

GIDA ENDÜSTRİSİNDE İZLENEBİLİRLİK PİYASADAN GERİ ÇEKME VE GERİ ÇAĞIRMAYA İLİŞKİN KILAVUZ



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir.



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ

Kıbrıs Türk Toplumunu Gıda Güvenliği Projesi

Kıbrıs Türk toplumu (KTt) için AB Yardım Programı kapsamında finanse edilen, 2021/423-933 "Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım" sözleşmesi kapsamında yürütölen "KTt Gıda Güvenliği Projesi" Kıbrıs Türk toplumunun daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarımsal gıda zinciri sektörünün daha yüksek ekonomik büyümesini desteklemeye çalışmaktadır. Amacı, gelişmiş gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevrenin korunmasını sağlamak ve özellikle yakın tehditler oluşturan potansiyel egzotik hayvan hastalıklarının etkisini azaltmaktır. Proje 2021 yılının Mayıs ayında başlamıştı ve 2024 yılının Nisan ayında tamamlanacaktır.

Projeyle ilgili daha fazla bilgi edinmek istiyorsanız web sitesini ziyaret edebilir, sosyal medya hesabını takip edebilir ve proje ekibine aşğıdaki iletişim kanallarından ulaşabilirsiniz:

 tccfoodsafetyproject.eu

 [tccfoodsafety](https://www.facebook.com/tccfoodsafety)

 foodsafetyprojectTcc@gmail.com

 +90 542 862 3000

GIDA ENDÜSTRİSİNDE İZLENEBİLİRLİK PİYASADAN GERİ ÇEKME VE GERİ ÇAĞIRMAYA İLİŞKİN KILAVUZ

**((AK) 178/2002 sayılı Genel Gıda Yasası
Tüzüğü 14, 16, 18 ve 19. maddelere uygunluk)**



Bu yayın Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. İçerik tamamıyla NSF Euro Consultants Konsorsiyumu sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.



**EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ**



İÇİNDEKİLER

1. GENEL BİLGİLER _____
 2. HEDEF KİTLE _____
 3. KILAVUZUN AMACI _____
 4. GİRİŞ _____
 5. GIDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMLERİNİN OLUŞTURULMASINDA TEMEL ADIMLAR _____
 6. GIDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİ HEDEFLERİ _____
 7. İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİNİN KAPSAMI _____
 8. UYGUN PARTİ BÜYÜKLÜĞÜ _____
 9. İZLENEBİLİRLİK BİLGİSİ _____
 - 9.1. Tedarikçiye Ait İzlenebilirlik Bilgileri _____
 - 9.2. İşlem İzlenebilirlik Bilgileri _____
 - 9.3. Müşteri İzlenebilirlik Bilgileri _____
 - 9.4. İade _____
 10. KAYIT TUTMA _____
 11. İZLENEBİLİRLİK SİSTEMLERİNİN İNCELENMESİ VE DOĞRULANMASI _____
 12. GIDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMLERİNİN BELGELENDİRİLMESİ _____
 13. GIDA GERİ ÇAĞIRMA/PIYASADAN GERİ ÇEKME SİSTEMLERİ _____
 - 13.1. Süreç Planlaması _____
 - 13.2. Piyasadan Geri Çağırma/Geri Çekme Politikasının Hazırlanması ve Belgelendirilmesi _____
 - 13.3. Piyasadan Geri Çağırma/Geri Çekme Planının Hazırlanması ve Belgelendirilmesi _____
 - 13.4. Gıda Olay Ekibi _____
 - 13.5. Karar Ağacı _____
 - 13.6. Bildirim Prosedürleri _____
 - 13.7. Yaşanan Gıda Olayları Kayıt Belgesi _____
 - 13.8. Geri Çağırma/Geri Çekme Planının Gözden Geçirilmesi ve Test Edilmesi _____
 14. GIDANIN PİYASADAN GERİ ÇAĞRILMASININ YÖNETİMİ _____
 - 14.1. Ön Bilgi Yönetimi _____
 - 14.2. Karar Ağacının Uygulanması ve Güvenli Olmayan Gıdanın Belirlenmesi _____
 - 14.3. Gıda Dağıtımına İlişkin Bilgilerin Derlenmesi _____
 - 14.4. Güvenli Olmayan Gıdanın Piyasadan Kaldırılması _____
 15. GIDANIN GERİ ÇAĞRILMASI/GERİ ÇEKİLMESİ EYLEMİNİN SONLANDIRILMASI _____
 16. GÜVENLİ OLMAYAN GIDANIN BERTARAFI _____
 17. GIDANIN GERİ ÇAĞRILMA/GERİ ÇEKİLMESİ İŞLEMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ _____
- Ek 1: 'Güvenli Olmayan' Gıdaların Belirlenmesi _____
- Ek 2: Gıda Geri Çağırma/Geri Çekme Karar Ağacı _____
- Ek 3: Risk Değerlendirmesi Yapılması _____
- Ek 4: Gıda Geri Çağırma/Geri Çekme Plan Belgesi Örnekleri _____
- Ek 5: Geri Çağırma/Geri Çekme Bildirimlerine İlişkin Ek Bilgiler _____
- Ek 6: Ticari Bildirim Formu Örneği _____
- Ek 7: Mağaza İçi Bildirim veya Ücretli Reklam Örneği _____
- Ek 8: Güvenli Fakat Yasal Gerekliliklere Uygun Olmayan Gıdaya Karşı Yapılacak Kontrol Eylemleri _____
- Ek 9: İzlenebilirlik ve Geri Çağırma Konusunda Temel Tanımlar ve Unsurlar _____

1. GENEL BİLGİLER

2021/423-933 sayılı “Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım” kontratı kapsamında yürütülen “KTt Gıda Güvenliği Projesi” Kıbrıs Türk toplumunun (KTt) daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarım-gıda zinciri sektörünün daha iyi ekonomik büyüme sağlamasını desteklemek için çalışmaktadır.

Proje, gelişmiş bir gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevre koruma elde etmeyi ve olası egzotik hayvan hastalıkları tehdidinin etkisini azaltmayı amaçlamaktadır.

Bu belge aşağıdaki proje faaliyeti kapsamında üretilmiştir:

Belirli eğitimler, çalıştaylar ve diğer kapasite geliştirme faaliyetlerinde sağlanan girdileri tamamlamak amacıyla paydaşlar için kılavuzların hazırlanması.

2. HEDEF KİTLE

Kıbrıs Türk toplumundaki farklı gıda sektörlerinde faaliyet gösteren gıda işletmecileri (süt, et, bal) bu kılavuzun hedef kitlesini oluşturmaktadır.

3. KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuzun amacı gıda endüstrisinde faaliyet gösteren aktörlerin AB Gıda Yasası uyarınca gıda güvenliği alanında yaşanan olaylara hızlı yanıt verebilmesini sağlayacak bir izlenebilirlik sistemi kurmaları ve uygulamalarında yardımcı olmaktır.

İzlenebilirlik sistemi ve prosedürleri ile gıda işletmecileri ‘gerçek zamanlı’ üretim parti ve bilgilerini girdi ve varış noktası olarak tanımlayabilmekte ve talep edilmesi halinde kontrol kurumlarına sunabilmektedir.

Kılavuza ayrıca projenin çevrimiçi Gıda Güvenliği Platformu üzerinden de tccfoodsafetyproject.eu ulaşmak mümkündür. Bu kılavuz gıda ve yiyecek-içecek alanında hizmet gösteren ilgili tüm taraflarca günlük faaliyetlerinde kullanacakları değerli bir araç olarak kabul edilmelidir.

4. GİRİŞ

Avrupa Birliği Genel Gıda Yasası ‘bir adım ileri ve bir adım geri’ temel ilkesi ile izlenebilirliği oluşturmuştur.

Genel Gıda Yasasına göre gıda işletmecileri ithal ettiği, ürettiği, işlediği veya piyasaya sürdüğü gıdaların güvenliğinden sorumludur. Bu Tüzüğün temel amacı da insan sağlığı ile tüketicilerin gıdalar bakımından çıkarlarını korumaktır. Tüzüğe ilişkin genel gereklilikler şunlardır:

- Gıda güvenli olmalıdır; sağlığa zarar verici veya insan tüketimine uygun olmayacak şekilde olmamalıdır;
- Gıdaların etiketlenmesi, reklam ve sunumu tüketicileri yanlış yönlendirmemelidir;
- Gıda işletmeleri gıda, malzeme veya gıda elde edilen hayvanları aldıkları yerleri ve ürün tedarik ettikleri işletmeleri tanımlayabilmeli ve talep edilmesi halinde bu bilgileri sunabilmelidir;
- Güvenli olmayan gıdalar piyasadan geri çekilmeli ya da satışı yapıldıysa geri çağrılmalıdır.

Güvenilir bir izlenebilirlik sistemi olmadığı zaman kontrol sisteminde hem gıda güvenliği hem de piyasa istikrarına karşı önemli riskler oluşturacak muhtemel eksiklikler bulunmaktadır. İzlenebilirlik ticaret yapan kişilerin ürünleri tarladan satış yerine veya gıda işletmecisine kadar takip etmesine imkan sağlayan bir iş sürecidir. Her bir izlenebilirlik ortağı, ürünün doğrudan kaynağını (tedarikçi) ve doğrudan alıcısını tanımlayabilmelidir.¹ Bir iş süreci olarak izlenebilirlik aşağıdakiler dahil birçok iş amacı için kullanılabilir:

- Ürün geri çağırma/Piyasadan geri çekme;
- Yasal uygunluk;
- Halk sağlığı geri izleme;
- Gıda güvenliği ve kalite güvencesi; ve
- Süreç ve sipariş yönetimi;

Gıda izlenebilirliği gıda güvenliğinin temin edilmesinde temel bir unsurdur.

178/2002 sayılı Tüzük 'izlenebilirliği', "gıda veya yeme eklenmesi amaçlanan veya beklenen gıda, yem, gıda elde edilen hayvan veya maddeyi tüm üretim, işleme ve dağıtım aşamaları boyunca izleyebilme ve takip edebilme becerisi" olarak tanımlamakta ve gıda ve gıda malzemelerinin izlenebilirliğini temin edecek kurallar ortaya koymaktadır.

Tedarik zinciri içerisinde bir izlenebilirlik sisteminin uygulanması ilgili tüm tarafların ürünlerin fiziksel akışı ile ürünlere ait bilgileri birleştirmesini gerektirmektedir. İzlenebilirlik süreçleri için standartlar oluşturmak izlenebilir öğelerin tanımlanmasıyla ilgili mutabakat sağlamaktadır. Bu da tedarik zinciri boyunca bilgi görünürlüğü ve devamlılığını desteklemektedir.

Etkili bir izlenebilirlik sistemi, bir gıda işletmecisinin gıdayı gıda zinciri boyunca takip ve izlemesi için bir araç görevi görmektedir. İzlenebilirlik sisteminin bulunmadığı durumlarda, gıda ile ilgili bir olay olması ile gıdanın geri çekilmesi/çağırılması daha zor, kapsamlı ve gerekli olduğundan daha zaman alıcı olacaktır. Böyle bir durum gıda işletmecisine ve kimi durumlarda tüm sektöre zarar verecektir. Bu nedenle de gıda işletmecileri etkili ve verimli izlenebilirlik sistemlerinin olması konusunda birbirlerine güvenmektedir.

¹ Food Traceability-FAO Santiago, 2017© FAO, 2017 ISBN 978-92-5-109876-9

5. GIDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMLERİNİN OLUŞTURULMASINDA TEMEL ADIMLAR

ADIM 1

SİSTEM - Gıda işletmecisinin oluşturduğu sistem tedarikçiden alınan ve kurumsal müşterilere satılan gıdaları izlemeye olanak sağlamalıdır (doğrudan tüketiciye satılan gıdalar bu kapsamda değildir).

ADIM 2

GIDA PARTİLERİNİN BELİRLENMESİ - Parti olarak gıdaların belirlenmesi iyi izlenebilirlik sağlanması açısından önemlidir ve piyasadan geri çekilecek/çağrılacak gıda miktarını azaltmaya yardımcı olabilmektedir. Gıda güvenliğine ilişkin bir olay yaşanması halinde 178/2002 sayılı Tüzük kurallarına göre aksi kanıtlanmadıkça tüm parti veya sevkiyatın güvenli olmadığı kabul edilir.

ADIM 3

İZLENEBİLİRLİK BİLGİSİ - Tedarik zincirinde bir adım ileri bir adım geri şeklinde izlenebilirlik bilgileri yasal gerekliliği oluşturmaktadır (tedarikçi/kurumsal müşterinin isim ve adresi, tanımlama için ürün detayları ve tedarik edilen miktar ile işlem ve teslimat tarihi).

ADIM 4

KAYIT TUTMA - Gıda güvenliğine ilişkin bir olay yaşanması halinde etkili bir piyasadan geri çekme/geri çağırma işlemi için gıda işletmecisinin izlenebilirlik bilgileri sunabileceği sistemleri olmalıdır.

Gıda izlenebilirlik sistemini oluşturmanın dışında, Gıda İşletmecisi (Gİ) izlenebilirlik sistemini gözden geçirmek ve test ederek sistemi belgelendirmek adına prosedürler oluşturmalıdır.

Sistem içerisinde sofistike bilgi teknolojileri (BT) araçları olmasına gerek olmamakla birlikte bir adım geri bir adım ileri ilkesini takip edebilecek etkili kayıt tutma süreçleri sağlamalıdır.

6. GIDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİ HEDEFLERİ

İzlenebilirlik sistemi içerisinde iki adet hedef bulunmaktadır:

1. Gıdanın gıda zincirinde ileriye doğru tüketiciye ve geriye doğru ham maddeleri sağlayan tedarikçiye kadar takip edilmesini sağlayacak parti gıdalar ile üretimde kullanılan ham maddeleri tanımlamak.
2. Kontrol kurumları tarafından rutin inceleme veya soruşturma için talep edilmesi halinde kısa sürede sunulacak doğru izlenebilirlik kayıtlarını oluşturmak ve saklamak.

