

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin Gıda Sektörü için önemi ve FSSC 22000

Gıda güvenliği yönetim sistemleri, gıda sektöründeki kuruluşların, tüm tedarik zinciri boyunca ürün ve hizmetlerin gıda güvenliği ve kalite standartlarında üretimini sağlamak için uygulayabilecekleri temel bir çerçeve sunar. Bu sistemler, dış kuruluşlar tarafından verilen sertifikalar aracılığıyla gıda üreticilerinin ve tedarikçilerinin uygunluğunu doğrulayarak, gıda sektörüne ve tüketicilere, ürün güvenliği ve kalitesinin kontrolü için kullanılan geleneksel yöntemlere kıyasla önemli avantajlar sunar. Dünyada lider konumda olan gıda güvenliği yönetim sistemi olan FSSC 22000, ISO 22000 standardını temel alan gereksinimleriyle proseslerin etkin bir biçimde yönetilmesinin yanında tüketiciciye güven ve pazarda rekabet avantajı sağlar. Bu makalede, üçüncü taraf gıda güvenliği sistemlerinin gelişimi ve FSSC 22000 şemasının sektördeki etkisi tartışılacaktır.

Gıda güvenliği, “gıdanın kullanım amacına uygun olarak hazırlandığında ve/veya tüketildiğinde tüketicinin sağlığına olumsuz etkiye neden olmayacağına dair güvence” kavramıdır (ISO, 2018). Gıda tedarik zinciri boyunca uygulanan gıda güvenliği önlemleri tüketici sağlığının ve gıda kalitesinin korunmasında önemli rol oynar. Gıda güvenliğinin herkesin sorumluluğunda olduğu ilkesini göz ardı etmeden, tedarik zinciri boyunca bu önlemler doğru şekilde yerine getirilmediğinde tüketicilerin gıda kaynaklı sorunlar yaşaması olasıdır. Gıda kaynaklı sorunlar mikrobiyal patojenler, toksik kimyasallar, fiziksel, alerjen veya radyoaktif maddelerle kontamine gıdanın tüketilmesinden kaynaklanabilir. Bu gıda tehlikeleri, tüm gıda zinciri boyunca, tarladan sofraya kadarki olan süreçte her noktada oluşabileceğinden, tüm tarafların sorumluluğundadır. Gıda güvenliği konsepti bu anlamda, değişen



Necat KIRKIL

FSSC Türkiye ve Orta Doğu Temsilcisi

gıda alışkanlıkları, artan tüketici bilinci, kitlesel yemek hizmeti işletmelerinin popülerleşmesi ve tedarik zincirinin küreselleşmesi bağlamında giderek daha da önem kazanmaktadır. Farklı ülkelerde farklı yasa ve yönetmeliklerin geçerli olması, çeşitli kuruluşların bu kavramı ayrı yorumlaması ve bu düzenlemelerin ülkelerde farklı seviyelerde gıda güvenliği riskleri ile doğurması sonucu, uluslararası düzeyde geçerli gıda güvenliği düzenlemelerin uygulanmasında zorluklar ortaya çıkmaktadır (Ülkemizde de gıda taklit-tağış, zehirlenme ve kontaminasyon vakaları karşılaştığımız sorunlardan bazılarıdır).

Özellikle her geçen gün daha da küreselleşen gıda tedarik zincirlerinin birden fazla ülkeyi hatta kıtayı kapsamaları ile birlikte hem ulusal hem de uluslararası temel düzeyde standart oluşturmak, uluslararası ticareti geliştirmek ve ticaretteki engelleri azaltmak amacıyla üçüncü taraf gıda güvenliği yönetim şemalarının önemi artmıştır. Daha da karmaşık hale gelen tedarik zincirleri boyunca, kalite sorumlularının tek başına

sorumlu olduğu eski tarz yaklaşımlar veya “kontrol listesi/checklist yaklaşımı” günümüzde gıda sektöründe güvenliği ve kaliteyi sağlamaktan oldukça uzak bir yaklaşımdır. Bunun yanında, tüketicilerin artan bilinci ve kaliteli, güvenli gıdaya olan istekleri, perakendecilerin başta olmak üzere müşterilerin kuruluşlar üzerindeki baskısı, kuruluşların gıda güvenliği yönetim sistemlerine (GGYS) yönelimini daha da pekiştirmiştir. Bu gibi dış hususlarla birlikte küresel pazarlara erişim isteği, tüketici memnuniyetinin ve sadakatının artırılması (Nguyen ve Li, 2021), sürdürülebilir büyüme ve üretkenlik ile verimliliğin artırılması gibi iç hususlar da göz önünde bulundurularak, ISO 22000 ve FSSC 22000 gibi üçüncü taraf özel GGYS standartlarının geliştirilmesine ihtiyaç ortaya çıkmıştır (Tablo 1).

