

# GIDA GÜVENLİĞİ

The background features a white background with several large, stylized, overlapping swirls in light green, light purple, and light blue. Scattered throughout the scene are numerous small, yellow, triangular shapes, some pointing upwards and some downwards, resembling confetti or decorative elements.

# GIDA GÜVENCESİ-GIDA GÜVENLİĞİ

Dünyada 800 Milyon İnsan Kronik Yetersiz Beslenme,

1.2 Milyar İnsan Açlık Korkusu Yaşamakta,

2 Milyar İnsan Sağlıklı, Yeterli ve Güvenli Gıda Bulma Konusunda Sorunlar

Yaşamaktadırlar

Bu İnsanlar Gıda Güvencesi Sorunu yaşarken Dünyanın Geri Kalanı Gıda Güvenliği Sorununu Yaşamaktadırlar

# Gıda Güvenliği

- Kamu sağlığının gıda tüketimi ile oluşan risklerden korunması anlamına gelen gıda güvenliği insan sağlığını olumsuz etkilemesi nedeniyle gündemdeki yerini her zaman korurken aynı zamanda sağlık harcamalarında artış, üretkenlikte azalma, gıda kaybı gibi birçok ekonomik sonuçları da bulunmaktadır

# Gıda Güvenliğine İlişkin Standartlar

küresel tarımsal ürün ticaretine yön veren araçlar

- HACCP
- ISO14001 Çevre Yönetim Sistemi Standardı
- SA8000 Sosyal Sorumluluk Standardı
- OHSAS 18001 İş sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

Bu araçlar DTÖ'nün Mal Ticareti Anlaşmasının ek anlaşmaları olan, Tarım Anlaşması, Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) ve Ticarete Teknik Engeller Anlaşması (TBT) ile daha güçlü konuma gelmiştir.

# HACCP

- HACCP üretimden tüketime kadar risk oluşturabilecek her noktanın kritik kontrol noktası olarak belirlenip sorunların bu noktalarda giderilmesi esasına dayalı gıda güvenliğini sağlamaya yönelik bir uygulamadır.
- HACCP gıdada doğrudan kalite artırımına değil dolaylı olarak ürün güvenliğini sağlayarak kalite artırımına yönelik bir uygulama olup, ürünün güvenliği açısından tehlike olabilecek tüm noktaları kritik tehlike noktası olarak tarif eder ve kontrolleri burada yoğunlaştırır.
- HACCP sorunun giderilmesine yönelik değil önlenmesine yönelik bir sistemdir.

# HACCP

## Amaç:

Üretimden satıŖa kadar olan sürecin her aŖamasında gıda güvenliği risklerini tanımlama ve kontrol etme esasına dayalı temel hijyenik prensipleri kurmaktır (**Kalite güvence sistemidir**)

# SO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistem Standardı

- Toplam kalite yönetiminde **ilk hedef işler bir kalite sisteminin kurulması, ikinci hedef ise bu sistemin sürekli olarak geliştirilmesidir.**
- ISO 9000 standartları TKY sisteminin üzerinde yükselebileceği sağlam bir zemin oluşturmak için firmalara yol göstermektedir.
- ISO 9000 serisi standartlar 2000 yılına kadar kalite güvence sistemlerini tanımlayan standartlar iken 2000 yılında yapılan revizyon ile Kalite Yönetim Sistem standartlarına dönüştürülmüştür.
- ISO 9001:2000 Kalite yönetim Sistemi, hizmet veya üretim sektöründeki bir firmanın kalite performansını artırmak için asgari olarak yapılması gerekenleri standarda bağlayan bir sistemdir.
- Sistemin kuruluşu aşamasında kaliteyi etkileyen süreçlerin sistematik olarak gözden geçirilmesi sonucu maliyetler, süreç ve ürün hataları azaltılarak fiyat ve ürün kalitesine göre rekabet avantajının artırılması amaçlanmaktadır.
- ISO 9000 serisi standartlar Kalite Yönetim Sistemi kurulmasını hedefleyen ve kalite güvencesi modellerini tanımlayan standartlardır ve bu standartlar ile ilgili belgelendirme Toplam Kalite Yönetimi Sistemine geçişin temeli olarak kabul edilir.

# ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Standardı

- Kuruluşların çevreye olan etkilerinin belirlenmesi ve bu etkilere neden olan faaliyetlerini denetim altına almasını gerekli kılar.
- Firmalar kendi çevre politikasını belirlemeli, bütün faaliyetlerinde bu politikayla uyum içinde olmalı ve çevresel performansını artıracak amaçlar ve hedefler belirlemelidir.
- Ayrıca standart çevresel performansın sürekli olarak izlenmesini ve uygunsuzlukların periyodik denetimlerle ortaya çıkarılarak düzeltilmesini gerektirir.
- ISO 14001 her türden (tarımsal sanayi dahil) her ölçekteki işletme için uygulanabilmektedir. Zorunlu bir uygulama olmayıp firmaların çevresel performansları ile ilgili olarak tüketicilerin talep ve beklentilerinin sürekli artması nedeniyle bu standart TKY sisteminin önemli bir aracı haline gelmiştir



