



EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL FOR HEALTH AND FOOD SAFETY

Health and food audits and analysis

DG(SANTE) 2018-6541

**DRAFT REPORT OF AN AUDIT
CARRIED OUT IN
TURKEY
FROM 19 NOVEMBER 2018 TO 29 NOVEMBER 2018
IN ORDER TO
ASSESS THE CONTROL SYSTEM IN PLACE TO CONTROL AFLATOXIN
CONTAMINATION IN DRIED FIGS INTENDED FOR EXPORT TO THE EUROPEAN
UNION**

Executive Summary

This report describes the outcome of an audit carried out by the Directorate-General for Health and Food Safety in Turkey from 19 to 29 November 2018.

The objectives of the audit were to assess if the systems in place to control aflatoxin contamination in dried figs intended for export to the European Union (EU) are adequate to verify if the specified limits for contaminants laid down in EU legislation are respected, in particular with, or at least equivalent to, Regulation (EC) No 1881/2006.

The audit team also assessed the actions taken by the competent authorities (CAs) in response to the recommendations made in the report of a previous audit on this subject carried out in 2012 (DG (SANCO) 2012-6292).

Overall, Turkey has the necessary legal and organisational framework for the implementation of the control of aflatoxin contamination in dried figs for export to the EU.

Public authorities as well as many actors in the production and marketing sector continue to promote the research and implementation of good agricultural practices for the prevention and reduction of aflatoxin contamination of dried figs at the farm level. There is currently no such approach to promoting good manufacturing practices in the processing and distribution sector.

The audit team also noted shortcomings in the implementation of control measures by the relevant local authorities, both in terms of sampling and issuing health certificates. The investigations performed by local competent authorities, of non-compliant consignments found in the EU during import controls, are also not always adequate. The effectiveness of the HACCP plans (and related own-checks) implemented by the processors involved are also not called into question in view of the recurrence and high number of notifications.

These shortcomings call into question the ability of Turkey's current control system to verify that exported dried fig consignments meet the limits set by Regulation (EC) No 1881/2006 and to reduce the number of registered notifications.

The CA addressed the recommendations of the previous audit.

The report contains recommendations to the Turkish CAs, aimed at rectifying the shortcomings identified and enhancing the implementation of control measures.

Table of Contents

1	Introduction	1
2	Objectives and scope	1
3	Legal Basis and Standard	2
3.1	Legal Basis	2
3.2	Standards	2
4	Background	2
5	Findings and conclusions	4
5.1	Relevant National Legislation	4
5.2	Competent Authorities	6
5.3	Controls on Production and Processing	9
5.4	Procedure for Exporting to the EU	11
5.5	Method of Sampling Consignments	13
5.6	Laboratory Services	15
5.7	Response to RASFF Notifications	17
6	Overall Conclusions	19
7	Closing Meeting	19
8	Recommendations	20
Annex 1 – EU Legal References		
Annex 2 – CODEX Standards Quoted in the Report		

ABBREVIATIONS AND DEFINITIONS USED IN THIS REPORT

Abbreviation	Explanation
AEA	Aegean Exporters Association
CA	Competent Authority
CAC	Codex Alimentarius Commission
CCA	Central Competent Authority
CN	Combined Nomenclature
CODEX	Codex Alimentarius Commission of the Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization
DAFDs	District Agricultural and Forestry Directorates
DG Health & Food Safety	Directorate-General for Health and Food Safety of the European Commission
EN ISO/IEC	European Normalisation, International Organisation for Standardization and the International Electro technical Commission
EU	European Union
FSIS	Food Safety Inspection System
FBO	Food Business Operator
GAP	Good Agricultural Practices
GDAR	General Directorate of Agricultural Reform
GDFC	General Directorate of Food and Control
GDPP	General Directorate of Plant Production
GMP	Good Manufacturing Practice
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
HPLC-FLD	High Performance Liquid Chromatography with Fluorescence Detection
MoAF	Ministry of Agriculture and Forestry
IPM	Integrated Pest Management
NCP	National Contact Point
NRL	National Reference Laboratory
PAFDs	Provincial Agricultural and Forestry Directorates
PCL	Provincial Control Laboratories
PPPs	Plant Protection Products
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
RCP	Recommended Code of Practice
TS	Technical Standard
UV	Ultra Violet light

1 INTRODUCTION

The audit took place in Turkey from 19 to 29 November 2018 as part of DG Health and Food Safety's annual audit programme in the context of a series of audits in non-EU countries to evaluate the control systems on contaminants and the operational standards in this sector. The audit team comprised two auditors from the DG Health and Food Safety and one national expert from a Member State.

The team was accompanied during the audit by representatives of the Central Competent Authority (CCA), the Ministry of Agriculture and Forestry (MoAF).

The opening meeting was held on 19 November 2018 with the CCA in Ankara. At this meeting the audit team confirmed the objectives of, and itinerary for the audit, and additional information required for the satisfactory completion of the audit was requested.

2 OBJECTIVES AND SCOPE

The objectives of the audit were to:

- Verify whether the systems in place to control aflatoxin contamination in dried figs intended for export to the EU comply with, or are at least equivalent to EU legislation to ensure that the products concerned are within the specified contaminant limits laid down in Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.
- Assess the actions taken by the Competent Authority (CA) in response to the recommendations made during the previous audit to Turkey on the same subject (Ref: DG (SANCO) 2012-6292).

In terms of scope, the audit reviewed the controls in place on the primary production, processing and export of dried figs products, including the national legislation in place, the organisation of the CA involved and its controls and enforcement capability.

In pursuit of these objectives, the following sites were visited:

Table 1: Audit visits and meetings

Sites visited	Number	Comments
Competent Authorities		
Central	1	MoAF
Regional/Local	2	Provincial Agricultural and Forestry Directorates (PAFDs) in Izmir and Aydin
Laboratories		
	3	The National Reference Laboratory (NRL), one public Provincial Control Laboratory (PCL) and one approved private laboratory.

Sites visited	Number	Comments
Producers		
Farmers	2	Farmers growing conventional and organic figs
Processors/Exporters		
Processors, exporters	4	Operators located in Aydin and Izmir Province
Point of export		
Customs	1	Customs services in Izmir Harbour
Other Sites (e.g. Research Centre)		
Association of exporters	1	Aegean Exporters Association (AEA) in Izmir
Research Centre	1	Fig research institute directorate in Aydin

3 LEGAL BASIS AND STANDARD

3.1 Legal Basis

The audit was carried out under the general provisions of EU legislation, in particular Article 46 of Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council which stipulates that EU controls in non-EU countries may verify compliance or equivalence of non-EU countries' legislation and systems with EU feed and food law and EU animal health legislation. These controls shall have particular regard to the assurances which third countries can give regarding compliance with, or equivalence to, EU requirements.

Full legal references are provided in Annex 1. Legal acts quoted in this report refer, where applicable, to the last amended version.

3.2 Standards

Standards, Guidelines and Codes of Practice of the Codex Alimentarius Commission of the Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization (CODEX) were taken into account in the frame of the audit.

A full list of the applicable CODEX documents referred to in this report is provided in Annex 2.

4 BACKGROUND

DG Health and Food Safety carried out audits to the main exporting non-EU countries to evaluate official control systems in place for preventing aflatoxin contamination in foodstuffs. The reports on these audits are available on the EU Commission's website at: http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/

A previous mission on this subject took place in Turkey in 2012 (DG (SANCO) 2012-6292). The report contained three recommendations addressed to the CAs. Action plans were

received, which were considered satisfactory to address the recommendations made in the report.

According to Article 15(1) of Regulation (EC) No 882/2004, foodstuffs imported into the EU are checked by the CAs of the Member State. When risks to public health are detected during these checks, information is disseminated as alerts or notifications through the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) to all Member State and to the exporting country.

Regulation (EC) No 1881/2006 sets the maximum levels for aflatoxin B1 at 6,0 µg/kg and of the sum of B1, B2, G1 and G2 at 10,0 µg/kg .

In previous years, dried figs imported from Turkey were subject to between 42 to 69 RASFF notifications for aflatoxin contaminations annually and three to five for missing or incorrect health certificates.

Table 1: Imports and RASFF notifications

Products Combined Nomenclature ¹ (CN) Codes	2015	2016	2017	First semester 2018
Fresh Figs 0804 20 10 (tons)	12.590	11.275	12.938	19
Dried Figs 0804 20 90 (tons)	29.187	30.891	30.941	11.281
RASFF Notifications for Aflatoxins contamination	47	42	69	23
RASFF Notifications for absence or incorrect health certificate	3	5	3	3

Source: Turkish CAs and RASFF database

Commission Implementing Regulation (EU) No 884/2014 of 13 August 2014 imposes special conditions governing the import of certain feed and food from certain third countries due to contamination risk by aflatoxins.

Currently, Regulation (EU) No 884/2014 requests that each consignment of dried figs originating in or consigned from Turkey is accompanied by a health certificate issued by the CA of the exporting country and by the results of sampling and analysis performed by the CA to ascertain compliance with EU legislation on the maximum levels of aflatoxins. The sampling and the analysis have to be performed in accordance with Regulation (EC) NO

¹ Regulation (EEC) NO 2658/87 established a goods nomenclature to meet, at one and the same time, the requirements of the Common Customs Tariff, the external trade statistics of the Union, and other Union policies concerning the importation or exportation of goods.

401/2006 laying down the methods for the official control of the levels of mycotoxins in food stuffs.

Regulation (EU) No 884/2014 also sets a minimum level of controls for certain categories of products:

Table 2: Product categories subject to reinforced controls.

Food	CN ² Codes	Minimum frequency of physical and identity checks at import
Dried figs	0804 20 90	10 %
Mixtures of nuts or dried fruits containing figs	ex 0813 50 999000	
Fig paste	ex 2007 10 or 2007 99	
Figs, prepared or preserved, including mixtures	ex 2008 99 or 2008 97	

5 FINDINGS AND CONCLUSIONS

5.1 Relevant National Legislation

Legal requirements

Article 46(1) (a) of Regulation (EC) No 882/2004.

Article 10 of Regulation (EC) No 852/2004.

Regulation (EC) No 1881/2006.

Regulation (EC) No 401/2006.

Findings

1. The audit team was presented with the relevant national legislation establishing the legal basis for the CAs to perform the official controls on the operators involved in the production of dried figs in Turkey and for the sampling, analyses and certification of dried figs intended to be exported to EU:
 - Law NO 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed, published in Official Journal NO 27610 on 13 June 2010 (law on veterinary services, plant health and feed covering the production, processing, and distribution of foodstuffs);

² “Combined Nomenclature” of goods following Commission Implementing Regulation (EU) 2008/1602.

- Regulation No 28145 on Official Controls of Food and Feed, published in Official Journal on 17 December 2011. This sets out the principles and procedures for:
 - Official controls on food of plant origin;
 - Registration of food establishments (except primary producers);
 - Food Hygiene requirements for producers and processing establishments;
 - Control of implementation of good practices and Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) principles by the food business operators (FBO);
 - Turkish Food Codex Regulation on Contaminants No 28157, published in the Official Journal on 29 December 2011, lays down national limits for certain contaminants in foodstuffs. The limits for dried figs intended for the Turkish market is the same as in EU for the total aflatoxins (10,0 µg/kg for the sum of aflatoxins B1, B2, G1 and G2) and higher for aflatoxin B1 (8,0 µg/kg instead of 6,0 µg/kg); It also sets out requirements for FCL to carry out official analyses and on the approval and supervision of their activities;
 - Regulation No 28123, published in the Official Journal on 25 December 2011, regulates the issuance of health certificates for the export of food and feed of plant origin and requirements applicable to products returned after rejection during export;
 - Turkish Food Codex Communique 2018/10, published in the Official Journal on 15 March 2018 with No 30361, sets the criteria for sampling, sample preparation and methods of analysis for the official control of mycotoxin levels in foodstuffs;
 - Regulation No 27778, published on 7 December 2010 establishes the provisions on general Good Agricultural Practices (GAP).
2. In addition to the legal framework, various guides to good practice, manuals and booklets of information have been published by the CAs, research centres or universities, as well as by the AEA. These include recommendations on techniques to prevent aflatoxin contamination. For example:
- Guideline for GAP for food of non-animal origin developed by the General Directorate of Plant Production;
 - GAP for fig cultivation - brochure published by Aydin PAFD;
 - GAP for dried figs - brochure published in the context of the FAO-TCP/TUR/3201 project;
 - Guide on cultivation of dried figs and aflatoxin management published by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock (now MoAF), the Aegean University and the AEA, 2012;
3. For processors there are no national guides to good practice for hygiene and for the application of HACCP principles describing specific good manufacturing practices (GMP) or recommendations for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in dried figs. The only normative document available is the Technical standard (TS) 541 for marketing and commercial control of dried figs established by the Turkish Standard

Institute (describing criteria of quality control or packaging as well as procedures of sampling and control).

4. For the scope of the audit, TS 541 only requires that dried figs should not present signs of mould and fermentation and that the moisture content should not be more than 26% in the final product set in circulation (it can be up to 30% if treated with preservatives in accordance with the regulations of the importing country).

Conclusions on Legal requirements

5. The legal framework in Turkey establishes the basis for the performance of adequate official controls all along the chain of production, processing and export of dried figs to EU.
6. The existence of many GAP standards facilitates the awareness and implementation of the prevention of aflatoxin contamination by primary sector actors. However, there is no such GMP available for processors.

5.2 Competent Authorities

Legal requirements

Articles 46(1)(b) and (c) of Regulation (EC) No 882/2004.

Findings

7. The MoAF is the CA for the implementation of official controls in the dried figs production chain. MoAF is responsible for setting the requirements and for implementing the controls related to: food safety, good hygiene and production practices and for the traceability and labelling of products. This all along the production chain, including storage, transportation and sales. The MoAF is also responsible for the management of RASFF notifications received from the EU.
8. Within MoAF, responsibilities are spread between the General Directorate of Agricultural Reform (GDAR), the General Directorate of Plant Production (GDPP) and the General Directorate of Food and Control (GDFC).
9. The GDAR is responsible for the maintenance at central level of the electronic 'Farmers Registration System'.
10. The GDPP is responsible for the training and controls of farmers, including on the use of plant protection products (PPPs), implementation of the integrated pest management principles (IPM) or for the supervision of control bodies certifying farmers applying the voluntary schemes on organic farming or on GAP.
11. The GDFC is the CCA responsible for the coordination of the official controls on foodstuffs, registration of FBOs (except farms at primary production) and drafting and disseminating instructions and guidelines for inspectors. GDFC provides training to the

staff at provincial and district level and is also in charge of their supervision. GDFC is also responsible for the authorisation and supervision of official laboratories as required by the Regulation on Food Control Laboratories No 28157 of 29 December 2011.

