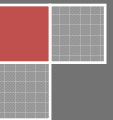


İKV DEĞERLENDİRME NOTU

AVRUPA BİRLİĞİ VE TÜRKİYE'DE GIDA
GÜVENLİĞİ VE SON GELİŞMELER

Gökhan Kilit
İKV Uzman Yardımcısı

İKTİSADİ KALKINMA VAKFI



AB VE TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ VE SON GELİŞMELER

Genel anlamda, gıdanın çiftlikten çatala kadar sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulması ve bunun için alınan önlemleri kapsayan gıda güvenliği geçtiğimiz 20 yıl içerisinde dünya genelinde yaşanan gıda krizleri ile önemli aşamalar geçirdi. İngiltere'de ortaya çıkan deli dana ve Uzakdoğu ülkelerindeki kuş gribi vakaları ve AB ülkelerinde Salmonella krizleri bu süreci hızlandıran ve akıllarımızda kalan en önemli olaylardı. Bu olaylar o yıllarda özellikle gelişmiş ülkelerde gıda güvenliği politikalarının kamuoyu tarafından sorgulanmasına ve daha güvenli gıda üretimi için kamuoyu baskısının doğmasına neden oldu. Sağlığa zararsız ve kabul edilebilir bir düzeyde risk taşıyan gıdaların güvenilir gıda olarak tanımlandığı¹ gıda güvenliği sisteminde üretici sorumluluğu tedarikçileriyle paylaşmakta böylece ürün tüketiciye ulaşana kadar her aşamada sorumluluk altında izlenebilmektedir.

Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası başlığının İspanya'nın AB Dönem Başkanlığı'nın son gününe denk gelen 30 Haziran 2010 tarihinde açılması ile Türkiye için de gıda güvenliği sürecinde yeni bir döneme girildi. Türkiye'de son birkaç yıl içerisinde bu yönde yaşanan gelişmeleri ele almadan önce AB'nin gıda güvenliği politikasına bir göz atalım...

AB'de gıda güvenliği süreci.

Dünyada gıda güvenliğinde yaşanan sıkıntılı olayların ardından AB, gıda güvenliğini sağlamak için mevcut kontrol sisteminin değişmesi gerektiğini düşünerek güvenli gıda temini için adımlar atmıştır. Tüketiciler için risk oluşturabilecek, kendi standartlarının altında herhangi bir durumu kabul etmeyeceğini açıkça belirten AB'nin bu konuda hazırladığı mevzuat temel olarak, gıdaların tarladan tabağa geçirdiği tüm süreçlerin insan sağlığını tehdit etmesini engellemek ve yaşam kalitesini yüksek tutmak amaçlanarak oluşturulmuştur.

Gıda ile ilgili tüm süreçlerin, izlenebilir, öngörülebilir ve denetlenebilir olmasını amaçlayan sistemde gıda güvenliği, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı mevzuatı bir arada değerlendirilmiş ve entegre bir mevzuat oluşturulmuştur.² Avrupa Komisyonu tarafından gıda güvenliği konusunda Gıda Güvenliğine İlişkin Beyaz Kitap'ın 12 Ocak 2000'de yayımlanması ile gıda kalitesi ve güvenliğine ilişkin en önemli yasal dayanak ortaya konmuş oldu. Beyaz Kitap yeni gıda politikasını, yasal mevzuatın güncellenmesini, bilimsel danışmanlık sistemi kapasitesinin artırılmasını hedeflerken, stratejik öncelikleri arasında Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin oluşturulmasını sağlamak, gıda mevzuatında tarladan tabağa anlayışını uygulamak, gıda ve yem işletmecilerinin öncelikli olarak sorumluluk taşıdığına ve üye devletlerin söz konusu işletmecilerin faaliyetlerini izlemesi ve denetlemesi, Komisyon'un üye devletlerin denetim kapasitelerini incelemeler yoluyla test etmesi zorunluluğuna dair prensibin yerleşmesinin sağlanması yer almaktaydı.³

