



Co-funded by
the European Union



FAST.0150. course
Sustainable Agri-Food Production and Supply
Chain Management
Food Legislation in the EU

Short Introduction

Ruhsan OZDEMIR CIFCI

Ministry of Agriculture and Forestry

District Director of Konak

21.10.2022

This project is funded with support from the European Commission. This publication reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Project name: EU Sustainable Agri-Food Production Principles and Supply Chain Management: Innovative Approaches for Turkey's Integration (AGRIEU)

Call: ERASMUS-JMO-2021-HEI-TCH-RSCH

Topic: ERASMUS-JMO-2021-MODULE

Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Kavramının Gelişimi

Gıda Yasası: Gelişimi, krizler ve geçiş

- II. Dünya Savaşı sonrası barış aramakta olan altı ülke, ekonomik ve sosyal alanlarda iyileşme sağlamak amacıyla 1951 yılında Avrupa Kömür ve Çelik Topluluğu ve bundan altı yıl sonra Roma Anlaşması ile Avrupa Ekonomik Topluluğu"nu (AET) kurmuşlardır. AET, üye ülkeler arasındaki serbest mal dolaşımını sağlamış ve gıda ürünlerinin sınırlar ötesinden elde edilmesini kolaylaştırmıştır.

Gıda Yasası: Gelişimi, krizler ve geçiş

- Gıdaların evde uzun süre depolanması olanağı olmadığı için alışveriş günlük olarak yerel marketlerden yapılmaktaydı. O yıllarda, koruma teknikleri ve dağıtım ağları fazla gelişmiş olmadığından birçok gıda ürünü uzak mesafelere gönderilemiyordu. Savaştan yeni çıkmış bu ülkelerde, gıda güvencesi üretilen gıdanın niteliğinden daha önemliydi ve Avrupa'da bu alanda standart gıda güvenliği şartları bulunmuyordu

Gıda Yasası: Gelişimi, krizler ve geçiş

- Hayvan sağlığı prosedürleri ve canlı hayvanlarda sıkı ve düzenli kontrollerin olmaması, hastalıklar için günümüzde olduğundan daha fazla risk oluşturunuyordu. Sığır tüberkülozu ve şap hastalıkları o yıllarda büyük problem oluşturan hastalıklardandı. Hayvan sağlığı ile ilgili ortak yaklaşımın ortaya çıkması patojenlerin sınır tanımaması ve zaten zor durumda olan bir pazardaki hayvansal ürün miktarının bu nedenle azalmasına dayanmaktadır.

Codex Alimentarius



Gıda güvenliği ile ilgili önemli bir gelişme 1963 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) ortak bir aracı olan Codex Alimentarius'un kurulmasıdır.

Codex Alimentarius'un birincil görevi, tüketici sağlığının korunması ve ortak gıda güvenliği standartları ortaya koyarak uluslararası ticarete adil uygulamaların sağlanmasıdır.

Diğer bir önemli gelişme ise, 1962 yılında son 10 yılda gıda kıtlığıyla mücadele veren AB'yi kuran devletlerin sürdürülebilir bir gıda tedariki sağlamak amacıyla Ortak Tarım Politikasını (OTP) oluşturmalarıdır.

<https://www.fao.org/3/y1579e/y1579e00.htm#Contents>

Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Kavramının Gelişimi



1960"larla birlikte gıda ürünlerinin işlenmesi, korunması, paketlenmesi, depolanması ve taşınmasındaki modernleşme büyük bir değişim ortaya çıkarmıştır.



O yıllarda, kolay hazırlanan işlenmiş gıdalara olan talebin artmasıyla büyük ölçekli işletmelerin sayısı yükselmiş ve üretim zinciri genişlemiştir.



Bu durum gıda güvenliği problemlerinin de artmasına sebep olmuştur; çünkü bir tesisteki gıda kontaminasyonu yüzlerce hatta binlerce insanı etkiler hale gelmiştir.



Sorumlu üretim, iyi hijyen uygulamaları ve düzenli kontrol zorunlu hale gelmiş, bunun için gıda üretimi, işlenmesi ve dağıtımının en yüksek gıda güvenliği standartlarını karşılamasını garantiye almak için zamanla büyük bir AB mevzuatı geliştirilmiştir.



