ORGANİK ÜRÜNLERİN İŞLENDİĞİ İŞLETMELERDE ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI

Burhan BAŞARAN[1]

[1]Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Meslek Yüksekokulu, Rize/TÜRKİYE.

Özet

Elverişsiz iklim koşulları, tarım arazilerinin azalması buna karşın artan dünya nüfusu ve beslenme ihtiyaçları nedeniyle teknoloji ve kimyasal katkı maddelerinin tarımdaki kullanım oranı her geçen gün artmaktadır. Gelişmekte olan ülkelerde yaşayan tüketiciler başta olmak üzere artan bilinç, sağlık ve gıda güvenliği kavramlarının daha da önem kazanmasına neden olmuştur. Günümüz tüketicisi, katkı ve koruyucu maddesi kullanılmamış, genetiği değiştirilmemiş ve güvenli şekilde üretilen ürünleri kısacası organik ürünleri tercih etmeye başlamıştır. Tüketicinin mutlak talebi sektörde faaliyet gösteren firmaları bu alanda yeni yaklaşımlar geliştirmeye zorlamaktadır. Bu yaklaşımlardan birisi de ISO 22000'dir. Bu çalışmanın amacı; organik olarak üretilen ürünlerin nihai tüketiciye ulaşmadan son kez işlendiği işletmelerdeki ISO 22000 standardının tanımladığı ön gereksinim programlarını tanımlamak ve açıklamaktır. Ön gereksinim programlarını açıklamak için literatürden faydalanılmıştır. ISO 22000 standardında tanımlanan ön gereksinim programları şunlardır: İyi Tarım Uygulamaları, İyi Veteriner Uygulamaları, İyi Üretim Uygulamaları, İyi Hijyen Uygulamaları, İyi Laboratuvar Uygulamaları, İyi Dağıtım Uygulamaları, İyi Ticaret Uygulamaları. Ön gereksinim programlarının iyi anlaşılması ve uygulanması; Avrupa Birliği'ne girme sürecindeki ülkemizin sürdürülebilir gıda güvenliği politikalarına, tüketicilerin sağlığına ve pazardaki rekabet gücüne katkı sağlayacaktır.

Anahtar Kelimeler: Organik tarım, ISO 22000, Ön gereksinim programı, Gıda güvenliği.

PREREQUISITE PROGRAMMES IN THE ORGANIC PRODUCT PROCESSING FIRMS

Abstract

The rate of technology use and chemical additives are increasing in time because of unfavourable climatic conditions, decrease in agricultural lands, and on the other hand increase in world population and nutritional requirements of this population. The growing awareness of the consumers especially in the developing countries has led to health and food safety gain importance. Consumers today have begun to prefer the products without additives and preservatives, genetically unmodified and safely produced products: organic products. Consumers' absolute demand forces the related firms to develop new approaches to this issue. One of this is ISO22000. This study attempts to describe and explain the prerequisite programmes in which ISO22000 standard is characterised in the firms where organically produced products are processed for the last time before their delivery to consumers. To explain the prerequisite programmes, a literature review was realized. Prerequisite programmes identified in ISO22000 standard are Good Agricultural Practices, Good Veterinary Practices, Good Manufacturing Practices, Good Hygiene Practices, Good Laboratory Practices, Good Distribution Practices, Good Trading Practices. Better understanding and implementation of prerequisite programmes will contribute to the sustainable food safety policy, consumer health and competitive power in the market of our country in the process of European Union membership.

Keywords: Organic farming, ISO 22000, Prerequisite programme, Food safety.

