

## **GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİNİN DENETİMİ VE KONTROLÜNE DAİR YÖNETMELİK**

### **BİRİNCİ BÖLÜM**

#### **Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

##### **Amaç**

**MADDE 1 –(1)** Bu Yönetmeliğin amacı, gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetleri ile işyeri sorumluluklarınadair usul ve esasları belirlemektir.

##### **Kapsam**

**MADDE 2 –(1)**Bu Yönetmelik; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dahil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, gıda denetim ve kontrol hizmetleri ile izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu ve itiraz hakkına ilişkin usul ve esasları kapsar.

(2) 23/7/2004 tarihli ve5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 13/7/2005 tarihli ve 5393 sayılı Belediye Kanunu, 04/3/2005 tarihli ve 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanunlarıyla yetkilendirilen Belediye/İl Özel İdaresi/Organize Sanayi Bölgesi veya diğer kuruluşlar tarafından gıda işyerlerine verilen İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatına ilişkin hususları kapsamaz.

(3) İl Özel İdaresi, Büyükşehir Belediyesi ve Belediyelerin, 14/7/2005 tarihli ve 2005/9207 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe giren İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına ilişkin Yönetmelik hükümlerine göre ruhsatlandırdığı işyerlerini, ruhsatlandırmadaki ilke ve esaslar yönünden denetim hakları saklıdır.

##### **Dayanak**

**MADDE 3– (1)** Bu Yönetmelik, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştilirerek Kabulü Hakkında Kanunun 3 üncü, 4 üncü, 7 nci,16 ncı, 17 nci, 18 inci, 23 üncü, 25 inci, 29 uncu ve 30 uncu maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

##### **Tanımlar**

**MADDE 4 –(1)**Bu Yönetmelikte geçen;

a) Akış şeması: Belirli bir gıda maddesinin hazırlanması, işlenmesi, üretimi, ambalajlanması, depolanması, nakliyesi, dağıtımı, satışa sunulması veya arzında kullanılan aşamalar ya da işlemler dizisinin sistematik olarak gösterilmesini,

b) Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını

c) Denetim: Bakanlık tarafından gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemleri,

ç) Doğrulama : Belirtilen şartların karşılandığına ilişkin objektif kanıtların incelenerek veya göz önünde bulundurularak yapılan denetim ve kontrolü,

d) Düzeltici faaliyet: HACCP planında kritik kontrol noktasında kritik limitin dışına çıkıldığı saptandığında uygulanması gereken işlemi, yapılacak faaliyeti,

e) Geçerli kılma: Özel kullanım amacına veya uygulamasına yönelik gerekliliklerin karşılandığına ilişkin objektif

kanıtlar doğrultusunda yapılan kontrolü,

- f) Gıda/Gıda maddesi: Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere; içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddeyi,
- g) Gıda güvenliği: Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü,
- ğ) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler: Gıda ile temasta bulunan veya bulunmak üzere imal edilen her türlü madde ve malzemeleri,
- h) Gıda işletmecisi: İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları nakil veya dağıtımını yaptıkları, satışa ve tüketime sundukları gıda maddelerinin Türk gıda mevzuatı şartlarına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri,
- ı) Gıda İşyeri: Kar amaçlı olsun veya olmasın kamu veya özel kişi veya kuruluşlar tarafından gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtım faaliyetlerinin herhangi bir aşamasında faaliyet gösteren işyerini,
- i) Gıda kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,
- j) Gıda kontrolörü/Gıda denetçisi: Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış, Bakanlık tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişileri,
- k) Gıda kontrolör yardımcısı/Yardımcı denetim elemanı: Gıda kontrolörü/gıda denetçisine gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin denetim ve kontrol işlemlerinde yardımcı olmak üzere Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten önce gıda kontrolörüne yardımcı eleman olarak Bakanlık tarafından yetkilendirilmiş kişiler ile Sağlık Bakanlığında Bakanlığa atamaları yapılarak Bakanlıkça hizmet içi eğitimi verilmiş Çevre Sağlığı Teknisyenlerini,
- l) Gıda maddesi etiketi: Gıda maddesini tanıttıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bilgileri,
- m) Gözetim: Bir veya daha fazla sayıda gıda işletmesinin, gıda işletmecisinin ve faaliyetlerinin dikkatli bir şekilde incelenmesi,
- n) HACCP: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak tanımlanan, gıda güvenliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden sistemi,
- o) HACCP planı: İlgili ürünün üretim sürecinde gıda güvenliği açısından önemli olan tehlikelerin kontrol altında tutulduğundan emin olmak amacıyla HACCP ilkelerine uygun olarak hazırlanmış dokümanı,
- ö) HACCP sistemi: HACCP planı veya planlarını yürütmek ve amaçlarını yerine getirmek için gereken organizasyon yapısı, prosedürleri, süreçleri ve kaynakları,
- p) HACCP izleme: Kritik Kontrol Noktasının kontrol altında olup olmadığının değerlendirilmesi amacıyla kontrol parametrelerinin gözlem veya ölçümlerinin planlı bir sırada yürütülmesini,
- r) HACCP tetkiki: HACCP planı ve buna ilişkin sonuçlar dahil, HACCP sisteminin planlanmış düzenlemelere uyup uymadığını, etkili biçimde uygulanıp uygulanmadığını ve amaçlarının yerine getirilmesi için uygun olup olmadığını saptamak üzere yapılan denetim ve kontrolü,
- s) Hijyen: Tehlikelerin kontrolü ve amaçlanan kullanımını hesaba katarak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşulları,
- ş) İlgili merci: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı/Bakanlık İl Müdürlüğünü,
- t) İmha etmek: İnsan sağlığına veya tüketimine uygun olmayan ya da son tüketim tarihi geçmiş gıda ve gıda ile

