

Türkiye Gıda Denetim Sistemi ve Tüketici Hakları

Nafi Çoksöyler¹, Güler Dizdar², Halis Korkut³, Petek Ataman⁴, Jale Çepni⁵

Özet

İnsanlık tarihi boyunca gıda en stratejik ürün ve gıda güvencesi devletlerin en önemli konusu olmuştur. Son 40-50 yıl içinde tarımdaki gelişmelerle tarımsal üretimde çok büyük artışlar elde edilmiş olmasına karşılık bu yeni üretim tarzı birçok gıda kaynaklı sağlık riskini de beraberinde getirmiştir. Günümüzde başta gelişmiş ülkeler olmak üzere gıda güvencesi kaygısının yerini gıda güvenliği almaya başlamıştır. Gıda güvenliği devletin bir sorumluluğu olup, ancak çok etkili bir gıda denetimi ile sağlanabilir. Türkiye etkin bir gıda denetimi için uygun yasal alt yapıya yaklaşık 50 yıllık bir uğraşı sonunda son birkaç yıl içinde kavuşmuştur. 5179 Sayılı gıdaların üretim, tüketim ve denetlenmesi ile ilgili kanun ve buna bağlı olan kodeks, işyeri açılış, ışınlama, kırmızı etler, kanatlı etleri ve gıdaların üretim, tüketim ve denetlenmesine ait yönetmelikler ile tüm gıda denetimi esas olarak tek bir kurum tarafından yürütülecektir. Bu denetimin asıl amacı gıda güvenliği ve tüketicinin korunması olmaktadır. Bu denetim sisteminde yeni olarak işyeri sorumlulukları belirtilmiş ve firmaların sorumlu bir yönetici istihdam ederek gıda güvenliğini sağlamaları istenmiştir. Denetimin prensibi daha çok güvenlikle ilgili bir sistemin kurulup devam ettirilmesinin izlenmesine yöneliktir. Ayrıca gıda iş yeri açılışlarında bir sicile kayıt, kaydedilen üretimi yapılmasına olanak sağlayan bina ekipman ve personel varlığının incelenerek karar verilmesi, denetimler sırasında görülen bir gıda tehlikesinin tüm birimlere haber verilmesi ve ürünün ve tehlikelerin izlenmesi gibi yeni kavramlarda yeni mevzuatta bulunmaktadır. Denetim ile ilgili kurumlar da yine 1970'li yıllardan bu yana geliştirilmektedir. Ancak sayıları 40 000'i aşan gıda işyerinin oldukça farklı ve etken bir şekilde denetlenmesi oldukça zordur. Bu zorluk toplam ve iller bazında gıda eğitimi almış denetçi sayısının azlığı, laboratuvar sayı ve alt yapılarının ihtiyacı henüz karşılayamaması gibi nedenler ile kanunun ve yönetmeliklerin çeşitli kısımlarındaki boşluklar veya uygulamada çıkabilecek aksaklıklardan dolayı olacaktır. Mevzuatın çeşitli kısımlarında sorumlu yönetici ve gıda denetçilerinin tanımlarında farklılıklar bulunmaktadır ve bu tanımlar gıda güvenliğini üstte tutacak şekilde düzeltilmelidir. Etkin bir gıda denetim sistemi için sorumlu yönetici ve denetçilerin yetki ve sorumlulukları artırılmalı, tanımlanmalı ve özlük ve ekonomik hakları güvence altına alınmalıdır. Haksız rekabetin önüne geçilmeli ve özellikle ithalat, bavul ticareti de dahil olmak üzere sıkı denetlenmelidir. İzlenebilirlik sistemi denetimin etkenliğini artırmak üzere hemen kurulmalı ve bu çerçevede tarımsal üretimin izlenebilmesi için ziraat mühendislerinin ve veteriner hekimlerin sorumlu olduğu iyi tarım tekniklerinin kullanıldığı bir tarımsal yapı oluşturulmalıdır. Ülke çapında sürdürülebilir bir gıda güvenliği sisteminin kurulması ancak her sorunun üzerine giderek ve sorunu kaynağında çözerek mümkündür. Sorunların bulunup ortaya konulması da önemli teknikler içerir. Meslek etiği eğitimi almış denetçi ve diğer elemanlar mevzuatı birebir uygulayarak eksiklik ve aksaklıklarının bir an önce görülmesine olanak sağlayacaklardır. Denetim mekanizmasının başarısının ölçümünde en güvenilir kaynak tüketici şikayetleridir. Batıda olduğu gibi Ülkemizde de bağımsız tüketici örgütleri bir yandan tüketiciyi korurken diğer yandan üreticinin kalitesini geliştirmeye zorlamaktadır. Gıda alanında da tüketici şikayetlerinin teşvik edilmesi için tedbirler alarak ve onların şikayetlerine gereken önem verilerek denetim mekanizması etkinleştirilebilir.

¹ Prof. Dr., Zir. Yük. Müh. YYÜ Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, VAN

² Dr., Zir. . Yük. Müh., Tüketici Hakları Derneği, Gıda Komisyonu Başk., ANKARA

³ Zir. Yük. Müh., KKGGM, Daire Başkanı, ANKARA

⁴ Gıda Müh., TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı, ANKARA

⁵ Gıda Müh., Emekli

Giriş

Beslenmek insanın; barınma ve giyinme gibi en temel haklarından birisidir. Devlete bu anlamda düşen esas sorumluluk her bireyi için yeterli gıda temin etmek ve bu gıdanın güvenli olmasıdır.

Yeterli gıda temini, başka bir deyişle gıda güvencesi insanlık tarihinde stratejik bir sorun olmuştur. Muhtemelen bu stratejik önemi nedeniyle gıda güvencesi binlerce yıldır tüm medeniyetlerde önemini korumuştur.

Nüfusun geometrik, gıda kaynaklarının ise aritmetik olarak arttığı var sayılan bir yaklaşıma göre: açlık kaçınılmaz olarak gelecektir ve bunu tek önleyebilecek etken savaşlar ve salgın hastalıklar gibi, nüfusu azaltacak etmenlerdir. 1950-70'lerden itibaren tarımda devrim niteliğinde yaşanan gelişmeler ile hiçte insancıl olmayan bu bakış açısı değişmeye başlamıştır. Ancak yinede dünyada 800 000 000'dan fazla aç insan bulunmaktadır. Artık açlığın nedeni nüfus fazlalığı değil, yetersiz tarımsal altyapı ve benzeri sorunlar ile üretilenin ülkeler ve bölgeler arası adaletsiz ve dengesiz dağılımıdır. Örneğin kilometre kareye 1000'den fazla insanın düştüğü Hollanda fazla üretimini nasıl eriteceğini bilememektedir. Kilometre kareye birkaç kişinin düştüğü Büyük Sahra'da ise insanlar açlıktan ölmektedir

Günümüz tarım teknolojileri kullandığı gübre, ilaç, hormon,gelişmeyi düzenleyiciler genetik müdahaleler, vb teknikler ile üretimi artırmış ve bunları yığınlar halinde işleyerek insanlığa sunmuştur. Ancak bu yeni tarım teknikleri ve değişen muhafaza ve imalat şartları beraberinde insan sağlığını tehlikeye sokabilecek sorunları da getirmiştir. İnsanın veya tüketicinin çok önemli bir temel hakkı da , satın aldığı mal ve hizmetin onun sağlığına zarar vermemesidir. Ayrıca satın aldığı mal ve hizmette aldatılmaması gibi diğer hakları da bulunmaktadır. Geçmiş yıllardan günümüze kadar gıda insanların en temel ihtiyacı ve birincil olarak karşılamak durumunda kaldıkları bir tüketim malı olması nedeniyle, gıda alanında bu haklar diğer ihtiyaçlar veya mal ve hizmetlerden çok önceden kamu tarafından güvence altına alınmaya çalışılmıştır. Daha sonra bu hususlar modern tüketicinin korunması kanunlarında da yerlerini almıştır.

