

YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEME ÜRETEN
İŞLETMELERİN KAYIT İŞLEMLERİ İLE İYİ ÜRETİM
UYGULAMALARINA DAİR YÖNETMELİK**

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, bunların kombinasyonları veya bunların üretiminde kullanılan madde ve malzemelere ilişkin iyi üretim uygulamaları ile bu madde ve malzemeleri üreten ve işleyen işletmelerin kayıt işlemlerine dair usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik hükümleri saklı kalmak kaydıyla;

a) İyi üretim uygulamalarına uygunluk açısından; başlangıç maddelerinin üretimi hariç olmak üzere gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim, işleme, depolama, nakliye ve son tüketiciye bedelli veya bedelsiz olarak arzı aşamalarını kapsar.

b) Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim ve işleme aşamalarındaki kayıt işlemlerine ilişkin düzenlemeleri kapsar.

c) Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin perakende aşamaları kayıt kapsamında değildir.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik;

a) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun, 22, 30 ve 31 inci maddelerine dayanılarak,

b) 2023/2006/EC sayılı Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Üreten İşyerlerinin İyi Üretim Uygulamaları Hakkında Avrupa Birliği Komisyon Tüzüğüne paralel olarak, hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeki tanımlar bu Yönetmelikte de geçerlidir.

(2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

b) Gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten işletme kayıt belgesi ve numarası: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış kayıt kapsamındaki işletmeye yetkili merci tarafından verilen belgeyi ve bu belge üzerinde yer alan, Ek-6’da belirtildiği şekilde kodlanacak olan harf ve rakamlardan oluşan belge üzerindeki numarayı,

c) Gıda ile temas etmeyen yüzey: Madde veya malzemenin gıda ile doğrudan temas halinde bulunmayan yüzeyini,

ç) Gıda ile temas eden yüzey: Madde veya malzemenin gıda ile doğrudan temas halinde bulunan yüzeyini,

d) İşletmeci: Kontrolü altındaki işletmede, gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin mevzuatta yer alan gerekliliklerin yerine getirilmesini sağlamaktan sorumlu olan gerçek ya da tüzel kişiyi,

e) İyi üretim uygulaması/GMP: Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin, öngörülen kullanım koşullarında insan sağlığını tehlikeye sokmayacak, gıdanın bileşiminde ve duyuşal özelliklerinde istenmeyen değişikliğe neden olmayacak şekilde, bu madde ve malzemelere uygulanacak kalite standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun olarak tutarlı bir sistem içinde üretildiğini ve kontrol edildiğini gösteren kalite güvence yaklaşımını,

f) Kalite güvence sistemi: Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ilgili mevzuatına ve öngörülen kullanım koşulları için gerekli kalite standartlarına uygunluğunu sağlamak amacıyla yapılan, belge ve kayıtları da içeren planlı ve sistematik düzenlemelerin tamamını,

g) Kalite kontrol sistemi: Başlangıç maddeleri, ara ve son ürünlerin kalite güvence sistemi içinde tanımlanmış kriterlere uygunluğunu sağlamak üzere aynı sistem içinde oluşturulan tedbirlerin sistematik uygulamasını,

ğ) Kendiliğinden geçiş: Madde ve malzemenin üretim ve depolama gibi aşamalarında çeşitli nedenlerle gıda ile temas etmeyen yüzeyin gıda ile temas eden yüzey ile etkileşiminden kaynaklanacak migrasyonu,

h) Yetkili merci: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık İl Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlık, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Çalıştırılması Zorunlu Personel, Kayıt İşlemleri ve Diğer Hükümler

Çalıştırılması zorunlu personel

MADDE 5 – (1) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmelerde çalıştırılması zorunlu olan personel ile ilgili aşağıdaki hususlar uygulanır:

a) Çalıştırılması zorunlu personelden meslek odası bulunan meslek mensubu, bağlı olduğu meslek odasından ilgili işletmede çalıştığına dair belge alacaktır. Meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisi ile yapacağı sözleşme aranacaktır. Kamu kurumlarında çalışanlarda bu belge yerine kurum amiri tarafından imzalı görevlendirme yazısı aranır.

b) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmecisi, üretimin nev'ine uygun en az lisans düzeyinde eğitim almışsa, kendi işletmesinde zorunlu personel olarak çalışabilir.

c) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmecisi, işletmesinde, Ek-5'te yer alan faaliyetler için ayrı ayrı personel çalıştırabileceği gibi sadece bir personel de çalıştırabilir. Sadece bir personel çalıştırılması durumunda tüm faaliyetlere uygun meslek mensubu personel istihdam edilir.

