

Türkiye'de gıda güvenliği ve gıda mevzuatının gelişim süreci

Prof. Dr. Selman Türker



1961 yılında Balıkesir'de doğdu. Orta öğrenimini Balıkesir'de tamamladıktan (1979) sonra, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'ni (1983) bitirdi. 1996 yılında Doçent, 2002 yılında Profesör oldu. 1985 yılından bu yana Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünde görev yapan Dr. Türker evlidir ve iki çocuk babasıdır.

Gıdaya erişim ve beslenme, insan için temel, vazgeçilmez, evrensel bir haktır. Her insan, gerektiğinde yeterli kalite ve miktarda, ihtiyaçlarını karşılayacak, inanç ve kültürüne uygun, sağlıklı ve güvenli gıdaya ulaşabilmelidir. Gıda, doğası gereği; fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri içeren bir üründür.

Hayatın olmazsa olmazlarından. Bu sebeple öncelikle gıdalar fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanlardan bertaraf edilerek tüketime sunulmalıdır. Aksi halde gıda kaynaklı hastalıklar kaçınılmaz olur.

Toplumu oluşturan bireylerin; yaşamlarını sağlıklı ve güçlü şekilde sürdürebilmesi, büyümesi, fizyolojik ve zihinsel gelişim-

lerini sağlaması için yeterli ve dengeli beslenmeye gereksinimleri vardır. Beslenme toplum sağlığının korunmasında, ülke ekonomisinde ve kalkınmada temel işlevlerden biridir. Beslenme işlevini sağlayan maddeler "besin elementleri", besin elementlerini içeren, işlenmiş ve doğal haldeki hayvansal, bitkisel ve sentetik kökenli yenilebilir ve içilebilir karakterli maddeler de "gıda" olarak



tanımlanmaktadır. Gıda bu yüzden, insanlık tarihi boyunca hep stratejik ürün olmuştur. İlgili olarak, gıda güvencesi de devletlerin en önemli konularından biri haline gelmiştir. Son iki yüzyılda; yaşamı sürdürürebilmek için gereken gıda maddesini tüketebilme hakkı olarak tanımlanan “Gıda Güvencesi Hakkı” ortaya çıkmış ve bu hak, Evrensel İnsan Hakları Beyannamesi’nde “Yeterli Gıdaya Ulaşabilme Hakkı” şeklinde yer almıştır.

Dünya nüfusundaki hızlı artış ve insanların beslenme zorunluluğu tarımsal araştırmalara önem verilmesini sağlamış, bu araştırmalar sonucunda, özellikle son 50 yılda tarımsal üretimde önemli artışlar elde edilmiştir. Ancak bu yeni üretim tarzı, gıda kaynaklı sağlık risklerini de beraberinde getirmiştir. Yeni üretim tarzı sonucu 1990’ların sonunda Avrupa Birliği (AB)’nde BSE (deli dana hastalığı) ve dioksin gibi krizler yaşanmıştır. Ortaya çıkan gıda kaynaklı sağlık riskleri; insanların, gıda endüstrisine ve ilgili otoritelerin güvenli gıdanın sağlanması çabalarına olan güvenlerini sarsmıştır. Yakın dönemlerde ortaya çıkan bu krizler sonucunda öncelikle gelişmiş ülkeler, gıda güvenliğini gündemin en üst sıralarına taşımışlardır. Bu durum, gıda güvenliği konusunda ülkeleri devrim niteliğinde kararlar almaya sevk etmiştir. AB, birlik düzeyinde gıda güvenliğini sağlamak ve halk sağlığını korumak için mevcut kontrol sisteminin değişmesi gerektiğine hükmetmiş ve daha güvenli gıda temini için kaynakların en etkili ve verimli bir şekilde kullanılmasına karar vermiştir. AB, tüketiciler için risk oluşturabilecek, kendi standartlarının altında herhangi bir durumu kabul etmeyeceğini açıkça belirtmiştir. Yeni üyeler de AB’nin uyguladığı gıda güvenliği mevzuatına uyumun önemini anlamışlar ve kendi iç mevzuatlarında yeni düzenlemelere gitmişlerdir.

Gıda güvenliği

Gıda güvenliği, genel anlamda gıdanın üretiminden sonra tüketime (çiftlikten çatala) kadar kimyasal, fiziksel, duyuşsal ve biyolojik niteliklerini koruyarak sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulmasını ve bunun için alınan önlemler paketini kapsamaktadır. Sıfır risk değerinde bir gıdanın tüketimi arzulanan olmakla beraber, bu durum, teknik ve ekonomik açıdan uygulanabilir değildir. İlgili olarak gıda mevzuatı; sağlığa zararsız ve kabul edilebilir bir düzeyde risk taşıyan gıdaları, güvenilir gıda olarak tanımlamaktadır.

Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için öncelikle gıdalardaki fiziksel, mikrobiyolojik, biyolojik ve kimyasal risklerinin bilinmesi gerekir. Avrupa Birliği, gıda güvenliğini sağlamak ve kontrol altında tutabilmek için iki doküman yayımlamıştır: “Tüketici

Sağlığı ve Gıda Güvenliği” ile “AB’de Gıda Mevzuatının Genel Prensipleri”. Buna göre tüketicinin maruz kaldığı tehlikeler aşağıdaki gibi özetlenebilir:

- Biyolojik tehlikeler:** Bakteriyel ve virütik tehlikeler
- Parazitler:** Nematod veya tenyalar
- Kimyasal kontaminasyon:** Herbisitler, pestisitler, ağır metaller
- Bakteriyel zehirlenmeler:** Stafilokoklar, botulizm,
- Fiziksel tehlikeler:** Cam, metal ve plastik parçaları
- Radyoaktif kontaminasyon:** Çernobil felaketi
- Üretim yanlışlıkları ve kötü mutfak alışkanlıkları:** Pişirme ve kızartmada yüksek sıcaklık
- Kötü beslenme alışkanlıkları:** Vitamin ve iz elementlerin eksikliği veya fazlalığı

Gıda güvenliği yasal bir konudur. Gıda güvenliği konusunda ödün verilemez. Güvenliği sağlamak, üreticinin ve nihai ürün satıcısının sorumluluğundadır. Üreticinin sorumluluğu çok büyüktür ve bu sorumluluğu tedarikçileriyle paylaşmaktadır. Bu, uzun ve kırılğan bir zincirdir ve kırılmamalıdır. Tarlada başlar; sofrada, çatalda biter.

Birçok ülkede gıda sektörüyle ilgili kapsamlı yasa ve yönetmelikler hazırlanmıştır. Bu yasa ve yönetmeliklerin büyük bölümü de gerek iç, gerekse de dış piyasa ihtiyaçlarına uygun kalite ve standartta ürün elde edilmesi için gerekli kuralları ortaya koyar. Özellikle gelişmiş ülkelerde gıda ürünleri için aranan kalite ve güvenlik spesifikasyonları son derece katı olup, dâhildeki tüketicinin korunmasına özel önem verilmektedir. Bu durum gelişmiş ülkelere gıda ürünü ihracatı yapan az gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkeleri, dış piyasaya yönelik üretimde iç piyasaya göre daha titiz davranmaya zorlamaktadır. **Gıda kontrolü**, mevcut mevzuat çerçevesinde gıdanın tüketici lehine otorite tarafından denetlenmesidir. Gıda kontrolü ve gıda güvenliğini sağlamak amacıyla çıkartılan yasa, tüzük ve yönetmeliklere **gıda mevzuatı** denmektedir. Gıda mevzuatı; gıda maddelerinin taşınması gereken asgari kalite ve hijyen kriterlerini belirleyen bir kurallar dizisidir. Gıda mevzuatının hazırlanmasındaki **temel amaç**, gıda güvenliğinin sağlanarak hijyenik ve ekonomik açıdan tüketicinin korunmasıdır. Bunun yanı sıra gıda mevzuatı gıda sektöründe haksız rekabetin önlenmesi, sektörün gelişmesine katkı sağlanması ve ülke itibarının sağlanması gibi olumlu katkılar da sağlamaktadır. Gıda mevzuatı; sağlık bilimsel verilere dayanarak, ülkenin hedefleri doğrultusunda, uluslararası mevzuata aykırı hükümler içermeyecek

Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin ilk yasa, 1930

yılında çıkarılan 1580 sayılı

“Belediye Yasası”dır. İlk

kapsamlı yasa ise “Umumi

Hıfzıssıhha Yasası”dır.

Bu yasanın 181- 199.

maddeleri, gıdaya ilişkin

değerlendirme, denetim

ve yasakları içermektedir.

Bu yasada gıdaya ilişkin

sorumluluk, belediye

sınırları dışında Sağlık ve

Sosyal Yardım Bakanlığı’na,

belediye sınırları içinde

belediyelere bırakılmıştır.

şekilde hazırlanmalıdır. Böylelikle ülke kaynakları harekete geçirilebilmekte, iç ve dış ticarete etkinlik sağlanabilmektedir.

