

İSTANBUL

TİCARET

ODASI

YAYIN NO: 2002-9

GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ TEKNİKLERİ VE HACCP SİSTEMİNİN ÖNEMİ



**GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ
TEKNİKLERİ
VE
HACCP SİSTEMİNİN
ÖNEMİ**

SEMİNER

28 KASIM 2001

İSTANBUL

© Bu eserin tüm telif hakları İstanbul Ticaret Odası'na (İTO) aittir.
İTO'nun ve yazarının ismi kaydedilmek koşuluyla yayından alıntı yapmak mümkündür. Ancak, İTO'nun yazılı izni olmadan yayının tamamı veya bir bölümü kopyalanamaz, çoğaltılamaz, ticari amaçlarla kullanılamaz.
Bu kitapta öne sürülen fikirler eserin yazarına aittir. İstanbul Ticaret Odası'nın görüşlerini yansıtmaz.

Şubat 2002
İTO - İstanbul
ISBN- 975-512-613-9

İTO yayınları için ayrıntılı bilgi
Etüt ve Araştırma Şubesi
Ticari Dökümantasyon Servis'nden edinilebilir.

Tel : (212) 455 63 29
Faks : (212) 512 06 41 - 513 88 27
E. Posta : dokumantasyon@tr-ito.com

İstanbulNet

Bilgisayar Yayıncılık Turizm Seyahat Gıda
ve

İthalat İhracat San. Tic. Ltd. Şti.

Tel: 212. 516 55 28 - 516 49 17 - 518 37 30 Faks: 212. 516 54 87

E-Posta: info@istanbulnet.net

ÖNSÖZ

Gıda güvenliği her bireyin hakkı ve sorumluluğudur. Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların bu ihtiyacı karşılayacak şekilde üretim yapmaları, pazarlama ve satış hizmeti sunmaları ahlaki ve yasal sorumlulukları gereğidir. Gıda endüstrisinde gelişen teknoloji ve toplumda tüketici bilincinin yerleşmesiyle gıda güvenliğinin önem kazanması, dünya üzerinde farklı kontrol sistemlerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. HACCP –(Hazard Analysis at Critical Control Points) Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi bu uygulamalar içinde son yıllarda en çok sözü edilen kontrol sistemidir.

Gıda güvenliğinin sağlanması toplum sağlığını doğrudan ilgilendirmektedir. Bunun yanında üretimde kalite güvencesinin temini özellikle ihracatta önemli ekonomik değer oluşturmaktadır. Nihai üründe oluşabilecek ve insan sağlığına zararlı mikroorganizmaların ve zararlıların, ürün tüketiciye ulaşmadan ortadan kaldırılmasını amaçlayan HACCP Sistemi, hammaddenin temininden başlayarak üretimin tüm aşamalarında ve üretim sonrasında ürünün sevk işleminde ve kullanım süresinin sonuna dek hijyen şartlarının yerine getirilmesini kontrol etmektedir.

HACCP Sistemi, Uluslararası Standartlar Organizasyonunun öngördüğü kalite standartı sistemlerinin bir benzeri olarak uygulayıcı firmalar lehine rekabet avantajı oluşturma ve pazar payını artırarak karlılığı yükseltme potansiyeli taşımaktadır. Bu düşünceler doğrultusunda Odamız, gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların sahipleri, çalışanları ve konu hakkında bilgilenmek isteyen tüketicilere yönelik olarak “Gıda Güvenliği ve HACCP Sisteminin Önemi” adlı semineri gerçekleştirmiştir. Seminerdeki konuşma kayıtlarının derlenmesiyle oluşturulan bu kitapta, sistemin etrafı tanımının yanında Türkiye’de yapılan uygulamalara ilişkin bilgiler de yer almaktadır.

Gıda güvenliğinin toplum sağlığı ve ekonomik açıdan öneminin daha geniş kitlelere duyurulup anlaşılması amacıyla hazırladığımız bu yayının ilgililere ve karar alıcılara yararlı olmasını diler, seminere konuşmacı olarak katılan Tarım Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı yetkilileri ile öğretim görevlilerine teşekkürlerimi sunarım.

Prof. Dr. İsmail Özaslan
Genel Sekreter

İÇİNDEKİLER

BİRİNCİ OTURUM	5
Oturum Başkanı Prof.Dr. Rona TURANLI	6

KONUŞMACILAR

Prof.Dr.Dilek BOYACIOĞLU (İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği)	7
Doç.Dr.Necla ARAN (İTÜ Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği)	15
Halis KORKUT Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Yem Tescil Daire Başkanı	23
Sorular/Cevaplar	32

İKİNCİ OTURUM	39
Oturum Başkanı Prof. Dr. Rona TURANLI	

KONUŞMACILAR

Doç.Dr.Sabahattin AYDIN İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sağlık İşleri Müdürü	41
Göksen ŞAHİN Gıda Mühendisi-İl Sağlık Müdürlüğü Gıda Kontrol ve Çevre Sağlığı Şube Müdürlüğü.....	50
Sorular/Cevaplar	53

I. OTURUM

“GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ TEKNİKLERİ VE HACCP SİSTEMİNİN ÖNEMİ” SEMİNERİ

Oturum Başkanı : Prof. Dr. Rona TURANLI

Konuşmacılar : Prof.Dr. Dilek BOYACIOĞLU
Doç.Dr. Necla ARAN
Halis KORKUT

Başkan: Prof. Dr. Rona TURANLI

Başkan: Teşekkür ederim Hilal Hanım. Değerli konuşmacılar ve dinleyiciler, hepiniz hoş geldiniz. Bu Güvenli Gıda Üretimi Teknikleri ve HACCP Sisteminin Önemi ile ilgili oturumumuz iki aşamada yapılacaktır. Birinci aşamadaki konuşmacıları kürsüye davet ediyorum. İlk konuşmacımız Sayın Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalurji Fakültesi öğretim üyesi, ikinci konuşmacı, Sayın Doç. Dr. Necla Aran, İstanbul Teknik Üniversitesi Kimya Metalurji Fakültesi Gıda Mühendisliği'nden kendileri. Üçüncü konuşmacımız Sayın Halis Korkut. Kendileri Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Yem Tescil Dairesi Başkanı. Hoşgeldiniz. Şimdi programda her ne kadar konuşmalar 30 dakika sürüyor ise de burada önemli olan konukların size yönelteceği sorular, onun için konuklarımıza bu konuda fırsat tanımak amacıyla konuşmalarınızı 20 dakikayla sınırlandırmanızı sizlerdenden rica edeceğim ki, tartışma için süremiz kalsın. Konuklardan da küçük bir ricam var. Lütfen cep telefonlarınızı tekrar kontrol ederek, açık telefonlarınızı kapatın. Teşekkür ederim. İlk konuşmayı Sayın Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu'na bırakıyorum. Buyurun efendim.

Prof.Dr. Dilek Boyacıoğlu: Teşekkür ederim Sayın Başkan, fakat bize verilen programda 30 dakikayı konuşma süresi olarak belirttikleri için müsaade ederseniz 30 dakikayı kullanmak istiyorum. Sayın konuklar, İstanbul Ticaret Odası'nın düzenlemiş olduğu ve bizleri konuşmacı olarak davet ettiği Gıda Güvenlik Sistemleri ve Özellikle HACCP sisteminin ele alınacağı bu toplantıda, HACCP sistemine bir ön hazırlık olan GHP olarak da adlandırabileceğimiz programlar hakkında konuşmak istiyorum. Bu sistemlerin anlatılması, iki değerli konuşmacımızın sizlere bilgi vereceği HACCP sistemine bir ayak teşkil etmesi anlamında çok önemli. HACCP sisteminin uygulamaya geçilmesinden önce bu programların uygulanıyor oluşu, ön hazırlığının mutlaka yapılıyor olması çok önemli. Bir diğer amaçta kuşkusuz, bir gıda üreticisinin en önemli amacı insan tüketimine uygun olacak şekilde sağlıklı ve güvenilir gıda üretmek olduğundan, gıdanın üretiminden, tüketimine kadar geçen tüm kademelerinde hijyen prensiplerinin uygulanmasıdır. Good Haceney Practices ya da hijyen uygulamaları, GMP ya da Good Manual Practice olarak bildikleriniz, iyi üretim uygulamaları sistemleridir. İnsanoğlu aslında gıdaların güvenli oluşuna, belki de var olduğundan beri ilgi duymuştur. Çok eski kayıtlara baktığımızda da bunu görüyoruz. Gıda güvenliği ile ilişkili olan tehlikelerden çok genel olarak kısaca bahsetmek istiyorum. Çünkü sanıyorum diğer konuşmacılar üzerinde duracaklardır. Bu tehlikeler kimyasal, fiziksel ve biyolojik olmak üzere 3 sınıfta toplanabilir. Kimyasal tehlikeler, tarımsallaşmalardan tutun, sanayi atıklarına, ambalaj materyalinden bulaşmalara, radyoaktif elementlere, aromatik hidrokarbonlara, ısıt işlemler sonucu oluşan allerjen maddelere kadar çok geniş bir perspektifte inceleniyor. Fiziksel tehlikeler de kuşkusuz tüketicilerin gözle görebileceği ve belki çok ciddi boyutlarda hastalanmalara yol açmayacak, ancak ürünün gerek ekonomik trendini etkileyen, gerekse hiç istenmeyen, direk reddine sebep olacak tehlikelerdir. Biyolojik tehlikeler bakteri, küf, maya, parazitler ve bunların oluşabilecek toksinleri çok ciddi sonuçlara neden olabilecek tehlikelerdir. HACCP sis-

temi işte tüm bu biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri, son üründe direk kontrol etmek yerine, bunların sistematik bir yaklaşımla, oluşumlarının önlenmesini amaç edinmiş bir sistemdir. Burada sanıyorum anahtar kelime sistemdir. HACCP sisteminin, sistem olması, dolayısıyla bir sistematik yaklaşımı içermesi çok önemlidir. Hazard Analysis At Critical Control Points(Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi) sistemi uygulamaya geçilmeden önce yapılması gerekenleri ben biraz detaylandırmaya çalışacağım. GMP ya da GHP uygulamalarından da önce tesis imkânlarının zaten bu sistemlere hazır olması gerekiyor. Tesisin yerleşiminden tutun, planlanması, tasarımı, ekipmanların yerleşimi, ekipmanların özellikleri, hatta bina içi özellikleri, personelin kullanacağı hijyen imkânları, soyunma odaları, ya da tuvaletler gibi, her türlü hijyen imkânları, ellerini yıkayacakları üniteler dahil hazır olmalıdır. Tesiste kullanılan su kaynağı, ışıklandırma ve havalandırma sistemlerinin tümü yine ön hazırlık olarak değerlendirilmelidir ve bunların yerleşimi, tasarımı, yapıma şekli, kullanılan malzeme, hepsi kontaminasyonu minimum tutacak şekilde olmalıdır. Çok genel ilkelerle söylemeye çalışıyorum. Bakım, temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerine kolaylık sağlamalı, hava yoluyla da kontaminasyonu en alt düzeyde tutmalı, örneğin gıda ile temasta olan yüzeylere hiçbir şekilde bir bulaşma ya da toksik özellik kazandırmamalı, gerekirse ortamda sıcaklık ve rutubet kontrolleri olmalı ve zararlı hayvanların girişine ya da çoğalmasına karşı da koruyucu özellik taşımalıdır. En önce tesis yerleşimi anlamında baktığınızda çevre kirliliğinin, endüstriyel aktivitelerin yüksek olduğu bölgelerden uzak olmalı, sel baskınına müsait bölgeden uzak olmalıdır. Çünkü selle beraber inanılmaz ölçüde bir kontaminasyon geliyor demektir. Tesisin zararlı hayvanların istilasına uygun bölgelerden uzak olması ve tesisten atıkların kolayca uzaklaştırılması çok önemlidir. Ekipmanların yerleşiminde de benzer olarak bakım ve temizliğin, sanitasyonunun düzgün bir şekilde yapılması önemlidir. Ekipmanın amaçlanan işlevi yerine getirmesinin yanı sıra iyi hijyen uygulamalarını kolaylaştırması da çok önemlidir. Tesisini tasarlarken ve planlarken de çapraz kontaminasyon ilke alınmalıdır. Fiziksel şekilde veya diğer etkili bir yöntem ile tesisteki farklı aktiviteler birbirinden ayrılmış olmalıdır. Çok genel olarak yine söylüyorum, proseslerin akış mantığı yönünde bir yerle-

şim sağlanmalıdır. Hatta hammaddeden, son ürünün çıkışına kadar, yön işaretleri de kullanılabilir. Bu çok basit bir tesis planı, çok basit bir fırın. Biz bunu aslında üniversitemizde yapmayı düşünmüştük, sonra finansman sorunu nedeniyle yapamamıştık, bu onun için düşündüğümüz bir plan. Proje hammadde kabulüyle başlayacak, orta kademelerin orta kısımda yer aldığı tesiste, prosesler, yoğunmadan tutun şekil vermeye kadar fırınla beraber, ve sola doğru da çıkış yönü olacaktı, örneğin burada ürünün bir satış büfesi de düşündüğümüz noktalardan biriydi. Bina içi özellikleri çok özetle söyleyecek olursak, kuşkusuz toksik özellikte olmayacak, kir tutmayacak, yoğunlaşmayı tutmayacak, örneğin pencerelerde mutlaka sineklik teli bulunacak. Bunun yanında binayla ilgili olarak; hayvanların girişinin önlenmesi için, kapıların dahi dezenfeksiyona uygun materyalden olması, gıda ile temas eden yüzeylerin inart olması özellikle verilebilir. Ekipman özelliklerine baktığınızda, yine toksik özellik taşımaması, hijyenik işlemlerin gerçekten çok rahat bir şekilde yapılıyor olması önemli. Bakım onarım da aynı şekilde. Pişirme, soğutma, dondurma gibi kritik proseslerdeki sıcaklık, ya da bağıl nemin hava akışı, herhangi bir önemli parametrenin izlenebilmesi önemli. Tabii ekipmanların kalibrasyonu ve bakımı da kayıtlı bir sistem halinde tutulmak zorunda. Bu gerçekten su kaynağı anlamında, güvenli gıda üretimi için temel gereksinimlerden biridir. İçilebilir su ile içilemez suyun kaynakları birbirinden kesinlikle ayrı olmalı, arıtma tesisinde kullanılan kimyasallar gıdayı kontamine etmemeli ve ingredient olarak buz kullanılıyorsa, ki bazı proseslerde bunu görüyoruz, içme suyu kalitesinde sudan üretilmeli. Şimdi ben size 10 madde halinde bu programları kısaca özetlemeye çalışacağım. Tesisle ilgili ve imkânlarla ilgili tüm bu temel gereksinimler karşılandıktan sonra, ingredient ve hammadde spesifikasyonları için nelere dikkat etmemiz gerekiyor. Örneğin teknik spesifikasyonların, tesise alınan her türlü hammaddenin, her türlü ingredientin paket materyali dahil, operasyonda kullanılacak her türlü malzemenin teknik speclerinin belli olması gerekiyor. Bu teknik specleri sağlayacak tedarikçi firmaların da mutlaka belgelerini sunmaları gerekiyor. Firmanın kendine has belirlenen, kendi öngöreceği şekilde farklı parametrelerde istenebilir. Bunu size diğer konuşmacı arkadaşlar anlatacak, kritik noktaların belirlenmesinde parametreler

seçilmiş olmalıdır. Tedarikçinin bunları belgelemesi de istenebilir. Ingredient özelliklerinde şuna öncelikle inanmamız lazım, eğer tesiste prosesler sırasında yok edemeyeceğiniz herhangi bir patojen ya da pestisit, toksik yabancı bir madde içeriyorsa, hammaddenin kesinlikle alınmaması gerekiyor, çünkü proseslerle bunları uzaklaştırmak, bunları belli bir düzeyin altına indirebilmek, kritik limitlerin altına çekebilmek mümkün değilse, o zaman bu nitelikleri taşıyan hammaddelerin tesise zaten sokulmaması gerekiyor. Yine önemli bir nokta da, laboratuvar testinin uygulanması ve stok rotasyonu, bu FIFO olarak adlandırılan, first in, first out kuralı, bu kural çok ciddi bir şekilde uygulanmalı. Ingredientlerin kontrolünde aslında 4 yöntem var; periyodik değerlendirmede, specler bellidir, tedarikçi firma specleri belgelendirir, analizleri yapar, zaman zaman kendi analiz raporlarını gönderir. Alıcı firma da bu analizleri kendi rutininde ya laboratuvarında analiz eder, ya da başka bir laboratuvarı yaptırır. Her parti-nin kontrolü yöntemi ise biraz daha farklı, çünkü her yığının analizi istenebilir. Tedarikçi sertifikası ise, bu kalite güvence sistemlerinin çok ciddi bir şekilde uygulandığı bir tedarikçi ile çalışılıyorsa, dikkate alınabilecek bir uygulamadır. Yerinde denetimleri de içerir bu. Fakat ilk 3 yöntem, prosesin tehlikeyi yok edemeyeceği ingredientler için uygulanabilir. Son yöntem olan speclerin kontrolü ise, yine speclerin yazılı olarak mevcut olması, alıcı ve satıcıda bunların kayıtlarda tutulması işlemi bu ve gıda güvenliği ile ilişkili kritik herhangi bir parametreyi taşımayan ingredientler için geçerli. Pestisit kontrol programları da çok ağırlıklı çünkü gıdanın olduğu her yerde biliyoruz ki zararlı hayvanların gelişimi son derece tehlikeli. Daha doğrusu risk taşıyor. Bununla ilgili hijyen uygulamaları etkili bir metot, yani sanitasyonun sürekli olarak yapılması, kayıtlarının tutulması, denetiminin yapılması, doğru yapılıp yapılmadığının kontrolü, kullanılacak kimyasal pestisitlere ihtiyacı da azaltıyor. Hayvanların tesise girişinin önlenmesi de bir başka metot, pest kontrolü ya da ortamın kontrolü de bir başka metot. Bunların hepsi de bir arada uygulanacaktır, muhakkak uygulanıyordur. İnanıyorum. Çünkü ortamın kontrolünde, ürün depolarında bunu sıklıkla görüyoruz, örneğin rafların duvara çok yanaştırılması, hava alma olasılığını da ortadan kaldırdığı için hakikaten önemli, örneğin 45 santim bir mesafeyle rafların duvara yaklaştı-

rılması gibi çeşitli uygulamalar var bu konuda. İzleme ve teşhis yöntemleri önemli. Mutlaka bunun üzerinde çalışan, daha doğrusu bunun sorumluluğunu edinmiş, ya tesisin bir elemanı, ya da bir firma olmalı. Bu tür uygulamaları da görüyoruz, çünkü pest yönünden sürekli olarak izlenmesi gerekiyor, birinin işinin bu olması gerekiyor. Zararlıların yok edilmesi ise bir başka kademe diye de düşünebilirsiniz, tüm bu metotlar uygulanıyor ve halen daha zararlılar var ise o zaman kimyasalların kullanımına, pestisitlerin kullanımına bu ilaçların kullanımına geçilebilir, tabii burada da çok ciddi kontroller var ve tüm bu programlar, pest kontrol programının nasıl yapıldığı, ne sıklıkla, kim tarafından yapıldığı gibi soruların yanıtının olduğu bir program şeklinde yazılı olmalıdır. Tesiste gıda üretimi yapan bir işyerinde gerçekten bulaşmalar nedeniyle, kimyasal tehlikelerin de ne kadar önemli olduğunu söyledik, kontrolün yapılması gerekiyor, bu da bir program dahilinde uygulanmalı. Örneğin bunlar tamamen ayrı bir yerde, ayrı bir depoda, girişin, çıkışın sınırlı olduğu kontrollü olduğu bir kayıt sistemiyle ancak kontrol altında tutulabilir ve bu kayıtlarda özellikle kişilerin güvenlik işaretlerine dikkat etmeleri gerekiyor, biliyoruz uluslararası güvenlik işaretleri var. Bunlara aşına olmalılar. Tedarikçilerin kontrolü de şirketin satın alma departmanının programında olmalı, çünkü HACCP sistemini bir bütün olarak düşünmek lazım. HACCP kavramını anlamak gerekiyor. Çünkü tedarikçiden direk malı getiren satın alma departmanı, bir gıda güvenliği sisteminin olması ya da kalite güvencesi sisteminin olması tabii en iyisi, iş mükemmeliyeti sisteminin olması çok önemli ve tedarikçi de o üreticinin saptamış olduğu speclere uygun ürünü getirebilmeli. Çok genel olarak söylüyorum, ingredient ya da hammadde bazında en az iki alternatif firmanın olması lazım. Birinin üretiminde bir aksaklık olduğu takdirde, diğer alternatif kullanılabilmesi yine gıda üretiminde çok önemli. Bununla ilgili de bir yazılı program ve prosedürlerin tanımlanması gerekiyor. Sanitasyonun çok ciddi bir şekilde kontrolü gerekiyor. Bu atık uzaklaştırma odası örneğin tesis içerisinde düşünülüyorsa, o zaman sıcaklığının düşük olması, maksimum 4°C derece, öneriliyor. Ürün geri toplama programı da ülkemizde bazı firmalarda var, ancak mevzuat açısından gerçekten tanımı da yok. Bu herhangi bir sorun ortaya çıktığında marketten ürünün geri

