

# GIDA POLİTİKALARI KOMİTESİ



# BAŐKAN MEKTUBU

Sayın Katılımcılar,

Ben Bűra Erkoyuncu, Ankara Üniversitesi Hukuk Fakűltesi 3. Sınıf 2ğrencisi ve aynı zamanda Ankara Hukuk Dűőünce Topluluęu 16. D2nem Y2netim Kurulu BaŐkanımı.

Ankara Hukuk Dűőünce Topluluęu olarak; 2lkemizin g2ncel meselelerine iliŐkin 22z2m 2nerileri 2retmeyi, bu 2nerileri raporlaŐtırarak ilgili bakanlıklar ve 2st kurumlara sunmayı ama2layan bir vizyonla yola 2ıktığımız 4. Ankara Üniversitesi Gen2lik 2alıŐtay'ının genel baŐkanlıęını 2stlenmekten b2y2k bir gurur duyuyorum.

Her yıl bir 2ncekinin 2zerine koyarak ilerlemeyi hedeflediğimiz 2alıŐtayımızda, bu yıl da 2lkemizin g2ncel sorunlarını 2ok disiplinli bir bakıŐ a2ısıyla ele alarak somut ve uygulanabilir 22z2m 2nerileri geliŐtirmeyi ama2lıyoruz. 2alıŐtayımız kapsamında; Hukuk Komitesi, İnsan Hakları Komitesi, G2venlik Komitesi, Doęal Afet Komitesi, Sosyok2lt2rel Komite ve Gıda Politikaları Komitesi olmak 2zere altı farklı komite yer almaktadır. Akademik ekibimiz tarafından hazırlanan bu komitelerde, sizlerin katkılarıyla ortaya 2ıkacak raporlar bizim i2in son derece kıymetlidir.

Katılımcılarımız i2in 2zenle hazırlanan 2alıŐma rehberlerinin, konferans s2recinde daha aktif ve verimli bir rol almanıza katkı sağlayacağına inanıyor; bu nedenle rehberleri dikkatle inceleyerek 2alıŐtaya katılmanızı 2zellikle 2nemiyoruz.

22z g2n s2rececek etkinliğimizin hem verimli hem de keyifli ge2mesi adına titiz bir hazırlık s2reci y2r2tt2k. Bu s2re2te emek veren BaŐkan Vekilimiz Ahmet Berke Karag2l'e, 2alıŐtay Koordinat2r2m2z Arzu Nur Uysal'a, Akademik ve Organizasyon Ekip Liderimiz Melek Jıyan Abi'ye, Genel Sekretemiz Kardelen Yıldıırım'a, akademik asistanlarımıza ve organizasyonda g2rev alan t2m yol arkadaŐlarıma i2ten teŐekk2rlerimi sunuyorum. Ayrıca baŐkanlıęını y2r2tmekten gurur duyduğum Ankara Hukuk Dűő2nce Topluluęu 16. D2nem Y2netim Kurulu 2yelerine ayrı ayrı teŐekk2r ederim.

Farklı fak2ltelerden gelen siz değerli katılımcıların her bir komite kapsamında ortaya koyacağı fikirler ve 22z2m 2nerileri, 2alıŐtayımızın temelini oluŐturmaktadır. Hazırlanacak raporların 2st kurumlara sunulacak olması sebebiyle, dile getirilen her g2r2Ő ve 2nerinin taŐıdıęı 2nemin altını 2zellikle 2izmek isterim.

Birbirimizi dikkatle dinlediğimiz, farklı bakıŐ a2ılarına saygı duyduğumuz ve ortak 22z2m 2nerilerinde buluŐtuęumuz; verimli, nitelikli ve keyifli bir konferans ge2cirmenizi temenni ederim.

Bűra ERKOYUNCU

Ankara Hukuk Dűő2nce Topluluęu Y2netim Kurulu BaŐkanı

# KOORDİNATÖR MEKTUBU

Değerli Katılımcılar,

Ben Arzu Nur Uysal, Ankara Hukuk Düşünce Topluluğu 16. Dönem Yönetim Kurulu Üyesi ve bu yıl dördüncüsünü düzenlediğimiz Ankara Üniversitesi Gençlik Çalıştayını Koordinatörüyüm. Önceki yıllarda akademi ekibinde bulunduğum bu konferansa koordinatörlük yapmaktan gurur ve mutluluk duyuyorum.

Her yıl daha iyiye taşımak için titizlikle çalıştığımız Ankara Üniversitesi Gençlik Çalıştayında bu yıl da Akademi Ekibimizle birlikte özenle hazırladığımız komitelerde yürüteceğiniz tartışmalar nihayetinde hazırlayacağımız raporlar çok kıymetli. Bu raporlara katkı sağlayabilmek ve konferansımıza iz bırakabilmek için komitenizin Akademik Asistanı tarafından hazırlanan çalışma rehberlerini okumanız büyük bir önem arz etmektedir.