Türk gıda mevzuatının gelişim süreci

Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin ilk yasa 1930 yılında çıkarılan 1580 sayılı “Belediye Yasası”dır. Bu yasanın 15. maddesi gıda üretim, depolama ve satış yerlerinin denetimini belediye sınırları içinde, belediye görevleri arasında saymıştır. Bu alanda ilk kapsamlı yasa ise Belediye Yasasından kısa bir süre sonra, gene 1930 yılında çıkarılmış olan 1593 sayılı “Umumi Hıfzıssıhha Yasası”dır. Bu yasanın 181- 199. maddeleri gıdaya ilişkin değerlendirme, denetim ve yasakları içermektedir. Bu yasada gıdaya ilişkin sorumluluk, belediye sınırları dışında Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı’na, belediye sınırları içinde belediyelere bırakılmıştır. Yasanın 184. maddesi ile tüketicinin sağlığını az ya da çok bozacak gıda maddelerinin üretimi, depolanması ve satışı yasaklanmıştır. Yasanın 188. maddesi ise gıda katkı maddeleri ve gıda boyalarının kullanımını Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı’nın iznine bırakmıştır. Diğer maddeler ise denetim ve cezalarla ilgilidir. Bu arada 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu gereği, önce 1942 yılında “Gıda Nizamnamesi” daha sonra da 1952 yılında “Gıda Maddeleri Tüzüğü” (GMT) yürürlüğe konmuştur. Gıda maddeleri ile umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren GMT, kapsamında yer alan



tüm maddelerin taşıyacağı niteliklere ve bunların hangi koşullarda bozulmuş, taklit veya tağşiş edilmiş sayılacağına dair hükümleri içermektedir.

Cumhuriyet döneminde gıda hizmetlerine yönelik en temel ve yapısal değişiklikler getiren düzenleme 560 sayılı “*Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname*” (KHK), 28.6.1995 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Bu kararname ile gıda hizmetlerindeki dağınıklık ve kargaşanın önlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca Avrupa Birliği ile Gümrük Birliği Anlaşması'nın imzalaması sonucu, ülkemiz gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumlu hale getirmesinde, söz konusu kararname önemli bir başlangıç oluşturmuştur. Ancak, 560 sayılı KHK'nin yürürlüğe girmesi, gıda konusundaki çok başlılığı tam olarak giderememiştir ve gıda konusundaki çok başlılığı daha az sayıya düşürebilmiştir. Bu nedenle 27.05.2004 tarihinde 5179 sayılı “*Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname'nin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun*” kabul edilmiş ve “gıda güvenliğinin temini” bu kanunun doğrudan amacı olmuştur. Ayrıca, gıda güvenliğini temin için bu kanun çerçevesinde bir dizi yönetmelik ve tebliğler yayınlanmıştır. Bu yasada gıda güvenliğinin sağlanması hususunda sorumluluk gıda işletmelerine verilmekle beraber, Bakanlığın belirleyeceği usul ve esaslar çerçevesinde yerel otoriteler, belediyeler,

Sağlık Bakanlığı'nın ilgili birimleri gıda güvenliğine yönelik denetimleri yapmakla görevlendirilmişlerdir.

Bir belediyenin Danıştay'da açtığı dava neticesinde Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu'nun 05.08.2005 ve 23.06.2006 tarihlerinde almış olduğu yürütmeyi durdurma kararları doğrultusunda, gıda üreten ve satan iş yerlerinde, 5179 Sayılı Kanun öncesinde olduğu gibi belediyeler de denetimlere başlamışlardır. Bu durum bir yandan üretici, tüketici, sanayici, esnaf ve devlet kurumlarında boşluğa ve karışıklığa yol açmış, bir yandan da Türkiye'nin iç ve dış itibarını olumsuz etkilemiştir. Netice itibarıyla AB'nin 2006 yılı ilerleme raporunda da belirtildiği gibi, 5179 Sayılı Kanun ile de AB Gıda Mevzuatına uyum sağlanamamıştır.

Türk gıda mevzuatında son durum

AB tarafından uyum sağlanamadığı için “yetki karmaşası ve tutarsızlıklar olduğu, tüm kontrol yetkilerinin merkezi otorite ve buna bağlı yerel otoriteler tarafından gerçekleştirilmediği, Bakanlığın bu yönde yeniden yapılandırılması gerektiği” yönüyle eleştirilen 5179 Sayılı Kanunun yerine geçmek üzere, Bakanlık yetkilileri ile AB Komisyon yetkilileri arasında yapılan görüşmeler neticesinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nca 13.06.2010 Tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete'de “5996

sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” yayımlanmıştır.

