

**TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENLİĞİNDE
KARŞILAŞILAN SORUNLAR VE GIDA
GÜVENLİĞİNİN BENİMSENMESİNDE EĞİTİM
YÖNTEMLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ**

Cennet ERDEN

**Yüksek Lisans Tezi
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı
Danışman: Prof. Dr. Aydın GÜREL**

2012

T.C.
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENLİĞİNDE KARŞILAŞILAN SORUNLAR
VE GIDA GÜVENLİĞİNİN BENİMSENMESİNDE EĞİTİM
YÖNTEMLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ**

Cennet ERDEN

TARIM EKONOMİSİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN: PROF. DR. AYDIN GÜREL

TEKİRDAĞ-2012

Her hakkı saklıdır

Prof. Dr. Aydın GÜREL danışmanlığında, Cennet ERDEN tarafından hazırlanan bu çalışma aşağıdaki jüri tarafından Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı : Prof. Dr. Aydın GÜREL

İmza :

Üye : Doç. Dr. Okan GAYTANCIOĞLU

İmza :

Üye : Yrd.Doç.Dr.Celal DEMİRKOL

İmza :

Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu adına

Prof. Dr. Fatih KONUKCU
Enstitü Müdürü

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

TÜRKİYE’DE GIDA GÜVENLİĞİNDE KARŞILAŞILAN SORUNLAR VE GIDA GÜVENLİĞİNİN BENİMSENMESİNDE EĞİTİM YÖNTEMLERİNİN UYGULANABİLİRLİĞİ

Cennet ERDEN

Namık Kemal Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü
Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı

Danışman : Prof Dr. Aydın GÜREL

Dünya nüfusun hızla artması, uluslararası gıda ticaretinin yaygınlaşması, toplu tüketim ve sokak satışlarının artması, son yıllarda dünyanın çeşitli bölgelerinde ortaya çıkan gıda kaynaklı hastalıkların artması, geleneksel yöntemlerle üretim yapan işletmelerde gıda hijyen ve güvenilirliği kavramlarının yerleşmemiş olması, gıda işleyen işletmelere yönelik kontrol ve eğitim programlarının yetersiz kalması, kamu kuruluşları ile özel sektör ve tüketici birlikleri arasında işbirliği yetersizliği, tüketicilerde ve gıda işletmelerinde gıda güvenliği bilincinin yerleşmemiş olması gibi sorunlar gıda güvenliğinde karşılaşılan en önemli sorunlardır.

Bu çalışmada Türkiye ve AB’nde gıda güvenliğinin ana unsurları, hukuki ve kurumsal açıdan incelenmiştir. Türkiye’de gıda güvenliği alanında mevcut yasal düzenlemeler ile kamu kurumları ve gıda işletmelerinin mevcut durumu ve sorunları incelenmiştir.

Çalışmada; gıda bilincinin eğitim yöntemleri ile benimsenmesi sorunların aşılmasında en etkili yöntem olarak vurgulanmıştır. Bu amaçla gıda üretim, işleme, dağıtım, pazarlama vb alanlarda faaliyet gösteren gıda işgörenler ile bu işletmeleri denetleyen personelin eğitimlerinin yaygınlaştırılması gereklidir. Güvenli gıda talebini yaratan ve sektöre bu anlamda yön veren tüketicilerin de mutlaka şeffaf bir şekilde bu sürece dahil edilmesi sorunların çözümü için kaçınılmaz bir zorunluluktur.

Bu araştırma ile Türkiye’de gıda güvenliği açısından işletmelerde ve tüketicilerde yaşanan sorunlar ve bu sorunların en aza indirgenmesi için eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği irdelenmiş olup gıda güvenliğinde eğitim planının etkili olabilmesi için kamu, üniversite, sanayi ve sivil toplum kuruluşlarının ortaklaşa çalışmaları gerektiği vurgulanmıştır.

Anahtar kelimeler: gıda, tüketici, gıda güvenliği, eğitim

2012, 81 sayfa

ABSTRACT

MSc. Thesis

FOOD SAFETY PROBLEMS IN TURKEY AND FEASIBILITY OF EDUCATIONAL METHODS IN EMBRACEMENT OF FOOD SECURITY

Cennet ERDEN

Namık Kemal University
Graduate School of Natural and Applied Sciences
Main Science Division of Agricultural Economy

Supervisor : Prof Dr. Aydın GÜREL

The major problems encountered considering food security can be summerized as the rapidly increasing population in the world, thus consequently growing up international food trade, increase in mass consumption and street sales, increase of food-borne deseases all over the world, lack of information about food hygene and security in plants that prefer traditional production methods, inadequate inspection and education programs, inadequate corrolation between governmental and public associations and deficient consciousness about the importance of food security.

In this study, major aspects of food security in Turkey and EU are investigated in both legal and constitutional bases. Current legal regulations in Turkey and their effects are discussed. Also the problems of public intstitutions and food enterprices are outlined and to draw a picture of the current situation of food industry in Turkey some numerical data are included in the study.

It is emphasesized in this study that the most effective way to overcome the problems listed above is to form conciousness in food security via educational methods. To achieve this purpose both people who work through the chain of production, processing, distribution and marketing of the food and the inspectors should be trained and educated widely. Also it is necessary to include the consumers to this process for they will be the factor to demand secure food and to give shape to the industry.

Through this study the food security problems encountered by the industry and the consumers and the ways to minimize them are discussed and it is emphasized that an effective education plan must be worked out by a collaboration of institutional, industrial and civil organizations with universities.

Key words: food, consumer, food safety, education

2012, 81 pages

ÖNSÖZ

Son yıllarda tüm dünya ülkelerini ilgilendiren temel konuların başını gıda güvenliği, gıda güvencesi ve beslenme almıştır. Artan dünya nüfusunun yeterli, sağlıklı ve güvenilir besin kaynaklarına ulaşması giderek daha çok risk altına girmiştir. Gıda güvenliği gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler kadar gelişmiş ülkeleri de tehdit eden bir unsur olmaya başlamıştır. Bu gelişmeler doğrultusunda da tüm dünya ülkeleri ve uluslar arası kuruluşlar önlemler almaya ve uygulamaya başlamıştır. Teknolojinin tarımda ve tarıma dayalı sanayinde yoğun olarak kullanılması tehlike riskleri de yaratmaya başlamıştır. Gıdalardan kaynaklanan tehlikelerin artması, tüketicilerin ekonomik ve sosyal özelliklerinin değişmesi tüketicilerin gıda ürünlerinde beklentilerini de değiştirmiştir.

Gıda güvenliği alanında yaşanan sorunlar; tüketiciler ve üreticilerin gıda güvenliği riskine karşı ilgisini ve bu konulardaki bilinç düzeyini arttırarak en aza indirilebilir. Gıda güvenliğinde eğitim; kişiyi, davranış ve değerlerini değiştirmeyi amaçlar. Kişi değişmedikçe onun dışında değişen yasal uygulamaların işlerlik kazanması beklenemez. Gıda güvenliği eğitimi konusunda kamu, üniversite, sanayi ve sivil toplum kuruluşları ortaklaşa bir eylem planı yürütmelidirler. Aksi takdirde tek taraflı ve birbirinden kopuk olarak yürütülen faaliyetler tüketicilerin eğitimi ve bilinçlenmesi açısından yeterli olmayacaktır.

Bu çalışmada AB ve Türkiye’de gıda güvenliğinin ana unsurları, hukuki ve kurumsal çerçevede karşılaştırılarak, Türkiye’de gıda güvenliği açısından işletmelerde ve tüketicilerde yaşanan sorunları ve bu sorunların en aza indirgenmesi için eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliğini irdelenmektedir

İlk olarak bu çalışmanın ortaya çıkmasında beni destekleyen danışmanım Sayın Prof. Dr. Aydın GÜREL’e teşekkürlerimi sunarım. Bana büyük destek veren ve hiçbir zaman yardımlarını esirgemeyen iş arkadaşlarım Şirin YILMAZ, Vildan ESKİCİOĞLU ve Gülsüm BAYRAK’a teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Cennet ERDEN

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ÇİZELGELER DİZİNİ.....	vi
KISALTMALAR DİZİNİ.....	vii
1.GİRİŞ.....	1
2.KAYNAK ÖZETLERİ.....	4
3.MATERYAL VE YÖNTEM.....	13
4. DÜNYADA VE AB ÜLKELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ.....	14
4.1. Teorik Çerçeve.....	14
4.2. Dünyada ve AB Ülkelerinde Genel Durum ve Eğilimler.....	15
4.2.1. Dünyada genel durum.....	15
4.2.2. AB’nde genel durum.....	17
4.2.2.1. Hayvan sağlığı.....	18
4.2.2.2. Bitki sağlığı.....	19
4.2.2.3. Gıda güvenliği.....	20
4.2.2.3.1. Yeşil doküman.....	20
4.2.2.3.2. Beyaz doküman.....	21
4.2.2.3.3. Gıda güvenliği’ne ilişkin tüzük (178/2002/EC).....	23
4.3. Türkiye’de genel durum.....	26
4.4. Dünyada ve Türkiye’de Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri.....	27
4.4.1. İyi tarım uygulamaları (GAP).....	27
4.4.2. Europgap protokolü.....	28
4.4.3. Entegre mücadele.....	28
4.4.4. HACCP uygulama prensipleri.....	29
4.4.5. ISO kalite yönetim sistemi standartları.....	29
4.4.6. ISO 14001 çevre yönetim sistem standardı.....	30
4.4.7. Hızlı uyarı sistemi (rapid alarm system).....	30
4.4.8. Biyolojik terör riski.....	30
5.ARAŞTIRMA BULGULARI.....	32
5.1. Türkiye’de Gıda Güvenliğinde Mevcut Durum ve Sorunlar.....	32
5.2. Hayvan refahı.....	33
5.2.1. Hayvan hastalıklarının mevcut durumu ve uygulanan kontrol programları.....	33
5.2.2. Karantina tedbirleri, hayvan hareketlerinin kontrolü ve kayıt sistemi.....	35
5.2.3. Hayvan refahı.....	36
5.3. Bitki Sağlığı.....	37
5.3.1. Zirai mücadele yöntemleri.....	38
5.3.2. Bitki koruma ürünleri.....	39
5.4. Gıda Güvenliği.....	40
5.4.1. Gıda kaynaklı hastalıklar.....	40
5.4.2. Uluslararası gıda ticareti.....	45

5.4.3. Gıda kaynaklı alerji riski.....	46
5.4.4.Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) ile üretilen gıdalar.....	47
5.4.5.Soğuk zincirin sağlanması.....	48
5.5. Gıda-Yem Denetim ve Kontrol Sistemi.....	48
5.5.1.Kontrol birimleri.....	48
5.5.2. Kontrol laboratuvarları.....	50
5.6.Türkiye’de Gıda Güvenlik Sistemleri Konusunda Uygulamalar.....	51
5.7.Türk Gıda Mevzuatı.....	52
5.8.Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim ve Bilinçlendirme.....	53
5.8.1.Gıda güvenliği ve tüketici bilincine dair yapılmış çalışmalar.....	54
5.8.1.1.Türkiye’de yapılmış çalışmalar.....	54
5.8.1.1.1.Yurtdışında yapılmış çalışmalar.....	56
5.8.2. Gıda güvenliğinde eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği.....	58
5.8.2.1.Formal eğitim.....	58
5.8.2.1.1.Mevcut durum.....	59
5.8.2.1.2. Uygulama alanları.....	60
5.8.2.2.İnformal eğitim.....	60
5.8.2.2.1.Mevcut durum.....	62
5.8.2.2.2. Uygulama alanları.....	63
5.8.2.3.Non-formal (yaygın) eğitim.....	64
5.8.2.3.1.Bireysel eğitim metotları.....	65
5.8.2.3.2.Grup eğitim metotları.....	66
5.8.2.3.3.Kitle eğitim metotları.....	68
5.8.2.3.4.Eğitim metotlarının etkinlik dereceleri.....	70
6.SONUÇ	73
KAYNAKLAR	77
ÖZGEÇMİş	viii

ÇİZELGELER DİZİNİ

Çizelge 5.1. 2009 yılı gıda sanayi envanterine göre Türkiye gıda işletme sayıları	32
Çizelge 5.2. Mikrobiyolojik riskler ve kaynakları.....	40
Çizelge 5.3. Fiziksel riskler ve kaynakları	41
Çizelge 5.4. Kimyasal riskler ve kaynakları	41
Çizelge 5.5. Türkiye'deki gıda ve su kaynaklı hastalıklar.....	42
Çizelge 5.6. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı gıda kontrol, denetim ve izleme programları sonuçları	43
Çizelge 5.7. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı genel gıda denetim sonuçları.....	49
Çizelge 5.8. Farklı yayım metotlarının etki dereceleri.....	71

KISALTMALAR DİZİNİ

AB:Avrupa Birliği

BM: Birleşmiş Milletler

DPT:Devlet Planlama Teşkilatı

KOBİ: Küçük ve Orta Bütçeli İşletmeler

OTP: Ortak Tarım Politikası

TSE: Türk Standartları Enstitüsü

1. GİRİŞ

Globalleşen dünyada, her türlü ürünün ticaretiyle birlikte hızlı tüketim malları olan gıda maddelerinin dünyanın bir ucundan diğerine gönderilmesi rutin bir hale gelmiştir. Bu durum, gıda güvenliği kavramını günümüzde ön plana çıkarmıştır. Gıda tüketiminin, yani beslenmenin dünya üzerindeki her insan için elzem olduğu göz önüne alındığında, yeterli hijyenik şartları taşımayan gıda maddelerinin ne kadar büyük bir tehdit olduğu açıktır.

Gıda güvenliği; tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.

AB, gıda güvenliği alanındaki bakış açısındaki sürekli değişimlerle, bugünkü riskleri daha oluşmadan elimine etmeyi ön planda tutan ve gıda zincirinin her aşamasında uygulanan “çiftlikten sofraya” gıda güvenliği politikasını uygulamaya koymuştur. Bu çerçevede işletmelerin denetlenmesi ve piyasa gözetimi tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşmasında bir garanti sağlamaktadır. Avrupa Birliğine aday ülke konumunda olan Türkiye’de zaman içerisinde geliştirdiği gıda güvenliği mevzuatı ve uygulamalarını AB’ye uyumlaştırma çalışmalarını sürdürmektedir.

Avrupa Komisyonu tarafından kabul edilen Gıda Güvenliği Beyaz Dokümanında gıdaların üretimi, tüketimi ve ticareti ile tüketicilerin korunması ve gıda güvenliği konularında AB gıda politikalarını eylem planına dönüştürecek öneriler yapılmıştır. AB’nin 26 Haziran 2003 tarihli Konsey Kararı ile Ortak Tarım Politikasında (OTP) yapılan değişikliklerde belirlenen öncelikli alanların önemli bir kısmını gıda güvenliği ve kalitesinin artırılması, hayvan sağlığı ve refahı standartlarının yükseltilmesi, iyi tarım tekniklerinin uygulanması oluşturmuştur.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri” olarak adlandırılan bir dizi araç dünyada uygulamaya girmiştir. İyi Tarım Uygulamaları (GAP), İyi Üretim Uygulamaları (GMP), İyi Hijyenik Uygulamalar (GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP) ile Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) gibi uygulamalar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik araçlar olarak uluslararası boyutta kabul görmüş ve yaygınlaşmaya başlamıştır.

Türkiye’de AB Müktesebatının Üstlenmesine İlişkin Ulusal Programda gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı konusu geniş yer almıştır. Bitki ve hayvan sağlığı ve hayvan refahı konularında yürürlükteki mevzuatta yapılan revizyonların yanısıra yeni mevzuat düzenlemeleri de öngörülmüştür.

11 Haziran 2010 tarihinde kabul edilen 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı,

Gıda ve Yem Kanunu, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsamakta, denetimle ilgili yetkiler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde toplanmaktadır.

Türkiye’de tarım kesiminden işleme sanayine kadar teknik altyapı yetersizlikleri, teknik personel noksanlığı, üretici ve tüketicilerin yeterince eğitilememesi ve bilinçlendirilememesi, genel olarak tüketicilerin satın alma gücünün düşüklüğü, tarımsal işletmelerin yanında gıda işletmelerinin çok dağınık ve küçük kapasiteli olması ile teknoloji kullanımının zayıflığı, gıda işletmelerinin bir bölümünün zorunlu olmasına karşın kayıtlarının bulunmaması, yasal olmayan üretimin haksız rekabeti, piyasa denetimlerindeki etkinsizlik, yetersizlik ve benzeri nedenler “Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği” hedefine ulaşmada başlıca sorunları oluşturmaktadır.

Türkiye’nin AB Konseyinde düzenlenen Hükümetlerarası Konferansta aldığı kararla “Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı” faslı (12.fasıl) Gıda Güvenliği alanında açılmıştır. Böylece Türkiye'nin gıda güvenliği ile ilgili uygulanacak standartlarının AB ile uyumlu hale getirilmesi; tüketicilerin Avrupa Birliği standartlarındaki gıdaya ulaşması, hijyen ve kalite ölçüsüyle gıda tüketme olanağına kavuşması beklentileri artmış bulunmaktadır.

Bu bağlamda, uygulamakla birebir yükümlü olduğumuz AB Tüzüğü’nün (178/2002, Beyaz Doküman, AB Gıda Otoritesi) hedefleri arasında;

“İnsan sağlığının yüksek seviyede korunması; tüketicilerin, ticari partnerlerin ve diğer paydaşların gıda yasasını destekleyici karar alma sürecine dahil edilmesi, gıda zincirinin sürekli bir sistem olarak ele alınması, gıda güvenliğinin sürekli olarak izlenmesi, alınan önlemlerin risk değerlendirmelerini esas alması, tüketicinin bilgilendirilmesi, geriye dönük izlemenin yapılabilmesi” önemle yer almaktadır.

Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de en önemli tüketici sorunlarından biri “Gıda Güvenliği” olup, yasa yapıcı (tüketici de dahil) her kurum ve kuruluşun gıda zincirindeki yerini, rolünü ve pozisyonunu bilmesi, gereğini yerine getirmesi gereklidir. Zincirin son halkası tüketicilerin de mutlaka şeffaf bir şekilde bu sürece dahil edilmesi sorunların giderilmesi için kaçınılmaz bir zorunluluktur.

Gelişmiş ülkelerde üretici ve tüketiciye yönelik politikalarda eğitim ve bilgilendirilme

ön sıralardadır, Türkiye’de ise bu alandaki politika ve uygulamalar yetersiz durumdadır. Eğitimin ve bilgilendirmede devlete, özel kuruluşlara, üniversitelere ve tüketici örgütlerine önemli görevler düşmekte ve bu birimler arasında uyumlu bir işbirliğinin yaratılması gerekmektedir. Güvenli gıda üretimi ve gıda kaynaklı risklerden korunmak için üretici ve tüketicileri eğitmek en ümit verici çözüm yoludur.

2. KAYNAK ÖZETLERİ

Çalışmada konu ile ilgili daha verimli veriler elde edebilmek için daha önce tamamlanmış pek çok esere ulaşma imkanı bulunmuştur. Bu eserlerden bazıları; kitap, dergi, broşür, bülten vb. şeklinde basılı yayınlardan, bazıları da internet üzerinden ulaşılabilen, manyetik ortamlara kayıt edilmiş e-kitap ve e-dergi şeklindedir. Ayrıca elektronik ortamda yayınlanmış gazete ve makalelerden de yararlanılmıştır.

Söz konusu kaynaklar aşağıda alfabetik olarak sıralanmıştır:

Aksoy (2008). “Doğu Anadolu Hayvancılığının Avrupa Birliğine Uyumu ve Rekabet Edebilirliğinin Analizi” adlı çalışmada Türkiye’de büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın önemli ölçüde yapıldığı ve yapısal problemlerin en üst düzeyde olduğu Doğu Anadolu Bölgesi ile AB büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık sektörünün yapısal farklılıklarını ortaya koymak, AB ile rekabet edebilirlikte en önemli iki faktör olan kaliteli ve düşük maliyetli üretim yapılamamasının nedenlerinin tespit edilmesini sağlamak amaçlanmıştır. Çalışmada hayvan ırklarının geliştirilmesi, bakım ve beslemenin iyileştirilmesi, optimal hayvancılık tesislerine teşvik verilmesi, üreticilerin piyasada elinin güçlenmesi için örgütlenmesi gerektiği, hayvancılık işletmesi ile ilgili kayıtların tutulması ve hayvancılık sektöründe çalışan tüm kesimin eğitilmesinin rekabeti güçlendireceği sonucuna varılmıştır.

Altıok (2010). “Türkiye’de ve AB Ülkelerinde Tüketici Eğitimi” adlı çalışmada tüketici eğitimi; bireylerin ekonomik faaliyetlerini yönlendirme, ihtiyaçlarını giderme, kaynaklarını bilinçli kullanma, temel haklarını öğrenme, pazarı etkileme gücünü arttırmayı hedef alan eğitim ve bilgilendirme yatırımı olarak tanımlanmış, AB ve Türkiye’deki tüketiciye yönelik eğitim programları incelenmiştir. Eğitim programlarında öğrencilere verilmekte olan tüketici eğitimi konularının yeterlilik düzeyini saptamak ve farklı demografik ve sosyo kültürel özellikteki çocuklar üzerinde yapılacak araştırmaların sayısının artırılması faydalı olacağı vurgulanmıştır.

Anonim (2001). DPT “Tüketicinin Korunması Özel İhtisas Komisyonu Raporu” ile dünya çapında imalatçı ve satıcılardan daha güçsüz olan tüketicilerin çeşitli istismarlara karşı korunması, tüketicinin korunması konusunda sorumluluk taşıyan tarafların (devlet, işletmeler, tüketicilerin kendileri) alacakları önlemler ve uygulayacakları politikalarla tüketici politikalarına yön vermek amacıyla 8. Beş Yıllık Kalkınma Planı çalışmaları çerçevesinde oluşturulan "Tüketicinin Korunması Özel İhtisas Komisyonu"nun bu raporundaki önerilerin yaşama geçirilmesiyle, Türkiye'deki tüketicilerinin de evrensel tüketici haklarının kullanımında çağdaş dünya ile entegrasyonunun sağlanacağı sonucuna varılmıştır.

Anonim (2006). DPT “Dokuzuncu Kalkınma Planı (2007-2013) Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu” ile Türkiye ve AB’de bitkisel üretim, hayvancılık, su ürünleri ve gıda sanayii konuları ayrı ayrı komisyonlarca incelenirken gerek insan sağlığı ve gerekse uluslararası ticaret açısından vazgeçilmez bir unsur olması bakımından Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı başlığı ayrı bir komisyon tarafından incelenmektedir. Ekonomilerin küreselleşmesi, piyasa ekonomisinin tüm coğrafi alanlara ve toplumlara yayılması gelişmekte olan ülkelerde çok zayıf bir yapıya sahip olan ve ekonomik faaliyetlerin büyük bir oranını oluşturan tarıma dayalı gıda dünyasını ve kendi başına korunmasız kırsal dünyayı önemli ölçüde etkilemektedir. Bu kapsamda; piyasa ekonomisi içinde gıda güvencesini sağlayabilen, rekabetçi gıda sanayi geliştirme stratejilerini hem doğal çevreye saygılı hem de geçimlerini ondan sağlayan insanların kalkınmasını sağlayacak tedbirlerin alınması önem kazanmaktadır. Ancak, gıda sanayinde yapısal değişimlerin yapılabilmesi ve gelişmenin hızlanması için; tarım ve gıda sektörü entegrasyonunu yaygınlaştırıcı, kaliteli hammadde üretimini artırıcı ve çeşitlendirici, gıda kontrol uygulamalarını etkinleştirici, hileli rekabeti önleyici ve yaratıcı rekabeti geliştirici, KOBİ’leri teknolojik yenilenme, kalite sistemleri, ürün geliştirme ve pazarlama teknikleri açısından güçlendirici politikaların izlenmesi zorunlu olduğu komisyon raporunda vurgulanmaktadır.

Anonim (2007). DPT “9. Kalkınma Planı (2007-2013). Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu”nda, bitki ve hayvan sağlığı ile gıda güvenliği gibi konuları ele alınmaktadır. Gıda güvenliğinin başlangıç noktası çiftliktir. Bu nedenle, raporda öncelikle sağlıklı hammaddenin temini için gerekli olan hayvan ve bitki sağlığı koşulları irdelenmekte, daha sonra hijyen kuralları dahilinde gıda işletmelerinde işleme aşaması ile tüketiciye ulaşana kadar geçen süreç ele alınarak mevcut durum ve ileriye dönük amaç ve öneriler ortaya konulmaktadır. Başta bitki ve hayvan sağlığı, gıda güvenliği olmak üzere tarım sektörünün idari yapısı, üretim, tüketim, fiyat ve pazar politikası, verimlilik, kırsal-çevresel ve bölgesel kalkınmaya kadar geniş bir alanı içeren konularda altyapı çalışmaları bir an önce sonuçlandırılması gerektiği bu çalışmada vurgulanmaktadır.

Anonim (2010a). Avrupa Gıda Güvenliği Teşkilatı (EFSA) Bülteni “Avrupa Birliği’nde 2008 Yılı İçerisinde Meydana Gelen Zoonozlar, Zoonotik Ajanlar Ve Gıda Kaynaklı Salgınların Kaynakları Ve Yayılması İle İlgili Birlik Özet Raporu”nda yer alan ve hayvanlarda, gıda maddelerinde ve yem maddelerinde bulunan zoonotik ajanların ortaya çıkması ve bu ajanlardaki antimikrobiyel resistant ile ilgili veriler 2003/99/EC sayılı Direktif çerçevesinde toplanmıştır. Bu husus aynı zamanda gıda kaynaklı salgınlardan *salmonella*,

termofilik campylobacter, listeria monocytogenes, verotoksigenik e.coli, miyobakteriyum bovis, brusella, trichinella ve echinococcu ile ilgili bilgileri de kapsamaktadır.

Anonim (2010c). “2009 Yılı Gıda Sanayi Envanteri” Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yayınlanmıştır. Envanterde illere göre ürün bazında işyeri sayısı, kurulu kapasite ve üretim miktarları ile illere göre sektörel bazda işletme sayıları verilmektedir. Türkiye’deki gıda sanayinin kayıt altına alınması ile oluşturulan veriler aracılığı ile gıda sanayinin mevcut yapısındaki değişimler gözlemlenebilmektedir.

Anonim (2010h). Veteriner Halk Sağlığı Derneği tarafından yayınlanan “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” adlı yayında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile ilgili hüküm ve yaptırımlar yer almaktadır.

Avşar ve ark. (2006). “Gıda Güvenliği ve Başarılı Risk İletişimi: Medyanın (Yazılı, Sözlü, Görsel Basının) Sorumluluğu” adlı çalışmada gıda güvenliğinde risk iletişimi, toplum sağlığını ilgilendiren konularda profesyonel bir şekilde gerçekleştirilmesi gereken önemli bir çalışma olduğu vurgulanmaktadır. Toplum sağlığını ilgilendiren riskli durumlarda, siyasi otoriteler, endüstri, bilim kurumları, sivil toplum kuruluşları ile toplum arasındaki iletişim çoğunlukla medya (yazılı, sözlü ve görsel basın) aracılığıyla gerçekleşir. Çalışmada, Ülkemiz gibi gelişmekte olan ülkelerde, medyanın mesleki, kurumsal, ekonomik, teknolojik ve siyasi unsurlardan etkilenmeden objektif olarak toplumu zamanında ve doyurucu olarak bilgilendirmesi oldukça zor olduğu ancak, toplumun bilinçlenmesi, sivil toplum kuruluşlarının artışı ve iletişim sektöründe çalışanların örgütlenmesi, iletişim sektöründe çalışanların olumsuz faktörlerden en az şekilde etkilenerek her konuda olduğu gibi gıda güvenliği ile ilgili konularda da görevini yerine getirebileceği sonucuna varılmıştır.

Ayan (2008). “İşletmelerde Eğitimin Çalışanlar Üzerindeki İş Tatmini: Gıda Sektöründe Bir Uygulama” adlı çalışmada Türkiye gıda sektörü incelenmiştir. Elde edilen sonuçlar, işletmenin eğitim uygulamaları ile çalışanların işletmeye olan bağlılıkları, iş tatminleri kariyer imkanlarından duydukları memnuniyetleri, yeterlilik düzeyleri hakkındaki değerlendirmeleri ve kurumun sunduğu gelişim imkanları hakkındaki değerlendirmeleri arasındaki ilişkinin anlamlı olduğunu göstermiştir. Demografik ve mesleki özellikler incelendiğinde, işgörenlerin iş tatmin düzeyi ve işletmenin eğitim uygulamaları hakkındaki değerlendirmelerinin cinsiyet ve medeni durumdan bağımsız olduğu, , hizmet süresi daha fazla olan işgörenlerin kendilerini işlerinde daha yeterli gördükleri, yönetici konumundaki çalışanların işçilere oranla iş tatmininin daha yüksek olduğu ve eğitim düzeyi yüksek işgörenlerin iş tatmininin daha yüksek olduğu sonucuna varılmıştır.

Babaoğul ve Şener (2007). “Tüketicinin Korunması” adlı çalışmada tüketicinin

eğitimi, bilgilendirilmesi ve korunması konusunda akademik çalışmalar yer almaktadır. Çalışmada tüketicilerin sorunlarının çözümü ve tüketicinin bilgilendirilmesi ancak disiplinler arası bir yaklaşımla elde edilebilecek bir amaç olduğu ve bu amacın gerçekleşmesinde eğitilmiş tüketiciler kitlesinin oluşturulmasının önemli olduğunu vurgulanmıştır.

Bal ve ark. (2006). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketiciler Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği) adlı çalışmada Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşüncelerini araştırmışlardır. Tüketicilerin % 48,39'u gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmemekte, % 51,61'i ise bu kavramı daha önce duyduğunu belirtmiştir. Duyanların % 79,69'u gıda güvenliği kavramını doğru olarak tanımlarken, % 20,31'inin gıda güvenliği kavramını duyduğu, ancak ne ifade ettiğini bilmediği veya yanlış bildiği saptanmıştır. Tüketicilerin % 89,92'si güvenilir gıdaya ulaşmada fazla ödeme yapabileceklerini belirtmişlerdir. Gıda firmalarının uluslararası mevzuatlara göre kendilerini yenilemesi ve devletin de gıda denetimlerini güçlendirmesi gerektiği, tüketicilerde gıda bilincinin oluşması için eğitimlerin önemli olduğu bu çalışmada vurgulanmıştır.

Coşkuner (2010). "Tüketiciler Bilgilendirme Aracı Olarak Gıda Ambalajları" adlı bu çalışmada günümüzde perakendecilerin gelişmesi ile tüketicilerin gıda satın alma faaliyetlerine yön veren bilgi kaynaklarının en önemlisi ve en yaygın biçimi haline gelen gıda ambalajlarının fonksiyonları açıklanmıştır. Ambalaj yapılan ürün tüketiciler ile arasında bir bağ kurarak iletişimi sağlamakta ve tüketicinin ürünü değerlendirmesini sağlamaktadır. Tüketicinin ürünü değerlendirmesi ambalaj üzerinde yer alan bilgiler sayesinde olmaktadır. Bu nedenle ambalajların bilgilendirmede yeterli olması gerektiği bu çalışmada vurgulanmıştır.

