

**ANKARA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**AVRUPA BİRLİĞİ SÜRECİNDE TÜRKİYE’DEKİ GIDA MEVZUATININ SÜT
İŞLETMELERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ:
ANKARA İLİ ARAŞTIRMASI**

Soner TÜRKMEN

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

**ANKARA
2017**

Her hakkı saklıdır

TEZ ONAYI

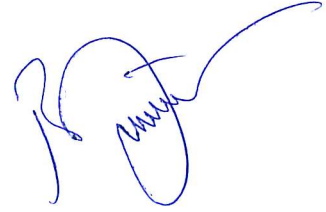
Soner TÜRKMEN tarafından hazırlanan “Avrupa Birliği Sürecinde Türkiye’deki Gıda Mevzuatının Süt İşletmeleri Açısından Değerlendirilmesi: Ankara İli Araştırması” adlı tez ęalıřması 12/10/2017 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından oy birliği ile Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı’nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Danışman : Doç. Dr. Yener ATASEVEN
Ankara Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı



Jüri yeleri :

Başkan : Prof. Dr. Bülent GLęUBUK
Ankara Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı



ye : Doç. Dr. Yener ATASEVEN
Ankara Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı



ye : Yrd. Doç. Dr. Hasan ARISOY
Selęuk Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı



Yukarıdaki sonucu onaylarım.

Prof. Dr. Atilla YETİşEMİYEN
Enstitü Müdürü

ETİK

Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez içindeki bütün bilgilerin doğru ve tam olduğunu, bilgilerin üretilmesi aşamasında bilimsel etiğe uygun davrandığımı, yararlandığım bütün kaynakları atıf yaparak belirttiğimi beyan ederim.

12.10.2017



Soner TÜRKMEN

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

AVRUPA BİRLİĞİ SÜRECİNDE TÜRKİYE’DEKİ GIDA MEVZUATININ SÜT İŞLETMELERİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ: ANKARA İLİ ARAŞTIRMASI

Soner TÜRKMEN

Ankara Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Yener ATASEVEN

Gıda mevzuatında AB ile entegrasyonun sağlanabilmesi için son yıllarda Türkiye’de yoğun çalışmalar yapılmaktadır. Türkiye’de gıda ürünlerinde kalite ve güvenilirlik konusu, AB ile ilişkiler ve uluslararası ticaretin bir gereği olarak daha da önem kazanmaktadır. AB’ye uyum çalışmaları gıda güvenilirliği ile ilgili yasal düzenlemeleri de beraberinde getirmiştir.

“Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı” faslı içerisinde, gıda işletmelerinin AB hijyen standartlarını karşılama durumu ve işletme kapasiteleri göz önüne alınarak bunların yenilenmesinin sağlanmasına yönelik yasal düzenlemelerin yapılması gerektiği yer almaktadır. Söz konusu yasal düzenlemelere uyum gerektiren önemli alt sektörlerden biri de süt sektörüdür.

Tezin temel amacı, Türk gıda mevzuatının AB mevzuatına uyumlu hale getirilmesi kapsamında Türkiye’nin önemli gıda imalatı sanayi alt gruplarından biri olan süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerine olası etkilerinin belirlenmesidir. Ayrıca resmi kontrollerin süt sektörüne yansımaları, süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerinin bu konulardaki tutumları, görüşleri ve fikirlerinin ortaya konulması ve gıda mevzuatının uygulanmasında karşılaşılan sorunlara ilişkin çözüm önerilerinin araştırılması da bu tez ile amaçlanmıştır.

Tezde, AB gıda mevzuatının uyumlaştırması kapsamında daha önce yapılan çalışmaların yanında, gıda mevzuatına uyum aşamasında süt işletmelerinde çalışan yetkililerinin tutumları, görüşleri ve fikirlerinin ölçülmesi amacıyla hazırlanan anket sonuçlarına yer verilmiştir.

Tezin temel materyalini, AB gıda mevzuatına uyum sürecinde Ankara’da faaliyet gösteren süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmecileri yetkililerine uygulanan anket sonuçları oluşturmuştur. Yöntem olarak, Tam Sayım Yöntemi kullanılmış ve 15 süt işletmesinin yetkilisi ile görüşülmüştür.

Araştırma neticesinde elde edilen bilgilere göre, süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerinde çalışan yetkili personelin mesleki açıdan tecrübeli olmalarına rağmen; yetkililerin % 53,3’ünün 5996 sayılı Kanun’un kapsamını bilemedikleri görülmüştür. Ayrıca, yetkililerin % 66,7’sinin AB mevzuatı konusunda yeterli düzeyde bilgi sahibi olmadıkları anlaşılmıştır. Gıda işletmesi yetkililerinin % 73,3’ü resmi kontrollerin sıklığını fazla bulduklarını, % 53,3’ü de resmi kontrollerde yaşanan en önemli sorunu ceza miktarlarının yüksekliği olarak belirtmişlerdir. Bunun yanında, gıda işletmesi yetkililerinin % 53,3’ü AB’ye tam üyelik sonucunda süt sektörü için kaliteli çiğ süt temini önemli bir avantaj olarak görmektedir.

Kasım 2017, 109 sayfa

Anahtar Kelimeler: Avrupa Birliği gıda mevzuatı, resmi kontroller, Avrupa Birliği uyum süreci, süt işletmeleri

ABSTRACT

Master Thesis

EVALUATION OF FOOD LAWS IN TURKEY DURING EUROPEAN UNION PROCESS IN TERMS OF DAIRY PLANTS: RESEARCH OF ANKARA PROVINCE

Soner TÜRKMEN

Ankara University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Department of Agricultural Economics

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Yener ATASEVEN

During the recent years, Turkey has carried out extensive studies in order to ensure integration food legislation with EU. The quality and safety of food products in Turkey have become even more important as a requirement of the international relations and trade with the EU. EU harmonization efforts have brought in legislation related to food safety.

The legal obligations to be made as required for food business operators meeting the condition of EU hygiene standards and considering business capacity for ensuring their modernization is located in "Food Safety, Veterinary and Phytosanitary" chapter. One of the major subsector requiring compliance with these regulations is the dairy industry.

The main objective of the thesis is to determine the possible effects of Turkey on food businesses producing milk and dairy products, which is one of the important food manufacturing industry sub-groups within the scope of harmonization of Turkish food legislation with EU legislation. It is also aimed to investigate the opinions of the official controls on the dairy sector, the attitudes, opinions and ideas of the food enterprises producing milk and dairy products, and the proposals for solutions to the problems encountered in the implementation of food legislation.

In the thesis, besides the work done previously within the scope of harmonization of EU food legislation, the results of a questionnaire prepared to measure the awareness, behaviors and perceptions of authorities working in dairy plants have been mentioned.

The basic material of the thesis is the results of the questionnaire applied to the officials of food business operators who produce milk and dairy products operating in Ankara in the process of harmonization with EU food legislation. As a method, the Full Count Method was used and was interviewed with the authority of 15 dairy operations.

According to information which has been obtained as a result of research, in spite of the authorized personnel working in the food business producing milk and milk products are professionally experienced, 53.3 % of the authorities did not know the scope of the Law 5996. It is also understood that 66.7 % of the authorities are not sufficiently informed about EU legislation. 73.3 % of the authorities of the food administration stated that they found the frequency of official controls to be high and 53.3 % of them pointed out that the most important problem in official controls was the high amount of penalties. In addition, 53.3 % of food administration officials see the quality raw milk as an important advantage for the dairy sector as a result of full membership to the EU.

November 2017, 109 pages

Key Words: European Union food legislation, official controls, European Union harmonization process, dairy plants

TEŞEKKÜR

Tezin ortaya çıkmasında çalışmalarımın her aşamasında değerli fikir ve görüşleriyle beni yönlendiren ve destekleyen, benden yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen danışman hocam Ankara Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Sayın Doç. Dr. Yener ATASEVEN'e teşekkür ederim.

Yüksek Lisans çalışmam süresince çalışmanın tüm aşamalarında gösterdiği her türlü ilgi, destek, bilgi paylaşımı ve anlayışı için değerli hocam Ankara Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Sayın Prof. Dr. Emine OLHAN'a ayrıca teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim.

Tezin ortaya çıkmasında çalışmalarımı her zaman destekleyen ve teşvik eden Tez Jüri üyesi hocalarıma tez süresince göstermiş oldukları yardım ve katkıları için teşekkür ederim.

Ayrıca, saha çalışmam sırasında anket sorularını sabırla ve içtenlikle yanıtlayan Ankara'da faaliyet gösteren süt işletmelerinin yetkililerine teşekkür ederim.

Tezimin her aşamasında maddi ve manevi desteklerini ve yardımlarını esirgemeyen aileme, sevgili eşim Nuray'a ve canım oğlum Burak Emir'e teşekkür ederim.

Soner TÜRKMEN

Ankara, Kasım 2017

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	
ETİK.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
TEŞEKKÜR	iv
SİMGELER ve KISALTMALAR DİZİNİ	vii
ŞEKİLLER DİZİNİ	ix
ÇİZELGELER DİZİNİ	x
1. GİRİŞ	1
1.1 Araştırma Konusunun Ortaya Çıkışı.....	1
1.2 Araştırmanın Önemi ve Kapsamı.....	3
1.3 Araştırmanın Amacı	4
1.4 Araştırma Tasarımı	4
1.4.1 Araştırma soruları	4
1.4.2 Araştırma temel varsayımları.....	5
1.4.3 Araştırmanın sınırlılıkları.....	5
1.5 Tezin Yapısı ve Bölümleri	6
2. KONU İLE İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALAR	8
2.1 AB'ye Uyum Sürecinin Süt Sektörüne Olası Etkilerine Yönelik Çalışmalar.....	8
2.2 AB'de Gıda Mevzuatı ve Süt Resmi Kontrolleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler..	12
2.3 Türkiye'de Gıda Mevzuatı ve Süt Sektörü Resmi Kontrolleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler.....	14
3. KAVRAMSAL TEMELLER VE TEMELVERİLER.....	20
3.1 Türkiye'de Gıda Güvenilirliği	20
3.2 Dünya Süt Sektörü	23
3.2.1 Dünyada süt hayvanı varlığı	24
3.2.2 Süt üretimi	25
3.2.3 Dünyada endüstriyel süt işleme	27
3.2.3.1 Süt sanayi trendleri.....	27
3.2.4 Süt ve süt ürünleri tüketimi.....	28
3.2.4.1 İçme sütü tüketimi.....	29
3.2.4.2 Tereyağı tüketimi.....	29
3.2.4.3 Peynir tüketimi.....	30
3.3 Türkiye Süt Sektörü.....	30
3.3.1 Büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı.....	30
3.3.2 Sağılan hayvan varlığı.....	32
3.3.3 Süt üretimi.....	32
3.3.3.1 İçme sütü ve peynir üretimi.....	34
3.3.3.2 Yoğurt ve ayran üretimi	35
3.3.3.3 Süt tozu, peynir altı suyu ve kaymak üretimi.....	36
3.3.3.4 Tereyağı ve koyulaştırılmış (konsantre) süt üretimi	38
3.3.4 Türkiye'de süt ve süt ürünleri tüketimi.....	38
3.3.4.1 İçme sütü tüketimi.....	39
3.3.4.2 Peynir, yoğurt ve tereyağı tüketimi.....	40

3.4 Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Üretimi Yapan Gıda İşletmeleri ve Resmi Kontrolleri.....	41
3.5 Araştırmanın Yapıldığı Süt İşletmelerinin Genel Özellikleri.....	47
4. MATERİYAL VE YÖNTEM.....	49
4.1 Materyal.....	49
4.1.1 Genel bilgiler	49
4.1.2 Araştırma ile ilgili verilerin toplanması	50
4.2 Araştırma Yöntemi	50
4.2.1 Örneklem yöntemi ve büyüklüğü.....	51
4.2.2 Verilerin analizi ve değerlendirilmesinde izlenen yöntem	51
5. ARAŞTIRMA BULGULARI	53
5.1 Bireysel Özellikler	53
5.1.1 Yaş	53
5.1.2 Mesleki ünvanı.....	54
5.1.3 Çalışma tecrübesi	55
5.1.4 Görüşülen bireyin işletmedeki görevi.....	56
5.1.5 İşletmenin kapasitesi ve personel sayısı.....	56
5.1.6 Üretilen ürünler.....	57
5.2 Gıda İşletmesi Yetkilisinin Gıda Mevzuatı İle İlgili Bilgileri.....	58
5.3 Gıda İşletmesi Yetkilisinin Yapılan Resmi Kontroller İle İlgili Düşünceleri	66
5.4 Gıda İşletmesi Yetkilisinin AB Mevzuatına Uyum Sağlama Konusu İle İlgili Düşünceleri	70
6. TARTIŞMA VE SONUÇ	84
KAYNAKLAR	93
EKLER.....	98
EK 1 Ankara’da Faaliyet Gösteren Süt İşletmeleri	99
EK 2 Anket Formu	100
ÖZGEÇMİŞ.....	109

KISALTMALAR DİZİNİ

AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
AOÇ	Atatürk Orman Çiftliği
AT	Avrupa Topluluğu
CNIEL	The French Dairy Interbranch Organization (Fransa Süt Organizasyonu)
EC	European Community (Avrupa Topluluğu)
EFSA	European Food Safety Authority (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi)
EU	European Union
EUROSTAT	Avrupa İstatistik Ofisi
FAO	Food and Agriculture Organization (Gıda ve Tarım Örgütü)
FAOSTAT	Food and Agriculture Organization Statistics (Gıda ve Tarım Örgütü İstatistik Ofisi)
FAPRI	Food and Agricultural Policy Research Institute (Gıda ve Tarım Politikası Araştırma Enstitüsü)
GMT	Gıda Maddeleri Tüzüğü
GTHB	Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points (Kritik Kontrol Noktalarının Tehlike Analizi)
IDF	The International Dairy Federation (Uluslararası Süt Federasyonu)
IPARD	Instrument for Pre-Accession Assistance (Kırsal Kalkınma için Katılım Öncesi Yardım Aracı)
KHK	Kanun Hükmünde Kararname
km	Kilometre
M.Ö.	Milattan Önce
PZ	Productschap Zuivel (Almanya Süt Organizasyonu)
OJ L.	Official Journal Legislation (AB Resmi Gazete)
RG	Resmi Gazete

TDK	Türk Dil Kurumu
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
UNICEF	United Nations International Children's Emergency Fund (Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu)
UHT	Ultra High Temperature (Yüksek Isıl İşlem Görmüş)
ZMB	The Centre for Medical Biotechnology (Tıbbi Biyoteknoloji Merkezi)



ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 2.1 AB Gıda Mevzuatı Tüzükleri	14
Şekil 3.1 Türkiye Genel Gıda Mevzuatı.	23
Şekil 3.2 Dünya süt üretim verileri 2010-2014 (milyon ton).....	26
Şekil 3.3 Dünyada sanayiye aktarılan süt miktarı (milyon ton).....	27
Şekil 3.4 Dünya içme sütü üretim miktarları (milyon ton)	27
Şekil 3.5 Dünya tereyağı, peynir, yağlı ve yağsız süt tozu üretim miktarları (milyon ton)	28
Şekil 3.6 Dünya kişi başı süt tüketimi (süt eşdeğeri, kg)	29
Şekil 3.7 Türkiye içme sütü ve peynir üretim miktarı (ton)	35
Şekil 3.8 Türkiye ayran ve yoğurt üretim miktarı (ton)	36
Şekil 3.9 Türkiye süt tozu, peynir altı suyu ve kaymak üretim miktarı (ton)	37
Şekil 3.10 Türkiye içme sütü tüketim miktarları (ton)	39
Şekil 3.11 Türkiye peynir, yoğurt ve tereyağı tüketim miktarları (ton)	40
Şekil 3.12 İşletme faaliyetine göre onaylı ve kayıtlı işletmeler.....	41

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 3.1 Dünya büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı (milyon baş).....	24
Çizelge 3.2 Dünya büyükbaş ve küçükbaş sağılan hayvan varlığı (milyon baş)	25
Çizelge 3.3 Bazı ülkelerde süt ineği varlığı (milyon baş)	25
Çizelge 3.4 Türlerle göre dünya süt üretimi (milyon ton)	26
Çizelge 3.5 Türkiye büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayıları (baş)	31
Çizelge 3.6 Türkiye ırklara göre sığır sayıları.....	31
Çizelge 3.7 Türkiye sağılan hayvan sayıları (baş)	32
Çizelge 3.8 Türkiye çiğ süt üretimi (ton)	33
Çizelge 3.9 Türkiye sağılan hayvan başına ortalama süt üretim miktarı (kg/yıl)	33
Çizelge 3.10 Onay/şartlı onay almış gıda işletme sayıları.....	43
Çizelge 3.11 Kayıt altına alınmış gıda işletme sayıları.....	44
Çizelge 3.12 Yıllara göre yurt içi gıda resmi kontrol sayıları.....	45
Çizelge 3.13 Yıllara göre gıda işletmeleri faaliyet alanına göre yurt içi gıda resmi kontrol sayısı	46
Çizelge 3.14 Yıllara göre süt işletmeleri resmi kontrol sayısı.....	47
Çizelge 5.1 Yetkililerin yaş gruplarına göre dağılımı.....	54
Çizelge 5.2 Yetkililerin mesleki unvanlarına göre dağılımı.....	55
Çizelge 5.3 Yetkililerin çalışma tecrübesine göre dağılımı.....	55
Çizelge 5.4 İşletmelerin ambalajlı süt üretimine göre dağılımı	58
Çizelge 5.5 Gıda işletmecilerinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği AB mevzuatı bilgisi... ..	59
Çizelge 5.6 Gıda işletmecilerinin Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği AB mevzuatı bilgisi	60
Çizelge 5.7 Gıda işletmecilerinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği bilgisi	61
Çizelge 5.8 Gıda işletmecilerinin çiğ inek sütü mikrobiyoloji bilgisi	62
Çizelge 5.9 Gıda işletmecilerinin çiğ inek sütü hijyen bilgisi	63
Çizelge 5.10 Gıda işletmecilerinin ceza miktarları bilgisi	64
Çizelge 5.11 Gıda işletmecilerinin özel kurallara ilişkin bilgileri	65
Çizelge 5.12 Gıda işletmecilerinin resmi kontrollere ilişkin düşünceleri	68
Çizelge 5.13 Gıda işletmecilerinin resmi kontrollerde yaşanan sorunlara ilişkin düşünceleri.. ..	70

Çizelge 5.14 Gıda işletmecilerinin süt üreticisinin desteklenmesine ilişkin düşünceleri.....	71
Çizelge 5.15 Gıda işletmecilerinin sokak sütçülüğüne ilişkin düşünceleri	73
Çizelge 5.16 Gıda işletmecilerinin kayıt dışı ekonominin azalmasına ilişkin düşünceleri.....	73
Çizelge 5.17 Gıda işletmecilerinin mevcut örgütlerin iyileştirilmesine ilişkin düşünceleri	74
Çizelge 5.18 Gıda işletmecilerinin yapısal sorunların çözümüne ilişkin düşünceleri ...	74
Çizelge 5.19 Gıda işletmecilerinin ilgili kuruluşların desteklerine ilişkin düşünceleri ..	75
Çizelge 5.20 Gıda işletmecilerinin kamu kurum ve kuruluşların desteğine ilişkin düşünceleri	76
Çizelge 5.21 Gıda işletmecilerinin avantajlara ilişkin düşünceleri	78
Çizelge 5.22 Gıda işletmecilerinin dezavantajlara ilişkin düşünceleri.....	81

1. GİRİŞ

1.1 Araştırma Konusunun Ortaya Çıkışı

Gıda güvencesi kavramı, bütün insanların yaşamlarını sağlıklı bir biçimde sürdürebilmesi amacıyla ihtiyaç duyduğu gıdaya ulaşabilme olarak tanımlanabilir. Fakat gelişen dünyada önceleri beslenme amacıyla gıdaya ulaşmak ön plandayken, gıda güvencesini sağlamış olan ülkelerde sadece gıda tüketici için yeterli olmamakta, güvenilir ve sağlıklı gıdaya olan talep artmaktadır. Ayrıca, çağın ilerlemesiyle tüketici alışkanlıklarındaki değişiklikler de tüketilen gıdaların güvenliğinin garanti altına alınması gereğini doğurmaktadır. Bundan sadece yarım asır önce, insanların evlerinde buzdolabı yokken ve nüfusun daha büyük bir kısmı kırsal kesimde yaşayıp kendi gıdasını kendisi üretirken günümüzde globalleşen dünya, büyüyen gıda sanayi ve değişen hayat şartları ile tüketici, tercihini büyük marketlerden alınan paketlenmiş gıda ürünlerinden hatta hazır yemeklerden yana kullanmaktadır. Bu durum, gıda güvenilirliğini çok önemli bir yere oturtmaktadır (Çığ 2008).

Gıda maddelerinde hammaddenin kalitesi ve hijyeni, ürünlerin hijyenini direk olarak etkilemekte, üretilen ürünün kalitesi ve hijyeni ise raf ömrü ve tüketici memnuniyetinde etkili olmaktadır. Bu kapsamda gıda zincirinin bir aşamasının diğerinden ayrı tutulamayacağı, gerek birincil ürün gerek son ürünün hijyeni için hem işletmecilerin hem de yetkili makamların gereken kontrolleri uygulamasının tüketicinin korunmasında gerekli olduğu ortadadır. Bu çerçevede 2000’li yılların başında Avrupa Birliği (AB) tarafından benimsenen “çiftlikten çatala” gıda güvenliği politikası, gıda zincirinin her aşamasında gıda işletmecilerine birincil sorumluluğu vermekte ve bunun yanında yetkili makamlara verilen denetim ve kontrol yetkisiyle, iki koldan riskleri en aza indirmek ve tüketicuyu korumak için maksimum çaba ortaya koymaktadır (Çığ 2008).

Bu nedenle, “gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi’ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü” yayımlanmıştır.

Türkiye ile AB arasındaki Katılım Müzakereleri 35 başlık altında yürütölmekte olup, bunlardan 12. olan “Gıda Güvenliğı, Veterinerlik ve Bitki Sağılığı” faslındaki müzakereler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) koordinasyonunda yürütölmektedir (Anonim 2008). “Gıda Güvenliğı, Veterinerlik ve Bitki Sağılığı” faslı kapsamında kısa vadede gıda, yem ve veterinerlik konularında AB’ye uyumlu ve AB müktesebatının tam olarak aktarılmasına olanak sağılayacak 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağılığı, Gıda ve Yem Kanunu” 11 Haziran 2010 tarihinde yayımlanarak yürürlöğe girmiştir. 5996 sayılı Kanun kapsamında, AB’nin gıda mevzuatında bulunan tüzüklerle uyumlu olarak belirlenmiş Yönetmelikler yayımlanmıştır.

“Gıda Güvenliğı, Veterinerlik ve Bitki Sağılığı” faslı içerisinde, gıda işletmelerinin AB hijyen standartlarını karşılama durumu ve işletme kapasiteleri göz önüne alınarak bunların yenilenmesinin sağılanmasına yönelik yasal düzenlemelerin yapılması gerektiğı yer almaktadır. Söz konusu yasal düzenlemelere uyum gerektiren önemli alt sektörlerden biri de süt sektörüdür (Mortepe 2010).

Süt, insan beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Süt ve süt ürünleri, günlük beslenme düzeninde yer alan temel protein kaynaklarını oluşturmaktadır. Süt, tarım sektörünün yanı sıra sanayi sektörü açısından da oldukça önemli bir üründür. Türkiye’de, tarımsal üretim değeri içerisinde süt sektörünün payı % 8.5-9 dolayındadır. 2015 yılında yaklaşık 18.6 milyon tonluk üretim ile Türkiye dünyanın en çok süt üreten 15 ülkesi arasında yer almaktadır (Niyaz 2015).

Bu bağlamda, Türk gıda imalat sanayinde önemli yere sahip olan süt ürünleri sanayi ile ilgili mevcut durumun ortaya konulması, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin AB hijyen standartlarını karşılamasıyla ilgili yaşanan sorunlar, AB gıda mevzuatına uyumlu olarak hazırlanan ulusal mevzuat çerçevesinde yapılan uygulamalar ve resmi kontrollerin süt işletmelerine yansımaları gibi konuların araştırılmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Bu tez çalışması ile süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin yetkililerinin bu konudaki tutumları, görüşleri ve fikirleri incelenerek konuya farklı bir bakış açısı getirilmesi amaçlanmaktadır.

1.2 Araştırmanın Önemi ve Kapsamı

Tezin konusunu, AB gıda mevzuatına uyum sürecinde hazırlanan Türk gıda mevzuatının, Ankara ili sınırları içinde yer alan süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerine olası etkileri ve bu kapsamda resmi otorite tarafından yapılan resmi kontrollerin süt işletmelerine yansımaları, ayrıca söz konusu konulara yönelik olarak süt işletmelerinde çalışan yetkililerin tutumlarının, görüşlerinin ve fikirlerinin incelenmesi ve gıda mevzuatının uygulanmasında karşılaşılan sorunlara ilişkin çözüm öneriler oluşturmaktadır.

Konu ile ilgili geçmiş çalışmalarda konuya daha çok AB’de gıda güvenilirliğine ilişkin çalışmaların nasıl ortaya çıktığı, AB tarafından gıda güvenilirliğinin sağlanmasına ilişkin yürürlüğe giren mevzuatın ne olduğu belirtilmiş, Türkiye’de uygulanan gıda mevzuatı ve AB gıda mevzuatının uyumlaştırılmasının genel olarak Türkiye gıda sanayisi üzerine etkisi ele alınmıştır. Ancak, bu tez ile incelenen bu konuların yanında konunun önemli bir boyutu olan süt ve süt ürünleri üretimi yapan işletmeler de ele alınmış, bu işletmelerin AB uyum sürecindeki Türk gıda mevzuatı ile ilgili olarak nasıl bir bilinç düzeyi içinde oldukları incelenmiştir ve böylece konu bütünlüğünün sağlanılmasına çalışılmıştır. Ayrıca, tez kapsamında yapılan anketlerle diğer benzer araştırmalardan farklı konuların ortaya konulmasından dolayı bu tezin farklılık gösterdiği söylenebilir. Bu açıdan bakıldığında, tez konu ile ilgili olarak diğer çalışmalardan farklı olarak literatüre süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmeleri boyutunu da yansıtması bakımından katkı sağlayabilecektir. Tez, bu alanda bu kapsamda yapılmış başka bir çalışmanın olmayışı yönüyle bilime katkıda bulunabilecektir.

Tezin, AB’ye uyum kapsamında hazırlanan gıda mevzuatı ve yetkili otorite tarafından yapılan resmi kontroller sonucu süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerinde ortaya çıkabilecek sorunları görmek ve bu sorunların çözümüne yönelik gerekli yasal düzenlemeler yapılması bakımından da karar alıcılara yararlı olabileceği düşünülmektedir. Böylece, süt sektöründe faaliyet gösteren gıda işletmelerinde AB gıda mevzuatına uyumdan kaynaklanabilen olumsuzlukları önlemeye yönelik gerekli tedbirler alınabilecektir.

1.3 Araştırmanın Amacı

Tezin temel amaçları; AB müzakere sürecinin Türk gıda mevzuatına etkisi, AB gıda mevzuatına uyumun Türkiye'nin önemli gıda imalatı sanayi alt gruplarından biri olan süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerine olası etkilerinin tespiti ve resmi kontrollerin süt sektörüne yansımaları, süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerinde çalışan yetkili personelin bu konulardaki bilgi düzeyinin ortaya konulması ve gıda mevzuatının uygulanmasında karşılaşılan sorunlara ilişkin çözüm önerilerinin araştırılmasıdır.

1.4 Araştırma Tasarımı

1.4.1 Araştırma soruları

Bu bölümde araştırma konusunun ortaya çıkmasına neden olan, araştırmanın temelini ve amacını oluşturan sorulara yer verilmektedir. Araştırma sorularının incelenmesindeki temel neden, araştırmanın amaçlarına ulaşılmasında yön verilmesidir. Bu yolla, araştırılacak konunun daha net ve açık olarak ortaya konulması sağlanabilmektedir.

Araştırma sorularının ortaya konulmasından sonra araştırmacının konu ile ilgili ileri sürdüğü hipotezlerin de sınanması ile birlikte araştırma daha da net ortaya çıkacaktır.

Yukarıdaki açıklamaların ışığında bu araştırmanın ortaya çıkmasına neden olan ve araştırmaya yön veren temel araştırma soruları aşağıda verilmiştir:

1. Araştırma alanındaki süt sektöründe faaliyet gösteren gıda işletmelerinin yetkilileri Türk gıda mevzuatı hakkında ne kadar bilgi sahibi midir?
2. Araştırma alanındaki gıda işletmelerinin yetkilileri AB'nin süt ve süt ürünleri için çıkardığı özel kurallar hakkında ne kadar bilgi sahibi midir?
3. Araştırma alanındaki gıda işletmelerinin yöneticilerinin yetkili otorite tarafından yapılan resmi kontroller ile ilgili düşünceleri nelerdir?

4. Araştırma alanındaki gıda işletmelerinin yetkililerinin AB gıda mevzuatına uyum sağlanması konusunda düşünceleri nelerdir?
5. Araştırma alanındaki gıda işletmelerinin yetkililerinin Türkiye'nin AB'ye tam üyelik ve süt sektörü için geçiş süreci sonunda süt sektörüne avantaj ve dezavantajları konusunda düşünceleri nelerdir?

1.4.2 Araştırma temel varsayımları

Bu bölümde, istatistiksel analizlerin yapılmasından önce konu ile ilgili daha önceden yapılmış çalışmaların okunması ile elde edilen bilgilere bağlı olarak oluşturulan araştırma temel varsayımları belirtilmektedir. Araştırmanın ileriki aşamalarında, süt sektöründe faaliyet gösteren gıda işletmelerinin yetkilileri ile görüşülerek yapılan anketlerden elde edilen verilerin uygun istatistiksel yöntemlerin kullanılmasıyla aşağıdaki hipotezlerin test edilmesi yoluna gidilmiştir.

Temel Araştırma Varsayımları:

1. Araştırma alanındaki gıda işletmeleri AB mevzuatına uyum sürecinde hazırlanan gıda mevzuatında belirtilen yasal zorunluluklardan haberdardır.
2. Araştırma alanındaki gıda işletmelerine, resmi kontrollerden sorumlu yetkili otorite gıda mevzuatına ilişkin olarak gerekli bilgi akışını sağlamaktadır.
3. Araştırma alanındaki gıda işletmelerinin, Türk gıda mevzuatında belirtilen işyerinde çalıştırılması zorunlu personelin istihdam ettiği ve bu personelin ilgili mevzuatın gerekliliklerini bilmesi gerektiği düşünülmektedir.

1.4.3 Araştırmanın sınırlılıkları

Tez çalışması yapılırken ortaya çıkan sınırlılıklar aşağıda maddeler halinde verilmiştir:

- Alan araştırmalarına yönelik olarak yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde zaman, mali yetersizlikler ve araştırma alanına ulaşım gibi ortak sınırlılıkların olduğu dikkati çekmektedir.

- Veri toplama yöntemi olarak belirlenen anket çalışmalarında gıda işletmelerinin yetkililerinin anket sorularına açık bir şekilde cevap vermemeleri, yetkililerin bu yöndeki çekincelerini aşabilmek için anketi yapan kişiler tarafından anket sorularına ilave olarak bazı açıklamaların yapılması da bir sınırlılık olarak düşünülebilir.

- Tez alışması yapılırken ortaya çıkan bir sınırlılık da Ankara’da faaliyet gösteren süt işletmelerinin mesafelerinin birbirinden uzak olmasıdır. Netice itibari ile; çalışmada göz önüne alınan gıda işletmeleri Ankara merkezine 15 km’den daha uzak mesafededir. Bu bağlamda, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin hem Ankara merkezine hem de birbirlerine olan mesafelerinin uzak olması sebebiyle yüz yüze yapılan anketlerin kısa sürede yapılamaması bir sınırlılık olarak değerlendirilebilir.

1.5 Tezin Yapısı ve Bölümleri

Bu bölümde tez alışması ile ilgili olarak amaç, kapsam, materyal ve yöntem, tez çalışmasının önemi ve tez çalışmasını oluşturan bölümlerden bahsedilmiştir. Tez alışması, toplam altı ana bölümden meydana gelmektedir.

Tezin birinci bölümünde araştırma konusunun nasıl ortaya çıktığı, neden bu konunun seçildiği, araştırmanın yapısı, önemi ve kapsamı, tezin amaçlarının neler olduğu, araştırma soruları, hipotezleri ve araştırma süresince yaşanan sınırlılıklar ayrıntılı olarak belirtilmektedir.

Tezin ikinci bölümünde tez çalışmasına dayanak oluşturacak nitelikte olan konu ile ilgili olarak daha önce yapılmış alışmalar, AB’de gıda mevzuatı ve süt resmi kontrolleri ile ilgili yasal düzenlemeler ve Türkiye’de gıda mevzuatı ve süt sektörü resmi kontrolleri ile ilgili yürürlükte olan yasal düzenlemeler yer almaktadır.

Üçüncü bölümde, tez çalışmasını oluşturan kavramsal temeller incelenmiştir. Bu bağlamda; Türkiye’de gıda güvenilirliği kavramı ve gıda mevzuatının tarihsel gelişimi, AB müzakere sürecinin Türk gıda mevzuatına etkisi, AB üyelik sürecinde süt sektörü, dünya ve Türkiye süt sektörü istatistikleri, Türkiye’de süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmeleri ve resmi kontrolleri ve araştırmanın yapıldığı süt işletmelerinin genel özellikleri konuları ele alınmıştır.

Dördüncü bölüm tez çalışmasının materyal ve metot bilgilerini içermektedir. Bu bölümde araştırma süresince izlenen veri toplama yolları, çalışma yöntemi ve elde edilen verilerin analizi ve değerlendirilmesinde izlenen yöntem hakkında bilgiler verilmektedir.

Beşinci bölüm araştırma bulgularından oluşmaktadır. Bu kapsamda; araştırma alanı içinde süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin yetkilileriyle yapılan anketlerin değerlendirilmesi ve yorumlanması konularına yer verilmiştir.

