

BASIN BÜLTENİ

3A- Sanitary Standards Inc. (3-A SSI) ve
European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG)
tarafından yayınlanmıştır

1

Daha detaylı bilgi için aşağıdaki kişilerle iletişime geçilebilir:

- Timothy R. Rugh, CAE, 3-A SSI İcra Direktörü, trugh@3-a.org
- Adwy van den Berg, EHEDG Operasyon Direktörü, adwy.vandenberg@ehedg.org

Yeni GFSI hijyenik tasarım gereksinimlerine uyabilmek için gıda endüstrisi paydaşlarının nasıl destek alabilecekleri konusunda bilgilendirmeleri amacı ile

3-A SSI ve EHEDG'nin hazırladığı
orijinal belgeye aşağıda verilen bağlantılar üzerinden erişilebilir:

- 3-A SSI: <https://www.3-a.org/News-Events-Updates/News/ArtMID/122397/ArticleID/661/Significant-boost-for-hygienic-design>
- EHEDG: <https://www.ehedg.org/ehedg/new-gfsi-hygienic-design-benchmarking-requirements/>

19 Mayıs 2021 EHEDG Türkiye

İçindekiler

	Sayfa
Hijyenik Tasarım Uygulamaları İçin Önemli Destek	3
Yeni GFSI Kıyaslama Gereksinimlerinde Hijyenik Tasarımın Gerekliliği Öne Çıkarıldı	3
Mevcut Durum ve Gelecek	4
Kim Kimdir?.....	5
3A- Sanitary Standards Inc. (3-A SSI)	5
European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG).....	5
EHEDG Hijyenik Tasarım Yönergeleri	7
The Global Food Safety Initiative (GFSI)	7
The GFSI Technical Equivalence Requirements Version 2020	9
JI Hygienic Design of Food Buildings and Processing Equipment (for building constructors and equipment manufacturers)	10
JII Hygienic Design of Food Buildings and Processing Equipment (for building and equipment users)	11
Rick Heiman (3-A SSI Yönetim Kurulu Üyesi)	12
Dr. Patrick Wouters (EHEDG Başkan Yardımcısı).....	13

Hijyenik Tasarım Uygulamaları İçin Önemli Destek

Yeni GFSI Kıyaslama Gereksinimlerinde Hijyenik Tasarımın Gerekliliği Öne Çıkarıldı

Mc Lean, Virginia, ABD / Naarden, Hollanda - İki yeni hijyenik tasarım kıyaslama gereksiniminin Ekim 2020'de yayınlanmasıyla, Küresel Gıda Güvenliği Girişimi ("Global Food Safety Initiation", GFSI), hijyenik tasarımı gıda güvenliği yönetimi programlarına dahil etmenin yolunu açmıştır. Gıda işleyen ve onlara ekipman tedarik eden firmalar açısından bu uygulamanın olası etkileri üzerindeki değerlendirmeler 3-A Sanitary Standards Inc. (3-A SSI) ve Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) tarafından aşağıda yapılmıştır.

3-A SSI Yönetim Kurulu Üyesi Rick Heiman ve EHEDG Başkan Yardımcısı Patrick Wouters konu ile ilgili yaptıkları ortak açıklamada "GFSI, hijyenik tasarım yaklaşımını daha da ileriye taşıdığı için takdiri hak etmektedir. Yeni GFSI hijyenik tasarım kıyaslama gereksinimleri, gıda tedarik zinciri boyunca gıda güvenliği, gıda kalitesi ve üretkenliğinin korunmasında hijyenik tasarımın ne derece önemli bir rol oynadığını göstermektedir" olarak düşüncelerini ifade etmişlerdir.

Mevcut Durum ve Gelecek

Gıda Tesisleri ve İşleme Ekipmanlarının Hijyenik Tasarımı için yeni GFSI kıyaslama gereksinimleri iki kapsamda yayınlanmıştır:

- Kapsam II: Gıda işleme tesislerini inşa eden ve gıda ekipmanlarını üreten firmalar için,
- Kapsam III: Gıda işleme tesislerinde üretim yapan ve bu tesislerdeki gıda işleme ekipmanlarını kullananlar için.

3-A SSI'dan Heiman konu ile ilgili değerlendirmesini Őu Şekilde iletmiŐtir: "JI ve JII hem gıda işleyen firmalara hem de gıda ekipmanı tedarikçilerine hitap etmektedir. Böylelikle gıda işleme tesislerini planlayanlar ve ekipmanlarını geliŐtirenler ile son kullanıcılar yani gıda üreticileri arasında daha sağlam bir iletiŐimin kurulmasına katkıda bulunulacaktır".

