

HACCP ve Gıda Güvenliği

HACCP; “Hazard Analysis And Critical Control Points (Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktaları)” kavramının kısaltılmış halidir. HACCP, gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak uygulanan bir sistemdir. Gıda işletmelerinde, sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanması, üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenebilmesi ve bu nedenlerin ortadan kaldırılması temeline dayanan bir sistemdir.

HACCP’ in Tarihçesi

Gıda güvenliğine yönelik olarak yapılan çalışmaların basında, 1960 yıllarda NASA’nın güvenilir astrinit yiyeceği üretme çalışmaları gelmektedir. Amerika’da başlayan gıda güvenilirliği çalışmaları 1980’li yıllarda Avrupa Birliği tarafından da hayata geçirilmiş ve 1993 yılında HACCP uygulaması Avrupa Birliği tarafından zorunlu hale getirilmiştir. Türkiye’de ise, 09.06.1998 tarihli resmi gazetede yayınlanan “Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik” de HACCP sisteminin uygulama gerekliliği belirtilmiştir. Yine aynı yönetmelikte 15.11.2002 tarihinden geçerli olmak üzere; basta et, süt ve su ürünleri isleyen işletmeler olmak üzere, gıda üreten diğer işletmelerin de kademeli olarak HACCP sistemini uygulamaları zorunlu hale getirilmiştir.

Iso 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesi nedir?

Üreticiden tüketiciye kadarki zincirde her kesimi tümüyle etkileyen gıda kökenli salgın, zehirlenme, bozulma vb. olumsuzluklar, endüstriyel kalite sistemindeki hijyen sorunlarından kaynaklanmaktadır. Üretimden-tüketime risk oluşturabilen her bir parametrenin ürünler bazında ayrı ayrı belirlenip, bu noktaların incelenmesiyle sorunların giderilmesi yolunda görüş birliğine varılmıştır. “Kritik Kontrol Noktaları”nın belirlenmesi riskin azaltılması, dolayısıyla da riskin engellenmesini sağlayacaktır. Böylece olayların teknik ve sosyo-ekonomik boyutlarıyla ele alındığı yeni bir bakış açısı geliştirilmiş ve yaygınlaştırılmıştır. **ISO 22000 belgesi**, gıda endüstrisi uzmanları tarafından geliştirilmiş olan uluslar arası kabul görmüş bir standarttır. Bu standardın amacı, gıda güvenliği yönetiminin ihtiyaçlarını gıda tedarik zinciri ile uyumlu hale getirmektir. **ISO 22000:2005 standardının**, çeşitli ülkeler tarafından yayınlanmış **HACCP standardının** yerini alabilecek ve dünyada **ISO 9001** gibi kabul görebilecek bir standart olması öngörülmektedir.

TS 13001 **HACCP belgesi** standardı iptal edilerek yerine TS-EN- **ISO 22000 belgesi** standardı “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri – Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar” yayınlanmıştır.

ISO 22000 belgesi, gıda endüstrisi uzmanları tarafından geliştirilmiş olan uluslar arası kabul görmüş bir standarttır. Bu standardın amacı, gıda güvenliği yönetiminin ihtiyaçlarını gıda tedarik zinciri ile uyumlu hale getirmektir. **ISO 22000:2005 belgesi** standardının, çeşitli ülkeler tarafından yayınlanmış **HACCP belgesi**

standardının yerini alabilecek ve dünyada **ISO 9001 belgesi** gibi kabul görebilecek bir standart olması öngörülmektedir.

Güvenli gıda alımı için sürekli artan bir müşteri talebi bulunması, ülkeler tarafından birçok gıda güvenliği standartlarının geliştirilmesine yol açmıştır ve artan sayıda ulusal standartlar karışıklığa neden olmuştur. Sonuç olarak uluslararası bir uyumluluğa ihtiyaç vardır ve **ISO 22000 belgesi** ile bu ihtiyacı karşılamak hedeflenmektedir.

ISO 22000 belgesi dünya çapında güvenli gıda tedarik edilmesini sağlama amacıyla düzenlenmiş yeni bir standarttır. **ISO 22000 belgesi** standardı, gıda endüstricilerinin, müşterilerine ve tüketicilerine karşı, gıda güvenliği ilkelerine ne kadar bağlı olduklarını gösterebilmelerini sağlamak amacıyla gıda güvenliğini garanti altına almak için araç, teknik, süreç kontrol ve düzenleyici gereklilikleri, bir yönetim sistemi çatısı altında bir araya getirmektedir.

ISO 22000 belgesini uygulamak isteyen firmalar, Codex Alimentarius tarafından prensipleri belirlenmiş bir **HACCP belgesi** sistemi kurarak tüm prosesleri için riskleri tanımlamış olmalıdırlar ve aynı zamanda geçerli iyi Üretim Uygulamaları, varsa sektöre ait yasal gereklilikler ve dökümanite edilmiş bir yönetim sistemi (ISO 9001 belgesinde de olduğu gibi) ve tedarik zinciri içinde etkileşimli iletişim ile de desteklenmelidir.