Araştırmanın altıncı bölümünde araştırma bölgesindeki gıda işletmelerinin AB mevzuatına uyumlu olarak hazırlanan Türk gıda mevzuatı kapsamında yapılan resmi kontroller sonucundaki yaşadıkları sorunlar ve bu sorunlara ilişkin çözüm önerilerine ve tez çalışmasının sonuç kısmına yer verilmiştir.

2. KONU İLE İLGİLİ YAPILMIŞ ÇALIŞMALAR

2.1 AB'ye Uyum Sürecinin Süt Sektörüne Olası Etkilerine Yönelik Çalışmalar

Gıda güvencesi, bütün insanların her zaman aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenilir ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri durumudur (Anonim 2001).

Gıda güvencesi kavramı bugüne kadar çeşitli çalışmalarda ve kaynaklarda güvenlik, güvenilirlik gibi isimler almış ve bir takım kavram kargaşalarına neden olmuştur. Güvence kelimesinin Türk Dil Kurumu'nda (TDK) birinci karşılığı “inanca, teminat, garanti” olarak verilmiştir. Güvenlik sözcüğünün karşılığı “emniyet”, güvenilirlik sözcüğünün karşılığı ise “tutarlılık derecesi” olarak belirtilmiştir (Anonim 2016g). Gıda güvencesi kavramı, İngilizce'de food security kavramının karşılığıdır. Security kelimesi Türkçe'de güvence, güvenlik kelimelerine karşılık gelmektedir. Gıda güvenliği anlamına gelen food safety ise yine gıda güvenilirliği olarak çevrilmekte ve güvenceden daha dar kapsamlı bir anlama sahip olmaktadır. Gıda güvenilirliği, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik ve her türlü oluşabilecek zararların önlenmesi için alınan tedbirler bütünü olarak adlandırılmaktadır (Anonim 2004, Tosun ve Demirbaş 2012). Gıda güvencesi kavramı sıklıkla gıda güvenilirliği kavramı ile karıştırılmaktadır. Gıda güvencesi, gıda güvenilirliğini de kapsayan aynı zamanda gıda miktarı, gıdaya ekonomik ve fiziksel ulaşım, sağlıklı ve kaliteli gıda ve su olmak üzere daha geniş bir anlama sahiptir (Niyaz 2015).

Gıda maddelerinde hammaddenin kalitesi ürünlerin hijyenini direk olarak etkilemekte üretilen ürünün kalitesi ve hijyeni ise raf ömrü ve tüketici memnuniyetinde etkili olmaktadır. Bu kapsamda gıda zincirinin bir aşamasının diğerinden ayrı tutulamayacağı, gerek birincil ürün gerek son ürünün hijyeni için hem işletmecilerin hem de yetkili makamların gereken kontrolleri uygulamasının tüketicinin korunmasında gerekli olduğu ortadadır. Bu çerçevede 2000'li yılların başında AB tarafından benimsenen “çiftlikten

çatala” gıda güvenliği politikası, gıda zincirinin her aşamasında gıda işletmecilerine birincil sorumluluğu vermekte ve bunun yanında yetkili makamlara verilen denetim ve kontrol yetkisiyle, iki koldan riskleri en aza indirmek ve tüketiciyi korumak için maksimum çaba ortaya konmaktadır (Çığ 2008).

Türkiye’de gıda ürünlerinde kalite ve güvenlik konusu, AB ile olan ilişkiler ve uluslararası ticaretin bir gereği olarak giderek önem kazanmaktadır. AB’ye uyum çalışmaları gıda güvenilirliği ile ilgili yasal düzenlemeleri de beraberinde getirmiştir.

Tez çalışmasına dayanak oluşturacak nitelikte olan konu ile ilgili olarak daha önce yapılmış çalışmalar incelenmiştir.

Halaç (2002), “Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması” adlı çalışmada, gıda maddelerinin tüketici sağlığına zarar vermeyecek nitelikte güvenli olarak üretilmesi zorunluluğu ve bu amaca yönelik yürürlükteki mevzuatın uygulanması hususu giderek önem kazandığı belirtilmiştir. Çalışmada, gıda kontrolünde kontrolörün denetim esnasında denetlenenlerden konuya daha fazla hakim olması gerektiği, bu nedenle de gıda kontrollerinde görevli kontrolörlerin mutlaka gıda mevzuatına uygun eğitim almış olmaları ve konularında uzmanlaşmış olmaları gerektiği hususu ortaya konulmuştur.

Anonim (2005), “Süt Sanayiinde Gıda Güvenliği ve Mevzuat Hakkında Bilgilendirme Semineri” adlı çalışmada, süt ve süt ürünleri ile ilgili çalışan gıda işletmelerinin gıda güvenilirliği konusunda neler yapmaları gerektiği ve mevcut uygulamalar hakkında katılımcıların görüşlerine yer verilmiştir.

Güner ve Yörük (2006), “Gıda Güvenliği’nin Tarihsel Gelişimi” adlı çalışmada, günümüzde tüm dünyada insanların yaşamak, fiziksel ve mental gelişimlerini sağlamak için yeterli gıdaya ulaşmaları ve gıdaların da sağlık yönünden güvenilir olması gerektiği belirtilmiş ve bu çerçevede ulusal ve uluslararası gıda güvenliğinin gelişimi hakkında bilgi verilmiştir.

Özkara (2006), “AB Gıda Mevzuatına Uyumun Türkiye Gıda İmalat Sanayi Üzerine Olası Etkileri” adlı çalışmada, birincil ve ikincil veriler bir arada kullanılmıştır. AB uyum çalışmaları sürecinde ele alınan gıda sektörlerinin bu süreçten nasıl etkilenecekleri önceki dönemlerde AB’ye üye olan ülkelerden örnekler de ele alınarak incelenmiştir. Sektörlerin AB’ye uyum süreci içerisinde firmaların yapması gereken konular, yasal uyum süreçleri, rekabet sağlanması için teknolojik yatırımlar konuları incelenmiştir. Çalışmada, süt işleme sektöründe gerek üretim ve gerekse sanayi kesimindeki kayıt dışılığı ortadan kaldırılarak ekonomik, örgütsel ve idari tedbirler alınması gerektiği, istatistik verilerinin sağlıklı ve gerçeğe yakın olarak sağlanması konusundaki çabalara hız verilmesi ve bu sayede piyasalarda firmaların karşılına rakip olarak çıkan merdiven altı üreticileri ve sokak sütü uygulamalarına karşı başarı sağlanacağı belirtilmiştir.

Anonim (2007), “AB’ye Giriş Süreci Çerçevesinde Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne Genel Bakış” adlı çalışmada, süt sektörüne ait ikincil veriler kullanılmıştır. Çalışmada, süt sektöründeki başlıca potansiyeller ve sorunlar incelenip değerlendirilmiş ve sektöre yönelik alınacak tedbirlerle ilgili olarak Türkiye’nin AB üyeliğine hazırlık sürecinde ihtiyaçlarının belirlenmesi amacıyla süt sektörü çalışması yapılmıştır.

Giray ve Soysal (2007), “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı” adlı çalışmada, Türkiye’de gıda güvenliği konusunun ortaya çıkışı ve bu çerçevede gıda mevzuatının hazırlanması ve AB’ye uyumlu hale getirilmesi konularından bahsedilmiştir.

Çevik (2008), “AB’de Hayvansal Kökenli Gıdaların Hijyeni ve Resmi Kontrolleri” adlı çalışmada, 854/2004/EC No’lu insan tüketimine yönelik hayvansal kökenli gıda ürünlerinin resmi kontrollerinin organizasyonuna yönelik spesifik kuralları belirleyen Tüzük ile 853/2004/EC No’lu hayvansal kökenli gıda ürünlerinin hijyeni ile ilgili spesifik kuralları belirleyen Tüzük temel alınarak AB’de hayvansal kökenli gıdaların hijyeni, resmi kontrolleri ve işletmelerin yükümlülükleri ele alınmıştır.

Bozçağa ve Cihangir (2010), “AB ile Müzakerelerde Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Başlığı” adlı çalışmada, AB gıda güvenliği politikası içerisinde, gıda ile ilgili tüm süreçlerin, izlenebilir, öngörülebilir ve denetlenebilir olmasını amaçlandığı bunun için de gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı mevzuatı bir arada değerlendirilmiş ve entegre bir mevzuat oluşturulduğu vurgulanmıştır.

Fidan ve Özbek (2010), “Türkiye ve AB’de Gıda Standartları” adlı çalışmada, Türkiye ve AB’de gıda standartlarının mevcut durumu, gıda güvenliği konuları, gıda mevzuatının yapısı ve gıda güvenliği yönetim sistemleri hakkında bilgiler sunulmuştur. Çalışmada, diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye’de de güvenilir gıda üretimini sağlamanın büyük önem arz ettiği ve bu hedefe ulaşmak için çiftlikten sofraya kadar tüm aşamaların izlenmesi ve gerekli tedbirlerin alınması gerektiği vurgulanmıştır.

Niyaz (2015), “Türkiye’de Süt Sektöründe Gıda Güvencesinin Temel Paydaşlar Açısından Tüm Boyutları ile Değerlendirilmesi: TR22 Güney Marmara Bölgesi Örneği” adlı çalışmada, Çanakkale ve Balıkesir illerinde bulunan süt ve süt ürünleri tüketicileri, süt üreticileri ve süt ürünü imalatçıları ile yüz yüze yapılan anket çalışmaları sonuçlarına ve resmi istatistik kurumlarından alınan ikincil verilere yer verilmiştir. Çalışmada, TR22 Güney Marmara Bölgesi’nde faaliyet gösteren süt üreticileri ve süt ürünleri imalatçıları gıda güvencesinin sağlandığı ifade etmelerine rağmen, gıda mevzuatı ve AB süt hijyen çalışmaları konusunda önemli derecede bilinçsiz oldukları ortaya konulmaktadır.

Literatürde yer alan ve yukarıda açıklanan çalışmalar genel olarak değerlendirildiğinde bu çalışmaların yapılan bu tez ile farklılıklar gösterdiği söylenebilir. Konu ile ilgili geçmiş yıllarda yapılan çalışmalarda AB’ye uyum çalışmalarında gıda sektörünün genel olarak nasıl etkilendiği incelenmiş, Türkiye ve AB gıda mevzuatının karşılaştırılması yapılmış ancak gıda işletmecilerinin konuya bakışı açısından tutumları, görüşleri ve fikirleri ele alınmamıştır. Tez kapsamında yapılan anketler neticesinde, gıda işletmecilerinin AB’ye uyum süreci kapsamında hazırlanan gıda mevzuatı bilgisi, AB gıda mevzuatına uyum sürecine bakış açısı ve yetkili otorite tarafından yapılan resmi

kontroller ile ilgili düşünceleri gibi konularda fikirlerinin alınması yanında Türkiye'nin AB mevzuatına uyum sağlamasının süt sektörüne yansımalarının değerlendirilmesi açısından konuda bütünlük sağlanmasına çalışılmıştır. Bu nedenle, yapılan bu tezin literatüre bu açıdan katkı sağlayabilecek olması da tezin önemini artıran bir etmendir.

2.2 AB'de Gıda Mevzuatı ve Süt Resmi Kontrolleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler

Bu bölümde AB'de gıda mevzuatı ve Türkiye'de yürürlükte olan gıda mevzuatı ile süt resmi kontrollerine ilişkin yasal düzenlemelere yer verilmeye çalışılmıştır.

AB'de gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'yı kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü yayımlanmıştır. Tüzüğün amacı ve kapsamı, gıda ile ilgili olarak insan sağlığı ve tüketici çıkarlarının korunmasını garanti altına almak üzerine bir temel oluşturmaktır (Anonim 2002).

178/2002/AT sayılı Tüzük ile gıda güvenilirliğinin sağlanmasındaki temel sorumluluk gıda sektörüne verilmektedir. Gıda sektöründeki işletmelerin tümü ithal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, piyasaya sundukları veya dağıtımını yaptıkları gıdaların güvenilirliğinden sorumludurlar (Anonim 2002).

AB Komisyonu; Ocak 2000'de hijyen konusuna getirilecek koordineli ve bütünsel yaklaşımın gıda güvenliği için hayati önem taşıdığını vurgulamış, gıda hijyeni ve veteriner konularındaki mevzuatta revizyon ihtiyacını ifade etmiştir (Çığ 2008). Bu revizyon;

- a. Gıda hijyeni,
- b. Hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları,
- c. İnsan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin resmi kontrolleri,

d. İnsan tüketimine yönelik hayvansal ürünlerin üretimini, piyasaya sürülmesini ve ithalatını düzenleyen hayvan sağlığı kuralları ve

e. Gıda ve yeme ilişkin resmi kontroller konularında öneriler içermiştir.

Bu kapsamda gerçekleştirilen revizyon çalışmaları sonucu, yeni hijyen kuralları Avrupa Parlamentosu ve Konseyi tarafından Nisan 2004'te kabul edilmiştir. “Yeni Hijyen Paketi” olarak adlandırılan bu revizyon paketi,

a. 852/2004/AT

Gıda maddelerinin hijyenine ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 852/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü,

b. 853/2004/AT

Hayvansal gıdalar için spesifik hijyen kurallarını belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 853/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü,

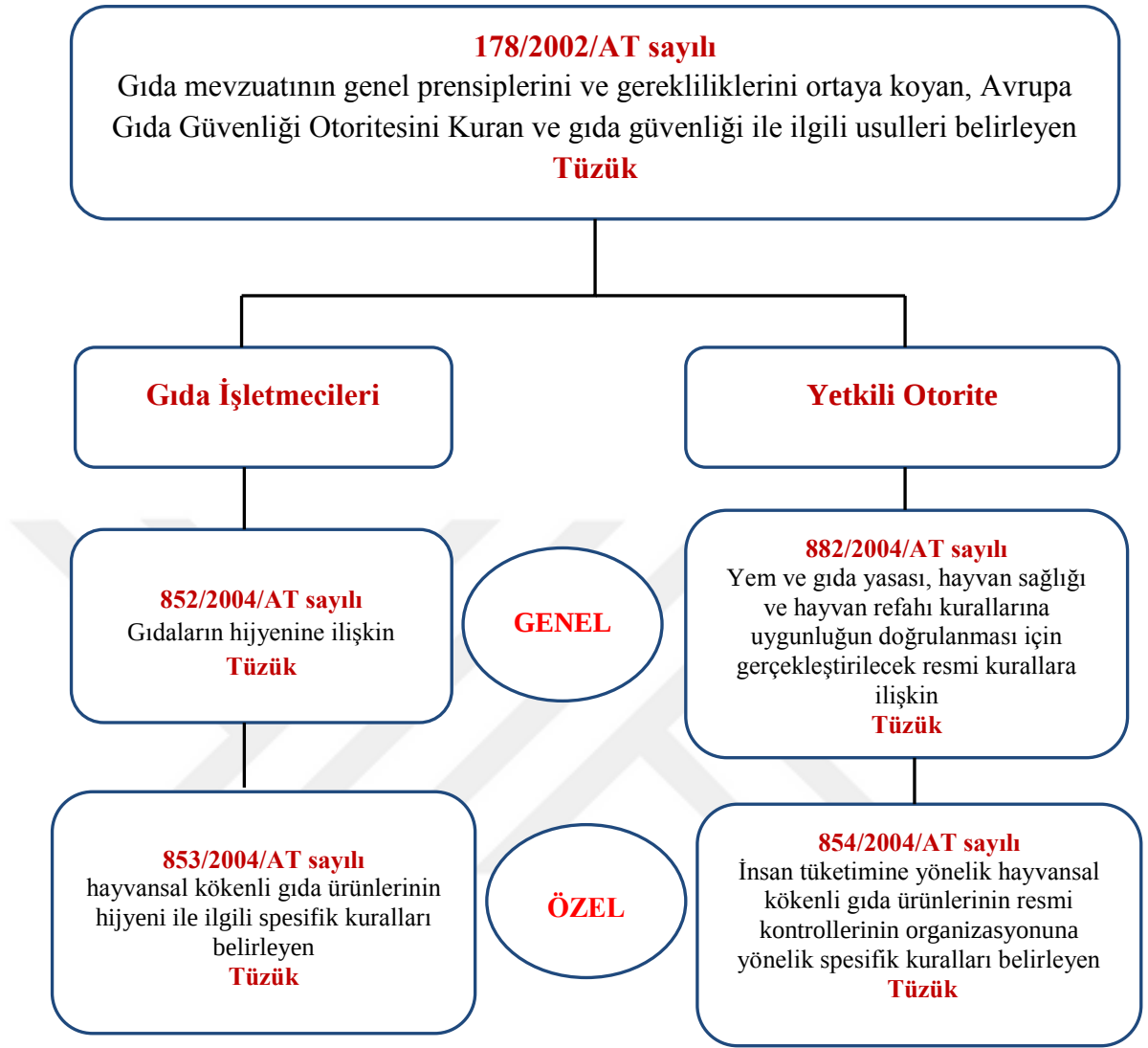
c. 854/2004/AT

İnsan tüketimine yönelik hayvansal gıdaların resmi kontrollerinin organizasyonu için spesifik kuralları belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli ve 854/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü ve

d. 882/2004/AT

Yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanması için gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 882/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü'nden oluşmaktadır.

AB'de süt sektörüne ait denetimlere bakıldığında, genel çerçeve açısından gıda mevzuatının genel prensiplerini ve gerekliliklerini ortaya koyan 178/2002/AT sayılı Tüzük kapsamında yürütülmektedir (Anonim 2002). Gıda işletmecileri, bu Tüzüğe dayandırılarak hazırlanan ve gıda işletmecilerinin gıda hijyenine ilişkin uymaları gereken kuralları belirleyen 852/2004/AT sayılı Tüzük ile hayvansal kökenli gıda ürünlerinin hijyeni ile ilgili spesifik kuralların belirlendiği 853/2004/AT sayılı Tüzük'te yer alan hususlara uymak zorundadırlar. Ayrıca yetkili otorite, yine adı geçen Tüzüğe dayanılarak belirlenmiş gıda resmi kurallara ilişkin kuralların belirlendiği 882/2004/AT sayılı Tüzük ile insan tüketimine yönelik hayvansal kökenli gıda ürünlerinin resmi kontrollerinin organizasyonuna yönelik spesifik kuralları belirleyen 854/2004/AT sayılı Tüzük kapsamında resmi kontrollerini gerçekleştirmektedir (Şekil 2.1).



Şekil 2.1 AB Gıda Mevzuatı Tüzükleri (Çevik 2008)

2.3 Türkiye’de Gıda Mevzuatı ve Süt Sektörü Resmi Kontrolleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler

Küresel düzeyde yaşanan teknolojik ve sosyal gelişmeler, uluslararası anlaşmalar ve bu anlaşmaların ülkelerin genel ekonomi politikalarına yansımaları Türkiye’de de birçok alanda değişimlerle sonuçlanmıştır. Gıda sektörü de bu değişimlerin yaşandığı önemli sektör konumundadır. Uygulama ve mevzuatta yaşanan değişimler özellikle liberalleşme sürecinde yoğunlaşmıştır (Dölekoğlu 2003). Bu süreçte gıda güvenilirliği konusundaki gelişmeleri tetikleyen unsur AB’ye uyum çalışmalarıdır. AB’ye uyum gıda

güvenilirliği alanında hem yasal hem de kurumsal açıdan uyum zorunluluğunu gündeme getirmiştir.

Gıda mevzuatı temel olarak tüketiciyi korumak için çıkarılan ve genel anlamda gıda maddelerinin üretildiği, depolandığı ve satıldığı toplu tüketime sunulduğu yerlerin niteliklerini belirleyen kanun, tüzük ve yönetmeliklerin bütününe verilen addır (Giray ve Soysal 2007).

Türkiye’de yürürlükte olan gıda mevzuatı ve süt sektöründe faaliyet gösteren gıda işletmelerinin resmi kontrolleri sırasında uygulanan yasal mevzuatın incelenmesinden önce bir çerçeve çizilmesi açısından, gıda mevzuatının dayanağı olarak yürürlüğe giren ve çerçevesini belirleyen 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ile ilgili genel hükümlere bakılmasında yarar vardır (Ayaz 2010).

5996 sayılı Kanun kapsamında gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarının resmi kontrolleri ve yaptırım yetkisi GTHB’ye verilmiştir. Ancak kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve tıbbi amaçlı suların üretimine, uygun şekilde ambalajlanmasına, satışına, ithalatına ve ihracatına ilişkin usul ve esaslar ve içme-kullanma sularının teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu, kalite standartlarının sağlanması, kalite standartlarının izlenmesi ve denetimi ile ilgili usul ve esaslar ile özel tıbbî amaçlı diyet gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Sağlık Bakanlığı’nca belirlenmektedir (Anonim 2010).

Ayrıca, GTHB söz konusu Kanun kapsamındaki kamu hizmetlerinin gerektirdiği asli ve sürekli görevler hariç olmak üzere, uygun göreceği görev ve yetkiler için kamu kurum ve kuruluşları, kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları, gerçek kişiler, özel hukuk tüzel kişileri, birlikler, kooperatifler, vakıf ve üniversiteler ile işbirliği yapabilmektedir (Anonim 2010).

GTHB, gıda ve yem güvenliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alarak resmi

kontrollerini sürdürmektedir. Resmi kontroller, gıda veya yemin, hayvan ve hayvansal ürünlerin üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında veya tüm aşamalarında düzenli olarak risk esasına göre ve uygun sıklıkta gerçekleştirilmektedir (Anonim 2010).

Türkiye genelinde faaliyet gösteren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan ve toplu tüketime sunan onay ve kayıt kapsamındaki gıda işletmelerinin denetim ve kontrol hizmetleri, GTHB bünyesinde yer alan Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü koordinasyonunda olmak üzere 81 Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve yetkilendirilmiş İlçe Tarım Müdürlükleri'nde görevli gıda kontrol görevlileri tarafından yürütülmektedir (Anonim 2016a).

Gıda işletmelerine yönelik yapılan söz konusu denetimlerde, işletmenin denetim sıklığı belirlenmektedir. Denetim sıklığı; işletmenin ürettiği veya tüketime sunduğu ürün riski ve işletmenin teknik ve hijyenik koşullarından kaynaklanan risk ile doğru orantılıdır. Buna göre ayda bir denetlenen işletmeler olabildiği gibi 3 ayda, 6 ayda ve yılda bir denetlenen işletmeler de olabilmektedir.

Bu kapsamda et ürünleri, süt ürünleri üretimi ve satışı yapan gıda işletmeleri; yemekhane, otel, lokanta-restaurant, fast food, dönerci, hazır yemek-tabldot yemek üretimi yapan perakende işletmeler, su ürünleri üretimi ve satışı yapan gıda işletmeleri vb. risk puanı yüksek gıda işletmeleri olarak değerlendirilmekte olup, bu işletmelere yönelik yapılan resmi kontrollerin sıklığı daha çok olmaktadır.

Süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmeleri için gıda hijyenine ilişkin belirlenen kurallar, 17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı RG'de yayımlanan "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" ile belirlenmiştir. Bu Yönetmelikle gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisine verilmiştir. Ayrıca, gıda güvenilirliğinin birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gerekliliği, ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen özellikle soğukta muhafazası gereken gıdalarda, soğuk zincirin korunması gerekli olduğu, Kritik Kontrol Noktalarının

Tehlike Analizi (HACCP) ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanmasından gıda işletmecisi sorumlu olduğu, bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerinin ve sıcaklık kontrol gerekliliklerinin belirlenmesi gerektiği yine bu Yönetmelik'te bildirilmiştir (Anonim 2011a).

Söz konusu Yönetmelikte süt işletmecisi faaliyetinin gerektirdiği durumlarda gıdalar için belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uymak, bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşmak için gerekli prosedürleri uygulamak, gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak, soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak, numune almak ve analiz etmek veya ettirmek olarak değerlendirilen özel hijyen kurallarına uymak zorundadır (Anonim 2011a).

Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nde, süt işletmesinin yerleşimi ve çevre durumu, ekipman tasarımı ve gereklilikleri, zararlı ile mücadele sistemi, temizlik ve sanitasyon sistemi, yan ürünlerin ayrıştırılması ve atıkların atılması için sistem, personel hijyeni, ziyaretçiler ve diğer hususlar ile ilgili konularda uyulması gereken hükümlere de detaylı bir şekilde yer verilmiştir (Anonim 2011a).

27.12.2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete'de (RG) yayımlanan “Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” kapsamında, çiğ sütü ve kolostrumu üreten ve/veya toplayan gıda işletmecisi; çiğ süt ve kolostrum üretimindeki sağlık gerekliliklerine, süt ve kolostrum üreten hayvancılık işletmelerinin hijyen gerekliliklerine, çiğ süt ve kolostrum için belirlenen kriterlere uyma zorunluluğu getirilmiştir (Anonim 2011b).

17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı RG'de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik'te, süt ve kolostrum üretim işletmelerinin kontrolü, toplama sonrası çiğ süt ve kolostrumun kontrolüne ilişkin hükümler yer almaktadır (Anonim 2011c).

17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı RG’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik’te gıda işletmelerinin resmi kontrollerine ilişkin genel hükümler, kontrol faaliyetleri, metotlar ve teknikler, numune alma ve analiz metotları, itiraz, laboratuvarlar, izlenebilirlik ve sorumluluklar konularında hükümler bulunmaktadır (Anonim 2011ç).

17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı RG’de yayımlanan “Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik” kapsamında gıda işletmelerinin kayıt veya onay işlemlerine dair usul ve esaslar belirlenmiştir (Anonim 2011d).

04.05.2012 tarihli ve 28282 sayılı RG’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği” kapsamında gıda güvenilirliğinin sağlanması amacıyla hayvansal gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarına ait bilimsel ve teknik olarak tespit edilmesi mümkün olan farmakolojik aktif maddelerin sınıflandırılması ve maksimum kalıntı limitleri belirlenmiştir (Anonim 2012).

29.12.2011 tarihli ve 28157 sayılı RG’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği” kapsamında süt ve süt ürünlerinin mikrobiyolojik limitleri belirlenmiştir. Bu Yönetmeliğe göre, süt ve süt ürünlerinin gıda güvenilirliği kriterlerine uygun olarak gıda işletmelerinin ve işlem gören ürünlerin hijyen durumlarının belirlenmesine yönelik kontroller ise üretim hijyeni kriterlerine uygun olarak yürütülmektedir (Anonim 2011e).

29.12.2011 tarihli ve 28157 sayılı RG’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği” kapsamında süt ve süt ürünlerinde bulunabilen belirli bulaşanların maksimum limitleri belirlenmiş olup resmi kontroller bu çerçevede yürütülmektedir (Anonim 2011f).

5996 sayılı Kanun’la gıda güvenilirliğinde esas sorumluluğun gıda işletmecisine verilmesi, denetim sıklıklarının risk esasına dayalı olarak gerçekleştirilmesi, gıda

işletmelerinin kayıt ve onay altına alınması, gıda maddelerinde taklit ve tağşiş yaparak tüketicii yaniltan firmaların kamuoyuna duyurulması vb. birçok yenilik getirilmiştir. 5996 sayılı Kanun kapsamında hazırlanan Yönetmeliklerle her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretilmesi, işlenmesi, muhafazası, depolanması, pazarlanması ve tüketici sağlığının en üst seviyede korunması amaçlanmıştır.



3. KAVRAMSAL TEMELLER VE TEMEL VERİLER

3.1 Türkiye’de Gıda Güvenilirliği

Gıda güvenilirliği, ülke genelinde çiftlikten sofraya gıda güvenilirliği anlayışı ile tamamlayıcı ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması, tüketiciye güvenli gıda temini, tüketici haklarının ve sağlığının korunması ile sektörde haksız rekabetin önlenmesi olarak ifade edilebilir. Bu kapsamda bitkisel, hayvansal ve su ürünlerinin birincil üretim aşamasından başlayarak takip eden tüm işlemlerden tüketim aşamasına kadar yine gıda güvenliği ilke ve prensiplerinin gözetilmesi esastır. Yani gıda güvenliği stratejisi “çiftlikten sofraya” tüm süreci kapsamaktadır (Buzbaş 2010).

Gıda mevzuatı temel olarak, tüketiciyi korumak için çıkarılan ve genel anlamda gıda maddelerinin üretildiği, depolandığı ve satıldığı yerlerin niteliklerini belirleyen kanun, tüzük ve yönetmeliklerin bütününe verilen addır (Giray ve Soysal 2007).

1593 sayılı “Umumi Hıfzısıhha Kanunu’nun” 1930 yılında yürürlüğe girmesiyle gıda mevzuatının hazırlanması ve bu Kanun kapsamında yapılacak kontroller için yetkili merci Sağlık Bakanlığı olarak belirlenmiştir (Buzbaş 2010). Bu arada 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu gereği, önce 1942 yılında “Gıda Nizamnamesi” daha sonra da 1952 yılında Gıda Maddeleri Tüzüğü (GMT) yürürlüğe konulmuştur (Artık vd. 2005).

Gıdanın temel yasası olarak hazırlanan 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı RG’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu çerçevede “gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, tasnifine, işlenmesine, katkı ve yardımcı maddelerine, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki görev- sorumluluklarına dair hususları” kapsayan bir yasal düzenlemeye gidilmiştir (Çığ 2008).

560 sayılı KHK ile gıda üretim yerlerinin üretim izni ile denetimi Tarım Bakanlığına, gıda üretim yerlerinin çalışma izni ile gıda satış yerlerinin denetimi ise Sağlık Bakanlığına ait olmuştur. Dolayısıyla gıda denetimlerinin tek bir Bakanlık tarafından yürütülüyor olması sebebiyle yetki karmaşası ortaya çıkmıştır.

05 Haziran 2004'te 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nın Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" RG'de yayınlanarak yürürlüğe girmiştir.

2006 yılı İlerleme Raporu'nda Türkiye'nin 5179 sayılı Gıda Kanun'un AB müktesebatı ile uyumlu olmadığını ve yeni bir gıda, yem ve veterinerlik paketi çerçevesi altında yeniden gözden geçirilmesi gerektiği vurgulanmıştır (Anonim 2016b). Bu nedenle, 5179 sayılı Kanun'un yerine geçmek üzere GTHB ile AB Komisyon yetkililerinin yaptıkları görüşmeler sonucunda, 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" hazırlanmış ve 13.06.2010 tarih ve 27610 sayılı RG'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Türkiye'de 5996 sayılı Kanun, AB'de gıda mevzuatının genel prensiplerini ve gerekliliklerini ortaya koyan 178/2002/EC sayılı AB Tüzüğü'ne uyumlu olarak hazırlanmıştır.

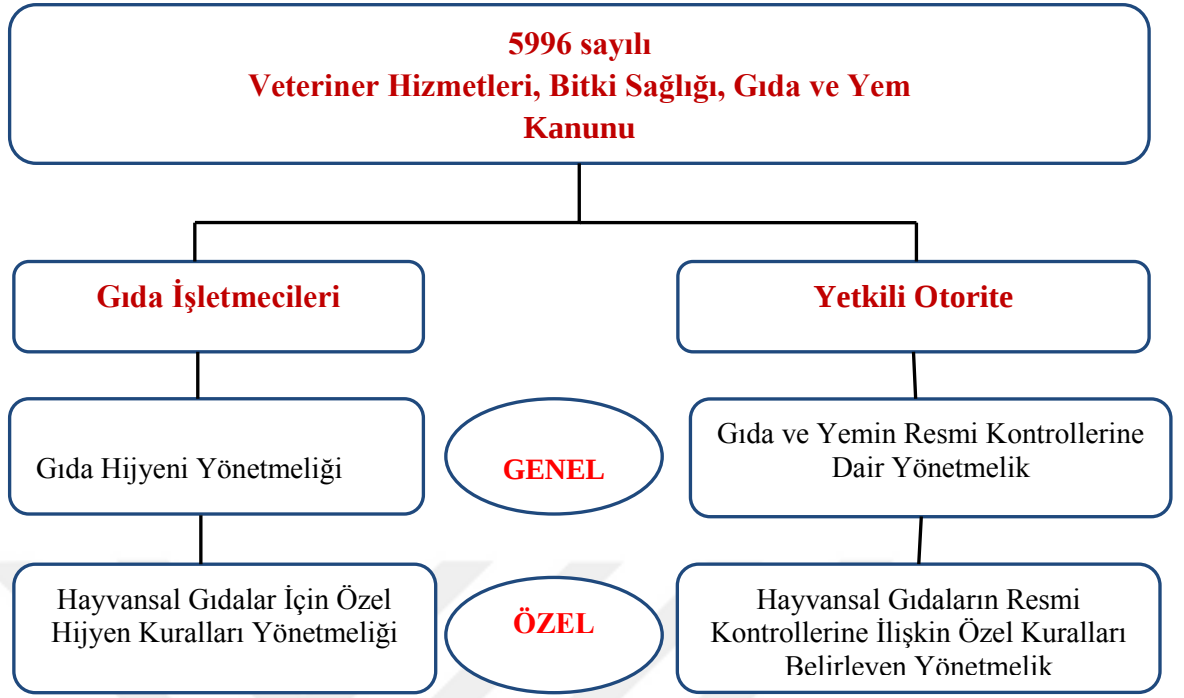
852/2004/AT sayılı AB Tüzüğü'ne uyumlu olarak hazırlanan ve 17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı RG'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği'yle gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecilerinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kurallar belirlenmiştir (Anonim 2011a).

853/2004/AT sayılı AB Tüzüğü'ne uyumlu olarak hazırlanan ve 17.12.2011 tarihli ve 28155 sayılı RG'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'yle, hayvansal gıda üreten gıda işletmecilerinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gereklilikleri belirlenmiştir (Anonim 2011b).

854/2004/AT sayılı AB Tüzüğü'ne uyumlu olarak hazırlanan ve 17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı RG'de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik'le, gıda hijyeni, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kuralları gözetilerek Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik hükümlerine ilave olarak hayvansal gıdaların resmi kontrol esaslar belirlenmiştir (Anonim 2011c).