GİRİŞ

İklim, hastalık ve diğer zararlıların tarımsal faaliyetlerde ortaya çıkardığı verim kaybının en aza indirilmesi ve tüketici taleplerinin karşılanabilmesi için sanayi devriminin de etkisiyle kimyasal gübre ve pestisit kullanımı artmış ve Dünya genelinde yaygınlaşmıştır. Farklı kimyasal maddelerin tarımsal faaliyetlerde kullanılmasıyla toprağın dengesi bozulmuş ve bu topraklarda yetiştirilen bitkilerin hastalık ve zararlılara karşı direnci zayıflamıştır (Sürmeli, 2003; Ataseven ve Güneş, 2008; Özkan ve ark., 2015). Klasik tarım yöntemlerinden konvansiyonel tarıma geçiş sürecinde çevre ve insan sağlığı öncelik olmaktan çıkmış ve sürekli üretim artışı hedeflenmiştir (Çavdar, 2003). Tarımsal üretimi ve verimi artırma

çalışmalarına yönelik metodların insan sağlığı ve çevreye verdiği çok boyutlu olumsuz etkilerinden dolayı organik tarım faaliyeti önem kazanmış ve organik gıda pazarı büyümeye başlamıştır (Demiryürek, 2004; Kızılaslan ve ark., 2007).

1999'da 15 milyar dolar civarında olan organik gıda pazarı 2013'te 72 milyar dolar seviyesine yükselmiştir. Organik tarım alanlarının en fazla olduğu kıta Avustralya iken organik gıdanın en çok tüketildiği yer ise Avrupa kıtasıdır. Organik gıdanın en çok tüketildiği ülkeler sıralamasında İsviçre, Danimarka ve Lüksemburg ilk sıradadır. Organik gıda pazarının lideri ise 24.3 milyar dolar ile ABD'dir (FIBL ve IFOAM, 2015).

Organik tarımla ilgili olarak herkes tarafından kabul edilen bir tanım olmaması ve farklı ülkelerde farklı isimlerle (İngiltere:organic, Almanya:ökologish) anılması bazı karışıklıkları da beraberinde getirmiştir (Demiryürek, 2011). Organik tarım; tüm canlıların sağlığı ve çevre güvenliği esas alınarak hiçbir kimyasal girdinin kullanılmadığı, hastalık ve zararlılarla biyolojik ve kültürel yöntemlerle mücadele edildiği, kontrol ve sertifikasyona dayanan, organik girdiler kullanılarak gerçekleştirilen sürdürülebilir tarım uygulamasıdır. Uygulanan bu tarımsal faaliyet sonucu organik gıda elde edilmektedir.

Pek çok araştırmacı, son yıllarda tüketicilerin sağlık, gıda güvenliği ve çevre gibi konularda artan bilinciyle birlikte gıda tüketim alışkanlıklarında ve satın alma davranışlarında farklılıkların ortaya çıktığını buna bağlı olarak tüketicilerin daha sağlıklı ve güvenli olduğunu düşündükleri gıdalara yöneldiklerini ifade etmişlerdir. (Sarıkaya, 2007; Karabaş ve Gürler, 2011; Lüleli ve Aksucu, 2012; Ustaahmetoğlu ve Toklu, 2015). Günümüz tüketicisinin gıda güvenliği hassasiyetinin gıda sektörüne büyük ölçüde yön verdiği belirtilmiştir (Motarjemi ve Lelieveld, 2014).

Gıda güvenliği, gıda zinciri boyunca gıdada oluşabilecek her türlü fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikenin insan sağlığına zarar verecek potansiyele ulaşmasını engelleyici tedbirlerin bütünü olarak tanımlanabilir (WHO, 2015). Tüketici davranışlarında ortaya çıkan değişiklikler kamu otoritesini gıda güvenliği temelli mevzuatları oluşturmaya iterken gıda sektöründe faaliyet gösteren kuruluşlar da değişen rekabet koşulları çerçevesinde yeni dönemde ortaya çıkan gıda güvenliği temelli sistemleri sahiplenerek işletmelerinde uygulamaya başlamışlardır (Bilalis, 2009; Ötleş, 2015). Günümüzde en çok bilinen gıda güvenliği yönetim sistemleri şunlardır: HACCP, ISO 22000, BRC, GlobalGAP (Kafel, 2013).

Bu çalışmanın amacı; organik olarak üretilen ürünlerin nihai tüketiciye ulaşmadan son kez işlendiği işletmelerdeki ISO 22000 standardının tanımladığı ön gereksinim programlarını tanımlamak ve açıklamaktır. Ön gereksinim programlarını açıklamak için literatürden faydalanılmıştır.

ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ VE ÖN GEREKSİNİM PROGRAMLARI

ISO 22000; Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Codex Alimentarius Commission (CAC), Food and Agriculture Organization (FAO), ISO Work Group işbirliği ile 2005 yılında hazırlanan uluslararası gıda güvenliği yönetim sistemidir. Bu sistem, gıda zinciri içerisinde yer alan tüm birincil ve ikincil üreticileri, depolama, taşıma ve dağıtım yapan kuruluşları, gıda satışı gerçekleştiren tüm noktaları, gıda ambalajı üreten kuruşlar ile yiyecek içecek sektöründe hizmet veren tüm işletmeleri kapsamaktadır (Yörük, 2014; Ait Hou ve ark., 2015).

Gıda sektöründe faaliyet gösteren her işletme gıda güvenliği için temel koşulları yani ön gereksinimleri yerine getirmelidir. Ancak her işletme üretmekte olduğu gıda ürünlerini ve işletme koşullarını dikkate alarak uygulayacağı ön gereksinim programı yöntemini seçmekte serbesttir (Şahin ve ark. 2010).

ISO 22000 standardında tanımlanan ön gereksinim programları şunlardır: İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural Practices-GAP), İyi Veteriner Uygulamaları (Good Veterinary Practices-GVP), İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practices-GMP), İyi Hijyen Uygulamaları (Good Hygine Practices-GHP), İyi Laboratuvar Uygulamaları (Good Laboratory Practices-GLP), İyi Dağıtım Uygulamaları (Good Distribution Practices-GDP), İyi Ticaret Uygulamaları (Good Trading Practices-GTP) (TS EN ISO 22000, 2005).

1. İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural Practices-GAP)

İyi Tarım Uygulamaları, 1997 yılında AB'de faaliyet gösteren gıda perakendeciliği sektöründe lider süper marketlerin, satışa sunduğu tarımsal ürünlerin insan sağlığına zararlarını en aza indirmek için bir araya gelerek geliştirdikleri ve uygulamaya koydukları bir girişim olup tavsiye niteliği taşımaktadır (Anonim, 2015a). Temel amacı, doğal yaşamı bozan tarım teknikleri ile tarımsal üretimde kullanılan kimyasalların azaltılması, çevreyle uyumlu tekniklerin geliştirilmesi, su kaynaklarının korunması, sürdürülebilir tarımın sağlanması ve tabii ki tüketici sağlığı üzerinde oluşabilecek sağlık risklerini azaltmaktır (Özbek ve Fidan, 2010).

İyi tarım uygulamaları, tüketicilere, tarımsal ürünün orijini ile izlenebilirliğini sağlarken aynı zamanda tüketici üzerinde oluşacak olan gıda güvenliği risklerini de azaltmaktadır. Aynı zamanda perakendecilerin yasal düzenlemelere uyumluluğunu sağlamakta, tüketici sağlığı ile ilgili taşıdıkları riskleri azaltmaktadır. Tarımsal ürünleri işleyen üreticilerin, rekabet gücünün artmasına ve pazardan daha fazla pay alabilmesine imkan sağlamaktadır (Çopur ve ark. 2010).

İşletmeler tarımsal kökenli bir gıdayı direkt olarak satın alıyor ve nihai üründe kullanıyorlarsa GAP kapsamında şu hususlara dikkat etmeleri gerekmektedir;

- Tarımsal ürünün satın alındığı arazi hakkında genel bilgiler ile toprakta yapılan periyodik analizler,
- Kimyasal gübre, pestisit vb. kimyasal kaynaklı maddelerin kullanılıp kullanılmadığı,
- Üretimde kullanılan suyun periyodik analizleri,
- Hasadı gerçekleştirilen ürünün taşıma ve depolama koşulları,
- Ürün hasadını gerçekleştiren kişilerin profilleri ve sağlık durumları.