temasta bulunan madde ve malzemelerin usulüne uygun olarak imhasını,

- u) İnceleme: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile ilgili konuların, Kanun ve ilgili Yönetmelik şartlarına uyumunun doğrulanması için yapılan incelemeyi,
- ü) İşleme: Isıtma, tütsüleme, tuzlama, olgunlaştırma, yumuşatma, ekstrüzyon, kurutma, salamura, pulp üretimi veya bunların kombinasyonunu kapsayan, başlangıçtaki ürünü önemli ölçüde değiştiren ve muhafaza eden her hangi bir faaliyeti,
- v) İşlenmemiş gıdalar: Bölünen, parçalanın, koparılan, dilimlenen, kemiklerinden ayrılan, doğranan, kabuğuzarından ayrılan, kıyılan, kesilen, temizlenen, dış kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri kapsayan, işlenmemiş gıda maddelerini,
- y) İşlenmiş gıdalar: Ham maddelerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya özelliklerini kazandıran bileşenleri içerebilen gıda maddelerini,
- z) İyi uygulama rehberleri: Birincil üretim dahil olmak üzere ürüne ait üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, bulaşın kontrolü, su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı, bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçların kullanımı, haşere kontrolü, izlenebilirlik, geri toplama, atık yönetimi, kayıt tutma, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, HACCP esaslarının uygulanışı, gıda işletmecisinin çalışacağı idari sistemler, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliği gibi gıda güvenliğini sağlamaya yardımcı olan rehber niteliğindeki yayınları,
- aa) İzleme: Kanuna uygunluk durumu ile ilgili genel bir fikir elde etmek amacıyla, planlı olarak yürütülen bir dizi gözlem veya ölçümleri,
- bb) İzlenebilirlik: Üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek istenilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesini,
- cc) Kalite kontrolü: Tüketime arz edilen gıda maddelerinin mevzuata uygunluğunun tespitini,
- dd) Kalite: Gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamını,
- ee) Kanun: 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunu,
- ff) Kontrol planı: Uygulanan gıda denetim ve kontrol sisteminin yapısı ve organizasyonu konusunda genel bilgi içeren ve Bakanlık tarafından hazırlanan planı,
- gg) Kontrol: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartları ile bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitini,
- ğğ) Kritik Kontrol Noktası (KKN): Bir gıda güvenliği tehlikesini önlemek, ortadan kaldırmak ya da riski kabul edilebilir bir düzeye indirgemek için belirli bir kontrol önleminin uygulanmasının gerekli olduğu bir aşamayı,
- hh) Kritik limit: Bir koşulun, parametrenin kabul edilebilir veya kabul edilemez olma durumunu belirleyen kriteri,
- ıı) Muayene ve analiz: Numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunu kontrol etmek için yapılan işlemlerin tümünü,
- ii) Mübadeleye konu gıda maddeleri: Satmak veya sair şekilde devretmek üzere depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne surette olursa olsun devredilen gıda maddelerini,
- jj) Nihai tüketici: Gıdayı herhangi bir ticari amaçla kullanmayan en son gıda maddesi tüketicisini,
- kk) Numune alma: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Kanuna uygunluğunun denetlenmesinde, çevreden toplanması da dahil, üretim, işleme, dağıtım aşamalarından numune alınmasını,
- ll) Numune: İmal tarihi, parti/kod/seri numarası aynı ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek

miktar ve nitelikte olan, muayene ve analiz amacıyla alınan gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi,

mm) Önleyici faaliyet: Olası uygunsuzluk, hata yada diğer istenmeyen durumların nedenlerinin ortadan kaldırılması ve oluşmasını önlemek için yapılan işlemi,

nn) Piyasaya arz: Gıda maddelerinin tedarik veya tüketim amacıyla bedelli veya bedelsiz olarak piyasada yer alması için yapılan faaliyeti,

oo) Risk: Gıda maddesinde sağlığa zararlı olabilecek şiddetteki muhtemel tehlikeyi,

öö) Sanitasyon: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

pp) Sapma: Kritik limite uygunsuzluk halini,

rr) Sorumlu yönetici: Gıda mevzuatına uygun üretim yapılmasında, işveren ve/veya tüzel kişilik yasal temsilcisi ile birlikte sorumlu olan yöneticiyi,

ss) Şahit numune: Numunenin alındığı parti ve kitleden, numune ile birlikte alınan, itiraz ve ihtilaflı durumlar için ayrılan numuneyi,

şş) Tağşiş: Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halini,

tt) Taklit: Gıda maddesini ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerini; şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla evsafında olmayan özellikleri haiz gibi göstermeyi,

uu) Tehlike: Gıda maddesinde olan ve oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak sağlık yönünden ortaya çıkabilecek potansiyel zararı,

üü) Tehlike analizi: Tehlike ve tehlikeye yol açan koşulların, hangilerinin gıda güvenliği açısından önemli olduğuna karar verebilmek için, bu tehlikeler ve koşullar konusunda bilgi toplama ve değerlendirme sürecini,

vv) Tetkik: Faaliyetlerin ve ilgili sonuçlarının planlanan düzenlemelere uygunluğunun, bu düzenlemelerin etkili olarak uygulanıp uygulanmadığının ve amaçları sağlamaya yönelik uygunluğunun, bir sistem dahilinde ve bağımsız olarak incelenmesini,

yy) Türk gıda mevzuatı: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini ve kalitesini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuatı,

zz) Üretim, işleme ve dağıtım aşamaları: Bir ürünün ithalatı dahil, birincil üretimden başlayarak, işlenmesi, depolanması, nakliyesi, nihai tüketiciye satışı veya arzını,

ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

# Gıda Güvenliği Şartları ve İyi Uygulama Rehberleri

Gıda güvenliği şartları MADDE 5– (1) Gıda güvenliği şartları aşağıdaki hususları kapsar.

a) Piyasaya arz edilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygun olması zorunludur. Güvenli olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler piyasaya

arz edilemez.

b) Gıda;

1) Sağlığa zararlı olması,

2) Tüketime uygun olmaması durumlarında,

güvenli sayılmaz.

c) Herhangi bir gıdanın güvenli olup olmadığının saptanmasında;

1) Gıdanın tüketici açısından; üretim, işleme, depolama, dağıtım ve satış aşamalarının her birinde normal kullanım koşullarına uygun olup olmadığına,

2) Etiket bilgilerine ve/veya gıdanın içeriğinin sağlığa zararlı olabilecek etkilerine dair tüketiciye verilen bilgiye,  
bakılır.

d) Herhangi bir gıdanın sağlığa zararlı olup olmadığının saptanmasında;

1) Gıdayı tüketen tüketicinin sağlığına hemen ve/veya kısa ve/veya uzun vadede yapacağı olası etkiler ile onu izleyecek nesiller üzerindeki etkilerine,

