

GIDALARIN ÜRETİMİ TÜKETİMİ VE DENETLENMESİNE DAİR YÖNETMELİK

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Resmi Gazete Tarihi: 09/06/1998

Resmi Gazete Sayısı: 23367

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 Köyişleri 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 güvenliği(*): Gıda maddelerinin insan tüketimine uygun ve her türlü kontaminasyondan arı 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,

Laboratuar: 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,

(Mülga tanım: 19/03/2002 - 24700 S. R.G. Yön./1. md.)(**)

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.

~~~~~  
**NOT :** (\*) Burada yer alan "gıda güvenirliliği" ibaresi, 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile "gıda güvenliği" şeklinde değiştirilmiş ve metne işlenmiştir.

(\*\*) 19/03/2002 tarih ve 24700 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile yürürlükten kaldırılan tanım için Tarihçeye bakınız.

~~~~~  
TARİHÇE : 1 - 19/03/2002 tarih ve 24700 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile yürürlükten kaldırılan tanım:

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

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;

a) (Değişik bend: 19/03/2002 - 24700 S. R.G. Yön./2. md.)(*) 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.

b) İllerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları, esnaf ve küçük sanatkarlar odaları ile diğer meslek kuruluşları üyelerini gıda siciline kaydettirmekle yükümlüdür.

c) Gıda sicili için Bakanlıkça belirlenen yer ve hesaba belirlenen ücreti yatırır ve buna dair banka makbuzunu dosya ile birlikte Bakanlığa ibraz eder.

d) (Değişik bend: 19/03/2002 - 24700 S. R.G. Yön./2. md.)(*) Başvuru dosyası Bakanlıkça incelemeye alınır. İnceleme sonucu uygun bulunan işyeri gıda siciline kaydedilir ve sicil numarası verilir.

e) Gıda sicil numarası verilen işyerlerinde sadece Bakanlık tarafından üretim izin belgesi verilen maddeler üretilir.

~~~~~  
NOT : (\*) 19/03/2002 tarih ve 24700 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen (a) ve (d) bendleri için Tarihçeye bakınız.  
~~~~~

~~~~~  
TARİHÇE : 1 - 19/03/2002 tarih ve 24700 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen (a) ve (d) bendleri:

a) 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.

d) 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.  
~~~~~

Tescil ve İzin İşleri

Madde 6 - (Değişik madde: 19/03/2002 - 24700 S. R.G. Yön./3. md.)(*)

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 değişiklik ile 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 değişiklik ile 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.

~~~~~  
NOT : (\*) Maddenin değiştirilen metinleri için Tarihçeye bakınız.  
~~~~~

~~~~~  
TARİHÇE : 1 - 30/06/2000 tarih ve 24095 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (d) bendi:

d) Üretim izin belgesi için başvuracak işyerleri, Kararnamenin 5 inci maddesi gereğince yatırılması gereken ücreti, Bakanlıkça duyurulacak yer ve hesaba yatırarak makbuzunu başvuru dosyasına eklerler.  
-----

2 - 19/03/2002 tarih ve 24700 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen madde metni:

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

Bu amaçla;

a) 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.

b) 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 laboratuvara sevk edilir. Ürünün muayene ve analizleri sonucunda düzenlenen raporun başvuru belgelerine uygun olması halinde ürün için üretim izin belgesi verilir.

c) İşyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi, ürünlerin bileşimi gerektiğinde 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.

d) (Değişik bend: 30/06/2000 - 24095 S. R.G. Yön./1. md.) 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.

e) Bakanlıkça üretim izin belgesi verilmeyen ürünler piyasaya arz edilmez.

f) İşyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi, ürettikleri ürünlere ilişkin üretim miktarlarını altışar aylık dönemler itibariyle, İl Müdürlükleri kanalıyla Bakanlığa gizlilik içinde bildirmek zorundadır.

g) 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.

h) 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 - (Değişik madde: 19/03/2002 - 24700 S. R.G. Yön./4. md.)(\* )

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

a) (Değişik bend: 10/10/2003 - 25255 S. R.G. Yön./1. md.)(\* ) 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 nev'ine 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) (Değişik bend: 10/10/2003 - 25255 S. R.G. Yön./1. md.)(\* ) (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 nev'ine 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.

c) (a) bendi dışında kalan işyerlerinden ürettiği gıda maddesini yalnızca ürettiği mekanda satan işyerleri ile yılda en çok 3 ay faaliyet gösteren mevsimlik gıda maddesi üreten işyerlerinde sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesine sahip kişiler sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.

d) Gıda üretim zincirinin uygun görülen aşama ve/veya aşamalarında sorumlu yönetici olarak istihdam edilecek gıda bilimi konusunda eğitim görmemiş, yetkili makamlarca verilmiş ustalık belgesini haiz elemanlar ile sorumlu yöneticilik yapacağı iş kolunda en az iki yıl çalışmış olan kişiler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı koordinasyonunda Sağlık Bakanlığı;

illerdeki ticaret, sanayi, ticaret ve sanayi odaları ile esnaf ve küçük sanatkarlar odalarının birlikte açacağı kurslardan sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesi almaları zorunludur. 09/06/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce yetkili makamlar tarafından verilmiş ustalık belgeleri geçerlidir.

e) Gıda, gıda ambalajı ve gıda ile temasta bulunan materyal üreten işyerlerindeki üretim zincirinden işyeri yetkilisi ile sorumlu yöneticisi birlikte sorumludur.

f) Sorumlu yöneticiler sadece aynı il sınırları içerisinde sorumlu yöneticilik yapabilirler ve başka bir işle iştigal edemezler.

g) Gıda sicili ve üretim izni ile ilgili bütün bilgi ve belgeler il müdürlüğü kanalıyla Bakanlığa gönderilir.

h) (Ek bend: 10/10/2003 - 25255 S. R.G. Yön./1. md.) 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 Köyişleri Bakanlığı ile ilgili meslek odalarının birlikte açtığı kurslardan sorumlu yöneticilik usta eğitim belgesi almış olmaları halinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler.