12. There are 81 Provincial agricultural and forestry directorates (PAFDs) which are responsible for, among other things, the enforcement of food legislation. Each PAFD heads a network of several District agricultural and forestry directorates (DAFDs), 834 throughout Turkey.
13. 6,690 persons are employed for tasks related to food safety issues. This includes 3,900 persons working on phytosanitary issues, and 1,300 on supporting the implementation of GAP. All are graduates in agriculture, food, chemical, aquaculture or fishery technology engineers or veterinarians.
14. Each PAFD includes specific departments implementing the controls under the supervision of general directorates covered by the scope of the audit. Some tasks are also delegated by the PAFDs to the DAFDs.
15. The plant production and plant health departments of the PAFDs are responsible for the registration, training and control of farmers (including on topics related to GAP). The department is also responsible for the verification of the sanitary status of plants and issuance of the phytosanitary certificates.
16. The Food and Feed departments are responsible for the registration and approval of operators other than primary producers and for the inspection of establishments (including the control of aflatoxin contamination in dried figs). This also includes the performance of official sampling and issuance of health certificates for dried figs intended to be exported to the EU. Food and Feed departments also perform the follow-up investigations for notifications of the non-compliances³ received by the CCA (i.e.: EU RASFF notifications).
17. The samples taken by the PAFDs are sent to one of the 33 public or private PCL, which return the results to the PAFDs. All approved laboratories have been accredited according to the TS EN ISO/IEC 17025 for aflatoxin analysis in dried figs. Approved laboratories are supervised and supported by the NRL of MoAF which is also accredited to EN ISO/IEC³ 17025 for aflatoxin analysis in dried figs and EN ISO/IEC 17043 as provider of proficiency tests to the PCL for aflatoxin in food.
18. Communication between the different CAs is performed through regular meetings, telecommunication and exchange of documents using a dedicated informatics documents management system (IDMS). A dedicated informatics program, the Food Safety Information System (FSIS) also supports the performance of official controls and communication between the different actors along the production chain allowing information on FBO, inspections and all other pertinent information to be recorded in a

³ European Normalisation, International Organisation for Standardization and the International Electro technical Commission.

central database. This facilitates the communication between the CAs but also exchange of information with other users such as FBOs and laboratories.

19. 31 PAFDs have been designated to perform the control and certification of export to the EU of dried fruits (Adana, Ankara, Antalya, Aydın, Bolu, Bursa, Çorum, Denizli, Düzce, Eskişehir, Gaziantep, Giresun, Isparta, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Kayseri, Kırşehir, Kocaeli, Konya, Manisa, Mersin, Ordu, Osmaniye, Rize, Sakarya, Samsun, Şanlıurfa, Tekirdağ, Trabzon, Zonguldak).
20. In these 31 PAFDs, 469 inspectors have been trained and authorized to perform the sampling and issue the health certificates in accordance with Regulation (EU) 884/2014.
21. The Internal Audit Unit within MoAF carries out audits to assess the performance of official food controls carried out by PAFDs. In the last two years, no internal audit has been carried out due to a lack of sufficient resources. The absence of internal audit did not allow a full supervision of the implementation of the regulation and modalities of control or realization of the administrative tasks by the PAFDs (in particular in term of issuance of health certificates or RASFF notifications' investigation). However, one person has recently been appointed to implement an audit plan that should be implemented once the internal audit teams have been appointed and their assignments confirmed.
22. The customs authorities, under the Ministry of Economic Affairs, are responsible for the customs clearance of consignments of dried figs exported to/returned from the EU. Customs also use the FSIS and collaborate with the MoAF to identify the commodities subject to specific requirements during the clearance process.
23. The Ministry of Trade also coordinates the activities of a traders-exporters assembly bringing together different professional organisations such as the AEA. The AEA gathers around 7500 exporters in different sectors (including dried fruits). The 400 members of the AEA exporting dried figs represent around 65 % of the total export.
24. The AEA collaborates with the research CAs in the research programs and for the elaboration of GAP guidelines, training and information programs. Processors and exporters are also supported by the AEA for the implementation of good practices such as the screening methods for the detection of contaminated figs and by the collection and destruction program for contaminated figs.

Conclusions on Competent Authorities

25. The CAs are clearly designated and have the necessary legal basis to carry out their tasks effectively. The communication within and between the CAs and the other organisations involved is adequate and effective. There is also an adequate network of official and qualified laboratories.

5.3 Controls on Production and Processing

Legal Requirements

Article 46(1) (e) and (b) of Regulation (EC) No 882/2004.

Regulation (EC) No 1881/2006.

Article 10 of Regulation (EC) No 852/2004.

Regulation (EC) No 401/2006.

The Codex Alimentarius Commission (CAC) /Recommended Code of Practice (RCP) 3-1969 and CAC/RCP 65-2008.

Findings

26. Farmers are subject to registration and official controls by the DAFDs. Official controls include the verification of: hygiene requirements (such as in Annex I of Regulation (EC) No 852/2004), the use of PPP and, the application of IPM principles.
27. Additional requirements apply to farmers requesting certification of conformity to the GAP and organic production standards. Only a few dried figs' producers are GAP certified, but organic certification covers an increasing percentage of dried figs producers. Organic farmers producing dried figs were the object of programmes to promote the use of techniques to prevent aflatoxin contamination.
28. These techniques include among others the control of insects in orchards by placing traps and the use of nets containing healthy male fruit during the pollination (later removed). The construction of drying tunnels with mosquito nets and floor coverings and the use of plastic drying crates were also supported by both the local authorities and the AEA. The use of nets under the trees is also recommended.
29. The AEA also organises a follow-up of the different operators in different regions of production and gives advice on the techniques to be implemented. An export season starting date is also set by the AEA based on observations made in each production area.
30. The audit team visited the orchards and drying places of two producers, one conventional and the other certified organic farming.
31. While the audit team was able to observe that the organic farmer had been following the techniques for the reduction of aflatoxin contamination recommended by the research centres for several years, this appeared to be only partially the case in the conventional orchard. The conventional farmer and the inspector met confirmed that the implementation of these GAP remains at the discretion of the operators and are not included in the scope of official controls. Their implementation may also be hampered by the economic difficulties faced by small farms.
32. Processors and exporters are subject to registration and official controls by the GDFC. The audit team was presented with the organisation of the official controls and the system of annual risk assessment of operators and planning of inspections and sampling

plan. The audit team visited three establishments producing and exporting dried figs. All were subject to EU RASFF notifications in the previous years.

33. During the visits and the consultation of previous inspection reports, the audit team was able to confirm that official controls cover Turkish legal requirements related to food safety (including the implementation of the HACCP principles), traceability and labelling of dried figs (this confirms the implementation of the corrective action related to recommendation No1 of the DG(SANCO) 2012-6292 audit).
34. The establishments visited were the subject of regular official controls and the audit team was able to observe that operators also implemented own-control systems including an aflatoxin contamination control plan for each batch of dried figs handled.
35. The quality management system and related HACCP plan of the processors-exporters visited were all subject to third party certification (i.e. ISO 22000).
36. All the establishments visited were implementing at least one control of fungus contamination on the sorting table in black rooms equipped with Ultra Violet (UV) lamps. This technique allows figs contaminated by fungi producing aflatoxins to be detected thanks to the bright greenish yellow fluorescence emitted under UV light.
37. The number of controls and equipment put in place varied from one establishment to another, with some repeating the sorting process several times throughout the production process (i.e. on receipt, after washing and during preparation finished products ready to be packaged). Some of the establishments visited also used electronic sorting equipment, controls of internal contamination of dried figs using probes or opening the fruits, or performing laboratory analysis of finished products.
38. The information on the initial and ongoing training of inspectors and the observation of inspections of establishments visited and sampling carried out confirmed the competence of the inspectors in charge of the establishments visited.
39. The control of compliance with the legal requirement for operators to have a HACCP plan is mainly based on the verification that there is a HACCP plan and that it is implemented. During the inspections observed, the inspectors did not assess in detail the content of the HACCP plan in order to judge the validity of the risks analysis carried out and the type and the validation of the measures of control of aflatoxin contamination implemented by the operators.
40. The effectiveness of the HACCP plan and the control measures implemented are also not subject to question following the registration of a large number of RASFF notifications. For example, one of the operators visited, although the object of more than a dozen RASFF notifications in 2017 and already several in 2018, has only been subject to two annual inspections and none of these inspections or investigations carried out as part of the RASFF notifications has called into question the efficiency of the HACPP plan for controlling aflatoxin contamination and to ensure the release of batches in compliance with the established limits.

41. Interviewed inspectors confirmed that the procedures for challenging the operators' HACCP plans were not clearly established in the current procedures and instructions. The absence of GMPs and guidelines for the implementation of HACCP principles adapted to the dried figs sector (detailing the specific risks expected and related control methods as well as the recommendations of CAC / RCP 65-2008 for processors and wholesalers), does not facilitate the task for operators and official controllers either.
42. A sampling plan is implemented annually by the Turkish CAs on aflatoxin contamination in dried figs. When contaminated lots were found, they were monitored by the CAs and subject to sorting or destruction.

	2015	2016	2017
Samples of dried figs	273	245	213
Detection of aflatoxin	7	9	5

Conclusions on Official Controls on Production and Processing

43. All stakeholders involved in the production and processing of dried figs have continued the efforts to increase the awareness of growers on GAP intended to prevent aflatoxin contamination at farm level and several promotional programs and subsidies have increased the number of producers applying GAP including the recommendations of the Codex Alimentarius CAC/RCP 65-2008.
44. For dry fig processors, although the legal requirements for hygiene, traceability, infrastructure or labelling are subject to regular official controls, the monitoring of the implementation of the HACCP principles and especially of the effectiveness of the HACCP plan developed by the operators remains superficial.
45. The lack of clear instructions and guidelines for the conduct of this assessment by the official controllers, as well as the lack of questioning of the effectiveness of the operators' control system of operators facing numerous RASFF notifications due to aflatoxin contamination, does not meet the requirements of Article 5 of Regulation (EC) No 852/2004 and does not contribute to the improvement of compliance rates of consignments set into circulation.

5.4 Procedure for Exporting to the EU

Legal requirements

Article 46(1)(h) of Regulation (EC) No 882/2004.

CAC / Guide Lines (GL) 50-2004.

Findings

46. The regulation on the issuance of health certificates includes all the relevant steps and describes the mechanisms and responsibilities.

47. The procedure starts when the exporter or his representative inputs into FSIS all the requested information related to the exporter, product and destination. The request must be made to one of the 31 PAFDs authorized to issue the health certificates.
48. The information encoded in the FSIS and included in the accompanying documents submitted in the export application is evaluated by the PAFD and if it is complete and compliant, the pre-export inspection procedure begins.
49. The PAFDs, or in some cases DAFDs depending where the processing company is located, organises an inspection of the establishment where the batch intended for export is stored.
50. The inspector verifies that the products are well packaged and have the appropriate labels and information in accordance with that submitted in the FSIS application (batch number, quantities, traceability). Once all the data submitted during the application has been verified, a sample is taken and sent to the sample acceptance service of the province or district concerned which will send it to an approved laboratory to perform the aflatoxin analysis requested by the destination countries.
51. Aflatoxin results are then forwarded by the laboratory to the person in charge of issuing health certificates within PAFDS through the FSIS. If the results of the analysis are in line with the limits applicable in the destination country, the health certificate is issued by the Control Officer in line with the annex of Regulation (EU) No 884/2014.
52. The report of “sampling and analysis results” is also edited from the FSIS and added to the health certificate issued. The documents shall be signed by official inspectors assigned to export operations. These inspectors were subject to specific trainings and approved for the issuance and signature of the health certificate requested by Regulation (EU) No 884/2014.
53. In February 2018, customs reinforced the documentary checks during export clearance of consignments of specific products containing dried figs. In collaboration with the MoAF, customs included an additional requirement for exporters to provide the health certificate with all the other mandatory accompanying documents for a list of CN codes. The list correctly applies to all CN codes included in Regulation (EU) No 884/2014. The documents presented at customs do not always include the “sampling and analysis results” documents and no verification of its availability by customs is requested.
54. Since 2016, eleven RASFF notifications and border rejections were issued due to the absence of health certificates and improper certificates being detected during import controls at EU border.
55. Although these notifications triggered investigations within the operators concerned, no investigation was made within the services in charge of issuing the health certificates. As a result, no investigation into the causes of the errors in the certificate issuing process has been carried out within the PAFDs involved.

56. There is also a lack of an overall analysis of the central authority for this type of non-compliance, whether in the general framework of monitoring RASFF notifications or supervising the work of PAFDs (i.e. during internal audit). During the audit, no corrective or preventive action had been initiated, at central or local level, to prevent the repetition of these non-compliances.
57. When consulting the RASFF notification documents in the establishments visited, the audit team also noted an inconsistency between the sampling and issuing dates recorded in one of the health certificates and the date of production of the batch recorded in the production records and the traceability system of the establishment (being several days later than the official date of sampling referred to in the health certificate). The inspectors interviewed confirmed that verification of all production records of the batch to be sampled is not mandatory in the procedure of granting authorisation for export and are then not systematically assessed during the specific inspection for sampling.

Conclusion on Procedure for Exporting to the EU

58. Turkey has a procedure to ensure that dry fig products listed in Regulation (EC) No 884/2014 for the EU are inspected, sampled and provided with a health certificate required when they comply with the aflatoxin limits laid down in Regulation (EC) No 1881/2006.
59. This procedure is not always correctly implemented and is not subject to proper supervision to ensure that the health certificate information is correct and supported by adequate checks to provide the expected guarantees for the conformity of the exported products.

5.5 Method of Sampling Consignments

Legal requirements

Regulation (EC) No 401/2006.

CAC/GL 50-2004.

Findings

60. The instruction for sampling, sample preparation and method of analysis during official control of mycotoxin levels in foodstuffs was amended by the Turkish Food Codex Communique No 2018/10 published in the official journal No 30361 on 15 March 2018. The requirements are equivalent to Regulation (EC) No 401/2006.
61. All consignments of dried figs intended for export to EU are sampled by the PAFDs or in some cases by the DAFDs. Inspectors are provided with sampling equipment including gloves, seals and plastic bags (including a large black plastic bag to shield the samples from UV during transport).
62. They are provided with a sampling form edited by the software FSIS. The sampling form is pre-filled with the information submitted by the applicant (batch identification,

product type, shelf life, quantity and country of final destination) and instructions for the performance of sampling (number of incremental samples, the weight of the aggregate sample and number and weight of the laboratory samples). The instructions are established based on the description of the batch to be inspected and certified and the requirements of the Turkish Codex 2018/10.

