



GIDA SEKTÖRÜNDE YÖNETİM SİSTEMLERİ DENETİMLERİ VE KARŞILAŞILAN SORUNLAR

M. Kemal DEMİRAG¹ A. Zeki HEPÇİMEN^{2*} Fırat ÖZEL³ Ö. Kemal KEMAHLIOĞLU⁴

¹Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh. Böl. Bornova, İzmir

²Celal Bayar Üniversitesi, Saruhanlı Meslek Yüksekokulu, Manisa

³Pars Eğitim & Danışmanlık, Manisa

⁴Ege Üniversitesi, Ege Meslek Yüksekokulu, Bornova, İzmir

Anahtar Kelimeler

*Gıda Güvenliği,
Kalite Yönetim Sistemleri,
Gıda Denetimi,
Standart Denetimleri,
BRC IFS ISO 22000.*

Öz

Güvenli gıdaya ulaşmada en temel öge denetimdir. Gıda fabrikaları ve tedarikçileri düzenli olarak kalite yönetimi ve gıda güvenliği kapsamlarında denetimlerden geçmektedir. Bu denetimler mevcut yasal düzenlemelerin ortaya koyduğu gerekliliklerin yanı sıra gıda güvenliği standartlarının öngördüğü konuları da içermektedir. Bu yönüyle denetimlerin içeriği, temel olarak gıda güvenliği ve gıda kalitesi konularını kapsamakla birlikte iş sağlığı güvenliği, çevre, sosyal uygunluk, dini beklentiler, gıda savunması, tarımsal üretim metotları ve özel müşteri beklentileri olabilmektedir. Ürün kalite kriterleri ve uygulamaları, uluslararası standart komisyonları, üretici ve perakendeci birlikleri, ulusal ve uluslararası zincir marketler tarafından standartlar olarak yayınlanmaktadır. Bu amaçla çıkartılan standartların hedefi gıda güvenliği ve gıda kalitesi olmaktadır. Ayrıca tüketicilerin sağlığını ve beklentilerini garanti altına almak, işletme uygulamalarından ortaya çıkabilecek riskleri de ortadan kaldırmaktır. Sektör olarak çok geniş bir yapı oluşturan gıda işletmeleri, standart uygulamalarından çok ciddi faydalar sağlamakla birlikte, denetim uygulamaları sırasında bazı zorluklar yaşayabilmektedir. Özellikle küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin gelişebilmeleri için doğru bilgi kaynaklarına ve maddi desteklere ihtiyaçları olduğu açıktır. Bu çalışmada standartların oluşturulma amaçları, kapsamı, üreticilerin sağladığı faydalar, uygulamalarda yaşanan sorunlar ve olası çözüm önerileri ile geleceğe ilişkin beklentiler değerlendirilmiştir.

MANAGEMENT SYSTEM AUDITS IN THE FOOD SECTOR AND ENCOUNTERED PROBLEMS

Keywords

*Food Safety,
Quality Management Systems,
Food Inspection,
Standard Audit,
BRC IFS ISO 22000.*

Abstract

The most basic element in accessing safety food is the audit. Food factories and suppliers regularly undergo inspections within the scope of quality management and food safety. These audits include the requirements set by the current legal regulations as well as the issues stipulated by social compliance standards. In this respect, although the content of the inspections mainly covers food safety and food quality issues, there may be occupational health safety, environment, social compliance, religious expectations, food defense, agricultural production methods and special customer expectations. Product quality criteria and practices are published as standards by international standard commissions, manufacturers and retailer associations, national and international chain markets. The goal of the standards set for this purpose is to guarantee food safety, food quality and the health and expectations of consumers. In addition, it is to eliminate the risks that may arise from the management practices of the factories. Food factories, which constitute a very wide structure as a sector, provide very serious benefits from their standard implementation but may experience some difficulties during inspection practices. It is clear that especially small and medium-sized factories need the right information sources and financial support to develop. In this study, the aims of establishing standards, their scope, the benefits provided by the producers, the problems

* İlgili yazar / Corresponding author: hepcimen@gmail.com, +90-555-967-77-36

experienced in the applications and possible solution suggestions and future expectations were evaluated.

Alıntı / Cite

Demirağ, M.K., Hepçimen, A.Z., Özel, F., Kemahlıoğlu, Ö.K., (2022). Gıda Sektöründe Yönetim Sistemi Denetimleri ve Karşılaşılan Sorunlar, Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, 10(3), 891-898.

Yazar Kimliği / Author ID (ORCID Number)

