

AB-Türkiye’de Gıda Mevzuatı ve Tokat İli Gıda Sanayi İşletmelerinin Yapısal Analizi*

Hüseyin Yalçın¹ Kemal Esengün²

1- Şakirpaşa Mahallesi 65. Sokak No: 8 Adana

2- Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, 60240 Tokat

Özet: Bu çalışmada; Tokat ili ve ilçelerinde faaliyet gösteren gıda sanayi işletmelerinin Avrupa Birliği gıda ürünleri teknik mevzuatına uyumu araştırılmıştır. Araştırmanın amacına uygun olarak belirlenen altı sektörde 82 adet gıda sanayi işletmesi basit tesadüfî örnekleme yöntemi ile seçilirken, sayıca az olan işletmelerde tam sayım uygulanmıştır. Gıda sanayi işletmelerinden verilerin toplanması aşamasında anket yöntemi kullanılmış olup işletmelerden analiz sonucu belirlenen değerler, sektörler itibarıyla işletmeler ortalaması şeklinde ortaya konulmuştur. Çalışmada özellikle AB ve Türkiye’de uygulanan gıda ürünleri mevzuatı incelenmiş ve teorik olarak ortaya konulmuştur. Daha sonra Tokat ilinde gıda sanayi işletmelerinin girdi temini, üretim bilgileri, pazarlama şekilleri, AR-GE biriminin varlığı, kredi kullanma durumları, sosyal faaliyeti, gıda güvenliği ile bilgiler ve işletmelerin dış ticareti (ihracatı) ile ilgili bilgiler toplanmış ve yorumlanmıştır. Çalışma sonucunda, Tokat ili gıda sanayi işletmelerinde yaşanan en önemli sorunların; gıda hijyen koşullarının sağlanamaması, istenilen kalite ve standartlarda hammadde temin edilememesi ve buna bağlı olarak son ürün kalitesinin düşük olması, yasal açıdan AB gıda mevzuatına uyumun tamamen gerçekleştirilememiş olduğu belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Avrupa Birliği, Türkiye, Gıda Sanayi, Gıda Mevzuatı

Food Regulation in EU-Turkey and Food Industry Farms Structure in Tokat

Abstract: In this study; conformity of food industry operations located in Tokat city and it is districts were investigated in terms of European community food products technical regulations. Eighty two food industry operations out of six sectors were selected using basic random sampling method. The complete counting was applied to the less numbered industry operations. The questionnaire method was used to gather the data from food industry operations. The values obtained from industrial operations were presented as the mean of operations for each individual operation. Food products regulations applied in Turkey and EU was particularly examined and clearly manifested in theory. In the next step, the data on input procurement, production attainments, marketing managements, the existence of research-development unit, the status of credit utilization, social activities, food security and export capacity of food industry operation in Tokat were collected and interpreted. The study revealed that the most important problems encountered in food industry operations of Tokat are; inadequate food hygiene, difficulties in supplying raw material at desired quality and standarts, low quality of end products due to the problems encountered in raw material supply and inadequate legal conformity to the EU food regulations.

Keywords: European Union, Turkey, Food Industry, Food Regulation

1. Giriş

Günümüzde gelişen gıda teknolojisi ve tüketici bilinçlenmesi, ürün kalitesini iyileştirme çabalarını da artırmaktadır. Bu nedenle, gıdaların güncel teknolojik gerekler doğrultusunda üretilmesi, gıda güvenliğinin ve kalite güvencesinin sağlanması gayretleri de tüketici ve toplum sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır.

Son yıllarda ise dünya ekonomisi her alanda büyük bir değişim içindedir. Bu değişimin en hızlı yaşandığı alanlardan birisi de dış ticarettir. Tüm dünyada etkili olan küreselleşme olgusu ile birlikte milli ve içe kapalı ekonomiler görece önemini yitirmekte

ve bölgesel entegrasyonlar ekonomiler üzerindeki ağırlıklarını hissettirmeye başlayarak dış ticaretin daha liberal bir ortamda gerçekleşmesine olanak sağlamaktadır. Bu bağlamda dünyanın en büyük bölgesel ekonomik entegrasyon alanı olan AB, Tek Pazar sayesinde üyelerine önemli ticaret avantajları sağlamaktadır (Kılıç, 2006).

Bu çalışmada; Avrupa Birliği (AB) ve Türkiye gıda mevzuatının ayrıntıları, AB-Türkiye ilişkileri kapsamında teknik mevzuat uyumunun incelenmesi ve Tokat ili gıda sanayi işletmelerinin AB teknik mevzuatına uyumunun araştırılması amaçlanmıştır.

* Bu araştırma, GOÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalında hazırlanan Yüksek Lisans Tezi'nin özetidir.

2. Materyal ve Yöntem

2.1. Materyal

Çalışmanın materyalini, ilde yer alan gıda sanayi işletmelerinde yapılan anketler ile ikincil veri kaynakları olarak basılı kaynak ve istatistikler oluşturmaktadır.

Bu verileri sağlamak amacıyla öncelikle Dış Ticaret Müsteşarlığı (DTM), Devlet Planlama Teşkilatı (DPT), Türkiye İstatistik Kurumu (TUİK)’in verilerinden yararlanılmıştır. Bunlara ilave olarak; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (TKB), Türk Standartları Enstitüsü (TSE), İhracatı Geliştirme Merkezi (İGEME) ve AB’nin resmi internet ağında yayınlanan bilgi ve verilerden faydalanılmıştır.

Teknik mevzuat konusunda AB mevzuatı ve Türkiye teknik mevzuatı karşılıklı olarak incelenerek ve yayınlanmış tez, konu ile ilgili yayınlar ve makalelerden faydalanılmıştır.

2.2. Yöntem

Tarımsal ürünleri işleyerek değerlendiren ve büyük ölçüde ticari işlem gören mallardan oluşan gıda sanayi; Uluslararası Standart Sanayi Sınıflandırması (ISIC) revize 2’e göre aşağıdaki gibi sınıflandırılmaktadır (Anonim, 2006/a).

Bu çalışmada, Tokat ili gıda sanayi işletmelerinin üretim ve işleme düzeylerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Buna bağlı olarak bir tarım bölgesi olan Tokat ilinde faaliyet gösteren gıda sanayi işletmeleri bu çalışmanın ana kitlesini oluşturmuştur.

Belirtilen kriterleri sağlayan gıda sanayi işletmeleri; Tokat Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürlüğü kayıtlarından ve Tokat Ticaret ve Sanayi İl Müdürlüğü kayıtlarından yararlanılarak belirlenmiştir.

Çizelge 1’de örnekleme kapsamı, seçimi ve işletme sayıları verilmiştir.

