

## ÖZET

**Gıda mevzuatı**; gıda maddelerinin taşınması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen bir kurallar dizisidir. Gıda mevzuatının hazırlanmasındaki **temel amaç**, gıda güvenliğinin sağlanarak hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korunmasıdır. Bunun yanı sıra gıda mevzuatı gıda sektöründe haksız rekabetin önlenmesi, sektörün gelişmesine katkı sağlanması ve ülke itibarının sağlanması gibi olumlu katkılar da sağlamaktadır. Diğer önemli husus gıda mevzuatının hazırlanmasında; sağlam bilimsel verilere dayanarak ülkenin hedefleri doğrultusunda uluslararası mevzuata aykırı hükümler içermeyecek (sağlam bilimsel veriler dışında) şekilde hazırlanmasıdır. Böylelikle ülke kaynakları harekete geçirilebilmekte ve böylece gıda iç ve dış ticaretinde etkinlik sağlanabilmektedir.

Uluslararası açıdan gıda mevzuatı incelediğinde; Birleşmiş Milletler **FAO/WHO** Örgütleri tarafından kurulan “**Kodeks Alimentarius Komisyonu**“, gıda maddelerine yönelik asgari kalite ve güvenlik kriterlerini belirlemekte ve dünya ülkelerine tavsiyelerde bulunmaktadır. Ayrıca, Dünya Ticaret Örgütü’nce de insan sağlığının korunması ve gıda ve tarım ürünleri ticaretinin serbestleştirilmesi amacıyla dünya gıda ticaretinde Kodeks kriterlerinin esas alınması doğrultusunda yönlendirme yapılmaktadır. Henüz Aday Ülke statüsünde yer aldığımız Avrupa Birliğinde (AB) ise, gelişmiş bir gıda mevzuatı bulunmaktadır. AB, merkezi yapıda yeni gıda güvenliği kurumlarını oluşturmuş ve üye ülkeler de buna göre kendi idari yapılarını yeniden düzenlemişlerdir.

Ülkemiz gıda mevzuatının esasını oluşturan ve **05.6.2004** tarih ve **25483** sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren, “**Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında 5179 Sayılı Kanun**”, yukarıda belirtilen prensipleri içermesi nedeniyle, sağlam bir mevzuat alt yapısını oluşturmaktadır. Çünkü Gıda Tescil, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu, bilimsel komiteler, Ulusal Gıda Meclisi, risk analizleri, izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu, sağlığın korunması, dış ticaret, reklam ve tanıtım, tüketici hakları, gıda kontrol laboratuvarları, beslenme, denetim, kontrol ve sertifikasyon ve ceza hükümleri gibi temel konuları içermesi yanında, ilgili yönetmeliklerin yürürlüğe konmasıyla, gelişmiş bir gıda mevzuatının oluşturulmasına olanak tanımaktadır. Ancak söz konusu yasal düzenlemenin olumlu sonuçlarına ulaşabilmek için, bundan sonraki aşamada ülkemiz kaynaklarını harekete geçirerek, dünya ülkeleriyle “**gıda güvenliği**” alanında rekabet etmesini sağlayacak bir idari yapının da, en kısa sürede oluşturulması gerekmektedir.

Yürürlüğe konan yasanın amir hükmüne göre, ülkemizdeki gıdaya ilişkin hizmetlerde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tek yetkili kamu birimi haline gelmiştir. Ancak söz konusu bakanlık bünyesindeki idari yapılanma, (Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü) gıdaya ilişkin tüm hizmetleri verme olanağından yoksundur. Çünkü 1984 yılında kurulan bu birim, konu bazında teşkilatlanmış dört ayrı Genel Müdürlüğün kapatılmasıyla oluşturulduğundan, geçen süre içinde ve yetki ve sorumluluğundaki konuların yükü nedeniyle, gıda hizmetlerini etkin ve verimli olarak yürütememiştir.

## ULUSAL VE ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI

### 1. GİRİŞ

**Gıda mevzuatı**, öncelikli olarak tüketiciyi korumak ve sektörde haksız rekabeti önlemek amacıyla uygulamaya konan kanun, yönetmelik ve tebliğlerden oluşan bir bütündür. Bazı durumlarda ülkemizde 'Tüzükler' de Kanunların uygulamasına dair usul ve esasları belirlemek amacıyla düzenlenebilmektedir. Gıda mevzuatı devlet tarafından gıda sektörü ile tüketicilerin faaliyetlerini düzenlemek ve gerektiğinde bu ilke ve kriterlere karşı aykırı davranışları önlemek amacıyla uygulamaya konmaktadır.

Gıda Mevzuatı, genel anlamda, gıda maddeleri ile üretildiği ve satıldığı iş yerlerin hal, bileşim ve niteliklerinin belirlendiği hukuk kuralları olarak tanımlanabilir. Spesifik anlamda ise, gıda mevzuatı sektörde yer alan ve gıda üretimi ve ticaretiyle uğraşan gerçek ve tüzel kişilerin uymaları zorunlu kurallar ile, gıda maddelerinin taşınması gereken asgari hijyen ve kalite kriterleri yanında, bunlara aykırı durumlarda uygulanması gereken cezai yaptırımları ve bunları uygulayıcı birimleri tanımlaması nedeniyle, kamu hukukunun çeşitli prensiplerini içeren karma bir hukuk sistemidir.

Geçmişte insanlar kendi ürettikleri gıdaları sadece bölgesel ölçekte tüketiyor veya çok sınırlı bir şekilde mübadelesini yapıyordu. Ancak, 20 nci yüzyıldan itibaren gıda üretim ve tüketim şekillerinde çok önemli değişim ve gelişmeler oluşmuştur. Buna bağlı olarak günümüzde gıda sanayi ve gıda ticaretinde oluşan gelişim ve değişim sonucu, gıda maddelerinin üretim teknikleri ve ürün formülasyonları ve ürün çeşitliliği büyük bir artış göstermiştir. Giderek artan bu olgu içinde yer alan seri üretim ve yüksek otomasyon, ambalajlama, formülasyon ve dağıtım sistemlerinde yeniliklere yol açmış ve gıda sistemini çok daha kompleks hale getirmiştir.

Artık gıda maddeleri, hasattan itibaren çok kısa bir zaman dilimi içinde, çok farklı şekillerde ve büyük miktarlarda üretilerek bir çok bölge ve ülke hatta kıtada süratle tüketimine sunulmaktadır. Ancak ulaşılan bu yüksek teknolojiye rağmen, günümüzde gıdalardan kaynaklanabilen bir çok olumsuzluk yaşanabilmekte ve Gıda kaynaklı olası bir olumsuzluk bir çok yerdeki insan gruplarını etkileyebilmektedir. Bu risk yoğunluğu ise, gıda maddelerinin öncelikle insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte üretilmesi yanında, sektörün de uygun rekabet koşullarında ve etik kurallara uyarak faaliyet göstermesini zorunlu kılmaktadır.

Dünyanın her ülkesinde gıda mevzuatını hazırlayan birim devlettir. Ancak mevzuat hazırlama sürecinde konuyla ilgili kamu ve özel kurum ve kuruluşlar, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşlarının katılımının sağlanması da esastır. Devlet, gıda ile ilgili olarak ülkenin refahını sağlamada, aşağıdaki hususları yerine getirmekle yükümlüdür:

**Sağlık açısından gıda güvenliğini sağlamak**

**Gıda üretim zincirinde hileyi ve haksız rekabeti önlemek ve hijyenik gıda üretmek**

**Gıda sektörü tarafından kaliteli ve güvenli gıdanın üretilmesini sağlamak**

**Hatalı üretimden kaynaklanan kayıpları önlemek**

**Sektörün ulusal ve uluslararası boyutta rekabet gücünü artırmak**

**Sektörün ülke ekonomisine katkısını artırmak**

Gerek AB ve gerekse Kodeks Alimentarius Komisyonu tarafından belirlenen ve ülkemizde de kabul görek uyum sağlanan gıda mevzuatında gıda maddesi; “tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere, içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü madde” olarak tarif edilmiştir. Birincil üretim bu tanım içinde yer almamaktadır.

## 2. TÜRK GIDA MEVZUATININ TARİHÇESİ:

Gıda mevzuatının yer aldığı ilk bulgu, Anadolu’da Hitit devrine ait bir sütunda yer almaktadır. Bundan yaklaşık 3500 yıl öncesine ait olan bu sütunda, “Komşunun etini zehirleme” yani zehirli yiyecek satma “Komşunu aldatma” yazılmaktadır.

Ancak Türk toplumunda gıdaya ilişkin hizmetleri düzenlemek üzere ilk mevzuat hükümleri, Fatih Sultan Mehmet tarafından 1485 yılında yemiş iskelesi, sebze hane ve salhanelerde yapılacak narh kontrolüne ilişkin kanunda yer almıştır. Daha sonraki yıllarda ise, Sultan II. Beyazıt tarafından 1501 tarihli ve İstanbul, Bursa ve Edirne şehirlerine yönelik İhtisap Kanunlarını getirilmiştir.

Başlangıçta kadılar, ihtisap ağaları ve kul oğlanlarının yer aldığı İhtisap Teşkilatı vasıtası ile ve aykırı davranışlara karşı cerime uygulanarak yürütülen bu hizmetler, daha sonra artan nüfus yoğunluğunun gereksinimini karşılamak üzere, giderek Şehir emaneti ve belediyeler şeklinde organize edilmiştir.

Ancak bu mevzuatın devlet yetkisinde olması gerekli olduğundan cumhuriyet dönemi ile birlikte, 1930 yılında yürürlüğe konan **1593** sayılı “**Umumi Hıfzısıhha Kanunu**”, gıda mevzuatının hazırlanması ile buna göre yapılacak kontroller için yetkili merci olarak Sağlık Bakanlığını görevlendirmiş ve **1580** sayılı “**Belediye Kanunu**” nda, nüfusu 10,000 den fazla olan belediyelerin mevcut mevzuata göre Sağlık Bakanlığı sorumluluğunda olmak üzere, belediyelerin gıda kontrolü yapabilecekleri hükme bağlanmıştır. Bu nedenle bir yandan kimi belediyelerin bünyesinde Sağlık, Veteriner, Küşat ve Zabıta Müdürlükleri gibi birimler oluşturulurken, diğer yandan da bu hizmetler için önemli miktarda ödenekler ayrılmıştır.

Bu arada 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu gereği, önce 1942 yılında “**Gıda Nizamnamesi**” daha sonra da **1952** yılında “**Gıda Maddeleri Tüzüğü**” (**GMT**) yürürlüğe konulmuştur. Gıda maddelerini ile umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren GMT, kapsamında yer alan tüm maddelerin taşıyacağı niteliklere ve bunların hangi koşullarda bozulmuş, taklit veya tağşiş edilmiş sayılacağına dair hükümleri içermektedir.

Bunun yanında, 1963 tarihli MEHTAP raporu doğrultusunda ve 1972 tarihinde oluşturulan “**Gıda İşleri Genel Müdürlüğü**” (eski adıyla İaşe Genel Müdürlüğü) ile, Tarım Köyşleri Bakanlığı da gıda hizmetler konusunda yetkilendirilmiştir. Ancak bakan emri ile oluşturulan bu genel müdürlük yetki yetersizliği nedeniyle denetimlere Sanayi ve Ticaret Bakanlığı denetçileri ile birlikte hizmet vermiştir. Daha sonra, 3161 sayılı Tarım Orman ve Köyşleri Bakanlığı Kuruluş ve Görevleri Hakkındaki Kanun ile, bu genel müdürlük Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü, Zirai Mücadele ve Karantina

Genel Müdürlüğü ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü ile birlikte kapatılarak, günümüzdeki “**Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü**” oluşturulmuştur.

