



Gıda Güvenliği Özelinde

KÜRESEL BELGELENDİRME STANDARTLARI



Yahya Emin Demirci

Zir. Yük. Müh. / Baş Denetçi

AGFO Teknik Kontrol ve Belgelendirme Hiz. Ltd. Şti. (AGFOCERT)

emin@agfocert.com

İçerik



- **Güvence ve Kalite**
- **Denetim mekanizması**
- **Belgelendirme Kapsamları ve**
- **Gıda Güvenliği Kontrol Noktaları**
- **Neler yapılabilir ?**





Bu noktaya nereden geldik



Gıda üretimi ve işleme süreçlerinde gelişen ve değişen dünyada farklı gerekçelerle alternatif çözümler sunulmuştur.

Artan dünya nüfusunun beslenmesi

Doğal kaynak ve yöntemlerin yetersizliği

Birim alandan maksimum üretim miktarının elde edilmesi

Saklama/Biriktirme gereksinimi ile raf ömrü daha uzun ürünlerin üretilmesi, vd.

What

Who

Where

When

How

Why





Neden önemli ?

01/01/2019 – 17/11/2019 tarihleri arasında Avrupa Birliği Komisyonu tarafından kayıt altına alınmış 3515 tane Gıda Güvenliği ihlali bulunuyor, bunların 301 tanesi Türkiye kaynaklı.

Bunların içerisinde pestisit kaynaklıların oranı; Dünya çapında 257 (%7,3), Türkiyede ise 73 tanesi (%24.2).

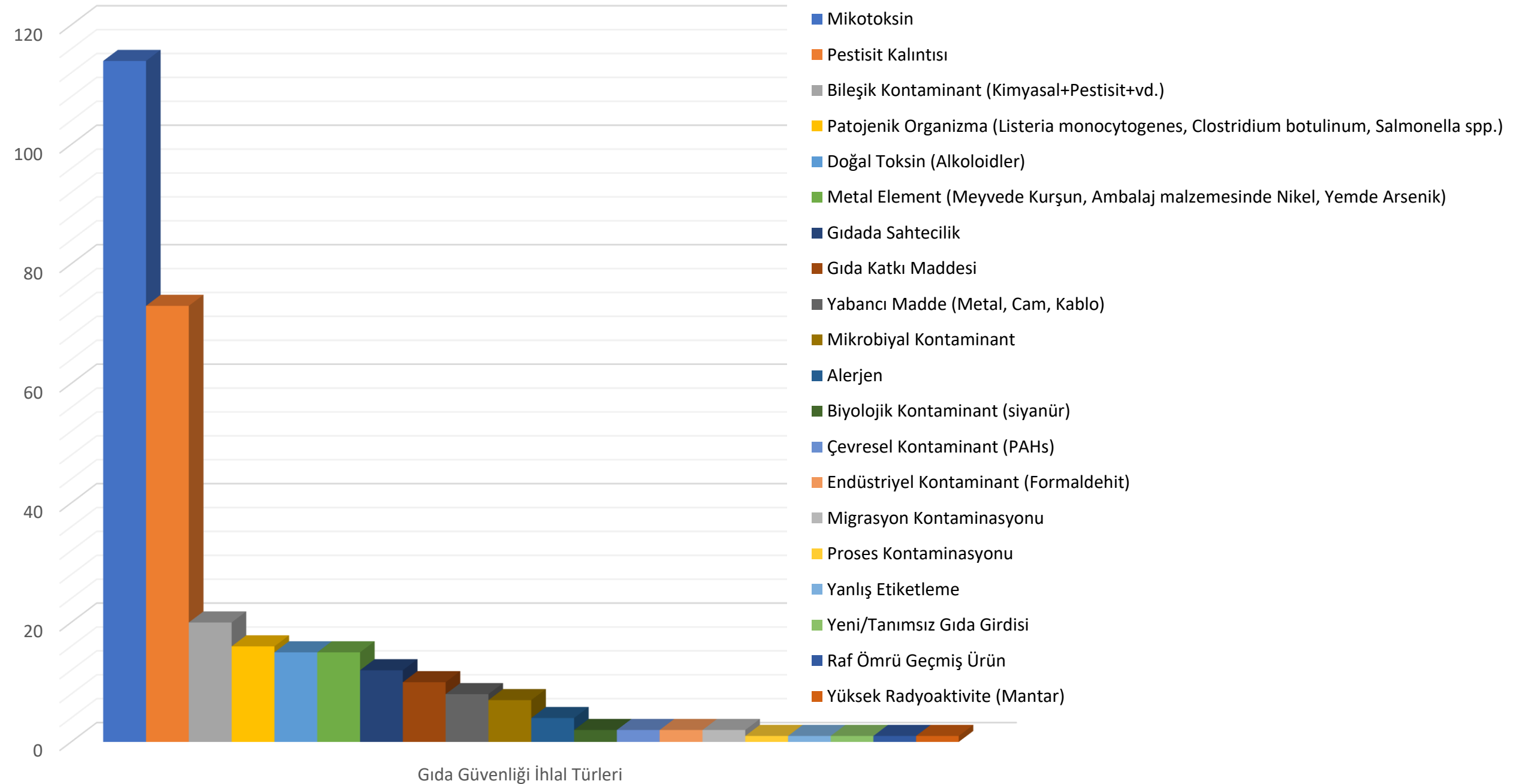
Bknz.Avrupa'da 2009-2019 yılları arası Türkiye kaynaklı pestisit kalıntısı vakaları tablosu



