

## GIDALARIN ÜRETİMİ TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR YÖNETMELİK

**(Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik ve Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik ile bazı hükümleri yürürlükten kaldırılmıştır)**

Yetki Kanunu	560 S.K.H.K.
Yayımlandığı R.Gazete	9 Haziran 1998/ 23367

Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik	
Yayımlandığı R.Gazete	30.06.2000-24094
Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	
Yayımlandığı R.Gazete	19.03.2002-24700
Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	
Yayımlandığı R.Gazete	28.12.2002-24977
Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik	
Yayımlandığı R.Gazete	10.10.2003-25255

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### Amaç, Kapsam, Yasal Dayanak ve Tanımlar

##### Amaç

**Madde 1-** Bu yönetmeliğin amacı; gıda maddelerinin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleri ile, halk sağlığını korumak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü ham ve yardımcı maddeler, mamul ve yarı mamul gıda maddeleri ile yan ürünlerinin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddelerinin Gıda Kodeksine uygunluğunun Bakanlıkça kontrol ve denetlenmesi, böylece tüketiciye güvenilir gıdanın arzı, tüketicinin daha iyi bilgilendirilmesi, gıda endüstrisinin geliştirilmesi ve ticaretinin iyileştirilmesi ile ilgili hizmetlere dair esas ve usulleri belirlemektir.

##### Kapsam

**Madde 2-** Bu Yönetmelik; gıda maddelerinin hijyenik ve uygun kalitede üretimi, tasnifi, işlenmesi, gıda imalinde kullanılan hammadde ve yardımcı madde ile katkı, aroma maddeleri, vitaminler, mineral maddeler ve ambalajlama ile ilgili; sicil, tescil ve izin, istihdam, kontrol ve denetim, reklam, ithalat, ihracat ve gümrük merkezlerine dair esas ve usulleri kapsar.

##### Yasal Dayanak

**Madde 3-** Bu Yönetmelik 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair KHK" nin 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15 ve 19. Maddelerine göre hazırlanmıştır.

##### Tanımlar

**Madde 4-** Bu Yönetmelikte geçen;

**Bakanlık:** Tarım ve Köyşleri Bakanlığını,

**İl Müdürlüğü:** Bakanlık İl Müdürlüğünü,

**Laboratuvar Müdürlüğü:** Bakanlık İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünü, Gıda Teknolojisi Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünü,

**Genel Müdürlük:** Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünü,

**Kararname:** 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameyi,

**Ambalaj:** Gıda maddelerini dış etkenlerden koruyan, taşıma, depolama, dağıtım, tanıtma ve reklam gibi pazarlama işlemlerini kolaylaştıran işleme tekniğinin de gerektirdiği gıda kodeksine uygun çeşitli materyalleri,

**Aroma maddesi:** Gıda maddesinde tat ve kokuyu geliştirmek için kullanılan maddeleri ve bunların üretiminde kullanılan kaynak materyallerini,

**Denetim:** Bakanlık tarafından gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemleri,

**Denetim defteri:** Gıda kontrolörleri tarafından gıda işyerlerinde gerçekleştirilen gıda kontrol işlemi sonucunda tespit edilen hususlara dair kayıtların tutulduğu defteri,

**Denetim programı:** Denetime esas olan kriterleri ve denetim sıklığını belirlemek üzere hazırlanan yıllık programı,

**Doğrulama:** Kontrol sisteminin önceden planlanan sisteme uygun olarak gerçekleşip gerçekleşmediği belirlemek üzere numune alma ve analiz metotları da dahil izleme, deney, işlem ve metotların kullanılmasını,

**Gıda güvenirliliği:** Gıda maddelerinin insan tüketimine uygun ve her türlü kontaminasyondan Ari olmasını,

**Gıda maddesi:** Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere, içkiler ve çikletler ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar için tüketime sunulan ham, yarı veya tam işlenmiş her türlü maddeyi,

**Gıda Kodeksi:** Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğini,

**Gıda Kontrolörü:** Gıda kontrol işlemlerini yerine getirmek üzere Bakanlık tarafından yetkilendirilen, gıda konusunda en az lisans düzeyinde eğitim almış kişileri,

**İşyeri:** Gıda maddelerinin hammaddeden başlayarak tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

**Gıda Sicili:** Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünleri üreten işyerlerinin ürettikleri ürünlerin ve bu ürünlerin bileşiminde bulunan maddelerin kaydedildiği ve Bakanlık nezdinde tutulan sicili,

**Gıda Sicil numarası:** Gıda maddeleri üreten işyerlerine verilen numarayı,

**Gıda üretim zinciri:** Perakende satış noktaları hariç olmak üzere gıda maddelerinin üretiminde, hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, paketlenme, depolama, taşıma safhalarının tümünü,

**Hammadde:** Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan hasat, kesim, sağım, avlama, toplama sonucu elde edilen ürün, yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan ana maddelerden her birini,

**Hijyen:** Gıda maddelerinin güvenilir olarak tüketime sunulması için gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında alınan önlemleri,

**İzleme:** Kritik kontrol noktalarının kontrol edilip edilmediğinin bir plan dahilinde gözlenmesi,

**Katkı maddesi:** Normal şartlarda tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıda ham veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan, seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem veya imalat sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddede bulunabilen gıdanın üretilmesi, tasnifi, hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak ve gıdanın biyolojik değerini düzeltmek amacıyla kullanılmasına izin verilen maddeleri,

**Kontrol:** Gıda maddelerinin gıda kodeksine uygun olarak üretimi için kalite, teknoloji ve sağlığa uygunluğu yönünden yapılan işlemleri,

**Kritik kontrol noktası:** Gıda üretim safhalarında oluşabilecek tehlikelerin tespit edilerek önlenmesi, ortadan kaldırılması yada kabul edilebilir seviyelere indirilmesi amacıyla kontrol uygulanabilen bir nokta yada aşamayı,

**Laboratuvar:** Kamu, gerçek veya tüzel kişilerin açacağı gıda maddeleri ile ilgili muayene ve analizleri yapan yeri,

**Mamul madde:** Belli bir teknoloji kullanılarak elde edilen tüketime hazırlanmış gıda maddesini,

**Mübadele konusu yapmak:** Satmak veya sair şekilde devretmek üzere depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne suretle olursa olsun devretmeyi,

**Ön üretim izni:** Bakanlığa bildirimde bulunulan ürünlerin değerlendirme sonucu üretimine başlanması iznini,

**Özel beslenme amaçlı gıda:** Bebek mamaları ve çocuk mamaları dahil özel fizyolojik koşullar ve/veya hastalıklar nedeniyle ortaya çıkan özel beslenme ihtiyacını karşılamak amacıyla hazırlanan veya formüle edilen, kendilerine ait özel bileşimine veya üretim basamaklarına bağlı olarak tüketim için üretilen gıda maddelerinden açıkça ayrılabilen, bildirimindeki beslenme amaçlarına ve bu uygunluğu işaret edici şekilde pazara sunulan gıda maddelerini,

**Raf ömrü:** Gıda maddelerinin üretim tarihinden itibaren, uygun şartlarda spesifik özelliklerini muhafaza edebildiği süreyi,

**Reklam:** Gıda maddelerinin ambalajlanması, etiketlenmesi ve satış noktalarında kullanılan malzeme de dahil olmak üzere hizmet ve ürünün satışını artırmak amacıyla ve belli bir bedel karşılığında hangi vasıtayla olursa olsun yapılan tanıtma şekillerini,

**Risk:** Gıda maddesinde oluşması muhtemel tehlikeler ve oluşabilecek zararların etkisinin tahmin edilmesi,

**Sorumlu Yönetici:** Bu Yönetmeliğin 7. maddesinde belirtilen esaslara göre işyerinde ürün üretiminden sorumlu tutulan işveren veya tarafından görevlendirilen bir yetkiliyi,

**Tağışış:** Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerin mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halini,

**Taklit:** Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerin şekil, bileşim ve nitelikler itibariyle evsafında olmayan özellikleri haiz gibi göstermeyi,

**Tehlike:** Gıda maddesinde fiziksel, kimyasal veya biyolojik olarak ortaya çıkabilen potansiyel zararı,

**Tescil:** Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerin bileşimindeki maddelerin uygun olmaları halinde onaylanmasını,

**Usta:** Bir mesleğin gerektirdiği bilgi, beceri ve iş alışkanlıklarını kazanmış ve bunları mal ve hizmet üretiminde iş hayatınca kabul edilebilecek standartlarda uygulayabilen usta belgesi almış kişiyi,

**Ustalık belgesi:** Mesleki eğitimden geçen ustalara verilen mesleki yeterlilik belgesini,

**Üretim izin belgesi:** Üretimine izin verildiğine dair belgeyi,

**Yardımcı madde:** Yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan hammadde ve katkı maddeleri dışında kalan maddelerin her birini,

**Yetkili laboratuvar:** Gıda maddelerinin özelliğine ve yapılacak analizin türüne göre yeterli cihaz, alet, ekipman ve personele sahip Bakanlıkça yetki verilen konularda faaliyet gösteren laboratuvar ve kamu laboratuvarlarını, ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Sicil, Tescil ve İzin İşleri

## Gıda Sicili

**Madde 5-** Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri, Bakanlığın düzenleyeceği gıda siciline kaydolmak ve sicil numarası almak üzere Bakanlığa başvurmak zorundadırlar.