EHEDG'den Wouters "Son yıllarda, EHEDG'in hijyenik tasarım yönergeleri gıda işleme firmaları ve ekipman tedarikçileri tarafından yaygın olarak benimsenmiŐ ve uygulanmıŐtır. Bunun sonucunda gıda üretim ortamlarının ve işleme hatlarının temizlenebilirliğine önemli katkılarda bulunulmuŐtur. Dięer taraftan gıda endüstrisi paydaşlarının tamamı henüz hijyenik tasarımın ne derece gerekli olduğunun yeterince farkında değillerdir. Bu son geliŐme ile GFSI kıyaslama süreci küresel gıda endüstrisi kuruluşları tarafından kabul edildiğinden dolayı; hijyenik tasarımın gıda güvenliğii yönetim sistemlerine entegre edilmesi yeni kıyaslama gereksinimleri ile mecburi bir hale gelecektir. Sonuç olarak, gıda işleme ekipmanları geliştirme süreçlerinde artık hijyenik tasarımın merkezi bir rolü olacaktır. Ayrıca söz konusu yeni hijyenik tasarım kıyaslama gereksinimleri tüm gıda kalite standartları için açık ve birleŐik bir temel oluŐturduęundan dolayı, bunun gıda kalite sertifikasyon sistemleri üzerinde uyumlu bir etkiye sahip olması beklenmektedir" olarak düşüncelerini ifade etmiŐtir.

Heiman "Son olarak, bu yeni GFSI hijyenik tasarım kıyaslama gereksinimlerinin daha fazla gıda endüstrisi paydaŐını hijyenik tasarımın halihazırda önümüzde olan kanıtlanmış faydalarını incelemelerine de katkıda bulunacağına inanıyoruz: güvenli gıda üretimi, temizlenebilirlik etkinliğinin artırılması ile temizlik ihtiyacının azaltılması ile daha verimli ve sürdürülebilir gıda üretim süreçleri; küresel düzeyde çiftlikten çatala gıda tedarik zincirlerinde yer alan paydaŐlar için ter temiz kalmıŐ bir itibar" olarak değerlendirmede bulunmuŐ ve hijyenik tasarımın gıda güvenliğinin sağlanması ne derece önemli olduğuna bir kere daha dikkat çekmiŐtir.

Bu vesile ile EHEDG ve 3A-SSI, gıda endüstrisi paydaŐlarına yardımcı olmaya; gıda işleme tesisleri ve ekipmanlarının hijyenik mühendislik ve tasarımı, imalatı, kurulumu, bakımı ve temizlenebilirliğii ile ilgili tüm gerekliliklere nasıl uyum sağlayabilecekleri konusunda yol göstermeye devam etmekten memnunluk duyacaklarını bir kere daha ifade ederler.

Kim Kimdir?



3A- Sanitary Standards Inc. (3-A SSI)

<https://www.3-a.org/>

“3-A” olarak bilinen ilk standartlar 1920'lerde geliştirilmiş olup, 3-A SSI bugün ABD'deki hijyenik koşulları tanımlayan kuruluşlar ile gıda işleyici ve ekipman üreticilerini temsil eden kurumlardan oluşmaktadır. 3-A SSI bünyesinde, hemen hemen her çeşit önde gelen gıda işleme ekipmanı için hem USDA (“United States Department of Agriculture”, ABD Tarım Bakanlığı) hem de FDA (“Food and Drug Administration”, ABD Gıda ve İlaç İdaresi) tarafından kabul edilmiş geniş bir standart envanteri ve işleme sistemleri için onaylı çözümleri bulundurmaktadır. 3-A SSI, inceleme ve denetlemeler sonucunda uygun bulunan ekipman üzerinde 3-A Sembolü'nün kullanımı için gönüllülük ilkesine dayalı bir programı da yürütmektedir.