toplanabilmesi programı, ve bu programın en önemli bileşeni de ürünün izlenebilirliği, yani parti no'sunun tanımlanmış olması, ürün kodlarının tanımlanmış olması ve o parti no'sunun nerede olduğunun izlenebilirliği, ki gerçekten çok önemli bir olay bu. Operasyon kontrolü ise, pek çok kavramı içerecek, örneğin operasyon kontrollerini nerede uygulamalıyız, ürün formülasyonunda ve katkı maddelerinde, katkı maddelerinin speci, izini, üretici sertifikası, miktarının doğru hesaplanması, gerçekten çok önemli konular. Örneğin besleyicilik özelliğinde de izin verilen ilave besin öğeleri nedir, içerikleri etikette doğru beyan ediliyor mu, çünkü böyle duyduğumuz gerçekten enteresan şeyler var, besin etiketlerinin rakip firmaların ürünlerinin üzerinden alıp kopya edildiği bile oluyor. Bunlar çok ciddi olaylar, HACCP hepsini kapsıyor aslında. Hesaplamaların doğruluğu, etiketin doğruluğu, etiket yapıldıktan sonra da formülasyon değişikliği oluyorsa, gerçekten yine bunun operasyon kontrolü altında denetlenmesi lazım, alerjenler ayrı bir husus. Bunu özellikle Amerika Birleşik Devletleri'nde sık bir şekilde duyuyoruz, herhangi bir ingrediente, alerjik reaksiyon gösteren insanlar ciddi boyutlarda mahkemelere veriyorlar firmaları, çünkü beyan etmediniz diyorlar. Ürün hazırlama ve paçal da çok önemli bir operasyon kontrolü, özellikle ısısal proseslerde. Buradaki proses koşullarının kontrolünde, hijyen kontrol sistemlerinde ise örneğin sıcaklık-süre kontrolü yapılabilmesi, çünkü biliyoruz ki, PH, su aktivitesi gerçekten gıdanın doğasına bağlı olmak üzere mikroorganizmaların gelişiminde çok önemli faktörler ve yapılan ısısal işlemin örneğin sıcaklığın kontrolü önemli. Paketleme işlemi, proses metodu, nasıl paketiildiği ve sıcaklık ölçerler kullanılması önemli, soğuk hava depolarında da sıcaklık ölçerlerin kayıtlarının bulunması çok önemli, ve hatta bu otomasyon şeklinde de uygulanabiliyor. Spesifik proses kademeleri dikkate alınmalı. Gıda hijyenindeki diğer önemli kademeler çin işlemi, soğutma işlemi, ısıtma, radyasyon uygulaması olabilir. Bu baharatlarda özellikle uygulanıyor. Kurutma işlemi, kimyasal koruma uygulanıyor, örneğin propeinik asit gibi koruyucu katkı maddelerinin kullanılması, paketleme işlemleri. Mikrobiyolojik çapraz kontaminasyon yine hijyen uygulamaları içerisinde çok dikkat edilmesi gereken bir husus. Ayrıca fiziksel ve kimyasal kontaminasyon da aynı şekilde hijyen uygulamalarında yer alıyor. Örneğin personelin

hijyen prensiplerini uygulaması ya da uygulamaması gibi. Bakım ve sanitasyon programında ise amaç uygun bakım ve temizliği sağlamak, pest kontrolünü yönetmek, atıkları yönetmek ve bu prosedürlerin ne derece etkin yürütüldüğünü izlemek. Temizlik programları yine izlenecek, dokümente edilecek, nasıl yapıldığı tanımlanacak. Ekipman için, bina için bunu bütünüyle düşünmek lazım. “Clean out of place” dediğimiz bir yöntem var, yani aleti parçalayıp sökmek ve dışarıda temizlemek. “Clean at place” dediğimiz ise, makineyi ya da ekipmanı o şekilde temizlemek, ya da elde temizlemek. Çünkü bu sistemler otomatik olarak ekipmanlarda temizliğe izin veriyor. Örneğin temizlenecek alan, ekipman, aletler, sorumluluk kime ait, ne sıklıkla yapılacak, ne metotla yapılacak, nasıl izlenecek, doğruluğu, nasıl yapıldığı, personel hijyeni ise son konu olarak yine GMP içerisinde yer alan hususlar. Personel hijyeni aslında ciddi bir eğitim programı gerektiriyor. Kişisel temizlikle beraber, davranışlar da çok önemli. Çünkü hakikaten insan davranışlarının değişmesi gerekiyor çoğu zaman, insanlar kişisel temizliğini istediğiniz özellikte yapmıyorsa eğer, davranışlarını değiştirme programları bile uygulanabilir. Taşınan yaraların devamlı takibi, bir el yıkama programının uygulanabiliyor olması önemli ve nasıl yapacak insanlar, ne kadar süre ne sıklıkta suyla yıkayacak, bunlar tanımlanmalı. “Ziyaretçiler için bir program uygulanıyor mu?” Bu sıklıkla sorulan bir soru. Eğitim zaten her şeyin temeli. Çok ciddi bir eğitim programının uygulanması lazım. Özetle tüm bu programlar, aslında gıdanın güvenliğini sağlamak için ve bunu kritik kontrol noktalarında tehlike analizi ile sistematik bir şekilde yapmak mümkün. Ama son yıllarda bazı ulusların HACCP’in de ötesine geçtiğini görüyoruz, artık olay risk analizine doğru gidiyor. Risk analizi metotları uygulanmaya başladı. Ama amaç, ne olursa olsun gıdanın güvenli olmasını sağlamak, dolayısıyla çok sistematik bir çaba gerekiyor. Sürekli olarak bu programların uygulanması, prosedürler tanımlandıktan sonra insanlar eğitildikten sonra uygulanması ve nasıl uygulandığının izlenmesi ve kaydı gerekli. Özeti bu aslında. Kritik kontrol noktalarında tehlike analizi de bu güvenlik yönetim sistemlerinden biri ve sistematik olduğu için de çok güzel bir araç. Kademeleri ve izlenebilirliği de basit, dolayısıyla tüm bunları iyi uygulamalar olarak sınıflandırabiliriz, öngereksinim

programlarının gerçekten uygulanıyor olması lazım. Ondan sonra HACCP sisteminin bu kademeleri takip edilip, oturtulması gerekiyor. HACCP sistemini direk alıp da uygulamaya çalışan firmaları ben biraz da bir bebeğin biberonla besleneceği bir periyotta kaşıkla ağızına yemek vermeye benzetiyorum. Çünkü hakikaten tüm bu öngereksinim programlarının tesis ve imkanlar yönünden de tamamlanması lazım, doğru olması lazım. Daha sonra HACCP sisteminin uygulamaya konması gerekiyor. Teşekkür ediyorum Sayın başkan.

Başkan: Sayın Boyacıoğlu'na bize verdiği bu bilgilerden ötürü çok teşekkür ederiz. Şimdi ikinci konuşmacı olarak Sayın Aran'ı davet ediyorum. Buyurun efendim.

Doç.Dr.Necla Aran: Sayın başkan, değerli katılımcılar, ben de sizlere HACCP sisteminin uygulama basamaklarını ana hatlarıyla aktarmaya çalışacağım. Ancak sistemin başarılı ve sağlıklı bir şekilde uygulanabilmesi için Sayın Boyacıoğlu'nun da aktardığı gibi, ön gereksinim programlarının işletmede sağlanmış olması çok büyük önem taşıyor. Aksi takdirde önemli sorunlarla karşılaşılabilir. Sistemin başarılı bir şekilde uygulanması pek mümkün görünmüyor. HACCP sistemi, günümüzde gıda güvenliğinin sağlanmasında kabul edilen en etkin yaklaşım. Geleneksel, klasik kalite kontrol tekniklerinin artık gıda güvenliğinin sağlanmasında yeterli olmadığının belirlenmesi üzerine, bu sistem geliştirilmiş, sistem bilimsel temele ve grup çalışmasına dayalı sistematik bir yaklaşım olarak tanımlanıyor. HACCP'in açılımından Sayın Boyacıoğlu da bahsetti. Türkçede tehlike analizleri, kritik kontrol noktaları sistemi olarak adlandırıyoruz, açıklıyoruz. Sistemin başlıca iki amacı var. Güvenli gıda üretimi ve bu ürünün güvenilir koşullarda üretilebildiğinin kanıtlanabilmesi, kanıtlama da burada önemli aktivitelerinden biri sistemin. Sistemin sağladığı çok önemli yararlar var. Bir kere ulusal ve uluslararası düzeyde kabul görmüş bir sistem, bu nedenle ihracatta ürünler için pazarlanabilme kolaylığı sağlıyor. Ürün geriye çağırma olayları azalmış, yapılan çalışmalarda bunlar da belirlenmiş, proses kayıplarında azalma var. Dokümantasyon da sistemin önemli bir elemanı olduğu için denetimlerde de önemli kolaylıklar sağlıyor. Sistemin ilk geliştirilmesi, konuyla ilgili bütün sunularda karşınıza çıkıyor, uzay uçuşlarında astronotlara % 100'e varan oranlarda güvenli gıda üretimi amacıyla bu sistem geliştirilmiş. Sistemde sıklıkla kullanılan bazı kavramlar var, onlarla ilgili de kısa notlar var önümüzde. Tehlike, tüketici sağlığını etkileyen, biyolojik, kimyasal veya fiziksel faktörler olarak tanımlanıyor. Risk, tehlikenin oluşma olasılığını, ortaya çıkma olasılığını ifade ediyor, sistemde belirlediğimiz tehlikelerin, kabul edilebilir limitlere indirilmesini de hedefliyoruz, bazı durumlarda tehlikelerin tamamen elimine edilmesi, bazen kabul edilebilir limitlere indirilmesi söz konusu

oluyor. Burada da kabul edilebilir limit denince, sağlık riski oluşturmayacak düzeydeki tehlike ifade ediliyor. Kontrol noktası ve kritik kontrol noktaları var. Kontrol noktaları da yine GNP çerçevesinde hareket edilmesi gereken uygulamalar, ancak bu basamakta, tehlikeyi her zaman tamamen kontrol altına alamayabiliriz, fakat yine de öngereksinim programları çerçevesinde hareket etmemiz gerekiyor. Kritik kontrol noktaları ise, burada artık tehlikeleri net olarak kontrol altına alabileceğimiz bir basamak, üretim alanı veya ürün formülasyonu olabiliyor. Bu kritik kontrol noktalarında tehlikeleri kontrol altına alıyoruz, kontrol altına aldığımız yöntemlerde de kritik limitler çerçevesinde hareket ediyoruz. Bu kritik limitler, biyolojik, kimyasal veya fiziksel tehlikeler için belirlenmiş maksimum veya minimum değerleri ifade ediyor. Kritik kontrol noktalarında, kritik limitlere ulaşamadığımız durumlar sapma olarak ifade ediliyor ve sapma olması durumunda, düzeltici faaliyetlere gereksinim duyuluyor ve kritik limitlerin planlı olarak takibi de izlenen aktiviteler arasında yer alıyor. Konuşmamın başında da bahsettim, sistemde ürünün güvenilir koşullarda üretilbildiğinin kanıtlanması çok önemli. Bu nedenle doğrulama aktiviteleri sistemin önemli bir bölümünü oluşturuyor, HACCP planı da HACCP prensiplerinin uygulanışını gösteren plan olarak tanımlanıyor. Sistemin bildiğimiz gibi başlıca 7 temel prensibi var, önce ürün ve ürün güvenliğiyle ilgili tehlikeleri analiz ediyoruz. Ardından bu tehlikeleri kontrol altına alabileceğimiz kritik kontrol noktaları saptanıyor, kritik kontrol noktalarında biraz önce de bahsettiğim gibi, kontrolün sağlanabileceği minimum maksimum değerler nelerdir, onları belirliyoruz, bu kritik limitlerin izlenmesi ve izleme yöntemleri çok önemli ve sistemin dördüncü prensibini oluşturuyor. Sapma olması olası dedik, sapma olması durumunda hangi düzeltici eylemlerden yararlanacağız, bunları belirlememiz gerekiyor. Ardından doğrulama yöntemlerimiz nelerdir onlar belirleniyor ve bütün bu aktiviteler kaydediliyor. Bu çalışmayla ilgili işletmede bir dokümantasyon hazırlanmış oluyor. Sistemin uygulanmasından bahsedeceğim dedim, sistemin uygulanması başlıca 12 basamak altında toplanabilir. Grup çalışmasına dayalı sistematik bir yaklaşım dedik, o nedenle önce bir ekip oluşturulması gerekiyor. Ardından son ürünün tanımı ve kullanım amacı, hedef tüketici kitlesini belirlemeliyiz. Proses akış diyagramı ve fabrika

planı hazırlanıyor, ardından bu hazırlanan akış diyagramının doğrulanması var. Tehlike analizleri yapıyoruz, bir liste çıkarıyoruz, formlar halinde çalışmayı yürütüyoruz. Kritik kontrol noktalarının belirlenmesinde kritik karar ağacı'ndan yararlanabiliriz, bunun için geliştirilmiş çeşitli karar ağaçları var. Ardından kritik hedef limitleri belirliyoruz, burada kritik hedef limitleri hakkında da kısaca açıklama yapacağım. İzleme yöntemleri, düzeltici faaliyetler ve doğrulama yöntemlerinden bahsedeceğim, dokümantasyon ve kayıttan da bahsetmiştim, ekibin oluşturulmasında yönetici kadronun çok önemli rolü var. Bir kere HACCP konusunda bilgisi ve % 100 ilgisi olmalı. Çünkü yöneticinin desteği olmadan, başarılı bir çalışma yapmak mümkün değil. Bunun dışında ekipte görev alan elemanların da temel bazı konularda bilgi sahibi olmaları gerekiyor. Bir kere proses teknolojisi, ekipmanlar nelerdir, bunlarla ilgili temel bilgiye sahip olunması lazım, proses akışı, teknoloji, gıda mikrobiyolojisi önemlidir. Burada sadece mikrobiyolojiyle sınırlandırmıyoruz konuyu, sistem ilk olarak mikrobiyolojik tehlikelerin kontrol altına alınması amacıyla geliştirilmiş ancak kimyasal ve fiziksel tehlikeler de sisteme dahil edilmiş, kimyacılar da, gıda kimyası konusunda bilgi sahibi elemanlara da ihtiyaç duyuluyor ve tabii ki ekibin, HACCP'in prensipleri, teknikleri konusunda temel bilgilere sahip olması gerekiyor. Ekipte kimler görev alabilir diye bakacak olursak, ideal bir ekip, bir koordinatör, üretim uzmanı, teknik uzman ve işletme mühendisinden oluşmalı, bir sekreter de burada kayıtların tutulmasından sorumlu olarak ekipte görev almalıdır. Bunun dışında bazı destek elemanlarına da ihtiyaç duyulabiliyor. Çalışma ilerledikçe veya bazı basamaklarda, satın alma elemanları olabilir, pazarlama elemanları olabilir, onlar da ekibe dahil edilebiliyor. Danışmana da zaman zaman başvurulması gerekebiliyor, danışman da ekipte gösterilebilir. Burada ekip oluştururken, dikkat edilmesi gerekli bazı önemli hususlar var, hiyerarşik düzen burada önemli değil. Üretimde, üretim konusunda çok fazla bilgisi olmayan, çok üst düzey yöneticiler veya işletmeye yeni alınmış üretim hakkında, işletme hakkında fazla bilgisi olmayan elemanların ekipte yer almasının sağlayacağı bir yarar yok, önerilen ideal eleman sayısı 6, ancak bu 6 sayısı her işletme için mümkün değil, daha küçük işletmeler de var. Burada da daha sınırlı sayıda elemanla, onlara daha fazla sorumlu-

luk vererek bu uygulamayı gerçekleştirmeye çalışıyorlar. Koordinatörün çok önemli sorumlulukları var, bir kere ekip elemanlarının seçimi, gerektiğinde ekipte değişiklik yapılması, toplantıların düzenlenmesi ve yönetimi, çalışma planının takibi, işin ve sorumlulukların paylaştırılması, ve en önemlisi ekip elemanlarının fikirlerini serbestçe söyleyebilecekleri, ifade edebilecekleri bir tartışma ortamının hazırlanması koordinatörün görevlerindendir. Bunun dışında tabii HACCP uygulaması zaman ve emek gerektiriyor, bir maliyeti var. Bu nedenle koordinatör yönetimden de bunlarla ilgili destek alabilmeli. Üretim uzmanı, proses akış şemasının hazırlanması ve ekibe uygulanması mümkün olmayan kontrol sistemleriyle ilgili talepler karşısında bilgi verebilmelidir. Ekip bir çalışma yapar, belirli tehlikelerin kontrol altına alınabileceği yöntemleri belirler, ancak her zaman o işletmede uygulanması mümkün olmayabilir. Bu konuda üretim uzmanına görev düşüyor. Teknik uzman ise, ürünle ilgili tehlikeleri ve riskleri değerlendirebilecek bilgi donanımına sahip olmalıdır. Bazı durumlarda çalışmanın tamamlanabilmesi için, birden fazla teknik uzmana da gereksinim duyulabiliyor. Danışman görüşüne başvurulabiliyor. Danışmanlık alınabiliyor. İşletme mühendisi ise, proses basamaklarındaki teknik uygulamalar, hijyenik tasarım ve proseste yer alan cihazlar konusunda HACCP ekibini bilgilendirebilecek kişi olarak tanımlanıyor. Bunun dışında sekreter ve diğer elemanlardan bahsettik, kayıt bu sistemde çok önemli. Ekibin çalışmalarıyla ilgili kayıtların düzenli olarak tutulması ve dokümantasyonun yapılması amacıyla da bir sekreterin ekipte görev almasında yarar var. Destek elemanlarından bahsetmiştim. Dağıtım ve pazarlama elemanlarını da zaman zaman ekibe dahil edebiliriz. Sistemin uygulanmasında basamaklardan biri, ürünün tanımı dedik. Burada net olarak görülebiliyor mu? Ürünle ilgili, ürün güvenliğini özellikle etkileyen ürün formülasyonu, hedef tüketici kitlesi, ürünün raf ömrü, hangi koşullarda muhafaza edileceğine ilişkin bilgileri içeren bir formumuz var. Bu form işletmede her ürün için hazırlanarak doldurulmuş olmalı. Burada hedef tüketici kitlesi önemli. Proses akış diyagramı için de yine belirli formlar var. Bu HACCP sisteminde 10 tane form var. Bunlardan bir tanesi ürünün tanımıyla ilgili. Temel özelliklerle ilgili olanlar ve proses akış diyagramı ve fabrika planının yer aldığı diğer formlar çok fazla ayrıntılı ol-

