

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
ANKARA ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**ANKARA TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜNÜN 2005 YILI  
İÇERİSİNDE YAPMIŞ OLDUĞU GIDA DENETİM  
HİZMETLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ**

**Sedat MOCAN**

**SAĞLIK YÖNETİMİ ANABİLİM DALI  
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN  
Prof. Dr. Nilgün SARP**

**2006-ANKARA**

Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü  
Sağlık Yönetimi Yüksek Lisans Programı  
çerçevesinde yürütülmüş olan bu çalışma, aşağıdaki jüri tarafından Yüksek Lisans  
Tezi olarak kabul edilmiştir.

Tez Savunma Tarihi: 14.07.2006

Doç. Dr. Birgül PİYAL  
Ankara Üniversitesi  
Jüri Başkanı

Prof. Dr. Nilgün SARP  
Ankara Üniversitesi

Doç. Dr. Ezel Afsun ESATOĞLU  
Ankara Üniversitesi

Yrd. Doç. Dr. Ahmet Münir ACUNER  
Ankara Üniversitesi

Yrd. Doç. Dr. Ömer Rıfki ÖNDER  
Ankara Üniversitesi

## ÖNSÖZ

Teknolojik, ekonomik ve sosyo-politik değişmeler doğal kaynaklar üzerinde baskıyı artırmıştır. Tarımsal alanlar küçülmektedir. Ürün kalitesini ve miktarını artırmayı amaçlayan bilimsel çabalar de devam etmektedir. Küreselleşme ve artan turizm hareketleri gıda maddelerinin ve gıda kaynaklı hastalıkların dünyanın her köşesine yayılmasına neden olmaktadır. Yaşam koşullarındaki değişme, tüketici beklentilerini etkilemekte ve tüketiciler; kolay hazırlanan, sağlıklı, güvenilir ve kaliteli gıda maddelerini talep etmektedirler.

Gıda güvenliği ulusal ve uluslararası düzeyde tartışılan önemli bir kavram olmuştur. Tüketicilerin sağlığını korumak, ekonomik zararlarını önlemek, gıda ve işgücü kayıplarını azaltmak, gıda ticaretini ahlaklı ve uyumlu hale getirmek için gıda kanunları, normları ve standartları çıkarılmaktadır.

Bu araştırmada, Ankara Tarım İl Müdürlüğünün 2005 yılında yapmış olduğu gıda denetim hizmetleri değerlendirilip, ilgili kurum ve kuruluşlara planlamalarda yardımcı olmak amaçlanmıştır. Araştırmanın hazırlanması sırasında hiçbir yardımı esirgemeyen ve bana yol gösteren danışman hocam Prof. Dr. Nilgün SARP'a, istatistiksel analizlerin yapılmasında katkıda bulunan kıymetli arkadaşlarım Öğretim Görevlisi Bayram GÖKTAŞ, Öğretim Görevlisi Dr. Mehmet TOP ve Yüksek Gıda Mühendisi Dr. Hasret ULU'ya, verilerin taranmasında yardımlarını esirgemeyen Ankara Tarım İl Müdürlüğü Denetim Şube Müdürlüğünde çalışan değerli mesai arkadaşlarıma, araştırma için izin veren başta Ankara Tarım İl Müdürü Mustafa İSLAMOĞLU, Müdür Yardımcısı Atila İŞILDAR, Kntrol Şube Müdürü Faruk ŞEN ve İdari Mali İşler Müdürü Ramazan MACİT'e, özveri gösteren sevgili eşim Aynur MOCAN'a ve kızlarıma sonsuz teşekkür ederim.

## İÇİNDEKİLER

Kabul ve Onay.....	II
Önsöz .....	III
İçindekiler.....	IV
Kısaltma ve Simgeler .....	VI
Tablolar.....	VII
<b>1. GİRİŞ .....</b>	<b>1</b>
1.1. Sağlık Hizmetleri .....	4
1.2. Denetim .....	5
1.3. Gıda Denetimi .....	8
1.3.1. Gıda Güvenliği .....	9
1.3.2. Kalite Güvenliği .....	13
1.3.3. Gıda Güvenlik ve Kalite Güvence Sistemleri .....	14
1.3.4. Kritik Denetim Noktalarında Tehlike Analizi (Hazard Analysis Critical Control Points- HACCP) .....	16
1.3.4.1. HACCP İlkeleri .....	18
1.3.5. İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practice-GMP) .....	19
1.3.6. İyi Hijyen Uygulamaları (Good Hygiene Practice-GHP) .....	20
1.3.7. İyi Laboratuvar Uygulamaları (Good Laboratory Practice-GLP) .....	20
1.3.8. Yabancı Ülkelerde Devlet Gıda Güvenliği Yönetimi .....	21
1.3.9. Gelişmiş Ülkelerde Gıda Denetim Uygulamaları.....	21
1.3.9.1. Amerika Birleşik Devletler .....	21
1.3.9.2. İngiltere .....	22
1.3.9.3. Almanya .....	23
1.3.9.4. Fransa .....	24
1.3.9.5. Hollanda .....	24
1.3.9.6. İsveç .....	24
1.3.10. Türkiyede Gıda Konusunda Yasal Düzenlemeler .....	24
1.3.11. Avrupa Birliği Sürecinde Gıda Güvenliği .....	30
1.3.12. 28 Şubat 2002 Tarih ve 178 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği .....	30
1.3.12.1. Avrupa Gıda Güvenlik Otoritesi ( European Food Safety Authority- EFSA) .....	32
1.3.12.2. EFSA'nın Görevleri .....	32
1.3.12.3. EFSA'nın Organizasyon Yapısı .....	33
1.3.13. 29 Nisan 2004 Tarih ve 852 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği .....	34
1.3.14. 29 Nisan 2004 Tarih ve 853 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği .....	35
1.3.15. 29 Nisan 2004 Tarih ve 854 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği .....	36
1.3.16. 29 Nisan 2004 Tarih ve 882 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği .....	37
1.3.17. Araştırmanın Amacı.....	38
1.3.18. Araştırmanın Önemi .....	38

2. GEREÇ VE YÖNTEM .....	39
2.1. Araştırmanın Yapıldığı Yer ve Özellikleri.....	39
2.2. Araştırmanın Modeli .....	40
2.3. Evren ve Örneklem .....	40
2.4. Veri Toplama Yöntemi .....	40
2.5. Varsayımlar .....	41
2.6. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	41
2.7. Analiz ve Değerlendirme .....	41
3. BULGULAR .....	43
3.1. Gıda Üretim Yerlerinin Tanımlayıcı Bulguları .....	43
3.2. Gıda Üretim Yerlerinin Sektörler Açısından İncelenmesi .....	46
3.3. Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Tanımlayıcı Bulguları.....	58
3.4. Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörler Açısından İncelenmesi.....	60
4. TARTIŞMA.....	72
5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER.....	75
ÖZET .....	80
SUMMARY .....	81
KAYNAKLAR.....	82
EKLER.....	86
Ek 1. İzin Yazısı .....	86
Ek 2. Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve Denetim Formu.....	86
Ek 3. Gıda Satış ve Toplu Tüketim ve Satış Yerlerine Ait Denetim ve Denetim Formu.....	86
ÖZGEÇMİŞ.....	93

**KISALTMA VE SİMGELER**

CCP	Critical Control Points (Kritik Kontrol Noktaları)
EFSA	European Food Safety Authority (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi)
EPA	Environmental Protection Agency (Çevresel Koruma Ajansı)
FAO	Food And Agriculture Organization (Gıda ve Tarım Organizasyonu)
FDA	Food and Drug Administration (Gıda ve Ecza Dairesi)
GHP	Good Hygiene Practice (İyi Hijyen Uygulamaları )
GLP	Good Laboratory Practice (İyi Laboratuvar Uygulamaları)
GMP	Good Manufacturing Practice (İyi Üretim Uygulamaları )
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi)
TGK	Türk Gıda Kodeksi
WHO	World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)
$\bar{X}$	Aritmetik Ortalama
SD	Standart Sapma
$X^2$	Ki-Kare
f	Frekans
%	Yüzde

## TABLOLAR

<b>TABLO 3.1.1.</b> Gıda Üretim Yerlerinin Sektörlere Göre Dağılımı .....	43
<b>TABLO 3.1.2.</b> Gıda Üretim Yerlerinin Ceza Alma, Denetlenme Sayısı, Denetlenme Türü, Üretim İzni Olma Durumlarına Göre Dağılımı .....	44
<b>TABLO 3.1.3.</b> Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Ceza Alma Nedenlerine Göre Dağılımı .....	45
<b>TABLO 3.2.1.</b> Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı .....	46
<b>TABLO 3.2.2.</b> Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Denetim Sayılarına Göre Dağılımı .....	46
<b>TABLO 3.2.3.</b> Gıda Üretim Yerlerinin Sektörlerinin Denetim Türlerine Göre Dağılımı .....	47
<b>TABLO 3.2.4.</b> Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Üretim İzninin Olup Olmaması Durumuna Göre Dağılımı .....	48
<b>TABLO 3.2.5.</b> Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Asgari Teknik ve Hijyenik Koşullara Sahip Olup Olmaması Nedeniyle Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı .....	49
<b>TABLO 3.2.6.</b> Sektörel Bazda Gıda Üretim Yerlerinden Alınan Numunelerin Sonuçlarının Türk Gıda Kodeksine Uygun Olup Olmaması Nedeniyle Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı .....	50
<b>TABLO 3.2.7.</b> Gıda Üretim Yeri Boyutlarının Ortalama ve Standart Sapmaları.....	51
<b>TABLO 3.2.8.</b> Gıda Üretim Yeri Sektörlerinin Boyutlar Açısından Birbirleri İle Karşılaştırılması .....	52

<b>TABLO 3.3.1.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Dağılımı .....	58
<b>TABLO 3.3.2.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörlere Göre Dağılımı .....	58
<b>TABLO 3.3.3.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Ceza Alma, Denetlenme Sayısı, Denetlenme Türü ve Üretim İzinsiz Mal Satmaktan Ceza Alma Durumlarına Göre Dağılımı .....	59
<b>TABLO 3.4.1.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri Sektörlerinin Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı .....	60
<b>TABLO 3.4.2.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri Sektörlerinin Üretim İzinsiz Mal Satmaktan Dolayı Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı .....	61
<b>TABLO 3.4.3.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörlerinin Denetim Sayısına Göre Dağılımı .....	62
<b>TABLO 3.4.4.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri Sektörlerinin Denetim Türlerine Göre Dağılımı .....	63
<b>TABLO 3.4.5.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörlerinin Portör Muayenesi Yaptırıp Yaptırmama Nedeniyle Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı.....	64
<b>TABLO 3.4.6.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Boyutların Ortalama ve Standart Sapmaları .....	65
<b>TABLO 3.4.7.</b> Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Boyutlar Açısından Birbirleri İle Karşılaştırılması .....	66
<b>TABLO 3.4.8.</b> Gıda Satış Yeri Sektörlerinin Boyutlar Açısından Birbirleri İle Karşılaştırılması .....	69

## 1. GİRİŞ

İnsanların yaşamlarını sürdürmek, fiziksel ve mental gelişimlerini sağlamak için, sağlıklı beslenmeleri, yeterli miktarda gıda alabilmeleri ve bu gıdaların sağlık yönünden güvenli ve kaliteli olması gerekliliği insan haklarının temelini oluşturur.

Sağlıklı beslenmenin üç temel ögesi; gıda güvencesi, gıda güvenliği ve sağlıklı tüketimdir. Gıda güvencesi; insanın sürekli ve yeterli gıda sağlanmasını, gıda güvenliği; sağlıklı gıda sağlanmasını, sağlıklı tüketim ise dengeli beslenmeyi ifade etmektedir ( Creating Supportive Environments For Health, 1996; s.:64).

Türkiyede hızlı nüfus artışı ve buna bağlı olarak kentlerde nüfus yoğunlaşması, plansız kentleşme ve buna bağlı olarak alt yapı yetersizliği , ekonomik güçsüzlük, gıda tüketim alışkanlıklarının değişmesi ve buna bağlı olarak toplu tüketim yerlerinin ve sokaklarda satışın artması, gıda kaynaklı hastalıklar ve zehirlenme vakalarındaki artış, eğitim yetersizliği gibi olumsuzluklar gıda üretimi, dağıtımını ve tüketimine yönelik sorunları derinleştirmektedir (Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2001; s.: 49-51).

Avrupa Birliği ülkeleri ile kıyaslandığında Türkiyenin, yüzölçümü ve nüfus bakımından büyük bir ülke olması, özellikle küçük çaplı üretim yapan kayıt ve denetim dışı işletmelerin fazlalığı, gıda denetim hizmetlerinin yetersiz oluşu, ekonomik ve sosyal yapısı, gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar arasında yer almaktadır.

Çok çeşitli tarım ürünlerine sahip olan Türkiye de, bu ürünlerin en iyi biçimde değerlendirilebilmesi, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi, toplumun sağlıklı ve kaliteli gıda tüketmesi, gıda sektöründe uluslararası ortamda rekabet edebilmesi için gıda güvenliği hizmetlerine önem verilmesi gerekmektedir ( II. Tarım Şurası, 2004; s.:285-297).

Gıda güvenliği konusunda yapılan tüm çalışmaların amacı, toplumun sağlığını korumaktır. Sağlık, dünyanın pek çok ülkesinde olduğu gibi Türkiye içinde önemli ve büyük bir sektördür.

Sağlığın kısaca kabul görmüş tanımı; “yalnızca hastalık ve sakatlığın olmayışı değil insanın bedensel, ruhsal ve sosyal yönden tam bir iyilik hali içerisinde olması” olarak tanımlayabiliriz. Sağlığı etkileyen faktörler de şöyle sıralanmaktadır (Bilir, Güler, 1997. s.: 8-10).

#### 1.Bünyesel Faktörler

- Gen yapısı, hormon ve metabolizma bozuklukları

#### 2.Çevresel Faktörler

##### a. Biyolojik Çevre

- Mikroorganizmalar
- Vektörler
- Parazitler
- Bitkisel ve hayvansal gıdalar

##### b. Fiziki Çevre

- Su
- Barınak
- Atıklar; insan ve hayvansal atıklar, kimyasal atıklar
- İklim, ısı, rutubet ve ışık
- Ses ve gürültü
- Kaza

##### c. Psiko-sosyal ve ekonomik faktörler

Sağlık evrenseldir ve insan hakkıdır. Sağlık hizmeti öncelikle sağlam insana götürülen bir hizmettir. 21. yüzyılda, sağlık alanında hedeflenen en temel konu; yalnızca daha uzun bir yaşam değil, yaşam kalitesinin de yükseltilmesidir.

Gıdalar sağlığı etkileyen faktörler arasında ve biyolojik çevre başlığı altındadır. İnsan yaşamının en temel ögesi olan gıdalar, hammaddeden mamül maddeye kadar olan süreçte gereksinimlere yanıt verebilecek nitelikte olmalıdır. Gıdaların besin değerlerinin bozulmadan üretilmesi dış çevreden bulaşma olmadan tüketiciye kadar güvenli bir biçimde ulaşması gerekmektedir. Son yıllarda gerek görsel basın, gerekse yazılı basında da izlenen gıda sektöründeki sağlıksız üretimler, kaliteli gıda, gıda güvenliği, gıda denetimi gibi kavramların önemini artırmıştır.

Gerek ulusal gerekse uluslararası alanda Dünya Ticaret Örgütü Sağlık ve Bitki Anlaşması gereklerini yerine getirmek ve aynı zamanda da Avrupa Birliği ile Gümrük Birliği'ne uyum sağlamak için Türkiye'de bu alanda yapılan çalışmalar önem kazanmıştır. Bu anlamda 1995 yılında 560 Sayılı Gıdaların Üretim, Tüketim ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname çıkarılmıştır. Bu kararnameye göre gıda güvenliği, gıda kontrolleri ve dış ticaret aşamalarından Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, gıda satış noktalarından ise Sağlık Bakanlığı yetkili kılınmıştır. (Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2001; s.: 49-51).

Sağlık Bakanlığı, gıda güvenliğine ilişkin hizmetlerini, merkezde Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, sahada ise, İl Sağlık Müdürlükleri aracılığı ile yürütmektedir. Bu hizmetlerin laboratuvar desteği, Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığına bağlı Bölge Hıfzıssıhha Enstitüsü Halk Sağlığı Laboratuvarları tarafından sağlanmaktadır (Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2001; s.: 49-51).

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bu hizmetleri merkezde Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, sahada İl Tarım Müdürlükleri aracılığı ile yürütmektedir. Laboratuvar destek hizmetleri ise İl Kontrol Laboratuvarlarınca sağlanmaktadır.

Gıda üretim, tüketim ve denetlenmesi konusunda iki bakanlık yetkili kılınmış iken, uygulamada belediyelerin de verilen yetkilere göre görev yapması, bu konuda

çok başlı bir sistemi doğurmuştur. Bu durumu d¼zeltmek amacıyla 24.05.2004 tarihinde 5179 Sayılı Kanunla yetkilerin t¼m¼ Tarım ve K¼yiřleri Bakanlığına devredilmiştir.

Bu kanuna g¼re; gıda sicil, çalışma ve üretim izinleri, üretim, satış ve toplu t¼ketim yerlerinin denetimi Tarım ve K¼yiřleri Bakanlığı tarafından y¼r¼t¼lmektedir. Gıdaların denetimi de ilgili bakanlığın il m¼d¼rl¼klerinde yer alan kontrol şubesi tarafından yerine getirilmektedir.

### **1.1. Sağlık Hizmetleri**

Kişilerin ve toplumların sağlıklarını korumak, hastalandıklarında tedavilerini yapmak, tam olarak iyileşmeyiip sakat kalanların başkalarına bağımlı olmadan yaşayabilmelerini sağlamak ve toplumların sağlık d¼zeylerini y¼kseltmek için yapılan planlı çalışmaların t¼m¼ne “ sağlık hizmetleri” denir (Bertan, G¼ler, 1995; s.: 374-382).

Sağlık hizmetleri ue ayrılır.

#### **1. Koruyucu sağlık hizmetleri**

##### **a. Kişiye y¼nelik koruyucu sağlık hizmetleri**

- Bağışıklama
- İlaçla koruma
- Erken tanı
- İy beslenme
- Aile planlaması
- Sağlık eğitimi

##### **b. Çevreye y¼nelik koruyucu sağlık hizmetleri**

- Atıkların zararsız duruma getirilmesi
- Temiz su sağlanması
- evre kirliliğinin ¼nlenmesi
- Gıda denetimi

#### **2. Tedavi edici sağlık hizmetleri**

##### **a. Birinci basamak tedavi edici sağlık hizmetleri**

- b. İkinci basamak tedavi edici sağlık hizmetleri
  - c. Üçüncü basamak tedavi edici sağlık hizmetleri
3. Rehabilitasyon hizmetleri
- a. Tıbbi rehabilitasyon hizmetleri
  - b. Sosyal rehabilitasyon hizmetleri

Toplumu ve onu oluşturan bireylerin sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında, huzurlu ve güvence altında varlığını sürdürebilmesinde en önemli etkenlerden biri yeterli ve dengeli beslenmedir.

Beslenme; büyüme ve gelişme, yaşamın sürdürülmesi, sağlığın korunması ve geliştirilmesi için gıdaların tüketilmesidir. Sağlıklı bir yaşam ancak gıda güvencesi ve gıda güvenliğinin sağlanması ile sürdürülebilir (Soydemir, 1992; s.:117).

Gıda güvencesi ve güvenliğinin sağlanması, sağlığın korunması ve geliştirilmesi, hastalıkların önlenmesi, çevrenin korunması ve sosyo- ekonomik gelişmenin sağlanması amacıyla politikalar oluşturulurken gıda ve sağlık kavramlarının birlikte ele alınması gerekmektedir (VII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, 2001).

## **1.2. Denetim**

Hizmetlerin sunumunda ortaya çıkan sorunları belirlemek, hizmetlerin etkinlik ve verimliliğini değerlendirmek ve artırmak için denetim yapılması zorunludur.

Denetim; kontrol, gözden geçirme, revizyon, nezaret, teftiş gibi anlamlarda kullanılmakla beraber, denetim kavramı yönetim olgusu içerisinde ele alınmaktadır. Denetimin yabancı dillerde karşılığı iki kelime (supervision, inspection) olup, benzer yanları olmakla birlikte bu ikisi birbirinden farklı kavramlardır. Türkiye’de bu iki kavramı ayırt edebilmek için denetim (supervision) ve teftiş (inspection) deyimleri kullanılmaktadır. Klasik anlamda teftiş; hizmetin mevzuata uygun yürütülüp yürütülmediğini incelemek, denetim ise; yapılan hizmetlerin verimli, etkili ve başarılı

olmasını sağlamak için uygulanan değerlendirici, yol gösterici ve kolaylaştırıcı işlemler bütünü olarak tanımlanabilir (Bertan, Güler, 1995; s.: 374-382).

Yönetim yapımızda soruşturma açarak faaliyetlerin mevzuata uygunluğunun denetimine teftiş, denilirken devamlılık içeren ve hala yapılmakta olan faaliyetler üzerinde yapılan ve faaliyetlerin gelişmesine yardımcı olma fonksiyonları taşıyan mekanizmaya denetim denilmektedir (Köse, 2000; s.: 5-18)

Türk Dil Kurumu tarafından “ denetim”; bir işin doğru ve yönetime uygun olarak yapılıp yapılmadığını incelemek, murakabe etmek, teftiş etmek, kontrol etmek biçiminde tanımlanmaktadır. Konuşma dilinde denetim anlamını taşıyan ve aynı anlamda kullanılan “araştırma, inceleme, revizyon kontrol, teftiş gibi” birçok sözcük vardır. Teftiş; Arapça “fetş” kökünden gelen bir sözcük olup, işlerin iyi yürütölüp yrütölmediğini anlamak için yapılan inceleme anlamında kullanılmaktadır. Teftiş işini yapan kimseye müfettiş denir. Revizyon (inceleme, audit) Latince “revidere” kökünden gelmekte olup, gözden geçirmek, tekrar bakmak, tekrar incelemek, teşhis etmek gibi anlamlar taşır. Revizyon daha önce yapılmış olan işlemleri; nitelikleri, oluşumları bakımından defter kayıtlarına, kanıtlayıcı belgelere dayandırılmak yoluyla, eleştirel bir görüşle yeniden ele alıp analiz etmeyi hedefler. Revizyon işini yapan kişiye revizr denir. Kontrol, çok geniş ve kapsamlı bir kavram olup, Latince “contra” ve “rotolus” kelimelerinden türemiştir. Karşıt veya diğer bir kayıt ve belge aracılığıyla bir şeyin doğruluğunu incelemek, araştırmak ve soruşturmaktır. Teftiş, denetim, revizyon terimlerinin tümünün içeriğinde kontrol anlamı bulunmaktadır. Kontrol, yalnız araştırma ve inceleme ile yetinmez, denetime esas olacak lütleri ve fiili sonuçların bu ölçütlerden sapmalarını ve bu sapmaların düzeltilmesi için mümkün olan önlemleri de saptar ve gösterir (Kenger, 2001)

Bir işlev olarak denetim, yönetimin belli başlı beş temel işlevinin (1.planlama, 2.örgütleme, 3.yöneltme, 4.eşgüdümleme, 5.denetim) sonucusunu oluşturmaktadır.

Denetimin amacı genel olarak:

1. Aksaklıkların belirlenmesi

2. Nedenlerin bulunması

3. Bu nedenlerin ortadan kaldırılması olarak belirtilebilir.

Denetim sisteminin bileşenleri:

1. Denetimin amacı, beklenen yararları

2. Değerlendirme ölçütleri

3. Denetimin zamanlaması

4. Denetimin yeri

5. Denetim teknikleri

6. Denetçinin görevleri, eğitimi, nitelikleri olarak belirtilmektedir (Şenel, 2006).

Denetim türlerini aşağıdaki gibi sınıflayabiliriz (Kenger, 2001)

1. Denetimin amacı yönünden türleri.

a. Finansal denetim (audit of financial statements). Bir işletmenin, finansal tablolarını önceden belirlenmiş kriterlere göre incelenmesidir. Bu denetim bağımsız denetçiler ve kamu denetçileri tarafından yürütülür.

b. Uygunluk denetimi (compliance, regularity, audit). Bir örgütün mali işlemlerinin ve faaliyetlerinin belirlenmiş yöntemlere, kurallara veya mevzuata uygun olup olmadığını belirlemek amacıyla incelenmesidir. İç denetçiler, dış denetçiler ile kamu denetçileri tarafından yürütülür.

c. Performans denetimi (operational audit, permormance audit) Bir örgütün faaliyetlerinin verimlilik ve etkinliğini değerlendirmek amacıyla bu faaliyetlerle ilişkili usul ve yöntemlerin uygulanışının gözden geçirilmesidir. Kamu ve özel sektör işletmelerinde iç denetçiler tarafından, ayrıca kamu kuruluşlarında kamu denetçileri tarafından yürütülür.

d. Ekonomik denetim (Economic audit). Finansal tablolar, uygunluk ve performans denetimlerinin birlikte yürütüldüğü ve raporlandığı bir denetim türüdür.