AB'deki hijyen kurallarına yönelik ilk mevzuat 1964 yılında taze et şartlarıyla ilgili mevzuattır.



Yıllar boyu yumurta, kanatlı eti, su ürünleri gibi başka gıda grupları için de hijyen mevzuatı çıkarılmıştır.



Bilimsel ve teknolojik gelişmelerle eklenen ve değiştirilen AB mevzuatı 1990"ların ortalarına gelindiğinde belirli gıda çeşitleri için kapsamlı bir Direktifler seti oluşturmuştur

Avrupa'da bir iç pazarın kurulması



- Avrupa Birliği"ni kuran ilk altı ülke 1957 yılında Roma Antlaşması"nı ekonomik karakterde bir topluluk oluşturmak amacıyla imzalamışlardır.
- Bu, Birliğin ilk adı olan "Avrupa Ekonomik Topluluğu"nun yanında, antlaşmanın ortak bir pazar oluşturma amacıyla da görölmektedir.
- Bu amacı gerçekleştirmek için kullanılan araçlardan en önemlisi Avrupa Birliği"nin dört ünlü özgürlüğüdür

işçilerin serbest dolaşımı,

hizmetlerin serbest dolaşımı,

sermayenin serbest dolaşımı ve

malların serbest dolaşımı : Malların serbest dolaşımı ilkesi gıda yasasının gelişiminin temelini oluşturmaktadır.

Üye Ülkeler her ne kadar ulusal sınırlarla kısıtlanmamış serbest bir market konusunda ortak karar almış olsalar da, pratikte her ülkenin mümkün olduğunca kendi marketini ve işletmelerini koruma ve Topluluk veya diğer Üye Ülke kurumları yerine kendi kurumlarının kararlarına güvenme eğilimleri devam etmiştir.

Dassonville Vakası
Cassis de Dijon Vakası

Karşılıklı Tanıma Prensipleri

Bahsedilen vakalardaki gibi, Üye Ülkeler arasında ticareti kısıtlayacak belirli gerekçelerin olmadığı durumlar için mahkeme genel bir kural belirlemiştir:

Bir üye ülkede yasal olarak üretilen ve pazarlanan bir ürün, diğer bir üye ülkenin ulusal yasalarına uymasa **bile o ülkeye girişi engellenemez.**

Buna **karşılıklı tanıma prensibi** adı verilmektedir. Bu mahkeme kararının esası, ortak Pazar kapsamında, bir üye ülke tüketicisi için yeteri kadar iyi olan bir ürünün tüm topluluk tüketicileri için yeterli olduğudur

Avrupa Gıda Güvenliğinde Kriz Dönemi

- ❑ Karşılıklı tanımayaya dayalı pazara yönelik gıda mevzuatının en parlak dönemi 1990"ların ikinci yarısında yayılan BSE krizine kadar sürmüştür.
- ❑ Salgının İngiliz ve Avrupa otoriteleri tarafından halka bildirilmesi için geçen süre, gıda güvenliği alanında Avrupa"da işbirliği ile ilgili zorlu bir süreci başlatmıştır.
- ❑ Krizin kamuoyuna duyurulması sonrasında, Avrupa Birliği İngiltere"den et ithalatını durdurmuştur. Buna karşılık, İngiltere de Avrupa enstitüleriyle işbirliği yapmama politikasını benimsemiş ve BSE probleminin ciddiyetini ve büyüklüğünü görmezden gelmeye çalışmıştır.
- ❑ Avrupa Konseyi, Lüksemburg"ta o yılın sonunda gerçekleşen Avrupa zirvesinde gıda güvenliği ile ilgili bir beyannameyi kabul etmiş ve bir denetleme kurumu olan **Gıda ve Veterinerlik Ofisi** kurulmuştur.

Yeşil Kitap

- ❑ Avrupa gıda mevzuatının geliştirilmesine ilişkin ilk adım, 1997 Mayıs'ı başlarında Komisyon'un Avrupa Birliği'nde gıda yasasının genel prensipleri ile ilgili olarak "Yeşil Kitap"ı yayınlamasıyla atılmıştır. Bu belgede, tüketicinin korunması birinci ve en önemli öncelik olarak belirlenmiştir.