63. The audit team observed the performance of two official sampling of consignments intended for export to the EU (one of whole dried figs and one of diced dried figs).
64. The pallets of products, packaged in cardboard boxes with plastic film, were stored separately from the rest of the production at the premises of the manufacturer-exporters. After verification of the correct identity of the consignment presented for sampling and conformity of the information submitted in FSIS (i.e.: total weight, number and weight of the boxes, traceability codes and destination labelled), inspectors selected a number of individual boxes equivalent to the number of incremental samples to be taken within the pallets ensuring a homogeneous distribution. Operator's employees helped to take the designated boxes and to open them before the inspector performs or supervises the taking of incremental samples (by the exporter's employees).
65. The sampling of the 300 grams of incremental samples recommended by the procedures were taken manually in the form of two to three hand full per box all gathered in one or two crates then tip out on a pre-cleaned stainless steel worktop for mixing.
66. In the absence of specific sampling equipment, it was not possible to verify whether the 300 grams per additional sample was met each time, only the total weight of the aggregate sample being ultimately verified by the inspector to see if the minimum weight is achieved. In order to be sure of this, the hand full taken were generous each time and in both cases the weight of the aggregate sample was much higher than the weight indicated on the prefilled sampling form. Although the actual weights are measured, the one in the sampling form was not amended to reflect the real value.
67. Aggregate samples were then mixed on stainless steel tables, previously cleaned and disinfected, by inspectors or facility staff and laboratory samples extracted. There is no specific protocol to perform the mixing aimed at guaranteeing the homogeneity of the aggregate sample (no definition of the technique or duration of the mixing operation).
68. The required laboratory sample(s) were then taken at the exact weight(s) indicated on the sampling form, leaving aside the aggregate sample balance. This does not comply with requirements of Regulation (EU) No 401/2006, which requires that the entire aggregate sample is divided into equal laboratory samples (use of the entire aggregate sample produced and not just a portion equivalent to the minimum quantities required for laboratory samples).
69. Samples were then correctly packed and labelled in plastic bags sealed and set in a bigger, opaque, plastic bag with the sampling form signed by all parties. Samples are delivered to the PAFDs sample acceptance units the day of sampling. Sampling data and

the integrity of samples are verified by the acceptance unit and recorded in the FSIS before the sample is sent to an approved laboratory to perform the analyses.

Conclusions on Method of Sampling of Consignments

70. Although the sampling methods, prescribed by the Turkish codex 2018/10, implemented since March 2018, are now equivalent to the requirements of Regulation (EC) No 401/2006, the issues noted in sampling and in laboratory samples preparation may impair the representativeness of analytical results.

5.6 Laboratory Services

Legal requirements

Articles 46(1)(d) and (c) of Regulation (EC) No 882/2004.

Article 2 of Regulation (EC) No 401/2006.

Points 41 and 42 of CAC/GL 26-1997.

Point 3 of CAC/GL 27-1997.

Findings

71. The audit team visited 3 laboratories (Ankara, Izmir and Aydin). The approved laboratories (public or private) are subject to supervision and regular visits by the MoAF as established by Turkish Regulation No 28157 of 29 December 2011.
72. The first laboratory visited in Ankara was the NRL. The NRL participates in the supervision and training of the approved laboratories involved in the official control of dried figs. The NRL is accredited TS EN ISO/IEC 17043:2013 by the Turkish Accreditation Agency Türkak as a provider of proficiency tests to the PCL for mycotoxins in food (aflatoxin B1, B2, G1, G2, total aflatoxins and Ochratoxin A). The NRL prepares and distributes proficiency tests for aflatoxin in several commodities including dried figs for the network of PCL. The laboratory is also accredited TS EN ISO/IEC 17025:2012 for the performance of aflatoxin analyses in food, but does not perform routine analysis of official samples of dried figs intended for export to the EU.
73. The laboratory has modern and state-of-the-art premises and equipment to perform all its tasks. All the necessary quality control measures are in place and correctly implemented. The laboratory also has sufficient and competent staff subject to regular training.
74. The two PCL visited by the audit team, in Izmir and Aydin, performed official analysis of aflatoxins in dried figs intended for export to the EU. Both laboratories were duly accredited TS EN ISO/IEC 17025:2012 for the performance of aflatoxin analyses on dried figs and were subject to annual audits by Türkak.
75. Audit reports of the visits performed by the MoAF in its supervision program were available and corrective action plans to address the weaknesses detected were correctly

documented and implemented. Reports were available of the participation of both laboratories in the proficiency tests coordinated by the NRL, mandatory every two years. Both laboratories having achieved good results (Z-scores) in proficiency tests for aflatoxins in dried figs over the last two years period.

76. Both have High Performance Liquid Chromatography with Fluorescence Detection (HPLC-FLD) methods with post-column derivatisation in place for the analysis of aflatoxin B1, B2, G1 and G2. The sum of the aflatoxins is calculated by summing up the single results as lower-bound calculation. The methods are based on dry-grinding for homogenization, methanol/water extraction, immunoaffinity-column clean-up and HPLC-FLD analysis.
77. For calibration purposes a certified standard solution is used. The required documents and certificates were present and expiry dates were respected. The solutions were properly stored in refrigerated condition. The calibration is regularly checked by a system suitability standard (not independently prepared from the calibration) and they regularly apply self-spiked or naturally contaminated dried fig samples.
78. The validation method was satisfactory and the method for performance criteria matches the criteria in Regulation (EU) No 401/2006. Recovery rates were calculated during the validation study and regularly checked and monitored in a control chart. However, certified reference materials are not regularly applied.
79. Both laboratories had well trained and educated staff provided with adequate standard operating procedures. Premises are modern and equipped with state of the art instruments. Adequate air conditioning systems, heating and sunlight protection are in place. Balances and pipettes are calibrated annually by an accredited third party (up-to-date certificates were available in the laboratories).
80. When official samples are received from the acceptance unit of the PAFDs, a control of the integrity of samples and information provided is made before the acceptance and registration in the laboratory information management system with a unique laboratory number. Laboratories also use the FSIS to communicate with the PAFDs. In case of problems found at reception of the samples (i.e. missing information), samples are rejected by the laboratory and sent back to the acceptance unit of the PAFD with a short report form.
81. The audit team was able to observe that the samples were correctly handled and appropriately recorded, with all necessary information, throughout its journey within the laboratory information management system (with the exception of the expiry date of the batch on the sampling form was not always reported in the system of the laboratory and the FSIS). At the end of the process, the visited laboratories issue analysis reports in accordance with the EU requirements (this confirms the implementation of the corrective action related to recommendation No3 of the DG(SANCO) 2012-6292 audit).

Conclusions on Laboratory Services

82. The laboratories performing analyses for the official control on aflatoxin contamination in the dried figs intended for export to EU are subject to adequate accreditation and approval to demonstrate their competences and respect of the relevant requirements.
83. The audit team confirmed that the laboratories visited complied with requirements of Article 2 of Regulation (EC) No 401/2006 on sample preparation and methods of analysis used for the official control of mycotoxin levels in foodstuffs (Annex II to the Regulation).

5.7 Response to RASFF Notifications

Legal requirements

Chapter IV, section 1 Regulation (EC) No 178/2002

CAC/GL 25-1997

Findings

84. Instruction 5839-30053 of 13 August 2008 describes the management of the system of rapid alerts related to food, feed and food contact materials. It defines the responsibilities and modalities of communication and collaboration between the national contact point (NCP) in the MoAF and the contact point in the control units in the PAFDs.
85. When a RASFF notification is received by the NCP, the information is forwarded electronically to the PAFDs where the producer and/or exporter concerned are located with additional information on the actions and information expected to return to the NCP. Other CAs such as the Ministry of Foreign Trade (customs) or Ministry of Health can also be informed.
86. Each notification is individually registered and printed by the NCP and a weekly summary of the notification is emailed to the PAFDs. At reception of the notification from the NCP the control unit initiates an investigation.
87. The operators involved are informed and requested to provide production and traceability documentation related to the batch concerned. A visit to the establishment can be organised and if the operator still has a part of the lot concerned, sampling is carried out. If not, another batch can also be sampled. If during the investigation other producers and/or other PAFDs are involved they are also contacted.
88. The investigation report and documents collected by the inspector are gathered in the PAFD and emailed to the NCP. A draft report of the investigation should be sent to the NCP within 5 days and the final report within 15 days (or less in case of emergency).
89. A follow-up report is sent back to the NCP who evaluates the results of the investigation and conclusions before sending the official reply to the EU RASFF contact point.
90. The audit team reviewed the management of several RASFF notifications recorded in

previous years relating to exceedances of maximum limits for aflatoxin contamination, absence of a health certificate or analysis reports and detection of errors in health certificates during EU import controls.

91. Notifications have been sent to the PAFDs concerned who have returned most of the investigation reports within the deadlines, even if in some cases longer delays have been recorded following changes of responsible persons or contact email addresses not updated as provided by the procedure.
92. Although the procedure for managing RASFF notifications provides for an investigation to be carried out for each case, this does not systematically involve visit to FBOs implicated (i.e. one of the visited operators involved in 14 RASFF notifications in 2017 was subject to only two inspections the same year).
93. No global analysis is carried out in the event of repetition. In the case of the operator previously cited, although the subject of 14 notifications in 2017 and already eight for 2018, investigations have not led to requests for changes to the operator's HACCP system or self-control plan.
94. Notifications concerning issuance dates errors detected in the health certificates issued by the PAFDs have not been the subject of adequate investigation by PAFDs nor of an overall investigation on the corrective actions within the unit in charge of issuing health certificates. Only investigations of the operator production records were carried out.
95. While regular reports on registered RASFF notifications follow-up and individual investigation results are prepared by the NCP to inform CCAs management, it has not been demonstrated that an overall analysis of the root causes of common deficiencies of the control system, or of its implementation, identified during the investigation is carried out. The inadequacy of some investigations and therefore the absence of a corrective action proposed to resolve the problems in issuing health certificates were also not detected.
96. The NCP is currently working with FSIS developers to enable the use of the database to more easily exchange RASFF notifications and investigation reports, as well as information collected on follow-up and causes. This must facilitate the exchange, the analysis of the data collected and monitoring the respect of reporting deadlines. A project was presented to the audit team and is expected to be implemented in 2019. Trainings were also provided to the personnel involved in the PAFDs in 2017.

Conclusion on Response to RASFF Notifications

97. While the mechanisms and responsibilities for the management and monitoring of RASFF notifications are well established, their implementation is weakened by delays in the transmission of information and the inadequacy of certain investigations carried out by the CA. This does not allow the NCP to provide a consistent and timely response to the causes and corrective actions to EU as requested by Chapter IV, section 1 Regulation (EC) No 178/2002 and recommended by CAC / GL 25-1997.

6 OVERALL CONCLUSIONS

Overall, Turkey has the necessary legal and organisational framework for the implementation of the control of aflatoxin contamination in dried figs for export to the EU.

Public authorities as well as many actors in the production and marketing sector continue to promote the research and implementation of good agricultural practices for the prevention and reduction of aflatoxin contamination of dried figs at the farm level. There is currently no such approach to promoting good manufacturing practices in the processing and distribution sector.

The audit team also noted shortcomings in the implementation of control measures by the relevant local authorities, both in terms of sampling and issuing health certificates. The investigations performed by local competent authorities, of non-compliant consignments found in the EU during import controls, are also not always adequate. The effectiveness of the HACCP plans (and related own-checks) implemented by the processors involved are also not called into question in view of the recurrence and high number of notifications.

These shortcomings call into question the ability of Turkey's current control system to verify that exported dried fig consignments meet the limits set by Regulation (EC) No 1881/2006 and to reduce the number of registered notifications.

The CA addressed the recommendations of the previous audit.

7 CLOSING MEETING

A closing meeting was held on 29 November 2018 with representatives of the CCA and other CAs concerned. At this meeting the audit team presented the preliminary findings of the audit. The CAs provided additional information/clarifications and outlined further steps to be taken to make the system of official controls in the scope of this audit more efficient.

8 RECOMMENDATIONS

No.	Recommendation
1.	Ensure that health certificates issued for dried figs intended for export to EU following Article 5 of Regulation (EU) No 884/2014 are correctly issued after the implementation of the required verifications. <i>Recommendation based on conclusion set out in paragraph No 59.</i> <i>Associated finding set out in paragraphs No 54 to 57.</i>
2.	Ensure that official samples are collected and prepared in the same way or in an equivalent procedure to the requirements of Regulation (EC) No 401/2006 in order to not compromise the representativeness of analysis results. <i>Recommendation based on conclusion set out in paragraph No 70.</i> <i>Associated finding set out in paragraphs No 66 to 68.</i>
3.	Ensure that EU RASFF notifications are subject to adequate investigations to provide correct information on the outcome and to take adequate corrective action as required by Chapter IV, section 1 Regulation (EC) No 178/2002 and Codex Alimentarius CAC/GL 25-1997. <i>Recommendation based on conclusion set out in paragraph No 97.</i> <i>Associated finding set out in paragraph No 93 to 95.</i>

The competent authority's response to the recommendations can be found at:

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2016-8724

ANNEX 1 – LEGAL REFERENCES

Legal Reference	Official Journal	Title
Reg. 315/93	OJ L 37, 13.2.1993, p. 1-3	Council Regulation (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food
Reg. 178/2002	OJ L 31, 1.2.2002, p. 1-24	Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety
Reg. 852/2004	OJ L 139, 30.4.2004, p. 1, Corrected and re-published in OJ L 226, 25.6.2004, p. 3	Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs
Reg. 882/2004	OJ L 165, 30.4.2004, p. 1, Corrected and re-published in OJ L 191, 28.5.2004, p. 1	Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on official controls performed to ensure the verification of compliance with feed and food law, animal health and animal welfare rules
Reg. 1881/2006	OJ L 364, 20.12.2006, p. 5-24	Commission Regulation (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs
Reg. 401/2006	OJ L 70, 9.3.2006, p. 12-34	Commission Regulation (EC) No 401/2006 of 23 February 2006 laying down the methods of sampling and analysis for the official control of the levels of mycotoxins in foodstuffs
Reg. 884/2014	OJ L 242, 14.08.2014, p. 4-19	Commission Implementing Regulation (EU) No 884/2014 of 13 August 2014 imposing special conditions governing the import of certain feed and food from certain third countries due to contamination risk by aflatoxins and repealing Regulation (EC) No 1152/2009

Annex 2 - Standards Quoted in the Report

Reference number	Full title	Publication details
CAC/RCP 3-1969	Code of hygienic practice for dried fruits	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/RCP 65-2008	Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in dried figs	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 25-1997	Guidelines for the exchange of information between countries on rejections of imported food	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 26-1997	Guidelines on the design, operation, assessment and accreditation of food import and export inspection and certification systems	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 27-1997	Guidelines for the Assessment of the competence of testing laboratories involved in the import and export control of food	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 50-2004	General Guidelines on Sampling	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/



AVRUPA KOMİSYONU
SAĞLIK VE GIDA GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sağlık ve gıda denetimleri ve analizleri

DG(SANTE) 2018-6541

**TÜRKİYE'DE
GERÇEKLEŞTİRİLEN BİR
DENETİMİN TASLAK
RAPORU
19 KASIM 2018 İLE 29 KASIM 2018 TARİHLERİ
ARASINDA
AVRUPA BİRLİĞİ'NE İHRAÇ EDİLMESİ AMAÇLANAN KURU İNCİRLER İÇİN
MEVCUT AFLATOKSİN BULAŞIMINI KONTROL ETME SİSTEMİNİN
DEĞERLENDİRİLMESİ AMACIYLA**

Yönetici Özeti

İşbu rapor, 19 ila 29 Kasım 2018 tarihleri arasında Sağlık ve Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen bir denetimin sonucunu tanımlamaktadır.

