

# GIDA GÜVENLİĞİNDE KARŞILAŞILAN SORUNLAR

Avrupa Birliği Entegrasyon Sürecinde Gıda Güvenliğinde Sorunlar ve Çözüm Önerileri

### **AB Gıda Güvenliği Kurumsal Yapılanması:**

1990'lı Yıllar

Bu yıllarda gıda güvenliği düzeyini arttırmak amacıyla iki yeni kurum kurulmuştur. Bunlar:

Gıda ve Veterinerlik Ofisi (Food and Veterinary Office; FVO)'dir.

Görevi: Özellikle hayvan sağlı-đı kurallarının uygunluğunu gıda güvenliği açısından sağlamak için denetimleri yürütmektir. İrlanda'da 1997'de kurulmuştur.

Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü (Directorate General for Health and Consumer Protection; DG-SANCO)'dür.

Görevi: Dağınık bir yapı altında çalışan farklı gıda birimlerinin bir genel müdürlük çatısı altında birleştirmektir.

### **AB Gıda Güvenliği Kurumsal Yapılanması: 2000'li Yıllardan Günümüze**

AB'de uygulanmakta olan mevcut gıda güvenliği yapılanmasının son adımları:

Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap (White Paper on Food Safety), 12.01.2000

Genel Gıda Kanunu olarak adlandırılan 178/2002/EC sayılı Tüzük, 2002

Bu tüzükle birlikte gıda güvenliği kanununun genel ilke ve gereksinimlerini belirleyen gıda mevzuatının çerçevesi oluşturulmuştur.

Bu kanunla eř zamanlı olarak Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (European Food Safety Authority; EFSA) de kurulmuştur.

Hazırlanan bu tüzükle birlikte "risk analizi" kavramı gıda güvenliğinin kapsamını belirleyen en önemli unsur haline gelmiştir.

### **178/2002/EC Sayılı Tüzüğe Göre**

Tüzük 5 temel ilke üzerine kurulmuştur ve gıda güvenliğine bütüncül bir yaklaşım getirmiştir. Buna göre: 1. Gıda zinciri bir bütün olarak ele alınmalı,

2. Risk analizi, gıda güvenliği politikasının temel bir bileşeni olarak ele alınmalı,

3. Üretim sürecine dâhil olan tüm kesimlerin gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumlu olması,

4. Ürünlerin geriye dönük izlenebilirliklerinin tüm aşamalarda sağlanması gerektiği;

5. Tüketicilerin karar alma sürecinde yer almaları ve bilgi alma hakkına sahip olmalarının sağlanması gerektiği ilkeleridir.

### **Avrupa'da Gıda Krizi "At Eti Skandalı"**

Önce İngiltere'de 2013 yılında yapılan denetimlerde etli lazanyada inek eti yerine bir firmanın ürününde %60-100 oranında at eti tespit edildi.

Büyük bir hipermarket zincirinde satılan hamburgerlerde ve dünyaca ünlü hamburger restoranlarında bazı ürünlerde inek eti yerine at eti kullanıldığı tespit edildi.

Benzer tespitler Fransa'da da ortaya çıkmış ve kriz diğer AB ülkelerine de yayılınca ürünler piyasadan geri çekilmiştir.

Yapılan soruşturmalarda Fransa'da meydana gelen olayın, Güney Kıbrıs Rum Yönetimi, Hollanda, Romanya, Lüksemburg ve İsveç'in de adının geçtiği bir gıda krizi ile karşı karşıya olunduğu ortaya çıkmıştır.

Bu olaylardan sonra AB ülkelerinde ortak piyasa düzeninin ve gıda tedarik zincirinin yapısı tartişılmaya başlanmıştır.

### **Kriz Sonrasında Mevzuatta Sadeleştirme**

Tarımsal gıda zinciri için sağlık ve güvenilirlik standartları uygulanmasını güçlendirmek amacıyla bir tedbir paketi hazırladı ve paket 6 Mayıs 2013 tarihinde kabul edildi.

Buna göre insan sağlığının korunması için basit, modern ve risk temelli bir yaklaşım getirilmiş; daha verimli kontrol araçları öngörülmüştür.

