GIDA GÜVENLİĞİ

Mayıs / Haziran 2008
Gıda Güvenliği Derneği'nin Yayın Organıdır
2 Ayda Bir Yayımlanır • Yıl: 2 • Sayı: 3

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Proseste Gıda Güvenliği

GGD asparagas haberlere karşı halkı bilinçlendiriyor

GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
0212 385 25 15
GIDA GÜVENLİCİ DERNEĞİ

Dünyada ve Türkiye'de Gıda Güvenliği Semineri

Rusya'nın yaş meyve sebze yasağı bitti

Yeni Cappy Prebiyotik'le
rahatlığın tadına varın!
Cappy
Yaşam
Şeker ilavesiz
Prebiyotik bileşen içerir
Sindirime yardımcı prebiyotik lifleri içerir
Cappy
Yeni Cappy Prebiyotik,
elma, kayısı, havuç ve
ananasın benzersiz karışımı...

Gıda Güvenliği Derneği Üyeleri

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)	Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Anadolu Cam San. A.Ş.	Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)	Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.	Merter Helva San. Tic.A.Ş. (Koska Helvacısı)
Aytaç Dış Ticaret Yatırım San. A.Ş.	Metro Group
Banvit A.Ş.	Migros Türk A.Ş.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.	Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)	Nimet Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Bolpat Bolu Patates San. ve Tic. A.Ş.	Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.	Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.	Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.	Penguen Gıda San. A.Ş.
Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.	Pınar Entegre Et ve Un San.
Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.	Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.	Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.
Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.	Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti	Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Johnson Diversey)	Sardunya Hazır Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.	Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
Dupont Türkiye	Serlog Servis Lojistik Dış Tic. Ltd. Şti.
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.	Sincer Dış Ticaret
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.	Sodexho Toplu Yemek ve Servis A.Ş.
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu)	Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.	Sütaş A.Ş.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.	Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.	Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Tat Konserve San. A.Ş.
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
Gıdasa Sabancı Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.	Turkent Gıda ve Turizm San. ve Tic. A.Ş.
Harun Kelebekoğlu	Unilever Türk A.Ş.
ISA (International Supplier Auditing) Belgelendirme Ltd. Şti.	Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
İbrahim Tiryaki	Usaş Uçak Servisi A.Ş.
İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.Ş.	Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Kalite Sistem Laboratuarları A.Ş.	

Gıda Güvenliği Dergisi

Mayıs - Haziran 2008 Yıl: 2 Sayı: 3

Sahibi
Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Muhteber Ersin

Yayın Kurulu Koordinatörü
Ülker Tokgöz

Yayın Kurulu
Ferhunde Atalar
Muhteber Ersin
Nerma Gökçe
Prof. Dr. Necla Aran
Samim Saner
Ülker Tokgöz

Editör
Mürsel Sezen
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: 0 216 550 02 23 - 550 02 73
Faks: 0 216 550 02 74
www.ggd.org.tr e-posta: ggd@ggd.org.tr

Yapım
Tem Tanıtım Etkinlikleri Merkezi
Kabataş Setüstü, Taşlı Çıkış Sk.
Lütfiye Hanım İş Merkezi No: 5/1
34427 Beyoğlu-İstanbul
Tel: 0 212 293 22 75
Faks: 0 212 252 90 42
ww.temtanitim.com
tem@temtanitim.com

Baskı
Scala Basım, Yayım, Tanıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.
Yeşilce Mah. Girne Cad. Dalgıç Sk. No: 34
Levent-İstanbul
www.scalamatbaa.com
Tel: 0 212 281 62 00 (Pbx) Fax: 0 212 269 07 34

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.

Sevgili Gıda Güvenliği Dostları,

Gıda Güvenliği Dergimizin bu sayısını "Proseste Gıda Güvenliği" konusuna ayırdık. Gıda ürünlerinde olası gıda güvenliği tehlikelerinin kontrol altına alınması ve ürün kalitesinde güvence sağlanabilmesi için gıda prosesleri ve paketleme işlemleri sırasında gıda güvenliği gerekliliklerinin eksiksiz olarak belirlenmesi ve uygulanması şarttır. Dünyada ve ülkemizde gıda güvenliği ile ilgili problemler incelendiğinde, bu problemlerin önemli bir kısmının proses kaynaklı olduğu ve bu problemlerin çoğunun ise, gerekli tedbirlerin alınmasıyla önlenebilir oldukları görülmektedir.

Proseste gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için öncelikle, prosesin gıda güvenliği hedeflerini sürekli olarak sağlayacak şekilde tasarlanması gerekmektedir. Prosesle ilgili ön gereksinim programları üretilecek gıdaya uygun şekilde hazırlanmalıdır. Ürüne karışma riski olan noktalarda gıdaya uygun "food-grade" yağlama yağları kullanılması, proseste çalışacak personelin gıda güvenliği ve hijyen konusunda eğitilmiş olması gibi pek çok önemli konu akla gelmektedir.

Proseste gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için, HACCP sisteminin gıda proseslerinde etkili bir şekilde uygulanması gerekmektedir. HACCP ürün güvenliğini etkileyen mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikelerin tanımlanması, kritik kontrol noktalarının belirlenmesi ve kritik kontrol noktalarının kontrolünü sağlayan önleyici bir sistemdir. Resmi otoriteler de proseste gıda güvenliğinin sağlanması için gerekli yasal düzenlemeleri yapmalı, denetimleri ise yeterli sıklıkta ve uzman kişilerce gerçekleştirmelidir.

Sonuç olarak, gıda üreticilerinin tüketicilere güvenli gıdalar sunabilmesi için gıda güvenliği yönetim sistemlerini tüm gıda üretim proseslerini içerecek şekilde kurmaları ve bu sistemi yaşatmaları ve sürekli gözden geçirerek iyileştirmeleri gerekmektedir. Diğer taraftan, gıda sektörün sürdürülebilir gelişimi için de "proseste gıda güvenliği" konusunun hassasiyetle ele alınması gerektiğini düşünüyoruz. Gıda Güvenliği Derneği olarak misyonumuz gereği de, sektörel ve bireysel tüketici bilincinin arttırılması için gereken desteği vermekte olduğumuza inanıyoruz.

Müesser Akeğim Akkaya
GGD Yönetim Kurulu Üyesi

İçindekiler

Gıda Güvenliği Derneği Danışma ve Bilimsel Yayın Kurulu

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Ünv. Fezacılık Fak. Toksikoloji Ana Bilim Dalı

Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.

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

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

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

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

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

Doç. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Ünv. Veteriner Fak. Zootekniki 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

Mehmet Demirci
Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.

Meral Gündüz
İGEME

Melek Us
Set Bir

Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Ünv. 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 Ünv. Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fak. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.

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

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

Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayi Derneği

Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ünv. Tıp Fak. Infeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