Çalışmaya ayırdığınız değerli vaktinizin karşılığını verebilmek ve sizlere keyifli bir konferans sunabilmek için aylarca çalıştık. Bu hazırlık sürecine birlikte emek verdiğimiz Ankara Hukuk Düşünce Topluluğu 16. Dönem Yönetim Kurulu Başkanı Büşra Erkoyuncu'ya, Başkanvekili Ahmet Berke Karagöl'e, Genel Sekreteri Kardelen Yıldırım'a, Organizasyon Ekip Lideri Melek Jiyan Abi'ye; bu süreçte desteklerini esirgemeyen Ankara Hukuk Düşünce Topluluğu 16. Dönem Yönetim Kurulu üyesi arkadaşlarıma ve tüm bu süreçte büyük çaba gösteren Akademi ve Organizasyon ekip üyelerimize teşekkür ediyorum.

Önemle hatırlatmak isterim ki komitelerinizde yazacağınız çözüm raporları ilgili kurumlara sunulacaktır. Bu sebeple sunulan her çözüm önerisi çok kıymetlidir. Yeni insanlarla tanışacağınız, özgürce düşüncelerinizi ifade edeceğiniz ve ortak çözüm önerilerinde buluşacağınız verimli ve keyifli bir konferans geçirmenizi dilerim.

Arzu Nur Uysal

Ankara Üniversitesi Gençlik Çalıştayını Koordinatörü

# AKADEMİK ASİSTANDAN MEKTUP

Değerli Katılımcılar,

Ankara Üniversitesi Gençlik Çalıştayı'na ve Gıda Politikaları Komitesine hoş geldiniz. Ben Bilge Koçak, Ankara Üniversitesi 1. sınıf öğrencisiyim ve bu komitenin akademik asistanlığı görevindeyim.

Bu komitede, Çalıştay boyunca "Gıda Güvenilirliğini sağlamak adına devlet hangi adımları atmalıdır?" sorusuna bir yanıt arayacak ve bizlerin de günlük hayatta sık sık maruz kaldığı gıda problemlerini çözüme ulaştıracak yolları ortaya koyacağız. Bu rehber sizleri Çalıştay boyunca "Gıda Güvenilirliği"nin ülkemizde nasıl ele alındığı ve nasıl uygulamaya konulduğu konusunda bilgilendirecek ve çözüm önerileri sunabilmeniz için bir yol gösterici olacaktır.

Tüm bunların yanında bu hazırlık sürecinde her daim yanımızda olan koordinatörümüze ve emekleri için diğer akademik asistan arkadaşlarıma teşekkürlerimi iletiyor; sizlerin hepinize verimli, öğretici ve keyifli bir çalıştay süreci diliyorum.

Bilge Koçak

Gıda Politikaları Komitesi Akademik Asistanı

## İÇİNDEKİLER

<b>1) KOMİTENİN TANIMI VE KONUSU.....</b>	<b>2)</b>
<b>ÖNEMLİ KAVRAMLAR.....</b>	
a. Gıda güvenilirliği.....	
b. Gıda güvencesi/Erişimi.....	
c. Gıda zinciri: Tarladan Sofraya Yaklaşımı.....	
d. Risk Analizi Yaklaşımı.....	
e. İzlenebilirlik.....	
<b>3) TÜRKİYE’DE PESTİSİT KULLANIMI VE YOL AÇTIĞI SORUNLAR</b>	
a. Yüksek Pestisit Kullanımı.....	
b. Gıda Güvenilirliği Sorunları.....	
c. Halk Sağlığına Etkiler.....	
d. Çevresel Olumsuzluklar.....	
e. Mevzuat ve Denetim Eksiklikleri.....	
<b>4) DENETİM MEKANİZMALARİ VE YAPTIRIMLAR.....</b>	
a. Resmi Kontrol Sistemi.....	
b. Laboratuvar Altyapısı.....	
c. Denetim sıklığı.....	
d. Cezai Yaptırımlar.....	
<b>5) PAYDAŞLAR.....</b>	
a. Devlet (Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı).....	<b>b.</b>
b. Yerel Yönetimler (Belediyeler).....	
c. Üreticiler (Çiftçiler, Gıda İşletmeleri).....	
d. Tüketiciler.....	
e. Üniversiteler.....	
f. Özel Sektör.....	
g. Laboratuvarlar.....	
h. Sivil Toplum Kuruluşları.....	
<b>6) HUKUKİ DAYANAKLAR VE ULUSLARARASI STANDARTLAR.....</b>	
a. Ulusal Hukuki Dayanaklar	
b. Uluslararası Hukuki Dayanaklar	
<b>7) SONUÇ.....</b>	<b>8)</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	