Çizelge 1. Örnekleme Kapsamı, Seçimi ve İşletme Sayıları (Anonim, 2006/e)

| SEKTÖRLER | Toplam İşletme Sayısı (adet) | Örneklenen işletme Sayısı (adet) | Örnekleme oranı (%) |
|--|------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 12 | 12 | 100,0 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 7 | 7 | 100,0 |
| Meyve ve Sebze İşleme Sanayi | 6 | 6 | 100,0 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 107 | 48 | 44,3 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 4 | 4 | 100,0 |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 5 | 5 | 100,0 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 141 | 82 | 58,2 |

Araştırma Bölgesinde yapılan araştırmada; et ve et ürünleri sanayinde 12 adet, süt ve süt ürünleri sanayinde 7 adet, meyve-sebze işleme sanayinde 6 adet, un ve unlu mamuller sanayinde 107 adet, şeker ve şekerli mamuller sanayinde 4 adet ve başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri sanayinde ise 5 adet işletme olduğu belirlenmiştir. Bu sanayilerden un ve unlu mamuller sanayi hariç diğer tüm alt sektörlerde tam sayım yöntemi uygulanarak anket yapılmıştır. Un ve unlu mamuller sanayinde mevcut 107 adet gıda sanayi işletmesinden; pastacılık alanında 11 adet, pide-simit üretimi alanında 8 adet ve hazır yemek alanında faaliyet gösteren 2 adet gıda sanayi işletmesinde tam sayım yöntemi uygulanarak anket yapılmıştır. Ekmek üretimi yapan 48 adet ve un üretimi yapan 36 adet işletmede ise, verilerin sağlıklı bir

şekilde elde edilmesi açısından örnekleme yoluna gidilmiştir. Örneklemede, formül (1) (Esin ve ark., 2001) kullanılmış, sonuçta ekmek üretimi yapan 14 adet ve un üretimi yapan 13 adet gıda sanayi işletmesi ile anket çalışması yapılmıştır.

$$n = \frac{N t^2 \cdot p \cdot q}{d^2 N + t^2 p \cdot q} \quad (1)$$

Eşitlikte;

n = örnek hacmi

N = popülasyon

t = Z sayısı (%95’te t= 1,96)

p = olayın olma olasılığı (0,5)

q = olayın olmama olasılığı (0,5)

d = kabul edilen hata oranı (0,0564)’mı ifade etmektedir.

Sonuçta toplam 82 adet işletme ile anket gerçekleştirilmiştir.

3. Teorik Çerçeve

3.1. AB Gıda Mevzuatı

AB’nde gıda güvenliği yaklaşımı; bilgi toplama ve analizi, bilimsel tavsiyeler, kontrol, kalıntı izleme ve hızlı uyarı sistemi esasına dayanmaktadır. AB’nde gıda güvenliğine ilişkin konular, üye ülkelerin kurum ve teşkilatları tarafından bilimsel işbirliği ile karşılanmaktadır.

Bu çerçevede AB gıda politikasının oluşturulmasına yönelik olarak 1997 yılında “Yeşil Belge” diye adlandırılan gıda güvenliği ile ilgili öneriler içeren bir doküman yayınlamıştır. Bunu takiben, Yeşil Belge’ye oranla daha kapsamlı satır başları ve öneriler içeren, “Beyaz Doküman” Kasım 2000 tarihinde yayınlamıştır (Dalga, 2003).

3.1.1. AB Gıda Mevzuatı ile İlgili Doküman

3.1.1.1. Yeşil Belge

Avrupa Birliği içindeki gıda mevzuatının genel prensipleri Avrupa Birliği Komisyonu tarafından yayınlanan Yeşil Belge adlı dokümanda ilk kez belirlenmiştir. Yeşil Belge ile ortaya konulan Topluluk gıda mevzuatının altı temel amacı şöyledir;

- halk sağlığı, güvenliği ve tüketici bakımından koruma sağlamak,
- iç pazarda malların serbest dolaşımını sağlamak,
- mevzuatın bilimsel gerekçelere dayalı olmasını sağlamak,
- Avrupa Endüstrisinin rekabet edebilirliğini sağlamak ve ihracatı arttırmak,
- HACCP sistemini kullanmasını yaygınlaştırmak,
- gıda mevzuatının kolay anlaşılır, uygulanabilir ve akılcı olmasını sağlamaktır.

Yeşil Belge ile oldukça kapsamlı olan gıda mevzuatının şeffaflık ve tutarlılık bakımından yetersiz olduğu, AB içinde henüz uyumlaştırılmamış alanların ticarete engel teşkil edecek şekilde farklılık göstererek zorluklara yol açtığı ve AB mevzuatının ulusal düzeyde uygulanması ile yürürlüğe konulmasında farklar olduğu ortaya çıkmıştır.

Bu sebeple ulusal ve uluslararası düzeyde alınan kararlarda iç pazarın genel prensiplerini ve malların serbest dolaşım prensiplerini kısmen karşılayacak kanunlar oluşturulmakta, gıda mevzuatının basitleştirilmesi ve daha rasyonel hale

getirilmesi konusu gündeme gelmektedir (Anonim, 2008/a).

3.1.1.2. Beyaz Belge

Bu Doküman, yüksek düzeyde tüketici korumasını ve gıda güvenliğini sağlamak üzere AB gıda politikalarını aktif ve uyumlu bir belgeye dönüştürecek öneriler vermektedir.

Esas prensip, kapsamlı ve entegre bir yaklaşım üzerine gıda güvenliğinin yerleştirilmesidir. Yani üye ülkeler arasındaki düzenlemeler, AB karar alma süreçlerini ve gıda politikasının safhalarını kapsamaktadır.

Bu karar alma sürecinde insan sağlığının korunması, hayvan sağlığı, sürdürülebilir tarım, tüketici beklentileri, ürün özellikleri ve üretim metotları gibi faktörler dikkate alınmaktadır (Anonim, 2008/b).

3.1.2. AB Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

3.1.2.1. HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik

Kontrol Noktaları)

HACCP, gıdanın üretimden tüketiciye ulaşıncaya kadar her aşamada ortaya çıkabilecek biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin kontrolü ve böyle risklerin ortadan kaldırılmasını amaçlayan sistematik bir yaklaşım tarzıdır.

HACCP sisteminin en önemli avantajı güvenli gıda üretimi olup, diğer avantajları ise şu şekilde sıralanabilir;

- ürünün güvenlik problemini önler,
- olası tehlikeleri önceden haber verir,
- kritik noktalardaki kaynaklara odaklanır,
- gıda güvenliği kontrollerinin daha iyi anlaşılmasını sağlar,
- son ürün analizinin önemini azaltır,
- gıda işletmelerinin tümüne uygulanabilir,
- gıda zincirinin tüm aşamasında kullanılabilir,
- tüketicinin gıdaya olan güvenini artırır,
- geleneksel analiz ve kontrol sistemlerinden daha etkilidir,
- ticareti kolaylaştırır (İGEME, 2003).

3.1.2.2. ISO 9001- Kalite Yönetim Standardı

ISO 9001 standardı Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) tarafından uluslararası standart olarak yayınlanan ve halen AB ile birlikte bir çok ülkede “Belgelendirme Modeli” olarak uygulanmakta olan bir uluslararası Kalite Yönetim Standardıdır.

ISO, dünya genelinde ulusal standardizasyon kuruluşlarının oluşturduğu bir birlik olarak her tür

standardizasyonu kapsamaktadır ve uluslararası düzeyde, dünyanın devlet güdümünde olmayan en büyük gönüllü endüstriyel ve teknik birliğini oluşturmaktadır. ISO’nun teknik çalışmaları, Uluslararası Standartlar veya Kılavuzlar formunda belirli aralıklarla yayınlanmaktadır (Anonim, 2006/b).

3.1.2.3. ISO 14001-Çevre Yönetim Sistem Standardı

İşletmelerin üretimlerinin çevre üzerindeki etkilerini kontrol altına alabilmeleri için gerekli yapıyı sağlayan ISO 14000 serisi ile firmaların çevresel performanslarını yükseltmelerine yardımcı olunması amaçlanmaktadır.

ISO 14000’i standartlar serisi olarak tanımlamak doğru değildir. Bu seri içinde sadece ISO 14001 belgelendirilebilir bir standarttır, diğerleri ise rehber niteliğindedir ve ISO 14001 her türden (tarım ve gıda sanayi dahil), her büyüklükteki işletme için uygulanabilmektedir.

ISO 14001 belgelendirmesinin faydaları;

- çevreyi korumak,
- eşit rekabet ortamı,
- yasalara uygunluğu gösterme,
- etkili yönetim sisteminin kurulması,
- halkla ilişkilerde gelişme,
- uluslararası standart dil olarak sıralanabilir (Anonim 2006/c).