M.K.Demirağ, 0000-0001-9332-7253

A.Z.Hepçimen, 0000-0002-2785-3607

F.Özel, 0000-0002-4358-032X

Ö.K.Kemahlıoğlu, 0000-0002-8125-6563

Makale Süreci / Article Process

Başvuru Tarihi / Submission Date 11.03.2022

Revizyon Tarihi / Revision Date 31.05.2022

Kabul Tarihi / Accepted Date 01.06.2022

Yayın Tarihi / Published Date 30.09.2022

1. Giriş (Introduction)

Günümüzde yaşanan pandeminin de gösterdiği gibi gıda güvenliği, halk sağlığının en temel unsurlarındandır ve bu güvenliğin sağlanmasında denetleyiciler ve denetlenenler arasında tam bir iş birliği ve güven ortamı sağlanmalıdır. Ulusal ve uluslararası düzeyde meydana gelen çeşitli hastalık etmenlerinin varlığının gıdalarda gözlenmesi (gıdalarda dioksin varlığı, *Salmonella*, *E. coli* gibi bakterilerin yüksek oranlarda saptanması), sanayiye dayalı gıda üretim sistemlerinin hem tüketicilere ve hem de üreticilere nasıl ve ne şekilde zararlar verebileceği konusundaki farkındalık çarpıcı bir şekilde arttırmıştır. Konu gıda kalitesi ve güvenliği kapsamında yayınlanan standartlarla nispeten çözülmüş olmakla birlikte önemli ölçüde artan küresel ticaret bağlamında gıda güvenliğinin sağlanmasının zorlukları ve maliyeti tartışılan bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda üretiminde kullanılan teknolojik uygulamaların, güvenli gıda üretmeye yönelik yaklaşımları bilim insanları, tüketiciler ve kamuoyu oluşturucuları (basım yayın organları vb.) tarafından giderek daha fazla sorgulanmakta ve değerlendirilmektedir.

Yüksek miktarlarda gıda ithal eden gelişmiş ülkeler, tüketicilerini korumak amacı ile gıda güvenliğine ilişkin düzenlemeleri (kanun, tüzük, yönetmelik ve standartlar) önceden oluşturmuşlar ve kullanmaya başlamışlardır. Daha sonrasında bu kriter ve standartlar, ithalatı gerçekleştirdikleri ülkelere bildirilmiş, bunlara uymaları istenmiş ve geçmişten günümüze daha katı bir şekilde güçlendirilerek günümüze ulaştırılmıştır. Bu doğrultuda ulusal ve uluslararası düzeyde geliştirilen ilkeler ve standartlar (örneğin çok taraflı kuruluşlar ve birlikler tarafından belirlenenler sistem standartları gibi) güvenli gıda üretimi anlayışına uygun olacak şekilde ortaya konulmuş ve tedarik zincirinde yer alan aktörlerin (üreticiler, perakendeciler, ithalatçılar, gıda ajansları ve ilgili kamu kuruluşları vb.) faaliyetlerinin işleyişinin bu düzenlemelere uygun olması istenmiştir. Bu düzenlemeler genellikle gıda kontrol mekanizmalarının, son ürüne ait normlarını (örneğin biyokimyasal ve mikrobiyolojik kirlenmelerin maksimum limitlerini), izlenebilirlik ve risk yönetimi sistemlerinin, tarla ve çiftliklerdeki iyi tarım uygulamalarının yanı sıra, gıda işletmeleri için ortaya konulan iyi uygulamaların yapısal özellikleri ile sorumluluk kuralları (örneğin HACCP) gibi faktörleri kapsamaktadır (Çetin ve Şahin, 2017; Koç ve Uzman, 2015; Dalgıç ve Belibağlı, 2006).

Bugün dünya ticaretindeki gelişmeler, üretilen malların tüketicilerin gereksinimlerini en yüksek fayda ile üreticiler açısından da en yüksek verimlilikle karşılaması açısından belirlenen kalite kriterleri doğrultusunda denetlemesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu denetimler ulusal ve uluslararası düzeyde oluşturulan hukuki uygulama ve sözleşmelere göre gerçekleştirilmekte ve gıda üretim tesislerinin yanı sıra ilgili yan sanayi (katkı maddeleri, ambalaj sanayi vb.) üretimi ve ticaretini de kapsamaktadır. Güvenli gıda ve gıda güvenliğine ilişkin oluşturulan yönetmelik ve standartlar giderek artan bir şekilde dünya tarımı ve gıda ticaretine egemen olmaktadır. Bu olgular doğrultusunda çalışmada, konuya ilişkin literatürde yer alan görüşler ve bazı uzman denetçilerin denetlemelerde karşılaştıkları zorluklar da dikkate alınarak gıda güvenliği sistemleri ve yönetim sistemlerinin denetlenmesi ile ilgili yaşanan sorunların ortaya konulması ve bazı çözüm önerilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

2. Gıda Standartlarının Oluşturulma Nedenleri (Reasons for Establishing Food Standards)

Hızla gelişen bir küreselleşme sürecinin yaşandığı günümüzde, işletmelerin iç ve dış pazarlarda rekabet edebilme güçlerini koruyabilmeleri için ürün tasarımlarında ve üretim olanaklarının geliştirilmesinde müşteri beklentilerini ve taleplerini mutlaka göz önünde bulundurma zorunlulukları ortaya çıkmıştır. Bu nedenle standartların ve kalite faktörlerinin belirlenmesinde tüketici talep ve beklentileri önemli bir rol oynamaktadır. Diğer taraftan artan dünya nüfusu, bilim ve teknolojiye gelişmeler, beslenme özelliklerindeki değişimler gibi temel faktörler gıdanın da stratejik ürünler grubu içerisine girmesine, küresel gıda tedarik ve satış zincirlerinin gelişmesine neden olmuştur. Bu doğrultuda güçlenen market zincirleri rekabet avantajı sağlamak için kendilerine özel standartları ortaya koymaya başlamışlardır. Böylelikle birçok gıda işletmesi daha sistematik ve kontrollü üretim yapısına ulaşmış, ulusal ve uluslararası standartların oluşmasına neden olmuşlardır. Uluslararası Standardizasyon Örgütüne (ISO) göre standart; "üretimde, hizmette ve anlayışta, ölçme ve analizde tekdüze bir yaklaşım sağlanma işlemi" şeklinde

