

TÜKETİCİLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN GIDALARIN RESMİ KONTROLÜ VE HİJYEN YASASI

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Cumhuriyet Meclisi aşağıdaki Yasayı yapar:

Kısa İsim 1.Bu Yasa, Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen Yasası olarak isimlendirilir.

BİRİNCİ KISIM Genel Kurallar

Tefsir 2. Bu Yasada metin başka türlü gerektirmedikçe;

“Akıllı Madde ve Malzemeler”; ambalajlı gıdanın veya gıdanın içinde bulunduğu ortamın niteliğini gösteren madde ve malzemeleri anlatır.

“Aktif Madde ve Malzemeler”; bileşenlerini gıdaya veya gıdanın bulunduğu ortama sirayet ettirecek veya ambalajlı gıdadan veya gıdanın bulunduğu ortamdaki maddeleri absorbe edecek şekilde tasarlanan, ambalajlı gıdanın raf ömrünü uzatması veya mevcut durumunu koruması veya iyileştirmesi beklenen madde ve malzemeleri anlatır.

“Ambalajlama/Ambalaj”; gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini anlatır.

“Aroma Verici”; olduğu haliyle tüketilmesi amaçlanmayan, tat ve/veya koku vermek veya değiştirmek amacıyla gıdalara eklenen aroma verici maddeler; aroma verici preparatlar; ısıtıl işlem aroma vericileri, tütsü aroma vericileri, aroma öncülleri veya diğer aroma vericiler; ya da bunların karışımlarından yapılan veya oluşan ürünü anlatır.

“Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşeni”; esas olarak gıdaya aroma vermek veya gıdanın mevcut aromasını değiştirmek amacıyla ilave edilen ve gıdada doğal olarak oluşan istenmeyen bazı maddelerin önemli ölçüde artmasına katkıda bulunan, aroma vericiler dışındaki gıda bileşenini anlatır.

“Bakanlık”; Sağlık İşleri ile Görevli Bakanlığı anlatır. Ancak bu Yasanın Yedinci Kısımında Sağlık İşleri ile Görevli Bakanlığı ve Tarım, Hayvancılık ve Veteriner İşleri ile Görevli Bakanlığı anlatır.

“Bebek”; 12 (on iki) ayın altındaki yaş grubunu anlatır.

“Bebek Formülü”; bebeklerin, yaşamlarının ilk 6 (altı) ayı boyunca kullanılması amacıyla ve uygun tamamlayıcı beslenme ile tanışmaya kadar tek başına gereksinimlerini karşılama kapasitesi olan gıdaları anlatır.

“Bebek Gıdası”; işlenmiş tahıl bazlı ek gıda, bebek formülü ve devam formülü hariç, sütten kesildikleri sırada sağlıklı bebeklerin ve sağlıklı küçük çocukların özel ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik beslenmelerini tamamlayıcı gıdaları ve/veya günlük beslenmeye alıştırmaya yönelik gıdaları anlatır.

“Belirli Tüketici Grupları İçin Hazırlanmış Gıdalar”; bebek formülü, devam formülü, işlenmiş tahıl bazlı gıda ve bebek gıdası, özel tıbbi amaçlı diyet gıda ve kilo kontrol amaçlı günlük diyetin yerini alan gıdalar tanımına uyan herhangi bir gıdayı anlatır.

“Besin Ögesi”; protein, karbonhidrat, yağ, lif, sodyum ve vitaminler ve mineraller ile bu gruplara ait olan veya bu gruplardan birine giren maddeleri anlatır.

“Beslenme Beyanı”; bir gıdanın “enerji sağlar”, “azalan veya artan oranda enerji sağlar” veya “enerji sağlamaz” veya besin öğeleri ve diğer öğeler için, “bu öğeleri

içerir", "azalan veya artan oranda içerir" veya "içermez" şeklinde beslenme yönünden yararlı özelliklerle sahip olduğunu belirten, ileri süren veya ima eden herhangi bir beyanı anlatır.

"Beslenme Bildirimi"; enerji değeri veya enerji değeri ve yağ, karbonhidrat, tuz veya sodyum, lif, protein, vitamin ve mineral gibi besin öğeleri ile ilgili bilgileri içeren bildirimi anlatır.

"Beşeri Tıbbi Ürün"; hastalığı tedavi etmek veya önlemek, teşhis yapmak veya fizyolojik fonksiyonu düzeltmek, düzenlemek veya değiştirmek amacıyla, insana uygulanan doğal veya sentetik kaynaklı etkin madde/maddeler kombinasyonunu anlatır.

"Beyan"; gıda mevzuatı gereğince zorunlu olmayan, herhangi bir formdaki resimsel, grafiksel veya sembolik gösterimler de dahil olmak üzere, bir gıdanın belirgin özellikleri olduğunu belirten, ileri süren veya ima eden herhangi bir mesaj veya gösterimi anlatır.

"Bileşen"; aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni de dâhil olmak üzere, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan herhangi bir maddeyi veya ürünü anlatır.

Ancak, bulaşanlar bileşen olarak kabul edilmez.

"Birincil Üretim"; birincil ürünlerin, hasat, sağım ve kesimden önce hayvanların çiftlikte yetiştirilmesi de dahil olmak üzere üretimi ve yetiştirilmesini anlatır. Birincil üretim aynı zamanda avlanma, balıkçılık ve yabani ürünlerin toplanmasını da içerir.

"Birincil Ürün"; topraktan ve hayvan yetiştiriciliğinden elde edilen işlenmemiş ürünler ile avlanma ve balıkçılık yoluyla elde edilen işlenmemiş ürünler dahil birincil üretimi ürünlerini anlatır.

"Birleşik Ambalaj"; iki veya daha fazla hazır ambalajlı gıdayı içinde barındıran ambalajı anlatır.

"Bulaşan"; gıdaya kasten ilave edilmeyen ancak, gıdanın birincil üretim aşaması dahil üretimi, imalatı, işlenmesi, hazırlanması, işleme tâbi tutulması, ambalajlanması, paketlenmesi, nakliyesi veya muhafazası veya çevresel bulaşma sonucu gıdada bulunan, hayvan tüyü, böcek parçası gibi yabancı maddeler hariç olmak üzere her tür maddeyi anlatır.

"Codex Alimentarius"; Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü tarafından yayınlanan gıda ile ilgili uluslararası standartlar, klavuzlar ve uygulama kodlarını anlatır.

"Denetçi"; bu Yasa amaçları bakımından Bakanlığın ilgili Üst Kademe Yöneticisi tarafından görevlendirilen; gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere gıda bilimi konusunda en az dört yıllık lisans eğitimi almış ve/veya resmi kontrollerin yürütülmesini sağlamak üzere hizmetiçi eğitim verilmiş, kadro görev yetki ve sorumlulukları arasında gıda güvenliği hizmetlerinin yürütülmesi veya yürütülmesine yardımcı olan Bakanlık personelini anlatır.

"Denetçi Yardımcısı"; bu Yasa amaçları bakımından Bakanlığın ilgili Üst Kademe Yöneticisi tarafından görevlendirilen; gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere gıda bilimi konusunda en az iki yıllık lisans eğitimi almış ve/veya resmi kontrollerin yürütülmesini sağlamak üzere hizmet içi eğitim verilmiş, kadro, görev, yetki ve sorumlulukları arasında gıda güvenliği hizmetlerinin yürütülmesine yardımcı olan Bakanlık personelini anlatır.

"Denetim", faaliyetlerin ve ilgili sonuçların, planlanan düzenlemelere ve bu düzenlemelerin amaçlara ulaşmak için uygun olup olmadıklarını ve bu düzenlemelerin etkin bir şekilde uygulamaya konulup konulmadıklarını belirlemek için yapılan

sistematik ve tarafsız incelemeyi anlatır.

“Detoksifikasyon”; gıdaları toksinlerden arındırma işlemini anlatır.

“Devam Formülü”; altı aydan itibaren uygun tamamlayıcı beslenme ile tanışmalarının ardından bebeklerin tüketmesi için hazırlanan ve giderek çeşitlenen diyetlerindeki başlıca sıvı alımını oluşturan gıdaları anlatır.

“Diğer maddeler”; besin öğeleri hariç, gıdaya eklenebilen ve besinsel veya fizyolojik etkisi olan maddeleri anlatır.

“Diğer Ülkelerdeki Geleneksel Gıda”; yeni gıda kategorilerinden birine girmeyen, diğer bir ülkede güvenli gıda kullanım geçmişine sahip ve birincil üretimden elde edilen yeni gıdayı anlatır.

“Diğer Ülkedeki Güvenli Gıda Kullanım Geçmişi”; diğer bir ülkede önemli sayıda insanın yirmi beş yıl boyunca alışagelmış beslenmelerinin bir parçası olarak devam eden kullanım tecrübeleri ve birleşik verilere dayanarak başka bir ülkede geleneksel olarak tüketilen gıdanın güvenliğinin doğrulanmasını anlatır.

“Doğal Mineralli Su”; yer kabuğunun çeşitli derinliklerinde uygun jeolojik şartlarda doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla kaynaktan yeryüzüne kendiliğinden çıkan veya teknik usullerle çıkarılan, mikrobiyolojik yönden uygun suları anlatır.

“Doğrulama Prosedürü”; gerçekleştirilen resmi kontrolün Yasaya ve metoda uygun yapıp yapılmadığı ile ilgili denetimi anlatır.

“Dozimetre”; soğurulan radyasyon dozunun ölçüldüğü cihazı anlatır.

“Dozimetre Yöntemi”; Dozimetre cihazının yaptığı işlemi anlatır.

“Ekstraksiyon Çözücüsü”; Hammaddelerin, gıdaların veya bu ürünlerin bileşenlerinin işlenmesi sırasındaki ekstraksiyonda kullanılan ve uzaklaştırılabilen, kalıntı ve türevlerinin gıda ve bileşiminde bulunması istenmeyen ancak teknik olarak bulunması engellenemeyen çözücülerini anlatır.

“Enzim”; belirli bir biyokimyasal tepkimeyi katalize edebilen bir veya birden fazla enzim içeren ve gıdanın üretim, işleme, hazırlama, muamele, paketlenme, nakliye veya depolama süreçlerinin herhangi bir aşamasında teknolojik amaçlarla gıdaya eklenen; bitkilerden, hayvanlardan veya mikro organizmalardan veya mikrobiyal fermentasyon işlemiyle elde edilen maddeyi içeren ürünü anlatır.

“Etiket”; gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablon ile basılmış, işaretlenmiş, kabartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış veya yapılandırılmış olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resmi veya diğer tanımlayıcı unsurları anlatır.

“Etiketleme”; gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket, doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, marka adı, resimli unsur veya işaretleri anlatır.

“Genetiği Değiştirilmiş Gıda”; GDO'lardan oluşan veya bunlardan üretilen gıdaları anlatır.

“Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO)”; modern biyoteknolojik yöntemler kullanılmak suretiyle gen aktarılarak elde edilmiş, insan dışındaki bitki, hayvan ve mikroorganizma dâhil canlı organizmayı anlatır.

“Geri Çağırma”; üretici veya dağıtıcı tarafından daha önceden tüketicilere sunulmuş olan güvenli olmayan gıdanın iade edilmesini veya tüketici tarafından imhasını sağlamaya yönelik herhangi bir önlemini anlatır.

“Geri Çekme”; tüketici için güvenli olmayan gıdanın dağıtımını, teşhirini ve piyasaya arzını engellemeye yönelik herhangi bir önlemini anlatır.

“GDO'lardan Elde Edilen Ürün”; kısmen veya tamamen GDO'lardan elde edilmekle birlikte GDO içermeyen veya GDO'dan oluşmayan ürünleri anlatır.

“Gıda”; doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat öncesi

bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün ürünleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün; içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tabi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi anlatır.

“Gıda Bilgisi”; modern teknoloji araçları veya sözlü iletişim yolları veya gıdanın etiketi veya gıdaya eşlik eden diğer bir materyal aracılığı ile son tüketiciye gıda ile ilgili sunulan bilgiyi anlatır.

“Gıda Güvenliği Kriterleri”; piyasada yer alan ürünlere uygulanan ve bir ürünün veya bir gıda partisinin kabul edilebilirliğini tanımlayan unsurları anlatır.

“Gıda Hijyeni”; tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları anlatır.

“Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme”; antika olarak tedarik edilen madde ve malzemeler, meyveleri muhafaza eden malzemeler gibi kaplama veya muhafaza olarak kullanılan, gıdanın bir bölümünü oluşturan ve gıda ile birlikte tüketilebilen madde ve malzemeler hariç, son halinde gıda ile temas etmesi amaçlanan veya hali hazırda gıda ile temas halinde olan veya bunun için tasarlanmış olan veya gıda ile temas etmesi veya bileşenlerini normal veya öngörülebilir kullanım koşulları altında gıdaya sirayet etmesi makul olarak beklenen madde ve malzemeleri anlatır.

“Gıda İş”; kar amaçlı olsun veya olmasın, gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasına ilişkin faaliyetlerden birini anlatır.

“Gıda İşletmecisi”; kendi kontrolleri altında yürütülen gıda işinin gıda mevzuatına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri anlatır.

“Gıda Katkı Maddesi”; tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi veya yan ürünleri, doğrudan veya dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeleri anlatır.

“Gıda Mevzuatı”; genelde gıdayı ve özelde gıda güvenliğini düzenleyen yasa, tüzük ve yönetmelikleri anlatır. Gıda mevzuatı, gıda ve aynı zamanda gıdanın elde edildiği hayvanlar için üretilen veya onlara yedirilen yemin üretimi, işlenmesi ve dağıtımıyla ilgili her aşamayı kapsar.

“HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)”; uygun şekilde uyarlanmış bir prosedürle kontrol edilmesi gereken sürecin belli kritik noktalarında tehlikelerin meydana gelişinin analiz edilmesi esasına dayanan özel bir iç kontrol sistemi, kritik kontrol noktaları ve tehlike analizini anlatır.

“Hastalık Riskinin Azaltılmasına İlişkin Beyan”; herhangi bir gıda grubunun, gıdanın ya da gıda bileşeninin tüketiminin, insan sağlığına neden olan risk faktörünü önemli ölçüde azalttığını belirten, ileri süren veya ima eden herhangi bir sağlık beyanını anlatır.

“Hazır Ambalajlı Gıda”; satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenen gıdalar veya doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalar hariç olmak üzere; son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine sunulmak üzere hazırlanan, gıdayı tamamen veya sadece kısmen kaplayacak şekilde ambalajlanan, ambalajı açılmadan veya değiştirilmeden içeriği hiçbir biçimde değiştirilemeyecek olan ve satışa sunulmadan önce konulduğu ambalajın içinde bulunan gıdayı anlatır.

“Hızlı Dondurulmuş Gıdalar”; dondurma ve yenilebilir buzlar hariç, mümkün

olabildiğince çabuk maksimum kristalizasyonun sağlanması ile hızlı dondurma işlemi uygulanan, ürünün tüm noktalarında termal stabilizasyonun -18°C veya daha düşük seviyede sağlandığı, bu durumun sürekli korunduğu ve bu şekilde pazarlandığı gıdaları anlatır.

“İç Denetim”; Bakanlık tarafından talimatı verilen ve gerçekleştirilen denetimi anlatır.

“İlave İşlem”; gıdayı üreten gıda işletmecisi tarafından yapılan ve gıda işletmecisinin düzeltici faaliyetlerine ek olarak Bakanlığın onayı ile uygulanan ilave faaliyetleri anlatır.

“İşlem Yardımcısı”; tek başına gıda olarak tüketilmeyen; belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan; son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeyi anlatır.

“İşleme”; ısıtma, tutsüleme, kütleme, olgunlaştırma, kurutma, marine etme, ekstraksiyon, ekstrüzyon veya bunların bir veya birkaçının birlikte uygulanmasını kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değiştiren herhangi bir işlemi anlatır.

“İşlenmemiş Gıda”; hasat edilen, bölünen, parçalara ayrılan, dilimlenen, doğranan, kemiğinden ayrılan, kıyılan, yüzülen, soyulan, çekilen, kesilen, temizlenen, ayıklanan, trimlenen, kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri de içeren işleme tabi tutulmamış gıdaları anlatır.

“İşlenmiş Gıda”; hammaddelerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya özelliklerini kazandıran bileşenleri içerebilen gıda maddelerini anlatır.

“İşlenmiş Tahıl Bazlı Gıda”; bebeklerin beslenmesinde anne sütü veya bebek formülleri veya devam formüllerinin tamamlayıcısı olarak veya küçük çocukları ileri yaşlardaki günlük diyetlerine alıştırmak için kullanılan ve özellikleri tüzük ile belirlenen ek gıdaları anlatır.

“İşletme”; kâr amaçlı olsun ya da olmasın, gıda veya gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında; gerçek veya tüzel kişi tarafından yürütülen her türlü faaliyeti anlatır.

“İyi Üretim Uygulaması”; gıda ile temas eden madde ve malzemelerin, öngörülen kullanım koşullarında insan sağlığını tehlikeye sokmayacak, gıdanın bileşiminde ve duyuşal özelliklerinde istenmeyen değişikliğe neden olmayacak şekilde, bu madde ve malzemelere uygulanacak kalite standartlarına ve kurallara uygun olarak tutarlı bir sistem içinde üretildiğini ve kontrol edildiğini gösteren kalite güvence yaklaşımını anlatır.

“İyonize Radyasyon”; 100 (yüz) nanometre ve daha az dalga boyunda elektromanyetik dalga veya parçacık şeklinde veya 3×10^{15} Hertz frekansında veya doğrudan veya dolaylı olarak iyon üreten enerji transferini anlatır.

“İzlenebilirlik”; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıdanın, gıdaya ilave edilmesi amaçlanan veya beklenen her türlü maddenin izinin sürülmesi veya takip edilebilmesini anlatır.

“Kaynak Materyal”; aroma vericilerin veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin üretildiği; bitkisel, hayvansal, mikrobiyal veya mineral orijinli gıda veya gıda dışındaki kaynak materyali anlatır.

“Kilo Kontrol Amaçlı Günlük Diyetin Yerini Alan Gıdalar”; gıda işletmecisinin talimatına göre kullanıldığında, tüm günlük diyetin yerini alan, kilo verme amacıyla enerjisi kısıtlanmış diyetler için hazırlanan özel olarak formüle edilmiş gıdaları anlatır.

“Kimyasal”; pestisit kalıntısı, bulaşan, gıda katkı maddeleri, enzimler, aromalar,

ekstraksiyon çözücülerini ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerden gıdaya geçen bileşenleri anlatır.

“Kontrol Noktası”; sınır gümrük kapılarında yer alan gümrüklü yer ve sahalarda gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ülkeye girişinde kontrollerinin yapıldığı yeri anlatır.

“Kriyojenik Ortam”; çok düşük sıcaklıklarda gıda üretiminin veya işleminin yapıldığı ortamı anlatır.

“Kullanımına İzin Verilen Katkı Maddeleri Listesi”; katkı maddelerinin hangi gıdada ne miktarda kullanılabileceğinin belirtildiği ve gıda kategorileri için ayrı ayrı hazırlanan listeleri anlatır.