## 2. Denetimin statüsüne göre türleri.

a. İç denetim (internal audit). Örgüt faaliyetlerinin ve uygulayıcılarının yaptıkları işlem ve işlerin uygunluk ve etkinliğinin, mevzuat, finansal, muhasebe ve diğer tüm yönlerden iç denetçiler tarafından araştırılıp, incelenip üst yönetime rapor edilmesidir.

b. Dış denetim (external audit)). Örgütün bağımsız ve farklı bir tüzel kişiliği olan denetim organı, grubu veya kişisi tarafından denetlenmesidir.

b.1. Bağımsız denetim (independent audit). Müşterilerine profesyonel denetim hizmeti sunan, kişi ya da denetim firmasına bağlı olarak çalışan denetçiler tarafından işletmenin talebi üzerine, finansal tabloların denetimi ile uygunluk ve performans denetimlerinin yapılmasıdır.

b.2. Kamu denetimi (state audit, supervision). Görev ve yetkilerini yasalardan alan ve kamu adına, kamunun ihtiyaçlarını karşılamak üzere denetim yapan kişi ve kurumlarca gerçekleştirilen finansal tablolar, uygunluk ve performans denetimlerini ifade eden kamusal bir fonksiyondur.

c. Yüksek denetim (supreme audit). Anayasal dayanağı ve meslek mensuplarının yasal güvencesi olan, bazı ülkelerde yargısal yetkilerle donatılmış, bağımsız ve özerk denetim kuruluşları tarafından kamu kurum ve kuruluşlarının tamamı üzerinde parlamentolar adına yapılan denetimdir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından, kamu sağlığı yararı adına, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin yanında, bu işyerlerinin ürettiği ve sattığı gıdaların yürürlükteki mevzuat ve yasalara uygunluğunu kontrol ederek gıda denetim hizmetleri yerine getirilmektedir.

### 1.3. Gıda Denetimi

Günümüzde gıda teknolojisindeki gelişmelerin yanı sıra toplumumuzun yaşam düzeyi de giderek yükselmekte, gıda üretim ve tüketiminde yeni gelişmeler

ortaya çıkmaktadır. Tüketicilerin, daha çok işlenmiş gıda maddelerine yönelmesi, gıda maddeleri üreten ve hazırlayan gıda sanayini de büyük bir gelişme içerisine itmiş bulunmaktadır. Bu durumda tüketime sunulan çok sayıdaki değişik gıda maddelerinin denetimi de önem kazanmış bulunmaktadır. Denetimlerin nasıl yapılacağı ise ülkelerinin bu konuda hazırlamış oldukları yasa, tüzük ve yönetmeliklerde açıkça ortaya konmuştur. Türkiye’de de gıda denetimi yürürlükteki mevzuata göre ve ilgili yasaların yetki verdiği kurumlar tarafından yapılmaktadır.

Gıda denetimi; ‘tüketime sunulan gıda maddelerinin kalite özelliklerinin mevzuata uygunluğunun belirlenmesi’ olarak tanımlanabilir (560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname, 1995). Gıda denetimi; sağlıksız gıdaların tüketime sunulmasının engellemek için, gıda üretim ve satış yerlerini mevzuata göre denetleyerek, gerektiğinde numune alınması, numune analiz sonuçlarının standartlara uygun çıkmaması durumunda, bu tür işyerlerine idari para cezası ya da iş yeri kapatma cezası gibi yaptırımların uygulanmasıdır (Akdur, 1998; s.:610).

Gıda denetiminde amaç; tüketicilerin ekonomik açıdan ve sağlık bakımından korumak, sağlıksız ve kalitesiz ürünlerin piyasaya sürülmesini önlemek, toplumun yeterli ve dengeli beslenmesini sağlamak, işlenmiş gıda maddelerinin kalitesini yükseltmek, üretimden tüketime dek tüm aşamalarda kayıpların önlenmesini sağlamak, mevzuata ve standartlara uygun üretim yapan işletmeleri haksız rekabetten korumaktır.

Gıdaların insan sağlığı açısından bu öneminin yanında bir diğer önemli husus da, bu maddelerin aynı zamanda dış ticaretimizde önemli bir yer işgal etmesinden kaynaklanmaktadır. Dış dünya ile artan ticari ilişkilerimizin devamlılığı, dünyaca kabul edilmiş standartlarda gıda üretimini gerekli kılmaktadır. Bu konunun Gümrük Birliği ile daha da önem kazandığı açıktır (Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2006).

### **1.3.1. Gıda Güvenliği**

Aile yapısında ve ailenin ekonomik durumunda meydana gelen değişimler

sonucu her gün daha çok insan ev dışında beslenmektedir. Bireylerin yaşam biçimine bağlı olarak yemek fabrikaları gibi kaynaklardan toplu beslenmeye ya da ayaküstü beslenmeye yönelmesi, gıda güvenliği ve beslenme sorunlarını ortaya çıkarmaktadır (VII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, 2001).

Günümüzde kırsal kesimden kentsel alanlara göç ve iletişimdeki çok hızlı gelişmeler, çeşitli şekillerde işlenmiş ve işlem görmüş gıda ürünlerinin kullanımını büyük ölçüde artırmıştır. Ham madde kaynaklarından tüketilmeye dek geçen ve gıda zinciri olarak adlandırılabilir aşamalarda çok çeşitli madde ve malzemelerle temas eden ve işlemlere tabi tutulan gıda ürünleri, insan sağlığı üzerinde doğrudan etkili öğelerdir. Gıdaların neden olduğu hastalıkların çoğu, tarladan sofraya gelinceye değin geçen aşamalarda, biriken yanlışlardan kaynaklanır. Bu yüzden gıda ürünlerinin insan sağlığı açısından olumsuz etkiler oluşturabilecek öğeler içermemesi ve güvenli olması büyük önem taşır (Türker, Seven, 2003; s.: 28-34).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini;

- Mikrobiyolojik tehlikeler,
- Kimyasal tehlikeler,
- Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi,
- Yeni teknolojiler,
- Bina kapasiteleri başlıkları altında sınıflandırmıştır (II. Tarım Şurası, 2004; s.: 285-297).

Altmışlı yılların başından beri Avrupa Birliği, yiyeceklerin kesin olarak güvenilir olmasını sağlamak amacı ile kapsamlı kurallar geliştirmiştir. Bu kurallar; üretimin tüm aşamalarında, işleme, dağıtım sırasında ve perakende zincirinde mükemmel olarak yapılan resmi (yetkilendirilmiş) veteriner hekim muayenelerini, denetim ve testleri içerir. Avrupa Birliği ülkelerine üçüncü ülkelerden getirilen ürünler için de bu denetimlerin yapılması gereği vardır (Altuntaş, 2006).

Gıda güvenliği; gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların giderilmesi için alınan önlemler bütünü olarak tanımlanabilir ( 5179 Sayılı

Kanun, 25771 Sayılı Yönetmelik).

Gıda güvenliği kavramını FAO (Gıda ve Tarım Organizasyonu) /WHO Codex Alimentarius Uzmanlar Komisyonu; “sağlıklı kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların; üretim, işleme, saklama, ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” olarak tanımlamıştır ( II. Tarım Şurası, 2004; s.: 285-297).

Gıda güvenliği, bütün insanların etkin ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin gereksinimlerini ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan erişmeleri ve sürdürmeleri durumudur. Son yıllarda gıda güvenliğinin tanımı yapılırken tanım kapsamına gıda hijyeni boyutu da dahil edilmektedir. ”Tarladan sofraya” ya da “çiftlikten sofraya” diye de ifade edilmeye çalışılan tanımlar, insan sağlığını gıda tüketimi ile oluşan risklerden korunarak gıdaya ulaşmaları durumu eklenerek ifade edilmektedir (Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, 2003).

Bir başka tanıma göre gıda güvenliği; ”tüm insanların düzenli bir biçimde etkin ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan beslenme gereksinimlerini ve önceliklerini karşılayabilmek için yeterli, sağlıklı ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmektir” (Yavuz, 2003).

Tüketicilerin sağlık ve beslenme gereksinimlerini eksiksiz olarak sağlamaya yönelik tüm beklenti ve gerekliliklerinin karşılandığı, yasal norm ve kurallara uygun ürünler, ”güvenli gıda” olarak tanımlanabilir. Bu sonuca ulaşmayı sağlayan üretim uygulamaları da “gıda güvenliği” kapsamında yer almaktadır. Gıda güvenliğini tehdit eden gıda zehirlenmelerine yol açabilen tehlikeler fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik gruplar altında çok boyutlu olarak incelenmektedir (Topal, 2001; s.:114-135).

Bir başka tanıma göre güvenli gıda; amaçlandığı biçimde hazırlandığında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle tüketime uygun olan besin değerlerini kaybetmemiş gıda maddesidir. (Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, 2001).

Son ürünün duyuşal olarak en üst ve beğenilir düzeyde olması, ancak ürünün mikrobiyolojik açıdan limitlerin üstünde olması, bir anlam ifade etmeyeceği gibi, tam tersi olarak, son ürünün mikrobiyolojik limitlerin içinde olmasına karşı duyuşal kalitesinin kötü olması da bir anlam ifade etmeyecektir. Bir başka deyişle, hem duyuşal açıdan kaliteli hem de güvenli ürün sağlanabilmesi ancak gıda güvenliği ile olanaklıdır (Light and Walker,1990; s.:27-29).

Gıda güvenliği ve tüketicinin korunması, toplumun devlete yüklediği önemli bir sorumluluktur. Gıda güvenliğinin temel ilkelerini řu başlıklar altında toplanmaktadır (Pala, 2005; s.: 10);

1. Kapsamlı ve entegre yaklaşım
2. Etketif ve dinamik gıda politikası
3. Risk analizine dayalı denetim sistemi
4. İzlenebilirlik sistemlerinin uygulanması
5. Saydamlık -Açıklık
6. Sorumlulukların net olarak tanımlanması
7. Bilimsel danışma sistemi

Gıda sanayinde kalite ve ürün güvenliğinin sağlanmasına yönelik çeşitli sistemler ve bunların kapsadığı faaliyetler, birbirini tamamlayıcı niteliktedir. Üretim ve hizmete yönelik kuruluşlarda, söz konusu faaliyetler çerçevesinde, kalite ve ürün güvenliği uygulamaları, Kritik Denetim Noktalarında Tehlike Analizi (Hazard Analysis Critical Control Points- HACCP), İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practice-GMP), ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi ve İyi Laboratuvar Uygulamaları (Good Laboratory Practice-GLP), İyi Hijyen Uygulamaları (Good Hygiene Practice- GHP) sistemlerinin birleşik kullanımı olup, uygunluk ve kalite güvenliği sağlar. Bu sistemler günümüzde altın standartlar olarak tanımlanmaktadır (Codex Alimentarius Commission, 1995; s:22-23, Topal, 2000; s.:114-135).

GMP, GHP, GLP gibi uygulamalar ön gereksinim programları içinde tanımlanmış, gıda güvenliğinin sağlanması için gerek HACCP sisteminin

uygulanmasından önce, gerekse de uygulama sırasında yapılması gerekli olan pratik uygulama ve koşullar olarak tanımlanmıştır (Anon,1999; s.:32-33).

### **1.3.2. Kalite Güvenliği**

Günümüzde gıda teknolojisindeki gelişmeler ve tüketici bilinçlenmesi, tüketicilerin beslenme alışkanlıkları ve beklentilerindeki değişmeler, ürün kalitesini iyileştirme çalışmalarını artırmaktadır.

Kalite deyiimi ile ilgili çeşitli yaklaşımlar altında pek çok tanım bulunmakla birlikte kalite en basit olarak “tüketici tatmini” biçiminde tanımlanabilir. Tüketici tatmini göreceli bir kavram olarak en azından kişinin ekonomik durumu, alışkanlıkları, sağlık durumu ve beslenme konusundaki bilgisi ile doğrudan ilişkilidir. Bu faktörlere bağlı olarak kişilerin ya da toplumların kalite yaklaşımları değişebilir. ISO yaklaşımı ile kalite “bir ürün ya da hizmette belirlenen ya da olası gereksinimleri karşılama yeteneğine dayanan özelliklerin toplamı” olarak tanımlanmaktadır (TSE 9005).

Kalite kavramını, ‘mutlak anlamda en iyi değil, amaca uygunluk derecesi’ olarak tanımlayabiliriz (Kobu, 1999; s.:471). Bir başka tanıma göre kalite; gereksinime uygunluk, kullanıma uygunluk ya da kullanıcı tatminidir. Bütün tanımların ortak özelliği kullanıcıların gereksinim ve isteklerinin karşılanmasıdır (Gavcar, 2001; s.:22).

Tüketici, kalite denetim örgütleri ve gıda üreticilerinin kalite ve dolayısıyla kalite denetimde giderek daha farklı ve yeni yaklaşımlar getirmeleri, gıdaların mevcut analitik denetimini yetersiz kılmış ve bunun sonucunda, çeşitli yeni analitik sistemler getirilmiştir. Ancak bu kez de gıda denetiminde analitik yöntemlerin çeşitliliğinden kaynaklanan yeni bir kavram kargaşası ortaya çıkmıştır. Ayrıca farklı analitik yöntemlerle, aynı gıdada farklı sonuçlar alınması, üreticiler, tüketiciler ve yasal kalite denetim kuruluşlarını karşı karşıya getirmiştir. Bunun sonucunda ise, gıda analiz yöntemlerinde standardizasyona gidilme gereksinimi ortaya çıkmış ve analizlerdeki standardizasyona ek olarak analiz ve kalite denetim mantığında da yeni

yaklaşımlar gündeme gelmiştir. Bu gelişmeler, kullanılan kalite denetim yaklaşımı yerine, kalite güvenliği ve toplam kalite yönetimi kavramlarını ön plana çıkarmıştır (Halkman, 2004; s.:54-60).

Kalite denetimini; üretimden tüketime kadar olan aşamada üründe denetim edilebilir tüm etkenlerin korunmasını sağlamak amacını temel alan analizler olarak tanımlanabilir. Kalite güvenliği ise, hammadde ve son ürünün mevcut standartlara uygunluğu yanında, “işletme ve ekipmanın dizaynı”, “işletme hattının düzenlenmesi” kavramlarını da içine alarak kalite denetime göre daha geniş bir açıyla yapılan uygulamadır. Bir diğer deyişle “halen yapılmakta olan işin doğru yapıp yapılmadığı” denetim edilir. Kalite güvenliği günümüzde temel olarak GMP, 20 Anahtar, HACCP gibi dinamik sistemlerle sağlanır. Bugün gelişmiş sistemlerde gıdanın özellikle mikrobiyolojik açıdan güvenliğinin sağlanması için çeşitli yaklaşımlar başarı ile uygulanmaktadır. Bunlardan en yaygın olanları HACCP, GMP, ve ISO 9000 serisidir (Halkman, 2004; s.:54-60).

### **1.3.3. Gıda Güvenlik ve Kalite Güvence Sistemleri**

İnsanların sağlıklı biçimde beslenebilmeleri ancak sağlıklı gıda tüketimi ile olanaklıdır. Sağlıklı gıda ise basit olarak “besin maddelerini dengeli ve yeterli miktarda bulunduran, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan temiz gıda” olarak tanımlanabilir (Halkman, 2004; s.:54-60).

Son yıllarda endüstri ülkeleri arasındaki kalite rekabeti giderek artmış ve buna bağlı olarak da işletmelerin rekabet stratejilerinde önemli değişiklikler olmuştur. Bu anlamda işletmelerde kalitenin iyileştirilmesi ve tüketiciye kalite güvencesinin verilmesi en önemli işletme politikası haline gelmiştir (Ünlütürk, Turantaş, 1999; s.:477-479).

Kurum ve kuruluşlar; kalite güvence sistemini uygularken kendi iç yapılarında ürettikleri ürün ve hizmet alanındaki tüm olguları ve girdileri, belirli bir düzende denetim altında tutmaktadırlar. Bunun yanında organizasyon, iç oluşumu ve işleyişi ile sürekli bir sistem içinde gelişmek ve denetlenmek üzerine kurulmuştur.

Böylece hem aksayan durumların kolayca saptanmasına, hem de düzeltilmesi yönünde önlemler alınmasına olanak sağlanmaktadır (Topal, 2000; s.:24-26).

Tüketime sunulan gıdanın ne denli sağlıklı olduğu pek çok aşamada yapılan kalite denetim ile belirlenir. Kalite denetimin üç denetleyicisi; gıdayı üreten işletme, yasal denetim kuruluşları ve tüketicidir. Bunlardan ilk ikisi denetimlerini objektif kriterlere göre yaparken tüketicinin denetlemesi subjektiftir.

İşletmelerin ve yasal denetim kuruluşlarının kalite denetime yaklaşımlarında farklılıklar vardır. Yasal denetim kuruluşları bir anlamda yalnızca pazara verilen son ürün ile ilgilenirken, üretimi gerçekleştiren işletme, üretimde kullanılan tüm girdiler ve pazarlamadan sorumludur. Buna göre hammadde alımından, ürün tüketicinin sofrasına gidinceye kadar üretimin her aşamasında, kalite denetim uygulamak zorundadır (Halkman, 2004; s.:54-60).

Günümüzde gıda sanayinde ISO (International Standarts Organization) 9000 uluslararası kalite standartlarının uygulamaya konması ve dünya çapında kullanımının yaygınlaşması, işletmelerde izlenen uygun teknolojik üretim tekniklerinin (GMP) rutin olarak daha hızlı ve sistematik yöntemlerle denetimini zorunlu hale getirmiştir.

ISO 9000 “imalat ve hizmet endüstrisinde kalite güvencesi için oluşturulmuş geniş kapsamlı standartlar topluluğu” olarak tanımlanabilir. Temmuz 1992 tarihinden itibaren uygulanmakta olan beş ISO 9000 serisi (ISO 9000, ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003, ISO 9004) bulunmaktadır. ISO 9000 serileri bir işletmenin kalite sistemini kurmak, geliştirmek ve belgelemek amacıyla kullanılan kalite standartlarıdır. ISO 9000 kalite yönetimi ve kalite güvencesi standartları: seçme ve kullanma klavuzu, ISO 9001 kalite sistemleri; tasarım/geliştirme, üretim, tesis ve hizmette kalite güvencesi modeli, ISO 9002 kalite sistemleri; üretim ve tesiste kalite güvencesi modeli, ISO 9003 kalite sistemleri; son muayene ve testte kalite güvencesi modeli ve ISO 9004 ise kalite yönetimi ve kalite sistemi elamanları klavuzunu ifade eder.

Günümüzde ISO 9000 serisi standartları bütün Avrupa’da ve dünyada 50’ den fazla ülkede değişik adlarla kabul edilmiş bulunmaktadır. Bu standartlar

İngiltere’de BS 5750, Fransa’da NFX50-121, Danimarka’da DS/EN 29000, Çin’de GB/T 10300-88 ve Amerika’da da ANSI/ASQC-QB olarak adlandırılmaktadır (Ünlütürk, Turantaş, 1999; s.: 477-479).

#### **1.3.4. Kritik Denetim Noktalarında Tehlike Analizi (Hazard Analysis Critical Control Points- HACCP)**

ABD’de uzayla ilgili çalışmalar yapan NASA (National Aeronautics and Space Administration)’nın gıdalarla ilgili araştırmaları sırasında HACCP konusunda ilk adım atılmış ve bu konu üzerinde o yıllarda Amerikan askeri araştırma laboratuvarlarında da çalışılmıştır. Konu 1971 yılında Amerika’da Gıda Saklama İlkeleri ile ilgili konferansta sunulmuştur. HACCP uygulamaları; gıda mühendisi, gıda teknoloğu, üretim şefi, kalite denetim müdürü ve mikrobiyolog gibi değişik uzmanların yer aldığı multidisipliner bir takım çalışması ile yürütülmektedir (Ünlütürk, Turantaş, 1999; s.:477-479).

İnsan sağlığı açısından güvenli ve yüksek kalitede gıda ürünleri üretme arayışları, gıda sektöründe GMP, sanitasyon uygulamaları ve HACCP gibi çeşitli uygulamaların ortaya çıkması sonucunu doğurmuştur. Bunlardan GMP ve sanitasyon HACCP için ön hazırlık programları olarak görülürken, HACCP sistemi tümüyle gıda güvenliği riskini azaltmaya yönelik bir sistemdir (Linton, 2001; s.:1).

HACCP ürün güvenliğini sağlayarak kalite artırımına yönelik bir uygulamadır. Ürünün güvenliği açısından tehlike olabilecek tüm noktaları kritik denetim noktası olarak tanımlayarak denetimlerini burada yoğunlaştırmaktadır. HACCP sorunların giderilmesine değil önlenmesine yönelik bir sistemdir (Halkman, 2004; s.:54-60)

HACCP sistemi, üretim ve dağıtımının tüm aşamalarında mikrobiyal, kimyasal ve fiziksel tehlike ve risklerin belirlenmesi, değerlendirilmesi ve denetim altına alınmasını içeren, grup çalışmasına dayanan bir yaklaşımdır (Aran, 1998; s.:66-72).

HACCP sistemi geleneksel uygulamaların daha sistematik olarak geliştirilmiş bir şeklidir. Kalite güvencesini sağlayan bir sistem olarak HACCP yalnızca üretimde değil, aynı zamanda yeni ürün dizaynında da kullanılmaktadır (Ünlütürk, Turantaş, 1999; s.:477-479).

HACCP önleyici temelli gıda güvenlik sistemidir. Gıda Kodeksini temel alır. Gıda Güvenlik Yönetim Sisteminin geliştirilmesi; gıda risklerinin önlenmesine ve minimuma indirgenmesine sistematik bir yaklaşım anlamına gelir (Yavuz, 2003). Günümüzde, en iyi bilinen, tüm gıda güvenliğini sağlamaya yönelik denetim önlemlerini bir tek yönetim sistemine bağlayan tek yönetim aracıdır (Heggum, 2001; s.:241-246).

HACCP kavramı, gıda güvenliği ile ilgili potansiyel tehlikelerin belirlenmesi, sağlık açısından kabul edilemeyen durumların önlenmesi, bu durumlara yol açan koşulların ortadan kaldırılması ya da kontaminasyonun artmasının ya da yayılmasının kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gibi aşamaları içermektedir ( Ulusal Gıda ve Beslenme Stratejisi Çalışma Grubu Raporu, 2003).

Geleneksel son denetim yerine etkin bir seçenek olarak WHO (Dünya Sağlık Örgütü), tarafından kabul edilmiş ve tüm üye ülkelere öneri niteliğinde metin olarak gönderilmiştir (Codex Alimentarius Commission, 2001; s.:27).

HACCP sisteminin temelinde, adından da anlaşılacağı üzere, gıdanın üretim aşamalarında tehlike analizlerinin yapılarak, oluşabilecek tehlikelerin önlenmesini sağlayacak kritik denetim noktaları belirlenmesi yatmaktadır. Bu sistem gıdaların üretimi, dağıtımı ve kullanımı sırasında ortaya çıkabilecek tehlikelerin ortaya çıkma olasılıklarının değerlendirilmesine yönelik sistematik bir yaklaşım sağlar (International Life Sciences Institute, 1997; s.:1).

HACCP, gıdaların ham maddelerden tüketilinceye değin geçen aşamalarında biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin analizi ve denetimi aracılığıyla gıda güvenliğinin ele alındığı bir yönetim sistemidir.

HACCP sisteminin kimi özellikleri şöyle özetlenebilir: (Türker, Seven, 2003;

s.:28-34).