tanımlanmaktadır (Anonim, 2019a). ISO'nun kurucu üyelerinden birisi olan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standardizasyonu; "belirli bir faaliyetle ilgili olarak, ekonomik fayda sağlamak üzere, bütün ilgili tarafların yardım ve iş birliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemi" olarak ifade etmektedir (Anonim, 2020a). Bu iki tanımlama dikkate alındığında, genel anlamda standart terimi "Bir işletme organizasyonunda, bir ürünü, bir çalışma yöntemini, üretilecek miktarı, bütçe için gerekli finans miktarı gibi konuları açık ve net bir şekilde belirlemek için konulmuş kurallar bütünü" olarak açıklanabilir. Gıda sektörüne yönelik standartlar ise genel olarak tarımsal ve gıda üretim faaliyetleri için, hammadde ve girdi temini, işleme, depolama ve lojistik ile ilgili kuralların geliştirilmesidir (Demirağ vd., 2019; Anonim, 2019b). Burada amaç son tüketici veya büyük müşterilerin (örneğin toptancılar ve zincir marketler gibi) istek ve beklentilerinin üreticiler tarafından istenilen kalite düzeylerinde, güvenilir bir şekilde karşılanmasıdır. Bu nedenle hazırlanan standartlar gıda güvenliği şartlarını da kapsamlı ve üreticiler bunlara uyarak ürünlerinin güvenilirliğini ortaya koymalıdır.

Gıda güvenliği ve gıda ticaretine ilişkin hukuki sözleşmeler ve standartlar, özellikle gelişmekte olan ülkelerdeki gıda üretim sistemlerinin güvenli gıda üretimi doğrultusunda revize edilerek daha yüksek teknoloji uygulamaları açısından olumlu yönde teşvik etmektedir. Bu doğrultuda yeterli üretim kapasitesine sahip olmayan küçük üreticilerde bu standartlara uyum göstererek işletmelerini risklere karşı hazırlıklı hale getirip, iş risklerini düşürmektedir. Bu standartlar aynı zamanda işletmelerin yeniliklere karşı hızla uyum göstermelerini sağlamakta, gelişme kültürlerini kazanarak, işletme performanslarını arttırmalarına da yardımcı olmaktadır. Üretimin belirli plan ve programa göre yapılması nedeniyle uygun kalitede ürün üretmeye imkân sağlamalarının yanı sıra depolamayı ve taşımayı kolaylaştırarak stok maliyetlerinin azalmasına, enerji kaynaklarının en uygun şekilde kullanımını teşvik ederek ekonomik tasarrufun gerçekleşmesine ve işletme imajının artmasını da sağlamaktadırlar (Anonim, 2020a; Anonim, 2019c). Genel anlamda bu standartlar;

- Ulusal ve uluslararası piyasalarda tüketicilere karşı güveni artırmakta,
- İşletme açısından verimliliği en yüksek düzeye çekmekte,
- Uluslararası ticarete sözleşme şartlarını yerine getirmelerini sağlamaktadır.

Bu üç temel faktör standartların işletmelere sağladığı yararlar olarak nitelendirilmelerinin yanı sıra standartların oluşturulma nedenleri olarak da sayılabilmektedir.

3. Gıda Standartlarının Uygulama Esaslarına Göre Çeşitliliği (Diversity of Food Standards According to Implementation Principles)

Ulusal ve uluslararası gıda ticaretinde, gıda üreticilerinin güvenilirliği kalite sistemi yönetimine ilişkin söz konusu standartların uygulandığını gösteren standart belgeleri ile değerlendirilmektedir. Yasal olarak bir zorunluluk olmamakla birlikte, bu durum gıda ticaretinde üst düzey müşteriler veya marketler ile çalışmak isteyen gıda üreticileri için standart uygulamalarının belgelendirilmesi kaçınılmaz bir hal almaktadır. Ayrıca bazı ülkeler için özel anlamda dini içerikli standartların kullanıldığı da görülmektedir (Anonim, 2020a; Anonim, 2019d).

Son tüketicinin ihtiyaç, istek ve beklentileri daha kabul edilebilir seviyelerde olmakla birlikte, uluslararası gıda zincirinde yer alan kuruluşların beklentileri tüm olası risklerin üretim aşamasında ortadan kaldırılması yönündedir. Bu nedenle uluslararası market standartlarının uygulanması ve belgelendirilmesi daha zorlayıcı olmaktadır. Uluslararası Standartlar Organizasyonu (ISO) (Anonim, 2019a; Anonim, 2019e) tarafından sunulan yönetim sistem standartları ve diğer kalite standartları daha genel geçer kuralları tanımlamakla birlikte, dini içerikli standartlarda ise hedef olarak anılan konu kapsamında firmaya özgü uygulamaların denetimlerinde, dini kabul ve yorumlamalara bağlı kurallar değerlendirilmektedir. Standart içerikleri örneğin Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde olduğu gibi mevzuatlara ilişkin ise, genel hükümler ile uyulması gerekli zorunlu kuralları içermektedir ve gerekli durumlar da uyulması gerekli şartlar için değerler ile uygulama esasları da belirtilebilmektedir (Anonim, 2020b). Standartlar ise temel olarak her bir ürün veya hizmet için ayrı ayrı hazırlandığından o ürün ve şart için daha fazla kalite kriteri ve daraltılmış kalite değerlerini içerebilmektedir. Mevzuat uygulamaları ile standart uygulamaları arasındaki en önemli fark, aksi belirtilmemiş ise standartların uygulamaları tercih nedeni iken, mevzuat uygulamaları zorunluluk arz etmesidir. Standartların oluşturulması temel olarak hem üretici hem de tüketicinin menfaatlerinin korunması açısından yasal otoritelerin oluşturduğu mevzuatların dışında konuya taraf olan kurum ve kuruluşların gönüllülüğü esasına dayanmaktadır. İşletmeler, farklı kapsamda oluşturulmuş bu standartları müşteri istekleri doğrultusunda uygulamakta ve belgelendirmektedir. Geçtiğimiz on yıllar boyunca, gıda güvenliği ile ilgili gereksinimler ve bunlara ilişkin ürün kalite niteliklerindeki beklentiler hızla artmış, gıda üretiminin etik ve çevresel kaygıları ile ilgili standartlar da önem kazanmıştır. Son zamanlarda, özellikle yöresel olarak geleneksel usullerle üretilen gıdalar için kalite kriterleri belirlenerek oluşturulan standart ve sertifikasyonlarla küçük üreticilerin ürünleri koruma altına alınmaya çalışılmaktadır (Kill, 2012).