Gıda Denetimi

Günümüzde, AB ile uyum süreci çerçevesinde, hem gıda ve hem de tüketicinin korunması alanında, çok hızlı bir şekilde ve çok sayıda mevzuat yayınlanmıştır. Hatta denebilir ki son 5-10 yılda bu alanda alınan yol geçmiş 40-50 yılda alınan yoldan fazladır.

Bu günün bakış açısına göre gıdanın güvenli olması diğer tüm özelliklerinden daha fazla öne çıkmış ve önem kazanmıştır.Yine gıdanın güvenliğini onun üretim sürecinden bağımsız düşünülemez. Bu bakış açısıyla güvenlik ön plana çıkarken, yetki ve sorumlulukları tek elde toplama konusunda çok nemli mesafeler kat edilmiştir.

Bu konudaki en önemli adım 1995 yılında çıkarılan 560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnamedir (SKHK). Bu kararname, tüm modern kanunlarda olduğu gibi çerçeve niteliğindedir. Birinci maddesinde amacını "**gıda maddelerinin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işletme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle, halk sağlığını korumak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler, mamul ve yarı mamul gıda maddeleri ile yan ürünlerinin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, denetiminin yapılması ve gıda maddeleri ile ilgili hizmetlere dair esas ve usulleri belirlemek**" şeklinde tanımlayarak sadece gıda ile ilgili olduğunu ve halk sağlığı ve tüketici çıkarlarını korumak

amacı ile esas olarak üretim sürecini denetim altında tutabilmeyi hedeflediğini göstermektedir. İkinci maddede ise buna paralel bir kapsam çizmektedir.

Kararnamenin, amacına uygun olarak, getirdiği en önemli yenilik üretilen gıdaların denetim ve kontrolünde esas olan özelliklerinin tanımlarını tek dokümanda toplayan Türk Gıda Kodeksinin hazırlanmasıdır. Böylece yasal işlemlerde gıdaların özelliğine ait Türk Standardı, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve benzeri kargaşa yaratan farklılıklar ortadan kalkacaktır. Kararname Türk Gıda Kodeksini hazırlama ve gıda ile ilgili işyeri açma ve bunların denetimi ile ilgili yetki ve sorumlulukları iki bakanlık arasında paylaşmaktadır.

Paylaşımında gıda iş yerlerinin denetlenmesi de yer almaktadır. Bu paylaşımında iş yerinin açılış ve açılış şartlarının devamının izlenmesi ile ilgili yetki ve sorumluluklar Sağlık Bakanlığına, üretimin kodekse uygunluğunun denetlenmesiyle ilgili yetki ve sorumluluklar Tarım ve Köyişleri bakanlığına verilmiştir. Bu durum iki bakanlık arasında var olan yetki ve hizmet kargaşası ve tekerrürünün devamına neden olsa da alanları kısmen ayırmaktadır.

Bu kararname ile gıda denetimi alanına gelen çağdaş bir yaklaşım; gıda iş yerlerinde sorumlu yönetici ve eleman bulundurulması, bu elemanın özelliklerinin tanımlanması ve ilgili yönetmelikte belirtildiği şekilde bu elemanın sorumluluğunda gıda iş yerinin kendi iç denetimi ile ilgili ekipler kurarak bu denetimi yapması, yaptırması ve kayıt altına almasıdır. Böylece iş yerinde gıda ve kalite güvenliğini otokontrol ile sağlanarak denetim yılda iki kereden çıkarak tüm yıla yayılmış olacaktır.

560 SKHK modern bir kanun olarak uygulamaları yönetmelik ve yönergelere bırakmıştır. Buna bağlı olarak hazırlanan ve günümüze kadar yürürlüğe giren yönetmeliklerin bir listesi Çizelge 1 de görülmektedir.

Çizelgede Yer alan yönetmeliklerin bir kısmı denetim, istihdam, itirazlar gibi usul ve esasları; diğer kısmı ise gıda güvenliğinin göstergesi olarak değerlendirilen asgari teknik ve hijyenik şartlara ait limitleri içermektedir.

5 Haziran 2004 de Resmi Gazetede yayınlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında 5179 Sayılı Kanunda uygulama hemen hemen tamamen Tarım ve Köyişleri Bakanlığında toplanmıştır.

5179 Sayılı Kanun, 560 SKHK'ye nazaran daha çok gıda güvenliğine yönelik bir kanundur. Örneğin gıda güvenliği kelimesi Kararnamede hiç geçmez iken yeni kanunda 13 yerde geçmektedir. Bu kanun ile gıda mevzuatımıza izlenebilirlik, risk yönetimi, bildirimler, kriz yönetimi gibi kavramlar ve bunlarla ilgili yetki ve sorumluluklar da girmiştir.

Bu kanuna dayanılarak yapılacak olan denetimin üç temel ayağı bulunmaktadır.

1- İnsanların tüketimine sunulacak olan tüm gıda ve ilişkili malzemenin başta güvenlikle ilgili olmak üzere temel özelliklerinin belirtildiği Kodeks Yönetmeliği ekleri ve tebliğleri. Bu grup mevzuat üretim sonucu elde edilecek olan gıda ve ilişkili malları tanımlamaktadır. Bu tanımlara uyan gıdalar başta tüketicinin sağlığına zarar vermeyecek ve daha sonra onun göz ile ayırım yapamayacağı bir çok hususta aldatılmasını engelleyecektir.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, çerçeve bir yönetmeliktir, diğer bir deyişle tüm gıda maddelerini içeren genel teknik hükümleri kapsamaktadır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ni daha önce yürürlükte olan Gıda Maddeleri Tüzüğü'nden farklı kılan temel anlayış, kapsamındaki somut limitler ve hükümlerdir. Gerek gıda katkı maddeleri gibi, teknolojik bir amaçla kullanılan, ancak son ürünlerdeki maksimum miktarları insan sağlığı açısından önem taşıyan girdiler; gerekse gıda maddesine istem dışı olarak taşınan veya gıda maddesinin

bünyesinde oluşan bulaşanlara dair limitler getirilmektedir ve ‘bozmuş ve kokuşmuş olmayacak’ gibi subjektif ve değerlendirilmesi kişiden kişiye değişebilecek kriterler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde yer almamaktadır.

Çizelge 1: 560 SKHK ye dayanılarak çıkarılan yönetmelikler

Yönetmeliğin adı	Kısa açıklama	Yürütücü Bakanlık
Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik	gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimi, tasnifi, işlenmesi, gıda imalinde kullanılan hammadde ve yardımcı madde ile katkı, aroma maddeleri, vitaminler, mineral maddeler ve ambalajlama ile ilgili; sicil, tescil ve izin, istihdam, kontrol ve denetim, reklam, ithalat, ihracat ve gümrük merkezlerine dair esas ve usulleri kapsıyor (5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15 ve 19. Maddelerine göre)	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kur., Açılış, Çal. ve Den. Us. ve Esas. Dair Yön.	tüm kanatlı hayvan eti ve ürünleri üretimi yapan tesislerin ve çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin kurulma, çalışma, denetlenme esaslarını ve yönetmelik hükümlerine uyulmaması durumunda uygulanacak işlemleri kapsar (18. madde ve 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanun'unun 33. maddesi)	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kur., Açılış, Çal. ve Den. Us. ve Esas. Dair Yön.	kırmızı et ve ürünlerini üreten tüm kombina, mezbaha, soğuk depo, parçalama tesisi, mamül madde üretim tesisi ve buralarda çalışanların sahip olması gereken teknik, hijyenik ve sağlık şartları ile bu yerlerin kurulma, çalışma, denetlemesi (18. madde ve 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanun'unun 33. maddesi)	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Özel Gıda Kont. Lab. Kur.ve Faal. Hk. Yönetmelik	özel gıda kontrol laboratuvarlarının kuruluş ve faaliyet izinleri, çalışma ve denetim (8. madde , ancak bu madde yeni5179 S. K. Da 5. madde olmuş)	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	gıdaların kalite ve hijyenle ilgili özelliklerini, katkı maddelerini, aroma maddelerini, pestisit ve veteriner ilaç kalıntılarını, gıda bulaşanlarını, ambalaj ve işaretleme, depolama ve taşıma kurallarını, numune alma ve analiz metotlarını kapsar (7. madde).	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik	gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketimin yapıldığı işyerinin, çalışan personeli, satışa sunulan gıda maddeleri ile gıda katkı maddelerinin bu işyerlerini işleten kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişilerin uyması gereken usul ve esasları kapsar (4., 9., 10., ve 11. maddeler)	Sağlık Bak. (5179 S. Ka. ile Tar. Köy. Bak.)
Gıda Işınlama Yönetmeliği	gıda ışınlama tesislerinin kurulması ile bu tesislere lisans verilmesini, gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler ile mamul ve yarı mamul gıda maddelerinin tekniğine uygun olarak ışınlanmasını, ışınlanmış gıdaların tüketime arzı,	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