2) Olası toplam toksik etkilerine,

3) Gıdanın belirli bir tüketici grubu için üretilmesi durumunda, tüketicinin o gıdaya karşı biyolojik duyarlılığına,  
bakılır.

e) Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olup olmadığının belirlenmesinde; gıdanın, yabancı maddeler ile bulaşmış veya kokuşmuş, bozulmuş, çürümüş olup olmadığına, toksin içerip içermediğine bakılır.

f) Güvenli olmayan gıda, aynı sınıf veya nitelikte bir parti, yığın veya kümenin parçası olması durumunda, ayrıntılı bir değerlendirme sonucunda parti, yığın veya kümenin güvenli olduğuna dair hiçbir kanıt bulunmaması durumunda, tüm parti, yığın veya kümenin güvenli olmadığı varsayılır.

g) Gıda güvenliği ile ilgili Türk gıda mevzuatı hükümlerine uygun olan gıda, mevzuat hükümlerinin kapsadığı ölçüde güvenli sayılır.

h) Bir gıdanın mevzuat hükümlerine uygun olduğu halde, gıdanın güvenli olmadığına dair nedenlerin bulunması durumunda, Bakanlık, o gıdanın piyasaya arzına sınırlamalar getirecek uygun önlemleri alır veya piyasadan geri toplatır.

## İyi uygulama rehberleri

**MADDE 6–(1)**İyi uygulama rehberleri aşağıdaki özellikleri taşır.

a) Bakanlık veya Bakanlık gözetiminde ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından hijyen uygulamaları dahil, iyi uygulama rehberleri hazırlanarak, Bakanlık onayından sonra yayımlanır.

b) Hazırlanan iyi uygulama rehberleri, bilimsel ve teknolojik gelişmeler göz önünde bulundurularak gerektiğinde güncelleştirilir ve ilgili sektör için uygulanabilir olması göz önünde tutulur.

c) İyi Uygulama Rehberleri ihtiyari nitelik taşır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### İşyeri Sorumlulukları

Birincil üretim

**MADDE 7–(1)**Birincil üretime dair işyeri sorumlulukları aşağıda yer almaktadır.

- a) Birincil üretim ve aşağıdaki faaliyetleri gerçekleştiren işletmeler; (Ek-1)'de belirtilen Birincil Üretim ve İlgili İşletmeler için Genel Hijyen Kuralları hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.
- 1) Niteliklerini önemli ölçüde değiştirmemek kaydıyla, birincil ürünlerin üretim yerinde taşınması, depolanması ve işlenmesi.
- 2) İzlenebilirliğin sağlanması amacıyla gerekli olduğu takdirde, canlı hayvanların taşınması.
- 3) Bitkisel kökenli ürünler, su ürünleri ve av hayvanları için, niteliklerinin önemli ölçüde değiştirilmemesi şartıyla, birincil ürünlerin üretim yerinden başka bir tesise taşınması.
- b) Ek 1'de belirtilen genel hijyen hükümlerine dair denetim ve kontroller ilgili kanunlar kapsamında Bakanlık tarafından yürütülür.

### Üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyeri sorumlulukları

**MADDE 8– (1)** Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyerleri aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirir.

- a) İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları, dağıttıkları, satışa sundukları tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerde gıda güvenliğinin ve kalitesinin sağlanmasından müteselsilen sorumludur.
- b) Gıda denetçisine denetim ve kontrol sırasında yardımcı olmakla yükümlüdür.
- c) Sunduğu bilgi, belge ve kayıtların doğruluğundan sorumludur.
- d) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, aşağıda 7 temel prensibi belirtilen HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlüdür;
- 1) Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi,
- 2) Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
- 3) Belirlenen kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilir kritik limitlerin oluşturulması,
- 4) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
- 5) Yapılan izlemede kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
- 6) (1), (2), (3), (4) ve (5) numaralı alt bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması,
- 7) (1), (2), (3), (4), (5) ve (6) numaralı alt bentlerde 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.

e) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, aşağıda belirtilen hijyen tedbirlerini uygulamakla yükümlüdür;

1) Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,

2) Bu Yönetmelik çerçevesinde ilgili prosedürleri uygulamak,

3) Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak,

4) Ürünün özelliğine göre gerekli olan soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak,

5) Yeterli sıklıkta numune almak ve analiz etmek/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 sağlamak ile yükümlüdür.

ı) Uygun numune alma ve analiz metotları kullanarak aldığı numunelere ait kontrol, denetim ve/veya analiz sonuçlarını en az iki yıl muhafaza etmek ile yükümlüdür.

i) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için geri toplama ve şikayet değerlendirme prosedürlerini bulundurmakla yükümlüdür.

j) 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.

k) İlgili İl Özel İdaresi/Belediye/Organize Sanayi Bölgesinden veya ilgili kurumdan işyeri açma ve çalışma ruhsatını almak ve bunu takiben gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, bu yönetmeliğin Ek-2'sinde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Bakanlıkça belirlenen kriterlere uyarak Bakanlıktan sicil numarası ve ürettikleri ürünler için üretim izni almakla yükümlüdür.

l) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, üretimin niteliğine ve kapasitesine göre sorumlu yönetici istihdam etmek ile yükümlüdür.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler

#### Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri

**MADDE 9 –(1)** Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, bu Yönetmeliğin Ek-2'sinde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Bakanlıkça belirlenen kriterlere uyarak Bakanlıktan gıda işyeri sicil numarası ve ürettikleri ürünler için üretim izni almak zorundadır.

**Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ve toplu tüketim yerleri ile çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici tesislerin taşınması gereken genel özellikler**

**MADDE 10 –(1)**Tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri Bakanlıkça kayıt altına alınır.

(2) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri bu

Yönetmeliğin Ek-3'ünde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara uymak zorundadır.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### Denetim ve Kontrol

#### Denetim ve kontrol usul ve esasları

**MADDE 11 –(1)**Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, Türk gıda mevzuatına uygun olmaksızın üretilemez, mübadele konusu yapılamaz ve muameleye tabi tutulamaz, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta olamaz, içerisine zararlı bir madde katılamaz, böyle bir maddenin kalıntısı bulundurulamaz ve gıdada zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulanamaz.