Sonuç olarak:

Bu reform paketi ile yaklaşık 70 adet dokümandan oluşan gıda zinciri mevzuatı 5 adete indirilmiş

Gıda zincirindeki tüm paydaşlar için bürokrasinin azaltılması sağlanmıştır.

### **AB’de Gıda Güvenliği Kurumsal Yapılanması**

- AB’de gıda güvenliğinden sorumlu olan başlıca 3 kurum bulunmaktadır. Bunlar:
- Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü (DG-SANCO; Di-rectorate General for Health and Consumer Protection;),
- Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO; Food and Veterinary Office) ve
- Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA; European Food Safety Authority)’dir.

### **DG-SANCO (Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü)**

- Avrupa Komisyonu bünyesinde kurulan DG-SANCO, gıdayla ilgili tüm so-rumluluğa sahip bir Müdürlük olarak 1999 yılında kurulmuş ve AB gıda hukukunun oluşturulması yönünde mevzuat hazırlamıştır. Bu kurumun temel amaçları:
- Tüketicileri güçlendirmek,
- Halk sağlığını korumak ve iyileştirmek,
- Gıdalarının güvenli ve sağlıklı olmasını sağlamak,
- Çiftlik hayvanlarının sağlık ve refahını korumak,
- Bitki ve orman sağlığını korumaktır.

### **FVO (Gıda ve Veterinerlik Ofisi)**

- FVO, tarımsal ürünlerin AB’de satışa sunulabilmeleri için taşımaları gereken teknik standartların sağlanmasını denetler. Başlıca görevleri;
- AB’ye ithal edilen ürünlerin satın alındığı ülkelerde, gıda güvenliği ve kalitesi ile bitki ve hayvan sağlığı mevzuatına uyumluluğu denetlemek,
- Bu alanda AB politikalarının gelişimine katkıda bulunmak ve yaptığı değerlendirmelerle tarafları bilgilendirmek,
- AB için-de ve AB’ye ihracat yapan üçüncü ülkelerde AB standartlarına uygunluğu değerlendirmek ve kontrol sistemlerinin etkinliğini sağlamak için denetimler yapmaktır.

### **EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi)**

- EFSA, AB’nin gıda ve yemle ilgili risk analizlerini yürütmek üzere 2002 yılında kurulmuştur. EFSA bağımsız bilimsel tavsiye vermek, mevcut ve olası riskler konusunda iletişim içerisinde olmakla görevlidir.
- EFSA faaliyetlerini AB bütçesinden kendisine ayrılan payla yürütmekte, ancak Avrupa Komis-yonu, Avrupa Parlamentosu ve AB Üye Devletlerinden bağımsız olarak çalışmaktadır.
- Gıda güvenliği yönetim sistemlerinde risk analizi ve risk yö-netiminin birbirinden bağımsız yapılması prensibine uygun olarak EFSA, AB’de risk analizi görevini yerini getirmekte, gıda ve yem güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen tüm alan-larda bağımsız bilimsel tavsiyeler oluşturmaktadır.

### **EFSA’nın Görevleri**

- Avrupa Komisyonu, Avrupa Par-lamentosu veya üye ülkelerin isteği üzerine ya da kendi kararıyla, ilgili taraflara en doğru bilimsel görüşü sunmak
- Komisyon’un talebi doğrultusunda, bilimsel ve teknik esaslı kriz yö-ne-tim süreçleri hazırlamak,
- Gıda güvenliğine yönelik risk değerlendirmesi yapmak,
- Gıda güvenliği ile ilgili alanlarda bilimsel ve teknik veri araştırmak, toplamak ve analiz etmek,
- Gıda güvenliği alanında faaliyet gösteren kurum, kuruluş vb. örgüt-lerden oluşan bir ağ kurmak ve bunu etkin bir şe-kilde işletmek,
- Komisyon’un isteği üzerine; üyelik için başvuran ülkeler ve uluslararası örgütler ara-sındaki işbirliğini geliştirmek amacıyla bilimsel ve teknik destek sağlamak,
- Gıda güvenliği konusunda kamuoyu ve ilgili taraf-larla doğrudan iletişim kurarak, hızlı, güvenilir ve kapsamlı bilgi sağlamak,
- Faaliyet alanları ile ilgili elde ettiği sonuç ve gö-rüşleri serbestçe ifade etmek.