“Kullanımına İzin Verilen Enzimler Listesi”; enzimlerin kullanım koşulları, kullanım miktarları, eklenebilecekleri gıdalar, elde edildikleri kaynaklar ve saflık kriterlerini içeren ve ilgili tüzükte yer alan listeyi anlatır.

“Küçük Çocuk”; 12 - 36 (on iki-otuz altı ay) ay arası yaş grubunu anlatır.

“MeV”; milyon elektron volt enerji birimidir ve iyonize ışınlama işlemi için kullanılan enerji birimini anlatır.

“Mikrobiyolojik Kriterler”; bir ürünün veya bir gıdanın belirli bir partisi veya işleme sürecinde birim, kütle, hacim, bölge veya partisinde bulunan mikroorganizma sayısı ve/veya toksin veya metabolit miktarı temeline dayalı olarak o ürünün kabul edilebilirliğini belirleyen kriteri anlatır.

“Mikrobiyolojik Kriterlere Uygunluk”; bu Yasanın İkinci Kısımın Birinci Bölümünde ve bu Yasa altında çıkarılan ilgili tüzüklere uygun olarak numunelerin alınması, analizin yapılması ve düzeltici faaliyetlerin yerine getirilmesi sırasında elde edilen verilerin bu Yasanın İkinci Kısımının Birinci Bölümünde ve bu Yasa altında çıkarılan ilgili tüzüklerde belirtilen değerlere uygun veya kabul edilebilir sonuçların sağlanmasını anlatır.

“Mikroorganizma”; bakteri, virüs, küf, maya, alg, parazitik protozoon, mikroskopik parazitik helmint ve bunların toksin ve metabolitlerini anlatır.

“Numune”; büyük bir partiden veya maddeden alınan parti veya maddenin belirli bir özelliği hakkında bilgi sağlamak ve bunların üretiminin gerçekleştirildiği işlem hakkında alınacak karara esas teşkil etmek amacıyla farklı yöntemler kullanılarak seçilen bir veya birden fazla birimden oluşan seti anlatır.

“Önolojik”; şarap üretimini anlatır.

“Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar”; alışılmış gıdaların veya bu gıdaların içinde bulunan belirli besin öğelerini veya metabolitlerini vücuda alma, sindirme, absorbe etme, metabolize etme veya vücuttan atma kapasitesi sınırlı, zayıflamış veya bozulmuş olan hastalar veya diyet yönetimleri yalnızca normal diyetin modifikasyonu ile veya diğer gıdalarla veya her ikisinin de birlikte kullanımı ile sağlanamayan kişiler için hazırlanmış, belli beslenme uygulamaları için hastaların diyetlerini düzenlemek amacıyla özel olarak üretilmiş veya formüle edilmiş ve tıbbi gözetim altında kullanılacak olan gıdaları anlatır.

“Paketleme/Paket”; bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini anlatır.

“Parti”; aynı koşullar altında belirli bir işlemde sağlanan ve tanımlı bir üretim periyodu içerisinde belirli bir yerde üretilen, ürünlerin bir grubunu veya setini anlatır.

“Pestisit Kalıntısı”; özellikle zirai mücadele amaçlı, veterinerlikte ve biyosit olarak kullanımın bir sonucu olarak ortaya çıkabilenler de dâhil olmak üzere bitki koruma ürünlerinde önceden veya halen kullanılmakta olan aktif maddeler, bunların metabolitleri ve/veya parçalanma veya reaksiyon ürünlerini de içeren, ürünlerin üzerinde veya içerisinde bulunan kalıntıları anlatır.

“Piyasaya Arz”; gıdanın, bir bedel karşılığında veya bedelsiz olarak; satış teklifi verme veya başka herhangi bir devir biçimi için bulundurulması veya satışı, dağıtımı veya başka bir devir biçimini anlatır.

“Raf Ömrü”; son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihinden önceki döneme karşılık gelen zaman dilimini anlatır.

“Resmi Kontrol”; Bakanlık tarafından yapılacak teftiş, denetim ve laboratuvar analizlerini anlatır

“Resmi Sertifikasyon”; bu Yasa amaçları bakımından Bakanlığın bu Yasa altında düzenlenecek tüzüklerde belirtilen koşullara uygunluğa onay vermesi sürecini ve bu süreç sonunda hazırlanan belge ve/veya sertifikaları anlatır.

“Risk”; sağlık üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali olan tehlike ile şiddeti arasındaki fonksiyonel ilişkiyi anlatır,

“Risk Analizi”; risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi olmak üzere birbirleriyle bağlantılı üç bileşenden oluşan bir süreci anlatır.

“Sağlık Beyanı”; herhangi bir gıda grubu, gıda veya gıdanın bileşiminde bulunan öğeler ile sağlık arasındaki ilişkiyi belirten, ileri süren veya ima eden beyanı anlatır.

“Serbest Bölge”; Serbest Liman ve/veya Bölgeyi anlatır.

“Son Tüketici”; gıdayı herhangi bir ticari işlemin veya faaliyetin bir parçası olarak kullanmayacak olan, gıdanın en son tüketicisini anlatır.

“Son Tüketim Tarihi”; mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdaların tüketilebileceği son tarihi anlatır.

“Şahit Numune”; alındığı partinin özelliklerini taşıyan, partinin her bir parçası veya birincil numunesinin her birinden rastgele seçilen başlangıç numunesi ile aynı olasılığa sahip numuneyi anlatır.

“Takviye Edici Gıda”; normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünleri anlatır.

“Tasarlanmış Nanoteknoloji ile Üretilen Malzeme”; 100 (yüz) nanometre veya daha düşük bir seviyede bir veya daha fazla boyuta sahip olan veya içten veya yüzeyinde, 100 (yüz) nanometre veya daha düşük bir seviyede bir veya daha fazla boyuta sahip olan ayrı fonksiyonel parçalardan oluşan, 100 nanometre'den daha yüksek bir seviyede boyuta sahip olan ama nano ölçek özelliğini koruyan yapılar, aglomeralar veya agregatlar dahil olmak üzere kasıtlı olarak üretilen malzemeyi anlatır ve nano ölçeğin özellikleri şunlardır: Ele alınan malzemelerin geniş spesifik yüzey alanı ile ilgili olanlar ve/veya aynı malzemeden nanoform olmayanlardan farklı spesifik fiziko-kimyasal özellikler.

“Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi”; uygun şekilde muhafaza edildiğinde, gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösteren tarihi anlatır.

“Teftiş”; gıda ve gerektiğinde gıdanın işlenmesinde kullanılan diğer ürünler ve materyaller ile ilgili herhangi bir konunun bu Yasanın ve bu Yasa altında çıkarılan tüzüklerin hukuki gerekliliklere uyumunu doğrulamak için incelenmesini anlatır.

“Toplu Tüketim Yeri”; gıdanın tüketime hazır hale getirildiği ve tüketilmek üzere son tüketiciye sunulduğu; mobil araçlar veya sabit ya da hareketli tezgâhlar da dâhil olmak üzere, hazır yemek hizmeti veren işletmeler ile restoranlar, kantinler, okullar ve hastaneler gibi işletmeleri anlatır.

“Tüketime Hazır Gıda”; gıda işletmecisi tarafından; gıdanın mikrobiyal yükünü azaltacak veya kabul edilebilir seviyeye düşürecek pişirme veya herhangi başka bir işleme ihtiyaç olmaksızın, doğrudan insan tüketimine sunulması amaçlanarak üretilen

gıdayı anlatır.

“Üretim Hijyeni Kriteri”; üretim işleminin kabul edilebilirliğini gösteren, piyasada yer alan ürüne uygulanmayan, bu kriterin üzerindeki değerlerde gıda mevzuatı ile uyumlu üretim hijyenini sağlamak için düzeltici faaliyetlere ihtiyaç duyulan, indikatör bulaşma değerini anlatır.

“Üretim, İşleme ve Dağıtım Aşamaları”; bir gıdanın ithali, işleme, depolama, nakliye, son tüketiciye satışı veya arzını da içeren herhangi bir aşamayı anlatır.

“Yeni Gıda”; bu Yasanın Yedinci Kısımının Onuncu Bölümünde belirtilen kategorilerden en az birine uyan ve Yeni Gıda ve Yeni Gıda Bileşenleri Tüzüğü’nün yürürlük tarihinden önce ülkede önemli derecede tüketilmeyen herhangi bir gıdayı anlatır.

“Yeni Gıda ve Yeni Gıda Bileşenleri Tüzüğü”; 15 Mayıs 1997 tarihli ve 258/97 Sayılı Avrupa Parlamentosu Yeni Gıda ve Yeni Gıda Bileşenlerine İlişkin Tüzüğü anlatır.

“Yıllık Veya Çok Yıllık Kontrol Planı”; yıllık veya çok yıllık olmak üzere yapılacak resmi kontrollerin planlanması amacıyla hazırlanan planı anlatır.

Amaç 3. Bu Yasanın amacı, çevrenin korunmasını da göz önünde bulundurarak, tüketici menfaatlerinin ve gıda piyasasındaki gıda güvenliği uygulamaları ile adil ve eşit uygulamaların korunması da gözetilmek kaydı ile insan sağlığının ve tüketicinin yüksek seviyede korunmasını garanti altına alarak iç piyasanın ve yabancı ülkelerle ticaretin etkili bir şekilde işleyişini sağlamak amacıyla tüketicinin bilgilendirilmesine, gıda hijyenine, gıda kalitesine ve gıda güvenliğine ilişkin kuralları belirlemektir.

Kapsam 56/2014 4. Bu Yasa,
(1) Genel Gıda ve Yem Yasasının 18’inci maddesi uyarınca, Sağlık İşleri ile Görevli Bakanlığın yetki alanı çerçevesinde,
(A) Gıda işletmecileri için geçerli olan gıda güvenliği ve hijyen gerekliliklerini ve sorumluluklarını,
(B) İnsanlara yönelik doğrudan veya çevre aracılığıyla oluşabilecek risklerin önlenmesine, bertaraf edilmesine veya kabul edilebilir seviyelere indirilmesine, gıdanın etiketlenmesi ile tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri de dâhil olmak üzere tüketici menfaatlerinin korunması ile ilgili gıdanın resmi kontrollerine ilişkin usul ve esasları,
(2) Gıdanın elde ediliş kaynağına bakılmaksızın,
(A) Bu Yasanın Yedinci Kısımında belirtilen, tüm gıdalar için geçerli olan genel kuralları,
(B) Gıda standartında belirtilen belirli gıdalar için geçerli olan özel kuralları, kapsar.
Ancak, ev içi kullanıma yönelik veya ev içi tüketim için gıdanın evde hazırlanması, işlenmesi veya depolanması süreçlerini kapsamaz.

İKİNCİ KISIM
Gıda Güvenliği Kriterleri

BİRİNCİ BÖLÜM
Mikrobiyolojik Kriterler

- Mikrobiyolojik Kriterler 5. (1) Bu Bölümün amacı; belirli mikroorganizmalar için gıdaların mikrobiyolojik kriterleri ile gıda işletmecilerinin bu Yasanın Üçüncü Kısımında belirtilen gıda maddelerinin hijyen gerekliliklerini yerine getirirken uyması ve uygulaması gereken kuralları belirlemektir.
- 5/2017 (2) Bu Bölümde düzenlenen kurallar, Veteriner Hizmetleri Yasasında ve Ambalajlanmış Kaynak Suyu ve İçme Suyu Yasasında belirtilen kurallara hâlel getirmeksizin uygulanır.
- 88/2009
- Gıda İşletmecisinin Mikrobiyolojik Kriterlere İlişkin Sorumlulukları 6. (1) Gıda işletmecisi, sorumluluğu altında olan ürünlerin bu Yasada ve bu Yasa uyarınca yapılan tüzükte belirtilen ilgili mikrobiyolojik kriterlere uygunluğunu sağlamakla yükümlüdür.
- (2) Gıda işletmecisi, gıdaların mikrobiyolojik gıda güvenliği kriterlerine uygun olmalarını sağlar ve bu amaçla, perakende satış da dahil olmak üzere gıdanın üretim, işleme ve dağıtımının her aşamasında, iyi hijyen uygulamalarının yanı sıra, HACCP ilkeleri temeline dayalı prosedürlerin parçası olarak aşağıdakileri sağlar ve HACCP ilkelerinin amacı aşağıda belirtildiği gibidir:
- (A) Gıda ve ham maddenin temini, taşınması ve işlenmesi sırasında üretim hijyeni kriterlerine uygunluğu.
- (B) Dağıtım, depolama ve kullanım koşulları altında, ürünlerin raf ömrü süresince uygulanabilen gıda güvenliği kriterlerine uygunluğu.
- (3) Kritik kontrol noktaları işletmeci tarafından belirlenen bir işletmede ürün imalatından sorumlu gıda işletmecisi, kritik kontrol noktalarının neler olduğuyla ilgili olarak ve ürünün kriterlere uygun olup olmadığını belirlemek için çalışmalar yapar ve bu noktaların neler olduğunu denetim sürecinde denetçiye bildirir.
- Mikrobiyolojik Kriterlerle Uyumsuzluk Halinde Alınacak Önlemler ve Düzeltici Faaliyetler 7. (1) Gıda güvenliği kriterlerine uygunluğun kontrolü amacıyla yapılan analizlerin sonuçlarının bu Yasada ve bu Yasa uyarınca yapılan tüzükte belirtilen kurallara uygun olmaması halinde, gıda işletmecisi, HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerinde tanımladığı düzeltici faaliyetler ve tüketici sağlığını korumak için gerekli diğer faaliyetler ile birlikte aşağıdaki önlemleri alır:
- (A) Genel Gıda ve Yem Yasasının 20'nci maddesinde belirtilen önlemlere göre ürün veya parti toplatılır veya geri çağırılır.
- Ancak, sadece gıdayı üreten gıda işletmecisi tarafından yapılması şartıyla;
- (a) Piyasaya arz edilen ancak henüz perakende aşamasında olmayan ve gıda güvenilirliği kriterlerini yerine getirmeyen ürünler, söz konusu tehlikeyi ortadan kaldırmak amacıyla
- 56/2014

Bakanlığın onayladığı ilave işlemlere tabi tutulabilirler. İlave işlemler sadece perakende satış aşaması dışındaki diğer gıda işletmecilerince yapılabilir.

- (b) İnsan veya hayvan sağlığı için bir risk yaratmaması, iyi hijyen uygulamaları ve HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerde önceden yer alması ve Bakanlık tarafından izin verilmesi halinde bir parti, başlangıçta belirlenmiş olan amacı dışında başka bir amaç için kullanılabilir.
- (B) Gıda işletmecisi, mikrobiyolojik bulaşmanın yeniden oluşmasını engellemek amacıyla uygun olmayan sonuçların sebebini bulmak için; HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin veya diğer iyi hijyen uygulamalarının geliştirilmesini içeren ve Bakanlığın onayladığı tedbirleri alır.

Mikrobiyolojik Kriterler Çerçevesinde Bakanlığa Sunulacak Bilgiler	8.	Resmi kontroller sırasında, gıda işletmecisi mikrobiyolojik kriterlerle ilgili olarak Bakanlığa aşağıdaki bilgileri sunmakla yükümlüdür:
	(1)	Bu Yasa ve bu Yasa uyarınca yapılan tüzükte belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olarak yapılan analiz sonuçları.
	(2)	Gıda güvenliği kriterlerine veya üretim hijyen kriterlerine uygunluğun sağlanmaması halinde alınacak önlemler.
	(3)	İlgili işletmeye ait HACCP ilkeleri ile ilgili dökümanlar ve ürünün tüm özellikleriyle ilgili belgeler ve işletmenin gıda hijyen kuralları ile ilgili diğer belgeler.

İKİNCİ BÖLÜM

Kimyasal Kriterlerle İlgili Genel Kurallar Ve Bu Kriterlere Uyumsuzlukta İzlenecek Yöntem

Gıda İşletmecisinin Kimyasal Kriterlere İlişkin Sorumlulukları	9.	(1) Gıda işletmecisi, sorumluluğu altındaki ürünlerin bu Yasada, bu Yasa uyarınca yapılan tüzüklerde ve diğer gıda mevzuatında belirtilen kimyasal kriterlere uygun olmasını sağlamakla mükelleftir.
	(2)	Gıda işletmecisi, işletme sorumluluğuna dahil olan tüm gıdaların pestisit, bulaşan, katkı maddesi, enzim, aroma, ekstraksiyon çözücüsü ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerden kaynaklanan migrasyon seviyelerinin, izin verilen maksimum sınırları aşmaması için sorumluluğundaki gıda işinin kontrolü de dahil olmak üzere gerekli tüm önlemleri almakla mükelleftir.
Gıda İşletmecisinin Kimyasal Kriterlere Uyumsuzluk Halinde Gerçekleştireceği Düzeltici Faaliyetler	10.	Gıda güvenliği ile ilgili analiz sonuçlarının bu yasa ve bu yasa altında yapılan tüzüklerde ve diğer gıda mevzuatında belirtilen kimyasal kriterlere uygun olmaması halinde gıda işletmecisinin gerçekleştireceği düzeltici faaliyetler aşağıdaki gibidir:
	(1)	Gıdayı piyasaya arz edemez veya piyasaya arz edilmiş olan gıdayı piyasadan çekmekle mükelleftir. Bu gıdalar ile ilgili olarak ileriki aşamada Bakanlığın onayı ile alınması gereken önlemleri uygular.
	(2)	Sonraki üretimlerde kimyasal kriterlerin yerine getirilmesi amacıyla HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerinde tanımlanan düzeltici faaliyetler ve tüketici sağlığını korumak için gerekli faaliyetleri gerçekleştirir.
	(3)	Piyasaya sürülmüş olan ürünü geri çağırır.

Kimyasal
Kriterler
Çerçevesinde
Bakanlığa
Sunulacak
Bilgiler

11. Resmi kontroller sırasında, gıda işletmecisi kimyasal kriterlerle ilgili olarak Bakanlığa aşağıdaki bilgileri sunmakla yükümlüdür;
- (1) Bu Yasada ve bu yasa altında yapılan tüzükte ve gıda mevzuatında belirtilen kimyasal kriterler ile ilgili analizlerin sonuçları.
 - (2) Kimyasal gıda güvenliği kriterleri ile uygunluğun sağlanmaması halinde gıda işletmecisince alınan önlemler.
 - (3) İlgili işletmeye ait HACCP ilkeleri ile ilgili dökümanlar ve ürünün tüm özellikleriyle ilgili belgeler ve işletmenin kimyasal kriterleri ile ilgili diğer belgeler.

ÜÇÜNCÜ KISIM

Gıda Hijyeni İle İlgili Genel Kurallar

Gıda
İşletmecisinin
Hijyen
Koşulları
İle İlgili
Genel
Yükümlülük-
leri

12. (1) Gıda işletmecisi, kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde bu Yasa ve bu Yasa altında yapılan tüzüklerde belirtilen ilgili hijyen kurallarının sağlanmasından sorumludur.
- (2) 30 (otuz) Hp üzeri motor gücü bulunan veya toplamda 15 (on beş) kişiden fazla personel çalıştıran gıda işletmecisi, işletmelerinde gıda konusunda lisans eğitimi almış olan bir personel çalıştırmak zorundadır.