ISO 22000 Belgesini Hangi sektörler ve şirketleri alabilir

ISO 22000:2005 uluslararası bir standarttır ve yiyecek, içecek sunumu (catering) ve paketleme firmaları dahil “tarladan sofraya” gıda zincirindeki tüm kuruluşları kapsayan bir **ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin** Şartlarını tanımlar. Bu yönetim aracı, birinci kademe üreticiden, ürün üreticileri, yem üreticileri, tüm gıda üreticileri, ambalaj malzemesi üreticileri, hammadde veya katkı maddeleri üreticileri, temizlik ve sanitasyon ajanları üreticileri, imalatçılar, depocular ve taşımacılar boyunca, toptancılara, perakendecilere ve gıda hizmeti verenlere kadar herkes tarafından kullanılan, uluslararası tanınan bir sistem olmasına ek olarak, baştan başa bütün gıda endüstrisinin kullanabileceği ortak bir çatı sağlıyor. Standardın, büyüklük ve karmaşıklık gözetmeksizin bu kadar geniş bir kapsama alanı olduğundan jenerik bir yapıya sahiptir.

Hangi Sektörlerde Uygulanmaktadır ?

Gıda üreticileri,
Gıda tedarikçileri, toptancı ve perakendecileri,
Paketleme ve ambalaj malzemesi üreticileri,
Tohum ve yem üreticileri,
Çiftçiler,
Katkı malzemesi üreticileri,
Gıda ve yemek hizmeti veren kuruluşlar,
Perakende ve gıda hizmeti veren işletmeler ile kontratlı çalışan kuruluşlar
Gıda ile ilgili taşıma, depolama ve dağıtım hizmeti sağlayan kuruluşlar,
Servis sağlayıcı kuruluşlar, (Haşere Mücadele, vb)

Gıda zincirine dolaylı yoldan katılan kuruluşlar,
Temizlik ve sanitasyon hizmeti veren kuruluşlar
Ekipman, temizlik malzemeleri ve diğer gıda ile temasta olan malzeme üreticileri

ISO 22000 Nasıl Bir Standarttır?

- Tüm gıda temini zincirindeki kuruluşlar için geçerlidir.
- Gerçek bir global uluslararası standarttır.
- Ulusal standartlara uyum konusunda olanak sağlar.
- Mevcut perakende gıda güvenliği Standartları şartlarının çoğunu kapsar.
- **HACCP** kuralı ilkelerine uygundur.
- **HACCP** kavramlarının uluslararası iletişimini sağlar.
- Üçüncü taraf belgelendirmesi için çerçeve sağlayan tetkik edilebilir bir standarttır.
- Belirgin şartları olan tetkik edilebilir bir standarttır.
- Düzenleyiciler için uygundur.
- Yapı **ISO 9001:2000** ve **ISO 14001:2004** yönetim sistemleri maddeleri ile uyumludur.

Bir zorunluluk mu ?

Avrupa Birliği sürecinde ülkemizin önüne çıkan en büyük engellerden bir tanesi gıda konusudur. AB bu konuda çok hassas davranmaktadır ve müzakereler süresince gıda güvenliği konusu önümüzde bir engel olarak durmaktadır.

Bunun için Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından gıda firmalarının alt yapılarını düzenlemesi ve hijyen kurallarına uyarak üretim yapmaları için bir çok kanun ve yönetmelik yayınlanmaktadır. Bu yönetmelik ve tebliğlerde devletin kontrol mekanizmalarını azaltmak amacıyla da gıda üreticilerini ve gıdyla ilgili olan kurum ve kuruluşları **ISO 22000 gıda güvenliği belgesini** almaya teşvik etmektedir. Bknz (Gıda Ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü Ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik)

Gıda Ve Gıda İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü Ve Denetimi İle İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik

Yetki Kanunu :5179

Yayımlandığı Resmi Gazete : 30.03.2005 – 25771

Geçici madde 1 - Et, süt ve su ürünleri, hazır yemek fabrikaları, düşük asitli konserve gıdaları üreten işyerleri;

a) 60 Beygir Gücü ve üzerinde motor gücü bulunan veya en az on işçi çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç bir yıl içerisinde,

b) 60 Beygir Gücü altında motor gücü bulunan işyerleri veya en çok dokuz işçi çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç iki yıl içerisinde, Yukarıda bahsedilen işyerleri dışındaki tüm işyerleri;

a) 60 Beygir Gücü ve üzerinde motor gücü bulunan veya en az on işçi çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç iki yıl içerisinde,

b) 60 Beygir Gücü altında motor gücü bulunan işyerleri veya en çok dokuz işçi

çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç üç yıl içerisinde, hijyen kodlarını oluşturarak, üretim koşullarını bu yönetmeliğin 8 inci maddesinin (d) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak zorundadırlar. Bakanlık, gerekli gördüğü takdirde yukarıdaki tarihleri dikkate almaksızın gerekli her türlü idari tedbiri alır.

Geçici madde 2 - Hâlen faaliyet gösteren tüm iş yerleri, geçici birinci madde dışında kalan bu Yönetmelik ile getirilen yeni yükümlülüklerle, Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde uyum sağlamak zorundadır. Yönetmeliğin hükümlerine uymayanlar hakkında 5179 sayılı Kanunun 29 uncu maddesine göre işlem yapılır.

