

GIDA

GÜVENLİĞİ

Ocak / Şubat 2008
Gıda Güvenliği Derneği'nin Yayın Organıdır
2 Ayda Bir Yayınlanır • Yıl: 2 • Sayı: 1



GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION



Tedarik Sürecinde Gıda Güvenliği

- Gıda -Tek 2008 GGD Desteğinde Gerçekleşti
- Gıda Muhafazasında Yeni Teknolojilerin Kullanımı
- Turunçgillerde İlaç Kullanımı ve Gıda Güvenliği
- Sıcaklık Süre İlişkisi ve Gıda Güvenliği



Kalite Sistem

LABORATUARLAR GRUBU

www.kalitesistem.com

ANALİZ



TÜRKAK
TÜRKİYE
AB - 0125 - T



- Pestisit Kalıntı Analizleri
(Türkiye'de ilk defa QuEChERS Metoduyla)
- Antibiyotik Kalıntı Analizleri
- Gıda ve Yem Kimyası
- Gıda ve Yem Mikrobiyolojisi
- Endüstriyel
- Çevre

EĞİTİM VE DANIŞMANLIK



- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- IFS
- BRC
- EUREPGAP
- Gıda Güvenliği
- ISO 17025 Laboratuvar Akreditasyonu
- Ölçüm Belirsizliği
- Metot Validasyonu
- ISO 9001:2000

DENETİM

- Gıda Üretim ve Satış Noktaları Denetimi
(Otel, Restoran, Market, vb.)
- Tedarik Zinciri Denetimi



Çiftlikten Çatala Güvenilir ve Hızlı Bilimsel Desteginiz...

GENEL MÜDÜRLÜK

Ar Plaza B Blok No: 16
Kozyatağı 34742 İstanbul
Tel : +90 (216) 445 27 27
Fax: +90 (216) 416 07 08
eryilmazy@kalitesistem.com

MUĞLA ŞUBE

KALINTI UZMANLIK MERKEZİ
Köprübaşı Mah. Kavacık Cad.
No: 5 Ula 48640 Muğla
Tel : +90 (252) 242 21 21
Fax: +90 (252) 242 24 46
cinart@kalitesistem.com



Coca-Cola®



Gıda Güvenliği Derneği Üyeleri

Altıparmak Pazarlama Koll.Şti. (Balparmak)

Anadolu Cam San. A.Ş.

Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)

Antgıda Tarım Turizm Enj. ve Demirçelik San.Tic. A.Ş.

Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.

Aytaç Dış Ticaret Yatırım San. A.Ş.

Banvit A.Ş.

Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.

Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)

Bolpat Bolu Patates San. ve Tic. A.Ş.

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.

CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.

Coca-Cola Meşrubat Pazarlama ve Danışmanlık Hiz. A.Ş.

Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.

Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.

Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Johnson Diversey)

DSM Besin Maddeleri Ltd.Şti.

Dupont Türkiye

East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.

Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu)

Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.

Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.

Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.

Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Gıdasa Sabancı Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic.A.Ş.

ISA (International Supplier Auditing) Belgelendirme Ltd. Şti.

İbrahim Tiryaki

İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.Ş.

Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş.

Kraft Gıda San. ve Tic.A.Ş.

Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.

Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Merter Helva San. Tic.A.Ş. (Koska Helvacısı)

Metro Group

Migros Türk A.Ş.

Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.

Nimet Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuvarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.

Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.

Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Penguen Gıda San. A.Ş.

Pınar Entegre Et ve Un San.

Pınar Süt Mam. San. A.Ş.

Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.

Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.

Sardunya Hazır Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.

Serlog Servis Lojistik Dış Tic.Ltd.Şti.

Sincer Dış Ticaret

Sodexho Toplu Yemek ve Servis A.Ş.

Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd.Şti.

Sütaş A.Ş.

Tab Gıda San. ve Tic.A.Ş. (Burger King)

Tamek Gıda ve Konsantre San.ve Tic.A.Ş.