2. İyi Veteriner Uygulamaları (Good Veterinary Practices-GVP)

İyi veteriner uygulamaları; canlı hayvan yetiştiriciliğinden başlayarak, hayvansal gıdaya dönüşen ve nihayet tüketici sofrasına gelene dek tüm üretim aşamalarında gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik uygulamaların bütünüdür. Bu uygulamaların içinde hayvanın tüketmiş olduğu yem, yaşadığı ortam, kullanılan ilaçlar, hayvan kesimi, taşıma ve dağıtım gibi tüm ilkeler yer almaktadır (Anonim, 2015b).

İyi tarım uygulamalarının tüketiciler, perakendeciler ve üreticiler için sağladığı avantajların iyi veteriner uygulamaları içinde geçerli olduğu savunulabilir. Çünkü her ikisi de birincil üretim aşamalarıdır.

3. İyi Üretim Uygulamaları (Good Manufacturing Practices-GMP)

GMP kavramı, ilk kez 1964 yılında FDA (Food and Drug Administration) tarafından gıdaların güvenliği ve besin değerini garanti altına almak için önerilmiştir. GMP uygulamalarında zaman içinde çeşitli revizyonlar gerçekleşmiş ve 1969 yılında WHO (World Health Organization) tarafından yayımlanmıştır (Ertürk, 2009; Anonim, 2015c).

GMP, gıda ürünlerinde kalite ve güvenliği sağlamak için hammadde, depolama, üretim, dağıtım gibi tüm aşamalarda uygulanabilen, işletmelerin kazandıkları tecrübelerle sürekli gelişen bir ön gereksinim programıdır. GMP'nin temel yaklaşımı; işletmenin iç ve dış kaynaklı faktörlerine bağlı olarak ürün güvenliğini sağlamaktır (Ertürk, 2009; Özbek ve Fidan, 2010).

İşletmelerin GMP kapsamında kontrol ettikleri başlıca hususlar şunlardır:

- Bina, yardımcı tesisler, çalışma alanı ve sosyal alanların yerleşimleri, düzeni ve gıda güvenliği açısından kontrolü,
- Su, buz, hava ve diğer gereksinimlerin kontrolü ve takibi,
- İşletme atık ve kanalizasyon sistemlerinin kontrolü ve takibi,
- Ekipmanların bakım kontrolleri ve kalibrasyonu,
- Satın alınan ürünlerin kalite ve kontrolü,
- Hammadde, yardımcı madde ve ambalaj malzemelerine ilişkin depolama koşulları (sıcaklık, nem vb.),
- Cam vb. materyallerin kontrolü ve takibi,
- Üretimde kullanılan kesici ve delici malzemelerin kontrolü ve takibi,
- Taşıma araçlarının bakımı ve kontrolleri,

4. İyi Hijyen Uygulamaları (Good Hygine Practices-GHP)

İyi Hijyen Uygulamaları; gıda, personel ve işletme kaynaklı hijyen tehlikelerinin insan sağlığı üzerinde oluşturabileceği zararları dikkate alarak yapılması gereken önlemleri ve koşulları açıklamaktadır (Anonim, 2015d). Gürbüz (2005); işletmelerde HACCP kurulumu gerçekleşmeden GHP uygulamalarının gerçekleştirilmiş olması gerektiğini ifade etmiştir.

Gıda hijyeni; hammadde ve mamul maddenin, üretim aşamalarından herhangi birisinde fiziksel (metal, cam, tahta, böcek vb.), kimyasal (haşere ilaçları, temizlik ürünleri vb.), ve mikrobiyolojik (küf, bakteri vb.) tehlikelerden elimine edilmesidir (Anonim, 2015e).

İşletme hijyeni; tesisin bulunduğu konum, tesis inşaatı, üretimde kullanılan makinelerin tasarımı, mühendisliği ve işletmedeki kurulumu, atıkların kontaminasyona maruz kalmayacak bir şekilde uzaklaştırılması için geliştirilen sistemler, çalışma ortamı havalandırılması, temizlik ve sanitasyon için gerekli altyapı ve uygulamalar, üretimde kullanılan su gibi pek çok faktörü kapsamaktadır (Anonim, 2015d; Anonim, 2015e).

