

**Dr. Ahmet Cemil SOYLU**

**İDARENİN GIDA GÜVENLİĞİNE  
İLİŞKİN FAALİYETLERİ**

## İÇİNDEKİLER

TAKDİM .....	VII
ÖNSÖZ .....	IX
KISALTMALAR.....	XXV
GİRİŞ.....	1

### BİRİNCİ BÖLÜM GIDA VE GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN TANIM VE İLKELER

#### Birinci Kısım Gıda ve İlişkili Kavramlar

I. GIDA KAVRAMI.....	7
II. ÖZEL NİTELİKLİ GIDA TÜRLERİ .....	9
A. Yeni Gıdalar.....	9
B. Fonksiyonel Gıdalar .....	11
C. Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar .....	15
1. Bebek Mamaları ve Bebek Formülleri .....	16
2. Devam Mamaları ve Devam Formülleri.....	17
3. Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları .....	18
4. Kilo Verme Amaçlı Gıdalar .....	18
5. Özel Tıbbi Amaçlı Gıdalar .....	19
6. Sporcu Gıdaları .....	20
7. Glütten İntoleransı Olan Bireylere Yönelik Gıdalar .....	21

8. Özel Beslenme Amaçlı Gıdalara Eklenebilecek Bileşenler....	22
D. Takviye Edici Gıdalar .....	22
E. Okul Gıdası .....	23
III. GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR (GDO) VE BİYOGÜVENLİK.....	32

### İkinci Kısım

## Gıda Güvenliği ve Gıda Güvenliğine İlişkin Kavramlar

IV. GIDA GÜVENLİĞİ (ve GÜVENCESİ) .....	39
V. GIDA HİJYENİ VE SANİTASYON.....	42
VI. GIDA KALİTESİ .....	44
VII. GIDA ETİĞİ .....	45
VIII. SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA ve GIDA GÜVENLİĞİ .....	49
A. Türkiye’de Sürdürülebilir Kalkınma Açısından Gıda Güvenliği..	54
1. Yasal Düzenlemelerde Sürdürülebilir Kalkınma ve Gıda Güvenliği .....	55
2. İdarenin Düzenleyici İşlemlerinde Sürdürülebilir Kalkınma ve Gıda Güvenliği .....	57
3. Devlet Politikaları Açısından Sürdürülebilir Kalkınma ve Gıda Güvenliği İlişkisi .....	60

### Üçüncü Kısım

## Bir Hak Olarak Gıda ve Gıda Güvenliği

IX. HAK BOYUTUYLA GIDA VE GIDA GÜVENLİĞİ .....	63
A. Gıda Hakkı .....	65
B. Beslenme Hakkı .....	70
C. Yaşam Hakkı .....	71
D. Sağlık Hakkı .....	71

E.	Devletin Hak Bağlamında Gıda Güvenliğini Sağlama Yükümlülüğü.....	75
1.	Gıda Güvenliği ve Devletin Negatif Yükümlülüğü (Negatif Statü Hakları Bakımından).....	76
2.	Gıda Güvenliği ve Devletin Pozitif Yükümlülüğü (Pozitif Statü Hakları Bakımından).....	77
3.	Gıda Güvenliği ve Aktif Statü Hakları.....	80
X.	GIDA VE GIDA GÜVENLİĞİ HAKKININ SAĞLANMASINA YÖNELİK UYGULAMALAR.....	82
A.	Gıda güvenliğinde dini ve kültürel hassasiyetlerin dikkate alınması.....	82
1.	Helal Gıda.....	82
2.	Kosher (Koşer).....	85
3.	Helal Sertifikasyon.....	87
a.	Standardizasyon.....	87
b.	Akreditasyon.....	88
c.	Belgelendirme.....	90
d.	Dünya'da Helal Sertifikasyon.....	90
e.	Ülkemizde Helal Sertifikasyon.....	92
B.	Gıda Bankacılığı ve Gıda İsrafının Sonlandırılması.....	95