ığ (2008). "Avrupa Birliği'nde Gıda Kontrolü Uygulamaları ve Türk Gıda Kontrol Sisteminin AB'ye Uyumu" başlıklı bu çalışmada, güvenli gıdaya ulaşmayı sağlamak için AB ve Türkiye'de genel gıda kontrolü ve hijyeni adına oluşturulmuş mevzuat ile AB'de, AB'ye Üye Devletler'de ve Türkiye'de işletme kontrolü ve piyasa gözetimi alanlarındaki teşkilatlanma ve uygulamalar irdelenmiş ve Türkiye'de gıda güvenliğinin etkin olarak yürütülebilmesi için tüm gıda işletmelerin kayıt altına alınması, envanter bilgilerin tutulması gerektiği, denetimlerin tek bir kurumda toplanması, konu ile ilgili mevzuat ve kanunların zaman kaybedilmeden çıkarılması gerektiği vurgulanmaktadır.

Çırpıcı (2006). "Üniversite Öğrencilerinin Reklamlara Yönelik Tutum ve Davranışları Üzerinde Bir Araştırma" adlı alışma Dumlupınar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesine devam eden öğrencilerin reklamlara yönelik tutum ve davranışlarına cinsiyet değerışkeninin etkisini incelemek amağı ile yapılmıştır. Çalışma üniversiteye devam eden öğrencilerin demografik özellikleri, tüketiciler davranışları, kitle iletişim araçları ile etkileşim,

reklamlara yönelik görüşler, reklamlara yönelik tutumları ve reklamlara yönelik davranışlarına cinsiyetin etkisini saptamak amacıyla yürütülmüştür. Öğrencilerin yarısından fazlasının bir ürünü satın alırlarken televizyon, gazete, dergi reklamlarından, aile üyelerinden ve en çok da (% 82,9) arkadaşlarının deneyimlerinden etkilendikleri saptanmıştır. Öğrenciler, reklamların ürünün tanıtımı açısından yararlı olduğunu ve reklamlardan mal ve hizmetleri öğrendiklerini belirtmişlerdir. Çalışmada öğrencilerin reklamlara yönelik tutumları üzerinde cinsiyetin etkili olmadığı, kız ve erkek öğrencilerin benzer tutum içinde oldukları tespit edilmiştir.

Dağ (1996). “Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitim Programının Bilgi Tutum ve Davranışlara Etkisi” adlı çalışmada araştırma grubunda pasta hazırlığı öncesi ellerini yıkamayanların oranı eğitim öncesi %4,0 iken, bu oran eğitimden hemen sonra ve eğitimden 2 ay sonra %2,0’a düştüğü görülmüştür. Bu çalışmada eğitim öncesi ve eğitim sonrası durum karşılaştırıldığında; olumlu yönde bir gelişme olduğu hatta eğitimden uzunca bir süre eğitimin kalıcı olduğu saptanmıştır.

Durmuşoğlu ve ark. (2010). “Türkiye’de Pestisit Kullanımı, Kalıntı ve Dayanıklılık Sorunları” adlı bu çalışmada, Türkiye’de kullanılan pestisitlerin ruhsatlandırılmalarından tüketim miktarlarına, neden oldukları sorunlardan çözüm önerilerine kadar tüm konular detaylıca irdelenmiştir. Çalışmada gıda güvenirliliğinin sağlanması için, çevreyi ve dış ticaretimizi koruyabilmek amacıyla pestisit kullanımının bilinçli ve kontrollü yapılması gerektiği savunulmuş, çevreyi ve insan sağlığını olabildiğince az etkileyebilen düşük riskli ya da çevre dostu pestisitlere öncelik verilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Egemen ve ark. (2001). “Besin Zehirlenmeleri: Sağlıksız Beslenmenin Bir Göstergesi” adlı çalışmada Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Acil Polikliniğine başvuran zehirlenmeler arasında besin zehirlenmesinin yerini araştırmışlardır. Ocak 1995-Temmuz 1997 tarihleri arasında acil polikliniğine başvuran 2568 zehirlenme vakasının %23,9’unu (615) besin zehirlenmelerinin oluşturduğu ve görülme sıklığının ilaç zehirlenmesinden sonra ikinci sırada geldiği belirlenmiştir. Besin zehirlenmesi teşhisi konulanların %44,9’unu 0-18 yaş, %55,1’ini 19 yaş ve üzerindekiilerin oluşturduğu ve 19 yaş ve üzeri 3 vakanın ölümle sonuçlandığı belirlenmiştir. Çalışmada gıda üretimi ve satışından kaynaklı hastalıkların kontrolünde tüketicilerin bilincinin önemli olduğu sonucuna tespit edilmiştir. Tüketicilerin haklarını bilmesi, denetim ve kontrol yapan kuruluşları bilmesi ve bunlara kolayca ulaşabilmesinin sağlanması gerektiği bu çalışmada vurgulanmıştır.

Halaç (2002). “Türkiye’de Gıda Sanayinde Kalite ve Güvenlik Standartları: Kavramlar, Mevzuat ve Uygulamalar” adlı çalışmada; Türkiye’de gıda sektöründe

uygulanmakta olan gıda mevzuatı ile kalite güvence sistemleri ve uygulamada karşılaşılan sorunları tespit edilmiş olup, mevzuat bakımında AB ile fazla bir uyumsuzluk bulunmamasına karşın, uygulamada çok büyük eksikliklerin olduğu görülmüştür.

İncel (2005). “Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları” adlı çalışmada yetişkin tüketicilerin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarını saptamıştır. Kadınların erkeklere göre besin güvenliği ile daha ilgili oldukları ve kadınların tükettikleri besinleri daha güvenilir buldukları belirlenmiştir. Bireylerin çoğunun, besin üzerindeki etiketleri okudukları saptanmıştır. Bireyler besin güvenliği sağlamada en çok sorumlu kurum olarak kamuyu (%52) görmektedir. Bunu sırayla gıda üreticileri (% 43,2), gıda sanayicileri(%18,8), tüketici (%17,6) ve dağıtıcı ve satıcıları (%10) görmektedir. Bireylerin gıda güvenliğinde en çok güvendiği bilgi kaynaklarının diyetisyenlerden (%92,7), doktor (%73,2) ve üniversite bilim adamları (%69) olduğunu tespit edilmiştir. Çalışmada gıda güvenliğini sağlamada tüketicilerin eğitilmeleri gerektiği vurgulanmaktadır.

Karaca ve ark. (2007). “Ebeveynlerin Televizyon Reklam İçeriklerinin Çocuklar Üzerindeki Etkilerini Etik Açısından Algılamalarına Yönelik Bir Araştırma”. Adlı çalışmada 4–13 yaş arası çocuk sahibi ailelerin televizyon reklamlarının çocuklar üzerindeki etkilerini algılamalarını etik açıdan değerlendirilmiştir. Genellikle toplumda ailelerin, televizyon reklamlarının çocukları olumsuz etkilediği yönünde bir görüş vardır. Bu görüşün etik açıdan boyutlarını tespit etmek amacıyla bir anket çalışması yapılmıştır. Elde edilen veriler SPSS paket program yardımı ile frekans analizi ve faktör analizine tabi tutulmuştur. Çalışmada bulunan sonuçlara göre genellikle ailelerin görüşü; reklamların çocuklara zarar verdiği ve reklamların etik açıdan problemlili olduğu yönündedir.

Karabiber (2007). “Tüketicilerin Bilgi Kaynağı Olarak Gıda Ürünlerindeki Etiket Okuma ve Anlamada Karşılaştıkları Sorunların İncelenmesi” isimli araştırma, tüketicilerin ambalajlı gıda ürünlerindeki etiketi okumada ve anlamada karşılaştıkları sorunları ve bu sorunlara bazı demografik özelliklerin etkisini belirlemek amacıyla planlanmıştır. Tüketicilerin %52,8’si yeni ürün satın almada etkili faktör olarak etiket bilgisini, %32,1’si yapılan reklamı, %24,8’i eşit oranlarda kullanım ve hazırlanmasının kolay olması ile arkadaş, komşu tercihlerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin %74,3’ü kaliteli ürünlerin ambalajının taklit edilmesi, %73,1 ile eşit oranlarda ambalaj üzerindeki bilgilerin okunamayacak kadar küçük olması ve çabuk silinmesi, %69,9’u ürünün içeriği hakkındaki bilgilerin teknik olması, %65,0’i ürünün içeriği hakkındaki bilgilerin yetersiz olması sorunlarıyla karşılaşmaktadırlar. Sosyal üretici anlayışı çerçevesinde, firmaların doğru, güvenilir, anlaşılır bilgilerin bulunduğu

etiket ve ambalajın dizayn ve sunumu için gerekli çaba ve sorumluluk içinde olması gerektiği bu çalışmada vurgulanmaktadır

Kerekrety (2009). “Gıda Güvenliği” başlıklı bu çalışma İskoçya’da gerçekleştirilen 28.Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantı notu olup; gıda güvencesi, AB ve Türkiye’de gıda güvenliği adına oluşturulmuş mevzuat ile AB ve Türkiye arasında ortaklık öncesi eksiklikler vurgulanmıştır.

Kılıç (2001). “Hazır Yemek Sektöründe Gıda Güvenlik Sistemleri Uygulamaları Mevcut Durum Analizi” adlı çalışmada İstanbul’da faaliyet göstermekte olan hazır yemek üreticilerinin gıda güvenliği açısından mevcut durumlarının analiz edilmiş; firmaların büyük çoğunluğunun HACCP sistemini kurmayı öncelikle gıda güvenliğini sağlamak amacıyla istediklerini fakat gıda güvenliğinin yanında ticari kaygılarında çok kuvvetli bir etken olduğunu göstermiştir.

Küçükkomürler ve Şanlıer (2001). “Ayak-Üstü (Fast -Food) Yiyecek Satışı Yapan Yerlerde Görevli Personelin Hijyen Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi” adlı çalışmada, Ankara’daki ayaküstü yiyecek satışı yapılan yerlerde görevli personelin hijyen konusundaki bilgilerinin değerlendirmiştir. Bu işyerlerinde çalışan görevli personelin hijyen bilgilerin yetersiz olduğu tespit edilmiş ve konu ile ilgili eğitimlerin yaygınlaştırılması gerektiği vurgulanmıştır.

Meer ve Misner (2000). “Food Safety Knowledge and Behavior of Expanded Food and Nutrition Education Program Participants In Arizona” adlı çalışma Amerika'nın Tarım bölgesi Arizona'nın Maricopa ve Pima bölgelerinde, geliştirilmiş yiyecek ve beslenme eğitim programına katılanların yiyecek güvenliği bilgisi ve tekniklerini belirlemek amacıyla bir yapılmış çalışmadır. Araştırmaya katılanların %50,0'sinin televizyon programlarının güncel besin güvenliği bilgilerini elde etmede önemli bir araç olarak gördükleri belirlenmiştir. Çalışmada basılı ve görsel basında besin güvenliği ile ilgili yayınlara geniş bir şekilde yer verilerek besin güvenliği bilgisinin arttırılacağı sonucuna varılmıştır.

Özgen ve Gönen (1995). “İlkokul Çağındaki Çocukların Tüketim Davranışları Üzerine Bir Araştırma” isimli bu çalışmada; çocukların pazarlama açısından önemli bir hedef kitle oluşturmaları, tüketici olarak alışıldandan daha erken ve hızlı sosyalleşmelerine neden olduğu vurgulanmaktadır. Tüketici sosyalizasyonu, çocukların pazarda etkin olabilmeleri için gerekli bilgi, beceri ve tutumları kazanma sürecidir. Özel bir tüketici grup olarak nitelendirilen çocuk tüketicilerin, deneyimlerinin az olduğu ve seçimlerini dikkatli bir biçimde yapmadıkları, bu noktada, çocuklara tüketime yönelik bilgi ve becerilerin kazandırılması sürecinde rol oynayan, sosyalizasyon kaynaklarının etkili kullanılması gerektiği araştırmada

vurgulanmaktadır. Çocuklar açısından en etkili sosyalizasyon kaynaklarının aile, okul ve televizyon olduğu sonucuna varılmıştır.

Strohbehn ve ark. (2004). “Food Safety Practices and HACCP Implementation: Perceptions of Registered Dietitians and Dietary Managers” adlı Amerika’da diyetisyenler ve beslenme servisi yöneticileri üzerinde yapılan bir araştırmada araştırmaya katılanların gıda güvenliğinden endişe duyduklarını ve güvenliğinin sağlanması için büyük çoğunluğu (% 80,0) HACCP sisteminin önceden gerekliliğinin zorunlu olması konusunda hemfikir oldukları tespit edilmiştir. Çalışmada güvenli gıda talebini karşılamak ve tüketicilerin endişelerini gidermek için firmaların gıda güvenilirliği sistemini uygulamaları gerektiği vurgulanmaktadır.

Şahin (2001). “Sürdürülebilir Gıda Kalitesi ve Gıda Güvenliği” başlıklı çalışmada; gıda güvenliği konusu gıda sektörü ve gıda güvenliği, gıdalardaki riskler, gıda sanayi işletmelerinde gıda kalitesinin güvenliği gıda güvenliğinde sistem yaklaşımı, gıda kökenli hastalıklar, toplu yemek sektöründe güvenli gıda üretimi ve tüketimi, tüketici sağlığı için güvenilir gıda hijyeni ve gıda denetimi, AB’deki tüketici gözüyle gıda güvenliği gıda ve güvenliği denetimi, tüketici bilinci ve beklentileri başlıkları altında incelenmektedir. Çalışma ile gıda güvenliğinin ve sürdürülebilir gıda kalitesinin sağlıklı bir şekilde yürütülebilmesi için toplumun (üretici, tüketici) bilinç düzeyinin artırılmasının sağlanması, gıda kontrol altyapısının kurulması ve ilgili tüm sektörlerin (kamu, özel sektör ve STK, üniversite) iyi şekilde koordine edilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Şener (2010). “Medya, Reklam ve Tüketim: Çocuklar Açısından Bir Değerlendirme. Reklamlar” başlıklı çalışmada çocukların dış dünya hakkında bilgilenmelerini sağlayarak tüketici olarak sosyalleşmesine katkıda bulunabileceği gibi, gereksiz tüketime teşvik etme, beslenme alışkanlıkları, sağlık, değer yargıları, anne-baba ilişkileri, cinsiyet rolleri, tüketim kalıpları ve marka tercihleri açısından olumsuz etkilerde bulunabildiği bu çalışmada vurgulanmaktadır.

Topuzoğlu ve ark. (2007). “Tüketicilerin Gıda Ürünleri İle İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları” adlı çalışmada katılımcıların aldıkları gıda maddelerinin doğaya zararlı ürünleri almamaya çalışma (%56,9), markalı ürünlerin kaliteli olduğuna inanma (%55,7), besin değeri iyi olan gıdaların daha pahalı olduğuna inanma (%55,1), besleyiciliği doyuruculuktan daha fazla önemseme (%55,1), protein ve vitamin içeriğini öğrenmeye çabalamama (%52,7), etiket bilgilerini okuma (%52,1), ürünün zararına dikkat etme (%51,8), yiyecekleri besin içeriğinden emin olarak pişirme (%50,3), büyük marketlerde kaliteli ürün satıldığını düşünme (%46,7) yer aldığını bildirmekteler. Satın almada

etiketlerin kullanımının tüketiciler arasında yaygın olmadığı sonucuna varılmış olup eğitimlerle tüketicilere etiket okuma alışkanlığının kazandırılması gerektiği bu çalışmada vurgulanmıştır.

Yeşil (2008). “Avrupa Birliği’nde Gıda Güvenliği Kapsamında Gıda Etiketleme Mevzuatı ve Türkiye’nin Uyumu” başlıklı çalışmada, temel olarak Avrupa Birliği’nin ve Türkiye’nin Gıda Etiketleme ile Besin ve Sağlık Beyanları’na ilişkin mevzuat sistemi irdelenmiştir. Çalışmada AB Gıda Etiketleme Mevzuatının tüketiciyi koruma ve bilgilendirmede en önemli araç olduğu vurgulanmaktadır.

Yılmaz (2008). “Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Tespiti” adlı çalışmada; Trakya bölgesinde kentsel ve kırsal kesimde yaşayan bireylerin gıda ürünleri satın alırken dikkat ettikleri parametreler, tüketim alışkanlıkları ve gıda güvenliği ile ilgili sağlık riskleri karşısında bilgi düzeyleri ve tutumları incelenerek beklentileri belirlenmiştir. Kentlerde yaşayanların kırsal kesimde yaşayanlara göre gıda tüketiminde daha dikkatli oldukları özellikle hayvansal ürün kaynaklı hastalıklara karşı kentte yaşayanların daha özenli oldukları belirlenmiştir. Gıda üretimi, hazırlanması, satışı ile ilgili konularda çalışacak kişilerin belli bir eğitimden geçmesi, gıda denetimini yapacak elemanların gıda konusunda eğitilmiş olması ve bu konuda yasal düzenlemenin Bakanlıklarca oluşturulmasının sağlanması, örgün ve yaygın eğitim programlarında gıda güvenliği konularına ağırlık verilerek tüketici ve üretici bazında gıda güvenliği ve güvenilirliğinin sağlanması gerektiği bu çalışmada saptanmıştır.

3. MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırma materyali daha çok literatüre dayalı verilerden elde edilmiştir. Bunun nedeni çalışmanın makro düzeyde bilgiler içermesidir. Bundan dolayı kapsamlı bir literatür taraması yapılarak çalışmaya materyal toplanmıştır. Bu kapsamda AB ve Türkiye’de gıda güvenliği, Avrupa Birliği’nin gıda güvenliği anlayışı, AB gıda güvenliği ile ilgili yasal düzenlemeler, AB gıda güvenliği mevzuatının kapsadığı alanlar, Türkiye’de gıda güvenliği, Türkiye’nin AB gıda güvenliği mevzuatına uyumunda yaşanan sorunlar ve sorunların çözümünde eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği ve tüketicilerin eğitimi üzerine yazılmış yurtdışı ve yurtiçi literatürlerden oluşturmaktadır. Bu eserlerden bazıları basılı yayınlar; kitap, dergi, broşür, bülten vb. şeklinde, bazıları da internet üzerinden ulaşılabilen, manyetik ortamlara kayıt edilmiş e-kitap ve e-dergi, ihtisas raporları şeklindedir.

Elde edilen veriler ile AB ve Türkiye’de gıda güvenliğinin ana unsurları, hukuki ve kurumsal çerçevede karşılaştırılarak, Türkiye’de gıda güvenliği açısından işletmelerde ve tüketicilerde yaşanan sorunlar saptanmış ve bu sorunların en aza indirgenmesi için eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliğinin koşul ve olanaklarını irdelenmiştir. Ayrıca araştırmanın sonuç kısmında SWOT analizi yöntemi elde edilen bulgular ışığında Türkiye’de gıda güvenliğinde karşılaşılan sorunlar ve gıda güvenliğinin benimsenmesinde eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliğinin güçlü ve zayıf yönler belirlenmiştir.

4. DÜNYADA VE AB ÜLKELERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ

4.1. Teorik Çerçeve

Çalışma kapsamında teorik çerçeve içerisinde gıda güvenirligi kavramı, gıda güvenliği sorunları ve bu sorunların aşılması eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği irdelenmiştir.

Güvenli gıda; amaçlandığı biçimde hazırlandığında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibariyle insan tüketimine uygun olan, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesidir (Güven 2010).

Gıda güvenliği; sağlıklı gıda üretimini sağlamak amacı ile gıdaların üretim, işleme, saklama, taşıma ve dağıtım aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmaktadır (Giray ve Soysal 2007).

İşletmelerde kurulan gıda güvenirligi sistemleri ile olası gıda güvenirligi tehlikelerinin doğrudan ya da dolaylı olarak tüketiciye zarar vermeyeceği garanti edilmektedir. Bu sistemler sayesinde gıda güvenirliginin önemli noktalarına ait bilgiler gıda zinciri boyunca bildirilmektedir. Gıda güvenirligine yönelik olarak uygulanan ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi), HACCP, EUREPGAP (İyi Tanımsal Uygulama Sertifikası) ve IFS (Uluslararası Gıda Standartları) bu sistemlerden en çok uygulananıdır. Gıda güvenirligini garanti eden bu tip sistem sertifikaları, ürün satın alma esnasında tüketicinin anlamakta zorlandığı kalite niteliklerinin göstergesi olarak etiketler üzerinde yer alarak tüketicinin satın alma sürecinde kolaylıklar sağlamaktadır (Mutlu 2007).

Gıda güvenliği bilincini oluşturmada uygulanan eğitim, toplumdaki her bireyin bilinçli bir üretici ve tüketici olabilmesi için hazırlanan eğitim programlarını ve araçlarını kapsamaktadır.

Gıda güvenliğinde eğitim; gıda üreticisi ve işleyenini güvenli gıda üretme konusunda bilinçlendirir. Eğitim özellikle tüketiciyi koruma, gıda güvenliğini tüketici açısından sağlamada en etkili yöntem olup; kişiyi, davranış ve değerlerini değiştirerek tüketicilerde güvenilir gıda talebinin oluşmasını sağlayarak gıda güvenliğinin sürekliliğini sağlar.

Formal (Örgün) Eğitim: Okul ya da okul niteliği taşıyan yerlerde genel ve özel bilgiler bakımından yetişmelerini sağlamak amacıyla belli yasalara göre düzenlenen eğitimidir. Örgün eğitim; okulöncesi, ilköğretim, ortaöğretim ve yükseköğretim kurumlarını kapsamaktadır

İnformal Eğitim (Yaşayarak öğrenme): Bireyin çevresiyle etkileşimi sonucu, yaşam içinde kendiliğinden oluşan bir süreçtir. Bu anlamda kültür aile içinde, akran gruplarında ve usta-çırak ilişkisi sonucu kazanılan davranışlar informal eğitim ürünleridir. Medya etkileşimi

de informal eğitimi oluşturan faktörlerdendir (Anonim 2012)

Non-formal (Yaygın Eğitim): Bu grupta okuldışında düzenlenen, eğitimlerin içeriği, kapsamı, hedefi, süresi belli aktivitelerdir (Anonim 2012). Yaygın eğitim, örgün eğitimi tamamlayan ve eğitime süreklilik kazandıran okul dışı eğitim programları, hizmet içi eğitimi ve kamuoyu aydınlatma çalışmaları biçiminde yürütölür. Örgün eğitimi tamamlayıcı nitelikteki yaygın eğitim çalışmaları kamu kurumları, özel şirketler, üniversiteler ve sivil toplum kuruluşları tarafından yapılmaktadır. Yaygın eğitimde belli bir yaş sınırı yoktur. Her yaş grubu için (çocuk, genç, yetişkin, farklı gelir gruplarına göre v.b.) yaygın eğitim faaliyetleri düzenlenebilmektedir (Anonim 2011).

Gıda güvenliği eğitiminde hedef kitle: Toplumun tamamı olup eğitim, okul öncesinden başlayıp hayat boyu devam eden bir öğrenim sürecidir. Örgün ve yaygın eğitimlerde tarımsal eğitim metot ve teknikleri kullanarak eğitiminin devamlılığı sağlanır.

Hedef kitleye eğitim çalışmalarında uygulanan metotlar: Bireysel, grup ve kitle eğitim metotlarıdır. Bireysel eğitim doğrudan doğruya bireye veya ailesine yönelik olarak yapılan eğitim faaliyetleridir. Grup eğitim metodu, aynı bölgede ve aynı konularda üretim yapan, benzer problemlere sahip kitleye yönelik uygulanır. Kitle eğitim metotları, daha çok sayıda insana, yeni teknikleri, yeni fikirleri ulaştırmak ve bazı acil durumlar (domuz gribi, kuş gribi vs.) karşısında onları geç kalmadan uyarmak için kullanılır.

4.2. Dünyada, AB Ülkelerinde ve Türkiye’de Genel Durum ve Eğilimler

4.2.1. Dünyada genel durum

Dünya nüfusundaki hızlı artışla birlikte gıda maddelerine duyulan ihtiyaç da yoğun bir şekilde artmıştır. Gıda maddelerine olan talebin karşılanabilmesi amacıyla; birim alandan daha fazla ürün alabilmek için tarımsal alanlarda kimyasal girdilerin kullanıldığı konvansiyonel üretime başlanmıştır. Yeşil devrim olarak adlandırılan ve verim ve üretimde önemli artışların olduğu 1960’larla başlayan dönemde bilinçsiz ve yanlış ilaç uygulamaları, kimyevi gübrelerin bilinçsiz ve aşırı kullanılması sonucunda çevre dengesi bozulmaya başlamış, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkiler ortaya çıkmıştır. Bu nedenle, gelişmiş ülkelerde artan tüketici bilinci ile birlikte sürdürülebilir tarım ve gıda güvenliği kavramları tartışılmaya başlanmıştır.

Gıda güvencesi sorununu çözümlemiş ülkelerde, gıda üretim ve ticaretinin küresel ölçekte insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen, güvenli ve kaliteli şekilde yapılması için büyük bir titizlik gösterilmektedir.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) küresel gıda güvenliği endişelerini;

- 1- Mikrobiyolojik tehlikeler,
- 2- Kimyasal tehlikeler,
- 3- Gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi,
- 4- Yeni teknolojiler,
- 5- Ülkelerde mevcut idari ve beşeri kapasitenin geliştirilmesi başlıkları altında sınıflandırmıştır.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik uluslararası uygulamaya baktığımızda, BM kuruluşlarının kendi görev alanları çerçevesinde öncelik verdiği konuların başında gıda güvenliğinin geldiği anlaşılmaktadır. Bu çerçevede, 1997 yılında BM İdari Koordinasyon Komitesi bünyesinde, 1996 Dünya Gıda Zirvesi Eylem Planı'nın uygulanmasını izlemekle görevli bir "Gıda Güvenliği ve Kırsal Kalkınma İletişim Ağı" oluşturulmuştur. Küresel düzeyde ve tüm Birleşmiş Milletler kuruluşlarının katılımıyla oluşturulan sözkonusu İletişim Ağı'nın sekreteryası görevi Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD) tarafından üstlenilmiştir. İletişim Ağı çalışmaları, diğer ülkelere benzer olarak, Türkiye'de de, Birleşmiş Milletler Daimi Koordinatörlük sistemi çerçevesinde ve FAO ülke ofisinin liderliğinde, ilgili hükümet ve sivil toplum kuruluşlarının katkı ve katılımları ile yürütülmektedir (Anonim 2006)

Birleşmiş Milletler FAO/WHO tarafından kurulan "Kodeks Alimentarius Komisyonu" gıda maddelerine yönelik asgari kalite ve güvenlik kriterlerini belirlemekte ve dünya ülkelerine tavsiyelerde bulunmaktadır. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) tarafından Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS), Ticarete Teknik Engeller Anlaşması (TBT) ile güvenli, kaliteli ve çevreye zarar vermeyen gıda ürünleri ticaretinin kurallarını yönlendirmektedir. AB ise, çiftlikten sofraya yaklaşımı ile gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan refahını sağlamaya yönelik gelişmiş oldukça geniş bir mevzuata sahiptir (Anonim 2006).

Uluslararası alanda özellikle ticaretin gelişmesi sonucunda daha belirgin bir sorun olarak ortaya çıkan ve insan sağlığını, dolayısıyla ticareti, tehdit eden hayvan hastalıklarına karşı etkin mücadelede karşılaşılan sorunların bertarafı için kurulan Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisi (OIE) de, başta zoonoz hastalıklar ve gıdadan insana geçen hastalıklar olmak üzere, halk sağlığı ve tüketicinin korunması alanında daha aktif bir rol almaya başlamıştır. Bunun sonucunda OIE başta hayvansal üretimde gıda güvenliği olmak üzere çeşitli gruplar oluşturmuş, Kodeks Alimentarius Komisyonu ile daha etkin bir işbirliği ortamına girmiştir (Anonim 2006).

Bitki koruma alanında bitki ve bitkisel ürünlerden yayılan zararlı ve hastalıkların önlenmesi ile bunlarla mücadele yöntemlerinin belirlenerek uygulanması FAO Uluslararası

Bitki Koruma Anlaşması (IPPC) çerçevesinde yürütülmektedir. Bitki Sağlığı Önlemleri Komisyonu (CPM) tarafından yürütülen uluslararası düzeydeki çalışmalar sonucu Uluslararası Bitki Sağlığı Önlemleri Standartları (ISPMS) belirlenmektedir. Dünya Ticaret Örgütü Anlaşması çerçevesinde yapılan bitkisel ve hayvansal ürünlerin gıda güvenliğine uygunluğunu öngören SPS Anlaşması ile uluslararası standartların oluşturulması IPPC sekreteryası tarafından koordine edilmektedir (Anonim 2006).

4.2.2. AB’nde genel durum

AB’nin gıda mevzuatı çerçevesinde yıllar içinde bilimsel, sosyal, politik ve ekonomik tarafların arasında denge oluşturacak şekilde ve özellikle de AB’nin OTP’nin amaçlarından biri olan iç pazarın oluşturulması doğrultusunda ulusal gıda güvenliği politikalarının birbirine yakınlaştırılması çalışmaları hızlandırılmıştır. Bu aynı zamanda AB düzeyindeki gıda denetimlerinin güçlendirilmesi ihtiyacını da ortaya koymuştur (Anonim 2006).

Zaman içinde sektörel bazda gelişen gıda mevzuatında değişen koşullar doğrultusunda değişiklikler yapılmış, çeşitli eklemeler ile ihtiyaçlar karşılanmaya çalışılmıştır. AB’nin gıda güvenliğine ilişkin konuları gündemine almasını hızlandıran birkaç faktör vardır. Bunlardan ilki, 1990’lı yıllarda yaşanan deli dana (BSE) krizidir. Bu kriz, tüketicinin korunması ve gıda güvenliği politikaları açısından bir dönüm noktası oluşturmuştur. BSE krizi, gerek AB mevzuatı gerekse Komisyon ve üye devletlerdeki kurumsal yapıların yetersizliklerini ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla, bu kriz genelde AB gıda güvenliği mevzuatında, özelde ise gıda denetim sistemlerinde çok sayıda reformu tetiklemiştir. Gıdaya ilişkin AB kuralları, kurucu antlaşmada belirlenen farklı yasal temeller esas alınarak oluşturulmuş ve sorumluluk Komisyon ile üye devletler arasında karmaşık bir şekilde dağılmıştır. Özellikle, üye devletlerin ilgili direktifleri kendi hukuk sistemine aktarmalarında farklı yaklaşımlar ve uygulama yöntemleri ortaya koymalarına, bazı alanlarda yasal boşluklar doğmasına neden olmuş ve uygulamada etkinlik sağlanamamıştır (Anonim 2006).

Hayvanların beslenmesinde kullanılan yemlerin içeriğinde bulunan maddeler (kalıntılar) ve kemik unu gibi hayvansal ürünlerden elde edilen yemlerin hijyeninin doğrudan elde edildikleri hayvanların sağlığı ile bağlantılı olması, bunların ve hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılan veteriner tıbbi ürünlerin kalıntılarının doğrudan gıda zincirine geçme riski bulunması Birliği gıda zincirini bir bütün olarak ele almaya, gıda mevzuatına ilişkin yasal bir çerçeve oluşturmaya ve mevcut mevzuatı yeniden gözden geçirmeye itmiştir. Bu bağlamda oluşturulan 178/2002 sayılı Tüzük, gıda ve yem konusunun bir bütün olarak ele alınması gerektiğinin altını çizerek genel bir çerçeve oluşturmuştur (Anonim 2006).

4.2.2.1. Hayvan sağlığı

AB’nde hayvan sağlığı konusu gıda güvenliğinin sağlanması önemli unsurlardan birini oluşturur. Özellikle, gıda hammaddesi sağlayan hayvanların sağlık koşullarının korunarak geliştirilmesi, Birlik içinde canlı hayvan ve bunlardan elde edilen ürünlerin ticareti ile bunların ithalatına yönelik kuralların belirlenmesi öncelikli bulunmuştur.

