

GIDA / ÜRÜN  
SAHTECİĞİ:  
ÜRÜNÜNÜZÜ  
KORUYUN

intertek  
Total Quality. Assured.

# GIDA SAHTECİLİĞİ İLE MÜCADELE

Gıda sahteciliği, çoğu tüketicinin satın aldıkları bazı ürünlerin sahte olabileceğinden habersiz olduğu yeni bir konudur. Örneğin; gerçek olamayacak kadar ucuz olan tasarım çantalar söz konusu olduğunda, tüketiciler bunların gerçek olamayacağını anlayacak kadar bilgilidir. Ancak sıradan görünümlü bir şişe sızma zeytinyağını indirimli bir fiyattan aldığınızda, en zeki tüketici bile etiketin arkasında 12 ml mısırözü yağının gizlendiğinden şüphelenmeyebilir.

Öyleyse neden biz de aynı varsayıma varmıyoruz?



Nispeten katı etiketleme regülasyonlarının olduğu ülkelerde, bazı gıda üreticileri hala dolgu maddeleri ekleyerek veya gerçek ürünü daha ucuz içeriklerle seyrelterek tüketiciyi kandırmayı başarıyor. Saygın gıda şirketleri, güvenli ve kaliteli ürünler ürettiklerinden emin olmak için birçok süreç ve prosedür uygularken, gıda sahteciliği onlar için büyük bir endişe haline gelmektedir.

### Gıda sahteciliği nedir?

Öncelikle, farklı ülkelerde farklı anlamlara veya beklentilere sahip oldukları için gıda sahteciliği ile ilgili iki terimi açıklığa kavuşturmamız gerekiyor.

- Özgünlük; kökenlerin, niteliklerin, taahhütlerin, samimiyetin, bağlılığın ve niyetin doğruluğu ile ilgilidir.
- Tağşiş, bir gıda maddesine miktarını artırmak amacıyla başka bir maddenin eklenmesidir. Katkılanmış gıda saf olmayan, güvensiz veya sağlıksız gıdalar ve gerçek kalite kaybına neden olabilir.

Gıda sahteciliği, tüketiciyi maddi kazanç sağlamak amacıyla kasıtlı olarak piyasaya gıda sürüldüğünde işlenir.

Gıda sahteciliğinin birçok türü olmasına rağmen iki ana türü vardır:

1. Uygun olmayan ve potansiyel olarak zararlı gıdaların satışı (örneğin hayvansal yan ürünlerin gıda zincirine geri dönüşümü, menesi bilinmeyen sığır ve kümes hayvanlarının paketlenip satılması veya "son kullanım" tarihi geçmiş ürünlerin bilerek satılması)
2. Gıdanın kasıtlı olarak yanlış tanımlanması, örneğin ürünlerin daha ucuz bir alternatifle ikame edilmesi (örneğin yabancı olarak satılan çiftlik somonu, daha ucuz çeşitlerle karıştırılan Basmati pirinci) veya bileşenlerin kaynağı hakkında yanlış beyanlarda bulunulması (örneğin coğrafi, bitki veya hayvan kökenleri)

### Arka plan ve yönetmelik çerçevesi

Gıda sahteciliği her zaman bir sorun olmuştur; ilk yapay tatlandırıcının kurşun zehirlenmesi vakalarına yol açtığı Roma İmparatorluğu dönemine kadar uzanan vakalar mevcuttur. Gıda sahteciliği ancak son birkaç yıldır ortaya çıkan birkaç vaka ile ön plana çıkmıştır.

2006 yılında Çin'de domuz etinin yağ yakımını ve kas gelişimini arttırmak için yasaklı kimyasal Clenbuterol içerdiği tespit edilmiş ve bu durum 300'den fazla kişiyi etkilemiştir. 2008 yılında İtalya'da şarapları seyreltmek için sülfürik ve hidroklorik asit gibi maddeler kullanılmıştır. 2013 yılında sığır eti ürünlerinin at eti ile karıştırıldığı tespit edilmiştir. Bu durum Avrupa genelinde büyük çaplı ürün toplatmalarına, tüketici güveninin kaybolmasına ve mevzuatta değişikliklere yol açmıştır.