## 1.KOMİTENİN TANIMI VE KONUSU

Gıda Politikaları Komitesi; üretimden tüketime uzanan süreçlerin güvenilir, sürdürülebilir, adil, istikrarlı ve en önemlisi halk sağlığına uygun olmasını sağlamayı amaçlar. Son yıllarda gıda güvenilirliği karşımıza hem ekonomik hem de toplumsal açıdan gitgide önem kazanan bir kavram olarak çıkmaktadır. Bu bağlamda komitemizde ele alacağımız gündem sorusu: “Ülkemizde gıda güvenilirliğini sağlamak adına devlet hangi adımları atmalıdır?” Delegeler, komitede bu soru çerçevesinde gıda güvenilirliğinin sağlanması için güncel durum ve kanun çerçevesinde nasıl bir yol izlenmesi gerektiğini ve devletin atması gerektiği adımları tartışıp çözüme ulaştıracaktır.

## 2.ÖNEMLİ KAVRAMLAR

### a. Gıda Güvenilirliği

Gıda güvenilirliği; birincil üretimden itibaren gıda üretim sürecinin tüm aşamalarında gıdanın fiziksel, kimyasal ve biyolojik hiçbir risk içermemesidir. Kısaca ifade etmek gerekirse gıdanın insan tüketimine uygun olması, tüketici sağlığını olumsuz etkileyecek etkenlerden arı olmasıdır. 1 Gıda güvenilirliği/güvenliği, insanları bakteri, mantar, parazit ve virüs gibi mikropların neden olduğu gıda kaynaklı hastalıklardan korumak için, gıdaların uygun şekilde işlenmesi, pişirilmesi ve korunmasını ifade eder. Böylece, doğru gıda kullanımı uygulamaları, günümüzde gıda kaynaklı hastalıkların görülme riskini ciddi oranda düşürebilir. Yani, gıda güvenliği, zararlı maddelerden bulaşma ve gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için, gıda kalitesini koruyan koşulları ve uygulamaları ifade eder. Gıda güvenliği sistemlerinin kullanılmasıyla, gıdalar birçok faktör açısından güvenli olarak üretilir. Günümüzde gıda kaynaklı hastalıkların büyük bir kısmı, gıda güvenliğinin sağlanamadığı şartlarda ve ortamlarda üretilen ürünlerden kaynaklanmaktadır.2

### b. Gıda Güvencesi/Erişimi

Gıda güvencesi; toplumun her bir ferдинin hangi maddi güç seviyesinde olursa olsun aktif, sağlıklı bir hayat sürdürebilmesi için yeterli, besleyici ve uygun gıdaya her zaman fiziksel, sosyal ve ekonomik olarak ulaşabilmesi demektir. Gıda güvencesi ile gıda güvenilirliği sıklıkla karıştırılan kavramlar olsa da gıda güvencesi “gıdaya ulaşılabilirlik ve yeterlilik” ile ilgiliyken gıda güvenilirliği “gıdanın sağlıklı temiz ve güvenilir” olmasıyla ilgilidir.

---

1

<http://www.turktarim.gov.tr/Haber/1294/gida-guvenilirligini-saglamak-icin-kontrol-ve-analizler-kesintisiz-devam-ediyor>

2 <https://www.yesilay.org.tr/medya/makaleler/tarladan-sofraya-uzanan-bir-zincir-gida-guvenligi/>

# GIDA GÜVENLİĞİ: Tarladan Sofraya Yolculuk



## c. Gıda Zinciri : Tarladan Sofraya Yaklaşımı

Ülkemizin “Tarladan Sofraya” yaklaşımını benimsediği 5996 sayılı Kanun, TürkGıda Kodeksi, Tarım ve Orman Bakanlığı’nın resmi açıklamaları ve strateji belgeleri ile AB uyum sürecinde hazırlanan raporlarda açıkça görülür. Türkiye’nin bu yaklaşımı benimsediğini birkaç alıntıyla pekiştirelim; 5996 Sayılı VETERİNER HİZMETLERİ, BİTKİ SAĞLIĞI, GIDA VE YEM KANUNU Amaç (Madde 1) : “ Bu Kanunun amacı, 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 sağlamaktır.”

Kapsam (Madde 2) : “Bu Kanun, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarını... kapsar.”<sup>4</sup>  
Bu ifadeler “Tarladan Sofraya” yaklaşımının kanun temelinde yer aldığını gösteriyor.

