

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı	: Et ve Et Ürünleri İŐletmeciliĐi
Ders Adı	: Gıda GüvenliĐi
Dersin Sınıf Düzeyi	: 12. Sınıf
Modül/Kazanım Adı	: Gıda Mevzuatı
Konu	: Hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliği
Konu Tarihi Aralığı	: 4-10 Mayıs 2020
Ders Öğretmenleri	: Özgüç YAĐCI

Mayıs 2020, İstanbul

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

Bu yönetmeliğin amacı, hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini belirlemektir.

Bu yönetmelik; işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini, sorumluluklarını ve yürüttüğü otokontrollere ilişkin usul ve esasları kapsar.

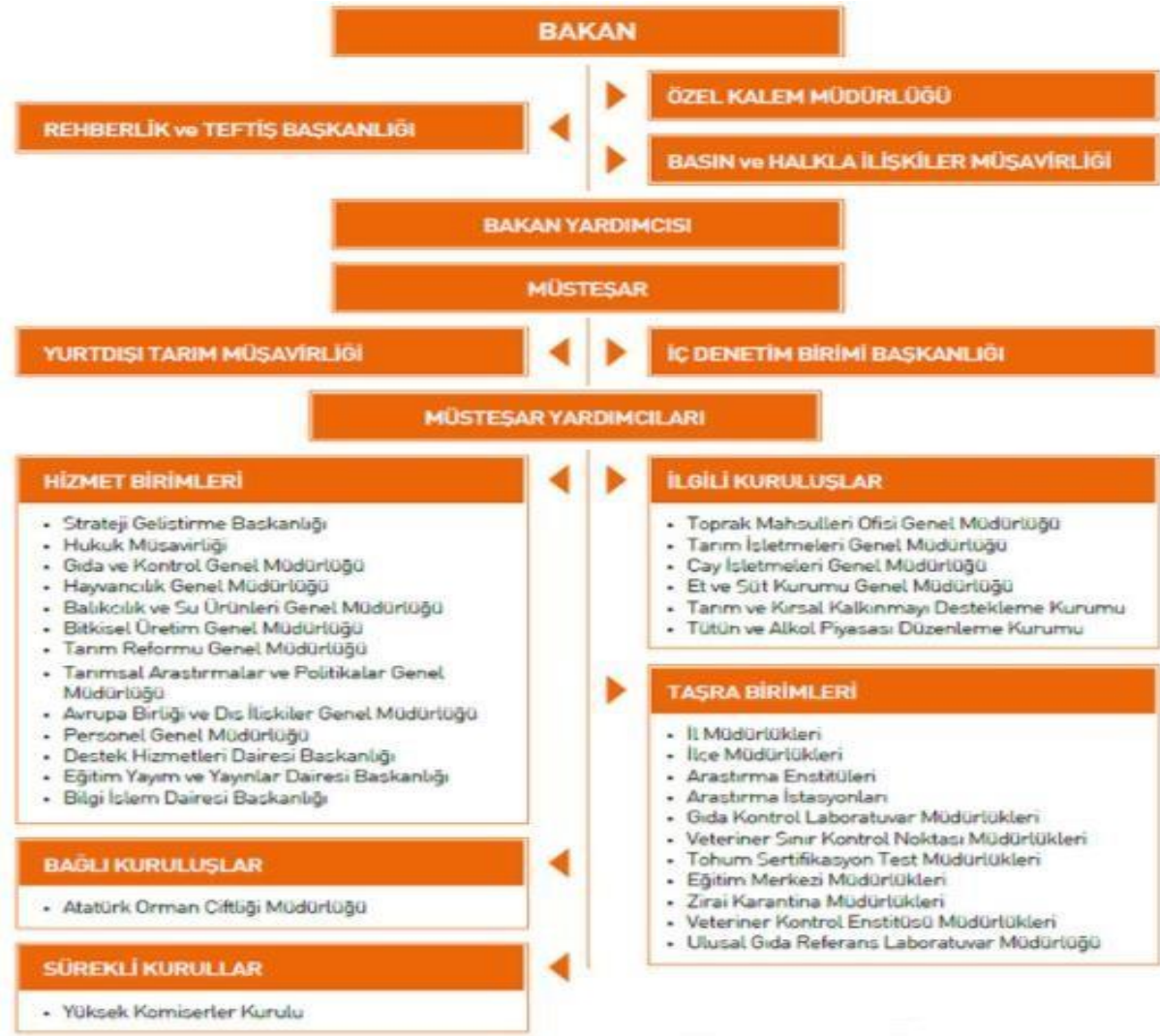
Bu yönetmelik, bitkisel ve işlenmiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdalar için uygulanmaz. Bu tür gıdaların hazırlanmasında kullanılan işlenmiş hayvansal ürünler bu yönetmelikte belirtilen gerekliliklere uygun olarak elde edilir ve işleme tabi tutulur.

