



T.C.  
**ANTALYA VALİLİĞİ**  
Tarım İl Müdürlüğü



**ANTALYA**  
**İli**  
**GIDA GÜVENLİĞİ**  
**EYLEM PLANI**

*Antalya 2005*

<b><u>İÇİNDEKİLER</u></b>	<b><u>SAYFA</u></b>
<b>Önsöz</b>	<b>4</b>
<b>Giriş</b>	<b>5</b>
<b>Gıda Güvenliği</b>	<b>6</b>
<b>Gıda Mevzuatı</b>	<b>7</b>
<b>Antalya da Gıda İşyerlerinin Sektörel Dağılımı</b>	<b>9</b>
<b>Antalya da İşyerlerinin Ürün Grupları itibarı ile Dağılımı</b>	<b>10</b>
<b>Gıda İşyerlerinin Uyması Gereken Temel Koşullar</b>	<b>10</b>
• Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik ve Hijyenik Özellikler	10
• Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Taşınması Gereken Koşullar	17
<b>Gıda Konusunda İşbirliği Yapması Gereken Kuruluşlar</b>	<b>23</b>
• Tarım İl Müdürlüğü	23
• Belediyeler	24
• Akdeniz Üniversitesi	24
• İl Özel İdaresi	25
• Meslek Örgütleri (Dernekler- odalar vb.)	25
• İl Kontrol laboratuvarı	25
• Sivil Toplum Kuruluşları (Tüketici Dernekleri vb.)	26
<b>Birlikte Çalışacak Kurum ve Kuruluşların Gıda Mevzuatındaki Yasal Konumları ve Buna Bağlı Olarak Görev Dağılımı</b>	<b>26</b>
• Tarım İl Müdürlüğü	27
• Belediyeler	27
• Akdeniz Üniversitesi	27
• İl Özel İdaresi	28

• Meslek Örgütleri (Dernekler- odalar vb.)	28
• İl Kontrol laboratuvarı	28
• Sivil Toplum Kuruluşları (Tüketici Dernekleri vb.)	28
<b>Gıda Güvenliği Açısından İlimizdeki Mevcut Durum ve Sorunlar</b>	<b>28</b>
<b>Eylem Planının Uygulanması</b>	<b>30</b>
<b>I- KURULLAR</b>	<b>30</b>
• Yönetim(idari) Kurul	30
• Yürütme-İzleme Kurulu	31
<b>II- GIDA DENETİMLERİ</b>	<b>31</b>
• Gıda Üreten İşyerlerinin Denetimleri	31
• Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Denetimleri	32
• Semt ve Halk Pazarları ile Hareketli Gıda Satıcılarının Denetimi	33
• Şikâyet Denetimleri	33
• İthalat ve İhracat Kontrolleri	33
<b>III- EĞİTİM ÇALIŞMALARI</b>	<b>34</b>
• Gıda Denetçilerinin Eğitimi	34
• Gıda İşletmelerinin Personel Eğitimi	34
• Sorumlu Yöneticilerin Eğitimi	34
• Tüketicilerin Eğitimi	35
<b>İlgili Kurum ve Kuruluşlarla Koordinasyon çalışmaları</b>	<b>35</b>
<b>Cezai İşlemler.</b>	<b>36</b>
<b>Sonuç</b>	<b>39</b>

## ÖNSÖZ

Tüm canlıların hayatlarını sürdürebilmeleri ve gelişebilmeleri için en temel ihtiyaç maddelerinden birisi gıdadır. Dünya nüfusunun hızla artması, doğal kaynakların azalması gelişen teknolojinin kendisini sürekli yenilemesi, tüketicilerin ekonomik durumu ile bilincinin gelişerek alışkanlıkların değişmesi gibi etkenler yeterli ve güvenli gıdaların tüketimine sunulmasının önemini artırmaktadır. Hızla kentleşen ülkemizde modern yaşamın hızı ve iş hayatındaki zamanın önemi hazır gıda tüketimine olan talebi hızla artırmakta, buna karşılık üretici firmalar talebi karşılamaya yönelik kapasite artışına ve ürün çeşitliliğine yönelmektedir.

Günümüzde gıda maddeleri çok değişik formülasyonlarda ve şekillerde çok değişik teknolojiler kullanılarak üretilmekte, dünyanın birçok yerine çok kısa bir zaman içerisinde ulaştırılmakta ve pek çok tüketici gruplarının tüketimine sunulmaktadır. Bu nedenle gıda güvenliğinin sağlanması toplumlar ve ülkeler açısından büyük önem arz etmektedir.

Tüm ülkelerin, tüm nüfus gruplarında kabul edilebilir beslenme ve sağlık koşulları sağlayabilmek amacıyla, ulusal gıda arzlarının güvenli, kaliteli ve satın alınabilir fiyatlarla yeterli miktarlarda olmasını sağlamak için yeterli gıda kontrol programlarının olması gerekmektedir.

İşte bu eylem planı, öncelikle ilimizdeki gıda güvenliği sorunları ile başa çıkabilmek için mevcut yasal gıda mevzuatı çerçevesinde denetim etkinliğinin artırılarak ilimizde üretilen ve tüketilen gıda maddelerinin güvenliğini istenen seviyelere çıkarmak amacıyla hazırlanmıştır. Bu sayede dünyada hemen tüm ülkelerin önde gelen halk sağlığı sorunlarından birisi olan gıda kaynaklı hastalıkları ilimizde kabul edilebilir seviyeye indirmek mümkün olacaktır. Aksi durumda gıda kaynaklı hastalıklar nedeniyle tahminlerin çok ötesinde olan maddi kayıplar, işgücü kayıpları ve insan kayıplarını azaltmak mümkün değildir.

Bu eylem planı ile ilimizde çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanması en büyük temennidir.

Alâaddin YÜKSEL  
Antalya Valisi

## GİRİŞ

Tarladan sofraya gıda güvenliğinin miladı 27.05.2004 tarihi olup, 5179 Sayılı Yasanın yürürlüğe girmesiyle ülkemizde sessiz bir devrim gerçekleşmiştir. Kısaca “Gıda Yasası” olarak adlandırılabilir olan yasa tarım sektörünün çatı yasası olarak kabul edilebilir; Amaç sağlıklı ve güvenilir gıda arzı ise yürüttüğümüz tüm projeleri bu yasanın amacı içinde değerlendirebiliriz.

Antalya ili olarak hazırladığımız bu “Gıda Güvenliği Eylem Planı” kendi konsepti içerisinde ele alınarak hazırlanmış ilk eylem planıdır. Bu eylem planı ile işyerlerinin uyması gereken temel koşullar net olarak ortaya konmuş ve birlikte çalışması gereken kurum ve kuruluşlar ile bunların görevleri belirlenmiştir. Eylem planımızın hazırlanmasında gıda sektörünün paydaşları da çok büyük katkılar sağlamıştır. Üniversite, Belediye, Laboratuvar, odalar ve sivil toplum kuruluşlarının görevleri bu eylem planımız içerisinde yer almıştır. Ortak yapılan titiz çalışma ile gıda üretimi ve satışı yapan işyerlerinin taşınması gereken teknik ve hijyenik koşullara ulaşılabilmesi için izlenecek yol belirlenmiştir.

Uluslar arası rekabet ortamında kaliteyi yakalayabilmemizin temel kuralı denetim ve izlenebilirliğin sağlanmasıdır. Tarladan sofraya kadar gelen gıda arzından üretimin her noktasını kontrol altında tutmak gerekli denetim çalışmalarını yürütmek ve ürünün izlenebilirliğini sağlamak ancak gıda güvenliği çalışmalarımızın vazgeçilmez tek şartıdır.

Gıda yasasının uygulanmasında halkımızın içinde bulunduğu hâlihazırdaki mevcut durumu ve uygulama ancak etkili denetim ve kontrol çalışmalarının sürdürülebilir bir şekilde yürütülmesi ile mümkün olabilecektir.

Üretim yerlerinin yapı kullanım ruhsatlarının olmaması GSM ruhsatları alma aşamasında karşılaştıkları en önemli sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Tarım sektöründe miras hukuku nedeniyle çözülemeyen arazi parçalanması sorunu gıda yasasında da ruhsatsız bina olarak karşımıza çıkmaktadır.

Antalya ili gıda güvenliği eylem planı gıda paydaşlarının ortak buluşma noktası olup sorunların çözülmesinde yegâne uygulama kriteri olarak faydalı olacağı kanaatindeyim. İnsanlarımızın sağlıklı ürünlerle beslenmeye ve ne yediklerini bilmeye hakları vardır.

Bedrullah ERÇİN  
Antalya Tarım İl Müdürü

## GIDA GÜVENLİĞİ

**Güvenli gıda**, amaçlandığı biçimde hazırlandığında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibarı ile insan tüketimine uygun olan sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesidir. **Gıda güvenliği** ise güvenli ve kaliteli gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve bu amaçla önlemlerin alınması olarak tanımlanmaktadır.

Gıda kontrolü, gıda maddelerinin birincil üretimden işleme ve depolamaya, pazarlamaya ve tüketime, tüm aşamalarda kaliteli, güvenli ve dürüst bir biçimde sunulmasını sağlamak için yürütülen etkinliklerin tümünü kapsar. Bu kısaca "**çiftlikten sofraya gıda güvenliği**" olarak tanımlanmaktadır.

Dünya nüfusunun hızla artması, çevre kirliliği ve ekonomik yetersizlik beslenme sorunlarını büyütmekte ve güvenli gıda sağlamayı zorlaştırmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği sorunlarını: mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi, yeni teknolojiler, ambalajlar, bina kapasiteleri başlıkları ile sınıflandırmıştır.

Gıda kaynaklı hastalıkların artışına paralel olarak gıda güvenliği ve gıda denetim mekanizması öne çıkmakta, gıda tüketiminin güvenilirliği ve uygunluğunun sağlanmasında resmi otoritenin yönlendirmesi ve denetimi belirleyici rol oynamaktadır.

