

# Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi

---

## 14.4.Codex Alimentarius Commision Uygulama Kodları, Rehberleri ve Diğer Tavsiyeleri

Kodeks standartları genellikle ürün özellikleri ile ilgilidir ve sadece bir özellik veya toplumu ilgilendiren düzenleyici özellikler ile ilgili olabilir. Gıdalarda veteriner ilaçları ve pestisitler için maksimum kalıntı limitleri sadece bir özellik ile ilgili olan standartlara örnektir. Hem genel hem de ürüne özgü hükümleri içeren gıdalarda toksinler ve gıda katkıları ve bulaşanlar için genel standartlar mevcuttur. Ön paketlenmiş gıdaların etiketlenmesi için Kodeks Genel Standardı bu kategorideki tüm gıdaları kapsar. Ürün özellikleri ile ilgili standartlar ise ürünün ticarete mal olduğu her yerde uygulanabilir.

Gıdalardaki veteriner ilaçları ve pestisit kalıntıları ve bulaşanları içine alan numune alma ve analiz metotları kodeksi Kodeks standartları içinde yer almaktadır.

Kodeks Alimentarius ayrıca **uygulama kodları** da içerir. Bunlar, güvenli ve tüketime uygun gıda maddelerinin üretimine kılavuzluk eden hijyenik uygulama kodlarıdır. Başka bir deyişle bunların amacı tüketici sağlığını korumaktır. Tavsiye edilen *Uluslararası Uygulama Kodları-Genel Gıda Hijyeni Kuralları* tüm gıdalara uygulanır. Tüketicilerin korunmasında özellikle önemlidir, çünkü her bir basamakta yapılacak kilit hijyen kontrollerini belirten, birincil üretimden son tüketime kadar geçen süreç ve gıda güvenliği için ciddi bir oluşumdur.

*Uygulamaların Kodeks Kodları*, gıdaların tüketime uygunluğu ve güvenliğini sağlamak için zorunlu olan gıda grupları ve gıdalar için üretim, işleme, imalat, taşıma ve depolama uygulamalarını tanımlayan hijyen

---

uygulamalarını kapsar. Gıda hijyeni için ana metin, Gıda hijyeni genel prensipleri kodeksi olup, gıda güvenliği yönetim sistemi, kritik kontrol noktaları ve tehlike analizlerinin kullanımını içermektedir. Veteriner ilaçların kullanımının kontrolü ile ilgili uygulama kodu bu alanda genel bir rehber sağlar.

*Kodeks Rehberleri* iki kategoriye ayrılmaktadır:

-Belli anahtar alanlardaki politikaları belirleyen prensipler

-Kodeks genel standartlarının hükümlerinin yorumlanması için ve prensiplerin yorumlanması için rehberler

Gıda katkıları, bulaşanlar, gıda hijyeni ve et hijyeni konularında, bu başlıkların düzenlenmesine ilişkin ana prensipler konuyla ilgili standart ve uygulama kodlarında yapılmaktadır.

Yorumlayıcı kodeks rehberleri gıda etiketlemeyi özellikle etikette yapılan iddiaların düzenlenmesini içermektedir. Bu grup, besin ve sağlık iddiaları, organik gıdaların üretim, pazarlama ve etiketlemesi ve helal gıdalar için koşulları içeren rehberlerdir. Gıda ithalat ve ihracatında denetim ve sertifikasyon kodeks prensiplerinin hükümleri ve genetiği değiştirilmiş organizmalardan elde edilen gıdaların güvenlik değerlendirme yönetimi ile ilgili rehberleri yorumlayan başka rehberler bulunmaktadır.

Gıda kökenli hastalıklara karşı tüketici sağlığının korunması amacıyla kural ve kanunlar geliştirilmiştir. Örneğin, gıda katkı maddelerinin kullanımı, gıda ithalat ve ihracat denetimleri ve gıdaya eklenen temel besin maddeleri ve sertifikasyon için *genel kurallar* geliştirilmiştir.

---

Kodeks Alimentarius, *Gıdalar için Mikrobiyolojik Kriterlerin Oluşturulması ve Uygulanması*, *Nükleer kazaları takiben oluşan Radyonüklid Bulaşı Seviyelerini* de kapsayan farklı konularda tüketicilerin korunmasına yönelik geniş kapsamlı kılavuzlar içerir.