Standardizasyon uygulamaları ve standart oluşturma, üretimi ilgilendiren her konuda (makine, gıda, madencilik, inşaat, sağlık, turizm, eğitim, bankacılık vb.) olabilmektedir. Oluşturulan çeşitli konulardaki standartlar, bu doğrultuda çeşitli gruplar altında sınıflandırılabilir. Genel olarak standartlar; yapı karakterine göre, uygulama alanları ve şekillerine göre gruplandırılabilir gibi, uygulama alanları dikkate alınarak;

- a) İşletme Standartları
- b) Endüstriyel Standartlar
- c) Milli Standartlar
- d) Bölgesel Standartlar
- e) Uluslararası Standartlar gibi başlıklar altında da sınıflandırılabilir (Anonim, 2020a).

İşletmeler açısından standartların uygulanması gönüllülük esasına dayanmakla birlikte insan sağlığı, can ve mal güvenliği, kaynakların kıtlığı, enerji darboğazı ve millî sanayinin korunması, dış ticaret ilişkilerindeki düzensizlikler gibi nedenlere bağlı olarak siyasi otoriteler bazı standartların uygulamasını mecburi hale getirebilmektedir. Konu gıda üretimi ve güvenliği açısından değerlendirildiğinde uygulama alanı ve esaslarına göre gıda kalitesi ve güvenliği kapsamında birçok standart yürürlüğe girmiştir. Bu standartlardan bazıları; Uluslararası Gıda Standardı [International Food Standard (IFS)], İngiliz Perakendeciler Birliği Küresel Standardı [British Retailer Consortium Global Standard (BRCGS)], Güvenli Kaliteli Gıda [Safe Quality Food (SQF)], Japon Gıda Standardı [Japan Food Standard (JFS)], Gıda Güvenliği Standardı Sertifikasyonu [Food Safety Standard Certification (FSSC 22000)], Uluslararası Standartlar Organizasyonu Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı (ISO 22000), Uluslararası Standartlar Organizasyonu Kalite Yönetim Sistemi (ISO 9001) Standardıdır (Anonim, 2020a; Anonim, 2019c; Kill, 2012).

4. Uygulama Alanlarına Göre Standartlar (Standards by Application Areas)

Gıda kalitesi ve güvenliği açısından en çok gündeme gelen standartlar uygulama alanlarına göre, ISO Yönetim Sistemi Standartları, Uluslararası ve Ulusal Market Zincirleri Standartları, Dini İçerikli Standartlar ve Diğer Standartlar olarak değerlendirilebilir. Bu standartlardan en geniş kullanım alanı bulan standartlar ISO tarafından oluşturulan yönetim sistemi standartlarıdır (Anonim, 2019e). Sektörler temelinde çıkartılan yönetim sistem standartları ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ve ISO 45001 İş Sağlığı Güvenliği Yönetim Sistemi ve benzer standartlarıdır. Gıda üretimi ile doğrudan ilişkili ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardı gıda zinciri boyunca gıda güvenliğinin garanti altına alınmasını hedeflemektedir (Anonim, 2019c; Anonim, 2019e).

Bu standartların dışında market zincirleri şeklinde yapılmış olan birçok şirket, market zincirlerinin raflarında satışa sundukları gıdaların üretimine ve ürün özelliklerine yönelik "Uluslararası Market Zincirleri Standartlarını" yayınlamaktadırlar. Bununla beraber söz konusu standartların içerik ve kalite değerlerinin resmi mevzuatta belirtilen değerlerin altında olamayacağı açıktır. Bu standartların rekabet ve şirket güvenilirliğinin oluşturulması açısından tercihan mevzuatta belirtilmeyen ürün niteliklerinin uygunluğunu veya üstünlüğünü işaret edebilecek bazı kriterleri içerebileceği göz önüne alınmaktadır. Avrupa Birliğinde perakende sektörünün %70-%90'lık kısmının zincir marketler aracılığıyla yürütülmesi nedeniyle, market zincir uzmanları ve büyük üreticilerin ve diğer ilgili kurum uzmanlarının bir araya gelmesi ile oluşturulan komisyonların tanımladığı gereklilikler standart haline getirilmektedir. Standartlar elektronik (internet) ortamında genellikle ücretsiz olarak yayınlanarak kullanıcılara ulaştırılmaktadır. Bu doğrultuda yayınlanmış ve en çok kullanılan standartlar, IFS ve BRCGS standartlarıdır. Bu kapsamda oluşturulan en yeni standart ise Japan Food Safety Management Association (JFSM) tarafından 2016 yılında yayınlanan JFS standardıdır.