3.1.2.4. SA 8000 Sosyal Sorumluluk Standardı

SA 8000 standardı, Birleşmiş Milletler’in geleneklerini temel alarak insan ve çocuk haklarına açıklık getirmektedir. Bu standardın amacı, gelişmekte olan ülkelerde üretim koşullarının iyileştirilmesini sağlamaktır.

SA 8000 standardının açıklık getirdiği konular şunlardır;

- çocuk işçi,
- zorla çalıştırma,
- çalışanların sağlığı ve güvenliği,
- toplu iş sözleşmesi,
- ücretler ve özlük hakları,
- disiplin ile ilgili uygulamalar,
- çalışma saatleri,
- ayrımcılık, (Dalga, 2003).

3.1.3. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)

Avrupa Komisyonu tarafından 28 Ocak 2002 tarihinde yayınlanan 178 numaralı “Gıda Yasasının genel prensip ve gerekleri ile EFSA’nın kuruluşuna dair komisyon EFSA’nın teklifi” yasal çerçevesini çizmektedir.

EFSA’nın görevleri aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır;

- her alanda bilimsel ve teknik destek sağlamak,
- bilimsel ve teknik veri toplamak,
- bilgisayar ağı kurmak ve bu organizasyonların çalışmalarından sorumlu olmak,
- “Hızlı Uyarı Sistemi” çalışmalarından sorumlu olmak,
- kendi sonuçlarını ve yönlendirmelerini açıklamak.

EFSA’nın amacı, gıda güvenliğini sağlayarak tüketici sağlığının korunmasına katkıda bulunmaktır. Otoritenin, bilimsel olarak yönlendirilmesi, endüstriyel ve politik konularda bağımsız olması, halk incelemesine açık olması, bilimsel yönden etkili olması, ulusal düzeydeki bilimsel kuruluşlarla yakın işbirliği içerisinde çalışması hedeflenmiştir (Anonim, 2006/d).

3.1.4. Hızlı Uyarı Sistemi

Avrupa Komisyonu, EFSA’nın kurulması ile birlikte “Hızlı Uyarı Sistemi” adı altında bir sistemi de oluşturmuştur.

Hızlı Uyarı Sistemi; üye ülkeleri bilgilendirmek amacıyla Avrupa Komisyonu tarafından işletilecek, ancak çalışmaların sorumluluğu EFSA’ya ait olacaktır.

Hızlı uyarı Sistemi’nin amacı; gıda güvenliği açısından ortaya çıkabilecek olan potansiyel ve tüm tehlikelere karşı tüketiciyi korumakla birlikte üye ülkeler ve Komisyon arasında bu konuda hızlı bir bilgi alışverişini sağlamaktır (Dalga, 2003).

3.1.5. Gıda ve Veteriner Ofisi (FVO)

AB gıda, veterinerlik ve bitki sağlığı mevzuatının uygulanması sorumluluğu üye devletlere aittir. Komisyon, XXIV. Genel Müdürlük bünyesindeki kontrol servisleri aracılığıyla, üye devletlerin bu konudaki sorumluluklarının ne şekilde yerine getirdiklerini izlemektedirler. Bu kontrol servisleri, FVO ve bir gıda kontrol bölümünden oluşmaktadır. FVO’nun görevi Birliğin yürürlüğe giren gıda güvenliği, hayvan sağlığı, bitki yaşam ve hayvan refahı

kanunlarını kurallara uygun bir şekilde yürütülmesini sağlamaktır.

FVO'nun temel faaliyet alanı; üçüncü ülkelerde ve üye ülkelerde denetimlerini tamamlamak ve bunun yanında yetkili otoriteler tarafından yürürlüğe koyulan AB yasalarının doğruluğunu ispat etmektir (Dalga, 2003).

3.1.6. EUREPGAP (GLOBALGAP)

Protokolü

Uluslararası alanda kabul edilen bir tarımsal üretim standardı olan EUREPGAP, meyve ve sebze yetiştiriciliği faaliyetinde standart uygulama ve disiplinleri belirten bir protokoldür. Avrupa Perakendeciler Ürün Çalışma Grubu (EUREP) tarafından 1997 yılında ortaya konan protokol "İyi Tarım Uygulamaları (GAP)" esaslarını tanımlamaktadır (Anonim, 2008/c).

Teknik Standartlar Komitesi (TSC) tarafından hazırlanan, EUREPGAP Protokolü, bahçe ürünleri ile ilgili olarak kayıt tutma, türler ve anaçlar, yetiştiricilik yapılan alanın tarihçesi ve idaresi, toprak ve yetiştirme yöntemi, gübre kullanımı, sulama, bitki koruma, hasat, hasat sonrası uygulamalar, atık ve kirlilik yönetimi, yeniden işleme ve yeniden kullanma, işçi sağlığı-güvenliği ve hakları ile çevreyle ilgili konuları kapsamakta ve minimum standartları açıklamaktadır (Gündüz, 2002).

3.2. Türkiye'de Gıda Mevzuatı

Son yıllarda Türkiye'deki mevcut gıda sisteminin daha etkin bir hale getirilmesi amacıyla yeni bir gıda mevzuatı oluşturmaya yönelinmiştir. Bunun sonucu olarak ülkede etkin bir gıda sistemi yerleştirme çabaları ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte, Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ), Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) hükümleri gerekliliklerini yerine getirmek ve aynı zamanda AB ile Gümrük Birliği çalışmalarını önem kazanmıştır. Bunu müteakip, 1995 yılında 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair" Kanun Hükmünde Kararname (KHK) çıkarılmıştır (Emiroğlu, 1998).

560 sayılı KHK;

- gıda sanayinin kayıt altına alınması,
- üretilen ürünleri sertifikalandırılması,

-üretici ve tüketicinin ekonomik çıkarlarının ve sağlığının korunması,

-haksız rekabetin önlenmesi,

-tüketicinin bilinçlenmesi,

-süreklilik arz eden ürün üretimi ve ihracatın gelişmesinin sağlanması,

-gıda tesislerinin uluslararası kabul gören kalite-güvence sistemlerine geçiş,

-mevzuatların uygulanmasında gereksiz bürokratik işlemlerin azaltılması gibi yenilikler getirmektedir (Anonim, 2008/c).

560 sayılı KHK hükümlerine göre gıda ile ilgili görev ve yetkiler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı (TKB) ile Sağlık Bakanlığı'na verilmiştir. Ancak 05.06.2004 Tarih ve 25483 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 5179 Sayılı Yasa ile gıda alanındaki tüm denetim yetkisi Sağlık Bakanlığı'ndan alınarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na aktarılmıştır (Giray ve Soysal, 2007).

3.2.1. Kamu Denetimi

3.2.1.1. Sağlık Bakanlığı'nın Görevleri ve Çalışmaları

560 sayılı KHK'den hareketle gıda güvenliği kontrolleri üretim, ithalat ve ihracat safhalarında TKB tarafından, gıda satış noktalarında ise Sağlık Bakanlığı tarafından yapılmaktadır. Yurt içinde üretilen ve ithal edilen gıdalarda Türk Gıda Kodeksi (TGK)'ya uygunluk aranırken, ihraç ürünlerinde ise alıcı ülke limitlerine göre ihracatçı firma isteği doğrultusunda işlem yapılmaktadır.

Sağlık Bakanlığı, gıda tesislerinin üretim öncesi çalışma iznini vermek, TKB ile birlikte yasa gereği TGK'yı hazırlamak, gıda perakende satış noktalarında belediyeler ile birlikte kontrol hizmetlerini yürütmektedir. Ayrıca, doğal ve mineral sularla ilgili yasal düzenlemelerden Sağlık Bakanlığı sorumludur (Anonim, 2008/c).