Bunların dışında mevcut ya da yeni oluşturulan kurum ve bakanlıkların, EK 2 de dökümü verilen değişik mevzuat hükümleri ile gıda konusunda yetkilendirildiği için, sayılan bakanlıklar yanında Ticaret, Sanayi, Gümrük ve Tekel, Adalet ve İçişleri bakanlıkları ile, Standartlar Enstitüsü, Hazine ve Dış Ticaret Müsteşarlıkları arasında hizmet açısından yoğun bir ikilem ve kargaşa yaşanmıştır.

### **3. 560 SAYILI GIDALARIN ÜRETİMİ TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME (28.6.1995 – 22327)**

Cumhuriyet döneminde gıda hizmetlerine yönelik en temel ve yapısal değişiklikler getiren düzenleme **560 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK** dir. Çünkü söz konusu kararnamenin düzenlenmesinde, hem gıda hizmetlerindeki dağınıklık ve kargaşanın önlenmesi, hem de ülkemizin DTO Sağlık ve Bitki Sağlığı (SPS) Anlaşması yükümlülüklerinin yerine getirilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca Avrupa Birliği ile Gümrük Birliği Anlaşmasının imzalaması sonucu, ülkemiz gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumlu hale getirmesinde, söz konusu kararname önemli bir başlangıç oluşturmuştur. Nitekim bu kararnamenin ilgili hükümlerine uygun olarak, yasal süreleri içinde olmasa da, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik, Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, Kanatlı Hayvan Eti ve Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, İçilebilir Nitelikteki Suların İstihsalı, Ambalajlanması, Satışı ve Denetlenmesi Hakkında Yönetmelik, sorumlu bakanlıkların işbirliği ile hazırlanarak yürürlüğe konmuştur.

Ancak, 560 sayılı KHK'nin yürürlüğe girmesi, gıda konusundaki çok başlılığı tam olarak giderememiş ve Gıda konusundaki çok başlılığı daha az sayıya düşürebilmiştir. Bu nedenle en son olarak 5179 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve denetlenmesine Dair KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun 27.5.2004 tarihinde TBMM'nde yasalaşmış ve 05.6.2004 tarih ve 25483 sayılı resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

### **4. 5179 SAYILI GIDALARIN ÜRETİMİ TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR KHK'NİN DEĞİŞTİRİLEREK KABULÜ HAKKINDA KANUN (05.6.2004 – 25483)**

Tarım ve Köyişleri Bakanlığını Ülkemizde gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler konularında üretim, işleme, ihracat ve ithalat aşamalarında yürütülen tescil, mevzuat, denetim ve kontrol hizmetlerinde tek yetkili kamu kurumu kılan, yani gıdaya ilişkin tüm hizmetleri tek bir yetkili merci otoritesine veren bu kanun, toplam 41 madde ile 6 geçici maddeden oluşmuştur.

**Kanunun amacı;** kapsamlı gıda güvenliği sağlamak olup, buna uygun olarak her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama gibi aşamalarda üretici ve tüketici haklarını korumaktır. Buna uygun olarak hem bu maddelerin taşımaları gereken asgari nitelikleri, hem bu maddeleri üreten ve satan işyerlerinde

bulunması gereken asgari teknik ve hijyenik şartları ve hem de bunu sağlamak üzere verilecek hizmetlerin usul ve esaslarını belirleyen hükümleri içermektedir.

Nitekim kanunun dördüncü maddesi, **üretim izni, gıda sicili ve tescil işlerini** bir esasa bağlarken, beşinci maddesi Türk Silahlı Kuvvetleri ile Sağlık Bakanlığına ait olanları hariç tutularak, gıda maddelerinin ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin gıda güvenliği yönünden, hijyen ve kalite analizlerini yapmak üzere, kurulacak kamu ve özel lâboratuvarların, kuruluş ve çalışmasını Tarım Bakanlığının iznine bağlı kılmıştır. Yine kanunun altıncı maddesi, İstihdam ile ilgili olup gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici istihdamını zorunlu kılmaktadır.

Kanunun yedinci maddesinde gıda maddelerinin asgari hijyen ve kalite kriterleri, pestisit ve veteriner ilacı kalıntıları, katkı maddeleri, gıdaya bulaşan zararlı maddeler, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama esasları ile analiz metotlarını ihtiva eden Türk Gıda Kodeksinin, Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunca hazırlanmasını ve Bakanlıkça yayımlanmasını esas almıştır.

Türk Gıda Kodeksinin hazırlanması sürecinde **Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu** kurulması ve Komisyonun oluşum ve çalışma şekli ile, komisyon üyelerinin görev süresi kanunun sekizinci maddesinde açıklanmıştır.

Kanunun dokuzuncu maddesi, İnsan sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için, gıda mevzuatı uygulamalarında bilimsel kanıtlara dayanan, bağımsız, şeffaf ve tarafsız bir şekilde yapılacak risk analizinin esas alınacağını belirlemiştir.

Kanunun onuncu maddesinde insan sağlığı üzerinde zararlı bir etkinin olma ihtimalinin belirmesi ve bilimsel belirsizliklerin sürmesi gibi özel hallerde, kapsamlı bir risk değerlendirmesine imkânına kavuşana ve ileri düzeyde bilimsel veriler elde edilene kadar, geçici risk yönetimi önlemlerinin alınabileceği belirtilmiştir. Aynı konuya değinen on birinci maddesinde ise, risk değerlendirmesi için bilimsel ve teknik verileri araştırmak, toplamak, düzenlemek, analiz etmek, yorumlamak, özetlemek ve görüş oluşturmak üzere, bilimsel komiteler oluşturulacağı hükme bağlanmıştır.

Kanunun on ikinci maddesine göre Bakanlığın gıda ile ilgili düzenlemelerin ve uygulamaların yapılmasında görüş ve önerilerini almak üzere **Ulusal Gıda Meclisi** oluşturmasına yetki verilmiş ve söz konusu meclisi oluşturacak üyelerin hangi kuruluşları temsil edeceği ve nitelikleri belirtilirken, ayrıca **Gıda Bankaları Birliği** oluşturulmasına imkanı getirilmiştir.

Kanunun 13 üncü Maddesi; insan sağlığını korumak ve gıda güvenliği koşullarını sağlamak üzere gıdadan kaynaklanan doğrudan veya dolaylı bir **riskini bildirimine** ilişkin sistemlerin Bakanlık tarafından oluşturulması ve gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin bir bilgi olması halinde ilgili birimlerle bunun paylaşılmasını ve gerekli tedbirlerin alınmasını; ayrıca, 14 üncü Madde ise üretilen veya ithal edilen gıda maddesinin, sağlığa zararlı olabileceği ihtimalinin belirmesi durumunda, söz konusu gıda maddesinin pazara sunumu, kullanımı ve ithalatına ilişkin gerekli tedbirler alınmasını gerekli kılmaktadır.

Kanunun 15 inci Maddesinde ise gıda konusunda insan sađlıđına karřı direkt veya indirekt olarak bir risk oluřturan durum saptandıđında, bu riskin mevcut hůkűmlerle ۆnlenememesi, giderilememesi veya azaltılamaması ya da acil durum tedbiriyle yeterince yۆnetilememesi durumunda, Bakanlık ile Sađlık Bakanlıđı'nın, ilgili tűm kurum ve kuruluřların da katılımı ile bilimsel ve teknik yardım sađlamak ۆzere bir kriz birimi oluřturması ۆngۆrűlmektedir.

Kanunun 16 ncı Maddesinde gıda, gıdanın elde edildiği bitki, hayvan ya da gıda maddesinde ۆngۆrűlen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için Gıda ۆretim, işleme ve dağıtımı ile ilgili tűm aşamalarda **izlenebilirlik** tesis edilmesine yer vermekte ve buna gۆre gıda işletmecilerinin gıda, gıdanın ilk elde edildiği bitki, hayvan yada gıda maddelerine karıştırılması tasarlanan herhangi bir maddeyi, kimden aldıklarını belirleyebilecek bir sisteme sahip olmaları zorunlu kılınmıştır.

Kanunun 17 nci Maddesinde gıda işletmecisinin ithal ettiği, ۆrettiđi, işlediği, imal ettiği veya dağıtımını yaptığı gıdanın gıda gűvenliđi şartlarına uymaması durumunda, ۆrűnűnű pazardan geri çekmesini ve ilgili birimlerle gıdanın izlenebilirliğine katkıda bulunmasını zorunlu kılmıştır.

Kanunun 18 inci Maddesi insan sağlığının korunması amacıyla, gıda maddelerini ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri ۆreten ve/veya satan işyerlerinin;

- a) Asgarı teknik, hijyenik ve gűvenlik řartlarını tařımak zorunda olduđu,
- b) Gıda kodeksine uyulmaksızın gıda maddelerini imal edemeyeceđi, műbadele konusu yapamayacađı ve muameleye tűbi tutamayacađı,
- c) İnsan sağlığına zarar verecek muhteviyatta gıda maddeleri ۆretemeyeceđi, içerisine zararlı bir madde katamayacağı, bۆyle bir maddenin kalıntısını bulunduramayacağı ve gıdaya zararlı ۆzelliđe yol açacak herhangi bir işlem uygulayamayacağı hűkme bağlanmıştır.

Kanunun Dıř Ticaret ile ilgili 19 uncu Maddesinde; **ihracat ve ithalatta** gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda gűvenliđi ve kalitesi yۆnűnden denetim esaslarını oluřturmaya Bakanlık' yetkili kılmıř; ancak, ihraç edilmek ۆzere ۆretildiđinin ۆnceden ilgili mercilere bildirilmiř olması ve/veya ihraç edilecek ۆlke tarafından talepte bulunulduđunun ihracatçı tarafından beyan edilmesi halinde gıda kodeksine uygunluk aranmayacađını, ihraç edilen ۆrűnűn geri gelmesi halinde ise halk sađlıđını tehlikeye dűřűrmemek řartıyla ayniyat tespiti yapılarak yurda giriřine izin verileceđi ve bu ۆrűnlerin yurt içinde satıřına ancak Tűrk Gıda Kodeksine uygun hale getirilmesi kořuluyla izin verileceđini hűkme bađlamıřtır. Gıda ithalat iřlemlerinde istisnalar ise,

- a) Gűmrűk gۆzetimi altında, gűmrűk depoları ile antrepolarına konulan veya transit nakledilen,
- b) Yabancı devlet bařkanları ile beraberindekiler tarafından, buldukları sűre içinde kullanılmak veya tűketilmek ۆzere getirilen,
- c) Diplomatik veya konsűler temsilciliklere ait,
- d) Bilimsel amaçlar, sergiler, sportif ve kűltűrel faaliyetler için getirilen,
- e) Olađanűstű hallerde, hibe olarak gۆnderilen,
- f) Numune olarak gelen,

- g) Gemilerde bulunup, açık denizlerde tüketilecek olan gıda maddelerinde Türk Gıda Kodeksine uygunluk aranmaması şeklinde belirlenmiştir.

Kanunun 20 nci Maddesinde Bakanlık'ın ilgili kurumların görüşünü alarak, ithal ve ihraç edilecek gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kontrolü için giriş ve çıkış gümrük kapılarını tespit ve ilân etmesine ve bu amaçla, tespit ve ilân edilen kapılarda, **kontrol merkezleri** kurulmasına yetki vermiştir.