5

European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG)

<https://www.ehedg.org/>

1989 yılında kurulan Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu, gıda tedarik zincirindeki farklı paydaş gruplarının üyelerini bünyesinde barındırmaktadır. Başta Avrupa olmak üzere dünyanın farklı ülkelerinde 40'dan fazla yerel bölümü vardır. Ana hedefleri, gıda üretiminin tüm aşamalarında hijyenik tasarım ve mühendislik çözümlerinin teşvik edilmesi ve geliştirilmesi olarak ifade edilebilir. EHEDG yönergeler geliştirmek ve yayınlamak için aktif çalışma gruplarına sahiptir. Eğitim malzemeleri geliştirmekte ve eğitimler düzenlemektedir. Üçüncü taraf test laboratuvarları aracılığıyla işleme hatları üzerindeki bileşenlerin, 3-A'dan farklı olarak deneysel ağırlıklı temizlenebilirlik incelemelerini yürütmekte ve sertifikalandırmaktadır.

EHEDG Türkiye’de 2012 yılından itibaren Gıda Güvenliği Derneği (<http://www.ggd.org.tr/>) tarafından temsil edilmekte; EHEDG onaylı ortaklaşa hijyenik tasarım eğitimleri düzenlemektedirler. Yoğun bir şekilde üyelik faaliyetleri yürütülerek, hijyenik tasarımın ülkemizde tanınmasına öncülük edilmektedir. Önde gelen küresel ve Türk şirket üyeleri aşağıda verilmiştir.



EHEDG Türk Şirket Üyeleri



EHEDG Hijyenik Tasarım Yönergeleri ("EHEDG Hygienic Design Guidelines")

EHEDG kuruluşundan itibaren hijyenik tasarım yönergelerini yayınlamaya başlamıştır. Sektör açısından öncelikli olan konu belirlendikten sonra, konunun uzmanı özel sektör temsilcilerinin ağırlıklı olduğu bir çalışma grubu oluşturulmakta ve en az iki-üç yıl süren değerlendirmeler sonucunda konu ile ilgili yayın yapılmaktadır. Tamamen uygulamaya yöneliktir. Zaman zaman geçmişte yapılan yönergeler elden geçirilmekte ve güncelleştirilerek tekrar yayınlanmaktadır. Bugün itibarı ile 55 yönerge sektörün hizmetine sunulmuştur. İki hariç tümü dış kullanıma kapalı olup, yalnızca üye hesaplar üzerinden erişilebilmektedir.



The Global Food Safety Initiative (GFSI)

<https://mygfsi.com/>

Küresel Gıda Güvenliği Girişimi ("The Global Food Safety Initiative", GFSI), Gıda Güvenliği Sertifikasyon Programlarının, önceden tanımladığı "Kıyaslama Gereksinimleri" ("Benchmarking Requirements") istemlerine bağlı olarak tanınmasını, bir anlamda akredite edilmesini sağlar. Gıda ve tarım ürünlerinin güvenliğinin sağlanmasında, bir anlamda sınırlar ötesi kanun koyucu durumundadır.

2000 yılında kurulan GFSI, Tüketim Malları Forumu'nun ("The Consumer Goods Forum", CGF, <https://www.theconsumergoodsforum.com/>) bir "Eylem Koalisyonu" olup, işletmelerin gıda güvenliği standartlarını denetlemek için CGF üyeliğinde 34 perakendeci ile üreticiyi ve genişletilmiş bir gıda güvenliği topluluğunu bir araya getirmektedir. Dünyanın önde gelen tüketim malları şirketlerinin koalisyonu olarak amacı, herkesin güvenli gıda erişimine yardımcı olmak için sınırların ve engellerin ötesinde iş birliği yapılması şeklinde ifade edilmektedir.

GFSI bünyesinde yer alan çalışma grupları altında, dünyanın dört bir yanından gönüllü gıda endüstrisi uzmanları, GFSI Yönlendirme Komitesi tarafından önceliklendirilmiş bir dizi konu üzerinde çalışmak üzere bir araya getirilmektedir. Amaçları kısaca, güvenilir ve

pratik yönergeler ile stratejik gıda güvenliği konularına ilişkin içgörüler sunarak GFSI'nın uyum ve yetenek geliştirme temel hedeflerini gerçekleştirmesine yardımcı olmak şeklinde ifade edilebilir. Bu kapsamda Herning-Danimarka'da 2-3 Kasım 2016 tarihleri arasında yapılan EHEDG Dünya Kongresi sonrasında EHEDG ile ortak hijyenik tasarım çalışma grubu oluşturulmuş ve sonucunda GFSI 2020.1 Sürüm Kıyaslama Gereksinimleri içinde Kapsam JI ile Kapsam JII yayını yapılmıştır.