3.2.1.2. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Görevleri ve Çalışmaları

560 sayılı KHK gereği "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinde, Gıda maddelerinin Gıda Kodeksine Uygunluğunun Denetimi ve Kontrolü", ile gıda maddelerinin ithal ve ihracatındaki denetimler TKB tarafından yapılmaktadır.

Kararnameye göre "ihraç amacıyla üretimi yapılan, Türk Gıda Mevzuatına uymayan gıda maddelerinin yurt içinde değişim konusu yapılması TKB'nin iznine bağlıdır" denilmektedir (Anonim, 2008/c).

3.3. AB ve Türk Gıda Mevzuatlarının Karşılaştırılması ve Sorunları

Türk gıda mevzuatı ile AB gıda mevzuatı arasındaki uyum sorunları aşağıdaki Çizelge 2’de karşılaştırılmıştır. Çizelgede dikkat çekici farklılık, gıda mevzuatları ile ilgili Türkiye’nin kurumsal eksikliğidir. AB’de merkezi İrlanda’nın başkenti Dublin’de FVO adlı bir kurum

bulunmaktadır. Ofis içinde yer alan müfettiş ve uzmanların görevleri, Birlik içinde ve Birliğe dışarıdan giren ürünlerde gıda sağlık güvenliğinin sağlanmasını güvence altına almaya çalışmaktadır. Yapılan çalışmalar sonucunda oluşturulan müfettiş raporları da güncel olarak Avrupa Komisyonu’nun internet sayfasında yayınlanarak, ilgilenenler bilgilendirilmektedir.

Çizelge 2. Türk Gıda Mevzuatı İle AB Gıda Mevzuatının Uyum Sorunları (Anonim, 2008/d)

| AB MEVZUATI | TÜRKİYE MEVZUATI | UYUM SORUNLARI |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Kurumlar | Kurumlar | |
| Gıda ve Veteriner Ofisi | TKB Sağlık Bakanlığı | Avrupa Komisyonu sorumluluğu paylaşarak bütün üye ülkede gıda ile ilgili kanunların doğru bir şekilde uygulanıp uygulanmadığını kontrol etmektedir. Bu ofis, gıda zincirindeki tüm halkaları derinlemesine izleyerek mümkün olan en yüksek standartları garanti etme amacını taşımaktadır. Türkiye’de ise bu konuda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında bir yetki karmaşası yaşanmaktadır. Denetimi yapan tek bir otorite yoktur. |
| Avrupa Gıda Otoritesi | TKB | Avrupa’da kurulan bu otoritenin amacı, olası risklerin analiz edilerek değerlendirilmesidir. Gıda ve Veteriner Ofisi gibi birimler bu otorite altında çalışmaktadır. Türkiye’de ise böyle bir otorite yoktur. Hazırlanmakta olan Gıda Yasası ile böyle bir otoritenin kurulması amaçlanmaktadır. |
| Beyaz Doküman | Türk Gıda Kodeksi | Türkiye’de gıda kodeksi bir yönetmelik şeklindedir ve gıda mevzuatı gibi kanunlaştırılmamıştır. Gıda ile ilgili bütün düzenlemeler Kanun Hükmünde Kararnamelerle yürütülmektedir. Bundan başka kodeks birçok ürün tebliği bakımından henüz yetersiz ve eksiktir. AB’de ise gıda ile ilgili bütün düzenlemeler kanunlarla yürütülmektedir. Bütün bu düzenlemeler ise “Beyaz Kitap” isimli kitap altında toplanmıştır. |
| HACCP | HACCP | Türkiye’de HACCP uygulaması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile belli kapasitedeki işletmeler için zorunlu hale getirilmiştir. AB’de ise HACCP uygulamasını gıda güvenliğinin temeli olarak kabul etmektedir. Böylece üreticiler ürettikleri ürünlerin sağlığından sorumlu hale getirilmişlerdir. Tarım üreticilerinin bununla ilgili direktiflere uyulması istenmektedir. |
| Gıda ve Sağlık Güvenliği Politikası | Gıda ve Sağlık Güvenliği Politikası | AB’de bilgi toplama ve bilimsel görüş gıda sağlık güvenliği politikasının vazgeçilmez unsuru olarak kabul edilmektedir. Tüketicileri korumak amacıyla bilimsel verilerden faydalanılmaktadır. Türkiye’de ise bundan bahsetmek güçtür. Bunun nedeni de üniversitelerle işbirliğine gidilmemesi, laboratuvarların yetersiz olması ve teknik eleman yetersizliğidir. |
| Çevre Yasası | ISO 14000 | Avrupa Birliği’nde çevresel gereklilikler ve pazar politikası için teşvikleri kapsayan bu kriterler kırsal kalkınma politikalarını da göz önünde bulundurmaktadır. Tarım-çevre yasasının çok önemli bir parçası olan kırsal çevrenin ve peyzajın korunması için tarımsal kalkınma programında çiftçilerin bu hizmetleri için sözleşme temelli destekler sağlanmaktadır. Türkiye’de çevreyle ilgili ISO 14000 standartları çok az sayıdaki firma tarafından uygulanmaktadır. ISO 14000 standartları uygulanma zorunluluğu olmayan standartlardır. Çevreyle ilgili AB’ye uyum çalışmaları ise devam etmektedir. |

Türkiye’de ise, AB’deki gibi gıda sağlık güvenliğini kontrol eden ayrı bir kurum yoktur. Bütün denetleme işlemleri TKB’nin bünyesinde yer alan Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilmektedir.

4. Bulgular ve Tartışma

4.1. Tokat İli Gıda Sanayi İşletmelerinin

AB Teknik Mevzuatına Uyumu

4.1.1. Genel Bilgiler

Tokat ili gıda sanayi işletmelerine ait genel bilgilerin yer aldığı bu bölümde işletmelerin girdi temini, üretim bilgileri, pazarlama şekilleri, AR-GE biriminin varlığı, kredi kullanma durumları, sosyal faaliyeti,

gıda güvenliği ile bilgiler ve işletmelerin dış ticareti (ihracatı) ile ilgili bilgiler incelenmiştir.

Tokat ilinde faaliyet gösteren gıda işletmeleri içerisinde en fazla un ve unlu mamüller sanayindeki işletmeler yer almaktadır. Bunu et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri ve meyve-sebze işleme sanayi takip etmektedir (Çizelge 3). Gıda sanayi işletmelerinin bölgesel dağılımı incelendiğinde en fazla işletme sayısı Merkez ilçede bulunmaktadır. Bunu sırasıyla Turhal, Erbaa, Zile ve Niksar ilçeleri izlemektedir. En az gıda sanayi işletmesi Pazar, Artova ve Reşadiye ilçelerinde bulunmaktadır.

