

T.C.
İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**ORGANİZE SANAYİ BÖLGELERİNDE GIDA
İMALATI YAPAN İŞLETMELERDE
STANDART KULLANIM DÜZEYLERİNİN
TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA**
YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN HAZIRLAYAN
Doç. Dr. Ali AKSOY Orhan POLAT

MALATYA-2015

İÇİNDEKİLER

Giriş.....	1
------------	---

Birinci Bölüm

Gıda Standartları Kullanımı

1.1. Gıda Kavramı	5
1.2. Gıda İşletmecisi veya Gıda İşletmeciliği.....	7
1.3. Gıda Güvenliği.....	8
1.4. Gıda Zinciri.....	11
1.5. Standart ve Standardizasyon	12
1.6. Standardizasyonun Tarihsel Gelişimi	14
1.6.1. Dünyada Tarihsel Gelişim.....	14
1.6.2. Türkiye’de Tarihsel Gelişim	18
1.7. Standardizasyon Uygulamaları.....	19
1.7.1. Gıda Üretiminde Dini İnançlar Gereği Oluşan Standardizasyon Uygulamaları	21
1.7.2. Gıda Üretiminde Zorunlu Standardizasyon Uygulamaları	33
1.7.3. Gıda Üretiminde Zorunlu Olmayan Standardizasyon Uygulamaları	54

İkinci Bölüm

Standart Kullanım Düzeylerinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma

2.1. Araştırmanın Amacı	66
2.2. Araştırmanın Alanı	67
2.3. Ana Kütle Örneklem	68
2.4. Araştırmanın Hipotezleri	69
2.5. Araştırmanın Varsayımları.....	69

2.6. Araştırmanın Sınırları	69
2.7. Veri Toplama ve Değerlendirme Yöntemi	69
2.8. Anketin Güvenirliği.....	70
2.9. Tanımlayıcı İstatistikler	71
2.9.1. Frekans Analizleri ve Sıralama Ölçekleri	71
2.9.2. İstatistiksel Değerlendirme	89
2.10. Araştırma Hipotezi ve Araştırma ile İlgili Değerlendirmeler	91

Üçüncü Bölüm

Sonuç ve Öneriler

3.1. Sonuçlar	94
3.2. Öneriler	98
3.2.1. Yürütmeye/İdareye Öneriler	98
3.2.2. İşletmelere Öneriler	99
3.2.3. Araştırmacılara Öneriler	100
3.2.4. Tüketicilere Öneriler	100
Ekler Listesi.....	102
Ek-1: ISO Gıda ile İlgili Standartlar Listesi	103
Ek-2: TSE Gıda ile İlgili Standartlar Listesi.....	116
Ek-3: Kodeks Alimentarius Komisyonu Kodeks Listesi.....	138
Ek-4: Kodeks Alimentarius Komisyonu'na Üye Ülke Listesi.....	147
Ek-5: Anket Formu.....	149
Ek-6 : İstatistiksel Analizler	153
Kaynakça	162

ŞEKİLLER VE TABLOLAR LİSTESİ

Şekiller Listesi		Sayfa
Şekil 1.1:	TSE Helal Logosu ve Sertifikası	26
Şekil 1.2:	GİMDES Helal Logosu ve Sertifikası	28
Şekil 1.3:	Koşer (Kosher) Logosu ve Sertifikası	31
Tablolar Listesi		Sayfa
Tablo 1.1:	Gıda ve Yem İşletmelerinden Üretimin Türüne Göre Personel Çalıştırmak Zorunda Olan İşletmeler ve Bu İşletmelerde Çalışabilecek Meslek Mensupları Tablosu	34
Tablo 1.2:	Üretim, İşleme ve Dağıtım Aşamalarında Resmi Kontrollerden Sorumlu Meslek Mensupları Tablosu	36
Tablo 1.3:	Onaylı İşletmeler Listesi Yayın Formatı Tablosu	43
Tablo 1.4:	Türk Gıda Kodeksi Listesi	52
Tablo 1.5:	Kodeks Alimentarius Komisyonu Komite/Araştırma Komisyonu Tablosu	57
Tablo 1.6:	Kodeks Alimentarius Komisyonu Kurucu Üye Ülke Tablosu	58

T.C.
İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

ORGANİZE SANAYİ BÖLGELERİNDE
GIDA İMALATI YAPAN İŞLETMELERDE
STANDART KULLANIM DÜZEYLERİNİN
TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA
MASTIR TEZİ

DANIŞMAN
DOÇ. DR. ALİ AKSOY

HAZIRLAYAN
ORHAN POLAT

Jürimiz 21.08.2015 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda bu yüksek lisans/ doktora tezini (oybirliği /oyçokluğu) ile başarılı bulunarak İşletme Anabilim, Yönetim ve Organizasyon Bilim dalında yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyelerinin Unvan Ad Soyadı

1. Doç. Dr. Erkan Turan DEMİREL (Başkan)
2. Yrd. Doç. Dr. Yavuz CÖMERT (Üye)
3. Doç. Dr. Ali AKSOY (Danışman)

İmzası

İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ YÖNETİM KURULUNUN 25.08.2015 TARİH VE 2015/38 SAYILI KARARIYLA BU TEZİN KABULÜ ONAYLANMIŞTIR.

Prof. Dr. Mehmet KARAGÖZ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü



ONUR SÖZÜ

Yaptığım çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım bütün kaynakları kaynakçada uygun biçimde gösterdiğimi belirtir ve bunu onurum ile tasdik ederim.

.../.../2015

Orhan POLAT

ÖZET

Bu araştırma; “Gıda imalatı yapan işletmelerde, standart kullanım düzeyi nedir?” problem cümlesinden yola çıkarak hazırlanmıştır. Bu cümleye bağlı olarak “Gıda imalatı yapan işletmelerde, standart kullanım düzeyi düşük seviyededir” şeklinde temel hipotez tasarlanmıştır. Çalışmanın amacı ise “Organize Sanayi Bölgelerinde gıda imalatı yapan işletmelerde standart kullanım düzeylerini tespit etmektir.” Bu çalışma, gıda üretimi yapan işletmelerin, kullandıkları standartların tespit edilmesi ve son yıllarda önem kazanan “helal” ürünlerin belgelendirilmesi konularında, işletmelerin, tüketicilerin ve tüm paydaşların bilgilendirilmesi, tespit edilen sorunların çözümüne yönelik önerileri içermesi bakımından işletme anabilim dalında yapılan ilk çalışmadır. Ayrıca bu çalışmada standartlar, literatürde ilk kez; dini inançlar gereği oluşan standartlar, zorunlu olan standartlar ve zorunlu olmayan standartlar olarak üç ana kategoride sınıflandırılarak incelenmiştir.

Araştırmada elde edilen veriler; işletmelerde dini inançlar gereği oluşan standartların, zorunlu olan ve zorunlu olmayan standartların kullanım düzeylerinin düşük olduğunu göstermektedir. Bu nedenle, temel hipotez “kabul edilir” olarak değerlendirilmiştir.

ANAHTAR KELİMELELER: Gıda, Standardizasyon, Helal, Koşer, Türk Gıda Kodeksi.

ABSTRACT

This research is prepared to clear up the problem “what are the standards usage levels in food companies”. Appertaining to this problem, it is hypothesized that in food companies, the standards usage levels are low. The aim of this research is pointing out that food companies implement the standards usage levels. This research is vitally important because it is the first research to investigate whether the food companies take notice of the necessary standards in terms of “halal” and also enlightens the food companies, consumers and stakeholders about term “halal” that has become important lately and recommends how this problem can be solved, which makes the research prominent because this project has not been tackled before. In this research, for the first time in the literature, standards are classified and examined in three main categories; first standards which should be formed by religious beliefs, second mandatory standards and third non-mandatory standards.

The results obtained from this research show that the standards, either coming from religious beliefs or obligatory/optional in food companies, usage levels are low. Since appearing findings in this research support the hypothesis, it is evaluated that basic hypothesis is acceptable.

KEY WORDS: Food, Standardization, Halal, Kosher, Turkish Food Codex.

KISALTMALAR

AHF	:American Halal Foundation-Amerikan Helal Kuruluşu
ANSI	:American National Standards Institute -Amerikan Ulusal Standartlar Enstitüsü
BSI	:British Standards Institution -İngiliz Standartları enstitüsü
CE	:Conformité Européenne – Avrupa Uygunluğu
CEN	:Committee European de Normalization - Avrupa Standardizasyon Komitesi
CENELEC	:Committee European de Normalization Electrotechnique- Avrupa Elektroteknik Standardizasyon Komitesi
CIA	:Central Intelligence Agency -Amerikan Merkezi Haber Alma Teşkilatı
COMCEC	: Economic and Commercial Cooperation Standing Committee – Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimi Komitesi
DİB	:Diyanet İşleri Başkanlığı
FAO	:Food and Agriculture Organization - Gıda ve Tarım Organizasyonu
GDG	:Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar
GDO	:Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların
GİKOİDY	:Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik
GİMDES	:Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği
GYRKDY	:Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik
HACCP	:Hazard Analysis and Critical Control Point- Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
HFA	:Helal Food Authority –Helal Gıda Otoritesi
HIA	:Halal International Authority- Uluslararası Helal Otoritesi
HPDS	:Halal Product Development Services- Helal Ürün Geliştirme Servisi
IEC	:International Electrotechnical Commission- Uluslararası Elektroteknik Komisyonu

ISO	:International Organization of Standards- Uluslararası Standartlar Organizasyonu
İBBS	: İstatistikî Bölge Birimleri Sınıflaması
İKÖ	: İslam Konferansı Örgütü
M.Ö.	:Milattan Önce
M.S.	:Milattan Sonra
MAM	:Muslim Association of Malawi, Malawi Müslüman Kuruluşu
NZIFP	:New Zealand İslamic Processed Food Management- Yeni Zelanda İslami İşlenmiş Gıda Yönetimi
OIC	:Organization of the Islamic Conference- İslam Konferansı Örgütü
ÖGP	:Ön gereksinim programları
SANHA	:South African National Halal Authority- Güney Afrika Ulusal Helal Otoritesi
SB	:Sağlık Bakanlığı
SEG	: The Standardization Experts Group for İslamic States-İslam Devletleri Standardizasyon Uzmanları Grubu
SICHMA	:Supreme İslamic Council Halal Meat in Australia Inc.- Avustralya Üst İslami Helal Et Kurulu
SMIIC	:The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries- İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü
TBMM	:Türkiye Büyük Millet Meclisi
TDK	:Türk Dil Kurumu
TGHB	:Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı
TGKY	:Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
TQHCC	:Total Quality Halal Correct Certification- Toplam Kalite Doğru Helal Sertifikasyonu
TS	:Türk Standardı
TSE	:Türk Standartları Enstitüsü
TSK	:Türk Silahlı Kuvvetleri
TÜBİTAK	:Türkiye Bilimsel Teknik Araştırmalar Kurumu

TÜİK	:Türkiye İstatistik Kurumu
TÜRKAK	:Türk Akreditasyon Kurumu
UME	:Ulusal Metroloji Enstitüsü
ÜBM	:Ürün Belgelendirme Merkezi
VHBSGYK	:Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
WHC	:World Halal Council- Dünya Helal Kurulu
WHO	:World Health Organization- Dünya Sağlık Örgütü

GİRİŞ

Genişleyen pazarlar ve küreselleşen ticari faaliyetler dünyayı “ortak tek pazar” haline getirmiştir. Bunun sonucu olarak, günümüzde dünyanın diğer ucundaki bir ülkede üretilen bir ürün ülkemizdeki en küçük yerleşim birimindeki işletmelerde satılmakta veya kullanılmaktadır. Oluşturulan bu ortak tek pazarda, işletmelerin birbirleriyle veya işletmelerin müşterileri ile -alınacak veya satılacak ürün ve hizmetin nitelik/niceliklerine ilişkin özelliklerini bilerek- anlaşabilmesi için kuralların belirlenmesi yani “ortak tek bir dil” kullanılması zorunluluk haline gelmiştir. Bu ihtiyaçtan yola çıkarak işletmelerin üretecekleri ürün ve hizmetlere yönelik nitelik ve niceliklerinin belirlenmesi ihtiyacı doğmuştur. Bu kurallar ise “standart” olarak adlandırılmıştır.

İşletmelerce üretilen her ürün ve hizmetin merkezinde “insan” vardır. Yani üretilen her ürün ve hizmet insan içindir. Öyleyse insanın tüketim davranışını etkileyen her faktörün etkin olarak belirlenmesi ve ürünlerin de belirlenen kurallar çerçevesinde üretilmesi gerekmektedir. Bu kurallar; dini inançlar gereği oluşan kurallar, içinde yaşanılan devletin yasal mevzuatı gereği uyulması zorunlu olan kurallar ve bireyler ya da topluluklarca belirlenen ancak uyulması zorunlu olmayan kurallar olmak üzere üç ana başlıkta toplanmaktadır. İşletmeler de ürettikleri ürün ve hizmetleri, bu üç ana başlıktaki kurallar sonucu oluşan standartlara göre gerçekleştirmektedirler.

Dini inançlar gereği oluşan standartlara ve uygulamalarına, ilk insanın yaratılışından bu yana rastlanılmaktadır. İlk insan olan Hz. Adem Peygamber’den bu yana Allah (c.c.); insan hayatına dair, nelerin yapılması ve nelerin yapılmaması gerektiğini, nelerin helal, temiz, sağlıklı ve nelerin haram, pis ve sağlıksız olduğunu içeren pek çok kuralı, elçileri olan peygamberleri vasıtasıyla yaptığı tebliğlerle insanlara bildirmiştir. Yapılan tebliğler, süreklilik ve güncellik ilkesi gereği insan hayatında pek çok kural oluşturmaktadır ve oluşturmaya devam etmektedir. Benzer şekilde diğer dini inanç gruplarında da oluşturulan kurallar “Dini İnançların Gereği Oluşan Standartlar” olarak adlandırılmaktadır.

Zorunlu standart ve uygulamalarına ise insanların topluluklar oluşturarak yaşamaya başladığı zamanlardan bu yana rastlanılmaktadır. Oluşturulan topluluklar

zamanla bugün kullandığımız en güncel terim olarak “Devlet” adını almışlardır. Aynı geçmiş, aynı kültür, aynı ortak paylaşılan değerlerle insanlar oluşturdukları “Devlet”leri, en az çatışma ile yönetmek için önceden belirledikleri bir takım kuralları yasalaştırmışlardır. Önceden belirlenmiş bu kurallar “Yasa”, “Kanun” veya “Yasal Mevzuat” olarak adlandırılmaktadır. Devletlerin oluşturdukları yasal mevzuatlar ise “Zorunlu Standartlar”dır.

Devletler, kendi ülkelerinde yaşayan insanların ihtiyaçlarını karşılamak ve kendi varlıklarını sürdürebilmek için ister istemez ülkelerarası düzeyde ihtiyaçlarını karşılamak için ilişki veya işbirlikleri kurmaktadır. Kurulan ilişkiler ve işbirlikleri organizasyonlar aracılığıyla kalıcı hale getirilmektedir. Bu maksatla kurulan organizasyonların oluşturdukları standartlar ise “Zorunlu Olmayan Standartlar”dır. Ülkelerarası pazarda satılmak üzere üretilen ürün ve hizmetlerde bulunması gereken nitelik ve niceliklerin belirlenmesi, belirlenenlerin test edilmesi, onaylanması ve uygulanması için dünyada kurucu üye ülkeler tarafından 1947 yılında Uluslararası Standartlar Örgütü (International Organization of Standards (ISO)) ve bu örgütün ülkemizdeki bağlantı noktası olarak 18 Kasım 1960 yılında Türk Standartları Enstitüsü kurulmuştur. Bu ya da benzer kuruluşlarca belirlenen standartlara göre üretilen ürün ve hizmetler yetki verilen birimlerce değerlendirilerek “ISO” “TSE” ve “TSEK” gibi işaretleri kullanmalarına müsaade edilmektedir.

İnsanlar yakın tarihe kadar yiyeceklerini ya kendileri üretmekteydi ya da kendileri adına güvendikleri insanlara ürettirmekteydiler. Köyden-kente göçlerle başlayan şehirleşme ve sonrasında iletişim ile ulaşımda yaşanan teknolojik gelişmelere bağlı ilerlemeler sonucunda, insanlara yiyecek üretmek amacıyla ticari maksatla pek çok gıda işletmeleri kuruldu. Son on yıllarda kurulan bu gıda işletmeleri, dünyada artan nüfus ve yaşanan kıtlıklar nedeniyle hızla küreselleşen dünya ile birlikte sayıca çoğaldı. Bununla beraber gıda sektöründeki ürün ile hizmet arzlarındaki çokluk; üretilen gıdalarda “sağlıksız”, “pis”, “haram”, “genetiği değiştirilmiş ürün” gibi sorunların ve gıdadan kaynaklanan hastalıkların oluşmasına neden olmaktadır. Bu sebeple üretilen gıda ile ilgili ürün ve hizmetin “hazırlanırken ve/veya tüketildiğinde insan sağlığına zarar vermeyeceği yaklaşımı” anlamına gelen “Gıda Güvenliği” çok önemlidir. Gıda sektöründe giderek artan rekabet koşulları ve bilgi-iletişim-ulaşımdaki gelişmeler ile; “güvenilir gıda”, “sağlıklı”, “temiz”, “helal” “tarladan sofraya kadar izlenebilir ürün”,

“organik”, “doğal”, “katkısız” gibi pek çok yeni kavramlarla rekabet üstünlükleri sağlayacak yeni standartlar ve uygulamalar ortaya çıkarılmaktadır. Bu sektörde önümüzdeki yüzyıllar boyunca en önemli üstünlük sağlayacak strateji; “Dini inançlar gereği oluşan standartlar”, “Zorunlu Standartlar” ve “Zorunlu Olmayan Standartlar” a uygun olarak gıda maddelerinin üretilmesidir.

Gıda imalatı yapan işletmelerin çevre kirliliği olan yerlerde olması da ayrı bir problem sahası olarak karşımıza çıkmaktadır. İdeal yapı olarak gıda işlemlerinin, çarpık sanayileşmenin ötesinde daha önceden tüm yönleri ile düşünölmüş ve planlanmış yerlerde kurulmasının önemi büyüktür. Organize Sanayi Bölgeleri (OSB), gıda imalatında gerek çevre yönetim sistemi gerekse planlı yönetim uygulamaları açısından ideal yapılar olarak öne çıkmaktadır.

Gıda imalatı ile ilgili olarak tespit edilen ve incelenen bulgular ışığında çalışmanın problem cümlesi; “Gıda imalatı yapan işletmelerde, standart kullanım düzeyi nedir?” şeklinde belirlenmiştir. Bu problem cümlesine bağlı olarak araştırma hipotezi “Gıda imalatı yapan işletmelerde, standart kullanım düzeyi düşük seviyededir” şeklinde tasarlanmıştır. Problem cümlesine ve temel hipoteze bağlı olarak, çalışmanın amacı, “Gıda imalatı yapan işletmelerde, standart kullanım düzeylerinin tespit edilmesi” olarak belirlenmiştir.

Çalışmanın ana hedef ile birlikte gerçekleşmesi hedeflenen alt amaçlar;

1. Gıda imalatı yapan işletmelerde standart kullanım düzeyinin,
2. Belge edindikten sonra pazar payının artıp artmadığının,
3. Zorunlu standart uygulamalarının en etkili uygulaması olan çalıştırılması zorunlu olan meslek gruplarının çalıştırılma durumlarının,
4. İmalatı yapılan “son ürün”ün içinde kullanılan alt ürünlerde ve malzemelerde standart kullanım düzeylerinin,
5. Gıda imalatı yapan işletmelerin ürünlerin pazarladığı yerler ile standart kullanımı arasındaki bağlantı durumunun,
6. Standardı olmayan ürünlerin laboratuvar analizlerinin yaptırılıp yaptırılmadığını,
7. Gıda ihracatında karşılaşılan engellerin tespit edilmesi ve standart kullanımının ekonomik, dini, hukuki ve sosyal boyutlarını ortaya koymaktır.

Çalışmanın alanı Doğu Anadolu Bölgesi'nin batısında yer alan Malatya, Elazığ, Bingöl ve Tunceli illeri OSB bölgelerinde gıda imalatı yapan işletmelerdir. Bölge seçimi olarak Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) sınıflandırdığı bölgelerden Malatya'nın içinde bulunduğu bölge olan TRB1 bölgesi seçilmiştir. Gıda imalatı yapan sektörün seçilme sebebi; gıda imalatında standart kullanımının doğrudan insan sağlığı ile ilgili olması ve dolaylı olarak hem ekonomik ve sosyal hem de ulusal güvenliğe yönelik öneminin büyük olmasındandır. Son yıllarda dünyada ortaya açıkça öne çıkmaya başlayan yeni yönetim anlayışı olan teoloji (din) temelli teo-ekonomi ve teo-siyasi bakış açılarının gıda imalatına etkilerini küçük bir alanda araştırmaktır.

Çalışma; üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, “Gıda Standartları Kullanımı” başlığında; kavramlar, standardizasyonun tarihsel gelişimi, standardizasyon uygulamaları, dini inançlar gereği oluşan “helal” ve “koşer” uygulamaları, zorunlu standart uygulamaları kapsamında kanun ve yönetmelik ve tebliğler ile zorunlu olmayan standartlar kapsamında da Uluslararası Standartlar Örgütü (ISO), Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Kodeks Alimentarius Komisyonu'nca (CAC) uygulanan standart uygulamaları literatür taraması olarak incelenmektedir. İkinci bölümde “Standart Kullanım Düzeylerinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma” başlığında anket verilerinin değerlendirilmesi yapılmaktadır. Üçüncü bölümde ise “Sonuç ve Öneriler” sunulmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GIDA STANDARTLARI KULLANIMI

Bu bölümde; kavramlar, standardizasyonun tarihsel gelişimi ve standardizasyon uygulamaları, dini inançlar gereği oluşan “helal” ve “koşer” uygulamaları, zorunlu standart uygulamaları kapsamında kanun ve yönetmelik ve tebliğler ile zorunlu olmayan standartlar kapsamında da Uluslararası Standartlar Örgütü (ISO), Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Kodeks Alimentarius Komisyonu'nca (CAC) uygulanan standart uygulamaları literatür taraması olarak incelenmektedir.

1.1. Gıda Kavramı

Maslow, fizyolojik ihtiyaçlardan ilk önce beslenme ihtiyacının karşılanması gerektiğini vurgulamaktadır. Bununla birlikte beslenme ihtiyacının ise vücudun eksikliğini veya gereksinimini karşılamak için iştah ile ortaya çıktığını ifade ederken beslenme ihtiyacının karşılanmadıkça insanın, gıdadan başka hiçbir şeyi düşünmediğini, hayal etmediğini, algılamadığını, hatırlamadığını, hissetmediğini ve istemediğini belirtmektedir. Bu nedenle insanın, ömrü boyunca gıdayı bulabileceğini ve istediği zaman ulaşabileceğini bildiği zaman daha mutlu olduğunu ve özgürlük, aşk, sosyal ihtiyaçlar, saygı ve felsefe konularının ise beslenme ihtiyacından daha önemsiz olduğunu ifade etmektedir (1970:35-37). Gıda ve gıda ihtiyacının karşılanması insan için çok önemlidir. Gıda nedir? diye düşündüğümüzde veya araştırdığımızda karşımıza pek çok tanım çıkmaktadır. Türk Dil Kurumu'na (TDK) göre gıda; “Yenilebilir, beslenmeye elverişli her türlü madde, azık, besin” olarak tanımlanmıştır (2011:942). Uluslararası alanda en çok kullanılan sözlük olan Redhouse'da ise gıda (food); yiyecek, yemek, besin, iâşe olarak tanımlanmaktadır (2003:376). Vural'a göre gıdanın; beslenme açısından, ekonomik açıdan ve hukuksal açıdan olmak üzere üç tanımı vardır. Beslenme açısından gıdanın tanımı, insanın büyümesine, yaşamını ve sağlığını sürdürmesine hizmet eden maddedir. Ekonomik açıdan gıdanın tanımı, insanın biyolojik ihtiyacını karşılamak için tüketilen bir araç yani "mal"dır. Hukuksal açıdan gıdanın tanımı, "Gıda Maddeleri Mevzuatı kapsamına giren her türlü yiyecek ve içecek maddesi"dir (1992:1). Yardımcı'ya göre gıda; sağlıklı bir hayat için enerji ve madde ihtiyacının karşılanması amacıyla vücuda alınan ham maddedir (2014:1-2). Dini inançlar açısından gıdanın

tanımında “Helal” terimi kullanılmaktadır. Helal, Musevi dini, İsevi dini ve İslam dininde; Allah tarafından yasak edilmeyen, izin verilen anlamındadır. Batu’ya göre; Helal gıda, çiftlikten çatala kadar tüm aşamaları ile İslâmî kurallara uygun olarak hazırlanan gıdayı ifade etmektedir (2012:51). Yıldırım’a göre; helal gıda; bitkisel, hayvansal, kimyasal ya da mikrobiyolojik kaynaklı olan gıda ürünlerinin; hammadde, ekipman/araç/gereçleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme metotları, işletme koşulları ve ambalajları ile birlikte İslâmî kurallara uygunluğunun ifadesi olarak tanımlamaktadır (www.gidagundemi.com.12.07.2015). Helal gıdada dikkat edilmesi gereken konular; et, hayvan kesimi, jelatin, enzim, alkol, renklendirici, tatlandırıcı ve diğer katkı maddeleridir (Batu, 2012:51-61). Haram ve helal olduğu konusunda şüphe olan durumlarda ise; Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed’in (s.a.v.) belirttiği gibi sakınmamız yani uzak durmamız gerekmektedir (Uğur, 2009:147). 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu 3’üncü maddenin 24’üncü fıkrasında ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği 4’üncü maddenin j fıkrasında gıda;

Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikoterapik 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 ifade eder*

şeklinde tanımlanmaktadır (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr.11.12.2014). Kodeks Alimentarius “Food Labelling” gıdayı, insanların tüketimi için ham, yarı işlenmiş yada işlenmiş maddeler olarak tanımlamaktadır. Bu maddelerin içine içecekleri, sakızları ve katkı maddelerini eklemekte ancak kozmetik ürünlerini, sigarayı ve yalnız ilaç olarak kullanılanları dışında tutmaktadır (2007:2).

Bu tanımlardan yola çıkarak, dini açıdan helal gıdayı; insanların yiyecek olarak tüketmelerine Allah tarafından yasak edilmeyen ham, işlenmiş ve yarı işlenmiş maddeler olarak tanımlayabiliriz. Ekonomik açıdan gıdanın tanımını “*insanların yiyecek olarak tüketimi için ham, işlenmiş veya yarı işlenmiş maddeler (içecekler, sakız ve katkı maddeleri dahil, diğerleri hariç)*” olarak yapabiliriz. Beslenme açısından gıdayı; insanın büyümesine, yaşamını ve sağlığını sürdürmesine hizmet eden ve enerji ile madde ihtiyacını karşılayan hammadde olarak tanımlayabiliriz. Hukuksal açıdan gıda kavramını mevzuatta belirtildiği gibi kullanabiliriz. Bu kavramı detaylı olarak

incelediğimizde doğrudan insan tüketimine sunulmayanlar, gıda kavramı dışında bırakılmıştır. Bunlar;

1. Canlı hayvanlar,
2. Yem,
3. Hasat edilmemiş bitkiler,
4. Tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler,
5. Kozmetikler,
6. Tütün ve mamulleri,

7. Narkotik veya psikoterapik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlardır. Her ne kadar bu sayılanlar gıda kapsamında olmasalar da gıda zinciri içerisinde yer almaktadırlar ve insanlar tarafından yenilecek ve içilecek halde ürünlerin içinde yer aldıklarında analiz ve kontrolleri yapılmaktadırlar.

Gıda kavramı kapsamına ise;

1. İnsanlar tarafından yenilecek veya içilecek halde olan ürünler,
2. İçki ve sakız,

3. Gıdanın üretimi, hazırlanması veya işleme tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya maddedir.

1.2. Gıda İşletmecisi veya Gıda İşletmeciliği

Koçel, işletmeyi; belirli bir ortamda, dış çevresinden aldığı girdileri, bilgi, teknoloji ve süreçleri kullanarak müşterisi olan insanlar için değer ifade eden, pazarı olan mal ve hizmetlere dönüştüren ve bunları satan, bunları yaparken bulunduğu çevreye zarar vermeyen, ayrı bir kişiliği ve kendine özgü bir kültürü olan, değişen koşul ve şartlara uyum sağlayarak yaşamını sürdüren sosyal bir canlı olarak ifade etmektedir (2013:56). Çetin ise işletmeyi (2013:6); iktisadi mal ve hizmet üretmek (ve/veya pazarlamak) için faaliyette bulunan kuruluş” olarak tanımlamaktadır. Ekşi ve arkadaşlarına göre; gıda işletmesi, tarım, hayvancılık ve balıkçılıktan elde edilen hammaddeyi, uyguladığı çeşitli işlemlerle, raf ömrü uzun ve tüketime hazır ürünlere dönüştüren bir iş koludur (2012’den aktaran T.C. Kalkınma Bakanlığı 10. Kalkınma Planı 2014:1). T.C. Kalkınma Bakanlığı 10. Kalkınma Planına göre; gıda işletmesi kavramı; işlenecek hammaddenin temininden başlayarak, üretilen gıda ürünlerinin kaliteli ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulmasına kadar geçen bütün süreçleri

kapsamaktadır (2014:1). 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu 3'üncü maddenin 24'üncü fıkrasında, gıda işletmeleri;

Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişi”

şeklinde tanımlanmaktadır (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr. 11.12.2014). Bu tanımlardan yola çıkarak gıda işletmesini; *“insanların yiyecek olarak tüketimi için belirli bir ortamda dış çevresinden aldığı girdileri, bilgi, teknoloji ve süreçleri kullanarak, iktisadi mallar olarak ham, işlenmiş veya yarı işlenmiş maddeler (içecekler, sakız ve katkı maddeleri dahil, diğerleri hariç) haline getiren, dağıtan, satan ve bunları yaparken çevresine zarar vermeyen ayrı bir kişiliği olan sosyal bir varlık ve kuruluş”* olarak tanımlayabiliriz.

Uluslararası standart sanayi sınıflaması-3 (ISIC-3) ve AB Ekonomik Faaliyetlerin İstatistiksel Sınıflandırılması (NACE) sistemlerine göre; gıda işletmeleri, hammaddelerin bir ya da birden çok işlem görmesi ile elde edilen ürünleri kapsamaktadır. Bu kapsamda gıda işletmeleri dokuz alt sektörden oluşmaktadır. Bunlar;

1. Et ve et ürünleri,
2. Süt ve süt ürünleri,
3. Su ürünleri,
4. Tahıl ve nişasta ürünleri,
5. Meyve-sebze işleme,
6. Bitkisel ve hayvansal ham ve katı yağlar,
7. Diğer gıda ürünleri,
8. Yem sanayi
9. İçecek imalatı sektörleridir (T.C. Kalkınma Bakanlığı 10. Kalkınma Planı

2014:1).

1.3. Gıda Güvenliği

Dünya nüfusundaki hızlı artış, gıda maddelerine olan talebi de yoğun bir şekilde artırmıştır. Üreticiler artan talebi, mevcut tarım alanlarından daha fazla ürün olarak karşılayabilmek için kimyasal ürünleri kullanmaya başlamışlardır. Erden'e göre; “Yeşil Devrim” olarak adlandırılan bu süreç, üretimde önemli artışların olduğu 1960'larda başlamıştır. “Yeşil Devrim”de, zirai ilaçlar ile kimyevi gübreler bilinçsiz, yanlış ve aşırı şekilde kullanılmıştır. Bu durum insan sağlığı üzerinde daha çok bitkisel gıdalardan

kaynaklanan olumsuz etkilerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (2012:15). 1990'lardan bugüne kadar "deli dana (BSE)", "kuş gribi (H5N1)" ve "dioksin krizi" gibi hayvansal gıdalardan kaynaklanan hastalıklar zaman zaman ortaya çıkmıştır (İba, 2013:162; Erden, 2012:17). Koç ve Ceylan'a göre; gıdaların sağlık tehlikesi yaratacak kimyasal, biyolojik ve fiziksel etkilerden korunması ve her türlü bozulma ile bulaşmaya yol açan etkenlerden arındırılarak tüketime uygun hale getirilmesi gıda güvenliği olarak ifade edilmektedir (2008:1067). Gerek bitkisel gerekse hayvansal gıdalarda, kimyasal, biyolojik ve fiziksel nedenlerden kaynaklanan bu hastalıklar veya yaşanan olumsuzluklar, gıda güvenliğinin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.

Gıda ve Tarım Örgütü (Food and Agriculture Organization (FAO)) ile Dünya Sağlık Örgütü'nce (World Health Organization (WHO)) yayımlanan, Kodeks Alimentarius Gıda Hijyeni Temel Metinleri'nden uyarlanan gıda güvenliği tanımı; TS EN ISO 22000 sayılı "Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartlar" isimli Türk Standardı'nda (2006:2),

Gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak *hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketiciye zarar vermeye neden olmayacağı yaklaşımı*'dir. Gıda güvenliği, gıda güvenliği tehlikelerinin ortaya çıkması ile ilgilidir ve yetersiz ya da dengesiz beslenme gibi diğer insan sağlığı sorunlarını kapsamaz.

olarak belirtilmektedir. İba'ya göre gıda güvenliği; amaçlandığı biçimde hazırlandığında, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ile tüketilmeye uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıdadır (2013:82). Bilici ve arkadaşları "gıda güvenliğini, besleyici değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan temiz olan bozulmamış besinler" olarak ifade etmişlerdir (2008'den aktaran Baycar, 2014:4). AB Sözlüğünde ise gıda güvenliği, "yemek için güvenli gıda" olarak tanımlanmıştır. Codex Alimentarius "Food Hygiene" (2013:4); gıda güvenliğini, gıdanın hazırlandığında veya tüketildiğinde tüketiciye zarar vermeyeceğinin garanti edilmesi olarak tanımlamaktadır. Bu tanımlamalardan yola çıkarak gıda güvenliğini, "*tüketildiğinde kimyasal, biyolojik ve fiziksel nedenlerden dolayı insana zarar vermeyeceği, yemek için güvenli olduğu yaklaşımı*" olarak ifade edebiliriz.

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) "Gıda Güvenliği" isimli çalışmasında her yıl gelişmekte olan ülkelerden 2 milyon insanın gıdadan kaynaklanan hastalığa maruz kaldığını bildirmektedir (www.who.int. 11.07.2015). Dünyanın en gelişmiş ülkesi olan Amerika'da, Hastalıkları Kontrol ve Önleme Merkezinde yapılan çalışmada, her yıl 9 milyon kişinin gıdadan kaynaklanan hastalığa yakalandığı ve bunlardan 55.000 kişinin

hastanede tedavi gördüğü, yaklaşık 1000 kişinin ise hayatını kaybettiği tahmin edilmektedir (www.cdc.gov.11.07.2015). Amerikan nüfus bürosunun 4 Temmuz 2014'te yaptığı nüfus sayımında Amerikan nüfusu 318,881,992'tür (http://www.census.gov. 11.07.2015). Genel olarak nüfusa orantılandığında her yıl ABD halkının % 3'ü, gıdadan kaynaklanan hastalıklara yakalanmaktadır. Halkman'ın belirttiğine göre; 1995 yılından günümüze gıda kaynaklı hastalıkların sayısında sürekli bir artış gözlenmektedir (2013:4). Türkiye'de 1993-1998 yılları arasında 26.155 gıda kaynaklı hastalık saptandığı ve 175 kişinin öldüğü bildirilirken, 1999-2000 yıllarında 161.855 gıda kaynaklı hastalık vakası kaydedilmiştir (Gıda Güvenliği ve Mikrobiyolojik Riskler. Aybak Natura Analiz Laboratuvar Hizmetleri San. ve Tic. Ltd Şti'den aktaran Halkman, 2013:4). Kaya ve Tosun 2013'ten aktaran Karagözlü; ülkemizde ise toplam 235 (mısır unu, buğday unu, arpa unu, pirinç unu, kuru üzüm, kuru incir, kuru erik, pekmez) organik örnekte aflatoksin, okratoksin ve fumonisin analizlerinin yapıldığını bunlardan % 14.46'sında aflatoksin, % 43.43'ünde okratoksin A, % 24.88'inde fumonisin (insan sağlığı için uygun olmayan maddeler) saptandığını bildirmektedir (http://www.gidaguvenligikongresi.org. 11.07.2015). Bu sonuçlar, dünyada ve ülkemizde gıda güvenliğinin önemli bir sorun olduğunu göstermektedir.

Gıda güvenliği (food safety), genellikle gıda teminatı (food security) ile karıştırılmaktadır. Gıda teminatı ise "insanların yaşamaları için gerekli gıdanın her zaman karşılanabilmesini" ifade etmektedir (İba, 2008:10-28). Özellikle nüfusu çok olan ülkeler için gıda teminatı çok önemlidir. T.C. Kalkınma Bakanlığı 10. Kalkınma Planında; dünyada 2000'li yıllardan sonra gıda arz ve taleplerinde yaşanan hızlı değişimlerin temel nedenlerini, doğal nedenler ve iklim değişikliği, enerji ve girdilerdeki fiyat artışları, nüfus artışı, gıda ürünlerinin başka alanlarda (biyo-yakıt gibi) kullanılması olarak görmektedir. Rehber'e göre; son yıllarda büyük yatırımcıların gıda sektörüne ilgisi artmaktadır (2012'den aktaran T.C. Kalkınma Bakanlığı 10. Kalkınma Planı 2014:3). Belirtilen nedenler ve gelişmelerin sonucunda, dünyada gıda fiyatları artmaktadır ve bu durum dünyada kalıcı gıda teminatı sorununun oluşacağını göstermektedir. Ancak bu sorun daha çok gelişmekte olan veya az gelişmiş ülkelerde daha çok yaşanacak ve bunalım ve savaşların çıkmasına neden olacaktır. Koç'a göre; nüfusu ve satın alma gücü yüksek ülkelerden Çin, Rusya ve Hindistan'ın bazı Asya

ülkelerinde toprak satın alma veya kiralama yöntemleriyle bu olumsuzlukları gidermeye çalışmaktadır (2012'den aktaran T.C. Kalkınma Bakanlığı 10. Kalkınma Planı 2014:3).

1.4.Gıda Zinciri

Günümüzde insanlarda sebebi belli olmayan hastalıkların oranı giderek artmaktadır. Bunların beslenmeyle direkt ilişkisi olduğuna dair birçok görüş vardır. Öner'e göre; hayvansal gıdalardan kaynaklanan tehlikeler yüksek seviyedir ve bu tehlikelerin kaynakları “yem ve içindeki maddeler (kalıntılar ve kemik unu vb)” ile “hayvan hastalıklarında kullanılan veteriner tıbbi ürün kalıntılarıdır” (2012:193). Erden'e göre; bitkisel gıdalardan kaynaklanan tehlikelerin kaynakları “zirai ilaçlar ve kimyevi gübrelerin bilinçsiz, yanlış ve aşırı şekilde kullanılmasıdır” (2012:15). Hem hayvansal hem de bitkisel gıdalardan kaynaklanan bu tehlikelerin gıdaya geçmesi mümkündür. Bu tehlikelerin önlenmesi için gıdanın üretildiği yerden başlayarak tüketildiği yere kadar bir zincirin halkaları gibi arada kopukluk olmadan kontrol edilmesi gerekmektedir. Gıda zinciri; TS EN ISO 22000 sayılı “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartlar” isimli Türk Standardı'nda (2006:2);

Gıdanın ve ingrediyeentlerinin birincil üretiminden tüketimine kadar olan, üretim, proses, dağıtım, depolama ve hazırlama gibi birbirini takip eden basamaklar ve işlemler olarak tanımlanmaktadır. Ancak bu terim, gıda üretimi için kendisi hem gıda üreten ve hem de gıda olarak tüketilen hayvanların beslenmesinde kullanılan yemleri de kapsar. Gıda zinciri aynı zamanda gıda ile ya da hammaddelerle temasta bulunan materyallerin üretimini de içermektedir.

Codex Alimentarius “Food Hygiene”; gıda zincirini, ana üreticiden son tüketiciye kadar olan süreç olarak tanımlanmaktadır (2013:2). Bukeviciute vd. (2009:4) gıda zincirinin, ilk üretimin yapıldığı tarım sektörü, gıdanın işlendiği yada işlem gördüğü sanayi sektörü ve dağıtım sektörü (toptan ve perakende) olarak bu üç ana bölümden oluştuğunu ifade etmektedirler. TÜBİTAK Bilim, Teknoloji ve Yenilik Politikaları Daire Başkanlığı ise (2010:3) gıda zincirini; birincil üretim (hayvancılık, ziraat, balıkçılık) sonucu elde edilen tarımsal ve hayvansal hammaddelerin, sanayide işlenmesi, tüketiciye ulaşıncaya kadar süreçteki her aşamada gıdanın kalite ve güvenliğinin sağlanması olarak tanımlamaktadır. Bu tanımlarda yola çıkarak gıda zincirini “ilk üreticiden son tüketiciye kadar olan süreçteki, üretim, işleme, dağıtım, depolama, pazarlama faaliyetlerinin tamamı” olarak tanımlayabiliriz.

1.5. Standart ve Standardizasyon

İnsan belirli sıklıklarla tekrarlayarak yaptığı işleri ve ürünleri bir düzen veya bir kural bularak yapmaya çalışır. Bu sayede hem işlerini kolaylaştırır hem de yaptığı işi veya ürünleri birbirine benzetebilir. Bu arayış “standart” kavramının oluşmasına neden olmuştur. Standardın kavramsal olarak pek çok tanımı vardır. Bunlardan bazılarını değinmek gerekirse; Koçel’e göre standart, kalite yönetimi felsefesini uygulamak isteyen işletmelerin sonunda ulaşmaları gereken noktaları tanımlar olarak belirtilmektedir (2013:381). Küçük (2004’ten aktaran Demirel, 2009:44) standardı; “üretimde, anlamda, ölçmede ve deneyde birliktelik” olarak tanımlamaktadır. Demirel’e göre “standart, standardizasyon çalışması sonucunda ortaya çıkan belge, doküman veya eser” anlamına gelmektedir (2009:44). Türk Dil Kurumu (TDK) standardı: “1. Belli bir tipe göre yapılmış, tek biçim. 2. Belirli ölçüler, yasaya, kullanıma uygun olan ölçün. 3. Bir işletmede bir ürün, bir çalışma yöntemini, üretilecek miktarı belirlemek için konulmuş kural.” olarak tanımlamaktadır (2011:2160). Redhouse’da standart; “herkesçe itibar edilen veya umumca kabul edilen kural” olarak tanımlanmaktadır (2003:947). Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) tarafından yapılan tanımlara göre; Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standardın tanımını, “İmalatta, anlayışta, ölçme ve deneyde bir örnekliktir.” olarak yapmaktadır (www.tse.org.tr. 05.12.2014). Varol’a göre standart, ilgili bütün tarafların bir araya gelerek hazırladıkları; ürünlerin, süreçlerin ve hizmetlerin amaca uygun olmalarını temin edecek teknik spesifikasyonların, tanımların, karakteristiklerin, kuralların ve yol gösterici hükümlerin yer aldığı doküman haline getirilmiş anlaşmalardır (2008:47). “Standartı bu kavramlardan yola çıkarak yeniden tanımlamak gerekirse; *standart: kullanıldığı alanda kural koyucular tarafından belirlenmiş ya da taraflarca yapılması beklenen emir ve kuraldır.*

Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) tarafından yapılan tanımlara göre; TSE, standardizasyonu; “Belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir.” olarak tanımlamaktadır (www.tse.org.tr.05.12.2014). Demirel ise standardizasyonu; “ekonomik fayda sağlamak amacıyla iş hayatında belirli kurallar konularak bu kuralların uygulanmasıdır” olarak ifade etmektedir (2009:46-51). Bu tanımlardan yola çıkarak en kısa şekilde yeniden tanımlanırsa standardizasyon: *bir alanda önceden belirlenmiş kuralların uygulanmasıdır.* Standardizasyon yani önceden

belirlenen kuralları uygulamak; üreticiye, tüketiciye ve ülke ekonomisine fayda sağlar. Gök'e göre; işletmeler, küreselleşmenin getirdiği ağır rekabet koşulları altında devamlılığını sağlayabilmek için, uluslararası kalite ve standartlara göre mal ve hizmet üretimi yapmak zorundadırlar (2009:21). Demirel'e göre; standardizasyon uygulamaları; sanayide, kalitenin yükseltilmesine, teknolojide yenileşmeye, güvenilir şartlarda üretimde bulunmaya, rekabet imkânlarının arttırılmasına, tüketiciler ile güvenilir ve uyumlu ilişkilerin olmasına yardımcı olmaktadır (2009:48). TSE standardizasyonun faydalarını sınıflandırarak şöyle ifade etmektedir. Üreticilere sağladığı yararlar şunlardır; üretimin belirli plân ve programlara göre yapılmasına yardımcı olur. Uygun kalitede ve seri imalâta imkân sağlar. Kayıp ve artıkları en aza indirir. Verimliliği, ürün ve karı artırır. Depolamayı ve taşımayı kolaylaştırır, stokların azalmasını sağlar. Maliyeti düşürür. Tüketicilere sağladığı yararlar şöyledir; can ve mal güvenliğini sağlar. Karşılaştırma ve seçim kolaylığı sağlar. Fiyat ve kalitede aldanmaları önler. Ucuzluğa yol açar. Dolaylı yönden sağlığı korur. Tüketicinin bilinçlenmesinde etkili olur. Ekonomiye sağladığı katkılar ise şöyledir; Kaliteyi artırır, emek, zaman ve hammadde israfını ortadan kaldırır. Sanayiye belirli hedeflere yöneltir. Arz ve talep dengesinin kurulmasına yardımcı olur. Yanlış anlamaları ve anlaşmazlıkları ortadan kaldırır. İhracatta ve ithalatta üstünlük sağlar. Yan sanayi dallarının kurulması ve gelişmesine yardımcı olabilir. Rekabeti artırarak kötü malı piyasadan siler (www.tse.org.tr.11.07.2015).

Gıda insan için vazgeçilmez bir ihtiyaç maddesidir. Gıdanın gerek birincil üretim kaynaklarında (tarım, hayvancılık ve balıkçılık) üretilmesi gerekse ikincil üretim kaynaklarında işlenmesi veya üretilmesi ve sonrasında dağıtılarak tüketiciye ulaştırılması sürecindeki tüm işletmeler gıda işletmesi olarak ve bu zincir ise gıda zinciri olarak isimlendirilmektedir. Üreticiden tüketiciye kadar olan bu zincirde gıdanın insan sağlığına zarar vermeyeceği yaklaşımı olan "gıda güvenliği"nin sağlanarak son kullanıcıya ulaştırılması için en önemli ilke gıda güvenliği konusunda önceden belirlenmiş kural ve emirlerin uygulanmasıdır yani standartların kullanılmasıdır. Standartların kullanılması, standardizasyon uygulamaları olarak adlandırılmaktadır. Standardizasyon uygulamaları, hem işletmelere, hem tüketicilere, hem de ülke ekonomisine kazanç sağlamaktadır.

1.6. Standardizasyonun Tarihsel Gelişimi

Standardizasyonun tarihsel gelişimi yani “bir alanda önceden belirlenmiş kuralların uygulanması” insanın ilk yaradılışı ile birlikte başlamaktadır. Bu nedenle standardizasyonun tarihsel gelişimini incelerken, standardın oluşumundaki etken olan üç ana başlıkta ele alınması gerekmektedir. Bunlar;

1. Dini inançların gereği oluşan standardizasyon uygulamaları,
2. Zorunlu standardizasyon uygulamaları,
3. Zorunlu olmayan standardizasyon uygulamaları’dır.

1.6.1. Dünyada Tarihsel Gelişim

M.Ö. yaklaşık 4500’lü yıllarda Allah (c.c.) tarafından yaratılan ilk insan ve İlk Peygamber olan Hz. Adem’den bu yana insanlar için hayata dair bütün kurallar, Allah (c.c.) tarafından gönderilen kutsal kitaplarda belirtilmiştir ve kutsal kitaplarda belirtilenler insanlığın ilk standartlarıdır. Kur’an-ı Kerim’in 7’nci Suresi olan Araf Suresi’nin 157’nci ayetinde belirtildiği gibi “.... İşte o Peygamber onlara iyiliği emreder, onları kötülüklerden men eder, onlara iyi ve temiz şeyleri helal, kötü ve pis şeyleri haram kılar. ...” hükmünden de anlaşıldığı üzere Şenol’un (2007:34) da; “Allah Teâlâ’nın temiz yiyecekleri helal, pis yiyecekleri de haram kıldığı gerçeği göz önünde tutulduğunda leş, kan domuz eti vb. şeylerin ilk peygamberden beri haram olduğu rahatlıkla söylenebilir.” ifadesinden de, günümüzde “Helal standart” olarak kullanılan standarttan yola çıkarak, gıdaya yönelik ilk standart Yaradan tarafından ilk insandan bu yana sürekli var edilmiştir. M.Ö. 4236 yılında, tarihte ilk kez kayıtlarda yılın 365 gün olduğu bilgisi Mısırlılarda bulunmuştur (www.ansi.org.24.12.2014). M.Ö. 4000 yıllarında “Firavun Dirseği” yaygın bir şekilde standart olarak kullanılırdı. Karşılık değeri ise; ½ ayak, 2 karış, 6 el genişliği ve 24 parmak kalınlığına eşit sayılmıştı (Yandayan, 1-2,4-5). M.Ö. 4000 yıllarında Babil’de üretilen malların standart olduğu tespit edilmiş ve bunların üzerine konulan etiketler bulunmuştur (Küçük, 2004’den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). M.Ö. 3000 yıllarında Fırat ve Dicle Vadisi’nde Sümerler, bugün kullandığımızı oldukça benzer bir takvim bulmuştur. Sümer çiftçisi bir yılı 30’ar günlük aylara, her bir günü 12 saate ve her saat 30 dakikaya bölmüştür (www.ansi.org.24.12.2014). M.Ö. 2400-2350 yıllarında Babil Kralı Dungi’nin ağırlık ölçülerinin standartlarını tespit ettirerek asıllarını saklayıp kalibrasyon

çalışmalarına başlamıştır. M.Ö. 2000’li yıllarda Hindistan’da tuğlalar kullanılmıştır (Küçük, 2004’den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). M.Ö. 1391-1271 yılları arasında yaşadığı “Wikipedia Moses”ta (2014) belirtilen Musevi dini Peygamberi Hz. Musa’ya Allah (c.c.) tarafından gönderilen Tevrat’ta, hayata dair bütün kuralların yanı sıra helal ve haramlara yönelik standartlar belirtilmiştir. M.Ö. 9. yüzyılda İsrail’de yapılmış çanak ve çömlekler bulunmuştur (Küçük, 2004’den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). M.Ö.7-2 ile M.S. 30-33 yılları arasında dünyada bulunduğunu “Wikipedia Jesus”ta (2014) belirtilen İsevi dini Peygamberi Hz. İsa’ya Allah (c.c.) tarafından gönderilen İncil’de, hayata dair bütün kuralların yanı sıra helal ve haramlara yönelik standartlar belirtilmiştir.

610-632 yılları arasında İslam dini Peygamberi Hz. Muhammed’e (s.a.v.) Allah (c.c.) tarafından gönderilen Kur’an-ı Kerim’de, hayata dair bütün kuralların yanında haram ve helale yönelik standartlar belirtilmiştir. 611-632 yıllarında İslam dini Peygamberi Hz. Muhammed (s.a.v.) zamanında “Hisbe Teşkilatı” uygulaması ile örneğin çarşıların nizam ve düzenini sağlama, ölçü ve tartıları kontrol etme gibi İslam dininin hoş görmediği ticaret uygulamalarını engellemek için denetim yapardı. Daha sonra bu uygulama dört halife döneminde uygulanmış ve müteakiben birçok İslam ülkesinde uygulanmaya devam edilmiştir (Kazıcı, 1988 : 16). 1101 yılında Kral I’inci Henry tarafından; kendi burnundan el baş parmağına kadar olan mesafeyi “yard” adıyla isimlendirmiş ve standart olmasını önermiştir (Yandayan, 1-2,4-5). 1180-1225 yıllarında Fütüvvet teşkilatı (Esnaf Teşkilatı) Abbasi Halifelerinden En-Nasır Lidinillâh Ebû’l- Abbas Ahmed’in halifeliği zamanında kurulmuştur (www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). 1205 yılında Ahi Evran, Arapların kurduğu “Fütüvvet Teşkilatı”ndan (Esnaf Teşkilatı) etkilenerek, Anadolu’ya gelmesinden kısa bir süre sonra ilk olarak Kayseri’de Ahilik Teşkilatını kurmuştur (Bayram, 1991:130,132’den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). Ahilik teşkilatı diğer bir deyişle esnaf teşkilatı; Osmanlı İmparatorluğu’nda 17. Yüzyıla kadar İslam kültürü ve ahlakı ile birlikte yeniden tanımlanan bir esnaf standardizasyon kültürü oluşturmuştur (Çağatay, 1990: 15’den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). 1502 yılında “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa” (Bursa Belediye Kanunu) fermanı, Sultan II. Bayezid tarafından hazırlanarak yürürlüğe konmuştur. İçeriğinde gıda, takı, eşya gibi birçok ürüne ait standartlar belirtilmiş ve ceza hükümlerine de yer verilmiştir (Sündüs, Eylül 1989: 13) (İlk

yayımlanmış hali İstanbul Topkapı Müzesi'nin Revan Kütüphanesi'nde bulunmaktadır) (Bayezid, 2011: 1-30). 1528 yılında ilk sabit uzunluk standardının oluşturulması amacıyla "Paris – Amiens" arasından geçen meridyen ölçülmüştür 1790 yılının Mart ayında Paris'te bir araya gelen bilim insanları, Dunkerque - Barcelona üzerinden geçen meridyenin 1/40 000 000'nunu yeni referans uzunluk ve birimini de "METRE" olarak kabul etmişlerdir (Yandayan,1-2,4-5). 1793 yılında Amerikan ordusunun 10.000 adet tüfek siparişi alan Eli Whitney ayrı ayrı bölümlerde üretilen tüfek parçalarını hızla birleştirmiştir (Küçük, 2004'den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). 1837 yılında uzunluk ölçüleri için metrenin tek geçerli birim olduğu açıklanmıştır.1872 yılında "arşiv metreden" 30 adet metre asıl standardı ve 1879 yılında ise 40 adet kilogram asıl standardı üretilmiştir. 1879'da metre ve kütle birimi 1'inci Ölçüler ve Ağırlıklar Genel Konferansında onaylanmış ve geçerliliği kabul edilmiştir (Yandayan, 1-2,4-5). 1906 yılında merkezi Londra'da olmak üzere Uluslararası Elektroteknik Komisyonu (IEC) kurulmuştur (Özdemir M. , 2013). 1927 yılında; Türkiye'de 992 sayılı "Seriri ve Gıdai Taharriyat ve Tahlilat Yapılan ve Masli Teamüller Aranılan Umuma Mahsus Bakteriyoloji ve Kimya Laboratuvarları Kanunu" ile gıda maddelerinin analizini yapan laboratuvarlar için düzenleme yapılmıştır. 1930 yılında; Türkiye'de 1593 sayılı "Umumi Hıfzıssihha Kanunu" ile gıda satışına ve gıdaların niteliklerine yönelik yasal düzenlemeler yapılmıştır. 1947 yılında Uluslararası Standartlar Örgütü (International Organization of Standards (ISO)) kurulmuştur (www.iso.org. 30.01.2015), (Özdemir M. , 2013). 1951 yılında ISO, ilk standardı olan "ISO/R 1:1951 Standard reference temperature for industrial length measurements" yayınlamıştır. 1952 yılında; Türkiye'de "Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük'le" ayrıntılı olarak gıdaların türlerine yönelik nitelikler ve nicelikler belirlenmiştir. 1960 yılında "SI - International System of Units" veya "Uluslararası Temel Ölçü Birimleri"nin

- a. Uzunluk : Metre (m)
- b. Kütle : Kilogram (kg)
- c. Sıcaklık : Kelvin (K)
- ç. Zaman : Saniye (s)
- d. Elektrik akımı: Amper (A)
- e. Işık şiddeti : Kandela (Cd)

f. Madde miktarı : Mol (mol) (Yandayan, 1-2,4-5) olduğu ISO 31 standardı ile yayımlanmıştır (www.iso.org. 30.01.2015). 1963 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Dünya Sağlık Örgütü tarafından Uluslararası Gıda Standartları oluşturmak maksadı ile CODEX Alimentarius Komisyonu'nun kurulmuştur (www.codexalimentarius.org. 27.12.2014). 1963 yılında Türkiye'de ilk kalibrasyon laboratuvarı Hv.K.K.lığı bünyesinde kurulmuştur (Yüksel,2008:8). 1973 yılında Avrupa Elektroteknik Standardizasyon Komitesi (CENELEC) oluşturulmuştur. 1975 yılında Avrupa Standardizasyon Komitesi (CEN) oluşturulmuştur (Özdemir M. , 2013). 1983'te 17'nci Ölçüler Ağırlıklar Genel Konferansında metre "Işığın vakum ortamında 1/c saniyede yol aldığı mesafe" olarak tanımlanmış ve kabul edilmiştir (Yandayan, 1-2,4-5).

1984 yılında İslam Konferansı Örgütü'nün (İKÖ) Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimi Komitesi toplantısında (Meeting of the Economic and Commercial Cooperation Standing Committee) (COMCEC) İslam Devletleri arasında standartların uyumu konusu ilk kez ele alınmıştır. 1985 yılında ise İslam Devletleri Standardizasyon Uzmanları Grubu (The Standardization Experts Group for Islamic States) (SEG) oluşturulmuştur (www.smiic.org. 14.06.2015). 1991 yılında 11-15 Mart tarihlerinde Kanada'da CODEX Alimentarius Komisyonu'nun toplantısında gıdaların etiketlenmesi konusunda bir çalışma yapılmış ve yapılan çalışmanın 5.1 (iv) maddesinde "halal" ve "kosher" gibi dini gereksinimlere göre de bir betimleme yapılmıştır (CODEX Alimentarius Commission, 1991). 1997 yılında CODEX Alimentarius Komisyonu tarafından CAC/GL 24-1997 numaralı ve "General Guidelines For Use Of The Term –Halal–" isimli kodeks oluşturulmuştur. 1999 yılının Temmuz ayında İstanbul/Türkiye'de yapılan İslam Konferansı Örgütü'nün (İKÖ) Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimi Komitesi toplantısında İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) Genel Sekreterliği İstanbul'da olmak üzere kurulmuştur (www.smiic.org. 14.06.2015). 2011 yılı Aralık ayında; İslam Konferansı Örgütü (OIC) uzman grubu tarafından hazırlanan ve İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından da uyarlanan, TSE Mamul Gıdalar İhtisas Grubu'nca düzenlenen ve TSE Teknik Kurulu'nca da kabul edilen TS OIC/SMIIC 1 numaralı, ICS 67.020 kodlu Helal Gıda Genel Kılavuzu (General guidelines on halal food) yürürlüğe girmiştir.

Yukarıda bahsedilenler tarihte tespit edilmiş önemli standardizasyon örnekleridir. Günümüzde, Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) ile üyelik ve ilişki

durumunda olan ülke sayısı 2013 yılında 164 iken, 2015 yılı başında ise 166'ya ulaşmıştır (www.iso.org. 27.12.2014 ve 30.01.2015). İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü'ne (SMIIC) üye 23 ülke bulunmaktadır (www.smiic.org. 14.06.2015).

1.6.2. Türkiye'de Tarihsel Gelişim

Türkiye'de standardizasyonun tarihsel gelişiminde önemli olduğu değerlendirilen olaylar şöyledir. 1205 yılında Ahi Evran, Arapların kurduğu "Fütüvvet Teşkilatı"ndan (Esnaf Teşkilatı) etkilenecek, Anadolu'ya gelmesinden kısa bir süre sonra ilk olarak Kayseri'de Ahilik Teşkilatını kurmuştur (Bayram, 1991: 130,132'den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). Ahilik teşkilatı diğer bir deyişle esnaf teşkilatı; Osmanlı İmparatorluğu'nda 17. Yüzyıla kadar İslam kültürü ve ahlakı ile birlikte yeniden tanımlanan bir esnaf standardizasyon kültürü oluşturmuştur (Çağatay, 1990: 15'den aktaran www.tr.wikipedia.org. 25.12.2014). 1502 yılında "Kanunname-i İhtisab-ı Bursa" (Bursa Belediye Kanunu) fermanı Sultan II. Bayezid tarafından hazırlanarak yürürlüğe konmuştur. İçeriğinde gıda, takı, eşya gibi birçok ürüne ait standartlar belirtilmiş ve ceza hükümlerine de yer verilmiştir (Sündüs, Eylül 1989:13). İlk yayımlanmış hali İstanbul Topkapı Müzesi'nin Revan Kütüphanesi'nde bulunmaktadır (Bayezid, 2011: 1-30). 1927 yılında; 992 sayılı "Seriri ve Gıda Taharriyat ve Tahlilat Yapılan ve Masli Teamüller Aranılan Umuma Mahsus Bakteriyoloji ve Kimya Laboratuvarları Kanunu" ile gıda maddelerinin analizini yapan laboratuvarlar için düzenleme yapılmıştır. 1930 yılında 1593 sayılı "Umumi Hıfzıssıhha Kanunu" ile gıda satışına ve gıdaların niteliklerine yönelik yasal düzenlemeler yapılmıştır. 1931 yılında 1782 sayılı "Ölçüler ve Ağırlıklar Kanunu" ile metrik sistemin kullanılması zorunlu hale getirilmiştir. 1935 yılında; 21 numaralı metre ve 42 numaralı kütle asıl standardı Türkiye'ye verilmiştir (Yandayan, 1-2,4-5). 1952 yılında; "Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük'le" ayrıntılı olarak gıdaların türlerine yönelik nitelikleri ve nicelikleri belirlenmiştir. 1954 yılında Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Türkiye Odalar Birliği bünyesinde çalışmalarına başlamış daha sonra ayrı bir kuruluş olarak 18 Kasım 1960 yılında faaliyetini devam ettirmektedir. 1955 yılında TSE, ISO'ya üye olmuştur. 1956 yılında Türkiye IEC'ye üye olmuştur (Özdemir M. , 2013).1960 yılında kurulan TSE tarafından hazırlanan ilk standart; 'Bayrak' standardıdır ve TS 1'in adı (1 numaralı Türk

Standardı'nın); 'Türk Bayrağı'dır (Polat & Aksoy, 2014, Malatya). 1963 yılında ilk kalibrasyon laboratuvarı Hv.K.K.lığı bünyesinde kurulmuştur (Yüksel,2008:8). 1981'de Metroloji Merkezinin kurulmasına Başbakanlıkça karar verilmiş ve Türkiye Bilimsel Teknik Araştırmalar Kurumu (TÜBİTAK) görevlendirilmiştir (Yandayan, 1-2,4-5) .

1984 yılında İslam Konferansı Örgütü'nün (İKÖ) Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimi Komitesi toplantısında (Meeting of the Economic and Commercial Cooperation Standing Committee) (COMCEC) İslam Devletleri arasında standartların uyumu konusu ilk kez ele alınmıştır (www.smiic.org. 14.06.2015). 1985'de Metroloji Merkezinin ilk laboratuvarı kurulmuştur (Yandayan, 1-2,4-5). 1985 yılında İslam Devletleri Standardizasyon Uzmanları Grubu (The Standardization Experts Group for Islamic States) (SEG) oluşturulmuştur (www.smiic.org. 14.06.2015). 1992 yılında TÜBİTAK Ulusal Metroloji Enstitüsü (UME) faaliyete geçirilmiştir (Yandayan, 1-2,4-5). 1999 yılının Temmuz ayında İstanbul/Türkiye'de yapılan İslam Konferansı Örgütü'nün (İKÖ) Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimi Komitesi toplantısında İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), Genel Sekreterliği İstanbul'da olmak üzere kurulmuştur (www.smiic.org. 14.06.2015). 2011 yılı Aralık ayında; İslam Konferansı Örgütü (OIC) uzman grubu tarafından hazırlanan ve İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından da uyarlanan, TSE Mamul Gıdalar İhtisas Grubu'nca düzenlenen ve TSE Teknik Kurulu'nca da kabul edilen TS OIC/SMIIC 1 numaralı, ICS 67.020 kodlu Helal Gıda Genel Kılavuzu (General guidelines on halal food) yürürlüğe girmiştir. 2012 yılında TSE, CEN/CENELEC'e tam üye olmuştur. CEN/CENELEC'e tam üye olan her ülke, Avrupa Standartlarını ulusal standart olarak kabul etmiş olmaktadır (Özdemir M. , 2013).

1.7. Standardizasyon Uygulamaları

Dini inançlar gereği oluşan standartlara ve uygulamalarına, ilk insanın yaratılışından bu yana rastlanılmaktadır. İlk insan olan Hz. Adem Peygamber'den bu yana Allah (c.c.); insan hayatına dair, nelerin yapılması ve nelerin yapılmaması gerektiğini, nelerin helal, temiz, sağlıklı ve nelerin haram, pis ve sağlıksız olduğunu içeren pek çok kuralı elçileri olan peygamberleri vasıtasıyla yaptığı tebliğlerle insanlara bildirmiştir. Yapılan tebliğler, süreklilik ve güncellik ilkesi gereği insan hayatında pek çok kural oluşturmaktadır ve oluşturmaya devam edecektir. Benzer şekilde diğer dini

inanç gruplarında da oluşturulan kurallar “Dini İnançların Gereği Oluşan Standartlar” olarak adlandırılmaktadır.

