

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

TÜRKİYE’DE “GIDA HUKUKU VE MEVZUATI”:
LİSANS EĞİTİMİ İÇİN BİR DERS ÖNERİSİ

HAZIRLAYAN
İSMAİL HALUK ŞAHİN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ANKARA-2022

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

TÜRKİYE’DE “GIDA HUKUKU VE MEVZUATI”:
LİSANS EĞİTİMİ İÇİN BİR DERS ÖNERİSİ

HAZIRLAYAN
İSMAİL HALUK ŞAHİN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. HAKAN TURGUT

ANKARA 2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 09.06.2022

Öğrencinin Adı, Soyadı: İsmail Haluk ŞAHİN

Öğrencinin Numarası: 21910114

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Hakan TURGUT

Tez Başlığı: Türkiye’de “Gıda Hukuku ve Mevzuatı”: Lisans Eğitimi İçin Bir Ders Önerisi”

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 76 sayfalık kısmına ilişkin, 08/06 / 2022 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %7 ’dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 09/06/2022

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. Hakan TURGUT

TEŞEKKÜR

Bu araştırmada tez danışmanım ve bugünlere gelmeme imkân veren ve bu araştırmanın her aşamasında desteklerini esirgemeyen tez danışmanım Sayın Prof. Dr. Hakan Turgut’a ve kıymetli hocam Sayın Prof. Dr. İsmail Tokmak’a teşekkürü bir borç bilirim.

ÖZET

Bu araştırma, yiyecek içecek işletmeleri için hayati bir konu olan gıda hukuku, gıda mevzuatı ve gıda ceza hukuku gibi konuların araştırılması ve bir sistem içerisinde kurgulanarak ilgili lisans eğitimlerinde bir ders olarak okutulması amacıyla yapılmıştır.

Devletler sağlıklı bir toplum yapısı için sürekli koruyucu ve önleyici tedbirler almıştır. Gıda hukuku ve mevzuatının güvenliği hakkındaki sorunlar, kanunların esnekliği ve bu alanda uzman avukatların ve bilirkişilerin sayısının az olması nedeniyle karşımıza ciddi bir problem olarak çıkmaktadır.

Gıda hukukuyla ilgili alanda fazla bilimsel eserin olmaması da bu alanda mevzuatın aktarılmasına ilişkin ciddi bir boşluktur.

Yeme içme faaliyetleri ile ilgili her ürünün hasat ve üretiminden soframıza kadar sürece ait hususların kanuni düzenlemesi önemlidir. Araştırmanın sorunsalı olarak ülkemizdeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm ve programlarında gıda hukuku ile ilgili spesifik bir dersin olmaması ve bu önemli konuların öğrencilere yeterince aktarılmaması temel olarak alınmıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları programından mezun olanların hukuki değerler ve gıda güvenliği yönünden bilgili olması, bu sektör için büyük önem arz etmektedir. Ancak bu konuda verilecek ders konularının ilgili eğitim kurumları tarafından takip edilerek sektörden geri dönüşlerinin alınması ve buna göre konuların revize edilmesi, eğitim kalitesinin yükselmesi sağlanacak ve bunun yanında tüketicilerin ekonomik menfaatlerinin korunması da mümkün olacağı düşünülmektedir.

Bu nedenle gıda hukuku içinde yer alan tarım, gıda, sağlık ile ilgili kanunlar hakkında, gelecekte bu alanda çalışacak öğrencilere konunun bir ders olarak verilmesinin gerekli olabileceği değerlendirilerek bir öneride bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gıda Hukuku Gıda Mevzuatı, Gıda Ceza Hukuku, Mevzuat, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

ABSTRACT

In this regard, it is designed to be taught as a course in their education-related training and as a course in their extensive training.

It is a constant protector and companion for a healthy social structure. In the food world, there are serious problems about the life and practices in the living areas, the lives of the laws and the preferences of lawyers and experts who are experts in this field.

Regarding the use of food, it is important to regulate the matters pertaining to it. Taken from a food-related and food-related program related to the Gastronomy Culinary Arts department and related, in use on Tuesdays of research issues.

It is of great importance for this sector that the graduates of the Gastronomy and Culinary Arts program are knowledgeable in terms of legal values and food safety. However, it is thought that it will be possible to follow the lessons to be given on this subject by the relevant educational institutions, to receive feedback from the sector and to revise the subjects accordingly, to increase the quality of education, and to protect the economic interests of the consumers.

For this reason, a suggestion is made about the laws related to agriculture, food and health, which are included in food law, considering that it may be necessary to teach the subject as a course to students who will work in this field in the future.

Keywords: Food Law, Food Legislation, Food Criminal Law, Legislation, Gastronomy and Culinary Arts

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Sorunsalı	1
1.2. Problem Durumu.....	3
1.3. Araştırmanın Amacı	5
1.4. Araştırmanın Önemi	6
1.5. Araştırmanın Kapsamı	6
1.6. Varsayımlar	7
1.7. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	7
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	9
2.1. Gıda Kavramı, Gıda Mevzuatı ve Gıda Hukuku, Temel Terimler ve Tanımlar.....	9
2.2. Gıda, Gıda Maddeleri ve Gıda Ürünleri Kavramı	10
2.3. Gıda Mevzuatlarının Hukuki Olarak Gıda Güvenliğindeki Rolü.....	11
2.4. Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Gıda Hukuku’nda Genel Durum	12
2.5. Türkiye’de Gıda Kontrolü	16
2.6. Gıda Hukuk Kaynakları ve Tarihi	17
2.6.1. Antik Çağda Gıda Hukuku	17
2.6.2. Ortaçağ- On Sekizinci. Yüzyıl arasındaki Dönemde Gıda Hukuku.....	21
2.6.3. 19. Yüzyılda. Gıda. Hukuku.....	24
2.6.4. Zamanımızda Gıda Hukuk, Modern Uygulamalar	28
2.7. Türk Gıda Mevzuatı Genel Tanıtım, Tarihçe, Yaklaşım	29
2.7.1. Osmanlı Dönemi	30
2.7.2. Cumhuriyet Dönemi Hukuk ve Ceza Kanunu Düzenlemeleri.....	31
2.7.3 Türk Ceza Kanunu’nda Kamu Sağlığına (Gıda Suçları) Karşı Suçlar.....	32

2.7.3.1. Gıda Ceza Hukuku Temel Kavramları	35
2.7.3.2. Sağlığın ve Yaşamın Gıda Ceza Hukukunda Korunması	36
2.7.3.3. Gıda ve Ürün Kavramı.....	36
2.7.3.4. Gıda Dolandırıcılığı.....	37
2.7.3.5. Gıda Ceza Hukukunun Uluslararası Konumu.....	38
2.7.3.6. Gıda Ceza Hukukunda Aykırılıkların Tanımlanması	39
2.7.4. “5996 Nolu Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” Öncesi Kanunlar	40
2.7.5. “5996 Nolu Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”nun Getirdiği Yenilikler Çerçevesinde Artıları ve Eksileri.	42
2.7.6. Gıda – Yem İşletmecilerine “5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ile Getirilen Yükümlülük ve Sorumluluklar	44
2.8. Gıda Güvenliği	45
2.8.1. Gıda ve Yem Güvenilirliği Şartları	46
2.8.2. Gıda Güvenliği ile İlgili Mevzuat.....	47
2.8.2.1. “Gıda Hijyeni” Yönetmeliği.....	47
2.8.2.2. “Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair” Yönetmelik	48
2.8.2.3. “Gıda Kodeksi” Yönetmeliği	49
2.8.2.4. “Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları” Yönetmeliği	49
2.8.2.5. “Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirlenmesi” Yönetmeliği.....	49
2.8.2.6. Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği.....	50
2.8.2.7. “Hijyen Eğitimi” Yönetmeliği.....	50
2.9. Uluslararası Gıda Mevzuatları	51
2.9.1. Uluslararası Gıda Mevzuat Durumu	52
2.9.2. Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı ve Tarihi Gelişimi	53
2.9.2.1. AB Ülkelerinin Gıda Güvenliği Açısından Genel Durumları	55

2.9.2.2. “AB Gıda Hukuku ve Mevzuatı Genel Prensipleri “Yeşil Doküman”.....	56
2.9.2.3. AB’nin “Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği” Yaklaşımı Beyaz Doküman.....	57
2. 9.2.4. AB Gıda Güvenliği Tüzüğü	57
2.9.2.5. AB Gıda Mevzuatı ve Denetim Yetkisi.....	58
2.9.2.6. AB’de Gıda Standardizasyonu.....	60
2.9.3. Türk ve AB Gıda Mevzuatı Çerçevesinde Halk Sağlığı.....	60
3. YÖNTEM	62
3.1. Araştırmanın Modeli	62
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	62
3.3. Veri Toplama Yöntemi	63
3.4. Araştırmanın Geçerliliği ve Güvenirliliği	64
4. BULGULAR	65
4.1. Gıda Hukuku ve Mevzuatı Eğitim Kurumları Müfredatlarındaki Yeri	65
4.2. Gıda Hukuku ve Mevzuatı Dersi Tanımı ve İçeriğinde Önerilen Konular	67
4.3. Gıda Hukuku ve Mevzuatı Dersinde Okutulması Önerilen Dersler Sonunda Öğrencilere Kazandıracığı Nitelikler	69
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	71
5.1. Sonuç	71
5.2. Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Branşında Gıda Hukuku ile Mevzuatı Eğitimi Önerisi.....	74
5.3. Araştırma Probleminin Çözümüne Yönelik Öneriler.....	75
5.4. Gelecekte Bu Konuda Yapılacak Araştırmalar İçin Öneriler	76
KAYNAKÇA	77

GİRİŞ

1.1.Araştırmanın Sorunsalı

Hukuk denildiğinde akla birçok tanımlama gelmesinin nedeni hukukçuların aynı olaya farklı bakış açıları oluşturmalarıdır. Ancak hukuk, sosyal yaşantıyı düzenleyen kurallardan biridir.

Gıda hukukunun başlangıcı, insanların toplu yaşama geçme dönemlerine dayanmaktadır. Geçmiş dönemde gıda hukukuna dair oluşturulan kural ve yasalar gıdanın ihtiyaç kadar temini, ticaret yapılması, insan sağlığına uygun olması, gıdayı alanın aldatılmaması ve halkın korunması konularını kapsamaktadır.

Türkiye ile AB arasındaki ilişkilerin gelişmesi sürecinde, AB mevzuatı ve hukuku, Türk gıda hukuku arasındaki ilişkiyi hızlandırmıştır. Ülkemizdeki gıda kanunu ve güvenliğindeki en önemli konulardan birisi kayıt dışı üretimdir. Bu nedenle gıda güvenliği açısından gıda üretimi ve tüketimi arasındaki tüm adımların mevzuat ile kontrol altına alınması zorunludur (Gıda ile Temasta Bulunan Malzemelerin Piyasa, 2005).

Gıda güvenliğinin, bir sistem olarak asıl hedefi, güvenli gıda üretmek ve tüketmektir. Bu zincirin sağlanması için gerekli tüm gıda firmalarında üretim, işleme, paketleme, depolama, nakliye, pazarlama, satış ve tüketimin hammadde aşamalarında gıda tüzüğüne uygun bir çalışma kültürü oluşturulmasını ve gıda mevzuatına göre gıda işletmelerinin çalıştırılmasını sağlamak gerekmektedir.

Gıda işi ile uğraşanlar, gerektiğinde devlet tarafından kanunlar çerçevesinde denetlenmekte, gıda güvenliği kurallarına aykırı davranışlar tespit edilerek, gerektiğinde çeşitli cezalar verilmektedir. Böylece cezaların caydırıcılığı ile gıda üreticileri, çok kazanç amacıyla güvensiz gıda üretmekten vazgeçmekte ve tüketiciye güvenli gıda ulaştırılması sağlanmaktadır (Niyaz & İnan, 2016).

Bu çerçevede, gastronomi sektörünün gıda hukuku konusundaki temel bilgi ihtiyaçlarının karşılanması ve oluşacak sektörel bilgi birikimi sayesinde ileride bu konularda oluşabilecek sorunlara ilişkin proaktif bir yaklaşım sergilenmiş olacaktır.

Gıda hukukuyla ilgili alanda fazla bilimsel eserin olmamasından dolayı bu alanda mevzuatın aktarılmasına ilişkin ciddi bir boşluk söz konusudur. Halen, çok geniş bir alan olan “gıda hukuku” ile “gıda mevzuatı” ve bunlara bağlı kanuni düzenlemeler “idari yolla” ve “ceza hukuku kanunları” ile korunmaya çalışılmaktadır. Bu bağlamda, yapılacak çeşitli

alışmalar ile tespit edilecek önemli kanun ve mevzuat bilgisi, verilecek çeşitli eēitimler ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans ērencilerine aktarılabilecektir.

Son yıllarda popülaritesi artarak, eēitim ataēı ile genç nesilden oluşan Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans bölüm ve programlarındaki ērencilerinin güvenli gıda konusunda bilinçlendirmesi, gelecek bakımından yol gösterici olacak ve gıda baēımlılıēının bir saēlık sorunu olmasının kısmen de olsa önüne geilebileceēi düşünülmektedir.

Gıda hukuku ve mevzuatı dersi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eēitim görerek çalışma hayatına atılacakların veya ileride bu sektörde kendi işlerini kuracak kişilerin işletmelerde gıda hukuku kurallarına yönelik bilgi birikimlerinin artmasını saēlayacaktır. Bu sayede bu alandaki hukuk kurallarını bilerek uygulayabilecekler ve karşılaşacakları sorunları kolaylıkla zebileceklerdir. Ayrıca, ticari çıkarların korunması yönünden, gastronomi hizmeti veren işletmelerin gıda hukuku ve mevzuatı bilgisine sahip kişilerle çalışması, işletmeye ilave katma deēer kazandıracaktır.

aēımızda, küresel düzeyde, gıda gvenliēine yönelik tüm tehditler yok edilmeli, yok edilemiyorsa en alt seviyede olacak şekilde kontrol altında tutularak, uzun vadede oluşması muhtemel sorunlar tespit edilmelidir. Ayrıca oluşacak potansiyel sorunların etkilerinin azaltılması amacıyla gerekli çalışmalar yapılmalıdır. Maalesef, doēanın hızla yok edildiēi bu süreçte dünya da artmakta olan nüfus da göz önüne alındıēında, eēit ve adil gıda daēıtımı yapılamadıēından, insanlar yeterince beslenememekte ve insanların güvenli gıdaya ulaşmasını saēlamak her geçen gün daha zorlaşmaktadır (Martin, 2016).

Gıda hukuku ve mevzuatının gvenliēi hakkındaki sorunlar, kanunların esnekliēi ve bu alanda uzman avukatların ve bilirkişilerin sayısının az olması nedeniyle karşımıza ciddi bir problem olarak çıkmaktadır.

Gıda hukuku ve mevzuatının hale hazırda hukuk sisteminde bir alt branşı veya bařlıēı olmadığı gibi kendi başına bir hukuk dalı da deēildir. Ancak gıda hukuku ve mevzuatı dersinin, özellikle gastronomi ve mutfak sanatları lisans eēitim programlarına dâhil edilmesi, gelecekte bu sektörde görev alacak bireylerin bir nebze de olsa gıda hukuku konusundaki eksikliklerini tamamlamalarına imkân saēlayacaktır (Kalyoncu, 2008).

1.2.Problem Durumu

Gıdanın tanımı; *“Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik ve psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tabi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi, ifade eder”* şeklindedir (Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, 2011).

Buradan hareketle gıda, karbonhidratlar başta olmak üzere, yağ, su ve protein karışımıdır. Hayvan ve insanlar, enerji almak ve yaşamlarını sürdürebilmek için istek ve arzuyla gıda tüketir.

Gıda sanayi işletmelerinin, türüne işlemek üzere satın aldığı hammaddeyi, nihai tüketiciye ulaştırana kadarki süreçte kaliteli ve güvenilir bir şekilde ürüne dönüştürerek sunması beklenmektedir. Bu nedenle konuyla ilgili işletmelerin denetlenerek gerektiğinde kanunlar ile belirlenmiş cezaların gıda sanayi işletmelerine uygulanması gerekmektedir.

Devletlerde, resmi otorite tarafından gıdanın güvenli ve sağlıklı şekilde üretilip dağıtılarak tüketiciye sunulması konusundaki yaptığı kanuni düzenlemelere *“mevzuat”* denir (Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları , 2006).

Bu çerçevede; gıda mevzuatının içeriği, uluslararası kanunlar gıda ile ilgili devletlerarası anlaşmalar, ülke genelindeki KHK (kanun hükmünde kararname), kanun, yönetmelik, yönerge, genelge ile kodeks düzenlemelerinden oluşmaktadır. Gıda alanında yapılan bütün düzenlemeler belli bir sınırlama içinde ve herkesi kapsayacak şekilde, istisna olmadan, yapılır ve uygulanır (Kuter, 2011). Kanunlar istisna olmadan genel kapsamlı olması halinde, o devlette üretilen ve tüketilen gıda maddeleri, halkın daha sağlıklı beslenmesini, toplumun sağlıklı kalmasını sağlar.

Gıda mevzuatı önemsenmediği, uygulanmadığı, şahıslara münhasır uygulandığı, devlet mekanizması tarafından denetim yapılmadığı toplumlarda, halk ve halk ile temas eden, ülkeye dışardan gelenlerinde yaşamları ve sağlıkları risk altında olacaktır. Zira dünyada insan yaşamını riske sokan hastalıkların çok büyük kısmı kullanılan gıdalar kanalı ile insanlara bulaşp yayılmaktadır.

Bunun yanında da kanunlara uygun olarak, gıdalara ilave edilmesi için müsaade edilen katkıların işletmeler tarafından kontrolsüz oranlarda dahil edilmesi tüketici sağlığını

riske atmakta ve başka bir görünmeyen risk olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda reçetelerinde mikrogram düzeyinde bulunmasına izin verilen, koruyucu, asitlik düzenleyici, stabilize edici gibi amaçlarla kullanılan gıda katkı maddelerinin kontrolsüz olarak kullanımının tüketici sağlığını olumsuz bir şekilde etkileyeceği göz ardı edilmemelidir.

İnsanlığın belli otoriteler altında ilk örgütlenmesinden günümüze kadar tüm otoriteler, en önemli görevleri olarak halkın sağlıklı beslenmesi için gerekli tedbirlerin alınmasını ve bunun yanında gıda ihtiyacının güvenli kaynaklardan temin edilmesini sağlamaya çalışmışlardır (Ünver, 1952).

Gastronomi alanında başarılı işler yapan işletmeler için gıda hukukunun herkese eşit ve adil olarak uygulanması, adalet ve sağlık adına büyük bir önem arz etmektedir. Kanunların esnekliği ve bu alandaki uzman avukat sayısının az olmasından dolayı konu ciddi bir sorun olarak her dönemde karşımıza çıkmaktadır.

Gıda hukuku, günümüzde hukuk alanında tam bir yere oturtulamamıştır. Ancak, sürekli yeni kanunlar çıkarılarak ya da sürekli değiştirilerek kanunlar içine ilave edilen ek kanun maddeleri ve bunlara bağlı çıkarılan çeşitli tüzük, yönetmelik, yönerge ve genelgeler ile gıda güvenliği sağlanmaya çalışılmaktadır.

Türkiye’de, gıda hukuku yönünden değişik kanunların içerisinde ilave edilmiş maddeler ile düzenleme yapılmaktaysa da halihazırda bu konu ile ilgili ve doğrudan ilişkili iki kanun söz konusudur. Bunlardan birisi, “*Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” (Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, 5996 Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu; 2010) diğeri de “*5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu*”dur (Biyogüvenlik Kanunu, 2010).

Yukarda belirttiğimiz iki kanun ile ilgili alanların tanımlamaları yanında kanunlarda yer alan hükümler aleyhine davranan yani kanunları ihlal edenlerin de hukuki sorumlulukları düzenlenmiştir. Bu kanunların içeriğine bakıldığında, gıdaya ilişkin geniş bir alanın düzenlendiği görülmektedir. Söz konusu kanun maddelerinde hangi durumlarda sorumlu ve suçlu olunacağı yanında suça karışanların ve sorumluluklarının ne düzeyde olacağı da belirlenmiştir. Bunun yanında avukatların birçoğunun hukuki bilgisi dahilinde olmayan, değişik ve gıda ile ilişkisi olmayan bazı kanunlarda ilave edilen ek maddeler ile yapılan hukuki düzenlemeler çoğunlukla karşımıza çıkmaktadır. Bu ek kanunlar içerisinde yer alan düzenlemelerin dikkate alınmaması veya bilinmemesi, işletmecilerin hukuki

sorunlarla karşılaşmalarına neden olmaktadır. Bu da sektörde karşımıza bir sorun veya problem olarak çıkmaktadır.

1.3. Araştırmanın Amacı

Bu araştırma, gıda sektöründe önemli bir ihtiyaç olan hukuki bakış açısındaki eksikliğin giderilmesi için; YÖK'e bağlı olarak faaliyet gösteren devlet ile vakıf üniversitelerindeki gastronomi ve mutfak sanatları bölüm ve programlarında verilmekte olan lisans eğitimlerine yönelik sektör ihtiyacını karşılayacak “Gıda Hukuku ve Mevzuatı” dersi içeriğini önermek amacıyla hazırlanmıştır. Sektörde çalışan anılan bölüm ve programı bitirmiş mezunların, Gıda Hukuku ve Mevzuatı hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları, bu konudaki eğitimin gerekli olduğu konusu, araştırmanın birincil problemidir. Üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm ve programlarında, Gıda Hukuk ve Mevzuatına yönelik derslerin verilmemesi nedeniyle mezuniyet sonrasında yaşadıkları problemler ise araştırma konusu dışında diğer ciddi bir problemidir. Yapılan literatür taramasında bu konuda benzer bir araştırmaya rastlanmamıştır.

Bu çerçevede; araştırmanın temel amacı, Gıda hukuku ve mevzuatı ile ilgili çok fazla kaynağın olmamasından ve mevcut olanların topluca bir eserde yer almamasından kaynaklanan soruna çözüm üretebilmektir. Araştırma, bu alandaki sürekli değişen gıda hukuku ile gıda mevzuatının tarihi süreci, uluslararası durumu, halihazırdaki ülkemizde kanun ve diğer hukuki düzenlemelerin ortaya konulması ve ders olarak hangi bilgilerin verileceğine yönelik bir öneri hazırlanmasını kapsamaktadır.

Gelecekte yol gösterici bir ilerleme olması bakımından genç nesilden oluşan Gastronomi ve Mutfak sanatları lisans bölüm ve programlarında okuyan öğrencilerin bilinçlendirmesi amacıyla bu bölüm ve programlarda “Gıda Hukuku ve Mevzuatı” dersi okutulması önerisinde bulunulması araştırmanın ana konusudur.

Araştırmanın yapıldığı tarih itibariyle Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak sanatları bölüm ve programlarında, gıda mevzuatı dersi veya hukuk dersi olmakla birlikte gıda hukuku ve mevzuatı özelinde bir ders bulunmamaktadır.

Bu çalışma kapsamında bölüm ve programların imkan ve olanaklarıyla doğru orantılı olarak gıda hukuku ve mevzuatı alanında ders verilmesinin önerilmesi, önerilen dersin taslak ders planı ile öğrencilerin bu alanda iyi bir eğitim almaları hedeflenmektedir. Bu sayede mezunların okul sonrası yaptıkları işlerde araştıran ve edindiği bilgiyi geliştirip

uygulayabilecek donanımına sahip mutfak elemanları olarak yetiştirilmeleri amaçlanmaktadır. Bu dersle birlikte olayın hukuki boyutuna vakıf olmaları beklenmektedir.

Bu araştırma kapsamında öğrencilerin gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi almaları ilgili sektör beklentilerinin karşılanmasına da ayrıca katkı sağlayacaktır.

1.4. Araştırmanın Önemi

Ülkemizde Gıda hukuku ve mevzuatı üzerinde titizlikle çalışılması gereken önemli bir alan olup Gıda hukuku ve mevzuatı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında başarılı öğrencilerin hukuki sıkıntılar yaşamamaları adına oldukça önemlidir. Mezunların girdikleri ve çalıştıkları işletmelerde ticari çıkar hedeflerine ulaşılması anlamında gıda hukukunu bilmeleri büyük önem arz etmektedir.

Gıda Hukuku ve Mevzuatı kendi başına bir hukuk dalı değildir. Fakat verilecek eğitimlerde öngörülecek ders çeşitliliği kapsamında gıda hukuku ve mevzuatı dersi ile yetişecek öğrencilere ilave katkı sağlaması öğrencilerin mesleki başarısı için önemlidir. Öğrencilerin analitik düşünmenin yanında, aldıkları eğitim sonucunda öğrenecekleri hukuki terimler, yapacakları işlerde kullanacakları kanunlar ile bunlara bağlı olarak çıkarılan alt düzenlemeleri yorumlayabilme ve uygulayabilme kabiliyetlerini geliştirecektir. Bunu sağlayacak bir ders içeriği belirlenmesi bu tezin önemini daha çok ön plana çıkarmaktadır.

Bu nedenle önerilecek gıda hukuku ve mevzuatı dersinin içeriği, Türkiye’deki gastronomi ve mutfak sanatları lisans programları açısından bir ilk olması sebebiyle ayrıca önemlidir. Ortaya konulacak öneri için, gıda hukuku ve mevzuatı üzerine akademik personelin deneyim ve bilgileri ile hazırladıkları yazı ve eserlere başvurularaktır. Hazırlanacak olan öneri uygulamada çıkabilecek olumsuzluklar veya ihtiyaçlara göre tadil edilebilecektir.

1.5. Araştırmanın Kapsamı

Öncelikle yemekten soframıza kadar olan kısmını ilgilendiren gıda hukuk ve mevzuatına dair çıkarılan kanunlar ve bunlara bağlı alt mevzuatlar çerçevesinde insan,

tarımsal ürünler ve hayvan sağlığının korunması yanında hijyen önemli bir konu olarak değerlendirilmiştir.

Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak sanatları bölüm ve programlarında okuyanların halkın sağlıklı beslenmesi konusunda önemli bir yerde görev yapacaklarından gıda hukuk ve mevzuatına dair çıkarılan kanunlar ve bunlara bağlı alt mevzuatların öğretilmesi ile tüketicilerin korunması söz konusudur.

Araştırmada, hukuk, hukuk tarihi, ceza hukuku ve AB mevzuatı ile günümüze kadar olan gelişmeler kavramsal olarak ele alınmıştır.

Araştırmada, Türkiye ve AB de yer alan kanunlar ve yönetmelik ile tebliğler dahil tüm literatürde erişilebilen kaynaklar incelenip değerlendirilerek üniversitelerde ilgili lisans bölüm ve programlarında verilmesi gereken ders içeriğinin ortaya konulmasına yönelik veriler kapsamında çalışılmıştır.

1.6. Varsayımlar

- Araştırmada kullanılacak bilimsel araştırma yöntemleri araştırmanın amacına uygundur.
- Araştırmanın kavramsal çerçevesini oluşturmak amacıyla taranan kaynakların yeterli ve güvenilir olduğu varsayılmıştır.
- Araştırma konusunda araştırmacı, hukuk fakültesi mezunu ve ticaret hukuku konusunda yüksek lisans eğitimi olduğundan, teknik donanımı, bilgisi ve becerisi, işbu araştırmayı yürütmeye ve tamamlamaya yeterlidir.

1.7. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırmada Türkiye'deki ve AB'ndeki kanun ve mevzuatın gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde ders verilmesi için işletmelerde iş verenler ve yöneticileri ile görüşmeler yapılması planlanmakla birlikte araştırmanın gerçekleştirildiği süre zarfında devam eden Covid-19 pandemisi, üniversiteler ve kurumların uzun bir süre kapalı kalmasına neden olması sonucu, kısıtlamalardan dolayı kimse ile görüşme yapılamamış, bunun sonucunda literatür taraması ile kısıtlı kalmıştır.