Bazı gıda işletmecileri izlenebilirlik sistemi olarak sadece satın alma ve satış sistemlerini kullanmaktadır. Buna karşın, küçük ölçekli olanlar dışındaki gıda işletmecilerinde bu tür sistemler modifikasyon yapılmadan yukarıda belirtilen hedefleri karşılayamamaktadır. Her ne kadar da çoğu izlenebilirlik sistemleri satın alma ve satış sistemlerini kısmen kullansa da, izlenebilirlik sistemi gıdanın ticari akışı yerine daha farklı olan fiziksel akışını takip ederek ve izlemesi gerektiği için kişiselleştirme yapılmalıdır. Buna ek olarak izlenebilirlik sistemi kontrol kurumlarının talep etmesi halinde doğru ve kapsamlı izlenebilirlik kayıtlarını kısa sürede sunabilmelidir. Satın alma ve satın sistemi bunun için tek başına yeterli değildir.

7. İZLENEBİLİRLİK SİSTEMİNİN KAPSAMI

Gıda işletmecileri izlenebilirlik sistemlerini hazırlamadan önce kapsamına karar vermeli ve neyin izlenmesinin yapılacağını belirlemelidir. Buna genellikle “izlenebilir eşya” denilmektedir. İzlenebilir eşya şunlar olabilir:

- a) paketli bir ürün veya ticari eşya (kutu/koli, tüketici eşyası)
- b) lojistik birim (çöp kutusu, konteyner)
- c) bir ürün veya ticari eşyanın sevkiyat veya hareketi

Ticari ortaklar arasında izlenebilir eşyanın ne olduğuna dair bir mutabakat bulunmalıdır. Böylelikle herkesin aynı şeyin izlenmesini yapması sağlanır. Aksi takdirde zincir bozulacaktır. Her ortak bir sevkiyat içerisinde en azından bir izlenebilir eşya belirlemelidir.

İzlenebilirlik sistemleri gıda işletmesinin özelliğine bağlı olarak aşağıdaki üç unsurdan bir veya daha fazlasından oluşur:

- 1. Tedarikçi izlenebilirliği:** Gıda ve paketleme tedarikçilerinin izlenebilirliği. Tedarikçi izlenebilirliği tüm gıda işletmeleri için yasal bir gerekliliktir.
- 2. İşleme iç izlenebilirlik:** Yeni ürünlerin üretilip üretilmediğine bakılmaksızın gıda işletmecisinin faaliyetleri boyunca gıda ve paketlemenin izlenebilirliği. Bu izlenebilirlik yasal gereklilik olmamakla birlikte en iyi uygulama kapsamındadır. Küçük ve tek bir ürünü veya basit işlemleri olan işletmeler için işlem izlenebilirliği gerekli olmayabilmektedir. Buna karşın, birçok durumda gıda işletmecilerinin izlenebilirlik sistemleri işlem izlenebilirliği ile bir arada değil ise daha kapsamlı ve işletmeye zarar verebilecek piyasadan geri çekme veya geri çağırma riski söz konusu olacağından ötürü en iyi uygulamalara göre izlenebilirlik sistemi kapsamında ilgili olan yerlerde işlem izlenebilirliği de olmalıdır.
- 3. Müşteri izlenebilirliği:** Gıda işletmecisinin tesisinden alacak müşteriye gidişine daha gıdanın takibi.

Müşteri izlenebilirliği gıdanın sadece doğrudan nihai tüketiciye satıldığı durumlar haricinde yasal bir gerekliliktir.

İzlenebilirlik sisteminin kusursuz olmasını sağlamak adına yukarıda belirtilen izlenebilirlik unsurlarına dikkat edilmelidir.

8. UYGUN PARTİ BÜYÜKLÜĞÜ

İzlenebilirlik sistemleri bir parti ürününün içerisindeki malzemeleri gıda işletmesinden bir sonraki müşteriye kadar olan süreçte takip etmek üzere tasarlanmıştır.

Genel Gıda Yasası Madde 14(6)'ya göre aksi kanıtlanmadıkça tüm parti, lot veya sevkiyatın güvenli olmadığını kabul ettiğinden dolayı daha büyük parti mallar her ne kadar da izlenebilirlik sistemlerini basit hale getirirse de parti büyüklüğünün daha fazla olması gıda ile ilgili herhangi bir olay olması halinde daha fazla gıdanın geri çağırılacağı veya geri çekileceği anlamına gelmektedir.

Genel Gıda Yasası Madde 14(6) şu şekildedir: “Güvenli olmayan bir gıda aynı sınıf veya açıklamaya sahip bir parti, lot veya sevkiyatın bir parçası ise, geriye kalan parti, lot veya sevkiyatın güvenli olmadığını gösterecek kanıt olmadığına dair detaylı bir inceleme olmadıkça ilgili parti, lot veya sevkiyatın tümünün güvenli olmadığı varsayılır.”

Toptan şekilde gıdayı teslim alan imalatçılar sadece günlük üretim gibi belirli bir süreye ait ürün partisini tanımlayabilir. Toptan malzeme kullanıcıları, karışık yapılan teslimat sayısı bakımından sadece belirli bir tarih aralığında olan malzeme partisini tanımlayabilir. Buna karşın, diğer imalatçılar veya gıda dağıtım şirketler için bir parti ürün ufak bir ürün paket sayısı olabilmektedir. Gıda işletmelerinin çoğunluğu bu iki uç arasında bir yaklaşımı tercih edecektir. İzlenebilirlik sisteminin karmaşıklığı ve işlerliği ile uygun olacak en küçük parti büyüklüğü arasında bir denge kurulmalıdır. Bu da gıda işletmecilerinin kendi risk yöntemin yaklaşımlarına dayalı bir ticari karardır.

9. İZLENEBİLİRLİK BİLGİSİ

Gıda işletmecisi izlenebilirlik sisteminin etkili çalışabilmesi için gerekli olan bilgileri tanımlamalıdır. Gerekli olan izlenebilirlik bilgileri sistemin kapsamına bağlıdır. Bazı bilgiler yasal anlamda gerekli iken diğer bilgiler iyi uygulamalar kapsamındadır. İzlenebilirlik sistemleri bir gıda işletmesine giren gıda ve ambalaj ile ilgili kayıt altına alınması gereken bilgileri belirtmelidir. İşleme boyunca ham maddeler ve paketlemeye ilişkin bilgiler ile uygun olan yerlerde etiket ve/veya teslimat belgeleri üzerinde müşteriye giden parti gıdaya ilişkin bilgiler de kaydedilmelidir.

İç kalite kontrol belgeleri nihai ürünler üzerindeki izlenebilirlik kodlarının gelen gıdalar ile nihai ürünlerin paketlenmesinde kullanılacak ambalajlardaki izlenebilirlik kodlarıyla ilişkilendirebilmelidir.

9.1. TEDARİKÇİYE AİT İZLENEBİLİRLİK BİLGİLERİ

Gıda işletmecileri, kullandıkları gıda ve ambalajları tedarikçiye(lere) kadar izleme yapabilmelidir. 178/2002 sayılı Tüzüğün 18. Madde gıda işletmecilerinin tutmak zorunda olduğu tedarikçi/ham madde bilgilerini ortaya koymasa da bazı gıda işletmecilerinin yaptıkları işe göre gerçekleştirmesi gereken ek gereklilikler bulunmaktadır.

İyi bir tedarikçi izlenebilirlik sistemi oluşturmak adına diğer tüm gıda işletmecilerinin aşağıdaki bilgileri tutması önerilmektedir:

- Ham maddelerin tedarikçiye düzeyinde izlenebilirliğini sağlamak adına sevkiyatı yapılan gıdalar ile paketlemeye ilişkin tüm bilgilerin kayıtları. Örnek:
 - Tedarikçi ismi, adres ve iletişim bilgileri
 - Tedariki yapılan gıdanın özellikleri ve açıklaması
 - Tedarikçi parti kodları
 - Teslimat tarihi
 - Mal kabul doğrulaması
 - Kutu içerisindeki paket sayısı
 - Mümkün ise paketlerin ağırlığı
 - Teslimattaki kutu sayısı
 - Teslimata ait lot numarası (uygun ise)
 - Taşımacı ve aracının detayları (uygun ise)
 - Gıdaya ait tesis içi kalite kontrol kayıtlarına çapraz referans ya da
 - Gıda işletmecisine tedarik edilen ambalaj
- Gelen tüm ham maddelerde tedarik kaynağının izlemesi için parti kodu gibi bir tanımlama kodu bulunmalıdır. Bunun mümkün olmadığı durumlarda işletmenin ham madde teslim alınır alınmaz kendi tanımlama kodunu uygulaması gerekmektedir.

Un, şeker, süt gibi paketli olmayan şekilde toptan malzeme teslimatlarında, parti ürünlerin karışmasını önlemek mümkün olmayacaktır. Tedarikçi detaylarına ek olarak, teslimat tarihleri, depolama tesisi bilgileri ve teslimatın ağırlık/hacim bilgileri bir malzemenin tanımlanmasının tek yolu olabilir. Kullanıcı lot kodları toplu bir malzemenin tüm izlenebilirlik bilgilerini ilişkilendirmek için kullanılabilir.

Su da aynı zamanda gıdalara katılan bir açık malzemedir ve tedarikçisi ile kaliteye ilişkin diğer kayıtların tutulması gerekmektedir.

9.2. İŞLEM İZLENEBİLİRLİK BİLGİLERİ

9.2.1. İmalatçılar ve Toplu Yeme-İçme Hizmeti Verenler

Gıda imalatçısı veya toplu yeme-içme hizmeti verenler, tesislerinde üretilen gıdaların içerisindeki malzemeler ile birincil ambalajlarının tedarikçi düzeyinde izlenebilir olmasını sağlamalıdır. Piyasaya sürerken ürünleri tekrardan ambalajlama yapan imalatçılar gıdanın esas tedarikçisi düzeyinde izlenebilir kalmasını temin etmelidir.

İşlem izlenebilirliği bakımından aşağıdaki bilgiler uygundur:

- Ürün partisinin tanımlanması.
- Özel parti kodu tanımlayıcısının aşağıda belirtilenlere uygulanması:
 - Paketin kod uygulaması için çok küçük olması durumu hariç ürün partisini oluşturan her bir paket
 - Mevcut ise dış paket
 - Ürün partisi ile ilgili iç işlem belgeleri
- Ürün partisinin üretiminde kullanılan parti kodları, lot kodları gibi malzeme ve birincil ambalaja ait izlenebilirlik kod kayıtlarının oluşturulması.
- Nihai ürün partisinin izlenebilirliğini sağlamak adına malzemeler, ambalaj ve işlem sürelerine ilişkin gerekli tüm bilgiler ile birlikte üretim ve kalite kayıtlarının oluşturulması.

İzlenebilirlik bilgilerine örnekler şunlardır:

- Ürün ismi
- Ürün parti kodu
- Üretim tarihi
- Üretim başlangıç ve bitiş tarihi (uygun ise)
- Satılabilir birim büyüklüğü
- Her kutu içerisindeki paket sayısı
- Kutu sayısı
- İmalatta kullanılan ham madde partileri ile ürün parti kodlarını birleştirme yöntemi; Örn: ürün partisi ile bağlantılı tesis içi kalite kontrol kayıtları, ve ürün partisi ile bağlantılı tesis içi işlem kontrol kayıtları.
- Kalite güvence personeli tarafından yapılacak ürün piyasaya sürme prosedürlerinde izlenebilirlik sisteminin devamı sağlanmalıdır.
- Yeniden işleme yapan gıda işletmeleri, bir ürün partisine ait belgenin yapılacak yeniden işlemenin izlenebilirliği için gerekli olan tüm bilgileri içermesini sağlamalıdır.

9.2.2. Toptancılar ile Merkezi Dağıtım Yerleri

Bu işletmeler gıda imalatı veya hazırlığı gibi faaliyetler gerçekleştirilmediğinde de parti mal şeklinde gelen gıdaları yeni ürünler olacak şekilde düzenlemek, çoğunlukla da karışık gıda partileri hazırlamak alanında faaliyet göstermektedir. Bölünen ve/veya tekrardan paletlere ayrılan gıda teslimatları, teslimatta tüm gıdalar üzerinde bulunan parti kodlarının değişmeden gıdalarda olmaya devam etmesini sağlayacak şekilde düzenlenmelidir. Böylelikle tesisler içerisinde yapılabilecek işleme faaliyetleri boyunca toptan veya perakende işletmesine giden gıdalarda izlenebilirlik bilgilerinin de olmasını sağlanacaktır.

9.3. MÜŞTERİ İZLENEBİLİRLİK BİLGİLERİ²

İşletmeden işletmeye şekilde faaliyet gösteren gıda işletmeleri, işletmeden çıkan gıdanın bir sonraki müşteriye kadar izlenebilir olmasını sağlayabilmelidirler. Piyasaya sürülen gıda belgeler ve diğer bilgiler üzerinden izlenebilirliği kolaylaştıracak şekilde etiketlenmelidir. 178/2002 sayılı Tüzük Madde 18 altında gıda işletmecilerinin müşterilere dair tutması gereken müşteri izlenebilirlik bilgilerini düzenlemese de, bazı işletmelerin yaptıkları işlere göre yapmaları gereken ek gereklilikler bulunmaktadır.

Buna ek olarak gıda işletmecilerinin uygun olan yerlerde hem işlenmiş hem de işlenmemiş hayvansal ürünlere ilişkin daha katı müşteri izlenebilirlik kurallarına uyması gerekebilmektedir. Genel anlamda üzerinde oval şekilde bir işaret bulunan (AB tesis onay numarası, IE 1234 EU gibi) hayvansal gıdayı başka bir gıda işletmecisine tedarik eden bir gıda işletmecisi ek bilgi istemektedir. 853/2004 sayılı Tüzük kapsamında olmayan ve perakende bir işletmede üretilerek başka bir perakende işletmeye tedarik edilen hayvansal gıdalar ek bilgi gerekliliği kapsamı dışındadır.

Gıda işletmecisi gıda sevkiyatları hakkında en azından aşağıdaki bilgileri tutar:

- Gıdanın doğru bir açıklaması
- Gıdanın hacmi veya miktarı
- Gıdanın gönderildiği gıda işletmecisinin isim ve adresi
- Gıda işletmesinden farklı ise gönderimi yapan kişinin isim ve adresi
- Gıdanın gönderildiği işletmeci
- Lot, parti veya sevkiyatı tanımlayıcı bilgi ve
- Sevkiyat tarihi

Filiz üretimi için filiz veya tohum üretimi, işlemeye veya dağıtımını yapan gıda işletmeleri ayrıca 208/2013 sayılı Uygulama Tüzüğüne de uygunluk göstermelidir. Filizler Avrupa Birliği mevzuatına göre mikrobiyolojik tehlikeleri ortadan kaldıran bir işleme tabi tutuldu ise ek bilgiye ihtiyaç duyulmamaktadır.

