

**T.C
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
İŞLETME ANA BİLİM DALI
ÜRETİM YÖNETİMİ VE PAZARLAMA BİLİM DALI**

**GIDA SEKTÖRÜNDE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ
VE PAZARA İLİŞKİN TEKNİK DÜZENLEMELER**

Yüksek Lisans Tezi

BUKET ÖZBAKIR

İSTANBUL, 2008

**T.C
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
İŞLETME ANA BİLİM DALI
ÜRETİM YÖNETİMİ VE PAZARLAMA BİLİM DALI**

**GIDA SEKTÖRÜNDE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ
VE PAZARA İLİŞKİN TEKNİK DÜZENLEMELER**

Yüksek Lisans Tezi

BUKET ÖZBAKIR

Danışman : YRD. DOÇ.DR. SABRİ ERDİL

İSTANBUL, 2008

Marmara Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü

Tez Onay Belgesi

İŞLETME Anabilim Dalı ÜRETİM YÖNETİMİ VE PAZARLAMA Bilim Dalı
Yüksek Lisans öğrencisi BUKET ÖZBAKIR'ın GIDA SEKTÖRÜNDE
KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ VE PAZARA İLİŞKİN TEKNİK DÜZENLEMELER adlı
tez çalışması, Enstitümüz Yönetim Kurulunun 28.02.2008 tarih ve 2008-3/18 sayılı
kararıyla oluşturulan jüri tarafından oybirliği/oyçokluğu ile Yüksek Lisans Tezi olarak
kabul edilmiştir.

Öğretim Üyesi Adı Soyadı

İmzası

Tez Savunma Tarihi : 18.11.2008

1) Tez Danışmanı : YRD. DOÇ.DR. SABRİ ERDİL

2) Jüri Üyesi : DOÇ. DR. SERDAR PİRTİNİ

3) Jüri Üyesi : DOÇ. DR. AHMET METE ÇİLİNGİRTÜRK

S. Erdil

S. Erdil

GENEL BİLGİLER

İsim ve Soyadı	: Buket Özbakır
Anabilim Dalı	: İşletme
Programı	: Üretim Yönetimi ve Pazarlama
Tez Danışmanı	: Yrd. Doç.Dr. Sabri Erdil
Tez Türü ve Tarihi	:Yüksek Lisans – Nisan 2008
Anahtar Kelimeler	: Gıda Sektörü, Kalite, Gıda Sektöründe Yasal Düzenlemeler, Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri ve Pazara İlişkin Teknik Düzenlemeler

ÖZET

GIDA SEKTÖRÜNDE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ VE PAZARA İLİŞKİN TEKNİK DÜZENLEMELER

Müşteri beklentilerini karşılamak ve onun ötesine geçmek kalite olarak adlandırılır. Müşteri memnunsa, söz konusu ürün için kalitelidir denir. Ancak kalitenin tanımı gıda sektöründe kısmen farklılık göstermektedir. Gıda sektöründe kaliteyi tanımlarken temel olarak şöyle deriz; müşteri güvenliği sağlanıyorsa o ürün kalitelidir. Ancak aynı faaliyeti yapan firma sayısı arttıkça yani rekabet ortamı yaratıldıkça bu tanım biraz daha genişler ve şu hali alır; müşteri güvenliği sağlanıyor ve müşteri üründen memnun kalıyorsa o ürün kalitelidir.

Gıda sektöründe kalitenin tanımının değişmesi şüphesiz ki ürün özelliğinden gelmekte. Gıda ürünleri; tüketiminin bir sürece yayıldığı değil, kısa süreli gerçekleştiği ve müşterinin kısa sürede ürünle ilgili fikir sahibi olabileceği nitelikte olduğu için güvenlik, kalite tanımı üzerinde bu derece baskındır.

Bu çalışmanın amacı, gıda sektöründe kalite kavramının nasıl yaratıldığı, işlerliğinin nasıl olduğu konusuna açıklık getirmektir. Kalite konusuna, yasal organların ve pazarı oluşturan firmaların yaklaşım şekli ve pazarda konuyla ilgili işleyiş mekanizması konusunda bilgiler derlenmiştir.

GENERAL KNOWLEDGE

Name and Surname	: Buket Özbakır
Field	: Business Administration
Programme	: Product Management and Marketing
Supervisor	: Yrd. Doç.Dr. Sabri Erdil
Degree Awarded and Date	: Yüksek Lisans – Nisan 2008
Keywords	: Food Sector, Quality, Regulations At Food Sector, Quality Management Systems and Technical Arrangements At Food Sector

ABSTRACT

QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS AND TECHNICAL ARRANGMENTS AT FOOD SECTOR

Providing the requirements of customers and going beyond of the requirements is defined as meaning of quality. If customer is satisfied we can say the product has high quality. However relatively, the defining of the meaning of quality is different at food sector. At food sector defining of meaning of quality is related to safety of product and customer health. The defining of the quality is to provide to satisfaction of customer and safety of customer's health.

Cause of changing the defining of meaning of quality at food sector is due to specifications of product. Safety of product is determiner about defining of quality because of the consuming time of food products is short and customer can decide the product has quality or not

In this applied research there is expansive knowledge about concept of quality, process of formation and application of quality, regulations, approaching of companies.

ÖNSÖZ

Tez konusu seçiminde beni yönlendiren ve tezin hazırlanmasında bana yol gösterip, destek olan, teşvik eden, ayrıca en iyi şekilde yetişmemizi amaç edinen, bu konuda hiçbir fedakarlıktan kaçınmayan çok sevdiğim ve saydığım kıymetli hocam Sayın YRD. DOÇ.DR. SABRİ ERDİL'e ve benden desteği esirgemeyen sevgili dostlarım Ferahnur Özgeren ve Bilal Bozkurt'a teşekkürü bir borç bilirim.

İstanbul, 2008

Buket Özbakır

İÇİNDEKİLER

	Sayfa No
TABLO LİSTESİ	vi
ŞEKİL LİSTESİ.....	vii

GİRİŞ.....	1
------------	---

1. BÖLÜM : GIDA SEKTÖRÜNDE ÜRÜN

“Bu bölümde; gıda ürününün özellikleri ve kalite ile olan ilişkisi incelenmiştir”.

1.1. Gıda Sektöründe Pazarlama Karmasından Ürün’ün İncelenmesi	2
1.2 Ürün Güvenliği.....	9
1.3. Gıda Güvenliği Kavramı	13
1.3.1 Gıda Kontrolü ve Nedenleri	15
1.3.2 Gıda Güvenliğinde Standardizasyonun Önemi	18
1.4. Kalite, Müşteri Tatmini, Kalite Kontrol, Rekabet Ve Aralarındaki İlişki	19

2. BÖLÜM : GIDA SEKTÖRÜNDE KALİTE YÖNETİMİ

“Bu bölümde; gıda sektörü ve gıda pazarı hakkında bilgiler verilmiş, gıda sektöründe uygulamaya tabi olan kalite standartları incelenmiştir”.

2.1 Gıda Sektörünün Genel Özellikleri.....	30
2.2. Sektörün Dünyadaki ve AB Ülkelerindeki Durumu.....	53
2.3. Gztf (Güçlü, Zayıf, Tehditler, Fırsatlar) Analizi.....	56
2.3.1 Gıda Sektörünün Güçlü Yönleri.....	56
2.3.2 Gıda Sektörünün Zayıf Yönleri.....	57
2.3.3 Gıda Sektörü İçin Tehditler.....	58
2.3.4 Gıda Sektörünün Önündeki Fırsatlar.....	59
2.4 Gıda Sektöründeki Firmaların Uluslararası Alanda Sürdürülebilir Rekabet Gücüne Sahip Olması.....	60
2.5 Gıda Sektöründe Kalite ve Güvenliğin Önemi.....	66
2.6 Gıda Sektörüne Özgü Standartlar.....	77

3. BÖLÜM :GIDA SEKTÖRÜNDE PAZARA İLİŞKİN TEKNİK DÜZENLEMELER

“Bu bölümde, gıda sektörü pazarında var olan, gıda güvenliği ile ilgili düzenlemeler ve bu düzenlemelerde sorumluluğu olan organlar hakkında bilgi verilmiştir”.

3.1 Gıda Sektörü, Türkiye Tarımı ve Gümrük Birliği.....	86
3.2 Türkiye’de ve Dünyada Gıda Güvenliği Sağlamaya Yönelik Çalışan Resmi Kuruluşlar.....	88
3.2.1 Dünyada Gıda Sektörü Üzerinde Kontrol ve Denetim Yetkisine Sahip Resmi Kuruluşlar.....	88
3.2.2 Türkiye’de Gıda Sektörü Üzerinde Kontrol ve Denetim Yetkisine Sahip Resmi Kuruluşlar.....	92
3.3 Avrupa Birliği’nde Gıda Güvenliği Konusunda Hukuki Yapı.....	99
3.4 Diğer Bazı Devletlerde Gıda Güvenliğinde Yetkili Birimler.....	113
3.5 Türkiye’de Gıda Güvenliği Konusunda Hukuki Yapının İncelenmesi.....	114
3.6 Türk Gıda Mevzuatı ile Avrupa Birliği Mevzuatı’nın Karşılaştırılması...	115
SONUÇ.....	120
KAYNAKÇA.....	122

TABLO LİSTESİ

	Sayfa No.
Tablo 1.1 : Rekabet Gücü Elde Etmede Öncelikler.....	27
Tablo 2.1: Gıda Sektöründe İşletme Sayısının Alt Sektörlere Dağılımı	32
Tablo 2.2: Gıda Sektöründe İşletmelerinde Kapasite ve Kapasite Kullanım Oranları....	33
Tablo 2.3: Gıda Sektöründe Üretim Değeri.....	36
Tablo 2.4: Gıda Sektöründe Üretim Miktarı.....	37
Tablo 2.5: Gıda Sektöründe İthalat Değeri.....	39
Tablo 2.6: Gıda Sektöründe İthalat Miktarı	40
Tablo 2.7: Gıda Sektöründe İhracat Değeri.....	42
Tablo 2.8: Gıda Sektöründe İhracat Miktarı	43
Tablo 2.9: Gıda Sektöründe Yurtiçi Talep.....	45
Tablo 2.10: Gıda Sektöründe Yurtiçi Talep	46
Tablo 2.11: Sektörler ve Gıda Sektöründe Fiyat Artışlarının Gelişimi.....	47
Tablo 2.12: Çeşitli Gıda Ürünleri Fiyatlarındaki Gelişmeler	48
Tablo 2.13: Gıda Sektöründe Faaliyet Kollarına Göre İşyeri Sayısı ve Ortalama Çalışan Sayısı.....	49
Tablo 2.14: Gıda Sektöründe Rekabet Gücü Değerleri.....	51
Tablo 2.15 : ISO 9000:2000 Ailesindeki Standartlar, Kılavuzlar ve Amaçları.....	71
Tablo 3.1: Türk Gıda Mevzuatı ile AB Mevzuatının Karşılaştırılması	116

ŞEKİL LİSTESİ

	Sayfa No.
Şekil 1.1: Pazarlama Karması Unsurlarının Etkileşim Durumu.....	3
Şekil 1.2: Ürün Yaşam Eğrisinin Aşamaları.....	4
Şekil 1.3: Kalite Döngüsü.....	29

GİRİŞ

Günümüzde, eğitim düzeyi, gelir düzeyi, dış ülkelerle ilişkinin artması ve ilişkinin kolaylaşması ve benzeri nedenlerden, artan tüketici bilinç düzeyi, piyasa koşullarını da değiştirmiştir.

Bilinç düzeyi, tüketiciyi aldığı ürün konusunda daha fazla bilgi sahibi hale getirmiş, bu durumda üreticilerin ürettikleri ürünlerde, alışkanlıkların değişmesi, yeni uygulamaların adaptasyonu durumuna yönelmiştir.

Tüketici kitlesinin bilinç düzeyinin artması, oluşturduğu pazara ait bir takım düzenlemelerin doğmasını ve var olan uygulamaların şekillenmesi sağlamıştır. Firmaların uygulamalarında getirdiği tek düzelik ile tüketiciye sunulan üründe riski azaltmayı sağlayan bir takım standardizasyonların uygulamaları, ilk olarak keyfi daha sonra zorunlu hal almış ve piyasa koşullarını düzenleyici yasal uygulamalar ise ihtiyacı karşılayacak şekilde revize edilmeye başlanmıştır. Gıda sektöründe, güvenli ürüne ve dolayısıyla müşteri güvenliğine hizmet eden bu uygulamalar her geçen gün biraz daha iyileştirilmektedir.

Bu çalışmanın birinci bölümünde; gıda ürünü kavramı ele alınmış; gıda ürününün, güvenlik, kalite, müşteri memnuniyeti ve rekabet ile olan ilişkisi incelenmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde; gıda sektörü incelenmiş; gıda sektöründe iyileştirme sağlayan kalite yönetim sistemleri konusunda bilgi verilmiştir.

Gıda sektörünün genel özellikleri, sektörün dünyadaki ve AB ülkelerindeki durumu, güçlü, zayıf, tehditler, fırsatlar, gıda sektöründeki firmaların uluslararası alanda sürdürülebilir rekabet gücüne sahip olması, gıda sektöründe kalite ve güvenliğin önemi, gıda sektörüne özgü standartlar olmak ele alınmıştır.

Çalışmanın son bölümünde ise, gıda pazarında var olan yasal uygulamalar dünya çapında incelenmiştir. Dünyada gıda pazarına yönelik yetki gücüne sahip organlar incelenerek, Avrupa Birliği, Türkiye ve diğer bazı ülkelerde gıda mevzuat yapısı incelenmiştir.

1. GIDA SEKTÖRÜNDE ÜRÜN

1.1. Gıda Sektöründe Pazarlama Karmasından Ürün'ün İncelenmesi

Satışa sunulan ve müşterinin satın aldığı (malların, hizmetlerin veya fikirlerin) özellikleri ve maddi ve manevi faydalarının tümüne ürün denir¹.

Ürün; nihai tüketici için kişisel ihtiyacını tatmin eden, bu yönden fayda sağlayan bir madde , bir nesnedir.

Dar anlamda düşünüldüğünde, ürün fiziksel ve kimyasal özelliklerin görülebilecek bir şekilde bir araya toplanıp birleştirildiği bir maddedir. Geniş anlamda ise, ürün belirtilen çeşitli özelliklerin ötesinde anlamları ifade eder ².

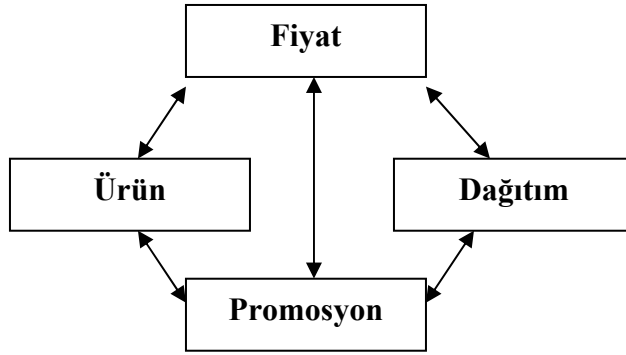
Pazarlama Karmasından Ürün

Firmalar üretim faaliyetlerine karar vermeden önce, bazı konularda kararlar almak durumundadır. Bunlar; ürüne, dağıtım sistemine, fiyata ve promosyona yöneliktir. Pazarlamada bu dört unsur; pazarlama karması olarak ifade edilmektedir. Çok hızlı değişimlerin olduğu pazarda, firmalar pazarlama karması unsurlarıyla ilgili pazarlama stratejilerini dikkatli bir şekilde belirlemelidir. Firmaların pazarda kalıcı ve başarılı olup olmaması, pazarlama karması unsurlarına ne derece önem verdiklerini bir göstergesidir .

Şekil 1.1 de görüldüğü gibi ürün, fiyat, dağıtım ve promosyonla ilgili kararlar birbirlerini etkilemekte olup, unsurlardan birindeki yanlış strateji firma başarısını azaltabilecektir. Bu nedenle, hangi ürünün üretileceği, ürünün kalitesinden fiyatına, ambalajına, dağıtım ve promosyon çalışmalarına kadar birçok konuda alınacak kararlar, zorlu bir çalışmayı gerektirmektedir².

¹ <http://www.rcbadoor.com/makalevekitaplar/satissozluk.htm#S-T-U>

² MUCUK, İ. s. 117



Şekil 1.1 Pazarlama Karması Unsurlarının Etkileşim Durumu
Kaynak : AKSÖZ, İ. Gıda Pazarlaması, Ege Üniversitesi, (1985) s. 21

Pazarlama karmasının en önemli unsuru, ürün stratejisidir. Ürün, tüketici ve üretici arasında bir bağ oluşturur. Nitekim tüketicinin ürün hakkındaki düşüncesi ve tepkisi, satışlardaki artış ya da azalmalar şeklinde ürün kanalıyla üreticiye yansımaktadır. Bu açıdan, doğru ürün belirlenmedikçe, diğer pazarlama karması unsurlarından başarı beklemek yanlış olur. Bu nedenle ürün stratejisi ile ilgili olarak firma, pazara kaç çeşit ürünle gireceğini kararlaştırır. Tek bir ürünü pazara sunmak büyük risk taşıdığı için, birbiriyle ilgili ürünleri üretmek daha yararlı olmaktadır. Ürünle ilgili olarak imaj oluşturulması ve ambalajlama konularında da firmanın hassasiyeti olup, buna yönelik çalışmalar yapması da ürün stratejisi kapsamında yer almaktadır. Çünkü ürün imajı ve ambalaj satışları etkilemektedir. Bu nedenle firmalar hangi özelliğe, kaliteye ve ambalaja sahip ürünün, tüketici tarafından edildiğini araştırmalıdır³.

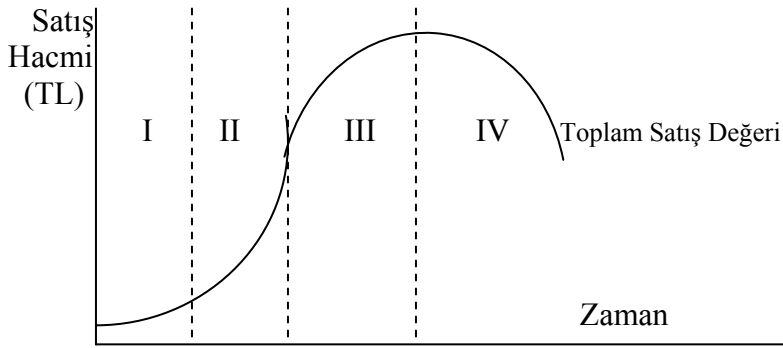
Gıda sanayinde rekabet fazla olduğundan, yeni ürün geliştirme çalışmaları bütün yoğunluğuyla sürmektedir. Firmalar pazarda kalabilmek için yeni bir ürün geliştirmekte ya da bazılarını taklit ederek pazara sunmaktadırlar. Tüketici gereksinimleri dikkate alındığında, ürün pazarda başarılı olabilmektedir. Değişen tüketici isteklerine göre, firmalar yeni ürün arayışlarına gitmektedirler. Bu da yeni ürün stratejilerinin oluşturulması demektir⁴.

³ ALTUNIŞIK, R., ÖZDEMİR, Ş., TORLAK, Ö. s.32-33

⁴ AKSÖZ, İ. s. 21-25

Ürün Yaşam Eğrisi

Pazara sunulan ürünlerin de diğer canlılar gibi bir yaşam süreleri bulunmaktadır. Ürün pazara girdikten sonra da gerileme başlar. Ürünlerin bazılarının yaşam süreleri uzun iken, bazılarının ki kısa olabilmektedir. Pazarlama biliminde ürünlerin piyasada kalma süreleri, ürün yaşam eğrisi ile açıklanmaktadır. Ürün yaşam eğrisi, giriş, gelişme, olgunluk ve gerileme dönemlerinden oluşmaktadır. Bir diğer dönemsel ayırım; geliştirme, sunuş, büyüme, olgunluk, düşüş ve ölüm olarak ortaya konulmuştur. Ürün yaşam eğrisinin aşamaları Şekil 1.2 de sunulmuştur⁴.



Şekil 1.2 Ürün Yaşam Eğrisinin Aşamaları

Kaynak: AKSÖZ, İ. Gıda Pazarlaması, Ege Üniversitesi, (1985) s. 23

Ürün yaşam eğrisinin ilk dönemi olan **giriş aşaması**, ürünün piyasaya girdiği, satışların arttığı, karın ve rakiplerin en az düzeyde olduğu dönemdir. Bu dönemde, tüketici pazarında ürünü tanıtmak ve geliştirmek hedeflendiği için promosyon masrafları yüksek, kar marjı düşük ve maliyetler yüksek (üretim düşük olduğundan, sabit masraflar maliyeti yüksektir) olduğundan, zarar riski ön plana çıkabilmektedir. Ürün pazarda yeni olduğu için, rekabet yoktur. Pazara yeni sürülen bir ürünün hedef müşterileri, yenilikçi, tutucu olmayan ve yüksek gelirli tüketicidir. Ürünün pazara sunumu ilke başlayan giriş aşaması, başa baş noktasına (karar geçiş noktası) ulaşıncaya son bulur. Bazı ürünler başa baş noktasına gelmeden pazardan çekilirken, kimi ürünlerde de bu noktaya çabuk ya da belli bir sürenin sonunda ulaşılabilir. Sunuş aşamasında, üretim kapasitesini artırmadaki ayarlamaların zamanında olmaması, altyapı ve teknik

sorunlar, tüketici tepkilerinin iyi değerdendirilememesi gibi nedenlerle satışların istenen düzeye ulaşamaması görülebilmektedir. Ürün pazara sunulmadan pazarda yer bulacağına ilişkin inancın olabilmesi için, ürünün sürekli Pazar testleri ile desteklenmesi gerekmektedir.

Bu aşamada, ürünle ilgili eksiklikler varsa bunların giderilmesi, satışlardaki olumsuzlukların azaltılarak kapasitenin artırılması, fiyatlamada eğer ürüne karşı yüksek gelir grubundan talebin artacağı ve rakip ürünlerin olmayacağı tahmini varsa yüksek fiyat politikası izlenebilir. Fiyat stratejisi seçiminde farklı yaklaşımlar söz konusudur. Örneğin, yüksek fiyat ve promosyon (pazarın kaymağını alma stratejisi), yüksek fiyat ve düşük promosyon , düşük fiyat ve yüksek promosyon (hızlı penetre olma), düşük fiyat ve promosyon (yavaş penetre olma) gibi (Yurdakul ve Koç 1997). Ürünü yapısına, firmanın amacına, tüketicilerin üründen haberdar olma gibi nedenlere bağılı olarak firmalar bu stratejiler arasında seçim yapmaktadırlar.

Ayrıca bu dönemde ürünler ilgili promosyon aktivitelerine ağırlık verilmelidir. Ürün ambalajının farklılıkları iyice ortaya konulmalıdır. Hedef Pazar seçiminde tüm Pazar yerine, pazarı bölümlere ayırma yöntemine başvurulmalıdır⁴.

Gelişme Aşaması (II) :

İkinci aşama, satışların ve birim ürün başına karın hızla arttığı gelişme aşamasıdır. BU aşama başa baş noktasından başlayan ve rakip ürünlerin yavaş yavaş pazara girdiğı bir dönemi oluşturur. Rekabetten dolayı fiyatlar düşebileceğı için alt gelir gruplarının da talebi artacaktır. Eğer sunulan ürün tüketiciler tarafından kabul görmüş ise, rakip ürünlerin başarı şanlı azalır.

Gelişme aşamasında, maliyetleri düşürecek yöntemlerin geliştirilmesi, ürünün yapısının ve kullanım alanları artırılması için rekabetin düzeyine bağılı olarak düşük ya da yüksek fiyat politikası izlenmelidir⁴.

Olgunluk Aşaması (III) :

Üçüncü aşama olan olgunluk döneminde, satışlar ve rekabet en üst düzeydedir. Satışların en yüksek olduğu noktada, maliyetler en düşük noktadadır. Ancak düzeylerinde de düşüşler

görülebilmektedir. Bu dönemde tük gelir gruplarından ürün talebi olduğu için firmalar bu dönemi uzun tutmaya çalışırlar (Arpacı vd. 1992).

Olgunluk döneminde üründe farklılaştırmaya gidilmesi, firmanın yeni pazarlara ve tüketicilere yönelinmesi konularına odaklanması önerilebilir ⁴.

Gerileme Aşaması (IV) :

Gerileme aşaması, satışların ve birim ürün başına karın düştüğü, üretim ve pazarlama maliyetlerinin arttığı ve zarara geçiş noktasına kadar sürmektedir. Bu dönemde firma, pazardaki rekabet gücüne bağlı olarak pazardan çekilir ya da faaliyetlerine devam eder. Eğer ürün pazardan çekilecekse fiyat indirimleri ile stoklar eritilir. Ayrıca bu dönemde belirli satış noktaları seçilir. Satış geliştirme aktiviteleri azaltılarak, yeni ürün arayışlarına hız verilir.

Ürün yaşam eğrisi, tüketici tercihi, rakip ürün ve ekonomik faktörlere bağlı olarak değişmektedir. Rekabetin fazla olması yeni ürünleri gündeme getireceğinden, ürün yaşam eğrisi kısalmaktadır. Gıda sanayinde de ürün farklılaştırma (ister ürün içeriğinde isterse ambalajında olsun) çalışmalarının fazlalığı dikkate alındığında, ürün yaşam eğrisinin kısalığı açıkça görülmektedir. Bu nedenle, pazarda kalıcı olmak amaç olduğuna göre, bu amaca ulaşmada tüketici kütlesinin tercihleri doğrultusunda pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi gerekmektedir. Pazarlama politikalarının belirlenmesindeki etkisi nedeniyle, ürün yaşam eğrisi kullanımının artması beklenir ⁴.

Yeni Ürün Geliştirme

Zaman içerisinde ve değişen koşullara bağlı olarak tüketicilerin gereksinimlerinde farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Bu gelişmeler, günümüzde pazardaki (iç ve dış) yoğun rekabet karşısında firmaların yeni ürün arayışlarını artırmaktadır.

Yeni ürünün geliştirilmesinde mevcut üründe değişiklikler yapılabileceği gibi, yeni ürünün pazara sunulması veya taklit ürünler de gündeme gelebilmektedir. Mevcut üründeki

değişiklikler; ürünün içerik (tad, aroma, renk, koku vs) ya da ambalajında (dizaynı, kullanım kolaylığı sağlayacak farklılıklar) gerçekleştirilebilmektedir. Bugünkü koşullarda, firmaların sadece belli bir ürünü pazara sunması yeterli olmamakta ve riski arttırmaktadır. Yeni bir ürünün sunmak için çeşitli yöntemler bulunmaktadır. Bunlar; lisans, patent yöntemi ve firma içinde üretim şeklinde olabilmektedir. Lisans yönteminde, bir ürünün ya da hizmetin patent ve teknik bilgilerini kullanma izine sahip olma söz konusudur. Lisansı veren firma ürünün üretim ve pazarlamasında denetim hakkına sahiptir. Patent yönteminde, bir ürün ya da hizmetin patent ve teknik bilgileri satın alınmakta ve yetki patenti alan firmaya geçmektedir. Lisans yönteminde lisans başka firmalara da verilebilirken, patent yönteminde bu durum söz konusu değildir⁴.

Son olarak, yeni ürün firmanın kendi koşulları çerçevesinde geliştirilebilir. Yeni ürün geliştirilmesinde gıda mühendisleri ve uzmanlarca AR&GE çalışmaları bütün hızıyla sürdürülmektedir. Yeni ürünün geliştirilmesinde fikir geliştirme, prototip oluşturulması, test edilme gibi aşamalardan geçirilerek ya değişiklik yapılır ya da ürün piyasaya sürülür. İlk aşama olan yeni ürün fikrinin geliştirilmesinde, hem firmayı Ar-ge çalışmaları hem de dış faktörler (rakipler, tüketiciler vs.) önem kazanır. Pazardaki gelişmelere bağlı olarak, ürün fikri somutlaştıktan sonra, prototip hazırlanıp, hedef kitlenin vereceği reaksiyon çeşitli yöntemlerle test edilir. Yeni ürün geliştirilmesinde amaç, ticari bir nitelik taşıdığı için olayın ekonomik yönünden de araştırılması gerekmektedir. Bu noktada, Kâra Geçiş Noktası (KGN)'nın hesabı ve satışlara yönelik tahminlerde bulunulması gerekmektedir. KGN, işletme kârının sıfır olduğu, yani giderler karşılandıktan sonra, kâra geçilen üretim miktarını ifade eder⁴.

Bir diğer aşamada, ürünle ilgili ekonomik analizler olumlu sonuç verdikten sonra, zahmetli bir süreç olan, ürünün paketlenme ve markasının oluşturulması gerekir. Ürünün paketinin tüketici açısından nasıl ergonomik olabileceği, ürüne ilginin nasıl yönlendirilebileceği tasarlanır. Bu süreçten sonra ürünün pazarda test edilmesi aşamasında, mağaza, hane halkı ya da belirli şehir ve alanlarda tanıtım yapıp, tüketici ilgisi belirlenir. Kimi firmalar pazarda test sürecini rakip ürünlerin pazara girişinin artabileceği düşüncesi ile kısa tutabilir. Bu nedenle, pazarda test aşamasının süresi doğru bir şekilde belirlenmelidir⁴.

Yeni ürün geliştirme ile ilgili testler sonuçlandıktan sonra, gıda firmasının pazarlamaya yönelik planının, tüketicilerin ve satıcıların yapısının, dağıtım yoğunluğu, talep yaratma faaliyetleri, fiyatlandırma, maliyetler gibi birçok konunun gözden geçirilmesi gerekmektedir. Bütün bu çalışmaların hedefi, tüketicilerin ürünü düzenli kullanılır hale gelmesini yani ürünü benimsemesini sağlamaktır. Tüketicilerin benimseme eğilimlerine göre; yenilikçiler, erken benimseyenler, erken çoğunluk, geç çoğunluk ve benimsemeyenler olarak beş grupta incelenmektedir. Gıda firmasının, ürüne yönelik benimseme eğilimleri düşük düzeyde ise nedenlerin araştırılması gerekir. Bu tip sorunlarla sonradan karşılaşmaktansa, önce Pazar ve pazarlama araştırması uygulanarak telafisi zor durumlar en başta ortadan kaldırılmalıdır ⁴.

Bu noktada, gıda sanayindeki yeni ürün geliştirme çalışmalarına baktığımızda, iç ve dış pazarlardaki gelişmelere bağlı olarak, ürün çeşitliliğinde geniş bir yelpaze ortaya çıkmaktadır. Özellikle değişen tüketici tercihlerine göre şekillenen ürün arayışları kendini göstermektedir. Nitekim daha kolay açılabilen, kullanımı kolaylaştıran ambalajdaki ürünler, değişik tüketici kitlesine hitap eden (örneğin çocuk, çalışan bayanlar) farklı tasarımdaki ürünler, dış pazarlarda önemi artan ekolojik ürünler bu arayışlara örnek oluşturmaktadır.

Piyasada yer alan bu ürünlerden bazıları;

- sütte aromalı,
- markalı çiğ süt,
- depozitosuz cam şişede süt,
- salatalık içeren ayran,
- yağı %50 azaltılmış light peynirler,
- fındıklı kaşar peyniri,
- meyveli yoğurtlar,
- peynir tozu,
- ballı-cevizli yoğurt,
- saf domates suları,
- diyabetik ürünler (helva, badem ezmesi, reçel, lokum, tatlandırıcılar vs),
- pastörize sıvı yumurta (işlenmiş-kabuksuz),

- mevcut ürünlerden ve markadan farklı olarak yeni bir marka ile ve hazır dilimlenmiş şarküteri ürünler,
- hazır salep,
- promosyonlu ürünler (çocuklara hediyeler (kart, kitap, çıkarma vs), tabak, kupa vs),
- light portakal suyu (sadece doğal meyve şekeri içermesi, daha düşük asitli kalorili),
- kepekli makarna,
- tatlandırıcılı sakız,
- fındık yağı,
- patatesli dondurma,
- soya yağı ve sütü,
- sıvı margarin,
- közlenmiş biber ezmesi,
- kırmızı biber sosu

Türkiye’de gıda alanında bu ürünlere yönelik üretim artmaktadır. İzmir’de kurulmuş olan ilk kez sıvı pastörize yumurta alanında faaliyeti olan bir firma bu alandaki eksiklikleri gidermeye öncülük etmiştir. Örneğin ABD’de endüstride kullanılan yumurtanın tamamı işlenmiş yumurtadır. Pastörize sıvı yumurta; yumurtaların uygun ortamlarda otomatik makinelerde el değmeden kırılıp, özel bir pastörizasyon işlemiyle tüm mikroorganizmalardan arındırılıp sarısı, beyazı ve bütün olarak paketlenmesidir. Böylece kabuktan bulaşan bakteri ve küflerin yok edilmesi, kırılma arasındaki kayıplar önlenmesi, beyaz ve sarısının ayrı kullanmak gerektiğinde birinin atılmasını engellenmesi, depolama kolaylığının sağlanması gibi birçok yararı bulunmaktadır⁴.

1.2 Ürün Güvenliği

Maslow teorisinde 2. sırada ifade edilen güvenlik tüketiciler için de öncelikli bir alandır.

Ev, işyeri, eğlence mekanları ve diğer ortamlarda faaliyetler gerçekleştirilirken kullanılan her tür araç, gereç, makine ve malzeme, tüketilen gıda değişen ölçülerde güvenlik riski içerir.

Örneğin ; Kağıtların bazı hareketlerde parmakları çizmesi, dosya ve klasörlerdeki metal aksamaların kesik ve çiziklere yol açması, alışveriş merkezinde yürüyen merdiven kazası, su

taşıran bulaşık makinesinin iki kişinin elektrik çarpmasıyla ölümüne neden olması, emniyet kemerinin ani fren durumunda ön koltukta oturan çocuklar için öldürücü olması, elastik yoyoların esneyip boyuna dolanmasıyla çocukların boğulmasına neden olması, bebek mamasında cam parçacıklarının çıkması⁵.

Güvenli ürün

Normal kullanım şartlarında risk taşımayan veya kabul edilebilir ölçüde risk taşıyan ve temel gerekler bakımından yüksek koruma sağlayan üründür.

veya;

İnsan sağlığı, can ve mal güvenliği, hayvan ve bitki yaşam ve sağlığı, çevre ve tüketicinin korunması gibi temel gerekler açısından asgari güvenliği sağlayan üründür⁶.

Güvenli Ürün ;

- Teknik düzenlemelere uygun ürünler “güvenli” kabul edilir.
- Teknik düzenlemenin bulunmadığı hallerde, ürünün güvenli olup olmadığı;
 - ulusal veya uluslararası standartlar,
 - bunlar da yoksa o sektördeki iyi uygulama kodu,
 - veya bilim ve teknoloji düzeyi,
 - ya da tüketicinin güvenliğe ilişkin makul beklentisi,
 - dikkate alınarak değerlendirilir⁶.

Kusurlu ürün sorumluluğu

Kusurlu ürün: Tüketicinin veya kullanıcının normal ürün güvenliği beklentilerini karşılamayarak bir zarara yol açan üründür.

Kusurlu ürün sorumluluğu; Üretici, dağıtıcı veya ürünü piyasaya arz edenlerin kusurlu ürünün yol açtığı zarardan sorumlu olmasıdır⁶.

⁵ http://www.quality-turkey.org/exc/files/files_pt-ilc/conference/ayla.yugruk_ltqc_07.pdf

⁶ <http://www.dtm.gov.tr/dtmweb/index.cfm?action=detay&yayinID=180&icerikID=279&dil=TR>

Kusurlu ürün üreten veya kusurlu parça veya hammadde temin edenler, nihai ürünlerdeki kusurdan sorumludur.

- Bu sorumluluk ithalatçıya veya kendisini üretici / imalatçı olarak tanıtan kişileri de içerir.
- Kusurlu sorumluluğun var olması için, güvenlik bakımından üründe kusur bulunması gerekir. Yani, piyasaya daha iyi bir ürünün çıkması vs. gerekçe olamaz.

Ürün güvenliği, uygunluk değerlendirmesi ve kusurlu ürün sorumluluğu tüketiciyi ve kullanıcıyı korumaya yöneliktir.

- Her üç kavram arasında fonksiyonel bir ilişki mevcuttur: Güvenli ürün daha az kusurlu olabilecek üründür. Uygunluk değerlendirmesi, ürünlerdeki kusurun asgariye indirilmesi için önemli bir araçtır.
- Türkiye’de her üç alanda da önemli mesafe alınmıştır⁶.

Uygunluk değerlendirmesi

Bir ürünün ilgili teknik düzenlemeye, güvenlik gereklerine veya standardına uygun olup olmadığını tespiti yönelik test, muayene ve belgelendirme gibi her tür faaliyet⁷.

Uygunluk değerlendirmesi (UD) ;

- Bir ürünün, hizmetin veya sistemin aranan şartları taşıyıp taşımadığını,
- Bu şartların üründen ürüne tutarlılık gösterip göstermediğini belirlemeye yarar.
- Uygunluk değerlendirmesi, doğru işleyen bir ürün güvenliği sisteminin sigortasıdır.
- Bir ürünü piyasaya arz etmeden önceki son aşamadır.
- Mevzuatın öngördüğü şekilde ya üretici ya da bağımsız bir “üçüncü taraf” (UD Kuruluşu)
- ürünün teknik şartlara uyup uymadığını test ve muayene yoluyla kontrol eder; eğer uyuyorsa işaretlerini ilaştırır ve gerekli belgeleri düzenler.
- UD işlem, belge ve sonuçlarının karşılıklı olarak tanınması, teknik mevzuat uyumunun en önemli amaçlarından biridir (maliyet, zaman, öngörülebilirlik, ...)