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

03 Giriş Yazısı: *Müesser Akeğim Akkaya*

06 Haberler
- *Dernekten Haberler*
- *Dünyadan Haberler*
- *Türkiye'den Haberler*

24 Gündem: Yuvarlak Masa
- **Proseste Gıda Güvenliği**

38 Sektörel Bakış:
- **Proseste gıda güvenliği için firmalar ne düşünüyor?**

42 Makale:
- **Gıda Güvenliğinde Food Grade Sanayi Yağlarının Önemi**
- *Fezal Belgin*

44 Makale:
- **Kuru Gıdalarda Buhar Sterilizasyon Uygulamaları**
- *Şebnem Karasu*

48 Makale:
- **Sıcaklık kontrolü veya soğuk zincir kontrolünde gıda güvenliği**
- *Eppo Woortman*

50 Advetorial:
- **Gıda Endüstrisinde Hijyen**
- *Selin Keskin*

52 Gündem:
- **AB Eşleştirme Projesi'nin geçen yıl askıya alınan ikinci bileşeni başlıyor**

54 RASSF:
- **Gıda ve yem için "Hızlı Alarm Sistemi"**

56 Yeni Ürünler:
- **Testo - Penta - Deisko - Beypazarı - İnoksan**

58 Sıkca Sorulan Sorular
- **Mutfak hijyeni nasıl sağlanır?**

60 Yeni Üyeler
- **Deisko İzolasyon**
- **Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.**

61 İnsan Kaynakları

62 Test:
- **Gıda güvenliği konusunda ne kadar bilgilisiniz?**

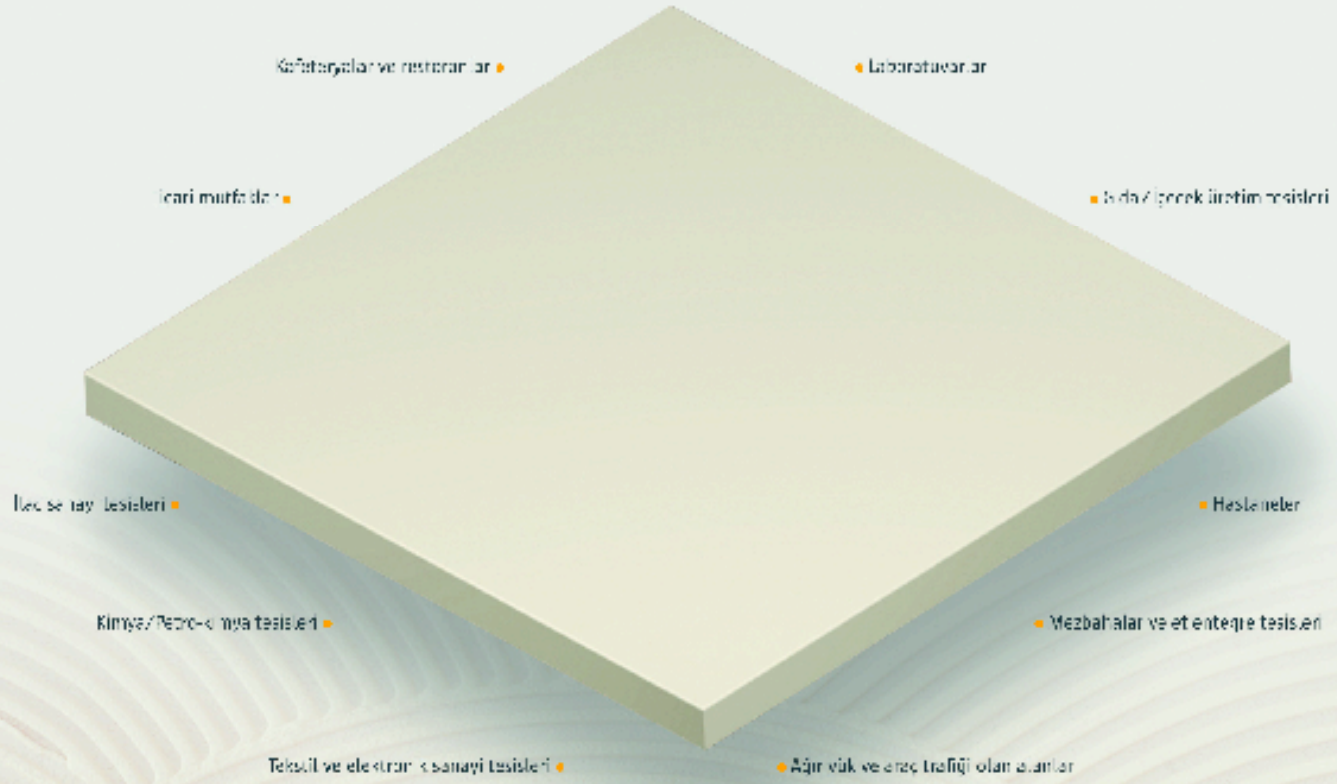
63 Gıda Ajanda:
- **Temmuz - Ekim Etkinlikler**

64 Bulamaca ve Kitap Tanıtımı

: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.



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, cimento esaslı yapıştırıcı GraniTech, epoksi esaslı yapıştırıcı ve derz dolgusu EpoTech, epoksi esaslı derz dolgusu Rezkladi'tan oluşmaktadır.

KALEKİM
"Daima en iyisi"

Gıda Güvenliği Derniği asparagas haberlere karşı halkı bilinçlendiriyor

GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
0212 385 25 15
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

Gıda güvenliği kavramının toplumda benimsenmesi ve yaygınlaştırılması amacı ile yola çıkan Gıda Güvenliği Derneği, internette, özellikle e-posta yoluyla yayılan asparagas haberlere karşı harekete geçti.

Yaptırdığı araştırma ile tüketicilerin internet üzerinden yayılan haberlerden oldukça etkilendiğini tespit eden dernek, tüketicilerde yanlış / hatalı bilgi veren asparagas haberlere karşı doğru bilgi verme ve bilinç yaratma amacıyla bir çağrı merkezi kurarak "Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye" projesinde ilk adımı atmış oldu. Gıda güvenliği kapsamında doğru bilginin adresi olacak çağrı merkezinde, ayda 15 bin soruya yanıt verilebilecek.

Dernek, Türk halkının gıda güvenliği konusunda algı ve bilinç düzeyini ölçmek amacıyla yapılan kapsamlı bir de araştırma yaptırdı. Yapılan araştırmaya göre; Türk tüketiciler gıdalar yoluyla sağlıklarının bozulma olasılığını trafik kazasında yaralanma olasılığı ile eşit görüyor. Aynı araştırmaya göre, tüketiciler gıda ile ilgili internetten duydukları bilgilere inanıyor ve satın alım davranışlarında bu bilgileri göz önünde tutuyor…

Ayda 15 bin soruya yanıt verilebilecek

Gıda Güvenliği konusunda doğru bilginin adresi olacak "Çağrı Merkezi", ayda 15 bin tüketici sorusunu cevaplayabilecek. "Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye" projesi kapsamında faaliyete geçen çağrı merkezi, tüketicileri asparagas haberlere karşı bilinçlendirmenin yanı sıra, gıda üzerine merak edilen her türlü soruya da yanıt verecek. Dernek, gıdaların üretim aşamalarından tüketim şartlarına kadar geniş bir yelpazede bilgi bankasına sahip olan çağrı merkezi aracılığı ile halkı yanlış bilgilendiren / yönlendiren haberlerle mücadele edecek.

Samim Saner: "Türk halkının aklında cevapsız soru kalmasın

Çağrı Merkezi'ni tanıtmak amacıyla düzenlenen basın toplantısında konuşan Dernek Başkanı Samim Saner; "Türk tüketicilerinin endişeleri, danışacağı adres konusundaki soru işaretleri Gıda Güvenliği Derneği olarak bizi harekete geçirdi. İşte bu yüzden iki bilgi paylaşım platformunu geliştirdik ve devreye soktuk: Çağrı Merkezi'mizde gıda güvenliği konusunda 200 saat eğitim görmüş elemanlarımız ayda 15 bin soruya yanıt verebilme kapasitesine sahipler. Elemanlarımız tüketicilerin sorularına yanıt vererek yanlış inanışları düzeltirlerken, güçlendirdiğimiz web sitemizde de tüketiciler için doğru bilginin adresi olmaya devam edeceğiz. Bilgi bankamızda yanıtları bulunmayan sorular ise, daha sonra tüketici aranıp bilgi verilmek üzere Gıda Güvenliği Uzmanları tarafından yanıtlanacak" dedi.

Gıda Dedektifleri Projesi eğitimleri start aldı

2010 yılı Avrupa Kültür Başkenti seçilen İstanbul, gıda kültürümüzü doğru bir şekilde ifade etmek ve dünyaya tanıtmak amacıyla 'İstanbul 2010 Gıda Kültürü Platformu'nu oluşturdu. Bu kapsamda Gıda Güvenliği Derneği'nin ilköğretim öğrencilerine yönelik hazırladığı 'Gıda Dedektifleri Projesi'nin pilot bölge olarak seçilen Bakırköy'deki çalışmaları tamamlandı.

14 Mayıs 2008 Ahmet Hamdi Tanpınar ve 21 Mayıs 2008 Çarşamba günü Emlak Kredi Bankası ile Halil Vedat Fıratlı İlköğretim Okulları'nda toplam 100 kişilik öğrenci grubuna gıda güvenliğine yönelik eğitim verildi. Eğitim materyalleri GGD kurucu üyesi Ferhunde Atalar tarafından hazırlandı.