Gıda güvenliğinde tüm dünyada kabul gören ve birçok ülkede başarıyla uygulanan artık dünya gıda ürünleri ticaretinde zorunlu hale gelmeye başlayan güncel gıda güvenlik sistemi, tehlikelerin oluşmadan önce belirlenerek önlenmesi esasına dayanmaktadır.

Tüketicinin alım gücü ve bilinçli olması gıda güvenliğini sağlamada önemli etkenlerden biridir. Tüketici potansiyelinin büyük çoğunluğunun alım gücü ve eğitim düzeyinin düşük olması sağlıksız, düşük kaliteli gıdaları üreten işletmelerin artmasına ve bu da her yönden güvenli gıda üreten işletmeler ile haksız rekabete neden olmaktadır. Bu durum hem toplumun sağlıksız beslenmesine hem de gıda endüstrisinin kaliteli ve güvenli gıda üretimine engel olmaktadır. Toplum bilincinin artması ve alım gücünün iyileştirilmesi gıda güvenliği konusunda olumlu ilerlemeler sağlanmasındaki en büyük etkenlerden birisidir.

Gıda güvenliği için vazgeçilmez önkoşul;

### “Birincil Üretim”

Tüketicilere ulaşan gıdanın güvenli gıda olması için kontrol ve denetim çalışmalarının birincil üretim aşamasından başlayarak tüketime kadar olan tüm aşamalardaki gıda zincirinin tamamına uygulanması çok önemlidir.

30.03.2005 tarih ve 25771 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik”te konu ile ilgili uygulama detayları belirtilmektedir.

Hayvansal gıdaların elde edildiği hayvanların sağlığı o gıdanın güvenliği ile yakından ilgilidir. Hayvan sağlığı ise o hayvanın tükettiği yemin güvenli olmasını gerekli kılmaktadır. Sağlıksız ve problemlı yemlerle beslenen hayvanlara yemlerden birçok hastalık geçebilmekte veya metabolik bozukluklara nerden olabilmektedir. Bu olumsuzluklardan bir bölümü bu hayvanlardan üretilen gıdaların tüketilmesi sonucu insanlara geçebilmektedir (Zoonoz). Yem üretiminde kullanılan bazı kimyasallar ve antibiyotiklerin bazı mikroorganizmalar üzerinde direnç oluşturmak gibi olumsuz sonuçları değerlendirilmeli ve gerekirse sınırlandırılmalıdır.

Aynı şekilde bitkisel kökenli gıdaların üretimi sırasında kullanılan ilaç, gübre, su gibi girdilerin de bitki tarafından alınması sonucu bitkisel ürüne geçen sağlık riski taşıyabilecek herhangi bir maddenin bulunmaması gerekir.

Bir gıda maddesinin birincil üretiminden sofraya kadar olan tüm evrelerinde **izlenebilirliğin** sağlanması ise vazgeçilemez gerekliliktir. Aksi halde gıda güvenliği risklerinin geriye dönük takibi, değerlendirilmesi ve önlenmesi mümkün olmamaktadır. Bu durumda birincil üretimin HACCP’ i kabul edilen iyi tarım uygulamaları (EUROPGAP) ön plana çıkmaktadır.

### GIDA MEVZUATI

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı gıda denetimleri ile ilgili yetkilerinin 441 Sayılı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanundan almaktadır. Bu kanuna göre çıkarılan yönetmeliklerle 05.06.2004 yılına kadar gıda üretim yerlerinin denetimleri Tarım İl Müdürlüklerince yapılmış ancak satış ve toplu tüketim yerlerinin denetimleri, gıda işyerlerinin ruhsatlandırılması konularında Sağlık Bakanlığı ve il teşkilatı, yerel yönetimler yarasından kaynaklanan yetkilerle

de Belediyeler gıda denetimlerinde söz sahibi olmuşlardır. 1995 tarihinde yayımlanan 560 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarım İl Müdürlüklerinin gıda üreten işyerlerinin işyeri ve ürün bazında belgelendirilmesi, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin kodekse uygunluğunun tescil ve denetimleri konusunda görev ve yetkisinde artış olmuştur.

Türk gıda mevzuatının anayasası olarak anılan Türk Gıda Kodeksi ve buna bağlı olarak kademeli olarak yayımlanan ürün tebliğleri ülkemizdeki gıda denetim hizmetlerine bir düzen getirmiştir.

Gıda güvenliğinin teminine, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve gıda işlemeye yardımcı maddelere, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumlulukları ile risk analizine, ihtiyatı tedbirlere, gıda ile tüketici haklarının korunmasına, izlenebilirlik ve bildirimlere dair hususları kapsayan Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında 5179 Sayılı Kanun 05.06.2004 tarihinde yayımlanmıştır

Bu Kanunun amacı, gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir.

5179 Sayılı Kanun İhracat ve ithalatta gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda güvenliği ve kalitesi yönünden denetim esaslarını oluşturmaya Tarım ve Köyişleri Bakanlığını görevlendirmiştir.

Bu kanun ile 560 Sayılı K.H.K. ile verilen görevlere ilave olarak gıda üreten işyerlerinin yanında gıda satış ve toplu tüketim yerlerinin denetimi de Tarım ve Köyişleri Bakanlığının yetkisine verilmiştir. Böylece gıda denetim hizmetleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı / İl Müdürlüklerinde toplanmıştır. Bu yasada gıda ile ilgili gereken tüm konulara AB mevzuatına uygun olarak değinilmiş olup, bu konuların uygulama ayrıntıları için gereken yönetmeliklerin tamamı henüz çıkarılamamıştır.



Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin güvenliğinin ve kalitesinin temini için piyasa gözetimi, kontrol ve denetim hizmetleri ile işyeri sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin güvenliğinin ve kalitesinin temini için tüm piyasa gözetimi, kontrol ve denetim hizmetleri ile izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu ve itiraz hakkına ilişkin usul ve esasları kapsayan. “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik” 30.03.2005 tarih ve 25771 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

5179 Sayılı Kanunla, gıda ile ilgili olmak üzere;

- \* Üretim izni, gıda sicili ve tescil işleri
  - \* Laboratuvar kuruluş izni
  - \* Gıda kodeksi
  - \* Tüketicilerin korunması
  - \* Denetim
  - \* Dış Ticaret (İthalat/İhracat)
  - \* Özel beslenme amaçlı gıdalar
  - \* Gümrük merkezleri
  - \* Serbest bölgeler
  - \* Piyasa gözetimi ve denetimi
- Konularında Tarım ve Köyişleri Bakanlığının görevleri bulunmaktadır.

### **ANTALYA DA GIDA İŞYERLERİNİN SEKTÖREL DAĞILIMI:**

İLÇESİ	ÜRETİM YERİ	SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERİ
MERKEZ	671	5245
ALANYA	120	1319
MANAVGAT	102	876
SERİK	69	336
KORKUTELİ	66	163
ELMALI	55	106
AKSEKİ	6	121
İBRADI	2	32
KALE	11	162

KUMLUCA	24	199
FİNİKE	28	238
KAŞ	25	66
KEMER	25	354
GAZİPAŞA	20	252
GÜNDOĞMUŞ	2	20
<b>T O P L A M</b>	<b>1226</b>	<b>9489</b>

## ANTALYA DA GIDA ÜRETİM YERLERİNİN ÜRÜN GRUPLARI İTİBARI İLE DAĞILIMI

ÜRÜN GRUPLARI	İŞYERİ SAYISI
Süt ve Süt Ürünleri	67
Et ve Et Ürünleri	67
Pastane	295
Un ve Unlu Mamuller	168
Ekmek(Pide)	351
Meyve Sebze İşleme	58
Bitkisel Yağ	15
Şeker ve Şekerli Ürünler	49
Yaş Sebze – Meyve	86
Kuru Meyveler	26
Baharatlar	14
Alkollü İçkiler	1
Su Ürünleri İşleme	2
Gıda Ambalajı	4
Özel Gıda laboratuvarı	5
Tasnif Dışı Gıdalar	18
<b>T O P L A M</b>	<b>1226</b>

## GIDA İŞYERLERİNİN UYMASI GEREKEN TEMEL KOŞULLAR

### I- Gıda Ve Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Teknik Ve Hijyenik Özellikler

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca 5179 Sayılı Kanun kapsamında 27.08.2004 tarihinde yayımlanan 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 Yönetmeliğin ikinci bölümü gereği Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimini yapan iş yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır.

a) Üretimde kullanılan ve gıda ile temas eden tüm alet, ekipman ve yeniden kullanılabilen kaplar/ konteynırlar sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz ve yeniden bulaşmaya (kontaminasyona) yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.

b) Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.

c) İş yeri, zararlı canlılar ile çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.

d) Zemin, iş yerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte ve suyun birikmemesi için kanallara doğru yeterli bir eğimde olmalıdır.

e) Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır. Duvar- zemin bağlantısının yuvarlatılmış yapıda olması gerekir.

f) Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökölüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel, plâstik veya uygun bir malzeme ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.

g) Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalıdır.

h) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.

i) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

j) Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.

k) İş yeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık, akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.

### **İş Yerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar**

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır.

- a) Üretimde kullanılan su, içilebilir nitelikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.
- b) Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
- c) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.
- d) Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalıdır.

### **Sıvı Atık Hatları ve Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması**

İş yerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli, koku oluşturmayacak kapaklı ve sıvı atık miktarını kaldıracak biçimde olmalıdır. İş yeri sahibi/sorumlu yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

İş yerinin özelliğine göre, katı atıkların iş yerinden uzaklaştırılincaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedir olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır. Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliğine uygun bir şekilde yapılmalıdır.

### **Sosyal Tesis ve Tuvaletler**

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır.

- a) İş yerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.