GGYS, gıda sektöründe kalite ve gıda güvenliğinin sağlanmasında kritik öneme sahip araçlardır. Bu sistemler, gıda tedarik zincirinin her aşamasında, tarladan sofraya kadar olan süreçte, gıda güvenliğini sağlamak için bütüncül, proaktif ve sistematik bir yaklaşım sunar ve HACCP (Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları) ve CODEX prensiplerini temel alır. GGYS’lerin temel özellikleri arasında tehlike analizi, kritik kontrol noktalarının belirlenmesi, izlenebilirlik, risk yönetimi ve risk bazlı yaklaşım, gıda güvenliği ve kalite kültürü, eğitim, geri çağırma ve sürekli iyileştirme gibi gereksinimler yer alır. Bu gereksinimleri en ideal şekilde içerisinde barındıran ve dünyada GGYS denildiğinde akla gelen en önemli standartlardan ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardını temel alan FSSC (Food Safety System Certification) 22000 şeması, ISO 22000’nin bütün özelliklerini taşımasının yanı sıra, GFSA (Küresel Gıda Güvenliği Girişimi) tarafından tanınan bir şema olması ve kuruluşlar için birçok avantaj barındırması nedeniyle bu makalede FSSC 22000 üzerinden üçüncü parti gıda güvenliği yönetim sistemleri ve kuruluşlara sağladığı yararlar tartışılacaktır.

Standartların gelişimi için itici güçler	Standartların benimsenmesine yönelik etkenler
<ul style="list-style-type: none"> Geleneksel denetimlerdeki yetersizlikler Gıda tedarik zincirlerinin küreselleşmesi Yeni tedarik stratejileri Bireysel tedarikçi değerlendirme şemalarının maliyetleri Ulusal ve uluslararası yasal sorumluluklar Müşteri gereksinimleri Tüketici güveninin güçlendirilmesi Küresel veya yerel gıda krizleri(Geri çağırımlar, Gıda sahtecilikleri vs.) Kamu kurumlarının sınırlı kapasitesi Gelişmekte olan ülkelerde zayıf gıda mevzuatı düzenlemeleri Gıda güvenliğinin yanında tüketicilerin/müşterilerin kalite talebi Dünyada hızla değişen gereksinimlere ve trendlere uyum Müşterilerin ve Perakendecilerin artan istekleri Çevresel duyarlılık ve sürdürülebilirlik 	<ul style="list-style-type: none"> Küresel pazarlara erişim Rekabet baskısı Proses maliyetlerinin azaltılması ve operasyonel verimlilik Müşteri denetimlerini azaltma Geri çağırma ve çekmeleri Müşteri/Tüketici şikayetlerini azaltma ve memnuniyeti artırma Tedarik risklerinin azaltılması B2B ilişkilerinin kolaylaştırılması Marka itibarının korunması Tüketici sadakatinin oluşturulması ve yeni tüketicileri çekme Üretkenliğin ve verimliliğin artırılması Rekabetçi pazarlarda farklılaşma Sürdürülebilir büyüme ve sürekli iyileştirme Risk ve fırsatları değerlendirme ve yönetim

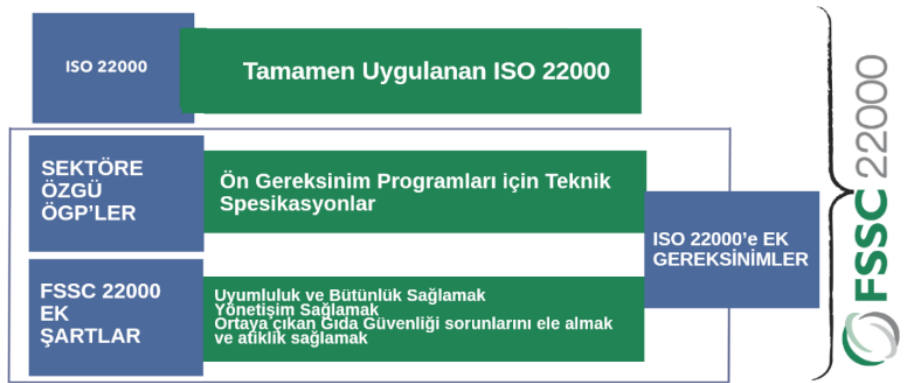
Tablo 1: Standartların gelişimine ve benimsenmesine katkıda bulunan etkenler (Manning et al., 2019)

FSSC 22000 NEDİR?