Ancak literatür taraması ile elde edilen verilerin detaylı incelenmesi ve yorumlanması sonucunda ulaşılan bilgiler ışığında konuyla ilgili bir öneri geliştirilmesi

sağlanmıştır. Kullandığımız literatür tarama yöntemini olumlu kılan nedenlerin başında zaman ve mekan kısıtlarının en aza indirilmesi olsa da çalışma kapsamında konula ilgili kişiler ile görüşülememesi nedeniyle bazı hususlar hakkında yeterince derin bilgilere ulaşamaması bir sınırlılık olarak ele alınabilir.

Nitelik tartışmalarında odaklanılan konu, nitel araştırmalar ile elde edilen bilginin doğru ve bilimsel sonuçlu bir şekilde değerlendirilmesi araştırmanın diğer bir sınırlılığıdır. Zira elde edilen veriler, verileri elde eden araştırmacının yaptığı değerlendirmelere bağlı olup sonuçlar sezgisel, kişisel ve bireysel yeterlilik ile değerlendirilmekte olup aynı sonuçlarla değerlendirme yapanların farklı olması ile değişik sonuçlara ulaşılması da mümkün hale gelmektedir (Yaşar, 2018).

Aynı zamanda Gıda Hukuku ve Mevzuatı, her devletin yetkilileri tarafından takip edilerek sürekli güncellenmektedir. Bu nedenle 01.06.2021 tarihi itibarıyla kanunların güncel halleri alınmak suretiyle tez hazırlanmış olup sonraki kanunlar ve alt uzantıları eklenmemiştir.

Araştırma; belirlenen tez süresi ile sınırlıdır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İnsanoğlu sosyal bir varlıktır. Bu nedenle bir arada yaşaması gerektiğinden birlikte yaşamının temel kurallarından birisi de kendi hakkını bilmektir. Tabi ki başkalarının hakkına da saygılı olunması etik bir kuraldır. Bu nedenle bir arada yaşamı kolaylaştırmak amacıyla toplum yaşamını ve herkesin haklarını korumak amacıyla konulmuş kuralların temelini anayasa, altında da yer alan kanunlar, KHK (Kanun Hükmünde Kararname), tüzükler, yönetmelikler, yönergeler ve genelgeler vardır ki düzenleme yapılan konudaki mevzuatı oluşturmaktadır.

Gıda alanında üreticiler ile tüketicilerin hakları ve yükümlülüklerini düzenleyen kurallar mevcut olup bunların bir kısmı insanlığın varoluşundan beri mevcut olmuştur.

Devletlerin tarih boyunca süreçleri incelendiğinde, en önem verdikleri ve özel görevlendirmeler yaparak ele aldığı hususlardan birisinin orduların ve din kuruluşlarının yiyecek-içecek ihtiyacının yeterince ve güvenilir kaynaklardan temiz gıda olarak temin edilmesi olduğu görülmüştür. Bu daha sonraları halkında yiyecek-içecek ihtiyacının yeterince ve güvenilir kaynaklardan temiz gıda temin edilmesini kapsamıştır. Bu süreçte, bazen bazı gıda maddeleri fiyatları belirlenirken, bazı gıda maddeleri de bizzat devlet eliyle halka ulaştırılmıştır.

Türk toplumunda da Gıda hukuku ve mevzuatı alanında dönemlere göre farklılık gösteren düzenlemeler mevcuttur. Cumhuriyet döneminde, gıda hakkında ayrıntılı ve günün şartlarına uygun olacak şekilde kanuni düzenlemeler sürekli ve günün koşullarına uygun olarak yapılmıştır (Niyaz & İnan, 2016).

2.1. Gıda Kavramı, Gıda Mevzuatı ve Gıda Hukuku, Temel Terimler ve Tanımlar

Mevzuat, sözlük tanımına göre; yürürlükteki hukuk kurallarının bütünüdür. Türk mevzuat sistemi yukarıdan aşağıya doğru Anayasa, Kanun, Cumhurbaşkanlığı kararnamesi, yönetmelikten ve diğer alt mevzuattan oluşur. Bu dört norm Türk hukuk sisteminin normlar hiyerarşisi olup Türk mevzuat sistemi aynı zamanda yürütme organlarınca yayımlanarak yürürlüğe giren genel tebliğ, tebliğ, genelge, yönerge gibi düzenleyici işlemleri de kapsar” (“Mevzuat Bilgi Sistemi”, 2022)

Aynı şekilde “Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkındaki Yönetmelik” de; “*Mevzuat: Kanun, kanun hükmünde kararname, tüzük, yönetmelik, Bakanlar Kurulu kararı*

eki kararlar ve diğer düzenleyici işlemler” olarak tanımlanmaktadır (Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları , 2006).

Gıda mevzuatı, gıda kontrolü ve güvenliğini sağlamak için çıkarılan tüm kanun ve yönetmelikler ile alt mevzuatları içerir.

Mevcut mevzuat çerçevesinde; gıda kontrolü, tüketicilerin yararına gıdaların yetkililer tarafından kontrol edilmesidir. Gıda güvenliği ise gıdaların bozulma ve bulaşma risklerinin ortadan kaldırılarak korunması, tüketime uygun hale getirilmesi ve tüketicinin korunmasıdır (Mauri, 2016)

İlgili mercilerin gıda mevzuatı konusunda mevzuat oluşturabilmeleri için öncelikle konunun sınırlarını belirlemeleri ve izlenecek politikaları belirlemeleri gerekmektedir.

2.2. Gıda, Gıda Maddeleri ve Gıda Ürünleri Kavramı

“5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun” 3. madde, 1. Fıkrası, 24.bendinde yer alan gıda tanımı; “*doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi*” şeklinde tanımlanmıştır.

“Gıda Kodeksi (Codex Alimentarius)” içeriğinde yer alan gıda tanımı ise, devletler tarafından yapılan mevzuatlar üzerinde ki özellikle Avrupa Birliği içindeki devletlerde, farklı yerlerde öncelikle kabul edilmiş etkili bir tanım olup ; “*Gıda, insanların tüketimine yönelik (intended), işlenmiş, yarı işlenmiş veya işlenmemiş herhangi bir maddeyi ifade eder; içecekleri ve gıdanın işlenmesinin üretim hazırlığında bulunmakta olan herhangi bir maddeyi içine alır ancak kozmetikler veya tütün ya da sadece ilaç (drug) olarak kullanılan maddeleri içermez.*” şeklinde gıdanın tanımı ifade edilmiştir.

Gıda Kodeksi içinde yer alan bu tanım, insanlar tarafından tüketim amacıyla kullanılan temel tüm maddeleri içermesi yanında, üretim aşamasında veyahut kabul edilebilir katkı maddeleri katılmasını da kapsamaktadır (Mauri, 2016).

2.3. Gıda Mevzuatlarının Hukuki Olarak Gıda Güvenliğindeki Rolü

Gıda mevzuatı; gıdaların sahip olması gereken minimum kalite ve hijyen standartlarını belirlemek için kullanılan kurallardan oluşmaktadır. Gıda mevzuatı oluşturulmasında asıl amaç, gıda güvenliğinin sağlanması ve tüketicilerin hijyen ve ekonomik açıdan korunmasıdır.

Ayrıca gıda mevzuatı, gıda sektörünün gelişiminin desteklenmesine, haksız rekabetin önlenmesine ve ulusal itibarın korunmasına da olumlu katkıları bulunmaktadır. Gıda mevzuatının oluşturulmasında önemli bir husus, ulusal hedeflere uygun olarak formüle edilmesi, güvenilir bilimsel verilere dayanması ve uluslararası mevzuata aykırı hükümler içermemesidir. Ulusal kaynakları harekete geçirmek ve gıdanın iç ve dış ticaretine yüksek verimlilik garantisinin yolunu açmaktadır.

Gıda mevzuatını uluslararası bir perspektiften incelerken; “*Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü/Dünya Sağlık Örgütü*” tarafından kurulan “*Codex Alimentarius Komisyonu*”, gıdaların minimum “*kalite ve güvenlik*” standartlarını belirlemekte ve dünya devletlerine öneri ve tavsiye sunmaktadırlar. Ayrıca “*Dünya Ticaret Örgütü,*” insanoğlunun sağlığını korumak yanında tarım ve gıda ürünleri ticaretinin serbestleştirilmesini sağlamak için “*Dünya Gıda Ticareti Kodeks Standartları*”na dayalı rehberlik sağlayarak Avrupa Birliği'nde, son 40 yılda içeriği ve konusu, uygulamaları itibarıyla tartışmadan uzak bir “*gıda mevzuatı*” çıkarılmıştır. Avrupa Birliği, merkezi yapısı içinde bir gıda güvenliğinin sağlanması için kurulan ajans, üye ülkelerin idari yapısını buna uygun olarak tekrar düzenlemiştir (Niyaz & İnan, 2016).

Günümüzde gıda endüstrisinin ve gıda ticaretinin hızla gelişmesi ve değişmesiyle birlikte gıda üretim teknolojisi de gelişmiştir. Ürün formülasyonları ve ürün çeşitliliği artmış ancak gıdaların çevreye zarar vermeyecek şekilde güvenli bir şekilde üretilmesi gerekliliğini kontrol etmek gerekmiştir.

Bu nedenle yürürlükteki mevzuat amacına uygun olarak, tüketicilerin sağlığı yönünden daha fazla önem kazanmaktadır.

2.4. Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Gıda Hukuku’nda Genel Durum

Türkiye 1926 yılında yasalaşmış ve uzun süre geçerli olan “*Umumi Hıfzıssıhha Kanunu*” ile yıllarca sürdürülen işlemler, AB ile başlayan ilişkiler çerçevesinde yetersiz gelmeye başlamıştır (Umumi Hıfzıssıhha Kanunu, 1930).

Süreçte ilgili kurumlar, gıda mevzuatında Avrupa Birliği ile entegrasyonun sağlanması için yaptıkları çalışmalarda, “*Umumi Hıfzıssıhha Kanunu*”, 1930 yılında çıkarılmış ve yerine “*28 Haziran 1995 tarih ve 22327 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname*” çıkarılana kadar yürürlükte kalmıştır. “*560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname*” ile daha etkin halkı korumaya yönelik kurallar getirilmeye çalışılmıştır (Artık, Poyrazoğlu, & Konar, 2013). Ancak yeterli gelmemesi üzerine aşağıda anlatıldığı üzere, “*5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” çıkarılmıştır.

Bu kararnameyle gıda üretimi yapan işyerlerinin üretime başlamadan önce “Sağlık Bakanlığın”dan “*gayri sıhhi müessese ruhsatı ile çalışma izni*”, “Tarım ve Köyişleri Bakanlığından (Tarım ve Orman Bakanlığı)” “*gıda kayıt*” ve “*üretim*” izinlerini almaları şart koşulmuştur.

Avrupa Birliği Parlamento ile Konseyinde, “*Gıda ve Yem kanunuyla ilgili olarak genel ilke ve şartlar*” belirlenmiş, “*Avrupa Gıda Güvenliği İdaresi*” kurulmuştur. Gıda ve yem-güvenliği konularında yapılacak tüm işleri tespit eden “*178/2002/EC sayılı Tüzük*, 28 Ocak 2002 tarihinde” yayımlanmış ve derhal uygulanmaya başlanmıştır (Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin Gıda Yasasıyla, 2002)

Türkiye’de Ulusal Programda gıda güvenliği açısından AB Müktesebatının üstlenmesine ilişkin olarak hayvan ile bitki sağlığı konusunun da yer alması gerekmiştir. Bitki ile hayvan sağlığı ve buna bağlı olarak hayvan refahı konularında da yürürlükte olan mevzuatta yapılan revizyon şeklindeki değişiklikler ile yeni mevzuat düzenlemeleri de yapılmıştır.

Bu “*AB Genel Gıda ve Yem Kanunu*” yayımlanarak ülke kanunlarının uygunlaştırılması için yapılan çalışmalar, sonucu belirlenen “Ulusal Program uyum takvimi” çerçevesinde 27.05.2004 tarihinde tamamlanması hususu taahhüt edilmiştir. Bu çerçevede de “AB mevzuatı”na uyulması yönündeki kanun, kabul edilmiştir (Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine , 2004)”.

Bu kanunun çıkmasına müteakip, Türkiye’de ‘‘gıda ürünlerinin güvenli arzı ve tktimi’’ yönünde çalışma başlatılarak ‘‘560 sayılı Gıdaların retimi, Tktimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmündeki Kararname’’ üzerinde yapılan eklemeler sonucu kısmen uyum sağlanmış, AB yesi olunması için uygunluk sağlanmaya çalışılmıştır (Nevzat, 2011).

Güvenli gıda üretimi yapılabilmesinin birinci şartı, güvenli hammaddenin temin edilmesi olmasına karşılık, güvenli hammadde temini halen birçok sorunu içermektedir.

Güvenli bitkisel, hayvansal hammadde temini yanında bunları işleme safhalarında da ciddi sorun mevcuttur. Bunlar, fiziksel, kimyasal, biyolojik olarak ayırabileceğimiz ve ‘‘olumsuz etmenler’’ olarak bahsedeeğimiz hususlar, insan sağlığı açısından tehlike oluşturmaktadır. Yani yem maddelerinden kaynaklanan olumsuzlukların ‘‘insan sağlığını’’ tehdit etmesi yanında hayvan sağlığı da söz konusudur. Ayrıca ‘‘5179 Sayılı Gıda Kanun’’, gıda ile ilgili hizmetleri tek elden sunmayı ve bürokrasiyi azaltmayı amaçlamıştır.

‘‘5179 Sayılı Gıda Kanunu’’, amaç ve içerik olarak incelendiği zaman, gıda maddesi üreten tüm iş yerlerinin,

- gıda güvenliğinin temini,
- her türlü gıda maddesinin teknik ve hijyenik şekilde üretimi,
- işlenmesi, muhafaza edilmesi,
- depolanması,
- pazarlanması,
- halka sunulması,

olmak üzeri her aşamada, asgari teknik ve hijyen şartlarının olması gereken sınırları belirlenmiştir (Gıdaların retimi Tktimi ve Denetlenmesine , Gıdaların retimi, Tktimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, 2004).

Bu çerçevede, gıda güvenliğinin sağlanması ana hedefi uyarınca, AB ile uyumlu hazırlanan mevzuatlar, etkili bir kadro ile ülke genelinde gıda kontrolünün etkin bir şekilde uygulanmasına yönelik kanuni alt yapı hazırlanmış olup, AB ile uyumlu idari alt yapı ve kontrol sistemi oluşturulmasına, bunda gıda kontrolünden tek yetkili ve sorumlu olması hedeflenmiştir.

Ancak bu özverili çalışmaya rağmen, 5179 sayılı Kanun ve ilgili yönetmelikler incelendiğinde, kanunda belirlenen asgari teknik ve hijyen şartlarının denetleme yetkisinin hangi kurumda ve kimde olduğu konusunun açıkta kaldığı görülmektedir (Artık, Poyrazoğlu, & Konar, 2013).

Denetleme konusu 5179 sayılı kanunda Belediyeler Kanunu ile çelişmekte olup Danıştay, verdiği kararlar ile “5179 sayılı Kanunun 4. maddesinin uygulamasını kısmen Tarım ve Köy işleri Bakanlığı’ndan alarak belediyeleri görevlendirmesine” karar verilmiştir. Böylece gıda güvenliği ve kontrol sisteminde yeni bir çözümsüzlük ortaya çıkmıştır.

Kanunun yürürlüğe girmesinden sonra yayınlanan yönetmelik “Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ile Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı” hakkındaki yönetmeliktir (Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten, 2005).

İşbu yönetmeliğe göre gıda işletmesinin üretim kalitesine göre atanan yönetim personelinin profesyonel ve istihdam edilecek meslek mensupları belirlenir.

Anılan yönetmeliğin arkasından, “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile işyeri Sorumlulukları” hakkında yönetmelik yayınlanmıştır (Gıda ile Temasta Bulunan Malzemelerin Piyasa, 2005).

Bu yönetmelik de gıda üretimi ile satış yerlerinde “HACCP” sistemi uygulaması zorunluluğu getirmiştir. Bu çerçevede; “et, süt ve su ürünleri, hazır yemek fabrikaları ile düşük asitli konserve gıdaları üreten işyerleri, işletme büyüklüklerine göre bir - iki yıl içinde, geriye kalan işletmelerde işletme büyüklüğüne bağlı olarak iki - üç yıl içinde” hijyen kodlarını oluşturmaları gerekmiştir (Artık & Konar, 2015).

Bu gelişmelerle, gıda kontrolü açısından yetki karmaşası doğmuş, etkili bir gıda kontrol sistemi kurulup denetleme yapılması istemeden de olsa engellenmiştir.

Görüldüğü üzere, 1995 yılı içinde AB ilgili kurulu ile imzalanan “Gümrük Birliği Anlaşması”nda, gıda mevzuatımızın AB mevzuatıyla uyumlaştırılması öngörüldüğünden aynı yıl içinde “560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair Kanun hükmünde Kararname” çıkarılarak “yetki” konusundaki karmaşanın büyük ölçüde ortadan kalkması sağlanmıştır (Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine, 1995).

Son olarak da “13 Haziran 2010 tarihli Resmi Gazetede 27601 sayı ile 5996 sayılı *Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” çıkarılmıştır (Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 2010) .

Görüldüğü üzere, AB gıda mevzuatı ile mevzuatımızın AB ile uyumlaştırılması dış ticaret ve turizm için zorunlu olmuştur. Çıkarılan son “5996 sayılı *Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” gıda, gıda ile temas eden maddeler ile yem üretimi, üretilenin işlenmesi ve dağıtılması aşamalarının, bitkilerin korunmasına dair ürünler ve veteriner tıbbi ürünleri kalıntıları ile diğer kalıntıların, bulaşanların kontrolleri, salgın veyahut bulaşıcı hayvan hastalıklarının, bitki ve bitkisel ürünlerde yer alan zararlı mikroplar ile mücadele, çiftlik ve deney hayvanlarının, ev ve süs hayvanlarının, refahı, zootekni konuları, veteriner sağlık ve bitki korumalarını sağlayan ürünler, veteriner ve bitki sağlığı hizmetleri sağlanması, canlı hayvanlar ve ürünlerinin ülke gümrüklerinden giriş ve çıkışında yapılacak işlemlerinin belirlenmesi yanında bu konulara ilişkin resmi kontroller ve yaptırımlar belirlenerek, denetimde yetkili olarak yasanın çıktığı yılki adıyla “Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (*“Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı”*)” bünyesinde toplanmıştır.

5996 sayılı kanun ile gıda güvenliğinin tüm yurttan sağlanması hedeflenmektedir. Bu amaca ulaşılması amacıyla:

- Çeşitli gıda maddelerinin tamamı ile gıda ile temas eden veya edecek her madde yanında gıda malzemelerinin teknik ve hijyenik şartlarda üretilerek, işlenmesi sonuç elde edilen ürünlerin uygun şekilde muhafaza edilerek depolanması ve bu ürünlerin uygun şartlarda yine pazarlanması sağlanarak halkın en iyi şekilde beslenmesi,
- Üretici ile tüketicinin menfaatlerinin sağlanması yanında, halk sağlığının korunması, gıda maddelerinin üretimi için lazım olan tüm ham (işlenmemiş), yarı ham (kısmen işlenmiş) ve işlenmiş gıda maddeleri ile gıdaların üretim aşamasında işlenmesine yardımcı olarak kullanılacak maddelerin yanında gıda ile temasta bulunması muhtemel her madde ve malzemenin özellikleri belirlenmesi,
- Gıda maddesi üretimi yapan ve satış aşamasında yer alan işletmeler, alt düzeyde dahi olsa teknik ve hijyen konusunda şartlarını belirleyerek, gıda maddeleriyle ilişkili hizmetler ile denetimi hususundaki tüm usul ve kuralların belirlenmesi,

olduğu söylenebilir.

Gıda ve yem güvenliğinin yanı sıra halk sağlığı, hayvan ve bitki sağlığı, hayvancılık ve refahı, tüketicinin korunması ve çevrenin korunması kanunun amaçları arasında yer almaktadır.

“08 Haziran 2011 tarih ve 27958 sayılı mükerrer Resmi Gazete’de yayımlanan 639 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname” ile “Tarım ve Köyişleri Bakanlığı” adı “Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı” olarak değiştirilmiştir. Halen tarım, orman işlerinden sorumlu olan bakanlık, yasal düzenlemelerin yürürlükten kaldırılması sonrasında, “0001 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesiyle, Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı” olarak adlandırılmış olup anılan kanunun yürütmesinden sorumludur.

2.5. Türkiye’de Gıda Kontrolü

“5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” (Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, 2010), gıda kontrolü ile yetkili kuruluşu Tarım ve Orman Bakanlığı olarak tanımlamıştır.

Ancak 27. Madde de; “(1) Herhangi bir katkı, aroma veya zenginleştirme amaçlı madde ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodaların üretimi, ambalajlanması, satışı, ithalat ve ihracatına ilişkin esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenir. Ancak; kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve tıbbi amaçlı suların üretimi, uygun şekilde ambalajlanması, satışı, ithalat ve ihracatına ilişkin usul ve esaslar ile içme-kullanma sularının teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu, kalite standartlarının sağlanması, kalite standartlarının izlenmesi ve denetimi ile ilgili usul ve esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir (Ek iki cümle: 2/1/2014-6514/53 md.). Bu esaslara uygunluk bakımından belediye veya il özel idarelerinin sorumluluğunda bulunan içme sularının Türkiye Halk Sağlığı Kurumu tarafından yapılacak veya yaptırılacak her türlü tetkik ve tahlil bedelleri ilgili belediye veya il özel idaresince karşılanır. Belediyelerce ödenecek tetkik ve tahlil bedelleri, Sağlık Bakanlığı ve bağlı kuruluşlarına belediyelerce tahakkuk ettirilecek su kullanım bedellerinden mahsup edilir. (Ek cümle: 17/4/2017-KHK-690/23 md.; Aynen kabul: 1/2/2018-7077/19 md.) Türk Silahlı Kuvvetleri, Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik Komutanlığının birliklerince talep edilen içme ve kullanma sularına ilişkin analizler ilgili mevzuatına göre Sağlık Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda ücretsiz olarak yapılır.”

ve

Madde 28 de; “*Takviye edici gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir. Ancak, özel tıbbi amaçlı diyet gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir.*” şeklindedir.

Bu hüküm çerçevesinde kanun; “katkı içeren su ve yapay soda dışındaki doğal kaynak, doğal maden, içme ve tıbbi sular ile enteral beslenme ürünleri dahil özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ve tıbbi amaçlı bebek mamaları” konusundaki kontrolü “*Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı*”ndan alarak “*Sağlık Bakanlığı*”na bırakılmıştır (Vural, 2015).

“*Tarım ve Orman Bakanlığı*” adına kontrol görevi, “*Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (GKGM)*” bünyesinde bulunan “*İl Kontrol Şubesi*” ve “*İl Kontrol Laboratuvarları*” aracılığı ile yapılmaktadır.

2.6. Gıda Hukuk Kaynakları ve Tarihi

İlk insanın avcı toplayıcılığı bıraktıktan ve toplu yaşam başladıktan sonra, gıda hukuku oluşmaya başlamıştır. Ancak gıda kontrollerinin yapılması, kuralların belirlenmesine, kontrol ve denetimlerin yapılmasına hangi tarihten itibaren başladığı tam olarak tespit edilememiştir.

2.6.1. Antik Çağda Gıda Hukuku

Antik çağa ilişkin kaynaklardan en önemlisi “*M.Ö. 2151 yılındaki Babil Kralı Hammurabi’nin Kanunları*” olup bu kanunda gıda maddelerinde belli ağırlık ve ölçü birimleri kullanılması kurallara bağlanmış ve uymayanların sert bazı cezalara çarptırılması hususu yer almıştır.

Sümer ekonomisinde de anılan dönemde, “gıda endüstrisi” diyebileceğimiz büyük işletmeler de mevcuttu. Sümerlerde tapınakların, ihtiyaçlarının karşılanması konusunda öncelikleri vardı. Bu nedenle fırıncılar fırında üretilen ekmelerden önce tapınakların taleplerini karşılamışlardı, aynı şekilde şarap üreticileri ürettikleri şarapları ilk tapınaklara ulaştırırlardı. Mandıra işletmecileri de günlük olarak çıkan malzemeyi tapınaklara yollamak

zorundaydılar. Tapınaklar, ödemelerini malları teslim aldıktan sonra gıda üretimi yapan işletmelere yazılı belgeler ile kayıt altına alarak yaparlardı (Mettke, 1943).

Hammaddelerin miktar ve kalitesi yanında üretim artıkları ile mamul maddelerin randımanı belirlenmesi amacıyla yazılı olarak defterlerde kayıt yapılırdı. İktisadi hesaplar incelendiğinde, üretimde kullanılan mamul maddelerin hangi çeşit olduklarıyla ne kadar kullanıldığı yanında ağırlıkları dahil belirtilerek sınıflandırılırlardı. Malların teslim alındığına dair belgeler olmasına rağmen, hammaddenin hangi kalite ve içeriği de bu belgeler de yer alırdı (Mettke, 1943).

Bira satışında, biralar içeriğindeki alkol oranına göre sınıflanırdı. Günümüze ulaşmış bir teslim belgesine göre “belli bir cetvele göre üretilen altı çeşit bira” mevcuttur.

Sümerlerde bulunan ve bira yapımında kullanılan bira mayası, Mısır’a ihraç edilmiş ancak başarılı bir bira üretimi Mısırda yapılamamıştır (Mettke, 1943).

Sümerlerde, gıda olarak deniz yolu ile yapılan ticaret sadece bira ile sınırlı kalmamış, yağ ve şarap ihracatı da yapılmıştır. Üretilen biraların satış esnasında ödenecek meblağ, üretim aşamasında kullanılan hammaddenin ne kadar süre dinlendirildiği ile hangi süzgeç kullanılarak fiçilendiği ve satışa sunulduğuna göre belirlenmekteydi. Satış esnasında ölçme miktarları da “önceden belirlenmiş ve damgalanmış kaplar” kullanılmaktaydı. Biralar imal edildikten sonra büyük fiçiler içinde belli ısıdaki depolarda toprağa gömülerek saklanırdı. Depolama esnasında bira fiçileri üzerine içeriğindeki malzemeler ile üretim tarihi yazılırdı. Bu tarih ve içeriğin yazılma işlemi bira dışında şarap ve yağlarda da yazılırdı (Mettke, 1943).

Bu şekilde gıda maddelerinin kayıt altına alınma işlemi Mısır’da da yapılmaktaydı. Anılan yıllarda Mısır’da hüküm süren “Altıncı Krallık” tarafından üretimin yapılış şekli ile stoklanmasının nasıl yapılacağına dair yazılı kurallar konmuş ve idari görevlileri tarafından da uyulup uyulmadığı denetlenmiştir. Yiyecek maddeleri, üretim yapanlar tarafından dağıtım esnasında yazılı listelerle teslim edilirdi. Teslim alanın aldığı malın kalitesini anlaşılacak şekilde belirtilmesi gerekirdi (Şahin, 2021).

Mısır’da gıda maddeleri “yağ, üzüm, hurma, nar şarapları, vb.” depolanırken hangi yıl üretildiği, ürünün ismi, hangi kalitede üretildiği ve üretimin yapılmasından sorumlu kişi veya kişiler belirtilmesi yanında üretimi yapan veya yaptıran tacir şahısta gerektiğinde sorumlu tutulmak amacıyla tespit edilirdi. Gıda kontrolü yapan Mısır yetkilileri, direk Firavunlara bağlı olarak çalışırlardı. Bu görevliler, devlet ile ruhaniler tarafından tüketmesi

için alınan gıda ürünlerini, geliştirdikleri birtakım kurallara bağlı kalarak hesaplayarak alır ve denetlerlerdi (Mettke, 1943).

Eski Mısır'da en çok tüketilen yiyecek maddeleri bira ve ekmek için bu denetimler uygulanmıştır. Hammadde ile hammaddeye dayalı üretilen gıda maddelerinin değişimi, belli tipte ne kadar ekmek ya da belli alkol derecesinde ne kadar biranın olacağı belirlenen ölçüye göre tespit edilmiş ki bu bir kap (güğü) olmuştur. Sonra da ona dayalı olarak ne miktarda hammaddeye (tahıla) ihtiyaç olduğu sayısal olarak belirlenmiş ve uygulaması sağlanmıştır (Mettke, 1943).