Personel hijyeni ise çalışanların sağlık durumu, personelin el ve vücut temizliği, kişisel davranışları ve işletmeye gelen ziyaretçileri kapsamaktadır (Bulduk ve Bulduk, 2014).

İşletmelerin GMP kapsamında kontrol ettikleri başlıca hususlar şunlardır:

- Personel sağlık durumları ve kişisel temizlik uygulamalarının kontrolü ve takibi,
- İşletme temizlik ve hijyen uygulamaları, kontrolü ve takibi,
- Haşere ve zararlılarla mücadelede kontroller,
- Temizlik malzemelerinin kullanımı, kontrolleri ve takibi,

5. İyi Laboratuvar Uygulamaları (Good Laboratory Practices-GLP)

1970'li yıllarda FDA'nın, laboratuvarların iyi yönetilmediğini, personel eğitimlerinin yetersiz olduğunu, sahte raporların hazırlandığını tespit etmesi üzerine klinik uygulamaların olmadığı laboratuvarlarda düzenlemelere başlamıştır. 1976 yılında GLP taslakları oluşturulmuş ve 1979'da uygulanmaya başlanmıştır (OECD, 2004; Çakmakçı, 2005).

Kalite güvence sistemlerinin tamamlayıcı öğelerinden birisi olan GLP, laboratuvar çalışmalarının planlanması, uygulanması, raporların arşivlenmesi için gerekli şartları, iyileştirme çalışmalarını ve yöntem usullerini içermektedir. Bu sistem gıda ve yem katkı maddelerini, beşeri ve veteriner tıbbi ürünleri, kozmetik ürünlerini, pestisitler gibi ürünlerin içindeki doğal veya sentetik kimyasalları, biyolojik organizmaları kimyasal ve toksikolojik testlerle ilgili çalışmaları kapsamaktadır (Anonim, 2015f).

6. İyi Dağıtım Uygulamaları (Good Distribution Practices-GDP)

Gıda zinciri boyunca bitkisel ve hayvansal hammaddelerin veya işlenmesi sonrası oluşan yarı mamul ve mamullerin fiziksel, kimyasal ve biyolojik açıdan güvenliğinin sağlanabilmesi büyük önem arz etmektedir. GDP; tüketime kadarki süreçte gıda ürünlerinin bozulmadan korunması için dağıtımda kullanılan tüm araçların sıcaklık, nem ve diğer özellikler bakımından gereklilikleri, uygulamaları ve kontrollerini içeren bir kalite güvence sistemidir (Çopur ve ark. 2010; Anonim, 2015g).

İyi dağıtım uygulamaları özellikle ilaç sektöründe zorunlu olup tüm sektörler için merkez dağıtıcıların yanında ara dağıtıcıların tüm faaliyetlerini kapsamaktadır (Anonim, 2015h).

7. İyi Ticaret Uygulamaları (Good Trading Practices-GTP)

Ürünün nitelik olarak herhangi bir olumsuz gelişme göstermeden nihai tüketiciye ulaşması, tüketicinin bilgilendirilmesi ve nihai tüketici ile üretici firma arasında köprü olan toptancı, market ve diğer satıcıların uyması gereken kuralları, uygulamaları ve diğer aşamaları kapsayan sistem olup pek çok uluslararası sistemi tamamlayıcı özelliktedir (Anonim, 2015i).

SONUÇ

Bu çalışma ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin etkinliğinin artırılması için gereken ön gereksinim programlarını açıklamak için gerçekleştirilmiştir. Tanımlanan tüm ön gereksinim programları tüm gıda ürünlerine ve işletmelerine (şartları dikkate alınarak) başarıyla uygulanabilir. Burada dikkat edilmesi gereken en önemli nokta işletmelerin ön gereksinim programlarında organik gıdaları diğer gıdalardan ayrı tutacak bir şekilde planlama yapmasıdır. Aynı işletme içerisinde üretilen iki farklı gıda ürününden birisi organik olarak piyasaya sürülecekse ön gereksinim programlarının ürüne özel hazırlanması ve uygulanması zorunludur. Organik gıda üretimi gerçekleştiren işletmelerde planlanacak ön gereksinim programları ISO 22000'de tanımlanan HACCP ve operasyonel ön gereksinim programlarıyla