⁷ www.dtm.gov.tr/dtmadmin/upload/DTS/ABTeknikMevzuatUyumuDb/cy.ppt

Tüm dünya uygunluk değerlendirme çatısı altında faaliyet gösteren ve sayıları gün geçtikçe artan çok sayıda şirket mevcuttur. Bu kapsama tüm alanlarda deneyler/teknik testler yapan veya kalibrasyon hizmeti veren laboratuvarlar ile sistem belgelendirmesi yapan kuruluşlar dahil olabilmektedir. Bu çok sayıda ve farklı alanlarda hizmet veren kuruluşların tüm dünyada aynı kriterler bazında, diğer bir deyişle aynı kalitede hizmet vermeleri verilen belge ve sertifikalara güvenin sağlanması açısından çok önemlidir⁶.

Bu güvenin sağlanabilmesi ve verilmiş olan tüm belge ve sertifikaların uluslararası alanda aynı dili konuşabilmeleri amacıyla ; “uygunluk değerlendirme faaliyetlerinin uluslararası kriterler bazındaki uygunluk ve yeterliliğinin bağımsız, tanınır bir kuruluş tarafından onaylanması işlemi olan; “akreditasyon” sistemi ortaya çıkmış ve uluslararası arenada yer almayı hedefleyen tüm ülkeler tarafından uygulanmaya başlanmıştır⁶.

Üretici Kimdir?

Bir ürünü üreten, imal eden, ıslah eden veya ürüne adını, ticari markasını veya ayırt edici işaretini koymak suretiyle kendini üretici olarak tanıtan gerçek veya tüzel kişidir, Üreticinin Türkiye dışında olması halinde, üretici tarafından yetkilendirilen temsilci ve/veya ithalatçıdır,

Ürünün tedarik zincirinde yer alan ve faaliyetleri ürünün güvenliğine ilişkin özelliklerini etkileyen gerçek veya tüzel kişidir⁷.

Üreticinin Sorumlulukları

- Piyasaya sadece teknik düzenlemesine uygun ve güvenli olan ürünleri arz eder,
- İlgili mevzuatın gerektirdiği durumlarda, piyasaya arz öncesinde ürününü Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarına götürür,
- “Tüketicileri” ve dağıtıcıları ürünün taşıdığı güvensizlik unsurlarından, risklerden haberdar eder,
- Riskleri önlemek amacı ile ürünlerin toplatılması ve bertarafı da dahil olmak üzere gerekli önlemleri alır,

- İlgili teknik düzenlemede belirtilen tüm belgeleri; muhafaza etmek ve istenilmesi halinde yetkili kuruluşlara ibraz etmekle yükümlüdür.
- Piyasaya arz edilen ürünlerden gerektiğinde numune alarak test eder, şikayetleri soruşturur⁷.

Dağıtıcı Kimdir?

Ürünün tedarik zincirinde yer alan ve faaliyetleri ürünün güvenliğine ilişkin özelliklerini etkilemeyen gerçek veya tüzel kişidir.

Dağıtıcının Sorumlulukları

- Güvenli olmadığını bildiği ürünleri piyasaya arz etmez,
- Ürünün taşıdığı riskler ve bu risklerden korunmak için alınması gereken önlemler hakkında ilgili taraflara bilgi verir.
- Yetkili kuruluşa üreticinin veya tedarikçinin kim olduğunu bildirmemesi halinde kendisi üretici olarak kabul edilir⁷.

1.3. Gıda Güvenliği Kavramı

Şu bir gerçek ki; Güvenli gıda nedir? sorusuna net bir cevap bulunamamaktadır. Ancak, gıdanın bugün geçmiştekinden daha güvenli olduğu ve bilimcilerin, gıdayı daha güvenli yapmak için gelecekte daha çok efor sarf etmeye devam edecekleri de bir başka gerçektir.

Güvenli gıda, her insan için farklı anlamlar ifade eder. Ancak tüketiciler için çok genel bir tarif, gıdanın risk taşımayan olmasıdır. Ayrıca, güvenli gıda tanımı, güvenli gıda üretimi temelinde, teknolojik ilerlemelere bağlı olarak değişiklik gösterecektir⁸.

Dünyada özellikle kalkınmakta olan ülkelerde halkın yeterli ve düzenli bir şekilde beslenmesi için gerekli olan gıdanın temini büyük bir problem haline gelmiştir. Kalkınmakta olan ülkelerdeki hızlı nüfus artışı, tabii kaynaklarda yeterli bir şekilde yararlanılmayışı ve eldeki

⁸ FINLEY, J. W., ROBINSIN, S.F., ARMSTRONG, D. s.27

mevcut gıdanın dağıtımının sağlıklı bir şekilde gerçekleştirilmeyişi bu sorunu daha da büyötmektedir.

Bu problemler karşısında ölkeler, mevcut gıda tüketim eğilimlerini halihazırda ve ileride doğabilecek güçlükleri yenecek bir biçimde ve çeşitli şekillerde ayarlamak, politikacılar ve ilim adamları, tüketiciler için mevcut olan riski daima kabul edilebilir bir seviyeye çekmek ve tüketicileri riskten korumak için değişik yollar ve metotlar geliştirmek zorundadırlar.

IUWFC' nin (International Undertaking on World Food Security) kabul ettiğı bir tanıma göre “gıda güvenliğı” kavramı; kıtlık zamanlarında gıda mevcudiyetini temin etmek için gıda arzının milli seviyede sabitleştirilmesi konusunda yoğunlaşmıştır. FAO (Food and Agriculture Organization) tarafından, gıda üretimindeki artış kapsamı, gıda arzında sürekliliğı temin etmesi ve gıda güvensizliğine sahip kesime ekonomik katkıyla aktif hayat için gerekli gıdayı sağlaması gibi katkılarla genişletilmiştir. Kavram ayrıca milletlerarası tarım ürünleri ticaretiyle alakalı meseleleri kuşatmıştır. Dünya bankasının gıda güvenliğı kavramının yorumunda ise dengeli beslenme için satın alma gücü, istihdam, gelir ve pazar mekanizmasının liberal çalışması ile ilgili konular da ağırlık kazanmıştır⁸.

Özetle “gıda güvenliğı” kavramı “tüm zamanlarda nüfusun bütün bölümleri için (erkek, kadın, çocuk vb.) gıdanın uygun bir şekilde temini ve dağıtılması olarak tanımlayabiliriz.

Yeterli bir gıda güvenliğı seviyesinde sahip olan ölkelerin özelliklerini şu şekilde belirtebiliriz .

1. Her zaman için tüm çocuk, kadın ve erkeklerin sağlıklı yaşaması için gerekli kalite ve miktarda yeterli gıda temin edilmesi,
2. İhtiyacından fazla gıda üretmesi.
3. Gıda ticareti dengesine sahip olması (2. şarta sahip ancak birkaç ölkede olduğu için)
4. Gıda güvenliğini sağlamaya çalışan ölkelerle birlikte karşılıklı, bağımlı ilişkiler kurması.
5. Tüm ekonomik sınıfların dengeli beslenmesini temin etmede başarılı olması gereklidir⁹.

⁹ ARTAM, A, s. 11, 12, 13

1.3.1 Gıda Kontrolü ve Nedenleri

“Gıda Maddelerine ait nicelik ve niteliklerin tüketici istekleri yönünde saptanması ile Gıda Maddeleri Tüzüğü, standart ve sözleşmelerde belirtilen değerlerine sahip olup olmadığının belirlenmesi, ayrıca işletmelerin verimli ve ekonomik olmaları için yapılan çalışmaların tümüne “Gıda Kalite Kontrol” adı verilir¹⁰.

Gıdaların tüketici sağlığına zararlı olmasını veya alıcıların aldatılmasını önleyebilmek için kontrol edilmeleri zorunludur. Gıdalara uygulanan teknoloji, bunların besleyici değerlerini koruma ve gıdaları tüketime elverişli hale getirme amacına yöneliktir. Gıdaların korunmasındaki temel ilke, bunların bozulmasına yol açacak mikroorganizmaların çoğalmaması için gerekli koşulların ortadan kaldırılması ve yiyeceklere karışabilecek her türlü zararlı kimyasal maddelerin karışmasını önlemektir¹¹.

Gıda veya besin, canlı bir varlığın gelişmesi, yaşaması ve çalışması için özümlemeye, kendi içinde biriktirip yakmaya gereksindiği her türlü maddedir. Gıda veya besin canlı varlığın hayatında bu derece önemli olduğundan, onların üretimi ve saklanması sırasında sağlığa zarar vermeyecek şekilde korunmaları ve kontrol edilmeleri gerekir. Gıdaların kontrol edilmesindeki amaçlar şöyledir ;

1. Sağlığa zararlı olmalarını önlemek ve toplum sağlığını korumak,
2. Tüketicinin aldatılmasını önlemek,
3. Toplumun beslenme durumunu geliştirmek,
4. Uluslararası pazarlarda güven sağlamak,
5. Gıdaların bozulmasını önlemek ve gıda endüstrisinin gelişmesine yardım etmek,
6. Turizm ve buna bağlı gelirleri artırmaktır¹².

¹⁰ BAŞOĞLU, F. s. 1

¹¹ ALTUĞ, T. s.17

¹² Şahsine Çelik, Ankara, s. 15, 16

Sağlığa Zararlı Olmalarını Önlemek ve Toplum Sağlığını Korumak

Gıdaların sağlığa zararlı olması ya bileşimine çeşitli maddelerin karışmasıyla veya işleme yöntemlerinin zararlı sonuçlar doğurmasıyla ilgilidir. Bunlar küfler, zoonozlar, çevre kirliliği, pestisitler, katkı maddeleri ve gıdaların ısıtılmasıdır.

Biraz açarsak konuyu; tahıl ürünlerinde küf üremesi sonucu aflatoksin üreterek kansorejen madde meydana getirmesi . Bu nedenle dışalımçı ülkeler dışsatımcı ülkelere alacakları gıda maddeleri hakkında düzenledikleri “aflatoksinden yoksundur” gibi resmi belgeler istemektedirler. Bir diğer örnek ; hayvanlar ve hayvansal gıdalardan, insanlara geçen hastalıklardan olan; şap, kuduz, antraks, brusellozis, tüberküloz ve tenyazis gibi hastalıkları önlemek için, hayvanlar ve ürünleri, süt ve türevleri brusella bakımından, etler tenya saginata gibi çeşitli parazitler bakımından tüketim öncesinde kontrole tabi tutulmalıdır.

Bir başka örnek; işletmelerin zehirli madde içeren atıklarının, hava, su ve toprağa ve bu yolla gıda karışmasının önlenmesidir. Ya da üretim ve depolama sırasında çeşitli zararlılara karşı gıdaların korunmasını sağlamak için tarımda kullanımı giderek artan insektisit ve pestisit gibi ilaçlarla suni gübrelerin , yüksek oranda zehirleyici madde içerdiklerinden, uygun şekilde kullanımının kontrolünü sağlamak , sağlığa zararlı başlıca unsurların kontrolünü sağlamaktadır¹².

Tüketicinin Aldatılmasını Önlemek

Tüketici, gıda maddeleri alımında, bilerek veya bilmeyerek çeşitli hilelere maruz kalarak çoğunlukla aldatılmakta; bunun sonucu tüketicinin gıda sanayine güveni sarsılmaktadır. Bu ise, modern teknolojiye dayalı gıda sanayinin gelişmesini engellediği gibi dengeli beslenmeyi de önlemektedir. Gıdaların arzu edilmeyen işlemlerle değiştirilmesi veya değişik gösterilmesi “taklit” ve “tağşiş” adıyla tanımlanır¹².

Taklit; besin değeri belirli bir gıda yerine halkın aldanmasına neden olabilecek şekilde hazırlanan düşük değerli gıda maddesinin pazara sunulmasıdır. Örneğin; tereyağı ambalajı içinde margarin satılması, suni balın hakiki bal olarak satılması gibi¹².

Tağışış, gıdanın besleyici değere sahip değerli maddelerin tamamının veya belirli bir miktarının azaltılması veya gıda maddesinin sağlığa zararlı olan bir madde içermesi ya da içerisine değeri aynı olmayan diğer bir maddenin katılmasıdır. Örneğin; süte su katılması, zeytin yağına diğer yağların katılması gibi¹².

Tüketiciyi aldatma şekillerinden, gıdaların taklidi sağlığa zararlı olmadığı halde taşışış bazen sağlığa zararlı olabilmektedir¹².

Toplumun Beslenme Durumunu Geliştirmek

Gıda Kontrolü hizmetlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi, insan sağlığına zarar verecek etmenlerin önlenmesi dışında, beslenme durumunun geliştirilmesine de yardımcı olur.

Çocuk besinleri ve özel bazı diyet gıdaları kontrol yönünden büyük önem taşımaktadır. Bunlar gerekli nitelikte üretilmedikleri takdirde, normal insanların aldığı kadar çeşitli gıdalarla beslenme olanaklarına sahip olmayan tüketici gruplarının sağlığını tehlikeye sokabilirler. Bu nedenle istenilen özellikte üretilip üretilmedikleri kontrol edilmesi gerekir¹².

Uluslararası Pazarlarda Güven Sağlamak

Dışsatımın çoğunluğu tarım ürünlerine dayalı ülkeler için dış pazarlarda gıdalara karşı güven sağlamak, dışsatımın geliştirilmesi bakımından çok önemlidir çünkü dış pazarlara gönderilen bazı gıda maddeleri yeterince kaliteli ve sağlık koşullarına uygun olarak hazırlanmadığı takdirde geriye gönderilmektedir. Bu durum gıda dışsatımını azaltacağı gibi ülkenin saygınlığını da sarsmaktadır¹².

Gıdaların Bozulmasını Önlemek Ve Gıda Endüstrisinin Gelişmesine Yardım Etmek

Toplum beslenmesinin istenilen bir düzeyde ve dengeli bir şekilde sağlanabilmesi için sadece üretimin bol olması yeterli değildir. Aynı zamanda besinlerin besleyici değerinin üstün bir

kalitede olmasına da özen gösterilmelidir. Özellikle günümüzde üretimin bol olduğu mevsimlerde tüketim fazlası olan besinlerin çeşitli yöntemlerle işlenerek stok edilip ileride ihtiyaç zamanında tüketilmek üzere saklanması sırasında uğradığı besin öğeleri kayıplarının ne ölçüde olduğunun saptanmasında, gıda kontrolü hizmetlerinin önemli bir rolü vardır. Üretimden tüketime kadar gıda kontrolünün sürekli ve sıkı bir titizlikle uygulanması sayesinde, üretimde uygulanan modern teknoloji yöntemlerinin geliştirilmesine ve aynı zamanda gıdaların diğer kalite standartlarının da yüksek bir düzeyde tutulmasına yardımcı olunmaktadır. Etkin bir gıda kontrolü hizmeti ile toplumun gıdalarla geçen tehlikeli hastalıklardan korunması yanında, besin değeri yüksek gıdalarla beslenmesi ve böylece beslenme yetersizliği hastalıklarına karşı korunmasında da büyük yararlar sağlar¹².

Turizm ve Buna Bağlı Gelirleri Artırmak

Turizm geliştirmek için büyük yatırımlar yapan ülkelere gidecek turistlerin bu yatırım oranında döviz bırakabilmeleri için etkin bir gıda kontrolüne gereksinim vardır. Aksi halde zaman zaman karşılaşılabilecek gıda zehirlenmeleri veya bazı bağırsak enfeksiyonları turistlerin bazı temel besinleri beraberinde getirmelerine ya da bu gibi ülkelerde uzun süre kalmalarına neden olmaktadır. Bu ise turizm gelirlerinin gelişmesini büyük ölçüde etkilemektedir¹².

Gıda kontrol hizmetinde temel ilk, tüketici sağlığının korunması, tüketicinin aldatılmasının önlenmesi, gıda üretiminde ve ticaretinde dürüstlüğü sağlanmasıdır.

1.3.2 Gıda Güvenliğinde Standardizasyonun Önemi

Dünyada gıda üretiminin amacı; toplumun ihtiyaçlarını yeterince karşılayabilecek miktar ve kalitede mal üretmektir. Bu amaca ulaşmak için de sanayicinin üretim için optimum (en iyi) şartları elde edebilmesi gerekir.

İnsan ihtiyaçlarının sınır tanımayan çokluğu, kısıtlı kaynakların etkin ve verimli kullanılması zorunluluğu, insanları “standardizasyona” yöneltmiştir¹³.

¹³ SANDERS, D. A. s. 82

Standardizasyon; Devlet-Üretici-Tüketici üçgeninde yaygın olarak kullanılan çok boyutlu bir kavramdır. Bu kavramın hedefi; üretilen mal veya hizmetlerin, onlara talebi olanların ihtiyaçlarını tam anlamıyla karşılayacak nitelikte olmalarını sağlamak, üretimi de buna göre yönlendirmektir¹⁴.

Standardizasyon belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlanması için sadece bugünün değil, geleceğinde karmaşasını engelleyecek kurallardır. Standardizasyon, üretimin rasyonelleşmesini sağlayarak, kalitenin iyileştirilmesini sağlayamaya çalışan ve nihai amacı insan olan bir kavramdır. Standardizasyon belirli kuralları koyma ve bu kurallara uyma biçimidir. Standardizasyon bir üretim prosesinin her basamağına odaklanma sağlayarak, onun hep aynı kalitede ve kontrol altında ilerlemesini sağlar.

Üreticinin standartları esas alarak yapacağı üretim ile, talep edilen ürün, sağlık ve güvenlik esaslarına uygun kalitede tüketiciye sunularak tüketicinin korunması mümkün olacaktır. Standardizasyon tüketicide can ve mal kaybını korur¹⁵.

Özetle; üretimde, anlamda, ölçmede ve deneyde beraberlik anlamına gelen Standard; bilimsel, teknik çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas alır¹⁴.

1.4. Kalite, Müşteri Tatmini, Kalite Kontrol, Rekabet ve Aralarındaki İlişki

Kalite ;

Kalitenin tanımını yapmak başlı başına bir iştir. Çünkü, kalitenin tanımı; yapacak olan kişiye göre değişebilmektedir. Bu, kalitenin çok geniş bir kavram olmasından ileri gelmektedir.

TS 9005 (ISO 8402) Kaliteyi; “bir ürün veya hizmetin belirlenen veya olabilecek ihtiyaçları karşılama kabiliyetine dayanan özelliklerinin toplamıdır” olarak tanımlar,

Dr. J.M.JURAN; “kalite kullanıma uygunluktur” der,

¹⁴ KÜÇÜK, O, s.18

¹⁵ HALİS, M. s. 63

Ve bir diğ er tanıma göre **Kalite**; “m   teri isteklerini önceden tahmin ederek, m   teri beklentilerinin ötesine geçmek, ürünün doğal yaşamı boyunca m   teriyi memnun etmek olarak tanımlanmaktadır¹⁶.

M   teri ;

M   teri kavramı genelde mal ya da hizmetlerin son kullanıcıları olarak tanımlanır. Bu tanıma ayrıca ürünün üretilmesinden paketlenip pazarlanmasına kadar geçen süreç içerisindeki faaliyetleri gerçekleştiren kişiler de eklenmelidir. Bu  ıktıların her alıcısı da m   teri olarak tanımlanmaktadır. Yani hem işletme içerisinde hem de dışarıdaki işletme ürününü kullanan kişiler m   teri olarak tanımlanabilir¹⁷.

Günümüz artık m   teri kavramının da sınırları geni lemi tir. M   teri sadece parayı ödeyen kişi değil, kurumun ürettiği hizmetten yararlanan herkes artık m   teridir. Hastanelerdeki hastalar, okuldaki öğrenciler, toplu taşıma araçlarını kullanan yolcular gibi. M   teri sadece dış m   teri tanımıyla kalmaması i  m   terileri yani i  arkadaşlarını ve yöneticileri de kapsamıştır. Hatta aile bireyleri ve arkadaşlar da m   teri tanımı içinde yer almaktadır. M   teriler tartışmanın merkezine gelip yerle mi tir. Her ne i  yapıyorsanız yapın yaptığınız için nedeni m   terilerinizdir¹⁸.

M   teri Memnuniyeti;

En yalın ifadeyle, “memnuniyet”; m   terinin satın aldığı mal ya da hizmetin beklentileri karşılaması ile ilgilidir. Beklenti, mal ya da hizmetin sağladığı fayda kadar ise m   teri o maldan memnun olur.

¹⁶ DÜREN, Z. s. 9

¹⁷ KURU  U. M, s.26

¹⁸ TAŞKIN, E. s. 63

Herhangi bir tüketici açısından bazı sorulara cevap verebilmek zordur. Örneğin “iyi araba nasıl olmalıdır?”, “İyi bilgisayar nedir?”, “İyi bir televizyon nedir?” bunlara benzer birçok soruya bir anda cevap verebilmek için kaliteyi nasıl algıladığımız önemlidir¹⁹.

Müşteri ihtiyaçlarına cevap verebilecek ürün , müşteri memnuniyeti sağlar ve bu ürün performansını oluşturur. Bir ürünün tatmin edici olup olmadığını belirlemek aslında bir değerlendirme sürecidir. Memnuniyet tamamıyla, müşterinin ürün performansı hakkındaki görüşüne bağlıdır. Müşteri karar verirken değişik standartları göz önünde bulundurur. Bu standartlar farklı kararlara yol açar¹⁷.

Müşteri Odaklı Kalite

Kalite; “müşteri beklentilerine uygun olmaktır” ya da “müşterilerin ihtiyaçlarını karşılayabilme derecesi” olarak tanımlanır²⁰.

Dolayısıyla kaliteden bahsedildiğinde, müşteriden, müşteri memnuniyetinden bahsedildiğinde de, kaliteden bahsedilmiş olunur. Bu iki kavram birbirinden ayrılamaz.

Müşterinin kaliteyi algılaması aşağıdaki sekiz boyutta ele alınabilir²¹.

1.Performans ; Ürünün birinci sırada yer alan özelliklerinin, kalitesinin , tatmin ediciliğidir. Performans ürünün temel fonksiyonel özellikleridir²¹. Bir televizyon için performans ses ve görüntü kalitesidir. Otomobil için ; hız ve konfor , bir bilgisayarda; programların ve işlemlerin hızlı bir şekilde çalışması vb. özellikleri performans olarak kabul edilmektedir.

2.Özellikler ; Ürünün temel çalışma özelliklerini tamamlayan ikincil özellikleridir. Bir ürünün temel fonksiyonlarını tanımlayan kavram olarak nitelendirilmektedir²¹. Uçakta ikram edilen içki,

¹⁹ Doğan Ö. İpekgil, s.30-32

²⁰ WILLBORN, WALTER, W. O s.8

²¹ İTÜ Dergisi / Mimarlık, Planlama, Tasarım Cilt:3, Sayı:1, 19-30 Mart 2004, İnşaat Sektöründe Toplam Kalite Yönetimi ve Türkiye’deki uygulamalar

televizyonun otomatik kanal bulma düğmesi, bir otomobilin hava yastığı olup olmaması gibi özellikler kalitenin boyutuna ilişkindir.

3. Güvenilirlik; Ürünün belirli bir zaman aralığında bozulma ya da iyi çalışmaması olasılığıdır. Bir ürünün kullanım süresi içinde kendinden beklenen tüm fonksiyonları tam olarak yerine getirip getiremediğinin bir ölçütüdür²¹. Örneğin, kazağın birkaç yıkamadan sonra deforme olması, o kazağı üreten firmanın güvenilirliğini olumsuz yönde etkileyen bir ölçüt olarak kabul edilebilir. Kalitenin güvenilirlik boyutu, bozulma sürecinde geçen zaman önem kazandıkça ve bakım/onarım maliyetleri arttıkça daha belirleyici bir faktör olmaktadır.

4. Uygunluk ; Ürünün tasarımının ve çalışmasının önceden belirlenmiş spesifikasyonlara yada kullanıcıların beklentilerine ne derecede uygun olduğudur²¹. Bir gömlek yada ayakkabının belirtilen ölçüye uyması gibi.

5.Dayanıklılık ; Ürünün fiziksel olarak bozulma olmadan ya da modası geçmeden önce ne kadar kullanıldığıdır. Herhangi bir ürünün kullanım süresinin-ömrünün- uzunluğu ile ilgilidir²¹.

6. Hizmet Alabilme ; Bir ürünün onarımında gösterilen sürat, nezaket, uzmanlık ve kolaylıktır²¹. Burada özellikle satış sonrası hizmetler ön plana çıkmaktadır. Örneğin firmanın müşteri şikayetlerine olan duyarlılığı, bozulan bir ürünün serviste kalma süresi vb. durumlar önem kazanmaktadır.

7. Estetik; Ürünün görünümü ile ilgili olarak kişisel değerlendirmenin subjektif unsurlarıdır²¹. Müşterilerin beş duyusuna hitap eden ürünün özellikleridir. Ya da ürünün kullanıcısının beklentilerine cevap verebilecek estetik yapıya sahip olmasıdır. Ürüne ilişkin renk, ambalaj, biçim , koku, temizlik vb. özellikler tüketicilerin beğenilerine yönelik estetik özellikler olarak kabul edilebilir.

8. Ün (Algılanan Kalite); Şirketin genel imajı ve ünüdür. Sonuç olarak,müşteri odaklı bir kültürün yaratılmasında,doğru işin doğru şekilde yapılması kadar,bilginin yönetilmesi,müşterinin de sürecin içersine dahil edilmesi gereklidir. Bu

şekilde,müşteri tercihleri,tatmin düzeyleri,yeniden satınalma istekleri ve başkalarına önerme arzuları analiz edilebilir ve gerekli kurumsal düzenlemelerin yapılması sağlanır²¹.

1990'lı yılların ikinci yarısında yüz yüze pazarlama, müşteri merkezli pazarlama kavramları ön plana çıkmıştır. 21. yy'da ürün merkezli yaklaşım (geleneksel pazarlama) yerine, müşteri merkezli pazarlamaya önem veren firmaların şansı artacaktır. Bu bağlamda, değer odaklı pazarlama olarak çevrilen “convergent marketing” kavramı ortaya çıkmaktadır. Değer odaklı pazarlamada, tüm aktivitelerin tüketiciler için değer yaratma ve sadakat sağlamaya odaklandığı görülmektedir. Bunun içinde; müşterinin değerin ne olduğunu tanımlaması, en değerli olan üzerinde odaklanma, müşteriye değer sağlayan ürün ya da hizmetin müşteride değer sağlama açısından eğitmek, stratejik hedefler için değeri tanımlama ve ölçmek gerekmektedir (Altıntaş 2000). Böylece doğru zaman, yer, şekil ve miktarda ürün sunumu sağlandığı için, tüketici tatmini ve sadakatı sağlanır. Tüketici tatmini, verilen ürün ve hizmete tüketicinin tepkisi, düşüncesinin yansımasıdır. Tüketici tatmininden müşteri sadakatine yönelmenin olması gerekmektedir.

Tüketici (müşteri) tatmini, gıda üreticileri açısından yoğun rekabet ve ürün çeşitliği düşünüldüğünde, günümüzde daha da zorlaşmaktadır. Tüketicilerin ürün, ambalaj, satış teknikleri gibi birçok konuda gereksinimlerinin karşılaması zorunlu olmaktadır. Tüketicinin tepkisi ise o ürünün alınmamasına ya da memnuniyetsizliğini başkalarına anlatarak olumsuz propaganda yapmasına neden olmaktadır²².

Kalite Kontrol

Kalite; “İyi veya kötüyü ayırt edici bir kavram olmayıp, ürünün ihtiyaçlarımızı karşılamada sağladığı uygunluk düzeyidir”.

Bu düzey, değişik kriterler yardımı ile belirlenebilmekte ve kriterler ise kullanılma amacına göre değişmektedir. Diğer taraftan kalite; ancak “kontrol” kelimesi ile birlikte bir anlam taşımaktadır, çünkü bir bakıma kalite dürüstlüktür, yani vaat edilen değil, yerine getirilendir ve bu durum, amaca uygun bir kontrol tekniği ile değerlendirilmektedir²³.

²² FOSTER, T. s. 43,44

²³ PEACH, R. W. s.48

Teknik bir ifadeyle kalite kontrol; “gerçekleşen kalite performansının ölçülmesi ve değerlendirilmesi, hedeflenen sapmaları azaltmak ve yok etmek için faaliyetlerin belirlenip gerçekleştirilmesi olarak tanımlanabilir”.

Genel ve daha anlaşılır bir ifadeyle ise kalite kontrol; “bir işletmede tüketici beğenisini kazanan, yasal belirlemelere uygun bir malın en düşük maliyetle üretilmesi” için uygulanan işlemlerdir.

Gıda kalitesi ise tüketicinin tercihinde rol oynayan, ölçülüp değerlendirilebilen ve bir gıda ünitesini diğerinden ayırt etmeye yarayan karakteristiklerinin bileşimi olarak tanımlanmaktadır. Kaliteyi teşkil eden unsurları tüketicinin aradığı nitelikler yönünden “sübjektif” ve objektif” olarak ikiye ayırabiliriz. Sübjektif kaliteyi teşkil eden unsurlar; gıda maddesinin beslenme açısından yararlılık durumu, pratik ambalajlar içinde bulunması, kişinin istediği duyuşal nitelikte olması, belirli bir marka veya firmaya duyulan güven teşkil eder. Objektif kalite ise çoğu kez tüzük ve standartlarla belirlenen fiziksel, kimyasal ve hijyenik özelliklerdir²⁴.

Gıda maddelerinin sağlığa zararlı olup olmadıkları arzu edilen vasıfta bulunup bulunmadıkları, bazı durumlarda duyuşal olarak gözlemekle, koklamakla, anlaşılabilmeğe ise de; çoğu kez gıda ürünlerinin kapalı ambalajlar içerisinde bulunmaları veya bazı kriterlerin ancak hassas laboratuvar analizleri ile anlaşılabilmesi ve bu tür analizlerin varlığı gıda kalite kontrol hizmetlerini zorunlu kılmaktadır²⁴.

Bunların yanı sıra tüketicinin kalite konusunda kendine göre bir değerlendirmesi vardır. Ancak bu değerlendirme bireylere ve alışkanlıklara göre farklılıklar gösterir. Aslında tüm bu farklı değerlendirmelerin nedeni tüketicinin eğitimsiz ve bilinçsiz olması ile sürekli ve standart kalitede imalatın yapılmayışdır. Tüm bu gerçeklerden hareket ederek gıda sanayinde kalite kontrolü; belirlenen toleranslar içindeki bir ürünün standartlarının ve spesifikasyonlarının, işleme, hazırlama ve paketlemenin bütün basamakları süresince korunmasını temin etmektedir. Ayrıca depolama, işleme ve hazırlama süresince arzu edilen niteliklerinin ve bütün orijinalliğinin

²⁴ ÇELİK, Ş. s.41, 42

korunmasını sağlayacak ve tüketime kadar değişmeden kalmalarını temin edecek bir aktivite, işlem, metot veya programdır.

Tüketicilerin korunması açısından gıda maddeleri üzerinde etkin bir kontrol yapılması ve bu kontrolün aksaksız yürütülmesi kolay olmamakla beraber çok önemli ve çok yönlü bir konudur.

Toplumların yeterli ve sağlıklı beslenmeleri için tüm dünyada beslenme ve gıda sorunlarına dikkat çekmek amacıyla 16 Ekim her yıl Dünya Gıda Günü olarak kutlanmaktadır. Bugün dünyada her birey en az tüketici olarak gıda ile ilgilidir. Bu nedenle üretimden tüketime kadar gıda ile ilgilenen herkes büyük bir sorumluluk altında olduğunun bilincine varmalıdır. Bilinçsiz tüketici az parayla çok mal, bilinçli tüketici ise aynı parayla daha kaliteli, daha sağlam mal almak için istekte bulunur. Bu nedenle kalite, standardizasyon ve kalite kontrolünün öneminin tüm üretici ve tüketiciler tarafından çok iyi bilinmesi gerekmektedir²⁴.

Tanım olarak tüketici, kişisel ihtiyaçlarının doğrudan doğruya tatmin amacıyla mal ve hizmetleri kullanan, tüketim eyleminde bulunan, mal ve hizmetlerin faydasından yararlanan kişidir. Bu tanıma göre her birey bir tüketici olmakta ve bu niteliğini doğduğu anda kazanmaktadır²⁴.

Tüketicinin korunmasında en önemli husus tüketicinin kalite konusunda bilinçlendirilmesidir. Kitle iletişiminin ve ulaşımının hızlı geliştiği, gümrük duvarlarının büyük ölçüde yıkılmakta olduğu günümüz dünyasında, gelişen tüketim, kalite ve standartları ortak uluslararası bir tüketim kültürü yaratmaktadır. Bu durum tüketicilerin olduğu kadar, ithalatçı ve ihracatçıların da tüketicinin korunmasıyla daha yakından ilgilenmelerini ve bu konulara eğilmelerini bir zorunluluk getirmektedir.

Tüketicinin korunması; hükümetlerin, işletmelerin ve özel kuruluşların harcayacakları çabalarla tüketici haklarını koruyacakları ve onlara yardımcı olacakları ortamda tüketicilerin örgütlenmiş çabaları olarak tanımlanmaktadır. Bir başka tanıma göre ise tüketicinin korunması, üretilen mal ve hizmetleri kullanan özel ve tüzel kişiler ile üretici arasındaki münasebetleri düzenleyen gerekli idari, teknik, hukuki ve iktisadi tedbirlerin tamamıdır²⁴.

Rekabet

Küreselleşmeye bağlı olarak pazarların büyümesi aynı zamanda rekabetin de büyümesine neden olmaktadır. Aynı pazarda çok sayıda firma ile rekabet edebilmek için firmaların stratejilerini çok iyi belirlemeleri gerekmektedir. **Bu stratejilerin içinde mevcut ürünler olduğu gibi üretmeyi planladıkları ürünlerde bulunmaktadır. Firmaların pazardaki başarıları mevcut ürünlerle doğrudan ilgilidir.** Başka bir deyişle, mevcut ürünler müşterileri ne kadar çok tatmin ederse, firmanın başarısı da o kadar artacaktır²⁵.

Genel anlamı ile rekabet, “**aynı amacı güden kişiler arasındaki çekişme**” olarak tanımlanmaktadır.

Rekabet, evrensel kurallara bağlı bir ilişkiler sistemi olarak, doğa bilimlerinde olduğu gibi, toplum bilimlerinde de rekabetçi sistemlerin analizi ve sistem dinamiği ilkeleri ile gerçekleştirilmektedir. Kısaca rekabet, sosyal hayatta kimin iyi olduğunun bilinmediği durumlarda, bunu belirleme yoludur²⁶.

İşletmelerin rekabet gücü dinamik yapılarına, yatırım kapasitelerine, Ar-Ge çalışmalarına ve kullandıkları teknolojilerin uygunluğuna bağlı olarak yenilik oluşturma becerileri ile yakından ilgilidir²⁴.

Bir ülkenin rekabet gücü, o ülkenin ürettiği malların -ister iç tüketim, ister ihracat için olsun- diğer ülkelerin mallarıyla kalite ve fiyat bakımından yarışabilecek düzeyde olmasını ifade etmektedir. Rekabet gücü; üretim ve verimliliğin artması, yaşam standartlarının iyileşmesi ve istihdamın geliştirilmesi için bir ön koşuldur²⁶.

Yüksek güvenlik standartlarında ürünler sağlamada etik sorumluluk taşıyan firmalar, ucuz fiyatlardaki ürünlerini satan ve güvenli olmayan ürünler üreten firmalara karşı rekabet problemleri ile karşı karşıya gelmiş durumdadırlar²⁶.

²⁵ <http://kutuphane.uludag.edu.tr/univder/pdf/iibf/htmpdf/2002-211/m-10.pdf>

²⁶ Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt 2 Sayı 1 Ocak Şubat Mart 2000

TÜSİAD’ın gerçekleştirdiği araştırma sonuçlarına göre tüm sektörlerde rekabet gücünün en önemli belirleyicisi “kalite”, kaliteyi “özellikler”, “teknoloji”, “hammadde bulunabilirliği” ve “ işgücü verimliliği” izlemektedir. Önemsiz bulunan kriterler ise “ülke imajı” ve “benzersizlik” dir²⁴.

Tablo 1.1 : Rekabet Gücü Elde Etmede Öncelikler

Rekabet Gücünü Elde Eetmede Önemli Faktörler	%
Kalite	9,08
Özellikler	9.03
Teknoloji	8.24
Hammadde Bulunabilirliği	8.16
İşgücü verimliliği	8.05
Sermaye Maliyeti	7.47
İşgücü Maliyeti	7.39
Altyapı	7.21
Coğrafi Konum	6.79
Dış bağlantılar	6.63
Yurtiçi rekabet Ortamı	6.32
Nitelikli İşgücü	6.05
Ülke İmajı	5.42
Benzersizlik	4.74

Kaynak: (TÜSİAD,1991)

Rekabette Kalitenin Etkisi

“Rekabet gücünün korunabilmesi için müşterinize; bugün ne istediklerini anlamaya ve yarın ne isteyecekleri şeyi hazırlamaya ve her zaman ilk seçenek olarak hazır bulunmaya tam bir inanç beslemelisiniz” der Micheal Perry, Unilever²⁶.

“Mevcut ihtiyacı ölçmek ve karşılamakla işe başlayın. Bunun ardından sürekli iyileştirme yoluyla kalite standartlarını yükseltin. Hedeflenen ve ölçülen müşteri memnuniyeti standartları uzun vadeli kazancın temel taşlarıdır” der John Egan²⁶.

Aslında Micheal Perry ve John Egan ; bu sözleriyle rekabet etmek için kalitenin vazgeçilmez olduğunu vurgularlar.

Günümüzdeki ekonomik ve teknik gelişmeler, üretimden tüketime kadar her aşamada meydana getirdiği değişimler, mal ve hizmet kalitesinin önemini artırarak çok sayıda kalite sorununu da beraberinde getirmiş ve kalite kavramı bir çok ürün tasarımcısını, mühendisi, girişimciyi ve tüketiciyi ilgilendiren bir konu haline gelmiştir²⁷.

Kalite kavramı artık, ürüne üretim sürecinden sonra takılan bir aksesuar olmaktan çıkmıştır. Günümüz koşullarında endüstriyel kuruluşlar, pazar payını kaybetmemek amacıyla kalitesiz üretim yapmamaya özen göstermekte ve kalitenin üretim sürecinde yaratılabilmesi için, kalite kontrol sistemleri geliştirmektedirler.²⁸

Kalite; kaynakların verimli kullanımını sağlayan, ürün ve hizmetlere kullanım uygunluğunu kazandıran, müşteri gereksinimlerine uygun üretim ve hizmet anlayışını egemen kılan ve böylece işletmelerin kamusal sorumluluklarını da olumlu olarak gerçekleştirmelerine olanak sağlayan bir performans boyutudur²⁹.