# SA 8000- Sosyal Sorumluluk 8000 Standardı

- SA 8000 standardı, Uluslar arası Çalışma Örgütü (ILO) önerilerini ve Birleşmiş Milletler (BM) geleneklerini temel alarak insan hakları ve çocuk haklarına açıklık getirmektedir.
- Bu standardın amacı, gelişmekte olan ülkelerde üretim koşullarının iyileştirilmesini sağlamaktır. SA 8000 standardı; çocuk, işçi, çalışanların sağlığı ve güvenliği, çalışma saatleri, disiplinle ilgili uygulamalar, toplu pazarlık hakkı, ücretler ve özlük hakları, firma yönetim sistemi ve benzeri konuları açıklar
- Tüm dünyada en bilinen ve yaygın olarak kullanılan bu sosyal standart zorunlu uygulamada olmamakla birlikte alıcılar tarafından talep edilebilen ve üretici/ dış satımcı firmanın tercih edilmesine neden olan bir uygulamadır.
- Amacı ürün ve hizmetlerin etik ve sosyal değerler taşımasını garanti etmek olan bu Standard her ölçekteki tüm sanayi kuruluşlarına ve kurumlara uygulanabilmektedir.

# OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri

- İşletmelerde çalışanların daha sağlıklı, daha emniyetli ve huzurlu bir çalışma ortamına sahip olmaları, maddi ve sosyal boyutlarda öncelikli insan kaynakları sorunlarından birisidir.
- Bu sorunların çözümünde firma çabalarının tek başına yeterli olmadığı gibi 9001 ve 14001 gibi standartlarda yeterli olmamaktadır.
- Dolayısıyla sorunların ortadan kaldırılması için bu standarda gerek duyulmuş ve 1999 da resmiyet kazanmıştır.
- İşletmelerde meslek sağlık ve risk konularını kontrol ederek çalışanlar için güvenli çalışma ortamı sağlamayı amaçlayan bu Standard diğer yönetim standartlarında olduğu gibi her ölçekteki tüm sanayi kuruluşlarına uygulanabilmektedir.

# AVRUPA BİRLİĞİN'e GIDA GÜVENLİĞİ

AB Komisyonu Gıda Güvenliğinde Eksik Yanların Tamamlanması İçin Ocak 2000 de Yeni bir Gıda Politikası Önerisinde Bulunmuştur.

AB Gıda Güvenliği Otoritesinin Kurulması ve Yeni Gıda Güvenliği Sisteminin Yürürlüğe Konulmasına İlişkin Tüzük 1 Şubat 2002 de Yürürlüğe Girmiştir.

# Yeni Gıda politikasının Stratejileri

- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) Kurulması
- Gıda Mevzuatının iftlikten Sofraya Yaklaşımı erevesinde Yapılması
- Yem ve Gıda Alanında faaliyet Gösteren Kişilerin Gıda Güvenliğinden ncelikli Sorumlu Tutulmaları ve Bu alanda faaliyet Gösteren reticilerin HACCP Sistemini uygulamaları Zorunlu Tutulmuřtur.

# 1.Strateji

EFSA:Yeni gıda güvenliği politikasının temellerini oluşturacak olan; bilimsel tavsiyelerde bulunma, gerekli verilerin toplanması ve analizi, kontrol ve ortaya çıkan riskler konusunda tüketicinin bilgilendirilmesi işlevlerini AB düzeyinde yerine getirecek olan bağımsız bir kurumdur.

## 2.Strateji

- “Çiftlikten-sofraya” yaklaşımı kaliteli ve güvenli gıda sağlanmasında hammaddenin üretiminden son tüketici eline geçinceye kadarki sürecin yönetimini gerektirmektedir. Bu yaklaşım çerçevesinde AB’de, tarımsal kimyasalların kullanımının azaltılması, işçi sağlığı ve güvenliği hakları ve çevreye zarar vermeden gıdaların üretildiğini garanti eden “İyi Tarımsal Uygulamalar” kapsamında EUREPGAP protokolü oluşturulmuştur

### 3. Strateji

- Yem ve gıda alanında faaliyet gösteren kişilerin, gıda güvenliğinden öncelikli olarak sorumlu tutulması ve üye ülkelerin bu kişilerin gözetim ve kontrolünü sağlaması, Komisyonun ise üye ülkeler nezdinde gerçekleştirdiği denetim ve kontroller ile üye ülkelerin kontrol kapasitesi ve performansını test etmesi prensibinin oluşturulmasıdır. Bu strateji çerçevesinde, temel gıda maddeleri dışındaki gıda ürünlerine yönelik faaliyette bulunan tüm üreticilerin Kritik Kontrol Noktalar ve Tehlike Analizleri Sistemi (HACCP)'ni uygulamaları zorunlu tutulmaktadır.

# Gıda Güvenliği Sistemi

- Gıda kaynaklı hastalıkları kontrol etme ve önleme amacıyla geliştirilen bu sistem, gıdalarda biyolojik, kimyasal ve fiziksel zararlanmaları kalite ve gıda güvenliği beklentileri doğrultusunda ortadan kaldırmayı amaçlamakta ve “Gıda Güvenliği Sistemi” olarak adlandırılmaktadır
- Sistem üretimden satışa kadar olan süreçlerin her aşamasında gıda güvenliği risklerini tanımlama ve kontrol etme esasına dayalı temel hijyenik prensipleri kurmayı amaçlamakta olup, bu amaca ulaşmak için HACCP sistemi ile mikrobiyolojik (küf, bakteri vb.), kimyasal (ilaç kalıntıları, ağır metaller vb.) ve fiziksel (cam parçası, metal parçası, saç gibi) risklerin ortadan kaldırılması hedeflenmektedir