Hijyen
Kuralları
5/2017

13. (1) Birincil üretim hariç, üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından birini yürüten gıda işletmecisi, Yasanın bu kısmında yer alan ve aşağıda belirtilen konular ile ilgili genel hijyen kuralları ile birlikte Veteriner Hizmetleri Yasasında belirtilen özel hijyen kurallarını da yerine getirmekle mükelleftir.
- (A) Gıda işletmelerinin özellikleri,
 - (B) Gıdanın işlenmesi,
 - (C) Gıdanın depolanması,
 - (Ç) Personelin eğitimi,
 - (D) Gıdanın taşınması,
 - (E) Kullanılan ekipman,
 - (F) Gıda atığı,
 - (G) Su tedarigi,
 - (H) Personel hijyeni,
 - (I) Gıdaların ambalajlanması ve paketlenmesi,
 - (İ) Isıl işlem,
 - (J) Gıdalara ilişkin diğer kurallar.
- (2) Gıda işletmecisi, aşağıdaki özel hijyen kurallarına uymakla mükelleftir:
- (A) Mikrobiyolojik kriterlere uyum,
 - (B) Bu Yasanın amaçlarına ulaşmak için gerekli prosedürleri uygulama,
 - (C) Gıdalar için sıcaklık kontrol kurallarına uyum,
 - (Ç) Soğuk zincirin korunması,
 - (D) Numune alma ve analiz yöntemlerine uyma.
- (3) Gıda işletmecisi, parazit, patojenik mikroorganizma veya mikroorganizma toksinleri ile bulaşmış, çürümüş, yabancı maddelerle kirlenmiş veya hijyenik olarak normal ayıklama ve/veya hazırlık veya işleme süreçlerinden

geçirilmesine rağmen son ürünün insan tüketimi için uygun olmadığını bilmesi veya bu yönde bir şüphesi bulunması halinde, söz konusu hammaddeyi veya gıda bileşenini üretim, işleme veya dağıtım aşamalarından herhangi birinde kullanamaz veya piyasaya arz edemez.

- (4) Gıda işletmecisi, işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeleri bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmış uygun şartlarda muhafaza etmek zorundadır.
- (5) Gıda işletmecisi, gıdayı; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimine uygun olmaktan çıkarabilecek; sağlığa zarar veren veya bulaşma sonucunda insan tüketimine uygun olmaktan çıkan gıdayı tüm bulaşmalara karşı korur.
- (6) Gıda işletmecisi, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi geçmiş gıdaları, üretim veya işleme aşamalarında hammadde, yarımamül veya mamul madde olarak kullanamaz veya tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi geçmiş gıdaları piyasaya arz edemez veya satışını yapamaz.
- (7) Gıda işletmecisi, gıdanın üretim, işleme ve dağıtımının yapıldığı alanlarda çalışacak personelin işe başlamadan önce sağlık kontrollerinin yaptırılmasından, her altı ayda bir sağlık kontrolünün yenilenmesinden ve güncel sağlık karnelerinin bulundurulmasından sorumludur.
- (8) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin bu hastalıkları herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı olarak bulaştırma ihtimaline karşın gıda ile temasına, gıdaları işlemesine veya gıdaların işleme tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.
- (9) Gıda ile temas olasılığı bulunan personel, hastalık veya hastalık belirtilerini derhal gıda işletmecisine bildirmelidir. Gıda işletmecisi bu bildirimleri zorunlu kılmak için gerekli uygulama ve ceza önlemleri almakla sorumludur.
- (10) Gıda işletmecisi;
 - (A) Gıda ile uğraşan personelin denetlenmelerini ve bilgilendirilmelerini ve/veya yaptıkları işin gerektirdiği biçimde gıda hijyeni konularında eğitilmelerini sağlamakla mükelleftir.
 - (B) Tehlike aalizi ve kritik kontrol noktaları ile ilgili prosedürün geliştirilmesi ve sürdürülmesinden sorumlu olanların veya ilgili rehberlerin uygulanmasından sorumlu olanların, HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almalarını sağlamakla mükelleftir.
 - (C) Eğitim programlarının yasa kuralları ile uyumunu sağlamakla mükelleftir.
- (11) Gıda işletmecisi numune alma ve analizle ilgili olarak gıda mevzuatında belirtilen uygun metodları kullanır. Bu tür metodların yokluğunda, referans yöntemler kullanıldığında elde edilen sonuçlara eşdeğer sonuçlar veren ve uluslararası kabul görmüş kurallar ve protokollere göre bilimsel olarak doğrulanmış yöntemleri de kullanır.
- (12) Gıda işletmecisi, bu Yasa ve bu Yasa altında yapılacak tüzük kurallarına uyulması amacıyla hazırlanacak iyi uygulama kılavuzlarını kullanır.

Tehlike
Analizi ve
Kritik Kontrol
Noktaları
(HACCP)

14. (1) (A) Gıda işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda güvenliği sistemini kurar ve uygular. Gıda işletmecisi, üründe veya ürünün üretim, işleme veya dağıtım aşamalarında değişiklik olması hâlinde, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan sistemin uygulanmasını gözden geçirir, sistemde gerekli değişiklikleri yapar ve bu değişiklikleri kayıt altına alır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendinde düzenlenen kural, perakende dükkânlar ve pazar yerleri hariç, yalnızca birincil üretimden sonraki üretim, işleme ve dağıtım işlemlerinin herhangi bir aşamasını yürüten gıda işletmecisi için geçerlidir.
- (2) Gıda işletmecisi:
- (A) Yukarıdaki (1)'inci fıkranın (A) bendinde düzenlenen yükümlülüklerin yerine getirildiğinin kanıtını, gıda işinin doğası ve boyutunu göz önünde bulundurarak talep edildiği şekilde Bakanlığa sunar,
- (B) Bu madde uyarınca, gıda işletmecisi, HACCP ilkelerinin uygulanmasına yönelik geliştirilen prosedürleri tanımlayan bütün belgelerin her zaman güncelleştirilmiş olmasını sağlar,
- (C) Tüm belge ve kayıtları en az 3 (üç) yıl boyunca muhafaza etmekle yükümlüdür.

İyi Uygulama
Kılavuzları
İle İlgili
Sorumluluk

15. (1) Bu Yasanın 14'üncü maddesi uyarınca HACCP ilkeleri uygulanmasına yönelik, hijyen için iyi uygulama kılavuzlarının geliştirilmesi, dağıtılması ve kullanılması gıda işletmecilerince sağlanır.
- (2) İyi uygulama kılavuzları;
- (A) Tüketici grupları gibi menfaatleri önemli ölçüde etkilenebilecek tarafların temsilcileri ve Bakanlık ile danışma içinde,
- (B) Codex Alimentarius'un ilgili uygulama kuralları göz önünde bulundurularak,
- sektörün temsilcileri tarafından geliştirilir ve dağıtılır.
- (3) Bakanlık, kılavuzları aşağıdaki amaçlar doğrultusunda değerlendirir ve onaylar:
- (A) Yukarıdaki (1)'inci fıkraya göre geliştirilmiş olması.
- (B) İçeriklerinin ilgili sektör için uygulanabilir olması.

DÖRDÜNCÜ KISIM

İşletmelerin Kaydı Ve Onayı

İşletmelerin
Kayıt
Altına
Alınması
veya
Onaylan-
ması

16. (1) Bakanlık, bu Yasaya ekli Ek 1'de belirtilen işletmeleri onaylayarak kayıt altına alır ve bu yasadaki diğer gıda işletmecilerini sadece kaydeder.
- (2) Bu yasaya ekli Ek 1'de sayılan şirketlerle ilgili olarak gıda işletmecisi, işletmelerin kaydı ve onayına ilişkin tüzük kurallarına uygun olarak Bakanlığa başvuruda bulunmakla mükelleftir.
- (3) Sadece onaya tabi olan bir işletmenin işletme faaliyetinde bulunabilmesi, yapılan resmi kontrol sonucunda Bakanlığın işletmeye onay vermesine veya koşullu onay vermesine bağlıdır.
- (4) Bakanlığın işletmeyi onaylaması bu Yasa, bu Yasa altında yapılan

tüzüklerdeki gereklilikler ile gıda güvenliği mevzuatı gerekliliklerini yerine getirmiş olmasına bağlıdır.

- (5) İşletmeci, yukarıdaki (4)'üncü fıkradaki tüm yasal gereklilikleri yerine getirmemiş veya kısmen yerine getirmiş olduğu durumda altyapı ve ekipman gerekliliklerini yerine getirmişse kendisine Bakanlık tarafından koşullu onay verilir. Koşullu onayın süresi 3 (üç) aydır. İşletmenin belirgin bir ilerleme kaydettiği ancak gerekliliklerin tamamını henüz karşılayamadığı durumlarda koşullu onay 3 (üç) ay daha uzatılabilir. Bakanlık, 6 (altı) ayın sonunda gerçekleştirdiği resmi kontrolde işletmenin tüm yasal gerekliliklerini, altyapı ve ekipman gerekliliklerini ve diğer işletme gerekliliklerini de karşıladığı sonucuna varırsa koşullu onay kaldırılarak işletmeye onay verilir. Aksi takdirde koşullu onay geri çekilir ve tüm işletme faaliyetleri iptal edilir.

Ek-1'deki
Gıda
İşletmeleri-
nin
İşletme
Onayının
Askıya
Alınması
ve Geri
Çekilmesi

17. (1) Bakanlık resmi kontrolleri yürütürken, işletme onaylarını da incelemeye alır. Bakanlığın ciddi eksiklikler tespit etmesi veya bir işletmede sürekli olarak üretimi durdurmak zorunda kalması ve gıda işletmecisinin gelecek üretime ilişkin yeterli teminatları sağlayamaması halinde, Bakanlık, işletme onayını 3 (üç) aya kadar askıya alır.
- (2) Askı süresi boyunca veya askı süresi sonunda işletmeci, Bakanlığın tespit ettiği ciddi eksiklikleri giderdiği veya üretimi durdurmak zorunda kaldığı nedenleri ortadan kaldırdığı takdirde Bakanlığa yapacağı başvuru ile askıya alma işleminin iptal edilmesini talep eder.
- (3) Bakanlık;
- (A) Gıda işletmecisi, yukarıdaki (1)'inci fıkra uyarınca işletme onayının üç aya kadar askıya alındığı süre zarfında eksikliklerini gidermediği takdirde, işletme onayını geri çeker.
- (B) Bakanlıkça ciddi eksikliklerin tespit edilmesi veya son ürün için işletmecinin yeterli garanti veremediği veya işletmenin üretiminin güvenlik sebebiyle sık sık durdurulmuş olması halinde işletme onayını geri çeker.
- (C) İşletmecinin işletme faaliyetlerini bir yıllık süre boyunca bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklere uygun bir biçimde yürütmeyi başaramaması halinde, işletme onayını geri çeker.
- (Ç) İşletmede işletme faaliyetlerinin artık yürütülüyor olması halinde işletme onayını geri çeker.

Resmi
Kontroller,
Kayıt ve
Onay
Konula-
rında
Gıda
İşletmecisi-
nin
Sorumlu-
lukları

18. (1) Gıda işletmecisi, bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak yapılan tüzüklerde belirtilen kurallar doğrultusunda yürütülen resmi kontrollerin etkin bir şekilde gerçekleştirilebilmesini sağlamak amacıyla Bakanlık ile işbirliği yapar. Özellikle;
- (A) Tüm binalara, alanlara, işletmelere veya diğer altyapılara girilebilmesini, ve
- (B) Durum hakkında karar vermek için Bakanlık tarafından talep edilen veya gerekli görülen herhangi bir dokümana ve kayda erişimi sağlamakla mükelleftir.
- (2) Gıda üretimi, işlenmesi ve dağıtımı aşamalarından herhangi birini yürüten gıda işletmecisi, kendi kontrolü altındaki gıda işletmesinin kayıtlarının tutulmasını sağlamak amacıyla faaliyete başlamadan önce Bakanlığın öngördüğü şekilde Bakanlığa bildirimde bulunur.

- (3) Bakanlık, hem sadece kaydı yapılan işletmeler için hem de onayladığı ve kaydını yaptığı işletmeler için listeler oluşturarak bu listeleri günceller ve kamunun erişimine açık tutar.
- (4) Gıda işletmecisi, faaliyetlerindeki herhangi bir önemli değişiklik veya mevcut bir işletmenin kapanmasını bildirmek de dâhil olmak üzere Bakanlığa işletme veya faaliyetler hakkında güncel bilgi sağlamak zorundadır.

BEŞİNCİ KISIM

Resmi Kontroller ve Laboratuvarlar

BİRİNCİ BÖLÜM

Resmi Kontroller

Bakanlığın
Resmi
Kontrollere
İlişkin
Genel
Yükümlü-
lükleri

19. (1) Bakanlık resmi kontrolleri, önceden haber vermeksizin, düzenli bir şekilde, risk analizi temelli olarak uygun sıklıkta ve aşağıda belirtilen hususları dikkate alarak yürütür.
 - (A) İnsan sağlığını etkileyebilecek gıda, genel gıda güvenliği veya herhangi bir işlem, materyal, madde ve faaliyet ile ilgili tanımlanmış riskleri.
 - (B) Gıda işletmesinin bu Yasa ve bu Yasa uyarınca yapılan tüzük kurallarına uygunluk açısından geçmişe ait kayıtları,
 - (C) Daha önceden işletmenin gerçekleştirmiş olduğu bir iç kontrolün güvenilirliğini.
 - (Ç) Bu Yasa kurallarına aykırılık oluşturması muhtemel herhangi bir duyum veya bilgiyi.
- (2) Resmi kontroller, gıda işletmelerinde gıdanın veya gıda ile temas eden madde ve malzemenin üretim, işlenme ve dağıtım aşamalarından herhangi birinde gerçekleştirilebilir. Resmi kontroller, herhangi bir üretimin, materyalin, maddenin, aktivite veya faaliyetin ve gıdanın taşınması da dâhil olmak üzere işlemlerin ve bu Yasanın amaçlarına ulaşmak için gerekli olan herhangi bir faaliyet ve işlemin kontrolünü de içerir.
- (3) Resmi kontroller, gıdanın ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ithalat ve ihracat işlemleri için de uygulanır.
- (4) Bakanlık, resmi kontrollerin ve kontrol ile ilgili görevlerin etkili ve verimli bir şekilde yürütülebilmesi amacıyla, analiz için yeterli laboratuvar kapasitesine sahip olmalı ve yeterli sayıda uygun kalifiye ve tecrübeli personel bulundurmalıdır.
- (5) Bakanlık, personelin resmi kontrolleri etkili ve verimli bir şekilde gerçekleştirmesini sağlamak için uygun ve düzenli olarak bakımı yapılan araç ve ekipman bulundurmalıdır.
- (6) Bakanlık, resmi kontrolün yürütülmesi ile ilgili olarak merkezi birim ile birlikte bölgesel birimlerin de yetkilendirmesi halinde, merkez ve bölge birimleri arasında etkili ve verimli işbirliğini sağlamak zorundadır
- (7) Bakanlık, resmi kontrollerin tüm düzeylerde tarafsızlığını, kalitesini ve devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.

- (8) Resmi kontrollerin yürütülmesinde Bakanlık dâhil birden fazla birimin yetkili olması halinde Bakanlık, farklı birimler arasında etkin ve etkili işbirliğini sağlamak zorundadır.
- (9) Bakanlık, denetimlerin gerçekleştirilmesini sağlayacak her türlü önlemi alır ve denetimlerin tarafsız ve şeffaf bir şekilde yürütülmesini sağlar.
- (10) Bakanlık, gerçekleştirdiği resmi kontrollere ilişkin, kontrolün amacını tanımlayan, uygulanan kontrol yöntemlerini elde edilen sonuçları ve uygun olan hallerde gıda işletmecisinin sorumluluğunda alınması gereken önlemleri içeren bir rapor hazırlar ve raporun bir nüshasını, ilgili gıda işletmecisine de verir.
- Diğer Ülkelerle Karşılıklı İşbirliği 20. (1) Ülkede önlem alınması gereken durumlar için diğer ülkelerin teknik bilgi ve yardımlarına ihtiyaç duyulması halinde ilgili ülkenin yetkili makamı ile işbirliği yapılabilir ve Bakanlık ilgili ülkenin yetkili makamına destek sağlayabilir.
- (2) Destek, uygun hallerde Bakanlığın kendi inisiyatifi ile idari ve teknik yardım yapmasını, aynı zamanda işbirliği yapılan ülkenin yetkili makamının yerinde kontrollere katılımını da içerir.
- Gıda İşletmecisi-nin Resmi Kontrole İlişkin Sorumluluğu 21. Gıda işletmecisi, resmi kontrolleri yürüten görevlilere veya denetçilere veya denetçi yardımcılara bu yasa amaçları bakımından resmi kontrolün ve denetimin etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi için her türlü yardımı yaparak görevlerini yürütmelerine yardımcı olmak zorundadır.
- Bakanlığın Resmi Kontrollerle İlgili Uygulayacağı Önlemler 56/2014 22. (1) Bakanlık resmi kontrollerde aşağıdaki önlemleri almakla görevlidir:
- (A) Resmi kontrolleri yürüten görevlinin veya denetçinin veya denetçi yardımcısının resmi kontrolü yürütmek hususunda yasal yetkiye sahip olması,
- (B) Resmi kontrolleri yürütecek görevlinin veya denetçinin veya denetçi yardımcısının yürüteceği kontrol ile ilgili herhangi bir menfaat ilişkisi yaratabilecek bağının bulunmaması,
- (C) Toplum sağlığı açısından acil eylem planlarının hazırda tutulması, gıdaya ilişkin acil durum önlemleri ve kriz durum yönetimi ile ilgili olarak Genel Gıda ve Yem Yasasının 28'inci maddesinin (3)'üncü ve (4)'üncü fıkrası ve yine bu madde tahtında yapılan "Kriz Yönetimi ve Acil Durum Önlemleri İle İlgili Tüzük" kurallarının acil olarak uygulanması.
- Resmi Kontrolleri Yürüten Personel 23. (1) Bu Yasanın amacı ve kapsamı uyarınca, resmi kontroller denetçi ve denetçi yardımcısı tarafından gerçekleştirilir.
- (2) Denetçi ve denetçi yardımcılarının görevlerini yasaya uygun olarak yürütebilmelerine ve istikrarlı bir şekilde resmi kontrol gerçekleştirebilmelerine olanak tanıyacak eğitime sahip olmaları aranır ve yetki alanları ile ilgili bilgilerinin güncel tutulması amacıyla Bakanlık tarafından organize edilen hizmetiçi eğitimlere tabi tutulmaları sağlanır.