- b) İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.
- c) Gerekli görülen yerlerde sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lâvabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kâğıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.
- d) Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- e) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

### **Aydınlatma ve Havalandırma**

Üretim yeri işin özelliğine uygun yoğunlukta aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

İşlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirliliği havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

### **İş Yeri Çevresi**

İş yeri çevresinde her türlü kirliliğe ve kötü kokuya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

### **Ham Madde Kabul Yerleri**

İş yerinin özelliğine göre ham madde kabul yerlerinde ham maddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek koruma tedbirleri alınmalıdır.

### **Depolama**

Ham madde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile temizlik madde ve malzeme depoları birbirinden ayrı olmalı ve bu Yönetmelikte yer alan iş yerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve palet yüksekliğinde zeminle ve duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

## **Laboratuvar**

Laboratuvarlar üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hallerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir.

## **Yakıt Depoları**

Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

## **Temizlik ve Dezenfeksiyon**

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi yapılan iş yeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

- a) Gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları iş yerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmelidir.
- b) Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken ham maddeleri kullanılmalıdır.
- c) Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- d) Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya işletmenin veya ürünün özelliğine göre hazırlanmış temizleme prosedürüne göre gıdaların işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Zeminde kullanılan temizlik materyali ile alet ve ekipmanda kullanılan temizlik materyali tanımlanmalı ve ayırt edici olmalıdır.
- e) Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- f) İş yeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- g) Risk analizine göre mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- h) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı iş yerinin üretim yeri girişinde, içinde dezenfektan bulunan havuz veya paspas bulunmalıdır veya başka uygun bir yöntem ile söz konusu işlem gerçekleştirilmelidir.

### **Evcil Hayvanlar**

Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, iş yerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

### **Zararlı Canlılar**

Zararlı canlılarla mücadele için etkili, sürekli ve yeterli bir program yapılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele ilâçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır. Bunlar, bu konuda eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele için ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilâçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalıdır.

### **Personel Eğitimi**

Gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitim sağlamalıdır.

### **Sağlık Kontrolü**

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi sorumludur.

### **Personel Hijyeni ve Davranışları**

Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır. Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapsirmek, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine, izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda içinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan

herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirecektir.

### **Ziyaretçiler**

Gıda üretim alanında, ziyaretçilerin gıdaları bulaştırmasını (kontamine etmesini) önleyici tedbirlerin alınması gerekir. Bu amaçla ziyaretçilere verilerek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalıdır.

### **Taşıma**

Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar;

- a) Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
- b) Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için gıdadan başka herhangi bir şeyin taşınmasında kullanılamaz.
- c) Gıda ile birlikte başka herhangi bir şeyin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılacaktır.
- d) Sıvı, granül ve toz hâldeki dökme gıdalar, gıdaların taşınmasında kullanılan kap ve/veya konteynır/tankerlerle taşınacaktır. Gıdaların taşınmasında kullanılan kap/konteynırların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" ibaresi bulunmalıdır.
- e) Araçlar ve/veya konteynırlar gıdalardan başka bir şeyin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşmayı önlemek için yüklemeler arasında iyice temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- f) Gıdalar araç ve/veya konteynırların içerisine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.
- g) Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır.

### **Gıdaların Ambalâjlanması ve Paketlenmesi**

Gıdaların ambalâjlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler;

- a) Bulaşma/kirlilik kaynağı olmamalı ve ambalâj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak şekilde depolanmalı ve kullanılacağı zamana kadar koruyucu örtüleri açılmamalıdır.
- b) Ambalâjlama ve paketleme işlemleri ürünlere bulaşmayı önleyecek şekilde yürütülmelidir.
- c) Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalâjlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte



edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için işletme uygun tesise sahip olmalıdır.

d) Ambalajlama ve paketleme malzemeleri, bu işlemlerin yapılacağı oda veya alanlara hijyen kurallarına uygun olarak getirilmelidir.

e) Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ambalajlama bölümünde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.

## **II- GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİNİN TAŞIMASI GEREKEN KOŞULLAR**

30.03.2005 tarih ve 25771 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik” te belirtilen, gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde aranan özelliklerin eylem planında bir kez daha hatırlatılması uygulamalarımızın dayanağı açısından uygun görülmüştür.

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır.

### **a) İşyeri genel özellikleri;**

1) İşyeri çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalıdır.

2) Yapılan işin özelliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama, muayene ve kontrol yeri, hazırlama yeri bulunmalıdır. İdare bölümü, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, banyo, tuvalet gibi bölümler ayrı olmalıdır.

3) Gıda işyerleri yerleşim, tasarım, inşaa, oturma ve büyüklük bakımından; Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin verecek, havadan kaynaklanan bulaşmayı önleyecek veya en aza indirecek ve bütün işlemler için hijyenik performansına uygun yeterli çalışma alanı sağlamalıdır.

Kir birikimini, toksik maddelerle teması, gıdanın içine parçacıkların düşmesini ve yoğunlaşma veya yüzeyde istenmeyen küflerin oluşmasını ve bulaşmasını önleyecek biçimde olmalıdır.

Bulaşmaya karşı ve özellikle zararlı kontrolü dahil, iyi hijyen uygulamalarına uygun olmalıdır.

Gerekli hallerde, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesi için yeterli kapasitede uygun sıcaklık kontrollü işleme ve depolama şartları sağlamalı ve bu sıcaklıkların kalibre edilmiş cihazlarla izlenmesi ve kayıt edilmesini mümkün kılacak şekilde tasarlanmalıdır.

4) Yapılan işin özelliğine göre bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir,

geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen malzemelerden yapılmış olmalıdır.

5) İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalıdır.

6) Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla sinek ve kemirgenler gibi zararlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır.

7) İşyerinde ruhsatlı ilaçlarla zararlı mücadelesi yapılmalıdır.

8) İşyerinde temizlik malzemeleri, zararlılarla mücadele ilaçları ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde muhafaza edilmelidir.

9) Gıda maddelerinin üretildiği alanlarda bulunan pencere camları; kırılmaya karşı korunmalı olmalı veya cam dışında uygun bir malzemenin yapılmalıdır.

10) Yeterli sayıda, etkin bir drenaj sistemine sahip tuvalet bulunmalı, tuvaletler gıdaların işlendiği alanlara doğrudan açık olmamalıdır.

11) Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo, sürekli ve yeterli su, gerektiğinde sıcak su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunmalıdır.

12) Gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalıdır.

13) Gıda satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinde, akvaryum canlıları dışında hayvan bulundurulmamalıdır.

14) İşyerinde uygun nitelik ve yeterlilikte ilk yardım malzemesi bulundurulmalıdır.

#### **b) Su tedariki;**

1) Türk gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sürekli ve yeterli, sıcak ve/veya soğuk su tedariki sağlanmalıdır.

2) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için kullanılan su, içilen su sisteminden ayrı olmalıdır.

3) Gıda ile temasta bulunan buz, buhar ve soğutma suyu, Türk gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalıdır.

#### **c) Gıda ile temasta bulunan alet ve ekipman;**

1) Geri dönüşümlü olmayan konteynırlar ve paketlenme maddeleri hariç kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmış olmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan ve kalıntı bırakmayan madde ve malzemelerden yapılmış olmalıdır. Tüm bu alet ve ekipmanlar, daima temiz bulundurulmalı, iyi şartlarda tutulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

2) Gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

- 3) Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalıdır.
- 4) Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet ekipman ve/veya usulüne uygun şekilde ve gerekli yerlerde eldiven kullanılarak yapılmalıdır.
- 5) Sıvı gıda maddeleri, hijyenik özellikte ve içindeki gıda maddesinin niteliğini bozmayacak kaplarda bulundurulmalıdır.
- 6) Gıda ve gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinin üretiminde kullanılan alet-ekipmanda yağlama amaçlı kullanılan malzeme gıdaya uygun olmalıdır.

#### **ç) Personel hijyeni;**

- 1) Çalışan personelin, istihdam edildiği birime ve görevin niteliğine uygun iş giysisi giymesi ve kişisel temizliğine özen gösterilmesi sağlanmalıdır.
- 2) Satış ve toplu tüketim yerlerinde gıda ile temasta bulunan personelin resmi bir kurumdan alınmış sağlık raporu olmalıdır. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi veya tüzel kişiliğin yasal temsilcisi sorumludur.
- 3) Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı bulunan veya bu hastalıkları taşıyan veya yara, deri enfeksiyonları ya da ishali olan kişilerin, gıda ile teması engellenmeli veya herhangi bir şekilde doğrudan ya da dolaylı bulaşma ihtimalinin olması durumunda, gıdaların hazırlandığı alanlara girmesine izin verilmemelidir. Gıda ile teması olan veya teması olma ihtimali bulunan personel, hastalığını veya belirtilerini ve mümkünse sebeplerini işyeri sahibine bildirmek zorundadır.

#### **d) Satış, muhafaza ve depolama;**

- 1) Depo ve satış yerlerinde gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, zemin ve duvarla temasını engelleyecek şekilde, palet yüksekliğinde, uygun bir şekilde muhafazası sağlanmalıdır.
- 2) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolanma, hazırlanma, sergilenme ve taşınma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
- 3) Gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda saklanması gerekli olduğu durumlarda, yeterli kapasitede, sıcaklık kontrollü depolama şartları oluşturulmalı ve bu sıcaklıklar izlenmelidir.
- 4) Depolanan, sergilenen ve satışa sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bulunmalıdır.

5) Son kullanma tarihi geçen, imalat hatası bulunan veya iade edilecek olan gıda maddeleri, satış bölümünden ayrı bir yerde bulundurulmalı, uygun işaretleme yapılmalı, kayıt tutulmalı, ayrıca satışa sunulmasını engelleyecek diğere tedbirler alınmalıdır.

