

Gıda Mevzuatları Ve Etik

Gıda Mevzuatı Nedir ?

- Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin; gıda güvenilirliği, üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve piyasaya arzı ile ilgili her aşamayı kapsayan düzenlemeler.
- **(Kanun, Kararname, Yönetmelik, Tebliğ, Talimat vb)**

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

- 5179 sayılı Gıda Kanunu
- 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu
- 6968 sayılı Ziraî Mücadele ve Ziraî Karantina Kanunu
- 1734 sayılı Yem Kanunu
- 4631 sayılı Hayvan Islahı Kanunu

Yürürlükteki Gıda Mevzuatı

- 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu
- Türk Gıda Kodeksi

Temel Gıda Yönetmelikleri

- Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (Değişik 10/01/2013, R.G. 28254)
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği (EC, 852/2004)
- Eğitim Kurumlarında Faaliyet Gösteren Kantin ve Diğer Gıda İşletmeleri için Hijyen Kılavuzu
- Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği (EC, 853/2004)
- Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik (EC, 854/2004)
- Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik (EC, 882/2004)
- Risk Değerlendirme Komite ve Komisyonlarının Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

- Kabul Tarihi : 11 Haziran 2010
- Yayımlı Tarihi : 13 Haziran 2010
- Resmi Gazete Sayısı: 27610
- Yürürlük Tarihi : 13 Aralık 2010
- Yönetmelikler : 103

Amaç

- **MADDE 1-(1)** Bu Kanunun amacı, gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamaktır.

Kapsam

- **MADDE 2-(1)** Bu Kanun, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsar.
- (2) Kişisel tüketim amaçlı birincil üretim ile kişisel tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar bu Kanunun kapsamı dışındadır.
- **Sorumluluklar**
- **MADDE 22-(1)** Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler, kendi faaliyet alanının her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlüdür.

Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (RG: 17/12/2011-28145)

- Yayın Tarihi : 17 Aralık 2011
 - Resmi Gazete Sayısı: 28145
 - **Bu Yönetmelik Kapsamında Gıda İşletmeleri Faaliyet Alanlarına Göre;**
 - Kayıtlı Gıda İşletmeleri
 - Onaya Tabi Gıda İşletmeleri
- Amaç**

- **MADDE 1 – (1)** Bu Yönetmeliğin amacı, gıda işletmelerinin kayıt veya onay işlemlerine dair usul ve esasları belirlemektir.

Onaya Tabi Gıda İşletmeleri

- Et ve et ürünleri işleyen işletmeler
- Süt ve süt ürünleri işleyen işletmeler
- Yumurta ve yumurta ürünleri işleyen işletmeler
- Balıkçılık ürünleri işleyen işletmeler
- Mide, bağırsak, kollojen, jelatin üreten işletmeler
- Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal gıdayı birlikte içeren ürünleri üreten işletmeler.

Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

- Yayın Tarihi : 05 Şubat 2013
- Resmi Gazete Sayısı: 28550

Amaç

- **MADDE 1–(1)** Bu Yönetmeliğin amacı, Millî Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim ve öğretim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine ve resmî kontrolüne ilişkin kuralları belirlemektir.

Kapsam

- **MADDE 2 – (1)** Bu Yönetmelik; Millî Eğitim Bakanlığına bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliğine ve kontrolüne ilişkin usul ve esasları kapsar.

Gıda Hijyeni Yönetmeliği (RG: 17/12/2011-28145)

- Yayın Tarihi : 17 Aralık 2011
- Resmi Gazete Sayısı: 28145

Amaç

- **MADDE 1 – (1)** Bu Yönetmeliğin amacı, gıda güvenilirliği açısından tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda işletmecisinin, gıdanın birincil üretiminden son tüketiciye arzına kadar uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir.

Kapsam

- **MADDE 2 – (1)** Bu Yönetmelik; gıda işletmecisinin birincil üretim aşaması dahil üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsar.
- (2) Bu Yönetmelik, ithalat ve ihracat kontrolleri ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin uygulandığı gıda işletmecileri için de geçerlidir.

Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik (RG: 17/12/2011-28145)

Amaç

- **MADDE 1 – (1)** Bu Yönetmeliğin amacı; insan ve hayvanlara yönelik doğrudan veya çevre aracılığıyla oluşabilecek risklerin önlenmesine, bertaraf edilmesine veya kabul edilebilir seviyelere indirilmesine, gıda ve yemin etiketlenmesi ile tüketicileri bilgilendirmeye yönelik diğer bilgi şekilleri de dâhil olmak üzere tüketici menfaatlerinin korunmasına ve haksız rekabetin önlenmesi ile gıda ve yemin resmi kontrollerine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

- **MADDE 2 – (1)** Bu Yönetmelik; resmi kontroller, izlenebilirlik, hızlı uyarı sistemi, acil durumlar, ihtiyati tedbirler, kriz yönetimi, kamuoyunun bilgilendirilmesi, resmi sertifikasyon, yıllık ve çok yıllık ulusal kontrol planları, sorumluluklar ve itirazlara ilişkin usul ve esasları kapsar.
- (2) Bu Yönetmelik, tarımsal ürünlerin ortak piyasa düzenlemelerine ilişkin kurallara uygunluğun doğrulanması için uygulanan resmi kontrolleri kapsamaz.

Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik İle:

- Resmi kontrollere etkinlik kazandırmak amacıyla idari yaptırımlarda Bakanlık İl ve İlçe Müdürleri yetkili kılınmıştır.
- İnsan sağlığı, gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan acil tedbirleri gerektiren durumunda, idarî para cezaları hariç olmak üzere diğer idarî yaptırımların uygulanmasında kontrol görevlisine yetki verilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

- Yayın Tarihi : 29.12.2011
- Resmî Gazete Sayısı: 28157 (3.mükerrer)

Amaç

- **MADDE 1 – (1)** Bu Yönetmeliğin amacı; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları düzenlemektir.

Kapsam

- **MADDE 2 – (1)** Bu Yönetmelik; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları kapsar.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği	(29 Aralık 2011 – 28157 (3. mükerrer))
Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği	(29 Aralık 2011 – 28157 (3. mükerrer) (4 Değişiklik Var))
Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği	(26 Ocak 2017 – 29960 Mükerrer)
Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği	(26 Ocak 2017 – 29960 Mükerrer)
Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği	(29 Aralık 2011 – 28157 (3. mükerrer) (4 Değişiklik Var))
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği	(30 Haziran 2013 – 28693) (5 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği	(29 Aralık 2011 – 28157 (3. mükerrer) (1 Değişiklik Var))
Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği	(29 Aralık 2011 – 28157 (3. mükerrer) (1 Değişiklik Var))
Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği	(25 Kasım 2016 - 29899 Mükerrer)
Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği	(07 Mart 2017-30000) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği	(29 Aralık 2011 – 28157 (3. mükerrer) (2 Değişiklik Var))
Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmelik	(05 Nisan 2018 - 30382)
Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve	(8 Şubat 2015 – 29261)

Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik	
Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliği	(24 Şubat 2017-29989)
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Enzimleri ve Gıda Aroma Vericilerine İlişkin Ortak İzin Prosedürü Hakkında Yönetmelik	(24 Şubat 2017-29989)
Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik	(07 Mart 2017-30000)
Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddelerinin Spesifikasyonları Hakkında Yönetmelik	(03 Nisan 2017-30027) (2 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücülerini Tebliği Tebliğ No: 2013/45	(18 Ağustos 2013-28739) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar Hakkında Tebliğ Tebliğ No: 2012/7	(04 Ocak 2012 – 28163)
Türk Gıda Kodeksi Belirli Gıdalarda Erusik Asit Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2016/4)	(13 Şubat 2016-29623)
Türk Gıda Kodeksi-İnsan Tüketimine Sunulan Hızlı Dondurulmuş Gıdalarda Sıcaklığın Resmi Kontrolü İçin Kontrol Noktalarının Seçilmesi ve Ölçüm Metodu Tebliği (Tebliğ No: 2015/34)	(31 Temmuz 2015 - 29431)
Türk Gıda Kodeksi Belirli Gıdalarda Dioksinlerin, Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifenillerin ve Dioksin Benzeri Olmayan Poliklorlu Bifenillerin Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2015/32)	(29 Temmuz 2015 – 29429)
Türk Gıda Kodeksi - Belirli Gıdalarda Nitrat Limitinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği Tebliğ No: 2011/33	(15 Ağustos 2011 – 28026)
Türk Gıda Kodeksi Gıdalardaki Mikotoksin Seviyelerinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama Ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2018/10)	(15 Mart 2018 – 30361)
Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Pestisit Kalıntılarının Resmi Kontrolü İçin Numune Alma Metotları Tebliği Tebliğ No: 2011/34	(15 Ağustos 2011 – 28026)
Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Eser Elementler ve Bulaşan Seviyelerinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2017/7)	(24 Şubat 2017-29989)
Türk Gıda Kodeksi – İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlerin Analiz Metodları Tebliği Tebliğ No: 2002/26	(10 Nisan 2002 – 24722)

Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozlarının Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği Tebliğ No: 2012/3	(04 Ocak 2012 – 28163)
Türk Gıda Kodeksi – Koyulaştırılmış Süt ve Süttozunun Analiz Metotları Tebliği Tebliğ No: 2002/16	(20 Mart 2002 – 24701)
Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği Tebliğ No: 2012/6	(04 Ocak 2012 – 28163)
Türk Gıda Kodeksi – Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Analiz Metotları Tebliği Tebliğ No: 2002/18	(21 Mart 2002 – 24702)
Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği Tebliğ No:2014/53	(20 Kasım 2014 – 29181)
Türk Gıda Kodeksi - Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği Tebliğ No: 2013/34	(17 Temmuz 2013-28710) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testinde Kullanılan Gıda Benzerleri Listesi Tebliği Tebliğ No: 2013/35	(17 Temmuz 2013-28710)
Türk Gıda Kodeksi - Gıda ile Temas Eden Seramik Malzemeler Tebliği Tebliğ No: 2012/30	(19 Nisan 2012 – 28269)
Türk Gıda Kodeksi - Rejenere Selüloz Filmlerden Üretilmiş, Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Tebliği Tebliğ No: 2012/31	(19 Nisan 2012 – 28269)
Türk Gıda Kodeksi - Belirli Epoksi Türevlerinin Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Kullanımının Kısıtlanması Hakkında Tebliğ Tebliğ No: 2012/32	(12 Nisan 2012 – 28262)
Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddeleri ile Temas Eden ve Vinil Klorür Monomer İçeren Madde ve Malzemeler Hakkında Tebliğ Tebliğ No: 2002/5	(06 Şubat 2002 – 24663)
Türk Gıda Kodeksi – Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği Tebliğ No: 2018/52	(29 Ocak 2019 – 30670)
Türk Gıda Kodeksi – Et ve Et Ürünleri Tebliği Tebliğ No: 2012/74	(05 Aralık 2012 – 28488) (4 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – İçme Sütleri Tebliği Tebliğ No: 2019/12	
Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği Tebliğ No: 2000/6	(14 Şubat 2000 – 23964) (2 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Tebliğ No: 2015/6	(8 Şubat 2015 – 29261)
Türk Gıda Kodeksi – Fermente Süt Ürünleri Tebliği Tebliğ No: 2009/25	(16 Şubat 2009 – 27143)
Türk Gıda Kodeksi - Dondurma Tebliği Tebliğ No: 2004/45	(13 Ocak 2005 – 25699)
Türk Gıda Kodeksi - Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği Tebliğ No: 2005/43	(07 Ekim 2005 – 25959) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği Tebliğ No: 2005/18	(12 Nisan 2005 – 25784) (1 Değişiklik Var)

Türk Gıda Kodeksi – Krema ve Kaymak Tebliği Tebliğ No: 2003/34	(27 Eylül 2003 – 25242) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği Tebliğ No: 2005/19	(12 Nisan 2005 – 25784)
Türk Gıda Kodeksi – Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliğ Tebliğ No: 2001/22	(03 Eylül 2001 – 24512)
Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği Tebliğ No:2014/55	(20 Aralık 2014-29211) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliğ Tebliğ No: 2014/34	(6 Ağustos 2014- 29080)
Türk Gıda Kodeksi – Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği Tebliğ No: 2006/55	(30 Aralık 2006 – 26392) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – Sofrahk Zeytin Tebliği Tebliğ No: 2014/33	(23 Ağustos 2014-29097)
Türk Gıda Kodeksi- Bulgur Tebliği Tebliğ No: 2016/49	(26 Ocak 2017 – 29960 Mükerrer)
Türk Gıda Kodeksi - Buğday Unu Tebliği Tebliğ No: 2013/9	(02 Nisan 2013 – 28606)
Türk Gıda Kodeksi – Çeltik Tebliği Tebliğ No: 2002/11	(15 Şubat 2002 – 24672)
Türk Gıda Kodeksi - Pirinç Tebliği Tebliğ No: 2010/60	(07 Ocak 2011 – 27808)
Türk Gıda Kodeksi - Makarna Tebliği Tebliğ No: 2002/20	(05 Mart 2002 – 24686) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – İrmik Tebliği Tebliğ No: 2002/21	(05 Mart 2002 – 24686)
Türk Gıda Kodeksi – Mercimek Tebliği Tebliğ No: 2003/25	(26 Temmuz 2003 – 25180) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğ Tebliğ No: 2012/2	(04 Ocak 2012 – 28163) (2 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliğ Tebliğ No: 2012/29	(12 Nisan 2012 – 28262) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği Tebliğ No: 2008/21	(17 Mayıs 2008 – 26879)
Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği Tebliğ No: 2010/35	(07 Ağustos 2010 – 27665) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği Tebliğ No: 2017/26	(17 Eylül 2017 – 30183)
Türk Gıda Kodeksi – Lokum Tebliği Tebliğ No: 2013/55	(12 Eylül 2013- 28763)
Türk Gıda Kodeksi – Tahin Tebliği Tebliğ No: 2015/27	(13 Haziran 2015 – 29385)
Türk Gıda Kodeksi – Tahin Helvası Tebliği Tebliğ No: 2015/28	(13 Haziran 2015 – 29385)
Türk Gıda Kodeksi – Üzüm Pekmezi Tebliği Tebliğ No: 2017/8	(30 Haziran 2017- 30110)
Türk Gıda Kodeksi - Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğ Tebliğ No: 2014/47	(18 Ekim 2014- 29149)