### **AB UYUM SÜRECİNDE GIDA GÜVENLİĞİ AÇISINDAN TÜRKİYE’NİN DURUMU:**

#### **Bu Süreçte Yapılan Çalışmalar**

- AB müzakere sürecinde “Gıda Gü-venliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı” başlığı 30.06.2010 tarihinde müzakereye açılmış ve bu tarihten sonra Ülkemizin gıda güvenliği ile ilgili politikalarına yön

vermektedir.

### **Gıda Güvenliği ve Kontrolü Konularında Yapılacak Düzenlemeler Nelerdi?**

- Bitkisel kökenli gıda maddelerinde gıda güvenliği-ne ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Et ve et ürünlerinde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Diğer tarımsal ürünlerde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılması,
- Alkollü içkilerde gıda güvenliğine ilişkin tebliğlerin çıkarılmasıdır.

### **Başlığın geçici olarak kapatılabilmesi için gerekli kriterler:**

- 1. Hayvan kimliklendirme ve kayıt sistem-i uygulanması ve işler hale getirilmesi,
- 2. Hayvansal ürün işletmelerinin iyileştirilmesi, izlenmesi ve çiğ süt stratejisini için ulusal bir programın sunulması,
- 3. İhbarı mecburi hayvan hastalıkları için muayene ve kontrol önlemleri geliştirilmesi, (Epizootik hastalıkların önlenmesi ve şap hastalığına ilişkin AB kriterlerinin uygulanması),
- 4. Türk Standartları Enstitüsü (TSE) kontrolüne yönelik olarak yem yasağı, özel risk materyallerinin kontrolü, TSE testlerini içeren etkili bir sistemin kurulması ve uygulanması,
- 5. Hayvan refahına ilişkin AB mevzuatının uyumlaştırılması ve sektör farkındalığının temin edilmesi,
- 6. Tüm resmi kontrollere AB'ye tam uyum sağlanması, özellikle fonksiyonel sınır kontrol noktaları oluşturulması ile ilgili düzenlemelerin yapılması, geliştirilmeye devam edilmesi, idari kapasite ve alt yapının daha da artırılması ve yeterli idari kapasitenin bulunduğu kanıtlanmasıdır.

### **AB Komisyonu 18. İlerleme Raporu'nda Durum Nedir? (Yayınlanma 10 Kasım 2015)**

- Gıda güvenliği konusunda önemli ilerlemeler kaydedildiği belirtilmiş, Ancak bazı eksikliklere de vurgu yapılmıştır. Bunlar:
- Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemlerinde yeni kuralların uygulanmasında ilerleme
- Gıda işletmelerinin AB standartlarını karşılayacak şekilde geliştirmesi
- Hayvansal yan ürünlere ilişkin kuralların uyarlanması
- Gıda enzimleri ve yeni gıdalar konularında AB müktesebatına uyum çalışmalarının tamamlanması;
- Genetiği değiştirilmiş organizmalar kullanılarak üretilen gıda enzimlerinin ticaretindeki aksaklıkların giderilmesi ve bunun Biyogüvenlik Kanununda değişiklik yapılarak yasal zemine kavuşturulması konularındır.

### **ÜLKEMİZ AÇISINDAN BAKILDIĞINDA DURUM?**

#### **Türkiye'de Gıda Güvenliği**

- 560 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname: 1995-2004 yılları arasında,
- 5179 Sayılı Gıda Kanunu: 27.05.2004- 13.06.2010 yılları arasında,
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu: 13.06.2010 'da günümüze

#### **5996 Sayılı Kanun**

- Bu kriterler doğrultusunda hazırlanan ve 2010 yılında yürürlüğe giren 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nu ile Ülkemiz AB mevzuatına uyum ve gıda güvenliği konusunda önemli ilerlemeler sağlamıştır.