denetlenme esas ve usullerini belirlemektir.
--

2- Yukarıda tanımlanan özelliklerdeki ürünleri ancak belirli bir alt yapıya sahip bir gıda iş yerinde, uygun eleman, ekipman ve proses ile üretmek mümkündür. Bu kanuna dayanarak hazırlanan ve 27 Ağustos 2004 tarihinde resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “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” bu soruna cevap vermektedir. Böylece işletme henüz üretime girmeden üretmek istedikleri gıda alanında yeterli düzeyde teknik ve hijyenik şarta sahip olacak ve üretim yapıldığı sürece bu yeterlilik devam ettirilecektir.

3- Yukarıda belirtildiği gibi belli özelliklere sahip bir işletmede; yeterli bir tesis, ekipman ve elemanlarla güvenli ve tanımlandığı gibi bir ürün üretilmesinin denetlenmesi de “Gıdaların Üretilmesi, Tüketilmesi ve Denetimine Dair Yönetmelik” çerçevesinde sağlanmaktadır.

Yönetmelikte denetimin esasları altında kapsam “gıda kontrolörleri tarafından; gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında, işlemeyle ilgili olarak kullanılan alet, ekipman, makine ve taşıma araçları, gıda maddelerinin üretimi ve hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde ve katkı, aroma ile diğer teknolojik yardımcıları, yarı mamuller, mamuller, gıda maddeleri ile temas eden madde ve malzemeler ile temizleme ve bakım ürünleri, gıda maddelerinin perakende satış noktaları hariç dağıtım safhaları, işleme ve muhafaza teknikleri, gıda maddelerinin etiketleme, taşıma ve depolanması” şeklinde tanımlanmaktadır.

Ayrıca bu yönetmeliğin işyeri sorumluluğu ile ilgili maddesinde iş yerinden sorumlu yöneticiye bağlı olarak otokontrol yapacak bir kontrol grubunun kurulması istenmektedir. Bu grup adı resmen konmamış olmakla birlikte, iş yerinde Tehlike analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Sistemini kuracak , üretim süreci buna dayalı olarak devam edecek ve gerekli kayıtları alarak muhafaza edecektir.

Yönetmeliğin 10. Maddesinde gıda denetimi için şu genel işlem verilmektedir:

Gıda kontrolörleri; gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında bu yönetmeliğin amacına uygun olarak kontrol yapar ve bir denetim raporu düzenler, işyerlerince yapılan izleme ve doğrulama kontrollerinin yerine getirilip getirilmediğini denetler. Gıda üretim zincirinin tüm aşamaları veya uygun görülen aşamaları ile ilgili olarak işyerinde tutulan üretim kontrolü ve laboratuvar kayıtlarını inceler, gerektiğinde Bakanlıktaki dosyasında saklanmak üzere bunların birer fotokopisini alır ve bunu denetim defterine işler. Denetim işlemlerini mesleki bir gizlilik içinde yerine getirir. Denetim esnasında herhangi bir engelleme ile karşılaştığında durumu bir tutanak ile tespit eder ve işlem yapılmak üzere tutanağı İl Müdürlüğüne tevdi eder. Denetim esnasında, hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, paketleme, depolama, taşıma ve dağıtım aşamalarının herhangi birinde Gıda Kodeksine aykırılık gördükleri zaman durumu bir tutanak ile tespit eder, müsadereyi gerektirecek bir aykırılık var ise, aykırılık oluşturan ürün partisini yediemin sıfatıyla işyeri yetkilisine ve/veya sorumlu yöneticisine aynı tutanakla teslim eder. Denetim, gıda kontrolörünün gerektiğinde işyerinin sorumlu yöneticisi ve/veya çalışanlarıyla görüşmesi, işyerindeki ölçüm araçlarına göre kaydedilen değerleri okuması, ve/veya bu değerleri kendi araçlarıyla doğrulaması ile desteklenir. Denetim esnasında muayene ve analiz amacıyla gıda kontrolörü tarafından gerektiğinde numune alınır ve numune alma tutanağı ile numune alma etiketi hazırlanarak numuneye iliştilir. Denetim esnasında üç takım halinde alınan numunelerden.....

Buna göre gıda kontrolörü veya denetçisi bu sistemin kurulması ile ilgili tüm dokümanları inceleyerek sistemin hakikaten kurulup kurulmadığını ve doğru çalışıp

çalışmayacağını inceler. Bu durumda denetçinin HACCP Sistemini, o gıda veya ilgili materyalin üretiminde kullanılan sistemlerin çalışma biçimini ve o aşamada üründe meydana gelen fiziksel, kimyasal ve biyolojik değişimlerin neler olduğunu, bu değişim ve kullanılan ekipman/ düzeneğin ve sürecin hangi özgün tehlikelerin ortaya çıkmasına neden olabileceğini, bu tehlikelerin HACCP planında yer alıp almadığını ve bunları engellemek için ortaya konulan kritik limitlerin doğru (yeterli) belirlenip belirlenmediğini değerlendirir. Daha sonra iş yeri kayıtlarını ve prosesin tüm aşamalarını ve buralardaki kontrol sistemlerini ve uygulanan engel düzeylerin inceleyerek güvenliğin yeterli ve devamlı olup olmadığına karar verir. Gıda kontrolörü denetim sırasında usulüne uygun bir şekilde numunede alabilir. Bu numuneler laboratuvarlarda analiz edilerek tüketicinin aldatılıp aldatılmadığı (taklit, tağşiş) ve sağlığının riske atılıp atılmadığını ortaya koymak içindir. Bu durumda Özel Gıda Kontrol laboratuvarları Kuruluş ve Faaliyetleri Yönetmeliği bu denetimin 4. ayağı olarak kabul edilebilir.

Birkaç istisna dışında denetimler her üründe yukarıda belirtilen prensipler çerçevesinde yapılır. İstisna olarak kırmızı et üretim yerleri ve kanlı hayvan etlerinin üretim yerlerinde denetimler ayrı iki yönetmelikle belirlenmiştir. Her iki yönetmelik de benzer maddeleri ve aşamaları içerir ve her ikisi de yetkilerini 560 SKHK yanında Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunundan almaktadır. Doğal kaynak ve maden suları Sağlık Bakanlığı tarafında ayrı bir yönetmelikle denetlenmektedir. İthal ve ihraç edilen gıdalar bu yeni kanuna veya 560 SKHK'ye dayanan farklı yönerge ve tebliğlerle denetlenmektedir.