Yakın zamanda, kimyon ve kimyon içeren ürünlerin geri çağırılması, Gıda ve İlaç

İdaresi'nin (FDA) "geçen yıldan bu zamana sadece ABD'de 40'tan fazla üretici ve perakendeci tarafından yaklaşık 700 farklı ürünün geri çağırıldığını" bildirmesine neden oldu.

Gıda sahteciliği ile mücadelenin sorumluluk birçok yerdedir. Politikaacılar ve Hükümetler normları ve düzenlemeleri belirlemekten sorumludur; endüstri, ürünlerini geliştirirken ve satarken katı kurallara uymaktan sorumludur; ayrıca tüketici de kendi satın alma davranışlarından sorumludur. Ancak, tüketici dergilerinin kendilerini tüketicinin sözcüsü veya temsilcisi olarak ilan etmesinden ve kamuoyunun güvenini yüksek düzeyde tutmasından da medya sorumludur.

Gıda Yasasının genel ilke ve gerekliliklerini ortaya koyan AB Çerçeve Yönetmeliği'nin 11. maddesinde, ithal edilen gıda ürünleri de dahil olmak üzere gıda ürünlerinin yasalara uygun olmasının zorunlu olduğu belirtilmektedir. Sorumlulukta en büyük paya sahip olan endüstri ve ithalatçı kuruluşlar, kalite güvencesi için yüksek miktarlarda para harcamaktadır.

EC 178/2002 Gıda Yasasının Genel İlkeleri ve Gereklilikleri - Madde 11

"Topluluk içinde piyasaya sürülmek üzere Topluluğa ithal edilen gıda ve yemler, gıda kanununun ilgili gerekliliklerine veya Topluluk tarafından en azından o ülkeye eşdeğer olarak kabul edilen koşullara veya topluluk ile ihracatçı ülke arasında özel bir anlaşmanın mevcut olması durumunda, bu kanunda yer alan gerekliliklere uygun olmalıdır."

Madde 17, sadece ürünleri piyasaya süren işletmelerin değil, zincir boyunca tüm işletmecilerin gereklilikleri yerine getirmekten sorumlu olduğunu ve bunların karşılandığını doğrulamak zorunda olduklarını belirtir.

EC 178/2002 Gıda Yasasının Genel İlkeleri ve Gereklilikleri - Madde 17

"Gıda ve yem işletmecileri, kendi kontrolleri altındaki işletmelerde üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, gıda veya yemlerin faaliyetleriyle ilgili gıda kanununun gerekliliklerini karşılamasını sağlayacak ve bu gerekliliklerin yerine getirildiğini doğrulayacaklardır."

Son olarak, Madde 18; gıda güvenliği için kilit bir unsur olan ve üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında oluşturulması gereken izlenebilirlik ile ilgilidir. Bu genel bir gerekliliktir, ancak gerçekte çok büyük bir iştir ve örneğin kompozit bir ürün için yönetilmesi gereken muazzam miktarda veri oluşturur.

EC 178/2002 Gıda Yasasının Genel İlkeleri ve Gereklilikleri - Madde 18

"Gıda, yem, gıda üreten hayvanlar ve bir gıda veya yeme dahil edilmesi amaçlanan veya edilmesi beklenen diğer herhangi bir maddenin izlenebilirliği, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında sağlanmalıdır."

## En çok sahtecilik yapılan ilk 10 ürün:

Avrupa Birliği (AB), mevcut gıda sahteciliği durumunun bir sonucu olarak, gıda krizi, gıda zincirinde sahtekarlık ve bunların kontrolüne ilişkin bir Avrupa Parlamentosu Kararı önergesi (2013/2091(INI)) yayınladı. Bunun sonucunda gıda sahteciliği riski en yüksek olan ilk 10 gıda ürün listesi oluşturulmuştur.

### 1. ZEYTİNYAĞI

Yerli zeytinyağı satışlarını karşılayacak kadar zeytinyağı üretiminin olmadığı iyi bilinmektedir. Sorun, eksik analitik kanıttır. Sızma zeytinyağının fındık yağı ile kesildiği yerlerde gıda sahteciliği bulunmuştur - bu özellikle fındık alerjisi olan kişiler için tehlikelidir. Ek olarak, bu pahalı yağı seyreltmek için sebze, hurma ve soya fasulyesi gibi daha ucuz yağlar eklenmiştir.