Yine Gıda Dedektifi Proje Başkanı Ferhunde Atalar tarafından verilen eğitimlere öğrenciler büyük ilgi gösterdiler. Eğitim esnasında ilköğretim çocuklarının gıda güvenliğine duyarlı, gıda dedektifi olmaya yönelik istekli ve heyecanlı oldukları gözlendi. Projeye basın da büyük ilgi gösterdi.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner; "Toplumsal alanda yapılmış birçok araştırma göstermiştir ki, ailelerin gıda seçiminde çocukların çok önemli bir etkisi bulunmaktadır. Diğer taraftan çocukların arkadaşları ile iletişimi de güçlüdür. Çocukların oyun üzerinden öğrenmesi etkili bir yol olduğunun da bilinci ile tüm bu gerçekleri göz önünde bulundurarak bu projeyi başlattık" dedi. Saner "2010 Avrupa Kültür Başkanti sürecinde gıda kültürünün gelişmesine de öncülük etmek amacıyla Gıda Güvenliği Derneği, İstanbul Tarım İl Müdürlüğü ve İstanbul İl Eğitim Müdürlüğü işbirliğiyle yürütülen Gıda Dedektifleri projesi bugünden başlayan ve yarınımıza uzanan halk sağlığını koruyan bir dip dalgası olacaktır" dedi.

Kimyasal Kirleticiler ve Gıda Güvenliği semineri

GGD Başkanı Samim Saner, Trakya bölgesinin en önemli Gıda Mühendisi yetiştiren kurumu olan Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünün davetlisi olarak 8 Mayıs 2008 tarihinde "Kimyasal Kirleticiler ve Gıda Güvenliği" isimli bir seminer verdi. Öğretim üyeleri ve öğrencilerin yoğun ilgi gösterdiği seminer kapsamında Saner, ülkemizde ve AB ülkelerinde rastlanan kimyasallarla ilgili yaşanmış ve EFSA tarafından raporlanmış gıda güvenliği olaylarından, kimyasal kirleticilere ait ülkemizde gerçekleştirilmiş analiz sonuçlarından, tüketicilerin kimyasal gıda güvenliği konusundaki algılamalarından, kimyasal kirleticilerin sınıflandırılmasından, dioksinler, PCB'ler, aflatoksinler, pestisitler, akrilamid ve nitrit-nitrat gibi bazı kimyasal kirleticilerin bulaşma kaynaklarından ve etkilerinden, gıda toksikolojisinin temel ilkelerinden, risk değerlendirmesinden ve kimyasal tehlikeleri önleme yöntemlerinden bahsetti. Büyük ilgiyle izlenen seminer öğretim üyelerinin ve öğrencilerin sorularıyla son buldu.

Dünyada ve Türkiye'de Gıda Güvenliği Semineri

Gıda Güvenliği Derneği ve Du Pont'un ortaklaşa düzenlediği "Dünyada ve Türkiye'de Gıda Güvenliği Semineri" 3 Haziran 2008 tarihinde Centrum İş Merkezi, Küçükyalı İstanbul'da yapıldı. Seminerde USDA Mikrobiyoloji Bölüm Başkanı Prof. Dr. Shanker P. Reddy ABD'de gıda güvenliği alanında yaşanan son olaylar ve gelişmelerle ilgili bir sunum yaptı. Dupont Teknik Uygulamalar ve Destek Uzmanı Prof. Dr. Amy B. Smith "Genetik buluşlarda gelişmeler ve yeni metodlar" hakkında bilgi verirken, ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Doç. Dr. Hami Alpas "Gıda zinciri güvenliği, gıda sistemine yönelik risk ve tehditlerin azalması için gereken önlemler" konulu bir sunum yaptı.

Daha sonrasında söz alan ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinden Prof. Dr. Faruk Bozoğlu ülkemizdeki gıda mikrobiyolojisindeki son gelişmeleri izleyicilerle paylaştı. Son olarak söz alan İstanbul İl Kontrol Laboratuarı Müdürlüğü Mikrobiyoloji Laboratuar Şefi Ferruh Tombul ise ülkemizdeki gıda mikrobiyolojisine bakış konulu sunumunda Türkiye'deki vakalardan örnekler verdi, istatistiki bilgileri açıkladı.

Toplantı sonrası sorularımızı yanıtlayan USDA Mikrobiyoloji Bölüm Başkanı Prof. Dr. Shanker P. Reddy Türkiye gıda endüstrisi ile ilgili gözlemlerini şu sözleri ile açıkladı; "Derginizden anlaşıldığı üzere Türkiye'de üretilen işlenmiş ürünlerde etkileyici bir sınıflandırma mevcut. GGD'nin Türk gıdalarının global pazarda yerini genişletmesini sağlamak için, taze ve işlenmiş gıdalardaki kimyasallar ve mikroorganizmalar için devamlı bir kontrol programı geliştirmeye çalıştığını fark ettim. Aynı zamanda Türk hükümetinin de yardımını sağlamak istiyor."

ABD Tarım Bakanlığı'nda Tarımsal Pazarlama Servisi'nin Program İzleme Ofisi'nde mikrobiyolog ve Mikrobiyal Veri Programı teknik lideri olarak çalışan Reddy bu izleme programları ile taze meyve ve sebzeleri Salmonella, E. coli türleri ve Shigella gibi gıda kaynaklı patojenler için testler yapıyor. Türkiye Gıda Güvenliği Derneği için verdiği seminerin MDP'nin teknik yönüyle ilgili olmadığını söyleyen Reddy tartışılan teknik prosedürlere www.ams.usda.gov web sayfasında Science and Laboratories/Data Programs linkinden ya da www.ams.usda.gov/mdp web sayfasından ulaşılabileceğini söyledi. ABD'de gerçekleşen salgınlar ve

Üstte; Bilgehan Şiser, Mine Uran, Prof. Dr. Faruk Bozoğlu, Altta; Prof. Dr. Ferruh Tombul, Amy B. Smith, Prof. Dr. Shanker P. Reddy.

sığır etindeki E.coli hakkındaki gelişmeler hakkında ise Reddy; "Hükümetimiz vatandaşlarını salgınları, şüpheli ürünlerin geri çağırılmaları ve gıda güvenliğini ilgilendiren konuları www.fsis.usda.gov, www.cfsan.fda.gov, www.foodsafety.gov ve www.cdc.gov internet sitelerinde bilgilendiriyor" dedi. ABD Tarım Bakanlığı'nın gıda güvenliği konusundaki çözümlerine ise FSIS web www.fsis.usda.gov ve www.fsis.usda.gov sayfalarından ulaşılabiliyor.

Seminerle ilgili sunumlar www.ggd.org.tr sitesinde yayımlanıyor, şifrelere ise 0 216 550 02 23 numaralı telefondan ücretsiz ulaşabilirsiniz.

"En Önemli Denetçi Tüketici"

Referans Gazetesi'nin 30 Haziran günü çıkan sayısında catering sektöründe Avrupa Standartları'nda üretim yapan firmaların yanında, merdiven altı firmaların da olduğunu dile getiren GGD Başkanı Samim Saner, Türkiye'deki en büyük sorunun merdivenaltı üretimin büyüklüğü olduğunu söyledi.

GGD Başkanı Saner pestisit konusuna açıklık getirdi

10 Haziran 2008 tarihinde TRT radyosunda Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ile Rusya Federasyonu'na domates ihracatına yasaklama getirilmesi dolayısıyla bu ürünlerin iç pazarda tüketime sunulması konusunda bir röportaj yapıldı. Saner söyleşide Rusya Federasyonu'na ait limitlerin Türk ve AB limitlerinden daha yüksek olduğunu belirtti.

Saner pestisit kalıntısı probleminin; İTU (İyi Tarımsal Uygulamalar) denilen doğru ilacın, doğru miktarda ve doğru zamanda uygulanmasıyla ve uygulamanın da periyodik analizlerle doğrulanması suretiyle kolaylıkla kontrol altına alınabileceğini belirtti. Pestisit tehlikesinin gıda güvenliğinde mikrobiyolojik tehlikelerden çok farklı olduğunu, birikim yapan, kronik bir sorun olduğunu ve gıdaların tüketiminden yıllar sonra sorunların ortaya çıkabileceğini hatırlatan Saner, bu nedenle tüketicilerin mümkün olduğunca ambalajlı ve Tarım Köyişleri Bakanlığı'ndan tescilli olan ürünlere yönelmesinin riski azaltacağını belirtti. Nonsistematik pestisit riski meyve ve sebzelerin iyice yıkanması ve kabuklarının soyulması ile de azalabiliyor.