**Reklam ve tanıtım başlıklı** 21 inci Madde gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin etiketlenmesi, reklam ve tanıtımı; sahte, yanıltıcı veya gıdanın karakterine, yapısına, özellikle doğasına, özelliklerine, bileşimine, miktarına, dayanıklılığına, orijinine, üretim metoduna göre hatalı bir izlenim yaratacak, gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak, tüm benzer gıda maddeleri ile aynı özelliklere sahip olduğu halde gıda maddesinin özel karakteristiklerine sahip olduğunu bildiren veya ima eden ifadeleri ve tüketiciyi yanıltacak yazı, resim, şekil ve benzerlerini içermemesini zorunlu kılmaktadır.

**Tüketici haklarının korunmasıyla** ilgili 22 nci Madde de tüketicilerin her türlü gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, ithal eden ve satan gerçek veya tüzel kişiler tarafından bilgilendirilmesini zorunlu kılmıştır.

Kanunun 23 üncü Maddesinde; **Piyasa gözetimi ve denetimi** ile ilgili olup gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile bu yerlerde üretilen, satılan tüm gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile toplu tüketim yerlerinin piyasa gözetimi ve denetimi, ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içinde yapılacağı; ancak Sağlık Bakanlığının halk sağlığını ilgilendiren acil durumlarda müdahale hakkının da bulunduğu belirtilmiştir. Ayrıca, gıda kontrol ve denetim hizmetlerinde çalışacak personelin en az lisans düzeyinde eğitim almış personel tarafından gerçekleştirilmesine yer verilmiştir.

Kanunda Kontrol ve sertifikasyon başlıklı 24 üncü Madde ise gıda üreten ve/veya satan işyerlerinde, Bakanlığın yetkilendireceği kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından kalite, risk analizi ve Bakanlığın uygun gördüğü benzeri diğer konularda, kontrol ve sertifikasyon hizmetleri yapılabileceği hükme bağlanmıştır. 25 inci Madde gereği gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, ithal ve ihraç eden ve satan işyeri yetkilileri, kontrol ve denetim sonuçları hakkında, ilgili mercilere itiraz edebilecektir.

Sularla ilgili hükümlere yer veren 26 ncı Madde *doğal kaynak, doğal maden, içme, tıbbî sular ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak ve işlenmiş maden suyu üretimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esasları Sağlık Bakanlığınca; kendi doğasında bulunmayan herhangi bir katkı maddesi ilave edilen doğal kaynak, doğal maden, içme ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak, işlenmiş maden suyu ve yapay sodaların üretimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esaslarının ise, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca belirlenmesini esas almıştır.*

Kanunun 27 nci Maddesinde takviye edici gıdalar ve bebek mamalarının üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin usul ve esasların Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca; **enteral beslenme ürünleri dahil özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar, tıbbî amaçlı bebek mamaları ile ilaç olarak kullanımı bilimsel ve klinik olarak**

***kanıtlanmış ancak reçeteye tabi olmayan ürünlerin üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin usul ve esasların da Sağlık Bakanlığınca yürütülmesini esas almıştır.***

Kanun Madde 28’de ise Türk gıda mevzuatına uymayan gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler serbest bölgelere getirilebileceği, üretilebileceği ve yurt dışı edilebileceğini ancak bununla ilgili usul ve esasların Dış Ticaret Müsteşarlığının görüşü alınarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca belirleneceğini hükme bağlamıştır.

Kanunu 29’cu Maddesinde geçen hükümlere aykırı hakarete bulunan gerçek veya tüzel kişilere uygulanacak ceza hükümlerini; Madde 30 ise verilen cezaların ne şekilde tahsil edilebileceğine ve yapılabilecek itirazlara ilişkindir.

Madde 31 Sağlık Bakanlığının “genel sağlığın korunması ve hijyen ile ilgili olarak, diğer mevzuattan kaynaklanan görev ve yetkilerinin saklı olduğunu hükme bağlamış; Madde 34 ise 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 17 inci Maddesinde değişiklik yapılarak “Reklam Kurulu”na *Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığından ikişer üye katılması sağlanmıştır.*

Geçici Madde 1 ile Kanun kapsamında öngörülen *Yönetmeliklerin bir yıl içinde yayımlanması ve bu zamana kadar 560 sayılı KHK kapsamında uygulanan yönetmeliklerin bu Kanuna aykırı olmayan hükümlerinin devam bulunduğu; Geçici Madde 2 ile bu Kanun kapsamında getirilen hükümlere bir yıl içinde uyum sağlanması; Geçici Madde 3 ile Sağlık Bakanlığı laboratuvarlarından gıda denetim hizmetlerinde kullanım usul ve esaslarının bir Protokol çerçevesinde belirlenmesi ile Sağlık Bakanlığında “Çevre Sağlığı Teknisyeni” olarak görev yapan 500 personelin altı ay içinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığına devri hükme bağlanmıştır.*

5179 sayılı Kanun’un yürürlüğe girmesinden sonra yayımlanması gereken yönetmeliklerden ancak iki tanesi şimdiye dek yürürlüğe konulmuştur. Fakat diğer öngörülen Yönetmeliklerin yayımlanmasına kadar eski Yönetmeliklerin 5179 sayılı Kanuna aykırı olmayan hükümleri uygulanacaktır.

#### **4.1. “Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik” (27.8.2004 – 25566)**

5179 sayılı Kanun kapsamında yayımlanan ilk Yönetmelik “*Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik*” olup Sağlık Bakanlığının 560 sayılı KHK’nin 4üncü maddesi gereği sorumlu olduğu ‘gıda işyerlerine çalışma izni verilmesine yönelik hizmetlerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığına devredilmesi nedeniyle ve hizmetlerin aksatılmadan yürütülmesini sağlamak için biran önce çıkarılmıştır. Bu Yönetmeliğin amacı, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, işleyen, ambalajlayan, depolayan, nakleden, pazarlayan iş yerlerinin çalışma izni, gıda sicili ve üretim izni işlemlerini, bu iş yerlerinin taşınması gereken asgarî ve teknik şartlar ile sorumlu yönetici istihdamına dair usul ve esasları düzenlemektir.



## **4.2. Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği (13.9.2004 – 25582)**

**Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği**, Gıda Kodeksleri, daha önceden 560 sayılı KHK gereği Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sekreteryasında ve Sağlık Bakanlığının da katılımıyla müşterek bir prosedür izleyerek yayımlanmakta bu da uzun zaman almaktaydı. Gıda Kodeksinin daha kısa sürede hazırlanması amacıyla 5179 sayılı Kanunda Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu adıyla bir Komisyon kurulması ve hizmetlerin tek elden yürütülmesi öngörülmüştür. Bu nedenle yayımlanan Yönetmelik, “Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu” adıyla bir Komisyonun kurulması ve işleyişi ile ilgili usul ve esasları belirlemektedir. Yönetmelik, daha önce Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca 07.02.1994 tarih ve 21842 sayılı resmi gazetede yayımlanan “Ulusal Gıda Kodeks Komitesi Yönetmeliği”ni de yürürlükten kaldırmıştır.

Bu yayımlanan Yönetmelikler yanında aşağıdaki Yönetmelik tasarıları da hazırlama ve yayım sürecinde bulunmaktadır. Ancak, Yönetmeliklerin bir yıl içinde yayımlanması esas olup bu zamana kadar 560 sayılı KHK kapsamında uygulanan yönetmeliklerin bu Kanuna aykırı olmayan hükümlerinin devam bulunduğu da dikkate alınmalıdır.

1. Gıda Maddeleri ile Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve malzemelerin İthalat ve İhracatında Yapılacak Kontrol ve Denetimine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik
2. Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetim, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumlulukları Hakkında Yönetmelik
3. Gıda Kontrol Laboratuvarları Hakkında Yönetmelik
4. Gıda Bankaları Birliği Yönetmeliği
5. Ulusal Gıda Meclisi Yönetmeliği
6. Risk Analizi ve Bilimsel Komiteler Yönetmeliği
7. Acil Durum, Kriz Yönetimi, Bildirimler ve İhtiyati Tedbirlere İlişkin Yönetmelik
8. Reklam Tanıtım, Fonksiyonel Gıdalar ve Genetiği Değiştirilmiş Gıdalara İlişkin Yönetmelik
9. Tüketici Haklarının Korunması Hakkında Yönetmelik
10. Kontrol ve Sertifikasyon Yönetmeliği

## **5. GIDA HİZMETLERİNDE YÖNETSEL YAPILANMA:**

### **5.1. Türk Standartları Enstitüsü :**

132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kanunu ve Türk Standartlarının Yayımlanması Hakkında Tüzük hükümlerine göre Türk Standartlar Enstitüsü, diğer hizmetler yanında, gıda maddeleri ve kalitesi ile ilgili standartlar hazırlamaktadır. Hazırlanan Türk Standartları ilgili Bakanlığın/Kurumun onayı ile mecburi uygulamaya konulmakta aksi durumda ihtiyari uygulamada bulunmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 560 sayılı KHK'nin yürürlüğe girdiği 1995 yılına kadar çeşitli Türk Standartını mecburi uygulamaya koymuş ve bunların kontrollerini yürütmüştür. 1995'den bu yana ise Türk

Gıda Kodeksinin uygulanması öngörüldüğünden yeni bir standart yürürlüğe konulmamıştır.

### **5.2. Dış Ticaret Müsteşarlığı (DTM):**

DTM, ülkeye ithal edilecek veya ülkeden ihraç edilecek tüm ürünlere yönelik düzenlemeler yapmakta ancak teknik düzenlemeleri ilgili kamu kurumuna / Bakanlığa bırakmaktadır. Bu kapsamda, Dış Ticaret Müsteşarlığınca her yıl yayımlanan “Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği” gereğince gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin ithalat aşamasındaki gıda güvenliği ve kalitesine yönelik kontrolleri yürütmek üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve/veya Tarım İl Müdürlüğü tarafından fiili ithalat öncesinde **“Kontrol Belgesi”** onaylanmakta ve gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda kalitesi ve güvenliğine yönelik kontroller Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yapılmaktadır.

### **5.3. Sağlık Bakanlığı:**

Sağlık Bakanlığı, kuruluşu ve görevlerine ilişkin 181 sayılı KHK hükümleri gereğince “Yenilecek ve içilecek tüm gıda maddeleri ile toplum sağlığını ilgilendiren eşya ve levazımı sağlık yönünden kontrol ve denetimlerini yapmak ve gerekli hallerde izin vermek” görevlerini merkezde Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü taşrada ise 81 İlde Sağlık İl Müdürlükleri, 74 İlde Halk Sağlığı Laboratuvarları ve 6 Hıfzısıhha Merkezi aracılığıyla yürütmekte idi, ancak 5179 sayılı Kanunun 05.6.2004 tarihinde yürürlüğe girmesiyle çalışma izni ve gıda satış yeri denetimleri ile ilgili görevler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na devredilmiştir.

#### **5.3.1. Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü (TSHGM):**

TSHGM, 560 sayılı KHK gereği, 5179 sayılı Kanunun yasalaştığı tarih olan 05.6.2004 tarihine kadar, gıda işyerlerine çalışma izni verilmesi, gıda satış ve toplu beslenme yerlerinin denetimleri, özel gıda kontrol laboratuvarlarına kuruluş izni verilmesi, doğal kaynak ve maden sularına yönelik tecil ve kontrol hizmetlerini yürütmekteydi. Ancak, gıda hizmetlerinin tek elden, daha etkin ve verimli yürütülebilmesi amacıyla hazırlanarak yürürlüğe giren 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre; doğal kaynak, doğal maden, içme, tıbbî sular ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak ve işlenmiş maden suyu üretimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esaslarına ilişkin hizmetler ile enteral beslenme ürünleri dahil özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar, tıbbî amaçlı bebek mamaları ile ilaç olarak kullanımı bilimsel ve klinik olarak kanıtlanmış ancak reçeteye tabi olmayan ürünlerin üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin hizmetler Sağlık Bakanlığınca yürütülecektir. Önceki görevlerden “İşyeri Sicili” ve “Çalışma İzni” ile “satış yerlerinin denetimi”ne ilişkin görevler yasa gereği Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca devredilmiştir.