#### Dördüncü Kısım

### Gıda ve Gıda Güvenliği Hukukunun Gelişimi

XI.	İLK ÇAĞDAN ÇAĞIMIZA GIDA VE GIDA GÜVENLİĞİ HUKUKUNUN GELİŞİMİ.....	103
XII.	ÇAĞIMIZDA GIDA GÜVENLİĞİ HUKUKU.....	108
A.	Uluslararası Kuruluşlar ve Mevzuatlar.....	109
B.	Avrupa Birliğinde Gıda Hukuku ve Gıda Güvenliğinin Gelişimi.....	111
C.	Ülkemizde Gıda Hukuku ve Gıda Güvenliğinin Gelişimi.....	114

**Beşinci Kısım**  
**Gıda Güvenliğine Yönelik Tehlikeler**

XIII. BİYOLOJİK TEHLİKELER.....	119
XIV. KİMYASAL TEHLİKELER.....	120
XV. FİZİKSEL TEHLİKELER.....	121

**Altıncı Kısım**  
**Gıda Güvenliği Sürecine Hakim Olan Esas ve Usuller**

XVI. GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN GEREKLİ TEMEL İLKELER VE USULLER.....	122
A. Risk ve Risk Analizi.....	122
1. Risk.....	122
2. Risk Analizi.....	123
B. Tedbirlilik-İhtiyat- İhtiyati Tedbir İlkeleri.....	125
1. Tedbirlilik İlkesi.....	125
2. İhtiyatlılık İlkesi.....	126
3. İhtiyati Tedbir İlkesi.....	130
C. Şeffaflık İlkesi.....	133
D. Hızlı Uyarı Sistemi, Acil Durumlar ve Kriz Yönetimi.....	135
1. Hızlı Uyarı Sistemi.....	135
2. Acil Durumlar.....	138
3. Kriz Yönetimi.....	139
E. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları İlkeleri (HACCP)141	
1. Ön Koşul Programları ve Uygulama Öncesi Hazırlıklar.....	142
2. HACCP Prensipleri.....	144
a. Tehlike Analizlerinin Yapılması.....	144
b. Kritik Kontrol Noktalarının Belirlenmesi.....	144
c. Kritik Limitlerin Belirlenmesi.....	145

d. Kritik Kontrol Noktalarının İzlenme Sisteminin Belirlenmesi .....	145
e. Düzeltici Tedbirlerin Belirlenmesi .....	145
f. Doğrulama Prensibi .....	146
g. Kayıt ve Dokümantasyon Sisteminin Oluşturulması ...	146
3. Ülkemizde HACCP Uygulamaları.....	146
<b>XVII.GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĞLANMASINA HİZMET EDEN DİĞER İLKE VE USULLER .....</b>	<b>148</b>
A. Kırleten Öder – İşletmecinin Sorumluluğu İlkesi.....	148
B. İzlenebilirlik İlkesi .....	149
C. Kamuoyu Bilgilendirme ve Katılım İlkesi .....	149
D. Standartların Oluşturulması ve Uygulanması.....	152
E. İyi Uygulamalar .....	154

## İKİNCİ BÖLÜM

### GIDA GÜVENLİĞİNDE FAALİYET GÖSTEREN İDARELER VE FAALİYETLERİNİN NİTELİĞİ

#### Birinci Kısım

#### Gıda Güvenliğinde Faaliyet Gösteren İdareler

I. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI .....	157
A. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü.....	159
B. Diğer Genel Müdürlükler, Bağlı/İlgili Kuruluşlar ve Taşra Teşkilatları.....	159
C. Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu.....	160
II. SAĞLIK BAKANLIĞI.....	162
III. TİCARET BAKANLIĞI .....	164
IV. SAĞLIK VE GIDA POLİTİKALARI KURULU .....	166

V. RTÜK.....	166
VI. STANDARDİZASYON VE AKREDİTASYON KURUMLARI..	167
VII. BELEDİYELER.....	167
VIII. İL ÖZEL İDARESİ .....	173