6) Türk gıda mevzuatına uygun olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, hasar görmüş, paslanmış, etiketsiz ve son kullanma tarihi bulunmayan, son kullanma tarihi geçmiş ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izin tarih ve sayısı bulunmayanlar tüketime ve satışa sunulamaz.

7) Gıda maddeleri üreten ve/veya satan işyerlerinde kırmızı et, beyaz et, sakatat ve balık gibi gıda maddeleri birbirinden ve diğere gıda maddelerinden ayrı olarak satışa sunulmalıdır.

Aydınlatma; İşyeri gün ışığına eşdeğere bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma gıda maddesinin doğal rengini değıştirmeyecek özellikte olmalıdır. Aydınlatma cihazları kırılma ve bulaşmaya karşı muhafazalı olmalıdır.

#### **f) Havalandırma;**

Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değıştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi bulundurulmalı, hava akımı çapraz bulaşmaya neden olmayacak ve bunu önleyecek nitelikte olmalıdır.

#### **g) Atık maddeler;**

1) Gıda atığı ve diğere atıklar, biriktirilmeden gıdanın bulunduğu ortamdan uzaklaştırılmalıdır.

2) Yeterli sayı ve büyüklükte, ağızları kapalı ve sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır. Kullanılan çöp kovaları kolay temizlenmeye ve gerektiğine dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

3) Gıda atığı ve diğere atıkların depolanması ve atılması için uygun düzenleme yapılmalıdır. Sıvı atıklar kapalı sistemler içerisinde tahliye edilmelidir.

#### **h) Gıda maddelerinin ambalajlanması ve paketlenmesine ilişkin hükümler;**

1) Ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalıdır.

2) Ambalajlama ve paketlenme işlemleri gıdalara bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketlenme malzemeleri güvenli ve temiz olmalıdır.

### **1) Taşıma;**

1) Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi şartlarda muhafaza edilmelidir.

2) Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.

3) Gıdalar, araç ve/veya konteynır/kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

4) Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda ve birlikte taşınması durumunda, gıdalar birbirinden ve diğer maddelerden tamamen ayrılmalıdır.

5) Gıda maddesi taşınmasında kullanılan kaplar ve/veya araçlar, gıda maddesi dışında veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için farklı yüklemeler arasında yeterince temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

6) Gerektiğinde, gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar gıda maddelerini uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olmalıdır.

7) Sıvı, granül ve toz halindeki dökme gıdalar, gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kap ve/veya konteynır/tankerlerle taşınacaktır. Gıdaların taşınmasında kullanılan konteynır/kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “yalnız gıda maddesi için” ibaresi bulunmalıdır.

### **i) Gıda maddeleri ile ilgili diğer hükümler;**

1) Zararlılar, parazitler ve patojen mikroorganizmalarla bulaşık, toksik, yabancı maddeler ile bozulmuş maddeler üretimde kullanılmamalıdır.

2) Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, işlenmeli, depolanmalı ve satışa sunulmalıdır.

3) Ham madde veya gıda bileşenleri, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek şekilde depolanmalıdır.

4) Zararlıların ve evcil hayvanların, gıdaların hazırlandığı, işlendiği veya depolandığı yerlere girmemesi için uygun tedbirler alınmalıdır.

5) Patojen mikroorganizmaların üremesini veya toksinlerin oluşumunu destekleme ihtimali olan ham madde, bileşen, ara ürün ve son ürünler ürün özelliğine uygun sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Ancak, sağlık için bir risk oluşturmaması kaydıyla, gıdanın hazırlama, taşıma, depolama, sunum ve servis aşamalarında, belirli sürelerde gıdaların ortam sıcaklığında

bulundurulmasına müsaade edilir. İşlenmiş gıda maddelerini üreten, işleyen ve ambalajlayan gıda işletmeleri, ham maddeleri işlenmiş maddelerden ayrı depolanmasını sağlayan uygun genişlikte depolara ve soğuk hava depolarına sahip olmalıdır.

6) Sıcak servise sunulacak gıdalar, ısıt-ilşem aşamasından sonra risk oluşturmayacak bir sıcaklıkta servise sunulur. Isıl işlem uygulanmayanlarda ise son hazırlama aşamasında sağlık için bir risk oluşturmayacak bir sıcaklığa kadar soğutulmalıdır.

7) Gıda maddelerinin çözdürülmesi işlemi, gıdada patojen mikroorganizma üreme riskini ve toksin oluşumunu en aza indirecek biçimde yapılmalıdır. Gıda, çözdürme işlemi süresince sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklıklarda tutulmalıdır. Çözdürme işlemi sırasında, sağlık için risk oluşturabilecek sızıntı olması durumunda, sıvı uygun bir şekilde uzaklaştırılmalıdır. Gıda, çözdürme işlemi takiben, patojen mikroorganizma gelişimi riski ve toksin oluşumunu en aza indirecek biçimde işlenmelidir.

#### **j) Eğitim;**

1) Gıda satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinde, çalışan personelin, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeleri ve gıda hijyeni konularında eğitilmeleri sağlanmalıdır.

2) HACCP uygulayan işyerlerinde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu olanların, HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almaları sağlanmalıdır.

3) Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat ve uygulaması hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

#### **Çadır, Büfe Ve Hareketli Araçlar Gibi Taşınabilir Ve/Veya Geçici Tesislerin Taşınması Gereken Genel Özellikler**

Çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici tesislerde aşağıdaki özellikler aranır.

a) Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, hayvanlar ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskinin önlenmesi amacıyla uygun bir yere yerleştirilmeli, inşa edilmeli, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalıdır.

b) Personel hijyeninin sağlanması, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması ve gerekli hallerde giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere uygun mekanlar bulundurulmalıdır.

c) Gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlam, temizlenebilir ve gerekli hallerde kolayca dezenfekte edilebilir olmalıdır. Kullanılan diğer

malzemeler, uygun, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalıdır.

d) Gıda maddelerinin temizlenmesi işlemi, işyerinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olması durumunda, bu işlemin hijyenik olarak yapılması için gerekli tedbirler alınmalıdır.

e) Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalıdır.

f) Türk gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sürekli ve yeterli, sıcak ve/veya soğuk su tedariki sağlanmalıdır.

g) Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulundurulmalıdır.

h) Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulunmalıdır.

ı) Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalıdır.

### ***GIDA KONUSUNDA İŞBİRLİĞİ YAPMASI GEREKEN KURUM VE KURULUŞLAR :***

#### ***TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ***

Önceki bölümlerde de bahsedildiği gibi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve taşra teşkilatının gıda konusundaki görev ve yetkileri 441 Sayılı Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnameden başlamıştır. Daha sonra 560 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname İle bu görev ve yetkiler genişlemiş, son olarak da 5179 Sayılı Kanun ile ülkemizdeki gıda denetimi görev ve yetkisi tek kurumda toplanarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na verilmiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Taşra Teşkilatı yıllardır yürüttüğü gıda kontrol ve belgelendirme hizmetleri, gıda ithalatı ve ihracatı konularında yeterli bilgi birikimi ve alt yapıya sahiptir. Ancak özellikle 5179 Sayılı Kanun öncesi sorumlu olduğu gıda ve gıda ambalajı üreten tesislerde denetim hizmetlerini yürüttüğünden, 5179 Sayılı Kanun sonrasında gıda satış ve toplu tüketim yerlerinin de yetki ve sorumluluk alanına girmesi ile hızlı bir gelişme ve yenilenme sürecine girmiştir.

5179 Sayılı Kanunun getirdiği yetki ve sorumluluk artışı üzerine Sağlık Bakanlığından geçiş yapan gıda konusunda tecrübeli personel ve yeni ataması yapılan mühendis unvanlı personelin göreve başlaması ile Tarım İl Müdürlüğü personel açısından daha iyi duruma gelmiştir. Ancak sektöre etkin ve hızlı hizmet vermek ve gıda güvenliğini sağlamak amacıyla

gıda kontrol biriminin ekipman ve fiziki çalışma koşullarının geliştirilmesinde fayda görülmektedir.

Bunun yanında ilimizin gıda güvenliği sorunları ile başa çıkabilmenin en etkili yollarından birisi konu ile ilgili kurum ve kuruluşlar ile işbirliğine gidilmesidir.

### ***BELEDİYELER***

5272 sayılı yasaya göre Belediyelerin (ve İl Özel İdarelerinin) gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerine sıhhi / gayrisıhhi ruhsatlandırma yapması gerekmektedir. Bu ruhsatlandırma işlemi gıda işyerlerinin gıda güvenliği açısından kuruluş aşamasındaki gerekliliklerinin sağlanması açısından son derece önemlidir. Belediyelerle yapılacak işbirliği ile gıda işyerlerinde karşılaşılan yerleşim planı, akım şeması, konusuna göre yeterli sayıda ve büyüklükte bölüm ile bina yapısı sorunları büyük ölçüde giderilebilir. Belediyelerimizin bölgelerindeki tüm sektörlerdeki işyerlerinin ruhsatlandırılması ve ruhsat şartlarının devamlılığının kontrolü görevi bulunmaktadır. Aynı gıda işyerinin aynı yönden denetimlerinin hem Belediyelerimizce hem de Tarım İl Müdürlüğünce yapılmasının önlenmesi için ilgili kurumların yetki ve görevlerle ilgili mutabakat sağlayarak işbirliğine gitmesi faydalı olacaktır. İçişleri Bakanlığı Mahalli İdareler Genel Müdürlüğünün 2005/10 sayılı “Gıda maddesi üreten işyerlerinin ruhsatlandırılması ve denetlenmesi” konusundaki genelgesi gıda denetimleri hakkındaki farklı yorumları ortadan kaldırmaktadır. Bu genelgedeki “5179 sayılı Kanun kapsamındaki işyerlerinin zaman zaman ilgili yerel yönetim ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı veya bu Bakanlığın taşra teşkilatı ile birlikte denetlenmesinde fayda görülmektedir.” şeklindeki açıklama bu eylem planının amacı ve işleyişi ile bire bir örtüşmektedir. Bu amaçla mevcut ve yayımlanacak yönetmeliklerin değerlendirilmesi, gıda denetimlerinin ilimiz genelindeki koordinasyonu için diğer ilgili kuruluşların katılımıyla periyodik toplantılar düzenlenecek ve çalışma grupları oluşturulacaktır.