Bu veriler sadece Avrupa Birliği Komisyonuna bildirilmiş olan kayıtları içeriyor, bildirim yapılmamış olanlar, gümrüklerde tespit edilenler, hiç tespit edilemeyenler veya Avrupa dışındaki FDA, Amerika (USDA ve CDC), Kanada, Rusya, Japonya gibi verileri de düşünüldüğünde **sorumlu üretim sistemlerinin** ve **kontrol mekanizmalarının arttırılmasının** önemi ortaya çıkmaktadır.

Öte yandan pestisitlerin insan ve çevre sağlığına zararları ile ilgili yadsınamaz gerçekler ortaya çıkmış durumda (Diğer sunumların konusu olduğundan üzerinde durulmayacak). Genel olarak pestisit kalıntısı temelli sağlık problemleri, gıdada sahtecilik, alerjen gibi vakalar sebebi ile ölümlerin artması, küresel ölçekteki otoriteleri ilave tedbirler almaya götürüyor.

Avrupa'da 01/01/2019 – 17/11/2019 tarihleri arası raporlanan Türkiye orijinli gıda güvenliği ihlalleri

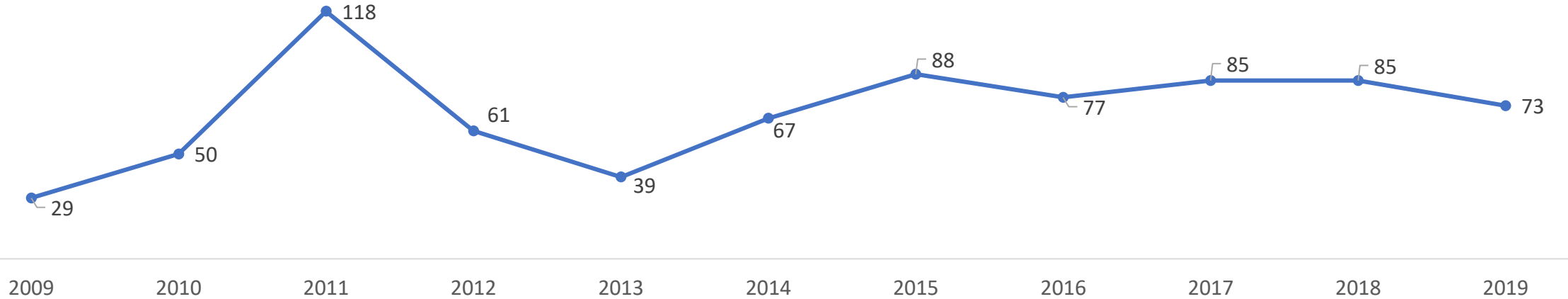


73 pestisit kalıntı vakası

Chlorpyrifos, Formetanate, Buprofezin, Pyridaben, Lambda-cyhalothrin, Acetamiprid, Fenvalerate, Methomyl, Fosthiazate, Fenamiphos, Esfenvalerate, Prochloraz, Imazalil ve Ürüne ruhsatlı olmayan Omethoate, Carbendazim



2009-2019 (17/11/2019'a kadar ki verileri içerir)



GFSI Örneği;

GFSI (Global Food Safety Initiative-Küresel Gıda Güvenliği Girişimi) 2000 yılında CGF (The Consumer Good's Forum / Tüketici Malları Forumu) tarafından kurulmuş, nerede üretilirse üretilsin tüketicilere gıda güvenliği güvencesini sunmayı hedefleyen, bununla ilgili standartlar oluşturan bir oluşum. Her ne kadar dünya devi market temsilcilerinden meydana gelen oluşumlar olsa da, tarafsızlığını ve standartlarca belirlenen temel gereksinimlerini (gıda güvenliği, gıda hijyeni, gıda korunması, izlenebilirlik, vb.) üreticilere uygulatma gücünü bütün dünyada kabul edilmiş ve kurallarından taviz vermeden ilerleyen kuruluşlar olduğu görülmektedir.