¹ Türkiye'de gıda güvenliği ve gıda mevzuatının gelişim süreci Prof. Dr. Selman Türker Aralık-Ocak-Şubat 2011-2012 tarihli Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi

² M. Özgür Bozçağa, Damla Cihangir, AB ile Müzakerelerde Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Başlığı, İKV Değerlendirme Notu

³ M. Özgür Bozçağa, Damla Cihangir, AB ile Müzakerelerde Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Başlığı, İKV Değerlendirme Notu

Beyaz Kitap'ın ardından 2002 yılında AT 178/2002 sayılı Tüzük kabul edildi. Tüzük, güvenli olmayan gıdanın piyasaya arzını engellemekte; ayrıca gıda zincirinin her aşamasında gerek gıda gerek yem işletmecilerinin ürünlerinin Tüzük ile uyumlu olduğunu ispat etmesini gerekli kılmaktaydı. AB, gıda güvenliğini, yasal düzenlemelerin yanı sıra kurumsal yapılanmalarla da sağlıyor. Bun kurumlar; Gıda güvenliği ve sağlığı ile hayvan ve bitki sağlığı alanlarında denetim sistemlerini destekleyen Avrupa Gıda ve Veterinerlik Ofisi ile gıda güvenliği üzerinde etkisi olan konularda bağımsız bilimsel tavsiye sunan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA). EFSA ayrıca, Üye devletlerdeki gıda güvenliği otoriteleri arasında bir iletişim ağı oluşturmaktadır.

Ana hatları ile AB 'deki gıda güvenliğinin nasıl oluşturulduğundan bahsettik. Bu konuda son derece sıkı tedbirlere ve uygulamalara sahip olan AB'de geçtiğimiz yıllarda neler yaşandığına bakacak olursak, dünyada bu konuda gerçekten ön plana çıkan AB'de genişlemenin de etkisiyle aksilikler yaşandı. Yaşanan olayların ardından AB süratle yeni tedbirler getirdi.

AB'de yaşanan son gelişmeler...

Gıda ve Yem Güvenliği konusunda geçtiğimiz yıl AB'de yaşanan en önemli gelişme AB gündeminde uzun süre yer alan ve kamuoyunda at eti skandalı olarak bilinen gıda güvenliği krizi oldu. İlk olarak, İngiltere'de yapılan incelemelerde ortaya çıkan ve bir dondurulmuş gıda üreticisinin etli lazanyasında inek eti yerine yüzde 60 oranında ve bir başka firmanın ürününde de yüzde 100 oranında at etine rastlanması sonucu başlayan sürecin ardından büyük bir hipermarket zincirinde satılan hamburgerlerde ve dünyaca ünlü bir hamburger restoranları zincirinin bazı ürünlerinde inek eti yerine at eti kullanıldığı tespit edildi. İngiltere'nin ardından Fransa'da da benzer durumlar ortaya çıkınca ürünler satıştan çekildi. Bu olayların soruşturulmaya başlanması ile AB'de gıda tedarik zincirinin yapısının ortak piyasa düzeninin yapısını da ortaya koydu. Fransa'da dondurulmuş gıda içerisinde bulunan et ürünlerinde at etine rastlanması ile ilgili olarak yapılan incelemede, söz konusu ürünün Güney Kıbrıs Rum Yönetimi'nde (GKRY) bulunan bir tüccara sipariş verildiği ve tüccarın eti Hollanda'daki bir toptancıdan temin ettiği ve Hollandalı toptancıya ise ürünün Romanya'da bulunan bir mezbahadan ulaştırıldığı belirtildi. Bunun ardından ilk siparişi veren firmanın kendisine ulaşan eti Fransız bir firmanın sahibi olduğu Lüksemburg'daki fabrikaya teslim ettiği ve ürünün İsveç markası altında AB'de piyasaya sürüldüğü kaydedildi. Yaşanan gelişmelerin ardından AB, sığır eti kullanıldığı belirtilen bazı ürünlerde at eti çıkmasının ardından, işlenmiş gıdalar üzerinde DNA testi yapılmasına karar verdi. Testlerde sadece at eti oranları değil at etlerinde bulunabilen, gıdalarda bulunması yasaklı ve insan sağlığı için zararlı olan fenilbutazon maddesi de araştırıldı.