Birçok toplumda ithalat yoluyla elde edilen gıda maddelerinin tüketiminde, beslenme gereksinimlerinin veya dini hassasiyetlerin dikkate alındığı bilinmektedir. Günümüzde tüketicilerin bu hassasiyetleri dikkate alınarak dini içerikli standartlar geliştirilmiştir. Bu standartlar gıda üretiminde dini hassasiyetlerin gözetildiği standartlar olarak tanımlanmakta ve farklı dini görüşler için, farklı kurumlarca standartlaştırılmaktadır. Bu nedenle tek bir standart mevcut olmayıp, gıdaların dini açıdan insan tüketimine uygun olduğunu ifade eden Helal (Halal) ve/veya Koşer (Kosher) gibi terimler ile açıklanan İslami veya Musevi dini kurallarını içeren standartlar yayınlanmıştır. Helal belgelendirmesinde İslami esaslar dikkate alınmaktadır. Ülkemizde yaygın olan Helal belgelendirmeleri TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda için Genel kurallar Kılavuzu standardı, Helal Ürünleri Araştırma Enstitüsü (GİMDES) ve Malezya Helal Standardı (Malaysian Standard MS 1500:2009) üzerinden yapılmaktadır. Koşer belgelendirmesi de Musevi inanç ve uygulamalarını esas alan bir denetim uygulamasıdır ve bu kapsamda yayınlanmış bir standart belgesi mevcut olmadığı için çeşitli ülkelerde kabul gören onlarca farklı belgelendirme makamı bulunmaktadır (Anonim, 2019d; Anonim, 2019f; Anonim, 2020c).

Söz konusu gıda güvenliği standartlarında belirtilen sistemlerin oluşturması ve denetlenmesi hammadde noktasından başlamaktadır. Bu nedenle gıda üretiminde hammaddeden tüketime kadarki her bir işlem basamağı için iyi uygulama şartları belirlenmektedir. Bu doğrultuda tarımsal üretimde, tarıma yönelik Good Agricultural Practice (GAP), Global GAP, Canada GAP, Asia GAP, vb. standartlar yayınlanmıştır. Söz konusu bu standartların dışında birçok ülke gıdaya ilişkin çıkardıkları yasalar ve yönetmeliklerde (örneğin, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği) gıda üretimini düzenleyen usul ve esaslar ile genel ve cezai hükümlere yer vermişlerdir. Organik tarımsal üretim ise ayrı değerlendirilmektedir. Organik ürünlerde ulusal mevzuat kapsamında belgelendirme yapılabildiği gibi Avrupa Birliği için (EU), Japonya için (JAS), Amerika Birleşik Devletleri için (NOP) farklı sertifikalar düzenlenebilmektedir (Anonim, 2010; Anonim, 2019g; Anonim, 2019h; Anonim, 2019i).

5. Standart Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri (Problems Encountered in Standard Applications and Solution Suggestions)

5.1. Standart Uygulamalarının Günümüzdeki Durumu (Current State of Standard Practices)

İşletmelerin kaliteli ve sağlıklı ürün üretmeleri, verimliliklerini ve rekabet güçlerini arttırmayı sağlayan kalite yönetim sistemlerini etkin bir şekilde kullanması ile mümkün olmaktadır. Kalite yönetim sistemleri kullanıcılara çeşitli standartlar şeklinde sunulmakta ve bu standart uygulamaları tedarikçiden müşteriye kadar karşılaşılan birçok problemin çözümünde kullanılmaktadır. Çok açıktır ki bir işletmede gerçekleştirilen standart uygulamaları ancak denetlemeler ile ve buna bağlı olarak oluşturulan belgelendirmelerle gerçekleştirilmektedir. Belgelendirme; ürünlerle, proseslerle, sistemlerle veya kişilerle ilgili üçüncü taraf ve/veya taraflarca gerçekleştirilen doğruluk beyanlarıdır. Bu standartlardan bir veya birkaçının uyguladığını beyan eden işletmeler, ilgili konularda bu standartların işaret ettiği usul ve esaslar doğrultusunda denetlenmektedir. Aynı durum dini, sosyal uygunluk, çevre ve tarımsal faaliyetler için tanımlanan standartlarda da geçerlidir. Bununla beraber işletmelerin her bir standart açısından denetlenmesinde, o standardın ortaya koyduğu şartların denetlenmesine ilişkin usul ve esaslarla, diğer bir standardın denetlenmesine ilişkin usul ve esaslar açısından bazı yorumlama hatalarının ortaya çıktığı ve denetçinin uygunsuzluk kararına varmasına neden olduğu da bilinmektedir.

Uluslararası düzeyde hazırlanmış standartların içerikleri küçük üreticilerin bu standartlara uyum göstermelerini zorlaştırmada ve buna bağlı olarak pazara girişlerini engelleyici rol oynamaktadır. Bu durum hem tüketicilerin hem de üreticilerin güvenli gıda ve gıda güvenliği politikalarına ulaşmasını bir fenomen haline getirmektedir (Hammoudi vd., 2015).

