

# KÜRESELLEŞME ve SU ÜRÜNLERİNDE KALİTE KONTROL

**İsmail MERT – Mavi Gıda Gözetim Danışmanlık A.Ş. Genel Müdürü**

İkinci Dünya Savaşı sonrası, 1947’de imzalanan GATT (Tarifeler ve Ticaret Genel Anlaşması) ve bunun revize edilmesi ile oluşturulan DTÖ ( Dünya Ticaret Örgütü) anlaşması ile çok taraflı ticaret sisteminin hukuki alt yapısı oluşturularak yeni bir dünya düzeni kurulmaya çalışılmaktadır.

K. Atatürk, daha 1930’lu yıllarda: *“Tüm dünya tek bir vücut ve uluslar da onun organları olarak düşünülmelidir. Hiçbir zaman dünyanın uzak köşelerindeki sorunlara aldırılmam, dememiz mümkün değildir. Tersine, bu sorunlar bizim ilgi odağımız olmalıdır. Ebedi barışı sağlamak için uluslararası önlemler alınmalıdır. Yeryüzünün her parçasında sefaletin yerini refah almalıdır. Böyle bir dünyanın yurttaşları hasetten, nefretten ve hırstan özgür olacaklardır.”* Demekle, küreselleşme teriminin kullanım alanına girmesinden çok önce, onun özünü tanımlamıştır.

Küreselleşme, birilerinin idare ettiği, bir yerlerden yönlendirilen bir olgu olmayıp insanoğlunun içinde bulunduğu dinamik ortamın bir sonucudur. Türkiye de, iletişimin son hızla arttığı üçüncü bin yılda, kendi kimliğini kaybetmeden dünya ile bütünleşmenin yolunu bir an önce bulmalıdır.

Dünyadaki değişimleri ve şartları doğru yönde algılayan ve bunların gereklerini yerine getiren ülkeler, değişimin meydana getirdiği şoklara dayanabilmekte; serbestleşen, gelişen ve genişleyen dünya pazarlarından daha iyi yararlanmakta ve bunun sonucu olarak refahlarını arttırmaktadırlar. Aksi halde gittikçe fakirleşmekte ve kısır döngü içine girmektedirler.

Dünya ekonomisindeki küreselleşme ile yeni boyut kazanan değişim ve gelişim trendi, önemli yapısal değişikliklere sebep olmaktadır. İletişim ve ulaşımdaki gelişmeler, ulusların ticarete konu olan ürünlerinin kapsamını genişletmiş; böylece dünyanın bir köşesinde üretilen ürünün, dünyanın öbür köşesinde pazarlama imkanını getirmiştir.

Tüketiciler, refah seviyesi arttıkça, geleneksel olarak mevsiminde bulunabilen ürünleri yıl boyu talep etmektedir. Bu husus,

yılın her günü, dünyanın her tarafında, tüketicilere ürünlerin taze olarak sunulmasını gerekli kılmaktadır. İletişim teknolojisindeki gelişmeler, tüketicilerin gıda bilimi ve teknolojisi alanındaki gelişmelerden çok kolay haberdar olmalarına ve çabuk tepki verebilmelerine sebep olmaktadır. Bunun sonucu olarak da tüketiciler, istedikleri ürünlerin daha da kaliteli, sağlıklı ve güvenilir olmasını talep etmektedirler. Tabii ki ürün ithalatı yapan ülkeler üreticilerini korumak ve tüketicilerin isteklerini yerine getirmek için daha kaliteli ve sağlıklı ürün ithal etme ihtiyacını hissetmektedirler.

Kalite hedefine ulaşmak başlı başına birçok adımı içermektedir. Her bir adımı etkin bir şekilde organize ederek, insana bağlı kalmadan, her safhada kalitenin varlığından emin olabilmeyen yolu, uzman, bağımsız bir kuruluşça ürünün ve hizmetin belgelenecek mevcut ve gelecekteki müşterilerin güvenini kazanmaktır.

Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) Sağlık ve Bitki Sağlığı (SBS) Önlemleri Anlaşmasına göre, güvenilir gıda üretimi için kontrol sistemlerinin geliştirilmesi ve uygulamaya konulmasını üye ülkelere zorunlu kılmıştır.

Gıda güvenliği, gıdanın üretiminden tüketimine kadar kimyasal, fiziksel, duyuşsal ve biyolojik özelliklerini koruyarak sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye ulaştırılması işlemlerinin bütünüdür.