13.12.2010 tarihi itibarıyla yürürlüğe giren 5996 Sayılı Kanun, tarladan/çiftlikten sofraya/çatala gıda güvenliği sistemini baştan sona değiştirmektedir. Kanunda, öngörülen yönetmeliklerin 18 ay içinde yayımlanması planlanmıştır. Kanun; gıda, gıdayla temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbi ürün kalıntıları ile diğer kalıntıları ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalarla mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zooteknik kanunlarını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmi kontrolleri ve yaptırımlarını kapsamaktadır. 5996 Sayılı Kanun, gıda ve yeme ilişkin ürünlerin üretim aşamasından tüketiciye sunulmasına kadar geçen tüm süreci, gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın kontrolüne vermektedir.

Yeni yasa sorumlu yöneticiliği kaldırırken, tüm sorumluluğu işletme sahibine vermektedir. İşletmeler, üretim konuları ile ilgili eğitim almış lisans mezunu personel çalıştırma yükümlülüğüne, ancak 10 kişiden fazla personel istihdam etmeleri ya da 30 beygir üzeri motor gücüne sahip

olmaları durumunda sahip olabiliyorlar. 5179 Sayılı eski yasada bu durum, 20 beygir üzeri motor gücü bulunması ya da 5 kişiden fazla personel çalıştırmaları ön şarttı.

5996 Sayılı Kanunla gelen diğer bir yenilik de, işletmelere kayıt ve onay şartı getirmesidir. Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerleri için daha önceki uygulama olan gıda iş yeri çalışma izni, sicil numarası ve üretim izin belgesi ve numarası alınma zorunluluğu kaldırılarak gıda ve yem işletmeleri; onaya tabi olanlar ve kayıtlı işletmeler olarak iki gruba ayrılmaktadır. Onaya tabi işletmeler ve kayıt işlemleri, çıkarılacak bir yönetmelikle Bakanlık tarafından belirlenecek, onaya tabi işletmeler, faaliyete geçmeden önce Bakanlık'tan onay alacaklardır. Kayıt işlemine tabi işletmeler ve faaliyetleri ile ilgili işlemleri Bakanlığa bildireceklerdir.

5996 Sayılı Kanunla gıda güvenliği ile ilgili hizmetlerin büyük bir kısmı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde toplanmıştır. Uluslararası kuruluşlar nezdinde yetkili otorite söz konusu bakanlık olmasına rağmen, Sağlık Bakanlığı sular ve özel tıbbi amaçlı diyet gıdalarla ilgili hizmetlerden, Dış Ticaret Müsteşarlığı TSE standartlarının dış ticarete uygulanmasından, Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu alkollü içki ticaretinin düzenlenmesinden, Şeker Kurumu da şeker kotalarının tahsisinden sorumlu kuruluşlardır.

Sonuç

Tüketime sunulan gıda maddelerinin güvenli ve kaliteli bir şekilde sunulması için, iyi bir teknoloji kullanılmasının yanı sıra, gıda maddelerinin taşınması gereken asgari ve teknik kriterlerini içeren gelişmiş ve güncel bir gıda mevzuatının uygulanması gerekir. Bir ülkedeki gıda sisteminin temel amacı, güvenli gıdanın üretilmesi ve tüketime sunulmasıdır. Bu amaç için hammadde aşamasından başlayarak üretim, işleme, ambalajlama, depolama, nakliye, pazarlama, satış ve tüketim gibi tüm aşamalarda, gıda güvenliğinin sağlanabilmesi yönünden gıda mevzuatına uygun çalışma bilincinin yerleşmesi gerekmektedir. Devletin temel amacı, gıda işiyle iştigal eden işyerlerinin, uygun bileşen ve teknoloji kullanarak gıda maddelerinin gıda mevzuatına uygun şekilde üretilmesi ve insan tüketimine sunulmasını sağlamaktır.

Gıda güvenliği açısından, tarımda tohum, fide, fidan, gübre, bakım ve yetiştirme tekniği, pestisit, anabolizan vb. tüm girdilerin bilinçli olarak zamanında ve gereken miktarda kullanılması gerektiği unutulmamalıdır. Bunun için de gıda mevzuatının gıda zincirinin her

aşamasında etkin olarak uygulanması sağlanmalı; daha da önemlisi insanımızın bu bilinci taşınması sağlanmalıdır.