Tat Konserve San. A.Ş.

Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic.A.Ş. (Polonez)

Tukaş Gıda San. ve Tic.A.Ş.

Turkent Gıda ve Turizm San.ve Tic.A.Ş.

Unilever Türk A.Ş.

Unmaş Unlu Mamuller San.ve Tic.A.Ş.

Usaş Uçak Servisi A.Ş.

Ülker Gıda San. ve Tic.A.Ş.

Gıda Güvenliği Dergisi

Ocak - Şubat 2008 Yıl: 2 Sayı: 1

Sahibi

Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı **Samim Saner**

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Muhter Ersin

Yayın Kurulu Koordinatörü

Ülker Tokgöz

Yayın Kurulu

**Ferhunde Atalar
Muhter Ersin
Nerma Gökçe
Prof. Dr. Necla Aran
Samim Saner**

Editör

Tuna Atalay
editor@temtanitim.com

Reklam Koordinatörü

Aydan Dülgeroğlu
aydan@temtanitim.com

Yönetim Yeri

Gıda Güvenliği Derneği
Hasan Amir Sok. Dursoy İş Merkezi
Kat 4/10 34724 Kızıltoprak-İstanbul
Tel: 0216 550 02 23 - 550 02 73
Faks: 0216 550 02 74
www.ggd.org.tr e-posta: ggd@ggd.org.tr

Yapım

Tem TanıtımEtkinlikleri Merkezi
Kabataş Setüstü, Taşlı Çıkış Sk.
Lütfiye Hanım İş Merkezi No: 5/1
34427 Beyoğlu-İstanbul
Tel: 0212 293 22 75 Faks: 0212 252 90 42
www.temtanitim.com
tem@temtanitim.com

Baskı

Şan Ofset Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti.
Cendere Yolu 23 Ayazağa 80670-01 İstanbul
Tel: 212 289 24 24

*Tüm yayın hakkı Gıda Güvenliği Derneği'ne ait
olup kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.*

*Tüm reklamların sorumluluğu reklam veren
firmalara, yazılardaki görüşler yazarlarına aittir.*

İki ayda bir yayınlanır.

**Kasım - Aralık sayısı, Ocak - Şubat
sayısı ile birleştirilmiştir.**



Gıda Güvenliği dergimizin bu sayısını "Tedarik Sürecinde Gıda Güvenliği" konusuna ayırdık. Dünyada ve ülkemizde hiçbir gıda üreticisinin tüm öğelerinin kendisinin üretmek bir araya getirmesi ve ürününü ortaya çıkarması söz konusu olamamaktadır. Sınırların kalkması ile iyice genişleyen, gerçek anlamda köy olmaya doğru giden, dünyada, Japonya'da üretilen tohumların İspanya'da tarımda kullanılması ile elde edilen tarımsal ürünün, dünyanın pek çok ülkesinde çeşitli kaynakların kullanılması ile üretilen diğer unsurlarla

birleştirilerek yepyeni bir gıdaya dönüştürülmesi artık günümüzün sıradan gerçeğidir. Bu gerçeklik ülkemize de entegre olma çabası içinde olduğu ülkeler ve birliklerle ortak hareket etme yükümlülüğünü getirmektedir. İçeride okuyacağımız bazı haberlerde bu konunun her kademedeki irdelendiğini ve Türk çiftçisinin ve gıda üreticilerinin dünyaya entegrasyon konusunda ne kadar ciddi adımlar attığını göreceksiniz.

Kısa orta ve uzun vadeli planlama ile yoldan çıkılması, planların hayata geçirilmesi için otoritenin kararlılığının ortaya konulması ilk koşuldur. Tarım politikamızda doğrudan gelir desteğinin tamamen kaldırılması yer almaktadır. Bu kararlılık üreticilerimizi dünya ile entegrasyona zorlamaktadır.