Türk Gıda Kodeksi – Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Sırasında Sıcaklığın İzlenmesi Hakkında Tebliğ Tebliğ No:2014/48	(18 Ekim 2014- 29149)
Türk Gıda Kodeksi – Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar Tebliği Tebliğ No: 2002/34	(22 Nisan 2002 – 24734)
Türk Gıda Kodeksi - Bebek Formülleri Tebliği Tebliğ No: 2014/31	(15 Ağustos 2014-29089)
Türk Gıda Kodeksi - Devam Formülleri Tebliği Tebliğ No: 2014/32	(15 Ağustos 2014-29089)
Türk Gıda Kodeksi – Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği Tebliğ No: 2007/50	(01 Kasım 2007 – 26687) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği Tebliğ No: 2012/4	(04 Ocak 2012 – 28163)
Türk Gıda Kodeksi – Kilo Verme Amaçlı Enerjisi Kısıtlanmış Gıdalar Tebliği Tebliğ No: 2014/3	(14 Şubat 2014 – 28913)
Türk Gıda Kodeksi – Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalar Tebliği Tebliğ No: 2001/42	(24 Aralık 2001 – 24620) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Özel Beslenme Amaçlı Gıdalara Eklenebilecek Bileşenler Tebliği Tebliğ No: 2006/37	(22 Ağustos 2006 – 26267)
Türk Gıda Kodeksi – Sporcu Gıdaları Tebliği Tebliğ No: 2003/42	(06 Aralık 2003 – 25308) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – Şarap Tebliği Tebliğ No: 2008/67	(04 Şubat 2009 – 27131)
Türk Gıda Kodeksi – Aromatize Şarap, Aromatize Şarap Bazlı İçki ve Aromatize Şarap Kokteyli Tebliği Tebliğ No: 2006/28	(07 Temmuz 2006 – 26221)
Türk Gıda Kodeksi - Distile Alkollü İçkiler Tebliği Tebliğ No: 2016/55	(21 Mart 2017 – 30014)
Türk Gıda Kodeksi – Bira Tebliği Tebliğ No: 2006/33	(07 Temmuz 2006 – 26221) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Alkolsüz İçecekler Tebliği Tebliğ No: 2007/26	(15 Haziran 2007 – 26553) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – Çay Tebliği Tebliğ No: 2015/30	(17 Haziran 2015 – 29389)
Türk Gıda Kodeksi – Tuz Tebliği Tebliğ No: 2013/48	(16 Ağustos 2013-28737)
Türk Gıda Kodeksi - Sakız Tebliği Tebliğ No: 99/2	(24 Temmuz 1999 – 23765)
Türk Gıda Kodeksi - Şeker Tebliği Tebliğ No: 2006/40	(23 Ağustos 2006 – 26268)
Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Çikolata Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2017/29)	(3 Kasım 2017 – 30229)
Türk Gıda Kodeksi - Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği Tebliğ no: 2016/7	(03 Mart 2016-29642) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi – Hindiba Ekstraktı Tebliği Tebliğ No: 2008/56	(24 Ekim 2008 – 27034)
Türk Gıda Kodeksi – Baharat Tebliği Tebliğ No: 2013/12	(10 Nisan 2013 – 28614)
Türk Gıda Kodeksi – Enerji İçecekleri Tebliği Tebliğ No: 2017/4	(30 Haziran 2017 – 30110)

Türk Gıda Kodeksi – Distile Alkollü İçkiler Analiz Metotları Tebliği Tebliğ No: 2017/9)	(21 Mart 2017 – 30014)
Türk Gıda Kodeksi – Takviye Edici Gıdalar Tebliği Tebliğ No: 2013/49	(16 Ağustos 2013-28737) (4 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi - Bal Tebliği Tebliğ No: 2012/58	(27 Temmuz 2012 – 28366)
Türk Gıda Kodeksi – Salça ve Püre Tebliği Tebliğ No: 2014/6	(14 Haziran 2014-29030) (1 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Aktif Ve Akıllı Madde Ve Malzemelere Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2018/9)	(05 Nisan 2018 – 30382)
Gıda Işınlama Yönetmeliği	(06 Kasım 1999 – 23868) (2 Değişiklik Var)
Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği	(29 Aralık 2011 – 28157 (3. mükerrer)

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği

- Yayın Tarihi : 29 Aralık 2011
- Resmi Gazete Sayısı: 28157 (3. mükerrer)

Amaç

- **MADDE 1** –(1) Son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve belirli özel etiketleme kurallarını, beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklâmına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları belirlemektir.