mamalı. Net ve kolay anlaşılabilir bir şekilde düzenlenmeli. Önce bir taslak hazırlanarak, ilgililerle görüşülerek hazırlanan akış diyagramının doğrulanması var. Burada da bir akış diyagramı örneği görüyoruz. Akış diyagramı üzerinde belli basamaklarda kritik kontrol noktalarını da belirtiyoruz. Fabrika planı çok önemli, burada çapraz kontaminasyonlara neden olmayacak bir fabrika planı olması lazım. Burada personel trafiği ve işletme içi trafiğin oklarla belirtilmiş olması, fabrika planında ayrıca giysi değiştirme odaları, el yıkama olanakları ve tuvaletlerin yerleri de belirtilmeli, çünkü çapraz kontaminasyonlar açısından bu hususlar da oldukça önemli. Akış diyagramının da doğrulanması gerekiyor. Burada da üretim basamaklarındaki tüm aşamalarda, süreler ve sıcaklıklar, şayet varsa, dikkate alınarak inceleniyor ve doğrulanması sağlanıyor. Ve taslağın hazırlanması sırasında, yapılan varsayımlar denenmiş oluyor. Doğruluğu veya düzeltilmesi sağlanmış oluyor, sistemin prensiplerinden ilkinin oluşturan ve uygulama basamaklarından biri olan tehlike analizleri kapsamında proses akış diyagramında her proses basamağına bir numara veriyoruz. Ve bu formlarda tehlikeleri ve kontrol yöntemlerini belirtiyoruz. Burada ekranda da tehlikelerden bir tanesini görüyoruz. Asbelgillus Flavus örneğinin, aflotoksin oluşturan küfler arasında yer alıyor. Tehlike analizleri kapsamında, tehlikeler biyolojik kimyasal veya fiziksel olabiliyor dedik, formlarda bu tehlikeleri ayrıntılı olarak belirtmeniz gerekiyor. Önce proses basamaklarına birer numara veriliyor dedik, ardından her proses basamağında hangi tehlike vardır ona bakılıyor. 3 ayrı form halinde fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri belirliyoruz. Sistem dinamik bir sistem, tehlike analizleri yapılıyor fakat sonrasında tehlike ilk yaptığımız şekilde kalmayabiliyor. Zaman, zaman tekrarlayabiliyoruz tehlike analizlerini, özellikle hangi durumlarda diye bakacak olursak, katkı, hammadde ve ingredientlerin satın alındığı kaynağın değişmesi durumunda, ya da ürün formülasyonunda bir değişiklik varsa, veya yeni bir ekipman ilave edildiyse, ekipman yerleşiminde bir değişiklik varsa ve ayrıca bunlar dışında personelin, tecrübe, bilgi ve yaklaşımında bir değişiklik varsa tehlike analizlerini tekrarlayabiliyoruz. Burada bir basit örneğini görüyoruz. Üretim basamaklarına numara veriyoruz dedik, bir numaralı üretim basamağı mesela taze ette hammadde alımı, bunda tehlikeler neler olabilir?

Fiziksel, kimyasal, biyolojik olarak değerlendirecek olursak, patojen, bakteri, mikrobiyolojik, kimyasal tehlike, antibiyotik kalıntısı olabilir. Fiziksel tehlike de kemik, plastik ve benzeri yabancı cisimler olabilir. Bu basamakta patojen bakteri gelişmesini veya patojen bakteri mevcudiyetini bir tehlike olarak belirliyorsak, o zaman satın aldığımız aşamada, ürün sıcaklığının kontrolü önemli. Taşıma sırasında bir çoğalma olmuş mu, olmamış mı? Soğukta saklanması gerekli bir hammadde bu.

Tehlikelerin belirlenmesinde de yararlanılan çeşitli yöntemler var. Bir kere herkes tarafından muhtemel bütün tehlikeler ortaya dökülmeli, bir beyin fırtınası yapılarak her türlü tehlikenin belirlenmesine çalışılmalı. Burada tehlikelerin varlığı, kalitatif veya kantitatif olarak saptanabilmeli. Bu önemli, mikroorganizmaları tehlike olarak kabul ettiysek, biyolojik tehlikeler arasında, mikroorganizmalarla ilgili değerlendirmelerde, canlı kalma veya çoğalma olasılıklarını muhakkak bilmemiz lazım. Sterilize ediyoruz, tamamen mikroorganizmalardan elimine edebiliyoruz. Öte yandan bir ürünü, mesela süt tozu, kurutuyoruz, patojen mikroorganizmalarda kontrol altına alınmasını sağlamaya çalışıyoruz, sistemde tam olarak her zaman başarı sağlanabilmesi için belirli kurallar çerçevesinde hareket edilmesi gerekir. Şayet böyle bir üretimde canlı mikroorganizma kaldıysa onun çoğalma olasılığı yok, ortam kuru, ancak canlılığını koruyabilir, yani mikroorganizmalarla ilgili canlı kalma veya çoğalma özellikleri her zaman dikkate alınmalı. Tehlike olarak kabul ettiğimiz zaman, risk değerlendirmesi önemli, bu geline aşamalardan biri, ancak daha emekleme aşamasında olduğu da belirtiliyor. Olasılıkların risk değerlendirilmesinde başlıca 3 aşamadan oluşuyor bu uygulama. Olasılıkların değerlendirilmesi, benzer gıda gruplarıyla karşılaştırma ve uzman değerlendirmesine başvuruyoruz. Bu çalışma kapsamında, spesifikasyonlar, mevzuat ve bilimsel çalışmalardan da yararlanabiliyoruz. İkinci prensip, kritik kontrol noktalarının belirlenmesi dedik, tehlikeleri belirledikten sonra artık kontrol altına alınabilecek üretim basamakları nelerdir? Burada dikkat edilmesi gereken hususlardan biri kritik kontrol noktalarının sınırlı olması gerektiğidir. Çok sayıda kritik kontrol noktası olması durumunda kontrolün kaybı söz konusu. Üretime bağlı olarak sayısı değişiyor, biz bu kritik kontrol noktalarının sayısı sınırlı

dedik, çünkü ön gereksinim programlarımız var, tehlikelerin önemli bir bölümünü bu programlar çerçevesinde kontrol altına almış oluyoruz. Kritik kontrol noktalarını da tehlikelerin önleildiği, elimine edildiği veya kabul edilebilir sınırlara indirildiği nokta, basamak veya yöntem olarak kabul ediyoruz. Bir kontrol yöntemi, birden fazla tehlikeyi kontrol altına alabildiği gibi, bir tehlike için birden fazla kontrol yöntemi de gerekebilir. Kritik kontrol noktalarının belirlenmesinde karar ağaçlarından yararlanabiliriz. Bu amaçla geliştirilmiş çeşitli karar ağaçları var, işletme kendisi de bir çalışma yaparak kritik kontrol noktalarının belirlenmesinde bir yöntem izleyebilir. Kritik limitlerin saptanması da üçüncü prensibi oluşturuyor, burada kritik ve hedef limitler var. Bu limitlerden bir sapma olması, üretim sırasında hatalardan kaynaklanabilecek durumlarda risklerin azaltılmasını sağlıyor ve ikisi arasında bir karşılaştırma yapacak olursak, ürün güvenliği açısından hedef limitler, kritik limitlerden daha katı sınırlarda oluyor. Örneğin kritik limitimiz pH 4.6 ise, ve hedef limitimiz pH 4.5 ise, herhangi bir sapma olması durumunda bir tedbir olanağı sağlıyor bize. Kritik limitler neler olabilir? Sıcaklık, süre, ortam, bağıl nem, ürünün pH'ı, su aktivitesi, bunlar doğrudan mikroorganizma gelişmesiyle ilgili özellikler, tıkrasyon asitliği, o ürüne ilave ettiğimiz herhangi bir antimikrobiyal madde de olabilir kritik limit, tuz konsantrasyonu, viskozite burada sayılan kritik limitler arasında. Hedef limitler dedik, bunlar kritik limitlerin aşılmaması için belli limit değerlerini ifade ediyor. Örneğin kontrol yöntemi ve kritik limitlerde ürün için kontrol limitiniz 71 derece ise, bu kritik limit olarak belirlendiyse, fırın sıcaklığını 74 derece olarak ayarlıyoruz. Yine kritik limitlere örnekler görüyoruz burada, ürünün merkezi sıcaklığı kritik limit olabiliyor. Hamburger örneğinde olduğu gibi, dilimlenmiş belli dilim kalınlıklarında hazırlanan gıda gruplarında ürün kalınlığı, istenen merkezi sıcaklığın istenen derecelere ulaşabilmesi için ürün bileşimi, fırın bağıl nemi, hep kritik limitler olarak kritik limitler arasında yer alıyor. Sistemin izlenebilirliği önemli, burada da herhangi bir sapma olması durumunda düzeltici eylemlere başvurmamız açısından önemli. İzlemede bir kere mikrobiyolojik analizlerin kullanımı çok sınırlı. Uzun sürede sonuç alınabilmesi açısından, hızlı ve kolay saptanabilir parametreler seçiyoruz. HACCP planında yazılı doküman oluşturulması açısından izleme

önemli bir aktivitesini oluşturuyor sistemin, sürekli izleme yöntemleri var. Tüm ürün burada otomatik kayıt sistemiyle test edilebiliyor, ekipmanların kalibrasyonu, otomatik ekipman, sensörlerle bu sürekli izlemeyi yapabiliyoruz. Bunun dışında sürekli olmayan izlemeler de var bu aktiviteler kapsamında. Burada da hızlı sonuç veren test yöntemleri seçiyoruz, mikrobiyolojik analizlere daha az sıklıkla başvuruyoruz. İzleme sıklığı önemli burada ve veri toplamada istatistiksel bir örnekleme planı çerçevesinde hareket edilmesi gerekiyor. İzleme yöntemleri görsel incelemeler olabilir, sıcaklık, süre, pH, nem ve su aktivitesi ölçümleri olabilir. Bunun dışında rastgele incelemeler de var, ingredient analizleri, ekipman kontrolü, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analizler de bu kapsamda değerlendiriliyor. Bu izleme sırasında olağandışı bir durumla karşılaşıldıysa, hemen rapor ediyoruz, gerekli ayarlamalar yapılıyor ve düzeltici eylemleri belirlemiştik zaten, burada düzeltici eylemlere başvuruyoruz, sorumlu personel çok önemli, sorumlu personelin eğitilmiş olması ve bu düzeltici faaliyetleri gerçekleştirebilecek düzeyde olması gerekiyor. Düzeltici eylemler herhangi bir sapma olması durumunda, kritik kontrol noktalarında, kontrollerin tam olarak yapılabilmesini sağlıyor. Hedef limitler aşılmışsa, tekrar normale döndürülmesine çalışılıyor. Bu düzeltici eylemler otomatik olarak yapılabilir veya başka parametrelerden, pH, su, sıcaklık gibi, yararlanılıyor. Sistemin doğrulanması önemli bir aktivite, burada etkin olarak planın uygulanabilirliğinin belirlenmesi için “Plan tehlikeleri azaltmakta mıdır? “ sorusunu cevaplamak gerekiyor. Üretimdeki uygulamalar HACCP planıyla uyumlu mudur? Bunları belirlememiz lazım. Doğrulama kapsamında da HACCP planının etkinliğinin kanıtlanması, validasyon, HACCP sistemi denetimleri, ekipman kalibrasyonu, örnek alma ve analiz uygulamaları yer alıyor. Bunun dışında dokümantasyon ve kayıt dedik, bu prosesin işletme içinden veya dışından denetlenmesi sırasında da kayıtlar önemli bir rol oynuyor, kayıtlarla ilgili örnekler ve dokümantasyonla ilgili örnekler burada görüyoruz. Teşekkür ederim.

Halis Korkut: Öncelikle ben kendimi tanıtayım, ben Ankara’da, Tarım Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nde, Gıda Yem Tescil Hizmetleri Daire Başkanayım. Gıda üretim izinlerinden sorumlu daire başkanayım. Şimdi onlarda bayağı yol aldık. Burada iki hocamız, teknik bazda, HACCP’in ne olduğunu, aplikasyonunun daha doğrusu izlenecek yolların ne olduğunu anlattı. Ben işin tekniğine girmek istemiyorum. Amerika Birleşik Devletleri’nde ihtisasımı HACCP üzerine yapmıştım ben, 95 yıllarında, Türkiye’de bazı şeyler öyle çabuk yayılıyor ki, daha ben Amerika’dayken Türkiye’ye geldik, bir anda baktık herkes HACCP ile ilgileniyor, HACCP denince insanlar gözünde büyütüyor, halbuki hiçbir zorluğu yok bu işin. Çok kolay bir olay, gıdacı olmanız yeterli. Yani eğer gıdacı iseniz bu işi rahatlıkla yaparsınız, her yerde bu işlerin büroları, danışmanlıkları kuruluyor, öbür tarafta biz iki tane meslektaşımızı bir gıda fabrikasında işe sokmakta zorlanıyoruz. Sonra dönüyoruz HACCP sisteminden bahsediyoruz. Biz daha üretim izinlerini bitiremedik Türkiye’de. İşletmeleri kayıt altına alamadık, işletmelerde mühendis çalıştırma zorunluluğu getirdik diye eleştiriliyoruz. Neden mühendis çalıştırma zorunluluğu getirildi, ek yük getirdi diye. Mühendis olmadan nasıl olacak bunlar? “Validasyon”, “Correction” ve “Risk Assessment” ları bir tarafa bırakalım. Şimdi, 560 sayılı düzenleme çerçevesinde ne yaptık? 560’a paralel olarak çıkardığımız 9 Haziran 1998 tarihli gıda işyerlerinin denetlenmesine dair yönetmenlikte buna yer verdik. Yalnız şimdi bir takım değişiklikler üzerinde de çalışıyoruz, dendi ki, kriter 60 beygir gücü, işletmenin beygir gücü 60’ın üzerinde olursa büyük, 60’ın altında olursa küçük işletme oluyor. Tabii orada kriteri de koymak zor. Bu kanun çıkarken sıkıntı şu idi, Sağlık Bakanlığı ile Tarım Bakanlığı arasında belirli bir uzlaşma sağlanması gerekiyor ki bu kanunu hemen yayınlayalım. O dönemde bunları çıkardık, tabii bunların hep si izlenen yol, mesela kodeksleri de, büyük çaba sarf ederek o dönem çıkardık, hatalar olmaz mı, olur tabii, mutlaka olacak. Çünkü bunlar yaşayan şeyler, yönetmelikler, pratikte uygulandıkça ne olacak? Eksiklerini göreceğiz ve daha sonra hep birlikte bunları değiştireceğiz.

receğiz. Sonra bazen çok garip eleştiriler geliyor. Efendim Türk gıda kodeksi insanları zehirliyor, nasıl zehirliyorsa? Yani. Bazen basında böyle konu hakkında bilgili olmayan insanlar, hem hakim, hem savcı rolü oynuyor. Tabii çalışan insanların da motivasyonunu kırıyor. Şimdi bu kodeksleri çıkardıktan sonra önümüz biraz daha açıldı. Tabii orada da eksiklerimiz var, hepsini tamamlamak zorundayız. Ürün bazındaki kodeksleri, ama genel bazda, yani gıdalarda ne olması gerekiyor, bu işleri bitirdik. Şimdi diyeceksiniz ki ne anlatıyor, HACCP'le ilgisi ne? Hepsinin alakası var, işte HACCP'e nerden geldik, nasıl olacak, onu anlatacağım. Bu kodeksleri bitirdik, şimdi bu kodeksler nerede gerekli? Sayın hocamızın bahsettiği hedef limit, kritik limit gibi tanımlamalara gelince, bunları bir yana bırakalım. Bir kere dediğim gibi, bu HACCP'in hiçbir zorluğu yok. Öncelikle işletmelerde gıdacı çalıştırma zorunluluğunun kanundan dolayı değil de, bu işin doğası gereği olduğuna, orada bu insanların mutlaka çalışması gerektiğine sanayicimizi, üreticilerimizi inandırdığımız noktada bu sistemleri değil, daha güzellerini de kurarız, ama önce o mentaliteyi yerleştirmemiz lazım. Yani bildiğiniz alaylı takımı, mektepli takımı, sıkıntı orada. Bizim öncelikle bu problemi çözmemiz gerekiyor. İşletmelerin mutlaka o mentaliteye gelmesi lazım, zaten o mentaliteye geldikten sonra, buradaki gıda mühendisi arkadaşımız, yavaş yavaş bu uygulamaları yapar. İkincisi, zaten bir işletmenin HACCP planını bir işletme kendisi yapacak, dışarıdan bu işletmeye birisi gelip onun HACCP planını yaptıktan sonra bu HACCP planı olmaz ki, yani orada bunu uygulayacak olan insan bunu bilmiyor, dışarıdan biri geliyor, bak diyor ben senin HACCP planını yaptım! Çıkartıyor 15 tane kritik limit, bir kere bir işletmede 15 tane kritik limit varsa, niye HACCP yapıyorsun? Olmaz. Çünkü işte prerequisite programlar deniyor ya, ön koşul programlar, nedir bunlar arkadaşlar? Bir de ne kadar anlaşılmasın konuşulursa Türkiye'de iş o kadar önemseniyor, yıllardır zaten bizim yapmış olduğumuz işte bu hijyen uygulaması dediğimiz işler, ondan sonra iyi üretim uygulamaları. Öncelikle bunlar olacak ki sonra HACCP'e geçelim. Bunlar olmazsa ne olur? O zaman kritik limitin fazla çıkar işletmede. Yani mesela normalde bir eti parçalarken ne yapıyorsun? İşte parçalama sırasında doğabilecek kontaminasyondan dolayı sen orayı kritik limit olarak belirledin, veya bir mikroorganizmanın orada oluşmasını kritik kontrol noktası olarak

belirledin. Onu baştan önle ki, orada kritik kontrol noktası olmasın. Şimdi 15 tane kritik kontrol noktası varsa, HACCP yapmanın anlamı yok. Bizim geleneksel kontrol sistemlerimiz var ya, reaktif dediğimiz, yani son ürüne dayalı numune alıp da analiz yaparak, bir ürün iyi mi, kötü mü ona karar verip devam edelim o zaman. HACCP niye çıktı zaten, analiz sayısını azaltmak için çıktı. Daha az analiz yapalım, dünyada ithalatta ve ihracatta işlemler hızlı yürüsün diye çıktı. Yani bir işletmenin HACCP'i varsa, bunun zaten ürününü analiz yapmaya gerek yoktur deniyor. Bunun garantisi HACCP'tir deniyor. Dolayısıyla mesela şimdi bugünkü kontrol sistemleri nasıl? Traditional dediğimiz reaktif, son ürüne dayalı kontrol sistemlerinde ne oluyor arkadaşlar? Uzaya astronot gönderilirken, gıdanın çok garantili olması gerekiyormuş, hayır bundan dolayı çıkmadı bu iş arkadaşlar? Nereden çıktı biliyor musunuz? Uluslararası ticarete mal gümrüğe geliyor, 3 gün bekliyor, demoraja giriyor, şimdi bunlardan dolayı baktılar bu iş böyle olmuyor. İkinci bir şey daha var, gelişmiş ülkelerin az gelişmiş ülkelere non-tariff trade war dedikleri hadise var, yani tarife dışı engel getirmek için. Bir dönem Avrupa Birliği'nden heyet geldi, bizim su ürünlerine yasak getirilmişti ya, o dönem işte, ben de dağ bayır çıktım, bunun uygulamasını yaptık Uygulamasını görünce, hiç bir şeyi yokmuş bunun dedi işletmeler. Ondan sonra, geldiler yetkililer, bir şey bulacaklar ya illa, bu plan güzel olmamış, bu Amerikan modeli, Avrupa tipi HACCP olması gerekiyor dediler. İki kere iki Avrupa'da farklı, Amerika'da farklı ediyor herhalde. Sonuçta, işte "code of products" dediği de ne? Asgari, basic dediğimiz olması gereken teknik şartnameler, yani bir işletmede olmazsa olmazlar. Şimdi işte bu tip şeylere de çekebiliyor HACCP uygulamalarını istediği zaman, ben size bir örnek vereyim, Avrupa Birliği'nin yayınladığı bu yasaklılar listesi oluyor ya, mesela Amerika Birleşik Devletleri, su ürünlerinde gelişmişlik olarak Avrupa Birliği'nin üçüncü listesinde yer alıyor, yani Hindistan, Guatemala falan önünde, daha yol almış bu HACCP uygulamalarında, bu işi çıkaran Amerika, o Amerikan modeli HACCP oluyor. Şimdi tabii çok çeşitli engeller var, mesela ette hormon kullanımı deniyor, şimdi Amerika diyor ki yasak değil, Avrupa Birliği diyor ki, yasak. Bu durumda ya Amerika 250 milyon vatandaşını düşünmüyor, veya Avrupa o zaman haklı. Şimdi kodeks toplantılarına gidiyoruz, ben diyorum ki öğrenmek istiyorum hangisi