Gıda güvenliği önlemleri ise tüketicilerin istenmeyen risklere karşı korunmasını amaçlamaktadır. Bu riskler, daha ziyade mikrobiyolojik ve ağır metal bulaşmalarını, veteriner ve zirai mücadele ilaçları ile gıda katkı maddeleri kalıntılarını içermektedir. Daha önce fark edilmeyen veya yeni riskler ortaya çıktığında tüketiciler, bundan kaçınmak için söz konusu ürünü satın almamakta veya onun yerine geçebilecek başka bir ürünü satın almaktadırlar. Gıda güvenliği önlemleri bu tip risklerin ortaya çıkmasını önlemeye yöneliktir.

Üreticiler de, üretim süreçlerinde tüketicilerin bu tercihlerini dikkate alan toplam kalite yönetimi (ISO-9001-2000) veya gıda güvenliğine yönelik HACCP (Hazard Analysis

on Critical Control Points - Kritik Kontrol Noktalarındaki Tehlike Analizleri) gibi kontrol sistemlerini geliştirmek ve uygulamak zorundadırlar.

Dünyada, ürünlerin devlet güvencesi ile pazarlanması neticesi bir takım problemler çıkmış (deli dana hastalığı, dioksin problemi gibi) ve devlet garantisi ile ürünlerin pazarlanması yerine, üreticilerin sorumluluğu altında ürünlerin pazara arzının sağlanması ve bu durumun uygunluğunu belirleyen ve sorumluluğu paylaşan, akredite edilmiş bağımsız denetim kuruluşlarının belgelendirilmesi hususu ön plana çıkmıştır. Bu durumda, ilgili devletler asgari standart ve kuralları belirlemede, üretim standartlarına uyulmaması nedeni ile tüketicinin mağduriyeti olduğunda, ilgili devlet açısından sorumluluk paylaşımı söz konusu olmamaktadır. Tüketiciler, akredite edilmiş bağımsız denetim kuruluşlarının işareti veya amblemleri ile simgelenen ürünlerin kalitesine inanmakta, bir sorunla karşılaştığında muhatabını bulabilmekte, üreticiler de pazara sorunsuz olarak girebilmek için, belirlenmiş kalite ve standartlara (ISO 9000, ISO 14000, HACCP gibi), kurallara uyumunu sağlamakta, bunun akredite edilmiş bir denetim kuruluşunca denetlenmesini talep etmektedir.

1980'li yıllardaki dışa açılma ve küreselleşme ile birlikte, öncelikle ihracat yapan firmalarımız, ihracatta bazı tıkanıklıklar ve teknik engellerle karşı karşıya kalmışlardır. Aynı zamanda yabancı ürünlerin piyasaya girmesiyle birlikte, bu ürünlerin üzerinde madalyon gibi bazı deklarasyonların ve yönetim lisanslarının olduğu görülmüştür. Türkiye, yavaş yavaş bunların ne olduğunu anlamaya ve bunlarla haşır neşir olmaya başlamıştır. Tüketicilerini korumak isteyen ülkeler, ISO 9000, ISO 14000, HACCP gibi kalite, çevre yönetimi ve gıda güvenliği sistemleri oluşturmaya; kalite belgeli ürünler üretmeye ve ithal ettikleri ürünlerde de bu belgeleri aramaya başlamışlardır. Yıllarca iç tüketim için üretim yapan, son üründe devlet kontrolünü esas alan, akreditasyon kurumunu kurmayan, akredite olmuş kuruluşları oluşturmayan ve devreye koymayan Türkiye'nin önüne bu husus yeni ve bambaşka bir konu olarak çıkmıştır. Ülke olarak, maalesef buna hazırlıksız yakalandığımız açıktır.

İlerlemek, büyüme, ihracat yapmak isteyen ve tüketicisine önem veren firmalar için kalite ve sistemlerinin belgelendirilmesi kaçınılmaz olmuştur. Çok değil, bundan on yıl önce fabrikalar kurulurken kimsenin aklına kalite belgesi gelmiyordu. Tüketici nezdinde

güvenirliliği artırmak, devam ettirmek ve dış pazarlarda yer edinmek isteyen Türk firmaları da, dünyada uygulanan ve istenen kalite ve sistem belgelendirmelerine göre üretim yapmak istemektedirler. Çünkü üçüncü dünya bile bu belgeleri istemeye başlamıştır.

