



Sedat KURU
Gıda Mühendisleri Odası
İst. Şb. Yön. Kur. Başkanı



BAKKALLARDA GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında, gıda işletmelerini denetlemektedir.

Tanımlar

5996 sayılı Kanun'un 3. Maddesinde şu tanımlar yapılmıştır;

"24) **Gıda:** Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,

26) **Gıda işletmecisi:** Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi,

işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi,

35) **Hijyen:** Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıda ve yemlerin kullanım amacı dikkate alınarak, insan ve hayvan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulu,

39) **İzlenebilirlik:** Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamaları boyunca bitkisel ürünlerin, gıda ve yemin, gıdanın elde edildiği hayvanın veya bitkinin gıda ve yemde bulunması amaçlanan veya beklenen bir maddenin izinin sürülebilmesi ve takip edilebilmesini,

50) **Perakende:** Ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti, işyeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ya da dağıtım noktasında gıdanın

işlenmesi veya muameleye tâbi tutulması veya depolanmasını,

51) **Piyasaya arz:** Bu Kanun kapsamındaki her türlü ürünün, bedelli veya bedelsiz, piyasaya sunulmasını,

52) **Resmî kontrol:** Bu Kanun kapsamındaki faaliyetlerin bu Kanun hükümlerine uygunluğunun doğrulanması için, kontrol görevlilerinin, verilen yetki çerçevesinde gerçekleştirdikleri izleme, gözetim, denetim, muayene, karantina, numune alma, analiz ve benzeri kontrolleri,"

Gıda güvenilirliği

5996 sayılı Kanun'un 21. Maddesinde;

"(1) Gıda güvenilirliği şartları aşağıda belirtilmiştir:

a) Güvenilir olmayan gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, güvenilir olmayan gıda kabul edilir.

"Bakkalım" hep var olacak ...

b) Gıdanın güvenilir olup olmadığı-
nın belirlenmesinde, üretim, işleme
ve dağıtım aşamaları, etiket bilgileri
ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki
bilgiler ile insanlar tarafından
günlük normal kullanım koşulları
dikkate alınır.

c) Gıdanın insan sağlığına zararlı
olup olmadığına belirlenmesinde;
tüketenin sağlığı üzerinde ani, kısa
veya uzun vadede oluşturabileceği
muhtemel etkileri yanında, gelecek
nesiller üzerindeki etkileri, birikerek
artan muhtemel toksik etkileri ve
belirli tüketici gruplarının özel sağ-
lık hassasiyetleri de dikkate alınır.

ç) Herhangi bir gıdanın insan
tüketimi için uygun olmadığına
belirlenmesinde, gıdanın yabancı
madde karışması da dâhil olmak
üzere her tür bulaşıklığı veya
çürüme, bozulma veya kokuşma
nedeniyle kullanım amacına uygun
olmaması dikkate alınır.

d) Bir seri, parti veya sevkiyattaki
aynı sınıf veya çeşit gıdanın bir
bölümünün güvenilir olmadığına
tespiti durumunda, geri kalanı ile
ilgili daha kapsamlı yapılan de-
ğerlendirme sonucunda güvenilir
olduğu ispat edilemez ise, o seri,
parti veya sevkiyattaki aynı sınıf
veya çeşidin tamamının güvenilir
olmadığı kabul edilir.

e) Gıda, Bakanlıkça belirlenen
şartlara uygun olsa bile, gıdanın
güvenilir olmadığına dair yeterli
şüphe veya sebebin oluşması
durumunda, Bakanlık söz konusu
gıdanın piyasaya arzını kısıtlayabi-
lir veya piyasaya arz edilen gıdayı
toplatabilir.

5) Gıda kodeksine aykırı gıda
ve gıda ile temas eden madde
ve malzeme üretilemez, işleme
tâbi tutulamaz ve piyasaya arz
edilemez." yazmaktadır.