### **i. Peki nedir bu Tarladan Sofraya yaklaşımı?**

Gıda güvenilirliğini üretimin başladığı andan tüketicinin tabağına konulduğu ana kadar tüm aşamaları kontrol altına almayı hedefleyen kapsayıcı bir sistemdir. Bu yaklaşım, yalnızca tüketicinin eline ulaşan nihai ürünün güvenilirliğine odaklanmaktansa gıda zincirinin her halkasında risklerin belirlenmesi, önlenmesi ve izlenebilirliğin sağlanmasını hedefler.

### **ii. “Tarladan Sofraya” yaklaşımının sağlamayı hedeflediği ana bileşenler şunlardır:**

#### **1- Birincil Üretim Aşamaları:**

- Tohum, ilaç, gübre, su ve yem gibi üretimin temel parçalarının güvenli ve mevzuata uygun olması,
- Kayıtlı ve kontrol edilebilir üretim,
- Tarımsal ilaç kullanımının kontrolü,
- Hayvan sağlığı, bitki sağlığı ve çevre koruma tedbirleri.

#### **2- İşleme ve Üretim Aşamaları:**

- Gıdanın işlendiği tesislerde hijyen koşullarının sağlanması,
- Çapraz bulaşma, sıcaklık kontrolü, ekipman temizliği gibi kritik noktaların izlenmesi,
- HACCP gibi uluslararası gıda güvenliği sistemlerinin uygulanması.

**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**, gıda üretiminde riskleri önceden belirleyip kritik kontrol noktalarında izleyen bir sistemdir. Amaç, üretimden tüketime kadar güvenli gıda sağlamaktır. Türkiye’de 5996 sayılı Kanun ve Türk Gıda Kodeksi ile zorunlu hale getirilmiştir.

#### **3- Depolama ve Dağıtım:**

- Soğuk zincirin korunması,
- Uygun depolama koşulları,
- Taşıma araçlarının hijyen ve sıcaklık standartlarına uyması.

---

<sup>4</sup> <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=5996&MevzuatTur=1&MevzuatTertip=5>

#### 4-Satış ve Toplu Tüketim Yerleri:

- Marketler, restoranlar, kantinler vb. yerlerde gıdanın sağlıklı şekilde sunulması,
- Etiket bilgilerinin doğru olması,
- İzlenebilirlik için QR kod gibi sistemlerin kullanılması.

#### 5- Tüketicie Ulaşma :

- Tüketicinin aldığı ürünün kaynağını ve geçmişini izleyebilmesi,
- Son tarih, üretim koşulları ve içerik konusunda bilgilendirilmesi,
- Gıda okuryazarlığının artırılması.

Bu kapsamda Türkiye denetimleri zincirin tüm halkalarına yayarak, izlenebilirliği dijital sistemlerle güçlendirerek, risk analizi temelli bir kontrol mekanizması kullanarak gıda güvenilirliğini bütüncül bir şekilde yönetmeyi hedefler. Burada önemli nokta hangi aşamada hangi risklerin yoğunlaştığını belirlemektir.

### **d. Risk Analizi Yaklaşımı**

Risk analizi sistemi, temel olarak üç bileşenden oluşur. Bunlar; risk değerlendirme, risk yönetimi ve risk iletişimidir. Bu üç bileşenli sistem bitki sağlığı ve hayvan sağlığı dâhil olmak üzere, gıda zincirinin tüm adımlarında uygulanmaktadır.<sup>5</sup>

#### **i. Risk Değerlendirme :**

- Tehlikenin gerçekleşme olasılığı ve şiddeti analiz edilir.
- Matematiksel modeller, istatistikler veya uzman görüşleri kullanılır.
- Örneğin: Bir bakterinin gıdada çoğalma ihtimali ve insan sağlığına etkisi.