ç) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmecisi, aynı adreste birden fazla faaliyet göstermesi durumunda, tüm faaliyetlerde kullanılan alet ve ekipmanın toplam motor gücü otuz beygir gücünün üzerinde veya çalıştırdığı toplam personel sayısı on kişiden fazla ise çalıştırılması zorunlu olan personeli istihdam eder.

d) Çalıştırılması zorunlu olan personelin herhangi bir sebeple işten çıkarılması veya çıkması durumunda, gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmecisi bu durumu ve yeni personel ile ilgili bilgi ve belgeleri Bakanlığa vermek zorundadır.

e) İşletmecisi, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre zorunlu personel istihdam etmek zorundadır. İşletmede çalışan zorunlu personel, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işletmede çalışamaz.

Kayıt işlemleri

MADDE 6 – (1) Ek-5'te yer alan gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmeler, ilgili kurumdan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı aldıktan sonra kayıt işlemlerini yaptırmak üzere, en geç otuz gün içerisinde Bakanlığa başvurmak ve başvuru tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadırlar.

(2) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerleri, Ek-3'te yer alan belgelere ilave olarak Ek-2'de yer alan işletme kayıt belgesi beyannamesi ile birlikte yetkili mercie başvururlar.

(3) Yetkili mercisi, dosyayı başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler. Dosyadaki bilgi ve belgelerin eksiksiz ve doğru hazırlanmış olması durumunda, yetkili mercisi tarafından Ek-4'te yer alan işletme kayıt belgesi Ek-5'te yer alan faaliyet konuları belirtilerek düzenlenir.

(4) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, eksiklik veya yanlışlık belirtilerek dosya, resmi yazı ile başvuru sahibine iade edilir.

(5) İşletme kayıt belgesi; üzerinde yazılı ticaret unvanı, gerçek ve tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda kayıt belgesi geçerliliğini kaybeder. Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletme, değişiklik durumlarında ilgili bilgi ve belgeler ile işletme kayıt belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek en geç üç ay içerisinde yetkili mercie yazılı başvuruda bulunur. Yetkili mercisi tarafından ilgili değişiklik yapılarak işletme kayıt belgesi yeniden düzenlenir.

(6) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmeler, faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurmaları durumunda, bu durumu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek ve yetkili mercinin işletmeyle ilgili güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak zorundadır.

(7) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmecisi;

a) İşletme kayıt belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde veya yerel yayım yapan gazetelerden birine kayıp ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,

b) İşletme kayıt belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını, dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur. Yetkili mercisi, uygun bulması halinde işletme kayıt belgesini yeniden düzenler.

(8) Bakanlık kayıtlı gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmeler için liste oluşturur ve bu listeleri güncel tutar.

Diğer hükümler

MADDE 7 – (1) Bu Yönetmelik kapsamında verilen işletme kayıt belgeleri tek başına sinai faaliyet yapılmasına izin vermez. İşletme kayıt belgelerinin geçerli olabilmesi için işyeri açma ve çalışma ruhsatının bulunması zorunludur. Bu ruhsatın herhangi bir nedenle iptal edilmesi halinde işletme kayıt belgelerinin geçerliliği kendiliğinden sona erer.

(2) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmelere 5996 sayılı Kanun kapsamında verilen işletme kayıt belgeleri diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından özel mevzuatına göre verilecek izin veya ruhsatların alınması mükellefiyetini ortadan kaldırmaz.