Sorumluluklar

5996 sayılı Kanun'un 22.
Maddesinde;

"(1) Gıda, gıda ile temas eden
madde ve malzeme ve yem ile
ilgili faaliyet gösteren işletmeciler,
kendi faaliyet alanının her aşama-
sında bu Kanunda belirtilen şartları
sağlamak ve bunu doğrulamakla
yükümlüdür." yazmaktadır.

İşletmelerin kayıt ve onayı

5996 sayılı Kanun'un 30.
Maddesinde;

"(1) Bu Kanun kapsamındaki gıda
ve yem işletmelerinden onaya
veya kayıt işlemine tâbi olanlar ile
onay ve kayıt işlemlerine ilişkin

hususlar Bakanlıkça belirlenir.
Onaya tâbi işletmeler için, faaliyete
geçmeden önce Bakanlıktan onay
alınması zorunludur. Kayıt işlemine
tâbi işletmeler, faaliyetleri ile ilgili
işletme kayıtlarını Bakanlığa yaptır-
mak zorundadır." yazmaktadır.

Gıda satış yerleri olan bak-
kallarında; Gıda Tarım ve Hayvan-
cılık Bakanlığı'ndan izin anlamında
İşletme Kayıt Belgesi alması gerek-
mektedir. Bunun için bağlı bulun-
duğu İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık
Müdürlüğü'ne, **İşyeri Açma ve Çalış-
ma Ruhsatı olmasa bile Beyanname
Formu** ile başvurmalıdır. İşletme
Kayıt Belgesi almayanlar hakkında
cezaî işlem uygulanmaktadır.

"Güvenilir (sağlıklı) gıda"
raf ömrü süresince besin değerini
kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve
mikrobiyolojik açıdan temiz olan
bozulmamış gıda maddesi, demektir.

"Gıda güvenliği" genel an-
lamda, gıdaların amaçlanan kulla-
nımına uygun olarak hazırlanması
ve tüketildiğinde tüketicilere zarar
vermemesi demektir.

Daha geniş anlamda ise,
gıda kaynaklı hastalıklara neden
olan biyolojik, fiziksel ve kimya-
sal etkenleri önleyecek şekilde
gıdaların işlenmesi, hazırlanması,





depolanması ve son tüketiciye sunulmasını tanımlayan süreci ifade eder.

Gıda ve gıda güvenliği; tarladan çatala, çiftlikten sofraya gibi üretimden son tüketime kadar her aşamada, gıda kaynaklı enfeksiyon, zehirlenme, alerji, kalp-damar rahatsızlıkları, teratojenik (anne karnındaki bebeğin gelişmesini ve büyümesini aksatan) ve mutajenik etkilere ile hastalıklar, kanser vb. durumlar yönünden son derece önemli bir konudur.

İnsanlar yedikleri yemekler nedeni ile hastalanmaktadır. Bu şekilde hastalananlar, ishal, kusma, mide bulantısı, ateş, krampplar gibi belirtiler gösterirler. Genellikle grip olduklarını düşünürler. Ancak, gerçek problem, birkaç saat yada birkaç gün önce yedikleri yemeklerde bulunan bakteriler tarafından oluşturulan

GIDA-KÖKENLİ HASTALIKTIR.

Gıda-kökenli hastalık gıdaların insanlarda meydana getirdiği hastalıktır. Yüksek oranda rutubet, protein içeren ve asidik karakter taşımayan gıdalar hastalıkların oluşmasında rol oynayabileceklerinden riskli gıdalar sınıfına girerler.

Yüksek oranda protein ve rutubet içeren gıdalar ise, süt ve süt ürünleri, yumurta, et, tavuk eti, balık ve midye gibi gıdalardır. Bu tür gıdalar, hastalık oluşturan mikroorganizmaların hızla gelişmesi için uygun şartları taşırlar.

Mikroorganizmalar her yerdedir. Mikroorganizmaları göremezsiniz, tadamazsınız veya koklayamazsınız, fakat onlar vücudumuzda, havada, tezgahlarımızda, ekipmanlarımızda ve gıdalarda saklanmışlardır.