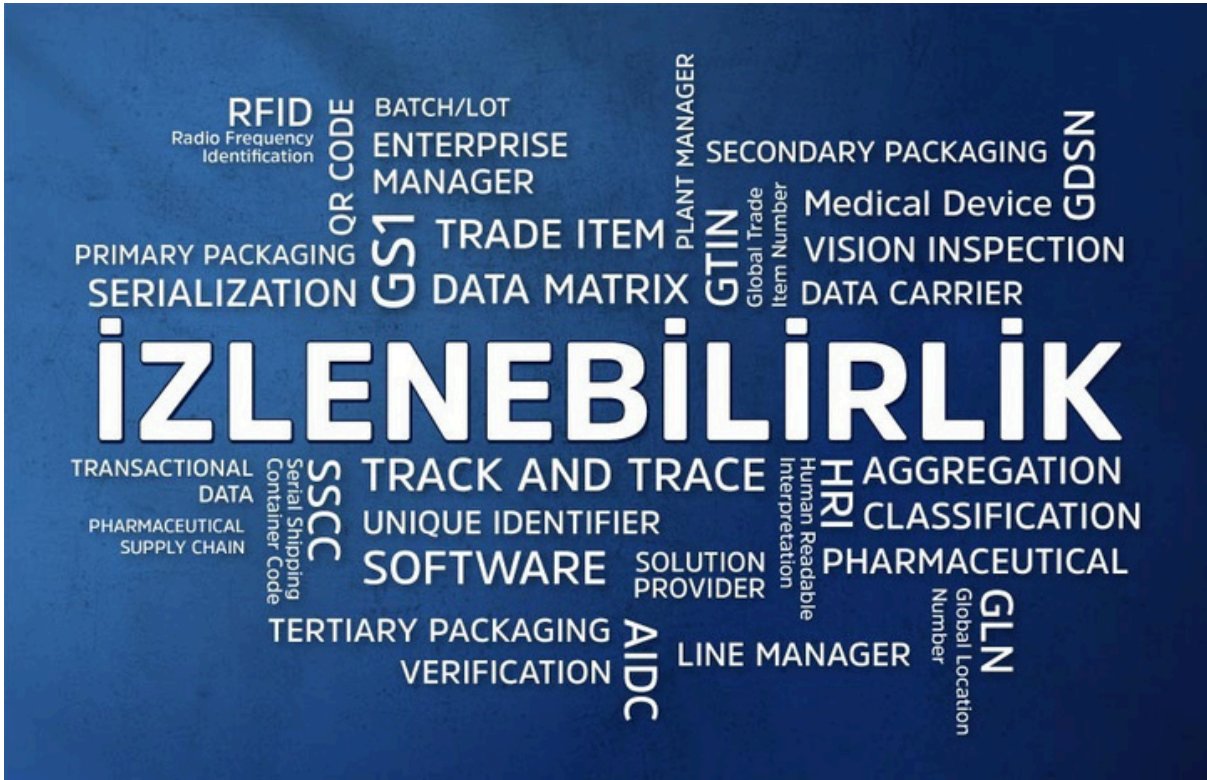
#### **ii.RiskYönetimi :**

- Belirlenen riskleri azaltmak veya ortadan kaldırmak için kontrol önlemleri alınır.
- HACCP sisteminde “kritik kontrol noktaları” bu aşamada devreye girer.
- Örnek: Pastörizasyon, soğuk zincir, hijyen kuralları.

### iii. Risk İletişimi:

- Sonuçların üreticiler, tüketiciler, denetçiler ve kamu ile paylaşılması.
- Şeffaflık ve güven sağlamak için kritik bir adımdır.

Türkiye’de 5996 sayılı Kanun ve Türk Gıda Kodeksi risk analizi yaklaşımını temel alır. Bu sebeple devlet politikaları bu üçlü üzerine kurulmalıdır.



6

### e. İzlenebilirlik

Basithaliyle izlenebilirlik; ürünün üretimden tüketime kadar tüm aşamalarının kayıt altına alınması ve gerektiğinde geriye doğru takip edilebilmesi demektir. Belli başlı bileşenlerden oluşur.

#### i. Kayıt Tutma:

- Üretim, işleme, depolama, dağıtım ve satış aşamalarında ürünle ilgili bilgiler kaydedilir.

<sup>6</sup> <https://www.visiott.com/tr/izlenebilirlik-makaleleri/izlenebilirlik-nedir/>

### **ii. Takip Edilebilirlik:**

- Bir ürünün hangi çiftlikte üretildiği, hangi fabrikada işlendiği, hangi lojistik zincirinden geçtiği geriye dönük olarak izlenebilir.

### **iii. Şeffaflık:**

- Tüketiciyegüvensağlamak için ürünün geçmişi gerektiğinde açıklanabilir.

### **iv. Hızlı Müdahale:**

- Olası birgıdagüvenliğisorunu çıktığında, riskli ürünler hemen tespit edilip piyasadan çekilebilir.

5996 sayılı Kanun ve Türk Gıda Kodeksi izlenebilirliği zorunlu kılar.Tarım ve Orman Bakanlığı, gıda işletmelerinden üretim ve dağıtım zincirine dair kayıtları tutmalarını ister. Özellikle HACCP sisteminde izlenebilirlik, kritik kontrol noktalarının takibi için temel bir araçtır.

## **3. Türkiye’de Pestisit Kullanımı ve Yol Açtığı Sorunlar**

### **a. Yüksek Pestisit Kullanımı**

Türkiye,tarımsal üretimdepestisit kullanımının yüksek olduğu ülkeler arasında yer almaktadır. Kalıntı tespit oranları özellikle taze meyve-sebzelerde dikkat çekicidir.