## İkinci Kısım

### Gıda Güvenliğine Yönelik İdari Faaliyetlerin Niteliği

IX. KOLLUK FAALİYETLERİ AÇISINDAN GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA FAALİYETİ.....	175
A. Kamu Düzeni ve Unsurları Açısından Gıda Güvenliğinin Değerlendirilmesi .....	177
1. Dirlik ve Esenlik Unsuru ile Gıda Güvenliği İlişkisi .....	179
2. Güvenlik Unsuru ve Gıda Güvenliği İlişkisi.....	180
3. Sağlık Unsuru ve Gıda Güvenliği İlişkisi.....	181
B. Gıda Güvenliğinin Kolluk Faaliyeti Türleri Açısından Değerlendirilmesi .....	183
1. Gıda Güvenliğinin İdari Kolluk Yönü.....	183
2. Gıda Güvenliğinin Genel İdari Kolluk ve Özel İdari Kolluk Yönü .....	184
3. Özel Hukuk Kişilerinin Gıda Güvenliği Faaliyetinde Bulunması.....	187
C. Gıda Güvenliği Alanında Kolluk Görevlileri.....	190
D. Gıda Güvenliğinde Kolluk İşlemleri ve Usulleri .....	191
1. Gıda Güvenliği ve Kolluk İşlemleri.....	191
2. Gıda Güvenliği ve Kolluk Usulleri .....	192
a. Yasaklama Usulü.....	193
b. İzin Usulü .....	193
c. Bildirim Usulü .....	194

E. Gıda Güvenliği Açısından Kolluk Yetkilerinin Özellikleri ve Sınırları.....	195
X. KAMU HİZMETİ AÇISINDAN GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA FAALİYETİ .....	198
XI. ÖZENDİRME VE DESTEKLEME FAALİYETLERİ AÇISINDAN GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA.....	205

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **İDARENİN GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA HUSUSUNDA YETKİ ve GÖREVLERİ**

#### **Birinci Kısım**

#### **Gıdanın Hazırlanması ve Piyasaya Sürülmesinden Önceki İşlemler**

I. GIDA GÜVENLİĞİ BİLGİ SİSTEMİNE KAYDA TABİ YERLER.....	211
II. GIDA İŞLETMELERİNİN KAYIT VE ONAY İŞLEMLERİ .....	214
A. Gıda İşletmelerinin Kayıt Altına Alınma Usul ve Esasları.....	215
B. Onaya Tabi Gıda İşletmelerinin Onay Usul ve Esasları .....	221
1. İşletme Şartlı Onay Belgesi ve İşletme Onay Numarasının Verilmesi .....	223
2. İşletme Onay Belgesinin ile Numarasının Geçerlilik Şartları ve İptali (Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik m.9/4) .....	226
3. İşletme Onay Belgesinin Tahrip Olması ya da Kaybolması Hali (Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik m.9/4) .....	228