Güvenli gıda tüketebilmek için güvenli gıda üretmek şarttır. Bunun için ise öncelikli olarak hammaddenin elde edildiği ilk aşamada iyi tarım uygulamaları (GAP), ürün işleme ve üretim aşamalarında ise iyi üretim uygulamaları (GMP), iyi hijyen uygulamaları (GHP) ve tehlike analizleri ve kritik kontrol noktaları (HACCP) gibi gıda güvenliği ve kalitesi için yeni yaklaşımlar ve yöntemlerin uygulanması gerekir. Böylece gıda maddelerinin, hammaddeden itibaren bütün üretim aşamaları da dâhil olmak üzere, tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen her aşamada kaliteleri kontrol altına alınmaktadır. Şüphesiz ki bu uygulamalar, sadece gıda maddelerinin üretiminde değil, kullandığımız her türlü üründe kalite ve güvenlik anlayışının bir gereği olarak benimsenmiştir.

Bir diğer önemli nokta da, güvenli gıda üretmek kadar tüketicilerin de gıdaları güvenli bir şekilde nasıl tüketeceklerini bilmeleri ve bu yönde bilinçlendirilmeleridir. Aksi halde sadece güvenli gıdaları üretmek ve tüketiciye bu gıdaları ulaştırmak için her türlü yasal düzenlemeleri yapıp bunları harfiyen uygulamak ve denetimini yapmak, gıda kaynaklı hastalıkları önlemede tek başına yeterli olmaz. Tüketicilerin bilinçlendirilmesinin de önemli bir husus olduğu unutulmalıdır.

Kaynaklar

Alma, L. (2008). AB Gıda Güvenliği ve 12. Fasıl Müzakereleri. Yayınlanmamış seminer notu. AB Genel Sekreterliği Tarım ve Balıkçılık Dairesi Başkanlığı, Ankara.

Anonymous (2011). Çiftlikten Çatala Gıda Güvenliği Raporu. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu.

Buzbaş, N. (2010). Türkiye'de ve AB'de Gıda Güvenliği: Ortaklığın Sinerjisi. 28. Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantı Raporu, 13-14 Eylül 2010.

Demirci, M. (2005). Beslenme. 297 s. ISBN 975-97146-3-9

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (GKGM). <http://www.gkgm.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23.10.2011).

Günel, Z. Türkiye'de Gıda Güvenliği Denetimi ve 5179 Sayılı Kanununun Geleceği. <http://www.gidabilimi.com/makaleler/34-makaleler/2357> (Erişim tarihi: 23.10.2011).

İktisadi Kalkınma Vakfı (İKV) (2011). Türkiye'nin Katıldığı Topluluk Program ve Ajansları. <http://www.ikv.org.tr> (Erişim tarihi: 20.10.2011).

Kaya, S. (2011). Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği Örgütlenmesi ve Türkiye'deki Mevcut Durum. Ekonomik Forum, Temmuz 2011.

N. Buzbaş (2010). Türkiye ve AB'de Gıda Güvenliği: Ortaklığın Sinerjisi. 28. Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantısı. Edinburg, İskoçya, 13-14 Eylül 2010.

5996 Sayılı Kanunla gıda güvenliği ile ilgili hizmetlerin büyük bir kısmı Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde toplanmıştır. Sağlık Bakanlığı sular ve özel tıbbi amaçlı diyet gıdalarla ilgili hizmetlerden, Dış Ticaret Müsteşarlığı TSE standartlarının dış ticarete uygulanmasından, Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu alkollü içki ticaretinin düzenlenmesinden, Şeker Kurumu da şeker kotalarının tahsisinden sorumlu kuruluşlardır.

Öztañ, A. Kahraman, N. (2005). Gıda Mevzuatı ve AB Entegrasyonu. <http://www.abveteriner.org/default.asp?sayfa=130&bolum=122&altbolum=130> (Erişim tarihi: 23.10.2011)

Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). RASFF News, http://www.europa.eu.int/comm/food/index_en.htm (Erişim 20.10.2011)

T.C. Resmi Gazete (2004). Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, <http://www.resmigazete.gov.tr/main.aspx?home=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/06/20040605.htm&main=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2004/06/20040605.htm> (Erişim tarihi: 23.10.2011).

Topal, Ş. (1996) Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri, TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Matbaası, Gebze/Kocaeli.

Topal, Ş. (2001) Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP ve Uygulamaları, Taç Ofset Matbaası, İstanbul

Topal, Ş. (2001) Kalite Yönetimi ve Güvence Sistemleri, Taç Ofset Matbaası, İstanbul

Türker, S. (2009). Türkiye'de Gıda Güvenliği. Konya Ticaret Borsası. 12 (32): 40-44.