Hayvansal ürünlerin zoonoz hastalıklar ya da çabuk bozulma riskleri nedeniyle insan sağlığı açısından yakından izlenmesi gerekli görülmektedir. Bu kapsamda, hayvanların kayıt altında tutulması, hastalıklarının izlenmesi, hayvan hareketlerinin kontrol altında tutulması ve gıda ürünlerine işlenmeden önce kontrolü, bunları işleyecek tesisler hakkında kriterlerin belirlenmesi, iç ticaret ve ithalat kuralları mevzuatla saptanmaktadır. Bu konularda genel çerçeve belirlenirken OIE (Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü) kuralları esas alınmaktadır (Aksoy 2008).

AB’de şap gibi hayvan hastalıkları ile BSE ve kuş gribi gibi insanları da etkileyebilen riskler büyük bir öncelikle ele alınmaktadır. Hayvan hastalıkları ve kontrol tedbirleri konusunda mevzuat çerçevesinde izleme ve hastalıkların ortadan kaldırılması amaçlanmaktadır. Hayvanların izlenebilirliğinin artırılması ile tanıma sistemleri kullanılarak hastalık kontrol tedbirleri etkileştirilmektedir.

Hayvansal ürünlerin sağlık ve hijyen koşullarının gıdaların riskini önemli oranda etkilemesi nedeniyle, hayvansal ürünlerin işlendiği tesislerin hijyen koşullarında farklılaştırmaya gidilmiş, AB’nin, kontrollerin menşede yapılması ilkesi kapsamında bu tesislerin kaydı ilkesi getirilmiş ve buralardaki kontroller daha kapsamlı düzenlemelere tabi tutulmuştur. Bu kurallar sadece üye devletlerde üretilen ürünleri değil, aynı zamanda da ithalatı da kapsayacak biçimde genişletilmiştir. Buna göre, AB’ye hayvansal ürünler ihraç etmek isteyen ülkelerin, AB’dekine benzer kuralları uygulaması gerekmektedir. Bu kurallar çerçevesinde kontroller menşede ve bu defa ihracat yapmak isteyen ülkenin yetkili mercileri tarafından yapılmakta, bu merciler tarafından onaylanan tesislerde üretilen ürünler AB’ye ihraç edilebilmektedir (Anonim 2006).

AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO) üye ülkelerin ve Birliğe ithal edilen hayvansal ürünlerin mevzuata uygunluğunun sağlanmasında aktif rol almaktadır. Birlikte zoonozlar ile hayvansal ürünlerde kalıntıların izlenmesi konusunda gerekli sistemlerin kurulması üye devletlerin sorumluluğundadır. Hayvancılığın yapıldığı işletmeler ve işleme sanayiini kapsayan bir sistem kurmak zorunludur (Anonim 2010a).

Hayvan sağlığı konusunda önemli düzenlemelerden birisi, “beşeri tüketim için hayvan menşeli ürünlerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve piyasaya sunulmasını düzenleyen hayvan

sağlığı kurallarının belirlendiği 16 Aralık 2002 tarihli 2002/99/EC sayılı Konsey Direktifi”dir. Bu mevzuat ile beşeri tüketim için hayvan menşeli ürünler ve bunlardan elde edilen ürünlerin Birlik içinde üretimi, işlenmesi ve dağıtımını ile üçüncü ülkelerden ithalinin tüm kademelerini düzenleyen genel hayvan sağlığı kuralları belirlenmiştir. (Anonim 2010a).

Son dönemde, AB’de hayvan sağlığı ile kamu sağlığını ilgilendiren bir dizi yeni düzenlemeyle daha etkin ve anlaşılır bir mevzuata sahip olunması amaçlanmaktadır. Bu mevzuat, 853/2004/EC sayılı ‘Hayvansal Kaynaklı Gıdaların Spesifik Hijyen Kurallarına İlişkin Konsey Tüzüğü’; 854/2004/EC sayılı ‘İnsan Tüketimine Sunulan Hayvansal Kaynaklı Gıdaların Resmi Kontrollerinin Organizasyonu İçin Özel Kurallara İlişkin Konsey Tüzüğü’ ile 662/89/EEC, 92/118/EEC Sayılı Konsey Direktifi ile 95/408/EC Sayılı Konsey Kararını Değiştiren Direktif”ten oluşmaktadır. Hayvansal ürünlerin üretimi, tüketiciye sunumu ve resmi kontrollerde söz konusu mevzuatın tüm üye ülkelerde temel ilkeler bütünü olarak kabul edilmesi amaçlanmaktadır. Bunlara ek yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun onaylanmasını sağlamak üzere yapılan resmi kontrollere ilişkin olarak 882/2004 sayılı Tüzük gıda kontrolünde ülkeler arasındaki farkların azaltılmasını sağlamak üzere yürürlüğe konulmuştur (Anonim 2006).

Yine insan sağlığı açısından önem taşıyan bir başka konu ise, hayvansal kökenli ürünlerde yürütülecek kalıntı kontrollerine ilişkindir. Söz konusu resmi kontroller 2002/63/EC sayılı Komisyon Direktifinde ortaya konulan kurallar çerçevesinde yürütülmektedir. Bu ürünlerde bulunabilecek maksimum kalıntı seviyeleri (maximum residue limits-MRL) ile ilgili olarak 396/2005 sayılı Yönetmelik yürürlükte bulunmaktadır (Aksoy 2008).

Bu noktada, hayvan beslenmesi ile doğrudan ilişkili olan hayvansal yan ürünler konusu da önemlidir. Zira hayvansal yan ürünlerin yemde kullanılması BSE hastalığının diğer hayvanlara geçmesi riski nedeniyle, AB’de bu tür yemlere karşı tedbirler alınmasını gerektirmiştir. Bu tedbirlerin en önemlisi, bir hayvan türünün yan ürünlerinden elde edilen yemlerin, aynı türün beslenmesinde kullanılmaması kuralıdır. Yani balık artıklarından elde edilen balık unu gibi yemlerin, balıklara ya da rendering ürünlerinin büyükbaş hayvanlara yedirilmemesi kural olmuştur (Aksoy 2008).

4.2.2.2. Bitki sağlığı

AB bitki sağlığı mevzuatının temel hedefi, Birlikte bitkilere zararlı organizmaların ortadan kaldırılması, bunların Birlik içinde yayılmasının önlenmesi, Birlikte bulunmayan zararlı organizmaların ithalat yoluyla girişini engellemek amacıyla karantina tedbirleri alınması, bitkisel kaynaklı gıdaların güvenliğini korumak, AB üyesi ülkelerdeki bitkilerin

sağlık ve kalite düzeyinin güvenliğini sağlamaktır. Aynı zamanda dünyanın diğer bölgelerinden yapılan ithalat da dahil olmak üzere, AB sınırları dahilinde gerçekleştirilen bitki ve bitkisel ürün ticaretini de düzenlemektedir (Anonim 2007).

Bitki sağlığı mevzuatı kapsamında önemli olan diğer bir husus ise zirai mücadele ilaçları (bitki koruma ürünleri) ile ilgili düzenlemelerdir. Yeni mevzuat ile geçmişten itibaren üye devletlerde ruhsatlandırılmış olan ilaçların hepsinin yeniden değerlendirmeye tabi tutulması gerektiğinden, bu ilaçların kalıntılarına ilişkin düzenlemeler konusunda halihazırda çok karmaşık bir yapı bulunmaktadır. Bu yapı üye devletlerarasındaki ticarete de birtakım sorunlara yol açmaktadır (Anonim 2006).

Avrupa Bitki Koruma Organizasyonu (Europe Plant Protection Organization- EPPO) tüm üye ülkeleri ortak bir bitki koruma çatısı altında toplamak ve uygulamaları standartlaştırmak amacıyla kurulmuş bir organizasyondur. Bu organizasyon, bitki karantina organizma listelerini açıklar, bitki sağlık sertifikasının içeriğinde olması gerekenleri belirler, asgari ortak müşterekleri belirler ve bunu üyelerine duyurur. Ancak her ülke kendine özgü bitki sağlık sertifika şekli belirleyebilir, içerik ise organizasyon üyelerince değiştirilemez.

Bitki sağlığı konusunda gıda güvenliğine ilişkin en önemli sorun kalıntıların kontrol edilmesi ve bunların belli bir seviyenin üzerinde bulunarak hayvan ve insan sağlığını tehdit etmesinin önlenmesidir. Resmi kontroller 2002/63/EC sayılı Komisyon Direktifinde ortaya konulan kurallar çerçevesinde yürütülmektedir. Bu ürünlerde bulunabilecek maksimum kalıntı seviyeleri ile ilgili olarak 396/2005 sayılı Yönetmelik yürürlükte bulunmaktadır. 396/2005 sayılı Yönetmelik'in özelliği gıda ve yem güvenliğinin sağlanması için temel yaklaşımı ortaya koyması ve 178/2002 sayılı Tüzük'ün genel ilkeleri ile uyumlu olmasıdır (Anonim 2007).

Bitki sağlığı alanındaki diğer mevzuat ise temel olarak tohum ve fide kalitesi ile bitki çeşidi haklarına ilişkindir. Tohum ve fide kalitesi kapsamında, üreticilere sertifikalı ve kaliteli tohumluk sunulmasını hedefleyen düzenlemeler yer almaktadır.

4.2.2.3. Gıda güvenliği

Zaman içinde hantal kalan ve ihtiyaçlara cevap veremeyen gıda mevzuatı, tüketicinin gıda kalite ve güvenliğine olan inancının sarsılması ve son yıllarda yaşanan gıda kaynaklı krizler (BSE, dioxin krizleri gibi) Birlikte gıda mevzuatına ilişkin yasal bir çerçeve oluşturulması ve mevcut mevzuatın yeniden gözden geçirilmesi fikrini ortaya çıkarmıştır.

4.2.2.3.1. Yeşil doküman

Avrupa Gıda Mevzuatının değiştirilmesine ilişkin ilk adım, Komisyonun 1997 yılında

AB’nde Gıda Hukukunun Genel Prensiplerine İlişkin Yeşil Doküman’ı yayımlaması ile atılmıştır. Yeşil Doküman, mevcut mevzuat ve bu mevzuatın geliştirilmesine ilişkin kapsamlı bir tartışma başlatmıştır.

Yeşil Doküman 4 temel hedefi kapsamaktadır:

1. Mevzuatın; tüketici, üretici, imalatçı ve tüccarların ihtiyaç ve beklentilerini ne derece sağladığını belirlemek,
2. Gıda maddelerinin denetim ve kontrollerine ilişkin resmi sistemler ile ilgili önlemlerin, gıdaların sağlıklı ve güvenli olmasını ve tüketici çıkarlarının korunmasını ne derece sağladığını belirlemek,
3. Gıda mevzuatına ilişkin kamuoyu oluşturmak,
4. Komisyonun gerekli hallerde Birlik Gıda Hukukunu geliştirici uygun önlemler teklif etmesini sağlamak (Anonim 2007).

Komisyon bu dönemde, politik seçeneklerden önce Birlik Gıda Hukukunun temel amaçlarının belirlenmesi üzerinde durmuş ve tüm gıda zincirini kapsayan düzenleyici bir yaklaşımın kabul edilmesi gerekliliğini ortaya koymuştur. Buna göre şu hedefler belirlenmiştir;

- Halk sağlığının ve tüketicinin en üst seviyede korunmasının sağlanması,
- Tek Pazar içinde malların serbest dolaşımının sağlanması,
- Bilimsel kanıt ve risk değerlendirmesine ilişkin temel bir mevzuat oluşturulması,
- AB’de sanayinin rekabet gücünün ve ihracat hacminin artırılması,
- Gıda güvenliği için birincil sorumluluğun sanayici, üretici ve tedarikçiler ile oluşturulması,
- Mevzuatın basit, tutarlı, rasyonel ve açık olmasının sağlanması.

Yeşil Doküman ile oldukça kapsamlı olan gıda mevzuatının şeffaflık ve tutarlılık bakımından yetersiz olduğu, Topluluk içinde henüz uyumlaştırılmamış alanların ticarete engel teşkil edecek şekilde farklılık göstererek zorluklara yol açtığı ve Topluluk mevzuatının ulusal düzeyde uygulanması ile yürürlüğe konulmasında farklar olduğu ortaya çıkmıştır. Bu sebeple gıda mevzuatının basitleştirilmesi ve daha rasyonel hale getirilmesi konusu gündeme gelmiştir (Anonim 2007).

4.2.2.3.2. Beyaz doküman

BSE ve dioksin krizlerinin yönetimindeki başarısızlık, tüketicinin Birlik içindeki ürünlerin kalite ve güvenliğine olan güvenini sarsmıştır. Bu sebeple, Komisyon, tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması ve tüketici güveninin yeniden sağlanması amacıyla 14

Ocak 2000 tarihinde yeni bir düzenleyici yaklaşım getiren Gıda Güvenliğine ilişkin “Beyaz Doküman”ı yayımlamıştır. AB’de yüksek gıda güvenliği standartlarının sağlanması Beyaz Dokümanda Topluluk önceliğini yansıtmaktadır. Beyaz doküman ile gıda mevzuatı ve gıda güvenliğine ilişkin yeni ve radikal bir yaklaşım ortaya konulmaktadır (Çeltek 2001).

Beyaz Doküman, gıda zincirinde sağlık bilgisi hükümlerinden, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı önlemlerine kadar gıda güvenliğine ilişkin tüm konuların ilk kez bir arada ele alındığı bir belgedir. Kapsamlı ve bütünleşik şekilde sektörde geriye dönük izlemeyi içeren, tutarlı, etkin ve dinamik bir yaklaşım, şeffaflık, risk analizi, ihtiyatlılık gıda güvenliği uygulamalarında temel alınmaktadır (Anonim 2007).

Beyaz Doküman; AB’nin “çiftlikten sofraya gıda güvenliği” yaklaşımını destekleyici mevzuat reformları ile gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı ilgilendiren pek çok konuya ilişkin önlemleri kapsamaktadır

Beyaz Dökümanla ortaya konulan Topluluğun yeni gıda güvenliği yaklaşımı ile, kapsamlı ve entegre bir yaklaşım, sorumluluk, geriye dönük izleme, tutarlı, etkin ve dinamik bir yaklaşım, şeffaflık, risk analizi ve ihtiyatlılık ilkeleri kabul edilmiştir

Kapsamlı ve entegre yaklaşım ilkesi; gıdaların birincil üretiminden tüketimine kadar tüm aşamaları içine alan ve gıda güvenliğinin temel unsurları olan bilimsel tavsiye, veri toplama ve analiz, düzenleyici hususlar ile halkın bilgilendirilmesi gibi konuların entegre olarak ele alındığı kapsamlı yaklaşımın bir ifadesidir.

Beyaz dökümanın sorumluluk ilkesinde; yem imalatçıları, çiftçiler, gıda imalatçıları/işletmecileri, tüketiciler, üye devletlerdeki ve üçüncü ülkelerdeki yetkili merciler, Komisyon gibi gıda zincirinde yer alan tüm paydaşların rolünün açık olarak belirlenmesi gerekliliği ortaya konulmaktadır.

Bu kapsamda yem imalatçıları, çiftçiler, işletmeciler gıda güvenliği konusunda birinci derecedeki sorumludur. Yetkili merciler bu sorumluluğu ulusal gözetim ve kontrol sistemlerinin işletilmesi yolu ile izler ve yürütürler. Komisyon, yetkili mercilerin bu sistemlerin kullanımlarını ulusal seviyede gerçekleştirdiklerinin teftiş edilmesinden ve denetimlerin değerlendirilmesinden sorumludur. Tüketicilerinse, güvenli gıdaları satın alması gıdaların uygun koşullarda saklanması ve değerlendirilmesinden sorumlu olduklarını bilmeleri gereklidir (Anonim 2007).

Bu şekilde, yem üretimi, birincil üretim, gıda işlenmesi, depolanması, nakliyesi ve perakende satışı da dahil olmak üzere gıda zincirindeki tüm sektörleri kapsayan çiftlikten sofraya politikası sistematik ve tutarlı bir şekilde uygulanmış olacaktır.

Beyaz dökümanda geriye dönük izlenebilirlik ilkesinde; ortaya çıkan risklerin

kaynağının belirlenebilmesi için önemlidir. Gıda kaynaklı bir sorun ile karşılaşıldığında, Birlik içinde çiftlikten veya tarladan başlamak üzere, bir ürünün nihai tüketiciye ulaşana kadar geçtiği tüm aşamalar incelenerek sorunun kaynağına ulaşılabilir. Bu çerçevede topluluk içinde geriye dönük izleme sistemlerinin ve prosedürlerin oluşturulması önem arz etmektedir.

Tutarlı, dinamik ve etkin yaklaşım ilkesi; mevcut sistemin ortaya çıkacak risklere hızlı bir şekilde yanıt verebilecek ve üretim zincirindeki gelişmeleri takip edebilecek bir yapıya kavuşturulması, etkili ve dinamik bir gıda güvenliği politikası oluşturulması gerekliliğini ortaya koyar. Bu yaklaşımın tüm üye ülkelerde uygulanabilir olması gereklidir (Anonim 2007).

Şeffaflık ilkesi; Topluluk içinde ortaya çıkan risklerin ve bunlara ilişkin olarak alınan önlemlerin halka açık ve ulaşılabilir olmasını kapsamaktadır. Kamuoyunun tam ve doğru bir şekilde bilgilendirilebilmesi için bilimsel veri, analiz ve tavsiyelerin halka açık bir şekilde yayımlanması gerekmektedir (Anonim 2007).

Risk analizi ilkesi; gıda güvenliği politikasının temelini oluşturmaktadır. Risk değerlendirmesi; geniş kapsamlı bilimsel bilgi toplanması ve bu bilgilerin analizini, bu analizler sonucunda da doğru ve güncel bir bilimsel tavsiye oluşturulmasını kapsar. Risk yönetimi; risk değerlendirmesi ve bilimsel tavsiyeler dikkate alınarak politik alternatifler ile uygun önleyici ve kontrol seçeneklerinin belirlendiği süreçtir. Risk iletişimi ise; risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri, risk yöneticileri, tüketiciler, gıda ve yem işletmecileri, akademik topluluk ve diğer ilgili taraflar arasında tehlikeler, riskler, riskler ile bağlantılı faktörlerle ilgili olarak risk değerlendirmesine ilişkin bulgular ve risk değerlendirmesi kararları da dahil olmak üzere bilgi ve görüş alışverişinde bulunulmasıdır (Anonim 2007).

İhtiyatlılık ilkesi; Mevcut bilginin değerlendirilmesini takiben sağlık üzerinde zararlı bir etki olması ihtimalinin belirlendiği, fakat bilimsel belirsizliğin devam ettiği özel durumlarda, daha kapsamlı bir risk değerlendirmesi yapılmaya kadar Topluluk içinde sağlığın korunmasının sağlanması için gerekli görülen geçici risk yönetimi önlemlerinin kabul edilmesini kapsamaktadır (Anonim 2007).

Dokümanda aynı zamanda izleme ve takip, hızlı alarm sistemi, gıda güvenliği araştırması, bilimsel işbirliği, analitik destek ve bilimsel tavsiyenin elde edilmesi gibi alanlarda iyileştirmeler yapılması öngörülmüştür (Anonim 2007).

4.2.2.3.3. Gıda güvenliği'ne ilişkin tüzük (178/2002/EC)

Beyaz Doküman'ın yayımlanmasından iki yıl sonra, 2002 tarihinde 178/2002/EC sayılı gıda kanununun genel prensiplerini ortaya koyan, Avrupa Gıda Güvenliği Teşkilatı'nı (EFSA) kuran ve gıda güvenliğine ilişkin konulardaki usulleri belirleyen Avrupa

Parlamentosu ve Konseyi Tüzüğü kabul edilmiştir.

Bu tüzük ile beyaz doküman ile tavsiye edilen önlemlerden pek çoğu somutlaştırılmış ve Avrupa'da gelecekte oluşturulacak tüm gıda mevzuatı için esas teşkil edecek önde gelen prensipler, tanımlar ve gereklilikler ortaya konmuştur.

Tüzüğün en önemli amaçlarından bir tanesi, sağlığın üst seviyede korunması için, gıdanın tanımı da dahil olmak üzere ortak tanımlar oluşturmak, gıda hukukunun önde gelen prensipleri ile yasal hedeflerini belirlemek ve mevcut ulusal mevzuatı uyumlaştırmaktır.

Tüzüğün hedefleri;

- Gıda ve yemlere ilişkin önlemler için ortak bir temel oluşturulması,
- Tüketicilerin, ticari tarafların ve diğer paydaşların gıda yasasını destekleyici karar alma sürecine dahil edilmesi,
- Gıda güvenliğine doğrudan etkisi olan gıdalar, hayvan yemleri ve diğer tarımsal girdiler ile temas eden materyallerin gıda yasası kapsamına alınması,
- Gıda zincirinin sürekli bir sistem olarak ele alınması,
- Gıda güvenliğinin sürekli olarak izlenmesi,
- Alınan önlemlerin risk değerlendirmelerini esas alması,
- İhtiyatlılık ilkesinin esas alınması,
- Tüketicinin bilgilendirilmesi,
- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin kurulması,
- Otoritenin risk değerlendirmesinde bağımsız bir referans noktası olarak görev yapması,
- Risk değerlendirenler ile risk yöneticileri arasındaki bağın güçlendirilmesidir (Anonim 2007).

Gıda kontrol sistemleri gıda güvenliğinin en önemli unsurudur. Gıdaların üretimden tüketime kadar her aşamada denetim ve kontrol altında olması gerekmektedir. AB'de kontrol sistemlerinin etkinleştirilmesine yönelik atılan ilk adım, 1999 yılında yem ve gıda güvenliği konularından sorumlu tüm birimlerin Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü bünyesinde bir araya getirilmesi olmuştur. Bu yolla, mevcut tüm kaynakların güçlü ve etkin bir şekilde Birlik seviyesinde gıda güvenliğinin sağlanmasına odaklanması amaçlanmıştır. Böylelikle komisyonun kontrol ve yasama birimleri, gıda güvenliği mevzuatının güncel, kapsamlı ve uygulanabilir olmasının sağlanması için yakın işbirliği içinde çalışarak, bu düzenlemeleri düzgün bir şekilde uygulayıp yürütmektedir.

Yeni kurumsal düzenlemeler üye devletlerde de yürürlüğe konulmaktadır. Tüketicilerin gıda güvenliğine ilişkin endişelerini karşılamak için birkaç üye ülkede gıda

güvenliği ajansları kurulmuştur veya kurulmaktadır (Anonim 2007)

Kontrollere ilişkin çerçevenin üç önemli unsuru kapsamı beklenmektedir.

1. Topluluk seviyesinde işletim kriterlerinin belirlenmesi olacaktır. Bu kriterler FVO (Gıda ve Veteriner Ofisi) tarafından denetlenecek olan ulusal merciler için en önemli referansları oluşturmaktadır (Anonim 2007).

2. Topluluk kontrol rehberlerinin oluşturulmasıdır. Bu rehberler, tutarlı ulusal stratejileri destekleyecek ve risk esaslı öncelikleri ve en etkili kontrol prosedürlerini belirlemektedir. Bu rehberler, aynı zamanda, kontrol faaliyetlerinin sonuçlarını ve performansını kayıt altına alacak bir sistem kurulması ve Topluluk performans göstergelerinin belirlenmesine ilişkin kriterleri belirlemektedir (Anonim 2007).

3. Kontrol sistemlerinin oluşturulması ve işletilmesinde idari işbirliğinin artırılmasıdır. Ulusal merciler arasındaki deneyimlerin karşılıklı değişimi sağlanmaktadır. Bu aynı zamanda, mevcut yasal çerçevenin entegrasyonu ve tamamlanmasıyla üye ülkeler arasındaki karşılıklı yardımlaşmayı destekleyecektir. Bu durum Topluluk seviyesinde eğitim, bilgi değişimi ve uzun vadeli stratejik düşünme konularını kapsayacaktır (Anonim 2007).

Bu çerçevede AB Komisyonu 882/2004/EC Tüzüğü yürürlüğe girmiştir. Tüzüğün amacı, AB içinde sınır noktalarında ve üçüncü ülkelerde mevcut Birlik ve ulusal kontrol kurallarının birleştirilmesi ve tamamlanması ile ulusal kontrol sistemleri için bir topluluk çerçevesi oluşturmaktır.

Gıda ve yemlerin resmi kontrollerine ilişkin bu Tüzük ile resmi kontroller için yürürlükte olan mevcut topluluk kurallarının yeniden gözden geçirilmesi amaçlanmaktadır. Bu yaklaşımın, Birlik mevzuatının farklı parçaları arasındaki tutarsızlıkları ve farklılıkları ortadan kaldırması, gıda ve yem mevzuatının belirli alanlarında boşlukları gidermesi, gıda ve yem mevzuatının kapsadığı tüm sektörleri uyumlaştırılarak şeffaflığı artırması beklenmektedir.

178/2002 sayılı Tüzüğün kabul edilmesi ile gıda ve yem kontrollerine ilişkin genel çerçeve belirlenmiş olup, söz konusu prensipler, genel olarak tüm yem ve gıda yasası ile hayvan sağlığı ve hayvan refahı mevzuatı ve bitki sağlığı mevzuatının bir kısmı için geçerlidir. Ancak, gıda mevzuatında belirli alanlarda halihazırda kapsamlı ve spesifik kontroller yürürlükte, mevcut Tüzük bu alanları dikkate almaktadır. Bu sebeple, kendi içinde iyi işleyen kontrol sistemlerine sahip belirli tarımsal ürünlere ilişkin ortak piyasa düzenlerini kapsamamaktadır (Anonim 2007).

Hijyen Paketi olarak adlandırılan yeni hijyen kuralları, 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC sayılı Tüzükler ile 2004/41/EC sayılı Direktiften oluşmaktadır. Buna ek olarak, 882/2004 sayılı Tüzük bir tamamlayıcı mevzuat olarak gıda kontrollerinin yürütüleceği

çerçeveyi oluşturmaktadır (Kerekrety 2009). Bunun yanında, 96/61/EEC direktifi, çeşitli faaliyetlerden kaynaklanan havaya, suya ve toprağa verilen kirliliğin bütüncül bir yaklaşımla önlenmesi ve kontrolü amacıyla yayımlanmıştır.

4.3. Türkiye’de genel durum

Gıda mevzuatında AB ile entegrasyonun sağlanabilmesi için çeşitli çalışmalar yapılmıştır. İlk olarak Türk gıda mevzuatında 1926 yılından bu yana geçerli olan Umumi Hıfzıssıhha Kanunu kaldırılmış, bunun yerine 1995 yılında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile daha geçerli kurallar getirilmeye çalışılmıştır. Ancak yasadaki bir kısım konularda Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Gümrükler, Tekel, TSE ve Belediyeler çeşitli denetimlerde faaliyet göstermiş ve karmaşaya neden olmuşlardır.

5 Haziran 2004 tarihinde 5179 sayılı “ Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiş ve sektöre AB müktesebatı çerçevesinde yeni bir yön çizilmeye çalışılmıştır.

5179 sayılı Kanun ve ilgili yönetmeliklerde yetkilerin hangi kurumda olduğu muğlak bırakılmıştır. Belediyeler Kanunu ile çelişiyor olması nedeniyle Danıştay, 5179 Sayılı Kanunun 4. maddesinin uygulamasını kısmen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan alıp belediyelere vermiştir. Bu uygulama gıda güvenliği ve kontrol sisteminde yeni bir çözümsüzlüğe neden olmuştur.

Yasanın yürürlüğe girmesinden sonra ilk çıkan yönetmelik Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ile Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik’tir. Bu yönetmelik ekinde getirilen yeni düzenleme ile Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Kolları (56 adet) tasnif edilmiş, gıda işletmelerinde üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilecek meslek mensupları belirtilmiştir.

Bunu Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik takip etmiştir. Bu yönetmeliğe göre, gıda üretim ve satış yerlerinde HACCP uygulaması zorunlu hale getirilmiştir. Et, süt ve su ürünleri, hazır yemek fabrikaları ile düşük asitli konserve gıdaları üreten işyerlerinin işletme büyüklüklerine göre ilk bir veya iki yıl içinde; diğer işletmelerin de yine işletme büyüklüklerine göre iki veya üç yıl içinde hijyen kodlarını oluşturarak HACCP uygulamasına geçmeleri gerektiği belirtilmiştir.

8 Haziran 2011 tarih ve 27958 sayılı mükerrer Resmi Gazete’de yayımlanan 639

Sayı Kanun Hükümünde Kararname ile Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın yerine Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kurulmuştur (Anonim 2011d).

11.06.2010 tarihinde kabul edilerek 13.06.2010 tarih ve 27610 Sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsamakta olup, denetimle ilgili yetkileri Tarım ve Köyşleri Bakanlığı bünyesinde toplamaktadır (Anonim 2010e).

Kanunun amacı, gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, 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 tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir Ayrıca gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamak bu kanunun amaçlarındandır.

4.4. Dünyada ve Türkiye'de Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

Gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili birçok uygulama mevcuttur. Dünya ticaretine yön veren uluslararası ve bölgesel kuruluşlar gıda güvenliğini sağlamaya yönelik Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri olarak bir dizi araç uygulamaya koymuşlardır.

4.4.1. İyi tarım uygulamaları (GAP)

Çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ile sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla yapılan tarımsal üretim modeline iyi tarım denir.

İyi tarım uygulamaları çevre, hijyen, hayvan refahı, hayvan kimlik ve kayıt sistemi ile hayvan sağlığı konularındaki kurallara da riayet eder. İyi Tarım Uygulamaları artan çevresel bilinç, tüketici taleplerini cevaplayabilmek ve gıda güvenliğini sağlayabilmek gibi çeşitli nedenlerle başlatılmıştır. Bu uygulamada, tarımsal kimyasalların uygun zamanda ve dozda konu uzmanı denetiminde kullanılması, pazara arz edilen ürünlerin geriye dönük olarak (ekim, üretim, hasat, nakliye, işleme, pazarlama) izlenebilirliğinin sağlanması, işçilerin sağlığı ve güvenliği gibi konuların dikkate alınması amaçlanmaktadır (Anonim 2007).

4.4.2. Europgap protokolü

EUREPGAP, Avrupa Perakendeciler Tarım Ürünleri Çalışma Grubu'nun (EUREP: Euro Retailer Produce Working Group) , “Yararlı Tarım Uygulamaları (GAP: Good Agricultural Practice) ” başlığı altında tarımsal üretimde kullanılması gereken asgari standardın belirlendiği bir protokoldür. EUREPGAP protokolüne ilişkin çalışmaların yapılabilmesi için aynı adla 1999 yılında, kar amacı gütmeyen özel bir dernek kurulmuştur ve merkezi Köln Almanya'dadır. Bu kuruma katılım gönüllülük esasına ve objektif kriterlere dayanmaktadır.

EUREPGAP protokolüyle insanın tüketebileceği tüm tarımsal ürünleri sertifikalandırmak mümkündür. Ancak halihazırda taze sebze ve meyve konusunda sertifikalandırma uygulamaya geçirilebilmiştir. Süs bitkileri, kesme çiçek, hayvansal üretim, hububat, kahve ve hayvan yemi konularında geliştirme çalışmaları sürmektedir

EUREPGAP Tehlike Önleme, Tehlike Analizi (HACCP), Zararlılarla Entegre Mücadele (IPM: Integrated Pest Management) ve Entegre Ürün Yetiştiriciliği (ICM: Integrated Crop Management) ilkelerini baz alarak, çiftçilikle ilgili metotların ve teknolojilerin sürekli gelişmesini destekler. EUREPGAP sertifikası olan bir ürünün;

- İnsan sağlığına zararlı kimyasal, mikrobiyolojik, fiziksel kalıntılar içermediği,
- Çevreyi kirlilemeden veya doğal dengeye zarar vermeden üretildiği,
- Üretimi sırasında üretimle ilgili insanların veya diğer canlıların refahının olumsuz olarak etkilenmediği,
- Üretimi sırasında tüketicinin bulunduğu ülkenin tarımsal mevzuatı ve ürünün yetiştirildiği ülkenin tarımsal mevzuatına uygun işlemler yapıldığı anlaşılır.