Bu amaçla işyerleri;

Ek 1'de belirtilen bilgi ve belgeleri üç nüsha dosya halinde hazırlar ve iki nüshasını İl Müdürlüğü kanalıyla Bakanlığa ibraz eder. Diğer nüsha gerektiğinde yetkililere sunulmak üzere işyerinde muhafaza edilir. İllerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları, esnaf ve küçük sanatkar odaları ile diğer meslek kuruluşları üyelerini gıda siciline kaydettirmekle yükümlüdür. Gıda sicili için Bakanlıkça belirlenen yer ve hesaba belirlenen ücreti yatırır ve buna dair banka makbuzunu dosya ile birlikte Bakanlığa ibraz eder. Başvuru dosyası, Bakanlıkta konu uzmanlarından teşekkül edecek komisyon tarafından incelemeye alınır. İnceleme sonucu uygun bulunan işyeri gıda sicil kütüğüne kaydedilir ve gıda sicil numarası verilir. Gıda sicil numarası verilen işyerlerinde sadece Bakanlık tarafından üretim izin belgesi verilen maddeler üretilir.

## Tescil ve İzin İşleri

**Madde 6-** Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri, üretime başlamadan önce, imal edecekleri bileşimleri birbirinden farklı her ürünü Bakanlığa tescil ettirerek izin almak zorundadırlar.

Bu amaçla:

Gıda Kodeksinde yer alan ürünler için işyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi, imal edecekleri ürünlerin bileşiminde bulunan maddeler için üretim izin başvurusunu Ek 2'ye göre; gıda ile temasta kullanılacak madde ve gıda ambalajı için üretim izin başvurusunu ise Ek 3'e göre; gerekli bilgi ve belgelerle birlikte üç nüsha dosya halinde hazırlar ve iki nüshasını (d) bendinde belirtilen ücretin ödendiğine dair makbuz ile birlikte İl Müdürlüğü kanalı ile Bakanlığa teslim eder. Diğer nüsha gerektiğinde yetkililere sunulmak üzere işyerinde muhafaza edilir.

Başvuru dosyasının Bakanlıkça incelenmesi sırasında gerektiğinde, Bakanlık gıda kontrolörlerinden oluşturulan bir ekip ürünü, üretime uygunluk açısından Gıda Kodeksine göre kontrol etmek üzere mahalline gönderilir. Ancak, aynı işyerindeki aynı ürün gruplarında, Bakanlıkça daha önce yapılan kontrol ve denetim, mahallinde yeniden tekrarlanmayabilir. Bakanlıkça yapılan inceleme sonuçlarının uygun olması halinde üretim izin belgesi verilir.

Gıda Kodeksinde yer almayan ürünler için işyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi imal edecekleri ürünlerin bileşiminde bulunan maddeler için gerekli bilgi ve belgeleri Ek 4'e göre üç nüsha dosya halinde hazırlar. İki nüshasını (d) bendinde belirtilen ücretin ödendiğine dair makbuz ile birlikte İl Müdürlüğü kanalıyla Bakanlığa teslim eder. Diğer nüsha gerektiğinde yetkililere sunulmak üzere işyerinde muhafaza edilir.

Başvuru dosyası, Bakanlık tarafından incelemeye alınır. İnceleme esnasında, Bakanlık gıda kontrolörlerinden oluşturulan bir ekip ürünü, üretime uygunluk açısından Gıda Kodeksine göre kontrol etmek üzere mahalline gönderilir.

İşyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi, ön üretim izni alınan ürünlerin üretimine başladığında konuyu Bakanlığa bildirir. Bakanlıkça yapılan denetimde üründen numune alınır ve laboratuara sevk edilir. Ürünün muayene ve analizleri sonucunda düzenlenen raporun başvuru belgelerine uygun olması halinde ürün için üretim izin belgesi verilir.

İşyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi, ürünlerin bileşimi değiştiğinde tekrar Bakanlığa başvurur. Ancak Gıda Kodeksinde yer alan ve üretim izni alınmış ürünlerdeki bileşim değişikliğinin veya kullanılan katkı maddeleri ile aromaların Gıda Kodeksindeki esas ve sınırlar içinde kalması, aynı ürünün, aynı işyeri tarafından, aynı zamanda birden fazla marka veya ad ile üretilmesine yol açmaması koşuluyla değişik ad veya marka altında piyasaya arz edilmesi yeniden başvuru yapılmasını gerektirmez. Bu hallerde bakanlığa bilgi verilir. Üretim izin belgesi için başvuracak işyerleri, Kararnamenin 5. maddesi gereğince yatırılması gereken ücreti, Bakanlıkça duyurulacak yer ve hesaba yatırarak makbuzunu başvuru dosyasına eklerler. Bakanlıkça üretim izin belgesi verilmeyen ürünler piyasaya arz edilmez. İşyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi, ürettikleri ürünlere ilişkin üretim miktarlarını altışar aylık dönemler itibariyle İl Müdürlükleri kanalıyla Bakanlığa gizlilik içinde bildirmek zorundadır. Gıda Bilimi ve teknolojisindeki gelişmelere paralel olarak Bakanlıkça yapılan düzenlemeler

gereği ve/veya işyerinin Bakanlığa ibraz ettiği bileşim formüllerine ve hijyenik şartlara uygun olarak ürünü imal etmemesi halinde geçerlilik süresine bakılmaksızın daha önce alınan üretim izin belgeleri Bakanlıkça iptal edilir. Bakanlıkça verilen üretim izin belgelerinin geçerlilik süreleri 10 yıl olup, bu sürenin sonunda işyerleri, üretim izin belgelerinin yenilenmesi için Bakanlığa başvurur.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### İstihdam

#### Sorumlu Yönetici ve Eleman İstihdamı

**Madde 7-** Gıda ve gıda ambalajı üreten işyerlerinde, sorumlu yönetici ve eleman aşağıdaki esaslara göre istihdam edilir.

**a)** 5590 sayılı Ticaret ve Sanayi Odaları, Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Deniz Ticaret Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği Kanununa göre ticaret siciline kayıtlı gıda maddesi üreten 60 Beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan işyerlerinde, **en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, kimyagerler, veteriner hekimler, su ürünleri mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına uygun sorumlu yönetici olarak istihdamı zorunludur.**

Gıda ambalajı üreten işyerlerinde ise sorumlu yönetici olarak ziraat, gıda, kimya mühendisleri, kimyager veya makine, petrol ve endüstri mühendislerinin istihdamı zorunludur.

Sorumlu yöneticinin atanması, kayıtlı bulunulan meslek odasından alınacak belge üzerine Noter onaylı sözleşme yapılır.

**b)** 507 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu Hükümlerine göre, Esnaf ve Sanatkarlar Siciline kayıtlı işyerleri ile (a) bendi dışında kalan işyerleri, (a) bendine uygun olarak azami 5 işyeri için tek sorumlu yönetici İstihdam edebilecekleri gibi, üretimin nevine göre gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar, her bir işyeri için sorumlu yönetici istihdam edilebilir.

Gıda üretim zincirinin uygun görülen aşama ve/veya aşamalarında istihdam edilecek olan ve gıda bilimi konusunda eğitim görmemiş usta seviyesindeki elemanların Tarım ve Köyişleri Bakanlığı koordinasyonunda sağlık Bakanlığı; illerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları ile esnaf ve sanatkarlar odalarının birlikte açacağı kurslardan "ustalık belgesi" almaları zorunludur. Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinde daha önce Bakanlık ve Milli Eğitim Bakanlığı tarafından verilmiş ustalık belgeleri geçerlidir. (a) bendi için, işyeri yetkilisi ile sorumlu yöneticisi gıda üretim zincirinden birlikte sorumludur, (b) bendi için işyeri yetkilisi, sorumlu yöneticisi ile ustalar gıda üretim zincirinden birlikte sorumludur. Sadece üretildiği mekanda satılan gıda maddelerini üreten işyerleri ile (a) ve (b) betleri dışında kalan mevsimlik gıda maddesi üreten işyerlerinde üretim konusunda eğitim görmüş ustalar sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.