birlikte ele alınmalıdır. Ön gereksinim programları işletme şartları, teknoloji vb. diğer konularda meydana gelecek değişikliklerle yeniden gözden geçirilmeli gerekirse revize edilerek güncelliği sağlanmalıdır. Ön gereksinim programlarının iyi anlaşılması ve uygulanması; Avrupa Birliği'ne girme sürecindeki ülkemizin sürdürülebilir gıda güvenliği politikalarına, nihai üründe oluşacak potansiyel tehlikelerin önlenmesine, tüketicilerin sağlığına ve pazardaki rekabet gücüne katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

Ait Hou, M., Grazia, C., Malorgio, G., 2015. Food Safety Standards and International Supply Chain Organization: A case study of the Moroccan fruit and vegetable exports. Food Control, 55:190-199.

Anonim, 2015a. http://www.globalgap.org/uk_en/search/index.html#q=good%20agricultural%20about &fq=type:(%22gap-news%22)&sort=score+desc. Erişim Tarihi: 28.08.2015).

Anonim, 2015b. http://www.fve.org/about_fve/index.php. ErişimTarihi: 29.08.2015.

Anonim, 2015c. http://www.qmsdanismanlik.com.tr/gmp_belgesi.html. ErişimTarihi: 29.08.2015.

Anonim, 2015d. http://www.ggd.org.tr/resim2/gidasatishijyen.pdf. Erişim Tarihi: 29.08.015.

Anonim, 2015e. http://duzce.tarim.gov.tr/Belgeler/GIDA/sakatatcilar_iyi_hijyen_rehberi.pdf. Erişim Tarihi: 29.08.2015.

Anonim, 2015f. http://www.turkak.org.tr/TURKAKSITE/docs/TURKAK_ILU_Brosur.pdf. Erişim Tarihi:01.09.2015.

Anonim, 2015g. Burhan BAŞARAN. ISO 22000 Ön Koşul Programı Temel Eğitim Notları.

Anonim, 2015h. http://www.eurocert.com.tr/iyi-dagitim-uygulamalari-gdp.aspx. Erişim Tarihi: 12.08.2015.

Anonim, 2015i. http://www.gtpcode.eu/upload/biblio/GTP_Brochure_2014.pdf. Erişim Tarihi: 14.08.2015.

Ataseven, Y., Güneş, E., 2008. Türkiye'de İşlenmiş Organik Tarım Ürünleri Üretimi ve Ticaretindeki Gelişmeler. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 22(2):25-33.

Bilalis, D., Stathis, I., Konstantas, A., Patsiali, S., 2009. Comparison Between HACCP and ISO 22000 in Greek Organic Food Sector. Journal of Food Agriculture & Environment, 7(2):237-242.

Bulduk, S., Bulduk, Ö.E. (2014). Gıda ve Personel Hijyeni. 5. Baskı, Ankara. s.15-40.

Çakmakcı, L., 2005. Tam Laboratuar Uygulamaları. Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamalı Eğitim Kursu. Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği & Gıda Teknolojisi Derneği, Ankara.

Çavdar, Y., 2003. Organik Tarıma Genel Bir Bakış ve Organik Su Ürünleri Yetiştiriciliği. SÜMAE Yunus Araştırma Bülteni, 3:2.

Çopur, U.Ö., Yonak, S., Şenkoyuncu, A., 2010. Gıda Güvenliği ve Denetim Sistemi. https://scholar.google.com.tr/scholar?q=g%C4%B1da+g%C3%BCvenli%C4%9Fi+ve +denetim+sistemi+utku&btnG=&hl=tr&as_sdt=0%2C5. Erişim Tarihi: 21.08.2015.

Demiryürek, K., 2004. Dünya ve Türkiye'de Organik Tarım. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 8(3/4): 63-71.

Demiryürek, K., 2011. Organik Tarım Kavramı ve Organik Tarımın Dünya ve Türkiye'deki Durumu. GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 28(1):27-36.