4.	Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik Kapsamında Çalıştırılması Zorunlu Personel ile İlgili Hususlar .....	229
III.	GIDA GÜVENLİĞİ İÇİN GIDA HİJYENİNE İLİŞKİN ŞARTLARIN SAĞLANMASI .....	230
A.	Gıda Hijyeni Kapsamında Genel İlkeler, Genel ve Özel Hijyen Gereklilikleri.....	231
1.	Gıda Hijyeni Kurallarının Uygulanacağı Alanlar.....	231
2.	Gıda Hijyeni Kurallarının Kapsamı Dışındakiler .....	232
3.	Genel Hijyen İlkeleri ve Araçları .....	233
a.	Gıda İşletmecisinin Öncelikli Sorumluluğu.....	233
b.	Gıda Hijyeni İlkelerinin Uygulama Araçları.....	234
4.	Birincil Üretim ve İlgili Faaliyetler İçin Genel ve Özel Hijyen Gereklilikleri (Gıda Hijyeni Yönetmeliği m.7-9.) ..	235
a.	Birincil Üretim ve İlgili Faaliyetler İçin Özel Hijyen Gereklilikleri .....	235
(1)	Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları.....	237
b.	Birincil Üretim ve İlgili Faaliyetler İçin Genel Hijyen Kuralları.....	238
(1)	Bulaşmaya İlişkin Hijyen Kuralları.....	238
(2)	Bulaşma Tehlikesi Dışında Alınması Gereken Önlemler.....	240
c.	Birincil Üretim ve İlgili Faaliyetler İçin Kayıt Tutulması.....	241
5.	Birincil Üretim Dışındaki Gıda İşletmeleri İçin Hijyen Gereklilikleri .....	244
a.	12. Maddede Belirtilenler (Çadır, Seyyar Satış Araçları Gibi Taşınabilir ya da Geçici Gıda İşletmeleri) Dışındaki Gıda İşletmeleri İçin Genel Gereklilikler .....	244
b.	Gıdanın Hazırlandığı, Muameleye Tabi Tutulduğu veya İşlendiği Odalar İçin Özel Hijyen Gereklilikler....	245

c. Taşınabilir ve/veya Geçici Gıda İşletmeleri ile Öncelikli Yerleşim Amacı Özel Konut Olan Ancak İçinde Gıdanın Düzenli Olarak Piyasaya Arzı İçin Hazırlandığı Bina ve Satış Makineleri İçin Gereklilikler .....	246
6. Gıda Hijyenin Sağlanması İçin Diğer Etkenler .....	246

## İkinci Kısım

### Gıdaların Piyasaya Sürülmesindeki İşlemler

IV. GIDALARIN TAŞINMASI, DEPOLANMASI ve MUHAFAZASI .....	251
V. GIDALARIN AMBALAJLANMASI VE PAKETLENMESİ .....	253
A. Ambalaj Türleri .....	254
B. Ambalajlama/Paketlemenin Yapılması .....	256
C. Ambalaj ve Paketlemede Hijyen Kuralları .....	256
D. Ambalajlama ve Paketlemede Yükümlülükler.....	258
VI. GIDALARIN ETİKETLENMESİ VE BİLGİLENDİRME.....	259
A. Gıda Etiketleme ve Bilgilendirmesine İlişkin Genel Kurallar...	260
B. Gıda Hakkında Zorunlu Bilgilendirme.....	260
C. Gıda Üzerindeki Beslenme ve Sağlık Beyanları ile Beslenme Bildirimi.....	266
1. Beslenme Bildirimi.....	268
2. Beslenme Beyanları.....	269
3. Sağlık Beyanları.....	269
D. Gıda Etiketlemesi ve Bilgilendirmesinde Yükümlülükler.....	271
VII. GIDALARIN REKLAMI VE TANITIMI.....	272
A. Reklam ve Tanıtımlara İlişkin Genel Kurallar.....	274
1. Bazı Gıda Ürünleri ve Beyanlarına İlişkin Özel Reklam ve Tanıtım Kuralları.....	275
B. Gıda Reklam ve Tanıtımlarında Yükümlülükler.....	281