Yukarıda anlatılan yasal çerçeve 1960 yılından bu yana özlenen ve ulaşılmak istenen bir düzeydir. Eğer bu yasal çerçeveye dayanan denetim birkaç yılda gereği gibi yapılabilir duruma gelirse Türkiye'de satışa sunulan gıdalar en az bir Avrupa Topluluğu ülkesindeki kadar güvenli ve etiket bilgileri ile özellikleri birbirini doğrular nitelikte olacak anlamına gelmektedir. Ancak yeni mevzuatımız içinde bazı tanımlar ve denetim sistemimizin bazı zayıf noktaları çok güçlü görülen bu yasal sistemin başarısını etkileyebilir.

Bunlar yazarların kişisel kanıları olarak aşağıda verilmiştir.

1- Gıda kontrolörü veya denetçisi tanımında çelişkiler vardır. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve denetlenmesi yönetmeliğinde "Gıda kontrol işlemlerini yerine getirmek üzere Bakanlık tarafından yetkilendirilen, gıda konusunda en az lisans düzeyinde eğitim almış kişiler" şeklinde tanımlanırken, bu ifade 5179 sayılı Kanunda "ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış Bakanlık tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişiler" şekline; Çalışma İzni yönetmeliğinde ise "en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya, su ürünleri mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarından resmî kontrolleri yapan yetkili makam tarafından, uzmanlık alanlarında kendi görevlerini yeterince yapmak ve resmî kontrollerin aynı şekilde yürütülmesini sağlamak üzere aşağıda belirtilen hususlarda eğitim verilerek yetkilendirilmiş kişiler" şekline dönmüştür. Hatta Kanununun 23 maddesinin son paragrafında daha önce yetkili kılınmış lise düzeyinde eğitim görmüş elemanların (muhtemelen Sağlık Bakanlığında Tarım Bakanlığında geçen denetçi yardımcılarını kastedilmektedir) bu haklarının saklı tutulduğu ifade edilerek lise düzeyinde eğitim görmüş olanlarda denetçi tanımına ilave edilmiştir. Gıda bilimi, teknolojisi ve mühendisliği konularında lisans düzeyinde eğitim görmemiş sağlık elemanları ve teknik elemanlar, sonradan denetleme teknikleri konusunda eğitim alsalar bile bir işletmede üretilmekte olan bir gıda maddesinde bulunabilecek tehlikeler, bunların uygulanan işlemlerle değişimi ve sorunlu bir durumda prosese uygun önerilerin üretilmesi konularında yeterli başarıyı göstermeleri beklenemez. Bir gıda denetçisi olarak geçmiş yıllardaki gözlemlerimiz de bu doğrultudadır. Meslek alanındaki bu çeşitlilik denetimin etkenliğini azaltma ve denetimi numune almaya

indirgeme eğilimine neden olacaktır. Alınan numunelerde yağ, protein, karbonhidrat gibi bileşim veya kalite özellikleri kolaylıkla belirlenebilirken, patojen mikroorganizmalar, fiziksel tehlikeler, vb homojen olmayan dağılımları nedeniyle partide olmasına rağmen alınan numunede olmayabilir. Zaten yeni bakış açısının temel nedeni bu tip tehlikelerin örnekleme ile tam gözlenemeyeceği veya elemine edilemeyeceğidir. Bu durumda numune alma ve laboratuvar kontrollerine indirgenmiş bir uygulama da denetimin etkenliği zayıflamış olacaktır.

Eğer diğer mesleklerin görevlendirilmesi bir zorunluluk ise, eğitimlerinin kapsamı ile uyuşan üretim dalları ile ilgili denetçilik tanımları yapılabilir. Örneğin gıda katkı maddesi denetçisi, meyve-sebze ambalajlama sanayi denetçisi vb. Başka bir yaklaşımda denetçi ekibi içinde ilgili ürün konusunda bilim ve teknoloji anlamındaki bilgileri lisans ve lisans üstü düzeyde eğitim sürecinde almış olan bir denetçinin mecburi olarak bulundurulmasının zorunlu hale getirilmesi olabilir.

2- Sorumlu yönetici tanımlarında benzer problem vardır. Burada işletme tipi küçüldükçe daha az gıda eğitimi görmüş elemanların ve hatta eğitimsiz ustaların görevlendirilmesine olanak sağlanmıştır. İşletmenin küçülmesi veya prosesin basitleşmesi tehlikenin de önemsizleşeceği anlamına gelmez. Örneğin kırmızı toz biber ve antepfıstığı üreten iş yerlerinde procesteki tavlama işlemi çok ciddi bir şekilde mikotoksin oluşumu ile sonuçlanabilir. Bu da en azından diğer üretimlerdeki tehlike analizi kadar bilgiye gereklilik duyar.

3- Sorumlu yöneticiler ve denetçilerin ortak yanları, her ikisinin de güvenli gıda üretimi ve tüketicinin çıkarlarının korunmasında bir güven unsuru olarak bulunmalarıdır. Ancak gıdanın güvenli olması ve belli kalite standartlarına uygun olması zorunluluğu bazı yetersiz işletmelerde ürün ve maddi kayıplara neden olabilecektir. Bu da işletme sahibinin –kısa vadede- ekonomik kaybı gibi kabul edilecek ve denetçiler ve sorumlu yöneticiler üzerine baskılar oluşabilecektir. Bu baskılar idari, siyasi, ekonomik vb. şekillerde ortaya çıkabilmektedir.

Bu nedenle her iki görev grubunun atama, terfi, iş değiştirme gibi özlük hakları ile çalışma programları bu baskıları karşılayabilecek tarzda oluşturulmuş komisyonlarca sağlanmalıdır.

Sorumlu yöneticilerin işyerleri dışında bakanlık ve meslek odalarına karşı sorumluluklarının da sağlanması bir dereceye kadar üzerlerinde oluşacak baskıyı karşılayabilecek ve görevlerini doğru yapmada vicdanlarının dışında yeni denetim araçları da kazanılmış olacaktır. Bunun yanında görevini doğru yapan ve bu nedenle de patrone baskı gören sorumlu yöneticinin özlük hakları bakanlık veya sorumlu olduğu diğer üst kuruluşlar tarafından korunmalıdır. Örneğin sorumlu yöneticinin sözleşmede yazılı olan ücretinin sözleşmede yazan tarihlerde belirlenen bankaya yatırılmaması veya sözleşme kurallarının dışında işten çıkarma üretimde gıda güvenliğinin ihlali sayılabilmeli ve denetçiler tarafından kontrol edilebilmelidir.

Denetçilerde ise programlarını birlikte oluşturma, mevzuatta belirtilen kuralara göre iş yeri grupları ve belli iş yerlerinde denetim sıklığını ayarlama, belli işyerleri ile ilgili bilgileri paylaşarak daha etkin denetim için birlikte çözüm önerileri geliştirme gibi yönergeler veya talimatlarla düzenlenmiş ortak çalışma biçimlerine ihtiyaç olacaktır.

Denetimle ilgili elemanların karşı karşıya kaldığı etik problemler için Bakanlık ve denetçilerin seçeceği bir komisyon görevlendirilmeli ve bu komisyon genel yasa ve yönetmeliklerin tekrarı da olsa kuralları belirlemeli, denetim süreçlerini izlemeli, şikayetleri değerlendirmeli ve gerekli durumlarda soruşturma başlatmalıdır.

Yukarıda yapılan öneriler veya aynı amaca yönelik gerçekçi ve tarafsız tedbirler ile denetimin çeşitli baskılardan korunarak kanunun özündeki prensiplere göre işlemesi sağlanabilir ve kontrol böylece bu mevzuat ve mevzuatın amaçladığı başarıyı öne çıkaran ilgili kurumların dışına çıkmamış olur.