Europgap sertifikasına sahip işletmelerin ürünleri Avrupa'daki süpermarket zincirleri tarafından tercih edilmektedir (Anonim 2007).

4.4.3. Entegre mücadele

Entegre mücadele, Entegre Zararlı Yönetimi (IPM) veya Entegre Zararlı Kontrolü (IPC) olarak da bilinmekte ve kısaca “Zararlıların Yönetim Sistemi” olarak ifade edilmektedir. Bu çerçevede, Entegre Mücadele, “kültür bitkilerindeki zararlı türlerin popülasyon dinamikleri ve çevre ile ilişkilerini dikkate alarak, uygun olan bütün mücadele yöntemlerini ve tekniklerini uyumlu bir şekilde kullanarak, zararlıların popülasyon yoğunluklarını ekonomik zarar seviyesinin altında tutan bir zararlı yönetim sistemi” olarak ifade edilmektedir.

Entegre Mücadele Projelerinin ana hedefleri:

- Bitkisel üretimin artırılması, kaliteli ve pestisit sorunu bulunmayan ürün elde edilmesi,
- Doğal düşmanların korunması ve desteklenmesi,
- Tarla, bahçe ve bağların periyodik olarak kontrol edilmesi,
- Çiftçilerin kendi tarlası, bahçesi ve bağının uzmanı haline getirilmesi
- Pestisitlerin çevreye bulaşmasının önlenmesidir (Anonim 2007).

4.4.4. HACCP uygulama prensipleri

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), Gıda ve Gıda Ambalajı üretiminde hammaddeden başlayarak tüketime kadar her bir aşama veya noktada tehlike analizi yaparak kritik kontrol noktaları belirleyen, izleyen ve sorunun henüz daha oluşmadan önlenmesini amaçlayan ve belirlenmiş normlara uyan gıdanın üretilerek tüketiciye sunulmasını sağlayan koruyucu ve önleyici bir gıda güvenliği sistemidir (Anonim 2007).

HACCP sistemi bir gıda işleme operasyonunun herhangi bir yerinde oluşabilecek tehlikeleri belirlemek ve kontrol etmek için düzenlenmiştir.

4.4.5. ISO kalite yönetim sistemi standartları

Günümüzde, tarımsal ürünlerle işlenmiş ürünlerde kalite kavramı önem kazanmaya başlamış ve rekabet üstünlüğü elde etmede önemli bir faktör haline gelmiştir. Buna bağlı olarak kaliteyi sağlamada kullanılan kalite güvence sistemlerinin geliştirilmesi önem kazanmıştır.

Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) tarafından 1987 yılında uygulamaya konulan ISO 9000 serisi standartlar ile uluslararası platformda geçerli kalite güvence sistemleri oluşturulması hedeflenmiştir. ISO 9000 kalite sistemi, toplam kalite yönetimi kültürü oluşturmak için temel sunmaktadır. ISO 9001 standardı ise uluslararası geçerliliği olan

belgelendirme modelidir. ISO 9001 standardının 2000 yılında son versiyonu yayınlanmıştır. ISO 9001:2000 versiyonu kalite yönetim sistemi kurulmasını sağlayan, Kalite Güvence Modelleri tanımlayan bir standarttır.

ISO 22000 gıda zincirindeki (girdi temini, üretim, dağıtım) boyunca mevcut ve potansiyel tehlikelerin tehlike analizi ile belirlenmesi, kontrol önlemlerinin (ön koşul ve/veya kritik kontrol noktaları) belirlenmesi, uygulanmasını, izlenmesini, sonuçlarının değerlendirilmesini ve analizini, iyileştirilmesini ve iç ve dış şartlardaki değişiklikler doğrultusunda güncellenmesini öngörür. ISO 22000 standardının çeşitli ülkeler tarafından yayınlanmış HACCP standartların yerini alabilecek ve dünyada ISO 9000 gibi kabul görebilecek bir standart olması öngörülmektedir (Anonim 2007).

4.4.6. ISO 14001 çevre yönetim sistem standardı

ISO 14001 standardı, her sektörden ve her büyüklükteki işletme için uygulanmaktadır. ISO 14001 belgelendirmesinin faydaları, çevreyi korumak, rekabet gücünü artırma, yasalara uygunluğunu gösterme, etkili yönetim sisteminin kurulması olarak sıralanabilir. Kuruluşlar, ISO 14001 sistemi ile atık ve kirleticileri daha verimli bir şekilde uzaklaştırabilmekte, enerji ve hammadde verimliliği ile rekabet güçleri artmakta, tüketicilerin çevre ile ilgili beklentilerine cevap verebilmektedirler. Son yıllarda, çevre koruma bilincinin artmasına bağlı olarak tüketiciler ve ithalatçı firmalar üretici firmalardan ISO 14001 belgesini isteyebilmektedir (Anonim 2007).

4.4.7. Hızlı uyarı sistemi (rapid alarm system)

Güvenli olmadığı kesinleşen gıdanın tüketiciye ulaşmaması için oluşturulan bir hızlı iletişim (bildirim) sistemidir. Bu sistemin amacı, gıda güvenliği açısından ortaya çıkabilecek olan potansiyel ve tüm tehlikelere karşı tüketiciyi korumak ve üye ülkeler arasında hızlı bilgi alışverişi sağlamaktır. Hızlı uyarı sistemi yoluyla ürün pazara girdiği esnada, tüketici için bir risk içermesi durumunda bütün üye ülkelere ve ilgili mercilere bu konuda alarm yapılmaktadır. Ürün pazara girmeden, risk içeren ürünün sınırda durdurulması açısından da tüm üye ülkelere alarm sistemi ile bilgi verilmektedir. Böylece sorunlu ürünle ilgili bütün topluluk tüketicileri korunmuş olmaktadır (Anonim 2007).

4.4.8. Biyolojik terör riski

Biyolojik terör (biyoterörizm) kişiler, gruplar ya da hükümetler tarafından gerek ideolojik, gerekse politik veya finansal kazanç sağlamak amacıyla hastalık yaratıcı

patojenlerin açık veya gizli şekilde yayılmasıdır. 11 Eylül 2001 olayları dünyanın ilgisini terörizm ve ileride oluşabilecek terörist saldırıları tehditlerine odaklamıştır. Terörü organize edenler şimdiye kadar kullandıkları kitle imha silahları yanında biyoterörü de gıdalar aracılığı ile kullanma eğilimindedir. Biyoterörizm, gıdalara belli bakterileri bulaştırarak veya insanlarda da hastalık yapan hayvan hastalık ajanlarını kullanarak kitlelerin sağlığını hedef almaktadır. ABD’de posta yoluyla gönderilen şarbon sporları tüm dünyada biyoterör olgusunu yeniden gündeme getirmiştir. Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi, bu gelişmeler sonucu, gıda ürünleri girişinde uygulanan prosedürleri ve önlemleri arttırmıştır. Biyoterörizm yasasının yürürlüğe girmesi ile birlikte, gümrüklerde denetimler artmakta, en küçük bir prosedür hatasında bile ürünün reddedilmesi söz konusu olmaktadır (Anonim 2007).

Türkiye tarım ürünleri ihracatının yaklaşık yüzde 50’sinin AB’ne ve yaklaşık yüzde 10’unun ABD’ne olduğu göz önüne alındığında bu ülkelerde uygulanan güvenlik sistemlerinin izlenmesi önem taşımaktadır.

5. ARAŞTIRMA BULGULARI

5.1. Türkiye’de Gıda Güvenliğinde Mevcut Durum ve Sorunlar

Genel Tarım Sayımı (2001 yılı) sonuçlarına göre Türkiye’de toplam 3 076.649 tarımsal işletme bulunmaktadır. Bu işletmelerin % 67,43’ünde hem bitkisel üretim hem de hayvan yetiştiriciliği % 30,21’inde yalnız bitkisel üretim, % 2,36’sında ise yalnız hayvan yetiştiriciliği yapılmaktadır. İşletme başına 6 hektar arazi ve 18 büyük ve küçükbaş hayvan düşmektedir (Anonim 2011a).

Türkiye İstatistik Kurumu 2009 yılı verilerine göre ülkemizde; toplam büyükbaş hayvan sayısı 10.811.165, koyun sayısı 21.749.508, keçi sayısı 5.128.285 ve 234.082.206 kanatlı hayvan bulunmaktadır (Anonim 2010b).

Bitkisel üretimde 2003 yılı itibariyle ekili alanlar 17,5 milyon hektar olup bağ, bahçe, meyvelik alanlarla beraber 20 milyon hektar ekili dikli alan bulmaktadır. (Anonim 2006).

Gıda işletme sayıları ise 2009 yılı sanayi envanterine göre 50.853’tür. Sektörlere göre gıda sanayindeki işletme sayıları çizelge 5.1’de verilmektedir.

Çizelge 5.1. 2009 yılı gıda sanayi envanterine göre Türkiye gıda işletme sayıları

İktisadi Faaliyet Kodu ve Sektörü	İşletme Sayısı
Et ve et ürünleri	1.965
Süt ve süt ürünleri	3.063
Yumurta ve yumurta ürünleri	786
Arıcılık ürünleri	383
Balık ve diğer su ürünleri	234
Tahıl, un ve unlu mamuller	18.373
Pastacılık ürünleri ve tatlılar	9.806
Meyve ve sebze işleme	2.985
Bitkisel yağ ve margarin	684
Şekerli mamuller	3.308
Baklagiller	602
Baharatlar, çeşni vericiler ve soslar	884
Kuruyemiş ve çerezler	1.540
Çikolata ve kakao ürünleri	121
Bitki, çay ve kahve ürünleri	789
Alkolsüz içecekler	476
Alkollü içecekler	174
Özel beslenme amaçlı gıdalar	16
Aromalar ve katkı maddeleri	166
Hazır yemek ve yemek fabrikaları (tabldot)	2.122
Gıda ile temas eden madde ve malzemeler	1.183
Tasnif dışı gıdalar	1.193
Toplam	50.853

Kaynak: Anonim 2010

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı çalışma izni ve gıda siciline kayıtlı gıda işletmelerinin yanında merdiven altı tabir edilen teknik ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan işletmeler de bulunmaktadır. Bu husus üretim safhasında denetimi imkansız kılmakta, pazarlama safhasında ise piyasanın yeterince düzenli ve etkin denetlenmemesi nedeniyle özellikle kayıt dışı işletmelerde üretilen gıdanın başta gelir ve eğitim düzeyi düşük tüketicilerin sağlığını olumsuz yönde etkileme riskini arttırmaktadır.

Söz konusu işletmelerin kontrol altında bulundurulması ve tüketiciye güvenli gıda temini için denetim ve kontrol çalışmalarının birincil üretim aşamasından başlayarak tüketime kadar olan tüm aşamalarda uygulanması büyük önem arz etmektedir.

Sonuç olarak; Türkiye'nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması, tarımsal işletmelerin küçük ve dağınık yapıda bulunması, yine fazla sayıda gıda işletmesinin küçük çaplı üretim yapması ve bir kısmının kayıt ve kontrol dışı olması, gıda kontrol hizmetlerinin etkin şekilde ve tek merkezden yürütülmemesi, gerek tarım üreticisinin gerekse sanayide çalışan elemanların eğitim seviyesinin düşüklüğü gibi olumsuzluklar gıda güvenliğinin sağlanmasını güçleştirmektedir.

5.2. Hayvan Sağlığı

AB'ye giriş sürecinde hayvan ve hayvansal ürünlerin serbest dolaşımı için Türk Tarım Politikasının AB ortak tarım politikasına yakınlaşması gerekmektedir. Bu çerçevede hayvan ve hayvansal ürünlerin uluslararası ticaretinde hayvan hastalıkları, hayvan refahı ve hayvan hareketleri için kontrol edilebilir ve kabul edilebilir standartlara ve mevzuata ihtiyaç duyulmaktadır.

5.2.1. Hayvan hastalıklarının mevcut durumu ve uygulanan kontrol programları

Hayvan hastalıkları, meydana getirdikleri kısıtlamalar nedeni ile ülkemiz hayvancılığının en önemli problemlerinden birisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Süt, et, yumurta verimindeki kayıplar, hayvanlarda görülen ölümler, hayvan hareketlerine getirilen sınırlamalardan doğan ekonomik kayıplar hayvan hastalıklarının neden olduğu önemli sorunlardır.

Ülkemizde, salgın hayvan hastalıklarının insan ve hayvan sağlığı açısından değerlendirilmesi, hayvanlarda görülen ihbarı mecburi hastalıkların tespiti 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na göre yapılmaktadır. Bu hastalıklarla ilgili kontrol ve mücadele programlarını Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yürütmektedir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, hayvan hastalıkları ile mücadele çerçevesinde Türkiye’de Şap Hastalığının Kontrolü Projesi, Türkiye’de Kuduz Hastalığının Kontrolü Projesi, Kuş Gribi ve İnsana Tesir Eden Salgına Hazırlık ve Müdahale Projesi, Koyun ve Keçilerin Kúpelenmesi ve Aşılması Projesi gibi uluslararası ve Hayvan Hastalık ve Zararlıları İle Mücadele Projesi, Hastalıktan Ari İşletmelerin Desteklenmesi Projesi gibi ulusal birçok proje yürütölmektedir (Anonim 2011i).

Testlerde ruam, sığır tüberkülozu, sığır bruselloz tespit edilen hayvanlara, sığır vebasası ve at vebasası hastalıklarında hastalığın açık belirtisini gösteren veya laboratuvar muayenesi sonucunda teşhis edilen hayvanlara, şap hastalığında ise Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nca her yıl tespit ve ilan edilen mücadele bölgelerinde hastalığın açık belirtisini gösteren ve laboratuvarında hastalık tespit edilen hayvanlar için tazminat ödenmesi gerekmektedir. Kuduz, bruselloz, tüberküloz, ruam v.b. hastalıklar hayvanlardan insanlara bulaşmakta ve insan sağlığı da tehdit altında kalmaktadır (Anonim 2007).

Özellikle son yıllarda ortaya çıkan ve zoonoz olan kuş gribi, domuz gribi, kırım kongo kanamalı ateşisi, batı nil virüsü, SARS gibi hastalıkların yanında yine zoonoz olan tüberküloz, bruselloz ve kuduz vakalarının artış göstermesi, insan ve hayvan sağlığını korumayı amaçlayan her iki disiplinin “tek sağlık konsepti” altında birlikte çalışmasını zorunlu kılmaktadır (Anonim 2011i).

Bulaşıcı hayvan hastalıkların yayılmasının önlenmesi, kontrol altına alınabilmesi ve hastalıklarla mücadelede etkinliğin artırılabilmesi için hayvan hareketlerinin kontrol edilmesi, bu nedenle de hayvanların ve işletmelerin kayıt altına alınması, hayvan pazarlarının ve mezbahaların ruhsatlandırılması, bu yerler dışında hayvan satışı ve kesiminin yapılmamasının sağlanması gereklidir.

Eradikasyon programlarına politik destek verilmesi ve hedef grupların katılımının sağlanması önemlidir. Üreticiler, tüccarlar, politikacı ve yöneticiler bilgilendirilmeli ve ikna edilmelidir. Yetiştirici birlikleri devlet ve halk tarafından desteklenmeli ve hayvan hastalıklarıyla mücadelede aktif olarak katılımları sağlanmalıdır.

Hayvan pazarlarında hasta hayvan satışının engellenmesi, pazara getirilen hayvanların mutlaka kontrollerinin yapılması, pazar dağıldıktan sonra pazar yerlerinin ilaçla dezenfekte edilmesi gerekmektedir. Yurtiçinde hayvan ve hayvansal maddelerin nakillerinde; hayvan pazarı ve borsaları ile sevkte kullanılan araçların temizlik ve dezenfeksiyonunun sağlanması için gerekli tedbirler alınmalıdır. Denetim ve dezenfeksiyon aşamalarında çalışan personel dönemsel olarak hizmetiçi eğitime alınmalıdır.

Sonuç olarak; hayvan sağlığının güvence altına alınmadığı bir ortamda insan

sağlığını, gıda güvenilirliğini ve sürdürülebilir gıda güvenliğini temin etmek mümkün değildir. Bu noktada veteriner hekimlere hayvan sağlığının korunması ve refahının geliştirilmesi yanında, zoonoz hastalıkların önlenmesi, gıda kalitesi ve güvenliğinin sağlanması gibi önemli görevler düşmektedir. Hayvansal üretimde ve hayvan haslıklarıyla mücadelede eğitim büyük önem taşıdığından halkın eğitimi (seminerler, kitap, dergi, gazete, telefon, radyo, afiş, film ile) ile veteriner hekim ve yardımcı personelin eğitimi (meslek içi eğitim seminerleri ile) desteklenmelidir.

5.2.2. Karantina tedbirleri, hayvan hareketlerinin kontrolü ve kayıt sistemi

Salgın ve paraziter hastalıklardan sağlam hayvanların korunması yani karantina tedbirlerinin iyi uygulanabilmesi, hayvan sevklerinin sıkı bir şekilde kontrolü ve denetimi ile mümkündür.

1990 yılından bugüne kadar yurtiçi hayvan sevk miktarları dikkate alındığında her yıl ortalama 4-4,5 milyon civarında küçükbaş ve 600-800 bin civarında büyükbaş hayvan sevk raporu ile sevk edilmekte, yani büyük ve küçükbaş hayvan mevcudunun ortalama 1/10'u her yıl bir yerden başka yere nakledilmektedir (Anonim 2007).

Hayvancılıkta yaşanan sorunlar, hayvansal ürün talebinin uygun fiyatla yurtiçi kaynaklardan karşılanamaması, sınırlarımızdaki yetersiz denetim, komşu ülkelerden özellikle İran'daki hayvan fiyatlarının ülkemizden çok daha ucuz olması nedeniyle kaçak yollarla ve sınır ticareti kapsamında ülkemize hayvan girişleri olmakta ve beraberinde hastalık etkenleri taşınmaktadır.

Türkiye'de ithal edilecek hayvanlarla hastalık bulaşmasının önlenmesi için ithalata ilişkin sağlık şartları, özellikle AB kriterlerine uygun şekilde belirlenmektedir. Dış ticarete konu hayvan ve hayvan maddelerinin sağlık muayene ve kontrolleri ithal ve ihraca yetkili İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri ile Tahaffuzhane ve Gümrük Veteriner Müdürlüklerince yapılmakta, canlı hayvan ve et ithalinde sağlık ve kalite kontrolleri ile birlikte anabolizan kontrolleri yapıldıktan sonra kesin ithalleri gerçekleşmektedir (Anonim 2007).

Salgın ve paraziter hayvan hastalıklarıyla mücadele etmenin bir başka yolu da hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların alım ve satımlarını engellemek ve alım ve satım için hayvan pazarlarına getirilen hayvanlara buralarda hastalık etkenlerinin bulaşmasını önlemektir. Ancak, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yerel düzeyde yeterli altyapısı olmaması nedeniyle çoğu ruhsatsız olan hayvan pazarlarının kontrollerinde yetersizlikler söz konusudur (Anonim 2007).

Sığır cinsi hayvanların kayıt altına alınmasında küpe ücretleri, arazi şartları, eleman ve araç yetersizliği ve yetiştiricilerin eğitim eksikliği sebeplerinden dolayı küpeleme çalışmaları tamamen bitirilememiştir.

Ruhsatlı hayvan pazarı ve borsalarının yetersizliği hayvan hareketlerinin kontrolünü güçleştirmekte ve aynı zamanda hayvan kayıt sistemini de olumsuz etkilemektedir. Halen ruhsatsız mezbahaların varlığı ve kaçak kesimlerin olması hem hayvan hastalıklarının kontrolüne hem de veri tabanındaki kayıt düşümlerini olumsuz etkilemektedir.

Sınırlarımızın yetersiz denetimi nedeniyle kaçak yollarla ülkemize kaçak hayvan ve et girişi olmakta ve beraberinde ciddi hastalık etkenleri taşınarak hayvancılığımız için tehdit oluşturmaktadır. Yine bazı ilaçların ve aşıların ithal müsaadesi olmaksızın kaçak yollarla ülkemize sokulması nedeniyle hiçbir kontrole tabi tutulmayan bu tür ilaç ve aşular hayvan varlığımız için büyük bir risk oluşturmaktadır.

Hayvan hastalıklarına karşı kullanılan aşıların kaçak ve kontrolsüz girişine engel olunmalı ve mutlaka ülkenin ihtiyaç duyduğu aşıların ithalatına izin verilmelidir. Sınır kontrolleri yapan denetçilerin eğitime önem verilmeli, belirli dönemlerde hizmetiçi eğitime alınmalıdır.

Sonuç olarak; hayvanların kayıt altına alınmaması, ruhsatsız hayvan pazarları ve borsaların yetersizliği, sınırlarda yetersiz denetim, kaçak yollarla ülkeye sokulan hayvan ilaçları gibi sebepler hayvan hastalıklarının kontrolünü güçleştirmektedir. Bu alanda bilinçlenmeyi sağlamak üzere sığır yetiştirici birlikleri, ziraat odaları ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın işbirliğinde eğitimler hayvancılıkla uğraşan kitlelere eğitimler düzenlenmelidir.

5.2.3. Hayvan refahı

AB'ye giriş sürecinde hayvan refahı önlemleri ciddi bir yaptırım olarak ortaya çıkmaktadır. AB'de bu kavram öncelikle ticarete konu olan ve beraberinde ticari kısıtlamaları da getiren önlemleri ve çiftlik hayvanlarına yönelik bir dizi yasal düzenlemeyi kapsamaktadır. Çiftlik hayvanlarının korunmasında yasal zemine oturtulan üç temel kavram; bakım ve besleme şartları, nakliyede koruma ve kesim esnasında korumadır. Çiftlik hayvanlarının bakım ve beslenmesinde hayvanların ahır, kümes gibi barınma şartlarının doğal davranışlarına ve rahatına yönelik olarak düzenlenmesi istenmektedir. Yine bu hayvanların yeterli ve kaliteli su, yem, havalandırma şartlarına sahip olması ve seksüel davranışlarını ve aktivitelerini kendi doğal hayatına özgü sergileyebilmesi için gerekli alt yapının oluşturulması beklenmektedir.

Ülkemizde hayvan refahı konusunda, kasaplık hayvan kesimleri ile kurban

bayramlarında yapılan kurbanlık hayvan kesimlerinin güvenli hammadde elde edilmesine yönelik olarak sağlık koşullarına uygun hale getirilmesi gereklidir. Bunun için hayvan refahı kurallarına ve çağdaş kesim metotlarına uygun hayvan kesim yerlerinin inşa edilmesi gerekmektedir.

5.3. Bitki Sağlığı

Farklı agro-ekolojik bölgelere ve buna bağlı olarak çok zengin bir bitki çeşidine sahip olan ülkemizde, ekonomik önemi haiz 60'ın üzerinde kültür bitkisi yetiştirilmektedir. Bu kültür bitkilerinde ekonomik düzeyde zarar oluşturan 475'in üzerinde hastalık, zararlı ve yabancı ot türü bulunmaktadır. Bunların 265'i zararlı (böcekler, akarlar, nematodlar, kemirgenler, kuşlar, yumuşakçalar vb.), 140'ı hastalık etmeni (fungus, bakteri, virüs, mikoplazma) ve 70'ten fazlası da yabancı ot türüdür (Anonim 2007).

Tarımsal faaliyet içerisinde, ürünlerin üretim veya depolanması sırasında onlara zarar veren zararlılar, hastalık etmenleri, yabancı otlar ve diğer canlıların meydana getireceği zararları önlemek veya azaltmak amacı ile onların popülasyonlarını ekonomik zarar seviyesinin altına düşürebilmek için zirai mücadele yöntemleri uygulanmaktadır.

Bitkisel üretimde, çoğaltma materyalinin (tohum, fide, fidan vb.) sağlıklı olmasının ön koşul olması nedeniyle, bu materyalin sertifikasyonunda izlenmesi zorunlu olan test ve kontrolleri etkili olarak yapılmalı, sertifikalı üretim materyali kullanılması zorunlu hale getirilmelidir.

Bitki sağlığı hizmetlerinin daha etkin bir hale getirilmesi için tüm ürünler için üretim planlaması yapılmalı, özellikle süne ve kıvımlı yoğun olduğu alanlarda, uzun vadeli üretim planlaması yapılarak hububat yerine alternatif ürünler teşvik edilmeli, ayrıca hububat ekimlerinin toplu alanlarda yapılması için gerekli tedbirler alınmalıdır.

İhraç edilen bitki ve bitkisel ürünlerin kontrolünde alıcı ülke karantina mevzuatı esas alınmaktadır. Bu kontrollerde, alıcı ülkenin istemediği bir zararlı etmenle karşılaşıldığında o partinin ihracı yapılmamakta ve yasaklamalar kesin hüküm taşıdığından, fenni yollarla temizlense dahi ihracı mümkün olmamaktadır. Bu kontroller neticesinde düzenlenen Bitki Sağlık Sertifikası, Avrupa Birliği'nin de uyguladığı örnek sertifikadır.

Sonuç olarak, güvenli gıda elde edilmesi için sağlıklı ham hammaddeyi yetiştiriliyor olması gereklidir. Bunu sağlamak üzere bitkisel üretimle uğraşan kooperatifler, ziraat odaları ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ortak eğitim çalışmalarını yürütmelidir.

5.3.1. Zirai mücadele yöntemleri

Bitki koruma ya da zirai mücadele diye tanımladığımız işlemler bütünü içinde birçok yöntem kullanılmaktadır. Bunlar; kültürel önlemler, fiziksel ve mekanik mücadele, karantina önlemleri, biyolojik, biyoteknolojik, kimyasal mücadele ve entegre mücadeledir.

Ülkemizde ekonomik düzeyde önem arz eden hastalık, zararlı ve yabancı ot konularında kullanılabilecek mücadele yöntemleri, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı Zirai Mücadele Araştırma Enstitüleri tarafından hazırlanan zirai mücadele teknik talimatlarında yer almaktadır. Ayrıca, 1995 yılından beri bu enstitülerin koordinatörlüğünde sürdürülen ve ülkemiz tarımı ve ekonomisi için önem arz eden 16 ürün (turunçgil, elma, bağ, pamuk, patates, nohut, zeytin, şeftali, kiraz, örtü altında yetiştirilen sebzeler, fındık, mercimek, buğday, antepfıstığı ve kayısı) dahil olmak üzere toplam 26 konuda entegre mücadele programları oluşturulmuş ve 16 konunun teknik talimatı hazırlanarak uygulamaya geçilmiştir. Diğer konuların teknik talimat hazırlıkları devam etmektedir (Anonim 2009).

Zirai mücadele teknik talimatlarına ve entegre mücadele talimatlarına uygun mücadele yapılması halinde pestisit kalıntıları yönünden bir problemle karşılaşılmamaktadır. Bu talimatların uygulanmasının sağlanması ile üreticilerimizin ihtiyacı olan ilacı doğru zamanda ve doğru dozda kullanması sağlanarak kalıntı problemi ortadan kaldırılacağı gibi pek çok sağlık sorununun çözümüne de katkıda bulunmak mümkün olacak, yapılacak kontrollerle de bunun devamı sağlanabilecektir. Örneğin, 2007 yılında AB'ye ihraç edilen gıda ve yemlerden 294 parti standartlara uygun bulunmamıştır. 2008 yılında 308 parti standartlara uymamış olup 53 parti pestisit kalıntısı, 192 parti toksin kalıntısı, 63 parti, diğer (sudan boyaları, küf, böcek vs.) nedenleriyle AB ülkelerince uygun bulunmamıştır. AB'ye ülkemizden gönderilen gıda ve yemlerin standartlara uygun olmayan parti sayısı oldukça yüksektir. Türkiye uygun bulunmayan parti sayısı yönünden 125 ülke arasında 2. sırada yer almıştır (Durmuşoğlu ve ark. 2010).

Yapılan çalışmalar, ülkemizde üreticilerin tarımsal ilaç kullanımında kendi deneyimlerini ve ilaç bayilerinin önerilerini ön planda tuttuklarını, yeterince bilinçlenmediklerini ortaya koymaktadır. Bunun bir sonucu olarak, ülkemizde pestisitlerin kontrolsüz satışları ve gereksiz pestisit uygulamaları yapılabilmektedir. Sebze ve meyvedeki gerek tavsiye dışı uygulamalar ve gerek yüksek ilaç kalıntısı nedeniyle yer yer ihracatta iadelerle karşı karşıya kalan Türkiye, tarım ilaçlarının kullanımını gelişmiş ülke standartlarına henüz taşıyamamış durumdadır (Anonim 2007).

Bu sorunların giderilmesi için insan, çevre ve diğer bitki ve hayvan sağlığı üzerinde olumsuz etkisi bilinen ilaçların kullanımı tamamen yasaklanmalıdır. Sınırlar üzerinde

kullanıldığı taktirde tahribat riski olan pestisitlerin kullanımına satış aşamasında sınırlandırma getirilmelidir.

Sonuç olarak; zirai mücadele uygulama ve araştırmaların bir bütün olarak düşünölmeli, bu alanda yapılacak araştırmalar desteklenmelidir. Araştırma sonuçlarını yetiştiricilere ve bu alanda çalışan kamu çalışanları, STK'lara ulaşmasını sağlamak için eğitim ve yayım çalışması yapılmalıdır.

5.3.2. Bitki koruma ürünleri

Bitkisel ürünlerin üretiminde ve depolama aşamasında onların besin değerini bozan ve onları tahrip ederek kalite ve ürün kaybına neden olan hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı mücadele ve korunma amacıyla kullanılan her türlü kimyasal maddeye bitki koruma ürünü adı verilmektedir.

Yurdumuzda hastalık, zararlı ve yabancı otlara karşı daha çok kimyasal mücadele uygulanmaktadır. 2005 yılı ilk yarısı itibariyle Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca ruhsat verilen bitki koruma ürünü sayısı 3.221 civarında olup, preparat olarak yılda ortalama 30-32 bin ton (10-13 bin ton aktif madde içeriğiyle) tarım ilacı kullanılmaktadır. Bunun parasal değeri yaklaşık 150 milyon ABD Doları olup, etkili maddelerin yaklaşık % 80'i ithal edilmektedir. Ölkemizde hektara ortalama 598 gr aktif madde kullanılmaktadır. Bu değer gelişmiş ölkelere göre oldukça düşüktür. Hollanda'da 13,8 kg/ha, Yunanistan'da 13,5 kg/ha, İtalya'da 9,3 kg/ha, İrlanda'da 8,0 kg/ha aktif madde kullanılmaktadır.

AB Müktesebatına uyumda yaşanan en önemli sorun izleme ve değerlendirmedeki eksikliklerdir. Hatalı uygulamalara yol açtığından kimyasal ilaç kullanımındaki kontrol eksikliği ve teknik bilgi yetersizliği çözölmesi gereken sorunların başında gelmektedir.

Türkiye'de insan, çevre ve diğer bitki ve hayvan sağlığı üzerinde olumsuz etkisi bilinen ilaçların kullanımını tamamen yasaklanmalıdır. AB ölkelerinde piyasadan çekilen aktif maddelerin takibine devam edilmeli, bu aktif maddelerin ruhsat durumları incelenmeli ve pestisitlerin satış ve kullanımı kurala uygun olmalıdır. Ayrıca, tavsiye dışı ilaç kullanımları önlenmelidir. Ürün deseni ve üretim alanı dikkate alınarak satış sınırlamaları getirilmelidir. Konu ile ilgili olarak bayi denetimleri sıklaştırılmalı, bayilerde çalışan personelin eğitimleri kontrol edilmelidir.