Hesap işlerinin homojen olması yanında açık bir şekilde yapılması sonucunda, üretilen gıda ürünlerinde standardizasyon oluşmuştur. Bunun sonucunda ürünlerin özellikleri standart olması sağlanmıştır. Gıda ürünlerinin ölçme ve ağırlık kontrolü dışında analizleri de yapılmıştır. Örnek olarak, biranın alkol derecesini tespit etmek için belli bir standartta yapılan deneylerle ölçülürdü. Mısırdaki, ölçü birimleri ile her mal için belirlenen kalite standartları gıda hukukunun temelini oluşturmuştur

Roma'da, gıda ihtiyaçlarının tedarikinde tüm ayrıntılar düşünerek çıkarılan kanunlar ile kuralları belirlenmiştir. Bu alanda, özel olarak yetkilendirilmiş memurlar bulunmakta idi ve görevli memurlara "Âdile" denilmekteydi. Bu görevliler, çarşı Pazar ve limanları kontrol ettikleri gibi tüm caddelerin temiz olmasından ve içme suyunun dağıtımının denetimi yanında görev alanlarında temizliğini yapmadan sorumlu tutulmuşlardı (Mettke, 1943).

Gıda alanında sorumlu olan "Âdile" ismiyle adlandırılan bu memurlar, şehirdeki lokantalar ile şehir içinde en çok kullanılan "et, balık, hamur işleri, yağ, şarap, sebze, kümes hayvanları, özel lezzetli yiyecekler, vs." gibi gıda maddelerinin satışının yapıldığı yerleri de denetleyerek halk sağlığını bozacak gıda maddelerini tespit ederek satıcının elinden alır ve imha edilmesini sağlarlardı. Ayrıca bunların dışında, ihtikar "*ticari mallarda pahalılaştırmak için istifleme ve piyasa arzını geciktirme*" ile aldatma gibi konularda da resmi görevli olarak harekete etmekteydiler.

Roma'da halk sağlığı için gıda ürünleri tedarik edilerek satış noktalarına ve halka dağıtımı esnasında içecek ve yiyecek maddelerinin denetimi için özel olarak "*Praefectus annonae*" yani "*şehir tahıl tedariki denetiminden sorumlu yetkili*", tespit edilerek görevlendirilirdi. Bu görevli, halka ulaşan gıda maddelerinin sağlıklı olarak halka ulaşmasının sağlanmasından ve satış veya katkı maddesi olarak kullanımında, ölçüm yapılan "ölçü birimleri" ve "ölçü ağırlıkları" denetlenmesinden sorumlu idi. Bu görevini yaparken

de istinasız herkesin uymasını temin etmeleri beklenirdi. Roma imparatorluğunda M.Ö. III. yüzyıldan itibaren, sosyal devlet olarak halkının yoksul zümresine ekmek, yağ ve domuz eti dağıtılır, bunlardan ücret alınmazdı ("Antik Roma Mutfak Kültürü", 2021).

Roma imparatorluğu içinde ticaret yapan ve özellikle gıda maddeleri alan ve satan tacirler, gerektiğinde işbirliği, gerektiğinde de rekabet yapmışlardır. Roma İmparatorluğunun uyguladığı ticaretteki bu sınırlamalar ve denetlemeler sonucu gıda ticaretinde yer alan tacirler, imparatorluk yetkilikleri ile birlikte çalışmaya başlamışlar ve gıda ürünlerinin halka sunumunda sağlıklı, ölçülerine uygun olması yanında piyasa fiyatları kontrol edilerek bir standartlar belirlenmesi ile buna bağlı ekonomik sürecin öngörülen şekilde planlanması başarılmıştır ("Antik Roma Mutfak Kültürü", 2021).

O dönemlerde, çok sıkça tahıl üretiminde gerekli ölçülerin yakalanmaması kötü gıda ürünü satılması, malzemelerin tedariki ve ulaşımında rastlanan problemler nedeniyle, çok sık beslenme zincirinde sorunlar çıkmasına, hatta bazen krize dönmesine neden olması sonucu Roma İmparatorluğu baskıcı politikalar izlemiştir. Buna rağmen anılan tarihlerde, halkın temel ihtiyaç maddesi olan “tahıl, yağ, şarap, domuz eti” yerine başka ürün temini söz konusu olmadığından toplumu fazlasıyla rahatsız etmiş, bazen isyanlara sebep olmuştur.

Gıda çeşitlerinin, bu tarih sürecinde, topluma yetecek düzeyde tedarik edilemediğinden hâlihazırda günümüzde halk sağlığını bozacağını düşüneceğimiz gıda ürünlerinin tüketilmesinde sakınca görülmemekteydi. Hatta bozulmuş veya bozulmaya yüz tutmuş yiyecek, içecekler, birtakım işlemlere sokularak tekrar elde edilen gıda ürününün, halk tarafından tüketilmesine ses çıkarılmıyordu. Bozulmuş bu gıda maddeleri, katkı maddeleri veya değişik uygulamalar sonucunda farklı lezzet, değişik tat ve görüntü ile halka sunumu kabul edilmiş bir uygulama idi.

Mesela bozulmuş balık sosu çalkalanır, terbiye edilerek temiz havada bırakılarak dinlendirilmesi sağlanırdı. Böylece de tekrar yenilebilir hale getirildiği kabul edilerek halkın tüketmesinde sakınca görülmezdi. Bozulmuş yiyeceklere katkı amacıyla içine kepek, kum, ayak ile ezilen baklagiller, pişmemiş tuğla karıştırılarak, iyileştirilmesi sağlanıp halka sunulurdu. Ancak gıda satış piyasasında, azami yiyecek fiyatları saptanır, bu fiyatların üzerinde satılmaması aksi halde para, dövme, kesme veya diğer uygun görülecek bir ceza verilirdi (Mettke, 1943).

2.6.2. Ortaçağ- On Sekizinci. Yüzyıl arasındaki Dönemde Gıda Hukuku

Avrupa’da ilk olarak Almanya da gıda hukuku yapılıp uygulanmakla beraber gıda hukukunun başlangıcı, Ortaçağ şehirlerinin olduğu II. Yüzyılın başlarıdır. Şehir idareleri, pazar, mesleki örgüt ve ticaret kontrolünü bu tarihlerden itibaren derebeyleri ve din adamlarının elinden alarak bizzat yapmaya başlamışlardır. Şehir idarecileri, aralarında sıkı bir işbirliğine girerek gıda hukukuna ilişkin problemleri çözümlmek için karşılıklı olarak tecrübelerini paylaşmışlardır.

Mesela, 1343 yılında Almanya’nın Köln ve Strassburg şehir meclisleri, şehirlerinde halkın sağlığını tehdit eden saf olmayan şarabın halka dağıtılmaması ve imhası için birlikte mücadele kararı almışlardır.

Aynı şekilde halkın sağlıklı et yemesi ve halk sağlığını korumak için Nürnberg düzenlemesi yayınlanmıştır. Bu düzenleme Laufen kentindeki kurallardan alınarak yeniden düzenlenmiş ve uygulanmıştır. Keza Luzern şehri idarecileri, gıda ticareti yapanların, 1592 ve 1596 tarihlerinde yayınlanan “Zürich kurallarına” uygun olarak hareket etmeleri gerektiği konusunda karar almışlardır (Mettke, 1943).

Avrupa şehir hukukları, birbirinden farklı kurallar ile yönetilmekle beraber, halkın gıda ürünü olarak tükettiği “tahıl, bira, şarap, ekmek, yağ vs.” gibi ürünlerin ticaretinin ne şekilde yapılacağı ve doğru ölçü ve ağırlık aletleri kullanılmaması halinde, usulüne uygun ölçü ve ağırlık aletleri kullanmayanlara ağır cezalar öngörülmüştür.

Hatta ölüm cezaları dahi öngörülmüş olup kaliteli şarap ile kötü üretilmiş şarabı karıştırarak satanlar idam edilmiştir. Benzer bir ceza da ekmek için öngörülmüş ve ekmek içine değişik maddeler koyan üretici fırıncılar, ilk olarak hapis cezası verilir, sonra da ürettiği ekmekler ölene dek yedirilirdi ("Orta Çağ Avrupasında Mutfak ve Sofra Kültürü", 2020).

Hilekarlar bir kazan içinde suda batırılarak bayılıncaya kadar bekletilirlerdi. Yiyecekleri denetleyen görevliler, ekmekte bir hile bulurlarsa ekmek üretimi yapan fırıncıları üretim yapılan yerin kapısına kulaklarından çivilerlerdi.

Şehir meclislerinde yapılan toplantılarda gıda hukuku ile ilgili konularda tartışılır ve kararlar alınır. Mesela Lindau şehir meclisinde yapılan bir görüşmede, 1497 tarihli “şarapların kükürtlenmesi” konusundaki alınmış kararı bir örnek olarak söylenebilir.

Cezalarla ilgili olarak da 1532. yılında “*yiyecek maddelerine hile karıştıranlara uygulanacak cezalar*” için “*Kral V. Karl’ın düzenlemesi*”, örnek olarak verilebilir. Bahse konu düzenlemede gıda maddelerine hile karıştıranların yargılaması düzenlemiş olup yargılama sonunda para, hapis cezaları verileceği belirtilmesine karşılık genellikle “ölüm cezası kararı” verildiği görülmüştür (Mettke, 1943).

Bunun yanında gıda ürünlerini alım satımını yapan tacirler, sıkı şekilde denetim altına alınmıştır. Tacirler, esnaf teşekkülleri kurması ve üye olması için zorlanmıştır.

Ayrıca gıda ticareti yapanların çıkarlarının kamu çıkarları ile çatışması söz konusu olmuştur. Bu nedenle tacirlere verilen bazı yetkiler, geri alınmıştır. Buna rağmen, yiyecek maddelerinin satışı için pazara çıkanların yapılan denetimlerinde, bilirkişi olarak “ticaret yapan gıda tacirlerinden” yararlanılmış ve görevlendirilmiştir. Bu durum da “gıda güvenliği” açısından yararlı olmuştur. Diğer ticaret erbaplarının kurduğu loncalara oranla gıda ticareti ile uğraşan tacirlerin kurmuş olduğu loncalar faaliyet yürütmede daha sınırlı ve kısıtlı olmuştur. Üretilen gıda ürünleri üretim aşamasında ve satış öncesi özenle kontrol edilerek kanuna uygun olmayanların sahiplerine ceza verilir ve gıda ürünleri imha edilirlerdi.

Bu çerçevede; kasapların satış sonrasında kalan etleri, depolayarak konserve yaparak satmaları yasaklanmış, fırınların yapabileceğinin fazlası yani kapasitelerini aşan miktarda un almaları ve halkın tüketim amacıyla kendi ve ailelerinin tüketebileceğinin üzerinde ekmek almaları engellenmiştir.

Bu dönemde, getirilen bu ağır cezalar ile sıkı denetimlerden anlaşıldığı üzere, gıda piyasasında dolandırıcılık ve hileli gıda ürünü satışlarının, çok fazla olduğu sonucuna varılmaktadır. Bu sonuca göre de sağlıklı gıdaya halkın ulaşmakta zorlandığı kabul edilmektedir.

Avrupa da büyük kentlerdeki gibi daha küçük ölçekli şehir, kasaba ve köylerde de yiyecek gereksiniminin karşılanmasında aynı şekilde yetersizlik mevcuttu. Ortaçağ bitip yeniçağ başlarken küçük ölçekli tarım yapma azalarak büyük ölçüde tarımsal üretimler yapılmaya başlanmış, bu şekilde üretim yapan yerleşim yerleri, dışardan yardım almadan kendi kendilerine yetebilmişlerdir (Henri, 1976).

Şehirlerin içinde bulunan domuz, koyun, büyükbaş hayvan barınak ve ahırları, şehrin ihtiyacı olan et gereksinimini karşılayamamıştır. Bu şekilde hayvan yetiştiriciliği, 18. yüzyılın başına kadar devam etmiş ve sadece sahiplerine yetebilmiş, şehir halkının yiyecek

ihtiyacını karşılayamamıştır. Bu şehirler, o dönemde ihtiyaç duyulan içecek-yiyecek gereksinimi uzak bölgelerden taşımak suretiyle temin edebilmiştir.

Çok fazla insan barındıran (2000 üzerinde) şehirler, yiyecek gereksinimini en yakın 30-40 km. uzakta olan köy ve yerleşkelerden karşılamışlardır. O dönemde ulaşım olanakları yetersiz olup bilhassa kışın yollar su ve çamur ile kullanılamaz hale gelmekteydi. Ulaşım iki tekerli yük arabaları ve atlar ile sağlanmaktaydı. Bu nedenle büyük kapsamlı yiyecek stoklarının taşınmasında, tekerli yük arabaları ve atlar, yetersiz olmaktaydı. Deniz veya nehir kıyısında bulunan yerleşim yerlerinde yaşayanlar ihtiyaç duydukları yiyecek-içecek gereksinimini daha çok nehir ve deniz yolu ile taşıyarak elde etmişlerdir (Genç, 2020).

Roma İmparatorluğu şehirlerinde ihtiyaç duyulan yiyecek-içecek gereksinimi, Afrika ve Mısır'dan temin edilerek ihtiyaçlar karşılanmıştır.

Buna karşılık, Avrupa şehirleri, bu dönemde ihtiyaç duydukları yiyecek içeceği ki başta tahıl olmak üzere hep Doğu Avrupa tarafından getirtmişlerdir.

19. yüzyıldan başlayarak şehir halklarının yiyecek gereksinmesi tüccarlar tarafından karşılanmıştır. Ticarete mevcut hal ve şartlarda tacirler, ciddi problemler yaşamışlardır. Yetersiz yol ve ulaşım araçları, gemilerin kaza yapması, korsanlarca yağmalanması, gaspı yanında malların bozulması gibi riskleri göğüslemek zorundaydılar. Buna karşılık Avrupa'da gıda ürünlerindeki yetersizlik, yanında belli dönemlerde yaşanan kuraklık ve düşük ürün alınması sonucunda bereketsiz dönemler, tacirlerin işine yarayarak “az mal ile çok para kazanma” imkanı sağlamıştır (Mettke, 1943).

Aç kalan kişilerin gelen gıda maddeleri için “istenen fiyatı verme” dışında bir şansı olmadığından, tacirde bu durumda vurgunculuk yaparak değerinin çok üzerinde aşırı kar ile gıda ürünleri ve tahıl satmıştır (Henri, 1976).

Tarlalarda ürün alınmadığı veya çiftliklerde bulunan hayvanların savaş zamanı orduya verilmesi veya başka bir sebepten (tabi felaketler sonuç hayvanların ölmesi) tarım üretiminde kullanılmadığı dönemlerde, şehirlerde yapılan yiyecek stokları hızlı şekilde tüketilmeleri söz konusu olabiliyordu. Bu durum, şehir idarecilerini, şehir halkının nasıl sağlıklı yaşam sunacakları konusunda başka çareler araştırmaya yöneltmiştir (Henri, 1976).

Devletin müdahalesi ya da komünal yiyecek denetimleri, şartlar nedeniyle zorunlu olarak yapılmıştır. Ayrıca çıkarılan kanunlar ve cezai uygulamalar ile yiyecek-içecek piyasaları yüksek oranda denetim altına alınmakla beraber gıda tacirleri, kanun ve esnaf teşekküllerinin etkisiyle, kendi imkanlarını kullanarak yiyecek üretimi yapma ve geliştirme

hakları bulunmamaktaydı. Hammadde dağıtımında düzen, birden fazla kişinin ortaklaşa işletme kurmasının yasak olması, çırak ve kalfa sayılarının sınırlı sayıda tutulmaya çalışılması, şehir idarecilerinin belirlediği fiyatlar, belirlenen işletme ve satış dönemleri, belirlenen kaliteye uygun haldeki malların pazarlara gönderilmesi zorunluluğu, satış yerlerinin belirlenmiş olması, yeni usullerin, özellikle işten tasarruf sağlayan makinelerin kullandırılmaması, piyasayı canlandırma olanağını imkânsız hale getiriyordu (Mettke, 1943).

Tacirler, şehir idarelerinin belirlediği denetmen görevlilerinin sıkı denetimi altında olup, işletmelerini yapılacak denetlemeleri kolaylaştırmak adına gece, gündüz, her vakit görevlilere gösterme zorunlulukları bulunmaktaydı.

Görüldüğü üzere, on sekizinci yüzyıl bitimine kadarki olan dönemde, gıda hukuku, bir denetim yani “polis hukuku” olarak kabul edilebilir. Bu hukuk dalı, halkın gereksinimi olan gıdanın temini esnasında bozuk gıda maddelerinden, yanıltılma ve hilekarlıklardan korunması için hizmet etmiştir (Henri, 1976).

2.6.3. 19. Yüzyılda. Gıda. Hukuku.

19.yüzyılda gıda endüstrisinin gelişmesi, yenilenen ve modernleşen üretim teknikleri kullanılması ve “aynı bölgede yaşayan esnaf ve zanaatkârların örgütlenerek kurduğu meslek organizasyonları” yani loncaların koymuş olduğu yasakların ve baskıcı kuralların kaldırılması sonucunda olmuştur. Bu yüzyılın başlarında üretim sadece el emeği ve hayvan yardımı ile çalışan araçlarla gerçekleşmekte iken gıda maddeleri biranda gelişen tekniklerle işlenmeye ve üretilmeye başlamıştır. Bunların yapılması ve gıda üretiminde sanayileşmesi ilk başlarda buhar, bilahare benzin ve son olarak da elektrikli motorlar kullanılması ile yapılması, elde edilen verimliliği yani elde edilen ürün miktarını ciddi düzeyde artırmıştır. Bu dönemde gıda sektörü gelişmeler yaşanmış, önemli olan gelişmeler;

- 1809 yılında gıda maddeleri steriliz yapılması, yani konserveciliğin Appert tarafından keşfi,
- 1775- 1809 yılları arasında bitkiler açısından minerallerin Fourcroy tarafından belirlenmesi,
- 1869 yılında margarinin Mige Mouris tarafından üretimi,
- Bitkisel ve hayvansal metabolizmalarda Berzelius tarafından yapılan analizler,

- 1823 yılında Chevreul tarafından yağın niteliği incelenmesi ve yerine gliserin ve yağ asidinden oluştuğunu saptamasıdır (Mettke, 1943).

Tüm bu gelişmeler, gıda hukukunun geliştirilmesi için zemin oluşturmuştur ("Alman Gıdaları Tarihçesi", 2021).

19. yüzyılda, 1775 yılından başlayarak başlıca iki olay neticesinde gıda hukuku etkilenecek gelişme sürecine girmiştir. Bunlar; gıda kimyasının gelişmesi ve ticari işletmelerin lonca ve esnaf, zanaatkar örgütlenme baskılarından kurtularak özgürce, hareket etmeye başlamalarıdır. Buna bağlı olarak endüstri gelişmiştir (Phillips, & Michael , 1998).

18. yüzyılın son döneminde, ağırlıklı olarak ticari meslek teşekküllerinin belirlediği kısıtlılık ve sınırlamalar sonucunda, sınai ürünlerinin geliştirilerek sayıca daha fazla üretilmesi için koşullar elverişli olmamıştı. Yeni üretim tekniklerinin kullanılması sonucu endüstrileşme gelişmiş olmakla birlikte loncalar tarafından konan sınırlamaların kaldırılması ile mümkün olabilirdi. Loncalarda, üretim, inşa ve esnaflık süreçleri önemli olmakla birlikte büyük ölçüde ticaretle ilgilenmeleri ve üyeleri koruma maksadıyla hareket ediyor gibi görünseler de üyelerin bağımlı olmaları ve kurallara aykırı davranmamalarını, aynı zamanda örgütten ayrılmamalarını sağlamaya yönelik hareketler sonucunda, gıda sektörü dahil tüm dallarda sanayileşme ve teknik gelişmeler olmamıştır (Henri, 1976).

Wilhelm V. Humbold tarafından 1792 yılında yazılan; “Devlet etkinliğinin sınırlarının belirlenmesi üzerine fikirler” makalesinde, “devletin yurttaşın refahı uğrunda hiçbir özen göstermemesi gerektiği, sadece iç barışı sağlamak ve devlet dışından gelebilecek düşmanlardan ülkeyi koruma görevinde olduğunu, şahısların refahı her ferdin kendi inisiyatifine olması gerektiğini,” belirtmiştir (Vilhem, 1974).

Halkın yönetimi için oluşturulan anayasa ile yönetilen devletlerde liberal, yani devletin üretim ve sanayiye çok karışmadığı fikirleri savunanların çoğalması olumlu olarak, yeni buluşlar yapılmasını ayrıca teknolojinin baş döndüren hızda gelişmesini sağlamıştır. Loncalar tarafından konan kısıtlama ve sınırlamaların kaldırılması sonucunda yiyecek ticareti ile uğraşan tacirlerin sayısı yanında üretim kapasiteleri ve çalışan sayıları hızla artmıştır. Sonucunda da her türlü yeniliğin uygulanabilmesi sağlanarak gıda sanayi hızla gelişmiştir.

Bu tarihe kadar el emeği ile gerçekleşen gıda üretimi, hızla yerini “gıda maddelerinin teknik işlenmesi ve üretilmesine” bırakmıştır. Önce buhar gücüne dayalı makineler

sonrasında benzin ve elektrikli makinaların kullanılmaya başlaması, işletmelerin verimliliği artmıştır.

1800’lü yıllarda fabrikalar üretime geçmiştir. 1809’lü yıllarda APPERT tarafından gıda maddelerinin sterilize edilmesi yolu ile konserve haline getirilmesi, geliştirilmiş ve konserve endüstrisinin ilk temeli atılmıştır. Sonraki yirmi-yirmi beş yıl içinde sütlü ürünlerin üretilmesinde ilerleme kaydedilmiştir. Mekanik hale gelen teknik ilerleme, büyük değirmen ve çikolata endüstrisi işletmelerinin gelişmesini sağlamıştır (Shillington, 1915).

Bu dönemde yapılan birçok buluş ile gıda maddeleri üzerinde deneysel uygulamalar yapılmaya başlanmıştır. Elde edilen bulgular ışığında da yapılan sentezler ile elde edilen veriler sonucu kısmen gıda maddelerinin bozulmadan tüketiciye ulaşması sağlanmıştır. Bu sayede tüketicilerin bir nebze taşşış edilmiş mallardan korunması sağlanarak, beslenme sistemlerinin geliştirilmesine başlanmıştır (Henri, 1976).

Bu yıllarda tüketicilerin yiyecek maddeleri hakkında bulguları, üretilen ve satılan sağlıklı gıda maddeleri yanında sağlığa zararlı, hileli maddeler ile yapılan gıda maddelerinin tüketilmemesi amacıyla yapılan savaşı da geliştirmiştir. Bağımsız bir dal olarak gelişen gıda kimyası, beslenme kimyasının ortaya çıkmasını sağlamıştır. İlk zamanlar “tıbbi polislik” görevini, doktor ve eczacılar yerine getirilmekteyken, 1870 yılından itibaren, “gıda maddelerinin pratik olarak denetlenmesi” bilimsel ve teknik olarak ilk defa bu alanda yetişmiş elemanlar tarafından yapılmıştır (Mettke, 1943).

Beslenme kimyası, “gıda maddelerinin kontrolünü” etkin şekilde gerçekleştirebilecek bir kanuna ihtiyaç duyması politikacılar ve monarşik yönetimler tarafından duyulmamış ve 19. yüzyıl boyunca kendine özgü bir gıda kanunu çıkarılması söz konusu olmamıştır. 18. yüzyılda ve 19. yüzyıl başlarında halk arasında kitlesel olarak yoksulluk yaşanmaktaydı. Ücretlerin alım gücünün düşüklüğü, kişilerin önemli yiyecek maddelerinin alınmasını imkansız kılmıştır. Tarımsal ürünlerin taşşışının bir dönem iş edildiği bazı kaynaklarda yer almaktadır (Vilhem, 1974).

Bu yıllarda tüketiciler, nebati gıda kullanmaya başlamış, aynı zamanda et tüketimi ise çok yüksek düzeyde azalmıştır. Halk “tahıl, baklagiller ve patates” ürünlerini çok tüketmeye başlamıştır. Bu dönemde devletlerin katkısı ile temin edilen “ikame gıda maddeleri”, bugün kavram olarak “taşşış edilmiş mallar”, olarak nitelenerek ticari alanlarda satışa sunulamayacak nitelikte yiyecekler olmuştur. Bu dönemde “pişmiş tahıl” kullanılmaya başlanması sonucunda, ekmek yapma konusunda daha fazla girişimlerin

gelişmesini sağlamıştır. Bu dönemde özellikle baş gösteren kıtlıklarda “hububat ve hububat ekmeği” ikame edilmesi yönünde çabalar, bilhassa devletler tarafından ön ayak olunması ve çalışmalara katılınmasını artırmış, bu da dönemin dikkat çekici düzeydeki olaylarından biri olarak kayıt edilmiştir (Vilhem, 1974).

Bavyera’da kral namına halka yapılan duyuruda; “*yıkanmış, kabukları soyulmuş ve ince rendelenmiş ya da bir teknede ayak ile iyice ezilmiş pancarın una karıştırılması*” tavsiye edilmiş, yine, “*40 Pfund (Pfd) lahana turbu, 20 Pfd havuç ve 60 Pfd çavdar unundan oluşan bir karışım* (1 pound = 0.45 kg)” yapılması, ek olarak una nebati bir bitkinin karıştırılması istenmiş, sonuç olarak “ucuz, lezzetli ve besleyici” bir ekmek elde edileceği düşünülmüştür. Ancak kaynaklardan elde ettiğimiz bilgilere göre bu ekmeğin lezzeti beğenilmemiş ama tüketilmiştir (Mettke, 1943).

19. yüzyılda, yiyecek kıtlığı sanayileşme ile çok fazlalaşmış, bundan en fazla “endüstri ortamında çalışan işçiler, şehir halkı ve köylüler” etkilenmiştir. Bu dönemde şehir halkı açlık ve sıkıntı çekerken aynı şekilde kırsalda yaşayan ve esas gıda ham maddesi üretiminde bulunan köylerde de kıtlık çekilmiştir.

Birçok kişinin evinde ekmek almak mümkün olmazken halk, şehirlerde devlet yardım kuruluşları ile kiliseler tarafından yemek yardımları ile aç kalmaktan korunuyorlardı. Bazı şehir ahalisi ise ekmek yemeyerek onun yerine taşlar arasında ezilerek öğütülmüş ve ekşi olmayan tahılın hamur haline getirilerek pişirilmesi sonucu elde edilen bir ürünü yemektedir. Yiyecek maddeleri, genellikle ormandan toplanan, lahana turşusu, şalgam, karabuğday, bezelye, patatesi havuç ile yanında süt bu dönemde ön plana çıkmıştır. Doğru dürüst tahıl elde edilemeyen ve açlık hüküm sürdüğü yıllar “1806- 1807, 1816- 1817, 1844- 1847” yıllarıdır (“Alman Gıdaları Tarihçesi”, 2021).

Bu yüzyılda yıldan yıla ticari alandaki yiyecek sıkıntısı artması üzerine, 1876 yılında Alman İmparatorluk Meclisinde, bir üye seçilerek onun başkanlığında “Alman İmparatorluk Sağlık Kuruluşu- hıfzıssıhha” kurulmuş ve devlet bütçesinden masraf ve ihtiyaçları karşılanmıştır. Bu makam tarafından, hızla artan gıda maddelerinin taşıması ile mücadele edilmeye başlanmıştır. Gıda maddelerinin taşıması ciddi boyutlarda yapılmaya başlanmıştır. Un içine alçı, barit, tebeşir, magnezya ve benzeri mineraller katılmıştır. Hamur mamulleri içine yumurta sarısı katılması gerekirken yerine, hamız-ı pikrik; glikoza katılması gerekirken arşen; süt içine zambak, alçı, tebeşir, sabun çözeltisi; tereyağına da peynir; katıldığı anılan makamın incelemeleri esnasından tespit edilmiştir.

Kurulan “Alman İmparatorluk Sağlık Kuruluşu” tarafından 1877 yılında “yiyeceklere ilişkin bir kanun hazırlanması için tıp, kimya ve tarımsal alanda uzman kişiler” çağrılarak bir komisyon kurulmuştur (Mettke, 1943).