Zorunlu standart ve uygulamalarına ise insanların topluluklar oluşturarak yaşamaya başladığı zamanlardan bu yana rastlanılmaktadır. Oluşturulan topluluklar zamanla bugün kullandığımız en güncel terim olarak “Devlet” adını almışlardır. Aynı geçmiş, aynı kültür, aynı ortak paylaşılan değerlerle insanlar oluşturdukları “Devlet”leri, en az çatışma ile yönetmek için önceden belirlenmiş bir takım kurallarla idare etmektedirler. Önceden belirlenmiş bu kurallar “Yasa”, “Kanun” veya “Yasal Mevzuat” olarak adlandırılmaktadır. Devletlerin oluşturdukları yasal mevzuatlar ise “Zorunlu Standartlar”dır.

Devletler, kendi ülkelerinde yaşayan insanların ihtiyaçlarını karşılamak ve kendi varlıklarını sürdürebilmeleri için ister istemez dış ülkelerle ilişki veya işbirlikleri kurmaktadır. Gerçekleştirilen ilişkiler ve işbirliklerin kalıcı bir hafıza oluşturması için yeni organizasyonlar kurmaktadır. Bu organizasyonların oluşturdukları standartlar ise “Zorunlu Olmayan Standartlar”dır.

İnsanlar yakın tarihe kadar yiyeceklerini ya kendileri üretmekteydi ya da kendileri adına güvendikleri insanlara ürettirmekteydiler. Köyden-kente göçlerle başlayan şehirleşme ve sonrasında iletişim ile ulaşımda yaşanan teknolojik gelişmelere bağlı ilerlemeler sonucunda, insanlara yiyecek üretmek amacıyla ticari maksatla pek çok gıda işletmeleri kuruldu. Son on yıllarda kurulan bu gıda işletmeleri, dünyada artan nüfus ve yaşanan kıtlıklar nedeniyle hızla küreselleşen dünya ile birlikte sayıca çoğaldı. Bununla beraber gıda sektöründeki ürün ile hizmet arzlarındaki çokluk; üretilen gıdalarda “sağlıksız”, “pis”, “haram”, “genetiği değiştirilmiş ürün” gibi sorunların ve gıdadan kaynaklanan hastalıkların oluşmasına neden olmaktadır. Bu sebeple üretilen gıda ile ilgili ürün ve hizmetin “hazırlanırken ve/veya tüketildiğinde insan sağlığına zarar vermeyeceği yaklaşımı” anlamına gelen “Gıda Güvenliği” çok önemlidir. Gıda sektöründe giderek artan rekabet koşulları ve bilgi-iletişim-ulaşımdaki gelişmeler ile; “güvenilir gıda”, “sağlıklı”, “temiz”, “helal” “tarladan sofraya kadar izlenebilir ürün”, “organik”, “doğal”, “katkısız” gibi pek çok yeni kavramlarla rekabet üstünlükleri sağlayacak yeni standartlar ve uygulamalar ortaya çıkmaktadır. Ortaya çıkan teknik kültür, ürün ve hizmet kalitesini artırarak uluslara maddi manevi kazançlar

sağlamaktadır (Polat, 2011:73). Gıda sektöründe önümüzdeki yüzyıllar boyunca en önemli üstünlük sağlayacak strateji; “Dini inançlar gereği oluşan standartlar”, “Zorunlu Standartlar” ve “Zorunlu Olmayan Standartlar”a uygun olarak gıda maddelerinin üretilmesidir. Bu nedenle gıda imalatı yaparken standart kullanımı çok önemlidir çünkü insan sağlığı ile doğrudan ilişkilidir.

1.7.1. Gıda Üretiminde Dini İnançlar Gereği Oluşan Standardizasyon Uygulamaları

Amerikan Merkezi Haber Alma Teşkilatının (www.cia.gov. 28.12.2014) 2010 yılı tahmini verilerine göre, dünya nüfusunun **%33.39’u Hıristiyan** (%16.5 Roma Katolik, %6.15 Protestan, %3.96 Ortodoks, %1.26 İngiliz Kilisesi), **%22.74’ü Müslüman**, **%0.22 Musevi**, %13.8 Hindu, %6.77 Budist, %11.41 diğer dinler, %9.66 dini olmayanlar ve %2.01’nin Ateist (Tanrı tanımaz) inancına sahip olduğu görülmektedir. Yaklaşık olarak günümüz dünyasında yaşayanların %90’ı bir dine inanmaktadır. 2014 yılı temmuz ayı tahminine göre Dünya nüfusu 7,174,611,584’tür (www.cia.gov. 28.12.2014) ve yaklaşık 6,5 milyarı bir dinin mensubudur. İnsanların yaşayışlarında temel olarak oluşan ilk standart, inandıkları dinin emirlerinin oluşturduğu standartlardır. CatholicCulture.org websitesine göre (www.catholicculture.org. 28.12.2014); 157 ülkede Hıristiyanların, 49 ülkede Müslümanların çoğunlukta olduğu belirtilirken; Amerika Birleşik Devletleri, Brezilya, Meksika, Rusya ve Filipinler’de yoğun bir şekilde Hıristiyanların yaşadığı ifade edilmektedir. Dünya nüfusunun 267 ülke ve bölgede yaşadığı göz önüne alınırsa, Hıristiyan ve müslümanların çoğunlukta olduğu ülke ve bölgelerin sayısı 206 görülmektedir. 206 ülke ve bölgedeki gıda ile ilgili kuralların yani standartların İslam dini, İsevi dini ve Musevi dininden etkilendiği görülmektedir. Dolayısıyla üretilecek gıda maddelerinde, “Dini İnançlar Gereği Oluşan Standart”ların kullanılması gıda işletmelerine büyük bir pazar payı oluşturacaktır. Bu nedenle gıda işletmeleri tarafından tüketicilerin inandıkları dinlerde bulunan gıda ile ilgili hükümlerin bilinmesi çok önemlidir. Gıda ile ilgili dinsel standardizasyona etki eden dini emirler; İslam Dini Kutsal Kitabı Kur’an-ı Kerim’de, İsevi dini Kusal Kitabı İncil’de, Musevi Dini Kutsal Kitabı Tevrat’ta ve diğer dinlerin ilgili kaynaklarında açıklanmaktadır.

1.7.1.1.Gıda Üretiminde İslam Dinine Göre Oluşturulan “Helal” Standardizasyon Uygulamaları

Kur'an-ı Kerim'de; 2. Sure olan Bakara Suresi'nin 168, 172, 173 ve 219. ayetlerinde; 5. Sure olan Mâide Suresi'nin 1, 2, 3, 4, 5, 87, 88, 90, 91 ve 96. ayetlerinde; 6. Sure olan En'âm Suresi'nin 118, 119, 121, 142, 143, 144 ve 145. ayetlerinde; 7. Sure olan A'râf Suresi'nin 32. ayetinde; 16. Sure olan Nahl Suresi'nin 114 ve 115 ayetlerinde haram ve helal yiyecekler ile içecekler anlatılmaktadır. Nahl Suresi'nin 116. ayetinde;

“Dilleriniz yalana alışageldiğinden dolayı, Allah'a karşı yalan uydurmak için, "Şu helâldir", "Şu haramdır" demeyin. Şüphesiz, Allah'a karşı yalan uyduranlar, kurtuluşa eremezler.” hükmü ile “helal” ve “haram” kavramlarının kullanılmasında gerekli özen ve dikkatin gösterilmesinin ne kadar önemli olduğu vurgulanmaktadır. Kur'an-ı Kerim'de belirtilen hükümler gereği “Helal” yiyecekler bir Müslüman için asla terk edilmemesi gereken bir kuraldır. Ayrıca İslam dini Peygamber'i olan Hz. Muhammed (s.a.v.) yaşarken uyguladığı kuralları içeren sözlerinde yani hadislerinde ise helal ve haram yiyecekleri, Özdemir yaptığı tez çalışmasında (2009: 30-31) şöyle ifade etmektedir.

Hz. Peygamber (s.a.v.) kesici dişi olan her yırtıcı hayvanın ve pençesiyle avlanan her kuşun yenilmesini yasakladı (Buhari, Zebaih,29, Tıb,56;Müslim, Sayd,3,15,16; Ebû Dâvûd, Et'ime,33; Tirmizî, Sayd, 8,9,11, Et'ime,6; İbn Mace, Sayd,13; Malik b. Enes, Ebu Abdillah, *el-Muvatta*, Dâru'l-Kalem, Dimesk 1991, Sayd,1059; Darimi, H. No:1980; Darakutni, Sayd,59)

Hayber'in fethi zamanında at ve yaban eşeği eti yedik. Rasulullah (s.a.v.) katır ve ehli eşek etini yasakladı fakat at eti yememize izin verdi. (Buhari, Nikah,32, Zebaih ve Sayd 28; Müslim, Nikah,30, Sayd,23,24 ; Tirmizi, Sayd,8, Et'ime,6;Ebu Davud, Et'ime, 34; İbn Mace, Zebaih, 13; Darimi, Edâhi, H. No:1990)

Hz. Peygamber (s.a.v.), öldürmek için hedef yapılmış hayvanın yenmesini, pislik yiyen hayvanın yenmesini, sütünün içilmesini ve su tuluğunun ağzından su içilmesini yasakladı.(Tirmizi, Et'ime,23,24; Ebu Davud, Et'ime, 25)

Sarhoşluk veren her içki haramdır.(Buhârî, Esribe 4, Vudu,71; Müslim, Esribe,67–68; *Muvatta*, Esribe,9; Ebü Davud, Esribe,5; Tirmizi, Esribe,2, 3; Nesai, Esribe,8,23)

Öyle bir zaman gelecek ki, insanoğlu, aldığı şeyin helalden mi, haramdan mı olduğuna hiç aldırmayacak. Böylelerinin hiçbir duası kabul edilmez.(Buhari, Buyu',7,23; Nesai, Buyu',2; Müslim, Zekat,65)

Haram ve helal olduğu konusunda şüphe olan durumlarla insanlar zaman zaman karşılaşmaktadır. Bu konuda nasıl davranılacağı konusunu ise; Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed'in (s.a.v.) hadislerde belirtmiştir. Uğur'a göre; bu hadislerden birisi şöyledir (2009:147);

“Helâl apaçık belli, haram da apaçık bellidir. Bunların arasında insanların çoğunun haram mı helâl mi olduğunu bilmediği birtakım şüpheli şeyler vardır. Her kim bu şüpheli şeylerden sakınırsa dinini ve namusunu muhafaza etmiş olur (Buhârî, “İmân”, 39; “Büyü”, 2; Müslim, “Müsâkât”, 107; Tirmizî, “Büyü”1).

Ayet ve hadislerle belirtilen helal kurallarına göre yiyecekleri, içecekleri ve iş yerlerini belgelendirmek amacıyla;

- Dünya’da 1991 yılında 11-15 Mart tarihlerinde Kanada’da CODEX Alimentarius (Gıda Kitabı) Komisyonu’nun toplantısında gıdaların etiketlenilmesi konusunda bir çalışma yapılmış ve yapılan çalışmanın 5.1 (iv) maddesinde “halal” ve “kosher” gibi dini gereksinimlere göre de bir betimlemenin belirtilmesi (CODEX Alimentarius Commission, 1991) yürürlüğe konmuştur.

-1997 yılında CODEX Alimentarius Komisyonu tarafından CAC/GL 24-1997 numaralı ve “General Guidelines For Use Of The Term –Halal-” isimli kodeks oluşturulmuştur.

- 2005 yılında Türkiye’de ilk olarak Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği (GİMDES) kurulmuştur.

- 2011 yılı Aralık ayında; İslam Konferansı Örgütü (OIC) uzman grubu tarafından hazırlanan ve İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından da uyarlanan, TSE Mamul Gıdalar İhtisas Grubu’nca düzenlenen ve TSE Teknik Kurulu’nca da kabul edilen TS OIC/SMIIC 1 numaralı, ICS 67.020 kodlu Helal Gıda Genel Kılavuzu (General Guidelines on Halal Food) uygulanmaya başlanmıştır. Hali hazırda ülkemizde yaygın olarak uygulanan iki “Helal” sertifikasyon sistemi öne çıkmaktadır. Bunlar “TSE Helal” ve “GİMDES Helal” sertifikasyon sistemidir.

1984 yılında İslam Konferansı Örgütü’nün (OIC) Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimi Komitesi toplantısında (COMCEC) İslam Devletleri arasında standartların uyumu konusu ilk kez ele alınmıştır. 1985 yılında ise İslam Devletleri Standardizasyon Uzmanları Grubu (SEG) oluşturulmuştur. 1999 yılının Temmuz ayında İstanbul/Türkiye’de yapılan İslam Konferansı Örgütü’nün (İKÖ) Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimi Komitesi toplantısında İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), Genel Sekreterliği İstanbul’da olmak üzere kurulmuştur. Hali hazırda İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü’ne (SMIIC) 23 üye ülke bulunmaktadır. Bunlar; Azerbaycan, Birleşik Arap Emirlikleri, Burkina Faso, Cezayir, Fas, Filistin,

Gambiya, Gine Bissau, Gine, Kamerun, Libya, Mali, Nijerya, Pakistan, Senegal, Sierra Lyon, Somali, Sudan, Suriye, Tunus, Türkiye, Ürdün, Yemen'dir (www.smiic.org. 14.06.2015).

1.7.1.1.1. TSE “TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda” Uygulaması

2011 yılı Aralık ayında; İslam Konferansı Örgütü (OIC) ve İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından hazırlanarak uyarlanan ve TSE Mamul Gıdalar İhtisas Grubu'nca düzenlenen ve TSE Teknik Kurulu'nca da kabul edilen TS OIC/SMIIC 1 numaralı, ICS 67.020 kodlu Helal Gıda Genel Kılavuzu (General Guidelines on Halal Food) yürürlüğe girmiştir. Bu standartta geçen İslami kurallar deyimi ile birçok ülkedeki farklı uygulamalardan ziyade genel olarak kabul görmüş İslami kurallar ve inanışlar anlatılmaktadır. Genel olarak TS OIC/SMIIC1 Helal Gıda Genel Kılavuzu'nda belirtilen İslami kuralların kaynağı; Kur'an-ı Kerim'de belirtilen ayetler ve İslam dini Peygamberi Hz. Muhammed (s.a.v.) uygulamaları olan sünnetler ile Allah'ın (c.c.) emrettiği bütün kurallardır.

Helal gıda standardı; gıdanın veya gıdanın üretilmesinde kullanılan tüm ürünlerin imal edilmesinden tüketilinceye kadar olan tüm süreçleri kapsamaktadır. Helal gıda standardının kapsamı;

Gıda zincirinin alım, hazırlama, işleme, sınıflandırma, elde etme, ambalajlama, etiketleme, işaretleme, kontrol etme, yükleme-boşaltma, nakliye, dağıtım, depolama ve servis etme gibi İslami kurallara göre helal gıda ve mamullerinin her aşamasında uyulması gereken genel kuralları”ndan oluşmaktadır (TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzu, Aralık 2011).

Helal gıda standardında adı geçen standartlar; CODEX STAN 1 Ön paketlenmiş gıdalar için genel etiketleme standardı; CAC/RCP 1 Uluslararası tavsiye edilen genel gıda hijyen prensipleri uygulama kuralları; CAC/RCP 58 Et için hijyen uygulamaları kuralları; ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemleri – Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar; ISO 22005 Yem ve gıda zincirinde izlenebilirlik - Sistem tasarımı ve gerçekleştirilmesinin temel prensipleri ve genel özellikleri isimli standartlardır.

Helal Gıda Standardında; 3'üncü bölümünde standartta kullanılan genel terimlerin tanımlanması yapılırken, 4'üncü bölümde ise ürünler; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, tahıl ve tahıl ürünleri, sıvı ve katı yağlar, meyve ve sebze ile ürünleri, şeker ve şekerleme ürünleri, bal ve yan ürünleri, besin

takviye ediciler, genetiği değiştirilmiş gıdalar, katkı maddeleri, enzimler, mikro organizmalar, ambalaj malzemeleri, gıda hizmeti yapan şişletmeler, balık ve balık ürünleri, su ve diğerleri olarak belirtilmiştir. Beşinci bölümde ise; gıdanın kaynağı, hayvan kesim kuralları ve dördüncü bölümde yer alan ürünlere yönelik kurallar detaylı bir şekilde anlatılmaktadır. Sonraki bölümlerde gıdanın işlenmesi; makineler, araç-gereçler ve üretim hatları; depolama, teşhir, servis ve taşıma; hijyen, arındırma ve gıda güvenilirliği; geçerli kılma ve doğrulama; tanımlama ve izlenebilirlik; pazarlama ve yasal kurallar ile ilgili hususlar açıklanmaktadır Helal Gıda Standardının en önemli unsurlarını kapsayan bölümü olan kurallar bölümünde;

1. Helal olan hayvanlar, su ürünleri, bitkisel kökenli gıdalar ile helal olmayanlar hayvanlar, amfibiyenler, su hayvanları, bitkisel kökenli gıdalar ve her türlü kan ve ürünleri;

2. Hayvan kesim kuralları içinde yer alan kesilecek hayvanda ve kesecek olan kasapta olması gereken şartlar ile kesimde kullanılan araç-gereçler, kesimhanede ve kesim sırasında sersemletme dahil tüm kesim işlemleri ve hayvanlara yönelik sağlık kontrolleri detaylı bir şekilde anlatılmaktadır. Bu bölümde belirtilen kuralların mutlak ve eksiksiz olarak uygulanması zorunluluk oluşturmaktadır (TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Klavuzu, Aralık 2011).

TSE tarafından yapılan helal belgelendirme işlemleri, Helal Gıda Standardına göre Helal Belgelendirme Sistemi Yönergesi'nde (TSE ÜBM, 2013:1-18) belirtilen hususlara uygun olarak yapılmakta ve yürütölmektedir. Bu yönergeye göre helal sertifikasyon uygulamalarına yönelik işlemler 14 bölümde belirtilen hususlara göre yapılmaktadır. Birinci bölümde; Amaç, Kapsam, Dayanak, Kısaltmalar ve Tarifler bulunmaktadır. İkinci bölümde, Organlar; Belgelendirme Komitesi, Helal Belgelendirme Komisyonu (yeteri kadar TSE uzmanı ve en az iki Diyanet İşleri Başkanlığı'ndan (DİB) uzman), İtiraz ve şikâyet Komitesi (uzlaşılamayan konularda nihai çözüm otoritesi DİB'tir), Uzman Onay Komitesi, Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu'nun işleyişi anlatılmaktadır. Üçüncü bölümde; başvuru şartları ve kabulüne ilişkin bilgiler verilmektedir. Dördüncü bölümde, helal belgelendirme işlemleri anlatılmaktadır. Üretim ve hizmet yeri incelemesi, ürün, ambalaj ve hizmet sunumu ile ilgili işaretlemeleler, değerlendirme ve sözleşmenin akdi ve belgenin düzenlenmesi anlatılmaktadır. Beşinci bölümde; belgelendirme sonrasında ara

kontrollerin şikâyet üzerine, sözleşmede belirtilen sıklıkta veya 6 ayda bir kez piyasadan veya hizmet yerinden alınan numunelerle yapılacağı, kapsam değişikliğinde yapılması gerekenler, helal belgesinin bir yıl için geçerli olduğu ve belge yenilemeye ilişkin kurallar, belge sahibinin marka, adres, unvan ve/veya statü değişikliği ve belge devri konuları açıklanmaktadır. Altıncı bölümde; belge sahibinin hak ve yükümlülükleri ile tüketiciye veya müşterilerine karşı standarda uygun olmayan ürünlerden doğacak her türlü maddi ve manevi zararı karşılamak gibi yükümlülükleri anlatılmaktadır. Yedinci bölümde; TSE'nin yükümlülükleri izah edilmektedir. Sekizinci bölümde; mali hususlar ve ücretler belirtilmektedir. Dokuzuncu bölümde; cezai hükümler, helal uygunluk belgesinin iptali ve sözleşmenin feshedilmesi anlatılmaktadır. Onuncu Bölümde; belge ve markaların haksız kullanımına ilişkin olarak; helal uygunluk belgesi sahibi kuruluşun belgesi kapsamında olmayan ürünlerde veya hizmetin sunumunda TSE helal markasını haksız kullanılması; TSE Helal markasının sözleşme akdedilmeksizin kullanılması; helal uygunluk belgesinin tahrif edilmesi ve sahte belge düzenlenmesi hususları belirtilmiştir. On birinci bölümde; itiraz, şikâyet, uyuşmazlıklar ve tüketici şikâyetleri düzenlenmiştir. Bu kapsamda itiraz, şikâyet ve uyuşmazlıklarla ilgili başvuruların, ÜBM'ne yapılacağı ve itiraz süresinin ise kararın tebliğ tarihinden itibaren otuz (30) gün olduğu gibi hususlar yer almaktadır. On ikinci Bölümde; karşılıklı tanıma ve yabancı belgelerin tanınması ve kullanılmasına yönelik hususlar belirtilmiştir. On üçüncü bölümde; genel hükümler açıklanmakta ve taraflar arasındaki uyuşmazlık halinde sözleşmede belirtilmiş olan mahkeme ve icra dairesinin yanı sıra T.C. Ankara Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkili olduğu belirtilmektedir. On dördüncü bölümde; yürürlük ve yürütme ile ilgili hususlar vardır. Belgelendirmeye yönelik kullanılan TSE Helal logosu ve sertifikası Şekil 3.1'de belirtilmiştir.

Şekil 1.1:TSE Helal Logosu ve Sertifikası (www.tse.org.tr. 05.12.2014)



1.7.1.1.2. GİMDES Helal Sertifikasyonu Uygulaması

Türkiye’de ilk olarak 2005 yılında Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği (GİMDES) kurulmuştur. GİMDES’i akredite eden kurumlar; World Halal Council (WHC) Türkiye, JAKIM Malezya, Halal Food Authority (HFA) İngiltere, ICOSA Güney Afrika, NIHT Güney Afrika, South African National Halal Authority (SANHA) Güney Africa, Halal Product Development Services (HPDS) Kanada, SIA Çin, Halal Control E.U. Almanya, IFRC ASIA Malezya, JMA Japonya, Muslim Association of (MAM) Malawi, New Zealand İslamic Processed Food Management (NZIPF) Yeni Zelanda, HFFIA Hollanda, IDCP Filipinler, CICOT Tayland, Halal India Hindistan, TGM Tayvan, American Halal Foundation (AHF) ABD, Total Quality Halal Correct Certification (TQHCC) Hollanda, Supreme İslamic Council Halal Meat in Australia Inc. (SICHMA) Avustralya, Ulama Maharashtra Halal Committee Hindistan, Halal International Authority (HIA) İtalya’dır (GİMDES, 2005-2013). Dernek yönetiminde kabul edilen “GİMDES Helal Gıdaların Hazırlanması, Ambalajlanması ve Hayvanların Kesilmesi Hakkında Genel Şartname”ye göre GİMDES Helal Standardı sertifikasyonu işlemi yapılır. Belirtilen şartnamede; denetleme, helal gıda ve içecekler, helal gıda ve içeceklerin kökenleri, helal kesim ve şartları, helal et ürünleri için genel şartlar, hijyen ve sağlıklı olma, uyum, sertifikalama, başvuru, yiyecek hizmeti tesisleri için şartlar, diğer helal gıdalar ve türevleri için şartlar, mezhep sertifika ilişkisi ve sertifika iptaline yönelik hususlar ilgili başlıklarda ayrıntılı olarak ifade edilmektedir (www.gimdes.org. 22.01.2015).

Genel olarak helal standardı incelendiğinde; Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların (GDO) kullanımı yasaktır, kesimden sadece kanatlı hayvanların sersemletilmesine müsaade edilmiş diğer hayvanların sersemletilmesine müsaade edilmemiştir. Tüy yolma için azami suyun sıcaklığı 50-54 derece olarak belirtilmiştir. İslami hak mezheplere göre de sertifikasyon işlemi yapılmaktadır. GİMDES’in helal sertifikasyonu uygulaması sonucu değerlendirilen firmaların takip edilmesi için mobil uygulamaları mevcuttur ve birkaç günlük aralıklarla güncellenmektedir. Belgelendirmeye yönelik kullanılan GİMDES Helal logosu ve sertifikası Şekil 3.2’de belirtilmiştir.

Şekil 1.2: GİMDES Helal Logosu ve Sertifikası (www.gimdes.org. 22.01.2015)



1.7.1.1.3. Codex Alimentarius Komisyonu Helal Uygulaması

1963 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Dünya Sağlık Örgütü tarafından Uluslararası Gıda Standartlarını oluşturmak maksadı ile kurulan CODEX Alimentarius Komisyonu'nun 1997 yılında çıkarmış olduğu "Helal Teriminin Kullanılması için Genel İlkeler" isimli kodeksinde helal isimlendirmesinin şartları açıklanmaktadır. "Helal" teriminin kullanılması için genel ilkeler; Gıda Kodeksi Komisyonu, İslami görüşlere göre bazı hayvanlar ve kesimleri konusunda küçük farklı uygulamalar olabileceğini kabul etmektedir. İhracatçı ülkenin dini yetkilisi tarafından garanti edilen sertifikaların, ithalatçı ülke tarafından özel durumlar hariç temelde kabul edilmesi gerektiği belirtilmektedir. Ayrıca General Guideline on Claims kodeksine ek olduğu ve burada geçen hiçbir yasağı yürürlükten kaldırmadığı veya yerine geçmediği ifade edilmektedir.

"Helal gıda" İslami hükümlere göre izin verilen gıdadır ve şu şartları sağlamalıdır; İslami hükümlere uygun olmayan hiçbir şey içermemeli, uygun olmayan şekilde hazırlanmamalı, işlenmemeli, taşınmamalı ve saklanmamalıdır ve şüpheli olan gıdalarla hiçbir şekilde temas etmemelidir. Helal ve helal olmayan gıdalar birbirlerine temas etmemek koşulu ile helal gıdalar, helal olmayan gıdalar ile aynı alanda hazırlanabilir, işlenebilir ve saklanabilir. İslami şartlara uygun olması için yeterli temizlik işlemleri uygulanarak ve izlenerek, daha önceden helal olmayan gıdalar için kullanılan yerlerde helal gıdaların hazırlanması, işlenmesi, taşınması ve saklanması mümkündür.

"Helal" terimi mevzuata uygun olarak belirtilen gıdalar için kullanılmaktadır. İslami hükümlere göre, aşağıda uygun olmadıkları belirtilen gıdalar ile bu gıdalardan türetilen

ürünler ve türevleri haramdır. Hayvansal gıdalar; domuz; köpek, yılan, maymun; aslan, kaplan, ayı vb. gibi pençeli ve azı dişli etçil hayvanlar; kartal, akbaba vb. gibi avcı kuşlar; sıçan (fare), kırkayak, akrep vb. gibi böcekler; arı, karınca, ağaçkakan gibi İslam'a göre öldürülmesi yasak hayvanlar; bit, sinek, kurt vb. gibi iğrenç kabul edilen hayvanlar; kaplumbağa, timsah vb. gibi hem suda hem karada yaşayan hayvanlar; katır ve evcil eşek; suda yaşayan zehirli ve zararlı tüm hayvanlar; İslami koşullara uygun olarak kesilmeyen tüm hayvanlar ve kan'dır. Bitkisel Gıdalar; sarhoş edici etkisi ve zararlı bitkilerdir. İçecekler; alkollü içecekler ile sarhoş edici ve zararlı içeceklerdir. Gıda katkı maddeleri; yukarıda belirtilen hayvansal ve bitkisel gıdalar ile sarhoş edici içeceklerden türetilen tüm gıda katkı maddeleridir. Kesim; mevzuata göre karada yaşayan tüm hayvanlar, Taze Et için Tavsiye Edilen Hijyen Uygulama Kodeksi'ne (Codex Recommended Code Of Hygienic Practice for Fresh Meat) ve aşağıda belirtilen kurallara uygun olarak kesilmelidir. Kesen kişi, akıl sağlığı yerinde, Müslüman olmalı ve İslami koşullara uygun kesimi bilmelidir. Kesilecek olan hayvan, İslam hükümlere göre uygun olmalıdır ve canlı ya da canlı olduğu varsayılmalıdır (canlı hükmü verilmelidir). Her bir hayvanın kesiminden hemen önce "Bismillah" (Allah'ın adıyla) denmelidir. Kesim aleti keskin olmalı ve kesim tek hamlede gerçekleştirilmelidir. Boyundaki soluk borusu, yemek borusu ve ana atardamarlar kesilmelidir. Hazırlama, İşleme, Paketleme, Taşıma ve Depolama; gıda Hijyeni Genel Prensipler Kodeksi ve diğer ilgili kodekslerde belirtilen kurallara uygun olarak hazırlanmalı, paketlenmeli, taşınmalı ve saklanmalıdır. İlave Etiketleme Gereksinimleri; bir gıdanın "helal" olarak yapıldığı ileri sürülüyorsa "Helal" kelimesi ya da buna eş değer kelime etikette açıkça görünmelidir. Codex General Guidelines on Claims'e uygun olarak, helal gıdanın diğer gıdalardan daha sağlıklı, daha besleyici daha iyi olduğunu ileri sürmemeli ve benzer gıdaların güvenliği hakkında şüphe oluşturacak yollar kullanmamalıdır.

1.7.1.2.Gıda Üretiminde Musevi Dinine Göre Oluşturulan "Koşer (Kosher)" Standardizasyon Uygulamaları

Koşer (Aşkenaz Yahudilerine göre ismi) veya Kaşer (Sefarad Yahudilerine göre ismi) Musevi dinine göre; yenilmesi ve kullanılmasında sakınca olmayan "uygun" ürünlerdir. Bu değerlendirmeyi yapmak için belirlenen kurallara "Kaşrut Kuralları" denir. Koşerin yani kelime anlamı ile uygunun karşıtı, Trefah "uygun olmayan" yani

yasak anlamındadır (Gedikli, www.gimdes.org. 24.01.2015), (www.en.wikipedia.org. 25.01.2015).

Musevi dinine göre; uygun olan veya uygun olmayan hayvanların listesi kutsal kitapları Tevrat'ta verilmiştir. Bunlar; en.wikipedia (www.en.wikipedia.org. 25.01.2015), Gedikli (www.gimdes.org. 24.01.2015) , Kosher Zertifizierung, (www.kosher.com.tr. 25.01.2015) ve Özdemir (2009:103-106) göre; hayvanların geviş getiren ve çatal tırnaklı olan hayvanların yenmesi uygundur. Eti uygun olanlar; sığır, koyun, dağ koyunu, keçi, dağ keçisi, geyik, ceylan, karaca, âhudur. Yüzgeçli ve pullu balıklar uygun sayılır. Taşlığı kolayca çıkarabilenler ve kursağı olanlar ile pençesi olanlar uygundur. Böceklerden dört çeşit çekirgenin yenmesi uygun, arının yenmesi uygun değildir. Her çeşit böcek, sürüngen ve kemirgenin yenilmesi; Tevrat'ta adı geçen kuşların haricindekilerin yenilmesi, balıklardan pullu ve yüzgeçli olanlar dışında kalanların, kabuklu hayvanların (midye, istiridyeye) ve kerevit, ahtapot, kalamar, istakoz, karides, yengeç, denizkestanesinin yenilmesi ve haram olan hayvanlardan çıkan bal hariç; yumurta, süt gibi her türlü ürünün yenmesi uygun değildir. Karaciğer, hayvanın yağı-kanı, domuz, leş, Allah'tan başkası adına kesilen hayvanın eti, yırtıcı kuşlar, iğrenç haşerat ve fare uygun değildir. Süt bir Musevi dini mensubunun kontrolünde üretilirse uygundur. Yenilmesi uygun olan hayvanların kesimi; özel tekniği ile bu işin eğitimini almış ve hayvan anatomi bilgisi olan “şohet” ismiyle adlandırılan birisi tarafından yapılması zorunludur. İçkilerde ise üzümden ve bir Musevi dinine mensup biri tarafından üretilenler uygun olarak ifade edilmektedir. Diğerleri uygun değil olarak tanımlanmaktadır.

Kaşrut kurallarına göre üç ana esas vardır. Bu esasları Gedikli şöyle açıklamaktadır (www.gimdes.org. 24.01.2015); Birincisi; et ve süt mamulleri ile bunların hazırlanmasında ve hizmete sunulmasında kullanılan malzemelerin birbirinden ayrılması zorunludur ve et ve süt mamülleri aynı yemekte tüketilmemelidir. İkincisi izin verilen besinler tüketilmelidir. Bunlar; et ve tavuk ile bunlardan türetilmiş gıdalar; süt ve süt esaslı gıdalar; yumurta, tahıl, bakliyat, sebze, meyve, kanatlı balıklar gibi et ve süt haricinde kalan gıdalardır. Üçüncüsü yemeğin hazırlanmasıdır. Sığır veya kanatlı hayvanlar Musevi dini kesim kurallarına göre kesilmeli ve tüm kan akıtılmalıdır ve sığır veya koyunun arka kısmında bulunan siyatik siniri yenmemelidir. Siyatik sinirinin hayvandan ayrılması zor olduğundan Museviler hayvanların ön taraflarını (ön ayakları

ile göğüs kısmını) yerler. Hayvanın arka kısmını yemezler. Hamursuz Bayramı, İsrail Oğullarının Mısırlılardan kurtuluşunun kutlandığı günlerdir. Bu günde mayalanmış yiyecekler yenmez. Buğday, arpa, çavdar, yulaf, bulgur bu günde tüketilmemelidir. Evlerde bu beş tahıl hiç bulunmamalıdır.

Koşer sertifikasyon organizasyonlarından olan 1898 yılında kurulan ve kar amaçlı olmayan Ortodox Union’ın verdiği koşer sertifikasyon sistemi ile 92 ülkede 8000 üzerinde fabrikada yaklaşık olarak üretilen 1.000.000 ürünü sertifikaya etmiştir (www.oukosher.org. 25.01.2015). STAR-K koşer sertifikasyon kuruluşu olan ve “Orthodox Jewish Council of Baltimore/ Vaad Hakashrus” ismiyle bilinmekte ve 50 yıldan fazla zamandır hizmet vermektedir (www.star-k.org. 25.01.2015). Koşer sertifikasyonu yapılırken yukarıda belirtilen “uygun” ve “uygun olmayan”lara göre yapılmaktadır. Genel olarak aşağıdaki başlıklarda yapılmaktadır. Genel başlıklar; hayvanlar, kümes hayvanları, balıklar, böcekler, içkiler, hamur işleri, günlük et ve süt yalın tüketimi, hammadde, fabrikaların koşer sertifikasyonu, tahıl ürünleri yasağı -mart ayının sonu nisan ayının başında bir hafta süren “Hamursuz Bayramı” olarak bilinen zamanda tüketilecek olan ürünlerin “Kitniyot” olarak etiketlendirilmesi-dir (www.kosher.com.tr. 25.01.2015) . Kullanılan logolar Resim 3.3’de belirtilmiştir.

Şekil 1.3: Koşer (Kosher) Logosu ve Sertifikası (Kosher Zertifizierung, 2015)



1.7.1.3.“Helal” ve “Koşer” standardizasyon uygulamalarının karşılaştırılması

Koşer ve Helal arasındaki genel olarak farklar ve değerlendirmeler ise şöyledir (www.gimdes.org. 24.01.2015);

a. Tavşan, tüm balıklar, kabuklu deniz ürünleri, yaban kaz, tavuk ve ördekleri “Helal” sertifikasyona göre helaldir. Koşer sertifikasyona göre yüzgeçsiz ve pulsuz balıklar ile yukarıda belirtilen hayvanlar uygun değildir.

b. İslam’a göre sarhoşluk veren şarap, likör vd. tüm içkiler, alkol ve uyuşturucular haram iken, Koşere uygun şarapların tüketilmesi Musevi dini mensupları

için serbesttir. Bu nedenle koşer sembolü taşıyan her gıda “Helal” sertifikasyonuna uygun değildir.

c. Jelatin koşere göre uygun olarak kabul edilebilmektedir. Helal sertifikasyonuna göre, domuz gibi haram olan hayvanlardan üretilen jelatin de haramdır. Bu nedenle koşer damgalı yoğurt, krema (marshmallow) vb. ürünler helal sertifikasyonuna göre uygun değildir.

d. Tüm hayvanlardan üretilen enzim ve mayalar salgı olarak düşünülerek koşer sertifikasyonuna göre uygun kabul edilir. Bundan ötürü tüm peynirler de koşere sertifikasyonuna göre uygun olur. Oysaki helal sertifikasyon için peynir mayasının kökenine bakılması zorunludur. Maya (veya enzim) domuz gibi haram hayvanlardan veya İslami usule göre uygun olarak kesilmemiş hayvanlardan türetiliyorsa haram kabul edilmesi gerekmektedir.

e. Koşer sertifikasyonuna göre süt ve et ürünleri aynı anda yenmemelidir ve bu gıdaları hazırlanırken kullanılan malzemeler ayrı tutulup birbirleri ile karıştırılmamalıdır. Helal sertifikasyonda böyle bir zorunluluk yoktur.

f. Koşer kesim ile helal kesim arasındaki farklar şöyledir; Koşer sertifikasyonuna göre; Allah’ın adını kesim gününde bir kere anmak yeterlidir. Bir başka deyişle kesim başlamadan kasap Allah’ın adını anar sonrasında her hayvan için ayrı ayrı tekrar etmesi zorunlu değildir. Koşer sertifikasyonuna göre kesim, bu konuda yetkili ve bilgili Şoket (Shochet) adlı kasaplar tarafından tek bir hareketle yapılır. Helal sertifikasyonuna göre müslümanlar tarafından her bir kesimi yapılan hayvanın Allah’ın adıyla yapılması gerekmektedir.

g. Koşer sertifikasyonuna göre uygun olan hayvanların yalnızca ön kısmını (ön ayakları ve göğüs kısmı) uygun olarak kabul edilir (siyatik sinir alınırsa hayvanın tamamı uygun olur). Helal sertifikasyonuna göre helal sayılan hayvanlarda böyle bir sınırlama yoktur.

Musevi dinine mensup olanlar, helal sertifikasyonu yapılan ürünleri koşer sertifikasyonuna göre uygun olarak görmemektedirler. Müslümanlar tarafından Koşer sertifikasyona sahip her ürünü kullanmaları uygun değildir. Bu durum, içerikleri ve türlerine göre bakılarak ve helal sertifikasyona göre değerlendirilerek ürünlerin kullanılmasını zorunlu kılmaktadır. Genel anlamda bakıldığında “Helal Standardı” tüm İslam dini mensuplarının katılımı ve kabulü ile kesin hükümlerle oluşturulmuştur.

Koşher sertifikasyonun ise net ve genel kabul görmüş kriterleri ile oluşturulmuş bir “Koşher Standardı” yoktur veya araştırmalar sonucu bulunamamıştır.

1.7.2. Gıda Üretiminde Zorunlu Standardizasyon Uygulamaları

Dünya nüfusu, 195 ülkede ve 72 bağımsız bölgede olmak üzere toplamda 267 ülke ve bölgede yaşamaktadır (www.cia.gov. 28.12.2014) İnsanlar, yaşadığı bu ülke ve bölgelerdeki yasa ve kanunlara uymak zorundadırlar. Dolayısıyla insanlar için ülkelerinin kanun ve kuralları, ikinci standart olarak kabul edilmektedir. Ülkemizde ise kanunlar Türkiye Büyük Millet Meclisi (TBMM) tarafından, kurallar ise Başbakanlık, ilgili Bakanlıklar ya da kanunla yetki verilmiş olan yetkili birimler tarafından oluşturulmaktadır. Gıda ile ilgili olarak hiyerarşik sıraya göre halen yürürlükte olan kanunlar, tüzükler, yönetmelikler ve tebliğler mevcuttur. Gıda ile zorunlu standardizasyon uygulamasını sağlamada görevli olan Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı (TGHB) ile Sağlık Bakanlığı (SB) yetkilidir. TGHB gıda ile ilgili işletmelerin açılmasından, üretilen ürünlerin incelenerek onaylanmasından, üretilmesinden, kontrol edilmesinden ve diğer aşamalarından sorumludur. SB ise; sadece herhangi bir madde eklenmeyen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve tıbbi amaçlı sulardan ve özel tıbbî amaçlı diyet gıdalarından sorumludur. Belediye veya il özel idareleri ise içme sularının standartlara uygun olmasından sorumludur.

1.7.2.1. Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (VHBSGYK)

Ülkemizde hali hazırda gıda ile ilgili olarak yürürlükte olan en yüksek dereceli yasal mevzuat olan kanun 5996 sayılı 13 Ekim 2010 tarihinde 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’dur. Bu Kanun’un gıda ile ilgili olan amacı ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanmasıdır. Gıda ile ilgili kapsamı ise; gıdalar ve gıdalar ile temas eden maddeler, malzemeler ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının gibi tüm aşamalarını ve bu aşamalara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları içermektedir.

Kanun’un 22. maddesinde belirtilen; gıda ile ilgili işletmelerin bazı sorumlulukları şöyledir;

1. Gıda ile ilgili faaliyet gösteren işletmeler, faaliyetlerinin her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak zorundadırlar.

2. Gıda ve yem işletmecisi ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürününün, gıda ve yem güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi

sonucu ürünü toplamak ve tüketiciyi bilgilendirmek, ürünün iadesi için ilanda bulunmak zorundadır.

3. Gıda ve yem işletmecisi, faaliyeti ile ilgili istenen kayıtları güncel tutmak, istendiğinde Bakanlığa sunmak zorundadır.

4. Gıda ile ilgili ürünlerin onay alınmadan üretimi, ithalatı ve piyasaya arzı yasaktır. Bakanlık, gıda ile ilgili işletmecilerinin üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında resmî kontrolleri yapar, işletmeleri ile ilgili kayıtları tutar.

5. Gıda ile ilgili işletmeler, işin türüne göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır. Bunlar, Tablo 3.1’de gösterilmiştir.

Tablo 1.1:Gıda ve Yem İşletmelerinden Üretim Türüne Göre Personel Çalıştırmak Zorunda Olan İşletmeler ve Bu İşletmelerde Çalışabilecek Meslek Mensupları Tablosu (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr. 11.12.2014)

Gıda Üreten İşyerleri İşletmeler	Meslek Unvanları
Alkollü içkiler üreten iş yerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager
Alkolsüz içecek üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager
Baharat, kuruyemiş, cips, çerez üreten işyerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager
Bal, polen, arı sütü, temel petek üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, veteriner hekim, ziraat mühendisi (gıda ve zootekni)
Ekmek ve unlu mamuller üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager
Et ve et ürünleri işleyen iş yerleri (kasaplar hariç)	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
Fonksiyonel gıdalar üreten iş yerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, veteriner hekim
Gıda amaçlı aromatik yağlar, bitki ekstraktları üreten iş yerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager
Gıda ışınlama yapan iş yerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda), kimya mühendisi, kimyager, veteriner hekim, su ürünleri mühendisi
Gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda), kimya mühendisi, kimyager
Hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten işyerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, diyetisten, ev ekonomisi yüksek okulu beslenme bölümü, veteriner hekim
Kombinalar, kesimhaneler, parçalama ve bağırsak işleme tesisleri	Veteriner hekim
Margarin, bitkisel yağ ve zeytinyağı üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager
Maya, fermente ve salamura ürünler üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, biyolog, kimya mühendisi, kimyager
Meyve ve sebze işleyen iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager
Özel beslenme amaçlı gıda üreten iş yerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager
Siyah çay, bitki ve meyve çayları üreten iş yerleri*	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager
Su ürünleri işleyen iş yerleri ile balık hâlleri ve toptan balık satışı yapan yerler	Su ürünleri mühendisi, su ürünleri ve balıkçılık teknolojisi mühendisi, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve su ürünleri), veteriner hekim
Süt ve süt ürünleri işleyen iş yerleri *	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü)
Şeker ve şekerleme ürünleri üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager
Takviye edici gıda üreten iş yerleri	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager
Toz karışımli gıda üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager
Un, irmik, bulgur, pirinç, makarna, bisküvi üreten iş yerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, kimyager
Yumurta işleyen, depolayan veya ambalajlayan işyerleri *	Gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim, kimyager, kimya mühendisi
Yukarıda sayılan gıda iş kollarının dışında, 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran gıda iş yerleri	İşin nevine göre gıda mühendisi, veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, ziraat mühendisi, kimyager, kimya mühendisi

*işareti: 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran iş yerlerini ifade etmektedir.

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili olarak en az teknik ve hijyen kriterleri, katkı maddeleri, bulaşanları, numune alma, ambalajlama, etiketleme, nakliye, depolama gibi esasları ve inceleme metotlarını belirlemek; gıda kodeksini hazırlamak ve yayımlamak Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı'nın (TGHB) görevidir. Uluslararası Kodeks Alimentarius Komisyonunun bağlantı noktasıdır ve gerekli çalışmaları yürütür (VHBSGYK 23. Madde).

Gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliğin sağlanması maksadıyla, üretim, işleme ve dağıtım gibi tüm aşamalarda, sorumluluğundaki ürün ve ürüne eklenecek her türlü maddenin ve ürünün elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için, bir sistem oluşturmak ve istenildiği takdirde bu bilgileri TGHB sunmak zorundadır. Ürün izlenebilirliğine yönelik tüketicilere gerekli olan bilgileri yürürlükte olan mevzuata göre yapmalı, tüketiciyi yanıltmamalı, üründe taklit ve tağşiş yapılmamalıdır (VHBSGYK madde 24).

Ürün sahibi ile gıda ve yem işletmecisi TGHB tarafından hızlı uyarı sistemi, acil durumlar, kriz yönetimi, risk analizi, kamuoyunun bilgilendirilmesi maksadıyla alınan tüm tedbirleri ve verilen kararları uygulamak mecburiyetindedir (VHBSGYK madde 25 ve 26).

Sularla ilgili hükümler; *herhangi bir madde eklenen kaynak suları*, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodaların ticaretine ilişkin esaslar TGHB'nce belirlenir. *Herhangi bir madde eklenmeyen kaynak suları*, içme suları, doğal mineralli sular ve tıbbi amaçlı suların ticaretine ilişkin esaslar ile içme-kullanma sularının teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu, gerekli standartlarının sağlanması, izlenmesi ve kontrolü ile ilgili esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir. Takviye edici gıdalar ve özel tıbbî amaçlı diyet gıdaların ticaretine ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar TGHB belirlenir. Ancak, özel tıbbî amaçlı diyet gıdaların ticareti ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Sağlık Bakanlığınca belirlenir (VHBSGYK madde 27 ve 28).

Gıda ve yemlerle ilgili özel hijyen esasları; tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine yönelik gerekli düzenleme ile mevzuata uygun kontrollerin yapıldığını gösteren işaretler ve izlenebilirlikle ilgili yetkili Bakanlık TGHB'dır. Birincil üretim yapanlar, perakende işyerleri ile gıda ve yem işletmecileri, kendi sorumlularındaki faaliyet alanı ile ilgili TGHB'nce belirlenen mevzuata esaslarına

uyumak zorundadır. Birincil üretici; çiftlik hayvanlarını üretenler, sağımını yapanlar, bitkisel ürünlerin hasadını gerçekleştirenlerdir. Birincil ürün ise; topraktan ve hayvan yetiştiriciliğinden ve avlanma ve balıkçılık elde edilen ürünlerdir. Birincil üretim dışındaki, tüm gıda ve yem işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenilirliği sistemini kurmak, uygulamak ve güncelliğini sağlamakla yükümlüdür (VHBSGYK madde 29).

Kanun kapsamındaki gıda işletmelerinden *onaya tâbi işletmeler* için, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay alınması zorunludur. *Kayıt işlemine tâbi işletmeler*, faaliyetleri ile ilgili gerekli işletme kayıtlarını Bakanlığa yaptırmak zorundadır. TGHB, onaya tâbi bir işletmenin mevzuata aykırı faaliyetlerinden dolayı, işletmenin faaliyetini durdurur, geçici olarak askıya alır ve eksikliklerin bir yıl içerisinde giderilmemesi durumunda onay iptal edilir. İşletmelerin onay ve kayıtları ile ilgili usul ve esaslar TGHB çıkarılan yönetmelikle belirlenmiştir (VHBSGYK madde 30).

Resmî kontroller, gerekli olan gizlilik ilkelerine uygun olarak ve gerekli haller dışında, önceden haber verilmeksizin gerçekleştirilir. Bu kontroller, izleme, gözetim, doğrulama, tetkik, denetim, numune alma ve analiz gibi uygulamaları da kapsamaktadır. Kontroller, TGHB'nca kontrol yetkisi verilen personel tarafından gerçekleştirilir. Üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında hangi meslek mensuplarının hangi resmî kontrollerden sorumlu olduğu Tablo 3.2'de gösterilmiştir.

Tablo 1.2: Üretim, İşleme ve Dağıtım Aşamalarında Resmi Kontrollerden Sorumlu Meslek Mensupları Tablosu (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr. 11.12.2014)

A. Birincil Üretim	Hayvansal üretim		Veteriner hekim, ziraat mühendisi (zooteknist), su ürünleri mühendisi ile su ürünleri ve balıkçılık teknolojileri mühendisi
	Bitki ve bitkisel üretim		Ziraat mühendisi
B. Üretim ve İşleme	Hayvan kökenli gıda ve yemler	Kesimhane, kombina ve parçalama işlemi yapılan yerler	Veteriner hekim
		Et ve et ürünleri işleyen işyerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
		Su ürünleri işleyen iş yerleri	Veteriner hekim, su ürünleri mühendisi, su ürünleri ve balıkçılık teknolojileri mühendisi, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve su ürünleri bölümü)
		Süt ve süt ürünleri işleyen iş yerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü)
		Yumurta işleyen, depolayan veya ambalajlayan işyerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
		Bal, polen, arı sütü, temel petek üreten iş yerleri	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
		Hayvansal yan ürünleri işleyen tesisler	Veteriner hekim
		Hayvansal yan ürün kullanarak pet hayvan yemi üreten işletmeler	Veteriner hekim
	Yem işletmeleri		Ziraat mühendisi, veteriner hekim, su ürünleri mühendisi (balık yemi üreten işletmeler)
	Hayvan kökenli olmayan gıdalar		Gıda mühendisi, ziraat mühendisi
	Hayvan kökenli olan ve olmayan bileşenleri içeren gıdalar		Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi
Gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten iş yerleri		Gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü), kimya mühendisi, kimyager	

Kontrol görevlisi, TGHB adına bu Kanun hükümlerine göre resmî kontrolleri yapmak, yapmış olduğu kontrol sonucuna göre, her türlü etkiden ve çıkar ilişkisinden uzak, tarafsız, objektif ve bağımsız olarak karar almak zorundadır. Kontrol görevlisi, yetkisi çerçevesinde, bu Kanunda öngörülen idarî yaptırımları uygular ve her yere kontrol amacıyla girebilir ve numune alabilir. Aldığı numuneler için herhangi bir bedel ödemez. İşletmelerdeki ilgililer resmî kontroller sırasında her türlü yardım ve kolaylığı sağlamakla yükümlüdür.

İtiraz; resmî kontrol ve denetim sonuçları hakkında, tebliğ tarihten itibaren yedi gün içerisinde TGHB'na itiraz etme hakkına sahiptir. Raf ömrü yedi günden az kalan gıdalar, mikrobiyolojik incelemeler ve ürün miktarının yeteri kadar şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için az olduğu durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez. İtiraz ile ilgili masraflar itiraz eden tarafından karşılanır. Bu Kanun kapsamındaki gıda kontrolü ile ilgili düzenlemeler, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile bu işle uğraşan işyerleri için de uygulanır. TGHB uygun gördüğü durumlarda yapılan kontroller sonucundaki bilgileri kamuoyu ile paylaşabilir. Bu durum, iç hukuk ve uluslararası hukukta müsaade edilen şekilde yapılır.

TGHB bu Kanun kapsamındaki kamu hizmetlerinin gerektirdiği asli ve sürekli görevler dışındaki görev ve yetkilerin bir kısmını veya tamamı devredebilir veya hizmet alımı ile yerine getirebilir ve devir yaptığı kuruluşları denetler, yetersizlik veya eksikliğin tespiti hâlinde devri iptal eder veya eksikliklerin belirlenen süre içinde giderilmesini ister. Bu madde ile ilgili yöntem ve esaslar Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir(VHBSGYK madde 31).

Resmî kontrol sonucu uygun olmayan canlı hayvan ve ürünler; piyasaya arzı kısıtlanabilir ve yasaklanabilir; ürün piyasaya arz edilmiş ise, satışı durdurulabilir, ürün sahibi veya işletmecisi tarafından piyasadan toplanabilir, ilgili kurumların kontrolünde değerlendirilmesine izin verilebilir, TGHB gözetiminde sahipleri veya işletmecisi tarafından itlaf ve imha edilebilir, eksikliklerin uygun hâle getirilmesi koşuluyla piyasaya arzına izin verilebilir. Bu madde ile ilgili usul ve esaslar TGHB çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir (VHBSGYK madde 32).

Bu Kanun kapsamındaki kontrollerle ilgili analizleri yapmak üzere faaliyet gösterecek laboratuvarlar ve laboratuvarlarda yapılacak analizler için de TGHB'dan onay alınması zorunludur. Onay için, belirlenen en az nitelikler şöyledir:

1. Laboratuvar, imar mevzuatına uygun ve faaliyet konusu insanlar için tehlike oluşturmayan laboratuvarlar hariç insanların ikamet etmediği binalarda kurulur. Laboratuvar binası, idarî ve hizmet bölümlerinden oluşmalıdır. Hizmet bölümünde numune kabul, tartım, kimyasal maddeler ve numuneler için uygun depo bölümleri ile çalışma konularına göre, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz gibi bölümler yer almalıdır.

2. Laboratuvarlarda, analiz ve teşhislerle ilgili cihaz, alet, teknik altyapı ve uygun nitelikte personel bulunmalıdır. TGHB laboratuvarında çalışacak personel için ek eğitim şartı arayabilir. Laboratuvar faaliyetlerinden sorumlu, konu ile ilgili en az lisans düzeyinde eğitim almış bir idarî personel çalıştırılması zorunludur.

3. Laboratuvarlar faaliyetleri TGHB'nca denetlenir. Resmi kontrollerle ilgili numunelerin analizleri, TGHB laboratuvarlarında veya TGHB'nca onay verilen laboratuvarlarda yapılır. Bu laboratuvarlarda yapılamayan analizler için ya da doğrulama amacıyla yurt içindeki veya yurt dışındaki laboratuvarlarda analizlerin yaptırılması hususunda TGHB yetkilidir.

4. Laboratuvarlar, onay almadıkları analizler için veya analiz yapmadan rapor düzenleyemezler. Laboratuvarlar, personel değişikliklerini, yeni bölüm eklenmesini veya faaliyetine son vermesini TGHB'na bildirmek ve TGHB'nca istenen kayıtları tutmak ve istenildiğinde vermek zorundadır. Bu madde ile ilgili usul ve esaslar TGHB'nca çıkarılacak yönetmelik ile belirlenir (VHBSGYK madde 33).

Ürünlerin ihracatında yapılan resmî kontrollerde, alıcı ülkenin farklı bir talebi yoksa bu Kanun hükümleri dikkate alınır. Sağlık için tehlike oluşturanlar dışında, bu Kanun hükümlerine uygun olmayan ürünler, alıcı ülkenin mevzuatına uygun olması veya alıcı ülkeye ürün ile ilgili yapılan açıklamanın alıcı ülkenin kabul edilmesi durumunda ihraç edilebilir. İhracatçı, Bakanlığın alacağı her türlü tedbire uymakla yükümlüdür. Ülkemizin taraf olduğu ikili veya çok taraflı uluslararası anlaşmaların olması durumunda ihracatta ilgili anlaşma hükümleri geçerlidir. İhraç edilen fakat çeşitli sebeplerle geri dönen ürünler, geri dönme sebebi de göz önüne alınarak, geri dönen

ürünün ihraç edilenle aynı olduğunun tespit edilmesinden sonra TGHB'nca resmî kontrole tâbi tutulur. Kontrol sonucu mevzuata uygun olan ürünlerin girişine izin verilir. Uygun olmayan ürünler için şu belirtilen tedbirlerden biri uygulanır; yeniden ihraç edilir, karantina altına alınır, özel işleme tâbi tutulur, esas kullanım amacı dışında başka bir kullanım amaçlı girişine izin verilir, itlaf ve imha edilir.

Genel olarak; gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar; insan tüketimine uygun olmayan gıdaların, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılması ve hak sahipliğinin kamuya geçirilmesine karar verilmesi, bu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenler hakkında kamunun sağlığına karşı suçlar kapsamında Cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunulması ve idari para cezasına çaptırılması şeklindedir (VHBSGYK madde 40).

TGHB tarafından istenen resmî evrakta değişiklik veya sahtecilik yaparak Bakanlığa aldattığı tespit edilenlerin işlemleri durdurulur ve savcılığa suç duyurusunda bulunulur. Bu Kanundaki idarî yaptırımları uygulamaya, il tarım müdürü yetkilidir bu yetkisini ilçe tarım müdürlerine yazılı şekilde devredebilir. Fakat resmî kontroller sırasında, sağlık açısından tehlike oluşturması ve acil tedbirlerin uygulanması gerektirmesi durumunda, idarî para cezaları dışındaki diğer idarî yaptırımları uygulamaya kontrol görevlisi de yetkilidir. Verilen idarî para cezaları otuz gün içinde ödenmelidir.

İtlaf ve imha işlemlerinin tüm masrafları sahibi tarafından karşılanır ve Bakanlık gözetiminde gerçekleştirilir. Malların sahipsiz bulunması veya yakalanması halinde masraflar TGHB bütçesinden karşılanır. Sahipleri tarafından piyasadan toplatılması gereken ürünlerin sahibi veya sorumlusu tarafından toplatılmaması halinde TGHB tarafından toplatılır, toplatma masrafının iki katı tutarın sorumlular tarafından ödenmesi için bir aylık ödeme süresi verilir. Verilen süreler içinde ödenmeyen tutarlar ile belirlenen idari para cezaları, 21/7/1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun'a göre takip ve tahsil edilir.

Sağlık Bakanlığının denetim alanındaki sular hakkında bu Kanunda belirtilen idari yaptırımları uygulamaya halk sağlığı müdürü yetkilidir. Bu sularla ilgili iş ve işlemler Türkiye Halk Sağlığı Kurumunca yapılır.

Birincil ürünlerin, çiftlikte veya benzeri yerlerde kesilmiş kümes hayvanlarının ve tavşangillerin taze etlerinin, av hayvanları ya da av hayvanlarının etlerinin, üretici yada avcı tarafından TGHB belirlenen az olan miktarlarının doğrudan son tüketiciye ya da son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere arzı ile ilgili olarak TGHB ayrıcalıklı uygulamalar getirilebilir. TGHB hijyen kurallarını da göz önüne alarak, gıdanın üretimi, işlenmesi veya dağıtımına ilişkin, geleneksel yöntemlerin kullanımına izin verebilir; coğrafi sınırlamaları bulunan bölgelerdeki gıda işletmelerinin ihtiyaçlarının çözümüne yönelik ayrıcalıklı uygulamalar getirebilir (VHBSGYK madde 44).

Bu Kanun kapsamında olan faaliyetlerin yürütülmesine, resmî kontrollerinin yapılmasına, ilgili taraflara görev ve sorumluluk verilmesine, koordinasyon sağlanmasına yönelik yetki TGHB'ndadır.

1.7.2.2. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (GİKOİDY)

Bu Yönetmeliğin amacı, gıda işletmelerinin kayıt veya onay işlemlerini belirlemektir. Kapsamı ise; kurban bayramında kesim yapılan yerler, köylerdeki kişisel ihtiyaç amaçlı kesim yerleri, kişisel tüketim amacıyla birincil üretim yapılan yerler, kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlandığı, işlendiği ve depolandığı yerler ve gıdanın; geçici olarak, zaman zaman ve küçük ölçekte kermes, kültürel etkinlikler gibi bireysel gönüllüler tarafından yardım amaçlı hazırlandığı, depolandığı ve sunulduğu yerler dışında kalan gıda işletmelerini kapsamaktadır (madde 1, 2). Yönetmelikte işletmeler kayıta tabi ve onaya tabi işletmeler olarak iki türde ele alınmaktadır.

Yönetmeliğe göre; aşağıda belirtilen işletmeler **kayıtlı gıda işletmeleri** kapsamı dışındadır, aşağıda belirtilmeyen işletmeler ise kayıt kapsamındadır. Çünkü aşağıdaki işletmeler Hayvansal gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamındaki gıda işletmelerdir (madde 5). **Onay kapsamındaki gıda işletmeleri; Hayvansal gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamındaki gıda işletmeleri:**

1- Genel faaliyet gösteren işletmeler

- a) Muhafaza şartları sıcaklık kontrolünü gerektiren hayvansal gıdaları depolayan müstakil soğuk depolar.
- b) Hayvansal gıdanın yeniden ambalajlandığı müstakil işletmeler.
- c) Hayvansal gıdanın, gıda işletmecilerine toptan satışının yapıldığı yerler.
- ç) Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdaların üretildiği yerler.

2- Evcil turnaklı hayvan eti üreten işletmeler

- a) Kesimhane.
- b) Parçalama tesisi.

- 3- Kanatlı eti ve tavşanımsı eti üreten işletmeler
 - a) Kesimhane.
 - b) Parçalama tesisi
- 4- Çiftlik av hayvani eti üreten işletmeler
 - a) Kesimhane.
 - b) Parçalama tesisi.
- 5- Yaban av hayvani eti üreten işletmeler
 - a) Av hayvani eti işleyen tesisler.
 - b) Parçalama tesisi.
- 6- Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler
 - a) Kıyma üreten işletmeler.
 - b) Hazırlanmış et karışımları üreten işletmeler.
 - c) Mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler.
- 7- Et ürünleri üreten işletmeler
 - a) İşleme tesisi.
- 8- Canlı çift kabuklu yumuşakçaları işleyen işletmeler
 - a) Sevkiyat merkezi.
 - b) Arındırma merkezi.
- 9- Balıkçılık ürünleri işleyen işletmeler
 - a) Fabrika gemisi.
 - b) Dondurucu gemisi.
 - c) Taze balıkçılık ürünleri tesisi/dondurulmuş balıkçılık ürünleri tesisi.
 - ç) İşleme tesisi.
 - d) Toptan satış yeri.
 - e) Mezat salonu.
- 10- Çiğ süt ve süt ürünleri işletmeleri
 - a) Toplama merkezi.
 - b) Süt işleme tesisi.
- 11- Yumurta ve yumurta ürünleri işletmeleri
 - a) Yumurta paketleme tesisi.
 - b) Sıvı yumurta tesisi.
 - c) İşleme tesisi.
- 12- Kurbağa bacağı ve salyangoz işleyen işletmeler
 - a) İşleme tesisi.
- 13- Don yağı tortusu ve hayvansal yağları işleyen rendering tesisleri
 - a) Toplama tesisi.
 - b) İşleme tesisi.
- 14- İşlenmiş mesane, bağırsak ve işkembe üretimi yapan işletmeler
 - a) İşleme tesisi.
- 15- Jelatin üreten işletmeler
 - a) İşleme tesisi.
- 16- Kollajen üreten işletmeler
 - a) İşleme tesisi (Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik, 2011: Ek-1).

Kayıt başvurusu usul ve esasları ise şöyledir; depo, perakende, toplu tüketim işletmecileri “İşletme kayıt belgesi başvuru ve beyannamesi”; gıda üreten işletmeciler ise “İşletme kayıt belgesi başvuru ve beyannamesi” ve eğer şeker üretimi veya şeker paketlemesi konusunda faaliyet gösterecek iseler Şeker Kurumu’ndan alacağı uygunluk yazısı ile birlikte yetkili makamlara başvururlar. Yetkili makamlar 15 iş günü içinde başvuruyu inceler ve bilgilerin ile belgelerin tam olması halinde; işletmenin bulunduğu İl/ilçe Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nce, *kayıt numarası; işletmecinin adı-soyadı/tüzel kişiliğin adı; işletmenin ticaret unvanı; şirket, kurum, kuruluş merkez*

adresi; işletmenin adresi; işletmenin faaliyet konusu; belgenin ilk veriliş tarihi ve belgenin değişiklik tarihi'ni içeren “*işletme kayıt belgesi*”ni, 5996 sayılı Kanunun 30’uncu maddesine dayanılarak düzenler. Başvuruda eksiklik varsa resmi yazı ile iade eder. İşletme kayıt belgesinde yer alan bilgilerden herhangi birinde değişiklik olması halinde en geç 3 ay içinde yetkili makama başvurulmalıdır. Gıda işletmecisi faaliyetlerinin tamamen ve kısmi olarak durdurması halinde de en geç 3 ay içinde yetkili makamlara başvurusu gerekmektedir. (GİKOİDY madde 6).

Yukarıda verilen listede yer alan **onaya tabi gıda işletmeleri** faaliyete geçmeden önce şartlı onay belgesi, daha sonra ise onay belgesi almak zorundadırlar. Ancak bu işletmelerden; yerel, sıra dışı ve sınırlı faaliyet kapsamı içinde olanlar perakende faaliyet olarak değerlendirilir ve kayda tabi işletmeler kapsamına alınır. Yerel, sıra dışı ve sınırlı faaliyetler tebliğ ile belirlenir (GİKOİDY madde 7).

