



Hijyen Kılavuzları Yolda Gıda'da Hijyen, AB yol haritasında

Türk Gıda Sektörü, AB'de "çiftlikten sofraya" anlayışıyla geçerli olan gıda güvenliğini çoktandır benimsemiş durumda.

Türkiye, bugünlerde çeşitli siyasi tartışmalara sahne olurken, gıda sektörünü yakından ilgilendiren bir gelişme yaşandı. Dışişleri Bakanı Abdullah Gül ile Devlet Bakanı ve Başmüzakereci Ali Babacan, 17 Nisan'da 2007-2013 yılları döneminde Türkiye'de gerçekleştirilecek reformlara ilişkin yol haritasını oluşturacak AB Müktesebatına Uyum Programı'nı açıkladı. AB ile müzakere edilecek 33 alanda çıkarılacak 200 kanun ile 600 ikincil mevzuatın sıralandığı 412 sayfalık programda, "Gıda Maddelerinin Daha Hijyenik Hale Getirilmesi" başlığı da yer alıyor.

Peki nedir "Gıda Güvenliği"? Nasıl sağlanır? Türkiye gıda güvenliği konusunda hangi noktada? Gıda insanların sağlıklı ve aktif bir hayat sürmeleri için her gün tüketmeleri gereken, ancak doğası gereği fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri de kabul edilebilir seviyelerde içeren bir üründür. Gıda güvenliği de, çiftlikten sofraya kadar gıda zincirinin her halkasında gıdaların fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanlardan bertaraf edilerek tüketime sunulması anlamına geliyor. Aksi halde gıda kaynaklı tehlikeler, hastalıklar kaçınılmaz oluyor. Bu amaçla özellikle AB'de ve gelişmiş ülkelerde son yıllarda gıda kaynaklı risklerin tespiti ve önlenmesine yönelik olarak, gıda üretim ve tüketim zincirinde risk analizlerine ilişkin bir çok çalışma yapılmış, bunların sonucunda da bilimsel yaklaşımlarla düzenleyici kararlar alınmıştır.

Ülkemizde ise gıda güvenliğine ilişkin ilk temel düzenleme, 1995 yılında kabul edilen 560 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname." Bu kapsamda, 16.11.1997 tarihinde yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ile gıda hijyeni ile ilgili kurallar konulurken, 09.06.1998 tarihli "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik"le de HACCP kuralları gıda sanayi için (risk arz eden et, süt ve su ürünleri işleme tesisleri başta olmak üzere) mecburi hale getirildi. Daha sonra 5179 sayılı Kanun kapsamında yayımlanan 2005 tarihli "Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik"le de; et, süt ve su ürünleri, hazır yemek fabrikaları ile düşük asitli konserve gıdaları üreten işyerlerine, işletme büyüklüklerine göre ilk 1 veya 2; diğer işletmelere 2-3 yıl içinde hijyen kodlarını oluşturarak HACCP uygulamasına başlama mecburiyeti getirildi.



Ortak bir politika yok

Gıda güvenliğini gündeminin ön sıralarına taşıyan AB'de gıda güvenliğine ilişkin hizmetler Komisyonun Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü'nde (DG SANCO) bir araya getirilmiş bulunuyor. Komisyon tarafından gıda güvenliğine gereken önem verilmekle birlikte, üye devletler kendi sektörel yapıları ve ülke ihtiyaçlarını da dikkate alarak farklı uygulamalarda bulunsun da, resmi gıda güvenliği kurumları yeniden tanımlanmış kurulmuş durumda.