Denetimin amacı, Avrupa Birliği'ne (AB) ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirler için mevcut aflatoksin bulaşımını kontrol etme sistemlerinin, başta 1881/2006 sayılı AT Tüzüğü veya eşdeğer AB mevzuatında öngörülen, bulaşıcı maddeler için belirlenen sınırlar için yeterli olup olmadığını doğrulamaktır.

Denetim ekibi, bunun yanı sıra, 2012 yılında gerçekleştirilen bir önceki denetim raporunda (DG (SANCO) 2012-6292) yapılan tavsiyelere karşılık olarak yetkili otoriteler (CA'lar) tarafından alınan aksiyonları da değerlendirmiştir.

Ortalama olarak, Türkiye, AB'ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirlerde aflatoksin bulaşım kontrolünün uygulanmasına yönelik gerekli yasal ve organizasyonel çerçeveye sahiptir.

Kamu otoritelerinin yanı sıra, üretim ve pazarlama sektöründeki birçok oyuncu, kuru incirlerde aflatoksin bulaşmasının önlenmesi ve azaltılması amacıyla çiftlik düzeyinde iyi tarım uygulamalarının araştırılması ve uygulanmasını teşvik etmektedir. Mevcut durumda işleme ve dağıtım sektöründe iyi üretim uygulamalarını teşvik etmeye yönelik bu nitelikte bir yaklaşım söz konusu değildir.

Denetim ekibi bunun yanı sıra, hem numune alma hem de sağlık sertifikası düzenleme açısından ilgili yerel otoriteler tarafından kontrol önlemlerinin uygulanmasındaki eksikliklere dikkat çekmiştir. Yerel yetkili otoriteler tarafından, ithalat kontrolleri esnasında AB'de bulunan uyumsuz gönderilerin incelemeleri de her zaman yeterli değildir. İlgili işleviciler tarafından uygulanan HACCP planlarının (ve ilgili kendi kontrollerinin) etkinliği, tekrarlama ve yüksek sayıda bildirim nedeniyle sorgulanmamıştır.

Bu eksiklikler, Türkiye'nin ihraç edilen kuru incir gönderilerine ilişkin mevcut kontrol sisteminin 1881/2006 sayılı AT Tüzüğü ile belirlenen limitleri karşılayıp karşılayamama ve kayıtlı bildirim sayısını azaltma kabiliyetini sorgulamaktadır.

CA, önceki denetimin tavsiyelerini ele almıştır.

Rapor içerisinde, tespit edilen eksikliklerin giderilmesine ve kontrol önlemlerinin uygulanmasının iyileştirilmesine yönelik Türkiye'deki CA'lara tavsiyeler bulunmaktadır.

İçindekiler

1	Giriş.....	1
2	Amaçlar ve kapsam.....	1
3	Yasal Dayanak ve Standart	2
3.1	Yasal Dayanak.....	2
3.2	Standartlar	2
4	Arka Plan	2
5	Bulgular ve sonuçlar	4
5.1	İlgili Ulusal Mevzuat.....	4
5.2	Yetkili Otoriteler	6
5.3	Üretim ve İşlemeye ilişkin Kontroller.....	9
5.4	AB’ye İhracata yönelik Prosedür	11
5.5	Numune Gönderim Yöntemi	13
5.6	Laboratuvar Hizmetleri	15
5.7	RASFF Bildirimlerine Cevap.....	17
6	Genel Sonuçlar.....	19
7	Kapanış Toplantısı	19
8	Öneriler	20
Ek 1 - AB Yasal Referansları		
Ek 2 – Raporda Alıntı Yapılan CODEX Standartları		

RAPORDA KULLANILAN KISALTMALAR VE TANIMLAR

Kısaltma	Açıklama
EİB	Ege İhracatçılar Birliği
CA	Yetkili Otorite
CAC	Kodeks Alimentarius Komisyonu
CCA	Merkezi Yetkili Otorite
CN	Birleştirilmiş Mal Sınıflaması
CODEX	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü'nün Kodeks Alimentarius Komisyonu
DAFD'ler	İlçe Tarım ve Ormancılık Müdürlükleri
DG Sağlık & Gıda Güvenliği	Avrupa Komisyonu Sağlık ve Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğü
EN ISO/IEC	Avrupa Normalleşme, Uluslararası Standardizasyon Örgütü ve Uluslararası Elektroteknik Komisyonu
AB	Avrupa Birliği
FSIS	Gıda Güvenliği Denetim Sistemi
FBO	Gıda İşletmecisi
GAP	İyi Tarım Uygulamaları
GDAR	Tarım Reformu Genel Müdürlüğü
GDFC	Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü
GDPP	Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü
GMP	İyi Üretim Uygulamaları
HACCP	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
HPLC-FLD	Floresans Algılama ile Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi
MoAF	Tarım ve Orman Bakanlığı
IPM	Entegre Zararlı Yönetimi
NCP	Ulusal İrtibat Noktası
NRL	Ulusal Referans Laboratuvarı
PAFD'ler	İl Tarım ve Ormancılık Müdürlükleri
PCL	İl Kontrol Laboratuvarları
PPP'ler	Bitki Koruma Ürünleri
RASFF	Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi
RCP	Tavsiye Edilen Uygulama Kuralları
TS	Teknik Standart
UV	Ultraviyole Işın

1 GİRİŞ

Denetim, 19 ila 29 Kasım 2018 tarihinde, DG Sağlık ve Gıda Güvenliği'nin yıllık denetim programının bir parçası olarak, AB dışı ülkelerde gerçekleştirilen denetimler serisi kapsamında Türkiye'de bulaşıcı maddelerdeki kontrol sistemlerini ve bu sektördeki çalışma standartlarını değerlendirmek için gerçekleştirilmiştir. Denetim ekibi, DG Sağlık ve Gıda Güvenliği'nden iki denetçi ve bir Üye Devlet'in bir ulusal uzmanından meydana gelmiştir.

Ekibe denetim sırasında Merkez Yetkili Otorite (CCA), Tarım ve Orman Bakanlığı (MoAF) temsilcileri eşlik etmiştir.

Açılış toplantısı, 19 Kasım 2018'de Ankara'daki CCA ile yapıldı. Bu toplantıda; denetim ekibi, denetimin amaçlarını ve yönünü teyit etmiş ve denetimin başarılı bir şekilde tamamlanması için gereken ek bilgileri talep etmiştir.

2 AMAÇLAR VE KAPSAM

Bu denetimin amaçları şunlardır:

- AB'ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirler için mevcut aflatoksin bulaşımını kontrol etme sistemlerinin, ilgili ürünlerin, 1881/2006 Sayılı, 19 Aralık 2006 tarihli, gıda ürünlerinin belirli bulaşanları için azami seviyeleri belirleyen Komisyon Tüzüğü (AT) AB mevzuatına uygun veya en azından eşdeğer olup olmadığını doğrulamak.
- Yetkili Otorite (CA) tarafından, Türkiye'nin tabi olduğu bir önceki denetimler sırasında yapılan önerilere karşılık olarak alınan aksiyonları değerlendirmek (Ref: DG (SANCO) 2012-6292).

Kapsam bakımından, denetim, mevcut ulusal mevzuat, dahil olan CA'ların organizasyonu ve uygulama kapasitesi dahil olmak üzere kuru incirlerin birincil üretimi, işlenmesi ve ihracatı ile ilgili mevcut kontrolleri gözden geçirmiştir.

Bu hedefler doğrultusunda, aşağıdaki tesisler ziyaret edilmiştir:

Tablo 1: Denetim ziyaretleri ve toplantıları

Ziyaret edilen tesisler	Sayı	Yorumlar
Yetkili Otoriteler		
Merkezi	1	MoAF
Bölgesel/Yerel	2	İzmir ve Aydın İl Tarım ve Ormancılık Müdürlükleri (PAFD'ler)
Laboratuvarlar		
	3	Ulusal Referans Laboratuvarı (NRL), bir Kamu İl Kontrol Laboratuvarı (PCL) ve bir onaylı özel laboratuvar.

Ziyaret edilen tesisler	Sayı	Yorumlar
Üreticiler		
Çiftçiler	2	Geleneksel ve organik incir yetiştiren çiftçiler
İşleyiciler/İhracatçılar		
İşleyiciler, İhracatçılar	4	Aydın ve İzmir İli'nde yer alan Operatörler
İhracat Noktası		
Gümrükler	1	İzmir Limanı'ndaki Gümrük Hizmetleri
Diğer Tesisler (Örn. Araştırma Merkezi)		
İhracatçı Birlikleri	1	Ege İhracatçılar Birliği (EİB), İzmir
Araştırma Merkezi	1	Aydın'daki İncir araştırma enstitüsü müdürlüğü

3 YASAL DAYANAK VE STANDART

3.1 Yasal dayanak

Denetim, AB mevzuatının genel hükümleri kapsamında, özellikle AB dışı ülkelerdeki AB kontrollerinin, AB dışı ülkelerin mevzuatının ve sistemlerinin AB besleme ve gıda hukuku ve AB hayvan sağlığı mevzuatına uygunluğunun veya eşdeğerliğinin doğrulanabileceğini öngören Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 29 Nisan 2004 tarihli 882/2004 sayılı Tüzüğü (EC), Madde 46 kapsamında gerçekleştirilmiştir. Bu kontroller, üçüncü ülkelerin AB gereklilikleriyle uyumluluğu veya denkliği konusunda verebilecekleri güvencelere özel olarak göz önünde bulunduracaktır.

Tam yasal referanslar Ek 1'de verilmiştir. Bu raporda belirtilen yasal düzenlemeler, uygun olan hallerde, son değiştirilen sürüme atıfta bulunur.

3.2 Standartlar

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü'nün (CODEX) Kodeks Alimentarius Komisyonu'nun Standartları, Yönergeleri ve Uygulama Kuralları, işbu denetim kapsamında dikkate alınmıştır.

Bu raporda belirtilen geçerli CODEX belgelerinin tam listesi Ek 2'de verilmiştir.

4 ARKA PLAN

DG Sağlık ve Gıda Güvenliği, gıda maddelerine aflatoksin bulaşmasını önlemeye yönelik resmi kontrol sistemlerini değerlendirmek üzere AB dışı başlıca ihracatçı ülkelere yönelik denetimler gerçekleştirmiştir. Bu denetimlere ilişkin raporlar AB Komisyonu internet sitesinde bulunabilir: http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/

Bu konuda daha önce yapılmış bir vazife 2012 yılında Türkiye'de gerçekleşmiştir (DG (SANCO) 2012-6292). Rapor CA'lara yönelik üç adet tavsiye içeriyordu. Raporda verilen önerileri

yerine getirmek için tatmin edici olduğu kabul edilen aksiyon planları alınmıştır.

882/2004 (EC) sayılı Tüzüğün 15(1) Maddesi'ne göre, AB'ye ithal edilen gıda maddeleri, Üye Devletler'in CA'ları tarafından kontrol edilir. Bu kontroller esnasında kamu sağlığına yönelik riskler tespit edildiği durumlarda, bilgiler Gıda ve Yem İçin Hızlı Uyarı Sistemi (RASFF) aracılığıyla tüm Üye Devlet ve ihracatçı ülkeye uyarılar veya bildirimler olarak iletilir.

1881/2006 (AT) sayılı Tüzük, aflatoksin B1 için azami seviyeyi 6,0 µg/kg ve B1, B2, G1 ve G2 toplamaları için ise azami seviyeyi 10,0 µg/kg olarak belirlemektedir.

Geçtiğimiz yıllarda, Türkiye'den ithal edilen kuru incirler, yıllık olarak aflatoksin bulaşımı ile ilgili 42 ila 69 RASFF bildirimine ve üç ila beş eksik veya hatalı sağlık sertifikasına konu olmuşlardır.

Tablo 1: İthalat ve RASFF bildirimleri

Ürün Birleştirilmiş Mal Sınıflaması 1 (CN) Kodları	2015	2016	2017	İlk Sömestr 2018
Taze İncir 0804 20 10 (ton)	12,590	11,275	12,938	19
Kuru İncir 0804 20 90 (ton)	29,187	30,891	30,941	11,281
Aflatoksin bulaşımı için RASFF Bildirimleri	47	42	69	23
Eksik veya hatalı sağlık sertifikası için RASFF Bildirimleri	3	5	3	3

Kaynak: Türkiye CA'ları ve RASFF veri tabanı

13 Ağustos 2014 tarih ve 884/2014 sayılı Komisyon Uygulama Tüzüğü (AB), aflatoksin bulaşma riski nedeniyle belli başlı üçüncü ülkelerden belirli yem ve yiyecek ithalatını düzenleyen özel koşullar belirlemektedir.

Mevcut durumda, 884/2014 sayılı Tüzük (AB), Türkiye kaynaklı veya Türkiye'den gönderilen her bir kuru incir gönderisinin, CA tarafından düzenlenen bir sağlık sertifikası eşliğinde gönderilmesi ve CA tarafından gerçekleştirilen numune ve analiz sonuçları ve aflatoksinlerin maksimum düzeyde AB mevzuatına uygunluğunu tespit edilmesi hususlarını talep etmektedir. Numune alma ve analiz işlemleri, 1 sayılı Tüzük (AT),

2658/87 sayılı Tüzük (AEA) doğrultusunda gerçekleştirilmelidir; bu tüzük, Ortak Gümrük Tarifesi'nin gerekliliklerini, Birlik'in harici ticaret istatistiklerini ve malların ithalatı veya ihracatına ilişkin diğer Birlik politikalarını aynı zamanda karşılayacak bir mal sınıflandırması sağlamaktadır.