5.2. Standart Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar (Problems Encountered in Standard Applications)

Gıda ticaretinde rol alan aktörler, özellikle Avrupa Birliği (AB), Amerika Birleşik Devletleri (ABD) ve diğer yüksek gelirli ülkeler tarafından oluşturulan bir dizi katı standardı da karşılamak durumundadırlar. Ayrıca gıda işletmecileri ve büyük süpermarketler gibi işletmeler gittikçe artan bir şekilde tedarikçilerinden bir dizi özel şartın karşılanmasını talep etmekte ve gıda standartlarının hızlı bir şekilde sıkılaştırılmasının yaygınlaştırılarak, zorunlu hale gelmesini istemektedirler. Bu durum gelişmekte olan ülkelerin yüksek standart uygulanan tarımsal ticarete katılımında zorluklar oluşturmaktadır. Özellikle küçük ölçekli tedarikçilerin bu standartlara ulaşmak için ilave yatırım güçlerinin olmaması, yüksek standartlarda oluşturulan tedarik zincirlerinin sağlayacağı faydalardan giderek daha fazla uzaklaşacağı endişelerini doğurmaktadır. Buna karşın yatırım ve işletme maliyetlerine ek maliyetler getirerek gıda üretimini olumsuz yönde etkilemektedirler. Örneğin küçük ölçekte veya yöresel anlamda üretim yapan işletmelerin bu standartlara uyumunda, işletme büyüklüğü ve organizasyonu, personel yetersizliği, mali yetersizlikler gibi konular nedeniyle bazı zorluklar gözlenebilmektedir.

Bu işletmelerin karşılaşılabileceği temel sorunlar; yönetsel yaklaşımlar, müşteri ihtiyaçları/memnuniyeti, tedarikçi özellikleri, mali kaynakların yeterliliği, üretim teknolojilerinin uygunluğu, üretim süreci, alt yapı, insan kaynakları, rekabet ve yasalar gibi konulardan kaynaklanmaktadır. Üreticilerin karşılaştıkları en sıkıntılı konu, farklı başlıklarda ve hatta aynı kapsamda çok fazla standart uygulaması ile karşılaşmasıdır. Bu doğrultuda standartların uygulanmasında karşılaşılan sorunlar genellikle standardın amacı ve kapsamı, firmanın yapısı ile denetim mekanizmasına göre değişiklikler göstermesidir. Üreticilerin karşılaştıkları bu sorunlar;

- Standardın iyi anlaşılabilmesi,
- Firma üretim ve yönetim sisteminin doğru yapılanmamış olması,
- Denetim mekanizmasının iyi uygulanmamış olması şeklinde ifade edilebilir.

Sorunların çözüm önerileri ise bu başlıklar altında verilen konuların doğru şekilde ele alınmasına bağlı olmaktadır. Ancak aynı konuya ilişkin çeşitli standartların varlığı, ortaya konulan çözüm önerilerinin her zaman etkili sonuçlar

vermemesine neden olmaktadır. Yüksek miktarlarda alım yapan müşteriler işletmelerden kendi istekleri doğrultusunda sertifika talep etmekte, özel istekleri olması durumunda da ek denetimler yapabilmektedirler. Bu durumda her denetim için ayrı ön hazırlık süreci ve ücret ödenmekte, bu durum ise ciddi bir maliyet yaratmaktadır. Bu sorunun çözümü için, Global Food Safety Initiative (GFSI) gibi oluşumlar standartların bir çatı altında toplanması için uğraşmaktadırlar. Dünya ticaretindeki gelişmeler GFSI'nın çabalarını ön plana çıkarmaktadır (Anonim, 2019j).

Standartların uygulanmasında temel gereksinimlerden biride yeterli sayıda yetişmiş insan kaynağının istihdam edilmesidir. Standartların sıklıkla değişmesi ve güncellenmesinden dolayı konuyla ilgili personelin bu standartları takip edebilmesi ve yorumlayabilmesi gerekmektedir. Standartlara dair yeterli bilgi ve tecrübeye sahip personelin olmaması, üreticilerin sertifikasyon veya danışmanlık kurumlardan sürekli eğitim almasına neden olmaktadır. İşletmelerin ciddi şekilde yetişmiş personele ihtiyaç duyması. İşletmeler arasında personel açısından hızlı yer değiştirmelere, bu da işletmeler açısından birçok zorluklara neden olmaktadır. Personelin ihtiyacı olan eğitim, danışmanlık hizmetlerinden tüm personelin faydalandırılarak yetişmiş insan sayısını ve sorumluluk dağılımını arttırmak iyi bir çözüm olmaktadır.

Büyük ölçekli üretim yapan işletmelerin mevcut tecrübe ve birikimleri, standartlara uyum sağlanması açısından ödeyecekleri paralar, bütçeleri içindeki küçük pay artışlarıyla mümkün olabilmektedir. Orta büyüklükteki ve küçük ölçekli işletmeler ise hem zaman hem de maliyet unsurları açısından zorlanabilmektedir. Bunların dışında kalan küçük işletmeler, genelde kalite sistem uygulamalarının oluşturulması ve sürdürülebilmesi açısından maliyetleri karşılayabilecek yeterlilikte olmadıkları için bu konu hali hazırda genel bir sorun olarak devam etmektedir. Kalite maliyetleri açısından halen potansiyel pazarlara giriş çalışmalarında standart uygulamaları yeni bir maliyet kalemi olarak ortaya çıkmakta, bu maliyetler özellikle öz kaynaklar ile karşılanmaya çalışılmaktadır. Ancak eğitim, danışmanlık ve belgelendirme hizmetleri büyük maliyet oluşturmakta, üretim açısından gözle görünür doğrudan bir katkısı olmadığı düşünülen bu çalışmaların finansmanı ürün maliyetlerine eklenmektedir. Rekabetçi ortam nedeniyle ortaya çıkan koşullar baskılanan ürün fiyatlarında artış yapılmasını engellemekte, üreticiler bu kalite maliyetlerini fiyatlarına yansıtamamaktadır. Bu sebeple küçük işletmelerin rekabet güçleri kırılmaktadır. Küçük üreticilerin rekabet güçlerini korumaları açısından standart uygulamaları konusunda devletin ve bazı fonların standart uygulamalarını desteklenmesi, bu konularda ciddi çalışmalar yapmış kurum ve kişilerden eğitim ve danışmanlık desteği alınması gerekmektedir. Hizmet alanında bir "yeterlilik" tanımlaması olmadığından eğitimci ve danışmanların seçiminde dikkatli olunmalıdır.