Denetim
Görevi
Ve
Yetkileri

24. (1) Denetçilerin, resmi kontrol görevlerini Bakanlık tarafından kendileri için belirlenmiş olan idari alan ve faaliyet alanında gerçekleştirme yetkisi ve görevi vardır.
- (2) Denetim yetkisi aşağıda sayılanları kapsar:
- (A) Yetki ve görev alanları dahilindeki işletmelere girme,
 - (B) Yetki ve görev alanı dâhilindeki belge ve verilere erişim ve bunları kopyalama,
 - (C) Laboratuvar analizi için ürünlerden numune alma,
 - (Ç) Gerektiğinde koruyucu önlem olarak denetim tamamlanana kadar işletmenin faaliyetini geçici olarak askıya alma ve düzeltici faaliyetler tamamlanana kadar üretimi durdurma.
 - (D) Denetlenen işletmeyi görüntüleme,
 - (E) Gıdaların taşındığı araçları denetleme ve numune alma,
 - (F) Kontrol noktalarında gıda denetimi yapma ve numune alma,
 - (G) Gerektiğinde, alınan numunelerde yapılan analizlerin sonuçları gelene kadar kontrol noktalarında gıda sevkiyatlarını tutma.
 - (H) Resmi kontroller sırasında tespit edilen uygunsuzluk neticesinde ürünleri imha veya müsadere etme, ayrıca öngörülen durumlarda kapatma veya mühürleme.
 - (I) Gıda güvenliğine risk oluşturan herhangi bir durumun tespiti halinde işletmeyi kapatma veya mühürleme ve riskin ortadan kalktığına tespit edilmesi halinde işletmenin yeniden faaliyete başlamasına izin verme.
 - (İ) Resmi kontroller sonucunda elde edilen analiz sonuçlarının bu Yasada belirtilen kriterlere uygun çıkmaması halinde ürünleri toplama, satışını durdurma, satışını yasaklama, imha etme veya ihracatçı ülkeye gönderme ile bu maddede belirtilen işlemleri gıda işletmecisine yaptırma,
 - (J) Serbest bölgelerde tutulan ürünleri kontrol etme, numune alma, piyasaya arzını durdurma, imha etme ve/veya geri gönderme.

Resmi
Sertifika-
yon
Süreci ve
Sertifikala-
rın
Düzenlen-
mesi

25. (1) Bu Yasa amaçları bakımından Resmi Sertifikasyon, bir işletmenin bu Yasa ve bu Yasa tahtında yapılan tüzüklerde belirtilen koşullara uygunluğuna onay verilmesi ile ilgili Bakanlık tarafından hazırlanan belgeyi anlatır ve denetçiler gözlem ve bulgularını Resmi Sertifikasyon ile belgelendirirler.
- (2) Denetçiler, resmi kontrolleri gerçekleştirirken, aşağıda belirtilen özel kuralları dikkate almak zorundadırlar:
- (A) Resmi sertifikasyonun gerekli olduğu koşulları,
 - (B) Sertifika modeli,
 - (C) Talep edilen nitelikleri,
 - (Ç) Elektronik sertifikasyon da dâhil olmak üzere güvenilir sertifikasyonu sağlamak için uyulması gereken ilkeleri,
 - (D) Sertifikaların iptal edilmesi ve sertifikalarda değişiklik yapılması durumunda izlenecek prosedürleri,
 - (E) Daha küçük gruplara ayrılmış veya diğerleri ile karışmış sevkiyatları,
 - (F) Resmi kontrollerin yürütülmesinden sonra sevkiyatla ilgili belgeleri.
- (3) Resmi Sertifikasyonun aşağıdaki bilgileri içermesi gerekir:
- (A) Sertifika ile sevkiyat arasında bir bağlantı bulunması,
 - (B) Sertifikadaki bilginin tam ve aslına uygun olması.
- (4) Gerektiğinde gıda hijyeni konuları ile gıdaların resmi sertifikasyon kuralları tek bir sertifikada birleştirilebilir.

- Şeffaflık ve Gizlilik 26. (1) Bakanlık, faaliyetlerini şeffaflık ilkesi ile yürütür.
- (A) Kamu, Bakanlığın yürüttüğü kontrol faaliyetleri ve bu faaliyetlerin etkinliği konusunda en kısa sürede bilgi edinme hakkına sahiptir,
- (B) Gıda güvenliği ile ilgili acil tedbirlerin alınması gerektiği durumlar hariç, Bakanlık, yürüttüğü kontrol faaliyetlerini kamu ile istişare ederek yürütür.
- (C) Bakanlık resmi kontrol görevlerini yerine getirirken mesleki gizlilik gerektiren durumlarda denetçinin bilgi ifşa etmemesini sağlamak için gerekli önlemleri alır.
- (D) İnsan sağlığına yönelik risk oluşturabilecek bir durumun varlığına dair sağlam temellere dayanan bir şüphe olması durumunda; Bakanlık bu riskin özellikleri ve riski önlemek, azaltmak veya ortadan kaldırmak için alınan önlemler konusunda kamuyu bilgilendirir. Mesleki gizliliğin korunması, böyle bir bilginin Bakanlık tarafından dağıtılmasını engellemez.
- (2) Mesleki gizliliğin kapsadığı bilgiler aşağıdakileri içerir:
- (A) Bu Yasaya aykırı bir durumun varlığından şüphe edildiği hallerde ön soruşturmanın veya devam etmekte olan yasal sürecin gizliliğini,
- (B) Kişisel bilginin gizliliğini,
- (C) Özellikle mesleki gizlilik, müzakerelerin gizliliğini, uluslararası ilişkilerin ve milli savunma olmak üzere yasal olarak korunan bilgileri.
- Resmi Kontrolün Doğrulama Prosedürü 27. (1) Bakanlık, resmi kontrolleri yazılı prosedürlere uygun olarak yürütür. Bu prosedürler, denetçiler için bilgi ve talimatları içerir.
- (2) Denetçinin, bu Yasa'da belirtilen ürünlerin üretildiği, işlendiği, elde tutulduğu, depolandığı veya nakliyesinin yapıldığı tüm alanlara ve araçlara, ilgili kayıt ve verilere bu Yasanın 24'üncü maddesinde yer alan görev ve yetkilere göre erişim hakkı vardır.
- (3) Yukarıdaki (2)'nci fıkrada belirtilen faaliyetlerden sorumlu gerçek veya tüzel kişinin denetçiye yardımcı olması ve eşlik etmesi zorunludur.
- (4) Bakanlık, yürütülen resmi kontrollerin etkinliğinin sağlanmasını ve doğrulama prosedürü sonucunun olumsuz çıkması halinde düzeltici faaliyetlerin uygulanmasını sağlar.
- Kontrol Faaliyetleri Metotları ve Teknikler 28. (1) Resmi kontrollere ilişkin görevler; denetim, gözetim, teftiş, izleme, takip, doğrulama, numune alma ve analiz gibi uygun kontrol metotları ve teknikleri kullanılarak yürütülür
- (2) Resmi kontroller yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen hususların yanı sıra aşağıdaki faaliyetleri de içerir:
- (A) Gıda işletmecisinin yürütmekte olduğu iç kontrol sistemi ve sistemin sonuçlarının incelenmesini,
- (B) Aşağıda belirtilen hususlar ile ilgili denetimlerin yapılmasını,
- (a) Gıda, gıda işletmesi ve çevresi, işletmeleri, idari ve sosyal binaları, ekipmanı, donanımı ve makineleri, gıdanın nakliyesi,
- (b) Hammaddeler, bileşenler, işlem yardımcıları ile gıdanın hazırlanması ve üretiminde kullanılan diğer maddeler,
- (c) Yarı mamul ürünler,
- (ç) Gıda ile temas eden madde ve malzemeler,
- (d) Temizlik ve bakım ürünleri ile zararlılarla mücadele ürünlerinin işletme konusuna ve kullanımına dahil olup olmadığı ve uygulamaları,
- (e) Etiketleme, sunum ve reklam.

- (C) Gıda işletmelerindeki hijyen koşullarının kontrolünü,
- (Ç) Gıda mevzuatına uygun olarak hazırlanan iyi uygulama kılavuzları göz önünde bulundurularak, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına ilişkin prosedürlerin değerlendirilmesini,
- (D) Bu Yasaya uygunluğun değerlendirilmesi için gerekli olan yazılı doküman ve diğer kayıtların incelenmesini,
- (E) Gıda işletmecisi ve çalışanları ile yapılan görüşmeleri,
- (F) Gıda işletmelerindeki ölçüm araçlarına ait kayıtların incelenmesini,
- (G) Gıda işletmecisi tarafından yapılan ölçümlerin doğrulanması için Bakanlığın kendi ölçüm araçları ile yürüttüğü kontrolleri,
- (H) Bu Yasanın amaçlarında belirtilen hususları sağlamak üzere gerekli olan diğer faaliyetleri.

İKİNCİ BÖLÜM

Laboratuvarlar

- | | | |
|---------------------------------|-----|---|
| Resmi Laboratuvarların Niteliği | 29. | <ul style="list-style-type: none"> (1) Resmi kontroller sırasında alınan örneklerin analizini yürütecek resmi laboratuvar, Devlet Laboratuvarı Dairesi'dir. (2) Resmi Laboratuvarın iş yoğunluğu, geçici kapasite eksikliği ve önceden tahmin edilemeyen sebeplerden dolayı yapılamayan analizler için Bakanlığın belirleyeceği TS EN ISO/IEC 17025 Standardına göre uluslararası bir kuruluş tarafından akredite edilen ve yaptırılacak analizlerin akreditasyon kapsamında olduğu laboratuvarlar kullanılabilir. |
| Ulusal Referans Laboratuvarı | 30. | <ul style="list-style-type: none"> (1) Bakanlık, gerekli hallerde her bir faaliyet için bir veya daha fazla ulusal referans laboratuvarı belirleyebilir.
Ancak bir faaliyet için ulusal referans laboratuvarı olmaması halinde, ülke dışında bulunan ve bulunduğu ülkede ilgili faaliyet için ulusal referans laboratuvarı olarak belirlenmiş bir laboratuvarı ulusal referans laboratuvarı olarak da belirleyebilir (2) Ulusal Referans Laboratuvarı aşağıda belirtilen görevleri gerçekleştirir: <ul style="list-style-type: none"> (A) Yetki alanı dahilinde uluslararası alanda ulusal referans laboratuvarları ağı ile işbirliği yapar, (B) Uluslararası referans laboratuvarlarından temin ettiği bilgilerin Bakanlık ve gıda laboratuvarlarına iletilmesini sağlar, (C) Yurt içinde faaliyet gösteren gıda laboratuvarları arasında karşılaştırmalı testler düzenler ve söz konusu karşılaştırmalı testlerin uygun bir şekilde takibini yapar, (Ç) Yıllık veya çok yıllık kontrol planlarının uygulanması için Bakanlığa bilimsel ve teknik bilgi sağlar, (D) Bakanlığın kararıyla öngörülen diğer özel görevlerin yürütülmesinden sorumludur. |

Özel Gıda
Laboratu-
varı
Kuruluş
İzni

31. (1) Gıdaların ve içme-kullama sularının gıda güvenliği, hijyen ve kalite analizlerini yapmak üzere, Bakanlık tarafından diğer ilgili kurumlarla işbirliği yapılarak izinlendirilecek özel gıda laboratuvarları kurulabilir.
- (2) Bakanlıkça izinlendirilecek özel gıda laboratuvarı, bu Yasanın 29'uncu maddesinin (2)'nci fıkrasında belirtilen gereklilikleri karşılamakla yükümlüdürler.
- (3) Tıbbi tahlil laboratuvarları, gıda ve içme-kullanma sularının analizini yapamaz.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Kontrollerde Uygulanan Numune Alma, Analiz Yöntemleri ve Kontrol Planları

Resmi
Kontrol-
lerde
Uygulanan
Numune
Alma
Ve Analiz
Yöntem-
leri
ve İtiraz
Hakkı

32. (1) (A) Resmi kontroller kapsamında uygulanan numune alma ve analiz yöntemleri bu Yasa ve yasa altında çıkartılan tüzüklerde belirtilen kurallara uygun olur. Ancak bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan Tüzüklerde belirtilmeyen numune alma ve analiz yöntemleri, uluslararası düzeyde tanınmış kurallarla veya protokollerle, bunların eksikliğinde ise istenen amaca uygun veya bilimsel protokollere göre geliştirilmiş diğer yöntemlerle uyumlu olmalıdır.
- (B) Bakanlık tarafından alınan numuneler ve bu Yasanın 30'uncu maddesinde belirtilen, Bakanlık tarafından belirlenen laboratuvarların sonuçları resmi olarak geçerli kabul edilir.
- (2) Yukarıdaki (1)'inci fıkranın uygulanmadığı durumlarda, uluslararası çapta kabul görmüş protokollere uygun olarak analiz metotlarının doğrulanması, Bakanlık tarafından belirlenen referans laboratuvarlarında gerçekleştirilir.
- (3) Resmi kontrollerde numune alımı ve itiraz aşağıda belirlenen esaslar çerçevesinde yapılır:
- (A) Kalan raf ömrü yedi günden az olan gıdalar, mikrobiyolojik incelemeler, ürün miktarının şahit numunenin analizinin yapılabilmesi için yetersiz olduğu durumlarda bir takım numune alınır. Bakanlıkça belirlenen laboratuvarında muayene ve analizi yaptırılır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendinde belirtilen durumlarda analiz sonucuna itiraz edilemez.
- (C) Bu fıkranın (A) bendinde sayılan durumlar dışında, denetçi tarafından iki takım numune alınır. Birinci takım numunenin muayene ve analizi, Bakanlıkça belirlenen laboratuvarında yapılır. İkinci takım olan şahit numune, Bakanlık tarafından muhafaza edilir. Ancak işletmecinin talep etmesi halinde üçüncü takım numune gıda işletmecisine bırakılır. Gıda işletmecisi, birinci takım numuneye ait muayene ve analiz raporu sonucuna, tebliğ edildiği tarihten itibaren en geç 7 (yedi) gün içerisinde Bakanlığa itiraz edebilir. Şahit numunenin muayene ve analizi Bakanlıkça belirlenen laboratuvarında yaptırılır.
- (Ç) Bakanlık tarafından alınan numuneler ve bu Yasanın 30'uncu maddesinde belirtilen Bakanlık tarafından tanınan laboratuvarın sonuçları resmi olarak geçerli kabul edilir
- (D) Şahit numuneye ait muayene ve analiz rapor sonucu kesin olup verilecek karara esastır.

56/2014

- (4) Resmi kontroller sırasında alınan numuneler, hukuki ve analitik geçerliliğini garanti edecek şekilde taşınır ve etiketlenir.
- (5) Resmi kontrol sırasında, gıdanın fiziksel muayene sonucu tüketime uygun olmadığının belirlenmesi veya gıdanın vasfını kaybetmiş olmasının tespit edilmesi halinde, bu ürünlerden muayene ve analiz için numune alınmaz ve analizi yaptırılmaz. Bu ürünler Genel Gıda ve Yem Yasası'nın 14'üncü maddesi uyarınca güvenli olmayan gıda olup piyasaya arzına izin verilmez.

Çok Yıllık
Kontrol
Planı

33.

- (1) Bakanlık bu Yasanın etkin bir şekilde uygulanması için yıllık veya çok yıllık kontrol planları hazırlar.
- (2) Çok yıllık kontrol planı, resmi kontrol sisteminin yapısı ve organizasyonuna ilişkin genel bilgileri içerir.
- (3) Çok yıllık kontrol planı, gıda sektöründe uygulama esnasında ortaya çıkan olayları ve sonuçları veya uluslararası kurumların verdiği görüşleri dikkate alarak ve bu planın gıda mevzuatı, veteriner mevzuatı, bitki sağlığı ve çevre alanlarındaki çok yıllık kontrol planlarıyla uyumunu sağlayacak şekilde düzenlenir.
- (4) Bakanlık, çok yıllık kontrol planını Gıda Güvenliği Risk Değerlendirme Kuruluna da gönderir.

Yıllık
Raporlar

34.

- (1) Bakanlık, her yıl bir yıllık rapor hazırlar ve bir yıllık rapor aşağıdaki bilgileri içerir:
 - (A) Çok yıllık kontrol planında yapılan herhangi bir değişikliği,
 - (B) Çok yıllık kontrol planı kurallarına uygun olarak önceki yıllarda yürütülen kontrollerin ve denetimlerin sonuçlarını,
 - (C) Tespit edilen uyumsuzluk vakalarının türünü ve sayısını,
 - (Ç) Çok yıllık kontrol planının etkili bir şekilde uygulanmasını sağlamak için, yürütme faaliyetleri ve neticeleri de dahil olmak üzere gerçekleştirilen faaliyetleri.
- (2) Bakanlık, yıllık raporu Gıda Güvenliği Risk Değerlendirme Kuruluna da gönderir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İlgili Kamu Görevlilerinin Eğitilmesi İle İlgili Kurallar

İlgili
Kamu
Görevlile-
rinin
Eğitimi

35.

- (1) (A) Bakanlık, bu Yasada belirtilen Resmi kontrollerin uyumlaştırılmasını sağlamaya yönelik, sorumlu personel için eğitim kursları düzenler veya katılımını sağlar.
- (B) Eğitim kursları özellikle aşağıdaki konuları içerir:
 - (a) Gıda mevzuatı,
 - (b) İşletmeciler tarafından bu Yasaya uygunluk sağlamak amacıyla tasarlanan sistemlerin denetlenmesi gibi kontrol metodları ve teknikler,
 - (c) Gıda ile ilgili kontroller,
 - (ç) İthalat kontrolleri,

- (d) Gıdanın üretimi, işlenmesi, taşınması ve depolanmasına ilişkin yöntemler ve teknikler,
 - (e) Uygun görülecek diğer alanlar.
- (2) Düzenlenecek kurslar benzer kontrol sistemlerine sahip diğer ülkelerde de düzenlenebilir.
 - (3) Bakanlığın düzenlediği eğitim kursları ülke dışındaki katılımcılara da açılabilir.
 - (4) Görev yapacak kamu personelinin resmi kontroller çerçevesinde ülke içerisinde veya diğer bir ülkede düzenlenecek kurs ve/veya eğitimlere katılmaları sağlanır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Uyumsuzluk İle İlgili İdari İşlemler

Bu Yasa
İle
Uyumsuzluk
Durumunda
Yürütülecek
İdari
İşlemler
ve
Hazırlana-
cak
Rapor

- 36. (1) Bu Yasanın 22'nci maddesinde belirtilen acil eylem planları uygulamalarına halel gelmeksizin, resmi kontroller sırasında Bakanlığın bu Yasa ve gıda mevzuatı kuralları ile uyumsuzluk tespit etmesi halinde, işletmecinin uyumsuzluğu düzeltilmesi için faaliyet başlatır. Bakanlık ilgili faaliyete karar verirken uyumsuzluğun niteliği ve işletmecinin uyumsuzlukla ilgili geçmiş kayıtlarını da dikkate alır.
- (2) Yukarıdaki (1)'inci fıkrada bahsi geçen uyumsuzluk durumundaki faaliyetler, aşağıdaki önlemleri içerir:
 - (A) Sağlık koşullarına ilişkin prosedürlerin veya bu Yasanın ve gıda mevzuatının kurallarına uygunluk sağlamak için herhangi bir faaliyetin uygulanması;
 - (B) Gıdanın piyasaya sürülmesinin, ithalatının veya ihracatının kısıtlanması veya yasaklanması;
 - (C) Gıdanın izlenmesi ve gerekli görüldüğünde, gıdanın toplatılması, geri çağırılması, geri çekilmesi veya imha edilmesi veya gıda işletmecisine bu işlemlerin yerine getirilmesi için emir verilmesi,
 - (Ç) Gıdanın, başlangıçta belirlenen kullanım amacının dışında kullanımına izin verilmesi;
 - (D) Bakanlık tarafından kararlaştırılan uygun bir süre için işletmenin bir kısmının veya tümünün faaliyetlerinin askıya alınması veya işletmenin kapatılması,
 - (E) İşletme onayının askıya alınması veya iptal edilmesi,
 - (F) Ülke dışından gelen sevkiyatlarda, ithalat kontrollerine yönelik önlemlerin alınması veya ürünlere el konularak imha edilmesi veya geri gönderilmesi,
 - (G) İdari para cezalarının uygulanması,
 - (H) Bakanlığın gıda mevzuatına uygun olarak karar vereceği herhangi diğer bir önlemin alınması,
 - (I) Gıda işletmecisinin, Bakanlığın yukarıdaki bendlerde belirtilen kararlarını uygulaması.