doğru? Peki aldığınız her kararın bilimsel bazda olduğunu söyleyebilir misiniz diyorum. Evet diyor. Peki diyorum, hormon yasak mı değil mi? Şimdi biz hangisine uyalım bunun. Sonuçta hadise ne burada, çünkü Teksas'ın et üretimi sadece neredeyse Avrupa'nın et üretimi-ne eş değerde. O yasağı bir açsa, Amerika piyasaya girecek, dolayısıyla o kendi aralarındaki ticari kavga, zaten bu uluslararası kod eks toplantıları artık bilimselden öte, kulis çalışmalarına döndü. Her ülke olabildiğince kendi çıkarları doğrultusunda kararlar çıkarmaya çalışıyor, biz de olabildiğince bu toplantılara katılıyoruz, olabildiğince kendi ülkemizin çıkarlarını savunacak şekilde o yönetmelikleri çıkarttırmaya çalışıyoruz. Çünkü şimdi birisi diyor ki, patulin değeri elmada 50 olsun, çünkü kendi elmasında 50, öbürü diyor ki 25 olsun, neye göre. 25 daha sağlıklı diyor. Bana göre de 50 daha sağlıklı. 25 olursa benim elma suyum satılmayacak. Herkes birbirinin ticaretine engel olmaya çalışıyor, ama tabii bütün bunları yapabilmemiz için de üniversitelerimizde yapılacak çalışmalarımızın daha pratiğe yönelik, örneğin alfa lakta, albumin, beta lakta, gluginin aktivasyonu üzerine etkilerinden öte, bizim beyaz peynirlerimizde bozulma ve önleme metotları, gibi olmalı. Kısaca söylemek istediğim şey şu, şimdi hocalarımız büyük bir çaba içerisinde çalışıyorlar. Şimdi bu hocalarımız öğretsin mi? Araştırma mı yapsın? Yayın mı yapsın? Yani şimdi mesela bakıyorsunuz yurt dışında sorduğunuz zaman, araştırma hocası mısın, yayın hocası mısın? Yoksa direk öğretiyor musun? Şimdi üç görevi birden götürmeye çalışırken, onlar da boğuluyor. Devlet dairelerine geliyorsunuz, bir taraftan yeni politikalar oluşturup, gıda sanayinin önünü açıcı ne gibi önlemler getirebiliriz diye uğraşılıyor, bir taraftan rutin işiniz, çünkü hayat devam ediyor, malı gelmiş adamın, ithalatta, bir an evvel analiz sonucu çıksın istiyor veya üretim iznini bizden bir an evvel alıp ihaleye girecek, haklı eğer o gün o ihaleye giremezse işi başkası alacak. Dünya o gün bana kim gelirse onun etrafında dönüyor, bir kere ben bunu peşinen kabulleniyorum. Onun için haklısın diyorum baştan. Kabulleniyorum, öyle olunca iletişim güzel kuruluyor. Dolayısıyla olabildiğince, mesela üretim izinlerinde, seri hareket ediyoruz. 4 yılda verilen izinler iki bindi, son 1.5 yıldır inanın 20 bin rakamına geldik, ama bunu nasıl yaptık? Birtakım olabilecek gereksiz prosedürleri bürokrasiyi azaltarak yaptık, daha yapılabilir mi? Yapılabilir. Ama bazen de kanun elvermiyor bunu

yapmaya. Yani kanunu değiştirmek ayrı, yönetmeliği değiştirmek ayrı, yönetmelikle değiştirilebilecek hususlar varsa, onları değiştirebiliyoruz, çünkü o bizim bakanlığın inisiyatifine bağlı, ne yapıyorsunuz işte, Sayın bakanımızın imzasıyla resmi gazeteye gönderiyorsunuz hemen orada yayınlanıyor. Bunları yapıyoruz, bu yönde basitleştirici şeyler de yapıyoruz. Tabii bunu yaparken gıdanın özüne zarar vermeden gereksiz işlemleri ortadan kaldırmaya çalışıyoruz. Ne kadar başarılı olabiliriz sizlerin takdiridir. Şimdi HACCP'le de ilgili, o dönem nasıl çıktı bu iş arkadaşlar? Bu yönetmelik şimdi yavaş yavaş uygulamaya giriyor ya, her taraf bir anda HACCP uzmanları ile doldu. Şimdi ne demişiz biz o zaman? İşte et, süt, su ürünleri işleyen 60 beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan işyerlerinde en geç 2 yıl içerisinde bu şartların altında olanlar ise, en geç 4 yıl içerisinde HACCP planlarını uygulamaya koymak zorundadır. Nasıl koyacak? Bir mühendisi bile yok adamın. Dışarıdan biri al bak bu senin HACCP planın diyecek, o da bizim bakanlığa sunacak, biz de a ne güzel HACCP planı var adamın diyeceğiz. şimdi bu ne yaptı? HACCP yaptı. Olmadı, böyle olmaz. Şimdi bakın ben size bir örnek vereyim arkadaşlar, bir firmamızın bir reklamı var, çok saygıdeğer bir firmamız, ISO 9000 ve sonra HACCP sistemleri, şimdi daha ilk başta ben baktım ve güldüm, olmaz dedim bunun HACCP'i. HACCP'ine bakmadan nasıl olmaz dediniz dediler. Ben bunun Amerika'da 5, 6 yerde uygulamasını yaptım, dünyada HACCP'i uygulayan birkaç tane işletme var. Bir McDonalds, çünkü HACCP uygulaması "From farm to table" dır. HACCP tarladan alınır, son noktaya kadar uygulanır. İşletmenin kendi yaptığı HACCP tarlada uygulanmıyorsa, hiçbir işe yaramaz. Yok rodent programları, yok cnp, tarlada uygulanmıyor bu iş, pestisitli geliyor mal ne olacak? Şırıngayla geri çekebiliyor mu HACCP? Böyle bir sistem yok daha. E, çıkan mamulde de sonuçta, pestisit olacak, burada kim zarar görüyor biliyor musunuz? Yazık, yine gelen ceza, işletmelere yazılıyor, senin domates salçanda, pestisit çıktı, e ne yapsın adam, Türkiye'deki tarladan geliyor domates, oradan pestisitli geliyor, ama cezayı işletme yiyor, niye çünkü bizde hala daha tarlada pestisit, zirai mücadele ilacı kullanırken bir ziraat mühendisinin imzası gerekir diye kanun yok, bunu yaptığıın zaman da, meslek şovenizmi yapıyorsun, oraya, buraya ziraat mühendisi yerleştiriyorsun deniyor, buyur uygula o zaman

HACCP'i, nasıl uygulayacaksın? Oraya tarladan domates pestisitsiz gelecek ki, HACCP uygulansın, sen istediğin kadar öbür programları uygula, nasıl olacak bu? Mümkün değil olmaz. Şimdi bir işletme reklam vermiş, diyor ki, HACCP. Sen bu ürünü nereden alıyorsun? Ürünü belirtmek istemiyorum, saygı duyduğumuz bir firmamız. O mentaliteye bile gelmesi güzel bir olay tabii. Yani bunun bilincine varıp, bu sistemin güzel olduğunun bilincine varması güzel bir olay. Ama şimdi o topladığı hammadde tarladan geliyor, diyorum ki, siz bunu gelirken her defasında gaz kromatografisinde pestisit var mı, yok mu diye bakıyor musunuz? Zaten ona bakarsa, üretim yapamaz bu adam. Yani öyle değişik tarlalardan geliyor ki, ha kendi ürettiriyorsa orada çiftçiye sözleşmeli, kontrollü o ayrı. Ona bir şey diyemem. Hayır ama öyle bir sistem yoksa, daha baştan bu HACCP olmaz. Çünkü HACCP ne için yapılıyor? Son noktada tüketici sağlıklı ürün tüketsin diye. İşletmenin HACCP planı varmış, o beni zerre kadar bağlamıyor, bu ne için çıkıyor, tüketici için. İşletmeci için de ne açıdan kolay? İşte birtakım izleme yöntemleri var ya, herkese sorumluluk veriliyor, işçi de motive oluyor, önemseniyor orada, benim de HACCP planında bir görevim var diyor. Dolayısıyla bir katılım sağlanıyor, katılım sağlandığı zaman da daha verimli olunuyor. Şimdi aslında deniyor ki, HACCP gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi için çıkarılmıştır. Benim Amerika'da verdiğim tezde bunun kaliteyi artırıcı unsurlardan biri olduğunu savunduk, mesela bu 7 temel prensiple oynayarak daha nasıl basitleştirebiliriz? Nasıl aplike edebiliriz, bunların üzerine yönelmek lazım. Tabii şimdi modeller diyoruz, hani böyle modelleri çıkarıyorsunuz ama, bir de sistemin şu sıkıntısı oluyor. Şimdi aynı sektör içinde bile, iki işletmenin HACCP planı farklı olabiliyor. Çünkü birinde bir alet var, birinde yok. Şimdi birinde kritik kontrol noktası olabiliyor, birinde olmuyor. Bu iş değişebiliyor. Dolayısıyla işletmeden işletmeye, aynı sektör içinde bile değişiklik gösterebiliyor. İşletmenin büyüklüğüne göre, aletine göre, ekipmanına göre, yerleşim durumuna göre, kullandığı diğer sistemlere göre, bilgi birikimine göre çalışanlar farklılık gösterebiliyor, dediğim gibi bakın gıdayı bilmek lazım, mikrobiyolojiden bir parça anlayacaksınız, şimdi zaten işletmelerimizde bir de bizim herbal teknoloji dediğimiz, engeller teknolojisi var, bunun da çok iyi bilinmesi lazım. Bu nedir? Engeller teknolojisi dediğimiz hadise, her gıdanın kendine has bir mikroorga-

nizması var, bununla ilgili. Sen şimdi gidip de peynirdeki mikrobu, salçada ararsan olmaz. Çünkü salçanın kendine göre bir pH ı var, demin Sayın hocalarımız dedi ya işte pH, su aktivitesi, bunlar önemli, niye? Çünkü, hadisenin baştan olmaması için gerekli önlemi bizim orada almamız lazım. Şimdi aspergillus flavus, nedir bu? İşte efendim kanser yapan bir şey, kardeşim o kadar kolay ki bunu önlemek. Hangi pH da geliyor bu? Hangi nem oranında geliyor, onun olmayacağı nem ortamlarında depolamayı yap, bitti, gitti, yani bir kurutma sistemi yap. Bizim Maraş biberleri niye geri dönüyor? Kurutma yeterli olmadığı için. Bütün hadise bu. Öyle basit şeylerle önleyebiliriz ki, bazen alet, ekipman bile gerekmiyor, sırf bilgili olmak gerekiyor. HACCP'te bir tek nokta çıkıyor, şu metal dedektörü, physical hazard dediğimiz fiziksel tehlikelerde gerekebiliyor, onun ötesi zaten hepinizde olan işte pH metredir. Bir de gıdacı olmanız gerekiyor, kendiniz yapacaksınız bu hadiseyi, kendiniz yapmadığınız sürece, HACCP, HACCP olmaktan çıkar. İki gün sonra ne olur? Biz sizin HACCP planınızı istediğimiz zaman, hepsi birbirinden kopyalanmış olarak gelecek önümüze. Anlamı yok ki, aslında HACCP bizim için de değil, sizin için. Kendiniz için yani. Kendi kendinize HACCP planlarınızı geliştireceksiniz, bırakın yanlış olsun önemli değil, gidecek düzeltirsiniz, mentalitesini alırsınız. Bundaki amacımız şuydu, bir mentaliteyi getirmek, ama şimdi bakın öbür tarafta, öyle komik olaylarla karşılaşacak ki, ben şimdiden görebiliyorum, üzülüyorum. Adam da GNP yok, ondan sonra SSOP yok, şimdi bakın Amerika'da SSOP olmadan HACCP olmaz. Patojen redaktion, yani patojen mikroorganizmalar var ya, bunları elimine etme yolları nedir Türkiye'de? Patojen redaktionlardan biri, e-koli. Bizim taharat sistemimiz gereği bu olur kardeşim. Ne yapacaksın? Bizim buna kesin bir önlem getirmemiz lazım. Tırnağın arasına giriyor bu. Ha, şimdi yapın bir araştırma, genelde bizim mikroorganizmalar bu. Buradan kaynaklanıyor. İki; patojenleri önlemek için ne gibi yollar geliştireceğiz, bunları yapmazsak ne oluyor? Adam bir çıkartıyor 20 tane kritik kontrol noktası. 20 kritik kontrol noktasında düzeltici faaliyet. 20 kritik kontrol noktasından random sample çekerek analiz yapıyor. Neredeyse öbür sistem daha iyi. Çünkü bir kere analiz yapıyorsun hiç olmazsa öbüründe. O sistemler olmadıkça, buna geçilmez. Şimdi dolayısıyla şu 60 beygir gücünün üzerinde çalışacağız, ne yapacağız bilmiyorum? Ya-

ni bir parametre yetmiyor, üretim izinleri için de böyle, ne diyoruz mesela 60 beygir gücünün üzerindeki işyerlerine, bir mühendis, 60' in altında olursa, 5 işyerine bir mühendis veya bir işyerine bir teknisyen, şimdi 60 beygir gücü ne burada, 60 beygir ne oluyor? Bazı işletme var, bir tane seperatörü var adamın, bir seperatör zaten 60 beygir gücü. Kutu gibi bir tane odada üretim yapıyor. Öbür tarafta çok yoğun üretim yapan bir işletmenin beygir gücü diyelim 40. Sırf bu ölçü olamaz, yani başka parametreleri de yan yana koymanız gerek. Nedir bu? İş gücü, yani çalışan işçi sayısı, yıllık gelir, şimdi Amerika'da bu işler gönüllü başladı. Yani büyük sektörle başlıyor, ondan sonra o öbürlerine öncülük yapıyor, önce insanların buna inanması lazım. Biz kanuni yaptırım uyguladığımız sürece, zorunluluklar insanları bıktırıyor, kendiniz buna inanarak yapmalısınız. Bir kere arkadaşlar Türkiye'de 24 bin tane işletme diyoruz , İstanbul Kontrol Şube Müdürümüz dedi ki, İstanbul'da gıda envanterini çıkarıyoruz, 13 binden fazla işletme var. Bu 13 bin tane işletmeye siz ne hizmet götürebilirsiniz devlet olarak, ne de doğru dürüst kontrol yapabilirsiniz. Türkiye'de kaç tane un fabrikası var biliyor musunuz? Yaklaşık 1100-1200 tane. Teşvik amaçlı, o almış kurmuş, bu almış kurmuş. Kapasite kullanım oranları kaç? % 20. Bu işletme kâr eder mi? Ne sermaye birikimi yapabiliyor, ne teknoloji transferi yapabiliyor, ne işçisine ne kendine yararı var. % 20 kapasite kullanım oranıyla bu işletme nasıl kâr etsin, dolayısıyla işletme sayısı çok fazla. Şimdi bazı şeylerde bu işletme sayılarının kesinlikle azalması lazım ki, doğru dürüst layıkıyla bu işi yapanlar ile yapmayanları ayırt edelim. Merdiven altında bir sürü işletme var. Öbür tarafta da yazık, adam geliyor, üretim izni için bize başvuruyor, mesela bir eksiği çıkıyor. İyi de diyor, merdiven altındaki üretim izni almamış, başvuruda bile bulunmamış. Markası da belli değil, adam satıyor, ayran, yoğurt, stadyuma götürüyor ne varsa orada satıyor. Öbür tarafta, adamın bir eksiği çıkıyor, kanun böyle ne yapacaksın? Dolayısıyla bu işte devleti özeli yok, el ele vereceğiz, sonuçta gıdaya emek veriyoruz, gıdadan ekmek yiyoruz. Siz özel sektörde, biz devlette, hocalarımız üniversitede, hep beraber, el ele vermediğimiz sürece, bu iş Türkiye'de çok zor, gıda olayı bir yara. Tüketici de yine keza öyle. Şimdi bize deniyor ki, efendim yılda 4 kere denetim! İstanbul'da 13 bin işletme var, 4 kere denetim, sabahtan yola çıksa öbür tarafa gi-

dene kadar saat 4 oluyor, mesai 6 da bitiyor. Yani o kadar zor bir hadise ki, tüketicinin burada mutlaka itici güç olması lazım. Şikayet edecek diyoruz, ben şimdi şikayetçi gibi olmayayım diyor. Biz nasıl halledeceğiz o zaman, biz zabıta değiliz ki. İki, çalışan kontrolör arkadaşlarımızın işi mutlaka denetlediği yerden daha iyi bilmesi gerekir. Yani denetleyen insan, denetlediği insandan daha iyi bilmezse, denetimin etkisi olmaz. Gittiği zaman, laboratuvar sonuçlarını eline aldı, tereyağının mayse sayısı ne çıktı, şu çıktı, peroksit sayısı şu çıktı, işte koliform çıktı, hemen prosese dönecek, senin prosesinin şurasında muhtemelen bir hata var, yani o analiz sonuçlarının değerlendirilip, prosesin neresinde bir hata var ki, bunlar meydana geliyor, onun düzeltilmesi lazım. Bu noktalara gelinmesi lazım. Nasıl ki şimdi doktor bakarak hastalığı teşhis ediyor, onun gibi bu analizleri değerlendirmek lazım. Yoksa analiz sonucunda savcılığa vermişsin, zaten o mal satılmış oluyor. Satılmış, yiyen, yemiş, zehirlenen zehirlenmiş. Zaten çoğu tüketilmiş ondan sonra imha ediyorsun, savcılığa veriyorsun, ne anlamı kaldı ki? İşte onlardan dolayı bir de bu HACCP sistemi çıktı. Yani reaktif değil, proaktif kontrol sistemi. Olabilecek tehlikeleri önceden belirliyoruz ki, iş bittikten sonra bir anlamı olmuyor. Önceden önlemini alıyoruz, orada problemi çözüyoruz. Şimdi sonuç olarak arkadaşlar, bu HACCP uluslararası platformda da gerek kodeks alimentarius, gerek Dünya Sağlık Örgütü, gerek Dünya Ticaret Örgütü açısından gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi için koruyucu kontrol sistemi olarak kabul edilmiş, bizim de uzun vadede yapmak istediğimiz olay, bir mentalite yerleştirmek. Bir jenerik model yaparsın, reçete gibi herkesin eline verirsın, al yap. Öyle değil bu iş. Biz, o düşünce şekline dayalı bir kontrol sistemi geliştireceğiz, siz de otokontrolünüzü buna göre geliştireceksiniz. Yani HACCP planı, ne yapacağız, zamanı geldi filan diye endişelenmeyin. Sorularınız var ise, üretim izinleriyle ilgili eleştirileriniz varsa ben bunları alayım. Teşekkür ediyorum.