Bu komisyon, “Alman İmparatorluk Sağlık Kuruluşu – hıfzıssıhha”nın hareket noktasını doğru bulmamış ve halkın sağlığının tehdit edilmesi yanı sıra, mevcut durumun yapılan tağşiş ve bozuk gıda maddelerinin sürümü ile yiyeceklerdeki vitamin eksikliklerinin de neden olduğunu rahatsızlıklarında engellenmesi gerektiğini vurgulamıştır ("Alman Gıdaları Tarihçesi", 2021).

Komisyon üyeleri, üretim aşamasında gıda maddelerindeki tağşiş ve sağlığa aykırı maddelerin katılması konusunda ceza kanununa konacak cezai maddeler ile sonuç alınamayacağı bilmekteydi. Bu nedenle cezai sonuçlu polisiye tedbirler yanında gıdada tağşiş yapılan maddelerin ticaretinin önlenmesi için etkin bir önleyici tedbirler konulmak suretiyle düzeltilmesi fikri kabul edilmiştir. 1879’da düzenlenen yiyeceklere ilişkin kanunda, “kontrolün gereğince yerine getirilebilmesini” sağlayacak polisiye “yetki ve önlemlere” ağırlık verilmiştir.

Çıkarılan kanun ile gıda ürünlerinde bozulmuş gıda ürünlerini tanımlaması, gıda ürünlerinde hileli karışımlar, gıda ürünlerine hastalık yapıcı yan maddelerin bulaşması ve insan sağlığını zararlı olan, insan sağlığını tehdit eden maddeler hakkında hükümlere yer verilmiştir. Ama kanun uygulamaya başladıktan hemen sonra çıkan kanunda boşluk olduğu anlaşılmıştır. Kanun içeriğinde, “tağşiş, hileli, bozulmuş ve sağlığa zararlı” kavramlar tanımlamamakta, gıda maddelerinin görünümündeki aldatıcılık ve buna ilişkin yasakları, içermektedir.

Bozuk, tağşiş edilmiş ve hileli maddelerle sınırlayarak genel ifadeler kullanılmış olup kanunda tanımlamalar yapılmadığından da yargı kararları “gıda hukukuna ilişkin kavramlara bir açıklık getirmek” zorunda kalmış, özellikle “hileli madde” tanımının ne olduğu konusunda kararlar üzerinden tanımlamalar yapılmıştır. Yani kanundaki eksiklikler “yüksek mahkemelerin kararları” ile düzenlenmiştir (Morgan, 1996).

2.6.4. Zamanımızda Gıda Hukuk, Modern Uygulamalar

Çağımızda, gıda maddelerinin üretim, kullanım ve dağıtımı ile diğer ihtiyaç maddeleri hakkında çıkarılan ve uygulanan kanunların, öncelikli hedefi, tüketicilerin sağlığına zararlı olmamasıdır. Bu nedenle halkın hileli maddelerden korunması amacıyla

devlete geniş yetkiler verilmekte, devlet ise tüketici sağlığını korumak amacıyla hem idari hem cezai tedbirlerle önlemler almaktadır. Ayrıca devletler tarafından reklam kurallarında yapılan düzenlemeler ile hileli reklamlara ve gerçek dışı tanıtımlara karşı ciddi önlemler alınmaktadır. Artık gıda maddelerinde muhtemel yapılabilecek hilelere karşı, kanunlar ile yasaklayıcı hükümler getirilmekte, “Bozuk ve hileli” kavramları yerine başka kavramlar tanımlanması yanında “bozuk madde” satan işletmeler ve bu işletmelerin yöneticileri ile sorumluları tespit edilerek cezalandırılmakta hatta bir kısmı ticari faaliyetlerinden men edilmektedir. Bu dönemde devlet, ilk defa gıda maddeleri ile ilgili olarak, “hastalığa neden olacak unsurlara” yasaklar getirmektedir. Bu çerçevede öncelikle dünyada en yoğun kullanıma sahip olan tütün ve tütün ürünlerine ilişkin olumlu ve kullanıma teşvik edici reklamları yasaklamıştır. Devletler, halihazırda, idare organları kanalıyla halkın sağlığı için “özel kurallar” koyma konusunda kamu yetkisinden fazlaca yararlanmaya başlamıştır (Altınar Yolcu, 2018)

Özetleyecek olursak, bu dönemde gıda hukuku ile ilgili olarak tüm dünya devletleri sadece gıda maddelerinin kontrolünü sağlamakla yetinmeyerek, yerine ekonomik olarak da bireylerin gıda tüketimlerine yön verilmesi yönünde katkı sağlamış ve sağlamaya devam etmektedir.

2.7. Türk Gıda Mevzuatı Genel Tanıtım, Tarihçe, Yaklaşım

Gıda sektörünün başlıca görevleri; gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanması, çevreyi ve doğal kaynakların korunması, gıda arzının devamlılığının sürdürülmesi olarak sayabiliriz (Yıldırım, 1992).

Bu çerçevede sektörün çalışması ve halk sağlığının korunması için Türkiye’de gıda mevzuatı; “gıda ile ilgili uluslararası anlaşma, kanun, kanun hükmünde kararname, yönetmelik, genelge ve kodeks düzenlemelerinden” oluşmaktadır. Gıda alanında yapılan her türlü düzenleme, gıda mevzuatındaki yer alan sınırlamalar çerçevesinde ve istisna arz etmeden, herkes için geçerli olacak şekilde yürürlüğe konularak yürütülmesi esastır.

Böylece de halk sağlığı korunarak, ülkemizde gıda hammaddeleri ekonomik bir şekilde değerlendirilmesi yapılır. Bu da üretime katkı sağlayanlar açısından emekleri karşılığını adil bir şekilde alması sağlanır ki bu da iç barış için gereklidir (Gezgin, 2017).

Gıda tüketimiyle gerçekleşen sağlık riskleri ile tüketilmesinde sakınca görülen ürünler, Osmanlı döneminde daha sonra da Cumhuriyet döneminde, yöneticilerin

önemsediğı bir konu olmuş ve her dönem gıda tüketimi ile ilgili çeşitli düzenlemeler yapılmıştır. Osmanlı döneminde en önemli gıda kısıtlaması “İslam dininde kesin yasaklanan yiyecek ve içecekler” yönünden olmuş ve bu ürünler haram olarak nitelendirilerek konan kanunlar ve düzenlemeler ile tüketimleri kısıtlanarak cezalar öngörülmüştür. Tarihe bakıldığında, halk içinde bir karmaşa çıkmaması için bazı gıda maddeleri piyasası kontrol altına alınarak fiyatı alt ve üst sınırlamalar ile belirlenmiş, bazı gıda maddelerinin bizzat devlet eliyle satımı ve dağıtımı yapılmıştır. Bu konuda gıdalar arasında öncelikli olanlar, ekmek ve et olmuştur. Bu ürünler zaman zaman devlet eliyle ticareti yapılmış gıdalardandır (Altınar Yolcu, 2018).

2.7.1. Osmanlı Dönemi

Osmanlı döneminde, toplum incelendiğinde; dini inançları gereğı bazı gıdaların tüketilmesinin yasaklanması, bazı gıdaların tüketilmesine sınırlamalar getirilmesinin yanında halkın sağlıklı gıda tüketimi yapabilmesi içinde bazı düzenlemelerin yapıldığı görülmektedir. “Fatih Sultan Mehmet” çıkardığı bir ferman ile “İstanbul içinde hayvan kesilmesini” yasaklamıştır. Hayvan kesimlerinin yapılması için şehir surları dışında bulunan “Kazlıçeşme” olarak bilinen yerde mezbahalar (salhaneler) kurdurulmuştur. Uzun bir süre, İstanbul’un et ihtiyacı burada kesilen hayvanlarla karşılanmıştır (Ünver, 1952).

II. Beyazıt döneminde dünyada ilk olarak yayınlanan yazılı gıda standardizasyonu belgesi olarak kabul edilen “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa”da “Bursa Belediye Kanunu”, şehirde tüketilecek gıda ve yiyecek ihtiyaç maddelerinde olması gereken özellikler ayrıntılı olarak belirlenmiş ve belirlenen bu şartların, yerine getirilip getirilmediğinin, belediye çalışanlarınca kontrol edilmesi istenmiştir.

İstanbul’da Fatih Sultan Mehmet zamanında ciddi esaslara bağlanan hayvan kesimi ve dağıtımı işi, zaman içinde bozulmuştur. Bu düzenin bozulması sonrası İstanbul’un muhtelif yerlerinde hayvan kesimi yapılmış, en acısı da kasaplar, kasap dükkanlarının arka taraflarını birer mezbahaya dönüştürmüştür. Bu konuda ancak Padişah II. Ahmet’in- Rumi 1610- yılında “hayvan kesimlerinin sadece Fatih Sultan Mehmet tarafından belirlenen yerde yapılması ve daha önce buradaki salhaneleri işletenler dışında hiç kimsenin bu işleri yapmaması” şeklinde yayınladığı fermanı ile yeniden bir düzene kavuşturulmuştur (Gözel Durmaz, 2019).

İstanbul’da, yarı resmi gazete olarak bilinen “Takvim-i Vekayi Gazetesi’nin 1839 yılının 179 sayılı nüshasında” yer alan bir habere göre de şehrin çeşitli noktalarında “tavuk kesimi ve satışı yapan tavukçular” hakkında bir ferman yayınladığı, işbu fermanla; “şehir içindeki dükkanlarda tavuk kesiminden kaynaklanan kirlilik ve kötü koku nedeniyle bu dükkanlarda tavuk kesiminin yasaklandığı, tavuk kesiminin Eminönü ile Unkapanı arasında bulunan Limon İskelesi’nde kendilerine tahsis edilen yerde yapılması gerektiği”, ilan olunduğu halka duyurulmuştur. Ayrıca haberde yer alan fermana göre; bu işlerin “ihtisap nazırı (*İstanbul’da belediyenin işlerini gören kişi*)” tarafından kontrol edilmesi için görevlendirildiği, bildirilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğunun son yıllarında, devlet gücü kaybolduğundan, kontrol edilememe, kontrolsüzlük her alanda olduğu gibi gıda denetimi yapılmasına da yansımıştır. Bu süreçte etkili bir şekilde, gıda ürünlerinin hazırlanması, dağıtımı ve tüketimi aşamalarında, denetim yapılamamıştır. Ancak 1918 yılında toplam 16 maddeden teşekkül “Teftiş-i Luhum” (Et Muayenesi) Talimatnamesi yayınlanmış olup “et ile bulaşan hastalıkların önlenmesi” açısından etkili olmuş önemli bir gelişmedir (Dinçer, 1980). Bu talimatname, yerine 1932 yılında “Etlerin Teftiş Talimatnamesi” yayınlanan kadar yürürlükte kalmıştır (Akkerman & Bekman, 1942).

2.7.2. Cumhuriyet Dönemi Hukuk ve Ceza Kanunu Düzenlemeleri

Yeniden hukuki yapılanma dönemi diyeceğimiz Cumhuriyet döneminde gıda mevzuatı ile ilgili ciddi çalışmalar yapılmış, Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin bir dizi kanun çıkarılmıştır. Çıkarılan bu Kanunlar, gıda maddeleri ile genel sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımda olması gereken vasıfların yanı sıra “tüm gıda maddelerinin taşıyacağı nitelik ve bunların hangi koşullarda bozulmuş, taklit veya tağşiş edilmiş sayılacağı”, hususlarını belirlemişlerdir.

Cumhuriyet döneminde;

- “03.05.1928 yılında 1234 Sayılı Hayvanların Sağlık Zabıtası Hakkında Kanunu”,
- “1930 yılında 1593 sayılı Umumi Hıfssıhha Kanunu”,
- “1930 yılında çıkarılan 1580 sayılı Belediye Kanunu,”
- “1932 yılında Etlerin Teftiş Talimatnamesi” (Gezgin, 2017),
- “1942 yılında Gıda Nizamnamesi”,
- “1952 yılında Gıda Maddeleri Tüzüğü”,

- “1995 yılında 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Değerlendirilmesine İlişkin Kanun Hükmünde Kararname, (Avrupa Birliği uyum çerçevesinde 27.05.2004 tarihinde değiştirilerek kabul edilen bu kanun ile güvenilir gıdanın temini hedeflenmiş ve bu kanuna bağlı olarak yönetmelik ve tebliğler çıkarılmıştır.)”,

- “1994 yılında AB’ye Uyum Süreci Çerçevesinde Kanuni Düzenlemeler”,

- “08.06.1995 tarihinde 4113 sayı ile yayınlanan Kanunu”,

- “3285 sayı ile yayınlanan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu”,

- “28.06.1995 tarihinde yayınlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesi” ne yönelik Kanun hükmünde Kararnamesi,

- “16.11.1997 tarihinde 23172 sayı ile yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” (Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 2020),

- “27.05.2004 tarihinde kabul edilen ve 13 Haziran 2010 tarih ve 27610 sayılı resmi gazetede 5179 sayı ile yayınlanan Veterinerlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu”,

- “01.06.2004 tarihli 25509 sayılı Resmi Gazetede, 5199 sayı ile yayınlanan Hayvanları Koruma Kanunu”,

- “26/3/2010 tarih ve 27533 sayı ile Resmi Gazete’de yayınlanan 5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu (BK)”,

- “11.06.2010 tarihlide 27610 sayı ile Resmi Gazete’de yayınlanan, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu “,

- “27.03.2018 tarih ve 30373 sayı ile Resmi Gazete’de yayınlanan Yayın Hizmeti Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelikte değişiklik yapılması kanunu”,

şeklinde gıda hukukuna ilişkin kanun, yönetmelik, tebliğler ve alt düzenlemeler söz konusudur.

2.7.3 Türk Ceza Kanunu’nda Kamu Sağlığına (Gıda Suçları) Karşı Suçlar

Gıda bozulması “ister işlenmiş ister işlenmemiş gıdanın türü, bulunduğu koşulları veyahut ortam şartları uyarınca belirli bir sürede içindeki çeşitli faktörlerin etkisiyle kullanılamayacak hale gelmesi” olayıdır (Kalyoncu, 2008).

Türk Ceza Kanuna göre; “Gıda ile ilgili Kamu sağlığına karşı işlenen suçlar başlığı altında, üç ayrı suç tipi” incelenmektedir. Bu suç tipleri; “Zehirli madde katma (TCK m. 185)”, “Bozulmuş ve Değiştirilmiş Gıda veya İlaçların Ticareti (TCK m. 186)” ve

“Kişilerin Hayatını ve Sağlığını Tehlikeye Sokacak Biçimde İlaç Yapma veya Satma (TCK m. 186)”, suçlarıdır (Türk Ceza Kanunu, 2004).

Kamu sağlığı açısından gıda suçları, doktrin ve yargı kararlarına ilişkin yazılarda ve incelemelerde fazla yer almamakla beraber, “kamu sağlığına ilişkin işlenen suçlar” önemsiz olarak değerlendirilmemesi gerekmektedir.

Nüfusun artışına paralel olarak çok çeşitli ve fazla miktarlarda gıda ürününün halka arz edilmesi kamu sağlığı açısından önemli bir konu haline gelmiştir. Kamunun ihtiyacını karşılamaya yönelik olarak çeşitli ve hızlı gıda üretimi yanında bu ürünlerin sağlık kalitesinin denetiminde güçlüklerle karşılaşılması da söz konusudur.

Günümüzde sosyal medya ve basın yayın organları, bu konuda yaptıkları yayınlar ile bazı büyük gıda sorunlarının toplum tarafından fark edilmesini sağlamaktadır. Bazı şahıs ve işletmeler tarafından, genetiği değiştirilmiş ürünlerden üretilen gıda ürünleri, toplumun yemeyi tercih etmediği bazı hayvanların piyasada satılması, sağlıksız ortamlarda üretilen şekerleme ürünleri ve ekmekler hakkında olumsuz durumlar, sosyal medya ve basın yayın organları kanalıyla kamuya sunulmaktadır.

-Zehirli Madde Katma Suçu (Mad. 185)

5237 sayılı TCK’nın 185.maddesi, “(1) *İçilecek sulara veya yenilecek veya içilecek veya kullanılacak veya tüketilecek her çeşit besin veya şeylere zehir katarak veya başka suretlerle bunları bozarak kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşüren kimseye iki yıldan onbeş yıla kadar hapis cezası verilir.*

(2) *Yukarıdaki fıkra da belirtilen fiillerin dikkat ve özen yükümlülüğüne aykırı olarak işlenmesi halinde, üç aydan bir yıla kadar hapis cezasına hükmolunur.*” şeklindedir.

-Bozulmuş veya Değiştirilmiş Gıda veya İlaçların Ticareti Suçu (Mad. 186)

5237 sayılı TCK’nın 186.maddesinde;

“(1) *Kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak biçimde bozulmuş, değiştirilmiş her tür yenilecek veya içilecek şeyleri veya ilaçları satan, tedarik eden, bulunduran kimseye bir yıldan beş yıla kadar hapis ve binbeşyüz güne kadar adlî para cezası verilir.*

(2) Bu suçun, resmi izne dayalı olarak yürütülen bir meslek ve sanatın icrası kapsamında işlenmesi halinde, verilecek ceza üçte bir oranında artırılır.” hükmü yer almaktadır.

Çağımızdaki, önemli sorunlar arasında sayacağımız “sahte ilaç kullanımına bağlı olarak birçok ölüm ve hastalık vakasının saptanmasına yönelik bulgu, belirti ya da emareler”, ülkemizle sınırlı olmayıp başka ülkelerinde önemli sorunlarından. Bu nedenle “Bozulmuş veya değiştirilmiş gıda veya ilaçların ticareti suçu”, meydana gelmesi için “kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokması muhtemel bozulan, içeriği değiştirilmiş her türlü yenilen veya içilen gıdalar ile ilaçları satmak, tedarik etmek veyahut bulundurmak” suretiyle suç işlenmiş olduğu kabul edilmektedir (Özen, 2008).

Türk Ceza Kanunun 186. Maddesinde yer alan bu suç, “tehlike suçu” olarak tanımlanmaktadır. Ancak suçun oluşması, “zararın meydana gelmesi” şartına bağlı değildir. Mesela, “bozulmuş veya kullanma tarihi geçmiş meyve sularının market reyonunda teşhir edilmesi,” kimsenin sağlığına zarar gelmese bile satışa arz edildiğinden market yöneticileri, sorumlu olarak ceza almasını gerektirmektedir (Özdemir & Dikmen, 2018).

- Kişilerin Hayatını ve Sağlığını Tehlikeye Sokacak Biçimde İlaç Yapma ve Satma Suçu (MD.187)

- 5237 sayılı TCK’nın 187. maddesinde *“(1) Kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak biçimde ilaç üreten veya satan kimseye bir yıldan beş yıla kadar hapis ve adli para cezası verilir.*

(2) Bu suçun tabip veya eczacı tarafından ya da resmi izne dayalı olarak yürütülen bir meslek ve sanatın icrası kapsamında işlenmesi halinde, verilecek ceza üçte bir oranında artırılır.” hükmü yer almaktadır.

TCK 187, madde incelendiğinde, “kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak biçimde ilaç üretilmesi veya satılması, suç” olduğu belirtilmekte anılan suçun konusu ise “ilaç” olarak tanımlanmaktadır.

Suç, “ilacın kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye sokacak biçimde üretilmesi veya satılması” halinde oluşmaktadır. Doktor tarafından hazırlanan ve verilen reçetede ilaç yerine başka bir ilaç verilmesi sonucu ilacı alan kişilerin hayatı ve sağlığı tehlikeye girmesi halinde bu suç işlenmiş kabul edilmektedir (Özen, 2008).

İkinci fıkrada ise; “bu suçun doktor veya eczacı tarafından ya da resmi izne dayalı olarak yürütülen bir meslek ve sanatın icrası kapsamında işlenmesi hâlinde”, kanunda belirlenen cezanın üçte bir oranında artırılarak verilmesi söz konusudur.

2.7.3.1. Gıda Ceza Hukuku Temel Kavramları

Türk Ceza Kanunu incelendiğinde gıda ceza hukuku ile ilgili “*zehirli madde katma*” ve “*bozulmuş veya değiştirilmiş gıda veya ilaçların ticareti*” başlıklarında düzenlendiği görülmekte olup bu iki suç tipinin bazı özellikleri ağırlıklı olarak incelenmiştir.

Gıda ceza hukuku, ana hukuki değeri olarak “gıda güvenliği” konusunu esas almıştır. Yani gıda güvencesi ve tüketici ekonomik menfaati konularındaki hususlar çalışmanın sıklet merkezidir.

Gıda suçlarının yapısı incelendiğinde, öldürme ve yaralama suç kalıpları dışında iki çeşit genel suç tipi yer almakta olup bunlardan; belirsiz sayıda kişinin tehlikeye düşürülmesi durumunda cezalandırmayı sağlamak amacını içeren “kasten su veya gıda zehirleme” suçudur (Altınar Yolcu, 2018).

Diğer suç teşkil eden davranış ise “idari gıda hukukuna atıf yoluyla düzenlenmesini” içeren türde “tehlike suçu cezai sorumluluğu” isnadı olup gıda hukukuna tamamlayıcılık içermektedir.

Birçok suç tipinin gıdayla ilişkisi olması muhtemeldir. Türk Ceza Kanununda sayılan “*Dolandırıcılık, güveni kötüye kullanma, zimmet, çevre suçları, terör suçları, soykırım, insanlığa karşı suçlar ve uluslararası topluma karşı suçlar, menkul kıymetler borsası suçları, fikri veya sınai mülkiyete karşı suçlar, ithalat ve ihracata ilişkin suçlar, tehlikeli maddelerin nakline ve depolanmasına ilişkin suçlar, ağır suçları bildirme yükümlülüğünü yerine getirmeme suçu, kamu görevini kötüye kullanma suçu, haksız rekabet suçu*” ile biyogüvenlik açısından suçlar örnekler arasındadır.

Ayrıca “gıda dolandırıcılığı” ve “gıda stoklama” gibi özel suçlar, bu fiillerin diğer suç tipleri olup kanuni düzenlemelerin uyarlanması ile cezalandırmak mümkündür.

Gıda ceza hukukunun koruduğu hukuki değerler, yaşam ve sağlık olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu iki hukuki değer “zarar” ve “tehlike suçu” kategorilerinde korunmaktadır. Bu nedenle “zarar” ve “tehlike suçu” diye iki grup suç söz konusudur (Özdemir & Dikmen, 2018).

Sağlığa zararlı gıdalar ile fiiller arasında “ölüm veya yaralanma” ile sonuçlanması sonucu arada “nedensellik bağı tespiti” ve “objektiflik”, gıda ceza hukuku açısından en önemli hususlardır. Bu nedenle çevre ve işyeri sağlığı vakaları ile gıda hukuku arasında benzerlik kurulabilmektedir. Gıda zinciri içinde değişik aşamalarda bulunan işletmeciler ve firmalar yükümlülükleri açısından doğan garantörlükleri ve bu yükümlülükler yerine getirilmediğinde işlenecek “ihmal suçları” konusu da önemli hususlardandır.

Suçu bildirme yükümlülüğü ve bunun yerine getirilmemesi halinde cezai sorumluluk söz konusudur. Gıda zinciri içerisinde, değişik aşamalardaki şahıslar, gıda ürünlerindeki sağlık risklerinden sorumludurlar. Bunun yanı sıra sonraki aşamalarda meydana gelecek risklerden haberdar olmaları halinde de yükümlülükleri mevcut olup ihlali halinde cezai sorumluluk söz konusudur. Ancak, “kurallara uygun hareket edilmesi” ve “iyi niyetli olunması” halinde dahi “cezai sorumluluktan kurtulunması”, mümkün değildir (Halaç, 2002).

2.7.3.2. Sağlığın ve Yaşamın Gıda Ceza Hukukunda Korunması

Gıda düzenlemeleri, “gıda güvencesi”, “gıda güvenliği” ve “tüketicilerin ekonomik menfaatleri” olarak yapılandırılmış olup gıda ceza hukuku ile de korunan hukuki bir değerdir. Yani, “yaşamın ve sağlığın korunması”nı da “gıda ceza hukukunun amacı” olarak tanımlayabiliriz (Özdemir & Dikmen, 2018).

Gıda hukukuyla ilgili “ihlal”, “idari ihlal”, kabahat” veya “suç” olarak düzenlenmesi için dikkate alınan konular, “fiilin toplum sağlığı bakımından etkisi”, “gerçekleştirilen fiilin korunan hukuki değer üzerindeki etkisinin zarar veya tehlike olması”, belirtilen etkinin “tehlike olarak gerçekleştiği” hallerde bu tehlikenin türüdür.

2.7.3.3. Gıda ve Ürün Kavramı

Ceza hukuku açısından, “5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunun”da, “doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya

muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir madde” gıda, gıda maddesi ve gıda ürünü kavramlarını tanımlamaktadır.

Aynı şekilde, Gıda Kodeksinde gıda için öngörölmüş geniş anlam, mevzuatta farklı yerlerde ve Avrupa Birliği’nde kabul edilen geniş tanımı; “*Gıda, insanların tüketimine yönelik (intended), işlenmiş, yarı işlenmiş veya işlenmemiş herhangi bir maddeyi ifade eder; içecekleri, çikletleri ve gıdanın işlenmesinin üretim hazırlığında bulunmuş olan herhangi bir maddeyi içine alır ancak kozmetikler veya tütün ya da sadece ilaç (drug) olarak kullanılan maddeleri içermez*” şeklindedir (Gıda Kodeksi (Codex Alimentarius) Komisyonu, 2016).

Bu tanım, insanların tüketimi için olan maddeler dışında, üretimi veya işleme tabi tutulması esnasında “gıdaya katılan diğer maddeleri”, “toplumun tüketimine yönelik katkı maddeleri” ve “hayvan yemlerini” de kapsamaktadır.

“5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunun”da “gıda güvenliği” kavramı yerine “gıda güvenilirliği” kavramı kullanılmıştır.

Yeterli miktarda gıdaya sahip olmanın yanında, sahip olunan gıdanın “kalitesi” ve “güvenliği” de önemlidir. Gıda güvenliği açısından ceza hukukunda yer alan düzenlemeler, “gıda maddesinin kendisini” ve “insan sağlığını korumaya” yönelik iki görevi olduğu söylenebilir.

“5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”na göre iki tür “güvenilir olmayan gıda” vardır:

- “insan sağlığı için tehlike oluşturan” gıda;
- “tüetime uygun olmayan” gıdadır.

2.7.3.4. Gıda Dolandırıcılığı

Gıda dolandırıcılığı, sağlığa ilişkin tehlike veya zarar içeren zorunlu unsur olarak yer alması gerekmeyen ve tüketicilerin ekonomik menfaatlerinin korunmasını konu alan, geniş bir kavramdır.

Gıda dolandırıcılığında, “Etiket dolandırıcılığı; satışa sunulan ürünün menşei veya -oranları da içerecek şekilde- muhtevası yönünden yanlış bilgilendirmesi” olarak kabul edilir.

Aynı şekilde kilo verilmesi ve alınması veya sağlıklı yaşam amacıyla hazırlanmış olan şüpheli preparatların abartılı ve tıbbi iddialarla satılması, halinde de gıda dolandırıcılığı suçu olarak işlem görmektedir.

2.7.3.5. Gıda Ceza Hukukunun Uluslararası Konumu

Uluslararası gıda hukuku, yerel veya Avrupa Birliği gibi bölgesel hukuk dışında, Uluslararası kamu hukuku, “Dünya Ticaret Örgütü (WTO)”, uluslararası mutabakatlar, uluslararası kuruluşlar “BM, Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)”, “esnek hukuk kuralları (Gıda Kodeksi)”, kurumsal öz düzenlemelerinden oluşmaktadır.

Birleşmiş Milletler kuruluşları, görev alanlarını düzenlemesinde öncelikli konular arasında gıda güvenliği gelmektedir. Bu nedenle “BM İdari Koordinasyon Komitesi” 1997 yılında uhdesinde, “Dünya Gıda Zirvesi Eylem Planının uygulanmasını izlemek” ile görevli bir “Gıda Güvenliği ve Kırsal Kalkınma İletişim Ağı” oluşturularak fiilen göreve başlatılmıştır. Birleşmiş Milletler üyesi kuruluşların katkısı ile oluşturulan bu düzenin sekretaryasını “Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)” ile “Uluslararası Tarımsal Kalkınma Fonu (IFAD)” yapmaktadır.