Bunun yanında Avrupa Komisyonu, bazı gıdaların at eti içermesine rağmen sığır eti ürünü olarak etiketleme yapılmasıyla ilgili olarak yapılan dolandırıcılıkları araştırmak ve tüketici güvenini arttırmak için denetim yapılmasına dair koordineli bir plan hazırlamayı amaçlayan tavsiye kararını kabul etti. Komisyon Tavsiyesi 21 Şubat 2013'de AB resmi gazetesinde yayımlandı. AB, planı yürütecek olan Üye Ülkelere yüzde 75 oranında finansal destek sağladı ve Üye Devletler ilk raporlarını 15 Nisan 2013 tarihinde Komisyona sundu. Raporlarda insan sağlığını tehdit edecek bulgulara rastlanmasa da AB genelinde sığır eti olarak satılan ürünlerde at eti tespit edildiği bir kez daha ortaya çıktı.

Yaşanan at eti skandalı, AB mevzuatında iyileştirilmesi gereken hususlar bulunduğunu ortaya çıkarırken, bu kapsamda 6 Mayıs 2013 tarihinde Avrupa Komisyonu, tüm tarımsal-gıda zinciri için sağlık ve güvenilirlik standartlarının uygulanmasını güçlendirmek amacıyla bir tedbir paketi kabul etti. Bu pakette, sağlığın korunması açısından modern, basit ve risk temelli bir yaklaşım getirilirken, gıda zincirinin etkin biçimde işleyişinin sağlanması için ise daha verimli kontrol araçları öngörülmektedir. Ayrıca reform paketinin, yaklaşık 70 adet mevzuattan oluşan gıda zinciri mevzuatını 5 adede indirmesi ve çiftçiler, yetiştiriciler, ıslahçılar ve gıda işletmecileri için bürokrasiyi azaltması hedeflenmektedir. Yeni paket sayesinde işletmeler, resmi prosedürlerin basitleştirilmesi sonucunda, hayvan hastalıkları, bitki zararlılarının kontrolü ve eradikasyonunu daha etkin olarak yürütebilecekken, tüketiciler de zincir boyunca etkili ve şeffaf bir kontrol sistemi yoluyla daha güvenilir gıdalara erişebilecek.

Bunun yanında AB’de yem güvenilirliği için yeni tüzük hazırlandı. Daha önce yürürlüğe giren 68/2013 sayılı AB tüzüğü ile güncellenen yem materyalleri katalogu sayesinde daha iyi bilgilendirme sağlanarak yemlerin güvenilirliği arttırıldı. Katalog, çiftlik hayvanları ve evcil hayvanlar için kullanılan yemlerin etiketlerinde belirtilen yem materyallerine ilişkin tanımlamalar içeriyor. Bu sayede çiftçiler ve hayvan sahipleri aldıkları yemin içeriğine ilişkin daha çok bilgi sahibi olurken, ilk defa yemde kullanılan yan ürünlerdeki işleme yardımcı maddelerine dair kalıntı limitleri katalogda yer aldı. Güncellenen katalog, 19 Ağustos 2013 tarihinde yürürlüğe girdi.

Türkiye’nin gıda güvenliği süreci...