- (3) Yukarıdaki önlemleri uygulayan ve işlemleri yürüten personel ilgili işletmeci veya onun temsilcisinin aşağıdaki hususlar hakkında bilgi edinmesini sağlar:
- (A) Uygulanacak önlem ve önlemlerle ilgili kararın, gerekçeleri ile birlikte yazılı olarak bildirilmesi,
- (B) Uygulanacak önlem ve önlemlerle ilgili olarak gıda işletmecisinin karara ilişkin itiraz hakkı, uygulanacak prosedür ve zaman sınırlamalarına ilişkin bilgi verilmesi.
- (4) Uygulanan önlem ve önlemlerle ilgili olarak gıda işletmecisinin itiraz hakkı uygulamanın kendisine bildirilmesinden itibaren 2 (iki) iş günüdür. İtiraz hakkı süreci durdurmaz.
- (5) Bakanlık, gerekli gördüğü durumlarda üretici ve/veya ihracatçı tükeneğin resmi makamını bilgilendirir.

ALTINCI BÖLÜM

Masraflar

- Masraflar 37. (1) Aşağıda belirtilen faaliyetlerin Bakanlıkça uygulanmasından doğan tüm masraflar, sevkiyattan sorumlu gıda işletmecisi tarafından karşılanır:
- (A) Şüpheli durumda alınacak önlemlerle ilgili masraflar,
- (B) Resmi kontrolleri takiben 36'ncı maddede belirtilen önlemlerle ilgili masraflar,
- (C) Özel işleme tabi tutmakla ilgili masraflar.
- (2) İthalatta ve ihracatta alınan numune bedeli ve resmi kontrollere ait tüm masraflar sevkiyattan sorumlu gıda işletmecisi tarafından karşılanır.
- (3) Gıda zehirlenmelerinde veya zehirlenme şüphesi bulunan durumlarda zehirlenmeye neden olabilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden alınan numunelere ait her türlü muayene ve analiz ücretleri dahil tüm masraflar ilgili faaliyetten sorumlu gıda işletmecisi tarafından karşılanır.
- (4) Bir uyumsuzluğun tespiti, Bakanlığın normal kontrol faaliyetlerini aşan resmi kontrolleri gerektiriyorsa, ek kontrollerden doğan masraflar, ürünlerin sahibi olan veya ek kontroller yürütülürken ürünleri elinde bulunduran gıda işletmecisi tarafından ödenir.
- (5) Bu Yasa amaçları bakımından normal kontrol faaliyetleri, Bakanlığın çok yıllık ulusal kontrol planı ile belirlenenler de dahil olmak üzere, bu Yasa kapsamında gerekli görülen rutin kontrol faaliyetleridir. Normal kontrol faaliyetlerini aşan faaliyetler, uyumsuzluğu tespit etmek veya kanıtlamak için yürütülmesi gereken numune alma, analiz ve diğer kontroller dahil olmak üzere sorunun kapsamının tespiti için veya düzeltici faaliyetlerin yürütüldüğünün onaylanması için gerekli olan çalışmalardır.
- (6) Gıda işletmecisinin alınacak önlem ve önlemlere itiraz etmesi halinde, şahit numunenin analizi de dahil olmak üzere tüm masraflar gerçek veya tüzel kişiler tarafından karşılanır.
- (7) Gıda işletmecisi tarafından ödenmeyen masraflar, Kamu Alacaklarının Tahsili

28/1985
31/1988
31/1991
23/1997
54/1999
35/2005
59/2010
13/2017

Usulü Yasası kuralları uyarınca tahsil edilir ve genel bütçeye irad olarak kaydedilir.

ALTINCI KISIM

İthalat - İhracat

BİRİNCİ BÖLÜM

İthalat Kuralları

- İthalatta Aranan Koşullar 38. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ülkeye ithal edilebilmesi için aşağıdaki koşulları taşıması gerekir:
- (1) Bakanlık tarafından ithalat öncesi düzenlenen ön izin belgesinin bulunması,
 - (2) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ülkede uygulanan kurallara eşdeğer sağlık ve güvenlik koşullarını karşılaması,
 - (3) Bakanlık tarafından ilgili uluslararası kurumların belirlediği sağlık statüleri ile işletmelerin gıda güvenliğine ilişkin hijyen koşulları dikkate alınarak oluşturulan listelerde gıdanın kayıtlı ülkelerden veya bölgelerden ve işletmelerden gelmesi,
 - (4) Gıdanın, yukarıdaki fıkralarda belirtilen kuralları taşıdığını gösteren ve menşe ülkenin veya gönderici ülkenin yetkili makamı tarafından hazırlanarak imzalanmış uygun bir sertifikanın bulunması.
- İthalatla İlgili Genel Kurallar 39. (1) Bakanlık, ithal edilen gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri ülkeler arasında ayrım gözetmeksizin kontrol eder.
- (2) Resmi kontrollerin organizasyonu için gerekli olduğu durumlarda Bakanlık, diğer ülkelerden sevk edilen gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri teslim alan ithalatçı işletmecilerden, sevkiyatları ile ilgili bilgi isteyebilir.
- (3) Sevkiyat varış yerinde yapılan kontrolde, depolama veya taşıma sırasında Bakanlık, uygunsuzluk tespit ederse, söz konusu ürünlerin ülkeye girişine izin vermez.
- İthalat Kontrolleri 40. (1) Bakanlık, ithal edilen gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik kontroller yürütür ve söz konusu kontrolleri, bu Yasanın 33'üncü maddesine uygun olarak hazırlanan çok yıllık kontrol planını dikkate alarak yapar.
- (2) Söz konusu kontroller, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin gümrük kontrol noktaları, serbest dolaşım için bırakılacağı nokta, malları ithal eden gıda işletmecisinin işletmesinde veya gıda zincirinde herhangi bir diğer nokta dâhil olmak üzere, uygun bir yerde yürütülür.
- (3) Kontrollerin uygun sonuçları, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin serbest dolaşıma bırakılmasından itibaren bu Yasaya uygunluğunu sağlamak için gıda işletmecisi tarafından yerine getirilmesi gereken sorumlulukları etkilemez ve

söz konusu gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ileride yapılacak resmi kontrollerinin gerçekleştirilmesini de engellemez.

- (4) Gerekli resmi kontroller tamamlandıktan sonra, ilgili sevkiyat için kontrolü gerçekleştirilen görevli tarafından kontrol sonuçlarını içeren bir belge düzenlenir.
- (5) Gıda veya gıda ile temas eden madde ve malzeme sevkiyatından sorumlu gıda işletmecisi, sevkiyatların gelişi ve niteliği konusunda sevkiyat günü mesai bitiminden en az üç saat önce Bakanlığa bilgilendirmekle mükelleftir.
- (6) Yukarıdaki fıkralarda belirtilen ithalat kontrolleri sırasında, bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklere uyumsuzluğu saptanan sevkiyatların ülkeye ithaline izin verilmez ve aşağıda belirtilen önlemlerden Bakanlığın uygun göreceği biri veya daha fazlası masrafları gıda işletmecisine ait olmak üzere uygulanır,
 - (A) İmha etme,
 - (B) Özel işleme tabi tutma,
 - (C) İhracatçı ülkeye geri gönderme,
 - (Ç) Ürün özelliği ve kullanım amacı dikkate alınarak ürünün ilk kullanım amacı dışında başka bir amaç için kullanılmasına izin verme.
- (7) Söz konusu gıda hali hazırda pazara sürülmüş ise, Bakanlık yukarıdaki (6)'ncı fıkra da belirtilen önlemlerden birini uygulamadan önce, gıdanın izlenmesi ve eğer gerekli ise toplatılması, geri çağırılması veya geri çekilmesi emrini verebilir.
- (8) Bu madde amaçları bakımından özel işleme tabi tutma, orijinal ambalaj, etiket ve tarih bilgileri ile gıda güvenliğine aykırılık teşkil etmeyen ve Bakanlığın uygun göreceği işlemleri anlatır.

İKİNCİ BÖLÜM

İhracat Kuralları

İhracat
veya
Yeniden
İhraç
İşlemleri

41. (1) İthalatçı ülke makamları tarafından başka türlü talep edilmediği veya ithalatçı ülkede yürürlükte olan mevzuat, standartlar, uygulama esasları ve diğer yasal ve idari prosedürlerde aksi belirtilmedikçe, ihraç edilen veya başka bir ülkenin piyasasına sürülmesi için ülkeden yeniden ihraç edilen gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler bu Yasanın ilgili kurallarına uygun olmalıdır.
- (2) Gıdanın sağlığa zararlı olduğu veya güvenli olmadığı durumlar hariç diğer koşullarda, yukarıdaki (1)'inci fıkra da belirtilen sevkiyatların hangi neden ve durumlarda ihraç edilen ülkede piyasaya sürülmediği hususunun Bakanlık tarafından alıcı ülkeye bildirilmesinden sonra alıcı ülkenin açık bir şekilde onay vermesi halinde yeniden ihracına izin verilir.
- (3) Ülkelerarası yapılan bir anlaşmanın söz konusu olduğu durumlarda malın ihracat koşulları anlaşmada düzenlenen kurallara uygun olarak yapılır.
- (4) Alıcı ülke tarafından talep edilmesi halinde, Bakanlık, ihraç edilmesi planlanan ürünler için ilgili sertifikaların düzenlenmesi amacıyla numune alma ve analiz dahil gerekli kontrolleri yapmaya yetkilidir.
- (5) Bakanlığın sertifika ve benzeri evrakları imzalamakla görevlendirilen yetkili personeli, ithalatçı ülkenin talebi üzerine, bu Yasada belirtilen sertifikalandırma kurallarını uygular.

- (6) Bu maddede belirtilen ihraç veya yeniden ihraç edilen ürünlere uygulanacak kontroller, bu Yasanın 33'üncü maddesinde belirtilen çok yıllık kontrol planında belirtilen kurallar uyarınca kaydedilir ve bu Yasanın 34'üncü maddesinde düzenlenen yıllık raporda belirtilen kurallar uyarınca raporlanır.
- (7) Gıda işletmecisi bu maddede düzenlenen kurallara uygun olmayan ürünleri ihraç veya yeniden ihraç edemez.

YEDİNCİ KISIM

Gıdalar İçin Genel Kurallar

BİRİNCİ BÖLÜM

Gıda Etiketleme ve Tüketicilerin Bilgilendirilmesi İle İlgili Genel Kurallar

Zorunlu
Etiket
Bilgileri

42. Aşağıdaki bilgilerin etikette belirtilmesi zorunludur:

- (1) Gıdanın adı,
- (2) Bileşenler listesi,
- (3) Gıdanın imalatında veya hazırlanışında kullanılan ve nihai üründe veya ürünün değişiklik yapılmış şeklinde mevcut olan, alerjiye ve intoleransa yol açan herhangi bileşen veya işlem yardımcısı,
- (4) Belirli bileşen veya bileşen gruplarının miktarı,
- (5) Gıdanın net miktarı,
- (6) Tavsiye edilen tüketim tarihi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi,
- (7) Özel muhafaza koşulları ve/veya kullanım koşulları,
- (8) Gıda işletmecisinin adı veya işletme adı ve adresi,
- (9) Menşei ülke veya geldiği yer,
- (10) Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı,
- (11) Hacmen % 1,2'den (yüzde bir tam onda iki) fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı,
- (12) Beslenme bildirimi.

Gıda
İşletmeci-
sinin
Bilgilen-
dirme
Mükellefi-
yeti

43. Gıda işletmecileri, gıda zincirinin her aşamasında tüketicilere gıda bilgisi vermekle mükelleftirler. Bu mükellefiyet, toplu tüketim yerleri ve hazır yemek işletmelerine arz edilen gıdalar da dahil olmak üzere son tüketiciye arz edilen gıdalara da uygulanır.

Etiket ve Reklama İlişkin Doğru Bilgilendirme Kuralları	44.	(1) Gıdanın etiketlenmesi; (A) Gıdanın nitelikleri; özellikle de doğası, kimliği, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi, imalat veya üretim metodu açısından yanıltıcı biçimde olamaz. (B) Gıdanın sahip olmadığı etkilere veya özelliklere atıfta bulunarak, yanıltıcı ifadeler kullanılamaz. (C) Tüm benzer gıdalar aynı niteliklere sahip olduğu halde, belli bir gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu ileri sürerek ve özellikle belirli bileşenler ve/veya besin öğelerinin varlığını veya yokluğunu özel olarak vurgulayarak, yanıltıcı biçimde düzenlenemez. (Ç) Gıdanın bileşiminde doğal olarak bulunan bir öğe veya gıdada normal olarak kullanılan bir bileşenin, farklı bir öğe veya farklı bir bileşen ile ikame edildiği hallerde, görünüş, tanımlama veya resimli gösterimler vasıtasıyla söz konusu gıdada o öğenin veya o bileşenin varlığını ima ederek, yanıltıcı biçimde ifade edilemez. (2) Gıda ile ilgili sağlanan bilgilerin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılabilir olması sağlanmalıdır. (3) Gıda ile bilgilendirmede veya etiketlenmede, Ambalajlanmış Kaynak Suyu ve İçme Suyu Yasası ve belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalar ile ilgili mevzuat kuralları saklı kalmak kaydıyla, o gıdanın bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğunu bildiren veya böyle özelliklere atıfta bulunan ifadeler yer alamaz. (4) Yukarıdaki (1)'inci, (2)'nci ve (3)'üncü fıkralarda yer alan kurallar; (A) Gıdanın reklâmı, (B) Gıdanın tanıtımı; özellikle de şekli, görünüşü veya ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, düzenlendiği biçim ve sergilenme şekli, için de uygulanır.
88/2009		
Gıdaların Etiketinde Bulunması Gereken Zorunlu Bilgilere İlişkin Gıda İşletmecisinin Sorumluluğu	45.	(1) Gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında pazarlayan gıda işletmecisi veya gıda ithalatçısı gıdanın etiketlenmesinden de sorumludur. (2) Gıdanın etiketlenmesinden sorumlu olan gıda işletmecisi, bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklerde belirtilen zorunlu etiket bilgilerinin gıdada bulunmasını ve doğruluğunu sağlamakla yükümlüdür. (3) Perakende satış, toplu tüketim yerleri ve benzerleri gibi işletmelerde etiketin düzenlenmesinden sorumlu olmayan gıda işletmecileri bu yasa ve bu yasaya uygun olarak yapılan tüzüklerde belirtilen etiket bilgileri ile ilgili kurallara uymayan gıdaları tedarik edemezler. (4) Gıda işletmecisi, kendi kontrolü altında yürütülen etiketleme faaliyetleri kapsamında son tüketiciyi yanıltacak veya tüketicinin korunma düzeyini ve bilinçli seçim yapma şansını azaltacak şekilde gıdaya eşlik eden bilgilerde yaptıkları herhangi bir değişiklikten sorumludur.

- (5) Yukarıdaki (2)'nci ve (4)'üncü fıkralar saklı kalmak koşuluyla, gıda işletmecisi kontrolü altındaki işletmelerde, faaliyetleri ile ilgili olarak Yasanın bu Bölümünde ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklerde belirtilen etiket gerekliliklerini sağlamalı ve bu gerekliliklerin yerine getirildiğini doğrulamalıdır.
- (6) Hazır ambalajlı olmayan gıdalar ile ilgili olarak, gıda işletmecisi, son tüketiciye yönelik olan veya toplu tüketim yerlerine arz edilecek olan zorunlu etiket bilgilerinin son tüketiciye sunulmasını sağlamak amacıyla gıdayı alan gıda işletmecisine gerekli bilgileri aktarır.
- (7) (A) Son tüketiciye yönelik olarak üretilen, ancak toplu tüketim yerleri hariç son tüketiciye satılmadan önceki bir aşamada piyasaya arz edilen hazır ambalajlı gıdalarda,
- (B) Sağlık Bakanlığının kontrolünde olan gıdalar hariç, hazırlama, işleme, parçalama, bölme veya doğrama işlemleri için toplu tüketim yerlerine arz edilen hazır ambalajlı gıdalarda,
- gıda işletmecisi bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzüklerde belirtilen zorunlu olan bilgilerin, hazır ambalajlı gıdanın ambalajının üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde veya gıdaya eşlik eden ticari belgelerin üzerinde bulunmasını veya beraberinde olmasını sağlamakla mükelleftir.
- (8) Son tüketiciye veya toplu tüketim yerlerine yönelik olmayan bir gıdayı arz eden gıda işletmecisi, diğer işletmeciye, bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak yapılan tüzükler kapsamında yer alan etiketleme kuralları ile ilgili sorumluluklarını yerine getirmesi için yeterli bilgiyi ve belgeyi sağlamakla mükelleftir.
- (9) Gıda işletmecisi, yukarıdaki (7)'nci fıkraya bakılmaksızın, bu Yasanın 42'nci maddesinin (1)'inci, (6)'ncı, (7)'nci ve (8)'inci maddelerinde belirtilen etiket bilgilerinin, hazır ambalajlı gıdanın dış ambalajı üzerinde de yer almasını sağlar. Bu bilgiler hazır ambalajlı gıdanın, ambalaj ve etiketi üzerinde bulunuyorsa ve dış ambalajdan açık ve kolay bir şekilde görülür haldeyse, etiket bilgilerinin dış ambalajda tekrar belirtilmesine gerek yoktur.

Dil Gereklilik-leri 46. Zorunlu etiket bilgileri Türkçe ve/veya İngilizce olmalıdır. Bu kural etiket bilgilerinin birkaç dilde belirtilmesine bir engel değildir.

İsteğe Bağlı Etiket Bilgileri 47. (1) İsteğe bağlı gıda etiket bilgileri, ambalaj üzerinde zorunlu etiket bilgileri için mevcut alanı işgal etmeyecek biçimde yer almalıdır.

(2) İsteğe bağlı olan gıda etiket bilgileri aşağıdaki gereklilikleri karşılamalıdır:

(A) Tüketiciyi yanlış yönlendirmemeli,

(B) Tüketici için belirsiz veya kafa karıştırıcı olmamalı,

(C) Gerektiğinde ilgili bilimsel verilere dayandırılmalıdır.

- Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar İle ilgili Temel Kural ve İstisna
48. (1) Gıdanın ait olduğu partinin tanımlanmasını sağlayan bir işaret veya numara taşımayan gıdalar piyasaya arz edilemez.
- (2) Yukarıdaki (1)'inci fıkra kuralı aşağıdaki durumlarda uygulanmaz:
- (A) (a) Geçici depolara konulan hazırlama veya ambalajlama işletmelerine satılan veya gönderilen tarımsal ürünlere,
- (b) Üretici birliklerine sevk edilen tarımsal ürünlere,
- (c) Hazırlama veya işleme tesislerinde hemen kullanılmak üzere toplanan tarımsal ürünlere.
- (B) Son tüketiciye satış noktasında; hazır ambalajlı olmayan gıdalara, satın alan kişinin talebi doğrultusunda paketlenen gıdalara veya doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıdalara,
- (C) En geniş yüzeyi 10 (on) santimetre kareden küçük ambalajlı olan gıdalara,
- (Ç) Partinin tanımlanmasını sağlayan işaretin veya numaranın birleşik ambalaj üzerinde yer alması koşuluyla, kişiye servis edilen porsiyon dondurmalara.