Şöyle ki GFSI, farklı ülkelerdeki perakendecilerin bir araya gelerek oluşturduğu dünya çapında kabul edilmiş GlobalG.A.P., BRC (BRCGS), IFS, SQF, BAP gibi standartlara gıda güvenliği ve korunması özelinde kendi kurallarını entegre etmeye başlamıştır. Gelen yeni denetim kurallarının yanı sıra, bu standartlarca yetkinliği kabul edilmiş denetçilere bile kendi GFSI sınavını geçme zorunluluğu getirmiştir.



GFSI'nin onayladığı kapsamlarda denetim yapmak isteyen denetçiler yeni atanacaksa GFSI sınavını da geçmek zorundalar. Halihazırda atanmış olan denetçilerin ise 2021 sonuna kadar bu sınavı geçme yükümlülüğü bulunuyor. Sınavın açıklanan katı uygulama kuralları ve sınava çalışmak için kaynakların açıklanmayışı GFSI'nin kontrol mekanizmasının en temel taşı olan denetçilerin gerçekten yetkinliğini test ederek, aslında standartların belgelendirilmiş bir ürün üzerindeki güvencesini arttırmayı hedefliyor.

Bu standartlara geçmeden önce, denetim mekanizmasını ve rol alan tarafların bilinmesi, hem sürecin daha iyi anlaşılmasını hem de tüketicinin gerektiğinde hangi ilgili taraflardan güvence sorgulayabileceğini öğrenmesi açısından önem taşımaktadır.

Denetim mekanizması

Tanım ve tarifler;

Akreditasyon Kuruluşu: Uluslararası Akreditasyon Forumu (IAF) tarafından onaylanmış, belgelendirme kuruluşlarının faaliyetlerini ISO /IEC 17065 ürün belgelendirme standardı çerçevesinde denetleyen ve yetki veren kuruluşlar.

Program/Yönetmelik/Standart Sahibi: İlgili kapsamda kendi kurallarını tanımlayan ve uygulamak için yetki sahibi olan, sertifika ve logonun kullanım koşullarını, belgelendirme kuruluşlarının çalışma şartlarını, denetim yapacak kişilerin yeterlilik kriterlerini, ürünün veya üretimin kalite standartlarını belirleyen kurum veya kuruluşlar.

Belgelendirme Kuruluşu: İlgili standart/yönetmelik kapsamında program sahibinden yetki almış, akreditasyon kurumundan akredite olmuş, denetim ve uygunluk karar sürecine dair uygulama prosedürlerini belirlemiş, kontrol ve sertifikasyon sürecini etkin bir şekilde yürütecek personele sahip kuruluşlardır.

Denetçi: İlgili standartın denetçilik kalifikasyonlarını sağlayan, ISO 19011 denetçi standardına ve çalıştığı belgelendirme kuruluşunun kurallarına uygun olarak kontrol faaliyetlerini yerine getiren kişi.

Denetim: İlgili yönetmelik/standart kurallarına göre ürünün/üretimin kontrol edilmesi, uygun delillerinin toplanması ve yerinde doğrulanması.

Teknik Gözden Geçirme: Teknik anlamda standartlara hakim, yetkin bir gözden geçirici tarafından denetim bulgularının teknik olarak incelenmesi, delillerin çapraz sorgulanması.

Sertifikasyon Kararı: Denetim süreçlerine hiç bir şekilde dahil olmamış kişi veya kişilerce bütün denetim süreci ve bulguların incelenerek uygunluk kararının verilmesi.

Denetim mekanizması



Denetim Türleri;

Birinci Taraf Denetimler: Üreticinin kendi değerlendirmesini yaptığı, iç kontrol mekanizması.

İkinci Taraf Denetimler: Müşterinin belirlediği kendi kurallarının uygulandığına dair üreticiyi/üretimi denetlediği kontrol mekanizması.

Üçüncü Taraf Denetimler: Belgelendirme Kuruluşlarının bağımsız ve tarafsız olarak üreticiyi/üretimi belirli standartlara göre denetlediği kontrol mekanizması.