Bu Yönetmelik;

- Kişisel tüketim amacıyla birincil üretime
- Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlanması, işlenmesi ve depolanmasına
- Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına
 - Üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsıların etlerini, küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına
 - Yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden avcılara uygulanmaz.

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında bulunan hizmet birimlerinden biridir.



Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Görevleri

- Güvenilir gıda ve yem arzını sağlamak, bu amaçla politikalar oluşturmak ve denetlemek
- Gıda, gıda katkı maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili süreçlerin her aşamasındaki izlenebilirliğine yönelik esasları belirlemek
- Gıda, gıda katkı maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten iş yerlerinin niteliklerini ve bunlara ilişkin izin ve kayıt esaslarını belirlemek, bunların izin ve kayıt işlemlerini yapmak, bu iş yerlerini gıda siciline kaydetmek, üretim ve satış yerlerinin kontrol ve denetimlerini yapmak veya yaptırmak
- Gıda, gıda katkı maddeleri ve yemler ile gıdayla temasta bulunan madde ve malzemelerin giriş ve çıkış gümrük kapılarını, ilgili kurumların görüşlerini alarak tespit ve ilan etmek; veteriner sınır kontrol noktalarını ve bunların çalışma esaslarını belirlemek
- Yem ve yem katkı maddelerinin tescili, satışı ve denetimi ile ilgili esasları belirlemek ve denetlemek
- Yem ve yem katkı maddelerinin üretimini ve satışını yapan işletmelerin onay verme esaslarını belirlemek ve onay verme işlemlerini yapmak
- Hayvan kimlik sistemini kurmak ve hayvan hareketlerini kontrol etmek
- Canlı hayvan, bitki, hayvansal ve bitkisel ürünler ile gıda ve yemin dış ticareti ile ilgili sağlık şartlarını belirlemek, sınır kontrol noktalarını ve bunların çalışma esaslarını belirlemek ve yürütmek
- Bitki, hayvan, gıda ve yem güvenilirliğini gözeterek tüketiciyi ve halk sağlığını korumak amacıyla tedbirler almak
- Hayvan refahını sağlamaya yönelik çalışmalar yapmak
- Hayvan ve bitki sağlığı ile gıda ve yem konusunda faaliyet gösteren laboratuvarların belgelendirilmesine yönelik esasları belirlemek ve bunları denetlemek
- Hayvansal ürünlerin işlenmesi ve pazarlanmasına ilişkin kontrol ve takip işlemlerini

yapmak ve buna ilişkin esasları belirlemek

- Hayvan hastalıkları ile mücadele ve hayvan sağlığı hizmetlerini yürütmek ve buna ilişkin esasları belirlemek
- Hayvan sağlığında kullanılan tedavi edici ve koruyucu maddeler ile bunların etken ve yardımcı maddelerinin imal, satış, taşıma ve muhafaza şartlarını tespit ve ilan etmek
- Hayvan sağlığı, teşhis ve tedavi hizmetleri ile ilgili faaliyet gösteren kurum ve kuruluşlar ile hayvan satış, kesim ve eğitim yerleri ve barınaklara ilişkin esasları belirlemek
- Bitki sağlığını korumak, bitki hastalıkları ve zararlıları ile mücadele etmek ve buna ilişkin esasları belirlemek
- Bitki pasaport sistemini kurmak, bitki ve bitkisel ürün hareketlerini kontrol etmek, bitkisel korumada kullanılan ürünlerin norm ve özellikleri ile onay verilmesine ilişkin esasları belirlemek, onay verme ve kontrol işlemlerini yapmak
- Bitki ve hayvan sağlığı ile gıda ve yem güvenilirliğini sağlamak amacıyla risk yönetimi esaslarını belirlemek, risk değerlendirmesi yapmak ve risk iletişimini sağlamak
- Hayvan ve bitki sağlığının korunması ile gıda ve yem kontrolünde görevlendirilecek personelin niteliklerini, çalışma usul ve esaslarını belirlemek
- Bu maddede belirtilen görevler ile ilgili yayım faaliyetlerinin koordinasyonunda yardımcı olmak
- Bakan tarafından verilen benzeri görevleri yapmak

Gıda Kalite Karakteristikleri

Kalite, hayatımızın tüm alanları için ölçüt aldığımız özellikleri belirleyen, beklenti derecemizi karşılayan bir kavramı karşıladığından kısaca mal veya hizmetlerin belirli bir standardı karşılayan özelliklerinin tümünü ifade eder.