Gıda işletmecileri, onaya tabi işletmelerine onay almak üzere;

1. Dilekçe,
2. Beyanname genel kısmı,
3. Beyanname özel kısmı,
4. İşletmenin teknik resim kurallarına göre çizilmiş; su giderleri, personel hareketleri, ürün akış şeması, makine yerleşim planı gibi bilgileri içeren en az A3 boyutunda yerleşim krokisi,
5. İşletmede oluşan katı/sıvı/ gaz atıkların uzaklaştırma şekli ve sıklığı hakkında bilgi ve yetkili merci tarafından istenmesi durumunda ise belgeler ile yetkili makama başvurur.

Yetkili makamlar başvuruyu 15 gün içinde inceler. Bilgi ve belgede eksiklik var ise resmi yazı ile bildirilir, eksiklikler 1 ay içinde tamamlanamazsa dosya iade edilir. Bilgi ve belgeler tam ise 20 gün içinde kontrol görevlileri tarafından 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde *yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine* ilişkin hükümlere uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur.

Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda;

1. İşletme uygun bulunmaz ise eksiklikler belirtilerek başvuru dosyası iade edilir.
2. İşletme uygun bulunur ise “işletme şartlı onay belgesi” ve “işletme onay numarası” verilir.
3. İşletmeye, şartlı onay belgesi ve onay numarası verilmesinden sonra üç ay içinde ikinci bir resmi kontrole tabi tutulur.

Yerinde yapılan ikinci resmi kontrolde ise;

1. İlk kontrolde bakılan *yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine* değil 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği; Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve ek olarak *Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelikte* geçen hükümlerinin karşıladığı belirlendikten sonra, işletme şartlı onay belgesi, işletme onay belgesine çevrilir. TGHB onaylı işletmelerin listelerini oluşturur, güncel tutar ve Tablo 3.3’te verilen şekilde yayınlar.

Tablo 1.3: Onaylı İşletmeler Listesi Yayın Formatı Tablosu (www.tarim.gov.tr. 30.12.2014)

Onay numarası	İşletmenin Adı/Ticaret unvanı	İşletmenin Adresi	İşletme Kategorisi	İşletme Faaliyeti	İşletmenin Diğer Faaliyetleri	Tür-ler	Hatırlatmalar

2. İşletmenin, belirli bir ilerleme kaydetmiş olmasına rağmen yukarıda belirtilen mevzuat hükümlerini tam olarak karşılamadığı belirlenmesi durumunda, yetkili makam şartlı onay süresini uzatabilir. Ancak şartlı onay süresi toplamda altı ayı geçemez. Ülkemiz bayrağı taşıyan dondurucu üniteye sahip gemiler ile fabrika gemileri için verilecek şartlı onay süresi toplamda on iki ayı geçemez. Uzatılan şartlı onay süresi sonucunda mevzuata göre belirlenen eksiklikler giderilirse işletme onay belgesi verilir eksiklikler giderilemez ise işletme şartlı onay belgesi iptal edilir ve faaliyeti durdurulur (GİKOİDY madde 8).

Yetkili makam, işletme onay belgesini ve numarasını verdikten sonra yaptığı resmi kontrollerde işletmenin onay şartlarını gözden geçirir. Yapılan kontrollerde onay şartlarının devam etmediğinin tespit edilmesi durumunda;

1. İnsan sağlığı ve gıda güvenilirliği yönünden tehlikeli ve acil tedbirleri gerektiren durumlar yok ise; tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için işletme altı ayı geçmemek üzere süre verilir. Verilen sürede eksikliklerin giderilmemesi halinde onay askıya alınır veya eksikliğin olduğu bölümdeki faaliyet durdurulur. Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün eksiklikleri bir yıl içerisinde giderilemezse işletme onay belgesi ve işletme onay numarası iptal edilir.

2. İnsan sağlığı ve gıda güvenilirliği yönünden tehlikeli ve acil tedbirleri gerektiren durumlar var ise; onay askıya alınır veya eksikliğin olduğu bölümün faaliyetini durdurur. Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün eksiklikleri bir yıl içerisinde giderilemezse işletme onay belgesi ve işletme onay numarası iptal edilir.

3. Onayı askıya alınan işletme faaliyet gösteremez. Onay belgesinde yazılı olan bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda belge geçerliliğini kaybeder. İşletme, değişiklik durumlarında gerekli bilgi ve belgelerle birlikte 3 ay içinde yetkili makama başvurur, uygun görülürse onay belgesini yeniden düzenlenir. İşletme faaliyetlerinin tamamen ve kısmi olarak durdurması halinde de en geç 3 ay içinde yetkili makamlara başvurması gerekmektedir. Faaliyetini durduran işletme yeniden faaliyete başlamak için yeniden resmi kontrollere tabi tutulur. İşletme sahibi çeşitli nedenlerde kayıp olan, yıpranan işletme kayıt belgesinin yeniden düzenlenmesini isteyebilir (GİKOİDY madde 9).

Gıda işletmelerinde, **çalıştırılması zorunlu olan personel** ile ilgili hususlar şöyledir;

1. Gıda işletmecisi; üretimin türüne uygun en az lisans düzeyinde eğitim almış ise kendi işletmesinde zorunlu personel olarak çalışabilir, işletmesindeki her faaliyet için ayrı ayrı personel çalıştırabileceği gibi yalnızca bir personel de çalıştırabilir. Ancak yalnızca bir personel çalıştırılması durumunda tüm faaliyetlere uygun meslek mensubu personel istihdam edilir.

2. Gıda işletmecisi aynı adreste birden fazla faaliyet göstermesi halinde tüm faaliyetlerde kullandığı alet ve ekipmanın toplam motor gücü 30 beygir gücünün üzerinde ya da çalıştırdığı toplam personel sayısı on kişiden fazla ise çalıştırılması zorunlu olan personeli işletmesinde çalıştırmak zorundadır. Çalıştırılması zorunlu olan personelin işten ayrılması durumunda personel değişiklik bilgilerinin yetkili makamlara güncel bilginin sağlanması amacıyla bildirilmesi zorunludur.

3. Gıda işletmecisi, işletmenin faaliyette bulunduğu zamanlara göre zorunlu personel istihdam etmek zorundadır. Zorunlu personel, işletmenin faaliyette bulunduğu zamanlarda başka bir işte çalışamaz (GİKOİDY madde 10).

Yetkili makam, kesimhanelere, parçalama tesislerine ve av hayvanı işleme tesislerine şartlı onay verilmesini müteakip; kesimhanelere, en az bir resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirir. Görevlendirilen bu personelin kesimhanedeki mesai saatleri, kesimhanenin çalışmasına göre belirlenir. Parçalama tesisleri ve av hayvanı işleme tesislerine ise; çalışma saatleri, vardiya sayısı ve kapasiteleri göz önüne alınarak bu personel görevlendirilir. Görevlendirilmiş bu personelin işletmede yapacağı resmî kontrollerin sayısı riske dayalı yapılması gereken resmî kontrolleri de içerecek şekilde belirlenir. Kesimhane ve parçalama tesisi aynı adreste faaliyet gösteriyorsa her iki tesise de aynı resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirilebilir. Yetkili makam kesimhanelerde; Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik'te belirtilen hususları yerine getirebilecek resmi yardımcıyı, resmi veteriner hekimin idaresi ve sorumluluğunda çalışmak üzere görevlendirebilir (GİKOİDY madde 11).

Bazı işletmelerin ilgili kurumlardan usulüne göre alınan izin belgesi veya kayıt çıktıları işletme kayıt belgesi yerine kabul edilir. Bu işletmeler;

1. Çadır, büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilen ve/veya geçici gıda işletmeleri,

2. Üreticisi tarafından üretilen küçük miktarlardaki birincil ürünlerin; üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsı etlerin küçük miktarlarda çiğ et olarak ve yaban av hayvanları veya yaban av hayvanının etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan satış yapan yerler,

3. Su da avlanırken kullanılan balıkçılık gemi ve tekneleri ile yetiştiricilik çiftlikleridir. Bahsedilen izin belgesi veya kayıt çıktıları istenildiğinde TGHB ibraz edilmek zorundadır (GİKOİDY madde 12).

Gıda işletmelerine Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında verilen **işletme kayıt ve onay belgeleri** ilgili yönetmelik kapsamında verilen belgelerdir. Bu belgelerin alınması diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından ilgili mevzuata göre verilen izin veya ruhsatların alınması zorunluluğunu ortadan kaldırmaz (GİKOİDY madde 13).

17/12/2011 tarihinden önce çalışma izin belgesi, çalışma izni ve gıda sicili belgesi gibi belge olarak faaliyet gösteren onaya tabi gıda işletmelerinden 31/12/2012 tarihine kadar modernizasyon planı veren ve modernizasyon planındaki yatırımını 31/12/2014 tarihine kadar bitiremeyen gıda işletmelerine, 15/2/2015 tarihine kadar müracaat etmeleri ve yetkili makamlar tarafından uygun bulunması halinde yatırımlarını bitirmeleri için 31/12/2015 tarihine kadar ilave süre verilebilir. Süt kayıt sistemine kayıtlı olan ve 31/12/2014 tarihine kadar onay belgesi alamayan süt toplama merkezlerine, 15/2/2015 tarihine kadar müracaat etmeleri ve yetkili makamlarca da uygun görülmesi şartıyla onay belgesi almaları için 31/12/2015 tarihine kadar ilave süre verilebilir (GİKOİDY Geçici madde 1).

Bu Yönetmelik hükümlerini TGHB yürütür (GİKOİDY madde 15). Yetkili makam ise Bakanlık İl Müdürlüğü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğüdür. İş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde yetkili TGHB'dır.

1.7.2.3.Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik (GYRKDY)

Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik, gıda ve yeme ilişkin bilgileri tüketici menfaatlerinin korunması, haksız rekabetin önlenmesi ve gıda ile yemin resmi kontrollerine ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla oluşturulmuştur. Yönetmelikte;

1. Bölümde; amaç, kapsam, dayanak ve tanımlar,
2. Bölümde; resmi kontrollere ilişkin genel hükümler, resmi kontrollere ilişkin belirli görevlerin devredilmesi, kontrol görevlisi, şeffaflık ve gizlilik, kontrol ve doğrulama prosedürleri, raporlar, kontrol faaliyetleri, metotlar ve teknikler,
3. Bölümde; numune alma, analiz metotları ve itiraz, laboratuvarlar,

4. Bölümde; gıda ve yem için acil durum planları ve ihtiyati tedbirler,
5. Bölümde; gıda ve yemin ülkeye girişinde resmi kontrollere dair genel hükümler, hayvansal gıda ve yemin resmi kontrolleri, hayvansal olmayan gıda ve yemin resmi kontrolleri, hayvansal olmayan gıda ve yemde yürütülen kontrol çeşitleri, giriş noktaları ve ön bildirim, şüphe durumunda alınacak önlemler, gıda ve yemin resmi kontrollerini takiben alınacak önlemler, özel işleme tabi tutma, sevkiyatların geri gönderilmesi, masraflar, ihracatçı ülke tarafından gerçekleştirilen ihracat öncesi kontrollerin onaylanması, gümrük hizmetleri, uygulama tedbirleri, istisnai uygulamalar,
6. Bölümde; resmi sertifikasyon, ihraç edildikten sonra geri dönen gıda ve yem, hızlı uyarı sistemi ile gıda ve yem işletmelerinin kayıt altına alınmaları/onaylanmaları, resmi sertifikasyon, ihraç edildikten sonra geri dönen gıda ve yem, hızlı uyarı sistemi, gıda ve yem işletmelerinin kayıt ve onayı,
7. Bölümde; kontrol planları ve yıllık rapor, çok yıllık ulusal kontrol planları, çok yıllık ulusal kontrol planlarının hazırlanmasına yönelik ilkeler, yıllık rapor,
8. Bölümde; ithalat koşulları ve eşdeğerlik, ihracatçı ülkelerde yapılacak kontroller, genel ithalat koşulları, özel ithalat koşulları, eşdeğerlik,
9. Bölümde; izlenebilirlik ve sorumluluklar, izlenebilirlik, sorumluluklar,
10. Bölümde; resmi kontrollerin finansmanı,
11. Bölümde; çeşitli ve son hükümler, yürürlükten kaldırılan yönetmelikler, geçiş hükümleri, yürürlük, yürütme başlıklarında konular açıklanmaktadır.

Resmi kontroller genel olarak; denetim, gözetim, tetkik, izleme, takip, doğrulama, numune alma ve analiz gibi uygun kontrol metotları ve teknikleri kullanılarak yürütülmektedir. Gıda ve yem ile ilgili resmi kontroller aşağıda belirtilen faaliyetleri içermektedir;

1. İşletmede yürütülmekte olan iç kontrol sistemi ve bu sistemde tespit edilen sonuçlarının incelenmesi,
2. Gıda ve yemin yanı sıra, birincil üreticilerin tesisleri, işletme ve bunların çevresi, tesisleri, idari ve sosyal binaları, makine ve teçhizatı, gıda ve yemin nakliyesi,
3. Gıda ve yemin hazırlanması ve üretiminde kullanılan tüm maddeler,
4. Yarı mamul ürünler,
5. Gıda ile temas eden maddeler ve malzemeler,

6. Temizlik ve bakım uygulamaları ile kullanılan ürünler ve zararlılarla mücadele ürünleri,
7. Etiketleme, sunma ve reklam.
8. İşletmedeki hijyen koşullarının kontrolü,
9. Mevzuata göre hazırlanan kılavuzlar göz önünde bulundurularak, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, iyi tarım uygulamaları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına yönelik hazırlanan prosedürlerin değerlendirilmesi,
10. İşletmenin mevzuata uygunluğunun değerlendirilmesi maksadıyla ilgili yazılı doküman ve kayıtların incelenmesi,
11. İşletmeci ve çalışanlar ile yapılan görüşmeler,
12. İşletmedeki ölçü araç ve aletlerine ait kayıtların incelenmesi,
13. İşletme tarafından alınan ölçümlerin doğrulanması için TGHB kendi ölçü araç ve aletleri ile yürüttüğü kontroller,
14. Bu Yönetmelik gereği yapılması gereken hususları sağlamak üzere gerekli olan diğer kontrollerdir (GYRKDY madde 11).

Resmi kontrollerde numune alma işlemi; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme için, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve analiz metotları ise Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik hükümlerine göre yapılır. Ancak, belirtilen mevzuatlarda hüküm bulunmaması halinde sırasıyla Türk Standartları Enstitüsü; Avrupa Standardizasyon Komitesi'nce kabul edilen standartlar ve TGHB hazırlanan numune alma prosedürüne göre yürütülür. Analizleri yapılmak üzere alınacak numuneler için herhangi bir bedel ödenmez.

Resmi kontrollerde genel numune alımına itiraz işlemi; kalan raf ömrü yedi günden az olan gıdalar ürün miktarının şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için yetersiz olduğu durumlarda bir takım numune alınır. TGHB belirlenen laboratuvar muayene ve analizi yaptırılır. Mevzuat gereği, bu durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez. Yeteri kadar numune varsa ve raf ömrü süresinde yeterli ise kontrol görevlisi tarafından iki takım numune alınır. Birinci takım numunenin muayene ve analizi, TGHB belirlenen laboratuvarda yapılır. Ancak ikinci takım, TGHB il/ilçe müdürlüğünde muhafaza edilir. İşletme talep ederse üçüncü takım numune de işletmede bırakılır. İşletme, birinci takım numunenin ait muayene ve analiz rapor sonucuna

sonucun tebliğinden itibaren 7 gün içinde TGHB il/ilçe müdürlüğüne itiraz edebilir. İkinci takım numunenin muayene ve analizi TGHB belirlenen laboratuvarlarda yapılır (GYRKDY madde 12).

TGHB, resmi kontroller için numune analizlerini yapacak laboratuvarları belirler. TGHB, lüzumlu olan analizleri konularında akredite ulusal veya uluslararası laboratuvarlarda yaptırabilir. Bu laboratuvarlar, TS EN ISO/IEC 17011 standardına göre öncelikli olarak ulusal yetkilendirilmiş olmalı yok ise uluslararası yetkilendirilmiş bir kuruluş tarafından EN ISO/IEC 17025 standardına akredite edilmiş laboratuvarlara öncelik tanıyabilir. Yönetmelik çerçevesinde yer alan konularda ulusal referans laboratuvarı, Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğüdür (GYRKDY madde 13). TGHB bağlı olarak faaliyet gösteren laboratuvarlar şöyledir (TGHB Teşkilat ve Görevleri Hakkında KHK, 2011: (II) Sayılı Liste);

- | | |
|---|-------------------|
| 1.Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Md.lüğü | 22.Giresun GKLM |
| 2.Adana Gıda Kontrol Laboratuvar Md.lüğü (GKLM) | 23.Hatay GKLM |
| 3.Afyonkarahisar GKLM | 24.Isparta GKLM |
| 4.Amasya GKLM | 25.Mersin GKLM |
| 5.Ankara GKLM | 26.İstanbul GKLM |
| 6.Antalya GKLM | 27.İzmir GKLM |
| 7.Artvin GKLM | 28.Gaziantep GKLM |
| 8.Aydın GKLM | 29.Kayseri GKLM |
| 9.Balıkesir GKLM | 30.Sivas GKLM |
| 10.Bolu GKLM | 31.Kocaeli GKLM |
| 11.Burdur GKLM | 32.Konya GKLM |
| 12.Çanakkale GKLM | 33.Muğla GKLM |
| 13.Çorum GKLM | 34.Ordu GKLM |
| 14.Denizli GKLM | 35.Rize GKLM |
| 15.Diyarbakır GKLM | 36.Kars GKLM |
| 16.Edirne GKLM | 37.Samsun GKLM |
| 17.Elazığ GKLM | 38.Şanlıurfa GKLM |
| 18.Erzincan GKLM | 39.Tekirdağ GKLM |
| 19.Erzurum GKLM | 40.Tokat GKLM |
| 20.Eskişehir GKLM | 41.Trabzon GKLM |
| 21.Kastamonu GKLM | 42.Van GKLM |

İşletmeci, kendi faaliyet alanının her aşamasında mevzuatta belirtilen şartları sağlamalıdır. İşletme ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürünün, gıda güvenilirliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi durumunda, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili TGHB il/ilçe müdürlüğünü bilgilendirmek zorundadır. İşletme faaliyeti ile ilgili istenen kayıtları güncel tutmak, istendiğinde TGHB sunmak zorundadır (GYRKDY madde 40). Bunlar;

1. İşletme kayıt veya onay belgeleri,
2. Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine göre uyguladığı işlem basamakları yazılı metotları ve güncel kayıtları,
3. Cihaz ve alet kalibrasyon kayıtları ile ölçüm kayıtları,
4. Partinin tanımlanmasını sağlayan bilgileri içeren alım ve satış ile ilgili kayıtları,
5. Ürün izlenebilirlik kayıtları,
6. Haşere ve kemirgenlerle ilgili yapılan çalışmaların kayıtları,
7. Üretimde kullanılan maddeler, ara ürün ve son ürüne ait analiz kayıtları,
8. İşin türüne göre lisans eğitimi almış zorunlu personele ait kayıtlar,

İşletme, ürünle ilgili gerekli tedbirlerin alınmasında TGHB işbirliği yapar ve alınan önlemlerin uygulanmasını engelleyemez. İşletme; üretim, hazırlama ve satışta, TGHB'nca kayıtlı veya onaylı işletmelerin ürünlerini kullanmak zorundadır. Toplu tüketime ürün sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat bozulmayacak koşullarda saklamakla yükümlüdür.

1.7.2.4.Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (TGKY)

Türk Gıda Yönetmeliği ile; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik en az 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 yöntemleri, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine yönelik esaslar ile coğrafi işaretlerle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kurallar düzenlenmektedir.

Genel anlamda yatay ve dikey gıda kodekslerinin kapsamlarını içermektedir. **Yatay gıda kodeksi geniş anlamda;** gıda katkı maddelerinin kullanımı, etiketlenmesi ve saflık kriterlerini, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanımı ve etiketlenmesini, bulaşanların, gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin ve hayvansal gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitlerini, gıdaların mikrobiyolojik kriterlerini, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili genel kuralları, gıdaların etiketlenmesi, gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarını ve numune alma ve analiz metotlarını içermektedir. **Dikey gıda kodeksinin kapsamı ise;** yatay gıda kodeksi hükümlerine ek olarak, kapsadığı gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik olarak belirlenecek özel kriterlerini, özel olarak düzenlenmiş numune alma ve analiz metotlarına ilişkin mevzuatı ve herhangi bir gıda katkı maddesi, aroma verici veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni veya diğer gıda bileşenleri ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodanın özelliklerini içermektedir (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr. 29.01.2015).

Türk Gıda Kodeksinde genel olarak, gıdalarda bulunması gerekenler ile gıdalarda kullanılan maddelere yönelik özel limit ve değerlerin yanı sıra etiketleme gibi genel sağlık kuralları belirlenmektedir. Türk Gıda Kodeksi birçok yönetmelik ve tebliğden oluşmaktadır. Ülkemizde zorunlu standardizasyon faaliyetlerinin temelini gıda ile ilgili kanunlar ve Türk Gıda Kodeksi yönetmelikleri ile tebliğleri oluşturmaktadır. Her yönetmelik ve tebliğ, üretilen gıdalara yönelik oldukça ayrıntılı bilgileri içermektedir ve yeni ihtiyaçlar doğrultusunda bilgiler güncellenmektedir. Bu yönetmelik ve tebliğler Tablo 3.4'te yürürlüğe giriş tarihine göre sıralı olarak TGHB web sitesinden alınarak oluşturulmuştur (www.tarim.gov.tr. 30.12.2014).

Tablo 1.4: Türk Gıda Kodeksi Listesi (www.tarim.gov.tr. 30.12.2014)

S.Nu.	Yönetmelik Adı	Resmi Gazete Nu.
1	Gıda İşnlama Yönetmeliği	06.11.1999
2	TGK Aroma vericiler ve Aroma verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği	29.12.2011
3	TGK Bulaşanlar Yönetmeliği	29.12.2011
4	TGK Etiketleme Yönetmeliği	29.12.2011
5	TGK Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği	29.12.2011
6	TGK Hazırlama Yönetmeliği	29.12.2011
7	TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	29.12.2011
8	TGK Yönetmeliği	29.12.2011
9	TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği	04.05.2012
10	TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	30.06.2013
11	TGK Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği	25.08.2014
S.Nu.	Tebliğ Adı	Tebliğ Nu.
1	TGK Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği	2005/18
2	TGK Aromatize Şarap, Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği	2006/28
3	TGK Bira Tebliği	2006/33
4	TGK Şeker Tebliği	2006/40
5	TGK Enerji İçecekleri Tebliği	2006/47
6	TGK Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği	2006/52
7	TGK Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği	2006/55
8	TGK Alkolsüz İçecekler Tebliği	2007/26
9	TGK Üzüm Pekmezi Tebliği	2007/27
10,11	TGK Mekanik Olarak Ayrılmış Kırmızı Et Tebliği	2007/34,35
12	TGK Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği	2007/54
13	TGK Hindiba Ekstraktı Tebliği	2008/56
14	TGK Şarap Tebliği	2008/67
15	TGK Bulgur Tebliği	2009/24
16	TGK Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği	2010/35
17	TGK Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcıların Saflık Kriterleri Tebliği	2010/59
18	TGK Pirinç Tebliği	2010/60
19	TGK Gıdalardaki Mikotoksin Limitlerinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği	2011/32
20	TGK Belirli Gıdalarda Nitrat Limitinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği	2011/33
21	TGK Gıdalarda Pestisit Kalıntılarının Resmi Kontrolü İçin Numune Alma Metotları Tebliği	2011/34
22	TGK Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği	2012/2
23	TGK Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği	2012/29
24	TGK Koyulaştırılmış Süt ve Süttozlarının Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği	2012/3
25	TGK Gıda İle Temas Eden Seramik Malzemeler Tebliği	2012/30
26	TGK Rejenere Selüloz Filmlerden Üretilmiş, Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Tebliği	2012/31
27	TGK Belirli Epoksi Türevlerinin Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelerde Kullanımının Kısıtlanması Hakkında Tebliğ	2012/32
28	TGK Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği	2012/33
29	TGK Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği	2012/4
30	TGK Belirli Gıdalarda Dioksinlerin ve Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifenillerin Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği	2012/5
31	TGK Bal Tebliği	2012/58
32	TGK Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği	2012/6
33	TGK Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar Hakkında Tebliğ	2012/7
34	TGK Et ve Et Ürünleri Tebliği	2012/74
35	TGK Distile Alkollü İçkiler Analiz Metotları Tebliği	2013/11
36	TGK Baharat Tebliği	2013/12
37,38	TGK Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler ile ilgili Tebliğler	2013/34,35
39	TGK Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüler Tebliği	2013/45
40	TGK Tuz Tebliği	2013/48
41	TGK Takviye Edici Gıdalar Tebliği	2013/49
42	TGK Lokum Tebliği	2013/55
43	TGK Buğday Unu Tebliği	2013/9
44	TGK Devam Formülleri Tebliği	2014/32
45	TGK Sofralık Zeytin Tebliği	2014/33
46	TGK Hızlı Dondurulmuş Gıdalar ile ilgili Tebliğler	2014/47,48
48	TGK Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği	2014/53
49	TGK Yumurta Tebliği	2014/55

1.7.2.5. İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelikte organize sanayi bölgesi sınırları içinde yetkili idareyi organize sanayi bölgesi tüzel kişiliği olarak tanımlamaktadır. Organize sanayi bölgelerinde inceleme kurulu oluşturulmayacağı ve tesisin özelliğine göre, ilave olarak bırakılacak sağlık koruma bandı, organize sanayi bölgesi yönetim kurulu kararı ile tespit edileceği belirtilmektedir (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr. 29.01.2015).

İşyeri açılması; yetkili idarelerden usulüne uygun olarak işyeri açma ve çalışma ruhsatı alınmadan işyeri açılmaz ve çalıştırılmaz. İşyeri açma ile ilgili olarak yönetmelikte belirtilen yetkili idareler dışında diğer kamu kurum ve kuruluşları ile ilgili meslek kuruluşlardan özel mevzuatlarına göre alınması gereken izin ve tescil gibi işlemler ruhsat alma zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. İşyeri açmak isteyenler, işyerlerini bu Yönetmeliğe uygun olarak düzenledikten sonra yönetmelik eklerinde belirtilen belgelerle yetkili idareye başvurur. Açılma ruhsatı için yer seçimi yapılarak ve tesis kurma izni verilmiş veya deneme izni sonunda çalışmasında sakınca bulunmadığı anlaşılan birinci sınıf gayrisihhî müesseselerin çalışabilmesi için başvuruyu takip eden 7 gün içinde yetkili idarenin inceleme kurulu tarafından yerinde inceleme yapılır. Uygun ise açılma ruhsatı verilir. Yetkili idare verdiği işyeri açma ve çalışma ruhsatlarının örnekleri aylık olarak sigorta il müdürlüğüne ve ilgili ticaret siciline veya esnaf siciline gönderir (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr. 29.01.2015).

İşyerlerinde aranacak genel şartlar ile ilgili olarak; yetkili idarelerin, işyeri açma ve çalışma ruhsatının verilmesinden sonra yapacakları denetimlerde işyerlerinde aranacak genel şartlar ile ilgili hususların yerine getirilip getirilmediğini kontrol eder. Gayrisihhi müesseseler; birinci, ikinci ve üçüncü sınıf olarak ayrılmıştır. Birinci sınıf gayri müesseseler kapasite olarak daha büyük üretim kapasitesine sahiptir. Üçüncü sınıf gayri sıhhi müesseseler ile daha düşük kapasiteye sahiptir. Gayri sıhhi müessese listesi bu yönetmelikte ayrıntılı olarak belirtilmektedir. Bu listede yer alan ve OSB'lerinde yer alan işletmeler iş yeri açma ve ruhsatını, mevzuata göre ilgili OSB'leri yetkili makamlarından almaktadırlar. İnceleme kurulları ve denetleme birimleri ise yine OSB ilgili makamlarınca yapılmaktadır. Ancak gıda ile ilgili kayda/onaya tabi işletmelerin

açılması ve kontrollerine yönelik faaliyetler TGHB il/ilçe müdürlüklerince gerçekleştirilmektedir (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr. 29.01.2015).

1.7.3. Gıda Üretiminde Zorunlu Olmayan Standardizasyon Uygulamaları

Hızla artan dünya nüfusu ve ulaşım ile iletişim teknolojilerindeki gelişmeler sonucunda devletlerarası işbirlikleri artmakta ve artan işbirlikleri sonucu ise devletlerarası ticarete artmaktadır. Devletlerarası artan ticaret ise yeni ortak bir dil kullanımını zorunlu kılmaktadır. Ticaretteki ortak dil ise kuralları önceden belirlenmiş standartlardır. Özellikle II. Dünya savaşı sonrası yeniden imarı yapılan ülkeler, ticareti yapılacak malların niteliklerini veya ticarete kullanılacak ortak ölçüleri belirlemek maksadıyla 1947 yılında Uluslararası Standartlar Organizasyonu (International Organization of Standarts (ISO)) kurmuşlardır (www.iso.org. 30.01.2015) . ISO'nun kurulmasını müteakip ülkemizde de 1954 yılında Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Türkiye Odalar Birliği bünyesinde çalışmalarına başlamış daha sonra ayrı bir kuruluş olarak 18 Kasım 1960 yılından beri faaliyetini devam ettirmektedir. 1955 yılında TSE, ISO'ya üye olmuştur (Özdemir M. , 2013:63-65). 1963 yılında ise Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Dünya Sağlık Örgütü tarafından Uluslararası Gıda Standartlarını oluşturmak maksadı ile CODEX Alimentarius Komisyonu kurulmuştur (www.codexalimentarius.org. 27.12.2014). Bahsedilen bu üç kuruluş zorunlu olmayan standardizasyon uygulamalarını gerçekleştirmektedir.

1.7.3.1.ISO'nun Zorunlu Olmayan Standardizasyon Uygulamaları

1947 yılında kurulan Uluslararası Standartlar Organizasyonu; 2015 yılı başında toplam 166 ülkenin üyeliklerinden oluşan bağımsız bir zorunlu olmayan standardizasyon uygulama kuruluşudur. ISO, kurulduğu yıl olan 1947'den 2015 yılına kadar iş ve teknoloji dünyasına ait 19.500'den daha fazla standardın yapımını gerçekleştirmiştir. 1990'larda ISO'nun bölgesel grup üyelikleri; ACCSQ (Güneydoğu Asya), AIDMO (Arap Bölgesi), ARSO (Afrika), CEN (Avrupa), COPANT (Amerika), EASC (Avrupa-Asyatik) ve PASC'tir (Pasifik). Bu bölgesel üyeler ISO ve IEC konularına önemli ölçüde odaklanmaktadır ve sürekli olarak ISO ile ilişki içindedirler. ISO standartlarının dünya ticaretinin %80'nini etkilediği tahmin edilmektedir. ISO'ya aktif veya tam üye olmayanlar, uluslararası ticaretin parçası olamazlar. ISO'ya üye ülkelerde yaşayanlar, dünya popülasyonunun % 97'sini temsil

ederler ve dünyadaki kazancın ise %98'ini alırlar. ISO standartları; 166'in üzerindeki ülkelerde bulunan endüstri, ticaret, tüketici, iş örgütü, akademik ve araştırma kuruluşları, resmi olmayan kuruluşlar ve standart teşkilatlarındaki yaklaşık 100.000 uzmandan oluşan 3000'in üzerindeki kuruluş tarafından geliştirilmektedir (www.iso.org. 30.01.2015 ve 21.02.2014) Hali hazırda gıda ile ilgili olarak yayımlanan ve Ek-1'de ISO Standartlar Listesi'nde ayrıntılı bilgileri içeren 137 adet standart mevcuttur. Halen gıda ile ilgili olarak geliştirilmekte olan 48 adet standart, 62 adet standart ise günümüze kadar geri çekilmiş ve 1 adet standart ise yok edilmiştir (www.iso.org. 24.12.2014).

Uluslararası Standartlar Organizasyonu tarafından standartların oluşturulma aşamaları detaylı olarak belirlenmiştir. Ana aşamalar ve kodları; ön hazırlık aşaması (00), teklif aşaması (10), hazırlık aşaması (20), komite aşaması (30), sorgulama aşaması (40), onaylama aşaması (50), yayınlama aşaması (60), gözden geçirme aşaması (90) ve geri çekme (95) aşamasıdır. Alt aşamalar ve kodları ise; kayıt oluşturma (00), asıl işlemin başlatılması (20), asıl işlemin tamamlanması (60) ve karar alt aşamalarından (90) oluşmaktadır. Alt karar aşamaları ise; önceki aşamanın tekrarı (92), bulunulan aşamanın tekrarı (93), vazgeçme (98) ve tamamlamadır (99) (www.iso.org. 30.01.2015).

1.7.3.2.TSE'nin Zorunlu Olmayan Standardizasyon Uygulamaları

TSE, 1954 yılında Türkiye Odalar Birliği bünyesinde çalışmalarına başlamış daha sonra ayrı bir kuruluş olarak 18 Kasım 1960 yılından beri faaliyetini devam ettirmektedir. TSE, 1955 yılında ISO'ya üye olmuştur (Özdemir M. , 2013:63-65). TSE; ISO/IEC/CEN/CENELEC/ OIC/SMIIC veya TSE tarafından kabul edilmiş standartlara göre standartların hazırlanması, uygulanması, analizi ve bunun sonucunda ISO, CE, E, e, TSE, TS, TSE HELAL gibi işaretleme ile belgelendirme faaliyetlerini yapmaktadır. TSE tarafından hazırlanan ilk standart; 'Bayrak' standardıdır ve TS 1'in adı (1 numaralı Türk Standardı'nın); 'Türk Bayrağı'dır (Polat & Aksoy, 2014, Malatya).

Ticari işletmeler, TSE ile ilişkilerini ürün, hizmet ve personelin belgelendirilmelerine yönelik alanlarda süreklilik arz ederek devam ettirmektedir. Ticari firmalar TSE ile irtibat ve iş ilişkilerini buldukları il/ilçelerdeki TSE temsilcilikleri, TSE temsilcilikleri olmayan yerlerde ise Sanayi, Teknoloji ve Bilim Bakanlığı

teşkilatları, internet ortamı veya danışmanlık şirketleri vasıtası ile gerçekleştirmektedirler. İşletmeler ürettikleri ürünün belgelendirilmesi için; en yakın TSE birimine ürün örneğinin teslim eder veya TSE birimlerince teslim alınır. Sonrasında TSE’ce alınan bu ürünün muayene ve deney laboratuvarlarında test edilmesiyle devam eder, TSE ilgili birimlerince işletme ile birlikte ürünün üretim metodu incelenerek ve standartlara göre değerlendirilir, üretilen ürün belirlenen standartlara uygun ise belgelendirme işlemi yapılır.

TSE mamul gıdalar ihtisas grubu başlığında hali hazırda Ek-2’de TSE Standartlar Listesi’nde ayrıntılı bilgileri olan 722 gıda ile ilgili standart mevcuttur. Bu standartlardan 344 adedi İngilizce ve 378 adedi ise Türkçe standarttır. Türkiye genelinde bu standartlardan 336 adet işletme TSE’den belge almıştır. En çok belgelendirme yapılan üç standart ise; 145 adet TS OIC/SMIIC 1 (İngilizce Metin) Helal gıda genel kılavuzu; 70 adet TS 13075 İş yerleri - Gıda maddeleri taşıma hizmetleri - Genel kurallar ve 49 adet TS 12887 Yetkili servisler - Gıda ve içki sanayi makinaları vb. için – Kurallar standardıdır (toplam; 264 adet belgelendirme) (www.intweb.tse.org.tr. 29.12.2014).

1.7.3.3.Kodeks Alimentarius Komisyonu’nun Zorunlu Olmayan Standardizasyon Uygulamaları

1963 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Dünya Sağlık Örgütü tarafından Uluslararası Gıda Standartlarını oluşturmak maksadı ile CODEX Alimentarius Komisyonu’nu kurulmuştur (www.codexalimentarius.org. 27.12.2014). Ancak Kodeks Alimentarius Komisyonuna üye ülkelerin gerek birbirleri arasında gerekse üye olmayan ülkeler arasındaki gıda ticaretinde kodekslere uyma zorunluluğu bulunmamaktadır. Uluslararası ticarete alıcı-satıcı arasında düzenlenen özel sözleşmelerde kodekslere atıf yapılmaktadır. Hali hazırda komisyonda kodeks çalışmalarında bulunan 33 komite vardır. Bu komiteler aşağıdaki tabloda gösterilmektedir. Bu komitelerce çıkarılan ve halen yürürlükte olan 339 kodeks; komite alfabetik sırasına göre ve son değişiklik tarihine göre dizilerek liste Ek-3’te Kodeks Alimentarius Listesi sunulmuştur (www.codexalimentarius.org. 01.01.2015).

Tablo 1.5: Kodeks Alimentarius Komisyonu Komite/Araştırma Komisyonu Tablosu
(www.codexalimentarius.org,12.06.2015)

S.Nu.:	Komite veya Araştırma Komisyonu Adı	Kısaltması
1	Ad Hoc Codex Intergovernmental Task Force on Antimicrobial Resistance	TFAMR
2	Ad Hoc Codex Intergovernmental Task Force on the Processing and Handling of Quick Frozen Foods	TFFHQFF
3	Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Animal Feeding	TFAF
4	Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Food Derived from Biotechnology	TFFBT
5	Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Fruit and Vegetable Juices	TFFJ
6	Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes	CCCPL
7	Codex Committee on Cocoa Products and Chocolate	CCCPC
8	Codex Committee on Contaminants in Foods	CCCF
9	Codex Committee on Fats and Oils	CCFO
10	Codex Committee on Fish and Fishery Products	CCFFP
11	Codex Committee on Food Additives	CCFA
12	Codex Committee on Food Hygiene	CCFH
13	Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems	CCFICS
14	Codex Committee on Food Labelling	CCFL
15	Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables	CCFFV
16	Codex Committee on General Principles	CCGP
17	Codex Committee on Meat Hygiene	CCMPH
18	Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling	CCMAS
19	Codex Committee on Milk and Milk Products	CCMMP
20	Codex Committee on Natural Mineral Waters	CCNMW
21	Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses	CCNFSDU
22	Codex Committee on Pesticide Residues	CCPR
23	Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables	CCPFV
24	Codex Committee on Processed Meat and Poultry Products	CCPMPP
25	Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods	CCRVDF
26	Codex Committee on Soups and Broths	CCSB
27	Codex Committee on Sugars	CCS
28	Codex Committee on Vegetable Proteins	CCVP
29	FAO/WHO Coordinating Committee for Africa	CCAFRICA
30	FAO/WHO Coordinating Committee for Asia	CCASIA
31	FAO/WHO Coordinating Committee for Europe	CCEURO
32	FAO/WHO Coordinating Committee for Latin America and the Caribbean	CCLAC
33	FAO/WHO Coordinating Committee for Near East	CCNEA

Codex alimentarius ‘Gıda Kitabı’ olarak tanımlanmaktadır. Kodeksler; gıdaların güvenilirliği, gıdaların üretimleri ve gıdaya yönelik tavsiyeler, uygulama kodları ve standartlarının uluslararası bir organizasyonla toplanmasıdır. 2014 yılı verilerine göre Kodeks Alimentarius Komisyonu’na 186 ülke üye olarak görülmektedir. Kodeks Alimentarius Komisyonu’na Üye Ülke Listesi Ek-4’te sunulmaktadır. 1963’te Kodeks Alimentarius Komisyonu Kurucu Üye Ülke Tablosu ise aşağıda sunulmuştur (www.codexalimentarius.org, 30.01.2015).

Tablo 1.6: Kodeks Alimentarius Komisyonu Kurucu Üye Ülke Tablosu (www.codexalimentarius.org. 30.01.2015)

S.Nu.:	Ülke Adı	Üyelik Tarihi	S.Nu.:	Ülke Adı	Üyelik Tarihi
1	ABD	1963	14	İsveç	1963
2	Almanya	1963	15	İsviçre	1963
3	Arjantin	1963	16	Japonya	1963
4	Avustralya	1963	17	Kanada	1963
5	Avusturya	1963	18	Lüksemburg	1963
6	Belçika	1963	19	Norveç	1963
7	Danimarka	1963	20	Peru	1963
8	Fransa	1963	21	Polonya	1963
9	Hollanda	1963	22	Portekiz	1963
10	İngiltere	1963	23	Tayland	1963
11	İrlanda	1963	24	Türkiye	1963
12	İspanya	1963	25	Yeni Zelanda	1963
13	İsrail	1963	26	Yunanistan	1963

1.7.3.4.Yaygın Olarak Kullanılan ISO/TS Standartları ve İşaretleri

İnsanların ihtiyaçları sürekli olarak artmakta ancak bu ihtiyaçları karşılayacak kaynaklar ise sınırlıdır. Sınırlı kaynaklardan en çok faydayı sağlamak maksadıyla çalışmalar sürekli olarak yapılmaktadır. Yapılan bu çalışmalarda elde edilen bilgiler işletmelerde bir kural olarak uygulanmaktadır. Diğer deyişle bu kurallar standartlardır. Uygulanan standartlar ise işletmelerde verimliliğin ve kalitenin artmasına dolayısıyla da işletmenin daha çok kazanmasına neden olmaktadır. Üretimi standartlara uygun olarak yapmak ve standartları olan ürünleri tüketmek son derece önemlidir. Giderek artan uluslararası ticarete standartlar, herkesin anlayabileceği ortak bir ticaret dilini meydana getirmektedir. Standartları kullanmak tüm paydaşlara fayda sağlamaktadır. Paydaşlar ise üreticiler, tüketiciler ve ülke ekonomisidir. Standart kullanımının üreticilere, tüketicilere ve ekonomiye katkısı şöyle açıklanabilir.

Üreticiye sağladığı faydalar; üretim belirli plana göre yapılır, kaliteli ve daha çok ürün üretilir, hatalı ürün ve kayıpları azaltır, verimliliği ve kazancı artırır, depolamayı ve nakliyyeyi kolaylaştırır, daha az stokla çalışmayı sağlar ve maliyetleri düşürür.

Tüketiciciye sağladığı faydalar; maddi ve manevi kayıpları azaltır, ürünler arası karşılaştırma imkânı sağlar, daha ucuza ürünü satın alır, bilinçli tüketim kültürü oluştururlar. Tüketiciler kendi inançları doğrultusunda ve sağlıklı beslenirler.

Ekonomiye sağladığı faydalar; kaliteyi artırarak ülkede emek, zaman ve hammadde israfını önler, yanlış anlaşılmayı ortak standart dilini kullanarak engeller, yeni iş sahalarının kurulmasını ve mevcut iş sahalarının gelişmesine neden olur, kalitesiz malın zamanla yok olmasını sağlar.

TSE ülkemizde standardizasyonu sağlayan ve TSE belgelendirmesini yapan yetkili kuruluştur. Yaptığı belgelendirmeler iki türdür. Bunlar TSE standartlarına

uygunluk ve TSEK kalitesine uygunluktur.



Türk standartlarına uygunluk

olarak verilen işaretleme; TSE işareti üzerine veya ambalajına konulduğu ürünün veya hizmetin ilgili Türk Standardına uygun olduğunu ve ürün veya hizmetle ilgili bir sorun ortaya çıktığında TSE'nin garantisi altında olduğunu ifade eder.



Kalite uygunluk işaretleme; TSEK işareti üzerine veya ambalajına konulduğu ürünlerin veya hizmetin henüz Türk Standardı olmadığından ilgili uluslararası veya diğer ülkelerin standartlarına veya TSE tarafından kabul edilen teknik özelliklere uygun olduğunu ve ürünle veya hizmetle ilgili bir sorun ortaya çıktığında TSE'nin garantisi altında olduğunu ifade eder. *TS işareti* ve sayı beraber iken (*TS 4600* gibi), ürünün ilgili Türk Standardına uygun üretildiğine dair üreticinin beyanını ifade etmektedir. *TS işareti* ile işaretlenmiş ürünün, TSE tarafından garantisi ve belgelendirmesi söz konusu değildir (TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Klavuzu, Aralık 2011).



işaretleme (Conformité Européenne – Avrupa Uygunluğu) ; ürünün, Avrupa Birliği tarafından hazırlanan; ortak özelliklerine göre sınıflandırılmış ürün gruplarının uyması gereken en az sağlık, emniyet, çevre ve tüketicinin korunması koşullarını düzenleyen zorunlu mevzuata uygunluğunu gösteren işarettir. İşaret aynı zaman kullanıldığı yılı son iki rakamını da kapsmalıdır. Üretici, CE işaretlemesini ürüne koymak veya konulmasını sağlamak suretiyle, ürünün bu işaretin konulmasını öngören ilgili teknik düzenleme veya düzenlemelere uygunluğunun kendi sorumluluğunda olduğunu ve ürünün gerekli tüm uygunluk değerlendirme işlemlerine tâbi tutulduğunu beyan etmiş sayılır. Bu konu hakkındaki belgeleri süre belirtilmemişse 10 yıl saklamalıdır ve istenildiği takdirde yetkili kuruluşa sunmak zorundadır (CE İşareti Yönetmeliği, 2012). Hali hazırda

ülkemizde Avrupa Birliği tarafından CE belgesi için uygun görülen yetkili kuruluşlar 35 adettir (www.ec.europa.eu. 31.01.2015) .

CE işaretlemesine aşağıdaki ürünler tabidir (www.en.wikipedia.org. 31.01.2015);

1. Aktif implant tıbbi cihazlar,
2. Yanıcı gaz yakıtı cihazları,
3. Personel taşımak için yapılmış tramvay kabloları,
4. Yapı malzemeleri,
5. Enerji tasarrufu için yapılmış ürünler,
6. Elektro manyetik uygunluk,
7. Havada patlayan patlayıcılar için kullanılan sistemler ve donanımlar,
8. Sivil amaçlı kullanılan patlayıcılar,
9. Sıcak su ısıtıcılar,
10. Gözlem amaçlı dizayn edilmiş tıbbi cihazlar,
11. Asansörler
12. Düşük gerilimler,
13. Makinalar,
14. Ölçme cihazları,
15. Tıbbi cihazlar,
16. Çevre gürültü emicileri,
17. Otomatik olmayan tartı cihazları,
18. Personel koruyucu ekipmanları,
19. Basınç cihazları,
20. Havai fişekler,
21. Telsiz ve haberleşme istasyonu cihazları,
22. Eğlence cihazları (lunapark, eğlence merkezi gibi),
23. Belirli tehlikeli maddeyi içeren elektrik ve elektronik cihazlar,
24. Oyuncaklar,
25. Basit basınç aletleridir.



1.7.3.4.1. ISO/TS Standartları 22000 Serisi

ISO 22000:2005 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Genel Şartlar” standardı 2005 yılında yayımlanmıştır. Bu standarda göre dünyada belgelendirilen işletme sayısı 2012 yılında 23.278, 2013 yılında ise 26.847’dir. 2013 yılında en çok belgelendirme yapılan ülkeler; Çin, Yunanistan ve Hindistan’dır. Çin’de belgelendirme yapılan işletme sayısı; 2007 yılında 155, 2010 yılında 5575 ve 2013 yılında da 9406’dır. Ülkemizde ise 2007 yılında 679, 2010 yılında 1088 ve 2013 yılında da 733’tür (www.iso.org. 02.02.2015).

Bu standart, gıda zinciri boyunca üreticiden son tüketime kadar gıda güvenliğini sağlamak için gıda güvenliği yönetimi sistemi oluşturmak içindir. Bu sistemde öne çıkan başlıklar; interaktif iletişim, sistem yönetimi, ön gereksinim programları ve Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) prensipleridir. Gıda zincirinde en önemli unsur her aşamada zorunlu iletişimdir. Bu standart diğer yönetim sistemi standartlarından bağımsız olarak uygulanabilir. Bu standart Codex Alimentarius Komisyonu tarafından geliştirilen HACCP sistemi prensiplerini ve uygulamalarını da yerine getirmektedir. Bu standardın amacı, küresel düzeyde gıda zincirinde yapılan işlerde, gıda güvenliği yönetim şartlarına uyumu sağlamaktır. Bu standarda göre bir kuruluş aşağıdaki şartları sağlamalıdır;

1. İşletme gıda güvenliği yönetim sistemini planlamalı, uygulamalı, sürdürmeli ve güncellemeli ve tüketici için güvenli hâle getirmelidir.
2. Gıda güvenliği zorunluklarına, uygun olduğunu göstermelidir.
3. Tüketici gereksinimlerini değerlendirmeli ve onlara değer vermeli, tüketici memnuniyetini artırmak için gıda güvenilirliği ile tüketici ihtiyaçlarını uyumlu hale getirmelidir.
4. Gıda güvenliği için gıda zincirinde yer alan tüm birimler ile tüketiciler arasında etkili bir iletişim kurmalıdır.
5. İşletme, gıda güvenliği politikasına uygunluğunun garantisini vermelidir.
6. İşletme, gıda güvenliği ile ilgili gruplarla uyumlu olduğunu göstermelidir.

7. İşletme, gıda güvenliği yönetim sisteminin belgelendirmesini sağlamaya çalışmalı veya bu standarda uygunluğunu beyan etmeli ya da kendi uygunluğunu değerlendirmelidir (TSE EN ISO 22000, 2006).

İlgili standart sekiz bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde kapsam, ikinci bölümde atıf yapılan standart ve/veya dokümanlar, üçüncü bölümde terimler ve tarifler, dördüncü bölümde gıda güvenliği yönetim sistemi şartları, beşinci bölümde yönetimin sorumlulukları; yönetim sorumluluğu, yönetimin taahhüdü, gıda güvenliği politikası, gıda güvenliği yönetim sisteminin planlanması, sorumluluk ve yetki, gıda güvenliği ekip lideri, iletişim, acil durumlara hazırlık ve müdahale ile yönetimin gözden geçirilmesi alt başlıkları, altıncı bölümde kaynak yönetimi; kaynakların sağlanması, insan kaynakları, alt yapı ve çalışma ortamı alt başlıkları, yedinci bölümde ise güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme; genel, ön gereksinim programları, tehlike analizleri gerçekleştirilmesinin birincil aşamaları, tehlike analizleri, operasyonel ön gereksinim programlarının oluşturulması, HACCP planının oluşturulması, ÖGP ve HACCP planlarında belirtilen başlangıç bilgi ve dokümanların güncelleştirilmesi, doğrulama planlaması, izlenebilirlik sistemi, uygunsuzluk kontrolü alt başlıkları, sekizinci bölümde ise gıda güvenliği yönetim sisteminin geçerli kılınması, doğrulanması ve iyileştirilmesi; genel, kontrol önlem kombinasyonlarının geçerli kılınması, izleme ve ölçmenin kontrolü, gıda güvenliği yönetim sisteminin doğrulanması ve iyileştirme alt başlıkları ve ekleri bulunmaktadır.



1.7.3.4.2. ISO/TS Standartları 9000 Serisi

ISO 9000 imalat ve hizmet sektörlerinde kalitenin sağlanması için kurulmuş, kapsamlı bir standartlar topluluğudur. ISO 9000 serisi, bir işletmenin kalite sistemini geliştirmesine, belgelemesine ve işlemesine yardımcı olur. İşletme içinde satın almadan, pazarlamaya kadar olan süreçleri tek tek ayrıntılı olarak ele alır. ISO 9000 serisi ilk kez ISO tarafından 1987'de yayınlandı. Müteakiben 1994, 2000, 2008 ve 2015 (Aralık ayında planlanan) versiyonları ile güncellenmektedir. Her revizyonda bir önceki yayında bulunan eksiklik ve hataların giderilmesi amaçlanmaktadır.

ISO 9000 standardı; kalite yönetim sisteminin temelini içeren sekiz prensibi ele alır. Bu prensipler; müşteri odaklı organizasyon, liderlik, çalışanların katılımı, süreç

yaklaşımı, yönetim için sistem yaklaşımı, sürekli iyileştirme ve gelişme, karar vermek için gerçekçi yaklaşım ve karşılıklı kazanca dayalı tedarikçi ilişkileridir. ISO 9001 ise organizasyonun isteklerini karşılamak için standart uygulama şartlarını ele alır. Dünya genelinde ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemleri için Şartlar isimli standarda yönelik verilen sertifikaya sayısı 2000 Aralık ayında 457.834 iken 2008 yılı Aralık ayında 982.832 ve 2013 yılı Aralık ayında ise 1.129.446'dır. Ülkemizde ise sertifikaya durumu 2000 Aralık ayında 2949 iken 2008 yılı Aralık ayında 13.217 ve 2013 yılı Aralık ayında ise 7178'dir (www.iso.org. 01.02.2015). Şu an için en çok sertifikaya işlemi yapılan Çin'de ise; 2000 Aralık ayında 25.657 iken 2008 yılı Aralık ayında 224.616 ve 2013 yılı Aralık ayında ise 337.033'tür.

ISO 9000 standartları arasında değerlendirme ise şöyledir (www.en.wikipedia.org. 21.01.2015);

ISO 9000:1987 versiyonu; ISO 9000:1987; ISO 9001:1987 hizmet, montaj, üretim, geliştirme ve dizayn için kalite güvence modeli, ISO 9002:1987 hizmet, montaj ve üretim için kalite güvence modeli, ISO 9003:1987 son test ve muayeneyi içeren kalite güvence modelinden oluşmaktadır. ISO 9000:1987 ABD'deki askeri standartlar ile üretime dayalı standartlardan etkilenmiştir. Bu standart daha çok yönetim süreçlerinden çok prosedürlerle uyum üzerine odaklanmıştır.

ISO 9000:1994 son ürün kontrolü ve önleyici işlemlerde kalite güvence sisteminin oluşturulmasına vurgu yapmaktadır. Şikâyetlere, hazırlanan dokümanlarla yanıt verilmektedir. İlk sürümünde işletmeleri aşırı bürokrasiye boğmuş, bazı işletmelerde ise geliştirme ve uyum süreçleri kalite sistemleri tarafından engellenmiştir.

ISO 9001:2000, 1994 yılı revizyonlu ISO 9001, ISO 9002 ve ISO 9003 standardını değiştirmiştir. Eski versiyona göre bir işletme yeni ürün üretirse prosedürleri oluşturmalı ve geliştirmeliydi. 2000 versiyonunda; son ürün kontrolü yerine işletmenin görev ve faaliyetlerinde en çok faydayı ve takibi öne çıkaran süreç yönetimi ile eskiye göre kökten değişiklik yapılmıştır. İşletme görev ve faaliyetleri sayısal ölçülebilir hale getirilmeye çalışıldı. ISO 9000 şartları; dağıtılmadan önce dokümanların onaylanması, kullanım yerlerinde doküman versiyonlarının doğru olmasının sağlanması, şartların sağladığını göstermek için uygun kayıtların kullanılması, kayıtları kontrol etmek için bir prosedürün geliştirilmesidir.

ISO 9001:2008; özünü ISO 9001:2000 almaktadır. 2008 versiyonunda 2000 versiyonundaki şartların sınıflandırılmasını ve ISO 14001 Çevresel Yönetim Standardı ile bağlantılı bazı değişiklikleri içermektedir. ISO 9001 ile iki standart eklenmiştir. Bunlar; ISO 9000:2005 "Kalite Yönetim Sistemi; esaslar ve terimler" ve ISO 9004:2009 "Organizasyonu başarısını desteklemek için yöneticilik; Kalite yöneticiliği yaklaşımı"dır.

Planlanan ISO 9000:2015; 2012'den beri değişiklik çalışması yapılmaktadır. Mart 2015'te yapılacak oylamada kabul edilirse 2015 Aralık'ta yayımlanması beklenmektedir. Mayıs 2014'te yayımlanan ISO/DIS 9001, bilgi yönetimi, değişim yönetimi ve risk yönetimi gibi konuları içermekte ve süreç odaklı yaklaşımı sürdürmektedir.

ISO 9000 'in avantajları şunlardır (www.en.wikipedia.org. 21.01.2015); daha etkili bir işletme oluşturur, müşteri memnuniyetini ve müşteriye elde tutma oranını artırır, denetimleri azaltır, pazarlamayı güçlendirir, çalışan moralini, motivasyonunu ve farkındalığını geliştirir, uluslararası ticarete teşvik eder, karlılığı artırır, verimliliği artırır ve israfı azaltır, standardizasyonu yaygınlaştırır.

ISO 9000 kalite yönetim sistemlerinin belgelendirilmesi TSE tarafından veya belgelendirme yetkisine sahip kuruluşlar tarafından yapılmaktadır. İşletmenin kalite yönetim sistemi standardındaki şartları sağlayıp sağlamadığı kontrol edilir. Belgelendirme yapan kuruluş, işletmenin standardın şartlarını sağlayıp sağlamadığını belirli aralıklarla kontrol eder. Uygun ise devam eder değilse belgelendirme işlemi sona erer. ISO 9000 belgesinin süresi üç yıldır ve her yıl kontrol denetimlerine tutulur.

ISO 9001 Kalite Yönetimi için Şartlar isimli standardın içeriği yaklaşık 30 sayfadır. İki standart ile desteklenmektedir. Bunlar ISO 9000:2005 "Kalite Yönetim Sistemi; esaslar ve terimler" ve ISO 9004:2009 "Organizasyonu başarısını desteklemek için yöneticilik; Kalite yöneticiliği yaklaşımı"dır. Bu iki standart kalite sistemini nasıl geliştirilebileceği ve desteklenebileceğine dair ayrıntılı bilgileri içerir. Doğrudan değerlendirme maksatlı kullanılmaz. ISO 9001'in içeriği; önsöz sayfa iv; giriş bölümü sayfa v-vii; Şartlar sayfa 1- 14; bölüm 1, kapsam; bölüm 2 atıf yapılan standartlar ve dokümanlar; bölüm 3 terim ve tarifler; bölüm 4 kalite yönetim sistemi; bölüm 5 yönetim sorumluluğu; bölüm 6 kaynak yönetimi; bölüm 7 üretim; bölüm 8 ölçme, analiz ve iyileştirme; sayfa 15- 22 ISO 9001 ve diğer standartların karşılaştırılması ve sayfa 23 kaynakça'dır. Dördüncü bölüme kadar olan içerikler denetimle ilgi değil standartlarla

ilgilidir. Bu nedenle 4. bölümde dokümantasyon şartları açıklanmaktadır. 5. bölüm; yönetim sorumluluğu; müşteri odak noktası, kalite politikası, planlama, sorumluluk, yetki ve iletişim, yönetim değerlendirme kısımlarından oluşmaktadır. 6. Bölümde ise kaynakların tedariki, insan kaynakları ve iş çevresi alt başlıklarını içeren kaynak yönetimi açıklanmaktadır. 7. bölümde üretim; üretim planlama, müşteri ile ilgili süreçler, dizayn ve geliştirme, satın alma, üretim ve hizmet kaynakları, izleme kontrol ve ölçme ekipmanları alt başlıkları ile anlatılmaktadır. 8. bölümde ölçme, analiz ve iyileştirme; genel, izleme ve ölçme, uygun olmayan ürünlerin kontrolü, veri analizleri ve iyileştirme kısımlarından oluşmaktadır.

İKİNCİ BÖLÜM

STANDART KULLANIM DÜZEYLERİNİN TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Bu bölüm; araştırmanın amacı, alanı, ana kütle ve örnekleme, hipotezi, varsayımları, sınırları, veri toplama ve değerlendirme yöntemi, anketin güvenilirliği ile tanımlayıcı istatistiklerden oluşmaktadır.

2.1. Araştırmanın Amacı

Çalışmanın amacı; “Gıda imalatı yapan işletmelerde, standart kullanım düzeylerinin tespiti” olarak belirlenmiştir. Çalışmanın hedeflenen alt amaçlar;

1. Gıda imalatı yapan işletmelerde standart kullanım düzeyinin,
2. Belge edindikten sonra pazar payını artırdığını,
3. Zorunlu standart uygulamalarının en etkili uygulaması olan çalıştırılması zorunlu olan meslek gruplarının çalıştırılma durumlarının,
4. İmalatı yapılan “son ürün”ün içinde kullanılan alt ürünlerde ve malzemelerde standart kullanım düzeylerinin,
5. Gıda imalatı yapan işletmelerin ürünlerin pazarladığı yerler ile standart kullanımı arasındaki bağlantı durumunun,
6. Standardı olmayan ürünlerin laboratuvar analizlerinin yaptırılıp yaptırılmadığını,
7. Gıda ihracatında karşılaşılan engellerin tespit edilmesi ve standart kullanımının ekonomik, dini, hukuki ve sosyal boyutlarını ortaya koymaktır.

Araştırma amacı ile ilgili bulguları gerçekleştirmek için anket ile şu bilgiler toplanmaya çalışılmıştır:

1. Firma ile ilgili bilgiler (faaliyet alanı, personel sayısı, kuruluş yılı, bulunduğu il),
2. Firmaların ürünlerini pazarladığı yerler ve yurt içi yurt dışı satış oranları,
3. İhracata yönelik bilgiler (ilk ihracat yılı ve ülkesi, şu an ihracat yapılan ülkeler) ve ihracat engelleri,
4. Gıda imalatı yaparken standart kullanımı çok önemlidir çünkü insan sağlığı ile doğrudan ilişkili olduğu bilgisine katılım düzeyi,
5. Firmada kullanılan standartlar,

6. Standart belgesi edindikten sonra pazar payının büyüüp büyümediği,
7. Standardı olmayan ürünlerin laboratuvar analizlerinin yaptırılıp yaptırılmadığı,
8. Firmanın günlük üretim miktarı ve zorunlu standart gereği çalıştırılması gereken personel durumu,
9. Anketi cevaplayan yönetici ile ilgili bilgilerdir (eğitim düzeyi, işletmedeki görevi ve çalışma yılı).

2.2. Araştırmanın Alanı

Çalışmanın alanı, Doğu Anadolu bölgesinin batısında yer alan Malatya, Elazığ, Bingöl ve Tunceli illeri OSB bölgelerinde gıda imalatı yapan işletmelerdir. Bölge seçimi olarak Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) sınıflandırdığı bölgelerden Malatya'nın içinde bulunduğu bölge olan TRB1 bölgesi seçilmiştir.

Organize Sanayi Bölgeleri Kanunu (2000) 3'üncü maddesinin (b) fıkrasında ve Uygulama Yönetmeliği (2009) 4'üncü madde (ş) fıkrasında; Organize Sanayi Bölgesi (OSB):

Sanayinin uygun görülen alanlarda yapılanmasını sağlamak, çarpık sanayileşme ve çevre sorunlarını önlemek, kentleşmeyi yönlendirmek, kaynakları rasyonel kullanmak, bilgi ve bilişim teknolojilerinden yararlanmak, sanayi türlerinin belirli bir plan dahilinde yerleştirilmesi ve geliştirilmesi amacıyla; sınırları tasdik edilmiş arazi parçalarının imar planlarındaki oranlar dahilinde gerekli idari, sosyal ve teknik altyapı alanları ile küçük imalat ve tamirat, ticaret, eğitim ve sağlık alanları, teknoloji geliştirme bölgeleri ile donatılıp planlı bir şekilde ve belirli sistemler dahilinde sanayi için tahsis edilmesiyle oluşturulan ve (4562 sayılı) bu Kanun hükümlerine göre işletilen mal ve hizmet üretim bölge"si olarak tanımlanmaktadır. Türkiye'de il ve ilçelerde OSB yapılanmaları mevcuttur.

şeklinde tanımlanmaktadır (www.mevzuat.basbakanlik.gov.tr.11.12.2014). TRB1 Bölgesi; Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) (2011) tarafından geliştirilen bir bölge kodlama sistemi olan İstatistik Bölge Birimleri Sınıflaması'nda (İBBS); Malatya, Elazığ, Bingöl ve Tunceli illerini kapsayan bölgeye verilen koddur. Genel olarak; İBBS-1 seviyesinde sınıflandırma 12 bölgeye, İBBS-2 seviyesinde sınıflandırma 26 alt bölgeye ve İBBS-3 seviyesinde sınıflandırma ise 81 vilayete (il) göre kodlandırılarak yapılmıştır. T.C. Resmi Gazete'de (2002) yayımlanan; 2002/4270 Sayılı Kararnamenin Eki'nde, Avrupa Birliği Bölgesel İstatistik Sistemine uygun karşılaştırılabilir istatistiksel veri bankası oluşturmak maksadı ile ekonomik, sosyal ve coğrafi yönden benzerlik gösteren komşu iller ile bölgesel kalkınma planları ve nüfus oranları göz

önüne alınarak “Düzyey-1” ve “Düzyey-2” olarak adlandırılan bir sınıflandırma yapılmıştır. İller ise “Düzyey-3” olarak adlandırılmıştır. Bu sınıflandırma Tablo-4.1’de sunulmaktadır.

