

Gıda Güvenliği Yönetimleri

Simay Demirkıran¹

Özet

İnsanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gıdaya ihtiyaçları vardır ve satın alınacak olan her gıdanın, güvenli gıda olduğundan emin olmak isterler. Bu sebeple üretilen her gıdanın hammaddeden tüketiciye kadar ki süreçte hijyen ve sanitasyon kurallarına ihtiyaç duyulmalıdır. Hijyen ve sanitasyon kuralları için ise gıda güvenliği yönetim sistemleri oluşturulmuş olup bu sistemleri işletmenin uygulaması ve bu sistemi uygulayacak eğitilmiş personele gereksinim mevcuttur.

Gıda güvenliği sistemlerini, işletmelerin gıda güvenliği sistemleri gereksinimini ve sahip olunmadığında karşılaşılabilecek olan sorunlardan bahsedilmek istenmektedir.

Giriş

Gıda Güvenliği Yönetimleri

Güvenli Gıda, Gıdaların fiziksel, kimyasal, biyolojik vb. tehlikelere maruz kalmadan tüketime uygun, besin değeri korunmuş anlamına gelmektedir (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019). Oteller ziyaretçilere hizmet etmekte ederek dinlenme ve eğlenme amaçlı konaklayan kişilerin seyahatleri boyunca memnuniyetlerinin sağlanması için güvenli gıdalar üretimine dikkat etmelidirler. Gıda güvenliği için gıda güvenliği yönetim sistemine gereksinim vardır (Eren, Şener, 2017).

Gıdaların satın almadan tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen sürecin hijyenik koşullar oluşturulmaması tüketicilerde gıda kaynaklı hastalıklara sebep olmaktadır. TÜİK'in 2004 yılına ait verilerine göre; 4135 kişinin Salmonella bakterisi nedeniyle hastaneye kaldırıldığı ve 35 kişinin ise hayatını kaybettiği sonucu tespit edilmiştir (Sezgin, Artık, 2015). Kurumlar etkin bir gıda güvenliği sistemi oluşturarak olması gereken temizlik kurallarına

1 Diyetisyen Simay Demirkıran, Orcid:0000-0002-7749-063X, diyetisyen.simay@hotmail.com

dikkat etmelidirler. Gıda güvenliği standartları, çiftlikten sofraya geçen bütün oluşabilecek tehlikelere karşı üretiminin sağlanması için oluşturulan sistemlerdir (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019).

Dünya Sağlık Örgütüne göre, Amerika Birleşik Devletleri'nde her yıl 76 milyon kişi gıda zehirlenmesi geçirmektedir. 325 bin kişinin hastaneye yattığı, 5000 kişinin öldüğü bildirilmektedir. Türkiye'de ise, 2004 yılında 23.901 Salmonella Typhi enfeksiyonu, 429 Salmonella Paratyphii, 21.068 dizanteri, 8824 Hepatit A enfeksiyonu vakaları görüldüğü belirtilmiştir (Çanakçı S. ve Çanakçı T., 2017).

Otel işletmelerinde HACCP veya ISO 22000 Gıda Güvenliği Sisteminin uygulamaya geçilmesi bir otele rakipleri karşısında üstünlük kazandırılacağı düşünülmektedir. Bu sistemlerle gıdalarda meydana gelecek tehlikenin önceden fark edilmesini sağlayacağı ve kayıpların azaltmak en büyük hedefler arasında olacaktır (Çanakçı S. ve Çanakçı T., 2017).

Gıda güvenliği yönetim sistemini uygulayan firmalarda, ilköğretim mezunu yöneticilerin oranı %4,8, sistemi uygulamayan firmalarda bu oran %31,6'ya yükselmektedir. Bu sistemi uygulayan firmalarda yöneticilerin üniversite mezunu olduğu belirtilmiştir (Province, 2018).

Gıda Güvenliğine Yönetim Sistemleri; (Dolmacı, Bulgan, 2018).

