



GIDA İŞLETMECİSİNİN SORUMLULUKLARI

Ülkemizde gıda işletmecilerinin sorumlulukları 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu Kanuna dayalı olarak çıkartılan yönetmelikler ile hükme bağlanmıştır.

Gıda işletmecisi denilince sadece gıdayı üretenler anlaşılmalıdır. 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 ifade eder.

Gıda güvenirliliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.

Üretim, İşleme, Dağıtım Aşamalarına Dair İşyeri Sorumlulukları

1. Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.
2. Gıda ve yem işletmecisi ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürününün, gıda ve yem güvenirliliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi veya buna ilişkin makul gerekçelerinin olması durumunda, söz konusu ürünü kendi kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili Bakanlığa bilgilendirmek zorundadır. Gıda ve yem işletmecisi, ürünün toplanması gerektiğinde, toplanma nedeni hakkında tüketiciyi veya kullanıcıyı doğru ve etkin olarak bilgilendirmek ve gerekli hâllerde, insan sağlığını korumaya yönelik alınacak tedbirlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrıda bulunmak zorundadır.
3. Gıda denetçisine denetim ve kontrol sırasında yardımcı olmakla yükümlüdür.
4. Gıda ve yem işletmecisi, faaliyeti ile ilgili istenen kayıtları güncel tutmak, istendiğinde Bakanlığa sunmak zorundadır. Sunduğu bilgi, belge ve kayıtların doğruluğundan sorumludur.
 - ✓ İşletme onayı veya kaydına ilişkin belgeleri,
 - ✓ Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenirliliği sistemlerine ilişkin uyguladığı prosedürler ve güncel kayıtları,
 - ✓ Cihaz ölçüm ve kalibrasyon kayıtları,
 - ✓ Partinin tanımlanmasını sağlayan bir işaret veya numara ve diğer bilgileri içerecek şekilde alım ve satış ile ilgili kayıtları
 - ✓ Gıda ve yemde izlenebilirlik kayıtları,
 - ✓ Haşere ve kemirgenlerle mücadele kayıtları,
 - ✓ Hammadde, üretimde kullanılan yardımcı maddeler, ara ürüne ve/veya son ürüne ilişkin analiz kayıtları,
 - ✓ İşin nevine göre konuyla ilgili lisans eğitimi almış zorunlu personelin çalıştırıldığına dair kayıtları.



Gıda kodeksine aykırı gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üretilemez, işleme tâbi tutulamaz ve piyasaya arz edilemez. İnsan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan gıda, **güvenilir olmayan gıda** kabul edilir.

5. Piyasaya arz edilecek gıda ve yemlerden onay alınması zorunlu olanlar Bakanlıkça belirlenir. Ürün sahibi, onay için Bakanlıkça talep edilen bilgi ve belgeleri sunmak zorundadır. Bu ürünlerin, onay alınmadan üretimi, ithalatı ve piyasaya arzı yasaktır.
6. Bakanlık, bu Kanun hükümlerinin uygulanmasını sağlamak için, gıda ve yem işletmecilerinin üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında resmî kontrolleri yapar, gıda ve yem işletmeleri ile ilgili kayıtları tutar.
7. Gıda ve yem işletmecisi, ürünle ilgili riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılmasından sorumlu olup, bu gibi tedbirlerin alınmasında Bakanlıkla işbirliği yapar. İlgililer, Bakanlıkça alınan önlemlerin uygulanması sırasında hiçbir şekilde engelleme yapamaz.
8. İşin nev'ine göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır.
9. İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, aşağıda 7 temel prensibi belirtilen HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlü olup, buna göre;
 - a. Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi,
 - b. Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
 - c. Belirlenen kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilir kritik limitlerin oluşturulması,
 - d. Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
 - e. Yapılan izlemede kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
 - f. Belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması,
 - g. Belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işyerinin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması, üretilen gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemede, işleme yöntemi veya üretimin herhangi bir aşamasında bir değişiklik yapıldığı zaman, prosedürün gözden geçirilmesi, üzerinde gerekli değişikliklerin yapılması ve bu değişikliklerin kayıt altına alınması zorunludur.
10. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, aşağıda belirtilen hijyen tedbirlerini uygulamakla yükümlüdür;

