



GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİNİN TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ ÜZERİNE ETKİSİ

Samim Saner



İçerik

- ❖ Giriş
- ❖ Türkiye’de Gıda Güvenliği - SWOT analizi
- ❖ Gıda Tedarik Zinciri ve perakendenin önemi
- ❖ Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (FSMS): ne, neden, ne zaman, nasıl?
- ❖ Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri uygulamaları ile birlikte ortaya çıkan gelişmeler
- ❖ Sonuç



Türkiye'de Gıda Güvenliği

SWOT Analizi

- Güçlü ve Zayıf Yönler, Fırsatlar ve Tehditler

SWOT analizi 2 kısımda detaylandırılmıştır:

- Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (KGGYS)
- AB pazarlarında rekabet edebilirlik

Kaynak:
-EUR 24672 EN - 2011
-GGD 2009



Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri SWOT Analizi

	Zayıf yönler/ Tehditler	Güçlü yönler/ Fırsatlar
Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (KGGYS)	1) Maliyet <ul style="list-style-type: none">• Ek maliyet• GG ve kaliteyi sağlamak için ek iş yükü ve iş gücüne ihtiyaç olması• Standartlara uymanın büyük bir maliyet yaratacağı korkusu• Sertifikalı ürünlerin değerinin bilinmemesi	1) KGGYS gelişimi <ul style="list-style-type: none">• ISO 9000, Globalgap, ITU, FSSC 22000, BRC, IFS belgelerinde artış• Yeni gıda sertifikasyon sistemlerinin gelişmesi• Üreticilerin yeni pazarlara ulaşımının kolaylaşması• Sertifikalı üreticilerin benchmark edilen firmalar haline gelmesi
Kurumsal	2) Kapasite yetersizliği <ul style="list-style-type: none">• Üreticilerin sertifika almak ve bundan bir yarar sağlamak için gereken kapasitelerinin zayıflığı• Kamu kuruluşları arasındaki bilgi ve koordinasyon eksikliği• Kamu kuruluşları arasında devredilen yetkilerin karışıklığı• Bürokrasi	2) Yoğun talep <ul style="list-style-type: none">• AB'ye katılım sürecinde ilgili kamu kuruluşlarının yeniden yapılandırılması ve AB'deki benzer kurumlarla yakın ilişki kurmaları• Eski aday ülkelerle deneyim paylaşımı• Tedarikçi denetimlerindeki artış• Üçüncü parti denetimlerin üreticileri resmi denetimlere hazır hale getirmesi• Maddi destek programlarının artması



Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri SWOT Analizi

	Zayıf yönler/ Tehditler	Güçlü yönler/ Fırsatlar
Tüketici Odaklı	3) Tüketici özellikleri <ul style="list-style-type: none">• Tüketici beklentileri ile ilgili araştırma eksiklikleri• Tüketici beklentilerinin düşüklüğü (kırsal)• Güvenilir olmayan satın alma alışkanlıkları• Tüketicilerin güvenlik ve kaliteyle ilgili yeterli bilgilendirilmemesi• Tüketici memnuniyetinin düzgün olarak ölçülmemesi	3) Tüketici talepleri <ul style="list-style-type: none">• Tüketicilerin ürün bilgilerine olan ilgisinin giderek artması• Türk ürünlerine olan yabancı taleplerin artması• Tüketicilerin kalite, güvenlik ve sağlıklı beslenme beklentilerinin alım gücüne göre artması (kentler)• Alım gücünün artması
Üretici Odaklı	4) Gıda üreticilerinin ilgi eksikliği <ul style="list-style-type: none">• Gıda kalitesi ve güvenliği için prim ücreti olmaması• Üretici/ gıda fabrikası sahibi gıda kalitesi ve güvenliği sistemlerinden haberdar değil.• Geleneksel üreticiler değişimden kaçınmakta• Gıda güvenliği ve kalite güvence sistemlerine başvuru oldukça zor• Sertifikalara duyulan güvensizlik	4) Güçlü gıda sanayi <ul style="list-style-type: none">• Gıda sanayisine ihracat fırsatı yaratıyor• Gıda sanayisinin ürün çeşitliliği rekabetçiliği artırıyor• Gıda güvenliği ve kalite güvence sistemlerini uygulayacak yüksek nitelikte personel varlığı