Bilinen belli başlı mikroorganizmalar virüsler, parazitler, mantarlar ve bakterilerdir.



Bakkal Esnafı nelere dikkat etmeli ?

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izinli yani İşletme Kayıt yada Onay numarası olan, etiket bilgileri mevzuata uygun olan, izlenebilirlik açısından faturalı olan gıda maddelerini almaları, uygun muhafaza koşullarında saklamaları, personel ve işyeri olarak asgari teknik ve hijyenik şartları sağlamaları gerekmektedir.

Metal konserve kutularından şişmiş-bombaj yapmış olanlarının alınmaması, fiziki görünümü kötü olan ürünlerin alınmaması, ürünlerin etiketinde yazan muhafaza koşullarında saklanması (Örneğin; süt ürünlerinin buzdolabında, direkt güneş ışığı almayan yerlerde muhafaza edilmesi gibi) yararlı olacaktır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izinli, İşletme Kayıt Belgesi olan fırınlardan, günlük satabileceği kadar ekmeğe almalı ki ekmeğe israfını önlemede de bir katkısı olsun. Ekmeğe; kapalı dolaplarda, müşterinin eli değmeden gıda işletmecisinin kontrolünde uygun ambalajda (poşet-kağıt torba vb.) hijyenik koşullarda satılmalıdır.

Ekmeği getiren fırıncının, ekmeğe kasasını direkt bakkaldaki ekmeğe dolabına boşaltması yada yere koymadan temiz, uygun bir

yükseklikteki bölüme koyması daha doğru olacaktır. Ekmeğe dolabında ekmeğe üreticisine ait etiket bilgileri ve İşletme Kayıt Belgesi olması müşteri için yeterli olacaktır.

Satılan gıda maddelerinin üzerinde **Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (TETT) veya Son Kullanma Tarihi (SKT)** olmasına özen gösterelim. Son Kullanma tarihi yakın ürünleri bakkala almamalı, raflardaki ürünleri belirli aralıklarla kontrol edelim, son kullanma tarihi geçenleri raflardan indirip müşterinin görmeyeceği yerde turalım. Bu ürünleri uygun şekilde geri iade yada imha yolu vb. yöntemlerle bakkaldan uzaklaştıralım.

Bakkallarda Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ilkelerine dayalı sistemin uygulanması konusunda gerekli adımlar atılmalı, sıcaklık kontrolü-gıda güvenliği dokümanları hazırlanması vb. işlemlerin yapılmasını önermekteyiz. Bakkal esnafına özel olarak **"İyi Hijyen Uygulamaları Rehberleri"** hazırlanarak gereklerinin yerine getirilmesi faydalı olacaktır.

Bakkallarda yapılan tost vb. ürünler uygun şartlarda hazırlanmalı, ekipman temizliği ve mu-

hafaza koşullarına dikkat edilmeli, asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanmalıdır.

Bakkaldaki gıda maddeleri ve kimyasal temizlik malzemeleri yan yana olmamalı, çapraz bulaşma gibi riskler ortadan kaldırılmalıdır. Raf ve tezgahların dizaynı bu yapıya uygun olmalıdır.

Satılan gıda maddesindeki bir problemle karşılaşıldığı zaman ilgili satıcı firma ile görüşülmeli, sonuç alınmazsa Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın **ALO 174 GIDA İHBAR HATTI** aranarak şikayet bildirilmelidir.

Bakkal esnafı; mahallenin, sokağın gıda güvenliğinden sorumlu olduğu için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izinli, mevzuata uygun etiketli ürünleri, o ürüne uygun muhafaza koşullarında muhafaza ederek satış yapmalı, hileli ürün satmak isteyen kötü niyetli kişileri ilgili birimlere bildirmelidir.

Sağlıklı yaşam ve mutlu gelecek nesiller için güvenilir gıda tüketelim, yediğimize içtiğimize israfa kaçmadan dikkat edelim.