401/2006 sayılı Tüzük, gıda maddelerinde mikotoksin seviyesinin resmi kontrolü için yöntemleri belirler.

884/2014 sayılı Tüzük (AB), belirli ürün kategorileri için asgari kontrol seviyesi belirler:

Tablo 2: Güçlendirilmiş kontrollere tabi ürün kategorileri.

Gıda	CN2 Kodları	İthalatta minimum fiziksel ve kimlik kontrolü sıklığı
Kuru incir	0804 20 90	%10
İncir içeren fındık veya kuru meyve karışımları	ex 0813 50 999000	
İncir ezmesi	ex 2007 10 veya 2007 99	
Karışımlar dahil, hazırlanmış veya korunmuş incir	ex 2008 99 veya 2008 97	

5 BULGULAR VE SONUÇLAR

5.1 İlgili Ulusal Mevzuat Yasal

gereklilikler

882/2004 sayılı Tüzük (AT) Madde 46(1)(a).

852/2004 sayılı Tüzük (AT) 10. Maddesi.

1881/2006 sayılı (AT) Tüzüğü

401/2006 sayılı (AT) Tüzüğü

Bulgular

- Denetim ekibine, Türkiye’de kuru incir üretiminde ve AB’ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirlerin numune alma, analiz ve belgelendirme faaliyetinde yer alan operatörler üzerinde resmi kontrollerin gerçekleştirilmesine yönelik CA’ların yasal dayanağını oluşturan ilgili ulusal mevzuat sunuldu:
 - 27610 sayılı 13 Haziran 2010 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanmış olan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Yasası (veterinerlik hizmetleri, bitki sağlığı, yem ve gıda maddelerinin üretimi, işlenmesi ve dağıtımını kapsayan yasa);

2 2008/1602 sayılı Komisyon Uygulama Tüzüğü (AB) uyarınca mallara ilişkin “Birleştirilmiş Mal Sınıflandırması”.

- 17 Aralık 2011 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanmış 28145 sayılı Gıda ve Yem Resmi Kontrollerine ilişkin Tüzük. Bu, aşağıdakiler için prensipleri ve prosedürleri belirlemiştir:
 - Gıda ve bitki kaynağına ilişkin resmi kontroller;
 - Gıda işletmelerinin tescili (birincil üreticiler hariç);
 - Üreticiler ve işleme işletmeleri için Gıda Hijyeni gereklilikleri;
 - Gıda işletmecileri (FBO) tarafından iyi uygulamaların, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ilkelerinin uygulanmasının kontrolü;
 - 29 Aralık 2011 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanan, gıda maddelerinde belirli bulaşanlara yönelik ulusal limitleri belirleyen 28157 sayılı Bulaşanlara ilişkin Türk Gıda Kodeksi. Türkiye piyasasına yönelik kuru incirlerin limitleri, AB’de toplam aflatoksinler bakımından aynıdır (B1, B2, G1 ve G2 aflatoksinlerin toplamı için 10,0 µg/kg) ve aflatoksin B1 için daha yüksektir (6,0 µg/kg yerine 8,0 µg/kg); Ayrıca, FCL’nin resmi analizler yapması ve faaliyetlerinin onaylanması ve denetlenmesiyle ilgili gereklilikleri de belirler;
 - 25 Aralık 2011 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan 28123 sayılı Tüzük, bitkisel gıda ve yemlerin ihracatı ile ilgili gıda sertifikalarının düzenlenmesini ve ihracat sırasında reddedilmesine müteakip geri gönderilen ürünler için söz konusu gereklilikleri düzenler;
 - 15 Mart 2018 tarihli 30361 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan 2018/10 sayılı Türk Gıda Kodeksi Tebliği, gıda maddelerinde mikotoksin seviyelerinin resmi kontrolü için numune alma, numune hazırlama ve analiz metotlarını belirleyen kriterleri koyar;
 - 7 Aralık 2010 tarihli 27778 sayılı Tüzük, Genel İyi Tarım Uygulamaları (GAP) ile ilgili hükümleri belirler.
2. Yasal çerçeveye ilave olarak, iyi uygulamalara ilişkin çeşitli rehberler, kılavuzlar ve kitapçıklar, CA’lar, araştırma merkezleri veya üniversiteler ve bunların yanı sıra EİB tarafından yayınlanmıştır. Bunlar, aflatoksin bulaşımını önleme teknikleri hakkında tavsiyeler içerir. Örneğin:
- Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü tarafından geliştirilen hayvansal olmayan gıdalar için GAP Rehberi;
 - İncir yetiştiriciliği için GAP - Aydın PAFD tarafından yayınlanan broşür;
 - Kuru incir için GAP - FAO-TCP/TUR/3201 projesi kapsamında yayınlanan broşür;
 - Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (şimdi MoAF), Ege Üniversitesi ve EİB tarafından yayınlanan, kuru incirler yetiştirme ve aflatoksin yönetimi kılavuzu, 2012;
3. İşleyiciler için, kuru incirlerde hijyen ve HACCP prensiplerinin uygulanması için iyi uygulamaya (GMP) yönelik ulusal rehberler veya aflatoksin bulaşımının engellenmesi veya azaltılmasına ilişkin tavsiyeler mevcut değildir. Mevcut tek normatif doküman, Türkiye Standartlar Enstitüsü tarafından hazırlanan, kuru incirin pazarlanması ve ticari kontrolü için Teknik standart (TS) 541’dir

(kalite kontrol veya ambalaj kriterlerini ve numune alma ve kontrol prosedürlerini açıklar).

4. Denetim kapsamında, TS 541, yalnızca kuru incirin küf ve fermantasyon belirtileri göstermemesini ve dolaşımdaki nihai ürünlerdeki nem içeriğinin %26'dan fazla olmamasını gerektirir (eğer ithalatçı ülkenin tüzüklerine uygun olarak koruyucu madde uygulanmış ise %30'a kadar olabilir).

Yasal gerekliliklere ilişkin Sonuçlar

5. Türkiye'deki yasal çerçeve, kuru incirler için tüm üretim, işleme ve AB'ye ihracat süreçleri boyunca yeterli resmi kontrollerin uygulanmasına ilişkin temel oluşturmaktadır.
6. Birçok GAP standardının varlığı, birincil sektör aktörleri tarafından aflatoksin bulaşımının önlenmesi konusundaki farkındalığı ve uygulamayı kolaylaştırmaktadır. Buna karşın, işleyiciler için bu nitelikte bir GMP mevcut değildir.

5.2 Yetkili Otoritelerin

Yasal gereklilikleri

882/2004 sayılı Tüzük (EC) Madde 46(1)(b) ve (c).

Bulgular

7. MoAF, kuru incir üretim zincirinde resmi kontrollerin uygulanması bakımından CA'dır. MoAF, gıda güvenliği, iyi hijyen ve üretim uygulamaları ve ürünlerin izlenebilirliği ve etiketlenmesi ile ilgili gereklilikleri belirlemek ve aşağıdakilerle ilgili kontrolleri uygulamaktan sorumludur. Bütün bunlar, depolama, nakliye ve satış dahil olmak üzere üretim zinciri boyunca geçerlidir. MoAF ayrıca AB'den alınan RASFF bildirimlerinin yönetiminden de sorumludur.
8. MoAF bünyesinde, Tarım Reformu Genel Müdürlüğü (GDAR), Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü (GDPP) ve Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (GDGC) üzerinde sorumluluklar bulunmaktadır.
9. GDAR, elektronik "Çiftçi Kayıt Sistemi"nin merkezi düzeyde bakımından sorumludur.
10. GDPP, bitki koruma ürünlerinin (PPP'ler) kullanımı, entegre zararlı yönetimi ilkelerinin (IPM) uygulanması veya organik tarım veya GAP'a ilişkin gönüllü planları uygulayan çiftçileri sertifikalandıran kontrol organlarının denetimi de dahil olmak üzere çiftçilerin eğitim ve kontrollerinden sorumludur.
11. GDGC, gıda maddeleri üzerindeki resmi kontrollerin koordinasyonundan, FBO'ların (birincil üretim yapan çiftlikler hariç) kayıt altına alınmasından ve denetçiler için talimat ve kılavuzların hazırlanmasından ve yayılmasından sorumlu CCA'dır. GDGC, il ve ilçe düzeyinde

personellerin eğitiminden ve ayrıca onların denetlenmesinden sorumludur. GDGC, bunun yanı sıra, 29 Aralık 2011 tarihli 28157 sayılı Gıda Kontrol Laboratuvarları Tüzüğü uyarınca, resmi laboratuvarların yetkilendirilmesinden ve denetlenmesinden sorumludur.

12. Başka sorumluluklarının yanı sıra, gıda mevzuatının uygulanmasından sorumlu olan 81 il tarım ve ormancılık müdürlüğü (PAFD) vardır. Her bir PAFD, Türkiye genelinde 834 ilçede yer alan birçok İlçe tarım ve ormancılık müdürlükleri (DAFD) ağına öncülük etmektedir.
13. Gıda güvenliği ile ilgili olarak 6,690 kişi istihdam edilmektedir. Buna, bitki sağlığı üzerinde çalışan 3.900 kişi ve GAP'ın uygulanmasının desteklenmesi için istihdam edilmekte olan 1300 kişi dahildir. Bu kişilerin tamamı tarım, gıda, kimya, su ürünleri yetiştiriciliği veya balıkçılık teknolojisi mühendisliği veya veterinerlik fakültesi mezunlardır.
14. Her bir PAFD, denetim kapsamındaki genel müdürlükler gözetiminde kontrolleri uygulayan özel departmanlar içerir. Bazı görevler, PAFD'ler tarafından DAFD'lere devredilmiştir.
15. PAFD'lerin bitki üretimi ve bitki sağlığı bölümleri, çiftçilerin (GAP ile ilgili konular dahil) kayıt altına alınmasından, eğitilmesinden ve kontrol edilmesinden sorumludur. Departman, aynı zamanda bitkilerin sağlık durumunun doğrulanması ve bitki sağlığı sertifikalarının düzenlenmesinden sorumludur.
16. Gıda ve Yem departmanları, birincil üreticiler dışındaki operatörlerin tescilinden, onaylanmasından ve kurumların muayenesinden sorumludur (kuru incirlerdeki aflatoksin bulaşımının kontrolü dahil). Bu, aynı zamanda resmi numune alma sürecinin ifası ve AB'ye ihraç edilmesi planlanan kuru incir için sağlık sertifikalarının verilmesini de içermektedir. Gıda ve Yem departmanları bunların yanı sıra, CCA'nın aldığı uygunsuzluk bildirimleri için takip soruşturmaları da gerçekleştirmektedirler (örn: AB RASFF bildirimleri).
17. PAFD'ler tarafından alınan numuneler, bunların sonuçlarını PAFD'lere geri gönderecek olan 33 adet kamu veya özel PCL'den birine gönderilir. Onaylanan tüm laboratuvarlar, kuru incirlerde aflatoksin analizi için TS EN ISO/IEC 17025'e göre akredite edilmiştir. Onaylanmış laboratuvarlar, kuru incirlerde aflatoksin analizi için EN ISO/IEC 17025'e ve gıdada aflatoksin için PCL'ye yeterlilik testlerinin sağlayıcısı olarak EN ISO/IEC 17025'e akredite edilmiş olan MoAF NRL'si tarafından denetlenir ve desteklenir.
18. CA'ların birbirleri arasındaki iletişim, düzenli bir toplantı, telekomünikasyon ve özel bir enformasyon doküman yönetim sistemi (IDMS) kullanarak doküman alış-verişi yoluyla gerçekleştirilir. Özel bir enformasyon programı olan Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi (FSIS), bunun yanı sıra resmi kontrollerin yapılmasını ve üretim zinciri kapsamında farklı aktörler arasında iletişim kurulmasını, FBO, denetimler ve ilgili tüm bilgilerin

merkezi bir veri tabanında kaydedilmesini sağlar. Bu durum, CA'lar arasındaki iletişimi kolaylaştırır, aynı zamanda FBO'lar ve laboratuvarlar gibi diğer kullanıcılarla bilgi alışverişini de sağlar.

19. Kuru meyvelerin AB'ye ihracatının kontrolü ve belgelendirmesini gerçekleştirmek üzere 31 adet PAFD belirlenmiştir. (Adana, Ankara, Antalya, Aydın, Bolu, Bursa, Çorum, Denizli, Düzce, Eskişehir, Gaziantep, Giresun, Isparta, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Kayseri, Kırşehir, Kocaeli, Konya, Manisa, Mersin, Ordu, Osmaniye, Rize, Sakarya, Samsun, Şanlıurfa, Tekirdağ, Trabzon, Zonguldak).
20. Bu 31 PAFD kapsamında 469 denetçi, numune alma eylemi yapmak ve sağlık sertifikalarını 884/2014 sayılı Tüzük (AB) uyarınca düzenlemek üzere eğitilmiş ve yetkili kılınmıştır.
21. MoAF bünyesindeki İç Denetim Birimi, PAFD'ler tarafından gerçekleştirilen resmi gıda kontrollerinin performansını değerlendirmek amacıyla denetimler yapar. Son iki yılda, yeterli kaynak eksikliği nedeniyle iç denetim gerçekleştirilememiştir. İç denetimin mevcut olmaması durumu, tüzüğün ve PAFD tarafından idari görevlerin gerçekleştirilmesine ilişkin kontrol veya uygulama şekillerinin uygulanmasının (özellikle sağlık sertifikalarının düzenlenmesi veya RASFF bildirimlerinin oluşturulması açısından) tam denetimine olanak sağlamamıştır. Ancak, iç denetim ekipleri belirlendikten ve görevleri teyit edildikten sonra, uygulanması gereken bir denetim planının uygulanması için yakın zamanda bir kişi atanmıştır.
22. Ekonomik İşler Bakanlığı'na bağlı gümrük idareleri, AB'ye ihraç edilen/iade edilen kuru incirlerin gümrük işlemlerinden sorumludur. Gümrükler, bunun yanı sıra, FSIS'yi kullanırlar ve temizleme süreci esnasında belirli şartlara tabi olan malları tanımlamak için MoAF ile işbirliği yaparlar.
23. Ticaret Bakanlığı ayrıca, EİB gibi farklı meslek örgütlerini bir araya getiren bir tacir-ihracatçı meclisinin faaliyetlerini de koordine etmektedir. EİB, farklı sektörlerde (kurutulmuş meyveler dahil) yaklaşık 7500 ihracatçıyı bünyesinde barındırır. EİB'nin kuru incir ihraç eden 400 üyesi toplam ihracatın yaklaşık %65'ini oluşturmaktadır.
24. EİB, araştırma programlarında ve GAP rehberlerinin ayrıntıları ve eğitim ve bilgi programlarının geliştirilmesi ile ilgili olarak araştırma CA'ları ile işbirliği yapmaktadır. İşleyiciler ve ihracatçılar, EİB tarafından bulaşıma uğramış incirlerin tespit edilmesinde kullanılan tarama yöntemleri ve bulaşıma uğramış incirler için toplama ve imha programları gibi iyi uygulamaların gerçekleştirilmesi bakımından desteklenmektedirler.