Toleransların üzerinde kalıntı bulunan ürünlerin imhası ve yetiştiricilerine üretimden men cezasına kadar varabilen tedbirleri içeren yasal mevzuat acilen çıkarılmalıdır. Üreticiler için numaralama veya kodlama sistemi getirilmeli ve ürünlerin tüketiciye sunulmadan önce, kalıntı yönünden emniyetli olduğu belgelenmelidir.

Sonuç olarak; koruma ürünlerinin dağıtımdan perakende satış ve kullanıma kadar her dönemde denetim ve kontrol yapacak elemanların eğitimi ve illegal olarak pazara giren ürünlerin bu denetimlerle kontrol edilebilmesi sağlanmalıdır. Çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin ilkeleri ve faydaları ile ilgili eğitimler verilerek üretici ve satış yerleri bilinçlendirilmeli ve tüketiciler izlenebilirliği talep eder duruma gelmelidir.

5.4. Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği konusu bu bölümde gıda üretim-tüketim zinciri, dış ticaret, gıda kontrolleri kapsamında ülkemizdeki durumu itibariyle değerlendirilmektedir.

5.4.1. Gıda kaynaklı hastalıklar

AB ve ABD’nde başlıca gıda kaynaklı enfeksiyon etkenleri tanımlanmış olmakla birlikte Türkiye’de etkenler konusunda sağlıklı bilgi bulunmamaktadır.

Çeşitli klinik çalışmalar gıda kaynaklı enfeksiyon etkenlerinde çoklu antimikrobiyel direncinin geliştiğini göstermektedir. Bu nedenle hastalıkların tedavi olanakları azalmakta ve tedavi masrafları artmaktadır. Antimikrobiyellere karşı direncin önemli boyutu ise bu özelliğe sahip patojenlerin insanlara gıdalar yoluyla aktarılmasıdır (Anonim 2007).

Gıdalardan kaynaklanan hastalıklar giderek artmakta, bunlar arasında mikroorganizmaların oluşturdukları hastalıklar ön sırada yer almaktadır. Gıdalarda kalite güvenliğinin sağlanabilmesi için öncelikle gıdalardaki mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal risklerin bilinmesi gerekir (Halkman 1998).

Mikrobiyolojik Riskler: Sterilize edilmeyen gıda maddeleri değişik miktarlarda mikroorganizma içerir. Mikroorganizma sayısının artması ise ürünün duyuşal niteliklerini bozar ve ürün tüketilemez hale gelir. Bununla beraber gıdada duyuşal ve fark edilebilir bir bozulma olmasa da patojenlerin varlığı tüketici için risktir. Mikrobiyolojik riskler ve kaynakları çizelge 5.2’de gösterilmektedir.

Çizelge 5.2. Mikrobiyolojik riskler ve kaynakları

Mikrobiyolojik Risk	Risk Kaynağı
Bakteriler	Personel, ekipman, haşere kontrol çalışmaları yetersizliği
Küf ve mayalar	Ekipman, personel, hava
Virüsler	Personel,
Parazitler	Personel, içme ve kullanma suları

Kaynak: Şahin 2001

Fiziksel Riskler: Gıdalar pek çok fizikse kirlilikler ile pazara verilebilir. Fiziksel kirlilik olarak ilk akla gelenler saç, kıl, toz, kağıt, cam, metal, tahta vb. parçaları gibi gıdada bulunmaması gereken ancak hammadden gelen ve yeterli bir ayıklama yapılamadığı için gıdada kalan veya işlem hattı boyunca oluşan bulaşmalardır. Fiziksel kirliliklerin bir kısmı sadece gıdada ekonomik bir kayıp oluşturur. Fiziksel riskler ve kaynakları çizelge 5.3’de gösterilmektedir. Gıdaların üretildiği yerlerde başta böcekler ve kemirgenler olmak üzere pek çok hayvan türü bulunmaktadır. Bunlar çeşitli fiziksel ve mikrobiyolojik bozulmalara yol açmaktadırlar (Halkman 1998).

Çizelge 5.3. Fiziksel riskler ve kaynakları

Fiziksel Risk	Risk Kaynağı
Cam parçası	Lamba, pencere camı, cam kaplar
Metal parçası	Ekipman, personel, hammadde
Saç, tüy, kıl kirlilikleri	Personel, ekipman
Böcek, kemirgen ve kuşlara ait kirlilikler	Bina, ekipman, yetersiz haşere kontrolü
Taş, tahta, plastik, conta	Ambalaj, ekipman, bina, proses
Toz kirlilikleri	Hava, bina, ekipman

Kaynak: Şahin 2001

Kimyasal Riskler: Gıda endüstrisini mikroorganizmalardan sonra ilgilendiren risk kimyasal kirlenmelerdir. Bunlar arasında pestisitler ilk sırayı alır. Birim alanda daha fazla tarımsal ürün alınmasına yönelik olarak giderek daha fazla tarımsal ilaç kullanılmakta, bunların hatalı uygulaması sonunda bir yandan bu ilaçlara karşı direnç artmakta ve buna bağlı olarak daha fazla ilaç kullanılması gerekmekte, öte yandan daha fazla ilaç kalıntısı hammadde ile işletmeye taşınmakta, bu kalıntılar yeterli bir yıkama yapılmazsa son ürüne de yansımaktadır. Kimyasal riskler ve kaynakları çizelge 5.4’te gösterilmektedir.

Çizelge 5.4. Kimyasal riskler ve kaynakları

Kimyasal Risk	Risk Kaynağı
Haşere ilaç kalıntısı	İlaçlama faaliyetleri
Temizlik kimyasal kalıntısı	Temizlik sonrası durulama yetersizliği
Madeni yağ bulaşması	Ekipmanlarda kullanılan yağlar ve gıdaya uygun olmaması
Katkılar ve migrasyon	Aşırı / yanlış kimyasal kullanımı
Çevre kaynaklı kirlilikler	Çevre, hava kirliliği, ekipmanlardan çıkan egzoz dumanı

Kaynak: Şahin 2001

Sosyal yapıda yaşanan gelişmelerle birlikte kadın nüfusun çalışma hayatına katılımının artması hazır yiyecek sektörünün toplam hanehalkı tüketim harcamaları içinde payı artmaktadır. Okul, işyeri, hastaneler ve askeri birlikler gibi toplu tüketimlerin olduğu

kurumlar da dikkate alındığında ev dışı gıda tüketiminin gıda güvenliğinde önemli bir paydaş olduğu gözden kaçırılmamalıdır (Anonim 2007).

Küçük ölçekli üretim yapan işletmelerde eğitimsiz işçi kitlesi çalışmaktadır. Yetersiz ısıtma uygulamaları, yetersiz personel hijyeni, patojenle bulaşmış cihazlar ve güvenilir kaynaklardan elde edilmeyen gıdalar gıda kökenli hastalıkların salgın şeklinde görülmesine sebep olmaktadır.

Gıdalardan kaynaklanan enfeksiyonlardan tüketicinin korunabilmesi açısından gıdanın hazırlanması ve tüketilene kadar muhafazası koşullarının geliştirilmesi gereklidir. Ayrıca, ev dışı hazır yiyecek sunan işletmelerde var olan olumsuz koşullar için denetim ve yaptırım koşullarının hızla yerleşmesi de zorunludur. Bazı su ve gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin veriler çizelge 5.5’de verilmiştir.

Çizelge 5.5. Türkiye’deki Gıda ve Su Kaynaklı Hastalıklar

Risk	Hastalık	Yıl	Toplam Vaka Sayısı	Toplam Ölüm Sayısı
Mikrobiyolojik	<i>Brusella</i>	1995	8.506	9
		1996	9.480	-
		1997	11.812	1
		1998	12.330	1
		1999	11.482	3
		2003	14.572	0
	<i>Botulizm</i>	1996	14	8
		1997	89	10
		1998	120	-
		1999	96	-
		2000	13	-
	<i>Leptospiroz</i>	2003	6	0
	<i>Tifo</i>	2003	20.804	2
<i>Paratifo</i>	2003	322	0	
Basiller Dizanteri	2003	452	0	
Amipli Dizanteri	2003	16.994	1	
Hepatit A	2003	6.919	10	
Kimyasal	Mantar Zehirlenmesi	1997	1.041	16
		1998	756	5
		1999	329	1
		2000	294	2

Kaynak: Anonim 2007

Küçük ölçekli üretim yapan işletmelerde büyük bir işçi kitlesi çalışmaktadır. Yetersiz ısıtma uygulamaları, yetersiz personel hijyeni, patojenle bulaşmış cihazlar ve güvenilir kaynaklardan elde edilmeyen gıdalar gıda kökenli hastalıkların salgın şeklinde görülmesine sebep olmaktadır. Bu tip salgınların azaltılmasında ilgili kuruluşlarca gerçekleştirilecek işçi eğitim programları etkili olacaktır.

Tükettiğimiz gıdaların güvenilirliğini Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Kontrol, denetim ve izleme programlarına göre çizelge 5.6'daki gibidir.

Çizelge 5.6. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı gıda kontrol, denetim ve izleme programları sonuçları

No	İzleme ve Denetim Programının Adı	Aranan Kriter	Toplam Numune Sayısı	Olumlu Numune Sayısı	Olumsuz Numune Sayısı	Olumsuz Numune Yüzdesi (%)*
1	Peynir Denetim Programı (Mikrobiyolojik)	<i>Salmonella spp.</i>	794	787	7	0,88
		<i>Staphylococcus aureus</i>	794	759	35	4,41
		<i>Escherichia coli</i>	789	683	106	13,43
		<i>Listeria monocytogenes</i>	702	696	6	0,85
		<i>Bacillus cereus</i>	453	449	4	0,88
		<i>Clostridium perfringens</i>	453	450	3	0,66
2	Kırmızı Toz ve Pul Biber Denetim Programı (Toksikolojik)	Toplam aflatoksin	474	417	57	12,03
		Aflatoksin B1	474	427	47	9,92
3	Kırmızı Toz ve Pul Biberde Sudan Boyası Denetim Programı	Sudan Boyası	504	484	20	3,97
4	Kuru Kayısıda SO ₂ Denetim Programı	SO ₂	429	343	86	20,05
5	Tavuk Eti Denetim Programı (Mikrobiyolojik)	Aerobik mezofilik bakteri	364	355	9	2,47
		<i>Escherichia coli</i>	364	354	10	2,75
		<i>Staphylococcus aureus</i>	364	359	5	1,37
		<i>Salmonella spp.</i>	364	348	16	4,40
6	Aflatoksin Denetim Programı (Fındık, Yerfıstığı, Antepfıstığı, Ceviz ve Kuru İncir)	Aflatoksin B1 ve Toplam aflatoksin	1292	1242	50	3,87
7	Pestisit Kalıntı Denetim ve İzleme Programı (bezelye, biber, buğday, çilek, domates, ekmek, elma, erik, greyfurt, havuç, hıyar, kabak, portakal suyu, üzüm, bebek maması)	Pestisit Kalıntısı	15921	15647	274	1,72
8	Elma suyunda Patulin Denetim Programı	Patulin	98	95	3	3,06
9	Tüketime hazır günlük yemek ve mezeler Denetim Programı	<i>Escherichia coli</i>	540	493	47	8,70
		<i>Bacillus cereus</i>	540	520	20	3,70
		<i>Clostridium perfringens</i>	535	535	-	-
		<i>Staphylococcus aureus</i>	535	521	14	2,62
		<i>Salmonella spp.</i>	535	535	-	-

* Olumsuz Numune Yüzdesi (%) kolonu yazar tarafından hesaplanarak eklenmiştir. Bu değer, toplam numune sayısı içerisinde olumsuz olarak bulunanların yüzdesini göstermektedir.

Kaynak: Erzincanlı 2008

Bu sonuçları yorumlarsak;

1) Peynirlerde mikrop: Yediğimiz yaklaşık her 6 peynirden 1'inde *Escherichia coli* bakterisi vardır (%13,43). *Escherichia coli* insanlarda ishal yapan bir bakteridir (Peynir yapımı sırasında işçilerin tuvaletten sonra el yıkamaması ve peynirin temiz olmayan ortamlarda yapılması sonucu bu bakteri bulaşabilmektedir). Ayrıca yediğimiz yaklaşık her 20 peynirden 1'inde ciddi gıda zehirlenmelerine yol açan *Staphylococcus aureus* bakterisi vardır (%4,41) (Erzincanlı 2008).

2) Toz ve pul biberlerde *aflatoksin* ve sudan boyası: Kırmızı Toz ve Pul Biberler numunelerinin her 10 tanesinden 1'inde *aflatoksin* bulunmuştur (%12,03 ve % 9,92).

Aflatoksin: Aspergillus flavus ve aspergillus parasiticus küfleri tarafından üretilen toksik ve karsinojenik maddelerdir. Yüksek doza maruz kalma nedeniyle HCC tipi karaciğer kanseri yapabilir. Hiçbir canlı türünün bu zehre direnci yoktur. Ayrıca yine tükettiğimiz her 25 toz ve pul biberin 1'ine sudan boyası katılmıştır (%3,97) (Erzincanlı 2008).

3) Kuru kayısıda kükürt dioksit: Yediğimiz her 5 kuru kayısıdan 1'inde olması gerektiğinden fazla kükürt dioksit var (%20,05). Kükürt dioksit, kükürt ve oksijenin birleşiminden oluşan bir bileşiktir, zararlı bir gazdır.

Kükürt dioksitin sağlık etkilerine karşı en hassas grup, çocuklar ile dışarıda aktif olan astımlı yetişkinlerdir. Birincil etkisi, hırıltılı solunum, göğüs sıkışması ve kesik nefes alma gibi belirtilere sebep olan, solunum yollarının daralmasıdır. Kükürt dioksit konsantrasyonu ve soluma hızı artarken rahatsızlık bulguları da artar. Maruziyet kesildiğinde, akciğer fonksiyonu bir saat içinde normal haline döner. Çok yüksek konsantrasyonlardaki kükürt dioksit; hırıltılı solunum, göğüs sıkışması, astımlı olmayan kişilerde kesik nefes alma gibi belirtilere sebep olabilmektedir (Erzincanlı 2008).

4) Tavuk etinde mikrop: Yediğimiz her 23 tavuktan yaklaşık 1'inde salmonella bakterisi vardır (%4,40). *Salmonella*, tifo, paratifo ve gıda zehirlenmesine yol açabilen, çubuksu, gram-negatif bir *enterobakteri* cinsidir (Erzincanlı 2008).

5) Fındık, yerfıstığı, antepfıstığı, ceviz ve kuru incirde *aflatoksin*: Yediğimiz yaklaşık her 25 fındık, yerfıstığı, antepfıstığı, ceviz ve kuru incirden 1'inde *aflatoksin* var (%3,876) (Erzincanlı 2008).

6) Yaş meyve sebze tarım ilacı: çizelgeye göre yediğimiz her 60 yaş meyve sebzenin 1'inde tarım ilacı kalıntısı vardır (% 1,72) (Erzincanlı 2008).

7) Elma suyunda *patulin*: İçtiğimiz her 32 elma suyunun 1'inde *patulin* maddesi var (% 3,06). Patulin elma çürüme küfü olan *Penicillium expansum* da dahil farklı *Penicillium* ve

Aspergillus türleri tarafından sekonder bir metabolit olarak üretilen bir mikotoksindir. (Erzincanlı 2008).

8) Tüketime hazır günlük yemek ve mezelerde mikrop: Hazır yemek ve mezelerin her 11 adetinden 1'inde *Escherichia coli* (% 8,70); her 27 adetinden 1'inde *Bacillus cereus* (% 3,70); her 38 adetinden 1'inde *Staphylococcus aureus* (% 2,62) mevcuttur. (Erzincanlı 2008).

Ulusal gıda güvenliği çerçevesinde, gıda güvenliği sistemleri epidemiyolojik ve bilimsel verilere dayanılarak halk sağlığını korumaya yönelik stratejilerle geliştirilmelidir. Ulusal gıda güvenliği ve gıda güvenliği değerlendirme stratejilerinin geliştirilmesi konularında uluslararası kuruluşlardan FAO ve WHO tarafından yapılan epidemiyolojik çalışmalarda Türkiye'nin katılımının yetersiz olduğu görülmektedir (Anonim 2007).

Sonuç olarak; küçük işletmelerde çalışan vasıfsız çalışanların eğitim yetersizliği ve yetersiz hijyen uygulamaları güvenli olmayan gıdaların tüketime sunulmasına neden olurken gıda kaynaklı hastalık salgınlarının oluşması riskini de arttırmaktadır. Türkiye'de gıda kaynaklı hastalıklara ait yeterli epidemiyolojik veri tabanının bulunmaması ulusal gıda güvenliği strateji planlarının yapılmasını güçleştirmektedir. Gıda kaynaklı hastalıklara ait verilerin derlenerek gıda güvenliği sağlayan sistemlerin kurulması ve geliştirilmesi sağlanmalıdır. Gıda kaynaklı risklerin azaltılması için işletmeler bünyelerinde çalıştırdıkları işçilerin eğitilmelerini sağlamalıdır.

5.4.2. Uluslararası gıda ticareti

Uluslararası gıda ticareti hızla artmaktadır. Çeşitli ülkelerde, farklı işleme teknikleri ve standartlarda üretilen gıda maddelerinin uluslar arası dolaşımı gıdaların bulaşma riskini artırmakta ve patojen yelpazesini genişletmektedir. Öncelikle ulusal düzeyde gıda kaynaklarında risk unsuru olan biyolojik ve kimyasal bulaş etkenlerine karşı tedbir alınması gerekmektedir. Gıdalardaki kimyasal bulaş etkenleri arasında pestisitler, toksik maddeler, doğal olarak bulunan toksinler (örn; mikotoksinler ve fitotoksinler) hayvansal ürünlerde antibiyotik kalıntıları, endokrin engelleyici bileşikler ve diğer iz miktarda bulunan maddeler yer almaktadır. Gıdalarda ve yemlerde yasal olarak bulunmasına izin verilen pestisit kalıntı miktarlarına ait standartlar bulunmaktadır.

Pestisit kalıntıları özellikle çocuklar üzerinde etkili olmaktadır. Bu nedenle ithalat yoluyla ülkeye getirilen ve yurt içinde üretilen gıdalarda pestisit kalıntılarının düzenli olarak izlenmesi önem taşımaktadır. Mikotoksinlerin gıdalardan ve yemlerden tamamen uzaklaştırılması mümkün olamamaktadır, çünkü küfler doğal olarak hububatlarda ve diğer gıda gruplarında bulunmaktadır. Aflatoksinler için geliştirilen tam üretim uygulamalarının

riski azaltmak amacıyla ülkemizde de uygulamaya geçirilmesi önem taşımaktadır. Mikotoksin riskinin azaltılması ve mevcut durum hakkında bilgi sağlayacak verilerin toplanması gereklidir (Anonim 2007).

AB ve yüksek kalite standartları gerektiren ülkelere yapılan ihracatlarda gıda güvenliğine ilişkin kuralların iç piyasada tüketime sunulan ürünlerde aranmaması çifte standart uygulanmaktadır.

Sonuç olarak; Türkiye yüksek kalite standartları gerektiren ülkelere yapılan ihracatlarda gıda güvenliğine ilişkin kuralların iç piyasada tüketime sunulan ürünlerde aranmaması çifte standardına son verilmeli, ülkemiz tüketicilerinin de yüksek kalite standartlarında gıdaya ulaşması sağlanmalıdır.

5.4.3. Gıda kaynaklı alerji riski

Gıda kaynaklı hastalıkların çoğu mikrobiyel ya da kimyasal bulaşmalardan kaynaklanmakla birlikte gıdanın kendisi de şiddetli bazı reaksiyonlara yol açabilmektedir. Gıda alerjileri her geçen gün büyüyen önemli bir problemdir. En fazla alerji yaratan gıdalar arasında süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri, fındık ve ceviz gibi sert kabuklu gıdalar, soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri, balık ve balık ürünleri, kabuklu deniz hayvanları ve ürünleri, glüten içeren hububatlar ve bazı tohumlar yer almaktadır. Riskin büyüklüğü alerji etkeni olan gıdaların, çeşitli gıda ürünleri içinde yer alması ve bunların çok düşük düzeylerde dahi anaflaksiye yol açmasından kaynaklanmaktadır.

Gıda kaynaklı hastalıkların azaltılmasında; riskin azaltılması ve tarladan sofraya kadar tüm aşamalarda kontrol uygulamalarının yapılması gerekmektedir. Bu yaklaşım; HACCP uygulamaları, tam üretim uygulamalarının geliştirilerek gıda endüstrisinde yaygınlaştırılması, endüstride ve evde üretime katılan tüm bireylerin eğitimi, salgın ya da münferit vakalar şeklinde görülen gıda kaynaklı hastalıkların detaylı olarak araştırılması yoluyla uygulamaya aktarılacaktır. (Anonim 2007).

Sonuç olarak; gıda kaynaklı alerji risklerinin azaltılması için bu alandaki risklerin araştırılması, gıda kaynaklı alerjiler hakkında eğitim çalışmalarının yapılması ve gıda ambalajı üzerinde etiket bilgilerinin tam olarak verilmesi yolunda gerekli düzenlemeler yapılmalıdır.

5.4.4. Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) ile üretilen gıdalar

Bir türe başka bir canlı türünden gen aktarılması ve mevcut genetik yapısına müdahale edilmesi yoluyla yeni genetik özellikler kazandırılmasını sağlayan modern biyoteknolojik tekniklere gen teknolojisi, gen teknolojisini kullanarak doğal süreçler ile elde edilmesi mümkün olmayan yeni özellikler kazandırılmış organizmalara da Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) denir (Arslanhan 2010).

Biyoteknolojinin etkileri üzerine yasal düzenlemeleri içeren Uluslararası Cartagena Biyogüvenlik Protokolüne ülkeler Biyogüvenlik yasalarını çıkarmak zorundadır. Türkiye de bu protokolü 2004 yılında imzalamıştır ve 5977 Sayılı Biyogüvenlik Yasasını 2010 yılında çıkartmıştır. (Anonim 2010e). Kanunu dayanak olarak hazırlanan Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik 13 Ağustos 2010 tarihinde yürürlüğe girmiştir. (Anonim 2010f).

Biyogüvenlik yasasına göre GDO veya ürünlerinin, ithalatı, ihracatı, deneysel amaçlı serbest bırakılması, piyasaya sürülmesiyle genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların kapalı alanda kullanımına, bilimsel esaslara göre yapılacak risk değerlendirmesine göre karar verilmektedir. GDO ve ürünlerinin; onay almadan piyasaya sürülmesi, Biyogüvenlik Kurulu kararlarına aykırı olarak kullanılması veya kullandırılması, genetiği değiştirilmiş bitki ve hayvanların üretimi, GDO ve ürünlerinin kurul tarafından piyasaya sürme kapsamında belirlenen amaç ve alan dışında kullanımı, bebek mamaları ve bebek formülleri, devam mamaları ve devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek besinlerinde kullanılması yasaktır.

GDO Yönetmeliği Uygulama talimatına göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan izin almış genleri % 0,9'un altında taşıyan gıda ve yem maddelerinin ithalatına GDO yönünden etiketleme yapılmaksızın izin verilmekte aynı genler % 0,9'un üstünde GDO taşıyorsa etiketleme yapılarak ithalatına izin verilmektedir. Piyasaya sürülen GDO ve ürünlerinin kontrol ve denetiminden Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı sorumludur (Anonim 2010g).

GDO'lu ürünlerin tüketici güvenliği ve bilgilendirilmesi açısından pazara sunumu, etiketleme, dış ticarete konu olacak ise bu ürünlerin analizlerinin yapılması için laboratuvar alt yapılarının iyileştirilmesi çalışmalarının hızlandırılması olumlu olacaktır. GDO kullanılarak üretilen gıda maddelerinde etiket bilgileri açıklayıcı olmalı ve yüzde oranları mutlaka belirtilmelidir. GDO'lar konusundaki tüketici hassasiyeti dikkate alınmalı, ancak bu konuda yapılacak çalışmalar önlenmemelidir.

Sonuç olarak; genetiği değiştirilmiş organizmalardan kaynaklanan riskler konusunda tüketicileri bilgilendirmek gereklidir. Bunun için GDO denetimlerinin sıklaştırılması, gıda maddelerindeki etiket bilgilerinin GDO yönetmeliğine uygun hazırlanması gereklidir.

5.4.5. Soğuk zincirin sağlanması

Üretici ve tüketici bilinçsizliği ve kaynakların yetersizliğinden kaynaklanan soğuk zincir ile ilgili sorunlar gıda güvenliğinde zafiyet yaratmaktadır. Çiftlikten sofraya soğuk zincirin sağlanmasında gelişmiş ülkelerde de bazı sorunlar yaşanmaktadır. Gıda ürünlerini taşımaya uygun araç seçimi, elektrik arzının devamlılığı, satış yerlerinde gıdaların doğru yöntemlerle korunması için gıda işletmelerinde çalışanlara eğitim verilerek bilinçlendirilmesi gereklidir.

5.5. Gıda-Yem Denetim ve Kontrol Sistemi

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üretenlerin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onay ve kayıt işlemlerini yaptırmaları gerekmektedir. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, üretip satan ve sadece satan perakendeciler ile toplu tüketim işyerlerine üretim izni verilmesi, denetimi, ürünlerin dış ticaret kontrolleri ile üretilen ürünler için üretim izni verilmesi ve ürünlerin resmi denetim ve kontrol görevleri 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yetki ve sorumluluğuna verilmiştir (Anonim 2010d)

Avrupa Birliği ve Türkiye'de gıda yasaları; gıdaların üretildiği bitki ve hayvanların, hayvan yemlerinin, gıdalara katılan her türlü katkı maddesinin ambalaj malzemelerinin üretim, ithalat, işleme, nakliye, depolama ve dağıtım gibi tüketilinceye kadar geçen tüm aşamalarda izlenebilirlik tesis edilmesini öngörmektedir. Bunun nasıl yapılacağı her sektör için ayrı olup çözüm firmaların becerisine bırakılmıştır.

5.5.1. Kontrol birimleri

Gıda ve yem güvenliğine yönelik resmi denetim ve kontrol hizmetleri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı, İl Müdürlüklerinin Gıda ve Yem Şubesi ile Hayvan Sağlığı Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdürlükleri tarafından, İlçelerde ise İlçe Müdürlükleri tarafından yürütülmektedir. Bu hizmetler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yetkilendirilen ve gıda kontrol kursuna tabi tutularak adına kimlik kartı düzenlenen gıda kontrolörleri ve gıda kontrolör yardımcıları ile il müdürlüklerince görevlendirilen yem kontrol elemanları tarafından verilmektedir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı toplam gıda denetçi ve gıda denetçi yardımcısı sayısı 4635 olup Bakanlık bünyesinde yapılan denetim ve kontrol sonuçları çizelge 5.7'deki gibidir.

Çizelge 5.7. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı genel gıda denetim sonuçları

YIL	Gıda Üretim Yeri			Gıda Satış Yeri			Toplu Tüketim Yeri			Toplam	
	Denetim Sayısı	İPC	Savcılık	Denetim Sayısı	İPC	Savcılık	Denetim Sayısı	İPC.	Savcılık	Denetim Sayısı	İPC.
2002	39646	1544	551	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	39646	1544
2003	40558	1192	503	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	Bilgi yok	40558	1192
2004	48257	1259	524	105561	116	8	37011	15	4	190829	1390
2005	72487	3630	251	173729	1062	63	80246	202	74	326462	4894
2006	66597	3593	347	148536	1699	137	63650	469	99	278783	5761
2007	91780	4221	393	165604	1475	80	76905	354	113	334289	6050
2008	93358	4778	576	166337	1570	149	81179	610	180	340874	6958
2009	92718	5498	1162	163382	2289	265	94355	574	155	350455	8361
2010	95920	7494	Bilgi yok	169483	3170	331	111353	771	278	376756	11435

Kaynak: Anonim 2011h

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın altyapı yetersizliği gerekse kayıt dışı işletmelerin fazla olması üretim safhasında denetimi imkansız kılmakta, pazarlama safhasında ise piyasanın yeterince düzenli ve etkin denetlenmemesi nedeni ile özellikle ekonomik imkanları kısıtlı olan tüketicileri ve eğitim düzeyi düşük olan kesimlerin sağlıklarını son derece olumsuz etkilemektedir.

Ayrıca, kontrol ve denetim elemanlarının hizmet içi eğitim açısından yetersizlikleri söz konusudur. Ayrıca gıda işletmelerinde çalışan işçilerin genelde kalifiye olmaması, konu ile ilgili temel eğitime sahip olmaması, istihdamda sürekliliğin sağlanamaması ve sosyal güvence yetersizlikleri temel sorunlar arasında yer almaktadır.

Sonuç olarak; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesindeki 4635 gıda denetçisi ile kayıtlı 50.853 işyerini düzenli ve etkin denetlemek mümkün değildir (Şelli 2010).Mevcut personelin hizmetiçi eğitimleri de yetersizdir. Çiftlikten sofraya kadar olan gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli faktör olan denetim elemanlarının eğitimlerinin düzenli ve sürekli olması gerekmektedir.

5.5.2. Kontrol laboratuvarları

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde Adana, Afyon, Amasya, Ankara, Antalya, Balıkesir, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çorum, Denizli, Diyarbakır, Edirne, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Eskişehir, Kastamonu, Giresun, Hatay, Isparta, İçel, İstanbul, İzmir, Gaziantep, Sivas, Kayseri, Kocaeli, Konya, Muğla, Ordu, Rize, Kars, Samsun, Şanlıurfa, Tekirdağ, Tokat, Trabzon, Van İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri ile, Adana Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, Ankara/Etlık Merkez Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, Ankara/Şap Enstitüsü, Elazığ Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, Erzurum Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, İstanbul/Pendik Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, İzmir/ Bornova Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, Konya Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü, Manisa Tavuk Hastalıkları Araştırma ve Aşı Üretim Enstitüsü, Samsun Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüleri gıda ve yem kontrol hizmeti vermektedir (Anonoim 2011b).

Ayrıca, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yetkilendirilen 26 özel gıda kontrol laboratuvarı faaliyet göstermektedir. Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı ve Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü'nün, Üniversitelerin, TSE'nin, TÜBİTAK'ın, Türk Silahlı Kuvvetleri Gıda Kontrol Müfreze Komutanlıkları'nın ve Belediyelerin gıda konusunda hizmet veren laboratuvarları mevcuttur (Anonim 2007).

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesine bağlı, Ankara, İzmir, İstanbul ve Mersin İl Kontrol Laboratuvar Müdürlükleri ile Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Türk Akreditasyon Kurumunca belirli konularda akredite edilmişlerdir (Anonim 2011c)

Ülkemizde üretilen ve riskli ürün grubunda yer alan et, süt, bal ve su ürünlerinde kalıntı izleme programları, yaş sebze-meyvelerde pestisit izleme ve kuru meyvelerde, baharat ve peynirde mikotoksin, sudan boyası ve mikrobiyolojik etkenlerin izlenme çalışmaları kontrol laboratuvarlarında sürdürülmektedir.

TSE gıda denetiminde doğrudan görev almamakla birlikte, gıda kalite ve standartlarını belirleme ve belgelendirmede yetkili kuruluştur.TSE'ye 5 laboratuvar da TSE uygunluğu test çalışmaları yapılmaktadır (Doğan 2011).