Türkiye’de, bu düzenin çalışmaları, “BM Daimî Koordinatörlük sistemi” ve “FAO ülke ofisi” önderliğinde, hükümet ve sivil toplum kuruluşlarının ilgili birimlerinin katılımı ve katkılarıyla yürütülmektedir.

BM, FAO ve WHO tarafından kurulan "Kodeks Alimentarius Komisyonu" tarafından gıda maddelerine yönelik asgari kalitenin ve güvenlik kriterlerinin belirlemesi yapılarak dünyadaki diğer ülkelere tavsiyelerde bulunmaktadır. “Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ)” tarafından ise “Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS)” ve “Ticarette Teknik Engeller Anlaşması (TBT)” etkisinde güvenilir, çevreye zarar vermeyen ve kaliteli gıda ticareti kurallarıyla yönlendirilmektedir (Kartal & Sivri, 2007).

Gıda hukukunun yapısı, “global hukuk” düzenleme biçiminde en iyi örneklerden biri olup önemi, “yeni düzenleyicilerin ortaya çıkması veya devletlerin ve uluslararası kuruluşlar yanında, G20 gibi gayri resmi işbirliği mekanizmaları ile uluslararası idari merciler tarafından periyodik olarak yapılan toplantılar ve standardizasyon kuruluşları yanında çok uluslu gıda yapılanmalarının da gelişmesi sonucu”, giderek artmaktadır.

Bunun sonucunda, uluslararası ceza hukukunun yaptırımı güçlenerek artacaktır. Ayrıca, yeni düzenleyiciler ortaya çıkması, kanunlar veya sözleşmeler dışında başka

düzenleme araçlarının standartlarının ve etik kurallarının öneminin artması da muhakkaktır (Martin, 2016).

2.7.3.6. Gıda Ceza Hukukunda Aykırılıkların Tanımlanması

Ülkemizde, kabahatlerin suç olmaktan çıkarılması sonrası gıda hukukunda kamu hukuku yaptırımları idari yaptırımlar ile sonuçlandırılmaktadır.

Tehlike suçları ceza hukuku içinde olmasına rağmen idare cezaları ile idare hukukuna bağlı olması yanında şirket yönetimlerinde sorumluluğun paylaşılması, gıda ceza hukukunun etkinliğini azaltarak tartışmalı hale getirmesi yanında;

“izin alınmadan gıda satışı ile gıdaların içeriği hakkında yanlış veya yanıltıcı bilgi verilmesi”,

“tüketicileri aldatmak suretiyle kişilerin ekonomik kaybına yol açılması”,

“tehlikeli gıda satışı”,

“kasten veya taksirli olarak gıdaya zehir katılması”,

“tehlikeli gıda satılması suretiyle taksirle yaralama veya ölüme neden olunması”,

“gıdaya zehir katılmak suretiyle kasten öldürme veya yaralama fiilleri”,

gibi başlıklarda tanımlayabileceğimiz gıda hukuku ile ilgili suçlar veya kabahatler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gıda ile ilgili bir fiilin idari ihlal, suç veya kabahat olarak düzenlenmesi için fiilin toplum sağlığı bakımından değerlendirilerek ilgili fiil suç olarak ihdas edilecektir. Hijyen ise izin veya yetki yönünden idari ihlaller veya kabahatler şeklinde değerlendirilecektir. Bunun yanında, orijinallik, hijyen, gıda terkibi, paketlenme, kayıt tutma, ekli belgeler, etiketleme, isimler, işaretler, bilgi, izin veya yetki, bildirim veya iletişim yükümlülüğünün yerine getirilmemesi, haksız gecikme gibi konularda kuralların ihlalini konu alan çok sayıda idari ihlalle veya kabahatle karşılaşmak mümkündür.

“Türk Ceza Kanunu” ile korunan hukuki değer üzerindeki fiilin etkisi, “zarar” veya “tehlike olma oranına” göre de “idari ihlal”, “kabahat” veya “suç” olarak düzenlenmektedir.

Gıda güvenliği, “açık ceza kanunlarıyla korunması” bir tercih olmakla beraber “suçta kanunilik ilkesi” katı yorum tekniği, eleştirilmekte olup “suçta kanunilik ilkesi”, çerçevesinde yürürlükteki Türk hukuku, cezaları kabahatler olarak düzenlenmiştir.

Gıda güvenliğini korunmak için bir diğerk husus tüzelt kişiler açısından uygulanacak usul ve yaptırımlardır. Gelişmiş bir üretim politikasının, gıda güvenliğı ve tarım açısından sağlanması, tarım ve gıda işletmeleri, hukuki düzenlemelerin muhatabı, olarak kabul edilmiştir.

2.7.4. “5996 Nolu Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” Öncesi Kanunlar

“03 Mayıs 1928 tarih ve 1234 sayılı *Hayvanların Sağlık Zabıtası Hakkında Kanun*” ülkemizin Cumhuriyet sonrası gıda mevzuat sisteminde ilk çıkarılan kanunudur. Bu kanun, kesim yapılacak hayvanlar için “menş-e-i belgesi”nin bulunması şartı aranması yanında kesim hayvanlarının veteriner hekim tarafından canlı ve kesim sonrası et muayeneleri yapılmasını içermektedir (Akkerman & Bekman, 1942),

“1930 yılında yayınlanan 1593 sayılı *Umumi Hıfzısıhha Kanunu*”nun 8. bölümü “yenilecek içilecek şeyler ve kullanılacak bazı maddeler”, 11. Bölüm, “içilecek ve kullanılacak sular” hakkındaki hükümleri kapsamaktadır.

“*Umumi Hıfzısıhha Kanunu*”nun 197. Maddesi, halka sağlıklı et ulaştırılmasını temin için, “teknik yapı şartlarına uygun mezbahalar” kurulması, işletme işini belediyeler tarafından yapılmasını içermektedir.

“*Umumi Hıfzısıhha Kanunu*”nun 198. Maddesi, kesilecek hayvanlar ve bu hayvanların kesim sonrası etlerinin kontrolünün mezbahalarda talimatname ile belirlenen şekilde yapılması kayıt altına alınmıştır. Bu hüküm uyarınca, “1932 yılında çıkarılan *Etlerin Teftiş Talimatnamesi*” günün şartlarına göre düzenlenerek yayınlanmış ve mezbahalarda et muayenesi de talimatnameye göre yapılmıştır (Kırmızı Et ve Et Ürünleri , 2005).

Aynı yıl içinde yayınlanan “1580 sayılı *Belediye Kanunu*”nun 2. Bölümünde, “yenilecek-içilecek ve halkın sağlığını ilgilendiren mal ve malzemelerin bulunduğu, satıldığı yerlerin belediyeler tarafından ilgili kanun, yönetmelik ve genelgelere göre denetlemesi”, “belediye mezbahası dışında hayvan kestirmemek”, son olarak da “halkın temel gıda maddesi etin güvenli kaynaklardan temin edilmesini sağlamak” görevleri belediyelere verilmiştir.

“Umumi Hıfzısıhha Kanunun”da gıda maddelerine dayanarak denetim yapılması oldukça yetersiz olmasından kaynaklı olarak, işbu kanun dayanak gösterilerek “1952 yılında

yayınlanan *Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Hususi Vasıflarını Gösterir Tüzük*”, hazırlanarak yayınlanmıştır. Anılan tüzük, 38 bölümden ve 716 maddeden oluşmuş ve uygulamada kaldığı 43 yıl içinde 54 kez değişiklik yapılmak suretiyle güncel kalması sağlanmıştır (Gıda Maddelerinin Ve Umumi, 1952).

1994 yılında, “Avrupa Birliği” ile “Gümrük Birliği”ne girmek için yapılan anlaşmanın Türkiye tarafından imzalaması, bu konudaki mevcut olan açık ve eksikliklerimizi ortaya koymuş, dönemin hükümeti, meclisten acil ihtiyaç olan ve anlaşma için gerekli olan gıdaya ilişkin kanunu çıkarmak amacıyla meclisten yetki alarak “Kanun Hükmünde Kararname” çıkarmıştır (Tarım ve Kredi Kooperatifleri ve Birlikleri , 1995).

Bu yetki ile “28.06.1995 tarihinde 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” çıkarılmıştır. Bu kanun ile “sular ve maden suları hariç bütün gıda maddelerinin denetim ve analiz yetkisi”, “Tarım Bakanlığına” verilmiştir. Aynı yıl, bu sefer “07.11.1995 tarih ve 22456 sayılı resmi gazetede yayımlanan, 4128 Sayılı Kanun İle Değişik 560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” çıkarılmıştır. Bu kanun ile cezai müeyyideler getirilmesi sonucu, gıda üretimin yapılması aşamasında sorumluluk, “gıda üreticisi ve üretim türüne göre belirlenen meslek mensubu olan sorumlu yönetici” arasında paylaştırılmıştır. “Sorumlu yönetici”, çalıştırılmasında kriter; “*kurulu motor gücü 60 beygir veya 10’den fazla işçi çalıştıran işletmeler müstakilen bir sorumlu yönetici çalıştıracaklar, 60 beygir altında kurulu motor gücü olanlar veya 10’den az işçi çalıştıranlar 5 işletme bir araya gelerek bir sorumlu yönetici çalıştıracak*”, şeklinde belirlenmiştir (Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine, 1995).

“27.05.2004 tarihinde kabul edilen ve 13 Haziran 2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazetede, yayınlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” ile “560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname” yürürlükten kaldırılmıştır.

Bu konuda var olan “560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname”, kanun haline getirilmiş kabul edilmektedir. Zira çok az değişiklik yapılmıştır.

“13.06.2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan ‘5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu”, işbu kanun gıda güvenlik sistemi açısından büyük değişiklikler getirmiştir. (Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, 2010)

Sonuç olarak, gıda güvenlik sisteminin amacı; güvenli gıdanın işletmeler tarafından üretilmesini sağlayarak tüketicilerin tüketmesi için piyasaya sürülmesidir.

Bu sürecin sağlanması amacıyla; “hammadde aşamasından, üretim, işleme, ambalajlama, depolama, nakliye, pazarlama, satış, tüketim” aşamalarındaki sürecin izlenerek gıda güvenliğinin sağlanması için “Gıda Mevzuatı” olarak yayınlanan mevzuata uygun şekilde çalışılması fikrine ve alışkanlığına, bu işle uğraşan bütün gıda işletmelerinde kabullenilerek uygulanması, gerekmektedir. Yani gıda üretiminde, “dürüstlük kültürü” oluşması beklenmektedir. Sadece cezaların yarattığı korku ile kurallara uyan işletmeler, devletin denetleme mekanizması zayıfladığında kurallara uyma konusunda yeterli hassasiyeti göstermeyebilirler.

Ancak mevcut devlet otoritesi, gıda işi yapan işyerlerini kanunlara ve diğer mevzuata uymaları, uymayanlar hakkında gerekli yasal işlem yapılacağı konusunda korkutarak, kurallara uygun davranmalarını ve bu sayede tüketicilerin “güvenli gıda”ya ulaşabilmelerine imkân sağlamaya çalışmaktadır.

2.7.5. “5996 Nolu Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”nun Getirdiği Yenilikler Çerçevesinde Artıları ve Eksileri.

5996 sayılı kanun 50 maddeden teşekkül olup 5. ve 6. kısımdaki sadece 10 madde gıda ile ilgilidir. Bu çerçevede “5996” sayılı kanun incelendiğinde “5179” sayılı kanundan daha dar kapsamlıdır.

Her ne kadar kanundaki eksikler veya genel mahiyetli hususlar teferruatlandırılarak, yönetmelik ve diğer alt uygulamalar çıkarılarak uygulanmaktaysa da doktrinde, “öncelikle kanunun bu yönetmeliklere kaynaklık yapacak maddelerinin olması gerektiği” değerlendirilmektedir.

Anılan kanunla işletmelerde “kayıt ve onay şartı” getirilmiştir. “Gıda maddeleri ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri” tarafından daha önceki uygulamada, talep edilen “gıda iş yeri çalışma izinleri için istenen sicil numarası, üretim izin belgesi ile numara alma”, zorunluluğu kaldırılmıştır. “Gıda ve yem işletmeleri” işbu kanunla “onaya tabi olanlar” ve “kayıtlı işletmeler” olmak üzere iki gruba ayrılmıştır. Çıkarılan bir yönetmelikle, “Bakanlık tarafından onaya tabi işletmeler ile kayıt işlemleri belirlenmiş ve bu işletmelere, faaliyete başlamadan Bakanlık’tan onay alma zorunluluğu”, getirilmiştir. Kayıt işlemine tabi işletmeler ise faaliyet işlemlerini Bakanlık ilgili birimlerine bildireceklerdir.

“5996 Sayılı Kanun” da yapılan düzenleme ile “gıda güvenliği ile ilgili hizmetlerin bazı istinasları hariç tamamı Gıda, Tarım ve Hayvancılık ile Orman ve Su İşleri Bakanlığı (Tarım ve Orman Bakanlığı)” tarafından yerine getirilmektedir. “Uluslararası kuruluşlar” yönünden, muhatap kabul edilmesi gereken idari birim “Gıda, Tarım ve Hayvancılık ile Orman ve Su İşleri Bakanlığı (Tarım ve Orman Bakanlığı)” olmasına karşılık, “Sağlık Bakanlığı”, “su ve özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar ile ilgili hizmetlerden”, “Türkiye Cumhuriyeti Ekonomi Bakanlığı”, dış ticarete “TSE standartlarının uygulanması” konularında muhatap kabul edilen kuruluşlardır.

Bu açıdan bakıldığında, “5996 sayılı kanun”, daha önce çıkarılan “560 sayılı KHK” ve “5179 sayılı kanun” ile mukayese edildiğinde, gıda endüstrimiz açısından ciddi farklar mevcuttur.

Bunlar;

- Gıda suçlarına özgürlüğü kısıtlayıcı cezalar verilmesi terk edilerek bu düzenlemeler ile “ekonomik bir uğraş olarak görülen gıda üretiminde ceza da ekonomik olmalıdır” prensibi benimsenerek “suçlara daha çok para cezası” verilerek uygulanmıştır.
- Gıda üretimi aşamalarında, “işveren” dışında “sorumlu yönetici” de işin üretimi aşamasında “yetkili” olarak tanımlanmış ve “sorumlu” kılınmış, bu sorumluluk işyerine uygulanacak “ceza-i müeyyidelerde de sorumluluk” olarak tanımlanmıştır.
- Gıda endüstrisi içinde sayılan “su (kaynak, içme, içme kullanma ve maden suları)” haricinde diğer bütün gıdalar da denetim ve analiz yetkisi “Gıda, Tarım ve Hayvancılık ile Orman ve Su İşleri Bakanlığı (Tarım ve Orman Bakanlığı)” bırakılmıştır.

Ancak, Cumhurbaşkanlığı hükümet sistemine geçildikten sonra “0001 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi” ile “Gıda, Tarım ve Hayvancılık ile Orman ve Su İşleri Bakanlığı”, teşkilat ve görevlerine ilişkin yasal düzenlemeler yürürlükten kaldırılmış, sonrasında bu bakanlık “Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı” olarak adlandırılmıştır. Yukarıda ifade edilen kanunun yürütmesinden de Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı yetkili kılınmıştır. Bu düzenleme ile yıllardır çeşitli “bakanlık ve kurumların denetiminde” olması eleştirilen “gıda endüstrisi” sorumluluk olarak tek bir kuruma bırakılmıştır.

- Düzenlemeler yardımıyla “gıda endüstrisi” tarafından yapılan işlemlerde, “kaçak olmadan tamamının kontrol edilmesi”, hedeflenmekle beraber başarılı olunamamıştır.

Kanuna göre, her türlü “gıda üreticisi” kapasitesine göre “müstakil veya beş işletme birleşerek bir sorumlu yönetici ile çalışma zorunluluğu” vardır. Ama bazı küçük gıda işletmecileri, ciddi maliyetli olan bu kontrolörlükten, “sorumlu yöneticilik kurslarında” eğitim almış ustalar arasından bazılarını biraz fazla maaş ödeyerek “sorumlu yönetici” olarak atamaları sonucunda, uygulamanın kontrolörlüğünü etkisiz hale getirmişlerdir.

- Gıda alanında faaliyet gösteren firmalarda “sorumlu yöneticilik” yapabilecek meslekler arasında yapılan sınırlama ile mesleklerin birbirine karşı haksız rekabet yapması engellenmiştir. Hükümet, Avrupa Birliği ile tarım ve gıda konularının görüşüldüğü esnada, mevcut düzenlemelerin AB müktesebatına uymadığından yeni bir yasal düzenleme yapılmasına karar verilmiştir. Daha öncesinde “6968 sayılı *Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu*”, “1734 sayılı *Yem Kanunu*”, “3285 sayılı *Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu*”, “4631 sayılı *Hayvan Islahı Kanunu*” ve “5179 sayılı *Gıda Kanunu*” içinde yer alan hususlar tek kanun haline getirilerek “11.06.2010 tarihinde, 5996 sayılı *Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*” yayınlanmış ve 6 ay sonra uygulamaya konulmuştur (Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu, 1920).

“5179 sayılı kanun uygulaması esnasında, 41 maddeden teşekkül 21 tane bu kanuna bağlı yönetmelik” yayınlanmasını gerektirmiştir.

Bu nedenle daha önce yayınlanan yönetmelikler, “*yasal dayanağı 5179 sayılı kanundur*” düzenlemesi yapılarak aynen muhafaza edilmiştir. Sadece yeni hazırlanacak olan yönetmelikler doğrudan “5179 sayılı kanuna dayandırılarak” hazırlanmıştır.

Buna karşılık “5996 sayılı kanun” da ise toplamda “50 madde” olup bu maddeler arasında “5. ve 6. Kısımda” sadece gıda ile ilgili “10 madde” yer almıştır. Anlaşılacağı üzere “5996 sayılı kanun, 5179 sayılı kanundan daha dar kapsamlı” olmuştur.

2.7.6. Gıda – Yem İşletmecilerine “5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ile Getirilen Yükümlülük ve Sorumluluklar

“Gıda ve gıda ile temas eden maddeler, malzemeler ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmecilerin tamamı”, kendilerine ait faaliyet alanlarında üretim ve imalatın her aşamasında kanundaki şartlara uymak ve ilgili bakanlığın talebi halinde kontrol ettirmek ile yükümlüdürler.

Ürünün toplanması gerektiği zaman “gıda ve yem işletmecisi”, toplattığı ürünün toplanma nedeni hakkında “tüketiciyi doğru ve etkin bir şekilde bilgilendirmek” ve “ürünün iadesi” için çağrıda bulunmak zorundadır.

Gıda işletmecileri, her ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı ürünlerin gıda ve yem güvenilirliği şartlarına uymadığının tespit edilmesi veya bu konuda inandırıcı ölçüde ciddi gerekçelerin oluşması halinde ürünü, kendi kontrol alanından çıktığı aşamadan itibaren, toplanması, gerekiyorsa imhası için ilgili Bakanlık bilgilendirerek işlemleri başlatmak zorundadır.

“Gıda ve gıda ile temas eden maddeler, malzemeler ve yem” ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, faaliyetleri ile ilgili istenen kayıtların güncel olması ve gerektiğinde ilgili Bakanlık yetkililerine sunulması beklenen hususlardandır.

İlgili Bakanlık, piyasaya sunulan gıda ve yemler arasında, onay alınması zorunlu olanları belirleyerek yayınlar, “onay” için ilgili bakanlıkça talep edilen belgelerin süresi içinde sunulması gerekmektedir. Bu ürünler, “onay alınmadan” üretilemez ve “ithalatı” veya “piyasaya arzı” yapılamaz.

“Gıda ve yem işletmecisi”, ürünle ilgili oluşabilecek riskin önlenmesi, azaltılması veya ortadan kaldırılmasından sorumlu olup bakanlık tarafından alınan önlemlerin uygulanması sırasında, yetkililer ile işbirliği yapılması gerekmektedir.

Kanun’da belirlenen gıda işletmeleri, işin içeriğine göre, lisans eğitilmiş en az bir kişi çalıştırması gerekmektedir. Bakanlık tarafından bilimsel gelişmeler ile güncel durumlar yakından takip edilerek güncel koşullara göre değişiklik yapılması gerektiğinde bir tebliğ çıkarılarak ilgililere duyurulmaktadır.

2.8. Gıda Güvenliği

“Gıda güvenliği”, “gıda maddelerinin üretiminden tüketime yani çiftlikten çatala kadar kimyasal, duyuşal, fiziksel, biyolojik niteliklerinin korunarak sağlıklı ve güvenilir olarak tüketiciye ulaştırılması için alınan önlemler” olarak tanımlanabilir. Bir gıdanın risksiz olarak tüketilmesi istenmekle beraber, teknik ve ekonomik açıdan söz konusu olamamaktadır.

Bu nedenle;

Gıda mevzuatında “Güvenilir gıda, sağlığa zararı olmayan ve kabul edilebilecek bir düzeyde riskler barındıran gıdalar”, olarak kabul edilmektedir ("Tarım Ve Orman Bakanlığı Şanlıurfa Gıda Kontrol", 2022).

“Gıda kontrolü” ise halihazırdaki “mevzuata uygun gıdanın tüketici adına ilgili devlet kurumlarınca denetlenmesi” olarak ifade edilebilir (Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 2020)

“Gıda mevzuatı” ise; “gıda maddelerinde bulunması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerinin belirlendiği kurallar dizini” olarak tanımlanmaktadır. “Gıda mevzuatı” hazırlanma amacı, gıda güvenliği sağlanarak, “hijyenik ve ekonomik” olarak “tüketicinin” korunmasıdır. Başka bir tanımlamayla da; “Gıda kontrolü” ve “gıda güvenliği” sağlanması amacıyla yayınlanan kanun, tüzük ve yönetmeliklerdir (Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, 2007).

2.8.1. Gıda ve Yem Güvenilirliği Şartları

Güvenilir olmayan bir gıda, güvenilir olmayan gıda ile temas etmiş madde veya güvenilir olmayan malzeme, satışa yani sunuma çıkarılamaz. İnsan sağlığını tehlike sokan ve tüketim için uygun bulunmayan gıdalar, “güvenilir olmayan gıda” kabul edilmektedir (Vural, 2015).

Bir gıdanın güvenilirliği, üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, etiket bilgileri ile sağlık konusunda uyarı bilgileri yanında, tüketiciler tarafından “günlük normal kullanım koşullarına” uygun olup olmadığı da dikkate alınmaktadır.

Bir gıda ürününün halk sağlığı açısından insan sağlığına zararlı olup olmadığının belirlenmesi için, “tüketicinin sağlığına ani, kısa veya uzun sürede oluşturacağı muhtemel etkileri”, “gelecek nesillerde yaratacağı etkileri”, “zaman içinde artan toksin etkileri” son olarak da “belirli tüketici gruplarına özel sağlık hassasiyetleri” de takip edilmektedir.

Herhangi bir gıda ürünü, insan tüketimi için uygun bulunmaması durumunda, gıdaya yabancı madde karıştırılması, bulaşıklığı, çürümesi, bozulması veya kokuşması nedeniyle tüketilmeye uygun olup olmamasına da dikkat edilir.

Üretilen gıda ürününün bir serisi, partisi veya sevkiyattaki aynı tür gıdanın bir grubunda güvenilir olmadığı hallerin tespitinde, diğer seri, parti veya sevkiyatta daha kapsamlı olarak değerlendirme yapılarak sonunda güvenilir olduğuna kanaat getirilemez ise tamamı “güvenilir olmayan ürün” olarak kabul edilir (Nevzat, 2011).

Bakanlık tarafından belirlenmiş kurallara uygun bir gıda olsa dahi, “gıdada güvenilir olmadığı yönünde şüphe” oluşması halinde, Bakanlıkça bahse konu gıdanın piyasaya sürülmesi kısıtlanabilir veya satışa sunulmuş gıdanın piyasadan toplatılmasını sağlanabilir (Gıda ve Yemin Resmi, 2011).

2.8.2. Gıda Güvenliği ile İlgili Mevzuat

Birçok ülke, gıda sektörüyle ilgili birçok kanun ve yönetmelik hazırlamış olup iç piyasaya veya dış piyasaya sunulması aşamalarında ihtiyaçlar açısından uygun kalite ve standartlarda ürün elde edilmesi için gerekli kurallar belirlenmiştir.

Tüketim için hazırlanan gıda maddeleri, “güvenli ve kaliteli olarak sunulması” amacıyla en son teknolojiye dayanarak üretilmesi ve gıda maddelerinde aranan asgari ve teknik kriterlere uygun yani “gelişmiş ve güncel bir gıda güvenliği mevzuatı” uygulanması önemli bir husus olarak değerlendirilmektedir.

Türkiye’de gıda güvenlik sistemi “güvenli gıdanın üretilmesi” ve “tüketime sunulması” temel hedef olarak belirlemiştir. Bu hedeflere uygun olarak da zaman içinde bir dizi yönetmelik ve tebliğ çıkarılmıştır.

2.8.2.1. “Gıda Hijyeni” Yönetmeliği

Bu Yönetmelik, “gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını, gıda işletmecisi tarafından gıdanın ilk üretiminden son tüketiciye arz edilene kadar uyacağı gıda hijyeni yönünden uyacağı genel kuralları”, belirlemiştir.

Buna göre, gıda işletmecisi birincil üretim aşamasından işleme ve dağıtım dahil tüm aşamalarda gıda hijyeni sağlanması için uyacağı “genel hijyen kuralları” yanında gıda işletmecisinin sorumluluklarına ilişkin usul ve esaslar bu yönetmelikte belirlenmiştir.

Gıda güvenilirliğinin sağlanması konusunda asıl sorumluluk gıda işletmecisindedir. Bu kapsamda gıda işletmecisi, üretimden dağıtıma kadar kendi kontrolünde olan “üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde” yönetmelikte belirlenen hijyen kurallarına uyulmasından sorumludur.

Gıda işletmecisi aynı zamanda gıda işinde çalışan personelin yaptıkları iş yönünden gereken gıda hijyeni konularının kontrol edilmelerinden ve bilgilendirilmelerinden sorumludur.

Bunun için eğitilmeleri, Yönetmelik 22. maddesinde birinci fıkrada belirlenen prosedürlerin geliştirilmesi, sürdürülmesi ve iyi uygulama kılavuzlarındaki belirlenen kuralları uygulanmasında sorumluluğu olan tüm personeldir. Tehlike analizi ile “kritik kontrol noktaları/HACCP” ilkelerinin uygulanmasında da yeterli düzeyde eğitim almış olmaları sağlanması zorunludur (Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 2011).

2.8.2.2. “Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair” Yönetmelik

Anılan yönetmeliğe göre, *“insan ve hayvanlara yönelik doğrudan veya çevre aracılığıyla oluşabilecek risklerin önlenmesi, bertaraf edilmesi veya kabul edilebilir seviyelerde indirilmesi, gıda ve yemin etiketlenmesi ile tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri de dâhil olmak üzere tüketici menfaatlerinin korunmasına ve haksız rekabetin önlenmesi ile gıda ve yemin resmi kontrollerine”* ilişkin usul ve esaslar belirlenmiştir.

Yönetmelikte; *“resmi kontroller, izlenebilirlik, hızlı uyarı sistemi, acil durumlar, ihtiyati tedbirler, kriz yönetimi, kamuoyunun bilgilendirilmesi, resmi sertifikasyon, yıllık ve çok yıllık ulusal kontrol planları, sorumluluklar ve itirazlara”* ilişkin usul ve esaslardan oluşmaktadır.

İdari yaptırımlarda, bakanlık ve ilçe müdürleri yetkili olup amacı resmi kontrollere etkinlik kazandırmaktır.

İdari yaptırımların uygulanması idari para cezaları hariç olmak üzere “kontrol görevlisi” tarafından yerine getirilmektedir. olup sadece. İnsan sağlığı ile gıda güvenilirliği yönünden herhangi bir tehlike oluşması halinde derhal gerekli tedbirleri alınabilir.