- a. HACCP gıdalar için tehlike oluşturan ögelerin tanımlanmasına ve bunların önlenmesine odaklanır
- b. HACCP doğrulanmış bilimsel temellere dayanır
- c. HACCP yetkili kuruluşların daha etkin ve verimli gözetim ve denetimine olanak verir
- d. HACCP gıda güvenliğini sağlama sorumluluğunu gıda üreticisine ve dağıtıcısına verir
- e. HACCP gıda üreticisi ve dağıtıcılarının dünya pazarlarında etkin ve somut ölçütlerle rekabet edebilmesine yardımcı olur
- f. HACCP uluslararası ticaretteki engelleri kaldırmaya yardımcı olur

HACCP sisteminin, kalite denetim ve kalite güvence sistemlerinden farklılığı ve bu sistemlere göre üstünlükleri bulunmaktadır. HACCP sistemi önleyici, yapısal bütünlüğü sağlayıcı ve kritik noktaları tanımlayıcıdır (Bayraktar, Samim, 2001; s.:50-55).

HACCP sistemi, Türk Gıda Mevzuatımıza ilk kez Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 16 ve 17. maddeleri ile girmiştir. 9 Haziran 1998 tarih ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiş olan “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik’te 19 Mart 2002 ve 15 Kasım 2005 de yapılan değişikliklerle, HACCP konusu gıda mevzuatımıza iyice yerleşmiş ve eklenen yeni maddelerle en geç 12 yıl içinde Türkiye de faaliyet gösteren tüm gıda işletmelerinin HACCP sisteminin uygulamalarını sağlamak hedeflenmiştir (Karaali, 2000; s.:19-20 ).

#### **1.3. 4.1. HACCP İlkeleri**

Sistemle ilgili çok küçük varyasyonlar söz konusu olmakla birlikte bu sistem ve sistemi oluşturan ilkeler konusunda dünya çapında görüş birliğine varılmış bulunmaktadır. HACCP sistemi aşağıda verilen yedi temel ilkedен oluşmaktadır. (Ünlütürk, Turantaş, 1999; s.:477-479)

- 1-Tehlike analizi: Hammaddenin hasatından, gıdanın üretimine kadar geçen her aşamada tehlikelerin saptanması ve önlemlerin alınması
- 2- Kritik denetim noktalarının ( Critical Control Points-CCP) saptanması
- 3- Tanımlanan her bir kritik denetim noktası için kullanılacak limit ve denetim kriterlerinin belirlenmesi (hedef düzey ve tolerans)
- 4- CCP'lerin ve kriterlerin denetim ve izlenmesi için sistem oluşturulması
- 5- Gerekli olduğu durumlarda kritik denetim noktalarında düzeltici önlemlerin alınması.
- 6- Kayıtların tutulması
- 7- Sistem etkinliğinin kanıtlanması

### **1.3.5. İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practice-GMP)**

İyi Üretim Uygulamaları Türk Gıda Mevzuatında, 10 Temmuz 1996 tarihli resmi gazete de yayınlanarak yürürlüğe giren Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmelik'te açık bir biçimde tanımlanmıştır (Karaali, 2000; s.:19-20).

Güvenli gıda üretim sisteminde GMP çok önemli bir teknik olup, risk analizlerini içermediği için HACCP ile birlikte uygulama zorunluluğu vardır. Ancak GMP tam olarak uygulandığında, HACCP uygulaması da kolaylaşır. GMP tekniği, HACCP sisteminin başarısında ve arzulan standardın geliştirilmesinde temel ögedir. GMP kavramı iyi ve doğru üretim tekniklerini ve bunların uygulama standartlarını tanımlar. Üretim, depolama ve dağıtım sırasındaki gerekliliklerin uygulanma durumunu denetler (Gökhan, 1998; s.:36-37).

### **1.3.6. İyi Hijyen Uygulamaları (Good Hygiene Practice-GHP)**

Hijyen, gıda zincirinde gıdanın güvenli ve uygunluğunu her basamakta sağlamaya yönelik olarak alınan önlemler olarak tanımlanmaktadır (Codex Alimentarius Commission, 1995).

Türkçe’de ‘iyi hijyen uygulamaları’ olarak tanımlanabilecek GHP uygulamaları ise, tesis, makine, ham madde ve personel hijyeninin yanı sıra, temizlik ve dezenfeksiyon talimatlarını da içerir. Kısaltılan bu hususlar özet olarak, 16 Kasım 1997 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe giren ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin yedinci bölümünde yer almaktadır (Karaali, 2000; s.:19-20).

1960’lı yılların başında GHP ve GMP için uluslararası kurallar Codex Alimentarius tarafından geliştirilmiştir (Heggum, 2001; s.:241-246).

### **1.3.7. İyi Laboratuvar Uygulamaları (Good Laboratory Practice-GLP)**

Kalite güvence sistemleri içinde bir başka önemli konu, analiz sonuçlarının güvenilirliğinin sağlanması açısından, ‘iyi laboratuvar uygulamaları’ olarak tanımlanan GLP uygulamalarıdır. Kalibrasyonu da içine alan GLP konusu, günümüz anlayışında bir öneri olmaktan çıkıp, uygulama ile bütünleşen bir kavram olarak değerlendirilmektedir. Üretimin, ürünün kalitesinin denetimi laboratuvarların sorumlulukları arasında bulunmaktadır.

GLP uygulamaları üretim sürecinin ana parçası olarak görülmekte ve GMP’nin bir bölümünü oluşturmaktadır. Buna göre analizlerin güvenilirliği ve yeterliliği; HACCP uygulamasının başarısını, doğruluğunu ve bağlantılı olarak iyi bir üretimi sağlamaktadır. Bu hem işletme içi gereksinimlere, hem de yasal normlara uygunluğun gereğidir (Topal, 2001; s.:114-135).

### **1.3.8. Yabancı Ülkelerde Devlet Gıda Güvenliği Yönetimi**

Gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla devletin resmi kuruluşları tarafından yapılan denetimlerin temel özelliği; gıda yasalarına bağlı olarak çıkarılan yönetmelikler, tüzükler, genelgeler ve uygulamalarla gıdaların standartlara uygun kalitede ve sağlığa zarar vermeyecek biçimde üretilmesinin sağlanması, halk sağlığının korunması amacıyla üretim ve satış noktalarının hijyenik olmasının sağlanması, tüketicinin hileli davranışlardan, ekonomik olarak aldatılmaktan korunmasıdır.

### **1.3.9. Gelişmiş Ülkelerde Gıda Denetim Uygulamaları**

Gelişmiş ülkelerde gıda denetimi bağımsız ve özgün gıda yasaları ile yürütülmektedir. Genellikle temel yetkiler, Tarım Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığında toplanmış olup, teknolojik araştırma kurumlarıyla desteklenen yönetim birimleri içinde yürütülmektedir. Her ülkede farklı organizasyon birimleriyle oluşturulan bu uygulamalar; halk sağlığı, ürün güvenliği ve kalite güvenliği kavramlarını aynı anda koruma ve geliştirmeye yönelik bir yaklaşımla sürdürülmektedir (Halaç, 2002; s.:49).

Bu anlamda kimi ülkelerde yer alan uygulama örnekleri aşağıda yer almaktadır.

#### **1.3.9.1. Amerika Birleşik Devletleri**

Amerika Birleşik Devletleri'nde, gıda mevzuatı uygulayıcısı Sağlık, Eğitim ve Refah Bakanlığıdır. Gıda ve Ecza Dairesi (FDA) gıda denetimlerini yapmak, gıda sağlığı ve hijyen konularında çalışmaktadır. Gıda kalite standartları ve teknolojik denetimler Tarım Bakanlığının yetki ve sorumluluğundadır (Yallıoğlu, 2003; s.:23).

Amerika Birleşik Devletleri'nde gıdalarla ilgili ilk yasal düzenlemeler koloni dönemlerine rastlar. 1785' de Massachusetts' de hileli gıdaları önlemek için bir kanun çıkarılmıştır. 1850 yılında Kaliforniya' da Saf Gıda ve İçki Kanunu

çıkarılmıştır. İlk orijinal gıda ve ilaç yasası 1906 da çıkarılmıştır. Aynı yıl Et Denetim Kanunu da kongrede onaylanmıştır. 1938 deki Gıda, İlaç ve Kozmetik Kanunu yürürlüğe girmiştir. Bu kanunu 1939 yılında ilk gıda standartlarının çıkarılması izlemiştir. 1953 yılında FDA' nın fabrika denetimlerindeki uygulamalarına yönelik olarak Fabrika Denetimi Yönetmeliği, 1954 yılında Pestisit Yönetmeliği, 1958 de Gıda Katkıları Yönetmeliği, 1960 yılında Renk Verici Maddelere İlişkin Yönetmelik çıkarılmıştır. 1969 yılında FDA, süt ve süt ürünleri, deniz ürünleri işleyen yerler ve seyahat acentelerine sanitasyon konusunda eğitim çalışmalarına başlamıştır. 1970 yılında Environmental Protection Agency- EPA( Çevresel Koruma Ajansı) kurulmuştur. Bu ajans gıdalardaki pestisit ve kimyasal kalıntılar üzerine çalışmaktadır. 1988 yılında FDA, Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı bünyesinde yeniden yapılandırılmıştır. 1990 yılında Gıda Etiketleme ve Eğitim Kanunu çıkarılmıştır. 1996 da Gıda Kalitesini Koruma Yönetmeliği çıkarılmıştır. 2004 de Allerjik Gıda Etiketlemesi ve Tüketicinin Korunması Yönetmeliği yürürlüğe konmuştur (Fda, 2006).

Gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik ilk çalışmalar önceleri hileli karışımları, yanlış etiketleme, taklitin önlenmesine yönelik iken, sonraları gıdaların kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliğine ilişkin standartları da kapsamıştır. Kongrenin gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla yasa ve standartları çıkarmasının temelinde, yalnız halk sağlığının korunması değil, aynı zamanda ekonomik zorunluluklara bağlı olarak gıda sanayini ve ticaretinin gelişmesi bulunmaktadır (İlbeği, 1996; s.:7-8).

### **1.3.9.2. İngiltere**

İngiltere' de gıda denetimi ile ilgili ilk adım, 1202 yılında Kral John tarafından atılmıştır. Çay, kahve, kakao ve alkollü içkilerde hilelerin önlenmesine yönelik yasalar 18. yüzyılda çıkarılmıştır. “Ekmek Kanunu (Assize of Bread)” 1836 yılında, 1860 yılında “Gıda ve İçki Maddelerinin Tağşişini Önleme Kanunu”, 1875 yılında “Gıda ve Ecza Satış Kanunu” çıkarılmıştır. 1907 yılında çıkarılan “Kamu Sağlığı Kanunu”, gıdaların ithalatında, üretiminde, depolama ve dağıtımında sağlığa

zararlı durumların engellenmesi amacıyla yerel yönetimlere tüzük çıkarma yetkisi vermiştir. Yine 1907 yılında çıkarılan “Tereyağı ve Margarin Kanununda” katkı maddelerine ilişkin hükümlere yer verilmiştir. İlk gıda standartları 1944 yılında çıkarılmıştır. 1955 yılında yenilenen “Gıda ve Ecza Kanunu” İngiltere’nin gıda güvenliği ile ilgili temel kanunudur.

Gıda Güvenliğinin sağlanmasına ilişkin yetki ve sorumluluklar merkezde; Tarım Balıkçılık ve Gıda Bakanlığı ile Sağlık ve Sosyal Güvenlik Dairesi tarafından, taşrada ise valilere bırakılmıştır (Çınar, 2001; s.:125-136).

### **1.3.9.3.Almanya**

Gıdaların pazarlanması, lüks gıdalar ve ticari mallarla ilgili ilk kanun 1879’ da çıkarılmıştır. 1936 yılında çıkarılan “Gıda Kanununu” 1958 yılında gıdalardaki yabancı maddelere ilişkin yasakları getiren düzenlemeler izlemiştir. “Gıda Tüketim Malları Kanunu”, gıda, tütün ürünleri, kozmetik ve diğer ticari elemanların denetiminde ana yapıyı oluşturur. Bu iskeleti destekleyen “Gıda Hijyeni Kanunu”, “İlaçlar Kanunu”, “Kimyasallar Kanunu”, “Hayvan Yemleri Kanunu ve Tahılları Koruma Kanunu”, tüketicinin günlük yaşamında karşılaşılabileceği tehlikeleri önlemeye yöneliktir. “Gıda ve Tüketim Malları Kanunu” toplumsal, bilimsel gelişmelere koşut olarak değişikliklere uğramış ve Avrupa Birliği direktifleriyle uyumlu hale getirilmiştir ( The Law On Foods And Commedities, 1996; s.:1-51).

Almanya da gıda güvenliğine ilişkin yetkiler Federal Gençlik Aile ve Sağlık Bakanlığına verilmiştir. Avrupa Birliği gıda mevzuatının hazırlanmasında, bu ülke gıda mevzuatı ve standartlarından yararlanılmıştır. Eyaletler, yasa çerçevesinde özel talimatlar çıkartabilmektedirler. Gıda polisi olarak adlandırılan kişiler, periyodik olarak sanayi tesisleri, depolar, satış yerleri, seyyar satıcılar ve büyük alışveriş merkezlerinin gıda reyonlarını denetlemektedirler (Yalılıoğlu, 2003; s.:23).

#### **1.3.9.4. Fransa**

Fransa’da gıda denetimi konusunda temel yasa, 1905 tarihli “Hileli Uygulamaları Önleme Kanunu”dur. Gıda güvenliği konusunda Tarım Bakanlığı yetkili kılınmıştır. 1907 yılında Tarım Bakanlığı, “Hileleri Önleme ve Kalite Denetim Servisi”ni kurmuştur. Bundan başka Paris Polis Örgütünün denetim ekibi ve Paris Belediyesinin özel statüye sahip gıda denetim laboratuvarı vardır. Hileleri Önleme ve Kalite Denetim Servisi gıda denetimi yapmaktadır. Gıda hijyeni ve katkı maddeleri ile ilgili olarak “Yüksek Sağlık Konseyi” ve “Milli Tıp Akademisi” Sağlık Bakanlığına önerilerde bulunur (Çınar, 2001; s.:125-136).

#### **1.3.9.5.Hollanda**

Hollanda’da “Gıda ve Tüketim Malları Kanunu” 1919 da yürürlüğe girmiştir. Sağlık Sosyal ve Kültürel Etkinlikler Bakanlığı ve Tarım Bakanlığı gıda güvenliğinden sorumlu bakanlıklardır (Çınar, 2001; s.:125-136).

#### **1.3.9.6.İsveç**

1971 tarihli “İsveç Gıda Kanunu”, gıda güvenliğinin sağlanmasına ilişkin yetki ve sorumluluğu “Milli Gıda İdaresi”ne vermiştir ( Çınar,2001; s.:125-136).

#### **1.3.10. Türkiye de Gıda Konusunda Yasal Düzenlemeler**

Gelişmiş ülkeler birbirini tamamlayan hükümlerle gıda konusundaki yasal düzenlemeleri oluşturarak, özgün gıda kanunlarını kullanırken, Türkiye de gıda denetimi yıllarca çeşitli yetki ve sorumluluklara sahip farklı kurumlar tarafından sürdürülmüştür. Gıda sanayi ve denetimiyle ilgili belirlemeler çeşitli yasa, yönetmelik ve tüzükler içinde bulunmasına karşın en önemli hükümler, “Umumi Hıfzısıhha Kanunu” adlı sağlık kanununda yer almıştır (Topal, 1996; s.:225).

1930 yılında çıkarılan “1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanununun” 6, 8 ve 11. maddelerinde gıda denetimi konu edilmektedir. Bu genel kanunun yayınından 22 yıl sonra, 1952’ de “Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük” yani gıda maddeleri tüzüğü çıkarılmıştır. Bu tüzük, tanı standartları ile uygulama standartlarından oluşmaktadır. Türkiye de gıda denetim faaliyetleri 1995 yılına kadar, sözü edilen kanun ve tüzük dışında diğer kurum ve kuruluşlar tarafından çıkarılan 25 kanun, 5 tüzük, 10 yönetmelik, çeşitli genelgeler, tebliğler ve standartlar ile gerçekleştirilmiştir. Ancak sözü edilen mevzuatın mevcut koşullara yanıt vermemesi yeni ve özgün bir gıda kanununun çıkarılmasına neden olmuştur (1998/c; s.:81-82).

Türkiye de son dönemde gıda konusuyla ilgili çıkarılmış yönetmelik ve kodeksler tarihleri itibarıyla aşağıda bulunmuştur.

#### Yönetmelikler;

- “Tüketicinin Korunması Hakkında Yönetmelik”, 8 Mart 1995
- “Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik”, 23 Haziran 1995
- “Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik”, 23 Haziran 1995
- “Gıdaların Üretim Tüketim ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname”, 24 Haziran 1995 (560 sayılı)
- “Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik”, 10 Temmuz 1995
- “Etiket, Tarife ve Fiyat Listeleri Yönetmeliği”, 29 Ağustos 1995
- “Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği”, 26 Eylül 1995
- “Doğal Kaynak, Maden ve İçme Suları ile Tıbbi Suların İstihsalı, Ambalajlanması ve Satışı Hakkında Yönetmelik”
- Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerine Verilen Çalışma İznine Ait İşlemler İçin Alınacak Ücretlerin Tahsil ve Harcama Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik,
- “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”, 16 Kasım 1997
- “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik”, 9 Haziran

1998

- “Bedelsiz ve Ticari Değeri Olmayan Bazı Gıda Maddelerini ile Ambalaj Malzemelerinin İthaline İlişkin Tebliğ”, 8 Ağustos 1998

Kodeksler;

- “Distile Alkollü İçkiler Kodeksi”, 21 Ekim 1995

- “Siyah Çay Kodeksi”, 13 Aralık 1996

- “Ekmek Kodeksi”, 20 Ağustos 1997

Tebliğler;

- “Yemeklik Zeytinyağı ve Prina Yağı Hakkında Tebliğ”, 25 Nisan 1998

- “Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Hakkında Tebliğ”, 9 Haziran 1998

- “Bebek Mamaları Tebliği”, 28 Ağustos 1998

- “Alkolsüz İçecekler Tebliği”, 30 Ekim 1998

- “Buğday Unu Tebliği”, 17 Şubat 1999

- “Sakız Tebliği”, 24 Temmuz 1999

- “Şeker Tebliği”, 21 Ekim 1999

Bu yönetmeliklerden en önemlisi, 28 Haziran 1995 de çıkarılan 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” olup, bu kararname ile gıda işletmelerinin uymaları gereken asgari ve teknik koşullar belirtilerek, denetleme esaslarına yer verilmektedir (Dinçer ve Ark. 2000; s.:547, Mert 1996; s.:31-36).

560 sayılı kararnamenin getirdiği en önemli farklılıklar, gıda konusundaki yasal düzenlemelerin bağımsız ve tek bir yasayla ifade edilmesidir. Kararname kapsamında izin, tescil, istihdam, gıda kodeksi, laboratuvar kuruluş izni ve denetimi, sağlık koruma bandı ile ilgili sınırlılıklar, ihracat, ithalat, reklam gibi konulara yer verilmektedir. Sorumlu kurumlar; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı’dır. Gıda üretim işletmelerinin çalışma izni Sağlık Bakanlığı, üretim izni Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından verilmektedir. Tarım Bakanlığının

sorumlulukları arasında gıda maddelerinin kodekse uygunluğunun denetlenmesi ve ithalat, ihracat denetimlerinin yapılması da gelmektedir. Gıda maddeleri satış yerlerinin denetiminden Sağlık Bakanlığı sorumludur (Mert,1996; s.:31-36).

560 sayılı kararnamenin yayınlanmasının ardından, 1995 yılında “Gayrı Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği” çıkarılmıştır. Bu yönetmelikte, inceleme kurulları, sağlık koruma bandı tayini, yer seçimi raporu, yer seçim izni, tesis izni, deneme izni, açılma ruhsatı, ruhsat geçerliliği konularına açıklık getirilmektedir.Yönetmeliğin 5. maddesinde gayrı sıhhi müessese sınıflamasına göre 1., 2., 3. sınıfa giren işletmeler belirtilmektedir.

10 Temmuz 1996 tarihli “Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelikte”, üretim yerlerinin taşınması gereken genel özellikler, kullanılacak su, buz ve buharın özellikleri, sosyal tesis ve tuvaletlerde bulunması gereken nitelikler, aydınlatma, havalandırma, depolama koşulları, temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları, zararlı canlılar, personel eğitimi ve hijyeni, denetim esasları ve sonuçların değerlendirilmesi konularına açıklık getirilmektedir (Dinçer ve Ark, 2000; s.:547).

Bu yönetmeliklerin çıkarılmasının ardından 16 Kasım 1997’ de “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” yayımlanmıştır. Gıda kodeksi, uluslararası kabul gören gıda standartlarının uniform biçimde hazırlanmasını ifade etmektedir. Kodeks, gıda standartlarını, sağlığa zararlı yabancı madde, pestisit kalıntısı gibi maddelerin tolerans değerlerini belirtmektedir. Kodeks standartları, tanı, kalite, asgari ve yüksek standartlar olarak gruplandırılmaktadır (Başoğlu, 1999; s.:179).

Bu kodeksle birlikte, gıdaların üretim, ambalajlama, nakliye, depolama, ihracat ve ithalat aşamalarında denetim görevi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na verilmiştir. Gıda kodeksi yayınlanmasından itibaren ürün kodeksleri yayınlanmaya başlanmıştır (1998/d: s.:19-21, 1998/e; s.:48-54).

Bir başka önemli yönetmelikte 9 Haziran 1998 tarihli “Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik”tir. Gıda sicili, tescili ve üretim izniyle ilgili prosedür, ürünlerde teknik ve hijyenik olarak denetimde uyulacak

esaslar, ithalat, ihracat ve gümrük işlemleri, etiketleme ve reklam ile ilgili kurallar belirtilmektedir (Dinçer ve ark, 2000; s.:547).

En son olarak da 27.05.2004 tarihinde “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” yürürlüğe girmiştir. Kanunun amacı; gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik biçimde üretim, işleme, saklama, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddeleri ile gıda işlemeye yardımcı maddeler ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin belirlenmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik koşullarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir.

Bu Yasa; gıda güvenliğinin teminine, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin hijyenik ve uygun kalitede üretimine, düzenlenmesine, işlenmesine, katkı ve gıda işlemeye yardımcı maddelere, ambalajlama, etiketleme, depolama, nakil, satış ve denetim usulleri ile yetki, görev ve sorumlulukları ile risk analizine, ihtiyatî önlemlere, gıda ile tüketici haklarının korunmasına, izlenebilirlik ve bildirimlere ilişkin hususları kapsar (5179 Sayılı Kanun). Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ve toplu tüketim yerleri ile ithalat ve ihracat ile ilgili resmi denetim ve denetim görevleri, 5179 sayılı “Gıda Kanunu” ve yem ile ilgili hususlar ise 1734 sayılı “Yem Kanunu” ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın yetki ve sorumluluğuna verilmiştir (II. Tarım Şurası, 2004; s.:285-297).

Yasanın sektör açısından önemi büyüktür. Gıda sektörü, 5179 Sayılı Kanun yayınlanıncaya kadar, 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname başta olmak üzere çok çeşitli kanun ve yönetmeliklerle yönetiliyordu. 5179 Sayılı Kanuna kadar, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na bağlı olan sektörde, ayrıca yerel yönetimlerinde üretim izni, gıda sicili, denetim ve denetimler gibi konularda yetkili

olması çok başlılığı artırıyordu. Dolayısıyla 5179 Sayılı Kanun; hem sektördeki yasal boşluğu doldurmuş, hem de su dışında, gıda ile ilgili tüm alanlarda denetim ve denetimler dahil olmak üzere, tüm yetkileri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na devrederek, yetki karmaşasını ortadan kaldırmıştır. Ancak, yerel bir belediyenin açmış olduğu bir dava sonucunda, şuan gıda sicili ve çalışma izni belgelerini yerel yönetimler vermektedir.

Kanun yayımlandıktan sonra aşağıdaki yönetmelikler çıkarılmıştır.

- “Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik”

- “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi Denetimi ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik”

- “Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik”

- “Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik”

- “Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik”

- “Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik” (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2006).

Yönetmelikler, 178/2002 tarihli Avrupa Gıda Kanunu ve özellikle 2004/852 ve 2004/882 numaralı yönetmeliklere uyumlu hale getirilmiştir.

### **1.3.11. Avrupa Birliği Sürecinde Gıda Güvenliği**

Avrupa Birliği (AB) ile müzakere sürecindeki en güç sınavlardan biri, gıda güvenliği konusudur. Tarım ve gıda politikası ve uygulamaları konusunda uyum sağlama çalışmaları, 2006 yılında ve gelecek on yıl içinde en sıklıkla üzerinde durulacak konulardan biridir.