Kapsam

- **MADDE 2** –(1) Son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve belirli özel etiketleme kurallarını, beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklâmına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları kapsar.

Etik ve Gıda Etiği

- Etik ve ahlak kavramları toplumsal yaşamın her alanında gittikçe artan sıklıkla kullanılmaya ve etkili olmaya başlayan iki kavramdır. Genellikle birbirlerinin yerine kullanılabilirlerdir.
- Ahlâk, daha çok töre anlamında tutum ve davranışları ifade etmek amacıyla kullanılırken, etik bir sürecin ve nasıl sorusunun anlatımıdır. Yani ahlâk esas ya da içerik, etik ise usul veya biçim ile ilgilenmektedir.
- Ahlâk yerel iken, etik evrenseldir. Ancak etik çerçevenin yapı taşları yerel ahlâkî kurallardan oluşmaktadır.
- Ahlâkın yerel olarak nitelendirilmesinin en önemli nedeni yöreden yöreye değişen, kimi zaman birbirleriyle çelişen, toplumun içinde bulunduğu kültüre, sosyal ve ekonomik şartlara göre şekillenme özelliğidir.
- Diğer bir anlatımla ahlâk deyimi hem kuralları ifade etmekte, hem de insanın yapısal veya doğal yönünü açıklamakta kullanılmaktadır.
- Ahlâk kavramı somut değerlerle ilgili iken, ahlâkîlik ve etik ilkeler daha çok soyut tanımlamaları ve kavramları anlatmaktadır.
- Etik, sözlük anlamı ile "ahlak felsefesi"dir (törebilim).
- Etik "ahlaki davranış ilkeleri"dir.

- TMMOB'nin II Mühendislik ve Mimarlık Kurultayı Karar Taslakları'nda adlandırıldığı şekli ile "Mesleki Davranış İlkeleri" dir.
- Gerek toplumsal yaşam gerekse iş hayatının işleyişi belirli kurallara bağlanmıştır.
- Bu kuralların temelini oluşturan en önemli unsurlarından biri toplumun temel ahlak anlayışıdır.
- İş hayatındaki tüm ilişkiler belli bir etik anlayışına dayanmalıdır.
- Gelişmiş ülkelerde artık kurumsallaşmış olan uygulamalı etik yaklaşımı, ülkemizde de ele alınmaktadır.
- Günümüzde sürekli toplumsal ahlaki çözülmeye bahsedildiği bir dönemde etik kavramının güncel tutulması gereklidir.
- Bu kavramın iyi öğrenilmesi ve uygulanması zorunludur. Özellikle iş yaşamındaki yoğun rekabet ortamı temel mesleki etik ilkelerine, sıkı sıkı bağlı olmayı gerektirmektedir.
- Etik anlayışı, bir mesleğin ve toplumun üyeleri arasındaki inandırıcılığın aracıdır ve ortak değerlere ve misyona sahip üyeler arasında aidiyet duygusunu artırır, topluma karşı görevlerinin olduğu bilincini canlı tutar.
- Mesleki etik davranış ilkelerinin belirlenmesindeki temel amaç, "nasıl davranırsak daha iyi hizmet veririz?" sorusunu soran ve etik kurallara göre davranan insanların yetiştirilmesidir.

Gıda Etiği

- Gıda etiği, "gıda bilimi, teknolojisi ve bunların uygulamaları olan; tarımsal ürünlerin üretim, gıdaların işlenmesi, dağıtımı, ticareti ve tüketimi aşamalarında doğru olan değerlerin araştırılması ve bu değerlerin uygulanması" olarak tanımlanabilmektedir.
 - Gıda etiği "gıda bilimi, teknolojisi ve uygulamalarında, doğru olarak kabul edilecek değerleri araştırmak, bulmak, sistemleştirmek ve insanların hizmetine sunmak" olarak da tanımlanabilmektedir.
- Korthals (2008) tüketicinin etik izlenebilirlik için gıda seçiminde baskın olmaya başladığını, mevcut yönelimlerin üç çeşit etik ilgi yarattığını bildirmiştir. Bunlar:

- Hayvan refahı,
- Güvenilir bilgi ve izlenebilirliğe iştirak etme
- Katılım

Coff ve arkadaşları (2008) ise etiğin izlenebilirlik amaçlarını şöyle sıralamaktadır:

- Hayvan refahını sağlamak
 - İnsan sağlığını korumak
 - Sürdürülebilir üretim, çevre dostu üretim ve işleme yöntemlerini teşvik etmek
 - Ticareti iyileştirmek
 - Çalışma koşullarını iyileştirmek
 - Kaliteyi (tat ve bileşim vb) garanti altına almak
 - Üretim yeri ve ürünün kökenini bilmek
 - Tüketici güvenini geliştirmek
 - Katılımcılığı geliştirmek
 - Saydamlık sağlamak
- Gıda etiği aşağıdaki nedenlerle son yıllarda daha fazla dikkat çekmeye başlamıştır:
 - Üretici ve tüketici arasındaki fiziksel ve zihinsel mesafenin artması,
 - Gıda kaynaklı risklerin olması
 - Üretimde taşış yapılabilmesi

Ürünlerin pazarlanmasında etik olmayan davranışlar:

- Geçmişte halk ve gıda bilimcileri daha çok gıdaların besleyici özellikleri ve gıda kaynaklı hastalıklar üzerinde yoğunlaşırken, son yıllarda bu ilgi yaşanan çeşitli problemler nedeniyle gıda etiği ve politikaları yönüne kaymaya başlamıştır.
- Günümüzde hazır gıda talebine cevap veren gıda endüstrisi gelişmiş, ancak gıdaların üretiminde taklit ve tağşiş yapılması ve etik ilkelere uyulmaması, tüketicilerin satın aldıkları gıdalara güven problemlerinin ortaya çıkmasına da yol açmıştır.
- Gıda üretimi ve pazarlamasında etik olmayan davranışlara karşı tüketiciler, yasalar ve çeşitli kalite standartlarıyla korunmaya çalışılmaktadır.
- Ancak sadece standartlar ve yasalar tüketicileri korumak için yeterli değildir. Gıda zincirinin her basamağında insanlar ve davranışlarının etkili olması nedeniyle etik ilkelerin olmadığı gıda üretimi güvenilir bulunmamaktadır.
- Gıda üretimi ve pazarlanmasında etik konular, üretilen gıdaların bir çok ülkeye ulaştırılabilmesi ve yapılabilecek hataların daha yaygın bir etkiye sahip olması nedeniyle büyük önem taşımaktadır.

Gıda Mühendislerinin Etik Sözleşmesi

- Gıda mühendisliği mesleğinin önem ve saygınlığını koruyacak şekilde faaliyette bulunma, edindiğim mesleki bilgi ve becerileri kullanma ve gıdaların güvenilir olması noktasında yükleneceğim sorumluluğun bilinciyle; aşağıdaki etik kurallara uygun hareket edeceğim:
- Mesleğin bana sağladığı yetki ve yüklediği sorumluluğu bilerek, görevimin her aşamasında, bilimsel gerçeklerden ve etik değerlerden ayrılmayacağım.
- Bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izleyerek mesleki bilgi ve yetkinliklerimi sürekli yenileyeceğim.
- İş hayatındaki uygulamalarda, yapacağım beyan ve önerilerde tarafsız ve adil olacağım.
- Görevimi; meslektaş, paydaş ve hizmet sunduğum kişi haklarına saygı, saydamlık, dürüstlük, tarafsızlık, hesap verebilirlik ve sorumluluk doğrultusunda yerine getireceğim.
- Meslektaşarımla haksız rekabete girmeyeceğim, onur ve kişiliklerine zarar verecek haksız/hatalı beyanlardan kaçınacağım.
- Mesleğimi yürütürken edindiğim sırları paylaşmayacağım.
- Toplumun sağlığını koruma, gıdanın güvenilir oluşunu güvence altına alma hususunda ilgili mevzuat doğrultusunda gerekli adımları atacağım,
- Diğer meslek disiplinleri ile iletişimde, karşılıklı dürüstlük ve güven çerçevesinde bu kişilerin haklarına saygılı olacağım.
- Çevrenin korunması ve gıda kaynaklarının sürdürülebilirliğinin sağlanmasına karşı sorumluluk taşıyacağım.
- Her aşamada etik davranış ilke ve değerlerine bağlı olarak görev yapacağım ve hizmet sunacağım.

Gıda Üretimi ve Güvenliğinde Etik

- Gıda üretiminde etik ilkelere uyulması, hem tüketici sağlığı açısından (gıda üretiminde insan sağlığı açısından risk oluşturmayan maddelerin kullanılması), hem de tüketicinin ekonomik olarak kandırılmaması açısından (taklit ürünler veya tağşiş edilmiş ürünlerin satılmaması) önem taşımaktadır.
- Gıda üretiminde genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) kullanılmaya başlanması ve bazı tüketici kesimlerinin dini inanışlarından dolayı belirli gıdaları tüketmek istememeleri nedeniyle gıda üretimi ve etiketlenmesinde etik ilkelerin önemi daha da artmaktadır.