Ancak, söz konusu Kanunun ilgili hükümleri gereği Sağlık Bakanlığının; halk sağlığını tehdit eden acil durumlarda gerektiğinde ve genel sağlığın korunması ve hijyen ile ilgili olarak diğer mevzuattan kaynaklanan görev ve yetkileri saklıdır.

Gıda ile ilgili Kanunun değişmesi ve gıda hizmetlerinin tek elden Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yürütülecek olması neticesinde TSHGM içinde de yeni bir yapılanmaya

gidilmiştir. Makamın 08.06.2004 tarihli ve 05486 sayılı oluru ile; “Gıda Güvenliği ve Laboratuvarlar Daire Başkanlığı”nın adı “**Gıda Güvenliği Daire Başkanlığı**” olarak değiştirilmiştir. Buna göre;

- 07.01.1997 tarihli ve 136 sayılı Makam Onayı ile kurulan Çalışma İzni ve Tescil Şube Müdürlüğü ve Denetim Şube Müdürlüğü'nün yürüteceği hizmet kalmadığından, bu şubeler feshedilmiş,
- Laboratuvarlar Şube Müdürlüğü ve Eşya ve Levazım Şube Müdürlüğü de başka birimlerin bünyesinde hizmet vermek üzere Gıda Güvenliği Daire Başkanlığının bünyesinden ayrılmış,
- Çevre Sağlığı Daire Başkanlığı bünyesinde hizmet veren Su Güvenliği Şube Müdürlüğü, Gıda Güvenliği Daire Başkanlığı'na bağlanmıştır.

Yukarıda ifade edilen değişiklikler sonrasında “Gıda Güvenliği Daire Başkanlığı”na bağlı olarak aşağıdaki hizmet birimleri oluşturulmuştur:

- Gıda Kodeksi ve Denetim Şube Müdürlüğü,
- Toplum Beslenmesi Şube Müdürlüğü,
- Su Güvenliği Şube Müdürlüğü ile
- Eğitim, Planlama ve Koordinasyon Şube Müdürlüğü

#### **5.4. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı:**

##### **5.4.1. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü**

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 441 sayılı Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Kuruluş ve Görevleri Hakkında KHK gereği gıda kontrol hizmetlerini yürütmektedir. 441 sayılı KHK ile Bakanlığa verilen gıda ile ilgili görevler şunlardır:

- Gıda ve diğer tarım ve hayvancılık ürünlerinin kalite ve standartlara uygun olarak üretimi, işlenmesi, korunması, pazarlanması ve değerlendirilmesini temin etmek ve düzenlemek için gerekli kontrol sistemi ve kuruluşlarını tesis etmek, işletmek ....,
- Halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak ....,
- Gıda konularında araştırmalar yapmak, pilot tesisler kurmak, gıda kontrolüne yardımcı olmak, diğer kuruluşlarla işbirliği içinde Gıda Kodeksinin hazırlanması ve uygulanmasını gerçekleştirmek, gıda ve yem sanayileri ürünlerinin belirlenmiş esaslara uygunluğunu denetlemek .....

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı da kuruluşu ve görevlerini belirleyen 441 sayılı KHK gereğince “Gıda standartları ve kalite kontrol hizmetleri için temel prensip ve kriterleri belirlemek, duyurmak, uygulamalarını denetlemek, diğer kuruluşlarla işbirliği içinde Türk Gıda Kodeksini hazırlanması ve uygulanmasını gerçekleştirmek, mecburi uygulanan standartların kontrolünü yapmak, gıda kontrol una yardımcı olmak” görevlerini merkezde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü taşrada ise 81 İlde Tarım İl Müdürlükleri ve 39 İlde İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri aracılığıyla yürütmektedir. Gıda konularında araştırmalar ise merkezde Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü ise taşrada Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (aynı zamanda gıda kontrol amaçlı da görev yapmaktadır) ve diğer Araştırma Enstitüsü Müdürlüklerinde yürütülmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığında 1970’li yıllarda hizmet veren “Gıda İşleri Genel Müdürlüğü”nün 1984 yılında kapatılarak hizmetlerin KORGEM bünyesinde toplanmasından bahsetmeden geçilemeyecektir. 560 sayılı

KHK gereği hizmetleri yürütmek için zaman içinde çok küçük ilaveler yapılmış ancak ağdaş anlamda gıda konusunda bir yapılanma gerçekleştirilememiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığında gıda hizmetleri ile ilgili idari yapı şöyledir:

## **I. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü**

### **1. Gıda Kontrol Hizmetleri Dairesi**

- Gıda Kodeks şubesi
- Yurtiçi Gıda Kontrol ve Beslenme şubesi
- Gıda Dış Ticaret ve Uluslararası Mevzuat şubesi

### **2. Yem ve Gıda Tescil Hizmetleri Dairesi**

- Gıda retim Tescil ve Gıda Sanayi şubesi

### **3. Halk Sağlığı Hizmetleri Dairesi**

- İl Kontrol Laboratuvarları ve Kalıntı İzleme şubesi
- Tesis Denetleme ve Ruhsat şubesi

## **II. Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü**

### **1. Gıda ve Yem Araştırmaları Dairesi**

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, mevcut idari kapasitesiyle 560 sayılı KHK gereği Gıda retim ve Gıda ithalat ve ihracat kontrolü, Türk Gıda Kodeksinin hazırlanması ve denetlenmesi, Gıda Sicili ve retim İzni, Kırmızı et ve kanatlı et işleme tesisleri, zel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının tescil ve kontrolü, gümrük kapılarının belirlenmesine yönelik hizmetleri yürütmektedir. Anılan KHK gıda denetiminde Tarım ve Köyişleri Bakanlığıyla birlikte Sağlık Bakanlığına da görevler tevdi etmiştir. Üretim izni ve denetimi, ithalat ve ihracat kontrolü, belgelendirme faaliyetleri görevleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığına tevdi edilmiş iken, sekreter ya Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olmak üzere Türk Gıda Kodeksi ise her iki Bakanlığın ortak çalışmaları ile hazırlanmıştır.

5179 sayılı Kanuna göre ise; gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim izni, gıda sicili, tescil, istihdam, laboratuvar, kuruluş izni, ithalat ve ihracat izinleri, piyasa gözetimi ve denetimleri (gıda satış ve toplu tüketim yerleri ile üretim yerlerinin denetimi) gibi hizmetler ile kendi doğasında bulunmayan herhangi bir katkı maddesi ilave edilen doğal kaynak, doğal maden, içme ile işlenmiş içme, işlenmiş kaynak, işlenmiş maden suyu ve yapay sodaların rimi, uygun şekilde ambalajlanması ve satış esaslarına ilişkin hizmetler ile takviye edici gıdalar ve bebek mamalarının üretim, ithalat, ihracat ve denetimine ilişkin hizmetler, Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yürütülecektir.

## **6. ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI**

### **6.1. Kodeks Alimentarius Komisyonu:**

Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) ve Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) 'nun gıda sanayiine rehberlik etmek ve tüketici sağlığını korumak amacıyla 1963 yılında müştereken oluşturduğu Gıda Standartları Programını yürütmek üzere kurdukları uluslararası bir kuruluştur. Kodeks Alimentarius, kısaca, gıda maddelerinde asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen bir standartlar sistematiğidir. Kodeks Alimentarius'un amacı, kaliteli ve güvenli ürünlerin üretilmesi ve tüketicilere sunulmasının sağlanması yanında dünya gıda ticaretinde yer alan gıda maddelerinin kalite ve hijyen kriterlerinin belirlenmesidir.

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

► **Yürütücü Komite**

► **Genel Konu Komiteleri – Yatay**

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

► **Ürün Komiteleri - Dikey**

- Katı ve Sıvı Yağlar Komitesi, (ev sahibi İngiltere)
- Balık ve Su Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Norveç)
- Süt ve Süt Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Yeni Zellanda)
- Taze Sebze ve Meyveler Komitesi, (ev sahibi Meksika)
- Kakao Ürünleri ve Çikolata Komitesi, (ev sahibi İsviçre)
- Şekerler Komitesi, (ev sahibi İngiltere)(şimdilik durduruldu)
- İşlenmiş Meyve ve Sebzeler Komitesi, (ev sahibi ABD)
- Bitkisel Proteinler Komitesi, (ev sahibi Kanada)(şimdilik durduruldu)
- Hububat ve Baklagiller Komitesi, (ev sahibi ABD)
- İşlenmiş Et ve Kanatlı Et Ürünleri Komitesi, (ev sahibi Danimarka)
- Çorba ve Et Suyu Komitesi, (ev sahibi İsviçre) (Kaldırıldı)
- Et Hijyeni Komitesi, (ev sahibi Yeni Zellanda)
- Doğal Mineral Sular Komitesi, (ev sahibi İsviçre)( şimdilik durduruldu)
- Yenilebilir Buzlar, (ev sahibi İsveç) (Kaldırıldı)
- Dondurulmuş gıdalar, (ev sahibi Kodeks Alimentarius) (Kaldırıldı)

► **Yardımcı Birimler (Bölgesel Komiteler)**

- Afrika FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Asya FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Avrupa FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Yakın Doğu FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Latin Amerika ve Karayipler FAO/WHO Koordinasyon Komitesi
- Kuzey Amerika ve Pasifik FAO/WHO Koordinasyon Komitesi

Kodeks Standartlarının hazırlanmasında uyulması gereken kurallar Komisyon tarafından belirlenmiş ve bir El Kitabı (Procedural Manual) şeklinde yayımlanmış olup zaman zaman güncelleştirilmektedir. Komisyonun Yürütme Komitesi (Executive Committee) Komisyon çalışmalarına genel yönetim için tavsiyelerde bulunmakta olup Komisyonun yürütme organı olarak faaliyet gösterir ve kararları alır. Kodeks Komiteleri bu prensipleri dikkate alarak iş programlarını ve öncelik gereçlerini

hazırlarlar. Yukarıda belirtilen Komite grupları, buna göre, her yıl belirli programlarda toplanır ve kabul edilen çalışmaları yürütür. Komite grupları, standart tasarısı teklifini hazırlar ve üye ülkelere ve uluslararası kuruluşlara gönderir. Standartlar çeşitli aşamalardan geçip hükümetler ve diğer ilgili grupların (üniversiteler, gıda üreticileri, ticaret grupları, tüketici örgütleri gibi) incelemelerine aşmalı olarak sunulur ve sekiz aşamayı geçiren tasarı, sekreteryaya tarafından yazılı olarak Komisyona sunulur ve Kodeks Standardı olarak yayımlanır. Bugün 300'ün üzerinde Kodeks Standardı bulunmaktadır.

Kodeks Alimentarius'a sadece ülkeler üye olabilmekte ancak çeşitli organizasyonlar ve sivil toplum kuruluşları gözlemci statüde toplantılara katılabilmektedir. Türkiye 01 Ekim 1963 yılında Kodeks Alimentarius Komisyonuna üye olmuştur. Türk Hükümetini Tarım ve Köyişleri Bakanlığı temsil etmekte ve ülkemiz Kodeks kontakt noktası da Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'dür. Bu "<http://www.codexalimentarius.net>" web adresinde de yer almaktadır. Halen 163 ülke CAC'a üye bulunmaktadır.