9.4. İADE

Piyasada olan ürünleri bilmek adına genel izlenebilirlik sisteminin bir parçası olarak uygunluk göstermeyen ürünleri de izlemek gerekmektedir. Bu nedenle izlenebilirlik sistemi ayrıca kurumsal müşterilerin iade ettiği gıdalar ile gıda işletmecisinin bertaraf ettiği gıdaları da kapsamalıdır. İzlenebilirlik sisteminin iade edilen gıdaların özellikleri, iade yapan müşterinin isim ve detayları, iade tarihi ve iade sebebi bilgilerini kayıt altına alması önerilmektedir. Benzer şekilde, izlenebilirlik sistemi gıda işletmecisi tarafından bertaraf edilmiş iade gıdalara ait tüm detayları da belgelendirmelidir.

² Müşteri izlenebilirliği sadece nihai tüketiciye satış yapan gıda işletmeleri için gerekli değildir.

10. KAYIT TUTMA

Gıda işletmecileri ilgili tüm izlenebilirlik kayıtlarını yasal gerekliliklerde belirtilen süre boyunca saklamakla yükümlüdür. Bu süreyle ilgili düzenleme şu şekildedir:

Gıda işletmecileri tüm gıdalara ilişkin izlenebilirlik kayıtlarını en azından gıdanın tüketildiği varsayımı yapılabilecek makul süre boyunca saklamalıdır. Hayvansal gıdalar yönünden izlenebilirlik bilgileri günlük olarak güncellenmelidir. Bu bilgiler açık ve kesin şekilde gıda işletmecilerinden alınıp gıdanın tedarik edildiği gıda işletmecilerine sağlanmalıdır.

Ayrıca gıda işletmecileri tedarikçi ve müşterilerle ilgili izlenebilirlik bilgilerini kontrol kurumlarının talep etmesi halinde sunmalıdır. (AK) 178/2002 sayılı Tüzük de izlenebilirlik kayıtlarının talep edilmesi halinde sunulmasını zorunlu kılar. 178/2002 sayılı Tüzük içerisinde kontrol kurumu talep ettiği zaman kayıtların alınmasına ilişkin belirli bir uygun süre tanımlaması yapılmamıştır. Kontrol kurumları incelemelerinin bir parçası olarak rutin denetimler veya gıda ile ilgili yaşanan olaylar esnasında kayıtları görme talebinde bulunabilir. Her iki durumda da gıda işletmecisi izlenebilirlik kayıtları oluşturmalıdır. Gıda kaynaklı yaşanan olaylarda gıda işletmecisinin izlenebilirlik kaydı oluşturma hızı genellikle ilgili gıdanın taşıdığı riske bağlıdır. Gıda işletmecisi her durumda mümkün olan en kısa sürede izlenebilirlik kayıtlarını sunmalı ve bu süre kayıtlar talep edildikten sonra bir iş gününden uzun olmamalıdır. Hayvansal gıda, filiz ve filiz üretim amaçlı tohumlara ait izlenebilirlik bilgileri kontrol kurumuna hemen sunulmalıdır.

11. İZLENEBİLİRLİK SİSTEMLERİNİN İNCELENMESİ VE DOĞRULANMASI

İzlenebilirlik sisteminin istenen düzeyde izlenebilirliğin sunulması ve bir iş gününden daha uzun olmayacak bir sürede doğru izlenebilirlik kayıtlarının hazırlanabilmesini sağlamak adına en az yılda bir kez gözden geçirilmesi gerekmektedir. Gözden geçirmeye ilişkin prosedür izlenebilirlik sistemi belgeleri içerisinde olmalıdır. İdeal olan işletmenin her bir fonksiyonel alanında çalışan üyelerden oluş multidisipliner bir ekibin izlenebilirlik sisteminin etkinliği ve verimliliği hakkında denetim yaparak üst yönetime bilgi vermesidir. Yapılacak olan denetim sistemin yatay ve dikey olarak değerlendirmesinden oluşmalıdır. Yatay denetim, tüm tanımlama işaretleri ile belgelerin doğru olmasını sağlamak adına aynı noktada birden fazla parti ürünün incelenmesi iken dikey denetim ise müşteriden tedarikçiye birden fazla parti ürünün incelenmesidir. Kayıt sunma ve doğruluk hızı değerlendirilmelidir. Yapılacak denetim doğrultusunda iyileştirilecek alanlar ya da ortaya çıkan uygun olmayan durumlar ortaya konulmalıdır. Yapılacak incelemenin belgelendirilmesi ve üst yönetim tarafından imzalanması gerekmektedir.

Tedarikçi denetimlerinde aktif olarak bulunan veya tedarikçi onay prosedürlerinde çalışan gıda işletmecilerinin, tedarikçileri tarafından kendilerine sunulan izlenebilirlik bilgilerinin ham maddelere ilişkin izlenebilirliği kolaylaştıracak şekilde doğru ve yeterli olduğunu doğrulaması gerekmektedir. Doğru izlenebilirlik bilgileri piyasadan geri çekme veya geri çağırma nedeniyle işletmeye verilecek zararı sınırlandıracaktır.

12. GIDA İZLENEBİLİRLİK SİSTEMLERİNİN BELGELENDİRİLMESİ

Gıda işletmecileri izlenebilirlik sistemlerini belgelendirmelidir. Buna karşın, tüm gıda işletmecilerinin izlenebilirlik sistemini belgelendirerek yukarıda belirtilen hususlar dışında sistem içerisinde çalışan ve sistemin devamlılığını sağlayan personelin görev ve sorumluluklarını da kapsam dahiline almalıdır. Bu belgeler yönetimin yapacağı değerlendirmeler ile yeni personelin eğitimi dahil birçok amaç için kullanılabilir.

13. GIDA GERİ ÇAĞIRMA/PIYASADAN GERİ ÇEKME SİSTEMLERİ

Yasal yükümlülükler uygunluk bakımından gıda işletmecileri etkilenen gıdaları piyasadan etkili ve verimli bir şekilde geri çağırmak/geri çekmek için sistemler oluşturmalıdır. Bu sistemlerin bir parçası olarak da yazılı piyasadan geri çağırma/geri çekme politikası oluşturulmalı ve personel bu konuda bilgilendirilmelidir. Bu politika da yazılı bir prosedür, bu kılavuzun içerisindeki unsurların yol göstereceği içerik ve test ile desteklenmelidir. Gıda işletmecilerinin gıdaların geri çağırılması konusunda takip edebileceği iki ayrı yol bulunmaktadır:

Planlama: Planlamada etkili şekilde gıdanın geri çağırılması/geri çekilmesi için gerekli olan prosedürlerin hazırlanması ve belgelendirilmesine odaklanılmaktadır. Gıda konusunda herhangi bir olay yaşanmadan önce gıda işletmecileri planlama yapmalıdır.

Yönetim: Güvenli olmayan gıdanın tanımlanması ve gıdanın geri çağırılması/geri çekilmesinde etkili ve verimli olmaya ilişkin önemli unsurlara odaklanılır.

13.1. SÜREÇ PLANLAMASI

Gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesinin planlanması aşağıdaki hususları içerir:

1. Gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi politikasının oluşturulması ve belgelendirilmesi
2. Gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi planının oluşturulması ve belgelendirilmesi
3. Gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi planının gözden geçirilip değerlendirilmesi

Gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi sistemleri belgelendirilmeli ve ilgili belgeye ait şablonlar bir olay öncesinde hazırlanmalıdır. Belgelendirme yapmanın yönetim değerlendirmesini kolaylaştırması, kriz desteği ve yeni çalışanların eğitimi gibi birçok avantajı bulunmaktadır. Belgelendirilmiş geri çağırma/geri çekme sistemleri, iletişim konusunda gerekli unsurlar da dahil olmak üzere gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi için gerekli tüm bilgileri içermelidir. Böylelikle, belgelendirilmiş bir ürün geri çağırma/geri çekme sistemi olan bir gıda işletmecisi bu konudaki yasal yükümlülüklerine daha iyi uyabilecektir. Planlama aşaması herhangi bir gıda olayı yaşandığı zaman geri çağırma/geri çekme sürecinin yönetilmesi için gerekli olan tüm belgelerin belirlenip hazırlanmasını amaçlamalıdır. Personel, hazırlanacak plana çalışma saatleri içerisinde ve dışında ulaşmalıdır.

13.2. PİYASADAN GERİ ÇAĞIRMA/GERİ ÇEKME POLİTİKASININ HAZIRLANMASI VE BELGELENDİRİLMESİ

Tüm gıda işletmeleri piyasadan geri çağırma/geri çekme politikası hazırlamalıdır. Bu politika gıda işletmecilerinin halk sağlığını koruma ve bu konudaki yasal yükümlülüklerine uyma bağlılığını ortaya koymaktadır. İlgili politikanın piyasadan geri çekme/geri çağırma planının hedefini ve aynı zamanda gıdaların piyasadan başarılı bir şekilde kaldırılması için gerekli kaynaklı sunma konusunda üst yönetimin bağlılığını ortaya koymalıdır. Politika açık ve anlaşılır olması ve konuya ilişkin plan hazırlanmadan önce geliştirilmelidir.

13.3. PİYASADAN GERİ ÇAĞIRMA/GERİ ÇEKME PLANININ HAZIRLANMASI VE BELGELENDİRİLMESİ

Gıdanın piyasadan geri çekilmesi/geri çağırılması için hazırlanacak plan bir dizi prosedürü ve gıdanın piyasadan etkili ve verimli şekilde kaldırılması ile işletmeler, müşteriler ve kontrol kurumlarına doğru bilgilerin sunulmasını kolaylaştırmak için tasarlanmış destek materyallerinden oluşmaktadır. Plan, multidisipliner bir ekip tarafından hazırlanmalıdır. Plana dahil edilebilecek konular şunlardır:

- Geri çağırma/geri çekme politikası
- Olay ekibi üyelerinin listesi
- Görev ve sorumlulukların tanımı
- Temas kurulacak kişi isimleri ve detayları
- Geri çağırma ve geri çekme tanımları
- Gıdanın piyasadan geri çağırılması/çekilmesi karar ağacı
- Geri çağırma/geri çekme bildirim mekanizması
- Gıda olayı kayıt defteri
- Şirketin izlenebilirlik sistemi
- Basınla iletişim kılavuzu
- Basın bülteni şablonu
- Gıdanın piyasadan geri çağırılması/çekilmesi bildirim şablonu
- Gıdanın piyasadan geri çağırılması/çekilmesi planı inceleme prosedürü
- Gıdanın piyasadan geri çağırılması/çekilmesi test prosedürü

13.4. GIDA OLAY EKİBİ

Gıda olay ekibi uygulanabildiği yerlerde bir gıda işletmesinin aşağıda belirtilen alanlarında çalışan kişilerden oluşmalıdır:

- Üretim
- Kalite/teknik
- Satın alma
- Pazarlama
- Satış
- Yasal hizmetler
- Dağıtım ve tedarik zinciri
- Tüketici ilişkileri/halkla ilişkiler

Bu alanlar şirketin büyüklüğüne göre bir veya daha fazla kişi tarafından temsil edilebilmektedir. Ekibin görevleri şunlardır:

- Gıda işletmecisinin geri çağırma/geri çekme planını hazırlamak
- Planın test ve düzenlemesini yönetmek
- Planı düzenli güncellemek
- Gıda olaylarını yönetmek

Bu ekip aynı zamanda gıdanın piyasadan kaldırılması olasılığını azaltacak ve gıda işletmecisinin kullanacağı çalışma prosedürlerine de değişiklik tavsiyesinde bulunacaktır. Ekibin başına üst yönetim tarafından gıda işletmecisinin çalışmalarını bilen ve ekibin faaliyetlerinden sorumlu bir olay koordinatörü atanmalıdır.

Üst yönetim tarafından koordinatör olarak görevlendirilecek kişiye gıdaların piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi prosedürlerine ilişkin karar verme sorumluluğu verilmelidir.

GÖREV VE SORUMLULUKLARIN TANIMI

Etkili bir geri çağırma/geri çekme sisteminde tüm çalışanlar bir olay esnasında görevlerini ve sorumluluklarının sınırlarını net olarak bilmelidir. Bunun için de en iyi yöntem işletmenin kendi teşkilat yapısına uygun bir 'görev ve sorumluluklar' tablosu hazırlanmasıdır.

KİŞİ LİSTESİ

İyi bir geri çağırma/geri çekme planının temel bir bileşeni fakat aynı zamanda en hızlı şekilde doğru olma özelliğini de kaybeden unsurdur. Kişi listeleri genellikle güncellenmemekte ve gıdanın etkili şekilde piyasadan geri çağırılması/çekilmesini sekteye uğratmaktadır. Kişi listesi bir olay esnasında güncellenmemelidir. Listenin güncellenmesine ilişkin sorumluluk görev ve sorumluluklar tablosunda belirtilmeli ve listenin doğruluğu olay ekibi tarafından sıklıkla kontrol edilmelidir. Geri çağırma/çekme planı içerisinde bulunan kişi listelerinin beş bölüme ayrılması önerilmektedir:

- Olay ekibi ve üst yönetim (olay ekibinin parçası değil ise kilit personel)
- TÜM malzemeler (su dahil) ve birincil ambalaj tedarikçileri
- Dağıtım şirketi ve kurumsal müşterileri
- Laboratuvar olanakları dahil teknik tavsiye ve destek kaynakları
- Kontrol kurumları

Listeler içerisinde daha fazla detayın bulunduğu dosyalar (elektronik veya yazılı) belirtilmelidir. Gıda güvenliğine ilişkin olaylar genellikle çalışma saatleri dışında yaşanmaktadır. Bu nedenle de gıda işletmecileri kişi listelerini mümkün olduğunca kapsamlı tutmalı ve çalışma saatleri dışı irtibat numaraları bulunmalıdır. Kişi listesi hızlı ve etkili bilgi kazanımını kolaylaştırmak adına planın ayrılmaz bir parçası olmalıdır.

Yasal bildirim yükümlülüklerini yerine getirebilmek adına gıda işletmecileri kontrol kurumunun irtibat detaylarını da bulundurmalıdır.