**Madde 2-** Aynı yönetmeliğe aşağıdaki Ek Madde eklenmiştir.

**Ek Madde 1-** 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olarak çalışan ve halen bu görevi yürütmekte olan aynı yönetmeliğin 7. Maddesinin (a) bendinde belirtilen meslekler dışındaki meslek gruplarına ait kişilerin bu görevlerini devam ettirmeleri Bakanlık iznine tabidir.

**Geçici Madde –** Gıda Maddeleri üreten işyerlerinin, bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 6 ay içerisinde durumlarını bu Yönetmelik hükümlerine uygun hale getirmeleri zorunludur.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Kontrol ve Denetim

#### Kontrol ve Denetim Esasları

**Madde 8-** Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünlerin teknik ve hijyenik düzenlemeler yönünden kontrol ve denetimlerinde aşağıdaki esaslara uyulur.

Denetim, gıda kontrolörleri tarafından; Gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında, işlemeyle ilgili olarak kullanılan alet, ekipman, makine ve taşıma araçları, Gıda maddelerinin üretimi ve hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde ve katkı, aroma ile diğer teknolojik yardımcıları, Yarı mamuller, Mamuller, Gıda maddeleri ile temas eden madde ve malzemeler ile temizleme ve bakım ürünleri, Gıda maddelerinin perakende satış noktaları hariç dağıtım safhaları, İşleme ve muhafaza teknikleri, Gıda maddelerinin etiketleme, taşıma ve depolanması,

konularında yapılır.

Denetim, gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında veya uygun görülen aşama ve/veya aşamalarında denetim programına uygun olarak yılda en az iki kez; ayrıca gerekli görüldüğü zamanlarda veya şüphe ve şikayet üzerine yapılır. Denetim, önceden uyarı yapılmaksızın gerçekleştirilir.

### **İşyeri Sorumlulukları**

**Madde 9-** İşyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi aşağıdaki hususları yerine getirmekle sorumludur:

Gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında Gıda Kodeksinin 7. Bölümündeki Gıda Hijyenine uygun hijyenik kuralları sağlamak zorundadır. Gıda üretim zincirinde gıda güvenliğini sağlamak ve gıda kontrol sistemlerini geliştirmek amacıyla öncelikle yüksek risk grubunda olan et, süt ve su ürünleri üreten işyerleri başta olmak üzere diğer gıda üreten işyerleri, aşağıdaki prensipleri periyodik olarak üretimin her aşamasında yerine getirir: Ürünle ilgili spesifik bilgi ve deneyime sahip bir kontrol grubu oluşturulmalıdır. Ürünün tam ve doğru bir tanımı yapılmalıdır. Gıdanın planlanan tüketim şekli v tüketicileri tanımlanmalıdır. Kontrol grubu tarafından bir akış şeması yapılmalıdır. Akış şemasının tüm basamakları ve süreleri kontrol grubu tarafından işlemlerle karşılaştırılmalı ve gerektiğinde akış şemasına ilaveler yapılmalıdır. Gıda üretiminin tüm basamaklarında; yetiştirme ve hasattan başlayarak işleme, imalat, depolama, dağıtım ve tüketim noktasına ulaşıncaya kadar olabilecek tehlikeler belirlenmeli ve bu tehlikelere karşı etkili olabilecek tedbirler saptanmalıdır. Muhtemel tehlikeyi engellemek veya en aza indirmek için üretim zincirinde "kritik kontrol noktaları" belirlenmelidir. Kritik kontrol noktalarına ait kritik limitler tespit edilmelidir. Kritik kontrol noktalarının belirlenen program doğrultusunda denetlenmesi için izleme sistemi oluşturulmalıdır. İzleme sisteminde belirli bir kontrol noktasında istenmeyen bir durum gözlemlendiği zaman etkin düzeltici önlemler alınmalıdır. Kontrol sisteminin etkili bir biçimde çalıştığı, ilave testler ve işlemlerle desteklenmelidir. Tüm bu aşamalarla ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dokümantasyon sistemi oluşturulmalıdır. Gıda maddelerini denetlemek üzere işyerine gelen gıda kontrolörlerine, denetim esnasında yardımcı olmak zorundadır. İşyerinin kapatılması veya sahip değiştirmesi halinde en geç 30 gün içerisinde bu durumu İl Müdürlüğüne bildirmek zorundadır.

İşyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisinin bu Yönetmeliğin 10. maddesinin 1. fıkrasına göre yapılan denetim sonuçlarına karşı itiraz hakkı bulunur.

### **Kontrol ve Denetim İşlemleri**

**Madde 10-** Kontrol ve denetim işlemleri aşağıdaki esaslara göre yapılır.

Gıda kontrolörleri; Gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında bu yönetmeliğin amacına uygun olarak kontrol yapar ve bir denetim raporu düzenler, İşyerlerince yapılan izleme ve doğrulama kontrollerinin yerine getirilip getirilmediğini denetler, Gıda üretim zincirinin tüm aşamaları veya uygun görülen aşamaları ile ilgili olarak işyerinde tutulan üretim kontrolü ve laboratuvar kayıtlarını inceler, gerektiğinde Bakanlıktaki dosyasında saklanmak üzere bunların birer fotokopisini alır ve bunu denetim defterine işler. Denetim işlemlerini mesleki bir gizlilik içinde yerine getirir. Denetim esnasında herhangi bir engelleme ile karşılaştığında durumu bir tutanak ile tespit eder ve işlem yapılmak üzere tutanağı İl Müdürlüğüne tevdi eder. Denetim esnasında, hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, paketleme, depolama, taşıma ve dağıtım aşamalarının herhangi birinde Gıda Kodeksine aykırılık gördükleri zaman durumu bir tutanak ile tespit eder, müsadereyi gerektirecek bir aykırılık var ise, aykırılık oluşturan ürün partisini yediemin sıfatıyla işyeri yetkilisine ve/veya sorumlu yöneticisine aynı tutanakla teslim eder. Denetim, gıda kontrolörünün gerektiğinde işyerinin sorumlu yöneticisi ve/veya çalışanlarıyla görüşmesi, işyerindeki ölçüm araçlarına göre kaydedilen değerleri okuması, ve/veya bu değerleri kendi araçlarıyla doğrulaması ile desteklenir. Denetim esnasında muayene ve analiz amacıyla

gıda kontrolörü tarafından gerektiğinde numune alınır ve numune alma tutanağı ile numune alma etiketi hazırlanarak numuneye iliştilir. Denetim esnasında üç takım halinde alınan numunelerden bir takımı işyerinde bırakılır, bir takım şahit numune olarak İl Müdürlüğünde ve ürünün yapısını bozmayacak şekilde tekniğine uygun muhafaza edilir, bir takım numune ise muayene ve analiz yapılmak üzere usulüne uygun olarak en kısa zamanda Bakanlık laboratuvarına resmi prosedür ile gönderilir. Gıda maddelerinin laboratuvar da muayene ve analizi sonucunda üç nüsha halinde muayene ve analiz raporu düzenlenir. Muayene ve analiz raporlarının biri laboratuvar da kalır, diğer ikisi değerlendirme yapmak üzere ilgili İl Müdürlüğüne gönderilir. Gıda kontrolörleri, muayene ve analiz raporu ile denetim raporunu mevcut mevzuat kapsamında taklit, taşış ve sağlığa zararlı hususları da içerecek şekilde değerlendirir. Değerlendirme sonuçları olumlu yada olumsuz bulunduğu her halükarda işyerine bildirilir. İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisi denetim sonuçlarının olumlu olması halinde, bu durumun kendilerine bildirilme tarihinden itibaren 15 gün içerisinde şahit numuneyi alabilir veya aldirabilir. İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin denetim sonuçlarına, kendilerine tebliğden itibaren azami 15 gün içerisinde itiraz hakkı mevcuttur. Raf ömrü 15 günden az olan ürünlerde işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticinin ürünün raf ömrü süresince itiraz hakkı mevcuttur. Denetim sonuçlarına itiraz edildiğinde, şahit numunenin Bakanlığın görevlendirdiği diğer yetkili laboratuvar da muayene ve analizi yaptırılır. Bu sonuçlar kesin olup, verilecek karara esas teşkil eder. İtiraz durumunda, şahit numunenin analiz ücreti işyerince ilgili laboratuvara ödenir.

## **BEŞİNCİ BÖLÜM**

### **Kısıtlamalar**

#### **Sağlığın Korunması**

**Madde 11-** İnsan sağlığının korunması amacıyla, bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerde aşağıdaki hususlara uyulur.