## Üçüncü Kısım

### Gıdaların Kontrolü ve Denetimi

VIII. KONTROL VE DENETİMLERİN KAPSAMI.....	282
IX. KONTROL VE DENETİMLERİN GENEL İLKE VE KURALLARI .....	283
X. GIDA KONTROLLERİNDE YETKİLİ MAKAM VE GÖREVLİLER .....	286
A. Yetkili Makamlar .....	286
B. Kontrol Görevlileri.....	287
C. Kontrol Yetkisinin Devri .....	288
XI. KONTROL FAALİYETLERİ, METOTLAR VE TEKNİKLER..	294
A. Kontrol Aşamaları .....	296
B. Numunelerin Alınması ve Muayene ile Analiz Sonuçlarına İtiraz.....	299
C. Laboratuvar Analizleri .....	301
1. Laboratuvarların Genel Özellikleri, Çalışma Şartları ve İstihdam.....	302
2. Özel Gıda Laboratuvarları .....	304
a. Kuruluş İzni.....	305
b. Çalışma İzni .....	307
c. Kapsam Genişletme .....	309
d. Özel Gıda Laboratuvarlarının Yetkilendirilmesi ve Bildirimler .....	310
e. Belge ve Kayıtların Tutulması .....	311
f. Analiz Metotları, Analiz Raporu ve Ücretlendirme .....	312
g. Denetim ve Kontroller.....	313
XII. İTHALAT VE İHRACATTA RESMÎ KONTROLLER, GÜMRÜKLER VE SINIR KONTROL NOKTALARI.....	314
A. Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrol Özellikleri.....	315
B. Hayvansal Olmayan Gıdaların Kontrol Özellikleri.....	316

C. Ülkeye Girişte Gıda Ürünleri Üzerinde Yürütülen Kontrol Çeşitleri.....	317
D. Ürünlerin Ülkeye Girişi, Giriş Noktaları (Sınır Kontrol Noktaları) ve Ön Bildirimler.....	318
E. Şüphe Halinde Uygulanacak İşlemler .....	319
F. Kontroller Sonrası Alınacak Önlemler.....	319
G. Önlemlerin Tespiti, Önleme İlişkin Masraflar ve İtiraz Hakkı .	320
H. İhracatçı Ülke Tarafından Gerçekleştirilen İhracat Öncesi Kontroller, Gümrük Hizmetleri, Uygulama Tedbirleri ve İstisnai Uygulamalar.....	322
I. İhracatçı Ülkelerde Yapılacak Kontroller, Genel ve Özel İthalat Koşulları, Eşdeğerlik Uygulaması .....	324
J. İhraç Edildikten Sonra Geri Dönen Gıdalar .....	327
K. Resmi Sertifikasyon, Hızlı Uyarı Sistemi, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemleri.....	329
L. Kontrol Planları ve Yıllık Raporlar.....	331
M. İzlenebilirlik, Sorumluluk ve Resmi Kontrollerin Finansmanı	332

### Dördüncü Kısım

## **Gıda Güvenliğine İlişkin İdari Yaptırımlar, İhlaller, Yaptırımların Uygulanması, Başvuru Yolları ve Suç Teşkil Eden Fiiller**

XIII. GIDA GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN İDARİ YAPTIRIMLAR.....	333
A. İdari Para Cezaları.....	335
B. Mülkiyetin Kamuya Geçirilmesi .....	336
C. Faaliyetlerin Tamamen Durdurulması (Men) .....	339
D. Görev Yetkisinin İptali .....	339
E. Faaliyetlerin Geçici Olarak Durdurulması .....	340
F. İhtiyati Tedbirler.....	341
G. Piyasadan Toplatma .....	343

H. Kamuoyu Bilgilendirmesi.....	344
I. Non Bis in Idem İlkesinin Gıda Güvenliğine İlişkin İdari Yaptırımlara Uygulanması.....	346
XIV. GIDA GÜVENLİĞİ HUSUSUNDA İDARİ YAPTIRIMLARA KONU İHLALLER (5996 Sayılı Kanun m.40 ve m.41) .....	346
A. Kişilerin Hayatını ve Sağlığını Tehlikeye Sokan Gıda Üretimi, Piyasaya Arzı (5996 Sayılı Kanun m.40/1-a) .....	347
B. Yeni Gıdalara İlişkin Düzenlemelere Aykırılık (5996 Sayılı Kanun m.40/1-ç).....	348
C. Gıda Kodeksine Aykırı Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Üretme, İşleme Tabi Tutma ve Piyasaya Arz Etme (5996 Sayılı Kanun m.40/1-d) .....	349
D. Bakanlığın Kısıtlama, Yasaklama ve Tedbir Kararlarına Uymama (5996 Sayılı Kanun m.40/1-e).....	350
E. Gıda Güvenliği Hususunda Sorumluluk Esaslarına Aykırı Davranma .....	352
1. Ürün Toplatma ve Bilgilendirme Sorumluluğuna Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-f) .....	352
2. Faaliyetle İlgili Kayıtların Güncel Tutulması ve Bakanlığa Sunma Zorunluluğuna Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-g; m.41/1-ğ) .....	353
3. Onaya Tabi Ürünler ve Onay/Kayıt Yükümlülüklerine Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-ğ; 41/1-b, c, g).....	354
4. Bakanlıkla İş Birliği Yapma ve Takip Sistemi Oluşturma Sorumluluğuna Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-h, i).....	355
5. Personel Çalıştırma Yükümlülüğüne Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-ı) .....	356
6. Gıdanın Etiketlenmesi ve Tanımlanması Kurallarına Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-j) .....	356
7. Tüketiciyi Yanıltma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-k).....	357