- Toplam Kalite Yönetimi,
- Kalite Yönetim Sistemi Standardı,
- İyi Üretim,
- İyi Hijyen,
- İyi Laboratuvar Uygulamaları,
- HACCP,
- Sanitasyon Prosedürleri

HACCP SİSTEMİ

İlk kez NASA için Pillsbury şirketinde ortaya sunulmuş olup ve şirketten güvenli gıdalar hazırlanması istenmiştir. 1971 yılında Ulusal Gıda Koruma Konferansında ilk kez kamuya duyurulmuş olup 1973 yılında ilk HACCP dokümanı FDA için yayımlanmış ve şirket FDA denetimcileri tarafından eğitime tabi tutmuştur (Eren, Şener, 2017).

FAO-WHO tarafından hazırlanan “Codex Alimentarius Committee on Food Hygiene- Kodeks Gıda Hijyeni Komitesi” HACCP sisteminin

uluslararası yürütülmesi için bir standart hazırlayarak 1993'te yayınlanmıştır (Eren, Şener, 2017).

HACCP sistemi, gıdaların satın alma, hazırlık, depolama ve servisi sırasında oluşabilecek ve tüketici sağlığını tehdit oluşturabilecek her türlü fiziksel vb. tehlikeleri, önlemine, ortaya çıkma olasılığının değerlendirilmesi sonucu tüm koruyucu önlemleri kapsayan işlemler tümüdür (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019).

Tablo 1.: HACCP Sisteminin Kuruluş Şeması (Eren, Şener, 2017).



Otel işletmelerinde HACCP sisteminin uygulamamasının sebepleri bazı işletmelerin sistemi bilmemesi, bazısının ise ekonomik yönden zorluklar gerektirmesidir. Çünkü HACCP sistemini oluşturmak isteyen kurumlar mutfak alanlarında düzenlemeler yapması gerekmektedir (Eren, Şener, 2017).

HACCP Sisteminin Katkıları: (Balcı, Gültekin, 2018).

- HACCP sistemi, personel bilinçlenmesini sağlar.
- HACCP sistemi, kaliteli ürün sağlar.
- Güvenilir gıda demektir.
- Yasal düzenlemeler gerektirir.
- HACCP, firma performansını artırır.
- HACCP, maliyetleri azaltır.

1990'lı yıllardan itibaren gıda güvenliğini sağlamak için bazı ülkeler HACCP standartlarını yayınlamış, uygulamaya başlamış, HACCP belgesi alınması zorunlu kılınmıştır (Koçak, 2007). Türkiye'de HACCP ve bunu kapsayan ISO 2200 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri standarttı uygulanmaya başlanmıştır (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019).

HACCP sistemi, belli prosedürler, personel eğitimi ve ön koşul standartları ile gıdalarda olabilecek tehlikeleri kontrol eden yönetsel süreçleri uygulamasını sağlamaktadır (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019).

Türk Standartları Enstitüsü tarafından hazırlanan TS 13001, standardı, HACCP ilkeleri baz alınarak oluşturulmuştur. Ön koşullar kısmında GLP, GMP ve GHP ilkelerinin uygulanabilir olması, kişisel hijyen, temizlik, depolama, zararlılar ile mücadele şeklinde başlıklar oluşturulmuştur (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019).

ISO 22000 SİSTEMİ

2005 yılında Uluslararası Standardizasyon Kurulu tarafından geliştirilmiştir (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019). Kalite ve gıda güvenliği konuları üzerine oluşturulmuş bir standarttır (Sezgin, Artık, 2015).

Gıda zincirinde yer alan yem üreticileri ile hazırlayan, satışa sunan kuruluşları içermektedir. Toplu yemek hizmeti veren kuruluşlar, oteller gibi hizmet verenlerde gıda zinciri içerisinde yer alarak bu sistemi uygulayabilirler (Başaran,2015).

ISO 22000 Gıda Güvenlik Sistemi Kurma aşamaları: (Kırdar, Kurşun, 2008).

1. Mevcut Olayın Belirlenmesi
2. Gıda Güvenliği Standart Planı
3. Eğitim
4. Sistemin Kurulması
5. Sistemin Geçerliliğinin Sağlanması
6. Gözden Geçirme

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminde yer alan Standartlar: (Bucak,2011).