Kalite bu anlayış çerçevesinde gerçekleştirildiğinde, işletme performansına elbette büyük katkı sağlayacaktır. Bu katkıların ölçülmesi ve bu alanda sağlanan gelişmelerin bilinmesi

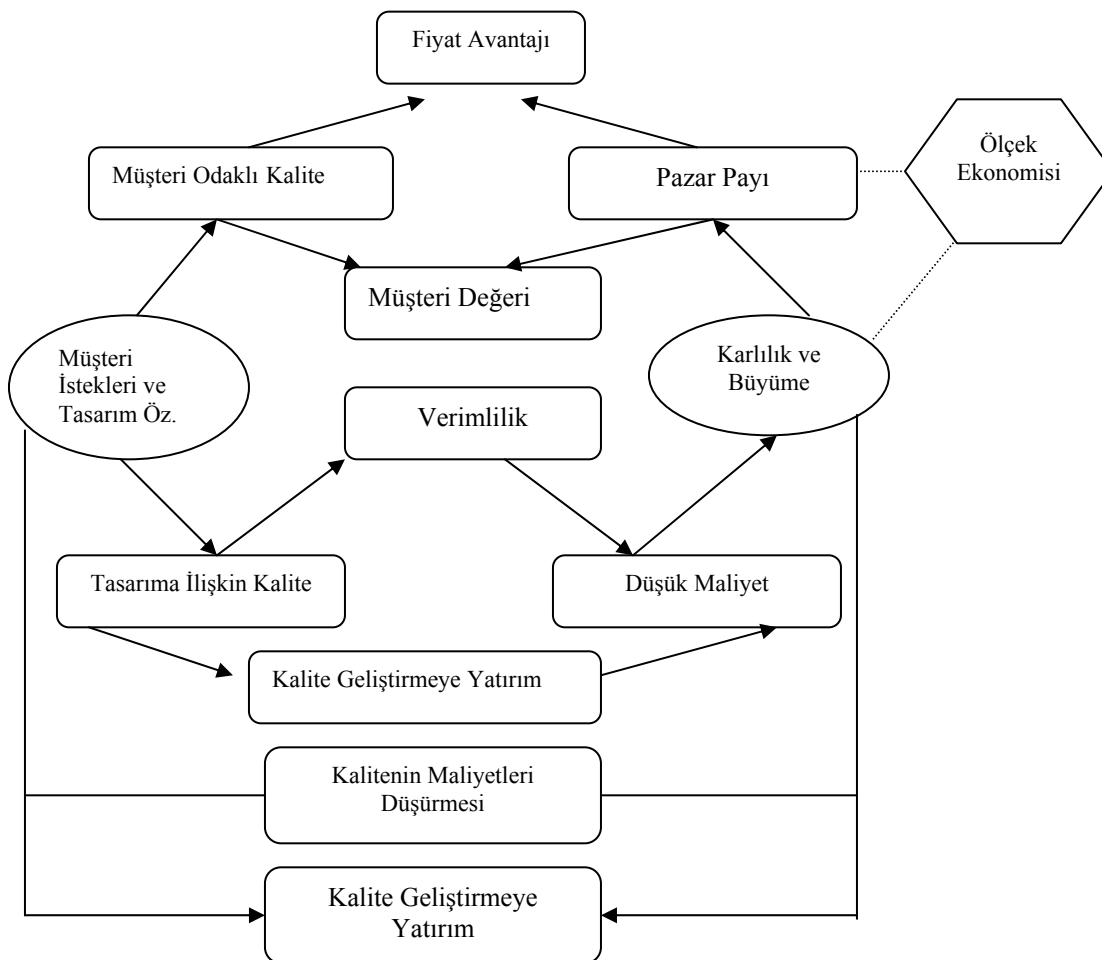
²⁷ DEMİR, N., ATALAY, N. s.9-14

²⁸ TAN, PEŞKİRCİOĞLU 1989, s. 26

²⁹ TAPTIK, K. KELEŞ, Ö s.7

gerekmektedir. Artık kaliteyi işletme performansının bir boyutu olarak değerlendirmek zorunluluk haline gelmiştir.

Şekil 1.3’de görüldüğü gibi kalitenin iki yönü vardır. Birincisi müşteri odaklı kalite. İkincisi ise tasarım özelliklerine yönelik kalitedir. Müşteri odaklı kalite fiyat avantajı ve müşteri değerleri ile birlikte pazar payında artış sağlayacaktır. Aynı biçimde kalite standartlarına uygunluk verimlilik ve kalitenin maliyetleri azaltıcı etkisi ile düşük maliyeti ortaya çıkartacaktır. Düşük maliyetle pazara giren işletme ise yüksek karlılık ve büyüme sağlayacaktır. Bu artan gelişme döngüsü kalite iyileştirmelerine yapılan yatırımlarla doğru orantılı olarak gelişme gösterecektir²⁶.



Şekil 1.3 : Kalite Döngüsü
Kaynak : (Ross, 1994, s. 10)

2. GIDA SEKTÖRÜNDE KALİTE YÖNETİMİ

2.1. Gıda Sektörünün Genel Özellikleri

Türkiye’de artan nüfusun yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmesi, tarımsal üretimin uygun şekilde değerlendirilmesine bağlıdır. Tarımsal üretimin artan oranda sanayide değerlendirilerek tüketiciye sunulması için gıda sanayinin yapısının sağlıklı şekilde geliştiği ve sorunlarının çözüldüğü bir ortamın varlığı önemli görülmektedir. Ülkemizde sanayileşme yolunda atılan adımların başlangıcında, gıda sanayi işletmeleri önemli yer almıştır. Ayrıca, Türkiye’de sanayileşme hareketinin ivme kazanmasını sağlayan gıda sanayi, kalkınma planları ve yıllık programlardaki hedefler doğrultusunda gelişme göstermiş, kamu kimliğinden zaman içerisinde sıyrılarak özel kesim ağırlıklı bir yapı haline gelmiş, verimlilik ve karlılığın önem kazandığı bir ortamda ekonominin önemli bir sektörü olmuştur.

Gıda sanayi alt sektörleri itibariyle birbirinden farklı özellikler taşıyan ürün ve üretim çeşitlerini içermektedir. Gıda sanayi alt sektörleri, hammaddeyi çoğunlukla ülke içi kaynaklardan sağlayabilirken, az sayıda da olsa kimi alt sektörler hammadde açısından dışa bağımlılık göstermektedir. Sektörler bazında farklı özellikler taşıyan Türk gıda sanayini tek bir yapı biçiminde incelemenin zorlukları bulunmaktadır.

Gıda; tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere, içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddeyi ifade etmektedir. Gıda sanayi ise, gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını kapsamaktadır³⁰.

³⁰ www.dtm.gov ; Dokuzuncu Kalkınma Planı, Gıda Sanayii, Özel İhtisas Komisyonu Raporu

Gıda Sektörü Pazarı

Çeşitli kayıt ve kaynaklara göre gıda alanında faaliyet gösteren işyeri sayısı farklılık göstermektedir. Ancak, gıda sanayi, tarıma dayalı bir sanayi dalı olarak Türkiye ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. DPT verilerine göre imalat sanayi içinde gıda sanayi, üretim değeri olarak %18-20'lik paya sahiptir.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü verilerine göre 1994-2000 yılları arasında gıda sanayi işyeri sayısı 22.243'den 27.543'e artış göstermiştir. Bu sayı DİE (yeni adıyla TÜİK) geçici sanayi sayımı sonuçlarında 30 bini aşkın olarak verilmiştir. Hatta bazı kayıtlara göre 40 bini bulan işyeri sayısı, sektörden ayrılmalarla 30-35 bin aralığına tekrar düşmüştür.

Gıda sanayinde yerli sermaye ile faaliyette bulunan işletmeler kadar, yabancı sermaye ile birlikte ya da tamamı yabancı sermayeli işletmelere rastlamak mümkündür. Özellikle, ülke ekonomisindeki iyileşme ve güven ortamı, yabancı sermayeli gıda yatırımcılarının ülkemizde faaliyetlerini cazip kılmaktadır.

Türkiye'de gıda sanayinde alt sektörler açısından sayısal dağılıma bakıldığında; sanayinin %65'ini un ve unlu mamuller, %11'ini süt ve süt mamulleri %12'sini meyve-sebze işleme, %3,5'ini bitkisel yağ ve margarin, %3'ünü şekerli mamuller, %1'ini et mamulleri ve %4,5'luk kısmını tasnif dışı gıdalar, alkolsüz içecekler, su ürünleri sanayinin oluşturduğu görülecektir (Tablo 2.1). Un ve unlu mamuller, süt ve mamulleri, meyve-sebze işleme gibi alt sektörlerdeki oranların yüksek olması, halkın tüketim alışkanlıklarının yanı sıra gelişmiş teknoloji uygulamayan (değirmen, mandıra, zeytin salamura işleme v.b.) işletmelerin sayısal fazlalığından da kaynaklanmaktadır³⁰.

Tablo 2.1: Gıda Sektöründe İşletme Sayısının Alt Sektörlere Dağılımı (%)

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

Kaynak: TKB, 2002.

Genelde küçük ve orta ölçekli işletmeler olarak faaliyetlerine devam eden gıda işletmeleri, mülkiyet yapısı açısından daha çok özel sektör kuruluşları niteliğindedir. Özellikle et, süt, yem gibi sanayilerde yaşanan özelleştirme ile günümüzde şeker ve çay hariç tamamıyla sektörde özel kesimin hakim olduğu söylenebilir. Kamu sektöründen özel sektöre doğru yapılanmanın, karlılık ve verimliliği artırması, tüketiciye güvenli ve uygun fiyatlı ürünlerin sunumu ve üretim faaliyetinde etkinliğin yükseltilerek ekonomiye canlılık getirmesi beklenmektedir.

Ülkemizde gıda sanayinde yıllık ortalama kapasite kullanım oranı (KKO) 2004 yılı TÜİK verilerine göre %71'dir. Yıllar itibariyle değişiklik göstermekle birlikte genel eğilim olarak KKO %70'ler civarındadır.

Komisyon çalışmalarından elde edilen veriler ayrıca tablo 2.2'de sunulmuştur. İşletme sayılarının fazla olduğu et ve süt işleme, un ve bitkisel yağlar gibi sektörlerde kapasite kullanımı %50'nin altında kalmaktadır. Kapasite kullanımının düşük olmasında, mevsimsel dalgalanmalara bağlı kullanım dışı kalan kapasiteler, ihracata yönelik gelişme politikası paralelinde yeni, ancak uzun vadeli ve istikrarlı olmayan ihracat pazarlarına yönelinmesi, alt sektörlerin önemli bir kısmında, işlenen ürün miktarının yıllara göre değişiklik göstermesi ve bazı alt sektörlerde uygun hammadde teminindeki güçlükler etkili olmaktadır³⁰.

Tablo 2.2:Gıda Sektöründe İşletmelerinde Kapasite ve Kapasite Kullanım Oranları (%)

Gıda Sanayi Alt Dalları	Kapasite (Bin Ton/yıl)	Kapasite Kullanım Oranı (%)
MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ		
Kırmızı Et Büyükbaş (BB)	1.370	20
Kırmızı Et Küçükbaş (KB)	690	15
Kümes Hayvanları Eti	1.500	70
SÜT VE SÜT MAMULLERİ SANAYİİ		
İşlenmiş İçme Sütü	2.215	15
Beyaz Peynir	1.108	25
Kaşar Peyniri	327	25
SU ÜRÜNLERİ MAMULLERİ SANAYİİ		
İşlenmiş Balık ve Kabuklu Ürünler	95	60
TAHİL VE NIŞASTA MAMULLERİ		
Buğday Unu ve İrmik	30.000	36
Makarna v.b.	1.040	50
Bisküvi	750	75
Nişasta bazlı şekerler	990	40
MEYVE VE SEBZE İŞLEME SANAYİİ		

Dondurulmuş Meyve Sebze	210	60
Meyve-sebze Konserveleri	434	70
Domates Salçası	683	50
Reçel, Marmelat	97	70
BİTKİSEL YAĞ VE MAMULLERİ		
Zeytinyağı	300	15-70
Bitkisel Ham Yağlar (kırma kap.)	4.800	36
Margarin	910	60
ŞEKER VE ŞEKERLİ MAM. SANAYİİ		
Şeker	3.148	62
Sakız	200	40
Şekerleme, Çikolata ve Çik. Mam.	350	70
YEM SANAYİİ		
Karma Yem	11.230	45

Üretim

Türkiye’de gıda sanayine ait üretim değerlerinin gelişimi ve yıllık artış değerleri tablo 2.3’te verilmiştir. Buna göre 1999-2005 yılları arasında gıda sanayi üretim değeri itibariyle reel olarak %24 (yıllık ortalama %3,6) oranında artmıştır. Bu artış, %95 ile su ürünleri sanayi ve %47 ile süt ve mamulleri sanayinde en yüksek oranlarda gerçekleşirken, en düşük %4 ile bitkisel yağ ve %14 ile şeker, şekerli mamuller ve diğer sanayilerde gerçekleşmiştir.

Gıda sanayi üretim değeri içinde tahıl ve nişasta mamulleri sanayi en yüksek değeri almaktadır. Bunu süt ve et mamulleri sanayi izlemektedir.

Gıda sanayi üretim değerinin yıllık artışlar itibariyle değişimine bakıldığında; 2001 yılında toplamda reel bir azalış söz konusu olmuştur. Bu yılki değişim dışında Türkiye gıda sanayi üretim değerindeki eğilim, artış yönündedir. Alt dallar itibariyle değişime bakıldığında; zeytindeki periyodisitenin zeytinyağı üretimine yansımaları nedeniyle bitkisel yağ sanayinde bir yıl artış onu takip eden yıl ise azalma söz konusudur. Sanayi alt dalları içinde 2000-2005 yılları arasında üretim değerinde en yüksek artış, yem sanayinde görülmektedir.

Son yıllarda ise su ürünleri sanayi üretim değeri artmaktadır.

Sanayinin ürün bazında üretim miktarındaki değişim tablo 2.4’te verilmiştir. Gıda ürünleri içerisinde kümes hayvan eti, beyaz peynir, işlenmiş balık ürünleri, makarna, nişasta bazlı şekerler, salamurları zeytin, zeytinyağı, bitkisel ham yağlar, yağlı tohum küspeleri, ve karma yem üretim değerindeki artışlar dikkati çekmektedir³⁰.

Tablo 2.3: Gıda Sektöründe Üretim Değeri (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)

M A L L A R	Yıllar							Yıllık Artış (%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ	943.586	1.004.686	787.390	892.514	905.137	1.078.098	1.153.330	6,5	-21,6	13,4	1,4	19,1	7,0
SÜT VE MAMULLERİ SANAYİİ	809.465	906.593	914.537	964.232	1.040.291	1.107.771	1.187.067	12,0	0,9	5,4	7,9	6,5	7,2
SU ÜRÜNLERİ MAMUL. SANAYİİ	64.613	67.375	91.415	97.880	106.080	109.090	126.040	4,3	35,7	7,1	8,4	2,8	15,5
TAHİL VE NIŞASTA MAM. SAN.	2.551.238	2.592.462	2.640.893	2.687.430	2.788.291	2.885.010	2.992.304	1,6	1,9	1,8	3,8	3,5	3,7
MEYVE SEBZE İŞLEME SAN.	510.970	534.339	574.553	592.590	652.907	691.075	716.669	4,6	7,5	3,1	10,2	5,8	3,7
BİTKİSEL YAĞ SANAYİİ	491.124	392.201	435.174	386.876	475.402	439.899	510.518	-20,1	11,0	-11,1	22,9	-7,5	16,1
ŞEKER, ŞEKERLİ M. SAN. VE DİĞ.	752.247	870.334	711.915	825.965	787.553	859.685	859.950	15,7	-18,2	16,0	-4,7	9,2	0,0
YEM SANAYİİ	284.695	314.273	243.890	244.361	275.968	325.501	377.392	10,4	-22,4	0,2	12,9	17,9	15,9
TOPLAM	6.407.937	6.682.262	6.399.766	6.691.849	7.031.629	7.496.129	7.923.269	4,3	-4,2	4,6	5,1	6,6	5,7

(t):Tahmin

Kaynak: DPT 2005

Tablo 2.4:Gıda Sektöründe Üretim Miktarı (1000 Ton)

Ürünler	Yıllar							Yıllık Artış					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kırmızı Et BB	274	300	222	266	221	267	270	9,5	-26,0	19,6	-16,8	20,8	1,1
Kırmızı Et KB	84	83	39	54	47	52	55	-1,2	-52,9	37,3	-13,0	11,3	5,8
Kümes Hayvanları Eti	662	702	633	665	804	983	1.100	6,1	-9,8	5,1	20,9	22,3	11,9
İşlenmiş İçme Sütü	345	370	365	415	457	485	510	7,2	-1,4	13,7	10,1	6,1	5,2
Yoğurt	810	870	890	910	940	975	1.010	7,4	2,3	2,2	3,3	3,7	3,6
Beyaz Peynir	204	220	224	230	240	250	265	7,8	1,8	2,7	4,3	4,2	6,0
Tereyağı	126	133	132	134	143	150	158	5,2	-0,4	1,5	6,7	4,9	5,3
İşlenmiş Balık Ürün.	37	39	50	53	57	61	70	4,3	29,5	6,0	7,5	7,0	14,8
Pirinç	214	221	272	223	234	309	331	3,3	23,1	-18,0	4,9	32,1	7,1
Buğday Unu ve İrmik	10450	10710	10670	10870	11450	11800	12500	2,5	-0,4	1,9	5,3	3,1	5,9
Bulgur	938	947	965	978	992	1.010	1.025	1,0	1,9	1,3	1,4	1,8	1,5
Kepek	2.508	2.570	2.561	2.609	2.748	2.832	3.000	2,5	-0,4	1,9	5,3	3,1	5,9
Makarna	371	373	388	414	438	512	550	0,5	4	6,7	5,8	16,9	7,4
Ekmek	9.825	9.940	10.140	10.250	10.370	10.490	10.650	1,2	2,0	1,1	1,2	1,2	1,5
Bisküvi	425	420	456	475	530	550	580	-1,2	8,6	4,2	11,6	3,8	5,5
Nişasta	58	64	62	66	75	91	98	10,3	-3,1	6,5	13,6	21,3	7,7
Nişasta Bazlı Şekerler	306	356	438	394	336	433	365	16,3	23,0	-10,0	-7,1	18,3	-15,7
Meyve-Sebze Konserveleri	210	220	242	230	235	320	310	4,8	10,0	-5,0	2,2	36,2	-3,1
Dondurulmuş Meyve Sebze	95	100	98	105	125	170	150	5,3	-2,0	7,1	19,0	36,0	-11,8
Çekirdeksiz Kuru Üzüm	255	214	265	226	231	250	242	-16,1	23,8	-14,7	2,2	8,2	-3,2
Domates Salçası	305	260	240	265	320	260	265	-14,6	-7,7	10,4	20,8	-18,8	1,9
Meyve Su-Konsantre	315	305	315	320	350	355	370	-3,2	3,3	1,6	9,4	1,4	4,2
Salamura Zeytin	225	125	200	160	200	150	220	-44,4	60,0	-20,	25,0	-25,0	46,7
Meyve-Sebze Konserveleri	190	220	242	230	235	320	310	15,8	10,0	-5,0	2,2	36,2	-3,1
Kurutulmuş Sebze	7	7	9	10	12	16	20	0,0	28,6	11,1	25,0	24,0	29,0
Kuru Kayısı ve Zerdali	60	85	68	90	70	95	80	41,7	-20,0	32,4	-22,2	35,7	-15,8
Fındık Mamulleri	62	62	64	75	86	92	100	0,0	3,2	16,4	15,4	7,0	8,7
Zeytinyağı	210	54	215	75	140	80	145	-74,3	298,1	-65,1	86,7	-42,9	81,3
Prina	420	108	430	150	280	160	290	-74,3	298,1	-65,1	86,7	-42,9	81,3
Bitkisel Ham yağlar	825	851	688	709	864	874	972	3,2	-19,2	3,0	21,9	1,2	11,2
Margarin	562	500	491	506	544	542	565	-11,0	-1,8	3,1	7,5	-0,4	4,2

Yağlı Tohum Küspeleri	1.287	1.308	1.023	1.368	1.610	1.559	1.744	1,6	-21,8	33,7	17,7	-3,2	11,9
Şeker	1.989	2.535	1.652	2.157	1.762	1.940	2.080	27,5	-34,8	30,6	-18,3	10,1	6,7
Melas	744	763	544	690	529	565	650	2,6	-28,7	26,8	-23,3	6,8	1,1
Yaş Küspe	5.706	6350	4116	5243	4286	4269	5000	11,3	-35,2	27,4	-18,3	-0,4	1,2
Şekerlemeler	134	138	142	147	156	175	180	3,0	2,9	3,5	6,1	12,2	2,9
Çikolata ve Kakaolu Mam.	108	118	123	131	157	173	182	9,3	4,2	6,5	19,8	10,2	5,2
Karma Yem	6.035	6.662	5.170	5.180	5.850	6.900	8.000	10,4	-22,4	0,2	12,9	17,9	15,9

(t): Tahmin

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

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları.

Dış Ticaret

Tüm sanayi dallarında olduğu gibi, gıda sanayi için de önemli olan üretilen ürünün pazarlanmasıdır. Gıda sanayi ürünleri iç tüketimde kullanılmakla birlikte, ihracat da önem taşımaktadır. Ancak sanayinin büyüme ve gelişiminin sağlanmasında üretimin dış pazarlarda daha fazla değerlendirilmesi önemlidir²⁹.

İthalat

Türkiye’de gıda sanayi ithalat değerindeki değişim ve bu değişimin yıllara göre yansımaları tablo 2.5’te görülmektedir.

1999-2005 yılları arasında gıda sanayinde ithalat değeri reel ortalama olarak %62 (yıllık ortalama %8,3) oranında artış göstermiştir. İthalat değeri 2000 yılında bir önceki yıla göre %37,6 oranında artarken, bu artış sonraki yıllarda azalmıştır. İthalat değeri en yüksek olarak bitkisel yağ, mezbaha ürünleri ve tahıl-nişasta ürünlerinde gerçekleşirken, en düşük olarak su ürünleri ile meyve-sebze ve yem sanayinde olmuştur³⁰.

Tablo 2.5: Gıda Sektöründe İthalat Değeri (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)

M A L L A R	Yıllar							Yıllık Artış (%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ	79.188	154.406	143.510	160.612	151.478	131.516	118.159	95,0	-7,1	-11,9	-5,7	-13,2	-10,2
SÜT VE MAMULLERİ SANAYİİ	15.715	9.658	5.240	8.116	11.919	13.846	13.775	-38,5	-45,7	54,7	46,9	16,2	-0,5
SU ÜRÜNLERİ MAMUL. SANAYİİ	1.903	1.612	815	819	1.580	2.265	2.044	-15,3	-49,4	0,5	92,9	43,3	-9,8
TAHİL VE NİŞASTA MAM. SAN.	20.976	40.531	41.512	52.716	71.795	72.411	81.910	93,2	2,4	27,0	36,2	0,9	13,1
MEYVE SEBZE İŞLEME SAN.	6.998	7.572	6.178	7.484	7.100	8.917	11.500	8,2	-18,4	21,1	-5,1	25,6	29,0
BİTKİSEL YAĞ SANAYİİ	138.993	158.663	129.806	128.255	155.575	175.923	191.022	14,2	-18,2	-1,2	21,3	13,1	8,6
ŞEKER, ŞEKERLİ M. SAN. VE DİĞ.	21.750	23.746	23.604	28.793	28.366	34.552	38.417	9,2	-0,6	22,0	-1,5	21,8	11,2
YEM SANAYİİ	4.338	2.639	5.615	8.254	8.648	10.810	11.660	-39,2	112,8	47,0	5,2	24,5	7,9
TOPLAM	289.861	398.826	356.281	395.0448	436.497	450.238	468.487	37,6	-10,7	10,9	10,5	3,1	4,1

(t): Tahmin

Kaynak: DPT 2005

Bu arada gıda ürünleri itibariyle ithalat miktarındaki değişimlere bakıldığında, belirtilen dönemde don yağı, ham deri küçükbaş (KB), pirinç, buğday kepeği, melas, bitkisel yağ ve yağlı tohum küspelerinin önde geldiği görülmektedir (Tablo 2.6). Gıda sanayi ithalat artışında, özellikle ham madde ya da ara madde niteliğinde olan, ham deri, don yağı, melas ve yağlı tohum küspeleri ithalatının gıda sanayi toplam ithalatı içinde önemli bir yeri olduğu izlenmektedir³⁰.

Tablo 2.6: Gıda Sektöründe İthalat Miktarı (1000 Ton)

Ürünler	Yıllar							Yıllık Artış					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Donyağı	117,9	136,6	95,0	131,6	138,6	111,1	140,0	15,9	-30,5	38,5	5,3	-19,8	26,0
Ham deri BB	21,7	26,1	19,1	36,1	48,2	44,2	33,0	20,2	-26,8	89,0	33,5	-8,3	-25,3
Ham deri KB	62,7	117,8	129,8	178,5	157,1	138,5	121,0	87,9	10,2	37,5	-12,0	-11,8	-12,6
Süttozu	9,2	7,1	2,1	5,0	11,9	11,9	11,0	-22,7	-70,4	138,1	138,0	-0,3	-7,3
Tereyağı	5,7	3,9	1,6	3,3	5,2	4,3	3,8	-32,0	-59,0	106,3	57,6	-18,3	-10,6
Peynirler	3,0	5,6	3,7	4,4	3,3	4,7	5,0	86,7	-33,9	18,9	-25,0	42,4	6,4
İşlenmiş Balık Ürün	37,1	41,0	10,6	21,4	46,0	52,3	55,0	40,4	-74,1	101,9	115,0	13,7	5,2
Balık Unu	58,8	30,7	36,3	14,6	19,9	50,3	35,0	-47,8	18,2	-59,8	36,3	152,8	-30,4
Pirinç	139,7	146,7	138,0	135,6	224,1	130,4	140,0	5,0	-5,9	-1,7	65,3	-41,8	7,4
Buğday Kepeği	102,7	175,7	32,6	180,9	312,1	657,6	750,0	71,7	-81,4	454,9	77,5	104,8	14,1
Nişasta	6,9	7,5	6,8	19,1	18,7	15,9	16,0	8,7	-9,3	180,9	-2,1	-15,2	0,9
Nişasta Bazlı Şekerler	11,5	9,9	14,0	25,9	54,8	35,0	47,0	-13,9	41,4	85,0	111,6	-36,1	-9,4
Bitkisel Yağlar	581,6	633,0	583,6	568,6	711,3	710,0	730,0	8,8	-708	-2,6	25,1	-0,2	2,8
Yağlı Tohum Küspeleri	662,1	845,3	439,2	472,9	525,0	896,0	1.100,0	27,7	-48,0	7,7	11,0	70,7	22,8
Melas	0,2	10,2	6,0	86,4	111,4	167,0	200,0	5000	-41,2	1.340	28,9	49,9	19,8
Çikolata ve Kakaolu Mam.	5,5	4,9	5,7	6,3	5,8	8,5	10,0	-11,2	16,3	10,5	-7,9	46,6	17,6
Kakao Tozu	1,0	6,3	4,4	6,4	6,6	9,0	9,5	559,0	-30,2	45,5	3,1	36,4	5,6
Karma Yem	10,9	8,6	18,3	26,9	28,3	35,2	38,0	-20,8	112,8	47,0	5,2	24,5	7,9

(t): Tahmin

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları.

İhracat

Türkiye geniş ürün yelpazesi nedeniyle, gıda sektörünün bazı alanlarında önemli ihracat değerleri ortaya çıkarmıştır. Üretilen domates salçasının yaklaşık %50-60'ı, dondurulmuş meyve ve sebzenin %90'ı, konservenin %70-80'i, meyve suyunun %15-20'si ihraç edilmektedir. Ayrıca, un ve unlu mamuller (makarna, bisküvi v.b.) üretiminde önemli ihraç olanakları bulunmaktadır. Uygun ekosistemi ile Türkiye, organik tarım uygulanmasının sunduğu kuru üzüm, incir, kayısı olmak üzere üretilen 30'a yakın organik ürünü ihraç edebilecek potansiyele sahiptir. 1999-2005 yılları arasında gıda sanayi ihracat değerleri tablo 2.7'de verilmiştir.

Buna göre gıda ihracat değerinin en yüksek olduğu gıda sanayi, meyve ve sebze işleme sanayidir. Ancak son yıllarda tahıl ve nişasta mamulleri sanayi ile şeker ve şekerli mamuller sanayinde de önemli ihracat değer artışları dikkati çekmektedir. 1999-2005 yılları arasında gıda sanayinde ihracat değeri sürekli artarak reel olarak %65 (yıllık ortalama %8,7) oranında büyümüştür. Son yıllarda tahıl ve nişasta mamulleri sanayinde bu artış diğer sanayilere göre yüksek gerçekleşmiştir. Özellikle, sanayide 2002 yılında azalan reel ihracat değeri, 2003 yılı sonrasında tekrar artış göstermiştir³⁰.

Tablo 2.7: Gıda Sektöründe İhracat Değeri (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)

MALLAR	Yıllar							Yıllık Artış(%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ	16.503	22.227	23.482	25.279	28.570	28.659	33.100	34,7	5,6	7,7	13,0	0,3	15,5
SÜT VE MAMULLERİ SANAYİİ	4.262	5.400	6.794	9.066	10.864	12.901	16.381	26,7	25,8	33,4	19,8	18,7	27,0
SU ÜRÜNLERİ MAMUL. SANAYİİ	2.311	2.818	1.585	1.985	2.351	2.485	2.203	21,9	-43,7	25,2	18,4	5,7	-11,4
TAHİL VE NIŞASTA MAM. SAN.	48.570	64.286	61.320	76.940	119.351	143.662	189.754	3204	-406	25,5	55,1	20,4	32,1
MEYVE SEBZE İŞLEME SAN.	269.833	279.905	312.770	328.025	333.465	388.797	382.165	3,7	11,7	4,9	1,7	16,6	-1,7
BİTKİSEL YAĞ SANAYİİ	71.923	51.802	75.473	48.257	79.792	67.464	79.690	-28,0	45,7	-36,1	65,3	-15,5	18,1
ŞEKER, ŞEKERLİ M. SAN. VE DİĞ.	117.232	122.317	147.987	88.554	129.206	171.786	177.311	4,3	21,0	-40,2	45,9	33,0	3,2
YEM SANAYİİ	2.377	4,378	177	322	274	322	241	84,2	-96,0	81,8	-15,0	17,6	-25,0
T O P L A M	533.011	553.134	629.584	578.428	703.873	816.075	880.845	3,8	13,8	-8,1	21,7	15,9	7,9

(t): Tahmin

Kaynak:DTP

2005

Çeşitli gıda ürünleri ihracat miktarındaki değişimlere bakıldığında; buğday unu, makarna, bisküvi, dondurulmuş ve konserve edilmiş meyve ve sebze ürünleri, çekirdeksiz kuru üzüm, çikolata ve kakaolu ürünlerin önemli olduğu tablo 2.8’den görülecektir.

Tablo 2.8: Gıda Sektöründe İhracat Miktarı (1000 Ton)

Ürünler	Yıllar							Yıllık Artış					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kümes hayvanları eti ve sakatatı	9,9	10,5	19,4	19,7	25,9	29,2	50,0	6,1	84,8	1,5	31,5	12,7	71,2
Ham deri KB	6,8	15,5	14,7	14,7	14,1	10,8	70,3	128,6	-5,5	0,3	-4,1	-23,4	-32,4
Süt ve Krema	0,3	0,3	0,5	0,9	2,1	3	3,2	-23,8	92,3	80	127,8	46,3	6,7
Kaşar Peyniri	0,1	0,2	0,3	0,5	0,6	0,9	1	134,7	39,1	56,3	10,0	63,6	11,1
Beyaz Peynir	0,3	0,2	0,4	1	0,7	1,4	1,7	-35,1	100	150	-30	100	21,4
Diğer Peynirler	4,3	4,3	4	6	7,5	9,4	11	0,1	-6,3	50	25	25,3	17
Dondurma	1,6	1,6	3,2	3,5	3,8	2,8	5	0	100	9,4	8,6	-26,3	78,6
İşlenmiş Balık Ürünleri	21,3	25,7	14,5	17,8	20,8	22,3	20	20,9	-43,6	22,8	16,9	7,2	-10,3
Reçel Marmelat vb.	2,1	3,3	12	6,1	8,5	6,7	6,5	54,6	263,6	-49,2	39,3	-21,2	-3
Fındık Mamulleri	52,4	56,2	58,1	67,8	77	79,9	85	7,2	3,4	16,7	13,6	3,8	6,4
Zeytinyağı	97,8	14,9	94,5	25,4	75,2	49,5	70	-84,8	534,2	-73,1	196,1	-34,2	41,4
Rafine Bitkisel Yağlar	16,8	88,3	50,9	61,6	98,1	98,7	95	426	-42,4	21	59,3	0,6	-3,7
Margarin	90,8	73,9	71,6	61	67	59,3	75	-18,6	-3,1	14,8	9,8	-11,5	26,3
Yağlı Tohum Küspeleri	11,4	13	39,4	37,3	47,1	34,5	45	14,5	203,1	-5,3	26,3	-26,8	30,4
Şeker	508,9	578,5	894,5	90,8	191,9	120,8	0	13,7	54,6	-89,9	11,3	-37,1	-100
Melas	142,5	78,3	43,3	0	0	0	0	24,2	17,7	-100	-55	-44,4	100
Ciklet	40,5	27,1	27,7	25,8	28,4	30,4	31	-33,1	2,2	-6,9	10,1	7	2
Şekerlemeler	13,6	12,9	11,8	15,7	21,5	36,8	40	-4,9	-8,5	13,1	36,9	71,2	8,7
Çikolata ve Kakao Mam.	30,3	31,7	35,8	41,2	61,6	71,2	72	4,5	12,9	15,1	49,5	15,6	1,1
Karma Yem	14,8	27,2	1,1	2	1,7	2	1,5	84,7	-96	81,8	-15	17,6	-25

(t): Tahmin

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları.

Yurtiçi Talep

Gıda sanayi ürünleri yurt içi tüketimine yönelik olarak gelişme göstermiştir. Özellikle artan nüfusun gıda gereksinimini karşılamak amacıyla faaliyetleri artan gıda firmalarının iç pazara yönelmeleri ve bu pazarda farklı ürün gruplarıyla tutunma çalışmaları, gelecek faaliyetleri için önemlidir. Bu süreçte toplumun tüketim harcamaları içinde gıdaya ayırdıkları pay, sanayinin üretimini şekillendirmek açısından büyük önem taşımaktadır.

Genel olarak Türkiye’de son yıllarda tüketim harcamaları içinde konut kirasına yapılan harcamaların gıda harcamalarına paralel gittiği, hatta geçtiği, TÜİK’in hane halkı tüketim harcamaları anketinden çıkarılan önemli bir sonuç olarak dikkati çekmektedir. Toplumların gelir düzeyinin, beslenme alışkanlıklarının ve sosyo-demografik yapısının gıda tüketimini şekillendirdiği bilinmektedir. Genel olarak gelir düzeyi artışı ile toplumların temel ihtiyaç ürünlerinden lüks tüketim mallarına kaydıkları ve toplam gelirleri içinde gıdaya daha az pay ayırdıkları bilinmektedir. Bu genel yapı göz önüne alındığında ve gıda tüketiminin alt sektörlerle göre dağılımına bakıldığında, Türkiye’de et, süt ve tahıl-nışasta ürünleri sanayinin 1999-2005 yılları arasında en yüksek tüketim değerine sahip oldukları Tablo 2.9’da görülecektir. Belirtilen yıllarda gıda tüketim değeri sürekli artış göstermiş ve reel olarak ortalama %21 (yıllık ortalama %3,3) oranına ulaşmıştır. En yüksek reel artış %83 ile su ürünleri sanayinde ve %44 ile süt ve mamulleri sanayinde gerçekleşmiştir.

Türkiye’de 2001 yılı haricinde tüketim değerleri sürekli artış göstermiştir. İç tüketimde miktar olarak en fazla değeri buğday unu ve irmik, ekmek, şeker, yaş küspe, bitkisel ham yağ, yağlı tohum küspeleri, kümes hayvan eti ve işlenmiş süt ürünleri almaktadır . Bunlar içerisinde Türkiye gıda sanayinde yıllar itibari ile şeker tüketiminde nüfus artışına paralel bir artış gözlenmemektedir. Bunun da ana nedenleri, kaçak şeker girişi ve şeker alternatiflerinin kullanımında artış olarak sayılabilir. Pancar şekeri talebinin daralması sonucu, ülke açısından stratejik bir ürün olarak kabul edilen şekerin en önemli ham maddesinin ekim alanının daraldığı ve bunun yansıması olarak sosyo-ekonomik sorunların doğabileceği dikkate alınmalıdır³⁰.