(2) Denetim ve kontrol usul ve esasları aşağıdaki gibidir;

a) Bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde, gıda işletmelerinin denetim ve kontrolleri Bakanlıkça görevlendirilen ve adlarına kimlik kartı düzenlenen personel tarafından yapılır.

b) İl Müdürlüğüne il genelinde uygulanmak üzere hazırlanan rutin denetim programının yanında Bakanlıkça da ürün veya risk bazında yıllık denetim ve izleme programları hazırlanır, hazırlanan programlar her yıl güncelleştirilir. Denetim ve izlemeler uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olmalıdır. Yıllık olarak hazırlanan kontrol programlarında, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler grubunun risk durumu, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler, gıda işletmecilerinin uyguladıkları incelemelerin sonuçları göz önünde bulundurulur.

c) Bakanlık, halk sağlığını ilgilendiren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme kaynaklı risklerin kontrolüne yönelik acil eylem planları ile çok yıllık ulusal kontrol planlarını hazırlar. Planlar gelişmeler ışığında düzenli olarak güncelleştirilir.

d) Çok yıllık ulusal kontrol planları, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere dair kontrol sisteminin yapısı ve düzenlenmesi ile ilgili olarak aşağıdaki hususlara dair genel bilgileri içermelidir;

1) Planın stratejik hedefleri, kontrollerin ve kaynakların bu hedeflere tahsis edilmesinin neden öncelik arz ettiği,

2) İlgili faaliyetlerin risk sınıflandırması,

3) Yetkili kurumların merkezi, bölgesel veya yerel düzeyde görevlerinin belirlenmesi ve bu kurumların kullanımına açık kaynaklar,

4) İşletmelerde yapılan denetim ve kontroller dahil, ulusal, bölgesel veya yerel düzeyde denetim ve kontrollerin genel olarak düzenlenmesi ve idaresi,

5) Farklı sektörlere uygulanan kontrol sistemleri ile bu sektörlerde denetim ve kontrolden sorumlu farklı birimler arasındaki koordinasyon,

6) Denetim ve kontrolün kriterlerinin uygulanmasını sağlamaya yönelik metotlar,

7) Denetim ve kontrolleri gerçekleştiren gıda kontrolörü/gıda denetçisi, gıda kontrolörü yardımcısı ve yardımcı denetim elemanlarının eğitimi,

8) Denetim ve kontrollere ait yazılı prosedürler ile denetim ve kontrol formu ile raporu,

9) Hayvan ve gıda kaynaklı acil durumlar, yem ve gıda bulaşması olayları veya insan sağlığını ilgilendiren riskler için acil eylem planlarının düzenlenmesi ve işleyişi,

10) İlgili kurumlar arasında işbirliği ve karşılıklı yardımlaşmanın sağlanması.

e) Çok yıllık ulusal kontrol planları aşağıdaki hususlar dikkate alınarak değiştirilebilir ve güncelleştirilir.



- 1) Yeni mevzuat,
  - 2) Yeni bir hastalığın ya da diğer sağlık risklerinin ortaya çıkması,
  - 3) Yetkili kurumların yapısında, idaresinde veya işleyişinde belirgin değişikliklerin olması,
  - 4) Denetim ve kontrol sonuçları,
  - 5) Avrupa Topluluğu tetkik raporlarının sonuçları,
  - 6) Çok yıllık ulusal kontrol planlarının hazırlanmasında faydalanılan Avrupa Birliği Komisyonunca hazırlanan rehberlerdeki değişiklikler,
  - 7) Bilimsel bulgular,
  - 8) Ülkede diğer ülkeler tarafından gerçekleştirilen denetimlerin sonuçları.
- f) Denetim ve kontroller; kontrol programları ile çok yıllık ulusal kontrol planlarının yanı sıra şüphe, şikayet, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile de gerçekleştirilir.
- g) Bakanlık tarafından yürütülen denetim ve kontroller, gerektiğinde numune alma ve analiz gibi uygun denetim ve kontrol metotları ve teknikler kullanılarak yürütülür. Denetim ve kontrollerde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere gıda işletmecisi tarafından uygulanan HACCP gibi kontrol programları ve/veya gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik sonuçlar dikkate alınır ve tetkiki yapılır.
- h) Gıda ile ilgili denetim ve kontroller aşağıdaki faaliyetleri ihtiva etmelidir;
- 1) Gıda işletmecilerinin yürüttüğü herhangi bir kontrol sistemi ve bu denetim ve kontrollerin neticelerinin incelenmesi.
  - 2) Aşağıda yer alan hususların denetim ve kontrollerinin yapılması;
    - Gıda ile işyerinin çevresi, tesisler, ofisler, ekipman, donanım ve makineler, nakil ve gıda maddeleri üreten, satan işyerine ait temel donanımlar,
    - Ham madde, bileşen, ara ürünler ve diğer maddeler ile işletmede kullanılan alet ve ekipmanlar,
      - Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler,
      - Temizleme, bakım malzemeleri ve işlemleri ile pestisitler,
      - Etiketleme, sunum, reklam.
  - 3) Gıda maddeleri üreten, satan işyerlerine ait hijyen koşullarının denetim ve kontrolü.
  - 4) İyi Üretim Uygulamaları ve İyi Hijyen Uygulamalarının, hazırlanan rehberler doğrultusunda değerlendirilmesi.
  - 5) Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi için yazılı bilgi, belge ve diğer kayıtların incelenmesi.
  - 6) Gıda işletmecisi ve çalışan personel ile yapılan görüşmeler.
  - 7) Gıda işletmesinde bulunan ölçüm aletlerinin kayıtlarının okunması.
  - 8) Gıda işletmecisi tarafından kayıt edilen ölçümlerin doğrulanması için denetimde kullanılan ölçüm araçları ile yürüttüğü denetim ve kontroller.

9) Bu Yönetmelikle getirilen diğer şartlara uyulup uyulmadığının tespiti.