Sorular / Cevaplar

Abdullah Kaleli: Ben İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Hamidiye kaynak suları kalite kontrol sorumlusuyum. Benim sorum, Tarım Bakanlığı yetkilisine, biz Hamidiye kaynak sularında, dünyada ilk defa bardak suda florürlü su ürettik, dünyada ilk defa bardak suyun içinde 250 cc, 180 cc lik florürlü su ürettik, şimdi biz bunu ürettik tamam, yani üretmek istiyoruz. Şimdi Sağlık Bakanlığı ile Tarım Bakanlığı arasında üretim izni ve gıda sicili konusunda bir çekişme var, ben bunu geçen sene burada yapılan bir toplantıda yine her iki bakanlığın yetkililerine söyledim, ilgileneceklerini söylediler ve hala bu sorun çözülmedi. Şimdi ben soruyorum Halis Bey'e, kendileri dedi ki, konuşmasının arasında, üretim izinlerinde bazı bürokratik engelleri kaldırdık, izinler 4 binden 20 binlere çıktı dedi. Çok güzel tebrik ediyorum. Şimdi bize 3, 4 ay önce, Tarım Bakanlığı'ndan, İstanbul İl Müdürlüğü'nden bir yazı geldi, dedi ki gelin size üretim izni verelim, gıda sicili verelim. Gittik, yetkili arkadaşlarla görüştük. Arkadaşlar diyor ki bize ,tamam üretim izni verelim. Daha önce böyle bir mevzuat yoktu, fakat turkuaz bunu çıkarttı, size de yol göründü. Biz de dedik ki ne yapacağız. Sizin herşeyinizi kontrol edeceğiz dedi. Bizim istediğimiz florürlü su ibaresi var, bardak suyun üzerinde. Diyor ki bu florürlü su olmaz. Ne olacak? İşte başka bir isim koyun. Niye başka bir isim koyacağım, mesela bak diyor turkuaz koymuş, turkuaz diyor, peki diyorum ben bu florürlü su yazısını kaldırıp, onun yerine Mehmet yazsam olur mu, olur diyor. Şimdi burada üretim izni, oradaki yazıya göre mi, ürüne göre mi? Yani ben bir florürlü su yerine, Mehmet yazınca oluyor bu. Bu nasıl oluyor ben anlamıyorum. Yani isimde mi takılıyoruz, biz burada bir üretimden bahsediyoruz. Teşekkür ederim.

Halis Korkut: Şimdi arkadaşımızın sorusuyla ilgili, o problem giderildi. Biz illa biz yapalım, o yapsın demiyoruz. Zaten Türkiye'nin başına ne geldiyse, ya meslek ya da kurum taassubundan geldi. Herkesin methinden sual olmuyor, en iyi o biliyor, bizim öyle bir ya-

pımız yok. Bizim derdimiz gıda, gerçekten biz o işleri olduğu gibi, Sağlık Bakanlığı'na devrettik. Turkuaz'a niye üretim izni verdik, oraya gelince, arkadaşlar, kanun diye bir şey var, kodeks, Türk Gıda Kodeksi, alkolsüz içecekler tebliğinde, sofraya içeceği diye bir madde konulmuş, bu sofraya içeceği diye üretiliyor, şimdi başvuruda bulunmuş, ne yapacağız? Bir şeyi vermemek de suçtur. Vatandaşın hakkı ise, kanunda varsa, vermemek de suçtur. Ama bunun etiketinde sofraya içeceği de yazıyor, büfeye gittiği zaman bana bir su verir misin dediği zaman, büfeci çıkarıp onu veriyormuş, e biz ne yapalım buna. Konulmasaydı, zamanında Sağlık Bakanlığı'yla beraber imza atılmış. Biz şimdi suları tamamen Sağlık Bakanlığı'na devrettik. Sofra içeceğini alkolsüz içecekler tebliğinden çıkardık, oradan çıkarılınca otomatikman bunun üretim izinleri, katkılı maden sularınıninki de, tamamen Sağlık Bakanlığı'nda, şimdi oraya baş vuracaklar. Yani Turkuaz'ın meselesi de bu. Sofra içeceği diye bir hüküm var kanunda. Bütün parametreleri de tutuyor, Türk Gıda Kodeksi'ne de konmuş, ne diyeceksiniz şimdi? Hak. Ne diyeceksiniz? Anlıyorum ben sizin demek istediğinizi de, ne yapacaksınız? Şimdi Sağlık Bakanlığı'na devrettik, gerekli uygulama ne ise, toplatılma mı, kapatılma mı? O uygulanır.

Ali Duranoğlu: Ben inşaat mühendisiyim, Doğa Unlu Mamuller Kartal temsilcisiyim. Geçen yıl Tarım Bakanlığı temsilcisi geldi bize, Kartal'a, önce şu parayı Bakanlığa yatırıp, sonra bazı evrakları getirin konuşalım, dedi. Ve cezayı yazdılar, cezalı yatırdım ben bu parayı. Sağlık Bakanlığı bir ruhsat ister, İstanbul'dan gidip bir ruhsat alacaksınız der, Tarım Bakanlığı zannediyorum bunu ilçelere bıraktı. Şimdi Halis Bey diyor ki, el ele verelim. El ele vermek değil ki, biz elimizi verdiğimizde kolumuzu alamıyoruz, sıkıntı burada. Evet Halis Bey maalesef böyle. Şimdi bakın, Tarım Bakanlığı'na durumu ilettiğimde, Sağlık Bakanlığı böyle bir uygulama yapıyor dedim, bizi bağlamaz dediler. Şimdi Tarım Bakanlığı da Sağlık Bakanlığı da bu ülkenin bakanlıkları, biz bu ülkede esir falan değiliz. Ticaret yapıyoruz, iş yapıyoruz, ben inşaat mühendisiyim. Bütün inşaat mühendisleri, mimarlar, teknikerler ilave edildi, bir sürü ruhsatlara imzalar atıldı, ama bütün binalar çöktü. Çünkü hiçbirimiz görevimizi yapmadık. Bu ülkede kimse görevini yapmıyor. Kimse yaklaşıyor, o gün de, ge-

en toplantıda da teŖekkr ettim. Ŗimdi de teŖekkr edeceğim. Sağlık Bakanlığının bir birimi var. Geliyor benim messesemden portör numunelerini alıyor götürüyor, benden adam baŖı 4 milyon alıyor. Bu ülkeye yatırım gelmiyor, bakın Bulgaristan'a gidip insanlarımız yatırım yapıyor. Niçin biliyor musunuz? Adam diyor ki, telefon edin, uçağa binin, ruhsatınız hazır diyor. Yapmayın, ne olur bizi bırakın. Biz bu memlekete bu devlete bir Ŗeyler vermeye alıŖıyoruz, ne smrgeyiz, ne esiriz, nereye indirebiliyorsanız indirin, nasıl, bakın sağlık kontrollerini yapın, yer kontrollerini yapın, hijyen kontrollerini yapın ama lütfen esir muamelesi yapmayın. Sağlık Bakanlığı, Tarım Bakanlığı diye ayırmam. Benim için devlet vardır, devletin temsilcisi vardır. Eskiden bunları belediye veriyordu, çıkıp gidiyordu, o da oyalıyordu, bir Ŗeyler almak için oyalıyordu, bugün lütfen bunu bir bakanlığın veya kaymakamlığın yetkisine verin, temsilciler bu iŖi bitirsin. Ben kapı kapı dolaŖmak istemiyorum. Ben arkadaşlara Ŗunu söyledim, hangi evrakları istiyorsunuz, evrakımı ne zaman vereceksiniz, hiç kimse bana Ŗu gün diyemedi. Ben Türkiye'de, eğer yapabilirsiniz, Ŗu evraklar isteniyor, beŖinci gün vatandaş ruhsatını alacaktır diyebilecek bir merci arıyorum

TeŖekkr ediyorum.

Halis Korkut: Ben Ŗyle söyleyeyim. Beyefendi haklı. Demin derken bütün bunları ben içtenlikle söyledim. Yani el ele vermemiz gerekir derken, çünkü hakikaten yani sonuçta üretim yapacaklar, onlar üretim yaptėı sürece, bu iŖletmeler var olduğu sürece bizlerin diploması iŖe yarayacak, yani gıdacıların, çünkü blmm gıda, iŖim gıda. Az önce söylediğinizde haklısınız, bu çok baŖlılıktan dolayı herkes Ŗikayet ediyor. Yani bizim de kontrol sistemimizde aksamalara yol açıyor. Bakın dŖnebiliyor musunuz, bir iŖletmeye denetime gidiyorsunuz. Efendim bir yere kadar sen girebiliyorsun, bir yere kadar o girebiliyor. Ŗimdi HACCP diyoruz, HACCP ne, tarladan sofraya diyoruz, bakın. Gıda kontrol sistemleri artık öyle hale geliyor ki, ta kaynağından baŖlıyor, masaya, tüketicinin son noktasına kadar. Ŗimdi Türkiye'deki kontrol sistemini ele alalım, ne yapacağız? Tuvalette problem çıktı, alo sağlık bakanlığından bir arkadaş, biz Ŗu iŖletmeye denetime gittik, Ŗurasında problem var ama, oraya biz giremedik, nasıl yapacağız? Olmaz. Doğru haklısınız. Tarım mı olur, sağlık mı

olur, ayrı bir müsteşarlık mı olur, tek elde toplansın. Ama şimdi baki-
n biz de bundan muzdaripiz, ama kamuoyu oluşturulması gereki-
yor. Sizlerin de yardımınız gerekiyor. Bizim gücümüz yok ki meclise
gidip de şöyle olsun, böyle olsun demeye, biz devlet memuruyuz,
ama hakikaten olsun. Yetki tek bir elde toplansın. Sanki iki bakanlık
ayrı devletin bakanlığı. Tek yerde toplansın, biz de istiyoruz bunu,
nerede olursa olsun. fark etmez, adı önemli değil, bizler oraya gide-
riz, ya da onlar bize gelir, ama gıdacılar bir yerde toplanır. Düne
kadar Gıda İşleri Genel Müdürlüğü vardı Tarım Bakanlığı bünyesinde.
Şu anda biz iki daire başkanlığı olarak götürüyoruz bu görevi.
Öbür tarafa bakıyorsun, bu işten sorumlu genel müdürlüğün adı
Sağlık Bakanlığı'nda. Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, ila-
cına bakar, suyunu bakar, hastanesine bakar, yani 50 tane işle işti-
gal ediyor. Bir taraftan o işle, bir taraftan tabii umumi Hıfzısıhha Ka-
nunu, adı üzerinde, şimdi bu 560 neye yaradı biliyor musunuz, umu-
mi Hıfzısıhha Kanunu gıdaya özel olarak şamil çıkarılmış bir kanun
değildi. Sonuçta sağlığı ilgilendiriyor ya gıda, ondan dolayı orasından
bulaşmıştı, o kanunla gidiyordu, şimdi hiç olmazsa gıdanın spesi-
fik(560) bir kanunu var. Ama uygulama aşamasında, dediğiniz gibi,
iki elden, üç elden olmuyor. Bir elde toplanır, gıda işleri müsteşarlığı
mı olur, başbakanlığa bağlı, bizde mi toplanır, onlarda mı olur? Hiç
fark etmez biz oraya gideriz. Orada devam ederiz. Ama şunu söyle-
yeyim ben, Tarım Bakanlığı olarak 38, 39 tane laboratuvarımız var il-
lerde, sırf gıdaya şamil. Gıdaya özel olarak kurulmuş, kontrolör ar-
kadaşlarımız keza öyle. Yıllardır bir noktadan bakın, bu noktalara
getirdik gıdayı, şimdi düne kadar kıyaslarsanız sektörde de bayağı
ilerleme kaydettik. Biz hiçbir zaman şu mentalitede olmadık, yani za-
bıta-i tedbirlerle gitmedik, yani öncelikle eğitimle halletmeye çalıştık.
Hatalı üretimden kaynaklanan problemleri nasıl düzeltebiliriz, bakın
demin ne dedim, denetime giden arkadaş konuyu denetlediği insan-
dan daha iyi bilmeli. Onun için işte biz genellikle ziraat fakültesinin
gıda bölümü mezunlarını ya da gıda mühendislerini kontrolör yapıyo-
ruz, şimdi tabii belediyeler yapıyor, ama düne kadar zabıta yapıyor-
du. Ben sizin takdirinize bırakıyorum. Gıda bilimi konusunda benim
3 tane ihtisasım var, ikisi Türkiye'de, biri Amerika'da. HACCP konu-
sunun Amerika'da ihtisasını yaptım. Ben hala daha konuşurken titre-

yerek konuşurum. Öğrendikçe bilmediğimi fark ediyorum, gıda o kadar geniş bir konu ki, bir zabıtaıyla, bir aylık kursla olacak iş değil. 4 sene üniversite, üç tane ihtisas, hala daha yetmediği noktalar oluyor diyorum, okuyorum, araştırıyorum, 1 aylık kursla nasıl oluyorsa, onu da sizin takdirinize bırakıyorum. Teşekkür ederim.

Simten Güleç: Aşk Kafe yiyecek içecek müdürüyüm. Sorum Sayın Boyacıoğlu'na bu HACCP programları içinde ekolojik tarımın yeri var mıdır, eğer tarladan üreticiye giden bu yolda bir yeri var ise de bunun belli bir organizasyonda toparlanması mümkün mü?

Prof.Dr.Dilek Boyacıoğlu: Sanıyorum organik tarımı söylüyorsunuz. Şimdi aslında şöyle de iddia etmek lazım, bazı düzeltmeler yapmaya kendimi zorunlu hissediyorum, aslında Halis Bey'in konuşmasından sonra. Maalesef dünyanın tüm üretim tesislerini bir araya getirseniz, herkes direk olarak tarlada kontrolünü yapamaz. Bunu yapabilecek olan belki 3 ya da 5 işletme vardır toptasanız, ülkemizde bilemiyorum var mı? Ama şöyle bir kontrol sistemi var. Bunu yapıyor bizim üreticimiz de, işte birlikler vasıtasıyla yapıyor, Trakya Birlik örneğinde olduğu gibi, ya da süt fabrikalarında aynı şeyi görüyoruz. Yani önceden belirlenmiş çiftçi gruplarıyla çalışıyorlar, bilmiyorum hiç tavuk alanında dikkat ettiniz mi, orada da öyledir, çiftlikler bellidir. İşte bin, bin beş yüz tanelik kümesle kontrollü bir şekilde fabrika çalışır. Çiftçisine yemini verir, hastalığında veterinerini yollar, yani sistem böyle çalışır. Fakat organik tarıma döndüğünüz zaman, spesifik olarak HACCP'in uygulanmasını herhalde siz söylüyorsunuz, değil mi, üretim sırasında ben yanlış anlamıyorsam, bilmiyorum öyle bir uygulamaya rastlamadım. Necla hanım siz gördünüz mü? Ama tabii sistem kurulabilir. Fakat ben örnek bir uygulama görmedim, ama yapılabilir. Müsaade ederseniz bir ikinci husus da, düzeltme yapmak istiyorum. Aflatoksin sorununu ne olur kurutmayla yok edebileceğinizi düşünmeyin, maalesef aspergillus flavus ya da bir başka tür daha var artık, çok uygun koşullar altında toksinlerini ürettikten sonra, ister kurutun, ister pişirin, ister haşlayın, ne yaparsanız yapın toksini uzaklaştıramıyorsunuz. İncir örneğinde de olduğu gibi, maalesef toksin oluşuktan sonra, ki stres koşullarında oluşuyor, bu kuraklık ne-

deniyle de olabilir, yani cinsine göre. Fosaryum bambaşka ortam koşullarında oluşturuyor toksinlerini. Toksinler bir kere meydana geldikten sonra maalesef yok etmek mümkün değil. Sadece belli bir reduction oluyor, ben ekmekte çalışmıştım, örneğin. % 40 kadar bir toksinde, reduction yakalanabiliyor, tabii rekontaminasyon tekniklerini söylemiyorum ama normal proseslerde indirim hakikaten prosesin tipine göre değişmekle beraber maalesef yeterli değil, o yüzden aflatoksin örneğin, kontamine önlemi alsanız bile, sonuçta prosesde yok edilemiyor. Tabii önceden küfün hangi noktada toksini ürettiğini veya üretmediğini mutlaka toksin analizi yapmak suretiyle anlarsınız, bunun başka yolu yok. Bir üçüncü husus daha, şimdi hep beraber el ele çalışalım fikrine biz hakikaten her zaman hazırız. 25 yılımı doldurdum ben gıda konusunda, eğitimlerimle beraber, halen daha da çalışıyorum. Ve bu 25 senede konuşulan konu Türkiye’de niye çok başlılık var, gerçekten her sene aynı şey tekrarlanıyor gibi geliyor ve giderekte sinirleniyor insan. Çünkü madem herkes konunun nede-nini biliyor, niçin çözülüyor o zaman? Dolayısıyla biz üniversiteler olarak, misyonlarımızı, hedeflerimizi, araştırma politikalarımızı tanımlamış durumdayız. Sanıyorum bunu her kurumun yapması gerekiyor. Misyon, hedef, vizyon, ne, nasıl, hangi yöntemlerle bir araya gelebiliriz, hakikaten biz buna hazırız, zaten topluma hizmet de üniversitenin bir başka misyonu, en azından bölümümüz adına bunu ben rahatlıkla söyleyebilirim, yazılı olarak da tanımladık misyonlarımızı. Hakikaten sanayiciyi ve gıda sektörünü de buna dahil etmek suretiyle, ben etkili bir çözüm bulunabileceğine inanıyorum. 1986’larda Ege Üniversitesindeyken, çok iyi hatırlıyorum, bir bakan vardı. Mehmet Aydın. Sağlık Bakanı, inanılmaz bir çabayla bütün bölümleri, TÜBİTAK da dahildir, konfeksiyon sanayiinde, yani şeker mamüllerinden tutun da, etinden, tüm sektörler bazında alt komisyonlar oluşturdu, buna hocalar da dahil oldu. Hatta biz o zamanlar asistanlar da dahil olduk. Sektörden temsilciler de vardı, burada amaçlanan bugün çıkarılmaya çalışılan gıda kodeksine ilave alt gıda grupları için çıkarılmaya çalışılan tebliğ çalışmalarını biz o zamandan yapmıştık. Ama tamamlanmadı, üç yıl sürdü o çalışma ve ne yazık ki ne olduğunu da bilmiyorum. Sonuçlanmadı. Sonuçlanmadığı için de herhalde, yıl 2001 biz halen daha aynı konuları konuşuyoruz. Teşekkür ederim.

Halis Korkut: Sayın Hocam eğer yanlış anlaşılma olduysa düzeltelim, benim kastım şuydu, önleme derken, problem meydana gelmeden önce, yoksa kurutmayla olan bir şeyi gidermeyi kastetmedim. Yani koruyucu derken, mesela herbal teknoloji dediğimiz o engeller daha olmadan, nedir bunun gelişme pH'sı, şuydu, biz onun dışında bir pH yaratırsak zaten depoda, bunlar olmaz. Değil mi? Ben onu kastettim. Tabii diğer konuyla da ilgili haklısınız, yıllardır bir çaba sarf ediliyor ama dediğiniz gibi, bir türlü olmuyor ama inşallah bir yol alındı, yani yalnız şu bir gerçek, Avrupa Birliği direktiflerine bakın, diğer şeylere bakın, genelde yurt dışındaki organizasyonlarda bu iş fishery and agriculture (balıkçılık ve tarım)'ın altında toplanıyor, ama öbür taraf olur fark etmez, oraya geçeriz. Teşekkür ederim.