Gıda Biliminde Etiğin Önemi

- Gelişmiş ülkelerde bazı profesyonel gruplar ve şirketler etiğin formal kodlarını kullanmaktadırlar.
- Bu kodlar iş yerinde beklenen etik standartların hatırlatıcısı olarak gerçek değere sahiptir.
- Bu kodlar, ihlal edenlere karşı resmi veya hukuki disiplin cezası alması için bir temel olarak hizmet vermektedir.
- Son on yıl gıda üretimi ile biyomedikal etiğin temel konuları arasında önemli bir ilişki olduğunu ortaya koymuştur. Gıda üretimi ve sağlık, hastalık sorunları arasında doğrudan bir bağlantı bulunmaktadır.
- Örneğin, gıda ve gıda üretimiyle ilgili olan *Escherichia coli* enfeksiyonlarındaki artış gıda şirketleri için endişe yaratmaktadır.

Gıda Pazarlamasında Etik

- Gıda pazarlama faaliyetlerinde etik, gıdaların pazarlama uygulamalarında dürüst ve doğru davranışlarda bulunmak, ahlaki değerlere uygun hareket etmek olarak tanımlanabilmektedir.
- Gıda ürünlerinin gönül rahatlığıyla tüketilmesini sağlayan en önemli etken tüketicinin gıdaya olan güvenidir.
- Beslenme hakkından bahsederken, insanların sağlıklı gıda maddelerine ulaşma hakkına da değinilmiştir.
- Farklı nedenlerden dolayı insanlar bu haklarından mahrum bırakılamazlar.

İnsanları sağlıklı gıda maddelerine ulaşma hakkından mahrum eden veya ekonomik kayıba uğramasına neden olan tamamı etik ihlali olan bu uygulamalar şunlardır:

- Ürünün yasal adını karşılamayan yanlış tanımlama yapmak.
- Ürünün, bilindik bir markaymış gibi algılanmasını sağlamak.
- Üründe olmayan bir özelliğin varmış gibi gösterilmesini sağlamak.
- Ürünün uygun olmayan bir özelliğini örtmeye çalışmak.
- Üründe meydana gelen bozulmayı kapatmaya çalışmak.
- Ürünün ambalaj boyutunu değiştirmeden veya aynı boyuttaymış gibi üretmek içine miktar olarak daha az ürün koymak.
- Ürünün miktarını fazla göstermek (su, nişasta vb. katkı ile).
- Benzeri fakat daha ucuz bir bileşen ile ikame etmek.
- Deklare edilmeyen proses uygulamaları yapmak (ışınlatma, dondurma vb.).
- Doğru olmayan köken bildirmek (coğrafi, genetik, üretim metodu, işleme metodu).

İnsanları sağlıklı gıda maddelerine ulaşmak için düşündürülen sorular şunlardır:

- Tükettiğim ürünün etiket bilgileri doğru mu?
- Ürün, etiket bilgisine uygun mu?
- Organik diye aldığım gıda organik mi?
- Katkı maddesi kullanılmış mı?
- Ürün belirtilenden daha düşük kalitede mi?
- Sağlık açısından risk taşıyor mu?
- Bu soruların sorulmasının/düşünülmesinin en önemli nedeni gıdalarda yapılan taklit ve tağşişlerdir.
- Gıda ürünlerinde en çok karşılaşılan hile çeşidi taklittir. Taklit kelimesi herkesin bildiği bir kelimedir.

- Taklit; Gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin şekil, bileşim ve nitelikleri itibariyle kendisinde olmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi gösterilmesidir.
- Meyve şurubunun üzüm pekmezi olarak pazarlanması, yine bitkisel yağın aromalarla ve katkı maddeleri ile tereyağına benzetilerek tereyağı olarak satılması tipik taklit örnekleridir.
- Bir diğer hile çeşiti olan “Tağşiş” literatürde kısaca, bir ürünün doğallığının başka bir ürünle bilinçli veya bilinçsiz olarak değiştirilmesi anlamına gelir.
- Tağşiş; “Ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılması veya miktarının değiştirilmesi veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılması; gıda maddesinin mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halidir. Bir şeye yabancı bir şey karıştırarak saflığını bozma şeklinde de tanımlanmaktadır.

Örnekleme gerekirse; tereyağına bitkisel yağ katılarak tamamen tereyağı gibi satılması, peynire nişasta, zeytinyağına diğer yağların katılması, bala glikoz ve fruktoz şurubu katılması bir tağşiş örneğidir.