Tablo 2.9: Gıda Sektöründe Yurtiçi Talep (Milyar TL, 1998 Yılı Fiyatlarıyla)

MALLAR	Yıllar							Yıllık Artış(%)					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
MEZBAHA ÜRÜNLERİ SANAYİİ	1,035,418	1,148,236	106220	1,093,847	1,94,528	1,247,829	1,298,878	10,9	-7,7	3,2	0,1	14	4,1
SÜT VE MAMUL. SANAYİİ	828,462	922,989	919,668	972,146	1,054,476	1,120,120	1,194,612	11,4	-0,4	5,7	8,5	6,2	6,7
SU ÜRÜNLERİ MAMUL. SANAYİİ	104,230	98,818	91,505	104,409	149,245	165,010	191,150	-5,2	-7,4	14,1	43,0	13,2	13,1
TAHİL VE NİŞASTA MAM. SAN.	2,524,644	2,553,479	2,603,222	3,634,185	2,690,800	2,753,727	2,811,480	1,1	1,9	1,2	1,1	2,3	2,1
MEYVE SEBZE İŞLEME SAN.	213,017	227,062	224,906	239,967	2554,236	273,038	290,249	6,6	-09	6,7	5,9	7,4	6,3
BİTKİSEL YAĞ SANAYİİ	485,974	480,243	418,539	466,100	526,787	533,484	587,668	-1,2	- 12,9	11,4	13	1,3	10,2
ŞEKER, ŞEKERLİ M. SAN.VE DİĞ.	716,852	725,637	743,115	677,033	698,397	733,557	759,671	1,2	2,4	-8,9	3,2	5	3,6
YEM SANAYİİ	284,511	313,396	244,701	245,536	277,223	327,068	379,114	10,2	-21,9	0,3	12,9	18	15,9
T O P L A M	6193,103	6,469,960	6305,875	6,433,224	6,745,743	7,157,833	7,512,823	4,5	-2,5	2	4,9	6,1	5

(t):Tahmin
Kaynak: DPT 2005

Tablo 2.10 : Gıda Sektöründe Yurtiçi Talep (1000 Ton)

Ürünler	Yıllar							Yıllık Artış					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005(t)	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Kırmızı Et BB	274	300	277	265	221	267	270	9,5	-7,7	-4,2	-16,8	20,9	1,1
Kırmızı Et KB	83	82	72	54	47	52	55	-0,8	-12,5	-25,1	-13	11,3	5,8
Kümes Hayvanları Eti	659	700	633	659	796	972	1,075	6,2	-9,6	4,2	20,7	22,2	10,6
İşlenmiş İçme Sütü	345	370	365	415	457	485	510	7,2	-1,4	13,7	10,1	6,1	5,2
Yoğurt	810	870	890	910	940	975	1,009	7,4	2,3	2,3	3,3	3,7	3,5
Beyaz Peynir	204	220	224	229	239	249	263	7,3	1,7	2,4	4,5	3,9	5,9
Tereyağı	132	136	133	137	148	154	162	3,5	-2,1	2,8	8	4,1	4,9
İşlenmiş Balık Ürün.	53	54	46	57	82	91	105	2	-14,3	22,8	45,2	10,7	15,4
Pirinç	442	400	467	400	425	440	470	-9,3	16,8	-14,3	6,3	3,5	6,8
Buğday Unu ve İrmik	10,223	10,339	10,488	10,559	10,844	10,993	11,225	1,1	1,4	1,1	2,3	14	2,1
Bulgur	924	942	947	958	962	974	987	1,9	0,5	1,2	0,4	1,3	1,3
Kepek	2,611	2,746	2,593	2,790	3,069	3,490	3,750	5,2	-5,6	7,6	10,0	13,7	7,5
Makarna	347	348	354	365	369	386	410	0,3	1,7	3,1	1,1	4,6	6,2
Ekmek	9,819	9,936	10,140	10,249	10,396	10,489	10,649	1,2	2,1	1,1	1,2	1,2	1,5
Nişasta	58	61	65	83	92	104	111	4,3	7,8	27,4	10,5	12,7	7,2
Meyve-Sebze Konserveleri	243	255	245	255	265	280	300	4,9	-3,9	4,1	3,9	5,7	7,1
Prina	300	107	250	145	280	159	288	-64,5	134,7	-42,0	93,1	-43,3	81,4
Çikolata ve Kakaolu Mamuller	81	91	93	96	101	110	120	13,2	1,9	3,4	5,3	9,0	8,8

(t):Tahmin

Kaynak: DPT 2005 ve Sektör Temsilcileri Raporları.

Fiyatlar

Türkiye’de genel fiyat düzeyindeki değişimler ve bu değişimlerin sektörler, gıda sanayinin içinde bulunduğu gıda sanayi ve gıda sanayine hammadde veren tarım sektörü ile karşılaştırmalı durumu 2000-2004 yılları itibariyle Tablo 2.11’den izlenebilir.

Genel olarak gıda sanayi ürün fiyatları genel indeks değerlerine yakın gerçekleşmiştir.

Ancak, gıda sanayine hammadde veren tarımsal ürün fiyatlarındaki artışlar, 2000 – 2004 yılları arasında 2001 yılı hariç gıda ürünleri fiyat artışlarının sürekli üzerinde gerçekleşmiştir³⁰.

Tablo 2.11:Sektörler ve Gıda Sektöründe Fiyat Artışlarının Gelişimi (TL, TEFE 1994=100)

Yıllar	GENEL İNDEKS	Tarım, Avcılık, Ormancılık ve Balıkçılık	İmalat Sanayi	Gıda ve İçecek
2000	2.370	2.647	2.278	2.406
2001	3.830	3.766	3.796	3.772
2002	5.750	5.891	5.631	5.708
2003	7.219	7.889	6.972	7.148
2004	8.020	8.959	7.740	8.015
Yıllık Artışlar (%)				
2001	61,6	42,3	66,7	56,8
2002	50,1	56,4	48,3	51,3
2003	25,6	33,9	23,8	25,2
2004	11,1	13,6	11,0	12,1

Kaynak: TÜİK.

Çeşitli gıda ürünlerinin fiyatlarındaki değişimler ve yıllara yansımaları ortalama olarak Tablo 2.12’de verilmiştir. Genel olarak gıda ve içecek ürünleri fiyatları artış eğilimindedirler.

Düşük oranlarda olmakla beraber özellikle son yılda kümes hayvan eti, çekirdeksiz kuru üzüm, bulgur ve malt gibi ürünlerin fiyatlarında azalma görülmüştür³⁰.

Tablo 2.12: Çeşitli Gıda Ürünleri Fiyatlarındaki Gelişmeler (TL)

Gıda ve İçki Ürünleri	Yıllar					Yıllık Artış			
	2000	2001	2002	2003	2004	2001	2002	2003	2004
Sığır ve Dana eti	2,813,511	3,539,038	5,174,978	8,139,333	8,592,065	25,8	46,2	57,3	5,6
Koyun eti	2688,920	3,292,527	5,486,736	8,192,599	8,634,168	22,4	66,6	49,3	5,4
Kümes hayvanları etleri	997,883	1,600,809	2,430,240	2,683,567	2,524,977	60,4	51,8	10,4	-5,9
Pastırma	7,168,625	9,865,604	14,770,877	21,055,257	22,576,985	37,6	49,7	42,5	7,2
Sucuk	5,379,884	7,559,496	10,985,059	15,270,419	17,524,929	40,5	45,3	39,0	14,8
Salam	3,520,862	5,657,173	8,424,376	11,344,124	12,761,897	60,7	48,9	34,7	12,5
Dondurulmuş balık	2,595,244	4,064,278	6,232,081	8,139,342	10,075,762	56,6	53,4	30,5	23,8
Balık konserveşi	4,637,622	8,141,575	11,227,965	13,097,075	13,230,170	75,6	37,9	16,6	1,0
Salça	586,639	989,467	1,596,996	1,870,619	2,214,698	68,7	61,4	17,1	18,4
Sebze konserveşi	448,020	728,523	1,074,374	1,285,023	1,617,232	62,6	47,5	19,6	25,9
Margarin	908,903	1,571,071	2,210,637	2,355,402	3,370,315	72,9	40,7	6,5	0,6
Makarna	348,065	522,191	833,196	1,005,043	1,138,731	50,0	59,6	20,6	13,3

Not: Fiyatlar, ürünlerin raf+KDV fiyatlarıdır. Şeker için KDV hariç ortalama fabrika satış fiyatı verilmiştir.

Kaynak: TÜİK.

İstihdam

TÜİK Sanayi Sayımı geçici sonuçları baz alınarak sektörde yer alan işyerinin ve çalışanların sayısal dağılımı Tablo 2.13'te verilmiştir. Sektörde işyeri sayısının ve istihdamın yoğun olduğu sektör, ekmek, taze fırın ürünleri ve kek imalatının yapıldığı alanlardır.

Tablo 2.13: Gıda Sektöründe Faaliyet Kollarına Göre İşyeri Sayısı ve Ortalama Çalışan Sayısı

Faaliyet Kolları	İşyeri Sayısı	Çalışan Sayısı	İşyeri İçindeki Oranı	Çalışanlar İçindeki Oranı
Et imalatı ve saklanması	224	4.094	0,73	1,65
Kümes hayvanları etlerinin imalatı ve saklanması	71	3.643	0,23	1,47
Et ve kümes hayvanları ürünlerinin imalatı	141	1.888	0,46	0,76
Balık ve balık ürünlerinin işlenmesi ve saklanması	70	2.324	0,23	0,94
Patatesin işlenmesi ve saklanması	35	2.175	0,11	0,88
Sebze ve meyve suyu imalatı	116	2.526	0,38	1,02
Başka yerde sınıflandırılmamış sebze ve meyvelerin işlenmesi ve saklanması	1.192	19.623	3,89	7,92
Ham, sıvı ve katı yağların imalatı	425	5.178	1,39	2,09
Rafine sıvı ve katı yağların imalatı	432	7.383	1,41	2,98
Margarin ve benzeri yenilebilir katı yağların İmalatı	20	1.430	0,07	0,58
Süthane işletmeciliği ve peynir imalatı	1.151	12.718	3,77	5,13

Dondurma imalatı	396	1.202	1,29	0,49
Öğütülmüş tahıl ürünleri imalatı	4.446	19.842	14,51	8,01
Nişasta ve nişastalı ürünlerin imalatı	17	820	0,06	0,33
Çiftlik hayvanları için hazır yem imalatı	632	6.035	2,06	2,44
Ev hayvanları için hazır yem imalatı	7	61	0,02	0,02
Ekmek, taze fırın ürünleri ve kek imalatı	17.157	78.121	55,98	31,53
Peksimet, bisküvi imalatı, dayanaklı pastane ürünleri ve kek imalatı	2.506	18.512	8,18	7,47
Şeker imalatı	226	16.605	0,74	6,70
Kakao, çikolata ve şekerleme imalatı	822	14.950	2,68	6,03
Makarna, şehriye, kuskus ve benzer unlu mamullerin imalatı	30	1,824	0,10	0,74
Kahve ve çayın işlenmesi	217	21.906	0,71	8,84
Baharat, soslar, sirke ve diğer çeşni maddelerinin imalatı	137	1.286	0,45	0,52
Hazır, homojenize gıda maddeleri ile diyet yiyecekleri imalatı	32	663	0,10	0,27
Başka yerde sınıflandırılmamış diğer gıda Maddeleri imalatı	144	2.963	0,47	1,20
TOPLAM	30.649	247.769	100,00	100,00

Kaynak: TÜİK 2002.

Sektörün Rekabet Gücü

Türkiye’de ihracat potansiyeli açısından gıda ürünleri (tarım, hayvancılık ve işlenmiş gıda maddeleri) ortalama %20’lik payla önemli bir yer tutmaktadır. Uluslararası pazarda önemli bir üretici konumundaki Türkiye’nin, ürün çeşitlendirilmesi yoluyla ihracat potansiyelini daha da artırılabilmesi mümkündür. Bu durum rekabette avantajlar yaratmaktadır. Bilindiği üzere, Türkiye’de gıda sanayi işletmelerinin sayıca %95’ini küçük ve orta ölçekli işletme (KOBİ)’ler oluşturmaktadır. Bu durum karşısında gıda sektörünün, yeni koşullara uyum sağlayarak uluslararası pazarda varlığını koruyabilmesi, Avrupa standartlarında üretim, ambalajlama, depolama, dağıtım ve kalite kontrolü yapmasına bağlıdır. Bu bölümde gıda sanayinin rekabet gücü, kabul edilen çeşitli bilimsel göstergeler yardımıyla ortaya konulmuştur. Çeşitli yıllar dikkati alınarak yapılan bu değerlendirmede kullanılan ölçütler:

- İthalat Sızma Oranı,
- Uzmanlaşma Katsayısı,
- Dış Rekabete Açıklık,
- İhracat/İthalat Oranıdır.

Sektörün rekabet gücü olarak ifade edilen bu kriterden ithalat sızma oranı 1995-2003 yılları arasında %7,49’dan %6,80’e düşmüştür. Ancak, son yıllarda sanayide, iç talebi karşılamada ithalat artış eğilimindedir. Talebin üretimle karşılama oranı olan uzmanlaşma katsayısı bu dönemde 1,01’den 1,00’e, dış rekabete açıklık 0,15’ten 0,13’e, ihracatın ithalatı karşılama oranı ise 1,10’dan, 1,02’ye azalmıştır (Tablo 2.14).

Tablo 2.14: Gıda Sektöründe Rekabet Gücü Değerleri

Rekabet Gücü Kriterleri	1995	2000	2003
İthalat Sızma Oranı	7,49	6,25	6,80
Uzmanlaşma Katsayısı	1,01	1,02	1,00
Dış Rekabete Açıklık	0,15	0,12	0,13
İhracat/İthalat Oranı	1,10	1,06	1,02

Sektörde ekonomik ölçeğe sahip işletmeler üretimde bulunmakla birlikte, bunların sayısı azdır. Gıda işletmelerinin büyük çoğunluğu küçük ölçeklidir ve rekabet güçleri zayıftır.

Türkiye’de gıda sanayinin yapısı ve 1995-2003 yılları arasındaki rekabet gücü, varolduğuna inanılan potansiyeli ortaya çıkartmaktan uzaktır. Bunun sağlanması için sektörde büyük çoğunluğu oluşturan KOBİ’lerde yapısal değişimin sağlanması temel koşuldur³⁰.

Mevcut Durumun Değerlendirilmesi

Türkiye, gıda sektörünün hammaddesinin büyük oranda yerli üretimle karşılanabilmesi ve sahip olduğu coğrafi ve ekolojik koşulların uygunluğu avantajlar sağlamaktadır. Ancak, burada dikkat edilmesi gereken bir husus, tarım ürünlerinin ham olarak değil, işlenerek ve ilave katma değer yaratılarak ihracının sağlanmasıdır.

Diğer yandan sanayideki ürün çeşitliliği, bir yandan riski azaltırken, diğer yandan da pazara hakimiyeti yani pazarlamada “tutunma” adı verilen ve promosyonla birleştirilen faaliyetleri gündeme getirmektedir. Sanayi içerisinde bir yandan yurt içi piyasalarda rekabet ve pazar kapma yarışı sürerken, bir yandan da uluslararası piyasalarda söz sahibi olmaya yönelik faaliyetler artış göstermektedir. Sanayide özellikle yurt dışındaki piyasalarda hakim olma konusunda yabancı firma ya da işletmelerle evlilikler veya birlikte çalışmaları gözlenmektedir. Gıda sanayinde, özellikle son 25 yılda gerek satın alma ve gerekse ortak olma yolu ile gerçekleşen firma birleşmesi ya da şirket evliliği sayısı 2000 dolayındadır. Bu birleşmelerin çoğunluğu yerli firmalar arasında olmakla birlikte, çok sayıda yerli – yabancı firma evliliği de söz konusudur. Yabancı firma ile evliliklerin özelleştirme sürecinde ve kriz sonrasında özellikle arttığı gözlemlenmektedir.

Gıda ve içki alanındaki yabancı sermaye yatırımı 1995 yılında yaklaşık 192,5 milyon, 2000 yılında 23,4 milyon, 2002 yılında ise 269,8 milyon ABD Dolarıdır . Yerli ve yabancı firma evliliklerinin 70’i doğrudan tarım, yaklaşık 150’si ise gıda alanındadır. Bu birleşmelerin, özellikle teknoloji, istihdam ve ihracat açısından beklenen gelişmeyi sağlamadığı bilinmektedir. Ülkemizde AB ile uyum çalışmaları ve Birlikle ortak gümrük ve uyum çalışmaları, gıda sanayini güçlü Avrupa rekabeti ile karşı karşıya getirecektir. Bu durum karşısında gıda sektörünün, yeni koşullara uyum sağlayarak uluslararası pazarda varlığını koruyabilmesi, Avrupa standartlarında

Üretim, ambalajlama, depolama, dağıtım ve kalite kontrolü yapmasına bağlıdır. Günümüzde KOBİ'lerin araştırma geliştirme faaliyetlerinin yetersizliği, ürün ve kalite geliştirme, pazarlama ve verimlilikten kaynaklanan sorunları devam etse de, bu alanda önemli yapısal çalışmalar sürmektedir. KOBİ'lerle ilgili Ar-Ge hizmeti sunulacak çalışmalar, rekabette olumlu ortam yaratacaktır. Gıda bilimi ve teknolojisi alanında Türk gıda sanayinin teknolojik yeteneğini yükseltmek ve ihracata yönelik rekabet gücünü artırmak gerekmektedir. Buna yönelik olarak Ar-Ge alışmaları yürütülmekte, gıdalarda kalite kontrol analizleri konusunda ilerlemeler sağlanmaktadır. Danışmanlık ve eğitim hizmetleri konusunda yetişmiş kurum, kişi ve kuruluşlar artış göstermektedir. Sanayi, ekonomik olanaklar ölçüsünde yetersiz de olsa dünyanın önde gelen araştırma kuruluşları ile dünyadaki gelişmeler ve yenilikler konusunu izlemektedir. Tüm bu unsurlar sanayinin rekabet gücünün artırılmasında etkili olacaktır³⁰.

2.2. Sektörün Dünyadaki ve AB lkelerindeki Durumu

İnsan beslenme alışkanlığı ve sosyal-ekonomik yapısındaki değişimleri, gıda tüketim şeklini etkilemektedir. Ortaya çıkan talep değişimini karşılamaya yönelik sanayi faaliyetleri, üretim arzına ilişkin politikaları değiştirmekte, Ar-Ge ve pazarlama çalışmalarıyla bu talep karşılanmaktadır. Günümüzde kolay ve değişik şekillerde hazırlanabilen, mevsim dışı olmasına karşın doğal özelliklerini tazesine en yakın şekilde koruyan dondurulmuş gıdaların tüketimi artmaktadır. Dondurulmuş gıdalara talebin artmasında kadınların çalışma hayatına katılımı ve buna bağlı olarak yaşam tarzında ortaya çıkan değişiklikler de önemlidir.

Dünyamızda son yıllarda teknolojik, sosyal ve ekonomik değişimlerin gerçekleşmesi çok hızlı olmaktadır. Ekonomilerin küreselleşmesi, devletin ekonomiden geri çekilmesi ve piyasa ekonomisinin tüm coğrafi alanlara ve toplumlara yayılması, tüm işletmeleri, hkmetleri ve aynı zamanda sivil toplumları da etkilemektedir. Bu hızlı değişim, gelişmekte olan ülkelerde çok zayıf bir yapıya sahip olan ve ekonomik faaliyetlerin büyük bir oranını oluşturan tarıma dayalı gıda dünyasını ve kendi başına korunmasız kırsal dünyayı önemli ölçüde etkilemektedir. Bu kapsamda; piyasa ekonomisi içinde gıda güvencesini sağlayabilen, rekabetçi gıda sanayi geliştirme stratejilerini hem doğal çevreye saygılı hem de geçimlerini ondan sağlayan insanların kalkınmasını sağlayacak tedbirlerin alınması önem kazanmaktadır. Öte yandan dünyanın en

gelişmiş ekonomileri olan ABD ve AB’de ekonomik büyümenin yavaşladığı ve işsizliğin giderek arttığı görülmektedir. Söz konusu ülkeler ekonomik sorunlarını aşmak amacıyla küreselleşme akımı ile dünya ticaretinde liberalleşmenin sağlanması ve her ülkenin aynı kurallara uyması için DTÖ, IMF, DB gibi kuruluşlar kanalıyla çalışmalar yapmaktadır. Özellikle bu kuruluşlar, gelişme yolundaki ülkelere tarımsal desteklerin kaldırılmasını ve tarımsal üretimlerin kısıtlanmasını istemektedir. Tarımsal üretimin kısıtlanması, desteklerin kaldırılması gıda üretimini ve ticaretini doğrudan etkilemektedir.

Diğer yandan küreselleşme ile dünyada gıda konusu önemini artırarak, beslenme ve sağlık sorunlarının üretim ve ticarete yeni akımlar oluşturması gündeme gelmiştir. Son dönemde giderek daha yoğun karşımıza çıkan İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural Practice-GAP) ile küreselleşen gıda ticaretinde üretim ve tüketim ekseninde yer alan taraflar (hükümetler, gıda işleme firmaları, çiftçiler, perakendeciler v.b.) gıda güvenliği, gıda güvencesi, kalite ve çevre ile ilgili kaygıların giderilmesi, kısaca tarımsal üretime ilişkin çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğin sağlanmasını amaçlamaktadır. Bu çerçevede geliştirilen İyi Tarım Uygulamaları, söz konusu tarafların bir araya gelmesiyle çiftçi ve hükümetlerin ihtiyaçlarının giderilmesi ve gıda işleme zincirinde uygulanması gereken işlemler üzerine odaklanmıştır.

Genel olarak gıda tüketimi;

- Taze ve dondurulmuş gıdalar, hazır yemekler, su ürünleri, beyaz et ürünleri
- Organik gıda ve tüketilmeye hazır/ısıtılan gıdalar
- Doğal katkı maddeleri kullanımı ya da daha az kimyasal katkı maddesi kullanılan gıdalar
- Düşük tuz, şeker, asit, yağ içeriği olan ürünler
- Tatlandırıcılar
- Sağlıklı ve fonksiyonel gıdalar
- Sağlık ve besleyici özelliklerinin etiket üzerinde yer aldığı gıdalar
- Küçük ambalajlı ürünler
- Markalı ve kalite olgusunun öne çıktığı ürünler yönüne doğru gitmektedir.

Bu çerçevede sanayi üretimi şekil alarak artan ve değişen talebi karşılama yönünde çalışmalarını yapmaktadır.

Dünyada gelişen trend ise tüketicilerin kaliteli ürünleri uygun fiyatlarla satın almalarını sağlayan, korumacılıktan arındırılmış serbest pazar ekonomisinin yerleşmesi yönünde düzenlemelerin yapılmasıdır. Dolayısıyla bundan sonra Türkiye’de politikalar belirlenirken kalite, verimlilik ve fiyat konularında dünya pazarlarında rekabet gücü yüksek bir ülke olmamızı sağlayacak düzenlemelere yer verilmelidir.

Son yıllarda 361 milyar ABD Doları tutarında olan dünya gıda ticareti içinde Türkiye %1 gibi oldukça düşük bir pay almaktadır. Sektör içinde önemli yer işgal eden bitkisel yağlar, hububat, süt ürünleri ve tavuk etinde ise ülkemizin payı %0,1 gibi çok daha düşük orandadır. Dünya ticaretinde 60 milyar ABD Dolarının üstünde ihracata ulaşan su ürünleri ihracatında payımız sadece %0,3’tür. Dünyada talebi giderek artan ve ülkemiz koşullarının üretimine elverişli olduğu organik tarım ürünlerinin dünya ihracatı ise 21 milyar ABD Dolarının üstündedir ve ülkemiz ihracatının payı sadece %0,2’dir.

Dünyanın en önemli ekonomik ve sosyal birleşmesi olan ve sahip olduğu nüfus ve ekonomik karakteri ile uluslararası ticareti etkileyen AB’de, gıda sanayi önemli bir yere sahiptir. Bu sektörde elde edilen katma değer yaklaşık olarak ulaştırma ve kimya sanayinin katma değerine eşit durumdadır. En yüksek katma değeri, ülkeler bazında sırasıyla Almanya (%23,2), İngiltere (%19,49), Fransa (%17,2), İspanya (%12) ve İtalya’da (%10,3) sağlamaktadır.

Sektörde meydana gelen bazı ufak dalgalanmalara karşın genelde üretim, tüketim ve dış ticaret fazlası artmaktadır. Buna karşılık sektörün istihdam oranında azalma gözlenmektedir. Bu da birim işgücü başına verimlilikte artış olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Sektörde çalışanların sayısı dikkate alındığında, kuruluşların ezici çoğunluğunun 20 kişiden az işçi istihdam ettiği görülecektir. Bu durum Avrupa Birliği’nde KOBİ’lere verilen önemin nedenini ortaya koymaktadır. Bununla birlikte sektörde çalışanların yarıdan fazlasının büyük ölçekli kuruluşlarda çalışması ve ciro oranının üçte ikisinden fazlasının bu kuruluşlar tarafından yapılması, sektörün yapısı içinde %1,7 oranında olan sanayi işletmelerinin sektöre ne derece hakim olduklarını göstermektedir.

AB’deki gıda sanayinde üretim değerlerine bakıldığında, en yüksek üretim değeri et ve süt sanayinde gerçekleşmektedir. Bunu, endüstriyel ekmekçilik, şekerli ve kakaolu mamuller ve karma yem izlemektedir³⁰.

2.3. GZTF (Güçlü, Zayıf, Tehditler, Fırsatlar) Analizi

Gıda sanayinin ülkemizde avantaj ve rekabet edilebilirliğinin devamı ve başarısı açısından sanayinin potansiyel durumu GZTF analizi ile maddeler halinde bu bölümde belirtilmiştir:

2.3.1. Gıda Sektörünün Güçlü Yönleri

- Türkiye gıda sanayi, tarımsal hammadde varlığı ve çeşitliliği bakımından dışa bağımlı olmayan bir potansiyel yapıya sahiptir.
- Gelişen alt yapı çerçevesinde teknoloji ve bilgi birikimini takip eden ve ileri ülkelerdeki gelişmelere adaptasyonun istendiği bir yapı söz konusudur.
- Sanayinin üretim potansiyeli ve ürün çeşitliliğinde izlenen teknolojik gelişmeler nedeniyle ilerlemeler bulunmaktadır.
- Dünyada sulanabilir alanlar son sınırına gelmişken, ülkemiz bu açıdan hala kullanılmayan arazi varlığı mevcuttur. Önemli bir yatırım olan GAP'ın tamamlanmasıyla sulanabilir arazi varlığı büyük ölçüde artacaktır.
- Coğrafi konum ve pazar açısından sanayi avantajlara sahiptir. Özellikle AB, Ortadoğu ve Rusya önemli pazarlar açısından dikkati çekmektedir.
- Sanayinin dış satım potansiyeli bulunmaktadır. Bu potansiyel yükseltilebilir. Özellikle bazı gıda alt dallarında bu oran yüksektir ve bu yönüyle AB ülkeleri ile rekabet edilebilir bir düzey yakalanmıştır.
- Türkiye gıda sanayi dinamik bir yapıya sahiptir. İşgücü temini kolaylığı ve yetişmiş genç nüfus varlığı önemli bir şanstır.

➤ Gıda ürünlerinin tüketime özellikle de insan tüketimine yönelik oluşu ve vazgeçilmez nitelik taşımaları nedeniyle sanayide yatırımları özellikle de son yıllarda yabancı sermayeli girişini artırmıştır.

➤ Katma değeri yüksek ürünler üreten gıda sanayi, tüketim ve satın alma davranışlarındaki değişimlere hızlı olarak yanıt vererek dinamik yapısını korumaktadır.

➤ Girişimci ruh ve son yıllarda işletme yönetiminde gelişmeler vardır.

➤ Gıda mevzuatı alanında teknik anlamda uyumun sağlanması sanayi için rekabette avantajlar yaratacaktır³⁰.

2.3.2. Gıda Sektörünün Zayıf Yönleri

➤ Sanayinin en önemli sorunlarının başında, yeterli, kaliteli ve homojen hammadde temin etmede sorunlar bulunmaktadır.

➤ Sektörde küçük ve orta ölçekli işletme yoğunluğu ve yetersiz sermaye yapısı hakimdir.

➤ İşletme dayanışma hareketi ve yeterli güç birlikteliği sağlayamama sektörün zayıf yanını oluşturmaktadır. Bu durum düşük kapasite kullanımına yol açmakta ve ürün maliyetini yükseltmektedir.

➤ Yetersiz denetim ve kayıt dışılığın neden olduğu haksız rekabet söz konusudur.

➤ Vergi oranları yüksek ve orantısızdır.

➤ Yüksek üretim maliyeti ile özellikle uluslararası rekabette sorunlar yaşanmaktadır.

➤ Tüketici bilincinin tam olarak oluşmaması ve tüketici gelir düzeyindeki dağılım dengesizliği, gıda ürünlerine talebin niteliğini ve niceliğini etkileyerek, üretim kapasitesini olumsuz etkilemektedir.

➤ Gıda sanayi ile bilimsel araştırma kurumları arasında sorun çözümü, yeni teknolojiler ve ürün geliştirmeye yönelik yeterli işbirliği bulunmamaktadır.

➤ Üniversite-sanayi işbirliğinden yararlanamama ve yetersiz Ar-Ge kültürü sektörde yaygındır.

➤ DTÖ ve AB uygulamaları ve uyum sürecinde sektörün uyması gereken kotalar ve üretim azalmaları sanayi için sorun olabilecektir.

➤ Gıda üretiminde asgari teknik ve hijyenik koşullara uyumda sorunlar devam etmektedir.

➤ Sanayinin gelişimi için ara eleman eksiklikleri vardır, eğitim ve uzmanlaşma açısından olumlu yapı söz konusu değildir.

➤ İşletmelerde genel olarak gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi uygulamaları tatmin edici düzeyde değildir³⁰.

2.3.3. Gıda Sektörü İçin Tehditler

➤ Gıda sanayi işletmelerinde ara eleman eksikliği devam etmektedir.

➤ Küresel rekabet ve uluslararası anlaşmalar, sektörün dış ticaret politikalarını etkilemektedir.

➤ Sürekli değişen ve istikrarsız tarım politikaları ile gıda sanayi geleceğe güvenli bakamamaktadır.

➤ Ekonomik istikrarın bozulması ve kriz senaryoları sektör için önemli bir tehdittir.

- İç pazar yetersizliği ve dış satım belirsizliği sanayi üretimini tehdit etmektedir.
- Gıda alt dallarının bölgesel dağılım dengesizliğinin kırsal alanlara yansımaları vardır³⁰.

2.3.4. Gıda Sektörünün Önündeki Fırsatlar

- AB'ye uyum amacı ile çıkartılan kanun ve buna bağlı uygulamalar bulunması.
- Sözleşmeli tarımsal üretim uygulamaları ile sanayi-tarım ilişkilerinin artırılması.
- Türkiye'de yetiştirilen organik ya da ekolojik ürünlerin yaygınlığı ile sanayide değerlendirilme olanakları vardır.
- Yabancı sermaye ilgisi ve uluslararası işbirliğinin geliştirilmesi yoluyla sanayinin dünya gıda piyasalarına entegrasyon şansı artmaktadır.
- Gelişmiş kalite yönetim sistemlerine yönelim (ISO, HACCP, iyi tarım uygulamaları v.b.).
- Ürün geliştirme ve teknolojik yenileme faaliyetleri sanayi geliştirmektedir.
- Firma birleşmeleri ve çeşitli alanlarda sektörel örgütlenme eğilimi vardır.
- Gelişen promosyon teknikleri ve iyileşen piyasa koşullarına bağlı olarak artan tüketici talebi önemlidir.
- Yeni pazarlama teknikleri (e-ticaret gibi) ve müşteri odaklı pazar stratejileri ile ürünlere yeni ve hızlı pazar alanları ortaya çıkartmaktadır.
- Bilgiye erişim kolaylığı ve iletişim olanakları, sanayinin gelişimini artıracaktır.
- Bilim ve araştırma kuruluşlarıyla artan işbirliği ve bu konuda isteklilik vardır.

➤ Ar-Ge, yurt dışı pazarlarda tutundurma ve markalaşma için destek ve teşvikler hakkında gıda ihracatçılarına bilgilendirmeye yönelik çalışmaların artırılması gelişme için fırsattır³⁰.

2.4 Gıda Sektöründeki Firmaların Uluslararası Alanda Sürdürülebilir Rekabet Gücüne Sahip Olması

Gıda sektörü firmalarının sürekli ve üstün bir rekabette faaliyette bulunabilmesinde, iç özellikle de dış ticarete ürün-pazar bağımlılığının aşılmasına yönelik faaliyetlerin desteklenmesi önemlidir. Amaç sanayinin iç ve dış pazarlarda tutunmasını desteklemektir.

Yasal olarak firma düzeyinde çalışmaların desteklenmesi (Ar-Ge ve yeni ürün çalışmalarının teşviki) ve bu arada dış ülkelerde ticari ataşeliklerin ve temsilciliklerin etkinliğinin artırılması gerekmektedir.

AB ile entegrasyonda et ve süt gibi stratejik önemi olan sektörlerde faaliyette bulunan Türk gıda sanayi firmalarının Birlik ile malların serbest dolaşımına geçilmesinden sonra, olası zararlarını telafisine yönelik mekanizmaların önceden planlanması ve etkin bir şekilde uygulanması gerekmekte, bu açıdan yasal olarak DTM aracılığıyla devletin ihracatı teşvikte pazar araştırmaları yapan firmalara desteğinin öncelikli ele alması gerekmektedir. Bu sektörler dışında stratejik önemi bulunan sektörlerin AB ile müzakerelerde başarı yol haritalarının çıkartılması ve bu amaca uygun stratejilerin belirlenmesi gerekmektedir.

Türkiye, ihracat potansiyeli bulunan geleneksel ürünleri, coğrafi işaretleme ve markalaşma yoluyla dünya pazarlarına satışının desteklenmesine yönelik çalışmalarda bulunmalı, bu amaçla AB'ye uyum yasaları çıkartmalıdır. Bu çalışmalardan sorumlu TKB, DTM, İhracatçı Birlikleri, Dış Ticaret Ataşelikleri'nin koordineli çalışmalarda bulunması gerekmektedir. Özellikle de üzüm, fındık, kayısı, incir, zeytin gibi potansiyeli büyük, geleneksel ve dış satım şansı yüksek ürünlerden katma değeri yüksek, işlenmiş yeni ürünlerin üretimi teşvik edilmeli ve bu ürünlerde markalaşma hedeflenmelidir.

Türk gıda sanayi firmalarının uluslararası pazarlama konusunda işbirliklerini geliştirecek platform ve mekanizmaların desteklenmesi de gerekmektedir.

Türk gıda sanayi için ihtiyaç duyulan insan kaynaklarının ve yönetim kalitesinin geliştirilmesi, bu alanda yasal olarak kalıcı eğitim politikalarının oluşturulması ve bu alanda sivil toplum örgütleri, sanayi temsilcilikleri ve üniversitelerin geniş katılımlarıyla çalışmalara ihtiyaç bulunmaktadır. İhtiyaç analizlerinde devlet, üniversite ve özel sektör üyelerinden oluşan takımlar kurulmalı, gerçek ihtiyaçlar ve etkili eğitim planları oluşturulmalıdır. İşletme yönetim çalışmalarının desteklenmesi, Ar-Ge birimlerinin etkinliği, üniversite sanayici işbirliği ile mümkündür.

Kısaca bu alanda; ticaretin geliştirilmesinde sektörel dış ticaret firmalarının kurulması, ürün konseylerinin düzenlenmesi ve özel sektör-üretici organizasyonlarının ürün tanıtım gruplarının oluşturulması oldukça önemlidir. Özellikle ihracata yönelik ürünlerde standartların sağlanması ve kalitenin geliştirilmesi ve tarladan sofraya kadarki zincirde dağıtım ve satış koşullarını yeniden düzenleyerek fiyatların makul düzeylere çekilmesi, sürdürülebilir bir rekabet politikasının temelini oluşturacaktır³⁰.

Üretimden Tüketime Gıda Denetiminin Etkinleştirilmesi

Halen var olan kamu denetim sistemi tek merkezli, etkin ve güçlü bir biçime getirilmeli ve Bakanlık bünyesindeki elektronik ortam bilgi akış sistemi geliştirilmelidir.

Kurumlar arası koordinasyon ve işbirliği sağlanmalı, yürürlükte olan 5179 sayılı yasa ile Büyükşehir Belediye Yasası, Belediye Yasası ve hatta kamu temel yasa tasarısı arasındaki çelişkiler giderilmeli, yetkili birim açık olarak gösterilmelidir. 5179 sayılı yasanın yeniden düzenlenmesi aşamasında gıda yasasında bütünsel yaklaşım sağlanmalı ve AB’de olduğu gibi yem ve gıda birlikte disipline edilmelidir. Bu konuda TKB, Maliye Bakanlığı, Gümrük Müsteşarlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı etkin olarak çalışması gereken kurumlardır.

Bakanlık bünyesinde yapılan analizlerin güvenilirliğinin uluslararası düzeyde kabul görmesi sağlanmalıdır. Bakanlığın yetkili birimleri arasındaki yetki karmaşası ve koordinasyon sorunu önlenmelidir. Bakanlık organizasyonu yeniden sağlanarak yetki yasasında yer almalı, gıda üretiminde çiftlikten sofraya izlenebilirliği sağlayacak biçimde gıda sanayi özendirilmeli ve kamu otoritesi güçlendirilmelidir.

Denetime esas olacak mevzuat eksiklikleri acilen tamamlanmalıdır. 5179 sayılı yasanın yayımlanmasını öngördüğü yönetmelik ve Türk gıda kodeksi kapsamında hedeflenen ürün tebliği TKB tarafından bir an önce hazırlanmalı ve yayınlanmalıdır.

Sektör ihtiyaçları öngörüsü ile ihtiyaçlara cevap verecek düzenlemeler daha önce tamamlanmalı ve AB uygulamaları ile paralellik tam olarak sağlanmalıdır.

Gıda sicil kayıtları, arazi kayıt sistemi ve hayvan tanımlama ve kimliklendirme etkin hale getirilmeli, rutin denetimleri yapılmalıdır. Gıda sanayine hammadde üreten işletmeler ve %40'ları bulan kayıt dışı çalışan gıda işletmelerinin kayıt altına alınması öncelikler içinde olmalıdır. TKB ve diğer ilgili kuruluş denetimleri aylar ve yıl bazındaki rakamsal hedeflere dayanmalı, kuruluş performansları ulaşılan hedeflerle değerlendirilmelidir. Ayrıca, kayıt dışılık Maliye Bakanlığı çalışmaları ile önlenmeli, kurumlar arası koordinasyon sağlanmalıdır. Kayıtlarda izlenilebilirlik Maliye ve TKB tarafından yasal platforma oturtulmalıdır.