Yeşil Kitabın dört temel hedefi bulunmaktadır:

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

Beyaz Kitap

- BSE krizi ve onu takiben ortaya çıkan “gıda krizleri” hâlihazırda uygulanmakta olan Avrupa gıda mevzuatındaki ciddi noksanları gün yüzüne çıkarmıştır ve esaslı reformlara olan ihtiyaç ortaya çıkmıştır.
- Ocak 2000’de Komisyon Avrupa Gıda Yasası’nın ilerdeki gelişmesiyle ilgili vizyonunu “**Gıda Güvenliği ile ilgili Beyaz Kitap**” ile açıklamıştır.

Beyaz Kitap”ın amacı, tüketici güvenini yeniden oluşturmak ve korumaktır.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin Planlanması EFSA

Komisyon, yüksek düzeyde gıda güvenliğini garanti altına alma ihtiyacını karşılamak için bağımsız bir Avrupa Gıda Otoritesinin kurulmasını en uygun yol olarak görmüştür

Otorite gıda güvenliği ile ilgili, hızlı alarm sistemleri, gıda güvenliği ve sağlık konularıyla ilgili tüketicilerle iletişim ve diyalog, ulusal ajanslar ve bilimsel kurumlarla irtibat kurmak gibi birçok önemli görevi yerine getirecektir. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi ayrıca, Komisyon"a gerekli analizleri sunmakla da görevlidir. (21/02/2002)

178/2002/AT

852/2004/AT,

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

854/2004/AT

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

853/2004/AT

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

882/2004/AT

Yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanması için gerçekleştirilen resmi kontrollere ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli ve 882/2004 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü

Gıda Yasasının Genel Şartları 178/2002

Gıda yasasının genel ilke ve gerekliliklerini belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi"ni kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı (AT) Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü", üç temel hedefi gerçekleştirmeyi amaçlamaktadır

Avrupa Birliği ve Üye Ülkelerde uygulanacak olan modern gıda mevzuatının temelini oluşturacak prensipleri ortaya koymak

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini (EFSA) kurmak

Gıda güvenliği krizleri için Hızlı Alarm Sistemini (RASFF) de kapsayan prosedürleri belirlemek.

Gıda Yasasının Genel Şartları 178/2002

- ❑ **Tüzüğün amacı ve kapsamını** açıklayan birinci maddesine göre, Tüzük iç pazarın etkin bir şekilde devam etmesini sağlarken, geleneksel ürünler de dâhil olmak üzere pazara sunulan gıda ürünlerinin çeşitliliğini de özellikle göz önünde bulundurarak gıda ile ilgili olarak insan sağlığı ve tüketici çıkarlarının korunmasını garanti altına almak üzere bir temel oluşturmaktadır.
- ❑ Bu tüzük, Topluluk ve ulusal düzeyde gıda ve yem güvenliği ile ve gıda ve yem güvenliğini etkileyebilecek direk veya dolaylı hususlarla ilgili genel prensipleri ortaya koymaktadır ve
- ❑ gıda ve yem üretimi, işlenmesi ve dağıtımının her aşamasında uygulanmaktadır.
- ❑ Bununla birlikte, evde kullanmak için birincil üretim veya evde kişisel tüketim amaçlı evde hazırlanan, işlenen veya depolanan gıda maddeleri Tüzük kapsamında yer almamaktadır

Gıda Yasasının Genel Şartları 178/2002

Risk analizi ilkesi kapsamında; gıda yasası, esasen bilimsel bulgu üzerine inşa edilen risk analizine dayanmaktadır. Risk analizi; risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olarak isimlendirilen birbiriyle ilişkili üç bileşenden oluşmaktadır.

Risk değerlendirmesi, mevcut en doğru bilimsel bulguya dayalı bağımsız, tarafsız ve şeffaf bir anlayışla yapılmalıdır.

Risk yönetimi; risk değerlendirmesi sonuçlarına bakarak, politika alternatiflerini tartma ve riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılması için gerekli faaliyetleri seçme sürecidir.

Risk yönetimi aşamasında, karar vericilerin, risk değerlendirmesinin yanında, geniş bir dizi başka faktörleri de (riskin kontrol edilebilirliği, gıda arz zincirinin problemlili bölümü için en etkili risk azaltma faaliyetleri, pratik düzenlemeler, sosyo-ekonomik etkiler ve çevre etkisi) dikkate almaları gerekmektedir.