~~~~~  
NOT : (*) Maddenin değiştirilen metinleri için Tarihçeye bakınız.
~~~~~

~~~~~  
TARİHÇE : 1 - 09/06/1999 tarih ve 23720 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (a) ve (b) bendleri:

a) Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünleri üreten, 30 Beygir Gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya on kişinin üzerinde işçi çalıştıran gıda maddesi üreten işyerlerinde; üretimin nev'ine uygun, gıda bilimi konusunda en az dört yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, kimyagerler ve veteriner hekimler ile gıda bilimi konusunda ihtisas yapmış biyolog ve su ürünleri mühendisleri gibi kişilerin eğitim dallarına uygun sorumlu yönetici olarak istihdamı zorunludur.

Gıda ambalajı üreten işyerlerinde ise sorumlu yönetici olarak gıda bilimi konusunda eğitim almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri veya makina, petrol, endüstri mühendislerinin istihdamı zorunludur.

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

b) (a) bendi dışındaki işyerleri, (a) bendine uygun olarak tek sorumlu yönetici istihdam edebilecekleri gibi, merkez ilçe dışında aynı ilçe sınırları içinde ürün grupları itibariyle, en fazla üç işyerinde müştereken bir sorumlu yönetici istihdamı zorunludur.

2 - 19/03/2002 tarih ve 24700 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen madde metni:

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

a) (Değişik bend: 09/06/1999 - 23720 S. R.G. Yön./1. md.) 5590 sayılı Ticaret ve Sanayi Odaları, Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Deniz Ticaret Odaları, Ticaret Borsaları ve Türkiye Ticaret, Sanayi, 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 iş yerlerinde ise, sorumlu yönetici olarak ziraat, gıda, kimya mühendisleri, kimyager veya makina, petrol ve endüstri mühendislerinin istihdamı zorunludur.

Sorumlu yöneticinin atanması, kayıtlı bulunduğu meslek odasından alınacak belge üzerine noter onaylı sözleşme ile yapılır.

b) (Değişik bend: 09/06/1999 - 23720 S. R.G. Yön./1. md.) 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 istihdam edebilecekleri gibi, üretimin nev'ine göre gıda bilimi konusunda eğitim görmüş tekniker ve teknisyen seviyesindeki elemanlar, her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.

c) 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 küçük 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.

d) (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.

e) (Ek bend: 09/06/1999 - 23720 S. R.G. Yön./1. md.) Sadece üretildiği mekanda satılan gıda maddelerini üreten işyerleri ile (a) ve (b) bentleri dışında kalan ve mevsimlik gıda maddesi üreten işyerlerinde üretim konusunda eğitim görmüş ustalar sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.