Sebze ve meyvelerdeki ilaç kalıntılarından korunmak mümkün mü?

12 Haziran 2008 tarihinde TV 8 Ana Haber bülteninde Oktay Vural'ın yediği domateslerin ne kadar güvenli olduğu hakkındaki sorulara cevap veren GGD Başkanı Samim Saner "Sebze ve meyveler tarladan sofralarımıza gelene kadar yüzlerce tarım ilacına maruz kalıyor. Kimyasal ilaçlardan bir kısmı ürünün sadece kabuğuna ulaşırken, bir kısmı içine de işliyor" dedi. Saner Avrupa Birliği ile limitlerimizin % 90 oranda paralellik gösterdiğini, ancak mevzuatın uygulanmasının ise ayrı bir konu olduğunu belirtti. Avrupa Birliği'nde ürünlerin henüz tarladayken denetlenmeye başlandığının belirtildiği haberde bizim ülkemizde ise hiçbir aşamada denetim yapılmadığı söylendi. Saner; "Marketlerde birçok ürün periyodik olarak marketin satın alma kriterleri gereğince analiz edilerek raflara çıkıyor. Halk pazarlarında bu biraz daha zor" dedi.

"Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitim Programı" 1. Dönem Eğitim Değerlendirme Toplantısı Yapıldı

26- 27 Haziran 2008 tarihlerinde Halkidiki, Yunanistan'da gerçekleştirilen **Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitim Programı** F4ST 1. dönem eğitiminin değerlendirilmesi konulu proje toplantısına GGD adına Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Necla Aran katıldı. Tüm ortakların katıldığı toplantıda projenin 1. dönemine kayıtlı 863 katılımcının profilleri, bugüne kadar modüllerdeki ilerleme durumları, sınavlardaki başarıları, değerlendirme anketlerine verdikleri cevaplar ve yaptıkları yorumlar tüm ortaklar ile paylaşıldı. Bu sonuçlar güncellenmiş şekilde 1. dönemin tamamlanması ile birlikte tüm katılımcılar ve paydaşlarla paylaşılacak. Ulusal ve uluslararası kongrelerde sunulacak. 2. dönemi 1 Eylül 2008'de İngilizce ve Türkçe olarak başlayacak olan projeye başvurular www.f4st-ec.org adresinden kabul ediliyor. Güncel bilgileri takip etmek için web sitesindeki e-bülten'e üye olabilirsiniz. Son toplantısı Kasım 2008'de İstanbul'da gerçekleşecek olan projede, bir mezuniyet töreni de yapılacak.

Aşçı kartlarının alerji çözümü

FSA, bazı yiyeceklere alerjisi olan ya da intolerans gösteren kişilere yardım etmek için aşçı kartları çıkardı. Kredi kartı boyutundaki bu kartlara kişinin alerji bilgileri yükleniyor. Kişi bu kartı restoran görevlilerine vererek aşçının bu konuda bilgilenmesini sağlıyor.

ABD'de her yıl on kişi gıda alerjisi nedeniyle hayatını kaybediyor ve birçoğu da hastaneye kaldırılıyor. Çoğunlukla bu alerjik reaksiyonlar restoranlarda tüketilen gıdalardan kaynaklanıyor. İşletmecilerin gıda alerjisinin farkında olmaları ve bu konuya ciddiyetle yaklaşmaları büyük önem taşıyor. Ciddi gıda alerjisi olan kişilerin bu gıdadan küçük bir parça tüketmeleri dahi anafilaksi denilen ciddi ve ölümcül reaksiyonlarla sonuçlanabiliyor.

FSA tarafından yürütülmüş olan tüketici araştırmasına göre, gıda alerjisi olan kişiler için tükettikleri gıdalar hakkında bilgi sahibi olmamaları kilit noktayı oluşturuyor. Aşçı kartları gıda alerjisi olan kişilerin, özellikle gençlerin, bu sorunu çözebilmeleri için basit ve etkili bir yol. Bu konudaki detaylı bilgiye de FSA'nın internet sitesinden ulaşılabiliyor. ***Kaynak: www.food.gov.uk***

Ukrayna ayçiçek yağına AB yasağı

Ukrayna tarafından üretilen ayçiçeği yağı ve ayçiçeği yağı içeren ürünlerin 24 Mayıs 2008 tarihinden itibaren Avrupa Birliği ülkelerine girmesine izin verilmiyor. Bu yasağın nedeni ayçiçeği yağının maden yağıyla kontamine olması olarak açıklandı. İspanya Sağlık Bakanlığı halktan ayçiçeği yağı kullanmamasını istedi. Süpermarketler de ayçiçeği yağını raflardan topladı. İspanya'nın ardından Fransa da ithal edilen yağların bloke edildiğini ve halka satılmayacağını açıkladı. Bu ülkelerde yapılan incelemede söz konusu yağlara madeni yağ karıştığı, kimyasal, inorganik maddeler ve asbest içerdiği ortaya çıktı. Ukrayna'dan yüklenen yağın, Rotterdam limanı üzerinden İspanya, Fransa, İngiltere ve İtalya'ya sevk edilmesi üzerine AB de harekete geçti. İthalat, Ukraynalı yetkililerin gelecekteki kontaminasyonları önlemek için tatmin edici güvenlik denetimleri oluşturmasıyla tekrar başlayacak.

Kaynak: www.food.gov.uk

Çin'den sağlıksız gıda üreticilerine müebbet

Arka arkaya gıda ürünlerinde büyük skandallar yaşanan Çin'de, Mayıs ayından itibaren yeni bir yasa yürürlüğe girdi. Yeni yasaya göre bundan sonra gıdalarda insan sağlığına zararlı bir durum oluşmasına neden olanlar ve bu tip gıdaların satışına izin verenler ömür boyu hapis cezasıyla karşı karşıya kalacak. Gıda güvenliği hakkında daha "basit suçlar" işleyenlerin ise varlıklarına el konulması ve yüksek miktarda para cezasına çarptırılmaları söz konusu...

Çin hükümeti geçtiğimiz birkaç yıl boyunca başta balık ve deniz ürünleri olmak üzere birçok gıda ürününe bağlı olarak yaşanan sağlık sorunları nedeniyle sık sık dünya basınına konu oldu. 2004 yılında üretilen sahte bebek mamaları nedeniyle 13 bebek hayatını kaybetmişti.

Kaynak: www.food.gov.uk

ABD'de Salmonella krizi

Gıda zehirlenmesine ve ishale yol açan, ayrıca tifo mikrobu da taşıyabilen, bir bakteri türü olan "Salmonella" yüzünden ABD'de domates paniği yaşanıyor. ABD'nin 16 ayrı eyaletinde meydana gelen çeşitli vakalarda, 23 kişinin Salmonella bakterisinin yol açtığı gıda zehirlenmesi teşhisiyle hastaneye kaldırılmasının ardından Amerikan Sağlık Teşkilatı, tüketicilere, özellikle hangi ülke veya hangi eyaletlerde yetiştiğini bilmedikleri ve orijinleri belirsiz domatesleri yememeleri ve satın almamaları konusunda uyardı. ABD'deki bazı fast food zincirleri, sandviçlerinde dilimlenmiş domates kullanmayacaklarını ve menülerinde bulunan bazı yiyeceklerde söğüş domates servis etmeyeceklerini açıkladı. Yine saygın bir çok süpermarket zinciri bazı bölgelerdeki mağazalarında domates satışını tamamen durdurdu. ABD'deki bazı okullarda ise öğrencilerin yemek menüsünde yer alan doğranmış domatesler salmonella virüsü endişesi yüzünden menüden çıkartıldı.