Tedarikçi sürecinde gıda güvenliğinin sağlanması, gıdalardan kaynaklanan sağlık risklerinin azaltılması, toplumun yeterli ve dengeli beslenmesi, ürün kalitesinin güvence altına alınması ve tüketici haklarının korunması için bir zorunluluktur. Bir başka perspektiften baktığımızda ise ara ürün veya son ürünün tüketicisi ülkemiz sınırlarının dışına olabileceği için bu güvenliğin uluslararası standartlarda sağlanması da kaçınılmazdır. Bu güvenliğin sağlanması için tüm firmaların kendi tedarikçilerini denetlemesi veya denetletmesi ile sağlıklı bir akış ve güvenli ürünler tüketicilere ulaştırılabilecektir. Dış denetim otoritesinin denetleyebilme kapasitesinin ne kadar yeterli olabileceğinin ülkemiz gerçeklerini çok iyi bilen sizler farkındasınız. O nedenle, oto kontrol sistemlerinin her firma için sistematik hale getirmek, Tedarikçi Seçimi ve Değerlendirmesi konusuna ciddi şekilde eğilmek şarttır.

Bizlere ilköğretimde öğretilen ülkemizin tarımsal olarak kendine yeterli ülkelerden olduğu gerçeğinin üzerinden uzun yıllar geçti. Öyle olsa bile bir ülkenin kendine tarımsal üretim açıdan yetmesi artık pek bir şey ifade etmemekte. Bu büyük gıda ekonomisine sahip ülkede hala Gıda Bakanlığı yok. Gıda sektörü yıllardır iki bakanlık arasında paylaştırılmış yetkilerle devam etmeye çalışmakta.

Sonuç olarak dünya vatandaşı olduğunun bilincinde olan gıda üreticilerimiz arttığı sürece tedarik zincirinde gıda güvenliği konusunda endişelerimiz azalacaktır. Bu konuda Gıda Güvenliği Derneği olarak misyonumuz gereği sektörel ve bireysel bilincin artırılması için gereken desteği vermektir.

Sakine Karabıyık
Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

İçindekiler

- 3** Giriş Yazısı: *Sakine Karabıyık*
- 6** Haberler
Dernekten Haberler
Üyelerden Haberler
Dünyadan Haberler
Türkiye’den Haberler
- 30** Gündem: Yuvarlak Masa
Tedarik Sürecinde Gıda Güvenliği
- 43** Sektörel Bakış:
Tedarik Sürecinde Gıda Güvenliği
Konusunda Neler Düşünüyorsunuz?
- 47** Makale:
Turuncgillerde Hasat Öncesi ve
Sonrası İlaç Kullanımı ve Gıda Güvenliği
Pervin Kınay
- 50** Hakem onaylı bilimsel yazı
Gıda Muhafazasında
Yeni Teknolojilerin Kullanımı
- 55** RASFF Haberler
Gıda ve yem için “Hızlı Alarm Sistemi”
- 56** Uzman Görüşü
EFSA-ECDC hayvanlardan insanlara
bulaşabilen enfeksiyonlar
hakkındaki yıllık raporu
- 58** Yeni Ürünler
- 59** Sıkça Sorulan Sorular
Sıcaklık-Süre İlişkisi ve Gıda Güvenliği
- 60** Gıda Güvenliğinde Yaşanmış Vakalar
- 61** Atamalar
- 62** Yeni Üyelerimiz
- 63** Gıda Ajandası
Etkinlikler
- 64** Kitap Tanıtımı ve Bulmaca

Gıda Güvenliği Demeği Danışma ve Bilimsel Yayın Kurulu

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniv. Eczacılık Fak. Toksikoloji Ana Bilim Dalı

Prof. Dr. Artemis Karaali
İstanbul Teknik Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Doç. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Doç. Dr. Barbaros Özer
Harran Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Üniv. Halk Sağlığı Böl.

Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Üniv. Ziraat Fak. Süt Teknolojisi Böl.