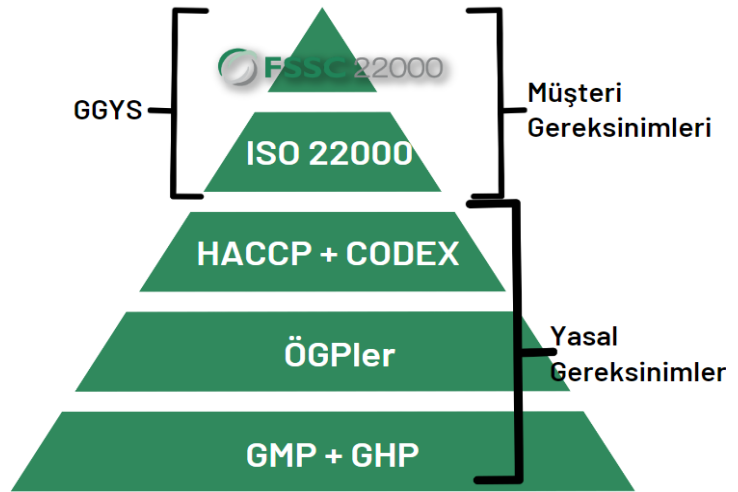
FSSC 22000 şeması, Küresel Gıda Güvenliği Girişimi (GFSI) tarafından tanınan ve gıda tedarik zinciri boyunca güvenliğin sağlanması için gerekli olan gıda güvenliği yönetim sistemleri konusunda rehberlik sunan bir girişimdir. Bu şema, dünyanın önde gelen gıda güvenliği uzmanları, uluslararası kuruluşlar, resmi otoriteler, akademisyenler ve küresel gıda endüstrisine hizmet veren tedarikçilerin iş birliği sonucu oluşturulmuştur. FSSC Vakfı, bu şemanın sahibi olarak kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur (FSSC, 2024). Nisan 2024 tarihi itibarı ile dünyada 35.000'den fazla kuruluş ile dünyanın en büyük ve en çok kabul gören GFSI onaylı şemasıdır. Bu kuruluşlar arasında gıda üretiminden, ambalaj üreticilerine, hotel zincirlerinden depolama ve nakliyat kuruluşlarına, hayvan yemi üreticilerinden perakendecilere kadar farklı kuruluşlar bulunmaktadır. FSSC 22000, ISO 22000 temel alan, bununla birlikte sektöre özgü spesifikasyonların ve FSSC 22000 ek gereksinimlerin oluşturduğu bir yapıya sahiptir (Tablo 2).

ISO BAZLI ENTEGRE YAKLAŞIM

Kuruluşlar, değişen dış veya iç faktörlere hızlı uyum sağlayarak, rekabet gücünü artırır ve kaynak verimliliğini artırarak kar elde etme şansını önemli ölçüde artırabilirler. Risk temelli düşünmeyi ele alan yeni harmonize yapıya uyumlu ISO standartlarının revize edilmiş haliyle bütünlük yönetim sistemlerinin (FSSC 22000/ISO 22000/9001/14001/45001/50001) etkin bir şekilde uygulanması, kuruluşun genel performansını ve dolayısıyla uzun vadeli iş gelişimini (sürdürülebilir büyüme) artırmak için gereklidir. Bu nedenle, revize



Tablo 2: FSSC 22000'yi oluşturan bileşenler



Tablo 3: FSSC 22000, ÖGP, HACCP, CODEX prensiplerini içeren ISO 22000 temelli bir GGYS'dir.

edilmiş yeni ISO standartlarına uygun olarak bütünlük yönetim sistemlerinin uygulanması, sürdürülebilir kalkınma ve döngüsel ekonomi hedefine ulaşma konusunda somut ve işlevsel bir araç haline gelir (Tudoran et al., 2020). Bunun yanında, halihazırda ISO 22000 sertifikalı

kuruluşların FSSC 22000'ye geçişi nispeten kolay olmasının yanı sıra, FSSC 22000'nin harmonize yapıya uygunluğu ile kuruluşların diğer yüksek yapıdaki ISO standartlarının mantığını kavraması veya diğer ISO standartlarından FSSC 22000'ye geçişi avantaj sağlayacaktır.