882/2004/AT sayılı AB Tüzüğü'ne uyumlu olarak hazırlanan ve 17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı RG'de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik'le, insan ve hayvanlara yönelik doğrudan veya çevre aracılığıyla oluşabilecek risklerin önlenmesine, bertaraf edilmesine veya kabul edilebilir seviyelere indirilmesine, gıda ve yemin etiketlenmesi ile tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri de dâhil olmak üzere tüketici menfaatlerinin korunmasına ve haksız rekabetin önlenmesi ile gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin usul ve esaslar belirlenmiştir (Anonim 2011ç).

AB'de yürürlükte olan gıda mevzuatına uyumlu olarak hazırlanan Türkiye'deki genel gıda mevzuatına ilişkin bilgiler şekil 3.1'de verilmiştir.



Şekil 3.1 Türkiye Genel Gıda Mevzuatı

3.2 Dünya Süt Sektörü

Yeterli ve dengeli beslenme bireylerin sağlığının korunması ve geliştirilmesinde önemli rol oynayarak daha kaliteli bir hayatın sürdürülmesine neden olmaktadır. Yeterli ve dengeli beslenme vücudun ihtiyacı olan enerji ve besin öğelerinin her gün ihtiyaç duyulan miktarlarda alınmasıdır. Vücudun ihtiyacı olan enerji ve besin öğeleri besinler aracılığı ile vücuda alınmaktadır. Besinler yeterli ve dengeli beslenme için dört gruba ayrılmıştır. Bu dört besin grubu et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, sebzeler ve meyveler ile ekmek ve tahıllardır (Besler ve Ünal 2008).

Süt ve süt ürünleri grubunda yer alan besinler içme sütü, yoğurt, peynir ve süt tozu gibi süttten yapılan besinlerden oluşmaktadır. İnsan yaşamının her döneminde gerekli olan süt, C vitamini ve demir dışında tüm besin maddeleri için iyi bir kaynaktır. Özellikle çocukluk, gebelik, emzirme ve yaşlılık dönemlerinde kemik sağlığı açısından önemi bilinen sütün aşırı şişmanlık (obezite), kanser, yüksek tansiyon gibi bazı önemli hastalıklara iyi geldiğini gösteren araştırmalar da mevcuttur (Besler ve Ünal 2008). Süt

ve süt ürünlerine özellikle kalsiyum ve fosfor basta olmak üzere bazı önemli mineraller, protein ve bazı B grubu vitaminlerin kaynağı olarak bakıldığında halk sağlığı açısından önemli bir besin grubu olduğu hemen anlaşılacaktır. Süt proteinlerinin vücutta bilinen büyüme ve gelişmeye katkısı, doku gelişimindeki etkinliğinin yanı sıra kalsiyumun vücutta kullanılabilir halde tutulması ve bağışıklık sisteminin düzgün olarak alışması üzerine olumlu etkilerinin olduğu, yüksek tansiyon ve kanser riskini azalttığı, vücut ağırlığının kontrolünde etkin olduğu, diş çürüklerine karsı koruyucu olduğu bilinmektedir (Anonim 2016c).

3.2.1 Dünya’da süt hayvanı varlığı

Gıda ve Tarım rgt (FAO) tarafından her yıl düzenli olarak yayınlanan hayvan sayısı verilerine göre, 2014 yılında sığır ve manda toplamı olarak dünya toplam büyükbaş hayvan varlığı yaklaşık 1,67 milyar baş, koyun ve keçi toplamı olarak toplam küçükbaş hayvan varlığı 2,2 milyar baş olarak hesaplanmıştır (Anonim 2016d). Dünya büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayısının yer aldığı bilgiler aşağıdaki izelge 3.1’de görülmektedir.

Çizelge 3.1 Dünya büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı (milyon baş) (Anonim 2016d)

Yıl	Sığır	Koyun	Keçi	Manda	Toplam
2010	1,454	1,117	955	188	3,714
2011	1,451	1,139	959	190	3,739
2012	1,463	1,159	975	192	3,789
2013	1,465	1,182	991	193	3,831
2014	1,475	1,195	1,011	194	3,875

FAO verileri dünyada sağmal hayvan sayısının 2014 yılı için bir önceki yıla göre arttığını göstermektedir. Süt ineği varlığında bir önceki yıla göre % 1,1, sağılan koyun varlığı ise % 3,62 oranında artmıştır (Anonim 2016d). Dünya toplam süt retilim miktarında görülen artışın sağılan hayvan nüfusundaki artıştan daha fazla olması; Türkiye de dahil olmak üzere dünyanın pek çok bölgesinde süt hayvancılığının daha modern şartlarda yapılması, daha vasıflı damızlık materyali ile yeterli ve kaliteli yem

kullanımıyla hayvan başına süt veriminin artırılması ile açıklanabilir. Dünya büyükbaş ve küçükbaş sağılan hayvan varlığına ilişkin bilgiler çizelge 3.2’de yer almaktadır.

Çizelge 3.2 Dünya büyükbaş ve küçükbaş sağılan hayvan varlığı (milyon baş) (Anonim 2016d)

Yıl	Sığır	Koyun	Keçi	Manda	Toplam
2010	262,3	214,1	179,6	58,3	714,3
2011	265,4	216,2	184,2	59,6	725,4
2012	268,9	218,5	193,7	60,5	741,6
2013	270,9	221,3	185,9	61,5	739,6
2014	274,0	229,4	191,6	62,5	757,5

Bazı ülkelere ait süt ineği varlığı çizelge 3.3’de gösterilmiştir. 2014 yılı için Türkiye’de süt ineği varlığı AB süt ineği varlığının % 24’ü olarak gerçekleşerek 5.6 milyon olmuştur. Türkiye’deki süt ineği varlığının ABD süt ineği varlığının yaklaşık yarısı kadar olmasına rağmen ABD’ye kıyasla Türkiye’nin süt üretiminin yetersiz düzeyde kalmasının temel sebepleri kalite ve verim düşüklüğü, hayvan hastalıkları, süt arz talep dengesizliği ve üretimdeki bilgi eksikliği olarak sıralanabilir.

Çizelge 3.3 Bazı ülkelerde süt ineği varlığı (milyon baş) (Anonim 2016d)

	2010	2011	2012	2013	2014
AB	23.913	23.340	23.343	23.357	23.486
Amerika Birleşik Devletleri (ABD)	9.087	9.156	9.235	9.221	9.207
Brezilya	22.925	23.227	22.804	22.954	23.027
Yeni Zelanda	4.680	4.528	4.634	5.004	5.175
Türkiye	4.362	4.761	5.431	5.607	5.609
Dünya Toplam	1,453.72	1,450.86	1,463.41	1,464.67	1,474.52

3.2.2 Süt üretimi

Dünyada üretilen toplam süt miktarı farklı kuruluşlar tarafından açıklanmaktadır. Bu kuruluşlar temelde birbirleriyle bağlantılı olmalarına rağmen veri toplama metodlarındaki farklılıklar nedeniyle toplam süt üretim miktarında bazı sapmalar

gözlenmektedir. Uluslararası Süt Federasyonu (IDF) verilerine göre 2014 yılı büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan elde edilen toplam süt miktarı 784 milyon tondur. FAO verilerine göre ise 2013 yılı toplam süt üretimi 765,1 milyon ton iken, 2014 yılında % 3,49 artarak yaklaşık 791,8 milyon tona ulaşmıştır (Anonim 2016d).

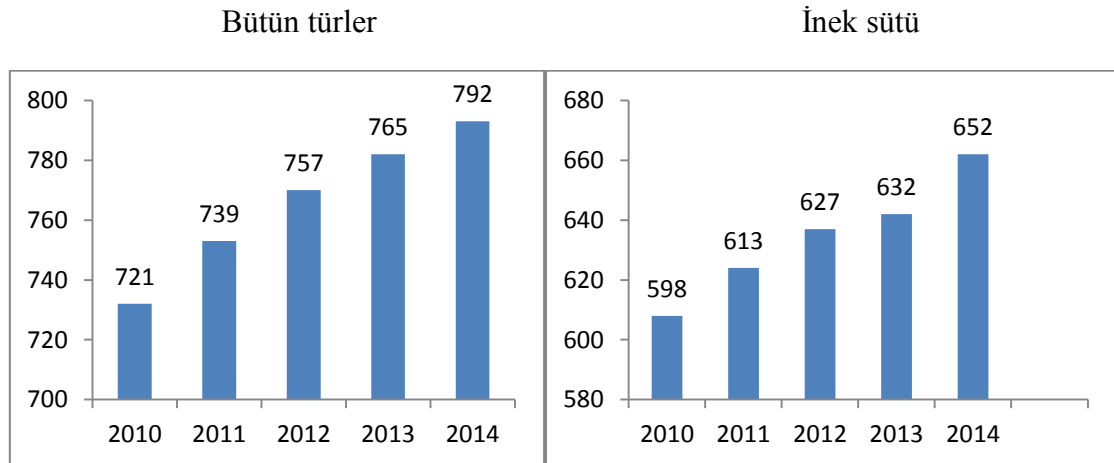
Dünya süt üretiminin hayvan türlerine göre dağılımı çizelge 3.4'te gösterilmiştir.

Çizelge 3.4 Türlerle göre dünya süt üretimi (milyon ton) (Anonim 2016d)

	2010	2011	2012	2013	2014
İnek	598,9	612,6	627,2	631,8	652,3
Koyun	10,2	10,0	9,9	10,2	10,4
Keçi	17,2	17,5	17,8	17,7	18,3
Manda	92,2	95,6	98,9	102,4	107,7
Toplam*	721,4	738,9	756,6	765,1	791,8

*Diğer türlerden elde edilen sütlerden dolayı toplamı vermemektedir.

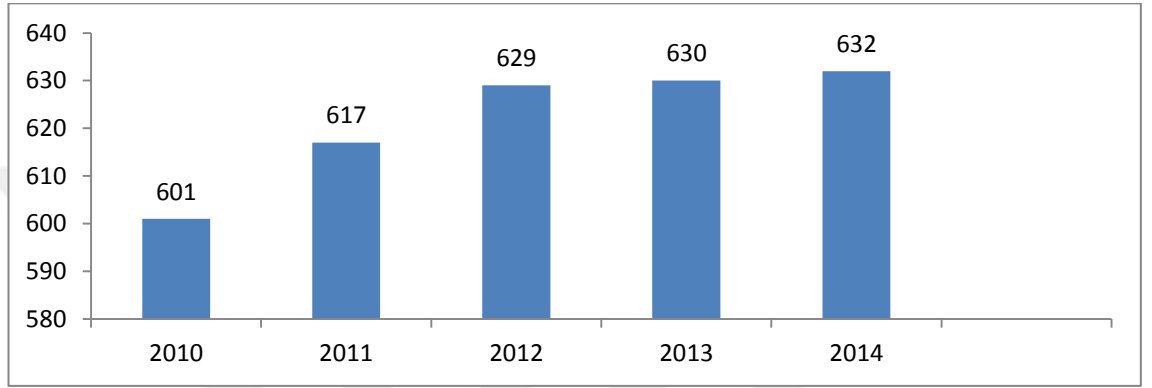
Gıda ve Tarım Örgütü İstatistik Ofisi (FAOSTAT), Fransa Süt Organizasyonu (CNIEL), Almanya Süt Organizasyonu (PZ) istatistik verilerine göre, dünya süt üretiminin bütün türler ve inek sütüne göre dağılımı şekil 3.2'de yer verilmiştir.



Şekil 3.2 Dünya süt üretim verileri 2010-2014 (milyon ton) (Anonim 2016d)

3.2.3 Dünyada endüstriyel süt işleme

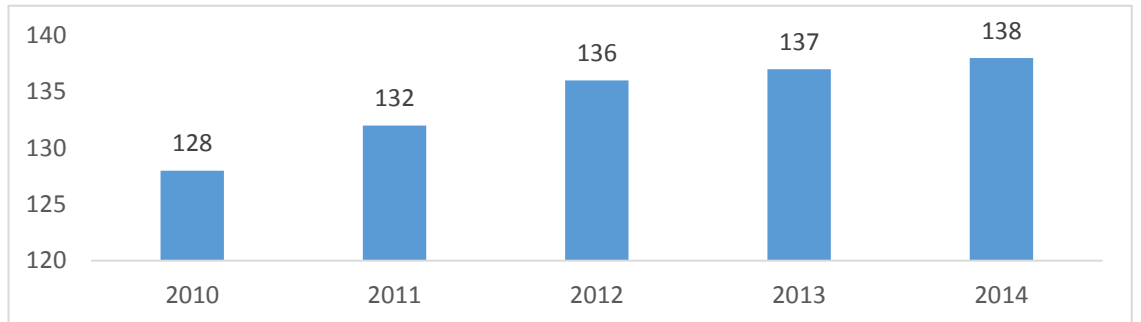
FAOSTAT verilerine göre 2014 yılında dünyada üretilen toplam 792 milyon ton sütün 632 milyon tonu sanayiye aktarılmıştır. 2014 yılında sanayiye aktarılan toplam süt miktarı bir önceki yıla göre % 0,32 artış sağlamıştır (Anonim 2016e). Dünyada sanayiye aktarılan süt miktarının yıllara göre dağılımı şekil 3.3’de gösterilmiştir.



Şekil 3.3 Dünyada sanayiye aktarılan süt miktarı (milyon ton) (Anonim 2016d)

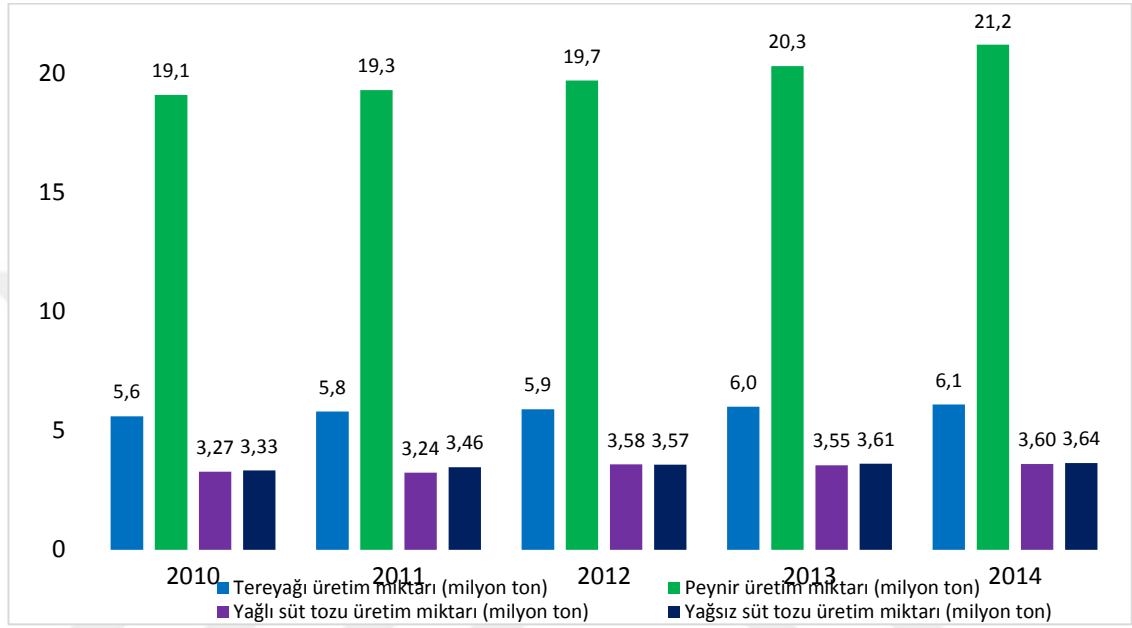
3.2.3.1 Süt sanayi trendleri

Dünya’da içme sütü üretim miktarı 2014 yılında bir önceki yıla göre % 0,73’lük artış göstererek 138 milyon ton olmuştur. Dünya içme sütü üretim miktarları şekil 3.4’te verilmiştir.



Şekil 3.4 Dünya içme sütü üretim miktarları (milyon ton) (Anonim 2016d)

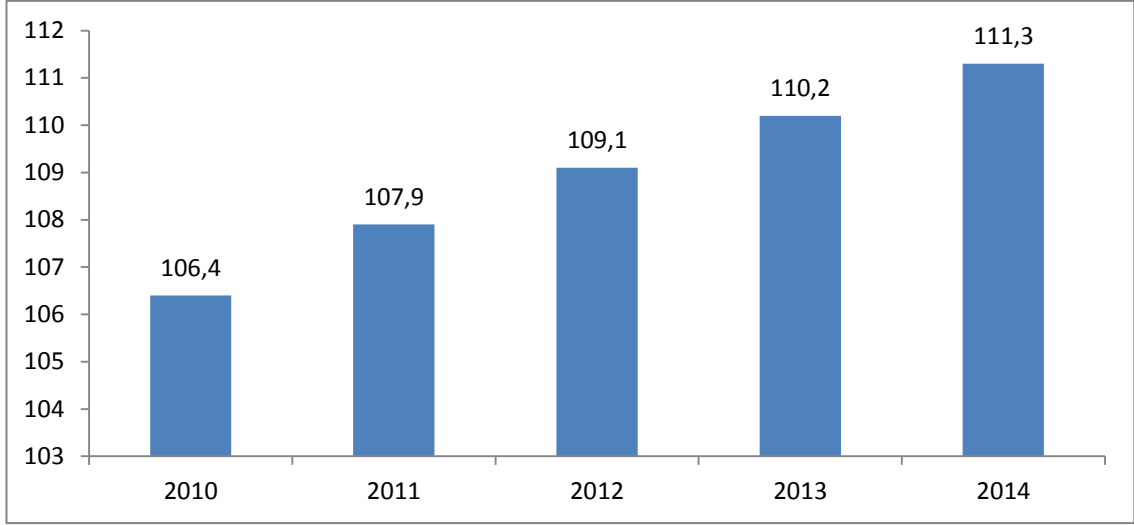
Dünya’da süt ürünleri üretim miktarlarında 2014 yılında artış olmuştur. Büyüme oranları tereyağı için 2013 yılı ile hemen hemen aynı seviyede olurken peynir, yağlı ve yağsız süt tozu üretimindeki büyüme istikrarlı bir şekilde devam etmiştir. Dünya tereyağı, peynir, yağlı ve yağsız süt tozu üretim miktarları şekil 3.5’de verilmiştir.



Şekil 3.5 Dünya tereyağı, peynir, yağlı ve yağsız süt tozu üretim miktarları (milyon ton) (Anonim 2016d)

3.2.4 Süt ve süt ürünleri tüketimi

Dünya nüfusunun 7,2 milyar olduğu 2014 yılında kişi başına ortalama süt tüketimi 111,3 kg süt eşdeğeridir (Anonim 2016e). Bu rakam aynı zamanda global tüketimde son beş yılda 4,9 kg artış olduğunu göstermektedir (Şekil 3.6).



Şekil 3.6 Dünya kişi başı süt tüketimi (süt eşdeğeri, kg) (Anonim 2016e)

3.2.4.1 İçme sütü tüketimi

Dünyanın çeşitli bölgelerindeki tüketim alışkanlıklarına, iklime ve tarımsal ürünlerin üretimindeki çeşitliliğe bağlı olarak süt tüketimlerinde değişiklikler olmaktadır. Tüketim Avrupa ve Okyanusya bölgesinde yüksekken Asya ve Afrika’da daha düşüktür. Özellikle İrlanda, Estonya, Finlandiya, Birleşik Krallık ve İzlanda gibi Kuzey Avrupa ülkelerinde yıllık kişi başı içme sütü tüketimi 100 kg’ın üzerindedir. İrlanda, Estonya ve Finlandiya’daki yıllık kişi başı içme sütü tüketimi, AB ortalama içme sütü tüketiminden iki katı daha fazladır. Afrika ve Asya ülkelerinde içme sütü diğer bölgelere göre daha düşüktür, Çin dünyada tüketimin oldukça az olduğu ülkelerdendir (Aras 2015).

3.2.4.2 Tereyağı tüketimi

AB ve Okyanusya ülkelerindeki tereyağı tüketimi Güney Amerika ve Afrika kıtasındaki ortalama tüketim miktarından daha yüksektir. Fransa, Lüksemburg, Almanya, Avusturya, Çek Cumhuriyeti, İsviçre gibi Batı Avrupa ülkeleri ile Okyanusya’da kişi başına düşen yıllık tereyağı tüketimi 4 kg’dan fazladır. Avrupa İstatistik Ofisi (EUROSTAT) verilerine göre, özellikle Fransa’da kişi başına düşen tereyağı tüketimi

(7,5 kg/yıl), AB ortalama kişi başi tüketim miktarının iki katıdır. Kolombiya, Güney Afrika ve Brezilya başta olmak üzere Afrika ve Güney Amerika ülkeleriyle, süt tüketiminin de az olduğu Çin’de ise tereyağı tüketimi oldukça düşük seviyelerdedir (Aras 2015).

3.2.4.3 Peynir tüketimi

Avrupa ülkelerinde peynir tüketimi de tereyağında olduğu gibi diğerk kıta ülkelerine göre daha yüksektir. Avrupa Tıbbi Biyoteknoloji Merkezi (ZMB) verilerine göre, özellikle Fransa, Lüksemburg, Almanya ve İsviçre gibi batı Avrupa ülkelerinde yıllık kişi başi peynir tüketimi 20 kg’ın üzerindedir. Gıda ve Tarım Politikaları Araştırma Enstitüsü (FAPRI) verilerine göre, Lüksemburg ve Fransa’daki ortalama peynir tüketimi, tüm AB ülkelerinin ortalama tüketiminden % 40 daha fazladır. Asya ülkelerinde ise başta Çin olmak üzere peynir tüketimi çok düşükken, Arjantin dışında Güney Amerika ülkelerinin birçoğunda da peynir tüketimi yaygın değildir (Aras 2015).

3.3 Türkiye’de Süt Sektörü

3.3.1 Büyükbaş ve küçükbaş hayvan varlığı

Günümüzde bireylerin beslenme konusunda daha bilinçli hale gelmesi ve hayvansal ürünlerin yeterli ve dengeli beslenmede hayati öneme sahip olmasıyla, tüm dünyada olduğu gibi Türkiye’de de hayvancılık önemli bir yere sahiptir. Bunun yanında kırsal kalkınmayı destekleme programları ve hayvancılığa verilen desteklerle hayvancılık faaliyetleri ticari açıdan da daha cazip hale gelmiştir. Türkiye’de hayvancılık faaliyetlerindeki artış ve sektördeki büyüme; ulusal gelirin ve istihdamın artırılması, diğerk sektörlere hammadde sağlamasıyla ülke ekonomisine sağladığı katkının artması, istikrarlı kalkınmaya sağladığı katma değerde artış, kentsel göçü ve bunun ortaya çıkardığı sosyal problemleri azaltması gibi sosyal ve ekonomik birçok sorunun çözümüne katkı sağlamaktadır (Anonim 2016k). Türkiye’nin büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayıları çizelge 3.5’de gösterilmiştir.

Çizelge 3.5 Türkiye büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayıları (baş) (Anonim 2016f)

Yıllar	Sığır	Manda	Büyükbaş Toplam	Koyun	Keçi	Küçükbaş Toplam
2010	11.369.800	84.726	11.454.526	23.089.691	6.293.233	29.382.924
2011	12.386.337	97.632	12.483.969	25.031.565	7.277.953	32.309.518
2012	13.914.912	107.435	14.022.347	27.425.233	8.357.286	35.782.519
2013	14.415.257	117.591	14.532.848	29.284.247	9.225.548	38.509.795
2014	14.223.109	122.114	14.345.223	31.140.244	10.344.936	41.485.180
2015	13.994.071	133.766	14.127.837	31.507.934	10.416.166	41.924.100
2016	14.080.155	142.073	14.222.228	30.393.933	10.345.299	41.329.232

2016 yılı itibariyle toplam sığır varlığı bir önceki yıla göre % 0,67 artış göstererek, yaklaşık 14,2 milyon olmuştur. Ancak, 2016 yılında toplam küçükbaş hayvan varlığında 2015 yılına göre % 1,42 azalış göstererek yaklaşık 41,3 milyon olmuştur. Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de keçi sütünden elde edilen ürünlere olan talepteki artışla keçi yetiştiriciliği önem kazanmıştır. Türkiye’deki ırklara göre sığır sayıları çizelge 3.6’da gösterilmiştir.

Çizelge 3.6 Türkiye ırklara göre sığır sayıları (baş) (Anonim 2016f)

Yıl	Kültür	%	Melez	%	Yerli	%	Toplam
2010	4.197.890	36,90	4.707.188	41,40	2.464.722	21,70	11.369.800
2011	4.836.547	39,05	5.120.621	41,34	2.429.169	19,61	12.386.337
2012	5.679.484	40,80	5.776.028	41,50	2.459.400	17,70	13.914.912
2013	5.954.333	41,30	6.112.437	42,39	2.348.487	16,29	14.415.257
2014	6.178.757	43,44	6.060.937	42,61	1.983.415	13,95	14.223.109
2015	6.385.343	45,63	5.733.803	40,97	1.874.925	13,40	13.994.071
2016	6.588.527	46,80	5.758.336	40,90	1.733.292	12,30	14.080.155

İstatistiklere bakıldığında 2010-2016 yılları arasında yerli ırk sığır varlığında büyük bir düşüş görülmesine rağmen kültür ırkı sığır varlığında artış gözükmemektedir. Besiciler, yerli ırk sığır yerine et ve süt verimi daha yüksek olan kültür ırkı sığırları tercih etmeleri bu sonucun ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Ayrıca, ıslah çalışmaları nedeniyle melez sığır varlığında da 2010-2013 yılları arasında hızlı bir artış görülmektedir.

3.3.2 Sağılan hayvan varlığı

Doğum yapmış hayvan sayıları baz alınarak değerlendirilen sağılan hayvan sayısına ilişkin 2016 yılı verilerine göre sağılan hayvan sayısında bir önceki yıla göre % 1,33 oranında düşüş olmuştur. Ancak, Türkiye’de süt hayvancılığı; sığır verim seviyelerinin yükseltilmesi, bakım ve besleme koşullarının iyileştirilmesi ve üreticilerin süt hayvancılığı konusunda bilinçlenmesi ve ihtisaslaşmasıyla daha cazip hale gelmiş ve dolayısıyla sağılan toplam hayvan varlığında 2016 yılına kadar artış görülmüştür. Türkiye’deki sağılan hayvan sayıları çizelge 3.7’de gösterilmiştir.

2016 yılında Türkiye’de toplam 14,2 milyon büyükbaş hayvan varlığının % 38,7’si olan 5,5 milyonu sağılmaya uygun büyükbaş hayvandan oluşmaktadır. Ayrıca, toplam 41,3 milyon küçükbaş hayvan varlığının % 47,7’si olan 19,7 milyonu sağılmaya uygun küçükbaş hayvandan oluşmaktadır.

Çizelge 3.7 Türkiye sağılan hayvan sayıları (baş) (Anonim 2016f)

Yıllar	Sığır	Koyun	Keçi	Manda	Toplam
2010	4.384.130	10.583.608	2.582.539	35.726	17.563.350
2011	4.761.142	11.561.144	3.033.111	40.218	19.395.615
2012	5.431.400	13.068.428	3.502.272	38.205	22.040.305
2013	5.607.272	14.287.237	3.943.318	51.940	23.889.767
2014	5.567.176	14.511.991	4.401.173	54.795	24.535.135
2015	5.535.773	15.362.927	4.578.494	62.999	25.540.193
2016	5.431.714	15.149.414	4.555.105	63.329	25.199.562

2016 yılında sağılan sığır varlığı bir önceki yıla göre % 1,88 azalışla 5,4 milyon baş olmuştur. Ayrıca, diğer türlerde sağılan hayvan varlığında da azalış görülürken, sağılan koyun mevcudu bir önceki yıla göre % 1,39 oranında düşüş gerçekleşmiştir.

3.3.3 Süt üretimi

Türkiye’de süt üretimi hayvan varlığı ve laktasyon verimlerindeki artışa paralel olarak artış göstermektedir. Ancak, 2016 yılında bir önceki yıla göre % 0,88 azalış

gözlemlenerek süt üretimi 18.489.161 ton olmuştur. Toplam üretim miktarının yaklaşık % 90,7'sini inek sütü oluştururken; % 6,3'nü koyun sütü, % 2,6'sını keçi sütü ve % 0,4'nü manda sütü oluşturmaktadır. Türkiye'deki çiğ süt üretim miktarına çizelge 3.8'de yer verilmiştir. 2016 yılında bir önceki yıla göre çiğ süt üretim miktarında yaşanan düşüş gerek Rusya'nın süt ve süt ürünleri de dâhil bazı gıda ürünlerine ambargo koyması, gerekse AB'de süt kotalarının kalkması sonucu dünya süt ürünleri fiyatlarının düşmesinden dolayı talebin azalmasından kaynaklanmaktadır.

Çizelge 3.8 Türkiye çiğ süt üretimi (ton) (Anonim 2016f)

Yıllar	Sığır	Koyun	Keçi	Manda	Toplam
2010	12.418.544	816.832	272.811	35.487	13.543.674
2011	13.802.428	892.822	320.588	40.372	15.056.211
2012	15.977.838	1.007.007	369.426	46.989	17.401.262
2013	16.655.009	1.101.013	415.743	51.947	18.223.712
2014	16.998.850	1.113.937	463.270	54.803	18.630.859
2015	16.933.520	1.177.228	481.174	62.751	18.654.682
2016	16.786.263	1.160.413	479.401	63.085	18.489.161

Türkiye'deki sağılan hayvan başına ortalama süt üretim miktarı çizelge 3.9'da yer verilmiştir. 2016 yılında koyun, keçi ve manda için sağılan hayvan başına ortalama süt üretim miktarları bir önceki yıla göre değişiklik göstermezken, sığır için süt üretim miktarı % 1,01 artış göstererek 3.090 kg olmuştur.

Çizelge 3.9 Türkiye sağılan hayvan başına ortalama süt üretim miktarı (kg/yıl) (Anonim 2016f)

Yıllar	Sığır	Koyun	Keçi	Manda
2010	2.847	77	106	1.004
2011	2.899	77	106	1.004
2012	2.942	77	105	1.001
2013	2.970	77	105	1.000
2014	3.029	76	105	995
2015	3.059	77	105	996
2016	3.090	77	105	996

Ticari süt işletmelerince 2016 yılında toplanan süt miktarında Türkiye, AB ülkeleri ile kıyaslandığında yedinci sırada yer almıştır. AB'de süt üretiminde 31 milyon 878 bin ton

ile birinci sırada yer alan Almanya'yı sırasıyla Fransa, İngiltere, Hollanda, Polonya ve İtalya takip etmiştir. 2016 yılında Türkiye'de entegre süt işletmeleri tarafından toplanan inek sütü miktarı toplamı 9.2 milyon tondur (Anonim 2016f).

Entegre süt işletmeleri tarafından toplanan süt miktarının illere göre dağılımında, süt üretiminin en yoğun olduğu bölgeler Ege, İç Anadolu ve Doğu Anadolu'nun kuzeyidir. Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) istatistiklerine göre 2016 yılında 500.000 tondan fazla sütün toplandığı iller sırasıyla Konya, Balıkesir, İzmir, Kars, Erzurum olmuştur.

3.3.3.1 İçme sütü ve peynir üretimi

TÜİK verilerine göre Türkiye'de içme sütü üretim miktarı 1.444.979 ton olmuştur. Bir önceki sene içme sütü üretim miktarı % 4,81 artmıştır. Bu miktar, içerisinde yalnız sanayide ısıl işlem görmüş ve paketlenmiş kutu sütleri kapsamaktadır (Anonim 2016f).

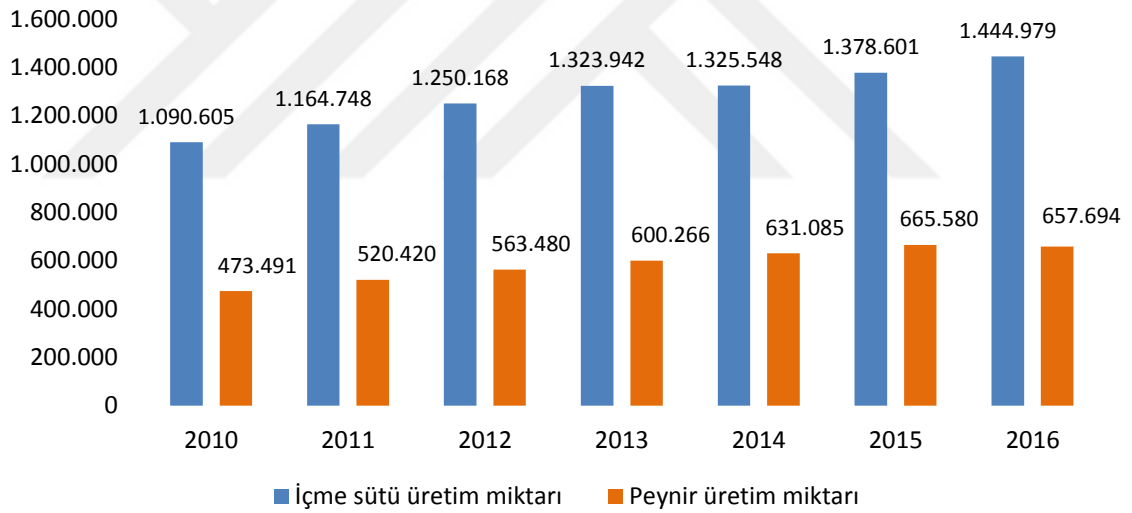
Türkiye'de kahvaltı kültüründe önemli bir yere sahip olan peynir, üretimi modern süt işleme tesislerinde ve mandıra olarak tabir edilen işletmelerde gerçekleştirilen en temel süt ürünleri arasındandır. Çeşitli kaynaklara göre dünyada toplam 2.000 ile 4.000 arasında peynir çeşidi olduğu belirtilirken, Kafkas Üniversitesi tarafından yapılan bir araştırmaya göre Türkiye'de 193 çeşit peynir üretimi gerçekleştirilmektedir.