Sonuç olarak; özellikle kendi tüketicilerimiz ve ihracat için çok önemli olan ilaç kalıntı analizlerinin yapılabilmesi için, kontrol laboratuvar sayısının artırılması ve gerekli bölgelerde açılmasının sağlanması üzerinde önemle durulmalıdır. Mevcut laboratuvarların son teknolojik gelişmelere bağlı olarak donanımlarının sağlanması ve yurt çapında yaygınlaştırılması gerekmektedir. Belirli teşhis laboratuvarları referans laboratuvarları şekline

dönüştürülmelidir. Ülkemizde laboratuvarlarda uygulanan teşhis yöntemlerinin uluslararası standart ve normda olması için gerekli tedbirler (eğitim, alet, ekipman vs.) alınarak halen devam eden akreditasyon işlemleri hızlandırılmalıdır.

5.6. Türkiye’de Gıda Güvenlik Sistemleri Konusunda Uygulamalar

Türkiye halihazırda tarım ülkesi kimliğini korumakta, tarım ve tarım dayalı sanayi ürünleri ihracatı ülke ekonomisi için önem arz etmektedir. Ayrıca, tarım ürünleri ihracatının yaklaşık yüzde 50’si gıda güvenlik sistemleri konusundaki önlemleri en yaygın ve katı biçimde uygulayan AB’ne yapmaktadır. Konu bu boyuttan ele alındığında, Türkiye’nin gıda güvenlik sistemleri konusundaki gelişmeleri oldukça yakından izlemesi ve uygulamasının zorunluluğu ortaya çıkmaktadır.

Türkiye’de 2000’li yıllarda yaş meyve sebze ve mamulleri ihracatından sağlanan döviz getirisi 2008 yılı itibariyle 2.719.534.000 ABD Doları seviyesini bulmuştur (Anonim 2008a). Türkiye’de iyi tarımsal uygulamalarındaki gecikme ülke üretim ve ihracatını sıkıntıya sokabilmektedir. Bu yüzden Europgap standartlarına uygun ürün üretilmesi yönünde çalışmalara başlanmış, İyi Tarım Uygulamalarına İlişkin Yönetmelik 2004 yılında yayımlanmıştır (Anonim 2004a). 2003 yılında çıkan “Kontrollü Örtü Altı Üretimin Uygulamasına İlişkin Yönetmelik” hükümlerinin üreticiler tarafından yerine getirilmesiyle de daha bilinçli ve sağlıklı bir üretim gerçekleştirilmesi söz konusu olmaktadır (Anonim 2003a).

İyi tarım uygulamaları yanında güvenli ham madde temini bakımından bir diğer alternatif üretim metodu ise organik tarımdır. Bu üretim sisteminde her aşama kontrol altında olup, elde edilen ürün de sertifikalandırılmakta ve bu yöntemle de ürünlerin güvenilirliği kanıtlanmış olmaktadır. Türkiye’de 5262 Sayılı Organik Tarım Kanunu ile üretimde tarladan tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreç kurula bağlanmıştır (Anonim 2010d).

IFOAM verilerine göre organik tarım 160 ülkede 37,2 milyon hektar tarım arazisinde 1,8 milyon çiftçi tarafından yapılmaktadır (Demiryürek 2011). Türkiye’de 35.565 çiftçi tarafından 501.641 hektar tarım arazisinde 212 farklı üründe organik tarım yapılmaktadır (Nardalı ve Gençler 2011).

Türkiye’de de HACCP belgeli firmaların en yoğun buldukları sektörlerin; %36,6’sı yemek, %15,5’i meyve sebze işleme, %9,9’u süt ve ürünleri sanayiindedir. Çok uluslu gıda firmaların çoğunluğu HACCP sistemini uygulamaktadır. HACCP konusunda yetki Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndadır (Anonim 2007).

TSE’den Türkiye’de TS EN ISO 9001:2000 kalite yönetim sistemi belgeli almış gıda firmalarının %16,9’unu süt ve ürünleri, %15,9’unu yemek sektörü, %,6’sını meyve sebze

işleme sanayii, %11,2'sini şeker ve şekerli ürünler ve %11,0'ını un ve unlu ürünler oluşturmaktadır (Anonim 2007).

Ülke genelinde ilişkili mesleklerde eğitim programlarında gıda güvenliğinin yeterince ele alınmaması, yasaların ve işletmelerde GMP ve HACPP kontrolünde kamu kurumlarının yetersizliği ve eksikliği, kontrol personelinin hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim yetersizliği ve gıda güvenlik sistemlerine uyum zorunluluğu gibi nedenler gıda sektörü çalışanlarının eğitimini gerekli kılmaktadır (Ayan 2008).

Sonuç olarak, Türk gıda sektörünün önemli sorunları arasında gıda kalite yönetim sistemlerinin oluşturulmamış olduğu görülmektedir. Bu durum, özellikle dış satımda sektör açısından sorun oluşturmaktadır. Türkiye'nin ekolojik avantajlarından kaynaklanan ürün çeşitliliği ve kalitesini ekonomik anlamda değerlendirmesi için; izleme, ambalajlama, muhafaza, dağıtım süreçleri ile gıda kalite ve kalite yönetim sistemlerinin geliştirilmesine ve yaygınlaştırılmasına ihtiyaç vardır.

5.7. Türk Gıda Mevzuatı

8 Haziran 2011 tarih ve 27958 sayılı mükerrer Resmi Gazete'de yayımlanan 639 aylı Kanun Hükmünde Kararname ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yerine Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı kurulmuştur (Anonim 2011d).

11.06.2010 tarihinde kabul edilerek 13.06.2010 tarih ve 27610 Sayılı Resmî Gazetede yayınlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsamakta olup, denetimle ilgili yetkileri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde toplamaktadır (Anonim 2010e).

Kanunun amacı, gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme, muhafaza, 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 tespit

edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir. Ayrıca gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamak bu kanunun amaçlarındandır.

Gıda güvenliğinin etkin bir şekilde sağlanabilmesi için gıda güvenliği yönetim sistemlerinin yanında üretim, kontrol ve denetimlerde ışık tutacak AB'ne uyumlu üzerinde iyi düşünülmüş yönetmelik ve tebliğlerin hazırlanıp yayınlaması gereklidir.

Sonuç olarak, mevzuatların AB standartları ve gelişen şartlara göre düzenlenmesi ve uygulamaya konması gerekmektedir. Halihazırdaki ürün tebliğlerinin yeniden güncellenmesi ve eksik olan tebliğlerin hazırlanarak yayınlaması Kanun'un amacına hizmet etmesini sağlayacaktır.

5.8. Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim ve Bilinçlendirme

Gıda güvenliğinde eğitim ve bilinçlendirme; gıda işi ile uğraşan işgörenlerin güvenilir gıda üretmesinde, tüketiciyi koruma ve gıda güvenliğini tüketici açısından sağlamada en etkili yöntemdir. Gıda güvenliğinde eğitim ile kişiyi, davranışlarını ve alışkanlıklarını değiştirir mümkündür.

Eğitim uzmanlarına göre; gıda güvenliği sağlamada eğitim ne kadar küçük yaşta verilirse ileri ki dönemlerde gıda güvenliği problemlerinin aşılması o derece kolay olmaktadır. (Özgen ve Gönen 1995). Araştırmalar, çocukluk yıllarında kazanılan davranışların yetişkinlikte, bireyin kişilik yapısını, tavır, alışkanlık, inanç ve değer yargılarını büyük ölçüde biçimlendirdiğini ortaya koymakta, gıda güvenliği alanında bilinçli, sorumlu kitlenin oluşabilmesi için eğitim ve bilgilendirmenin küçük yaşlarda başlaması gerektiğini ortaya koymaktadır (Pınarcı 2007).

Gıda tüketicisi satınalma kararı vermeden önce gıda kaynaklı risk faktörlerini değerlendirebilmesi için ürün hakkında bilgi sahibi olması gerekmektedir. Tüketiciler, bilgiyi kendi tercihlerine göre sınırlı miktarda topladığı için ürünün güvenilirliği konusunda doğru bir şekilde değerlendirme yapamaz. Gıda güvenliğinin sağlanabilmenin en etkili yöntemi; gıda talebini oluşturan tüketicileri bilinçlendirerek piyasaya güvenilir gıdaların arz edilmesi sağlanmalıdır.

Tüm dünyada her yıl milyonlarca insan gıda kökenli hastalıklardan etkilenmektedir. Örneğin ABD'de her yıl tahmini 76 milyon gıda kaynaklı hastalık vakasının ortaya çıktığı, bunların da 325 bininin hastane bakımı gerektirdiği ve 5 bininin ise ölümlle sonuçlandığı

tahmin edilmektedir. Birçok gıda kaynaklı hastalık sporadik ve bildirim yapılmazken, gıda kaynaklı hastalık salgınları çok büyük kitleleri etkileyebilmektedir. Örneğin 1994'de ABD'de ortaya çıkan Salmonella salgınında (kontamine dondurma) tahminen 224 bin kişi etkilenmiştir. 1988'de Çin'de kontamine istiridyelerin tüketilmesiyle ortaya çıkan Hepatit A salgını 300 bin kişiyi etkilemiştir (Kalkan 2011).

Gıda güvenliğinde tüketiciler eğitilip bilinçlendirilerek; ürünler üzerinde kritik yapabilen, analiz yeteneklerini kullanabilen, kendi ihtiyaçlarını giderirken topluma olan etkilerini de görebilen bir üçüncü göz yani "tüketici gözü" oluşturması mümkündür.

Eğitimler; kişiyi, davranış ve değerlerini değiştirmeyi amaçlar. Kişi değişmedikçe onun dışında değişen yasal uygulamaların işlerlik kazanması beklenemez. Gelecekte gıda üreticisi olabileceği gibi her daim tüketici olan bireylerde çocukken gıda güvenliği ve güvenilirliği bilincinin oluşturulması gıda kaynaklı problemlerin azalmasına neden olacaktır. “Eğer bir okyanus kıyısında yaşamak zorunda iseler, çocuklara yüzmeyi öğretmek, okyanusun kıyısına duvar çekmekten daha akıllı bir iş olur”(Şener 2010).

Sonuç olarak; pazarda son sözü söyleme gücüne sahip tüketicinin gücünü göstermesi onların eğitim ve bilgi ile donatılmış olmasına bağlıdır. Gelecekte hem üretici hem de tüketici olacak kişilere küçükken eğitimler vermek gıda risklerin azalmasını sağlar. Tüketiciler eğitilip bilinçlendirilerek; bilinçli bir tüketici gözü oluşturulur. Bu nedenle gelişmişlik düzeyi ne olursa olsun her ülke bu sorumlu ve eğitilmiş tüketici tipini yaratmak zorundadır (Babaoğul M, Şener A 2007).

5.8.1. Gıda güvenliği ve tüketici bilincine dair yapılmış çalışmalar

5.8.1.1. Türkiye’de yapılmış çalışmalar

Dağ (1996). Toplu beslenme servislerinde çalışan personel için geliştirilen hijyen eğitim programının personelin bilgi, tutum ve davranışları üzerindeki etkilerinin incelendiği çalışmada; eğitim öncesi ve eğitim sonrası durum karşılaştırıldığında; olumlu yönde bir gelişme olduğu hatta eğitimden uzunca bir süre eğitimin kalıcı olduğu saptanmıştır.

Günel (2000). Erzurum il merkezindeki resmi kurumlarda toplu beslenme hizmeti veren personelin işyeri ve kişisel hijyen konusunda bilgi düzeyinin incelendiği çalışmada; kurum beslenme servisinde çalışanların %74,7’sinin mesleki eğitim kursu almadığı, %41,0’inin işe başlamadan önce ellerini yıkamadığı, %70,0’inin çalıştığı birimin denetlenmediği tespit edilmiştir

Küçükömürler ve Şanlıer (2001) “Ayak-Üstü (Fast -Food) Yiyecek Satışı Yapan Yerlerde Görevli Personelin Hijyen Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi” adlı

çalışmada, Ankara'daki ayaküstü yiyecek satışı yapılan yerlerde görevli personelin hijyen konusundaki bilgilerinin değerlendirmiştir. Bu işyerlerinde çalışan görevli personelin hijyen bilgilerin yetersiz olduğu tespit edilmiş ve konu ile ilgili eğitimlerin yaygınlaştırılması gerektiği vurgulanmıştır.

Egemen ve ark. (2001), Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Acil Polikliniğine başvuran zehirlenmeler arasında besin zehirlenmesinin yerini araştırmışlardır. Ocak 1995-Temmuz 1997 tarihleri arasında acil polikliniğine başvuran 2568 zehirlenme vakasının %23,9'unu (615) besin zehirlenmelerinin oluşturduğu ve görülme sıklığının ilaç zehirlenmesinden sonra ikinci sırada geldiği belirlenmiştir. Besin zehirlenmesi teşhisi konulanların %44,9'unu 0-18 yaş, %55,1'ini 19 yaş ve üzerindeki olanların oluşturduğu ve 19 yaş ve üzeri 3 vakanın ölümlerle sonuçlandığı belirlenmiştir.

Kılıç (2001). İstanbul'da faaliyet göstermekte olan hazır yemek üreticilerinin gıda güvenliği açısından mevcut durumlarının analiz edildiği çalışmada; firmaların büyük çoğunluğunun HACCP sistemini kurmayı öncelikle gıda güvenliğini sağlamak amacıyla istediklerini fakat gıda güvenliğinin yanında ticari kaygılarında çok kuvvetli bir etken olduğunu göstermiştir.

İncel'in (2005) yetişkin tüketicilerin besin güvenliği konusunda bilgi ve davranışlarını saptamak amacıyla yaptığı çalışmada; kadınların erkeklere göre besin güvenliği ile daha ilgili oldukları ve kadınların tükettikleri besinleri daha güvenilir buldukları belirlenmiştir. Bireylerin çoğunun, besin üzerindeki etiketleri okudukları saptanmıştır.

Şafak (2006) tarafından yapılan bir araştırmada kadınların gıda güvenliği konusundaki bilgi ve uygulamalarını değerlendirilmiş, katılımcıların eğitim durumlarına göre öncelikle okudukları etiket bilgilerinin dağılımı incelendiğinde, ilköğretim mezunu olan kadınların %58,5'inin gıda ambalajı üzerindeki son kullanma tarihini, %13,9'unun gıda ambalajı üzerinde TSE amblemi bulunup bulunmadığını, %13,8'inin ise gıdanın hangi üretici firma tarafından üretildiğini öğrenmek için okudukları tespit edilmiştir (Kabacık, 2008).

Baş ve ark. (2007). Türkiye'de yiyecek sektöründe gıda güvenliği sisteminin ve HACCP sisteminin önündeki engelleri saptamak ve gıda güvenliği programlarının belirlemek için yapılan çalışmada, çalışmaya katılanların %63,5'i HACCP sistemini bilmediklerini, %23,9'u HACCP sistemini çok karışık bulduklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca gıda sektöründe çalışanların %31,0'i temel yiyecek hijyeni eğitimi almadıklarını ifade etmişlerdir.

Ünüsün (2007). Konya'da tüketicilerin gıda güvenliği ve uygulamalarının tespiti için yapılan çalışmada, 458 ev kadınına yapılan çalışma sonucuna göre, eğitim seviyelerine göre gıda güvenliği bilgi ve uygulamalarının farklılık gösterdiği sonucu ortaya çıkmıştır. İşgörenin

bir işi kendiliğinden öğrenmesini beklemek, tutum ve davranışlarını kendiliğinden değiştireceğini beklemek, hemen tecrübe kazanacaklarını varmanın, hem çok zaman aldığı hem de maliyetleri çok yükselttiği tespit edilmiştir.

Miran ve Akgüngör (2005), deli dana korkusunun dana eti tüketimi ve satış kaybı üzerine etkisini incelemişlerdir. Yoğun yazılı basın haberlerinin yol açtığı deli dana (BSE) korkusunun sığır eti tüketimine etkisini araştırmışlardır. Ocak 1995 ile Şubat 1997 arasındaki aylık veriler kullanılarak İzmir İli için bir talep modeli tahmin edilmişlerdir. Sığır eti satışları, deli dana haberlerinin medyada yer almaya başladığı 1996 Nisan ayında aniden düşmüş ve bu düşüş medya haberlerinin sona erdiği 1996 hazirana kadar devam etmiştir. Ekonometrik model sonuçları, eğer deli dana krizi yaşanmasaydı sığır eti satışlarının % 36,4 daha fazla olacağını göstermiştir. Ayrıca, tüketicilerin deli dana bulaşığı olmayan ete yılda kişi başına 0,5224 ABD doları ödemeyi kabul ettiği belirlenmiştir

Bal ve ark. (2006), “Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği)” adlı çalışmalarında, Tokat ilinde tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyleri ve düşüncelerini araştırmışlardır. Tüketicilerin % 48,39’u gıda güvenliğinin ne olduğunu bilmemekte ve bu kavramı bile duymamıştır.

Topuzoğlu ve ark. (2007) Tüketicilerin gıda ürünleri ile ilgili bilgi düzeyleri ve sağlık risklerine karşı tutumları ile ilgili çalışmada katılımcıların aldıkları gıda maddelerinin doğaya zararlı ürünleri almamaya çalışma (%56,9), markalı ürünlerin kaliteli olduğuna inanma (%55,7), protein ve vitamin içeriğini öğrenmeye çabalamama (%52,7), etiket bilgilerini okuma (%52,1), ürünün zararına dikkat etme (%51,8), yiyecekleri besin içeriğinden emin olarak pişirme (%50,3) yer aldığını bildirmekteyler

Nazik ve Şanlıer (2001) Ankara İli sınırlan içerisinde farklı sosyo-ekonomik düzeydeki ailelerin tüketim davranışları üzerine reklamların etkisini ortaya koymak amacıyla yaptıkları çalışmada araştırmaya alınan ailelerin %58,6’sı reklamı malı tanıtmak, %25,5’i insanı etkileme sanatı olarak görmektedir.

5.8.1.2. Yurtdışında yapılmış çalışmalar

Meer ve Misner (2000) Amerika'nın Tarım bölgesi Arizona'nın Maricopa ve Pima bölgelerinde, geliştirilmiş yiyecek ve beslenme eğitim programına katılanların yiyecek güvenliği bilgisi ve tekniklerini belirlemek amacıyla bir çalışma yapmışlardır. Araştırmaya katılanların %50,0'sinin televizyon programlarının güncel besin güvenliği bilgilerini elde etmede önemli bir araç olarak gördükleri belirlenmiştir. Besin güvenliği konusunda kadınlar erkeklere kıyasla, 50 yaş üstündekiler, genç yetişkinlere kıyasla daha yüksek besin teknikleri

puanı almışlardır.

Kaabia ve ark. (2001), Bu çalışmada sağlık ve beslenme arasındaki ilişki hakkında bilgi artışının, İspanya'da et talebine etkisi olup olmadığı araştırılmıştır. Sonuçlar, İspanya için sağlık bilgisi esnekliğinin anlamlı bulunduğunu, balık ve kümes hayvanları eti tüketiminin pozitif, sığır eti ve domuz eti tüketiminin ise negatif etkili olduğunu göstermiştir. Çalışmalarında günümüzde sağlık uzmanları ve kitlesel medya sayesinde tüketicilerin rahatlıkla sağlık hakkında bilgilere ulaşabildiklerini saptamışlardır.

Angulo ve ark. (2003), çalışmalarında gelişmiş ülkelerde (özellikle Avrupa'da) tüketicilerin, gıda ürünlerinin güvenilirliği konusunda endişe duymalarına bağlı olarak birçok pazarlama problemi ile karşı karşıya kaldıklarını ve deli dana-BSE krizi ile zaten doymuş ve düşme eğiliminde olan kırmızı et ürünleri tüketiminin daha da azaldığını belirtmişlerdir. Çalışmada İspanya'da tüketicilerin sertifikalandırılmış ürünler için satın alma istekliliği modellenmiştir. Sonuç olarak, hastalıklardan kaynaklanan gıda krizlerinin, tarımsal üretimin çevre üzerinde negatif etkilerinin ve sağlık kaygılarının tüketicinin satın alma kararında önemli etkileri olduğu bulunmuştur.

Angulo ve Gil (2004), BSE krizinin tüketicilerin kırmızı et güvenirliliğine olan ilgisini artırdığını ve bu durumun ürün kalite sistemleri ve kontrolleri gerekliliğini ortaya koyduğunu belirtmişlerdir. Gıda izlenebilirliği sertifikası ile tüketicilere ürünün güvenirliliği hakkında bilgi sağlanabilmektedir. İzlenebilirlik düzeyinin artması üretim maliyetlerinde artışa neden olmakta ve sonuç olarak tüketici fiyatlarına yansımaktadır.

Mazzocchi ve ark. (2004), araştırmalarında deli dana krizi sonucu tüketicilerin refah kaybını tahmin etmeye çalışmışlardır. Tüketicilerin bilgilendirilmemiş olmasının maliyeti, mevcut enformasyon altında bilgilendirilen ve bilgilendirilmemiş tercihlerin faydası karşılaştırılarak ölçülmüştür. Sonuç olarak, İtalyan tüketicilerin gecikmiş olarak bilgilendirilmekten dolayı önemli bir refah kaybına uğradığı saptanmıştır.

Rozan ve ark. (2004), gıda güvenirliliği ile ilgili yeni bir bilginin ödeme istekliliği üzerine etkisini araştırmışlardır. Fiyat teklif; ürünler ile ilgili herhangi bir bilgi olmadığı durumda verilen teklif, sağlık üzerine etkiler ile ilgili kamu bilgisi olduğu durumda verilen teklif ve yeni sertifikalandırılmış bir ürün için verilen bir teklif süreci olarak üç aşamadan oluşmaktadır. Sertifikası olmayan ürünlerde verilen fiyat teklifi düşük düzeydedir. Fakat sertifikalandırılmış ürünlerde de başlangıçtaki fiyat teklifinin üzerine çıkılmamıştır.

Strohbehn ve ark. (2004). Amerika'da diyetisyenler ve beslenme servisi yöneticileri üzerinde yapılan bir araştırmada araştırmaya katılanların gıda güvenliğinden endişe duyduklarını ve güvenliğinin sağlanması için büyük çoğunluğu (% 80) HACCP sisteminin

önceden gerekliliğinin zorunlu olması konusunda hemfikir oldukları tespit edilmiştir.

Gracia ve arkadaşları (2005), besin etiketleri hakkında tüketici bilgisi, besin etiketlerinin kullanımını ve zorunlu besin etiketi programlarından alınan fayda konuları araştırmışlardır. Bazı sağlık problemi yaşamış tüketicilerin besin etiketleri hakkında daha fazla bilgi sahibi olduklarını tespit etmişlerdir. Ayrıca daha fazla bilgi sahibi olan bu kişilerin, besin etiketlerini daha çok kullandığı ve zorunlu besin etiketi programının faydalı olduğunu düşündükleri bu çalışmada tespit edilmiştir. (Mutlu 2007)

Mazzocchi ve Lobb (2005), uzun dönemde gıda krizlerinin çoklu ve doğrudan etkilerini ölçmeye çalışmışlardır. İlk ortaya çıkan BSE krizinin birkaç ay sonra etkisinin azaldığını, ancak 2000 yılı sonunda ortaya çıkan ikinci krizin tüketici tercihleri üzerinde daha güçlü etkisinin olduğunu belirtmişlerdir. Bunun sonucunda tavuk eti talebinin arttığı belirlenmiştir. Dioksin krizinin ise tüketici tercihlerinin değişmesinde az etkisi olduğu ancak fiyat etkisinin daha fazla olduğunu ortaya koymuşlardır.

Lappalainen ve arkadaşları (1998) yaptıkları bir araştırmada Avrupalılar için ambalaj üzerindeki besin etiketlerinin çok önemli bir bilgi kaynağı olduğu ve tüketicilerin besinlerini seçerken bu etiketlere göre tercih yaptıklarını saptamışlardır (Kabacık 2008).

5.8.2. Gıda güvenliğinde eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği

Birey davranışlarını eğitim yolu ile değiştirmek için bir çok öğretim tekniklerinden yararlanılmaktadır ve dünyanın her yerinde kullanılan öğretim teknikleri hemen hemen aynıdır. Ancak, bunların etkinlikleri ve uygulanabildikleri toplumdan topluma, bölgeden bölgeye hatta bireyden bireye farklıdır. Toplum ya da bireyde değişimler oldukça, öğretim tekniklerin etkinlik derecesi de büyük ölçüde değişir.

Gıdayı üreten, denetleyen ve talep yaratarak üretim sistemlerini etkileyen tüketiciler gıda güvenliğinin en önemli parçalarıdır. Bu yüzden gıda güvenliği bilincini oluşturmak için uygulanan eğitimlerde hedef kitle gıda sektörünün her aşamasında çalışan kişiler ile bunları tüketen tüketicilerdir.

Hedef kitleye yönelik yapılan eğitim ve bilinçlendirmeye yönelik çalışmaların etkin olabilmesi için öncelikle hedef kitlenin bilgi kaynaklarının ve etkilendiği unsurların bilinmesi gereklidir.

5.8.2.1. Formal eğitim

Formal (Örgün Eğitim); okul ya da okul niteliği taşıyan yerlerde genel ve özel bilgiler bakımından yetişmelerini sağlamak amacıyla belli yasalara göre düzenlenen eğitimidir. Resmi

olarak belirli bir normda içeriği belirlenmiş, ana okuldan başlayıp üniversiteye kadar uzanan bir süreçtir. Akademik ve uzmanlık eğitimleri de eğer enstitü kapsamında gerçekleştiriliyorsa formal eğitimin kapsamı içine girmektedir.

Gıda güvenliği bilincini küçük yaşta yerleştirmek, ilerleyen yaşlarda yanlış davranışları değiştirmekten daha kolaydır. Bu nedenle özellikle okul çağındaki çocukların formal eğitimlerinde gıda hijyeni, güvenli gıda tüketimine dair derslerin konulması gereklidir.

Çocuklara gıda güvenliği bilincinin yerleştirilmesinde temel etkenlerden biri çocuğun yaşıdır. Özellikle ilköğretim okullarında öğrenim gören 7-15 yaşlarındaki çocukların tecrübesizlikleri, ürün ve reklamlardan kolayca etkilenmeleri göz önüne alınırsa okullarda verilecek gıda güvenliği ve tüketici eğitiminin daha kapsamlı ve sürekli olmasını gerekli kılmaktadır (Altıok 2010).

5.8.2.1. 1. Mevcut durum

Türkiye’de 7-15 yaş grubundaki çocukların formal eğitim müfredatında gıda güvenliği konusu işlenmemektedir. Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun’un 20. maddesinde tüketicinin eğitilmesi konusunda her derecedeki okulların ders programlarına Milli Eğitim Bakanlığı’nca gerekli ilaveler yapılacağı belirtilmiştir (Anonim 1995). Ancak bugüne kadar yalnızca, ilköğretim okullarının 3. sınıfında okutulan Hayat Bilgisi ve 8. sınıflarda Vatandaşlık Bilgisi derslerine tüketici eğitimine yönelik birer ünite konulmuşsa da, tüketici eğitimi ve gıda güvenliği konusu bütün kitaplarda yer almamıştır. Bunun yanı sıra Milli Eğitim Bakanlığı’nca ilk ve orta dereceli okullarda tüketici kolları oluşturulmasına rağmen, bu kollar etkin bir biçimde faaliyet gösterememektedirler.

Çeşitli ülkelerde örgün eğitim kapsamında tüketici eğitimi faaliyetleri incelendiğinde farklı uygulamalar görülmektedir. Örneğin A.B.D.’nin bazı eyaletlerinde öğrencilerin tüketicinin korunması konusunda ders almaları zorunlu tutulmaktadır. Eğitim programlarında konferans, seminer, gezi, rol oynama, örnek olay çözümü ve proje ödevi gibi teknikler kullanıldığı ve film, slayt, kaset, kitap, broşür, rehber ve bülten gibi eğitim araçlarında yararlanıldığı görülmektedir (Pınarcı 2007).

Zaman zaman Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na bağlı taşra teşkilatlarında gıda güvenliği ve kalitesine yönelik bilinci geliştirmek, toplum sağlığını korumak üzere okullara yönelik eğitim ve bilgilendirme toplantıları yapılmaktadır. Ancak bu programların sayısının yeterli olduğu söylenemez.

Yüksek öğrenimde ev ekonomisi yüksekokulu, ziraat fakültesi ve mühendislik fakültelerinin gıda bölümlerinde gıda güvenliğine yönelik dersler okutulmalıdır. Ancak gıda

mühendisliği bölümü harici diğer yükseköğretim lisans programlarında verilen gıda güvenliği ve güvenilirliği sistemlerine dair eğitimler yetersiz kalmaktadır.

5.8.2.1.2.Uygulamala alanları

Ülkemizde yapılan araştırmalar birçok tüketici ve üreticinin gıda güvenliği hakkında bilgi düzeylerinin yetersiz olduğunu göstermektedir. Bilgi eksiklerini örgün eğitim kurumlarında yapılacak düzenlemeler ile gidermek mümkündür. Bu amaçla gıda güvenliği konusu ilk ve ortaöğrenim müfredatına ayrı bir ders olarak dahil edilmelidir. Bu ders ile ilgili uluslararası standartlara uygun, Türkiye'ye uyarlanmış kitaplar hazırlanmalıdır. Eğitim programlarında gıda üretim işletmelerine geziler, örnek olay çözümü ve proje ödevi gibi teknikler kullanılarak ve film, slayt, kaset, kitap, broşür, rehber ve bülten gibi eğitim araçlarından yararlanılarak gıda bilincinin yerleşmesi sağlanmalıdır.

Öğretmenler gıda güvenliği verebilecek yeterlilikte eğitilmeli veya bu alanda yetişmiş uzman personelden yararlanılmalıdır. Yüksek öğrenimde (ziraat fakültesi, ev ekonomisi yüksekokulu ve ilgili diğer fakülte ve yüksekokullarda) tüketicinin korunması ve gıda güvenliğine yönelik dersler okutulmalıdır. Her alandaki tüketici eğitim programlarında, gıda güvenliği, standart ve kalite konusu da alınmalıdır.

Gıda mevzuatı ve gıda güvenliği ile ilgili ayrı bir hukuk dalı oluşturulmalıdır. Yeni ihtisas hakimleri yetiştirilinceye kadar mevcut hakimlerden bir bölümü ivedi olarak gıda mevzuatı ve gıda güvenliği, tüketicinin korunması mevzuatı ihtisas eğitimlerinden geçirilmelidir.

Sonuç olarak; gıda güvenliği bilincini küçük yaşlarda yerleştirmek için ilkokuldan itibaren formal eğitimlerde gıda hijyeni, güvenli gıda tüketimine dair derslerin konulması gereklidir. Ayrıca Milli Eğitim Bakanlığı tarafından ilk ve orta dereceli okullar için gıda güvenliği eğitim haftası oluşturulmalıdır. Eğitimde öğrenciler arasındaki farklar göz önünde bulundurularak eğitimin daha etkili ve kalıcı olmasını sağlamak amacıyla öğrenci seviyesine uygun eğitim yöntemleri (hikaye anlatma, gösteri, drama çalışmaları, sunumlar, afişler vb.) kullanılarak eğitim zenginleştirilmelidir. Her yaşta eğitim ve gıda bilinci sağlamak üzere birçok yükseköğretim programlarına gıda güvenliği dersi konulmalıdır.

5.8.2.2. İnfomal eğitim

İnfomal Eğitim (yaşayarak öğrenme): Bireyin çevresiyle etkileşimi sonucu, yaşam içinde kendiliğinden oluşan bir süreçtir. Bu anlamda aile içinde, akran gruplarında ve usta-çırak ilişkisi sonucu kazanılan davranışlar infomal eğitim ürünleridir. Medya etkileşimi de

informal eğitimi oluşturan faktörlerdendir.