Bu konuda yapılması gereken faaliyetleri doğru yönlendirebilmek ve doğru kararları uygulayabilmek için öncelikle gıda güvenliği konusunda Avrupa Birliği'nin politikaları ve uygulamalarını bilmek gerekir.

Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği ile ilgili politikaları ve prosedürleri ile temel olarak hedeflenen, insan yaşamı ve sağlığını en yüksek düzeyde korumaktır. Kuşkusuz gıda güvenliği ile ilgili olarak yazılı mevzuat ve uygulamalar, bu temel amaca uygun olarak hazırlanmıştır (Destek Patent, 2006).

Gıda güvenliği ile ilgili mevzuat 28 Ocak 2002/178 sayılı AB yönetmeliği ile güncellenmiştir.

### **1.3.12. 28 Şubat 2002 Tarih ve 178 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği**

Avrupa Birliği Gıda Kanunu da denen bu yönetmelik toplam beş bölümden oluşmaktadır.

Birinci bölümde; gıda, yem, risk analizi, risk yönetimi, perakendecilik gibi kavramların tanımlamaları yapılmış, faaliyet alanları belirtilmiştir.

İkinci bölümde; genel gıda kanunu ilkeleri, gıda ticareti zorunlulukları, gıda konusunda üye ülkeler arası saydamlığın gerekliliği, gıda güvenliği gerekliliği gibi konulara yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde; Avrupa Gıda Güvenlik Otoritesinin görevleri, organizasyon yapısı tanımlanmıştır.

Dördüncü bölümde; olağanüstü durumlarda tehlikelere karşı hızlı alarm sistemi, kriz yönetimi gibi konulara yer verilmiştir.

Beşinci bölümde de alınması gereken son önlemler ve prosedürlere yer verilmiştir.

Araştırma ile ilgili olarak bu yönetmeliğin önemli görülen hükümlerine aşağıda yer verilmiştir.

- Gıda güvenliği ile ilgili prosedürler, gıda kanunun genel ilkeleri ve gereksinimlere açıklık getirilmiştir.
- Gıda güvenliği yetkisi Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA- European Food Safety Authority) çatısı altında toplanmıştır.
- EFSA'nın görevleri, organizasyon yapısı ve prosedürleri tanımlanmıştır.
- Güvenilir olmayan gıdanın satışa sunulmaması da garanti altına alınmıştır.
- Gıda güvenliği sorunlarını saptayan ve müdahale edebilen sistemler geliştirilmesi gerekliliği belirtilmiştir.
- Gıda güvenliğini sağlamak için gıdanın yanında yem güvenliği konusunda da birincil üretimden sofraya gelinceye değin olan aşamalarda önlemler alınmalıdır.
- Bölgesel ve bölgeler arası laboratuvarlar arasında izlemeyi sağlamak için bir ağ kurulmalıdır.
- Gıda maddesi üreten işyerleri, güvenli olmayan gıda maddesini piyasadan çekmekle yükümlüdür. Yetkili kuruluşlarla işbirliği yapmalıdır.
- İşletmeler gıdadan kaynaklanan riskleri önlemek ve azaltmak üzere yapacakları faaliyetlerde yetkili otoritelerle işbirliği yapmalıdır.
- Yem üreticileri, ürettikleri, ithal ettikleri, işleme tabi tuttıkları ya da dağıtımını yaptıkları yemlerin güvenliğini sağlamalı, güvenli olmayan durumlarda yemleri

piyasadan geri çekmelidir.

Bu yasa da, gıda ve insanlar tarafından tüketilecek hayvanların tükettiği yem birbirinden ayrılmaz bir bütün olarak ele alınmıştır.

### **1.3.12.1. Avrupa Gıda Güvenlik Otoritesi ( European Food Safety Authority- EFSA)**

Avrupa Gıda Kanununun bu kısmında EFSA'nın misyonu belirtilmiştir. Bunlar genel olarak;

- Gıda ve yem güvenliğine doğrudan ya da dolaylı etkisi olan tüm alanlarda topluluğun yasa ve politikalarına bilimsel öneri ve teknik destek sağlamalıdır
- Otorite, kendisiyle benzer görevleri üstlenen üye ülkelerdeki yetkili organlarla yakın işbirliği içinde olmalıdır.
- Otorite, komisyon ve üye ülkeler, risk değerlendirmesini, risk yönetimini etkin kılmalı ve işbirliğini sağlamalıdır.
- Otorite, gıda ve yem güvenliğine doğrudan ya da dolaylı etkisi olan risklerin düzenli denetlenmesi ve tanımlanmasına izin verecek veriyi toplamalıdır.
- Otorite, misyonu kapsamındaki alanlarda topluluk ölçütlerinin belirlenmesi ve benimsenmesi hususunda bilimsel görüşleri sağlamalıdır.
- Otorite bağımsız ve açık olmalıdır.
- Üye ülkeler, otoritenin misyonunun başarısını sağlamak için otoriteyle işbirliği yapmalıdır.

### **1.3.12.2. EFSA'nın Görevleri**

- Üye ülkelere, topluluk yasalarınca istenen tüm durumlarda ve misyon

kapsamında herhangi bir sorunda olabildiğince en iyi bilimsel görüşleri sağlamak.

- Misyon kapsamındaki alanlarda risk değerlendirme metodolojisinin gelişimini sağlamak, ilerletmek ve eşgüdümlemek.

- Misyon kapsamındaki alanlarda komisyona bilimsel ve teknik destek vermek.

-Misyunun başarısı için gerekli bilimsel çalışmaları düzenlemek.

- Bilimsel ve teknik veriyi toplamak, incelemek, çözümlmek ve özetlemek.

- Riskleri belirlemek ve tanımlamak.

- Faaliyet gösteren örgütlerden bir birlik kurmak ve bunların eylemlerinden sorumlu olmak

- Gıda ve yem güvenliğini göz önünde bulundurarak Komisyonca başlatılan kriz yönetimi faaliyetlerinde istendiğinde bilimsel ve teknik destek sağlamak.

- Komisyonca istendiği takdirde, toplulukla aday ülkeler, uluslararası örgütler ve üçüncü ülkelerle arasında işbirliğini sağlamak.

- Misyon kapsamındaki alanlarda oluşan sorunlarda kendi çıkarım ve yönelimlerini özgürce ifade etmek.

-Komisyonca verilen herhangi bir görevi yapmak.

- Bilimsel çalışmalarının sonuçları hakkında Avrupa Parlamentosu'na ve üye ülkelere bilgi vermek.

### **1.3.12.3. EFSA'nın Organizasyon Yapısı**

EFSA'nın organizasyon yapısında yönetim organlarına ek olarak üye ülke temsilcilerinin yer aldığı danışma kurulu ve otoriteye bilimsel görüş veren " Bilimsel

Komite” ile “Bilimsel Paneller” yer almaktadır ( The Portal To European Union Law, 2006).

### **1.3.13. 29 Nisan 2004 Tarih ve 852 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği**

Avrupa Birliği, gıda güvenliği ile ilgili olarak yayınladığı 178/2002 tarihli Avrupa Gıda Kanunu çerçevesi içinde yer almak üzere, 2004 yılında bir dizi hijyen yönetmelikleri de hazırlamıştır. 852 Sayılı “Gıda Hijyeni Yönetmeliği” ile HACCP sisteminin uygulanması ve mikrobiyolojik kriterler (sıcaklık denetimleri), tüm gıda işiyle ilgilenen işletmelerde zorunlu kılınmıştır.

Araştırma ile ilgili olarak yönetmeliğin önemli görülen bölümlerine aşağıda yer verilmiştir.

- İnsan yaşamının ve sağlığının en iyi biçimde korunması, gıda yasasının temel amaçlarından birisidir. Bu yönetmelik aynı zamanda, gıda maddelerinin topluluk içerisinde serbest dolaşımı, topluluk gıda yasasının ortak ilke ve tanımlarını belirler.

- İlk üretimden piyasaya sürümüne ya da ihraç edilene dek gıda maddesinin güvenliğini sağlamak için entegre bir yaklaşım gereklidir.

- Bazı gıda maddeleri için (hayvansal kaynaklı gıdalar) özel hijyen kuralları gereklidir. Genel ve özel hijyen kurallarının genel amacı; gıda güvenliği ile ilgili olarak tüketicinin üst düzeyde korunmasıdır.

- Gıdanın üretimi sırasında sorunlar tanılanmalı ve yeterince denetim altına alınmalıdır. Gıdanın üreticiden çıktıktan sonraki güvenliği kamu görevi olup yasalarla gıdanın güvenliği sağlanmalıdır.

- Gıda güvenliği birden çok etkenin bir araya gelmesiyle sağlanabilir. Yasal düzenlemelerle asgari hijyen kriterleri belirlenmeli, gıda işletmelerine resmi denetimler gerçekleştirilmeli ve gıda işletmeleri de gıda güvenliği programlarını ve

HACCP ilkelerine dayalı prosedürleri uygulamalıdır.

- HACCP ilkelerinin başarılı uygulanması, işletmelerde çalışanların tam işbirliği ve katkılarını gerektirir. Bu nedenle çalışanlar eğitimden geçirilmelidir.

- Yetkili resmi kurumların, denetimleri sağlıklı bir biçimde yapabilmeleri için, işletmelerin kayıtlarının tutulması gereklidir.

- Gıda zinciri içinde gıdaların ve katkı maddelerinin izlenebilirliği gıda güvenliğinin sağlanması açısından önemlidir. 178/2002 tarihli Gıda Kanununda izlenebilirliğin sağlanması için gerekli kurallar belirtilmiştir. Bunlar:

- Topluluğa ithal edilen gıdalar 178/2002 tarihli Gıda Kanununda belirlenen genel kurallara uymalı ya da eşdeğer kurallarla uyumalıdır.

- Topluluktan üçüncü ülkelere ihraç edilen gıda maddeleri 178/2002 tarihli Gıda Kanunu ile belirtilen genel kurallarla uyumalıdır.

- Topluluğun gıda hijyeni ile ilgili yaptığı yasal düzenlemeler bilimsel olarak desteklenmelidir.

- Gıda işiyle ilgili yer alan her noktada (üretim, depolama, nakliye) mikrobiyolojik açıdan sıcaklık denetimleri yapılmalıdır.

Bu yönetmelikle ilgili yükümlülükler, 1 Ocak 2006 tarihinden itibaren yürürlüğe girmiştir.

#### **1.3.14. 29 Nisan 2004 Tarih ve 853 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği**

Araştırma ile ilgili olarak yönetmeliğin ilgili hükümlerine aşağıda yer verilmiştir.

- Bu yönetmelik ile gıda ticaretinde gıda hijyeni ile ilgili genel kurallar belirlenmiştir.

- Özellikle hayvansal kökenli gıdalar için hijyen kuralları konulmalı, mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikeler sık sık rapor edilmelidir.

- Ortak tarım politikası içinde, kimi talimatlarla anlaşmada belirtilen gıda maddelerinin üretimi için hijyen kurallarının konulması, ticari engelleri azalttığı gibi halk sağlığının korunmasına da katkı sağlamaktadır.

- Hayvansal kökenli gıdaların hijyenik üretimi için ortak bir temel oluşturulmalıdır.

- Hayvansal kökenli gıdalarda işletmede uygun saklama koşulları sağlanmalı, saklama yerlerinde gerekli sıcaklık denetimleri yapılmalıdır.

### **1.3.15. 29 Nisan 2004 Tarih ve 854 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği**

Yönetmeliğin araştırma konusu ile ilgili hükümlerine aşağıda yer verilmiştir.

- Yönetmelik, tüm gıda maddeleri ve hayvansal kökenli gıda maddeleri ile ilgili hijyen kurallarını belirtir.

- Hayvansal ürünlerin resmi denetimleri için varolan kurallar ile gıda ticareti için belirtilen hijyen kurallarıyla örtüşmelidir.

- Üye devletler yönetmeliğe uyumlu ulusal yasalarını çıkarıp, resmi denetimlerini uygulamalıdır.

- Hayvansal ürünlerin resmi denetimleri, genel sağlığı, hayvan sağlığını ve refahını koruması bakımından önemli tüm konuları içerir bir kapsamda olmalıdır.

- Gıda güvenliği konusunda topluluğun yasaları, bilimsel içeriğe sahip olmalıdır.

- Resmi denetimler, genel sağlık risklerine, hayvan sağlığı ve refahına ve gıda ticareti ilkelerine göre temellendirilerek yapılmalıdır.

- Deniz ürünlerinin denetimleri, belirtilen kriter ve hedeflere uyumlu olmalıdır.

- Süt ürünlerinin resmi denetimleri, belirtilen kriter ve hedeflere uyumlu olmalıdır.

Ayrıca yönetmelikte veteriner hekimlerin hayvansal ürünlerin üretiminde ve denetimindeki önemi ve mezbahaların sahip olması gereken koşullar belirtilmiştir.

### **1.3.16. 29 Nisan 2004 Tarih ve 882 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği**

Bu yönetmelikte, Avrupa Gıda Kanununda (178/2002) belirtilen konulara ilişkin teknik konular ve yapılması gereken zorunluluklar belirtilmiştir. Avrupa Gıda Kanununda belirtilen yem ve gıda güvenliği ile ilgili genel ilkelere ek olarak bu yönetmelik daha ayrıntılı olarak gıda katkı maddelerini, gıda hijyeni, hayvan sağlığı, hayvansal ürünler, hayvansal yan ürünler, bitki sağlığı, atıklar ve zehirler, yem ve gıda sınıflandırılması, pestisitler, vitaminler, mineral tuzlar, eser elementler, içme suyu, iyonlar, genetiği değiştirilmiş organizmalar gibi özel konuları da içerir.

Yönetmelikte, yukarıda belirtilen konularda yapılması gereken yasal yükümlülükler, denetim ile ilgili usul ve esasları, denetim elemanları, numune alma esasları ve analizleri yapacak laboratuvarların teknik özellikleri gibi konularda bir dizi teknik konular belirtilmiştir.

Ayrıca; üye ülkelerin yıllık planlarında gıda ve yem güvenliği konuları yer almalıdır. Üye ülkeler gıda güvenliği konularında yapmış oldukları çalışmalarını paylaşmalı, yıllık planlarını rapor halinde sunmalıdır. Gıda ve yem güvenliği konusunda her şey kayıt altına alınmalı, bu sektörde çalışan aracı kurumlarda kayıt altında tutulmalı ve üye ülkeler bu bilgileri paylaşmalıdır.

Bu yönetmelikte ayrıca üye ülkelerin üçüncü ülkelerle olan gıda konusundaki ticari faaliyetleriyle ilgili düzenlemeler getirilmiş teknik konular belirtilmiştir (The Portal To European Union Law, 2006).

### 1.3.17. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı; Ankara Tarım İl Müdürlüğünün 2005 yılında yapmış olduğu gıda denetim hizmetlerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesidir. Bu amaç çerçevesinde aşağıdaki bazı sorulara yanıt aranmıştır..

- 2005 yılı içerisindeki toplam denetim sayısı
- Denetimlerin sektörel bağlamda sayıları
- Gıda üretim yerlerinde denetim sonucu bulunan genel eksiklik ve olumsuzluklar nelerdir?
- Gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde yapılan denetim sonucu bulunan genel eksiklik ve olumsuzluklar nelerdir?

### 1.3.18. Araştırmanın Önemi

Sağlıklı, dengeli ve yeterli beslenme, insanların temel hakkıdır. Sağlıksız koşullarda üretilen gıda maddeleri insan sağlığını doğrudan etkilediğinden, gıda güvenliğini sağlamak devletin yasal sorumluluğudur.

Bu çalışma, 30 Mart 2005 tarihinde çıkan 25771 Sayılı “Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Denetimi ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmeliğin” yayımından sonra bu alanda yapılan ilk araştırma olduğundan önemlidir.

Gerek üretim, gerekse satış ve toplu tüketim yerleri bazında gıda sektöründeki olumsuzlukların belirlenmesi, alınacak önlemler, yaptırımlar ve yasal düzenlemeler boyutunda, yöneticilere, kurum ve kuruluşlara yararlı olacağı düşünülmektedir.

## 2. GEREÇ VE YÖNTEM

### 2.1. Araştırmanın Yapıldığı Yer ve Özellikleri

Araştırma, Ankara İl Tarım Müdürlüğü Denetim Şubesi tarafından yapılan denetimler sonucunda tutulan, denetim tutanakları incelenmek suretiyle yapılmıştır. Denetim şubenin görevlerine aşağıda yer verilmiştir.

- Ruhsatlı yem imal işletmelerini teknik ve sağlık koşulları bakımından denetim etmek
- Gıda ve yem sanayi ürünlerinin normlara uygunluğunu denetlemek
- İldeki özel ve resmi mezbaha ve kombinaları denetim etmek
- Su ürünleri kanunu ile ilgili yasaklama ve denetim hizmetlerini yürütmek
- Yetkisi dahilinde tohumluk denetim hizmetlerini yapmak
- İl Müdürünce verilecek benzeri görevleri yapmak
- Üretim izni, çalışma izni sertifikalarını vermek
- İthalat ve ihracat için gerekli izin belgelerini vermek

Denetim şubesi bu görevlerini; 23 ziraat mühendisi, 37 gıda mühendisi, 2 kimya mühendisi, 12 veteriner hekim, 24 çevre sağlığı teknisyeni, 1 ev ekonomisi teknisyeni ve 4 teknisyen ile yerine getirmektedir.

Ankara il genelinde gıda üretim yeri sayısı ortalama olarak 3000-3500 olarak tahmin edilmektedir. Gıda satış ve toplu tüketim yeri sayısı da 60000-65000 olarak tahmin edilmektedir.

## **2.2. Araştırmanın Modeli**

Bu araştırma tanımlayıcı nitelikte kesitsel bir araştırma olup; veriler tutulan denetim formlarının taranması ile elde edilmiştir.

## **2.3. Evren ve Örneklem**

Evren, Ankara İl Tarım Müdürlüğü'nün bir yıl içerisinde denetlediği gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri ve gıda satış, toplu tüketim yerleridir. 30 Mart 2005 tarih ve 25771 sayılı Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Denetimi ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik gereği denetim tutanakları, yönetmeliğin çıktığı tarihten sonra kullanılmaya başlandığından, veri olarak Nisan 2005- Aralık 2005 tarihleri arasında tutulan tüm denetim tutanakları veri olarak alınmış, ayrıca örneklem seçilmemiştir.

## **2.4. Veri Toplama Yöntemi**

Veriler tarama yöntemiyle denetim tutanaklarından elde edilmiş olup, araştırmacı tarafından geliştirilen tabloya aktararak bilgisayar ortamında değerlendirilmiştir. Gıda üretim yerleri denetim formundaki 13 denetim bölümü boyut olarak ele alınmıştır. Denetimlerde bu boyutlardaki soruların karşısındaki puanlara göre değerlendirme yapılmış, görülen eksikliklere göre verilen eksi puanlar veri olarak alınmış olup, puanlama yapılmayan soruların karşısına sıfır (0) puan verilmiştir. Üretim yerleri denetim formundaki bölümlere göre 13 boyut ele alınmıştır.

Gıda satış ve toplu tüketim yerleri için boyut sayısı 7 dir. İstatistiksel analizlerde puanlama yapılmayan sorulara sıfır (0) puan verilmiştir.

## **2.5. Varsayımlar**

1. Elde edilen verilerin doğru olduğu varsayılmıştır.

2. Denetim formlarında numune ile ilgili bir bölüm olmamasına rağmen, ceza alan işletmelerin dosyaları incelenerek gerekli değerlendirmeler yapılmış ve tüm işletmelerden numune aldığı varsayılmıştır.

## **2.6. Araştırmanın Sınırlılıkları**

30.03.2005 tarih ve 25771 sayılı Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Denetimi ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik gereği tutanaklar, yönetmeliğin çıktığı tarihten sonra kullanılmaya başlandığından dolayı, Nisan 2005- Aralık 2005 tarihleri arasında yapılan denetim sonuçlarından elde edilen veriler ile sınırlıdır.

## **2.7. Analiz ve Değerlendirme**

Tüm analizler SPSS 10.0 (SPSSFW, SPSS Inc., Chicago, Il., USA) ile yapılmıştır. Tanımlayıcı istatistikler için sayı, yüzde, diğerleri için puanlara ilişkin aritmetik ortalama  $\pm$  ve standart sapma gösterimi kullanılmıştır.. Beşten küçük değeri olan dört gözlü (2x2) tablolarda 5 den küçük beklenen değer olduğundan dolayı, tablolarda Fisher testi kullanılmıştır. Verilerin dağılımının sürekli olmamasından dolayı non-parametrik testler uygulanmıştır. Verilerin ölçümü, sürekli bir değişken ve skala üzerinde olmadığından, puanlama usulü ile elde edilmiştir. İstatistiksel analizler yapılırken ikili grup ya da daha fazla gruplar için gruplardaki denetim

tutanağı sayıları çok heterojen olması ve puanlama usulünden elde edilmiş olması, veri dağılımlarının normal dağılımı göstermeme varsayımı dolayısıyla non-parametrik testlerden ikiden fazla grup karşılaştırmalarında Kruskal-Wallis analizi kullanılmıştır. Grupların ikişerli karşılaştırmaları için Mann-Whitney U testi kullanılmıştır. Tüm analizler için yanılma düzeyi olarak  $\alpha=0.05$  seçilmiştir. (Zar, 1996).

### 3. BULGULAR

Yapılan çalışma ile ilgili bulgular aşağıda verilmiştir. Birinci bölümde Gıda Üretim Yerleri, ikinci bölümde ise Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine ilişkin bulgulara yer verilmiştir.

#### 3.1.Gıda Üretim Yerleri Tanımlayıcı Bulguları

**TABLO 3.1.1** Gıda Üretim Yerlerinin Sektörlere Göre Dağılımı

<b>Gıda Üretim Yeri Sektörleri</b>	<b>f</b>	<b>%</b>
Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri (Kırmızı Et ve Beyaz Et Parçalayan ve İşleyen Üretim Yerleri)	21	2,0
Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler (Mandıralar ve Dondurmacılar)	405	38,9
Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri (Ekmek Fırınları, Pastaneler, Hamurlu Tatlı Üreten Tatlıcılar, Yufkacılar gibi)	427	41,0
Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri (Şekerleme, Helva gibi))	36	3,4
Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri (Bal, Kuruyemiş Paketleme, Çay Paketleme, Turşu, Baharatçılar, Alkolsüz İçecekler, Yemek Fabrikaları gibi)	153	14,7
<b>Toplam</b>	<b>1042</b>	<b>100</b>

Gıda üretim yerlerinin sektörel bazda dağılımı Tablo 3.1.1 de verilmiştir. 1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında yapılan denetimler sonucunda en çok denetim yapılan sektör %41,0 ile Un ve Unlu Mamüller Üreten ve İşleyen İşyerleri olarak görülmekteyken, en az denetim yapılan sektörde % 2,0 ile Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri olduğu bulunmuştur.

**TABLO 3.1.2** Gıda Üretim Yerlerinin Ceza Alma, Denetlenme Sayısı, Denetlenme Türü ve Üretim İzni Olma Durumlarına Göre Dağılımı

Denetlenme Sayısı		Denetlenme Türü		Üretim İzni Olma Durumu		Ceza Alma Durumu		Toplam
1	2 ve Üstü	Rutin Denetim	İhbar/Şikayet	Olan	Olmayan	Alan	Almayan	
854	188	955	87	716	326	446	596	1042
%82,0	%18,0	%91,7	%8,3	%68,7	%31,3	%42,8	%57,2	%100

Gıda üretim yerlerine, 1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında yapılan denetimler sonucunda ceza alma, denetlenme sayısı, türü ve üretim izni olma durumlarına göre dağılımı Tablo 3.1.2 de verilmiştir. Tablo 3.1.2 ye göre, denetim yapılan gıda üretim yerlerinden % 57,2 si mevzuata uygun görülmüş olup ceza almamış, %42,8 inin “idari para cezası” ve “üretimden men cezası” aldığı, bu işyerlerinden %82,0 sine bir kez, %18,0’ine iki ve daha çok sayıda denetime gidildiği, yapılan denetimlerin %91,7 si rutin denetim, %8,3 ünün şikayet üzerine yapıldığı, bu işyerlerinin %68,7 sinin üretim izninin olduğu, %31,3 ünün üretim izninin olmadığı bulunmuştur.