Tablo 2.1.:TÜİK İBBS-1, İBBS-2 ve İBBS-3 Sınıflandırma Tablosu (www.tuik.gov.tr. 05 12.2014)

Kod	Düzyey 1 (12 bölge)	Kod	Düzyey 2 (26 alt bölge)	Kod	Düzyey 3 (81 il)	Kod	Düzyey 1 (12 bölge)	Kod	Düzyey 2 (26 alt bölge)	Kod	Düzyey 3 (81 il)
TR1	İstanbul	TR10	İstanbul alt bölgesi	TR100	İstanbul						
TR2	Batı Marmara	TR21	Tekirdağ alt bölgesi	TR211	Tekirdağ	TR8	Batı Karadeniz	TR81	Zonguldak alt bölgesi	TR811	Zonguldak
				TR212	Edirne					TR812	Karabük
				TR213	Kırklareli					TR813	Bartın
		TR221	Balıkesir	TR821	Kastamonu						
TR22	Balıkesir alt bölgesi	TR222	Çanakkale	TR822	Çankırı	TR823	Sinop				
TR3	Ege	TR31	İzmir alt bölgesi	TR310	İzmir	TR9	Doğu Karadeniz	TR90	Trabzon alt bölgesi	TR901	Trabzon
				TR321	Aydın					TR902	Ordu
		TR32	Aydın alt bölgesi	TR322	Denizli					TR903	Giresun
				TR323	Muğla					TR904	Rize
		TR33	Manisa alt bölgesi	TR331	Manisa					TR905	Artvin
				TR332	Afyonkarahisar					TR906	Gümüşhane
TR333	Kütahya	TR334	Uşak	TR907	Malatya						
TR4	Doğu Marmara	TR41	Bursa alt bölgesi	TR411	Bursa	TRA	Kuzeydoğu Anadolu	TRA1	Erzurum alt bölgesi	TRA11	Erzurum
				TR412	Eskişehir					TRA12	Erzincan
				TR413	Bilecik					TRA13	Bayburt
		TR42	Kocaeli alt bölgesi	TR421	Kocaeli					TRA21	Ağrı
				TR422	Sakarya					TRA22	Kars
				TR423	Düzce					TRA23	İğdir
TR424	Bolu	TRA24	Ardahan								
TR425	Yalova	TR511	Ankara alt bölgesi	TR511	Ankara	TRB1	Malatya alt bölgesi	TRB11	Malatya		
TR5	Batı Anadolu	TR52	Konya alt bölgesi	TR521	Konya	TRB12	Elazığ				
				TR522	Karaman	TRB13	Bingöl				
TR6	Akdeniz	TR61	Antalya alt bölgesi	TR611	Antalya	TRB14	Tunceli				
				TR612	İsparta	TRB21	Van				
		TR62	Adana alt bölgesi	TR621	Adana	TRB22	Muş				
				TR622	Mersin	TRB23	Bitlis				
		TR63	Hatay alt bölgesi	TR631	Hatay	TRB24	Hakkari				
				TR632	Kahramanmaraş	TRC11	Gaziantep				
TR633	Osmaniye	TRC12	Adıyaman								
TR7	Orta Anadolu	TR71	Kırıkkale alt bölgesi	TR711	Kırıkkale	TRC13	Kilis				
				TR712	Aksaray	TRC21	Şanlıurfa				
				TR713	Niğde	TRC22	Diyarbakır				
				TR714	Nevşehir	TRC31	Mardin				
		TR72	Kayseri alt bölgesi	TR721	Kayseri	TRC32	Batman				
				TR722	Sivas	TRC33	Şırnak				
TR723	Yozgat	TR723	Yozgat	TRC34	Siirt						

2.3. Ana Kütle Örneklem

Araştırmanın ana kütesini, TÜİK’in İBBS sisteminde yer alan TRB1 bölgesi illeri olan Malatya, Elazığ, Bingöl ve Tunceli illeri OSB bölgelerinde gıda imalatı yapan işletmeler oluşturmaktadır. Bu illerin organize sanayi bölgelerinde, OSB yönetimlerince verilen bilgiler doğrultusunda 98 adet gıda üretimi yapan işletmenin bulunduğu tespit edilmiştir. 2015 yılı ocak ve şubat aylarında Ek-5’te sunulan anket formu ile sahada yapılan ankette bu işletmelerden 28 adedinin faaliyette olmadığı belirlenmiştir. Anket bu bölgede faaliyette olan 70 işletmede uygulanmıştır. 48 işletme ankete katılmayı

tercih ederken, 22 işletme “şirket politikaları gereği veya özel nedenlerden” katılmamayı tercih etmiştir. OSB’lerinde bulunan işletmelerin buldukları iller ve ankete katılımlarına yönelik veriler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2.2: TRB1 Bölgesinde Bulunan Gıda İşletmeleri ve Anket Katılım Durumları Tablosu

İşletmenin Bulunduğu İl	OSB Kayıtlı Gıda İmalatı Yapan İşletme Sayısı	Kapalı Olan İşletme Sayısı	Aktif Olan İşletme Sayısı	OSB’nde Ankete Katılan Gıda İmalatı Yapan İşletme Sayısı	OSB’nde Ankete Katılmak İstemeyen Gıda İmalatı Yapan İşletme Sayısı
Malatya	79	28	51	39	12
Elazığ	9	0	9	5	4
Bingöl	9	0	9	3	6
Tunceli	1	0	1	1	0
Toplam	98	28	70	48	22

2.4. Araştırmanın Hipotezleri

H₀: “Gıda imalatı yapan işletmelerin standart kullanım düzeyi düşük seviyededir”,

H₁: “Gıda imalatı yapan işletmelerin standart kullanım düzeyi yüksek seviyededir” şeklinde tasarlanmıştır.

2.5. Araştırmanın Varsayımları

İşletmelerin gıda imalatında kullandığı standartları gerçekçi biçimde ortaya çıkaracağı ve anket uygulamasına katılanların gerçek bilgileri verdiği düşünülmektedir.

2.6. Araştırmanın Sınırları

Konuya işletmecilik ve yönetim bilimleri açısından yaklaşılabacaktır. Çalışmada standartlar ve kullanım düzeyleri esas alınmaktadır. Standartların esas alınmasının nedeni insan sağlığı her şeyden çok önemlidir. İşletmelerin bu kadar öneme sahip konuda standartları az kullanıyor olması diğer sektörlerde de standartları daha az kullanılacaktır anlamına gelmektedir. Çalışmanın TRB1 Bölgesi illeri olan Malatya, Elazığ, Bingöl ve Tunceli’de bulunan OSB’nde gıda imalatı yapan işletmelerde yapılması ve bu bölgede 2014 yılında zirai don sonrası yaşanan ürün arzındaki azalma araştırmanın sınırlılıklarıdır.

2.7. Veri Toplama ve Değerlendirme Yöntemi

Araştırmada veriler anket yöntemiyle toplanmıştır. Anketler öncelikle tüm işletmelere OSB’leri yönetimlerinde kayıtlı elektronik posta adreslerine gönderilmiştir

ancak herhangi bir geri dönüş olmamıştır. Sonrasında, anket uygulaması, Malatya’da yüz yüze, Tunceli’de OSB yönetimi çalışanlarınca, Elazığ ve Bingöl’de ise telefon ile görüşülerek verilen elektronik posta adreslerine gönderilerek gerçekleştirilmiştir. 2015 yılının ocak ve şubat aylarında yapılan ankete uygulamasına ilişkin bilgiler yukarıda belirtilen tablo 4.2’de sunulmuştur. Anket uygulaması, 2015 yılı Ocak ve Şubat aylarında faaliyette olan 70 gıda işletmesine uygulanmıştır. Ankete katılan işletme sayısı ise 48’dir. Ankete katılım oranı % 68,57’dir. Bu oran ise anlamlı olarak değerlendirilmektedir.

Veriler değerlendirilirken SPSS 19.0 istatistiksel paket programdan faydalanılmıştır. Anketlerde alınan ham veriler, paket programa girilerek çeşitli analizler (sıralama ölçeği, frekans analizleri, kıkare, kolmogrov-smirnov, Kruskal Wallis H, medyan) yapılmıştır.

2.8. Anketin Güvenirliği

Anketin güvenirligi Cronbach Alpha Katsayısı ile analiz edilmiştir. İslamoğlu’na göre; Cronbach Alpha Katsayısı güvenilirlik analizlerinden en kullanışlı olanıdır. Bu katsayı 0-1 arasında değişmektedir. Sonuç 1’e yaklaştıkça uyum ve tutarlılığın yüksek olduğu görülür. Bu katsayı ise soruların varyanslarının toplamının genel varyansa oranı ile hesaplanır. Alfa katsayısı 0.80 ile 1.00 arasında çıkarsa yüksek güvenilirlik var demektir (2011:134,139). Cronbach's Alpha Analiz Tablosu aşağıda gösterilmiştir.

Tablo 2.3: Cronbach's Alpha Güvenilirlik Analiz Tablosu

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
s_14_gida_imalati_gorusu	17,6042	94,500	,149	,847
s_16_belgeden_sonra_pazar_payi	19,0208	80,191	,435	,833
s_17_son_urun_standardi	19,0417	81,105	,443	,831
s_19_laboratuvar_analizleri	19,4375	81,315	,366	,841
ihracattaki engeller	21,2083	73,190	,780	,799
ihracattaki engeller	21,1875	73,262	,741	,802
ihracattaki engeller	21,0833	71,525	,733	,801
ihracattaki engeller	20,8750	68,410	,791	,793
ihracattaki engeller	20,7917	70,296	,677	,807
ihracattaki engeller	22,2500	93,596	,043	,855

Cronbach's Alpha değeri: 0,838'dir. Örnek sayısı:48'dir.

SPSS ile yapılan Cronbach Alpha Katsayısı analizi sonucu Cronbach's Alpha değeri 0.838 çıkmıştır. Bu nedenle anketin güvenilirliği de “Yüksek Güvenirlik” seviyesindedir.

2.9. Tanımlayıcı İstatistikler

2.9.1. Frekans Analizleri ve Sıralama Ölçekleri

1. Anketi Cevaplayan İşletmelerin Gıda İmalatı Yaptığı Alanlar:

Tablo 2.4: Gıda İmalatı Yapılan Alanlara Göre Dağılım Tablosu

İmalat Yapılan Alan	Sayı	%
Bakliyat Ürünleri	1	2,1
Balık Ürünleri	1	2,1
Kuruyemiş	3	6,3
Tavuk ve Tavuk Ürünleri	3	6,3
Bal-Pekmez-Reçel	5	10,4
Un ve Tahıl Ürünleri	5	10,4
Süt ve Süt Ürünleri	7	14,6
Hazır Gıda	9	18,8
Kuru Meyve	14	29,2
Toplam	48	100,0

Tablo 2.4'te belirtildiği gibi bölgede; en çok kuru meyve ve hazır gıda imalatı yapan işletmeler vardır. Bölgede en az bakliyat ve balık ürünleri imalatı yapan işletmeler bulunmaktadır. Bölgede meyveler kurutularak değerlendirilmektedir. Bu yöntem ile işletmeler hem kazanç elde etmekte hem de milli ekonomiye katkı sağlanmaktadır.

2. Anketi Cevaplayan Yöneticilerin Eğitim Düzeylerine Göre Dağılımları:

Tablo 2.5: Anketi Cevaplayan Yöneticilerin Eğitim Düzeylerine Göre Dağılımları

Eğitim Düzeyi	Sayı	%
İlkokul	2	4,2
Ortaokul	3	6,3
Lise	14	29,2
Ön lisans	3	6,3
Lisans	23	47,9
Lisansüstü/Doktora	3	6,3
Toplam	48	100,0

Tablo 2.5'de görüldüğü gibi bölgede yöneticilerin %54,2'si lisans, lisansüstü ve doktora düzeyindedir. Bu durum işletmelerin geleneksel yönetimden profesyonel yönetime doğru geçiş yaptığını göstermektedir.

3. Anketi Cevaplayan Yöneticilerin İşletmedeki Görevlerine Göre Dağılımları:

Tablo 2.6: Anketi Cevaplayan Yöneticilerin İşletmedeki Görevlerine Göre Dağılımları

İşletmedeki Görevi	Sayı	%
Mühendis	2	4,2
Ustabaşı	2	4,2
Muhasebe	12	25,0
İşveren	16	33,3
Müdür	16	33,3
Toplam	48	100,0

Anketi cevaplayan yöneticilerin işletmedeki görevleri, en çok işveren ve müdürden oluşmaktadır. Bu oran bölgedeki işletmelerin üst düzey yöneticilerinin anketlere katılım eğilimi gösterdiğini ifade etmektedir. Yukarıdaki tablodan anketi cevaplayanların işletme hakkında yeterli bilgiye sahip olduğu sonucu çıkmaktadır. Bu sonuç ankete verilen cevapların tam ve doğruluğunu dolayısıyla güvenilirliğini de göstermektedir.

4. Anketi Cevaplayan Yöneticilerin İşletmedeki Görev Sürelerine Göre Dağılımları:

Tablo 2.7: Anketi Cevaplayan Yöneticilerin İşletmedeki Görevlerine Göre Dağılımları

İşletmedeki Görev Süresi	Sayı	%
1-5 yıl	20	41,7
6-10 yıl	18	37,5
11-15 yıl	2	4,2
16-20 yıl	3	6,3
21 yıl ve üzeri	5	10,4
Toplam	48	100,0

Yöneticilerin işletmeleri tanımlarına, işletmelerin geleceğine dair strateji geliştirmelerine ve yeni pazarlara ulaşılması için standart belgelerini almalarına katkı sağlayacak bir unsur da işletmede uzun süreli çalışmalarınıdır. Gıda işletmelerinde yöneticilerin işletmeleri tanıması için yeterli sürenin 6 ve üzerindeki yıllar olarak değerlendirilebilir. Bu kapsamda anketi cevaplayan işletmelerden %58,4'nün yöneticileri 6 yıldan daha uzun süreli işletmelerinde çalışmaktadır.

5. İşletmelerin Faaliyette Buldukları İllere Göre Dağılımları:

Tablo 2.8: İşletmelerin Buldukları İllere Göre Dağılımları

İşletmenin Bulunduğu İl	Sayı	%
Tunceli	1	2,1
Bingöl	3	6,3
Elazığ	5	10,4
Malatya	39	81,3
Toplam	48	100,0

İşletmeler, ham maddelerin kolay bulunduğu ve ürünlerini pazarlayacakları yerlere yakın ya da ulaşımı kolay ve uygun coğrafi koşullara sahip yerlerde kurulmaktadır. Anketi cevaplayan işletmelerin buldukları iller, yukarıda belirtilen sebeplerle değerlendirildiğinde elde edilen sonuçlar, verilen bilgilerle uyumluluk göstermektedir.

6. İşletmelerin Kuruluş Yıllarına Göre Dağılımları:

Tablo 2.9: İşletmelerin Kuruluş Yıllarına Göre Dağılımları

Kuruluş Yılı	Sayı	%
1-9 yıl arası	15	31,3
10-19 yıl arası	20	41,7
20-29 yıl arası	5	10,4
30-39 yıl arası	5	10,4
40 yıl ve üzeri	3	6,3
Toplam	48	100,0

İşletmelerin uzun yıllar önce kurulmuş olmaları tüketiciye güven vermektedir. 10 yıl ve üzerinde kuruluş yılı olan işletme sayısı 33'tür. Genç işletmeler olarak sayabileceğimiz kuruluş yılı 10 yıldan az olan işletme sayısı ise 15'tir. Genç işletmelerin sektörde çok olması rekabeti artırmaktadır ve sektöre dinamizm getirmektedir.

7. İşletmelerin Personel Sayısına Göre Dağılımları:

Tablo 2.10: İşletmelerin Personel Sayısına Göre Dağılımları

İşletmede Personel Sayısı	Sayı	%
9 ve altı	7	14,6
10-49	32	66,7
50 ve üzeri	9	18,8
Toplam	48	100,0

İşletmelerde çalışan personel sayısı, zorunlu standartlar kapsamında olan çalıştırılması gereken personelin belirlenmesi açısından önemlidir. 10 kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri; Gıda ve Yem Kanunu gereği, çalıştırılması zorunlu olan meslek gruplarından personel çalıştırılması gerekmektedir. Bu kapsamda personel sayısı 10 ve üzeri olan işletme sayısı 41 ve oranı %85,5'dir.

8. Ürünlerin Pazarlandığı Yerlere Göre Dağılımları:

Tablo 2.11: Ürünlerin Pazarlandığı Yerlere Göre Dağılımları

Ürünlerin Pazarlandığı Yerler	Sayı	%
Uluslararası	1	2,1
Bölgesel ve Uluslararası	3	6,3
Ulusal	6	12,5
Bölgesel	12	25,0
Ulusal ve Uluslararası	26	54,2
Toplam	48	100,0

Gıda ürünlerinin pazarlandığı alanlar; sadece uluslararası pazarlar, sadece ulusal pazarlar, sadece bölgesel pazarlar (il çevresi ve yakın yerler), hem ulusal hem uluslararası pazarlar, hem bölgesel hem de uluslararası pazarlar olmak üzere beş kategoride değerlendirilmiştir. Ürünleri yalnızca yakın yerlere yani bölgesine pazarlayan işletme sayısı 12 iken bu oran %25'tir. Ürünlerini ihraç eden işletme sayısı ise 30 iken oranı 62,5'tir.

9. Ürünlerin Yurt İçi Yurt Dışı Satışına Göre Dağılımları:

Tablo 2.12: Ürünlerin Yurt İçi Yurt Dışına Göre Satış Dağılımları

Satış Yerleri	Sayı	%
Yurt içi (% 0)	1	2,1
Yurt içi (% 1-29)	11	22,9
Yurt içi (% 30-69)	4	8,3
Yurt içi (% 70-100)	32	66,7
Toplam	48	100,0
Yurt dışı (% 0)	18	37,5
Yurt dışı (% 1-29)	11	22,9
Yurt dışı (% 30-69)	4	8,3
Yurt dışı (% 70-100)	15	31,3
Toplam	48	100,0

Bir işletme ürünlerini yurt içine pazarlamamaktadır. Diğer 47 işletme ürünlerini yurt içine satmaktadır. Ürünlerini ihraç edemeyen işletme sayısı 18 iken, ürünlerini ihraç eden işletme sayısı 30'dur. Bölgedeki işletmeler çoğunlukla ürünlerini ihraç etmektedir.

10. İlk İhracat Yılına Göre Dağılımlar:

Tablo 2.13: İlk İhracat Yılına Göre Dağılımları

İlk İhracat Yılı	Sayı	%
Olmayan	18	37,5
1-9 yıl önce	19	39,6
10-19 yıl önce	9	18,8
20-29 yıl önce	1	2,1
30-39 yıl önce	1	2,1
Toplam	48	100,0

Ürünlerini son 9 yıl içinde ilk kez ihraç eden işletme sayısı 19 iken oranı %39,6'dır. 10 yıldan daha fazla süredir ürünlerini ihraç eden işletme sayısı 11 oranı ise % 23'tür. Son yıllarda kurulan işletmelerin daha rekabetçi oldukları ve uluslararası alana ürünleri pazarladıkları sonucu ortaya çıkmaktadır.

11. İlk İhracat Yapılan Ülkeye Göre Dağılımlar:

Tablo 2.14: İlk İhracat Ülkelerine Göre Dağılımları

İhracat Yapılan İlk Ülke	Sayı	Genel %	İhracattaki %
ABD	5	10,4	16,1
Afrika	1	2,1	3,2
Almanya	3	6,3	9,7
Belçika	1	2,1	3,2
İngiltere	1	2,1	3,2
Irak	14	29,2	45,3
Mısır	1	2,1	3,2
Ortadoğu	1	2,1	3,2
Polonya	1	2,1	3,2
Rusya	3	6,3	9,7
İhracat yok	17	35,4	0
Toplam	48	100,0	100,0

İlk ihracat yapılan ülkelerin en başında Irak, 14 işletme ile % 29,2 oran ile gelmektedir. 17 işletmenin ihracatı olmadığı görülmektedir. İhraç edilen ülkelere göre Irak %45,3, ABD %16,1, Almanya ve Rusya ise %9,7 ile sıralanmaktadır. Bu durumun TRB1 Bölgesinin Irak'a yakın olmasından kaynaklandığı değerlendirilmektedir. İhracat yapmayan işletmeler ilk ihracatlarını Irak'a yapabilirler ve bu konuda ihracat yapan işletmelerden destek alabilirler.

12. Şu An İhracat Yapılan Ülkelere Göre Dağılımlar:

Tablo 2.15: Şu An İhracat Yapılan Ülkelerine Göre Dağılımları

Şu An İhracat yapılan Ülkeler	Sayı	%	İhracattaki %
ABD, Almanya	1	2,1	3,33
ABD, Avrupa	4	8,4	13,37
ABD, Avustralya, Brezilya, Fransa, Hollanda, Rusya	1	2,1	3,33
ABD, Brezilya, Hindistan, Rusya	1	2,1	3,33
ABD, Fransa	1	2,1	3,33
ABD, İngiltere, Fransa	1	2,1	3,33
Afrika	1	2,1	3,33
Almanya, Dubai, Gürcistan, İran	1	2,1	3,33
Almanya, Fransa, Irak	1	2,1	3,33
Almanya, Fransa, Irak, Suriye	1	2,1	3,33
Almanya, Hollanda, Irak, Suudi Arabistan	1	2,1	3,33
Almanya, Polonya, Romanya	1	2,1	3,33
Bahreyn, Irak, Özbekistan, Pakistan, Suudi Arabistan	1	2,1	3,33
Bulgaristan, Irak, İsveç, Rusya	1	2,1	3,33
Filistin, Irak, İsrail (Gazze), Suriye	1	2,1	3,33
Filistin, Irak, Ürdün	2	4,2	6,66
Hindistan, Hong Kong, Japonya, Kazakistan, Mısır, Rusya, Singapur, Ukrayna, Yeni Zelanda	1	2,1	3,33
Irak	5	10,4	16,7
Irak, Kazakistan, Suriye, Suudi Arabistan	1	2,1	3,33
Ortadoğu	2	4,2	6,66
Polonya	1	2,1	3,33
İhracat yok	18	37,5	0
Toplam	48	100,0	100,0

İŞletmelerin ürünleri ihraç ettiği ülkelerin başında Irak, ABD, Almanya ve Fransa gelmektedir. Hali hazırda işletmelerden Çin'e ve Mısır hariç diğer Afrika ülkelerine ihraç yapılmamaktadır. Ayrıca ilk ihracatını yapan işletmelerden bir tanesi Şu an ihracat yapamayacak duruma gelmiştir.

13. İhracatta Karşılaşılan Engellere Göre Dağılımlar:

Tablo 2.16:İhracatta Karşılaşılan Engellere Göre Dağılımları

Standart Eksikliği	Sayı	%
Hiç Önemi Yok	16	53,3
Önemi Yok	6	20,0
Önemli	6	20,0
Çok Önemli	2	6,7
Toplam	30	100,0
Teknik Yetersizlik		
Hiç Önemi Yok	17	56,7
Önemi Yok	4	13,3
Kararsızım	1	3,3
Önemli	5	16,7
Çok Önemli	3	10,0
Toplam	30	100,0
Mali Yetersizlik		
Hiç Önemi Yok	17	56,7
Önemi Yok	2	6,7
Kararsızım	2	6,7
Önemli	4	13,3
Çok Önemli	5	16,7
Toplam	30	100,0
Pazarlama Yetersizliği		
Hiç Önemi Yok	14	46,7
Önemi Yok	1	3,3
Kararsızım	3	10,0
Önemli	7	23,3
Çok Önemli	5	16,7
Toplam	30	100,0
Bürokratik Engeller		
Hiç Önemi Yok	13	43,3
Önemi Yok	2	6,7
Kararsızım	2	6,7
Önemli	6	20,0
Çok Önemli	7	23,3
Toplam	30	100,0
Diğer		
Çok Önemli	2	6,7
Yanıtsız	28	93,3
Toplam	2	100,0

İşletmelerin ihracatta karşılaştığı engellerin tespit edilmesi ve bu engelleri kaldıracak tedbirlerin veya uygulamaların işletme yönetimince geliştirilmesi durumunda ihracat yapan işletme sayısı artacaktır. Bu nedenle ihracat yapan 30 işletmenin verdiği yanıtlar incelenmiştir.

İhracattaki engellerden “**Standart Eksikliği**” -hiç önemi yok- olarak tanımlayanların oranı % 53,3 olarak görünmektedir. Bu konudaki ortalama ise 2,06 olarak hesaplanmıştır. Yöneticilerin tutumlarının Likert ölçeğine göre “2”ye yani

“**önemi yok**” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir. Sonuca bakıldığında, işletmelerin standart eksikliğini engel olarak kabul etmemesi olumlu bir durumdur.

İhracattaki engellerden “**Teknik Yetersizliği**” -hiç önemi yok- olarak tanımlayanların oranı % 56,7 olarak görünmektedir. Bu konudaki ortalama ise 2,1 olarak hesaplanmıştır. Yöneticilerin tutumlarının Likert ölçeğine göre “2”ye yani “**önemi yok**” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir. Sonuca bakıldığında, işletmelerin teknik yetersizliği engel olarak kabul etmemesi olumlu bir durumdur.

İhracattaki engellerden “**Mali Yetersizliği**” -hiç önemi yok- olarak tanımlayanların oranı % 56,7 olarak görünmektedir. Bu konudaki ortalama ise 2,25 olarak hesaplanmıştır. Yöneticilerin tutumlarının Likert ölçeğine göre “2”ye yani “**önemi yok**” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir. Sonuca bakıldığında, işletmelerin mali yetersizliği engel olarak kabul etmemesi olumlu bir durumdur.

İhracattaki engellerden “**Pazarlama Yetersizliğini**” -hiç önemi yok- olarak tanımlayanların oranı % 46,7 olarak görünmektedir. Bu konudaki ortalama ise 2,6 olarak hesaplanmıştır. Yöneticilerin tutumlarının Likert ölçeğine göre “3”e yani “**kararsızım**” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir. Sonuca bakıldığında, işletmelerin pazarlama yetersizliğini engel olarak kabul etmesi konusunda kararsız bir durum oluşturmaktadır. Bu durum engel olarak tanımlanabilir.

İhracattaki engellerden “**Bürokratik engelleri**” -hiç önemi yok- olarak tanımlayanların oranı % 43,3 olarak görünmektedir. Bu konudaki ortalama ise 2,73 olarak hesaplanmıştır. Yöneticilerin tutumlarının Likert ölçeğine göre “3”e yani “**kararsızım**” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir. Sonuca bakıldığında, işletmelerin bürokratik engelleri engel olarak kabul etmesi konusunda kararsız bir durum oluşturmaktadır. Bu durum engel olarak tanımlanabilir.

İhracattaki engellerden “**Diğer engelleri**” –çok önemli olarak- olarak tanımlayanların oranı % 6,7 olarak görünmektedir. Bu konudaki ortalama ise 0,33 olarak hesaplanmıştır. Yöneticilerin tutumlarının Likert ölçeğine göre “1”e yani “**hiç önemi yok**” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir. Sonuca bakıldığında, işletmelerin diğer engelleri engel olarak kabul olumlu bir durum oluşturmaktadır.

14. “Gıda İmalatı Yaparken Standart Kullanımı Çok Önemlidir Çünkü İnsan Sağlığı ile Doğrudan İlişkilidir” Görüşüne Katılım Dağılımları:

Tablo 2.17:Gıda İmalatı Görüşüne Katılımına Göre Dağılımları

Gıda İmalatı Görüşü	Sayı	%
Katılıyorum	5	10,4
Kesinlikle Katılıyorum	43	89,6
Toplam	48	100,0

“Gıda imalatı yaparken standart kullanımı çok önemlidir çünkü insan sağlığı ile doğrudan ilişkilidir” görüşüne “kesinlikle katılıyorum” görüşün de olanlar %89,6 oranındadır. Bu konudaki ortalama 4,89 olarak hesaplanmıştır. Likert ölçeğine göre yöneticilerin tamamının tutumunun “5” yani “kesinlikle katılıyorum” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir. İşletme yöneticilerinin bu görüşte olması olumlu bir durum olarak değerlendirilmektedir.

15. İşletmelerde Bulunan Standartlara Göre Dağılımlar: İşletmelerde bulunan standartlar ankette; Türk Gıda Kodeksi ve tebliğleri yasal mevzuat gereği zorunlu standartlar kapsamında, Helal TS OIC SMIIC, Helal GİMDES ve Koşer dini inançlar gereği oluşan standartlar kapsamında ve TS/EN/ISO 9001 ile 2200, TSE, TSEK ve diğer olarak tanımlanan standartlar ise zorunlu olmayan standartlar kapsamında değerlendirilmiştir. Konu ile ilgili dağılımlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2.18:İşletmelerin Zorunlu Standartları Uygulama Dağılımları

Türk Gıda Kodeksi ve Tebliğleri	Sayı	%
Yok	24	50,0
Var	24	50,0
Toplam	48	100,0

Zorunlu standartlar kapsamında değerlendirilen Türk Gıda Kodeksi ve Tebliğlerini uyguladığını beyan eden işletme sayısı 24’tür genel oranı ise %50’dir. Bu beyanı diğer sorularda verilen yanıtlarla karşılaştırdığımızda 2 işletmenin ilgili yasal mevzuat gereği gıda ile çalıştırılması zorunlu olan personelden çalıştırmadığı sonucu ortaya çıkmıştır. Ankete verilen cevapların diğer cevaplarla doğruluğu kontrol edildiğinde güvenilir olduğu görülmektedir. Bu bilgiler ışığında işletmelerin %45,8’nin zorunlu standartlara uyduğu görülmüştür. Ancak işletmelerin %54,2’sinin yani 26 işletmenin zorunlu standartları uygulamadıkları tespit edilmiştir.

Tablo 2.19:İşletmelerin Dini İnançlar Gereği Oluşan Standartları Uygulama Dağılımları

Durum	Helal TS OIC SMİIC	Helal GİMDES	Koşer	Helal TS OIC SMİIC ve Helal GİMDES	Helal TS OIC SMİIC, Helal GİMDES ve Koşer	Dini İnançlar Gereği Oluşan Standartı olan Toplam İşletme Sayısı
Var	2	7	7	2	1	13
%	4,2	14,6	14,6	4,2	2,1	27
Yok	46	41	41	46	47	35
%	95,8	85,4	85,4	95,8	97,9	73
Toplam	48	48	48	48	48	48
%	100	100	100	100	100	100

Dini inançlar gereği oluşan standartlar kapsamında değerlendirilen Helal TS OIC SMİIC, Helal GİMDES ve Koşer uygulamalarının işletmelerce uygulanıp uygulanmadığı ülkemizde ilk kez işletme ana bilim dalınca araştırılmaktadır. Anket sonucu elde edilen veriler oldukça çarpıcıdır. Ülkemizde yaşayan insanların çoğunluğu Müslüman olmasına rağmen işletmelerden sadece 7 tanesi yani %14,6’sı, üretimde İslam dinince belirlenen kurallara uygun olarak hazırlanan “Helal” standartlarına uygun üretim yaptığını ifade etmektedir. Ayrıca Musevi dini inançları gereği oluşan Koşer standardına göre üretim yapan işletme sayısı 7 iken oranı %14,6’dır. TS OIC SMİIC Helal belgesi olan işletmelerin GİMDES Helal Belgesi olduğu da görülmektedir. Ayrıca hem “Helal” hem de “Koşer” belgesi olan işletme sayısı ise 1’dir ve üretim yaptığı alan kuru meyvedir (kayısı). İşletmelerce verilen bilgiler, GİMDES ve TSE’nin resmi sitelerinden belge sorgulama bölümünden, işletmelerin buldukları illere göre sorgulanmıştır. Bu araştırma neticesinde TS OIC SMİIC Helal sertifikalı işletme Malatya, Elazığ, Bingöl ve Tunceli illerinde bulunamamıştır (www.belge.tse.org.tr. 15.04.2015). Ayrıca GİMDES Helal sertifikalı işletme Elazığ, Bingöl ve Tunceli illerinde bulunamamıştır (www.helalgidasertifikasi.info. 15.04.2015). Malatya ilinde OSB faaliyet gösteren firmalardan yürürlükte olan ve ankete katılan GİMDES Helal sertifikalı işletme sayısı 2 oranı ise % 4,2’dir. Ancak “Helal” sertifikasyonu yapan gerek yurt içinde gerekse yurt dışında pek çok belgelendirme kuruluşu da vardır. Ankette “Helal” sertifikasyonu olduğunu beyan eden işletmelerin başka belgelendirme kuruluşlarınca belgelendirildiği farz edilmiştir.

Tablo 2.20:İşletmelerin Zorunlu Olmayan Standartları Uygulama Dağılımları

Durum	TS/EN/ ISO 22000	TS/EN/ ISO 9001	TSE	TSEK	Diğer	TS/EN/ISO 22000 ve 9001	TS/EN/ISO 9001 ve TSE	TS/EN/ISO 22000, 9001 ve TSE	TS/EN/ISO 22000, 9001, TSE ve Diğer	Zorunlu Olmayan Standartı olan Toplam İşletme Sayısı
Var	29	27	12	0	7	21	7	7	1	38
%	60,4	56,3	25	0	14,6	43,75	14,6	14,6	2,1	79,2
Yok	19	21	36	48	41	27	41	41	47	10
%	39,6	43,7	75	100	85,4	56,25	85,4	85,4	97,9	20,8
Toplam	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
%	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Zorunlu olmayan standartlar kapsamında, TS/EN/ISO 9001 ile 2200, TSE, TSEK ve diğer olarak tanımlanan standartlar ankette yer almıştır. Bölgede gıda imalatında zorunlu olmayan standart kullanımı da ilk kez araştırılmaktadır. Anket sonucunda elde edilen bilgiler doğrultusunda; Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartları içeren TS EN ISO 22000 belgeli işletme sayısı 29 ve oranı %60,4 seviyesindedir. TS EN ISO 9000 serisi standartlar, kalitenin sağlanması için kurulmuş, kapsamlı bir standarttır. Bu standardı kullanan işletme sayısı 27 iken oranı % 56,3'tür. TSE kabul edilen standartların kullanım miktarı ise 12 oranı ise %36'dır. Diğer standartlar kapsamında ise belgeli 7 işletme bulunmakta ve genel oranı ise % 14,6'dır. İşletmeler, zorunlu olmayan standartların kullanımını konusunda farklılıklar göstermektedir. Zorunlu olmayan standartlar 38 işletmede farklı birleşimlerle kullanıldığı ifade edilmiştir. TSE'nin resmi internet sitesinden, TSE belgesi olduğunu ifade eden 12 işletmenin verdiği cevapların doğrulaması yapıldığında; 3 adet işletmenin TSE tarafından ilgili standart numarası verilerek belgelendirmenin yapıldığı görülmektedir (www.belge.tse.org.tr. 15.04.2015). Bu çelişkiden yola çıkarak işletmelerin ya başka belgelendirme kuruluşlarından belgelendirildikleri ya da ilgili standarda uygunluğunu kendileri beyan ettikleri değerlendirilmiştir. Bir başka görüş ise işletmeler geçmiş tarihlerde aldıkları belgelerin güncellemesi yapmadan ilgili standardın işaretlemesini yapmakta olduklarıdır.

Tablo 2.21:İşletmelerin Genel Olarak Standartları Uygulama Dağılımları

Standart Sınıfı	Kullandığını Beyan Eden İşletme Sayısı	%	Kullanmadığını Beyan Eden İşletme Sayısı	%	Toplam	%
Dini İnançlar Gereği Oluşan Standartlar	13	27	35	73	48	100
Zorunlu Olan Standartlar	24	50	24	50	48	100
Zorunlu Olmayan Standartlar	38	79,2	10	20,8	48	100

Genel olarak standart kullanım oranları incelendiğinde; öncelikle işletmelerin beyan ettikleri standartları kullanıp kullanmadığı, TSE ve GİMDES resmi web sitelerinden kontrol edildiğinde bazı beyan ettikleri bilgilerin doğru olmadığı görülmüştür. Ancak belgelendirmenin hangi ülke veya hangi kuruluş tarafından yapıldığı da bilinmemektedir. Genel olarak belgelendirme yetkisi verilen kuruluşların belgelendirme yaptıkları işletmelere ait bilgilerin, ulusal olarak merkezi bir alanda toplanmadığı ve gerekli kontrolleri yapılmadığı tespit edilmiştir. Yukarıda verilen bilgiler ışığında ve anketi dolduran işletmelerin verdikleri bilgiler doğru olarak kabul edildiğinde dini inançlar gereği standart kullanımının %27’lik oranla çok düşük düzeyde olduğu, ilave olarak halkının %99’unun Müslüman olduğu ülkemizde “Helal” standart kullanım oranı %14,6’dır. Bu son derece vahim bir tablodur. Yasal mevzuattan dolayı zorunlu olan standart kullanımını ise %50 oranındadır. Bu durum da sonuçları açısından kötüdür. Zorunlu olmayan standartların kullanımını ise %79,2’dir. Ancak doğrudan insan sağlığı ile ilgili standart olan TS ISO 22000’in kullanım oranı %60,4’tür. Ancak işletmelerin belgelere ait bazı beyan ettikleri bilgilerin TSE ve GİMDES resmi web sitelerinden kontrol edildiğinde doğru olmadığı görülmüştür.

16. Belge Edindikten Sonra Pazar Payı Büyüdü mü? Sorusu Dağılımları:

Tablo 2.22:İşletmelerin Belge Edindikten Sonraki Pazar Büyümesi İlişkin Soruların Dağılımları

Belgede Sonra Pazar Payı	Sayı	%
Kesinlikle Büyümedi	1	2,4
Büyümedi	1	2,4
Kararsızım	2	4,9
Büyüdü	27	65,9
Kesinlikle Büyüdü	10	24,4
Toplam	41	100,0

Belge edindikten sonra pazar payının büyüüp büyümediğine ilişkin soruyu 41 işletme yanıtlamış yaygın görüş “Büyüdü” yanıtı ile %65,9 oranında olmuştur. Bu

konudaki ortalama 4,07 olarak hesaplanmıştır. Likert ölçeğine göre yöneticilerin “4” yani “büyüdü” değerlendirmesini yaptığı söylenebilir. Gerek dini inançlar gereği oluşan standartların, gerekse zorunlu ve zorunlu olmayan standartların işletmelerce kullanılması durumunda işletmelerin pazar payının büyüdüğü sonucuna ulaşılmaktadır.

17. İmalatını Yaptığınız “Son Ürün” İçinde Kullanılan Alt Ürünlerin Standardı veya Standardizasyonu Var mı? Sorusu Dağılımları:

Tablo 2.23: İşletmelerin Alt Ürünlerde Standartları Uygulama Dağılımları

Son Ürün Standardı	Sayı	%
Kesinlikle Yok	3	6,8
Yok	5	11,4
Kararsızım	1	2,3
Var	25	56,8
Kesinlikle Var	10	22,7
Toplam	44	100,0

İmalatı yapılan son ürünün içinde kullanılan alt ürünlerinin de standardının olması belgelendirme faaliyetleri için önemlidir. Son ürün içinde kullanılan alt ürünlerin standardı sorusunu yanıtlayan 44 işletme vardır. Bunlardan “var” yanıtı yaygın görüş olarak 25 işletme tarafından verilerek oranı %56,8 olmuştur. Bu konudaki ortalama 3,77 olarak hesaplanmıştır. Likert ölçeğine göre yöneticilerin “4” yani “Var” yanıtı verdiği söylenebilir. Son ürünlerin içinde kullanılan alt ürünlerin çoğunda %79,5 oranında standardı olan ürünlerin kullanıldığı görüşü oluşmaktadır.

18. İmalatını Yapılan “Son Ürün” İçinde Kullanılan Alt Ürünlerde Kullanılan Standartlara İlişkin Dağılımları: İşletmelerde kullanılan son ürün içindeki alt ürünlerde de standart kullanımı; Türk Gıda Kodeksi ve tebliğleri yasal mevzuat gereği zorunlu standartlar kapsamında, Helal TS OIC SMIC, Helal GİMDES ve Koşer dini inançlar gereği oluşan standartlar kapsamında ve TS/EN/ISO 9001 ile 2200, TSE, TSEK ve diğer olarak tanımlanan standartlar ise zorunlu olmayan standartlar kapsamında değerlendirilmiştir. Konu ile ilgili dağılımlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2.24: Alt Ürünlerde Zorunlu Standartları Uygulama Dağılımları

Türk Gıda Kodeksi ve Tebliğleri	Sayı	%
Yok	26	54,2
Var	22	45,8
Toplam	48	100,0

Zorunlu standartlar kapsamında değerlendirilen Türk Gıda Kodeksi ve Tebliğlerini alt ürünlerinde uyguladığını beyan eden işletme sayısı 22’tür genel oranı ise

%45,8'dir. Ancak işletmelerin %54,2'sinin yani 26 işletmenin zorunlu standartları uygulamadıkları tespit edilmiştir.

Tablo 2.25: Alt Ürünlerde Dini İnançlar Gereği Oluşan Standartları Uygulama Dağılımları

Durum	Helal TS OIC SMIIC	Helal GİMDES	Koşer	Helal GİMDES ve Koşer	Dini İnançlar Gereği Oluşan Standartı olan Toplam İşletme Sayısı
Var	0	4	3	1	7
%	0	8,3	6,3	2,1	14,6
Yok	48	44	45	47	41
%	100	91,7	93,7	97,9	85,4
Toplam	48	48	48	48	48
%	100	100	100	100	100

Dini inançlar gereği oluşan standartlar kapsamında değerlendirilen Helal TS OIC SMIIC, Helal GİMDES ve Koşer uygulamalarının işletmelerce alt ürün gruplarında uygulanıp uygulanmadığı ülkemizde ilk kez işletme ana bilim dalınca araştırılmaktadır. Anket sonucu elde edilen veriler oldukça çarpıcıdır. Ülkemizde yaşayan insanların çoğunluğunun Müslüman olmasına rağmen işletmelerden sadece 4 tanesi yani %8,3'ü üretimde İslam dinince belirlenen kurallara uygun olarak hazırlanan "Helal" standartlarına uygun alt ürünleri son ürünün içinde kullandığını ifade etmektedir. Ayrıca Musevi dini inançları gereği oluşan Koşer standardına göre üretim yapan işletmelerden 3 tanesi alt ürününde Koşer belgeli ürünü kullanmaktadır. Genele oranı ise %6,3'tür. Alt ürünlerinde hem "Helal" hem de "Koşer" belgesi olan işletme sayısı ise 1'dir ve üretim yaptığı alan kuru meyvedir (kayısı).

Alt ürünlerinde zorunlu olmayan standartların kullanımı kapsamında, TS/EN/ISO 9001 ile 2200, TSE, TSEK ve diğer olarak tanımlanan standartlar ankette yer almıştır. Bölgede gıda imalatında zorunlu olmayan standart kullanımı da ilk kez araştırılmaktadır. Konu ile ilgili dağılımlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2.26:Alt Ürünlerde Zorunlu Olmayan Standartları Uygulama Dağılımları

Durum	TS/EN/ISO 22000	TS/EN/ISO 9001	TSE	TSEK	Diğer	TS/EN/ISO 22000 ve 9001	TS/EN/ISO 9001 ve TSE	TS/EN/ISO 22000, 9001 ve TSE	TS/EN/ISO 22000, 9001, TSE ve Diğer	Zorunlu Olmayan Standartları olan Toplam İşletme Sayısı
Var	18	16	8	1	2	10	4	3	0	29
%	37,5	33,3	16,7	2,1	4,2	20,8	8,3	6,3	0	60,4
Yok	30	32	40	47	46	38	44	45	48	19
%	62,5	66,7	83,3	97,9	95,8	79,2	91,7	93,7	100	39,6
Toplam	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
%	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Anket sonucunda elde edilen bilgiler doğrultusunda; Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartları içeren TS EN ISO 22000 belgeli alt ürünü kullanan işletme sayısı 18 ve oranı %37,5 seviyesindedir. TS EN ISO 9000 serisi standartlar, kalitenin sağlanması için kurulmuş, kapsamlı bir standartlardır. Bu standart belgeli alt ürünü kullanan işletme sayısı 16 iken oranı % 33,3'tür. TSE standartlı alt ürün kullanım miktarı ise 8 oranı ise %16,7'dir. TSEK işaretli alt ürün kullanan işletme sayısı 1 oranı ise %2,1'dir. Diğer standartlar kapsamında belgeli kullanılan alt ürün 2 işletme bulunmakta ve genel oranı ise % 4,2'dir. İşletmelerin zorunlu olmayan standartlı alt ürün kullanımını konusunda farklılar vardır. Zorunlu olmayan standartlar 29 işletmede % 60,4'lük oranında farklı kombinasyonlarla kullanılmaktadır. Ancak doğrudan insan sağlığı ile ilgili olan TS ISO 22000'in kullanım oranı %37,5'tir. 19 işletmede ise zorunlu olmayan standart kullanılmamaktadır. Bu genel olarak %39,6'lık bir oranı temsil ederken her on işletmeden dört tanesinin zorunlu olmayan standarttaki alt ürünü kullanmadığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Konu ile ilgili dağılımlar aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 2.27:Alt Ürünlerde Genel Olarak Standartları Uygulama Dağılımları

Alt Ürün Standart Sınıfı	Kullandığını Beyan Eden İşletme Sayısı	%	Kullanmadığını Beyan Eden İşletme Sayısı	%	Toplam	%
Dini İnançlar Gereği Oluşan Standartlar	7	14,6	41	85,4	48	100
Zorunlu Olan Standartlar	22	45,8	26	54,2	48	100
Zorunlu Olmayan Standartlar	29	60,4	19	39,6	48	100

Yukarıda verilen bilgiler ışığında alt ürünlerde “Helal” standartlı ürün kullanım oranı %14,6’dır. Bu son derece vahim bir tablodur. Yasal mevzuattan dolayı zorunlu olan standartlı alt ürün kullanımı ise %45,8 oranındadır. Bu durum da sonuçları açısından kötüdür. Zorunlu olmayan standartlı alt ürün kullanımı ise %60,4’dır. Ancak doğrudan insan sağlığı ile ilgili standart olan TS ISO 22000’in kullanım oranı %37,5’dir. Ancak işletmelerin belgelere ait bazı beyan ettikleri bilgilerin TSE ve GİMDES resmi web sitelerinden kontrol edildiğinde doğru olmadığı görülmüştür.

19. Standardı Olmayan Alt Ürünlerin Laboratuvar Analizlerine İlişkin Dağılımlar:

Tablo 2.28:Standardı Olmayan Alt Ürünlerin Laboratuvar Analizlerine İlişkin Dağılımları

Laboratuvar Analizleri	Sayı	%
Hayır	7	17,9
Kararsızım	1	2,6
Evet	25	64,1
Kesinlikle Evet	6	15,4
Toplam	39	100,0

Son ürün içinde kullanılan tüm alt ürünlerin herhangi bir standardının olmadığı durumlarda işletmeler aldıkları ürünlerin güvenilirliğini sağlamak için laboratuvar analizlerini yapmalı ve yaptırmalıdır. Standardı olmayan alt ürünlerin laboratuvar analizlerini yaptırıyor musunuz? sorusunu yanıtlayan 39 işletme vardır. Bunlardan “evet” yanıtı yaygın görüş olarak 25 işletme tarafından verilerek oranı %64,1 olmuştur. Bu konudaki ortalama 3,76 olarak hesaplanmıştır. Likert ölçeğine göre yöneticilerin “4” yani “Evet” yanıtı verdiği söylenebilir.

20. İşletmede Kullanılan Malzemelerde, Standart Kullanım Bilgilerine İlişkin Dağılımlar:

Tablo 2.29 :Kullanılan Malzemelerde Standart Kullanım Bilgilerine İlişkin Dağılımları

Durum	Ekipman, Araç, Gereç	Temizlik Malzemesi	Ambalaj Malzemesi	Yem	Gıda Katkıları	Baharatlar	Diğer
Var	32	26	32	3	25	4	1
%	66,7	54,2	66,7	6,3	52,1	8,3	2,1
Yok	16	22	16	45	23	44	47
%	33,3	45,8	33,3	93,7	47,9	91,7	97,9
Toplam	48	48	48	48	48	48	48
%	100	100	100	100	100	100	100

Gıda imalatı yapan işletmelerde, üretilen gıdanın yanında işletmelerde kullanılan ekipmanların, temizlik ve ambalaj malzemelerinin yanı sıra yemlerin, gıda katkılarının ve baharatların standartlara uygun olması önemlidir. Ekipmanlarda standartlı malzeme kullanım oranı %66,7'dir. Bu oranın dolaylı etkenlerden %90'lara yakın olması gerekmektedir. Temizlik malzemelerinde ise belgeli kullanım oranı %54,2'dir. Ancak bu oran düşüktür çünkü gıdada temizlik önemlidir en az %90'lar seviyesinde olmalıdır. Ambalaj malzemelerinde standardı olan ürün kullanım oranı %66,7'dir ancak bu oranda düşüktür. Ambalaj malzemesinin gıdanın tüketilinceye kadar bozulmadan saklanacağı ve sıcak ve soğuklarda gıdalara nüfus edebileceği yer olduğu unutulmamalıdır. Bu nedenle %90'lar seviyesinde olmalıdır. Yemde ise sayı düşüktür ancak yemi kullanabilecek işletme sayısı 3'tür ve üçü de standartlı ürün kullanmaktadır kullanım oranı %100'dür. Gıda katkılarında ise standartlı ürün kullanımı %52,1 oranındadır ancak bu oran düşüktür %100'e yakın olmalıdır. Baharatlarda standardı olan ürünleri kullanım oranları düşüktür ancak tüm işletmeler baharat kullanmamaktadırlar. Baharat kullanabilecek işletmelerde kullanım oranı %80 yakın olduğu tahmin edilmektedir. Bu oranında %100'e yakın olması gerekmektedir.

21. İşletmelerin Günlük Üretim Miktarlarına İlişkin Dağılımları:

Tablo 2.30:İşletmelerin Günlük Üretim Miktarlarına İlişkin Dağılımları

Günlük Üretim Miktarı (Kg)	Sayı	%
400-2000	10	22,2
2001-5000	11	24,5
5 001-10 000	10	22,2
10 001-20 000	9	20
20 001-60 001	4	8,9
100 000 ve üzeri	1	2,2
Toplam	45	100
300 000 (Adet) (Yumurta)	1	100

Günlük üretim miktarları yasal mevzuat gereği işletmelerin çalışma izin durumları ve kategorilerinin belirlenmesinde önemlidir. Araştırma bölgesinde günlük üretilen miktarı ile ilgili bilgiyi 46 firma yanıtlamıştır. TRB1 OSB işletmelerinde günlük yaklaşık 569.950 kg ürün ve 300.000 adet yumurta üretilmektedir. Ortalama miktar 12.665 kg'dır. Günlük üretilen bu ürünlerden %15 yani 85.500 kilogramı "helal" belgeli ürün olarak, yaklaşık 285.000 kilogramı TGHB'nca yayımlanan Türk Gıda Kodeksi ve tebliğlerine uygun olarak ve yaklaşık 456.000 kilogramının ise TSE, TSEK,

ISO vb. kuruluşlarca belirlenen standartlarına uygun olarak üretildiği sonucu kabaca çıkarılabilir.

22. İşletmelerde Zorunlu Çalıştırılması Gereken Personele İlişkin Dağılımları:

Tablo 2.31: Zorunlu Çalıştırılması Gereken Personelin İşletmelere Göre Dağılımları

Zorunlu Çalıştırılması Gereken Personel	Sayısı (0)	Sayısı (1)	Sayısı (2)	Sayısı (3)	Sayısı (5)	Toplam
Gıda Mühendisi	0	23	1	1	0	25
Kimyager	0	3	0	0	0	3
Ziraat Mühendisi	0	2	0	0	0	2
Gıda Mühendisi ve Kimyager	0	2	0	0	0	2
Ziraat Mühendisi ve Kimyager	0	1	0	0	0	1
Gıda ve Ziraat Mühendisi, Veteriner	0	0	0	0	1	1
Su Ürünleri ve Gıda Mühendisi	0	1	0	0	0	1
Belirtilmeyen	0	1	0	1	0	2
Olmayan	11	0	0	0	0	11
Toplam	11	33	1	2	1	48

Ülkemizde hali hazırda gıda ile ilgili olarak yürürlükte olan en yüksek dereceli yasal mevzuat olan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu gereği; gıda ile ilgili işletmeler, işin türüne göre, konu ile ilgili lisans eğitimi almış en az bir personel çalıştırmak zorundadır. Ancak istisna olarak 30 beygirden daha az motor gücü bulunan veya 9 ve altında personel çalıştıran işyerleri kanun kapsamı dışında bırakılmıştır. Ankete verilen cevapların ışığında; 48 işletmeden 37 tanesinde zorunlu çalıştırılması gereken personel bulunmaktadır bu oran %77'dir. Bu işletmelerden 28 adedinde zorunlu çalıştırılması gereken sadece 1'er tane bulunmaktadır. Ancak üretimin, çalıştırılması zorunlu olan personelin gözetiminde olması gerekmektedir. Bu nedenle bir personelin yeterli olmayacağı değerlendirilmektedir. Zorunlu çalıştırılması gereken personel olmayan 11 işletme incelendiğinde; bu işletmelerden 5 adedinin zorunlu standartlar gereği bahse konu personeli çalıştırmak zorunda olmadığı değerlendirilmektedir. Diğer 6 işletmenin zorunlu standartlar gereği bahse konu personeli çalıştırma zorunluluğu olduğu değerlendirilmektedir. Bu oran ise %12,5'tir. Zorunlu standartlar gereği çalıştırılması gereken zorunlu personelin çalıştırılma oranı %87,5'tir.

2.9.2. İstatistiksel Değerlendirme

İncelemelerde tanımlayıcı istatistiklerde frekans tabloları oluşturulmuş ve oranlar verilmiştir. Çapraz tabloların oluşturulmasında ve istatistiksel değerlendirmesinde kıkare bağımsızlık testi kullanılmıştır. Nicel verilerin istatistiksel değerlendirmesi için öncelikle normal dağılım varsayımı denetlenmiştir. Normal dağılım incelemesi için kolmogrov-smirnov testi uygulanmıştır. Kolmogrov smirnov testi sonucunda nicel verilerin normal dağılıma uymadığı tespit edilmiştir. Bu nedenle çoklu karşılaştırmalar için Kruskal Wallis H testi uygulanmış ve parametreler medyan(min-maks) biçiminde belirtilmiştir. İstatistiksel değerlendirmelerde önem düzeyi $\alpha:0,05$ olarak kabul edilmiştir.

SPSS ile (CrossTab) çapraz tablo analizleri yapılmıştır. Yapılan çapraz tablo analizleri ile iki değişken arasında herhangi bir ilişkinin olup olmadığı kıkare bağımsızlık testleri test edilmiştir. Bu kapsamda; işletmenin bulunduğu iller ile pazarlama yaptığı yerler, imalat yaptığı alanlar ve sahip oldukları standartlar arasında; ürünlerin pazarlandıkları yerler ile imalat yapılan alanlar ve sahip oldukları standartlar arasında ilişkinin varlığı kıkare bağımsızlık testleri analiz edilmiş ve herhangi bir ilişki bulunamamıştır. Bu istatistiksel analizler Ek-6'da sunulmuştur. Karşılaştırmalar ise Kruskal Wallis H testleri ile imalat yapılan alan ile yurtiçi/yurtdışı satışları; işletmelerin buldukları iller ile yurtiçi/yurtdışı satışları; ürünlerin pazarlandıkları yerler ile yurtiçi/yurtdışı satışları; ürünlerin pazarlandığı bölgeler ile işletmelerin günlük üretim miktarları; imalat yapılan alanlar ile işletmenin günlük üretim miktarları ve işletmelerin buldukları iller ile günlük üretim miktarları medyanları arasında yapılmış, farklılık saptanmamıştır. Bu verilere ait bilgilerde Ek-6'da sunulmuştur. Yapılan kıkare bağımsızlık testleri sonucu, imalat yapılan alan ile işletmelerin sahip olduğu standartlar arasında anlamlı istatistiksel ilişki bulunmuştur. Bu analiz sonucu aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

Tablo 2.32: İmalat yapılan Alan ile İşletmenin Sahip Olduğu Standartlar Arasındaki İlişki

İmalat Yapılan Alan		İşletmenin Sahip Olduğu Standart														
		Türk Gıda Kodeksi		Toplam	TS OIC SMIC Helal		Toplam	Helal GİMDES		Toplam	Koşer		Toplam	Diğer		Toplam
		Yok	Var		Yok	Var		Yok	Var		Yok	Var		Yok	Var	
Bakliyat Ürünleri	Sayı	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1
	%	0	100	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100
Bal-Pekmez-Reçel	Sayı	3	2	5	5	0	5	4	1	5	5	0	5	5	0	5
	%	60	40	100	100	0	100	80	20	100	100	0	100	100	0	100
Balık Ürünleri	Sayı	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1
	%	0	100	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100	0	100	100
Hazır Gıda	Sayı	4	5	9	8	1	9	7	2	9	9	0	9	9	0	9
	%	44	56	100	89	11	100	78	22	100	100	0	100	100	0	100
Kuru Meyve	Sayı	7	7	14	13	1	14	12	2	14	7	7	14	9	5	14
	%	50	50	100	93	7	100	86	14	100	50	50	100	64	36	100
Kuruyemiş	Sayı	1	2	3	3	0	3	3	0	3	3	0	3	3	0	3
	%	33	67	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100
Süt ve Süt Ürünleri	Sayı	3	4	7	7	0	7	7	0	7	7	0	7	7	0	7
	%	43	57	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100
Tavuk ve Tavuk Ürünleri	Sayı	1	2	3	3	0	3	1	2	3	3	0	3	3	0	3
	%	33	67	100	100	0	100	33	67	100	100	0	100	100	0	100
Un ve Tahıl Ürünleri	Sayı	5	0	5	5	0	5	5	0	5	5	0	5	4	1	5
	%	100	0	100	100	0	100	100	0	100	100	0	100	80	20	100
Toplam	Sayı	24	24	48	46	2	48	41	7	48	41	7	48	41	7	48
	%	50	50	100	96	4	100	85	15	100	85	15	100	85	15	100
X ²		8,121		2,484		9,976		19,902		15,774						
p		0,422		0,962		0,267		0,011*		0,046*						

Kikare testi $\alpha:0,05$;

* Değişkenler arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlıdır. *

İşletmelerin imalat yaptığı alanlar ile işletmelerin sahip olduğu standartlar arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlıdır ($p<0,05$). Koşer ve diğer standart belgesine sahip işletmelerin imalat yaptığı alanlar, kuru meyve ve balık ürünleri alanlarıdır.

Tablo 2.33: İmalat yapılan Alan ile İşletmenin Sahip Olduğu Standartlar Arasındaki İlişki

İmalat Yapılan Alan		İşletmenin Sahip Olduğu Standart								
		TS ISO 22000		Toplam	ISO 9000		Toplam	TSE		Toplam
		Yok	Var		Yok	Var		Yok	Var	
Bakliyat Ürünleri	Sayı	1	0	1	0	1	1	1	0	1
	%	100	0	100	0	100	100	100	0	100
Bal-Pekmez-Reçel	Sayı	0	5	5	0	5	5	5	0	5
	%	0	100	100	0	100	100	100	0	100
Balık Ürünleri	Sayı	0	1	1	0	1	1	1	0	1
	%	0	100	100	0	100	100	100	0	100
Hazır Gıda	Sayı	4	5	9	4	5	9	8	1	9
	%	44	56	100	44	56	100	89	11	100
Kuru Meyve	Sayı	5	9	14	8	6	14	6	8	14
	%	36	64	100	57	43	100	43	57	100
Kuruyemiş	Sayı	1	2	3	3	0	3	3	0	3
	%	33	67	100	100	0	100	100	0	100
Süt ve Süt Ürünleri	Sayı	4	3	7	2	5	7	5	2	7
	%	57	43	100	29	71	100	71	29	100
Tavuk ve Tavuk Ürünleri	Sayı	1	2	3	1	2	3	2	1	3
	%	33	67	100	33	67	100	67	33	100
Un ve Tahıl Ürünleri	Sayı	3	2	5	3	2	5	5	0	5
	%	60	40	100	60	40	100	100	0	100
Toplam	Sayı	19	29	48	21	27	48	36	12	48
	%	40	60	100	44	56	100	75	25	100
X ²		7,506			11,648			13,799		
p		0,483			0,168			0,087		

Kikare testi; $\alpha:0,05$ 'tir.

İşletmelerin imalat yaptığı alanlar ile Tablo 4.32'de belirtilen işletmelerin sahip olduğu standartlar arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı değildir.

2.10. Araştırma Hipotezi ve Araştırma ile İlgili Değerlendirmeler

Araştırmanın temel hipotezi “Gıda imalatı yapan işletmelerde, standart kullanım düzeyi düşük seviyededir” şeklinde kurulmuştur. Anket sonucu elde edilen bilgilere göre, işletmelerde dini inançlar gereği oluşan standartlarının; işletme genelinde kullanımı; Tablo 2.19’da belirtildiği gibi %27 seviyesinde ve alt ürünlerde kullanımı ise Tablo 2.25’te belirtildiği gibi %14,6 seviyesindedir. İşletmelerde zorunlu olan standartların; işletme genelinde kullanımı Tablo 2.18’de belirtildiği gibi %50

seviyesinde ve alt ürünlerde kullanımı ise Tablo 2.24'te belirtildiği gibi %45,8 seviyesindedir. İşletmelerde zorunlu olmayan TS/EN/ ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri standardının; işletme genelinde kullanımı Tablo 2.20'de belirtildiği gibi %60,4 seviyesinde ve alt ürünlerde kullanımı ise Tablo 2.26'te belirtildiği gibi %37,5 seviyesindedir. İşletmelerde standartları kullanım düzeylerinin, hem işletme genelinde, hem de son ürün içinde kullanılan alt ürünlerde düşük seviyede kaldığı frekans analizleri ve sıralama ölçekleri ile tespit edildiğinden hipotez kabul edilmiştir.

H₀: “Gıda imalatı yapan işletmelerin standart kullanım düzeyi düşük seviyededir” (**Kabul edilmiştir**) (Tablo 18, 19, 20, 24, 25, 26).

H₁: “Gıda imalatı yapan işletmelerin standart kullanım düzeyi yüksek seviyededir” (**Red edilmiştir**) (Tablo 18, 19, 20, 24, 25, 26).

Çalışmada hedeflenen alt amaçlar ait veriler şöyledir;

Birinci sıradaki amaç olan “*OSB’de gıda imalatı yapan işletmelerde standart kullanım düzeyinin tespit edilmesi*” amacına ulaşılmıştır. “*Gıda imalatı yapan işletmelerde standart kullanım düzeyi*” ile ilgili çalışmada dini inançlar gereği oluşan standart kullanım düzeyi çok düşük, zorunlu standart kullanımı ve zorunlu olmayan standart kullanım düzeyi ise düşük seviyededir.

İkinci sıradaki amaç olan “*Belge edindikten sonra pazar payını artırtmadığı*” ile ilgili yapılan çalışmada, yöneticilerin yaklaşık % 90’nın belge edindikten sonra pazar payının büyüdüğü tespit ettikleri belirlenmiştir.

Üçüncü sıradaki amaç olan “*Zorunlu standart uygulamalarının en etkili uygulaması olan çalıştırılması zorunlu olan meslek gruplarının çalıştırılma durumları*” ile ilgili olarak yapılan çalışmada, zorunlu çalıştırılması gereken personel % 87,5 oranında çalıştırılmakta ancak işletmede sürekli bir zorunlu çalıştırılması gereken personel olacak şekilde planlama yapılmamıştır.

Dördüncü sıradaki amaç olan “*İmalatı yapılan “son ürün”ün içinde kullanılan alt ürünlerde ve malzemelerde standart kullanım düzeyleri*” ile ilgili çalışmada dini inançlar gereği oluşan standart kullanım düzeyi çok düşük, zorunlu standart kullanımı ve zorunlu olmayan standart kullanım düzeyi düşük seviyededir.

Beşinci amaç olan “*Gıda imalatı yapan işletmelerin ürünlerin pazarladığı yerler ile standart kullanımı arasındaki bağlantı durumu*” ile ilgili yapılan çalışmada

istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki çıkmamış ancak gelişmiş ülkelere yapılan ihracatta gıda güvenliğine yönelik standartların kullanıldığı veya ihraç edilen ülkelerin istediği standartların kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

Altıncı amaç olan “*Standardı olmayan ürünlerin laboratuvar analizlerinin yaptırılıp yaptırılmadığı*” ile ilgili çalışmada standardı olmayan ürünlerin % 80 düzeyinde analizlerinin yapıldığı bilgisinin verildiği tespit edilmiştir.

Yedinci amaç olan “*Gıda ihracatında karşılaşılan engellerin tespit edilmesi*” ile ilgili olarak yapılan çalışmada, “pazarlama yetersizliği” ile “bürokratik engeller” ihracat engelleri olarak tespit edilmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmanın Birinci bölümünde literatür taraması yapılmıştır. İkinci bölümünde standart kullanım düzeylerinin tespiti; araştırmanın amacı, alanı, ana kütle ve örnekleme, hipotezi, varsayımları, sınırları, veri toplama ve değerlendirme yöntemi, anketin güvenilirliği ile tanımlayıcı istatistikler adlı alt başlıklar ile değerlendirilmiştir. Çalışmanın son bölümünde; araştırmada elde edilen sonuçlar özetlenmekte ve sonuçlara yönelik öneriler sunulmaktadır.

3.1. Sonuçlar

İşletmelerde standartları kullanım düzeylerinin, hem işletme genelinde, hem de son ürün içinde kullanılan alt ürünlerde düşük seviyede kaldığı frekans analizleri ve sıralama ölçekleri ile tespit edildiğinden hipotez kabul edilmiştir. **H₀**: “Gıda imalatı yapan işletmelerin standart kullanım düzeyi düşük seviyededir” (**Kabul edilmiştir**) (Tablo 18, 19,20, 24, 25,26). **H₁**: “Gıda imalatı yapan işletmelerin standart kullanım düzeyi yüksek seviyededir” (**Red edilmiştir**) (Tablo 18, 19,20, 24, 25,26).