3 - 10/10/2003 tarih ve 25255 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (a) ve (b) bendleri metni:

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 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 nev'ine 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.

60 Beygir Gücünün üzerinde motor gücü bulunan gıda ambalajı üreten işyerlerinde ise her bir işyeri için sorumlu yönetici olarak gıda, ziraat, makine, petrol, endüstri, kimya mühendisleri veya kimyager istihdamı zorunludur.

Sorumlu yöneticiler işverenle noter onaylı sözleşme yaparak söz konusu işyerinde sorumlu yönetici olarak çalıştıklarına dair meslek odasından alacakları belge ile noter sözleşmesini Bakanlığa ibraz ederler.

b) 507 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kanunu hükümlerine göre, esnaf ve sanatkarlar siciline kayıtlı işyerleri ile (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 iş yerinde sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilir.

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.

a) Denetim, gıda kontrolörleri tarafından;

1) Gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında, işlemeyle ilgili olarak kullanılan alet, ekipman, makina ve taşıma araçları,

2) Gıda maddelerinin üretimi ve hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde ve katkı, aroma ile diğer teknolojik yardımcıları,

3) Yarı mamüller,

4) Mamüller,

5) Gıda maddeleri ile temas eden madde ve malzemeler ile temizleme ve bakım ürünleri,

6) Gıda maddelerinin perakende satış noktaları hariç dağıtım safhaları,

7) İşleme ve muhafaza teknikleri,

8) Gıda maddelerinin etiketleme, taşıma ve depolanması,

konularında yapılır.

b) 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.

c) Denetim, önceden uyarı yapılmaksızın gerçekleştirilir.

İşyeri Sorumlulukları

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

a) Gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında Gıda Kodeksinin Yedinci Bölümündeki Gıda Hijyenine uygun hijyenik kuralları sağlamak zorundadır.

b) 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:

1) Ürünle ilgili spesifik bilgi ve deneyime sahip bir kontrol grubu oluşturulmalıdır.

2) Ürünün tam ve doğru bir tanımı yapılmalıdır.

3) Gıdanın planlanan tüketim şekli ve tüketicileri tanımlanmalıdır.

4) Kontrol grubu tarafından bir akış şeması yapılmalıdır.

5) Akış şemasının tüm basamakları ve süreleri kontrol grubu tarafından işlemlerle karşılaştırılmalı ve gerektiğinde akış şemasına ilaveler yapılmalıdır.

6) 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.

7) Muhtemel tehlikeyi engellemek veya en aza indirmek için üretim zincirinde "kritik kontrol noktaları" belirlenmelidir.

8) Kritik kontrol noktalarına ait kritik limitler tesbit edilmelidir.

9) Kritik kontrol noktalarının belirlenen program doğrultusunda denetlenmesi için izleme sistemi oluşturulmalıdır.

10) İzleme sisteminde belirli bir kontrol noktasında istenmeyen bir durum gözlemlendiği zaman etkin düzeltici önlemler alınmalıdır.

11) Kontrol sisteminin etkili bir biçimde çalıştığı, ilave testler ve işlemlerle desteklenmelidir.

12) Tüm bu aşamalarla ilgili kayıtların ve uygulanan işlemlerin yer aldığı bir dokümantasyon sistemi oluşturulmalıdır.

c) Gıda maddelerini denetlemek üzere işyerine gelen gıda kontrolörlerine, denetim esnasında yardımcı olmak zorundadır.

d) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./2. md.) İşyerinin kapatılması veya sahip değiştirmesi halinde en geç 30 gün içerisinde bu durumu İl Müdürlüğüne bildirmek zorundadır.

e) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./2. md.) Bu Yönetmelikte belirtilen şartlara uygunluğu kontrol etmek ve temizlik ve dezenfeksiyonun Bakanlık Laboratuvarları ile Bakanlık tarafından yetkilendirilen özel gıda kontrol laboratuvarlarında analiz edilmek üzere numuneler almak zorundadır.

f) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./2. md.) Kontrol ve analiz sonuçlarını en az iki yıl saklamalı ve oda sıcaklığında muhafaza edilemeyen ürünlere ait kayıtları ürünün son kullanma tarihinden itibaren en az iki ay muhafaza etmelidir.

g) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./2. md.) Laboratuvar incelemeleri veya diğer bilgiler ciddi bir sağlık riski varlığını belirtiyor ise Bakanlığa bilgi vermek zorundadır.

h) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./2. md.) Üretilen ürünle ilgili olarak insan sağlığına yönelik bir tehlike söz konusu olduğunda; teknolojik olarak benzer şartlarda üretilmiş ve muhtemelen aynı riski taşıyan ürünün pazardan çekilmesinin sağlanması ve bu ürünün imha edilmesi, insan tüketimi dışında kullanılması veya güvenilir olacak şekilde yeniden işlenmesine karar vermek üzere Bakanlığın kontrol ve gözetimi altına alınmasını sağlamak zorundadır.

i) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./2. md.) Mevcut çalışanlarına yönelik hijyenik üretim bilgi ve becerilerini artırmak amacıyla sorumlu yönetici tarafından üretim yapısına uygun, hijyen kuralları ile ilgili yılda en az 2 defa eğitim programı düzenlemek zorundadır.

j) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./2. md.) Bu maddenin uygulanışı ile ilgili ayrıntılı kurallar gerektiğinde Bakanlıkça belirlenir.

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

NOT : (*) Burada yer alan "gıda güvenirliliği" ibaresi, 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile "gıda güvenliği" şeklinde değiştirilmiş ve metne işlenmiştir.

Kontrol ve Denetim İşlemleri

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

a) Gıda kontrolörleri;

1) Gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında bu yönetmeliğin amacına uygun olarak kontrol yapar ve bir denetim raporu düzenler,

2) İşyerlerince yapılan izleme ve doğrulama kontrollerinin yerine getirilip getirilmediğini denetler,

3) Gıda üretim zincirinin tüm aşamaları veya uygun görülen aşamaları ile ilgili olarak işyerinde tutulan üretim kontrolü ve laboratuvar kayıtlarını inceler, gerektiğinde Bakanlıktaki dosyasında saklamak üzere bunların birer fotokopisini alır ve bunu denetim defterine işler.

4) Denetim işlemlerini mesleki bir gizlilik içinde yerine getirir.

5) Denetim esnasında herhangi bir engelleme ile karşılaştığında durumu bir tutanak ile tespit eder ve işlem yapılmak üzere tutanağı İl Müdürlüğüne tevdi eder.

6) Denetim esnasında, hammaddeden başlayarak hazırlama, işleme, imalat, paketlenme, 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.

7) 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.

8) Denetim esnasında muayene ve analiz amacıyla gıda kontrolörü tarafından gerektiğinde numune alınır ve numune alma tutanağı ile numune alma etiketi hazırlanarak numuneye iliştilir.

9) (Değişik bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./3. md.)(* Kendi özel mevzuatında yer alanlar hariç olmak üzere denetim esnasında iki takım halinde alınan numunelerden bir takımı 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. İthalat veya ihracatta alınan numuneler gerektiğinde Bakanlıkça uygun görülen resmi veya Bakanlık tarafından yetkilendirilen özel gıda kontrol laboratuvarlarında analiz ettirilebilir.

b) Gıda maddelerinin laboratuvarında muayene ve analizi sonucunda üç nüsha halinde muayene ve analiz raporu düzenlenir. Muayene ve analiz raporlarının biri laboratuvarında kalır, diğer ikisi değerlendirme yapılmak üzere ilgili İl Müdürlüğüne gönderilir.

c) Gıda kontrolörleri, muayene ve analiz raporu ile denetim raporunu mevcut mevzuat kapsamında taklit, tağşiş ve sağlığa zararlı hususları da içerecek şekilde değerlendirir. Değerlendirme sonuçları olumlu ya da olumsuz bulunduğu her halükarda işyerine bildirilir.

d) İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisi denetim sonuçlarının olumlu olması halinde, bu durumun kendilerine bildirilme tarihinden itibaren 15 gün içerisinde şahit numuneyi alabilir veya alabilir.

e) İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticinin denetim sonuçlarına, kendilerine tebliğinden 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.