Yetkili Otoriteler ile ilgili Kararlar

25. CA'lar açıkça görevlendirilmiş olup, görevlerini etkin bir şekilde yerine getirmek bakımından gerekli yasal dayanağa sahiplerdir. CA'lar ile ilgili diğer kuruluşlar arasındaki ve içindeki iletişim, yeterli ve etkilidir. Ayrıca, resmi ve nitelikli laboratuvarla ilişkin yeterli bir ağ mevcuttur.

5.3 Üretim ve İşlemeye ilişkin Kontroller

ve Yasal Gereklilikler

882/2004 sayılı Tüzük (EC) Madde 46(1) (e) ve (b).

1881/2006 sayılı (AT) Tüzüğü

852/2004 sayılı Tüzük (AT) 10. Maddesi.

401/2006 sayılı (AT) Tüzüğü

Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC) / Tavsiye Edilen Uygulama Kuralları (RCP) 3-1969 ve CAC/RCP 65-2008.

Bulgular

26. Çiftçiler, DAFD'ler tarafından tescil ve resmi kontrollere tabidir. Resmi kontroller şunların doğrulanmasını içerir: hijyen gereklilikleri (852/2004 sayılı Tüzük, Ek 1'de olduğu üzere), PPP kullanımı ve IPM prensiplerinin uygulanması.
27. GAP ve organik üretim standartlarına uygunluk sertifikası isteyen çiftçiler için ilave şartlar geçerlidir. Sadece birkaç kuru incir üreticisi GAP sertifikasına sahip olup, organik sertifika, kuru incir üreticilerinin daha yüksek bir yüzdesini kapsar. Kuru incir üreten organik çiftçiler, aflatoksin bulaşmasını önleyen tekniklerin kullanımını teşvik eden programların konusu idi.
28. Bu teknikler, diğerlerinin yanı sıra, tuzaklar kurulması yöntemi ile meyve bahçelerinde böceklerin kontrolünü ve polenleşme sırasında sağlıklı erkek meyve içeren ağların kullanımını içerir (daha sonra kaldırılır). Sivrisinek ağları ve yer döşemeleri ile kurutma tünellerinin yapımı ve plastik kurutma kasalarının kullanımı, hem yerel otoriteler hem de EİB tarafından desteklenmiştir. Ağaçların altındaki ağların kullanılması da tavsiye edilir.
29. EİB, ayrıca farklı operatörlerin farklı üretim bölgelerinde takibini düzenler ve uygulanacak tekniklere ilişkin tavsiyelerde bulunur. Her bir üretim alanında yapılan gözlemler baz alınarak EİB tarafından bir ihracat sezonu başlangıç tarihi de belirlenir.
30. Denetim ekibi, biri geleneksel, diğeri ise sertifikalı organik tarım gerçekleştirmekte olan iki üreticinin meyve bahçelerini ve kurutma yerlerini ziyaret etmiştir.
31. Denetim ekibi, organik tarım yapan çiftçinin araştırma merkezleri tarafından tavsiye edilen aflatoksin bulaşımını azaltma tekniklerini birkaç yıldır takip ettiğini gözlemlemiş olsa da, bu geleneksel bahçede bu durum sadece kısmi şekilde idi. Geleneksel çiftçi ve denetçi, bu GAP'ın uygulanmasının operatörlerin takdirine bağlı olduğunu ve resmi kontrollerin kapsamına girmediğini teyit etmişlerdir. Bunların uygulanması, küçük çiftliklerin karşılaştığı ekonomik zorluklar nedeniyle de mümkün olmayabilir.
32. İşleyiciler ve ihracatçılar, GDFC tarafından tescil ve resmi kontrollere tabidir. Denetim ekibine, resmi kontrollerin organizasyonu ve işletmecilerin yıllık risk değerlendirme sisteminin yanı sıra, denetim ve numune alma planları sunuldu

- . Denetim ekibi, kuru incir üreten ve ihraç eden üç işletmeyi ziyaret etmiştir. Hepsisi de önceki yıllarda AB RASFF bildirimlerine tabi olan işletmelerdir.
33. Önceki denetim raporlarına ilişkin ziyaretler ve istişareler sırasında, denetim ekibi, resmi kontrollerin; gıda güvenliğine ilişkin Türkiye yasal gereklilikleri (HACCP prensiplerinin uygulanması dahil), kuru incirlerin izlenmesi ve etiketlenmesi (bu, DG (SANCO) 2012-6292 denetiminin 1 No'lu tavsiyesi ile ilgili düzeltici eylemin uygulandığını teyit eder) hususlarını kapsadığını teyit edebilmiştir.
 34. Ziyaret edilen işletmeler, düzenli resmi kontrollere tabi tutulmuş olup, denetim ekibi, operatörlerin, ele alınan her kuru incir partisi için bir aflatoksin bulaşma kontrol planı da dahil olmak üzere kendi kontrol sistemlerini uyguladıklarını gözlemlemiştir.
 35. Ziyaret edilen işleyici-ihracatçıların kalite yönetim sistemi ve ilgili HACCP planının tümü üçüncü taraf sertifikasyonuna tabidir (yani, ISO 22000).
 36. Ziyaret edilen tüm işletmeler, Ultraviyole (UV) lambalarla donatılmış olan siyah odalar içerisinde sıralama tezgahında en az bir adet mantar bulaşım kontrolü süreci uygulamakta idi. Bu teknik, UV ışığı altında yayılan parlak yeşilimsi sarı floresan sayesinde, aflatoksin üreten mantarların bulaştığı incirlerin tespit edilmesini sağlamaktadır.
 37. Tesis edilen kontrollerin ve ekipmanların sayısı, işletmeler arasında değişiklik göstermektedir; bazıları, üretim süreci boyunca sıralama sürecini birkaç kez tekrarlamaktadır (örneğin, alındığına, yıkamadan sonra ve paketlenmeye hazır ürünlerin hazırlık sürecinde). Ziyaret edilen bazı işletmeler, elektronik sıralama ekipmanı kullanmakta olup, prob veya meyvelerin açılması ile kuru incirlerin dahili bulaşma kontrolü tesis etmiş veya nihai ürünler üzerinde laboratuvar analizleri gerçekleştirmektedirler.
 38. İlk ve devam eden denetçi eğitimleri ve ziyaret edilen işletmelerin denetimlerinin gözlemlenmesi ve yapılan numune alma eylemi ile ilgili bilgiler, ziyaret edilen işletmelerin denetiminden sorumlu denetçilerin yeterliliğini doğrulamıştır.
 39. Operatörlerin HACCP planına sahip olmalarının yasal gerekliliklere uygunluğunun kontrolü, esas olarak bir HACCP planının olduğu ve uygulandığının doğrulanmasını baz alır. Gözlemlenen denetimler sırasında denetçiler, gerçekleştirilen risk analizinin geçerliliğini ve operatörler tarafından uygulanan aflatoksin bulaşımı kontrol önlemlerinin türünü ve geçerliliğini değerlendirmek için HACCP planının içeriğini ayrıntılı olarak değerlendirmemişlerdir.
 40. HACCP planının etkinliği ve uygulanan kontrol önlemleri de çok sayıda RASFF bildirimlerinin kaydedilmesi nedeniyle sorgulanmaya tabi olmamıştır. Örneğin, ziyaret edilen operatörlerden biri, 2017 yılında bir düzinenin üzerinde ve 2018 yılında birkaç adet RASFF bildirimine konu olmuş olmasına karşın, yalnızca iki yıllık denetime tabi tutulmuş ve RASFF bildirimlerinin bir parçası olarak yürütülen bu denetimler veya soruşturmaların hiçbirisi, aflatoksin bulaşımının kontrolü ve tesis edilmiş limitler dahilinde partilerin piyasaya sürülmesine ilişkin HACPP planının etkinliğini sorgulamamıştır.

41. Görüşülen denetçiler, mevcut prosedürler ve talimatlar içerisinde operatörlerin HACCP planlarını sorgulamaya ilişkin prosedürlerin açık şekilde tesis edilmediği hususunu teyit etmiştir. Kuru incir sektörüne adapte edilmiş olan HACCP prensiplerinin uygulanması için GMP'lerin ve yönergelerin eksikliği, operatörlerin ve resmi kontrolörlerin görevlerini de kolaylaştırmamaktadır (Beklenen spesifik risklerin ve ilgili kontrol yöntemlerinin yanı sıra işleyiciler ve toptancılar için CAC/RCP 65-2008'in önerileri ile ilgili ayrıntılı bilgi).
42. Türk CA'ları tarafından yıllık olarak kuru incirlerde aflatoksin bulaşımı üzerine bir numune alma planı uygulanır. Bulaşmaya konu olmuş partiler bulunduğu anda, CA'lar tarafından izleme, sıralama veya imha işlemleri gerçekleştirilmiştir.

	2015	2016	2017
Kuru incir numuneleri	273	245	213
Aflatoksin tespiti	7	9	5

Üretim ve İşleme üzerine Resmi Kontrollerin Sonuçları

43. Kuru incir üretimi ve işleme ile iştigal olan tüm paydaşlar, yetiştiriciler, çiftlik düzeyinde aflatoksin bulaşımını engelleme amaçlı GAP konusundaki farkındalığını yükseltmek için çalışmalarına devam etmiş olup, bazı promosyon programları ve sübvansiyonlar, Kodeks Alimentarius CAC/RCP 65-2008'in önerileri de dahil olmak üzere GAP uygulayan üretici sayısını artırmıştır.
44. Kuru incir işleyicileri için, hijyen, izlenebilirlik, altyapı veya etiketlemenin yasal gereklilikleri normal resmi kontrollere tabi olmakla birlikte, HACCP prensiplerinin uygulanmasının ve özellikle operatörler tarafından geliştirilen HACCP planının etkinliğinin izlenmesi bu anlamda yüzeysel kalmaktadır.
45. Resmi değerlendiriciler tarafından bu değerlendirmenin yürütülmesi için açık talimatların ve kılavuzların mevcut olmaması durumu ve ayrıca, aflatoksin bulaşımı nedeniyle çok sayıda RASFF bildirimi ile karşı karşıya kalan operatörlerin kontrol sistemlerinin etkinliğinin sorgulanmasındaki eksiklik, 852/2004 sayılı Tüzük (AT) Madde 5'in gerekliliklerini karşılamamakta ve bu durum ise, dolaşıma dahil edilen gönderilerin uyum oranlarının gelişimine katkı sağlamamaktadır.

5.4 AB'ye İhracata yönelik Prosedür

Yasal Gereklilikleri

882/2004 sayılı Tüzük (AT) Madde 46(1)(h).

CAC / Yönergeler (GL) 50-2004.

Bulgular

46. Sağlık sertifikalarının düzenlenmesine ilişkin tüzük, ilgili tüm adımları içerir ve mekanizmaları ve sorumlulukları açıklar.

47. İhracatçı veya temsilcisinin, ihracatçı, ürün ve varış yeri ile ilgili tüm istenen bilgileri FSIS'e girmesine müteakip prosedür başlamış olur. Sağlık sertifikalarını düzenlemeye yetkili 31 PAFD'den birine talep gerçekleştirilmelidir.
48. FSIS'de kodlanan ve ihracat başvurusunda sunulan ekli belgelere dahil edilen bilgiler, PAFD tarafından değerlendirilir ve eksiksiz ve uygun olmaları halinde ihracat öncesi denetim prosedürü başlamış olur.
49. PAFD'ler veya bazı durumlarda, işleme şirketinin bulunduğu yere bağlı olarak DAFD'ler, ihraç edilmesi amaçlanan partinin depolandığı kuruluşun inceleme sürecini organize eder.
50. Denetçi, ürünlerin iyi paketlenildiğini ve FSIS başvurusunda (parti numarası, miktarlar, izlenebilirlik) sunulmuş olan uygun etiket ve bilgilere sahip olduğunu doğrular. Başvuru sırasında gönderilen tüm verilerin doğrulanmasına müteakip, numune, varış ülkelerinin talep ettiği aflatoksin analizinin yapılması amacıyla onaylı bir laboratuvara gönderecek olan, ilgili ülke veya bölgenin numune kabul servisine bir numune götürülür.
51. Aflatoksin sonuçları, daha sonrasında, laboratuvar tarafından FSIS aracılığı ile PAFDS kapsamında sağlık sertifikaları düzenlemek ile sorumlu kişiye iletilir. Analizin sonuçlarının, hedef ülkede yürürlükte olan limit değerlere uygun olması halinde, sağlık sertifikası, 884/2014 sayılı Tüzük (AB) ekine uygun olarak Kontrol Görevlisi tarafından düzenlenir.
52. "Numune alma ve analiz sonuçları" raporu da FSIS'den düzenlenmiş olup, düzenlenen sağlık sertifikasına eklenmiştir. Belgeler, ihracat işlemleri için görevlendirilmiş resmi denetçiler tarafından imzalanacaktır. Bu denetçiler, özel eğitimlere tabi tutulur ve 884/2014 sayılı Tüzük (AB) ile talep edilen sağlık sertifikasının düzenlenmesi ve imzalanması yetkisi bakımından onaylanır.
53. Şubat 2018'de gümrük, kuru incir içeren belirli ürünlerin ihracatı sırasında belgesel kontrollerini güçlendirmiştir. MoAF ile işbirliği kapsamında gümrük, ihracatçılar için sağlık sertifikasını, CN kodlarının bir listesi için diğer tüm zorunlu belgeler eşliğinde sağlamaları adına ilave bir gereklilik içermekte idi. Liste, 884/2014 sayılı Tüzüğe (AB) dahil olan tüm CN kodları için doğru şekilde uygulanır. Gümrükte sunulan belgeler her zaman "numune alma ve analiz sonuçları" belgelerini içermez ve gümrük tarafından uygunluğunun doğrulanması talep edilmez.
54. 2016 yılından bu yana, sağlık sertifikalarının mevcut olmaması ve AB sınırındaki ithalat kontrolleri esnasında uygunsuz belgelerin tespit edilmesi nedeniyle on bir RASFF bildirimi ve sınır reddi yapılmıştır.
55. Her ne kadar bu bildirimler ilgili operatörler dahilinde birtakım soruşturmaları tetiklemiş olsa da, sağlık sertifikalarının düzenlenmesinden sorumlu servisler hakkında soruşturma yapılmamıştır. Sonuç olarak, sertifika düzenleme sürecindeki hataların nedenlerine ilişkin soruşturma, ilgili PAFD'ler dahilinde yapılmamıştır.