ı) Yıllık kontrol programları ile çok yıllık olarak hazırlanan ulusal kontrol planlarının ve diğer amaçlarla yapılan tüm denetim ve kontrollerin hazırlanacak raporlara esas teşkil eden genel değerlendirilmesi Bakanlıkça yapılır. Bakanlık, denetim ve kontrol sonuçlarını değerlendirerek, yıllık kontrol programlarına ve gerektiğinde diğer amaçlarla yapılan denetim ve kontrollere dair raporunu/raporlarını hazırlar.

i) Kontrol, denetim ve tetkiklerin doğru bir şekilde uygulanması için denetim ve kontrolleri yürüten gıda kontrolörü/gıda denetçileri ile gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanlarının eğitimleri Bakanlıkça yapılır.

j) Gıda işyerlerinin denetim ve kontrolü ile numune alma işlemi, gıda kontrolörü/ gıda denetçisinin başkanlığında gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır.

k) 8 inci maddenin (d) bendinde belirtilen esasların tetkiki, Bakanlık tarafından bu konuda eğitilmiş en az iki gıda kontrolörü/ gıda denetçisi tarafından yapılır.

l) Denetim ve kontroller, gıda işletmecisine haber vermeksizin, özel durumlar hariç çalışma saatleri içinde gerçekleştirilir.

m) Denetim ve kontrol işlemlerinin etkili ve verimli bir biçimde sürdürülmesini sağlamak için, bakımı yapılmış, uygun donanım ve ekipmanın İl Müdürlüklerince temin edilmesi zorunludur.

n) Analiz ve şahit numunelerinin uygun koşullarda Bakanlıkça yetkilendirilmiş laboratuvarlara taşınması ile şahit numunenin gereği gibi muhafaza edilmesini sağlamak için İl Müdürlüklerince uygun koşullar temin edilir.

o) Numune alma, muhafaza, taşıma ve şahit numune ile ilgili özel mevzuatında düzenleme bulunması durumunda bu mevzuat hükümleri uygulanır.

ö) Bakanlık, her türlü denetim ve kontrol sırasında alınan numune ve şahit numunelerin analizini yürütebilecek olan laboratuvar ve referans laboratuvarları belirler ve yetkilendirir.

p) Pazar yerleri, cadde ve sokaklarda, yaş meyve ve sebze hariç her türlü gıdanın açıkta satışı yasaktır.

r) Bakanlıkça yapılan izleme, gözetim, inceleme, bildirim ve acil durumlarda birincil üretime dair denetim ve kontroller gerektiğinde gıda kontrolörleri/gıda denetçileri tarafından yapılır.

s) Bakanlık, gıda güvenliği ve kalitesi konusunda, kontrol, denetim ve işyeri sorumluluklarına dair her türlü idari tedbiri alır.

ş) Bakanlık, gıda güvenliği ve kalitesine dair denetim ve kontrol hizmetini yapan Bakanlık denetim birimlerinin ISO 17020 gerekliliklerine göre akreditasyona hazırlanması çalışmalarını yürütür.

**MADDE 12 –(1)**Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı tarafından denetim ve kontroller aşağıdaki esaslara göre yapılır. Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı;

a) Bu Yönetmelik ekinde yer alan denetim ve kontrol formlarına ve Bakanlıkça bildirilen formlara göre denetim ve kontrol yapmak zorundadır.

b) Gıda üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında bu Yönetmelik hükümlerine uyulup uyulmadığının denetim ve kontrolünü yapar, denetim sonuçlarını işyeri denetim defterine işler, denetim ve kontrol formu ile raporunu düzenler. İki nüsha halinde düzenlenen formun bir nüshasını işyerinde bırakır, diğer nüshasını dosyasında muhafaza eder.

c) Gıda üretim, işleme, depolama, nakil, dağıtım, satış ve tüketim zincirinin tüm aşamaları veya uygun görülen aşamaları ile ilgili olarak işyerinde tutulan üretim kontrolü ve denetimi ve/veya laboratuvar kayıtlarını inceler, gerektiğinde dosyasında saklanmak üzere bunların birer fotokopisini alır ve bunu denetim ve kontrol defterine işler.

d) Halk sağlığının korunması gerekliliği saklı kalmak kaydıyla, denetim ve kontrol işlemlerini yerine getirirken elde edecekleri bilgiler konusunda gizlilik kurallarına uymak zorundadır.

e) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin denetim ve kontrollerinde, denetim ve kontrol raporu ile Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve kontrol Formu (EK-2)'yi düzenler.

f) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin denetim ve kontrollerinde, denetim ve kontrol raporu ile Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-3)'ü düzenler.

g) Gıda maddeleri üreten ve satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin denetim ve kontrollerinde; üretim yeri kontrollerini 13 üncü maddenin (e) bendine göre, üretim yeri hariç toplu tüketim ve satış yeri kontrollerini ise aynı maddenin (f) bendine göre yapar.

h) HACCP sistemini uygulayan gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin HACCP sistemi tetkiklerinde, HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Formu (EK-4)'ü düzenler.

ı) Gerektiğinde gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerinin sorumlu yöneticisi ve/veya çalışanlarıyla görüşülmesi, işyerindeki ölçüm araçlarının kaydedilen değerlerin okunması ve/veya bu değerleri kendi araçlarıyla doğrulanması ile denetim ve kontrolünü destekler.

i) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme satış yerlerinin denetim ve kontrollerinde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere gıda işletmecisi tarafından uygulanan HACCP gibi kontrol programları ve/veya gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik sonuçları dikkate alır ve tetkikini yapar.

j) Denetim ve kontrol sırasında muayene ve analiz amacıyla, gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi veya özel mevzuatına uygun olarak, yeterli miktarda numune/numuneleri alır. Bakanlıkça hazırlanacak "Numune Alma Tutanağı" ile "Numune Alma Etiketini" doldurarak, numuneye iliştirir. Özel mevzuatı olan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler hariç olmak üzere, denetim ve kontrol sırasında iki takım halinde alınan numunelerden bir takım şahit numune olarak, numuneyi alan Bakanlık İl Müdürlüğünde numunenin yapısını bozmayacak şekilde tekniğine uygun muhafaza eder, bir takım numuneyi ise muayene ve analiz yapılmak üzere usulüne uygun olarak en kısa zamanda Bakanlık tarafından yetkilendirilen kamu veya özel laboratuvara resmi prosedür ile gönderir.

k) Düzenlenen "Muayene ve Analiz Raporu", laboratuvar tarafından ilgili Bakanlık İl Müdürlüğüne ulaştırılır.

l) "Muayene ve Analiz Raporu" ile "Denetim ve kontrol Raporu"nu, mevcut mevzuat dahilinde özellikle taklit, tağşış ve sağlığıa zararlı hususları da içerecek şekilde değerlendirir.