Risk analizi ilkelerinin geliştirilmesi ve 178/2002/EC sayılı AB Tüzüğü, AB gıda mevzuatının temelini oluşturuyor. Bu çerçevede, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu'nun da (TGDF) katkıları ile AB Gıda ve Yem Yasası dikkate alınarak hazırlanan "5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun", 5 Haziran 2004'de yürürlüğe girdi. Kanunla ilk defa gıda sanayicisi, devlet ve akademisyenler "Ulusal Gıda Komitesi" platformunda buluştu. Çeşitli platformlarda özellikle de Türkiye-AB ilişkilerinde Kanunun adeta hırpalanmasına yönelik tavır ve söylemlerde bulunulması ve AB tarafından revize edilmesi talepleri gelmesi üzerine 5179'un yerine geçecek dörtlü bir Kanun paketi Gıda kanunu, Yem kanunu, Gıda Hijyeni ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri kanunu ile Veteriner Hizmetleri Kanunu taslakları hazırlandı. Şimdi TGDF'nin gıdanın tek bir kanunla ifade edilmesi, denetim birliğinin sağlanması ve devlet-sektör işbirliğinin muhafaza edilmesi taleplerine de görünürde denk düşen bir şekilde Tarım ve Köyışleri Bakanlığı tek bir taslak hazırladı. Ancak taslak, Türkiye Gıda Dernekleri Federasyonu olarak endişelerimizi dile getirirken ve gıdanın tek kanunla ifade edilmesini isterken taslaklar biraraya getirilerek ve gıda hizmetlerine ikincil planda yer verilerek tek taslak hazırlansın demek istemedik. Federasyon olarak Tek kanun olsun derken talebimiz dünyada olduğu gibi gıda ile ilgili hususlar ile yetki, görev ve sorumlulukları tek bir kanun çerçevesinde toplamak, AB açısından da 178/2002/EC ile uyumlu ve 5179 sayılı Kanundan kaynaklanan olumsuzluk ve belirsizlikleri gidererek uygulanabilir, ülke gerçeklerini toparlayan, uluslararası yaklaşımlarla özellikle de 178/2002/EC ile uyumlu bir çerçeve Gıda Kanunu hazırlanmasına olan ihtiyacı gidermekti. Kaldı ki, hayvan sağlığı ile ilgili hususların bu taslak Kanun içine dahil edilmesi de işi, Gıda Kanunu görüntüsünden uzaklaştırmıştır. Ancak, yem ile ilgili hususlar 178/2002 paralelinde gıda kanunu içine dahil edilebilir. Ayrıca hazırlanan taslakta gıda güvenliği görünümü verilerek katarın önüne Hayvan sağlığı hizmetleri konulmuş, halbuki ana çatı "Gıda" olup burada da asıl olan Gıda Güvenliği'dir; diğer bitkisel üretim, hayvansal üretim, su ürünleri ise buna yardımcı tali unsurlardır. Bu taslakta ise "Ana unsur hayvan hastalıklarının eradike edilmesi" ve Veteriner Müstahzarları konuları, "tali unsur ise Gıda Güvenliği" esas alınmış ve gıda ürünleri ve gıda hizmetleri ikincil plana atılmıştır ki bu durum AB Müktesebatından uzaklaşılmasının çok açık bir göstergesidir. Bu yüzden gıda kanunun içinde Veteriner Hizmetleri ile ilgili hususların yer almaması gerekir. Eğer yer alacaksa bu kanunun adı tarım, bitki ve hayvan sağlığı, su ürünleri, gıda ve yem kanunu olmalıdır. Ancak, böyle bir yaklaşım Türk gıda sanayinin rekabet gücünü ulusal ve uluslararası boyutta olumsuz etkileyecek ülkemiz gıda güvenliği konusunda ilerleme sağlayamayacaktır.

5179 sayılı Kanunla getirilen gıda sanayicisi, bilim adamını ve devleti bir araya getiren ve ortak bir platform oluşturan Ulusal

Gıda Kodeks Komitesi yürürlükten kaldırılmıştır. Acaba devlet bunca vergiyi veren, ihracatı yapan, istihdamı sağlayan özel sektörden mi çekinmekte yoksa bilim adamlarından mı çekinmektedir. Halbuki çağımız şeffaflık, katılımcılık ve demokrasi çağıdır.

Ayrıca hazırlanan taslakların tercüme taslaklar olması dolayısıyla Türk bürokrasisinin ve hukuk otoritelerinin alıştığı terminoloji ve dil dikkate alınmamış, ifadeler anlaşılır ve net değildir. Bu da, ne yazık ki Devlet olmanın gereği olan güzel Türkçemizde bir Kanunumuzun olmayışı demektir. Hazırlanan bu gıda kanun taslağının düzeltmeler yapılmadan kanunlaşması halinde gıda sektöründe ve hizmetlerinde büyük bir kaos yaşanması kaçınılmaz olacaktır.

Sonuç olarak; Gıda konusunda tescil ve denetim bütünlüğü ve devlet-millet işbirliğinde, 178/2002/EC esas alınarak, çerçeve nitelikte ve 5179 sayılı kanun revize edilerek biran önce çıkarılması en öncelikli konudur.