### 2. BALIK

Beyaz ton balığı ve tereyağı balığı (Peprilus Triacanthus (American butterfish)) olarak etiketlenen balık ABD Farmakope Konvansiyonu tarafından keşfedilmiştir. Bu balık Escolar olarak bilinmektedir ve gıda zehirlenmesi oranı yüksek olduğu için İtalya ve Japonya'da yasaklanmıştır.

### 3. ORGANİK GIDALAR

Çoğu zaman bunların sadece sıradan geleneksel yiyecekler olduğu ortaya çıkıyor.

### 4. SÜT

AB şartlarına uygun süte olan talep nedeniyle manda, keçi ve koyun gibi

alternatif hayvan sütleri artık yaygın olarak tanıtılıyor. Asya Pasifik (APAC) bölgesinde yağ, üre, deterjan, kostik soda, şeker, tuz ve yağsız süt tozu gibi bileşenlerden oluşan "sahte süt" vakaları rapor edilmiştir.

### 5. TAHILLAR

Pirinç, mercimek ve tahıllarda çeşitli herbisitler, pestisitler ve melamin gibi toksinler dahil olmak üzere pek çok katkı maddesi bulunmuştur. Basmati pirinci de daha ucuz bir alternatifle değiştirilmiştir.

### 6. BAL VE AKÇAĞAÇ ŞURUBU

Yeni bir rapora göre, İngiltere'de 'süper gıda' olarak lanse edilen Manuka balının satıldığı kavanoz sayısı, gerçekte üretilenden daha fazla. Alternatif ucuz ballar, yüksek fruktozlu mısır şurubu gibi balın yerine kullanılan ya da balı hacimlendiren maddeler de içermektedir.

### 7. KAHVE VE ÇAY

Araştırmacılar kahvenin içinde dallardan parşömene kadar her türlü şeyi bulmuşlardır. Hindiba da bulunmuştur, ancak bu bir güvenlik sorununa yol açmaz, fakat etikette listelenmesi gerekir. Çay yerine renkli talaş içeren örnekler de bulunmuştur. Ayrıca birçok farklı kirletici maddeye rastlanmıştır.

### 8. BAHARATLAR (SAFRAN VE TOZ BIBER GIBI)

Pek çok paketlenmiş baharat, özellikle toz halindeyse, sülfat ve borat gibi katkı maddeleri ile kolayca ikame edilebildiğinden, katkı maddeleri içerir.

Safran, pahalı yapısından dolayı en çok sahtecilik yapılan baharattır.

### 9. ŞARAP

Şarap, meyve suyu gibi daha ucuz ürünlerle karıştırılabilir veya toksin diyetilen gibi zararlı kimyasallar içerebilir.

### 10. BELİRLİ MEYVE SULARI

Elma suyuna, diğer meyve suları veya tatlandırıcılar gibi birçok başka bileşen eklenir. Aslında, birçok meyve suyuna taze görünmeleri için bulanıklaştırıcı maddeler eklenir. Portakal suyunun sulandırıldığı ve çeşitli yasadışı mantar ilaçları içerdiği bilinmektedir. Limon, greylift, pancar şekeri ve tabii ki yüksek fruktozlu mısır şurubu da bulunmuştur.

## AB Komisyonu 2015 Tavsiye Kararı

AB, bu ürünlerin pazarlanmasındaki hileli uygulamalar hakkında daha fazla bilgi edinmek için koordineli bir kontrol planı yayınladı. 2015 yılında bal ve balık türlerine odaklanılmış ve 2,600 bal örneği alınarak analiz edilmiştir.

Benzersiz etken, şüpheli ürünleri bulmak için fiyatlar veya fiziksel kontroller gibi diğer mevcut verileri de dikkate almalarıdır. Bu durumlarda analitik test yöntemleri iyi bir şekilde oluşturulmuş ve onaylanmıştır.





### Öngörülemeyenleri nasıl öngörüyorsunuz?

Bir takım soruların yanıtlanması gerekiyor.

1. Öleme planınız neye benziyor?
2. Bilinmeyene karşı kendinizi nasıl koruyor ve önlem alıyorsunuz?
3. Çözüm nedir?

Gıda sahteciliği özünde bir suç faaliyetidir. Gıda mevzuatı sahtecilikle mücadele etmek için yürürlüğe konmuş olsa da, ancak tespit edilme olasılığını artıracak önleyici tedbirler ve yönetim sistemleri uygulayarak başarılı olabilir.