Kaynak: www.food.gov.uk

Aflatoksin limitleri yükseldi, Türkiye'deki ihracatçılar rahatladı

Uluslararası gıda mevzuatında, fındık, badem ve antepfıstığında aflatoksin limiti yükseltildi. Aflatoksin limitlerinin yükseltilmesi, Türkiye'nin önemli ihraçlık tarım ürünü olun fındığın AB'ye ihracatını kolaylaştıracak. Artık, aflatoksin sorunu nedeniyle iade edilen fındık ürünü partisi azalacak. Türkiye, fındık ihracatının çok büyük bölümünü AB'ye yapıyor. AB'nin düşük limit uygulaması nedeniyle, ihraç edilen ürünlerde aflatoksin limitlerini tutturmakta ihracatçılar zorlanıyordu. Numune miktarında ve analiz sayısında yapılan değişiklik ile hem ekonomik olarak hem de ürün değerlendirmesinde avantaj sağlanmış oldu.

Kaynak: www.nethaber.com

Bovine Spongiform Encephalopathy Semineri yapıldı

26-27 Mart 2008 tarihlerinde Hırvatistan'ın başkenti Zagrep'te "Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE)" konulu 2008 yılının ilk semineri yapıldı. Toplantı ev sahibi Hırvatistan'ın Gıda Güvenliği Kurumu'ndan ve Katılım-öncesi program koordinatörü Sanja Milo'un açılış konuşmasıyla başladı. Katılım-Öncesi Program'ın EFSA sorumlusu ve toplantı başkanı olan Mr. Finn Sheye tarafından yapılan kısa bir tanıtımın ardından, yine programın EFSA ekibinden Mr. Goran Kumric EFSA'yı ve çalışmalarını anlatan bir sunum yaptı. EFSA'nın "Biyolojik Tehlikeler Birimi"nden uzmanlar tarafından yapılan iki sunumda; EFSA'nın BSE, TSE ilgili çalışmaları, Biohazard Paneli ve bu panel tarafından kullanılan risk değerlendirme metodolojisi, Coğrafik BSE Risk Değerlendirmesi ve hayvansal yan ürünlerle (ABP) ilgili EFSA'nın yaklaşımları anlatıldı. Birinci günün ikinci yarısında, İrlanda, Belçika ve Fransa'dan gelen temsilciler, ülkelerindeki BSE, TSE ve ABP'lerle ilgili sorumlu kuruluşlar ve yapılan çalışmalar hakkında bilgi verdi.
Seminerin ikinci gününde ise, Hayvan Hareketleri ve Karantina Daire Başkanlığı Şube Müdürü Dr. Şebnem Gürbüz bu konuda ülkemizde yapılan çalışmaları ve kriz döneminde alınan önlemleri anlattı. Seminerler dizisi bundan sonra da devam edecek.

Kaynak: ww.kkgm.gov.tr

Rusya'nın yaş meyve sebze yasağı bitti

Rusya Federasyonu Türkiye'den aldığı yaş sebze meyve ihracatında kendi ülkesinin belirlediği zirai ilaç (pestisit) yasal kalıntı limitlerinin aşılması nedeniyle 7 Haziran 2008 tarihi itibarıyla bazı tarımsal ürünlerimizin ülkeye girişi yasaklandı.

Konuyla ilgili haberlere geniş yer veren Rus basını, bu yasağın en fazla Rus tüketiciyi vuracağını belirtti. Rus haber ajansları, Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehdi Eker'in Rusya Bitki Koruma Dairesi'ni arayarak yasağın kaldırılmasını rica ettiğini kaydetti.

Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker ise yaptığı açıklamada, Rusya'nın ithalatı durdurma konusunda bildirimde bulunmasına karşın söz konusu ürünlerde herhangi bir iade yapmadığına dikkat çekti. Bakan Eker, Rusya'nın, Türkiye'den ithalatını yasakladığı ürünlerden domateste sera sezonunun haziranda bittiğini hatırlattı.

Gözler iç pazara çevrildi

Rusya'nın "Türkiye'den gelen meyve-sebze ilaç kalıntılı" iddiası, gözleri iç piyasaya çevirdi. İç piyasada satılan sebze-meyveyi kimin denetleyeceği konusunda araştırmalar gazetelere yansıdı. Konuya ilgili bir basın açıklaması yapan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ise "Rusya yaş sebze ve meyvelerin ithalatında uyguladığı pestisit, nitrat (gübre) ve ağır metallerden oluşan listesinde özellikle pestisit kalıntı limitleri Türk ve AB limitlerinin genelde altında. Yani onlar için uygunsuz olan bazı ürünlerin Türk ve AB limitlerine göre uygundur. Rusya'nın maksimum kalıntı limitleri, Türk ve AB'nin kabul ettiği standartlardan, bazı pestisitler için 40, bazıları için 100 kat daha aşağıdadır.

Bazı basın organlarında olduğu gibi 'Rusya'nın almadığı zehirli yaş sebze ve meyveler Türkiye'de tüketiliyor' açıklanması doğru bir ifade değildir. Zira, Rusya'dan yüksek pestisit seviyeleri nedeniyle geribildirim alan ürünler 5 ay önce gönderilmiş ve Rusya'nın iç piyasasında tüketilmiş ürünlerdir. Sonuç olarak RF'dan ülkemize geri gönderilmiş ve iç piyasaya sunulmuş herhangi bir ürün bulunmamaktadır" dedi.

Tarım bakanları anlaştı, kriz çözüldü

Rusya ile Türkiye arasında yaşanan domates krizi, iki ülke tarım bakanları arasında imzalanan anlaşma ile çözüldü. Eker 26 Haziran'da yaptığı açıklamada "Rusya ile bir mutabakat zaptı parafe ettik, yasak 1 Temmuz'dan itibaren kalkacak" dedi.

Domates ihracatının durması Sebze Üreticileri Birliği'ni de harekete geçirdi. Birliğin aldığı kararla İyi Tarım Uygulamaları ve Global-Gap Sebze Meyve Yönetmeliği'ne Uygun Üretim İçin Harekete geçti. Önümüzdeki güz sezonunda ilk etapta 50 üreticinin 150 dönümlük arazide yetiştireceği ürünler İTU ve Global-Gap sertifikaları ile ihracatçı firmalara pazarlanacak.

SÜBER Başkanı Polat Serin, yaptığı açıklamada, birliğin örtü altı sebze üreticilerinin girdilerinden başlayarak dikimden hasada kadar olan süre zarfında karşılaşacağı sorunlara çözüm üretmek ve yardımcı olmak amacı ile kurulduğunu belirtti. Bölge üreticilerinin ihracat kapısı açık olduğu sürece para kazandığını ifade eden Serin, "Ürünlerde ilaç kalıntısı çıktığı gerekçesi ile ihracat durdu. Bugüne kadarki üretim anlayışının değiştirilerek tüketicinin ve ihracatçının talebine uygun üretim yapma zorunluluğu ortaya çıktı. Birlik olarak, sorunlarımızı kökünden çözmek amacıyla kontrollü tarıma geçmek mecburiyeti doğmuştur" dedi.

Kaynak: www.gidasanayii.com, www.trt.net.tr, Milliyet, Hürriyet, Sabah.

TAB GIDA
262 RESTORANINDA
LEZZET SUNAR
Burger King®'i 208 restoranıyla Türkiye'nin fast food lideri haline getiren TAB Gıda'dan iki yeni lezzet markası: Sbarro® ve Popeyes®.
TAB Gıda bizi yıllar önce Burger King'le tanıştırdı. Alevde ızgarada Whopper®'ı denedik ve o kadar çok sevdik ki kısa sürede TAB Gıda, Burger King'i Türkiye'nin en yaygın fast food restoran zinciri haline getirdi. Şimdi sıra Sbarro ve Popeyes'ı büyütmekte. Şimdilik 54 noktada, gelecekte TAB Gıda'yla Türkiye'nin pek çok noktasında...
Afiyet olsun Türkiye.

Sakarya'da gıdayla ilgili 15 işyeri için savcılığa suç duyurusunda bulunuldu

Sakarya'da gıda üretim ve toplum tüketim yerinde yapılan denetimlerde sağlık şartlarını hiçe sayan 15 satış ve toplu tüketim yeri hakkında Cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunuldu.