İkinci öncelikli iş ise, Gıda hizmetlerinin biran önce Gıda İşleri Genel Müdürlüğü çatısı altında organize edilmesidir. Tabii ki bunu yaparken Gıda İşleri Genel Müdürlüğü'nün karar alma yetkinliğine sahip bağımsız denetçilere sahip katma bütçeli ve il bazında teşkilatı olan ve yeterli teknik eleman ve donanıma sahip bir yapısı olmalıdır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, kurumsal yapısı içinde, bitkisel üretim, hayvansal üretim, su ürünleri, yem, tohum, tarımsal çevre kavramlarını dikkate aldığımızda ve tarımsal üretim, yetiştirme, ıslah, kırsal kalkınma, araştırma, destekleme, eğitim, yayım, izin-tescil, kayıt, denetim, kontrol hizmetlerinin temelinde esas görevinin "gıda güvenliği ve kalitesi" olduğunun bilincine varmalı ve teşkilat yapısını bu esaslara göre yeniden düzenlemelidir. Çünkü, Bakanlık hizmetlerinde esas olan gıda güvenliği ve kalitesidir; yani yapılan tarımsal faaliyetlerin sonucunda elde edilen tarımsal ürünler ülkemiz gıda güvencesine katkı sağlayarak ve gıda güvenliği ve kalitesi kriterlerini karşılayarak ürünlerin iç ve dış pazara sunulması esastır. Bu sistem ise bir bütün olarak "Gıda Güvenliği"dir, dolayısıyla Bakanlık teşkilat yapısını yeniden oluşturmalıdır.

Türkiye'de gıda güvenliği konusunda yapılması gerekenler bunlarla sınırlı değil. Gıda zincirinde olası risklere (GDO, allerjenler, kalıntılar) ilişkin tavsiyeler veren bir risk değerlendirme kurumunun da kurulması, tüketici ve üretici güvenliğinin sağlanması, haksız rekabetin önlenmesi, kaynakların etkin kullanılması, paydaşlar arasında işbirliğinin artırılması, sektörde istikrarlı gelişmenin sağlanması açısından önemli sayılıyor.

Türkiye'nin ürün çeşitliliği ve kalitesini ekonomik anlamda değerlendirmesi için; izleme, ambalajlama, muhafaza, dağıtım süreçleri ile ilgili gıda kalite ve kalite yönetim sistemlerinin geliştirilmesine ihtiyaç var. Bu, gıda kaynaklı sağlık risklerinin azaltılması, ürün kalitesinin güvence altına alınması ve tüketici haklarının korunması için de bir zorunluluk. AB üyesi olalım ya da olmayalım, ülkemizde risk yönetimini yürüten resmi otorite yanında bağımsız, bilimsel bazda çalışan bir risk değerlendirme otoritesine ihtiyaç bulunmaktadır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı halen riskli ürün grubunda yer alan et, kanatlı, süt, bal ve su ürünlerinde kalıntı izleme ve mikrobiyolojik denetim programları, taze sebze-meyvelerde pestisit izleme, kuru meyvelerde, baharatlarda, peynirde mikotoksinlerin ve mikrobiyolojik etkenlerin izlenmesi çalışmalarını yürütüyor. Bunların devamı ve sonuçlarının gıda sektörü ve kamuoyu ile paylaşılması talep ediliyor.

Merdiven altı bitmeli

Türkiye'nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, değişik iklim adacıklarına sahip olması, tarımsal işletmelerin küçük ve dağınık yapıda bulunması dolayısıyla ucuz ve kaliteli hammadde teminindeki güçlükler, gıda işletmelerinin çoğunlukla küçük ve orta çaplı üretim yapan işletmelerden oluşması, kayıt dışı faaliyetlerin çok olması, gıda kontrol hizmetlerinin etkin şekilde ve tek merkezden yürütülmemesi, gerek üreticinin gerek sanayide çalışanların eğitim seviyesinin düşük olması, toplumun ekonomik ve sosyal yapısı, gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar olarak sıralanıyor.

Teknik ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan merdiven altı işletmelerin fazlalığı üretim safhasında denetimi imkansız kılarken, pazarlama safhasında ise piyasanın yeterince düzenli ve etkin denetlenmemesi özellikle gelir ve eğitim düzeyi düşük tüketicilerin sağlıklarını olumsuz etkiliyor. Böylece sağlık harcamaları artarken, sanayi haksız rekabetle karşı karşıya kalıyor, devlet önemli ölçüde gelir kaybına uğruyor.