İKİNCİ BÖLÜM

Beslenme ve Sağlık Beyanları

- Beslenme ve Sağlık Beyanları İle İlgili Genel Kurallar
49. (1) Bir gıdanın etiketlenmesinde, sunumunda veya reklamında yer alan ve bir beslenme veya sağlık beyanı olarak yorumlanabilecek ticari marka veya özel isim, ilgili beslenme veya sağlık beyanı koşullarının karşılanması ve ilgili beyanın da yapılması şartıyla kullanılabilir.
- (2) Beslenme ve sağlık beyanlarının kullanımı;
- (A) Belirsiz, yanlış veya yanıltıcı olamaz,
- (B) Diğer gıdaların beslenme yönünden yeterliliği ve/veya güvenilirliği konusunda şüpheye neden olacak şekilde olamaz,
- (C) Belirli bir gıdanın aşırı tüketimini teşvik edecek şekilde olamaz,
- (Ç) Yeterli ve dengeli beslenmenin, besin öğelerini uygun miktarlarda sağlayamayacağını belirtecek, ileri sürecek veya ima edecek şekilde olamaz,
- (D) Tüketicide endişeye neden olabilecek biçimde; yazılı, resimli, grafik veya sembolik gösterimler vasıtasıyla vücut fonksiyonlarındaki değişiklere atıfta bulunacak şekilde olamaz.
- (3) Bileşimindeki alkol miktarı hacmen % 1,2'den (yüzde bir tam onda iki) fazla olan içecekler için, sağlık beyanı kullanılamaz. Bu ürünler için yalnızca alkol miktarının azaltılması, düşük alkol miktarı veya enerji miktarının azaltılmasına ilişkin beslenme beyanı kullanılabilir.

- Beslenme
Sağlık
Beyanla-
rının
Kullanım
Koşulları
50. (1) Beslenme ve sağlık beyanları, sadece aşağıdaki koşulların sağlanması halinde kullanılabilir:
- (A) Beyanın yapıldığı bir besin ögesinin veya diğer öğelerin bir gıdada varlığı, yokluğu veya azaltılmış içeriği, bilimsel verilerle beslenme açısından faydalı olduğu veya fizyolojik etkiye sahip olduğu ispatlandığı durumlarda kullanılabilir.
- (B) Beyanın yapıldığı besin ögesi veya diğer öğe son üründe önemli bir miktarda bulunmalı veya bu tür kuralların olmadığı durumda, genel olarak kabul görmüş bilimsel kanıta dayandırılarak beyan edilen besleyici veya fizyolojik fayda sağlayan bir miktarda bulunması halinde kullanılabilir.
- (C) Beyanın yapıldığı besin ögesi veya diğer öğe mevcut değil ise veya geçerli bilimsel kanıtlara dayandırılarak beyan edilen besleyici veya fizyolojik faydayı sağlayacak şekilde azaltılmış bir miktarda mevcut olması halinde kullanılabilir.
- (Ç) Beyana konu besin ögesi veya diğer öğenin vücut tarafından kullanılabilir bir formda olması halinde kullanılabilir.
- (D) Ürünün makul olarak tüketilmesi beklenen miktarı, beyana konu besin ögesi ve diğer öğelerin önemli miktarını sağlamalı veya bu tür kuralların olmadığı durumlarda, geçerli bilimsel kanıtlara dayandırılarak beyan edilen besleyici veya fizyolojik faydayı sağlayacak şekilde önemli bir miktar sağlanması halinde kullanılabilir.
- (2) (A) Bu madde amaçları bakımından “önemli bir miktar”, vitamin ve mineraller için içecekler dışındaki gıdalar ve süt ürünleri için 100 (yüz) gram veya 100 (yüz) mililitre ürünün günlük referans alım değerinin en az yüzde 15’ini karşılaması, içecekler için 100 (yüz) mililitre ürünün günlük referans alım değerinin en az yüzde 7.5’ini karşılaması, tek porsiyonluk ambalajda sunulan veya ambalajı tek tüketim biriminden oluşan gıdalar için günlük referans alım değerinin en az yüzde 15’ini karşılaması gerektiğini anlatır.
- (B) Bu madde amaçları bakımından “diğer öğe”, besleyici veya fizyolojik etkiye sahip besin ögesi dışındaki öğeleri anlatır.
- Sağlık
Beyanları
ile İlgili
Kısıtla-
malar
51. Aşağıdaki sağlık beyanlarına kesinlikle izin verilmez:
- (1) Gıdanın tüketilmemesi durumunda sağlığın olumsuz etkilenebileceğini ileri süren beyanlar,
- (2) Kilo kaybının miktarına veya oranına atıfta bulunan beyanlar,
- (3) Doktorların veya sağlıkla ilgili meslek mensuplarının tavsiyelerine atıfta bulunan beyanlar.

Beslenme ve Sağlık Beyanı Kullanılmış Gıdaların İzlenmesi 52. Beslenme veya sağlık beyanları taşıyan gıdaların etkin bir şekilde izlenmesini sağlamak için, Bakanlık, üreticiden veya gıdayı piyasaya süren kişiden, piyasaya arz edilen ürün etiketinin bir örneğinin kendisine verilmesini isteyebilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Katkı Maddeleri

- Kullanımına İzin Verilen Katkı Maddelerinin Listelere Dahil Edilmesi ve Kullanılmasına İlişkin Genel Kurallar 53. (1) Bir katkı maddesi;
- (A) Mevcut bilimsel kanıtlara dayalı olarak önerilen katkı maddesinin kullanım miktarı tüketici sağlığı açısından güvenlik riski doğurmuyorsa,
- (B) Ekonomik ve teknolojik açıdan uygulanabilir başka yöntemlerle gerçekleştirilemeyecek, makul teknolojik bir ihtiyaç bulunuyorsa,
- (C) Görüntü, renk, tat, koku ve benzerleri açısından tüketiciyi yanıltmıyorsa,
- kullanılabilir.
- (2) Gıdanın besin değerini düşüren bir katkı maddesi ancak;
- (A) Bu katkı maddesini içeren gıda, günlük diyetin önemli bir ögesini oluşturmuyorsa,
- (B) Özel beslenme ihtiyacı bulunan tüketici gruplarına yönelik gıdaların üretimi için mutlaka gerekliyse,
- kullanılabilir.
- Gıda İşletmecisinin Katkı Maddelerini Kullanımı 54. (1) Listelerde yer alan katkı maddeleri piyasaya arz edilebilir veya ilgili tüzükte belirtilen kurallara uygun olarak gıdaya ilave edilebilir.
- (2) Listelerde yer alan katkı maddeleri, ilgili tüzükte belirtilen kurallara uygun olarak katkı maddelerine, enzimlere ve aromalara ilave edilebilir.
- (3) Bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzük kuralları ile uyumlu olmayan bir katkı maddesi veya bu katkı maddesini içeren bir gıda piyasaya arz edilemez.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
Enzimlerle İlgili Kurallar

Kullanı- mına İzin Verilen Enzimler Listesi	55.	(1)	Gıda enzimi, yalnızca aşağıdaki hallerde ve gerektiğinde diğer yasal gereklilikleri karşıladığı takdirde kullanımına izin verilen enzimler listesine dâhil edilebilir. (A) Mevcut bilimsel kanıtlara dayanarak, önerilen kullanım düzeyinde tüketicinin sağlığı için bir güvenlik sorunu oluşturmaması halinde, (B) Kabul edilebilir teknolojik ihtiyaç olması halinde, (C) Gıda enzimi kullanımının tüketicuyu yanlış yönlendirmemesi halinde.
		(2)	Aşağıdaki hususlar kullanımına izin verilen enzimler listesinin dışındadırlar: (A) Bu Yasada kullanımına izin verilen ve listede yer alan katkı maddeleri, (B) İşlem yardımcıları, (C) Gıda üretiminde geleneksel olarak kullanılan ve tesadüfen enzim üretebilen, ancak özellikle enzim üretmesi için kullanılmayan mikrobiyal kültürler.
		(3)	Tüketicinin yanlış yönlendirilmesi, kullanılan bileşenlerin doğası, tazeliği ve kalitesiyle, ürünün veya üretim sürecinin doğallığıyla veya ürünün besin kalitesi konularıyla sınırlı olmayıp denetçiler tarafından tüketicinin yanlış yönlendirildiğiyle ilgili yeni tespitler yapılabilir.
Gıda İşletmecisi- sinin Enzimlere İlişkin Genel Yükümlü- lükleri	56.		Gıda enzimlerinin gıda işletmecisi tarafından piyasaya arzı ve gıdada kullanımına ilişkin koşullar aşağıdaki gibidir: (1) Kullanımına izin verilen enzimler listesinde yer alan enzimler oldukları gibi piyasaya arz veya gıdaya ilave edilebilirler. (2) Kullanımına izin verilen enzimler listesinde yer almayan enzimler veya içerisinde kullanımına izin verilen enzimler listesinde yer almayan enzim kullanımı olan gıda piyasaya sürülemez.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Ekstraksiyon Çözücüler

- Ekstraksiyon Çözücülerinin Safılık Kriterleri
57. Bu Bölüm kapsamındaki ekstraksiyon çözütüsü olarak kullanılacak madde veya bileşenler aşağıda belirtilen genel veya özel saflık kriterlerine uygun olmalıdır:
- (1) Ekstraksiyon çözütüsü olarak belirtilen materyaller toksikolojik olarak tehlikeli miktarda herhangi bir madde veya bileşik içermemelidir.
 - (2) Çözücüler 1 (bir) miligram/kilogram'dan fazla arsenik veya 1 (bir) miligram/kilogram'dan fazla kurşun içermemelidir.
 - (3) Ekstraksiyon çözütüleri, tüzükte belirtilen özel saflık kriterlerine uygun olmalıdır.
- Ekstraksiyon Çözücülerle İlgili Kısıtlamalar
58. (1) Ekstraksiyon çözütüsü olarak kullanımına izin verilen madde ve bileşenler listesinde yer alan madde ve bileşenler kullanım koşulları ve maksimum kalıntı limitleri ile ilgili kurallara uygun olacak şekilde ekstraksiyon çözütüsü olarak kullanılabilirler.
- (2) Gıdada, gıdanın üretiminde kullanılan gıda katkı maddesi, vitamin ve besin bileşenlerinden kaynaklanan ve insan sağlığını tehlikeye düşüren ekstraksiyon çözütüsü kalıntısı bulunamaz.

ALTINCI BÖLÜM

Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri

- Aroma Vericiler veya Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenlerinin Genel Kullanım Koşulları
59. (1) Aroma vericiler, gıdalarda kullanılmasına izin verilen gıda katkı maddelerini ve/veya depolama, standardizasyon, seyreltme veya çözünme ve stabilizasyon gibi teknolojik amaçlar doğrultusunda ilave edilmiş olan gıda bileşenlerini içerir ve aşağıda sayılanlara uygulanır:
- (A) Gıdada kullanılan veya kullanımı amaçlanan aroma vericiler,
 - (B) Aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri,
 - (C) Aroma verici veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerini içeren gıdalar,
 - (Ç) Aroma verici için kaynak materyal veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri için kaynak materyaller.
- (2) Bu Bölümle ilişkin kurallar aşağıda belirtilen madde veya gıdalar için geçerli değildir:
- (A) Sadece tatlı, ekşi veya tuzlu tada sahip maddeler,
 - (B) İşlenmemiş gıdalar,
 - (C) Gıda bileşenleri olarak kullanılmadıkları sürece; taze, kurutulmuş veya dondurulmuş baharat ve/veya otlar, çay karışımları ve infüzyon karışımlar gibi bileşik olmayan gıdalar ve karışımlar.

Uygun Olmayan Aroma Vericiler ve/veya Uygun Olmayan Gıdaların Yasaklanması	60. (1)	Kullanımları bu Yasa ve bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzük kuralları ile uyumlu olmayan aroma vericiler veya içinde aroma vericiler ve/veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri bulunan gıdalar piyasaya arz edilemez.
	(2)	Gıdada sadece, mevcut bilimsel kanıtlar temelinde tüketicinin sağlığı açısından herhangi bir güvenlik riski doğurmayan ve kullanımı tüketiciyi yanıltmayan aroma vericiler veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılabilir.

Belirli Kaynak Materyallerin Kullanımının Kısıtlanması	61.	Bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzükte belirtilen belirli kaynak materyaller, insan sağlığı açısından kaygıyı arttıran bazı bitkisel, hayvansal, mikrobiyolojik veya mineral materyaller, kaynak materyal olarak aroma vericiler, aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin üretiminde tüzükte belirtilen özel koşullar haricinde kullanılamaz.
--	-----	--

YEDİNCİ BÖLÜM

Gıda ile Temas Eden Madde Ve Malzemeler

Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler	62. (1)	Gıda ile temas eden madde veya malzemeler aşağıdaki madde ve malzemeleri kapsar:
	(A)	Gıda ile temas etmesi amaçlanan madde veya malzemeler.
	(B)	Gıda ile temas etmekte olan veya bu amaç için üretilmiş madde veya malzemeler.
	(C)	Gıda ile temas etmesi muhtemel olan veya normal veya öngörülen kullanım koşullarında bileşenlerinin gıdaya geçmesi beklenen madde veya malzemeler.
	(D)	Bireysel tüketime sunulan suların temas ettiği madde ve malzemeler.
	(2)	Bu Bölüme ilişkin kurallar, peynirleri, hazırlanmış et ürünlerini veya meyveleri muhafaza eden malzemeler gibi kaplama veya muhafaza olarak kullanılan, gıdanın bir bölümünü oluşturan ve gıda ile birlikte tüketilebilen madde ve malzemeleri, topluma veya bireye su tedarik etmek için projelendirilmiş sabit su sağlama ünitelerini ve antika olarak tedarik edilen madde ve malzemeleri kapsamaz.
İyi Üretim Uygulanması	63. (1)	Gıda ile temas eden madde ve malzemeler iyi üretim uygulamalarına uygun olarak üretilir ve normal veya beklenen kullanım koşullarında madde ve malzemeyi oluşturan bileşenlerden gıdaya;
	(A)	İnsan sağlığını tehlikeye sokacak,

(B) Gıdanın bileşiminde istenmeyen değişimlere sebep olacak,

(C) Gıdanın duyuşal özelliklerinde değişikliğe neden olacak miktarda geçiş olmamalıdır.

- (2) Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile bu madde ve malzemelerin kombinasyonu veya geri dönüştürülmüş plastik madde ve malzemeler için iyi üretim uygulamalarına ilişkin kurallar, tüm sektörler için ayrıca madde ve malzemelerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarına uygulanır. Söz konusu kurallar başlangıç maddesinin üretimine uygulanmaz.

- Uygunluk Beyanı 64. (1) Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin kurallara uygun olarak üretildiklerini bildiren yazılı beyan hazırlanması zorunludur.
- (2) Gıda işletmecisinden talep edilmesi halinde, uygunluğu gösteren tüm dokümanlar Bakanlığa beyan edilir.

- Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerin İzlenebilirliği 65. (1) Kontrolün kolaylaştırılması, kusurlu ürünlerin geri çağırılması, tüketicinin bilgilendirilmesi ve sorumluluğun belirlenmesi için gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarında izlenebilirlik sağlanır ve piyasaya arz edilmiş olan gıda ile temas eden madde ve malzemeler, etiketleme veya ilgili dokümantasyon veya bilgi aracılığıyla izlenebilirliklerini sağlayacak uygun bir sistemle tanımlanmalıdır.
- (2) Teknolojik olarak uygulanabilirliği de göz önünde bulundurularak işletmeciler, yürüttükleri faaliyetlerin hangi madde veya malzemeden hangisine dönüştürüldüğünü tanımlamaya olanak veren ve uygun olduğu durumlarda, üretimde kullanmak üzere tedarik ettikleri ve bu Yasa kapsamında yer alan madde veya ürünlere ilişkin sistem ve prosedürler bulundurur ve Bakanlığın talep etmesi halinde bu bilgileri Bakanlığa sunar.

- Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerin Etiketlenmesi 66. Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin etiketi, reklamı veya sunumu tüketicuyu yanıltıcı biçimde düzenlenemez.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Hızlı Dondurulmuş Gıdalar

- Hızlı Dondurulmuş Gıdalara 67. (1) Hızlı dondurulmuş gıdaların üretiminde kullanılan hammaddeler besin değerlerini korumuş, en taze haliyle, sağlam ve dondurmaya müsait özellikte olmalıdır.

Yönelik Genel Kurallar	(2)	Ürünlerin hazırlanması ve hızlı dondurulması ürün özelliğini bozmayacak minimum kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerle uygun teknik ekipman kullanılarak hızla tamamlanmalıdır.
Hızlı Dondurma İşlemine İlişkin Özel Kural	68.	(1) Kriyojenik ortamda hızlı dondurulmuş gıdalar ile direkt temasta sadece hava, azot ve karbondioksit kullanılmalıdır. (2) (A) Hızlı dondurulmuş gıdaların sıcaklığı, ürünün tüm noktalarında -18°C (Eksi on sekiz derece) veya daha düşük bir sıcaklıkta sabit olmalı ve muhafaza edilmelidir, ayrıca taşıma sırasındaki muhtemel sıcaklık değişimi $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$'den (Eksi on sekiz derece artı-eksi üç derece) fazla olmamalıdır. (B) Ürün sıcaklığındaki toleranslar iyi depolama ve dağıtım uygulamalarına uygun olarak, bölgesel dağıtım esnasında ve perakende satış kabinlerinde $-18^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$'yi (Eksi on sekiz derece artı-eksi üç derece) geçmemelidir.
Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Ambalajlanması Kuralı	69.	Tüketiciye direkt sunulacak olan hızlı dondurulmuş gıdalar, nem kayıplarının önlenmesi, mikrobiyolojik ve kimyasal bulaşanların engellenmesi amacıyla uygun ambalaj malzemeleri kullanılarak ambalajlanmalıdır.