- a. Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,
- b. İşletme konusuyla ilgili prosedürleri uygulamak,
- c. Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak,
- d. Ürünün özelliğine göre gerekli olan soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak,
- e. Yeterli sıklıkta numune almak ve analiz etmek veya ettirmek.
- f. İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlüdür.
- g. HACCP ile ilgili belgeleri güncelleştirmek, uygulamak, kayıt ve dokümanları saklamak, denetim ve kontrol sırasında gıda kontrolörlerine göstermekle yükümlüdür.
- h. Çalışan personele yönelik hijyen kuralları ve teknik bilgileri içeren eğitimler düzenlemek ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını sağlamakla yükümlüdür.
- i. Uygun numune alma ve analiz metotları kullanarak aldığı numunelere ait kontrol, denetim ve/veya analiz sonuçlarını en az iki yıl muhafaza etmekle yükümlüdür.
- j. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için geri toplama ve şikâyet değerlendirme prosedürlerini bulundurmakla yükümlüdür.
- k. Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.



Üretilen yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gramlık bir örnek yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda saklanmalıdır.

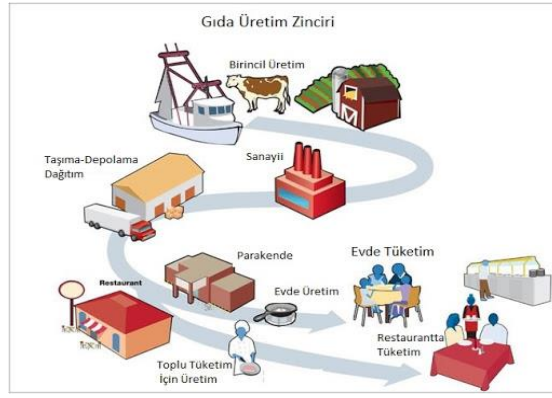
11. Piyasaya arz edilecek gıda, izlenebilirliği sağlamak amacıyla, uygun şekilde etiketleme veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır.



Bozulan, kokuşan, ambalajı ürüne zarar verecek şekilde hasar gören, son tüketim tarih geçmiş ürünler piyasada bulunamaz, satışa veya tüketime sunulamaz.

12. Gıda ile ilgili özel mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın ve yemin şekli, görünümü, ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, tasarlanma ve sergilenme şekli, her tür yazılı veya görsel basın aracılığı ile sunulan bilgi dahil, etiketlenmesi, tanıtımı ve sunumu tüketiciyi yanıltıcı şekilde yapılamaz.

13. Kendi kontrolleri altındaki faaliyet alanı ile ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı'nca belirlenen genel ve özel hijyen esaslarına uymak zorundadır.
14. Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda güvenliği sistemini kurmak ve uygulamakla yükümlüdür.
15. Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gerekir. Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetler olan kişilerin, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.
16. Gıda işletmecisi, hijyenik olarak normal tasnif ve/veya hazırlama veya işleme prosedürleri uygulanmasına rağmen son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinler tarafından kirletilmiş veya bozulmuş veya yabancı madde olduğu veya yabancı maddelerle bulaştığı bilinen ham maddeler veya bileşenler veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeler kabul etmez.



Gıda ve yemde taklit ve tağşiş yapılamaz. Taklit ve tağşiş yapılmış ürün işleme tabi tutulamaz, piyasaya arz edilemez.



İşyerlerinin faaliyet konusuna göre ilgili mevzuata <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Kurum/24308110> adresinden ulaşılabilir.



1 7 4
ALO GIDA