GFSI tarafından tanınma, hem tanınmış CPO'lar ("Certification Programme Owners", Sertifikasyon Programı Sahipleri) hem de onayladıkları şirketler için küresel gıda pazarı için bir vizesiz pasaport imkânını sunmaktadır. Bunun için CPO'ların gıda güvenliği programlarının dünyanın en yaygın kabul gören kıyaslama belgelerinden biri olan GFSI Kıyaslama Gereksinimlerini karşıladıklarının GFSI tarafından doğrulanması gerekmektedir.

GFSI Kıyaslama Gereksinimleri ilk olarak 2001 yılında, küresel tedarik zinciri boyunca gıda güvenliği standartlarının uyumlu hale getirilmesi gerekliliğiyle motive edilen bir grup perakendeci tarafından oluşturulmuştur. Söz konusu gereksinimler, gıda güvenliği trendlerine ayak uydurmak için dünya çapındaki gıda güvenliği uzmanlarının katkılarıyla sık sık güncellenmektedir. GFSI'nın güncel kıyaslama gereksinimleri kendi başlarına bir gıda güvenliği standardını oluşturmazlar ve gıda işletmeleri bunlarla denetlenemezler ya da onaylanamazlar. Sertifikasyon işleminin tamamlanması için GFSI onaylı bir CPO'nun mutlaka devrede olması gerekir.

GFSI Kıyaslama Gereksinimleri'nin son sürümü olan 2020.1 için henüz yalnızca Canada GAP tanınma işlemlerini tamamlayabilmiştir. Bir önceki Sürüm 7.2 tarafından onaylanmış gıda ve tarım konularında çalışan CPO'lar aşağıda verilmiştir. Önümüzdeki günlerde söz konusu CPO'lar ilk etapta 2020.1 Sürümü ile ilgili kendi standartlarını gözden geçirecekler, hazırladıkları çalışmayı GFSI'nın incelemesine sunduktan sonra onaylı hale gelebileceklerdir. Örnek olarak BRCGS 26 Mart 2021 tarihi itibarı ile i) "Global Standard for Food Safety issue 8", ii) "Global Standard for Packaging Materials issue 6", iii) "Global Standard for Agents and Brokers issue 2", ve iv) "Global Standard for Storage and Distribution issue 4" için yeniden değerlendirme başvurusunu yapmıştır.

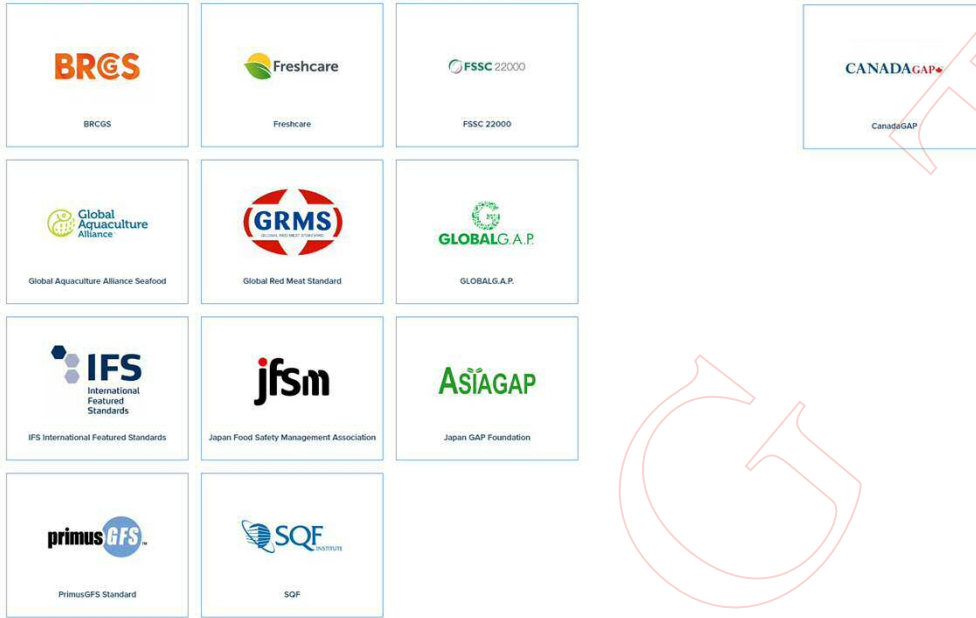
Önümüzdeki yıllarda GFSI onaylı sertifikaları yenilemek durumunda olan gıda üreticisi firmaların, özellikle hijyenik tasarım gereksinimleri konusuna bugünden hazırlık yapmalarında fayda bulunmaktadır.