1. Bölgede, kuru meyve, hazır gıda, un ve tahıl ürünleri, süt ve süt ürünleri ile bal-pekmez-reçel üreten işletmeler, tüm işletmeler içinde %83,4'lük bir bölümü oluşturmaktadır. Bölgede kuru meyve üst başlığında yer alan kayısı işletmelerinin sayısı diğerlerine oranla daha fazla sayıdadır.

2. Anketi cevaplayan yöneticilerin, %10,5'si ilköğretim, %29,2'si orta öğretim ve 60,5'si yükseköğretim seviyesinde eğitim aldıkları tespit edilmiştir. Bu eğitim seviyesi işletmelerin çoğunluğunun standartlar hakkında gerekli eğitim düzeyine sahip olduğunu göstermektedir.

3. Cevaplayanların % 66'ısını işveren ve müdürlerden oluşan üst düzey yöneticiler, % 29,2'sini ise orta düzey yöneticiler ve % 4,2'sini ise alt düzey yöneticiler oluşturmaktadır. Cevaplayanların ankette yer alan bilgileri yanıtlayacak seviyede bilgisi olduğu görülmektedir.

4. Gıda işletmelerinde yöneticilerin işletmeleri tanması için yeterli sürenin 6 yıl ve üzerindeki yıllar olarak değerlendirilebilir. Bu kapsamda anketi cevaplayan

işletmelerden %58,4'nün yöneticileri 6 yıldan daha uzun süreli işletmelerinde çalışmaktadır. Anketi cevaplayanlar işletmeleri hakkında yeterli bilgiye sahiptirler.

5. Anketi cevaplayan işletmelerin buldukları iller Malatya (39), Elazığ (5), Bingöl (3) ve Tunceli (1)'dir. Ek olarak kendi iç pazar büyüklüğü (nüfus) açısından da değerlendirildiğinde elde edilen sonuçlarla verilen bilgiler uyumluluk göstermektedir.

6. İşletmelerin %31,7'si 1-9 yıllık bir geçmişe sahiptir. %68,3'ü ise 10 yıl ve daha üzeri bir geçmişe sahiptir. Son on yılda kurulan işletme sayısı %31,7'dir. Bu oran yatırımcılar bir fırsat olarak görülebilir.

7. 10 kişiden fazla personel çalıştıran işyerleri, Gıda ve Yem Kanunu gereği çalıştırılması zorunlu olan meslek gruplarından personel çalıştırılması gerekmektedir. Bu kapsamda olan işletme sayısı 41 ve oranı %85,5'dir.

8. Ürünleri bölgesine pazarlayan işletme sayısı 12 iken ürünlerini hem ulusal pazarlara hem de uluslararası pazarlara pazarlayan işletme sayısı ise 32'dir.

9. Ürünlerinin %70-100'ünü yurt içine pazarlayan işletme sayısı 32 iken ürünlerini yurt dışına pazarlamayan işletme sayısı 18'dir. Ürünlerinin %70-100'ünü yurtdışına pazarlayan işletme sayısı 15'dir.

10. 30 işletme (% 62,5) ürünlerini Uluslararası pazarlara ihraç etmektedir. Ürünlerini son 9 yıl içinde ilk kez ihraç eden işletme sayısı 19 iken oranı %39,6'dır. 10 yıldan daha fazla süredir ürünlerini ihraç eden işletme sayısı 11 oranı ise % 23'tür.

11. İlk ihracat yapılan ülkelerin en başında Irak, 14 işletme ile ve % 29,2 oranla gelmektedir. 17 işletmenin ihracatı olmadığı görülmektedir. İhraç edilen ülkelere göre Irak %45,3, ABD %16,1, Almanya ve Rusya ise %9,7 ile sıralanmaktadır. Bölgeden yüksek oranda Irak'a ihracat vardır.

12. İşletmelerin ürünlerini hali hazırda ihraç ettiği ülkelerin başında Irak, ABD, Almanya ve Fransa gelmektedir.

13. “Gıda ihracatında karşılaşılan engellerin tespit edilmesi” ile ilgili olarak yapılan çalışmada, “pazarlama yetersizliği” ile “bürokratik engeller” ihracat engeli olarak değerlendirilmektedir.

14. “Gıda imalatı yaparken standart kullanımı çok önemlidir çünkü insan sağlığı ile doğrudan ilişkilidir” görüşüne “kesinlikle katılıyorum” görüşün de olanlar %89,6 oranındadır. Bu konudaki ortalama 4,89 olarak hesaplanmıştır. Likert ölçeğine göre

yöneticilerin tamamının tutumunun “5” yani “kesinlikle katılıyorum” değerlendirmesine uygun olduğu söylenebilir.

15. Ülkemizde yaşayan insanların çoğunluğu Müslümandır. Ancak buna rağmen işletmelerden sadece 7 tanesi yani %14,6’sı, üretimde İslam dinince belirlenen kurallara uygun olarak hazırlanan “Helal” standartlarına uygun üretim yaptığını ifade etmektedir. Ayrıca Musevi dini inançları gereği oluşan Koşer standardına göre üretim yapan işletme sayısı 7 iken oranı %14,6’dır. İşletmelerce verilen bilgiler, GİMDES ve TSE’nin resmi sitelerinin belge sorgulama bölümünden kontrol edildiğinde TS OIC SMİIC Helal sertifikalı işletme Malatya, Elazığ, Bingöl ve Tunceli illerinde bulunamamıştır (www.belge.tse.org.tr. 15.04.2015) Ayrıca GİMDES Helal sertifikalı işletme Elazığ, Bingöl ve Tunceli illerinde bulunamamıştır (www.helalgidasertifikasi.info. 15.04.2015). Malatya ilinde OSB faaliyet gösteren firmalardan yürürlükte olan ve ankete katılan GİMDES Helal sertifikalı işletme sayısı 2, oranı ise % 4,2’dir. Ancak “Helal” sertifikasyonu yapan gerek yurt içinde gerekse yurt dışında pek çok belgelendirme kuruluşu da vardır. Ankette “Helal” sertifikasyonu olduğunu beyan eden işletmelerin başka belgelendirme kuruluşlarınca belgelendirildiği farz edilmiştir. Zorunlu standartlar kapsamında değerlendirilen Türk Gıda Kodeksi ve Tebliğlerini uyguladığını beyan eden işletme sayısı 24’tür genel oranı ise %50’dir. Zorunlu olmayan standartlar kapsamında değerlendirilen; Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartları içeren TS EN ISO 22000 belgeli işletme sayısı 29 ve oranı %60,4 seviyesindedir. TS EN ISO 9000 serisi standartları kullanan işletme sayısı 27 iken oranı % 56,3’tür. TSE kabul edilen standartların kullanım miktarı ise 12 oranı ise %36’dır. 10 işletmede zorunlu olmayan standart kullanılmamaktadır. Bu genel olarak %20,8’lik bir oranı temsil ederken her beş işletmeden bir tanesinin zorunlu olmayan standardı kullanmadığı sonucu ortaya çıkmaktadır. TSE’nin resmi internet sitesinden, TSE belgesi olduğunu ifade eden 12 işletmenin verdiği cevapların doğrulaması yapıldığında; 3 adet işletmenin TSE tarafından ilgili standart numarası verilerek belgelendirmenin yapıldığı görülmektedir (www.belge.tse.org.tr. 15.04.2015). Bu çelişkiyen yola çıkarak işletmeler ya başka belgelendirme kuruluşlarından belgelendirilmişler ya da ilgili standarda uygunluğunu kendileri beyan etmektedirler. Bir başka görüş ise işletmeler geçmiş tarihlerde aldıkları belgelerin güncellemesi yapmadan ilgili standardın işaretlemesini yapmaktadırlar. Genel olarak standart

kullanım oranları incelendiğinde; öncelikle işletmelerin beyan ettikleri standartları kullanıp kullanmadığı, TSE ve GİMDES resmi web sitelerinden kontrol edildiğinde bazı beyan ettikleri bilgilerin doğru olmadığı görülmüştür. Ancak belgelendirmenin hangi ülke veya hangi kuruluş tarafından yapıldığı da bilinmemektedir. Genel olarak belgelendirme yetkisi verilen kuruluşların belgelendirme yaptıkları işletmelere ait bilgiler, Ulusal merkezi bir alanda toplanarak ve gerekli kontrolleri yapılamamaktadır.

16. Belge edindikten sonra pazar payının büyüüp büyümediğine ilişkin sorusuna, Likert ölçeğine göre yöneticilerin “4” yani “büyüdü” değerlendirmesini yaptığı söylenebilir.

17. İmalatı yapılan son ürünün içinde kullanılan alt ürünlerinin de Likert ölçeğine göre standardı “var” yanıtı verilmiştir.

18. Alt ürünlerinde, dini inançlar gereği oluşan standartları uyguladığını beyan eden işletme sayısı 4 %8,3’tür. Zorunlu standartları uyguladığını beyan eden işletme sayısı 22’tür genel oranı ise %45,8’dır. Zorunlu olmayan standartlı alt ürün kullanımında TS EN ISO 22000 belgeli işletme ise %37,5’dir.

19. Standardı olmayan alt ürünlerin laboratuvar analizlerini yaptırıyor musunuz? Sorusunun yanıtı Likert ölçeğine göre “4” yani “Evet”tir. Ancak Bölgede TGHB ait laboratuvar sadece Elazığ ilinde mevcuttur. Bu ise uygulamada sürekliliği ve uygulanabilirliği ifade etmemektedir.

20. Ekipmanlarda standartlı malzeme kullanım oranı %66,7’dir. Temizlik malzemelerinde ise belgeli kullanım oranı %54,2’dir. Ambalaj malzemelerinde standardı olan ürün kullanım oranı %66,7’dir. Yemde ise sayı düşüktür ancak yemi kullanabilecek işletme sayısı 3’tür ve üçü de standartlı ürün kullanmaktadır, kullanım oranı %100’dür. Gıda katkılarında ise standartlı ürün kullanımı %52,1 oranındadır. Baharatlarda standardı olan ürünleri kullanım oranları düşüktür ancak tüm işletmeler baharat kullanmamaktadırlar. Baharat kullanabilecek işletmelerde kullanım oranının %80’e yakın olduğu tahmin edilmektedir. Bu oranında %100’e yakın olması gerekmektedir.

21. TRB1 OSB işletmelerinde günlük yaklaşık 569.950 kg ürün ve 300.000 adet yumurta üretilmektedir. Ortalama miktar 12.665 kg’dır. Günlük üretilen bu ürünlerden %15 yani 85.500 kilogramı “helal” belgeli ürün olarak, yaklaşık 285.000 kilogramı TGHB’nce yayımlanan Türk Gıda Kodeksi ve tebliğlerine uygun olarak ve yaklaşık

456.000 kilogramının ise TSE, TSEK, ISO vb. kuruluşlarca belirlenen standartlarına uygun olarak üretildiği sonucu kabaca çıkarılabilir.

22. Ankete verilen cevapların ışığında; 48 işletmeden 37 tanesinde zorunlu çalıştırılması gereken personel bulunmaktadır. Bu işletmelerden 28 adedinde zorunlu çalıştırılması gereken sadece 1'er tane bulunmaktadır. Ancak üretimlerin çalıştırılması zorunlu olan personelin gözetiminde olması gerekmektedir. Bu nedenle bir personelin yeterli olmayacağı değerlendirilmektedir. Zorunlu çalıştırılması gereken personel olmayan 6 işletme tespit edilmiştir. Bu oran ise %12,5'tir. Zorunlu standartlar gereği çalıştırılması gereken zorunlu personelin çalıştırılma oranı %87,5'tir.

3.2. Öneriler

3.2.1. Yürütmeye/İdareye Öneriler

1. İşletmelerce var olduğu beyan edilen standartlara ait bilgilerin doğruluğu Türkiye'de tek belgelendirme yetkisi veren kuruluş olan TÜRKAK tarafından bilinmemekte ve takip edilememektedir. Ayrıca TGHB'nca da, gıda kuruluşlarının aldığı belgelerin kontrolü veya geçerlilik süresi takip edilememektedir. Bu nedenle TGHB, SB ve TÜRKAK tarafından Ulusal Gıda Bilgi Merkezi (UGBM) oluşturularak tüketicilerin, ürün ve işletmelere ait bilgi ve belgeler hakkında doğru bilgiye ulaşmaları için "Gıda Ürünleri Kare Kod Standardizasyon Uygulaması (GÜKKSU)" gibi bir mobil uygulama geliştirilmelidir.

2. Milli Eğitim Bakanlığı'nca ve üniversitelerce tüm eğitim kurumlarındaki öğrencilere belirlenen bir ders müfredatı içinde; diğer tüketicilere ise TGHB ve Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nca hazırlanan kamu spotları ile "dini inançlar gereği oluşan standartlar, zorunlu olan standartlar ve zorunlu olmayan standartlar" hakkında bilgi verilerek "Gıda Standardı Kültürü" oluşturulmalıdır.

3. Gıda imalatı yapan işletmelerin ürettikleri ürünlerin veya ürettikleri ürünler içinde kullandıkları alt ürünlerin analizleri için TGHB teşkilatında 41 İl merkezinde bulunan laboratuvar sayısının ülkeyi kapsayacak şekilde laboratuvar bulunmayan 40 il merkezine laboratuvar açılmalı ve ilçelere de gezici hizmet verecek şekilde her ilde en az bir seyyar laboratuvar kurulmalıdır.

4. OSB Müdürlükleri tarafından zamana bağlı kalmaksızın (ayda en az bir kez) ara denetimlerle gıda işletmeleri, dışarıdan veya kurum bünyesinden görevlendirdiği uzmanlar denetlenmelidir.

5. Ülkemizde bulunan tüm gıda işletmelerinde yapılan tüm faaliyetleri ve son ürün içine kullanılan alt ürünlere ait bilgileri, 7 gün 24 saat kayıt yapılacak ve saklayacak kamera sistemi kurulmalı ve bu bilgileri en az beş yıl koruyacak şekilde uygulama TGHB'nca geliştirilmelidir.

6. Gıda işletmelerinde zorunlu çalıştırılması gereken personel sayısı, en az işletmenin uyguladığı vardiya sayısından bir fazla olacak şekilde düzenleme yapılmalı ivedilikle uygulanmalıdır. Zorunlu çalıştırılması gereken personelin durumu TGHB birimlerince çok iyi şekilde takip edilmelidir.

7. TGHB'nın kontrolünde olan kanun, yönetmelik ve tebliğlere uygun üretim yapan gıda işletmeleri için ambalaj üzerinde kullanılacak “Logolu İşaret veya İşaretler” geliştirilmelidir.

8. İl ve ilçelerde pek çok gıda işletmecisi bulunmaktadır. Hali hazırda sayıca çok olan bu işletmelerin denetlenmesi için gerekiyorsa TGHB bünyesine yeni denetim personeli alınmalı ya da halk arasından belirli eğitim seviyesine sahip bireyler veya danışmanlık şirketleri belirli süre zarfında (günlük, haftalık, aylık vb.) ücreti karşılığında TGHB teşkilatınca görevlendirilmelidir.

9. Bölgede ihracatta karşılaşılan sorunlar kapsamında olan “pazarlama yetersizliği” ve özellikle Irak gibi ülkelere para transferi ile Irak gibi ülkelerde yaşanan gümrük sorunlarını kapsayan “bürokratik engeller” in aşılmasına yönelik uygulamalar geliştirilmeli ve üniversiteler, danışmanlık şirketleri veya Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı teşkilatları ya da Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Gezici Eğitim Birimleri vasıtasıyla eğitimler verilmelidir.

3.2.2. İşletmelere Öneriler

1. İşletmelerin belge edindikten sonra pazar paylarının büyüdüğü tespit edilmiştir. Standarda sahip olmayan işletmeler en kısa zamanda standardizasyon uygulamasına geçmelidirler.

2. İhracatta karşılaşılan sorunlar kapsamında “Pazarlama Yetersizliği” engelini aşmak için eğitim almalı veya pazarlama konusunda deneyimli/eğitimli personel almalı ya da danışmanlık şirketleri ile çalışmalıdır.

3. Bölgede bulunan işletmeler, yurtiçi/yurtdışı pazarlama faaliyetlerinde ve işletme içi faaliyetlerde koordinasyon içinde olmalı ve bilgi birikimlerini birbirleriyle paylaşmalıdır. Bölgesel düzeyde üretim yapan işletmeler, ulusal ve uluslararası

pazarlara ulaşmak için bölgedeki işletmelerle işbirliğini geliştirmelidir. Bu maksatla bölgede bulunan gıda işletmeleri ortak bir birlik kurmalı ve öncelikle ürettikleri ürünlerde kullanılan ürünleri birlik içinden temin etmelidirler. Kurulan birlik ulusal/uluslararası toplantı/seminer/çalıştay vb. etkinliklerle bölge işletmelerini ulusal/uluslararası düzeyde tanıtmalıdır.

4. İşletmelerin dışı açılan kapısı günümüzde “Web Sayfaları”dır. İşletmeler müşterileri ile iletişimini bu web sayfaları ile sağlamaktadır. Bu çalışma sırasında bölgede bulunan gıda işletmelerine e-posta ile ulaşılmaya çalışılmış ancak ulaşılamamıştır. İşletmeler web sayfalarında belirttikleri iletişim kanallarını aktif olarak kullanmalıdırlar.

3.2.3. Araştırmacılara Öneriler

1. Bölgede son yıllarda kurulan gıda işletmecilerinin ürünlerini ihraç ettikleri diğerlerinin ihracat konusunda etkili olamadıkları konusu incelenebilir.

2. Bölgede bulunan gıda işletmecilerinin olası “birlik” kurulmasına ve işbirliklerine yönelik tutumları araştırma konusu olabilir.

3. İnönü Üniversitesi’nde, TGHB, SB ve Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, bölgede bulunan gıda işletmeleri, üniversiteler, danışmanlık şirketleri ve diğer paydaşların katılımı ile her yıl düzenli olarak çalıştay yapılarak sorunlar ve çözümleri ele alınabilir.

4. Bölgeden ihraç edilen ürünlerin ihraç edilen ülkelerdeki tüketimlerine yönelik bir araştırma yapılabilir.

5. Bölge araştırma yapacak olan araştırmacılar e-posta yöntemini ancak telefon ile iletişime geçerek kullanmalıdırlar. Bu çalışmada bölgedeki işletmelerin kurumsal e-postalarını kullanmadıkları tespit edilmiştir.

3.2.4. Tüketicilere Öneriler

1. Yasal mevzuat gereği gıda işletmeleri tüketicilere istedikleri takdirde; ürettikleri, pazarladıkları, paketledikleri, sattıkları ve dağıtımlarını yaptıkları ürünlere ait bilgileri vermek zorundadırlar. Tüketiciler bu kapsamda aldıkları her gıda ürününe ait bilgiyi sorgulamalıdırlar ve işletmelerden bu bilgilere çabuk/kolay ulaşabilecek yöntemler geliştirmelerini istemelidirler.

2. Etiketlerin üzerinde bulunan işaretleri ve yazıları kontrol etmeli ve doğruluğunu sorgulamalıdırlar. Yanlış ve hileli bilgi yazanları ya da uygulama yapanları

adli mercilere/TGHB Alo Gıda hattına veya ilgili idari birimlere bildirmelidirler. Bunun bir “işpiyon- (kendi için çıkar sağlama)” değil çağdaş devlet yönetim şekillerinden olan Cumhuriyet’in (halkın kendi kendini yönetmesi) gereği olduğu bilinmelidir.

3. Müslüman tüketiciler arasında yurtdışında yaşayan Müslümanlardan öğrendikleri Koşer sertifikalı ürünlerin kullanılabilceği görüşü, her ürün için mümkün değildir ve her ürün için ayrı ayrı araştırılması gerekmektedir.

4. Müslüman tüketiciler arasında “helal” kavramı, genellikle domuz ve katkıları ile alkol içerip içermediğine dikkat edilmekte ancak bunlara ek olarak renklendirici olarak kullanılan çeşitli canlılara ait kan veya vücutlarının bulunmaması, et ve et ürünlerini kesenin akıl sağlığı yerinde Müslüman olması ve “Bismillah” yani Allah’ın adıyla kesmesi, kesilen hayvanın ölmüş ve yenmesi yasaklanmış olmaması ve “helal” kesim şartına uyması, temiz olması gibi konulara da dikkat edilmesi gerekmektedir. Eğer bir gıda hakkında şüpheli bir durum varsa uzak durmak yani kullanmamak gerekir.

EKLER LİSTESİ

Ek-1: ISO Gıda ile İlgili Standartlar Listesi.

Ek-2: TSE Gıda ile İlgili Standartlar Listesi.

Ek-3: Kodeks Alimentarius Listesi.

Ek-4: Kodeks Alimentarius Komisyonu'na Üye Ülke Listesi.

Ek-5: Anket Formu.

Ek-6: İstatistiksel Analizler.

Ek-1: ISO Gıda ile İlgili Standartlar Listesi

ISO YAYINLANAN VE YÜRÜRLÜKTE OLAN STANDARTLAR LİSTESİ

S.Nu.	Standart Numarası	Standart adı	Baskı Sayısı	Komite	Kodu	Yürürlük Tarihi
1	ISO 10136-1:1993	Glass and glassware -- Analysis of extract solutions -- Part 1: Determination of silicon dioxide by molecular absorption spectrometry	1	TCISO/TC 48/SC 5	ICS81.040.01; 71.040.20	01.07.1993
2	ISO 10136-3:1993	Glass and glassware -- Analysis of extract solutions -- Part 3: Determination of calcium oxide and magnesium oxide by flame atomic absorption spectrometry	1	TCISO/TC 48/SC 5	ICS81.040.01; 71.040.20	01.07.1993
3	ISO 10136-4:1993	Glass and glassware -- Analysis of extract solutions -- Part 4: Determination of aluminium oxide by molecular absorption spectrometry	1	TCISO/TC 48/SC 5	ICS81.040.01; 71.040.20	01.07.1993
4	ISO 10272-1:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter</i> spp. -- Part 1: Detection method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	13.01.2006
5	ISO 10273:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of presumptive pathogenic <i>Yersinia enterocolitica</i>	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	03.07.2003
6	ISO 10991:2009	Micro process engineering -- Vocabulary	1	TCISO/TC 48	ICS01.040.71; 71.040.10	10.11.2009
7	ISO 10993-17:2002	Biological evaluation of medical devices -- Part 17: Establishment of allowable limits for leachable substances	1	TCISO/TC 194	ICS11.100.20	27.11.2002
8	ISO 11036:1994	Sensory analysis -- Methodology -- Texture profile	1	TCISO/TC 34/SC 12	ICS67.240	24.11.1994
9	ISO 11037:2011	Sensory analysis -- Guidelines for sensory assessment of the colour of products	2	TCISO/TC 34/SC 12	ICS67.240	13.07.2011
10	ISO 11133:2014	Microbiology of food, animal feed and water -- Preparation, production, storage and performance testing of culture mediaMore details	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	14.05.2014
11	ISO 11290-1:1996	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> -- Part 1: Detection method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	05.12.1996
12	ISO 11290-2:1998	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> -- Part 2: Enumeration method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	11.06.1998
13	ISO 12875:2011	Traceability of finfish products -- Specification on the information to be recorded in captured finfish distribution chainsMore details	1	TCISO/TC 234	ICS67.120.30	13.09.2011
14	ISO 12877:2011	Traceability of finfish products -- Specification on the information to be recorded in farmed finfish distribution chains	1	TCISO/TC 234	ICS67.120.30	08.08.2011
15	ISO 12934:2013	Tractors and machinery for agriculture and forestry -- Basic types -- Vocabulary	1	TCISO/TC 23/SC 2	ICS65.060.01	28.10.2013
16	ISO 13302:2003	Sensory analysis -- Methods for assessing modifications to the flavour of foodstuffs due to packaging	1	TCISO/TC 34/SC 12	ICS67.240	11.08.2003
17	ISO 13307:2013	Microbiology of food and animal feed -- Primary production stage -- Sampling techniques	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	28.02.2013
18	ISO 13750:2000	Textile floor coverings -- Determination of resistance to staining by acid food colours	1	TCISO/TC 219	ICS59.080.60	26.10.2000
19	ISO 14285:2014	Rubber and plastics gloves for food services -- Limits for extractable substances	1	TCISO/TC 45/SC 4	ICS67.250; 83.140.99	07.02.2014
20	ISO 14470:2011	Food irradiation -- Requirements for the development, validation and routine control of the process of irradiation using ionizing radiation for the treatment of food	1	TCISO/TC 34	ICS67.020	23.11.2011
21	ISO 14617-8:2002	Graphical symbols for diagrams -- Part 8: Valves and dampers	1	TCISO/TC 10/SC 10	ICS01.080.30; 23.060.01	19.09.2002

22	ISO 14673-3:2004 (IDF 189-3: 2004)	Milk and milk products -- Determination of nitrate and nitrite contents -- Part 3: Method using cadmium reduction and flow injection analysis with in-line dialysis (Routine method)	2	TCISO/TC 34/SC 5	ICS67.100.01	02.02.2004
23	ISO 15213:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	08.05.2003
24	ISO 15214:1998	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of mesophilic lactic acid bacteria -- Colony-count technique at 30 degrees C	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	23.07.1998
25	ISO 16140:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Protocol for the validation of alternative methods	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	30.04.2003
26	ISO 16532-1:2008	Paper and board -- Determination of grease resistance -- Part 1: Permeability test	1	TCISO/TC 6/SC 2	ICS85.060	24.11.2008
27	ISO 16532-2:2007	Paper and board -- Determination of grease resistance -- Part 2: Surface repellency test	1	TCISO/TC 6/SC 2	ICS85.060	18.09.2007
28	ISO 16634-1:2008	Food products - Determination of the total nitrogen content by combustion according to the Dumas principle and calculation of the crude protein content -- Part 1: Oilseeds and animal feeding stuffs	1	TCISO/TC 34	ICS65.120; 67.050; 67.200	22.10.2008
29	ISO 16649-1:2001	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	03.05.2001
30	ISO 16649-2:2001	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	03.05.2001
31	ISO 16654:2001	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	17.05.2001
32	ISO 17410:2001	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	17.05.2001
33	ISO 17604:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Carcass sampling for microbiological analysis	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	01.09.2003
34	ISO 18593:2004	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	11.06.2004
35	ISO 1871:2009	Food and feed products -- General guidelines for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method	2	TCISO/TC 34	ICS67.050	14.08.2009
36	ISO 2037:1992	Stainless steel tubes for the food industry	2	TCISO/TC 5/SC 1	ICS77.140.75; 67.260	10.12.1992
37	ISO 20837:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens -- Requirements for sample preparation for qualitative detection	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	06.04.2006
38	ISO 20838:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens -- Requirements for amplification and detection for qualitative methods	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	06.04.2006
39	ISO 21469:2006	Safety of machinery -- Lubricants with incidental product contact -- Hygiene requirements	1	TCISO/TC 199	ICS13.110; 67.020	09.02.2006
40	ISO 21527-1:2008	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds -- Part 1: Colony count technique in products with water activity greater than 0,95	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	01.07.2008
41	ISO 21527-2:2008	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds -- Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	01.07.2008

42	ISO 21528-1:2004	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection and enumeration by MPN technique with pre-enrichment	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.01	16.08.2004
43	ISO 21528-2:2004	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.08.2004
44	ISO 21567:2004	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of Shigella spp.	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	08.11.2004
45	ISO 21569:2005	Foodstuffs -- Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products -- Qualitative nucleic acid based methods	1	TCISO/TC 34/SC 16	ICS67.050	20.06.2005
46	ISO 21570:2005	Foodstuffs -- Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products -- Quantitative nucleic acid based methods	1	TCISO/TC 34/SC 16	ICS67.050	03.11.2005
47	ISO 21571:2005	Foodstuffs -- Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products -- Nucleic acid extraction	1	TCISO/TC 34/SC 16	ICS67.050	02.03.2005
48	ISO 21807:2004	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Determination of water activity	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	13.09.2004
49	ISO 21871:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the determination of low numbers of presumptive Bacillus cereus -- Most probable number technique and detection method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	13.01.2006
50	ISO 22000:2005	Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.020	30.08.2005
51	ISO 22004:2014	Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.020	29.08.2014
52	ISO 22005:2007	Traceability in the feed and food chain -- General principles and basic requirements for system design and implementation	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.040	11.07.2007
53	ISO 22118:2011	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Polymerase chain reaction (PCR) for the detection and quantification of food-borne pathogens -- Performance characteristics	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	08.07.2011
54	ISO 22119:2011	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Real-time polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens -- General requirements and definitions	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	08.07.2011
55	ISO 22174:2005	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens -- General requirements and definitions	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	02.03.2005
56	ISO 24276:2006	Foodstuffs -- Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products -- General requirements and definitions	1	TCISO/TC 34/SC 16	ICS67.050	30.01.2006
57	ISO 26642:2010	Food products -- Determination of the glycaemic index (GI) and recommendation for food classification	1	TCISO/TC 34	ICS67.040	23.09.2010
58	ISO 27470:2011	Aircraft ground equipment -- Upper deck catering vehicle -- Functional requirements	1	TCISO/TC 20/SC 9	ICS49.100	23.02.2011
59	ISO 28198:2009	Vegetable fats and oils -- Determination of toluene insoluble matter	1	TCISO/TC 34/SC 11	ICS67.200.10	27.08.2009
60	ISO 2851:1993	Stainless steel bends and tees for the food industry	2	TCISO/TC 5/SC 1	ICS67.260	17.06.1993
61	ISO 2852:1993	Stainless steel clamp pipe couplings for the food industry	2	TCISO/TC 5/SC 1	ICS67.260	17.06.1993
62	ISO 2853:1993	Stainless steel threaded couplings for the food industry	2	TCISO/TC 5/SC 1	ICS67.260	16.06.1993
63	ISO 30000:2009	Ships and marine technology -- Ship recycling management systems -- Specifications for management systems for safe and environmentally sound ship recycling facilities	1	TCISO/TC 8	ICS47.020.01	09.03.2009

64	ISO 4531-1:1998	Vitreous and porcelain enamels -- Release of lead and cadmium from enamelled ware in contact with food -- Part 1: Method of test	1	TCISO/TC 107	ICS97.040.60; 67.250; 25.220.50	01.10.1998
65	ISO 4531-2:1998	Vitreous and porcelain enamels -- Release of lead and cadmium from enamelled ware in contact with food -- Part 2: Permissible limits	1	TCISO/TC 107	ICS97.040.60; 67.250; 25.220.50	01.10.1998
66	ISO 4831:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms -- Most probable number technique	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	14.08.2006
67	ISO 4832:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.02.2006
68	ISO 4833-1:2013	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	19.08.2013
69	ISO 4833-2:2013	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 2: Colony count at 30 degrees C by the surface plating technique	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	19.08.2013
70	ISO 5256:1985	Steel pipes and fittings for buried or submerged pipe lines -- External and internal coating by bitumen or coal tar derived materials	1	TCISO/TC 5/SC 1	ICS23.040.10; 23.040.40	31.10.1985
71	ISO 5497:1982	Sensory analysis -- Methodology -- Guidelines for the preparation of samples for which direct sensory analysis is not feasible	1	TCISO/TC 34/SC 12	ICS67.240	01.09.1982
72	ISO 5498:1981	Agricultural food products -- Determination of crude fibre content -- General method	1	TCISO/TC 34	ICS67.050	01.04.1981
73	ISO 5526:2013	Cereals, pulses and other food grains -- Nomenclature	2	TCISO/TC 34/SC 4	ICS67.060; 01.040.67	22.02.2013
74	ISO 5667-21:2010	Water quality -- Sampling -- Part 21: Guidance on sampling of drinking water distributed by tankers or means other than distribution pipes	1	TCISO/TC 147/SC 6	ICS13.060.20; 13.060.45	11.10.2010
75	ISO 5667-5:2006	Water quality -- Sampling -- Part 5: Guidance on sampling of drinking water from treatment works and piped distribution systems	2	TCISO/TC 147/SC 6	ICS13.060.20; 13.060.45	06.04.2006
76	ISO 6486-1:1999	Ceramic ware, glass-ceramic ware and glass dinnerware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 1: Test method	2	TCISO/TC 166	ICS97.040.60; 81.060.20; 81.040.30; 67.250	16.12.1999
77	ISO 6486-2:1999	Ceramic ware, glass-ceramic ware and glass dinnerware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 2: Permissible limits	2	TCISO/TC 166	ICS97.040.60; 81.040.30; 67.250; 81.060.20	16.12.1999
78	ISO 6541:1981	Agricultural food products -- Determination of crude fibre content -- Modified Scharrer method	1	TCISO/TC 34	ICS67.050	01.06.1981
79	ISO 6579:2002	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of Salmonella spp.	4	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	08.08.2002
80	ISO 6887-1:1999	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	11.02.1999
81	ISO 6887-2:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	27.08.2003
82	ISO 6887-3:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.07.2003

83	ISO 6887-4:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and milk products, meat and meat products, and fish and fishery products	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.07.2003
84	ISO 6887-5:2010	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	10.08.2010
85	ISO 6887-6:2013	Microbiology of food and animal feed -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 6: Specific rules for the preparation of samples taken at the primary production stage	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	01.03.2013
86	ISO 6888-1:1999	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	18.02.1999
87	ISO 6888-2:1999	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 2: Technique using rabbit plasma fibrinogen agar medium	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	18.02.1999
88	ISO 6888-3:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) -- Part 3: Detection and MPN technique for low numbers	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	14.03.2003
89	ISO 7002:1986	Agricultural food products -- Layout for a standard method of sampling from a lot	1	TCISO/TC 34	ICS67.040	04.12.1986
90	ISO 7086-1:2000	Glass hollowware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 1: Test method	2	TCISO/TC 166	ICS81.040.30; 67.250; 97.040.60	02.03.2000
91	ISO 7086-2:2000	Glass hollowware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 2: Permissible limits	2	TCISO/TC 166	ICS67.250; 97.040.60; 81.040.30	02.03.2000
92	ISO 7218:2007	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- General requirements and guidance for microbiological examinations	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	02.08.2007
93	ISO 7251:2005	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of presumptive <i>Escherichia coli</i> -- Most probable number technique	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	09.02.2005
94	ISO 7700-1:2008	Food products -- Checking the performance of moisture meters in use -- Part 1: Moisture meters for cereals	2	TCISO/TC 34/SC 4	ICS67.260	11.11.2008
95	ISO 7700-2:2011	Food products -- Checking the performance of moisture meters in use -- Part 2: Moisture meters for oilseeds	2	TCISO/TC 34/SC 2	ICS67.260	28.10.2011
96	ISO 7932:2004	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of presumptive <i>Bacillus cereus</i> -- Colony-count technique at 30 degrees C	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.06.2004
97	ISO 7937:2004	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of <i>Clostridium perfringens</i> -- Colony-count technique	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.08.2004
98	ISO 8086:2004 (IDF 121:2004)	Dairy plant -- Hygiene conditions -- General guidance on inspection and sampling procedures	2	TCISO/TC 34/SC 5	ICS67.020	25.11.2004
99	ISO 8124-3:2010	Safety of toys -- Part 3: Migration of certain elements	2	TCISO/TC 181	ICS97.200.50	18.03.2010
100	ISO 8156:2005 (IDF 129:2005)	Dried milk and dried milk products -- Determination of insolubility index	2	TCISO/TC 34/SC 5	ICS67.100.10	12.10.2005

101	ISO 8262-1:2005 (IDF 124-1: 2005)	Milk products and milk-based foods -- Determination of fat content by the Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method) -- Part 1: Infant foods	2	TCISO/TC 34/SC 5	ICS67.100.01	20.09.2005
102	ISO 8391-1:1986	Ceramic cookware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 1: Method of test	1	TCISO/TC 166/SC 1	ICS81.060.20; 67.250; 97.040.60	04.12.1986
103	ISO 8391-2:1986	Ceramic cookware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 2: Permissible limits	1	TCISO/TC 166/SC 1	ICS81.060.20; 67.250; 97.040.60	27.11.1986
104	ISO 8442-1:1997	Materials and articles in contact with foodstuffs -- Cutlery and table holloware -- Part 1: Requirements for cutlery for the preparation of food	1	TCISO/TC 186	ICS97.040.60; 67.250	25.12.1997
105	ISO 8442-5:2004	Materials and articles in contact with foodstuffs -- Cutlery and table holloware -- Part 5: Specification for sharpness and edge retention test of cutlery	1	TCISO/TC 186	ICS67.250; 97.040.60	08.12.2004
106	ISO 8967:2005 (IDF 134: 2005)	Dried milk and dried milk products -- Determination of bulk density	2	TCISO/TC 34/SC 5	ICS67.100.10	07.12.2005
107	ISO 9376:1988	Early potatoes -- Guide to cooling and refrigerated transport	1	TCISO/TC 34/SC 14	ICS67.080.20	09.06.1988
108	ISO 9943:2009	Shipbuilding -- Ventilation and air-treatment of galleys and pantries with cooking appliances	2	TCISO/TC 8/SC 3	ICS47.020.90	29.04.2009
109	ISO/ASTM 51261:2013	Practice for calibration of routine dosimetry systems for radiation processing	2	TCISO/TC 85	ICS17.240	22.03.2013
110	ISO/ASTM 51431:2005	Practice for dosimetry in electron beam and X-ray (bremsstrahlung) irradiation facilities for food processing	2	TCISO/TC 85	ICS67.020; 17.240	21.07.2005
111	ISO/ASTM 51818:2013	Practice for dosimetry in an electron beam facility for radiation processing at energies between 80 and 300 keV	3	TCISO/TC 85	ICS17.240	15.05.2013
112	ISO/ASTM 51900:2009	Guide for dosimetry in radiation research on food and agricultural products	2	TCISO/TC 85	ICS67.020; 17.240	07.07.2009
113	ISO/IEC 15149:2011	Information technology -- Telecommunications and information exchange between systems -- Magnetic field area network (MFAN)	1	TCISO/IEC JTC 1/SC 6	ICS35.110	30.11.2011
114	ISO/IEC 15149-1:2014	Information technology -- Telecommunications and information exchange between systems -- Magnetic field area network (MFAN) -- Part 1: Air interface	1	TCISO/IEC JTC 1/SC 6	ICS35.110	
115	ISO/TR 6579-3:2014	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 3: Guidelines for serotyping of Salmonella spp.	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	08.07.2014
116	ISO/TS 10272-2:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for detection and enumeration of Campylobacter spp. -- Part 2: Colony-count technique	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	19.01.2006
117	ISO/TS 11356:2011	Crop protection equipment -- Traceability -- Spray parameter recording	1	TCISO/TC 23/SC 6	ICS65.060.40	20.06.2011
118	ISO/TS 13136:2012	Microbiology of food and animal feed -- Real-time polymerase chain reaction (PCR)-based method for the detection of food-borne pathogens -- Horizontal method for the detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) and the determination of O157, O111, O26, O103 and O145 serogroups	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	07.11.2012
119	ISO/TS 15216-1:2013	Microbiology of food and animal feed -- Horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus in food using real-time RT-PCR -- Part 1: Method for quantification	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	07.03.2013
120	ISO/TS 15216-2:2013	Microbiology of food and animal feed -- Horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus in food using real-time RT-PCR -- Part 2: Method for qualitative detection	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	07.03.2013

121	ISO/TS 16634- 2:2009	Food products - Determination of the total nitrogen content by combustion according to the Dumas principle and calculation of the crude protein content -- Part 2: Cereals, pulses and milled cereal products	1	TCISO/TC 34	ICS67.060; 67.050	29.09.2009
122	ISO/TS 16649- 3:2005	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 3: Most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-beta-D-glucuronide	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	15.09.2005
123	ISO/TS 17919:2013	Microbiology of the food chain -- Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens -- Detection of botulinum type A, B, E and F neurotoxin-producing clostridia More details	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	17.10.2013
124	ISO/TS 19036:2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Guidelines for the estimation of measurement uncertainty for quantitative determinations	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	30.01.2006
125	ISO/TS 20836:2005	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens -- Performance testing for thermal cyclers	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	19.08.2005
126	ISO/TS 210:2014	Essential oils -- General rules for packaging, conditioning and storage	1	TCISO/TC 54	ICS71.100.60	21.05.2014
127	ISO/TS 21872- 1:2007	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic Vibrio spp. -- Part 1: Detection of Vibrio parahaemolyticus and Vibrio cholerae	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	17.04.2007
128	ISO/TS 21872- 2:2007	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic Vibrio spp. -- Part 2: Detection of species other than Vibrio parahaemolyticus and Vibrio cholerae	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	17.04.2007
129	ISO/TS 22002- 1:2009	Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.020	14.12.2009
130	ISO/TS 22002- 2:2013	Prerequisite programmes on food safety -- Part 2: Catering	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.040	17.01.2013
131	ISO/TS 22002- 3:2011	Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.040	13.12.2011
132	ISO/TS 22002- 4:2013	Prerequisite programmes on food safety -- Part 4: Food packaging manufacturing	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.040	12.12.2013
133	ISO/TS 22003:2013	Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems	2	TCISO/TC 34/SC 17	ICS03.120.20; 67.020	12.12.2013
134	ISO/TS 22117:2010	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Specific requirements and guidance for proficiency testing by interlaboratory comparison	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.10.2010
135	ISO/TS 6579-2:2012	Microbiology of food and animal feed -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 2: Enumeration by a miniaturized most probable number technique	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	05.11.2012
136	IWA 13:2014	Multiple resource evaluation guideline	1	TCISO/TMBG	ICS13.020.20	06.11.2014
137	ISO 1992- 8:1978	Commercial refrigerated cabinets -- Test methods -- Part 8: Test for accidental mechanical contact	1	TCISO/TC 86/SC 7	ICS97.130.20	01.11.1978

ISO GELİŞTİRİLMEKTE OLAN STANDARTLAR LİSTESİ

S.Nu.	Standart Numarası	Standart adı	Baskı Sayısı	Komite	Kodu	Güncellenme Tarihi
1	ISO/AWI 16140-3	Microbiology of the food chain -- Method validation -- Part 3: Protocol for the verification of reference and alternative methods implemented in a single laboratory	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	27.11.2014
2	ISO/AWI 16140-4	Microbiology of the food chain -- Method validation -- Part 4: Protocol for in-house (single) laboratory method validation	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	27.11.2014

3	ISO/AWI 16140-5	Microbiology of the food chain ζ Method validation -- Part 5: Protocol for factorial interlaboratory method validation	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	27.11.2014
4	ISO/AWI 16140-6	Microbiology of the food chain ζ Method validation -- Part 6: Protocol for the validation of microbiological confirmation methods	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	27.11.2014
5	ISO/AWI 19343	Microbiology of the food chain -- Detection and quantification of histamine by HPLC method More details	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS	18.11.2013
6	ISO/AWI 19657	Definition of criteria for a food ingredient to be considered as 'natural' -- Guidelines on technical definitions and criteria for natural food ingredients	1	TCISO/TC 34	ICS	03.04.2014
7	ISO/CD 10273	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection of pathogenic <i>Yersinia enterocolitica</i> More details	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	26.06.2013
8	ISO/CD 15216-1	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus in food using real-time RT-PCR -- Part 1: Method for quantification	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	28.11.2014
9	ISO/CD 19020	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection of staphylococcal enterotoxins in food More details	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	14.08.2013
10	ISO/CD 21872	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> spp. -- Detection of species of <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> and <i>Vibrio vulnificus</i>	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	18.12.2013
11	ISO/CD TS 16393	Molecular biomarker analysis -- Qualitative methods -- Validation scheme for binary analytical methods for food and food products	1	TCISO/TC 34/SC 16	ICS67.050	24.09.2014
12	ISO/DIS 10272-1	Microbiology of food and animal feed -- Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter</i> -- Part 1: Detection method More details	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	09.12.2014
13	ISO/DIS 10272-2	Microbiology of food and animal feed -- Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter</i> -- Part 2: Colony-count technique	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	09.12.2014
14	ISO/DIS 11290-1	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and other <i>Listeria</i> spp. -- Part 1: Detection method	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	30.10.2014
15	ISO/DIS 11290-2	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and of <i>Listeria</i> spp. -- Part 2: Enumeration method	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	31.10.2014
16	ISO/DIS 16634-2	Food products -- Determination of the total nitrogen content by combustion according to the Dumas principle and calculation of the crude protein content -- Part 2: Cereals, pulses and milled cereal products	1	TCISO/TC 34/SC 4	ICS67.060; 67.050	02.10.2014
17	ISO/DIS 17604	Microbiology of the food chain -- Carcass sampling for microbiological analysis	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.06.2014
18	ISO/DIS 18465	Microbiology of the food chain - Quantitative analysis of emetic toxin (cereulide) using LC-MS/MS	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	28.10.2014
19	ISO/DIS 18743	Microbiology of the food chain -- Detection of <i>Trichinella</i> Larvae in meat by artificial digestion method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	02.12.2014
20	ISO/DIS 18744	Microbiology of the food chain -- Detection and enumeration of <i>Cryptosporidium</i> and <i>Giardia</i> in fresh leafy green vegetables and berry fruits	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	09.04.2014
21	ISO/DIS 21528-1	Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection of Enterobacteriaceae	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	21.11.2014
22	ISO/DIS 21528-2	Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count method	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	21.11.2014
23	ISO/DIS 22964	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection of <i>Cronobacter</i> spp.	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS67.100.01; 07.100.30	09.12.2014

24	ISO/DIS 6579-1	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Horizontal method for the detection of Salmonella spp. More details	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	07.11.2014
25	ISO/DIS 6887-1	Microbiology of the food chain -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 1: General rules for the preparation of the initial suspension and decimal dilutions	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.06.2014
26	ISO/DIS 6887-2	Microbiology of the food chain -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.06.2014
27	ISO/DIS 6887-3	Microbiology of the food chain -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.06.2014
28	ISO/DIS 6887-4	Microbiology of the food chain -- Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination -- Part 4: Specific rules for the preparation of miscellaneous products	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	25.06.2014
29	ISO/FDIS 16140-1	Microbiology of the food chain -- Method validation -- Part 1: Vocabulary	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	15.12.2014
30	ISO/FDIS 16140-2	Microbiology of the food chain -- Method validation -- Part 2: Protocol for the validation of alternative (proprietary) methods against a reference method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	15.12.2014
31	ISO/FDIS 16649-3	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl- β -D-glucuronide	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	02.09.2014
32	ISO/FDIS 17468	Microbiology of the food chain -- Technical requirements and guidance on establishment or revision of standard methods	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.31	15.12.2014
33	ISO/NP 15213	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.07.2014
34	ISO/NP 16649-1	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 1: Colony-count technique at 44 degrees C using membranes and 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide More details	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	26.06.2013
35	ISO/NP 16649-2	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide More details	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	26.06.2013
36	ISO/NP 17410	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of psychrotrophic microorganisms	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	03.09.2014
37	ISO/NP 18593	Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for sampling techniques from surfaces using contact plates and swabs More details	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	26.06.2013
38	ISO/NP 21567	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection of Shigella spp.	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.07.2014
39	ISO/NP 22000	Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain	2	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.020	25.06.2014
40	ISO/NP 22117	Microbiology of the food chain -- Specific requirements and guidance for proficiency testing by interlaboratory comparison	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.07.2014
41	ISO/NP 6888-3	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) -- Part 3: Detection and MPN technique for low numbers	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	04.07.2014

42	ISO/NP 7932	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of the Bacillus cereus group -- Colony-count technique at 30 degrees C More details	4	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	26.06.2013
43	ISO/NP 7937	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of Clostridium perfringens -- Colony-count technique	4	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	15.07.2014
44	ISO/PRF TS 17728.2	Microbiology of the food chain -- Sampling techniques for microbiological analysis of food and feed samples	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	09.09.2014
45	ISO/PRF TS 18867	Microbiology of the food chain -- Polymerase chain reaction (PCR) for the detection of food-borne pathogens -- Detection of pathogenic Yersinia enterocolitica and Yersinia pseudotuberculosis	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	05.11.2014
46	ISO/WD TS 22002-5	Prerequisite programmes on food safety -- Part 5: Transport and storage				
47	ISO/WD TS 22002-6	Prerequisite programmes on food safety -- Part 6: Feed production	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS	08.10.2014
48	ISO/WD TS 34700	Animal welfare management -- General requirements and guidance for organizations in the food supply chain	1	TCISO/TC 34	ICS	11.12.2014

ISO GERİ ÇEKİLEN STANDARTLAR LİSTESİ

S.Nu.	Standart Numarası	Standart adı	Baskı Sayısı	Komite	Kodu	Geri Çekilme Tarihi
1	ISO 10272:1995	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for detection of thermotolerant Campylobacter	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	19.01.2006
2	ISO 15161:2001	Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry	1	TCISO/TC 34	ICS03.120.10; 67.020	22.09.2010
3	ISO 15554:1998	Practice for dosimetry in gamma irradiation facilities for food processing	1	TCISO/TC 85	ICS17.240; 67.020	18.04.2002
4	ISO 15562:1998	Practice for dosimetry in electron and bremsstrahlung irradiation facilities for food processing	1	TCISO/TC 85	ICS17.240; 67.020	18.04.2002
5	ISO 1871:1975	Agricultural food products -- General directions for the determination of nitrogen by the Kjeldahl method	1	TCISO/TC 34	ICS67.050	14.08.2009
6	ISO 1992- 1:1974	Commercial refrigerated cabinets -- Methods of test -- Part 1: Calculation of linear dimensions, areas and volumes	1	TCISO/TC 86	ICS97.130.20	17.10.2005
7	ISO 1992- 2:1973	Commercial refrigerated cabinets -- Methods of test -- Part 2: General test conditions	1	TCISO/TC 86/SC 7	ICS97.130.20	19.04.2010
8	ISO 1992- 3:1973	Commercial refrigerated cabinets -- Methods of test -- Part 3: Temperature test	1	TCISO/TC 86/SC 7	ICS97.130.20	19.04.2010
9	ISO 1992- 4:1974	Commercial refrigerated cabinets -- Methods of test -- Part 4: Defrosting test	1	TCISO/TC 86	ICS97.130.20	17.10.2005
10	ISO 1992- 5:1974	Commercial refrigerated cabinets -- Methods of test -- Part 5: Water vapour condensation test	1	TCISO/TC 86	ICS97.130.20	17.10.2005
11	ISO 1992- 6:1974	Commercial refrigerated cabinets -- Methods of test -- Part 6: Electrical energy consumption test	1	TCISO/TC 86	ICS97.130.20	17.10.2005
12	ISO 2037:1980	Metal pipes and fittings -- Stainless steel tubes for the food industry	1	TCISO/TC 5	ICS67.260; 77.140.75	10.12.1992
13	ISO 2735:1973	Hermetically sealed metal food containers -- Capacities and diameters of round open-top and vent hole cans for milk	1	TCISO/TC 52	ICS55.120	01.10.1986
14	ISO 2851:1973	Metal pipes and fittings -- Stainless steel bends and tees for the food industry	1	TCISO/TC 5	ICS23.040.60; 67.260	17.06.1993
15	ISO 2852:1974	Metal pipes and fittings -- Stainless steel clamp liners with gaskets for the food industry	1	TCISO/TC 5/SC 1	ICS23.040.60; 67.260	17.06.1993
16	ISO 2853:1976	Metal pipes and fittings -- Stainless steel screwed couplings for the food industry	1	TCISO/TC 5/SC 1	ICS23.040.60; 67.260	16.06.1993

17	ISO 3004-1:1979	Hermetically sealed metal containers for food and drinks -- Part 1: Round open-top general purpose food cans	2	TCISO/TC 52	ICS55.120	23.03.1989
18	ISO 3004-1:1986	Light gauge metal containers -- Capacities and related cross-sections -- Part 1: Open-top cans for general food	3	TCISO/TC 52	ICS55.120	15.04.1993
19	ISO 3004-2:1979	Hermetically sealed metal containers for food and drinks -- Part 2: Food cans for meat and products containing meat for human consumption	1	TCISO/TC 52	ICS55.120	23.03.1989
20	ISO 3004-3:1981	Hermetically sealed metal containers for food and drinks -- Part 3: Cans for drinks	1	TCISO/TC 52	ICS55.120	23.03.1986
21	ISO 3004-4:1980	Hermetically sealed metal containers for food and drinks -- Part 4: Cans for edible oil	1	TCISO/TC 52	ICS55.120	01.10.1986
22	ISO 3100-1:1991	Meat and meat products -- Sampling and preparation of test samples -- Part 1: Sampling	2	TCISO/TC 34/SC 6	ICS67.120.10	01.09.2003
23	ISO 4121:1987	Sensory analysis -- Methodology -- Evaluation of food products by methods using scales	1	TCISO/TC 34/SC 12	ICS67.240	12.11.2003
24	ISO 4833:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Colony-count technique at 30 degrees C	3	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	19.08.2013
25	ISO 5155:1983	Household frozen food storage cabinets and food freezers -- Essential characteristics and test methods	1	TCISO/TC 86	ICS97.040.30	16.11.1995
26	ISO 5155:1995	Household refrigerating appliances -- Frozen food storage cabinets and food freezers -- Characteristics and test methods	2	TCISO/TC 86	ICS97.040.30	19.10.2005
27	ISO 5160-1:1979	Commercial refrigerated cabinets -- Technical specifications -- Part 1: General requirements	1	TCISO/TC 86	ICS97.130.20	17.10.2005
28	ISO 5526:1986	Cereals, pulses and other food grains -- Nomenclature	1	TCISO/TC 34/SC 4	ICS67.060; 01.040.67	22.02.2013
29	ISO 5634:1986	Paper and board -- Determination of grease resistance	1	TCISO/TC 6/SC 2	ICS85.060	17.01.2002
30	ISO 5667-5:1991	Water quality -- Sampling -- Part 5: Guidance on sampling of drinking water and water used for food and beverage processing	1	TCISO/TC 147/SC 6	ICS13.060.20; 13.060.45	06.04.2006
31	ISO 6486-1:1981	Ceramic ware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 1: Method of test	1	TCISO/TC 166	ICS81.060.20; 67.250; 97.040.60	16.12.1999
32	ISO 6486-2:1981	Ceramic ware in contact with food -- Release of lead and cadmium -- Part 2: Permissible limits	1	TCISO/TC 166	ICS81.060.20; 67.250; 97.040.60	16.12.1999
33	ISO 6564:1985	Sensory analysis -- Methodology -- Flavour profile methods	1	TCISO/TC 34/SC 12	ICS67.240	10.05.2011
34	ISO 7086-1:1982	Glassware and glass ceramic ware in contact with food - - Release of lead and cadmium -- Part 1: Method of test	1	TCISO/TC 166	ICS81.040.30; 67.250; 97.040.60	02.03.2000
35	ISO 7086-2:1982	Glassware and glass ceramic ware in contact with food - - Release of lead and cadmium -- Part 2: Permissible limits	1	TCISO/TC 166	ICS81.040.30; 67.250; 81.060.20; 97.040.60	02.03.2000
36	ISO 7218:1996	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- General rules for microbiological examinations	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	02.08.2007
37	ISO 7937:1997	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for enumeration of Clostridium perfringens -- Colony-count technique	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	16.08.2004
38	ISO 8069:1986	Dried milk -- Determination of lactic acid and lactates content -- Enzymatic method	1	TCISO/TC 34/SC 5	ICS67.100.10	09.09.2005
39	ISO 8156:1987	Dried milk and dried milk products -- Determination of insolubility index	1	TCISO/TC 34/SC 5	ICS67.100.10	12.10.2005
40	ISO 8561:1995	Household frost-free refrigerating appliances -- Refrigerators, refrigerator-freezers, frozen food storage cabinets and food freezers cooled by internal forced air circulation -- Characteristics and test methods	1	TCISO/TC 86	ICS97.040.30	19.10.2005

41	ISO 8784-1:1987	Paper and board -- Determination of microbiological properties -- Part 1: Total bacterial count	1	TCISO/TC 6/SC 2	ICS85.060; 07.100.99	30.06.2005
42	ISO 8914:1990	Microbiology -- General guidance for the detection of <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.01	17.03.2008
43	ISO 8960:1991	Refrigerators, frozen-food storage cabinets and food freezers for household and similar use -- Measurement of emission of airborne acoustical noise	1	TCISO/TC 86	ICS97.040.30	12.12.2007
44	ISO 90:1977	Hermetically sealed metal cans for food and drinks -- Specifications	1	TCISO/TC 52	ICS55.120	01.01.1987
45	ISO 9943:1991	Shipbuilding -- Ventilation and air-treatment of galleys and pantries with cooking appliances	1	TCISO/TC 8/SC 3	ICS47.020.90	29.04.2009
46	ISO/ASTM 51204:2002	Practice for dosimetry in gamma irradiation facilities for food processing	1	TCISO/TC 85	ICS17.240; 67.020	25.10.2004
47	ISO/ASTM 51204:2004	Practice for dosimetry in gamma irradiation facilities for food processing	2	TCISO/TC 85	ICS67.020; 17.240	18.11.2013
48	ISO/ASTM 51431:2002	Practice for dosimetry in electron and bremsstrahlung irradiation facilities for food processing	1	TCISO/TC 85	ICS17.240; 67.020	21.07.2005
49	ISO/ASTM 51649:2002	Practice for dosimetry in an electron-beam facility for radiation processing at energies between 300 keV and 25 MeV	1	TCISO/TC 85	ICS17.240	20.07.2005
50	ISO/ASTM 51702:2002	Practice for dosimetry in a gamma irradiation facility for radiation processing	1	TCISO/TC 85	ICS17.240	25.10.2004
51	ISO/ASTM 51900:2002	Guide for dosimetry in radiation research on food and agricultural products	1	TCISO/TC 85	ICS17.240; 67.020	07.07.2009
52	ISO/ASTM 51956:2002	Practice for use of thermoluminescence-dosimetry (TLD) systems for radiation processing	1	TCISO/TC 85	ICS17.240	03.06.2005
53	ISO/PAS 30000:2008	Ships and marine technology -- Ship recycling management systems -- Specifications for management systems for safe and environmentally sound ship recycling facilities	1	TCISO/TC 8	ICS47.020.01	09.03.2009
54	ISO/TR 6131:1986	Textile floor coverings -- Tetrapod Walker apparatus -- Constructional details and instructions for use	1	TCISO/TC 219	ICS59.080.60	09.08.2005
55	ISO/TR 7423:1982	Hermetically sealed metal containers for food and drinks -- Food cans for fish and other fishery products -- Sections for non-round cans	1	TCISO/TC 52	ICS55.120	01.06.1988
56	ISO/TR 7670:1982	Hermetically sealed metal containers for food and drinks -- Food cans for fish and other fishery products -- Capacities of round and non-round cans and associated diameters of round cans	1	TCISO/TC 52	ICS55.120	01.06.1988
57	ISO/TS 10272-3:2010	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for detection and enumeration of <i>Campylobacter</i> spp. -- Part 3: Semi-quantitative method	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	10.09.2013
58	ISO/TS 11133-1:2000	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Guidelines on preparation and production of culture media -- Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	13.01.2009
59	ISO/TS 11133-1:2009	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Guidelines on preparation and production of culture media -- Part 1: General guidelines on quality assurance for the preparation of culture media in the laboratory	2	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	14.05.2014
60	ISO/TS 11133-2:2003	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Guidelines on preparation and production of culture media -- Part 2: Practical guidelines on performance testing of culture media	1	TCISO/TC 34/SC 9	ICS07.100.30	14.05.2014
61	ISO/TS 22003:2007	Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS03.120.20; 67.020	05.12.2013
62	ISO/TS 22004:2005	Food safety management systems -- Guidance on the application of ISO 22000:2005 More details	1	TCISO/TC 34/SC 17	ICS67.020	29.08.2014

ISO 2014 YILINDA SİLİNEN STANDARTLAR LİSTESİ

S.Nu.	Standart Numarası	Standart adı	Baskı Sayısı	Komite	Kodu	Silinme Tarihi
1	ISO/CD 16393	Molecular biomarker analysis -- Qualitative methods -- Validation scheme for binary analytical methods for food and food products	1	TCISO/TC 34/SC 16	ICS67.050	08.09.2014

**ISO STANDARDLARI GIDA İLE İLGİLİ ANA KATOLOG KODLARI VE
AÇIKLAMALARI**

TC: Technical Committees

ICS: International Classification for Standards

SC: Subcommittees

ISO/TC 34: Food products

ICS 67: Food technology

67.020: Processes in the food industry

Ek-2: TSE Gıda ile İlgili Standartlar Listesi

S.Nu.	TS Numarası	Kabul Tarihi	Belgeli Firma Sayısı
1	TS 1482 Sanayide kullanılan (gıda sanayii dahil) amonyum hidrojen karbonat-Damıtmayı izleyen volumetrik metotla amonyak azotu miktarı tayini	07.02.1974	
2	TS 1483 Sanayide kullanılan (gıda sanayii dahil) amonyum hidrojen karbonat-Volumetrik metotla toplam alkalilik tayini	07.02.1974	
3	TS 1727 Tarımsal gıda maddeleri-Kjeldahl metodu ile azot tayini için genel kurallar	29.07.1974	
4	TS 1946 Heksan (gıda sanayiinde kullanılan)	16.04.1975	
5	TS 2917 Sanayide kullanılan fosforik asitte (gıda maddeleri dahil) potansiyometrik metot ile klorür miktarı tayini	19.01.1978	
6	TS 2918 Sanayide kullanılan fosforik asitte (gıda maddeleri dahil) 3,4 ksilenol spektrofotometrik metot ile azot oksitleri tayini	19.01.1978	
7	TS 2928 Sanayide kullanılan (gıda maddeleri dahil) fosforik asitte kinolin fosfomolibtat gravimetrik metodu ile toplam fosfor-5-Oksit miktarı tayini	20.01.1978	
8	TS 2929 Sanayide kullanılan fosforik asitte (gıda maddeleri dahil) alev atomik absorpsiyon metodu ile kalsiyum miktarı tayini	20.01.1978	
9	TS 4262 Sanayide (gıda sanayii dahil) kullanılan amonyum hidrojen karbonat- Kül tayini- Gravimetrik metot	30.04.1984	
10	TS 4302 Sanayide (gıda sanayii dahil) kullanılan amonyum hidrojen karbonat-Toplam karbon dioksit tayini- Titrimetrik metot	21.09.1984	
11	TS 4553 Sanayide (gıda sanayii dahil) kullanılan amonyum hidrojen karbonat- Arsenik tayini- Gümüş dietilditiyokarbamat ile fotometrik metot	26.09.1985	
12	TS 4658 Sanayide kullanılan fosforik asi (gıda sanayii dahil)- Vanadyum tayini- Spektrometrik fosforogstovanadat metodu	24.12.1985	
13	TS 4705 Sanayide (gıda sanayii dahil) kullanılan fosforik asit ve sodyum fosfatlar- Flor tayini- Alizarin komplekson ve lantan nitrat ile fotometrik metot	18.02.1986	
14	TS 4966 Gıda mamullerinde ham selüloz miktarının tayini- Değiştirilmiş scharrer metodu	18.11.1986	
15	TS 693 Sülfürik asit-Gıda ve ilaç sanayiinde kullanılan	25.11.1986	
16	TS 5234 Metal kaplar (yiyecek ve içecekler için, hermetik olarak kapatılan) insanların tüketimine arz edilen, et ve etli gıdaların ambalajlanmasında kullanılan metal kutuların kapasite ve çap değerleri	22.04.1987	
17	TS 5403 Askorbik asit-Gıda sanayiinde kullanılan	22.12.1987	
18	TS 5525 Tarım ürünleri-Gıda madde ve mamulleri duyuşal analizler -Metodoloji-Genel kurallar	01.03.1988	
19	TS 5546 Tarım ürünleri-Gıda madde ve mamulleri duyuşal analizler-Metodoloji-Lezzet profil metotları	07.03.1988	
20	TS 5578 Sanayide (gıda sanayii dahil) kullanılan fosforik asit - Hidrojen sülfür tayini - Titrimetrik metot	14.03.1988	
21	TS 2225 Evlerde ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar için güvenlik kuralları-Soğutucular ve gıda dondurucuları için özel güvenlik kuralları	29.03.1988	
22	TS 5915 Tarım ürünleri-Gıda madde ve mamulleri-Duyuşal analizler-Metodoloji-Üçlü deney	22.08.1988	
23	TS 5922 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Kimyasal teşhis reaksiyonları	22.08.1988	
24	TS 5923 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Çözünmeyen madde tayini	22.08.1988	
25	TS 5924 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Miktar tayini-Titan(III)klorür ile titrimetrik metot	22.08.1988	
26	TS 6189 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-İnce tabaka kromatografisi ile teşhis	06.12.1988	
27	TS 6190 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları aromatik amin tayini	06.12.1988	
28	TS 6191 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Teşhis ve miktar tayini-Spektrofotometrik metot	06.12.1988	
29	TS 6224 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Tartrazin	13.12.1988	
30	TS 6225 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Sunset yellow fcf	13.12.1988	
31	TS 6226 İlaç gıda ve kozmetik boya-ları-Eritrosin	13.12.1988	
32	TS 6620 Sanayide kullanılan kondense fosfatlar-(gıda maddeleri dahil)-Arsenik tayini-Gümüş dietilditiyokarbamat ile fotometrik metot	07.03.1989	
33	TS 6621 Sanayide kullanılan kondense fosfatlar (gıda maddeleri dahil) - Kalsiyum tayini - Alev atomik absorpsiyon spektrometrik metot	07.03.1989	
34	TS 6622 Sanayide kullanılan kondense fosfatlar (gıda maddeleri dahil) - Klorür tayini - Potansiyometrik metot -	07.03.1989	
35	TS 6623 Sanayide kullanılan kondense fosfatlar (gıda maddeleri dahil) - Azot oksitleri tayini - 3,4 ksilenol spektrofotometrik metot	07.03.1989	
36	TS 6670 Sodyum karboksimetil selüloz-Gıda sanayiinde kullanılan	14.03.1989	
37	TS 6914 Gıda maddeleri imal eden, hazırlayan, depo eden ve satan yerler için genel kurallar	14.04.1989	