m) Değerlendirme sonuçları hakkında işyeri bilgilendirilir.

n) Numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarının olumlu olması halinde, sonuç raporunun kendilerine bildirilme tarihinden itibaren raf ömrü ile sınırlı olmak koşulu ile en geç yedi gün içerisinde, işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisi tarafından numune hazırlama yöntemi ile özellikleri değişmemiş olması şartıyla şahit numune geri alınabilir. Süresi içinde geri alınmayan şahit numune ile ilgili olarak işyeri herhangi bir hak talebinde bulunamaz.

o) Denetim ve kontrol sırasında herhangi bir engelleme ile karşılaştığında durumu bir tutanak ile tespit ederek Kanunun ilgili maddesi uyarınca işlem yapılmasını sağlar. O yerin en büyük mülki amiri tarafından görevlendirilen polis, jandarma, muhtar veya ihtiyar heyeti üyelerinden en az birinin katılımı ile denetim ve kontrol tekrarlanır.

ö) Muayene ve Analiz Raporu/Denetim ve kontrol Raporu/tetkik değerlendirme sonuçlarının olumsuz bulunması halinde, Kanun gereğince işyeri sahibi, yasal temsilcisi ve/veya sorumlu yöneticisi hakkında yasal işlem uygulanır.

### **El koyma ve imha**

**MADDE 13–** (1) Kanunun 29 uncu maddesinin (a), (d), (f), (ı) ve (n) bentleri gereği el konulan ve toplatılan

gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için;

a) Üretim izni ve sicil numarası alma işlemlerini yaptırmadan üretime geçen ve/veya bu ürünleri mübadele konusu yapan işyerlerinde üretilen ve/veya satılan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelereel konular ve yedi emin tutanağı ile gıda işletmecisine teslim edilir. İşyeri, Bakanlık İl Müdürlüğü tarafından üretimden ve satıştan men edilir. Tekniğine göre muhafaza edilmiş ve üretimde kullanılan her türlü ham, yardımcı madde ve katkı maddelerinin mevzuata uygun olması durumunda gıda işletmecisine iade edilir. Bu işletmelerin, üretim izni ve sicil numarası alma işlemleri tamamlandıktan sonra Bakanlık İl Müdürlüğü tarafından üretimine ve el konulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygun olması halinde satışına izin verilir ve Kanuna göre işlem yapılır.

b) Denetim ve kontrol sonucu gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından tüketilmesinin uygun olmadığı tespit edilen ve/veya raf ömrünü doldurmuş gıda maddeleri ile Türk gıda mevzuatına uygun olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, usulüne uygun olarak işyeri tarafından Bakanlık İl Müdürlüğü gözetiminde imha edilir. Bu durum iki nüsha halinde düzenlenen imha tutanağı ile tespit edilir. İmha tutanağının bir nüshası Bakanlık İl Müdürlüğünde, diğer nüshası da işyerinde saklanır. İşyeri tarafından imhası gerçekleştirilmeyen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin imhası Bakanlık İl Müdürlüğü tarafından usulüne uygun olarak gerçekleştirilir. Ayrıca, Kanuna göre işlem yapılır. İmha ile ilgili tüm masraflar işyeri tarafından karşılanır.

c) İşyerinde üretilen ürünle ilgisi olmayan taklit ve tağşiş amacıyla kullanılabilecek maddelerin bulunması halinde, bu madde ve malzemelereel konular ve yedi emin tutanağı ile gıda işletmecisine teslim edilir. Üretilen ürünler analize alınarak taklit ve tağşiş yapıp yapılmadığı yönünden incelenir. Türk Gıda Mevzuatına uygunsuzluk durumunda Kanuna göre yasal işlem uygulanır.

#### **İtiraz hakkı**

**MADDE 14 –(1)**İşyeri yetkilisi aşağıdaki esaslar dahilinde itiraz eder.

a) İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına, kendilerine tebliğden itibaren 15 gün içerisinde itiraz hakkı mevcuttur. Raf ömrü 15 günden az olan gıdalar için, işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin denetim ve kontrol raporunda belirtilen süre içerisinde itiraz hakkı bulunmaktadır. Bu süre, ürünün denetim tarihi itibarıyla geriye kalan raf ömrü, numunenin laboratuvara gönderilme ve analiz süreleri göz önünde bulundurularak belirlenir. İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin numune alımı sırasında yazılı başvurusu olması durumunda, birinci analiz numunesi ile eş zamanlı olarak şahit numune de analiz yaptırmak üzere yetkili laboratuvara gönderilir.

b) Numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına itiraz edildiğinde, şahit numunenin muayene ve analizi, Bakanlığın yetkilendirdiği laboratuvarında yaptırılır. Şahit numune muayene ve analizinde birinci muayene ve analiz sonuçlarında mevzuata uygun olmayanların analizi yaptırılır. Bu sonuçlar kesin olup, verilecek karara esas teşkil eder. İtiraz durumunda, şahit numune ile ilgili tüm masraflar işyerince ödenir.

c) Özel mevzuatı bulunan ürün ve uygulamalar için itiraz şekli özel mevzuat hükümleri doğrultusunda yapılır.

#### **Denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesi**

**MADDE 15 –(1)**Denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesi aşağıdaki gibidir.

a) Bu Yönetmeliğin Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-2) ve Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-3)'de yer alan denetim ve kontrol ile ilgili olarak her maddenin karşısında konunun önem derecesine göre 1, 2, 3 ve 4 puan olmak üzere ağırlık puanlar tespit edilmiştir. Denetim ve kontrolü yapılan husus, denetim ve kontrol formundaki koşullara uymuyorsa verilen puan (VP) hanesine ağırlık puanı eksi olarak işaretlenir. Ağırlık puanları sabittir, daha az veya daha çok olarak işaretlenemez.

b) Bu Yönetmeliğin EK-2'sinde yer alan denetim ve kontrol formlarında;

1) Ağırlık puanının (4) veya ağırlık puanı (3) olarak tespit edilen hususlardan puan toplamının 60 veya daha yukarı olması durumunda, üretilen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelereel konular ve yedi emin tutanağı ile gıda işletmecisine teslim edilir. İşyeri, Bakanlık İl Müdürlüğü tarafından üretimden men edilir ve Kanuna göre yasal işlem uygulanır. Yeniden yapılan denetim ve kontrol sonucunda mevcut durumlarını düzelttiği tespit edilen gıda işletmelerinin faaliyetlerinin devamına Bakanlık İl Müdürlüğüne izin verilir. Raf ömrü dikkate alınmak kaydıyla, el konulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda

mevzuatına uygunluğu denetlendikten sonra gıda işletmecisine iade edilir veya 13 üncü maddenin (b) bendi uyarınca imha edilir.