İşyerleri ve yemek fabrikaları, kamu veya özel kurum ve kuruluşlar ile işyerinde üreterek toplu tüketime sundukları yemeklerin her çeşidinin bir örneğini “yetmiş iki saat” süresince uygun saklama koşullarda tutmakla yükümlüdür (Gıda ve Yemin Resmi, 2011).

2.8.2.3. “Gıda Kodeksi” Yönetmeliği

Bu Yönetmeliğe göre ise; *“gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümler”* düzenlenmiştir.

Yönetmelikte; *“gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümler”* belirlenmiştir (Gıda Kodeksi Yönetmeliği, 2020).

2.8.2.4. “Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları” Yönetmeliği

Bu Yönetmelik; *“hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini”* içermektedir.

Yönetmelik; *“işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini, sorumluluklarını ve yürüttüğü otokontrollere ilişkin usul ve esaslarından”*, oluşmaktadır.

Bu yönetmelik, gıdalarda yer alan bitkisel ve işlenmiş hayvansal ürünler eğer birlikte kullanılmış ise uygulanamaz. Ancak, işbu yönetmelikte belirtilmiş hususlara uygun olarak elde edilen ve işleme tabi tutulmuş işlenmiş hayvansal ürünler ile üretilen veya üretilecek gıdaların, hazırlanması aşamasında kullanılmasında sıkıntı bulunmamaktadır (Hayvansal Gıdalar için Özel, 2011).

2.8.2.5. “Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirlenmesi” Yönetmeliği

Bu yönetmelik, *“Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik”* hükümlerine ek olarak çıkarılmıştır.

Gıda hijyeni, “halk ile hayvan sağığı ve hayvan refahının gözetilerek hayvansal gıdaların devlet eli ile kontrol şartlarını”, belirlemektir.

Yönetmelik, “*Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğı*”nin sadece uygulandığı konu ve şahıslara uygulanmakta olan resmi devlet kontrollerin usulleri ile esaslarını belirlemektedir (Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine, 2011).

2.8.2.6. Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğı ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğı

Bu yönetmeliğın amacı; “*son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve belirli özel etiketleme kurallarını, beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklamına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağık beyanlarına ilişkin kuralları*” tespit etmektir (Türk Gıda Kodeksi Etiketleme, 2017).

Yönetmelik; “*ilk tüketiciden son tüketiciye kadar toplu tüketim yerlerine verilen gıdalar, genel ve belirli özel etiketleme kuralları beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklamına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağık beyanlarına ilişkin kuralları*”, kapsamaktadır.

Gıda işletmecilerini ister yurtiçi ister yurtdışında gıdayı pazarlaması halinde gıdanın etiketlenmesinden sorumlu olup belirlenen zorunlu etiket bilgileri içinde gıda ürünün içeriğinin bulunması yanında doğru olmasından da sorumludur.

2.8.2.7. “Hijyen Eğitimi” Yönetmeliğı

Bu Yönetmelikte; “*gıda üretim ve perakende iş yerlerinde, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suları üreten iş yerlerinde ve insan bedenine temasın söz konusu olduğı temizlik hizmetlerinin verildiğı iş yerlerinde çalışanlara yönelik hijyen eğitimi programlarının planlanmasına, eğitimlerin verilmesine, iş yeri sahibinin, işletenlerin ve çalışanların bu konudaki sorumluluklarına, bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıkların ve cilt hastalıklarının belirlenmesine ve bu hastalıkların iyileşme halinin tespiti*” usul ve esasları yer almaktadır.

Bu yönetmelik, “*gıda üretim ve perakende iş yerlerini, insani tüketim amaçlı sular ile doğal mineralli suların üretimini yapan iş yerlerini, kaplıca, hamam, sauna, berber, kuaför, dövme ve pirsing yapılan yerleri, masaj ve güzellik salonları ve benzeri yerler otel,*

motel, pansiyon ve misafirhane gibi yerleri, komisyon tarafından hijyen eğitimi verilmesi uygun görülen diğer iş kollarını” kapsamaktadır (Hijyen Eğitimi Yönetmeliği, 2013).

2.9. Uluslararası Gıda Mevzuatları

Toplumları oluşturan bireylerin büyümesi, fizyolojik, gelişimlerinin sağlanması ve yaşamlarını sürdürmeleri için beslenme ihtiyaçları bulunmaktadır. Beslenme de toplum sağlığı ve korunması bir ülkenin ekonomisi ve kalkınmasında temel işlevlerden birisi olarak kabul edilmektedir.

Bu çerçevede; beslenme işlevini sağlayan madde “besin elementi” olup “besin elementini içeren ve işlenmiş ya da doğal haldeki hayvansal, bitkisel, sentetik kökenli yenilebilir, içilebilir karakterli her madde”, “gıda” olarak tanımlanmıştır. Halihazırdaki toplu yaşam olan yerlerde en büyük ihtiyaç, “sağlıklı gıda maddeleri” teminidir (Kartal & Sivri, 2007).

Dünya nüfusunun büyük bir hızla artması, gelişmekte olan teknolojiye bağlı olarak hızla artan çevre kirliliği, ekonomik olarak güçsüzlük, eğitimin yetersiz olması, doğayı ve doğal besinin teminini yok etmektedir. Bu nedenler beslenme sorununu çoğaltmakta, bunun sonucunda da güvenli gıda temini zorlaşmaktadır. Gelişen gıda teknolojisinin yanında tüketicinin bilinçlenmesi sonucu günümüzde gıda ürünlerinin kalitesinin iyileştirilmesi yönünde çalışmalar çoğalmaktadır. Gıda tüketicilerinin yaşamları için gerekli temel gereksinimleri kapsayan gıdaların, güncel teknolojiden yararlanılarak imkânlar ölçüsünde üretilmesi ile sağlıklı beslenmeleri sağlanmaktadır. Gıda güvenliği, kalite güvencesi sağlanması çabaları yanında tüketicilerden oluşan toplumun sağlığı açısından da son derece önemlidir. Tarihte sanayileşmenin başlaması ile yaşam standartları yükselmiş ancak gıda üretimi ve kullanımı da yeni eğilimlere yönelmiştir.

Sanayileşme içinde yer alan tüketiciler hazır gıda maddelerine yönelmiş, bu konuda girişimciler de çok çeşitli gıda maddeleri üretip hazırlayan işletmelerin oluşmasını sağlamışlardır. Bu durumda, müteşebbislerin hızlı kâr amacıyla sağlıklı üründen ziyade ucuz imalata yöneldikleri görülmüştür. Bu nedenle gıda kontrol hizmetleri, sağlık ve ekonomik yönden tüketicileri korumak üzere, devletlerin görevleri arasında yüksek öncelikli hale gelmiştir (Çeltek, 2004).

Türkiye’de iç ve dış pazarlarda piyasa rekabeti koşulları ile mücadele eden veya edebilecek olan birçok gıda işletmesinin bulunduğu bilinen hususlardandır.

Bu derece yüksek rekabeti sürdürebilmesi “güvenli, sağlıklı, kaliteli gıda üretme dışında kaliteli, bilinçli yönetim sistemleri oluşturulması, modern teknoloji kullanılan endüstriyel üretim” ile mümkündür. Uluslararası alanda gerekli rekabet gücüne ulaşmamamız halinde üreticilerimizin ürettikleri ürünlerin, iç veya dış pazarlarda satışının ve pazarlanmasının zor olacağı söylenebilir. Bu durumda da gelişmiş ülkelerin üreticilerinin ürünlerinin, iç piyasaya hakim olacağı ifade edilebilir.

Türkiye ekonomisinde, tarım ve gıda sektörü önemli paya sahip olup gıda ürünlerinin gelişen ve gelişirken çoğalan dünya nüfusu açısından ekonomik önemi göz önünde bulundurulduğunda toplum içerisinde gıda güvenliğinin ön planda tutulmasının neden gerekli olduğu anlaşılmaktadır. Tüketicilere çeşitli, güvenli, yeterli miktarda ve yüksek kaliteli ürünler sağlanması önemlidir. Ülke içinde gıda güvenlik politikası oluşturularak sağlıklı çalışmasının sağlanması yanında ithal edilen ürünlerde de etkili gıda güvenlik politikalarının oluşturulması zorunludur. Halk sağlığı yönünden “hammadde, tarım uygulamaları ve gıda işleme aktivitelerine bağlı olarak ortaya çıkan riskler” incelenerek sürekli kontrol edilmeli, risk analizleri yapılarak, muhtemel risklerin engellenebilmesi amacıyla düzenleyici kanuni tedbirler alınmalıdır. Alınacak bu tedbirler dünya piyasalarında gıda üreticilerimizi korumak açısından değerli bir hizmettir (Özbek & Fidan, 2010).

“AB gıda mevzuatı” ile “Türk gıda mevzuatı” karşılaştırıldığında her ne kadar kısmen uyum sağlanmışsa da halen ciddi sayıda uyum sorunları mevcuttur. Gıda sektörünü, AB ülkeleri başta olmak üzere gelişmiş ülkeler sürekli önemseyerek teşvik etmektedir. “Tüketici sağlığı” ve “gıda güvenliği” önemsenmekte, gıda mevzuatı ile bunlara bağlı uygulamalar paralel olarak geliştirilmektedir. Buna bağlı olarak da gıda politikaları, gıda hizmetleri yönünden sürekli güncellenerek ve yeniliklere uyum sağlanarak uygulanabilmektedir.

2.9.1. Uluslararası Gıda Mevzuat Durumu

Gıda sektörü, Türk ekonomisinde yer alan en eski ve yüksek rekabet gücüne sahip sektörlerden birisi olarak kabul edilmektedir. Son süreç incelendiğinde gıda ürünlerinin sağlıklı olması üzerinde tartışmalar artmıştır. Gıda sanayisi veya gıda endüstrisi bir sektör olarak (Doğan & Küçüköner, 2003).

Tarihe bakıldığında şehirlerde insanların toplu yaşama geçmelerinden itibaren halkın sağlıklı gıda ihtiyacının tespiti ile gerektiği miktarda karşılanması sürecinde hedef, “gıda maddelerinin kaliteli olması” olmuştur (Topçu, 2004).

Gıda güvencesi; “tüm aile bireylerinin fiziksel ve ekonomik olarak yeterli gıdaya ulaşmasının yanında güvenilir, kaliteli, sağlıklı beslenme alışkanlığını geliştirecek gıdaları satın alma ve tüketme hakkına sahip olmalarının güvence altına alınması ve gerekli denetim ve kontrollerin sağlanması”, olarak tanımlanmaktadır (Özbek & Fidan, 2010).

İnsanoğlu sosyal bir varlıktır, bunun sonucu olarak da bir arada yaşamak zorundadır. Toplumu oluşturan bireyler, “büyüme, fizyolojik ve zihinsel gelişimlerinin sağlanması, yaşamlarını sürdürebilmeleri” beslenmeye bağlı olup en büyük ihtiyaçtır.

Beslenme, “toplum sağlığının korunmasında, ülke ekonomisinde ve kalkınmada temel işlev” olan unsurlardan birisi olarak kabul edilmektedir (Topçu, 2004).

Gelişen gıda teknolojisi tüketiciyi bilinçlendirmiş, sonucunda da ürün kalitesi yükselmesi için gıda ürünü arz eden firmalar iyileştirme yönünde ciddi çalışmalar başlatmışlardır. Tüketiciler, temel gıda maddeleri gereksinimlerini teknolojinin en son halinde ve sağlıklı besin olarak üretilmesini beklemekte ve sağlıklı beslenmek için üretici firmaları baskılamaktadırlar. Tüketiciler, devlet ve bazı bu konuda çalışan örgütlerce de desteklenmeleri sonucunda gıda güvenliği ve kalite güvencesi sağlanmaktadır. Bu durum, uluslararası gıda mevzuatı yanında tüketici ve toplum sağlığı açısından da önemlidir (Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin Gıda Yasasıyla, 2002).

Avrupa Birliği’ndeki uygulamalara halk sağlığı açısından bakıldığında, insanların toplu yaşama kültürü oluşturdıkları ve şehirleşmeye başladıkları dönemlerinden bu yana gıda güvenliğinin sağlanması için gıda hukukuna ihtiyaç duyulduğu görülmektedir. Oluşturulan bu kurallarla, ticari ilişkilerin artmasına paralel olarak tüketicilerin sağlıklı gıda ihtiyacının karşılanması ve korunabilmeleri mümkün olabilmektedir.

2.9.2. Avrupa Birliği Gıda Mevzuatı ve Tarihi Gelişimi

Avrupa Birliği gıda hukuku, son kırk yılda gelişmiştir. Özellikle bu gelişmede bilimsel, toplumsal, siyasal ve ekonomik güçler etkin biçimde katkı sağlamıştır. Avrupa Birliğine bağlı her üye devlet iç hukukunu, Avrupa Birliği gıda hukuku düzenlemelerine uygun hale getirmek yönünde adım atmıştır. (Çeltek, 2004).

Avrupa Birliğinde en çok kanuni düzenleme yapılan alanlar içerisinde gıda sektörü başlarda yer almaktadır. Avrupa Birliği'nde, yeni teknolojik gelişmelerin yanı sıra üye ülkelerin tamamında ortak olarak uygulanmaya çalışılan gıda politikaları yavaş ve uzun bir süreç içinde gelişmiş olup halen gelişmesini sürdüren bir alandır

Belirtmek gerekir ki Avrupa Birliği gıda hukukunun şekillenmesi esasta mahkeme kararları sonucunda olmuştur. Birlik ülkelerinin birbirleri ile çelişen, değişik hedefleri nedeniyle Avrupa Birliği içinde gıda hukuku gelişirken, esnek olmayan, karmaşık bir yapıda oluşmuştur. Mevzuatta yer alan tutarsızlıklar bir yana, çok karmaşık olması nedeniyle uygulanmasını da zorlaştırmaktadır. Bu nedenle Avrupa Birliği'nde yer alan kurumlarının, gıda ile ilgili ortaya çıkan sorunları ve bunların çözülmesi konusunda yetersiz kalmaları sonucunda Avrupa Birliği gıda hukuku, çok ciddi eleştiriler almıştır (Kartal & Sivri, 2007).

“Avrupa Gıda Güvenliği Tüzüğü” başlıklardan “Gıdanın Tanımı” başlıklı ikinci maddesinde gıda, *“işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş, insanların ağız yoluyla almasına yönelik (intended) olan veya ağız yoluyla almaları makul bir şekilde beklenen herhangi bir madde veya ürün”* olarak tanımlanmaktadır. Gıdanın tanımı Tüzük'te, bu şekilde yapılmış, bilahare de bu kavramın kapsamına giren ve girmeyen bazı maddeler ayrıca belirtilmiştir.

Buna göre, içecekler ile yiyecekler üretilirken, hazırlanırken veya işlem yapılırken “gıdaya kasten katılan (intentionally incorporated)”, su da dahil olmak üzere tüm maddeler, gıda tanımı içinde yer alır “98/83/EC sayılı Yönerge”nin 6'ncı maddesinde tanımlanan uyum anından (point) sonra, “80/778/EEC ve 98/83/EC sayılı Yönerge”lerinde belirtilen hususlar saklı kalmak üzere su da gıda kavramına dahildir.

Diğer taraftan, “gıda”:

-Yem;

-İnsanların tüketimi için piyasaya sürülmek için hazırlanmış olmamak kaydıyla canlı hayvanlar;

-Hasattan önce bitkiler; “65/65/EEC ve 92/73/EEC sayılı Konsey Yönergeleri”nde yer alan tanımlamaya göre tıbbi ürünler;

-“76/768/EEC sayılı Konsey Yönergesi”ndeki tanımlamaya göre kozmetikler;

-“89/622/EEC sayılı Konsey Yönergesi”ndeki tanımlamaya göre tütün ve tütün ürünleri;

-Birleşmiş Milletler “*Uyuşturucu Maddelere Dair 1961 Tek Sözleşmesi*”ndeki ve Birleşmiş Milletler 1971 “*Psikotrop madde Maddeler Sözleşmesi*”ndeki tanımlamalara göre uyuşturucu veya psikotrop maddeler “*Psikotrop ya da psikoaktif madde, asıl olarak merkezi sinir sisteminde etkisini gösteren ve beynin işlevlerini değiştirerek algıda, ruh hâlinde, bilinçlilikte ve davranışta geçici değişikliklere neden olan kimyasal maddelerdir*”;

- Kalıntılar ve bulaşanlar,
kapsamaz.

“Gıda maddesi” veya “gıda ürünü” gibi kavramlar tanımlanırken birbirleriyle ve “gıda” tanımıyla ilişkili suçların yorumlanmasında önemlidir. Yenilebilen şeyler ile içilebilen şeylerin bu tanımlamalara ne kadar katılacağı tartışmalıdır.

“Gıda maddesi” ve “gıda ürünü” arasındaki fark, insan tarafından üretilmiş bir ürün olması veya olmaması olarak yapılan bir ayırmadır. Gıda ürünü, “doğal olmayan ve insan eliyle üretilmiş gıda maddeleri” olarak düşünülebilir.

Karşılaştırmalı hukukta görüleceği gibi, “gıda ürünü” (katkı maddeleri gibi) besin değeri olması veya olmaması bakımından “gıda maddesi”nden ayırmak veya iki kavramı aynı anlamda kullanmak da bir seçenektir.

BM, “Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklara İlişkin Uluslararası Sözleşmesi’nin 11’nci maddesi” Türkçe resmi çevirisinde, “gıda (food)” kelimesi, “besin”, “gıda maddesi” ve “besin maddesi” olarak kullanılmıştır.

Sonuç olarak Avrupa Birliği, tüketici ve insan sağlığı koruması bakımından yaklaşımları olmakla beraber belli başlı gıda politikalarını değiştirmek zorunda kalmıştır.

2.9.2.1. AB Ülkelerinin Gıda Güvenliği Açısından Genel Durumları

“Avrupa Birliği” ülkeleri arasında son yıllar içinde meydana gelen “gıda güvenliği anlaşmazlıkları”, bu konuda ülkelerin ilk sıradan gündemine oturmuştur. Gıda güvenliği ve uygulamaları incelendiğinde, ülkeler arası birlikteliğin sağlanması konusunda ilerlenmesine sebep olan birkaç konu bulunmaktadır. Bunlar arasında ilki, “1990’lı yıllarda ortaya çıkan deli dana” krizi ve sonrası "dioksin" krizi vardır (Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, 2007).

Sonuç olarak bu olumsuz olaylar, AB ülkelerinde “gıda güvenliği mevzuatı” ile “gıda denetim sistemleri” konularında birliğin politikalarının üye ülkelerle uyumlu hale getirilmesi için çok sayıda kanun çıkarılmasını sağlamıştır (Nevzat, 2011).

2.9.2.2. “AB Gıda Hukuku ve Mevzuatı Genel Prensipleri “Yeşil Doküman”

Avrupa Gıda Mevzuatının değiştirilmesi konusunda ilk iş, komisyon tarafından 1997 yılında “*AB Gıda Hukuku Genel Prensipleri- Yeşil Doküman*” yayımlanmasıdır.

Yeşil Doküman 4 ana başlıktan oluşmaktadır.

Bunlar:

- Hukuki mevzuatta, tüketici, üretici, imalatçı ile tüccarlar yönünden ihtiyaç ve beklentilerin ne kadar karşıladığının belirlenmesi,
- Gıda maddeleri denetim ve kontrolleri bakımından, resmi sistemler yanında alınan önlemler ile gıdaların sağlıklı ve güvenli olması ve tüketici çıkarları korumasını ne kadar sağladığı konusunun tespiti,
- Gıda mevzuatı konusunda kamuoyu oluşturulması,
- Komisyon tarafından gerektiğinde Gıda Hukukunun gelişmesi için önlemler teklif etmesi, şeklindedir.

Komisyonun bu dönemde yaptığı çalışmanın, “politik seçeneklerden ziyade gıda hukukunun temel amaçlarını belirlemek ve tüm gıda zincirini kapsayacak şekilde bir yaklaşım gerektiğini üye devletlerin kabul etmesine yönelik olduğunu” belirlemiştir. Bu çerçevede aşağıdaki hedefler tanımlanmıştır (Kartal & Sivri, 2007).

“Yeşil Doküman” ile geniş bir şekilde gıda mevzuatının, şeffaf ve birbiri ile tutarlı olmadığı, ülkeler açısından tüketicilerin korunmasında yetersiz olduğu, topluluk üyesi ülkeler içinde birbiri ile uyum sağlanamayan alanlar bulunduğundan ticaret yapılamadığı, yapılsa da ciddi zorlukların mevcut olduğu ve AB mevzuatının üye ülkelerin ulusal düzeyde uygulaması ile yürürlüğe girmesinde birbiri ile uyumsuz farklılıklar bulunduğu, belirlenmiştir.

Sonuç olarak; bu sorunların çözülmesi amacıyla gıda mevzuatının anlaşılır, basit ve daha ussal hale getirilmesi gerektiği, bunun için zorunlu olarak çalışma yapılması, önerilmiştir (Çeltek, 2004).

2.9.2.3. AB'nin “Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenliği” Yaklaşımı Beyaz Doküman

“Deli dana” ve dioksin krizlerinin iyi yönetilemeyerek başarısız olunması, tüketiciler nezdinde ürünlerin kalite ve güvenliği konusunda komisyonun güven kaybına uğramasına sebep olmuştur. Komisyon tarafından, tüketici sağlığının korunması ve güvenin sağlanması için “14 Ocak 2000” tarihinde, Gıda Güvenliği konusunda “Beyaz Doküman” yayımlanmıştır.

AB devletlerinde gıda güvenliğinin yüksek seviyede standartlarla sağlanması, Beyaz Dokümanda, Topluluk önceliği olarak yansımıştır. Bu doküman, “gıda mevzuatı” ve “gıda güvenliği” açısından “yeni ve radikal” bir yaklaşım belirlemiştir. Beyaz Doküman, AB'nin “çiftlikten sofraya gıda güvenliği” projesi sonucunda mevzuatta yapılan yenilikler dışında “gıda güvenliği” ile doğrudan veya dolaylı ilişkili olduğu birçok konuda yeni önlemlere yer verilmiştir. Bunun yanında da anılan doküman, gıda zinciri içindeki gıda güvenliği ile ilişkili bütün konuların yer aldığı bir belgedir.

Buna göre;

- Sorumluluk İlkesi,
- Geriye Dönük İzlenebilirlik İlkesi,
- Şeffaflık İlkesi,
- Risk Analizi İlkesi,
- İhtiyatlılık İlkesi,

benimsenmiştir.

Doküman bunun yanında izleme, takip, hızlı alarm sistemi, gıda güvenliği araştırması, bilimsel iş birliği, analitik destek ve bilimsel tavsiyeler alınması gibi konularda da düzenlemeler yapılmasını içermiştir (Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı, 2007).

2. 9.2.4. AB Gıda Güvenliği Tüzüğü

Beyaz Dokümanın yayımlanmasından sonra komisyon tarafından “28 Ocak 2002 tarihinde, 178/2002/EC sayılı Gıda Kanununun prensiplerini” belirleyen “Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (European Food Safety Authority-EFSA)” kurulmuştur. Gıda

güvenliğine ilişkin konulardaki usulleri belirleyen kuran ve Tüzük, Avrupa Parlamentosu ve Konseyinde kabul edilmiştir.

Bu tüzük ile Beyaz Dokümanda yer alan önlemlerin birçoğu somutlaştırılmış ve Avrupa’da oluşturulacak tüm gıda mevzuatlarında esas alınacak önemli prensipler, tanımlar ve gereklilikler belirlenmiştir.

Beyaz Dokümanda Komisyonunun önceliği “tüketici güveni kazanılması” ve “bu güvenin korunması” olarak belirlenmiştir (Nevzat, 2011).

Yem ve gıda güvenliği” konularında sorumlu olan birimler, 1999 yılında AB bünyesinde kurulan “Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü”nde toplanmıştır. “Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü” amaç olarak “mevcut tüm kaynakların güçlü ve etkin olarak kullanılmasını ve bu sayede topluluk seviyesinde gıda güvenliğinin sağlanmasını” olarak belirlemiştir.

Bu nedenle yem ve gıdaların resmi kontrollerine ilişkin “882/2004/EC nolu tüzük”, 05 Şubat 2003 tarihinde yayınlanmıştır. Bu tüzüğün amacı, “AB içinde sınır noktalarında ve üçüncü ülkelerde mevcut topluluk ve ulusal kontrol kurallarının birleştirilmesi ve tamamlanması ile ulusal kontrol sistemleri için bir topluluk çerçevesi oluşturması” şeklindedir.

Hijyen paketi olarak adlandırılan yeni hijyen kuralları, “852/2004EC”, “853/2004/EC”, “854/2005/EC” sayılı tüzükler ile “2004/41/EC” sayılı direktiften oluşmaktadır.

Buna ek olarak, 882/2004/EC sayılı tüzük bir tanımlayıcı mevzuat olarak gıda kontrollerinin yürütüleceği çerçeveyi oluşturmaktadır. Ayrıca 96/61/EC direktifi, çeşitli faaliyetlerden kaynaklanan hava, su ve toprağa verilen kirliliğin bütüncül bir yaklaşımla önlenmesi ve kontrolü amacıyla yayımlanmıştır. Avrupa Birliği’nde gıda güvenliğine ilişkin mevzuat, sistemler ve politikalar bu yeni entegre yaklaşım çerçevesinde sürekli değişim ve gelişim içeresindedir (Kartal & Sivri, 2007).

2.9.2.5. AB Gıda Mevzuatı ve Denetim Yetkisi

“882/2004/EC sayılı yönetmelik” ile kontrol görevlerinden hangilerinin devredilebileceği (m.5), hangilerinin devredilemeyeceği (m.54), belirlenmiştir. Bu

görevlerin devri halinde dahi, yetkili otoritenin sorumluluğu devam ettirilmiştir (Nevzat, 2011).

AB üyesi ülkelerdeki resmi kurumlar tarafından gıda ile ilgili kontrol ve denetimler yürütülmektedir. AB üyesi 27 ülkeden 25 ülkede, % 56 kamu tarafından tek olarak, % 96 kamu ve yerel yönetimin birlikte, % 4 sadece yerel yönetim tek başına kontrol ve denetim yapmaktadır (Nevzat, 2011).

Denetimlerde sorumlu birimlere göre yapılan değerlendirme; % 63 gıda otoritesi, % 26 bakanlıklar, % 10 bakanlık ve gıda otoritesi, şeklindedir.

AB ülkelerinde görüldüğü üzere bir takım kontrol görevleri, bir veya daha fazla kontrol organı tarafından yapılabilmektedir. Aynı zamanda eğer yetki devri yapılacaksa, resmi kontrolleri yapan organın, yetkinliği ve bağımsızlığı yanında denetimle ilgili açıklık bırakılmadan tanımlanmış şartlar ile uluslararası tanınmış “*EN45004-Akreditasyon*” kurallarına uygun olarak hareket etmesi şarttır. Bir üye devlet, devredeceği kontrol görevini, diğer üye devletlere ve komisyona bildirerek onayını alması gerekmektedir.

Görüldüğü üzere, AB ülkelerinde eğer denetim yetkisi devri yapılacak ise tarafsız olunması yanında bir çıkar çatışması da olmaması gerekmektedir. AB’de denetim yetkisinin, özel sektöre devredilmesi söz konusu değildir. Denetim yetkisi, kamu tarafından yapılmaktadır. AB’den ayrılan İngiltere’ye, birlik içinde iken, Belçika ve Hollanda’da istisna olarak “özel laboratuvarlarda analiz yapma izni”, verilmiştir. AB üyesi ülkelerde bağımsız bir “Gıda Otoritesi” bulunmakta olup AB’de denetçiler daha geniş yetkilere sahiptir.

Bu konuda son olarak denilebilir ki, insan sağlığı ve tüketicinin korunması, AB’nin temel ilkeleri arasında sayılmakla birlikte, sıralamalar ile verilen önem, AB’nin öncelik sıralamalarına göre farklı dönemlerde değişikliklere uğramıştır. AB’nin ekonomik hedeflerine uygun olarak belirli dönemlerde AB gıda politikaları, tüketicileri korumamıştır. Zaman içinde kamu sağlığı, tüketicinin korunması, AB’nin en temel önceliği olmuştur. AB gıda hukukunun temel ilkeleri olarak, insan sağlığı ve tüketicinin korunması, gıda besin değerleri, kalite seviyeleri yanında üretim verimliliğinin artırılması hedeflenmiştir.