Uluslararası tarım ve gıda ürünlerinin ticaretinde risk faktörlerinin belirsiz olması veya hakkında fazla bilgi olmaması; gelir, deneyim ve damak tadı farklılığı gibi hususlar, farklı risk belirleme kriterlerinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Bu farklılıklar arasında en önemlisi gelir seviyesidir. Risk uygulamaları arasındaki farklılıkların giderilmesi ve belirli bir uygulama birliğinin sağlanması için DTÖ, uluslararası referans kuruluşları olan Uluslararası Salgın Hayvan Hastalıkları Örgütü, Bitki Sağlığı Konvansiyonu ve Dünya Gıda Kodeks Komisyonu'nun bilimsel verilerini esas almaya başlamıştır.

Belgelendirme işlemleri, ulusal mevzuata göre yapılmakla birlikte, uluslararası ticarete belgelendirme ya alıcının isteğine ya da Kodeks Alimentarius Komisyonunun kabul ettiği standartlara göre yapılmaktadır.

1993 yılında Dünya Gıda Kodeks Komisyonu riske dayanan kalite kontrol sistemi olan HACCP sistemini kabul etmiştir. Gıda güvenirliliğinin sağlanmasına yönelik bir sistem olan HACCP, son üründe yapılan kontrolün riski gidermediği, bunun yerine esas olarak patojen kontaminasyonunu ve bulaşanlara ait olası riskleri önceden tespit ederek belirli noktalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesini ve söz konusu risklerin kabul edilebilir limitler dahilinde önlenmesini öngörmektedir. HACCP'in amacı, her zaman güvenilir gıda üretilmesini ve ürüne karşı güven oluşmasını sağlamak olup halen birçok ülke tarafından kullanılmaktadır. 560 sayılı Gıdaların Üretilmesi, Tüketilmesi ve Denetlenmesine dair KHK'ye göre; gıda güvenirliliğinin sağlanması, kalitenin geliştirilmesi, toplum ve çevre sağlığının korunması, haksız rekabetin önlenmesi ve hatalı üretimden kaynaklanan maliyetlerin azaltılması amacıyla çıkarılan yönetmelikler, adını koymadan HACCP'e tüm gıda üreticilerinin işletmelerinde uymalarını istemektedir. Buna göre, et, süt ve su ürünleri işleyen ve 60 BG'nün üzerinde motor gücü bulunan işyerleri Haziran 2000, bu şartların altında olanlar ise Haziran 2002 tarihinden itibaren; söz konusu sektörlerin dışındaki gıda sektörlerinde ise 60 BG'nün üzerinde motor gücü bulunan işyerleri Haziran 2001, 60 BG'nün altında olan gıda işyerleri ise Haziran 2004 tarihinden itibaren, HACCP planlarını

uygulamaya koymak zorundadırlar. Görüldüğü gibi bugün 60 BG'nün üstünde motor gücü bulunan gıda maddesi üreten bütün işyerleri ile et, süt ve su ürünleri işleyen işletmelerin tamamı HACCP sistemini kurmak ve uygulamak zorundadırlar.

HACCP, Uluslararası platformda kabul görmüş bir sistem olarak gıda güvenliğinde yerini almıştır. Bu itibarla uluslararası mevzuatlara uyum sağlamak, tüketici güvenliğini kazanarak iç ve dış pazarlarda pazar payının artırılması yönünde HACCP'in tek başına yeterli bir sistem olmadığı ve mutlaka, iyi hijyen uygulamaları (GHP) ve iyi üretim uygulamaları (GMP) ile birlikte uygulanması gerektiği unutulmamalıdır.

Su ürünleri, taşıdığı yüksek proteinlerden dolayı mikroorganizmalar için uygun bir besi yeri oluşturmakta, dolayısıyla bozulma riski artmakta, bu şekilde tüketildiğinde çeşitli hastalıklara sebep olmakta, ölümlerin yanı sıra önemli maddi kayıplara yol açmaktadır. Bu durum karşısında su ürünleri ithalatçısı pek çok ülke, su ürünleri ticaretini etkileyen HACCP gibi kalite kontrol ve gıda güvenliğine ilişkin sistemleri doğrudan uygulamaya koymuştur. Bunun en belirgin uygulaması, Avrupa Birliği (AB)'nin, 1985 yılında çıkardığı 85/374/EEC direktifi ile üreticileri ürettikleri ürünlerin sağlığından sorumlu tutması, 1991 yılında, 91/492/EEC ve 91/493/EEC direktifleriyle AB'de üretilen ve ithal edilecek su ürünlerinin, 1993 yılında da, 93/43/EEC direktifi ile de AB'de gıda üreten firmaları ve ithalatı yapılacak gıda ürünlerinde HACCP sisteminin uygulanmasını zorunlu hale getirmesidir. ABD de 1992 yılında benzer şekilde HACCP sistemini uygulamaya koymuş, bunu takiben de Avustralya, Yeni Zelanda, Brezilya, Tayland ve Fas gibi devletler de su ürünleri kontrol sistemlerini HACCP sistemi ile uyumlaştırmışlardır.