Doç. Dr. Erol Şengör
Aydın Kocatepe Üniv. Veteriner Fak.
Zooteknik ve Hayvan Besleme Bilimleri Böl.

Halis Korkut
TKİB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Fatma Can
AB Genel Sekreterliği Tarım ve Balıkçılık Böl.

Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurulu Gıda Dairesi

Prof. Dr. Levent Bayındırlı
O.D.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Dr. Kristian Möller
EUREPGAP- Almanya

Meral Gündüz
İGEME

Melek Us
Set-Bir

Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Üniv. Ziraat Fak. Bitki Koruma Böl.

Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Dr. Ned Kingcott
FSA - İngiltere

Prof. Dr. Nevzat Artık
TKİB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Üniv. Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fak.
Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.

Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Böl.

Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayi Derneği

Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Üniv. Tıp Fak. Enfeksiyon Hastalıkları ve
Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

Dr. Yıldırım Cesaretti
T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzısıhha
Merkez Başkanlığı

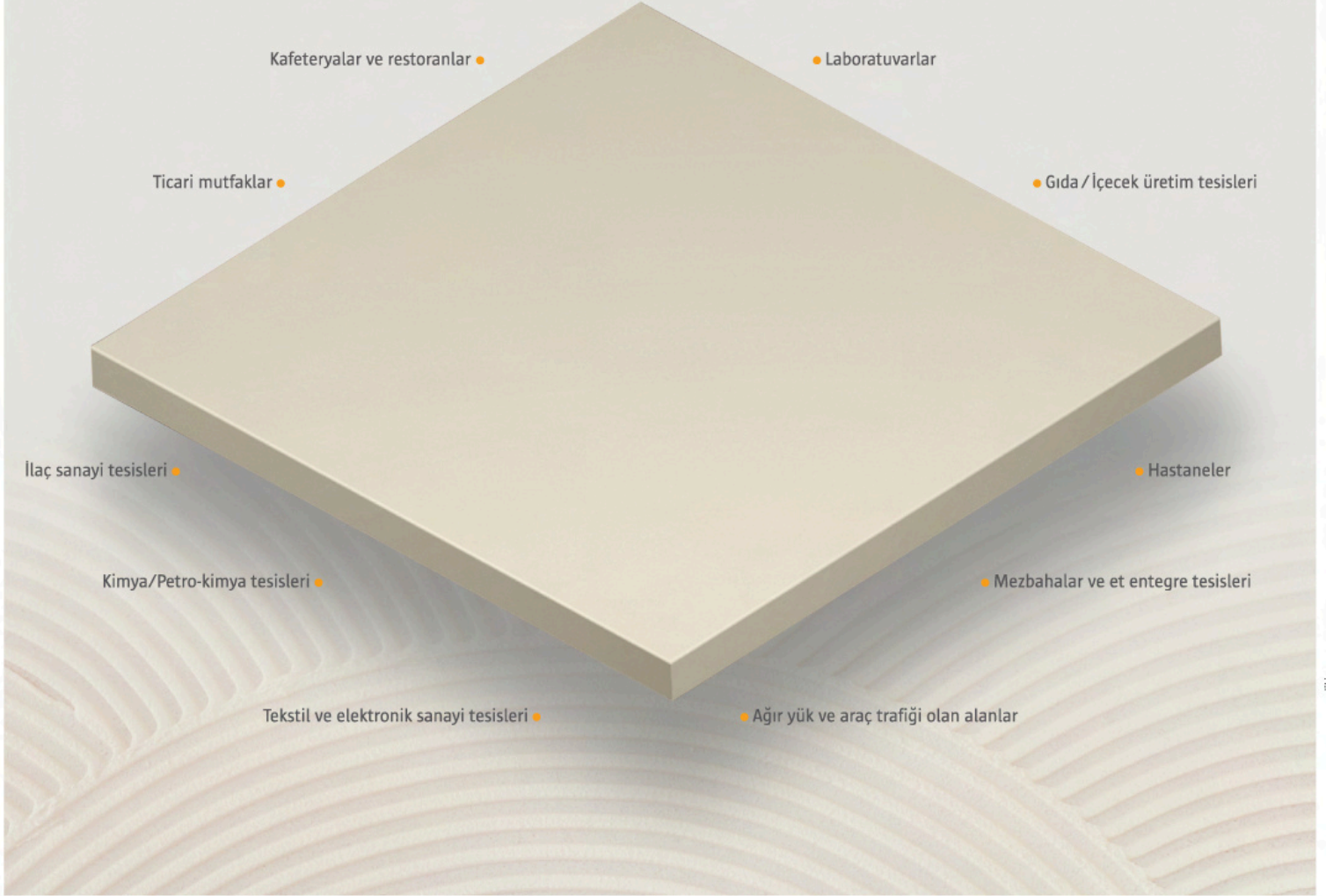
antiasit

antiasit
ENDÜSTRİYEL ZEMİN ÇÖZÜMLERİ

Isı şoklarının, asit ve kimyasalların yıpratamadığı,
bakterinin üreyemediği, forkliftlerin bile
kıramadığı endüstriyel zemin çözümüne ne denir?

Biz **AntiAsit** dedik.
Siz isterseniz “**Bravo**” deyin.

> kalekim.com.tr