Sanayideki her hammaddenin geldiğı noktadan nihai noktaya kadar kayıtlarının tutulması mümkün olmalıdır. Gıda denetiminden sorumlu bakanlığa; var olan işletme ve satış noktalarını etkin biçimde denetleyecek sayıda resmi denetçi istihdamı sağlanmalıdır. Bakanlık bünyesindeki denetçiler bilimsel temellerle bakanlık, üniversite, sivil toplum örgütü işbirliğı ile eğitilmeli, bilgileri güncellenmelidir. Denetime yönelik alet, ekipman, araç-gereç eksiklikleri giderilmeli, laboratuvar kapasitesi ve alt yapıları geliştirilmelidir. Bu alanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, üniversite, sivil toplum örgütlerinin çalışmaları gerekmektedir.

Yurt içi ve yurt dışı denetimlerde gıda güvenliğı kriterleri esas alınmalıdır. Dahilde işleme rejimi kapsamında ithal edilen ürünler ile ihraç dönüşü yurt içi edilen ürünlerin gıda güvenliğı açısından mevzuata uygunluğu etkin biçimde denetlenmelidir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Dış Ticaret Müsteşarlığı tarafından 5179 sayılı yasanın ilgili maddesi açıklığa kavuşturularak yoruma yer bırakılmayacak şekilde uygulanmalıdır.

HACCP, ISO 22000, GMP, EUROGAP v.b. gıda güvenliğı sistemlerinde kurum ve kuruluşlar arasında koordinasyon sağlanmalıdır. Bu sistemin denetiminde belge ticaretine yönelik sapmalar önlenmelidir. Sertifikasyon sisteminin prensipleri yasal bir düzenleme ile belirlenmelidir. Denetçilerin bu gibi özel konularda eğitimi sağlanmalıdır. Son olarak da tüketicinin gıda güvenliğı konusunda bilinçlenmesi sağlanmalıdır³⁰.

Gıda Sektörünün İşletme Yapısını İlgilendiren ve İşletme İçinden Gelen Sorunlar ve Öneriler

Gıda sektöründe sorunlar hammadde işleme, üretim, kapasite, teknoloji, araştırma ve geliştirme, maliyet, sermaye ve finansman olanakları, pazarlama ve satış organizasyonu gibi konulardan oluşmaktadır:

➤ Hammadde açısından genel olarak yurt dışı kaynaklara gerek duymayan gıda sanayi, tarım sektöründe uygulanan politika ve sektörün sorunlarından doğrudan etkilenmektedir. Tarım sektöründe uygulanan politikalar, gıda sanayinin tarımla ilişki ve etkileşimini etkileyen unsurların başında gelmektedir. Sanayinin hammadde yetersizliğini çözümlerin tek yolu, gerek duyulan anda, miktar, kalite ve fiyatta talebin karşılanmasıdır. Bu bakımdan bir yandan sözleşmeli üretim, diğer yandan da ürün borsalarının geliştirilmesi önemlidir. Türkiye’de tarımsal ürünlerin yoğun olarak sanayide işlenmesi ve üretici işleyici arasındaki fiyat anlaşmazlıklarının giderilmesi gerekmektedir.

➤ İşletme içi üretim, satış, stok politika ve organizasyonları bakımından gıda sanayi, büyük ve dış pazara açılan işletmeler dışında yeterli araştırma ve geliştirme faaliyetlerinde bulunma şansına genel olarak sahip değildir. Bu yapı mevcut potansiyelden yeterince yararlanmayı engellemekte, planlı bir çalışma sisteminin kurulmasını önlemektedir.

➤ Gıda sanayinde çeşitli nedenlerden dolayı mevcut kapasitelerin kullanılamaması (talep yetersizliği, hammadde azlığı, üretim zincirindeki sorunlar), başta maliyet artışı olmak üzere, işgücü ve diğer verimliliğin artmasını engellemektedir. Bu durum özellikle işletmeler arası rekabette olumsuzluk yaratmaktadır.

➤ Türkiye’de gıda sanayi işletmelerinin çoğunun küçük ve orta ölçekli işletmelerden oluşu, teknolojik yapının modernizasyonunu etkilemektedir. Artan ve değişen talep yapısının karşılanması, ancak teknolojinin yakından takibi ile mümkündür. Bu bakımdan işletmelerin ekonomik ölçek büyüklüğüne ulaşarak, Ar-Ge faaliyetlerine önem vermeleri gerekmektedir. Diğer yandan Türkiye’de Ar-Ge faaliyetlerinin yetersizliği, yüksek finansman gereği, bilgi ve

yüksek teknolojilerin sanayide uygulanmasını zorlaştırmaktadır. Bunun sonucunda, yeni teknolojiler yerine yaygın teknolojiler benimsenmektedir³⁰.

Gıda Sektöründe İşletme Dışından Kaynaklanan Sorunlar ve Öneriler

Genel ekonomik yapı ve politikalar özellikle de tarıma yönelik uygulamalar, bölgesel yoğunlaşma ve kuruluş yeri, pazar ve rekabet, talep yapısı, bilim kurumlarıyla işbirliği gibi daha çok makro konulardan oluşmaktadır:

➤ Tarım sektörü gıda sanayinde, girdi temini ve sanayi ürünlerine talepte bulunması yönleriyle sıkı ilişki içindedir. Tarıma yönelik alınan önlem ve politikalar, sanayi etkilemektedir. Tarımsal üretimin devamı ve sanayide ürünlerin değerlendirilmesi bakımından üretimde verimliliğin artırılması ve üretici satın alma gücünün yükseltilmesi gerekmektedir. Diğer yandan tarım sektöründe yeterli örgütlenmenin gerçekleşmeyişi, sektörün sanayie entegre olmasını geciktirmekte hatta engellemektedir.

➤ Geleneksel tarım ürünleri-gıda sanayi ilişkisi kadar son yıllarda gelişme gösteren organik tarımsal üretim-sanayi ilişkilerinin de geliştirilerek teşvik edilmesi önemlidir. Günümüzde artan tüketici taleplerinin de etkisiyle organik ürün işleme ve pazarlama alanında talep artışlarının oluşması, sanayinin üretici ile organik ürün sözleşmelerine kaymasına ve ilişki kurmasına neden olacağından, bu alanda organik ürün yönetmeliklerinin bilinmesi, uygulanması ve işbirliği yapılmasının önemi artmaktadır.

➤ Genel olarak gıda sanayinde kuruluş yeri, hammadde olanaklarının ve alt yapının (ulaşım, elektrik, su v.b.) yeterli olduğu bölgeler olmaktadır. Bu bakımdan Türkiye’de işletmeler avantajlı durumdadırlar. Fakat, aynı bölgelerde çok sayıda işletmenin kuruluşu, bir yandan rekabeti olumsuz etkileyerek kaliteyi düşürmekte, diğer yandan da tarımsal kaynakların sürdürülebilirliğinde sorunlar yaratmaktadır. Bu alanlarda sürekli aynı ürüne ait tarımın yapılması, verimliliği azaltmakta, üretici gelirini düşürerek, alternatif ürün deseninin oluşmasını olumsuz yönde etkilemektedir.

➤ Gıda sanayi ürünleri, bir kısmı hayatın devamlılığını sağlayan ürünler olduğundan talep elastikiyet katsayısı düşüktür, yani mutlak ihtiyaç maddesi niteliğindedir. Özellikle gıda sanayi

ürünlerini bu sınıf içinde değerlendirebiliriz. İşletmelerin üretimlerini ayarlayan unsurların başında, iç ve dış talep potansiyeli gelmektedir. Ülkemiz mevcut nüfus potansiyeli ve nüfusun yaş piramidi dikkate alındığında, çalışanların özellikle de kadının iş yaşamında artarak yer aldığı göz önüne alındığında, talep yapısının sürekli değişebileceği düşünülebilir. Bu bakımdan işletmeler açısından araştırma ve geliştirme faaliyetlerine önem verilmelidir. Ayrıca iç ve dış pazar bağlantılarının sağlanmasında iletişim ağının geliştirilmesi zorunlu olmaktadır.

➤ Gıda sanayi işletmelerine kalifiye işgücünü, bilim kuruluşları ve meslek kurumları (üniversiteler başta olmak üzere orta ve yüksek öğretim) yetiştirmektedir. Diğer yandan yapılan araştırmalardan bu sanayilerin yararlanması gerekmektedir. Ancak ülkemizde genel olarak yeterli miktar ve kalitede insan işgücünün verimli değerlendirildiğini söylemek zordur. Yapılan araştırma ve uygulamalarda, işletmeler ile bilim kuruluşları arasında bir eşgüdüm yeterince sağlanamamaktadır. Sanayilerin teknoloji kapasitelerinin artırılması ve bilgiden yararlanılmasının sağlanması için üniversite-sanayi işbirliğinin yaygınlaştırılması, teknoloji destek ve geliştirme merkezlerinin kurulması sağlanmalıdır.

Türkiye’de süreklilik göstermeyen piyasa yapısı, sanayinin rekabet gücünü ve gelişmelerini olumsuz olarak etkilemektedir. Diğer yandan, işletme yapısından kaynaklanan ölçek sorunları, üretim ve pazarlama organizasyonlarındaki yetersiz gelişme, girdi fiyatlarındaki artışa bağlı olarak finansman giderlerinin yüksekliği, teknolojik yenilik ve gelişmelerin izlenememesi, sanayilerin günümüze değin süregelen temel sorunları olarak devam etmekte, bu alanda yapılan çalışmalarla sorunlar azalmaktadır. Ancak, gıda sanayinde yapısal değişimlerin yapılabilmesi ve gelişmenin hızlanması için;

- Tarım ve gıda sektörü entegrasyonunu yaygınlaştırıcı,
- Kaliteli hammadde üretimini artırıcı ve çeşitlendirici,
- Gıda kontrol uygulamalarını etkinleştirici,
- Hileli rekabeti önleyici ve yaratıcı rekabeti geliştirici,
- KOBİ’leri teknolojik yenilenme, kalite sistemleri, ürün geliştirme ve pazarlama teknikleri açısından güçlendirici politikaların izlenmesi zorunludur³⁰.

2.5 Gıda Sektöründe Kalite ve Güvenliğin Önemi

Doğaldır ki gıda ürünleri diğer sanayi ürünlerinden önemli farklılıklar taşır. Ulusal karakteristikler, farklı zevk ve tercihlere hitap etme gerekliliği, hammaddesinin üretim tekniğindeki farklılıklar ve doğal koşullardan etkilenme düzeyinin yüksekliği nedeniyle gıda ürünlerinde kalite kriterlerinin yerleştirilmesi, standart ürün eldesi güçtür. Ancak yinede de bilinçli tüketici kitlenin beklenti ve gereksinimlerine uygun ürün eldesi için azami çaba gösterilmesi gerekmektedir³¹.

Müşteri tatmini ile ölçülen, müşteri beklentilerini karşılama ölçüsü olan “kalite” tanımı, gıda sektöründe biraz daha genişler ve şu hali alır³²: Gıda ürünlerinde kalite; kimyasal bileşim, fiziksel özellikler, mikrobiyal flora yükü ve duyu özellikler açısından nitel ve nicel bir kriterdir. Ürünün taşıdığı değer ve sağladığı güvencenin de göstergesidir. Kaliteyi oluşturan faktörlerin tümü aynı zamanda ürün güvenliğini de belirlemektedir. Bu, ürün ve tüketici sağlığı yanında üretici tatminini de yönlendiren temel bir fonksiyondur³¹.

Gıda ürünlerinde kalite kriterleri;

- Güvenlik (bileşimi, üretimi, vb. her yönden),
- Biyolojik kalite (besin kalitesi, duyu kalite),
- Servis yeteneği (kullanım kolaylığı, korunabilirlik),
- Gelişme yeteneği (yenilik, benzersizlik, atılım yeteneği, kalite sürekliliği) dir.

Ürün kalitesinin insan sağlığı açısından önemi düşünüldüğünde en önemli kriterin “güvenliği” olduğu tartışılmaz.

Bu noktada “güvenli gıda” ve “kaliteli gıda” ayrımına girmek gerekir. Bir ürünün güvenilirliği ile kalitesi farklı şeylerdir. Gıdanın güvenliği, farklı kalitelerin ortak noktasıdır. Bu nedenle de gıda güvenliği yasal bir konudur. Gıda güvenliği konusunda ödün verilemez. Gıdanın kalitesi ise değişkenlik arz edebilir. Güvenliği sağlamak, üreticinin ve nihai ürün satıcısının sorumluluğundadır. Üreticinin sorumluluğu çok büyüktür ve bu sorumluluğu tedarikçileriyle paylaşmaktadır. Bu bir zincirdir ve kırılmamalıdır. Kalite tarlada başlar, sofrada biter³³.

³¹ ARIKBAY, C. s.25-36, 45.

³² YAMAK, O, s.86

³³ SHCMIDT R. H. , RODRICK G. E. s.26

Kalite anlayışındaki köklü değişiklik, gıda ürünlerinde güvenliği gerçekleştirme hedefine yansımış, sorunu ortaya çıkaran nedenlerin araştırılması ve önlemlerin sürecin başlangıcında alınabilmesi için yeni bir sistem arayışına gidilmiştir.

Bir çok ülkede gıda sektörü çok sayıda ve kapsamlı yasalara, yönetmeliklere konudur. Bu yasa ve yönetmeliklerin büyük bölümü de gerek iç gerekse dış piyasa ihtiyaçlarına uygun kalite ve standartta ürün elde edilmesi için gerekli kuralları ortaya koyar. Özellikle gelişmiş ülkelerde gıda ürünleri için aranan kalite ve güvenlik spesifikasyonları son derece katı olup, dahildeki tüketicinin korunmasına özel önem verilmektedir. Bu durum gelişmiş ülkelere gıda ürünü ihracatı yapan az gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkeleri, dış piyasaya yönelik üretimde iç piyasaya göre daha titiz davranmaya zorlamaktadır.

Dünya gıda ürünleri piyasasında tarife dışı teknik engellerin bir başka deyişle yeni korumacılık uygulamalarının önemi her geçen gün artmaktadır. Uluslararası ticarete bu tip uygulamaların çerçevesi ve bu çerçeve içinde gıda ürünlerine beklentilerin konumu şu şekilde belirlenebilir:

Dünya Ticaretinde Uygulana Yeni Korumacılık Önlemleri⁽³¹⁾

I. Yabancı ülkelere tedarikçilerin rekabetine karşı korunmak üzere ithalatı kısıtlayan veya dış piyasalarda ihracatçılara destek olan ticari politika önlemleri;

- Miktar kısıtlamaları,
- İthalat kotaları ve yasaklamaları
- Anti-damping soruşturmaları
- Telafi edici vergiler
- İthalattan alınan değişken vergi ve harçlar
- Dolaylı ve dolaysız sübvansiyonlar

II. İthalatı engelleyici olarak kullanılan teknik ve idari önlemler⁽³¹⁾;

- Ambalajlama ve etiketlemeyle ilgili düzenlemeler
- Endüstriyel standartlar

- Gıda ürünlerinde hijyen, güvenlik ve sanitasyon düzenlemeleri
- ISO 9000, ISO 14000 gibi kalite ve çevre yönetimi standartları
- Avrupa Topluluk Markası, CE İşareti gibi markalar, işaretler
- ECO-TEC, ECO-LABEL, Yeşil Nokta gibi ekolojik etiketler
- Gümrük prosedürleri, ithalat formaliteleri
- Ticari markaların korunması ve taklit ürünlerin ithalatının önlenmesi, patent, marka ve endüstriyel tasarım hakları
- İletişim-medya kısıtlamaları

III. Doğrudan korumacılık eğilimli olmayan ancak ticaret üzerinde kaçınılmaz olarak etkili olan önlemler;

- Kamu imalat satış ve ticaret tekelleri
- Yapısal ve ekonomik gelişmeye ilişkin politika önlemleri
- Ulusal vergi sistemlerindeki değişiklikler
- Yabancı sermaye yatırım engelleri

Bu uygulamalar, uluslararası düzeyde ortak bir güvenlik ve kalite politikası izlenmesini zorlayıcı etki yapmaktadır. Bütün bunların sonucu olarak standartlar ve kalite güvencesi alanında önemli gelişmeler kaydedilmiş, gıda ürünlerinde kalitenin ve güvenliğin sağlanması amacıyla uluslararası düzeyde önemli gelişmeler, “Kalite Yönetimi”ni kavram ve uygulama olarak benimsetmeyi hedef alan ISO 9000 Standartları serisinin ve “Güvenli Yönetimi”ni hedef alan HACCP sisteminin geliştirilmesi olmuştur³⁴.

Gıda Sektöründe Kalite ve Güvenlik Yönetimi

Dünyadaki değişimleri ve şartları doğru yönde algılayan ve bunların gereklerini yerine getiren ülkeler, değişimin meydana getirdiği şoklara dayanabilmekte, serbestleşen, gelişen ve genişleyen dünya pazarlarından daha iyi yararlanmakta ve bunun sonucu olarak refahlarını artırmaktadırlar. Aksi halde gittikçe fakirleşmekte ve kısır döngü içine girmektedirler⁽³⁰⁾.

Dünya ekonomisindeki küreselleşme ile yeni boyut kazanan değişim ve gelişim trendi,

³⁴ OYMAK, M. s.31

önemli yapısal değişikliklere neden olmaktadır. İletişim ve ulaşımdaki gelişmeler, ulusların ticarete konu olan ürünlerinin kapsamını genişletmiş, böylece dünyanın öbür köşesinde üretilen ürünün, dünyanın diğer köşesinde pazarlama imkanı getirmiştir⁽³⁵⁾.

Diğer yandan refah seviyesi yükselen tüketici, istediği ürünün kendi iç pazarlarında ve istedikleri güvenilirlikte, kalitede olmasını talep etmektedirler. Tabii ki ürün ithalatı yapan ülkeler de, üreticilerini korumak ve tüketicilerin isteklerini yerine getirmek için daha kaliteli ve sağlıklı ürün ithal etme ihtiyacını hissetmektedirler³⁶.

Uluslararası Ticaret Örgütü WTO'nun en önemli hedeflerinden bir tanesi sağlıklı küreselleşme ve malların serbest dolaşımının güçlendirilmesi için gerekli düzenlemeleri hazırlamaktır. Bu kapsamda WTO'nun teknik altyapıdan sorumlu partneri Merkezi Cenevre'de bulunan Uluslararası Standartlar Organizasyonu; ISO'dur⁽³¹⁾.

Uluslararası Standartlar Organizasyonu (International Organisation for Standardization-ISO), dünya genelindeki ulusal standart kuruluşlarının (ISO üye kuruluşları) oluşturduğu bir federasyondur. ISO uluslararası ticarete haksız rekabeti temel bir konu olarak görmüş ve bu alanda bugüne kadar dört temel yönetim sistemine yönelik çalışmalar yapmıştır.

Bunlar; ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Standardı, ISO 14000 Çevre Yönetim Standardı, OHSAS 18000 İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Sistemi Standardı ve ISO 22000 Gıda Güvenli Yönetim Sistemi Standardıdır³⁷.

Kalite yönetimi konusunda Uluslararası Standartların ISO 9000 serileri, son muayeneye bağlılıktan ziyade, tasarım ve üretimde uygunsuzluğun önlenmesi kavramını içermektedir. Eğer uygunsuzluk ortaya çıkmadan önlenabiliyorsa kabul edilmeyen ürün oranında azalma olacağı kesindir. Bu, belirli bir üretim maliyetine karşılık daha yüksek oranda kabul edilebilir ürün anlamına gelmektedir. Böylece, uygunsuzlukların önlenmesi, daha düşük maliyet ve artan karlılıkla ve daha yüksek düzeyde tatmin olmuş müşteri ile sonuçlanmaktadır³⁸.

³⁵ KÖLÜK, N. DİLSİZ, İ. KARTAL, C. S. s. 29

³⁶ ANDAŞ, A. s.8

³⁷ ŞİMŞEK, M. s.28

³⁸ ŞİMŞEK, H. s. 32

Sağladığı bu avantajların kısa sürede farkına varılmasıyla ve gerek ulusal gerekse uluslar arası ticarete ortak bir dilin kullanılmasına katkısı nedeniyle, ISO standartlarının yayılması çok hızlı bir şekilde gerçekleşmiştir. Dünya geneli, yakın bölge ve ülke içindeki ticaret için geliştirilmiş genel bir standart olan ISO 9000, günümüzde en az 150 ülkede, özel ve kamu kesim organizasyonlarını içine alan 350000'den fazla belgelendirilmiş kalite yönetim sistemi ile uluslararası bir referans haline gelmiştir³⁴.

ISO kurallarına ve protokollerine göre standartların, teknolojik ve pazar gelişmeleri ışığında, kullanıcı gereksinimleri doğrultusunda periyodik olarak revize edilmesi gerekmektedir³⁹.

Standartlar bugüne kadar ilki 1994 olmak üzere, iki kez revize edilmiştir. Şu anda kullanılmakta olan standartlar, 1994 yılında yayımlanan standartlardır⁴⁰.

1997 yılında hazırlıkları başlayan ikinci revizyon (ISO 9000:2000 revizyonu) çalışmaları; 1. ve 2. Komite Taslakları, Uluslar arası Taslak Standart aşamalarından geçerek 15 Aralık 2000 tarihinde Uluslar arası Standart olarak yayımlanmıştır⁴¹.

ISO 9000 Standartları kalitenin yalnızca ürün, hizmet ve üretim sürecinde değil, kuruluşun kalite politikasından yönetim sistemine kadar tüm süreçlerde benimsenmesini ve tüm çalışanların katılımını öngörmektedir. Bu standartların ortaya koyduğu modeller, sözleşmeli koşullarda alıcıya kalite güvencesi verebilme amacına hizmet ederken, bir yandan da maliyet, etkililik ve performans gibi konularda avantajlar sağlamak ve kendisine en uygun kalite yönetimi modelini kurmak ve geliştirmek bakımından kuruluşlara yardımcı olmaktadır⁴².

³⁹ ENSARİ, H. GÜNDÜZ, Y. s.33

⁴⁰ PARLAK, S. s.23

⁴¹ ERKOÇ, E. s. 17

⁴² BAĞRIAÇIK, A. ŞİMŞEK, M. S. 11

Tablo 2.15’de ISO 9000:2000 Ailesindeki Standartlar, Kılavuzlar Ve Amaçları Verilmektedir.

ISO 9000:2000, Kalite Yönetim Sistemleri-Esaslar Ve Sözlük	Standartları anlamak için bir başlangıç noktası oluşturacak ve ISO 9000 standartlar ailesinin kullanımları sırasında yanlış anlaşılımları önleyecek temel ilkeleri ve terimleri açıklamaktadır.
ISO 9001:2000, Kalite Yönetim Sistemi- Gereklilikler	Müşteri ve uygulanabilir yasal gereklilikleri karşılamayı sağlayacak bir gereklilik standardıdır ve bu şekilde müşteri memnuniyetini amaçlamaktadır. ISO 9000 ailesi içinde üçüncü taraf belgelendirmesinde kullanılabilecek tek standarttır.
ISO 9004:2000, Kalite Yönetim Sistemleri- Performans İyileştirme İçin Kılavuz	Bu kılavuz standart, sürdürülebilir müşteri memnuniyetini sağlayacak ve tüm ilgili taraflara yarar getirecek şekilde kalite yönetim sistemlerinin sürekli iyileştirilmesi için yol gösterici bir kılavuz standardıdır.
ISO 19011:2000, Kalite Ve Çevre Yönetim Sistemleri Denetim Kılavuzu	Yönetim sisteminin tanımlanmış kalite amaçlarına ulaşma yeteneğini doğrulamak için kılavuzluk sağlar. Bu kılavuz standart kuruluş içinde veya tedarikçi denetimlerinde kullanılabilir.
ISO 10005:1995,Kalite Yönetimi – Kalite Planları İçin Kılavuz	Kalite planlarının hazırlanması, incelenmesi ve revizyonu için destek sağlayan bir kılavuzdur.

ISO 10006:1997, Kalite Yönetimi-Proje Yönetiminde Kalite Kılavuzu	Gerek proje süreçleri gerekse proje yönetiminde kalite sağlamada yardımcı olacak kılavuzdur.
ISO 10007:1995, Kalite Yönetimi- Konfigürasyon Yönetimi Kılavuzu	Kompleks bir ürünün unsurları tek başına değiştiği zaman fonksiyonunu sürdürmesi için kılavuzluk sağlar.
ISO/DIS 10012, Ölçme Ekipmanları İçin Kalite Gereklilikleri- Bölüm 1 : Ölçme Ekipmanı İçin Metrolojik Konfirmasyon Sistemi	Ölçümlerin amaçlanan doğrulukta yapılmasını sağlamak için bir kalibrasyon sisteminin temel esasları ile ilgili kılavuzluk sağlar.
ISO/DIS 10012- 2:1997, Ölçme Ekipmanları İçin Kalite Güvence Gereklilikleri-Bölüm 2: Süreçlerde Ölçme Kontrolü Kılavuzu	Bölüm 1'in amaçlarına ulaşmak için uygun olduğunda istatistiksel proses kontrolünün uygulanmasında kılavuzluk sağlar.
ISO 10013:1995, Kalite El Kitabı Geliştirme Kılavuzu	Spesifik gereksinimlere uygun olarak kalite kitaplarının hazırlanması ve sürdürülmesi için kılavuzluk sağlar.

ISO/TR 10014:1998, Kalite Ekonomisinin Yönetimi Kılavuzu	Kalite yönetiminin uygulanmasından ne şekilde ekonomik kazanç sağlanacağı konusunda kılavuzluk sağlar.
ISO 10015:1999, Kalite Yönetimi Eğitim Kılavuzu	Ürün kalitesini etkileyen eğitim için stratejileri ve sistemleri geliştirmek, uygulamak, sürdürmek ve iyileştirmek için kılavuzluk sağlar.
ISO/TS 16949:1999, Kalite Sistemleri- Otomotiv Tedarikçileri- ISO 9001:1994'ün Uygulanması İçin Özel Gereklilikler	ISO 9001'in otomotiv sanayinde uygulanması için sektöre özel kılavuzdur.

Tablo 2.15 : ISO 9000:2000 Ailesindeki Standartlar, Kılavuzlar Ve Amaçları
Kaynak : The ISO 9000 Family / Contents/, <http://www.iso.ch>

Kalite yönetim sisteminin oluşturulması amacıyla geliştirilen ISO 9000 Standart serilerinin gıda sanayinde uygulanabilirliği ise, son yıllarda geliştirilen bazı tekniklerin destek olarak kullanılması ve uygulanması ile olanaklı olmaktadır⁴³.

Gıda kalitesi, güvenliği ve dayanıklılığının geliştirilmesi ve bunun sonucu olarak da hedef doğrultuda ürün eldesi için son yıllarda güncelliği artan İyi Üretim Uygulamaları (Food Manufacturing Practise-GMP), Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları , Engeller Teknolojisi (Hurdle Technology –HT) ve Belirleyici Mikrobiyoloji (Predictive Microbiology –

⁴³ ÇAĞLAR, İ. , KILIÇ, S. s.27

PM) gibi kapsamlı stratejilerin hemen hemen tümü kullanılmaktadır. ISO 9000 Standartları, sayılan bu kalite sistemlerinin kurulması ve uygulanmasıyla bütünleşmektedir⁴⁴.

Bu sayılan sistemlerden HACCP, uzay çalışmaları için geliştirilmiş olmasına karşın, daha sonra konserve gıdalara ve kapsamı genişletilerek birçok gıda ürününe uygulanmıştır. Avrupa Birliği'nde de son yıllarda üzerinde önemle durulmaya başlanmış daha önce de belirtildiği gibi gıda ürünlerinin uluslar arası ticaretinde tarife dışı bir engel olarak önem kazanmıştır. Gıda ürünlerinde kalite güvence sistemi kuran ve kalite yönetim sürecine geçişi sağlayan ISO 9000 uygulamalarının başarı şansını artıran bir uygulama haline gelmiştir. HACCP, ABD ve Avrupa gıda sanayinde giderek artan ölçüde uygulanan bir gıda güvenlik tekniğidir³¹.

Güvenlik ve kalite için muayene ve son ürün testine dayalı geleneksel kontrol yöntemleri artık işlerliğini yitirmiştir. Bu dünya çapındaki her çeşit organizasyon ve birey tarafından artık iyice öğrenilmiştir. Daha önceleri, muayene ve son ürün testi diğer birçok sektörde olduğu gibi, gıda sanayi üretimi ve gıda sanayi ürünlerinin denetimini yapan kuruluşlarca da kullanılmaktaydı. Risklerle ilgili muayeneler, riskler oluşuktan saatler, günler veya haftalar sonra yapılıyordu. Son ürün testi için yeterli sayıda örnek toplanmadığı zaman, bir ürünün hastalık bulaşanı taşıyıp taşımadığı konusunda fazla bir şey söylemek olanaklı olmaktaydı ve son ürün testi olası riskleri yeterinde geniş bir çerçevede rutin bir şekilde incelemeyi de olanaklı kılmamaktaydı.

Gıda kaynaklı hastalıkların sayısındaki artış, gıda üretiminde, işleminde ve ticaretinde geleneksel yöntemlerin hatasını ve eksikliklerini açıkça göstermiş ve gıda güvenliği için bir sistem yaklaşımı gereği ortaya çıkmıştır³¹.

Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Genel anlaşması (General Agreement on Tariffs and Trade-GATT), Kuzey Amerika Serbest Ticaret Anlaşması (North American Free Trade Agreement – NAFTA), diğer bölgesel anlaşmalar ve müdahalelerce yönlendirilen uluslar arası ticaret, tüketici sağlığını korumak için uluslararası ölçekte benimsenmiş gıda güvenliği metotlarını kullanan uygulamaların çoğalmasına neden olmuştur⁴⁵.

WHO, FAO ve Dünya Ticaret Örgütü (World Trade Organization-WTO)'nün yürüttüğü bu çabalar, gıda güvenlik uygulamalarının dünya ölçeğinde standardizasyonuna ve böylelikle de

⁴⁴ TOPAL, s.69

⁴⁵ DOUGHERTY. s.3

tüketicilerin nerede yaşarlarsa yaşasınlar veya nereye giderlerse gitsinler aynı derecede yüksek bir korumaya sahip olmaları gereğinden kaynaklanmaktadır³⁷.

Bu alanda önemli kuruluşlardan birisi olarak FAO ve WHO'nun 1962 yılında tüketici sağlığını sınır ötesinde de koruyabilmek amacıyla oluşturduğu CAC, bu standartları geliştiren, komiteler vasıtasıyla uygulama kodlarını ve diğer kılavuzları hazırlayan ve ulusal hükümetlerin bu standartların kabulüne ve uygulamasına yardımcı olan bir kuruluştur. CAC, WTO görüşmelerine katılan ülkelerin gıda üreticileri için güvenli bir ticaretin anahtarı görevini görmeyi amaçlamaktadır. WTO, CAC'nin gerekliliklerini gıda güvenliği ve kalitesine dayalı ticaret zorlukları için temel bir dayanak olarak kullanmayı hedeflemektedir³¹.

1996 yılında WTO tarafından hazırlanan Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemlerinin Uygulanması Anlaşması (SPS-The WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures) da uluslararası ticareti olgunlaştırmak üzere tasarılanmış, dünya gıda ürünleri ticaretinin düzenlenmesi açısından önemli bir anlaşmadır³¹.

SPS Anlaşması;

- 1) İnsan veya hayvan yaşamını veya sağlığını; katkı maddeleri, bulaşanlar, toksinler veya gıda, içki veya hayvan yemindeki organizmalardan kaynaklanan hastalıklardan kaynaklanan hastalıklardan kaynaklanan risklerden korumayı,
- 2) İnsan veya hayvan yaşamını veya sağlığını; hayvanlar, bitkiler veya onların yan ürünlerinden kaynaklanan risklerden korumak amacını güden önlemleri dikkate alır,
- 3) Gıda güvenliği ile hayvan ve bitki sağlığı standartları için temel kuralları yerleştirmeyi hedefler⁴⁶.

Bu kurallar, bilimsel temele dayalı olmalıdır ve yalnızca insan, hayvan veya bitki yaşamını ve sağlığını korumayı gerektiren durumlarda kullanılmalıdır. Eşdeğer veya benzer koşullara sahip ülkeler arasında keyfi veya adaletsiz ayrımcılık için kullanılmamalıdır. SPS Anlaşması buna ek olarak, WTO üyelerinin, eğer mevcut ise, uluslararası standartları, kılavuzları

⁴⁶ DOUGHERTY. s.4

veya önerileri incelemelerini gerektirir. Bununla birlikte, üye ülkeler bilimsel geçerliliği kanıtlamış daha yüksek standartları sağlayan önlemleri de uygulayabilirler³¹.

SPS Anlaşması'na dahil olan bir ülke herhangi bir uluslararası standardı kullanmak zorunda değildir, ancak, ülkenin belirlenmiş korunma düzeyi, ticaret üzerine olumsuz bir etki yapacaksa, daha etkili bir önlem için bilimsel bir değerlendirme sistemi kurmalı ve sürdürmelidir³¹.

Diğer bir WTO dokümanı olan Ticarete Teknik Engeller Anlaşması (The Agreement on Technical Barriers to Trade-TBT) ise, uluslararası standart hazırlama kuruluşları tarafından üzerinde çalışılan standartların dünya çapında kullanımını, teknik düzenlemeleri ve uygunluk değerlendirme prosedürlerinin hazırlanmasını sağlamayı amaçlamaktadır³⁹.

Standartlar Kodu şeklinde de ifade edilebilen TBT, ulusal düzlemdeki yasal düzenlemeler ve standartlar arasındaki farklılıkları ortadan kaldırmak üzere, standartlar için uluslararası düzlemde uzlaşmayı ve İyi Uygulamalar Kodu (WTO Code of Good Practice)'nun ulusal standartlar kuruluşlarınca benimsenmesini hedeflemektedir⁴⁷.

Bütün bu anlaşmaların ve çalışmaların bir diğer ortak özelliği de ülkeler arasında “Karşılıklılık İlkesi”ni getiriyor olmalarıdır.

Örneğin SPS Anlaşması'na göre gıda güvenliği önlemlerinin yerleştirilmesinde, ülkeler tarafından başvuru uygun koruma düzeyleri kabul edilebilir risk düzeylerine eşit olma durumundadır. Bu nedendir ki gelişmekte olan ülkeler tehlike analizi işlemlerindeki anlayışlarını geliştirmek zorundadırlar. Aslında ülkelerin tehlike analizi yapmaları, gıda kontrol kaynaklarını etkin olarak kullanmalarına neden olmaktadır⁴⁸.

Gerçekte bütün bu gelişmeler, dünya ticaretinde kaliteli ve güvenli gıda ürünlerini üretmek ve sunmak dolayısıyla güvensiz gıda ürününün tüketicilere ulaşmasını engelleyen önemli ve değerli bir fırsattır.

⁴⁷ BAŞ, T. s.53

⁴⁸ SOYDAL, s.45

2.6 Gıda Sektörüne Özgü Standartlar

Standart , Standartlaşma , Standardizasyon

Standart sözcüğü bir mal veya hizmetin tek-biçimleştirilmesidir⁴⁹.

Diğer bir ifadeyle; üretilen mal veya hizmetin nitelik, ölçü ve görünümünün konulmuş kural ve normlara uygun bir şekilde tipleştirilmesi, aynı örneğe uydurulmasıdır⁵⁰.

Standartlaştırma veya **standardizasyon** ise mal veya hizmetin imalatında kalite kontrolü uygulayarak üretimin standart ölçütlere uygunluğunun sağlanması olarak tanımlanmaktadır. Açıklamalardan da anlaşılacağı gibi **standart** bir mal veya hizmete ilişkin olarak konulan kurallar veya normlar iken, **standardizasyon** ise mal veya hizmetlerin üretiminde, belirlenen söz konusu kural veya normlara uygun üretimin gerçekleştirilmesidir⁵¹.

Gıda Sektörüne Özgü Standartlar

1. ISO 9001 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ STANDARDI
2. ISO 14000 ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ STANDARDI
3. OHSAS 18000 İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ SİSTEMİ STANDARDI
4. ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ STANDARDI
5. HACCP
6. BRC
7. FSIS
8. EUREPGAP
9. ORGANİK GIDA SERTİFİKASI
10. AG 9000

⁴⁹ ERTUĞRUL, İ. s. 21

⁵⁰ SARIKAYA, N. s.16

⁵¹ MERTER , M, E. s.87, 96, 99

ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi Standardı

ISO 9000 gerek kalite sistemi oluşturmak ve gerekse mevcut kalite sistemini değerlendirmek amacıyla kullanılabilen bir kalite yönetim sistemidir. Kalite güvence sistemi, müşterinin hatalı hiçbir ürün almamasını garanti etmek üzerine yoğunlaşmıştır. Satın almadan üretime ve sevkıyata kadar kaliteyle ilgili sorumlulukların tüm birimlerce paylaşıldığı bir sistemdir. Sürekli gelişen, kontrol altında tutulan ve güvencesi sağlanmış bir kalite, sağlıklı bir rekabetin temel unsurudur⁵².

ISO 9000 standartlarında, yayınladığı 1987 yılından 1994 yılına kadar herhangi bir değişiklik yapılmamıştır. 1994 yılında ufak çaplı bir revizyon yapılmış, ancak uygulamada bazı şartları tam olarak karşılamadığı için 2000 yılının Aralık ayında köklü değişiklikler yapılmıştır⁵³.

2000 yılındaki bu revizyonda önce, yetkili bir kuruluş tarafından ISO 9001, ISO 9002 ve ISO 9003 belgesi verilmekte idi. Ancak, 2000 yılında yapılan revizyondan sonra bu üç belge birleştirilerek ISO 9001:2000 adı altında bir belge verilmeye başlanmıştır⁵⁴.

ISO 9001 bir kuruluşun, “kalite politikası, kalite hedefleri, tetkik sonuçları, verilerin analizi, düzeltici ve önleyici faaliyetler ve yönetimin gözden geçirmesini kullanarak yönetim sisteminin etkinliğini sürekli olarak iyileştirmesini” şart koşturmaktadır⁵⁵.