Ülkemizde gıda üretimi, ticareti ve denetimi 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile düzenleniyordu. Dünya ve AB deki gelişmelere paralel olarak hazırlanan 5179 sayılı Gıda Kanunu büyük ölçüde çiftlikten sofraya gıda güvenliği prensipleri ile uyumlu bir yasaydı ancak gıda denetiminde yetkileri tek elde toplamayı başaramamıştı. Bu nedenle 2006 AB ilerleme raporunda, bu yasanın AB mevzuatı ile uyumlu olmadığı belirtilerek yeni bir veteriner hizmetleri, gıda ve yem paketinin hazırlanması tavsiye edilmişti. Türkiye 2010 yılında 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”nu çıkartarak AB mevzuatına uyum sağlarken, gıda güvenliği politikasını modernize etmiş oldu.⁴

Türkiye için büyük bir ihtiyaç olan gıda güvenliği alanında 5996 sayılı kanunun yasalaşması, gıda güvenliği açısından bir dönemin başlangıcı oldu. Kanun kapsamında yaklaşık 102 adet yönetmelik yayınlandı. Bu yönetmelikler hayvan sağlığı, bitki sağlığı, gıda güvenliği ve yem konularında AB standartlarına ulaşabilmek adına yeni düzenlemeler getirdi.

Gıda güvenliği sisteminde getirilen değişikliklerde ilk öne çıkan ise işletmeler için olan düzenlemelerdi. Tüm gıda işletmelerime kayıtlı ve onaylı olma zorunluluğu getiren düzenleme sayesinde onaylı işletmeler kamuoyu ile paylaşılmakta. İşletmelerin kayıt numaralarının ürünlerin etiketinde yer alması ile tüketici satın aldığı ürünün hangi işletmede üretildiğini görebiliyor. Bunun yanında onaya tabi gıda işletmelerinde üretilen hayvansal gıdaların sağlık ve tanımlama işareti zorunluluğu getirilmesi izlenebilirlik açısından önemli bir adım. Sağlık işareti kesimhanenin onay numarasını ve işletmenin bulunduğu ülkeyi belirtirken, tanımlama işareti gıdaların işlendiği tesisin bulunduğu ülke ve onay numarasını

⁴ Prof. Dr. Mehmet ÇALICIOĞLU, Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı

göstermektedir. Ayrıca kesime gönderilen hayvanların gıda zinciri içerisinde takip edilmesi sağlanırken, hayvanlara ait tüm bilgiler sistemde izlenebiliyor. Yine yeni yasa ışığında, AB'ye uyum kapsamında küçük işletmelerin HACCP uygulamalarına geçiş aşamasında kullanılmak üzere rehber olması açısından 24 adet İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi hazırlandı.

AB'nin mali desteği ile 2010 yılında kurulan Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı Türkiye'nin AB katılım müzakereleri sürecinde gıda güvenliği ile ilişkili fasla uyum açısından önemli bir adım olmuştu. Gıda denetiminde AB standartlarının sağlanabilmesine destek olması amacıyla 6.4 milyon avro bütçeli proje ile gıda denetim sisteminde etkin ve sürdürülebilir bir laboratuvar stratejisi oluşturuldu.⁵

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve piyasaya arz edilmesi aşamalarında taşınması gereken özelliklerin belirlenmesini amaçlayan Türk Gıda Kodeksi Aralık 2011'de Resmi Gazete'de yayınlandı. Kodeks kapsamında onlarca yönetmelik hazırlandı. Son olarak gıda güvenliği sisteminde tüketiciye de önemli rolün düştüğü fikri ile tüketicinin denetim sistemine katılması amacıyla Alo Gıda Hattı kurulmuştur.⁶ Bunun sonucu olarak denetim ve kontrollerde rastlanan olumsuzluklar, şeffaflık ilkesi gereği mevzuatın belirlediği çerçevede kamuoyuna duyurulmaktadır.

Et ürünlerinde yeni dönem..