2. OTURUM

“GÜVENLİ GIDA ÜRETİMİ TEKNİKLERİ VE HACCP SİSTEMİNİN ÖNEMİ” SEMİNERİ

Oturum Başkanı : Prof. Dr. Rona TURANLI

Konuşmacılar : Doç.Dr.Sabahattin AYDIN
Göksen ŞAHİN

Sabahattin Aydın: Sayın Başkan, değerli katılımcılar, ilk oturumda güvenli gıda üretimi ve HACCP konusunda bilgilendik, böyle bir toplantının yapılması için emek sarfeden biri olarak özellikle konuşmacılara çok teşekkür ediyorum. Bu oturumda daha çok mevzuat konusu işlenecek. Ben mevzuatın neresinde olduğumuzu değil de, daha çok neresinde olmadığımızı anlatmaya çalışacağım. Daha önceki konuşmacılar değindiler. HACCP deyince birincisi güvenli gıdanın üretimi, ikincisi gıdanın güvenli üretildiğinin kanıtlanması, iki önemli nokta. Güvenli gıda üretimi konusu, HACCP'le beraber doğru, dolayısıyla bizim de mevzuatımızda güvenli gıda üretimine yönelik mevcut mevzuat bilgileri çok daha öncelerden var. Cumhuriyetin kuruluşundan itibaren bu konu, kanun yapıcıların gündeminden hiç çıkmamıştır. Kişilerin hem sağlıklı yaşamasını, hem refahını, hem güvenliğini sağlamakla görevli olan devlet erki, bu konuya da el atmak zorunda. Burada bir merkezi yönetimler gündeme geliyor, bir yerel yönetimler, aslında mevzuat karmaşası buradan başlıyor. Şimdi de daha çok merkezi yönetim tarafındaki bakanlıklar arasında bir karmaşa yaşıyoruz. Bunlar biraraya gelince rahatlıkla çözülebilecek şeyler. Yerel yönetimlerin bu noktada nerede sorumlu olması gerekiyor. Aslında şu anda bu sorunun cevabı pek bulunamıyor. Madem ki güvenli gıda üretimi tarladan başlayıp soframıza kadar gelen bir zincir, bu zincire tüketici olarak bizde dahiliz demektir, yani bu sadece üreticiyi ilgilendiren bir konu değil, sadece tüketiciyi ilgilendiren bir konu da değil. Hatta bazı denetim ve sağlık sorumluluklarını üzerlerine alan kurumların da burada görev alması gerekir diye düşünüyorum. Yerel yönetimler kent insanının ulaşımını, barınacağını, suyunu, gıdasını, hatta soluduğu havayı bile kendi ilgi alanında görüyor, acaba bu çok aşırı bir bakış açısı mı? Şöyle 6, 7 yıl öncesine gidin, yaz aylarında İstanbul'un gündemi neydi, musluklardan su akmaması veya kirli su akmasıydı. Aktığı zamanlar veya kış geldiğinde de hep hava kirliliğinden bahsediyorduk. Çok basit bir örnekle,

gerçekten suyumuz akmayınca da, havamız kirli olunca da belediye nerede diye soruyoruz, mevzuat ne derece belediyeye sorumluluk yüklüyor ya da yüklemiyor bunun çok farkında değiliz, ama farkında olsak da bir şey değişmiyor. Sonuç olarak belediyenin bu sorumluluğu üstlenmesi gerekir diye bir önyargımız var. Bence çok da haksız bir önyargı değil. Peki merkezi yönetimlerin bu işte sorumluluğu var mı, tabii ki var. Zaten oturumda da Halis Bey yapılanları anlattı. Merkezi yönetimler bu konuda kendilerine düşen görevleri gerçekten yapmaya çalışıyor. Aslında kurumlar tek tek ele alındığında, kimse ben sorumlu değilim, ben burada yokum gayreti içinde değil. Herkes kendine düşen görevi yapma gayreti içine giriyor ama, herkes işin kendi tarafından gelen ucundan tutunca, bir çok başlılık, bir kopukluk söz konusu oluyor. Güvenli gıda üretimi deyince, 1995'li yıllara kadar akla gelen hep belediye idi. Daha doğrusu güvenli gıda üretimi de demeyelim belki gündemimizde bu kavramlar bu derece yer etmiyordu ama, en azından denetim deyince, aklımıza bunlar geliyordu. Bu yetkileri de yerel yönetimler cumhuriyetin ilk yıllarında yapılan yasalardan alıyordu. Bu konuda bir umumi Hıfzısıhha Kanunumuz vardı, bir de Belediye Kanunu var. Her iki kanun da bu konudaki sorumluluğu daha çok belediyelere yüklediği için, belediyeler de o günkü çerçevede bu görevleri üstlenerek, bu güne kadar geldiler. Bunlar iyi yapılabildi mi? Tabii değişen çağa ayak uydurmak gerekiyor, değişen kavramları sahiplenmek gerekiyor. Yeni gelişmeleri de kendi uygulamalarınıza aktarmak gerekiyor. Yürürlükteki bu 1930'lu kanunların denetimle beraber, belediyelere yüklediği bir de ruhsatlandırma yetkisi vardı. Zaten ikisini birbirinden ayrı düşünmek lazım. Eğer iş yeri ruhsatını veya gıda üretimi için belirli ruhsatlandırma yetkisini bir merciye veriyorsanız, denetimi farklı bir yere verdiğinizde bir karmaşa doğmaya başlar. Şu andaki karmaşanın da en azından bir kısmı bundan kaynaklanıyor diye düşünüyorum. Şimdi bu kanundaki diliyle söylüyorum, umumun sağlık ve huzuruyla ilgili imalathane ve diğer tesisatın yerlerini ve şartlarını tespit etme ve ruhsatlandırma yetkisi 1580 sayılı Belediyeler Kanununun 15 ve 13 üncü maddelerinde bildirilerek belediyeye yüklenmiştir. Belediye de 560 sayılı kanun hükmündeki kararnameye kadar bu sorumluluğu taşıyarak gelmeye çalışmıştır. Ama belediyelerin bu konuda ye-

terli çalıştıkları gibi geçmişe yönelik bir savunma içinde değilim. Tabii ki her türlü uygulamanın birçok aksaklıkları var, hatta biraz sonra vurgulayacağım, bundan sonra yapılabilir mi? O konuyu da ciddi bir şekilde tartışmak lazım. Bu kanunlar, bütün bunların üretim ve satım yerlerini ve satıldığı yerlerdeki mekânların denetimini, hatta temin edilmesini yine belediyelere yüklemiştir. Eski sistemimizde, daha çok son ürünü alıp denetleme gibi bir anlayışımız vardı. Yine bu mevzuat çerçevesinde de numune alınıp denetlenecek. Laboratuvarların kurulması ve numunelerin denetlenmesi yetkisi ve sorumluluğu yine belediyelerde kalmıştı. Yine umumi Hıfzısıhha Kanununun öngördüğü şekilde, yerel yönetimlerin bu denetimleri ve ruhsatlandırma işlemlerini sistemli olarak yürütmek üzere yerel yönetimlerin kendi içlerinde bir mevzuat oluşturması istenmiştir. Şu andaki gıda uygulamaları açısından bakıldığında uygun bir görev yüklenir mi bilmiyorum, ama yönetim teknolojisi açısından bakıldığında, bence gerçekten o günün şartlarında ileriye gören bir anlayış. Yerel yönetimlere yetki vererek daha otonom bir durum kazanmalarını sağlayacak bir imkân tanımış. Bunu yönetim teknolojisi açısından sadece olumlu bulduğumu söylüyorum. Tabii bu tür bir mevzuat hazırlığında belediyelere sorumluluk yüklenince, Sağlık Bakanlığı, yani merkezi yönetim de bu konuda yine kendine düşen görevi üstlenmiş ve en azından ana ilkeleriyle standardizasyon olsun diye bir sıhhi zabıta talimatnamesi rehberi şeklinde bir ön taslak hazırlayıp belediyelere göndermiş ve belediyeler de daha çok bu şablonu kendilerine uyarlayarak bir iç hizmet yönetmeliği hazırlamışlardır. Ancak bunu Türkiye çapında kaç belediye hazırlamış, kaç buna uyabilmiş, tabii o da bizim ciddi sorunlarımız arasında. İstanbul Büyük Şehir Belediyesi'nin de hazırladığı Zabıta Yönetmeliği 1987 tarihini taşıyor. Bu hatta kanun hükmünde kararname, 560 sayılı kanun hükmünde kararname çıkıncaya kadar yapılan uygulamalarda, özellikle İstanbul Büyük Şehir Belediyesi'nin uyduğu kurallar daha çok bu sıhhi zabıta yönetmeliğinde belli. Bu yönetmelik, gıda maddeleri üretim ve satışına yönelik uygulanacak kuralları, denetim şartlarını ve cezai müeyyideleri içeriyor. Şimdi 1995 yılının ortalarına doğru, 560 sayılı kanun hükmünde kararname çıkıyor. Hem HACCP kavramı, hem de ondan sonraki daha çağdaş bakışla güvenli gıda üretimine yönelik düzenlemeler bu kanunla birlikte baş-

lıyor. Daha çok sorumluluk dağılımı olarak, bu kanunun çok iyi şeyler yaptığını ben şahsen iddia etmiyorum ama işin teorik bazda önünün açılması konusunda ciddi bir adım olduğunu düşünüyorum bu kanunun. Yanılmıyorsam 1995 yılının Haziran ayında bu kanun hükmünde kararname çıkıyor. 1995 yılına gelindiğinde, 560 sayılı kanun hükmünde kararnamenin uygulamaya konulduğu günlere kadar, o yıl içinde belediyede yapılan denetimleri şöyle bir gözden geçirdim. Yirmiüç bin adet, sıhhi denetim yapılmış, 1941 adet gıda numunesi alınmış, ve yirmidört bin üçyüzellibir kilo bozuk numune veya zararlı tespit edilen numune imha edilmiş, ayrıca 343 işyeri için suç duyurusunda bulunulmuş, 483 işyeri de faaliyetten men edilmiş. Belediyenin bu konuda yaptığı rakamsal anlamda ifade edilebilecek son denetimler bunlar diyebilirim, aslında belediyenin denetimleri bitmiyor, fakat artık yetkisiz bir sorumlulukla devam ettiği için, bu konuda belediyeler bir anlamda olayın dışında kalıyor. Olayın dışında derken, belediye tamamen kendini konunun dışında bulamıyor. Niye bulamıyor? İlk başta da söylediğim gibi, musluğunuzdan nasıl ki su akmadığında belediye aklınıza geliyorsa, hemen bir yerde bu konuda yanlış bir uygulama varsa, belediyeye bir şikayet geliyor. Dolayısıyla belediye şu anda daha çok kendisine gelen şikayetleri değerlendirip, kendi ekiplerini göndererek denetim yapıp, bunu da ilgili bakanlığın il temsilcisine bildiriyor. Tabir-i caizse taşeron görevi üstlenmiş durumda. Şimdi 560 sayılı kanun hükmünde kararname çıkınca, bundan sonraki düzenlemeler de tabii ki bu doğrultuda olmak zorundaydı. Ancak bu kanun hükmünde kararnameyle belediyeleri ilgilendiren neler iptal edilmiş oldu, onlara kısaca değinmek istiyorum. Öncelikle yetki iki bakanlık arasında zaman zaman gidip gelecek şekilde, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na devredilmiş oldu. Yine bu konularda laboratuvar kurma görevleri Tarım Bakanlığı'na bırakıldı. Bu kanun hükmünde kararnamenin 10 uncu maddesinde, gıda maddeleri satış yerlerinin denetimi, Sağlık Bakanlığı'nca, belediye sınırları içinde, belediyeye işbirliği içinde, bunun dışında ise Sağlık Bakanlığı'nca yapılır. Aslında bu cümleden ne anlıyoruz, kanunun gereği olarak hiçbir şey yapmıyoruz. Biraz ironik anlamda hiçbir şey yapmıyoruz diyorum, biraz önce neler yapmaya çalıştığımızı da yine belirttim. Aslında bu ifade belediyelere ne veriyor? Sa-

dece Sağlık Bakanlığı'nın belediye sınırları içinde, belediyeyle işbirliği yapması bir ön koşul olarak ileri sürülüyor. Bu işbirliğinin çerçevesi hala tam olarak belirlenmiş değil. Biz şimdilik bu işbirliğini sadece mevcut şikayetlerin oraya bildirilmesi, yani şikayet sonrası yapılan denetimin oraya bildirilmesi şeklinde algıladığımız için böyle uyguluyoruz. Güvenli gıda üretiminin prosedürlerini geçip, olayı sadece denetim bazına indirerseniz, Ankara'daki merkezi yönetimin illerdeki temsilcileri olan il müdürlüklerinin kadroları düşünülürse, bu denetimlerin nasıl yapılabileceği belediye açısından da sorgulanabilir. Denetimcilerin kalite ve vasıflarını sorgulayabilirsiniz. Ama sadece rakamsal boyutuyla düşünün, İstanbul Tarım İl Müdürlüğü'nün ne kadar ekibi olduğunu, ne kadar denetçisi olduğunu şöyle bir tasavvur edin. O zaman sorunun çok karmaşık bir hal aldığı anlaşılmaya başlanacak. Bir de devleti küçültmeye yönelik personel politikasıyla devamlı eleman çıkarıldığı, emekliliği gelenlerin hiçbir şekilde söz hakkı tanınmadan emekli edildiği bir dönemdeyse, o zaman bu sorun gittikçe daha da büyümeye başlıyor. Bu noktada özellikle belediye açısından yetkisiz bir sorumluluk var diye düşünüyorum. Sağlık Müdürlüğü ve Tarım Bakanlığı ekiplerinin bu konuda yetkileri var mı? Özellikle ruhsatlandırma ve cezai müeyyide uygulama yetkileri ellerinde bulunduğuna göre, yetkileri var. Ancak işin pratiğine inildiğinde, bunu farklı kurumlar tek tek başarabilir mi sorusuna olumlu bir cevap vermek çok da mümkün değil. 560 sayılı kanun hükmünde kararnameden sonra çıkan yönetmelikler artık bu konuda daha çağdaş kavramların gündemimize girmesine yol açtı ve bu konuda merkezi yönetimde görev alan kişiler ciddi bir çalışma içindeler. Hızlıca şöyle çıkarılan yönetmelikleri bir geçerse, bu konuda nasıl hummalı bir faaliyet olduğu görülür. 1995'te bir kanun hükmünde kararname çıkıyor. Hemen aynı yıl gayri sıhhi müessese yönetmeliği, bir yıl sonra 1996'da gıda üretim ve satış yerleri hakkındaki yönetmelik çıkıyor ve 1997'de Türk kodeksi çıkıyor. Bunun hemen arkasından zaten yine Halis Bey'in bahsettiği kodeksler, ürün bazında kodeks tebliğleri art arda geliyor. Gıda kodeksi hemen bir yıl sonra tekrar bir değişiklik geçiriyor. 98'de gıda üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair bir yönetmelik çıkarılıyor, bu yönetmelik üzerinde biraz duracağım. Ülkemizde bu yönetmelikler çerçevesinde, ilk etapta

Çıkarılan yönetmelikler açısından söylüyorum, 2000 yılından itibaren HACCP uygulaması zorunludur gibi bir anlayış oturtulmaya çalışılıyor, sonra hemen bunun çok pratik olmadığı anlaşılnca, 99 yılında bir değişiklik yönetmeliğiyle, biraz daha yumuşak bir geçiş planlanıyor. Yine bu yumuşak geçiş dediğim konudan, Halis Bey biraz bahsetti. Büyük lekli ve küçük ölçekli üretim yerlerinin kademeli olarak böyle bir sisteme geçme zorunluluğunun oluşturulması. Son olarak geçtiğimiz günlerde Sağlık Bakanlığı'nca bir yönetmelik yayınlandı. Gıda retim ve satış yerleri hakkındaki yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair 7. ayın sonlarında yayınlanan bir yönetmelik bu. Bu yayınlandığında, bir çok gazetemizde belediyelerin yetkileri artırılıyor, seyyar satıcılar tamamen yasaklanıyor şeklinde haberler ıktı. Tabii biz de acaba bir değişiklik mi var diye bu yönetmeliği inceleyip, kendimize düşen görevi üstlenmeye çalıştık. Çok güncel olduğu için bu yönetmeliğin bazı maddelerini, tane tane geçip, en azından bu yanlış anlamanın da önüne geçmek istiyorum. şimdi ikinci maddenin G fıkrasında belediyeler denetim ile ilgili görevlerini bakanlığın aşağıda belirlediği esaslara göre yapmak zorundadır. Yani bu maddeye baktığınızda gerçekten şimdi belediyelere ciddi bir görev düşüyor. Aşağıda belirlediği esaslar dediği, teknik bazı yöntemlerden bahsediyor, onları vaktinizi almadan geçeyim. Aynı maddenin sonuna geliyoruz, denetim sonuçları ve yapılan işlemler her ay düzenli olarak il teşkilatına gönderilir, il teşkilatı dediği, Sağlık Bakanlığı'na, Sağlık Bakanlığı İl Teşkilatı'na. Belediye elemanlarınca yapılan denetimler de eğer cezai müeyyide uygulama gibi bir düşünce varsa, bu husus da yine il teşkilatına bildirilir. Yani sonuç olarak belediyeler ne yapar burada, ben bunu şuna benzetiyorum, siz lise ğretmeni olabilirsiniz, bu yetkiyi size veriyoruz, ama not veremezsiniz, öğrenciye karne veremezsiniz, sınıf geiremezsiniz, sınıfta bırakamazsınız. Dolayısıyla aslında bu son günlerde çıkarılan yönetmeliğin de en azından bu maddeleri daha ciddi gözden geçirilip, belediyenin gerçekten görevi yoksa, ağdaş bir şekilde karar verilmişse, bu maddelerde görevi varmış gibi bir ifade de kullanılmaması gerekir diye düşünüyorum. Ya da eğer yerel yönetimlerin bu konuda bir sorumluluğu olduğuna inanılıyorsa, o zaman herhalde sorumluluk devrinin sınırlarını çizmek lazım. Bu yüzden ben bunlara, özellikle son çıkan bu yönetmelikteki

ifadelere de yetkisizlik hükümleri adını veriyorum. Yine bu maddenin H fıkrasında pazar yerleri, cadde ve sokaklarda, daha çok basına konu olan madde buydu. Et, et ürünleri, ekmek, ekmek çeşitleri, unlu mamuller, süt, süt ürünleri, kuruyemiş, vs. maddelerin açıkta satışı yasak olup, takibinden ilgili belediyeler sorumludur diyor. Herhalde yorum yapmama gerek kalmıyor. Burada yetkisi olmayan bir kurumun sorumluluğunun hatırlatılması maddesi diye düşünüyorum bunu da. Şimdi dolayısıyla 560 sayılı kanun hükmünde kararname çıktıktan sonra belediyeler nereden nereye geldi sorusuna bir cevap verirsiniz, bu alanda 95 yılında rakamlar vermiştim. 2001 yılındaki rakamları da bir gözden geçirip, aynı süredeki rakamları bir kıyaslamak istedim. 1995'te 23 bin küsur denetimimiz vardı, 2000'lere düşmüş. Yine 1995'te 2000'e yakın numune örneği almışız, 200'e yaklaşmış, yani onda bir oranında düşürmüştük faaliyetlerimizi, yasal olarak cezai müeyyide gibi bir yetkimiz olmadığı için, öyle bir yola tevessül etmemişiz. Şimdi arkadaşlar, yine Halis Bey'in vurguladığı bir şey vardı, gerçekten hoşuma gitti. HACCP konusunda, aslında denetim vs. değil, bu sizi direk ilgilendiriyor, yani bizzat üreticinin bu işi uygulaması gerekiyor. Ama bir yerde denetimden de kopamıyoruz, yani bu uygulanan olayı sadece HACCP olarak almayın, güvenli gıda üretimi anlayışının müesseselerde sürdüğünün, tüketiciye artık güvenli gıdanın ulaştırıldığıнын bir şekilde denetlenmesi herhalde gerekiyor. Bu denetleme, halk sağlığı açısından da son derece önemli, zaten bugüne kadar gelen mevzuatta da hiçbir zaman için bunu göz ardı etmemişler. Mutlaka bir denetlemeye atıfta bulunup vurgulamışlar, bunun için görevler, sorumluluklar dağıtmışlar. Gıda üretim ve satış yerleri hakkındaki yönetmelikte bu konuda ekler konmuş, bu eklerde hangi gıda sektörünün ne kadar sıklıkla denetlenmesi gerektiği vurgulanmış. Şimdi bunları hızlı bir şekilde geçmeye çalışayım. Un, şeker, yağ, bulgur, nişasta vs. maddelerin en azından yılda bir kez denetlenmesi gerekiyormuş. Yine sakız, helva, şekerleme, kurutulmuş gıda, çay gibi gıdaları üreten, işleyen işyerlerinin 6 ayda bir denetlenmesi gerekiyormuş. Bunlar daha çok üretim yerleri. Meşrubat üretenler, çorbacılar, bisküvi, kakao, çikolata gibi ürünleri üreten işyerlerinin 4 ay gibi bir sürede denetlenmesi gerekiyormuş. Yine burada gördüğünüz bir çok gıda maddesi üretimiyle ilgili yerde de 3