Gıda firmalarının ISO 9000 Kalite Standartları serisi almaları ve kullanmalarında amaçları şu şekilde özetlenmektedir :

- Şirketin ürün ve hizmette kaliteyi gerçekleştirirken aynı zamanda maliyetleri de düşürmek amacı ile,
- Müşterilerine kaliteyi güvence altına alan bir sistem içinde çalıştığını göstererek onlara güvence vermek amacı ile,
- Bu standartlara uygun bir şekilde çalıştığını belgelemek amacı ile.

⁵² YATKIN, A. s.19

⁵³ YILMAZ, Ö. s. 75

⁵⁴ ÇETİN, C. s. 366

⁵⁵ ŞALE, İ. s.24

ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standardı

Hammaddeden son ürüne hatta son ürünün atılmasına kadar tüm aşamalarda, çevre ile ilgili her türlü faaliyetin organize edildiği bir sistem anlayışıdır⁵⁶.

OHSAS 18000 İşçi Sağlığı Ve İş Güvenliği Sistemi Standardı

Üretimin her aşamasındaki işçi sağlığı ve iş yeri güvenliğini sağlamaya yönelik faaliyetlerin organize ve koordine edildiği bir sistemdir⁴⁴.

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı

ISO 22000; Eylül 2005'te yayınlanmış, "uluslararası" bir gıda güvenliği yönetim standardıdır. Denetlenebilir ve kuran firmanın belgelendirme kuruluşlarına başvurusu üzerine sertifikalandırılabilir bir sistemdir.

ISO 22000; ISO 9000'in madde başlıkları ve yaklaşımıyla yayınlanmış bir gıda güvenliği yönetim sistemidir.

ISO 22000'e göre; gıda güvenliği, tüketim anındaki gıdada bulunabilecek gıda kaynaklı tehlikelerle ilişkilidir. Gıda zincirinin herhangi bir aşamasında gıda kaynaklı tehlikeler gıdaya girebilir; bu nedenle zincirin bütün aşamalarında yeterli kontrol çok önemlidir.

ISO 22000 sistemi; gıda zinciri içinde kuruluşlar: taze sebze-meyve üreticileri, taze hayvansal ürün üreticileri, gıdayı işleyen kuruluşlar, taşıyan/nakliyedenler, depolayanlar, son gıda satış noktalarını (hiper-marketler gibi) kapsamaktadır.

Kalite, çevre, sağlık ve gıda güvenliği konularının seçilerek sistem standartlarının geliştirilmesi tesadüf değildir. Bu dört konu normalde haksız rekabetin en yoğun gözlemlendiği alanlardır. Sürekliliği olmayan bir seferlik kalite, çevrenin kirletilmesi, çocuk işçi çalıştırılması, gerekli iş güvenliği önlemlerinin alınmaması şüphesiz maliyetleri düşürmektedir. Ancak bu bir haksız rekabettir ve önlenmesi için söz konusu standartlar bir araç görevi görmektedirler⁵⁷.

⁵⁶ ŞALE, İ. s.107, 136

⁵⁷ MAHMUTOGLU, T. s.11, 15, 22

HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points-Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları), hatalardan kaçınmak ve tehlike analizi yapmak için kullanılan, uluslar arası kabul görmüş bir gıda güvenlik sistemidir.

Sistemde belirlenen risklerin etkili bir şekilde kontrolünü sağlamak üzere potansiyel riskleri analiz eden, gıda projesi ve zincirindeki kritik kontrol noktaları belirleyen ve izleme işlemlerini geliştiren bir sistem olup gıda güvenliği kavramına da bilimsel ve rasyonel bir yaklaşımı ifade etmektedir⁵⁸.

1970 'li yılların başlarında ABD'de meydana gelen bazı olaylar, dikkatleri gıda güvenliği üzerine yoğunlaştırmıştır. Bebek mamalarında bulunan kırık cam parçaları, büyük bir ulusal şirketin zehirli maddeler içeren çorbasının kullanımından dolayı batı eyaletlerinde görülen hastalıklar, bu olaylara örnek olarak verilebilir⁵⁹.

Artan nüfusun gıda güvenliğinin sağlanması için gıda geliştirme programının ve imalat sistemlerini değiştirilmesi ve daha bilimsel ve kontrollü bir şekilde sürdürülmesi gerektiğini ortaya çıkarmış, dikkatleri 1960'lı yılların başlangıcında gündeme gelen bir teknik olan HACCP üzerine yöneltmiştir.

Bu tarihlerde ABD'nin büyük gıda kuruluşlarından Pillsbury Co., ABD Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi (NASA) tarafından astronotlarına %100 güvenli gıda üretmekle görevlendirilmiştir. İlk HACCP çalışmaları, Amerikan Ordusu'nun Natick ve Hava Kuvvetleri Uzay Laboratuvarı Grubu ve NASA için yapılmıştır⁶⁰.

HACCP esaslı bir gıda güvenlik sistemi iyi uygulanması halinde, gıda güvenliğini sağlama açısından yararlı olabilmektedir. Markalarını koruma bilinci olan, bu sistemi bir yönetim aracı olarak kabul eden ve teknik kadroları güçlü olan kuruluşlarda bu sistemin etkili uygulanabildiği görülür⁶¹.

⁵⁸ BULDUK, S. s. 77-79

⁵⁹ HAGG, M. s. 36

⁶⁰ HEIJDEN, K. s. 22

⁶¹ Gıda Güvenliği Dergisi, Yıl:1 , Sayı:2, Mart-Nisan (2007) HACCP Ama Nasıl?

Bir gıda kuruluşunun politikasının ve yönetim sisteminin bir parçası olarak HACCP, günümüzde ekonomik olarak da onaylanmıştır ve tüketici koruma amaçlı olarak kullanılmaktadır⁶².

BRC (British Retail Consortium)

İngiltere’de yayınlanan HACCP standardıdır. Ambalaj için ayrı, gıda için ayrı standartları vardır. BRC İngiltere’de perakende ticareti temsil eden ticari bir örgüttür. Bu örgütün üyeleri büyük mağazalardan köşe başı büfelerine kadar farklı büyüklükte olabilir. BRC perakendeciliği ve tüketiciyi etkileyen birçok konu ile doğrudan ilgilenmektedir ve lobi faaliyetleri ile İngiltere ve AB’de bu noktalara dikkat çekmeye çalışmaktadır.

İncelendiğinde İngiliz perakende gıda pazarının %38’ini perakendeci markalarının (Retailer Brands) oluşturduğu görülür. Bu ürünler kalite açısından markalı ürünlerden aşağı kalmamakla beraber fiyat açısından tüketiciye cazip gelebilmektedir. Aynı zamanda yiyecek satışlarının %60’ının da 5 büyük perakendeci tarafından yapıldığı göz önüne alınırsa bu firmaların kalite, fiyat ve yenilikler konularında nasıl agresif bir rekabet içinde oldukları anlaşılabilir. Bunun sonucunda İngiltere, yurtdışından büyük miktarlarda ürün ve girdi satın almakta ve ürün güvenliğini sağlamak için de BRC Teknik Standartlarının, Kalite Yönetim Sistemlerinin ve diğer spesifik gerekliliklerin uygulanmasını şart koşmaktadır⁶³.

Endüstri ihtiyaçlarını karşılayan Perakendeciler Birliği (British Retail Consortium (BRC),1998’de perakendecilerin kendi markalarını kullanan, gıda ürünleri üreticilerinin değerlendirilmesinde kullanılmak üzere, BRC Gıda Teknik Standartlarını geliştirdi ve tanıttı.

BRC standartları, herhangi bir yürütme otoritesi ile karşı karşıya kalan perakendeciler ve marka sahiplerinin önemli bir destekçisi olarak görev yapar. Avrupa Birliği gıda yasaları altında perakendeciler ve marka sahipleri kendi markalarında bir takım yasal bir sorumluluklara sahiptirler⁴⁹.

⁶² MORGAN, M. R. A. SMITH, C. J. WILLIAMS, P. A. s. 54

⁶³ www.brc.org.uk/standards/

Birleşmiş Milletlerin büyük kısmı, çoğu Avrupalı ve Global perakendeciler ve marka sahipleri , uygun BRC Global Standardı sertifikasına sahip tedarikçilerle iş yapmayı dikkate alır.

2002 yılında Paketleme standardı yayınlandı, 2003 yılı Ağustosunda Müşteri Ürünleri Standardı yayınlandı ve son olarak da 2006 Ağustos ayında Depolama ve Dağıtım standardı yayınlandı. Her bir standart en az 3 yılda bir gözden geçirilir, revize edilir⁵⁸.

IFS (International Food Standard)

Almanya'nın HACCP standardıdır. 2002 yılında ortak bir gıda güvenliği standardı yaratmak için HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels)'den Alman gıda perakendecileri , Uluslararası Gıda Standardı (International Food Standard) ya da IFS adında ortak bir kontrol/denetim standardı geliştirdiler.2003 yılında FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) 'den Fransız gıda perakendecileri, IFS Çalışma Grubuna katıldı ve IFS versiyon 4'ün gelişimine destek verdiler.

IFS, perakendecilerin markalı gıda ürünleri üreticilerinin kalite düzeylerini denetlemek ve gıda güvenliğini garanti altına almak için uniform bir araç olarak tasarlandı. Standart , tarım ürünlerinden gıda ürünleri işlenmesine kadarki tüm aşamalarda uygulanabilir⁶⁴.

Eurepgap

Son yıllarda başta AB ülkeleri ve diğer gelişmiş ülkeler olmak üzere, dünyanın her yerinde piyasaya sürülen ürünlere ve çevreye karşı insanlar daha bilinçli bakmaya başlamıştır. Tüketici artık alacağı ürünün çevreye dost, insan sağlığına uygun ve güvenli bir şekilde üretildiğinden emin olmak istemekte ve bu şekilde ürünleri tercih etmektedir. Tüketicinin bu istekleri; sağlıklı ve güvenilir ürünleri üretme ve pazara sürülecek olan ürünlere standart getirme konusunda üreticileri, yetkilileri ve diğer konu elemanlarını ortak bir noktada birleşme durumuna getirmiştir. Bu gelişmeler sonucunda da; kalite kavramı yeni boyutlar kazanmıştır. Ulusal ve uluslararası platformda;

-Tüketiciyi koruma altına almak,

⁶⁴ www.food-care.info

- Gıda güvenliği ve bu güvenliğin şartlarını belirlemek,
- Tüketicinin satın alacağı ürünlere karşı güveni arttırmak,
- Arz zinciri boyunca en yüksek verim ve kaliteyi elde etmek,
- Başta su ve toprak kirliliği olmak üzere çevre kirliliğini önlemek

konusunda bir takım çalışmaların yapılması kararlaştırılmıştır. Bu amaçla yapılan çalışmaların en önemlilerinden birisi de iyi tarım uygulamalarıdır. Çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için iyi tarım uygulamaları önem arz etmektedir⁶⁵.

EurepGAP, çiftlikteki/tarladaki gıdaların kalitesini garantilemek için kullanılan bir yaklaşımdır. Gıda gruplarına özel kılavuzlar yayınlanmakta ve gittikçe gelişmektedir. Örneğin canlı hayvan ve taze tarım ürünleri için kılavuzlar yayınlanmıştır.

EurepGAP, tarımsal üretimde müşteri ihtiyaçlarının tercümesi olarak , global pazarda İyi Tarım Uygulamaları için anahtar bir referans olarak kurulmuştur⁵⁷.

EurepGAP, dünya üzerinde tarım ürünlerinin sertifikasyonu için gönüllü standartlar kuran, özel sektör kuruluşudur. Kuruluş amacı, farklı ürün uygulamalarında uygun global tarımsal standart oluşturmaktır.

EurepGAP, bir ön geçiş tarım standardıdır. Tarladan ürün ayrılana kadar ki tüm tarımsal aktiviteleri kapsayan sertifika anlamına gelir. EurepGAP sertifikasyonu 80 den fazla ülkede , akredite sertifikasyon kuruluşları ve 100 den fazla bağımsız kuruluşça sağlanmaktadır. EurepGAP dünya çapında tüm üreticilere açıktır . EurepGAP standardı 3 yılda bir revizyona tabidir⁵².

Organik Gıda Sertifikası

Tarım ilacı kullanılmadan üretilen ve işlenen gıdaların sertifikalandırılmasıdır⁵⁸.

⁶⁵ www.eurep.org

Organik tarım, belli tekniklerle donanmış bir üretim disiplini. Organik üretimin özelliği, her aşamasının kontrollü olması ve ürünün sertifikalandırılmasıdır. Ürünün sertifikalandırılmasının anlamı, Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik hükümlerine tam olarak uyulmasının güvence altına alınmasıdır. Bu yönetmelik hükümlerine göre, ürünün güvence altına alınmasındaki iki temel yöntem, kontrol ve sertifikasyondur. Kontrol ve sertifikasyon işlemi aynı kuruluş tarafından yapılabileceği gibi ayrı ayrı kuruluşlar tarafından da yapılabilir. Kontrol; organik tarımın sözleşmeli tarım şeklinde yapılması itibarıyla üretimin başından sonuna kadar muntazam kayıtlar tutma, üretim sürecini gözlem altına alma, gözlem süreçlerini rapor etme, ürünün organik niteliğini laboratuvar analizleri ile test etme ve denetlemelerdir. Sertifikasyon ise; bütün kontrol yöntemlerini uygulayarak elde edilen organik ürünün geldiği aşamanın belgelenmesidir. Hammadde halindeki organik ürüne “Organik Ürün Hammadde Sertifikası”, işlenmiş ürüne “Organik İşlenmiş Ürün Sertifikası” verilir. Organik hammadde sertifikası olmayan ürün organik ürün olarak işlenemez⁶⁶.

Dengeli ve sağlıklı beslenme konusunda bilinçlenme ile birlikte güncellik kazanan organik ürünlerin üretiminde ve satışında etik kurallara uygun ve tüketiciyi bilinçlendirici çalışmaların titizlikle yapılması, ülkemizin Avrupa ülkeleri ile her konuda rekabet edebilmesi için ön şart olarak bilinmelidir⁶⁷.

AG 9000

Tahılların tohumdan siloya üretimi sırasında kullanılmak üzere ve halen geliştirilme aşamasında olan ABD kaynaklı bir sistemdir⁵⁸.

Resmi olmayan bir komite olan AG 9000 Çalışma Grubu, ISO 9001:2000’in , tarımın ilgili kamu ve ticari sektörlerine sunmak üzere, mahsul üretimi uygulaması için rehber bir doküman geliştirmektedir. Çalışma grubu, gıda ve içecek endüstrilerinde kullanılan ISO 9001:2000 ve ISO 15161 arasındaki boşluğu doldurmayı amaçlar. Yaratılan taslak doküman şu iki bölümden oluşur :

⁶⁶ www.aboutorganics.co.uk/organic_information_labelling

⁶⁷ Dünya Gıda Dergisi, Haziran-2003, Sayı: 2003-6, Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu, s.17

1. Mahsul üretiminde ISO 9001:2000'in rehber uygulamalarını ve
2. ISO 9001:2000'in gereksinimleri doğrultusunda mahsul üretiminin 11 çekirdek prosesini tanımlayan çizelgeleri oluşturmak. Bu çizelgeler iki amaca hizmet eder :
 - a. Mahsul üretimi için ISO 9001:2000'e başvurmak isteyen üreticiler vd. için spesifik endüstriyel bir rehber sağlamak,
 - b. Mahsul üretim aktivitelerinin, ISO 9001:2000 ihtiyaçları ile birleştirilmesini sağlamak.

Kaliteyi amaçlayan bu standartlar, firmaların sağlıklı bir şekilde çalışmalarında ve müşterileriyle aynı ortak lisanı kullanmalarında çok önemli bir araç olmaktadır. Millet olarak en büyük eksikliklerimizden biri yazılı değil de sözlü iletişimi tercih etmemizdir. Bunun sonucunda birçok şey unutulmakta, yanlış uygulamalar yapılmakta, yapılanların kayıtları bulunmamakta, geriye dönülerek nedenler araştırılmamakta ve tabi ki bütün bu bilgiler hep kişilere ait olarak kalmaktadır. Bunun sonucunda kurumsallaşma ve süreklilik imkansız hale gelebilmektedir. Üründen müşteri ilişkilerine kadar her noktada kaliteyi sürekli geliştirebilmek ve böylelikle müşteri beklentilerini karşılamak artık ikili ilişkilerde en temel basamak haline gelmiştir. Standartlar dahilinde oluşturulmuş, etkin ve yeterli bir kalite yönetimi, bu amaca yeterli şekilde hizmet eder⁶⁸.

⁶⁸ www.ts.nist.gov/ts/htdocs/210/gsig/ag9000

3. GIDA SEKTÖRÜNDE PAZARA İLİŞKİN TEKNİK DÜZENLEMELER

3.1 Gıda Sektörü, Türkiye Tarımı ve Gümrük Birliği

Türkiye’de gıda ticareti, bundan sonraki yıllarda önemli ölçüde birbirini tamamlayan uluslararası olaylardan etkilenecektir. Bunlar; Gümrük Birliği (GB) ve GATT-Dünya Ticaret Örgütü Tarım Anlaşmasıdır. Bunların en önemlisi, GB’dir denilebilir, fakat bütün anlaşmalar birbirinden ayrılmaz biçimde işlerlik kazanmaktadır.

Türkiye ile Avrupa Birliği arasında 1 Ocak 1996 tarihi itibarıyla yürürlüğe giren GB , AB ile üçüncü ülke arasında bugüne kadar oluşturulmuş en yakın ekonomik ilişkidir. Bu yönüyle GB, Türk ticaret ve rekabet mevzuatı ile politikalarında çeşitli değişikliklere yol açmış, Türk ekonomisi için yeni fırsatlar yarattığı gibi, çaba gerektiren unsurlar da doğurmuştur. 1996 yılından itibaren GB ile ekonomimizin iki temel sektörü olan tarım ve gıda sanayi yeni bir yapılanma sürecine girmiştir. Çünkü GB sadece sanayi ürünlerini ve işlenmiş tarım ürünlerini kapsamakta, geleneksel tarım ürünleri GB’nin kapsamı dışında bulunmaktadır. İşleniş tarım ürünleri konusunda, taraflar Türkiye’nin AB’de uygulanan sisteme benzer bir şekilde söz konusu ürünlere uygulanan gümrük vergilerindeki tarım payı ile sanayi payı arasında bir ayrıma gidilmesine karar verilmişlerdir⁶⁹.

Yukarda bahsedildiği gibi GB tarım ürünlerini kapsamamaktadır. Tarım ürünlerinin taraflar arasındaki serbest dolaşımı, Türkiye’nin AB’nin Ortak Tarım Politikası’na (OTP) uyum sağlamasından sonra gerçekleşecektir.

GB’nin genel olarak tarım üzerine olası etkileri değerlendirilecek olursa (SETBİR 1997);

Tarımda kullanılan ve tarım sektöründen sağlanamayan her türlü girdi GB sonucu gümrüksüz ithal edilebilecektir. Ancak gübre gibi başlıca tarımsal girdilerden, zaten gümrük vergisi alınmıyordu. Gene de tarım sektörünün ve gıda sanayisinin girdi maliyeti önemli ölçülere varmasa bile, azalacaktır. Maliyetlerdeki olumlu gelişme bekleyişine karşılık rekabet sorunları, söz konusu malları Türkiye’de üreten firmalara yansıyacaktır⁶⁹.

Ortak Tarım Politikası çerçevesinde özel programlarla korunan tahıl, şeker, et, yağ, süt gibi temel ürünler, Gümrük Birliğinin tümüyle dışında kalacaklardır. Ancak, bundan

etkilenmeyeceklerdir anlamı çıkarılmamalıdır. Avrupa Birliğinin bu ürünlerde uyguladığı destek ve ihracat sübvansiyonu GATT anlaşmasına göre azalan ölçülerde sürecektir. Türkiye kendi korunmasını bu gelişmeye göre genel GATT kuralları çerçevesinde ayarlamak durumundadır.

Ortak Tarım Politikası listesinde olup, özel müdahale programı uygulanmayan ürünlerin büyük kısmı Avrupa Birliği pazarına zaten sıfır gümrükle ihraç edilmekteydi. Özellikle Akdeniz çevresindeki anlaşmalı başka ülkeler için de sıfır gümrük uygulanmaktaydı. Ancak Avrupa Birliği, tüm Akdeniz ülkeleriyle yaptığı anlaşmaları yenilemek üzere GATT anlaşmasının sonrasına bırakmıştır. Yeni düzenlemede, Türkiye'nin avantajlı konum elde etmek çabası, Gümrük Birliği kararınca otomatik olarak gerçekleşmeyecektir. Bu sürece paralel olarak, Avrupa Birliği Orta ve Doğu Avrupa ülkeleri ile de tarımsal dış ticaret tavizleri içeren anlaşmalar imzalamaktadır. Türkiye'nin gelişmeleri yakından izlemesi son derece önemlidir⁶⁹.

GATT (Gümrük Tarifeleri ve Ticaret Genel Anlaşması) – Dünya Ticaret Örgütü Tarım Anlaşması ve Türkiye Tarımı

GATT , dünya ticaretine ilişkin kurallar koyan çok taraflı tek sözleşme olup, 1984 yılından beri yürürlüktedir. Dünya ticaretinin serbestleştirilmesini amaçlayan GATT, temelde sanayi malları ticaretine konan engellerin kaldırılmasına yönelik bir anlaşmadır. Genel olarak, GATT'ın tarım ile ilişkili bölümleri, daha çok Amerika Birleşik Devletleri'nin istekleri doğrultusunda biçimlenmiştir. Çünkü başlangıçta tarım, tekstil ve giyim ile hizmet sektörleri GATT kapsamında tutulmuş idi. Fakat, tarımın GATT'ın öngördüğü ticaretin serbestleştirilmesi kapsamının dışında kalması, ABD'nin 1955 yılında GATT'a bir istisna hükmünü, geçici olmak kaydıyla, koydurmasıyla ortaya çıkmıştır. Söz konusu hükümle, ABD kendi üreticilerini dış rekabetten korumak için süt ithalatına uygulamakta olduğu kotayı kaldırmayı reddetmiştir. Bu istisna, izleyen yıllarda yaygınlaşmıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda, tarım, birçok ülkede karmaşık yöntemlerle teşvik edilmiş ve korunmuştur. ÖTP ile AB, ABD karşısında tarım ürünleri ticaretinde payını sürekli olarak artırmaya başlayınca, ABD GATT'ı kullanarak tarım ürünleri ticaretinde de liberilizasyonun sağlanmasını savunmaya başlamış, Uruguay Round ile de bunu başarmıştır (DİSK 2000) .

⁶⁹ GÜNEŞ E., ALBAYRAK, M., GÜLCUBUK, B. s. 52, 53, 54

GATT çerçevesinde yapılan sekizinci çok taraflı ticaret görüşmesi olan ve tarım ticaretinde liberilizasyonu amaçlayan Uruguay Round, 1986 yılında başlamış, yaşanan çetin pazarlıklar nedeniyle de ancak 1993 yılında sonuçlandırılabilmiştir. Uruguay Round Sonuç Anlaşması, dört alanın düzenlenmesi amacıyla çeşitli hükümler içermektedir; pazara giriş (tariflendirme ve tarife indirimi), ihracat yardımları, iç destekler ve sağlık-bitki sağlığı önlemleri⁶⁹.

3.2 Türkiye’de ve Dünyada Gıda Güvenliği Sağlamaya Yönelik Çalışan Resmi Kuruluşlar

3.2.1 Dünyada Gıda Sektörü Üzerinde Kontrol ve Denetim Yetkisine Sahip Resmi Kuruluşlar

1800’lerin ortalarına kadar, gıda ve gıda ürünlerini standardize etmek için ilk çalışma Avusturya’da ortaya çıkmış olan Codex Alimentarius Europeus adındaki organizasyondur. Bu organizasyon denemesi fikrinin arkasında; Avrupa’daki mevcut gıda yasalarını uyumlaştıran bir sistem oluşturmak idi. Bu çalışmanı sonlanmasının ardından, uzun yıllar sonra gıda standartlarının uluslararası bir sistem yaratımının oluşturulması ve birçok forumda bunun tartışılmasıydı gelişen süreç. 1943 yılında, gıda ve tarım üzerine, Hot Spring, Virjinya’ya, tasarlanmış üç amaç doğrultusunda varolan standartları geliştirmek için hükümet desteğinin verildiği bir organizasyon yaratmak amacıyla, 44 ulusun katıldığı Birleşmiş Uluslar Konferansı gerçekleştirildi. Bu 3 amaç neydi;

1. Ulusal pazarlar kadar uluslararası pazarlarda da öneme sahip olan gıdanın besin değerinin iyileştirmek,
2. Ticareti kolaylaştıran sistemler yaratmak,
3. Tüketici sağlığını korumak.

Tartışma, II. Dünya savaşıdan sonra uluslararası gıda ticaretini arttırmak temeline sahipti. Bu doğrultuda, üzerinde düşünülen konular şöyleydi; gıdaları korumak için gıda katkılarının, ziraat ve gıda depolamada kullanılan yeni pestisit bileşenlerinin, kullanımının artırılması ve farklı ülkelerde kullanılan gıda standartları arasında bir harmonizasyonun sağlanması idi.

Bununla birlikte tartişılan diğerkonular şöyleydi; gıdanın doğru etiketlenmesi, gıdaların kontamine olduğu, insektler, kemirgenler, kuş pislikleri ve hastalık yapıcı mikroorganizmaları elemine etmek ya da azaltmak için iyi hijyen uygulamalarının teşvik edilmesini sağlamak idi.

Bu konferans, geçici bir komisyon yarattı ve 16 Ekim 1945 yılında Birleşmiş Milletlerdeki Gıda ve Tarım Organizasyonu’nun oluşturulmasında bir öncü niteliğindeydi ve birkaç yıl sonra Dünya Sağlık Örgütü oluşturuldu. Kuruluşlarının ilk yıllarında FAO ve WHO yanlış beslenme ve gıda üretimi problemlerine odaklandılar. 1950’lerdeyse; gıda standartları ve gıda kalitesi ve güvenliği üzerine faaliyet göstermeye başladı.

FAO (Food And Agriculture Organization of The United Nations) (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü)

FAO; açlığı yenmek için uluslararası boyutta çalışan bir organizasyondur. Hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ölkelere hizmet eden FAO, uzlaşılan ve tartişılan politikaları görüşmek için tüm ulusların eşit şekilde bir araya geldikleri, tarafsız bir forum olarak hareket eder. FAO, aynı zamanda bilgi kaynağıdır. O, tarım, ormancılık ve balıkçılık uygulamaları , iyi beslenmeyi sağlamak ve modernizasyona geğişte ölkelerin gelişimine yardım eder⁷⁰.

FAO 1945 yılında kurulumundan bu yana , dünyanın fakir ve aç insanların % 70’ini oluşturan kırsal alanlarda gelişime özel dikkatle odaklanır. FAO’nun aktiviteleri 4 ana alandan oluşur :

- Bilginin erişebilirliğini sağlamak
- Uzmanlık politikalarını paylaşmak
- Uluslar için bir toplantı yeri sağlamak
- Bilgiyi uygulama alanına taşımak

Gıda güvenliğini sağlamak FAO’nun çalışmalarının özünü oluşturur. Sağlıklı, aktif yaşam için insanların yüksek kalitede gıdaya düzenli olarak ulaşmalarını amaçlar. Dünya ekonomisini gelişimine katkı sağlamak ve kırsal nüfusun daha iyi yaşaması, tarımsal verimliliğın arttırılması ve beslenme seviyesinin yükseltilmesi FAO’nun sorumluluğundadır⁷⁰.

⁷⁰ www.fao.org

1. Bilginin erişebilirliğini sağlamak

FAO bir bilgi ağı gibi hizmet eder. Bünyesinde, toprak bilimciler, orman bilimciler, balıkçılık ve çiftlik hayvanları uzmanları, beslenme uzmanları, sosyal bilimciler, ekonomistler, istatistik bilimcileri ve diğer profesyoneller bulunmaktadır. Bunlar, verileri toplar, analiz eder ve yayınlarlar.

2. Uzmanlık politikalarını paylaşmak

FAO, üye ülkelere, açlık etkilerini hafifletmek ve kırsal gelişme için tarımsal politikaların düzenlenmesinde, destekleyici planlamalarda, ulusal stratejiler yaratma ve etkili kanun taslakları oluşturma konusunda destek verir.

3. Uluslar için bir toplantı yeri sağlamak

Önemli tarım ve gıda konularında saha ofislerinde ya da müdürlüklerde , dünyadaki uzmanlar ve politika yapıcılarla toplantı gerçekleştirir.

Tarafsız bir forum olarak FAO, zengin ve fakir ulusların bir araya getirerek ortak bir anlayış inşa etmeyi sağlar.

4. Bilgiyi uygulama alanına taşımak

FAO; dünya çevresinde saha projelerinin binlercesini deneye tabi tutar. FAO endüstriyel ülkeler, gelişmiş bankalar ve diğer kaynaklardan sağlanan milyon dolarları yönetir. Bazı durumlarda teknik know-how sağlayan FAO , kriz durumlarında , kırsal geçim araçlarını korumak ve kırsalda yaşayan insanların yaşamlarına yardım etmek ve yeniden inşa etmek için Dünya Gıda Programı ve diğer yardımsever araçlarla birlikte çalışır.

FAO'nun Dünya Gıda Güvenliği Komitesi

Dünya Gıda Güvenliği Komitesi (CFS) , dünya gıda güvenliği ile ilgili politikaları takip eder ve gözden geçirir⁷¹.

⁷¹ WALLANCE, C. s.82

CODEX ALIMENTARIUS

FAO ve WHO (Dünya Sağlık Örgütü)'nün katılımıyla, ulusların ticaretteki engellerini azaltmak, uluslararası gıda standartlarını ve mevzuatını koordine etmek, bölgesel pazarların uluslararası ticaret ile uyumunu sağlamak amacıyla, merkezi Roma'da olan FAO ve WHO'ya üye ülkelerin başvuruyla hemen üye oldukları bir komisyon 1963 yılından beri çalışmalarını sürdürmektedir. Türkiye de bu komisyona üyedir. Çalışma yöntemine göre üye ülkelerde “Milli Kodeks Komitesi” ve “Kodeks Temas Noktası” o ülke görüşünün oluşturulması ve komisyona iletilmesinde görev alırlar.

Komisyona bağlı kodeks komiteleri, konular üzerinde kodeks standardı hazırlık çalışmaları yapar, genel kurulda kabul edilen standart Codex Alimentarius”da yayınlanır⁷².

FDA (Food And Drug Administration) (Gıda ve İlaç Dairesi)

FDA'nın çalışma konusu , ilaç ve gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgilidir.

FDA, insan ve hayvan ilaçlarının, biyolojik ürünlerin, medikal araçların, radyasyon yayan ürünlerin ve kozmetiklerin güvenliğini ve yararını sağlayarak, halk sağlığını korumaktan sorumludur.

Bugün FDA'nın CFSAN olarak bilinen Gıda Güvenliği ve Beslenme Merkezi, FDA adına gıda güvenliğine yönelik çalışmalar yapar. Üretilen ve ithal edilen ürünler, kozmetikler, ilaçlar, biyolojik ürünler, tıbbi gereçler ve radyolojik ürünler genel olarak çalışma konusunu oluşturur. Odaklandığı nokta, müşteri korumasıdır⁷³.

Amerika'da gıda mevzuatının uygulayıcısı “Sağlık, Eğitim ve Refah Bakanlığı”dır. 1931 yılında bağımsız olarak kurulan gıda ve ilaç dairesi (Food and Drug Administration-FDA) 1953 yılından itibaren adı geçen Bakanlık'a bağlanmıştır. Bir müsteşar yardımcısına bağlı olarak çalışan dairenin “Ürün Güvenliği”, “Gıda”, “İlaç” ve “Veteriner Hekimliği” olmak üzere dört bürosu

⁷² http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

vardır. Gıda, ilaç ve kozmetiklerin güvenlik, safiyet, etkinlik ve zararsızlığı konularında kontroller yapmakta, tüketicilerin korunması için faaliyetlerde bulunmaktadır⁷³.

3.2.2 Türkiye’de Gıda Sektörü Üzerinde Kontrol Ve Denetim Yetkisine Sahip Resmi Kuruluşlar

Gıda kontrolü, devletin tüketici çıkarlarını koruma konusunda uygulayacağı politikalardan biridir.

Beşinci Beş Yıllık Kalkınma Planının fiyat politikası bölümünde tüketici koruması ile ilgili olarak şöyle denilmiştir ;

- a) Hammadde, işgücü, enerji ve zaman kaybını önlemek amacı ile işletmelerde, koruyucu kalite kontrol tekniklerinin yaygın şekilde kullanılmasını sağlamak üzere, kurulacak olan teşkilatlar devletçe desteklenecektir.
- b) Sanayide prodüktiviteyi ve kaliteyi geliştirici tedbirler alınacaktır.
- c) İhracat bakımından ve halkın can emniyeti yönünden önemli olan madde ve mamullerin standartlara uygun belgelendirme işlemlerinin, uluslar arası veya bölgesel kuruluşlarca belirlenen usullere uygun olarak yapılmasını sağlamak üzere gerekli teşkilatlanmaya gidilecek, belgelendirme ve laboratuvar onay sistemi ile meteoroloji merkezinin kurulması gerçekleştirilecektir.
- d) Tüketicinin piyasa şartlarından haberdar olmaları sağlanacaktır.
- e) Üreticiler arasında rekabet teşvik edilecek ve tekelleşmeler önlenecektir¹².

Dünyanın birçok yerinde gıda kontrolü gerçekten bir sorundur. Ülkemizde gıda kontrol görevi mevcut yasa, tüzük ve yönetmeliklerin yetki verdiği kamu kuruluşları tarafından yürütülmektedir. Bunu biraz açarsak aşağıda bahsedildiği şekilde bir süreç geçirdiğini görmüş olacağız.

⁷³ www.fda.gov

1930 yılından 1995 yılına kadar geçen zaman içinde yani 65 yıl boyunca ülkemizde gıda ile ilgili hizmetler, 8 ayrı kamu kurum ve kuruluşu tarafından yerine getirilmekteydi. Bu kamu kurum ve kuruluşları;

- 1-Sağlık Bakanlığı,
 - 2-Tarım ve Köy işleri Bakanlığı,
 - 3- Sanayi ve Ticaret Bakanlığı,
 - 4- İçişleri Bakanlığı,
 - 5- Maliye ve Gümrük Bakanlığı,
 - 6- Adalet Bakanlığı,
 - 7- Dış Ticaret Müsteşarlığı,
 - 8- Türk Standartları Enstitüsü
- olarak sıralanmaktaydı.

Yukarıda adlarını sıralanan 8 ayrı kuruluş tarafından büyük bir yetki karmaşası içinde yürütülmekte olan gıda ile ilgili hizmetler; Avrupa Birliği uyum yasa çalışmalarının başladığı 1995 yılının ilk aylarına gelindiğinde, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köy işleri Bakanlığının ortak görüşü halinde, **28 Haziran 1995** tarihli Resmi Gazete de yayımlanan “ Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair ” 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve bu Kararnamede değişiklik yapan 7 Kasım 1995 tarihli Resmi Gazete de yayımlanan 4128 sayılı Kanun ile, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köy işleri Bakanlığı tarafından müştereken yerine getirilmeye başlandı. 560 sayılı KHK; gıda ile ilgili hizmetleri her ne kadar iki Bakanlık çatısı altında toplamış olsa da, yine de bu iki kurum arasındaki yetki karmaşası tam olarak ortadan kalkmamıştı.

Zira gıda maddesi üreten bir işyerine Sağlık Bakanlığı hem GSM ruhsatı ve hem de çalışma İzni ve Gıda Sicil Belgesi verirken, aynı işyerinde üretilen gıda maddesine bu sefer Tarım ve Köy işleri Bakanlığı Üretim İzni Belgesi vermekte ve bu yeri denetlemekteydi.

Sağlık Bakanlığı ise sade gıda maddesi satış yerlerinde denetim yetkisine sahip idi.

Sağlık Bakanlığı bu denetim yetkisini, yayımladığı bir yönetmelikle bünyesinde gıda denetim elemanı bulunan belediyelere de devretmişti.

Fakat çoğu belediyelerimiz, alt yapı ve eleman eksikliği nedeni ile bu görevleri Sağlık Bakanlığı adına etkili ve yeterli bir şekilde yapamadı.

İşte tüm yetkilerin tek bir elde toplanmasını sağlamak amacıyla; yasama organımız TBMM tarafından, **27 Mayıs 2004** tarihinde 5179 sayılı “ **Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve**

Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun ” kabul edilerek, 5 Haziran 2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete de yayımlanarak yürürlüğe girdi¹². şu an gıda ile ilgili olarak yürürlükte olan Kanun budur.

Tarım Köy İşleri Bakanlığı

Bu bakanlık; 1923 yılından günümüze kadar 4 kez isim değiştirmiştir. Buna paralel olarak teşkilat yapısında bir çok değişikliğe uğramıştır. Kendisine bağlı birimlerden bazıları direkt , bazıları dolaylı olarak gıda kontrolü ile ilgilidir. Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik dahilinde denetimleri gerekleřtirir⁷⁴.

Temel görevleri :

- Hayvan Sağlığı ve Karantina
- Bitki Sağlığı ve Karantina
- Gıda tescil, Ruhsatlandırma ve denetim
- Yem tescil, Ruhsatlandırma ve denetim
- Tohum tescil
- Veteriner ve Zirai İlaç Ruhsatlandırma
- Su ürünleri avcılığını düzenleme
- Su ürünleri sağlığı
- Çevre koruma
- Afetlerde yardımları düzenleme

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Tarafından Yapılan Kontrol ve Denetimin Esasları :

- Bakanlık, Resmi Gazetede yayınlanan, “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İş Yeri Sorumluluklarına Dair” yönetmelik esaslarına göre denetimler yapar.