GFSI Onaylı Sertifikasyon Programları (CPO) aşağıda sunulmuştur.

GFSI Onaylı Sertifikasyon Programları

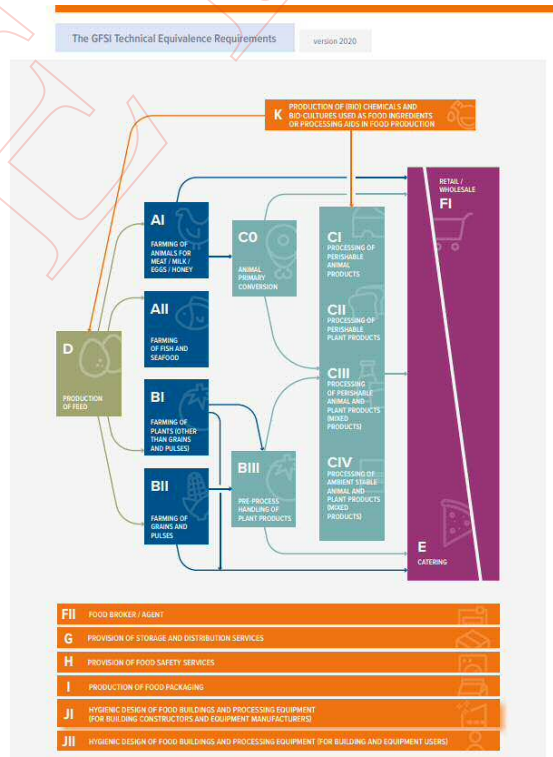
7.2 Sürümü

2020.1 Sürümü



The GFSI Technical Equivalence Requirements Version 2020

https://mygfsi.com/press_releases/gfsi-raises-the-bar-for-food-safety-releases-all-new-gfsi-benchmarking-requirements



JI Hygienic Design of Food Buildings and Processing Equipment (for building constructors and equipment manufacturers)

https://mygfsi.com/news-and-resources/?_type=publications



Hijyenik Tasarım Yönetim Sistemi (“Hygienic Design Management System”) kurulması gündeme alınmıştır (FSM 2.2, FSM 5.2, FSM 9.1.2, FSM 12.2, FSM 20.2).

JII Hygienic Design of Food Buildings and Processing Equipment (for building and equipment users)

https://mygfsi.com/news-and-resources/?_type=publications



11

Hijyenik Tasarım Yönetim Sistemi ("Hygienic Design Management System") kurulması gündeme alınmıştır ("Section 2: Hygienic Design Management System"). Ayrıca hijyenik tasarım ilkeleri üzerine eğitim alınması ile ilgili yaklaşım farklılaşmıştır.



Rick Heiman

3-A SSI Yönetim Kurulu Üyesi

Dairy Farmers of America (IDFA) Kurumsal Hijyen Direktörü

<https://www.linkedin.com/in/rick-heiman-25146439/>

Rick Heiman 1979 yılında University of Missouri, Gıda Bilimi ve Beslenme Bölümü'nden mezun olmuştur. 1998-2000 Michael Foods, 2000-2003 the Pillsbury Company, 2003-2012 General Mills şirketlerinde çalışmıştır. 2014 Ocak'tan itibaren Kerry Group, Küresel Hijyen Direktörü olarak görev yapmaktadır. Aynı zamanda Dairy Farmers of America'nın Kurumsal Hijyen Direktörü'dür.



Dr. Patrick Wouters

EHEDG Başkan Yardımcısı

https://www.linkedin.com/in/patrick-wouters-674a7a2/?locale=de_DE

Patrick Wouters 1981-1984 yılları arasında Bolsward'da Gıda Teknolojisi, 1988-1992 International Agricultural College, Larenstein, Wageningen'de mikrobiyoloji eğitimi almıştır. 1999'da Technical University of Berlin'de yüksek lisans ve 1998-2001 doktora çalışmalarını tamamlamıştır. 1992-2014 yılları arasında Unilever şirketinde farklı pozisyonlarda görev yapmıştır. 2014 Kasım ayında "Global Hygienic Design Leader" olarak Cargill firmasında çalışmaya başlamıştır. 2011 yılından itibaren EHEDG Başkan Yardımcısı olarak görev yapmaktadır.