| Sektörler İlçeler | Et ve et ürünleri sanayi | | Süt ve süt ürünleri sanayi | | Meyve-sebze işleme sanayi | | Un ve unlu mamüller sanayi | | Şeker ve şekerli mamüller sanayi | | Başka yerde sınıflandırılmamış gıda sanayi | | TOPLAM | |
|----------------------|--------------------------|-------|----------------------------|-------|---------------------------|-------|----------------------------|-------|----------------------------------|-------|--|-------|--------|-------|
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Merkez | 5 | 41,7 | 2 | 28,6 | 3 | 50,0 | 38 | 35,5 | 3 | 75,0 | 3 | 60,0 | 53 | 37,5 |
| Turhal | 3 | 25,0 | 2 | 28,6 | 1 | 16,7 | 15 | 14,1 | 1 | 25,0 | - | - | 23 | 16,3 |
| Zile | 2 | 16,7 | - | - | 1 | 16,7 | 14 | 13,1 | - | - | 1 | 20,0 | 18 | 12,7 |
| Erbaa | 1 | 8,3 | 1 | 14,3 | - | - | 18 | 16,8 | - | - | 1 | 20,0 | 21 | 14,8 |
| Niksar | - | - | - | - | 1 | 16,7 | 15 | 14,1 | - | - | - | - | 16 | 11,3 |
| Pazar | - | - | - | - | - | - | 2 | 1,8 | - | - | - | - | 2 | 1,4 |
| Artova | - | - | 1 | 14,3 | - | - | 1 | 0,9 | - | - | - | - | 2 | 1,4 |
| Reşadiye | 1 | 8,3 | 1 | 14,3 | - | - | 4 | 3,7 | - | - | - | - | 6 | 4,2 |
| TOPLAM | 12 | 100,0 | 7 | 100,0 | 6 | 100,0 | 107 | 100,0 | 4 | 100,0 | 5 | 100,0 | 141 | 100,0 |

Çizelge 3. Tokat İli Gıda Sanayi İşletmelerinin Sektörel ve Bölgesel Dağılımı (Anonim, 2006/e)

İncelenen işletmeler üretim alanında yoğunlaşırken, bunu pazarlama, işleme ve dış ticaret takip etmektedir (Çizelge 4). Bu bağlamda incelenecek olursa, et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünleri sanayi pazarlama

alanında yoğunlaşırken, meyve-sebze işleme sanayi üretim ve işleme alanlarında eşit oranlarda faaliyet göstermektedir. Un ve unlu mamüller sanayi ise üretim alanında yoğunlaşmaktadır.

| SEKTÖRLER | Faaliyet Alanı | | | | | | | |
|--|----------------|-------|--------|-------|-----------|-------|-------------|-------|
| | Üretim | | İşleme | | Pazarlama | | Dış Ticaret | |
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 8 | 11,6 | 4 | 21,1 | 12 | 15,6 | 3 | 50,0 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 2 | 2,9 | 2 | 10,5 | 7 | 9,1 | - | - |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 5 | 7,2 | 5 | 26,3 | 6 | 7,8 | 2 | 33,3 |
| Un ve Unlu Mamüller Sanayi | 48 | 69,6 | 5 | 26,3 | 43 | 55,8 | 1 | 16,7 |
| Şeker ve Şekerli Mamüller Sanayi | 2 | 2,9 | 2 | 10,5 | 4 | 5,2 | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 4 | 5,8 | 1 | 5,3 | 5 | 6,5 | - | - |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 69 | 100,0 | 19 | 100,0 | 77 | 100,0 | 6 | 100,0 |

Çizelge 4. İşletmelerin Faaliyet Alanlarına Göre Dağılımı*

*Soruya birden fazla yanıt alınmıştır.

4.1.1. Girdi Temini Yapısı

Tokat ili gıda sanayi işletmelerinde kullanılan hammaddenin büyük bir bölümü il içinden temin edilmektedir. Bunu il dışında

ve kendi üretiminden temin edenler takip etmektedir. Yurt dışından hammadde temin eden işletme sayısı ise çok azdır (Çizelge 5).

İl içinden en fazla hammadde temini eden sektör un ve unlu mamuller sanayi olup, bunu et ve et ürünleri, meyve-sebze işleme ve süt ve süt ürünleri sanayi takip etmektedir. Yine il dışında en fazla hammadde temin eden sektör un ve unlu mamuller olup, bunu meyve-sebze işleme sanayi takip etmektedir.

Hammaddeyi kendi üretiminden elde eden işletme sayıları et ve et ürünleri sanayi, süt ve süt ürünleri sanayi, meyve-sebze işleme sanayinde eşit iken, un ve unlu mamuller sanayinde daha fazladır. Yurt dışından hammadde temin eden sektörler ise et ve et ürünleri sanayi ile un ve unlu mamuller sanayidir.

Çizelge 5. İşletmelerin Girdiyi Temin Kaynakları*

| SEKTÖRLER | Girdi Temini Yeri | | | | | | | |
|--|-------------------|--------------|-------------|--------------|---------------|--------------|-----------|--------------|
| | İl İçi | | Diğer İller | | Kendi Üretimi | | Yurt Dışı | |
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 10 | 15,0 | 4 | 12,9 | 1 | 16,6 | 1 | 50,0 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 4 | 6,0 | 3 | 9,7 | 1 | 16,6 | - | - |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 6 | 9,0 | 5 | 16,1 | 1 | 16,6 | - | - |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 41 | 61,2 | 13 | 41,9 | 3 | 50,0 | 1 | 50,0 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 3 | 4,4 | 3 | 9,7 | - | - | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 3 | 4,4 | 3 | 9,7 | - | - | - | - |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 67 | 100,0 | 26 | 100,0 | 6 | 100,0 | 1 | 100,0 |

*Soruya birden fazla yanıt alınmıştır.

Tokat ilinde faaliyet gösteren tüm işletmeler genellikle hammaddeyi peşin veya vadeli almaktadır. Hammadde temininde süt ve süt ürünleri sanayi ile un ve unlu mamuller sanayi diğer kanalları

kullanmaktadır. Sözleşmeli tarım yöntemiyle hammadde temini yapan işletmeler ise; meyve-sebze işleme sanayi ile un ve unlu mamuller sanayinde görülmektedir (Çizelge 6).

Çizelge 6. İşletmelerin Hammaddeyi Temin Etme Yöntemlerine Göre Dağılımı*

| SEKTÖRLER | Temin Etme Yöntemi | | | | | | | |
|--|--------------------|--------------|-----------|--------------|------------|--------------|----------|--------------|
| | Peşin | | Vadeli | | Sözleşmeli | | Diğer | |
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 11 | 15,7 | 5 | 12,5 | - | - | - | - |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 3 | 4,3 | 6 | 15,4 | - | - | 1 | 50,0 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 6 | 8,6 | 2 | 5,1 | 1 | 50,0 | - | - |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 43 | 61,4 | 22 | 56,5 | 1 | 50,0 | 1 | 50,0 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 3 | 4,3 | 2 | 5,1 | - | - | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 4 | 5,7 | 2 | 5,1 | - | - | - | - |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 70 | 100,0 | 39 | 100,0 | 2 | 100,0 | 2 | 100,0 |

*Soruya birden fazla yanıt alınmıştır.

4.1.3. Üretim ile İlgili Bilgiler

Dünya imalat sanayi, hızla gelişen teknoloji sayesinde giderek emeğe dayanan üretim yapısından, teknoloji yoğun yapıya dönüşmektedir. Bilgi ve beceriyi gerektiren, araştırma ve geliştirmeye dayanan ileri teknoloji sanayi dalları, uluslararası karşılaştırmalı üstünlükten çok sahip olunan teknoloji seviyesine bağlı duruma gelmiştir (Karluk, 1999). Tokat ili gıda sanayinde incelenen işletmelerde 69 adet gıda sanayi işletmesi üretim alanında faaliyet göstermektedir (Çizelge 4). Tokat ili gıda sanayinde faaliyet gösteren işletmeler modern teknolojiyi kullanmaktadır. İşletmelerin bir bölümü modern teknolojiye geçme aşamasındadır. Modern teknolojinin

en yoğun olarak kullanıldığı sektörler; un ve unlu mamuller, meyve-sebze işleme ile et ve et ürünleri sanayidir. Süt ve süt ürünleri, şeker ve şekerli mamuller ile başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri sanayinde modernleşme daha yavaş gerçekleşmektedir (Çizelge 7).