Bir gıda işletmecisi olarak tüm tedarik zincirini ele alan bir gıda savunma stratejisini göz önünde bulundurmanız gerekir. Gıda sahteciliğini önlemek için deneyebileceğiniz pek çok seçenek vardır. Her unsur gıda güvenliğine ve zincirin korunmasına kendi katkısını sağlar.

### TEST

Gıda sahteciliğini durdurmak için uygulamaya koyabileceğiniz önleyici bir tedbir olarak testlerin başlatılmasından doğabilecek birçok soru mevcuttur.

Numuneyi kim alır? Bir yetkili mi, satıcı mı, alıcı mı, tüccar mı, bağımsız bir taraf mı, yoksa tüketici mi?

Numune temsili mi? Referans, norm ve deneyim nedir, risk odaklı mı yoksa vaka bazlı

mı olmalı ve kim izliyor? Tek bir numune mi yoksa havuzlanmış bir numune mi olmalı?

Numunenin test edilmesi kurum içi mi yoksa kurum dışı mı olmalı, testi hangi laboratuvar yapmalı ve hangi yöntemi kullanmalı, tarama yapmalı mısınız, bilinen, bilinmeyen veya risk odaklı mı olmalı?

Bir test sonucu net bir sonuç vermediğinde ne yaparsınız?

Test, kalite kontrolleri için iyi bir unsurdur ancak gıda sahteciliğini önlemede tek işleminiz olmamalıdır.

### DENETLEME

Gıda tedarik zinciri boyunca çeşitli denetim olasılıkları bulunmaktadır. Denetimler; tedarikçi ve ürün yeterlilik süreci için standart bir unsurdur. Her tedarikçinin puanlanmasını ve risk değerlendirmesini ifade eder. Standart yelpazesi geniş ve karmaşıktır; Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktası (HACCP), Global GAP, IFS ve BRCGS içerir. Ayrıca birçok şirketin kendi özel iç prosedürleri ve gereksinimleri vardır.

Her denetimin kapsamı, değerlendirme kriterleri ve kontrol listesi değişebilir, böylece her tedarikçinin yetenekleri ve performansı iş ve mali yapının yanı sıra; kalite, güvenlik, çevre, kurumsal sosyal uygunluk (CSR), sürdürülebilirlik sistemi sertifikasyonu, ürün, süreçler ve öz değerlendirme denetimleri ve prosedürleri açısından incelenir.

Buradaki zorluk, denetimlerin genellikle bir günlük anlık bir çekim olması ve haberli denetim kapsamında olmasıdır.

Ancak şirket içi kriterleriniz Küresel Gıda Güvenliği Girişimi (GFSI) onaylı sertifikaya sahip tedarikçiler kullanmak ve stratejik bir ham madde için tek tedarikçiniz ISO 22000 sertifikalıysa neye karar verirsiniz? Her bir tedarikçinin güvenilirliği ve geçmiş hakkında daha fazla bilgi sahibi olmanız gerekir. Genel olarak birçok iyi kurulmuş sistemin mevcut olduğunu söyleyebiliriz ancak bunlar gıda sahteciliğini tek başına engelleyemez.

### RASTGELE NUMUNE/ÖRNEK

Sevkiyat öncesi, ham maddeler, ürün çeşitleri ve bitmiş ürünler dahil olmak üzere birçok farklı numune türü vardır. Numune alımının kendisi, anlamlı ve güvenilir analitik sonuçlar açısından çok önemli bir noktadır. Ancak numuneyi kim almıştır? En iyi senaryoda bu işlem, özellikle bir ürünün iddia edildiği durumlarda bağımsız bir tarafça gerçekleştirilmiştir.

Numune alma nedeni bile kurum içi kalite güvencesi, bir satın alma kararı, bir denetim sırasında, bir spesifikasyona karşı test (ürün onay) gibi belirleyici olabilir ve hatta bazen zaman açısından kritik olabilir.



“Gıda Sahteciliği suçu; gıdanın maddi kazanç elde etmek amacıyla, tüketicuyu kandırarak, kasıtlı olarak piyasaya sürülmesi durumunda işlenir.”

Numuneler önemli kanıtlardır ve gıda sahteciliğinin kanıtlanmasında kilit bir unsurdur.