Madde 8 - Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirir.

a) İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları, dağıttıkları, sattıkları tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerde **gıda güvenliğinin sağlanmasından** müteselsilen sorumludur.

b) Gıda kontrolörlerine kontrol ve denetim sırasında yardımcı olmakla yükümlüdür.

c) Sunduğu **bilgi, belge ve kayıtların** doğruluğundan sorumludur.

d) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, aşağıda 7 temel prensibi belirtilen **HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak** ve sürdürmekle yükümlüdür;

1) Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin tespiti,

2) Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,

3) Kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilir kritik limitlerin oluşturulması,

4) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

5) Yapılan izlemede kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

6) Bu bendin (1), (2), (3), (4) ve (5) numaralı alt bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması,

7) Bu bendin (1), (2), (3), (4), (5) ve (6) numaralı alt bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işyerinin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması.

Üretilen gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemede, işleme yöntemi veya üretimin herhangi bir aşamasında bir değişiklik yapıldığı zaman, prosedürün gözden geçirilmesi, üzerinde gerekli değişikliklerin yapılması ve bu değişikliklerin kayıt altına alınması zorunludur.

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

1) Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,

2) Bu Yönetmelik çerçevesinde ilgili prosedürleri uygulamak,

- 3) Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak,
- 4) Ürünün özelliğine göre gerekli olan soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak,
- 5) Yeterli sıklıkta numune almak ve analiz etmek/ettirmek.
- f) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, **HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri** uygulamak ve sürdürmekle yükümlüdür.
- g) **HACCP ile ilgili belgeleri güncelleştirmek**, uygulamak, kayıt ve dokümanları saklamak, kontrol ve denetim sırasında gıda kontrolörlerine göstermekle yükümlüdür.
- h) Çalışan personele yönelik hijyen kuralları ve teknik bilgileri içeren eğitimler düzenlemek ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını sağlamak ile yükümlüdür.
- ı) Uygun numune alma ve analiz metotları kullanarak aldığı numunelere ait kontrol, denetim ve/veya analiz sonuçlarını en az iki yıl muhafaza etmek ile yükümlüdür.
- i) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için geri toplama ve şikayet değerlendirme prosedürlerini bulundurmakla yükümlüdür.
- j) İşyeri yetkilisi, okul, kreş, kamu-özel kurum ve kuruluşları ile fabrika, hastane ve benzeri yerlerde mahallinde üretilerek toplu tüketime sunulan yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.

ISO 22000 Belgesinin Faydaları

- Pazarda güven kazanma
- Uluslararası ilişkilerde artış
- Rekabet gücü kazanma
- Ürün ve hizmet kalitesinde ölçülebilir düzelme
- Standart dışı üretimde azalma dolayısıyla ürün geri dönüşlerinin ortadan kalkması ve imaj korunması
- Üretim ve işlemlerde disiplin oluşturma
- Yönetim etkinliğini artırma
- Uluslar arası pazarlara girişte ilk gereksinimi sağlama, tüm dünyada ticaret kolaylığının sağlanması
- Kalite kültürüne sahip olma ve geliştirme
- Daha etkin karar mekanizması oluşturmak için veri toplama ve kontrol
- Tüm çalışanların ortak sorumluluğu sağlanarak etkin bir oto-kontrol sisteminin uygulanmasının sağlanması
- Etkin zaman yönetimi
- Tüketiciiyi bilinçlendirme
- Etkin stok kontrolü ve veri sağlama
- Etkin müşteri hizmeti
- Tedarik zincirinde iyi bir yer edinme/güven oluşturma
- Ürün yaklaşımı yerine sistem yaklaşımı
- Kaynak optimizasyonu – dahili ve gıda zinciri boyunca
- Daha iyi planlama, daha az üretim sonrası doğrulama
- İyileştirilmiş dökümantasyon
- Ön şartlı programların sistematik yönetiminin sağlanması
- Artan teknik yeterlilik sağlanması

- Gıda güvenliği unsurları hakkında tedarikçiler ve müşteriler, denetleyiciler ve diğer ilgili taraflar ile dinamik iletişim
- Gıda güvenliği tehlikelerinin tanımlanması ve kontrol önlemlerinin uygulanması için sistematik ve önleyici bir yaklaşım sağlanması
- Yükümlülüklerini bilen ciddi ve profesyonel bir organizasyon oluşturulması
- Ürün güvenliğine olan güvenin artması
- Proses kontrolün dökümanlarla kanıtlanmasına olanak vermesi
- Spesifikasyon ve yasal mevzuatla uyum içinde olduğunun kanıtlanması

HACCP' in Temel İlkeleri:

HACCP genel olarak kabul görmüş 7 temel ilkedен oluşmaktadır:

- Tehlike analizinin yapılması
- Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
- Kritik limitlerin oluşturulması
- Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması
- Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması
- Sistemin etkili bir şekilde isleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması
- Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dokümantasyon sisteminin oluşturulması