56. Genel olarak, ister RASFF bildirimlerinin izlenmesi veya PAFD'lerin çalışmalarının denetlenmesi kapsamında (örn; iç denetim sırasında) bu nitelikte bir uyumsuzluk için merkezi otorite hakkında genel bir analiz eksikliği de söz konusudur. Denetim esnasında, bu uygunsuzlukların tekrarlanmasını önlemek amacıyla merkezi veya yerel düzeyde hiçbir düzeltici veya önleyici faaliyet başlatılmamıştır.
57. Ziyaret edilen işletmelerdeki RASFF bildirim belgelerine danışırken, denetim ekibi, ayrıca sağlık sertifikalarından birinde kayıtlı olan numune alma ve verme tarihleri ile üretim kayıtlarında kaydedilen partinin üretim tarihi ile işletmenin üretim izlenebilirliği sistemi arasında bir tutarsızlık (sağlık sertifikasında belirtilen numune alma tarihinden birkaç gün sonra) bulunduğunu da belirtmiştir. Görüşme yapılan denetçiler, numune alınacak partinin tüm üretim kayıtlarının doğrulanmasının, ihracat izni prosedürü kapsamında mecburi olmadığını ve sonrasında numune alma için özel denetim esnasında sistematik olarak değerlendirilmediğini doğruladı.

AB'ye İhracata Yönelik Prosedüre ilişkin Sonuç

58. Türkiye'de, 884/2014 sayılı Tüzük (AT) içerisinde listelenmiş olan kuru incir ürünlerinin denetlenmesini, numunelerin alınmasını ve gerektiğinde, 1881/2006 sayılı Tüzük (AT) içerisinde belirtilen aflatoksin limitlerine uygun olmaları için gerekli bir sağlık sertifikası ile birlikte sunulmasını gerekli kılan bir prosedür mevcuttur.
59. Bu prosedür her zaman doğru bir şekilde uygulanmamakta olup, sağlık sertifikası bilgilerinin doğru olması ve ihraç edilen ürünlerin uygunluğuna ilişkin beklenen garantilerin sağlanması için yeterli kontroller ile desteklenmesini sağlayacak düzgün bir denetime tabi değildir.

5.5 Numune Gönderim Yöntemi Yasal

gereklilikleri

401/2006 sayılı (AT) Tüzüğü

CAC/GL 50-2004.

Bulgular

60. Gıda maddelerinde mikotoksin düzeylerinin resmi kontrolü esnasında numune alma, numune üretimi ve analiz yöntemi ile ilgili talimat, 15 Mart 2018 tarihli, 30361 sayılı resmi gazetede yayınlanan 2018/10 sayılı Türk Gıda Kodeksi Tebliği ile tadil edilmiştir. Gereklilikler, 401/2006 sayılı Tüzük (AT) ile eşdeğerdir.
61. AB'ye ihraç edilmesi planlanan tüm kuru incir gönderilerinden, PAFD'ler veya bazı durumlarda ise DAFD'ler tarafından numune alınır. Denetçilere, eldiven, mühür ve plastik torbalar dahil olmak üzere numune alma ekipmanı sağlanmaktadır (taşıma sırasında numuneleri UV ışınlardan korumak için büyük siyah plastik poşet dahil).
62. FSIS yazılımı tarafından düzenlenen numune alma formu ile ekipmanlar denetçilere sağlanır. Numune alma formu, başvuru sahibi tarafından sunulan bilgilerle (parti kimlik bilgileri,

ürün tipi, raf ömrü, miktar ve son varış ülkesi) ve numune alma performansına ilişkin talimatlar ile (artan numune sayısı, toplam numune ağırlığı ve laboratuvar numunelerinin sayısı ve ağırlığı) önceden doldurulmuş durumdadır. Talimatlar, denetlenecek ve onaylanacak olan partinin tanımına ve 2018/10 sayılı Türk Kodeksinin gerekliliklerine dayanarak oluşturulmuştur.

63. Denetim ekibi, AB'ye ihracata yönelik iki resmi gönderi üzerinde yapılacak numune alma performansını gözlemlemiştir (kuru incirlerden bir adet, kesilmiş kuru incirlerden bir adet).
64. Plastik filmli karton kutular içerisinde paketlenmiş ürün paletleri, imalatçı-ihracatçı tesislerinde, üretimin geri kalanından ayrı şekilde depolanmıştır. Numune alma işlemi ve FSIS'de sunulan bilgilerin (örneğin: toplam ağırlık, kutu sayısı ve ağırlığı, izlenebilirlik kodları ve etiketlenmiş varış yeri) uygunluğu için gönderilen sevkiyatın kimliğinin doğrulanmasına müteakip, denetçiler; homojen bir dağılım sağlamak amacıyla paletler içerisinde alınacak artan numune sayısına eşdeğer sayıda münferit kutu seçmişlerdir. Operatör çalışanları, belirlenmiş kutuları almak ve denetçi, artan numunelerin alınmasını eylemini gerçekleştirmeden veya numunelerin (ihracatçı çalışanları tarafından) denetlenmesinden önce kutuları açmak konusunda yardımcı olmuşlardır.
65. Prosedürlerce tavsiye edilen 300 gramlık artan numunelerin alımı, hepsi bir veya iki kutu içerisinden, kutu başına iki ila üç avuç olarak manuel gerçekleştirilmiş olup, daha sonrasında numuneler, karıştırma için önceden temizlenmiş bir paslanmaz çelik tezgah üzerinde toplandı.
66. Spesifik numune alma ekipmanının olmaması durumunda, her ilave numune için 300 gram şartının her seferinde karşılanıp karşılanmadığını doğrulamak mümkün değildi, asgari ağırlığın sağlanıp sağlanmadığını görmek için, denetçi tarafından yalnızca toplam numunenin toplam ağırlığı doğrulanmıştır. Bundan emin olmak amacıyla, avucu dolduracak kadar alınan kısımlar fazlasıyla alınmış olup, böylelikle her bir durumda, toplam numunenin ağırlığı, önceden doldurulmuş numune alma formunda yer alan ağırlıktan çok daha yüksektir. Gerçek ağırlıklar ölçülse de, numune alma formundakiler üzerinde, gerçek değeri yansıtacak şekilde değişiklik yapılmamıştır.
67. Sonrasında, toplanan numuneler, daha önce temizlenmiş ve dezenfekte edilmiş paslanmaz çelik tezgahlar üzerinde, denetçiler veya tesis personeli tarafından karıştırılır ve laboratuvar numuneleri kenara ayrılır. Toplanan numunenin homojenliğini garanti etmek için karıştırma işleminin gerçekleştirmesine ilişkin özel bir protokol mevcut değildir (karıştırma işleminin tekniği veya süresi tanımlanmamaktadır).
68. Daha sonra, gerekli laboratuvar numuneleri, toplam numune dengesi göz ardı edilerek numune formunda belirtilen tam ağırlıkta alınır. Bu durum, tüm toplam numunenin eşit laboratuvar numunelerine bölünmesini gerektiren 401/2006 sayılı Tüzük (AB) şartlarına uymaz (sadece laboratuvar için gereken minimum miktarlara eşdeğer bir kısım değil, üretilen tüm toplam numunenin kullanımı).
69. Numuneler, daha sonrasında doğru şekilde paketlenmiş ve mühürlenmiş plastik torbalara konularak etiketlenmiş ve tüm taraflarca imzalanmış bir numune alma formu ile birlikte daha büyük, opak, plastik bir torbaya yerleştirilmiştir. Numuneler, numune alma

gününde PAFD'lerin numune kabul birimlerine teslim edilir. Numune alma verileri ve numunelerin bütünlüğü, kabul ünitesi tarafından teyit edilir ve numune analizleri yapmak için onaylı bir laboratuvara gönderilmeden önce FSIS'e kaydedilir.

Gönderilerin Numunelenmesi Yöntemine ilişkin Sonuçlar

70. Mart 2018'den itibaren uygulanmakta olan 2018/10 sayılı Türk kodeksinde belirtilen numune alma yöntemleri her ne kadar şu anda 401/2006 sayılı Tüzük (AT) gerekliliklerine eşdeğer olsa da, numune alma ve laboratuvar numune hazırlama süreçlerinde belirtilen sorunlar, analitik sonuçların temsil edebilirliğini olumsuz yönde etkileyebilir.

5.6 Laboratuvar

Hizmetleri Yasal

gereklilikleri

882/2004 sayılı Tüzük (EC) Madde 46(1)(d) ve (c).

401/2006 sayılı Tüzük (AT) 2. Maddesi.

CAC/GL 26-1997 Madde 41 ve 42.

CAC/GL 27-1997 Madde 3.

Bulgular

71. Denetim ekibi, 3 laboratuvara ziyaret gerçekleştirmiştir (Ankara, İzmir ve Aydın). Onaylı laboratuvarlar (kamu veya özel), 29 Aralık 2011 tarihli 28157 sayılı Türk Tüzüğü tarafından tesis edildiği üzere MoAF'ın denetimine ve düzenli ziyaretlerine tabidir.
72. Ankara'da ziyaret edilen ilk laboratuvar NRL'dir. NRL, kuru incirlerin resmi kontrolü ile iştigal eden onaylı laboratuvarların denetimi ve eğitimi faaliyetini sürdürmektedir. NRL, PCL'de gıdalardaki mikotoksinler (aflatoksin B1, B2, G1, G2, toplam aflatoksinler ve Okratoksin A) için yeterlilik testleri sağlayıcısı olarak, Türk Akreditasyon Kurumu (Türkak) tarafından TS EN ISO/IEC 17043:2013 akreditasyonuna sahiptir. NRL, aflatoksin için yeterlilik testlerini PCL ağı için kuru incir de dahil olmak üzere çeşitli emtialar için hazırlar ve dağıtır. Laboratuvar ayrıca, gıdalardaki aflatoksin analizlerinin performansı bakımından TS EN ISO/IEC 17025:2012 akreditasyonuna sahiptir, lakin AB'ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirlerin resmi numunelerinin rutin analizlerini yapmaz.
73. Laboratuvar, tüm görevlerini yerine getirmek için yeterli modern ve son teknolojiye uygun imkanlar ve donanımlara sahiptir. Gerekli tüm kalite kontrol önlemleri yerinde ve doğru bir şekilde uygulanmıştır. Laboratuvarda ayrıca düzenli eğitime sahip, yeterli düzeyde ve yetkin personel bulunmaktadır.
74. Denetim ekibi tarafından İzmir ve Aydın'da ziyaret edilen iki PCL, AB'ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirlerde aflatoksin resmi analizlerini yürütmüştür. Her iki laboratuvar da kuru incirde aflatoksin analizlerinin yapılması bakımından TS EN ISO/IEC 17025:2012 akreditasyonuna sahip olup, Türkak tarafından yıllık denetime tabi tutuldu.

75. MoAF tarafından denetim programı kapsamında gerçekleştirilen ziyaretlerin denetim raporları mevcut olup, tespit edilen kusurları gidermek için düzeltici eylem planları doğru şekilde belgelenmiş ve uygulanmıştır. Her iki laboratuvar da NRL tarafından koordine edilen yeterlilik testlerine her iki yılda bir zorunlu katılıma ilişkin raporlar mevcuttur. Her iki laboratuvar da son iki yıllık periyot boyunca kuru incirde aflatoksin için yeterlilik testlerinde iyi sonuçlar (Z-puanları) almıştır.
76. Her ikisi de, aflatoksin B1, B2, G1 ve G2'nin analizi için yerinde art kolon türevlendirme ile Floresans Algılama ile Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (HPLC-FLD) yöntemlerine sahiptir. Aflatoksinlerin toplamı, tek sonuçların düşük-sınırlı hesaplaması olarak toplanması ile hesaplanır. Yöntemler, homojenleştirme için kuru öğütme, metanol/su ayrıştırması, immünoaffinite-kolon temizliği ve HPLC-FLD analizine dayanmaktadır.
77. Kalibrasyon amacıyla bir sertifikalı standart çözüm kullanılır. Gerekli belgeler ve sertifikalar mevcut olup, son kullanma tarihlerine uyulmuştur. Solüsyonlar buzdolabında uygun şekilde saklanmıştır. Kalibrasyon, düzenli olarak bir sistem uygunluk standardı tarafından kontrol edilir (kalibrasyondan bağımsız olarak hazırlanmamıştır) ve düzenli olarak kendiliğinden eklenen veya doğal olarak bulaşıma maruz kalmış kuru incir numuneleri uygularlar.
78. Doğrulama metodu tatmin edici düzeyde olup, performans kriterleri metodu 401/2006 Sayılı Tüzük (AB) kriterleri ile eşleşmektedir. Doğrulama çalışması esnasında geri kazanım oranları hesaplanmış olup, kontrol çizelgesinde düzenli olarak kontrol edilmiş ve izlenmiştir. Ancak, onaylı referans materyalleri düzenli olarak uygulanmamaktadır.
79. Her iki laboratuvar da yeterli standart işletim prosedürleri sağlayan iyi eğitilmiş ve donanımlı personel mevcuttur. Tesisler modern ve son teknoloji araçlarla donatılmıştır. Yeterli iklimlendirme sistemi, ısıtma ve güneş ışığı koruması mevcuttur. Tartılar ve pipetler akredite bir üçüncü tarafça yıllık olarak kalibre edilmektedir (güncel sertifikalar laboratuvarlarda mevcuttur).
80. PAFD'lerin kabul ünitesinden resmi numuneler alındığında, laboratuvar bilgi yönetim sistemine kabul ve kayıt edilmeden önce benzersiz bir laboratuvar numarası ile numunelerin ve verilen bilgilerin bütünlüğünün kontrolü yapılmaktadır. Laboratuvarlar ayrıca, PAFD'lerle iletişim kurmak için FSIS'i kullanmaktadır. Numunelerin alınmasına ilişkin karşılaşılan sorunlarda (örneğin eksik bilgi), numuneler, laboratuvar tarafından reddedilir ve kısa bir rapor formu ile PAFD kabul ünitesine geri gönderilir.
81. Denetim ekibi, numunelerin doğru bir şekilde muhafaza edildiğini ve uygun bir şekilde kaydedildiğini, gerekli tüm bilgiler eşliğinde, laboratuvar bilgi yönetim sistemi boyunca ilerlemesi boyunca gözlemlemiştir (numune alma formundaki partinin son kullanma tarihi hariç; bu bilgi her zaman laboratuvar sisteminde ve FSIS'de rapor edilmemiştir). Sürecin sonunda, ziyaret edilen laboratuvarlar, AB gereklilikleri uyarınca analiz raporları düzenlemişlerdir (bu, DG (SANCO) 2012-6292 denetiminin 3 No'lu tavsiyesi ile ilgili düzeltici eylemin uygulandığı hususunu teyit eder).