DOKUZUNCU BÖLÜM

Bulaşanlar

Bulaşanlara İlişkin Genel Kurallar	70.	(1) İmalat, işleme, hazırlama, işleme tâbi tutma, ambalajlama, paketleme, nakliye ve muhafaza dahil gıdanın üretimden tüketime kadar bütün aşamalarında bulaşan seviyesi iyi uygulamalar sonucu elde edilebilecek makul en düşük seviyede olmalıdır. (2) Tüzükte belirtilen maksimum limiti aşan miktarda bulaşan içeren gıdalar, piyasaya arz edilemez. (3) Tüzükte belirtilen maksimum limiti aşan miktarda bulaşan içeren gıdalar, gıda bileşeni olarak kullanılamaz. (4) Tüzükte yer alan maksimum limitlere uygun gıdalar, bu maksimum limitleri aşan gıdalar ile karıştırılamaz. (5) Bulaşan limitini düşürmek amacıyla ayıklama ve diğer fiziksel işlemlere tabi tutulan gıdalar, doğrudan insan tüketimine sunulamaz veya gıda bileşeni olarak kullanılamaz ve gıda bileşeni olarak amaçlanan gıdalar ile karıştırılamaz. (6) Tüzükte yer alan bulaşanları (mikotoksinleri) içeren gıdalara, kimyasal uygulamalar ile detoksifikasyon yapılamaz.
------------------------------------	-----	--

ONUNCU BÖLÜM
Yeni Gıdalar ve Diğer Ülkelerin Geleneksel Gıdaları

- Yeni Gıdalara ve Diğer Ülkelerin Geleneksel Gıdalarına İlişkin Genel Kurallar
71. (1) Aşağıda sayılan gıda ve maddeler, Yeni Gıda olarak veya diğer ülkelerin geleneksel gıdası olarak nitelendirilmez.
- (A) Genetiği değiştirilmiş gıdalar,
 - (B) Katkı maddeleri,
 - (C) Aromalar,
 - (Ç) Enzimler,
 - (D) Ekstraksiyon çözücüler.
- (2) Yeni gıdalar ve diğer ülkelerin geleneksel gıdaları aşağıda belirtilen kriterlerden en az birine uygun olmalıdır.
- (A) Mikroorganizmalar, mantarlar veya alglerden izole edilen, üretilen veya bunları içeren gıdalar,
 - (B) Mineral kökenli malzemeden izole edilen, üretilen veya bunları içeren gıdalar,
 - (C) Ülkede güvenli gıda kullanım geçmişine sahip olup, bir bitkiden veya aynı türden veya aynı türün parçalarından izole edilen, üretilen veya bunları içeren gıdalar veya aşağıdaki yöntemler ile elde edilmiş gıdalar hariç, bitki veya bitki parçalarından izole edilen, üretilen veya bunları içeren gıdalar,
 - (a) 258/97 Sayılı Avrupa Parlamentosu Tüzüğü'nün yürürlüğe girmesinden önce ülkede gıda üretimi için kullanılan geleneksel yöntemler, veya
 - (b) 258/97 Sayılı Avrupa Parlamentosu Tüzüğü'nün yürürlüğe girmesinden önce ülkede gıda üretimi için kullanılmayan, gıdaların bileşiminde, yapısında, besin değeri, metabolizması veya istenmeyen madde seviyesini etkileyen önemli değişikliklere yol açmayan geleneksel olmayan çoğaltma uygulamaları.
 - (Ç) 258/97 Sayılı Avrupa Parlamentosu Tüzüğü'nün yürürlüğe girmesinden önce ülkede gıda üretimi için kullanılan geleneksel hayvan yetiştirme uygulamaları yoluyla elde edilmiş hayvanlar ve ülkede güvenli gıda kullanım geçmişine sahip olan bu hayvanlardan elde edilen gıdalar hariç hayvanlardan veya bunların parçalarından oluşan, izole edilmiş veya bunlardan üretilen gıdalar,
 - (D) Hayvanlar, bitkiler, mikroorganizmalar, mantarlar veya alglerden hücre kültürü veya doku kültürü yolu ile elde edilen, izole edilen veya bunlardan üretilen gıdalar,
 - (E) 258/97 Sayılı Avrupa Parlamentosu Tüzüğü'nün yürürlüğe girmesinden önce ülkede gıda üretimi için kullanılmayan ve gıdaların bileşiminde veya yapısında önemli değişikliğe sebep olan, besin değerini, metabolizmasını veya istenmeyen madde seviyesini etkileyen üretim

yöntemleri sonucunda elde edilen gıdalar,

- (F) Tasarlanmış nanoteknoloji ile oluşturulan gıdalar,
- (G) Bu Yasa ve ilgili Tüzükte belirtilen kurallara göre kullanılan vitamin, mineral ve diğer maddeler için,
 - (a) Yukarıdaki (E) bendinde belirtildiği üzere 258/97 Sayılı Avrupa Parlamentosu Tüzüğü'nün yürürlüğe girmesinden önce ülkede gıda üretimi için kullanılmayan bir üretim sürecinin uygulandığı malzeme,
 - (b) Nanoteknoloji içeren veya bunlardan tasarlanmış olan malzeme
- (H) Takviye edici gıdalar haricindeki gıdalarda kullanılması amaçlandığı halde, 258/97 Sayılı Avrupa Parlamentosu Tüzüğü'nün yürürlüğe girmesinden önce ülkede yalnızca takviye edici gıdalarda kullanılan gıdalar.

- | | | |
|--|-----|---|
| Gıdanın
Yeni Gıda
Olarak
Belirlen-
mesi | 72. | <ul style="list-style-type: none">(1) Gıda işletmecileri, piyasaya arz etmek istedikleri gıdanın bu Yasa kurallarına uygun olup olmadığı hususunun, Bakanlığa başvuru yoluyla değerlendirilmesini sağlarlar.(2) Gıda işletmecileri, piyasaya arz etmek istedikleri gıdanın, yeni gıda olup olmadığıyla ilgili olarak Bakanlığın değerlendirmesini yapabilmesi için gerekli tüm evrak ve bilgiyi sağlamakla mükelleftirler. |
| Yeni
Gıdanın
Piyasaya
Arzına
İlişkin
Kurallar | 73. | <ul style="list-style-type: none">(1) Yeni gıda listesinde belirtilen yeni gıdalar, olduğu gibi veya gıdaların içinde veya üzerinde ve ilgili tüzükte belirtilen kullanım koşullarına, ayrıca etiketleme kurallarına uygun olarak piyasaya arz edilirler.(2) Yeni gıda listesinde yer alan gıdalar aşağıdaki kurallara uygun olmalıdır,<ul style="list-style-type: none">(A) Gıda, tüketici açısından bu Yasa kurallarına ve tüzüklere aykırılık ve ayrıca tehlike arz etmemelidir,(B) Yeni gıdanın başka bir gıdanın yerini alması amaçlandığında, bundan dolayı besin değerinde önemli bir değişiklik olduğu durumlarda, tüketici yanlış yönlendirilmemelidir,(C) Yeni gıdanın ikame edeceği gıdalardan veya gıda bileşenlerinden, normal tüketimleri tüketici açısından besinsel olarak dezavantaj sağlayacak kadar farklı olmamalıdır.(3) Yeni gıda piyasaya ilk kez sürülecekse, sorumlu gıda işletmecisi Bakanlığa söz konusu ürünlerin izinlendirilmesi için başvuruda bulunur ve aşağıda belirtilen hususlar ile ilgili Bakanlığı derhal bilgilendirir.<ul style="list-style-type: none">(A) Yeni gıdanın kullanım güvenliğini değerlendirmeyi etkileyebilecek herhangi bir yeni bilimsel veya teknik bilgi;(B) Yeni gıdaların piyasaya sürüldüğü diğer bir ülke tarafından uygulanan herhangi yasak veya kısıtlama. |

ON BİRİNCİ BÖLÜM

Gıdaların Işınlanması

Gıdaların
Işınlanma-
sına İlişkin
Genel
Kurallar
ve
İstisna

74. (1) Gıda ışınlama işlemi veya iyonize radyasyon gıda kaynaklı hastalıkların azaltılması, bozulmaya neden olan mikroorganizmaların yok edilmesi, çürümenin önlenmesi veya geciktirilmesi ile gıdaların bozulmasının azaltılması, filizlenme, çimlenme ve olgunlaşma ile oluşabilecek gıda kayıplarının azaltılması, bitki ya da bitkisel ürünlere zarar veren organizmaların gıdadan uzaklaştırılması amaçlarından biri veya birkaçı için yapılır.
- (2) Aşağıda sayılan gıdalar, ışınlanmış gıda ve gıda bileşenlerinin üretimi, pazarlanması ve ithalatı ile ilgili kurallara tabi değildir.
- (A) Absorblanan dozun nötron kullanan denetim cihazları için 0,01 Gy'den, diğer durumlarda ise 0,5 Gy'den yüksek olmaması kaydıyla, röntgen için 10 (on) MeV'lik, nötronlar için 14 (on dört) MeV'lik, diğer durumlarda ise 5 (beş) MeV'lik azami ışınlama enerjisi düzeyinde, ölçüm veya denetim cihazlarının ürettiği iyonlaştırıcı ışınlama maruz kalmış gıdalar;
- (B) Tıbbi gözetim altında steril diyet ihtiyacı duyan hastalar için hazırlanan ışınlanmış gıdalar.
- (3) Gıda ışınlaması ile aynı amaçla uygulanacak olan herhangi bir kimyasal işlem, gıda ışınlaması ile birlikte kullanılamaz.
- (4) Bozulmuş gıdalar insan tüketimine sunulmak üzere ışınlanamaz.
- (5) Gıda ışınlamada kullanılacak ışınlama dozu, gıdanın özelliklerine ve istenen doz aralığına uygun uluslararası kabul edilebilir dozimetri yöntemleriyle gıdanın belli hacim biriminde absorblanan ortalama doz ölçülerek belirlenir.

İşinlanacak
Gıdanın
Ambalajı-
nın
Işınlama
İşlemine
Uygun
Olması

75. İyonize radyasyona tabi tutulacak gıdaların ambalajlanmasında kullanılan malzemeler, ışınlama işlemine uygun olmalıdır.

ON İKİNCİ BÖLÜM

Gıdalara İlave edilebilecek Vitamin, Mineral ve Diğer Maddeler İle İlgili Kurallar

Gıdalara
Vitamin
ve
Mineral

76. (1) İlave edilme amacına bakılmaksızın, gıdaya mineral ve vitamin ilavesi halinde, gıdada bulunan toplam vitamin ve mineral miktarı maksimum düzeyin üzerinde olamaz. Konsantre veya suyu uzaklaştırılmış gıdalar için, maksimum düzey, üretici talimatı doğrultusunda gıdanın tüketime hazır hale getirilmiş formu için

İlavesi ile İlgili Kurallar		geçerlidir.
	(2)	Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen maksimum düzey aşağıda düzenlenen hususlar dikkate alınarak belirlenir:
	(A)	Farklı tüketici gruplarının hassasiyetleri dikkate alınarak ve genel olarak kabul görmüş bilimsel veriler temelinde bilimsel risk değerlendirilmesi ile belirlenen vitamin ve minerallerin en yüksek güvenli düzeyi dikkate alınarak belirlenir.
	(B)	Diğer besin kaynaklarından sağlanan vitamin ve minerallerin miktarı dikkate alınarak belirlenir.
Vitamin ve/veya Mineral İlave Edilmiş Gıdaların İzlenmesi ve İstisnalar	77.	(1) Vitamin ve mineral ilave edilmiş gıda üreticisi veya vitamin ve mineral ilave edilmiş gıdayı piyasaya arz eden işletmeci, söz konusu ürün ile ilgili olarak Bakanlığa ürünün bir etiket örneği ile bildirimde bulunur. (2) Aşağıda belirtilen gıdalar ve işlemler için ilave edilebilecek vitamin, mineral ve diğer maddeler gıda mevzuatı kuralları saklı kalmak kaydı ile uygulanır. (A) Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalar, (B) Yeni gıdalar ve yeni gıda bileşenleri, (C) İzinlendirilmiş önolojik uygulamalar ve işlemler, (3) Yasanın bu bölümünde düzenlenen kurallar takviye edici gıdalara uygulanmaz.
Vitamin ve Mineral İlavesi Kısıtlan- mış Gıdalar	78.	Meyve, sebze, et, balık ve kanatlı etleri dahil işlenmemiş gıdalara ve %1,2'den (yüzde bir tam onda iki) fazla alkol içeren içeceklere vitamin ve mineraller ilave edilemez. Ancak üretimi için vitamin ve mineral ilavesi elzem olan ve beslenme ve sağlık beyanı yapılmaması koşuluyla geleneksel şaraplara vitamin ve mineral ilavesi yapılabilir.
Vitamin ve Mineral- lerin Saflık Kriterleri	79.	Gıdalara ilave edilecek vitamin ve mineraller, bu Yasaya uygun olarak çıkarılan tüzükte düzenlenen vitamin formülasyonları ve mineral maddelerin saflık kriterlerini düzenleyen kurallara uygun olmalıdır.
Kullanımı Yasaklan- mış veya Kısıtlan- mış Maddeler	80.	(1) Bu Bölümde düzenlenen kurallar, vitamin ve mineral dışındaki maddeler veya vitamin ve mineral dışındaki maddeleri içeren bileşenlerin gıdaya ilave edilmesi veya üretiminde kullanımının, dengeli ve çeşitli beslenme ile alınması beklenen miktarın üzerinde tüketimine yol açması ve/veya tüketici için potansiyel sağlık riski oluşturması halinde uygulanır. (2) Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen madde veya maddeyi içeren bileşenin sağlığa zararlı bir etkisi tanımlanmışsa gıdaya ilave edilmesi yasaklanır.

Vitamin ve Mineral İlave Edilen Gıdaların Etiketlenmesi, Sunumu ve Reklamı	81.	(1)	Vitamin ve minerallerin eklendiği gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklamında dengeli ve çeşitli beslenmenin yeterli ve uygun miktarlarda besin ögesi sağlamayacağı ile ilgili ima edici ifadeler kullanılamaz.
		(2)	Vitamin ve minerallerin eklendiği gıdaların etiketlenmesi, sunumu ve reklamı, gıdanın besin değerinin ilave edilen besinlerin eklenmesiyle sağlandığı hususunda, tüketicileri yanıltıcı veya aldatıcı şekilde yapılamaz.
		(3)	Vitamin ve minerallerin eklenmiş olduğu ürünlerin besin besin etiketlendirilmesi zorunludur ve etikette sağlanacak bilgiler, gıdaya eklenmiş olan vitamin ve mineralleri gösteren toplam miktarlarını içermelidir.

ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Gıda Standartları Kuralları ve GDO ile İlgili Kural

Gıda Standartlarının Kapsamı	82.		Gıda standardı ; gıdanın tanımlanması, ürün özelliği, bileşimi veya yapısı için temel gereksinimleri, ham madde kalitesi ve ürün kalitesi ile ilgili kuralları, asgari teknik ve hijyen kriterleri, kullanımına izin verilen katkı maddeleri, bulaşanların azami limitleri, ambalajlama kuralları, izlenebilirlik ile ilgili kuralları, nakliye ve depolama esasları, özel etiketleme kuralları, sunum ve reklam ile ilgili kuralları, belirli gıdalar için kalite veya boyuta göre sınıflandırma ile ilgili kurallarla, numune alma ve analiz yöntemleri ile ilgili kuralları kapsar.
Gıda Standartlarının Hazırlanması 56/2014	83.		Sağlık İşleriyle Görevli Bakanlık ve Tarım, Hayvancılık ve Veteriner İşleri ile Görevli Bakanlık, Genel Gıda ve Yem Yasasının 18'inci maddesinde belirlenmiş olan görev ve sorumlulukları çerçevesinde ilgili gıda için kendi alanlarındaki gıdalar için ayrı ayrı standartlar hazırlarlar ve yayınlarlar.
Gıda Standardı ile İlgili Gıda İşletmecisinin Sorumluluğu	84.	(1)	Gıda işletmecisi, sorumluluğu altındaki gıdanın ilgili gıda standardına uygunluğunu sağlar.
		(2)	Gıda işletmecisi, gıda standardında düzenlenen kurallara uygun olmayan gıdayı piyasaya arz edemez.
Özel Etiketleme, Reklam ve Sunum	85.	(1)	Gıdanın etiketlenmesi, reklamı ve sunumu bu Yasanın Yedinci Kısım Birinci Bölümünde düzenlenen etiketleme, reklam ve sunum ile ilgili kurallara ve gıda standardında düzenlenen özel etiketleme, reklam ve sunum kurallarına uygun olmalıdır.
		(2)	Gıda standardında düzenlenen özel etiketleme, reklam ve sunum kurallarına

Kuralları

uygun olmayan gıda piyasaya arz edilemez.

Genetiği
Değiştirilmiş
Gıdalara
İlişkin
Kural

86. GDO, GDO içeren veya GDO'lardan oluşan ve/veya kısmen veya tamamen GDO'lardan elde edilen gıdaların, gıda katkı maddelerinin ve benzerlerinin Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetine ithali ve üretimi yasaktır.

SEKİZİNCİ KISIM

Takviye Edici Gıdalar ve Belirli Tüketici Grupları İçin Hazırlanmış Gıdalar

BİRİNCİ BÖLÜM

Takviye Edici Gıdalarla İlgili Kurallar

Takviye
Edici
Gıdalar
ve
Satışları

87. (1) Takviye Edici Gıda; normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünlerdir.
- (2) Takviye edici gıdalar ancak bu Yasada ve bu yasaya uygun olarak çıkarılan tüzükte belirtilen kurallara uygun olmaları halinde piyasaya arz edilebilirler.
- (3) Takviye edici gıdayı üreten veya piyasaya arz eden gıda işletmecisi, söz konusu takviye edici gıdanın bir etiket örneğini Bakanlığa sunarak bildirimde bulunur.
- (4) Takviye edici gıdalar son tüketiciye sadece hazır ambalajlı olarak sunulabilir.
- (5) Takviye edici gıdanın üretiminde ilgili Tüzükte belirtilen mineral ve vitaminlerin belirtilen formları ve saflık kriterleri geçerlidir.
- (6) Bu Yasada yer alan takviye edici gıdalara ilişkin kurallar Beşeri Tıbbi Ürünler için geçerli değildir.

Takviye
Edici
Gıdaların
Etiketlen-
mesi ve
Reklamı

88. (1) Takviye edici gıdaların etiketinde, sunumunda ve reklâmında; bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğunu bildiren veya böyle özelliklere atıfta bulunan ifadeler yer alamaz.
- (2) Takviye edici gıdaların etiketlenmesi, sunulması ve reklamı dengeli ve çeşitli bir diyetin genel olarak uygun miktarlarda besin öğesi sağlayamadığını belirten veya ima eden herhangi bir söz veya ifade içermemelidir.
- (3) Bu bölüm kapsamındaki ürünler sadece "takviye edici gıda" adı altında piyasaya arz edilebilir.

İKİNCİ BÖLÜM

Belirli Tüketici Grupları İçin Hazırlanmış Gıdalar

- Belirli Tüketici Grupları İçin Hazırlanmış Gıdalara İlişkin Genel Kurallar
89. (1) Bu Bölümde düzenlenen kurallar aşağıda belirtilen kategorilere dahil olan ürünler için geçerlidir.
- (A) Bebek formülleri ve devam formülleri,
- (B) İşlenmiş tahıl bazlı gıda ve bebek gıdası,
- (C) Özel tıbbi amaçlı diyet gıda,
- (Ç) Kilo kontrol amaçlı günlük diyetin yerini alan gıdalar.
- (2) Genel kabul görmüş bilimsel veriler doğrultusunda, belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdaların bileşimi, hedef grup için uygun olmalı ve beslenme gereksinimini karşılamalıdır.
- (3) Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalar, tüketen kişinin sağlığını tehlikeye atacak miktarda herhangi bir maddeyi içeremez.
- (4) Gıdanın üretilmesinde tasarlanmış nano malzeme kullanıldığı hallerde gıda, tüketicilerin sağlığını tehlikeye atacak miktarda herhangi bir maddeyi içermemelidir.
- (5) Genel kabul görmüş bilimsel veriler temelinde, yukarıdaki (2)'nci fıkra amaçları bakımından belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalara eklenen maddeler, insan vücudu tarafından biyolojik olarak kullanılabilir olmalı, besinsel veya fizyolojik bir etkiye sahip olmalı ve hedef tüketicilerin kullanımı için uygun olmalıdır.
- (6) Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalar, sadece hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.
- (7) Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalar, gıda mevzuatında belirtilen diğer kurallara da uygun olmalıdır.
- (8) Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdayı üreten veya piyasaya arz eden gıda işletmecisi, bu gıdanın bir etiket örneğini Bakanlığa sunarak bildirimde bulunur.