Gıda güvenliğinde sektör, denetleyiciler ve tüketiciler açısından büyük önem taşıyan Hijyen Kılavuzları'na ilişkin çalışmalarda da son aşamaya gelindi. TGDF'nin katılımıyla hazırlanan kılavuzların, en geç Ekim ayında yayınlanması bekleniyor.

Gıda güvenliği, AB'nin önemli gündem maddesi

Türkiye'de gıda güvenliğine çeşitli kesimlerin bakışına gelince... TBMM Tarım, Orman ve Köy İşleri Komisyonu Başkanı, AK Parti Adana milletvekili Vahit Kirişçi'ye göre, gıda güvenliği ile bir gıdanın o ülke için yeterliliğini anlatan gıda güvencesi, gıda üretiminin sağlıklı bir zemine oturtulması bakımından son derece önemli. Türkiye'yi dünyadaki gelişmelerden ayrı tutmanın mümkün olmadığını belirten Kirişçi, AB'deki gelişmelere dikkat çekti:

"1996-2000'lerde yöneticilerin yok demesine rağmen deli dana hastalığı, dioksin, nitrofen ve şap hastalığı krizinin yaşanması, Avrupalı tüketicilerin gıda ve yem sektörüne ve resmi otoriteye olan güvenini sarsmıştır. Gıda güvenliği, AB gündeminin tepesine oturmuştur. Buradaki yaklaşımlarda bazı değişimler var. Küreselleşme artık ciddi bir olgu. Bugün dünyanın en pahalı üç markası arasında 3'ncü sırada, bir Amerikan içecek şirketi, Coca Cola var. Bu sadece Amerikan halkı için üretim yapan bir şirket olsaydı, herhalde değeri bu kadar olmazdı. Dolayısıyla küreselleşmeyle beraber gıda güvenliğinde birtakım beklentiler var. Küresel ölçekte bir standart ve kalite, bunun da sürdürülebilirliği çok önemli."

Tüketici artık daha bilinçli

Tüketici bilincindeki artışın da dikkate alınması gerektiğini vurgulayan Kirişçi, "Geçmişte bir iki kriterle gıdalarla ilgili tercihlerini ortaya koyan tüketici, bugün çok farklı beklentiler içerisinde. Bu, bölgesel, ulusal ve küresel anlamda birbirini sürekli tetikleyen bir bilinç" dedi. Gıdada mikrobiyolojik tehlikelere de dikkat çeken Kirişçi, şunları söyledi:

"Özellikle hastalıklara, zararlılara karşı kullanılan pestisit kalıntılarının gıdalara geçişi büyük önem arz etmektedir. Hayvan sağlığı açısından kullanılan veteriner ilaçlarının kalıntıları konusunda da hassasiyet gösterilmesi gerekir. Gıdalarda raf ömrünü uzatmak, besleyici kılmak, onlara biçim kazandırmak adına katkı maddeleri kullanılıyor. Yanlış kullanımın getireceği tehlikelerin yanı sıra insan sağlığını bozabilecek biyolojik kökenli toksinleri, kimyasal olarak bulaşanları da dikkate almak zorundayız.

Gıdanın en çok maruz kaldığı şeylerden bir tanesi de aldatıcı uygulamalar. Gıda diye aldığınız şey, o gıdanın benzeri bir uygulama olabiliyor. Bugün Türkiye'nin bal üretiminin düştüğü söyleniyor. Acaba Türkiye'nin bal üretimi mi düştü, yoksa geçmişte bal adı altında piyasaya sürülen birtakım aldatıcı uygulamalar mı oldu?"

Hastalıkların yüzde 80-90'ı hayvansal gıdalardan

Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. İrfan Erol ise, öncelikle dünya genelinde hayvansal gıdalardan kaynaklanan sorunların çokluğuna dikkat çekti. Erol, "İnsanlarda görülen hastalıkların hemen hemen yüzde 80-90'ı hasta olan hayvanlardan yada uygun olmayan teknolojik, hijyenik koşullarda yetiştirilmiş, elde edilmiş hayvansal gıdalardan kaynaklanıyor. Hastalıkların önlenmesi açısından tarladan sofraya yada çiftlikten çatala dediğimiz süreçte kontroller önemli. Bu konsept ABD'de ortaya konuldu, AB bunu takip etti. Riskin mümkün olduğunca ortadan kaldırılması ya da minimize edilmesine yönelik çok noktada kontrolü esas alan bir yaklaşım geçerli" dedi.