İşletmelerin yıl boyunca üretim durumları göz önünde bulundurularak yapılan incelemede, işletmelerin bir bölümünün üretim planlaması yaptığı, buna karşılık bazı işletmelerin ise üretim planlaması yapmadığı saptanmıştır (Çizelge 8).

Tokat ilinde faaliyet gösteren gıda sanayi işletmelerinin geneli ürün fiyatlarını girdi fiyatlarına ve piyasa şartlarına göre belirlerken, bazı işletmeler ise talep ve maliyete göre belirlemektedir. İncelenen işletmelerin üretimle ilgili herhangi bir sorunları yoktur.

Çizelge 7. İşletmelerin Üretimde Kullanılan Teknoloji Durumları

| SEKTÖRLER | Kullanılan Teknoloji | | | | | |
|--|----------------------|--------------|-------------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| | Geleneksel | | Modern Teknolojiye Geçme Aşamasında | | Modern | |
| | adet | % | adet | % | Adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 4 | 20,0 | 1 | 6,7 | 3 | 8,8 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | - | - | - | - | 2 | 5,9 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | - | - | 1 | 6,7 | 4 | 11,8 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 14 | 70,0 | 12 | 80,0 | 22 | 64,4 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | - | - | - | - | 2 | 5,9 |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 2 | 10,0 | 1 | 6,7 | 1 | 2,9 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 20 | 100,0 | 15 | 100,0 | 34 | 100,0 |

Çizelge 8. İşletmelerin Üretim Planlaması Durumları

| SEKTÖRLER | Üretim Planlaması | | | |
|--|-------------------|--------------|-----------|--------------|
| | Yapıyor | | Yapmıyor | |
| | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 6 | 13,1 | 2 | 8,7 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 1 | 2,2 | 1 | 4,3 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 5 | 10,8 | - | - |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 31 | 67,4 | 17 | 73,9 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 2 | 4,3 | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 1 | 2,2 | 3 | 13,1 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 46 | 100,0 | 23 | 100,0 |

4.1.4. Pazarlama Yapısı

Tokat ili gıda sanayinde incelenen işletmeler arasından 77 adeti pazarlama alanında faaliyet göstermektedir (Çizelge 4).

Gıda sanayi işletmelerinin pazarlama alanları genellikle il içi olup, işletmelerin bir kısmı il dışına pazarlama yapmaktadır. Yurt

dışına yönelik pazarlama yapan işletme sayısı ise çok azdır. İl içine pazarlama yapma oranı en yüksek olan sektör un ve unlu mamuller sanayi olup bunu, et ve et ürünleri sanayi takip etmektedir. Sadece meyve-sebze işleme sanayi yurt dışına pazarlama yapmaktadır (Çizelge 9).

Çizelge 9. İşletmelerin Pazarlama Alanları Durumları*

| SEKTÖRLER | Pazarlama Alanı | | | | | |
|--|-----------------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|
| | İl İçi | | İl Dışı | | Yurt Dışı | |
| | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 12 | 15,8 | 4 | 16,0 | - | - |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 7 | 9,2 | 4 | 16,0 | - | - |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 5 | 6,6 | 6 | 24,0 | 3 | 100,0 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 43 | 56,6 | 10 | 40,0 | - | - |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 4 | 5,3 | 1 | 4,0 | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 5 | 6,5 | - | - | - | - |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 76 | 100,0 | 25 | 100,0 | 3 | 100,0 |

*Soruya birden fazla yanıt alınmıştır.

İşletmelerde üretilen ürünlerin ambalajlama durumu sektörler itibariyle incelendiğinde; et ve et ürünleri sanayinde torba, kâğıt kutu ve naylon, poşet, folyo, kılıf gibi materyaller kullanılmaktadır. Süt ve süt ürünleri ile meyve-sebze işleme sanayinde kâğıt kutu, teneke kutu, kavanoz ve diğer materyaller kullanılmaktadır. Un ve unlu mamuller sanayinde torba, kâğıt kutu ve diğer materyaller; şeker ve şekerli mamuller sanayinde torba, çuval gibi materyaller;

başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri sanayinde ise; torba, kâğıt kutu, teneke kutu ve diğer materyaller kullanılmaktadır (Çizelge 10).

İncelenen işletmelerin pazarlamadaki en önemli sorunları olarak; kayıt dışılıktan kaynaklanan haksız rekabet ve talep yetersizliği öne çıkmaktadır. Sektörler itibariyle un ve unlu mamuller sanayi kayıt dışı rekabetten en çok etkilenen sektördür. Bunu sırasıyla et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri ile meyve-sebze işleme sanayi takip etmektedir (Çizelge 11).

Çizelge 10. İşletmelerin Ürünlerini Ambalajlama Durumları*

| SEKTÖRLER | Ambalajlama | | | | | | | | | |
|--|-------------|-------|------------|-------|-------------|-------|---------|-------|-------|-------|
| | Torba | | Kağıt kutu | | Teneke kutu | | Kavanoz | | Diğer | |
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 4 | 12,1 | 1 | 3,4 | - | - | - | - | 9 | 26,5 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 3 | 9,1 | 5 | 16,6 | 5 | 45,5 | 2 | 28,6 | 5 | 14,7 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | - | - | 4 | 13,3 | 5 | 45,5 | 5 | 71,4 | 2 | 5,9 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 21 | 63,3 | 16 | 53,3 | - | - | - | - | 13 | 38,2 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 1 | 3,0 | 1 | 3,4 | - | - | - | - | 3 | 8,8 |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 4 | 12,2 | 3 | 10,0 | 1 | 9,0 | - | - | 2 | 5,9 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 33 | 100,0 | 30 | 100,0 | 11 | 100,0 | 7 | 100,0 | 34 | 100,0 |

*Soruya birden fazla yanıt alınmıştır.

Çizelge 11. İşletmelerin Pazarlamada Karşılaştığı Sorunlar

| SEKTÖRLER | Sorunlar | | | | | | | |
|--|--------------------|-------|--------------------|-------|--------------------------------|-------|-------------------|-------|
| | Talep Yetersizliği | | Kayıt Dışı Rekabet | | Pazar Araştırması Yetersizliği | | Yurt Dışı Rekabet | |
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 3 | 21,4 | 8 | 14,8 | 1 | 14,3 | - | - |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | - | - | 5 | 9,3 | 2 | 28,6 | - | - |
| Meyve ve Sebze Sanayi | - | - | 4 | 7,4 | - | - | 2 | 100,0 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 11 | 78,6 | 28 | 51,8 | 4 | 57,1 | - | - |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | - | - | 4 | 7,4 | - | - | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | - | - | 5 | 9,3 | - | - | - | - |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 14 | 100,0 | 54 | 100,0 | 7 | 100,0 | 2 | 100,0 |

4.1.5. Teknolojik Yapı ve İşletme Bilgileri

Türkiye sanayileşmenin belirli bir aşamasını tamamlamış gelişme yolundaki ülkeler gibi mevcut teknolojilerini geliştirmesi, araştırma ve geliştirme faaliyetlerinin teşviki, bölgesel gelişmeyi ve çevresel korunmayı desteklemek zorundadır. Bilim ve teknoloji politikasının odak noktası, toplumun bilgi seviyesinin yükseltilmesi, AR-GE faaliyetleriyle desteklenmiş üretimin yanı sıra maliyet, kalite, standart ve süreklilik

ilkelerini sağlayacak bir gelişme sağlanması şeklinde olmalıdır (Karkacier, 2001).

Tokat ili gıda sanayi işletmelerinin çok az bir kısmında AR-GE biriminin olduğu tespit edilmiştir. Şeker ve şekerli mamuller sanayi ve başka yerde sınıflandırılmamış gıda maddeleri sanayi işletmelerinde AR-GE birimi bulunmazken, meyve-sebze işleme sanayinde AR-GE birimine sahip olan işletmelerin oranı, un ve unlu mamuller sanayine göre daha yüksektir (Çizelge 12).