Kodeks kontakt noktası (Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü), Kodeks Komisyonu ile haberleşme kanalı olup ülkedeki diğer ilgili birimlerin katılımının sağlandığı bir koordinatördür. Kodeks Kontakt Noktası, olası duplikasyonların önlenmesi, işbirliği ve koordinasyonun geliştirilmesi ve ülke görüşlerinin oluşturulması amacıyla Ulusal Gıda Kodeks Komitesi ile yakın ilişki içinde olmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Kodeks Alimentarius'un değişik komitelerinin toplantılarına uzun yıllardır katılmakta ve ülke görüşlerini aktarmaktadır. Bakanlık, ayrıca, katılmadığı toplantılara da Ulusal Gıda Kodeks Komitesi üye kuruluşlarının görüşlerini almakta ve ülke görüşünü oluşturarak sekreteryaya göndermektedir.

Ülkemizde gıda kodeksi çalışmaları on yıllardır yürütülmektedir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 560 sayılı KHK'nin yürürlüğe girmesiyle birlikte Türk Standartları yerine 7 nci Madde gereği Gıda Kodeksi oluşturmaktadır. Bu amaçla, hazırlanan ve gıda maddelerinin asgari kalite ve hijyen özelliklerinin belirleyen Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 16.11.1997 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanmıştır. Ayrıca, ürünlere yönelik spesifik kriterleri içeren Tebliğler de 1995 yılından itibaren sürekli olarak yayımlanmaktadır. Ülkemiz ulusal mevzuatının hazırlanmasında Kodeks Alimentarius normları ve yaklaşımları temel teşkil etmektedir. Gıda ile ilgili ülke mevzuatımız olan Türk Gıda Kodeksi, Kodeks Alimentarius ve AB Kriterleri ile uyumlu bulunmaktadır.

DTO Antlaşması çerçevesinde insan, hayvan ve bitki sağlığını korumaya yönelik tedbirlerin alınmasının önlenemeyeceği, ülkeler arasında ayırimcilik yapılmadan konulan kurallara uyulacağı ve uluslar arası ticaretin engellenemeyeceği koşuluna uygun olarak, üye ülkelerin farklı uygulamalar yapamaması gerekmektedir. Bu amaca ulaşmada en fazla katkının uluslar arası standartların esas alınmasıyla sağlanabileceği belirtilmektedir. Bu kapsamda, gıda güvenliği konusunda CAC tarafından kabul edilen katkı ve bulaşanlar, pestisit ve veteriner ilaç kalıntıları, numune alma ve analiz metodları, ithalat, ihracat ve sertifikasyon, gıda etiketleme ve gıda hijyeni uygulamaları ve ürünlere ilişkin standartların, kural ve prensiplerin ülkelerce tanınması ve uygulanması gerekliliği ortaya konulmuştur. Böylece, CAC normları, uluslar arası gıda ticaretinde mevcut ve oluşabilecek sorunların çözümünde esas alınmaya başlanmıştır.

### **6.1.1. Daimi Uzman Grupları / Komiteleri**

#### **6.1.1.1. Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar Ortak Uzman Komitesi (JECFA)**

FAO ve WHO tarafından müştereken oluşturulan JECFA (Joint Expert Committee on Food Additives), gıdalarda katkı maddelerinin kullanımıyla ilgili bilimsel toksikolojik değerlendirmeler yapmakta ve gıda katkı maddelerinin kimyasal spesifikasyonlarını belirlemektedir. Ayrıca akut, genetik ve farmokokinetik çalışmalar ile mutagenik, teratogenik ve kanserojenik araştırmalar da yürütmektedir. Bu çalışmalar kapsamında, önce deney hayvanlarından ve mümkün olduğunda insanlardan elde edilen veriler toplanmakta; ikinci aşmada ise, elde edilen veriler değerlendirilerek söz konusu maddelerin gıda maddelerinde bulunmasına izin verilen limitlerine yönelik tavsiye kararları alınmaktadır. JECFA, bu güne kadar, 1300 den fazla gıda katkı maddesi, 25 kadar bulaşan ve doğal olarak oluşan toksik bileşik, ve 80 kadar da veteriner ilaç kalıntısı üzerine değerlendirmeler yapmıştır.

JECFA değerlendirmeleri, vücut ağırlığı esasına bağlı olarak gıda katkı maddelerinin miktar belirlenmesi ile sonuçlanmakta ve "ADI" değeri belirlenmektedir. Kontaminantlar ile ilgili olarak, JECFA geçici tolere edilebilir haftalık alım miktarını (PTWI) veya geçici tolere edilebilir günlük alım miktarını (PTDI) belirler ki bu kontaminantların alımının kabul edilebilirliği yönünden değil izin verilebilirliğini belirlemek için kullanılmaktadır. Veteriner ilaçları açısından da JECFA tavsiyeleri, hayvansal orijinli gıdaların alımı ve yenilebilir hayvan dokularının tüketilmesi sonucu kalıntı miktarlarının toksikolojik çalışmalarına dayanmaktadır. Veteriner ilaçları için MRLs, pratik geri alma zamanlarında ulaşılabilecek seviyelerde önerilmektedir.

#### **6.1.1.2. Pestisit Kalıntıları Ortak Uzman Komitesi (JMPR)**

FAO Pestisit Residu Uzmanlar Paneli ile WHO Çekirdek Değerlendirme Grubu bir araya gelerek JMPR Komitesini oluşturmaktadır. Bu Komite, ADI değerleri ile sonuçlanacak şekilde pestisit kalıntılarının toksikolojik değerlendirmelerini yapar. Ayrıca, İyi Tarım Uygulamalarına (GAP) bağlı olarak uygulanan pestisitler için tarla denemeleri spesifik ürün gruplarına yönelik MRLs seviyelerini teklif eder. ADI değerinin aşılması durumunda ise ülkelere, ulusal gıda tüketim verileri ve pestisit kalıntı izleme programlarının dikkate alınabileceği tavsiye edilmektedir.

#### **6.1.1.3. Gıda Işınlaması Ortak Uzman Komitesi (JECEF)**

JECFI Komitesi, tüketicilerin güvenliğini ve gıdanın sağlığa yararlılığını sağlamak ilkesini göz önüne alarak gıda ışınlama yöntemiyle belirli gıdaların korunması ve raf ömrünün artırılması açısından gıda ışınlamasının güvenliğini değerlendirir.

### **6.1.2. Ad-hoc Uzman Grupları / Komiteleri**

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

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

## 6.2. Avrupa Birliği

### 6.1.2. Beyaz Doküman (White Paper):

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

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

### 6.1.3. 178/2002/EC sayılı Gıda yasasıyla ilgili genel ilke ve şartları belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği İdaresi'ni kuran ve gıda güvenliği konularıyla ilgili işlemleri belirleyen Regülasyon

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



Regulasyon, genel anlamda, gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda ve yem güvenliği üzerine doğrudan veya dolaylı etkileri olan tüm işlemleri konu almakta; ancak, birincil üretim aşamasında ve evsel üretim veya hazırlama aşamasında uygulanmamaktadır. Regulasyonun en önemli amaçlarından bir tanesi de; İç Pazarın etkin olarak işleminin sağlanması ve insan sağlığı ve tüketici menfaatlerinin yüksek seviyede korunması özellikle de geleneksel ürünler dahil olmak üzere gıda arzındaki çeşitliliği de dikkate alarak, güvence altına alınması için bir temel oluşturulmasıdır. Otorite, Yönetim Kurulu, Yürütme Amiri, İstişare Forumu ve Bilimsel Komite ve Panellerden oluşmaktadır.

178/2002/EC sayılı Regulasyonun en önemli getirilerinden bir halk sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli rol oynayacak bağımsız yapıda “**Avrupa Gıda Otoritesi**”nin kurulmasıdır. Buna nedenlerden bir tanesi, geçmişte yaşanan tecrübelerin, risk değerlendirmesi ve risk yönetimi konularının işlevsel olarak birbirinden ayrılması ve gıda zincirindeki olabilecek risklerin bağımsız bir kurum tarafından yürütülmesinin ve bilimsel tavsiyeler oluşturulmasının gerekliliğidir.

#### **6.1.4. AB Gıda Hijyeni Mevzuatı**

AB 'de gıda hijyeni **93/43/EC Regulasyonu** ile düzenlenmekte idi. Konunun kapsamlı olması ve alt sektörlerin hijyen gerekliliklerinin farklılık arz etmesi nedeniyle son olarak 29 Nisan 2004 tarihinde gıda hijyeni konularına iki ayrı regulasyon ile düzenleme getirilmiştir. Bunlar;

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

#### **6.1.5. AB Gıda Güvenliğine Yönelik Kontrol Mevzuatı**

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

- (a) Doğrudan veya çevre aracılığıyla, insan ve hayvanlara yönelik riskleri önlemek, yok etmek veya kabul edilebilir seviyelere azaltmak; ve
- (b) Gıdanın etiketlenmesi ve tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri dahil, gıda ticaretinde adil uygulamaların temin edilmesi ve tüketici çıkarlarının korunması,

Bu Regülasyon, tarımsal ürünlerin ortak piyasa düzenleri için uygulanmamakta; yürütülecek resmi kontroller, 178/2002/EC sayılı Regülasyonda ortaya konulan gıda güvenliğinin temin edilmesinde gıda işyerleri birincil yasal sorumlu olarak kabul edilmektedir. Bunun yanında “854/2004/EC sayılı İnsan Tüketimine uygun hayvansal orijinli gıda maddeleri ile ilgili Resmi Kontrollerin Düzenlenmesine ilişkin Spesifik Kuralları Belirleyen Regülasyon”, 25.6.2004 tarihinde değiştirilerek yeniden yayımlanmıştır.

#### **6.1.6. Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü**

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

SANCO ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı görev ve yetkileri gereği sık sık birlikte çalışmak durumundadır. Ülkemizden AB ülkelerine ihraç edilen gıda maddelerinde tespit edilen gıda güvenliği olumsuzluklarını içeren “**Hızlı Alarm Mesajları**” Tarım ve Köyişleri Bakanlığı muhatap alınarak AB Komisyonu tarafından doğrudan gönderilmekte ve ilgili firma ve ürün bazında önlemler alınması talep edilmektedir.

#### **• Gıda ve Veterinerlik Ofisi**

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

#### **6.1.7. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)**

Otorite, Topluluğun yasalarına / mevzuatına bilimsel tavsiyeler, bilimsel ve teknik destek ve gıda ve yem güvenliği konularında doğrudan veya dolaylı etki ve sonuçları olan bütün alanlarda politikalar üretmek üzere Brüksel'de (geçici adres) kurulmuştur. Bu alanlardaki bütün konularla ilgili bağımsız bilgi ve riskler konusunda iletişimi de sağlayacaktır. Otorite, insan sağlığının yüksek bir düzeyde korunmasına katkıda bulunacak ve bu açıdan, iç pazarın işleyişinde bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı ve çevreyi dikkate alacaktır.