Kodekse uygun olarak hazırlanan yönetmelikler yürürlüğe girmeye başlarken, geçtiğimiz yıl ülkemizde de gıda güvenliği ve gıda sanayisi için önemli gelişmeler meydana geldi. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği 5 Mart 2013 tarihinde yürürlüğe girdi. Et ve et ürünlerinde AB'ye uyum çerçevesinde hazırlanan Tebliğ ile çiğ et, kıyım, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin kurallar belirlenirken, et özütleri, eritilmiş hayvansal yağ, donyağı tortusu, jelatin, tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazması ise kapsam dışı bırakılıyor. Tebliğ ile çiğ et, kıyım, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerine ilişkin olarak büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinin karıştırılabileceği belirtilirken, kanatlı hayvan türlerinden elde edilen etlerin de kendi aralarında birbirleriyle karıştırılabileceği kaydedildi. Yeni dönemde farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılmasına izin verilmiyor.

Yeni düzenlemede ürün tanımları ile ilgili hususlara da yer verilirken, bu kapsamda dönerin piyasaya arzına göre; yaprak döner, kıyım döner ve karışık döner olarak sınıflandırılması isteniyor. Tebliğde yaprak dönerin tanımı üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döner olarak yapılırken, kıyım döner ise üretiminde kırmızı et olarak en çok yüzde 90 oranında kıymanın ve en az yüzde 10 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döner olarak tanımlanıyor. Bunun yanında Tebliğ'de, hazırlanan karışık döner ise üretiminde kırmızı et olarak en az yüzde 60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et ve en çok yüzde 40 oranında kıymanın kullanıldığı döner olarak belirtiliyor. Kanatlı etinden elde edilen ürünlerle yapılan dönerlerde aynı şekilde

⁵ Gıda Güvenliği Dergisi, 2012-2

⁶ Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,

<http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/Icerikler.aspx?rid=123&NodeValue=123&KonuId=123&zGroup=0&ListName=Icerikler> Erişim tarihi: 16 Eylül 2013

sınıflandırılıyor. Kıymadan elde edilen hazırlanmış kırmızı et karışımlarının ve dönerin içerdiği yağ oranı en çok yüzde 25, tuz oranı ise en çok yüzde 2 olacak. Ayrıca döner üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılmayacak. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein kullanımına izin verilirken bunun da miktarının toplamda yüzde 1'i aşmaması gerekecek. Dönerin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saat, dondurulmuş dönerin raf ömrü en fazla 6 ay olacak. Tebliğ'de çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının ürün özellikleri de belirlenirken, bunların kurallara uygun olarak elde edilmesi ve bozulmuş olmaması veya bozulmayı engelleyecek herhangi bir işlem ya da maddenin uygulanmaması belirtiliyor. Bunun yanında Tebliğ'de et ve et ürünleri üreten veya satan işyerlerinde farklı hayvan türlerine ait etlerin birbirinden ve diğer gıdalardan ayrı olarak üretilmesi ve ayrı olarak satışa sunulması yer alırken, çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarının üretiminde kemik, kıkırdak ve sakatat kullanılmayacağı ve sakatatın piyasaya sadece sakatat olarak arz edilmesi hususu yer alıyor.⁷

Sağlıklı ekmek....

Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği ile Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ, 1 Temmuz 2013 tarihinde yürürlüğe girdi. Buğday Unu Tebliği'ne göre; ekmek yapımında kullanılan buğday unları ekmeklik buğday unu adıyla tek sınıfta toplanıyor. Tebliğ 1 Temmuz 2013'te yürürlüğe girdi. Buna göre artık normal ekmekteki kepek oranı en az yüzde 7,02, en çok yüzde 8,71, tam buğday ekmeğindeki kepek oranı ise yüzde 15,79. Türkiye'de ekmek artık sadece Buğday Unu Tebliği'nde tanımlanan bu kül içeriklerine sahip ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unundan yapılıyor. Bununla birlikte ürünlerdeki katkısız ibaresi, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde izin verilen katkılardan hiçbiri katılmadığı takdirde ürün adıyla birlikte kullanılabilir.