178/2002/AT sayılı Tüzük ile gıda güvenliğinin sağlanmasındaki temel sorumluluk gıda sektörüne verilmektedir. Gıda sektöründeki işletmelerin tümü ithal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, piyasaya sundukları veya dağıtımını yaptıkları gıdaların güvenilirliğinden sorumludurlar. Herhangi bir riskin ortaya çıkması durumunda, ilgili işletme gerekli ihtiyati tedbirleri vakit kaybetmeksizin almalı ve yetkilileri durumdan haberdar etmelidir.

Gıda Güvenliğiyle İlgili Prosedürler

Gıda güvenliği konularındaki çeşitli prosedürler belirlenmiştir.

- Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemi (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed)

- Acil durum prosedürleri kabul edilmekte

- Kriz yönetimi getirilmekte,
- Gıda Zinciri ve Hayvan Sağlığına İlişkin Daimi Komite" (SCFCAH) oluşturulmaktadır

Gıda ve Yem için Hızlı Uyarı Sistemi (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed)

1979'dan beri uygulamada olan bir sistem olup, bugün tüm gıdaları ve yemi kapsamına almıştır.

Üye Devletler, RASFF yoluyla,

Gıda ve yemin piyasaya sürülmesini sınırlandırmaya ya da geri çekilmesini veya geri çağırılmasını zorlamaya yönelik her tedbirden,

Gıda ve yemin kullanımının önlenmesi veya kontrol altına alınmasına yönelik operatörlerle ilgili her tedbirden,

AB sınır kapılarında yetkili otorite tarafından reddedilen her yem veya gıda partisinden Komisyonu haberdar eder ve Komisyon bu bilgiyi ağ boyunca aktarır.

Gıda konusunda RASFF'de yayılan riske ilişkin bilgi, halka da açılır.

Hijyen Paketi

- ❑ Hijyen paketi içindeki tüzük hükümlerinin uygulanmasına başlamak için 1 Ocak 2006 tarihi belirlenmiştir ve tüzüklerin uygulanması bu tarihte başlamıştır.
- ❑ **852/2004/AT sayılı** Gıdaların Hijyenine ilişkin Tüzük ile **853/2004/AT sayılı** Hayvansal Gıdaların Hijyeni ile ilgili Spesifik Kuralları Belirleyen Tüzük **gıda işletmecilerine** yönelik;
- ❑ **882/2004/AT sayılı** Yem ve Gıda Yasası, Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarına Uygunluğun Doğrulanması için Gerçekleştirilecek Resmi Kontrollere ilişkin Tüzük ile **854/2004/AT sayılı** İnsan Tüketimine Yönelik Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerinin Organizasyonuna Yönelik Spesifik Kuralları Belirleyen Tüzük ise **yetkili mercilere yönelik** olarak hazırlanmıştır.

Gıda Maddelerinin Hijyeni Hakkında 852/2004/AT sayılı Tüzük



Bu tüzük gıda işletmecileri için gıda maddelerinin hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemekte olup, gıda işletmecilerine iyi hijyen uygulamalarının yanında **HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin uygulanması sorumluluğunu** getirmektedir



Tüzük gıda üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamaları ve ihracatı kapsamakta olup, ithal edilen ürünlerin de en azından Toplulukta üretilen gıda ile denk hijyen standartlarını sahip olması gerektiğini şart koşturmaktadır.



Bununla birlikte **özel ev kullanımı için birincil üretim**, özel ev tüketimi için gıdanın evde hazırlanması, işlenmesi ve depolanması ve üretici tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan sunum yapan satış tesislerine doğrudan arzı ile sadece tüzük **kapsamı dışında bırakılmaktadır.**

Hayvansal Kaynaklı Gıda Maddeleri Hijyeninde Belirli Hijyenik Kurallara İlişkin 853/2004/AT sayılı Tüzük

Gıda işi yapan işletmeciler için, **hayvansal kökenli gıdaların hijyenindeki** özel kuralları belirlemekte olup, aksi açık ve net bir biçimde belirtilmedikçe, bitkisel kökenli ürünler ve hayvansal kökenli işlenmiş ürünlerin her ikisini de içeren gıdalar için uygulanmaz.