2.9.2.6. AB’de Gıda Standardizasyonu

Ürünlerin üreticiden başlayarak tüketiciye kadar olan süreçte özellikler bozulmadan ulaştırılması için önceleri kullanılan “kalite kontrol” sistemi yerine “*HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)*, *GAP (İyi Tarım Uygulamaları)*, *GMP (Hayvan Beslemeyle İlgili İyi Uygulamalar, İyi Üretim Uygulamaları)*, *GHP (İyi Hijyen Uygulamaları)*,” sistemleri uygulanmaktadır. Bunlar içinde en önemli olan HACCP’dir. Bu sistemde, gıdaların güvenilirliği her şeyin üstünde tutulmakta olup sistem, gıda maddeleri ile bunların üretilirken meydana gelmesi muhtemel sağlık tehlikelerinin tespitine çalışmaktadır. Bu sistem, ilk kez 1959 yılında ABD’de astronotlar için güvenli gıda ihtiyaçları hazırlanırken kullanılmaya başlanmıştır (Karagözlü, 2003).

HACCP sistemi, avantaj olarak gıda ürünlerindeki güvenlik probleminin önlenmesini, kaynakların özenle hazırlanarak kullanılmasını, yapılan risk analizlerinin azaltılmasını, gıda işletmelerinin tümünde uygulanabilmesini, tüketicide gıdaya olan güveninin artmasını, eğitilmiş ve yetişmiş eleman temini ile ticaretin kolaylaşarak sistematik, bilimsel ve optimal fayda ilişkisinin gözetilmesini sağlamıştır (Demirbilek, 2015).

2.9.3. Türk ve AB Gıda Mevzuatı Çerçevesinde Halk Sağlığı

Avrupa Birliği ile entegrasyon çalışmaları duraksamalarla olsa da devam ettiği günümüzde önemli olan husus, Türk kanun ve mevzuatları yayınlanması dışında, etkin bir şekilde uygulanmasıdır. Gıda kontrolü işlemleri, bu yüzden yeni baştan yapılması gerekmektedir.

Etkili bir gıda kontrolünün yapılabilmesi için, gıda kontrolü yapan birimlere ihtiyaç duyulmaktadır. Gıda kontrolü dendiğinde, denetleyenin, denetim esnasında denetlenenden daha iyi şekilde konuyu bilmesi gerekmektedir. Bunun için kontrolörler, mutlaka gıda mevzuatı konusunda eğitilmiş ve konularında uzman kişilerden olmalıdır. Gıda mevzuatının ana ilkeleri, teknolojiyi güncel haliyle kullanabilme, güncel bilgi birikimi sahibi olma, sanayide rehber olabilme, tüketiciyi koruma, uluslararası ticaretin geliştirilmesi, olarak sayılabilir. Mevzuatta bulunmasına rağmen, pratikte uygulanamayan hususlar, devletin kontrollerde etkinliğini azaltmakta, bunun sonucunda da haksız rekabeti engelleyememekte, bazı işletmecilerin cesaretlenerek taklit ve tahsis uygulamalarının artması sonucunu doğurmaktadır (Özbek & Fidan, 2010).

Bu çerçevede; AB Komisyonu 27 üye ülkede gıda ile ilgili kanunların uygulanıp uygulanmadığını denetlenmektedir. Türkiye’de birden fazla bakanlıklar arasında yetki karmaşası bulunması, AB’de gıda ile ilgili yapılan düzenlemeler, kanunlar çerçevesinde takip edilmekteyken Türkiye’de kanun hükmünde kararname ve yönergelerdeki istisnalar ile yürütülmesi, gıda konusunda Türkiye’de üniversiteler ile işbirliği yapılmaması, laboratuvarların yeterli düzeyde olmaması, işi bilen teknik eleman sayısındaki yetersizlik, AB gıda mevzuatının Türkiye’de uygulanmasının sağlanamaması, Türkiye ile AB gıda mevzuatı arası uyum sorunları, getirdiği problemler yanında halk sağlığını da olumsuz etkilemektedir.

3. YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde araştırma modeli, veri toplama teknikleri ve veri analizine ilişkin bilgiler verilecektir.

Son yıllarda özellikle yöntem bilim yani metodolojinin bir parçası olarak doküman analizinden bahseden tezler ve makalelerde artış gözlenmektedir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Çalışma, araştırma yöntemleri arasında yer alan “nitel araştırma modeli” ile yapılmıştır. Son yıllarda anılan araştırma yöntemi, sosyal bilimlerde en fazla tercih edilen yöntem olarak bilinmektedir. İnsan ve toplum yapısı değişken bir yapıdadır. Bu nedenle araştırmanın anılan alanla ilgili doküman incelenmesi yapılarak çalışılması gerekmiştir. Fen bilimleri alanında devam eden paradigma değişimi, bilimler arasındaki etkileşim çerçevesinde sosyal bilimleri de etkilemektedir. Gerçekliğin tek bir bakış açısıyla bütünüyle kavranamayacağı tespit edilen hususlardır. Sosyal olgular, özellikle kendine özgü, bütüncül bir şekilde araştırılması gerektiğinden nitel yöntem ön plana çıkmaktadır.

Nitel araştırmaların özelliği sonuç değil süreç odaklı olmasıdır. Nitel araştırmalarda konu, nitel araştırma yöntemleri ile üretilen bilginin doğası ile alakalı bir tartışma yarattığı bilinen gerçeklerdendir (Mays & Pope, 2000).

Nitel araştırmaların kökeni ve geçmişi incelendiğinde antropoloji, sosyoloji, insan bilimlerinin değerlendirilmesinden ortaya çıkmaktadır (Creswell, 2017).

Nitel araştırmalarda toplanan verilerin, sayılarla ifade edilmesi güçtür. Bazı durumlarda sayısal analizler yapılsa da asıl amaç yapılan araştırmadaki konuyu inceleyen kişiye tamamlayıcı ve gerçekçi sonuçlar iletebilmesidir. Nitel araştırma yöntemleri sosyal bilimler alanında araştırmalar yapan araştırmacılar tarafından genellikle tercih edilmektedir.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Bu çerçevede araştırmanın evreni; uluslararası kanunlar gıda ile ilgili devletlerarası anlaşmalar, ülke genelindeki KHK (kanun hükmünde kararname), kanun, yönetmelik, yönerge, genelge, alt yönergeler ile kodeks düzenlemelerinden oluşmaktadır.

Araştırmanın örneklemini ise; Gıda hukuk ve mevzuatı hakkında yayınlanmış uluslararası kanunlar gıda ile ilgili devletlerarası anlaşmalar, ülke genelindeki KHK (kanun hükmünde kararname), kanun, yönetmelik, yönerge, genelge, alt yönergeler ile kodeks düzenlemelerinden oluşmaktadır.

3.3. Veri Toplama Yöntemi

Veri toplama işlemi öncesi, konu hakkında bilgi sabi olunması amacıyla daha önce yayınlanmış yazı, makale kitap ile çeşitli web sayfaları incelenmiştir.

Araştırma amaçları dâhilinde verilerin toplanması aşamasında geniş bir kaynak taraması yapılmış olup, basılı kaynaklara ek olarak, yazılı kaynaklar incelenerek, kataloglar, süreli yayınlar ve makaleler üzerinde durulmuştur.

Türkiye'de Gıda hukuku ve mevzuatı güvenliği ile bu konudaki eğitimler üzerine ulaşılabilen, erişime açık internet siteleri incelenmiş ve daha önce bu alanda tez veya doktora konularında yapılmış bir çalışma bulunmamakla beraber elde edilen bilgiler çerçevesinde Gıda Hukuku ve mevzuatı eğitiminin gelecek öğrenci kadrolarına ulaşması için yapılması gerekenlerin neler olduğuna ilişkin sorulara muhtemel cevaplar aranmıştır.

Nitel araştırma, bilindiği üzere, insanın kendi potansiyelini anlayarak, sırlarını çözerek yarattığı sosyal yapılar ile sistem derinliklerinin keşfedilmesi amacıyla geliştirilmiş bilgi üretme şeklidir. Nitel yöntem, bir üst terim olarak tanımlama, çözme, yorumlama ve anlamlandırılarak ilgili terimlere ulaşılması için uygulanan tekniklerden oluşmuş süreçlerin tamamıdır (Morgan, 1996).

Nitel araştırma yönteminde çoğunlukla “gözlem, görüşme, doküman analizi kullanılmaktadır. Ayrıca bunun yanında da insan ile ilişkili algı ile olaylar, sosyal gerçeklik ve doğal ortam içinde detay incelenmesini esas olarak kabul eden nitel araştırma, farklı disiplinleri kapsayan bütüncül bir yapıdadır.

Bu çerçevede; konunun derinlemesine incelenmesi, istenilen hedeflere ulaşabilmesi ve literatüre de katkı sağlamak amacıyla bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi kullanılmıştır. Nitel araştırmadaki “veri toplama teknikleri ve araştırma yöntemi” önemli bir husus olup çalışmanın tasarlanması ve araştırmacının yetkinliği ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. Doküman analizi, genelde öteki araştırma yöntemlerinin tamamlayıcısı olduğu kabul edilmekle beraber bağımsız bir yöntem olarak da kullanılabileceğinden

hareketle, doküman olarak, AB mevzuatı ve Türkiye’de çıkarılmış kanun, yönetmelik, yönerge, tebliğ, devletlerarası sözleşmeler incelenmiştir. Ulaşılan yazılı dokümanın hangilerinin önemli olduğu, araştırma esnasında değerlendirilmiş ve araştırmaya dâhil edilmiştir.

3.4. Araştırmanın Geçerliği ve Güvenirliliği

Bir ölçme aracı veya tekniği ile ölçülecek değişkeni ne derece de doğru ölçtüğü konusundaki orana “geçerlilik denir.

Güvenirlilik ise bir ölçme aracında ise aynı kişi veya gruba tekrar tekrar yapılan ölçümler sonucunda tutarlı olmasıdır.

Bilimsel araştırmalar sonunda toplanan verilerin, inandırıcılığı çok önem arz eden ölçütlerdendir. İnandırıcı olması için bir araştırmada ise, geçerlik ve güvenirlilik ölçütünün bulunması beklenmektedir. Veri toplama yöntemlerinden birden fazlası kullanılması sonucu tespit edilen bulgularda da geçerlik ve güvenirlilik önemlidir. Araştırmalar esnasında veri toplama araçları da araştırma desenin ile veri analizi test edilerek sonuçlar geçerli ve güvenilir ise kullanılmalıdır. Nitel araştırmaya yönelik yapılan eleştirilerden birisi güvenirliliğin nicel araştırmadaki gibi tanımlama ve test olmamasıdır. Nitel araştırmada bir olgunun “varlığına ve anlamına” yönlenmesine karşılık nicel araştırmada “ne derece var olduğuna” yönlenilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2015).

Araştırma, ulusal ve uluslararası yayınlanmış kanun, yönetmelik, yönerge, tebliğ, devletlerarası sözleşmelerden yararlanılarak oluşturulmuştur. Bilindiği üzere ulusal ve uluslararası yayınlanmış kanun, yönetmelik, yönerge, tebliğ, devletlerarası sözleşmeler, bir devletin veya devletlerin meclislerinden geçmekte ve Anayasa Mahkemelerinin kontrolünde yürütme organlarında uygulanmaktadır. Bu sebeple yapılan araştırma bunlara dayandığından, geçerlik ve güvenirlilik ölçütünün bulunmamasından bahsetmek imkansızdır. Bu iki ölçüt olduğundan da araştırmanın inandırıcılığı tam olup aksi hakkında değerlendirme yapılması sözkonusu olamayacaktır.

Bu çerçevede elde edilen bilgiler, “Gıda Hukuku ve Mevzuatı” dersinin eğitim ve öğretimde verilmesi yönünde hazırlanan önerinin, geçerli ve güvenilir bir araştırma olduğu kanaati oluşturmaktadır.

4. BULGULAR

Bu araştırmada, araştırmaya konu alanla ilgili dokümanların incelenmesi yapılarak çalışılmıştır. Birçok eser taranmakla beraber asıl ulusal ve uluslararası yayınlanmış kanun, yönetmelik, yönerge, tebliğ, devletlerarası sözleşmeler ve bunlara dayalı eserler incelenerek veriler toplandığı ve yorumlandığı nitel bir araştırmadır

4.1. Gıda Hukuku ve Mevzuatı Eğitim Kurumları Müfredatlarındaki Yeri

“Gastronomi ve mutfak sanatları” alanında, dünyada ve ölkemizde her daim yeme ve içme üzerine olan bu eğitim branşında eğitim veren okulların sayısı hızla artmaktadır. Öğrencilerin sektörde işbaşı yapmadan önce teorik ve pratik temellerinin atıldığı bu eğitim kurumları, sektörün ve öğrencilerin geleceği açısından son derece önemlidir (Thibodeaux, 2021).

Sektörde kalifiye personel eksikliği çok fazladır. Ancak son yıllarda kalifiye personel ihtiyacının karşılanması için üniversitelerde gastronomi bölüm ve programlarının açıldığı bilinen gerçeklerdendir. Yiyecek-içecek sektöründe bilgili, becerikli, donanımlı mezun ihtiyacının giderilmesi sadece kaliteli bir gastronomi eğitimi verilmesi ile sağlanabilir (Akoğlu, Cansızoğlu, & Orhan, 2017).

“Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programlarında okuyanlara verilecek eğitimin kaliteli olması, işletmelerde karlılığın artırmasını, maliyetlerin düşürmesini ve kalitenin yükselmesini sağlamaktadır.

Mutfak şeflerinden; verimliliği yüksek, güvenilirliği tam, dürüst, kararlı, çabuk adapte olarak özömcü, dikkatli, yaratıcı, motivasyonu yüksek, inisiyatif alma ve sorumluluk sahibi olması beklenmektedir. “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” alanında eğitim almakta olan öğrencilere örgün eğitim, temel ve devamında ileri düzeyde eğitim alanları ile ilgili bilgi birikimi aktarılmasını sağlamaktadır.

Özellikle örgün eğitim kurumlarında, öğrencilerin, gelecekteki kariyer planlarını ve kararlarını belirlemesi aşamasında gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi verilmesi halinde, sektörde başarılı başlangıç yapacakları öngörülmektedir. Donanımlı ve kaliteli kadroya sahip bir eğitim öğretim kurumunda alınan gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi, dersi alanları iş yaşamları boyunca ileri seviyeye taşıyacaktır.

Mutfaklarda, istenilen nitelikte ve kalitede yiyecek üretilebilmesi, hijyenik ortamlar yaratılması, fiziksel planlama yapılmasının yanında teknik donanımın sağlanması isteniyorsa nitelikli ve eğitilmiş personelin çalışması ile sağlanabilir. Bunun yanında ihtiyacı olan kanun ve mevzuatlarda uyması gerekli kurallarında öğretilmesi ile eğitilmiş personelin başarısı katlanacaktır (Çemrek & Yılmaz, 2010) .

Günümüzde bu alanda eğitimde, öncelikle günümüz beklentileri göz önünde bulundurularak eğitim programları düzenlenmesi bir zorunluluk haline gelmiştir. Bu aşamada da hukuk ve mevzuatın öğretilmemesi sonucu sektörde ciddi problem yaşanmakta ve alaylıların eğitimlilerin önüne geçmesini sağlamaktadır. Bu savaşın bitmesi söz konusu olmadığından donanımlı olarak öğrencilerin yetiştirilmesi okul yönetici ve öğretim elemanlarının sorumluluğundadır.

Sektörün ihtiyaç duyduğu aşçılar; alanları ile ilgili, teknolojik gelişmeleri takip edebilen, ustalığı yaptığı ve sunduğu yiyeceğin kalitesi ile ölçülen, gıda hukuku ve mevzuatına hakim, sürekli olarak gelişime açık kişilerdir. Bu özelliklere sahip aşçılara ihtiyaç duyulmaktadır (Çemrek & Yılmaz, 2010).

Aşçılık eğitiminde orta çağdan bu yana ülkemiz ve yurtdışında çok fazla bir değişiklik söz konusu olmamıştır. Günümüzde hala okullardan sonra dahi aşçılık eğitimi usta-çırak ilişkisi ile devam etmektedir. Bazı kamu ve özel kurum ve kuruluşlarında bazı değişiklikler yapılmaya çalışılsa da temel eğitim hep benzer bir biçimde devam etmektedir (Richard, Woodhous, Heptinstall, & Camp, 2013).

Bu eğitim programlarının sağlanabileceği, üniversitelerdeki “Gastronomi ve Mutfak Sanatı Bölümleri” öğretim elemanı ve ders takviyesi ile gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi vermesi halinde öğrencilerin hiç değilse teorik olarak öğrendikleri bilgileri, iş hayatına atıldıklarında geliştirerek uygulayabilecek olmalarıdır.

Gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi alındığında gıda maddelerinde bulunması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini bilerek gıda güvenliğini sağlayarak, hijyenik ve ekonomik olarak tüketicinin korunması konusunda bilgisi olması önemlidir. Zira onu uygulama eksiğinden dolayı sektörde çalışmaya başladığında daha az zorlanmasına ve meslekten soğumamasına sebep olabileceği değerlendirilmektedir.

Bilindiği üzere mesleğine yönelik ilgiyi kaybetmeden, mesleğinden soğumadan, sektöre ihtiyaç duyulan nitelikte aşçılar yetiştirilmesi ancak uygulamalı eğitimin artırılması ve gıda hukuk ve mevzuatı eklenmiş yenilikçi bir müfredat hazırlanmasını

gerektirmektedir. Bu kapsamda eğitimlerin verildiği “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programlarında çalışmaların artırılması gerektiği sonucu çıkmaktadır.

4.2. Gıda Hukuku ve Mevzuatı Dersi Tanımı ve İçeriğinde Önerilen Konular

Lisans eğitimi alan öğrencilere; aşağıdaki bilgilerin bir ders kapsamında aktarılması amaçlanmaktadır:

- Gıda Mevzuatı Temel Terimler ve Tanımlar
- Türk Gıda Mevzuatı Genel Tanıtım, tarihçe,
- Hukukun temel kavramları,
- Gıda Mevzuatlarının Gıda Güvenliğindeki Rolü
- Kavramlar (risk analizi, tehlike analizi, HACCP dokümanları, yetki devri)
- Gıda hukuku ve mevzuatı,
- Uluslararası gıda mevzuatı,
- Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması,
- Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı,
- Gıda Kontrolü ve Gıda Mevzuatına Giriş,
- Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler,
- Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları,
- Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC)
- Avrupa Birliği (EU)
- Günümüzde Gıda Kontrolünün Önemi,
- Hukuki Olarak Gıda Kontrolü ve Mevzuat,
- Türk Gıda Kodeksi,
- Mevzuatta Gıda Üretim ve Satış yerlerinin denetimi,
- Gıda Kirliliği, Gıda Ambalajlama, Etiketleme İlkeleri,
- Gıda Katkı Maddeleri,

- Yapılanma ve yetkili kurumlar, kurumların görev tanımları, görevlerin kesiştiği ve farklılaştığı noktalar. Bu konuların bir dönemlik ders örnek içeriği aşağıda sunulmuştur.

Tablo 1. Ders Programı

DERS ADI	DERS KODU	YARIYIL	TEORİ + UYGULAMA (Saat)	AKTS
Gıda Hukuku ve Mevzuatı	GMS 000	-	3+0	3
DERSİN TÜRÜ	Zorunlu (X)		Seçmeli	
DERSİN DÜZEYİ	Lisans			
ÖĞRETİM ELEMANI				
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	Bu dersin sonunda öğrenciler; Gıda Hukuku ve Mevzuatının tanımını ve temel kavramları, Gıda kontrolü ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartları, Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan etkinlik ilkesini, Gıda hukuku ve gıda mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzüğü vb. kavramları, Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunu öğrenir			
DERSİN VERİLİŞ BİÇİMİ	Uzaktan Eğitim – Yüz Yüze			
DERSİN ÖNKOŞULLARI	Yok			
ÖNERİLEN DERSLER	Yok			
DERS İÇERİĞİ	HAFTA	KONULAR		
	1. Hafta	Hukukun temel kavramları, Gıda Mevzuatı Temel Terimler ve Tanımlar		
	2. Hafta	Kavramlar (risk analizi, tehlike analizi, HACCP dokümanları, yetki devri)		
	3. Hafta	Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanması ile Yapılanma ve yetkili kurumlar, kurumların görev tanımları, görevlerin kesiştiği ve farklılaştığı noktalar.		
	4. Hafta	Gıda hukuku ve gıda mevzuatı ve Gıda Mevzuatlarının Gıda Güvenliğindeki Rolü		
	5. Hafta	Türk Gıda Mevzuatı Genel Tanıtım, tarihçesi ve Türkiye'de gıda yasası, yönetmelikler, tebliğler ve standartların tanıtımı		
	6. Hafta	Gıda Kirliliği, Gıda Ambalajlama, Etiketleme İlkeleri ve Mevzuatta Gıda Üretim ve Satış yerlerinin denetimi		
	7. Hafta	Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun ve yönetmelikler ve Gıda Kontrolü ve Gıda Mevzuatına Giriş		
	8. Hafta	ARA SINAV		
	9. Hafta	Gıda üretimi yapanların ve satanların sorumlulukları		
	10. Hafta	Uluslararası gıda mevzuatı ve Avrupa Birliği (EU)		
	11. Hafta	Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC) ve Türk Gıda Kodeksi		
	12. Hafta	Günümüzde Gıda Kontrolünün Önemi, Hukuki Olarak Gıda Kontrolü ve Mevzuat,		
	13. Hafta	Mevzuatta Gıda Üretim ve Satış yerlerinin denetimi.		

	<table><tr><td>14. Hafta</td><td>Gıda Katkı Maddeleri</td></tr><tr><td>15. Hafta</td><td>FİNAL</td></tr></table>	14. Hafta	Gıda Katkı Maddeleri	15. Hafta	FİNAL																	
14. Hafta	Gıda Katkı Maddeleri																					
15. Hafta	FİNAL																					
ZORUNLU YA DA ÖNERİLEN KAYNAKLAR	Ders Notları																					
ÖĞRETİM YÖNTEM VE TEKNİKLERİ	Anlatım, Tartışma, Sorun/Problem Çözme, Soru-Cevap, Sunum																					
DEĞERLENDİRME YÖNTEMİ VE GEÇME KRİTERLERİ	<table><tr><td></td><td>Sayısı</td><td>Toplam Katkısı(%)</td></tr><tr><td>Ara Sınav</td><td>1</td><td>40</td></tr><tr><td>Küçük Sınav</td><td>2</td><td>10</td></tr><tr><td>Toplam (%)</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Yıl İçinin Başarıya Oranı (%)</td><td></td><td>40</td></tr><tr><td>Finalin Başarıya Oranı (%)</td><td></td><td>60</td></tr><tr><td>Toplam (%)</td><td></td><td>100</td></tr></table>		Sayısı	Toplam Katkısı(%)	Ara Sınav	1	40	Küçük Sınav	2	10	Toplam (%)		40	Yıl İçinin Başarıya Oranı (%)		40	Finalin Başarıya Oranı (%)		60	Toplam (%)		100
	Sayısı	Toplam Katkısı(%)																				
Ara Sınav	1	40																				
Küçük Sınav	2	10																				
Toplam (%)		40																				
Yıl İçinin Başarıya Oranı (%)		40																				
Finalin Başarıya Oranı (%)		60																				
Toplam (%)		100																				
DİL	Türkçe																					
STAJ / UYGULAMA	Yok																					

4.3. Gıda Hukuku ve Mevzuatı Dersinde Okutulması Önerilen Dersler Sonunda Öğrencilere Kazandıracağı Nitelikler

Bu Dersin Sonunda Öğrenciler;

- Gıda Hukuku ve Mevzuatının tanımını ve temel kavramları,
- Gıda kontrolü ve gıda kontrol sisteminin organizasyonu için gerekli şartları,
- Modern gıda kanunu, yönetmelik ve standartların hazırlanmasında gerekli olan etkinlik ilkesini,
- Gıda hukuku ve mevzuatında yer alan yönetmelik, tüzüğü vb. kavramları,
- Gıda üretimi yapan işletmeler ile ve satış yapanların sorumluluklarının neler olduğunu,”

hususlarını öğreneceklerdir. Yukarda belirtildiği üzere mezun öğrenciye diğer okullardan mezunlar yanında bu derste öğrendiği bilgiler ciddi avantaj sağlayacaktır.

Bu çerçevede Gıda Mevzuatı Eğitimi;

Lisans ders öğrencileri dışında Türk gıda mevzuatı konusunda bilgilenmek isteyen, katılımcılar ki özellikle “gıda sektöründe çalışan veya bu sektöre girmek isteyen tüm meslek sahipleri, iş adamları, firma temsilcileri, bu konuda faaliyet gösteren dernek mensupları, örgüt temsilcileri”, bu derse katılarak gıda hukuku ve mevzuatı hakkında bilgi alabilmeleri söz konusudur.

Aynı zamanda, tüketici dernekleri üyeleri ve dernek yöneticileri, sivil toplum örgütleri sektör komisyonu üyeleri, danışmanlar, denetçi adayları, genetik mühendisleri, veteriner hekimler, tıp dalındaki hekimler, gıda tedarikçileri ve denetçileri yanında tarım, gıda, ziraat, su ürünleri, biyoloji, mikrobiyoloji alanlarında çalışanlar da bu eğitimi alabilecek kişiler olarak belirlenebilir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuç

Literatür taramasında edinilen bilgilere bakıldığında tarihin başlangıcı ve insanın yaşamının var olabilmesinin temel unsurlarından olan beslenme ihtiyacının karşılanmasında gıda hukuku ve mevzuatı her daim yer almıştır. İlk buluntulardan günümüze kadar tahıllardan üretilen ekmek tüm toplumlarda önemli bir gıda kaynağı olarak kullanılmış, gıdalarda hile, aldatmaya da sahtekarlığın, tağşiş ve taklit suretiyle gerçekleştirilmiştir.

Yaşadığımız dönemdeki teknolojik gelişmeler, kendini gıda alanında da göstermektedir. Gastronomi alanında eğitim, bilimsel olarak yeni başlanan ve hızla, olumlu şekilde gelişmekte olan bir alan olduğu için eğitim verilen konularda aşçılık eğitimi dışında mezunların işine yarayacak ek ders konuları henüz tam olarak kesinleşmemiştir.

İşverenler, hukuki bilgi ihtiyacını karşılamak için sıklıkla hukukçulardan yardım almaktadırlar. Bu çerçevede gıda hukuku ve mevzuatını bilerek mutfakta çalışan gastronomi ve mutfak sanatları mezunu olan öğrenciler, çalıştıkları şirkette veya işletmenin mutfağında bu kurallar bütününe uygulayarak işletmenin ufkunu açacak ve işletmenin geleceğini yön verebilecektir (Nevzat, 2011).

Bu nedenle gıda üzerine iş yapan işletmelerde, ticari işletmelerin çıkarları için, hukuki donanım alan mezunların önemseneceği varsayılmaktadır.

Şirketlerin kuruluşundan, gelişimine ve piyasada yer edinmesine kadar geçen sürede kapsamlı gıda hukuk ve mevzuatını bilen kişiler ile çalışması veya bir danışmanlık hizmeti almaları oldukça önemlidir. Bu şekilde işletmeciler, ticari çıkarlarını güvence altında tutarak tüm enerjilerini, işlerine ayırabilmeleri sağlanabilecektir.

Kanunların esnekliği ve bu alandaki uzman avukat sayısının yetersiz olması diğer bir sorundur. Gıda hukukunun günümüzde hukukun bir alt bölümü olarak tanımlanıp tanımlanmaması konusu bile, bu alanda çalışanlar ile hukukçular arasında tartışmalara neden olduğu araştırma sırasında görülmüştür. Gıda hukuku, kendi başına bir hukuk dalı olması yakın zamanda mümkün görülmemekle beraber tartışılması, uzun vade de hak ettiği yeri almasını sağlayacağını düşündürmektedir (Niyaz & İnan, 2016).