Gıda Kalitesi, Gıda Kalite Kontrolü, Kalite Kontrol, Kalite Kontrol Zinciri

Gıda kalitesi, “tüketicinin tercihinde rol oynayan, her biri ayrı ayrı ölçülüp kontrol edilebilen, söz konusu gıda ünitesini diğerlerinden ayırt etmeye yarayan ve buna paralel olarak gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş ölçütlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamını belirten karakteristiklerin bileşimi” olarak tanımlanır.

Gıda kalitesi, bir gıdayı diğerlerinden ayıran, gıdanın tüketiciler tarafından tercih edilmesinde rol oynayan ve her biri ayrı ayrı ölçülüp kontrol edilebilen özelliklerin bileşimidir.

Kontrol, Latince *contra* kelimesinden gelir, İngilizce karşılığı **control** olup standartları karşılamak için yapılan süreç idaresi anlamında kullanılır.

Gıda kontrol, maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan iş yerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartları ile bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitini ifade eder.

Gıdaların nicelik ve niteliklerinin tüketici istekleri doğrultusunda saptanması, yasa, gıda kodeksi ve sözleşmelerde belirtilen tolerans değerlerine uygun olup olmadığının belirlenmesi ve işletmenin verimli ve ekonomik üretim yapabilmesi için yapılan çalışmaların tümüne **gıda kalite kontrol** denir.

Buna göre **kalite kontrol**, bir sürecin kalite etkinliğini azaltacak durumlara karşı tedbir olarak kaliteye hakim olma anlamına gelir. Kalite kontrolünün temel amacı müşteri, beklentilerinin ve işletmelerin stratejik amaçlarının en ekonomik seviyede karşılanabileceği, ürünün üretimi için gerekli planların geliştirilip uygulanarak etkin bir şekilde sürekliliğinin sağlanmasıdır. Kontrol temel olarak kalite yönetim kararlarında kullanılmazsa yönetim tümüyle kaliteyi yönetemez.

Kalite kısaca, bir ürün veya hizmetin müşteri ihtiyaçlarını karşılama düzeyi olarak tanımlanırken; buna ulaşmak ve devam ettirmek için gerçekleştirilen çabalar da **kalite kontrol** olarak tanımlanabilir. Kalite kontrol, kalite isteklerini karşılamak maksadı ile kullanılan uygulama teknikleri ve faaliyetleridir.

Gıda kalite kontrol zinciri, üretim ve kalite kontrol sistemi tüketici isteklerine bağlıdır. Tüketiciler; işletmeye ham madde girdisi sağlayanlar, yarı mamul üretenler, dağıtıcılar, toptancılar, satıcılar ve ürünün son tüketicileri olabilir. İşletme ve kalite kontrol bölümünün görevi, yasal sınırlama ve standartlara uymak koşulu ile tüketici isteklerini karşılar.

Kalite kontrol zinciri tüketici istekleri ile başlar, tüketici istekleri ile biter. Kalite kontrol amaçları kullanılış biçimine göre değişiklik gösterir, yani üretici için başka, tüketici ve tüccar için başka bir biçimde uygulanır. Üreticiler için kalite kontrol, mamullerin işletme tarafından istenilen nitelikte olmasının sağlanması için yapılan kontroldür. Tüccarlar için kalite kontrolü, kendilerine teslim edilen mal ile sipariş ettikleri malın aynı kalitede olup olmadığının tespitidir. Burada amaç malın kalitesindeki yükseklik değil siparişe uygunluktur. Tüketici için kalite kontrol ise kendisine belirli özellikleri ile tanıtılan ve satın alınması istenen malların gerçekten bildirilen kalitede mal olup olmadığıdır.

Bir ürünün üretilmesindeki kalite kontrol faaliyetleri bazı temel aşamalardan oluşur.

Bunlar:

- Ürün standartlarının belirlenmesi
- Standartlara uygun üretimin sağlanması
- Üretimde ortaya çıkan sorunlara düzeltici önlem alınması
- Ürün kalite iyileştirme çalışmalarının sürekliliği şeklinde sıralanabilir.