Prof. Erol'a göre konuyu; mevzuat, kontrol mekanizması, işletmelerin durumu ve tüketici olarak dört ayakta değerlendirmek gerekiyor. Yasayla ilgili sürecin iyi yönetilemediğini, Gıda Yasası'nın AB mevzuatına uyumlu hale getirilmesi gerektiğini vurgulayan Erol, şunları söyledi:

"Hepimiz insanız, tüketmek durumundayız ve tükettiklerimizin güvenli olması lazım. 5179 çıkartılırken, "AB yasalarıyla uyumlu değil" dedik. Tabii benim adım İrfan Erol, George bilmem ne değil. İtirazlarımıza rağmen yasa çıktı. AB'den gelen eleştiri aynen şu; '8-9 çok kritik madde var. Bunu revize edemezsiniz, yeniden çıkarın.' İçine düştüğümüz durum ülke olarak, parlamento olarak hoş mu?"

Uçlarda geziniyoruz

Gıda işletmeleri açısından değerlendirmek biraz zor. Türkiye'deki işletme sayısına, ölçeğine, ürün tiplerine göre kategorize edip, değerlendirmemiz lazım. Çok iyi işletmelerimiz, orta ölçekli işletmelerimiz, işletme diyemeyeceğimiz, hiçbir kayıt, kontrole dahil olmayan yerler var. Bizim öncelikle kayıt dışıları sisteme çekmemiz lazım. Sistemin içinde ise rehabilite edersiniz ama değilse, önemli bir potansiyel tehlike olarak algılamamız lazım. Türkiye'de gıda, ürün çeşitliliğini, üretici tiplerini düşününce bunu kontrol etmek gerçekten kolay değil. Türkiye olarak bu anlamda sıkıntılıyız. Son derece modern işletmemizde var son derece kötü işletmemiz de. Uçlarda geziniyoruz. Zor ama aşılabilir bir süreç değil."

AB, süreci hızlandırdı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı R. Petek Ataman da, gıda güvenliğinin tüm ülkelerde kamu, özel sektör ve tüketicileri de içine alan geniş bir kesimin ilgi odağı haline geldiğine dikkat çekti. Güvenli gıda tüketmenin direkt insan sağlığını ilgilendirdiği konusunda tüm kesimlerin hemfikir olduğunu belirten Ataman, "Bunda şüphe yok. Güvenli olmayan bir gıda maddesinin sağlık üzerindeki olumsuz etkileri yalnızca gıda zehirlenmeleri ve mide-bağırsak sorunları ile sınırlı değil.

Gıda kaynaklı tehlikelerin bir kısmının mikrobiyolojik etkilerinin yanı sıra kanserojenik, mutajenik ve teratojenik etkileri olduğunu da biliyoruz. Bu da demektir ki; gıda güvenliğinde izlenen yanlış politikaların sonuçları yalnızca bizleri değil, gelecek nesillerimizi de etkileyebilir" dedi.

AB'nin gıda güvenliği ve hijyeni konusundaki baskılarının, gerekli mevzuat değişikliklerinin hızlanmasına neden olduğunu söyleyen Ataman, kamu sektörünün kısıtlı imkanları ve yetki çekişmeleri ile oldukça yavaş ilerlese de, Ulusal Program sürecinin takvime bağlandığına işaret etti. Ataman, "Bu süreç, zorunlu olarak hızlanmayı getirmiş ama telaş içerisinde bir takım ayrıntıların gözden kaçmasına da yol açmıştır" şeklinde konuştu.

Ataman'a göre, gıda güvenliğinin sağlanmasında oldukça yeni kavramlar olan izlenebilirlik, risk analizleri, hızlı alarm sistemleri, ihtiyati tedbirler gibi kavramların mevzuat oluşturulurken ve yapılanma/yetkilendirme çalışmalarında içlerinin gereği gibi doldurulması son derece önemli. Bunun için gıda güvenliğinin sağlanmasında atılacak adımlar sadece kendi içerisinde doğru olmakla kalmayıp, bir yap-bozun parçaları gibi birbirini tamamlamak zorunda.