(3) Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim izni belgeleri tüm sonuçlarıyla iptal edilmiştir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İyi Üretim Uygulamasına Uygunluk, Kalite Güvence Sistemi, Kalite Kontrol Sistemi, Dokümantasyon

İyi üretim uygulamasına uygunluk

MADDE 8 – (1) İşletmeci üretim işlemlerinin aşağıdaki hususlara uygun olarak gerçekleştirilmesini sağlar:

- İyi üretim uygulamasına ilişkin olarak 9 uncu, 10 uncu ve 11 inci maddelerde belirtilen genel kurallar.
- İyi üretim uygulamasına ilişkin olarak Ek-1’de belirtilen özel kurallar.

Kalite güvence sistemi

MADDE 9 – (1) İşletmeci etkin ve kayıtları tutulan bir kalite güvence sistemi kurar, yürütür ve bu sistemin sürdürülebilirliğini sağlar. Bu sistemde son ürünün, gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin mevzuata uygunluğunu sağlamak için gerekli tesis ve ekipmanın kurulumu ve yerleşim düzeni ile personelin bilgi ve beceri açısından yeterliliği dikkate alınır. Bu sistem, işletme büyüklüğü de göz önünde bulundurularak işletmeye aşırı yük getirmeyecek şekilde uygulanır.

(2) Başlangıç maddeleri, gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin mevzuata uygun olarak seçilir.

(3) Bunların yanında yapılacak diğer faaliyetler önceden belirlenmiş talimatlar ve prosedürlere göre yürütülür.

Kalite kontrol sistemi

MADDE 10 – (1) İşletmeci etkin bir kalite kontrol sistemi kurar ve yürütür.

(2) Kalite kontrol sistemi, iyi üretim uygulamasının başarılı bir şekilde yürütüldüğünün izlenmesini içerir ve herhangi bir olumsuzluk durumunda düzeltici faaliyetleri tanımlar. Söz konusu düzeltici faaliyetler gecikme olmaksızın uygulanır ve buna ilişkin kayıtlar resmi kontrollerde Bakanlığa sunulmak üzere hazır bulundurulur.

Dokümantasyon

MADDE 11 – (1) İşletmeci, son ürünün uygunluğu ve güvenilirliği ile ilgili olarak, üretim işlemleri ve formülasyonunu, teknik özelliklerini ve kalite kontrol sisteminin sonuçlarını da içeren yazılı veya elektronik formattaki uygun kayıt sistemini kurar ve yürütür, Bakanlığın talep etmesi halinde bu kayıtları beyan eder.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten işletmeler, 1/6/2013 tarihine kadar bu Yönetmelikte yer alan iyi üretim uygulamalarına ilişkin hükümlere uymak zorundadır.

(2) Bu Yönetmeliğin yayımından önce çalışma izni ve gıda sicili belgesi, kayıt belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge almış ve halen faaliyet gösteren kayıt kapsamındaki gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten işletmeler, bu belgelerini en geç 31/12/2013 tarihine kadar bu Yönetmelikteki kayıt belgesi ile değiştirmek zorundadır.

Yürürlük

MADDE 12 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 13 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1

İyi Üretim Uygulamasına İlişkin Özel Kurallar

Baskı mürekkepleri

Bir madde veya malzemenin gıda ile temas etmeyen yüzeyine baskı mürekkepleri uygulanmasını içeren işlemlerde;

1. Madde ve malzemelerin gıda ile temas etmeyen yüzeyine uygulanan baskı mürekkepleri; basılı yüzeyden gıda ile temas eden yüzeye; madde veya malzemenin katmanlarından veya istiflenen ya da sargı halinde saklanan malzemelerden kendiliğinden geçişi, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’nin 5 inci maddesinin birinci fıkrasında yer alan kurallara aykırılık teşkil etmeyecek şekilde formüle edilir ve/veya uygulanır.

2. Basılı madde ve malzemenin işlenmiş ya da yarı işlenmiş hali, basılı yüzeyden gıda ile temas eden yüzeye; madde veya malzemenin katmanlarından veya istiflenen ya da sargı halinde saklanan malzemelerden kendiliğinden geçişi, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’nin 5 inci maddesinin birinci fıkrasında yer alan kurallara aykırılık teşkil etmeyecek şekilde işlenir ya da depolanır.

3. Basılı yüzeyler gıda ile doğrudan temas edemez.

Ek-2

İŞLETME KAYIT BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ

..... İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

Aşağıda beyan edilen işletmeme ait kayıt işlemlerinin yapılması hususunda gereğini arz ederim.