Gıda Kodeksine uyulmaksızın imal edilemez, muameleye tabi tutulamaz, mübadele konusu yapılamaz, İnsan sağlığına zarar verecek muhteviyatta olamaz, içerisine zararlı bir madde katılamaz, böyle bir maddenin kalıntısı bulundurulamaz ve gıdaya zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulanamaz. 6968 sayılı Zirai Mücadele ve Karantina Kanunu kapsamında bulunan, yetiştirmeden muhafazaya kadar bitki hastalık ve haşerelerine karşı kullanılan zirai mücadele ilaçlarını, koruma maddelerini, bitki gelişmesini düzenleyici maddeleri, veya bunların artık ve reaktif ürünlerini izin verilen miktarlardan fazla ihtiva eden gıda maddeleri her ne surette olursa olsun mübadele konusu yapılamaz. İzin verilen sınırları aşan miktarda bulunan zirai ilaç, hormon, radyoaktif madde, plastik madde migrasyonu, herhangi bir kimyasal madde kalıntısı veya bu maddelerin değişimi sonucunda hasıl olan ürünleri dış veya iç kısımlarında taşıyan hayvan menşeli gıda maddeleri mübadele konusu yapılamaz.

İlaç olarak tescil edilmiş veya hayvan yemleri bakımından katkı maddesi olarak kabul edilmiş maddelerin canlı hayvana verilmiş olması halinde, bahse konu hayvanlardan elde edilen gıda maddeleri tespit edilen bekleme sürelerinin nazarı itibara alınmasından sonra mübadele konusu yapılabilir. Bu maddelerin ilaç olarak kullanılmaları halinde, henüz bekleme süreleri tespit edilmemişse tatbik edilmeleri 1734 sayılı Yem Kanunundaki hükümlere göre cereyan etmeyen farmakolojik etkileri bulunan maddelerin uygulanması halinde, bu maddelerin tatbik edilmesini müteakip belirlenen bekleme süresi geçmeden önce elde edilen hayvan menşeli gıda maddeleri mübadele konusu yapılamaz.

Bu kısıtlamaların uygulanmasından üreticiler, imalatçılar ve sanayiciler birlikte sorumludur.

Denetim sonucunda, bu maddedeki yasakları ihlal ettiği belirlenen gerçek ve tüzel kişilere Kararnamenin 4128 sayılı Kanunla eklenen 18/A ve 18/B maddelerine göre idari para cezası uygulanır ve Cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunulur.

## **ALTINCI BÖLÜM**

### **İhracat, İthalat, Gümrük Merkezleri**

#### **İhracat Kontrolleri**

**Madde 12-** Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerin ihracat kontrolleri Bakanlıkça yapılır.

Kontrole ilişkin esaslar şunlardır:

İhracat kontrolü, alıcı ülke talepleri doğrultusunda ihracatının veya temsilcisinin malın denetlenmesini isteyen bir beyanname vermesi üzerine en seri şekilde üretim, depo antrepo veya işyerinden denetlemeye en uygun olanında ihracatçı veya temsilci de hazır bulunmak suretiyle yapılır.

Denetim esnasında muayene ve analiz etmek üzere gerektiğinde numune alınır. Denetim raporu ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesinde alıcı ülke talebi ve/veya Gıda Kodeksi esas alınır.

Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerin gıda güvenliği açısından ihracat kontrolleri sadece Bakanlık tarafından yapılır.

İhracattan vazgeçilmesi halinde verilen belgeler Bakanlığa iade edilir.

Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlere ihracatçının veya temsilcisinin bir beyanname vermesi üzerine Bakanlıkça; İhracata konu ham, yarı mamul veya mamul maddelere kimyasal, fiziksel ve biyolojik yönden insan tüketimine uygun olduğuna dair gıda sertifikaları düzenlenir. Sertifikanın özellikleri ve geçerlilik süresi ürünün özelliğine ve ihraç edildiği ülkeye göre Bakanlıkça belirlenir. İhraç amacıyla üretilen ancak Gıda Kodeksine uygun olmayan ürünlerin yurt içinde mübadele konusu yapılması Bakanlığın iznine tabidir.

Mübadele konusu ürünler gıda güvenliği açısından Bakanlıkça kontrol edilir. Kontrol sonucu uygun bulunan ürünler Gıda Kodeksinin ambalajlama ve etiketleme-işaretleme ile ilgili hükümlerine uygun olması halinde piyasaya arz edilir.

İhracatı kontrol sonucu uygun bulunan ürünlere belge düzenlenir.

### **İthalat Kontrolleri**

**Madde 13-** Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerin ithalat kontrollerinde;

**a)** Bu Yönetmeliğin kontrol ve denetim ile ilgili hükümleri uygulanır ve Gıda Kodeksine uygunluk aranır.

**b)** Gıda Kodeksinde yer almayan ürünlerin ithalatında uluslararası mevzuata uygunluk aranır veya ikili ve/veya çoklu anlaşmalar dikkate alınır.

**c)** İthal edilen herhangi bir gıda maddesi, Gıda Kodeksine uygun etiketleme ve ambalaj yapılması ve satışa hazır hale getirilmesi şartıyla yurt içinde mübadele edilebilir.

Ambalajlama ve etiketleme işlemleri, raf ömrü ile kısıtlı olmak kaydıyla, ithalattan sonraki iki ay ve lüzum halinde Bakanlığın belirleyeceği ek süre içinde tamamlanmadığı takdirde ürünlerin yurt içinde satışına izin verilmez.

Ancak bu yasaklar;

Gümrük nezareti altında gümrük depoları ile antrepolarına konulan veya transit nakledilen, Yabancı devlet başkanları ile refakatindekiler tarafından buldukları süre içinde kullanılmak üzere veya tüketilmek üzere getirilen, Diplomatik veya konsüler temsilciliklerine ait, Bilimsel amaçlar, sergiler veya benzer maksatlar için getirilen, Olağanüstü hallerde hibe olarak gönderilen, Ürün cinsine göre Bakanlıkça uygun görülen miktarda numune olarak gelen, Gemilerde bulunup açık denizlerde tüketilecek olan,

gıda maddelerine uygulanmaz.

Gümrüklerde yapılan kontrollerde Gıda Kodeksine veya uluslararası standartlara uygun bulunmayan ürünler mahrecine iade edilir. Bakanlıkça gümrüklerde yapılan kontrollerde mevzuata veya uluslararası gıda standartlarına uymayan gıda maddelerinin serbest bölgeler hariç, yurt içine sokulması, dağıtılması ve satışı yasaktır.

### **Gümrük Merkezleri**

**Madde 14-** Gümrük merkezlerine ilişkin işlemlerde;

Gümrük teşkilatı olan yerlerde ithal ve ihraç edilecek gıda maddelerinin kontrolü için bakanlık, ilgili kurumların görüşünü alarak giriş ve çıkış kapılarını tespit ve ilan eder. Gıda endüstrisinin ve/veya gıda maddeleri dış ticaretinin yoğun olduğu yerlerde açılan kapılarda Bakanlıkça gıda ihtisas kontrol merkezleri kurulabilir. Bu kontrol merkezlerinde ithale ve ihraca konu gıda maddeleri gıda güvenliği



açısından denetlenir ve gıdalarda potansiyel tehlikelere karşı gerekli önlemler alınır. Kapılarda, transit geçecek gıda maddelerinin gıda güvenliğini gösteren belgeler üzerinden kontrolü yapılır ve vize edilir.

## YEDİNCİ BÖLÜM

### Reklam

#### Reklam Yayınlama İlkeleri

**Madde 15-** Gıdaların etiketlenmesi ve sunumuna ilişkin tüm reklamlar;

Yasal, ahlaki, dürüst ve doğru olmalıdır. Bu reklamlar gıdaya ilişkin düzenlemelere ve Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. Aynı zamanda iş hayatında genel kabul gören rekabet ilkelerine de uygun olmalıdır. Hiçbir reklam yada talep kamuoyunun reklama olan güvenini sarsacak nitelikte olmamalıdır.

Tüketicilerin gıda konusundaki duyarlılığın yada bu alandaki olası bilgisizliğini istismar edecek biçimde tasarlanmamalıdır.

**b)** Gıdaların ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesi Gıda Kodeksine uygun olmalı ve içerdikleri istisnaların belirtilmesi zorunludur.