- Belirli Tüketici Grupları İçin Hazırlanmış Gıdaların Etiketlenmesi, Sunumu ve Reklamı
90. Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdanın etiketi, reklamı ve sunumu tüketiciye gıdanın uygun şekilde kullanımı ile ilgili bilgi sağlamalıdır. Ayrıca belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdanın etiketi, reklamı ve sunumu, hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu belirtecek veya ima edecek şekilde yapılamaz.
- Ancak, yukarıdaki paragrafta yer alan kısıtlamalar, doktor, beslenme uzmanı/diyetisyen veya eczacılara yönelik yararlı olabilecek bilgi ve önerilerin tanıtılmasına engel teşkil etmez.

- Bebek ve Devam Formülleri ile İlgili
91. (1) Bebek bakımıyla ilgili bilimsel yayınlar hariç olmak üzere bebek formüllerinin reklamı ve tanıtımı hiçbir şekilde yapılamaz. Bebek bakımıyla ilgili bilimsel yayınlar aracılığıyla yapılacak reklam ve tanıtım, bilimsel bilgilerle ürünün doğasından kaynaklanan doğru bilgileri içermelidir ve bu tanıtımlarda biberonla beslemenin emzirmeye eşit veya daha üstün

Kurallar

- olduğunu ima edecek veya buna yol açacak bir ifade yer alamaz.
- (2) Bebek formüllerinin piyasaya arzında, satış noktasında reklam yapma, numune dağıtma veya bebek formüllerinin satışını teşvik edici, ikna edici özel görseller, indirim kuponları, ödüller, özel satışlar, zararına ve bağlı satışlar vb. Gibi promosyonları yapmak yasaktır.
- (3) Bebek formüllerinin üretici ve dağıtıcılarının halka veya hamile kadınlara, annelere veya onların aile fertlerine ücretsiz veya düşük ücretli ürünleri, numuneleri veya diğer promosyonlu hediyeleri doğrudan veya sağlık sistemi ve sağlık çalışanları yoluyla dolaylı olarak sağlamaları yasaktır.
- (4) Bebeklerde altıncı aydan itibaren kullanılan devam formüllerinin etiketleme, sunum ve reklamı, anne sütüyle beslenmenin öneminin önüne geçmeyecek şekilde yapılmalıdır.
- (5) Bebek formülünün etiketlenmesi, devam formülünün etiketlenmesi, tanıtımı ve reklamında bu tür formüllerin kullanımını özendirecek bebeklerin resimleri ve metinleri kullanılamaz.
- (6) Bebek formüllerinin etiketlenmesinde ve devam formüllerinin etiketleme, sunum ve reklamında kullanılan metinler, resimler ve renkler, bebek formülleri ve devam formülleri arasında herhangi bir karışıklık yaratacak şekilde ve tüketicilerin bu tip ürünleri birbirinden ayırt edebilmesini engelleyecek şekilde kullanılamaz.

DOKUZUNCU KISIM

Ücretler, Suç ve Cezalar ve Tüzük Yapma Yetkisi ile İlgili Kurallar

BİRİNCİ BÖLÜM

Ücretler

Ücretler Cetvel

92. (1) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ithalatı için ön izin düzenlenmesi, gümrüklerde ithalat ve ihracat kontrollerinin yapılması, numunelerin Devlet Laboratuvarına gönderilip analiz yaptırılması, uygunsuzluk durumunda yürütülecek ek resmi kontrollerin gerçekleştirilmesi, özel gıda kontrol laboratuvarının izinlendirilmesi, sertifikasyon işlemleri için yapılan hizmetler ve karşılığında alınacak ücretler, bu Yasaya ekli Cetvelde düzenlenmektedir.
- (2) Bakanlar Kurulu, çıkaracağı bir tüzükle bu Yasaya ekli Cetvelde yer alan ücretleri, yıllık enflasyon oranını dikkate alarak 10 (on) katına ulaşıncaya kadar artırabilir veya azaltabilir.

İKİNCİ BÖLÜM

İdari Yaptırımlar İle Suç ve Cezalar

- Cezalarda Yetki ve Yöntem 93. (1) Bu Yasada yer alan idari para cezaları, Bakanlığın tayin ettiği denetçiler tarafından verilir ve ilgililere yazılı olarak tebliğ edilir.
- (2) Cezanın, tebliğ tarihini takip eden ayın son iş gününe kadar makbuz karşılığında Gelir ve Vergi Dairesi veznelerine ödenmesi halinde söz konusu suç davasız halledilmiş olur ve mahkemeye intikal ettirilmez.
- (3) Bu maddede verilen idari para cezasını belirlenen süre içinde ödemeyen gerçek veya tüzel kişiler hakkında yargısal işlem başlatılır.

- Suçun Tekerrürü Halinde Para Cezasının İki Katına Çıkarılma -sı 94. Herhangi bir gerçek veya tüzel kişi, bu Yasa uyarınca suç sayılan bir eylemi 1 (bir) yıl içerisinde iki veya daha çok kez işlediği takdirde, bu Yasada yer alan idari para cezası miktarı ve mahkemece verilebilecek para cezasının üst sınırı iki kat artırılarak okunur ve yorumlanır.

- İdari Para Cezaları ve Dava Konusu Suç ve Cezalar 95. (1) (A) Bu Yasanın 6'ncı maddesinin (1)'inci fıkrası uyarınca, ilgili tüzükte belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uygunluğu sağlamayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca ilgili tüzükte belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uyumsuzluğu tespit edilen aynı parti numaralı ürünler, masrafları gıda işletmecisine ait olmak üzere piyasadan geri çekilir ve imhası sağlanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (2) (A) Bu Yasanın 7'nci maddesi uyarınca, düzeltici faaliyetleri yerine getirmeyen gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (sekiz) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (3) (A) Resmi kontroller sırasında bu Yasanın 8'inci maddesinde belirtilen bilgileri Bakanlığa sunmayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (4) (A) Bu Yasanın 10'uncu maddesi uyarınca, düzeltici faaliyetleri yerine getirmeyen gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (5) (A) Resmi kontroller sırasında bu Yasanın 11'inci maddesinde belirtilen bilgileri Bakanlığa sunmayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (6) (A) Bu Yasanın 12'nci maddesinin (1)'inci fıkrasına göre belirli hijyen kurallarını sağlamayan ve aynı maddenin (2)'nci fıkrasına göre gerekli personeli istihdam etmeyen gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (7) (A) Bu Yasanın 13'üncü maddesinde düzenlenen kurallara uygun davranmayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 3 (üç) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi geçmiş gıdalar kullanılarak üretilen veya hazırlanan gıdalar ile tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi geçmiş gıdalar piyasadan geri çekilir ve imhası sağlanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 5 (beş) katına kadar para cezasına veya 4 (dört) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (8) (A) Bu Yasanın 14'üncü maddesinin (1)'inci fıkrasında düzenlenen kurallara uygun davranmayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (9) (A) Bu Yasanın 14'üncü maddesinin (2)'nci fıkrasında düzenlenen

kurallara uygun davranmayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (10) (A) Bu Yasanın 16'ncı maddesinin (3)'üncü fıkrası kurallarına aykırılık halinde veya onay verilmemiş, koşullu onay verilmemiş veya işletme faaliyeti iptal edilmiş gıda işletmecisinin işletme faaliyetlerini yürütüyor olması halinde gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (11) (A) Bu Yasanın 18'inci maddesinin (2)'nci veya (4)'üncü fıkrasında düzenlenen kurallara aykırı davranan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde gıda işletmecisi, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (12) (A) Bu Yasanın 27'nci maddesinin (3)'üncü fıkrasında öngörülen yükümlülöklere uygun davranmayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (13) (A) Bu Yasanın 31'inci madde kurallarına aykırı davranan gerçek veya tüzel kişiler bir suç işlemiş olurlar ve haklarında asgari ücretin 4 (dört) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 6 (altı) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (14) (A) Bu Yasanın 36'ncı maddesinin (2)'nci fıkrasının (H) bendi uyarınca Bakanlığın kararlarına uygun davranmayan ve bu maddede yer alan diğör kurallara uygun davranmayan gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.

- (15) (A) Bu Yasanın 40'inci maddesinin (7)'nci fıkrası uyarınca gıdayı piyasadan toplamayan, geri çağırmayan veya piyasadan geri çekmeyen gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca, sözkonusu fıkra kuralları uyarınca piyasadan geri toplanmayan, geri çağırılmayan veya geri çekilmeyen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (16) (A) Bu Yasanın 41'inci maddesinin (7)'nci fıkrasında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.

- (17) (A) Bu Yasanın 44'üncü maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (18) (A) Bu Yasanın 45'inci maddesinin (2)'nci fıkrasında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca sözkonusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (19) (A) Bu Yasanın 46'ncı maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca sözkonusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına

kadar para cezasına çarptırılabilir.

- (20) (A) Bu Yasanın 48'inci maddesinin (1)'inci fıkrasında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi, bir suç işlemiş olur ve haklarında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.

- (21) (A) Bu Yasanın 49'uncu maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.

- (22) (A) Bu Yasanın 51'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.

- (23) (A) Bu Yasanın 54'üncü maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.

- (24) (A) Bu Yasanın 56'ncı maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde üretilen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (25) (A) Bu Yasanın 57'nci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (26) (A) Bu Yasanın 58'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde üretilen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (27) (A) Bu Yasanın 60'ıncı maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde üretilen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (28) (A) Bu Yasanın 63'üncü maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (29) (A) Bu Yasanın 65'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki)

katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (30) (A) Bu Yasanın 66'ncı maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gerçek veya tüzel kişiler bir suç işlemiş olurlar ve haklarında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (31) (A) Bu Yasanın 68'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde üretilen, depolanan veya taşınması yapılan ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (32) (A) Bu Yasanın 70'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (33) (A) Bu Yasanın 72'nci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gerçek veya tüzel kişiler, asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (34) (A) Bu Yasanın 73'üncü maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden

gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (35) (A) Bu Yasanın 74'üncü maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (36) (A) Bu Yasanın 76'ncı maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (37) (A) Bu Yasanın 77'nci maddesinin (1)'inci fıkrasında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (38) (A) Bu Yasanın 78'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (39) (A) Bu Yasanın 79'uncu maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret

tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (40) (A) Bu Yasanın 80'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde üretilen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (41) (A) Bu Yasanın 81'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen veya reklamı veya sunumu yapılan ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (42) (A) Bu Yasanın 84'üncü maddesinin (2)'nci fıkrasında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (43) (A) Bu Yasanın 85'inci maddesinin (2)'nci fıkrasında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.

- (44) (A) Bu Yasanın 86'ncı maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 3 (üç) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde üretilen veya ithal edilen ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 6 (altı) katına kadar para cezasına veya 4 (dört) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (45) (A) Bu Yasanın 87'nci maddesinin (2)'inci ve (4)'üncü fıkralarında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (46) (A) Bu Yasanın 87'nci maddesinin (3)'üncü fıkralarında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (47) (A) Bu Yasanın 88'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen veya reklamı veya sunumu yapılan ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (48) (A) Bu Yasanın 89'uncu maddesinin (3)'üncü, (4)'üncü, (6)'nci ve (7)'nci fıkralarında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen veya reklamı veya sunumu yapılan ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına veya 2 (iki) aya kadar hapis cezasına veya her iki cezaya birden çarptırılabilir.
- (49) (A) Bu Yasanın 89'uncu maddesinin (8)'inci fıkrasında öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücret tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 2 (iki) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (50) (A) Bu Yasanın 90'ıncı maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen veya reklamı veya sunumu yapılan ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 4 (dört) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (51) (A) Bu Yasanın 91'inci maddesinde öngörülen yükümlülüklerle uygun davranmayan ve madde kurallarına aykırı hareket eden gıda işletmecisi bir suç işlemiş olur ve hakkında asgari ücretin 3 (üç) katı tutarında idari para cezası uygulanır.

Ayrıca söz konusu madde kurallarına aykırı şekilde etiketlenen veya reklamı veya sunumu yapılan ürünler piyasadan toplanarak imha edilir.

- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 6 (altı) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (52) (A) Bu Yasa altında çıkarılan tüzüklerde belirtilen kurallara aykırı davranan gerçek veya tüzel kişiler bir suç işlemiş olurlar ve haklarında aylık asgari ücretin 2 (iki) katı tutarında idari para cezası uygulanır.
- (B) Yukarıdaki (A) bendindeki suçun mahkemeye intikali ve mahkumiyet halinde, gıda işletmecisi asgari ücretin 3 (üç) katına kadar para cezasına çarptırılabilir.
- (53) Bu maddede düzenlenen suçların bir tüzel kişi tarafından işlenmesi halinde, tüzel kişinin direktörü ve Direktörler Kurulu üyeleri ile ilgi ve fiile katılma derecelerine göre ilgili konuda yetkilendirilen çalışanları da tüzel kişi ile birlikte cezai sorumluluk taşırlar.
- (54) Bu madde amaçları bakımından asgari ücret, suçun işlendiği tarihte yürürlükte olan 1 (bir) aylık brüt asgari ücreti anlatır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Tüzük Yapma Yetkisi

Tüzük
Yapma
Yetkisi

96. (1) Aşağıda öngörülen konular, Sağlık İşleri İle Görevli Bakanlık tarafından hazırlanarak, Bakanlar Kurulunca onaylanan ve Resmi Gazete’de yayımlanan tüzüklerle düzenlenir.
- (A) Mikrobiyolojik kriterlere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (B) Kimyasal kriterlere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (C) Hijyen gerekliliklerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (Ç) İşletmelerin kaydı ve onayına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (D) Resmi kontrollere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (E) Resmi laboratuvarların ve ulusal referans laboratuvarlarının belirlenmesi, görev, yetki ve sorumlulukları ile çalışma kurallarına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (F) Özel gıda laboratuvarlarının kuruluş, çalışma, izin ve denetimi ile ilgili kurallara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (G) İşbirliği yapılan ülkenin yetkili makamına yapılacak idari yardım ve bu makamlarla yapılacak işbirliğine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (H) Çok yıllık kontrol planlarının hazırlanması, güncellenmesi ve yıllık raporların hazırlanmasına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (I) Bu yasa ve ilgili tüzüklerde düzenlenen kurallara uyumsuzluğun tespit edilmesi durumunda Bakanlık tarafından yürütülecek idari işlemlere ilişkin usul ve esaslara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (İ) İthalat kontrollerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (J) Ülkeden ihraç veya yeniden ihraç edilecek ürünlerin sevkiyatını düzenleyen genel ve özel kurallara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (K) Takviye edici gıdalara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (L) Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (M) Belirli tüketici grupları için hazırlanmış gıdalara eklenebilecek bileşenlere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (N) Bebek formüllerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (O) Devam formüllerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (Ö) Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları ve bebek gıdalarına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (P) Kilo kontrol amaçlı toplam diyetin yerini alan gıdalara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (R) Özel tıbbi amaçlı diyet gıdalara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük.

- (2) Aşağıda öngörülen konular, Sağlık İşleri İle Görevli Bakanlık ve Tarım, Hayvancılık ve Veteriner İşleri ile Görevli Bakanlık işbirliğinde hazırlanarak, Bakanlar Kurulunca onaylanan ve Resmi Gazete’de yayımlanan tüzüklerle düzenlenir.
- (A) Gıda etiketleme ve tüketicileri bilgilendirmeye ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (B) Beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (C) Gıda katkı maddelerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (Ç) Gıda katkı maddelerinin spesifikasyonlarına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (D) Gıda enzimlerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (E) Gıda maddelerinin ve gıda bileşenlerinin üretiminde kullanılan ekstrasyon çözücülerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (F) Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (G) Gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (H) Gıda ile temas eden plastik madde ve malzemelere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (I) Gıda ile tema eden aktif ve akıllı madde ve malzemelere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (İ) Gıda ile temas eden seramik malzemelere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (J) Rejenere selüloz filmlerden üretilmiş gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (K) Belirli epoksi türevlerinin gıda ile temas eden madde ve malzemelerde kullanımının kısıtlanmasına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (L) Elastomer ve kauçuktan yapılmış olan biberon başlığı ve emziklerde N-Nitrosamin ve N-Nitrosamine dönüşebilen maddelerin miktarının ve bu maddelerin saptanmasındaki kriterlere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (M) Gıda maddeleri ile temas eden ve vinil klorür monomer içeren madde ve malzemelere ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (N) Hızlı dondurulmuş gıdalara ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (O) Gıda bulaşanları ve bulaşanların seviyelerinin resmi kontrolü için numune alma ve analiz yöntemlerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (Ö) Yeni gıdaların veya gıda bileşenlerinin tanımına giren ürünler, etiketleme gereklilikleri ve izinlendirilmelerine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (P) Gıda Işınlanmasına ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük,
 - (R) Gıdalara vitaminler, mineraller ve diğer öğelerin eklenmesine ilişkin ayrıntılı kuralları düzenleyen tüzük.

ONUNCU KISIM

Son Kurallar

- Yürütme Yetkisi** 97. Bu Yasa Sağlık İşleriyle Görevli Bakanlık tarafından yürütülür.
- Ancak, bu Yasanın Yedinci Kısımında yer alan kurallar Sağlık İşleriyle İlgili Bakanlık ile Tarım, Hayvancılık ve Veteriner İşleri ile ilgili Bakanlık tarafından işbirliği içinde birlikte yürütülür.
- Yürürlüğe Giriş** 98. Bu Yasa, Resmi Gazete’de yayımlandığı tarihinden başlayarak yürürlüğe girer.

EK-I
Onaya Tabi Gıda İşletmeleri

- (A) Özel beslenme amaçlı gıda üreten işletmeler,
- (B) Takviye edici gıda üreten işletmeler,
- (C) Gıda katkı maddesi, aroma veya enzim üreten işletmeler.

CETVEL
(Madde 92)

- (A) Bir adet ithalat ön izni verme ücreti: Aylık brut asgari ücretin %1'i
- (B) İthalat ve İhracatta yapılacak kontrol ücreti: ton başına aylık asgari ücretin %0,5'i
- (C) Uygunsuzluk durumunda yürütülecek ek resmi kontrol ücreti: aylık brut asgari ücretin %20'si
- (Ç) Analiz ücreti: 82/1991 Sayılı Devlet Laboratuvarı (Kuruluş, Görev ve Çalışma Esasları) Yasasında öngörülen ücret
- (D) Resmi sertifikasyon işlemleri ücreti: aylık brut asgari ücretin %10'u
- (E) Özel gıda kontrol laboratuvarı izin ücreti : aylık brut asgari ücretin on katı