.....
İşletme Sahibi
Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih

İşletmenin Ticaret Unvanı		
İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı		
İşletmecinin Vergi Numarası		
İşletmenin Faaliyet Konusu		
Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi	İli/İlçesi	
	Köy/Mahalle	
	Cadde/Sokak	
	Bina No/Semt	
İşletmenin Adresi	İli/İlçesi	
	Köy/Mahalle	
	Cadde/Sokak	
	Bina No/Semt	
Telefon ve Faks Numarası E-posta Adresi		
İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı veya Deneme İzni Belgesi	Veren Kurum	
	Tarih	
	Numarası	
Kapasite Raporu ()Ekspertiz Raporu() Kurum Beyanı ()	Beygir Gücü	
	Toplam Personel Sayısı	
	Bitiş Tarihi	
İstihdamı Zorunlu Personel	Adı Soyadı	
	Mesleği-Bölümü	
	T.C. Kimlik Numarası	
İşletmenin haftada çalışma gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri		-.....saatleri arasıgün/hafta
İşletmenin faaliyet dönemi	Tüm yıl boyunca	()
	Mevsimsel	() Faaliyette olduğu ayları belirtiniz

EKLER: [Başvuru esnasında Ek-3'te talep edilen belgeler yazılır]

Ek-3

GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEN İŞLETMELER İÇİN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

- 1- Dilekçe ve Beyanname. (Ek-2)
- 2- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatının veya Deneme İzni Belgesinin sureti.
- 3- Kapasite raporu veya ekspertiz raporu, resmi kurumlarda kurum beyanı.
- 4- Gıda işletmecisi ticaret siciline kayıtlı ise, ticaret unvanı, ticaret sicil numarası ve kayıtlı olduğu ticaret sicil memurluğunun adına ilişkin yazılı beyan (Güncel bilgilerini içeren ticaret sicil gazetesi 1/10/2003 tarihinden önce yayınlanmış ise Ticaret Sicil Gazetesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylı sureti); gıda işletmecisi esnaf siciline kayıtlı ise Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Sicil Gazetesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylı sureti.
- 5- Meslek odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış çalışma belgesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylanmış örneği, meslek odası bulunmayan meslek mensuplarının adı, soyadı, T.C. kimlik numaraları beyanı ile gıda

işletmecisiyle yaptıkları sözleşmelerin başlangıç ve bitiş tarihlerini gösteren liste.

Ek-4

T.C.
.....VALİLİĞİ
İL/İLÇE GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt Numarası	:
İşletmecinin Adı-Soyadı /Tüzel Kişiliğın Adı	:
İşletmenin Ticaret Unvanı	:
şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi	:
İşletmenin Adresi	:
İşletmenin Faaliyet Konusu	:
Belgenin İlk Veriliř Tarihi	:
Belgenin Değışiklik Tarihi	:

İř bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.

İL/İLÇE MÜDÜRÜ

Ek-5

GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEME ÜRETEN İŞLETME
FAALİYET KONULARI

- 1- Kağıt esaslı madde ve malzeme üretimi,
- 2- Metal esaslı madde ve malzeme üretimi,
- 3- Cam esaslı madde ve malzeme üretimi,
- 4- Plastik esaslı madde ve malzeme üretimi,
- 5- Ahşap esaslı madde ve malzeme üretimi,
- 6- Seramik ve porselen malzeme üretimi,
- 7- Silikon madde ve malzeme üretimi,
- 8- Tekstil ürünleri üretimi,
- 9- Rejenere selüloz film üretimi,
- 10- Elastomer ve kauçuk üretimi,
- 11- Vakslar (Mumlar) üretimi,
- 12- Baskı mürekkepleri üretimi,
- 13- Diğer gıda ile temas eden madde ve malzeme üretimi.

(İşletme kayıt belgesindeki faaliyet kısmında faaliyetin tam ismi yazılacak)

Ek-6

KAYIT KAPSAMINDAKİ İŞYERLERİ İÇİN KODLAMA SİSTEMİ

TR-İl Trafik Kodu-K-İşletme kayıt numarası. (6 Hane)