38	TS 6932 Gıda maddelerinde ham selüloz tayini-Genel metot	14.04.1989	
39	TS 7257 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Klorür, sülfat, kurşun, arsenik miktarı ve kurutma kaybı tayini	17.05.1989	
40	TS 7258 İlaç, gıda ve ,kozmetik boya-ları-Sentez yan boya-ları ve sentez ara maddeleri tayini	17.05.1989	
41	TS 7516 Fumarik asit-Gıda sanayiinde kullanılan	24.10.1989	
42	TS 7596 Evlerde ve benzeri yerlerde kullanılan soğutucu cihazlar (buz dolapları) donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları	14.11.1989	
43	TS 7848 Süt mamulleri ve süt menşeli gıdalar-Weibull-Berntrop gravimetrik metoduyla yağ tayini (referans metod) bölüm 1: Çocuk gıdaları	08.02.1990	
44	TS 8223 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde arsenik sınırı tayini	29.03.1990	
45	TS 8224 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde asit değeri tayini	29.03.1990	
46	TS 8225 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde ağır metal sınırı tayini	29.03.1990	
47	TS 8226 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde donma noktası tayini	29.03.1990	
48	TS 8317 Jelatin-Gıda sanayiinde kullanılan	11.04.1990	
49	TS 8321 Sanayide kullanılan (gıda sanayi dahil) amonyumbikarbonat- Kurşun tayini- Alev atomik absorpsiyon metodu	11.04.1990	
50	TS 8387 Propil gallat- Gıda, ilaç ve kozmetik sanayiinde kullanılan	13.04.1990	
51	TS 8388 Bütil hidroksianisol- Gıda, ilaç ve kozmetik sanayiinde kullanılan	13.04.1990	
52	TS 8389 Polisorbat monoesterleri- Gıda, ilaç ve kozmetik sanayiinde kullanılan	13.04.1990	
53	TS 8390 Metilparaben- Gıda, ilaç ve kozmetik sanayiinde kullanılan	13.04.1990	
54	TS 8391 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde sabunlaşma değeri tayini	13.04.1990	
55	TS 8392 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde hidroksil değeri tayini	13.04.1990	
56	TS 8393 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde iyot değeri tayini	13.04.1990	
57	TS 8394 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde erime noktası tayini	13.04.1990	
58	TS 8395 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddelerinde ester değeri tayini	13.04.1990	
59	TS 7849 Süt mamulleri ve süt menşeli gıdalar-Weibull-Berntrop gravimetrik metoduyla yağ tayini (referans metod) bölüm:2 buz ürünleri ve buz ürünü karışımları	02.08.1990	
60	TS 7851 Süt mamulleri ve süt menşeli gıdalar-Weibull-Berntrop gravimetrik metoduyla yağ tayini (referans metod) bölüm 3: Özel durumlar	02.08.1990	
61	TS 9195 Amonyum hidrojen karbonat- Gıdalarda kullanılan	10.04.1991	
62	TS 9515 Potasyum nitrat- Gıdalarda kullanılan	22.10.1991	
63	TS 9516 Sodyum sitrat- Gıdalarda kullanılan	22.10.1991	
64	TS 9558 Sodyum metabisülfid-Gıdalarda kullanılan	12.11.1991	
65	TS 9687 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları - İndigotin	24.12.1991	
66	TS 9688 İlaç, gıda ve kozmetik boya-ları-Ponceau 4r	24.12.1991	
67	TS 9899 Klorobutanol-Gıda, ilaç kozmetik sanayiinde kullanılan	25.02.1992	
68	TS 9900 Agar-Gıda, ilaç ve kozmetik sanayiinde kullanılan	25.02.1992	
69	TS 10379 Sodyum hidrojen karbonat-İlaç ve gıdalarda kullanılan	02.10.1992	1
70	TS 10524 Mikrobiyolojik deney metotları-Konserve gıdada	08.12.1992	
71	TS 10654 Yağ geçirmez kağıt (imitasyon parşömen) - Gıda mamüllerinin ambalajlanmasında kullanılan	22.01.1993	
72	TS 11027 Gıda katkı maddeleri ile ilaç ve kozmetik yardımcı maddeleri - Kül tayini	25.04.1993	
73	TS 11336 Karbon dioksit-Gıda sanayiinde kullanılan	26.04.1994	6
74	TS 11555 Sodyum alginat- Gıdalarda kullanılan	07.02.1995	
75	TS 11649 Sodyum tartarat-Gıdalarda kullanılan	10.04.1995	
76	TS 2225 EN 60335-2-24 Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar için güvenlik kuralları bölüm 2.24: Soğutucular, gıda dondurucuları ve buz yapıcılar için özel kurallar	29.09.1995	
77	TS ENV 1186-1 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 1: Gıdalara geçen maddelerin tayini için şartlar ve deney metotlarının seçimi	05.12.1995	
78	TS ENV 1186-10 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler bölüm 10: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini (zeytinyağı ekstraksiyonunun tam olmadığı durumlarda uygulanan modifiye metot)	05.12.1995	
79	TS ENV 1186-2 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 2: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini-Tam daldırma metodu	05.12.1995	

80	TS ENV 1186-3 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 3: Sulu gıdalara geçen maddelerin tayini-Tam daldırma metodu	05.12.1995	
81	TS ENV 1186-4 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler bölüm 4: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini- Hücre metodu	05.12.1995	
82	TS ENV 1186-5 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 5 sulu gıdalara geçen maddelerin tayini hücre metodu	05.12.1995	
83	TS ENV 1186-6 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler-Kısım 6: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini torba metodu	05.12.1995	
84	TS ENV 1186-7 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler-Bölüm 7: Sulu gıdalara geçen maddelerin tayini-Torba metodu	05.12.1995	
85	TS ENV 1186-8 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 8: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini-Mamulle kontrol metodu	05.12.1995	
86	TS ENV 1186-9 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 9: Sulu gıdalara geçen maddelerin tayini-Mamulle kontrol metodu	05.12.1995	
87	TS prEN 1528-1 Yağlı gıdalar-Pestisidlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) kontitatif tayini bölüm 1:Genel bilgiler	04.03.1996	
88	TS EN 645 Kağıt ve karton- Gıdalarla temas eden-Soğuk su ekstraktının hazırlanması	19.03.1996	
89	TS EN 646 Kağıt ve karton- Gıdalarla temas eden-Boyalı kağıt ve kartonda renk haslığının tayini	19.03.1996	
90	TS EN 647 Kağıt ve karton- Gıdalarla temas eden-Sıcak su ekstraktının hazırlanması	19.03.1996	
91	TS EN 648 Kağıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Floresan beyazlatılmış kağıt ve kartonda renk haslığının tayini	19.03.1996	
92	TS EN 920 Kağıt ve karton gıdalarla temas eden-Suda çözünen madde tayini	27.03.1996	
93	TS prEN 1230 Kağıt ve karton - Gıdalarla temas eden - Duyusal analiz	27.03.1996	
94	TS prEN 1461 Kağıt ve karton-Gıdalarla temas eden-Borat tayini	27.03.1996	
95	TS ENV 1186-11 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller-Plastikler-Bölüm 11: 14c etiketli yapay trigliseritlere geçen maddelerin tayini	01.04.1996	
96	TS ENV 1186-12 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler bölüm 12: Düşük sıcaklıkta geçen maddelerin tayini	01.04.1996	
97	TS prEN 1528-2 Yağlı gıdalar-Pestisidlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) konlitatif tayini-Bölüm2-Yağın pestisidlerin ve pcb'lerin ekstraksiyonu ve yap muhtevasının tayini	03.04.1996	
98	TS prEN 1528-4 Yağlı gıdalar-Pestisidlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) kontitatif tayini-Bölüm-4 tayin doğrulama deneyleri, diğer bilgiler	03.04.1996	
99	TS EN 76 (İngilizce Metin) Ambalajlar-Gıda maddeleri için-Cam ve metal kapların kapasiteleri	03.09.1996	
100	TS ENV 1798 (İngilizce Metin) Kağıt ve karbon gıdalarda temas eden-7 belirtilen poliklorotorfenil (pcb) tayini	03.09.1996	
101	TS prEN 1528-3 Yağlı gıdalar-Pestisitlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) kantitatif tayini: Bölüm 3: Arıtma metotları	15.10.1996	
102	TS EN ISO 8561 Soğutucular (buzdolapları) - Buzlanmayan - Ev tipi - Zorlamalı iç hava dolaşımı ile soğutulan soğutucular, soğutucu-Dondurucular, donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	05.11.1996	
103	TS 7596 EN ISO 5155 Soğutucular (buzdolapları) ev tipi-Donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları-Karakteristikler ve deney metotları	12.11.1996	
104	TS prEN 1376 Gıda maddeleri-Sofrada kullanılan tatlandırıcı tabletlerde sakarinin kantitatif tayini-Fotometrik metot	03.12.1996	
105	TS prEN 1377 Gıda maddeleri-Sofrada kullanılan tatlandırıcı tabletlerde asesulfam k'nın kantitatif tayini-Fotometrik metot	03.12.1996	
106	TS prEN 1378 Gıda maddeleri-Sofrada kullanılan tatlandırıcı tabletlerde aspartamin kantitatif tayini-Hplc metodu	03.12.1996	
107	TS prEN 1379 Gıda maddeleri sofrada kullanılan sıvı tatlandırıcılarda siklamat ve sakarinin kantitatif tayini-Hplc metodu	03.12.1996	
108	TS ISO 10272 Gıda ve hayvansal yem maddelerinin mikrobiyoloji ısıya dayanıklı campylobakteri arama metodu	08.04.1997	
109	TS 12268 Çevre sağlığı-Gıda üretilen, depolanan ve satılan yerlerde alınması gereken koruyucu tedbirler	14.04.1997	
110	TS EN 28960 Ev ve benzeri yerlerde kullanılan buzdolabı, dondurulmuş gıda muhafaza dolapları ve gıda derin dondurucuları için havaki akustik gürültünün ölçülmesi	15.04.1997	
111	TS 12294 Gıdalarda mikotoksin tayini	16.04.1997	
112	TS 12295 Gıda maddeleri-Tartarazin tayini spektrofotometrik metot	16.04.1997	
113	TS 3606 Gıdalar-Metaller ve diğer elementlerin tayini-Atomik absorpsiyon spektrofotometrik metot	16.04.1997	
114	TS prEN 1988-1 Gıda maddeleri-Sülfat tayini-Bölüm 1: Optimize edilmiş monier-Williams metodu	04.11.1997	
115	TS prEN 1988-2 Gıda maddeleri sülfat tayini-Bölüm 2: Enzimatik metot	11.11.1997	
116	TS 7596 EN ISO 5155/T1 Soğutucular (buzdolapları) - Ev tipi - Donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	18.11.1997	

117	TS EN ISO 8561/T1 Soğutucular (buzdolapları) - Buzlanmayan - Ev tipi - Zorlamalı iç hava dolaşımı ile soğutulan soğutucular, soğutucu-Dondurucular, donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	18.11.1997	
118	TS EN ISO 11290-1 Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi- <i>Listeria monocytogenes</i> 'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu	09.12.1997	
119	TS EN 1787 Gıda maddeleri-Işınlanmış, selüloz ihtiva eden gıdaların tespiti esr spektroskopisi metodu	20.01.1998	
120	TS 7596 EN ISO 5155/T2 Soğutucular (buzdolapları) - Ev tipi - Donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	24.02.1998	
121	TS EN ISO 8561/T2 Soğutucular (buzdolapları) - Buzlanmayan - Ev tipi - Zorlamalı iç hava dolaşımı ile soğutulan soğutucular, soğutucu-Dondurucular, donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	24.02.1998	
122	TS ISO 7002 Tarımsal gıda ürünleri-Bir partiden numune almak için standard metot planı	18.03.1998	
123	TS EN 1784 Gıda maddeleri - Işınlanmış, yağ ihtiva eden gıdaların tespiti-Hidrokarbonların gaz kromatografik analizi	19.03.1998	
124	TS EN 1786 Gıda maddeleri -Işınlanmış, kemik ihtiva eden gıdaların tespiti-Esr spektroskopisi metodu	19.03.1998	
125	TS 12417 Büyük tüketim toptancı halleri -Yaş sebze ve meyve -Et ve tavuk eti-Su ürünleri -Kuru gıda için - Genel kurallar	30.03.1998	
126	TS 12450 Özel beslenme amaçlı gıdalar-Etiketleme ve piyasaya arz-Genel kurallar	15.04.1998	
127	TS EN 1528-1 Yağlı gıdalar-Pestisitlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) tayini-Bölüm 1:Genel bilgiler	15.04.1998	
128	TS EN 1528-2 Yağlı gıdalar-Pestisitlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) tayini-Bölüm 2-Yağın pestisitlerin ve pbc'lerin ekstraksiyonu ve yağ muhtevasının tayini	15.04.1998	
129	TS EN 1528-3 Yağlı gıdalar-Pestisitlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) tayini-Bölüm 3:Aritma metotları	15.04.1998	
130	TS EN 1528-4 Yağlı gıdalar-Pestisitlerin ve poliklorlu bifenillerin (pcb) tayini-Bölüm 4:Tayin, doğrulama deneyleri, diğer bilgiler	17.04.1998	
131	TS 4262/T1 Sanayide (gıda sanayii dahil) kullanılan amonyum hidrojen karbonat- Kül tayini- Gravimetrik metot	20.04.1998	
132	TS 4302/T1 Sanayide (gıda sanayii dahil) kullanılan amonyum hidrojen karbonat-Toplam karbon dioksit tayini-Titrimetrik metot	20.04.1998	
133	TS 7596 EN ISO 5155 Soğutucular (buzdolapları) - Ev tipi - Donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	25.05.1998	
134	TS 7596 EN ISO 5155/T3 Soğutucular (buzdolapları) - Ev tipi - Donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	25.05.1998	
135	TS EN ISO 8561/T3 Soğutucular (buzdolapları) - Buzlanmayan - Ev tipi - Zorlamalı iç hava dolaşımı ile soğutulan soğutucular, soğutucu-Dondurucular, donmuş gıda depolama dolapları ve gıda dondurucuları - Karakteristikler ve deney metotları	25.05.1998	
136	TS 12481-1 Plastikler-Gıdalarla temas eden bölüm 1-Polietilen özellikler	13.10.1998	
137	TS 12481-2 Plastikler-Gıdalarla temas eden-Bölüm 2-Polivinilklorür (pvc) hamurları özellikler	13.10.1998	
138	TS 12481-3 Plastikler-Gıdalarla temas eden- Bölüm 3-Stiren plastik malzemeler-Özellikler	13.10.1998	
139	TS 12481-4 Plastikler-Gıdalarla temas eden- Bölüm 4-Akrilonitril plastik malzemeler-Özellikler	13.10.1998	
140	TS 12481-5 Plastikler- Gıdalarla temas eden bölüm 5-Polipropilen özellikler	13.10.1998	
141	TS 12481-6 Plastikler-Gıdalarla temas eden bölüm 6- Renklendiriciler özellikler	13.10.1998	
142	TS 12481-7 Plastikler-Gıdalarla temas eden bölüm 7-Polivinilidenklorür (pvdc)-Özellikler	13.10.1998	
143	TS 12481-8 Plastikler-Gıdalarla temas eden bölüm 8-Monomerler, diğer başlatıcılar ve katkı maddeleri özellikler	13.10.1998	
144	TS EN 1788 Gıda maddeleri-Silikat minerallerinin izole edilebildiği ışınlanmış gıdaların tespiti-Termoluminesans metodu	10.11.1998	
145	TS EN 1785 Gıda maddeleri -Işınlanmış yağ ihtiva eden gıdaların tespiti -2-Alkilsiklobütanonların gaz kromatografik/kütle spektrometrik analizi	01.12.1998	
146	TS EN 1388-1 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller-Silikat yüzeyler-Bölüm 1:Seramik kaplardan açığa çıkan kurşun ve kadmiyumun tayini	03.03.1999	
147	TS EN 1388-2 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller-Silikat yüzeyler-Bölüm 2:Seramik eşya haricindeki silikat yüzeylerden açığa çıkan kurşun ve kadmiyum tayini	03.03.1999	
148	TS 12549 Temel besin öğelerinin gıdalara katılmasında genel kurallar	25.03.1999	
149	TS EN 601 Alüminyum ve alüminyum alaşımı dökümler gıda maddeleriyle temas eden döküm malzemelerin kimyasal bileşimi	09.04.1999	
150	TS EN 1376 Gıda maddeleri- Sofrada kullanılan tatlandırıcı tabletlerde sakarin tayini- Spektrometrik metot	14.04.1999	
151	TS EN 1377 Gıda maddeleri- Sofrada kullanılan tatlandırıcı tabletlerde asesulfam k tayini spektrometrik metot	14.04.1999	
152	TS EN 1378 Gıda maddeleri- Sofrada kullanılan tatlandırıcı tabletlerde aspartam tayini- Hplc metodu	14.04.1999	
153	TS EN 1379 Gıda maddeleri- Sofrada kullanılan sıvı tatlandırıcılarda siklamat ve sakarin tayini- Hplc metodu	14.04.1999	

154	TS EN ISO 8442-1+AC (İngilizce Metin) Malzemeler ve gereçler- Gıda maddeleriyle temas bulunan çatal,bıçak,kap ve kaseler-Bölüm 1: Gıdaların hazırlanmasında kullanılan çatal ve bıçakların özellikleri	16.04.1999	
155	TS EN ISO 8442-2 (İngilizce Metin) Malzemeler ve gereçler-Gıda maddeleri ile temas eden-Çatal,bıçak, kap ve kaseler-Bölüm 2:Paslanmaz çelik ve gümüş ile kaplanmış kesicilerin (çatal,bıçak v.b) özellikleri.	16.04.1999	
156	TS EN ISO 8442-3 (İngilizce Metin) Malzemeler ve gereçler-Gıda maddeleri ile temas eden-Çatal,bıçak, kap ve kaseler bölüm 3: Gümüşle kaplanmış masa, sofa ve dekoratif amaçlı kap ve kaselerin özellikleri	16.04.1999	
157	TS EN ISO 8442-4+AC (İngilizce Metin) Malzemeler ve gereçler -Gıda maddeleri ile temas eden -Çatal, bıçak, kap ve kaseler-Bölüm 4: Altın kaplanmış kesicilerin özellikleri	16.04.1999	
158	TS EN 602 Alüminyum ve alüminyum alaşımları biçimlenebilen mamuller-Gıda maddeleriyle temas eden malzemelerin yapımında kullanılan mamullerin kimyasal bileşimleri	07.12.1999	
159	TS EN 153 Buzdolapları-Donmuş muhafaza dolapları-Gıda dondurmaları ve kombinasyonları-Ev ve benzeri yerlerde elektrik şebekesinden beslenerek çalışan bağlı karakteristikleri ile birlikte enerji sarfiyatı ölçme metotları	08.02.2000	
160	TS EN 12821 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile d vitamini tayini - Ergokalsiferol (d2) ve kolekalsiferol (d3) ölçümü	21.03.2000	
161	TS EN 12822 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile e vitamini tayini - Delta - Gama - Beta - Alfa tokoferollerin ölçümü	21.03.2000	
162	TS EN 12830 (İngilizce Metin) Sıcaklık kaydedicileri-Soğutulmuş,derin dondurulmuş /çabuk dondurulmuş gıda ve dondurma için- Deneyler, performans,uygunluk	21.03.2000	
163	TS EN 1104 Kağıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Antimikrobik maddelerin transferlerinin tayini	26.04.2000	
164	TS EN 1541 Kâğıt ve karton - Gıdalarla temas eden - Sulu ekstraktta formaldehit tayini	26.04.2000	
165	TS EN 631-1 Gıda maddeleri ile temas halinde olan malzeme ve eşyalar - İkrâm kapları - Bölüm 1: Kapların ölçüleri	14.11.2000	1
166	TS EN 12043 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Ara koruyucular - Emniyet ve hijyen özellikleri	21.11.2000	
167	TS EN ISO 15141-1 Gıda maddeleri- Hububat ve hububat ürünlerinde okratoksin a'nın (ochratoxin a) tayini- Bölüm 1: Silikajel ön işlemlili yüksek performanslı sıvı kromatografik metot	23.11.2000	
168	TS EN ISO 15141-2 Gıda maddeleri- Hububat ve hububat ürünlerinde okratoksin a'nın (ochratoxin a) tayini- Bölüm 2: Bikarbonat ön işlemlili yüksek performanslı sıvı kromatografik metot	23.11.2000	
169	TS EN 631-2 Gıda maddeleri ile temasta olan malzeme ve eşyalar - İkrâm kapları - Bölüm 2: Aksesuar ve desteklerin ölçüleri	16.01.2001	
170	TS EN 12014-1 Gıda maddeleri - Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini - Bölüm 1: Genel kurallar	23.01.2001	
171	TS EN 12014-2 Gıda maddeleri - Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini - Bölüm 2: Sebze ve sebze ürünlerinde nitrat muhtevasının hplc / ic metodu ile tayini	23.01.2001	
172	TS EN 12014-5 Gıda maddeleri - Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini- Bölüm 5: Sebze ihtiva eden bebek ve çocuk gıdalarında nitrat muhtevasının enzimatik tayini	23.01.2001	
173	TS EN 920 Kâğıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Sulu ekstratta kuru madde içeriğinin tayini	22.02.2001	
174	TS EN 1988-1 Gıda maddeleri- Sülfid tayini- Bölüm 1: Optimize edilmiş monier- Williams metodu	01.03.2001	
175	TS EN 1988-2 Gıda maddeleri- Sülfid tayini- Bölüm 2: Enzimatik metot	01.03.2001	
176	TS EN 1672-2 Gıda işleme makinaları- Temel kavramlar- Bölüm 2: Hijyen özellikleri	13.03.2001	
177	TS EN 277 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Polipropilen dokuma kumaştan yapılanlar	22.03.2001	6
178	TS 6405 EN 13401 Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi- Clostridium perfringens sayımı için yatay metot- Koloni sayım tekniği	29.03.2001	
179	TS EN 12571 Gıdalarla temas eden malzemeler ve parçalar- Tüketime hazır gıdaların konulduğu ikram kapları için taşıma üniteleri- Isı ve hijyenik özellikler ve deney	29.03.2001	
180	TS EN 1217 Gıdalarla temas eden malzemeler ve eşyalar- Seramik eşyaların su absorpsiyonu için deney metotları	04.04.2001	
181	TS EN 1276 Kimyasal dezenfektanlar ve antiseptikler- Gıda sanayi, ev ve kuruluşlarda kullanılan kimyasal dezenfektanlar ve antiseptiklerin bakterisidal aktivitelerinin değerlendirilmesi için nicel süspansiyon deneyi- Deney yöntemi ve özellikler (safha 2, adım 1)	05.04.2001	
182	TS EN 765 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Yalnız polipropilen haricindeki poliolefin dokuma kumaştan yapılan	05.04.2001	
183	TS EN 766 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Jüt kumaştan yapılan	05.04.2001	
184	TS 6582-1 EN ISO 6888-1 Gıda ve hayvan yemlerinin-Mikrobiyolojisi-Koagulaz-Pozitif stafilocokların (staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot-Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanarak	12.04.2001	
185	TS 6582-2 EN ISO 6888-2 Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi- Koagulaz- Pozitif- Stafilocokların (staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot- Bölüm 2: Tavşan fibrinojeni agar besiyeri kullanarak	12.04.2001	
186	TS EN 12014-7 Gıda maddeleri-Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini-Bölüm 7: Kadmiyum indirgemesinde sonra sebze ve sebze ürünleri nitrat muhtevasının tayini-Sürekli akış metodu	13.04.2001	

187	TS EN ISO 11290-2 Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi- Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı için yatay metot bölüm 2: Sayım metodu	13.04.2001	
188	TS ENV 12014-4 Gıda maddeleri- Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini- Bölüm 4:Et ürünlerinde nitrat ve nitrit muhtevasının tayini için iyon değişim kromatografik (ic) metot	13.04.2001	
189	TS EN 12396-2 Yağsız gıdalar-Ditiyokarbamat ve tiuram disülfür kalıntılarının tayini-Bölüm 2: Gaz kromatografik metot	16.04.2001	
190	TS ENV 12014-3 Gıda maddeleri- Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini- Bölüm 3: Et ürünlerinin nitrat ve nitrit muhtevasının, nitratın nitrite enzimatik indirgenmesinden sonra spektrometrik tayini	16.04.2001	
191	TS EN 453 Gıda işleme makinaları- Hamur yoğurucular- Güvenlik ve hijyen özellikleri	17.04.2001	2
192	TS EN 454 Gıda işleme makinaları-Döner gezici karıştırıcılar -Güvenlik ve hijyen özellikleri	17.04.2001	
193	TS 7894 ISO 7218 Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi- Mikrobiyolojik muayeneler için genel kurallar	18.04.2001	
194	TS EN 12393-1 Yağsız gıdalar- Pestisit kalıntılarının gaz kromatografisi ile tayini için çoklu kalıntı metotları- Bölüm 1: Genel kurallar	19.04.2001	
195	TS EN 12393-2 Yağsız gıdalar-Pestisit kalıntılarının gaz kromatografisi ile tayini için çoklu kalıntı metotları-Bölüm 2: Ekstraksiyon ve temizleme için metotlar	19.04.2001	
196	TS EN 12393-3 Yağsız gıdalar- Pestisit kalıntılarının gaz kromatografisi ile tayini için çoklu kalıntı metotları- Bölüm 3: Tayin ve doğrulama deneyleri	19.04.2001	
197	TS 7848 ISO 8262-1 Süt ürünleri ve süt esaslı gıdalar-Weibull-Berntrop gravimetrik metot (referans metot) ile yağ muhtevasının tayini-Bölüm 1: Bebek gıdaları	20.04.2001	
198	TS 7849 ISO 8262-2 Süt ürünleri ve süt esaslı gıdalar-Weibull-Berntrop gravimetrik metot (referans metot) ile yağ muhtevası tayini-Bölüm 2: Yenilebilir buzlar ve buz karışımları	20.04.2001	
199	TS 7851 ISO 8262-3 Süt ürünleri ve süt esaslı gıdalar-Weibull-Berntrop gravimetrik metot (referans metot) ile yağ muhtevası tayini-Bölüm 3: Özel durumlar	20.04.2001	
200	TS 6235 EN ISO 6887-1 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi- Deney numunelerinin başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerinin hazırlanması için genel kurallar	08.05.2001	
201	TS EN 767 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Jüt/poliolefin dokuma kumaştan yapılmış- Gıda taşınmasında kullanılan	09.05.2001	
202	TS EN 768 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Pamuklu kumaştan yapılmış astarlı çuvallar	09.05.2001	
203	TS EN 770 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Kâğıt torbalar	09.05.2001	1
204	TS EN 787 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Polietilen filminden yapılmış torbalar	09.05.2001	
205	TS EN 788 Çuvallar- Gıda taşınmasında kullanılan- Kompozit filminden yapılmış silindirik torbalar	09.05.2001	
206	TS EN 12396-1 Yağsız gıdalar- Ditiyokarbamat ve tiuram disülfür kalıntılarının tayini- Bölüm 1: Spektrometrik metot	11.05.2001	
207	TS EN 12852 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Gıda işleyiciler ve kesiciler- Güvenlik ve hijyen kuralları	29.11.2001	
208	TS EN 12853 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Elde taşınan kesiciler ve çırpıcılar- Güvenlik ve hijyen kuralları	29.11.2001	
209	TS EN 13697 (İngilizce Metin) Kimyasal dezenfektanlar ve antiseptikler- Gıda , ev ve kuruluşlarda kullanılan dezenfektanlar ve antiseptiklerin baktersistal ve/(veya fongisit) aktivitenin belirlenmesi için nicel gözeneksiz yüzey deneyi- Mekanik durum (faz 2 basamak 2) olmadan deney metodu ve özellikler	29.11.2001	
210	TS EN 1974 Gıda işleme makinaları- Dilimleme makinaları- Güvenlik ve hijyen özellikleri	29.11.2001	
211	TS EN ISO 8442-6 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden malzemeler- Çatal, bıçak ve sofrta takımları- Bölüm 6: Lakla korunmuş hafifçe gümüş kalıplı sofrta takımları	29.11.2001	
212	TS EN ISO 8442-7 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden malzemeler- Çatal, bıçak ve sofrta takımları- Bölüm 7: Gümüşten diğer kıymetli metallere ve alaşımlarından yapılan sofrta çatal bıçakları için özellikler	29.11.2001	
213	TS EN ISO 8442-8 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden malzemeler- Çatal, bıçak v sofrta takımları- Bölüm 8: Gümüş ve dekoratif sofrta takımları için özellik	29.11.2001	
214	TS EN 1184 Gıdala maddeleriyle temas eden malzemeler- Seramik malzemelerin yarı şeffaflığının tayini için deney yöntemleri	29.01.2002	
215	TS EN 1900 Gıda maddeleriyle temas eden malzemeler- Metalik olmayan sofrta takımı- Terimler ve tarifleri	29.01.2002	
216	TS 4463 EN 60619 Gıda hazırlama cihazları- Elektrikle çalışan- Performans ölçme metotları	31.01.2002	
217	TS ENV 12497 Kâğıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Sulu eksta cıva tayini	12.02.2002	
218	TS ENV 12498 Kâğıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Sulu ekstratta kadmiyum, kurşun ve krom tayini	12.02.2002	
219	TS EN 1183 Gıda maddeleriyle temas eden malzemeler- Isıl şok ve ısı şok dayanımı için deney yöntemleri	19.02.2002	
220	TS EN 12857 Gıda maddeleri - Siklamat tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografik yöntem	19.02.2002	
221	TS EN 769 Torbalar- Gıda yardımcıların taşınması için- Pamuk/ poliolenin dokuma kumaştan yapılan	05.03.2002	

222	TS EN 1086 Torbalar- Gıda yardımının taşınması için ambalajlanacak ürün için torba ve astar tipinin seçimine ilişkin öneriler	07.03.2002	
223	TS ISO 2037 Paslanmaz çelik borular - Gıda sanayinde kullanılan	07.03.2002	
224	TS 12812 Mikrobiyoloji - Gıdalarda clostridium botulinum' un aranması, spor ve toksin tiplerinin belirlenmesi	13.03.2002	
225	TS ISO 4121 Duyusal analizler - Metodoloji - Skala kullanılan duyusal yöntemlerle gıda ürünlerinin değerlendirilmesi	20.03.2002	
226	TS EN 1650 Kimyasal dezenfektanlar ve antiseptikler - Gıda, sanayi, ev ve kuruluşlarda kullanılan kimyasal dezenfektanlar ve antiseptiklerin fungisidal etkilerinin değerlendirilmesi için nicel süspansiyon deneyi - Deney yöntemi ve özellikler (safha 2 adım 1)	22.03.2002	
227	TS EN 13189 Asetik asit - Gıdalarda kullanılan - Tarımsal olmayan maddelerden elde edilen - Tarifler, özellikler, işaretleme	25.03.2002	
228	TS 7704 EN ISO 8381 Süt esaslı çocuk gıdaları- Yağ içeriği tayini- Gravimetrik yöntem (referans yöntem)	29.03.2002	
229	TS EN 13191-2 Yağsız gıdalar- Bromür kalıntılarının tayini- Bölüm 2: İnorganik bromür tayini	29.03.2002	
230	TS EN 12396-3 Yağsız gıdalar - Ditiyokarbamat ve tiuram disülfür kalıntılarının tayini - Bölüm 3: Uv spektrometrik ksantogenat yöntemi	03.04.2002	
231	TS EN 13191-1 Yağsız gıdalar - Bromür kalıntılarının tayini - Bölüm 1: Toplam bromürün inorganik bromür cinsinden tayini	03.04.2002	
232	TS 12832 Duyusal analizler- Gıda ürünlerinin muhafazası için kullanılan kaplar- Uygunluk deneyi	05.04.2002	
233	TS 4403 ISO 7086-2 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller- Cam çukur kaplar- Açığa çıkan kurşun ve kadmiyum- Bölüm 2: Müsaade edilebilir sınır değerler	10.04.2002	
234	TS 4404 ISO 4531-2 Camı ve porselen emayeler- Gıdalarla temas eden emaye kaplar- Açığa çıkan kurşun ve kadmiyum- Bölüm 2: Müsaade edilebilir sınır değerler	10.04.2002	
235	TS EN 12824 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi- Salmonella aranması için yatay yöntem	17.04.2002	
236	TS EN 1678 Gıda işleme makinaları- Sebze doğrama makinaları- Güvenlik ve hijyen özellikleri	17.04.2002	
237	TS 4422 ISO 6486-2 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller- Seramik kaplar, cam seramik kaplar ve cam yemek kapları- Açığa çıkan kurşun ve kadmiyum- Bölüm 2: Müsaade edilebilir sınır değerler	24.04.2002	
238	TS EN 12546-1 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller- Ev tipi kullanım için yalıtımlı kaplar- Bölüm 1: Yalıtımlı matara, termos ve vakumlu kapların özellikleri	26.04.2002	
239	TS EN 12546-2 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller- Ev tipi kullanım için yalıtımlı kaplar- Bölüm 2: Yalıtımlı kutu ve torbaların (buzluk) özellikleri	26.04.2002	
240	TS EN 12546-3 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller- Ev tipi kullanım için yalıtımlı kaplar- Bölüm 3: Soğutma kalıplarının özellikleri	26.04.2002	
241	TS 12887 Yetkili servisler - Gıda ve içki sanayi makinaları vb. için - Kurallar	11.11.2002	49
242	TS EN 13485 (İngilizce Metin) Buzlanmış, dondurulmuş, derin dondurulmuş/şok dondurulmuş gıda ve dondurmaların nakli, depolaması ve dağıtımı için hava ve mamul sıcaklığını ölçmek için termometreler- Deneyler, performance, uygunluk	11.11.2002	
243	TS EN 13486 (İngilizce Metin) Sıcaklık kaydediciler ve termometreler - Soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş / hızlı dondurulmuş gıda ve dondurmaların; Nakliye, depolama ve dağıtımları sırasında kullanılan - Periyodik doğrulama	11.11.2002	
244	TS EN 13585 (İngilizce Metin) Gıdalar-Mısırdaki fumonisin B1 ve B2 nin tayini-Katı faz özütlemeli HPLC yöntemi	11.11.2002	
245	TS EN 13708 (İngilizce Metin) Gıdalar-Esr spektroskopisi ile kristal şeker içeren ışınlanmış gıdanın tesbiti	11.11.2002	
246	TS EN 13783 (İngilizce Metin) Gıdalar-Epifloresans süzgeç tekniği/aerobik plak sayımı (deft/apc) kullanılarak ışınlanmış gıdaların tesbiti-Sınıflandırma yöntemleri	11.11.2002	
247	TS EN 13784 (İngilizce Metin) Gıdalar-Işınlanmış gıdaların tesbiti için dna komet analizi-Sınıflandırma yöntemi	11.11.2002	
248	TS EN 13804 (İngilizce Metin) Gıdalar-Eser elementlerin tayini-Performans ölçütleri, genel hususlar ve numune hazırlama	11.11.2002	
249	TS EN 13805 (İngilizce Metin) Gıdalar-Eser elementlerin tayini-Basınçla parçalama	11.11.2002	
250	TS EN 13806 (İngilizce Metin) Gıdalar-Eser elementlerin tayini-Basınçla parçalamadan sonra soğuk buhar atomik soğurma spektrometri (cvaas) ile cıva tayini	11.11.2002	
251	TS EN 1673 Gıda işleme makinaları - Döner raflı fırınlar - Güvenlik ve hijyen kuralları	27.11.2002	1
252	TS EN 1674 Gıda işleme makinaları - Hamur ve pasta işleme makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları	27.11.2002	
253	TS EN 12505 Gıda işleme makinaları - Yemeklik sıvı ve katı yağların işlenmesinde kullanılan santrifüj makinaları-Güvenlik ve hijyen kuralları	16.12.2002	
254	TS ISO 2851 Paslanmaz çelik dirsek ve t'ler-Gıda endüstrisi için	06.01.2003	
255	TS ISO 2852 Boru bağlantı parçaları-Kaplinler-Paslanmaz çelikten-Gıda endüstrisi için	15.01.2003	
256	TS EN 13676 Gıda ile temasta olan polimer kaplı kağıt ve karton-Gözenek tayini	22.01.2003	

257	TS ENV 13130-5 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 5:Taklit gıdalarda viniliden klorür tayini	26.01.2003	
258	TS EN 646 Kağıt ve karton-Gıdalarla temas eden-Boyalı kağıt ve kartonda renk haslığının tayini	27.01.2003	
259	TS ENV 13130-1 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller-Plastik maddelerle ilgili sınırlamalar-Bölüm 1: Plastiklerden gıdalara ve taklit gıdalara ve taklit gıdalara maruz bırakma şartlarının seçimi kılavuz	27.01.2003	
260	TS ENV 13130-2 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller-Plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm-2: Taklit gıdalarla tereftalik asit tayini	27.01.2003	
261	TS ENV 13130-3 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 3:Gıdalar ve taklit gıdalarda akrilonitril tayini	27.01.2003	
262	TS ENV 13130-4 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 4:Plastiklerde 1,3-Butadien tayini	27.01.2003	
263	TS ENV 13130-6 Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 6:Plastiklerde viniliden klorür tayini	27.01.2003	
264	TS ENV 13130-7 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 7:Taklit gıdalarda monoetilen glikol ve dietilen glikol tayini	27.01.2003	
265	TS ENV 13130-8 Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 8:Plastiklerde izosiyanatların tayini	27.01.2003	
266	TS EN 13390 Gıda işleme makinaları-Turta ve tart makinaları-Güvenlik ve hijyen kuralları	24.02.2003	
267	TS ISO 2853 Dışlı kavramalar (kaplinler)-Paslanmaz çelik-Gıda endüstrisi için	24.02.2003	
268	TS 13001 Tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına (haccp) göre gıda güvenliği yönetimi-Gıda üreten kuruluşlar ve tedarikçiler için yönetim sistemine ilişkin kurallar	03.03.2003	
269	TS ISO 11037 Duyusal analizler-Gıdaların rengini değerlendirmek için genel kılavuz ve deney yöntemi	03.03.2003	
270	TS EN 12980 Gıda maddeleri ile temasta olan madde ve malzemeler-İkram hizmetleri ve endüstriyel kullanım için metalik olmayan gereçler-Darbe dayanımının tayini için deney metodu	05.03.2003	
271	TS EN 12955 Gıda maddeleri-Hububatlarda, kabuklu meyvelerde ve türetilmiş ürünlerde aflatoksin b1 ile aflatoksin b1, b2, g1 ve g2 toplamlarının tayini-Artkolon türevlendirmeli ve immunoafinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	17.03.2003	
272	TS ISO 11289 Sızdırmaz kaplarda ısıtma işlem görmüş gıdalar-Ph tayini	17.03.2003	
273	TS EN 12041 Gıda işleme makinaları-Kalıplar-Güvenlik ve hijyen şartları	24.03.2003	
274	TS EN 12823-1 Gıda maddeleri-Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile a vitamini tayini-Bölüm 1:Tümü-Trans-Retinol ve 13-Cis-Retinolün ölçülmesi	24.03.2003	
275	TS EN 12823-2 Gıda maddeleri-Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile a vitamini tayini-Bölüm 2:B-Karotenin ölçülmesi	24.03.2003	
276	TS EN ISO 16654 Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi-Escherichia coli 0157'nin tespiti için yatay yöntem	24.03.2003	
277	TS EN 12856 gıda maddeleri - Asetülfom-K, aspartam ve sakkarin tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografik yöntem	14.04.2003	
278	TS ISO 13750 Tekstil yer döşemeleri-Asidik gıda renkleri ile lekelenmeye karşı direncin tayini	15.04.2003	
279	TS 12832 T1 Duyusal analizler- Gıda ürünlerinin muhafazası için kullanılan kaplar- Uygunluk deneyi	16.04.2003	
280	TS EN 1230-1 Kağıt ve karton-Gıdalarla temas eden-Duyusal analiz-Bölüm 1: Koku	16.04.2003	
281	TS EN 1230-2 Kağıt ve karton-Gıdalarla temas eden-Duyusal analiz-Bölüm 2: Lezzet kaybı (bozunma)	16.04.2003	
282	TS IEC 61563 Radyasyondan korunma enstrümantasyonu-Gıda maddelerindeki gama yayınlayan radyonüklidlerin özgül aktivitesinin ölçülmesi için donanım	16.04.2003	
283	TS ISO 15161 Gıda ve içecek sanayinde iso 9001: 2000'nin uyulması rehberi	22.04.2003	
284	TS 13027 Gıda üretim yerlerinde hijyen ve sanitasyon-Genel kurallar	28.04.2003	
285	TS IEC 61562 Radyasyondan korunma enstrümantasyonu-Gıda maddelerindeki beta yayınlı radyonüklitlerin özgül aktivitelerinin ölçülmesi için taşınabilir donanım	29.04.2003	
286	TS EN 1186-13 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller - Plastikler - Kısım 13:Yüksek sıcaklıkta toplam madde geçişinin tayini - Deney yöntemleri	28.01.2004	
287	TS EN 1186-14 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller - Plastikler - Kısım 14:Yağlı gıdalarla temas eden maddelerle temas eden plastiklerden toplam geçişinin tayini için izo-Oktan ve %95 etanolü deney ortamı kullanılarak uygulanan ek deney yöntemleri	28.01.2004	
288	TS EN 1186-15 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 15: İzo-Oktan ve/veya %95 etanolla yapılan hızlı özütleme ile yağlı gıdalara geçişin tayini için uygulanan alternatif deney yöntemleri	28.01.2004	
289	TS EN 12267 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları-Dairesel testere makinaları- Güvenlik ve hijyen kuralları	28.01.2004	
290	TS EN 12268 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları-Şerit testere makinaları- Güvenlik ve hijyen kuralları	28.01.2004	
291	TS EN 12355 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Kabuk soyma, deri yüzme ve zar çıkarma makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları	28.01.2004	

292	TS EN 12854 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Çubuklu karıştırıcı - Güvenlik ve hijyen kuralları	28.01.2004	
293	TS EN 12855 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Döner hazneli kesiciler - Güvenlik ve hijyen kuralları	28.01.2004	
294	TS EN 13208 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Sebze soyucular - Güvenlik ve hijyen kuralları	28.01.2004	
295	TS EN 13258 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri ile temas eden materyal ve maddeler - Seramik maddelerin crazing dirençleri için test yöntemleri	28.01.2004	
296	TS EN 13610 (İngilizce Metin) Kimyasal dezenfektanlar - Gıda ve sanayi alanlarında kullanılan kimyasal dezenfektanların bakteriyofajlara karşı virüs öldürme etkinliğinin değerlendirilmesi için nicel süspansiyon deneyi - Deney yöntemi ve özellikler (faz 2, basamak bir)	28.01.2004	
297	TS EN 13751 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Işıklı uyarılmış luminesans kullanılarak ışınlanmış gıdanın belirlenmesi	28.01.2004	
298	TS EN 13951 (İngilizce Metin) Sıvı pompaları - Güvenlik kuralları - Ziraî gıda ürünleri ile ilgili donanım - Uygulamada hijyeni sağlamak için tasarım kuralları	28.01.2004	
299	TS EN 14082 (İngilizce Metin) Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Kuru yakma işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır, demir ve kromun atomik absorpsiyon spektrometri (aas) ile tayini	28.01.2004	
300	TS EN 14083 (İngilizce Metin) Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınçla parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, krom ve molibdenin grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektrometri (gfaas) ile tayini	28.01.2004	
301	TS EN 14084 (İngilizce Metin) Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Mikrodalga ile parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır ve demirin atomik absorpsiyon spektrometri (aas) ile tayini	28.01.2004	
302	TS EN 14123 (İngilizce Metin) Gıdalar - Yer fıstığı, fıstık, incir, ve kırmızı biber tozunda aflotoksin b1 ve aflotoksin b1, b2, g1 ve g2 tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoafinite kolon temizlemeli yüksek performanslı sıvı kromatografik yöntem	28.01.2004	
303	TS EN 14130 (İngilizce Metin) Gıdalar - Hplc ile c vitamini tayini.	28.01.2004	
304	TS EN 14131 (İngilizce Metin) Gıdalar - Mikrobiyolojik analizle folat tayini	28.01.2004	
305	TS EN 14132 (İngilizce Metin) Gıdalar - Arpa ve kavrulmuş kahvede okratoksin tayini - İmmünoafinite kolon temizlemeli hplc yöntemi	28.01.2004	
306	TS EN 14133 (İngilizce Metin) Gıdalar - Şarap ve birada okratoksin tayini - İmmünoafinite kolon temizlemeli hplc yöntemi	28.01.2004	
307	TS EN 14148 (İngilizce Metin) Gıdalar - Hplc ile k1 vitamini tayini	28.01.2004	
308	TS EN 14152 (İngilizce Metin) Gıdalar - Hplc ile b2 vitamini tayini	28.01.2004	
309	TS EN 14185-1 (İngilizce Metin) Yağsız gıda - N-Metilkarbammat kalıntısı tayini - Bölüm 1:Kfö temizlemeli hplc yöntemi	28.01.2004	
310	TS EN 14233 (İngilizce Metin) Gıdayla temas eden malzeme ve eşyalar - Plastikler - Mikrodalga ve konvansiyonel fırınla ısıtma esnasında gıda ve plastik karşılaşmasında oluşan geçiş sıcaklığının tayini	28.01.2004	
311	TS EN 14481 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri ile temas eden materyal ve maddeler - Plastikler - Yağ temasının tespiti için test yöntemleri	28.01.2004	
312	TS EN ISO 16140 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Alternatif yöntemlerin onaylanması için protokol	28.01.2004	
313	TS EN ISO 6579 (İngilizce Metin) Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	28.01.2004	
314	TS EN ISO 6887-2 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin hazırlanması - Bölüm 2: Et ve et ürünlerinin hazırlanması için özel kurallar	28.01.2004	
315	TS EN ISO 6887-3 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin hazırlanması - Bölüm 3: Balık ve balık ürünlerinin hazırlanması için özel kurallar	28.01.2004	
316	TS EN ISO 6887-4 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin hazırlanması - Bölüm 4: Süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri ile balık ve balık ürünleri dışındaki diğer ürünlerin hazırlanması için özel kurallar	28.01.2004	
317	TS EN ISO 6888-3 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koagülaz pozitif stafilocok (staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem - Bölüm 3: Düşük sayılar için belirleme ve ems tekniği	28.01.2004	
318	TS EN 12821 Gıda maddeleri -Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile d vitamini tayini - Ergokalsiferol (d2) ve kolekalsiferol (d3) ölçülmesi	17.02.2004	
319	TS EN 12043 Gıda işleme makinaları - ara kaplar - Güvenlik ve hijyen şartları	09.03.2004	
320	TS 13075 İş yerleri - Gıda maddeleri taşıma hizmetleri - Genel kurallar	23.03.2004	<u>70</u>
321	TS EN 13804 Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Performans ölçütleri, genel hususlar ve numune hazırlama	23.03.2004	
322	TS EN 13805 Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama	23.03.2004	
323	TS EN 13806 Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalamadan sonra soğuk buhar atomik absorpsiyon spektrometrisi (sbaas) ile cıva tayini	23.03.2004	

324	TS 6776 EN 13704 Kimyasal dezenfektanlar - Gıda, sanayi, evsel ve kurumsal alanlarda kullanılan kimyasal dezenfektanların sporisidal aktivitelerini değerlendirmek için nicel süspansiyon deneyi - Deney yöntemi ve özellikler (safha 2, basamak 1)	12.04.2004	
325	TS EN 13610 Kimyasal dezenfektanlar - Gıda ve sanayi alanlarında kullanılan kimyasal dezenfektanların bakteriyofajlara karşı virüsidal etkinliklerini değerlendirmek için nicel süspansiyon deneyi - Deney yöntemi ve özellikler (safha 2, basamak 1)	26.04.2004	
326	TS EN 13751 Gıda maddeleri - Işıklı uyarılmış luminesans kullanılarak ışınlanmış gıdanın belirlenmesi	26.04.2004	
327	TS EN 13708 Gıda maddeleri - Kristal şeker içeren gıdaların ışınlanıp ışınlanmadığının esr spektroskopisi ile belirlenmesi	28.04.2004	
328	TS 6582-3 EN ISO 6888-3 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koagülaz-Pozitif stafilokok sayımı için yatay yöntem (staphylococcus aureus ve diğer türler) bölüm 3: Belirleme ve düşük sayımlar için ems tekniği	29.04.2004	
329	TS EN 12331 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri- Kıyma makineleri - Güvenlik ve hijyen şartları	02.12.2004	
330	TS EN 12463 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri- Doldurma makineleri ve yardımcı makineler- Güvenlik ve hijyen şartları	02.12.2004	
331	TS EN 13621 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri - Salata kurutucular - Güvenlik ve hijyen şartları	02.12.2004	
332	TS EN 14176 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Hplc metoduyla midyelerde domoik asitlerin tespiti	02.12.2004	
333	TS EN 14332 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Eser elementlerin tayini - Deniz ürünlerinde mikrodalga parçalanmasından sonra grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektrometri (gfaas) ile arsenik tayini	02.12.2004	
334	TS EN 14338 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri ile temas eden kağıt ve karton - Benzer olarak modifiye polifenilen oksit (MPPO) kullanılarak kağıt ve kartondan migrasyonun tayini için şartlar	02.12.2004	
335	TS EN 14352 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Mısır kaynaklı gıdalarda fumonisinler b1 ve b2'nin tespiti	02.12.2004	
336	TS EN 14524 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Midyelerde sakitoksin ve dc-Sakitoksinin tespiti - Hplc yöntemi kullanılarak peroksit ve periodat oksidasyonu ile ön kolon derivasyonu	02.12.2004	
337	TS EN ISO 21572 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Protein temelli yöntemler (iso 21572:2004)	02.12.2004	
338	TS EN ISO 7937 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yem maddeleri - Clostridium perfringens'in sayımı için yatay yöntem - Koloni sayım yöntemi (iso/dfis 7937:2004) / note: En 13401 (1999-04)' in yerine koyulmak üzere tasarlanmıştır.	02.12.2004	
339	TS ISO 17410 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - psikrotrofik mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem	02.12.2004	
340	TS 7703 EN ISO 4833 Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem - 30°C'ta koloni sayım tekniği	27.12.2004	
341	TS EN 12355 Gıda işleme makineleri - Deri soyma, kabuk soyma ve zar çıkarma makineleri - Güvenlik ve hijyen kuralları	27.12.2004	
342	TS EN 13784 Gıda maddeleri - Işınlanmış gıda maddelerinin belirlenmesi için dna komet deneyi - Eleme yöntemi	27.12.2004	
343	TS EN 13783 Gıda maddeleri - Doğrudan epifloresans süzme tekniği / aerobik plâka sayımı (deft/apc)kullanarak ışınlanmış gıdaların belirlenmesi - Eleme yöntemi	30.12.2004	
344	TS EN 13485 Termometreler - Soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş / hızlı dondurulmuş gıda ve dondurmaların; Nakliye, depolama ve dağıtımları sırasında hava ve mamül sıcaklıklarının ölçülmesinde kullanılan - deneyler, performans, uygunluk	15.02.2005	
345	TS EN 13486 Sıcaklık kaydediciler ve termometreler - Soğutulmuş, dondurulmuş, derin dondurulmuş / hızlı dondurulmuş gıda ve dondurmaların; Nakliye, depolama ve dağıtımları sırasında kullanılan - Periyodik doğrulama	15.02.2005	
346	TS EN 13732 Gıda işleme makineleri - Çiftliklerdeki dökme süt soğutucular - Yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları	10.03.2005	
347	TS EN ISO 6579 Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	10.03.2005	
348	TS EN 14333-1 (İngilizce Metin) Yağsız gıdalar - Benzimidazol fungusitleri karbendazim, tiyobendazol ve benomil (karbendazim gibi) bölüm 1: Hplc metoduyla katı faz ekstraksiyon temizliği	31.03.2005	
349	TS EN 14333-2 (İngilizce Metin) Yağsız gıdalar - Benzimidazol fungusitleri karbendazim, tiyobendazol ve benomil (karbendazim gibi) bölüm 2: Hplc metoduyla jel permeation kromatografisi temizliği	31.03.2005	
350	TS EN 14333-3 (İngilizce Metin) Yağsız gıdalar - Benzimidazol fungusitleri karbendazim, tiyobendazol ve benomil (karbendazim gibi) bölüm 3: Hplc metoduyla sıvı/sıvı-Bölüm temizliği	31.03.2005	
351	TS EN 14573 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Gc/ms yöntemi ile 3-Monoklorpropan-1,2-Diol'un tespiti	31.03.2005	
352	TS EN ISO 21567 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Shigella spp tespiti için yatay metot	31.03.2005	
353	TS EN ISO 8442-5 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - Çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımları - Bölüm 5: Bıçak takımlarında keskinlik ve körelmeme deney özellikleri	31.03.2005	
354	TS 12887/T1 Yetkili servisler - Gıda ve içki sanayi makineleri için - Kurallar	05.04.2005	
355	TS 13143 Gıdalar - Gluteni azaltılmış ve glutensiz hâle getirilmiş	12.04.2005	

356	TS EN 14332 Gıda maddeleri - Eser elementlerin tayini - Mikrodalga ile parçalamaya işleminden sonra deniz ürünlerindeki arseniğin grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektrometri (gfaas) ile tayini	12.04.2005	
357	TS EN 1541 Kâğıt ve karton - Gıda maddeleri ile temasta olan - Sulu ekstrakta formaldehit tayini	12.04.2005	
358	TS EN 1785 Gıda maddeleri - Katı yağ içeren ışınlanmış gıdaların belirlenmesi - 2-Alkilsiklobütanonların gaz kromatografik/kütle spektrometrik analizi	12.04.2005	
359	TS EN 648 Kâğıt ve karton - Gıdalarla temas eden - Flüoresan özelliği kazandırılarak ağartılmış kâğıt ve kartonda renk haslığının tayini	14.04.2005	
360	TS EN 12854 Gıda işleme makinaları - Kollu karıştırıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları	19.04.2005	
361	TS EN 13208 Gıda işleme makinaları - Sebze soyucular - Güvenlik ve hijyen kuralları	19.04.2005	
362	TS EN 14177 Gıda maddeleri - Berrak ve bulanık elma suyu ve elma püresinde patulin tayini - Sıvı/sıvı dağılmasıyla temizlemeli hplc yöntemi	19.04.2005	
363	TS EN ISO 10273 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Muhtemel hastalık sebebi olan yersinia enterocolitica'nın belirlenmesi için yatay yöntem	19.04.2005	
364	TS EN 602 Alüminyum ve alüminyum alaşımları - Biçimlendirilebilen mamuller - Gıda maddeleriyle temas eden malzemelerin yapımında kullanılan yarı mamullerin kimyasal bileşimi	27.09.2005	
365	TS EN 601 Alüminyum ve alüminyum alaşımları - Dökümler- Gıda maddeleriyle temas eden döküm malzemelerin kimyasal bileşimi	13.10.2005	
366	TS EN 1784 Gıda maddeleri - Katı yağ içeren ışınlanmış gıdaların belirlenmesi - Hidrokarbonların gaz kromatografik analizi	22.12.2005	
367	TS EN 1787 Gıda maddeleri - Selüloz içeren ışınlanmış gıdaların esr spektroskopisi ile belirlenmesi	22.12.2005	
368	TS EN 60619/A2 (İngilizce Metin) Gıda hazırlama cihazları- Elektrikle çalışan- Performans ölçme metotları	17.01.2006	
369	TS EN 12268 Gıda işleme makinaları - Şerit testere tezgâhları - Güvenlik ve hijyen kuralları	19.01.2006	
370	TS EN 13951 Sıvı pompaları - Güvenlik kuralları - Ziraat gıda ürünleri ile ilgili donanım - Uygulamada hijyeni sağlamak için tasarım kuralları	19.01.2006	
371	TS EN ISO 8442-1+AC Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - Çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımları - Bölüm 1 : Gıda hazırlamada kullanılan çatal bıçak takımı için özellikler	19.01.2006	
372	TS EN ISO 8442-2 Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - Çatal-Kaşık-Bıçak ve sofra takımları - Bölüm 2: Paslanmaz çelik ve gümüş kaplı çatal-Bıçak takımı için özellikler	19.01.2006	6
373	TS EN ISO 8442-3 Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - Çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımları - Bölüm 3:Gümüş kaplı sofra ve dekoratif takımlar için özellikler	19.01.2006	
374	TS EN ISO 8442-4 Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - Çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımları - Bölüm 4: Altın kaplı çatal bıçak takımlar için özellikler	19.01.2006	
375	TS EN ISO 8442-5 Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımları - Bölüm 5: Bıçak takımlarında keskinlik ve körelme deney özellikleri	19.01.2006	
376	TS EN ISO 8442-6 Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - Çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımları - Bölüm 6: Lâklanmış, parlak gümüş kaplı sofra takımları	19.01.2006	
377	TS EN ISO 8442-7 Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - çatal-Kaşık,bıçak ve sofra takımları - Bölüm 7: Gümüş ve diğer kıymetli metaller ve alaşımlarından imal edilen çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımı için özellikler	19.01.2006	
378	TS EN ISO 8442-8 Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar- çatal, kaşık, bıçak ve sofra takımları - bölüm 8: Gümüş sofra ve dekoratif takımlar için özellikler	19.01.2006	
379	TS EN ISO 22000 (İngilizce Metin) Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirindeki kuruluşlar için şartlar	26.01.2006	
380	TSE ISO/TS 22004 (İngilizce Metin) Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Iso 22000'in uygulanması için kılavuz	26.01.2006	
381	TS EN 10333 (İngilizce Metin) Paketleme için çelik - İnsan ve hayvan tüketimi için gıda maddeleri, ürünler ve içkiler ile temas etmesi tasarlanan esnek çelik ürünler - Kalaylanmış çelik (teneke)	16.02.2006	
382	TS EN 10334 (İngilizce Metin) Paketleme için çelik - İnsan ve hayvan tüketimi için gıda maddeleri, ürünler ve içkiler ile temas etmesi tasarlanan esnek çelik ürünler - Kalaysız çelik (blackplate)	16.02.2006	
383	TS EN 10335 (İngilizce Metin) Paketleme için çelik - İnsan ve hayvan tüketimi için gıda maddeleri, ürünler ve içkiler ile temas etmesi tasarlanan esnek çelik ürünler - Katkısız elektrolit krom/krom oksit kaplı çelik	16.02.2006	
384	TS EN 12331/A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Kıyma makinaları - Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	
385	TS EN 12852 Gıda işleme makinaları - Gıda işleyiciler ve parçalayıcı - Karıştırıcılar - güvenlik ve hijyen kuralları	16.02.2006	
386	TS EN 13570 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Karıştırma makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	
387	TS EN 13732/A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Çiftliklerdeki dökme süt soğutucular - Yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları tadil 1	16.02.2006	
388	TS EN 13870 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Yonga kesme makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	

389	TS EN 13871 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Küp kesme makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	
390	TS EN 13871/AC (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Küp kesme makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	
391	TS EN 13885 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Kırpma makinaları-Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	
392	TS EN 13886 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Karıştırma ve/*veya çırpma teçhizatlı pişirme kapları- Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	
393	TS EN 14546 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - İz elementlerin tayini - Kuru yakma işleminden sonra hidrid generasyonlu atomik absorpsiyon spektrometri (hgaas) ile toplam arsenik tayini	16.02.2006	
394	TS EN 14627 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - İz elementlerin tespiti - Basınç kavramasından sonra hidrid generasyon atomik absorpsiyon spektrometre (hgaas) metoduyla toplam arsenik ve selenyumun tespiti	16.02.2006	
395	TS EN 14655 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Baget dilimleyiciler - Güvenlik ve hijyen şartları	16.02.2006	
396	TS EN ISO 21569 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Nükleik asit temelli yöntemlerin kalitesi	16.02.2006	
397	TS EN ISO 21571 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Nükleik asit ekstraksiyonu	16.02.2006	
398	TS EN ISO 22174 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonu (pcr) - Genel gereksinimler ve tanımlamalar	16.02.2006	
399	TSE CEN ISO/TS 20836 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonu (pcr) - Termal cyclersin performans testleri	16.02.2006	
400	TSE CEN/TS 13130-10 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 10: Gıda benzeştiricilerde akrilamid tayini	16.02.2006	
401	TSE CEN/TS 13130-11 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 11: Gıda benzeştiricilerde aminoundekanoik asit tayini	16.02.2006	
402	TSE CEN/TS 13130-12 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 12: Gıda benzeştiricilerde 1, 3- Benzendimetanamin tayini	16.02.2006	
403	TSE CEN/TS 13130-13 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 13: Gıda benzeştiricilerde 3,3 bis (3-Metil-4-Hidroksifenil) -2-İndolin tayini	16.02.2006	
404	TSE CEN/TS 13130-14 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 14: Gıda benzeştiricilerde 3,3 bis (3-Metil-4-Hidroksifenil) -2-İndolin tayini	16.02.2006	
405	TSE CEN/TS 13130-15 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 15: Gıda benzeştiricilerde 1.3 butadien tayini	16.02.2006	
406	TSE CEN/TS 13130-16 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 16: Gıda benzeştiricilerde kaprolaktam ve kaprolaktam tuzu tayini	16.02.2006	
407	TSE CEN/TS 13130-17 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 17:Plastiklerde karbonil klorür tayini	16.02.2006	
408	TSE CEN/TS 13130-18 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 18: Gıda benzeştiricilerde dehidroksibenzen, 1,3-Dehidroksibenzen- 1,4-Dehidronoksibenzen- 4,4 dehidroksibenzofenon ve 4,4-Dehidroksibifenil	16.02.2006	
409	TSE CEN/TS 13130-19 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 19: Gıda benzeştiricilerde dimetilaminoetanol tayini	16.02.2006	
410	TSE CEN/TS 13130-20 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 9 gıda benzeştiricilerde asetik asit, vinil ester tayini:	16.02.2006	
411	TSE CEN/TS 13130-21 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 22 plastiklerde epikloronidrin tayini	16.02.2006	
412	TSE CEN/TS 13130-22 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 22 plastiklerde etilen oksit ve propilen oksit tayini	16.02.2006	
413	TSE CEN/TS 13130-23 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 23: Gıda benzeştiricilerde formaldehit ve heksametilentetramin tayini	16.02.2006	
414	TSE CEN/TS 13130-24 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 24: Gıda benzeştiricilerde maleik asit ve maleik anhidrit tayinietilendiamin ve heksametilendiamin tayini	16.02.2006	
415	TSE CEN/TS 13130-25 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 25: Gıda benzeştiricilerde metil-1-Panten tayini	16.02.2006	
416	TSE CEN/TS 13130-26 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 26: Gıda benzeştiricilerde 1-Okten ve tetrahidrofuran tayini	16.02.2006	
417	TSE CEN/TS 13130-27 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tabi plastik maddeler-Bölüm 27: Gıda benzeştiricilerde 2, 4, 6-Triamino-1,3,5 triazin tayini	16.02.2006	