• **AntiAsit**; hijyenin ve kimyasal dayanımın önemli olduğu, ağır yük ve araç trafiği gerektiren iş alanları için ideal bir endüstriyel zemin çözümüdür. AntiAsit Endüstriyel Zemin Çözümleri; AntiAsit porselen karo, süpürgelikler, iç ve dış köşe parçaları, çimento esaslı yapıştırıcı GraniTech, epoksi esaslı yapıştırıcı ve derz dolgusu EpoTech, epoksi esaslı derz dolgusu Rezklad’tan oluşmaktadır.



KALEKİM
“Daima en iyisi”

modiki.com

Gıda Güvenliği Derneği International Association for Food Protection - IAFP'nin Türkiye temsilcisi oldu



Gıda Güvenliği Derneği olarak, sürekli değişen teknoloji, yenilik ve yönetmelikleri yakalamak, son araştırmalarda elde edilen bulgulara ulaşmak, ve diğer uzmanlık alanlarıyla iletişime geçerek bilgi birikimlerini üyelerimize aktarmak amacıyla Uluslararası Gıda Güvenliği Kurumu'nun (IAFP) Türkiye ayağını oluşturmak üzere temaslarda bulunmuş ve 19 Kasım 2007 tarihinde kurum ile resmi işbirliğimiz başlamıştır. Uluslararası Gıda Güvenliği Kurumu (International Association for Food Protection-IAFP) 1911 yılında, herhangi bir kar amacı gütmeyen 35 kişiden oluşan gıda güvenliği uzmanları tarafından Amerika'da kurulmuştur. Kurum, şu anda 50 ülkeden 3000'den fazla üye sayısına



ulaşmış ve vermiş olduğu eğitimlerle üyelerine olduğu kadar sanayiye de büyük katkılarda bulunmaya devam etmektedir. IAFP üyelerinin, gıda güvenliği, endüstri ve akademi gibi çeşitli alanlarda çalışan uzmanlardan oluşması, kurumun bilgi çeşitliğini ve paylaşımını artırmaktadır.

Kurum içerisinde üyeler gıda güvenliği ve sanitasyon konularındaki en son bilimsel, teknik ve uygulama alanındaki gelişmeler hakkında devamlı bilgi sahibi olabilmektedir. Kurum bilgi ağını 2 aylık bilimsel dergileri, yıllık toplantıları ve diğer gıda güvenliği alanında oluşturduğu kongreler aracılığıyla üyeleri ile paylaşmaktadır.

Dünyanın en büyük Gıda Güvenliği konferansı IAFP bünyesinde organize edilmektedir.