Sakarya Valisi Hüseyin Atak, 2008 yılında 2 bin 479 satış ve toplu tüketim yeri ile 215 üretim yerinin denetlendiğini bildirdi. Atak, denetimlerin tüketici sağlığı ve güvenliğini doğrudan ilgilendirdiğini ifade etti. Tohumdan, tarladan, ahırdan ve üretimden satış yeri ve sofraya kadar devam eden gıda zincirinin her noktasında gıda güvenliğinin sağlanması gerektiğini ifade eden Atak: "Gıda güvenliği ve halk sağlığı konusu, modern toplumların insana verdiği önemin ve değerin artmasına paralel olarak, günümüzde önemi daha da artan ve bu alandaki koruma ve kontrol faaliyetlerinin daha da yoğunlaştığı bir konuyu oluşturmaktadır. İl genelinde 643 adet gıda üretim yeri ve yaklaşık 6 bin adet de gıda satış ve tüketim yeri bulunmaktadır. 2008 yılı içinde 2 bin 479 satış ve toplu tüketim yeri ile 215 üretim yeri denetlenmiştir. Denetimlerde 181 numune alınarak analiz için yetkili laboratuarlara gönderilmiştir. Denetimlerde gıda üreten iş yerlerine 50, satış ve toplu tüketim noktalarına 30 olmak üzere, 80 işletmeye idari para cezası uygulandı. 15 satış ve toplu tüketim yeri için de savcılığa suç duyurusunda bulunuldu" dedi. Gıda üreten, işleyen, paketleyen ve satan iş yerlerinin işlerini yasalara uygun yapmaları gerektiğini ifade eden Atak tüketicileri de uyardı: "Tüketicilerin kanunla verilmiş haklardan yararlanabilmeleri için gıdalar konusunda bilinçli olmaları, faydalı ve zararlı gıda maddeleri hakkında bilgilendirilmeleri, gıda kalitesi ve güvenliğine ilişkin gelişmeleri takip etmeleri, satın aldıkları gıdaların üretim izni, tarihi ve son kullanma tarihi gibi zorunlu etiket bilgilerini taşıyıp taşımadığı ve miadına riayet edilip edilmediği hususlarına dikkat etmeleri gerekmektedir. Aykırı tutum ve davranışların yetkililere bildirilmesi de önem taşıyor. Çünkü en iyi denetleyici tüketicidir."

Kaynak: www.haberler.com

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde değişiklik

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde değişiklik yapıldı. Söz konusu değişiklik, Resmi Gazete'nin bugünkü sayısında yayımlanarak yürürlüğe girdi. Değişikliğe göre, gıda maddeleri ile doğrudan temas edecek kağıt ve kartonların bileşiminde; titandioksit (TiO2) yüzde 3'ü, kurşun 20 mg/kg'ı, arsenik 2 mg/kg'ı, klorür yüzde 0,2'yi, poliklorbifenil 2 mg/kg'ı ve formaldehit 15 mg/kg'ı geçmeyecek. Yönetmelikle, plastiklerde kullanılacak boyar maddeler ile ilgili teknik özelikler de yeniden düzenlendi.

Kaynak: www.referansgazetesi.com

Yasaklı tarım ilaçları toplatılıyor

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Avrupa'da, insan sağlığı ve çevreye zarar verdiği gerekçesiyle yasaklanan bazı ziraî ilaçların piyasadan çekilmesine karar verdi. AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi'nin isteği doğrultusunda 2008'de 74, 2009 ve 2010'da üçer adet olmak üzere toplam 80 aktif maddenin ithalat ve imalatına son verilecek. 2012 yılına kadar da pazardan çekilerek kullanımı tamamen yasaklanacak. Halen değerlendirmede olan 55 zirai ilacın akıbetine, incelemelerden sonra karar verilecek. Tarım ürünlerinde ilaç kalıntısı oranlarının üst limitini düşüren ofis, gelecek yıldan itibaren pestisitleri sıkı bir kontrole tabi tutacak. Bu çerçevede AB'de kullanımda olan 1079 aktif madde sayısı 300'e indirilecek. Türk çiftçisi zirai mücadelede 410 aktif madde kullanıyor.

Kaynak: www.zaman.com.tr

Gıda mevzuatına uygun bulunmayan ürünlere yasak

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın, Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliği'nde değişikliğe gidildi. Konuyla ilgili tebliğ, Resmi Gazete'nin 8 Mayıs tarihli sayısında yayımlanarak yürürlüğe girdi. Tebliğe göre, gümrüklerde yapılan kontrollerde Türk Gıda Mevzuatı'na uygun bulunmayan ürünlerin ithaline, dağıtımına ve satışına izin verilmeyecek. Ancak, ithali söz konusu ürünün mikrobiyolojik ve kimyasal kriterler dışında, gıda güvenliğini direkt olarak etkilemeyecek değerler olan kırık tane, bozu tane, diğer tür ve çeşit, yabancı madde, rutubet ve benzeri analiz sonuçlarının ilgili mevzuata uygun olmaması halinde ilk numune analiz sonuçları dikkate alınmaksızın, risk teşkil edebilecek kriterler göz önünde bulundurularak laboratuarda muayene ve analizi yaptırılacak. Fakat bu muayene ve analiz, ithalatçı firmanın talebi ve ilgili gümrük müdürlüğünün gümrük mevzuatına uygun olarak elleçlemeye (gümrük gözetimi altındaki eşyanın asli nitelikleri değiştirilmeden yerinin değiştirilmesi) izin vermesi durumunda, elleçlemeye tabi tutulan üründen tekrar numune alınarak yapılabilecek. Elleçleme işlemi bir kereye mahsus olup, ikinci bir talepte bulunulmayacak.

Kaynak: www.tarimmerkezi.com

Tarımda kullanılan kimyasallar Pazarlar'da inceleme altında

Tarım ürünlerindeki ilaç kalıntı probleminin çözümü amacıyla Kütahya İl Tarım Müdürlüğü'nün organize ettiği "Tarımsal üretimde kullanılan kimyasalların kayıt altına alınması ve incelenmesi" projesi Pazarlar ilçesinde uygulamaya konuldu. Pazarlar İlçe Tarım Müdürlüğü'ne başvuruda bulunan yüz çiftçiye "Üretici Kayıt Defteri" dağıtıldı. Üretici kayıt defterleri ile meyve ağaçlarına atılan kimyasal ilaçların takibi ve incelenmesi amaçlanıyor.

Pazarlar ilçesinde halk geçimini kiraz ve vişne üretimiyle sağlıyor. Üreticiler kayıt defterinde meyve bahçesine giriş-çıkışlarını, ilaçları, çifti, gübreyi, suyu yazarak kayıt altına alacaklar. AB standartlarına sahip olacak bu ürünlere sertifika verilecek ve bu ürünler Avrupa pazarlarında rahatlıkla satılabilecek. Kütahya'da ayrıca kiraz üreticilerine Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın hazırlamış olduğu "Kiraz Hastalık ve zararları ile Mücadele" kitapçıkları da dağıtıldı.

Kaynak: www.tarimmerkezi.com

Açık süt tüketimi yüzde 50 azaldı

21 Mayıs Dünya Süt Haftası nedeniyle sağlık için her gün yeterli miktarda ve sağlıklı ambalajda süt tüketimi gündeme geldi. Tetra Pak, açık süt tüketiminin 2007 yılında yüzde 50 gerilediğini açıklayarak herkesi sevindirdi. Ülkemizde kanunen satışı yasak olan, ancak halen tüketimine devam edilen açık sütler konusunda basına bir açıklama yapan Tetra Pak Kurumsal İletişim Müdürü Mutlu Tanberk, 2000

yılında açık süt tüketiminin yüzde 70 iken, 2007 yılında yüzde 50'ye gerilediğine dikkat çekti. Açık süt tüketiminin azalmasında bu konuda uzun yıllardır sürdürülen bilinçlendirme çalışmalarının, tüketicilerin süt ile ilgili mesajların doğruluğu konusunda daha duyarlı hale gelmesinin önemli rolü var.

Kaynak: www.gidasanayii.com

Ukrayna'dan ithal edilen ayçiçek yağı temiz

6 Mayıs 2008 tarihinde bazı basın yayın organlarında Ukrayna'dan ithal edilen ham ayçiçeği yağının sağlığa zararlı olduğu, AB ülkelerinin bu ülkeden yağ ithalatına sınırlama getirdiği haberi üzerine bir basın açıklaması yapan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ukrayna'dan ithal edilen ham ayçiçeği yağında, iddia edildiği gibi mineral yağ tespit edilmediğini, AB'nin uygulamalarına paralel Türkiye'de de bu konuda önlem alındığı, denetim ve kontrol işlemlerinin devam ettiğini bildirdi.