Türkiye'deki içme sütü ve peynir üretim miktarlarına şekil 3.7'de yer verilmiştir. Bu verilere göre, Türkiye'de içme sütü üretim miktarının yıllar itibariyle sürekli bir artış gösterdiği görülmektedir. Dolayısıyla, tüketici alışkanlıkları ve nüfusun artışına bağlı olarak yıllar itibariyle Türkiye'de içme sütüne karşı talebin arttığı söylenebilir.

Sütün oda sıcaklığında saklanabilmesi amacıyla normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporları yok eden ve süte en az 135 °C'de 2-6 saniye süreyle ısıl işlem uygulandığı yüksek ısıl işlem görmüş (UHT) teknolojisi, Türkiye'de en yaygın olarak üretilen içme sütü üretim tekniğini oluşturmaktadır. Piyasaya sürülen içme sütlerinin içerisinde çoğunlukla 1 litrelik karton

ambalajlarda olan UHT süt, 814.857 ton ile sanayi üretiminin % 61,4'ünü oluşturmaktadır. 2015 yılıyla kıyaslandığında % 3,77'lik bir düşüş olmuştur. 2016 yılında pastörize tam yağlı süt üretiminde % 5,05 artış gözlemlenirken, pastörize yarım yağlı süt üretiminde % 175,3 gibi çok büyük bir artış kaydedilmiştir (Aras 2015).

2016 yılında Türkiye'de toplam peynir üretim miktarı ise 657.694 ton olmuştur. Türkiye'de üretilen toplam peynir miktarının yaklaşık % 96,6'si (635.191 ton) inek sütünden elde edilmektedir. Kalan 22.503 tonluk üretim miktarı ise koyun, keçi, manda ve karışık sütlerden elde edilen peynirleri kapsamaktadır. 2016 yılında keçi peynir üretiminde % 270, koyun peynir üretiminde % 40'luk, manda peynir üretiminde % 8,82 artış olurken, inek peyniri üretiminde % 0,32'lik ve karışık süttten elde edilen peynir üretiminde % 28,7 azalma gözlemlenmiştir (Anonim 2016e).

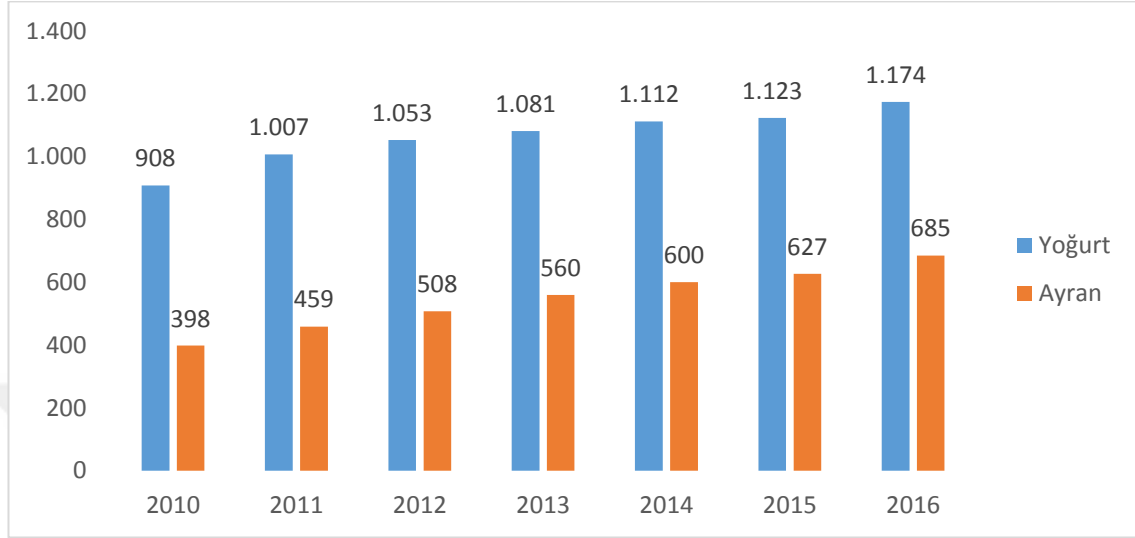


Şekil 3.7 Türkiye içme sütü ve peynir üretim miktarı (ton) (Anonim 2016e)

3.3.3.2 Yoğurt ve ayran üretimi

Yoğurt ve ayran üretim miktarları her yıl artış göstermektedir. 2016 yılında yoğurt üretimi bir önceki yıla göre % 4,54 artarak 1.173.577 ton olmuştur. Özellikle yaz aylarında üretiminde artış görülen ayran ise 2016 yılındaki toplam üretim miktarı bir

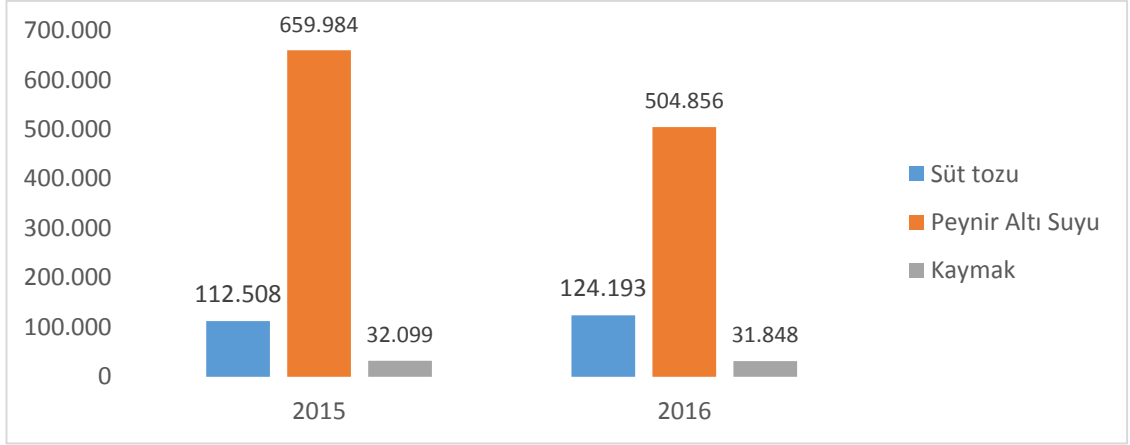
önceki yıla göre % 9,20 artarak 684.527 ton olmuştur (Anonim 2016e). Türkiye’deki yoğurt ve ayran üretim miktarlarının yıllara göre dağılımı şekil 3.8’de yer verilmiştir.



Şekil 3.8 Türkiye ayran ve yoğurt üretim miktarı (ton) (Anonim 2016e)

3.3.3.3 Süt tozu, peynir altı suyu ve kaymak üretimi

Süt tozu; yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla % 5 oranında olduğu katı üründür. Süt tozu; çikolata, bisküvi ve pasta yapımında, dondurma ve şekerleme imalatında, hazır çorbalar ile kurutulmuş hazır ürünlerin yapımında, hayvan mamalarında ve kozmetik ürünler de dahil olmak üzere pek çok sektörde kullanılmaktadır (Anonim 2016e). Türkiye’deki süt tozu, peynir altı suyu ve kaymak üretimi miktarlarının yıllara göre dağılımı şekil 3.9’da görülmektedir.



Şekil 3.9 Türkiye süt tozu, peynir altı suyu ve kaymak üretimi (ton) (Anonim 2016e)

2016 yılında toplam süt tozu üretiminde bir önceki yıla göre % 10,3 artma görülmüş ve 124.193 ton olarak hesaplanmıştır. Ayrıca, Türkiye süt tozu ithalatını ağırlıklı olarak AB üyesi ülkeler başta olmak üzere, Ukrayna, ABD, Avustralya, Moldova ve İsviçre’den yapmaktadır.

Peynir altı suyu, peynir ve kazein üretimi esnasında çökeltiden süzülerek elde edilen proteince zengin bir üründür. Peynir altı suyu önceki dönemlerde yalnızca atık olarak değerlendirilmiş ve organik madde içeriği nedeniyle çevre kirliliği sorunuyla karşılaşmıştır. Eskiden sadece hayvan gıdası veya gübre olarak sıvı halde kullanılabilen peynir altı suyu günümüzde kurutma, konsantre etme veya fermentasyon gibi gelişen teknolojik imkanlarla gıda sektörünün farklı alanlarında kullanılmaktadır. Gıdaların özellikle protein değeri başta olmak üzere besin değerlerini yükseltmek için, bebek mamalarında, bisküvide, çikolatada, işlenmiş et ürünlerinde, hamur işi ve ekmek yapımı gibi pek çok alanda peynir altı suyu kullanılabilmektedir (Aras 2015).

Kaymak üretimi 2016 yılında bir önceki yıla göre % 0,78 azalmış ve 31.848 ton olarak hesaplanmıştır. Üretilen toplam kaymak miktarının % 91,13’ünü yağ içeriği % 29’dan fazla olan kaymaklar oluştururken, kalan üretim miktarı yağ içeriği % 29’dan az olan kaymaklardır (Anonim 2016e).

3.3.3.4 Tereyağı ve koyulaştırılmış (konsantre) süt üretimi

Tereyağı, ham maddesi temel olarak süt yağı (krema) olan, süt yağının konsantre hale getirilmesi ve sonrasında olgunlaştırılıp yayıklanması ile elde edilen, taze ya da fermente krema ya da direkt süttten elde edilen en az % 82 yağ oranına sahip bir süt ürünüdür. Tereyağı hayvansal bir yağdır. Diğer süt ve süt ürünlerinde olduğu gibi tereyağı üretiminde her geçen yıl artış olmaktadır (Aras 2015).

2015 yılında 51.832 ton olan tereyağı üretimi, TÜİK verilerine göre 2016 yılında yaklaşık % 11,1 oranında artış göstererek 57.609 tona ulaşmıştır.

Koyulaştırılmış (konsantre) süt, ilgili mevzuatta, “yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten veya bu ürünlerin karışımından suyun doğrudan kısmi olarak uzaklaştırılması ile elde edilen, içine süt tozu ve/veya krema katılabilen, şekerli veya şekersiz süt ürünü” şeklinde tanımlanmıştır ve özelliğine göre ağırlıkça % 1-15 arasında süt yağına sahiptir (Aras 2015). TÜİK tarafından yayınlanan konsantre süt istatistiklerine göre 2015 yılı toplam üretim miktarı 4.699 ton iken 2016 yılında % 43 oranında artarak 6.725 ton olarak hesaplanmıştır.

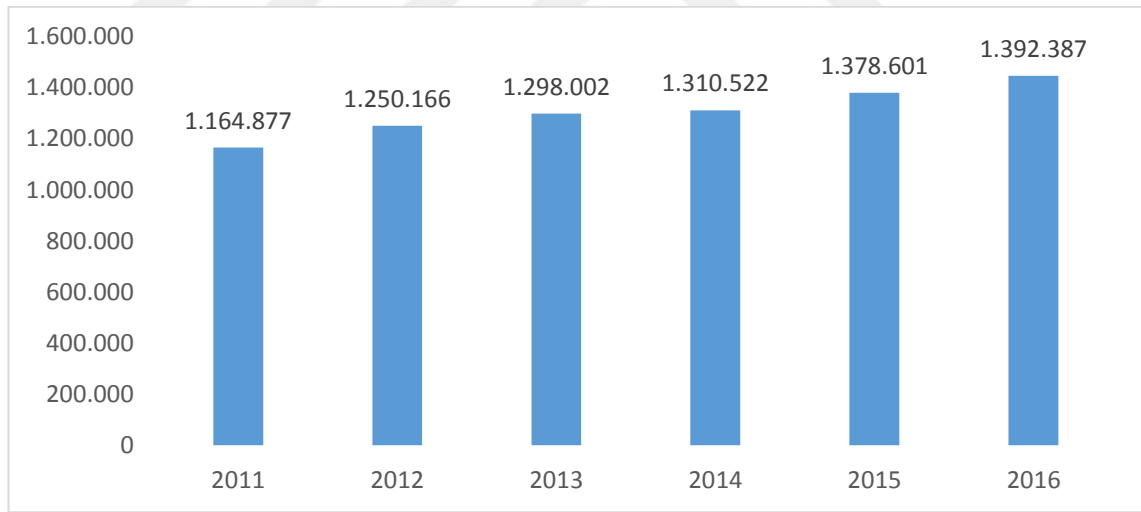
3.3.4 Türkiye’de süt ve süt ürünleri tüketimi

Türkiye’de süt ve süt ürünleri, beslenmede önemli bir yere sahiptir. Türkiye’de süt, daha çok yoğurt, beyaz peynir ve ayran olarak tüketilirken; içme sütü tüketimi oldukça düşük düzeydedir. Tüketilen içme sütünün büyük çoğunluğunu tam yağlı süt oluşturmaktadır. Çoğunlukla bir litrelik karton ambalajlarda UHT sütü piyasaya sürülmekte olup, bu tip süte yönelik piyasa talebi giderek artmakta, ayrıca yağı azaltılmış ürünlerin pazarı büyümektedir. Kaşar peyniri de çok tüketilen süt ürünleri arasındadır. Şehirleşme ve tüketici taleplerindeki değişim ile tüketiciye sunulan ürün çeşitliliği artmıştır. Temel süt ürünlerinin yanı sıra çeşitli sütlü tatlılar da pazarda yer edinmiştir. Şehirleşme, çalışan kadın sayısındaki artış ve tüketicilerin beslenme konusunda bilinç artmasıyla süt ve süt ürünlerine olan talep her geçen gün artmaktadır.

Türkiye’de süt tüketimi AB ülkelerine kıyasla daha düşüktür. Türkiye’de kişi başına tüketilen içme sütü miktarı yıllık 24 litre civarındadır. Bu miktar birçok Avrupa ülkesinde 100 litrenin üzerindedir. Sağlıklı beslenme açısından çok önemli olan süt ve süt ürünlerinin Türkiye’de daha fazla tüketilmesi sağlamak, halk sağlığının korunmasında tartışma götürmez bir gerçektir (Anonim 2016ç).

3.3.4.1 İçme sütü tüketimi

2016 yılında Türkiye’de toplamda 1.444.979 ton olan içme sütü üretim miktarının 814.857 tonu (% 56,4) UHT olarak piyasaya sunulmuştur. İçme sütü tüketiminin 2015 yılına göre yaklaşık % 1 artışla 1.392.387 ton olduğu tahmin edilmektedir (Anonim 2016ç). Türkiye’de içme sütü tüketim miktarlarının yıllara göre dağılımı şekil 3.10’da gösterilmiştir. Bu verilere göre, Türkiye’de tüketilen içme sütü miktarı iç piyasada üretilen süttan karşılanabilmektedir.



Şekil 3.10 Türkiye içme sütü tüketim miktarları (ton) (Anonim 2016ç)

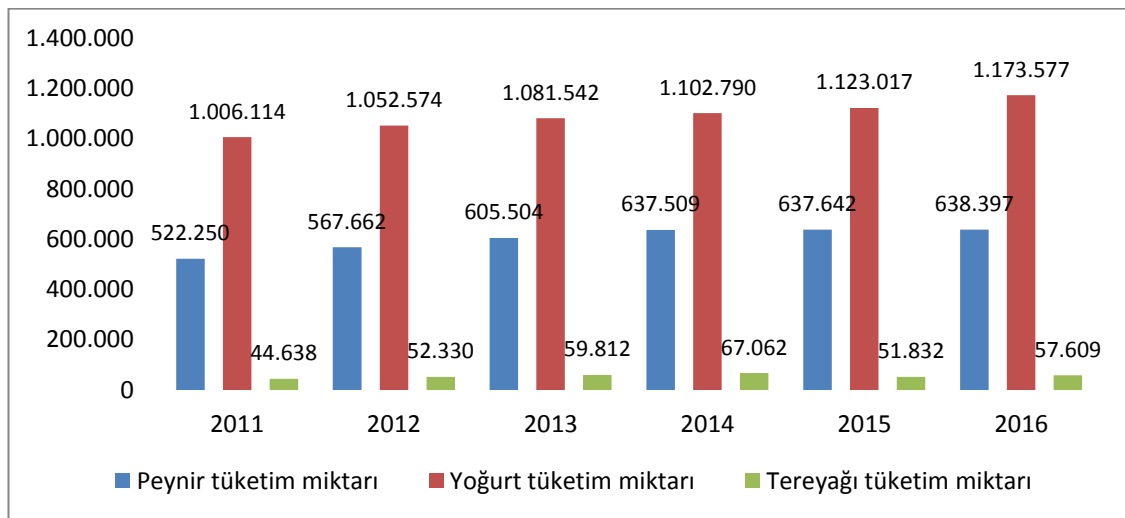
Gelir artışı, kentleşme ve bireylerin beslenme konusunda daha bilinçli tercihler yapması sonucu artan talep modern tesislerde üretilen süt ve süt ürünleri miktarının artmasını sağlamıştır. Türkiye’de kayıtlı içme sütü üretim miktarları ve dış ticaret verileri ile entegre süt işletmeleri tarafından toplanan süt miktarı haricinde kalan süttan miktarı ele alındığında kişi başı içme sütü tüketimi yaklaşık 24 litre olduğu tahmin edilmektedir.

Ancak, bu miktar İngiltere’de 100, İtalya’da 63, Finlandiya’da 139, İsveç’te 111, Fransa’da 68, Romanya’da 75 litre ve ABD’de 60 litre civarındadır (Anonim 2016ç). Dolayısıyla Türkiye içme sütü tüketiminde Avrupa ve ABD’nin oldukça gerisinde kalmıştır.

3.3.4.2 Peynir, yoğurt ve tereyağı tüketimi

Türkiye’de en yoğun olarak tüketilen süt ürünlerinden biri de peynirdir. Beyaz peynir büyük bir pazar payına sahiptir ve üretimine paralel olarak tüketiminde de artış olmaktadır. Yerinde tüketim kanalları paketli ürünlerin yanı sıra marketlerin şarküteri reyonlarından ve açık pazarlardan da peynir satın alınmaktadır. Paketli peynir tüketimi yaklaşık % 87, açık şarküteri peynir ürünleri ise pazarın % 13’ünü oluşturmaktadır. Yeme içme mekanlarının özellikle büyük miktarlarda alım yaptıkları üretici ya da toptancıları da tercih etmesinin etkisiyle paketli ürünlerin payı oldukça yüksektir. 2016 yılında peynir tüketiminin 2015 yılına göre yaklaşık % 0,11 artışla 638.397 ton olduğu tahmin edilmektedir (Anonim 2016ç).

Türkiye’de peynir, yoğurt ve tereyağı tüketim miktarlarının yıllara göre dağılımı şekil 3.11’de gösterilmiştir.



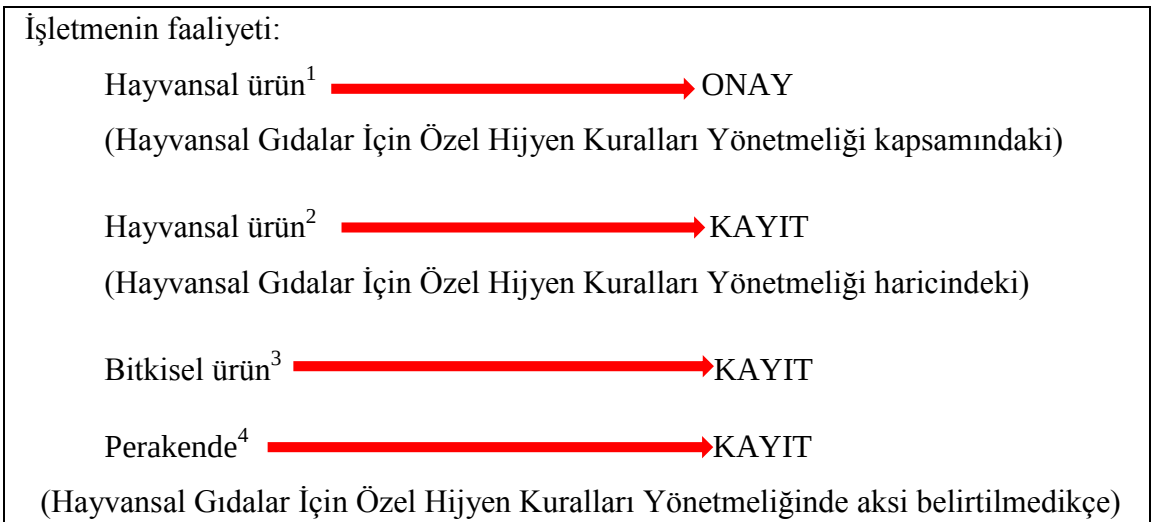
Şekil 3.11 Türkiye peynir, yoğurt ve tereyağı tüketim miktarları (ton) (Anonim 2016ç)

Türkiye’de gıda tüketiminde önemli bir yere sahip olan yoğurt, içme sütünden sonra entegre süt işletmeleri tarafından toplanan süt miktarının en çok işlendiği süt ürünüdür. Yoğurt tüketiminde 2015 yılına göre yaklaşık % 4,5 oranında artışla 2016 yılında 1.173.577 ton olduğu tahmin edilmektedir (Anonim 2016ç).

Tüketimi Milattan Önce (M.Ö.) 3000 yılına uzanan tereyağ, besin değeri açısından oldukça yüksek protein miktarına sahiptir. Tüketimi oldukça yaygındır ve en yüksek ithalat miktarına sahip süt ürünüdür. Tereyağı tüketiminin 2015 yılına göre yaklaşık % 11,14 oranında artışla 2016 yılında 57.609 ton olduğu tahmin edilmektedir (Anonim 2016ç).

3.4 Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Üretimi Yapan Gıda İşletmeleri ve Resmi Kontrolleri

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında sadece gıda üretim yerleri değil gıda satış ve toplu tüketim yerleri de GTHB tarafından kayıt altına alınmaktadır. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ile kayda ve onaya tabi gıda işletmeleri belirlenmiştir (Şekil 3.12).



Şekil 3.12 İşletme faaliyetine göre onaylı ve kayıtlı işletmeler (Ayaz 2010)

İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu bina, altyapı ve ekipman şartlarını karşıladığı belirlenen gıda işletmesine faaliyete geçmeden önce ve onay belgesi verilinceye kadar geçerli olan belge “işletme şartlı onay belgesi” olarak geçmektedir. Onay kapsamındaki gıda işletmesinin faaliyete geçmesi ile birlikte yetkili merci tarafından verilen belge ise “onay belgesi” olarak tanımlanmaktadır (Anonim 2016a).

Et ve et ürünleri işleyen işletmeler, süt ve süt ürünleri işleyen işletmeler, yumurta üreten işletmeler, balıkçılık ürünleri işleyen işletmeler, mide, bağırsak, kollojen, jelatin üreten işletmeler, bitkisel ve işlenmemiş hayvansal gıdayı birlikte içeren ürünleri üreten işletmeler onay kapsamında değerlendirilmektedir. Bu işletmeler faaliyete geçmeden önce yetkili merciden şartlı onay belgesi daha sonra ise onay belgesi almak zorundadırlar (Ayaz 2010).

Kayıt kapsamındaki gıda işletmelerini ise et, süt, balıkçılık ve su ürünleri, yumurta ve ürünleri, hayvansal yan ürün üreten gıda işletmelerinin dışındaki gıda işletmeleri oluşturmakta olup bu işletmeler de yetkili merci tarafından kayıt belgesi düzenlenerek kayıt altına alınmaktadır (Anonim 2016a).

Bu mevzuat çerçevesinde onay kapsamındaki süt işletmelerini genel olarak süt toplama merkezi, işleme tesisi ve yeniden ambalajlama tesisi oluşturmakta olup bu tesisler onay belgesi almak zorundadır.

¹ Onaya tabi hayvansal ürün üreten işletmeler: Et ve et ürünleri işleyen işletmeler, süt ve süt ürünleri işleyen işletmeler, yumurta üreten işletmeler, balıkçılık ürünleri işleyen işletmeler, mide, bağırsak, kollojen, jelatin vb. ürün üreten işletmeler.

² Kayda tabi hayvansal ürün üreten işletmeler: Bal, polen, arı sütü, dondurma, hazır yemek vb. ürün üreten işletmeler.

³ Kayda tabi bitkisel ürün üreten işletmeler: Baharat, bulgur, kuruyemiş, ekmek ve ekmek çeşitleri, çay, kahve, şeker, makarna, bitkisel yağ vb. ürün üreten işletmeler.

⁴ Kayda tabi perakende işyerleri: Gıda satış ve toplu tüketim yerleri vb. işletmeler.

Türkiye’de 31.12.2016 tarihi itibarıyla toplam 631.473 gıda işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin 12.089 adedi (% 1,91’i) onay kapsamında 619.384 adedi (% 98,09’u) ise kayıt kapsamında bulunmaktadır (Anonim 2016a). Hayvansal gıda üreten işletmeler onay kapsamında bulunmakta olup, onay/şartlı onay almış gıda işletmeleri çizelge 3.10’da yer almaktadır.

GTHB verilerine göre 2016 yılı için Türkiye’de onay kapsamında değerlendirilen gıda işletme sayısı toplam 12.089 adet olmasına rağmen bu işletmelerden sadece 11.429 adedi (% 94,54’ü) GTHB’den onay/şartlı onay belgesi alarak faaliyetini sürdürmektedir. Bu işletmelerden geriye kalan 660 adedi (% 5,46’sı) GTHB’den henüz onay/şartlı onay belgesi almadığı görülmektedir. Onay/şartlı onay belgesi alamayan işletmeler, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümleri kapsamında süre verilmekte olup süre sonunda işletmeye yerinde yapılan resmi kontrol sonucunun uygun olması halinde gıda işletmesine onay belgesi düzenlenerek faaliyete geçmesine izin verilmektedir.

Çizelge 3.10 Onay/şartlı onay almış gıda işletme sayıları (Anonim 2016a)

Onay Kapsamındaki Gıda İşletmeleri	Onay Kapsamındaki Gıda İşletme Sayısı	Onay/Şartlı Onay Almış Gıda İşletme Sayısı
Süt İşleme Tesisi	2.258	2.040
Süt Toplama Merkezi	5.943	5.700
Et İşleme ve Et Parçalama	1.798	1.798
Kırmızı Et Kesimhaneleri	494	331
Kanatlı Kesimhaneleri	70	64
Su Ürünleri	227	211
Hayvansal Yan Ürünler	121	98
Yumurta	1.184	1.184
TOPLAM	12.089	11.429

Türkiye’de onay kapsamındaki gıda işletmelerinin 2.258 adedi (% 18,67’si) süt işleme tesisi 5.943 adedi (% 49,16’sı) süt toplama merkezidir. Ancak, GTHB tarafından

onay/şartlı onay verilmiş gıda işletmelerinden 2.040 adedi (% 17,85'i) süt işleme tesisi 5.700 adedi (% 49,87'si) süt toplama merkezidir. Bu verilere göre, süt işleme tesislerinden 218 adedi (% 9,65'i) ve süt toplama merkezlerinden 243 adedi (% 4,08'i) GTHB'den henüz onay/şartlı onay belgesini alamamıştır.

5996 sayılı Kanun gereği onaya tabi işletmelerin faaliyete geçmeden önce GTHB'den onay alması zorunludur. Dolayısıyla onay alması gereken işletmelerden onay almadan üretim yapanlara 10.000 TL, depo ve satış yerlerine 5.000 TL idari para cezası uygulanmaktadır. Bu işletmelerin faaliyetleri durdurularak ürünlerine el konulmakta ve mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilmektedir.

GTHB tarafından 2016 yılında kayıt altına alınan gıda işletme sayıları çizelge 3.11'de yer almaktadır.

Çizelge 3.11 Kayıt altına alınmış gıda işletme sayıları (Anonim 2016a)

Üretim Yeri	71.720
Satış Yeri	303.512
Toplu Tüketim Yeri	244.152
TOPLAM	619.384

Türkiye genelinde faaliyet gösteren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan ve toplu tüketime sunan onay ve kayıt kapsamındaki gıda işletmelerinin denetim ve kontrol hizmetleri 5996 sayılı Kanun ve bu Kanun kapsamında yayımlanan yönetmelik, tebliğ ve talimatlar çerçevesinde yürütülmekte olup, gıda işletmelerinin 2012-2016 yılları arasındaki gıda resmi kontrol sayıları çizelge 3.12'de yer almaktadır (Anonim 2016a).

Çizelge 3.12 Yıllara göre yurt içi gıda resmi kontrol sayıları (Anonim 2016a)

Yıllar	Resmi Kontrol Sayısı	İdari Para Cezası Sayısı	İdari Para Cezası Miktarı (TL)	Savcılığa Suç Duyurusu Sayısı
2013	514.253	12.000	61.895.805	132
2014	600.924	11.865	61.291.615	98
2015	734.862	12.970	65.068.814	92
2016	893.964	14.075	73.725.289	102

Türkiye’de yapılan gıda resmi kontrollerin yıllar itibariyle sürekli bir artış gösterdiği görülmektedir. 2013 yılında 514.253 adet olan resmi kontrol sayısı 2016 yılında % 73,83 artış göstererek 893.964 adet olmuştur. Yine 2016 yılı gıda resmi kontrol sayısı 2015 yılına göre % 21,65 artış göstermiş ve idari para cezası sayısı da % 8,51 artış göstererek 14.075 adet olmuştur. Türkiye’de çizelge 3.12’deki yıllar baz alındığında gıda işletme sayılarında sürekli artış olmuş dolayısıyla GTHB tarafından bu işletmelere yılda en az bir defa denetim şartı olması sebebiyle gıda resmi kontrol sayısında yıllar itibariyle artış olduğu görülmüştür.

İdari para cezası miktarlarında da yıllar itibariyle sürekli artış olduğu görülmektedir. 2013 yılında 61.895.805 TL olan idari para cezası miktarı 2016 yılında % 19,1 artış göstererek 73.725.289 TL olmuştur. 2013-2016 tarihleri arasında gıda resmi kontrollerinde sürekli bir artışın olması, idari para cezası miktarında da artışa sebebiyet vermiştir. Ayrıca, 5996 sayılı Kanun’da yer alan idari para cezası miktarları, 213 sayılı Vergi Usul Kanun’unda geçen yeniden değerlendirme oranı⁵ kapsamında her yıl düzenli olarak artmaktadır. Ancak, yıllar itibariyle Savcılığa Suç Duyurusu sayısında 2013-2015 yılları arasında azalma görülürken, 2016 yılında bir önceki yıla göre artış olduğu gözlemlenmiştir.

Gıda işletmelerinin faaliyet alanına göre gıda resmi kontrol sayıları çizelge 3.13’te yer almaktadır.

Çizelge 3.13 Yıllara göre gıda işletmeleri faaliyet alanına göre yurt içi gıda resmi kontrol sayısı (Anonim 2016a)

Yıl	Gıda üretim yeri			Gıda satış yeri			Toplu tüketim yeri			Toplam		
	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası Sayısı	Savcılığa Suç Duyurusu	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası Sayısı	Savcılığa Suç Duyurusu	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası Sayısı	Savcılığa Suç Duyurusu	Denetim Sayısı	İdari Para Cezası Sayısı	Savcılığa Suç Duyurusu
2013	112.719	5.218	71	217.937	3.918	37	183.597	2.864	24	514.253	12.000	132
2014	126.428	5.068	63	251.327	4.030	19	223.169	2.767	16	600.924	11.865	98
2015	138.981	4.974	53	315.611	4.564	28	280.270	3.432	11	734.862	12.970	92
2016	146.388	4.876	61	391.149	5.090	30	356.427	4.109	11	893.964	14.075	102

Gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinde yapılan denetimlerin yıllar itibariyle sürekli bir artış gösterdiği görülmektedir. Bu çerçevede, 2016 yılı gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerleri denetim sayıları 2015 yılına göre sırasıyla 146.388 adet (% 5,32) artış, 391.149 adet (% 23,93 artış) ve 356.427 adet (% 27,17) artış göstermiştir.

2016 yılında gıda işletmelerine yapılan 893.964 resmi kontrolün % 43,75'i olan 391.149'u gıda satış yerlerine, % 39,87'si olan 356.427'si gıda toplu tüketim yerlerine ve % 16,38'i olan 146.388'i gıda üretim yerlerine yapılmıştır. Bu yıl için gıda resmi kontrollerinin daha çok gıda satış yerlerine yoğunlaştığı görülmektedir. İdari para cezalarının en çok uygulandığı işletmeler ise sırasıyla gıda satış (% 36,16), gıda üretim (% 34,64) ve gıda toplu tüketim (% 29,2) yerleri olduğu anlaşılmaktadır.

Türkiye’de süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin yıllara göre resmi kontrollerine ilişkin bilgiler de çizelge 3.14’te gösterilmektedir.

⁵ 213 sayılı Vergi Usul Kanununun mükerrer 298 inci maddesinin (B) fıkrasında “Yeniden değerlendirme oranı, yeniden değerlendirme yapılacak yılın Ekim ayında bir önceki yılın aynı dönemine göre Türkiye İstatistik Kurumunun yurt içi üretici fiyat endeksinde meydana gelen ortalama fiyat artış oranıdır. Bu oran Maliye Bakanlığınca Resmi Gazete ile ilan edilmektedir.

Türkiye’de süt işletmelerine yapılan gıda resmi kontrollerinin 2013-2015 yılları arasında sürekli bir artış göstermesine rağmen 2016 yılında bir önceki yıla göre bir azalma görülmektedir. 2015 yılında 17.478 adet olan resmi kontrol sayısı 2016 yılında % 11,95 azalma göstererek 15.389 adet olmuştur. Ancak, 2015 yılında 633 adet olan idari para cezası sayısı 2016 yılında % 10,26 artış göstererek 698 adet olmuştur.

Çizelge 3.14 Yıllara göre süt işletmeleri resmi kontrol sayısı (Anonim 2016a)

Yıl	Süt İşletme Sayısı	Resmi Kontrol Sayısı	İdari Para Cezası Sayısı	Savcılığa Suç Duyurusu Sayısı
2013	774	12.213	614	5
2014	884	15.263	635	6
2015	930	17.478	633	2
2016	973	15.389	698	2

GTHB verilerine göre, 2016 yılında kayıtlı ve onaylı toplam 630.813 işletmeye 893.964 adet denetim yapılmıştır. Genel olarak, işletme başına düşen denetim sayısı 1,42 olarak gerçekleşmiştir. Ancak gıda resmi kontrolleri risk esasına göre uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olarak yapılmaktadır. Dolayısıyla riski fazla olan süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmesine düşen denetim sayısı daha az riski olan çay ocağının denetim sayısı bir değildir. Bu nedenle, çizelge 3.14’te yer alan verilere göre 2016 yılında süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmesi başına düşen denetim sayısı 15,81 olmuştur.