F. Gıdada Taklit ve Tağşiş Yapılması (5996 Sayılı Kanun m.40/1-l).....	358
G. Hızlı Uyarı Sistemi, Acil Durumlar ve Kriz Yönetimi Kurallarına Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-m, n) .....	361
H. İhtiyati Tedbir Kararlarına Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-o) .....	362
I. Sularla İlgili Gıda Güvenliği Kurallarına Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.40/1-ö) .....	363
J. Takviye Edici ve Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalara İlişkin Kurallara Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun M.40/1-P) ....	364
K. Hijyen Esaslarına Aykırı Davranma (5996 Sayılı Kanun m.41/1-a) .....	365
L. Kontrollerde Gerekli Yardım ve Kolaylığın Gösterilmemesi (5996 Sayılı Kanun m.41/1-ç) .....	366
M. Uygunsuz Gıdanın Piyasada Bulunması, Satışı veya Tüketime Sunulması (5996 Sayılı Kanun m.41/1-d) .....	366
N. İşyeri ve Üretim Yerlerinin Hijyen Kurallarına Uygun Olmaması (5996 Sayılı Kanun m.41/1-e).....	367
O. Yetki Verilen Kurum ve Kuruluşların Görevi Yürütememesi (5996 Sayılı Kanun m.41/1-f).....	369
P. Özel Gıda Laboratuvarlarının Analizlerinin Uygunsuzluğu (5996 Sayılı Kanun m.41/1-h) .....	369
Q. Canlı Hayvan ve Ürünlerin Kaçak Olarak Yurda Sokulması (5996 Sayılı Kanun m.41/1-ı) .....	370
R. Ticareti Amaçlanmayan Ürünlerin Amacı Dışında Piyasaya Arzı (5996 Sayılı Kanun m.41/1-i).....	371
XV. İDARİ YAPTIRIMLARIN UYGULANMASI.....	372
A. İdari Yaptırım Uygulama Yetkisi ve Kararların Tebliği.....	372
1. İdari Yaptırımı Uygulama Yetkisine Sahip Olanlar (5996 Sayılı Kanun m.42) .....	372
2. Yaptırım Kararlarının Tebliği (Kabahatler Kanunu m.26; Tebligat Kanunu m.7/a- 10) .....	374

B. İdari Yaptırımların Uygulanma Özellikleri .....	376
1. İdari Para Cezalarının Tahsili (Kabahatler Kanunu m.17)	376
2. Mülkiyetin Kamuya Geçirilme Kararının Uygulanması (Kabahatler Kanunu m.18) .....	377
3. Diğer İdari Yaptırımların Uygulanması .....	378
C. İdari Yaptırımlara Karşı Başvuru Yolları.....	379
1. İdari Başvuru Yolu .....	379
2. Ombudsman Başvurusu.....	381
3. Yargı Yolu Başvurusu.....	384
XVI. TÜRK CEZA KANUNU AÇISINDAN SUÇ TEŞKİL EDEN FİLLER (Türk Ceza Kanunu m.186, 187) .....	393
SONUÇ .....	395
KAYNAKÇA.....	409