IAFP üyeliğiyle, bilgi açısından oldukça zengin bir paylaşım ağı içinde GGD'nin yer alması geleceği açısından önemli bir kilometre taşı olacaktır.

Başsağlığı

Derneğimizin kurucu üyelerinden Serlog Servis Lojistik A.Ş. Genel Müdürü Sn.Cemal Gökhan ve kızı Aylin Gökhan 18 Kasım 2007 Pazar günü meydana gelen talihsiz bir olay sonucu aramızdan ayrıldı. Sn.Cemal Gökhan derneğimizin kuruluş günlerinden beri sıcaklığı, dostluğu ve samimi destekleri ile hepimizin çok sevdiği bir dostuydu. Cemal Gökhan ile tanışma şansına sahip olmuş kişiler olarak O'nun yokluğunu daima hissedeceğiz.



Değerli üyemize Allah'tan rahmet, eşine ve yakınlarına sabır diliyoruz.

Hepimizin başı sağ olsun.

Dernekten Haberler



Gıda-Tek 2008 Fuarı GGD desteğinde gerçekleşti...

Beş büyük sektörün önde gelen firmaları 4.Gıda Teknolojileri Grup Fuarı'nda TÜYAP'ta bulundu. TÜYAP Tüm Fuarcılık Yapım A.Ş. tarafından ve Gıda Güvenliği Derneği'nin vermiş olduğu destekle hazırlanan İstanbul Gıda-Tek 2008; Gıda Teknolojileri Grup Fuarı, TÜYAP Beylikdüzü Fuar ve Kongre Merkezi'nde, 24-27 Ocak 2008 tarihleri arasında İSUGA 2008, 3. İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı ile eşzamanlı olarak, gıda teknolojileri konusunda sektörün önemli aktörlerini dördüncü kez bir araya getirdi.

Fuarların açılışı, Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Sayın Samim SANER, İstanbul Tarım İl Müdürü Sayın Ahmet KAVAK, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Sayın Petek ATAMAN, Et Üreticileri Birliği Başkanı Sayın Önder ÜNLÜER, PERDER Yönetim Kurulu Üyesi Sayın Rahim TÜFEKÇİOĞLU ve Tüyap Tüm Fuarcılık Yapım A.Ş. İcra Kurulu Başkanı Sayın Serdar YALÇIN ve Tüyap Tüm Fuarcılık Yapım A.Ş Proje Yönetiminden Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Sayın İlhan ERSÖZLÜ tarafından yapıldı. GGD Başkanı Samim Saner Fuarın açılışında yaptığı konuşmada bu fuarın Gıda Profesyonellerini biraraya getiren bölgenin tek fuarı olduğunu vurguladı. Gıda Güvenliği Derneği standının büyük ilgi gördüğü fuarda, dernek yöneticilerimiz tarafından çeşitli standlar ziyaret edildi ve potansiyel



üyelerle görüşmeler yapıldı. Gıda ve içecek sektörünün 5 ana ihtisas alanına teknoloji ve hizmet sunan firmaların yer aldığı bu büyük buluşmada 29 ülkeden 374 firma ve firma temsilciliği yer aldı. **Fuarda, içecek, dolum ve sıvı gıda teknolojileri DRINK-TECH 2008**, süt ve süt ürünleri teknolojileri MILK-TECH 2008, et ve et ürünleri teknolojileri MEAT-TECH 2008, ekmek, pasta, unlu, şekerli ve çikolatalı ürün teknolojileri BAKERY-TECH 2008, ve gıda güvenliği, hijyen ve kalite kontrol teknolojileri FOOD SAFETY 2008 grupları yer aldı.