#### VERİ YÖNETİMİ

Süreç sırasında yönetilmesi gereken çok sayıda veri üretilir. Tüm işletmeler datasız çalışmaz ve soru; kimin hangi sonuçlara erişimi olduğu ve bu konuda bilgilendirilmesi gerektiğidir. Verileri nasıl kullanılabilir hale getirirsiniz?

Amaç, müşteri ve tedarikçi verilerinin temizlenebilmesi için bir raporlama sistemi kurmaktır. Tüm bilgiler bir araya getirilmeli ve karar vermek için genel bir bakış sağlamak üzere birleştirilmelidir.

#### RAPORLAR

Raporları nasıl oluşturuyor ve bunlara kimin erişebileceğini nasıl kontrol ediyorsunuz? Bu bilgiler sonucunda ne gibi aksiyonlar alınabilir? Özellikle uluslararası şirketlerde, tüm portföyün ve zincirin yönetilebilmesi ve herkesin aynı bilgiye sahip olabilmesi için şirket genelinde bir genel bakışa sahip misiniz? Bunu başarmak için entegre bir sisteme ihtiyaç vardır.

#### DEPOLAMA

Şirket içinde mi depoluyorsunuz yoksa bağımsız bir şirket mi kullanıyorsunuz? Hangi koşullar altında? Bir kriz sırasında veya bir talep için Gıda ve Yem Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) bildirim yayınlanırsa, hedef analizlere

başlamak için hızlı erişim gereklidir. İhtiyaç duyulan şey, entegre bir çözüm oluşturmak için yenilikçi bir yaklaşımdır.

#### Bütünlük bir çözüm

Önleyici tedbirlerin uygulanması, potansiyel suç faaliyeti tehdidini önemli ölçüde azaltır. Gıda sahteciliği tamamen önlemek için tek bir çözüm olmasa da, riskinizi azaltmak için önleyici tedbirleri uygulamaya koymak önemlidir. Tekil unsurlar arasında çapraz bağlantı kurmalı ve tam veri yönetimini entegre etmelisiniz. Daha fazla içgörü ve kullanılabilir bilgi oluşturmak için verilerin bir araya getirilmesi ve zincir boyunca ilgili tüm tarafların bilgilerini paylaşması gerekir. Bu da maliyetleri düşürebilir ve gıda güvenliği ve güvenilirliğini arttırabilir.

Sistem; risk değerlendirme ve puanlama sistemlerinin yanı sıra bağımsızlık, rastgelelik (istatistiksel güvenlik ile) ve habersiz eylemler üzerine inşa edilmelidir.

Özetle, toplam kalite ve şeffaflık yaklaşımının uygulanmasıyla gıda sahteciliği önlenir. Herhangi bir tedarikçiden alınan numuneler, RASFF bildirimine karşı riski belirlemek için anında test edilebilir. Bu; iddiaları doğrulamak, gıda güvenliğini belirlemek ve yanlış etiketleme, sahtecilik vb. belirtileri tespit etmek için etkili bir sistemdir.

Sahtecilik, tek başına tespit edilemez. Bu genellikle bireysel şirketler için bir risk olarak görülür, ancak birlikte çalışarak gıda sahteciliğiyle mücadele edilebilir.

Bireysel bir şirket olarak; riske hazırlanarak, tedarik zincirinizi gözden geçirerek, fırsatçıların güvenlik önlemlerinizi ihlal etmesini zorlaştırmak için sağlam önlemler içeren bir plan oluşturarak, işletmenizi risklerden korumak için çok sayıda tespit yöntemi kullanarak, küresel düşünerek ve ilgili bilgileri paylaşmaya açık olarak, işletmenizi gıda sahteciliğine karşı koruyabilirsiniz.

#### DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN

Diğer Test, Güvence, Gözetim, Denetim ve Belgelendirme hizmetlerimizden herhangi biri hakkında daha fazla bilgi edinmek isterseniz, arka sayfadaki bilgileri kullanarak bölgenizdeki müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçebilirsiniz.



---

Merkez Mahallesi  
Sanayi Cad. No.23  
Altındağ Plaza  
Yenibosna-34197  
İstanbul/TÜRKİYE

 +90 212 496 46 46

 ba.turkey@intertek.com

 intertek-turkey.com/