### **a. Gıda Güvenilirliği Sorunları**

Kalıntilimitleriniaşanpestisitler; ihracatta ürün iadelerine, iç pazarda ise tüketici sağlığını tehdit eden risklerin artmasına yol açmaktadır.

### **b. Halk Sağlığına Etkiler**

Pestisitlere uzunsürelı maruziyet; endokrin sistem bozuklukları, nörolojik sorunlar ve bazı kanser türleriyle ilişkilendirilmektedir.

### **c. Çevresel Olumsuzluklar**

Yoğunkullanım;toprak vesu kirliliği, biyoçeşitlilik kaybı ve özellikle arı popülasyonlarında ciddi düşüslere neden olmaktadır.

### **d. Mevzuat ve Denetim Eksiklikleri**

Denetimlerin sıklığıartmakla birlikte; yasaklı veya limit üstü pestisit kullanımına ilişkin izleme, cezalandırma ve üreticiyi yönlendirme mekanizmalarında hâlâ boşluklar bulunmaktadır.

#### 4. DENETİM MEKANİZMALARI VE YAPTIRIMLAR

Türkiye’de gıda güvenliği denetimi Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülür ; resmi kontrol sistemi risk esaslı çalışır. Laboratuvar altyapısı vardır, düzenli denetimler yapılır ve taklit-tağşişe karşı ciddi cezai yaptırımlar uygulanır. Bu bölüm gıda güvenilirliği alanındaki mevcut denetim yapıları ile yaptırım uygulamalarına ilişkin çerçeveyi ortaya koyarak sonraki politika geliştirme çalışmalarına zemin hazırlamaktadır.

**a. Resmi Kontrol Sistemi:** Tarımve Orman BakanlığıGıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından “Tarladan Sofraya” prensibiyle risk esaslı denetim sistemi uygulanır. Yani yüksek riskli ürünler ve işletmeler daha sık kontrol edilir.

Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (GGBS): "Türkiye'de Gıda Güvenliği Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi için Teknik Yardım" projesi kapsamında hazırlanan web tabanlı bir yazılımdır. GGBS'de; firma, işletme, denetim, analiz sonuçları, ihracat ve ithalat bilgileri kaydı tutulur. Bu sistem sayesinde *izlenebilirlik* sağlanır.

#### **b. Laboratuvar Altyapısı :**

Türkiye’de81 ilde kamu laboratuvarları ve Bakanlıkça yetkilendirilmiş özel laboratuvarlar bulunur.

Bu laboratuvarlarda mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel analizler yapılır. Gıda ve yem numuneleri, ithalat ve ihracat kontrolleri bu laboratuvarlarda incelenir.

#### **c. Denetim Sıklığı:**

Denetimlerrisk esaslıdır: yüksek riskli ürünler (et, süt, balık vb.) daha sık kontrol edilir.

Bakanlık yılda milyonlarca denetim gerçekleştirir. Örneğin yalnızca 2025 Ekim’de 125 bin 572 gıda denetimi yapıldı.<sup>7</sup>

Ayrıca şikayet ve ihbar üzerine ani denetimler de yapılır. Bununla birlikte “Alo 174 Gıda Hattı” üzerinden gelen tüketici şikayetleri de denetim sürecine dahil edilir.

#### **d. Cezai Yaptırımlar**

5996 sayılı Kanun uyarınca uygunsuzluk tespit edilen işletmelere:

- İdari para cezaları,
- Ürün toplatma ve imha,
- İşletme faaliyetinin durdurulması,
- Tekrar eden ihlallerde ruhsat iptali uygulanır.

Özellikle **taklit ve tağşiş** (ürünün içeriğini değiştirme veya yanlış tanıtmaya) durumunda kamuoyuna ifşa yapılır. Bakanlık düzenli olarak “taklit-tağşiş listesi” yayımlar.

**Taklit:** Ürünün başka bir ürün gibi gösterilmesi (örneğin bitkisel yağın tereyağ gibi satılması).

**Tağşiş:** Ürünün içeriğinin değiştirilmesi veya kalitesinin düşürülmesi (örneğin süte su katılması).



### 5. PAYDAŞLAR

Ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanmasında rol alan birçok aktör bulunmaktadır: devlet, yerel yönetimler, üreticiler, tüketiciler, üniversiteler, özel sektör, laboratuvarlar ve STK'lardır. Gıda güvenliğinin tam sağlanabilmesi için bu paydaşlardan kiminneyi yapacağı netleşmelidir.