GGD Eğitimleri devam ediyor

Gıda Güvenliği Derneği tarafından düzenlenen sektöre yönelik eğitimler devam ediyor. "Toplu Beslenmede Menü Planlama Esasları Ve Gıda Güvenliği" konulu eğitim 2 Şubat 2008 Cumartesi günü yapıldı. Bu eğitime gıda endüstrisinde ve catering işletmelerinde çalışan personel ve üst düzey yöneticiler katıldı. Eğitimde şimdiye kadar hiç işlenmemiş bir konuya değindik: Toplu Beslenme Menülerinde Gıda Güvenliği. Kurum beslenme sektöründe Kalite, Gıda Güvenliği ve Menü konularında yıllarca emeği olan Sardunya Kurumsal İletişim ve Kalite Yönetim Direktörü Sn. Ferhunde Atalar tarafından verilen bu eğitimde; Menü Yapım Teknikleri, Yeterli ve Dengeli Beslenme İlkeleri, Farklı Menü Örüntüleri ve Risklerine değinildi. Ayrıca, menü yaparken gıda güvenliği açısından dikkat edilecek noktalar; yaz ayları, hafta sonları ve büyük tatil sonrasında tedarikçi ve mutfak depolarının gıda

güvenliği açısından incelemesi konu edildi. Sayın Atalar'ın vakalara dayalı anlatım tarzı ve zengin iş deneyimi ile gerçek bir eğitimci olduğunu zaten biliyorduk.. Ancak, eğitim sonunda katılımcıların doldurduğu değerlendirme anketinden de coşkulu bir memnuniyet ve tam not aldığını sizlerle paylaşmak isteriz. Dört saat süren bu eğitim sonunda katılımcılara GGD tarafından birer sertifika verildi.

Derneğimizin organize ettiği diğer eğitimler ve bu eğitim, yıl boyunca devam edecek. Bu konudaki duyurular www.ggd.org.tr adresli sitemizden izlenebilir.



GGD Başkanı Samim Saner NTV' de canlı yayında tüketicilere önemli mesajlar verdi...

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın çiftlikten sofraya gıda güvenliği kapsamında yaptığı denetimler, gıda güvenliği konusunda çarpıcı sonuçlar ortaya çıkardı. 2007 yılında yapılan izleme ve denetimlere göre, en fazla olumsuzluk çiğ süt, peynir ve hazır yemek sektöründe yaşanıyor. Saner, 4 Mart Salı günü NTV' de canlı yayında, Yakın Plan programında, program yapımcısı Celal Pir'in bu konudaki sorularını yanıtladı.



olması nedeniyle hem de üretim aşamasındaki hijyenik koşullar nedeniyle ortaya çıkıyor. Açık yerlerden pazar yerlerinden özellikle böyle yüksek riskli ürünleri süt ve et ürünlerini alırken çok temkinli davranmak lazım. Hatta mümkünse almamak lazım diyorum" şeklinde yanıtladı.

Soğuk zincirin kırılması ve bakterilerin üremesi konusundaki bir soru üzerine Saner; "

"Bakterilerin üremek için en önemli ihtiyacı olan şey sıcaklıktır. Dolayısıyla biz sıcaklığı düşürmek suretiyle yani buzdolabı sıcaklığına inmek suretiyle bakterilerin üremesini engelliyoruz. Eğer gıdayı derin dondurucuya koyuyorsak mikroorganizmaların üremesini tamamen durduruyoruz. Marketlere geldiğinizde görürsünüz süt, et ve balık ürünleri soğukta tutulur çünkü sıcaklık yükselirse mikroorganizmalar ürer ve sorun yaratacak sayılara ulaşabilirler. Soğuk Zincir kırıldığı zaman bakteriler üreyecektir ve bu hastalık yapar boyutlara gelebilecektir. Soğuk zincir ürünlerin üretim yerinden taşınmasıyla başlıyor, markette devam ediyor, hatta evinize giderken bile sıcaklığın artmasını engellemelisiniz. İşte bütün bu süreç içindeki sıcaklığın kontrolü işine soğuk zincir diyoruz ve bunu kırmamamız gerekiyor" şeklinde açıklamada bulundu.