#### **14.5.Kodeks prensiplerinin içinde neler yer almaktadır?**

Kodeks prensiplerinin içinde:

- Gıdalara zorunlu bileřenlerin eklenmesi,
- Gıda ithalat ve ihracatında denetim ve sertifikasyon,
- Gıdalar için mikrobiyolojik kriterlerin belirlenmesi ve kurulması,
- Mikrobiyolojik risk deęerlendirmesi yönetimi ve
- Biyoteknolojik gıdaların risk analizi

yer almaktadır (Anonim, 2009b).

#### **14.6.Codex Alimentarius Commision Ürün Standartları**

---

Kodeks Komisyonu ve yan kuruluşlarının her ikisi de ürünlerin ve genel standartların oluşturulması konularında tüketici menfaatlerine yüksek öncelik vermektedirler. Standartlar; tüketicilerin aldığı kabul edilebilir en düşük kalitedeki, güvenilir ve sağlık tehlikesi oluşturmayan ürünlerin sağlanmasında Kodeks'in önemini yansıtır. Ürün standartları için genel hükümler; standardın *ismini, kapsamını, tanımlarını, ağırlık ve ölçülerini ve etiketlemesini* kapsar ve satılan gıda maddesinin, etiketinde ne yazıyorsa o olduğu konusunda güvence sağlayıp tüketicinin yanılmamasını sağlamayı amaçlar. *Temel bileşim ve kalite faktörlerini* kapsayan hükümler tüketicilerin kabul edilebilir en düşük kalitenin altındaki ürünleri almamalarını sağlar. *Gıda Katkı Maddeleri ve Bulaşanlar* ile *Gıda Hijyeni* ile ilgili hükümler tüketicinin sağlığının korunmasını amaçlar.

Kodeks Alimentarius her bir gıda maddesi veya gıda grubu için önerilmiş 200'den fazla standart içermektedir. Buna ek olarak bu, ön paketlenmiş *Gıdaların Etiketlemesi için Genel Standartlar, Beyanlar için Genel Kılavuzlar* ve *Beslenme Etiketlemesi için Kılavuzları* da içerir ve bütün bunlar tüketicilerin ürün seçimlerine kılavuzluk ederken gıda satışında dürüst uygulamaların sağlanmasını amaçlar.

Gıda hijyeni, gıda katkı maddeleri, bulaşanlar ve gıdalardaki toksinler ile ışınlanmış gıdalar tüketici sağlığının korunmasında yüksek öneme sahiptirler ve bu amaçla geniş kapsamlı olarak değerlendirilmişlerdir. Benzer şekilde, tüketicilerin yüksek seviyelerdeki tehlikeli maddelere maruz kalmaması için pestisit ve veteriner ilaçlarında MRL'ler ve katkı maddesi ve bulaşanlar için maksimum limitler belirlenmiştir (Anonim, 2009b).

Kodeks Alimentarius içindeki özel standartlar, ürün standartları olarak tanımlanmaktadır.

---

Kodeks Alimentarius kapsamındaki ürün grupları nelerdir?

Kodekste yer alan başlıca ürünler:

- Tahıllar, baklagiller (bakliyatlar) ve bitkisel proteinleri içeren benzer ürünler,
- Katı-sıvı yağlar ve ilgili ürünler,
- Balık ve balık ürünleri,
- Taze meyve ve sebzeler,
- İşlenmiş ve hızlı dondurulmuş meyve ve sebzeler,
- Meyve suları,
- Et ve et ürünleri; çorbalar ve et suları,
- Süt ve süt ürünleri,
- Şekerler, kakao ürünleri ve çikolata ve diğer muhtelif ürünler'dir.