Günümüzde haberleşme olanaklarının artması ile tüketiciler, gıda kaynaklı riskler konusunda daha fazla bilgi sahibi olmaktadır. Bu durum tüketicinin sağlık kaygısını artırmakta ve daha duyarlı hale gelmesine neden olmaktadır. Bu kaygı ve duyarlılık, günümüz gıda talebinin önemli belirleyicilerinden biri haline gelmiştir.

Gıda tüketicisinin bilgilendirilmesi, tüketiciye pazardaki ürün ve hizmetlerle ilgili satın alma ve kullanmada yardımcı olacak bilgilerin ve ipuçlarının resim, yazı ve şekil (fiyat, etiketleme, kalite ve standardizasyon işaretleri gibi) ile yol gösterici ve aydınlatıcı rehberlerin sunulmasıyla mümkündür (Babaoğul ve Şener 2007).

İnformal eğitimde hedef kitleye yönelik yapılan eğitim ve bilinçlendirmeye yönelik çalışmalarda öncelikle hedef kitlenin bilgi kaynaklarının ve etkilendiği unsurların bilinmesi gereklidir. Yapılan çeşitli araştırmalarda tüketicilerin yararlandıkları bilgi kaynakları araştırılmış ve en çok kullanılanların radyo, TV, gıda ambalajı ve etiketi, gıda güvenliği bilgisi, mağaza, reklam, kitap, dergi, magazin, gazete makaleleri, beslenme uzmanları, diyetisyenler, psikologlar, sağlıkla ilgili kuruluşlar vb olduğu bulunmuştur (Karabiber 2007).

Tüketicilerin etkilendiği unsurlardan reklam; malın özellikleri, üretim biçimi kullanıldığı yer, kökeni ve fiyatı konularında bilgi vererek insan davranışlarını belli bir yönde etkilemek amacıyla kullanılan kitle iletişim tekniğidir (Çırpıcı, 2006).

Ankara'da ailelerin tüketim davranışları üzerine reklamların etkisini ortaya koymak amacıyla yapılan bir çalışmada, ailelerin %58,6'sı reklamı malı tanıtmak, %25,5'i insanı etkileme sanatı olarak görmektedir (Nazik ve Şarıllar 2001).

Reklamların tüketici için yararlı işlevleri vardır. Televizyon tüketici olarak sosyalleşme sürecinde büyük ve küçükleri dış dünya üzerine bilgilendirmektedir. Çocuk bazı reklamlar sayesinde, tuvaletten çıkarken ellerini yıkaması gerektiğini, sütün sağlıklı olduğunu ve içmesi gerektiğini, meyveleri yıkamayı yemesi gerektiğini bir kez daha hatırlamakta bu yönüyle reklamlar eğitici ve hatırlatıcı olmaktadır (Karaca, Pekiyan ve Güney 2007).

Ambalaj, alıcıya ürünle ilgili bilgiler ileten, müşteri ve ürün arasındaki iletişimi sağlayan sessiz satıcıdır (Baka 2004). Nitekim araştırmalar tüketicilerin ambalajlı ürün tercihlerinde, en fazla ambalajın bilgilendirme fonksiyonu üzerinde yoğunlaştığını göstermektedir (Karabiber, 2007).

AB gıda mevzuatında tüketicilere geliştirilmiş gıda etiketleri yardımı ile en gerekli bilgiyi verme, gıda güvenilirliği ve ticarete dürüst ölçekleri oluşturma ve tüketicileri koruma amaçlanmıştır (Çığ 2008).

Ambalajın bilgi verme fonksiyonunu yerine getirmesi için, ürünün kullanımı ile ilgili

gerekli bilgilerin, tehlike uyarılarının, şekil ve sembollerin doğru ve anlaşılabilir biçimde olmalı gereklidir (Özgen 2004).

Toplum sağlığını ilgilendiren riskli durumlarda, siyasi otoriteler, endüstri, bilim kurumları, sivil toplum kuruluşları ile toplum arasındaki iletişim çoğunlukla medya (yazılı, sözlü ve görsel basın) aracılığıyla gerçekleşir (Avşar ve ark. 2006).

İnformal eğitimlerde kişiler ve basılı ve görsel yayınlar etkili araçlardır. Aile içinde, akran gruplarında ve usta-çırak ilişkisi sonucu kazanılan davranışlar informal eğitim ürünleri olup bilinçlenmesini sağlar. Basılı ve görsel medyada yer alan bilgilerle de kişilerde davranış değişikliği yaratmak mümkündür. Hedef kitlenin etkilendiği kişileri de bilinçlendirmek, bilgilendirmenin çok kişilere ulaşmasını sağlamak kitle yayım vasıtları (gazete, dergi, Tv programları, reklam, afiş, broşür) ile mümkündür.

5.8.2.2.1. Mevcut durum

Ülkemizde tüketicileri yanıltmadan doğru bilgilendirme yapılması için yasal düzenlemeler getirilmiştir, ancak birçok tüketici mevcut düzenlemelerden haberdardır. Tüketicinin Bilgilendirilmesine yönelik olarak 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun çıkarılmış olup bu kanunda bilgilendirmenin nasıl yapılacağına ilişkin üretici ve satıcılara çeşitli yükümlülükler getirilmiştir (Anonim 2001).

Gıda bilincinin oluşması için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Kararnamesi ile TRT, ulusal, bölgesel ve yerel yayın yapan özel televizyon kuruluşları ve radyolar, ayda en az 90 dakika gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı ile toprak koruma konularında uyarıcı ve eğitici mahiyette yayınlar yapmak zorunluluğu getirilmiştir (Anonim 2011g).

Gıda üreten işletmeler ise ürünlerini ambalajlayıp etiketlererek gıda tüketicilerini bilgilendirmektedir. Türk Gıda Kodeks'inde yer alan tüm gıda maddelerinin ambalajlanması zorunluluğu getirilmiş olup gıda maddelerinin etiketinde (ambalajında) bulundurulması zorunlu bilgiler belirlenmiştir. 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile etiketlerde yanıltıcı ifade ve beyan kullanılmasını veya yanıltıcı ambalajların piyasaya verilmesini, yanıltıcı beyanlar ile reklam yapılmasını yasaklayan hükümler getirilmiştir (Anonim 2010h).

Türk Standartları Enstitüsü tarafından hazırlanan Ambalajların İşaretlenmesi ve Etiketlenmesi Standardı da, ürüne ait iç ve dış ambalajlarda bulunması zorunlu bilgileri kapsamı nedeniyle tüketicinin bilgilendirilmesinde önemli bir işleve sahiptir (Anonim 2001).

Topuzoğlu ve ark. (2007) yaptıkları çalışmada katılımcıların aldıkları gıda maddelerinin

etiket bilgilerini okuma oranını %52,1 tespit etmişlerdir. Etiketler ürüne ilişkin değerli bilgiler taşıması nedeniyle tüketicilerin sağlıklı ve bilinçli seçim yapmasını kolaylaştırmaktadır (Özgen 2007). Ambalaj hem tüketiciyi ürün hakkında bilgilendirmede hem de ürünü koruma ve ürün kayıplarını azaltma açısından önemli işleve sahiptir (Coşkuner 2010).

Trakya bölgesinde (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) yapılan bir çalışmada çıkan sonuca göre tüketicilerin yeni bir ürün satın alırken etkilendikleri unsurlardan birinci sırada TV reklamları (kentsel ve kırsal kesimdeki tüketicilerin (%83,4'ü), ikinci sırada arkadaş, komşu ve iş çevresi (%82,2) gelmektedir. Ancak toplamda ilk sırada TV reklamları gelirken bu oranların kırsal (%60,1) ve kentsel (% 56,8) bakımdan ayrımı yapıldığında en çok etkileyen unsurların ilk sırasında gerek kentsel gerekse kırsalda yaşayan tüketicilerin arkadaş, komşu ve iş çevresinden etkilendikleri göze çarpmaktadır (Yılmaz 2008).

Antalya'da yapılan bir başka çalışmada ise tüketicilerin gıda maddesi satın alırken etkilendiği özelliklerin başında arkadaş, komşu ve iş çevresi ilk sırada %27,7 yer alırken ikinci sırada TV reklamları %26,1 oranında yer almaktadır (Özkan ve ark.1999).

5.8.2.2.2. Uygulamala alanları

Tüketicinin bilgilendirilmesinde ambalaj büyük önem taşımaktadır. Bu sebeple TS-4331 Ambalajlama Genel İlkeleri, Ambalajların İşaretlenmesi ve Etiketlenmesi standardının mutlak surette tatbik edildiği madde, mamul ve mahsullerin belgelendirilmesi faaliyetleri bütün sektörlerde yaygınlaştırılmalıdır. Ayrıca ürün ambalajında üretici firmaya ilişkin ticari unvan, adres, telefon vb. bilgiler bulunmalı, tüm mal ve hizmetlerde barkot uygulamaları yaygınlaştırılmalıdır.

Herhangi bir ticari reklam ve ilanın aldatıcı, yanıltıcı unsurlar taşıdığı, mahkeme kararı ile kesinleştikten sonra, ilgili Bakanlık tarafından kamuoyuna duyurulmalıdır. Tüketicilerin mevcut ürünler hakkında doğru ve güvenilir bilgi edinmesi için satış elemanlarının ürünlerle ilgili bilgilerle donatılması gerekmektedir.

Reklamların, çocukları, reklamı yapılan ürünün gerçek boyutları, değeri, özellikleri, dayanıklılığı ve performansı hakkında yanıltmaması için yasalarda düzenlenen hükümlerin uygulanması ve devlet tarafından denetlenmesine özel bir dikkat gösterilmelidir (Beyaz 2011).

Sunuluş biçiminden reklam ve pazarlama iletişimi olduğu kolaylıkla anlaşılmayan iletişimlerin kapsamı açıkça belirtilmelidir (zaman zaman gazetelerde haber şeklinde yayınlanan reklamların uygun bir köşesinde " bu bir reklamdır" ifadesinin konulması gibi.)

Tüketicilerin bilgilendirilmesinde üreticilere de önemli görevler düşmektedir.

Üreticiler, ürettikleri gıdaların niteliklerini, varsa kullanımdan doğabilecek olumlu ve olumsuz yönlerini, tüketicilere aktararak bilgilennemelerini sağlamalıdır. Üreticiler sektör bazında tüketici danışma ve şikayet birimlerini kurmalı ve daha yaygın hale getirmelidirler

Tüketici örgütlerine, tüketici hakları ve hak arama yolları konusunda tüketicileri bilgilendirici ve eğitici girişimleri için başta TRT olmak üzere diğer özel TV, radyo kanallarında belirli bir süre yayın yapma hakkının sağlanmasına ilişkin düzenlemeler yapılmalıdır (Anonim 2001).

Sonuç olarak; hedef kitlenin etkilendiği unsurlar gözönüne alınarak informal yöntemlerle toplumda gıda bilincinin yerleşmesini sağlamak mümkündür. İnfomal eğitimde reklam, etiket gibi yöntemler kullanıldığı gibi kişiyi etkileme kapasitesi yüksek olan aile, arkadaş, iş çevresinden de faydalanılmaktadır. Hedef kitlenin etkilendiği kişileri de eğiterek bilinçli bir tüketici gözünün oluşması sağlanır. Böylelikle gıda tüketicileri piyasadan güvenilir gıda talep edecek, bu alanda üretim yapan işletmeler ürünlerini pazarlamak için gıda güvenirliliği sistemlerini uygulamak zorunda kalacaklardır.

5.8.2.3. Non-formal (yaygın) eğitim

Non-formal (Yaygın Eğitim): Bu grupta okul dışında düzenlenen eğitim aktiviteleri içermektedir. Burada verilen eğitimler içeriği, kapsamı, hedefi, süresi belli aktivitelerdir.

Yaygın eğitim çok çeşitlidir ve değişkendir. İçeriği hedef yaş grubu, eğitim seviyesi ve hedef grubun istek ve ihtiyacına göre değişmektedir.

Yaygın eğitim aynı zamanda da bireysel becerilerin gelişimini arttırarak toplumların gelişimini hızlandırmak için de kullanılabilen bir yöntemdir.

Yaygın eğitimde hedef grupları belirlerken:

- Farklı yaş gruplarına göre (Çocuk, genç, yetişkin, yaşlı),
- Farklı gelir gruplarına göre (Düşük, orta, yüksek sosyo ekonomik düzey)
- Farklı yerleşim yerlerine göre (Kırsal, gecekondü, kentsel),
- Çalışma statüsüne göre (Çalışan, çalışmayan),
- Özel tüketici, ve gıda üreticisi grupları (Engelli, turist vb.) şeklinde hedef grupları oluşturulmalıdır.

Özellikle eğitim seviyesi düşük kırsal nüfusun bilgi, deneyim, uygulama ve tutumları üzerinde değişiklik yaratmayı amaçlayan yaygın eğitim, okul dışı bir eğitim sistemidir.

Yaygın eğitiminde en önemli amaç davranış değişikliği yaratmaktır. Üreticilerin kendi yaşamlarında etkin biçimde kullanabilecekleri yararlı bilgi ve tekniklerin üreticilere iletilmesi ancak bu bilginin uygulamaya dönüşmesi ile anlam kazanacaktır (Ceylan 2010).

Hedef kitleye yaygın eğitimde uygulanan metotlar (eğitim metotları / öğretim teknikleri) üç şekildedir.

1. Bireysel Eğitim Metotları
2. Grup Eğitim Metotları
3. Kitle Eğitim Metotları

5.8.2.3.1. Bireysel eğitim metotları

Birebir yayımda doğrudan bir kişiye veya bir aileye yönelik eğitim hizmetleri söz konusudur. Birebir eğitim metotları bireysel problemlerin çözümü için uygundur. Bu metotlarda yayımcı ile tüketici ya da gıda üreticisi arasında oldukça yoğun bir iletişim vardır.

Bireysel eğitim metotları eğitim çalışmalarının en zaman alıcı ve aynı zamanda, çok sayıda yayımcı gereksinimi nedeniyle en masraflıdır. Bu nedenle grupsal eğitim kadar yaygın değildir. Bireysel öğretim tüketici ve gıda sektöründeki çalışana bilgi ve beceri kazandırmanın yanı sıra zor anlaşılır içeriğe sahip konularda bireyde davranış değişimi oluşturmada oldukça etkindir. Yüzyüze görüşmeler, anketlerle hedef kitlenin mevcut durumu ve sorunları daha etkili değerlendirilir.

Gıda güvenliği bilincini hem üretici hem tüketicilerle birebir görüşmelerle yerleştirmeye çalışmak etkili bir yöntemdir, ancak masraflıdır. Gıda sektöründe önder olabilecek, çevresini etkileyebilecek kişiler seçilerek bu kişilerin eğitimin ve bilinçlenmesi bireysel yöntemlerle sağlanır. Bireysel eğitim metotları ile çok az bir gruba ulaşılabildiğinden geniş bir tüketici kitlesinin eğitmek mümkün olmayabilmektedir.

Çanakkale halkının gıda güvenliği hakkındaki bilgilerini ölçmek ve bu bilgiler ışığında seminer verip, broşür hazırlayarak insanların eksik oldukları konularda kendilerini geliştirmelerini sağlamanın amaçlandığı bir çalışmada eğitim düzeyi arttıkça daha bilinçli alışveriş yapıldığı ortaya çıkmıştır (Kaptan 2007).

Bireysel eğitim metotları ile gıda güvenliğinde problem hususlarda olumlu yönde değişim sağlamak mümkündür. Hayvan hastalıklarının kontrolü, hayvanların kayıt altına alınması, hastalıklı hayvanların ihbar edilmesi, bitki koruma ilaçlarının uygun dozda kullanımı, zirai mücadele gibi gıda güvenliğini sağlamanın temelleri olan konularda önder kişilerle yüzyüze görüşmeler yapılarak bireysel olarak eğitilmesi ve bilinçlenmesi sağlanabilir. Sektörde öncü üreticiler, tüccarlar, politikacı ve yöneticilerle birebir görüşmeler yapılarak eğitim ve bilgilendirilmesi yapılır.

Kişileri ikna etmede bireysel eğitim yöntemleri diğer eğitim yöntemlerine göre etkilidir. 5996 sayılı kanuna bağlı olarak 17 Aralık 2011 yılında resmi gazetede yayınlanan ve

birçok yazılı ve görsel basında yer alan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine rağmen gıda firmaları kayıt işlemi için başvuruda bulunmamıştır. Çekmeköy İlçe Müdürlüğü'nün 5996 sayılı kanun ile beraber bir zorunluluk haline gelen üretim yeri, satış yeri ve toplu tüketim yerlerinin kayıt altına alınmasına dair hükümler konusunda yapmış olduğu bireber bilgilendirme ile gıda sektöründe çalışan firmaların bir çoğunun kayıt işlemi için İlçe Müdürlüğüne başvurdukları belirtilmiştir (Yılmaz ve Eskicioğlu 2012).

Bireysel metotların avantajları; davranış değişiminde etkindir, yayımcı ile gıda işgören ve gıda tüketicileri arasında güçlü bir iletişim sağlar. Yayımcı ile gıda işgörenleri arasında arasında güven oluşturmaktadır. Bireysel sorunlarda, bireyin mevcut durumunu tespit etmede ve gerçek sorunlarını ortaya çıkarmada etkili bir yöntemdir. Yayımcıya daha fazla görüş ve tecrübe kazandırıcıdır.

Bireysel metotların avantajları ise; zaman alıcıdır, masraflıdır ve çok sayıda insana ulaşmak mümkün değildir.

Sonuç olarak bireysel eğitim yöntemlerini maliyeti yüksek olduğundan ve çok fazla yayımcı gerektirdiğinden en fazla kamu sektörü uygulayabilmektedir. Hedef kitlenin etkilendiği özelliklerin başında arkadaş, komşu ve iş çevresi geldiğinden yayım uzmanları; çevresini etkileme gücü yüksek, sektörde öncü olan insanları seçerek bu kişilerin eğitimi ve bilinçlenmesini sağlamak mümkündür. Kamu kuruluşları yanında özel firmalar ve STK'lar da tüketici ve üreticiyi bilgilendirmeye yönelik kampanyalar, broşürler hazırlayarak ve değişik ik alanlarda (alışveriş merkezleri, fuar vb) stand oluşturarak tüketicilerinin ve üreticilerin bireysel olarak bilinçlenmesini sağlama imkanına sahiptir. Özel firmalar danışma hatları kurarak gıda güvenliğine ihtiyaç olan bilgileri üretici ve tüketicilere ulaştırmaları mümkündür.

5.8.2.3.2. Grup eğitim metotları

Ortak sorunlara sahip sınırlı sayıda kişilerden oluşan gruplara yönelik yapılan yaygın bir eğitim şeklidir. Grupsal eğitim metotları davranış alışkanlıkların kaldırılmasında, dolayısıyla davranış değişiminde önemli rol oynamaktadır.

Grup eğitim metotları ile yenilikler daha kolay yayılır, birebir eğitime göre daha az masraflıdır, birebir eğitime göre daha az zaman alıcıdır, az yayımcı ile çok sayıda kişiye ulaşılır. Katılımcılığı teşvik edicidir, birebir ve kitle eğitim metotları ile desteklendiğinde daha etkindir.

Gıda güvenliğinde grup eğitim metotlarını; kamu, STK'lar, üniversiteler ve meslek odaları ve özel firmaların uygulaması mümkündür. Grup eğitim metotları olarak toplantı, grup

tartışmaları, panel, hizmetiçi eğitimler, sertifika programları, konferans, konu bazlı gıda güvenliğine dair sertifika programları gibi teknikler gıda güvenliği eğitiminde uygulanmaktadır. Ayrıca örnek olay incelemeleri, temsil tiyatrosu gibi eğitsel oyunlar ile de hem tüketicileri hem de gıda işgörenlerini eğitmek mümkündür.

Belediyeler, meslek odaları, Tarım ve Gıda Bakanlığı, üniversiteler gibi gıda sektöründe çalışan kuruluşların kurs, seminer ve sertifika programları ile sektörün ihtiyacı olan gıda güvenliği bilgisine sahip işgörenlerin yetişmesini sağlamaları mümkündür.

Gıda firmaları güvenilir gıda üretmede en önemli unsur olan personelin hijyen eğitimlerini düzenli dönemler halinde hizmetiçi eğitimlerle sağlayabilmelidir. Çünkü işgörenin bir işi kendiliğinden öğrenmesini beklemek, tutum ve davranışlarını kendiliğinden değiştireceğini beklemek, hemen tecrübe kazanacaklarını varsaymak, hem çok zaman alır ve hem de maliyetleri çok yükseltir (Ünüsân (2007)).

Toplu beslenme servislerinde çalışan personel için geliştirilen hijyen eğitim programının personelin bilgi, tutum ve davranışları üzerindeki etkilerinin incelendiği çalışmada; eğitim öncesi ve eğitim sonrası durum karşılaştırıldığında; olumlu yönde bir gelişme olduğu hatta eğitimden uzunca bir süre eğitimin kalıcı olduğu saptanmıştır (Dağ 1996).

Devlet, yerel yönetimler ve gönüllü kuruluşlar (tüketici örgütleri, ticaret odaları, sanayi odaları vb.) grup eğitim eğitimini kullanarak gıda güvenliği bilincini oluşturabilir. Bu amaçla eğitim seviyesi düşük üretici ve tüketicilerin eğitilmesinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda çalışan ev ekonomisi ve ziraat teknisyenleri, beslenme uzmanları, ziraat mühendislerinden faydalanılarak kurs, seminer, toplantılarla bilinçlenmenin yapılması mümkündür.

Gıda güvenliği problemlerinden pestisit kullanımı, hayvan hastalıkları, salgın hastalık kontrolü vb yetiştiricilik konularında bilinçlenme sağlamak üzere Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, ziraat odaları, yetiştirici birlikleri, kooperatifler ve STK'lar eğitimlerinde grup metotlarını kullanabilir.

Kamuda ve gıda işletmelerinde çalışan denetim, üretim, denetim ve laboratuvar personelinin gelişen gıda güvenliği şartlarına göre yetiştirmek ve bilgi eksikliklerini gidermek üzere hizmetiçi eğitimlerini sağlamak mümkündür.

Sonuç olarak; grup eğitim yöntemlerini kullanarak gıda güvenliğinde yaşanan sorunların giderilmesi ve bilinçli bir toplum oluşturulması bireysel yöntemlere göre daha kolaydır. Özel firmaları bünyelerinde çalıştırdıkları personelin eğitimlerini ya kendi bünyelerinde çalıştırdıkları eğiticiler ile ya da bu alanda hizmet veren özel firmalardan satın

olarak gerçekleştirmelidir. Gıda alanında çalışan meslek kuruluşları gıda güvenliği eğitimine ilişkin olarak, kendi bünyelerinde araştırma ve eğitim faaliyetleri geliştirmeli, konu ile ilgili birimler kurmalıdır. Gıda güvenliği alanında tüketici eğitimi, üretici ve satıcılar ile satış sorumlularının eğitimine de önem verilmelidir. Satıcılar ürün, üretim ve satışla ilgili hijyenik koşullar ve gerekli teknik bilgiyi içeren kurslardan geçirilmelidir. Gıda alanında hizmet sunan meslek odaları, belediyeler ve kamu kuruluşları gıda güvenliği konularında eğitimlerini arttırmalıdır.

5.8.2.3.3. Kitle eğitim metotları

Kitlesel eğitim metotları birebir ve grup eğitim metotlarının aksine aynı anda çok sayıda birbirleriyle kontak halinde bulunmayan kişilere hitap eden yöntemlerdir. Kitle eğitim yöntemleri genel olarak tek yönlü bilgi akışı ve medya araçlarının yoğun kullanımı ile ifade edilir (Karaca 2007)

En hızlı ve en ucuz bir eğitim metodudur. Yayım elemanının az olduğu bölgeler veya ülkeler için daha geçerli bir eğitim sistemidir. Gıda söktöründe çalışan kişi ve gruplar ile bunları tüketen tüketicileri yenilikten haberdar etmede etkinlikleri oldukça yüksektir. Kitlesel eğitim günümüzde radyo ve televizyon programları, internet sayfaları, tüketici örgütlerinin yayınları, toplantı, seminer, konferans ve paneller, yazılı basında yer alan tüketici köşeleri, tüketici eğitimine ilişkin CD, günlük gazeteler, broşürler ve periyodik dergiler aracılığı ile yapılabilmektedir.

Kitle eğitim metotlarının avantajları; kısa sürede ve en hızlı bir şekilde çok sayıda hedef kitleye mesaj iletilir, etki alanı en geniş eğitim metodudur, ulaşımı zor en kırsal bölgelere dahi mesaj iletilebilir, yeniliklerden haberdar etmede etkindir. Zaman ve masraf açısından en ekonomik eğitim metodudur, az sayıda yayımcıya gerek duyulmaktadır. Tarımsal yayımın gıda güvenliği alanında etkinliği yüksektir.

Dezavantajları ise; tek yönlü iletişimidir. Mesajın hedef kitleye etkinliğinin ölçümü zor ve masraflıdır. Mesajın yanlış anlaşılma olasılığı yüksektir. Hedef kitlenin sorunlarını tespit olanağı yoktur.

Kitlesel eğitim yöntemleri ile toplumun tamamına gıda ile ilgili bilgileri rahatlıkla ulaştırmak mümkündür. Gıda kaynaklı riskler kitle eğitim vasıtaları ile çok çabuk yayılmakta ve etkisini çok hızlı göstermektedir. Bütün bunlar tüketicinin sağlık kaygısını artırmakta ve daha duyarlı hale gelmesine neden olmaktadır. Bu kaygı ve duyarlılık, günümüz gıda talebinin önemli belirleyicilerinden biri haline gelmiştir.

Gıda ile ilgili risklerin toplum ile iletişimi, her geçen gün halkın ve politikacıların

gündemini etkiler (Boyacıoğlu 2010). Tüketicilerin gıda güvenirliliğine olan duyarlılıklarının oldukça fazla olması, tüketicilerin satınalma tutum ve davranışlarını da etkilemektedir. Son yıllarda yaşanan gıda krizleri kitle eğitim araçları ile tüm dünyada duyulmakta ve beraberinde gıda talep ve arzında büyük değişikliklere yol açmaktadır. Konu ile yapılmış çalışmaların bazıları şöyledir:

Tamburo ve arkadaşlarının yaptığı çalışmada, kırmızı ette yaşanan gıda güvenirliliği krizinin medyada büyük yankı uyandırması ile Avrupa'da kırmızı et tüketicilerinin önemli ölçüde sektöre karşı güven kaybına uğradıklarını belirtmiştir (Mutlu 2007).

İspanya'da yapılan bir çalışmada, gelişmiş ülkelerde (özellikle Avrupa'da) tüketicilerin, gıda ürünlerinin güvenirliliği konusunda endişe duymalarına bağlı olarak birçok pazarlama problemi ile karşı karşıya kaldıklarını ve deli dana-BSE krizi ile zaten doymuş ve düşme eğilimde olan kırmızı et ürünleri tüketiminin daha da azaldığını belirtilmiştir. (Angulo ve ark. 2003).

İtalya'da yapılan araştırmada ile deli dana krizi sonucu tüketicilerin refah kaybını tahmin edilmeye çalışılmıştır. Bu araştırmada tüketicilerin bilgilendirilmemiş olmasının maliyeti, mevcut enformasyon altında bilgilendirilen ve bilgilendirilmemiş tercihlerin faydası karşılaştırılarak ölçülmüştür. Sonuç olarak, İtalyan tüketicilerin gecikmiş olarak bilgilendirilmekten dolayı önemli bir refah kaybına uğradığı saptanmıştır (Mazzocchi ve ark. 2004).

Kaabia ve ark. (2001) tarafından yapılan çalışmada, günümüzde sağlık uzmanları ve kitlesel medya sayesinde tüketicilerin sağlık hakkında bilgilere ulaşabildiklerini belirtilmiştir.

Miran ve Akgüngör (2005), deli dana korkusunun dana eti tüketimi ve satış kaybı üzerine etkisini incelemişlerdir. Yoğun yazılı basın haberlerinin yol açtığı deli dana (BSE) korkusunun sığır eti tüketimine etkisini araştırmışlardır. Ocak 1995 ile Şubat 1997 arasındaki aylık veriler kullanılarak İzmir İli için bir talep modeli tahmin edilmişlerdir. Sığır eti satışları, deli dana haberlerinin medyada yer almaya başladığı 1996 Nisan ayında aniden düşmüş ve bu düşüş medya haberlerinin sona erdiği 1996 haziranına kadar devam etmiştir. Ekonometrik model sonuçları, eğer deli dana krizi yaşanmasaydı sığır eti satışlarının % 36,4 daha fazla olacağını göstermiştir. Ayrıca, tüketicilerin deli dana bulaşığı olmayan ete yılda kişi başına 0,5224 ABD doları ödemeyi kabul ettiği belirlenmiştir

Meer ve Misner (2000), Amerika'nın Tarım bölgesi Arizona'nın Maricopa ve Pima bölgelerinde yapılan araştırmada, katılımcıların %50,0'sinin televizyon programlarının güncel besin güvenliği bilgilerini elde etmede önemli bir araç olarak gördükleri belirlenmiştir.

Gıda kaynaklı riskler kitle eğitim vasıtaları ile çok çabuk yayılmakta ve etkisini çok

hızlı göstermektedir. Kitlesele eğitim yöntemleri ile toplumun tamamına gıda ile ilgili bilgileri rahatlıkla ulaştırmak mümkündür. Bu özellik, bilginin kamu malı özelliğinden kaynaklanmaktadır. Kamu malı özelliğindeki bilginin, kişisel mülkiyeti yoktur ve bir kişi diğere kişinin kullanımını engelleyememektedir. Diğere taraftan piyasada gıda güvenirliliği ile ilgili yeterli bilgiyi bulmak oldukça güç de olabilmektedir.

Kamu sağılığını ilgilendiren bir krizin yaşandığı süreçte en güvenilir bilgi kaynakları olan hükümet temsilcileri ve sağık yetkilileri tarafından kamuya zamanında eksiksiz bilgilerin ulaştırılması son derece önemlidir. Bu süreçte bilgilendirme kitle eğitim yöntemleri ile yapılmaktadır (Acar 2007)

Gıdaların kalite ve güvenirlilik özellikleri hakkındaki bazı bilgiler, tüketici, üretici, denetimciler ve hatta bazen araştırmacılar tarafından dahi tam anlamıyla bilinmemektedir (Antle, 1999). Gıda kaynaklı bilgiler özellikle de riskler konusunda halkı bilgilendirirken toplumun tamamının anlayacağı bir dil kullanılmalıdır (Boyacıoğlu 2010).

Toplumun tamamını bilinçlendirmek üzere gazete, radyo ve televizyon kanallarında güvenilir uzmanlarının danışmanlığında gıda güvenliğinde problem yaratan konuların başında gelen gıda hijyeninin sağılanması, hayvan hastalık ve zararlıları, bitki hastalık ve zararlıları, gıda kaynaklı hastalıklar alanında yayınlar yapılması gereklidir. Toplumda gıda kaynaklı risklere karşı panik oluşmasını önlemek üzere basılı, sözlü ve medya ve internet sayfalarında yer alan bilgiler denetlenmelidir.

Tüketici örgütlerine, STK'lara, meslek odalarına tüketicileri bilgilendirici ve eğitici girişimleri için başta TRT olmak üzere diğere özel TV, radyo kanallarında belirli bir süre yayın yapma hakkının sağılanmasına ilişkin düzenlemeler yapılmalıdır (Anonim 2001). Yayınlar tüm aile bireylerinin izleyebileceğı saatte olmalıdır.