Bu maddeye göre, hayvansal ürünleri muameleye tabi tutan tesisler, Üye Devletteki **yetkili otorite tarafından onaylanmak** durumundadır.

Onaya tabi olan tesis 854/2004/AT sayılı Tüzük kapsamında gerçekleştirilen denetim sonrasında yetkili otorite tarafından **onay veya şartlı onay** verilmedikçe faaliyet gösteremez.

Üye Devletler, imal edilen hayvansal ürünün türünü gösteren ilave kodlarla birlikte onay numarası verilen onaylı işletmelerin **güncel listelerini** bulundurmalıdır.

Hayvansal Kökenli Ürünlerin Resmi Kontrolüne İlişkin 854/2004/AT sayılı Tüzük

Hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonuna ilişkin özel kuralları ortaya koymakta olup, sadece 853/2004/AT sayılı Tüzüğün kapsamındaki faaliyetleri ve kişileri kapsamaktadır

Tüzükle; AB, hayvansal ürünlerin resmi kontrollerine ilişkin bir Topluluk çerçevesi oluşturmakta ve taze et, çift kabuklu yumuşakçalar, balıkçılık ürünleri ile süt ve süt ürünleri için özel kurallar getirilmektedir.

Topluluk işletmelerinin resmi kontrolleri konusunda; Tüzük, tesislerin yetkili otorite tarafından onaylanmasına ilişkin gereklilikleri belirlemektedir.

Tüzüğe göre, Topluluk mevzuatı, işletmelerin onayını gerektiriyorsa, yetkili makam, yerinde ziyaret yapmalıdır.

İlgili faaliyetler için onay ancak, gıda işletmecisinin 852/2004/AT ve 853/2004/AT sayılı Tüzüklerin ilgili şartları ile gıda yasasının diğer ilgili şartlarını karşıladığını ispat etmesi durumunda verilmelidir.

Yetkili makam, işletmenin tüm altyapı ve ekipman şartlarını karşıladığının yerinde ziyaret sonucunda ortaya çıkması durumunda, şarta bağlı onay verebilir.

Şarta bağlı onayın verilmesinden sonra üç ay içerisinde gerçekleştirilen yeni bir yerinde ziyarette, işletmenin bahsi geçen diğer şartları da karşıladığının belirlenmesi durumunda tam onay verilmelidir. Şarta bağlı onay gerekli görüldüğü durumda toplam süresi toplam 6 ayı geçmeyecek şekilde uzatılabilmektedir

Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne İlişkin 882/2004/AT Sayılı Tüzük

Bu Tüzük; gıda hijyeni mevzuatının yerinde incelenmesi ve resmi kontrollere ilişkin mevcut mevzuattaki boşlukların doldurulması kapsamında, üretimin her aşamasındaki ve tüm sektörlerdeki kontrolleri bütünleştirerek gıda ve yemin resmi kontrollerini yeniden düzenlemektedir. Tüzük; bu kontrollerin organizasyonu konusunda Avrupa Birliği'nin görevlerini belirlemekte ve Topluluk hukukuna uyulmadığı takdirde benimsenecek zorlayıcı tedbirler dâhil resmi kontrolleri yürütmekten sorumlu ulusal otoritelerin uyması gereken kuralları ortaya koymaktadır.

Tüzüğün amacı; doğrudan veya çevre yoluyla, insan ve hayvanlara yönelik ortaya çıkabilecek riskleri önlemek, bertaraf etmek veya kabul edilebilir bir düzeye indirmek ve gıda ve yemin etiketlenmesi ve tüketicilere sunulan her türlü bilgi dâhil, gıda ve yem ticaretiyle ve tüketici çıkarlarının korunmasıyla ilgili adil uygulamaları temin etmektir

Tüzükte “resmi kontroller”, yem ve gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uyumun doğrulanması için yetkili otorite veya Topluluk tarafından gerçekleştirilen her tür kontrol olarak tanımlanmaktadır

Teşekkürler!

Ruşan ÖZDEMİR ÇİFÇİ

E-posta:

ruhsan.ozdemircifci@tarimorman.gov.tr