- 1) Gıda Güvenliği Standartları,
- 2) Genel koşullar,
- 3) Dokümantasyon Durumu,

- 4) Yetki ve İletişim,
- 5) Acil Durumlarda Müdahale,
- 6) İnsan Kaynakları,
- 7) Ürün Denetimi,
- 8) Tehlike Analizi,
- 9) HACCP Sistemi,
- 10) Denetim ve İzlem,
- 11) Önlem Alma Durumu,
- 12) Standartları Geliştirme

ISO 22000 Sisteminin Sağladığı Yararlar: (Kırdar, Kurşun, 2008).

- Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili isteklerinin sağlanması
- Çalışanların performanslarının artırılması
- Gıda güvenliği ile ilgili çalışanları bilgilendirmek
- Profesyonel bir organizasyon oluşturulması
- Gıda zehirlenmeleri ve ölüm risklerinin minimum düzeye indirilmesi
- Kanunlara uyumluluğun sağlanması
- Gıdanın ziyan edilmesinin önlenmesi ve gıdanın maliyetinin düşürülmesi
- Müşteri memnuniyetinin arttırılması
- Pazarlamada rakiplerin önüne geçilmesi
- Tehlikeli durumun önceden tespiti
- İşletmelerde gıda güvenliği denetimini yapma ve güvenilirliğini kazanması

Dökümantasyon Sistemi (Koçak, 2007).

- Gıda güvenliği politikasının belge haline getirilmiş hali
- Dokümantasyon
- İşletmenin sistemi uyguladığına dair evraklar

ISO 22000 Belgelendirme Süreci

Belgelendirme şirketi veya Türk Standartları Enstitüsü'ne başvurup sözleşme imzalayarak belgeyi temin edebilirler. Belgelendirme şirketi denetim

planı hazırlayarak kurumu bilgilendirip ve denetçiler atayarak kurumu denetlemesi sağlanmaktadır. Denetimde herhangi bir olumsuz bir durum tespit edilmediği koşulda belge kuruma iletilmektedir (Başaran,2015).

28 toplu yemek firmalarının %40,4'ü HACCP sertifikasına %36,5'i ISO belgelerinden en az birine sahip olduğu bildirilmiştir (Balcı, Gültekin, 2018).

2012 yılında yapılan bir çalışmada, otellerin %95'i HACCP veya ISO 22000, %70'i ISO 14001, %40'ı da İşçi Sağlığı ve Güvenliği sertifikalarına sahip olduğu belirtilmiştir (Körk ve diğerleri, 2023).

Ankara'da ki beş yıldızlı otellerin gıda güvenliği ile ilgili uygulamalarına bakıldığında, bir otelde tam anlamıyla bu sistemin kullanıldığı, diğer otellerin ise fiziki koşullarının yetersizliği sebebiyle bu sisteme geçiş yapamamışlardır (Cömert ve diğerleri, 2008).

Yapılan bir çalışmada, personelin %27,9' u HACCP kelimesini duymadıklarını bir diğer araştırmada da %99,42' sinin HACCP kelimesini daha önce duyduğu tespit edilmiştir (Körk ve diğerleri, 2023).

2005 yılında yapılan bir çalışmada, yiyecek işletmelerinde gıda güvenliğini sağlamada engelin HACCP ve diğer gıda güvenliği programları hakkında bilgi eksikliği olduğu tespit edilmiştir (Koçak, 2007).

28 toplu yemek firmaları üzerine yapılan çalışmada, %40,4'ü HACCP, %36,5'i ISO 22000 belgelerini aldıkları ve uyguladıkları görülmüştür (Province, 2018).

TÜRKİYE ve DİĞER BAZI ÜLKELERİN GIDA GÜVENLİĞİ MEVZUATLARI

En temel ihtiyaçlarımızdan biri beslenmedir bu yüzden günlük olarak tüketeceğimiz gıdaların hazırlanma yöntemi ve müşteriye nasıl sunulduğu büyük önem taşımaktadır. Güvenli gıda kavramı insanların sağlığı ile ilişkili olup gerekli yasal düzenlemeler ile sınırlarının belirlenmesi gereken bir terimdir. Ülkelerin kendi denetim mevzuatları doğrultusunda vatandaşlarına güvenli gıdayı ulaştırmak hedefleri arasında olmalıdır (Atik İ., Atik A., 2019).