13.5. KARAR AĞACI

Gıdaların piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi planı içerisinde bu eylemin gerekliliğine dair nihai kararın verilmesine giden düşünce süreçlerini netleştirecek şekilde tasarlanmış bir karar ağacı da bulunmalıdır. Ek 2 içerisinde genellikle kullanılan bir karar ağacı örneği verilmiştir. Gıda işletmecileri bu şemanın üst kısmını kendi işletmeleri ve yönetim yapılarına uygun şekilde uyarlamalıdır.

13.6. BİLDİRİM PROSEDÜRLERİ

Gıda işletmecileri, işletmelerine zarar verme korkusuyla kasıt bulunmadan piyasaya sürdükleri güvenli olmayan gıdalarla ilgili konuları işletmeleri dışına taşımak istemezler. Öte yandan bir gıda işletmesinin uzun süre ayakta kalmasında açık ve doğru iletişimin ne denli önemli olduğu bilinmektedir, ve herhangi bir olayda bu gıdalar kendi kontrol alanları dışına çıktığında güvenli olmayan gıdaya ait bilgileri paylaşmak da yasal yükümlülükleridir. Bildirime ilişkin tarafların yükümlülükleri şu şekildedir:

Güvenli olmayan gıda tüketicilere ulaşmadığında (Piyasadan geri çekme):

- Kontrol kurumları
- Uygun olduğu yerlerde konudan etkilenmiş gıda işletmeleri: tedarikçiler, dağıtımçılar, toptancılar

Güvenli olmayan gıda tüketicilere ulaşırsa (Piyasadan geri çağırma):

- Kontrol kurumları
- Uygun olduğu yerlerde konudan etkilenmiş gıda işletmeleri: tedarikçiler, dağıtımçılar, toptancılar
- Tüketiciler

13.6.1. Kontrol Kurumlarına Yapılacak Bildirim

Gıda işletmeciler ithal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri veya dağıtımını yaptıkları gıdanın güvenli olmayan gıda olduğunun farkına varır veya ilgili gıdanın güvenli olmadığına inanıyor ve bu gıdalar kontrolleri dışında ise kontrol kurumlarına bildirim yapılmalıdır.

Hazırlanacak geri çağırma/geri çekme planı kontrol kurumlarından erken görüş alma sürecini de kolaylaştıracak prosedürler içermelidir. Genellikle yasal gerekliliklere yeterince hakim olmama veya yanlış risk değerlendirmesi yapma sebebiyle gıda işletmecilerinin kimi zaman güvenli olmayan veya uygunluk taşımayan diğer gıdaları belirleyemedikleri bilinmektedir. Hazırlanacak geri çağırma/geri çekme planlarının kontrol kurumlarına sunulacak bilgileri ortaya koyması gerekmektedir. Örneğin:

- Gıda işletmecisinin ismi, irtibat bilgileri ve alternatif olarak irtibat kurulacak kişi
- Gıda ürününün(lerinin) ismi
- Ürünün(lerin) ve ürün etiketinin(lerinin) fotoğrafı
- Parti tanımlama kodları
- Ambalaj büyüklüğü ve türü dahil ürün detayları
- İmalatçının detayları ve var ise ithalat tarihi
- 'Tavsiye edilen tüketim' tarihiveya 'son kullanma' tarihi
- Piyasada bulunan olaydan etkilenmiş gıda miktarı

- Dağıtım detayları (ihraç edildi mi?)
- Tüketicilere satış yapan gıda işletmecisi
- Gıdayı etkileyen sorunun özelliği
- İnceleme veya test sonuçları
- Ürünü piyasadan kaldırmak için düşünülen yöntem (geri çağırma ya da geri çekme)
- Kamuoyuyla paylaşma planları
- Geri çağırma/geri çekme zamanları ve iletişim

Gıda geri çağırma/geri çekme planı, kontrol kurumlarının konuyla ilgili hemen bilgilendirileceğini ve her durumda da kontrol kurumuna yapılacak bildirim gıda geri çağırma/geri çekme işleminden sonra değil yapılmadan önce yapılması gerektiğini belirtmelidir. Plan aynı zamanda olay yönetim süreci boyunca gıda işletmecisinin kontrol kurumlarına sık sık bilgi vermesini sağlayacak prosedürler içermelidir. Plan içerisindeki prosedürler aynı zamanda gıda geri çağırma/geri çekme işleminin kontrol kurumlarını memnun edecek düzeyde 'resmi' olarak kapatılması için de gereklidir.

13.6.2. Gıda İşletmelerine Yapılacak Bildirim

Gıdaların piyasadan geri çekme/geri çağırma durumu ortaya çıktığında gıda işletmecileri olaydan etkilenen gıda işletmelerine de bildirimde bulunmalıdır. Yapılacak bildirim müşteriler ve tedarikçiler ile temas kurulmasını da içerebilir. Bildirim prosedürleri gıdanın dağıtımını veya catering amaçlı kullanımını askıya almaya yönelik detaylı yöntemleri de içermeli ve gıdaların olaydan etkilendiği veya güvenli olmayan gıda tedariki yapıldığı durumda gıda tedarikçilerinin de bilgilendirilmesini de sağlamalıdır. Bu durum özellikle de birçok tedarikçiden ürün alan ve müşteri şikayetlerinden ötürü imalatçılardan önce muhtemel sorunların farkında olan perakendeciler ile dağıtımıcılar için önemlidir.

13.6.3. Tüketicilere Yapılacak Bildirim

(AK) 178/2002 sayılı Tüzük uyarınca bir gıdanın güvenli olmadığı belirlenmesi ve tüketicilere tedarik edilmiş olması halinde gıda işletmecileri gıdanın piyasadan çekilmesine ilişkin tüketicileri etkin ve doğru şekilde bilgilendirmek zorundadır. Tüketiciler güvenli olmayan gıdaların kendilerine ulaşmış olabileceği her durumda bilgilendirilmelidir. Tüketiciler ile paylaşılacak bilgilerin ilgili gıdanın piyasadan çekilmesine ilişkin sebepleri doğru ve etkili bir şekilde yansıtması gerekmektedir.

Yasal bir yükümlülük olarak güvenli olmayan gıdanın iadesinin veya bertarafının talep edilmesi veya gıdanın asgari dayanıklılık süresini aşmasından bağımsız olarak gıda işletmecileri tüketicileri piyasadaki güvenli olmayan gıdalar hakkında bilgilendirmelidir. Gıda işletmecileri, asgari dayanıklılık süresi dışındaki bir gıdanın tüketicilerin kullanımında olmadığından emin olamaz. Yapılan çalışmalara göre, tüketiciler hızlı bozulmayan gıdaları asgari dayanıklılık süresi geçtikten sonra da bulundurmaya devam etmektedir, ve hızlı bozulan gıdalar ise tavsiye edilen tüketim tarihleri sonrasında da kullanılabilir için çoğunlukla dondurulmaktadır.

13.7. YAŞANAN GIDA OLAYLARI KAYIT BELGESİ

Yaşanan gıda olayları kayıt belgesi bir gıdanın geri çağırılması/piyasadan geri çekilmesine ilişkin ilgili tüm bilgilerin kayıt altına alınmasını kolaylaştıran bir belgedir. Kayıt belgesinin bir şablonu ile doldurma prosedürlerinde de geri çağırma/geri çekme planının bir parçası olmalıdır. Kayıt belgesi içerisinde yapılan telefon konuşmaları, süreleri, tarih, ilgili kişinin ismi ve konuşmaya ait kısa bilgileri kaydetmek için de alan bulunmalıdır. Kayıt belgesi aynı zamanda ekip tarafından yapılan eylemler ile alınan kararlarla birlikte destekleyici diğer bilgileri de içermektedir. Gıda olay ekibinden bir üye, kayıt belgesinin zamanında güncellenmesi için sorumlu olmalıdır. Tüm gıda olay ekini üyeleri de bu kişiye ilgili bilgileri aktarma sorumluluğuna sahiptir. Gıdanın geri çağırılması/geri çekilmesi esnasında gıda olayı koordinatörü kayıtların tutulduğundan emin olmak adına kayıt belgesini her gün inceler. Kayıt belgesi üç konuda yardımcı olmaktadır:

- Olaylar kontrol edilecekse referans bir belge görevini görür.
- Geri çağırmanın incelenmesi için yol gösterir.
- Gerekli olması halinde yasal bir belge olarak kabul edilir.

Gıda işletmecisi ayrıca kayıt belgesinde olan tüm detaylı bilgileri kaydetmek için yazılı ve elektronik sistem oluşturmalıdır.

13.8. GERİ ÇAĞIRMA/GERİ ÇEKME PLANININ GÖZDEN GEÇİRİLMESİ VE TEST EDİLMESİ

Plan içerisinde değerlendirmenin yapılacağı dönemler ile değerlendirmeden sorumlu kişilerin isimleri belirtilmelidir. Gıda olay ekibinden bir üye çoğunlukla değerlendirmeden sorumlu olan kişidir. Planın doğru olmayan kısımlar, özellikle de irtibat listeleri veya gıda işletmecisinin geri çağırma/geri çekme politikası veya ticaret statüsünde yapılan değişiklikler bakımından incelenmesi gerekmektedir. Yapılacak değerlendirme, plan içerisinde detaylı bir şekilde verilen prosedür takip edilerek yılda en az bir kez gerçekleştirilmelidir.

Planın geçerliliğini temin etmek adına düzenli olarak test edilmesi en iyi uygulamalardan biri olarak kabul edilmektedir. Gıda işletmecisinin planı hazırlayıp test etmemesi halinde gerçek bir olay yaşanması ile zor duruma girmesi söz konusudur. Gıda güvenliği olayı gerçek durumun baskısı olmadan test edilirse planda değişiklik yapılması daha kolay ve masrafsız olacaktır. Planın her yıl test edilmesi önerilmektedir. Testin değerini artıracığından dolayı müşteriler ve/veya süpermarketler ile anlaşarak onları da teste dahil etmek denenebilir. Test tamamlandığı zaman, yapılan egzersiz gıda olay ekibi tarafından incelenerek gerekli olduğu yerlerde planda düzeltme, iyileştirme ve güncelleme yapılmalıdır.

14. GIDANIN PİYASADAN GERİ ÇAĞRILMASININ YÖNETİMİ

Gıdanın geri çağırma/geri çekme sürecinin yönetilmesi esnasında gıda işletmecilerinin gıdanın güvenli olmadığı ve yasal gerekliliklere göre uygunluk taşımadığı zamanı belirleyebilmesi önemlidir. Bu tespit beraberinde (AK) 178/2002 sayılı Tüzük altında belirlenmiş yasal yükümlülükleri devreye sokmaktadır. Gıdanın geri çağırılması/geri çekilmesi süreci tek bir kişi tarafından, genel anlamda gıda olay koordinatörü öncülüğünde gıda olay ekibi tarafından plana göre yönetilmelidir. Bu süreçte plan takip edilmeli ve tüm faaliyetler gıda olay kayıtlarına eş zamanlı olarak kaydedilmelidir.

Gıdanın geri çağırılma/geri çekilmesi sürecinin yönetimi belirli bir olay dizisinde olmalıdır:

1. Ön bilgi yönetimi
2. Karar ağacının uygulanması ve güvenli olmayan ya da uygunluk taşımayan gıdaların belirlenmesi
3. Dağıtımla ilgili bilgilerin derlenmesi
4. Gıdanın piyasadan kaldırılması ve ilgili bilgilendirme
5. Gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi olayının kapatılması
6. Güvenli olmayan gıdaların bertarafı
7. Gıdanın piyasadan geri çağırılması/geri çekilmesi olayının değerlendirilmesi

14.1. ÖN BİLGİ YÖNETİMİ

Olay ekibi her zaman için bilginin doğru ve güvenilir kaynaktan geldiğinden emin olmalıdır. Böylelikle gıdanın geri çağırılma/geri çekilmesinin etkili bir şekilde yapılmasını engelleyen yanlış iletişim sorunu engellenmiş olacaktır. Gıda güvenliği sorununa ilişkin toplanan ürün detayları, tehlikenin yapısı ve sorunun boyutu gibi bilgiler iyi bir karar verilmesinde önem arz etmektedir. Gıda güvenliği bakımından yaşanan olayla ilgili ön bilgiler birçok kaynaktan gelecektir fakat ilk aşamada sorun gıda işletmesindeki bir veya iki kişinin dikkatini çekecektir. Müşteri şikayetleri piyasada bulunan güvenli olmayan muhtemel gıdaları ortaya çıkararak bunların geri çağırılması/geri çekilmesini sağlayabileceğinden ötürü müşteri şikayet sistemi de planın içerisine yedirilmelidir. Personel, gıda geri çağırma/geri çekme planı hakkında bilgi sahibi olmalı böylece olay ekibinin oluşturulması için doğru adımları atabilmelidir. Alınan ön bilgilerin uygun şekilde değerlendirilmesinden emin olmak adına personele gerekli eğitim verilmelidir.

MUHTEMEL ÖN BİLGİ KAYNAKLARI:

İç kaynaklar:

- Kalite ve üretim kayıtları
- Satış temsilcileri
- Çalışanlar

Dış kaynaklar:

- Gıda tedarikçileri
- Paketleme tedarikçileri
- Kontrol kurumları
- Dağıtımçılar/kurumsal müşteriler
- Müşteri şikayetleri
- Basındaki haberler

Gelen bilgilerin mümkün olan yerlerde gıda olay ekibi tarafından kaynağında doğrulanması gerekmektedir. Tüketicinin bir hastalık iddiasında bulunması halinde, konuya ilişkin tüm detayların tüketici veya mümkün ise kontrol kurumu ile irtibata geçilerek alınması gerekmektedir.

14.2. KARAR AĞACININ UYGULANMASI VE GÜVENLİ OLMAYAN GIDANIN BELİRLENMESİ

Gıda olay ekibi planları içerisinde bulunan gıda geri çağırma/geri çekme karar ağacını takip etmelidir (örnek için bkz. Ek 2). Bunun için de gıda işletmecisinin ihtiyati tedbirleri alması ve risk değerlendirmesi yaparak etkilenmiş olan gıdanın yasal durumunu belirlemesi gerekmektedir.