**TABLO 3.1.3** Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Ceza Alma Nedenlerine Göre Dağılımı

Ceza Alma Nedenleri	Ceza Alan		Ceza Almayan		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Üretim İzni Olmamasından	326	%31,3	716	68,7	1042	100
Asgari Teknik ve Hijyenik Koşullara Sahip Olmama	53	5,1	989	94,9	1042	100
Alınan Numunelerin Analiz Sonuçlarından	49	4,7	993	95,3	1042	100
Gıda Mevzuatına Uygun Hammadde Yardımcı Madde ve Katkı Madde Kullanıp Kullanmama	18	1,7	1024	98,3	1042	100

Gıda üretim yerlerine, 1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında yapılan denetimler sonucunda ceza alma nedenlerine göre dağılımı Tablo 3.1.3 de verilmiştir. İşyerlerinin en çok %31,3 ile üretim izni olmaması nedeniyle ceza aldığı, en az %1,7 ile de gıda mevzuatına uygun hammadde, yardımcı madde ve katkı maddesi kullanmama nedeniyle ceza aldığı bulunmuştur.

### 3.2. Gıda Üretim Yerlerinin Sektörlere Göre Denetim Sonuçlarının İncelenmesi

**TABLO 3.2.1** Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı

Gıda Üretim Yeri Sektörleri	Ceza Alma Durumu				Toplam	
	Almayan		Alan			
	f	%	f	%	f	%
Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	7	33,3	14	66,7	21	100
Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	241	59,5	164	40,5	405	100
Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	234	54,8	193	45,2	427	100
Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	18	50,0	18	50,0	36	100
Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	96	62,7	57	57,3	153	100
<b>Toplam</b>	<b>596</b>	<b>57,2</b>	<b>446</b>	<b>42,8</b>	<b>1042</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında yapılan denetimler sonucunda, gıda üretim yerleri sektörlerinin ceza alıp almama durumları Tablo 3.2.1 de verilmiştir. En çok ceza alan sektör, Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri olurken (%66,7) olduğu bulunmuştur.

**TABLO 3.2.2** Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Denetim Sayılarına Göre Dağılımı

Gıda Üretim Yeri Sektörleri	Denetim Sayısı				Toplam	
	1		2 ve Üstü			
	f	%	f	%	f	%
Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	10	47,6	11	52,4	21	100
Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	308	76,0	97	24,0	405	100
Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	415	97,2	12	2,8	427	100
Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	24	66,7	12	33,3	36	100
Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	97	63,4	56	36,6	153	100
<b>Toplam</b>	<b>854</b>	<b>82,0</b>	<b>188</b>	<b>18,0</b>	<b>1042</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında gıda üretim yerlerine yapılan denetim sayıları Tablo 3.2.2 de verilmiştir. Tablo 3.2.2 incelendiğinde, Un ve Unlu Mamul Üreten ve İşleyen İşyerleri, %97,2 ile bir kez denetim yapılan sektörler arasında en fazla denetim yapılan sektör olmasına karşın, iki ve daha çok denetim yapılan sektörler arasında ise % 2,8 ile en az denetim yapılan sektör olduğu, Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinin ise bir kez denetlenen sektörler arasında (%47,6) ile en az denetlenen sektör olmasına rağmen, iki ve daha fazla denetlenen sektörler arasında da (%52,4) ile en çok denetlenen sektör olduğu bulunmuştur. Bunun nedeni, sektörler arası denetim sayılarının farklı olmasının yanında, Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerine yapılan ihbar/ şikayet denetimi oranının yüksek olmasından kaynaklanabilir.

**TABLO 3.2.3** Gıda Üretim Yerlerinin Sektörlerinin Denetim Türlerine Göre Dağılımı

Gıda Üretim Yeri Sektörleri	Denetim Türleri				Toplam	
	Rutin		İhbar Şikayet		f	%
	f	%	f	%		
Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	15	71,4	6	28,6	21	100
Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	382	94,3	23	5,7	405	100
Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	389	91,1	38	8,9	427	100
Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	30	83,3	6	16,7	36	100
Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	139	90,8	14	9,2	153	100
<b>Toplam</b>	<b>955</b>	<b>91,7</b>	<b>87</b>	<b>8,3</b>	<b>1042</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında gıda üretim yerlerine yapılan denetimlerin sonucunda, denetim türlerin sektörel bazda dağılımı Tablo 3.2.3 de verilmiştir. Tablo 3.2.3 e göre; en çok rutin denetim yapılan sektör, %94,3 ile Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler olmasına karşın, en az şikayet üzerine denetim yapılan

sektör de, %5,7 ile yine Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler olduğu bulunmuştur. Bunun nedeni, sektörler arası denetim sayılarının farklı olmasının yanında, Tarım İl Müdürlüğünün özellikle yaz aylarında süt ve süt ürünlerinin riskli ürün grubu içinde yer almasından dolayı Süt ve Süt Mamulleri Üreten İşyerlerine yönelik ayrı bir denetim programı uygulamasından kaynaklanabilir.

**TABLO 3.2.4** Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Üretim İzninin Olup Olmaması Durumuna Göre Dağılımı

Gıda Üretim Yeri Sektörleri	Üretim İzni Olma Durumu				Toplam	
	Var		Yok		f	%
	f	%	f	%		
Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	16	76,2	5	23,8	21	100
Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	274	67,7	131	32,3	405	100
Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	271	63,5	156	36,5	427	100
Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	29	80,6	7	19,4	36	100
Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	126	82,4	27	17,6	153	100
<b>Toplam</b>	<b>716</b>	<b>68,7</b>	<b>326</b>	<b>31,3</b>	<b>1042</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında gıda üretim yerlerine yapılan denetimler sonucunda sektörel bazda üretim izninin olup olmama durumu Tablo 3.2.4 de verilmiştir. Tablo 3.2.4 incelendiğinde, Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerlerinin %82,4 ünün üretim izninin olduğu, Un ve Unlu Mamüller Üreten ve İşleyen İşyerlerinin yalnızca %63,5 inin üretim iznine sahip olduğu bulunmuştur. Bunun nedeni, Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri grubunda işletme sayısının çeşitliliğinin fazla olması, ürünlerin yurt içinde ve yurt dışında da satılabileceğinden dolayı bu tür işyerleri ürettikleri ürünler için TSE' den marka tescil ve patent almaları gerekliliği ve marka tescil ve patent alabilmeleri içinde üretim izni almaları gerekliliği olabilir.

**TABLO 3.2.5** Gıda Üretim Yerleri Sektörlerinin Asgari Teknik ve Hijyenik Koşullara Sahip Olup Olmaması Nedeniyle Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı

Gıda Üretim Yeri Sektörleri	Ceza Alma Durumu				Toplam	
	Almayan		Alan			
	f	%	f	%	f	%
Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	17	81,0	5	19,0	21	100
Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	394	97,3	11	2,7	405	100
Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	402	94,1	25	5,9	427	100
Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	30	83,3	6	16,7	36	100
Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	146	95,4	7	4,6	153	100
<b>Toplam</b>	<b>989</b>	<b>94,9</b>	<b>53</b>	<b>5,1</b>	<b>1042</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında gıda üretim yerlerine yapılan denetim sonucunda, sektörel bazda asgari, teknik ve hijyenik koşullara sahip olup olmama nedeniyle ceza alıp almama durumlarının dağılımı Tablo 3.2.5'te verilmiştir. Bu nedenden dolayı en çok ceza alan sektör %19,0 ile Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri olduğu, en az ceza alan sektör de %2,7 ile Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler olduğu bulunmuştur. Bunun nedeni, sektörler arası denetim sayılarının farklı olmasının yanında, Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinde kırmızı et ve beyaz etin aynı yerde parçalanmaması, saklanmaması, depolanmaması ve nakliye edilmemesi gerekliliği ve süt ürünlerinden dondurmanın genel olarak mevsimsel ürün olması olabilir.

**TABLO 3.2.6** Sektörel Bazda Gıda Üretim Yerlerinden Alınan Numunelerin Sonuçlarının Türk Gıda Kodeksine Uygun Olup Olmaması Nedeniyle Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı

Gıda Üretim Yeri Sektörleri	Ceza Alma Durumu				Toplam	
	Ceza Almayan		Ceza Alan		f	%
	f	%	f	%		
Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	16	76,2	5	23,8	21	100
Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	393	97,0	12	3,0	405	100
Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	422	98,8	5	1,2	427	100
Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	31	86,1	5	13,9	36	100
Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	131	85,6	22	14,4	153	100
<b>Toplam</b>	<b>993</b>	<b>95,3</b>	<b>49</b>	<b>4,7</b>	<b>1042</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında yapılan denetimler sonucunda, sektörel bazda gıda üretim yerlerinden alınan numune analiz sonuçlarının Türk Gıda Kodeksine (TGK) uygun olup olmaması nedeniyle ceza alıp almama durumlarının dağılımları Tablo 3.2.6' da verilmiştir. Alınan numunelerin analiz sonuçlarının TGK'ya uygun olmaması nedeniyle en çok ceza alan sektör %23,8 ile Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri olmuştur. Bu nedenden dolayı en az ceza alan sektörde %1,2 ile Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri olmuştur. Bunun nedeni, sektörler arası denetim sayısının farklı olmasının yanında, Et ve Et Ürünlerinin kesimden tüketime sunuluncaya değin en çok işleme tabi tutulan ürünler olması, mikrobiyal, fiziksel ve kimyasal olarak bozulma ve bulaşma riski yüksek ürün olması ve dolayısıyla özel saklama ve depolama koşullarına sahip olması gerekliliği ve un ve unlu mamüllerin bulaşma ve bozulma yönünden en az riskli ürünler olması olabilir.

**TABLO 3.2.7** Gıda Üretim Yeri Boyutlarının Ortalama ve Standart Sapmaları

Boyutlar		
	$\bar{X}$	SD
İşletme İçi	-5,89	6,691
Temizlik ve Dezenfeksiyon	-3,79	4,257
Nakliye ve Depolama	-3,26	4,735
Personel Hijyeni	-2,71	3,735
Zararlı Mücadelesi	-1,12	1,928
Aydınlatma ve Havalandırma	-0,88	1,791
Hammadde ve Yardımcı Katkı Madde Kullanımı.	-0,79	1,818
Eğitim	-0,62	1,524
Alet Ekipman	-0,19	0,971
Ambalaj	-0,11	0,694
İşletme Çevresi	-0,02	0,262
Sıvı Atık Hatları Katı Atık Depolanma	-0,02	0,294
İşyerinde Kullanılan Su, Buz ve Buhar	0	0
<b>Tüm Boyut Toplamı</b>	<b>-19,39</b>	<b>19,669</b>

1 Nisan - 31 Aralık 2005 tarihleri arasında gıda üretim yerlerine yapılan denetimlerde kullanılan gıda üretim yeri kontrol ve denetim formuna verilen puanlara göre üretim yeri boyutları skorlarının ortalama ve standart sapmaları Tablo 3.2.7 de verilmiştir. En çok olumsuzluk puanına sahip üretim yeri boyutu işletme içi boyutu ( $\bar{X} = -5,89 \pm 6,691$ ) iken, en düşük olumsuzluk puanına sahip üretim yeri boyutu ise sıvı atık hatları, katı atık depolama ( $\bar{X} = -0,02 \pm 0,294$ ) ve işletme çevresi boyutu olduğu bulunmuştur. Olumsuzluk puan ortalamaları arasındaki bu farklılığın nedeni, boyutlar arası soru sayısının farklı olmasından kaynaklanabilir.

**TABLO 3.2.8** Gıda Üretim Yeri Sektörlerinin Boyutlar Açısından Birbirleri İle Karşılaştırılması

Boyutlar	Sektörler	$\bar{X}$	SD	$X^2$	p
<b>İşletme Çevresi</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-0,14	0,655	33,382	<b>0,001</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-0,01	0,149		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-0,01	0,205		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-0,25	0,841		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-0,02	0,243		
<b>İşletme İçi</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-10,95	9,713	11,432	<b>0,022</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-5,62	6,441		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-5,73	6,766		
	Şekerli Mamulle Üreten İşyerleri	-9,17	9,070		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-5,61	5,500		
<b>Temizlik ve Dezenfeksiyon</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-6,29	4,828	17,969	<b>0,001</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-3,36	4,410		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-4,07	4,163		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-4,42	4,211		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-3,65	3,877		
<b>Zararlı Mücadelesi</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-3,00	2,324	27,085	<b>0,001</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-1,01	1,973		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-1,11	1,705		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-1,67	2,318		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-1,04	2,102		
<b>Hammadde Yardımcı Madde ve Katkı Madde Kullanımı</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-0,96	2,750	9,469	<b>0,050</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-1,19	2,055		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-0,60	1,511		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-1,00	1,434		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-0,72	1,823		
<b>İşyerinde Kullanılan Su, Buz ve Buhar</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	0,00	0,000	0,000	1,000
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	0,00	0,000		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	0,00	0,000		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	0,00	0,000		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	0,00	0,000		
<b>Teknik Donanım, Alet Ekipman</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-2,71	3,901	69,748	<b>0,001</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-0,08	0,610		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-0,14	0,698		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-0,50	1,521		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-0,18	0,787		
<b>Sıvı Atık Hatları Katı Atık Depolanma</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	0,00	0,000	5,383	0,250
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-0,03	0,421		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	0,00	0,000		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	0,00	0,000		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-0,04	0,342		

**TABLO 3.2.8 Devam** Gıda Üretim Yeri Sektörlerinin Boyutlar Açısından Birbirleri İle Karşılaştırılması

Boyutlar	Sektörler	$\bar{X}$	SD	$X^2$	p
<b>Personel Hijyeni</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-4,76	4,312	16,785	<b>0,002</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-2,79	3,725		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-2,65	3,844		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-4,11	4,367		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-2,02	2,977		
<b>Ambalaj</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-0,86	2,777	19,445	<b>0,001</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-0,12	0,585		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-0,01	0,205		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-0,25	0,841		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-0,20	1,013		
<b>Aydınlatma ve Havalandırma</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-1,38	2,418	11,508	<b>0,021</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-0,80	1,688		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-0,93	1,861		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-1,58	2,089		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-0,73	1,646		
<b>Nakliye ve Depo</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-4,14	6,110	29,507	<b>0,001</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-2,56	4,847		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-3,74	4,446		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-3,19	4,282		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-3,65	4,938		
<b>Eğitim</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-1,00	1,975	60,430	<b>0,001</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-0,21	1,022		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-0,92	1,725		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-0,58	1,574		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-0,80	1,721		
<b>Tüm Boyutların Toplamı</b>	Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri	-38,86	28,287	14,486	<b>0,006</b>
	Süt ve Süt Mamulleri Üreten Yerler	-19,64	21,175		
	Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri	-21,83	22,188		
	Şekerli Mamuller Üreten İşyerleri	-28,97	24,554		
	Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri	-20,03	19,428		

Tablo 3.2.8 de 1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Üretim Yerlerine yapılan denetimlerde kullanılan üretim yeri denetim ve denetim formunda yer alan boyutlar ile sektörler arasındaki ilişki Kruskal-Wallis Testi ile incelendiğinde;

İşletme çevresi boyutu ile sektörler arasında istatistiksel açıdan fark anlamlı bulunmuş ( $p < 0,05$ ) olup, sektörler arasında özellikle Şekerli Mamüller Üreten

İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X} = -0,25 \pm 0,841$ ) diğer sektörler göre daha yüksek olduğu bulunmuş iken, Süt ve Süt Mamulleri Üreten İşyerleri ile Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X} = -0,01 \pm 0,205$ ) ile en düşük olduğu bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, diğer sektörlerdeki işyerlerinin, Şekerli Mamüller Üreten İşyerlerine göre daha çok sanayi bölgelerinde kurulmuş olmalarından kaynaklanabilir.

İşletme içi boyutu ile sektörler arasında da istatistiksel açıdan fark anlamlı ( $p < 0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinin puan ortalamasının ( $\bar{X} = -10,95 \pm 9,713$ ), diğer sektörler göre daha yüksek olduğu bulunmuş iken, Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerlerinin daha düşük olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X} = -5,61 \pm 5,500$ ) almıştır. Bu farklılığın nedeni, Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinde üretilen ürünlerin çok işleme tabi tutulmasından dolayı, mikrobiyal, fiziksel ve kimyasal bozulma ve bulaşma riskinin yüksek olması yüzünden özel saklama, işleme ve depolama koşullarına sahip olması gerekliliğinden kaynaklanabilir.

Temizlik ve dezenfeksiyon boyutu ile sektörler arasında istatistiksel açıdan fark anlamlı ( $p < 0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -6,29 \pm 4,828$ ) diğer sektörler göre daha yüksek olduğu bulunmuş iken, Süt ve Süt Mamulleri Üreten İşyerleri daha düşük olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X} = -3,36 \pm 4,410$ ) almıştır. Bu farklılığın nedeni, Süt ve Süt Mamulleri Üreten İşyerlerinden mandıraların, daha çok entegre tesisler olarak faaliyet göstermesi ve genel olarak bu tesislerde temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin otomasyon sistemiyle gerçekleştirilmesi, dondurma üreten işyerlerinin de daha küçük işletmeler olduğundan temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin daha kolay yapılabilmesinden ve daha öncede bahsedildiği üzere et ve et ürünlerinin bulaşma riski yüksek ürünler olmasından kaynaklanabilir.

Zararlılarla mücadele boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuş ( $p < 0,05$ ) olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -3,00 \pm 2,324$ ) diğer sektörler göre daha yüksek olduğu bulunmuş iken, Süt ve Süt Mamulleri Üreten

İşyerleri daha düşük olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X} = -1,01 \pm 1,973$ ) almıştır. Bu farklılığın nedeni sektörler arası denetim sayısının farklı olmasının yanında, daha önce de bahsedildiği üzere Süt ve Süt Ürünleri Üreten İşyerlerinden mandralların, genel olarak entegre tesisler olarak faaliyet göstermesi ve işletme yönetimi olarak bu tür işlemlere daha duyarlı davranılmasından ve dondurma üreten işyerlerinin fiziksel olarak diğer işyerlerine göre daha küçük koşullara sahip olmasından kaynaklanabilir.

Hammadde, yardımcı madde ve katkı maddeleri boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuş ( $p < 0,05$ ) olup, sektörler arasında özellikle Süt ve Süt Mamülleri Üreten İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -1,19 \pm 2,055$ ) diğer sektörlerle göre daha yüksek olduğu bulunmuş iken, Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerleri olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X} = -0,60 \pm 1,511$ ) ile en düşük olduğu bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, Un ve Unlu Mamuller Üreten ve İşleyen Üretim Yerlerinde hammadde ve yardımcı madde ve katkı maddelerinin ambalajlı olmasına karşın, özellikle dondurma üreten işyerlerinde sütün, genel olarak sokak satıcılarından temin ediliyor olmasından kaynaklanabilir.

İşyerinde su buz ve buhar kullanımı boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamıştır. ( $p > 0,05$ )

Teknik donanım, alet ekipman boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı ( $p < 0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X} = -2,71 \pm 3,901$ ) en yüksek iken, en düşük olumsuzluk puan ortalamasını ( $\bar{X} = -0,08 \pm 0,610$ ) ile Süt ve Süt Mamülleri Üreten İşyerleri almıştır. Bu farklılığın nedeni, Süt ve Süt Mamülleri Üreten İşyerlerinden mandralların entegre tesisler olarak faaliyet göstermesi nedeniyle, üretimin daha çok otomasyon sistemiyle gerçekleştirilmesinden, dondurma üretiminde daha az alet, ekipman kullanılıyor olmasının yanında, et ve et ürünleri üreten işyerlerinde üretimin, parçalamanın daha çok insan gücü ile yapılıyor olmasından dolayı daha çok alet ve ekipman kullanılıyor olmasından kaynaklanabilir.

Sıvı atık hatları, katı atık depolama boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmamıştır. ( $p > 0,05$ )

Personel hijyeni boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasından Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalamalarının ( $\bar{X}=-4,76\pm4,312$ ) ile en yüksek olduğu bulunmuş iken, Diğer Gıda Madde Üreten İşyerleri daha düşük olumsuzluk puan ortalaması aldığı ( $\bar{X}=-2,02\pm2,977$ ) aldığı bulunmuştur. Sektörler arası denetim sayısının farklı olmasının yanında, et ve et ürünlerinin bozulma ve bulaşma riski yüksek ürünler olması ve personelin kesimde, parçalamada, nakliyede ürüne direkt olarak temas etmesine karşın, Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerlerinde üretimin daha çok makineler tarafından yapılması bu farklılığın nedeni olabilir.

Ambalajlama boyutu ile sektörler arasındaki fark istatistiksel olarak anlamlı bulunmuş ( $p<0,05$ ) olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinde olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-0,86\pm2,777$ ) ile en yüksek olarak bulunmuş iken, Un ve Unlu Mamuller Üreten İşyerleri daha düşük olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-0,01\pm0,205$ ) aldığı bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, Un ve Unlu Mamuller Üreten İşyerlerinde, diğer sektörler göre ambalajlamanın daha az yapılmasından kaynaklanabilir.

Aydınlatma ve havalandırma boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuş ( $p<0,05$ ) olup, sektörler arasında özellikle Şekerli Mamüller ve Dondurma Üreten İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-1,58\pm2,089$ ) ile en yüksek olduğu bulunmuş iken, Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerlerinin daha düşük olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-0,73\pm1,646$ ) almıştır. Diğer sektörlerdeki işyerlerinin, Şekerli Mamüller Üreten İşyerlerine göre daha çok sanayi bölgelerinde kurulmuş olmaları ve bu tür işyerlerinde en önemli işlem basamağı olan “kaynatma işlemi” işyerinde duman yoğunluğunu artırdığından, daha çok aydınlatma ve havalandırma gereksinimi, bu farklılığın nedeni olabilir.

Nakliye ve depolama boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinde olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-4,14\pm6,110$ ) ile en yüksek olarak bulunmuş iken, Süt ve Süt Mamülleri Üreten İşyerlerinin olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-2,56\pm4,847$ ) ile en düşük olumsuzluk puan ortalamasına sahip

olduğu bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, sektörler arası denetim sayısının farklı olmasının yanında, Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerlerinde ürünün çabuk bozulma riskine karşın özel depolama koşullarına sahip olması gerekliliği ve Süt ve Süt Mamülleri Üreten İşyerlerinden mandıraların genel olarak entegre tesisler olarak faaliyet göstermeleri ve dondurmacıların da üretim kapasitelerinin düşük olmasından dolayı depolamaya ihtiyacının olmamasından kaynaklanabilir.

Eğitim boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli bulunmuş ( $p<0,05$ ) olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İş Yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X}=-1,00\pm 1,975$ ) diğer sektörlerle göre daha yüksek olduğu bulunmuş iken, Süt ve Süt Mamülleri Üreten İşyerlerinin daha düşük olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-0,21\pm 1,022$ ) almıştır. Sektörler arası denetim sayısının farklı olmasının yanında, Et ve Et Ürünleri Üreten İş Yerlerinde üretimin daha çok insan gücü ile yapılması yani bu işyerlerinin daha az mekanize olması, dolayısıyla personelin daha az mekanik ve teknik bilgiye sahip olması bu farklılığın nedeni olabilir.

Tüm boyutların toplamı ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuş ( $p<0,05$ ) olup, sektörler arasında özellikle Et ve Et Ürünleri Üreten İş Yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X}=-38,86\pm 28,287$ ) diğer sektörlerle göre daha yüksek olduğu bulunmuş iken, Süt ve Süt Mamülleri Üreten İşyerleri daha düşük olumsuzluk puan ortalaması ( $\bar{X}=-19,64\pm 21,175$ ) almıştır. Bu farklılığın nedeni, et ve et ürünlerinin bulaşma ve bozulma riski yüksek ürünler olması olabilir.

### 3.3. Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Tanımlayıcı Bulguları

**TABLO 3.3.1.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Dağılımı

	f	%
Gıda Satış	1953	68,2
Toplu Tüketim	910	31,8
<b>Toplam</b>	<b>2863</b>	<b>100</b>

Tablo 3.3.1 de 1 Nisan- 31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimler sonucu, gıda satış ve toplu tüketim yerlerinin dağılımları verilmiştir. Tablo 3.3.1'e göre; denetim yapılan bu işyerlerinden %68,2 sini gıda satış yeri, %31,8 ini de toplu tüketim yeri oluşturmaktadır.