3.5 Araştırmanın Yapıldığı Süt İşletmelerinin Genel Özellikleri

Türkiye nüfusunun yaklaşık % 7’sine sahip olan Ankara bitkisel üretim bakımından Türkiye’nin önde gelen illerinden birisidir. Hayvansal üretim bakımından ise Ankara özellikle kümes hayvanları başta olmak üzere koyun yetiştiriciliği ve büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinde önemini yıllar itibarıyla korumuştur (Anonim 2016c).

⁶ 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran süt ve süt ürünleri işleyen gıda işletmeleri olarak belirlenmiştir.

TÜİK verilerine göre, 2016 yılında Türkiye'deki yaklaşık 14,2 milyon büyükbaş hayvan varlığının % 2,5'luk kısmı olan 355.000 büyükbaş hayvan ve yaklaşık 41,3 milyon küçükbaş hayvan varlığının % 2,38'i olan 999.000 küçükbaş hayvan Ankara ili sınırları içerisinde bulunmaktadır. Ayrıca, Türkiye'de üretilen yaklaşık 18,5 milyon ton sütün % 1,5'u olan 277.000 tonu Ankara'da üretilmekte ve bu süt il sınırları içerisinde faaliyet gösteren süt işletmeleri için girdi olarak kullanılmaktadır (Anonim 2016ğ).

GTHB verilerine göre, Ankara'da GTHB'den onay alarak belli bir kapasite⁶ üzerinde faaliyet gösteren süt işletme sayısı 15'tir. Söz konusu işletmelerin dağılımına bakıldığında 8 adet işletme Yenimahalle, 1 adet Sincan, 1 Adet Polatlı, 1 adet Nallıhan, 1 adet Etimesgut, 1 adet Çankaya, 1 adet Beypazarı ve 1 adet Altındağ ilçesinde bulunmaktadır (Anonim 2016h). İşletme bilgilerinin yer aldığı çizelge EK 1'de yer verilmiştir.

Araştırmanın yapıldığı 15 süt işletmesi incelendiğinde, kapasitesi 60 Beygir gücü ve üzerinde olan 8 işletme (% 53,3) büyük işletme olarak ve kapasitesi 60 Beygir gücü altında olan diğer 7 işletme (% 47,7) ise küçük işletme olarak nitelendirilebilir.

Büyük işletmeler sınıfında yer alan ve 50.000 litre süt işleme kapasitesine ulaşmış süt işletmesi Birleşmiş Milletler Çocuklara Yardım Fonu (UNICEF)'in yardım ve işbirliği amacıyla kurulumuna katkı verdiği Atatürk Orman Çiftliği (AOÇ) süt fabrikasıdır.

AOÇ süt fabrikasında en son teknoloji ile üretilen süt ve süt mamulleri ile Ankara halkının süt ihtiyacının büyük bir kısmı karşılanmaktadır. Tesis Türkiye'nin çeşitli yerlerinde kurulmuş 15 adet modern cihazlarla donatılmış süt toplama merkezleri aracılığıyla süt üreticisini ve üretimini desteklemektedir. Böylece hayvancılığın desteklenmesine büyük katkılar sağlanmaktadır. Ayrıca fabrikanın diğer bir fonksiyonu da üreticiden alınan sütün en teknik şekilde pastörize süt ve mamulleri haline dönüştürülmesidir (Anonim 2016ı). Söz konusu işletme pastörize süt, yoğurt, peynir, ayran, kefir, tereyağı ve dondurma üretimlerinin yanı sıra bal, üzüm pekmezi, tahin, meyve suyu, sirke, salça ve turşu üretimi de yapmaktadır. Diğer işletmeler ise, daha düşük kapasitede sütü işlemekte ve bu süttten elde edilen ürünlerin piyasaya arzını sağlamaktadırlar.

4. MATERİYAL VE YÖNTEM

4.1 Materyal

4.1.1 Genel bilgiler

Tez çalışmasında iki temel materyal kullanılmıştır. Bunlardan birincisi GTHB'den ve TÜİK'den alınan bilgilerden, konu ile ilgili olan tezlerden, Türkçe ve yabancı yayınlardan, kitaplardan ve internet kaynaklarından temin edilen bilgilerdir. İkincisi de Ankara ilinde faaliyet gösteren süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin yetkililerinden anket yoluyla elde edilen verilerdir.

AB'ye uyum sürecinde Türkiye'deki gıda mevzuatının uyumlaştırılması ile ilgili mevcut yasal düzenlemeler araştırılırken öncelikle bu konudaki AB ve Türkiye'deki mevzuatın incelenmesine ve genel durumun ortaya konulmasına çalışılmıştır. Bu bağlamda, konu ile ilgili olarak çeşitli kamu kuruluşlarının yapmış olduğu çalışmalar araştırılmış ve ilgili AB tüzükleri, kanunlar ve yönetmelikler incelenmiştir. Daha sonra, Türkiye'de süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinden yetkili otorite tarafından yapılan resmi kontrollerde istenen gıda mevzuatına ilişkin gerekliliklerin ne olduğuna dair bilgiler verilmiştir. Ayrıca, tezde dünya ve Türkiye süt sektörüne ilişkin istatistiksel verilere de yer verilmiştir.

Anket aşamasında araştırmadaki gıda işletmelerinden birincil verilerin toplanması sürecinde Ankara Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği'den alınan bilgiler doğrultusunda GTHB'den onay belgesi almış, 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştırma gibi faktörler göz önünde tutularak araştırma alanındaki Ankara ili Yenimahalle, Sincan, Polatlı, Nallıhan, Etimesgut, Çankaya, Beypazarı ve Altındağ ilçelerindeki süt işletmeleri “Tam Sayım Yöntemi” ile seçilmiştir. Araştırma alanını oluşturan Ankara'nın tüm ilçelerinde, süt ve süt üretimi yapan gıda işletmeleri

araştırmanın popülasyonunu oluşturmaktadır. Bu işletmelerin seçiminde, işletmelerin Ankara’da yasal olarak faaliyette olmaları dikkate alınmıştır.

4.1.2 Araştırma ile ilgili verilerin toplanması

Tez çalışması kapsamında veri toplama araçları arasından gıda işletmesinin yetkilisi ile yapılan anket formu (EK 2) kullanılmıştır. Bunun yanında, anket sırasında ve işletme ziyareti aşamasında gözlem yolu ile de bilgi toplanmıştır. Bu noktada, araştırmada kullanılan bu araçların tanımının yapılması konunun daha iyi anlaşılmasını sağlayacaktır. Gözlem en genel anlamıyla, araştırmacının incelediği konu ile ilgili olarak olayın gerçekleştirildiği yerde bulunması ve incelenen olayın gerçekleştirilme biçimine tanıklık etmesi olarak tanımlanabilir (Ataseven 2010).

Araştırma kapsamında yararlanılan gözlem uygulaması, gıda işletmesi yetkililerinin anket sırasında yazılı olarak ifade edemedikleri ya da ifade etmekten çekindikleri bazı düşüncelerinin konuşma esnasında daha rahat olarak alınabileceği düşüncesinden hareketle tercih edilmiştir. Araştırma kapsamındaki gıda işletmesinin içinde ve çevresinde dolaşarak yapılan bu gözlemde gıda işletmesinde üretimi yapılan ürünlerin gözlemlenmesine çalışılmıştır. Dolayısıyla, sadece anket verileri ile bilgi toplanması yoluna bağlı kalınmamış, elde edilen bilgilerin doğruluğu diğer yöntemlerle de kontrol edilmiştir (Ataseven 2010).

4.2 Araştırma Yöntemi

Araştırma yönteminde Ankara ili Yenimahalle, Sincan, Polatlı, Nallıhan, Etimesgut, Çankaya, Beypazarı ve Altındağ ilçelerinde faaliyet gösteren süt işletmelerinin yetkililerinin AB gıda mevzuatına uyum sürecine ve bu kapsamda yetkili otorite tarafından yapılan resmi kontrollere karşı tutumları, görüşleri ve fikirlerini ortaya koyabilecek soruları içeren bir anket çalışması yapılarak veriler elde edilmeye çalışılmıştır. Anket verileri 2016 yılının Ekim ayını kapsamaktadır.

4.2.1 Örnekleme yöntemi ve büyüklüğü

Bilimsel araştırmalarda doğru bilgi sahibi olmak ve doğru karar vermek esastır. Bu yüzden doğru bilgilere ulaşmak ve elde edilen bilgileri genelleştirmek ihtiyacı vardır (Arıkan 2004). Bir araştırmanın sonuçları ne kadar fazla genellenebiliyorsa değeri de o oranda artar. Bilim, genellenebilirliği olan bilgiler bütünü olduğu için araştırmalarda geniş bir alanda genellenebilirliği olacak bilgiler elde etmeye çalışmak önemlidir (Karasar 2005).

Tanımlanan evrendeki bütün birimler üzerinden araştırmaya konu olan değişkenler itibariyle veri derleniyorsa yapılan işleme “Tam Sayım” denir. Tam sayım ancak sonlu evrenler için uygulanır. Genel nüfus sayımı, genel seçim tam sayım için önemli örneklerdir (Anonim 2016j).

Anket uygulanan işletmelerin belirlenmesinde, bütün işletmeler üzerinden araştırmaya konu olan değişkenler itibariyle veri derlemek amacıyla “Tam Sayım Yöntemi”nden yararlanılmıştır. 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran süt işletmeleri Gayeli Örnekleme Yöntemiyle belirlenerek Tam Sayım Yöntemi uygulanmıştır.

Popülasyonun büyüklüğü, Ankara ilinde faaliyet gösteren 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran süt işleme tesisi sayısı olarak belirlenmiş ve N=15 olarak tespit edilmiştir.

4.2.2 Verilerin analizi ve değerlendirilmesinde izlenen yöntem

Araştırma sonucunda elde edilen verilerin değerlendirilmesi, tez için önem taşıyan konulardan birisidir. Anketlerden elde edilen bilgiler bilgisayara aktarılarak uygun istatistik paket programı ile analiz edilmiştir. Yapılan analizlerin temelinde, araştırma alanındaki gıda işletmeleri yetkililerinin AB gıda mevzuatına uyum sürecine ve bu

kapsamda yetkili otorite tarafından yapılan resmi kontrollere karşı tutumları, görüşleri ve fikirleri yer almaktadır.

Anketin birinci ve ikinci bölümlerinde yüzde analizi yapılan sorulara yer verilmiştir. Bu kısımlarda anket yoluyla elde edilen veriler için, yüzde oranları hesaplanarak çizelge haline getirilmiştir.

Anketin üçüncü ve dördüncü bölümlerinde ise Likert ölçekli sorulara yer verilmiştir. Bu bölümlere ait toplanan veriler için de, yüzde oranları hesaplaması yapılarak değerlendirilmiştir.

Likert ölçekli sorular, araştırılan konu hakkında tutum veya görüş içeren bir ifade ve bu ifadeye katılım düzeyini belirten seçenekler içermektedir. Likert ölçekli sorularda katılım düzeyini belirlemek amacıyla iki aşırı uç arasında yer alan birden çok seçenek sunulmaktadır. Bu seçenekler “en yüksekten en düşüğe” veya “en iyiden en kötüye” doğru dereceli bir şekilde sıralanmaktadır (Cramer ve Howitt 2004).

Likert ölçekli soruların kullanıldığı araştırmalarda her ne kadar birden çok soru kullanılsa da araştırmacının bu soruların ortalama değerlerini kullanarak genel bir çıkarımda bulunma amacı yoktur. Sorular birbirinden bağımsız olarak tek tek ele alınmaktadır. Likert ölçekli sorulara anketlerinde yer veren araştırmacılar seçenek sayısı olarak genelde 5’li ölçek kullanmaktadır (Preston ve Colman 2000). Ancak bu çalışmada 3’lü Likert ölçek kullanılmıştır.

5. ARAŞTIRMA BULGULARI

Tez çalışmasında, Ankara ilinde yer alan süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinde görevli üretim mühendisi, işletmeden sorumlu personel gibi yetkililerle yüz yüze yapılan anketler neticesinde ortaya çıkan sonuçlar değerlendirilmiştir.

5.1 Bireysel Özellikler

5.1.1 Yaş

Yaş, gıda işletmesinin faaliyetlerinin yürütülmesinde önemli bir faktördür. Gıda işletmesinin faaliyetinin sürdürülmesinde yetkili personelin yaşı gıda işletmesinin etkin bir şekilde yürütülmesini çeşitli şekillerde etkileyebilmektedir. Araştırmada süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmesinde yetkili olarak çalışan kişilerin yaşlarının AB gıda mevzuatının farkındalığı ve AB gıda mevzuatı dikkate alınarak hazırlanan Türk gıda mevzuatına uygun üretim yapma konularında etkili olabileceği düşünülerek bireysel özellikler içerisinde bu değişkene yer verilmiştir.

Gıda işletmesi yetkililerinin yaş gruplarına göre olan dağılımı, çizelge 5.1’de gösterilmiştir. Araştırma kapsamında görüşülen yetkililerin % 60’ı 31-40 yaş, % 13,3’ü 21-30 yaş, % 13,3’ü 41-50 yaş ve % 13,3’ü 51 yaş üstündedir. Çizelge 5.1 incelendiğinde, gıda işletmesi yetkililerinin % 73,3’ünün 40 yaşın altında olduğu görülmektedir. Bu sonuç, gıda işletmelerinde yetkili olarak çalışanların genel olarak genç olduklarını göstermektedir. Söz konusu işletmelerde yaratıcı, teknolojik anlamda donanımlı, risk alabilen ve gıda mevzuatını yakından takip eden gençlerin yöneticilik pozisyonlarında değerlendirildikleri görülmüştür.

Çizelge 5.1 Yetkililerin yaş gruplarına göre dağılımı

Yaş grubu	Sayı	%
31-40	9	60,0
21-30	2	13,3
41-50	2	13,3
51 yaş üstü	2	13,3
Toplam	15	100,0

Gıda işletmesi yetkililerinin cinsiyetlerine göre dağılımına bakıldığında % 66,7'si erkek ve % 33,3'ü kadındır. Anket sorularına verilen cevaplar incelendiğinde kadın yetkililerin erkeklere göre mevzuat konusunda daha doğru bilgilere sahip oldukları görülmüştür.

5.1.2 Mesleki ünvanı

Gıda işletmesinde yapılan anketlerde, özellikle anketin yapıldığı kişinin gıda işletmesinde mesleki faaliyetini sürdüren ve işletmeden sorumlu kişi olmasına dikkat edilmiş bu şekilde anketlerde yer alan hususların ilgili meslek ünvanına sahip kişiler tarafından cevaplandırılması sağlanmıştır.

Çizelge 5.2'de gıda işletmesi yetkililerinin mesleki ünvanlarına göre olan dağılımına yer verilmiştir. Araştırma kapsamındaki yetkililerin % 53,3'ü Gıda Mühendisi, % 40'ı Ziraat Mühendisi ve % 6,7'si Veteriner Hekim şeklinde dağılmıştır. Bu sonuçlar, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmeleri yetkililerin çoğunun gıda mühendisi ünvanına sahip olduğunu göstermektedir. Ayrıca gıda işletmelerinde azımsanmayacak oranda Ziraat Mühendisinin de yetkili personel olarak görev yaptığı gözükmemektedir. Ancak, bu tür işletmelerde İşletme Fakültesi'nden mezun yetkili personelin olmadığı görülmüştür. Dolayısıyla, gıda işletmelerinde sorumlu olarak görev yapan personel seçiminde, gıda üretiminin önemi de dikkate alınarak mesleki bilgi ve birikime sahip personelin tercih edildiği anlaşılmaktadır.

Çizelge 5.2 Yetkililerin mesleki unvanlarına göre dağılımı

Ünvanı	Sayı	%
Gıda Mühendisi	8	53,3
Ziraat Mühendisi	6	40,0
Veteriner Hekim	1	6,7
Toplam	15	100,0

5.1.3 Çalışma tecrübesi

Gıda işletmesinde çalışan yetkili personelin çalışma konularında uzmanlaşarak yeterli bilgi ve tecrübenin kazanılması, işletmede yasal gerekliliklere uygun üretim yapılması, işletmenin karlılığı, sürekliliği, büyümesi ve müşteri memnuniyetinin sağlanması konularında çok büyük öneme sahiptir.

Gıda işletmesi yetkililerinin çalışma tecrübelerine göre olan dağılımı, çizelge 5.3'te gösterilmiştir. Araştırma kapsamındaki yetkililerin % 33,3'ü 6-10 yıl, % 26,7'si 1-5 yıl, % 26,7'si 11-15 yıl, % 13,3'ü 16 yıldan fazla tecrübeye sahiptir. Çizelgeye göre araştırma yapılan gıda işletmelerinde çalışan yetkililerin % 73,3'ü iş tecrübesinin 6 yıl ve üzeri olduğu görülmektedir. Bu sonuç, gıda işletmelerinde yetkili personel olarak çalışan kişilerin büyük çoğunluğunun mesleki açıdan tecrübeli olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda, iş tecrübesine sahip yetkililerin idari anlamda da gıda işletmesinin olumlu yönde faaliyet sürdürmesinde etkili olduğu gözlemlenmiştir.

Çizelge 5.3 Yetkililerin çalışma tecrübesine göre dağılımı

Çalışma Yılı	Sayı	%
6-10 yıl	5	33,3
1-5 yıl	4	26,7
11-15 yıl	4	26,7
16 yıldan fazla	2	13,3
Toplam	15	100,0

5.1.4 Görüşülen bireyin işletmedeki görevi

İmalat sektöründe faaliyet gösteren işletmelerde üretilmesine karar verilen bir ürünün üretim yöntemleri ile bu yöntemleri gerçekleştirecek üretim araçlarının tasarımı, uygulanması ve kontrolünde çalışan kişi “üretim mühendisi” olarak adlandırılmaktadır. Gıda işletmelerinde çalışan üretim mühendisleri gıdaların işlenmesi, saklanması ve yeni ürünlerin geliştirilmesi konusunda araştırmalar yapar, üretim sırasında çıkabilecek sorunları giderir, işlemlerin aksamadan devamını sağlar, uygun maliyetle en iyi ürünün üretilmesi konusunda çalışmalar yapar ayrıca üretimi hammaddeden tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarında denetler ve kalite kontrolünü yapar (Anonim 2016i).

Araştırma kapsamındaki yetkililerin işletmedeki görevleri %60’ı üretim mühendisi ve %40’ı sorumlu personel olarak belirlenmiştir. Buradan, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmeleri yetkililerinin çoğunluğunun üretim mühendisi olarak çalıştığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla, genel olarak yetkililerin üretim ve imalat sürecine hakim olan üretim mühendislerinden olması, AB mevzuatının yakından takip edilmesi, yürürlükteki gıda mevzuatının uygulanması ve ürünlerin gıda güvenilirliğine uygun üretilmesi açısından olumlu olarak değerlendirilebilir.

5.1.5 İşletmenin kapasitesi ve personel sayısı

Kapasite raporu; imalat, ticaret, inşaat ve hizmet alanlarında faaliyet gösteren bir ticari işletmenin, kayıtlı bulunduğu Sanayi ve Ticaret Odaları veya Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından düzenlenen işletmenin makine ve tesisat donanımı, mevcut istihdam niteliği, kapasite hesabı ile yıllık üretim ve tüketim kapasitesi gibi bilgileri gösteren bir belge olup, gıda işletmelerinde beyan edilmesi zorunlu bir belgedir (Çetiner 2007).

Anket çalışmasında işletmelerin büyüklüğünün ölçülmesinde bir kriter olan üretimde kullanılan makinelerin yıllık üretim kapasiteleri (beygir gücü) dikkate alınmıştır. Bu çerçevede, gıda işletmelerinin kapasiteleri durumuna bakıldığında % 53,3’ünün 60 beygir üzeri, % 33,3’ünün 30 beygir üzeri, % 6,7’sinin 31-40 beygir ve % 6,7’sinin 41-

50 beygir olduğu gör÷lmektedir. Bu dağılım, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin kapasitelerinin çoğunlukla 60 beygir üzerinde olduğunu göstermektedir. Gıda işletmesinin kapasitesinin fazla olması, işletmede üretimin yoğun olarak yapıldığının göstergesi olup, bu işletmelerde çalışan yetkili personelin de genel anlamda tecrübeli olduğunu göstermektedir.

Gıda işletmelerinin personel sayısı incelendiğinde % 6,7'sinin 31-40 personel, % 13,3'ünün 11-20 personel, % 20'sinin 21-30 personel, % 26,7'sinin 41 personel üzeri ve % 33,3'ünün 10 personel çalıştırdığı belirlenmiştir. Bu verilere göre, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin % 66,7'sinde 11 ve üzeri personel çalışmaktadır. Gıda işletmelerinde 11 ve üzeri personelin çalışıyor olması, personelin ham madde kabulünden üretim aşamaları olan hazırlık, işleme, ambalajlama ve taşıma evrelerine kadar gıdaya doğrudan mikroorganizma bulaştırmasını önlemek amacıyla iyi bir personel hijyeninin sağlanmasını gerektirmektedir.

Süt işletmelerinin hukuki yapılarına göre dağılımına bakıldığında, % 53,3'ü limited şirketi, % 20'si sermaye şirketi, % 13,3 anonim şirketi, % 6,6'sı kamu şirketi ve % 6,6'sı kişi şirkettir.

5.1.6 Üretilen ürünler

Ankete konu olan gıda işletmelerinde ambalajlı süt, peynir, yoğurt, tereyağı, dondurma, kefir ve ayran vb. ürünler üretilmektedir. Söz konusu işletmelerde tek bir ürün üzerinde yoğunlaşmanın olmadığı birden farklı ürün üzerinde uzmanlaşma olduğu belirlenmiştir.

Gıda işletmelerinin ambalajlı süt üretimine göre dağılımı çizelge 5.4'te gösterilmiştir. Gıda işletmelerinin % 13,3'ü ambalajlı süt üretirken geri kalan % 86,7'si üretmemektedir. Bu sonuç, Ankara'daki süt işletmelerinin çiğ sütü ambalajlayıp satmak yerine daha çok süt ürünü (ayran, kefir, peynir, kaşar vs.) yapmak için kullandıkları ve Ankara'da satılan ambalajlı sütlerin çoğunluğunun Ankara dışındaki gıda işletmelerinden geldiğini göstermektedir.

Ankara’da tüketilen ambalajlı pastörize ve UHT sütler, AOC süt işletmesi, SHC Çamlıca süt işletmesi tarafından veya Ankara dışında faaliyet gösteren büyük ölçekli süt işletmelerince kar  şıl原因maktadır. Bu nedenle, Ankara’da faaliyet gösteren diğer süt işletmelerinin tüketici alışkanlıkları ve rekabet edebilme dikkate alındığında ambalajlı süt üretimi yaparak piyasaya girmeyi tercih etmedikleri görülmüştür.

Çizelge 5.4 İşletmelerin ambalajlı süt üretimi durumu

Ambalajlı süt	Sayı	%
Hayır	13	86,7
Evet	2	13,3
Toplam	15	100,0

Ayrıca gıda işletmecilerinin % 86,7’si peynir, % 86,7’si yoğurt, % 60’ı tereyağı ve % 60’ı ayran, dondurma, kefir gibi diğer ürünleri   rettiklerini ifade etmişlerdir.

5.2 Gıda İşletmesi Yetkilisinin Gıda Mevzuatı İle İlgili Bilgileri

5996 sayılı Kanun gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını ve bu konulara ilişkin resm   kontrolleri ve yaptırımları kapsamaktadır. Ancak, bireysel tüketim amaçlı birincil üretim ile bireysel tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar bu Kanun’un kapsamı dışındadır.

Ankette, gıda işletmecilerinin Kanun hakkındaki bilgi düzeyi araştırılmıştır. Gıda işletmecilerinin % 53,3’   hayvan refahı ve % 46,7’si bireysel tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar cevabını vermiştir. Bu sonuçlardan gıda işletmesi yetkililerinin gıda işletmelerinde uygulama zorunluluğu bulunan yasal mevzuatın kapsamı ile ilgili yeteri kadar bilgi sahibi olmadıkları sonucu ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmeleri yetkililerinin gıda mevzuatının temelini olu  şturan Kanun’u doğru şekilde yorumlayamamalarından kaynaklı oluşabilecek yanlış

uygulamalar sonucunda işletmelerin cezai yaptırımlarla karşı karşıya kalmaları kaçınılmaz olacaktır.

5996 sayılı Kanun kapsamında gıda işletmecisi kendi faaliyet alanının her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür. Gıda işletmecisi faaliyeti ile ilgili istenen kayıtları güncel tutmak, istendiğinde Bakanlığa sunmak zorundadır. Bu kapsamda sorumluluklarına ilişkin hazırlanan anket sorusuna, gıda işletmesi yetkililerinin tamamı doğru cevabı vermiştir.

Türkiye’de yürürlükte olan gıda hijyenine yönelik kuralların belirlendiği “Gıda Hijyeni Yönetmeliği” 852/2004/EC sayılı AB Tüzüğü’ne paralel olarak hazırlanmıştır.

Çizelge 5.5 Gıda Hijyeni Yönetmeliği AB mevzuatı bilgisi

Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nin aşağıda yer alan hangi AB Tüzüğüne paralel olarak hazırlandığını düşünüyorsunuz?	Sayı	%
852/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	5	33,3
882/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	3	20,0
853/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	3	20,0
178/2002/EC sayılı AB Tüzüğü	3	20,0
854/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	1	6,7

Gıda işletmecilerinin AB mevzuatına ilişkin bilgisini belirlemeye yönelik sorulan soruya % 33,3’ü doğru cevabı vermiştir (Çizelge 5.5). Çizelgedeki verilere göre, gıda işletmecilerinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği’nin hangi AB mevzuatına göre hazırlandığı ile ilgili fazla bilgi sahibi olmadığı görülmektedir. Bu sonuç, gıda işletmeleri yetkililerinin AB mevzuatı konusunda yeterli düzeyde bilgi sahibi olmadığını ortaya koymaktadır. Bu nedenle, AB’ye tam uyum sağlanması durumunda süt işletmecilerince AB mevzuatının tam anlamıyla anlaşılmamış olması, Türkiye’de faaliyet gösteren süt işletmelerinin AB’de faaliyet gösterenlere karşı rekabet güçlüğü yaşamalarına sebep olabilecektir.

Türkiye’de yürürlükte olan hayvansal gıdalar için özel hijyen kurallarının belirlendiği “Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” 853/2004/EC sayılı AB Tüzüğü’ne paralel olarak hazırlanmıştır.

Çizelge 5.6 Gıda işletmecilerinin Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği AB mevzuatı bilgisi

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nin aşağıda yer alan hangi AB Tüzüğüne paralel olarak hazırlanmış olduğunu düşünüyorsunuz?	Sayı	%
854/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	7	46,7
853/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	6	40,0
852/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	1	6,7
882/2004/EC sayılı AB Tüzüğü	1	6,7
Toplam	15	100,0

Ankette, gıda işletmecilerinin AB mevzuatına ilişkin bilgisini belirlemeye yönelik sorulan diğer soruya, gıda işletmecilerinin sadece % 40’ı doğru cevap verebilmiştir (Çizelge 5.6). Dolayısıyla, Türkiye’de yürürlükte olan hayvansal gıdalar için özel hijyen kurallarının belirlendiği mevzuat AB’ye tam uyumlu olarak hazırlanmış olduğundan, gıda işletmelerince bu mevzuat hakkındaki bilgi eksikliği, AB’ye tam uyumun gerçekleşmesi durumunda piyasada satılan ürünlerin AB pazarına girmesinde sıkıntılara yol açabilecektir.

Gıda Hijyeni Yönetmeliği, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecilerinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektedir.

Gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirleyen Yönetmelik ile ilgili soruya, gıda işletmecilerinin % 93,3’ünün Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve % 6,7’sinin Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği olarak cevap verdiği görülmüştür. Bu sonuca göre, gıda işletmesi yetkililerinin çoğunluğunun gıda hijyenine ilişkin genel

kuralları belirleyen Gıda Hijyen Yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olduğu anlaşılmaktadır.

Gıda Hijyeni Yönetmeliği'ne göre gıda işletmecisi için belirlenmiş genel ilkelere göre gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisine verilmiştir. Ayrıca, gıda güvenilirliğinin birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.

Çizelge 5.7 Gıda işletmecilerinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği bilgisi

Aşağıdakilerden hangisi sizce gıda işletmecisi için belirlenmiş genel ilkelerden biri olamaz?	Sayı	%
Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle yetkili otoriteye aittir.	9	60,0
Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.	5	33,3
Bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerinin ve sıcaklık kontrol gerekliliklerinin belirlenmesi gerekir.	1	6,7
Toplam	15	100,0

Çalışmada, gıda işletmecilerinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği bilgisi belirlenmeye çalışılmıştır. Bu çerçevede ankette sorulan soruya gıda işletmesi yetkililerinin % 60'ı doğru cevap vermiştir (Çizelge 5.7).

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde, hayvansal gıda üreten gıda işletmecilerinin Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gereklilikleri belirlenmiştir.

Gıda işletmecilerinin, süt ve süt ürünleri için belirlenmiş özel hijyen gerekliliklerinin belirlendiği Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmelik ile ilgili soruya gıda işletmesi yetkililerinin % 60'ı Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve % 40'ı Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği olarak cevap vermiştir. Bu sonuca göre,

gıda işletmesi yetkililerinin % 60'ının süt ve süt ürünleri için özel hijyen gerekliliklerini belirleyen Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği hakkında bilgi sahibi olmadıkları görülmektedir. Bu Yönetmelikte belirlenmiş kriterlerin yetkililerce tam olarak bilinmemesi, üretimin mevzuat gerekliliklerine göre yapılamamasına sebebiyet verebilecektir. Bu nedenle, söz konusu işletmelerce piyasaya arzı yapılan gıdaların güvenilir olmamasından kaynaklı tüketicilerin sağlığı olumsuz yönde etkilenebilecektir.

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne göre, çiğ inek sütü için belirlenmiş gereklilik 30 °C'deki koloni sayısı (her mililitrede) ≤ 100.000 koloni sayısına sahip olmalıdır.

Çizelge 5.8 Gıda işletmecilerinin çiğ inek sütü mikrobiyoloji bilgisi (30 °C'de her mililitrede)

Süt ürünleri üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü için belirlenmiş gereklilik aşağıdakilerden hangisidir?	Sayı	%
300.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.	8	53,3
100.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.	5	33,3
1.000.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.	2	13,3
Toplam	15	100,0

Çizelge 5.8'de çiğ inek sütü için belirlenmiş gereklilik sorusuna, gıda işletmecilerinin % 33,3'ü doğru cevap vermiştir. Bu sonuç, araştırma alanına ait gıda işletmeleri yetkililerinin süt hijyeni bilgisinin yeterli düzeyde olmadığını göstermektedir. Çiğ inek sütü için mevzuatta belirlenmiş kriterlerin, üretimden sorumlu işletmecilerce doğru olarak bilinmemesi, bu süttten üretilen ürünlerde gıda güvenirliliği şartlarının oluşmamasına neden olacaktır. Bu nedenle, gıda işletmeleri yetkili otorite tarafından yapılan resmi kontrollerde, mevzuata uygunsuzluktan dolayı idari yaptırım kararlarıyla karşılaşılabilir. Ayrıca, idari yaptırım kararlarının kamuoyunda duyulması durumunda, firmalar ürünleri için piyasada kolay pazar bulamayacaklarından dolayı maddi kayıplara uğrayabileceklerdir.

Meme içerisine girerek memedeki süt yapan hücreleri bozan mikroorganizmalar ile mücadele ederken ölen ve sütün içine karışan akyuvarlar somatik hücreleri oluşturmaktadır. Bu nedenle, inek sütünde somatik hücre sayısının fazla olması gizli mastitisin (meme yangısı) göstergesidir. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde, çiğ inek sütü içi belirlenmiş somatik hücre sayısı (her mililitrede) ≤ 400.000 olacak şekilde belirlenmiştir.

Çizelge 5.9 Gıda işletmecilerinin çiğ inek sütü hijyen bilgisi (Somatik hücre sayısı (her mililitrede))

Süt ürünleri üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü için belirlenmiş somatik hücre sayısı aşağıdakilerden hangisidir?	Sayı	%
100.000'den az olmalıdır.	7	46,7
300.000'den az olmalıdır.	4	26,7
400.000'den az olmalıdır.	2	13,3
1.000.000'den az olmalıdır.	1	6,7
200.000'den az olmalıdır.	1	6,7
Toplam	15	100,0

Çiğ inek sütü için belirlenmiş somatik hücre sayısına ilişkin sorulan soruya, gıda işletmecilerinin % 13,3'ü doğru cevap vermiştir (Çizelge 5.9). Bu sonuca göre, anketin uygulandığı gıda işletmecilerinin çiğ süt gerekliliklerini yeterince bilmedikleri ortaya çıkmaktadır. Bunun nedeni gıda işletmesi sahiplerinin çalıştırdığı gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim gibi işyerinden sorumlu personelin birinci önceliğinin kamu sağlığının korunması olması gerekirken bu kişiler işletme içerisinde çalışan personelin sorunlarıyla ilgilenme, ekipman bakımı ve tamiri gibi birçok farklı konuda görevlendirilmektedir. Dolayısıyla, ilgili personelin mevzuatı bilme ve gerekliliklerini yerine getirme noktasında bazı sıkıntılar ortaya çıkmaktadır.