AB Pazarındaki Ürünlerle Rekabet Edebilirlik SWOT Analizi

	Zayıf yönler/ Tehditler	Güçlü yönler/ Fırsatlar
Üretim Odaklı	1) Teknoloji engelleri <ul style="list-style-type: none">• Yüksek üretim maliyetleri• Koordine edilmeyen üretim ve işleme• Tarımsal üretimdeki sorunlar örn. pestisitler,• AB standartlarını karşılayabilecek gıda üretim tesislerinin sayıca yetersizliği• Çok sayıda küçük işletmeler	1) Üretim potansiyeli <ul style="list-style-type: none">• Tarımsal üretim için kaynak bolluğu• Daha verimli üretim metotlarına geçiş• Üretimi çeşitlendirme potansiyeli• Daha büyük ölçekteki işletmeler AB standartlarını bile aşmakta



AB Pazarındaki Ürünlerle Rekabet Edebilecek Potansiyel Gıda Ürünlerinin SWOT Analizi

	Zayıf yönler/ Tehditler	Güçlü yönler/ Fırsatlar
Ürün Odaklı	2)İç mekanizmaların eksikliği <ul style="list-style-type: none">• Rekabet edebilecek ürünlere verilen desteğin eksikliği• Ürün bazlı organizasyonların yetersizliği• Kaçak hammadde girişi	2) Geniş ürün spektrumu <ul style="list-style-type: none">• Üretimin büyüyen çeşitliliği• Bol miktardaki endemik ürünler• Geleneksel ve işlenmiş ürünlerdeki çok çeşitlilik• Çok çeşitli taze meyve ve sebzeler• Deniz ürünleri (deniz ve iç sular)• Medikal ve aromatik bitkiler• Organik üretim potansiyeli