**TABLO 3.3.2.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörlere Göre Dağılımı

Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri	f	%
Market ve Bakkallar (Süpermarketler, Mini Marketler, Bakkallar)	984	34,4
Lokanta ve Restoranlar (Büfe, Piknik, Gazino, Bar, Kafeterya,)	960	33,5
Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri (Sakatatçılar, Şarküteriler, Kasap)	125	4,4
Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri (Mandıralar ve Dondurmacılar)	59	2,0
Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri ( Pastanelerin ve Fırınlara Satış Reyonları gibi.)	208	7,3
Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri (Kuruyemişçiler, Baharatçılar, Gıda Toptancıları, Bal Satış gibi)	527	18,4
<b>Toplam</b>	<b>2863</b>	<b>100,0</b>

1 Nisan – 31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimlerin sektörel bazda dağılımı Tablo 3.3.2 de bulunmuştur. Tablo 3.3.2'e göre; en çok denetimlerin %34,4 ile Market ve Bakkallar sektörüne yapıldığı, en az denetimlerin Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri sektörüne yapıldığı %2,1 bulunmuştur.

**TABLO 3.3.3.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Ceza Alma, Denetlenme Sayısı, Denetlenme Türü ve Üretim İzinsiz Mal Satmaktan Ceza Alma Durumlarına Göre Dağılımı

Denetlenme Sayısı		Denetlenme Türü		Üretim İzinsiz Mal Satma		Ceza Alma Durumu		Toplam
1	2 ve Üstü	Rutin Denetim	İhbar/ Şikayet	Ceza Alan	Ceza Almayan	Alan	Almayan	
2770	93	2712	151	96	2767	107	2756	2863
%96,8	%3,2	%94,7	%5,3	%3,4	%96,6	%3,7	%96,3	%100

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin yapılan denetimler sonucu; denetlenme sayısı, denetlenme türü, ceza alıp almama durumları, üretim izinsiz mal satmaktan dolayı ceza alma durumlarına göre dağılımı Tablo 3.3.3 de verilmiştir. Bu işyerlerinden %96,3 ü ceza almamış, %3,7 si ceza almış, %96,8 i bir kez, %3,2 si iki ve daha çok sayıda denetlenmiş, denetimlerin %94,7 si rutin denetim, %5,3 ü ihbar/ şikayet üzerine yapılmış, bu işyerlerinden %3,4 ü üretim izinsiz mal satmaktan dolayı ceza almış, %96,6 sı ceza almamıştır.

### 3.4. Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörlere Göre Denetim Sonuçlarının İncelenmesi

**TABLO 3.4.1.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri Sektörlerinin Ceza Alma Durumlarına Göre Dağılımı

Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yeri	Ceza Alma Durumu				Toplam	
	Almayan		Alan		f	%
	f	%	f	%		
Market ve Bakkallar	939	95,4	45	4,6	984	100
Lokanta ve Restoranlar	927	96,6	33	3,4	960	100
Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	119	95,2	6	4,8	125	100
Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	52	88,1	7	11,9	59	100
Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	199	95,7	9	4,3	208	100
Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri)	520	98,7	7	1,3	527	100
<b>Toplam</b>	<b>2756</b>	<b>96,3</b>	<b>107</b>	<b>3,7</b>	<b>2863</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimler sonucunda ceza alıp almama durumlarının sektörel dağılımları Tablo 3.4.1 de verilmiştir. En az ceza alan sektör Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri olurken %1,3, en çok ceza alan sektör Süt ve Süt Mamulleri Satan İşyerleri %11,9 olmuştur. Sektörler arasındaki farklılığın nedeni denetim sayıları olabilir.

**TABLO 3.4.2.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri Sektörlerinin Üretim İzinsiz Mal Satmaktan Dolayı Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı

Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yeri	Üretim İzinsiz Mal Satma Durumu				Toplam	
	Ceza Almayan		Ceza Alan		f	%
	f	%	f	%		
Market ve Bakkallar	939	95,4	45	4,6	984	100
Lokanta ve Restoranlar	935	97,4	25	2,6	960	100
Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	120	96,0	5	4,0	125	100
Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	54	91,5	5	8,5	59	100
Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	199	95,7	9	4,3	208	100
Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri)	520	98,7	7	1,3	527	100
<b>Toplam</b>	<b>2767</b>	<b>96,6</b>	<b>96</b>	<b>3,4</b>	<b>2863</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimler sonucunda üretim izinsiz mal satmaktan dolayı ceza alıp almama durumlarının sektörel bazda dağılımı Tablo 3.4.2 de verilmiştir. Üretim izinsiz mal satmaktan dolayı en çok ceza alan sektör %8,5 ile Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri olmuş, en az ceza alan sektör de %1,3 ile Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri olduğu bulunmuştur. Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerlerinden dondurma üreten işyerlerinin hem üretim yeri hem de satış yeri olarak faaliyet göstermeleri, dondurmanın mevsimsel ürün olmasından dolayı dondurmacıların üretim izni almaması ve dolayısıyla üretim izinsiz mal satıyor olmaları bu farklılığın nedeni olabilir.

**TABLO 3.4.3.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörlerinin Denetim Sayısına Göre Dağılımı

Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri	Denetim Sayısı				Toplam	
	1		2 ve Üstü			
	f	%	f	%	f	%
Market ve Bakkallar	965	98,1	19	1,9	984	100
Lokanta ve Restoranlar	934	97,3	26	2,7	960	100
Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	118	94,4	7	5,6	125	100
Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	50	84,7	9	15,3	59	100
Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	198	95,2	10	4,8	208	100
Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri)	505	95,8	22	4,2	527	100
<b>Toplam</b>	<b>2770</b>	<b>96,8</b>	<b>93</b>	<b>3,2</b>	<b>2863</b>	<b>100</b>

1 Nisan- 31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimlerin denetim sayılarının sektörel bazda dağılımları Tablo 3.4.3 de verilmiştir. Sektörler arasından özellikle Market ve Bakkallar %98,1 ile bir kez denetlenen en fazla işyerleri olduğu bulunmuş iken, Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerlerine %15,3 ile daha fazla sıklıkla denetim yapıldığı bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, sektörler arası denetim sayılarının farklı olmasının yanında, süt ve süt ürünlerinin riskli ürün grubu içinde yer alması ve Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerlerine daha çok şikayet üzerine denetim yapılması olabilir.

**TABLO 3.4.4.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri Sektörlerinin Denetim Türlerine Göre Dağılımı

Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri	Denetim Türleri				Toplam	
	Rutin		İhbar/Şikayet		f	%
	f	%	f	%		
Market ve Bakkallar	931	94,6	53	5,4	984	100
Lokanta ve Restoranlar	923	96,1	37	3,9	960	100
Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	109	87,2	16	12,8	125	100
Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	51	86,4	8	13,6	59	100
Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	200	96,2	8	3,8	208	100
Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri)	498	94,5	29	5,5	527	100
<b>Toplam</b>	<b>2712</b>	<b>94,7</b>	<b>151</b>	<b>5,3</b>	<b>2863</b>	<b>100</b>

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimlerin denetim türlerine göre sektörel bazda dağılımları Tablo 3.4.4 de verilmiştir. En çok rutin denetim yapılan sektör Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri %96,2 olurken, en az rutin denetim yapılan sektör Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri %86,4 olmasına karşın, şikayet üzerine en çok denetim yapılan sektör de yine Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri %13,6 olduğu bulunmuştur. Un ve Unlu Mamül Üreten İşyerlerinin kent içerisinde homojen bir dağılım göstermesi, süt ürünlerinin riskli ürün grubu içerisinde yer alması bu farklılığın nedeni olabilir.

**TABLO 3.4.5.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Sektörlerinin Portör Muayenesi Yaptırıp Yaptırmama Nedeniyle Ceza Alıp Almama Durumlarına Göre Dağılımı

Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerleri	Portör Muayenesi Yaptıran		Portör Muayenesi Yaptırmayan		Toplam	
	f	%	f	%	f	%
Gıda Satış	1950	99,8	3	0,2	1953	100
Toplu Tüketim	902	99,1	8	0,9	910	100
Toplam	2853	99,6	11	0,4	2863	100
$X^2 = 8,537$ <b>P=0,006</b>						

\* Fisher'in Ki-Kare Testi

1 Nisan- 31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimlerde işyerlerinde çalışan personele portör muayenesi yaptırıp yaptırmama durumuna göre ceza alıp almama durumlarının sektörel bazda dağılımları Tablo 3.4.5 de verilmiştir. Gıda satış yerleri içine, market ve bakkallar, et ve et ürünleri satan işyerleri, süt ve süt ürünleri satan işyerleri, un ve unlu mamul satan işyerleri, diğer gıda maddesi satan işyerleri dahil edilmiş, toplu tüketim yeri olarak lokanta ve restoranlar sektörü ele alınmıştır. Tablo 3.4.5 e göre, yapılan denetimlerde çalışan personele ait portör muayenesi bulunup bulunmaması nedeniyle ceza alıp almama durumu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuştur. ( $p<0,05$ ) Tablo 3.4.5'e göre; bu nedenden dolayı toplu tüketim yerlerinin gıda satış yerlerine göre daha çok ceza aldığı bulunmuştur. Bu farklılık: bu iki grupta çalışan personel sayısının farklı olmasından dolayı, portör muayenesi yapan özel şirketlerin daha çok gıda satış yerlerine yönelmesinden kaynaklanabilir.

**TABLO 3.4.6.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Boyutların Ortalama ve Standart Sapmaları

Boyutlar		
	$\bar{X}$	SD
Boyut 4: İşyeri Hijyeni	-5,72	4,698
Boyut 3: Alet Ekipman Hijyeni	-2,47	2,789
Boyut 1: Gıda Güvenliği	-2,20	2,125
Boyut 2: Personel Hijyeni	-1,60	1,460
Boyut 6: Eğitim	-0,77	1,616
Boyut 5: Taşıma	-0,04	0,387
Boyut 7: Çadır Büfe	-0,00	0,097
<b>Tüm Boyutların Toplamı</b>	-12,80	8,114

1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimlerde kullanılan Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Denetim Formuna verilen puanlara göre gıda satış ve toplu tüketim yerleri boyutları skorlarının ortalama ve standart sapmaları Tablo 3.4.6 da verilmiştir. En çok olumsuzluk puanına sahip gıda satış ve toplu tüketim yeri boyutu, işyeri hijyeni boyutu olup ( $\bar{X} = -5,72 \pm 4,698$ ) iken, en düşük olumsuzluk puanına sahip gıda satış ve toplu tüketim yeri boyutu, taşıma boyutu ( $\bar{X} = -0,04 \pm 0,387$ ) olduğu bulunmuştur. Boyutların olumsuzluk puan ortalamalarının arasındaki farklılığın nedeni boyutlardaki soru sayısının farklı olmasından kaynaklanabilir.

**TABLO 3.4.7.** Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Boyutlar Açısından Birbirleri İle Karşılaştırılması

Boyutlar	Gıda Satış		Toplu Tüketim		MWU*
	$\bar{X}$	SD	$\bar{X}$	SD	
<b>Boyut 1: Gıda Güvenliği</b>	-2,40	1,973	-1,76	2,364	z=-9,842 <b>p=0,000</b>
<b>Boyut 2: Personel Hijyeni</b>	-1,47	1,428	-1,88	1,489	z=-6,586 <b>p=0,000</b>
<b>Boyut 3: Alet Ekipman Hijyeni</b>	-1,80	2,418	-3,92	2,977	z=-18,402 <b>p=0,000</b>
<b>Boyut 4: İşyeri Hijyeni</b>	-5,34	4,238	-6,56	5,468	z=-5,030 <b>p=0,000</b>
<b>Boyut 5: Taşıma</b>	-0,02	0,316	-0,06	0,507	z=-2,942 <b>p=0,003</b>
<b>Boyut 6: Eğitim</b>	-0,65	1,468	-1,04	1,868	z=-5,639 <b>p=0,000</b>
<b>Boyut 7: Çadır Büfe</b>	-0,00	0,118	0,00	0,000	z=-1,183 p=0,237
<b>Tüm Boyutların Toplamı</b>	-11,68	6,959	-15,22	9,734	z=-8,779 <b>p=0,000</b>

\*MWU= Mann-Whitney U Testi

Tablo 3.4.7 incelendiğinde; 1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimlerde kullanılan Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Denetim Formunda yer alan boyutlardan

çadır ve büfe boyutu dışında diğer boyutlar ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel açıdan fark anlamlı ( $p<0,05$ ) bulunmuştur.

Gıda güvenliği boyutu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel açıdan fark anlamlı bulunmuş ( $p<0,05$ ) olup, gıda satış yerlerinin olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -2,40 \pm 1,973$ ), toplu tüketim yerleri olumsuzluk puan ortalamasından ( $\bar{X} = -1,76 \pm 2,364$ ) daha yüksek olduğu bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, gıda satış yerleri ile toplu tüketim yerleri arası denetim sayılarının farklı olmasının yanında, satış yerlerinde satılan ürünün çeşitliliği ve fazlalığından kaynaklanabilir.

Personel hijyeni boyutu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuş ( $p<0,05$ ) olup, toplu tüketim yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -1,88 \pm 1,489$ ), gıda satış yerleri olumsuzluk puan ortalamasından ( $\bar{X} = -1,47 \pm 1,428$ ) daha yüksek olduğu bulunmuştur. Bu farklılık; gıda satış yerlerinde genel olarak gıda maddelerinin orijinal ambalajında satılmasından, toplu tüketim yerlerinde personelin gıda ile direkt temas etmesinden dolayı kaynaklanabilir..

Alet ve ekipman hijyeni boyutu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuş ( $p<0,05$ ) olup, toplu tüketim yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -3,92 \pm 2,977$ ), gıda satış yerleri olumsuzluk puan ortalamasından ( $\bar{X} = -1,80 \pm 2,418$ ) daha yüksek olduğu bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni; toplu tüketim yerlerinde, hammadde son ürün haline alıncaya değin bir dizi işlem geçirdiğinden bu işlemler sırasında daha çok alet ve ekipman kullanılmasından kaynaklanabilir.

İşyeri hijyeni boyutu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak fark anlamlı ( $p<0,05$ ) olup, toplu tüketim yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -6,56 \pm 5,468$ ) gıda satış yerleri olumsuzluk puan ortalamasına ( $\bar{X} = -5,34 \pm 4,238$ ) göre daha yüksek olduğu bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni; toplu

tüketim yerlerinde üretim yapılan yerler insanların göremeyeceği yerler olduğundan hijyen konusuna daha az önem verilmesi olabilir.

Taşıma boyutu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak fark anlamlı ( $p < 0,05$ ) bulunmuştur. Toplu tüketim yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -0,06 \pm 0,507$ ) gıda satış yerleri olumsuzluk puan ortalamasına ( $\bar{X} = -0,02 \pm 0,316$ ) göre daha yüksek olduğu bulunmuştur. Gıda satış yerlerinde ürünler ambalajlı bir biçimde işletmeye kabul edilmekte ve satışa sunulmaktadır. Toplu tüketim yerlerinde, kabul edilen hammadde bir dizi işlem sonrası satışa sunulmakta olup, bu işlemler sırasında daha çok taşımaya ihtiyaç duyulması bu farklılığın nedeni olabilir.

Eğitim boyutu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak fark anlamlı ( $p < 0,05$ ) bulunmuş olup, toplu tüketim yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -1,04 \pm 1,868$ ), gıda satış yerleri olumsuzluk puan ortalamasına ( $\bar{X} = -0,65 \pm 1,468$ ) göre daha yüksek olduğu bulunmuştur. Toplu tüketim yerlerinde satışa sunulan ürünlerin açık olmasından dolayı daha çok bulaşma riskinin olması ve personelin bu konuda daha çok dikkatli olması gerekliliği bu farklılığın nedeni olabilir.

Çadır ve büfeler boyutu ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark ( $p > 0,05$ ) bulunmamıştır.

Tüm boyut toplamları ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri arasında istatistiksel olarak fark anlamlı bulunmuş ( $p < 0,05$ ) olup, toplu tüketim yerleri olumsuzluk puan ortalamasının ( $\bar{X} = -15,22 \pm 9,734$ ) gıda satış yerleri olumsuzluk puan ortalamasına ( $\bar{X} = -11,68 \pm 6,959$ ) göre daha yüksek olduğu bulunmuştur.

**TABLO 3.4.8.** Gıda Satış Yeri Sektörlerinin Boyutlar Açısından Birbirleri İle Karşılaştırılması

Boyutlar	Sektörler	$\bar{X}$	SD	$X^2$	p
<b>Boyut 1:</b> <b>Gıda</b> <b>Güvenliği</b>	Market ve Bakkallar	-2,67	1,897	167,810	<b>0,000</b>
	Lokanta ve Restoranlar	-1,84	2,435		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	-1,80	1,787		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	-1,42	1,511		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	-1,59	2,083		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	-2,38	1,843		
<b>Boyut 2:Personel</b> <b>Hijyeni</b>	Market ve Bakkallar	-1,41	1,429	89,884	<b>0,000</b>
	Lokanta ve Restoranlar	-1,86	1,481		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	-1,93	1,404		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	-1,93	1,518		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	-1,92	1,459		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	-1,25	1,352		
<b>Boyut 3:</b> <b>Alet</b> <b>Ekipman</b> <b>Hijyeni</b>	Market ve Bakkallar	-1,76	2,341	434,937	<b>0,000</b>
	Lokanta ve Restoranlar	-3,79	2,971		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	-3,36	2,683		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	-2,34	2,733		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	-2,83	2,665		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	-1,05	2,062		
<b>Boyut 4:</b> <b>İşyeri</b> <b>Hijyeni</b>	Market ve Bakkallar	-5,60	4,316	33,506	<b>0,000</b>
	Lokanta ve Restoranlar	-6,49	5,391		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	-4,94	3,349		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	-4,93	4,047		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	-5,13	4,427		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	-5,06	4,270		
<b>Boyut 5:</b> <b>Taşıma</b>	Market ve Bakkallar	-0,03	0,356	12,241	<b>0,032</b>
	Lokanta ve Restoranlar	-0,06	0,494		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	-0,00	0,000		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	-0,17	0,913		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	-0,01	0,208		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	-0,01	0,151		
<b>Boyut 6:</b> <b>Eğitim</b>	Market ve Bakkallar	-0,65	1,437	45,444	<b>0,000</b>
	Lokanta ve Restoranlar	-1,06	1,872		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	-0,46	1,267		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	-0,76	1,813		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	-0,75	1,574		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	-0,57	1,415		
<b>Boyut 7:</b> <b>Çadır Büfe</b>	Market ve Bakkallar	0,00	0,000	13,307	<b>0,021</b>
	Lokanta ve Restoranlar	0,00	0,000		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	0,00	0,000		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	0,00	0,000		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	0,00	0,000		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	0,02	0,226		
<b>Tüm</b> <b>Boyutların</b> <b>Toplamı</b>	Market ve Bakkallar	-12,12	7,335	101,434	<b>0,000</b>
	Lokanta ve Restoranlar	-15,10	9,560		
	Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri	-12,49	5,522		
	Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri	-11,56	6,540		
	Un ve Unlu Mamul Satan İşyerleri	-12,24	7,784		
	Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri	-10,34	6,201		

Tablo 3.4.8 de 1 Nisan-31 Aralık 2005 tarihleri arasında Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine yapılan denetimlerde kullanılan Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Denetim Formunda yer alan boyutlar ile sektörler arasındaki ilişki Kruskal-Wallis Testi ile incelendiğinde;

Gıda güvenliği boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasında Market ve Bakkallar ( $\bar{X}=-2,67\pm 1,897$ ) en yüksek, Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri ( $\bar{X}=-1,42\pm 1,511$ ) en düşük olumsuzluk puanını aldığı bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, sektörler arası denetim sayılarının farklı olmasından kaynaklanabilir.

Personel hijyeni boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark anlamlı ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasında Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri ile Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri olumsuzluk puan ortalamaları ( $\bar{X}=-1,93\pm 1,404$ ) en yüksek olurken, Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri ( $\bar{X}=-1,25\pm 1,352$ ) en düşük olumsuzluk puanını aldığı bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, bu tür işyerlerinin sattığı ürünlerin bulaşma riski yüksek ürünler olmasından kaynaklanabilir. Öyle ki; Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri ile Et ve Et Ürünleri Satan İşyerlerinde satılan ürünler “dökme” diye tanımladığımız ürünler (peynir, dondurma, parçalanmış et, sakatat gibi) olup, personelin bu tür ürünlerin satışında ürüne doğrudan temas edeceğinden eldiven, bone, maske gibi kıyafetleri kullanması gerekmektedir. Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerlerinde ise; ürünler dökme bile olsa personel ürüne doğrudan temas etmemekte, ürünlerde çoğunluk orijinal paketinde satılmaktadır.

Alet ekipman hijyeni boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasından Lokanta ve Restoranlar ( $\bar{X}=-3,79\pm 2,971$ ) en yüksek, Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri ( $\bar{X}=-1,05\pm 2,062$ ) en düşük olumsuzluk puanını aldığı bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni; toplu tüketim yeri olarak adlandırdığımız Lokanta ve Restoranlar da, kabul edilen hammaddenin son ürün haline dönüştürülünceye değin bir dizi alet ve ekipman kullanılmasına karşın, Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerlerinde alet ve ekipman daha az kullanılmakta ve ürünler daha çok orijinal ambalajında satılmaktadır.

İşyeri hijyeni boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli ( $p<0.05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasından Lokanta ve Restoranlar ( $\bar{X} = -6,49 \pm 5,391$ ) en yüksek, Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri ( $\bar{X} = -4,93 \pm 4,047$ ) en düşük olumsuzluk puan ortalamasını aldığı bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, sektörler arası denetim sayısı olabileceği gibi, işyerlerinin fiziksel koşullarından da kaynaklanabilir. Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerlerinde işletme içi genel olarak, satış reyonu ve depodan oluşmakta iken, Lokanta ve Restoranlar da, işletme içi, ürün hazırlama yeri, pişirme yeri, depo ve tüketim yeri gibi bölümlerden oluşmaktadır.

Taşıma boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasından Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerleri ( $\bar{X} = -0,17 \pm 0,913$ ) en yüksek, Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri ( $\bar{X} = -0,00 \pm 0,000$ ) en düşük olumsuzluk puan ortalamasını aldığı bulunmuştur. Bu farklılığın nedeni, Et ve Et Ürünleri Satan İşyerlerine bu boyuttan hiç puan verilmemesi olabilir.

Eğitim boyutu ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasından Lokanta ve Restoranlar ( $\bar{X} = -1,06 \pm 1,872$ ) en yüksek, Et ve Et Ürünleri Satan İşyerleri ( $\bar{X} = -0,46 \pm 1,267$ ) en düşük olumsuzluk puanını aldığı bulunmuştur. Lokanta ve restoranlarda, tüketime sunulan ürünler açıkta olması ve dolayısıyla bulaşma riskinin daha çok olması, bu yüzden de personelin bu konuda daha dikkatli olması gerekliliği bu farklılığın nedeni olabilir.

Tüm boyutların toplamı ile sektörler arasında istatistiksel olarak fark önemli ( $p<0,05$ ) bulunmuş olup, sektörler arasından Lokanta ve Restoranlar ( $\bar{X} = -15,10 \pm 9,560$ ) en yüksek, Diğer Gıda Maddesi Satan İşyerleri ( $\bar{X} = -10,34 \pm 6,201$ ) en düşük olumsuzluk puanı aldığı bulunmuştur. Daha öncede bahsedildiği üzere; toplu tüketim yeri olarak adlandırdığımız Lokanta ve Restoranların, tüketime sunulan ürünlerin açıkta olması ve bulaşma riski çok olması, ürünün hazırlanmasından tüketime sunumuna değin bir dizi alet ve ekipman kullanılması, gıda satış yerlerinde ürünlerin orijinal ambalajında satılıyor olması bu farklılığın nedeni olabilir.

#### 4. TARTIŞMA

Bu araştırma, 30.03.2005 tarih ve 25771 sayılı “Gıda ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Denetimi ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik” gereği düzenlenen denetim tutanakları üzerine yapıldığından, literatürde konuyla ilgili yapılan bir araştırma yoktur.

Ankara il genelinde faaliyet gösteren gıda üretim yeri ortalama sayısının 3000-3500 olduğu ve 2005 yılı içerisinde Tarım İl Müdürlüğünün yapmış olduğu denetim sayısının 1042 olduğu, gıda satış ve toplu tüketim yerleri ortalama sayısının 60000-65000 ve bu işyerlerine yapılan denetim sayısının 2863 olduğu göz önüne alındığında denetimlerin yetersiz olduğu bulunmuştur.