Sonuç olarak; Devletin gıda güvenliğindeki riskler konusunda halkı aydınlatmak üzere kitle eğitim vasıtalarını kullanma ve kullandırmak hakkı vardır. Üniversiteler, meslek odaları ve sivil toplum kuruluşları gıda güvenliği konularında üretici ve tüketicileri bilinçlendirmek üzere yayınlar hazırlamalıdır. Bu yayınlarda bilgilendirme aracı olarak; radyo programları, radyo ve televizyon tartışmaları, internet sayfaları, seminer, toplantı gibi kitle eğitim yöntemleri kullanılarak geniş bir kitleye ulaşmak mümkündür. Ancak bu eğitim vasıtaları verdikleri bilgilerin doğruluğı konusunda denetlenmelidir.

5.8.2.3.4. Yaygın eğitim metotlarının etkinlik dereceleri

Uygun eğitim mesajlarının içeriklerinin hedef kitleye ulaştırılmasında kullanılacak metodların seçiminde üzerinde durulması gereken önemli bir nokta da yeniliklerin kabul

sürecinde etkili olan yöntemleri uygulamaktır.

Bir eğitim programında kullanılabilir olan eğitim yöntemlerinin belirlenmesinde birinci derecede önemli olan, yöntemin kendisi değil hedef kitlenin gösterdiği davranış şekilleridir.

Hedef kitle tarafından sergilenen davranışlar, eğitim çalışmasının gelişim yönü ve bu yönde kullanılabilir olan eğitim yöntemlerinin belirleyicisi olmalıdır (Ceylan 2010). Farklı eğitim metotlarının etkinlik derecelerini gösterir çizelge 5.8'deki gibidir.

Çizelge 5.8. Farklı eğitim metotlarının etki dereceleri

Faaliyet	Eğitim Metotları		
	Kitle Eğitim Metotları	Grup Eğitim Metotları	Bireysel Eğitim Metotları
Yenilikler hakkında bilgilendirme	Yüksek	Orta	Düşük
Problem bilinci uyandırma	Düşük	Yüksek	Orta
Bilgilerin aktarılması	Yüksek	Orta	Düşük
Hedef kitlenin görüşlerinin değiştirilmesi	Düşük	Yüksek	Orta
Hedef kitlenin öğrenme sürecinin harekete geçirilmesi	Düşük	Yüksek	Orta
Hedef kitlenin bilgi ve tecrübelerinin değerlendirilmesi	Düşük	Yüksek	Orta
Yayın mesajlarının hedef kitlenin problemleri ile örtüşmesi	Düşük	Orta	Yüksek
Verilen bilgilerin somutluk derecesi	Düşük	Orta	Yüksek
Hedef kitle başına maliyet	Düşük	Orta	Yüksek

Kaynak: Anonim 1998

Yenilikler hakkında bilgi sağlamada kitle eğitim araçları tercih edilerek aynı anda fazla sayıda hedef ulaşılabilir. İlgi duyma aşamasında bir yandan bilgilendirme diğer taraftan yeniliğe karşı pozitif tutum kazandırmak için grup eğitim yöntemlerinden grup tartışmaları, toplantı, panel, hizmetiçi eğitimler, sertifika programları bu aşama için uygundur. Değerlendirme aşamasında yeniliğe geçmek isteyen gruplar için konferans, seminer, kurslar , radyo ve programları düzenlenebilir.

Hedef kitlenin güven duymalarını sağlayabilmek için, insan ögesini daha fazla ön plana çıkaran eğitim yöntemleri kullanılmalıdır. Bu yöntemlerin özellikleri arasında insan unsurunu ön plana çıkarmanın yanısıra, gösterme ve tekrarlama gibi öğrenme sürecini hızlandıran yöntemlerin tercih edilmesi gerekmektedir. Bu amaçla diğer yöntemlere göre daha sıklıkla kullanılabilir olan eğitim yöntemleri ise grup yöntemleridir.

Özgün ihtiyaçların karşılanabilmesi için hedef kitle ile daha yakın ilişki sağlayan, eğitime daha çok güven duyulan yöntemlerin kullanılmasını gerektirmektedir. Bu yöntemler ise bireysel eğitim yöntemleridir.

Sonuç olarak her bir eğitim metodunun etkinliğinin yüksek ya da düşük olduğu noktalar vardır. Eğitim çalışmalarında birden fazla bilgi iletim yönteminin kullanılmasının bireylerin öğrenme süreçlerini hızlandırdığı hızlandırır. Konu uzmanı eğitimciler bu noktaları gözetenek düşük etkinliğe sahip eğitim metodlarını diğer eğitim metodları ile desteklemelidir.

6. SONUÇ

Türkiye’de gıda güvenliğinde karşılaşılan sorunlar ve gıda güvenliğinin benimsenmesinde eğitim yöntemlerinin uygulanabilirliği adlı çalışmadan elde edilen bulgular SWOT analizi yöntemiyle güçlü ve zayıf yönleri aşağıdaki gibi değerlendirilebilir:

A) Güçlü yönleri

1. Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı’nın yasalara bağlı yaptırım gücü ve taşralara kadar ulaşabilen teşkilat yapısı,
2. Yasalar gereği işletmelerin kayıt altına alınması,
3. Uluslararası ticari anlaşmalar, yüksek ihracat potansiyeli, ürün çeşitlenmesinin artması,
4. Teknoloji transferi, bilgisayar kontrollü sistemlerin gelişimi, teknolojik gelişmelerin sürekliliği,
5. Artan bilgi ihtiyacı ve erişim olanakları, iletişim teknolojilerindeki donanım,
6. İmalat sanayinin gelişmişliği, yeni işleme ve ambalaj malzeme teknolojileri,
7. Mekanizasyona uygun çeşitlerin gelişmesi,
8. Taşımacılık sektörünün gelişmesi,
9. ISO, HACCP gibi kalite kontrol ve yönetim sistemlerinin yaygınlaşması,
10. Gıda güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası fuarların fazlalığı,
11. Artan ve çeşitlenen kaliteli ürün talebi,
12. İhracat potansiyelinin yüksek olması, hammadde üretim artışı,
13. Tüketici bilincinin gelişmesi, toplumsal bilincin gelişmesi, tüketiciyi eğitici programlar yapılmasının yasalarca düzenlenmiş olması,
14. Tanıtımlar ve tanıtım araçlarının yaygınlığı,
15. Genç ve artan nüfus dolayısıyla hem üretim hem tüketim artışı,
16. Büyük sermaye yatırımları, büyük entegre işletmelerin kuruluyor olması,
17. AB’ne uyumlu mevzuat ve kurumsal yapı, uluslararası standartlara uyma zorunluluğu,
18. Çevre duyarlılığının artması olarak sıralanabilir.

B) Zayıf yönleri

1. Tarımsal işletmelerin küçük ve dağınık yapıda bulunması, yine fazla sayıda gıda işletmesinin küçük çaplı üretim yapması tarım ve gıda işletmelerinin geleneksel üretimden modern üretim yöntemlerine geçişte yaşanan zorluklar, kayıtsız işletmelerin varlığı,
2. Gıda kalite güvence sistemlerinin maliyeti,

3. Eğitimsiz işgücü, yetişmiş insanların etkili kullanılmaması, mesleki eğitim programlarında gıda güvenliğinin yeterince ele alınmaması,
4. Denetim personeli ve laboratuvar personellerinin hizmetiçi eğitimlerinde eksiklikler
5. Üretici ve tüketici bilinçsizliği,
6. Mevzuat yetersizliği,
7. Akredite laboratuvarların yetersizliği, mevcut laboratuvarlardaki teknik yetersizlik
8. Pazarlama yetersizlikleri, işlenmiş ürün çeşitliliğinin yetersizliği,
9. Yetersiz Ar-Ge altyapısı, araştırma-yayım ilişkisinin zayıflığı, organizasyon eksikliği,
10. Genetik kaynakların korunmasında bilinç eksikliği, genetik kirlenme,
11. Kaliteli ham madde yetersizliği, ambalaj sanayinin yetersizliği,
12. Denetim yetersizliği, denetim kurumları arasında yetki ve koordinasyon bozukluğu
13. Standardizasyon yetersizliği,
14. Çevreye zararlı materyallerin kullanım kolaylığı ve maliyetlerinin düşüklüğü,
15. Gelişmiş alet ve ekipmanların maliyet ve satın alma değerlerinin yüksekliği,
16. Devlet kurumları arasında koordinasyon ve işbirliği eksikliği,
17. Katkı ve kalıntıların bilinçsiz kullanımı,
18. Zoonozların eradike edilme güçlüğü,
19. Yanıltıcı reklamlar,
20. Yasalarda düzenlenmesi uygun görülen tüketici/hedef kitle eğitim programlarının yetersizliği gibi sıralanabilir.

AB ülkeleri ile kıyaslandığında Türkiye'nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması, tarımsal işletmelerin küçük ve dağınık yapıda bulunması, yine fazla sayıda gıda işletmesinin küçük çaplı üretim yapması ve bir kısmının kayıt ve kontrol dışı olması, gıda kontrol hizmetlerinin etkin şekilde ve tek merkezden yürütülmemesi, gerek tarım üreticisinin gerekse sanayide çalışan elemanların eğitim seviyesinin düşüklüğü, toplumun ekonomik ve sosyal yapısı ile bazı alışkanlıkları gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar arasında yer almaktadır.

Gıda sektöründe çalışanların eğitim eksikliğinden kaynaklanan sorunlar gıda güvenliğinde en önemli problemdir. Ülke genelinde ilişkili mesleklerde eğitim programlarında gıda güvenliğinin yeterince ele alınmaması, yasaların ve işletmelerde GMP ve HACPP kontrolünde kamu kurumlarının yetersizliği ve eksikliği, kontrol personelinin hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim yetersizliği, teknik ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan kayıtsız işletmelerin çokluğu ve yeni teknolojik gelişmelere uyum zorunluluğu

gıda sektörü çalışanlarının eğitim ihtiyacının önemini ortaya koymaktadır.

Söz konusu işletmelerin kontrol altında bulundurulması ve tüketiciye güvenli gıda temini için denetim ve kontrol çalışmalarının birincil üretim aşamasından başlayarak tüketime kadar olan tüm aşamalarda uygulanması büyük önem arz etmektedir.

Gıda ürünlerinin insan sağlığı açısından içerdiği riskler nedeniyle devlet müdahalesine ihtiyaç duyulabilmektedir. Gıda maddelerinden kaynaklanan tehlikeler, ilk üretim aşamasından gıdanın tüketilmesine kadar olan tüm süreç içerisinde araştırılması gerekmektedir. Devlet yasalarla gıda zincirinde birçok aşamayı kontrol altına alabilmelidir.

Günümüzde haberleşme olanaklarının artması ile tüketiciler, gıda kaynaklı riskler konusunda daha fazla bilgi sahibi olmaktadır. Bütün bunlar tüketicinin sağlık kaygısını artırmakta ve daha duyarlı hale gelmesine neden olmaktadır. Bu kaygı ve duyarlılık, günümüz gıda talebinin önemli belirleyicilerinden biri haline gelmiştir.

Bitki sağlığı, zirai mücadele yöntemleri, hayvan hastalıkları gibi konularında yaygın eğitim metotları kullanılarak örgün eğitim almamış kitlelerin eğitilmesi olanaklıdır. Bu amaçla halk eğitim merkezleri, meslek odaları, STK ve üniversiteler gibi kuruluşlar; birey, grup ve kitle eğitim metotlarının da birarada kullanıldığı kurslar, meslek programları, sertifika vb programları düzenlemelidir.

Belediyeler gıda güvenliği ve güvenilirliği alanında özellikle işgörenlerden kaynaklanan sıkıntıların giderilmesi için bu işgörenlerin çalışmadan önce eğitilmesi üzere grup eğitim metotlarını kullanabilir. Bu amaçla yasalar çıkartılması, gıda hijyen ve güvenilirliği eğitimi almayanların gıda işletmelerinde çalıştırılmaması sağlanmalıdır.

Üreticilerin kalite ve güvenilirlik konularında uygulama, mevzuat ve yararları konusunda eğitilmesinin yanı sıra tüketicilerin de yasalar, hakları, kurum ve kuruluşların yetkileri konusunda eğitilmesi gereklidir.

Gıda güvenliği eğitimi, bireyin ekonomik faaliyetlerini yönlendirme, ihtiyaçlarını giderme ve pazarı etkileme gücünü arttırmayı hedef alan eğitim ve bilgilendirme yatırımdır. Özellikle ilköğretim okullarında başlamak üzere tüm eğitim dönemlerinde gıda güvenliği konularının eğitim programlarında yer alması gereklidir.

Örgün eğitimde okul müfredatlarına gıda hijyeni ve gıda güvenilirliği sistemlerinin önemi ile ilgili dersler konularak gıda bilincinin küçük yaşlarda yerleşmesini sağlamak mümkündür.

İnformal yöntemler olarak insanların en çok etkilendiği unsurlar olan aile, arkadaş gibi etkenler gözönüne alınarak başta ailelerin eğitilmesi sağlanmalıdır. Bu amaçla hazırlanan tv yayınları, radyo programlarının herkesin izleyebileceği saatte yayınlanmasına özen

gösterilmelidir. Informal yöntemlerden reklamların tüketiciyi yanıltıcı ifadeler içermemesine dikkat edilmelidir. Gıda etiket ve ambalajlarında ürünün kullanımı ve güvenliği ile ilgili bilgiler kesinlikle bulunmalıdır.

Uzun dönemde gıda güvenliğinin sağlanmasında en ümit verici çözüm yolunun eğitim olduğu bilgilendirme ve koruma çabalarının ancak eğitim ile daha anlamlı sonuçlar vereceği beklenmelidir. Gıda güvenliği eğitimi ve bilgilendirilmesinde devlete, özel kuruluşlara, üniversitelere ve tüketici örgütlerine önemli görevler düşmekte ve bu birimler arasında uyumlu bir işbirliğinin yaratılması zorunlu görülmektedir.

KAYNAKLAR

- Acar F (2007). Yazılı Basında Kuş Gribi:Cumhuriyet, Zaman, Sabah ve Yeni Şafak Gazeteleri Kuş Gribi Haberlerinin İçerik Çözümlemesi. Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kocaeli
- Aksoy A (2008). Doğu Anadolu Hayvancılığının Avrupa Birliğine Uyumu Ve Rekabet Edebilirliğinin Analizi. Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Altıok N (2010). Türkiye’de ve AB Ülkelerinde Tüketici Eğitimi. Tüketici Yazıları 2. Hacettepe Üniversitesi Tüpadem Yayınları, Ankara S:9-23.
- Angulo A.M, Gil J.M, Tamburo L (2003). Food Safety And Consumers’ Willingness To Pay For Labelled Beef In Spain. <http://upcommons.upc.edu/eprints/bitstream/2117/8667/4/Food%20safety%20and%20consumers%20WTP.pdf> Erişim tarihi: 15.11.2011
- Angulo A.M, Gil J.M (2004). Consequences of BSE on Consumers' Attitudes, Perceptions and Willingness to Pay for Certified Beef in Spain. <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/24999/1/sp04an01.pdf> Erişim tarihi: 15.11.2011
- Anonim (1995). 4077 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun. Resmi Gazete 08.09.1995, Sayı: 22221 Erişim Tarihi: 04.04.2011
- Anonim (1998) Tarımsal Yayım El Kitabı (2. Baskı) Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı Ankara 1988
- Anonim (2001). Tüketicinin Korunması Özel İhtisas Komisyonu Raporu T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, Ankara, DPT: 541 . ÖİK: 557, S:377
- Anonim (2006). Dokuzuncu Kalkınma Planı (2007-2013). Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu, T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı, Ankara, S:105
- Anonim (2007). 9. Kalkınma Planı (2007-2013). Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, Yayın No: DPT 2711, S:82
- Anonim (2009). Bitkisel Mücadele Araştırma Kapasitesinin Desteklenmesi Projesi. http://www.tagem.gov.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=85&language=tr&Itemid=204, Erişim Tarihi: 06.04.20011
- Anonim (2010a). Avrupa Birliği’nde 2008 Yılı İçerisinde Meydana Gelen Zoonozlar, Zoonotik Ajanlar ve Gıda Kaynaklı Salgınların Kaynakları Ve Yayılması İle İlgili Birlik Özet Raporu. EFSA Bülteni 2010 – 1496, S:36
- Anonim (2010b). Hayvansal Üretim 2009. T.C. Başbakanlık Türkiye İstatistik Kurumu Haber Bülteni, http://www.tuik.gov.tr/pretablo.do?tb_id=46&ust_id=13 , Erişim 16.03.2011
- Anonim (2010c). 2009 Yılı Gıda Sanayi Envanteri. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara, S:271
- Anonim (2010d). Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (Kanun No:5996), Resmi Gazete 13.12.2010, Sayı:27610
- Anonim (2010e). Biyogüvenlik Yasası (Kanun No: 5977) , Resmi Gazete :26.03.2010, Sayı: 27533
- Anonim (2010f). Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar Ve Ürünlerine Dair Yönetmelik, Resmi Gazete, 13.08.2010, Sayı:27671
- Anonim (2010g). GDO Yönetmeliği Uygulama Talimatı, İstanbul İl Tarım Müdürlüğü Yazısı Tarih:17.05.2010, Sayı: 41121
- Anonim (2010h). Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu Veteriner Halk Sağlığı Derneği Yayını, İstanbul, S:61
- Anonim (2011a). GAP Bölgesinde Hayvancılığın Yapısı. <http://www.gap.gov.tr/proje-ve->

- faaliyetler/ekonomik-kalkinma-ve-girisimcilik-genel-koordinatörlüğü/tarim-orman-ve-kirsal-kalkinma/mevcut-durum/gap-hayvansal-uretimi/gap-bolgesinde-hayvanciligin-yapisi, Erişim Tarihi: 02.02.2011
- Anonim (2011b). <http://www.kkgm.gov.tr/genel/linkler.html> , Erişim Tarihi: 08.03.2011
- Anonim (2011c). <http://www.kkgm.gov.tr/birim/halk/akreditasyon/akreditasyon.htm>, Erişim Tarihi: 08.03.2011
- Anonim (2011 d). Bakanlığın Yeni Adı; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. <http://www.ggd.org.tr/icerik.php?id=412> Erişim tarihi:16.11.2011.
- Anonim (2011e). Sınıfta Tüketici Eğitimi Esas Kılavuz. E-Cons Network , Comenius 3, http://www.e-cons.net/tools/pdfmatpaisesdef/manual_chipre_turco.pdf Erişim tarihi: 06.06.2011
- Anonim (2011f). Anayasa Mahkemesi Kararı E.2007/112 (4077 sayılı kanun hk.) http://www.alomaliye.com/2010/anayasa_e2007_112.htm Erişim tarihi: 15.12.2011(çıkar)
- Anonim (2011g). Gıda Konusunda Televizyonlara Yayın Zorunluluğu <http://www.tarimyayin.gov.tr/default.asp?hid=175> Erişim tarihi: 15.12.2011
- Anonim (2011h). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda Kontrol, Denetim ve İzleme Programları Sonuçları. http://www.kkgm.gov.tr/birim/gidakont/denetim_izleme.html Erişim tarihi: 27.05.2011.
- Anonim (2011ı). Milli Eğitim İstatistikleri Örgün Eğitim 2010-2011. http://sgb.meb.gov.tr/istatistik/meb_istatistikleri_organ_egitim_2010_2011.pdf Erişim Tarihi: 16.12.2011.
- Anonim (2011i). Hayvan Hastalıkları ile Mücadele ve Hayvan Hareketleri Kontrolü. <http://www.kkgm.gov.tr/mev/genelge.html>. Erişim tarihi:16.11.2011.
- Anonim (2012). Non-Formal (Yaygın) Eğitim Hakkında. <http://egitimheryerde.org/web/non-formal-yaygin-egitim-hakkinda>. Erişim Tarihi: 10.01.2012
- Antre J.M (1999). Benefits and costs of food safety regulation <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919299000688> Erişim tarihi: 16.12.2011
- Arslanhan S (2010). Tepav Politika Notu, Türkiye Ekonomi Politikaları Araştırma Vakfı Politika Notu.
- Avşar T.A, Avşar Y.K, Evrendilek G.A (2006). Gıda Güvenliği ve Başarılı Risk İletişimi: Medyanın (Yazılı, Sözlü, Görsel 11 Basının) Sorumluluğu. Türkiye 9. Gıda Kongresi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 33. 24-26 Mayıs 2006, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu, S. 11-14.
- Ayan B (2008). İşletmelerde Eğitimin Çalışanlar Üzerindeki İş Tatmini: Gıda Sektöründe Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Babaoğul M, Şener A (2007). Tüketicinin Korunması Tüketici Yazıları 1. Hacettepe Üniversitesi Hastaneleri Basımevi, Ankara S:2-8.
- Baka M (2004). Yiyecek, İçecek Ürünleri Ambalajlarını İlköğretim Çağı Öğrencilerinin Algılaması ve Davranışları Üzerindeki Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Bal G, Göktolga G, Karkacier O (2006). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği). Tarım Ekonomisi Dergisi 2006;12(1):9-18
- Baş M, Yüksel M, Çavuşoğlu T (2007), Difficulties And Barriers For The Implementing Of HACCP And Food Safety Systems In Food Businesses In Turkey. Food Control 18(2)124-130
- Beyaz B (2011). Çocukların Tüketim Tercihleri ve Tv Reklamlarının Etkisi. <http://www.tarsusram.gov.tr/duyurular/153-cocuklar.html>, Erişim Tarihi :

05.05.2011

- Boyacıoğlu D (2010), Medyada Doğrular ve Yanlışlar:Toplumun Gıda Güvenliği Algılarındaki Etkileri. 2010.gidaguenligikongresi.org/.../DILEKBOYACIOGLU 2010.pdf Erişim Tarihi: 10.10.2011
- Ceylan C (2011). Tarımsal Yayım ve İletişim Dersi Ders Notu. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Erişim Tarihi: 15.12.2011
- Coşkun S (2010). Tüketici Bilgilendirme Aracı Olarak Gıda Ambalajları. Tüketici Yazıları 2, Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Yayınları, Ankara S:293-305
- Çeltik E.G (2001). Avrupa Birliğinde Gıda Güvenliği. Türk Tarım Dergisi Sayı:141 Eylül-Ekim 2001.
- Çığ, E (2008). Avrupa Birliği'nde Gıda Kontrolü Uygulamaları ve Türk Gıda Kontrol Sisteminin AB'ye Uyumu. AB Uzmanlık Tezi, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Çırpıcı F (2006). Üniversite Öğrencilerinin Reklamlara Yönelik Tutum ve Davranışları Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Dağ A (1996) Toplu Beslenme Servislerinde Çalışan Personel İçin Geliştirilen Hijyen Eğitim Programının Bilgi Tutum ve Davranışlara Etkisi. Yüksek Lisans Tezi Hacettepe Üniversitesi Ankara Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Demiryürek K (2011). Organik Tarım Kavramı ve Organik Tarımın Dünya ve Türkiye'deki Durumu. GÜ Ziraat Fakültesi Dergisi 28(1) , S:27-36.
- Doğan Ç (2011). AB Gıda Güvenliği Politikası ve Türkiye'nin Uyum Süreci. www.izto.org.tr/NR/rdonlyres/271E2928-83D9.../ABGIDA.pdf Erişim tarihi: 16.11.2011
- Durmuşoğlu E, Tiryaki O, Canhilal R (2010). Türkiye'de Pestisit Kullanımı, Kalıntı ve Dayanıklılık Sorunları. Türkiye Ziraat Mühendisliği 7. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı 2, Ankara 589-607.
- Egemen A, Demir N, Akşit S (2001). Besin Zehirlenmeleri: Sağlıksız Beslenmenin Bir Göstergesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 30 (3) :16-21
- Erzincanlı H.O (2008). Türkiye'de Gıdalar Güvenli mi? http://www.tarimsal.com/makaleler/Turkiyede_gida_guvenligi.htm, Erişim Tarihi:25.04.2011.
- Giray H. Sosyal A (2007). Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007:6 (6).
- Günal Ü (2000) Erzurum İli Merkezinde Resmi Kurumlarda Toplu Beslenme Hizmeti Veren Personelin İşyeri ve Kişisel Hijyen Konusunda Bilgi Düzeyi. Yüksek Lisans Tezi,, Atatürk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Güven E. (2010).Yalova İlinde Yaşayan Farklı Eğitim Ve Gelir Düzeyine Sahip Fertlerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Gıda Güvenliği Bilgisinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Halaç E (2002). Türkiye'de Gıda Sanayinde Kalite ve Güvenlik Standartları: Kavramlar, Mevzuat ve Uygulamalar. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Halkman, A.K (1998). Kalite Güvenliği ve HACCP. Gıda Denetçisi Eğitim Materyali, T.C.Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara ,539-551. http://www.tmmob.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=7471&tipi=9, Erişim tarihi: 30.07.2011
- Kabacık M (2008). Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Personelin Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Saptanması. Yüksek Lisans Tezi. Gazi

- Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara
- İncel E (2005). Yetişkin Tüketicilerin Besin Güvenliği Konusunda Bilgi ve Davranışları. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kaabia, M.B, Angulo A.M, Gıl J.M (2001). Health Information And The Demand For Meat In Spain. <http://erae.oxfordjournals.org/content/28/4/499.abstract> Erişim tarihi: 14.11.2011
- Kalkan O (2011). Gıda Güvenliği ve Gıda Kaynaklı Hastalıkları-1. <http://www.bsm.gov.tr/makale/20052.asp?sayi=20052>, Erişim Tarihi: 15.12.2011
- Kaptan M, Demirel N (2007). Tüketicilerin Gıda Güvenliği Hakkındaki Bilgi Düzeyleri Tespiti. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale
- Karabiber C.A (2007). Tüketicilerin Bilgi Kaynağı Olarak Gıda Ürünlerindeki Etiket Okuma ve Anlamada Karşılaştıkları Sorunların İncelenmesi. Tüketici Yazıları 2, Hacettepe Üniversitesi Tüpadem Yayınları, Ankara S:253-271
- Karaca M (2007). Kitlesele Yayım/Danışmanlık Metotları. Yayım Dairesi Başkanlığı Kitlesele Yayım Metotları Ders Notu, 2007
- Karaca, Y, Pekyaman, A, Güney H (2007). Ebeveynlerin Televizyon Reklam İçeriklerinin Çocuklar Üzerindeki Etkilerini Etik Açısından Algılamalarına Yönelik Bir Araştırma. Sosyal Bilimler Dergisi, 9(2), S:233-249.
- Kerekrety J (2009). Gıda Güvenliği. Ueapme Sme-Fit II Eğitim Dokümanı, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu.
- Kılıç O (2002). Hazır Yemek Sektöründe Gıda Güvenlik Sistemleri Uygulamaları Mevcut Durum Analizi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Küçükkömürler S, Şanlıer N (2001). Ayak-Üstü (Fast -Food) Yiyecek Satışı Yapan Yerlerde Görevli Personelin Hijyen Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi. Mesleki Eğitim Dergisi, 3:5:65-76.
- Mazzocchi M, Stefani G, Henson S.J (2004). Consumer Welfare And The Loss Induced By Withholding Information: The Case Of Bse In Italy. Journal Of Agricultural Economics, 55(1):41-58
- Mazzocchi M, Lobb A.E (2005). A Latent-Variable Approach to Modelling Multiple and Resurgent Meat Scares in Italy. <http://ideas.repec.org/p/ags/eaee05/24509.html> Erişim Tarihi: 16.11.2011
- Meer R R Ve Misner S L (2000). Food Safety Knowledge and Behavior of Expanded Food and Nutrition Education Program Participants In Arizona Journal of Food Protection, 63(21)1725-1731
- Miran B, Akgüngör S (2005). The Effect of Mad Cow (BSE) Scare on Beef Demand and Sales Loss: The Case of İzmir. Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, 2005: 225-231
- Mutlu S. (2007) Gıda Güvenirliğı Açısından Tüketici Davranışları (Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketim Örneğı). Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Nazik M.H, Şanlıer N (2001). Ailelerin Tüketim Davranışlarına Reklamın Etkisinin Tesbiti Üzerine Bir Araştırma. Standard Dergisi, 40(476); 80-87
- Özgen, L (2004). Tüketicilerin Besin Etiket Okuma Alışkanlıkları, Beslenme Etiket ve Ambalaj Tercihleri İle İlişkili Faktörler. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Özgen, Ö, Gönen E (1995). İlkokul Çağındaki Çocukların Tüketim Davranışları Üzerine Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Yayınları No:1270.
- Özkan B, Akpınar M.G., Yılmaz İ, Özçatalbaş O, Yılmaz S (1999). Antalya İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Gıda Perakendeci Seçimi ve Satın Alma Davranışları. Akdeniz

- Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Araştırma Raporu, Antalya
- Pınarcı G.G (2007). İlköğretim Öğrencilerine Farklı Yöntemlerle Verilen Tüketici Eğitiminin Etkisinin Belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Rozan A, Stenger A, Willinger M (2004). Willingness To Pay For Food Safety: An Experimental Investigation Of Quality Certification On Bidding Behaviour. European Review Of Agricultural Economics, <http://erae.oxfordjournals.org/content/31/4/409.short>, Erişim Tarihi: 16.11.2011
- Strohbehn CH, Gilmore SA, Sneed J (2004) Food Safety Practices and Dietitinos and Dieters. J Am Diet Assoc. 2004 Nov;104(11):1692-9.
- Şahin M (2001). Sürdürülebilir Gıda Kalitesi ve Gıda Güvenliği. Bitirme Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Samsun.
- Şelli F (2010). Regional Food Security . www.iktissad.com/files/.../taf2010-selli.ppt, Erişim Tarihi: 16.11.2011
- Şener A (2010). Medya, Reklam ve Tüketim: Çocuklar Açısından Bir Değerlendirme. Tüketici Yazıları 2. Hacettepe Üniversitesi Tüpadem Yayınları, Ankara S:153-179
- Topuzoğlu A, Hıdıroğlu S, Ay P, Önsüz F, İkişık H (2007). Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları. TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007: 6 (4)
- Ünüsan N (2007). Consumer Food Safety Knowledge and Practices in The Home in Turkey. http://smas.chemeng.ntua.gr/miram/files/publ_354_5_10_2005.pdf, Erişim Tarihi: 15.11.2011
- Yeşil E.A (2008). Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Kapsamında Gıda Etiketleme Mevzuatı ve Türkiye'nin Uyumu. AB Uzmanlık Tezi, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Yılmaz E (2008). Trakya Bölgesinde Kırsal ve Kentsel Tüketicilerin Gıda Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin Tespiti. Doktora Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Yılmaz Ş, Eskicioğlu V (2012). Gıda İşletmelerinin Kayıt Altına Alınması. Sözlü görüşme. Çekmeköy İlçe Gıda Tarım Müdürlüğü, İstanbul, 24.01.2012.

ÖZGEÇMİŞ

08.10.1977 tarihinde Mersin ili Silifke ilçesinde doğdu. İlkokulu Zeytinli İlkokulu'nda, ortaokulu Silifke Atatürk Ortaokulu'nda, liseyi Ankara Ziraî Üretim İşletmesi ve Ev Ekonomisi Meslek Lisesi'nde tamamladı. 1997 yılında Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü'nde lisans eğitimine başladı. 1998 yılında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na bağlı Rize İl Tarım Müdürlüğü'nde ev ekonomisi teknisyeni olarak göreve başladı. Lisans eğitimini 2001 tamamlayarak aynı Bakanlık'ta mühendis olarak görevini sürdürdü. 2005 yılından itibaren Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı İstanbul Çekmeköy İlçe Tarım Müdürlüğü'nde çalışmaktadır.