Risk değerlendirmeleri sadece yetkili teknik kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir. Gıda işletmecilerinin uygun ve yetkin teknik tavsiyeleri almaları ve uygun olan yerlerde kontrol kurumlarını konuya dahil etmeleri önerilmektedir. Buna karşın, kontrol kurumunun vereceği öneriler ile gıda işletmecisinin konuya ilişkin ortaya koyacağı gerçekler aynı öneme sahiptir ve sadece gıdanın halk sağlığı üzerinde risk teşkil edip etmediğini gösterecektir. Gıda işletmecisinin kendi yasal sorumlulukları çerçevesinde uygun risk yönetim eylemine geçmesi beklenmektedir. Sonuç olarak güvenli gıdanın piyasadan geri çekilmesi veya geri çağırılmasına ilişkin kararın kontrol kurumu tarafından verilmesi beklenmemelidir. Öte yandan, kontrol kurumunun gıda işletmecisinin eylemlerini uygun bulmaması halinde, halk sağlığını korumak adına yasal yetkilerini kullanarak olaya müdahale edebilir.

İncelemenin ilk başlarında toplanacak bilgilerin eksiz ve doğru olmaması söz konusu olduğundan dolayı gıdanın güvenli olmadığı veya yasal gerekliliklere uygunluk taşımadığına dair karar alınırken bu durum da göz önünde bulundurulmalıdır. Gıda işletmecilerinin en büyük önceliği ellerinde çok az bilgi dahi olsa tüketicilerin sağlığının korunmasında ihtiyati bir yaklaşım içerisinde olmaktır. Özellikle gıdanın güvenli olmama ihtimali söz konusu ise bilgileri tamamlamak amacıyla gıdanın piyasadan geri çekilmesi ertelenmemelidir.

14.3. GIDA DAĞITIMINA İLİŞKİN BİLGİLERİN DERLENMESİ

Gıdanın piyasadan geri çağırılma/geri çekilmesi sürecinin başlatılmasında dağıtımla ilgili tüm bilgilerin bilinmesi gerekli değildir ve bilgilerin tamamlanması amacıyla da bu işlem geciktirilmemelidir. Gıdanın tüketiciye ulaşmış olup olmadığına dair genel bir bilgi sahibi olmak ilgili geri çekme veya geri çağırma kararının verilmesinde yeterli olmaktadır. Süreç başlatıldıktan sonraki aşamada detaylı ek bilgiler toplanabilir.

Sonuç olarak gıda olay ekibi olaydan etkilenen gıdalarla ilgili aşağıdaki asgari bilgileri toplamalıdır:

- Gıdanın ismi
- Gıdanın açıklaması
- İlgili parti kodları
- Tahmini gıda miktarı
- Dağıtım detayları
- Gıdanın tüketicilere ulaşmış olup olmadığı

14.4. GÜVENLİ OLMAYAN GIDANIN PİYASADAN KALDIRILMASI

Gıda işletmecisi güvenli olmayan gıdaları piyasadan kaldırmak için tüm uygun adımları atmalı ve gıdanın kendi kontrolü dışına çıkması halinde de kontrol kurumları, müşteriler, tedarikçiler ile gıdanın tüketicilere ulaşması halinde tüketicileri bilgilendirmelidir.

Gıda güvenliğine ilişkin bir olay olduğuna karar verilmesi ve ilgili gıdanın gıda işletmecisinin kontrolü dışına çıkması halinde, kontrol kurumları geciktirilmeden bilgilendirilmelidir. Her koşulda kontrol kurumunun bilgilendirilmesi gıdanın gerçi çağırma/geri çekme işleminden önce yapılmalıdır. İlgili bildirim plan içerisinde belirtilen prosedürler takip edilerek yapılmalı ve olaya konu gıdanın detayları, dağıtımı, gıda güvenliğine ilişkin konu ve önerilen eylem bilgilerini kapsamalıdır.

Gıda olay ekibi, ilgili gıdanın gecikmeden piyasadan kaldırılması için plan içerisinde bulunan prosedürleri gerçekleştirmelidir. Bu prosedürlere ticaret yapılan taraflar ile gıdanın tüketiciye ulaşması halinde tüketicilerin bilgilendirilmesi de dahildir. Gıdanın tüketiciye ulaşması durumunda gıda işletmecisinin perakende gıda işletmecileri ile iş birliği içerisinde ve uygun şekilde tüketicileri bilgilendirmesi gerekebilir (gıdaların geri çağırma/geri çekme bildirim detayları ekler içerisinde verilmiştir).

Uygun olduğu hallerde gıda işletmecileri kurumsal müşteriler ile tüketicilerin geri çağırma/geri çekme konusunda bilgi alabileceği bir telefon hattı oluşturmalıdır. Bu telefon hatları genellikle müşteri hizmet hattı olarak da bilinmektedir. Bu tür hizmetler iletişimi sağlamak adına gerekli şekilde finanse edilmeli ve gıda olay ekibinden bilgiler alınmalıdır.

Gıdanın geri çağırma/geri çekme prosedürü devam ederken, miktarı bilinen piyasadaki gıda, olay ekibi tarafından alınırken, ekip aynı zamanda prosedürün izlenmesini yaparak sonlandırılacağı zamana karar vermelidir.

Piyasadan kaldırılan gıdalar çoğunlukla gıda işletmecisine iade edilmemekte tüketici ve/veya perakende satıcı/dağıtıcı tarafından imha edilmektedir. Buna karşın, gıda ekibi bertarafı yapılan miktarla ilgili kesin bilgileri almaya çalışmalıdır. Nadiren de olsa ilgili gıdalar tüketici ve/veya diğer gıda işletmecisi tarafından iade edilebilmektedir. İade edilen ve güvenli olmayan gıdaların kontrolünde aşağıdaki unsurlar önem arz etmektedir:

- Olaydan etkilenmiş gıdalar tek bir merkezde toplanmalı veya geniş ölçüde dağıtımı yapılmış gıda ise büyük toplama alanlarına getirilmelidir.
- Geri alınan gıdalar diğer gıda ürünlerinden ayrı şekilde tutulmalı ve olaydan etkilenmemiş gıdalarla karışmamaları için uygun şekilde tanımlanmalıdır.
- Geri alınan gıdaların miktarları ve izlenebilirlik kodlarına ilişkin kayıtlar doğru şekilde tutulmalıdır.

Özellikle de yaşanan gıda olayından etkilenmiş olan gıdaları tamamen veya kısmen kullanarak tüketicilere sunmuş olan catering hizmeti sağlayıcılarına özellikle dikkat edilmelidir. Bu işletmeler perakende ve toptan satış yapanlara göre çok farklı prosedürler uygulamaktadır ve ilgili gıdaların geri çağırma/geri çekme, depolama ve bertarafında kullanılacak yöntemlerin pratik ve tüketicinin korunmasını sağlayacak şekilde olmasına özellikle dikkat etmek gerekebilir. Catering hizmeti sağlayıcıların özellikle de bu konuya dikkat etmeleri gerekmektedir.

15. GIDANIN GERİ ÇAĞRILMASI/GERİ ÇEKİLMESİ EYLEMİNİN SONLANDIRILMASI

Gıdanın geri çağırılma/geri çekilme eyleminin sonlandırılması için yapılan işlemin etkili olması gerekmekte ve bunun için de olaydan etkilenmiş olan gıdaların dağıtıldığı her noktaya gıdanın geri çağırılma/geri çekme bildirimini gitmiş olması gerekmektedir. İşlemin etkinliği, gıdanın toplam piyasa satışını da göz önünde bulundurarak (ürün uyumlaştırma) imalatçı veya dağıtımçıya verilen gıda miktarı oranında değerlendirilmelidir. İşlemin başarısını izleyebilmek adına ilerlemenin de değerlendirilmesi gerekmektedir. Halk sağlığı riskinin mümkün olan en düşük seviyede olması halinde işlem başarılı olarak kabul edilerek sonlandırılabilir. Öte yandan, gıda iadesi veya gıdanın son kullanma tarihinin geçmiş olması gibi yüksek riskli bir soruna bariz bir sebep olmaksızın az çok tüketici veya müşteri şikayeti geldiye, gıdanın piyasadan geri çekilme/çağırılma prosedürünün etkinlik bakımından değerlendirilmesi gerekmektedir. Prosedürün farklı yöntemler kullanılarak sonrasında tekrarlanması gerekebilmektedir.

Olayın tüm taraflarının da bilmesi adına prosedürün 'resmi' olarak kapatılmış olması gerekmektedir. Olayı sonlandıracak kişinin üst yönetim ve gıda olayı yönetim ekibi ile istişare içerisinde gıda olay koordinatörü olması önerilmektedir. Bir gıda olayı sonlandığı zaman gıda işletmecileri kontrol kurumlarını bilgilendirmelidir.

16. GÜVENLİ OLMAYAN GIDANIN BERTARAFI

Gıdanın geri çağırılma/geri çekilmesi sonrasında bertaraf edilmek üzere gıda işletmecisi tarafından karantina alınması söz konusu olabilmektedir. Böyle bir durumda, yasal düzenlemelerin gerektirdiği şekilde ilgili gıdaların şirket yönetimi ve/veya ilgili kontrol kurumu gözetiminde imha veya bertaraf edilmesi gerekmektedir. Gıda işletmecileri güvenli olmayan gıdaların bertarafına ilişkin kontrol kurumlarından görüş almalıdır.

17. GIDANIN GERİ ÇAĞRILMA/GERİ ÇEKİLMESİ İŞLEMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Her bir geri çağırılma/geri çekme işlemi bir öğrenme ve gıda işletmesinin kullandığı sistemleri iyileştirme fırsatı olarak kabul edilmelidir. Gıda olay koordinatörü, gıda olay ekibi ve perakende satış veya catering yapan kişiler gibi ilgili kilit kişilerle birlikte 'resmi' değerlendirme prosedürünü başlatmalıdır. Yapılacak değerlendirme gıda geri çağırılma/geri çekme planı içerisinde detaylıca verilmiş olan değerlendirme prosedürü kullanılarak gerçekleştirilmelidir.

Değerlendirme esnasında dikkat edilecek bazı unsurlar şunlardır:

- Gerçek konu (belirtiler değil) ile sorunları düzelterek kısa ve uzun vadeli eylemlerin belirlenerek konunun sebebinin analiz edilmesi
- Plan içerisindeki geri çağırılma/geri çekme politikası ve prosedürlerinin sağlamlığı
- İletişim stratejisinin etkinliği
- Yönetim yapısı ve raporlama ya da sorumlulukların net olmamasının geri çağırılma sürecinde herhangi bir soruna etki edip etmediği

- Gıda olay kayıtlarının incelenmesi
- Gıdanın geri çağırılma/geri çekilmesi esnasında alınan kilit kararlara eleştirel yaklaşma
- İade gıdalar üzerine yapılacak inceleme ve analizin sonuçları
- İşlemin iyileştirilebilecek yönleri

İncelemeye ilişkin örnek sorular:

- Ürünün geri çağırılma/geri çekilmesi etkili oldu mu?
- Ürünün geri çağırılma/geri çekilmesi sürece yön verdi mi?
- Hangi sorunlarla karşılaşıldı?
- Müşteri ve kontrol kurumlarına yapılan iş ve dış bildirimler ne kadar etkiliydi?
- Olay basında doğru şekilde mi yer aldı ve basında yer alma konusunda neler etkili oldu?
- Müşteri telefon hattı çalıştı mı; çok yükleme oldu mu; telefonlarla başa çıkabildi veya çöktü mü?
- Gıdanın geri çekilme/geri çağırılmasının esas maliyeti ne oldu?; ürün zaman, iletişim maliyetleri, kayıp satışlar?
- Gıda olay ekibi etkili şekilde çalışarak plan içerisindeki rollerine sadık kaldı mı?
- İşlem etkili miydi?
- Kontrol kurumları alınan aksiyonlardan memnun muydu?

Gıda işletmecileri yapılacak değerlendirme sonrasında tüm bilgileri bir araya toplamak ve gelecekte verilecek eğitimler ile sürekli mesleki gelişimde bir kaynak olması adına nihai bir rapor hazırlamalıdır. Bu raporlar aynı zamanda herhangi bir dava söz konusu olduğunda gıda işletmecisi için de faydalı olacaktır.

Nihai rapor aşağıdakileri içermelidir:

- Gıdanın geri çağırılma/geri çekilmesine yol açan durumlar
- Olaydan etkilenen gıdaların dağıtım kapsamı
- Detaylı inceleme bulguları
- Mevcut ise müşteriler ve tüketiciler ile yapılan görüşme kopyaları
- İlan verilen gazetelerin isimleri dahil işletmenin aldığı eylemler
- Bertaraf yöntemleri ya da geri çağırılan stoklar konusunda imha belgeleri
- İyileştirme önerileri

Nihai rapor, yapılan tavsiyelerin uygun süre içerisinde yapılmasını sağlayacak üst yönetim tarafından imzalanması gerekmektedir.

EK 1 :

'GÜVENLİ OLMAYAN' GIDALARIN BELİRLENMESİ

Gıda işletmecilerinin yürürlükteki yasal gereklilikleri anlayabilmeleri adına 178/2002 sayılı Tüzük içerisinde tanımlandığı şekilde gıdanın güvenli olup olmadığını veya farklı bir yasal statüsü olup olmadığını belirlemeleri gerekmektedir. 178/2002 sayılı Tüzük Madde 14(1)'e göre "gıda güvenli değil ise piyasaya sürülmez".

Madde 14(2) "Gıda aşağıdaki hallerde güvenli olmayan şekilde sayılacaktır:

- a) Sağlığa zararlı olması,
- b) İnsan tüketimine uygun olmaması.

Madde 14(4) ise "herhangi bir gıdanın sağlığa zararlı olup olmadığının saptanmasında;

- a) Yalnızca o gıdayı tüketen tüketicinin sağlığına hemen ve/veya kısa ve/veya uzun vadede yapacağı olası etkilerine değil, aynı zamanda onu izleyecek nesiller üzerindeki etkilerine;
- b) Olası kümülatif toksik etkilerine;
- c) Belirli bir kategorideki tüketicilerin gıdanın bu kategori için tasarlanmış olması durumunda özel duyarlılıklarına bakılacaktır.

Madde 14(5) de şu şekilde düzenlenmiştir: "Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olup olmadığının saptanmasında, gıdanın tasarlanmış kullanımına göre insan tüketimi için, dış maddelerle veya başka şekilde kirlenmiş olması veya kokuşma, bozulma veya çürüme nedeniyle kabul edilemez olup olmadığına bakılacaktır."