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

- Topluluk yasalarıyla ilgili olarak insan beslenmesi konusunda bilimsel tavsiye ve bilimsel ve teknik destek ve Komisyonunu isteği üzerine Topluluğun sağlık programı çerçevesinde beslenme konularıyla ilgili iletişim;
- Hayvan sağlığı ve refahı ve bitki sağlığı konularında bilimsel görüş;
- 2001/18/EC sayılı Direktif’de tanımlanan şekilde ve orada belirlenen saklı kalmak kaydıyla, genetik yapısı değiştirilmiş organizmalarla ilgili olarak gıda ve yemin dışındaki ürünler konusunda bilimsel görüşler, Otorite, bu misyon kapsamındaki alanlarda gerekli önlemlerin Topluluk tarafından tasarlanması ve kabul edilmesine bilimsel dayanak hizmetinde bulunacak bilimsel görüşleri sağlayacaktır.
- Otorite görevlerini, bağımsızlığı, yayımladığı bilimsel görüş ve bilgilerin bilimsel ve teknik kalitesi, işlemlerinin ve uygulamalarının şeffaflığı ve kendisine verilen görevleri yerine getirmedeki ihtimamı sayesinde bir başvuru merkezi olmasını sağlayacak koşullar altında yapacaktır.
- Otorite, Üye Devletlerde kendisiyle benzer konularda görev yapan etkin organlarla yakın bir işbirliği içinde hareket edecektir.
- Otorite, Komisyon ve Üye Devletler, risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi fonksiyonları arasındaki etkiliği ve tutarlılığı daha üst düzeye çıkarmak için işbirliğinde bulunacaklardır.
- Üye Devletler, misyonunda başarılı olmasını güvence altına almak için Otorite ile işbirliği yapacaklardır.

Otorite;

- Yönetim Kurulu;
- İdari Müdür ve ekibi;
- Danışma Forumu;
- Bilimsel Komite ve Bilimsel Panellerden oluşmaktadır.

#### • **Bilimsel Komite ve Bilimsel Paneller:**

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, bilimsel görüş ve tavsiyeler üretilmesi için en etkin organı Bilimsel Komite ve Bilimsel Paneller olup çalışma prensipleri şunlardır: Bilimsel Komite ve Daimi Bilimsel Paneller, Otoritenin bilimsel görüşlerinin sağlanmasından sorumlu olacak ve bunlardan her biri kendi görev alanı içinde halka açık toplantılar düzenleyebilecektir. Bilimsel Komite, Bilimsel Panellerin Başkanları ile hiçbir Bilimsel Panele mensup olmayan altı bağımsız bilim uzmanından oluşurken Bilimsel Paneller bağımsız bilim uzmanlarından oluşmaktadır. Otoritenin kuruluşuyla birlikte aşağıdaki Bilimsel Paneller kurulmuştur:

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

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

### 6.1.8. Ulusal Program

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

Türkiye Adaylık sürecinde UP’ı KOB’nde gerçekleştirilen revizyonlar paralelinde güncelleştirmektedir. Son olarak da 24.7.2003 tarih ve 25178 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmış olup uyum çalışmaları bu kapsamda yürütülmektedir. Ayrıca, doğması muhtemel sorunların çözümüne yönelik olarak doğru tespitlerde bulunulmasını teminen kurumsal ihtiyaçlar ve bütçe planlamasına yönelik gerçekçi ifadeler içermesi gerekmektedir. AB’nde gıda güvenliği yüksek önceliğe haiz konulardan olup tam üyelik sürecinde aday ülkelerden bunun gereğini istemektedir. UP, adaylık sürecinde gıda kontrol sistemlerinin geliştirilmesini ve bununla ilgili alt yapının güçlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

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

Malların Serbest Dolaşımı başlığında gıda ürünleri için en önemli konu “mevzuat uyumu, gıda denetim ve laboratuvar alt yapısının güçlendirilmesi, ürün güvenliğinin ülke çapında sağlanması ve Hızlı Alarm Sistemi ile Merkez ve Taşra Teşkilatı arasında enformasyon teknolojisinin kurulması” gerekmektedir.

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

Geçen son dört yılda özellikle de 2002 –2003 yıllarında gıda mevzuat uyumunda dikkate değer gelişmeler sağlanmış ancak idari yapıların güçlendirilmesi anlamında ise istenen ilerlemeler sağlanamamış ve gıda konusundaki yapısal bozukluklar giderilememiştir. Alt yapının güçlendirilmesi amacıyla da Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca **“Türkiye’de Gıda Güvenliği İdaresinin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi”** Projesi hazırlanmış ve AB tarafından desteklenmesi kabul edilmiştir. Ancak ülkemizdeki gıda idaresinin iki başlılığı nedeniyle son iki yıldır proje

uygulamaya sokulmamış; 5179 sayılı Kanunun yasalaşması sonucu gıda konularında Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tek yetkili kurum haline gelmesiyle Proje'de "eşleştirme" (twinning) aşamasına gelinmiştir.

Adaylık sürecinde AB Müktesabatına uyum sağlanmasında karşılaşılan güçlüklerin aşılması için yardımda bulunmak amacıyla AB'nin TAEIX Bürosu teknik yardım ve eğitim amaçlı kısa süreli destek programları yürütülmektedir. Ayrıca, yukarıda belirtilen AB destekli uyum projelerinde uyumlaştırılan mevzuatın uygulanmasını kolaylaştırmak için üye ülkelerin biriyle müştereken yürütmek üzere "eşleştirme" (twinning) prosedürü devreye sokulmaktadır.

### **6.1.9. 2/97 Ortaklık Konseyi**

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

### **6.3. Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Genel Anlaşması (GATT)**

İkinci Dünya Savaşı sonrasında ticaret ve istihdam sorunlarına çözüm aramak, ülkeler arasında serbest dış ticareti teşvik ve liberize etmek ve dış ticaret politikalarını güvenli bir temele oturtmak suretiyle ülkelerin refahına ve ekonomik kalkınmalarına katkıda bulunmak amacıyla batılı 23 sanayileşmiş ülke kendi aralarında tarife müzakerelerine giderek evrensel nitelikte kurallar içeren Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Genel Antlaşması (GATT; *General Agreement on Tariffs and Trade*), 1947 yılında imzalanmış ve Türkiye de bu antlaşmayı 1951 tarihinde imzalayarak GATT'a üye olmuştur. GATT uluslar arası ticaret ile ilgili olarak üzerinde anlaşılmış ve ortak kurallar getiren çok taraflı bir antlaşmadır. Kısaca GATT, uluslar arası ticaretin yürütülmesi için genel kuralları ortaya koyarak ticaretin serbestleştirilmesi ve genişlemesi amacıyla periyodik olarak çok taraflı ticaret müzakerelerinin yapılması için genel çerçeveyi içermektedir.

### **6.4. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ)**

Yedi yıllık bir görüşme maratonundan sonra korumacılığı azaltmak, ticarete serbestliği artırmak ve özellikle gelişmiş ülkelere uygulanan tarım ürünleri ticaretindeki ithalat kısıtlamalarını önlemek amacıyla 15.12.1993 tarihinde tamamlanan GATT Uruguay Turu müzakereleri sonucunda ülkemizin de katılımıyla 1994 yılında imzalanan ve 01.01.1995 tarihinde yürürlüğe giren Nihai Senet içinde Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) Kuruluş Antlaşması ile kurulmuştur. DTÖ şemsiye antlaşma, uluslararası tarım ürünleri ticaretinde pazara giriş, iç desteklemeler, ihracatta sübvansiyonlar olmak üzere yeni kurallar getiren Tarım Anlaşması dahil 29 ayrı anlaşmayı içermektedir. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ)'nün Tarım Antlaşması tarım ürünleri ticaretinde serbestleşmenin başlangıcı olmuştur.

#### **6.4.1. Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemleri (SPS) Anlaşması:**

SPS Anlaşması genel olarak insan ve hayvanları gıdalardan kaynaklanan risklerde, insan sağlığını, bitki ve hayvansal kaynaklı hastalıklardan korumak, gıda güvenliğini sağlamak, gıda kontrolü, gıdalarda kullanılan katkı maddeleri, pestisit kalıntıları, bulaşanlar, bitki ve hayvan karantinaları ve hastalıktan ari bölge tayini, ithal edilmiş ürünlerle ilgili sağlık kuralları, ithalat yasakları gibi hususları kapsamaktadır. DTÖ, SPS anlaşması, üye ülkeleri, SPS önlemlerini söz konusu ithalatın taşıyabileceği risk değerlendirilmesine dayandırılmasını ve ticareti kısıtlayıcı sonuçlar doğursa bile risk değerlendirilmesinde bilimsel yöntemlerin kullanılmasını ve gizli ticaret kısıtlaması olarak kullanılmamasını kabul etmiştir.

DTÖ üyeleri, ihracatçı ülkelerin piyasaya giriş hakları ve ithalatçı ülkelerin belirli sağlık ve güvenlik standartlarını sürdürme hakları arasındaki anlaşmazlıkları çözümlenmek, insan, bitki ve hayvan sağlığını korumak adına ticareti kısıtlayıcı ve engelleyici tarife dışı engellerin oluşmasını önlemek amacıyla SPS anlaşması imzalanmıştır.

SPS Anlaşması, Tarım Anlaşmasından ayrı olmasına rağmen Uruguay Turu Anlaşmaları arasında tarım konusunu tamamlayıcı niteliktedir. Adeta pazara giriş, iç destekler ve ihracat sübvansiyonlarından sonra tarımla ilgili düzenlemeler açısından dördüncü ayağı oluşturduğu söylenebilir.

Tüm ülkeler, yürürlükte olan ve yeni SPS önlemleri ve risk değerlendirmesi ile ilgili temas noktası belirleme durumunda olup ülkemizde de bu görevi Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü üstlenmiştir. Ülkeler insan, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili aldıkları herhangi bir karar uluslararası ticareti etkileyecek boyutta ise ülkeler bu kararlarını DTÖ sekreteryasına bildirmek zorundadır, sekreterya da bu bilgiyi tüm üye ülkelere bildirmektedir. DTÖ üyeleri Kodeks Alimentarius Komisyonu (*CAC, Codex Alimentarius Commission*), Uluslararası Salgın Hayvan hastalıkları Örgütü (*OIE, Office International des Epizooties*), Uluslararası Bitki Koruma Konvansiyonu (*IPPC, International Plant Protection Convention*) gibi uluslar arası organizasyonların koyduğu kural ve standartları kullanmasalar bile aldıkları bitki ve hayvan sağlığı ve gıda güvenliği önlemlerini bilimsel temele dayandırmak ve gerekli risk analizlerini yapmak durumundadırlar.

#### **6.4.2. Ticarete Teknik Engeller (TBT) Anlaşması:**

DTÖ, dünya ticaretinin daha da serbestleşmesine yönelik olarak tarım ürünleri ve gıda maddeleri ticaretinde ticarete engel olduğu düşünülen teknik düzenlemeler, standartlar (ambalajlama, etiketleme ve işaretleme dahil) test ve belgelendirme prosedürleri ve diğer tarife dışı teknik engellerin ortadan kaldırılması için Ticarete Teknik Engeller Anlaşmasını (*TBT, Agreement on Technical Barriers to Trade*) yürürlüğe koymuştur. TBT, ülkeleri standart ve uygunluk değerlendirme sistemlerinin karşılıklı olarak tanınmasını ve uygulanmasını, iç ve dış ticarete farklı işlemlerin yapılmamasını, üretimde GMP uygulanmasını, uluslararası ticaretin kolaylaştırılmasını, SPS Anlaşmasındaki gibi, uluslar arası standartlara dayanmayan uygulamaları DTÖ’te bildirmek ve sorunların çözümü için “Uyuşmazlıkların Halli Organı”na başvuru hakkını getirmiştir. Ülkemizde TBT Anlaşmasında da Tarım ve

Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü yine temas noktası olarak belirlenmiştir. Bitki ve hayvan hastalıkları hariç insan hastalıklarının önlenmesine yönelik tedbirler, gıdaların etiketleme kuralları, besin değeri bilgileri, kalite, ambalajlama ve işaretleme ile ilgili düzenlemeler TBT kapsamında değerlendirilmektedir.