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ'e göre ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında/tezgâhında satılacak veya tüketicinin bu ürünleri eldivenle alması sağlanacak. Gıda işletmecisi, ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünleri, hükümlere uygun bir ambalaj malzemesi ile arz etmek zorunda. Ambalajsız piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları, açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortamda bulunmalı. Ekmek dolabı veya tezgâhında, zorunlu etiket bilgilerine ilave olarak ürünün net miktarının yer aldığı etiketin tüketicinin rahatlıkla görebileceği büyüklükte yer alması da artık zorunlu.⁸

İhracata yönelik sevindirici gelişmeler

Ülkemizde gıda güvenliğine ilişkin yürürlüğe giren tebliğler ile yeni bir döneme başlanırken AB tarafından da ülkemizdeki gıda güvenliği adına önemli bir gelişme yaşandı. Türkiye'nin 22 Ocak 2013 tarihinde Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketici Genel Müdürlüğü (DG SANCO) Gıda ve Veterinerlik Ofisi'ne gönderdiği süt işletmeleri listesi ile garanti mektubu 21 Mart 2013 tarihinde kabul edilerek DG SANCO'nun resmi internet sayfasında yayınlandı. DG SANCO yaptığı açıklamada Türkiye'nin süt işletmelerinin AB'ye süt ve süt ürünleri temin

⁷<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.16821&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=et%20%FCr%FCnleri> Erişim tarihi: 16 Eylül 2013

⁸<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130402-8.htm> Erişim tarihi: 16 Eylül 2013

edebilecek standartta olduğunu ve uygulamanın 3 Nisan 2013 tarihi itibarıyla yürürlüğe gireceğini belirtirken, 6 firmanın AB'ye süt ve süt ürünleri ihraç etmesine onay verildiği ifade edildi. Bilindiği gibi AB 2001 yılından itibaren Türkiye'den süt ve süt ürünleri alımını durdurmuştu. Yürütülen projeler sayesinde Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketici Genel Müdürlüğü Gıda ve Veterinerlik Ofisi (FVO) raporlarında belirtilen çiftlik ve laboratuvar bazındaki eksikliklerin giderilmesi ile gıda sanayimiz adına güzel bir sürece girildi.

Buna ek olarak bir güzel haber de yumurta sektöründen geldi. AB tarafından katkı kalıntı izleme programının onaylanmasıyla, AB ülkelerine sanayi tipi yumurta ihracatı önündeki engeller kalkarak 2013 yılı başında Türkiye'den AB'ye ilk yumurta ihracatının yapılması oldu. Bilindiği gibi AB uyum yasaları kapsamında hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği uyarınca kuralların uygulanmasına 1 Ocak 2013 tarihinde başlandı. Bu tarihten itibaren ruhsat alan ya da ruhsatlarını yenileyen bakkallar, yeni yönetmeliğe uymak zorunda bırakıldı. Yumurta tebliğine göre yumurtaların +5 ile +12 derece arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilmesi ve taşınması istenmişti. Ancak tebliğde 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide +5 derecenin altındaki bir sıcaklıkta tutulabileceği belirtilirken, yumurtaların üretildiği yerde ve tüketiciye ulaştırılana kadar olan tüm aşamalarda temiz, kuru yerlerde ve yabancı kokulardan arı biçimde depolanması, darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunması da yer almıştı.

2012 yılı Küresel Gıda Güvenliği Endeksi'ne göre 105 ülke arasında 36'ncı sırada bulunan Türkiye gıdaya erişebilirlikte 44'üncü ve gıda güvenilirliği sıralamasında ise 35'inci sırada yer alıyor.⁹ Müzakere sürecinin yavaş ilerlemesine karşın bu konudaki yükümlülüklerini süratle yerine getiren Türkiye, gıda güvenliği alanında da AB standartlarına hızla ilerliyor.

⁹ <http://foodsecurityindex.eiu.com/> Erişim tarihi: 16 Eylül 2013