

**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 Resmî 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 sağlamakla 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 inzalı görevlendirme yazısı aranır.

b) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmeci, üretimin nevi’ne uygun en az lisans düzeyinde eğitim almışsa, kendi işletmesinde zorunlu personel olarak çalışabilir.

c) Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmeci, 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 işletmeci, 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 işletmeci bu durumu ve yeni personel ile ilgili bilgi ve belgeleri Bakanlığa vermek zorundadır.

e) İşletmeci, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerini 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) (Değişik:RG-2/2013-28547) Ek-5’te yer alan gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmeler, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadır.

(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 merci, dosyayı başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler. Dosyadaki bilgi ve belgelerin eksiksiz ve doğru hazırlanmış olması durumunda, yetkili merci 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 merci 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 işletmeci;

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 merci, 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) (Mülga:RG-2/2/2013-28547)**

- (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:

- a) İyi üretim uygulamasına ilişkin olarak 9 uncu, 10 uncu ve 11 inci maddelerde belirtilen genel kurallar.
- b) 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.

[Yönetmeliğin eklerini görmek için tıklayınız](#)

<b>Yönetmeliğin Yayınlandığı Resmî Gazete'nin</b>		
	<b>Tarihi</b>	<b>Sayısı</b>
	3/8/2012	28373
<b>Yönetmelikte Değişiklik Yapan Yönetmeliklerin Yayınlandığı Resmî Gazetelerin</b>		
	<b>Tarihi</b>	<b>Sayısı</b>
1.	2/2/2013	28547
2.		