## 7. SONUÇ

İnsan tüketimine sunulan gıda maddelerinin güvenli ve kaliteli bir şekilde sunulması için, iyi bir teknoloji kullanılmasının yanı sıra, gıda maddelerinin taşınması gereken asgari ve teknik kriterlerini içeren gelişmiş ve güncel bir gıda mevzuatının uygulanması gerekir. Bir ülkedeki gıda sisteminin temel amacı, güvenli gıdanın üretilmesi ve tüketime sunulması gerekir. Bu amaç için hammadde aşamasından başlayarak üretim, işleme, ambalajlama, depolama, nakliye, pazarlama, satış ve tüketim gibi tüm aşamalarda, gıda güvenliğinin sağlanabilmesi yönünden gıda mevzuatına uygun çalışma bilincinin yerleşmesi gerekmektedir. Devletin temel amacı, gıda işi ile iştigal eden işyerlerinin, uygun bileşen ve teknoloji kullanarak gıda maddelerinin gıda mevzuatına uygun şekilde üretilmesi ve insan tüketimine sunulmasını sağlamaktır.

Gıda güvenliği açısından, tarımda tohum, fide, fidan, gübre, bakım ve yetiştirme tekniği, pestisit, anabolizan vs tüm girdilerin bilinçli olarak zamanında ve gereken miktarda kullanılması gerektiği unutulmamalıdır. Bunun için de gıda mevzuatının gıda zincirinin her aşamasında etkin olarak uygulanmasını sağlanmalı; daha da önemlisi insanımızın bu bilinci taşınması sağlanmalıdır. Gıda güvenliğinin etkin kılınması için ise öncelikli olarak hammaddenin elde edildiği ilk aşamada İyi Tarım Uygulamaları (GAP) ve ürün işleme ve üretim aşamalarında ise İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) ve Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) gibi prensiplerin uygulanması üzerinde titizlikle durulmalıdır. Çünkü ancak böylesi bir yaklaşımla yürürlüğe konmuş olan gıda mevzuatının esas kılınması ve denetim ve kontrol uygulamalarının bu mevzuat hükümlerine göre yürütülmesi halinde, üretilip tüketime sunulan gıda maddelerinin, sağlıklı fert ve toplum oluşumundaki yadsınamayan işlevi sağlanabilmektedir.

Sonuç olarak Ülkemizde sağlık ve ekonomik açıdan toplum refahının sağlanması için, çağdaş bir anlayışla ve bu konuda sorunlarını başarı ile çözümlemiş ülkelerin mevzuatı ile paralellik içinde bir gıda mevzuatının etkin ve verimli olarak yürürlüğe konması, uzun yıllardan bu yana yaşanan kargaşaya nokta koymak yönünden, gerekli ve verimli bir hizmet olmuştur. Ancak bundan sonra yapılacak geliştirme çalışmaları yürütülürken, ülkemizin hassasiyetleri, insanımızın tüketim alışkanlıklarına bağlı olarak, ulusal konularda gerekli özgün uygulamaların gerekebileceği de, hiçbir zaman unutulmamalıdır.

**Ek – 1 TÜRK GIDA KODEKSİ**

<b>SIRA</b>	<b>TÜRK GIDA KODEKSİ</b>	<b>RESMİ GAZETE TARİH ve SAYISI</b>
<b>1</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği</b> Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik <b>Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik</b> Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik	<b>16 Kasım 1997 – 23172 (m)</b>  31 Mayıs 1998 – 23358  22 Şubat 1999 – 23619  24 Ekim 1999 – 23856  13 Eylül 2000 – 24169  23 Ocak 2002 - 24649  28 Nisan 2002 – 24739  31 Mayıs 2002 – 24771  25 Ağustos 2002 – 24857  23 Eylül 2002 – 24885  17 Temmuz 2003-25171
<b>2</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi - Distile Alkollü İçkiler Tebliği</b> <b>Tebliğ No:95/01</b>	<b>21 Ekim 1995 – 22440</b>
<b>3</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi - Siyah Çay Tebliği, Tebliğ No: 96/10</b> Türk Gıda Kodeksi - Siyah Çay Hakkında Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 97/11 Türk Gıda Kodeksi - Siyah Çay Hakkında Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2003/26	<b>13 Aralık 1996 - 22846</b>  15 Aralık 1997 – 23211  26 Temmuz 2003 - 25180
<b>4</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği Tebliğ No: 2002/13</b> Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2003/36 <b>Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Tebliği</b> Tebliğ No: 97/01 (Yürürlükten kalktı) <b>Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 97/8 (Yürürlükten kalktı)</b> Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Çeşitleri Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 98/12 (Yürürlükten kalktı)	15 Şubat 2002 - 24672  15 Ekim 2003 - 25260  20 Ağustos 1997 - 23086  <b>12 Eylül 1997 - 23108</b>  <b>10 Temmuz 1998 – 23398</b>
<b>5</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliği Tebliğ No: 98/7</b> Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2000/45 Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2004/30	<b>25 Nisan 1998 - 23323</b>  1 Aralık 2000 – 24247  3 Haziran 2004 - 25481
<b>6</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi - Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği Tebliğ No: 98/9</b> Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/43	<b>9 Haziran 1998 – 23367</b>  16.8.2002 - 24848
<b>7</b>	<b>Türk Gıda Kodeksi – Sofra ve Gıda Sanayii Tuz Tebliği Tebliğ No: 2004/25</b> Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Tuz Tebliği	<b>7 Haziran 2004- 25485</b>  <b>9 Temmuz 1998 - 23397</b>



	Tebliğ No: 98/11 (Yürürlükten Kaldırıldı) Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 99/8 Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 99/8 Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2000/29 Türk Gıda Kodeksi - Yemeklik Tuz Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2001/11	31 Ağustos 1999 - 23802  23 Ekim 1999 - 23855  15 Ağustos 2000 - 21141  19 Nisan 2001 – 24378
8	<b>Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliğ No: 98/20</b> Türk Gıda Kodeksi - Bebek Mamaları - Bebek Formülleri Tebliğ Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 98/28	<b>28 Ağustos 1998 – 23447</b>  17 Aralık 1998 - 23556
9	<b>Türk Gıda Kodeksi - Alkolsüz İçecekler Tebliği Tebliğ No: 98/24</b> Türk Gıda Kodeksi - Alkolsüz İçecekler Tebliğinde Değişiklik yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2001/18	<b>30 Ekim 1998 – 23508</b>  11 Ağustos 2001 - 24490
10	<b>Türk Gıda Kodeksi - Buğday Unu Tebliği, Tebliğ No: 99/1</b>	<b>17 Şubat 1999 – 23614</b>
11	<b>Türk Gıda Kodeksi - Sakız Tebliği Tebliğ No: 99/4</b>	<b>24 Temmuz 1999 - 23765</b>
12	<b>Gıda Işınlama Yönetmeliği</b> Gıda Işınlama Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik Gıda Işınlama Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik	<b>6 Kasım 1999 – 23868</b>  15 Ekim 2002 – 24907 19 Aralık 2003-25351
13	<b>Türk Gıda Kodeksi - Şeker Tebliği Tebliğ No: 99/10</b> Türk Gıda Kodeksi - Şeker Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/33 Türk Gıda Kodeksi - Şeker Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2003/7	<b>21 Ekim 1999 – 23853</b>  22 Nisan 2002 – 24734 28 Şubat 2003 - 25034
14	<b>Türk Gıda Kodeksi - Et Ürünleri Tebliği Tebliğ No: 2000/4</b> Türk Gıda Kodeksi - Et ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No:2001/8	<b>10 Şubat 2000 – 23960</b>  17 Mart 2001 - 24345
15	Türk Gıda Kodeksi - Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği, Tebliğ No: 2000/5 Türk Gıda Kodeksi - Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliğ Değişikliği, Tebliğ No: 2001/7	<b>10 Şubat 2000 - 23960</b>  17 Mart 2001 - 24345
16	<b>Türk Gıda Kodeksi - Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği Tebliğ No: 2000/10</b> Türk Gıda Kodeksi - Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/35	<b>27 Mart 2000 – 24002</b>  15 Mayıs 2002 - 24756
17	<b>Türk Gıda Kodeksi - Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği Tebliğ No: 2000/11</b>	<b>27 Mart 2000 - 24002</b>
18	<b>Türk Gıda Kodeksi - Baharat Tebliği Tebliğ No: 2000/16</b> Türk Gıda Kodeksi - Baharat Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2000/35 Türk Gıda Kodeksi - Baharat Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/ 45	<b>31 Temmuz 2000 - 24126</b>  30 Eylül 2000 – 24186 01 Eylül 2002 - 24863
19	<b>Türk Gıda Kodeksi - Devam Mamaları ve Devam Formülleri Tebliği, Tebliğ No: 2000/30</b>	<b>16 Ağustos 2000 - 24142</b>
20	<b>Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği Tebliğ No: 2000 / 16</b>	<b>14 Şubat 2000 - 23964</b>
21	<b>Türk Gıda Kodeksi - Bal Tebliği, Tebliğ No: 2000/39</b> Türk Gıda Kodeksi - Bal Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2001/44	<b>22 Ekim 2000 – 24208</b> 29 Aralık 2001 – 24625

	Türk Gıda Kodeksi - Bal Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2003/24	26 Temmuz 2003 – 25180
	Türk Gıda Kodeksi - Bal Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2004/3	15 Ocak 2004 25347
22	<b>Türk Gıda Kodeksi - Pirinç Tebliği Tebliğ No: 2001/10</b> Türk Gıda Kodeksi - Pirinç Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/12	<b>19 Nisan 2001 – 24378</b> 15 Şubat 2002 - 24672
23	<b>Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, Tebliğ No: 2001/19</b>	<b>2 Eylül 2001 - 24511</b>
24	<b>Türk Gıda Kodeksi – Bebek ve Küçük Çocuk Ek Besinleri Tebliği Tebliğ No: 2001/20</b>	<b>2 Eylül 2001 - 24511</b>
25	<b>Türk Gıda Kodeksi – Fermente Sütler Tebliği Tebliğ No: 2001/21</b>	<b>3 Eylül 2001 - 24512</b>
26	<b>Türk Gıda Kodeksi – Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlar Tebliği Tebliğ No:2001/22</b>	<b>3 Eylül 2001 - 24512</b>
27	<b>Türk Gıda Kodeksi – Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği, Tebliğ No:2001/23 (yürürlükten kalktı)</b> <b>Türk Gıda Kodeksi – Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği, Tebliğ No: 2003/23</b>	<b>3 Eylül 2001 – 24512</b> <b>17Temmuz 2003-25171</b>
28	<b>Türk Gıda Kodeksi – Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği, Tebliğ No: 2001/29</b> Türk Gıda Kodeksi – Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği, Düzeltme: Ek-1'in ikinci sayfası Türk Gıda Kodeksi – Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ	<b>13 Ekim 2001 – 24552</b> 08 Kasım 2001 – 24577 26 Haziran 2003 - 25150
29	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Seramik Malzemeler Tebliği Tebliğ No: 2001/38</b>	<b>4 Aralık 2001 - 24603</b>
30	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Rejenere Selüloz Filmlerden Yapılmış Madde ve Malzemeler Tebliği Tebliğ No: 2001/39</b>	<b>4 Aralık 2001 – 24603</b>
31	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcıların Saflik Kriterleri Tebliğ No: 2001/40</b>	<b>4 Aralık 2001 - 24603</b>
32	<b>Türk Gıda Kodeksi – Kilo Verme Amaçlı Enerjisi Kısıtlanmış Gıdalar Tebliği Tebliğ No: 2001/41</b>	<b>24 Aralık 2001 – 24620</b>
33	<b>Türk Gıda Kodeksi – Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği Tebliğ No: 2001/42</b> Türk Gıda Kodeksi –Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2003/30	<b>24 Aralık 2001 – 24620</b> 31 Ağustos 2003 - 25215
34	<b>Türk Gıda Kodeksi – Koyulaştırılmış Süt ve Süt tozu Tebliği Tebliğ No: 2001/ 43</b>	<b>29 Aralık 2001 - 24625</b>
35	<b>Türk Gıda Kodeksi – Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Sıcaklık Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği Tebliğ No: 2001/45</b>	<b>17 Ocak 2002 - 24643</b>
36	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Katkı Maddelerinin Saflik Kriterleri Analiz Metodları Tebliği Tebliğ No: 20001/46</b>	<b>17 Ocak 2002 - 24643</b>
37	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temas Eden ve Vinil Klorür Monomer İçeren Madde ve Malzemeler Hakkında Tebliğ Tebliğ No: 2002/5</b>	<b>6 Şubat 2002 - 24663</b>
38	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına ait İşaretlerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/6</b>	<b>6 Şubat 2002 – 24663</b>
39	<b>Türk Gıda Kodeksi – Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/7</b>	<b>6 Şubat 2002 – 24663</b>
40	<b>TGK - Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüleri Tebliği Tebliğ No: 2002/9</b> TGK - Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüleri Tebliği Tebliğinde Değişiklik	<b>13 Şubat 2002 – 24670</b>