Bu nedenle de bir gıdanın güvenli olmaması için sağlık üzerinde ciddi etkisinin olması veya kontaminasyon veya bozulma veya çürümeden dolayı tüketime uygun olmaması gerekmektedir. Buna karşın, bu konu Madde 14(7)'de açıkça düzenlenmiştir: "Gıda güvenliğiyle ilgili Topluluk hükümlerine uygun olan gıda, belirli Topluluk hükümlerinin kapsadığı hususlar ölçüsünde güvenli sayılacaktır".

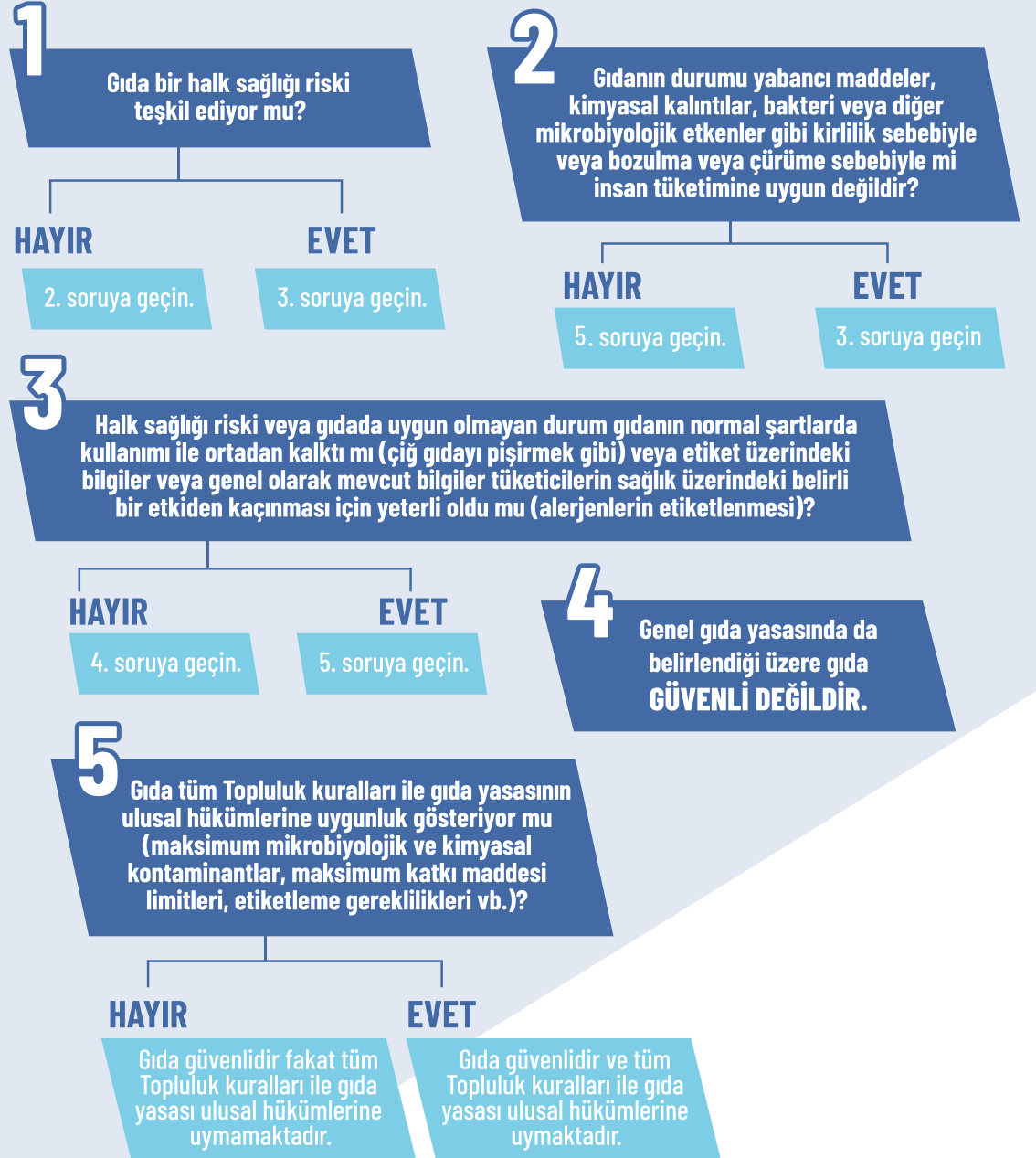
Öte yandan, Madde 14(8) ise bu genel ifadeye bir uyarı niteliği taşımaktadır: "Bir gıdanın kendisi için belirlenen hükümlere uygun olması, bu uygunluğa karşın gıdanın güvenli olmadığına dair nedenler olması durumunda, yetkili mercilerin o gıdanın pazara çıkartılmasına sınırlamalar getirecek uygun önlemleri almalarını veya pazardan çekilmesini şart koşmalarını engellemeyecektir."

Madde 14(3) güvenli olmayan gıdanın belirlenmesinde göz önüne alınacak bazı faktörleri açıklığa kavuşturmuştur: "Herhangi bir gıdanın güvensiz olup olmadığının saptanmasında;

- a) Gıdanın tüketici tarafından ve üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının her birinde normal kullanım koşullarına ve
- b) Etiket üstünde yazılı bilgi veya belirli bir gıda veya gıda kategorisinin sağlığa zararlı belirli etkilerinden kaçınma konusunda genelde tüketiciye verilen diğer bilgiler dahil olmak üzere tüketiciye sağlanan bilgiye bakılacaktır."

Etkilenmiş bir gıda için yasal tanım belirlemek adına gıda işletmecisi aşağıdaki soruları yanıtlamalıdır:

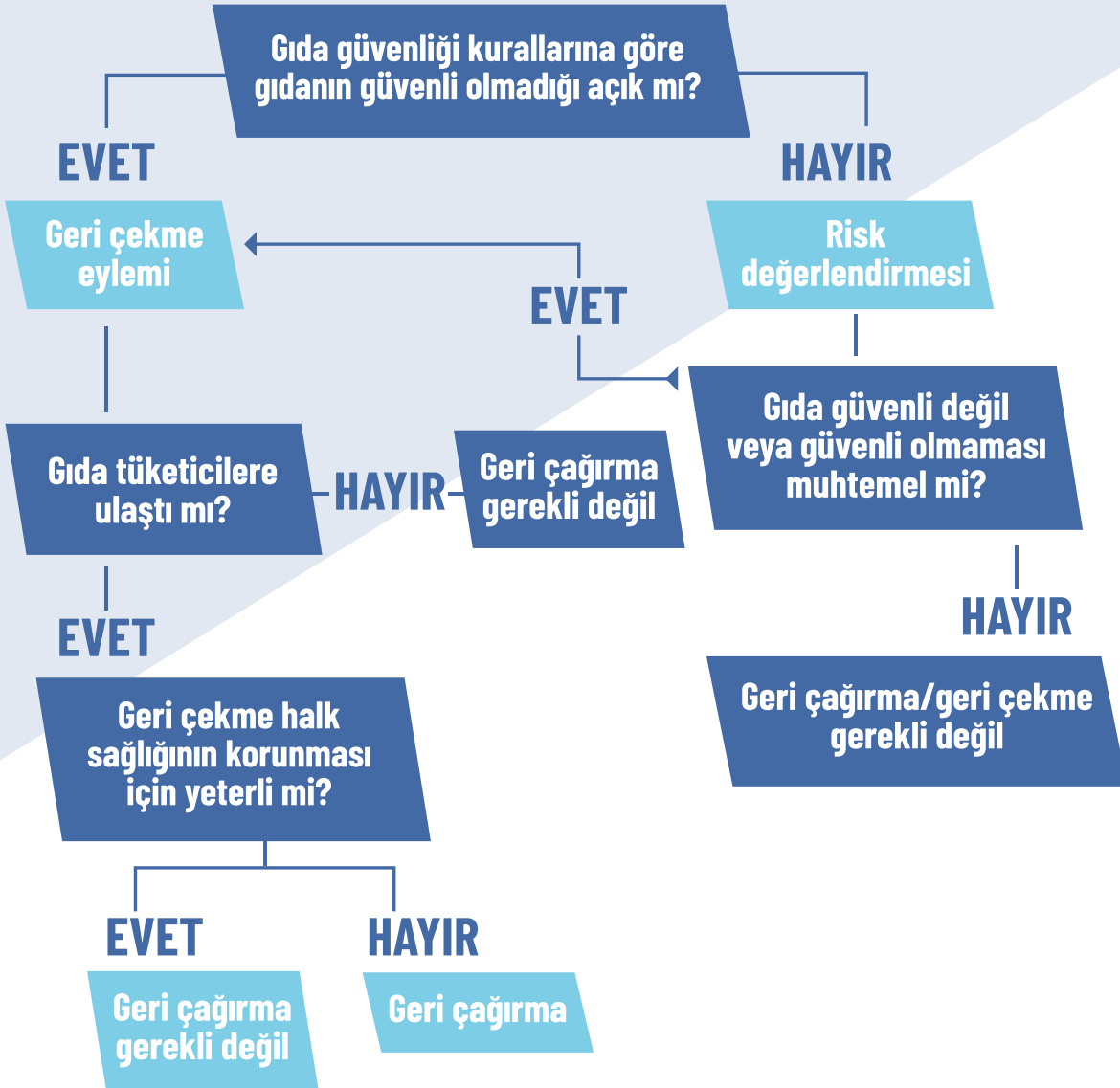
1. soruya yanıt vermeden önce bir risk değerlendirmesi gerçekleştiriniz. (genel nüfus veya hassas alt nüfus üzerinde hafif veya ciddi, kısa vadeli veya uzun vadeli olmak üzere etkisini ilerleyen yıllarda veya gelecek nesiller üzerinde sağlık etkisi olarak ortaya koyabilecek bir enfeksiyonun ciddi oranda birikmesi de dahil bir sağlık etkisi halk sağlığı riski kapsamına girmektedir).



Uygun risk yönetimi eyleminin belirlenmesi için Karar Ağacına dönün.

EK 2:

GIDA GERİ ÇAĞIRMA/GERİ ÇEKME KARAR AĞACI



EK 3: RİSK DEĞERLENDİRMESİ YAPILMASI

Codex Alimentarius'da açıklandığı şekilde risk analizinden sonra her biri birbirine geçmiş olan üç ayrı (risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi) fakat yakından ilişkili yapılandırılmış bir yaklaşımdan uygulanmalıdır.

Gıdanın piyasadan geri çekilmesi veya geri çağırılması birçok unsurun yanında gıda işletmecilerinin gıdanın halk sağlığı riski teşkil edip etmediğini belirlemesi gereken bir risk yönetim kararıdır. Risk değerlendirmesi bu amaca hizmet etmekle birlikte sağlık üzerindeki ciddi etkinin meydana gelme olasılığı ile şiddeti yanında olaydan etkilenmiş nüfusun profil ve büyüklüğünü de belirlemelidir.

Gıda işletmecileri risk değerlendirmesinde kabul görmüş bir model takip etmelidir. *Codex Alimentarius* içerisinde aşağıdaki adımları içeren bir risk değerlendirmesi modeli bulunmaktadır:

- 1. Tehlikenin Tanımlanması:** belirli bir etkene bağlı olarak çıkan ve sağlık üzerindeki bilinen veya muhtemel etkilerin belirlenmesi.
- 2. Maruziyet Değerlendirmesi:** muhtemel maruz kalma derecesinin nitelik ya da nicelik anlamda değerlendirilmesi.
- 3. Tehlikenin Nitelendirilmesi:** tehlikeye bağlı olarak çıkan ciddi etkinin yapısının nitelik veya nicelik anlamda değerlendirilmesi.
- 4. Risk Nitelendirilmesi:** tehlikenin tanımlanması, tehlike nitelendirilmesi ve maruz kalma değerlendirmesini risk varsayımı ve ona bağlı belirsizlikler halinde birleştirme.
- 5. Gıda işletmecileri** risk değerlendirmesini kayıt altına almalı ve olayın ileride yapılacak değerlendirmesinde destekleyici kanıt olarak bu kayıtları saklamalıdır. Tutulacak kayıtlar aynı zamanda herhangi bir hukuki durumda 'ayrıntılı inceleme' savunma olarak eş zamanlı tutulan belge görevini de görecektir.

EK 4:

GIDA GERİ ÇAĞIRMA/GERİ ÇEKME PLAN BELGESİ ÖRNEKLERİ

GERİ ÇAĞIRMA KOORDİNATÖRÜ

CEO/İŞLETME SAHİBİ

Dağıtım

1. Şüpheli ürün dağıtımının tamamen durdurulması ve ürünlerin toplama noktasına iadesinin planlanması.
2. Ürünün nereye, ne zaman, kime ve ne miktarda sevkiyatının yapıldığına dair envanter ve dağıtım durumunun hazırlanması.

Üretim & Kalite Güvence

1. Parti tanımlamanın hazırlanması.
2. İlgili problem halinde üretimin durdurulması.
3. Sorunun nedeninin araştırılması, tüm kayıtları kontrolü.
4. Olay kayıtlarının güncellenmesi.

Tüketici İlişkileri

1. Tüketicilere verilecek yanıtın hazırlanması.
2. Tüm tüketici sorularının yanıtlanması.
3. İrtibat listesinin güncellenmesi.

Muhasebe

1. Geri çağırma işleminin maliyetini belirlemek için stok tutturma sisteminin oluşturulması.

Avukat

1. Yasal konuların ele alınması.

Halkla İlişkiler

1. Tüm basın açıklamalarının yapılması -basınla ilgili konular.

Teknik

1. Parti tanımlama ve numune alımı.
2. Toplama veya imhanın gerekliliğine karar vermek için ürün analizi yapmak.
3. Geri çağırma gerekli ise kontrol kurumlarıyla görüşmek.

Pazarlama

1. Satış müdürleri ve brokerlerin bilgilendirilmesi.
2. Perakende aşamasında toplama işleminin planlanması.
3. Verilecek kredinin planlanması.