Çizelge 12. İşletmelerin AR-GE Biriminin Olup Olmadığı

| SEKTÖRLER | AR-GE Birimi | | | |
|--|--------------|-------|------|-------|
| | Var | | Yok | |
| | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 2 | 18,2 | 10 | 14,1 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 2 | 18,2 | 5 | 7,1 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 4 | 36,3 | 2 | 2,8 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 3 | 27,3 | 45 | 63,4 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | - | - | 4 | 5,6 |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | - | - | 5 | 7,0 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 11 | 100,0 | 71 | 100,0 |

Tokat ilinde faaliyet gösteren gıda sanayi işletmelerinin çoğunluğunun sosyal faaliyetlerinin bulunduğu belirlenmiştir. Sosyal faaliyetlerin bulunma oranının en yüksek olduğu sektör un ve unlu mamuller

sanayidir. İşletmelerin servis ve yemek faaliyetlerinde yoğunlaşırken, lojman, lokal, gibi faaliyetlerin ise bulunmadığı belirlenmiştir (Çizelge 13).

Çizelge 13. İşletmelerin Sosyal Faaliyeti*

| SEKTÖRLER | Sosyal Faaliyet | | | | | |
|--|-----------------|--------------|----------|--------------|-----------|--------------|
| | Servis | | Lokal | | Yemek | |
| | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 5 | 14,3 | - | - | 8 | 12,7 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 5 | 14,3 | 1 | 50,0 | 5 | 7,9 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 6 | 17,1 | - | - | 6 | 9,5 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 17 | 48,7 | 1 | 50,0 | 36 | 57,1 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 1 | 2,8 | - | - | 4 | 6,4 |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 1 | 2,8 | - | - | 4 | 6,4 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 35 | 100,0 | 2 | 100,0 | 63 | 100,0 |

*Soruya birden fazla yanıt alınmıştır.

4.1.6. Gıda Güvenliği ile İlgili Bilgiler

Tokat ili gıda sanayinde incelenen işletmelerin, 62 adeti gıda güvenliğine yönelik kalite belgelerine sahipken, 20 adet gıda sanayi işletmesinin kalite belgesi bulunmamaktadır.

İşletmelerin gıda güvenliğine yönelik kalite belgeleri kullanma durumları Çizelge 14'de gösterilmiştir. Tokat ili gıda sanayinde faaliyet gösteren işletmelerin gıda güvenliğine yönelik kalite belgelerine sahip oldukları saptanmıştır.

Çizelge 14. İşletmelerin Gıda Güvenliği Kalite Belgeleri Kullanma Durumları*

| SEKTÖRLER | Kalite Belgeleri | | | | | | | |
|--|------------------|--------------|-----------|--------------|-----------|--------------|----------|--------------|
| | HACCP | | ISO 9001 | | ISO14001 | | SA 8000 | |
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 2 | 14,3 | 9 | 19,1 | 2 | 10,0 | 1 | 11,1 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 6 | 42,9 | 7 | 14,9 | 6 | 30,0 | 2 | 22,2 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 5 | 35,7 | 6 | 12,8 | 1 | 5,0 | - | - |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | - | - | 21 | 44,7 | 10 | 50,0 | 5 | 55,6 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 1 | 7,1 | 3 | 6,4 | - | - | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | - | - | 1 | 2,1 | 1 | 5,0 | 1 | 11,1 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 14 | 100,0 | 47 | 100,0 | 20 | 100,0 | 9 | 100,0 |

*Soruya birden fazla yanıt alınmıştır.

Sektörler itibariyle HACCP sistemini en çok süt ve süt ürünleri sanayi ile meyve ve sebze işleme sanayi kullanmaktadır. ISO 9001 sistemini ise en çok un ve unlu mamuller sanayi kullanırken, bunu et ve et

ürünleri sanayi, süt ve süt ürünleri sanayi ile meyve ve sebze işleme sanayi izlemektedir.

İncelenen gıda sanayi işletmelerinin genel olarak Türk gıda mevzuatı hakkında bilgilerinin olduğu belirlenmiştir (Çizelge 15).

Çizelge 15. İşletmelerin Gıda Mevzuatı Hakkında Bilgilerinin Olup Olmadığı

| SEKTÖRLER | Türk Gıda Mevzuatı Hakkında Bilgileri | | | |
|--|---------------------------------------|--------------|-----------|--------------|
| | Var | | Yok | |
| | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 10 | 19,6 | 1 | 9,1 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 5 | 9,8 | 2 | 18,2 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 6 | 11,9 | - | - |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 26 | 50,9 | 7 | 63,6 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 2 | 3,9 | 1 | 9,1 |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 2 | 3,9 | - | - |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 51 | 100,0 | 11 | 100,0 |

İşletmelerin kamu tarafından yapılan denetimleri yeterli bulup bulmadıkları Çizelge 16'da gösterilmiştir. Çizelgeden de görüldüğü gibi bazı işletmeler kamu tarafından yapılan denetimleri yeterli bulurken, bazı işletmeler ise

yeterli bulmamaktadır. Sektörler itibariyle kamu tarafından yapılan denetimleri yeterli bulan sektörler un ve unlu mamuller sanayi, et ve et ürünleri sanayi ile süt ve süt ürünleri sanayidir.

Çizelge 16. İşletmelerde Kamu Tarafından Yapılan Denetimlerin Yeterlilik Durumu

| SEKTÖRLER | Kamu Tarafında Yapılan Denetimler | | | |
|--|-----------------------------------|--------------|---------------|--------------|
| | Yeterli | | Yeterli Değil | |
| | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 7 | 18,9 | 4 | 16,0 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 2 | 5,4 | 5 | 20,0 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 6 | 16,3 | - | - |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 17 | 45,9 | 16 | 64,0 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | 3 | 8,1 | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 2 | 5,4 | - | - |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 37 | 100,0 | 25 | 100,0 |

Tokat ili gıda sanayi işletmeleri gıda yeniliklere ayak uyduramamak olarak sektörünün uluslararası pazarda büyümesinin belirlenmiştir (Çizelge 17). önündeki engel olarak siyasal istikrarsızlık ve

Çizelge 17. Türk Gıda Sektörünün Büyümesinin Önündeki Engeller

| SEKTÖRLER | ENGELLER | | | | | | | |
|--|------------------------|--------------|----------------------|--------------|---------------------|--------------|----------------------|--------------|
| | Siyasal İstikrarsızlık | | Standartlara Uymamak | | Yeniliklere Uymamak | | Uluslararası Rekabet | |
| | adet | % | adet | % | adet | % | adet | % |
| Et ve Et Ürünleri Sanayi | 5 | 23,8 | 1 | 7,1 | 4 | 13,3 | 1 | 12,5 |
| Süt ve Süt Ürünleri Sanayi | 6 | 28,6 | 5 | 35,8 | 2 | 6,7 | 3 | 37,5 |
| Meyve ve Sebze Sanayi | 3 | 14,3 | 1 | 7,1 | 3 | 10,0 | 1 | 12,5 |
| Un ve Unlu Mamuller Sanayi | 6 | 28,5 | 6 | 42,9 | 19 | 63,3 | 2 | 25,0 |
| Şeker ve Şekerli Mamuller Sanayi | - | - | 1 | 7,1 | 2 | 6,7 | - | - |
| Başka Yerde Sınıflandırılmamış Gıda Sanayi | 1 | 4,8 | - | - | - | - | 1 | 12,5 |
| GIDA SANAYİ TOPLAMI | 21 | 100,0 | 14 | 100,0 | 30 | 100,0 | 8 | 100,0 |

4.1.7. Dış Ticaret (İhracat) ile İlgili Bilgiler

Tokat ili gıda sanayinde yapılan incelemede, işletmelerin dış ticaret konusunda herhangi bir organizasyonlarının bulunmadığı saptanmıştır.