AB, önce Türkiye menşe ve çıkışlı kırmızı ve beyaz et ürünlerine, 1994 yılında da su ürünlerine koyduğu kurallara uymadığı; insan hayvan ve su ürünleri sağlığı için risk taşıdığı gerekçesi ile ithalat yasağı koymuş ve aynı yıl su ürünlerine konulan yasağı, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının verdiği garantiler çerçevesinde kaldırmıştır.

AB denetçilerinin Şubat 1998 tarihinde ülkemizde yaptığı denetimler sonucu, denetimlerin yetersiz olması, su ürünleri tesislerinin teknik ve hijyenik olarak uygun olmaması gerekçesi ile 24.06.1998 tarihinden itibaren AB'ne Türkiye menşe ve çıkışlı su ürünlerinin ithali tekrar yasaklanmıştır.

Bunun üzerine, bakanlık ve sektör temsilcileri el ele vererek bir eylem planı hazırlamışlar ve uygulamaya koymuşlardır. Bu plan gereği; bakanlık, denetim sistemini yeniden oluşturmuş, her bir işlem için talimatlar hazırlayarak uygulamaya koymuştur. Hem bakanlık, hem sektör temsilcileri yabancı uzmanların katılımıyla eğitime tabi tutulmuşlardır. İşletmelerden HACCP sistemine geçmeleri istenmiş ve bazı firmaların HACCP planları bakanlıkça onaylanarak yürürlüğe konulmuştur. Öte yandan su ürünleri tesisleri sıkı bir incelemeye tabi tutularak, 168 olan ihracat yapma yetkisine sahip tesis sayısı 1999 yılı sonu itibarıyla 70'e inmiş, 2001 yılı sonu itibarıyla 78 olmuştur.

Alınan tedbirler ve çalışmalar sonucu; AB'ne ithal yasağı 15.12.1998 tarihinde balıkta, Temmuz 1999 tarihinde de çift kabuklu yumuşakçalarda kaldırılmıştır. Böylece AB'nin Türkiye'den ithal edilen su ürünlerine getirdiği her türlü yasağı kaldırılmıştır. AB'nin Ekim 2000 tarihinde ülkemizde yaptığı denetimlerin olumlu sonuçlanmasıyla ülkemiz, B listesinden A listesine geçmiştir. Bunun anlamı, Türkiye menşe ve çıkışlı su ürünlerinin herhangi bir engelle karşılaşmaksızın AB pazarına arz edilecek olmasıdır.

Türkiye'nin AB'ne uyumu açısından sektörlere bakıldığında, su ürünlerinin kendine en yakın sektör olan hayvancılık, et ve süt sektörlerinden çok ilerde olduğu, bu sektörlerin AB'ne uyumları için daha çok zaman harcayacakları ve bu sebeple de AB'ne herhangi bir ürün ihraç etmelerinin söz konusu olmadığı görülürken, su ürünleri sektörünün herhangi bir kısıtlamaya uğramaksızın AB'ne ihracat yapması, bu sektörün ulaştığı gücü gösterir. Burada dikkat edilmesi gereken en önemli risk, ihracatın devlet garantisi ile yapılabildiğidir.

AB, devlet garantisi ve sorumluluklarını kaldırarak firmaların kendi kalite kontrol sistemlerini kurmaları ve bunun da bağımsız kuruluşlarca denetlenmesini esas alan bir kontrol sistemi üzerinde çalışmakta ve 2002 yılı içerisinde uygulamaya koyması beklenmektedir. Bu nedenle ihracat yapan kuruluşlarımızın bu duruma hazırlıklı olmaları gerekmektedir.

Sonuç olarak; Türkiye'nin dünya ile bütünleşmesi, sürdürülebilir su ürünleri üretim ve kontrol sisteminin yerleştirilmesi hem kendi insanımız için hem de ihracatımızın daha da artırılması açısından önemlidir.