4- Yukarıda belirtildiği gibi Gıda Kontrol Laboratuvarlarının yetkinliği (analiz çeşitleri ve analiz performansları) ve kapasiteleri (o analizlerin birim zamandaki sayıları) de denetim sisteminin başarısını etkileyecektir. Her iki özellik kontrol laboratuvarının bina, organizasyon ve yönetiminden personel, sarf malzemesi ve donanımın yetkinlik ve miktarına kadar çok sayıda faktöre bağlıdır. Yeni mevzuatla tanımlanan çağdaş denetim esas olarak gıda işyeri içinde yapılan denetime ve dolayısıyla denetçinin bilgi ve yetkinliğine dayanmaktadır. Numune eskiye nazaran çok daha az gereklidir. Ancak denetçinin kendisini yetkin ve yeterli görmemesi durumlarında denetimi alınan numuneye dayandırmak gibi daha kolay bir eğilim gösterebilir ve bu durumda laboratuvarın yükü artacaktır.

Laboratuvarların da denetçinin istediği analiz çeşitliliğine cevap verememesi denetçinin yanlış veya eksik karar vermesine ve dolayısıyla denetim sisteminin etkenliğinin azalmasına neden olacaktır.

Yeni mevzuat, sanayinin gelişiminin önünü kapamama, gıda güvenliğini daha etkin olarak kontrol altına alma gibi çok yararlı bir düzenlemeyi kapsamlı bir şekilde yerine getirmeye çalışmaktadır. Ancak kısa zamanda bu kadar köklü değişimlerde gözlenebilen bazı eksiklik ve aksaklıkları da vardır. Bunlar ve düzeltilmesine yönelik bazı öneriler aşağıda sıralanmıştır.

- 1- Yeni kanun ile hemen hemen tüm gıda denetimi tek kurumda toplanırken, kırmızı et ve kanatlı etleri ile ilgili kuruluşların denetimi farklı yönetmeliklerle düzenlenerek genel denetimin dışına çıkarılmıştır. Belkide sadece uygulama yönergeleri ile düzenlenebilecek bazı uygulamalar için bu iki grup gıdanın genel denetimin dışına çıkarılması kurum içinde mevzuat, eleman ve değerlendirme farklılıklarına ve dolayısıyla denetimin etkenliğinin azalmasına ve maliyetinin artmasına neden olacaktır.
- 2- Denetlenecek gıda iş yeri sayısı şu anda 40000 civarındadır. Ancak yeni kanunla çok sayıda toplu tüketim yeri ve satış noktası bu sayının katlanmasına neden olacaktır. Söz konusu mevzuata göre işyerinin büyüklüğüne ve ürün çeşitliliğine bağlı olarak etkili bir denetim süreci birkaç saatten bir güne veya daha fazlasına bile değişebilecektir. Ayrıca işletmelerin çoğunluğunu oluşturan küçük işletmeler il içinde çok dağınık olarak bulunmaktadır. Bu da aynı günde fazla sayıda denetimi engellemektedir. Bakanlığın şu anda 1500 kadar yetkilendirilmiş denetçisi bulunmaktadır. Bu sayı tüm ülkede etkin bir denetim sağlayamaz. Ayrıca bu denetim kadrosunun tamamı gıda eğitimi almamış kişilerden oluşmamaktadır ve bir kısmının gıda ve denetim bilgilerinin bakanlık tarafından kısa süreli verilen kurslar ile sınırlı olması denetimlerin başarısını olumsuz yönde etkileyecektir.
- 3- Denetleme işlemi bundan 25 yıl kadar önce benimsendiği şekilde, bir kişi değil bir ekip tarafından yapılmalıdır. Bu ekipte en azından bir adet uzman denetçi veya baş denetçi diyebileceğimiz, tecrübeli bir denetçi bulunmalıdır. Bu tecrübeli denetçi eğitim sürecinde bu konuda aldığı bilgilere ilaveten kendisini denetlemeler ve bu süreçte çözdüğü problemler ile yetkinleştirmiş ve tercihen yetkili bir kurul tarafından sınav ile bu unvan verilmiş bir denetçi olmalıdır.
- 4- Denetlemelerin sayısı ve nasıl yapılacağı bir form veya formatlarla sınırlandırılmamalıdır. Denetçi o üretim yerinin özgün koşulları dikkate alarak, gerekli

gördüğü en ince noktalara kadar denetim yapabilmeli, gerek gördüğü aşamalardan kararını kuvvetlendirecek örnekler alabilmelidir. Bu örnek gerektiğinde bir son ürün olabileceği gibi, bir işçinin elinden veya üretim bandından alınan yüzey kültürü de olabilir.

- 5- Benzer şekilde denetim sıklığı da iş yerinin bulunduğu risk kategorisine bağlı olarak belirlenebilirken denetçi bu sayıyı eski denetlemelerin sonuçlarına bağlı olarak artırabilmelidir. Bu programın hazırlanmasında en fazla birlikte çalışılan denetçi ekibi veya ortak kurullarının dışında etkili bir mekanizma olmamalıdır. Denetim sonunda verilecek karar yine denetimde bulunan denetçiler tarafından ve hiçbir idari vb. etki olmadan verebilmelidirler.
- 6- Gıda iş yeri denetiminin mevzuatta belirtildiği biçimde yapılabilmesi için, iş yerlerinde kendi güvenliklerini sağlayacak otokontrol sisteminin mutlaka kurulmuş olması gerekir. Aksi halde yapılacak denetimlerin etkenliği de çok önemli ölçüde azalacaktır.
- 7- 5179 Sayılı Kanun ile denetimi üslenilen satış yerleri ve toplu gıda tüketimi ile ilgili yerlerde denetim uygulandığında yaptırımların nasıl yerine getirileceği konusunda önemli karışıklıklar yaşanacaktır. Doğabilecek tüm uyumsuzlukların, mevzuatın test edilmesinde bir veri olarak kabul edilmesi, bu nedenle görmezden gelinmemesi ve sorunların güvenli gıda lehine çözülmesi için gereken mevzuat değişikliklerine gidilmesinde yarar vardır.
- 8- Benzer şekilde Yerel Yönetimler Kanun tasarısının yasalaşmasını takiben aynı alanda önemli sorunlar doğacaktır. Tüm bu sorunların da tekrar eskiye dönülmeden ve ulusal gıda güvenliği kavramından ve tüketicinin korunmasından ödün vermeden çözülmesi için gerekenin zamanında yapılması önem taşımaktadır.
- 9- İthalat denetimi kimi illerimizde gıda iş yeri denetiminden kat kat fazla olabilmektedir. Bu denetimde firma beyanları, üretici ülke sertifikaları vb. önemli yer tutmaktadır. Ancak uluslar arası ticaretin yaygın mevzuatı ve belge ve ürün trafiği nedeniyle incelenen belgeler, kötü niyetli durumlarda, ürünün durumunu yansıtmamaktadır. Bu alanda basına yansımış bir çok olay bulunmaktadır. Genetik yapısı değiştirilmiş (GDO) ürünlerin ve tohumların ithal yoluyla denetimsiz ülkemize girdiği son yaşanan ve hala güncelliğini koruyan bir olaydır. Bu durumda ithal edilen üründe gerekli laboratuvar kontrollerinin tam olarak yapılması büyük önem kazanmaktadır. Sadece yapılabilen birkaç kalite analizi ile ürünün serbest bırakılması hem yurt içinde benzer üretim yapan firmalara karşı haksızlık ve hem de tüketici sağlığı riskinin artmasına neden olacaktır. Daha da ileri bir durum olarak sınır illerde yapılan bavul ticareti ile hiç denetlenmeden hatırı sayılır ölçüde ambalajlanmış gıda maddesi yurt içine girmektedir. Bu ürünlerde Türkçe etiket, üretim bilgileri, mevzuatımıza uygunluk vb. hiç bir kriter bulunmamakta ve denetlenmemektedir. Bu ürünler il içinde doğrudan tüketicilere ulaştırıldığı gibi, okul kantinleri vb. satış noktalarına ve çevre illere ulaşmaktadır. Bu da ülke üreticisinin aleyhine bir haksız rekabet ve tüketici için bir risk kaynağı olarak düşünülmeli ve sınır ticaretinde sebze meyve ve mamul gıda ithali uygulanabilir yasal prosedürlerle düzenlenmelidir.
- 10- 5179 Sayılı Kanun ile mevzuatımıza giren izlenebilirlik kavramı oldukça çağdaş ve bir o kadar da önemlidir. Bu konuda etkin bir sistem kurulmaz ise ne HACCP uygulamaları hayata geçirilebilir, ne de ithalatçı ülkelerin alarm ve uyarı sistemlerinden kurtulabiliriz. Başka bir deyiş ile bu sistemin kağıt üzerinde var olması bize hiçbir şey kazandırmaz. Aksine etkin bir şekilde uygulanması tarım ve gıda üretiminde özlenen güvenli üretimin kolaylıkla oluşmasına imkan verir.