Ertürk, E.Y., 2009. Gıda Sanayinde Kullanılan Kalite Güvence Sistemlerinin Tüketicilerin Satın alma Davranışlarına Etkisi (ISO 9000, ISO 2000 (HACCP) Örneği. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, s. 2-20.

Eti, H, S., Azabağaoğlu, Ö. M., 2014. Organik Gıdaların Pazarlanması ve Organik Gıdalara Karşı Tutum ve Davranışların Analizi, Doktora Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tekirdağ.

FIBL ve IFOAM, 2015. https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1663-organic-world-2015.pdf. Erişim Tarihi: 21.08.2015.

Gürbüz, Ü., 2005. Gıda İşletmelerinde HACCP ve Uygulamaları. Konya-Karaman Veteriner Hekimler Odası, Yayın No: 2005/1, Konya.

Kafel, P. 2013. Food Quality Products in EU Countries. 7th International Quality Conference, Center for Quality, s. 273-278. http://www.cqm.rs/2013/cd/7iqc/pdf/33.pdf. Erişim:14 Nisan 2015.

Karabaş, S., Gürler, Z.A., 2011. Organik Ürünlerin Pazarlamasında Üretici-Tüketici Davranışları ve Bu Davranışları Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi (Samsun İli Örneği). Doktora Tezi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Tokat. s.1-3.

Kızılaslan, N., Gürler, Z.A., Kızılaslan, H., 2007. An Analytical Approach to Sustainable Development in Turkey. Sustainable Development, 15(4):254- 266.

Lüleci, S., Aksulu, İ., 2012. İzmir'de Organik Gıdalara İlişkin Tüketici Davranışlarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, s.1-4, İzmir.

Motarjemi, Y., Lelieveld, H., 2014. Fundamentals in Management of Food Safety in The Industrial Setting: Challenges and Outlook of The 21st Century. In Food Safety Management: A practical guide for the food industry. 2-23.

OECD, 2004. Series on Principles of Good Laboratory Practice and Compliance Monitoring Number 14 (Advisory Document of the Working Group on Good Laboratory Practice, The Application of the Principles of GLP to in Vitro Studies), Organisation for Economic Co-operation and Development, ENV/JM/MONO(2004)26.

Ötleş, S., 2015. Gıda Sertifikasyon ve Yeni Bir Yaklaşım Olarak Gıda Güvenliği Kültürü. TuttoFOOD Grow Own Your Business 3-6 May 2015 Milano.

Özbek, F.Ş., Fidan, H., 2010. Türkiye ve Avrupa Birliği'nde Gıda Standartları. Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, 24(1):92-99.

Özkan, F. Z., Hasdemir, M., Uzunçam, R. 2015. Türkiye'de Tarım Ürünlerinin Belgelendirilmesi ve Akreditasyonu. Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 1(1).

Sarıkaya, N., 2007. Organik Ürün Tüketimini Etkileyen Faktörler ve Tutumlar Üzerine Bir Saha Çalışması, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(7):110-125.

Sürmeli, A. 2003. Organik Tarım, Gelişimi ve İlkeleri. Dev.Maden-Sen Yayın Kurulu.

Şahin, I. O., Aka, A., Akpınar, B. A., Baltaş, M. E., 2010. Sofralık Zeytin Üretim Tesislerinde Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Uygulanması. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 24(1):11-24.

TS EN ISO 22000:2005. TSE, Ankara

Ustaahmetoğlu, E., Toklu, İ. T., 2015. Organik Gıda Satın Alma Niyetinde Tutum, Sağlık Bilinci ve Gıda Güvenliğinin Etkisi Üzerine Bir Araştırma. AİBÜ-İİBF Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 11(1):197-211.

WHO (World Health Organization), 2015. http://www.who.int/trade/glossary/story027/en/. Erişim:23 Ağustos 2015.

Yörük, G. N., Güner, A., 2014. Gıda Güvenliğinin Tarihsel Gelişimi. 2. Ulusal Laboratuvar Akreditasyonu ve Güvenliği Sempozyumu. İstanbul, s.102-103.