#### **5179'dan 5996'ya ?**

- 5179 sayılı kanun:
- Çiftlikten sofraya gıda güvenliği prensipleri ile uyumlu idi.
- Ancak;
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın yanı sıra
- Sağlık Bakanlığı,
- Dış Ticaret Müsteşarlığı,
- TSE ve
- Belediyelerin de bazı noktalarda gıda denetimlerinde söz sahibi olmaları nedeniyle gıda denetiminde yetkileri tek elde toplamayı başaramamıştı.

**Bu nedenle:**

- 2006 AB ilerleme raporunda, bu yasanın AB mevzuatı ile uyumlu olmadığı belirtilerek yeni bir veteriner hizmetleri, gıda ve yem kanununun hazırlanması tavsiye edilmişti.
- 5996 sayılı kanunun yasalaşmasından sonra kanun kapsamında 100 adetten fazla yönetmelik yayınlanmıştır.
- Bu yönetmelikler hayvan sağlığı, bitki sağlığı, gıda güvenliği ve yem konularında AB standartlarına ulaşabilmek adına yeni düzenlemeler getirmiştir.

**Düzenlemelerden Bazıları Sayesinde;**

- Tarım ve Köy İş-leri Bakanlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı oldu ve Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü kuruldu, Haziran 2011
- KOBİ'lerde HACCP uygulamalarına yönelik 24 adet GHP Rehberi hazırlandı
- Gıda denetimleri analizlerinin modernize edilmesi amacıyla Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı kuruldu
- Gıda kontrol laboratuvarlarında yöntem birlikteliği sağlandı (ISO esaslı)
- Alo 174 Gıda Hattı kurularak tüketicilerin denetim süreçlerine doğrudan katılmasını sağlandı
- GGBS oluş-turularak kullanılmaya başlandı, Ocak 2012
- Kayıtlı ve Onaylı İşletme kavramları ile kayıt dışılığın önlenmesi amaçlanmıştır.

**Böylece:****2015 yılı Küresel Gıda Güvenliği Endeksinde Türkiye**

- Sıralamada 109 ülke arasında 39.
- Gıdaya erişilebilirlikte 33.
- Gıda güvenilirliği sıralamasında ise 40. sırada yer almıştır.

**Bu Yeterli mi? SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ****Sorun:**

- "Alana Uzak Uzmanların" yazılı ve görsel basın yoluyla, bilimsel dayanaktan yoksun ya da kişisel görüşlerini ön plana çıkaran tartışmalarla tüketicileri yanlış olarak yönlendirmesi.
- İşlenmiş gıdalar veya gıda ambalajlama gibi güncel konularda temel eğitim bile almamış farklı meslek gruplarının tartışma programlarında sürekli yer almaları
- FGFDF Gıda Uzman Portalı'nda bulunan uzmanlardan kaç defa bilgi talebi oldu?

**Çözüm: Temel Eğitimde Gıda Güvenliği**

- Milli Eğitim Bakanlığı
- İlkokulda temel trafik eğitimine benzer, işitsel ve görsel materyallerle desteklenmiş gıda güvenliği eğitimini programına almalı,
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bu müfredatın hazırlanmasına katkı sağlamalı,
- Tüm okullarda 4-8 sınıflarda müfredata "Gıda Güvenliği" dersi konulmalı,
- Özellikle Eğitim ve Tıp Fakültelerinin müfredatına seçmeli "Gıda Güvenliği" dersi konulmalı,
- Böylece son tüketim tarihi, etiket okuma, ambalajlı gıda kullanımı, gıda güvenliğini tehlikeye atan ve gıda zehirlenmelerine neden olan riskli gıdalar vb. konularda temel düzeyde doğru bir donanım kazandırılabilir.

**Basın Yoluyla Algı Yönlendirme: Okul sütü kampanyası örneği**

- Ambalajlı süt dağıtılarak bir yandan doğru mesaj verirken;
- Diğer taraftan konuya uzak bir uzman televizyon programlarına çıkarak ambalajlı sütün veya gıdaların katkı maddesi içerdiğini ve doğal olmadığını söylemesi tüketici algısında karışıklığa neden olabilmektedir.  Halkın doğru bilgilendirilmesi açısından Radyo ve Televizyon Üst Kurulu konuya müdahil olmalı ve yanlış bilgilendirmenin yapıldığı program içeriklerine izin verilmemelidir.
- İçerik ve verilecek mesajlar önceden belirlenebilir.
- Konuklar ilgili alan uzmanlarından seçilebilir.