Bölgesel Satış Yöneticileri

1. Müşterilerle iletişimde yardımcı olmak.
2. Ürün toplama ve kredi belgelerinin teslimatında yardımcı olmak.

GERİ ÇAĞIRMA PLANI İRTİBAT LİSTESİ ÖRNEĞİ

ŞİRKET İRTİBAT LİSTESİ

CEO / Şirket Sahibi	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Geri Çağırma Koordinatörü	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Geri Çağırma Koordinatör Vekili	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:

TEDARİKÇİ LİSTESİ

Tedarikçi Şirketi 1 İrtibat Kurulacak Kişi	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Tedarikçi Şirketi 2 İrtibat Kurulacak Kişi	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Tedarikçi Şirketi 3 İrtibat Kurulacak Kişi	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:

MÜŞTERİ/DAĞITIMCI LİSTESİ

Alıcı Şirket 1 İrtibat Kurulacak Kişi	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Alıcı Şirket 2 İrtibat Kurulacak Kişi	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Alıcı Şirket 3 İrtibat Kurulacak Kişi	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:

KONTROL KURUMU LİSTESİ

Kontrol Kurumu 1	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Kontrol Kurumu 2	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:
Kontrol Kurumu 3	Ad-Soyad	Tel: Ev No: Cep No:	E-mail: Fax:

EK 5:

GERİ ÇAĞIRMA/GERİ ÇEKME BİLDİRİMLERİNE İLİŞKİN EK BİLGİLER

Bu ek içerisinde gıda işletmecileri tarafından yapılabilecek farklı bildirim prosedürlerine ilişkin detaylar verilmiştir. Buna ek olarak da gıda geri çağırma/geri çekme planı içerisine dahil edilebilecek ilgili belge örnekleri de verilmiştir.

TİCARİ BİLDİRİMLER

Geri çağırma veya geri çekme durumunda, gıda işletmecilerinin olaydan etkilenebilecek diğer gıda işletmelerini bilgilendirmesi gerekmektedir. Diğer gıda işletmelerine yapılacak ilk bildirim (ticari bildirim de denilmektedir) telefon ile yapılabilir dahi daha sonrasında tercihen faks ve/veya e-mail yoluyla yazılı bildirim de yapılmalıdır. Yapılacak yazılı bildirim içerisinde gıda işletmecilerinin ilgili gıdanın satış veya dağıtımını durdurabilmesi için tüm bilgiler verilmelidir. Gıda işletmeleri hazırlayacakları plan içerisinde yapılacak ticari bildirimlere ait şablonlar da hazırlanmalıdır.

Ticari bildirim tebliği uygun şekilde kalın ve büyük harflerle, anlaşılır olması açısından '**ACİL: GERİ ÇAĞIRMA**' veya '**ACİL: GERİ ÇEKME**' ibarelerini barındırmalıdır. Hazırlanacak bildirim iş mektubu gibi görülmemelidir. Aksi takdirde hızlı şekilde harekete geçilmeyecektir.

Ticari bildirim tebliği içerisinde olacak detaylar, ilgili gıdanın hemen ve açıkça bulunmasına yardımcı olmalıdır. 'Eylem gerekiyor' kısmı da açıkça şunları göstermelidir:

- Catering işletmesi durumunda 'Satış/dağıtımdan kaldırın' veya 'Kullanmayın'
- 'Piyasaya dağıtıldıysa hemen bize bilgi verin'
- 'Bu gıda diğer dağıtımcılara veya perakende/catering işletmelerine dağıtıldıysa hemen bize bilgi verin. Bu işletmelere de gecikmeden ürünün geri çağırılma/geri çekilmesine ilişkin bilgi verin'

Bildirim bu kısmında ayrıca şunlar verilebilir:

- İlgili gıdaların alınması ve beratarafına ilişkin planlama
- Teslim edilen gıda miktarlarına ilişkin bilgi
- İlgili gıdaların diğer gıdalardan ayrılmasına ilişkin gereklilik
- Gıdanın geri çağırılması için diğer detaylar
- Geri çağırma olması durumunda kamuoyunun bilgilendirilmesi için yardım talebi

TÜKETİCİLERE YAPILACAK BİLDİRİM

Güvenli olmayan gıdaların tüketicilere ulaşması halinde, gıdanın piyasadan kaldırılmasına ve kendilerinde bulunan bir gıdanın geri çağırılması ile neler yapmalarına ilişkin tüketicilerin bilgilendirilmesi gerekmektedir. Hazırlanacak bilgilerin açık, basit olması ve tüketicilerin görebileceği yerlerde bulunması gerekmektedir.

Gıda işletmecilerinin tüketiciye ulaşmış olan bir gıdanın güvenli olmadığı için piyasadan kaldırılma nedenleri hakkında doğru bilgi vermesi ve tüketicileri gıdanın geri çağırılmasına karar verilmesi halinde yapacakları eylemler hakkında bilgilendirmesi gerekmektedir.

Öte yandan, yapılacak bilgilendirmede gereksiz bilgilerden kaçınılmalı, bu durum bir pazarlama fırsatına çevrilmemelidir. Tüketicilerin gerekli eylemleri gerçekleştirmemesi için teşvik edecek ve olayın ciddiyetini azaltacak ifadelerden kaçınılmalıdır. “Ürün her zamanki kalite standartlarımıza uymamaktadır”, “ürün tedbir amaçlı geri çağırılmıştır” gibi ifadeler kullanılabilir. Tüketici bilgi notu hazırlanırken aşağıdaki kontrol listesi kullanılabilir:

- Bilgi notunun ne olduğuna dair açık bir ibare ile başlayın; ‘Uyarı: Geri Çağırma’ veya ‘Uyarı: Önemli Güvenlik Bilgisi’ gibi.
- Ürünün ne olduğunu belirtin (isim, marka, açıklama).
- Üründeki sorunu açıkça belirtin; ‘gıda içerisinde gıda zehirlenmesine yol açabilecek zarar bakteriler bulunabilir’. Olayın nasıl olduğuna dair bilgiler vermekten kaçının.
- Olayın ‘önemini azaltmayın’.
- Tüketicilerin ürünü tanınması için net detaylar vererek benzer diğer ürünlerle karıştırılmamasını sağlayın. Verilecek bilgiler şunları içermelidir:
 - Gıdanın satın alınmış olabileceği yer
 - Ürünün satın alım dönemi
 - İlgili gıdaya ait parti kod listesi
 - Minimum dayanıklılık süreleri (‘tavsiye edilen tüketim miktarı’, ‘son kullanım tarihi’)
- Tanımlama bilgilerinin bulunduğu yeri gösteren fotoğraf veya çizim ekleyin.
- Tüketicilerin hangi eylemleri alabileceğini söyleyin; ‘eyleme gerek yok’, ‘kullanmayı bırakın’, ‘bertaraf edin’, ‘ücret iadesi için ürünü satış yerine götürün’ gibi.
- Ciddi bir sağlık riski söz konusu ise, klinik semptom detayları verin ve kişilerin doktora gitmesi önerisinde bulunun.
- Şirketle irtibata geçilebilmesi için ilgili detayları verin. Ücretsiz telefon numaraları, e-mail adresleri ve websiteleri kullanılabilir. Şirket detaylarını da belirtin.
- Yaşanan durumdan dolayı özür dileyin.

MAĞAZA İÇİ BİLDİRİM

Mağaza içi bildirimler satış yerleri tarafından görünür ve uygun şekilde sergilenmektedir. **Tüketicilere güvenli olmayan gıdalarla ilgili verilecek bilgiler etkili şekilde sunulmalıdır.** Bu nedenle de bildirimlerin mağaza içerisinde tüketicilerin göreceği şekilde kasaların bulunduğu alanlar, mağaza girişi veya benze gıdaların satıldığı reyonlar gibi yerlerde konumlandırılması gerekmektedir. Çok az sayıda müşteri, müşteri hizmet alanlarına gittiğinden dolayı bildirimlerin sadece buralarda bulunması faydalı olmayacaktır. Hazırlanan bilgilerin ilgili gıdalara ait tüm detaylar yanında kişilerin tam olarak anlamaları için tercihen bir fotoğrafla birlikte sunulması gerekmektedir. Özellikle de gıda işletmecisi online satış da yapıyorsa benzer bilgilerin internet sayfalarına da eklenmesi gerekmektedir.

Buna karşın ilgili gıda sağlığa zararlı olduğundan dolayı güvenli değil ise, mağaza içi hazırlanacak bilgi notları yasal gereklilikleri yerine getirmek bakımından yeterli olmayacaktır. Birçok durumda uygun basın yayın organlarında ücretli reklamlar veya basın duyuruları ile ek bildirimler yapılması ve kimi durumlarda da tüketici örgütleri üzerinden ek bilgilerin paylaşılması gerekmektedir.

ÜCRETLİ REKLAM

Genellikle gazeteelerde yayımlanan reklamlar tüketicilerde mevcut olabilen güvenli olmayan gıdalar hakkında bilgi vermenin bir diğer yoludur. Gıdanın sağlığa zararlı olabileceği hallerde özellikle mağaza içi bilgilendirmelere ek olarak kullanılabilir. Gıda işletmecileri geri çağırma/geri çekme planları içerisinde örnek gazete bildirimleri yanında bildirimlerin uygun yayın organları üzerinden paylaşılmasına ilişkin talimatları da eklemelidir. Aşağıdaki bilgiler plan içerisinde eklenecek talimatların hazırlanmasında göz önünde bulundurulması gereken bilgileri anlatmaktadır.

Gazete bildirimlerinin özellikle bilinen gazeteler yanında yerel gazetelerde de yayınlanması önerilmektedir. Gıda işletmecilerinin gazete bildirim teslim tarihlerine dikkat ederek bu tarihleri planlarına ekleyip yayında geç kalmaması gerekmektedir. Güvenli olmayan gıdaların ciddi bir tehlike arz etmesi ve gazete ilan zamanlarının geçmesi halinde, gıda işletmecileri geri çağırma bilgilerine ilişkin bilgileri basın duyurusu ile paylaşım ertesi gün gazete ilanı vermelidir.

BASIN DUYURUSU

Güvenli olmayan gıdaların tüketicilerin sağlığı üzerinde muhtemel kötü etkisinin olması ve risk teşkil etmesi halinde, gıda işletmecileri hem basın duyuruları hem de gazete ilanları ile bilgi sağlamalıdır. Basın duyuruları hem yazılı hem de elektronik basına ulaşarak gecikmelere takılmamaktadır. Bir basın duyurusu örneği ürün geri çağırma/geri çekme planına eklenmeli ve aşağıda verilen bilgiler dahil edilmelidir. Gıda işletmecileri basın duyurusunun ulaşacağı kitle büyüklüğüne bağlı kalamayacağından ötürü, bu yöntem sadece daha hedef odaklı bildirim yöntemlerine destek olarak kullanılmalıdır. Ürün geri çağırma sadece belirli alanlar ile sınırlıysa yerel radyo haber kanallarını da dahil etmek önemlidir. Basın duyurusu sonrasında da telefonla aramak tavsiye edilmektedir. Gazeteci veya editörlerin basın duyurusu hakkında ilgisini çekebilmek adına aşağıda verilen yazım yaklaşımı faydalı olabilmektedir:

- Koyu renklerle sayfanın üstüne 'Basın duyurusu - derhal basına sunulacaktır' yazın.
- Başlık hazırlayın; 'A' şirketi sağlık sebeplerinden ötürü 'X' gıdasını geri çağırıyor.
- Geri çağırmanın özetini, gıda, ilgili sorun ve yapılacaklarla ilgili ilk paragrafta bilgi verin ve sonraki paragraflarda detayları paylaşın.
- Gazetecilerin kullanması için şirketten alıntılar yapın.
- Basın duyurusunun alt kısmına 'SON' yazarak duyurunun bittiğini belirtin.
- Mümkünse tek sayfa hazırlayın.
- Ücretli reklam içerisine tüm detayları ekleyin.

USDA GIDA GÜVENLİĞİ VE DENETLEME HİZMETLERİ (FSIS) HALK SAĞLIĞI UYARISI ÖRNEĞİ

FSIS, Muhtemel *Salmonella* Kontaminasyonu Kaynaklı Salame Sticks Ürünleri için Halk Sağlığı Uyarısı Yayınladı

WASHINGTON, 29 Ekim 2021 - Amerika Tarım Bakanlığı Gıda Güvenliği ve Denetleme Hizmetleri (FSIS), Freeland, Pennsylvania'da bulunan bir işletme olan Euro Foods tarafından üretilen yemeye hazır İtalyan tarzı çubuk şeklinde salame ürünlerinde *Salmonella* kontaminasyonu olduğundan dolayı bir halk sağlığı uyarısı yayınladı. FSIS kontamine olmuş belirli ürün lot veya lotları belirlemediğinden ötürü geri çağırma talep edilmemekle birlikte olaydan etkilenmiş gıdaların doğrudan perakende müşterileri tarafından satın alınmasının mümkün olmadığına inanılmaktadır.

İlgili ürün 25 Ekim 2021 tarihinden önce üretilmiştir ve aşağıda detayları verilen ürün halk sağlığına ilişkin acil durum teşkil etmektedir:

“Tavsiye edilen tüketim” tarihleri 23 Ocak 2022 olarak barkodun yan tarafında belirtilmiş 2-oz ambalaj içerisinde Citterio “Premium Italian-Style SalameSticks ALL NATURAL”2 ons ambalajlar.

Halk sağlığı için acil durum teşkil eden ürünlerin USDA denetim işaretinin içerisinde “EST. 4010” ibaresi bulunmaktadır. Bu ürünler ülkenin her yerine gönderilmiş ve Bermuda’ya da ihraç edilmiştir.

FSIS, 18 Eylül 2021-3 Ekim 2021 tarihleri arasında sekiz eyalette görülen 21 *Salmonella* hastalık salgınına soruşturmak için Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi (CDC) ve eyalet halk sağlığı ortakları ile çalışmaya devam ediyor. Yapılan epidemiyolojik ve geriye dönük izleme soruşturması sonucunda hasta olan kişilerin Euro FoodsInc. tarafından üretilen Citterio Italian-style Salame Sticks tükettiği ortaya çıkmıştır. Bu ürünlerin ek hastalıklara da yol açıp açmadığını da belirlemek adına FSIS, federal ve eyalet halk sağlığı birimleri ile çalışmaya devam edecektir.