Bakanlıktan verilen bilgiye göre, İspanya Sağlık Bakanlığı'nın konuyla ilgili ihtiyati tedbiri kaldırırken, AB Komisyonu tarafından da prosesten geçmiş (kokusu alınmış, durultulmuş ve ilgili proseslerden geçmiş rafine yağlarda) herhangi bir sağlık riskinin olmadığı açıklandı. Türkiye'nin Ukrayna'dan ithal ettiği ham yağlarda

yaptığı analizlerde de bir soruna rastlanmadı. Ukrayna'dan ithal edilen ham yağ ithalatında da, tüm gıda maddesi ithalatlarında olduğu gibi ithalatçı ülkenin yetkili makamlarından "sağlık sertifikası" isteniyor ve her parti ithalatta Türk gıda mevzuatına göre analiz yapılıyor.

Kaynak : www.tarim.gov.tr

Katılım Öncesi Program 2008'in ilk semineri yapıldı

EFSA tarafından Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) işbirliğiyle yürütülen "Katılım Öncesi Program" kapsamında 2008 yılının ilk semineri yapıldı. Avrupa Birliği'ne katılım öncesi süreçte Türkiye ve Hırvatistan'ı Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA)'nın tüm faaliyetlerine hazırlamaya yönelik olarak 2006 yılında, EFSA tarafından KKGM işbirliği ile "Türkiye ve Hırvatistan'ın bazı AB Kurumlarına hazırlanması ile ilgili katılım öncesi program kapsamında gıda güvenlik sistemlerinin güçlendirilmesi programı" başlatılmış ve Makedonya'nın da katılımıyla programın 2008 yılında da devam etmesine karar verilmişti. Söz konusu program kapsamında Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA) için kontakt noktası olarak KKGM bünyesinde Gıda ve Yem Tescil Hizmetleri Daire Başkanlığı görev yapıyor. Projenin temel aktiviteleri; bir dizi toplantı, seminer, çalıştay ve inceleme gezilerini kapsıyor.

BE SECURE, WE CHECK

Potansiyel mikrobiyolojik risklerinizi tespit edebiliyor musunuz? Hijyen sevlyeniz endüstri ortalamasının neresinde? Marka değerinize özel, hijyen çözümlerine ulaşmak ister misiniz?

"SecureCheck Hijyen Gözlem ve Çözüm Ortaklığı" programı tavukçuluk ve kırmızı et işleme sektörlerinde gözlem, analiz ve ortaklık aşamalarından oluşan eşsiz bir hijyen ölçüm, değerlendirme ve geliştirme aracıdır.

Daha fazla bilgi için lütfen JohnsonDiversey temsilcisiyle iletişime geçiniz: www.johnsondiversey.com.tr

SECURECHECK
taking you forward in food safety

JohnsonDiversey
Clean is just the beginning

Türkiye Avrupa'yı besler ama gıda güvenliği yok

Dünya Bankası tarafından yayınlanan Türkiye "Ülke Ekonomik Memorandumu" raporunda Gıda Güvenliği konusu da ele alındı. Raporda, gıda sektörünün 600 milyonluk Avrupa gıda tek pazarına arz fırsatı bulunduğu belirtilirken, "Türkiye, AB ülkeleri ve (Azerbaycan hariç) komşusu bağımsız devletler topluluğu içinde gıda güvenliğinde son sırada" denildi. Raporda Türkiye'nin "AB Üyesi olması" varsayımından hareketle, "Gıda işleme tesisleri büyük ölçüde AB'nin hijyen ve kamu sağlığı standartlarını karşılamaktan uzaktır, bundan dolayı, Türkiye'nin katılımdan sonraki durumu da dahil, ürünlerinin AB pazarında yerleşmesi engellenir" ifadesi kullanıldı.

Konya'da 4800 kişi hastalandı

Sağlık Bakanlığı, Konya'da ishal, bulantı ve yüksek ateş şikayetleriyle hastaneye başvuranların sayısını 4 bin 800 olarak açıklarken, İl Sağlık Müdür Vekili Dr. Bahattin Akyürek, "Rakamları açıkladığımızda spekülasyonlar oluşuyor" dedi. Konya'daki hasta sayısının 5 bine ulaştığı iddia edildi. Aksaray'dan sonra Konya'daki hastanelerde de ishal, ateş ve bulantı şikayetleri ile hastanelere gelen hasta sayısında artış olması, kentteki endişeleri artırdı. Sağlık Müdür Vekili Dr. Bahattin Akyürek, Konya'da baş gösteren hastalığın mevsimsel olduğunu ve yapılan incelemelerde suyun temiz olduğunu açıklamıştı.

Kaynak: Hürriyet Gazetesi

Tükettiğimiz gıdalar ne kadar güvenli?

Marmara Çalışanlar Federasyonu tarafından 21 Haziran 2008 tarihinde Grand Cevahir Otel'de düzenlenen Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar (Transgenetik Gıdalar) konulu toplantıda konuşan İstanbul Vali Yardımcısı Hürrem Aksoy tüketilen gıdaların sağlıklı olup olmadığı konusunda ciddi kaygıları olduğunu söyledi. Aksoy; "Ben şahsen gıda güvenliğinin ne olduğunu tam olarak bilmiyorum. Biz bunu anlamakta zorluk çekiyorsak toplumun bu konuda yeterli bilgi ve bilince sahip olduğunu söyleyemeyiz. Öncelikle yeterli gıda üretimi var mı? Önemli tarım alanlarımızı sanayileşme uğruna harcadık. İnsan nüfusunda artış yüzünden daha çok gıda üretimi gerekiyor, bunun için de kimyasalları ve yeraltı sularını kullanıyoruz. Genetik yapısı değiştirilmiş gıdalar söz konusu. Vatandaşın en doğal hakkı ne yediğini bilmek, eğer bu konularda yapılmış çalışmalar varsa tüm kuruluşlar bunu halka paylaşmalıdır" dedi.

Kaynak: www.mcf.org.tr

Hızlı, güvenilir gıda analiz laboratuvarı

- 1989'dan beri sektörde
- Uluslararası kabul gören
  DAR akreditasyonu DIN ISO 17025:2005
- Uzman kadro
- Gelişmiş teknoloji
- Pestisit kalıntı analizi
- Aflatoksin
- Metal analizleri,
- 500'ü aşkın
  Kimyasal
  Mikrobiyolojik
  Fiziksel analiz hizmeti

ÇEVRE
GIDA ANALİZ LABORATUVARI

Çevre Endüstriyel Analiz San. Tic. A.Ş.
Merkez Mahallesi Ceylan Sokak No: 24
Mart Plaza 2. Kat Kağıthane / İstanbul
Tel.: (0212) 321 09 00 (pbx) Faks: (0212) 321 09 75
www.cevreanaliz.com e-mail: info@cevreanaliz.com

Gıda krizi hazır yemek sektörü güvensiz gıdaya itiyor

Gıda fiyatlarındaki artış, toplu yemek sektörünü vurdu. Artışla beraber, yemek talep eden firmalar 'merdiven altı' denilen ve kayıt dışı çalışan ucuz işletmelere yöneliyor, bu da ciddi gıda riskleri doğuruyor. Yemek Sanayicileri Derneği Federasyonu Genel Başkanı (YESİDEF) Necat Aydın firmaları bu tehlikeye karşı uyardı. İstanbul'daki 2 bin 700 yemek üretim şirketinin sadece 380'inin kayıtlı ve onaylı olduğunu belirten Aydın: "Fiyatların yüksek olduğu bu dönem ucuz-sağlıklı yemek olamaz. Kaydı olmayan şirketlerden yemek almak insan sağlığıyla oynamaktır" dedi. Aydın; "Yemek üreticileri fiyat ve kalite arasında sıkışıp kalıyor. 2 bin 400'ün üzerinde işletme 'merdivenaltı' yani kayıt dışı çalışıyor. Hiçbir kontrol mekanizmasının ulaşmadığı bu firmalar her gün on binlerce kişiye yemek üretiyor. Özellikle İstanbul'da insan sağlığı ciddi tehlike altında. Bugün 3.68 YTL'nin altında sağlıklı yemeklerden oluşan bir mönü hazırlanamaz" uyarısında bulundu.