Kaçak et ve bu alandaki hijyen ve soğuk zincir ile ilgili konuya verdiği yanıtta ise Saner; "

"Yaklaşık yüzde 35 oranında Türkiye'de kaçak kırmızı et sorunu olduğu tahmin ediliyor. Zoonoz dediğimiz hayvanlardan insanlara geçen bir çok hastalığın nedeni de bu kaçak et hareketi. Bu kaçak et hareketini kontrol altında tutamadığımız için hastalıkları da kontrol altında tutamıyoruz. Büyük bir ekonomik kayıp. Bizi Avrupa Birliği'nde de zor durumda bırakan örneğin brusella gibi hastalıklar şu anda Türkiye'de mevcut. Bu hastalık kaçak et nedeniyle yayılıyor" dedi.

Son olarak 'güvenli alışveriş için neler yapmalıyız' sorusunu ise Samim Saner; "

"Ambalajlı ve Markalı ürünleri tüketmek lazım. Ambalajların üzerini dikkatlice okuyarak Tarım Bakanlığının tesciline ve son kullanım tarihi bilgilerine bakmak gerekiyor. Ülkemizde ne yazık ki, sahte markacılık da söz konusu olduğundan ambalajlı ve güvenilir markalı ürünleri, güvenilir satış noktalarından almak gerekiyor" şeklinde yanıtladı.

Celal Pir' in, Gıda Güvenliği ve tarım ürünlerindeki zirai ilaç kalıntısı konusundaki sorusu üzerine Saner; "Çiftçi hangi üründe hangi pestisiti, ne miktarda ve ne zaman kullanacağını tam olarak bilmiyor. Pestisit sorununun bir kısmı bu bilinçsizlikle alakalı. Burada Tarım Bakanlığı'na çiftçilerin eğitilmesi noktasında büyük ve önemli bir görev düşüyor. Zira bakterilerdeki zehirlenme olayları anlık olan olaylardır ve gıdayı tükettikten çok kısa bir süre sonra sonuçları ortaya akut bir şekilde çıkar. Pestisit sorunu ise pestisitli gıdaların çok uzun yıllar tüketilmesi sonucunda vücutta bir akümülyasyon, bir birikim sonucu ortaya çıktığı için sinsi ve kronik tehlikelerdir ve çok doğru bir şekilde mücadele edilmesi gerekiyor" dedi. **Toz ve pul biberdeki aflatoksin sorunu ve güvenli ürünlerin hangisi olduğu şeklindeki soru üzerine ise Saner; "**Tüketicilerin ambalajlı ürünlere yönelmelerini tavsiye edeceğim. Açık ürünlerde bu risk daha büyük, hem mikrobiyolojik bulaşma nedeniyle hem kontrolsüzlük nedeniyle hem de açık üründe karşınızda muhatap bir firma bulunmaması nedeniyle. Ambalajlı ürünlere almanın en önemli nedenlerinden bir tanesi ise Tarım Bakanlığının bir kontrol ve tescil süreci var. O nedenle ambalajlı ürünleri üzerinde de tarım bakanlığından tescilli olmuş olup olmadığını da kontrol ederek almak lazım" dedi. **Peynir ve çiğ sütte koli basili bulgusu konusundaki soruyu ise Samim Saner; "**Halk sağlığı açısından çiğ sütün içilmesinin tavsiyesi son derece yanlış. Tarım Bakanlığı tarafından yapılan bu izleme çalışması da göstermiştir ki çiğ süt kabul edilen limitlerin çok üstünde zararlı mikroorganizma içeriyor. Zaten o hammadde kalitesinin kötülüğü de bir bakıma sonuçtaki peynir ürününde bir takım uygunsuzluklarla sonuçlanıyor. O nedenle bizim önerimiz kesinlikle ambalajlı sütün içilmesidir. Peynirlerdeki kolibasili hem hammadde kalitesinin zayıf



ERROR: typecheck
OFFENDING COMMAND: image

STACK:

-dictionary-
-mark-
-savelevel-
-mark-
-savelevel-