f) (Değişik bend: 02/08/2003 - 25187 S. R.G. Yön./1. md.)(**) Denetim sonuçlarına itiraz edildiğinde, şahit numunenin Bakanlığın görevlendirdiği diğer yetkili laboratuvarında muayene ve analizi yaptırılır. Bu sonuçlar kesin olup, verilecek karara esas teşkil eder. Ancak; ithali söz konusu olan ürünün gıda güvenliğini etkilemeyecek değerler olan kırık tane, yabancı madde gibi fiziksel analiz sonuçlarının ilgili mevzuata uygun olmaması halinde, ithalatçı firmanın talebi ve ilgili Gümrük Müdürlüğü'nün gümrük mevzuatına uygun olarak elleçlemeye izin vermesi durumunda, elleçlemeye tabi tutulan maldan tekrar numune alınarak laboratuvarında muayene ve analizi yaptırılır. Sonuçlara itiraz edildiğinde, şahit numunenin Bakanlığın görevlendirdiği diğer yetkili laboratuvarında muayene ve analizi yaptırılır. Söz konusu işlem

sonucu kesin olup, verilecek karara esas teşkil eder. Elleçleme işlemi bir kereye mahsus olup, ikinci bir talepte bulunulamaz. İtiraz durumlarında, şahit numune ile tekrar alınan numunenin analiz ücretleri firma tarafından laboratuara ödenir.

NOT : (*) 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile değiştirilen bend için Tarihçeye bakınız.

(**) 02/08/2003 tarih ve 25187 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (f) bendi için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile değiştirilen bend metni:

9) Denetim esnasında üç takım halinde alınan numunelerden bir takımı işyerinde bırakılır, bir takımı 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.

2 - 02/08/2003 tarih ve 25187 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (f) bendi:

f) Denetim sonuçlarına itiraz edildiğinde, şahit numunenin Bakanlığın görevlendirdiği diğer yetkili laboratuvarında 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.

a) Gıda Kodeksine uyulmaksızın imal edilemez, muameleye tabi tutulamaz, mübadele konusu yapılamaz.

b) 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.

c) 6968 Sayılı Zirai Mücadele ve Zirai Karantina Kanunu kapsamında bulunan, yetiştirmeden muhafazaya kadar bitki hastalık ve haşerelerine karşı kullanılan zirai mücadele ilaçlarını, koruma maddelerini, bitki gelişmesini düzenleyici maddeleri, toprağın fiziksel ve kimyasal karakterini düzenleyen maddeleri veya bunların artık ve reaktif ürünlerini izin verilen miktarlardan fazla ihtiva eden gıda maddeleri her ne surette olursa olsun mübadele konusu yapılamaz.

d) 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 tesbit edilen bekleme sürelerinin nazarı itibare alınmasından sonra mübadele konusu yapılabilir. Bu maddelerin ilaç olarak kullanılmaları halinde, henüz bekleme süreleri tesbit 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.

e) 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:

a) İhracat kontrolü, alıcı ülke talepleri doğrultusunda ihracatçının 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 edilmek üzere gerektiğinde numune alınır. Denetim raporu ve analiz sonuçlarının değerlendirilmesinde alıcı ülke talebi ve/veya Gıda Kodeksi esas alınır.

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

İhracattan vazgeçilmesi halinde verilen belgeler Bakanlığa iade edilir.

b) Bu Yönetmelik kapsamındaki ürünlere ihracatçının veya temsilcisinin bir beyanname vermesi üzerine Bakanlıkça;

1) İhracata konu ham, yarımamül ve mamül maddelere kimyasal, fiziksel ve biyolojik yönden insan tüketimine uygun olduğuna dair gıda sertifikaları düzenlenir.

2) Sertifikanın özellikleri ve geçerlilik süresi ürünün özelliğine ve ihraç edildiği ülkeye göre Bakanlıkça belirlenir.

c) İhraç amacıyla üretimi yapılan ancak Gıda Kodeksine uygun olmayan ürünlerin yurt içinde mübadele konusu yapılması Bakanlığın iznine tabidir.