Çiğ inek sütü için belirlenmiş somatik hücre sayısının gıda işletmecisi tarafından doğru olarak bilinmemesi, bu sütü alıp işleyen gıda işletmeleri için istenen kalitede ürün elde edilememesine sebebiyet vermektedir. Ayrıca, gizli mastitisli ineğin sütündeki süt

bileşenleri, yani süt yağı, süt proteini enzimler tarafından yıkıma uğramış olup böyle sütlerden yapılan ürünler acılaşabilmekte ve çabuk bozulabilmektedir. Aynı zamanda miktar olarak da az olmaktadır. Bu bakış açısıyla çiğ süt kalitesinin sağlanması yönünde her türlü çabanın gösterilmesi süt işleyen işletmeler için gereklidir.

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine göre süt ve süt ürünleri gibi hayvansal ürünleri üreten gıda işletmeleri onaya tabi gıda işletmesi, hayvansal ürün dışında gıda üretimi yapan işletmelerde kayda tabi işletme olarak değerlendirilmektedir. İşletme yetkililerinin tamamı işletmesinin onaya tabi gıda işletmesi olduğunun bilincindedir.

5996 sayılı Kanun'da 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran süt ve süt ürünleri işleyen işyerleri için istihdamı zorunlu personel, Veteriner Hekim, Gıda Mühendisi, Ziraat Mühendisi (gıda ve süt bölümü) meslek mensuplarından oluşmaktadır. Gıda işletmecilerinin istihdamı zorunlu personelin meslek unvanları ile ilgili sorulan soruya işletmecilerin % 73,3'ü Kimya Mühendisi ve % 26,7'si Veteriner Hekim olarak cevap verdikleri görülmüştür. Bu sonuç gıda işletmesi yetkililerinin % 73,3'ünün konuya ilişkin doğru bilgiye sahip olduklarını göstermektedir.

5996 sayılı Kanun'da GTHB'den onay alması gereken süt ve süt ürünleri işleyen işletmelerden onay almadan üretim yapanlara uygulanan ceza miktarı 10.000 TL olarak belirlenmiştir.

Çizelge 5.10 Gıda işletmecilerinin ceza miktarları bilgisi

Süt ve süt ürünleri işleyen işletmelerden, onay almadan üretim yapanlara uygulanan ceza miktarının ne olduğunu düşünüyorsunuz?	Sayı	%
10.000 TL	6	40,0
5.000 TL	4	26,7
15.000 TL	3	20,0
2.000 TL	2	13,3
Toplam	15	100,0

Çizelge 5.10’da gıda işletmesine uygulanan ceza miktarı ile ilgili sorulan soruya yetkililerin % 40’ı 10.000 TL doğru cevabını vermiştir.

Resmi otorite tarafından uygulanan idari para ceza miktarlarını gıda işletmecileri tarafından doğru olarak bilinmemesi gıda resmi kontrollerine ilişkin bilgi eksikliğinin olduğunu göstermektedir. Bu nedenle, araştırmaya konu olan işletmelerden özellikle küçük ölçekli olanların ürettiği ürünlerden elde edilen kazancın düşük olması sebebiyle, bu işletmelerin resmi kontroller sonucunda karşılaşılabilecekleri idari para cezası miktarını bilmeleri büyük önem taşımaktadır.

Gıda işletmecilerinden AB’nin süt ve süt ürünleri üretimi, işlenmesi ve dağıtımı ile ilgili belirlemiş olduğu özel kurallardan en çok bilgi sahibi oldukları beş tanesini öncelik sırasına göre sıralamaları istenmiştir.

Çizelge 5.11 Gıda işletmecilerinin özel kurallara ilişkin bilgileri

Özel Kurallar ¹	Öncelik 1		Öncelik 2		Öncelik 3	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
İşletme çevresi ile ilgili kurallar	2	13,3	-	-	2	13,3
Ham madde, yardımcı madde, katkı maddeleri ile ilgili kurallar	2	13,3	3	20,0	-	-
İşyerinde kullanılacak su, buz ve buhar ile ilgili kurallar	-	-	-	-	1	6,7
İşletme içi ile ilgili kurallar	2	13,3	2	13,3	3	20,0
Temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili kurallar	1	6,7	2	13,3	-	-
Zararlı mücadele ile ilgili kurallar	1	6,7	1	6,7	-	-
Ambalajlama/paketleme ve etiketleme ile ilgili kurallar	1	6,7	1	6,7	-	-
Aydınlatma ve havalandırma ile ilgili kurallar	-	-	-	-	3	20,0
İzlenebilirlik ile ilgili kurallar	-	-	1	6,7	-	-
Onaylı çiftlikten gelen çiğ sütün nakli ile ilgili kurallar	1	6,7	-	-	1	6,7
Kabul edilen çiğ süt / süt ürünleri ile ilgili kurallar	1	6,7	-	-	1	6,7
Teknik donanım, alet-ekipman ile ilgili kurallar	-	-	-	-	-	-
Sıvı atık hatları ve katı atıkların depolanması ve uzaklaştırılması ile ilgili kurallar	-	-	-	-	-	-
Personel hijyeni ile ilgili kurallar	1	6,7	1	6,7	1	6,7
Nakliye ve depolama ile ilgili kurallar	-	-	-	-	1	6,7
Çiğ süt kabul kriterleri ile ilgili kurallar	2	13,3	1	6,7	-	-
Eğitim ile ilgili kurallar	1	6,7	-	-	-	-
Isıl işlem gereklilikleri ile ilgili kurallar	-	-	1	6,7	-	-
Mikrobiyolojik kontrol ile ilgili kurallar	-	-	2	13,3	2	13,3
Toplam	15	100	15	100	15	100

Gıda işletmecilerinin ikinci öncelikte bilgi sahibi olduğu özel kurallara bakıldığında, % 20'sinin ham madde, yardımcı madde, katkı maddeleri ile ilgili kurallar, % 13,3'ünün işletme içi ile ilgili kurallar, % 13,3'ünün temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili kurallar, % 13,3'ünün mikrobiyolojik kontrol ile ilgili kurallara yer verdiği görülmektedir. Gıda işletmecilerinin üçüncü öncelikte bilgi sahibi olduğu özel kurallara bakıldığında, % 20'sinin işletme içi kurallar, % 20'sinin aydınlatma ve havalandırma ile ilgili kurallar ve % 13,3'ü mikrobiyolojik kontrol ile ilgili kurallar olarak ifade edilmiştir (Çizelge 5.11).

5.3 Gıda İşletmesi Yetkilisinin Yapılan Resmi Kontroller İle İlgili Düşünceleri

GTHB tarafından yapılan resmi kontroller risk esasına göre uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı, işyeri sorumluluğu temelinde yapılmaktadır. Riske dayalı denetim sisteminde; işletmenin asgari teknik ve hijyenik şartları, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler ile gıda işletmecilerinin uyguladıkları otokontrol sonuçları göz önünde bulundurulmaktadır. Bu kapsamda süt gibi bozulmaya açık ürünleri işleyen gıda işletmelerinin denetimleri riskleri dikkate alınarak en az 6 ayda 1 kez olacak şekilde yapılmaktadır.

Gıda işletmelerinin yetkililerinin % 73,3'ü resmi kontrol sıklığını fazla bulduğunu ifade etmiştir. Yani, işletme yetkililerince GTHB tarafından yapılan gıda resmi kontrollerin sayı olarak fazla bulunduğu ifade edilmiş bunun yerine işletmelerin daha az sıklıkta denetlenmesi gerektiği belirtilmiştir.

Gıda işletmecilerinin resmi kontrol sonucunda olumsuzluk tespit edilmesi durumunda uygulanan ceza miktarını fazla bulması ile ilgili soruya ait düşüncelerine bakıldığında % 73,3'ünün bu duruma katıldığı görülmektedir. Dolayısıyla işletmelerin büyüklüğü ve

¹ Tabloda yer alan özel kurallar için gıda işletmecileri 4 ve 5inci öncelik olarak da cevap vermiştir. Bu çerçevede, gıda işletmecilerinin birinci öncelikte en çok bilgi sahibi olduğu özel kurallar incelendiğinde, % 13,3'ünün işletme çevresi ile ilgili kurallar, % 13,3'ünün ham madde, yardımcı madde, katkı maddeleri ile ilgili kurallar, % 13,3'ünün işletme içi ile ilgili kurallar, % 13,3'ünün çiğ süt kabul kriterleri ile ilgili kurallar olduğu görülmüştür (Çizelge 5.11).

kapasitesi ne olursa olsun uygulanan ceza miktarlarının GTHB tarafından tüm işletmeler için aynı miktar olarak belirlenmiş olması, gıda işletmesi yetkilileri tarafından doğru bulunmamaktadır. Cezaların, işletmelerin kapasitelerine ve yıllık cirolarına göre kademeli olarak belirlenmesinin küçük ve büyük işletmeler arasında rekabet edebilirlik ve adaletin sağlanması açısından uygun olacağı düşünülmektedir. Türkiye Cumhuriyeti Anayasası'nda yer alan "Kanunlar herkese eşit olarak uygulanmalı" mutlak eşitlik ilkesi düşünüldüğünde, yılda 100 milyon ciroya sahip bir gıda işletmesiyle 20 bin ciroya sahip gıda işletmesine eşitlik ilkesi gereği aynı miktarda para ceza kesilmesi adaletli bir yaklaşımın sergilenmediğini göstermektedir. Firmaların büyüklüğü ne olursa olsun ceza miktarlarında eşitlik uygulanması adaletsizliğe sebep olmaktadır.

5996 sayılı Kanun'a göre yapılan resmi kontroller sonucunda insan sağlığını tehlikeye atacak durumlar hariç, gıda işletmesinde tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için gıda işletmecisine 15 günlük yasal süre verilmektedir. Bu süreyle ilgili yöneltilen soruya gıda işletmecilerinin % 66,7'sinin katıldığı görülmektedir. Bulunan sonuçlar, gıda işletmecilerinin birçoğunun işletmesinde tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için mevzuat çerçevesinde tanınan yasal süreyi yeterli bulduklarını göstermektedir.

Türkiye'de uygulanan gıda mevzuatına göre resmi kontroller uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre, ön bildirim gereken haller dışında önceden haber verilmeksizin gerçekleştirilmektedir. Gıda işletmecilerinin resmi kontrollerin tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak yapıldığına dair sorulan soruya verdikleri cevaplar incelendiğinde % 60'nın bu duruma katıldığı, görülmektedir (Çizelge 5.12).

Resmi kontrollerde görev alan kontrol görevlileriyle ilgili soruya gıda işletmecilerinin % 73,3'ü bu duruma katıldığını ifade etmiştir (Çizelge 5.12). Çizelgedeki veriler, gıda işletmecilerinin büyük bir kısmının kontrol görevlilerini konusunda uzman ve nitelikli gördüklerini göstermektedir.

Çizelge 5.12 Gıda işletmecilerinin resmi kontrollere ilişkin düşünceleri

Resmi kontrollere ilişkin düşünceler	Katılıyorum		Görüş yok		Katılmıyorum		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Resmi kontrol sonucunda olumsuzluk tespit edilmesi durumunda, işletmeme uygulanan ceza miktarlarını fazla buluyorum.	11	73,3	2	13,3	2	13,4	15	100
Resmi kontrollerde, işletmemde tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için yasal süre yeterlidir.	10	66,7	3	20,0	2	13,3	15	100
Resmi kontroller tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre yapılmaktadır.	9	60,0	5	33,3	1	6,7	15	100
Resmi kontrollerde görev alan kontrol görevlileri, konusunda uzman, gerekli bilgi ve beceriye sahip nitelikli kişilerden oluşmaktadır.	11	73,3	3	20,0	1	6,7	15	100
İşletmemde yenilenmenin gerekmesi durumunda yasal süreyi yeterli buluyorum.	10	66,7	3	20,0	2	13,3	15	100
Resmi kontrollerde çok sık numune alınmaktadır.	12	80,0	1	6,7	2	13,3	15	100
Gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla yapılan resmi kontrolleri etkin buluyorum.	8	53,3	5	33,3	2	13,3	15	100
İşletmemde olumsuzluk tespit edilmesi durumunda, olumsuzluğun kamuoyu ile paylaşılmasını doğru buluyorum.	3	20,0	9	60,0	3	20,0	15	100

Çizelge 5.12’de, gıda işletmecilerinin % 66,7’sinin yenilenme için resmi otorite tarafından belirlenmiş süreyi yeterli buldukları sonucu görülmektedir. Ayrıca, gıda işletmesi yetkililerinin çoğunluğunun araştırmaya konu olan gıda işletmelerinden resmi otorite tarafından resmi kontrollerde çok sık numune alındığı görüşüne katıldıkları ortaya çıkmaktadır.

Gıda numunesi; mevzuata göre muayene ve analiz amacıyla alınan, imal tarihi, seri numarası aynı olan ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan gıda maddesi olarak tanımlanmaktadır (Anonim 2011ç). Bu çerçevede, gıdaların işlenmesi ve satışı esnasında hijyenik koşullara uygunluğunun denetim altında tutulması gerektiğinden resmi otorite tarafından oluşturulan numune alma programları, kontrol görevlileri tarafından gerek görülmesi durumlarında, ihbar ve şikayetler kapsamında gıdalardan tekniğine uygun olarak numune alınmaktadır. Ancak, Türkiye’de gıda işletmelerinden alınan numune sayısının AB’deki işletmelerden alınan numune sayısından fazla olduğu bilinmektedir. Bu nedenle, gıda işletmecileri tarafından numune sıklığının fazla bulunması hususu, Türkiye’nin AB mevzuatına uyum sağlama

konusunda yapılan çalışmalar kapsamında değerlendirildiğinde, resmi otorite tarafından dikkate alınması gereken bir durum olarak ortaya çıkmaktadır.

Resmi kontrollerin etkinliğinin belirlenmesiyle ilgili bulguya bakıldığında, gıda işletmecilerinin % 53,3'ünün bu duruma katıldığı görülmektedir (izelge 5.12).

5996 sayılı Kanun kapsamında insan sağlığına zarar verecek mahiyette olduğu tespit edilen veya taklit veya tağşış yaptığı tespit edilen ürünlere ait bilgiler GTHB'nin resmi internet sitesinden kamuoyunun bilgisine sunulmaktadır. Çizelge 5.12'de resmi kontrol sonucunda ortaya çıkan olumsuzluğun kamuoyu ile paylaşılması görüşüne ilişkin gıda işletmecilerinin verdiği cevaplara bakıldığında % 60'nın kararsız olduğu görülmektedir. GTHB tarafından taklit veya tağşış kapsamında yapılan kamuoyu duyurularında ankete katılan firmaların ve rnlerinin GTHB resmi internet sitesinde yayınlanan listelerde yer almadığı görülmüştür. Ancak gıda işletmesi yetkilileri resmi kontrol sonucunda tespit edilen olumsuzluğun kamuoyuyla paylaşılması hususunu, işletmeleri ve ürünleri açısından kamuoyunda olumsuz bir algının oluşmasına sebep olabileceğini düşünmektedir.

Gıda işletmecilerinin işletmelerinde çıkan olumsuzluklarının kamuoyuyla paylaşılmasını istememelerine rağmen bu durum tüketicilerin sağlığının korunması ve tüketiciler tercihlerinin belirlenmesi açısından önemli bir yere sahiptir. Mevcut Kanun'da yer alan taklit veya tağşış kapsamında gıda işletmesine uygulanan ceza miktarı 10.000 TL'dir. Ancak yapılacak yeni mevzuat düzenlenmesiyle taklit veya tağşış yaptığı tespit edilen gıda işletmelerinin bu fiili tekrar etmeleri durumunda söz konusu işletmeler için katlamalı idari para cezası uygulanması ve faaliyetlerinin durdurulmasına yönelik tedbirlerin alınması uygun olacaktır.

Ankette, gıda işletmecisine resmi kontrollerde yaşadığı en önemli sorun sorulmuştur. Bu kapsamda verilen cevaplarda gıda işletmecilerinin % 53,3' ceza miktarlarının yüksek olduğunu, % 33,3' mevzuatın çok sık değiştiğini ve % 13,3 işletmede çok sık resmi kontrol yapıldığını ifade etmiştir (izelge 5.13). Bu sonuçlar, araştırma

bölgesinde ankete katılan gıda işletmecilerinin yarından fazlası için, yasal mevzuat çerçevesinde uygulanan cezaların yüksek olmasını yaşadıkları en önemli sorun olarak göstermektedir.

Çizelge 5.13 Gıda işletmecilerinin resmi kontrollerde yaşanan sorunlara ilişkin düşünceleri

Yapılan resmi kontrollerde yaşadığınız en önemli sorun nedir?	Sayı	%
Ceza miktarlarının yüksek olması	8	53,3
Mevzuatın çok sık değişmesi	5	33,3
İşletmede çok sık resmi kontrol yapılması	2	13,3
Toplam	15	100,0

5.4 Gıda İşletmesi Yetkilisinin AB Mevzuatına Uyum Sağlama Konusu İle İlgili Düşünceleri

Gıda işletmecilerinin tamamı, AB mevzuatına uyum sağlanmasının sektörü olumlu yönde etkileyeceği görüşündedir.

Araştırma kapsamında, Türkiye'nin AB mevzuatına uyum sağlaması durumunda süt sektörüne yansımaları açısından gıda işletmecilerinin bu konuya ilişkin tutumları, görüşleri ve fikirleri de araştırılmıştır. Bu kapsamda, gıda işletmecilerinin tamamı Türkiye'nin AB mevzuatına uyum sağlamasının sektörü olumlu yönde etkileyeceğini ifade etmiştir.

Ankette gıda işletmecilerinin süt sektöründeki rekabete ilişkin düşünceleri araştırılmıştır. Bu çerçevede sorulan soruya yönelik olarak gıda işletmecilerinin % 80'i rekabet açısından sektörü olumlu yansımaların olacağını belirtmiştir.

Gıda işletmecilerinin % 86,7'sinin rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı işletmelerin kapanacağı görüşünde oldukları görülmüştür.

Anket çalışmasında çiğ sütün mevzuatta belirlenen kriterlere uygunluğu konusunda süt miktarını Türkiye’de yeterli düzeyde bulup bulmadıkları gıda işletmecilerine sorulmuştur. Elde edilen bulgulara gıda işletmecisinin % 66,7’si AB’de çiğ süt için belirlenmiş kriterler kapsamında Türkiye’de üretilen çiğ süt miktarının yeterli olmadığı görüşündedir. Bu nedenle, AB gerekliliklerine uygun çiğ sütün Türkiye’de yeterli düzeyde olmaması durumunda, AB ülkelerine yapılacak olan süt ve süt ürünleri ihracatı beklenen düzeyde olamayacaktır. Ayrıca, bu durum gıda işletmecileri için AB pazarında rekabet edebilme açısından sıkıntılar ortaya çıkmasına sebep olabileceğinden dolayı, Türkiye açısından ekonomik kayıplara neden olabilecektir.

Çizelge 5.14’te, gıda işletmecilerinin % 53,3’ünün süt üreticisine destek olacak şekilde politika izlenmesiyle ilgili görüşe katılmadığı görülmektedir. Yani, gıda işletmecilerinin çiğ sütte AB gerekliliklerinin sağlanabilmesi amacıyla süt üreticilerinin mevcut koşullarının iyileştirilmesi için GTHB tarafından yeterli beşeri ve mali kaynakların tahsis edilmediği görüşünde oldukları sonucu ortaya çıkmaktadır.

Çizelge 5.14 Gıda işletmecilerinin süt üreticisinin desteklenmesine ilişkin düşünceleri

Türkiye’de çiğ süt için istenilen gerekliliklerin sağlanması hususunda, süt üreticisine destek olacak şekilde politika izlenmektedir.	Sayı	%
Katılmıyorum	8	53,3
Katılıyorum	6	40,0
Görüş Yok	1	6,7
Toplam	15	100,0

Türkiye’deki küçük ölçekli gıda ve tarım işletmelerinin önemli bölümü, AB müktesebatında yer alan gıda ve yem hijyenine ilişkin gereklilikleri yerine getirme konusunda sıkıntılar yaşamaktadır. Gıda işleme tesislerinin yeterli miktarda ve kalitede hammaddeye düzenli olarak ulaşılabilirliği rekabetçilik açısından temel gerekliliklerden birisidir. Bu amaçla süt işleme tesislerine yeterli miktarda ve kalitede çiğ süt temin edecek çiftliklerin bulunması gerekmektedir. Türkiye’de süt hayvancılığı işletmelerinin yapısı ve çiğ sütün kalitesi ve toplanması gibi hususlar dikkate alındığında süt

çiftliklerinin yenilenmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu nedenle, AB gerekliliklerine uygun çiğ süt üretimi konusunda, çiğ süt üretim çiftlikleri ve toplama merkezlerinin yenilenmenin sağlanması ve örgütlenmesine destek olacak şekilde politika izlenilmesi düşüncesinin ortaya çıktığı görülmektedir.

Ankette, üretim maliyetleri açısından AB ülkeleriyle rekabet gücünü yaşanacağıyla ilgili olarak gıda işletmesi yetkililerinin % 80'ninin bu duruma katıldığı ve % 20'sinin kararsız olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar, gıda işletmecilerinin üretim maliyetlerinin artması sebebiyle süt ve süt ürünlerinin pazarlaması konusunda AB ülkeleriyle rekabet etmekte güçlük yaşanacağı görüşünde olduklarını göstermektedir.

Bu çerçevede, süt ve süt ürünleri üreten küçük ve orta ölçekli tarımsal işletmelerin yenilenmesi, ilgili AB standartlarına yükseltilmesi ve iyi tarım uygulamalarını yapar hale getirilmesi amacıyla, AB tarafından aday ve potansiyel aday ülkelere destek olmak için oluşturulan Kırsal Kalkınma için Katılım Öncesi Yardım Aracı (IPARD) çerçevesinde verilen desteklemelerin kapsamının genişletilmesi sağlanmalıdır. Böylece, gıda işletmelerinin üretim maliyetleri düşecek ve işletmelerin AB ülkeleriyle rekabet edilebilecek duruma gelmesi mümkün olacaktır.

Çizelge 5.15'de sokak sütçülüğünün ortadan kalkacağına ilişkin gıda işletmecilerinin % 46,7'si bu görüşe katılmadığı şeklinde cevap vermiştir. Bu veriler, sokak sütçülüğünün ortadan kalkmasının ilk bakışta zor olacağı yönünde bir görüşün olduğunu göstermektedir. Ancak, 27 Nisan 2017 tarih ve 30050 sayılı RG'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ" çerçevesinde çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye arzına ilişkin usul ve esasları belirlenmiştir. Böylece, tüketiciye çiğ sütün ari çiftliklerden ve işletmelerden satılması öngörülmektedir. Ayrıca, bu düzenlemeyle Türkiye'deki orta ve büyük ölçekli süt işletmelerinin ari işletme özelliğine kavuşmalarını teşvik etmek amaçlanmıştır.

Çizelge 5.15 Gıda işletmecilerinin sokak sütçülüğüne ilişkin düşünceleri

Sokak sütçülüğünün ortadan kalkacağını düşünüyorum.	Sayı	%
Katılmıyorum	7	46,7
Görüş yok	4	26,7
Katılıyorum	4	26,7
Toplam	15	100,0

Kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önleneceğini görüşüne gıda işletmecilerinin % 66,7'si katıldığı görülmektedir (Çizelge 5.16). Bu veriler, gıda işletmecilerinin büyük bir kısmı için kayıt dışı ekonominin azalmasının sektöre olumlu yansımalarının olacağı ve bu şekilde piyasadaki haksız rekabetin önlenileceğini düşündüğünü ortaya koymaktadır.

Çizelge 5.16 Gıda işletmecilerinin kayıt dışı ekonominin azalmasına ilişkin düşünceleri

Kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önleneceğini düşünüyorum.	Sayı	%
Katılıyorum	10	66,7
Görüş yok	3	20,0
Katılmıyorum	2	13,3
Toplam	15	100,0

Çizelge 5.17'de kaliteli çiğ süt üretimi için mevcut örgütlerin iyileştirilme sürecine gireceğine ilişkin gıda işletmecilerinin % 66,7'sinin katıldığı görülmektedir. Bu sonuçlar, gıda işletmecisi açısından süt sektörü için halihazırda çalışan örgütlerin yeterli düzeyde olmadığını ve çiğ sütte istenilen gerekliliklerin yerine getirilmesi amacıyla bu örgütlerin iyileştirilmeleri gerektiği sonucunu ortaya koymaktadır.

Çizelge 5.17 Gıda işletmecilerinin mevcut örgütlerin iyileştirilmesine ilişkin düşünceleri

Kaliteli çiğ süt temini için mevcut örgütlerin iyileştirilme sürecine gireceğini düşünüyorum.	Sayı	%
Katılıyorum	10	66,7
Görüş yok	4	26,7
Katılmıyorum	1	6,7
Toplam	15	100,0

Çizelge 5.18’de, üretimde ihtisaslaşmaya ilişkin yapısal sorunların çözümüne yönelik gelişmeler kaydedileceği görüşüne ilişkin gıda işletmecilerinin yaklaşımına bakıldığında gıda işletmecilerinin % 73,3’ü bu duruma katıldığı görülmektedir.

Çizelge 5.18 Gıda işletmecilerinin yapısal sorunların çözümüne ilişkin düşünceleri

Üretimde ihtisaslaşmaya ilişkin yapısal sorunların çözümüne yönelik gelişmeler kaydedileceğini düşünüyorum.	Sayı	%
Katılıyorum	11	73,3
Katılmıyorum	3	20,0
Görüş yok	1	6,7
Toplam	15	100,0

Gıda işletmecilerinin % 86,7’si AB fonlarından işyerinin yenilenmesi için mali destek alamadığını ifade etmiştir.

Gıda işletmelerinin iyileştirilmesi için AB gıda güvenilirliği ve çevre ile ilgili gerekliliklerine uyan, aynı zamanda yurt içi talebi karşılayan, katma değerli, kaliteli gıda ürünleri sağlayan, uluslararası rekabet gücüne ve piyasa odaklı işletmelerden oluşan sağlam bir gıda işleme sektörünün geliştirilmesi ve yüksek düzeyde gıda güvenilirliği ve kalitesinin iyileştirilmesine yönelik bir yenilenmenin ortaya konulması gerekmektedir. Ancak, IPARD verilerine göre 2016 yılında Türkiye genelinde hedef olarak belirlenen 320 adet süt işletmesinin yenilenmesini sağlamaya yönelik oluşturulan yaklaşık 30 milyon Avroluk kaynağın sadece % 65’lik kısmının kullanıldığı görülmüştür. Bunun sebebi, AB fonlarından yararlanmak isteyen işletmelerin desteği veren kuruluşların, mevzuatlarına ve şartnamelerine uygun projeler hazırlayarak

başvuru yapmaları gerekmektedir. Ancak, işletmeler bu bürokratik süreçlerden çekindikleri ve sıkıldıkları için bu tür fırsatlardan yararlanamamaktadırlar.

Süt sektörünün AB mevzuatına uyum sürecinde, AB hijyen ve halk sağlığı standartlarına uyacak şekilde yenilenmesi kapsamında ilgili kuruluşlardan² yeteri kadar destek alıp alamadıklarına yönelik soruya ilişkin gıda işletmecilerinin verdikleri cevaplar çizelge 5.19’da görülmektedir. Çizelge 5.19 incelendiğinde, gıda işletmecilerinin % 80’i yenilenme için ilgili kuruluşlardan destek alamadıklarını görülmektedir.

Çizelge 5.19 Gıda işletmecilerinin ilgili kuruluşların desteklerine ilişkin düşünceleri

AB mevzuatına uyum sürecinde, işletmenizin yenilenmesi ile ilgili kuruluşlardan yeteri kadar destek aldığınızı düşünüyor musunuz?	Sayı	%
Yetersiz	12	80,0
Görüş yok	2	13,3
Yeterli	1	6,7
Toplam	15	100,0

GTHB, gıda işletmelerinin AB mevzuatı gereklilikleri kapsamında yenilenmeyi sağlamalarına yönelik, işletmelerden bir yenilenme planı hazırlamalarını ve Bakanlığa sunmalarını istemiştir. Bu kapsamda, her gıda işletmesinin yenilenme planı o işletmeye özgü olduğundan, gıda işletmecisi yenilenme planını ihtiyaçlarını belirleyerek kendisi hazırlamaktadır. Yenilenme planının hazırlanmasında mevcut ve gelecekteki olası piyasa ihtiyaçları ve hem dağıtım hem hammaddeler dahil olmak üzere tedarik zinciri kapasitesi dikkate alınmaktadır. Ancak, gıda işletmecileri gerek yenilenme planının hazırlanması sürecinde gerekse yenilenme için belirlenmiş gerekli altyapının sağlanmasına yönelik olarak ilgili kuruluşlardan destek alamadıklarını ifade etmişlerdir.

Çizelge 5.20’de AB uyum sürecinde, sektörünüzün süt hijyeni ve diğer kriterlerle ilgili olarak AB mevzuatına uyum sağlama hususunda kamu kurum ve kuruluşlarının desteğinin (eğitim, bilgilendirme vb.) yeterli olup olmadığı şeklinde sorulan soruya gıda işletmecilerinin % 53,3’ü yeterli bulmadığı görülmektedir.

Çizelge 5.20 Gıda işletmecilerinin kamu kurum ve kuruluşların desteğine ilişkin düşünceleri

AB mevzuatına uyum sağlama hususunda kamu kurum ve kuruluşlarının desteğini (eğitim, bilgilendirme vb.) yeterli buluyor musunuz?	Sayı	%
Yetersiz	8	53,3
Yeterli	4	26,7
Görüş yok	3	20,0
Toplam	15	100,0

Süt işletmeleri AB mevzuatına uyum sağlama konusunda kamu kurum ve kuruluşlarınca yeterli düzeyde desteklenmelidir. Bunun için, süt işletmelerinin bağlı bulunduğu Sanayi ve Ticaret Odaları temsilcileri ile kamu kurum ve kuruluşlarının yetkililerinin bir araya gelerek sektörün talep ve ihtiyaçlarına yönelik ortak bir çalışma yapmasının uygun olacağı düşünülmektedir. Ayrıca, AB’ye uyum sürecinde süt sektörü temsilcilerine yönelik ilgili kamu kurum ve kuruluşları tarafından AB gıda mevzuatı hakkında eğitim, bilgilendirme, kamu spotu gibi faaliyetlerin düzenlenmesine ihtiyaç duyulmuştur. Bu amaçla, ilgili paydaşların katılımı ile sektöre yönelik eğitim ve bilgilendirme toplantıları yapılarak, gıda mevzuatı ve gıda işletmelerinin yenilenmesine ilişkin bilgi alışverişinde bulunulmuştur. Ancak, anket sonuçlarına göre bu çalışmaların yeterli düzeyde olmadığı görülmektedir.

²İlgili kuruluşlar: GTHB, Belediyeler, Tarım Kredi Kooperatifleri ve Ziraat Bankası olarak düşünülmüştür.

Süt hijyen kriterleri gerekliliklerini sağlama konusundaki yaptırımlar sebebiyle üretim maliyetlerinin artmasıyla ilgili olarak sorulan soruya, gıda işletmecilerinin % 93,3'ü bu duruma katıldığını ve % 6,7'si kararsız şeklinde cevap verilmiştir. Bu sonuçlar, gıda işletmecilerinin tamamına yakınının gıda güvenilirliğini sağlama konusunda uygulanan cezaların üretim maliyetlerinin artması yönünde etki yaptığını yönelik görüş bildirdiğini göstermektedir.

Ankette AB gıda mevzuatına uygun üretim yapma konusunda gıda işletmecilerinin düşünceleri araştırılmıştır. Gıda işletmecilerinin % 93,3'ü AB mevzuatına uygun üretim yaptığını ve % 6,7'si de bu konuda kararsız olduğunu belirtmiştir. Bu verilere göre, gıda işletmecilerinin anket sorularına vermiş olduğu cevaplar düşünüldüğünde, AB mevzuatının gerekliliklerini yerine getirme hususunda kamu kurum ve kuruluşlarından yeteri kadar destek alamadıkları gibi birçok olumsuz görüş bildirilmesine rağmen, gıda işletmecilerinin tamamına yakınının AB gıda mevzuatına uygun üretim yaptığını beyan etmeleri bir çelişki olarak görülmektedir. Ancak, 5996 sayılı Kanuna göre gıda mevzuatına uygun üretim yapılması hususu gıda işletmelerinin sorumluluğunda olup işletmelere yapılan kontrol ve denetimlerde mevzuata aykırı hareket eden gıda işyerlerine idari yaptırım uygulanmaktadır. Bu nedenle, gıda işletmecilerinin AB gıda mevzuatına uygun üretim yaptıklarını ifade etme sebeplerinin başında aksi bir durum karşısında yetkili otorite tarafından uygulanabilecek idari yaptırımla karşı karşıya kalma endişesi gelmektedir.

Türkiye'nin üyelik tarihine kadar AB gıda güvenilirliği standartlarını yerine getirmeyen ve geçiş süresi verilmeyen gıda işletmeleri, diğer üye ülkelerde de olduğu gibi kapatılacaktır. Gıda işletmelerinin büyük çoğunluğunun küçük ve orta ölçekli işletmeler olduğu göz önüne alındığında AB hijyen kurallarını ve HACCP kurallarını yerine getirmede zorlanacakları kesindir. Ancak, ankete katılan gıda işletmecileri Türkiye'nin AB'ye tam üyeliğine kadar, gıda güvenilirliği standartlarını yerine getirmeye yönelik gerekli altyapı ve yenilenme çalışmalarını sürdürdüklerini ve bu kapsamda AB gıda mevzuatına uygun üretim yaptıklarını belirtmişlerdir.

Türkiye'nin AB'ye tam üyelik ve süt sektörü için geçiş süreci sonunda süt sanayicisi bir takım avantajlarla karşılaşabilecektir. Bu avantajlar kaliteli çiğ süt temini, sanayicinin AB fonları ve ulusal kaynaklardan daha fazla destek alması, sokak sütçülüğünün ortadan kalkması, süt sanayinde kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önlenmesi, Türkiye'nin kendine özgü yerel ürünleri için yeni pazar oluşması ile istikrarlı ve sanayicinin önünü görmesine olanak veren politikalar olarak tanımlanabilir. Yapılan bu tez çalışmasında gıda işletmecisinden ilgili anket soruları için söz konusu avantajları önceliklerine göre 1'den 6'ya kadar sıralaması istenmiştir.