11- 5179 Sayılı Kanun daha önce de belirtildiği gibi esas olarak gıda güvenliğini kontrol altına almayı amaçlamıştır. Gıda güvenliğini tehdit eden en önemli tehlikeler tarımsal ilaç kalıntıları, ağır metaller, bitkisel ve hayvansal gelişmeyi düzenleyen preparatların kalıntıları, veteriner ilaçları kalıntıları, patojen mikroorganizmalar ve izin verilenden fazla veya izin verilmemiş katkı maddelerinin kullanımı olarak özetlenebilir. Görüldüğü gibi bu tehlikelerin yarısından fazlası tarımsal üretim sürecinde olmaktadır. Ayrıca gıda prosesleri gıda bulaşanlarını gıdadan başarıyla uzaklaştıramamaktadır. Sonuç olarak tarımsal üretim sürecinde de etkin bir kontrole ihtiyaç vardır. Aksi halde bu gün olduğu gibi işletmeler kontamine olduğunu bildikleri hammaddeleri çaresizlik nedeniyle yine de almak zorunda kalacaklardır. Tarımda etkin denetim, izleme sistem ve prosedürlerinin tarımsal üretim alanında da uygulanması ile olur. Bu da, gıda imalat sanayine getirilen sorumlu yönetici gibi bir teknik elemanın üretici ile ortak sorumluluğunu içeren bir yaklaşım ile mümkün olabilecektir. Tarımsal ilaç ve benzeri preparatların, hatta gıdada kalıntılara neden olan gübrelerin Ziraat Mühendisi reçetesi ile, veteriner ilaçlarının ise Veteriner Hekim reçetesi ile alınıp onun gözetiminde kullanılması yıllardır savunduğumuz bir görüş olmuştur. Şimdi ise bunun olma ise olmaz bir zorunluluk haline gelmekte olduğunu görüyoruz. İzleme sistemlerinin kurulması tarımda da bu yapıyı zorunlu hale getirecektir. Üretici Birliklerinin kuruluşlarının özendirilmesi, sözleşmeli çiftçilik veya benzeri projeler ile vakit geçirmeden tarımda izlenebilirliğin alt yapısı oluşturulmalıdır. Bu tip projeler yayım hizmetlerini de beraberinde getirecek ve ülkemizde iyi tarım tekniklerinin (GAP) hem mevzuat haline getirilmesi ve hem de uygulanmasına imkan verecektir.

12- Yukarıdaki kapsamda ele alınabilecek iki konu da organik ürünler ve genetik olarak değiştirilmiş ürünler (GDO) olarak kabul edilebilir. Yararları ve zararları halen tartışılıyor olmasına karşılık kesin olan tek şey tüketicinin evrensel haklarından olan ne yediğini bilme ve seçme hakkının elinden alınmaması ve aldatılmamasıdır. Tüketici organik gıda olarak satın aldığı bir ürün veya mamulün tarımsal üretiminde kabul etmediği belli ilaç ve preparatların kullanılmadığından ve satın aldığı ürünün GDO içermediğinden emin olmak istemektedir. Bunun etiket üzerinde belirtilme ve bu etiket beyanının doğruluğunun gıda denetim sistemimiz tarafından garanti altına alınması gerekmektedir. Bu da ancak tarımsal üretim sürecinin izlenmesi ile mümkündür.

13- Gerek gıda iş yeri denetiminde ve gerekse ithalat denetiminde Gıda kontrol laboratuvarlarına önemli miktarda iş düşmektedir. Türkiye’de bu anlamda kullanılacak birkaç özel laboratuvar ve KKGGM’ne bağlı 39 İl Kontrol laboratuvarı bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar genelde kurumadde, protein, kül ve benzeri bileşim analizlerini çok kolay yapabilmelerine karşılık tehlike sayılabilecek bileşen ve bulaşanların analizlerinde her laboratuvarın yeterli olduğunu söylemek oldukça zordur. Burada eksiklik, laboratuvar ekipmanları ve o ekipmanları kullanarak analizleri yapacak teknik elemanlar olarak belirtilebilir. Bunun dışında günümüzde raporda verilen her analiz sonucunun güvenilir olduğunun onaylanması gibi yeni bir kavram gelişmiştir. Oldukça doğru ve çağdaş olan bu kavrama Gıda Kontrol Laboratuvarlarının da uymalı ve analiz çeşitleri bazında akredite olmalıdırlar. Bu akreditasyon işlemi henüz Bakanlığın bir iki laboratuvarında ve birkaç analiz düzeyinde sağlanabilmiştir. Bu başarılı örneklerin hızla yaygınlaştırılması gerekmektedir.

Aksaklıklar değişen ve gelişen dünyada daima karşımıza çıkacaktır. Bu değişime gıda denetimi sisteminin mevzuat ve alt yapı olarak cevap verebilmesi ancak, aksaklıkların görülmesi ve objektif olarak değerlendirilmesi ile başlayabilecek bir değişim ile olur. Aksaklıkların yok sayılması ve bilerek veya bilmeyerek yaptırımların uygulanmaması çok

kolay olmakla birlikte sistemin gelişimini ve değişimini engeller ve zamanla görevini yapamaz hale gelmesine neden olur. Bu duruma engel olabilecek iki denetim mekanizması mevcuttur. Bunlardan biri meslek etiği ve mesleki eğitim diğeri ise tüketici şikayetleri olarak kabul edilebilir. Her iki husus da aşağıda ayrı bölümler halinde verilmiştir.

Meslek Etiği ve Mesleki Eğitim

Gıda iş yerlerinin en üst idarecilerinden işçilerine kadar tüm çalışanları topluma hizmet ettiklerini bilmelerine karşılık o anda ürettikleri gıdaları kimlerin tüketeceğini bilemezler veya son tüketici ile karşı karşıya değildirler. Bu durum onların tüketici çıkarlarını gözetme duygularını zaafa uğratabilir. Başka bir deyişle kişisel veya kurumsal çıkarları ile tüketici haklarının karşı karşıya geldiği bir durumda, çalışanın o anda savunucusu olmayan tüketiciden yana tavır koyması zordur. Bu durumun sonucu olan kimi görüntü ve haberlere basın ve yayın organlarında sık sık rastlanmaktadır. Gıda işyeri çalışanlarının diğeri endüstri kollarına nazaran daha düşük eğitime sahip olmaları, çalışma devamlılığının daha düşük olması, tüketicinin kusurlu gıdadan dolayı zarar gördüğünü genellikle anlayamaması ve tepkilerini nadiren yetkili kurumlara iletmesi, gıdanın dayanıksızlığı vb. nedenler de bu durumun yaygınlığını artırmaktadır.