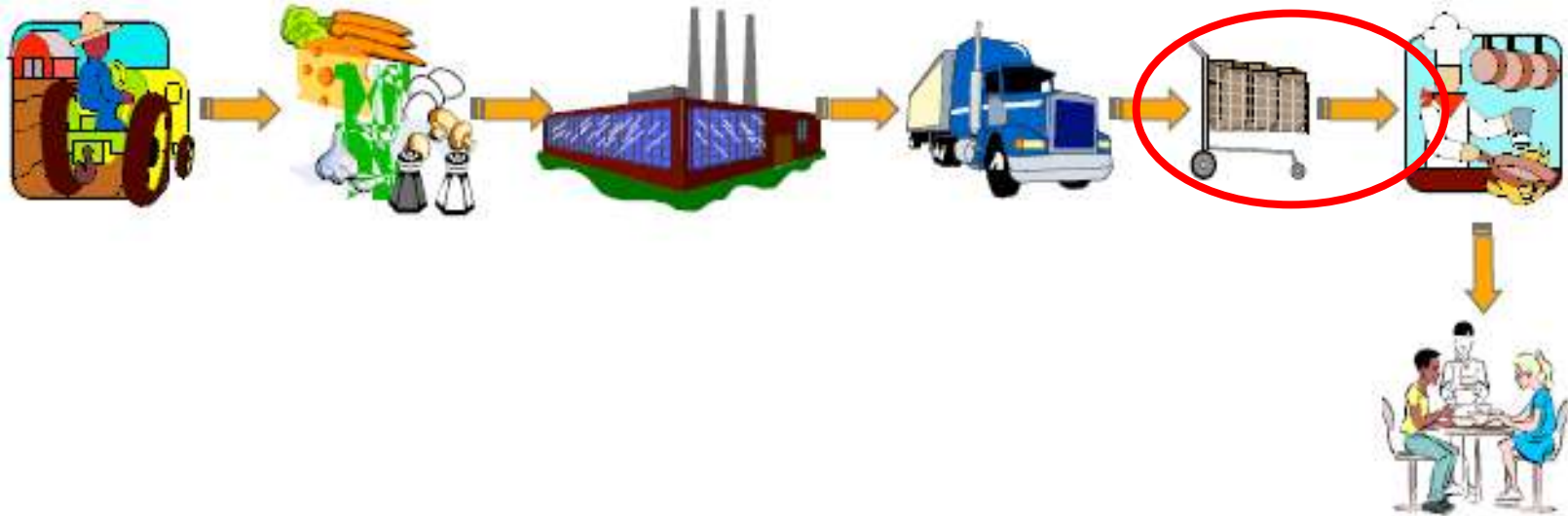


AB Pazarındaki Ürünlerle Rekabet Edebilecek Potansiyel Gıda Ürünlerinin SWOT Analizi

	Zayıf yönler/ Tehditler	Güçlü yönler/ Fırsatlar
Uluslar arası ticaret	3) AB ile ticaretin zorluğu <ul style="list-style-type: none">• Türkiye AB üyesi değil (AB ithalat kotaları vs.)• AB’de tek mevzuat olmaması (örn. Su ürünleri)• Üretim ve pazarlama için ulusal ve AB standartlarının ikisine de uyum gerekmesi• Türkiye ve AB arasındaki güvensizlik• AB’de istenen kalitelerde üretim yapmanın zorluğu	3) Yabancıların ilgisinin çekilmesi <ul style="list-style-type: none">• Tarımsal eko-turizm• Turizmin farklı ürün çeşitleriyle ilgili farkındalığı artırması• AB ülkelerinde yaşayan Türkler• Var olan AB ürünleriyle olan farklar ve potansiyel niş alanlar



“Tarladan Çatala Gıda Güvenliği”





Gıda Güvenliğinde Paydaşlar

Gıda Zincirinin aktif Paydaşları:

- Tüketiciler
- **Perakendeciler**
- Tedarikçiler
- Gıda İşleyicileri
- Üreticiler

Denetim ve Kontrol Paydaşları:

- Bakanlık
- Sertifikasyon kuruluşları
- Laboratuvarlar

Diğer Paydaşlar:

- Üniversiteler
- Meslek Odaları ve STK'lar



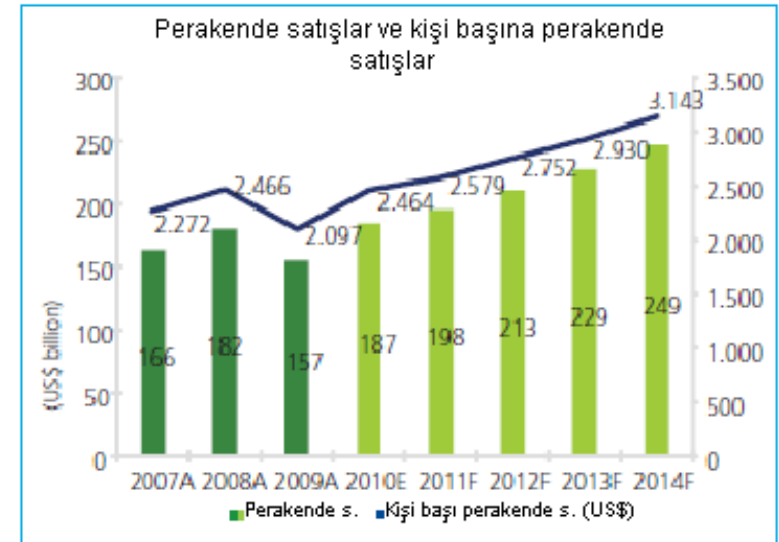
Neden Perakendeciler?