### ***AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ***

Teknik elemanları yetiştiren, onları gıda endüstrisine, denetim kuruluşlarına kazandıran üniversitelerin gıda güvenliği ile ilişkisi önemlidir.

Önceki bölümlerde gıda sorunlarının en önemli gerekçeleri arasında sayılan eğitim ve bilinçlenmenin sağlanabilmesi, yeni teknolojiler ile üniversitelerin teknik altyapı ve bilgi birikimlerinden yararlanabilmek açısından birçok işbirliği imkânları mevcuttur. İlimizde çeşitli ürün gruplarını üretenler, depolayanlar ve satışa sunanlar ile tüketicilerin güvenlik ve kalite gereksinimlerinin en ekonomik koşullarda nasıl



sağlanabileceği konusunda bilinçlenmesi üniversitelerle işbirliği içerisinde düzenlenecek eğitim çalışmaları ile gerçekleştirilebilir. Yeni ve güvenli gıda üretim teknolojilerinin ilimizdeki gıda üreten işyerlerine tanıtılarak üretimde modern teknolojilerin kullanılması sağlanabilir. Denetimlerde karşılaşılan teknik sorunların çözümlenmesinde üniversitelerin konu ile ilgili araştırma ve bilgi birikimlerinden yararlanılacaktır.

Ayrıca Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde gıda ile ilgili yapılmış veya yapılacak olan tez çalışmaları gibi akademik araştırma ve bilimsel verilerin bu planın işbirliğine ve uygulamasına yön vermesi açısından değerlendirilmesi sağlanmalıdır. Bu tür akademik çalışmalara ilgili kuruluşların işbirliği ve katılımı da önemlidir. Bu amaçla üniversitemizle konu ile ilgili sürekli bilgi akışı sağlanacak karşılıklı ihtiyaçlar belirlenerek bu ihtiyaçlar imkânlar doğrultusunda karşılanacaktır.

### ***İL ÖZEL İDARELERİ***

Büyükşehir ve Büyükşehir olmayan İl Belediyeleri dışındaki bölgelerde 1. Sınıf GSM Ruhsatları, Belediye sınırları dışındaki bölgelerde ise tüm GSM Ruhsatlarının düzenlenmesi ve kontrolü İl Özel İdarelerince yapılacağından gıda güvenliğinin kurumsal zincirinde gerekli yerini alacaktır.

### ***MESLEK ÖRGÜTLERİ***

İlimizde birçok gıda işkolunun bir araya geldiği oda ve dernek şeklinde örgütleri bulunmaktadır. Meslek örgütlerimiz kendi işkollarındaki üyelerinin ortak sorun ve sıkıntılarının belirlenmesi, üyelerinin eğitimi, gerekli duyuruların ve uyarıların örgüt içerisinde yapılması ve tartışılması noktasında denetimlerde etkinliği arttıracaktır.

Bu meslek örgütleriyle işbirliğine gidilerek yasal mevzuatlar çerçevesinde, karşılaşılan sorunların değerlendirilmesinde ve giderilmesinde, tanınacak süre, öncelik sırası ve yöntem hakkında gerçekçi ve uygulanabilir bir program hazırlanacaktır.

### ***ANTALYA İL KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ***

Bugüne kadar yürütülen gıda kontrol hizmetlerinde Tarım İl Müdürlüğü ile sürekli işbirliği halinde, paralel çalışılan Antalya İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile bu eylem planı çerçevesinde daha koordineli ve yakın işbirliği halinde çalışılması en önemli gerekliliktir. Yıllık denetim programlarının hazırlanması ve gıda numunelerinin tahmini sayı ve çeşitlerinin yıllık programlarda belirlenerek analiz altyapılarının önceden hazırlıklı hale getirilmesi Tarım İl Müdürlüğü ile Laboratuvar arasında öteden beri yapılmaktadır.

Ancak 5179 sayılı kanunun getirdiği ek yükümlölükler nedeni ile nitelikli personel, kimyasal madde ve cihaz gereksinimlerinde artış olması kaçınılmazdır. Antalya İl Kontrol laboratuvarının yapılabilen analiz sayısının artırılması ve akreditasyon çalışmaları, denetimlerin ve uygulamaların geçerliliği ve etkinliğini artıracaktır.

Ayrıca özel gıda kontrol laboratuvarlarının kurulmasının teşvik edilmesi gıda güvenliğine katkıda bulunacaktır.

### ***SİVİL TOPLUM KURULUŞLARI***

Tüketiciler gıda güvenlik zincirinin son halkasını oluşturmakla birlikte gıda güvenliğinin temel amacıdır. Denetim hizmetlerinin etkinliği tüketicilerin bilinçli tüketim alışkanlıkları kazanması ile paralellik göstereceğinden tüketici derneklerine gıda güvenliğini sağlamada gerekli önem verilecek, özellikle tüketici şikâyetlerinin değerlendirilmesinde karşılıklı bilgilendirme ve işbirliğine gidilecektir.

### ***BİRLİKTE ÇALIŞACAK KURUM VE KURULUŞLARIN GIDA MEVZUATINDAKİ YASAL KONUMLARI VE BUNA BAĞLI OLARAK GÖREV DAĞILIMI***

#### **TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜ**

Yasal Konumu: Taşra teşkilatı olarak Tarım İl Müdürlüğü Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkındaki 441 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile gıda konusunda görevlendirilmiş olup bugünkü güncel görev ve yetkileri 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değıştirilerek Kabulü Hakkında Kanunda belirtilmektedir.

Bu kanunla ülkemizdeki gıda konusunda görev ve yetkiler belirlenmiş, bu kanunla çelişen gıda ile ilgili diğer mevzuatlarda bu kanuna uyum için değışiklikler, iptaller ve düzenlemeler yapılmıştır.

#### **Görevleri :**

- 5179 Sayılı Yasa Gereği Gıda Denetimleri
- İthalat ve İhracat Kontrolleri (Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin)
- Gıda Üreten İşyerlerinin Belgelendirilmesi (Çalışma İzni, Gıda Sicili, Üretim İzni)

#### **Tarım İl Müdürlüğü tarafından yürütölen projeler :**

- Çiğ Sütte Kalıntı İzleme Planı

- Çiğ sütlerde Toplam Bakteri Sayısı ve Somatik Hücre Sayısı Denetim Planı
- Peynirlerde Bakteriyolojik Güvenliğin İzlenmesi Projesi
- Balda Kalıntı İzleme Planı
- Baharatlarda Bakteriyolojik ve Toksikolojik İzleme Projesi.
- Et ve Su Ürünlerinde Kalıntı İzleme Projesi.
- Europgap Protokolü ve HACCP Eylem Planı
- Unlarda benzoil peroksit izleme Programı
- Tuzlarda iyot izleme programı
- Balda C13 izotopu izleme programı
- Örtüaltı Üretimin Kayıt Altına Alınması
- Pestisit Denetim Programı
- Pestisit İzleme Programı
- Hayvancılık İşletmelerinin Kayıt Altına Alınması
- İyi Tarım Uygulamaları.

#### • BELEDİYELER

**Yasal Konumu:** Belediyelerimizin Umumi Hıfzısıhha Kanunu ile 03.04.1930 tarihli ve 1580 sayılı Belediyeler Kanunu çerçevesinde yürüttüğü gıda denetim ve belgelendirme faaliyetlerine 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ve 5272 sayılı Belediye Kanunu ile yeni düzenlemeler getirilmiştir.

#### **Görevleri :**

- Sıhhi ve Gayrisıhhi Müessese Ruhsatı Vermek
- Ruhsat Şartlarının Devamlılığının Kontrolünü yapmak
- Plan Çerçevesinde İşbirliği İçerisinde Satış Yerleri ve Pazar Yerlerinin Disiplin altına Alınarak Denetlemesini yapmak
- Planla İlgili Komisyonlara Yetkili Üye Atamak

#### • AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ

#### **Görevleri:**

- Uygulanabilir Bir Eylem Planının Hazırlanmasına Akademik Katkı Sağlamak.
- Plan çerçevesinde Eğitim Programları Hazırlamak
- Gıda Konusunda Üniversite Bünyesinde Yapılan Bilimsel Araştırma Ve İncelemelerin Plana Entegrasyonunu sağlamak.

- **İL ÖZEL İDARELERİ**

- **Görevleri**

- Büyükşehir ve İl Belediyeleri dışındaki yerlerde 1. sınıf GSM Ruhsatı vermek Belediye bölgeleri dışındaki yerlerde tüm GSM Ruhsatlarını vermek
- Düzenlediği ruhsatların ruhsat şartlarının devamlılığının kontrolünü yapmak

- **MESLEK ÖRGÜTLERİ (DERNEKLER- ODALAR VB.)**

- **Görevleri:**

- Sektörel Bazdaki Çalışmalarda Üyeleri Arasında İletişimi Sağlamak.
- Yasal Sorumlulukları çerçevesinde Üyelerinin Sorunlarını Plan Uygulama Kurullarına Taşımak.
- Eğitim Çalışmalarına Katkı Sağlamak.

- **İL KONTROL LABORATUAR MÜDÜRLÜĞÜ**

- **Görevleri:**

- Plan Çerçevesinde Resmi Denetim Numunelerinin Analizlerini Yapmak.
- İlgili Komisyonlara Üye Vermek.
- Planın Hazırlanmasına Teknik Destek Sağlamak.