Gıdada oluşan kusurların tüketiciyi nasıl etkilediğini, üretilen gıdanın hangi durumlarda kusurlu olduğunun bilinmesi ancak gıda bilimi ve teknolojisi alanında yeterli bir eğitim ile mümkündür. Eğitim insanlara belli davranış biçimleri kazandırır ve bu nedenle sorumlu yöneticilerin gıda kalite ve güvenliğini daha üstün tutacakları kabul edilmektedir. Bu nedenle sorumlu yöneticilerin bu eğitimi almamış çalışan ve idarecilerle çatışmaya girmesi de beklenen bir durumdur. Çatışmalar, maalesef çoğunlukla, yine bir ücretli çalışan olan sorumlu yöneticinin idarenin kararlarına uyması ile son bulmaktadır. İşyeri idareci ve çalışanlarının gıdalarla tüketiciye gelebilecek tehlikeler ve riskleri, bunların üretimin hangi aşamalarında nasıl ortaya çıktıkları, her bir çalışanın bu alandaki sorumlulukları, kısa ve uzun vadede firmanın görebileceği zararlar, vb. konularda eğitilmeleri çatışmaları azaltabilir.

Başta sorumlu yönetici olmak üzere çalışanların ortaklaşa belli etik kuralları tartışmış, ve benimsemiş olmaları hem çatışmaları ve hem de gıda güvenliği problemlerini önemli ölçüde çözecektir.

Benimsenecek olan etik kuralları en azından aşağıdaki prensipleri kapsamalıdır.

- Gıda üretimi bir toplum hizmetidir.
- Sorumlu yöneticiler ve diğeri çalışan ve idareciler toplumun çıkarlarını, kişisel çıkarlarından üstün tutacaklardır.
- Mesleki şeref, onur ve ünlerini daima koruyacak ve yukarıya taşıyacaklardır.
- Çalışan ve idareciler dürüst olacaklardır. Çifte standartları olmayacaktır ve tartışmalarında ve rekabetlerinde adil olmayan yöntemler kullanmayacaklardır.
- Kamuyu ve denetçileri doğru, objektif ve abartısız bir şekilde bilgilendireceklerdir.
- Kendi mesleki bilgi ve becerilerini devamlı olarak geliştirecekler ve birlikte çalıştıkları insanların kendilerini geliştirmelerini teşvik edeceklerdir.

Benzeri sorun ve sorumluluklar denetleyen kurumlar için de söz konusudur. Denetçilerin bağlı olduğu kontrol şube müdürleri genellikle gelmemekte, bakanlıkta farklı alanlarda çalıştıktan sonra bu göreve atanmaktadırlar. Gıda alanında yeterli bir eğitim

almamış olmaları benzeri çatışmalarda farklı kaygılarla denetçilere etki yapma eğilimlerine neden olmaktadır. Denetçilerin de hepsinin aynı düzeyde gıda eğitimi almamış olmaları nedeniyle aynı veya aynı yerde yapılan farklı denetimlerde çok farklı davranışlar sergilemelerine neden olmaktadır.

Bu durumlar denetimlerin etkenliğinin azalmasına neden olduğu gibi denetleyici kurumların saygınlığını yitirmesine de neden olmaktadır. Denetleyici kurumların da idarecilerinden denetçilerine ve laboratuvar çalışanlarına kadar gıda güvenliği ve kalitesi, denetleme teknikleri, mevzuat vb. konularda kurum içi devamlı eğitim almaları gerekmektedir. Bu eğitimlerde yukarıda verilenlere benzer etik prensiplerin tartışarak kabulü ve yapılan denetimlerin etik yönden tartışarak prensiplerin herkes tarafından aynı anlama gelmesinin sağlanması yararlı olacaktır.

Denetleyici kurumlar yukarıdakilere ilaveten ;

- Denetledikleri firmalardan hiçbir mal ve hizmet talep etmemeleri ve kabul etmemeleri,
 - Denetimde kurumlar ve kurumlardaki çalışanlar arasında hiçbir din, dil ve politik amaçlı ayrıcalık yapılmaması,
 - Kararlarını mesleki bilgi, mevzuat ve vicdanlarının dışında hiçbir etki altında kalmadan vermeleri
- prensiplerini de benimsemelidirler.

Tüketici Hakları

Denetim sistemimizin tüm üretim ve tüketimi tarayan, aksaklıkları bulup ortaya çıkartan ve denetim sistemine bunları düzeltmeyi öneren, denetim sisteminden bağımsız (ondan emir almayan) yaygın ve öz veriyle çalışan ve yaptırım gücü yüksek bir sisteme ihtiyacı vardır. Mevzuatımızda böyle bir üst veya yan kuruluş yoktur. Ancak gereklidir.

Tüketici dernekleri tüm batı dünyasında bu görevi üstlenmişlerdir. Tüketicinin devlet tarafından korunması Hammurabi kanunlarında bulunmaktadır. Tarih boyunca esnaf ve üretici kuruluşları da otokontrol anlamında tüketiciyi korumuşlardır.

Tüketicinin bir dayanışma halinde kendini koruma ihtiyacı ise bu tarihlere göre oldukça yenidir. Üretici ve tüketicinin ömür boyu karşı karşıya olduğu kapalı pazar bölgelerinde beklide buna ihtiyaç duyulmamıştır. Ancak gelişen sanayi devrimi ile her malın sorumluluğunu üslenecek bir üreticisinin bulunmaması, üretilen malın ülke içi ve ülkeler arası dağılımı ve tüketicinin karşısında birebir konuşacağı sorumlu üreticiyi görememesi ve en önemlisi de üreticinin güçlenerek tüketiciyi baskı ve kontrol altına alma eğilimi tüketicilerinde ortak eylemler ile kendilerini aktif korumaları 1800'lerin ikinci yarısında başlamıştır. O yıllarda en önemli tüketici hareketi ise bezelye konservesinde bezelyelerin yeşil görünmesini sağlamak için sağlık için zararlı bir şekilde boyanmalarına karşı yapılmış ve binlerce kişinin katılımı ile yapılan bu eylemler sonunda Dünyanın en güçlü Gıda kontrol teşkilatı olan ABD Federal Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) ortaya çıkmıştır. Daha sonraki yıllarda tüketici hareketleri Avrupa da gelişmeye başlamış ve çok büyük üye sayılarına ulaşan dernekler meydana gelmiştir. Bu derneklerin büyük bir kısmının kendi yayın organları ve kendi laboratuvarları vardır.

Gerçek anlamda tüketicinin korunmasına yönelik hukuk sistemi, 20.yüzyılın ikinci yarısından itibaren ortaya çıkmıştır. Tüketici hareketlerinin ve tüketici haklarının korunmasına ilişkin ilk girişimler 1962 yılında Amerika Birleşik Devletlerinde dönemin başkanı John F. Kennedy tarafından ortaya atılan 4 tüketici hakkı ile başlamıştır. 1986 yılında yürürlüğe giren "Tüketiciyi Koruma Politikasını Yeni Hız Kazandırma Programı"

çerçevesinde yeniden gözden geçirilerek bugünkü evrensel kabul görmüş şekli olan 8 hakka (Temel İhtiyaçların Karşılanması Hakkı, Güvenlik Hakkı, Bilgi Edinme Hakkı, Seçme Hakkı, Temsil Edilme Hakkı, Tazmin Edilme Hakkı, Eğitilme Hakkı ve Sağlıklı Bir Çevreye Sahip Olma Hakkı) ulaşmıştır.

9 Nisan 1985 tarihinde Birleşmiş Milletler Genel Kurulu'nda oy birliği ile kabul edilen ve Türk Hükümet yetkililerin de imzaladığı “Tüketicinin Korunmasına İlişkin Temel Esaslar” adlı deklarasyonda da tüketicinin sağlık ve güvenliği ile ilgili kararlar alınmıştır. Bu deklarasyon “Temel Esaslar” başlığı altında tüketicilerin sağlık ve güvenliklerinin karşı tehlikelerden korunmasını da öngörmektedir.