Laboratuvar Hizmetlerine ilişkin Sonuçlar

82. AB'ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirlerde aflatoksin bulaşmasına ilişkin resmi kontrol analizleri gerçekleştiren laboratuvarlar, yetkinliklerini sergilemek ve ilgili gerekliliklere uymak için yeterli akreditasyon ve onaya tabidirler.
83. Denetim ekibi, ziyaret edilen laboratuvarların, gıda maddelerinde mikotoksin düzeylerinin resmi kontrolü için kullanılan numune hazırlama ve analiz yöntemlerine ilişkin 401/2006 sayılı Tüzük (AT) Madde 2'nin gerekliliklerini karşılamakta olduğunu belirtmiştir.

5.7 RASFF Bildirimlerine Cevap

Yasal gereklilikler

178/2002 sayılı Tüzük (AT) Bölüm IV, kısım 1

CAC/GL 25-1997

Bulgular

84. 13 Ağustos 2008 tarihli 5839-30053 sayılı talimat, gıda, yem ve gıda ile temas eden malzemeler ile ilgili hızlı alarm sisteminin yönetimini açıklamaktadır. MoAF bünyesindeki ulusal irtibat noktası ile (NCP) PAFD'lerde yer alan kontrol ünitelerindeki irtibat noktası arasındaki iletişim ve işbirliğinin sorumluluklarını ve usullerini belirler.
85. Bir RASFF bildirimi NCP tarafından alındığında, bu bilgiler, ilgili üretici ve/veya ihracatçıya, NCP'ye geri gönderilmesi beklenen eylemler ve bilgilere ilişkin ilave bilgiler içeren PAFD'lere elektronik ortamda iletilir. Dış Ticaret Bakanlığı (gümrükler) gibi diğer CA'lar veya Sağlık Bakanlığı da bilgilendirilmelidir.
86. Her bir bildirim tek tek kaydedilir ve NCP tarafından yazdırılır; PAFD'lere bildirimlere ilişkin haftalık bir özet e-posta ile gönderilir. NCP tarafından bildirimin alınmasına müteakip, kontrol birimi bir inceleme başlatır.
87. İlgili operatörler bilgilendirilir ve ilgili partiye ilişkin üretim ve izlenebilirlik belgelerini sağlamaları talep edilir. İşletmeye bir ziyaret organize edilebilir ve operatörün elinde ilgili partiden ürünler var ise, numune alma işlemi yürütülür. Eğer yoksa başka bir partiden numune alınabilir. İnceleme esnasında diğer üreticilerin ve/veya PAFD'lerin de ilgili olduğu tespit edilirse, bu taraflar ile de irtibat kurulur.
88. İnceleme raporu ve denetçi tarafından toplanan belgeler, PAFD içerisinde toplanır ve NCP'ye e-posta ile gönderilir. İncelemenin bir taslak raporu 5 gün içerisinde, nihai rapor ise 15 gün içerisinde NCP'ye gönderilir (veya acil durumlarda daha kısa bir sürede).
89. İncelemenin sonuçlarını değerlendiren NCP'ye, AB RASFF irtibat noktasına resmi cevap gönderilmeden önce bir takip raporu gönderilir.
90. Denetim ekibi, önceki yıllarda kaydedilen çeşitli RASFF bildirimlerinin yönetimini gözden geçirmiştir.

Bu bildirimler, aflatoksin bulaşımı azami limit aşımaları, sağlık sertifikası veya analiz raporu eksikliği ve AB ithalat kontrolleri sırasında sağlık sertifikalarında hataların tespiti ile ilgilidir.

91. Soruşturma raporlarının çoğunu teslim süresi içinde iade etmiş olan PAFD'lere bildirimler gönderilmiştir; bazı durumlarda sorumlu kişilerin değişikliği veya irtibat e-posta adreslerinin prosedürde ifade edildiği üzere güncellenmemiş olması nedeniyle daha uzun süreli gecikmeler söz konusu olabilir.
92. Her ne kadar RASFF bildirimlerinin yönetimi prosedürü her bir olay için bir inceleme yapılmasını gerekli kılsa da, bu durum, belirtilen FBO'ların ziyaretini sistematik olarak içermez (örn; 2017'de 14 RASFF bildirimine konu olan ziyaret edilen operatörlerden biri, aynı yıl yalnızca iki denetime tabi tutulmuştur).
93. Tekrarlama durumunda küresel bir analiz yapılmaz. Yukarıda ifade edilen operatörün 2017'de 14 bildirim ve 2018 için halihazırda sekiz bildirim olmasına karşın, yapılan incelemeler operatörün HACCP sisteminde veya kendi kontrol planında değişiklik talep edilmesine yol açmamıştır.
94. PAFD'lerin düzenlemiş olduğu sağlık belgelerinin düzenleme tarihlerindeki hatalara ilişkin bildirimler, PAFD'ler tarafından yeterli düzeyde incelemeye veya sağlık belgelerinin düzenlenmesinden sorumlu birimde yapılacak düzeltici faaliyetlere yönelik genel bir incelemeye konu olmamıştır. Sadece operatör üretim kayıtlarının incelemeleri yapılmıştır.
95. Kayıtlı RASFF bildirimlerinin takibi ve münferit inceleme sonuçları hakkında düzenli raporlar, NCP tarafından CCA'ların yönetim ekibine yönlendirilmek amacıyla hazırlanırken, kontrol sistemindeki ortak eksikliklerin kök nedenlerine yönelik bir genel analizin uygulanmasının gerçekleştirilen inceleme kapsamında tanımlanmadığı görülmüştür. Bazı incelemelerin yetersizliğinin yanı sıra, bu nedenle sağlık sertifikalarının düzenlenmesindeki sorunları çözmek için tavsiye edilen bir düzeltici eylemin eksikliği de söz konusudur.
96. NCP, RASFF bildirimlerini ve inceleme raporlarının yanı sıra takibe ve nedenlere ilişkin toplanan bilgilerin alışverişinin daha kolay yapılması için veri tabanının kullanılmasını sağlamak için FSIS geliştiricileriyle birlikte çalışmaktadır. Bu, alışverişi, toplanan verilerin analizini ve rapor teslim tarihlerine uyumun izlenmesini kolaylaştırmalıdır. Denetim ekibine bir proje sunulmuş olup, 2019 yılında hayata geçirilmesi bekleniyor. 2017 yılında PAFD'lere katılan personele de eğitimler verildi.

RASFF Bildirimlerine Cevaplara ilişkin Sonuç

97. RASFF bildirimlerinin yönetimi ve izlenmesi için mekanizmalar ve sorumluluklar iyi şekilde tesis edilmiş olsa da, bunların uygulanması, bilgi aktarımındaki gecikmeler ve CA tarafından yürütülen belirli araştırmaların yetersizliği nedeniyle zayıf görülmektedir. Bu, NCP'nin, 178/2002 sayılı Tüzük (AT) Bölüm IV, kısım 1 tarafından talep edildiği ve CAC / GL 25-1997 tarafından tavsiye edildiği üzere sebepler ve düzeltici eylemlere ilişkin zamanında bir cevap sağlayamamasına neden olmaktadır.

6 GENEL SONUÇLAR

Ortalama olarak, Türkiye, AB'ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirlerde aflatoksin bulaşım kontrolünün uygulanmasına yönelik gerekli yasal ve organizasyonel çerçeveye sahiptir.

Kamu otoritelerinin yanı sıra, üretim ve pazarlama sektöründeki birçok oyuncu, kuru incirlerde aflatoksin bulaşmasının önlenmesi ve azaltılması amacıyla çiftlik düzeyinde iyi tarım uygulamalarının araştırılması ve uygulanmasını teşvik etmektedir. Mevcut durumda işleme ve dağıtım sektöründe iyi üretim uygulamalarını teşvik etmeye yönelik bu nitelikte bir yaklaşım söz konusu değildir.

Denetim ekibi bunun yanı sıra, hem numune alma hem de sağlık sertifikası düzenleme açısından ilgili yerel otoriteler tarafından kontrol önlemlerinin uygulanmasındaki eksikliklere dikkat çekmiştir. Yerel yetkili otoriteler tarafından, ithalat kontrolleri esnasında AB'de bulunan uyumsuz gönderilerin incelemeleri de her zaman yeterli değildir. İlgili işleyiciler tarafından uygulanan HACCP planlarının (ve ilgili kendi kontrollerinin) etkinliği, tekrarlama ve yüksek sayıda bildirim nedeniyle sorgulanmamıştır.

Bu eksiklikler, Türkiye'nin ihraç edilen kuru incir sevkiyatlarına ilişkin mevcut kontrol sisteminin 1881/2006 sayılı AT Tüzüğü ile belirlenen limitleri karşılayıp karşılayamama ve kayıtlı bildirim sayısını azaltma kabiliyetini sorgulamaktadır.

CA, önceki denetimin tavsiyelerini ele almıştır.

7 KAPANIŞ TOPLANTISI

29 Kasım 2018'de CCA ve ilgili CA'ların temsilcileriyle bir kapanış toplantısı yapılmıştır. Bu toplantıda denetim ekibi, denetimin ilk bulgularını sundular. CA'lar ek bilgi/açıklama sağlamış olup, bu denetim kapsamındaki resmi kontrol sistemini daha verimli kılmak için atılması gereken adımlar açıklanmıştır.

8 TAVSİYELER

No.	Tavsiye
1.	AB'ye ihraç edilmesi amaçlanan kuru incirler için düzenlenen sağlık sertifikalarının 884/2014 sayılı Tüzük (AB) Madde 5'e uygun olarak, gerekli doğrulamaların yapılmasına müteakip doğru düzenlenmesinin sağlanması. <i>59 nolu paragraf doğrultusunda tavsiye</i> <i>54 ila 57 nolu paragraflarda belirtilen ilgili bulgular</i>
2.	Resmi numunelerin, analiz sonuçlarının temsil edebilirliğinin etkilenmemesi amacıyla 401/2006 sayılı Tüzük (AT) içerisinde yer alan gereklilikler ile aynı veya eşdeğer şekilde toplanması ve hazırlanmasının sağlanması. <i>70 nolu paragraf doğrultusunda tavsiye</i> <i>66 ila 68 nolu paragraflarda belirtilen ilgili bulgular</i>
3.	EU RASFF bildirimlerinin, sonuca yönelik doğru bilgi sağlaması amacıyla uygun incelemelere tabi olmasının ve 78/2002 sayılı Tüzük (AT) Bölüm IV, kısım 1 ile Kodeks Alimentarius CAC/GL 25-1997 tarafından talep edildiği üzere yeterli düzeltici eylemlerin alınması. <i>97 nolu paragraf doğrultusunda tavsiye</i> <i>93 ila 95 nolu paragraflarda belirtilen ilgili bulgular</i>

Yetkili otoritenin tavsiyelere ilişkin cevaplarına şu adresten ulaşılabilir:

http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2016-8724

EK 1 - YASAL REFERANSLAR

Yasal Referans	Resmi Gazete	Başlık
315/93 Sayılı Tüzük	OJ L 37, 13.2.1993, s. 1-3	Gıda bulaşanları için Topluluk prosedürlerini belirleyen 8 Şubat 1993 tarihli, 315/93/EEC sayılı Konsey Tüzüğü
178/2002 Sayılı Tüzük	OJ L 31, 1.2.2002, s. 1-24	Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin gıda yasasıyla ilgili genel ilke ve şartları belirleyen, Avrupa Gıda Güvenliği İdaresi'ni kuran ve gıda güvenliği konularıyla ilgili işlemleri (2) belirleyen 28 Ocak 2002 Tarih ve (EC) 178/2002 Sayılı Tüzüğü
852/2004 Sayılı Tüzük	OJ L 139, 30.4.2004, OJ L 226, 25.6.2004, s. 3'te düzeltilen ve yeniden yayınlanan	Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 29 Nisan 2004 tarihli, gıdaların hijyenine ilişkin 852/2004 sayılı Tüzüğü (EC).
882/2004 Sayılı Tüzük	OJ L 165, 30.4.2004, s. 1; OJ L 191, 28.5.2004, s. 1'de düzeltilen ve yeniden yayınlanan	Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 29 Nisan 2004 tarihli, yem ve gıda yasası, hayvan sağlığı ve hayvan refahı kurallarına uygunluğun doğrulanması için resmi kontroller ile ilgili 882/2004 sayılı Tüzüğü (EC).
1881/2006 Sayılı Tüzük	OJ L 364, 20.12.2006, s. 5-24	19 Aralık 2006 tarihli, 1881/2006 sayılı, gıda bulaşanları için azami seviyeleri belirleyen Komisyon Tüzüğü (AT).
401/2006 Sayılı Tüzük	OJ L 70, 9.3.2006, s. 12-34	23 Şubat 2006 tarihli, 401/2006/EC sayılı, gıda maddelerinde mikotoksin seviyelerinin resmi kontrolü için örnekleme ve analiz yöntemlerini belirleyen Komisyon Tüzüğü
884/2014 Sayılı Tüzük	OJ L 242, 14.08.2014, s. 4-19	13 Ağustos 2014 tarih ve 884/2014 sayılı, aflatoksin bulaşma riski nedeniyle belli başlı üçüncü ülkelerden belirli yem ve yiyecek ithalatını düzenleyen özel koşulları belirleyen Komisyon Uygulama Tüzüğü (AB), ve mülga 1152/2009 sayılı Tüzük (AT)

Ek 2 – Raporda Alıntı Yapılan Standartlar

Referans numarası	Tam İsim	Yayınlanma Detayları
CAC/RCP 3-1969	Kuru meyveler için hijyenik uygulama kuralları	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/RCP 65-2008	Kuru incirlerde aflatoksin bulaşmasının önlenmesi ve azaltılmasına yönelik uygulama kuralları	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 25-1997	İthal edilen gıdaların reddedilmesi konusunda ülkeler arasında bilgi alışverişi rehberi	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 26-1997	Gıda ithalat ve ihracat kontrol ve belgelendirme sistemlerinin tasarımı, işletimi, değerlendirilmesi ve akreditasyonuna ilişkin rehber	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 27-1997	Gıda ithalat ve ihracat kontrolü ile iştigal eden test laboratuvarlarının yeterliliğinin değerlendirilmesine ilişkin rehber	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/
CAC/GL 50-2004	Numune Alma Hakkında Genel Rehber	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/