RİSK TEMELLİ ESNEK YAKLAŞIM

Üçüncü taraf şemalara yönelik eleştirilerden biri, iç ve dış özelliklerinin dinamik gereksinimlerini karşılamak için sürekli olarak GGYS geliştirme ve uyarlamaya olanak tanıyacak kadar esnek olması gerektiğidir. Bu nedenle, sadece tehlike odaklı proses temelli bir yaklaşıma dayanmak yerine, kuruluşların daha esnek ve risk temelli bir yaklaşıma yönelmeleri ve sonuç olarak, belirli bir durum ve bağlamda gıda güvenliği riskinin minimize edilmesine odaklanmaları gerekmektedir. FSSC 22000'i diğer GFSI şemalarından ayıran özelliklerden biri, FSSC 22000'nin küçük ve orta ölçekli işletmeler(KOBI) dahil olmak üzere kuruluşlara sağladığı risk temelli yaklaşımın esnekliği ve bütünsel bir gıda güvenliği yaklaşımıdır. Bu şekilde, kuruluşlar gıda güvenliğini sağlamak için katı kurallarla nasıl yapmaları gerektiğini değil, kuruluşlar esnek yapıyı kendilerine uyumlaştırarak istedikleri sonuca risk temelli olarak nasıl ulaşacaklarına kendileri karar verebilirler. Ayrıca, FSSC 22000'nin yönetim sistemi yapısı sayesinde, gıda güvenliği ve kaliteyi ve iş süreçlerini küresel tüketici gereksinimlerini karşılayacak şekilde bağlayan bir iş yönetişim aracıdır ve böylece kuruluşlara sektörel risk ve fırsatları değerlendirmelerine yardımcı olarak sağlıklı ve sürdürülebilir büyümelerine katkıda bulunur.

FSSC 22000'İN DİĞER BAZI AVANTAJLARI

FSSC 22000'nin diğer GFSI onaylı şemalara göre birçok farklı avantajı bulunmaktadır. Bunlar arasında, kar amacı gütmeyen yapısı sayesinde çok daha düşük belgelendirme ücretleri, gıda güvenliği garanti almasının yanında

Sahalarında FSSC 22000 uygulayan bazı firmalar

- Cargill
- PepsiCo
- Metro
- Nestlé
- Danone
- Heineken
- Ferrero
- Dr Oetker
- General Mills
- The Coca-Cola Company
- Mars
- Bunge
- Unilever
- Starbucks
- Kerry
- Kraft Heinz
- Domino's Pizza
- Haribo
- Mondelez
- Barilla
- Lactalis
- Frito Lay
- Barry Callebaut
- Migros
- Rixos Hotelleri
- Şişe Cam
- Sarten Ambalaj
- Türkiye Şeker Fab.

Tablo 4: Bazı FSSC 22000 Sertifikalı Kuruluşlar(FSSC, 2023)



kalite ve müşteri gereksinimlerini yerine getirilmesine yönelik şartlara sahip olması, daha uzun sertifika geçerlilik süresi (3 yıl), ISO 22000 yapısı ile uyum sayesinde tek denetimle hem ISO 22000 hem de FSSC 22000 belgelendirmesi yapılabilmesi ve bu yapı ile dünyadaki bütün büyük kuruluşlar tarafından uygulanması sayesinde daha büyük uluslararası kabulü beraberinde getirmektedir. FSSC 22000'i ISO 22000'den ayıran bir özellik ise, güçlü bütünlük programı sayesinde sürekli olarak belgelendirme kuruluşlarının

performansı ve denetçilerin yetkinlikleri izlenerek, yapılan her denetimin kaliteli yapılmasını garanti altına alır. Ayrıca, versiyon 6 ile, Gıda Kaybı ve İsrافی ile İklim Değişikliği faktörünün göz önünde bulundurulmasına yönelik gereksinimler, kuruluşların Birleşmiş Milletler Kalkınma Hedeflerine ulaşmalarına katkıda bulunarak hem bütün insanların sağlıklı gıdaya ulaşmasına hem de sektördeki sayısız kuruluşta farkındalığın artmasına ve gezegenimizin kaynaklarının daha verimli kullanılmasına ve daha az karbon salınımına katkı sağlamıştır.

REFERANSLAR

- International Organization for Standardization. (2018). ISO 22000:2018 Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain. ISO.
- Nguyen, T.T.B. and Li, D. (2021). A systematic literature review of food safety management system implementation in global supply chains. *British Food Journal*, ahead-of-print(ahead-of-print). doi:https://doi.org/10.1108/bfj-05-2021-0476.
- Manning, L., Luning, P.A. and Wallace, C.A. (2019) 'The evolution and cultural framing of food safety management systems—where from and where next?',

- Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 18(6), pp. 1770–1792. doi:10.1111/1541-4337.12484.
- FSSC. (2024). About us. [online] Available at: https://www.fssc.com/about/ [Accessed 3 Apr. 2024].
- Valentina Irena Tudoran and Condrea, E. (2020). The Integrated Management System – A Transition Pathway to a Sustainable and Circular Bioeconomy. *Ovidius University Annals, Economic Sciences Series*, (1), pp.804–810.
- FSSC. (2023). Public Register. [online] Available at: https://www.fssc.com/public-register/.