Gıda güvenliğini olumsuz etkileyen unsurları; 'üreticinin örgütsüz yapısı, hammaddenin sürekli aynı kalite ve fiyatta sağlanamayışı, tarım ve gıda politikalarının uzun soluklu stratejilere dayanmaması, gıda denetiminde yetkilerin tek elde toplanmamış olması, kayıt dışılık, denetim görevi yapan çalışanların yetki sorunu, bütçe kısıtları' olarak sıralayan Ataman, "AB'ye tam üyelik gerçekleşsin veya gerçekleşmesin; tüketicilerimizin sağlıklı

ürün tüketmesi ve ürünlerimizin uluslararası pazarlarda hak ettiği yeri bulması için saptanan sorunların üzerine gerçekçi politikalarla gidilmelidir” dedi.

Tüm sektörler düşünülmesi

Gıda güvenliğinin sağlandığının en önemli göstergesi, uluslararası geçerliliği olan sertifikalara sahip olmak. Dünyada önde gelen belgelendirme kuruluşu TÜV Rheinland’ın Türkiye Sertifikasyon Dairesi Müdürü Dr. Erkan Kırat, ülkemizde yaklaşık 28 bin adet gıda üretimi yapan kuruluş olduğunu belirttiğini hatırlattı. Avrupa’daki durumun aksine Türk gıda sektörünün daha çok küçük ve orta ölçekte, çoklukla da aile şirketi yapısındaki kuruluşlardan oluştuğuna dikkat çeken Kırat, şunları söyledi:

“Söz konusu gıda güvenliği olduğunda sadece gıda üretimi yapan kuruluşları değil, gıda zinciri olarak adlandırılan tüm sektörleri gözönünde bulundurmak gerekir. Bu durumda gıda güvenliğini sağlamak amacıyla mücadele edilmesi gerekli saha oldukça genişlemekte ve gıda güvenliği anlamında kontrolü sağlamak çok daha zor bir hal almaktadır.”

ISO 22000 serisinin hazırlıkları sürüyor

Türkiye’de de tüm dünyada olduğu gibi, ISO tarafından oluşturulmuş ISO 9001 ve ISO 22000 gibi standartlar ve çeşitli birliklerin sektör komiteleri tarafından oluşturulmuş ve yaygın kabul gören BRC, IFS, EUREP-GAP standartlarının uygulama alanı bulunduğunu belirten Kırat, ISO 22000 serisi standartların hazırlıklarının devam ettiğini vurguladı.

9001’in yerini almayacak

Dr. Kırat, ISO 22000 standardı yayımlandıktan sonra gıda sektörü için ISO 9001 standardının yerini alacağı yönünde yanlış bir kanı oluştuğunu hatırlatarak, “22000 standardı sadece gıda güvenliği ile ilgili şartları belirlemekte iken, 9001 standardı daha geniş perspektiften ele almakta ve kalite yönetim sistemi için gerekli tüm şartları açıklamaktadır” dedi.

Belgeli firmaların yüzde 10’u gıda zincirinden

Son yıllarda çeşitli faktörlerin de etkisiyle belgelendirme faaliyetlerinin arttığına işaret eden Kırat, tüm sektörlerde belgelendirilmiş firma sayısının 25 bin kadar olduğunu tahmin edildiğini, bunun yaklaşık 10’unu da gıda zincirinde yer alan firmaların oluşturduğunun söylenebileceğini kaydetti.

Kırat’a göre, son yıllarda gıda güvenliği anlamında yeni yapılanmalara giren, sistemlerini geliştiren ulusal zincir marketler, tedarikçilerini gıda güvenliği yönünden zorluyor. “Bu yaklaşım gıda sektöründe iç piyasada belgelendirme faaliyetlerinde pozitif yönde itici güç haline gelmiştir” diyen Kırat, şunları söyledi:

“Belgelendirme faaliyetlerinin önem kazandığı diğer bir alan da taze ve kuru, meyve ve sebze sektörüdür. Bunların yanı sıra organik ürün sertifikasyonu, bu sektörde yaygın uygulama alanı bulmaktadır.

Gerek Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yapılan iç piyasa gözetimlerinin yoğunlaşması ve gerekse tüketici bilincindeki artış, gıda güvenliği standartlarının uygulama sahasını artırmaktadır. Fakat çalışmaların gıda zincirinin sadece son halkasında değil, diğer alanlara da yaygınlaştırılması elde edilecek başarıda çok önemli bir rol oynayacaktır.”