Gıda üretim yerlerinde sektörel bazda denetimlerin en çok Un ve Unlu Mamüller Üreten İşyerlerine (%41,0) yapıldığı görülmekte iken, en az denetimlerin Et ve Et Üreten İşyerlerine (%2,0) yapıldığı bulunmuştur. Bunun nedeninin denetim yapılan işletme sayılarındaki farklılıktan kaynaklandığı düşünülebilir.

1042 gıda üretim yeri denetlenmiş, bunlardan %42,8'i ceza almış ve sektörel bazda en çok ceza alan sektör %66,7 ile Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri olurken, en az ceza alan sektör %40,5 ile Süt ve Süt Mamülleri Üreten Yerleri olduğu bulunmuştur. Bunun nedeninin, sektörler arasındaki denetim sayılarının farklı olmasından kaynaklandığı düşünülebilir.

Gıda üretim yerlerinden %31,3'ü üretim izni olmamasından dolayı ceza almıştır. Bu nedenden dolayı ceza alan üretim yerlerinden sektörel bazda %36,5 ile en çok Un ve Unlu Mamüller Üreten ve İşleyen İşyerleri, %17,6 ile de en az ceza alan sektör de Diğer Gıda Maddesi Üreten İşyerleri olduğu bulunmuştur. Bunun nedeninin sektörel bazda denetim sayılarındaki farklılığından kaynaklandığı düşünülebilir.

Yapılan denetimlerin %91'7 si rutin denetim olarak yapılmasına karşın, ihbar/şikayet üzerine yapılan denetimin %8,3 olduğu bulunmuştur. Bunun nedeni olarak toplumumuzun sağlıksız gıdalara karşı olan duyarsızlığı ve bu konudaki şikayetini

nereye ve nasıl yapacağı konusundaki bilgisizliğinden ve bu konudaki uygulamaların yetersizliğinden kaynaklandığı düşünülebilir.

1042 gıda üretim yerinin %82,0'sine bir kez, %18,0'ine de iki ve daha çok sayıda denetim yapıldığı bulunmuştur. Genel olarak Ankara il genelindeki gıda üretim yerleri sayısı dikkate alındığında bir işletmenin yılda 1 kez bile denetlenemediği bulunmuştur. Bunun nedeninin personel ve araç yetersizliğinden kaynaklandığı düşünülebilir.

Gıda üretim yerlerinde en çok olumsuzluk işletme içi boyutunda olduğu, bunun nedeninin de bu boyuttaki soru sayısının fazla olmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir.

Gıda üretim yerleri boyutları ile sektörler açısından istatistiksel olarak; işletme çevresi, işletme içi, personel hijyeni, temizlik ve dezenfeksiyon, zararlı mücadele, ambalajlama, teknik donanım alet ekipman, aydınlatma ve havalandırma, nakliye ve depolama, hammadde, yardımcı madde ve katkı maddesi ve eğitim ve tüm boyutların toplamı arasında farklar anlamlı bulunmuştur. Üretim yerlerinde bu boyutlarda daha fazla olumsuzluk görüldüğü belirlenmiştir.

Gıda satış ve toplu tüketim yerlerine yapılan denetimler sonucu %3,7 işyerine cezai işlem uygulanmış olup, %3,4 işyerinin üretim izinsiz mal satmaktan dolayı ceza aldığı ve bu nedenden dolayı %8,5 ile en çok Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerlerinin ceza aldığı bulunmasına karşın, sayısal olarak en çok ceza alan sektör market ve bakkallar (45) olmuştur. Bunun nedeni sektörler arası denetim sayısı farklılığı olabilir.

984 Market ve Bakkal denetlenmiş olmasına karşın, Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerlerine yapılan denetim sayısı 59 olarak belirlenmiştir. Ayrıca sektörler arasında en çok ceza alan yine Market ve Bakkallar olmuştur.

Gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde sektörel bazda bir kez denetlenen işyerlerinin yüzdelerinin birbirine çok yakın olduğu bulunmuştur. İki ve daha çok sayıda denetlenen işyerlerinin sektörel dağılımında en fazla %15,3 ile Süt ve Süt Ürünleri Satan İşyerlerine, en az ise %1,9 ile Market ve Bakkallar olduğu

bulunmuştur. Bunun nedeninin sektörel denetim sayılarındaki farklılıktan kaynaklandığı düşünülebilir.

Gıda satış ve toplu tüketim yerlerine yapılan 2863 denetimin, %94,7'si rutin denetim %5,3'ü ise ihbar/şikayet üzerine yapıldığı görülmüştür.

Toplu tüketim yerlerinin gıda satış yerlerine göre çalışan personele ilişkin portör muayenesinin olmaması dolayısıyla daha çok ceza aldığı bulunmuştur. Bunun nedeni, bu iki grup işyerinde çalışan personel sayısının farklı olmasına bağlı olarak, portör muayenesi yapan özel şirketlerin daha çok gıda satış yerlerine yönelmesinden dolayı kaynaklandığı düşünülebilir.

Toplu tüketim yerlerinin olumsuzluklarının satış yerlerine göre daha fazla olduğu, en çok olumsuzlukların da işyeri hijyeni boyutunda olduğu görülmüştür. Bunun nedeninin, boyutlar arası soru sayısının farklı olmasından dolayı kaynaklandığı düşünülebilir.

Bu işyerleri boyutlarının sektörlerle arasında istatistiksel olarak; gıda güvenliği, personel hijyeni, alet ekipman hijyeni, işyeri hijyeni, taşıma, eğitim ve tüm boyutlar toplamı arasında farklar anlamlı bulunmuştur.

## 5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Bu araştırma da, Ankara Tarım İl Müdürlüğünün 2005 yılı içerisinde yaptığı gıda denetim hizmetleri değerlendirilmiş olup, aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir.

Gıda üretim yerlerine yapılan denetim sayısı 1042 olarak belirlenmiştir. Üretim yerlerinin sektörel bazda dağılımı ise; 21 adet et ve et ürünleri üreten işyeri, 405 adet süt ve süt mamulleri üreten işyeri, 427 tane un ve unlu mamuller üreten işyeri, 36 tane şekerli mamuller üreten işyeri, ve 153 tane de diğer gıda maddesi üreten işyeri denetlenmiştir. Bu işyerlerinden 955 tanesine rutin, 87 tanesine de şikayet üzerine gidilmiştir. 854 tanesine bir kez, 188 tanesine iki ve daha fazla sayıda denetlenmiştir. Bu işyerlerinden 446 tanesine “idari para cezası” ve “üretimden men cezası” verilmiştir.

“İdari para cezası” ve “üretimden men cezası” verilen üretim yerlerinin 326 tanesi üretim izninin olmamasından, 53 tanesi asgari, teknik ve hijyenik koşulları devam ettirmeden üretim yaptığı, 49 tanesi alınan numunelerin analiz sonuçlarının Türk Gıda Kodeksine göre aykırı çıkmasından, 18 tanesine gıda mevzuatına uygun hammadde kullanmamaktan dolayı ceza verilmiştir. Sektörel bazda en çok ceza alan sektör et ve et ürünleri üreten işyerleri, en az ceza alan sektörde süt ve süt ürünleri üreten işyerleri olmuştur.

En çok denetim yapılan sektör un ve unlu mamul üreten ve işleyen üretim yerleri olurken, en sıklıkla denetim yapılan sektör et ve et ürünleri üreten işyerleri olmuştur.

Sektörel bazda üretim izninin olmamasından dolayı en çok ceza alan işyerleri un ve unlu mamul üreten ve işleyen işyerleri olmuştur. Asgari, teknik ve hijyenik koşullardan en çok ceza alan sektör et ve et ürünleri üreten işyerleri olmuştur.

Denetimlerde alınan numunelerin analiz sonuçlarına göre en çok ceza alan sektör et ve et ürünleri üreten işyerleri olmuştur.

Gıda üretim yerleri açısından en çok olumsuzluk görülen boyut işletme içi boyutu olarak bulunmuştur.

Gıda üretim yerleri boyutları ile sektörler açısından istatistiksel olarak; işletme çevresi, işletme içi, personel hijyeni, zararlılarla mücadele, hammadde yardımcı madde ve katkı maddesi kullanımı, teknik donanım alet ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon, ambalajlama, aydınlatma ve havalandırma, nakliye ve depolama, eğitim ve tüm boyutların toplamı arasında farklar anlamlı bulunmuştur.

Gıda satış ve toplu tüketim yerlerine yapılan denetim sayısı 2863 olup, bunlardan 1953 tanesini gıda satış yeri, 910 tanesini de toplu tüketim yeri oluşturmaktadır.

Gıda satış ve toplu tüketim yerlerine yapılan denetimler sonucu, 107 işyerine cezai işlem uygulanmış olup, üretim izinsiz mal satmak nedeniyle 96 işyeri, 11 işyeri de çalışan personele ait portör muayenelerinin olmamasından dolayı ceza almıştır.

En çok sektörel bazda market ve bakkallara denetim yapılmış olup, rakamsal olarak da en çok cezai işlemde gene aynı sektöre uygulanmıştır. En az cezai işlem uygulanan sektörde et ve et ürünleri satan işyerlerine olmuştur.

Denetimlerin 2712 si rutin denetim, 151 i şikayet üzerine yapılmıştır.

Gıda satış ve toplu tüketim yerleri boyutlarına verilen puanlara göre en çok olumsuzluk işyeri hijyeni boyutunda olduğu bulunmuştur.

Genel olarak toplu tüketim yerlerinin gıda satış yerlerine göre boyutlar bazında daha çok olumsuzluk puanı aldığı belirlenmiştir.

Bu işyerleri boyutlarının sektörlerle arasında istatistiksel olarak; gıda güvenliği, personel hijyeni, alet ekipman hijyeni, işyeri hijyeni, taşıma ve eğitim boyutları arasında farklar anlamlı bulunmuştur. Çadır ve büfe boyutunda fark anlamsız bulunmuştur.

5179 Sayılı Kanunla ülkemiz özgün gıda yasasına kavuşmuştur. Avrupa Birliği Gıda Kanunu (178/2002) ve bu kanun kapsamında yayınlanan yönetmeliklere

(852/2004), (853/2004), (854/2004), (882/2004) uyumlu olarak yayınlanan bu kanuna işlerlik kazandıracak yönetmelikler tam olarak çıkartılmamıştır. Bu yönetmeliklerin tamamlanmasına yönelik düzenlemelerin yararlı olacağı düşünülmektedir.

5179 sayılı kanunda, gıda sektöründe resmi tek yetkili bakanlık olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olarak görülmesine karşın, 5216 sayılı Belediyeler Kanununa göre de, gıda üreten işyerleri de dahil gayri sıhhi birinci sınıf işletmelerin çalışma izni, ruhsatlandırma ve denetlenmesi yetkisi belediyelere de verilmiş bulunmuştur. Bu durum sektörde iki başlı bir sistem olarak, sıkıntı yaratmakta ve yetki karmaşasına neden olmaktadır. Bu sorunun giderilmesine yönelik düzenlemelerin yararlı olabileceği düşünülmektedir.

Araştırmadan elde edilen bulgular, Ankara genelinde bulunan gıda üretim, gıda satış ve toplu tüketim yerleri ortalama sayıları göz önüne alındığında, yapılan denetimlerin yetersiz olduğudur. Denetim sayılarının artırılmasına yönelik düzenlemeler yapılmasının gerekliliği belirtilebilir.

Denetim sayılarının artırılmasına yönelik olarak, fiziki koşullarda (örnek; araç sayılarının artırılması) yeni düzenlemelerin yapılması etkinliği artıracığı düşünülmektedir.

Sektörel bazda denetim sayıları arasındaki farklılık göz önüne alındığında, denetim hizmetlerinin etkin ve verimli olarak yapılmasına yönelik düzenlemeler yapılmasının gerekliliği belirtilebilir.

Üretim yerlerine en çok cezai işlemin, üretim izinsiz faaliyet göstermeden dolayı uygulandığı göz önüne alındığında, bu işletmelerin açılış işlemleri için zorunlu olan resmi kayıt ve prosedürleri uygulayan kurum ve kuruluşlar arasında bilgi iletişiminin verimli hale getirilmesine yönelik düzenlemeler belirtilebilir.

Üretim yerlerinde en çok olumsuzluk işletme içinde görüldüğünden, sorumlu yöneticinin personele hijyen ve gıda güvenliği gibi konularda eğitim vermesi bu konuda işletmelerin yararına olabilir.

Üretim yerlerinde en çok denetim ve en çok cezai işlem gören sektör un ve unlu mamul üreten ve işleyen üretim yerleri olduğundan, bu sektörde çalışan personele sorumlu yöneticiler tarafından hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili konularda bir plan ve program dahilinde eğitimler verilmesi, mevzuatlar hakkında bilgi verilmesi, sağlıklı koşullarda üretim için olumlu yönde katkı sağlayabilir.

Üretim izni verilirken, işyerlerinin yönetmelikler çerçevesinde taşınması gereken fiziki koşullarına iyi dikkat edilmesi, sağlıklı koşullarda üretimin sürdürülmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Özellikle üretim işletmelerinde laboratuvar koşullarının sağlanması, sağlıklı üretim, işletme içi ürün kalite denetimi ve oluşabilecek olumsuzlukları erken belirlemede katkı sağlayabileceği düşünülebilir.

Hem üretici hem de tüketici bilinçlenmesi açısından, gerek görsel gerekse yazılı basında hijyen, gıda güvenliği konusunda eğitici ve bilgilendirme amaçlı programlara, reklamlara yer verilmesi, toplumun bilinçlenmesi açısından yararlı olabileceği düşünülmektedir.

Gıda ve tarım sektörü iç içedir ve birbirlerini etkiler. Gıda sanayimizdeki mevcut olan sorunların tümü ülkemizin genel sosyoekonomik yapısı ile ilişkili olup, sorunların temelinde her düzeyde eğitim eksikliği sorunu vardır. Çiftçiye toprak kalitesi, ürün seçimi, kaliteli tohum, pestisit kullanımı, sulama gibi konulardan başlayarak, gıda sanayisinde çalışan işgörenlere, işverenlere ve tüketiciye değin herkese temel gıda güvenliği eğitimi verilmelidir.

Araştırma da olmayan ancak, araştırmacının gıda denetim hizmetlerinde çalışması, dolayısıyla saha deneyimlerine dayanarak verilebilecek diğer öneriler şunlardır:

İşyeri sahibi ya da sorumlu yöneticinin işletme içerisinde kamera sistemi kurarak oto denetimde hem etkinliği hem de sürekliliği sağlayabilir.

Yalnızca gıda üreticilerine yönelik olarak sektörel bazda gruplara ayrılmış, küçük ve orta ölçekli işletmelere yönelik sanayi siteleri kurulması, denetimlerin

verimliliğini artırmanın yanında; nakliye ve pazarlama ve satış gibi konularda yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

Çıraklık eğitim merkezlerinin gıda sektörüyle ilgili eğitim veren dallarında, mevcut yasalar ve yönetmelikler konusunda da eğitim verilmeli, özellikle üretim yerlerinde eğitilmiş personel çalıştırılmasına dikkat edilmesinin yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

Okullar da gıda hijyeni ve gıda güvenliği konularında öğrencilere eğitim verilmesi toplum bilinçlenmesi açısından yararlı olacağı düşünülmektedir.

Sorumlu yöneticilerin gıda ile ilgili mevcut yasa ve yönetmeliklere vakıf olması ve izlemesinin gıda güvenliği konusunda yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

Denetimlerin daha objektif yapılabilmesi ve oluşabilecek hukuki anlaşmazlıklarda kanıt olması açısından, denetimlerde görülen olumsuzlukların kamera ile kayıt edilmesi ya da fotoğraf çekilmesinin yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

Denetimlerde yapılan işlemlerin her işletme için ayrı ayrı bilgisayar ortamında saklanması, bir önceki denetimde yapılan işlemlerle ilgili bilgi sağlayacağından denetimlerin etkinliğini artıracığı düşünülmektedir.

Araştırmada elde edilen bulgulardan biri de, denetimlerin genelde rutin olarak yapıldığı, ihbar ve şikayetlerin sayısının düşük olduğudur. Bu anlamda toplumun, gıda konusundaki şikayetlerini bildirebileceği “Alo Gıda Hattı” kurulması yararlı olabilir.

Her ne kadar, denetim hizmetleri, devletin sorumluluğu altında olsa da, işletme sayılarının fazla olması ve denetimlerin yetersiz kalmasından dolayı sivil gıda denetmenleri olgusunun kurulması bu hizmetlerin verimliliğini artırabilir.

## ÖZET

### **Ankara Tarım İl Müdürlüğünün 2005 Yılı İçerisinde Yapmış Olduğu Gıda Denetim Hizmetlerinin Değerlendirilmesi.**

Bu araştırma, Ankara İl Tarım Müdürlüğünce 2005 yılı içerisinde yapmış olduğu gıda denetim hizmetlerini değerlendirmek amacıyla yapılmıştır. Bu amaçla veriler Aralık 2005- Şubat 2006 tarihleri arası toplanmıştır.

Araştırma da hem gıda üretim yerleri, hem de gıda satış ve toplu tüketim yerleri için araştırmacı tarafından geliştirilen veri giriş tablosu kullanılmıştır. Gıda üretim, gıda satış ve toplu tüketim yerleri açısından en fazla olumsuzluk boyutları ve boyutlarla sektörler arasında anlamlı bir fark olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca denetimlerde en çok hangi nedenle işletmelerin ceza aldığı saptanmaya çalışılmıştır.

Araştırmadan elde edilen sonuçlara göre; gıda üretim yerlerinin en çok üretim izinlerinin olmaması nedeniyle ceza aldığı, gıda satış ve toplu tüketim yerlerinin ise üretim izinsiz mal satmaktan dolayı ceza aldığı belirlenmiştir. Üretim yerleri açısından en çok olumsuzluk puanının işletme içi boyutuna verildiği, işletme çevresi, işletme içi, temizlik ve dezenfeksiyon, personel hijyeni, nakliye ve depolama, alet ve ekipman, eğitim ambalajlama boyutları ile sektörler arasında anlamlı farklar bulunmuştur. Diğer boyutlar açısından anlamlı bir fark bulunmamıştır. Gıda satış ve toplu tüketim yerlerinde de en çok olumsuzluk puanının işyeri hijyeni boyutuna verildiği, toplu tüketim yerlerinin olumsuzluk puan ortalamalarının gıda satış yerlerine göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Ayrıca; gıda güvenliği, personel hijyeni, alet ve ekipman hijyeni, işyeri hijyeni, taşıma, eğitim boyutları ile sektörler arasında anlamlı farklar bulunmuş olup, diğer boyutlar açısından anlamlı bir fark bulunmamıştır.

Araştırmada elde edilen sonuçlar doğrultusunda daha sağlıklı ve güvenli gıda üretimi ve tüketimine yönelik olarak ilgili kurum ve kuruluşlara önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:**, Gıda, Gıda Denetimi, Sağlık

## SUMMARY

### **The evaluation of the Food Control Services made by The Ankara Provincial Agricultural Directorate in the year of 2005.**

This research is planned by the aim of evaluating the food control services made by The Ankara Provincial Agricultural Directorate within the year of 2005. For the purpose of this, the data had been collected between the dates of December, 2005 and February, 2006.

In this research, it is used the data entrance table improved by the researcher for both the places of food selling and mass consumption. In terms of the places of food production and food selling and mass consumption, it is tried to determine the most negativeness dimensions and whether there is a meaningful difference between dimensions and sectors. Besides, it is tried to produce that for which reason the operations are punished most on the controls.

According to the conclusions getting from the research, it is determined that the food production places are punished most because they don't have their production permission, as for the food selling and mass consumption places are punished due to selling goods without permission.

In terms of production places, it is given the most negativeness point to the dimension of inner operations and meaningful differences are founded between operation environment , inner operation, cleanness, disinfection, personnel hygiene ,transportation , storage , tool and equipment, education, packaging dimensions and sectors. It is not found a meaningful difference in terms of the other dimensions. The most negativeness point is given to the dimension of workplace hygiene in food selling and mass consumption places and it is determined that the mean of negativeness points of mass consumption places is higher than the mean of the food selling places. Besides, meaningful differences are found between food security, personnel hygiene, tool and equipment hygiene, workplace hygiene, transportation, education dimensions and sectors. It is not found a meaningful difference in terms of the other dimensions.

In the direction of the conclusions getting from the research, it is proposed to the related establishments and foundations regarding more healthy and secure food production and consumption.

**Key Words :** Food, Food Control, Health

## KAYNAKLAR

- AKDUR, R. (1998). “Gıda Denetiminde Denetçi Davranışı”, Gıda Denetçi Eğitim Materyali. Sağlık Bakanlığı.; s.: 610
- ALTUNTAŞ, M. (2006). Gıda Güvenliği <http://66.249.93.104/search?q=cache:ZtoSW9-NBtkJ:www.tarimsal.com/tarimhaberleri/gidaguenligi.htm+g%C4%B1> da + Erişim Tarihi. 01.02.2006
- ANON (1999). Starategies for implementing HACCP in small and/or less developed businesses.Report of WHO consultation. Geneva: World Health Organisation.; s.:32-33
- ARAN, N. (1998). Gıda Güvenliğinin Sağlanması Haccp Yaklaşımı, *Gıda Teknolojisi Dergisi*, Haccp Yaklaşımı,5.; s.: 66-72
- BAŞOĞLU, F. (1999). Gıda Kalite Denetimi. Ü. Ziraat Fakültesi Ders Notları, no 50 Bursa.; s.:179
- BAYRAKTAR, S., SAMİM, S. (2001). Haccp Tehlike Analizi ve Kritik Denetim Noktaları Sistemi ve İlkeleri. *Kimya Teknolojileri Dergileri*. Haziran. Sayı 6; s.: 50-55
- BERTAN, M., GÜLER, Ç. (1995). Halk Sağlığı Temel Bilgileri. Güneş Kitabevi. Ankara, s.:374-382
- BİLİR, N., GÜLER, Ç. (1997). *Epidemiyoloji*. Hatipoğlu Yayınları. Ankara. s.: 8-10
- CODEX ALİMENTARIUS COMMISSION. (1995). General Requirements( Food Hygiene) Second Edition. Volume 1 b, Mass Catering. Food Hygiene Basic Texts.Food and Agriculture Organisation of the United Nations, World Health Organisation. Rome.; s.:22-23
- CODEX ALİMENTARIUS COMMISSION. (2001). Food Hygiene Basic Texts. Second Edition. Food and Agriculture Organization of United Nations, World Health Organisation, Rome.; s.:27
- CREATING SUPPORTIVE ENVIRONMENTS FOR HEALTH,WHO, (1996).Geneva.; s.: 64
- ÇINAR,G.,A. (2001). Gıda Güvenlik Sistemi ve Kütahya İçin Eğitim Destekli Bir Gıda Denetim Sistemi Modeli Tasarımı.Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İşletme Ana Bilim Dalı.; s.:125-136
- DESTEK PATENT. (2006). AB Sürecinde Gıda Güvenliği [http://66.249.93.104/search?q=cache:6Qe\\_VTB6y2YJ:www.destekpatent.com.tr:8099/fractalv33/destekpatent/pages/page\\_det](http://66.249.93.104/search?q=cache:6Qe_VTB6y2YJ:www.destekpatent.com.tr:8099/fractalv33/destekpatent/pages/page_det). Erişim Tarihi. 11.02.2006