418	TSE CEN/TS 13130-28 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tâbi plastik maddeler-Bölüm 28: Gıda benzeştiricilerde 1,1,1-Trimetilolpropan tayini	16.02.2006	
419	TSE CEN/TS 13130-9 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temas halindeki malzeme ve mallar-Sınırlamaya tâbi plastik maddeler-Bölüm 9: Gıda benzeştiricilerde asetik asit, vinil esterinin tayini	16.02.2006	
420	TSE CEN/TS 15111 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - İz elementlerin tespiti - İcp-Ms metoduyla diyetetik gıdalarda iyodinin tespiti (plazma kütle spektrometresi)	16.02.2006	
421	TS EN 1104 (İngilizce Metin) Kağıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Antimikrobik maddelerin transferlerinin tayini	09.03.2006	
422	TS EN 1186-1 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 1: Gıdalara geçen maddelerin tayini için şartlar ve deney metodlarının seçimi	09.03.2006	
423	TS EN 1186-10 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler bölüm 10: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini (zeytinyağı ekstraksiyonunun tam olmadığı durumlarda uygulanan modifiye metod)	09.03.2006	
424	TS EN 1186-11 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller-Plastikler-Bölüm 11: 14c etiketli yapay trigliseritlere geçen maddelerin tayini	09.03.2006	
425	TS EN 1186-12 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler bölüm 12: Düşük sıcaklıkta geçen maddelerin tayini	09.03.2006	
426	TS EN 1186-2 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler kısım 2: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini-Tam daldırma metodu	09.03.2006	
427	TS EN 1186-3 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım 3: Sulu gıdalara geçen maddelerin tayini-Tam daldırma metodu	09.03.2006	
428	TS EN 1186-4 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler bölüm 4: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini- Hücre metodu	09.03.2006	
429	TS EN 1186-5 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastikler kısım: 5 sulu gıdalara geçen maddelerin tayini hücre metodu	09.03.2006	
430	TS EN 1186-6 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler-Kısım 6: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini torba metodu	09.03.2006	
431	TS EN 1186-7 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler-Bölüm 7: Sulu gıdalara geçen maddelerin tayini-Torba metodu	09.03.2006	
432	TS EN 1186-8 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler kısım 8: Zeytinyağına geçen maddelerin tayini-Mamulle kontrol metodu	09.03.2006	
433	TS EN 1186-9 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastikler kısım 9: Sulu gıdalara geçen maddelerin tayini-Mamulle kontrol metodu	09.03.2006	
434	TS EN 12014-3 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini- Bölüm 3: Et ürünlerinin nitrat ve nitrit muhtevasının, nitratın nitrite enzimatik indirgenmesinden sonra spektrometrik tayini	09.03.2006	
435	TS EN 12014-4 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- Nitrat ve/veya nitrit muhtevası tayini- Bölüm 4:Et ürünlerinde nitrat ve nitrit muhtevasının tayini için iyon değişim kromatografik (ic) metod	09.03.2006	
436	TS EN 12497 (İngilizce Metin) Kâğıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Sulu eksta cıva tayini	09.03.2006	
437	TS EN 12498 (İngilizce Metin) Kâğıt ve karton- Gıdalarla temas eden- Sulu ekstratta kadmiyum, kurşun ve krom tayini	09.03.2006	
438	TS EN 13130-1 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller-Plastik maddelerle ilgili sınırlamalar-Bölüm 1: Plastiklerden gıdalara ve taklit gıdalara ve taklit gıdalara maruz bırakma şartlarının seçimi kılavuz	09.03.2006	
439	TS EN 13130-2 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller-Plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm-2: Taklit gıdalara tereftalik asit tayini	09.03.2006	
440	TS EN 13130-3 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 3:Gıdalar ve taklit gıdalarda akrilonitril tayini	09.03.2006	
441	TS EN 13130-4 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 4:Plastiklerde 1,3-Butadien tayini	09.03.2006	
442	TS EN 13130-5 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 5:Taklit gıdalarda viniliden klorür tayini	09.03.2006	
443	TS EN 13130-6 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 6:Plastiklerde viniliden klorür tayini	09.03.2006	
444	TS EN 13130-7 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 7:Taklit gıdalarda monoetilen glikol ve dietilen glikol tayini	09.03.2006	
445	TS EN 13130-8 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamüller plastik maddelerle ilgili sınırlamalar bölüm 8:Plastiklerde izosiyanatların tayini	09.03.2006	
446	TS EN 12267 Gıda işleme makinaları - daire testere makinaları - Güvenlik ve hijyenle ilgili özellikler	11.04.2006	
447	TS ISO 1871 (İngilizce Metin) Tarımsal gıda maddeleri-Kjeldahl metodu ile azot tayini için genel kurallar	13.04.2006	
448	TS EN ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar	24.04.2006	
449	TSE ISO/TS 22004 Gıda güvenliği yönetim sistemleri - iso 22000 uygulama kılavuzu	24.04.2006	

450	TS EN 12042 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Otomatik bölücüler - Güvenlik ve hijyen şartları	25.04.2006	
451	TS EN 12546-1/AC (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden madde ve mamuller- Ev tipi kullanım için yalıtımlı kaplar- Bölüm 1: Yalıtımlı matara, termos ve vakumlu kapların özellikleri	25.04.2006	
452	TS EN 12984 (İngilizce Metin) Gıda ölçme makinaları - Kesici takımları mekanik olarak tahrik edilen portatif ve/veya elle yönlendirilen makina ve teçhizat - Güvenlik ve hijyen şartları	25.04.2006	
453	TS EN 13189/AC (İngilizce Metin) Asetik asit - Gıdalarda kullanılan - Tarımsal olmayan maddelerden elde edilen - Tarifler, özellikler, işaretleme	25.04.2006	
454	TS EN 13288 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Tekne kaldırma ve devirme makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları	25.04.2006	
455	TS EN 13591 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Sabit tabanlı fırın yükleyicileri- Güvenlik ve hijyen şartları	25.04.2006	
456	TS EN 13954 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Ekmek dilimleyiciler- Güvenlik ve hijyen şartları	25.04.2006	
457	TS EN 14122+AC (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Hplc metoduyla b1 vitamininin tespiti	25.04.2006	
458	TS EN 14152/AC (İngilizce Metin) Gıdalar - Hplc ile b2 vitamini tayini	25.04.2006	
459	TS EN ISO 11290-1/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve yem maddelerinin mikrobiyolojisi-Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı metodu bölüm 1: Arama metodu	25.04.2006	
460	TS EN ISO 11290-2/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi- Listeria monocytogenes'in aranması ve sayımı için yatay metot bölüm 2: Sayım metodu	25.04.2006	
461	TS EN ISO 21570 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Nükleik asit temelli yöntemlerin miktarı	25.04.2006	
462	TS EN ISO 21572/AC (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Protein temelli yöntemler	25.04.2006	
463	TS EN ISO 6579/AC (İngilizce Metin) Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	25.04.2006	
464	TS EN ISO 6887-4/AC (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç suspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin hazırlanması - Bölüm 4: Süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri ile balık ve balık ürünleri dışındaki diğer ürünlerin hazırlanması için özel kurallar	25.04.2006	
465	TS EN ISO 6888-1/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin-Mikrobiyolojisi-Koagülaz-Pozitif stafilocokların (staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot-Bölüm 1: Baird-Parker agar besiyeri kullanılarak	25.04.2006	
466	TS EN ISO 6888-2/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi- Koagülaz- Pozitif-Stafilocokların (staphylococcus aureus ve diğer türler) sayımı için yatay metot- Bölüm 2: Tavşan fibrinojeni agar besiyeri kullanılarak	25.04.2006	
467	TS EN ISO 6888-3/AC (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koagülaz-Pozitif stafilocok sayımı için yatay yöntem (staphylococcus aureus ve diğer türler) bölüm 3: Belirleme ve düşük sayımlar için ems tekniği	25.04.2006	
468	TS EN 12851 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Harici tahrik göbeği olan makinalar için gıda servis atışmanları - Güvenlik ve hijyen kuralları	20.07.2006	
469	TS EN 13534 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Salamura enjeksiyon makinaları - Güvenlik ve hijyen özellikleri	20.07.2006	
470	TS EN ISO 10272-1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan besleme maddelerinin mikrobiyolojisi- Campylobacter spp. nin sayımı ve belirlenmesi için yatay metot-Bölüm 1:Belirleme yöntemi	20.07.2006	
471	TS EN ISO 21871 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Az sayıda muhtemelen bacillus cereus olarak kabul edilen mikroorganizmaların tayini - En muhtemel sayı ve belirleme yöntemi	20.07.2006	
472	TS EN ISO 24276 (İngilizce Metin) Gıdalar - Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve türevlerinin tespiti için analiz metotları - Tarifler ve genel kurallar	20.07.2006	
473	TS EN 14185-2 (İngilizce Metin) Yağ içermeyen gıdalar- N-Metilkarbamat kalıntılarının tayini-Bölüm 2: Diatome topraklı kolon üzerinden temizlik yapılan hplc yöntemi	12.10.2006	
474	TS EN 15054 (İngilizce Metin) Yağ içermeyen gıdalar - Klormequat ve mepiquat'ın tayini - Lc-Ms yöntemi	12.10.2006	
475	TS EN 15055 (İngilizce Metin) Yağ içermeyen gıdalar - Klormequat ve mepiquat'ın tayini - Lc-Ms /ms yöntemi	12.10.2006	
476	TS EN 15086 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Gıda maddelerinde isomalt, laktitol, maltitol, mannitol, sorbitol ve ksilitol'ün tayini	12.10.2006	
477	TS EN 15136 (İngilizce Metin) Gıda maddeleriyle temasta olan materyaller - Sınırlamaya maruz bırakılan bazı epoksi türevleri - Gıdalarda badge, bfdge ve onların hidroksi ve klorlanmış türevlerinin tayini	12.10.2006	
478	TS EN 15137 (İngilizce Metin) Gıdalarla temasta bulunan malzemeler - Sınırlanması gereken bazı epoksi türevleri - Noge ve hidroksi ve klorlu türevlerinin tayini	12.10.2006	
479	TS EN 646 (İngilizce Metin) Kağıt ve karton-Gıdalarla temas eden-Boyalı kağıt ve kartonda renk haslığının tayini	12.10.2006	
480	TS EN ISO 20837 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonu (pcr) - Kalitatif tespit için numune hazırlama kuralları	12.10.2006	

481	TS EN ISO 20838 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonu (pcr) - Kalitatif metotlar için tespit ve amplifikasyon kuralları	12.10.2006	
482	TS EN ISO 22000/AC (İngilizce Metin) Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda zincirindeki tüm kuruluşlar için şartlar (fransızca versiyonda tadil)	12.10.2006	
483	TS EN ISO 6579/AC (İngilizce Metin) Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	12.10.2006	
484	TS EN 13389 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Yatay milli mikserler - Güvenlik ve hijyen kuralları	21.12.2006	
485	TS EN 14958 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - İrmik ve un öğütme ve işleme makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları	21.12.2006	
486	TS EN ISO 7937 Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - clostridium perfringens sayımı için yatay yöntem - koloni sayım tekniği	21.12.2006	
487	TS EN ISO 8442-2/AC (İngilizce Metin) Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve takımlar - Çatal-Kaşık-Bıçak ve sofra takımlar - Bölüm 2: Paslanmaz çelik ve gümüş kaplı çatal-Bıçak takımı için özellikler	21.12.2006	
488	TS EN 14148 Gıda maddeleri - Hplc yöntemiyle k1 vitamini tayini	30.01.2007	
489	TS EN 1788 Gıda maddeleri - Silikat minerallerinin ayrılabilirdiği gıdalarda ışınlanmanın belirlenmesi - Termoluminesans yöntemi	30.01.2007	
490	TS EN 12853 Gıda işleme makinaları - Elde tutulan parçalayıcı-Karıştırıcılar ve çırpıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları	13.02.2007	
491	TS EN 14957 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Konveyörler bulaşık makinaları- Güvenlik ve hijyen kuralları	27.03.2007	
492	TS EN 648 (İngilizce Metin) Kâğıt ve karton - Gıdalarla temas eden - Flüoresan özelliği kazandırılarak ağartılmış kâğıt ve kartonda renk hasılığının tayini	27.03.2007	
493	TS EN 14082 Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Kuru yakma işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır, demir ve kromun atomik absorpsiyon spektrometri (aas) ile tayini	17.04.2007	
494	TS EN 14083 Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, krom ve molibdenin grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektrometri (gfaas) ile tayini	17.04.2007	
495	TS EN 14084 Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Mikrodalga ile parçalama işleminden sonra kurşun, kadmiyum, çinko, bakır ve demirin atomik absorpsiyon spektrometri (aas) ile tayini	17.04.2007	
496	TS EN ISO 6579/T1 Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	24.04.2007	
497	TS EN 153 Elektrik şebekesine bağlı çalıştırılan ev tipi buzdolaplarının, donmuş gıda depolama dolaplarının, gıda soğutma cihazlarının ve bunların kombinasyonlarının ilgili karakteristikleriyle birlikte enerji tüketimlerinin ölçülmesi metotları	05.06.2007	
498	TS EN 1672-2 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Temel kavramlar- Bölüm 2: Hijyen özellikleri	05.06.2007	
499	TS EN 1672-2 Gıda işleme makinaları - Temel kavramlar - Bölüm 2: Hijyen kuralları	26.06.2007	
500	TS EN 14132/AC (İngilizce Metin) Gıdalar - Arpa ve kavrulmuş kahvede okratoksin tayini - İmmünoafinite kolon temizlemeli hplc yöntemi	03.07.2007	
501	TS EN 14133/AC (İngilizce Metin) Gıdalar - Şarap ve birada okratoksin tayini - İmmünoafinite kolon temizlemeli hplc yöntemi	03.07.2007	
502	TS EN ISO 21570/AC (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Nükleik asit temelli yöntemlerin miktarı	03.07.2007	
503	TS EN 15111 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Eser elementlerin tayini -Icp-Ms (inductively coupled plasma mass spectrometry) metodu ile iyot tayini.	31.01.2008	
504	TS EN 15284 (İngilizce Metin) Gıda ile temas eden malzeme ve maddeler-Seramik-Cam-Plastik mutfak eşyalarının mikro dalgaya dayanımı için metodlar	31.01.2008	
505	TS EN 13130-1 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - Plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - Bölüm 1: Plâstiklerden gıdalara ve taklit gıdalara geçen belirli maddelerin tayini için deney yöntemleri ve taklit gıdalara maruz bırakma şartlarının seçimi - Kılavuz	20.03.2008	
506	TS EN 13130-2 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - Plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - Bölüm 2: Taklit gıdalarda tereftalik asit tayini	20.03.2008	
507	TS EN 13130-3 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - Plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - Bölüm 3: Gıdalar ve taklit gıdalarda akrilonitril tayini	20.03.2008	
508	TSE ISO/TS 22003 Gıda güvenliği yönetim sistemleri - Gıda güvenliği yönetim sistemlerinin tetkikini ve belgelendirmesini sağlayan kuruluşlar için şartlar	20.03.2008	
509	TS EN 13130-4 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - Plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - Bölüm 4: Plâstiklerde 1,3-Bütadien tayini	10.04.2008	
510	TS 3606 Gıdalar - Metalik elementlerin tayini	29.04.2008	
511	TS EN ISO 22005 (İngilizce Metin) Yem ve gıda zincirinde izlenebilirlik - Sistem tasarımı ve gerçekleştirilmesinin temel prensipleri ve genel özellikleri	29.04.2008	
512	TS EN ISO 4120 (İngilizce Metin) Tarım ürünleri-Gıda madde ve mamulleri-Duyusal analizler-Metodoloji-Üçlü deney	29.04.2008	
513	TS EN ISO 6579/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Salmonella spp. tayini için yatay metot - Tadil 1: Ek d:İlk üretim basamağından başlayarak çevre numunelerinde ve hayvan dışkılarında salmonella spp. Tayini	29.04.2008	

514	TS EN ISO 7218 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik analizler için genel şartlar ve rehber	29.04.2008	
515	TS EN 14130 Gıda maddeleri - Hplc yöntemiyle c vitamini tayini	30.04.2008	
516	TS EN 14392 (İngilizce Metin) Alüminyum ve alüminyum alaşımları - Gıdalar ile temas eden anodik oksidasyon olmuş mamullerde özelliklerin tayini	22.05.2008	
517	TS EN 15519 (İngilizce Metin) Gıdalarla temas eden kağıt ve karton-Organik çözücü ekstraktlarının hazırlanması	22.05.2008	
518	TS EN ISO 22174 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonu (pcr) - Genel kurallar ve tarifler	04.12.2008	
519	TS EN ISO 6887-2 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Deneysel numunelerinin, başlangıç süspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin mikrobiyolojik muayene için hazırlanması - Bölüm-2:Et ve et ürünlerinin hazırlanması için özel kurallar	25.12.2008	
520	TS EN 13732/A1 Gıda işleme makinaları - Çiftliklerdeki dökme süt soğutucular - Yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları	08.01.2009	
521	TS EN ISO 7932 Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Muhtemel bacillus cereus sayımı için yatay yöntem - 30°c 'ta koloni sayım tekniği	08.01.2009	
522	TS EN 13130-5 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - Plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - Bölüm 5: Taklit gıdalarda viniliden klorür tayini	12.02.2009	
523	TS EN 13130-6 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - Plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - Bölüm 6: Plâstiklerde viniliden klorür tayini	12.02.2009	
524	TS EN 13130-7 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - bölüm 7: Taklit gıdalarda monoetilen glikol ve dietilen glikol tayini	12.02.2009	
525	TS EN 14123 (İngilizce Metin) Gıdalar - Yer fıstığı, fıstık, incir, ve kırmızı biber tozunda aflotoksin b1 ve aflotoksin b1, b2, g1 ve g2 tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoafinite kolon temizlemeli yüksek performanslı sıvı kromatografik yöntem	09.04.2009	
526	TS EN 15505 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - İz elementlerin tayini - Mikrodalga parçalaması sonrası alevli atomik absorpsiyon spektrometrisi (aas) ile sodyum ve magnezyum tayini	09.04.2009	
527	TS EN 15517 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - İz elementlerin tayini - Asit özütleme sonrası hidrid üreten atomik absorpsiyon spektrometrisi (aas) ile deniz alglerinde arsenik tayini	09.04.2009	
528	TS EN 15593 (İngilizce Metin) Ambalajlama- Gıda maddeleri için kullanılan ambalajların hijyen yönetimi-Kurallar	09.04.2009	
529	TS EN 1650 (İngilizce Metin) Kimyasal dezenfektanlar ve antiseptikler - Gıda, sanayi, evsel ve endüstriyel alanlarda kullanılan kimyasal dezenfektanlar ve antiseptiklerde mantar oluşması veya mayalanmanın değerlendirilmesi - Deneysel yöntemi ve özellikler (faz 2, adım 1)	09.04.2009	
530	TS EN ISO 21571 Gıda maddeleri - Genetiği değiştirilmiş organizmalar ve üretilmiş ürünlerin belirlenmesi için analiz metodları - Nükleik asit özütleme	16.04.2009	
531	TS EN 14122 Gıda maddeleri - Hplc yöntemiyle b1 vitamini tayini	28.04.2009	
532	TS EN 14152 Gıda maddeleri - Hplc yöntemiyle b2 vitamini tayini	28.04.2009	
533	TS EN 14164 Gıda maddeleri - Hplc yöntemiyle b6 vitamini tayini	28.04.2009	
534	TS EN 14663 Gıda maddeleri - Hplc yöntemiyle b6 vitamini (glikozillenmiş formları dâhil) tayini	28.04.2009	
535	TS 9516 Sodyum sitrat - Gıdalarda kullanılan	29.06.2009	
536	TS EN 14123 Gıda maddeleri - Fındık, yer fıstığı, antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflotoksin b1 ile aflotoksin b1, b2, g1 ve g2 toplamlarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoafinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	29.06.2009	
537	TS EN 12393-1 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar - Pestisit kalıntılarının gaz kromatografisi ile tayini için çoklu kalıntı yöntemleri - Bölüm 1: Genel kurallar	19.01.2010	
538	TS EN 12393-2 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar -Pestisit kalıntılarının gaz kromatografisi ile tayini için çoklu kalıntı yöntemleri -Bölüm 2: Özütleme ve temizleme için yöntemler	19.01.2010	
539	TS EN 12393-3 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar - Pestisit kalıntılarının gaz kromatografisi ile tayini için çoklu kalıntı yöntemleri - Bölüm 3: Tayin ve doğrulama deneyleri	19.01.2010	
540	TS EN 12821 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri -Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile d vitamini tayini - Ergokalsiferol (d2) ve kolekalsiferolün (d3) ölçülmesi	19.01.2010	
541	TS EN 13751 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Işıklı uyarılmış luminesans kullanılarak ışınlanmış gıdanın belirlenmesi	19.01.2010	
542	TS EN 13951+A1 (İngilizce Metin) Sıvı pompaları - Güvenlik kuralları - Ziraat gıda ürünleri ile ilgili donanım - Uygulamada hijyeni sağlamak için tasarım kuralları	19.01.2010	
543	TS EN 14132 (İngilizce Metin) Gıdalar - Arpa ve kavrulmuş kahvede okratoksin tayini - İmmünoafinite kolon temizlemeli hplc yöntemi	19.01.2010	
544	TS EN 14133 (İngilizce Metin) Gıdalar - Şarap ve birada okratoksin tayini - İmmünoafinite kolon temizlemeli hplc yöntemi	19.01.2010	
545	TS EN 14166 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Mikrobiyolojik deneyle vitamin b6 tayini	19.01.2010	
546	TS EN 14958+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - İrmik ve un öğütme ve işleme makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	19.01.2010	

547	TS EN 15166 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları-Kasaplık karkasın otomatik arka ayırma makinası-Güvenlik ve hijyen gerekleri Direktif:2006/42/EC	19.01.2010	
548	TS EN 15607 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Hplc ile d-Biotin tayini	19.01.2010	
549	TS EN 15633-1 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Gıda allerjenlerinin immunolojik yöntemlerle tespiti - Bölüm 1: Genel kurallar	19.01.2010	
550	TS EN 15634-1 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Gıda allerjenlerinin moleküler biyoloji yöntemleriyle tespiti - Bölüm 1: Genel kurallar	19.01.2010	
551	TS EN 15637 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar - Metanol özütlemesi ve diyatumlu toprakla temizlemeyi müteakip lc-Ms/ms kullanarak pestisit kalıntılarının tayini	19.01.2010	
552	TS EN 15652 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Hplc ile niasin tayini	19.01.2010	
553	TS EN 15662 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar - Asetonitril özütlemesi/bölümlemesi ve dağıtılmalı spe ile temizlemeyi müteakip gc-Ms ve/veya lc-Ms/ms kullanarak pestisit kalıntılarının tayini - Quechers yöntemi	19.01.2010	
554	TS EN 15791 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri-Hayvan yemlerinde deoksinvalenolun tayini-İmmunoafinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	19.01.2010	
555	TS EN 1672-2+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Temel kavramlar - Bölüm 2: Hijyen kuralları	19.01.2010	
556	TS EN 203-3 (İngilizce Metin) Gazla çalışan pişirme cihazları - Bölüm 3: Gıda ile temas eden malzemeler ve parçalar ve diğer sıhhi hususlar	19.01.2010	
557	TS EN ISO 16634-1 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Dumas prensibine göre yanma ile toplam azot muhtevasının tayini ve ham protein muhtevasının hesaplanması - Bölüm 1: Yağlı tohumlar ve hayvan yemleri	19.01.2010	
558	TS EN ISO 8381 (İngilizce Metin) Süt esaslı çocuk gıdaları- Yağ içeriği tayini- Gravimetrik yöntem (referans yöntem)	19.01.2010	
559	TS EN ISO 6579/A1 Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	26.01.2010	
560	TS EN ISO 6579/AC Mikrobiyoloji - Gıda ve hayvan yemleri - Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	26.01.2010	
561	TS EN 12041+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları-Kalıplar-Güvenlik ve hijyen şartları	02.03.2010	
562	TS EN 12505+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Yemeklik sıvı ve katı yağların işlenmesinde kullanılan santrifüj makinaları-Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	02.03.2010	2
563	TS EN 13732+A2 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Çiftliklerdeki dökme süt soğutucular - Yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları	02.03.2010	
564	TS EN 1974+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Dilimleme makinaları- Güvenlik ve hijyen özellikleri	02.03.2010	
565	TS EN ISO 16050 (Eski no: TS ISO 16050) Gıda maddeleri - Hububat, sert kabuklu yemiş ve bunlardan üretilmiş ürünler içindeki aflatoksin B1 ve toplam aflatoksin(B1, B2, G1 ve G2)muhtevasının tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	02.03.2010	
566	TS EN 1230-1 (İngilizce Metin) Kağıt ve karton-Gıdalarla temas eden-Duyusal analiz-Bölüm 1: Koku	23.03.2010	
567	TS EN 1230-2 (İngilizce Metin) Kağıt ve karton-Gıdalarla temas eden-Duyusal analiz-Bölüm 2: Lezzet kaybı (bozunma)	23.03.2010	
568	TS EN 1276 (İngilizce Metin) Kimyasal dezenfektanlar ve antiseptikler- Gıda sanayi, ev ve kuruluşlarda kullanılan kimyasal dezenfektanlar ve antiseptiklerin bakterisidal aktivitelerinin değerlendirilmesi için nicel süspanسیون deneyi- Deney yöntemi ve özellikler (safha 2, adım 1)	23.03.2010	
569	TS EN 13288+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Tekne kaldırma ve devirme makinaları-Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	23.03.2010	
570	TS EN 13389+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Yatay milli mikserler - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	23.03.2010	
571	TS EN 13591+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Sabit tabanlı fırın yükleyicileri- Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	23.03.2010	
572	TS EN 14957+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları-Konveyörlü bulaşık makinaları-Güvenlik ve hijyen kuralları	23.03.2010	
573	TS EN 15763 (İngilizce Metin) Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra arsenik, kurşun, kadmiyum ve cıvanın indüktif çift plazma kütle spektrometri uygulaması (icp-Ms) ile tayini	23.03.2010	
574	TS EN 15764 (İngilizce Metin) Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra kalayın alev ve grafit fırınlı atomik absorpsiyon spektrometri (fass ve gfaas) ile tayini	23.03.2010	
575	TS EN 15765 (İngilizce Metin) Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Basınç altında parçalama işleminden sonra kurşunun indüktif çift plazma kütle spektrometri uygulaması (icp-Ms) ile tayini	23.03.2010	
576	TS EN 15829 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Frenk üzümü, üzüm, kuru meyve karışımı ve kurutulmuş incirde okratoksin a'nın (ochratoxin a) tayini- Floresans tespitli ve immunoafinite kolon temizliği olan yüksek performans sıvı kromatografisi yöntemi	23.03.2010	
577	TS EN 15835 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Bebek ve küçük çocuklar için hububat ve hububat esaslı gıdalarda okratoksin a'nın (ochratoxin a) tayini- Floresans tespitli ve immunoafinite kolon temizliği olan yüksek performans sıvı kromatografisi yöntemi	23.03.2010	

578	TS EN 15842 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Gıda allerjenlerinin aranması - Genel husular ve yöntemlerin doğrulanması	23.03.2010	
579	TS EN 13130-8 Gıdalarla temas eden malzeme ve mamuller - Plâstik maddelerle ilgili sınırlamalar - Bölüm 8: Plâstiklerde izosiyanatların tayini	13.04.2010	
580	TS EN 60335-2-49/A1 Güvenlik kuralları - Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar için - Bölüm 2-49: Gıda ve kap kaçak takımını sıcak tutmak için ticari amaçla kullanılan elektrikli cihazlarla ilgili özel kurallar [Direktif:2006/95/EC(73/23/EEC)]	13.04.2010	
581	TS 6914 İş yerleri - Tatlı ve benzeri gıda üretimi yapan - Genel kurallar	29.04.2010	
582	TS ISO 4831 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların tespiti ve sayımı için yatay yöntem - En muhtemel sayı tekniği	29.04.2010	
583	TS ISO 4832 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Koliformların sayımı için yatay yöntem - Koloni sayım tekniği	29.04.2010	
584	TS EN ISO 21569 Gıda maddeleri - Genetiği değiştirilmiş organizmaların ve ilgili ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Nükleik asit esaslı nitel yöntemler	24.06.2010	
585	TS EN 12851+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Harici tahrik göbeği olan makinalar için gıda servis ataşmanları - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	13.07.2010	
586	TS EN 13621+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Salata kurutucular - Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.07.2010	
587	TS EN 13886/A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Karıştırma ve/*veya çırpma teçhizatlı pişirme kapları- Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.07.2010	
588	TS EN 13951+A1 [Uyarı] Sıvı pompaları - Güvenlik kuralları - Zirai gıda maddeleri ile ilgili donanım - Uygulamada hijyeni sağlamak için tasarım kuralları Direktif:2006/42/EC	13.07.2010	
589	TS EN 13954+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Ekmek dilimleyiciler- Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.07.2010	
590	TS EN 14655+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Baget dilimleyiciler - Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.07.2010	
591	TS EN 15850 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Mısır kaynaklı bebek gıdaları, arpa unu, mısır unu, polenta, buğday unu ve tahıl kaynaklı bebek ve çocuk gıdaları için zearalenon tayini - İmmunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntem	13.07.2010	
592	TS EN 15851 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Tahıl kaynaklı bebek ve çocuk gıdaları için aflatoksin b1 tayini - İmmunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntem	13.07.2010	
593	TS EN 203-3 Gazla çalışan pişirme cihazları - Bölüm 3: Gıda ile temas eden malzemeler ve parçalar ve diğer sıhhi hususlar Direktif:2009/142/EC(90/396/EEC)	13.07.2010	
594	TS EN 12854+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Kollu karıştırıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	09.11.2010	
595	TS EN 13390+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları-Turta ve tart makinaları-Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	09.11.2010	
596	TS EN 13732+A2 [Uyarı] Gıda işleme makinaları - Çiftliklerdeki dökme süt soğutucular - Yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	09.11.2010	14
597	TS EN 1673+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Döner raflı fırınlar - Güvenlik ve hijyen kuralları	09.11.2010	
598	TS EN 1674+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Hamur ve pasta işleme makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	09.11.2010	
599	TS EN 453+A1 (İngilizce Metin) [Uyarı] Gıda işleme makinaları- Hamur yoğurucular- Güvenlik ve hijyen özellikleri Direktif:2006/42/EC	09.11.2010	1
600	TS EN 454+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları-Döner gezici karıştırıcılar -Güvenlik ve hijyen özellikleri Direktif:2006/42/EC	09.11.2010	
601	EN 1678+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Sebze doğrama makinaları- Güvenlik ve hijyen özellikleri Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
602	TS EN 12042+A1:2010 (İngilizce Metin) [Uyarı] Gıda işleme makinaları- Otomatik bölücüler - Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
603	TS EN 12267+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Daire testere makinaları - Güvenlik ve hijyenle ilgili özellikler Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
604	TS EN 12268+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Şerit testere tezgâhları - Güvenlik ve hijyen kuralları	13.01.2011	
605	TS EN 12331+A2 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Kıyma makinaları - Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
606	TS EN 12355+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Deri soyma, kabuk soyma ve zar çıkarma makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
607	TS EN 1276/AC:2010 (İngilizce Metin) Kimyasal dezenfektanlar ve antiseptikler- Gıda sanayi, ev ve kuruluşlarda kullanılan kimyasal dezenfektanlar ve antiseptiklerin bakterisidal aktivitelerinin değerlendirilmesi için nicel süspansiyon deneyi- Deney yöntemi ve özellikler (safha 2, adım 1) AC ücretsizdir	13.01.2011	
608	TS EN 12852+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Gıda işleyiciler ve parçalayıcı - Karıştırıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları	13.01.2011	
609	TS EN 12853+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Elde tutulan parçalayıcı-Karıştırıcılar ve çırpıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları	13.01.2011	

610	TS EN 12855+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Döner hazneli kesiciler - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
611	TS EN 12984+A1 (İngilizce Metin) Gıda ölçme makinaları - Kesici takımları mekanik olarak tahrik edilen portatif ve/veya elle yönlendirilen makina ve teçhizat - Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
612	TS EN 13208+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Sebze soyucular - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
613	TS EN 13534+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Salamura enjeksiyon makinaları - Güvenlik ve hijyen özellikleri Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
614	TS EN 13570+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Karıştırma makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
615	TS EN 13870+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Yonga kesme makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
616	TS EN 13871+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Küp kesme makinaları- Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
617	TS EN 13885+A1:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Kırpma makinaları-Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	13.01.2011	
618	TS EN 15890 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- Bebek ve çocuklar için meyve suyu ve meyve suyu esaslı pürelerde patulin tayini- Sıvı/sıvı-Bölümden geri almalı ve katı faz ekstraksiyonlu ve uv tayinli hplc yöntemi	13.01.2011	
619	TS EN 15891 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- Bebek ve çocuklar için tahıl ve tahıl ürünlerinde deoksinivalenol tayini- Immunoafinite ile kolondan geri almalı uv tayinli hplc yöntemi	13.01.2011	
620	TS EN ISO 6887-5:2010 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi-Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç süspansiyonların ve ondalık seyreltilerin hazırlanması için genel kılavuz-Bölüm 5:Süt ve süt ürünlerinin hazırlanması için özel kurallar	13.01.2011	
621	TS EN 1974+A1 Gıda işleme makinaları - Dilimleme makinaları - güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	05.04.2011	
622	TS EN 12268+A1 Gıda işleme makinaları - Şerit testere tezgahları - güvenlik ve hijyen kuralları	12.04.2011	
623	TS EN 15774:2010 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Taze ve dolgulu makarna(tagliatelle, cannelloni, ravioli, tortellini, orecchiette and gnocchi) hazırlama için makinalar- Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	12.04.2011	
624	TS EN 15911:2010 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- Yüksek performanslı sıvı kromatografi ve buharlaşabilen hafif saçılma araması ile dokuz tatlandırının eşzamanlı tayini	12.04.2011	
625	TS EN 1672-2+A1 Gıda işleme makinaları - Temel kavramlar - Bölüm 2: Hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	12.04.2011	
626	TSE ISO/TS 22002-1 (İngilizce Metin) Gıda güvenliğinde öncelikli programlar- Gıda üretimi	12.04.2011	
627	TS EN 12041+A1 Gıda işleme makinaları - Kalıplar - Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	14.07.2011	
628	TS EN 12043+A1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Ara kaplar - Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	14.07.2011	
629	TS EN 12853+A1 Gıda işleme makinaları - Elde tutulan parçalayıcı-Karıştırıcılar ve çırpıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	14.07.2011	
630	TS EN 12853+A1/AC Gıda işleme makinaları - Elde tutulan parçalayıcı-Karıştırıcılar ve çırpıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları AC ücretsizdir Direktif:2006/42/EC	14.07.2011	
631	TS OIC/SMIIC 1 (İngilizce Metin) Helal gıda genel kılavuzu	14.07.2011	<u>145</u>
632	TS EN 12463:2004+A1:2011 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları- Doldurma makinaları ve yardımcı makinalar-Güvenlik ve hijyen şartları Direktif:2006/42/EC	22.11.2011	
633	TS EN 12852+A1 Gıda işleme makinaları - Gıda işleyiciler ve parçalayıcı - Karıştırıcılar - güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	22.11.2011	
634	TSE CEN ISO/TS 10272-3:2010 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan besleme maddelerinin mikrobiyolojisi-Campylobacter spp. nin sayımı ve belirlenmesi için yatay metot-Bölüm 3:Yarı nicel metot	22.11.2011	
635	TS EN 14957+A1 Gıda işleme makinaları - Konveyörlü bulaşık yıkama makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	13.12.2011	
636	TS OIC/SMIIC 1 Helal gıda genel kılavuzu	13.12.2011	
637	TS EN 1673+A1 Gıda işleme makinaları - Döner raflı fırınlar - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	31.01.2012	<u>14</u>
638	TS EN ISO 16140:2003/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yem maddelerinin mikrobiyolojisi - Alternatif yöntemlerin onaylanması için protokol	31.01.2012	
639	TS EN ISO 22118 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonu (pre) -Performans özellikleri	31.01.2012	
640	TS EN ISO 22119 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için gerçek zamanlı polimeraz zincir reaksiyonu (PCR) -Genel kurallar ve tanımlar	31.01.2012	
641	TSE ISO/TS 22002-3:2011 (İngilizce Metin) Gıda güvenliğinde önkoşullu programlar- Bölüm 3:Çiftçilik	31.01.2012	
642	TS EN 1674+A1 Gıda işleme makinaları - Hamur ve pasta işleme makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	08.03.2012	

643	TS EN ISO 6887-4/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç suspansiyonunun ve ondalık seyreltilerin hazırlanması - Bölüm 4: Süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri ile balık ve balık ürünleri dışındaki diğer ürünlerin hazırlanması için özel kurallar	08.03.2012	
644	TS ISO 16649-1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase-Positive escherichia coli'nin sayımı için yatay yöntem-Bölüm 1: Membrenlar ve 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi	12.04.2012	
645	TS ISO 16649-2 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase-Positive escherichia coli'nin sayımı için yatay yöntem-Bölüm 2: 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak 44°C'da koloni sayım yöntemi	12.04.2012	
646	TS ISO 21528-1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Enterobacteriaceae'nın aranması ve sayımı için yatay yöntem-Bölüm 1: Ön zenginleştirmeli en muhtemel sayı tekniğiyle aranması ve sayımı	12.04.2012	
647	TS ISO 21528-2 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Enterobacteriaceae'nın aranması ve sayımı için yatay yöntem-Bölüm 2: Koloni sayım yöntemi	12.04.2012	
648	TS ISO/TS 16649-3:2005 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi-Beta-Glucuronidase-Positive escherichia coli'nin sayımı için yatay yöntem-Bölüm 1: 5-Bromo-4-Chloro-3-İndolyl beta-D-Glucuronide kullanılarak muhtemel sayı yöntemi	12.04.2012	
649	TSE CEN ISO/TS 10272-3:2010/AC (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan besleme maddelerinin mikrobiyolojisi-Campylobacter spp. nin sayımı ve belirlenmesi için yatay metot-Bölüm 3: Yarı nicel metot AC ücretsizdir	12.04.2012	
650	TSE ISO/TS 22002-1 Gıda güvenliğinde önkoşul programları- Bölüm 1: Gıda imalatı	12.04.2012	
651	TS EN 13390+A1 Gıda işleme makinaları - Turta ve tart makinaları - güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	05.06.2012	
652	TS EN 13951 (İngilizce Metin) Sıvı pompaları - Güvenlik kuralları - Zirai gıda maddeleri ile ilgili donanım - Uygulamada hijyeni sağlamak için tasarım kuralları	05.06.2012	
653	TS EN 16155 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Sukralozun belirlenmesi - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	05.06.2012	
654	TS EN 454+A1 Gıda işleme makinaları - Döner hareketli karıştırıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	05.06.2012	1
655	TS 6914 İş yerleri - Gıda maddeleri imal eden, hazırlayan, depolayan ve satan yerler için genel kurallar	19.07.2012	1
656	TS CEN/TR 16338 (İngilizce Metin) Gıdalar- Gıda allerjenlerinin belirlenmesi- İmmünojenik metotlar ve moleküler biyolojik metotlarla ilgili bilgi sağlama şablonu	19.07.2012	
657	TS EN 15593 Ambalajlama - Gıda maddeleri için kullanılan ambalajların üretiminde hijyen yönetimi - Gereklilikler	19.07.2012	
658	TS EN 16204 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Lc-Ms/ms ile kabuklu deniz ürünleri ve kabuklu deniz ürünleri lipofilik alg toksinlerinin belirlenmesi (okadaik asit grubu toksinler, yessotoxins, azaspiracids, pectonotoksinler)	19.07.2012	
659	TS EN 453+A1 [Uyarı] Gıda işleme makinaları - Hamur yoğurucular - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	19.07.2012	1
660	TS EN 1678+A1 Gıda işleme makinaları - Sebze doğrama makinaları - güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	27.12.2012	
661	TS ISO 21527-1:2008 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği	27.12.2012	
662	TS ISO 21527-2:2008 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği	27.12.2012	
663	TS ISO 8262-1:2005 (İngilizce Metin) Süt ürünleri ve süt esaslı gıdalar-Weibull-Berntrop gravimetrik metot (referans metot) ile yağ muhtevasının tayini-Bölüm 1: Bebek gıdaları	27.12.2012	
664	TS EN 12854+A1 Gıda işleme makinaları - Kollu karıştırıcılar - Güvenlik ve hijyen kuralları	21.02.2013	
665	TS EN 13208+A1 Gıda işleme makinaları - Sebze soyucular - güvenlik ve hijyen kuralları	21.02.2013	
666	TS ISO 16050/T1 (Numara Tadili: TS EN ISO 16050) Gıda maddeleri - Hububat, sert kabuklu meyve ve bunlardan üretilmiş ürünler içindeki aflatoksin b1 ve toplam aflatoksin (b1, b2, g1 ve g2) muhtevasının tayini - Yüksek performanslı sıvı kromatografi yöntemi	21.02.2013	
667	TS 6914 İş yerleri - Gıda maddeleri imal eden, hazırlayan, depolayan ve satan yerler için genel kurallar	13.03.2013	14
668	TS EN 12267+A1 Gıda işleme makinaları - daire testere makinaları - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	13.03.2013	
669	TS EN 15861 (İngilizce Metin) Gıda işleme makinaları - Tütsüleme teçhizatı - Güvenlik ve hijyen kuralları Direktif:2006/42/EC	10.04.2013	
670	TS EN 13804 (İngilizce Metin) Gıdalar - Eser elementlerin tayini - Performans ölçütleri, genel hususlar ve numune hazırlama	12.06.2013	
671	TS EN 16104 (İngilizce Metin) Gıda verisi-Yapı ve değişim formatı	12.06.2013	
672	TS EN ISO 13307 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi-İlk üretim basamağı-Numune alma teknikleri	12.06.2013	
673	TS EN ISO 21569:2005/A1 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetiği değiştirilmiş organizmaların ve ilgili ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Nükleik asit esaslı nitel yöntemler	12.06.2013	

674	TS EN ISO 21570:2005/A1 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Nükleik asit temelli yöntemlerin miktarı	12.06.2013	
675	TS EN ISO 21571:2005/A1 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetiği değiştirilmiş organizmalar ve üretilmiş ürünlerin belirlenmesi için analiz metodları - Nükleik asit özütleme	12.06.2013	
676	TS EN ISO 21572 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Genetik olarak modifiye organizmalar ve türevi ürünlerin tespiti için analiz yöntemleri - Protein temelli yöntemler	12.06.2013	
677	TS EN ISO 5526 (İngilizce Metin) Tahıllar, baklagiller ve diğer daneli gıdalar- İsimlendirme	12.06.2013	
678	TS EN ISO 6887-6 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi-Mikrobiyolojik muayene için deney numunelerinin, başlangıç süspansiyonların ve ondalık seyreltilerin hazırlanması için genel kılavuz-Bölüm -Bölüm 6:İlk üretim aşamasındaki hazırlıklar için özel kurallar	12.06.2013	
679	TS 13570 Gıda ambalaj malzemelerinin üretim ve tedarikinde gıda güvenliği için ön gereksinim programları (ÖGP) ve tasarım gerekleri	26.09.2013	
680	TS 13572 Helal gıda ambalajı ve ambalaj malzemeleri hakkında TS OIC/SMIIC 1'in uygulanması için belirli kurallar	26.09.2013	
681	TS EN 76 Ambalajlar - Hazır ambalajlı belirli gıdalar için - Cam ve metal kapların kapasiteleri	26.09.2013	
682	TS EN 12497 Kağıt ve karton - Gıdalarla temas eden kâğıt ve karton - Sulu özütte civa tayini	18.12.2013	
683	TS EN 12498 Kağıt ve karton - Gıdalarla temas eden kâğıt ve karton - Sulu özütte kadmiyum ve kurşun tayini	18.12.2013	
684	TS EN 13732 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri - Çiftliklerdeki dökme süt soğutucular - Yapım, performans, kullanıma uygunluk, güvenlik ve hijyen kuralları	18.12.2013	
685	TS EN 1650:2008+A1 (İngilizce Metin) Kimyasal dezenfektanlar ve antiseptikler - Gıda, sanayi, evsel ve endüstriyel alanlarda kullanılan kimyasal dezenfektanlar ve antiseptiklerde mantar oluşması veya mayalanmanın değerlendirilmesi - Deney yöntemi ve özellikler (faz 2, adım 1)	18.12.2013	
686	TS EN 60704-2-14 (İngilizce Metin) Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazlar - Hava ile yayılan akustik gürültünün tayini için deney kodu - Bölüm 2-14:Soğutucular,donmuş gıda saklama kabinleri ve derin dondurucular için özel kurallar	18.12.2013	
687	TS EN ISO 24276/A1 (İngilizce Metin) Gıdalar - Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve türevlerinin tespiti için analiz metodları - Tarifler ve genel kurallar	18.12.2013	
688	TSE CEN ISO/TS 15216-1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi-Gerçek zaman RT-PCR kullanılan gıdalarda hepatit A ve norovirusün tayini için yatay yöntem-Bölüm 1:Sayım için yöntem	18.12.2013	
689	TSE CEN ISO/TS 15216-2 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi-Gerçek zaman RT-PCR kullanılan gıdalarda hepatit A ve norovirusün tayini için yatay yöntem-Bölüm 2:Kalitatif tespiti için yöntem	18.12.2013	
690	TS EN 10357 (İngilizce Metin) Gıda ve kimya endüstrisi için östenitik, östenitik-ferritik ve ferritik, uzunlamasına kaynaklı paslanmaz çelik borular	13.02.2014	
691	TS EN 12393-1 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar - GC veya LC-MS/MS kullanarak pestisit kalıntılarının tayini için çoklu kalıntı yöntemler - Bölüm 1: Genel kurallar	13.02.2014	
692	TS EN 12393-2 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar -GC veya LC-MS/MS kullanarak pestisit kalıntılarının tayini için çoklu kalıntı yöntemle -Bölüm 2: Özütleme ve temizleme için yöntemler	13.02.2014	
693	TS EN 12393-3 (İngilizce Metin) Bitkisel kökenli gıdalar -GC veya LC-MS/MS kullanarak pestisit kalıntılarının tayini için çoklu kalıntı yöntemle - Bölüm 3: Tayin ve doğrulama deneyleri	13.02.2014	
694	TS EN ISO 4833-1 (İngilizce Metin) Gıda zinciri mikrobiyolojisi - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 1: Dökme plak tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı	13.02.2014	
695	TS EN ISO 4833-2 (İngilizce Metin) Gıda zinciri mikrobiyolojisi - - Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 2: Yüzey kaplama tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı	13.02.2014	
696	TS EN ISO 7218/A1 (İngilizce Metin) Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojisi - Mikrobiyolojik analizler için genel şartlar ve rehber	13.02.2014	
697	TSE CEN ISO/TS 17919 (İngilizce Metin) Gıda zinciri mikrobiyolojisi-Gıda kaynaklı patojenlerin tespiti için polimeraz zincir reaksiyonu (PCR) -Clostridia üreten botulinum tipi A;B,E veF neurotoksinlerin tayini	13.02.2014	
698	TS ISO 21527-1 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 1: Su aktivitesi 0,95'ten yüksek olan ürünlerde koloni sayım tekniği	16.04.2014	
699	TS ISO 21527-2 Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniği	16.04.2014	
700	TS EN ISO 4833-2/AC (İngilizce Metin) Gıda zinciri mikrobiyolojisi -Mikroorganizmaların sayımı için yatay yöntem -Bölüm 2: Yüzey kaplama tekniğiyle 30°C'ta koloni sayımı AC ücretsizdir	29.04.2014	
701	TS EN 12042 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri- Otomatik bölücüler - Güvenlik ve hijyen şartları	18.06.2014	
702	TS EN 12822 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile E vitamini tayini - Delta - Gama - Beta - Alfa tokoferollerin ölçümü	30.10.2014	
703	TS EN 12823-1 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri-Yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile A vitamini tayini-Bölüm 1:Tümü-Trans-Retinol ve 13-Cis-Retinolün ölçülmesi	30.10.2014	

704	TS EN 14122 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri - Yüksek performanslı sıvı kromatografi ile B1 vitamini tayini	30.10.2014	
705	TS EN 14152 (İngilizce Metin) Gıdalar - Yüksek performanslı sıvı kromatografi ile B2 vitamini tayini	30.10.2014	
706	TS EN 14164 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- Yüksek performanslı kromatografi ile B& vitamini tayini	30.10.2014	
707	TS EN ISO 11133 (İngilizce Metin) Gıda, yem ve su mikrobiyolojisi-Kültür ortamının hazırlama, üretim, muhafaza ve performans deneyi	30.10.2014	
708	TSE CEN/TS 16621 (İngilizce Metin) Gıda analizleri- Gıda maddelerinde floresans tespitli yüksek performans sıvı kromatografi (hplc) ile benzo[a]pyrene, benz[a]anthracene, chrysene and benzo[b]fluoranthene tayini	30.10.2014	
709	TSE K 298 Taşıma ve depolama işlemleri için genel amaçlı polietilen (PE) tanklar - Su, gıda kimyasal maddeler için	11.11.2014	
710	HYB K 301 Toplu ve perakende gıda üretim ve tüketim yerleri için hijyen kurallarına esas kriterler	12.11.2014	
711	TS 8317 Jelatin-Gıda sanayiinde kullanılan	13.11.2014	
712	TSE CEN ISO/TR 6579-3 (İngilizce Metin) Gıda zinciri mikrobiyolojisi- Salmonella'nın belirlenmesi, sayımı, serotipleme için yatay yöntem- Bölüm 3: Salmonella türlerinin serotipleme için kılavuz	13.11.2014	
713	TSE CENTR 16699 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri-GC-MS/MS ile pestisit tayini- Birbiri ardına dizili kütle spektrometresi parametreleri	13.11.2014	
714	TS EN 13805 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- İz elementlerin tayini- Basınçla parçalama	24.12.2014	
715	TS EN 15165 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri - Şekillendirme makineleri - Güvenlik ve hijyen gereksinimleri	24.12.2014	
716	TS EN 1672-1 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri - Temel kavramlar - Bölüm 1: Güvenlik gereksinimleri	24.12.2014	
717	TS EN 453 (İngilizce Metin) Gıda işleme makineleri- Hamur yoğurucular- Güvenlik ve hijyen özellikleri	24.12.2014	
718	TS EN 61858-1 (İngilizce Metin) Elektrik yalıtım sistemleri - Kurulu EIS'deki değişikliklerin ısı değerlendirilmesi- Bölüm 1: Tel sarımlı sargıda EIS	24.12.2014	
719	TS EN 61858-2 (İngilizce Metin) Elektrik yalıtım sistemleri - Kurulu EIS'deki değişikliklerin ısı değerlendirilmesi- Bölüm 1: Tel sarımlı sargıda EIS	24.12.2014	
720	TSE CEN/TS 16707 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri-Genetiği değiştirilmiş organizmaların ve türevlerinin aranması için analiz yöntemleri- Görüntüleme stratejilerine dayalı polimerize zincir reaksiyon (PCR)	24.12.2014	
721	TSE CEN/TS 16731 (İngilizce Metin) Gıda maddeleri- Asit reaksiyonunu takip eden atomik absorpsiyon spektrometri (Hidrit-AAS) ile pirinçde hidrit-reaktif arsenik bileşenlerinin tayini	24.12.2014	
722	TSE CWA 16814 (İngilizce Metin) Yoksulluk riski altındaki insanlar için beslenme açısından doğru, düşük maliyetli gıda - Genel, özel gereksinimleri ve CHANCE gıda etiketleme	24.12.2014	

Ek-3: Kodeks Alimentarius Komisyonu Kodeks Listesi

S.Nu.	CODEX Kodu	Codex Adı	Komite	Son Değişiklik
1	CAC/GL 22R-1997	Regional Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods (Africa)	CCAFRICA	1999
2	CAC/GL 43R-2003	African Regional Guidelines for Codex Contact Points and National Codex Committees	CCAFRICA	2003
3	CAC/GL 57R-1999	Regional Guidelines for Codex Contact Points and National Codex Committees (Asia)	CCASIA	1999
4	CODEX STAN 295R-2009	Regional Standard for Ginseng Products	CCASIA	2009
5	CODEX STAN 294R-2009	Regional Standard for Gochujang	CCASIA	2009
6	CODEX STAN 301R-2011	Regional Standard for Edible Sago Flour (Asia)	CCASIA	2011
7	CODEX STAN 306R-2011	Regional Standard for Chili Sauce (Asia)	CCASIA	2013
8	CODEX STAN 298R-2009	Regional Standard for Fermented Soybean Paste	CCASIA	2013
9	CODEX STAN 313R-2013	Regional Standard for Tempe	CCASIA	2013
10	CAC/RCP 45-1997	Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin B1 in Raw Materials and Supplemental Feedingstuffs for Milk-Producing Animals	CCCF	1997
11	CAC/RCP 49-2001	Code of Practice Concerning Source Directed Measures to Reduce Contamination of Foods with Chemicals	CCCF	2001
12	CAC/RCP 51-2003	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals, including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes	CCCF	2003
13	CAC/RCP 50-2003	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages	CCCF	2003
14	CAC/RCP 55-2004	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts	CCCF	2004
15	CAC/RCP 56-2004	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods	CCCF	2004
16	CAC/RCP 60-2005	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Tin Contamination in Canned Foods	CCCF	2005
17	CAC/RCP 62-2006	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Dioxin and Dioxin-like PCB Contamination in Food and Feeds	CCCF	2006
18	CAC/RCP 63-2007	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Wine	CCCF	2007
19	CAC/RCP 65-2008	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Dried Figs	CCCF	2008
20	CAC/RCP 64-2008	Code of Practice for the Reduction of 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) during the Production of Acid-Hydrolyzed Vegetable Protein (Acid-HVPs) and Products that Contain Acid- HVPs	CCCF	2008
21	CAC/RCP 69-2009	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Coffee	CCCF	2009
22	CAC/RCP 67-2009	Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Foods	CCCF	2009
23	CAC/RCP 68-2009	Code of Practice for the Reduction of Contamination of Food with Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) from Smoking and Direct Drying Processes	CCCF	2009
24	CAC/RCP 59-2005	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts	CCCF	2010
25	CAC/RCP 70-2011	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ethyl Carbamate Contamination in Stone Fruit Distillates	CCCF	2011
26	CAC/RCP 72-2013	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Cocoa	CCCF	2013
27	CAC/RCP 73-2013	Code of Practice for the Reduction of Hydrocyanic Acid (HCN) in Cassava and Cassava Products	CCCF	2013
28	CODEX STAN 193-1995	General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed	CCCF	2013

29	CODEX STAN 86-1981	Standard for Cocoa Butter	CCCPC	2001
30	CODEX STAN 87-1981	Standard for Chocolate	CCCPC	2003
31	CODEX STAN 105-1981	Standard for Cocoa powders (cocoas) and dry mixtures of cocoa and sugars	CCCPC	2013
32	CODEX STAN 141-1983	Standard for Cocoa (Cacao) Mass (Cocoa/Chocolate Liquor) and Cocoa Cake	CCCPC	2014
33	CODEX STAN 171-1989	Standard for Certain Pulses	CCCPL	1995
34	CODEX STAN 202-1995	Standard for Couscous	CCCPL	1995
35	CODEX STAN 155-1985	Standard for Degermed Maize (Corn) Meal and Maize (Corn) Grits	CCCPL	1995
36	CODEX STAN 178-1991	Standard for Durum Wheat Semolina and Durum Wheat Flour	CCCPL	1995
37	CODEX STAN 176-1989	Standard for Edible Cassava Flour	CCCPL	1995
38	CODEX STAN 153-1985	Standard for Maize (Corn)	CCCPL	1995
39	CODEX STAN 201-1995	Standard for Oats	CCCPL	1995
40	CODEX STAN 200-1995	Standard for Peanuts	CCCPL	1995
41	CODEX STAN 170-1989	Standard for Pearl Millet Flour	CCCPL	1995
42	CODEX STAN 198-1995	Standard for Rice	CCCPL	1995
43	CODEX STAN 173-1989	Standard for Sorghum Flour	CCCPL	1995
44	CODEX STAN 172-1989	Standard for Sorghum Grains	CCCPL	1995
45	CODEX STAN 199-1995	Standard for Wheat and Durum Wheat	CCCPL	1995
46	CODEX STAN 152-1985	Standard for Wheat Flour	CCCPL	1995
47	CODEX STAN 169-1989	Standard for Whole and Decorticated Pearl Millet Grains	CCCPL	1995
48	CODEX STAN 154-1985	Standard for Whole Maize (Corn) Meal	CCCPL	1995
49	CODEX STAN 249-2006	Standard for Instant Noodles	CCCPL	2006
50	CODEX STAN 151-1985	Standard for Gari	CCCPL	2013
51	CODEX STAN 40R-1981	Standard for Fresh Fungus "Chanterelle"	CCEURO	1981
52	CAC/RCP 19-1979	Code of Practice for Radiation Processing of Food	CCFA	2003
53	CODEX STAN 106-1983	General Standard for Irradiated Foods	CCFA	2003
54	CAC/GL 66-2008	Guidelines for the Use of Flavourings	CCFA	2008
55	CAC/GL 75-2010	Guidelines on Substances used as Processing Aids	CCFA	2010
56	CODEX STAN 150-1985	Standard for Food Grade Salt	CCFA	2012
57	CAC/GL 36-1989	Class names and the International Numbering System for food additives	CCFA	2013
58	CAC/MISC 6-2013	List of Codex Specifications for Food Additives	CCFA	2013
59	CODEX STAN 192-1995	General Standard for Food Additives	CCFA	2014
60	CAC/GL 3-1989	Guidelines for Simple Evaluation of Dietary Exposure to Food Additives	CCFA	2014
61	CODEX STAN 189-1993	Standard for Dried Shark Fins	CCFFP	1993
62	CODEX STAN 190-1995	General Standard for Quick Frozen Fish Fillets	CCFFP	1995
63	CODEX STAN 165-1989	Standard for Quick Frozen Blocks of Fish Fillets, Minced Fish Flesh and Mixtures of Fillets and Minced Fish Flesh	CCFFP	1995
64	CODEX STAN 36-1981	Standard for Quick Frozen Finfish, Eviscerated or Uneviscerated	CCFFP	1995
65	CODEX STAN 191-1995	Standard for Quick Frozen Raw Squid	CCFFP	1995
66	CODEX STAN 92-1981	Standard for Quick Frozen Shrimps or Prawns	CCFFP	1995
67	CAC/GL 31-1999	Guidelines for the Sensory Evaluation of Fish and Shellfish in Laboratories	CCFFP	1999
68	CODEX STAN 222-2001	Standard for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustaceans and Molluscan Shellfish	CCFFP	2001
69	CODEX STAN 236-2003	Standard for Boiled Dried Salted Anchovies	CCFFP	2003
70	CAC/GL 48-2004	Model Certificate for Fish and Fishery Products	CCFFP	2004

71	CODEX STAN 291-2010	Standard for Sturgeon Caviar	CCFFP	2010
72	CODEX STAN 3-1981	Standard for Canned Salmon	CCFFP	2011
73	CAC/RCP 52-2003	Code of Practice for Fish and Fishery Products	CCFFP	2013
74	CODEX STAN 90-1981	Standard for Canned Crab Meat	CCFFP	2013
75	CODEX STAN 119-1981	Standard for Canned Finfish	CCFFP	2013
76	CODEX STAN 37-1981	Standard for Canned Shrimps or Prawns	CCFFP	2013
77	CODEX STAN 70-1981	Standard for Canned Tuna and Bonito	CCFFP	2013
78	CODEX STAN 302-2011	Standard for Fish Sauce	CCFFP	2013
79	CODEX STAN 312-2013	Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for Direct Consumption or for further Processing	CCFFP	2013
80	CODEX STAN 292-2008	Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs	CCFFP	2013
81	CODEX STAN 166-1989	Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Fingers), Fish Portions and Fish Fillets - Breaded or in Batter	CCFFP	2013
82	CODEX STAN 95-1981	Standard for Quick Frozen Lobsters	CCFFP	2013
83	CODEX STAN 244-2004	Standard for Salted Atlantic Herring and Salted Sprat	CCFFP	2013
84	CODEX STAN 167-1989	Standard for Salted Fish and Dried Salted Fish of the Gadidae Family of Fishes	CCFFP	2013
85	CODEX STAN 94-1981	Standard for Sardines and Sardine-Type Products	CCFFP	2013
86	CODEX STAN 311-2013	Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish	CCFFP	2013
87	CAC/RCP 44-1995	Code of Practice for the Packaging and Transport of Fresh Fruit and Vegetables	CCFFV	2004
88	CODEX STAN 225-2001	Standard for Asparagus	CCFFV	2005
89	CODEX STAN 188-1993	Standard for Baby Corn	CCFFV	2005
90	CODEX STAN 205-1997	Standard for Bananas	CCFFV	2005
91	CODEX STAN 187-1993	Standard for Carambola	CCFFV	2005
92	CODEX STAN 218-1999	Standard for Ginger	CCFFV	2005
93	CODEX STAN 184-1993	Standard for Mangoes	CCFFV	2005
94	CODEX STAN 204-1997	Standard for Mangosteens	CCFFV	2005
95	CODEX STAN 185-1993	Standard for Nopal	CCFFV	2005
96	CODEX STAN 186-1993	Standard for Prickly Pear	CCFFV	2005
97	CODEX STAN 246-2005	Standard for Rambutan	CCFFV	2005
98	CODEX STAN 293-2008	Standard for Tomatoes	CCFFV	2008
99	CODEX STAN 299-2010	Standard for Apples	CCFFV	2010
100	CODEX STAN 226-2001	Standard for Cape Gooseberry	CCFFV	2011
101	CODEX STAN 216-1999	Standard for Chayotes	CCFFV	2011
102	CODEX STAN 307-2011	Standard for Chilli Peppers	CCFFV	2011
103	CODEX STAN 219-1999	Standard for Grapefruits (Citrus paradisi)	CCFFV	2011
104	CODEX STAN 215-1999	Standard for Guavas	CCFFV	2011
105	CODEX STAN 213-1999	Standard for Limes	CCFFV	2011
106	CODEX STAN 196-1995	Standard for Litchi	CCFFV	2011
107	CODEX STAN 220-1999	Standard for Longans	CCFFV	2011
108	CODEX STAN 217-1999	Standard for Mexican Limes	CCFFV	2011
109	CODEX STAN 245-2004	Standard for Oranges	CCFFV	2011
110	CODEX STAN 183-1993	Standard for Papaya	CCFFV	2011
111	CODEX STAN 182-1993	Standard for Pineapple	CCFFV	2011

112	CODEX STAN 237-2003	Standard for Pitahayas	CCFFV	2011
113	CODEX STAN 214-1999	Standard for Pummelos (<i>Citrus grandis</i>)	CCFFV	2011
114	CODEX STAN 238-2003	Standard for Sweet Cassava	CCFFV	2011
115	CODEX STAN 255-2007	Standard for Table Grapes	CCFFV	2011
116	CODEX STAN 224-2001	Standard for Tannia	CCFFV	2011
117	CODEX STAN 303-2011	Standard for Tree Tomatoes	CCFFV	2011
118	CODEX STAN 197-1995	Standard for Avocado	CCFFV	2013
119	CODEX STAN 300-2010	Standard for Bitter Cassava	CCFFV	2013
120	CODEX STAN 310-2013	Standard for Pomegranates	CCFFV	2013
121	CAC/RCP 30-1983	Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs	CCFH	1983
122	CAC/RCP 40-1993	Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods	CCFH	1993
123	CAC/RCP 23-1979	Code of Hygienic Practice for Low-Acid and Acidified Low-Acid Canned Foods	CCFH	1993
124	CAC/RCP 39-1993	Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering	CCFH	1993
125	CAC/RCP 46-1999	Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf-Life	CCFH	1999
126	CAC/RCP 48-2001	Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)	CCFH	2001
127	CAC/RCP 47-2001	Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food	CCFH	2001
128	CAC/RCP 1-1969	General Principles of Food Hygiene	CCFH	2003
129	CAC/RCP 15-1976	Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products	CCFH	2007
130	CAC/GL 69-2008	Guideline for the Validation of Food Safety Control Measures	CCFH	2008
131	CAC/GL 63-2007	Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Management	CCFH	2008
132	CAC/RCP 57-2004	Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products	CCFH	2009
133	CAC/RCP 66-2008	Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children	CCFH	2009
134	CAC/GL 61-2007	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of <i>Listeria monocytogenes</i> in Ready-to-Eat Foods	CCFH	2009
135	CAC/GL 73-2010	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Pathogenic <i>Vibrio</i> Species in Seafood	CCFH	2010
136	CAC/GL 78-2011	Guidelines for the Control of <i>Campylobacter</i> and <i>Salmonella</i> in Chicken Meat	CCFH	2011
137	CAC/GL 79-2012	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food	CCFH	2012
138	CAC/GL 30-1999	Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment	CCFH	2012
139	CAC/RCP 53-2003	Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables	CCFH	2013
140	CAC/GL 21-1997	Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods	CCFH	2013
141	CAC/RCP 42-1995	Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants	CCFH	2014
142	CAC/GL 20-1995	Principles for Food Import and Export Certification and Inspection	CCFICS	1995
143	CAC/GL 25-1997	Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Foods	CCFICS	1997
144	CAC/GL 34-1999	Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems	CCFICS	1999
145	CAC/GL 47-2003	Guidelines for Food Import Control Systems	CCFICS	2006
146	CAC/GL 60-2006	Principles for Traceability / Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System	CCFICS	2006
147	CAC/GL 53-2003	Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures associated with Food Inspection and Certification Systems	CCFICS	2008

