

GTHB GIDA GÜVENİLİRLİĞİ ÇALIŞMALARI VE DEĞERLENDİRMELER

Dr. Neslihan Alper
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

Toplumların en önemli ve vazgeçilmez ihtiyacı güvenilir gıda teminidir. Tüm dünyada bireylerin biyolojik büyüme, fizyolojik ve zihinsel gelişimlerini sağlayarak sağlıklı bir yaşam sürebilmeleri için yeterli miktarda ve güvenilir gıdayı temin edebilmeleri gerekmektedir. Her türlü bozulma ve hastalığa yol açan etkenlerden arı, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan, tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda, “**Güvenilir Gıda**” olarak tanımlanmaktadır.

Bu bağlamda **gıda güvenilirliliği ve halk sağlığı tüm ülkeler için olduğu gibi ülkemiz için de stratejik bir öneme sahiptir**. Gıda kaynaklı hastalıkların yol açtığı insan hayatı kayıpları yanında işgücü ve tedavi masraflarının ulusal ekonomiye getirdiği maddi yükler yanında turizm, kültürel kaynaşma ve benzeri sosyo-ekonomik hususlarda ortaya çıkan sorunlar da göz ardı edilmemelidir.

Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayalı düzenlemeler, ISO 22000, İyi Hijyen Uygulamaları (GHP), İyi Üretim Uygulamaları (GMP) gıda güvenilirliliği konusunda uluslararası platformda benimsenen öncelikli yaklaşımlardır. Bu yaklaşımlar Bakanlığımız resmi kontrollerine de adapte edilmektedir.

Kodeks Alimentarius ve Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde “**Tarladan Sofraya Gıda Güvenilirliliği**” anlayışı ile sürdürülebilir ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması, tüketiciye güvenilir gıda arzı ve sektörde haksız rekabetin önlenmesi Bakanlığımızın temel gıda güvenilirliliği yaklaşımıdır.

Güvenilir gıda arzının sağlanması amacıyla gıda zincirinde birincil üretimden başlayarak tarladan sofraya dek “**gıda izlenebilirliği**” nin sağlanması, risk esaslı resmi kontroller; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu çerçevesinde Bakanlığımızca yürütülmektedir.

Resmi kontroller, uygun sıklıkta ve gıdanın taşıdığı riskle orantılı olarak işletmelere önceden haber vermeksizin (HACCP tetkiki hariç) gerçekleştirilmektedir. Gıda işletmelerinin resmi kontrollerine ait sonuçlar ve ilgili değerlendirmeler günlük olarak *Gıda Güvenliği Bilgi Sistemine (GGBS)* girilmektedir. Her yıl artan oranda istenen denetim sayısı artık bir gösterge olmaktan çıkarılıp yerine HACCP ve ISO 22000 esaslı etkin kontrol ve sektörle işbirliği alanları gibi kavramlar getirilmektedir.

Halihazırda yürütülen AB destekli gıda güvenilirliliği projesi kapsamında, gıda ve yem güvenilirliliği ve kontrol hizmetlerinin güçlendirilmesi çalışmaları da yapılmaktadır. Çok Yıllık Kontrol Planının hazırlanması, denetim prosedürlerinin sektör bazlı olarak uygulanması (farklı sektörler için farklı denetim kılavuzları), gıda resmi kontrolörlerinin sektör bazında AB uygulamaları ile ilgili eğitim almaları ve laboratuvar eğitimleri bu kapsam dahilindedir.

Gıda güvenilirliliğinin teminine yönelik çalışmaların üç dayanağı bulunmaktadır. Birinci dayanak resmi kontrol ise de **üretici ve tüketici sektör kuruluşları diğer dayanakları oluşturmaktadır. Bu bağlamda;** güvenilir gıdayı üretme ve tüketme bilincinin toplumun tüm kesimleri tarafından benimsenmesi büyük önem arz etmektedir.