5.3. Denetim Süreçlerinde Yaşanan Sorunlar ve Olası Gelecek Modelleri (Problems Experienced in Audit Processes and Possible Future Models)

ISO 22000 Küresel Gıda Güvenliği Yönetimi standardı üzerine temellendirilmiş, Gıda Güvenliği Sistem Sertifikasyonu (Food Safety System Certification / FSSC) 22000 standardı tam bir belgelendirme sistemi olarak açıklanmaktadır. Bu standartlar, önkoşul programları (Prerequisite Program [PRP]), sektöre özel teknik spesifikasyonlar ile Küresel Gıda Güvenliği Girişiminin ortaya koyduğu gerekliliklerle de (örneğin PAS 220/ISO 22002-1 ya da PAS 223) bağlantılıdır. FSSC 22000 tarafsız bir kurum tarafından yayınlanmış olmakla birlikte, uygulamaları farklı market ve uluslararası büyük gıda üreticilerinin temsilcilerinden oluşan bir komite tarafından yürütülmektedir. Denetimler ise doğrudan bu kurumlarca yetkilendirilmiş özel belgelendirme firmalarınca gerçekleştirilmektedir. Farklı standartlar, farklı denetim firmaları ve farklı müşterilerin tasarladığı denetimler insan faktörüne (denetçi niteliklerine) bağlı olarak sürdürülmektedir. Denetimin planlanması, standardın yorumlanması, denetimin uygulanması, raporlanması ve sertifikalandırılması adımlarında en büyük etken, denetim sürecini yöneten kurumun personeli olmaktadır. Firmaların doğrudan bağlantılı olduğu kişiler ise standardı yorumlayan, denetimi gerçekleştiren ve raporlayan denetçiler olmaktadır.

Denetçilerin yeterliliklerinin sağlanmasında, akreditasyon kurumları ve standardizasyon merkezleri etkin çalışmalar yapmakta, fakat sürdürülebilirliğin sağlanmasında zorluklar yaşanmaktadır. Denetim maliyetlerinin düşürülme çabası üzerine kurulu haksız rekabet koşulları, üretici firmaların denetlenme mantığına sahip olmaması nedeniyle denetime karşı gösterdikleri direnç gibi konular sürekliliğin sağlanmasındaki zorlukların nedenleri olarak gösterilebilir. Ayrıca denetçilerin denetlenmesi mekanizması mevcut olmakla beraber, beklentileri karşılayabildiği belirsizdir. Bu mekanizma müşteri ve market denetimlerinde daha zayıf olarak firmaların karşısına çıkmaktadır.

Denetçi yeterliliklerindeki belirsizlikler, denetim maliyetlerinin düşürülme çabalarına bağlı haksız rekabet koşulları, üretici firmaların denetlenme mantığına sahip olmaması nedeniyle denetimlere karşı gösterdikleri direnç gibi konular denetlemelerin sürekliliğinin sağlanmasındaki zorlukların nedenleri olarak gösterilebilir. Ayrıca denetçilerin denetlenmesi mekanizması mevcut olmakla birlikte, beklentileri yeterli düzeyde karşılayabildiği belirsizdir. Bu nedenle üreticilerin standartlar konusunda yetişmiş personeli destekleyerek

bilgilerinin güncel kalmasını sağlayarak denetlemelerin standartlara daha uygun yapılmasına imkân vermektir. Ayrıca denetimler sırasında yapılan yorumların değerlendirilmesine üst yönetimin de katılarak, denetim kurumları ile müşteriler arasında bilgi alışverişi sağlanmalıdır.

Gelişen tüketici beklentileri standartların sürekli olarak güncellenmesine neden olmaktadır. Güncellemelerin ana konusu sağlık, sektörde karşılaşılan teknik ve mevzuata ilişkin sorunlar, sosyolojik olarak yaşanan etkili olaylar, tüketici ve müşteri beklentilerindeki yeni gelişmeler olmaktadır. Bu ve benzeri sorunların çözümünde her konu, koşul ve şart için yeni standartların oluşturulması günümüz yaklaşımının temelini oluşturmaktadır. Bu yaklaşım birçok standardın ve beraberinde birçok sorunun doğmasına neden olmaktadır. Bu sorunların çözümünde belki de en temel yaklaşım standartların sayısının azaltılması yönünde hareket etmektir. Standartların aynı çatı altında toplanması, var olan yapı içinde zor görünmekle beraber; denetimlerin bütünleşmiş hale getirilerek belli başlıklar altında aynı anda yapılması olası bir çözüm önerisi olacaktır. Ancak buna koşut olarak standartlarda daha da çeşitlenme olabileceği de öngörülmektedir. Her müşteri ve tüketici grubunun kendi risklerini ve beklentilerini tanımlaması, küresel beklentilerden bölgesel hatta yöresel müşteri odaklı beklentilerin standartların kapsamına alınması bölünmeleri arttırmayacaktır.