Program Sahibi Denetimleri: Program sahiplerinin gerek Belgelendirme Kuruluşunu gerekse belge sahiplerini denetlediği, kendi standartlarının doğru şekilde uygulandığını, varsa ihlalleri tespit etmek amaçlı uyguladığı denetim mekanizması.

Akreditasyon Denetimleri: Belgelendirme Kuruluşlarının ve belge sahiplerinin ürün belgelendirme standartları kapsamında uygunluğunun kontrol edildiği, Akreditasyon Kuruluşları tarafından gerçekleştirilen denetim mekanizması.

Habersiz Denetimler: Yukarıdaki tüm denetim türlerinde, uygunluk şartlarının sürekli sağlandığından emin olmak için yapılan haber verilmeden veya en fazla 48 saat öncesinden haber verilen denetim mekanizması. Şikayet sebebi ile de gerçekleştirilebilmektedir.

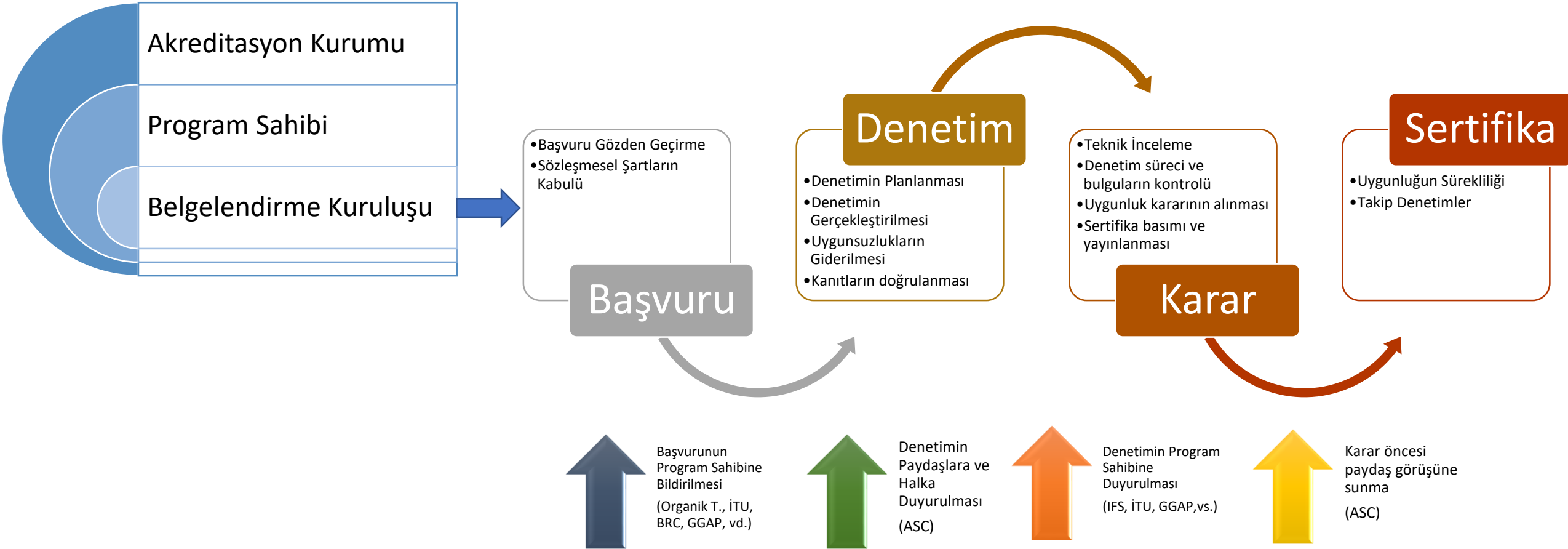
Takip Denetimler: Belgelendirme şartlarının sürekli sağlandığını garanti etmek için belirli sıklıklarla yapılan ara denetimleri veya uygunsuz durumlarda, uygunsuzluğun giderildiğine dair delillerin yerinde doğrulanması gereken durumlarda tercih edilebilen denetim mekanizması.



Denetim mekanizması

Belgelendirme Süreci;

Belgelendirme süreçleri, her yönetmelik veya standarda özgü tanımlamaları içermesine rağmen temelde başvuru-başvuru gözden geçirme-denetim planlama-denetimin gerçekleştirilmesi-uygunsuzlukların giderilmesi-sertifikasyon kararı-belge basımı ve yayınlanması-sonraki takip süreçleri şeklinde özetlenebilir. Farklı belgelendirme süreçlerine örnekler ve genel süreç şekilde anlatılmıştır;



Birincil Üretim – İkincil Üretim – Tedarik Zinciri

Ürünlere veya üretim süreçlerine dair **güvence gereksinimi**nin bir sonucu olarak farklı kapsamlarda belgelendirme programları her geçen gün artmakta, mevcut kapsamlar ise sürekli geliştirilmektedir.