- **SİVİL TOPLUM KURULUŞLARI (Tüketici Dernekleri Vb.)**

- **Görevleri:**

- Tüketicilerin Bilinçlendirilmesi ve Eğitimi çalışmalarına Aktif olarak Katılmak.
- Plan Çerçevesinde Tüketicilerin Görüş ve Önerilerini Uygulama Komisyonuna Aktarmak.
- Planın Hazırlanmasına Tüketici Görüşleri Doğrultusunda Destek Sağlamak

***GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN İLİMİZDEKİ MEVCUT DURUM VE SORUNLAR :***

Ülkemizdeki diğer illerle kıyaslandığında Antalya'nın oldukça sıcak iklim kuşağında yer alması, bu nedenle gıda ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin muhafaza, nakliye ve depolama koşullarının daha

hassas izlenmesini gerektirmektedir. Antalya'nın ülkemizin turizm başkenti sayılabilecek ölçüdeki turizm kapasitesi nedeniyle turistik tesislerin taleplerine yönelik gıda üretimi ve dağıtımını yapan gıda işyerleri yaygındır. Antalya'nın yüzölçümü ve nüfusu itibarı ile büyük illerimiz arasında yer alması, gıda işyerlerinin sayısı ve çeşitliliğinin fazlalığı, çok sayıda küçük ve ekonomik gücü yetersiz tesisin bulunması, geleneksel tüketim alışkanlıkları nedeniyle tüm gıda tesislerinde yapılacak denetimlerle tam ve etkin bir kontrol sağlamak kolay olmamaktadır. Gıda üreten işyerlerinin denetimleri uzun süredir Müdürlüğümüzce yürütüldüğünden, merdiven altı tabir edilen kayıtsız, teknik ve hijyenik koşulları taşımayan gıda üretim tesisleri tamamen kontrol altına alınmıştır. Bu nedenle bu tür tesisler yok denecek kadar azdır.

Ancak gıda satış ve toplu tüketim yerleri için aynı değerlendirmeyi yapmak mümkün değildir. Bu eylem planının yürürlüğe girmesi ile birlikte bu işyerlerinin de makul bir süre içerisinde kayıt altına alınmasında karşılaşılan sıkıntılar disiplin altına alınacaktır.

Bu konuda tüketici şikayetlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesinin, denetim etkinliğimizin tespitinde objektif bir kriter olarak kullanılması uygun olacaktır.

Halk sağlığını bu denli yakından ilgilendiren ve Bakanlığımıza büyük bir sorumluluk getiren gıda denetim hizmetlerinin daha etkin yürütülebilmesi için denetim ekiplerinin sayısının ve eğitiminin iyileştirilmesi, gerekli ulaşım aracı ve denetim ekipmanlarının takviye edilmesi, bilişim ve iletişim imkânlarının artırılması büyük önem arz etmektedir. Gıda denetimde görevli personelin çalışma yükü ve sorumluluğunun artışına paralel olarak çalışma koşulları ve diğer konulardaki durumları değerlendirilmelidir.

İlimizden yurtdışına yapılan gıda ihracatının da Müdürlüğümüzce yürütülen gıda denetimi ve gıda güvenliğini sağlamadaki etkinliğinden olumlu etkileneceği açıktır.

İlimizde gıda tescil ve denetim hizmetleri mevzuatlar doğrultusunda hazırlanan yıllık programlara göre yürütülmektedir. Bugüne kadar planlanan yıllık hedeflere ulaşılmıştır. 5179 sayılı kanunla beraber üretim yerlerine ek olarak gıda satış ve toplu tüketim yerlerinin denetimlerinin de Müdürlüğümüzce yapılacak olması büyük bir sorumluluk getirmiştir. Bu görevi başarıyla yerine getirebilmek için bugüne kadar yapılan denetimlerde karşılaşılan sorunların ve nedenlerinin incelenerek değerlendirilmesi ve önlemler alınması gerekmektedir.

Tüm ülkemizin başlıca sorunlarından olan gıdaların açık pazarlarda kontrolsüz olarak satışı ilimizde de önemli bir sorundur. Haftalık kurulan semt pazarlarında ve halk pazarlarında belgelendirilmemiş, üretim

koşulları ve içeriği bilinmeyen, etiketsiz gıda maddelerinin satışı halk sağlığı ve gıda güvenliği açısından önemli bir risk oluşturmaktadır. Ayrıca gerekli yasal izinlerini alarak uygun koşullarda sağlıklı gıda üretimi yapan ve satan işyerleri, kontrolsüz koşullarda üretilerek açık pazarlarda satılan gıdalar nedeni ile haksız rekabete maruz kalmakta, bu durumdan ve denetime yetkili kurumlardan şikâyetçi olmaktadır. 5179 Sayılı Kanunda, gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, depolama, pazarlama safhalardaki kontrol ve denetimlerinin usul ve esasları açıkça belirtilmiştir.

Ancak Belediyelerimizin bölgelerindeki açık semt pazarlarının denetimlerinde etkin işbirliği olmadan başarılı olmak zordur.

Gıda işkolları arasında şikâyetlere neden olan önemli bir konu da denetime yetkili kurumların denetim uygulamalarında aldığı bazı radikal kararlardan kısa bir süre sonra vazgeçilmesidir. Denetimlerdeki uygulamaların başlatıldığı kararlılıkla sürdürülmemesi sonucunda bir gıda işkolunda değiştirilmesi ve düzeltilmesi gereken durumun tamamı düzeltilmeden yarı yolda uygulamadan vazgeçilmesi veya üzerinde durulmaması denetim sistemine olan güveni azaltmaktadır. Bu yüzden uygulamaya ilk dönemde maruz kalan işyerleri zarara uğratılmaktan ve denetçi kuruluşların istediklerini yaptıklarından dolayı haksız rekabete maruz kaldıklarından şikâyet etmektedirler.

İmar problemi sebebiyle üretim yerlerinin GSM alamamasından dolayı çoğu işyerine üretim koşulları çok uygun olmasına rağmen Çalışma İzni-Gıda Sicili ile Üretim izinleri verilememektedir.

Üretim ve satış yerlerinde çalışan personel gıda ve hijyen yönünden eğitimsiz ve bilgisiz personelden oluşmaktadır.

## **EYLEM PLANININ UYGULANMASI**

### **I-KURULLAR**

#### **▪ Yönetim (İdari) Kurulu**

Eylem planının işleyişi ve başarısının değerlendirilerek uygulamalara yön vermek için Vali Yardımcısı Başkanlığında Tarım İl Müdürlüğü, Büyükşehir Belediye Başkanlığı ve Akdeniz Üniversitesinden birer üst düzey yetkilinin katılımıyla oluşan 4 kişilik kuruldur. Eylem planının onaylanarak uygulamaya konmasından itibaren her 3 ayda bir ve gerektiğinde toplanarak yürütme ve izleme kurulunun hazırladığı raporları değerlendirir. Gerekli düzeltme ve yönlendirmeleri yapar.

- **Yürütme ve İzleme Kurulu**

Eylem planını amacına uygun olarak uygulamak, uygulamaları, gelişmeleri ve sorunları değerlendirmek üzere Tarım İl Müdürlüğünden 2, Belediyelerden, Üniversiteden, İl Kontrol Laboratuar Müdürlüğünden, Meslek örgütlerinden 1 er yetkili temsilcinin katıldığı 10 kişilik kuruldur. Bu kurul eylem planının ilgili kurum ve kuruluşlarca onaylanıp uygulamaya girmesinden sonra **her ayın ilk Salı günü kurula** üye veren kurum ve kuruluşların binalarında, dönüşümlü olarak toplanır. Toplantılarda eylem planı hakkında tüm gelişmeleri, sorunları ve hedeflenen amaca ulaşma durumunu (performans) yansıtan bir rapor hazırlar ve idari kurula sunar.

## **II- GIDA DENETİMLERİ**

Halk sağlığının korunması gerekliliği saklı kalmak kaydıyla, resmi kontrol ve denetim işlemlerini yerine getirirken elde edilecek bilgiler konusunda gizlilik kurallarına bağlı kalınacaktır.

- **Gıda Üreten İşyerlerinin Denetimleri**

İl sınırları içerisindeki tüm gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinin Türk Gıda Kodeksi kapsamındaki denetimleri ile bu işyerlerinin Çalışma İzni, Gıda Sicili ve Üretim izni işlemleri Tarım İl Müdürlüğüne 5179 Sayılı Kanun ve bağlı yönetmelikler kapsamında yapılır.

Gerekmesi, denetim prosedürleri üzerinde uzlaşma sağlanması durumunda denetim etkinliğinin artırılması ve aynı işyerine iki ayrı kurum tarafından denetime gidilmemesi için Tarım İl Müdürlüğü ile Belediyeler ve yetki bölgelerinde İl Özel İdareleri işbirliği yoluna gitmelidir.

Bu denetimlerin eylem planı çerçevesindeki değerlendirmeleri yürütme ve izleme kurulu tarafından yapılarak hazırlanacak raporlara ilave edilir.

Bu işyerleri, çevresinde bulunanlara fizikî, ruhî ve sosyal yönlerden az veya çok zarar veren veya vermesi muhtemel olan ve doğal kaynakların kirlenmesine neden olabilecek müesseseler olduğundan bu etkilerini kontrol altına almaya yönelik Gayrisihhî Müessese Ruhsatlandırması 5272 sayılı Belediyeler Kanununa göre Belediyeler-İl özel İdareleri tarafından yapılacaktır. Belediyelerin-İl Özel İdarelerin düzenledikleri bu ruhsatlar verilirken istenen ve işyerlerince sağlanan koşulların devamlılığı kontrolleri yine Ruhsatı düzenleyen kuruluşlarca yapılır. Bu kontroller (ruhsat şartlarının devamlılığı kontrolleri) eylem planı

çerçevesinde, gerektiğinde Tarım İl Müdürlüğü Kontrolörlerinin de katılımı ile daha kapsamlı hale getirilebilir.

“Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik”te belirtilen, gıda işyerlerinin Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak tanımlanan, gıda güvenliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden sistemi (HACCP) öngörülen süre içerisinde kurmaları, HACCP planı ve buna ilişkin sonuçlar dahil, HACCP sisteminin planlanmış düzenlemelere uyup uymadığını, etkili biçimde uygulanıp uygulanmadığını ve amaçlarının yerine getirilmesi için uygun olup olmadığını saptamak üzere yürütülecek kontrol ve denetim Tarım İl Müdürlüğüne yapılacaktır.

- **Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Denetimleri**

5179 Sayılı Kanun gereği Gıda satış yerlerinin Türk Gıda Kodeksi yönünden denetimleri Tarım İl Müdürlüğü tarafından ilgili yönetmelikler çerçevesinde yapılır. Yine 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu ve 5272 sayılı Belediye Kanunu kapsamında bu işyerlerinin belgelendirilmesi ve belge koşullarının devamlılık kontrolleri Belediyeler, Belediye sınırları dışarısında ise İl Özel İdareleri tarafından yapılacaktır. Ancak, eylem planı çerçevesinde Bu işyerlerinin belgelendirilmesini (İşyeri Açma ve çalışma İzinleri) yapan Belediyeler-İl Özel İdaresi ile Tarım İl Müdürlüğü tarafından önceden belirlenen prosedür dahilinde hem belge (Ruhsat) şartlarının devamlılık kontrolü hem de gıda kontrolü aynı anda yapılarak denetim etkinliği artırılabilir. Bu denetimlerin sonuçları da eylem planı çerçevesinde değerlendirmeye alınır.

Ayrıca 04.03.2005 tarih ve 2005/2 no’lu Antalya İl Hıfzısıhha Kurulu Kararının f bendi ile de eğitim kurumlarındaki kantin, yemekhaneler ve eğitim kurumları çevresindeki öğrencilere hitap eden gıda satış ve tüketim yerlerinin eğitim dönemleri dikkate alınarak periyodik olarak denetlenmesi ve 5179 Sayılı Yasa gereğinin yapılması irdelenmiştir(Ek-1).

Gerekmesi, denetim prosedürleri üzerinde uzlaşma sağlanması durumunda denetim etkinliğinin artırılması ve aynı işyerine iki ayrı kurum tarafından denetime gidilmemesi için Tarım İl Müdürlüğü ile Belediyeler/İl Özel İdaresi işbirliği yoluna gitmelidir.



- **Semt ve Halk Pazarları ile Hareketli Gıda Satıcılarının Denetimi.**

İlimizin en önemli gıda güvenliği sorunlarının yaşandığı yer açık semt pazarları ile hareketli gıda satıcılarıdır. 5179 Sayılı Yasa kapsamında 30.03.2005 tarihli Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik”te konu ile ilgili uygulama detayları belirtilmektedir.

5179 Sayılı Kanuna göre pazar yerleri, cadde ve sokaklarda, yaş meyve ve sebze hariç her türlü gıdanın açıkta satışı yasak olup, resmi kontrol ve denetiminden ilgili merci sorumludur.

Bu bölgelerdeki denetim ve uygulamalar ile ilgili usul ve esaslar yukarıda belirtilen yönetmelik çerçevesinde başta belediyeler olmak üzere gıda ile ilgili kurum ve kuruluşların ortak görüşü alınarak hazırlanacak ve birlikte uygulanacaktır.

Büyükşehir Belediyesi Pazaryerleri Yönetmeliğinin değişikliği ve pazar yerlerinde satılabilecek gıdalar ve satış koşulları ile ilgili yönetmelik çalışmaları tamamlanmış ve Belediye Encümeninin onayına sunum yayım aşamasına gelmiştir.

- **Şikâyet Denetimleri**

İlimizdeki gıda sorunlarının tüketiciler tarafından yetkili kurum ve kuruluşlara bildirebilmesi ve yapılan uygulama hakkında bilgi alabilmesi amacıyla bir iletişim sistemi kurulacaktır. Bu sistemin bir parçası olarak bu amaca tahsis edilmiş bir telefon hattı (Alo Gıda) ve nöbetçi ekipler (Gece-Hafta Sonu ) oluşturulmuştur.

Tüketici ve gıda işyerlerinin şikayetleri, eylem planı çerçevesinde hızla neticelendirilerek şikayet sahibine en geç 15 gün içerisinde bilgi verilecektir.

Şikâyet konusu ve yerinin durumuna göre önceden belirlenecek usul ve esaslar çerçevesinde gerektiğinde, ilgili kurum ve kuruluşları şikâyet denetimlerini birlikte yapacaktır.

- **İthalat ve İhracat Kontrolleri.**

5179 Sayılı Kanunun Altıncı bölümündeki “Dış Ticaret” başlığı altında ilgili konulara değinilmiştir.

Konu ile ilgili olarak 01.09.2003 tarih ve 25216 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan “Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temas Eden Ambalaj Materyallerinin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki kontrol İşlemleri Hakkındaki Tebliğe dayanarak hazırlanan Gıda Maddeleri İthalat Talimatı çerçevesinde çalışmalara devam edilecektir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığının “Et, Süt ve Kuru Meyveler Dışında Gıda ve Gıda Ambalaj Maddeleri ihracatında Gıda Güvenliği Sertifikası/ Sağlık Sertifikası Düzenlenmesindeki Usul ve Esaslar” talimatı uyarınca gıda ihracatı ile ilgili çalışmalar sürdürülecektir.

### **III- EĞİTİM ÇALIŞMALARI**

#### **• Gıda Denetçilerinin Eğitimi**

2005 yılı içerisinde gıda kontrolörlerinin hizmet içi eğitimlerle bilgi ve etkinliklerinin artırılması sağlanacaktır. Ayrıca bu amaçla ülke çapında düzenlenen gıda ile ilgili panel, seminer, fuar gibi etkinliklere katılımları ve böylece konusu hakkında güncel gelişmelerden haberdar olmaları sağlanacaktır.

#### **• Gıda Tesislerinin Personel Eğitimi**

Sorumlu yöneticiler tarafından periyodik olarak yapılan gıda işyerlerindeki personelin eğitimlerinde daha büyük eğitim organizasyonları planlanmaktadır. Ayrıca uzun vadede ilimiz dâhilinde gıda işyerlerinde çalışan tüm personelin ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde eğitimden geçirilerek belgelendirilmesi planlanmaktadır. Bu şekilde gıda hijyeni konusunda eğitim sürecinden geçerek belgesini almamış kişilerin gıda gibi halk sağlığını doğrudan ilgilendiren konularda çalışması önlenmelidir. Bu amaçla Belediyelerimiz, Üniversitelerimiz ve diğer ilgili kuruluşlarla birlikte gerçekçi ve uygulanabilir bir sistem için çalışma başlatılacaktır.

#### **• Sorumlu Yöneticilerin Eğitimi**

Sorumlu yöneticilerimizin görev yaptıkları işyerlerindeki görev ve sorumlulukları mevcut yasa ve yönetmeliklerde açıkça belirtilmiştir. Ancak gıda konusunda yeni yasal düzenlemeler, denetimlerde karşılaşılan sorunlar ve çözüm yolları, sektörel bazda gıda, personel ve işletme hijyeni, HACCP gıda güvenliği sistemi konularında sorumlu yöneticilerimizin eğitilerek

etkinleştirilmesi planlanmaktadır. Bu amaçla üniversitemiz ile sektörel bazda kapsamlı ve periyodik eğitim programları hazırlanacaktır.

- **Tüketicilerin Eğitimi**

“En etkin gıda denetçisi tüketicilerdir” ilkesi ile Belediyelerimiz, üniversitelerimiz, tüketici örgütlerimiz ve medya kuruluşlarımızın işbirliği ile “Tüketici bilinçlendirme kampanyası” başlatılacaktır. Bu amaçla basın ve yayın organları etkin olarak kullanılacak ayrıca tüketici örgütlerinin istemesi ve işbirliği durumunda periyodik tüketici toplantıları ile eğitim ve bilgilendirme çalışmaları planlanacaktır.

#### **IV- İLGİLİ KURULUŞLARLA KOORDİNASYON ÇALIŞMALARI**

Tarım İl Müdürlüğü, Üniversite, Belediyeler, Meslek Örgütleri, İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ve Tüketici Örgütleri bu eylem planının başarıya ulaşmasında gıda güvenliğinin önemli halkalarını oluşturmaktadır. Bu nedenle ;

Belediyelerimizle gerekli görüşme ve değerlendirmeler yapılması, ortak çalışma alanları, diğer kurumlardan beklentileri, yasal mevzuat çerçevesinde yetki ve çalışmalarda birliktelik veya eşgüdüm sağlanarak ilgili tüm kurumların olduğu gibi belediyelerimizin de görüşleri doğrultusunda şekillendirilen bu eylem planının başarıyla uygulanması sağlanacaktır.

Üniversitelerimizin, eğitim ve teknik bilgi desteği, eylem planı hakkında akademisyenlerin görüşlerinin değerlendirilmesi sonucunda daha sağlıklı ve uygulanabilir bir eylem planı oluşturulacak üniversitelerimiz ile işbirliği içerisinde uygulanacaktır.

Meslek örgütlerinin konusundaki işkollarının sıkıntı ve isteklerinin objektif olarak belirlenmesinde ve değerlendirilmesinde, eylem planının şekillendirilmesinde önemi büyüktür. Bu amaçla yapılacak toplantı ve çalışmalarla iki taraf için de kabul edilebilir kriterlerin sağlıklı olarak oluşturulabilmesi için bir danışma, yardımlaşma ve koordinasyon sisteminin kurulması sağlanacaktır.