Etiketleme ve etiketlemede kullanılan yöntemler, gıda maddesinin fiyatı, bileşimi, özellikleri, miktarı, dayanıklılığı, orijin veya kökeni ve üretim tarihi, yöntemi ve koşulları, amaç için uygunluğu, kullanımı, onun kullanımından beklenen sonuçlar, yapılan test ve kontrollerin önemli özellikleri, resmi onayı, madalya, ödül ve diplomalar hakkında; yanıltıcı, gıda maddesinin sahip olmadığı etkileri veya özellikleri atfederek veya tüm benzer gıda maddeleri aynı karakteristiklere sahip olduğu halde, gıda maddesinin özel karaktere sahip olduğunu ileri sürecektir şekilde olmamalıdır. Özel beslenme amaçlı gıdalar dahil herhangi bir gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi özellikleri olduğunu bildirmek veya bu özellikleri ima etmek yasaktır. Yukarıdaki (c) ve (d) bendlerinde belirtilen yasaklama ve sınırlamalar; gıda maddesinin şekil, görünüm ve paketlenmiş olarak sunumuna kullanılan paketleme materyali ve düzenlemelerine, vitrinde yerleşimine ve reklamlarına da uygulanacaktır. Gıdaya ilişkin reklamlar araştırma sonuçlarını veya teknik ve bilimsel yayınlardan yapılan alıntıları çarpıtmamalıdır. İstatistikler gerçekte olduklarından daha fazla geçerlilik taşıyormuş gibi sunulmamalıdır. Bilimsel terimler yanıltıcı biçimde kullanılmamalıdır. Reklamlarda iddiaları, gerçekte sahip olmadıkları bir bilimsel temele sahipmiş gibi göstermek üzere bilimsel terminoloji ve yersiz bilimsel ifadeler kullanılmamalıdır. Gıda karşılaştırmalarını içeren reklamlarda karşılaştırma yanıltıcı olmamalı ve rekabet ilkelerine uyulmalıdır. Karşılaştırma konuları doğrulanabilir gerçeklere dayanmalıdır. Gerçek olmayan ve tanıklığına başvuru yapılan kişinin tecrübesine dayanmayan hiçbir tanıklık yada onay ifadesine yer vermemeli veya atıfta bulunmamalıdır. Gerçekliğini yitiren yada başka nedenlerle uygulanamaz duruma gelen tanıklık yada onay ifadeleri kullanılmamalıdır.

**ı)** Doğrudan doğruya yada ima yoluyla hiçbir firmayı, hiçbir firmayı, hiçbir endüstriyel veya ticari faaliyeti, mesleği, hiçbir ürünü küçümseyerek veya alay konusu ederek yada benzer şekilde kötülememelidir.

Reklamlar bir başka firma, şirket yada kurumun adını, patent, marka veya amblem, logo ve diğer özgün kurumsal kimlik unsurlarını haksız biçimde kullanmamalıdır. Rakip firma, yada firmalar, yanıltıcı olduğu gerekçesiyle, bir gıda reklamının önlenmesini istediği hallerde yargı yollarına başvurabilir. Gıda reklamlarında genel ahlaki kurallara aykırı beyanlar, kelimeler, resim yada görüntüler bulunmamalıdır. Gıda reklamları başka reklamların genel kompozisyonunu, metnini, sloganını, görüntü düzenini, müzik ve ses efektlerini tüketiciyi yanıltacak yada karışıklığa yol açacak biçimde taklit etmemelidir. Gıda satışlarını teşvik için tüketiciyi çelişiklere yada yarışmalara katılmaya davet eden reklamlar tüketiciye indirimler yada armağanlar teklif eden reklamlar, pul, kupon ve bunlardan birkaçının bir arada sunulduğu reklamlar, teşvik kampanyalarında bütün şartları açıkça belirtmelidir. Böyle reklamlarda yapılan teklifler, ürünü, tüketicinin olduğundan daha çekici görmesine yol açmamalıdır. Esaslara ters düşen bir gıda reklamı, reklam verenin yada reklam veren adına hareket eden bir başka kişinin daha sonra tüketiciye doğru bilgi verdiği gerekçesiyle savunulamaz. Yanıltıcı reklam teşkil eden bazı haller şunlardır; Abartma, Mukayeseli reklamlarda, mukayesesi yapılan malın kime ait olduğunun belirtilmediği haller veya mukayesesi yapılan malın kime ait olduğunun belirtildiği ve en iyi kaydıyla yapılan reklamlar, Hatalı bilimsel araştırma sonuçlarına ve tanık beyanlarına dayandırılan reklamlar, Reklamlarda fiyatların kullanılması durumlarında özel indirim iddiaları, hediye satışlar, toptan satış fiyatına satışlar, tahliye dolayısıyla satış iddiaları, Gıdanın belli bir ödül kazandığını

belirten reklamlar, Reklamlarda yanlış unvan veya mesleki adların kullanılması, Yukarıdaki (p) bendinde belirtilen hususlara birlikte reklamın yanıltıcı olmaması için ayrıca gıda reklamında; İfadenin vaadi desteklemesi, İfade ile gösteri arasındaki ilişkinin birbirini desteklemesi, Önemli noktaların açıklanması, İfadenin birden fazla anlamının olmaması, Belirsiz ifadeler kullanılmaması

gerekir.

Bakanlığın ilgili Genel Müdürlüğüne bağlı Olarak bir "Gıda Reklamları Denetleme Komisyonu" kurulur. Bu komisyon ayda bir toplanarak bu Yönetmeliğe uygunluğunu denetler. Bu komisyonun çalışma esas ve usulleri Bakanlıkça belirlenir. Bu maddedeki hususlara uyulmaması durumunda Kararnamenin 4128 sayılı Kanunla eklenen 18/A ve 18/B maddelerine göre işlem yapılır.

## SEKİZİNCİ BÖLÜM

### Çeşitli Hükümler

#### İzin ve Tescil Ücretleri

**Madde 16-** Bu Yönetmelik kapsamında ürünleri imal eden kamu,gerçek veya tüzel kişilere ait işyerleri,gıda sicil numarası ve üretim izin belgesi almak üzere Bakanlık başvuru esnasında,Bakanlık gıda hizmetlerinde kullanılmak üzere Kararnamenin 5inci maddesine göre izin ve tescil ücretini öderler.

#### Müeyyideler

**Madde 17-**Bu Yönetmelik hükümlerine uymayanlara Kararnamenin 4128 sayılı Kanunla eklenen 18/A ve 18/B maddelerine göre para cezası uygulanır.

**Geçici Madde 1-** Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlerin üretimini yapan kamu, gerçek veya tüzel kişilere ait işyerleri bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren;

Bu Yönetmeliğin 9. madde (b) hükümlerinde belirtilen esas ve usuller hariç olmak üzere, durum ve çalışmalarını en geç bir yıl içinde Yönetmelikte belirlenen esas ve usullere uydurmak, Gıda siciline kaydolmak, gıda sicil numarası almak ve ilgili ürün kodeksi yayınlandıktan sonra imal ettikleri ürünlerin bileşiminde bulunan maddeleri tescil ettirerek üretim izin belgesi almak üzere en geç bir yıl içinde bakanlığa başvurmak, Et, süt ve su ürünleri işleyen işyerlerinden bu Yönetmeliğin 7. maddesinin (a) bendi hükümlerine uyanlar en geç iki yıl içerisinde; aynı maddenin (b) bendi hükümlerine uyanlar ise en geç dört yıl içerisinde; üretim koşullarını bu Yönetmeliğin 9. maddesi 1. fıkrasının (b) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak, (c) bendi dışında kalan işyerlerinden; bu Yönetmeliğin 7. madde (a) bendi hükümlerine uyanlar en geç üç yıl içerisinde; (b) bendi hükümlerine uyanlar ise en geç altı yıl içerisinde üretim koşullarını bu Yönetmeliğin 9. maddesi 1. fıkrasının (b) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak,

zorundadırlar.

**Geçici Madde 2-** Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinde üretim izin belgesi alınmış olan ürünler için işyerleri bu Yönetmeliğin geçici 1. maddesi (c) bendi hükmüne tabi değildir.

#### Talimat, Tebliğ

**Madde 18-** Bu Yönetmeliğin uygulanmasıyla ilgili diğer hususlar Bakanlık tarafından hazırlanacak tebliğ ve talimatlarla belirlenir.

#### Yürürlük

**Madde 19-** Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### Yürütme

**Madde 20-** Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

---

#### EK: 1 Gıda Sicili Başvurusu

İşyeri ve ürün ile ilgili bilgiler

- 1- İşyerinin adı, adresi, tel-faks numarası.
- 2- İşyeri sahibinin ve sorumlu yöneticinin adı ve soyadı.
- 3- Sorumlu Yöneticinin noter onaylı sözleşmesi ve diploma sureti.
- 4- İşyeri çalışma izin belgesi.
- 5- Kapasite raporu.
- 6- Marka tescil belgesi.