2) Ağırlık puanı (3) olarak tespit edilen hususlardan puan toplamının 60'dan az olması veya ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Bu süreler sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde denetim ve kontrolü yapılan işyeri hakkında Kanuna göre işlem yapılır.

c) Bu Yönetmeliğin EK-3'ünde yer alan denetim ve kontrol formlarında;

1) Ağırlık puanının (4) olarak tespit edilen hususlarda, tüketime ve satışa sunulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konulur, raf ömrü dikkate alınarak yedi emin tutanağı ile gıda işletmecisine teslim edilir. Gıda mevzuatına uygun olmayan ürünler, 13 üncü maddenin (b) bendi uyarınca imha edilir. Gıda mevzuatına uygun faaliyet göstermeyen ve sıhhi müesseseler kapsamında yer alan işyerlerinin ilgili faaliyetinin durdurulması hususu, İl Özel İdaresi/ Belediye'ye bildirilir. Mevcut durumlarını düzelterek faaliyetine yeniden izin verilen işyerleri İl Özel İdaresi/ Belediye tarafından Bakanlık İl Müdürlüğüne bildirilir. El konulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygunluğu denetlendikten sonra gıda işletmecisine iade edilir veya 13 üncü maddenin (b) bendi uyarınca imha edilir.

2) Ağırlık puanı (3), (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Bu süreler sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde denetim ve kontrolü yapılan işyeri hakkında Kanuna göre işlem yapılır.

d) HACCP sistemini uygulayan işletmelerde HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form (EK-4)'e göre yapılan HACCP tetkik işlemleri sonucunda belirlenen tüm sapma, eksiklik ve uygunsuzlukların giderilmesi ve durumun düzeltilmesi için, Bakanlığın uygun gördüğü düzeltici ve önleyici faaliyetlerin uygulama zamanı kadar süre tanınır. Asgari teknik ve hijyenik şartlara dair eksikliklerin tespit edilmesi durumunda ise eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Bu süreler sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde işyeri hakkında Kanuna göre işlem yapılır.

#### **Gıda kontrolörü/ gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı eğitimi**

**MADDE 16 –(1)**Denetim ve kontrol hizmetlerinde görevlendirilmesi Bakanlık tarafından uygun görülen personel Bakanlıkça düzenlenen gıda denetçi kursuna alınır, kursu başarıyla tamamlayanlara gıda kontrolörü/ gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı kimlik kartları düzenlenerek yetkilendirilir.

a) Bakanlıkça düzenlenen gıda denetçi kursu aşağıdaki konuları kapsar.

1) Denetim ve kontrol, izleme, gözetim, tetkik ve numune alma, doğrulama gibi çeşitli denetim ve kontrol teknikleri,

2) Denetim ve kontrol prosedürleri,

3) Türk gıda mevzuatı,

4) Üretim, işleme, dağıtım, depolama ve satışın çeşitli aşamaları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, insan sağlığı açısından ve gerekli görüldüğü takdirde hayvan ve bitki sağlığı ile çevre açısından taşıyabileceği riskler,

5) Türk gıda mevzuatına uyumsuzluğun değerlendirilmesi,

6) Gıda üretimindeki tehlikeler,

7) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) prosedürleri ve HACCP uygulamasının değerlendirilmesi,

8) Gıda sektöründe uygulanan kalite kontrol programları gibi yönetim sistemleri ve bunların Türk gıda mevzuatı gereklerine uygunluğunun değerlendirilmesi,

9) Sertifikasyon sistemleri,

10) Acil durumlar için beklenmedik durum düzenlemeleri,

11) Kanunda yer alan yasal işlemler ile ilgili konular,

12) Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi bakımından gerekli olabilecek yeterlilik testi, akreditasyon ve risk değerlendirmesi belgeleri de dahil olmak üzere yazılı belgelerin ve mali ve ticari konuları da içerebilen diğer kayıtların incelenmesi,

13) Denetim ve kontrollerin bu yönetmeliğe göre yapılmasını sağlamak için gerekli görülen, hayvan sağlığı ve hayvan refahı da dahil olmak üzere diğer alanlar.

b) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına Bakanlık tarafından teknik bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi ve güncelleştirilmesi amaçlarıyla diğer hizmet içi eğitimler düzenlenir.

c) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına eğitim vermek üzere uzman bakanlık personelinden, gerekli görüldüğü durumlarda ise yurt içi ve yurt dışındaki kurum/kuruluş ve üniversitelerin uzmanlarından yararlanılır.

### **İzlenebilirlik**

MADDE 17 – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtımı aşamalarındaki işyerleri;

a) Gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için hammadde temini, üretim, işleme, depolama, dağıtım, satış ve tüketim ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirliği tesis etmek,

b) Gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıdanın içeriğinde bulunabilecek herhangi bir madde ile gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi temin ettiği kaynağı, dağıtım ve satışını yaptığı yerleri belirleyebilecek ve takibini yapabilecek sisteme sahip olmak, konu ile ilgili tüm bilgileri kayıt altına almak ve bu bilgileri talep üzerine Bakanlığa vermek,

c) En az yılda bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin çalıştığını doğrulamak ve kayıt altına almak,

d) Piyasaya arz ettiği gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacıyla, Türk gıda mevzuatına uygun olmak koşulu ile, parti no ve/veya seri no ve/veya/üretim no ve/veya kod no ve diğer bilgileri içerecek şekilde etiketlemek ve tanımlamak,

ile yükümlüdür.

### **ALTINCI BÖLÜM**

#### **Çeşitli ve Son Hükümler**

Diğer düzenleyici işlemler

MADDE 18 – (1) Bakanlık bu Yönetmeliğin uygulamasına ilişkin hususlarda düzenleme yapmaya yetkilidir.