74

http://www.tarim.gov.tr/arayuz/10/icerik.asp?efl=ulusalpr/anagiris.htm&curdir=%5csanal_kutuphane%5culusalpr&f l=ulusalprog/ulusalprg.htm

- Denetimler gıda kontrolörleri tarafından; gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında, işlemeyle ilgili olarak kullanılan alet, ekipman, makinesi ve taşıma araçları, gıda maddelerinin üretimi ve hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde, ve katkı, aroma ile diğer teknolojik yardımcılar, yarı mamuller, mamuller, gıda maddeleri ile temas eden ve malzemeler ile temizleme ve bakım ürünleri, gıda maddelerinin perakende satış noktaları hariç dağıtım safhaları, işleme ve muhafaza teknikleri, gıda maddelerinin etiketleme, taşıma, depolanması, konularında yapılır.
- Denetim, gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında veya uygun görülen aşama/veya aşamalarında denetim programına uygun olarak yılda en az iki kez; ayrıca gerekli görüldüğü zamanlarda veya şüphe ve şikayet üzerine yapılır. Denetim önceden uyarı yapılmaksızın gerçekleştirilir⁷³.

Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanlığı

Görevleri;

➤Gıda ve Gıda ile temas eden ambalaj materyallerine ilişkin mevzuatları hazırlamak, gıda zincirinin tüm aşamalarında, ithalat ve ihracat işlemlerinde denetimlerin ve kontrollerin yapılmasını planlamak, koordine etmek ve takip etmek.

➤Gıda ve beslenmeye ilişkin projeler hazırlamak, uygulamak, ayrıca gıda ile ilgili konularda kalkınma ve icra planlarının hazırlanmasına yardımcı olmak ve takip etmek.

➤Kodeks Alimentarius Komisyonun çalışmalarını takip etmek, toplantılara katılarak taslak standartlara ülke görüşlerimizi bildirmek ve ticari ilişkide bulunduğumuz ülkelerin gıda mevzuatlarını takip etmek.

➤5179 Sayılı Kanun kapsamında yer alan tarım ürünleri ve gıda maddelerinin (ham, yarı veya tam işlenmiş her türlü madde) ithalat ve ihracat kontrollerini yapmak ve ihracatta sertifika düzenlemek, uluslararası anlaşmalar çerçevesinde uygulamalar yapmak. Genel Müdürlükçe verilecek diğer görevleri yerine getirmek.

Bağlı Şube Müdürlükleri :

- Yem Kontrol Şube Müdürlüğü
- Yurtiçi Gıda Kontrol ve Beslenme Şube Müdürlüğü
- Gıda Dış Ticareti ve Kontrolü Şube Müdürlüğü

Yurtiçi Gıda Kontrol Ve Beslenme Şube Müdürlüğü**Görevleri ;**

➤Gıda Üretimin zincirinin tüm aşamalarında, 5179 Sayılı Kanun'a göre; denetim ve kontrollerini koordine etmek, AB'ye uyum çalışması çerçevesinde ülke genelinde etkin bir kontrol sistemi oluşturarak kaliteli ve güvenli gıda arzını sağlamak; bu amaçla, Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) kavramının ve İyi Hijyen Uygulamaları'nın gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında uygulamasını sağlamak; risk temeline dayanan kontrol sistemi kurarak gıda üretim zincirinde gıdanın izlenebilirliğini sağlamak ve denetimini etkinleştirmek; yıllık denetim programları hazırlayarak taşra teşkilatlarından gelen sonuçların takibini yapmak ve değerlendirmek;

➤Alıcı ülke kriterleri doğrultusunda ihracatı yapılacak gıda ve gıda ürünleri için gerekli hizmetleri yaparak, analiz sonuçlarının alıcı ülke kriterlerine ve/veya Türk Gıda Kodeksi ve ilgili tebliğlere uygunluğunun tespitinden sonra Gıda Güvenliği/Sağlık Sertifikası düzenlemek;

➤Gıda Kontrolör eğitimleri düzenlemek; Gıda Kontrolörlerine yönelik yıllık plan dahilinde hizmet içi eğitimler düzenlemek; mevcut bilimsel bilgi ve veriler bazında mevzuatı geliştirme çalışmalarını koordine etmek;

➤ AB Hızlı Alarm Sistemine ülkemiz alarm sisteminin bağlanabilmesini ve etkin bir şekilde işletilebilmesini sağlayarak taşra teşkilatı, laboratuvarlar ve ilgili kurum/kuruluşlar arasında ulusal bir network sistemini kurmak ve işletmek; ihracattan geri dönen ürünlere yönelik acil tedbirlerin alınması için bağlı taşra teşkilatlarını görevlendirmek, yönlendirmek, ve

koordinasyonunu sağlamak; katkı, kalıntı ve bulaşanların izleme çalışmalarını planlamak, koordine etmek ve çalışmaların yürütülmesinde bağlı teşkilatları görevlendirmek;

➤Gıda güvenliğini ilgilendiren acil durumlarda, kriz yönetimi kapsamında teknik ve bilimsel desteği sağlayarak önlemlerin alınmasını ve bunların taşra teşkilatları tarafından gecikmeden uygulanmasını sağlamak; beslenmeye ilişkin projeler hazırlamak ve uygulamak; gıda ile ilgili konularda kalkınma ve icra planlarının hazırlanmasına yardımcı olmak ve takip etmek;

➤Daire Başkanlığınca verilecek benzeri görevleri yapmak⁷³.

Gıda Dış Ticareti Ve Kontrolü Şube Müdürlüğü

Görevleri ;

➤5179 Sayılı Kanun ile tanımlanmış gıda maddeleri ve gıda ile temas eden ambalaj materyallerinin ithalatında belge düzenlemek; gıda güvenliği açısından fiili ithalat kontrollerini yapmak; uluslararası anlaşmalar ile ithalat anlaşma ilkelerine uygunluğunu temin edecek sistem ve yapısal düzenlemenin oluşması için gerekli düzenlemeleri yapmak;

➤İthalatların yapılacağı gümrük kapıları ile ilgili işlemleri yapmak; Sınır Ticareti ve Sınır Ticaret Merkezleri yoluyla yapılan ithalat işlemlerini düzenlemek; ikili ve çok taraflı anlaşmalar ile belirlenen görevlerin yapılmasını teminen yurt içinde ilgili kurum ve kuruluşlarla koordinasyonu sağlamak;

➤Gıda maddelerinin ithalatında uluslararası anlaşmaları gözeterek ulusal gerekliliklerin tespiti, planlanması ve yönetimini yapmak; gıda sektörünün dünya pazarlarında rekabet gücünü artırmak amacı ile uluslararası pazarları izlemek;

➤Avrupa Birliği (AB), Avrupa Serbest Mübadele Birliği (EFTA), Ekonomik İşbirliği ve Gelişme Teşkilatı (OECD), Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ/GATT) ile bağlantılı anlaşmalar ve

önlemler (SPS,TBT) ile ikili veya çok taraflı anlaşma ve görüşmeler veya bölgesel bazda yapılan teknik anlaşmaları yürütmek ve gerekli koordinasyonu sağlamak;

➤Gıda dış ticaretine ilişkin yurtiçi ve yurtdışı elektronik bilgi ağını yerleştirmek; gıda maddelerinin ithalatına ilişkin projeler hazırlamak ve yürütmek; ithalatta gıda kontrolör eğitimi koordinasyonunu yapmak;

➤Daire Başkanlığınca verilecek benzeri görevleri yapmak⁷³

Mahalli İdareler – Belediyeler

Belediyeler; 5216 ve 5393 sayılı Kanunlar gereği gıda maddesi üreten ve satan işyerlerine “ **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı** ” adı altında sıhhi ya da gayrisıhhi müessese ruhsatı veren kurumlardır.Belediyeler işyerlerine bu ruhsatı “ **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik** ” te yer alan şartlara uygun olması halinde vermektedirler⁷⁵.

Belediyeler ruhsat verdikleri işyerlerinde yaptıkları denetimlerde, bu yönetmelikte yer alan şartlara uygunluğun devam edip etmediğini dikkate almaktadırlar. **Yani ruhsat şartlarının devamlılığını kontrol etmektedirler.**

Çalışma İzni ve Gıda Sicil Belgesinin Belediye mücavir alanları içerisinde Belediye Başkanlıkları, mücavir alan dışında İl Özel İdare Müdürlükleri tarafından verilmektedir. Çalışma İzni ve Gıda Sicil Belgesi; belediyeye yapılan müracaatın akabinde belediye yetkilileri tarafından gerçekleştirilen denetim neticesinde yapılır. Çalışma ruhsatı alan iş yeri, ancak bu aşamadan sonra “üretim izin sertifikası” alabilir. Üretim izin sertifikası, Tarım ve köy işleri bakanlığı tarafından, iş yerine yapılan denetim neticesinde verilir . Denetimde, iş yerinin gıda üretimine uygun olup olmadığı değerlendirilir.

⁷⁵ Gıda Sektöründe Sorumlu Yöneticinin El Kitabı, Elli Soruda Sorumlu Yöneticilik, TMMOB Gıda, Kimya, Ziraat Mühendisleri Odası, s. 35

Türk Standartları Enstitüsü

Türk Standartları Enstitüsü (TSE), 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı Türk Standartları Enstitüsü Kuruluş Kanununun 16.05.1985-3205 ile değişik 1 inci maddesi gereğince, her türlü madde ve mamuller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak amacıyla kurulmuştur⁷⁶.

Ülkemizde milli düzeyde standart hazırlamakla görevli kılınmış TSE tarafından bugüne kadar hazırlanmış 6000 kadar Türk Standardından yaklaşık 800'ü gıda maddeleri ile bunların özellikleri, numune alma esasları, muayene ve deney metotları, ambalaj ve depolama kuralları ile ilişkindir. Bu standartların hazırlanmasında, Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı ve Dünya Gıda ve Sağlık Teşkilatı gibi örgütlerin yayınlamış olduğu uluslararası standartların yanı sıra ülkemizle ticari ilişkileri bulunan ülkelerin milli standartları kaynak olarak alınmakta, bunlardan büyük ölçüde yararlanılarak ülkemiz şartları ile uyumları sağlanmak üzere kamu ve özel sektör kuruluşları ile bilim ve araştırma kurumlarının görüşleri alınarak değerlendirilmektedir⁷⁶.

3.3 Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Konusunda Hukuki Yapı

Avrupa Birliği hukuku birincil ve ikincil mevzuat olmak üzere, ikiye ayrılmaktadır. Avrupa Topluluğunu kuran 1957 tarihli Roma Antlaşması ve Birliğin genişlemesi ve derinleşmesi nedeniyle bu antlaşmaya zaman içerisinde yapılan tadilatlar (Maastricht ve Amsterdam Antlaşmaları) AB'nin birincil mevzuatını oluşturmaktadır. Bu antlaşmalarda AB'nin kapsamı, amaçları uygulayacağı politikaların genel ilkeleri ve kurumsal yapısı gibi konulara yer verilmektedir. İkincil mevzuat ise AB'nin karar organlarından Konsey, Komisyon ve Parlamento tarafından kabul edilen ve AB Antlaşmasında bahsi geçen politika alanlarının uygulanmasına ilişkin ayrıntılı hükümler getiren Tüzük, Direktif, Karar gibi düzenlemelerdir³¹.

Gıdaya ilişkin AB mevzuatı esas olarak Avrupa Topluluklarını Kuran Roma Antlaşmasının dört maddesine dayanmaktadır.

⁷⁶ <http://www.tse.org.tr/Turkish/tse/kurulus.asp>

1. Tarım başlığı altındaki 37. madde, gıda güvenliğinin tarımla ilgili yönleri bakımından konuyu temel teşkil etmektedir. Bu madde Komisyondan Ortak Tarım Politikasının uygulanması ile ilgili tüzük ve direktif teklifleri sunmasını istemektedir.
2. 95. madde, üst düzey çevre ve halk sağlığı sağlanması önceliği çerçevesinde, iç pazarın tamamlanmasına ilişkin hükümler içermektedir.
3. Başlık XIII “halk sağlığı” 152. madde, tüm AB politika ve eylemlerinde insan sağlığının üst düzeyde korunmasını temin etmeyi hedeflemektedir. 37. maddeye istisna olarak Konsey, 152. maddeyi, veteriner ve bitki sağlığı alanlarında kamu sağlığının korunması gibi bir doğrudan amaçla, temel kabul etmektedir.
4. Başlık XIV “tüketicinin korunması”, özellikle 153. madde, tüketicilerin üst düzeyde korunmasını sağlamayı hedeflemektedir. Sağlığın ve güvenilirliğin korunması ile tüketicilerin ekonomik çıkarlarının muhafazası, bu politika alanında yer alan üç temel ilkedir. AB ayrıca, tüketicilerin, bilgi ve gerekli eğitimi alma hakları ile çıkarlarını korumak üzere örgütlenme haklarını geliştirmeleri için destek sağlayacaktır. Tüketicinin korunmasına yönelik yükümlülükler diğer AB politika ve faaliyetlerinde de dikkate alınacaktır.

Gıda güvenliği alanı, doğası gereği, AB müktesebatının (mevzuat ve uygulama tedbirleri) birden fazla bölümlerinde düzenlenmiştir. Gıda güvenliğine ilişkin hükümler ihtiva eden farklı müktesebat bölümleri; Malların Serbest dolaşımı, Tüketici Hakları, Tarım ve Balıkçılıktır. Üye devletler arasında AB’nin kuruluşundan günümüze gıdalar dahil tüm ürünlerin AB içerisinde herhangi bir engelle maruz kalmadan serbestçe ticaretine ilişkin yasal düzenlemeleri içeren Malları Serbest Dolaşımı bölümündeki gıdaya ilişkin düzenlemeler, üye ülkeler arasında gıda ürünlerinin herhangi bir engelle karşılaşmadan ticaretinin sağlanması ve üye ülkeler arasında gıda ürünlerinde uygulanan standart hijyen şartlarında yeknesaklık sağlanmasını temine yönelik hukuki tedbirler öngörür. Bugün sayısı yüzleri aşan direktiflerle karşılaşılacak bu alanda, üye devletlerin gıda alanında yürütmekte oldukları denetimlerin standartlaştırılmasına çalışılmaktadır. Bu alandaki düzenlemelerin ilk ortaya çıkışı AB’nin kuruluş yıllarına kadar gitmekte olup, 1987 tarihli Tek Senetle Tüketici politikasının da Antlaşmalara dahil edilmesiyle bazı değişimlere uğramıştır. Tarım bölümünde esas olarak 1968 yılından bu yana uygulanmakta olan ve daha çok ürün bazında desteklemeye dayanan Ortak Tarım Politikasına ilişkin hükümler yer almakta olup

bu bölümdeki mevzuat hacminin toplam AB müktesebatının yarısına denk geldiği ifade edilmektedir. Bu bölümde gıda güvenliğini ilgilendiren mevzuat, daha çok bitki sağlığı ve hayvan sağlığı başlığı altında yer alan düzenlemeler olup Yeşil ve Beyaz Kitaplar sonrası hazırlanan mevzuat da burada kabul edilmektedir. Balıkçılık alanında ise gıda güvenliği ile ilgili olarak balıkçılık işletmelerinde asgari olarak sağlanması öngörülen hijyenik koşullara, oluşturulması gereken Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları gibi denetim mekanizmalarına ilişkin düzenlemeler bulunmaktadır³¹.

Gıda Hukukunun Genel İlkelerine İlişkin Yeşil Kitap

Yeşil Kitap, komisyon tarafından hazırlanmış olup AB gıda hukukunun genel ilkeleri hakkındadır. Amacı, mevzuat hukuki yapıyı çok geniş bir platformda tartışarak iyileştirmektir.

Yeşil kitabın dört temel hedefi bulunmaktadır :

1. Mevcut mevzuatın ne derece tüketicilerin, üreticilerin ve ticaretle uğraşanların beklentilerini karşıladığını tespit etmek,
2. Ulusal düzeyde ve AB düzeyinde yürütülen gıda denetimlerinin gıdaların sağlamlığı ve güvenilirliğini ne ölçüde sağladığı ve tüketicilerin çıkarlarını koruduğunu araştırmak,
3. Gıda mevzuatı hakkında kamuya açık bir tartışma başlatmak,
4. Tüm bunların sonucunda Komisyonun AB gıda hukukunu geliştirmek üzere uygun tedbirler belirlemesini temin etmektir.

Kitapta Komisyon çeşitli politika seçeneklerini tartışmaya açmadan önce, gıda zincirinin tamamını kapsayan bir yasal yaklaşım benimseyerek AB gıda hukukunun temel hedeflerini ortaya koymaktadır. Bahse konu hedefler ;

- Halk sağlığı ve güvenliği ile tüketicinin korunmasında üst düzey bir standart sağlamak,
- AB Ortak pazarında malların serbest dolaşımını sağlamak,
- Risk değerlendirmesi ve bilimsel kanıta ilişkin yasal bir temel oluşturmak,
- Avrupa sanayinin rekabet gücünü artırmak, ihracat beklentilerini güçlendirmek,
- Gıda güvenliğine ilişkin birincil sorumluluğu sektördeki üreticilere ve tedarikçilere bırakmak,

- Mevzuatın tutarlı, mantıklı ve açık olmasını sağlamaktır.

Etkin, açık, kapsamlı ve kullanıcı dostu bir mevzuatın hazırlanıp uygulamaya konulabilmesi için Komisyon, AB gıda mevzuatını basitleştirmeyi ve daha rasyonel hale getirmeyi hedeflemektedir. Bu çerçevede Yeşil Kitapta gündeme getirilen sorular aşağıdaki gibidir :

- Ayrıntılı her şeyi tarif eden bir mevzuat mı istemekteyiz yoksa daha genel bir yaklaşım mı benimsenmelidir?
- İyi imalat uygulamaları ve standartlar gibi işletmelerin bireysel olarak üstlendikleri düzenlemeler etkin midir ve gıda sektörü için uygun mudur?
- Mevzuat düzenlemelerinde yatay veya dikey yaklaşımlardan hangisi tercih edilmelidir?
- Ortak tarım politikası, iç pazarın düzgün işlemesi gereği, düzey tüketici korunması, mevzuat ve uygulamada basitleştirmeye gitme ve yerellik ilkesi gibi farklı unsurları tek bir gıda hukukunda nasıl bağdaştırabiliriz?
- Ulusal yasal girişimleri nasıl ele almalıyız?
- Karşılıklı kabul etme ilkesinin uygulanmasının zor olduğu durumlarda AB mevzuatını nasıl güçlendirebiliriz?

Metinde Komisyon tarafından gıda güvenliği alanındaki mevzuat ve uygulama bakımından aşağıdaki tespitler yapılmıştır.

- Mevzuat oluşturulurken ilgili sosyoekonomik tarafların görüşlerinin alınması şeffaflığın sağlanması bakımından kaçınılmazdır.
- Mevzuatın iç hukuka gecikmiş ve yanlış bir şekilde aktarılmasını önlemek amacıyla direktifler yerine tüzükleri kullanmak daha tercihe şayan görünmektedir.
- Basitleştirilmiş usuller yoluyla mevzuatın, bilimsel ve teknik anlamda yaşanan hızlı gelişmelere, en kısa sürede uyumu sağlanmalıdır.
- Kullanılan tanımlar tüm gıda mevzuatı için ortak olmalıdır.

Ayrıca komisyon gıda ürünleri, piyasaya sunulma gibi terimlerin tanımı için öneride bulunmaktadır.

- AB hukukunun, gıda hijyenine ilişkin genel direktifler belirlerken, bunun bir alt dalı olan hayvan sağlığı ile ilgili olarak ayrıntılı mevzuat düzenlemesi, bu alandaki rasyonelleştirme çalışmalarını zorlaştırmaktadır.
- Müktesebatın tarım ve malların serbest dolaşımı bölümlerindeki yaklaşım farklılıkları dikkate alınmaksızın gıda kalitesi temin edilmelidir.
- Gıda maddelerindeki etiketlerde tüketiciler tarafından anlaşılması zor bilgilerin verilmesinden kaçınılmalıdır⁷⁷.

Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap

Yeşil Kitap çerçevesinde kamu kurumları, üye devletler ve kamu oyunda gerçekleştirilen tartışmalar 12 Ocak 2000 tarihinde Komisyon tarafından yayınlanan “Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap” ile bir sonuca ulaşmıştır. Beyaz Kitabın amacı, gerçekleştirilen tartışmalar ışığında, mevcut AB gıda mevzuatını tamamlamak ve modernleştirmek için gerekli bir dizi kapsamlı faaliyet alanını belirlemek, gıda mevzuatını daha uyumlu, anlaşılabilir ve esnek hale getirmek, mevzuatın daha iyi uygulanmasını teşvik etmek, tüketicilere karşı şeffaflığı artırmak ve yüksek derecede bir gıda güvenliğini garanti etmek üzere önerilerde bulunmaktadır⁷⁸.

Komisyon tarafından gıda güvenliğine ilişkin benimsenen ilkeler, Beyaz Kitapta aşağıdaki gibi sıralanmıştır :

- Gıda zincirinin tümünü kapsayan ve entegre bir yaklaşımın takip edilmesi,
- Gıda zincirindeki tüm unsurların rollerinin açık bir şekilde tanımlanması (yem üreticileri, çiftçiler, gıda işletmeleri, üye devletler, komisyon, tüketiciler)
- Yem ve gıdaların ve bunların içerdiklerinin izlenebilir olması,
- Tutarlı, etkin ve dinamik bir gıda politikası,
- Risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimini kapsayan bir risk analizi,
- Bağımsızlık, bilimsel yetkinlik ve şeffaflık bakımlarından en üst seviyede bilimsel tavsiye,
- Risk yönetiminde ihtiyati tedbir ilkesinin uygulanabilmesi

⁷⁷ http://www.europa.eu.int/comm/food/index_en.htm

Komisyon, bu ilkeler çerçevesinde, AB’de uygulanacak olan mevzuat, uygulama ve denetim vs. tüm unsurlarıyla birlikte bir gıda sisteminin oluşturulmasında, gıda zincirinin tümünü kapsayan ve “çiftlikten çatala” veya daha doğru bir ifadeyle “tarladan sofraya” olarak adlandırılabilen bir yaklaşımın benimsenmesini teklif etmektedir⁷³.

Bu anlayış içerisinde, Komisyona göre, yem üreticileri, çiftçiler ve gıda imalatçıları gıda güvenliğinde birinci sorumluluğa sahip olmalı, üye devletlerdeki yetkili otoriteler ulusal izleme ve kontrol sistemleri yoluyla bahse konu sorumluluğun yerine getirilmesini sağlamalı ve izlemelidir. Komisyon, yetkili otoritelerin değerlendirmesi yapacaktır. Bunu ulusal düzeyde gerçekleştireceği denetim ve kontrollerle yapacaktır. Tüketiciler de gıdaların mutfağa gelmesinden itibaren kendilerini sorumlu hissetmelidirler. Böylece tarladan sofraya gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda güvenliği sağlanmış olacaktır⁷⁸.

Risk analizi gıda güvenliği politikasının temelini oluşturmaktadır. Bu çerçevede risk analiziz üç aşamaya ayrılmıştır : risk değerlendirmesi (bilimsel tavsiye, bilgi analizi), risk yönetimi (düzenleme ve kontrol) ve risk iletişimi. Beyaz Kitapta bu aşamalara ilişkin sorumluluklar paylaştırılmıştır.

Komisyonun Beyaz Kitapta yer alan bir diğer önerisi de bahse konu yaklaşımla hareket eden ve gıda güvenliği alanında bilimsel ve teknik anlamda AB’nin en üst düzey mercii olarak bir Avrupa Gıda Otoritesinin kurulmasıdır. Belgede, müstakbel Avrupa Gıda Otoritesinin, gıda güvenliğinin tüm alanlarında bağımsız bilimsel tavsiye sağlamaktan, erken uyarı sistemlerinin işletilmesinden ve risk iletişiminden sorumlu olması önerilmiştir. Risk analizi sürecinde bilgi toplama, bunun analizini yapma ve iletişimini temin etme potansiyel gıda ve yem tehlikelerini ortaya çıkarabilmek için ayrı bir önem taşımaktadır. Bu bakımdan, izleme, erken uyarı sistemi, gıda güvenliği ile ilgili araştırma, bilimsel işbirliği ve analitik destek konularında iyileştirmeler sağlanmalı ve bilginin tüketicilere mümkün olan en kısa sürede ulaşması temin edilmelidir.

Beyaz Kitapta ayrıca; AB içinde daha fazla birlik sağlanabilmesi amacıyla ulusal kontrol sistemlerinde daha fazla uyumlaştırmanın sağlanması, tüketiciler ve diğer paydaşlarla diyalog zemininin temin edilmesi, gıdaların bileşimi konusunda, potansiyel riskler hakkında ve kalitede tüketicilere sağlıklı ve açık bilgiler sunulması öngörülmektedir. Beyaz Kitapta öngörülen ve yeni gıda sisteminin tüm unsurlarıyla birlikte tesisi ile tüketicinin AB’nin hukuki ve kurumsal yapısına olan güveninin yeniden kazanılmış olması beklenmektedir.

AB gıda ile ilgili mevzuatın yaşandığı sıkıntılardan biri sektörlere özgü geliştirilen mevzuat arasında farklılıkların olması ve AB'nin gelişen acil durumlara karşı aktif bir şekilde müdahale etmesini sağlayacak olan erken uyarı sisteminin yeterli ölçüde gelişmemiş olmasıdır. Gıda mevzuatı için ortak ilkeler belirleyen ve özel uyumlaştırılmış kurallarla kapsanmayan alanlar için genel bir çerçeve çizen yeni kurallar seti ortaya konulması planlanmıştır. Yeni yasal çerçeve; gıda zincirinin farklı yönleri ile ilgili olacaktır. Mevcut erken uyarı sistemi ise tüm gıda zincirini özellikle hayvan yemlerini kapsamakta ve konuya göre farklı bildirim sistemlerini içermektedir. Bu çerçevede, Beyaz Kitapta, erken uyarı sisteminin tüm yem ve gıdaları kapsayacak şekilde kapsamının genişletilmesi ve kapsayıcı ve uyumlu bir yasal çerçeveye kavuşturulması gerekli görülmektedir. Bu sistemin üçüncü ülkelere de teşmil edilmesi öngörülmektedir⁷⁸.

AB mevzuatına göre, mevzuata uyum esas olarak ekonomik aktörlerin üzerine düşen bir sorumluluk olmakla beraber ulusal otoriteler ekonomik birimlerin gıda güvenliğine uygun hareket etmelerini garanti etmek durumundadır. Ancak uygulamada üye devletler bunu gereğince yerine getirmedikleri ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle, Komisyon, Beyaz Kitapta, üç ana unsuru kapsayan bir AB Ulusal Kontrol Sistemleri Çerçevesi önermektedir. Bunlar; operasyonel kriterlerin AB düzeyinde tanımlanması, AB kontrol kılavuzlarının geliştirilmesi ve kontrol sistemlerinin tasarlanması ve yürütülmesinde idari işbirliğinin artırılmasıdır⁷⁸.

Gıda Hukukunun Temel İlkelerini Belirleyen 178/2002 Sayılı Tüzük

Yeşil ve Beyaz Kitaplarda tartışılan konulardan bir kısmı Ocak 2002'de kabul edilen Gıda Hukuku'nun Temellerini Belirleyen 178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü ile AB müktesebatının bir parçası haline gelmiş bulunmaktadır. Adından anlaşılacağı üzere bu tüzük AB gıda mevzuatının genel çerçevesini çizmekte ve bu nedenle de AB Gıda Yasası olarak da adlandırılmaktadır. Tüzük, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini tesis etmekte ve risk değerlendirmesi yapan mevcut sekiz komiteyi lağvederek Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığı Daimi Komitesi kurmaktadır. Gıda ve hayvan yemine yönelik erken uyarı sistemi güçlendirilmektedir. İnsan ve hayvan sağlığına ciddi bir risk oluşturan durumlarla karşılaşıldığında, Komisyona acil müdahalelerde bulunma imkanı veren yetkiler vermektedir.

178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü, konuyla ilgili beş genel ilke sıralanmaktadır :

- Gıda zinciri bir bütün olarak ele alınmalıdır. Yüksek seviyede bir gıda güvenliğinin ilk üretimden tüketiciye kadar gıda zincirinin tüm aşamalarında sağlanması kaçınılmazdır.
- Risk analizi, gıda güvenliği politikasının temel bir bileşenidir. Üç ayrı uygulama söz konusudur: bilimsel kanıta dayanan risk değerlendirme, kamu otoritelerinin müdahalesi yoluyla yürütülecek olan risk yönetimi ve kamuoyunun gereği gibi bilgilendirilmesi anlamında risk iletişimi. Ortaya çıkan riski değerlendirmek eldeki bilimsel verilerle mümkün olmuyorsa, ihtiyati tedbir alma uygulaması ilk defa gıda mevzuatının bir parçası olmaktadır.
- Gıda güvenliğinin sağlanmasında temel sorumluluk gıda sektöründedir. Gıda sektöründeki işletmelerin tümü ithal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, piyasaya sundukları veya dağıtımını yaptıkları gıdaların güvenilirliğinden sorumludurlar. Herhangi bir riskin ortaya çıkması durumunda, ilgili işletme gerekli ihtiyati tedbirleri vakit kaybetmeksizin almalı ve yetkilileri durumdan haberdar etmelidir.
- Ürünler gıda zincirinin tüm aşamalarında izlenebilmelidir. Uygun bilgi toplama sistemleri kullanılarak, işletmeler kendilerine gıda ürünü sağlayan ve kendilerini gıda ürünü sağladığı kişi veya işletmeleri belirleyebilmelidir.
- Vatandaşlar, kamu kuruluşlarından açık ve kesin bilgi alma hakkına sahiptirler. Karar alma süreci boyunca tüketicilere açık ve şeffaf bir şekilde danışılmalıdır. Bu zorunluluk AB tüketici politikasının bir gereğidir.

Gıdaların Resmi Kontrolünde Temel Mevzuat :

- Gıdaların resmi kontrolüne ilişkin 14 Haziran 1989 tarih ve 89/397/EEC sayılı Konsey Direktifi (Official Journal of the European (OJ) L 186, 30.06.1989)
- Gıdaların kontrolüne ilişkin ek tedbirler getiren 29 Ekim 1993 tarih ve 93/99/EEC sayılı Konsey Direktifi (OJ L 290, 24.11.1993).

Kapsam :

Direktif, gıdaların ulusal yetkili otoritelerce gerçekleştirilecek olan resmi kontrolüne ilişkin genel ilkeleri belirlemektedir. Bu kapsamda gıdaların, gıda katkı maddelerinin vitaminlerin, mineral tuzların, izleme materyallerinin, gıdalarla temasta olan maddelerin denetimine ilişkin kurallar getirilmektedir. Direktife göre denetimler, düzenli bir şekilde ve hukuka uygunsuzluktan şüphelenildiği durumlarda yapılmalıdır. Mevzuat gereği, AB mevzuatının üye ülkelerde uygulanma etkinliğini artırmak ve üye ülkeler arasında bu alandaki işbirliğini geliştirmek amacıyla 1992 yılından bu tarafa AB çapında gıda denetim programları uygulanmaktadır⁷⁷.

93/99/EEC sayılı Konsey Direktifi ile gıdaların resmi kontrolü güçlendirilmeye çalışılmaktadır. Bu direktifle, üye devletlerdeki yetkili otoritelerin veteriner ilaçları, kimya, mikrobiyoloji, gıda teknolojisi, gıda hijyeni ve hukuku alanlarında yeterli miktar ve evsafa elemana sahip olması şart koşulmuştur. Ayrıca, resmi analizlerin güvenilirliğini temin etmek ve denetim birimlerinde elde edilen sonuçların karşılıklı kabulünü kolaylaştırabilmek için,

- Denetimlerde kullanılan laboratuvarların EN 45001 Avrupa Standardına ve İyi Laboratuvar Uygulamalarına ilişkin Ekonomik İşbirliği ve Kalkınma Teşkilatı (OECD) ilkelerine uygun olması,
- Kesinlik, uzmanlık, teşhis sınırları vs. bakımından ortaya konulan kriterlere uygun olması ve

- Laboratuvarları değerlendirecek olan kuruluşun EN 45003 Avrupa Standardında yer alan resmi laboratuvar akreditasyonu kuruluşlarına ilişkin genel kriterleri sağlaması öngörülmektedir.

Direktif gereği, Komisyon tarafından belirlenecek resmi görevliler, üye devletlerdeki yetkili otoritelerle üye ülkelerde yürütülen gıda kontrol sistemlerinin eşdeğerliği, etkinliliğini değerlendirmek üzere işbirliği yapacaklardır. Komisyon üye devletlere kendi özel çalışanlarının yürüttüğü faaliyetlere ilişkin düzenli raporlar gönderecektir. Yetkili kurumlar gerek Komisyon gerek diğer üye devletlerle idari alanda işbirliği yapacaklardır⁷⁷.

Avrupa Birliğinde Gıda Güvenliğine İlişkin Kurumsal Yapı ve Denetim Mekanizması

Gıda yasası olarak bilinen 178/2002 tarihli Konsey Tüzüğü, gıda güvenliğinin sağlamasında AB kurumlarının, üye devletlerin, sektörün ve tüketicilerin yetki ve sorumluluklarını belirlemektedir. Buna göre gıda ürünlerinde güvenilirliğin sağlanması esas olarak gıda sektörünün sorumluluğunda bulunmaktadır. Yem ve gıda üreticileri, ithalatçıları, dağıtım firmaları ve satıcılar, tüketiciye sunumu yaptıkları ürünlerin AB müktesebatına uyumlu bir şekilde sağlıklı ve hijyenik olmalarını sağlamak yükümlülüğündedir. Sektörün AB müktesebatını uygulayıp uygulamadığını kontrol etme sorumluluğu üye devletlerdeki yetkili otoritelerin üzerine düşmektedir. Her üye devlette bu konuda farklı bir kurumsal yapı ile karşılaşmakta ise de Komisyon gıda kontrolü sistemlerinin yeknesaklaşmasını temin etmek amacıyla üye devletler arasında işbirliğini teşvik etmektedir.

Komisyon Avrupa Topluluğunu Kuran Antlaşmanın 155. maddesi gereğinde AB müktesebatının koruyuculuğunu üstlenmiştir. Bu nedenle Komisyonun üye devletlerin müktesebatı gereğince uygulayıp uygulamadıklarını denetleme görevi bulunmaktadır. Gıda güvenliği alanında da bünyesindeki Gıda ve Hijyen Sağlığı Ofisi aracılığıyla bahse konu denetim görevini yerine getirmektedir. Gıda ve Hayvan Sağlığı Ofisi aynı zamanda AB'ye gıda ürünü ithalatı yapan ülkelerde de denetim çalışmaları yürütmektedir.

178/2002 sayılı Konsey Tüzüğü, ayrıca, gıda güvenliğinde takibini öngördüğü risk analizi sistemini tanımlamakta ve risk analizinin yerine getirilmesine ilişkin yetki ve sorumlulukları Komisyon ile Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi arasında paylaşmaktadır. Buna göre risk değerlendirmesi ve risk iletişimde sorumluluk Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinde, risk yönetiminde ise Komisyon uhdesinde bulunmaktadır⁷⁷.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı Gıda Hukukunun Temel İlkelerine İlişkin Konsey ve Avrupa Parlamentosu Tüzüğüne dayanılarak kurulmuştur.

178/2002 sayılı Tüzüğe göre Otorite, gıda güvenliği kapsamındaki risk analizinin risk değerlendirme ve risk iletişimi alanlarından sorumludur. Bu çerçevede, yem, bitki ve hayvan sağlığı konuları dahil olmak üzere gıda zincirinin tamamıyla ilgili Topluluğun bilimsel bilgi ve danışma ihtiyacını karşılayacaktır. Bunu yerine getirirken dünyanın diğer bölgelerindeki ve üye ülkelerdeki yetkili otoritelerle de işbirliği yapacaktır.

Otorite, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı da dahil olmak üzere gıda güvenliğinin her alanıyla ilgili bilimsel araştırma ve görüş oluşturma yetkisine sahiptir. Böylece gıda zincirinin tüm unsurları Otoritenin sorumluluk alanına dahil edilmiş olmaktadır.

Otoritenin görevleri aşağıdaki gibi sıralanabilir :

- Gıda güvenliğine ilişkin risklerin bilimsel olarak değerlendirilmesi,
- Bilimsel bilgilerin toplanması ve analizi,
- Sektör tarafından Topluluk düzeyinden onaylanmak üzere hazırlanan ürün, madde veya süreçlere ilişkin dosyaların güvenilirlik açısından değerlendirilmesi,
- Muhtemel risklerin belirlenmesi,
- Bir gıda güvenliği krizi durumunda Komisyona bilimsel destek sağlanması,
- Kamuoyu ve bilgiye ihtiyaç duyan diğer ilgili taraflarla doğrudan iletişimin kurulması ve sürdürülmesi.

Gıda ve Hayvan Sağlığı Ofisi ve Yürüttüğü Denetimler

Gıda ve Hayvan Sağlığı Ofisi, 1997 yılında BSE (Deli Dana Hastalığı) krizi sonrasında AB’de gıda güvenliğinin güçlendirilmesi amacıyla Komisyonun Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğüne bağlı olarak kurulan bir Topluluk birimidir. Bu birimin görevi hayvan ve bitki sağlığı dahil gıda güvenliği alanındaki AB müktesebatının AB’de ve ihracatçı ülkelerde gereğince uygulanmasını temin etmektir. Ofisin görevleri aşağıdaki gibi özetlenebilir :

- Gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı alanlarında etkili kontrol sistemlerini geliştirmek,
- AB içinde ve AB’ye ihracat yapan ülkelerde AB gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı müktesebatına uyumluluğu denetlemek,
- Bahse konu alanlara ilişkin AB politikasının gelişimine katkıda bulunmak,
- İlgili tarafları yaptığı değerlendirmeler hakkında bilgilendirmek.

Üye Devletlerdeki Yetkili Birimler ve Uygulamaları

Her bir üye devlette gıda güvenliği ile ilgili farklı kurumsal yapılarla karşılaşmaktadır. Ancak AB’de olduğu gibi üye devletlerde de risk değerlendirmesi ile risk yönetiminin birbirinden ayrılması ve risk değerlendirmesi ve risk iletişiminden sorumlu, bilimsel yönü ağır basan gıda güvenliği otoritelerinin oluşturulmasına yönelik bir eğilim bulunmaktadır. Aşağıda belli başlı üye devletlerdeki kurumsal yapılar, aralarındaki ortak noktalar da dikkate alınarak, özetlenecektir⁷⁷.