Antalya İl Kontrol laboratuvarı gıda denetim çalışmalarının vazgeçilemez, en önemli destekleyici ve belirleyici halkasını oluşturan analiz çalışmaları ile gıda güvenliğinin kanıtsal olarak belgelenmesi görevini yürütecektir. Bu amaçla yapılmakta olan işbirliği ve yardımlaşma geliştirilerek sürdürülecek ve eylem planı bu kurumumuzun da katkılarıyla şekillendirilecektir.

Tüketici örgütleri ile yapılacak görüşme ve alınacak katkılarla sivil toplum örgütlerinin göstermelik değil etkin olarak kendi haklarını korumak üzere resmi otorite ile işbirliği içerisinde çalışmasına imkan sağlanacaktır. Ayrıca gıda güvenliğini sağlamada en önemli belirteç olan tüketici şikayetlerinin değerlendirilmesi ve yasal mevzuatlar çerçevesindeki uygulamalar hakkında ortak çalışma imkanlarının değerlendirilmesi sağlanacaktır.

## **CEZAI İŞLEMLER**

5179 Sayılı Kanunda belirtilen cezai işlem uygulamaları haksız rekabete ve zafiyete meydan vermeden kararlı bir şekilde ilgili kurum ve kuruluşlarla eşgüdüm sağlanarak uygulanacaktır.

### **Ceza hükümleri**

Bu Kanuna uymayanlara uygulanacak cezai hükümler 01.01.2005 tarihinden itibaren %11,2 yeniden değerlendirme oranı eklenerek aşağıdaki şekilde düzenlenmiştir:

### **5179 Sayılı Kanun MADDE 29. -**

a) 4 üncü maddede belirtilen izin ve tescil işlemlerini yaptırmadan üretime geçen ve/veya bu ürünleri mübadele konusu yapan gerçek veya tüzel kişiler; üretimden men edilir, üretilen ürünlere el konular ve 1.112 YTL idarî para cezası ile cezalandırılır. Bu işletmelerin, tescil ve izin işlemleri yapıldıktan sonra üretim yapmalarına izin verilir.

Üretim izni alınmamış gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri satan veya miadı dolmuş gıda maddelerini satan işyerlerindeki ürünlere el konular ve bu ürünleri satan işyerleri 1.112 YTL idarî para cezası ile cezalandırılır.

4 üncü maddede belirtilen izin ve tescil işlemlerini yaptıran; ancak, asgarî teknik ve hijyenik şartlarını muhafaza etmeden üretim yapan işyerleri, durumlarını düzeltinceye kadar faaliyetten men edilir, üretilen ürünlere el konular ve 1.112 YTL idarî para cezası ile cezalandırılır. Bu işletmelere, mevcut durumlarını düzelttikten sonra üretim yapma izni verilir. İlgili mercilerce verilen otuz günlük süre içerisinde, eksikliklerini gidermeyen işyerlerinin çalışmaya esas olan izinleri iptal edilir.

b) 5 nci maddede belirtilen, kuruluş ve/veya faaliyet izni almadan faaliyete geçen özel gıda kontrol lâboratuvarı faaliyetten men edilir ve 11.120 YTL idarî para cezası verilir.

c) 6 ncı maddeye göre sorumlu yöneticileri istihdam etmeyen işyerlerine, 1.112 YTL idarî para cezası verilir. Otuz gün içinde, sorumlu yönetici görevlendirmedeği takdirde, faaliyetten men edilir.

Yöneticilik görevini gereği gibi yerine getirmeyen sorumlu yöneticiye, 278 YTL idarî para cezası verilir. Eylemin tekrarı halinde idarî para cezası iki kat artırılarak uygulanır. Üçüncü defa tekrarı halinde ise altı ay sorumlu yöneticilikten men cezası verilir.

d) 18 inci maddede belirtilen sağlığın korunması ile ilgili hükümler dışında, 7 nci maddede belirtilen gıda kodeksine uygun faaliyet göstermeyen gerçek ve tüzel kişilere 5.560 YTL idarî para cezası verilir. Aykırılık, gıda maddelerinin etiket bilgilerinden kaynaklanıyorsa, etiket bilgileri düzeltilinceye kadar bu gıda maddelerine el konulur.

e) 10 uncu maddede belirtilen ihtiyatî tedbirlere uymayan gerçek ve tüzel kişilere 5.560 YTL idarî para cezası verilir ve faaliyetten men edilir.

f) 14 üncü maddede belirtilen acil durumlarda alınacak tedbirlere uymayan gerçek ve tüzel kişilere 5.560 YTL idarî para cezası verilir. Bu kişilerce ürün piyasadan toplattırılır, eylemin tekrarı halinde idarî para cezası iki kat olarak uygulanır.

g) 16 ncı maddede belirtilen izlenebilirlikle ilgili hükümlere uymayan gerçek ve tüzel kişilere 5.560 YTL idarî para cezası verilir, eylemin tekrarı halinde idarî para cezası iki kat artırılarak uygulanır.

h) 17 nci maddede belirtilen işyeri sorumluluğu ile ilgili hükümlere uymayan gerçek ve tüzel kişilere 5.560 YTL idarî para cezası verilir, eylemin tekrarı halinde idarî para cezası iki kat olarak uygulanır.

ı) Bu Kanununun 18 inci maddesinde belirtilen sağlığın korunması ile ilgili yasakları ihlâl eden gerçek kişiler veya tüzel kişiliğin yasal temsilcileri, üç aydan altı aya kadar hapis ve 5.560 YTL 'den 22.240 YTL'ye kadar ağır para cezasıyla cezalandırılır ve malların müsaderesine hükmolunur.

i) 19 uncu maddesinde belirtilen ithalat ve ihracatla ilgili yükümlülükleri yerine getirmeyen gerçek ve tüzel kişilere 5.560 YTL idarî para cezası verilir; ürün, ihracatçısı/ithalatçısı tarafından piyasadan

toplattırılır, eylemin bir yıl içinde tekrarı halinde idarî para cezası iki kat olarak uygulanır.

j) 21 inci maddedeki reklam ve tanıtımlarla ilgili hükümlere aykırı hareket eden gerçek ve tüzel kişilere, 5.560 YTL idarî para cezası verilir, eylemin tekrarı halinde idarî para cezası iki kat olarak uygulanır.

k) 22 nci maddede belirtilen tüketici haklarının korunması ile ilgili hükümlere uymayan gerçek ve tüzel kişilere 5.560 YTL idarî para cezası verilir, eylemin tekrarı halinde idarî para cezası iki kat olarak uygulanır.

l) Bu Kanunun 26 ve 27 nci maddelerinde belirtilen sularla ilgili hükümler ve takviye edici gıdalar, bebek mamaları, özel tıbbî amaçlı diyet gıdalar ve tıbbî amaçlı bebek mamaları ile ilgili hükümlere aykırı hareket eden işyeri, bu şartları yerine getirinceye kadar faaliyetten men edilir ve bunlara 5.560 YTL idarî para cezası verilir. Eylemin bir yıl içinde tekrarı halinde, idarî para cezası iki kat olarak uygulanır.

m) Bu Kanuna göre yapılacak denetimleri engelleyenlere, 5.560 YTL idarî para cezası verilir.

n) Üreticisi tarafından piyasadan toplattırılmasına karar verilen ürünler, bir hafta içinde toplanmak zorundadır. Ürünleri toplamayan üreticilere ayrıca 5.560 YTL idarî para cezası verilir, ürünler ilgili mercilerce toplattırılır ve masraflar yasal faizi ile birlikte üreticisinden tahsil edilir.

Bu madde uygulamasında, eylemin tekrarından maksat, aksine hüküm bulunmayan hallerde eylemin tespit edildiği tarihten itibaren bir yıl içinde, ilk cezaya konu eylemin tekrar işlenmesidir.

### **Cezaların tahsili ve itirazlar**

**MADDE 30.** - Bu Kanunda yazılı olan idarî para cezaları, o yerin en büyük mülki amiri tarafından verilir. Verilen idarî para cezalarına dair kararlar ilgililere 11.2.1959 tarihli ve 7201 sayılı Tebligat Kanunu hükümlerine göre tebliğ edilir. Bu cezalara karşı, yetkili idare mahkemesine itiraz edilebilir. İtiraz, idarece verilen cezanın yerine getirilmesini durdurmaz. İtiraz üzerine, verilen karar kesindir. İtiraz, zaruret görülmeyen hallerde evrak üzerinde inceleme yapılarak, en kısa sürede sonuçlandırılır. Bu Kanuna göre verilen idarî para cezaları 21.7.1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümlerine göre tahsil olunur.

Gıda güvenliğini sağlamada birçok faktörün yanında yaptırımların ve cezaların miktarının düşük olması sayılsa da saha çalışmalarında yüksek cezai yaptırımların da uygulanabilir olmaktan uzaklaştığı, boşluk bırakmadan, gerektiği anda tereddütsüz uygulanan cezaların yüksek olmasa da etkili olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca gıda güvenliği konusunda 5179 sayılı kanunda öngörülen cezalar orta ölçekli gıda tesisleri için küçük sayılmamaktadır.

### **SONUÇ :**

Yukarıda açıklanan eylem planının uygulamaya konması ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Müdürlükleri bünyesindeki Kontrol Şube Müdürlükleri ve Belediyelerimizin/İl Özel İdaremizin ilgili birimlerince yürütölen denetim hizmetlerinin, diğer ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde, il bazında, ilimizin spesifik konumuna uygun denetim mekanizmasının harekete geçirilmesi ile denetim etkinliği ve esnekliği kabul edilebilir seviyede artacaktır.

Bu eylem planı ile ilimizdeki gıda sorunlarının objektif olarak tespit edilmesi, gıda denetimlerinin bir yol haritasının çıkarılması, gıdalarda izlenebilirliğin kurulması, ilgili kurumların görüşleri ve yardımları ile uygulanabilir bir plan oluşturulması, oluşturulan planın uygulanması, sonuç olarak tüketicilerin GÜVENLİ GIDA tüketmesi sağlanacaktır.