- Zincirin tüketiciye ulaşan son noktası
- Ulusal ve uluslararası olarak organize
- Tedarik Zinciri Yönetimi
- Özel Marka (Private Label)
- Gıda Güvenliği !



Türkiye'de Perakendecilik

- Dünyanın 10., Avrupa'nın 7. büyük perakende pazarı
- 2010 Perakendecilik Toplam Satışları: 200 Milyar \$
- Organize Perakendecilik Satışları: 80 Milyar \$
- Toplam Satış Alanı: 17.5 Milyon m²



Kaynak : Cushman & Wakefield, Deloitte



Türkiye'de Perakende Pazarı

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Hipermarketler	2.8 %	2.9%	2.9%	3.0%	3.1%	3.2%
Süpermarketler	19.3%	19.8%	20.8%	21.8%	23.0%	24.2%
Bakkallar	47.4%	46.4%	45.3%	44.3%	43.2%	42.0%

Kaynak: AMPD 2006 Raporu



Perakende Zincir Marketleri

Zincir Marketler	Mağaza Sayıları (Temmuz 2011)
BİM	3166
Şok	1232
A101	1033
DiaSa	970
Migros	482
CarrefourSa Express	209
Kiler	188
Hakmar/H. express	186
Tansaş	168
Makromarket	147
Tesco Kipa/Kipa Express	122
Bizim Whole Sale	111
Pehlinaoğlu	104
Marketim	99
Metro Group (C&C / Real)	32

Total: 10745

Kaynak: FMCG Temmuz 2011



Türkiye'de Özel Markanın (Private Label) Gelişimi

Products Categories / Ürün Kategorileri	2004 vs.2003	2005 vs.2004	2006 vs.2005	2007 vs.2006
	Growth (%) Büyüme (%)	Growth (%) Büyüme (%)	Growth (%) Büyüme (%)	Growth (%) Büyüme (%)
Food / Gıda	35.2	58.6	28.5	42.0
Personal care products / Kişisel bakım ürünleri	45.9	38.1	10.6	28.8
Cleaning products / Temizlik ürünleri	8.3	36.9	-0.8	38.3
Other / Diğer ürünler	21.9	5.2	16.5	-2.3
Total / Toplam	33.5	54.5	34.2	40.6

Kaynak: AMPD 2006 Raporu



Neden GGYS ?

Tüketicinin Güvenilir Gıda Talebi

- Ulusal ve uluslararası perakendeciler
- Özel marka (PL) ve yüksek risk gıda üreticileri
- Çok uluslu gıda üreticileri; Burger King, etc.
- İhracat



Firmanın Kendi Seçimi

- Denetim turizmini önleme
- Uygunluğu ispatlamak
- Reklam aracı



Küresel Gıda Güvenliği Hareketi



CIES

- Tüketici Malları Forumu tarafından 2000 yılında oluşturulmuştur.
- Tüm dünyada tüketiciye güvenli gıdanın ulaştırılması asıl hedef alınmış, gıda güvenliği yönetim sistemlerinde sürekli gelişim ve verimlilik amaçlanmıştır.





GFSI

“Once certified accepted everywhere”

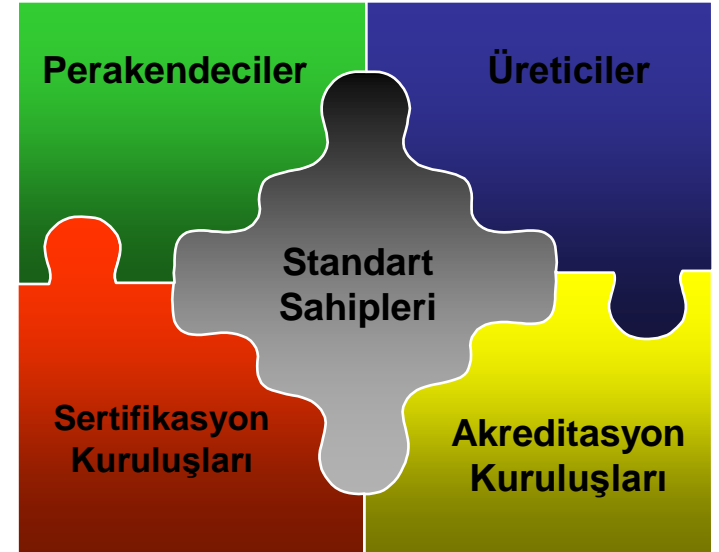
Hedef / Amaç:

- Gıda güvenliği risklerini azaltmak
- Gıda Güvenliği konusunda yetkinliği ve kapasiteyi geliştirmek
- Gıda güvenliğine yönelik farklı standart ve uygulamalar arasında Benchmark yapmak
- Gıda zinciri boyunca denetim turizmini- maliyetini azaltmak
- Bilgi ağını ve alışverişini geliştirmek
- Tüketici güveni – sadakatini arttırmak



GFSI Paydaşları

- Standart oluřturan kurumlar
- Perakendeciler
- Üreticiler
- Sertifikasyon Kuruluşları
- Akreditasyon Kuruluşları





GFSI Standartları

Çiftlik öncesi:

GLOBALG.A.P.

Çiftlik sonrası:



BRC Food



IFS Food



FSSC 22000 (ISO 22000 + PAS 220)



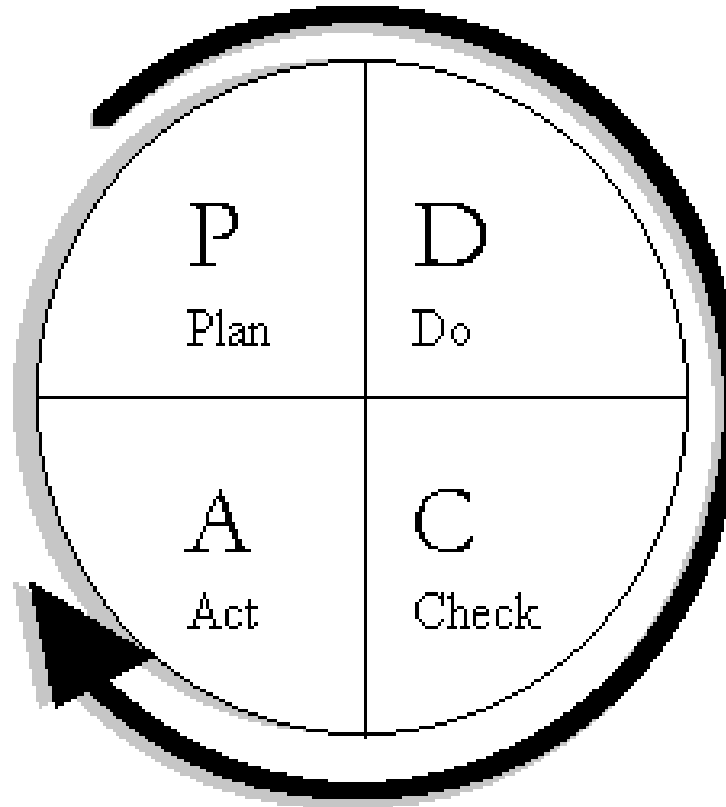
SQF:2006





Sistem Yaklaşımı

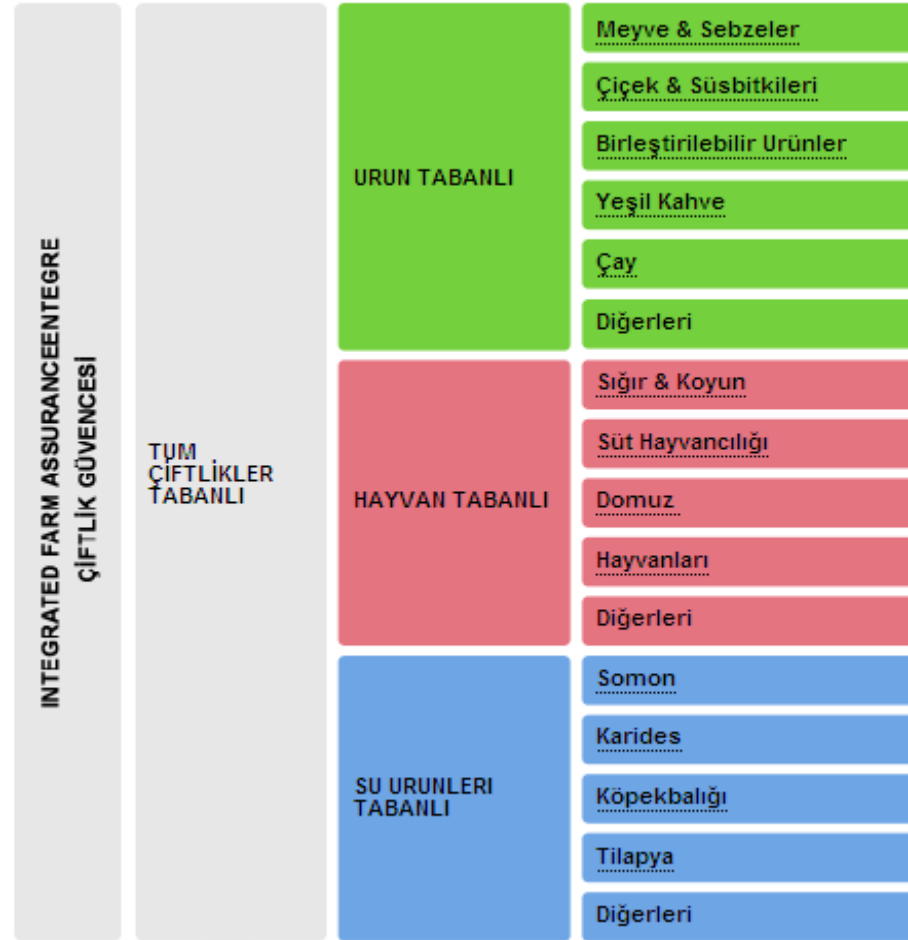
HACCP!





GLOBALGAP

GLOBALG.A.P.



<http://www.globalgap.org>



GLOBALGAP'in temel alanı

1. Gıda Güvenliği
2. İşçi Sağlığı, Güvenlik ve Refahı
3. Çevre Koruma & Atık ve kirlilik yönetimi, Geri dönüşüm, yeniden kullanım



BRC British Retail Consortium

İngiliz Perakendeciler Birliđi

- İngiliz Perakendeciler tarafından oluşturulmuş
- BRC ve belgelendirme kuruluşları arası kontroller sıkı
- Yasal zorunluluk konularına yoğunluk var

<http://www.brcglobalstandards.com>



BRC

- BRC Gıda Güvenliği
- BRC Tüketici Ürünleri
- BRC Ambalajlama ve Ambalaj Materyalleri
- BRC Depolama ve Dağıtım





IFS - International Featured Standards

- Alman Perakendeciler birliği tarafından oluşturulmuş
- Önce Fransızlar, daha sonra İtalyan perakendeciler gruba giriyor
- Perakendecilerin pazardaki gücü önemli
- Denetim prosesi, Belgelendirme firmaları ve denetçilerin özellikleri konusunda çok sert kurallar, denetim raporları için yaygın network veri bankasına sahip

<http://www.ifs-certification.com>



IFS

- IFS Gıda
- IFS Lojistik
- IFS Cash & Carry/Toptan Satış
- IFS HPC- House hold & Personel Care
- IFS Broker





IFS Temel Başlıkları

IFS 5 ana bölümden oluşmaktadır.