Fransa’da Gıda Güvenliği Sistemi

Fransa’da gıda güvenliği sistemi AB’de de geçerli olan tarladan sofraya gıda zincirinin tamamında güvenilirliğin sağlanması, risk değerlendirmesi ile risk yönetiminin birbirinden ayrılması, risk analizinin tamamında şeffaflık ve bağımsızlığa riayet edilmesi gibi ilkelere dayanmaktadır.

Fransa’da gıda güvenliğinden sorumlu, Gıda Güvenliği Ajansı (AFSSA) Mart 1999 yılında kurulan bağımsız bir uzmanlık kuruluşudur.

AFSSA gıda güvenliğine ilişkin risklerin ve bunlara karşı önlemlerin gereğince alınabilmesi amacıyla bilimsel analiz ve değerlendirmeler yapmaktadır. Bu değerlendirmeler ışığında oluşturduğu görüş ve tavsiyeleri risk yönetiminde sorumlu kuruluşlara iletmektedir. Ayrıca, gıda güvenliğine ilişkin yasal düzenlemelerdeki herhangi bir değişiklik için AFSSA'dan görüş alınması gerekmektedir⁷⁸.

AFSSA'nın bilimsel değerlendirme ve analizleri farklı alanlarda oluşturulmuş olan uzmanlık komiteleri aracılığıyla sağlanmaktadır. Bahse konu komitelerin sorumluluk alanlarından birkaç; gıda ve su hijyeni, beslenme, özel gıdalar, hayvan yemi ve veteriner ilaçları olarak sıralanabilir⁷⁸.

Fransa'da risk yönetimine ilişkin yetkiler üç kamu kuruluşu arasında paylaştırılmıştır. Bunlar; Tarım ve Balıkçılık Bakanlığına bağlı Gıda Genel Müdürlüğü, Ekonomi Bakanlığına bağlı Tüketici Genel Müdürlüğü ve Sağlık Bakanlığına bağlı Sağlık İşleri Genel Müdürlüğüdür. Bu üç kuruluş Fransa'da gıdalara ilişkin yasal düzenlemelerin hazırlanmasından ve gerekli denetim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesinden sorumludur.

Fransa'da gıdaya ilişkin yasal düzenlemeler AB tüzük ve direktifleri temelinde oluşturulmuştur. Gıdaların denetimine ilişkin temel yasal düzenlemeler Tüketici Kanunu ve Kırsal Alan Kanunudur. Tüketici Kanunu, piyasaya sunulan ürünlerin taşınması gereken asgari etiket, ambalaj, içerik gibi fiziksel özelliklere ilişkin hükümler getirirken Kırsal Alan Kanunu ürünlerin sahip olması gerektiği sağlık ve hijyen koşullarını belirler¹².

Almanya'da Gıda Güvenliği Sistemi

Federal bir siyasi yapıya sahip olan Almanya'da gıda güvenliği sistemi Fransa'dan bazı farklılıklar arz etmektedir. Federal hükümet gıda ve gıda güvenliği alanındaki mevzuatın hazırlanmasından en önemli rolü oynamaktadır. Eyaletler ise gıda mevzuatının uygulanmasını sağlamaktan yani bir anlamda gıda denetimlerinden sorumludur. Federal hükümetin herhangi bir hukuki düzenleme ön görmediği alanlarda eyaletler kendi düzenlemelerini geliştirebilir.

⁷⁸ WATSON, D s.86, 87, 88

Almanya’da gıda mevzuatı AB müktesebatı çerçevesinde oluşturulmuştur. Günümüzde bu alanda oldukça hacimli bir mevzuat karşımıza çıkmaktadır.

Gıda mevzuatının oluşturulmasına dört temel ilke takip edilmektedir:

1. Tüketici sağlığının gıdalardan kaynaklanan risklere karşı korunmasının sağlanması,
2. Başta dış ticarete olmak üzere önleyici sağlık tedbirlerinin alınması,
3. Tüketicilerin gerektiği ölçüde bilgilendirilmesi ve aldatılmaması,
4. Gıdaların kalitesinin artırılması.

Federal Almanya Cumhuriyetinde resmi risk değerlendirmesi Federal Tüketici Sağlığının Korunması ve Veteriner İlaçları Enstitüsü tarafından gerçekleştirilmektedir. Enstitü, Federal Sağlık Bakanlığına bağlı olup, farmakoloji, toksikoloji, beslenme, gıda kimyası, veteriner ilaçları, gıda hijyeni ve gıda teknolojisi gibi alanlarında uzman kadrosu ve araştırma alt yapısı ile Almanya’nın gıda alanındaki bilimsel otoritesidir.

Almanya’da gıda mevzuatının oluşturulması sorumluluğu öncelikle Federal Sağlık Bakanlığının üzerindedir. Ancak, Çevre, Doğal Hayatın Korunması ve Nükleer Güvenlik Bakanlığı ile Gıda, Tarım ve Ormancılık Bakanlığı da sorumluluk üstlenmektedir⁷⁸.

Almanya’da gıda güvenliğine ilişkin en önemli yasa 15 Ağustos 1974 tarihli Gıda ve Tüketim Malları Yasasıdır. Yasa gıda ve belirli ürünler için genel kuralları tespit etmekle birlikte ürün bazında yasalarla da karşılaşılmaktadır⁷⁸.

Birleşik Krallıkta Gıda Güvenlik Sistemi

AB’de olduğu Birleşik Krallıkta da gıda güvenliği sistemi hayvan yemleri dahil gıda zincirinin tamamını kapsamakta ve risk değerlendirmesi ile risk yönetiminin birbirinden ayrılmasını esas almaktadır.

Birleşik Krallıkta gıda güvenliği sistemi 1990 yılında yürürlüğe girmiş olan Gıda Güvenliği Yasasına dayanmaktadır. Ayrıca AB organları tarafından geliştirilmiş olan oldukça

hacimli gıda müktesebatı da iç hukuka aktarılmış bulunmaktadır. Gıda Mevzuatının uygulanmasını sağlamak yerel otoritelerin sorumluluğundadır.

Nisan 2000 tarihinde Gıda Standartları Kurumu kurulmuş ve böylece gıda güvenliği politikasının geliştirilmesi ve uygulanması görev ve yetkisi, Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığından Gıda Standartları Kurumuna devredilmiştir.

Gıda Standartları Kurumu, Sağlık Bakanlığı aracılığıyla Parlamente'ye karşı sorumlu bir hükümet birimidir. Kurum aynı zamanda İskoçya Parlamentosu ve Galler Ulusal Meclisine de Bakanlığın yerel birimleri aracılığıyla sorumlu durumdadır⁷⁸.

Kurumun başlıca görevleri :

- Gıda güvenliği, gıda standartları ve diğer ilgili konularda politikalar geliştirmek, uygulama birimlerine gerekli öneri, bilgi ve desteği sağlamak,
- Bahse konulara ilişkin kamuoyunu bilgilendirmek ve aydınlatmak,
- Sorumlu olduğu alanlara ilişkin bilgi toplamak, derlemek ve gözden geçirmek, bu çerçevede bilimsel gelişmeleri takip etmek ve araştırmalar yapmak ve yaptırmak,
- Uygulama standartları belirlemek, bunların tatbikini takip etmek, yerel otoritelerin uygulanmalarını denetlemek⁷⁸.

3.4 Diğer Bazı Devletlerde Gıda Güvenliğinde Yetkili Birimler

İtalya'da Gıda Güvenlik Sistemi

Gıda konusunda yetkili Bakanlıklar Sağlık Bakanlığı ve Tarım Orman Bakanlığı'dır. Halk sağlığı konusu ise Sağlık ve İçişleri Bakanlığı ile birlikte verilmiştir⁷⁸.

İspanya'da Gıda Güvenlik Sistemi

Ulusal düzeyde gıda kontrolü yetkisi Sağlık ve Tüketici Bakanlığı, Tarım Balıkçılık ve Gıda Bakanlığı arasında bölüşülmüştür⁷⁸.

Portekiz Gıda Güvenlik Sistemi

Gıda kontrolü dört Bakanlık tarafından yapılmaktadır. Bunlar Sosyal İşler Bakanlığı, Ticaret ve Turizm Bakanlığı, Endüstri ve Teknoloji Bakanlığı, Tarım ve Balıkçılık Bakanlığıdır⁷⁸.

3.5 Türkiye’de Gıda Güvenliği Konusunda Hukuki Yapının İncelenmesi

Türk Gıda Mevzuatının Esasları

Son yıllarda Türkiye’deki mevcut gıda sisteminin daha etkin bir hale getirilmesi amacıyla yeni bir gıda mevzuatı oluşturmaya yönelinmiştir. Bunun sonucu olarak ülkede etkin bir gıda sistemi yerleştirme çabaları ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte, Dünya Ticaret Örgütü (WTO), Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşmasının (SPS) hükümleri gerekliliklerini yerine getirmek ve aynı zamanda Avrupa Birliği (AB) ile Gümrük Birliği çalışmaları önem kazanmıştır. Bu çerçevede ülke şartları da göz önünde bulundurularak, Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC), Avrupa Birliği (AB), **Amerika Gıda ve İlaç Dairesi (FDA)**, **Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO)** gibi uluslararası kuruluşların uygulamaları ve ilgili mevzuat incelenerek temel bir yasa çalışması yapılmıştır. Bunu müteakip, 1995 yılında 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair” Kanun Hükmünde Kararname çıkarılmıştır. Gıdalarla ilgili bir diğer yeni düzenlemede Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (TGK) dir. Bu yönetmelik, gıda katkı maddeleri, gıda aromaları, bulaşanlar, pestisit kalıntı limitleri, gıda hijyeni, ambalajlama, etiketleme-işaretleme, gıdaların taşınması ile numune alma ve analiz metotlarını kapsamaktadır⁷⁹.

560 sayılı KHK, çerçeve bir kararname olup gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda üretiminden tüketimine kadar uygulanmakta, 560 sayılı KHK hükümlerine aykırılık tespit

⁷⁹ SAĞLAM , 2000, s. 135

edilmesi durumunda ise 4128 sayılı Kanunla değişik 18. madde gereği cezai müeyyideler uygulanmaktadır⁸⁰.

Gıda mevzuatı içersindeki yönetmelikler şunlardır: Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname, Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik, Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği, Gıda Işınlama Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin, Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma, ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları İle Tıbbi Suların İstihsalı, Ambalajlanması ve Satışı Hakkındaki Yönetmelik, Etiket, Fiyat ve Tarife Listeleri Yönetmeliği, Özel Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş ve Faaliyetleri Hakkındaki Yönetmelik ve Tüketici Hakları Kanunu⁸⁰.

3.6 Türk Gıda Mevzuatı İle Avrupa Birliği Mevzuatı’nın Karşılaştırılması

Türk Gıda Mevzuatı ile Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı arasında uygulamadan kaynaklanan bazı sorunlar bulunmaktadır. Bu sorunlardan bir tanesi Türkiye’de kurumlarla ilgili eksikliklerin olmasıdır. AB’de “Gıda ve Veteriner Ofisi” adlı bir kurum bulunmaktadır. Bu ofisin merkezi İrlanda’nın başkenti Dublin’de faaliyetlerini yürütmektedir. Ofis müfettiş ve uzmanları, izleme ve kontrollerle Birlik içinde ve Birliğe dışarıdan giren ürünlerde gıda sağlık güvenliğinin sağlanmasını güvence altına almaya çalışmaktadır. Müfettiş raporları da eş zamanlı Avrupa komisyonunun internet sayfasında yayınlanarak geniş halk kitleleri bilgilendirilmektedir. Hayvan sağlığı, ofisin temel sorumluluklarından biridir. Bulaşıcı hastalıkların Birlik içinde yayılmasının önlenmesi amacıyla, komisyon hayvan hareketlerini yasaklayabilir. BSE’de İngiltere ve Portekiz için bu uygulama hayata geçirilmiştir. Bu ofis Birlik üyesi olmayan ülkelerde de veteriner ilaçlarının ve diğer bulaşanların izlenmesi prosedürlerinin geliştirilmesi için de çalışmalarda bulunmaktadır. Bundan başka Gıda ve Veteriner Ofisi bitki sağlığından da sorumludur. Özellikle meyve ve sebzede ilaç kalıntılarının izlenmesi işi gıda ve sağlık güvenliği açısından son derece önemlidir. AB’de etkili araçlardan birisi de gıda ve sağlık güvenliğinin “Acil Durum Alarmı” sistemi ile desteklenmesidir. Halk sağlığını tehdit eden bir hayvan hastalığı veya benzeri ortaya

⁸⁰ EMİROĞLU, 1998, s. 51

çıkıldığında komisyon ve diğer üye ülkeler acil olarak haberdar edilmektedir. Bu komisyona durumu çabucak tahlil etme olanağı sağlayarak hayvan hareketlerinin veya ihracatının yasaklanması gibi acil önlemleri almasını kolaylaştırmaktadır. **Türkiye’de ise hayvan ve bitki sağlığının denetlenmesini gerçekleştiren AB’deki gibi ayrı bir kurum yoktur. Bütün denetleme ve kontrol işlemleri Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’nın bünyesinde bulunan Koruma ve Kontrol Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmektedir.** Avrupa Birliği mevzuatı ile uyum çerçevesinde Gıda ve Veteriner Ofisi gibi bir ofisin Türkiye’de de kurulması ile denetim ve kontrollerde daha etkin bir hale gelmesinde önemli bir rol oynayabilir⁸¹.

Gıda mevzuatının getirdiği yeniliklerle, üretimin her aşamasında kontrol ve denetimi kolaylaştırarak, gıdanın ulusal ve uluslar arası serbest ticaretini sağlama ve sanayinin önünü açması hedeflenmektedir. Ancak uygulamaya bakıldığından mevcut mevzuatın yeterince uygulanmadığı görülmektedir. Özellikle denetim ve kontrollerin yasada belirtildiği gibi yapılamadığı, üretim sektöründe kaynaklar tarafından ifade edilmektedir. Kayıt dışı üretim yapılan yerlerin kayıt altına alınmaması da bu sorunların devam etmesine neden olmaktadır. Türkiye ile AB arasında sanayi ürünlerini konu alan bir Gümrük Birliğinin kurulması 6 Mart 1995 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Bu anlaşma kapsamına sadece bazı işlenmiş tarım ürünleri dahil edilmiştir.

Türk gıda mevzuatı ile AB gıda mevzuatı arasındaki uyum sorunları aşağıdaki 3.1 Tabloda karşılaştırılmaktadır⁸¹.

Tablo 3.1 Türk Gıda Mevzuatı ile AB Mevzuatının Karşılaştırılması

Avrupa Birliği	Türkiye	Uyum Sorunları
Kurumlar		
Gıda ve Veteriner Ofisi	Tarım ve Köy işleri Bakanlığı	Avrupa Komisyonu sorumluluğu paylaşarak bütün üye ülkelerde gıda ile ilgili kanunların doğru bir şekilde uygulanıp uygulanmadığını kontrol etmektedir. Bu ofis, gıda zincirindeki tüm halkaları derinlemesine izleyerek mümkün olan en yüksek standartları garanti etme amacını taşımaktadır. Türkiye’de ise bu konuda yetki Tarım ve Köy işleri

⁸¹ Gıda Kalitesi Ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk Ve Ab Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması, Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi (4) 2002, 107-131

		Bakanlığı'na verilmiştir.
Avrupa Gıda Otoritesi	Tarım ve Köy işleri Bakanlığı	Avrupa'da kurulan bu otoritenin amacı, olası risklerin analiz edilerek değerlendirilmesidir. Gıda ve Veteriner Ofisi gibi birimler bu otorite altından çalışmaktadır. Türkiye'de ise böyle bir otorite yoktur. Hazırlanmakta olan Gıda Yasası ile böyle bir otoritenin kurulması amaçlanmaktadır.
Bilimsel Komite	Tarım ve Köy işleri Bakanlığı	AB'nin gıda ürünleri ile ilgili politikaların oluşturulmasında "Bağımsız Bilimsel Görüşten" yararlanılmaktadır. AB gıda sağlık güvenliği ile hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili 9 bilimsel komiteye sahiptir. Bu çalışmalar Bilimsel Yönetim Kurulu tarafından koordine edilmektedir. Bu komiteler; bilimsel yönetim kurulu gıdalar için bilimsel komite, hayvan besleme için bilimsel komite, halk sağlığı ile ilgili veteriner kriterleri için bilimsel komite, bitkiler için bilimsel komite, kozmetik ürünler ve dış ürünler için bilimsel komite, tedavi edici ilaçlar için bilimsel komite ve zehirler ve çevre için bilimsel komite Türkiye'de ise böyle bir bilimsel komite bulunmamaktadır. Gıda ile ilgili bütün düzenlemeler iki Bakanlık tarafından yürütülmektedir.
Çevre Yasası	ISO 14000	Avrupa Birliği çevresel gereklilikler ve Pazar politikası için teşvikleri kapsayan bu kriterler kırsal kalkınma politikalarını da göz önünde bulundurmaktadır. Tarım-çevre yasasının çok önemli bir parçası olan kırsal çevrenin ve peyzajın korunması için tarımsal kalkınma programında çiftçilerin bu hizmetleri almak için kontrat temelli destekler sağlanmaktadır. Ortak Tarım Politikası içinde çevresel gerekliliklerin genel içeriği yasalarda belirtilmiştir. Bu yasalara göre üye ülkeler çevresel kriterleri dikkate almak zorundadırlar. Türkiye'de çevreyle ilgili ISO 14000 standartları çok az sayıdaki firma tarafından uygulanmaktadır. ISO 14000 standartları uygulama zorunluluğu olmayan standartlardır. Çevreyle ilgili AB'ye uyum çalışmaları ise devam etmektedir.
Veteriner Yasası	Et ve Et Ürünleri ile Kanatlı Hayvan Et ve Et Ürünleri ile İlgili Yönetmelik	Birlik veteriner yasası et, kırmızı et, tavşan eti, çiftlikte yetişen az hayvanlarının etleri doğada bulunan av hayvanlarının etleri balık ve ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve ürünleri, yılan kurbağa bacağı ve hayvansal orijinli diğer gıdaları içermektedir. Türk gıda mevzuatında ise et ile ilgili hususlar sadece kırmızı et ve kanatlı hayvan eti ile ilgili yönetmeliklerle sınırlandırılmıştır.
Beyaz Kitap	Gıda Kanunu	Türkiye'de gıda kodeksi bir yönetmelik şeklindedir ve gıda mevzuatı gibi kanunlaştırılmamıştır. Gıda ile ilgili bütün düzenlemeler Kanun

	Türk Gıda Kodeksi	Hükmünde Kararnamelerle yürütölmektedir. Bundan başka kodeks birçok ürün tebliğı bakımından henüz yetersiz ve eksiktir. AB’de ise gıda ile ilgili bütün düzenlemeler kanunlarla yürütölmektedir. Bütün bu düzenlemeler ise “Beyaz Kitap” isimli kitap altında toplanmıştır.
HACCP		Türkiye’de HACCP uygulaması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı ile ilgili kapasitedeki işletmeler için zorunlu hale getirilmiştir. AB’de ise HACCP uygulamasını gıda güvenliğinin temeli olarak kabul etmektedir. Böylece üreticiler ürettikleri ürünlerin sağlığından sorumlu hale getirilmişlerdir. Tarım üreticilerinin bununla ilgili direktiflere uyulması istenmektedir.
Tüketicinin Bilgilendirilmesi		Bu konuda iki mevzuat arasında büyük oranda bir uyum söz konusudur. AB’de etiketleme ve reklamlarla ilgili bazı düzenlemeler yapılmıştır. Ancak Türkiye’deki sorun bunların uygulanmasında yaşanmaktadır. Bu konuyla ilgili Türk Gıda Mevzuatında yeterince bilgi bulunmaktadır.
Organik Gıdalar İle İlgili Düzenlemeler		Organik gıdalar, üretiminde kimyasal ilaçlar, herbisitler ve hayvan ilaçları kullanılmayan ürünlerdir. Avrupa Birliğı Organik ürün üretiminde bir dizi kurallar oluşturmuştur. Bunun için bir etiketleme sistemi kurulmuştur. Etiketler Birlik içinde ülkeden ülkeye farklı olmakla birlikte “Organik Tarım, EEC Kontrol Sistemi” ibaresini taşımak zorundadırlar. Bu ibare üreticinin Avrupa Birliğinin belirlediğı gerekliliklere uygun olarak üretim yaptığının bir göstergesidir. Organik üretime geçiş belli bir süre gerektirdiğı için, AB organik tarım yapmak isteyen üreticilere çeşitli destekler sağlamaktadır. Türkiye’de organik tarım ile ilgili denetimleri yabancı kuruluşlar gerçekleştirmektedir. Mevzuatta ise organik gıdalar ile ilgili bir düzenleme yer almamaktadır.
Genetik Olarak Değıştirilmiş Gıdalarla İlgili Düzenlemeler		Biyoteknoloji veya belirli özelliklerin geliştirilmesi için canlı organizmalarda genetik yapının değıştirilmesi gelecek için büyük olanaklar sunmaktadır. Bu tekniklerle bitkilerin hastalık ve zararlara karşı dayanırlıkları veya gıda ürünlerinin besin içerikleri geliştirilebilir. Ancak genel halkın bu konuyla ilgili bir takım endişeleri vardır. AB bu gıdaların da geleneksel olanlar kadar sağlıklı olmasının güvence altına almak için bir dizi yasa oluşturmuştur. Aynı zamanda etiket politikası ile tüketicileri satın aldıkları ürünlerin içerikleri konusunda tam olarak bilgilendirmektedir. Genetik olarak düzeltilmiş ürünler “GMO” etiketini taşımaktadır. Üreticiler aynı zamanda genetik olarak düzeltilmemiş “GMO-free” etiketini de kullanabilmektedirler. Türkiye’de bu konuyla ilgili ciddi çalışmalar yapılmamaktadır. Bu tür gıdalarla ilgili düzenlemelere Gıda Mevzuatında yer verilmemiştir.

Tablo 3.1 Türk Gıda Mevzuatı ile AB Mevzuatının Karşılaştırılması

Kaynak : Gıda Kalitesi Ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk Ve Ab Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması, Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi (4) 2002, 107-131

Yukarıdaki 3.1 Tabloda görüldüğü üzere Avrupa Birliği'nde bulunan bir diğer kurum da Avrupa Gıda Otoritesidir. Bu otoritenin birincil amacı gıda ve sağlık güvenliği alanında tüketici sağlığının yüksek düzeyde korunmasına, tüketici güveninin yeniden kazanılmasına ve bu güveninin sürdürülebilir olmasına katkıda bulunmaktadır. Bu anlamda amaçlar;

- En son bilimsel gelişmelerle yönlendirilmek,
- Endüstriyel ve politik taraflardan tamamen bağımsız olmak,
- Kamuoyunun detaylı incelemesine açık olmak,
- Bilimsel olarak yetkili olmak,
- Diğer ulusal bilimsel kuruluşlarla birlikte çalışmak

olarak belirlenmiştir⁸¹.

Buna bağlı olarak bütün gıda ile ilgili politikaların oluşturulmasında bilimsel görüşlerden faydalanılmaktadır. AB bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili çeşitli bilimsel komitelere sahiptir. Bilimsel komitelerin ve bilimsel görüşün bağımsızlığı ve tarafsızlığı her düzeyde garanti altına alınmıştır. Komisyon Bilimsel komitelerin merkezi koordinasyonu, izlenmesi, kompozisyonu, faaliyetleri ve bilimsel danışmanlığının yüksek düzeydeki yeteneği ve kararlılığı için gerekli kaynakların sağlanmasını güvence altına almaktadır. Türkiye'de ise hem devlet hem de sanayinin Üniversitelerle olan çalışmaları son derece sınırlıdır. AB'deki gibi bir bilimsel komitenin kurulup buna bağlı olarak politikaların oluşturulması Türkiye'nin de mutlaka yapması gereken bir faaliyet olmalıdır. Bilgi toplama ve bilimsel görüş gıda ve sağlık güvenliği politikasının vazgeçilmez unsurudur ve özellikle yem ve gıda ile ilgili potansiyel tehlikelerin tanımlanmasında önemlidir. Bilimsel veriler gıda sağlık güvenliği politikasını destekler. Gıda sağlık güvenliği konusunda bilimsel görüşün mümkün olan en yüksek kalitede olması gereği açıktır. Tüketici sağlığını korumak için karar alıcılara zamanında ve en doğru yolla bilimsel görüş sağlanmalıdır⁸¹.

SONUÇ

“Bir ülkede üretilen ve piyasaya sunulan ürünlerin kalitesi, o ülkenin gelişmişlik düzeyi ile yakından ilgili. Firmaların dünya piyasalarında rekabet edebilmeleri için yüksek kaliteli ve düşük maliyetli ürünleri piyasaya sürmeleri zorunlu. Kalite kontrolü, firmalar açısından büyük önem taşıyor. Bu sayede, firmaların üretimlerinde hem yüksek kalite düzeyine ulaşmaları hem de verimliliği artırarak maliyetleri düşürebilmeleri mümkün olabiliyor.”

Rekabetin kıyasıya yaşandığı günümüzde, üretimde, ihracatta, ithalatta, pazarlamada büyük paya sahip olan gıda sektöründe kalite uygulamaları, vazgeçilmez önem teşkil etmeye başlamıştır.

Bilinçlenen tüketicinin, üretici üzerinde, dolaylı olarak baskı yapması, rekabet ortamında hayatta kalma savaşı veren üreticileri, bu tüketici yönlendirmelerine riayet etme zorunluluğu getirmiştir. Aynı şekilde, küreselleşmenin getirdiği uluslararası pazarlara yolculukta faaliyet gösterebilmek için yine kalite uygulamaları önem taşır hale gelmiştir.

Standartlar, direktifler, tüzükler, rehberler vs. gıda sektöründe kalite uygulamalarına esas teşkil etmektedir. Genel olarak denilebilir ki, gıda sektörüne yönelik uygulanan söz konusu yasal unsurlar; ürüne-sürece özgü minimum asal gereklilikleri, uygulaması tercihe dayalı kalite sistemleri, rehberler ise katma değer yaratıcı unsurları içermektedir.

Ancak günümüzde, yine rekabet ve tüketici bilinçlenmesi ile ilgili olarak, gıda sektöründe faaliyet gösteren pek çok firma, rekabet gücünü arttırmak açısından, kalite belgeli ürünlerin tüketici tarafından daha güvenli olarak algılanması ve diğer bazı nedenlerden, isteğe bağlı olan kalite sistemlerini süreçlerine adapte etmişlerdir.

Gıda sektörünün yapısını ağırlıklı olarak küçük ölçekli firmalar oluşturmuş olsa dahi, bu küçük ölçekli firmalar, ISO 9000 kalite yönetim sistemleri, gıda güvenliği yönetim sistemi vb. kalite sistemlerine sahiplik konusunda, büyük ölçekli firmalar kadar hızlı davranmaktadır. Ürün güvenliği ve müşteri sağlığını esas alan yasal unsurlar ise kontrol mekanizmaları tarafından denetlendiği, firmalar tarafından uygulandığının kanıtlandığı ölçüde etkin olabilmektedir.

Sonuç olarak; Türkiye’de kalite olgusunun tam olarak yerleşmediği görülmektedir. AB uyum çalışmaları dahilinde yasalar yenilense dahi bunun uygulanmasında büyük boşlukların varlığı söz konusudur.

Standartların uygulanması konusunda ise, belgelendirme firmalarının ticari kaygıyla denetim işini gerçekçi yapmamaları, bu denetçi firmaların denetimlerinin gerçekçi yapılmayışı, yine standartların uygulanması konusunda, kalite konusunda işe yarar bir tablo ortaya çıkarmamaktadır.

KAYNAKÇA

KİTAPLAR :

- AKSÖZ, İ. Gıda Pazarlaması, Ege Üniversitesi, **(1985)** s. 21-25
- ALTUĞ, T. Gıda Kalite Kontrolü, İzmir : Ege Üniversitesi, **(1994)** s.17
- ALTUNİŞİK, R., ÖZDEMİR, Ş., TORLAK, Ö. Modern Pazarlama, İstanbul, 2. Baskı, Değişim Yayınları, **(2002)**s.32-33
- ANDAŞ, A. 2000 Yılında ISO 9000, 9001, 9004 Kalite Yönetim Sistemleri Standartları, Mess Yayınları, İstanbul, **(2000)** s.8
- ARIKBAY, C. Gıda Sektöründe Kalite Yönetim Sistemleri Ve Haccp , Milli Prodüktivite Yayınları, No:660 **(2004)** s.25-36, 45.
- ARTAM, A, Sosyo Ekonomik Açıdan Ortadoğu Bölgesinde Gıda Güvenliği, İstanbul **(1992)** s. 11, 12, 13
- BAĞRIAÇIK, A. ŞİMŞEK, M. ISO 9000 Standardına Göre Hizmette Kalite/ Nedir? Nasıl Kurulur? Belgelerle Uygulamalı, Bilim Teknik Yayınevi, İstanbul **(1997)** s. 11
- BAŞ, T. ISO 9000:2000 Kalite Yönetim Sistemi, Sistem Yayıncılık, İstanbul, **(2002)** s.53
- BAŞOĞLU, F. Gıda Kalite Kontrol, Uludağ Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bursa, **(2001)** s. 1, 125-136
- BULDUK, S. Gıda Ve Personel Hijyeni, Detay Yayıncılık ,ANKARA, EKİM **(2006)** s. 77-79
- ÇAĞLAR, İ. , KILIÇ, S. Kalite Güvence Standartları, Nobel Yayın Dağıtım, **(2006)** s.27
- ÇETİN, C.Toplam Kalite Yönetimi Ve Kalite Güvence Sistemi, **(2001)** s. 366
- DEMİR, N., ATALAY, N. Şekerleme Ve Çikolata Sanayii'nde Rekabet Gücü Ve Pazarlama, ANKARA, **(2000)** s.9-14
- DÜREN, Z. İşletmelerde Kalite Çemberleri, İstanbul, Evrim Basım Yayım Dağıtım **(1990)** s. 9
- ENSARİ, H. GÜNDÜZ, Y. Yönetim ve Kalite, Morpa Kültür Yayınlar, İstanbul **(2006)** s.33
- ERKOÇ, E. Kalite Yönetim Sistemleri İç Tetkik Rehberi, İSTANBUL , EYLÜL **(2004)** s. 17
- ERTUĞRUL, İ. Toplam Kalite Kontrol, Ekin Kitapevi **(2006)** s. 21
- FINLEY, J. W., ROBINSIN, S.F., ARMSTRONG, D., Food Safety Assesment, s.27

- FOSTER, T. Müşteri Memnuniyetinin 101 Yolu, Alfa Yayınları, Temmuz **(2001)** s. 43,44
- GIDA SEKTÖRÜNDE SORUMLU YÖNETİCİNİN EL KİTABI, Elli Soruda Sorumlu Yöneticilik, TMMOB Gıda, Kimya, Ziraat Mühendisleri Odası, s. 35
- GÜNEŞ E., ALBAYRAK, M., GÜLÇUBUK, B., Türkiye’de Gıda Sanayii , TEKGIDA-İŞ, Ankara, **(2002)** s. 52, 53, 54
- HAGG, M. Agri-Food Quality, Cambridge, UK : Royal Society of Chemistry, **(1999)** s. 36
- HALİS, M. Toplam Kalite Yönetimi, Roma Yayınları **(2004)** s.7, 63-70, 131
- HEIJDEN, K. International Food Safety Handbook, New York : Marcel Dekker, **(1999)** s. 22
- İPEKGİL, D.Managing Quality, The Free Press, New York, **(1988)** s. 30-32
- KÖLÜK, N. DİLSİZ, İ. KARTAL, C. S. Kalite Güvencesi ve Standartları, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, 1. Baskı s. 29
- KURUŞÇU, M, Toplam Kalite Yönetimi, IQ Kültür Sanat Yayıncılık, **(2003)** s. 26
- KÜÇÜK, O, Standardizasyon Ve Kalite, Ankara **(2004)** s.18, 44-47, 69
- MAHMUTOGLU, T. Gıda Endüstrisinde Güvenli Gıda Üretmek, ODTÜ Yayıncılık **(2007)** s.11,15, 22
- MERTER , M,E. Toplam Kalite Yönetimi, Atlas Yayınları, **(2006)** 1. Baskı, s.87, 96, 99
- MORGAN, M. R. A. SMITH, C. J. WILLIAMS, P. A. Food Safety And Quality Assurance, London : Elsevier Applied Science , **(1992)** s. 54
- MUCUK, İ. Pazarlama İlkeleri Kitabı, , 13. Baskı **(2001)** s.117
- OYMAK, M. Kalite Yönetim Sistemi, Ankara, Seçkin Yayıncılık **(2007)** s.31
- PARLAK, S. İşletmelerde Toplam Kalite Yönetimi, Ekin Kitapevi, **(2004)** s.23
- PEACH, R. W. The ISO 9000 HandBook, Chicago, Irwin Professional Publisier, **(1997)** s.48
- SANDERS, D. A. ISO 9000 Nedir ? Niçin? Nasıl? Rota Yayın, Ankara **(1998)** s. 82
- SARIKAYA, N. Toplam Kalite Yönetimi, Sakarya Kitapevi, **(2004)** s.16
- SHCMIDT R. H. , RODRICK G. E. Food Safety Hand Book, **(2003)** s.26
- ŞALE, İ. Adım Adım Toplam Kalite Uygulamaları, ANKARA, **(2001)** Seçkin Yayınları, s.24, 31

- ŞALE, İ. Entegre Kalite Sistemi ve Uygulamaları, ISO 9001:2000 - ISO 14001 – OHSAS 18001, Seçkin Yayınları, Ankara **(2005)** s. 107, 136
- ŞİMŞEK, H. Toplam Kalite Yönetimi, Ankara, Seçkin Yayıncılık, **(2007)** s. 32
- ŞİMŞEK, M. Sorularla Toplam Kalite Yönetimi ve Kalite Güvence Sistemleri, Alfa Basım Yayım Dağıtım, İstanbul, **(2000)** s.28
- TAPTIK, K. KELEŞ, Ö. Kalite Savaş Araçları, Kalder Yayınları, İstanbul, Ekim **(1998)** s.7
- TAŞKIN, E. Müşteri İlişkileri Eğitimi, Papatya Yayıncılık , Ekim **(2005)** s. 63
- WALLANCE, C. The Haccp Training Resource Pack, Gaithersburg, Apsen Publishers **(2001)** s.82
- WATSON, D. International Standards For Food Safety, Aspen Publishers, **(2000)**s.86, 87, 88
- WILLBORN, WALTER, W. O. The Management Of Quality Assurance, Newyork, Wiley, **(1985)** s.8
- YAMAK, O, Kalite Odaklı Yönetim, , İstanbul **(1998)** s.86
- YATKIN, A. Toplam Kalite Yönetimi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, Nisan **(2003)** s.19
- YAZMAN, İ. Gıda Mevzuatı Uygulama Karşılaşılan Sorunlar, , Tes-Ar Yayınları No:27, Ankara **(1998)** s. 16
- YILMAZ, Ö. Toplam Kalite, Sakarya Kitapevi, **(2005)** s. 75

TEZLER :

- Farklı Sosyoekonomik Ve Eğitim Düzeylerindeki Çalışan Erkek Ve Kadın Tüketiciler İle Çalışmayan Ev Kadını Tüketicilerin Gıda Kontrolü İle İlgili Bilgileri, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme Ve Diyetik Programı Doktora Tezi, Şahsine Çelik, **(1990)** s.41, 42
- Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme Ve Diyetik Bölümü, Bilim Uzmanlığı Tezi, Gıda Kontrolü Hizmetlerinin Türkiye'deki Durumu , Şahsine Çelik, Ankara, **(1984)** s. 15, 16

SÜRELİ YAYINLAR :

- Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Cilt 2 Sayı 1 Ocak Şubat Mart 2000; Kalite Uygulamalarının İşletmelerin Rekabet Gücü Üzerine Etkisi; Özlem İpekgil DOĞAN
- Dünya Gıda Dergisi, Haziran-2003, Sayı: 2003-6, Ekolojik Tarım ve Ülkemizdeki Durumu, s.17
- Gıda Güvenliği Dergisi, Yıl:1 , Sayı:2, Mart-Nisan 2007, HACCP Ama Nasıl?
- Gıda Kalitesi Ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk Ve Ab Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması, Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi (4) 2002, 107-131
- İTÜ Dergisi / Mimarlık, Planlama, Tasarım Cilt:3, Sayı:1, 19-30 Mart 2004, İnşaat Sektöründe Toplam Kalite Yönetimi ve Türkiye’deki uygulamalar
- Önce Kalite Dergisi, Nisan 2007, Sayı: 110, Kobiler ve Akreditasyon, s. 14

ELEKTRONİK KAYNAKLAR :

- www.aboutorganics.co.uk/organic_information_labelling
- www.brc.org.uk/standards/
- http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
- <http://www.dtm.gov.tr/dtmweb/index.cfm?action=detay&yayinID=180&icerikID=279&dil=TR>
- www.dtm.gov.tr/dtmadmin/upload/DTS/ABTeknikMevzuatUyumuDb/cy.ppt
- www.eurep.org
- http://www.europa.eu.int/comm/food/index_en.htm
- www.fao.org
- www.fda.gov
- www.food-care.info
- <http://kutuphane.uludag.edu.tr/univder/pdf/iibf/htmpdf/2002-211/m-10.pdf>

-http://www.quality-turkey.org/exc/files/files_pt-ilc/conference/ayla.yugruk_ltqc_07.pdf

-<http://www.rcbadoor.com/makalevekitaplar/satissozluk.htm#s-t-u>

http://www.tarim.gov.tr/arayuz/10/icerik.asp?efl=ulusalpr/anagiris.htm&curdir=%5csanal_kutuphane%5culusalpr&fl=ulusalprog/ulusalprg.htm

-www.ts.nist.gov/ts/htdocs/210/gsig/ag9000

-<http://www.tse.org.tr/Turkish/tse/kurulus.asp>

-www.turkgidamevzuati.com