Gıda sektöründe tağşişin önemli iki nedeni bulunmaktadır:

- Bunlardan biri insan sağlığı açısından risk taşımayan, daha sağlıklı, raf ömrü daha uzun ve fonksiyonel gıda üretimi ve benzeri amaçlarla yapılan tağşiştir.
- Diğer ise ilkinin tam tersine yüksek kalitedeki ürüne daha düşük kalitede ürünler katarak aynı fiyata tüketiciye sunulan gıdalar üretmektir.
- Her ne kadar ülkemizde ve dünyada bu tür sıkıntıların yaşanmaması için pek çok denetim yapılsa da, yasal düzenlemeler getirilse de gıda hileleri devam etmektedir.
- Üreticinin ve özellikle de tüketicinin bilinçlendirilmesi ve yine özellikle üreticinin sorumluluklarının artırılması son derece önemli görünmektedir.
- Bilinçsiz kullanılan katkı maddelerinin varlığı bilindiği halde kontamine gıdaların (pestisitler, ağır metaller, hormonlar ve diğer bulaşanlarla) tüketime sunulması insan sağlığını tehdit eden en önemli gıda hileleridir.
- Ülkemizde gıda güvenliğini ve adil ticareti temin amacıyla etik kurullarının bulunmaması sektör ve tüketici açısından büyük bir eksikliklerdir.
- Türk Gıda Kodeksi’nde ve diğer mevzuatta bu kalıntıların miktarlarına dair yasal sınırlar vardır. Belirtilen yasal sınırların aşılması, insan sağlığını ciddi olarak tehdit etmektedir.

Bilinen önemli gıda hileleri;

- Gıda renklendiricileri (pul biberlerde boya kullanılması).
- Bitkisel yağ karışımları.
- Ballarda yapay tatlandırıcıların kullanılması.
- Et ürünlerinde tağşiş yapılması (domuz eti kullanımı, başka et türlerinin kullanımı).
- Alkollü içkilerde metanol karışıklığı.
- Meyve sularında ve süt ürünlerinde görülen çeşitli hileler.

- Sağlığı tehdit eden hilelere önemli bir örnek: Çin'den ithal edilen bazı gıdalarda, mesela sütlerde ve bebek mamalarında melanin kullanıldığı haberleridir.

Dünya'da insan sağlığını önemli ölçüde etkileyen başlıca gıda taklit ve tağşişlerine şunlar örnek verilebilir;

- 1981. Kolza yağına anileine katılması (yüzlerce insan ölmüştür).
- 1985. Şaraplara donmalarını engellemek için etilen glikol katılması.
- 1985. Çürümüş yumurtaların pastacılık ürünlerinde kullanılması.
- 1990. Deli dana hastalığına yakalanmış inek etlerinin tüketilmesi.
- 1994. Baharatlarda kurşun tetraoksit tespiti.
- 1996. Konsantre sentetik elma suyu.
- 1999. Yemlerde dioksin bulunması.
- 2001. Et ürünlerinde sentetik hormonların kullanılması.
- 2002. Çin'deki bal ürünlerinde antibiyotik bulunması.
- 2003. Şaraplara su, şeker, alkol ve renklendirici katımı.
- 2004. Pul biberlerde yasak boyaaların kullanılması.
- 2005. Atık etlerin normal et olarak kullanılması.
- 2006. GDO pirincin normal pirince katılması

Gıda Hilesini Artıran Faktörler:

- Gıda üretim eksikliği.
- Vergi yüksekliği.
- Piyasadaki benzer ürünler arasındaki fiyat farkı.
- Kontrol yetersizliği nedeni ile yakalanma olasılığının düşüklüğü.
- Uygulanan cezaların caydırıcı olmaktan uzaklığı.
- Bu nedenlerle, gıda hilesi günümüzde de devam etmekte ve Avrupa ölçeğinde 5 önemli problemten biri olarak tanımlanmaktadır.
- İngilizce kaynaklardaki (bilimsel yayın ve yazılı medya) kayıtlara dayalı olarak yapılan bir araştırma, hilenin yaygın olduğu gıda gruplarını açık olarak göstermektedir.

- Bilimsel yayınlardaki toplam 1054 kayıta göre en çok hile yapılan ürünler:

Zeytinyağı (%16)
Süt (%14)
Bal (%7)
Safran (%5)
Portakal suyu (%4)

- Yazılı medyadaki 251 kayıta göre en çok hile yapılan ürünler:

Balık	(%9)
Bal	(%6)
Süt ve Şili biberi	(%4)
Zeytinyağı	(%3)

- Türkiye'deki tek kaynak kamuoyuna açıklanan hileli (tağşiş, taklit) gıda listeleridir ve hile yaygınlığı konusunda tam olmasa da bir fikir vermektedir.
- 2012-2015 döneminde laboratuvar analizi sonucu hileli olduğu kanıtlanan parti sayısı 965'tir. Bunların yüzde dağılımları:
 - Süt ve türevi (%38)
 - Et ve türevi (%22)
 - Bitkisel yağ (%12)
 - Gıda takviyesi (%11)
 - Bal (%10)
- Dünya ölçeğinde pazarlanan gıdaların bir yaklaşıma göre %7'si, başka bir yaklaşıma göre ise %10'u hilelidir.
- Dünya Tüketici Örgütü'ne (WCO) göre bu yolla ortaya çıkan ekonomik kayıp 49 milyar USD dolayındadır.