### **GTHB Gıda Güvenliği Konusunda Belirli Dönemlerde Bilgilendirme Yapmalı**

- Mevzuata uygun üretim yapmayan firmaların isimlerini açıklıyor ve halkı bilgilendiriyor.
- Bilgilendirme yöntemleri güncellenmeli ve çeşitlendirilmeli,
- Özellikle tartışmaların yoğun olduğu dönemlerde cep telefonlarına gelen bilgilendirme mesajları, gıda güvenliği konusunda halkı bilgilendirmek amacıyla kullanılabilir.

### **Gıda İşletmecileri Açısından**

- Entegre yaklaşımlar benimsenmeli
- Anlaşmalı hammadde üretimi desteklenmeli ve
- Hammadde kalitesinin geliştirilmesi konusunda çalışmalar yapılmalı
- Çiğ süt kalitesinin geliştirilmesi için üretimde toplulaştırma
- Entegre işletmelerle hammadde üretiminde işletmenin kontrolü vb.

### **Daha Etkin Denetim İçin:**

- Kesimhanelerde görev yapan resmi veteriner hekim istihdamı örneğinde olduğu gibi, risk önceliklerine göre onaylı işletmelerde maaşını devletten alan gıda mühendislerinin istihdamı sağlanmalı.
- Denetimler üretim yapılan tüm zaman dilimlerinde gerçekleştirilecek şekilde yapılandırılmalı.
- Norm kadrolar belirlenirken illerin işletme çeşitliliği ve sayısı dikkate alınarak o ilde görev yapacak farklı meslek gruplarına belirli kotalar konulabilir.

### **TAGEM Projelerinde Etkin Kaynak Kullanımı ve İşbirliği**

- TÜBİTAK'ın yaptığı gibi öncelikli alanlarda proje çağrılarında çıkma uygulaması TAGEM Proje desteklerinde de uygulanabilir.
- Bu projelerde Üniversitelerle Bölgesel Araştırma Enstitülerinin işbirliğine önem verilmeli,
- Böylece GTHB öncelikli alanlarını belirleyerek hem kaynakların daha etkin kullanımını sağlayabilir hem de tekrarlanan ancak ulusal kazanıma dönüştürülemeyen mükerrer projeler engellenmiş olur.

### **Gıda Mühendisliği Eğitimi ve İstihdamı**

- Öğretim üyesi kadrolarında sayı ve çeşitlilik açısından büyük farklılıklar bulunmaktadır.
- Gıda mühendisliği bölümü mezunları farklı eğitim kadrosu ve müfredatlarından eğitim almalarına rağmen mezunlar KPSS gibi genel bir sınavda gösterdikleri başarıya göre atamaları yapılmaktadır.
- Bunun yerine mezunlar işe alınırken TUS ve DUS benzeri alan sınavları yapılarak burada gösterilecek başarıya göre atamaları yapılmalıdır.
- Bunun için de Gıda Mühendisliği Programlarda asgari %60 oranında eşdeğerlikler sağlandıktan sonra kalan kısımlar bölümlerin öğretim üyesi profiline göre şekillendirilebilir.