	Yapılması Hakkında Tebliğ No: 2003/41	17 Aralık 2003-25319
41	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/8</b>	<b>6 Şubat 2002 - 24663</b>
42	<b>Türk Gıda Kodeksi – Çeltik Tebliği Tebliğ No: 2002/11</b>	<b>15 Şubat 2002 – 24672</b>
43	<b>Türk Gıda Kodeksi – Reçel Jöle Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği Tebliğ No: 2002/10</b>	<b>16 Şubat 2002 - 24673</b>
44	Türk Gıda Kodeksi - Makarna Tebliği, Tebliğ No: 2002/20	05 Mart 2002 - 24686
45	<b>Türk Gıda Kodeksi – İrmik Tebliği, Tebliğ No: 2002/21</b>	<b>05 Mart 2002 – 24686</b>
46	<b>Türk Gıda Kodeksi - Turunçgil Meyvelerinde Yüzeyle Kullanılan Koruyucu Maddeler ve Bu Koruyucuların Kalitatif ve Kantitatif Analiz Metodları Tebliği, Tebliğ No: 2002/19</b>	<b>05 Mart 2002 - 24686</b>
47	<b>Türk Gıda Kodeksi – Enerji İçecekleri Tebliği, Tebliğ No: 2002/24-Yürürlükten Kaldırıldı</b> <b>Türk Gıda Kodeksi – Enerji İçecekleri Tebliği, Tebliğ No: 2004/11</b>	<b>06 Mart 2002 – 24687</b> <b>09 Mart 2004 - 25397</b>
48	<b>Türk Gıda Kodeksi – Koyulaştırılmış Sütlerden ve Süttozundan Numune Alma Metodu Tebliği, Tebliğ No: 2002/15</b>	<b>20 Mart 2002 - 24701</b>
49	<b>Türk Gıda Kodeksi – Koyulaştırılmış Süt ve Süttozunun Analiz Metodları Tebliği, Tebliğ No: 2002/16</b>	<b>20 Mart 2002 - 24701</b>
50	<b>Türk Gıda Kodeksi – Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlardan Numune Alma Metodu Tebliği, Tebliğ No: 2002/17</b>	<b>21 Mart 2002 – 24702</b>
51	<b>Türk Gıda Kodeksi – Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlardan Analiz Metodları Tebliği, Tebliğ No: 2002/18</b>	<b>21 Mart 2002 – 24702</b>
52	<b>Türk Gıda Kodeksi – Madde ve Malzemelerdeki Vinil Klorür Miktarı Analiz Metodu Tebliği Tebliğ No: 2002/22</b>	<b>22 Mart 2002 - 24703</b>
53	<b>Türk Gıda Kodeksi – Madde ve Malzemelerden Gıda Maddelerine Geçen Vinil Klorür Miktarı Analiz Metodu Tebliği, Tebliğ No: 2002/23</b>	<b>22 Mart 2002 - 24703</b>
54	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri için Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği, Tebliğ No: 2002/25</b> Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Seviyelerinin Resmi Kontrolleri için Numune Alma ve Analiz Metodları Tebliği'nde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/25	<b>25 Mart 2002 – 24706</b>  17 Temmuz 2003-25171
55	<b>Türk Gıda Kodeksi – İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Metodları Tebliği, Tebliğ No: 2002/26</b>	<b>10 Nisan 2002 - 24722</b>
56	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliği, Tebliğ No: 2002/27</b>	<b>10 Nisan 2002 – 24722</b>
57	<b>Türk Gıda Kodeksi – Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği, Tebliğ No: 2002/28</b>	<b>10 Nisan 2002 - 24722</b>
58	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği, Tebliğ No: 2002/ 32</b>	<b>22 Nisan 2002 - 24734</b>
59	<b>Türk Gıda Kodeksi – Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği, Tebliğ No: 2002/34</b>	<b>22 Nisan 2002 - 24734</b>

60	<b>Türk Gıda Kodeksi – Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği, Tebliğ No: 2002/30</b> Türk Gıda Kodeksi – Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2004/4	28 Nisan 2002 – 24739  11 Şubat 2004 - 25370
61	<b>Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği, Tebliğ No: 2002/55</b>	25 Ağustos 2002 - 24857
62	<b>Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği, Tebliğ No: 2002/56</b> Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Tebliğ No: 2002/65	25 Ağustos 2002 – 24857  11 Ekim 2002 - 24903
63	<b>Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği, Tebliğ No: 2002/57 (Yürürlükten kalktı)</b> <b>Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği, Tebliğ No: 2003/44</b> Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında, Tebliğ No: 2004/15	25 Ağustos 2002 – 24857  22 Aralık 2003 – 25324  28 Mart 2004 - 25416
64	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği, Tebliğ No: 2002/58</b> Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2004/5	25 Ağustos 2002 – 24857  29 Ocak 2004 - 25361
65	<b>Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2002/63</b> DÜZELTME: Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında 2002/63 sayılı Tebliğ'de “ppb” düzeltme	23 Eylül 2002 – 24885  16 Ekim 2002 - 24908
66	<b>Türk Gıda Kodeksi – Sporcu Gıdaları Tebliği, Tebliğ No: 2003/03 (Yürürlükten kalktı)</b> <b>Türk Gıda Kodeksi – Sporcu Gıdaları Tebliği, Tebliğ No: 2003/42 (yeni)</b>	09 Ocak 2003 – 24988  06 Aralık 2003-25308
67	<b>Türk Gıda Kodeksi - Alkollü İçkilerde Hacmen Alkol Miktarının Etiketle Bildirilmesi Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2003/ 6</b>	26 Şubat 2003 - 25032
68	<b>Türk Gıda Kodeksi – Mercimek Tebliği, Tebliğ No: 2003/25</b> Türk Gıda Kodeksi – Mercimek Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ, Tebliğ No: 2003/38	26 Temmuz 2003 – 25180  18 Ekim 2003 - 25263
69	<b>Türk Gıda Kodeksi – Krema ve Kaymak Tebliği, Tebliğ No: 2003/34</b>	27 Eylül 2003 - 25242
70	<b>Türk Gıda Kodeksi – Glutensiz Gıdalar Tebliği, Tebliğ No: 2003/33</b>	27 Eylül 2003 - 25242
71	<b>Türk Gıda Kodeksi – Tahin Tebliği, Tebliğ No: 2004/22</b>	22 Mayıs 2004 - 25469
72	<b>Türk Gıda Kodeksi – Tahin Helvası Tebliği, Tebliğ No: 2004/23</b>	22 Mayıs 2004 - 25469
73	<b>Türk Gıda Kodeksi – Lokum Tebliği, Tebliğ No: 2004/24</b>	22 Mayıs 2004 - 25469

## **EK – 2**

### **560 SAYILI GIDALARIN ÜRETİMİ TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR KHK (28.8.1995 - 22327) KAPSAMINDA YÜRÜLÜĞE KONULAN MEVZUAT**

#### **1. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI**

- "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" (09.6.1998 - 23397)
- "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" (16.11.1997 – 23172)
- Gıda İşinlama Yönetmeliği (6 Kasım 1999 – 23868)
- "Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkında Yönetmelik" (04.9.2000 – 24160)
- "Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" (11.9.2000 – 24167)
- "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" (23.6.1996 – 22675)
- Gıda Üretim İzni ve Gıda Sicili için Ücret Toplanması ve Harcama Esasları Hakkında Yönetmelik (01.4.1999 – ) (Yürürlükten kalktı)
- Türk Gıda Kodeksi Tebliğleri (73 adet)
- Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temas Eden Ambalaj Materyallerinin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğ (01.9.2003 – 25216)
- İthal ve İhraç Edilecek Gıdaların Giriş ve Çıkış Kapılarının Tespit ve İlanına Dair Tebliğ (01.3.2001 – 24333)
- Serbest Bölgelerde Sağlık Sertifikalarının Düzenlenmesine Dair Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ (30.6.2001 – 24801)

#### **2. SAĞLIK BAKANLIĞI**

- Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik (10.7.1996 – 22692) (Yürürlükten kalktı)
- Doğal ve Kaynak Sular ile Soda ve Tıbbi Suların İstihali ve Ambalajlanması Hakkında Yönetmelik (18.10.1997 - 23244)
- Gıda İşyeri Çalışma İzni Ücreti Toplanması ve Harcama Esasları Hakkında Yönetmelik (1998 - 23358) (Yürürlükten kalktı)

### **EK – 3**

## **GIDALARIN ÜRETİMİ TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR KANUN HÜKMÜNDE KARARNAMENİN DEĞİŞTİRİLEREK KABULÜ HAKKINDA 5179 SAYILI KANUN (05.6.2004 – 25483) KAPSAMINDA YÜRÜRLÜĞE KONULAN MEVZUAT**

- Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik (27.8.2004 – 25566)
- Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu Yönetmeliği (13.9.2004 – 25582)

### **KAYNAKLAR:**

1. 560 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesi Hakkında KHK
2. Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesi Hakkında KHK'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun
3. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
4. Mehmet AYDIN, Gıda Kontrolü ve Mevzuatı.1976
5. Prof. Dr. Sait Tahsin TEKELİ, Türkiye'de Gıda Kontrolü ve Mevzuatı ve Kontrolünün Esasları, 1975. Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Genel Yayın No:27.
6. Yusuf VANGÖL, Gıda Kontrolör Eğitimi Kurs Notları.
7. Assuring Food Safety and Quality. Joint FAO/WHO Publication.2003.
8. Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standrds Programme. Procedural Manual.
9. TÜGİDER. Tarım ve Gıda Ürünleri Dış Ticaret Raporu. 2002.

**TMMOB ZİRAAT MÜHENDİSLERİ ODASI  
TÜRKİYE ZİRAAT MÜHENDİSLİĞİ 6.TEKNİK KONGRESİ**

## **ULUSAL ve ULUSLARARASI GIDA MEVZUATI**

**Prof. Dr. Muammer KAYAHAN \***

**Prof. Dr. Nevzat ARTIK\***

**Zir. Müh. İbrahim İLBEĞİ\*\***

**Prof. Dr. Recai ERCAN\***

**Zir.Müh. Sibel SEVAL\*\*\***

**\*Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü**

**\*\*TAGEM**

**\*\*\* KKGM KODEKS ŞUBESİ**

**ANKARA**

-----  
**2004**