Salmonella içeren gıdaların tüketimi en sık görülen bakteriyel gıda kaynaklı hastalıklardan bir tanesi olan salmonella enfeksiyonuna yol açabilmektedir. Bu hastalıkta en sık karşılaşılan belirtiler ise ürünü tükettikten sonraki 6 saat ile 6 gün boyunca ishal, karın ağrısı ve ateştir. Hastalık çoğunlukla 4-7 gün arası devam etmektedir. Öte yandan kimi hastalık çok ağır ishal geçirdiklerinden ötürü hastanede tedaviye ihtiyaç duyabilmektedir. Yaşlı, küçük çocuk ve zayıf bağışıklık sistemleri olan kişilerin hastalığı daha ağır geçirmesi beklenmektedir. Hastalık geçirdiğini düşünen kişilerin doktoruna başvurması önerilmektedir.

FSIS, bazı ürünlerin tüketicilerin buzdolabı veya dondurucularında olduğundan endişe etmektedir. Bu ürünleri bulunduran tüketiciler, ürünleri kullanmamaları yönünde uyarılmaktadır. Bu ürünlerin hemen imha edilmesi veya satın alınan yere iade edilmesi gerekir.

Gıda güvenliğine ilişkin sorusu bulunan tüketiciler 1-888-MPHotline (1-888-674-6854) USDA Et ve Kanatlı Hayvanlar Yardım Hattını ücretsiz bir şekilde arayabilirveya canlı konuşma sekmesi üzerinden Pazartesi-Cuma saat 10-18:00 arasında (Doğu Standart Saati) sorularını sorabilirler. Tüketiciler ayrıca Ask USDA altında bulunan mesajlara da bakabilir veya MPHotline@usda.gov Üzerinden sorularını gönderebilirler. Et, kanatlı veya yumurta ürününe ilişkin bir sorun rapor etmek isteyen tüketicilerin, 24 saat boyunca <https://foodcomplaint.fsis.usda.gov/eCCF/> üzerinden erişim sağlanabilir online Elektronik Tüketici Şikayet İzleme Sistemine ulaşmaları rica olunur.

SALMONELLA SALGINI HAKKINDA İNTERNET SİTESİNDE PAYLAŞIM ÖRNEĞİ

Norveç halk sağlığı yetkilileri 20 vakaya yaklaşan Salmonella salgınına yönelik soruşturma yürütüyor. Norveç Halk Sağlığı Kurumu, Salmonella Enteritidis salgınında 10 kişinin hastanede tedaviye ihtiyaç duyduğunu belirtti.

12 kişi ilgili salgın enfeksiyonu teşhisi alırken sekiz adet de şüpheli vaka bulunmaktadır. Ocak sonu ile Şubat sonunu kapsayan sürede örnekler alınmıştır.

Salgının kaynağı bulunmaya çalışılırken hastalar Norveç’in her yerine yayılmış durumdadır. Hastaların yaşları 11-91 arasında değişirken yüzde 60’ı da kadındır.

Norveç Halk Sağlığı Kurumu enfeksiyon kaynağının ülke çapında dağıtımı yapılmış olan bir gıda olduğundan şüphe duyarken esas kaynak henüz bilinmemektedir.

Salgın soruşturmaları ilgili yerel makamlar, Veterinerlik Kurumu ile Norveç Gıda Güvenliği Makamı ile birlikte başlatılmıştır.

Hastalar ile görüşmeler yapılmakta ve Mattilsynet (Norveç Gıda Güvenliği Makamı) hasta kişilerin evlerinden numune almaktadır.

Folkehelseinstituttet kurumundan Hilde Marie Lund, çok geniş kapsamlı bir salgın olup olmadığını veya vakalarda artış görülüp görülmeyeceğini söylemek için henüz erken olduğunu ortaya koymuştur.

Lund aynı zamanda hastaneye yatırılan hastaların büyük bir çoğunluğunun genel anlamda daha ileri yaşta kişiler olduğunu ortaya koyarken bu konunun da incelendiğini belirtmiştir.

EK 6: TİCARİ BİLDİRİM FORMU ÖRNEĞİ

Etkili bir geri çağırma bildirimini hazırlarken farklı unsurlar göz önünde bulundurulmalıdır:

- Tarz ve görünüm,
- Gerekli içerik,
- Satış yeri bildirimlerini asmak için en iyi yerlerin belirlenmesi dahil geri çağırma bilgisinin tüketicilere ulaştırılmasında etkili yollar;

Verilecek bilgiler açık ve okuması kolay (basit düzenleme, büyük, okunabilir yazı tipi, daha uzun bildirimler için başlık ve alt başlıklar), **parlak ve dikkat çekici** (uyarı ve risk halinde kırmızı renk ve noktalama işaretlerini kullanın (ünlem), dikkat çekmek için ana başlık, kutu ve çerçeve çizgileri kullanın), **dikkatli şekilde yazılmış** (açık, basit, madde madde yazılmış bilgi) olmalıdır.

ACIL GIDA GERİ ÇAĞIRMA UYARISI

GIDA GERİ ÇAĞIRMA (VEYA GERİ ÇEKME)

Şirket İsmi: _____

Gıda İsmi: _____

Gıdaya Ait Detaylar: _____

Parti Tanımlama Bilgileri: _____

'Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi' Veya 'Son Kullanma' Tarihi: _____

Geri Çağırma Nedenleri: _____

Gerekli Eylemler: _____

İrtibat Bilgileri: _____

Alternatif İrtibat Bilgileri: _____

EK 7:

MAĞAZA İÇİ BİLDİRİM VEYA ÜCRETLİ REKLAM ÖRNEĞİ

UYARI !

GIDA GERİ ÇAĞIRMA

Fotoğraf Veya
Gıdanın Çizimi

Şirket İsmi: _____

Gıda İsmi / Açıklama: _____

Paket Büyüklüğü: _____

Paket Tanımlama: _____

Şirket Adresi Ve İrtibat Detayları : _____

Ürünle İlgili Yaşanan Sorun

(Sorunu ve tüketici üzerindeki tehlike
veya riski açıkça belirtin)

Tüketicinin Alması Gereken Eylemler

(Ürünü tüketmeyin; Satın aldığınız yere
iade edin, para iadesi alınması)

Yaşanan sorundan dolayı özür dileriz!!!

EK 8:

GÜVENLİ FAKAT YASAL GEREKLİLİKLERE UYGUN OLMAYAN GIDAYA KARŞI YAPILACAK KONTROL EYLEMLERİ

Aşağıda belirtilen kontrol tedbirleri, yem ve gıda, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun doğrulanması için gerçekleştirilen 'resmi' kontrollerle ilgili 882/2204 sayılı Tüzük Madde 54 (2) altında kontrol kurumlarına ait yürütme tedbirlerine dayanmaktadır. Bu kontrol tedbirleri, piyasaya sürülen gıdanın (AK) 178/2002 sayılı Tüzük bakımından güvenli olması fakat yasal gerekliliklere uygunluk taşıması halinde kontrol eyleminde bulunması gereken gıda işletmelerine yardımcı olabilmektedir. Bu kontrol tedbirleri şunlardır:

- İlgili gıdanın dağıtımının kısıtlanması veya askıya alınması,
- İlgili gıdanın geri çağırılması veya geri çekilmesi,
- İlgili gıdaları uygunluk taşıyan farklı faaliyetlerde kullanma; çatlamış yumurtaları sıvı pastörize yumurta yapımında kullanmak,

- İlgili gıdanın uygunluk taşımama sebeplerine ilişkin müşteri ve tüketicilere bildirim; ufak etiketleme hataları gibi,
- Gıdanın yasal gerekliliklerin hükümlerine uygunluğunu sağlamak için gerekli olan temizlik veya diğer eylemlerin uygulanması.

Gıda işletmecileri mevcut durum ve uygunluk taşımamaya ilişkin en uygun kontrol eylemlerinin belirlenmesinde kontrol kurumları ile görüşmelidir.

EK 9:

İZLENEBİLİRLİK VE GERİ ÇAĞIRMA KONUSUNDA TEMEL TANIMLAR VE UNSURLAR

İzlenebilirlik, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında bir gıdanın veya gıdaya eklenmesi beklenen bir maddenin hareketini ayırt etmek, tanımlamak ve takip etmek anlamına gelmektedir.

Ürünün Geri Çağırılması, tüketicilerin sahip olduğu gıdalar dahil olmak üzere gıda zincirinin herhangi bir aşamasında bir gıdanın piyasadan kaldırılması eylemidir (tüketiciye ulaşmış olabilen güvenli olmayan gıdaların piyasadan kaldırılması ve tüketiciye bildirim).

Gıdanın Geri Çekilmesi güvenli olmayan bir gıdanın tüketiciye ulaşmadan piyasadan kaldırılması anlamına gelmektedir.

Güvenli olmayan gıda, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesini kuran ve gıda güvenliğine ilişkin prosedürleri düzenleyen 178/2002 sayılı Tüzük Madde 14 altında ya da ilgili yerel yasal metinlerde detaylandırıldığı şekilde sağlığa zarar verebilecek veya insan tüketimi insan uygun olmayan gıdaları anlatır.

Tüketici, gıdayı herhangi bir gıda işletmesinde veya benzeri bir faaliyetin parçası olan kullanmayacak kişi.

Piyasa, durumdan etkilenmiş gıdaların bulunabileceği tedarik zincirinin tüm uygulanabilir bölümleri.

Piyasaya sürmek, satış veya ücretli veya ücretsiz farklı aktarım şekillerinde dahil olmak üzere, satış, dağıtım ve diğer aktarma amaçları için gıda veya yeme sahip olmak.

Gıda işletmecisi kendi kontrolündeki gıda işletmesinde gıda güvenliği için yasal gerekliliklerin yerine getirilmesini temin etmekle sorumlu gerçek veya tüzel kişi.

Tehlike, sağlık üzerinde ciddi etkiye yol açma ihtimali bulunan gıda veya yem içerisindeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel etken veya gıdanın veya yemin bulunduğu durum.

Ürün partisi ortak işlem, malzeme, paketlenme ve hizmetlere sahip bir veya daha fazla satılabilir birime sahip açıkça tanımlanmış ürün hacmini anlatır.

PARTİ/LOT NUMARALARI VE SERİ NUMARALAR

Lot veya parti numaraları gıda işletmecisi tarafından bir dizi benzer mal veya benzer koşullarda üretilen mallara verilen referans numarasıdır. Bitkisel ürünler için lot numarası ekin/hasat başladığı zaman karar verildiği şekilde ekin hasat tarihidir. Lot ve parti numaraları koordineli ve değiştirilemez şekilde belirlenir ve kullanılır.

Tüm tedarikçiler hazırladıkları paket düzeyinde ürünler için parti/lot numarası veya seri numarası belirlemelidir. Şirket uygulamaları ve istenen detaya göre parti veya lot numarasının içerik, dizim ve formatı farklı olabilmektedir. Örneğin, bir lot tek bir tesiste bir gün içerisinde üretilen tüm ürünleri veya tek bir paketlenme hattından bir saatte çıkan ürünleri gösterebilir veya belirli bir ürün tarifini temsil edebilir. Parti/Lot Numarasına ek olarak bazı tedarikçiler her bir kutuya ayrı bir seri numarası verebilir ve her bir parti veya lot için seri numaranın ilk ve son harfini kaydedebilir.

Tek bir parti/lot numarası içerisindeki ürün çeşitleri herhangi bir ürün geri çağırma durumu olması halinde tedarik zincirinden kaldırılması gerekebilecek minimum ürün miktarını da göstermektedir. Üretilen her ürün türü için parti/lot numarası kapsamının belirlemek için şirketin standart uygulamaları tanımlanırken bu da göz önünde bulundurulmalıdır.

Seri numaralar tedarikçi tarafından her bir kutu veya palete verilebilir. Seri numaranın formatı üretim tesisi ile üretim tarih ve zamanını temsil eden bir kodu da içerebilir. Parti/lot numarası yerine ürün takibinde kutu üzerindeki seri numarasını kullanan tedarikçiler parti/lot numarasının sağlayacağı benzer izlenebilirlik seviyesini verecek bir seri numara oluşturmalıdır.

KAYIT TUTMA

Yaşanmış bir duruma dair kalıcı bilgi oluşturma eylemi anlamına gelmektedir. Genellikle kayıtlar nihai ürünler (çıktılar) ile malzeme, ham madde ve paketlenme malzemelerini birleştiren izlenebilirlik bilgileridir. Bu bilgiler aşağıdaki şekillerde kayıt altına alınabilir:

- Kağıt
- Önceden basılmış formlar (belgenin son kısmında örneği verilmiştir)
- Kayıt veya çiftlik defterleri
- Excel sayfaları
- Yazılım (Yönetim yazılımı, ERP, izlenebilirlik yazılımı)

ÜRÜN ETİKETLERİ

Avrupa Birliği'nde düzenlenmiş etiketleme kuralları gıda ürününün içerik ve bileşimine ilişkin kapsamlı bilgi alınmasında vatandaşlara yardımcı olmakta, gıda satın alırken bilinçli tercihler yapmalarını sağlamaktadır.

Ürün etiketleri, izlenebilir ürünleri fiziksel olarak tanımlayan, ürünün içerisinde ne olduğuna dair bilgi sunan etiket, yapıştırma veya yazıdan oluşmaktadır. Her ürünün ambalajında bulunan etiketler kimi zaman basılmış veya sonradan eklenmiş olabilmektedir. Genellikle ürün etiketlerinde İşletme Tanımlama Numarası (BİD), Ürün Tanımlama veya Açıklaması, Parti Numarası, Ek bilgiler (son kullanma tarihi, hasat tarihi, ağırlık, miktar, fiyat), Barkod (tüketici talep ederse) gibi bilgiler bulunmaktadır.

İzlenebilirlik ve ürün geri çağırma ile gıda güvenliği/kalite konusunda yaşanan olaylara hızlı yanıt verilebilmekte ve tüketicilerin ilgili ürüne maruz kalması engellenebilmekte veya maruziyet azaltılabilmektedir. İyi bir izlenebilirlik sistemi geri çağırma/geri çekme eylemlerinin sadece ilgili ürünlerle sınırlı kalmasını sağlayarak ticaret ve şirket mali yapısına olan etkiyi azaltmaktadır.

İLETİŞİM

+90 542 862 3000

tccfoodsafety

tccfoodsafetyproject.eu

foodsafetyprojectTCC@gmail.com

Tabak Derviş Sokak,
No: 3, Lefkoşa, Kıbrıs



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir.



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