#### a. Devlet ( Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı)

Devlet gıda güvenliğinin sağlanması noktasında;

- mevzuat oluşturur : 5996 sayılı Kanun, Türk Gıda Kodeksi,
- resmi denetim yapar : Risk esaslı kontroller, laboratuvar analizleri,
- yaptırım uygular : Para cezası, ürün toplama, ruhsat iptali,
- şeffaflık sağlar : Taklit-tağış listelerini kamuoyunu açıklar.

### **b. Yerel Yönetimler (Belediyeler)**

Belediyeler gıda güvenilirliğinin sağlanması noktasında; pazar yerleri ve toplu tüketim alanlarını denetler, hijyen ve altyapı düzenlemeleri yapar tüketicilere doğrudan temas eden gıda satış noktalarını kontrol eder.

### **c. Üreticiler (Çiftçiler, Gıda İşletmeleri)**

Üreticiler gıda güvenilirliğinin sağlanmasında ;

- iyi tarım ve üretim uygulamalarını uygular,
- HACCP planlarını hazırlar ve uygular,
- izlenebilirlik kayıtlarını tutar,
- tüketicilere güvenli ürün sorumluluğu taşır.

### **d. Tüketiciler**

Gıda güvenilirliğinin tam olarak sağlanması için en dış çember gibi görünen tüketicilerin de yapması gerekenler vardır:

- Denetim mekanizmasının parçasıdır, Alo 174 hattı üzerinden şikayet bildirir.
- Etiket okuma ve bilinçli tüketimle kontrol sağlar.
- Taklit-tağış listelerini takip ederek güvenli ürün seçer.

### **e. Üniversiteler**

- Bilimsel araştırma yapar: Gıda güvenliği, risk analizi, yeni teknolojiler.
- Eğitim verir: Gıda mühendisleri, veterinerler, hukukçular yetiştirir.
- Politika geliştirmeye katkı sağlar: Akademik raporlar ve danışmanlık.

### **f. Özel Sektör (Marketler, Restoranlar, Gıda Sanayi)**

- Kendi iç denetimlerini yapar.
- Kalite yönetim sistemleri (ISO 22000 , HACCP) uygular.
- Tüketicilere güvenli ürün sunmak için devletle işbirliği yapar.

### **g. Laboratuvarlar**

- Resmi ve özel laboratuvarlar analiz yapar: Mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel testler.
- İthalat ve ihracat kontrollerinde kritik rol oynar.
- Denetim sonuçlarını belgeleyerek izlenebilirliği sağlar.

### **h. Sivil Toplum Kuruluşları (Tüketici Dernekleri, Meslek Odaları, Uluslararası Kuruluşlar)**

- Farkındalık kampanyalarıyla toplumun bilinçlenmesinde rol oynar.
- Devlet ve özel sektör üzerinde baskı unsuru olur.
- Uluslararası standartların benimsenmesine katkı sağlar.

**6. HUKUKİ DAYANAKLAR VE ULUSLARARASI STANDARTLAR** Türkiye’de gıda güvenilirliği hukuksal olarak hem ulusal hem de uluslararası anlaşmalara dayalıdır. Temel dayanak 5996 sayılı Kanun’dur; ayrıca Türkiye, Codex Alimentarius, WTO SPS Anlaşması ve AB müktesebatına uyum sağlamıştır.

**a. Ulusal Hukuki Dayanaklar:**

1. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ;

- Gıda güvenilirliğinin temel çerçevesini belirler.
- “Tarladan sofraya” yaklaşımını esas alır.
- Gıda üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve tüketimi aşamalarını kapsar.
- İzlenebilirlik, HACCP, resmi kontroller ve cezai yaptırımlar bu kanunla düzenlenir.

2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmelikleri;

- Gıda ürünlerinin teknik ve hijyenik standartlarını belirler.
- Etiketleme, katkı maddeleri, mikrobiyolojik kriterler gibi konuları düzenler.
- AB mevzuatıyla uyumlu hazırlanmıştır.

3. Kabahatler Kanunu ve Türk Ceza Kanunu;

- Taklit-tağşiş, halk sağlığını tehlikeye atma gibi durumlarda cezai yaptırımlar uygulanır.

**b. Uluslararası Hukuki Dayanaklar:**

1. Codex Alimentarius (FAO & WHO):

- Gıda güvenilirliği konusunda uluslararası standartlar belirler.
- Türkiye bu kodlara uyum sağlayarak iç mevzuatını şekillendirmiştir.

2. WTO SPS Anlaşması (Sanitary and Phytosanitary Measures)

- Dünya Ticaret Örgütü’nün gıda güvenilirliği ve bitki sağlığına ilişkin anlaşmasıdır.
- Türkiye bu anlaşmaya taraf olup ithalat ve ihracatta SPS kurallarını uygular.