148	CAC/GL 38-2001	Guidelines for Design, Production, Issuance and Use of Generic Official Certificates	CCFICS	2009
149	CAC/GL 26-1997	Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems	CCFICS	2010
150	CAC/GL 19-1995	Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations	CCFICS	2013
151	CAC/GL 82-2013	Principles and Guidelines for National Food Control Systems	CCFICS	2013
152	CODEX STAN 107-1981	General Standard for the Labelling of Food Additives when sold as such	CCFL	1981
153	CODEX STAN 146-1985	General Standard for the Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Uses	CCFL	1985
154	CAC/GL 1-1979	General Guidelines on Claims	CCFL	1991
155	CAC/GL 24-1997	General Guidelines for Use of the Term Halal	CCFL	1997
156	CODEX STAN 1-1985	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods	CCFL	2010
157	CAC/GL 76-2011	Compilation of Codex texts relevant to the labelling of foods derived from modern biotechnology	CCFL	2011
158	CAC/GL 32-1999	Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods	CCFL	2013
159	CAC/GL 23-1997	Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims	CCFL	2013
160	CAC/GL 2-1985	Guidelines on Nutrition Labelling	CCFL	2013
161	CODEX STAN 256-2007	Standard for Fat Spreads and Blended Spreads	CCFO	2009
162	CAC/RCP 36-1987	Code of Hygienic Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk	CCFO	2011
163	CODEX STAN 19-1981	Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	CCFO	2013
164	CODEX STAN 211-1999	Standard for Named Animal Fats	CCFO	2013
165	CODEX STAN 210-1999	Standard for Named Vegetable Oils	CCFO	2013
166	CODEX STAN 33-1981	Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils	CCFO	2013
167	CAC/GL 62-2007	Working Principles for Risk Analysis for Food Safety for Application by Governments	CCGP	2007
168	CAC/RCP 20-1979	Code of Ethics for International Trade in Food including Concessional and Food Aid Transactions.	CCGP	2010
169	CAC/RCP 43R-1995	Regional Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Latin America and the Caribbean)	CCLAC	2001
170	CODEX STAN 304R-2011	Regional Standard for Culantro Coyote (LAC)	CCLAC	2011
171	CODEX STAN 305R-2011	Regional Standard for Lucuma (LAC)	CCLAC	2011
172	CAC/GL 65-1997	Harmonized Guidelines for Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories	CCMAS	1997
173	CAC/GL 28-1995	International Harmonized Protocol for the Proficiency Testing of (Chemical) Analytical Laboratories	CCMAS	1997
174	CAC/GL 64-1995	Protocol for the Design, Conduct and Interpretation of Method Performance Studies	CCMAS	1997
175	CAC/GL 37-2001	Harmonised IUPAC Guidelines for the Use of Recovery Information in Analytical Measurement	CCMAS	2001
176	CODEX STAN 231-2001	General Codex Methods for the Detection of Irradiated Foods	CCMAS	2003
177	CAC/GL 49-2003	Harmonized IUPAC Guidelines for Single-Laboratory Validation of Methods of Analysis	CCMAS	2003
178	CAC/GL 50-2004	General guidelines on sampling	CCMAS	2004
179	CODEX STAN 228-2001	General Methods of Analysis for Contaminants	CCMAS	2004
180	CODEX STAN 239-2003	General Methods of Analysis for Food Additives	CCMAS	2004
181	CAC/GL 27-1997	Guidelines for the Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Foods	CCMAS	2006
182	CAC/GL 72-2009	Guideline on Analytical Terminology	CCMAS	2009
183	CAC/GL 70-2009	Guidelines for Settling Disputes on Analytical (Test) Results	CCMAS	2009

184	CAC/GL 74-2010	Guidelines on performance criteria and validation of methods for detection, identification and quantification of specific dna sequences and specific proteins in foods	CCMAS	2010
185	CAC/GL 54-2004	Guidelines on Measurement Uncertainty	CCMAS	2011
186	CAC/GL 83-2013	Principles for the use of sampling and testing in international food trade	CCMAS	2013
187	CODEX STAN 234-1999	Recommended Methods of Analysis and Sampling	CCMAS	2013
188	CODEX STAN 278-1978	Standard for Extra Hard Grating Cheese	CCMMP	1978
189	CAC/GL 13-1991	Guidelines for the Preservation of Raw Milk by Use of the Lactoperoxidase System	CCMMP	1991
190	CODEX STAN 206-1999	General Standard for Use of Dairy Terms	CCMMP	1999
191	CAC/GL 67-2008	Model Export Certificate for Milk and Milk Products	CCMMP	2010
192	CODEX STAN 250-2006	Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	2010
193	CODEX STAN 252-2006	Standard for a Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat	CCMMP	2010
194	CODEX STAN 277-1973	Standard for Brie	CCMMP	2010
195	CODEX STAN 279-1971	Standard for Butter	CCMMP	2010
196	CODEX STAN 276-1973	Standard for Camembert	CCMMP	2010
197	CODEX STAN 208-1999	Standard for Cheeses in Brine (Group Standard)	CCMMP	2010
198	CODEX STAN 273-1968	Standard for Cottage Cheese incl. Creamed Cottage Cheese	CCMMP	2010
199	CODEX STAN 274-1969	Standard for Coulommiers	CCMMP	2010
200	CODEX STAN 288-1976	Standard for Cream and Prepared Creams	CCMMP	2010
201	CODEX STAN 275-1973	Standard for Cream Cheese	CCMMP	2010
202	CODEX STAN 253-2006	Standard for Dairy Fat Spreads	CCMMP	2010
203	CODEX STAN 281-1971	Standard for Evaporated Milks	CCMMP	2010
204	CODEX STAN 243-2003	Standard for Fermented Milks	CCMMP	2010
205	CODEX STAN 280-1973	Standard for Milkfat Products	CCMMP	2010
206	CODEX STAN 282-1971	Standard for Sweetened Condensed Milks	CCMMP	2010
207	CODEX STAN 284-1971	Standard for Whey Cheeses	CCMMP	2010
208	CODEX STAN 289-1995	Standard for Whey Powders	CCMMP	2010
209	CODEX STAN 283-1978	General Standard for Cheese	CCMMP	2013
210	CODEX STAN 221-2001	Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese	CCMMP	2013
211	CODEX STAN 251-2006	Standard for a Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form	CCMMP	2013
212	CODEX STAN 263-1966	Standard for Cheddar	CCMMP	2013
213	CODEX STAN 264-1966	Standard for Danbo	CCMMP	2013
214	CODEX STAN 265-1966	Standard for Edam	CCMMP	2013
215	CODEX STAN 290-1995	Standard for Edible Casein Products	CCMMP	2013
216	CODEX STAN 269-1967	Standard for Emmental	CCMMP	2013
217	CODEX STAN 266-1966	Standard for Gouda	CCMMP	2013
218	CODEX STAN 267-1966	Standard for Havarti	CCMMP	2013
219	CODEX STAN 207-1999	Standard for Milk Powders and Cream Powder	CCMMP	2013
220	CODEX STAN 262-2006	Standard for Mozzarella	CCMMP	2013
221	CODEX STAN 272-1968	Standard for Provolone	CCMMP	2013
222	CODEX STAN 271-1968	Standard for Saint-Paulin	CCMMP	2013
223	CODEX STAN 268-1966	Standard for Samsøe	CCMMP	2013
224	CODEX STAN 270-1968	Standard for Tilsiter	CCMMP	2013

225	CAC/RCP 58-2005	Code of Hygienic Practice for Meat	CCMPH	2005
226	CAC/GL 58R-2005	Regional Guidelines for Codex Contact Points and National Codex Committees (Near East)	CCNEA	2005
227	CODEX STAN 258R-2007	Regional Standard for Canned Foul Medames	CCNEA	2007
228	CODEX STAN 257R-2007	Regional Standard for Canned Humus with Tehena	CCNEA	2007
229	CODEX STAN 259R-2007	Regional Standard for Tehena	CCNEA	2007
230	CODEX STAN 309R-2011	Regional Standard for Halwa Tehenia (Near East)	CCNEA	2011
231	CODEX STAN 308R-2011	Regional Standard for Harissa (Red Hot Pepper Paste)(Near East)	CCNEA	2011
232	CAC/RCP 71R-2013	Regional Code of Practice for Street-vended Foods (Near East)	CCNEA	2013
233	CODEX STAN 314R-2013	Regional Standard for Date Paste (Near East)	CCNEA	2013
234	CAC/MISC 2-1976	Statement on Infant Feeding	CCNFSDU	1976
235	CODEX STAN 53-1981	Standard for Special Dietary Foods with Low-Sodium Content	CCNFSDU	1983
236	CODEX STAN 73-1981	Standard for Canned Baby Foods	CCNFSDU	1989
237	CAC/GL 9-1987	General Principles for the Addition of Essential Nutrients to Foods	CCNFSDU	1991
238	CODEX STAN 181-1991	Standard for Formula Foods for Use in Weight Control Diets	CCNFSDU	1991
239	CODEX STAN 180-1991	Standard for Labelling of and Claims for Foods for Special Medical Purposes	CCNFSDU	1991
240	CODEX STAN 203-1995	Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	CCNFSDU	1995
241	CAC/GL 55-2005	Guidelines for Vitamin and Mineral Food Supplements	CCNFSDU	2005
242	CODEX STAN 74-1981	Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children	CCNFSDU	2006
243	CODEX STAN 118-1981	Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten	CCNFSDU	2008
244	CAC/GL 10-1979	Advisory Lists of Nutrient Compounds for Use in Foods for Special Dietary Uses intended for Infants and Young Children	CCNFSDU	2009
245	CODEX STAN 156-1987	Standard for Follow-up formula	CCNFSDU	2011
246	CODEX STAN 72-1981	Standard for Infant Formula and Formulas for Special Medical Purposes Intended for Infants	CCNFSDU	2011
247	CAC/GL 8-1991	Guidelines for Formulated Complementary Foods for Older Infants and Young Children	CCNFSDU	2013
248	CODEX STAN 227-2001	General Standard for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other Than Natural Mineral Waters)	CCNMW	2001
249	CAC/RCP 33-1985	Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters	CCNMW	2011
250	CODEX STAN 108-1981	Standard for Natural Mineral Waters	CCNMW	2011
251	CAC/RCP 2-1969	Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products	CCPFV	1969
252	CAC/RCP 3-1969	Code of Hygienic Practice for Dried Fruits	CCPFV	1969
253	CAC/RCP 5-1971	Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables including Edible Fungi	CCPFV	1971
254	CAC/RCP 4-1971	Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut	CCPFV	1971
255	CAC/RCP 6-1972	Code of Hygienic Practice for Tree Nuts	CCPFV	1972
256	CAC/RCP 22-1979	Code of Hygienic Practice for Groundnuts (Peanuts)	CCPFV	1979
257	CODEX STAN 78-1981	Standard for Canned Fruit Cocktail	CCPFV	1981
258	CODEX STAN 60-1981	Standard for Canned Raspberries	CCPFV	1981
259	CODEX STAN 62-1981	Standard for Canned Strawberries	CCPFV	1981
260	CODEX STAN 99-1981	Standard for Canned Tropical Fruit Salad	CCPFV	1981
261	CODEX STAN 130-1981	Standard for Dried Apricots	CCPFV	1981
262	CODEX STAN 39-1981	Standard for Dried Edible Fungi	CCPFV	1981
263	CODEX STAN 38-1981	Standard for Edible Fungi and Fungus Products	CCPFV	1981

264	CODEX STAN 115-1981	Standard for Pickled Cucumbers	CCPFV	1981
265	CODEX STAN 76-1981	Standard for Quick Frozen Bilberries	CCPFV	1981
266	CODEX STAN 103-1981	Standard for Quick Frozen Blueberries	CCPFV	1981
267	CODEX STAN 110-1981	Standard for Quick Frozen Broccoli	CCPFV	1981
268	CODEX STAN 112-1981	Standard for Quick Frozen Brussels Sprouts	CCPFV	1981
269	CODEX STAN 111-1981	Standard for Quick Frozen Cauliflower	CCPFV	1981
270	CODEX STAN 133-1981	Standard for Quick Frozen Corn-on-the-Cob	CCPFV	1981
271	CODEX STAN 114-1981	Standard for Quick Frozen French Fried Potatoes	CCPFV	1981
272	CODEX STAN 113-1981	Standard for Quick Frozen Green and Wax Beans	CCPFV	1981
273	CODEX STAN 104-1981	Standard for Quick Frozen Leek	CCPFV	1981
274	CODEX STAN 75-1981	Standard for Quick Frozen Peaches	CCPFV	1981
275	CODEX STAN 41-1981	Standard for Quick Frozen Peas	CCPFV	1981
276	CODEX STAN 69-1981	Standard for Quick Frozen Raspberries	CCPFV	1981
277	CODEX STAN 77-1981	Standard for Quick Frozen Spinach	CCPFV	1981
278	CODEX STAN 52-1981	Standard for Quick Frozen Strawberries	CCPFV	1981
279	CODEX STAN 132-1981	Standard for Quick Frozen Whole Kernel Corn	CCPFV	1981
280	CODEX STAN 67-1981	Standard for Raisins	CCPFV	1981
281	CODEX STAN 131-1981	Standard for Unshelled Pistachio Nuts	CCPFV	1981
282	CODEX STAN 140-1983	Standard for Quick Frozen Carrots	CCPFV	1983
283	CODEX STAN 145-1985	Standard for Canned Chestnuts and Chestnut Purée	CCPFV	1985
284	CODEX STAN 143-1985	Standard for Dates	CCPFV	1985
285	CODEX STAN 159-1987	Standard for Canned Mangoes	CCPFV	1987
286	CODEX STAN 42-1981	Standard for Canned Pineapple	CCPFV	1987
287	CODEX STAN 160-1987	Standard for Mango Chutney	CCPFV	1987
288	CAC/GL 17-1993	Guideline Procedures for the Visual Inspection of Lots of Canned Foods for Unacceptable Defects	CCPFV	1993
289	CODEX STAN 17-1981	Standard for Canned Applesauce	CCPFV	2001
290	CODEX STAN 61-1985	Standard for Canned Pears	CCPFV	2001
291	CODEX STAN 223-2001	Standard for Kimchi	CCPFV	2001
292	CODEX STAN 240-2003	Standard for Aqueous Coconut Products: Coconut Milk and Coconut Cream	CCPFV	2003
293	CODEX STAN 242-2003	Standard for Canned Stone Fruits	CCPFV	2003
294	CODEX STAN 260-2007	Standard for Pickled Fruits and Vegetables	CCPFV	2007
295	CODEX STAN 296-2009	Standard for Jams, Jellies and Marmalades	CCPFV	2009
296	CODEX STAN 241-2003	Standard for Canned Bamboo Shoots	CCPFV	2011
297	CODEX STAN 297-2009	Standard for Certain Canned Vegetables	CCPFV	2011
298	CODEX STAN 177-1991	Standard for Desiccated Coconut	CCPFV	2011
299	CAC/GL 51-2003	Guidelines for Packing Media for Canned Fruits	CCPFV	2013
300	CODEX STAN 254-2007	Standard for Certain Canned Citrus Fruits	CCPFV	2013
301	CODEX STAN 13-1981	Standard for Preserved Tomatoes	CCPFV	2013
302	CODEX STAN 57-1981	Standard for Processed Tomato Concentrates	CCPFV	2013
303	CODEX STAN 66-1981	Standard for Table Olives	CCPFV	2013
304	CAC/GL 14-1991	Guide for the Microbiological Quality of Spices and Herbs Used in Processed Meat and Poultry Products	CCPMPP	1991
305	CODEX STAN 98-1981	Standard for Cooked Cured Chopped Meat	CCPMPP	1991

306	CODEX STAN 96-1981	Standard for Cooked Cured Ham	CCPMPP	1991
307	CODEX STAN 97-1981	Standard for Cooked Cured Pork Shoulder	CCPMPP	1991
308	CODEX STAN 88-1981	Standard for Corned Beef	CCPMPP	1991
309	CODEX STAN 89-1981	Standard for Luncheon Meat	CCPMPP	1991
310	CAC/MISC 4	Classification of Foods and Animal Feeds	CCPR	1993
311	CAC/GL 33-1999	Recommended Methods of Sampling for Pesticide Residues for the Determination of Compliance with MRLs	CCPR	1999
312	CAC/MRL 3	Extraneous Maximum Residue Limits (EMRLs)	CCPR	2001
313	CAC/GL 56-2005	Guidelines on the Use of Mass Spectrometry (MS) for Identification, Confirmation and Quantative Determination of Residues	CCPR	2005
314	CAC/MRL 1	Maximum Residue Limits (MRLs) for Pesticides	CCPR	2009
315	CAC/GL 41-1993	Analysis of Pesticide Residues: Portion of Commodities to which Codex MRLS Apply and which is Analyzed	CCPR	2010
316	CAC/GL 40-1993	Guidelines on Good Laboratory Practice in Pesticide Residue Analysis	CCPR	2010
317	CAC/GL 59-2006	Guidelines on Estimation of Uncertainty of Results	CCPR	2011
318	CAC/GL 84-2012	Principles and guidance on the selection of representative commodities for the extrapolation of maximum residue limits for pesticides to commodity groups.	CCPR	2012
319	CAC/MISC 5-1993	Glossary of Terms and Definitions (Veterinary Drugs Residues in Foods)	CCRVDF	2003
320	CAC/RCP 61-2005	Code of Practice to Minimize and Contain Antimicrobial Resistance	CCRVDF	2005
321	CAC/GL 71-2009	Guidelines for the Design and Implementation of National Regulatory Food Safety Assurance Programmes Associated with the Use of Veterinary Drugs in Food Producing Animals	CCRVDF	2012
322	CAC/MRL 2-0	Maximum Residue Limits for Veterinary Drugs in Food	CCRVDF	2014
323	CODEX STAN 12-1981	Standard for Honey	CCS	2001
324	CODEX STAN 212-1999	Standard for Sugars	CCS	2001
325	CODEX STAN 117-1981	Standard for Bouillons and Consommés	CCSB	2001
326	CAC/GL 4-1989	General Guidelines for the Utilization of Vegetable Protein Products (VPP) in Foods	CCVP	1989
327	CODEX STAN 174-1989	General Standard for Vegetable Protein Products	CCVP	1989
328	CODEX STAN 175-1989	Standard for Soy Protein Products	CCVP	1989
329	CODEX STAN 163-1987	Standard for Wheat Protein Products	CCVP	2001
330	CAC/RCP 54-2004	Code of Practice on Good Animal Feeding	TFAF	2008
331	CAC/GL 81-2013	Guidance for governments on prioritizing hazards in feed	TFAF	2013
332	CAC/GL 80-2013	Guidelines on the Application of Risk Assessment for Feed	TFAF	2013
333	CAC/GL 77-2011	Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance	TFAMR	2011
334	CAC/GL 46-2003	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Produced Using Recombinant-DNA Microorganisms	TFFBT	2003
335	CAC/GL 68-2008	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Animals	TFFBT	2008
336	CAC/GL 45-2003	Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants	TFFBT	2008
337	CAC/GL 44-2003	Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology	TFFBT	2011
338	CODEX STAN 247-2005	General Standard for Fruit Juices and Nectars	TFFJ	2005
339	CAC/RCP 8-1976	Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods	TFFHQFF	2008

Ek-4: Kodeks Alimentarius Komisyonu'na Üye Ülke Listesi

S.Nu.:	Ülke Adı	Üyelik Tarihi	S.Nu.:	Ülke Adı	Üyelik Tarihi	S.Nu.:	Ülke Adı	Üyelik Tarihi
1	Arjantin	1963	63	Singapur	1969	125	Antigua and Barbuda	1988
2	Avustralya	1963	64	Venezuela	1969	126	Ekvator Ginesi	1988
3	Avusturya	1963	65	Cezayir	1970	127	Honduras	1988
4	Belçika	1963	66	Barbados	1970	128	Ruanda	1988
5	Kanada	1963	67	Kosta Rika	1970	129	Yemen	1988
6	Danimarka	1963	68	Kongo Demokratik Cumhuriyeti	1970	130	Papua Yeni Gine	1989
7	Fransa	1963	69	Ekvator	1970	131	Vietnam	1989
8	Almanya	1963	70	Guyana	1970	132	Angola	1990
9	Yunanistan	1963	71	İzlanda	1970	133	Dominik	1990
10	İrlanda	1963	72	Lübnan	1970	134	Kiribati	1990
11	İsrail	1963	73	Pakistan	1970	135	Arnavutluk	1992
12	Japonya	1963	74	Uruguay	1970	136	Belize	1992
13	Lüksemburg	1963	75	Bolivya	1971	137	Estonya	1992
14	Hollanda	1963	76	Orta Afrika Cumhuriyeti	1971	138	Litvanya	1992
15	Yeni Zelanda	1963	77	Kongo	1971	139	Moğolistan	1992
16	Norveç	1963	78	Kıbrıs	1971	140	Letonya	1993
17	Peru	1963	79	Dominik Cumhuriyeti	1971	141	Mikronezya	1993
18	Polonya	1963	80	Fiji	1971	142	Rusya Bağımsız Devletler Federasyonu	1993
19	Portekiz	1963	81	Gambiya	1971	143	Slovenya	1993
20	İspanya	1963	82	Endonezya	1971	144	Ermenistan	1994
21	İsveç	1963	83	Jamaika	1971	145	Hırvatistan	1994
22	İsviçre	1963	84	Liberya	1971	146	Çek Cumhuriyeti	1994
23	Tayland	1963	85	Malavi	1971	147	Slovakya	1994
24	Türkiye	1963	86	Malezya	1971	148	Güney Afrika	1994
25	İngiltere	1963	87	Mauritius	1971	149	Makedonya	1994
26	ABD	1963	88	Nikaragua	1971	150	Laos	1995
27	Burundi	1964	89	Katar	1971	151	Eritre	1996
28	Küba	1964	90	Kuzey Kore	1971	152	Moritanya	1996
29	Fillandiya	1964	91	Zambiya	1971	153	Saint Kitts and Nevis	1996
30	Hindistan	1964	92	Mısır	1972	154	Brunei Sultanlığı	1997
31	Kuveyt	1964	93	Gabon	1972	155	Nijer	1997
32	Trinidad ve Tobago	1964	94	Libya	1972	156	Moldova	1997
33	Uganda	1964	95	umman	1972	157	Tonga	1997
34	Tunus	1965	96	Panama	1972	158	Vanuatu	1997
35	Gana	1966	97	Sri Lanka	1972	159	Cook Adaları	1998

36	İran	1966	98	Svaziland	1972	160	Gürcistan	1998
37	İtalya	1966	99	Birleşik Arap Emirlikleri	1972	161	Solomon Adaları	1998
38	Ürdün	1966	100	Tanzanya	1972	162	Bhutan	1999
39	Madagaskar	1966	101	Benin	1974	163	Namibya	1999
40	Malta	1966	102	Kamboçya	1974	164	Bahamalar	2002
41	Senegal	1966	103	Guinea-Bissea	1974	165	Burkina Faso	2002
42	Brezilya	1968	104	Nepal	1974	166	Kırgızistan	2002
43	Etopya	1968	105	Samoa	1974	167	Avrupa Birliği	2003
44	Guatemala	1968	106	Bangladeş	1975	168	Kazakistan	2003
45	Macaristan	1968	107	El Salvador	1975	169	Mali	2003
46	Fas	1968	108	Botsvana	1978	170	Saint Vincent and the Grenadinler	2004
47	Filipinler	1968	109	Çad	1978	171	Ukrayna	2004
48	Suudi Arabistan	1968	110	Gine	1978	172	Afganistan	2005
49	Sudan	1968	111	Myanmar	1978	173	Özbekistan	2005
50	Suriye	1968	112	Sierra Leone	1980	174	Beyaz Rusya	2006
51	Togo	1968	113	Bahreyn	1981	175	Sırbistan	2006
52	Bulgaristan	1969	114	Yeşil Burun Adaları	1981	176	Bosna Hersek	2007
53	Kamerun	1969	115	Güney Kore	1981	177	Maldivler	2008
54	Şili	1969	116	Grenada	1982	178	Komorlar	2009
55	Kolombiya	1969	117	Çin	1984	179	Cibuti	2009
56	Fildişi Sahili	1969	118	Haiti	1984	180	Karadağ	2009
57	Irak	1969	119	Lesotho	1984	181	Sao Tome and Principe	2009
58	Kenya	1969	120	Mozambik	1984	182	Somali	2009
59	Meksika	1969	121	Seyşeller	1984	183	Tacikistan	2009
60	Nijerya	1969	122	Surinam	1984	184	Azerbaycan	2011
61	Paraguay	1969	123	Zimbabve	1985	185	Nauru	2011
62	Romanya	1969	124	Saint Lucia	1987	186	Türkmenistan	2012

Ek-5: Anket Formu

Sayın Yönetici;

Bu anket gıda imalatı yapan işletmelerde standart kullanım düzeylerini belirlemek amacıyla yapılan akademik bir çalışma için kullanılacaktır. Toplanan veriler yalnızca bilimsel amaçlar için değerlendirilecektir. Bu çalışmanın amacına ulaşması anketi doldurarak yapacağınız katkı ile olacaktır. Yaklaşık 10 dakikanızı alacağını tahmin ediyoruz. Katkılarınız için teşekkür ederiz.

Araştırmacı
Orhan POLAT
İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Yüksek Lisans Öğrencisi
e-posta : polatorhan@hotmail.com
Cep Telefonu:0506 5875825

ANKET FORMU

1. Gıda imalatı yaptığınız alan nedir?

.....

2. Eğitim düzeyiniz nedir? İşaretleyiniz.

İlkokul

Ortaokul

Lise

Ön Lisans

Lisans

Lisansüstü

3. İşletmede göreviniz nedir?

4. Kaç yıldır bu işletmede çalışıyorsunuz?.....

5. İşletmenizin bulunduğu il?

6. İşletmenizin kuruluş yılı

7. İşletmenizin personel sayısı kaçtır? İşaretleyiniz.

9 ve altı

10-49

50 ve üzeri

8. Ürünlerinizi pazarladığınız yerler?

Bölgesel

Ulusal

Uluslararası

9. Satışlarınızın yurt içi ve yurt dışı % oranları

%..... yurt içi; %..... yurt dışı

10. İşletmenizin ilk ihracat yaptığı yıl

11. İhracat yapılan ilk ülke

12. Şu an ihracat yapılan ülkeler

13. İhracatta karşılaştığınız engeller nelerdir? İşaretleyiniz.

	Hiç önemi yok (1)	Önemi yok (2)	Kararsızım (3)	Önemli (4)	Çok önemli (5)
Standart Eksikliği					
Teknik Yetersizlik					
Mali Yetersizlik					
Pazarlama Yetersizliği					
Bürokratik Engeller					
Diğer (Belirtiniz)					

14. “Gıda imalatı yaparken standard kullanımı çok önemlidir çünkü insan sağlığı ile doğrudan ilişkilidir” görüşüne katılımınız nedir? İşaretleyiniz.

Kesinlikle Katılmıyorum (1)	Katılmıyorum (2)	Kararsızım (3)	Katılıyorum (4)	Kesinlikle Katılıyorum (5)

15. İşletmenizde bulunan standartlar hangileridir? İşaretleyiniz.

- Türk Gıda Kodeksi ve Tebliğleri (Türü.....) TS/EN/ISO 22000 TS/OIC/SMIIC HELAL
- HELAL (GİMDES) ISO 9001 TSE
- TSEK Kosher Diğer

16. Belge edindikten sonra pazar payınız büyüdü mü? İşaretleyiniz.

Kesinlikle Büyümedi (1)	Büyümedi (2)	Kararsızım (3)	Büyüdü (4)	Kesinlikle Büyüdü (5)

17. İmalatını yaptığınız “son ürün”ün içinde kullanılan alt ürünlerin standardı veya standardizasyonu var mı? İşaretleyiniz.

Kesinlikle Yok (1)	Yok (2)	Kararsızım (3)	Var (4)	Kesinlikle Var (5)

18. Var ise hangi standarttır? İşaretleyiniz.

- Türk Gıda Kodeksi ve Tebliğleri (Türü.....) TS/EN/ISO 22000 TS/OIC/SMIIC HELAL
- HELAL (GİMDES) ISO 9001 TSE
- TSEK Kosher Diğer

19. Standardı olmayan alt ürünlerin laboratuvar analizlerini yaptırıyor musunuz? İşaretleyiniz.

Kesinlikle Hayır (1)	Hayır (2)	Kararsızım (3)	Evet (4)	Kesinlikle Evet (5)

20. İşletmenizde kullanılan hangi malzemelerin standart ve standardizasyonu var?
İşaretleyiniz.

Ekipman/araç/gereç

Temizlik malzemeleri

Ambalaj malzemeleri

Yem

Gıda katkıları

Baharatlar

Diğer

21. İşletmenizin günlük üretim miktarı nedir?
(.....) kg.

22. İşletmenizde çalışan “zorunlu çalıştırılması gereken personel” var mı? Varsa meslek unvanını ve kaç personel olduğunu yazınız?
.....

Ek-6 : İstatistiksel Analizler

1. Çapraz Tablolar (Kikare Bağımsızlık Testleri)

İşletmede Çalışan Bireylerin Eğitim Düzeyi ile İşletmedeki Görevleri Arasındaki İlişki

	Eğitim Düzeyi												Toplam		X ²	P
	İlkokul		Ortaokul		Lise		Ön lisans		Lisans		Lisansüstü		N			
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%				
İşletmede_Göreviniz															13,209	0,868
İşveren	1	50,0	3	100,0	4	28,6	1	33,3	5	21,7	2	66,7	16	33,3		
Muhasebe	1	50,0	0	,0	4	28,6	1	33,3	6	26,1	0	,0	12	25,0		
Mühendis	0	,0	0	,0	0	,0	0	,0	2	8,7	0	,0	2	4,2		
Müdür	0	,0	0	,0	5	35,7	1	33,3	9	39,1	1	33,3	16	33,3		
Ustabaşı	0	,0	0	,0	1	7,1	0	,0	1	4,3	0	,0	2	4,2		
Toplam	2	100	3	100	14	100	3	100	23	100	3	100	48	100		

Kikare testi; $\alpha:0,05$

İşletmede çalışan bireylerin eğitim düzeyi ile işletmedeki görevleri arasında istatistiksel bir ilişki saptanmamıştır.

İşletmenin Bulunduğu İller ile İşletmenin Pazarlama Yaptığı Bölgeler ve İmalat Yapılan Alan Arasındaki İlişki

	İşletmenin Bulunduğu İl								Toplam		X ²	P
	Bingöl		Elazığ		Malatya		Tunceli		N	%		
	N	%	N	%	N	%	N	%				
Ürünlerin Pazarlandığı Yer											19,175	0,084
Bölgesel	1	33,3	0	,0	10	25,6	1	100,0	12	25,0		
Ulusal	0	,0	3	60,0	3	7,7	0	,0	6	12,5		
Uluslararası	0	,0	0	,0	1	2,6	0	,0	1	2,1		
Ulusal ve Uluslararası	1	33,3	2	40,0	23	59,0	0	,0	26	54,2		
Bölgesel ve Uluslararası	1	33,3	0	,0	2	5,1	0	,0	3	6,3		
Toplam	3	100,0	5	100,0	39	100,0	1	100,0	48	100,0		
İmalat Yapılan Alan											2,824	0,472
Bakliyat Ürünleri	0	,0	0	,0	1	100,0	0	,0	1	100,0		
Balık Ürünleri	0	,0	0	,0	1	100,0	0	,0	1	100,0		
Bal-Pekmez-Reçel	2	40,0	1	20,0	2	40,0	0	,0	5	100,0		
Hazır Gıda	0	,0	2	22,2	7	77,8	0	,0	9	100,0		
Kuru Meyve	0	,0	1	7,1	13	92,9	0	,0	14	100,0		
Kuruyemiş	0	,0	0	,0	3	100,0	0	,0	3	100,0		
Süt ve Süt Ürünleri	0	,0	1	14,3	5	71,4	1	14,3	7	100,0		
Tavuk ve Tavuk Ürünleri	0	,0	0	,0	3	100,0	0	,0	3	100,0		
Un ve Tahıl Ürünleri	1	20,0	0	,0	4	80,0	0	,0	5	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		

Kikare testi; $\alpha:0,05$

İşletmenin bulunduğu iller ile işletmenin pazarlama yaptığı bölgeler arasında istatistiksel olarak ilişki saptanmamıştır. Aynı şekilde işletmenin bulunduğu iller ile imalat yapılan alanlar arasında ilişki saptanmamıştır.

İşletmenin Bulunduğu İller ile Bu İşletmelerin Sahip Olduğu Standartlar Arasındaki İlişki

	İşletmenin Bulunduğu İl								Toplam		X ²	p
	Bingöl		Elazığ		Malatya		Tunceli		n	%		
	n	%	n	%	n	%	n	%				
Türk Gıda Kodeksi											1,559	0,669
Yok	2	8,3	2	8,3	20	83,3	0	,0	24	100,0		
Var	1	4,2	3	12,5	19	79,2	1	4,2	24	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
TS EN ISO 22000											3,526	0,317
Yok	0	,0	2	10,5	16	84,2	1	5,3	19	100,0		
Var	3	10,3	3	10,3	23	79,3	0	,0	29	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
TS OİC SMİC Helal											0,482	0,923
Yok	3	6,5	5	10,9	37	80,4	1	2,2	46	100,0		
Var	0	,0	0	,0	2	100,0	0	,0	2	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
Helal GİMDES											0,821	0,844
Yok	3	7,3	4	9,8	33	80,5	1	2,4	41	100,0		
Var	0	,0	1	14,3	6	85,7	0	,0	7	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
İSO 9001											3,531	0,317
Yok	0	,0	2	9,5	19	90,5	0	,0	21	100,0		
Var	3	11,1	3	11,1	20	74,1	1	3,7	27	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
TSE											5,880	0,118
Yok	3	8,3	5	13,9	28	77,8	0	,0	36	100,0		
Var	0	,0	0	,0	11	91,7	1	8,3	12	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
Koşer											1,891	0,595
Yok	3	7,3	5	12,2	32	78,0	1	2,4	41	100,0		
Var	0	,0	0	,0	7	100,0	0	,0	7	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
Diğer											1,891	0,595
Yok	3	7,3	5	12,2	32	78,0	1	2,4	41	100,0		
Var	0	,0	0	,0	7	100,0	0	,0	7	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		

Kikare testi; $\alpha:0,05$

İşletmenin bulunduğu iller ile bu işletmelerin bulundukları belgeler arasında istatistiksel olarak bir ilişki saptanmamıştır.

İşletmenin Bulunduğu İller ile İşletmelerin Son Ürünlerinde Sahip Olduğu Standartlar Arasındaki İlişki

	İşletmenin Bulunduğu İl								Toplam		X ²	p
	Bingöl		Elazığ		Malatya		Tunceli		n	%		
	n	%	n	%	n	%	n	%				
Son Ürün Standardı											13,884	0,308
Kesinlikle Yok	0	,0	0	,0	3	8,3	0	,0	3	6,8		
Yok	0	,0	1	25,0	3	8,3	1	100,0	5	11,4		
Kararsızım	0	,0	0	,0	1	2,8	0	,0	1	2,3		
Var	1	33,3	3	75,0	21	58,3	0	,0	25	56,8		
Kesinlikle Var	2	66,7	0	,0	8	22,2	0	,0	10	22,7		
Toplam	3	100,0	4	100,0	36	100,0	1	100,0	44	100,0		
Türk Gıda Kodeksi											1,234	0,745
Yok	2	7,7	3	11,5	20	76,9	1	3,8	26	100,0		
Var	1	4,5	2	9,1	19	86,4	0	,0	22	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
TS EN ISO 22000											5,902	0,116
Yok	0	,0	3	10,0	26	86,7	1	3,3	30	100,0		
Var	3	16,7	2	11,1	13	72,2	0	,0	18	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
Helal GİMDES											1,276	0,635
Yok	3	6,8	4	9,1	36	81,8	1	2,3	44	100,0		
Var	0	,0	1	25,0	3	75,0	0	,0	4	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
İSO 9001											2,400	0,494
Yok	1	3,1	4	12,5	26	81,3	1	3,1	32	100,0		
Var	2	12,5	1	6,3	13	81,3	0	,0	16	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
TSE											2,215	0,529
Yok	3	7,5	5	12,5	31	77,5	1	2,5	40	100,0		
Var	0	,0	0	,0	8	100,0	0	,0	8	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
TSEK											0,236	0,972
Yok	3	6,4	5	10,6	38	80,9	1	2,1	47	100,0		
Var	0	,0	0	,0	1	100,0	0	,0	1	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
Koşer											0,738	0,864
Yok	3	6,7	5	11,1	36	80,0	1	2,2	45	100,0		
Var	0	,0	0	,0	3	100,0	0	,0	3	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		
Diğer											0,482	0,923
Yok	3	6,5	5	10,9	37	80,4	1	2,2	46	100,0		
Var	0	,0	0	,0	2	100,0	0	,0	2	100,0		
Toplam	3	6,3	5	10,4	39	81,3	1	2,1	48	100,0		

Kikare testi; $\alpha:0,05$

İşletmenin bulunduğu iller ile bu işletmelerin son ürünlerinde sahip olduğu belgeler arasında istatistiksel olarak bir ilişki saptanmamıştır.

İşletmelerin Pazarlama Yaptığı Bölgeler ile İşletmelerin İmalat Yaptığı Alanlar ve Gıda İmalatı Görüşü Arasındaki İlişki

	Ürünlerin Pazarlandığı Yer										Toplam		X ²	P
	Bölgesel		Ulusal		Uluslararası		Ulusal ve Uluslararası		Bölgesel ve Uluslararası		N	%		
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%				
İmalat Yapılan Alan													37,468	0,233
Bakliyat Ürünleri	1	100,0	0	,0	0	,0	0	,0	0	,0	1	100,0		
Balık Ürünleri	0	,0	0	,0	0	,0	1	100,0	0	,0	1	100,0		
Bal-Pekmez-Reçel	1	20,0	1	20,0	0	,0	1	20,0	2	40,0	5	100,0		
Hazır Gıda	1	11,1	0	,0	0	,0	7	77,8	1	11,1	9	100,0		
Kuru Meyve	1	7,1	1	7,1	1	7,1	11	78,6	0	,0	14	100,0		
Kuruyemiş	1	33,3	0	,0	0	,0	2	66,7	0	,0	3	100,0		
Süt ve Süt Ürünleri	4	57,1	2	28,6	0	,0	1	14,3	0	,0	7	100,0		
Tavuk ve Tavuk Ürünleri	1	33,3	0	,0	0	,0	2	66,7	0	,0	3	100,0		
Un ve Tahıl Ürünleri	2	40,0	2	40,0	0	,0	1	20,0	0	,0	5	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
Gıda İmalatı Görüşü													4,654	0,325
Katılıyorum	3	60,0	1	20,0	0	,0	1	20,0	0	,0	5	100,0		
Kesinlikle Katılıyorum	9	20,9	5	11,6	1	2,3	25	58,1	3	7,0	43	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		

Kikare testi; $\alpha:0,05$

İşletmelerin pazarlama yaptığı bölgeler ile işletmelerin imalat yaptığı alanlar arasında istatistiksel olarak bir ilişki saptanmamıştır.

Aynı şekilde işletmelerin pazarlama yaptığı bölgeler ile gıda imalatı görüşleri arasında istatistiksel olarak bir ilişki saptanmamıştır.

İşletmelerin Ürünleri Pazarladığı Bölgeler ile İşletmelerin Sahip Olduğu Standartlar Arasındaki İlişki

	Ürünlerin Pazarlandığı Yer										Toplam		X ²	p
	Bölgesel		Ulusal		Uluslar- arası		Ulusal ve Uluslar- arası		Bölgesel ve Uluslar- arası		n	%		
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%				
Türk Gıda Kodeksi													1,821	0,769
Yok	7	29,2	3	12,5	0	,0	12	50,0	2	8,3	24	100,0		
Var	5	20,8	3	12,5	1	4,2	14	58,3	1	4,2	24	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
TS_EN_ISO_22000													11,918	0,018*
Yok	8	42,1	4	21,1	1	5,3	6	31,6	0	,0	19	100,0		
Var	4	13,8	2	6,9	0	,0	20	69,0	3	10,3	29	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
TS_OIC_SMIC_Helal													7,224	0,125
Yok	12	26,1	6	13,0	1	2,2	25	54,3	2	4,3	46	100,0		
Var	0	,0	0	,0	0	,0	1	50,0	1	50,0	2	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
Helal_GİMDES													2,869	0,580
Yok	11	26,8	6	14,6	1	2,4	21	51,2	2	4,9	41	100,0		
Var	1	14,3	0	,0	0	,0	5	71,4	1	14,3	7	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
ISO_9001													1,999	0,736
Yok	6	28,6	3	14,3	1	4,8	10	47,6	1	4,8	21	100,0		
Var	6	22,2	3	11,1	0	,0	16	59,3	2	7,4	27	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
TSE													6,735	0,151
Yok	11	30,6	6	16,7	1	2,8	16	44,4	2	5,6	36	100,0		
Var	1	8,3	0	,0	0	,0	10	83,3	1	8,3	12	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
Koşer													6,934	0,139
Yok	12	29,3	6	14,6	1	2,4	19	46,3	3	7,3	41	100,0		
Var	0	,0	0	,0	0	,0	7	100,0	0	,0	7	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
Diğer													3,589	0,464
Yok	11	26,8	6	14,6	1	2,4	20	48,8	3	7,3	41	100,0		
Var	1	14,3	0	,0	0	,0	6	85,7	0	,0	7	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		

*Değişkenler arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı ;Kikare testi; $\alpha:0,05$

İşletmelerin ürünleri pazarladığı bölgeler ile işletmelerin sahip olduğu standartlar arasında istatistiksel olarak ilişki saptanmamıştır.

*İşletmelerin ürünleri pazarladığı bölgeler ile işletmelerin TS_EN_ISO_22000 belgesi bulundurması arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlıdır.($p<0,05$) TS_EN_ISO_22000 belgesine sahip işletmeler genellikle ürünlerini ulusal ve bölgesel pazarlara göndermektedir.

İşletmelerin Ürünleri Pazarladığı Bölgeler İle İşletmelerin Son Ürünlerinde Sahip Olduğu Belgeler Arasındaki İlişki

	Ürünlerin Pazarlandığı Yer										Toplam		X ²	P
	Bölgesel		Ulusal		Uluslar- arası		Ulusal ve Uluslar- arası		Bölgesel ve Uluslar- arası		N	%		
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%				
Son_Ürün_Standardı													12,719	0,372
Kesinlikle Yok	1	33,3	0	,0	0	,0	2	66,7	0	,0	3	100,0		
Yok	3	60,0	2	40,0	0	,0	0	,0	0	,0	5	100,0		
Kararsızım	0	,0	0	,0	0	,0	1	100,0	0	,0	1	100,0		
Var	5	20,0	3	12,0	1	4,0	15	60,0	1	4,0	25	100,0		
Kesinlikle Var	1	10,0	0	,0	0	,0	7	70,0	2	20,0	10	100,0		
Toplam	10	22,7	5	11,4	1	2,3	25	56,8	3	6,8	44	100,0		
Türk Gıda Kodeksi													8,779	0,067
Yok	9	34,6	4	15,4	0	,0	10	38,5	3	11,5	26	100,0		
Var	3	13,6	2	9,1	1	4,5	16	72,7	0	,0	22	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
TS EN İSO 22000													4,431	0,251
Yok	9	30,0	5	16,7	1	3,3	14	46,7	1	3,3	30	100,0		
Var	3	16,7	1	5,6	0	,0	12	66,7	2	11,1	18	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
Helal GİMDES													3,692	0,449
Yok	12	27,3	6	13,6	1	2,3	22	50,0	3	6,8	44	100,0		
Var	0	,0	0	,0	0	,0	4	100,0	0	,0	4	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
İSO 9001													3,433	0,488
Yok	9	28,1	5	15,6	1	3,1	16	50,0	1	3,1	32	100,0		
Var	3	18,8	1	6,3	0	,0	10	62,5	2	12,5	16	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
TSE													3,969	0,410
Yok	12	30,0	5	12,5	1	2,5	20	50,0	2	5,0	40	100,0		
Var	0	,0	1	12,5	0	,0	6	75,0	1	12,5	8	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
TSEK													15,319	0,004*
Yok	12	25,5	6	12,8	1	2,1	26	55,3	2	4,3	47	100,0		
Var	0	,0	0	,0	0	,0	0	,0	1	100	1	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
Koşer													2,708	0,608
Yok	12	26,7	6	13,3	1	2,2	23	51,1	3	6,7	45	100,0		
Var	0	,0	0	,0	0	,0	3	100,0	0	,0	3	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		
Diğer													1,766	0,779
Yok	12	26,1	6	13,0	1	2,2	24	52,2	3	6,5	46	100,0		
Var	0	,0	0	,0	0	,0	2	100,0	0	,0	2	100,0		
Toplam	12	25,0	6	12,5	1	2,1	26	54,2	3	6,3	48	100,0		

*Değişkenler arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı ;Kikare testi; $\alpha:0,05$

İşletmelerin ürünleri pazarladığı bölgeler ile işletmelerin son ürünlerinde sahip olduğu belgeler arasında istatistiksel olarak ilişki saptanmamıştır.

*İşletmelerin ürünleri pazarladığı bölgeler ile işletmelerin son ürünlerinde TSEK belgesi bulundurması arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlıdır.($p<0,05$)

2. Karşılaştırmalar

İmalat Yapılan Alanlara Göre Yurtdışı/Yurtiçi Satış Oranları Medyanları Arasındaki İlişki

	İmalat Yapılan Alan	N	Ort. Sıra	Medyan	Min	Maks	P
Yurtiçi_Satış_Oranları							0,002*
	Kuru Meyve	14	12,64	10,0000	,00	100,00	
	Tavuk ve Tavuk Ürünleri	3	25,17	70,0000	70,00	100,00	
	Hazır gıda	9	23,17	80,0000	30,00	100,00	
	Kuruyemiş	3	27,50	90,0000	30,00	100,00	
	Un ve Tahıl Ürünleri	5	36,30	100,0000	80,00	100,00	
	Bal Reçel Pekmez	5	28,40	80,0000	40,00	100,00	
	Süt ve Süt Ürünleri	7	37,21	100,0000	80,00	100,00	
	Balık Ürünleri	1	9,00	10,0000	10,00	10,00	
	Bakliyat Ürünleri	1	39,50	100,0000	100,0	100,00	
	Toplam	48		80,0000	,00	100,00	
Yurtdışı_Satış_Oranları							0,002*
	Kuru Meyve	14	36,36	90,0000	,00	100,00	
	Tavuk ve Tavuk Ürünleri	3	23,83	30,0000	,00	30,00	
	Hazır Gıda	9	25,83	20,0000	,00	70,00	
	Kuruyemiş	3	21,50	10,0000	,00	70,00	
	Un ve Tahıl Ürünleri	5	12,70	,0000	,00	20,00	
	Bal Reçel Pekmez	5	20,60	20,0000	,00	60,00	
	Süt ve Süt Ürünleri	7	11,79	,0000	,00	20,00	
	Balık Ürünleri	1	40,00	90,0000	90,00	90,00	
	Bakliyat Ürünleri	1	9,50	,0000	,00	,00	
	Toplam	48		20,0000	,00	100,00	

*Gruplar arasındaki oranların medyanları arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı; Kruskal Wallis H testi; $\alpha:0,05$

İmalat yapılan alanlara göre yurtdışı satış oranları medyanları arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı($p<0,05$)

İmalat yapılan alanlara göre yurtiçi satış oranları medyanları arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı($p<0,05$)

İşletmenin Bulunduğu İllere Göre Yurtdışı/Yurtiçi Satış Oranları Medyanları Arasındaki İlişki

	İşletmenin Bulunduğu İl	N	Ort. Sıra	Medyan	Min	Maks	P
Yurtiçi_Satış_Oranları							0,407
	Malatya	39	23,12	80,00	,00	100,00	
	Elazığ	5	31,20	100,00	30,00	100,00	
	Bingöl	3	26,33	80,00	40,00	100,00	
	Tunceli	1	39,50	100,00	100,00	100,00	
	Toplam	48		80,00	,00	100,00	
Yurtdışı_Satış_Oranları							0,407
	Malatya	39	25,88	20,00	,00	100,00	
	Elazığ	5	17,80	,00	,00	70,00	
	Bingöl	3	22,67	20,00	,00	60,00	
	Tunceli	1	9,50	,00	,00	,00	
	Toplam	48		20,00	,00	100,00	

Kruskal Wallis H testi; $\alpha:0,05$

İşletmenin bulunduğu illere göre yurtdışı satış oranları medyanları arasında farklılık saptanmamıştır.

İşletmenin bulunduğu illere göre yurtiçi satış oranları medyanları arasında farklılık saptanmamıştır.

Ürünlerin Pazarlandığı Bölgelere Göre Yurtdışı/Yurtiçi Satış Oranları Medyanları Arasındaki İlişki

	Ürünlerin Pazarlandığı Yer	N	Ort. Sıra	Medyan	Min	Maks	P
Yurtiçi_Satış_Oranları							0,001*
	Bölgesel	12	39,50	100,0	100,0	100,0	
	Ulusal	6	39,50	100,00	100,00	100,0	
	Uluslararası	1	1,00	,00	,00	,0	
	Ulusal ve Uluslararası	26	14,92	30,00	1,00	90,00	
	Bölgesel ve Uluslararası	3	25,33	80,00	80,00	90,00	
	Toplam	48		80,00	,00	100,0	
Yurtdışı_Satış_Oranları							0,001*
	Bölgesel	12	9,50	,00	,00	,00	
	Ulusal	6	9,50	,00	,00	,00	
	Uluslararası	1	48,00	100,0	100,00	100,0	
	Ulusal ve Uluslararası	26	34,08	70,00	10,00	99,00	
	Bölgesel ve Uluslararası	3	23,67	20,00	10,00	20,00	
	Toplam	48		20,00	,00	100,0	

*Gruplar arasındaki oranların medyanları arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı; Kruskal Wallis H testi; $\alpha:0,05$

Ürünlerin pazarlandığı bölgelere göre yurtdışı satış oranları medyanları arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı($p<0,05$)

Ürünlerin pazarlandığı bölgelere göre yurtiçi satış oranları medyanları arasındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı($p<0,05$)

Ürünlerin Pazarlandığı Bölgelere Göre İşletmenin Günlük Üretim Miktarları Medyanları Arasındaki İlişki

	Ürünlerin Pazarlandığı Yer	N	Ort. Sıra	Medyan	Min	Maks	P
İşletme_Günlük_Üretim_Miktari							0,151
	Bölgesel	12	21,79	4000,00	1000,00	300000	
	Ulusal	6	15,08	2500,00	400,00	30000	
	Uluslararası	1	38,00	20000,0	20000,0	20000	
	Ulusal ve Uluslararası	25	26,70	10000,0	1000,00	100000	
	Bölgesel ve Uluslararası	2	11,75	2500,00	1000,00	4000	
	Toplam	46		8000,00	400,00	300000	

Kruskal Wallis H testi; $\alpha:0,05$

Ürünlerin pazarlandığı bölgelere göre İşletmenin günlük üretim miktarları medyanları arasında farklılık saptanmamıştır.

İmalat Yapılan Alanlara Göre İşletmenin Günlük Üretim Miktarları Medyanları Arasındaki İlişki

	İmalat Yapılan Alan	N	Ort. Sıra	Medyan	Min	Maks	P
İşletme_Günlük_Üretim_Miktari							0,309
	Kuru Meyve	14	25,18	10000,0	1000,00	20000,0	
	Tavuk ve Tavuk Ürünleri	2	45,50	200000,	100000,	300000,	
	Hazır Gıda	8	23,19	6000,00	3000,00	27000,0	
	Kuruyemiş	3	14,00	3000,00	1250,00	7000,00	
	Un ve Tahıl Ürünleri	5	25,20	5000,00	400,00	50000,0	
	Bal Reçel Pekmez	5	19,50	4000,00	800,00	20000,0	
	Sut ve Sut Ürünleri	7	19,93	3000,00	2000,00	60000,0	
	Balık Ürünleri	1	34,00	15000,0	15000,0	15000,0	
	Bakliyat Ürünleri	1	13,00	3000,00	3000,00	3000,00	
	Toplam	46		8000,00	400,00	300000	

Kruskal Wallis H testi; $\alpha:0,05$

İmalat yapılan alanlara göre İşletmenin günlük üretim miktarları medyanları arasında farklılık saptanmamıştır.

İşletmenin Bulunduğu İllere Göre İşletmenin Günlük Üretim Miktarları Medyanları Arasındaki İlişki

	İşletme_İl	N	Ort. Sıra	Medyan	Min	Maks	P
İşletme_Günlük_Üretim_Miktari							0,156
	Malatya	37	24,93	10000,0	400,00	300000	
	Elazığ	5	12,80	3000,00	800,00	8000,00	
	Bingöl	3	28,50	20000,0	1000,00	50000,0	
	Tunceli	1	9,00	2000,00	2000,00	2000,00	
	Toplam	46		8000,00	400,00	300000	

Kruskal Wallis H testi; $\alpha:0,05$

İşletmenin bulunduğu illere göre İşletmenin günlük üretim miktarları medyanları arasında farklılık saptanmamıştır.

KAYNAKÇA

- 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu. tarihinde Mevzuat Bilgi Sistemi <<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin1.aspx?MevzuatKod=1.5.5996&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=gıda&Tur=1&Tertip=5&No=5996>> (11.12.2014)
- American National Standards Institute (ANSI). Through History with Standards. <http://www.ansi.org/consumer_affairs/history_standards.aspx?menuid=5> (24.12.2014)
- Batu, A. (2012). Türkiye’de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 7, No: 1, 2012 (51-61)
- Baycar, A. (2014). Gıda Güvenliği Hizmetlerinde Toplam Kalite ve Akreditasyon. İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Gıda Mühendisliği Bölümü. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Bayezid, I. (2011). Kanunname-i İhtisab-ı Bursa (Bursa Belediye Kanunu). Türk Standardları Enstitüsü. Ankara.
- Bayram, P. D. (1991). Ahi Evran ve Ahi Teşkilâtının Kuruluşu. Konya.
- Bukeviciute, L., Dierx, A., & Ilzkovit, F. (2009). The Functioning of the Food Supply Chain and its effect on food prices in the European Union. Brussels: European Commission Directorate-General for Economic and Financial Affairs.
- Catholic Culture. (2012, December 18). News, World population: 32% Christian, 23% Muslim <<http://www.catholicculture.org/news/headlines/index.cfm?storyid=16563>> (28.12.2014)
- CE İşareti Yönetmeliği. <<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=3.5.20112588&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=CE>> (31.01.2015)
- CE Marking. (2015, Ocak 27). <http://en.wikipedia.org/wiki/CE_marking> (31.01.2015)
- Central Intelligence Agency (CIA). (2014). Library The World Factbook. <<https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/xx.html>> (28.12.2015)
- Codex Alimentarius. (2007). Food Labelling. Rome: World Health Organization, Food And Agriculture Organization of the United Nations.
- Codex Alimentarius. (2013). Food Hygiene (Fifth b.). World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome.
- CODEX Alimentarius. About Codex. <<http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>> (27.12.2014)

- Foodborne Illness Source Attribution Estimates for Salmonella, Escherichia coli O157 (E. coli O157), Listeria monocytogenes (Lm), and Campylobacter using Outbreak Surveillance Data Report. Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC) Project. <<http://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/ifsac-project-report-508c.pdf>> (11.07.2015)
- Gedikli, M.Z. koser-mi-helal-mi. <<http://www.gimdes.org/koser-mi-helal-mi.html>> (24.01.2015)
- Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik. <<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15594&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=gıda işlemleri>> (04.01.2015)
- GİMDES. GİMDES Helal Standardı. <<http://www.gimdes.org/gimdes-standartlari/gimdes-helal-standardi>> (22.01.2015)
- GİMDES. Helal Sertifikalı Ürünler. <<http://www.helalgidasertifikasi.info/?s=malatya>> (15.04.2015)
- GİMDES.GİMDES'i Taniyan ve Akredite Eden Kurumlar. <<http://www.gimdes.org/kurumsal-2/gimdesi-akredite-eden-kurumlar>> (22.01.2015)
- Gök, T. (2009) Stratejik Rekabet Üstünlüğü Açısından Konaklama İşletmelerinde ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin İş Süreçlerine Etkileri: Teori ve Otel İşletmelerinde Uygulamalı Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi İşletme Ana Bilim Dalı. Yayınlanmamış. Doktora Tezi. Konya.
- Halkman, A.K. (2013). GDM310 Gıda Mikrobiyolojisi II Ders Notları. Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Ankara
- History of SMIIC. <SMIIC Web Sitesi: <http://www.smiic.org/smiic>> (15.06.2015)
- International harmonized stage codes. <http://www.iso.org/iso/stages_table.htm> (30.01.2015)
- International Organization for Standardization (ISO). <www.iso.org> (21.02.2014).
- International Organization for Standardization (ISO). The ISO story. <http://www.iso.org/iso/about/the_iso_story.htm#0> (30.01.2015)
- International Organization for Standardization (ISO). Historical record of ISO membership since its creation (1947). <http://www.iso.org/iso/iso_membership_1947_to_2013.pdf> (27.12.2014)
- ISO 9000. <http://en.wikipedia.org/wiki/ISO_9000> (21.01.2015)
- ISO Food Standards, Published. <<http://www.iso.org/iso/home/search/home/search/home/search/extendedsearchstandards.htm?froundefined=&type=adv&display Result=true&formKeyword=food&title=on&description=on&form>>

ISO_number=&formPart_number=&formDocument_type=ALL&formDocument_lang=ALL&formSupp> (24.12.2014)

ISO Food Standards; development, withdrawn, deleted.<http://www.iso.org/iso/home/search/extendedsearchstandards.htm?fundefined&type=adv&displayResult=true&formKeyword=food&title=on&description=on&formISO_number=&formPart_number=&formDocument_type=ALL&formDocument_lang=ALL&formSupp_type=&formICS=&formStage> (24.12.2014)

İba, S. (2013). Uluslararası Güvenlik Anlayışında Gıda Güvenliği Sorunsalı: Avrupa Birliği-Türkiye Karşılaştırmalı Analizi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Avrupa Birliği Anabilimdalı.Yayınlanmamış Doktora Tezi. İstanbul.

İslamoğlu, A.H. (2011). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (SPSS Uygulamalı). Beta. İstanbul.

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik. <<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=3.5.20059207&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=işyeri>> (29.01.2015)

Karagözlü, N. Organik Gıdalarda Gıda Güvenliği. 5.Gıda Güvenliği Kongresi. <http://www.gidaguvendigikongresi.org/nural_karaozlu.pdf> (11.07.2015)

Kazıcı, Z. (1988, Eylül). Hisbe Teşkilatı. Altınoluk (Sayı: 031).

Koç, A.A.,(2012). Dünya Gıda Krizi ve Gıda Fiyatlarında Oynaklığın Sürdürülebilir Kalkınma ve Yoksulluk Etkileri: Küresel ve Ulusal Politika Tepkileri, 10. Tarım Ekonomisi Kongresi, Konya.

Koç, B. & Ceylan, M. Tüketicilerin Gıdalar Yoluyla Geçebilecek Hastalıklardan Korunma Uygulamaları ile Gıdaların Güvenirliği Konusundaki Görüşler. Türkiye 10.Gıda Kongresi. YYÜ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü. s.193.Erzurum

Koçel, T. (2013). İşletme Yöneticiliği. Beta. İstanbul.

Kosher Zertifizierung. (2015). Kosher Sertifikası. <<http://kosher.com.tr/sayfalar/sayfagoster/59-kosher-sertifikasi.html>> (25.01.2015)

Kur'an-ı Kerim. <<http://kuran.diyamet.gov.tr/Kuran.aspx#1:1>> (26.12.2014)

List of Active Codex Commitees.<<http://www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/en/>> (12.06.2015)

List of Codex members. <http://www.codexalimentarius.org/members-observers/members/en/?no_cache=1> (30.01.2015)

Maslow,A.H. (1970). Motivation and Personality. Harper & Row,Publishers , Inc. New York

- Onaylı İşletmeler Listesi. <<http://www.tarim.gov.tr>> (30.12.2014)
- Organize Sanayi Bölgeleri Kanunu.<[http://www.mevzuat.gov.tr/ MevzuatMetin/1.5.4562.pdf](http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.4562.pdf)> (27.12.2014)
- Organize Sanayi Bölgeleri Uygulama Yönetmeliği. <<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Asp?MevzuatKod=7.5.13352&sourceXmlSearch=&MevzuatIliski=0>> (12.12.2014)
- Orthodox Union Kosher. <<https://oukosher.org/about-the-ou/>> (25.01.2015)
- Öner, S. (2012, Ekim). Besin Zinciri, Gıda Güvenliği ve İzlenebilirlik. Türkiye 11.Gıda Kongresi. Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilimdalı. Hatay. s.193.
- Özdemir, M. (2013, Kasım). Yeni Bir Meslek Standardizasyon Mühendisliği. Standard Ekonomik ve Teknik Dergi(618), 63-65.
- Özdemir, O. (2009, Ekim). Yiyecek ve İçeceklerde Helallik-Haramlık Kriterleri. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam bilimleri Anabilim Dalı.Yayınlanmamış.Yüksek Lisans Tezi. Kayseri.
- Polat, O. (2011, Ekim). Muharebe Sahasında Kalibrasyon Uygulamaları. Silahlı Kuvvetler Dergisi(410), 72-80.
- Polat, O., & Aksoy, A. (2014). Çeşitli Ülkelerin Standart Kurumlarının Organizasyon Yapılarının İncelenmesi Bir Model Önerisi. İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı Yönetim ve Organizasyon Bilim Dalı Yayınlanmamış. Seminer Ödevi. Malatya.
- Redhouse Sözlüğü. (Kasım 2003). İngilizce Türkçe Sözlüğü. Sev Matbaacılık ve Yayıncılık Eğitim Tic. A.Ş. İstanbul.
- Rehber, E.(2012). Dünya Gıda ve Açlık Sorunu, 10. Tarım Ekonomisi Kongresi, Konya..
- Single Market and Standards. <http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/nando/index.cfm?fuseaction=country.notifiedbody&cou_id=792> (31.01.2015).
- Standard Ara; Mamul Gıdalar İhtisas Grubu. <<https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/StandardAra.aspx>> (29.12.2014)
- Star-K Kosher Certification. <In The Beginning. <http://www.star-k.org/ind-whatistark-begin.htm>> (25.01.2015)
- Sündüs, G. (Eylül 1989). Standardizasyonun Ülke Ekonomisindeki Yeri. Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara.

- Şenol, Y. (2007). Tevrat, İncil ve Kur'an'da Eti Haram Kılınan Hayvanlar. T.C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- T.C. Kalkınma Bakanlığı 10. Kalkınma Raporu (2014). Gıda Ürünleri ve Güvenilirliği. Özel İhtisas Komisyon Raporu. (TBMM tarafından kabul edilmiş). Ankara.
- T.C. Resmi Gazete. Sayı : 24884. <<http://www.resmigazete.gov.tr/main.aspx?home=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2002/09/20020922.htm&main=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2002/09/20020922.htm>> (24.12.2014)
- TGHB Teşkilat ve Görevleri Hakkında KHK. <<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin1.aspx?MevzuatKod=4.5.639&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=gıda&Tur=4&Tertip=5&No=639>> (28.01.2015)
- The ISO Survey of Management System Standard Certifications – <http://www.iso.org/iso/iso_survey_executive-summary.pdf?v2013> (02.02.2015)
- TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Genel Şartlar. (2006, Nisan). Ankara.
- TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Klavuzu. (Aralık 2011). Türk Standartları Enstitüsü. Ankara.
- TSE EN ISO, 2. (Nisan 2006). Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri- Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar için Şartlar. Türk Standartları Enstitüsü. Ankara.
- TSE Standart Hizmetleri. <<http://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/standart-hizmetleri>> (05.12.2014)
- TSE ÜBM. (08.03.2013). Helal Belgelendirme Sistemi Yönergesi.TSE.Ankara.
- TÜBİTAK Bilim,Teknoloji ve Yenilik Politikaları Daire Başkanlığı. (2010). Gıda Alanı Ulusal Ar-Ge ve Yenilik Stratejisi Hazırlanmasına İlişkin Bilgi Notu. Ankara: Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu.
- Türk Dil Kurumu. (2011). Türkçe Sözlük. Türk Dil Kurumu Yayınları. Ankara.
- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği. <<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=7.5.15691&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=etiketleme>> (11.12.2014)
- Türk Gıda Kodeksi Listesi. < <http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Mevzuat.aspx?OgeId=1>> (30.12.2014)
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği. <<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.aspx?MevzuatKod=7.5.15688&sourceXmlSearch=g%C4%B1da&MevzuatIliski=0>> (29.01.2015)

- Türk Standartları Enstitüsü. <<https://belge.tse.org.tr/Genel/FirmaArama.aspx>> (15.04.2015)
- Türkiye İstatistik Kurumu. Sınıflamalar. <http://www.tuik.gov.tr/MicroVeri/GYKA_2011/turkce/metaveri/siiniiflamalar/index.html> (05.12.2014)
- U.S. and World Population Clock. <<http://www.census.gov/popclock/>> (11.07.2015)
- Uğur, S.M. (2009). Fıkıh Usulünde Haram Kavramı. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İlahiyat Anabilim Dalı. Yayınlanmamış. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Varol, S. (2008). Ürün Güvenliği ve Standardizasyon Açısından Tüketicinin Korunması. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Özel Hukuk (Medeni Hukuk)Anabilim Dalı. Yayınlanmamış. Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Vural, N. (1992). Besin Analizleri. Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları. Ankara.
- Wikipedia Ahilik. <<http://tr.wikipedia.org/wiki/Ahilik>> (25.12.2014)
- Wikipedia ISO 9000. ISO 9000. <http://tr.wikipedia.org/wiki/ISO_9000> (25.12.2014)
- Wikipedia Türkiye'nin İBBS'si. <http://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye'nin_%C4%B0BBS'si#Referanslar> (25.12.2014)
- Wikipedia. Fütüvvet. <<http://tr.wikipedia.org/wiki/F%C3%BCt%C3%BCvvet>> (25.12.2014)
- Wikipedia. Moses. <<http://en.wikipedia.org/wiki/Moses#Historicity>> (26.12.2014)
- World distribution of ISO 9001 certificates in 2013. <[http://www.iso.org/iso/home/standards/certification/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO 9001&countrycode=TR#countrypick](http://www.iso.org/iso/home/standards/certification/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO%209001&countrycode=TR#countrypick)> (01.02.2015)
- Yandayan, T. (tarih yok). Genel Metroloji Semineri Notları. Ankara.
- Yaralı,E.(2014). Gıda Kimyası. <<http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Gida%20Kimyasi.pdf>> (12.07.2015)
- Yıldırım, B. Helal Gıda. <<http://www.gidagundemi.com/makale/helal-gida-m31.html>> (12.07.2015).
- Yüksel, N. (2008, Ocak). Kalibrasyonun Muharebe Sahasına Etkileri. Kara Kuvvetleri Dergisi(23), 7-10.