Günümüzde bu sektörlerle ilgili olarak Türkiye’de belli başlı iki kanuni düzenleme mevcut olup düzenlenen bu kurallara uyulmadığı hallerde tarafların hukuki sorumlulukları

gündeme gelmektedir. Avukatlar dahil birçok hukukçunun bu konudaki mevzuat bilgisinin eksik olmasının en büyük nedeni, gıda hukukuna ait birçok hukuki düzenlemenin de bazı çıkarılan kanunların içerisinde yer almasıdır. Bu gıda ile ilgili olmayan kanunlar içinde yer alan maddelere dikkat edilmemesi ise işletmecileri hukuki sorunlarla karşı karşıya bırakmaktadır. Aynı zamanda gastronomi üzerine iş yapan bir takım ticaret erbabı, kar odaklı çalışarak ticari çıkarlarını gözetmesinden dolayı da bu maddeler bilerek göz ardı edilebilmektedir.

Araştırmada elde edilen veriler sonucunda gastronomi eğitimi içinde yer alması için önerilen gıda hukuku ve mevzuatı dersinin, mezunlara iş alanında ciddi avantaj sağlayabileceğini değerlendirilmektedir.

Gıda hukuku ve mevzuatı, üzerinde titizlikle çalışılması gereken önemli bir alandır. Zira gıda hukuku gastronomi, turizm ve otelcilik alanında iş yapan işletmelerin yaşadıkları veya yaşamaları muhtemel hukuki sıkıntıları aşmalarında yardımcı olmaktadır.

Türkiye’de 2003 yılından beri “Gastronomi ve Mutfak Sanatı” bölüm ve programlarına öğrenci kabul edilmekte, bu bölüm ve programlarından mezun olan ve ön sektörde deneyim sahibi mezunlar, aldıkları eğitimde bazı hususların eksikliklerin varlığından bahsettiği duyulmaktadır.

Türkiye’deki gastronomi eğitimi veren kurumlarda en önemli sorunun, plansız büyümesi olarak görülmektedir. Bu konuda gastronomi eğitimi veren bölüm ve programlarda ders alan öğrenci sayısı hızla artmakla birlikte buna uygun kapasitede eğitim verilmesinin artırılmasında sıkıntılar ve aksaklıklar olabilmektedir.

Gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi derslerinin farklı yaklaşımlarla işlenmesi yerine, temel bir şablon oluşturularak üniversitelerin bu programa uyarlaması sağlanması uygun olacağı düşünülmektedir. Öğretim programlarındaki öğrencilerin gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi dersi öncesinde alması gereken hukuk başlangıcı ders notları belirlenerek okutulmasının faydalı olacağı mütalaa edilmektedir.

Bu nedenle “Gastronomi ve Mutfak Sanatı” bölüm ve programlarında verilen derslerin piyasaya çıkan mezunların ihtiyacını karşılayacak donanımlar tespit edilerek bunlara yönelik eğitimlerle artırılması gerekmektedir (Akoğlu, Cansızoglu, & Orhan, 2017).

Mezunların donanımlarını artıracak eğitimler arasına gıda hukuku ve mevzuatı eğitiminin de ilave edilmesinin uygun olacağı değerlendirilmektedir.

“Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programlarında olan üniversiteler, öğretim programlarına sadece bulundukları yörelerin mutfağı ile ilgili dersler konularak öğrencilerin derinlemesine bilgi edinmesini ve o yörenin mutfağında uzmanlaşmalarının sağlanması yanında başka ek ders ve konu eğitimleri içine ayrıca gıda hukuku ve mevzuatı dersi ilave etmeleri, bölümde okuyan öğrencinin kariyer eğitiminde faydalı olacağı düşünülmektedir.

Gıda hukuku ve mevzuatı yönünden verilecek eğitim sonucunda yetişmiş öğrencilerin sektördeki kariyer ilerlemesini hızlandırarak başarılarının arttırılmasında etkili olacağı muhtemel hususlardandır. “Gelecekte tüm aşçıların arka planlarında gıda hukuku ve mevzuatı eğitimine sahip olmaları gerekecektir.” düşüncesi oluşması, kabul görülebilecek bir ifade olacağı değerlendirilmektedir. Gastronomi eğitimi veren kurumlarda eğitim alan öğrencilerin gıda hukuk eğitimlerini arttırmaları konusunda istekli olmaları beklenmektedir.

“Gastronomi ve Mutfak Sanatı” bölüm ve programlarında okuyarak mezun olan öğrenciler, sektörün aradığı özelliklere sahip birer eleman olarak yetiştirilmeye çalışılmaktadır. Ancak gastronomi ve aşçılık alanı birçok konuda uzmanlık gerektirecek bölümlere ayrılmıştır. Öğrencilerin akademik hayatları süresince bütün bu alanlarda uzman olarak yetiştirilebilmeleri olanaksızdır. Öğrencilerin uzmanlıkları farklı alanlarda olsa da ihtiyacı olan genel bilgiler arasında, gıda hukuku ve mevzuatı bilgisine, sahip olması faydalı olacağı düşünülmektedir.

Mezun olan öğrencilerin sektör isteklerini karşılamadaki yeterliliklerinin bir nebze gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi ile kapatılması amacıyla sektörde branşlaşma gerektiren uzmanlık alanları için yeni dersler açılmasının hem sektör hem de mezun olacak öğrenci için yararlı olabileceği değerlendirilmektedir (Vural, 2015).

Sonuç olarak; “Gastronomi ve Mutfak Sanatı” bölüm ve programlarında okuyarak mezun olan öğrenciler, gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi alarak sektörde emsalleri arasında başlangıç basamağında bir nebze de olsa öne çıkabileceklerdir. “Donanımlı ve kaliteli kadroya sahip bir kurumdan” alınan gıda hukuku ve mevzuatı eğitiminin öğrenci bireyleri iş yaşamları boyunca ileri seviyeye taşıyabilecektir.

Bu eğitimi verecek olan kurum ve kuruluşların, yeterli ve deneyimli akademik kadro ile teknik donanımına sahip olmaları denetlenmelidir. “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programlarında gıda hukuku ve mevzuatı dersi kanun ve mevzuatları

açıklayarak yorumlayabilecek uzman kişilerce (veya öğretim elemanı tarafından) verilmesi gerekmektedir. Bu çerçevede de; Gıda hukuku ve mevzuatı eğitime yönelik yanlış bilgilendirmenin yol açacağı tahribatın engellenebilmesi için bunların dersleri ile ilgili bir eylem planı da oluşturulmalıdır.

5.2. Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Branşında Gıda Hukuku ile Mevzuatı Eğitimi Önerisi

Çalışmada Türkiye’de “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” Ana Bilim Dalında verilmekte olan ders müfredatı içinde “Gıda Hukuku ve Mevzuatı Dersi” konması konusunda toplanan veriler, bilimsel etik kuralların gerektirdiği çerçevede bir ders önerisi haline getirilmiştir.

Program önerisi dersleri hazırlanırken yapılan araştırmada, Türkiye ve yurtdışında verilen eğitimlerde içeriklerin sıklıkla benzer olduğu fakat farklı isimlerin kullanıldığı gözlemlenmiştir. Önerilen program Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS)’ne uygun olarak planlanmıştır. Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS), öğrencilerin iş yüküne dayalı bir kredi sistemidir. Öğrencilerin bir dersi başarıyla tamamlamayı istemeleri halinde yapmaları gereken çalışmalar, “teorik ders, seminer, bireysel çalışma, sınavlar, ödevler, vb” tanımlayan kredi birimidir. İlk başlarda kredi transferi için düşünülen bu sistem, bölgesel, ulusal, kurumsal ve Avrupa eğitim seviyelerinde kredi toplama sistemi olarak da kullanılmaktadır (Başkent Üniversitesi, 2021).

Önerilen gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi programı 1 dönem ve en az 3 AKTS olarak öğrencilerin temelden başlayarak uzmanlığa ulaşmaları hedeflenerek planlanmıştır. Yapılan literatür taraması ve incelenen benzer eğitim programlarından faydalanılarak ortaya konulan taslak ders programı, bir ders önerisi olarak sunulmuştur.

Günümüz popüler akımların ve yenilikçi teknolojilerin, öğrencilerin kariyer planlamasında önemli bir yeri olduğu düşünülerek gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi alanların, sektörde işveren ve yöneticilerinin nitelikli iş gücü beklentisini karşılamada faydalı olacağı görülmektedir. Bu nedenle gıda hukuku ve mevzuatı dersi, her dönem açılarak daha fazla öğrencinin dersi almasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

Yapılan literatür taraması sonucunda üniversitelerde açılacak gıda hukuku ve mevzuatı dersleri, bu üniversitelerin imkanları göz önünde bulundurulduğunda öğrencilere iş yaşantısında ciddi bir avantaj sağlayacağı öngörülmektedir.

“Gastronomi ve Mutfak Sanatları” branşında gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi sektördeki nitelikli iş gücü beklentisinin halihazırda eğitim veren “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programlarından farklı olarak, bu alanda uzmanlaşmış bireyler tarafından sağlanmasının sektör için önemli olduğu değerlendirilmektedir.

Araştırmanın amacı olan Türkiye’deki “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” branşında gıda hukuku ve mevzuatı eğitimi önerisi sonucunda açılacak dersi alan öğrencilerin aldıkları nitelikli eğitim sonucunda, ana konularda da yeterli olmaları halinde iyi bir kariyer sahibi olabilecekleri düşünülmektedir.

5.3. Araştırma Probleminin Çözümüne Yönelik Öneriler

“Gastronomi ve Mutfak Sanatları” branşında gıda hukuku ve mevzuatı dersi için temel bir şablon oluşturularak üniversiteler bu programı imkanları çerçevesinde vermesi uygun olduğu düşünülmektedir. Programlarında kataloglarında öğrencilerin gıda hukuku ve mevzuatı dersi, alınması gereken derslerden biri olarak belirlenerek öğrencilerin seçmesi için teşvik edilmesi tavsiye edilmektedir. “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programına sahip mevcut üniversiteler, ders kataloğuna buna benzer dersleri koyarak öğrencilerin genel olarak gıda hukuku ve mevzuatı bilgisi edinmeleri sağlanmalıdır.

Bu eğitimi verecek olan “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programları, yeterli ve deneyimli akademik kadroya sahip olmaları gerekmektedir. “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” bölüm ve programları, görev alacak öğretim görevlilerinin işe alımlarında, ders verecekleri alanla ilgili hukuk temeli olan deneyimli olmaları şartını aramalıdır. Kanun ve mevzuatlara hakim öğretim elemanları tarafından verilmeyen “gıda hukuku ve mevzuatı” dersi birçok alanda olduğu gibi fayda yerine telafisi olmayan hatalara ortam hazırlayabilir.

Bu bağlamda, eğitim yapacak okullarda, gıda hukuku ve mevzuatı eğitiminde yanlış bilgilendirmenin yol açacağı tahribatın engellenmesi adına konuya hakim kişiler tarafından ders verilmesi önem arz etmektedir.

Konunun akademik yönünü araştırmak üzere “ÜGKOK (Üniversitelerarası Gastronomi ve Mutfak Sanatları Koordinasyon Kurulu)” ve Gastronomi Akademisyenleri Derneği (GADER) gibi kurulların, araştırma yaparak bölüm ve programlar arası

koordinasyonu sağlanması, gıda hukuku ve mevzuatı eğitiminde bütünlüğün sağlanabilmesinde önemli bir fayda sağlayacaktır.

5.4. Gelecekte Bu Konuda Yapılacak Araştırmalar İçin Öneriler

Bu araştırma, gıda hukuku ve mevzuatı eğitiminde akademik alanda önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. İlerde yapılacak çalışmalarda gıda hukuku ve mevzuatı derslerinin belirlenmesine yönelik araştırmalar yapılması faydalı olacaktır.

Sektör ihtiyaçlarına yönelik olarak daha geniş kapsamlı çalışmalar yapılmalıdır. Bu çalışmalar, sektör çalışanları ve öğretim elemanları gıda hukuku ve mevzuatı bilgilerinin ölçülebilmesi üzerine yapılabilir.

Sonuç olarak, sektörde çalışan mezunların gıda hukuku ve mevzuatına hakim olmaları için lisans düzeyindeki eğitimin nasıl olması gerektiği konusunda bu araştırma ile alanda eksik olan ve tüm bu üretimden sofraya kadar olan işlemlerin yapılmasında belirlenen kuralların bilinmesi faydalı olacaktır. Bundan sonra gıda hukuku ve mevzuatı lisans eğitiminde ilave yer alacak hususlarla ilgili araştırma yapacak araştırmacıların zaman içerisinde değişen hukuk kurallarını takip etmeleri, mevzuattaki değişiklikleri programa ithal etmeleri, geçmiş ile bugün arasındaki bağlantıların ve değişikliklerin neler olduğuna dair araştırmalar yapılması tavsiye edilmektedir.

KAYNAKÇA

- "Tarım Ve Orman Bakanlığı Şanlıurfa Gıda Kontrol". (2022, 01 15). *T.C. Tarım Ve Orman Bakanlığı Şanlıurfa Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü*. Tarım Ve Orman Bakanlığı:
<https://gidalab.tarimorman.gov.tr/sanliurfa/Sayfalar/Detay.aspx?Liste=Slogan&OgeId=9> adresinden alındı
- Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten. (2005, 09 10). *Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ile Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı*. 11 10, 2021 tarihinde resmigazete.gov.tr: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/09/20050910-5.htm> adresinden alındı
- "Alman Gıdaları Tarihçesi". (2021, 12 15). *Alman Gıdaları Tarihçesi*. Food & Drink: <http://www.drinkfood.biz/tr/world-regional-cuisine/european-food/1017001640.html> adresinden alındı
- "Antik Roma Mutfak Kültürü". (2021, 12 15). *Antik Roma Mutfak Kültürü*. Mutfak Kültürü: <https://mutfakkulturu.com/antik-roma-mutfak-kulturu/> adresinden alındı
- "Mevzuat Bilgi Sistemi". (2022 , 01 15). *Mevzuat Bilgi Sistemi*. Mevzuat Bilgi Sistemi: <https://www.mevzuat.gov.tr/hakkimizda> adresinden alındı
- "Orta Çağ Avrupasında Mutfak ve Sofra Kültürü". (2020, 7 29). *Orta Çağ Avrupası'nda Mutfak ve Sofra Kültürü*. (O. M. öğrencileri, Editör) 12 15, 2021 tarihinde Akademik Tarih: <https://www.akademiktarihtr.com/ortacagdamutfak/> adresinden alındı
- Akkerman, C., & Bekman, M. (1942). Türkiye'nin Et Meselesi. *Ziraat Vekaleti Neşriyatı*(533-Veteriner Serisi 13), 125-148.
- Akoğlu, A., C. S., & Orhan, N. v. (2017, 02 07). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Sektörde Çalışmaya Yönelik Bakış Açıları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*(5), s. 146-159. https://www.researchgate.net/profile/Aylin-Akoglu/publication/318057031_Gastronomi_ve_Mutfak_Sanatları_Eğitimi_Alan_Oğrencilerin_Sektörde_Calışmaya_Yönelik_Bakış_Açıları_Attitudes_of_Gastronomy_and_Culinary_Arts_Students_Towards_Working_in_the_Sector/link adresinden alındı
- Altınar Yolcu, Z. (2018, 12). Tüketicinin Korunması Kavramının Tarihsel Gelişimi ve Bu Gelişimin Türk Hukukuna Yansıması. *Marmara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Hukuk Araştırmaları Dergisi*(24), 1111-1124. 01 15, 2022 tarihinde <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/608540>:
<https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/608540> adresinden alındı
- Artık, N., Poyrazoğlu, E., & Konar, N. (2013). *Her Yönüyle Gıda Kitabı, Türk Gıda Mevzuatı ve Gıda Denetimi Bölümü. 10. Bölüm*. Sidas Medya Ltd.Şti.
- Artık, N., & Konar, N. (2015). ISO 22000 HACCP ve Gıda Güvenliği Uygulamaları Eğitimi. Turizm, Sağlık ve Hukuk Sempozyumu. 03-05 Nisan 2015, Nevşehir; 42-47. Nevşehir.
https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/7435/mod_resource/content/0/14..pdf adresinden alındı
- Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin Gıda Yasasıyla. (2002, 01 28). *Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin Gıda Yasasıyla İlgili Genel İlke ve Şartları Belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği İdaresi'ni Kuran ve Gıda Güvenliği Konularıyla İlgili İşlemleri Belirleyen 28 Ocak 2002 Tarih ve (Ec)178/2002 Sayılı Tüzüğü. b.t.10.11.2021. h. 11 10, 2021 tarihinde A B 28 Ocak 2002 Tarih ve (Ec)178/2002 Sayılı Tüzük:*

- <http://www.gidabilimi.com/tr/gida-mevzuati/ab-mevzuati/185-1782002> adresinden alındı
- Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı. (2007). Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu, . 9. *Kalkınma Planı (2007-2013)*. . Ankara, Türkiye.
- Başkent Üniversitesi. (2021, 08). *Başkent Üniversitesi Bilgi Paketi*.
<https://truva.baskent.edu.tr/bilgipaketi/?dil=TR&menu=kurumsal&inner=AKTS> adresinden alındı
- Biyogüvenlik Kanunu. (2010, 03 18). 5977 sayılı *Biyogüvenlik Kanunu*. 11 21, 2021 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5977.pdf> adresinden alındı
- Creswell, J. W. (2017). Eğitim Araştırmaları Nitel ve Nicel Araştırmanın Planlanması, Yürütülmesi ve Değerlendirilmesi. İstanbul: . S.77-79. *Edam Yayıncılık*, 77-79.
- Çelteç, G. (2004). Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği. *Gıda Mühendisliği Dergisi*(18), 17-24.
- Çemrek, F., & Yılmaz, H. (2010). Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı Öğrencilerinin "Uygulamalı Mutfak Dersleri" Hakkında Tutum ve Düşüncelerini Ölçmeye Yönelik Bir Uygulama. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, s. 203-206.
- Demirbilek, M. (2015). Tarımda ve Gıdada Nanoteknoloji. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknoloji Dergisi*(15), s. 46-53.
- Dinçer, F. (1980). Türkiye’de askeri veteriner hekimlik tarihi üzerinde araştırmalar III. Bölüm. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi* 27(1-2), 294-321.
- Doğan, İ., & Küçüköner, E. (2003). Yeni Ürün Geliştirmede Gıda Bileşenlerinin ve Fonksiyonlarının Rolü. *Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyum*, (s. 195-199). İzmir.
- Genç, D. D. (2020, 07 29). Orta Çağ Avrupası’nda Mutfak ve Sofra Kültürü. *Akademik Tarih*. <https://www.akademiktarihtr.com/wp-content/uploads/2020/11/Orta-Cag-Avropasinda-Gida-Maddeleri-%E2%80%932.pdf> adresinden alındı
- Gezgin, T. (2017). Türkiye’de Hayvansal Kökenli Gıdalar Mevzuat. *Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi (TEAD)*, 3(2). 12 15, 2021 tarihinde <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/393919> adresinden alındı
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği. (2011, 12 17). *Gıda Hijyeni Yönetmeliği*. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-5.htm> adresinden alındı
- Gıda ile Temasta Bulunan Malzemelerin Piyasa. (2005, 03 30). *Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumlulukları Yönetmeliği*. [resmigazete.gov.tr](https://www.resmigazete.gov.tr):
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/03/20050330-9.htm> adresinden alındı
- Gıda Kodeksi (Codex Alimentarius) Komisyonu. (2016). Usul Kılavuzu (Ortak FAO/WHO Gıda Standartları Programı, . 23-24.
- Gıda Kodeksi Yönetmeliği. (2020, 02 19). Gıda Kodeksi Yönetmeliği. Ankara. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/02/20200219-4.htm> adresinden alındı
- Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş. (2011, 12 29). *Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik Sorumlulukları İle Çalışma Usul Ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik Madde 4*. Resmi Gazete: <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-10.htm> adresinden alındı

- Gıda Maddelerinin Ve Umumi. (1952, 08 04). *Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük (1) (2)*. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr>:
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=315481&MevzuatTur=2&MevzuatTertip=3> adresinden alındı
- Gıda ve Yemin Resmi. (2011, 12 17). *Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik*. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-7.htm> adresinden alındı
- Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine . (2004, 05 27). *Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun*. 12 15, 2021 tarihinde
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/06/20040605.htm> adresinden alındı
- Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine. (1995, 06 28). *560 Sayılı. Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname*. 11 10, 2021 tarihinde [resmigazete.gov.tr](https://www.resmigazete.gov.tr): <https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/22327.pdf> adresinden alındı
- Gözel Durmaz, O. (2019, 06 21). Osmanlı'da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısılacında Mahlût Zeytinyağları Meselesi. *54(54)*, 277 - 306.
[doi:https://doi.org/10.18589/oa.632435](https://doi.org/10.18589/oa.632435)
- Halaç, E. (2002). Gıda Kalitesi ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk ve AB Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması. *Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi*, 107-131.
<https://www.acarindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423868921.pdf> adresinden alındı
- Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu. (1920, 10 7). *Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu*. 11 10, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/19109.pdf> adresinden alındı
- Hayvansal Gıdalar için Özel. (2011, 12 27). *Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği*. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111227-10.htm> adresinden alındı
- Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine. (2011, 12 17). *Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik*. 12 15, 2021 tarihinde
<https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-9.htm> adresinden alındı
- Henri, P. (1976). *Sozial-und Wiirtschaftsgeschichte Europas im Mittelalter*, S. 81, 159 (4. b.). Münih: Francke - Verlag.
- Hijyen Eğitimi Yönetmeliği. (2013, 07 05). *Hijyen Eğitimi Yönetmeliği*. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/07/20130705-3.htm> adresinden alındı
- Kalyoncu, F. (2008). Gıda Sanayinde Sıklıkla Kullanılan Antifungal Katkı Maddeleri. (3), 465-473. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/186415> adresinden alındı
- Karagözlü, N. (2003). Yeni Süt Ürünleri Geliştirme Proseslerinde HACCP ve Diğer Kalite Güvence Sistemlerinin Birlikte Kullanılabilirliği. *Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu*, (s. 189-193.). Ankara.
- Kartal, M., & Sivri, M. (2007). Gıda Güvenliği ve Uygulamaları Açısından Dünya, AB ve Türkiye. *Anadolu BİL Meslek Yüksekokulu Dergisi.*, 17-27.
- Kırmızı Et ve Et Ürünleri . (2005, 01 05). *Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik*. 11 10, 2021 tarihinde
<https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2005/01/20050105-7.htm> adresinden alındı

- Kuter, M. (2011). *İnsan ve Ekmek, BESAS, Bursa Ekmek ve Besin San. Tic. A.Ş. Yayını*, ISBN: 978-975-6664-04-9 Bursa. Bursa: BESAS, Bursa Ekmek ve Besin San. Tic. A.Ş. Yayını.
- Martin, A. N. (2016). General Report on Food Regulation and Criminal Law' Ligeia Quackelbeen and Food Regulation and Criminal Justice. *International Colloquium Section II of the AIDP XXth World Congress*. Beijing/China.
- Mauri, M. (2016). Report on Criminal Protection in the Food Market in Spain' in Adan Nieto Martín, Ligeia Quackelbeen and Michele Simonato (eds), Food Regulation and Criminal Justice. *International Colloquium Section II of the AIDP XXth World Congress*, (s. s.246). Beijing, China.
- Mays, N., & Pope, C. (2000). Qualitative research in health care: *Assessing quality in qualitative research*. (BMJ, 320), 50-52.
- Mettke, T. (1943). *Gıda Hukuku Gelişimi*. (Ortan A.N., Çev.) Ankara, Türkiye: Ankara Hukuk Fakültesi Dergisi, 1.
- Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları . (2006, 02 17). Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkındaki Yönetmelik. Ankara, Türkiye: Resmî Gazete Tarihi: 17.02.2006 ve Sayısı: 26083.
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=20059986&MevzuatTur=3&MevzuatTertip=5> adresinden alındı
- Morgan, D. L. (1996). *Focus groups as qualitative research (C. 16)*. Sage publications. New York: Sage publications.
- Nevzat, A. (2011). Gıda Güvenliği Faslı Sunumu. *AB ve Türkiye Gıda Güvenliği Uygulamaları* (s. 49-50). Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi.
- Niyaz, Ö. C., & İnan, İ. H. (2016). *Türkiye'de Gıda Güvencesinin Mevcut Durumunun Değerlendirilmesi*. Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1.
<http://dergipark.gov.tr/download/articlefile/277965> adresinden alındı
- Özbek, Ş., & Fidan, H. (2010). Türkiye ve Avrupa Birliği'nde Gıda Standartları. *Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*(24), s. 93 - 99.
- Özdemir, A., & Dikmen, D. (2018). Gıda Savunmasında Yeni Yaklaşımlar: Risk Yönetim Metodolojileri. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*(75), 93-100.
- Özen, M. (2008). Kamu Sağlığına Karşı İşlenen Suçlar (TCK m. 185, 186, 187). *İstanbul Hukuk Fakültesi Mecmuası*(LXVI, (2),), 163-190.
- Phillips, J., & Michael, F. (1998). *Adulteration and Food Law, 1899-1939*. London: Twentieth Century British History.
- Richard, M., Woodhous, A., Heptinstall, T., & Camp, J. (2013). Why Use Design Methodology in Culinary Arts Education? *Hospitality & Society*, s. 239-260.
- Shillington, J. (1915). History of National Pure Food and Drug Legislation in the United States to 1906. Kansas, ABD: University of Kansas.
- Şahin, T. (2021, 03 01). Eski Mısır Toplumunda Yeme ve Beslenme Kültürü. *Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 131-134. 12 21, 2021 tarihinde <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1559640> adresinden alındı
- Tarım ve Kredi Kooperatifleri ve Birlikleri . (1995, 06 25). *Tarım ve Kredi Kooperatifleri ve Birlikleri ile Gıda konularının düzenlenmesine ve Türk Ticaret Kanunu ile Türk Ticaret Kanununun Mer'iyet ve Tatbik Şekli hakkında kanun ile Sermaye Piyasası Kanunu ve Gümrük Kanununun bazı hükümlerinde değişiklik yapılması*. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr>
<https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/22323.pdf> adresinden alındı
- Thibodeaux, W. (2021). The Practical Side of Culinary Arts Education. *The Role of Social Ability and Durable Knowledge in Culinary Arts Externships*, 3-4.

- Topçu, Y. (2004). Gıdada Sanayi ve Üretim Politikalarının Toplam Kalite Yönetimiyle Entegre Edilebilirliğinin Değerlendirilmesi. *Tarım ve Ekonomi Dergisi*(10), 27-41.
- Türk Ceza Kanunu. (2004, 09 26). Türk Ceza Kanunu. Ankara. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5237.pdf> adresinden alındı
- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme. (2017, 01 26). *Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği*. 12 15, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr>:
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm> adresinden alındı
- Umumi Hıfzıssıhha Kanunu. (1930, 04 24). 09 11, 2021 tarihinde www.mevzuat.gov.tr:
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.3.1593.pdf> adresinden alındı
- Ünver, A. (1952). *Ünver, A.S., 1952. Fatih Devri Yemekleri. İÜ Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları, No 42, İstanbul. S.108.* İstanbul: İÜ Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları,.
- Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı. (2010, 6 13). *5996 Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu*,. 11 21, 2021 tarihinde [Mevzuat Gov.tr](http://www.mevzuat.gov.tr):
(<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.5996.pdf> adresinden alındı
- Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı. (2010, 06 10). *Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*. www.mevzuat.gov.tr:
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.5996.pdf> adresinden alındı
- Vilhem, A. (1974). *Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa, Hamburg und Berlin (Sanayi öncesi Avrupa, Hamburg ve Berlin'de kitlesel yoksulluk ve açlık krizleri)*. Hamburg ve Berlin.
- Vural, H. (2015). Tarım ve Gıda Güvenliğinde Etik İlkelerin Önemi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 193-202. 11 15, 2021 tarihinde <https://dergipark.org.tr/en/pub/ziraatuludag/issue/24746/261666> adresinden alındı
- Yaşar, M. (2018). Nitel Araştırmalarda Nitelik Sorunu. *MSKU Eğitim Fakültesi Dergisi*, 55-56.
- Yıldırım. (1992). *Et Endüstrisi*. Ankara: Yıldırım Basımevi.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2015, 01). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. b.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.