3. AB Müktesebatı- Farm to Fork Stratejisi

- Türkiye, AB ile uyum sürecinde gıda güvenilirliği mevzuatını AB standartlarına göre düzenlemiştir.
- HACCP, izlenebilirlik, risk analizi gibi sistemler bu uyumun parçasıdır.

## 7. SONUÇ

Türkiye’de gıda güvenilirliği, “tarladan sofraya” yaklaşımı temelinde şekillenmiş ve hem ulusal mevzuat hem de uluslararası standartlarla desteklenmiştir. 5996 sayılı Kanun ve Türk Gıda Kodeksi, üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda risk analizi, HACCP uygulamaları ve izlenebilirlik sistemlerini zorunlu kılar. Bu süreçte devlet, yerel yönetimler, üreticiler, tüketiciler, üniversiteler, özel sektör, laboratuvarlar ve STK’lar birbirini tamamlayan roller üstlenir. Gıda güvenilirliği yalnızca halk sağlığı açısından değil, aynı zamanda ekonomik sürdürülebilirlik, uluslararası ticaret ve tüketici güveni açısından da kritik öneme sahiptir. Güvenilir gıda zinciri, toplumun yaşam kalitesini yükseltir, üreticilerin rekabet gücünü artırır ve ülkenin uluslararası standartlara uyumunu sağlar. Türkiye’de gıda güvenilirliği sistemi; hukuki düzenlemelerin, bilimsel yöntemlerin ve paydaş işbirliklerinin bütüncül yaklaşımıyla hem tüketici sağlığını korumak hem de sürdürülebilir gıda zincirini güvence altına almak için vazgeçilmezdir.

→ Komitenin sorusu olan “Devlet gıda güvenilirliğini sağlamak için hangi adımları atmalıdır?” sorusuna cevap bulabilmek için; hali hazırda atılan adımların incelenmesi, yetersiz kalan mekanizmaların tespit edilmesi, uygulamada en çok tıkanılan noktanın bulunması ve paydaşların rollerinde kesişen veya boş kalan alanların belirtilmesi buna bağlı yeniden yapılandırılmasının gerekli olduğu görülür.

## 8. KAYNAKÇA

Karabal, A. (2019). “Gıda Mevzuatı ve Gıda Güvenliği”. International Journal of Social and Humanities Sciences (IJSHS), 3(1), 179-198.

Kırgız, A.C. (2014). Organize Gıda Sertifikasyonlarının ve Etiketlemelerinin Türkiye Gıda Sektörü İşletmelerinin İtibarı Üzerindeki Etkileri. Sosyal Bilimler Metinleri, (1), 1-13.

Martín, A N, ‘General Report on Food Regulation and Criminal Law’ in Adan Nieto Martín, Ligeia Quackelbeen and Michele Simonato (eds), Food Regulation and Criminal Justice (International Colloquium Section II of the AIDP XXth World Congress, Beijing, China, 23rd-26th September 2016) 87 (2).

Çopuroğlu, G, Kasımoğlu, A. Türk gıda mevzuatında risk analizi, Etlik Vet Mikrobiyol Derg, 2015; 26 (1): 23-28.

Maden, M. (2019). Gıda Ceza Hukukunun Bazı Temel Kavramları ve Genel Yapısı Üzerine Mukayeseli Bir İnceleme. Ceza Hukuku Ve Kriminoloji Dergisi, 7(1), 67-102.

Özdemir H, [Gıda Hukuku Ve Hukukî Sorumluluk](#), [Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi](#), (2017).19 (3): 443 – 491.

<http://www.turktarim.gov.tr/Haber/1294/gida-guvenilirligini-saglamak-icin-kontrol-ve-analiz-kesintisiz-devam-ediyor>

<http://www.turktarim.gov.tr/Haber/1140/gida-guvenencesini-saglamak-herkesin-sorumlulugunda>

<https://www.tarimorman.gov.tr/ABDGM/Belgeler/%C4%B0DAR%C4%B0%20%C4%B0%C5%9ELER/mart%202014/1.pdf>

<https://www.trthaber.com/haber/gundem/bakan-yumakli-tarladan-sofraya-butun-sureclerin-icinde-variz-886039.html>

[Risk Değerlendirme Hizmetleri](#)

[Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Ülke Raporu - Türkiye 2021](#)

<https://www.visiott.com/tr/izlenebilirlik-makaleleri/izlenebilirlik-nedir/>

<https://ticaret.gov.tr/haberler/ticaret-bakanligi-ile-tarim-ve-orman-bakanliginin-aylik-koordinasyon-toplantisi>

<https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/>

<https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines>

<https://www.tarimhukuku.org/gida-guvenliginde-uluslararası-standartlar-ve-turkiyenin-uyumu/>