Gıda Üretimi İçin Gerekli Yasal Şartlar
(Türkiye ve Uluslararası Standartlar)

Gıda üretimi yapabilmek için işletmelerin **gıda güvenliği, hijyen, izlenebilirlik ve kalite standartlarına uygun olması** gerekmektedir. Türkiye'de Tarım ve Orman Bakanlığı başta olmak üzere çeşitli yasal düzenlemeler mevcuttur. Aynı zamanda uluslararası ticaret için global standartlara da uyum sağlamak önemlidir.

1) Resmi Kayıt ve Ruhsatlandırma

Gıda üretimi yapmak isteyen işletmelerin aşağıdaki kayıt ve ruhsatları alması gerekmektedir:

✅ **Ticaret Sicil Kaydı ve Vergi Levhası:** Şirketin resmi (AŞ., LTD, ŞAHIS vb.) olarak kurulması ve faaliyetlerini yasal şekilde yürütmesi gerekmektedir.

✅ **Kapasite/Ekspertiz Raporu:** İşyerinde kurulu makine gücü, üretilen ürünlerin yıllık miktarı gibi bilgileri içeren rapor alınmalıdır.

✅ **İstihdamı Zorunlu Personel Belgesi: 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu** kapsamında, **gıda üretimi yapan işletmelerin belirli meslek gruplarını istihdam etmesi zorunludur.** Buna göre; **uygun lisans eğitimine sahip personel ile sözleşme yapılmalı ve ilgili meslek odasından "İstihdamı Zorunlu Personel Belgesi" alınmalıdır.**

✅ **Gıda İşletmesi Kayıt/Onay Belgesi: Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan** alınmalıdır. (5996 sayılı **Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu** kapsamında)

✅ **SGK ve Çalışma Bakanlığı Kayıtları:** İşçi çalıştırılacaksa, iş yeri kaydı ve sigorta yükümlülükleri yerine getirilmelidir.

✅ **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı:** Belediyeden veya OSB yönetiminden alınmalıdır.

2) Gıda Güvenliği ve Hijyen Standartları

Gıda üretimi yapan işletmelerin **hijyen ve kalite standartlarına** uygun olması zorunludur:

✅ **Hijyen Yönetmeliği'ne uygunluk:** Çalışanların **Gıda Hijyeni Eğitimi** alması zorunludur.

✅ **HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları):** Gıda güvenliği risklerini önlemek için bir sistem uygulanmalıdır.

✅ **GMP (İyi Üretim Uygulamaları):** Hammaddeden son ürüne kadar tüm süreçlerde **temizlik, hijyen ve izlenebilirlik** sağlanmalıdır.

✅ **İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatına Uygunluk:** Çalışanların **iş sağlığı ve güvenliği önlemleri** alınmalıdır.

3) Üretim Tesisi İçin Gerekli Şartlar

✅ **Üretim Alanlarının Fiziksel Şartları**: Genel Hijyen Yönetmeliği çerçevesinde duvar, zemin, tavan, makine, tezgâh, lavabo gibi yüzeylerin **temizlik ve dezenfeksiyona uygun olması** gerekmektedir. Gerekli alanların (hammadde, ürün, ambalaj, yarı mamul depoları, üretim, paketleme, yardımcı malzeme, bakım, personel) **bölünmüş olması** gerekmektedir.

✅ **Atık Yönetimi: Çevre ve atık bertaraf yönetmeliğine uygun şekilde** üretim atıkları düzenlenmelidir.

✅ **Depolama ve Taşıma Koşulları:** Hammaddelerin ve ürünlerin **soğuk zincir, nem kontrolü, hijyenik muhafaza** kurallarına uygun saklanması gerekir.

4) Ürün Etiketleme ve Ambalajlama Şartları

✅ **Gıda Kodeksi 'ne Uygun Etiketleme:** Ürünün içeriği, besin değerleri, alerjenler, miktar bilgisi, son tüketim tarihi, üretici bilgileri ve uyarılar açık şekilde yer almalıdır.

✅ **İzlenebilirlik ve Parti Numarası:** Ürünlerin kaynağına kadar izlenebilir olması zorunludur.

✅ **Ambalaj Malzemelerinin Gıda ile Temasa Uygun Olması:** Türk Gıda Kodeksi **Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne** uygun ambalaj kullanılmalıdır.

5) Denetimler ve Belgeler

✅ **Tarım ve Orman Bakanlığı denetimleri:** Üretim yerleri düzenli olarak denetlenir.

✅ **Zorunlu Analizler:** Mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal testler yapılmalıdır.

✅ **İsteğe Bağlı Uluslararası Sertifikalar:**

- **ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi)**
- **BRCGS, IFS, FSSC 22000** *(Uluslararası ticaret için önemli gıda güvenliği sertifikaları)*
- **Helal Sertifikası, Organik Ürün Sertifikaları** *(Hedef pazara göre gerekli olabilir.)*

6) İthalat ve İhracat İçin Ek Gereklilikler

Eğer gıda ürünleriniz **ihracata yönelikse**, aşağıdaki ek belgelere ihtiyaç duyabilirsiniz:

✅ **FDA Kayıt (ABD için)**

✅ **EC Kayıt (Avrupa için)**

✅ **İhracat Uygunluk Belgeleri (Menşe Şahadetnamesi, Sağlık Sertifikası, Bitki Sağlık Sertifikası vb.)**

✅ **Gümrük Beyannamesi ve Tarım Bakanlığı Kontrolleri**

Sonuç: Gıda üretimi yapmak için **öncelikle resmi kayıtlarınızı tamamlamalı, gıda güvenliği ve hijyen gerekliliklerine uyum sağlamalı ve düzenli denetimlerden geçmelisiniz.** İhracat yapmak istiyorsanız, uluslararası sertifikasyonlara ve ülke spesifik gerekliliklere de dikkat etmelisiniz.

TAM ÇÖZÜM DANIŞMANLIK VE MÜHENDİSLİK HİZMETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Yakuplu Mah. Birlik Cad. Beysan San. Sit. No:32/59 34524 Beylikdüzü/İSTANBUL
T.0212 422 06 17 E.info@tam-cozum.com www.tam-cozum.com