Raporun sağlık ve beslenme ile ilgili alt bölümü bu konu ile ilgili tüketici eğitimini de belirlemiştir. Bu madde aynen şu şekildedir:

“Özellikle sağlık, beslenme, gıda kökenli hastalıklar ile ürün tehlikeleri, ürün etiketlenmesi, tüketici ile ilgili mevzuatlar, ölçüler, ayarlar, fiyatların oluşumu, kalite ve kredi şartları ile ilgili konularda ve gerekirse kirlilik ve çevre konularında hükümetler tüketici eğitimi programları düzenlemelidirler” Tüketici eğitimi öğrenim sisteminin temel müfredatının bölünmez bir parçası haline getirilmelidir. İş kesimi de gerçeğe uygun ve geçerli tüketici eğitim ve bilinçlendirme programları yapmalı veya bunlara iştirak etmelidir. Kırsal kesim tüketicilerini ve okuma yazma bilmeyen tüketicileri dikkate alarak, hükümetler radyo ve televizyonla da tüketici eğitimi programlarını yürütmelidirler. Diğer taraftan dünya ticaretinin küreselleşmesi karşısında, ülkelerin gelişmişlik düzeylerine göre, tüketicini korunması faaliyetlerinin de kişisel anlamda düzenlenmesi açısından yeni bir deklarasyon çalışması da Uluslararası Tüketici Birlikleri Örgütü tarafından sürdürülmektedir. Uluslararası Tüketici Birlikleri Örgütü 1985 yılından itibaren yeni bir alana yönelerek bu kez de Çok Uluslu Şirketlerin, “Dünya Üzerindeki Faaliyetlerinde Uymaları Gereken Temel İlkeler” adlı yeni bir deklarasyonun oluşması için faaliyetlerini sürdürmektedir. Örgüt Çok Uluslu Şirketlerin, dünyanın değişik ülkelerindeki mevzuat farklılıklarından yaralanarak özellikle ürün güvenliği, tüketici sağlığı ve çevre konularında maksimum kar zihniyeti ile hareket ettiklerini, bir ülkede yasaklanan bir ürünün, diğer ülkenin bilgisizliğinden yararlanarak sattıklarını ifade etmekte ve çok uluslu şirketlerin mutlaka kontrol altına alınması gerektiğini savunmaktadır. Ülkemize giren GDO 'lu gıdalarda ki durum tam olarak bunun bir örneğidir.

Türkiye’de ise tüketici hareketleri oldukça yenidir. Bu alanda dernekler 1970-90’lı yıllarda ortaya çıkmışlardır. 8 Eylül 1995 tarihinde yayınlanan 4077 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile çok sayıda tüketici hakkı yasalaşmıştır. Kanunda gıda ile ilişkilendirilebilecek; ayıplı mallar, etiket, reklam ve ilanlar, reklam kurulu, tüketici konseyi, tüketici sorunları hakem heyeti gibi çok sayıda bölüm vardır. İlk defa bu kanunda tüketici ile ilgili sivil toplum kuruluşlarının tanımı yapılmakta ve resmi komisyonların üyesi olmaktadırlar. Gelişen ekonomik şartlar ve firmaların kampanyalar ve yeni pazarlama teknikleri ile Avrupa Birliği’ne uyum çalışmaları kapsamında tüketici mevzuatında da değişikliğe gerek duyulmuş ve mevcut 4077 sayılı kanunun bazı hükümleri hakların savunulmasında ve korunmasında yetersiz kalmıştır. Daha sonra 4822 sayılı kanun ile bazı maddeler değiştirilerek kanunun etkinliği artırılmıştır. Kanuna göre tüketicinin satın aldığı bir gıda maddesi etiketteki özelliklerine uymuyorsa veya sağlığını riske atacak özelliklere sahipse, tüketici bu malla ilgili olarak hakem heyetine başvurabilmekte ve çıkan sonuçlar valilik veya kaymakamlık panolarında ilan edilmektedir. Başka bir deyişle tüketici veya tüketici derneği doğrudan veya dolaylı olarak kusurlu gıdayı şikayet edebilir ve sonucun ilan edilmesini sağlayabilir. Bu yasal durum belki de gıda kanunu kadar önemlidir. Birçok durumda tüketici tepkisi yasal yaptırımlardan daha etkili olabilmektedir. 1980’li yılların

sonunda Almanya’da bir tarama çalışması ile piyasadaki toz kırmızı biberlerin yarısının yasal limitlerin üzerinde aflatoksin bulunmuş ve toksinli biberlerin hemen hemen sadece Türkiye’den ithal edildiği gösterilmiştir. Bu olaydan sonra Almanya’ya kırmızı biber ihracımız hemen hemen durmuştur. İlgili kuruluşumuz durumu bir yazı ile ilgili bakanlıklara ve tüm ilgili yerlere bildirmiş ve bakanlıklardan ses çıkmamasına karşılık dernekler konuyu kamuoyuna taşımışlardır. Eğer kırmızı biberde bir kısım önlem araştırmaları yapılıyorsa bunu başlatan tüketici dernekleri olmuştur. GDO ‘lu ürünler ile ilgili olarak yaşanan sorununda da kamu oyuna taşınması da meslek odaları, tüketici derneklerinin ve GDO ‘ya hayır platformu gibi sivil toplum örgütlerinin çabası ile gerçekleşmiştir. Bir çok Tüketici derneğinin gıda ile ilgili komisyonları mevcuttur. Derneklerin de kendi aralarında uyarı sistemine benzer sistemleri mevcut olup zararlı bir mal ülkeye girmeden önce uyarılmaktadırlar. En önemlisi bu konuda hiçbir etki altında kalmadan toplumu bilgilendirebilmektedirler. Tüm bu konular bizim gıda denetiminden beklentilerimize paralel düşmekte ve hatta denetimin geri besleme verilerini sağlamaktadırlar. Önemli olan bu verilere yeteri kadar önem vererek aksaklıkların düzeltilmesi ve sistemin yetkinleştirilmesidir. Tüketici derneklerinin sağlayabileceği bu geri beslemeden etkin olarak yararlanılabilmek için aşağıda bazı önerilerde bulunulmuştur.

1-Gıda denetim sonuçları, firmanın üretim izniyle ilgili patent vb. özel bilgilerine zarar vermeksizin, kamuya ilan edilebilir veya isteyen tüketici derneklerine verilebilir.

2- Denetimlerde isterlerse gönüllü tüketici örgüt temsilcilerinin de bulunmasına olanak sağlanabilir. Bu durumda denetimin tarafsızlığı garanti altına alınmış olacaktır.

3- Tüketici derneklerinin şikayetleri üzerine program dışında soruşturma amaçlı denetlemeler yapılabilir ve bu denetlemelerin sonuçları şikayetçi derneğe tüm açıklığı ile aktarılabilir.

4- İl Kontrol Laboratuvarları tüketici dernekleri tarafından piyasadan usulüne göre alınmış örneklerin ücretsiz analizleri için bir miktar kontenjan oluşturabilir ve bunu ildeki derneklere bildirebilirler. Bu şekilde gelen numunelerde istenilen analizler yapılarak resmi raporların ilgili derneğe verilebilir.

5 – Bakanlık bünyesinde yapılan gıdalardaki katkı kalıntı düzeylerinin araştırılması ve taklit ve tağşişin belirlenmesine yönelik çalışmaların sonuçlarının güncelliğini kaybetmeden kamuya duyurulabilir

Yukarıda verilen öneriler çok fazla artırılabilir. Ancak tüketici derneklerinin gıda alanında etkinliklerinin sağlıklı bir şekilde artırılması denetimin bir güvencesi veya doğrulanması olacaktır.

Kaynaklar

8. 5 yıllık Kalkınma Planı Tüketicinin Eğitimi Bilgilendirilmesi ve Örgütlenme Alt Komisyonu Raporu 2001 Devlet Planlama Teşkilatı.

8. 5 yıllık Kalkınma Planı Tüketicinin Korunması Öze İhtisas Komisyonu Raporu 2001 Devlet Planlama Teşkilatı.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Koruma ve kontrol Genel Müdürlüğü internet sayfası.
<http://www.kkgm.gov.tr>