Çizelge 5.21 Gıda işletmecilerinin avantajlara ilişkin düşünceleri

AVANTAJLAR ³	Öncelik 1		Öncelik 2		Öncelik 3	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kaliteli çiğ süt temini	8	53,3	1	6,7	2	13,3
Sanayicinin AB fonları ve ulusal kaynaklardan daha fazla destek alması	3	20,0	4	26,7	7	46,7
Sokak sütçülüğünün ortadan kalkması	-	-	3	20,0	2	13,3
Süt sanayinde kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önlenmesi	2	13,3	3	20,0	-	-
Türkiye'nin kendine özgü yerel ürünler için yeni pazar oluşması	2	13,3	2	13,3	1	6,7
İstikrarlı ve sanayicinin önünü görmesine olanak veren politikalar	-	-	2	13,3	3	20,0

Kaliteli çiğ süt temini konusunda gıda işletmecisinden önceliklerine göre sıralama yapması istendiğinde, gıda işletmecilerinin % 53,3'ü bu konunun birinci önceliğe, % 6,7'si ikinci önceliğe ve % 13,3'ü üçüncü önceliği olduğunu belirtmiştir. Bu sonuçlar, kaliteli çiğ süt temininin gıda işletmecisi için önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir (Çizelge 5.21).

³ Tabloda yer alan avantajlar için gıda işletmecileri 4, 5 veya 6ncı öncelik olarak da cevap vermiştir.

Gıdalarda tedarik yönetimi doğru ürünün doğru zamanda tedarikine, doğru miktarda üretimine ve doğru lokasyona ulaştırılmasıyla olmaktadır. Müşterinin aradığı bir ürüne doğru zamanda, istediği kalitede, istediği yerde ulaşabilmesi ancak iyi kurgulanmış bir tedarik yöntemi ile mümkündür. Bu nedenle, süt ve süt ürünlerinin üretiminde kullanılacak kaliteli çiğ sütün temini, süt sektörünün sürdürülebilirliği açısından büyük öneme sahiptir.

Gıda işletmecisi açısından sanayicinin AB fonları ve ulusal kaynaklardan daha fazla destek alması konusunu önceliklerine göre sıralaması istendiğinde, gıda işletmecilerinin % 20'si birinci önceliğe ve % 46,7'si bu konuyu üçüncü önceliğe koymuştur. Dolayısıyla, anket sonuçlarına göre gıda işletmecileri için destekleme konusu öncelikli avantajlı görülen konular arasında yer almamıştır (Çizelge 5.21).

Sokak sütçülüğünün ortadan kalkması ile ilgili gıda işletmecilerinin önceliklerine göre sıralama yapması istendiğinde gıda işletmecilerinin % 20'si ikinci önceliğe ve % 13,3'ü üçüncü önceliğe koymuştur. Ancak, gıda işletmecileri bu konuya önem sırasına göre birinci sırada yer vermemişlerdir (Çizelge 5.21). Çizelge 5.21'deki sonuçlara göre, gıda işletmecileri sokak sütçülüğünün ortadan kalkmasını ilk sıralarda değerlendirmemiştir.

Gıda işletmecisinden süt sanayinde kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önlenmesi ile ilgili konuyu öncelik sırasına göre değerlendirmesi istendiğinde gıda işletmecilerinin % 13,3'ü birinci önceliğe ve % 20'si ikinci önceliğe koymuştur (Çizelge 5.21). Bu sonuca göre, gıda işletmesi yetkilileri süt sanayinde kayıt dışının azalmasıyla haksız rekabetin önlenmesiyle bir avantaj sağlanabileceği görüşüne çok fazla katılmadıklarını ortaya koymuşlardır.

Türkiye'nin kendine özgü yerel ürünler için yeni pazar oluşması hususuna ilişkin gıda işletmecisinden öncelik sırasına göre sıralama yapması istendiğinde gıda işletmecilerinin % 13,3'ü birinci önceliğe, % 13,3'ü ikinci önceliğe ve % 6,7'si üçüncü önceliğe koymuştur (Çizelge 5.21). Bu verilere göre, AB'ye tam üye olunması

durumunda gıda işletmecilerinin, Türkiye'nin kendine özgü yerel ürünleri için yeni pazar oluşacağı görüşünde birleşmediklerini göstermektedir.

Gıda işletmecisinden, istikrarlı ve sanayicinin önünü görmesine olanak veren politikalar ile ilgili öncelik sırasına göre sıralama yapması istendiğinde gıda işletmecilerinin % 13,3'ü ikinci önceliğe ve % 20'si üçüncü önceliğe koymuştur (Çizelge 5.21). Ancak, gıda işletmecileri bu konuya önem sırasına göre birinci yer vermemişlerdir. Bu sonuç, gıda işletmecilerinin istikrarlı politikalarla karşılaşılması durumunu, birinci sırada bir avantaj olarak görmediklerini göstermektedir.

Türkiye'de tarıma dayalı sanayi ile gelişen üretim modelinin kabul görmesi ve tarım politikalarında fabrikalar ile entegre bir yapıda hareket eden üretici modelinin benimsenmesi, sürdürülebilir tarım kavramının da doğmasına neden olmuştur. Sürdürülebilir tarımın yapılabilmesi için sürdürülebilir tarım politikalarının uygulamaya konulması gerekmektedir. Ancak sürdürülebilir olmayan tarım politikaları yanında Türkiye'nin AB'ye tam üyelik ve süt sektörü için geçiş süreci sonunda süt sanayicisi bazı dezavantajlarla karşılaşabilecektir. Bu dezavantajlar;

- Üretim maliyetleri açısından diğer AB ülkeleriyle rekabet güçlüğü,
- Rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı işletmelerin kapanması sonucu oluşan istihdam problemi,
- AB'ye uyuma ilişkin hijyen kuralları nedeniyle sanayinin talep ettiği miktarda sütü ülke içinden karşılayamaması,
- Gıda güvenilirliği ve süt hijyeni gibi koşullarda AB mevzuatına uyum sonucu üretim maliyetlerinin artması,
- AB'ye uyum sürecinde hijyen kriterlerinin yerine getirilmesinde, resmi kontrol yetkisine sahip yetkili otorite ile yaşanacak sıkıntılar (ceza, numune alma sıklığı, vb.),
- Üretim maliyetlerinin artmasıyla birlikte iç pazarda tüketimin azalması olarak tanımlanabilir.

Gıda işletmecilerinden ilgili anket sorularında söz konusu dezavantajları önceliklerine göre 1’den 6’ya kadar sıralaması istenmiştir.

Çizelge 5.22 Gıda işletmecilerinin dezavantajlara ilişkin düşünceleri

DEZAVANTAJLAR ⁴	Öncelik 1		Öncelik 2		Öncelik 3	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Üretim maliyetleri açısından diğer AB ülkeleriyle rekabet güçlüğü	2	13,3	3	20,0	3	20,0
Rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı işletmelerin kapanması sonucu oluşacak istihdam problemi	4	26,7	1	6,7	2	13,3
AB'ye uyuma ilişkin hijyen kuralları nedeniyle sanayinin talep ettiği miktarda sütün ülke içinden karşılanamaması	2	13,3	3	20,0	3	20,0
Gıda güvenilirliği ve süt hijyeni gibi koşullarda AB mevzuatına uyum sonucu üretim maliyetlerinin artması	2	13,3	4	26,7	1	6,7
AB'ye uyum sürecinde hijyen kriterlerinin yerine getirilmesinde resmi kontrol yetkisine sahip yetkili otorite ile yaşanacak sıkıntılar (ceza, numune alma sıklığı vb.)	4	26,7	2	13,3	4	26,7
Üretim maliyetlerinin artmasıyla birlikte iç pazarda tüketimin azalması	1	6,7	2	13,3	2	13,3

Gıda işletmecilerinden üretim maliyetlerinin artması durumunda diğer AB ülkeleriyle yaşanacak rekabet güçlüğü konusunu öncelik sırasına göre sıralama yapması istendiğinde, gıda işletmecilerinin % 13,3’ü birinci öncelikte, % 20’si ikinci öncelikte ve % 20’si üçüncü öncelikte görmüştür (Çizelge 5.22). Bu sonuç, gıda işletmesi yetkililerinin Türkiye’nin AB mevzuatına uyum sağlaması durumunda mevcut durumda faaliyet gösteren gıda işletmelerinin üretim maliyetlerinin artmasına yol açacağı ve bu sebeple de AB’yle rekabet güçlüğü yaşanabileceği konusunu önemli bir sorun olarak görmediklerini ortaya koymaktadır.

⁴Tabloda yer alan dezavantajlar için gıda işletmecileri 4, 5 veya 6ncı öncelik olarak da cevap vermiştir.

Gıda işletmecilerinden rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı işletmelerin kapanması sonucu oluşacak personel istihdamı problemi konusunu öncelik sırasına göre sıralama yapması istendiğinde gıda işletmecilerinin % 26,7'si birinci önceliğe, % 6,7'si ikinci önceliğe ve % 13,3'ü üçüncü önceliğe koymuştur (Çizelge 5.22). Dolayısıyla, AB'ye uyum sağlanması durumunda rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı gıda işletmelerinin kapanacağı ve bunun sonucunda oluşabilecek istihdam problemi ile ilgili olarak, gıda işletmecilerinin bir kısmının bu durumu önemli bir dezavantaj olarak ilk öncelikte gördüğü sonucu ortaya çıkmaktadır.

AB'ye uyuma ilişkin hijyen kuralları nedeniyle sanayinin talep ettiği miktarda sütü ülke içinden karşılayamaması hususuna ilişkin gıda işletmecisinden öncelik sırasına göre sıralama yapması istendiğinde gıda işletmecilerinin % 13,3'ü birinci önceliğe, % 20'si ikinci önceliğe ve % 20'si üçüncü önceliğe koymuştur (Çizelge 5.22). Bu dağılıma göre, AB'ye uyuma ilişkin hijyen kuralları nedeniyle sanayinin talep ettiği miktarda sütün ülke içinden karşılanamaması sorunu ile ilgili olarak gıda işletmecilerinin toplam % 53,3'ü bu sorunun ilk üç öncelikte olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla, gıda işletmecisi açısından mevzuatta hijyen gereklilikleri belirlenen sütün yeterli düzeyde Türkiye'de karşılanamaması durumu önemli bir sorun olarak görülmektedir.

Gıda işletmecilerinden gıda güvenilirliği ve süt hijyeni gibi koşullarda AB mevzuatına uyum sonucu üretim maliyetlerinin artması ile ilgili düşüncelerini öncelik sırasına göre sıralaması istendiğinde gıda işletmecilerinin % 13,3'ü birinci önceliğe, % 26,7'si ikinci önceliğe ve % 6,7'si üçüncü önceliğe koymuştur (Çizelge 5.22). Bu verilere göre, AB mevzuatına uyum sonucu üretim maliyetlerinin artması sorununun gıda işletmecisi açısından önemli bir dezavantaj olarak görülmediği sonucu ortaya çıkmaktadır.

AB'ye uyum sürecinde hijyen kriterlerinin yerine getirilmesinde, resmi kontrol yetkisine sahip yetkili otorite ile yaşanacak sıkıntılar (ceza, numune alma sıklığı vb.) konusyla ilgili gıda işletmecilerinin öncelik sıralamasına bakıldığında, gıda işletmecilerinin % 26,7'si birinci önceliğe, % 13,3'ü ikinci önceliğe ve % 26,7'si üçüncü önceliğe koymuştur (Çizelge 5.22). Bu sonuca göre, AB'ye uyum sürecinde

hijyen kriterlerinin yerine getirilmesinde resmi kontrol yetkisine sahip yetkili otorite ile yaşanacak sıkıntılar konusunda gıda işletmecilerinin toplam % 66,7'si bu sorunu öncelik sırasına göre ilk üç öncelikte görmüştür. Bu sebeple, mevzuatın uygulanması sırasında gıda işletmecilerinin yetkili otoriteyle yaşaması muhtemel sıkıntılar ile ilgili sorunu, gıda işletmecisi önemli bir dezavantaj olarak görmektedir.

Gıda işletmecilerinden üretim maliyetlerinin artmasıyla birlikte iç pazarda tüketimin azalması ile ilgili konuda öncelik sırasına göre sıralama yapması istendiğinde gıda işletmecilerinin % 6,7'si birinci önceliğe, % 13,3'ü ikinci önceliğe % 13,3'ü üçüncü önceliğe koymuştur (Çizelge 5.22). Bu dağılıma göre, gıda işletmesi yetkilileri Türkiye'nin AB mevzuatına uyum sağlaması durumunda, mevcut durumda faaliyet gösteren gıda işletmelerinde üretim maliyetlerinin artmasıyla birlikte iç pazarda tüketimin azalmasına yol açabileceği konusu önemli bir dezavantaj olarak görülmemektedir.

6. TARTIŞMA VE SONUÇ

Gıda güvenilirliği konusu, son yıllarda tüm ülkeler açısından halk sağlığı ve ekonomik boyutu nedeniyle önem kazanan ve önemi giderek artan bir konu haline gelmiştir. Bu çerçevede AB tarafından benimsenen “çiftlikten çatala” gıda güvenilirliği politikası Türkiye’de de uygulanmaya başlanmıştır. Bu politikanın uygulamaya konulmasında, AB mevzuatı dikkate alınmış ve Türkiye’de faaliyet gösteren gıda işletmelerinin AB’de uygulanan hijyen standartlarını karşılamalarına yönelik yasal düzenlemeler yapılmıştır. Söz konusu yasal düzenlemelere uyum gerektiren önemli alt sektörlerden biri de süt sektörüdür.

Bu çalışmada, gıdaya ilişkin AB’de uygulamada olan tüzükler, bu tüzüklerin uyumlaştırılması kapsamında Türkiye’de yürürlüğe giren gıda mevzuatı, AB gıda mevzuatına uyumun Türkiye’nin önemli gıda imalatı sanayi alt gruplarından biri olan süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerine olası etkilerinin tespiti ve resmi kontrollerin süt sektörüne yansımaları, tez çalışması kapsamındaki Ankara’da faaliyet gösteren süt ve süt ürünleri üretimi yapan gıda işletmelerinin bu konulardaki tutumları, görüşleri ve fikirleri incelenmeye çalışılmıştır.

Araştırma alanındaki gıda işletmecilerinin AB mevzuatına uyum sürecinde hazırlanan Türk gıda mevzuatında belirtilen yasal zorunluluklardan haberdar oldukları varsayılarak anketler yapılmıştır. Çünkü 5996 sayılı Kanun’a göre gıda konusunda faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında bu Kanun’da belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlü kılınmıştır. Ancak, yasal olarak belirlenen bu durumun uygulamaya yansımadağı görülmektedir. Nitekim anket sonuçlarına bakıldığında gıda işletmelerinde yasal olarak uygulanma zorunluluğu bulunan Kanun’un birçok işletme yetkilisi tarafından yeteri kadar bilinmiyor olması umulmayan bir sonuç olarak değerlendirilmektedir.

GTHB tarafından gıda işletmecilerine yönelik gıdayla ilgili Kanun ve Yönetmelikler hakkında bilgilendirme toplantıları ve eğitim çalışmalarının yapılması uygun olacaktır. Ayrıca, gıda mevzuatı ile ilgili bilgilerin yer aldığı liflet, broşür ve afişlerin hazırlanarak

gıda işletmelerine dağıtımının yapılması ve bu şekilde gıda işletmecilerinin mevzuat bilgi eksikliklerinin giderilmesi sağlanmalıdır.

Gıda işletmecilerinin tamamının yasal mevzuat çerçevesinde belirlenen sorumlulukları konusunda doğru bilgiye sahip oldukları görülmüştür. Dolayısıyla, bu konuda herhangi bir sorun olmadığı görülmektedir.

Tez kapsamında görüşülen gıda işletmesi yetkililerinin, AB’de uygulamada olan gıda mevzuatı ile ilgili genel anlamda doğru bilgilere sahip olmadıkları anlaşılmaktadır. Nitekim AB Tüzükleri ile ilgili olarak sorulan sorulara gıda işletmecilerinin birçoğunun yanlış cevap verdiği görülmüştür. Bu sonuçlar, gıda işletmecilerinin AB mevzuatı konusunda bilgi eksikliğinin olduğunu göstermektedir. Bu nedenle, gıda mevzuatının uygulanması konusunda yasa koyucu olan GTHB’nin gıda işletmesi yetkililerine AB gıda mevzuatı hakkında bilgilendirme çalışmaları yapmasının yararlı olacağı düşünülmektedir.

Ankete katılan gıda işletmecilerinin tamamının mevzuatta yer alan sorumluluklarına dair hususları bilmelerine rağmen AB mevzuatı konusunda yeterince bilgi sahibi olmamaları bir çelişki olarak değerlendirilebilir. Gıda işletmecilerinin sorumluluklarının yer aldığı Türkiye’de yürürlükte olan gıda mevzuatı AB gıda mevzuatıyla tam uyumlu olarak hazırlanmıştır. Dolayısıyla, AB’de gıda güvenilirliği mevzuatında sorumluluğun üreticiye verilmesi konusu temel prensip olarak benimsenmiş ve bu prensip Türkiye’de gıda işletmelerinin uygulamakla zorunlu oldukları gıda mevzuatında da yer almıştır. Ayrıca Türkiye’den AB üye ülkelerine ihracat yaparken göz önünde bulundurulması gereken en önemli kriter, AB mevzuatının ve alıcı ülke kriterlerinin gıda işletmecileri tarafından iyi bilinmesi gerektiğidir.

Anket uygulaması yapılırken, araştırma alanındaki gıda işletmelerine, resmi kontrollerden sorumlu yetkili otoritenin gıda mevzuatına ilişkin olarak gerekli bilgi akışını sağladığı öngörülmüştür. Ancak, gıda işletmecilerinin Türkiye’de yürürlükte olan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’ne dair sorulan soruya, gıda işletmecilerinin yalnızca birkaçı doğru cevabı verebilmiştir. Dolayısıyla, söz

konusu Yönetmeliğin işletme yetkilileri tarafından doğru olarak bilinmemesi, bu işletmelerce piyasaya arzı yapılan gıdaların güvenilir olmamasına yol açacağından tüketicilerin sağlığı olumsuz yönde etkilenebilecektir. Bunun önlenmesine yönelik olarak, yetkili otoritenin 5996 sayılı Kanun ve bu çerçevede hazırlanmış hijyen Yönetmelikleriyle ilgili gıda işletmecilerinin farkındalığının artırılmasına yönelik bilgilendirme toplantıları yapması gerekmektedir. Ayrıca, gıda işletmecileri tarafından gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyulması gereken gıda hijyeni kuralları, hayvansal gıdalar için belirlenen özel hijyen gereklilikleri ve sorumlulukları konusunda personeline yönelik hizmet içi eğitim programları düzenleyerek personelin bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

Süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmesinde çalışan yetkilinin, işletmesinde kullanacağı çiğ inek sütünün kalite kriterlerini ve bu sütün mevzuatta yer alan gerekliliklerini bilmesi üretim açısından çok önemlidir. Ancak, çiğ inek sütünde olması gereken koloni sayısı ile izin verilen somatik hücre sayısı sorularına gıda işletmecilerinin tamamına yakınının yanlış cevap vermeleri beklenilmeyen bir sonuç olarak ortaya çıkmaktadır. Bu durum, piyasaya arz edilen süt ve süt ürününün gıda güvenirliliği açısından sakıncalı olabileceğini ve bu sonucun da tüketicinin sağlığının korunmasına olumsuz etki yapabileceğini göstermektedir. Ayrıca, mevzuat konusunda bilgi eksikliği sebebiyle gıda işletmecisi mevzuata uygun üretim yapmaması durumunda yasal yaptırım kararları ile karşı karşıya kalabilecektir.

Anket yapılan gıda işletmecilerinin tamamı işletmesinin onaya tabi gıda işletmesi olarak değerlendirildiği ve yarıdan fazlası ise istihdamı zorunlu personel olarak işletmesinde Kimya Mühendisi'nin çalıştırılamayacağı hususunu doğru olarak bilmiştir. Ancak gıda işletmesi, onay almadan üretim yapması durumunda yetkili otorite tarafından uygulanan para cezası miktarının 10.000 TL olduğunu gıda işletmecilerinin yalnızca birkaçı doğru olarak bilebilmiştir.

Araştırma alanındaki gıda işletmelerinin, Türk gıda mevzuatında belirtilen işyerinde çalıştırılması zorunlu personelin istihdam ettiği ve bu personelin ilgili mevzuatın gerekliliklerini bilmesi gerektiği varsayımında bulunulmuştur. Ancak, ankete katılan süt

işletmelerinde yasal olarak zorunlu personel alıştırılmasına rağmen bu personelin gıda mevzuat bilgi eksikliğinin olduğu anket sonuçlarından ortaya çıkmıştır.

Anket sorularına verilen cevaplardan görüldüğü üzere çiğ süt kabul kriterleri ile ilgili gerekliliklerin gıda işletmecilerince yeterince bilinmemesine rağmen bu konunun gıda işletmesi yetkilileri tarafından en çok bilgi sahibi olunan ilk beş konu arasında yer alması başka bir çelişki olarak değerlendirilmektedir. Bu çelişkinin nedeni, gıda işletmecilerince çiğ süt kabul kriterleriyle ilgili mevzuatın tam olarak bilinmemesi veya doğru şekilde bu mevzuatın yorumlanamaması olduğu düşünülmektedir. Ayrıca gıda işletmecilerinin ankette çiğ süt kabul kriterleri ile ilgili gereklilikleri en çok bilgi sahibi oldukları ilk beş konu arasında göstermelerine rağmen bu konuyu yeterince bilmiyor olmalarının sebebi anketi objektif olarak yanıtlamadıklarından kaynaklanabilir.

Süt işletmelerinin faaliyetlerini icra ederken ihtiyaı olabilecek her çeşit bilgiyi müracaatları halinde kendilerine vermek ve bunun yanında ticaret ve sanayiyle ilgili her türlü yardımı sağlamak Ticaret ve Sanayi Odaları'nın görevleri arasında yer almaktadır. Bu nedenle, gıda işletmelerinde mevzuat bilgi eksikliğinin giderilmesine yönelik olarak ilgili Ticaret ve Sanayi Odalarınca eğitimler düzenlenmesi veya ihtiyaç duyulan konularda GTHB ile protokollerin yapılarak gıda işletmelerinin sorunlarının çözümüne yönelik çalışmalar yapılmalıdır.

Ankette, GTHB tarafından yapılan resmi kontrollerin gıda işletmecileri tarafından değerlendirilmesine yönelik sorular da sorulmuştur. Bu çerçevede, gıda işletmelerinin yetkililerinin çoğunluğu resmi kontrol sıklığını fazla ve işletmede olumsuzluk tespit edilmesi durumunda uygulanan ceza miktarlarını yüksek bulduğunu belirtmiştir. Ankara'da faaliyet gösteren süt işletmelerinin % 47,7'sinin küçük işletmeler olduğu düşünüldüğünde, uygulanan idari para cezalarının miktarı bu işletmelere büyük maliyet getirebilmektedir. Dolayısıyla, ceza miktarlarının işletmenin büyüklüğü ve kapasitesine göre belirlenmesine yönelik resmi otorite tarafından çalışma yapılmasının uygun olacağı söylenbilir.

Bunun yanında, gıda işletmecilerinin yarıdan fazlasının resmi kontrollerin tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak yapıldığına ve resmi kontrollerde görev alan kontrol görevlilerinin konusunda uzman, gerekli bilgi ve beceriye sahip nitelikli kişilerden oluştuğuna katıldığı sonucu ortaya çıkmıştır. Bu sonuçlar, araştırmaya konu olan gıda işletmelerinin büyük bir kısmının yetkili otorite ve kontrol görevlilerine güvendiklerini göstermektedir.

Gıda işletmesi yetkililerinin birçoğu gıda numunesinin çok sık alındığını ifade etmiştir. GTHB tarafından gıda numunesi alma sıklığı yıllık numune alma planı, elde edilen olumsuz veriler, gıdanın taşıdığı risk durumu ile şikâyetler ve ihbarlar göz önünde bulundurularak belirlenmektedir. Gıda işletmecisi açısından bakıldığında işletmeden numunenin çok sık alınması gıda işletmecilerine hem ilave bir maliyet getirmekte hem de numune sonucunun olumsuz çıkması durumunda işletmeye idari para cezası olarak yansımaktadır. Bu nedenle, numune alma sıklığının yetkili otorite tarafından değerlendirilmesi gereken bir husus olduğu görülmektedir.

Araştırma kapsamında, resmi kontrollerin etkinliğine dair gıda işletmecilerinin görüşleri alınmıştır. Bu bağlamda, gıda işletmecilerinin yarıdan fazlası resmi kontrolleri etkin bulmaktadır. Burada dikkat çeken konu, gıda işletmesi yetkilileri tarafından resmi kontrol sıklığının fazla bulunmasına rağmen ankete katılan birçok gıda işletmecisinin resmi kontrolleri etkin bulduğunu belirtmesi beklenmeyen bir durumdur. Çünkü süt ve süt ürünleri üreten işletmelerin risk puanı yüksek olduğu için bu işletmelere yetkili otorite tarafından sıklıkla resmi kontroller gerçekleştirilmektedir. Ancak, ankete katılan gıda işletmecilerinin yarıdan fazlasının çok sık gerçekleştirildiğini düşündükleri resmi kontrollerin etkinliğini yeterli düzeyde bulması pek mümkün değildir. Bunun nedeni, süt işletmesinde resmi kontrollerin etkin ve verimli olarak yürütülebilmesi ancak risk esasına göre belirlenmiş sıklıkta resmi kontrolün gerçekleştirilmesi ile mümkün olduğudur.

5996 sayılı Kanun kapsamında insan sağlığına zarar verecek özellikte olduğu tespit edilen veya taklit veya tağşiş yaptığı tespit edilen ürünlere ait bilgiler GTHB'nin resmi internet sitesinden kamuoyunun bilgisine sunulmaktadır. Bu çerçevede, resmi kontrol

sonucunda tespit edilen olumsuzluğun kamuoyu ile paylaşılmasına gıda işletmecilerinin sadece birkaçı dışında destekleyici bir yaklaşımın olmadığı ortaya çıkmıştır. Ancak, gıda güvenilirliğinin sağlanması açısından resmi kontrol sonuçlarının şeffaf bir şekilde kamuoyu ile paylaşılmasının, gıda işletmelerinde haksız rekabetin önlenmesi ve tüketicinin menfaatinin korunması açısından çok önemlidir.

Tez çalışmasında, Türkiye'nin AB mevzuatına uyum sağlaması durumunda sektöre yansımaları açısından gıda işletmecilerinin bu konuya ilişkin tutumları, görüşleri ve fikirleri de araştırılmıştır. Bu kapsamda, ankete katılan tüm gıda işletmecileri Türkiye'deki gıda mevzuatının AB'ye uyumlu hale getirilmesine olumlu baktığı ve bu yönde yapılan çalışmalara önem verdikleri görülmüştür. Ayrıca, gıda işletmesi yetkililerinin birçoğu AB mevzuatına uyumun süt sektöründe rekabete olumlu yansıyacağı yönünde görüş bildirmişlerdir.

Araştırma kapsamında, işletmecilerin yarısından fazlası AB gerekliliklerine uygun Türkiye'deki çiğ süt miktarını yetersiz bulduğunu ve süt üreticisine destek olacak şekilde politika izlenmediğini belirtmiştir. Bu çerçevede, resmi otoritelerce mevzuat gerekliliklerine uygun çiğ süt üretiminin arttırılmasına yönelik tedbirlerin alınması ve yeterli düzeyde çiğ sütün temini konusunda gıda işletmelerine destek olacak şekilde bir politika izlenmesi gerektiği düşünülmektedir. AB ülkelerinde 1 litre çiğ inek sütü için alınan baz kriter yağ için % 4,2 ve protein için % 3,4'tür. Uluslararası pazarlarda rekabet edebilmek için, öncelikle çiğ süt kaliteleri rekabetçi düzeye çıkarılmalıdır. Bu nedenle, rekabet edebilmek için çiğ inek sütünün referans fiyatının belirlenmesi ve ödemelerde kaliteli çiğ süt karşılığını gözetken bir politikanın izlenmesi gerekmektedir. Ayrıca, düşük kalitede sütün düşük fiyatlardan tüketiciye sunulması AB standartlarına uygun çiğ inek sütünün üretimlerinin düşük miktarlarda kalmasına sebebiyet vermektedir. Dolayısıyla, GTHB tarafından düşük kalitede üretim yapanlara yönelik yaptırım uygulayan caydırıcı bir politikanın izlenmesi gerekmektedir.

Çalışmada, gıda işletmecilerinin büyük bir kısmı çeşitli sebeplerden dolayı üretim maliyetlerinin artacağını belirtmiş ve bu nedenle de gıda işletmelerinin AB ülkeleriyle rekabet güçlüğü yaşayacakları ifade edilmiştir.

Gıda işletmesi yetkililerinin yarıdan fazlası için ilk bakışta sokak sütçülüğünün tamamen ortadan kalkmasının mümkün olamayacağı düşüncesinde olduklarını, ancak kayıt dışılığın önlenmesi durumunda da haksız rekabetin önleneceği fikrini savundukları görülmüştür. GTHB tarafından yayınlanan Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ çerçevesinde tüketiciye çiğ sütün kayıtlı ari çiftliklerden ve işletmelerden satılmasının öngörülmesi kayıt dışılığın önlenmesi açısından olumlu bir yaklaşım olarak görülmektedir. Ayrıca, süt sektöründe kayıt dışılığın önlenmesi için Türkiye'nin koşulları çiğ süt için kooperatifleşmeyi önemli kılmaktadır. Bu yapılanmanın teşvik edilmesine yönelik sütünü kooperatifler kanalıyla pazarlayan üreticiye ve sütü soğuk zincir altında kontrollü bir şekilde toplayan kooperatiflere daha yüksek teşvik primi verilmelidir.

Genel olarak, gıda işletmecilerinin yapısal sorunlarla ilgili yöneltilen sorulara gıda işletmesi yetkililerinin yarıdan fazlası mevcut örgütlerin iyileştirileceğine ve üretimde ihtisaslaşmaya ilişkin yapısal sorunların çözümüne yönelik gelişmelerin kaydedileceğine katıldığını belirtmiştir. Fakat gıda işletmecilerinin çoğunluğu faaliyet gösterdiği işletmesinin AB gerekliliklerine uygun hale getirilmesi amacıyla yapılacak yenilenme ihtiyacını gerek AB fonlarından gerekse ilgili kuruluşlardan sağlayamadığını ifade etmiştir. Ancak, IPARD programında yer alan “Tarımsal İşletmelerin Yeniden Yapılandırılması ve Topluluk Standartlarına Ulaştırılmasına Yönelik Yatırımlar” tedbiri kapsamında süt üreten tarımsal işletmelerinin desteklenmesi sağlanmaktadır. Bu nedenle, AB fonlarından yeteri kadar yararlanmadığını ifade eden işletmelerin projeler hazırlayarak bu fonlardan yararlanmak için başvuru yapmaları gerekmektedir. Ayrıca süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerinin AB'nin hijyen ve kamu sağlığı standartlarına uyacak şekilde yenilenmesine yönelik ilgili kuruluşların değerlendirmelerinde bu işletmelere karşı pozitif ayrımcılık göz önünde bulundurularak desteklenmeleri sağlanmalıdır.

Ankete katılan gıda işletmelerinin bir kısmı, AB mevzuatına uyum sağlama konusunda ilgili kurum ve kuruluşlardan yeteri kadar destek alamadıklarını düşünmelerine rağmen bu işletmelerin yetkilileri AB standartlarına uygun üretim yaptıklarını ifade etmişlerdir. Bu aşamada önemli olan nokta, her ne kadar işletmeler tarafından mevzuata uygun üretim yapıldığının söylenmesine karşılık ilgili kurum ve kuruluşlarca gıda

işletmecilerinin bilgi eksikliğinin giderilmesi için çalışma yapılması gerektiğidir. Ayrıca, gıda işletmecilerinin bu konudaki bilinç düzeyinin artırılması için eğitim planlaması yapılmalı, gerekli önlemler alınmalı ve ilgili mevzuatın uygulanmasında yaşanılan sıkıntılar konusunda karşılıklı bilgi alışverişinde bulunulması gerekmektedir.

Çalışmada ayrıca, Türkiye'nin AB'ye tam üyelik ve süt sektörü için geçiş süreci sonunda süt sanayicisi için bir takım avantajlarla ve dezavantajlarla karşılaşabilecekleri belirtilmiş ve gıda işletmecilerinin bu konudaki düşünceleri araştırılmıştır. Gıda işletmecisi önceliklerine göre kaliteli çiğ süt teminini, sanayicinin AB fonları ve ulusal kaynaklardan daha fazla destek almasını, süt sanayinde kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önlenmesini ve Türkiye'de kendine özgü yerel ürünler için yeni pazar oluşmasını avantajlı konular olarak seçmiştir.

İşletme yetkilileri üretim maliyetleri açısından diğer AB lkeleriyle rekabet güçlüğünü, rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı işletmelerin kapanması sonucu oluşan istihdam problemini, AB'ye uyuma ilişkin hijyen kuralları nedeniyle sanayinin talep ettiği miktarda sütü ülke içinden karşılayamamasını, üretim maliyetlerinin artmasını ve resmi kontrol yetkisine sahip yetkili otorite ile yaşanacak sıkıntıları öncelikli dezavantajlar olarak belirlemiştir.