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

d) 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.

d) 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;

1) Gümrük nezareti altında gümrük depoları ile antrepolarına konulan veya transit nakledilen,

2) Yabancı devlet başkanları ile refakatindekiler tarafından buldukları süre içinde kullanılmak üzere veya tüketilmek üzere getirilen,

3) Diplomatik veya konsüler temsilciliklerine ait,

4) Bilimsel amaçlar, sergiler veya benzer maksatlar için getirilen,

5) Olağanüstü hallerde hibe olarak gönderilen,

6) Ürün cinsine göre Bakanlıkça uygun görülen miktarda numune olarak gelen,

7) Gemilerde bulunup açık denizlerde tüketilecek olan, gıda maddelerine uygulanmaz.

e) Gümrüklerde yapılan kontrollerde Gıda Kodeksine veya uluslararası standartlara uygun bulunmayan ürünler mahrecine iade edilir.

f) 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;

a) Gümrük teşkilatı olan yerlerde ithal ve ihrac edilecek gıda maddelerinin kontrolü için Bakanlık, ilgili kurumların görüşünü alarak giriş ve çıkış kapılarını tespit ve ilan eder.

b) 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.

c) Kapılarda, transit geçecek gıda maddelerinin gıda güvenliğini(*) gösteren belgeler üzerinden kontrolü yapılır ve vize edilir.

~~~~~  
NOT : (\*) Burada yer alan "gıda güvenliği" ibaresi, 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile "gıda güvenliği" şeklinde değiştirilmiş ve metne işlenmiştir.  
~~~~~

YEDİNCİ BÖLÜM : Reklam

Reklam Yayınlama İlkeleri

Madde 15 - Gıdaların etiketlenmesi ve sunumuna ilişkin tüm reklamlar;

a) 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 duyarlılığını yada bu alandaki olası bilgisizliğini istismar edecek biçimde tasarlanmamalıdır.

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

c) 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 sürecek şekilde olmamalıdır.

d) Özel beslenme amaçlı gıdalar dahil herhangi bir gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi özellikleri olduğunu bildirmek veya bu özellikleri ima etmek yasaktır.

e) 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.

f) 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.

g) Gıda karşılaştırmalarını içeren reklamlarda karşılaştırma yanıltıcı olmamalı ve rekabet ilkelerine uyulmalıdır. Karşılaştırma konuları doğrulanabilir gerçeklere dayanmalıdır.

h) Gerçek olmayan ve tanıklığına başvuru yapılan kişinin tecrübesine dayanmayan hiçbir tanıklık yada onay ifadesine yer vermemeli veya atıfta bulunmamalıdır. Gerçekliliğini yitiren yada başka nedenlerle uygulanamaz duruma gelen tanıklık yada onay ifadeleri kullanılmamalıdır.

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

j) Reklamlar bir başka firma, şirket yada kurumun adını, patent, marka veya amblem, logo ve diğer özgün kurumsal kimlik unsurlarını haksız biçimde kullanmamalıdır.

k) Rakip firma, yada firmalar, yanıltıcı olduğu gerekçesiyle, bir gıda reklamının önlenmesini istediği hallerde yargı yollarına başvurabilir.

l) Gıda reklamlarında genel ahlaki kurallara aykırı beyanlar, kelimeler, resim yada görüntüler bulunmamalıdır.

m) Gıda reklamları başka reklamların genel kompozisyonunu, metnini, sloganını, görüntü düzenini, müzik ve ses efektlerini tüketiciyi yanıltacak yada karışıklığa yol açacak biçimde taklit etmemelidir.

n) Gıda satışlarını teşvik için tüketiciyi çekilişlere yada yarışmalara katılmaya davet eden reklamlar, tüketiciye indirimler yada armağanlar teklif eden reklamlar, pul, kupon ve bunlardan birkaçının birarada sunulduğu reklamlar, teşvik kampanyalarında bütün şartları açıkça belirtmelidir. Böyle reklamlarla yapılan teklifler ürünü, tüketicinin olduğundan daha çekici görmesine yol açmamalıdır.

o) 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.

p) Yanıltıcı reklam teşkil eden bazı haller şunlardır:

1) Abartma,

2) Mukayeseli reklamlarda, mukayesesi yapılan malın kime ait olduğunun belirtilmediği haller veya mukayesesi yapılan malın kime ait olduğunun belirtildiği ve en iyi kaydıyla yapılan reklamlar,

3) Hatalı bilimsel araştırma sonuçlarına ve tanık beyanlarına dayandırılan reklamlar,

4) Reklamlarda fiyatların kullanılması durumunda özel indirim iddiaları, hediye satışı, toptan satış fiyatına satışlar, tahliye dolayısıyla satış iddiaları,