Küresel ölçekte oldukça fazla olan belgelendirme kapsamlarından Gıda Güvenliği konusuna ağırlık veren belgelendirme kapsamlarından ülkemizdeki üretimlerde ön plana çıkanlarını birincil üretim (tarladaki/bahçedeki üretim), ikincil üretim (ürün işleme tesislerindeki üretim) ve tedarik zinciri (belgelendirilmiş ürünün pazara sunuluncaya kadar ki ara süreçleri) şeklinde gruplayarak inceleyelim;



Üretim

Hasat ve Taşıma

İşleme ve
Paketleme

Depolama ve
Dağıtım

Satış

USDA
ORGANIC



Birincil Üretim (ve tedarik zinciri)

Organik Tarım :

Referans: 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu ve 27676 sayılı ve 18/08/2010 tarihli resmi gazetede yayınlanan Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik

Organik Tarım Faaliyetleri: Toprak, su, bitki, hayvan ve doğal kaynaklar kullanılarak organik ürün veya girdi üretilmesi ya da yetiştirilmesi, doğal alan ve kaynaklardan ürün toplanması, hasat, kesim, işleme, tasnif, ambalajlama, etiketleme, muhafaza, depolama, taşıma, pazarlama, ithalat, ihracat ile ürün veya girdinin tüketiciye ulaşıncaya kadar olan diğer işlemleri.



- Organik – Konvansiyonal ayrımı (Madde 5)
- Geçiş Süreci (Madde 7)
- Etiketleme ve Logo kullanım kuralları
- Bitki Koruma ürünleri (Ek-2), Gübreler (Ek-1) ve diğer girdilerde (Ek-5, Ek-7, Ek-8) kısıtlama ve kontrol
- Haberli ve Habersiz denetimler (Madde 36)
- Analizler (Madde 36)

GlobalG.A.P. :

Referans: GlobalG.A.P. Genel kuralları, GlobalG.A.P. Kapsam bazlı kurallar, Kontrol Noktaları ve Uyum Kriterleri



Avrupalı perakendecilerin bir araya gelerek oluşturdukları ve şuan Avrupa gıda sektöründeki eşit sayıda üretici, tedarikçi ve perakendeci ile temsil edilen FoodPLUS GmbH şirketi tarafından yönetilmektedir.



1997 yılında EUROP GAP ile başlayan, 2007 yılında GlobalG.A.P. ismiyle devam eden GLOBALG.A.P. ticari markası, iyi tarım uygulamaları için bir standartlar bütünü oluşturmuştur (G.A.P.).

İç kontrol

Şikayet Yönetimi

Geri çekme ve Geri çağırma

Gıda Korunması

GlobalG.A.P. markası, Logo ve GGN kullanım kuralları

İzlenebilirlik ve Ayrım

Kütle Denkliği

Gıda Güvenliği Politikası beyanı



Gıdada Sahtecilik

Uygun Olmayan Ürün

Üretim Materyali

Gübre Yönetimi

Bitki Koruma Ürünleri Yönetimi ve Entegre Mücadele Yönetimi (IPM)

Analizler: Risk Değerlendirmesi ve Analizi, Pestisit Analizi, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Su Analizleri

İyi Tarım Uygulamaları :

Referans: İyi Tarım Uygulamaları Hakkında Yönetmelik (07.12.2010 Tarih 27778 Sayılı), İTÜ Kriterleri Genelgesi ve Kontrol Noktaları

İyi Tarım Uygulamaları: Tarımsal üretim sistemini sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlığı ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirmek için uygulanması gereken işlemler

İç kontrol

Şikayet Yönetimi

Geri çekme ve Geri çağırma

Üretim Materyali

Gübre Yönetimi

Bitki Koruma Ürünleri Yönetimi ve Entegre Mücadele Yönetimi (IPM)

Analizler: Risk Değerlendirmesi ve Analizi, Pestisit Analizi*, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Su Analizleri

Gıda Korunması

GlobalG.A.P. markası, Logo ve GGN-kullanım kuralları

İzlenebilirlik ve Ayrım

Kütle Denkliği

Gıda Güvenliği Politikası beyanı

Gıdada Sahtecilik

Uygun Olmayan Ürün



ASC (Aquaculture Stewardship Council):

Referans: ASC Sertifikasyon ve Akreditasyon Kuralları, ASC ürün standartları (Alabalık, Somon, Çipura, Levrek, vd.)