#### **Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**MADDE 19 –**(1)30/3/2005 tarihli ve 25771 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik, 25/11/1994 tarihli ve 22122 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Sofralık Zeytinlerin Nitelikleri ile Zeytin Salamurahanelerinin ve Yarı Mamul Zeytin Muhafaza Ünitelerinin Teknik Şartları, Teknolojik Kontrol ve Muayeneleri ile İlgili Yönetmelik ve 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin 8 inci, 9 uncu, 10 uncu, 11 inci, 17 nci ve 18 inci maddeleri ile geçici 1 inci ve 2 nci maddeleri yürürlükten kaldırılmıştır.

## Yürürlük

**MADDE 20 –(1)** Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

## Yürütme

**MADDE 21 –(1)** Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür

## EK-1

### Birincil Üretim ve İlgili İşletmeler için Genel Hijyen Kuralları

#### I. Hijyen kuralları

Birincil üretimden sorumlu üretici;

a) Birincil ürünlerin sonradan herhangi bir işleme tabi tutulacağını göz önünde bulundurarak, birincil ürünlerin mümkün olduğu kadar bulaşmaya karşı korunmasını sağlamak ile yükümlüdür.

b) Birincil ürünler ve ilgili işletmelerde tehlike kontrolüne ilişkin, aşağıdaki kapsam çerçevesinde ilgili mevzuatında belirtilen hükümlere uymak;

1) Hava, su, toprak, yem, gübre, veteriner ilaçları, bitki koruma ürünleri ve biyositler, depolama, işleme ve atıklardan kaynaklanan bulaşmanın kontrolüne ilişkin tedbirler,

2) Zoonozların ve zoonotik bulaşma kaynaklarının izlenmesi ve kontrolüne dair programlar dahil, halk sağlığına etkisi olan, hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığına ilişkin tedbirler,

ile yükümlüdür.

c) Hayvan yetiştiren, avlayan veya hayvansal kökenli birincil ürünleri üreten üretici;

1) Birincil üretim ile ilgili işletmeler ve bağlantılı bütün tesislerin temiz tutulması ve gerekli hallerde dezenfekte edilmesi,

2) Ekipman, kap, sandık, araç ve teknelerin temiz tutulması ve gerekli hallerde temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi,

3) Kesimevine giden hayvanların ve gerektiğinde diğer hayvanların temizliğinin mümkün olan en iyi biçimde sağlanması,

4) Bulaşmanın önlenmesi için gerektiğinde içme suyu veya temiz su kullanılması,

5) Gıda ile temas eden personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitime katılmasının sağlanması,

6) Hayvanların ve haşerelerin bulaşmaya sebep olmalarının mümkün olduğunca önlenmesi,

7) Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek biçimde ele alınması ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılması,

8) Gıdalardan insanlara geçen hastalıkların ortaya çıkması ve yayılmasının önlenmesi amacıyla, yeni hayvanlar getirildiğinde hastalıklara karşı önleyici tedbirlerin alınması ve salgın şüphesi durumunda ilgili makamlara bildirilmesi,

9) Hayvanlardan alınan veya diğer numunelerde yapılan analiz sonuçlarının halk sağlığını ilgilendirmesi durumunda gerekli tedbirlerin alınması,

10) Yem katkı maddelerinin ve veteriner ilaçlarının, ilgili mevzuatında belirtildiği şekilde kullanılması,

ile yükümlüdür.

d) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden üretici;

1) Ekipman, kap, sandık, araç ve teknelerin temiz tutulması ve gerekli hallerde temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi,

2) Bitkisel ürünler için, gerekli hallerde, bitkisel ürünlerin temizliği ile üretim, taşıma ve depolama şartlarının hijyenik olmasının sağlanması,

3) Bulaşmanın önlenmesi için gerektiğinde içme suyu veya temiz su kullanılması,

4) Gıda ile temasta bulunan personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitime katılmasının sağlanması,

5) Hayvanların ve haşerelerin bulaşmaya sebep olmalarının mümkün olduğunca önlenmesi,

6) Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek biçimde ele alınması ve muhafaza edilmesi,

7) Bitkilerden alınan veya diğer numunelerde yapılan analiz sonuçlarının halk sağlığını ilgilendirmesi durumunda gerekli tedbirlerin alınması,

8) Bitki koruma ürünlerinin ve biyositlerin, ilgili mevzuatında belirtildiği şekilde kullanılması,

ile yükümlüdür.

e) Resmi denetim ve kontroller sırasında tespit edilen problemlere yönelik düzeltici faaliyetleri uygulamak ile yükümlüdür.

## II. Kayıt tutulması

Birincil üretimden sorumlu üretici;

a) Tehlikelerin kontrolüne yönelik, üretim yeri ve büyüklüğüne bağlı olarak alınan tedbirlere ilişkin kayıtları tutmak ve talep edildiğinde bu bilgileri kontrolü yapan Bakanlık İl Müdürlüğüne ve alıcıya ibraz etmek ile yükümlüdür.

b) Hayvanları yetiştiren veya hayvansal kökenli birincil ürünleri üreten üretici;

1) Hayvan yeminin niteliği ve orijini,

2) Veteriner ilaçların veya hayvanlara uygulanan diğer tedavilerin uygulanış ve bitiş dönemlerinin tarihleri,

3) Hayvansal kökenli gıdaların güvenliğini etkileyebilecek nitelikteki ortaya çıkan hastalıklara ait kayıtlar,

4) Hayvanlardan tanı amacıyla alınmış ve halk sağlığı için önemli olan analiz sonuçları,

5) Hayvanlar ve hayvansal kökenli ürünlere uygulanan kontrollere ilişkin ilgili tüm raporlar,

ile ilgili konularda kayıt tutmak ile yükümlüdür.

c) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden üretici;

1) Bitki koruma ürünleri ve biyositlerin her türlü kullanımı,



2) Bitkisel kökenli gıdaların güvenliğini etkileyebilecek zararlı veya hastalıkların ortaya çıkması,

3) Bitkilerden tanı amacıyla alınmış ve halk sağlığı için önemli olan analiz sonuçları,

ile ilgili konularda kayıt tutmak ile yükümlüdür.

d) Yukarıda belirtilen kayıtların tutulması konusunda, veteriner, agronomist, ziraat mühendisi, veteriner sağlık teknisyeni ve ziraat teknisyeni gibi konu ile ilgili eğitim almış kişilerden yardım alabilir.