Genel olarak sektör ürünleri ihracatının artırılmasında dış pazar araştırmalarına gereken önemin verilmesi, ürün kalitesinin ve çeşidini artıracak çalışmalara yeterli önemin verilmesi ve işletmelerin ihracatta karşılaştıkları finansman sorununu çözecek düşük faizli ihracat kredileri sağlanması gıda sanayinin sorunlarının çözümü niteliğindedir.

5. Sonuç ve Öneriler

AB’ye uyum sürecinde Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin uygun standartların oluşturulmasında yasal düzenlemelerin, uygulamaların ve denetimlerin yetersiz olduğu görülmektedir. Fakat 560 sayılı KHK ve buna bağlı çıkarılan yönetmeliklerle gıda mevzuatı hakkında eksiklerin giderilebileceği söylenebilir. Ancak burada önemli bir husus, mevzuatın etkin bir şekilde uygulanmasının sağlanmasıdır. Bunun için gıda kontrolünde

etkin yapılanmaya ihtiyaç vardır. Etkin bir gıda kontrolü gerçekleştirebilmek için gıda kontrolünden sorumlu birimlerin bulunması gerekmektedir. Burada esas olan, gıda kontrollerini yapanların mutlaka gıda mevzuatına uygun eğitim almış olmaları ve konularında uzmanlaşmış olmalarıdır.

Kontrol sistemimize, bütün aşamaları kontrol edebilecek bir sistemin yerleştirilmesi sağlanmalı ve tüketime sunulan gıda maddelerinin güvenli ve kaliteli bir şekilde sunulması için asgari ve teknik kriterler içeren, gelişmiş ve güncel bir gıda mevzuatının uygulanması gerekmektedir.

AB gıda mevzuatına uyumu üzerine Tokat ilinde yapılan araştırmada ise; mevcut gıda sanayi işletmeleri ile tarım sektörü arasında hammadde temininde yeterli bir organizasyon olmadığı belirlenmiştir. Bu nedenle, Tokat ili gıda sanayi işletmeleri hammadde temini aşamasında bazı sorunlarla karşılaşmaktadır. Bu sorunlar genelde hammadde miktar yetersizliği ve ulaşım sorunları olarak kendini göstermektedir. Gıda sanayi işletmelerinin hammadde temini haricinde çiftçileri

bilgilendirici ve eğitici faaliyetlerde bulunmadığı gözlenmiştir. Üreticilerin tarımsal üretim konusunda bilinçlendirilmesi için faaliyette bulunan tüm gıda sanayi işletmelerinin tarım ve çiftçiyle olan ilişkilerini artırmalı ve çiftçilere yönelik eğitici ve bilgilendirici faaliyetlerde bulunması gerekmektedir.

İşletmelerin karşılaştıkları en önemli sorun finansman sıkıntısı olarak gözlenmiştir. İşletmelerin AB'nin sağlamış olduğu finansman destekleri konusunda bilgilendirilmeleri bu sorunun giderilmesine yardımcı olabilecektir.

Tokat ili gıda sanayi işletmelerinin sorunlarından bir diğeri ise AR-GE çalışmalarına yeterince önem verilmemesidir. Öncelikle gıda sanayi işletmelerinde AR-GE

birimi kurulmalı, sonrada buna yönelik ayrıntılı çalışmalar yapılmalı ve takip edilmelidir. Ayrıca AR-GE çalışmalarında bulunan gıda sanayi işletmeleri vergi indirimi, finansal ve teknik destek gibi yöntemlerle teşvik edilmelidir.

Bu bilgiler doğrultusunda, işletmelerin küresel dünya pazarlarında rekabet edebilmeleri ve rekabete hazır olmaları gerekmektedir. Bu ise DTÖ anlaşmaları çevresinde çizilen rekabet kriterleri esasına dayandırılmalıdır. Bu doğrultuda ticaretin diğer koşullarının yanı sıra, HACCP, ISO 9000, ISO 14000, SA 8000 gibi kalite sistemlerinin kullanılması ve kullanıldığının duyurulması, işletmelerin hak ettiği konuma ulaşması yolunda atılması gereken en önemli adımlardan birisidir.

Kaynaklar

- Anonim, 2006/a. ISIC, <http://tuikapp.tuik.gov.tr/DIESS/SiniflamaSatirListeAction.do?sorumId=127&kod=311&ustKod=311&seviye=06.06.2006>.
- Anonim, 2006/b. ISO, <http://www.aycertkalite.com/iso9001.htm-17.06.2006>.
- Anonim, 2006/c. ISO 14001, http://www.aycertkalite.com/iso14001_faydaları.htm-17.06.2006.
- Anonim, 2006/d. EFSA, <http://www.gdf.org.tr/dosyapor/gdokonferans.pdf-10.10.2006>.
- Anonim, 2006/e. Tarım İl Müdürlüğü Kontrol Şube Müdürlüğü Kayıtları, Tokat.
- Anonim, 2008/a. Yeşil Doküman, [http://www.kobifinans.com.tr/tr/seyktor/010605/14120-\(21.01.2008\)](http://www.kobifinans.com.tr/tr/seyktor/010605/14120-(21.01.2008)).
- Anonim, 2008/b. Beyaz Doküman, [http://www.kobifinans.com.tr/tr/seyktor/010605/14151-\(21.01.2008\)](http://www.kobifinans.com.tr/tr/seyktor/010605/14151-(21.01.2008)).
- Anonim, 2008/c. 560 Sayılı KHK, <http://www.kkgm.gov.tr/kanun/560.html-23.01.2008>.
- Anonim, 2008/d. AB ve Türkiye Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması ve Sorunları, <http://www.akdeniz.edu.tr/iibf/dergi/say104-23.01.2008>.
- Dalga, Z., 2003. Türkiye ve AB Arasında Tarım ve Gıda Ürünleri Dış Ticaretinde Uygulanan Teknik Mevzuat ve Türkiye'nin AB Teknik Mevzuatına Uyumu Üzerine Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi), Ege üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Emiroğlu, M., 1998. Türk Gıda Sanayi ve Gıda Standartları, TSE, Standart Dergisi, No: 51, Ankara.
- Esin, A., Aydın, C., Bakır, M.A., Gürbüzel, E., 2001. Temel Örnekleme Yöntemleri, Literatür Yayıncılık, İstanbul.
- Giray, H., Soysal, A., 2007. Türkiye'de Gıda Güvenliği Mevzuatı, Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007:6(6), İzmir.
- Gündüz, M., 2002. Tarımda Güvenli, Kaliteli, Çevreye Duyarlı, Sosyal Sorumluluk Taşıyan Küresel Adil Ticarete Doğru, İGEME'den Bakış Tarım ve Gıda Özel Sayısı, 20:57-63, Ankara.
- İGEME, 2003. HACCP Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları, 30s, İzmir.
- Karkacier, O., 2001. Tokat İli Tarıma Dayalı Sanayi Sektörünün Yapısal Analizi Bir Input-Output Analizi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 57, Araştırma Serisi: 18, Tokat.
- Karluk, R., 1999. Türkiye Ekonomisi (Tarihsel Gelişim, Yapısal ve Sosyal Değişim), 6. Baskı, Beta Yayın Dağıtım, İstanbul.
- Kılıç, C., 2006. Türkiye'nin Avrupa Birliğine Uyum Sürecinde Dış Ticaret Politikası. (Yüksek Lisans Tezi), Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.