ASC, su ürünleri yetiştiriciliği yönetim kurulunun kısaltması olup, kar amacı gütmeyen bir kuruluştur. ASC, 2010 yılında WWF (Dünya Doğayı Koruma Vakfı) ve IDH (Sürdürülebilir Ticaret Girişimi) tarafından sorumlu su ürünleri yetiştiriciliğinde küresel standartları yönetmek amacıyla kuruldu.

PRENSİP 1: TÜM ULUSAL, YEREL YASA VE YÖNETMELİKLERE UYUM

Resmi İzinler

PRENSİP 2: HABİTAT VE BİYOÇEŞİTLİLİĞİ KORUMA

PRENSİP 3: SU KAYNAKLARINA OLUMSUZ ETKİLERİN AZALTILMASI

PRENSİP 4: BALIK SAĞLIĞINI SÜRDÜRMEK İÇİN ÖNLEYİCİ FAALİYETLER VE HASTALIK RİSKİNİ AZALTMAK

Çiftlik Sağlığının Yönetimi – Kimyasallar – Tedavi Yöntemleri

PRENSİP 5: KAYNAKLARIN ÇEVRESEL ETKİSİNİ DİKKATE ALARAK VE SORUMLU BİR ŞEKİLDE KULLANMA

PRENSİP 6: SOSYAL SORUMLULUK

PRENSİP 7: YAVRU VE YUMURTA TEDARİKÇİLERİ İÇİN GEREKLİLİKLER



BAP (Best Aquaculture Practices) :

Referans: BAP Sertifikasyon Kuralları, Biyogüvenlik Yönetimi Standardı, Deniz Ürünleri İşleme Tesisleri Standardı, BAP ürün standartları

1997 yılında kurulan, kar amacı gütmeyen bir sivil toplum kuruluşu olan Global Su Ürünleri Birliği (The Global Aquaculture Alliance/GAA), BAP sertifikasyon standartlarını geliştirmekte ve sorumlu su ürünleri uygulamalarını teşvik etmektedir.



- **Mülkiyet Hakları ve Yasalara Uygunluk**
- Toplum ilişkileri
- İşçi Güvenliği ve Çalışan İlişkileri
- Sediment ve Su Kalitesi
- Balık unu ve Balık Yağı Korunması
- Kaçışların Kontrolü
- Avcı Türler ve Doğal Hayat Etkileşimleri
- Çiftlik Malzemelerinin Depolanması ve Bertarafı
- **Sağlık ve Refah**
- **Biyogüvenlik ve Hastalık Yönetimi**
- **Potansiyel Gıda Güvenliği Tehlikelerinin Kontrolü (Veteriner ilaçları, Ağır Metaller, Pestisitler ve Diğer Kimyasallar, İnsana bulaşabilen parazitler, İşleme ve Taşıma gibi süreç içerisinde kontaminasyonlar, vs)**

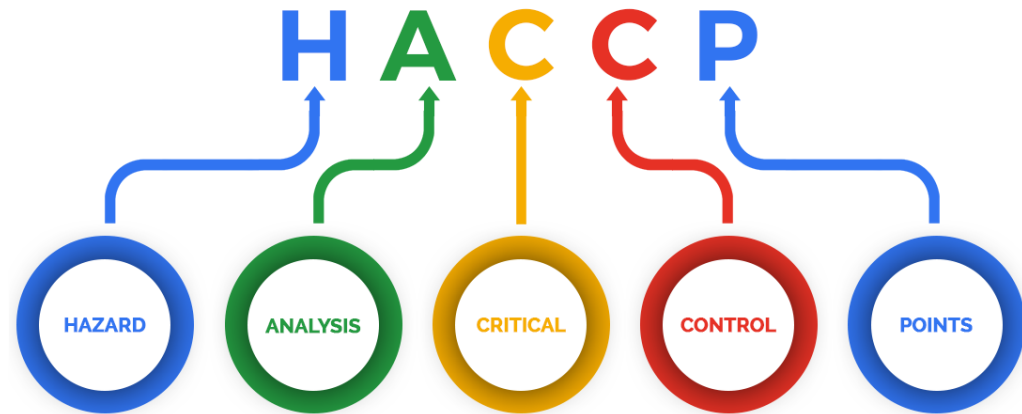
İkincil Üretim (ve tedarik zinciri)

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points/Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları):

HACCP, 1950'lerin sonlarında The Pillsbury Company, Natick Araştırma Laboratuvarı ve Ulusal Havacılık ve Uzay İdaresi (NASA)'nden gelen gıda bilimci ve mühendislerinden oluşan bir ekip tarafından geliştirilmiştir. Ekip, insanlı uzay programı için gıda güvenliğini sağlamak amacıyla ürüne kalite kazandırmak için tasarlanmış bir sistem geliştirdi.



Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktası (HACCP), gıda kaynaklı güvenlik tehlikelerinin tüketicilere ulaşmasından kaynaklanan potansiyel riskleri tanımlamak ve yönetmek için gereken sistemlere odaklanan uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği sistemidir.



- 1) Gıda tehlikelerine karşı Tehlike Analizinin yapılması (Biyolojik/Kimyasal/Fiziksel)
- 2) Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
- 3) Kritik kontrol limitlerinin belirlenmesi, örneğin, asgari pişirme sıcaklığı ve süresi
- 4) Kritik Kontrol Noktalarının kontrolünü izlemek için bir sistem kurulması
- 5) Düzeltilici faaliyet sisteminin kurulması
- 6) HACCP sisteminin etkin çalıştığını doğrulamak için denetim sisteminin kurulması
- 7) Dokümantasyon ve kayıt sisteminin kurulması

BRC (BRCGS)

British Retailer Consortium/İngiliz Perakendeciler Konsorsiyumu – 1996; Brand, Reputation and Compliance Global Standards/Marka, İtibar ve Uygunluk Global Standartları-2018:

Referans: BRC issue 8

BRCGS'nin başlıca amacı, uluslararası kabul görmüş gıda güvenliği standartlarını kapsayıcı bir çerçeve oluşturmak ve gıda güvenliğinin gelişmesine yardımcı olmaktır.



- 1) ÜST YÖNETİMİN TAAHHÜDÜ
- 2) GIDA GÜVENLİĞİ PLANI – HACCP
- 3) GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ (*İç tetkik, Tedarikçiler, Spesifikasyonlar, Düzeltici ve önleyici faaliyetler, Uygunsuz Ürün Kontrolü, İzlenebilirlik, Şikayet yönetimi, Geri Çekme ve Geri Çağırma*)
- 4) TESİS STANDARTLARI (*Dış alan/İç alan yapısal şartları, Emniyet ve Gıda savunması, Ürün akışı ve ayırım, Ekipman/Bakım, Personel tesisleri/Temizlik/Hijyen, Bulaşma Kontrolü, Yabancı madde yönetimi, Atık yönetimi, Haşere Yönetimi, Depolama/Sevkiyat*)
- 5) ÜRÜN KONTROLÜ (*Tasarım, Etiket, Alerjen yönetimi, Ürün orijinalliği ve beyanlar, Ürün kontrolü ve laboratuvar analizleri*)
- 6) PROSES KONTROL (*Operasyonların kontrolü; ambalajlama, miktar/ağırlık, ölçme/izleme cihazları*)
- 7) PERSONEL (*Eğitim, Hijyen, Medikal izleme, Koruyucu kıyafetler*)
- 8) YÜKSEK RİSK, YÜKSEK DİKKAT VE ORTAM KOŞULLARINDA YÜKSEK DİKKAT ÜRETİM ALANLARI
- 9) TİCARİ ÜRÜNLER İÇİN GEREKLİLİKLER

IFS

(International Food Standards/Uluslararası Gıda Standartları-2002; International Featured Standards/Uluslararası Özellikli Standartlar):

Referans: IFS v6.1

IFS Food standardı, üretilen ürünün ve üretim prosesinin kalitesi ve gıda güvenliğini sağlamak amacıyla gıda üreticilerinin denetlenmesi için oluşturulmuş bir standarttır.