ayda bir denetim gerekiyormuş. Süt ve süt ürünlerine daha çok ağırlık verip, çocuk ürünleri, besinler ve hazır yemek, ekmek ve diğer unlu mamulleri üreten işyerlerinin de ayda bir denetlenmesi gerekiyormuş. Şimdi bir de bu ürünlerin satıldığı yerleri düşünün, ikinci bir ek de bu. Bakkal, şarküteri, şekerleme satış yerleri, marketler ve büfelerin denetim sınırları yılda en az bir kez. Belki tek tek sayarak canınızı sıkıyorum ama, sonuçta varmak istediğim bir husus var. Yani buradan bir sonuç çıkarmaya çalışacağım. Unlu mamuller, lokantalar, kafeteryalar, kebabçılar, pizzacılar, köfteciler vs., bunlarında 3 ayda bir denetlenmesi gerekiyor. Mandıralar, kasaplar, et satış yerleri, yemek fabrikaları, dondurmacıların 2 ayda bir denetlenmesi gerekiyor. Semt pazarları ve gıda fuarlarının sürekli denetlenmesi gerekiyor. Yani nasıl yapacaksınız, buralarda mutlaka bir denetim ekibiniz sürekli bulunacak. Biz belediye olarak bir A takımı oluşturduk, İstanbul'da değil, Ankara'da belediyemiz, en azından şu maddeyi kendi çapında bir uygulama gayretini göstermiş oldu. Bir de bu kadarla kalmıyor, turizmin yoğunlaştığı dönemlerde, bayram, yılbaşı ve ramazan gibi özel günlerde denetimler sürekli olarak belirtilen sıklığın en az iki katı yapılacak. Bu sektörleri saydım, sonra da denetim sayısı ile çarptım, 300 gibi bir rakam çıktı. Yani bir denetim sorumluluğu alan müessese, bu Tarım Bakanlığı İl Müdürlüğü olabilir, Sağlık Bakanlığı İl Müdürlüğü olabilir. Yerel yönetimlerin ilgili müdürlükleri olabilir. Çok önemli değil. Ama bu denetim sorumluluğunu üzerine alan müessese, bir yılda 300 ayrı sektörü denetlemek zorunda. Şöyle düşünün, bir gün ayırsak bir sektöre olmaz. Bütün pastacıları bir günde, bütün gıda üreten yerleri, bütün kahvehaneleri bir günde denetlediğimizi düşünsek, 300 gün ayırmamız gerekiyor denetimlere. Tabii buna sürekli denetime tabi pazarlar, fuar yerleri dahil değil, özel günler, bayramlar, turizm yoğun mevsimler dahil değil. Tabii bu teorik olarak böyle belirtilmiş herhalde. Pratik olarak baktığınızda, çok mümkün görünmüyor, yani aslında sorunumuz sadece çok başlılık değil, bütün çok başlıları bir araya toplayıp tek bir baş yapsak, yine bu işin altından kalkılmaz gibi geliyor, olaya sadece bu açıdan bakarsanız. Hele olaya biraz da İstanbul açısından bakın. Ben çok basit bir soru sorayım, bırakın 6 ayda bir denetlemek zorunda olduğumuz kahvehaneleri, sürekli denetlemek zorunda

olduğumuz semt pazarlarının sayısını burada kaç kişi biliyor? Yani sayısını tespit etmekten de aciziz aslında, maalesef bu durumumuzu da itiraf etmekte yarar var. Üretim yapan işyeri sayısını tam olarak biliyor muyuz? Satış yapan işyeri sayısını tam olarak biliyor muyuz? Bunların kaç tanesi ruhsatlı ki böyle bir şeyi bilelim. Bu sayıları tespit etsek, iyi bir envanter çıkarsak, bu yeterli mi? Her gün İstanbul gibi bir Megapol'de onlarca, yüzlerce işyeri kuruluyor ve işin kötüsü de bu ekonomik krizde, yüzlercesi, hatta binlercesi kapanıyor. Dolayısıyla bir envanter çıkarsanız da bunu güncelleme gibi bir zorluğu var. Bunu şu an elimizdeki imkânlarla yapmamız mümkün mü, bunları da sorgulamamız lazım. Kaldı ki İstanbul'un % 80'inin üzerindeki yapılanma ruhsatsız, daha yapılardan başlıyorsunuz, kayıtlarda var olmayan yapılardaki işyerlerinin denetiminden bahsediyoruz. Ülke ekonomisinin büyük kısmının da kayıt dışı ekonomi olduğunu, kayıtsız ve ruhsatsız işyerleri olduğunu düşünürsek, biraz önce söylediğim rakamları bunlarla bir arada değerlendirdiğinizde, olay çok daha içinden çıkılmaz bir hal almaya başlıyor. Demek ki daha en azından bu sorunları bir araya getirip daha akılcı bir şekilde bunları nasıl uygulayabiliriz diye düşünmemiz lazım. Herhalde olayı sadece denetime indirgemememiz lazım. İlk oturumda vurgulandığı gibi, önemli olan sizin ürettiğiniz gıdanın, gerçekten güvenli bir gıda olmasının sizin tarafınızdan temini, bunun da belgelenmesi lazım. Şimdi Büyükşehir Belediyesi'nin yaklaşık bağlı kuruluşlarıyla beraber, 40 bine yakın çalışanı var. Tabii bu mevzuat düzenlemeleriyle böyle bir teşkilatı da düzenlemeye çalışacağız, bu da yine içinden çıkılmaz bir hal. Teşekkür ederim.

Göksen Şahin: Evet, sevgili konuklar, seminerin son konuşmacısı olarak sizlere Sağlık Bakanlığı'nın görevlerinden ve yeni mevzuatımızdan bahsetmek istiyorum. Esasında sizler için bir sunum hazırlamıştım ama bugün seminere katılan bütün arkadaşlarım, sizi bu konularda bilgilendirdiler. Ben teşkilatımızı anlatayım. Teşkilatımız neler yapıyor, onlardan bahsedeyim. Şimdi gıda ile ilgili işletmeleri biz ikiye ayırıyoruz. Bunlardan bir tanesi üretim yapan, diğeri satış yapılan, gıdanın toplu tüketime sunulduğu yerler. Mevzuatımıza göre ise, üretim yapan yerler gayrisihhi müessese, satış yapan yerler de sıhhi müessese olarak adlandırılıyor. Gayrisihhi müessese tanım olarak üretim sonucunda, çevreye az veya çok zarar veren işletme olarak adlandırılıyor. Ve GSM yönetmeliğine istinaden sağlık teşkilatları tarafından yapılıyor, gayri sıhhi müessese dediğimiz işletmeler çevreye verdikleri zararlar nedeniyle 3 sınıfa ayrılmış vaziyette, birinci sınıf, ikinci sınıf, üçüncü sınıf diye zararının derecesine göre değişiyor. Bugün üçüncü sınıfların ruhsatlandırılması, kaymakamlıklar tarafından yapılmakta. İkinci sınıflar sağlık müdürlükleri, yani Valilik kanalıyla yapılmakta. Birinci sınıflar ise bakanlığımız tarafından yapılmaktadır. Öncelikle bir gıda işletmesinin bu ruhsatı alması şarttır arkadaşlar, GSM ruhsatı olmayan bir işletme, bu ruhsat olmadan faaliyete geçtiği takdirde yine aynı yönetmeliğin 22. maddesine istinaden ruhsatsızlık nedeniyle sağlık teşkilatı tarafından kapatılır, ta ki ruhsat alıncaya kadar. Şimdi GSM yönetmeliğinde sağlık teşkilatı ne yapıyor, yani bu ruhsatı verirken nelere dikkat ediyor? Onlardan bahsedeyim. Dedik ki çevreye az veya çok zararı olan bir işletme, o zaman bu ruhsatı verirken bu zararları minimuma indirmek veya yok etmek zorundayız. GSM yönetmeliğinde ruhsat verilirken Çevre Bakanlığı tarafından çıkarılan çevre kanunları da baz alınarak, gerek hava kalitesi kontrol yönetmeliği, gerek su kirliliği yönetmeliği, gerekse gürültü kontrol yönetmeliği kullanılır ve bu yönetmeliklere uygun işletmelere gayri sıhhi müessese ruhsatı verilir. Şimdi gayri sıhhi

müessese alan bir işletme, akabinde 560 sayılı kanun hükmünde kararnameye istinaden, çalışma izin belgesi almak ve gıda işyeri sicil defterine kaydolmak zorundadır. Bu görev Sağlık Bakanlığı tarafından yapılıyor, hepinizin kafasında bu soru işareti var. Bir işletme iki, hatta 3 ayrı belge alıyor. Dolayısıyla biz uygulayıcılar olarak GSM yönetmeliğinde yalnızca çevre zararını engellemek değil, aynı zamanda çalışma iznini alabilmesi için işletmeye bir ön hazırlık yaptırıyoruz bu ruhsatı verirken. Çünkü akabinde bu izni almak zorunda zaten bu işletme. Çalışma izin belgesi, asgari teknik ve hijyenik şartların sağlanması sonrasında işletmeye verilen bir belge, bunun için tabii ki gerek GSM için gerekse çalışma ruhsatı için istenilen belgeler var. Bunu hepiniz belki biliyorsunuz, bilmeyenler de bizimle görüştükleri takdirde bu bilgileri verebiliriz. Bu belgeleri aldıktan sonra ise, üçüncü basamak, Tarım Bakanlığı'ndan alınacak üretim izni. Bugün ben sizlere burada istediğimiz asgari ve teknik hijyenik şartları anlatmak istemiyorum. Çünkü bu konuyla ilgili gerekli aktarımlar yapıldı. Sözkonusu işletmelerle ilgili denetim bölümünden bahsetmek istiyorum. Şimdi gıda üretim yerlerinin GSM ruhsatı ve çalışma izni aldıktan sonraki denetimleri, yine Sağlık Bakanlığı'na ait ve az önce bahsedildiği gibi, belirli periyotlarda olması kanun hükmünde kararname ve yönetmeliklerle belirlenmiş vaziyette. Bu denetimlerde kimler görevli? Siz de denetime tabi tutulmuşsunuzdur büyük bir ihtimalle. Denetimlerimizde hizmet içi eğitim almış, denetçi personelimiz görevliler, bunlar doktor arkadaşlarımız veya teknik personel dediğimiz mühendislerden oluşan ve çevre sağlığı teknisyenlerinden oluşan çevre ekiplerimiz. Sözkonusu denetimin amacı nedir; denetimin amacı, tabii ki bir işletmeye yasal izinleri verdiğimiz özelliklerin devamlılığı zorunlu olduğu için bu devamlılığın, sürekliliğinin olmasını istiyoruz. Onun kontrolünü yapmak ve bir eksiklik olduğu zaman da gerekli yasal işlemleri yerine getirmek, sıhhi müessese dediğimiz işletmelerle ilgili görevimiz. Sıhhi müesseselerde ruhsatlandırma tamamen 3572 sayılı kanuna istinaden belediyeler tarafından yapılıyor ve bu ruhsatları belediyelerden alıyorlar. Denetim görevi ise kanun hükmünde kararname sonrasında çıkan yönetmeliğin 10. maddesinden az önce bahsedildi. Sağlık Bakanlığı birinci yetkilendirilmiş kuruluş. Fakat burada belediye sınırları içinde, belediyenin

teşekkül ettiği yerlerde, belediye ile işbirliği içinde bu çalışma yapılır denmekte, aynı zamanda bu maddede Tarım ve Köyişleri, İç İşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nın ortak olarak çıkaracağı, bir yönetmelik doğrultusunda söz konusu denetimlerin nasıl yapılacağıının belirlenmesi isteniyor. Fakat aradan geçen 6 yıla rağmen bu yönetmelik henüz çıkmış vaziyette değil, yalnız 25 Temmuz 2001 yılında Sağlık Bakanlığı, her ne kadar bir yetkilendirme yapmış gibi gözükse de, belediyede çalışan arkadaşlarımız uygulamada bayağı zorlandı, bir düzenleme getirdi ve bu doğrultuda denetimler yapılmaya çalışılıyor. Benim sizlere aktaracaklarım bu kadar, burada teker teker işletmelerin özelliklerinden bahsetmek istemiyorum. Sorunuz varsa, cevaplarım. Teşekkür ediyorum.

Ali Duranoğlu: Doğa Unlu Mamüller, Kartal. Şimdi ben Sağlık Müdürlüğü temsilcisine geçen bir toplantıda da dile getirmişt看. Bu İstanbul ve Ankara olayını kaldırmanın bir yolu yok mu? Ticaret Odamıza da büyük bir görev düşüyor. Şimdi ben Kartal Sağlık Müdürlüğü'nden bir ruhsat alıyorum. Niye İstanbul Sağlık Müdürlüğü'nden ikinci ruhsatı almak zorundayım? Eğer ilçedeki doktorlarınız yeterli değilse, lütfen bildirin. Ben eski Kartal Belediye Başkanıyım. 5 yıl Bedrettin Dalan ile bunun mücadelesini yaptım. Ve bölgemdeki ruhsatları ben veriyordum. Eğer Sağlık Müdürlüğü ilçelerde yeterli değilse, iptal etsinler. Tarım Bakanlığı zannediyorum bu işi halletti. İlçelere bu yetkiyi verdi. Lütfen bu insanlara bir iyilik yapın, bunu ilçelere verin. İlçede versinler. İki, bu çevre konusundaki raporlar çok çabuk geçiştiriliyor, bürokrat arkadaşlar tarafından. Çevre Bakanlığı'ndan veya çevre kurumundan aranızda belge alan var mı bilmiyorum. Bir çimento fabrikasının çevre ile ilgili raporu şu. Fabrika kurulsun üretime geçsin. 2 yıl sonra çevredeki çimenlere sineklerin verdiği zarara göre, fabrika çalışsın mı çalışmasın mı diye karar verilecek. Türkiye böyle bir ülke. Lütfen istirham ediyorum, rica ediyorum. Esnafın başı yeteri kadar dertte, herkese para yetiştirmeye çalışıyoruz. Bunu ilçelere bırakın. Çünkü İstanbul şehir falan değil. Tuzla'dan kalkan bir insanın İstanbul'a gidip dönmesi, büyük bir problem, hem Ticaret Odamıza, hem Sağlık Müdürlüğümüze demin de teşekkür ettim. İyi bir uygulaması var, sağlık karneleri konusunda. Teşekkür ediyorum.

Göksen Şahin: İlave etmek istiyorum. Şimdi az önce bahsettim. İlçelerde sağlık grup başkanlıkları adı altında ilçe sağlık müdürlüğü diyebileceğimiz bir teşkilatlandırma yapısı var. Bugün yalnızca üçüncü sınıf GSM'lerin ruhsatlandırma yetkisine sahipler. İkinci sınıf GSM için gerekli evrakları tamamlarlar ve komisyon sağlık müdürlüğünden ekip alınır, beraber ruhsatlandırma yapılır. Bugün bahsetmiş olduğunuz şey, GSM ruhsatı sonrasında alınan çalışma izin belgesinin

ve gıda işyeri sicil numarasının niçin il teşkilatı tarafından verildiği herhalde, sözkonusu yasa gereği şu andaki yetki dağılımı böyle. Biliyorsunuz bizler devlet memuru olarak bize verilen kanun ve yönetmelikler doğrultusunda yapıyoruz. Bunun değiştirilebilmesi için, yönetmelikte ve kanun hükmünde kararnamede bazı değişiklikler yapılması gerekiyor. O yüzden bu bayağı zor. Teşekkür ediyorum.

Serap Bülbül:Gıda mühendisiyim. 5 ayrı firmanın teknik sorumlu yöneticiliğini üstlendim. Bu görevi yeni devraldığım için, yaklaşık 1 ay kadar önce devraldığım için konuyu çok kapsamlı olarak bilmiyorum. Şunu şu veriyor, bunu bu veriyor diyemeyeceğim. Sadece karşılaştığım sorunları söylemek ve bu konuda yardım istiyorum. Birincisi, benim çalıştığım firmalara, denetlemeye benden önce de gelenler olmuş Sağlık Bakanlığı'ndan, ben bu firmalarda çalışmaya başladıktan sonra da teftişe gelenler oldu. Göksen Hanım'a bir şey söylemek istiyorum. Az önce konuşmasında dedi ki, üçüncü sınıf gayri sıhhi müesseselere denetlemeye giden kişiler, bir doktorlardır, iki mühendislerdir, üç sağlık personelidir. Bu böyledir, çalıştığım firmalar hem Üsküdar, hem Kadıköy, hem Ümraniye il sınırları içerisinde, bu her üç ilçenin de sağlık grup başkan vekilliklerine gittim. Kesinlikle gıda mühendisleri değil burada çalışan personel. Gıda mühendisi yok. Bu konuda benim sorunlarımı anlatacağım, veya firmada yaptığım yenilikleri anlatabileceğim fikir alışverişinde bulunabileceğim, hiçbir mühendis yok. Ya doktor var, ya teknisyen var. Burada anlatamayacağım kadar zorluklar yaşıyorum ben. Sonuç maddiyata dayanıyor yine, ikincisi, ben bir anlaşma yaptım bu firmalarla, bu konuda sizden bir açıklama istiyorum. Bu konuda şu ana kadar hiçbir mühendisle muhatap olmadım. Bundan sonra bir mühendisle muhatap olabilecek miyim. İkincisi, ben bir anlaşma yaptım ve yaptığım anlaşmada Gıda Mühendisleri Odasından yardım istedim, bana Gıda Mühendisleri Odası dedi ki, tamam siz bu işi yapabilirsiniz, buyurun bu anlaşma metniniz, firmalarla karşılıklı bu anlaşmayı yapın. Tarım Bakanlığı'na gittim, Kadıköy İlçe Sağlık Grup Başkanlığı'na gittim, anlaşmayı gösterdim. Bir problem var mı? İki taraf da bana hayır bir problem yok dedi. Anlaşmayı imzaladık. Kimi firmaların gayri sıhhi müessese ruhsatları var çalışma izni için

belge toparlıyorum. Kimi firmaların daha yeni açılmış oldukları için, gayri sıhhi müessese ruhsatları yok, bunlar için bunun belgelerini hazırlıyorum. Hazırladığım belgeleri yine gösteriyorum ilçe grup başkan vekilliklerine bir eksik var mı, doğru mu yapıyorum, ilerde belge bana geri gelmesin diye. Tarım Bakanlığı'nda hiçbir problemle karşılaşmıyorum, Sağlık Bakanlığı bana diyor ki, bu anlaşmanın içeriği güzel, noterde yapılmış. İşte "560 sayılı kanun hükmünde kararnamede belirtilen hükümlere uygun şekilde üretim yapılacağını taahhüt ediyorsunuz bu güzel ama burada bizim istediğimiz teknik sorumlu müdürlük ibaresi, burada teknik sorumlu yönetici yazıyor, siz gidip bunları tekrar hazırlayıp gelin" diye çok saçma sapan bir engelle karşılaşıyorum. Bunun önüne geçebilir miyiz, bu konuda bir açıklama istiyorum, teşekkür ederim.