7- İllerdeki ticaret,sanayi,ticaret ve sanayi odaları,esnaf ve küçük sanatkar odaları ve/veya diğer meslek kuruluşlarına üyelik belgesi.

8- Bakanlık adına açtırılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuz sureti.

9- İşyerinde üretilen veya üretilecek ürünler veya ürün gruplarının adı.

10-Aşağıda yer alan ifadenin doğrulanması.

İşyerimizden imal etmek istediğimiz tüm ürünler için bakanlığınıza başvuruda bulunarak üretim izni alınacaktır. Aksi takdirde Bakanlıkça tarafımıza verilen gıda sicil numarasının iptal edileceğini taahhüt ederiz. İşyeri Yöneticinin Sorumlu Yöneticinin

Adı-Soyadı Adı- Soyadı

İmza Mesleği

İşyeri Kaşesi İmza

---

## **EK: 2 Türk Gıda Kodeksinde Yer Alan Ürünler İçin Üretim İzin Başvurusu**

İşyeri ve ürün ile ilgili bilgiler

1- İşyerinin adı, adresi, tel-faks numarası.

2- İşyeri sahibinin ve sorumlu yöneticinin adı ve soyadı.

Sorumlu Yöneticinin noter onaylı sözleşmesi ve diploma sureti. Gıda sicil numarası Bakanlık adına açtırılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuz sureti. (x) maddesi ile ilgili bilgiler. (xx) maddenin adı, % tam bileşimi. Gıda maddesi ile temasta bulunan ambalajın türü, ambalaj izni ve tarihi. Aşağıda yer alan ifadenin doğrulanması.

İşyerimizden imal etmek istediğimiz tüm ürünler için bakanlığınıza başvuruda bulunarak üretim izni alınacaktır. Aksi takdirde Bakanlıkça tarafımıza verilen gıda sicil numarasının iptal edileceğini taahhüt ederiz. İşyeri Yöneticinin Sorumlu Yöneticinin

Adı-Soyadı Adı- Soyadı

İmza İşyeri Kaşesi Mesleği İmza

Açıklamalar

Üretim bildiriminde bulunulan her ürün için gıda-katkı-aroma-ambalaj vb. ifadelerden biri yazılmalıdır.

Örneğin

Üretim bildiriminde bulunulan ürünün spesifik adı belirtilmelidir. ( Örneğin: Sitrik asit )

---

## **EK: 3 Gıda ile Temasta Olan Ambalaj Üretim İzin Başvurusu**

İşyeri ve ürün ile ilgili bilgiler

1- İşyerinin adı, adresi, tel-faks numarası.

2- İşyeri sahibinin ve sorumlu yöneticinin adı ve soyadı.

Sorumlu Yöneticinin noter onaylı sözleşmesi ve diploma sureti. Marka tescil belgesi. Bakanlık adına açtırılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuz sureti. Noter onaylı gayri sıhhi müessese ruhsatı. Sanayi kapasite raporu. Üretim akış şeması. Üretilecek maddenin hangi gıda ile temasta kullanılacağı. Hammaddenin ticari ve kimyasal adı. Katkı maddesi kullanılacaksa kullanım amacı ve yüzde miktarı. Boyar madde uygulaması yapılacaksa kullanılacak boyaların ticari ve kimyasal adı ile uluslararası endeks numarası, masterbach boyada ayrıca yüzde miktarı ve taşıyıcısı. Hammadde ve katkı maddelerine ait fatura fotokopisi. Analiz raporları ( son ürüne göre migrasyon, toksikolojik, boya geçirgenlik, VCM vs. ) Kullanılmadan önce kontaminasyona meydan vermemek için konulduğu dış ambalajdaki etiket örneği.

Dış ambalaj etiket örneğinde en az aşağıdaki bilgiler bulunacaktır:

Ürünün ticari ve kimyasal adı :

Üretim Tarihi :

Ambalaj içindeki ürün miktarı :

Parti ve seri numarası :

Üretildiği firma adı ve adresi :

Depolama koşulları :

"Tarım ve Köyşleri Bakanlığının . . . . . tarih ve . . . . . sayılı izni ile üretilmiştir" ifadesi.

---

#### **EK: 4 Türk Gıda Kodeksinde Yer Almayan Ürünler İçin Üretim İzin Başvurusu**

İşyeri ve ürün ile ilgili bilgiler

**1-** İşyerinin adı, adresi, tel-faks numarası.

**2-** İşyeri sahibinin ve sorumlu yöneticinin adı ve soyadı.

Sorumlu Yöneticinin noter onaylı sözleşmesi ve diploma sureti. Marka tescil belgesi Gıda sicil numarası Bakanlık adına açtırılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuz sureti. (x) maddesi ile ilgili bilgiler. (xx) maddenin adı, % tam bileşimi. Üretiminde kullanılan hammadde, yardımcı madde, katkı, aroma maddelerinin spesifikasyonları, aroma maddelerinin klasifikasyonları. Üretim teknolojisi, üretim akım şeması (kısaca) İlgili mevzuata uygun etiket örneği. Gıda maddesi ile temasta bulunan ambalajın türü, ambalaj izni ve tarihi. Gıda maddesi ile ilgili besin ögesi tablosu. Çalışma izin belgesi. Kapasite raporu. "Tarım ve Köyşleri Bakanlığının . . . . . tarih ve . . . . . sayılı izni ile üretilmiştir" ifadesi.

#### **Açıklamalar:**

Üretim bildiriminde bulunulan ürün grubuna göre gıda- katkı- aroma- ambalaj vb. ifadelerden biri yazılmalıdır.

Örneğin: Aroma maddesi

Üretim bildiriminde bulunulan ürünün spesifik adı belirtilmelidir.

Örneğin: Doğala özdeş çilek aroması

---

**Resmi Gazete: 30.06.2000-24094**

#### **Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik**

**MADDE 1-** 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik" in 6 ncı maddesinin (d) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"d) Gıda üretim sertifikası, gıda ile temasta bulunan materyal üretim sertifikalarını almak üzere Kararnamenin 5 'inci maddesine göre talepte bulunan işyerlerinden sertifikaların düzenlenmesi aşamasında Bakanlıkça belirlenen ürün veya ürün grupları üzerinden ücret alınır. Gıda hizmetlerinde kullanılmak üzere alınan ücretler her yıl Vergi Usul Kanununa göre belirlenen yeniden değerlendirme oranında artırılır."

**MADDE 2-** Aynı Yönetmeliğin ekleri (EK-1), (EK-2), (EK-3) ve (EK-4) ekteki şekilde değiştirilmiştir.

#### **Yürürlük**

**MADDE 3-** Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 4-** Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

---

### **EK-1**

#### **Gıda Sicil Başvurusu**

İşyeri ve ürün ile ilgili bilgiler

1- Dilekçe

2- İşyeri çalışma izin belgesi

3- Kapasite raporu

4- Sorumlu yöneticinin noter onaylı sözleşmesi, diploma sureti ve bağlı bulunduğu meslek kuruluşuna kayıtlı olduğuna dair belge (meslek kuruluşu olanlardan)

5- Gıda sicili ile ilgili Bakanlık adına açılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuzun aslı veya tasdikli fotokopisi

6- İşyerinde üretilen yada üretilecek ürünler veya ürün gruplarının adı

7- Üretilecek tüm ürünler için üretim izni alınacağına dair taahhütname

İşyerimizde imal etmek istediğimiz tüm ürünler için Bakanlığınıza başvuruda bulunularak üretim izni alınacaktır. Aksi takdirde Bakanlıkça tarafımıza verilen gıda sicil numarasının iptal edileceğini taahhüt ederiz.

İşyeri Yetkilisi Sorumlu Yöneticinin

Adı-Soyadı Adı-Soyadı

İmza Mesleği

İşyeri Kaşesi İmza

---

### **EK-2**

#### **Ürün Kodeksleri (Tebliğleri)Yayınlanan Ürünler İçin Üretim İzin Başvurusu**

1- Dilekçe

2- Sorumlu Yöneticinin noter onaylı sözleşmesi, diploma sureti ve bağlı bulunduğu meslek kuruluşuna kayıtlı olduğuna dair belge (meslek kuruluşu olanlardan)

3- Marka tescil belgesi

4- Ürünlerle ilgili Bakanlık adına açılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuzun aslı veya tasdikli fotokopisi

5- Üretilecek ürünün yüzde bileşimi

6- Türk Gıda Kodeksine uygun etiket örneği

7- Türk Gıda Kodeksine uygun üretim yapılacağına ve Tarım ve Köyşleri Bakanlığında üretim izni alınan ambalaj mater-yali kullanılacağına dair taahhütname, (ithal ise kontrol belgesi ve gümrük giriş beyannamesi)

Yukarıda tarif edilen ürünün, Türk Gıda Kodeksi, ürün kodeksi ve ilgili diğer mevzuata uygun olarak kontrolümüz altında tesislerimizde üretilerek piyasaya arz edileceğini taahhüt ederiz.