---

Ürün standartları CAC Prosedür el kitabında açıklanan belli bir formata bağlıdır. Bu format aşağıdaki bilgileri içermektedir:

- **Kapsam:** Standardın uygulandığı gıdanın adı ve çoğu durumda amacı
- **Tanım:** Ürün ya da ürünlerin ve uygun olduğu yerde türetildiği hammaddenin tanımı
- **Temel kompozisyon:** Zorunlu ve seçmeli bileşenler, ürünün tanımlayıcı özellikleri ve kompozisyonu ile ilgili bilgiler
- **Gıda katkıları:** Katkı maddelerinin isimleri ve gıdalara eklenmesine izin verilen maksimum miktarı. Gıda katkı maddeleri Gıda Katkıları Kodeks Genel Standardına uygun olmalıdır.
- **Bulaşanlar:** İlgili standart kapsamındaki üründe oluşabilecek bulaşanların limitleri. Bu limitler Gıdalarda toksinler ve bulaşanlar Kodeks Genel Standardına uygun olmalıdır. Ayrıca gerektiğinde; gıdalarda veteriner ilaçları ve pestisit kalıntıları için Kodeks Maksimum Limitleri referans alınmalıdır.
- **Hijyen:** Konuyla ilgili ürünler için Hijyen Uygulamaları Kodeks kodu referans alınmalıdır. Hemen hemen çoğu durumda ürün patojen mikroorganizmalar, toksinler ve diğer tehlikeye sebebiyet verecek miktardaki zehirli ve sağlığa zararlı maddelerden arı olmalıdır.
- **Ağırlık ve ölçümler:** Ürünün kuru ağırlığı ve kabın doluluğu gibi hükümler.

- 
- **Etiketleme:** Ürün hakkında tüketicinin yanlış yönlendirilmemesi ya da aldatılmamasını sağlayan özel gereksinimler ve gıdanın adı ile ilgili hükümler. Bu hükümler Ön paketlenmiş gıdaların etiketlenmesi Kodeks Genel Standardıyla uyumlu olmalıdır.
  - **Numune alma ve analiz metotları:** Gerekli test metotlarının bir listesi. Kesinlik, doğruluk vb. için Komisyon kriterlerine uygun uluslararası kabul görmüş test metotlarına referans yapılmalıdır.

1990'ların başlarında tüketicilerin BSE krizine ilgileri Kodeksi, gıda üreten hayvanların yemleri konusunu ele almaya sevk etmiştir. Komisyon krizin acilen çözümlenmesi amacıyla *Havyan Yemleri İçin İyi Uygulama Kodları* oluşturmuştur. Bu kodlar, tüketici sağlığına yönelik riski en aza indirmek için hayvan sağlığı ve çevre için tüm ilgili yaklaşımları dikkate almaktadır ve endüstri ya da çiftlik ürünü olması ayırt edilmeksizin hayvan yemi veya hayvan yemi bileşeni olarak kullanılan veya üretilen tüm maddelere uygulanır.

Gıdaların pazar öncesi güvenlik değerlendirmelerinin yapılması için *Modern Biyoteknolojiyle Üretilmiş Gıdaların Risk Analizinde Kodeks Kuralları* geliştirilmiştir. Bu kurallar tüketiciler için potansiyel sağlık ve beslenme etkilerinin satış sonrasında da izlenmesini sağlar. Gıda güvenliğine ilişkin iki kapsamlı kılavuz vardır. Bunlardan biri, genetiği değiştirilmiş bitkilerden üretilen gıdalar ve diğeri genetiği değiştirilmiş mikroorganizmalardan üretilen gıdalarla ilgilidir. Her ikisi de genetik modifikasyonun beklenen ve beklenmeyen etkilerinin ve olası alerjik etkilerinin değerlendirilmesine yöneliktir (Anonim, 2009b).

---

#### **14.7.Kodeks Alimentarius Komisyonun uygulamaları konusunda bilgi verir misiniz?**

Gıda Standartlarına uyum sağlamanın, uluslararası ticaretin kolaylaştırılması ve tüketici sağlığının korunması açısından yardımcı olduğu görülmektedir. Bu nedenle, ticaretteki teknik engeller (TBT anlaşması) ile sağlık ve bitki sağlığı kontrollerinin uygulanması (SPS anlaşması) üzerine olan Uruguay Çerçeve Anlaşması gıda standartlarının benimsenmesini teşvik etmiştir.

