

*Ürün Belgelendirme ve Helal Belgelendirme
Faaliyetlerinin Tüketici ve Sanayiciye Katkıları
Yönünden Ele Alınması ve TSE'nin Rolü*

DİLEK GÜRSOY

TSE Baş Tetkik Görevlisi

Gıda Mühendisi

08.03.2013

Dünya Gündemi

- İklim Değişikliği
- Küresel Isınmadan Kaynaklanan Sellar
- Kuraklık
- Nüfus Hareketleri ve Göçler
- Kaynakların Kıtılığı







Sorumluluklarımız

- Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim
- Optimum Kaynak Kullanımı
- Enerji Verimliliği
- Sosyal Sorumluluklar
- Müşteri Odaklılık
- Tüketici hakları
- Sürdürülebilir Kalite





Stratejik Ürün Gıda

Dünyada yaşanan gelişmeler,geleceğin en önemli sektörünün tarım,stratejik ürünün ise gıda olcağını göstermektedir.

Tüketici Talebi

Tüketiciler, kendilerine sunulan ürünün güvenilir olduğuna dair kanıtlar aramaktadır.

Tüketici Talebi

Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda duyarlılıklarının artması, üretim süreçlerinin her aşamasında izlenebilirliğin artmasına neden olmuş, insan ve çevre sağlığına zarar vermediği anlaşılan ürünlere talebi yükseltmiştir.

Tüketici Baskısı

Baskı ve duyarlılıkların artması tüm dünyada onaylanan gıda standartlarının gelişmesine yol açmıştır.

Ürün Belgelendirme

Dünyadaki yeni kural ve kavramların ülkeler arası gelişmişlik düzeyi gözetmeksizin aynı koşulları geçerli kılması ürün belgelendirme faaliyetlerini zorunlu kılmaktadır.

TSE

- Evrensel deęerler ile geleceęi planlamak
- Ekonomiyi gclendirmek
- Halka aędaę yaşamın tüm olanaklarını sunabilmek
- Standardlara uygun ve kaliteli üretimi teşvik etmek amacı ile tüketicisi ve sanayicimizin yanında yer almaktadır.

Ürün Belgelendirme

Üretici Açısından;

- Maliyet zamandan tasarruf
- Yasal şartlara uyumun sağlanması
- Azalmış iadeler
- Daha az servis ve bakım gideri
- Kaynakların optimum kullanımı
- Pazar payının artması ve pazarda hız
- Kamu ve özel sektör ihalelerinde avantaj



Ürün Belgelendirme

Tüketici Açısından;

- Müşteriye güvenli ürün garantisi ve ürün tutarlılığının verilmesi
- Müşteri memnuniyetinin arttırılması
- Ürünlerde tatminsizlik,güvensizlik,mağduriyet ve zaman kaybının önüne geçilmesi

Tüketici Hakkı

Tüketici enformasyon ve koruma programı adı altında 8 temel tüketici hakkı belirlenmiştir. Tüketiciler, mal ve hizmetlerin kullanımı öncesi, kullanımı sırasında ve kullanımı sonrasında sağlık ve güvenliğine zarar gelmemesi için ilgililer tarafından her türlü önlemin alınmasını talep etme hakkına sahiptir.

Helal Belgelendirme

Türk Standardlar Enstitüsü tarafından dünyadaki müslüman nüfusun hassasiyetleri dikkate alınarak, islam ülkeleri arasında ortak kullanılacak helal gıda standardı hazırlanmıştır.



Helal Belgelendirme

Bu standard, islami kurallar dahilinde tüketilmesine izin verilen yiyecek ve içeceklerin belgelendirilmesinde esas alınarak, hassas tüketici gruplarının tüketici haklarının korunmasında önemli rol oynamaktadır.

Helal Belgelendirme

Diyanet İşleri Başkanlığından ve TSE'den helal gıda teknik inceleme uzmanı en az iki (2) kişiden oluşan inceleme heyeti tarafından üretim yerinde inceleme gerçekleştirilmektedir.

Helal Belgelendirme

Belgelendirme sürecinde;

- Üretimin standarda uygun şart ve ortamda gerçekleştirilip gerçekleştirilmediği
 - Helal gıda şartlarına uyulup uyulmadığı
 - Teknolojik yeterlilik
 - Asgari kalite kontrol yeteneği
 - Şartların devamlılığını sağlayan bir sistemin olup olmadığı
- yerinde tespit edilmekte ve alınan numuneler akredite laboratuvarlar tarafından analiz edilmektedir.

Helal Gıda Belgelendirme Komisyonu

Diyanet İşleri Başkanlığından bir (1) üye ve TSE'den dört (4) üyenin katılımıyla oluşur.

Kritik Noktalar

Un ve Unlu Mamüllerde;

- Her ürün için tanımlanmış girdiler helal gıda üretimine uygun olmalıdır.
- Üretimde kullanılan enzimler helal kaynaklardan elde edilmiş olmalıdır.
- Tahıllar,biyogüvenlik kanunu ve bu kanun ile ilgili olarak yayınlanan genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünlerine dair yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır.
- Tahıl ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri helal gıda üretimine uygun olmalıdır.

Kritik Noktalar

- Tahıl ve tahıl ürünlerinde bulunan pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine uygun olmalıdır.
- Bulaşanların miktarı, gıda maddelerindeki bulaşanların maksimum limitleri hakkındaki tebliğ hükümlerine uygun olmalıdır.

Helal Hizmet Belgelendirmesi

- Yemek Fabrikaları / Toplu Yemek Mutfağı
- Lokantalar
- Pastaneler
- Hızlı Yemek Servisi Yapan Yerler
- Marketler

Sonuç

Hem üretimde hem de denetimde çalışan insan gücüne özverili bir görev düşmekte olup, bu görevlerin yerine getirilmesinde standardlar önemli rol oynamaktadırlar.



TEŐEKKÜRLER