Her ülkenin gıda güvenliği standartlarının bulunması ve bunlar arasındaki uyumsuzluk, benzer ürünleri üreten ülkelerin arasındaki ticaretin gelişmesi önünde engel oluşturmaktadır. Bu sebeple birçok ülke ve firma güvenli gıda tedarik için bir araya gelerek standartlar oluşturmuşlardır (Başaran, 2016).

Türkiye'de gıda güvenliği politikalarının oluşturulması ve yürütülmesinde merkezi idare ve yerel idareler olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmektedir (Atik İ., Atik A., 2019).

Yerel idareler; il özel idaresi, belediyeler, organize sanayi bölgesi müdürlükleri, üniversiteler, üretim birlikleri, tüketici temsilcileri, özel sektör işletmeleri, gönüllü kuruluşlar iken, merkezi idare (devlet) tarafından yapılır. Merkezi idare bu yetkisini “Sağlık Bakanlığı” ile “Tarım ve Orman Bakanlığı” kurumlar tarafından gerçekleştirilmektedir (Atik İ., Atik A., 2019).

Hindistan’da, 2006 yılında Gıda Güvenliği ve Standartları Yasası yayımlanmış, 2008 yılında Gıda Güvenliği ve Standartları Kurumu (FSSAI)’nin oluşumu ve 2011 yılında standartlar kurallarının yürürlüğe girmesiyle ülkede gıda güvenliği konusunda önemli adımlar atılmış oldu (Atik İ., Atik A., 2019).

Suudi Arabistan’da Bakanlar Kurulu, Mart 2003’te yasa çıkarmıştır. Buradaki halkın büyük bir kısmının dışarıda yemek yediği tespit edilmiş olup, 2010 yılında yaklaşık 1647 gıda kaynaklı hastalık bildirilmiş 2011 yılında da 255 gıda kaynaklı hastalık vakası gösterilmiştir (Atik İ., Atik A., 2019).

AB’de 2002 yılında Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü ile gıda standartları belirlenerek 5179 sayılı Gıda Kanunu ile Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı’nın yetkisiyle oluşturulmuş olup bu maddeler ile ISO 22000 prensibi dikkate alınarak denetimler gerçekleştirilmektedir (Özbek, Fidan, 2010).

Avusturya’da, resmi gıda kontrolleri Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması Yasası ve bunun sonucunda yayınlanan düzenlemeler tarafından yürütülür. Bu yasada ki maddeler ile birlikte HACCP (tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları) sistemi de baz alınarak resmi hijyen denetimleri gerçekleştirilmektedir (Atik İ., Atik A., 2019).

SONUÇ

Yapılan araştırmalar sonucunda birçok kurumda gıda güvenliği sistemleri tam anlamıyla uygulanmamakta ve mevcut personelin gıda güvenliği sistemleri hakkında bilgi yetersizliği tespit edilmiştir. (Province, 2018).

Kurumların güvenli gıda oluşturabilmeleri için gıda güvenliği sistemlerine bağlı kalarak başta gıda zehirlenmesi, ölüm risklerinin düşürülmesi, gıda israfının azaltılması ve israftan dolayı maliyetin aza indirilmesi gibi faydalarıyla üretici, tüketici ve ülkeye aynı anda olumlu etkisi olmaktadır (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019). İşletmeler; hijyen ve gıda güvenliğini ön planda tutarak, müşteri memnuniyeti ve sağlıklı beslenmeyi sağlamak için ulusal ve uluslararası standartları temel almalıdır (Bucak, 2011). Sistemlerin

etkinliği sayesinde tüketicide oluşabilecek gıda kaynaklı hastalıkların önüne geçilmiş olunacaktır (Palamutoğlu ve diğerleri, 2019).