İşyeri Yetkilisi Sorumlu Yöneticinin

Adı-Soyadı Adı-Soyadı

İmza Mesleği

İşyeri Kaşesi İmza

---

### **EK-3**

#### **Gıda İle Temasta Bulunan Ambalaj Materyali Üretim İzni Başvurusu**

1- Dilekçe

2- Sorumlu Yöneticinin noter onaylı sözleşmesi, diploma sureti ve bağlı bulunduğu meslek kuruluşuna kayıtlı olduğuna dair belge (meslek kuruluşu olanlardan)

3- Marka tescil belgesi

4- Ürünlerle ilgili Bakanlık adına açılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuzun aslı veya tasdikli fotokopisi

5- Gayri sıhhi müessese ruhsatı

6- Üretim teknolojisi, üretim akış şeması

7- Üretilecek maddenin hangi gıda (katı-sıvı gıda) ile temasta kullanılacağına dair bilgi

8- Hammaddenin ticari ve kimyasal adı

9- Katkı maddesi kullanılacak ise kullanım amacı ve % miktarı

10- Boyarmadde uygulaması yapılacaksa kullanılan boyaların ticari ve kimyasal adı ile uluslararası indeks numarası ayrıca, masterback boyada yüzde miktar ve taşıyıcısı

11- Tarım ve Köyşleri Bakanlığında üretim izni alan firmalardan hammadde alacağına dair taahhütname (ithal ise kontrol belgesi ve gümrük giriş beyannamesi)

12- Migrasyon ve ağır metaller yönünden, Türk Gıda Kodeksinde yer alan limitlere uygun üretim yapacağına dair taahhütname.

Dış ambalaj etiket örneğinde en az aşağıdaki bilgiler bulunacaktır :

Ürünün ticari ve kimyasal adı :

Üretim Tarihi :

Ambalaj içindeki ürün miktarı :

Parti ve seri numarası :

Üretildiği firma adı ve adresi :

Depolama koşulları :

"Tarım ve Köyşleri Bakanlığının ..... tarih ve ..... sayılı izni ile üretilmiştir."  
ifadesi

---

#### **EK-4**

#### **Ürün Kodeksleri (Tebliğleri) Yayınlanmayan Ürünler İçin Üretim İzin Başvurusu**

1- Dilekçe

2- Sorumlu Yöneticinin noter onaylı sözleşmesi diploma sureti ve bağlı bulunduğu meslek kuruluşuna kayıtlı olduğuna dair belge (meslek kuruluşu olanlardan)

3- Marka tescil belgesi

4- Ürünlerle ilgili Bakanlık adına açılan hesaba ücretin yatırıldığına dair makbuzun aslı veya tasdikli fotokopisi

5- Üretilen ürünün yüzde bileşimi

6- Türk Gıda Kodeksine uygun (16 Kasım 1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan) hammadde, katkı, aroma ve yardımcı maddeler ile Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'ndan üretim izni almış ambalaj materyali kullanarak Türk Gıda Kodeksine uygun üretim yapacağına dair taahhütname, (ithal ise kontrol belgesi ve gümrük giriş beyannamesi)

7- Üretim teknolojisi, üretim akış şeması

8- Türk Gıda Kodeksine uygun etiket örneği

9- Etiketle gıda maddesi ile ilgili besin ögesi tablosu (Özel beslenme amaçlı ürünlerde zorunlu, diğerlerinde isteğe bağlı)

**Resmi Gazete: 19.03.2002-24700**

#### **Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

**MADDE 1-** 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin 4 üncü maddesinde yer alan "Ön üretim izni" tanımı yürürlükten kaldırılmıştır.

**MADDE 2-** Aynı Yönetmeliğin 5 inci maddesinin (a) ve (d) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"a) EK-1'de belirtilen bilgi ve belgeleri üç nüsha dosya halinde hazırlayarak İl Müdürlüğüne başvurur. Eksiksiz ve tam olan dosyaya sahip işyerleri gıda kontrolörlerinden oluşan bir ekip tarafından Türk Gıda Kodeksine göre denetlenir. İl Müdürlüğü, denetim sonucu uygun olan işyerinin dosyalarından bir nüshasını Bakanlığa gönderir, 1 nüshası İl Müdürlüğünde kalır, 1 nüshası da gerektiğinde yetkililere sunulmak üzere işyerinde muhafaza edilir."

"d)Başvuru dosyası Bakanlıkça incelemeye alınır. İnceleme sonucu uygun bulunan işyeri gıda siciline kaydedilir ve sicil numarası verilir."

**MADDE 3-** Aynı Yönetmeliğin, 30/6/2000 tarihli ve 24095 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Yönetmelikle değişik 6 ncı maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Madde 6 — Bu Yönetmelik kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri üretime başlamadan önce imal edecekleri her ürünü Bakanlığa tescil ettirerek izin almak zorundadırlar.

Bu amaçla:

a) Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği yayımlanan ve yayımlanmayan ürünler için işyeri üretim izni başvurusunu EK-2 veya EK-4'e göre, gıda ile temasta bulunacak materyal ve gıda ambalajı için üretim izin başvurusunu ise EK-3'e göre; gerekli bilgi ve belgelerle birlikte, üç nüsha dosya halinde hazırlar. İl Müdürlüğünün incelemesine sunulan dosyalar eksiksiz ve tam olması durumunda; 1 nüshası Bakanlığa gönderilir, 1 nüshası İl Müdürlüğünde kalır, 1 nüshası da gerektiğinde yetkililere sunulmak üzere işyerinde muhafaza edilir.

Başvuru dosyaları Bakanlıkça incelemeye alınır. İnceleme sonucu uygun olan ürünlere üretim izni verilir.

Aynı işyerindeki aynı ürün gruplarında daha önce yapılan kontrol ve denetim yeniden tekrarlanmayabilir.

b) Sicil ve üretim izin belgeleri üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişiler, adres, faaliyet konusu ve üretilen ürün için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde belge geçerliliğini kaybeder. Bu durumda değişiklikle ilgili bilgi, belge , sicil ve üretim izin belgelerinin aslı bir dilekçe ekinde 1 ay içinde Bakanlığa gönderilir.

c) İşyeri, ürettiği ürünlerin bileşiminde değişiklik yapmak istediğinde değişiklikle ilgili bilgi ve belgelerle Bakanlığa başvurur.

Ürünün doğal yapısını bozmadan sınıflandırma ve ambalajlama dışında hiçbir teknolojik işlem görmeyen ürünler, en fazla iki marka ile üretilip piyasaya sunulabilir.

d) Gıda üretim izin belgesi ve gıda ile temasta bulunan materyal ve ambalaj üretim izin belgesini almak üzere Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 5 inci maddesine göre talepte bulunan işyerlerinden; Bakanlıkça belirtilen ürün veya ürün grupları üzerinden ücret alınır. Ancak ürettiği gıda maddesini ürettiği mekanda satan ve en fazla 3 işçi çalıştıran işyerlerinden gıda sicili ve üretim izni ücretine esas olmak üzere sadece bir ücret alınır. Bu işyerleri 3 işçiden fazla işçi çalıştırıyorsa 1 gıda sicili ücreti ve 1 üretim izni ücreti alınır. Gıda hizmetlerinde kullanılmak üzere alınan ücretler her yıl Vergi Usul Kanununa göre belirlenen yeniden değerlendirme oranında artırılır.

e) Bakanlıkça üretim izin belgesi verilmeyen ürünler piyasaya sunulamaz.

f) Gıda bilimi ve teknolojisindeki gelişmelere paralel olarak Bakanlıkça yapılan düzenlemeler gereği ve/veya işyerinin Bakanlığa ibraz ettiği bileşim formüllerine etiket bilgilerine ve hijyenik şartlara uygun olarak ürünü imal etmemesi halinde, geçerlilik süresine bakılmaksızın daha önce alınan üretim izin belgeleri Bakanlıkça iptal edilir.

g) Bakanlıkça verilen üretim izin belgelerinin geçerlilik süreleri 10 yıl olup, bu sürenin sonunda işyerleri, üretim izin belgelerinin yenilenmesi için Bakanlığa başvurur.

h) İşyerleri, Ürün Tebliği yayımlanan ve yayımlanmayan ürünler için ürünlerin bileşiminde bulunan maddeleri tescil ettirerek üretim izni almak zorundadır."