Kodeks aktivitelerine dünyanın ilgisinin artması, Kodeks felsefesinin-uyum sağlamanın benimsenmesi, tüketici sağlığının korunması ve uluslararası ticarete kolaylık- küresel kabulünü göstermektedir. Ülkelerin kanuni açıdan Kodeks standartlarını kabul etmesi uygulamada oldukça zordu. Yasal formatlar ve yönetim sistemlerine aykırılık, değişen politik sistemler ve bazen ulusal duruş ve egemen doğruların etkisi uyum konusundaki ilerlemeye engel olmakta ve Kodeks standartlarının kabulünden vazgeçilmesine sebep olmaktadır.

Tüm bu zorluklara rağmen, uyum sağlama prosesi, ticareti kolaylaştırmak için güçlü uluslararası bir istekten ve dünya genelindeki tüketicilerin güvenli ve besleyici gıdaya ulaşma isteğinden dolayı hız kazanmaktadır. Çoğu ülke ulusal gıda standartlarını ya da onların bir kısmını (özellikle bulaşanlar, kalıntılar ve katkı maddeleri konusunda) Kodeks Alimentariusu uyarlamaktadır (Anonim, 2009b).

#### **14.8.CAC ve Tüketiciler**

Yan komiteleri ile birlikte Kodeks Alimentarius Komisyonu, başlangıcından bu yana gıda standartlarının oluşumu ve ilgili faaliyetlerde tüketici menfaatlerinin ve tüketicinin korunmasına yüksek öncelik vermiştir.



---

Diğer Birleşmiş Milletler (BM) organları da tüketicinin korunmasının önemini kabul ettiler ve 1985'te BM Genel Meclisi Yönetim Kurulu tüketicilerin korumasına yönelik kılavuzların hazırlanmasına hız vermiş ve 1986'da yayımlanmıştır. Bu kılavuzlar, gıdayı tüketici sağlığı açısından büyük öneme sahip üç önemli alandan biri olarak tanımlamaktadır ve bu doküman gıda hususunda tüketicilerin korunması için referans nokta olarak Kodeks Alimentarius'u göstermektedir.

1990'larda bu konuyla ilgili iki konferans düzenlenmiş; 1991'de ulusal ve uluslararası seviyelerde tüketicilerin gıda ile ilgili karar verme mekanizmasına katılımının devamı ve güçlendirilmesini öneren Gıda Standartları, Gıdalardaki kimyasallar ve Gıda Ticareti isimli FAO/WHO konferansı düzenlendi ve 1992'de Beslenme konulu uluslararası bir FAO/WHO konferansı düzenlenmiştir. Daha sonra 1993'te FAO Gıda Kontrolünde Tüketicilerin İlginin Çekilmesi konusunda bir uzman komitesi oluşturulmuştur (Anonim, 2009b).

#### **14.9.CAC çalışmalarında tüketicilere bakış açısı nedir?**

Yan komiteleri ile birlikte Kodeks Alimentarius Komisyonu, başlangıcından bu yana gıda standartlarının oluşumu ve ilgili faaliyetlerde tüketici menfaatlerinin ve tüketicinin korunmasına yüksek öncelik vermiştir.

#### **Yararlanılan Kaynaklar**

1-Anonim(1995) 560 sayılı “ Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname. 28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayı.

---

2--Anonim (2002)178/2002/EC sayılı Tüzüğü, 28 Ocak 2002

3-Anonim (2004); 5179 Sayılı Gıda Kanunu. Resmi Gazetee 05 Haziran 2004 tarih ve 25483 sayı 32-Anonim, (2007). TS 7800. Çikolata. 2007. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara

4- Anonim, (2008). TS13120. **Rosto Konservesi-Hazır Yemek.** Türk Standartları Enstitüsü. Ankara

5-.Anonim, (2009a). **Türk Standardları Enstitüsü web sitesi.** “www.tse.org.tr”

6-Anonim, (2009b). **Codex Alimentarius Commissions web sitesi.** [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

7-(Anonim 2010). 5996 sayılı kanun 13 Haziran 2010 tarihinde Resmi Gazetede 27601 sayı.

8-Anonim(2011)Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Yetki Kanunu: 5996 Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011-28157