1) ÜST YÖNETİMİN SORUMLULUĞU

2) **KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ** (*Gıda Güvenliği Yönetimi, HACCP*)

3) **KAYNAK YÖNETİMİ** (*Personel, Taşeronlar, Ziyaretçiler, Temizlik / Hijyen / Hastalık Yönetimi, Eğitimler, Koruyucu Ekipmanlar, Çalışan sahaları*)

4) **PLANLAMA VE ÜRETİM SÜRECİ** (*Spesifikasyonlar, Reçeteler, Tasarım ve Değişiklikler, İç-Dış Yapısal Şartlar, Üretim süreci, Depolar ve diğer tesisler, Temizlik, Yabancı madde yönetimi, Atık Yönetimi, Haşere yönetimi, arıtma, Bakım-Bakım, İzlenebilirlik, GDO'lar*), *Alerjenler, Gıdada Sahtecilik*)

5) **ÖLÇÜMLER, ANALİZ, İYİLEŞTİRMELER** (*İç denetim, Hijyen denetimleri, Proses ayarları ve kontrol, İzleme Seçenekleri, Maliyet kontrolleri, Ürün analizleri, Karantina menüsü, Şikayetler, Geri çekme ve geri çağırma, Uygun ürün, Düzeltici faaliyetler*)

6) **GIDA SAVUNMA PLANI VE DIŞ DENETİMLER** (*Değerlendirme, Güvenlik, Dış denetimler*)

FSSC 22000 (The Foundation Food Safety System Certification 22000/Gıda Güvenliği Sistem Sertifikasyonu 22000 Kuruluđu):

Referans: FSSC 22000 v5



Hollanda menşeli FSSC 22000 kuruluğu tarafından ISO 22000, ISO 9001, ISO/TS 22003 ve sektöre özđü ön gereksinim programları (PRPs) kullanılarak geliştirmiş ve 2010 yılında GFSI tarafından tanınmıştır.

ISO 22000 – ISO 9001 – PRPs (ISO/TS 22002-x series, NEN/NTA 8059 ve/veya BSI/PAS 221)' e ilave olarak;

- 1) Ürün Etiketleme** – Gıda güvenliği ile ilişkili hedef ÷lke kurallarını da kapsayacak şekilde (alerjen gibi)
- 2) Gıda Korunması** – Tehlike analizi, Tehlikeleri azaltıcı eylem planı
- 3) Gıdada Sahtecilik** – Güvenlik açığı analizi, Hile/Tağşış azaltıcı eylem planı
- 4) Alerjen Yönetimi** – Çapraz bulařmalar
- 5) Çevresel İzleme** – Risk analizi, mikrobiyal bulařanlar, trend analizi
- 6) Ürün Reçeteleri/Formülasyon** – Bileşenlerin kontrolü
- 7) Taşıma ve Nakliye** – Uygun kořullar, potansiyel kontaminasyon önlemleri



FSMA (Food Safety Modernization Act/Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası)

Obama tarafından 4 Ocak 2011'de imzalanan bir kanun ve ABD'de gıda tedarikinde kapsamlı, önleme temelli kontrol gereksinimi içeren ilk yasal düzenleme olarak geçiyor. Yani sorunları ortaya çıkmadan önlemeyi hedefleyen entegre bir gıda güvenliği yönetim sistemi.



- 1) Gıda Korunması** – Gıdada uluslararası tağış/hileye karşı önlemler
- 2) Sağlıklı Taşıma** – İnsan ve hayvan gıdalarının taşınmasında gıda güvenliğinin korunması
- 3) İthalatçıları Doğrulama Programı** – ABD'ye gıda ithal edenler için ürün güvenliği, hile, etiketleme, alerjen yönetimi gibi konularda önlemler
- 4) Güvenli Üretim** – Meyve sebzelerin yetiştirme, hasat, paketlenme, depolama gibi süreçlerindeki risklerin yönetilmesi
- 5) Önleyici Kontroller** – İnsan ve hayvan gıdası için iyi üretim uygulamaları, tehlike analizi ve risk tabanlı önleyici kontrollerin sürdürülmesi

Neler yapılabilir ?



- Denetimlerin artırılması– Uluslararası standartlardan modellemeler
- İç kontrol mekanizmalarının geliştirilmesi
- Sertifikalı (Kontrollü) üretimin doğru yöntemlerle teşvik edilmesi

Bizler ne yapabiliriz ?

➤ Farkındalık, gücün ürünleri kullananlarda olduğu gerçeği

➤ Sertifikalı ürünlerin/üretimin tercih edilmesi

➤ Sorgulama ve sorumluluk alma

(Standartlardaki ortak konular; müşteri memnuniyeti, şikayet mekanizması, geri çağırma, izlenebilirlik, vd.)

➤ Zehirsiz sofralar için alternatif üretimler/yereldeki oluşumlar



Teşekkürler



Yahya Emin Demirci

Zir. Yük. Müh. / Baş Denetçi

AGFO Teknik Kontrol
ve Belgelendirme
Hiz. Ltd. Şti.
(AGFOCERT)

emin@agfocert.com