**MADDE 4-** Aynı Yönetmeliğin, 9/6/1999 tarihli ve 23720 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Yönetmelikle değişik 7 nci maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Madde 7 — Gıda ve gıda ambalajı üreten işyerlerinde, sorumlu yönetici ve eleman aşağıdaki esaslara göre istihdam edilir.

a) 5590 sayılı Ticaret ve Sanayi Odaları, Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Deniz Ticaret Odaları, Ticaret Borsaları ve Türkiye Ticaret Borsaları Birliği Kanununa göre ticaret siciline kayıtlı, gıda maddesi üreten 60 Beygir Gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 15 ve üzerinde işçi çalıştıran veya hazır yemek üreten işyerleri veya her türlü gıda katkı karışımları üreten işyerlerinde en az 4 yıllık lisans



eğitimi almış gıda, ziraat, kimya m¼hendisleri, veteriner hekimleri, kimyagerler, su ¼r¼nleri m¼hendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az y¼ksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve ¼retimin nevine g¼re her bir işyeri i¼in sorumlu y¼netici olarak istihdamı zorunludur.

En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Y¼ksek Okulu mezunları ve diyetisyenler hazır yemek ¼reten her bir işyeri i¼in sorumlu y¼netici olarak istihdam edilebilirler.

60 Beygir G¼c¼n¼n ¼zerinde motor g¼c¼ bulunan gıda ambalajı ¼reten işyerlerinde ise her bir işyeri i¼in sorumlu y¼netici olarak gıda, ziraat, makine, petrol, end¼stri, kimya m¼hendisleri veya kimyager istihdamı zorunludur.

Sorumlu y¼neticiler işverenle noter onaylı s¼zleřme yaparak s¼z konusu işyerinde sorumlu y¼netici olarak ¼alıřtıklarına dair meslek odasından alacakları belge ile noter s¼zleřmesini Bakanlığa ibraz ederler.

b) 507 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu h¼k¼mlerine g¼re, esnaf ve sanatkarlar siciline kayıtlı işyerleri ile (a) bendi dışında kalan işyerleri; (a) bendindeki meslek gruplarına uygun olarak azami 5 işyeri i¼in tek sorumlu y¼netici istihdam edebilecekleri gibi gıda bilimi konusunda eğitim g¼rm¼ř tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar ¼retimin nevine g¼re en fazla iki işyerinden sorumlu olacak şekilde istihdam edilebilirler.

60 Beygir G¼c¼n¼n altında motor g¼c¼ne sahip, kimyasal ve ısıl işlem yapılmadan sadece fiziksel işlem uygulayarak kağıt ve karton kutu ¼retimi yapan gıda ambalajı ¼reten işyerlerinde (a) bendinin ¼ç¼nc¼ fıkrasında belirtilen meslek gruplarına mensup kişiler azami 5 iş yerinde sorumlu y¼netici olarak istihdam edilebilir.

c) (a) bendi dışında kalan işyerlerinden ¼rettiđi gıda maddesini yalnızca ¼rettiđi mekanda satan işyerleri ile yılda en ¼ok 3 ay faaliyet g¼steren mevsimlik gıda maddesi ¼reten işyerlerinde sorumlu y¼neticilik usta eğitim belgesine sahip kişiler sorumlu y¼netici olarak istihdam edilebilir.

d) Gıda ¼retim zincirinin uygun g¼r¼len aşama ve/veya aşamalarında sorumlu y¼netici olarak istihdam edilecek gıda bilimi konusunda eğitim g¼rmemiř, yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgesini haiz elemanlar ile sorumlu y¼neticilik yapacağı iş kolunda en az iki yıl ¼alıřmıř olan kişiler Tarım ve K¼yiřleri Bakanlığı koordinasyonunda Sağlık Bakanlığı; illerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları ile esnaf ve k¼c¼k sanatkarlar odalarının birlikte a¼acađı kurslardan sorumlu y¼neticilik usta eğitim belgesi almaları zorunludur. 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıdaların ¼retimi T¼ketimi ve Denetlenmesine Dair Y¼netmeliđin yayımı tarihinden ¼nce yetkili makamlar tarafından verilmiş ustalık belgeleri ge¼erlidir.

e) Gıda, gıda ambalajı ve gıda ile temasta bulunan materyal ¼reten işyerlerindeki ¼retim zincirinden işyeri yetkilisi ile sorumlu y¼neticisi birlikte sorumludur.

f) Sorumlu y¼neticiler sadece aynı il sınırları i¼erisinde sorumlu y¼neticilik yapabilirler ve başka bir işle iştigal edemezler.

g) Gıda sicili ve ¼retim izni ile ilgili b¼t¼n bilgi ve belgeler il m¼d¼rl¼đ¼ kanalıyla Bakanlığa g¼nderilir."

**MADDE 5-** Aynı Y¼netmeliđin 30/6/2000 tarihli ve 24095 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Y¼netmelikle değişik (EK-2), (EK-3) ve (EK-4) numaralı eklerinin (3) numaralı bendinde yer alan "Marka Tescil Belgesi" ifadesi aşağıdaki şekilde yeniden d¼zenlenmiřtir.

"3- Marka Tescil Belgesi (Marka adı yazılabilmesi i¼in en az T¼rk Patent Enstit¼s¼ne başvurulduğuna dair belgenin ibraz edilmesi gerekir. )"

### **Y¼r¼rl¼k**

**MADDE 6-** Bu Y¼netmelik yayımı tarihinde y¼r¼rl¼đe girer.

### **Y¼r¼tme**

**MADDE 7-** Bu Y¼netmelik h¼k¼mlerini Tarım ve K¼yiřleri Bakanı y¼r¼t¼r

**Resmi Gazete: 28.12.2002-24977**

**Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte  
Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik**

**MADDE 1-** 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin, 15/11/2002 tarihli ve 24937 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yönetmelikle değişik Geçici I inci maddesinin (d) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"d) (c) bendi dışında kalan işyerleri ile gıda İle temas eden materyalleri üreten;

1. 251 Beygir Gücünün üzerinde motor gücü bulunan işyerleri bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren dört yıl içerisinde,

2. 151-250 Beygir Gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren altı yıl içerisinde,

3. 101-150 Beygir Gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren sekiz yıl içerisinde,

4. 61-100 Beygir Gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren on yıl içerisinde,

5. 60 Beygir Gücü altında motor gücü bulunan işyerleri bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren on iki yıl içerisinde,

üretim koşullarım bu Yönetmeliğin 9 uncu maddesinin (b) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak zorundadırlar."

**Yürürlük**

**MADDE 2-** Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 3-** Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

**Resmi Gazete: 10.10.2003-25255**

**Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelikte  
Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik**

**MADDE 1-** 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin, 19/3/2002 tarihli ve 24700 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yönetmelikle değişik 7 nci maddesinin (a) ve (b) bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve aynı maddeye (h) bendi eklenmiştir.

"a) Gıda maddesi üreten 60 Beygir Gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya 15 ve üzerinde işçi çalıştıran veya hazır yemek üreten işyerleri veya her türlü gıda katkı karışımları üreten işyerlerinde en az 4 yıllık lisans eğitimi almış gıda, ziraat, kimya mühendisleri, veteriner hekimleri, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek

gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve üretimin nevine göre her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdamı zorunludur.

En az 4 yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu mezunları ve diyetisyenler hazır yemek üreten her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.

Gıda ile temasta bulunan ambalaj materyali üreten işyerlerinde ise her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak gıda, ziraat, makine, petrol, endüstri, kimya mühendisleri veya kimyager istihdamı zorunludur.

b) (a) bendi dışında kalan işyerleri; (a) bendindeki meslek gruplarına uygun olarak azami 5 işyeri için tek sorumlu yönetici istihdam edebilecekleri gibi gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar üretimin nevine göre en fazla iki işyerinden sorumlu olacak şekilde istihdam edilebilirler.

60 Beygir Gücünün altında motor gücüne sahip, kimyasal ve ısı işlem yapılmadan sadece fiziksel işlem uygulayarak kağıt ve karton kutu üretimi yapan gıda ambalajı üreten işyerlerinde (a) bendinin üçüncü fıkrasında belirtilen meslek gruplarına mensup kişiler azami 5 işyerinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir."

"h) 20 Beygir Gücü ve altında motor gücü bulunan ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinde gıda bilimi konusunda eğitim görmemiş, yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgesine haiz elemanlar Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile ilgili meslek odalarının birlikte açtığı kurslardan sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesi almış olmaları halinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler."

#### **Yürürlük**

**MADDE 2-** Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 3-** Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.