- DİNÇER, A., TANDORUK, Ö., BAYTAŞ, N., KARATAŞ, S., GÜNAY, H., GÜNDECİ, A., YILMAZ, L. (2000). *Türk Gıda Mevzuatı; Yönetmelikler, Kodeksler*. Dünya Yayınları, Yasa Dizisi 4.; s.:547
- FDA,(2006). Food and Drug Administration <http://www.fda.gov/opacom/backgrounders/miles.htm> 3 mayıs 1999 Update August 2005, Erişim Tarihi. 13 Mayıs 2006
- GAVCAR, E. (2001). ISO 9000 Toplam Kalite İçin Yeterli Mi?. *Standart Dergisi*, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara.; s.:22
- GIDALARIN ÜRETİMİ, TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR KANUN HÜKMÜNDE KARARNAMENİN DEĞİŞTİRİLEREK KABULÜ HAKKINDA KANUN. Kabul Tarihi 27.05.2004 Yayınlandığı R. Gazete 05.06.2004-25483
- GÖKHAN, D. (1998). Gıda Sanayinde ISO- HACCP İlişkisi. *Gıda Teknolojisi Dergisi*, Haziran, 6.; s.: 36-37
- HALAÇ, E. (2002). Türkiye’de Gıda Sanayinde Kalite ve Güvenlik Standartları: Kavramlar, Mevzuat ve Uygulamalar. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.; s.: 49
- HALKMAN, K. (2004) TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Haccp Eğitim Semineri Notları. 25-26 Aralık-; s.:54
- HEGGUM, C. (2001) Trends in hygiene management- the dairy sector example. *Food Control*,12.; ppp.: 241-246
- INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE, (1997). A Simple Guide To Understanding and Applying The Hazard Analysis Critical Control Point Concept, 2nd Ed.,ILSI Pres, Washington, DC; USA, s.:1
- İLBEĞİ, İ. (1996).” A Study on Governmental Agencies And Regulations Involved In Food Safety And Inspections In The United States And Turkey”, Faculty of The Graduate Collage of The Oklahoma State University, Unprinted Master of Science Thesis,July, , USA; pp.:7-8
- KARAALİ, A. (2000). HACCP Sisteminin Gıda Sanayinde Kullanılan Diğer Kalite Yönetim Sistemleri İle Entegrasyonu. *Gıda Dergisi*,1.; s.: 19-20
- KARAALİ, A. (2003). *Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi*.Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Refik Saydam Hıfzısıhha Başkanlığı, Hıfzısıhha Mektebi Müdürlüğü. Ankara; s.: 52-72
- KENGER, E. (18.07.2006) [www.ydk.gov.tr/egitim \\_notlari/denetim](http://www.ydk.gov.tr/egitim_notlari/denetim). Erişim Tarihi.18.07.2006
- KOBU,B.(1999). *Üretim Yönetimi*. Avcıol Basımevi. İstanbul.; s.:471
- KÖSE, Ö., H. (2000). Dünyada ve Türkiye’de Yüksek Denetim. Sayıştay Yayın İşleri Müdürlüğü. S.: 5-18

- LIGHT, N., WALKER, A. (1990). Cook Chill Catering Technology and Management. Elsevier Applied Science London and New York.; s.: 27-29
- LINTON, R. H. (2001). "Controlling Food Safety Using the Haccp Approach and Prerequisite Programs", Food Safety Issues, Perdue University.; s.:1
- MERT, İ. (1996). Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair 560 Sayılı Kararname. *Gıda Teknolojisi Dergisi*, yıl 1, Ocak; s.:31-36
- PALA, M.(2005). *Gıda Teknolojisi Dergisi*. Mart sayı 3; s.:10
- SAĞLIK BAKANLIĞI TEMEL SAĞLIK HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ. (2006). Gıda Mevzuatı [www.saglik.gov.tr/default.asp?sayfa=detay&id=730](http://www.saglik.gov.tr/default.asp?sayfa=detay&id=730) Erişim Tarihi. 14.02.2006
- SOYDEMİR, K. (1992). Tüketicinin Korunması Bakımından Gıda Denetimünde Yönetim ve Organizasyon Sorunları. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.; s.:117
- ŞENEL, E. (2006). Sağlık Hizmetlerinde Denetim [www.antalyasm.gov.tr/sunular/egitim/denetim.ppt](http://www.antalyasm.gov.tr/sunular/egitim/denetim.ppt) Erişim Tarihi. 12.02.2006
- TARIM ve KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI. (2006). [http://www.tarim.gov.tr/mevzuat/yonetmelik\\_son/son\\_yonetmelik.htm](http://www.tarim.gov.tr/mevzuat/yonetmelik_son/son_yonetmelik.htm) Erişim Tarihi. 13.02.2006
- II. TARIM ŞURASI SONUÇ RAPORU. (2004). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. 29 Kasım-01 Aralık 2004. Ankara; s.: 285-297
- THE PORTAL TO EUROPEAN UNION LAW.(2006). <http://europa.eu.int/eur-lex/en/index.html>. Erişim Tarihi. 8.01.2006
- THE LAW ON FOODS AND COMMODITIES, (1996). Federal Ministry of Health Press and Public Relations Division, Published by Johnenbuck, Bernkastel, 1996; pp.: 1-51
- TOPAL, Ş. (1996). Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri. TÜBİTAK- Marmara Araştırma Merkezi Gıda ve Soğutma Teknikleri Bölümü, Kocaeli.; s.: 225
- TOPAL, Ş. (2000). Gıda Güvensizliği: Evrensel Yansımaları ve Öneriler. *Dünya Gıda Dergisi*, sayı 2000-05, Mayıs; s.: 24-26
- TOPAL, Ş. (2001). *Kalite Yönetimi ve Kalite Güvence Sistemleri*. Yıldız Teknik Üniversitesi Vakfı Yayınları.; s.:114-135
- TSE 9005.(2006). [www.tse.org.tr](http://www.tse.org.tr). Erişim Tarihi. 20 Şubat.
- TÜRKER, R. A., SEVEN, E. (2003). Gıda Güvenliği, Haccp ve TS 13001. *Standart Dergisi*. Ağustos 2003. Yıl 42, sayı 500; s.: 28-34
- ULUSAL GIDA VE BESLENME GRUBU STRATEJİSİ ÇALIŞMA GRUBU RAPORU (2001). İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, DPT Ankara

- ULUSAL GIDA VE BESLENME STRATEJİSİ ÇALIŞMA GRUBU RAPORU. (2003). İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü, DPT Mart:
- ULUSAL ÇEVRE SAĞLIĞI PROGRAMI. (2001). Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü. Ocak; s.: 49-51
- ÜNLÜTÜRK, A., TURANTAŞ, F. (1999). *Gıda Mikrobiyolojisi*. Mengi Tan Basımevi İzmir;; s.:477-479
- YALLIOĞLU, E. (2003). Tehlike Analizi ve Kritik Denetim Noktaları. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi,; .s.: 23
- YAVUZ F. (2003) Gıda Güvenliği için Yeterli ve Kaliteli Üretim. <http://www.atb.gov.tr/BorsaDergi/Mart2003/html/vizyon3.htm>. Erişim Tarihi 02.02.2006
- VII. BEŞ YILLIK KALKINMA PLANI. (2001). Sağlık Hizmetlerinde Etkinlik Özel İhtisas Raporu. Sağlık Hizmetleri Sunumu Alt Komisyon Raporu. Ankara,
- 1998/c GÜMRÜK BİRLİĞİ VE REKABET AÇISINDAN GIDA SANAYİ. *Gıda ve Teknoloji Dergisi*, Ocak-Şubat, yıl 3; s.:81-82
- 1998/e. GIDA ALANINDAKİ KURALLAR GİDEREK TAMAMLANIYOR. *Gıda Teknolojisi Dergisi*, yıl 3, sayı 2; s.: 48-54
- 1998/d. TÜRK GIDA KODEKSİ. *Gıda Teknolojisi Dergisi*, yıl 3, sayı 6; s.: 19-21
- 30.03.2005 TARİH VE 25771 SAYILI GIDA VE GIDA İLE TEMASTA BULUNAN MADDE VE MALZEMELERİN PİYASA GÖZETİMİ, DENETİMÜ VE DENETİMİ İLE İŞYERİ SORUMLULUKLARINA DAİR YÖNETMELİK

## **EKLER**

Ek 1. İzin Yazısı

Ek 2. Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve Denetim Formu

Ek 3. Gıda Satış ve Toplu Tüketim ve Satış Yerlerine Ait Denetim ve Denetim Formu

T.C.  
ANKARA VALİLİĞİ  
İL TARIM MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : B.12.4.İLM.0.06.00.073/ 4303-26753

KONU : Dilekçe

09 ARALIK 2005

Sedat MOCAN  
Sağlık Memuru (Ç.S.T.)

Kontrol Şube Müdürlüğü

İLGİ : 02.12.2005 tarihli dilekçeniz.

İlgi dilekçeniz incelenmiş olup, Kontrol Şube Müdürlüğü' nün 2005 yılı denetim hizmetleriyle ilgili tez çalışması yapma talebiniz uygun görülmüştür.

Bilgilerinizi rica ederim.

  
Mustafa İSLAMOĞLU  
İL Müdürü V.

GIDA MADDELERİ ÜRETEEN İŞYERLERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU		
İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER  SEKTÖRÜ: ÇALIŞMA İZİNİ VE GIDA SICILI NO'SU: İŞYERİNİN ÜNVANI: ADRESİ:  TELEFON: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: SORUMLU YÖNETİCİ ADI SOYADI:	KONTROL VE DENETİM TARİHİ: KONTROL VE DENETİMİN AMACI <input type="checkbox"/> ÇALIŞMA İZİNİ VE GIDA SICILI <input type="checkbox"/> ÜRETİM İZİNİ <input type="checkbox"/> RUTİN KONTROL VE DENETİM <input type="checkbox"/> İHBAR VE ŞİKAYET <input type="checkbox"/> BİLDİRİM KONTROLÜ VE DENETİMİ <input type="checkbox"/> İZLENEBİLİRLİK KONTROLÜ VE DENETİMİ <input type="checkbox"/> DİĞER	
	Ağırlık Puanı	Verilen Puan
<b>A) İŞLETME ÇEVRESİ</b>		
1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı	3	
<b>B) İŞLETME İÇİ</b>		
1. Tuvaletler gıdaların işlendiği yerlerden ayrı olmalı ve üretim alanına direk açılmamalı	4	
2. İşletme giriş kapısı direk üretim alanına açılmayacak şekilde düzenlenmiş olmalı	3	
3. Duvarlar düz yüzeyli, su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve iletme uygun olmalı	3	
4. Tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve kif oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olmalı	3	
5. Zemin su geçirmez, kırık, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemenen yapılmış, sıvıların giderlere kolayca akabileceği bir eğimde olmalı	3	
6. Duvar ve zeminin birleşim yerleri yuvarlatılmış veya hijyeni sağlayacak benzeri yapıda ve toz birikmesini önleyecek tarzda yapılmış olmalı	3	
7. Drenaj sistemi istenilen amaca uygun, bulaşma riskini ortadan kaldıracak biçimde tasarlanmış, drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde, atıkların bulaşık alandan temiz alana akması sağlayacak şekilde olmalı	3	
8. Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalı, üretim alanındaki cam pencereler kırılma sonucu oluşacak bulaşmalara karşı korumalı olmalı,	3	
9. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalı,	3	
10. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı (*)	3	
11. Kapılar, düzgin yüzeyli, sıvı emmeyen malzemenen, gerektiğinde kendi kendine kapanabilir olmalı	3	
12. Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan şekilde yerleşik ve mevzuatına uygun olmalı	3	
13. Tesisin temiz ve kirlı bölümleri arasında iş akışını engelleyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalı	3	
14. İşyeri içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalı	3	
15. Sıcaklık kontrolüne dair güncel kayıt tutulmalı (*)	3	
16. İşletmede laboratuvar var ise, hijyenik koşullara uygun ve diğer ünitelerden tam bölme ile ayrılmış olmalı, üretim bölümlerine doğrudan açılmamalı	3	
17. Mikrobiyolojik olarak hassas üretim bölgelerinde gerektiği hallerde pozitif hava basıncı sağlanmış olmalı (*)	2	
18. İşyeri yemekhanesi üretim ortamından ayrı ve hijyenik koşullara uygun olmalı	2	
19. Tuvalet, duş odaları ve soyunma odaları üretim ortamından ayrı, temiz ve yeterli sayıda olmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı	3	
20. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı	3	
21. İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalı	1	
<b>C) TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON</b>		
1. Makina, ekipman temizliği güçleştirilecek şekilde direk zemine oturtulmamalı	3	
2. İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmeli	3	
3. Kuruluş içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalı	3	
4. Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalı	3	
5. Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalı (*)	3	
6. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirlı olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımlı yapılmalı	3	
7. Üretim alanı giriş ve çıkışlarında dezenfektanlı paspas bulunmalı ve/veya galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmeli veya dezenfeksiyon işlevi bulunan terlembat bulunmalı	3	
8. Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde üretim hattında çalışan personel galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girmeli	3	
9. Üretim alanları ve gıda ile temasta bulunan tüm makina, alet ve ekipman için temizlik talimatları olmalı, bu talimatlarda deterjan tipi, konsantrasyonu, sıcaklık, süre, sıklık ayrı ayrı olarak belirtilmeli, temizliğin etkinliği işletme tarafından belirlenen periyotlarda analizlenerek ölçülmeli ve kayıtları tutulmalı (*)	3	
10. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalı,	3	
11. Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde sıvı ve katı atıklar tekniğine uygun olarak uzaklaştırılmalı	3	
12. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalı	3	

<b>D) ZARARLI MÜCADELESİ</b>			
1.	İşyerinde zararlı mücadeleleri, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalı	3	
2.	Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalı, eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalı	3	
3.	Kuruluş içinde zararlı mücadelesi programından sorumlu bir kişi olmalı	3	
4.	Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı	3	
5.	Güvenlikte ilgili bölümlerin dışında, işyerinde gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı	3	
<b>E) HAM MADDE, YARDIMCI MADDE, KATKI MADDELERİ</b>			
1.	Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmalı ve satışa sunulmamalı	4	
2.	Ham maddenin tozlanmaya kirlenmeye, bozulmaya, çapraz buluşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalı	3	
3.	Katkı maddeleri ve aromalar orijinal ambalajlarında muhafaza edilmeli (*)	3	
4.	İşyerinde üretilen ürünlere ilgili olmayan (taklit ve taşıyıcı amacıyla kullanılabilecek) maddeler bulunmamalı	3	
5.	İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ya da katkı maddeleri, işletmenin veya tedarikçisinin belirlediği parti/seri no'su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalı	3	
6.	Üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali ya da katkı maddeleri muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalı (*)	1	
<b>F) İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ VE BUHAR</b>			
1.	İşletmede kullanılan su içilebilir nitelikte, Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı	4	
2.	Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalı (*)	4	
3.	Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerle doğrudan temasta bulunan yüzeylerde kullanılan buhar, Türk gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte sudan elde edilmeli	3	
4.	Buhar üretiminde, soğutmada, yangın söndürmede ve benzeri işlerde kullanılan su gıdalar ile temas etmemeli, tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapılmamalı	3	
<b>G) TEKNİK DONANIM, ALET-EKİPMAN</b>			
1.	İşyeri gerekli asgari teknik donanımına sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalı	3	
2.	İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalı (*)	3	
3.	Alet-ekipmanın tasarımı ve yerleşimi işleme uygun olmalı, güvenlik açısından korunmalı olmalı	3	
4.	Ölçüm ekipmanı ve teçhizatlarının kalibrasyonu yapılıyor ve kayıtları tutuluyor olmalı	3	
5.	Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalı, kaynak yerleri parlatılmış olmalı	3	
6.	Kullanımı zorunlu olmayan durumlarda işlenmiş tahta gibi yeterince temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyaller kullanılmalı	3	
7.	Kablo ve borular kir birikmesi, yağışma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünleri üzerinde geçmemeli (*)	3	
8.	Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalı	3	
9.	Kullanılmıyorsa durumdaki tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksek ve ağız kapatılmış olarak tutulmalı	3	
10.	Sıcaklık ölçümlerinde cıvalı termometre kullanılmamalı	3	
<b>H) SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI</b>			
1.	İşyerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli, kapaklı ve sıvı atık miktarını karşılayabilecek kapasitede olmalı	3	
2.	İşyerinin özelliğine göre, katı ve sıvı atıklar, üretilen başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalı, katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmamalı (*)	3	
3.	Sosyal tesise ait sıvı atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalı	3	
<b>D) PERSONEL HİJYENİ</b>			
1.	İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
2.	Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
3.	Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı	3	
4.	Üretim alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemeli	3	
5.	Personel; kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin temizliği sürekli olarak sağlanmalı	3	
6.	Üretim ve depolama alanında çalışan personel saat ve taktı takmamalı ve yanında bulundurmamalı	3	
7.	Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların saç, büyük, sakal ve kolları, bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülmeli, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek, dezenfekte edilmeli	3	
8.	Dışarıdan üretim alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük, vb.) bulundurulmalı	3	
9.	İşletmede personel hijyeninden sorumlu, görevli bir eleman bulunmalı	2	
10.	Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların ürettiği alanlara konulmamalı	2	
<b>İ) AMBALAJLAMA/PAKETLEME VE ETİKETLEME</b>			
1.	Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk gıda mevzuatına uygun olmalı	4	
2.	Yeniden işlenmiş plastikler ve çapaklar tekrar gıda ambalajı olarak kullanılmamalı	4	
3.	Ambalaj ve paketleme malzemelerinin ambalajlama ve paketleme alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalı (*)	3	
4.	Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalı	3	
5.	Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı (*)	3	
6.	Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalı (*)	3	

D) AYDINLATMA VE HAVALANDIRMA		
1.	Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalı	3
2.	Ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunmalı olmalı	3
3.	Ürün ve işlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü ,toz oluşumunu önlemek ve kirliliği havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalı, havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalı, ızgaralar kolayca sökülebilir nitelikte olmalı	3
4.	İşletme alanındaki sıcaklık üretilen ürüne göre uygun olmalı (*)	3
5.	İşletmede buhar ve nenden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalı	3
6.	Gıda ile temasta bulunan malzeme üreten işyerlerinden ekstrüder, enjeksiyon, baskı makinesinde oluşan zararlı havayı emecek havalandırma sistemi bulunmalı	3
7.	Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalı	2
K) NAKLİYE VE DEPOLAMA		
1.	Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı	3
2.	Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı	3
3.	Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalı	3
4.	Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı	3
5.	Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerlerde depolanmalı	3
6.	Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanmalı	3
7.	Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmaları, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli	3
8.	Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte ve temiz olmalı	3
9.	Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalı (*)	3
10.	Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kapılar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmeli	3
11.	Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve rutubet düzeyi, hammadde, yardımcı madde, aroma ve katkı maddesi ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmeli (*)	3
12.	Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı (*)	3
13.	Gıdalar, araç ve/veya konteynır/ kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı	3
14.	Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı (*)	3
15.	Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan konteynır/kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli (*)	3
16.	Taşımda kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, konteynır/kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnız gıda maddesi için" ibaresinin bulunması sağlanmalı (*)	3
L) EĞİTİM		
1.	Hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim sağlanmalı	3
2.	HACCP uygulayan işletmelerde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu kişilerin, HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı	3
3.	Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı	3

(\*) Bu hükümler gıda maddeleri ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde zorunlu değildir.

#### Kontrol ve Denetim Ekibinin

Adı Soyadı : \_\_\_\_\_ Adı Soyadı : \_\_\_\_\_  
 Mesleği : \_\_\_\_\_ Mesleği : \_\_\_\_\_  
 İmza : \_\_\_\_\_ İmza : \_\_\_\_\_

İşyeri Yetkilisi ve/veya

Sorumlu Yöneticinin

Adı Soyadı : \_\_\_\_\_

Görevi: \_\_\_\_\_

İmza: \_\_\_\_\_

GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM VE SATIŞ YERLERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU		
<b>İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER</b> Gıda satış ( ) Toplu tüketim ( ) <b>İŞYERİNİN ÜNVANI:</b> <b>SEKTÖRÜ:</b> <b>İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:</b> <b>ADRESİ:</b> <b>TELEFON:</b> <b>RUHSAT NO'SU:</b>		<b>KONTROL VE DENETİM TARİHİ:</b> <b>KONTROL VE DENETİMİN AMACI</b> <input type="checkbox"/> RUTİN KONTROL VE DENETİM <input type="checkbox"/> ŞİKAYET <input type="checkbox"/> TAKİP <input type="checkbox"/> DİĞER
<b>A) GIDA GÜVENLİĞİ</b>	<b>Ağırlıklı Puan</b>	<b>Verilen Puan</b>
1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı	4	
2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı	4	
3. Kirilenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı	3	
4. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı	3	
5. Gıda maddeleri, hayvan yemleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli	3	
6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmeli	3	
7. Ambalajlama ve paketlenme işlemleri gıdada bulaşığı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketlenme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalı	3	
<b>B) PERSONEL HİJYENİ</b>		
1. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
2. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çiban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direkt ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
3. Gıda maddeleri ile direkt temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven ve koruyucu kıyafetler giymeli	3	
4. İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	
<b>C) ALET EKİPMAN HİJYENİ</b>		
1. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında veya muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalı	4	
2. Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli	3	
3. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman ve gerektiğinde eldiven kullanılarak yapılmalı	3	
4. Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalı	3	
5. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılmamalı	3	
<b>D) İŞYERİ HİJYENİ</b>		
1. Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalı	4	
2. Gıda ile temas eden su ve buz Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı	4	
3. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklardan izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı	4	
4. İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı	3	
5. Yapılan işin ve satış yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı olmalı	3	
6. Bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalı	3	
7. İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalı	3	
8. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalı (*)	3	
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı	3	
10. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı	3	

11.	Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı	3	
12.	Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek ve çapraz bulaşmayı önleyecek nitelikte mekanik veya doğal havalandırma sistemi olmalı	3	
13.	Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı	3	
14.	Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içerde satılan gıdanın rengini değiştirmemeli	3	
15.	Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlıların girişini önleyecek uygun donanımına sahip olmalı	3	
16.	Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, üfünlere olumsuz etkiye bulunmayacak nitelikte olmalı	3	
17.	Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli	3	
18.	Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı	3	
19.	Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalı	3	
<b>E) TAŞIMA</b>			
1.	Araç ve/veya konteynir içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı	3	
2.	Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı	3	
3.	Gıdalar araç ve/veya konteynir/ kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı	3	
4.	Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı	2	
<b>F) EĞİTİM</b>			
1.	Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeli ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanmalı	3	
2.	HACCP uygulayan işyerlerinde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu kişilerin, HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı	3	
3.	Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı	3	
<b>G) ÇADIR, BÜFE VE HAREKETLİ SATIŞ ARAÇLARI GİBİ TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ TESİSLER İÇİN HÜKÜMLER</b>			
1.	Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, uygun bir yere yerleştirilmeli, kurulmalı, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalı	4	
2.	Personel hijyeninin yeterli düzeyde korunması için, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyenik sağlık kurallarına uyulması, gerekli hallerde, giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkanlar sağlanmalı	4	
3.	Gıda maddelerinin temizlenmesi, hazırlanması, sunumu ve satışı, gereğince ve hijyenik olarak yapılmalı	4	
4.	Yeterince sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı	4	
5.	Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulunmalı	4	
6.	İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
7.	Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çiban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
8.	Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalı	3	
9.	Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulunmalı	3	
10.	Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı	3	
11.	Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli	3	
12.	İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	

\* Bu hükümler bakkal, market, kuruyemişiçi, kuru kahveci, baharatçı, gibi işyerlerinde zorunlu değildir.

**Kontrol ve Denetim Ekibinin**

Adı Soyadı : Adı Soyadı :  
 Mesleği : Mesleği :  
 İmza : İmza :

İşyeri Yetkilisi ve/veya

Sorumlu Yöneticinin

Adı Soyadı :

Görevi:

İmza:

## ÖZGEÇMİŞ

### Bireysel Bilgiler

Adı : Sedat  
Soyadı : Mocan  
Doğum yeri ve tarihi : Sarayköy-12.04.1973  
Medeni durumu : Evli  
Askerlik durumu : Yaptı  
İletişim adresi ve telefonu : Ankara Tarım İl Müdürlüğü Denetim Şube.  
PK: 65 Yenimahalle- Ankara  
İş: 0 312 344 59 50, Cep: 0 505 370 81 36

### II- Eğitimi:

2006- : Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Sağlık Eğitim  
Fakültesi Sağlık Yönetimi Yüksek Lisans Programı  
1997-1991 : Hacettepe Üniversitesi Sağlık İdaresi Yüksek Okulu  
1991-1987 : Keçiören Çevre Sağlığı Meslek Lisesi  
Yabancı dili : İngilizce

### III- Ünvanı:

Sağlık İdarecisi

**IV- Mesleki Deneyimi:**

2004- ..... : Ankara Tarım İl Müdürlüğü

2004-1991 : Ankara Altındağ Dr. Sacit Yazıcı Sağlık Ocağı

**V- Bilimsel İlgi Alanları:**

İlgi alanları: Hastane Yönetimi İle İlgili Yayınlar, Sağlık Yönetimi, Toplam Kalite Yönetimi, Gıda Güvenliği, Haccp Sistemi

**VI- Bilimsel Etkinlikler:**

- Gıda Denetçi Eğitim Sertifikası
- Sağlık Planlaması
- Döner Sermaye Saymanlığı Görevde Yükselme Eğitimi Kursu
- Laboratuvar Çalışma Eğitimi Sertifikası