### **AB uyum sürecinde Türkiye'nin gıda güvenliğindeki sorunları**

- \* İşletmelerin tescillenmemiş olması (tarım ve gıda sektöründe kayıtdışılık),
- \* Yüksek girdi maliyetleri,
- \* Kişi başına düşen milli gelirin düşüklüğü,
- \* İşletme sayılarının fazlalığı ve küçük ölçekli oluşları,
- \* Uzakdoğu ve Güney Amerika ülkelerinin ucuz üretimi,
- \* Kaliteye göre fiyat belirlenmemesi,
- \* Sektördeki idari, teknik ve mali yetersizlik,
- \* Standart kalite üretim yapılmaması nedeniyle açık pazar haline gelmek,
- \* Kaliteli ham ve yardımcı madde temininde güçlükler,
- \* İdari sorunlar nedeniyle dış pazarlarda güvensizlik yaşanması,
- \* İş hayatındaki disiplinsizlik ve iş ahlakı yetersizliği,
- \* Yetkinin tek elde toplanamaması,
- \* Kontrol personelinin hijyen ve sanitasyon konusunda eğitim yetersizliği,
- \* Gıda ve yeme ilişkin davaların görüleceği ihtisas mahkemelerinin olmaması,
- \* Kamu denetim sistemi ve otokontrol anlayışının yetersizliği,
- \* Denetimde ve araştırmada çalışan personelin özlük haklarının yetersizliği,
- \* İzlenebilirliğin sağlanamaması,
- \* İşletmelerde GMP ve HACCP kontrolünde kamu kurumlarının yetersizliği ve etkisizliği,
- \* Devlet adına gıda kontrol ve denetim hizmetleri yapan birimlerin dağınık olması, aralarında yeterli koordinasyon olmaması,
- \* Üretici ve tüketicilerde örgütlenememe,
- \* GDO gıdaların ithalatı, üretimi kontrolündeki belirsizlikler ve kontrollerde akredite olmuş laboratuvar eksikliği,
- \* Çevre ülkelerden yapılan ithalatlar gıda güvenliği olmayan ürün ve materyal girişi,
- \* Gıda kaynaklı hastalıklara ait ulusal veri tabanı bulunmaması,
- \* Gıda güvenliğine ilişkin parametrelerden oluşan bir veri tabanı eksikliği,
- \* Yalnız gıda güvenliği ile ilgili üst bir kurumun bulunmaması,
- \* Ambalaj ve etiket bilgilerindeki belirsizlik,
- \* Biyolojik mücadele ve entegre mücadeleye önem verilmemesi,
- \* Ülke genelinde ilişkili mesleklerde eğitim programında gıda güvenliğinin yeterince ele alınmaması,
- \* Üreticilerin bilinçli ve eğitilmiş olmaması,
- \* Nitelikli uzman eksikliği,
- \* Tüketici eğitiminde eksiklik,
- \* Araştırmalar için özel bir yasa veya statü bulunmaması,
- \* Uygulamalı ARGE çalışmalarının eksikliği (altyapı+bütçe),
- \* Araştırmada usta çırak ilişkisinin olmaması (istihdamda sürekliliğin olmaması),

- \* Ulusal gıda güvenliği araştırmalarının tek elden izlenememesi,
- \* Gıda kaynaklı hastalıklara ait ulusal veri tabanının bulunmaması,
- \* Eğitilmiş nitelikli personelin istihdam olanakları ve uzmanlık alanı dışında alışmaları.

## **SONUÇ**

Türkiye’de gıda güvenliğinde karşılaşılan sorunlar ve gıda güvenliğinin benimsenmesine ait SWOT analizi , 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-Tanıtlar 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-evre 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 hizmetçi 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 HACCP 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 niversiteler gibi kuruluşlar; birey, grup ve kitle eğitim metotlarının da bir arada kullanıldığı kurslar, meslek programları, sertifika vb programları düzenlemelidir.

Belediyeler gıda güvenliği ve güvenilirliği alanında özellikle iş görenlerden kaynaklanan sıkıntuların giderilmesi için bu iş görenlerin 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 göz önüne alınarak başta ailelerin eğitilmesi sağlanmalıdır. Bu amaçla hazırlanan tv yayınları, radyo programlarının herkesin izleyebileceği saatte yayınlanmasına zen 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 mit verici zm 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 tüketiciler örgütlerine önemli görevler düşmekte ve bu birimler arasında uyumlu bir işbirliğinin yaratılması zorunlu görülmektedir.

**Kaynak:**

-Kobifinans Web Sitesi, Ziyaret Tarihi: 29/03/2010.

-Cennet ERDEN Yüksek Lisans Tezi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Danışman: Prof. Dr. Aydın GÜREL

-<https://nenedir.com.tr/ab-uyum-surecinde-turkiyenin-gida-guvenligindeki-sorunlari/>

-Avrupa Birliği Entegrasyon Sürecinde Gıda Güvenliğinde Sorunlar ve Çözüm Önerileri  
İbrahim ÇAKIR, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bolu

-file:///C:/Users/user23/AppData/Local/Temp/S402.pdf