AB'de çiğ süt toplama işi iyi organize edilmektedir. Üreticiler, sağdıkları sütü kendi işletmelerinde bulunan soğutma tanklarına koymaktadır. Çiğ süt, iki saatten daha kısa bir süreyle bu tanklarda 4°C'nin altında soğutulmaktadır. İşletmenin kamyonu, iki günde bir gelerek sütü almakta ve doğrudan işletmeye teslim etmektedir. Böylece, işletmede kullanılan çiğ sütün hijyeni en st düzeyde korunmaktadır. Ancak, Türkiye'deki durum ise çok daha karmaşık bir haldedir. Çiğ süt mandıralar, sokak satıcıları veya köyde bulunan toplama merkezlerince toplanabilmektedir. Sağılan iğ süt, soğutulmadan ve değişik kaplarda teslim edilmektedir. Bu nedenle, Türkiye'de iyi bir organizasyon yapısının bulunmaması sebebiyle süt işletmelerince kullanılan çiğ sütün mevzuat gerekliliklerini tam anlamıyla sağladıkları söylenemez. Dolayısıyla bu durum, Türkiye'deki mevcut süt sektörünün kaliteli çiğ sütün temini açısından sürdürülebilirliğini olumsuz yönde etkilemektedir.

Bunların yanında dikkat edilmesi gereken bazı önemli noktalar vardır. Avrupa’da 1 litre kaliteli çiğ inek sütü üretim maliyeti 0,30 Avro (yaklaşık 1,25 TL) iken Türkiye’de bu üretim maliyeti 1,5 TL civarındadır. Bu sebeple, maliyetler aşağıya çekilmediği takdirde pahalı üretimle ne ihracat pazarlarında ne de iç pazarda tüketiciye düşük fiyatlarla süt verilmesi pek mümkün gözükmemektedir. Türkiye’de çiğ süt üretim maliyetlerinin AB’yle rekabet edilebilirliğini sağlamak amacıyla kırsal kalkınmaya yönelik politikalar izlenmelidir. Bu çerçevede, süt sektörü açısından küçük ve orta ölçekli işletmelerin uzun dönemde ekonomik sürdürülebilirlik eşiğini aşmalarının sağlanması, tesislerin kalite ve hijyen koşullarının geliştirilmesi, üretim ve işleme aşamalarında AB standartlarında üretim yapılması çok önemlidir. Örneğin 10 -120 büyükbaş veya 50-500 küçükbaş hayvan kapasiteli süt üreten tarımsal işletmelere ve yıllık süt işleme kapasitesi 10-70 ton olan süt işleme tesisi veya maksimum 70 ton kapasiteye sahip süt toplama merkezlerine IPARD kapsamında belirlenmiş oranlarda hibe desteğinden daha fazla küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin yararlandırımları sağlanabilir. Ayrıca, Türkiye süt ve süt ürünlerinin AB pazarına girişine yönelik ilgili paydaşların katılımıyla proje çalışmaları yapılarak bu konuda süt sektörüne destek verilmelidir.

Son söz olarak; yapılan bu araştırmanın yeterli olmadığı, kaliteli çiğ süt üretiminde karşılaşılan sorunlar, üretim maliyetlerinin azaltılması, kırsal kalkınma ve sürdürülebilir tarım politikaları ve işletmelerin yenilenmesine yönelik çalışmalar gibi konular üzerinde daha fazla çalışmak gerektiği söylenebilir. Ancak, bu çalışma bir başlangıç olarak değerlendirilebilir. Tez sonucunda elde edilen bulgular, süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmelerine yön verilmesi açısından çok önemli bulgular olup hem politika belirleyicilere ve uygulayıcılara hem de bu konuda çalışanlara yol gösterici olabilir. Ancak, güvenilir süt ve süt ürünlerine erişilebilmesi için multidisipliner anlamda çalışmaların yapılması gereklidir. Bu, yalnızca Ankara’daki süt ve süt ürünleri üreten gıda işletmeleri için değil aynı zamanda Türkiye’deki diğer süt işletmeleri için de önemlidir.

KAYNAKLAR

- Anonim. 2001. Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu. Türkiye Cumhuriyeti Kalkınma Bakanlığı, Ankara.
- Anonim. 2002. Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi"ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (OJ L 031, 01/02/2002 P).
- Anonim. 2004. Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK'nın Değiştirilerek Kabulü Hakkında 5179 Sayılı Kanun.
- Anonim. 2005. Süt Sanayiinde Gıda Güvenliği ve Mevzuat Hakkında Bilgilendirme Semineri, İstanbul Ticaret Odası, 2005 İstanbul.
- Anonim. 2007. AB'ye Giriş Süreci Çerçevesinde Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörüne Genel Bakış, FAO Avrupa ve Orta Asya Bölge Ofisi, 2007 Roma.
- Anonim. 2008. Müzakere Süreci ve Türkiye, <http://www.abgs.gov.tr/tarama/Ozet.htm> Erişim tarihi:15.02.2016
- Anonim. 2010a. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
- Anonim. 2011a. Gıda Hijyeni Yönetmeliği. Resmi Gazete Tarih:17.12.2011 Sayı: 28145.
- Anonim. 2011b. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği.
- Anonim. 2011c. Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik.
- Anonim. 2011ç. Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik.
- Anonim. 2011d. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik.
- Anonim. 2011e. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği.
- Anonim. 2011f. Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği.
- Anonim. 2012. Gıda İşletmelerinin Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği.
- Anonim. 2016a. Web Sitesi: http://www.tarim.gov.tr/GKGM/Belgeler/Genel/2016_Faaliyet_Raporu.pdf Erişim Tarihi:10.04.2017

- Anonim. 2016b. Web Sitesi: <http://www.ab.gov.tr/index.php?p=304&l=1> Erişim Tarihi:17.03.2016
- Anonim. 2016c. Web Sitesi: <http://www.tarimdanhaber.com/haber/gida/sut-ve-sut-urunleri-hakkinda-genel-bilgiler> Erişim Tarihi: 21.03.2016
- Anonim. 2016ç. Web Sitesi: <http://www.asuder.org.tr/veriler/turkiyede-sut-ve-sut-urunleri/sut-ve-sut-urunleri-tuketimi-2016/> Erişim Tarihi: 10.05.2017
- Anonim. 2016d. Web Sitesi: <http://www.fao.org/faostat/en/> Erişim Tarihi: 25.03.2016
- Anonim. 2016e. Web Sitesi: http://www.ulusalsutkonseyi.org.tr/media/812014_05_22_905419.pdf Erişim Tarihi: 25.03.2016
- Anonim. 2016f. Web Sitesi: <http://www.tarim.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/HAYGEM.pdf> Erişim Tarihi: 30.03.2016
- Anonim. 2016g. Web Sitesi: Türk Dil Kurumu, <http://www.tdk.gov.tr>, Erişim tarihi: 10.05.2016
- Anonim. 2016ğ. Web Sitesi: www.ankara.tarim.gov.tr, Erişim tarihi: 12.05.2016
- Anonim. 2016h. Web Sitesi: www.tarim.gov.tr, Erişim tarihi: 12.05.2016
- Anonim. 2016ı. Web Sitesi: www.aoc.gov.tr, Erişim tarihi: 12.05.2016
- Anonim. 2016i. Web Sitesi: www.gidacilar.net , Erişim tarihi: 15.06.2016
- Anonim. 2016j. Web Sitesi: www.academia.edu/5382437/Ornekleme_yontemi, Erişim tarihi: 19.01.2017
- Anonim. 2016k. Web Sitesi: www.konyadayatirim.gov.tr/images/dosya/S%C3%BCt%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Sekt%C3%B6r%C3%BC%20Raporu.pdf Erişim tarihi: 25.03.2016
- Aras, İ. 2015. Süt ve Süt Ürünleri Sektör Raporu, Araştırma Etüt Planlama Birimi, Mevlana Kalkınma Ajansı, Konya, s. 7-65.
- Arıkan, R. 2004. Araştırma teknikleri ve rapor hazırlama. Ankara, s.129.
- Artık N., Ercan R., İlbeği İ., Kayahan, M. ve Seval, S. 2005. Türkiye Ziraat Mühendisliği 6. Teknik Kongresi, 2. Cilt, 2005 Ankara, s. 1021-1022.
- Ataseven, Y. 2010. Tarımsal Faaliyetlerin İçme Suyu Havzalarındaki Etkilerinin Araştırılması: Ankara İli Örneği, Doktora Tezi, Ankara s.96.
- Ayaz, M. 2010. Yeni Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun Süt Sektörü Yönünden İrdelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Ankara s.1-39.

- Besler T. ve Ünal N. R. 2008. Beslenmede Sütün Önemi, Sağlık Bakanlığı Yayın No: 727 Ankara s.7-31.
- Bozçağa Ö. ve Cihangir M. D. 2010. AB ile Müzakerelerde Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Başlığı, İktisadi Kalkınma Vakfı Değerlendirme Notu.
- Buzbaş, N. 2010. Türkiye ve AB’de Gıda Güvenliği: Ortaklığın Sinerjisi, 28.Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantısı, İskoçya s.3-17.
- Çetiner, E. 2007. Kapasite ve Ekspertiz Raporlarının Gıda Güvenliği Açısından Önemi, Makale, Ankara s.40-42.
- Çevik, D. 2008. AB’de Hayvansal Kökenli Gıdaların Hijyeni ve Resmi Kontrolleri. AB Uzmanlık Tezi. Ankara 2008. s. 3
<http://diabk.tarim.gov.tr/Avrupa%20Birliğinde%20Hayvansal%20Kokenli%20Gıdalar%C4%B1nHijyeni%20ve%20Resmi%20Kontrolleri.pdf> Erişim Tarihi: 16.02.2016
- Çığ, E. 2008. AB’de Gıda Kontrolü Uygulamaları ve Türk Gıda Kontrol Sisteminin AB’ye Uyumu, AB Uzmanlık Tezi, Ankara 2008 s. 114
<http://diabk.tarim.gov.tr/AB%20ve%20TR%20G%C4%B1da%20Kontrol%C3%BC-EdaCig-AB%20Uzmanl%C4%B1k%20tezi.pdf> Erişim tarihi: 12.02.2016
- Cramer D. and Howitt D. 2004.The Sage Dictionary of Statistics a Practical Resource for Students in the Social Sciences, London.
- Dölekoğlu, C.Ö. 2003. Gıdalarda kalite güvenlik sistemleri. Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü, Ankara 3(2).
- Fidan, H. ve Özbek, F 2010. Türkiye ve AB’de Gıda Standartları, Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi 24 (1), Ankara s. 92-100.
- Giray, H. ve Soysal, A. 2007. Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, s. 485-490.
- Güner, A. ve Yörük N.G. 2012 Gıda Güvenliği’nin Tarihsel Gelişimi, poster çalışması, Konya.
- Halaç, E. 2002. Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı ile İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması, Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi (4) 2002, s. 107-131.
- Karasar, N. 2005. Bilimsel araştırma yöntemi, Ankara, s.109-110.
- Mortepe, N.A. 2010. 5996 Sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”nun Beklentileri Karşılama Durumu ve AB İle Müzakerelerde 12.

Fasılda Son Durum. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Seminer, Ankara .

Niyaz, Ö.C. 2015. Türkiye’de Süt Sektöründe Gıda Güvencesinin Temel Paydaşlar Açısından Tüm Boyutları İle Değerlendirilmesi: TR22 Güney Marmara Bölgesi Örneği. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Ankara, s. 22-25.

Özkara, H. 2006. AB Gıda Mevzuatına Uyumun Türkiye Gıda İmalat Sanayi Üzerine Olası Etkileri, Yüksek Lisans Tezi, Antalya.

Preston C. and Colman A. 1999. Optimal Number of Response Categories in Rating Scales: Reliability, Validity, Discriminating Power, and Respondent Preferences, Leicester.

Tosun D ve Demirbaş N (2012). Türkiye’de Kırmızı Et ve Et Ürünleri Sanayinde Gıda Güvenliği Sorunları ve Öneriler. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 26(1):93-101.

Konuyla İlgili AB’deki Kanunlar-Yönetmelikler

Regulation (EC) No 178/2002 of The European Parliament and of The Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety L 31.

Regulation (EC) No 852/2004 of The European Parliament and of The Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs L 139.

Regulation (EC) No 853/2004 of The European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for on the hygiene of foodstuffs L139.

Regulation (EC) No 854/2004 of The European Parliament and of The Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption L 226.

Regulation (EC) No 882/2004 of The European Parliament and of The Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules L 165.

Council Directive 96/23/EC of 29 April 1996 on measures to monitor certain substances and residues thereof in live animals and animal products L 125, p.10-32.

Regulation (EC) No 470/2009 of The European Parliament and of The Council of 6 May 2009 laying down Community procedures for the establishment of residue limits of pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin L 152.

Commission Regulation (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs L 338.

Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs L 364.



EKLER

EK 1 Ankara’da faaliyet gösteren süt işlemeleri.....	99
EK 2 Anket Formu.....	100

EK 1 Ankara'da Faaliyet Gösteren Süt İşletmeleri

No	İşletme Adı	Firma Adı	Adres	İlçe
1	Öz Alkan İhtiyaç Maddeleri ve Gıda Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Öz Alkan İhtiyaç Maddeleri ve Gıda Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Macun Mah. Erciyes İş Yerleri Sit. 196. Cad. No:17 Merkez Yenimahalle - Ankara / Türkiye	Yenimahalle
2	Ertöz Süt ve Gıda Ürünleri Tarım Hayvancılık İnşaat Sanayi Ticaret Limited Şirketi-Onay-Aktif Şb.	Ertöz Süt ve Gıda Ürünleri Tarım Hayvancılık İnşaat Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Organize Sanayi Bölgesi 208. Cad. No:3 Polatlı - Ankara / Türkiye	Polatlı
3	Ak Hazer Süt ve Süt Ürünleri Tarım ve Hayvancılık Gıda İnşaat Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Ak Hazer Süt ve Süt Ürünleri Tarım ve Hayvancılık Gıda İnşaat Sanayi Ticaret Limited Şirketi	Ballıkuyumcu Mah. Küme Evleri No:33 Merkez Etimesgut - Ankara / Türkiye	Etimesgut
4	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü Süt İşletmesi	Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi	Ziraat Mah. Fatih Cad. No.6 Merkez Altındağ - Ankara / Türkiye	Altındağ
5	Atatürk Orman Çiftliği Süt ve Mamülleri Fabrikası	Atatürk Orman Çiftliği	Emniyet Mah. Silahtar Cad. No:75 Gazi Merkez Yenimahalle - Ankara / Türkiye	Yenimahalle
6	Fazıl Bey Tarım Hayvancılık Gıda Nakliyat İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi-Gıda Onay Şb.	Fazıl Bey Tarım Hayvancılık Gıda Nakliyat İnşaat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Hacıkara Mah. Fatih Cad. No:143 Merkez Beypazarı - Ankara / Türkiye	Beypazarı
7	Alemdağ Pastörize Tereyağı ve Gıda Maddeleri Üretim Pazarlama İthalat İhracat Ticaret Limited Şti.	Alemdağ Pastörize Tereyağı Ve Gıda Maddeleri Üretim Pazarlama İthalat İhracat Ticaret Limited Şirketi	İvedik O.S.B. Mah. 30 Cad. 530 Sok. No:16 Merkez Yenimahalle - Ankara / Türkiye	Yenimahalle
8	Danacı Mandıra-Mustafa DANAÖ-Öz Ankara Toptancılar Sitesi Şb.	Mustafa DANAÖ	Macun Mah. Öz Ankara Toptancılar Sitesi 8. Blok No:246 Merkez Yenimahalle - Ankara / Türkiye	Yenimahalle
9	Beğendik Mağaza İşletmeleri Ticaret ve Sanayi Anonim Şirketi-Çankaya-Koru Mah. Şb.-ONAY	Beğendik Mağaza İşletmeleri Ticaret ve Sanayi Anonim Şirketi	Koru Mah. Ahmet Taner Kışlalı Cad. No:4 Çayyolu Merkez Çankaya - Ankara / Türkiye	Çankaya
10	SHC Çamlıca Gıda İnşaat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	SHC Çamlıca Gıda İnşaat Turizm Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Yakacık Mah. 3. Cad. 30 Sok. No:30 Merkez Yenimahalle - Ankara / Türkiye	Yenimahalle
11	Ankara İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği	Ankara İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği	Hacıbey Mah. Sanayii Cad.No:3 Merkez Nallıhan - Ankara / Türkiye	Nallıhan
12	Arolez Gıda Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi	Arolez Gıda Sanayi Ve Ticaret Anonim Şirketi	Org. San. Böl. Mah. 1. Organize Sanayi Bölgesi Türkmenistan Cad. No:9 Merkez Sincan - Ankara / Türkiye	Sincan
13	Yimpa Süt Ürünleri Gıda ve Temizlik Malzemeleri Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Yimpa Süt Ürünleri Gıda ve Temizlik Malzemeleri Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi	Macun Mah. Özankara Toptancılar Sitesi 6. Blok No:190-192 Merkez Yenimahalle - Ankara / Türkiye	Yenimahalle
14	Ankara İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği-Polatlı Şb.	Ankara İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği	Ankara / Türkiye	Yenimahalle
15	Piyadeoğlu Süt Ve Süt Ürünleri Gıda Bes. Paz.San.Tic.Ltd.Şti. ostim	Piyadeoğlu Süt Ve Süt Ürünleri Gıda Besicilik Pazarlama Sanayi Ticaret Limited Şirketi	İvedik O.S.B. Mah. Elit S.S. 1550. Sok No:16 Merkez Yenimahalle - Ankara / Türkiye	Yenimahalle

EK 2 Anket Formu

1. Kişisel Bilgiler

1.1. Yaş durumunuzu belirtiniz:

☐ 20 yaş altı ☐ 21-30 ☐ 31-40 ☐ 41-50 ☐ 50 yaş üzeri

1.2. Ankete katılan işletmenin veya kurumun yetkilisinin ünvanı:

☐ Gıda Mühendisi ☐ Ziraat Mühendisi ☐ Veteriner Hekim ☐ İşletme Mez. ☐ Diğer

1.3. Ankete katılan işletmenin veya kurumun yetkilisinin çalışma tecrübesi:

☐ 1-5 yıl ☐ 6-10 yıl ☐ 11-15 yıl ☐ 16-20 yıl ☐ 20 yıldan fazla

1.4. İşletme veya kurumdaki görevinizi belirtiniz:

☐ Yönetici ☐ Sorumlu Personel ☐ AR-GE Sorumlusu ☐ Üretim Mühendisi ☐ Diğer

1.5. İşletmenin veya kurumun adını yazınız:

1.6. İşletmenin veya kurumun adresini yazınız:

1.7. İşletmenin faaliyete başladığı yılı yazınız:

1.8. İşletmenin veya kurumun kapasitesini belirtiniz:

☐ 30 Beygir ☐ 31-40 ☐ 41-50 ☐ 51-60 ☐ 60 Beygir üzeri

1.9. İşletmenizdeki veya kurumunuzdaki personel sayınızı belirtiniz:

☐ 10 personel ☐ 11-20 ☐ 21-30 ☐ 31-40 ☐ 40 personel üzeri

1.10. İmal ettiğiniz ürün ve ürünleri belirtiniz:

☐ Ambalajlı süt ☐ Peynir ☐ Yoğurt ☐ Tereyağ ☐ Diğer(Ayran, dondurma,vb.)

2. Gıda Mevzuatı ile Süt ve Süt Ürünleri Hijyeni ve Üretimini Kapsayan Mevzuat ile İlgili Bilgiler

2.1. 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu sizce aşağıdakilerden hangisini kapsamaz?

☐	Gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamaları
☐	Veteriner sağlık ve bitki koruma ürünleri
☐	Hayvan refahı
☐	Bireysel tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar
☐	Yemlerin üretim, işleme ve dağıtım aşamaları

2.2. 5996 sayılı Kanuna göre sizce aşağıdakilerden hangisi gıda işletmecilerinin sorumlulukları arasında yer almaz?

☐	Gıda işletmecisi, bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.
☐	Gıda işletmecisi, faaliyeti ile ilgili kayıtları tutmak zorunda değildir.
☐	Gıda işletmecisi, ürünle ilgili riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılmasından sorumludur.
☐	Gıda işletmecisi ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürününün, gıda güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi durumunda toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak zorundadır.
☐	Gıda işletmecisi insan sağlığını korumaya yönelik alınacak tedbirlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrıda bulunmak zorundadır.

2.3. Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nin aşağıda yer alan hangi AB Tüzüğüne paralel olarak hazırlandığını düşünüyorsunuz?

☐	882/2004/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	853/2004/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	854/2004/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	178/2002/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	852/2004/EC sayılı AB Tüzüğü

2.4. Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nin aşağıda yer alan hangi AB Tüzüğüne paralel olarak hazırlanmış olduğunu düşünüyorsunuz?

☐	852/2004/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	854/2004/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	853/2004/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	178/2002/EC sayılı AB Tüzüğü
☐	882/2004/EC sayılı AB Tüzüğü

2.5. Gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirleyen Yönetmelik sizce aşağıdakilerden hangisidir?

	Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
	Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik
	Gıda Hijyeni Yönetmeliği
	Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik
	Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

2.7. Süt ve süt ürünleri için belirlenmiş özel hijyen gereklilikleri sizce aşağıdaki Yönetmeliklerden hangisinde yer almaktadır?

	Gıda Hijyeni Yönetmeliği
	Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
	Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik
	Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik
	Gıda Etiketleme Yönetmeliği

2.6. 5996 sayılı Kanun kapsamında yayımlanan "Gıda Hijyeni Yönetmeliği"nin hükümlerine göre aşağıdakilerden hangisi sizce gıda işletmecisi için belirlenmiş genel ilkelerden biri olamaz?

	Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.
	Gıda güvenilirliğinin birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.
	Ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen özellikle soğukta muhafazası gereken gıdalarda, soğuk zincirin korunması gereklidir.
	Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle yetkili otoriteye aittir.
	Bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerinin ve sıcaklık kontrol gerekliliklerinin belirlenmesi gerekir.

2.8. Türk gıda mevzuatına göre, süt ürünleri üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü için belirlenmiş gereklilik aşağıdakilerden hangisi olduğunu düşünüyorsunuz?

	30 °C'de her mililitrede 300.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.
	30 °C'de her mililitrede 100.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.
	30 °C'de her mililitrede 1.000.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.
	40 °C'de her mililitrede 250.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.
	20 °C'de her mililitrede 350.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.

2.9. Türk gıda mevzuatına göre, süt ürünleri üretiminde kullanılacak çiğ inek sütü için belirlenmiş somatik hücre sayısının aşağıdakilerden hangisi olduğunu düşünüyorsunuz?

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Somatik hücre sayısı (her mililitrede) 300.000'den az olmalıdır. |
| ☐ | Somatik hücre sayısı (her mililitrede) 100.000'den az olmalıdır. |
| ☐ | Somatik hücre sayısı (her mililitrede) 1.000.000'den az olmalıdır. |
| ☐ | Somatik hücre sayısı (her mililitrede) 400.000'den az olmalıdır. |
| ☐ | Somatik hücre sayısı (her mililitrede) 200.000'den az olmalıdır. |

2.11 5996 sayılı Kanun gereği, 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran süt ve süt ürünleri işleyen işyerleri için, sizce aşağıdakilerden hangisi istihdamı zorunlu personelin meslek unvanları arasında yer almaz?

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Veteriner Hekim |
| ☐ | Gıda Mühendisi |
| ☐ | Ziraat Mühendisi(Gıda Bölümü) |
| ☐ | Ziraat Mühendisi(Süt Teknolojisi Bölümü) |
| ☐ | Kimya Mühendisi |

2.10. 5996 sayılı Kanun kapsamında yayımlanan "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik"e göre süt ve süt ürünleri üreten işletmeler sizce hangi kapsamda değerlendirilmektedir?

- | | |
|--------------------------|---|
| ☐ | Kayda tabi gıda işletmesi |
| ☐ | Sıhhi müesseseye tabi gıda işletmesi |
| ☐ | Yarı sıhhi müesseseye tabi gıda işletmesi |
| ☐ | Onaya tabi gıda işletmesi |
| ☐ | Hiçbiri |

2.12. 5996 sayılı Kanun kapsamında, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onay alması gereken süt ve ve süt ürünleri işleyen işletmelerden, onay almadan üretim yapanlara uygulanan ceza miktarının ne olduğunu düşünüyorsunuz?

- | | |
|--------------------------|-----------|
| ☐ | 5.000 TL |
| ☐ | 15.000 TL |
| ☐ | 2.000 TL |
| ☐ | 10.000 TL |
| ☐ | 20.000 TL |

2.13 AB'nin süt ve süt ürünleri için çıkardığı özel kurallar hakkında aşağıdaki maddelerden en çok bilgi sahibi olduğunuz 5 (beş) tanesini 1'den 5'e kadar sıralayınız.

☐	İşletme çevresi ile ilgili kurallar (bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri)
☐	Ham madde, yardımcı madde, katkı maddeleri ile ilgili kurallar (depolama ve saklama)
☐	İşyerinde kullanılacak su, buz ve buhar ile ilgili kurallar (Türk Gıda Mevzuatı'na uygunluk)
☐	İşletme içi ile ilgili kurallar (temizlik, sıcaklık, üretim tesisi mimari yapısı)
☐	Temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili kurallar
☐	Zararlı mücadelesi ile ilgili kurallar
☐	Ambalajlama/paketleme ve etiketleme ile ilgili kurallar (Türk Gıda Mevzuatı, hijyen)
☐	Aydınlatma ve havalandırma ile ilgili kurallar
☐	İzlenebilirlik ile ilgili kurallar (kayıtlar, kontroller)
☐	Onaylı çiftlikten gelen çiğ sütün nakli ile ilgili kurallar (tanker temizliği, çiğ süt sıcaklığı)
☐	Kabul edilen çiğ süt / süt ürünleri (süt tozu, krema, kazein vb.) ile ilgili kurallar (depolama, hat, onaylı işletmeden tedarik)
☐	Teknik donanım, alet-ekipman ile ilgili kurallar (güvenlik, koruma, ölçüm)
☐	Sıvı atık hatları ve katı atıkların depolanması ve uzaklaştırılması ile ilgili kurallar
☐	Personel hijyeni ile ilgili kurallar (sağlık raporu, kişisel temizlik, galoş)
☐	Nakliye ve depolama ile ilgili kurallar (temizlik, ortam koşulları, stoklama)
☐	Çiğ süt kabul kriterleri ile ilgili kurallar (süt sıcaklığı, koloni, somatik hücre sayısı, kalıntı ve bulaşan kontrolü)
☐	Eğitim ile ilgili kurallar (Hijyen, HACCP, farkındalık)
☐	Isıl işlem gereklilikleri ile ilgili kurallar (HACCP)
☐	Mikrobiyolojik kontrol ile ilgili kurallar (Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği)

3. Süt ve Süt Ürünleri Üreten Gıda İşletmelerine Yapılan Resmi Kontroller İle İlgili Düşünceler

3.1 İşyerime, 5996 sayılı Kanun kapsamında yapılan resmi kontrol sıklığını yeterli buluyorum.

☐	Fazla
☐	Görüş Yok
☐	Az

3.2 Resmi kontrol sonucunda olumsuzluk tespit edilmesi durumunda, işletmeme uygulanan ceza miktarlarını fazla buluyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

3.3 Resmi kontrollerde, işletmemde tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için mevzuat çerçevesinde tanınan yasal süre yeterlidir.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

3.4 Resmi kontroller, tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre yapılmaktadır.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

3.5 Resmi kontrollerde görev alan kontrol görevlileri, konusunda uzman, gerekli bilgi ve beceriye sahip nitelikli kişilerden oluşmaktadır.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

3.6 Resmi kontroller sonucunda, işletmemde yenilenmesinin gerekmesi durumunda resmi otorite tarafından mevzuat çerçevesinde belirlenmiş yasal süreyi yeterli buluyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

3.7 Resmi kontrollerde çok sık numune alınmaktadır.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

3.8 Gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla yapılan resmi kontrolleri etkin buluyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

3.9 Resmi kontrol sonucunda işletmemde olumsuzluk tespit edilmesi durumunda, yasal mevzuat çerçevesinde olumsuzluğun kamuoyu ile paylaşılmasını doğru buluyorum.

☐	Katılmıyorum
--------------------------	--------------

3.10 Yapılan resmi kontrollerde yaşadığınız en önemli sorun nedir?

☐	Ceza miktarlarının yüksek olması
☐	Çok sık işletmeme resmi kontrol

☐
☐
☐

Görüş yok
Katılıyorum

☐	yapılması
☐	Çok sık işletmemden numune alınması
☐	Mevzuatların çok sık değişmesi
☐	Diğer(Açıklayınız)

4. Süt ve Süt Ürünleri Üreten Gıda İşletmelerinin AB Mevzuatına Uyum Sağlama Konusu İle İlgili Düşünceleri

4.1 Türkiye'nin AB mevzuatına uyum sağlaması durumunda, bazı avantaj ve dezavantajları dikkate alarak sizce değişimin net etkisi ne olacaktır?

☐	Olumlu
☐	Etkilemez
☐	Olumsuz

4.2 Türkiye'nin kendi mevzuatını AB mevzuatına uyumlaştırma çalışmaları kapsamında, süt sektöründe rekabet durumunda genel anlamda nasıl bir değişim olacağını tahmin ediyorsunuz?

☐	Olumlu
☐	Etkilemez
☐	Olumsuz

4.3 Rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı işletmelerin kapanacağını düşünüyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.4 Süt sektörünün AB mevzuatına uyum sürecinde, çiğ süt üretimine yönelik AB süt hijyeni mevzuatına uyum çalışmaları (somatik hücre sayısı, toplam bakteri sayısı ve antibiyotik kalıntı düzeyleri vs.) kapsamında belirlenmiş kriterlere uyum konusunda tesisinizin işleme kapasitesine göre çiğ süt miktarını ülkemizde yeterli düzeyde buluyor musunuz?

☐	Yeterli
☐	Görüş yok
☐	Yetersiz

4.5 Türkiye’de çiğ süt için istenilen gerekliliklerin sağlanması hususunda, süt üreticisine destek olacak şekilde politika izlenmektedir.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.6 İşyerimde, üretim maliyetleri açısından diğer AB ülkeleriyle rekabet gücümü yaşayacağımı düşünüyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.7 Sokak sütçülüğünün ortadan kalkacağını düşünüyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.8 Süt sanayinde kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önleneceğini düşünüyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.9 Kaliteli çiğ süt temini için mevcut örgütlerin iyileştirilme sürecine gireceğini düşünüyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.10 Üretimde ihtisaslaşmaya ilişkin yapısal sorunların çözümüne yönelik gelişmeler kaydedileceğini düşünüyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.11 AB mevzuatına uyum sağlamak için işletmemin yenilenmesi için AB fonları ve ulusal kaynaklardan destek alabiliyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.12 Süt sektörünün AB mevzuatına uyum sürecinde, AB hijyen ve halk sağlığı standartlarına uyacak şekilde yenilenmesi kapsamında ilgili kuruluşlardan yeteri kadar destek aldığınızı düşünüyor musunuz?

☐	Yeterli
☐	Görüş yok
☐	Yetersiz

4.13 AB uyum sürecinde, sektörünüzün süt hijyeni ve diğer kriterlerle ilgili olarak AB mevzuatına uyum sağlama hususunda kamu kurum ve kuruluşlarının desteğini (eğitim, bilgilendirme vb.) yeterli buluyor musunuz?

☐	Yeterli
☐	Görüş yok
☐	Yetersiz

4.14 AB, gıda güvenilirliği, süt hijyen kriterleri konusundaki yaptırımlar nedeniyle işyerimdeki üretim maliyetlerin arttığını düşünüyorum.

☐	Katılmıyorum
☐	Görüş yok
☐	Katılıyorum

4.15 AB gıda mevzuatına uygun üretim yaptığınızı düşünüyor musunuz?

☐	Evet
☐	Hayır
☐	Görüş yok

4.16 Türkiye'nin AB'ne tam üyelik ve süt sektörü için geçiş süreci sonunda, süt sanayicisi bir takım avantaj ve dezavantajlarla karşılaşabilecektir. Avantajlar ve dezavantajlar, sanayici açısından ayrı ayrı olmak üzere aşağıda belirtilmiştir. Bu avantaj ve dezavantajları önem sırasına göre 1'den 6'ya kadar sıralayınız.

SANAYİCİ AVANTAJ

☐	Kaliteli çiğ süt temini
☐	Sanayicinin AB fonları ve ulusal kaynaklardan daha fazla destek alması
☐	Sokak sütçülüğünün ortadan kalkması
☐	Süt sanayinde kayıt dışı ekonominin azalmasıyla yurt içindeki haksız rekabetin önlenmesi
☐	Türkiye'nin kendine özgü yerel ürünleri için yeni pazar oluşması
☐	İstikrarlı ve sanayicinin önünü görmesine olanak veren politikalar

SANAYİCİ DEZAVANTAJ

☐	Üretim maliyetleri açısından diğer AB ülkeleriyle rekabet güçlüğü
☐	Rekabet ve uyum zorluğu yaşayan bazı işletmelerin kapanması sonucu oluşan istihdam problemi
☐	AB'ye uyuma ilişkin hijyen kuralları nedeniyle sanayinin talep ettiği miktarda sütü, ülke içinden karşılayamaması
☐	Gıda güvenilirliği ve süt hijyeni gibi koşullarda AB mevzuatına uyum sonucu üretim maliyetlerinin artması
☐	AB'ye uyum sürecinde hijyen kriterlerinin yerine getirilmesinde, resmi kontrol yetkisine sahip yetkili otorite ile yaşanacak sıkıntılar (ceza, numune alma sıklığı, vb.)
☐	Üretim maliyetlerinin artmasıyla birlikte iç pazarda tüketimin azalması

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Soner TÜRKMEN

Doğum Yeri : Diyarbakır

Doğum Tarihi : 08.03.1978

Medeni Hali : Evli

Yabancı Dili : İngilizce

Eğitim Durumu (Kurum ve Yıl):

Lise : Ankara Cumhuriyet Lisesi-1995

Lisans : Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü-2001

Yüksek Lisans: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim
Dalı (Kasım 2017)

Çalıştığı Kurum/Kurumlar ve Yıl:

Savaş Yemek ve Ece Yemek-Ankara : 2002 Mart-2004 Kasım

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı-Gümüşhane Tarım İl Müdürlüğü : 2004 Kasım-
2007 Haziran

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı-Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü: 2007 -