6. Sonuç ve Tartışma (Conclusion and Discussion)

Gıda ticaretinin uluslararası bir yapı kazanmış olması, beklenti ve isteklerin yazılı standartlar altında toplanmasına neden olmuştur. Standartların küresel, ulusal, bölgesel ve hatta yöresel isteklere göre şekillenmesi ve farklı birçok standardın yayınlanması ile üreticiler çok farklı konularda yeterliliğini kanıtlamak durumunda kalmaktadır. Yeterliliğini bu standartların sertifikalandırması ile kanıtlayan üreticiler büyük pazarlara giriş yapabilmekte ve daha güçlü bir yapı oluşturabilmektedir. Buna karşın küçük işletmeler bu yeterlilikleri sağlayamadıkları için pazara girmede birçok zorluklar yaşamaktadırlar. Standartların uygulanmasında çeşitlilik, maliyet, yetişmiş personel eksikliği ve denetim sürecinde karşılaşılan zorluklar üretici aleyhine bir durum olarak ortaya çıkmaktadır. Kısa ve orta vadede standart çeşitliliğinde bir azalma beklentisi söz konusu olmamakla birlikte, uygulamalarda yapılan değişiklikler ile daha faydalı ve kazan kazan ilkesine dayalı modellerin geliştirilmesi olasıdır. Küçük ve orta büyüklükteki işletmelerin gelişebilmeleri ve büyük ticaret döngüsüne katılabilmeleri için doğru bilgi kaynaklarına ve maddi desteklere ihtiyaçları olduğu açıktır.

Çıkar Çatışması (Conflict of Interest)

Yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest was declared by the authors.

Kaynaklar (References)

- Anonim, 2010. Tarım ve Orman Bakanlığı, TOB. Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik. Resmî Gazete Tarihi ve Sayısı: 18.08.2010; 27676. Ankara
- Anonim, 2019a. International Organization for Standardization. ISO 26000 Social Responsibility. Erişim adresi: <https://www.iso.org/iso-26000-social-responsibility.html> [Erişim: 04.09.2021]
- Anonim, 2019b. Türkiye Akreditasyon Kurumu. Erişim adresi: <https://turkak.org.tr> [Erişim: 09.09.2021].
- Anonim, 2019c. Toplam Kalite Yönetimi. MEGEP. Erişim adresi: http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/Toplam%20Kalite%20Y%C3%B6netimi.pdf [Erişim: 15.11.2021].
- Anonim, 2019d. Türk Standartları Enstitüsü. TS OIC/SMIIC 1: Helal Gıda için Genel Kurallar. 32s.
- Anonim, 2019e. International Organization for Standardization. All about us. Erişim adresi: <https://www.iso.org/about-us.html> [Erişim: 12.08.2021]
- Anonim, 2019f. Halal Malaysia Official Portal, HALAL. Malaysian Standard MS 1500:2009 (second revision) Halal Food - Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines. Erişim adresi: <http://www.halal.gov.my/v4/> [Erişim: 04.09.2021]
- Anonim, 2019g. European Union. List of Organic Regulation. Erişim adresi: <https://www.ifoam-eu.org/en/organic-regulations/list-eu-organic-regulations> [Erişim: 04.09.2021]
- Anonim, 2019h. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, MAFF. Organic Foods. Erişim adresi: <http://www.maff.go.jp/e/policies/standard/jas/specific/organic.html> [Erişim: 04.09.2021]
- Anonim, 2019i. United States Department of Agriculture, USDA. National Organic Program. Erişim adresi: <https://www.ams.usda.gov/about-ams/programs-offices/national-organic-program> [Erişim: 04.09.2021].
- Anonim, 2019j. Global Food Safety Initiative, GFSI. Harmonisation: One World, One Safe Food Supply. Erişim adresi: <https://mygfsi.com/what-we-do/harmonisation/> [Erişim: 11.01.2022]
- Anonim, 2020a. Türk Standartları Enstitüsü. <https://tse.org.tr/IcerikDetay?ID=2438&ParentID=62> [Erişim: 5.11.2021].
- Anonim, 2020b Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği. Resmî Gazete Sayı: 31044. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2020/02/20200219-4.htm> [Erişim: 04.10.2021]
- Anonim, 2020c. Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği, GİMDES. Erişim adresi: <http://www.gimdes.org/kurumsal> Erişim: 08/01/2022]

- Çetin, S.A. ve Şahin, B., 2017. Gıda güvenliğinde risk faktörleri ve hijyenin önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (52) 310-321. DOI: 10.21325/jotags.2017.133
- Dalgıç, A.C. ve Belibağlı K.B., 2006. Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri entegrasyonu: ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi ve ISO 9000:2000 kalite yönetim sistemi uygulamaları. *Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs 2006, Bolu, Kongre Kitabı*, 7-10.
- Demirağ M.K., Özel, F., Kemahloğlu, Ö.K., Hepçimen, A.Z., 2019. Mevcut gıda güvenliği sistemleri ve kalite denetleme ile ilgili yaşanan sorunlar. *2nd International Agriculture And Forest Congress*, November 8-9, 2019. Izmir, Türkiye. Proceeding Book, 272-284p.
- Hammoudi, A., Grazia, C., Surry, Y., Traversac, J.B., 2015. Food Safety, Market Organization, Trade and Development. Springer International Publishing, Switzerland. 254p.
- Kill, R., 2012. The BRC Global Standard for Food Safety: A Guide to a Successful Audit. Second Edition. Wiley-Blackwell. Erişim adresi: <https://www.wiley.com/en-us/The+BRC+Global+Standard+for+Food+Safety%3A+A+Guide+to+a+Successful+Audit%2C+2nd+Edition-p-9781118373842>
- Koç, G. ve Uzmay, A., 2015. Gıda güvenliği ve gıda güvenliği: Kavramsal çerçeve, gelişmeler ve Türkiye. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1) 39-48.