Göksen Şahin: Şimdi az önce herhalde anlatırken bir konuyu atladım, onu ifade edeyim. Evet, bugün grup başkanlıklarımızda mühendis kadrolarımız yok arkadaşlar, hiçbir grup başkanlığında mühendis bulamazsınız. Grup başkanlıklarının kadrosu yönetmeliğine istinaden şu anda yalnızca doktorlar, hemşireler, çevre sağlığı teknisyenleri çalışmakta, ancak bir grup başkanlığında geçici görevli olarak bu işe bakıyordum. Fakat İstanbul'da gördüğüm kadarıyla böyle bir uygulama yok. Fakat şimdi grup başkanlıklarının yetki dağılımına baktığınız zaman, üçüncü sınıf GSM ruhsatı vermeye ve GSM yönetmeliğine istinaden bir denetim yapma yetkisine sahipler. Dolayısıyla GSM yönetmeliğinde de zaten çok ilginçtir ki, mühendislere bu konu hakkında bir görev dağılımı yapılmamıştır. GSM ekibine baktığınız zaman, bugün bu konuda doktorlar, hemşireler, halk sağlığı hemşireleri ve çevre sağlığı teknisyenleri görevlendirilmiştir. Bunu burada eleştirmek istemiyorum, ama artık teknik personel sayımızın artırılması gerektiğine ve ilçe düzeyine indirilmesinin gerektiğine ben de katılıyorum, bu konuda kendimizi eleştiriyoruz. Ancak bir mühendisle muhatap olabilmek istiyorsanız, yalnızca İl Sağlık Müdürlüğü personeli şu anda 5 tane gıda mühendisine sahip, bu konuda size gerçekten yardımcı olunabilir. Diğer sorununuza gelince, yani teknik sorumlu müdür ibaresinin olmamasına gelince, bu konuyu ileticeğim, yani bunun çok açıklanabilir bir yanı yok. Bu

konuyu Sağlık Müdürlüğü yardımcılığımızla görüşmeyi düşünüyorum, sizin talebiniz doğrultusunda, çok anlamlı gelmedi bana da. Bu arada şunu da ifade edeyim. Ben mevzuat konusunda çalışıyorum, fakat bilfiil çalışma izni verme aşamasında görevde değilim şu anda, İzmir'de görevliydim ve böyle bir talepte bulunmuyorduk zaten İzmir'de. Teşekkür ediyorum.

Halis Korkut: Teşekkür ederim Sayın Başkan, ben meslektaşımı sıkıştırmak amacıyla değilim, ben biliyorum ne kadar özverili bir şekilde çalıştığını, 5 kişi bir hizmeti götürmeye çalışıyorsunuz. Meslektaşız. Takdirle karşılıyorum. Şimdi bazen bu çalışma izniyle ilgili, iki bakanlık olduğu için, biz de sıkıntıya giriyoruz. Vatandaş diyor ki nihai nokta neresi Tarım Bakanlığı, Tarım Bakanlığı olunca, evrak niye çıkmıyor. Şimdi biz bununla ilgili olarak ilçelere devir yaptık, illere devir yaptık. Ondan sonra dediğim gibi, bürokrasiyi olabildiğince azalttık, gerçekten 1.5 yılda bu rakamlara ulaştık. Şimdi bazı belgeler var istenen, mesela bu çalışma izni. Çalışma izni yok, geliyor bizden bunu istiyor. Şimdi 560 da da bu şart. Yapabileceğimiz bir şey. Şimdi çalışma izniyle ilgili olarak diyoruz ki, mesela pastanelere çalışma izni verilecek mi, verilmeyecek mi? Bu GSM mi, değil mi? Daha önce GSM'ydi ama, şimdi GSM ruhsatı almış olanlar belki gıda işyeri olarak nitelendirilmeyip değiştirilebilir deniyor toplantıda. Şimdi Sağlık Bakanlığı'nın bir ilinde, mesela bir uygulama olabiliyor, öbür ilinde bir başka uygulama olabiliyor. Daha sonra biz bunu genel müdürüne sorduğumuz zaman da başka bir cevap geliyor. Şimdi mesela İzmir'deki uygulamada pastaneler çalışma iznine dahil edilip üretim izni alacak mı, almayacak mı? Teşekkür ediyorum efendim.

Göksen Şahin: Şimdi İzmir'deki uygulama şöyle; pastane pasta üretimi yapıyorsa, pastaneydi yani pastane eskiden pasta üretimi yapan terimin karşılığıydı, ama şu anda satış yerleride biliyorsunuz işte İnci Pastanesi, üretim orada yapılmıyor ama, toplu tüketime sunulan bir yer, yani kavram böyle bir değişikliğe uğramış vaziyette. Fakat pasta üretimi olan bir işletme tabii ki bir GSM ruhsatı ve akabinde bir çalışma izin belgesi muhakkak alacak, yani İzmir'de böyle, ben İstanbul'da uygulananın da bu olduğunu düşünüyorum.

Yani şu an 2.5 ay oldu. Yani gördüğüm kadarıyla pasta imalat-hanelerine çalışma izin belgesi veriliyor. şimdi bakın bu konu, 95 öncesi belediyelerdeyken de bayağı bir problemdi. Bugün denetimlere gittiğiniz zaman, belediyelerin vermiş olduğu 3572 sayılı kapsamda, hem gayri sıhhi müessesese, hem de sıhhi müessesese ruhsatlarının aynı anda tek ruhsat çatısı altında verildiğini görüyoruz. Yani bir işyerinde üretim yapılıyor satışta yapılabilir. Ekmek fabrikalarında da satış bölümü var, orası da satış yapıyor, sonuçta denetimlerde de gördüğümüz kadarıyla, geçmişte verilen ruhsatlarda, GSM ve sıhhi müessesese ruhsatları birleştirilmiş vaziyette. Dolayısıyla şimdi yetki karmaşası var, yani yetki dediğim, ruhsatlandırma tamamen farklı iki kurumda, sıhhi müesseseler belediyeler, GSM'ler sağlık teşkilatında. Ama şu anda her iki teşkilattan da gerek satış, gerek üretim içinde ruhsat verilmesi şart.

Metehan Elva: Gıda mühendisiyim. Manolya Pastaneleri'nin retim Mdrym. Benim sorum, Sayın Aydın'a olacak. şimdi biz imalathanemiz için gerekli tüm belgeleri aldık. Yalnız burada çok güzel olan hijyenden, HACCP'ten bahsediliyor. Ben meseleye diğer yönden değinmek istiyorum. Bizim en büyük sorununuz, arkadaşlar, sokak satıcıları, belediyelerden olsun, il sağlıktan olsun, ne bileyim geliyorlar denetlemesini yapıyorlar. Uygun görmedikleri yerler olduğu zaman bize uyarıda bulunuyorlar, ceza kesiyorlar vs. bu tüm imalathaneler için geçerli. şimdi ben özellikle üstüne basa basa sormak istiyorum Sayın Aydın'a. Belediyeler sokak satıcıları hakkında görevlerini tam olarak yerine getirebiliyorlar mı? Teşekkür ediyorum.

Sabahattin Aydın:Teşekkür ederim. Sokak satıcıları zaten özellikle Sağlık Bakanlığı'nın en son çıkardığı yönetmeliğin de bir maddesini oluşturuyor. Sokak satıcılarının yerleri belli değil, ancak zabıta marifetiyle satış anında tespit edilebiliyor. Sık sık haberlere de konu oluyor biliyorsunuz. Kaanlar, kovalayanlar şeklinde. Ruhsatlandırmaları hiç söz konusu değil. Sayıları tam olarak hiç bilinmiyor. Dolayısıyla belediye eğer sokakta satıcı varsa, hiçbir yasada olmadığına göre, görevini yapabiliyor mu diye sorarsanız, ben yapamıyor derim, madem ki orada bir satıcı var, belediye görevini

yapamıyor. Ama bu konuda bir ilin Belediye Başkanı, benim henüz belediyede hiçbir sorumluluğum yokken, bir fikrimi almak üzere bana şöyle bir şey sordu. Küçük bir il, 80 bin tane sokak satıcısı tahmin ediyor. Dedi ki, bunlardan nasıl kurtulabilirim. Bir fikir üretir misiniz, dedik ki toplu semt pazarları yapın ve her birine bir yer verin. Bu ilde doğuda, göçün çok olduğu bir ilimiz. Van ili. Belediye Başkanı dedi ki, önce balıkçılar için denedik, her biri geldiler, burada bir tezgah aldılar. Hemen köyden ikinci akrabasını çağırıp, tezgahını ona teslim ettiler dedi. Dolayısıyla ben sayıyı azaltamadım, aksine artırmaya başladığımı anladım, onun için bu çözüm değil dedi. Yani dolayısıyla siz haklısınız bu konuda. Şimdi sorunlar Birleşik Kaplar Kanunu'na bağlıdır, yani sorunun bir tarafını çok iyi çözdük, öbür tarafı kötü diyemezsiniz. Bu zincirleme birbirine bağlıdır. Daha ruhsatlı işyeri denetimlerini belirlemekten yoksunsak biz, ruhsatsız sokak satıcıları konusunda da çok iyi görevimizi yapıyoruz demek herhalde doğru olmaz.

Metehan Elva: Şimdi Sayın Aydın ben bir de diğer yönünden bakmak istiyorum. Şimdi imal ettiğimiz bir poğaçadır, açmadır, pastanemizde, bunun fiyatı nedir, 200 bin lira, baktığımızda sokak satıcısı bunu 100 bin liraya satıyor. Şimdi biz belgeleri almak için yani elimizden gelen tüm gayreti gösteriyoruz, baktığımızda ortada bir haksız rekabet oluşuyor. O adam 100 bine satarken, ben bir poğaçayı, açmayı 200 bine nasıl satabilirim? Daha sonra bu devlet, insanlar bizden hizmet bekliyor. Böyle hizmeti ben düşünemiyorum, yani ayakta durmak hele ki şu ekonomik koşullarda mümkün değil. Teşekkür ediyorum.

Başkan: Teşekkür ederiz. Buna ben bir cevap vermek istiyorum. Bu gıda ve sıhhi meselenin dışında ekonomik bir olay. İnsanların gelir düzeyleri az oldukça dikkat edin, simitçi sayısı çoğalıyor. Buna mani olamazsınız, ekonomide bazı şeylere mani olamazsınız. Belki zabıta sayısından fazla sokak satıcısı vardır, hiçbirisiyle uğraşamazlar. Teşekkür ederim.

Katılımcı: Tarım İl Müdürlüğü'nden il kontrolörü olarak katılıyorum. Göksen Hanım'a şunu iletmek için özellikle buradayım.

Tarım Bakanlığı'nın son çıkardığı yönetmelik özellikle kanatlı yönetmeliği ve kırmızı et yönetmeliği var. 2000 tarihli olan kırmızı et yönetmeliğimiz 11 Eylül 2000 tarihli, halen daha çalışma izin ruhsatlarının Sağlık Bakanlığı'ndan verildiğini görüyoruz, karşılaşıyoruz. Bunun için gerekli tedbirleri almadıklarını görüyoruz, ne gibi düzenlemeler yapıyorlar? Neye göre hangi yönetmeliğe göre halen daha ruhsat verdiklerini sormak istiyorum.

Göksen Şahin:Bu konuda yapılan hatalar bence yalnızca İstanbul için geçerli değil, Türkiye'nin bütün illerinde aynı şekilde bu tür problemler yaşanıyor. Yetki karmaşası, şimdi kanun hükmünde kararname diyoruz. Yetkiyi minimum düzeye, yani birkaç kuruma vermek amaçlı çıkarılmış, daha çok, çok başlılığı engellemek amaçlı çıkarılmış bir çerçeve yasa olmasına rağmen, bugün az önce siz de dinlediniz hepiniz, işte Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve denetim anlamında belediyelere yetki veren, yani belediyeleri de işin içine katan, yetki veren demeyeyim de bir kanun hükmünde kararname bu. Şimdi, burada yaşanan en büyük problem Tarım ve Köyişleri ile Sağlık Bakanlığı arasındaki iletişim kopukluğu. Yani bu konuda çıkan yönetmeliğin zamanında tarafımıza ulaştırılmaması ve bizim de ilçelerimize gerekli uyarıları yapamamamız, bu yalnızca İstanbul için değil, bütün illerde aynı sorun yaşandı. Ve 2000 öncesinde de söz konusu beyaz et, kanatlılar ve kırmızı et konusunda, bazı soğuk hava depoları anlamında ruhsatlar verildi daha çok. Yani bunu reddetmiyoruz, soğuk hava depolarında kavram kargaşası yaşandığını biliyoruz bu konuda, ben tekrar dikkati çekeceğim, söz konusu uygulama devam ediyorsa, nerede olduğunu tarafımıza iletirseniz iletişimi sağlarsak, problemin nerede başladığını bulur ve çözeriz böylece, yani müdahale edilebilir. Teşekkür ediyorum.

İSTANBUL TİCARET ODASI YAYINLARI (2001)

<u>YAYIN NO</u>	<u>YAYIN ADI</u>
2001/01	Türkiye'de Elektronik Ticaretin Hukuksal Sorunları Elektronik Sözleşmeler
2001/02	Sorularla Elektronik Ticaret
2001/03	2001 Yılı Yurtiçi İndirimli Oteller Kataloğu
2001/04	2001 Yılı Yurtdışı İndirimli Oteller Kataloğu
2001/05	2001 Yılı İndirimli Sağlık Kuruluşları Rehberi
2001/06	2001 Yılı Yurtdışı Fuarlar Rehberi
2001/07	Kalıp İmalat Sektörünün Teknik Sorunları ve Çözüm Önerileri
2001/08	Tacirlerin Genel İşlem Şartlarına Karşı Korunması Yolları
2001/09	KOBİ'lerde Maliyet Analizleri ve Firma Çapında Maliyet Düşürme Uygulamaları
2001/10	2000 Yılı Sektörler İtibariyle Ankete Dayalı Ekonomik Durum Analizi
2001/11	2000 Yılı İstanbul Küçük Sanayi Kapasite Kullanım Araştırması
2001/12	Dış Ticarete Ürün Ambalajlama ve Etiketleme
2001/13	İş Yeri Açma ve Çalışma Ruhsatı İşlemleri Rehberi
2001/14	Dünyada ve Türkiye'de Ekolojik Tarım Ürünleri Üretimi ve İhracatı Geliştirme Olanakları
2001/15	Türkiye'de Kitap Okuma Alışkanlığı
2001/16	Rakamlarla Türkiye Ekonomisi (Türkçe)
2001/17	Rakamlarla Türkiye Ekonomisi (İngilizce)
2001/18	Başarılı İhracatçılar 2000
2001/19	Aile Şirketlerinde Kurumsallaşma ve KOBİ'lerin Yönetim Sorunları
2001/20	İngilizce Tahkim Yönetmeliği
2001/21	Turkey Your Business Partner
2001/22	Körfez Ülkeleri Pazar Araştırması
2001/23	İşverenin Sosyal Sigorta Yükümlülükleri
2001/24	İstanbul'un Ekonomik ve Sosyal Göstergeleri
2001/25	Social and Economic Indicators of İstanbul
2001/26	KOBİ'lerde Bilgisayar Teknolojileri Uygulamaları
2001/27	Başarılı Vergi Mükellefleri 2000
2001/28	Anadolu'da Yeni Turizm Olanakları ve Bölgesel Kalkınmadaki Rolü
2001/29	Ticaret Sicil Rehberi
2001/30	Türkiye' De İş Piyasasının Yeniden Yapılanması: Özel İstihdam Büroları
2001/31	Turkey Youre Bussiness Partner

2001/32	İşletmelerarası Elektronik Ticaret
2001/33	Rüzgar Enerjisi
2001/34	Türkiye' de Entegre Hayvancılık Sektörü Üzerine Bir Model Önerisi
2001/35	Türkiye'de Yolsuzluğun Sosyo-Ekonomik Nedenleri Etkileri ve Çözüm Önerileri
2001/36	İş Dünyası İçin Önemli Adresler
2001/37	İnşaat İşletmelerinde Çağdaş Yönetime Geçiş (Değişim Modeli)
2001/38	Dış Satım Potansiyeli Yüksek Bazı Tarım Ürünlerinin İşlenmesi ve Sektöre Genel Bir Bakış
2001/39	AB-Meksika Serbest Ticaret Anlaşmasının Ülkemize Etkileri ve Alınacak Tedbirler
2001/40	KOBİ'ler İçin Temel Elektrik Kullanımı El Kitabı
2001/41	İspanya ve Portekiz Kalıpcılık Sektörü Araştırması
2001/42	İş Dünyası İnternet Rehberi
2001/43	Dış Rekabet Baskısındaki Sektörlerde Maliyet Profili
2001/44	İstanbul Ticaret Odası Yayınları Broşürü
2001/45	Ekonomik Rapor
2001/46	Gelişmiş Ülkelerde ve Türkiye'de Yapı Kooperatifçiliği Uygulamaları
2001/47	Küreselleşme Sürecinde Finansal Krizler ve Finansal Düzenlemeler

İSTANBUL TİCARET ODASI YAYINLARI (2001)*

<u>YAYIN NO</u>	<u>YAYIN ADI</u>
2002/1	Senegal Ülke Etüdü
2002/2	Özel Sektörün Faydalanabileceği Kredi Kaynakları
2002/3	Türkiye'de Sigortacılık Sektörünün Sorunları ve Yeni Açılımlar
2002/4	Uluslararası Kuruluşların Türkiye'deki Temas Noktaları
2002/5	Moğolistan Ülke Etüdü
2002/6	Türkiye'de ve Dünyada Elektronik Ticaret ve Vergilendirilmesi
2002/7	Dünyada ve Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sanayiinde Gelişmeler
2002/8	Devlet Teşkilatının yeniden yapılandırılması
2002/9	Güvenli Gıda Üretimi Teknikleri ve HACCP Sisteminin Önemi
2002/10	Sorularla Vergi Mevzuatı Rehberi
2002/11	Çek Hukukunun Güncel Sorunları

* Şubat Ayı İtibariyle



İSTANBUL TİCARET

CUMA GÜNLERİ YAYINLANIR

İSTANBUL TİCARET ODASI YAYIN ORGANI

“İSTANBUL TİCARET” gazetesi size neler kazandırır?

İstanbul Ticaret Odası'nın yayın organı olarak
her hafta çıkmakta olan “İstanbul Ticaret” gazetesi,

Ulusal ve uluslararası ticarete ilişkin, en son gelişmeleri
veren haberleri,

Mevzuata ilişkin açıklama ve yorumları,
Yurt dışından gelen iş tekliflerine ait listeleri,

Sektör ve ülke araştırmaları

ile size çok kazandırabilir.

“İstanbul Ticaret”'in yıllık abone bedeli, 20.000.000.-TL'dir. Abone olmak için, aşağıdaki abone formunun bir benzerini düzenleyerek, abone bedelini Oda'mız veznesine yatırırken, Basın ve Yayın Şubemize teslim etmeniz, bedeli, banka hesaplarımızdan birisine yatırmanız halinde ise, formdaki bilgileri, banka makbuzu fotokopisi ile birlikte aynı şubemize faksla (Faks: 212-513 83 11) veya posta ile iletmeniz yeterli olacaktır.

Abone formu:

Ticaret Sicil No:

İsim:

Adres:

Banka Hesap numaraları

T.İş Bankası Yenicami Şb. 74350

Ziraat Bankası Bahçekapı Şb. 38508