Otellerin yıldız sayıları ne olursa olsun gıda güvenliği yönetimlerinden birini uygulamalı istenilen nitelikleri sağlayan oteller ödüllendirilmeli ve bu yönde tanıtımları yapılmalıdır. İş yeri yöneticileri, gıda mevzuatını titizlikle uygulayarak gıda ve çalışanlar ile ilgili hususların uygulandığından emin olmalıdır (Çanakçı S. ve Çanakçı T., 2017).

Yapılan çalışmaların çoğunda gıda güvenlik uygulamalarının ve önkoşul yiyecek güvenlik programlarının yeterince uygulanmadığı, zaman ve sıcaklık açısından hatalı uygulamaların görüldüğü ve personelin bu sistemleri daha önce duymadığı görülmüştür. HACCP sistemi, uyulması zorunlu bir sistem değil, bir amaç olarak benimsenmesi gereken, otel işletmelerinin geleceklelerini garanti altına alan, müşterilerin ve personelin sağlıklarını koruyarak pazarlama konusunda kuruma avantaj sağlayan ve müşteri memnuniyetine önem veren otel işletmeleri tarafından uygulanması gereken bir sistem haline gelmelidir (Hacıoğlu ve Girgin, 2008).

İşletmelerin biran evvel gıda güvenliği sistemlerine başvurarak eksiklerini giderip aynı zamanda mevcut personellerin yeterliliklerini artırma adına verilecek eğitimler düzenlenmelidir.

Kaynakça

- Başaran, B. (2016). ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi. *Food and Health*, 2(1), 9-26.
- Bucak, T. (2011). YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ (GGYS): BİR LİTERATÜR TARAMASI. *Aksaray Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 3(1), 1-20.
- ÇANAKÇI, S. D., & ÇANAKÇI, T. (2017). KONAKLAMA İŞLETMELE- RİNDE GIDA GÜVENLİĞİ UYGULAMALARI. *Journal of International Social Research*, 10(52).
- Cömert, M., Durlu-Özkaya, F., & Şanlıer, N. (2008). Otellerde gıda güvenliği. *Türkiye*, 10, 121-123.
- DOLMACI, N., & BULGAN, G. (2018). Turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 234-250.
- Hacıoğlu, N., & Girgin, G. K. (2008). HACCP sisteminin otellerin mutfak çalışanları tarafından değerlendirilmesi: 5 yıldızlı otel işletmelerinde bir araştırma.
- İlker, A. T. İ. K., & Azize, A. T. İ. K. (2019). Merkezi ve Yerel Yönetimlerin Gıda Güvenliğindeki Etkileri: Dünyadan ve Türkiye'den Örnekler. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 2(2), 453-465.
- Kırdar, S. S., & Kurşun, Ö. (2008). ISO 22000 gıda güvenliği yönetim siste- mi. *Türkiye*, 10, 125-128.
- Koçak, N. (2007). ISO 22000: Gıda güvenliği yönetim sistemleri uygulama sürecinde temel adımlar.
- Körk, M. Ü., Şimşek, B., & İlhan, G. Ü. N. Antalya ilindeki 4 ve 5 yıldızlı otel mutfaklarında uygulanan gıda güvenliği yönetimi sistemlerinin değerlen- dirilmesi. *Niğe Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 12(1), 175-182.
- ÖZBEK, F. Ş., & Fidan, H. (2010). Türkiye Ve Avrupa Birliği'nde Gıda Stan- dartları. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 24(1), 92-100.
- PALAMUTOĞLU, M. İ., PALAMUTOĞLU, R., & KASNAK, C. GIDA GÜ- VENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİ.
- Province, A. KURUMSAL GIDA HİZMETİ VEREN HAZIR YEMEK FIR- MALARININ GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİNİ UY- GULAMA DURUMU: ADANA İLİ ÖRNEĞİ.
- Ramazan, E. R. E. N., & Şener, B. (2017). HACCP gıda güvenliği yönetim sisteminin uygulanmasının önündeki engeller: Alanya bölgesi örneği. *Di- siplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 2(1), 99-124.

Sezgin, A. C., & Artık, N. Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları.(Food safety and HACCP applications for mass consumption places.) *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 2015. *ISSN*, 2147(8775), 56-62.