5) Gıdanın belli bir ödül kazandığını belirten reklamlar,

6) Reklamlarda yanlış ünvan veya mesleki adların kullanılması,

r) Yukarıdaki (p) bendinde belirtilen hususlarla birlikte reklamın yanıltıcı olmaması için ayrıca gıda reklamında;

1) İfadenin vaadi desteklemesi,

2) İfade ile gösteri arasındaki ilişkinin birbirini desteklemesi,

3) Önemli noktaların açıklanması,

4) İfadenin birden fazla anlamının olmaması,

5) Belirsiz ifadeler kullanılmaması

gerekir.

s) 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.

t) 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 Bakanlığa başvuruları esnasında, Bakanlık gıda hizmetlerinde kullanılmak üzere Kararnamenin 5 inci 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 Maddeler(cdmedya)

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

a) Bu Yönetmeliğin 9 uncu madde (b) hükümlerinde belirtilen esas ve usuller hariç olmak üzere, durum ve çalışmalarını en geç bir yıl içinde Yönetmelikte belirlenen esas ve usullere uydurmak,

b) 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,

c) (Değişik bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./4. md.)(*) Et, süt ve su ürünleri işleyen;

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

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

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

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

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

üretim koşullarını bu yönetmeliğin 9 uncu maddesinin (b) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak zorundadırlar.

d) (Değişik bend: 28/12/2002 - 24977 S. R.G. Yön./1. md.)(*) (c) bendi dışında kalan işyerleri ile gıda ile 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 12 (oniki) yıl içerisinde,

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

e) (Ek bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./4. md.) İnsan sağlığını ilgilendiren durumlarda, Bakanlık yukarıda belirtilen tarihlere bağlı kalmaksızın işyeri sorumluluklarını yerine getirme hususunda işyerine veya sektöre dönük her türlü idari tedbiri alır.

NOT : (*) 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 4. maddesi ile değiştirilen (c) ve (d) bendleri için Tarihçeye bakınız.

(**) 28/12/2002 tarih ve 24977 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (d) bendi için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 4. maddesi ile değiştirilen (c) ve (d) bendleri:

c) Et, süt ve su ürünleri işleyen işyerlerinden bu Yönetmeliğin 7 nci maddesi (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 uncu maddesi birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak,

d) (c) bendi dışında kalan işyerlerinden; bu yönetmeliğin 7 nci 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 uncu maddesi birinci fıkrasının (b) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak,

2 - 28/12/2002 tarih ve 24977 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen (d) bendi:

d) (Değişik bend: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./4. md.) (c) bendi dışında kalan işyerleri ile gıda ile temas eden materyalleri üreten;

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

2. 101-150 Beygir Gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren sekiz yıl içerisinde,

3. 61-100 Beygir Gücü arasında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren on yıl içerisinde,

4. 60 Beygir Gücü altında motor gücü bulunan işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren on iki yıl içerisinde,

Üretim koşullarını bu yönetmeliğin 9 uncu maddesinin (b) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak zorundadırlar.

~~~~~  
Geçici Madde 2 - (Mülga madde: 15/11/2002 - 24937 S. R.G. Yön./5. md.)(\* )

~~~~~  
NOT : (*) 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 5. maddesi ile yürürlükten kaldırılan madde için Tarihçeye bakınız.

~~~~~  
TARİHÇE : 1 - 15/11/2002 tarih ve 24937 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 5. maddesi ile yürürlükten kaldırılan madde metni:

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

~~~~~  
Talimat, Tebliğ

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

Ek Madde 1 - (Ek bend: 09/06/1999 - 23720 S. R.G. Yön./2. md.)

09/06/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Gıdaların retimi Tüketimi ve Denetlenmesine Daire Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olarak çalışan ve halen bu görevi yürütmekte olan, aynı Yönetmeliğin 7 nci maddesinin (a) bendinde belirtilen meslekler dışındaki meslek gruplarına ait kişilerin bu görevlerini devam ettirmeleri Bakanlık iznine tabidir.

Yürürlük

Madde 19 - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 20 - Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

Yönetmeliğe İşlenemeyen Hükümler

1) 09/06/1999 - 23720 s. R.G. Yön. Geçici Maddesi

Geçici Madde - Gıda maddesi üreten işyerlerinin, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 6 ay içerisinde durumlarını bu Yönetmelik hükümlerine uygun hale getirilmeleri zorunludur.