- Yönetimin Sorumluluğu
- Kalite Yönetim Sistemi
- Kaynak Yönetimi
- Ürünün Gerçekleştirilmesi
- Ölçüm, İzleme ve Gelişim



ISO 9001
ISO 22000

FSSC 22000

Gıda Güvenliği Sistem Sertifikasyonu



- Gıda Üreticilerinin, Gıda Güvenliği Sistemlerinin Belgelendirilmesi
- Gıda Güvenliği Belgelendirme Kurumu tarafından oluşturuldu (Foundation for Food Safety Certification).
- ISO 22000 ve PAS 220/ISO 22002-1 standartlarını baz almaktadır.
- GFSI tanınırlığı: 23 Şubat 2010

<http://www.fssc22000.com>



FSSC 22000 Genel Yapısı

- I. Bölüm : Belgelendirme gereklilikleri
- II. Bölüm : Belgelendirme sağlama gereklilikleri
- III.Bölüm : Akreditasyon kuralları
- IV.Bölüm : Paydaşlar için kurallar





Yerel Modeller

- İTU: İyi Tarım Uygulamaları: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Programı,
- Organik Sertifikasyon Standardı
- TS 13027 Gıda Üretim Yerlerinde Hijyen ve Sanitasyon
- TS 13001 HACCP - Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi





Türkiye’de Özel Standartların Tarihçesi

- 1990 : ISO 9001
- 1995; uluslararası üreticilerin ve perakendecilerin tedarikçi denetimleri
- 1996; Denetim soru listelerinde HACCP’in ele alınmaya başlaması
- 1997 ;Denetim soru listelerinin mevzuatı temel alması
- 2001; BRC, IFS, GLOBAL(EUREP)GAP
- 2003; TS 13001
- 2006; TS ISO 22000
- 2007; IFS – BRC-GlobalGAP’i temel alan 2.taraf denetimler
- 2010; FSSC 2200



Türkiye'deki Sertifika Sayıları

- GLOBALGAP : 3034 üretici (dünyanın %3'ü)
- ISO 22000 : 1900
- BRC Food : 316
- BRC IoP : 58
- IFS : 100
- Organik : 11179 (çiftçiler)

GLOBALG.A.P.





GGYS ve Gıda Güvenliği

- Türk gıda üreticilerinin %95'i KOBİ
- KOBİ'ler özel marka (private label - PL) ürünlere yoğun ilgi göstermekte
- Perakendeciler üreticilerden onaylı bir PL tedarikçisi olabilmeleri için sertifikalandırılmalarını ya da denetlenmelerini (2. parti) istenmektedir.
- Özel standartlar gıda güvenliği alt yapısını ve uygulamalarını geliştirmiştir.
- Gelişmiş gıda güvenliği \leftrightarrow İhracatta artış ve tüketici memnuniyeti ve bağlılığında yükselme
- Özel standart gereklilikleri, tüm gıda sektörü için sadece PL üretiminde değil tüm üretimlerde "uygulama ilkeleri" haline gelmiştir.
- Özel standartlar gıda tedarik zincirinin gelişimi için önemli bir faktördür.

Gelişmeler Neler? (1)

- Denetlenebilirlik
- Risk bazlı yaklaşım
- İzlenebilirlik
- HACCP
- Verimli dokümantasyon ve kayıt kontrol mekanizmaları,
- Alerjen ve GDO'ların kontrolü,
- Temel hijyen ilkeleri uygulamaları (personel, ekipman, tesis)
- Daha iyi konstrüksiyon, altyapı
- Paylaşılmış sorumluluk
- Proaktif yaklaşım
- Mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler hakkında farkındalık.
- Entegre pest yönetimi,
- Raf ömrünün daha iyi izlenmesi,
- Tahta, cam, metal ve diğer kırılabilir maddelerin kontrolü





Gelişmeler Neler? (2)

- Verimli personel eğitim programları
- Önleyici ve güvenli bakım programları
- Ön gereksinim programları
 - Yardımcı tesisler, depolama, atık yönetimi, ekipman, tedarikçi yönetimi vb.
- İç denetimler,
- Laboratuvar hizmetleri için artan talep





İlgünüz için teşekkürler...