Kaynak: GASTE

Uzmanlar bitkisel karışımlara karşı uyardı

Türkiye'ye çeşitli yollarla sokulan ve bitkisel olduğu ileri sürülen karışımların kullanımı birçok ilde arttı. Alternatif tıp merkezleri, A ve D vitamini içeren bitkisel ilaçları 'mucize' olarak nitelendirerek hastalara satarken; bilinçsiz kullanımın doğuracağı kötü sonuçlar konusunda vatandaşları uyaran uzmanlar, "İçeriği belirsiz karışımları kullanmayın" diyor.

Reçetesiz olarak hastalara sunulan ve halk karasında 'her derde deva' olarak nitelendirilen ürünlerin içeriğinde ne olduğunun kesinlikle bilinmediğini söyleyen Akdeniz Üniversitesi Tıp Fakültesi Nefroloji Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Gültekin Süleymanlar, özellikle A ve D vitaminlerinin gereğinden fazla tüketilmesinin hayati organlara büyük zararlar vereceğini belirterek, "Bu risklere rağmen komşu tıbbının bilimin önüne geçmesi bizi düşündürüyor" dedi. Bu ürünlerin reçetesiz olarak hastalara verildiğine dikkat çeken Süleymanlar, "İçinde ne olduğunu bilmediğiniz ilaçların hastalar tarafından kullanıldığını bilmek bir tıp adamı için çok acı verici oluyor. Özellikle kanser hastaları üzerinde kullanılan ilaçların nasıl bir etkisi olduğu hala tartışılıyor. Buna rağmen Türkiye, bu ilaçları reçetesiz olarak hastalarına sunuyor" diye konuştu.

Kaynak: Hürriyet Gazetesi

Aksaray'daki salgın 10 bin kişiyi etkiledi

Aksaray'da 14 Mayıs günü başlayan salgında, hastaneye başvuranların sayısı 10 bini buldu. Günlerce hasta akınına uğrayan Devlet Hastanesi'nde fazla mesai yapan ve "Sandalyeye oturmaya hasret kaldık" diyen doktorlar, çareyi gelen hastalara bir serum bağlayıp uymaları gereken kuralların yer aldığı matbu bir liste vermekte buldu.

Kentte her şey Anadolu Öğretmen Lisesi'nde rahatsızlanan 34 öğrencinin 14 Mayıs günü saat 09.00'da Devlet Hastanesi'ne başvurmasıyla başladı. Bunun ardından kentte, binlerce kişi karın ağrısı, mide bulantısı, kusma ve ishal şikayetiyle hastanelere koştu. Sağlık Bakanlığı, hastalığın norovirüs mikrobundan kaynaklandığını ve bunun da içme suyu şebekesinden yayıldığını açıkladı. Aksaray Belediye Başkanı AKP'li Nevzat Palta ise bakanlığın açıklamasını kabul etmeyerek suların temiz olduğu iddiasını sürdürdü. Belediye Başkan Yardımcısı Sadi Özdil, suyun temiz olduğunu

göstermek için kameralar önünde belediyedeki musluktan bir bardak su doldurup içti.

Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürü Dr. Seracettin Çom, ise "Belediyenin eski kalmış birkaç yeri değiştirerek tadilat, tamirat çalışması ile yenilemesini sürdürürken, bu arada istenmeden kanalizasyonla su şebekesinin kısa bir dönem birbirine karışması sonucunda aynı anda çok kişiye virüs bulaştı" dedi.

Et ve süt pazarının yüzde 75'i kayıt dışına emanet

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçıvan, Türkiye'de 10 milyar dolarlık büyüklüğe sahip et-süt pazarının yalnızca yüzde 25'inin kayıt altında olduğunu açıkladı. Bahçıvan, süt ve et sektörünün mevcut durumu, sorunları ve çözüm önerilerini sunmak üzere Başbakan Recep Tayyip Erdoğan ve Tarım Bakanı Mehdi Eker ile görüşmelerinin ardından yaptığı açıklamada, sektörde kayıt dışılığın yanında dağınık ve küçük işletme yapısı ile gıda güvenliğinin en önemli sorunlar olduğunu vurguladı. "Başbakan Erdoğan'a en önemli sorunun kayıt dışılığı olduğunun altını çizdik" diyen Erdal Bahçıvan "Sektör olarak hedefimiz, 25 milyar dolar büyüklüğe erişerek, bunun yüzde 10'unu ihraç edecek kapasiteye ulaşmak" açıklaması yaptı.

Kaynak: Gaste

LÖSEV: Tarım ilacı kırmızı reçeteyle satılsın

Lösemili Çocuklar Vakfı (LÖSEV), sebze ve meyve üzerindeki tarım ilacı kalıntılarının, ince bağırsaktan emilerek, kan yoluyla tüm vücuda yayıldığı ve başta lösemi ve lenfoma olmak üzere kansere neden olduğu uyarısında bulundu. LÖSEV'den yapılan açıklamada: "Doktorlar uyuşturucu ilaçların kullanımını kontrol altına alabilmek için kırmızı reçeteyle yazıyor, eczanelerde kırmızı reçete olmadan bu ilaçları satamıyor. Sattıkları uyuşturucu ilaçları reçetesiyle birlikte kayıt altına alarak Sağlık Bakanlığı'na bildiriyorlar. Çok zehirli olan tarım ilaçları da aynen kontrol altına alınmalıdır. Gümrükten girdiği andan itibaren resmen kayıtlara alınmalıdır. Tarım ilaç satış noktaları daha sıkı denetlenmeli, herkese ruhsat verilmemeli, satacak kişiler mutlaka ziraat mühendisi olmalıdır. Üretici tarım ilacını bu konuda ihtisaslaşmış uzman ziraat mühendisi reçetesi olmadan satın almamalıdır" denildi. GGD Başkanı Samim Saner, "Sebze meyvenin yüzde 5'i kontrollü bir şekilde ihraç ediliyor. Sorun içerde tüketilen yüzde 95'te. Tüketici sağlığının korunması için yüzde 95'in de denetim ve kontrol altına alınması amacıyla 'sebze meyvede kalıntının önlenmesi yasası' çıkarılmalı. İyi Tarım Uygulamaları'na geçilerek sebze-meyve üretimi kayıt altına alınmalı" dedi.

Vitaminlere AB standardı geliyor

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, normal beslenmeye destek olması amacıyla kullanılan vitamin ve benzeri ürünlerin üretim ve pazarlanmasına AB standardı getiriyor. Bakanlığın yeni tebliğine göre, ambalajların üzerinde "Takviye edici gıdadır. Normal beslenmenin yerine geçmez", "İlaç değildir, hastalıkların önlenmesi veya tedavi edilmesi amacıyla kullanılmaz" uyarıları yazılacak.

Kaynak: www.tarimmerkezi.com

Gıda maddelerindeki bulaşanların limitleri değişti

17 Mayıs 2008 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan 2008/26 sayılı "Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ" mikotoksinler için yeni limitler getirdi.

Aflatoksin; Bebek mamalarında Aflatoksin B1 limiti 1ppb'den 0.1ppb'ye düşürüldü. Bebek formülleri ve devam formüllerine 0.025ppb Aflatoksin M1 limiti getirildi.

Okratoksin A; Tahıl, tahıl ürünleri ve kuru üzümdeki seviyelerde bir değişiklik yapılmazken kahve, şarap, üzüm suyu ve bebek gıdaları için seviyeler belirlendi.
Deoksinivalenol (DON) Tahıllar, makarna, ekmek ve bebek gıdaları için limit değerler belirlendi.
Zearalenon; Tahıllar, rafine mısır yağı, mısır çerezi, kahvaltılık gevrek ve bebek gıdaları için seviyeler belirlendi.
Fumonisin; Mısır, mısır bazlı ürünler, kahvaltılık gevrek, mısır çerezi, bebek gıdaları için limit değerler belirlendi.

- 26878 numaralı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik 16 Mayıs 2008 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.
- 26883 numaralı Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Epoksi Türevi Madde ve Malzemeler Tebliği'nde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ 22 Mayıs 2008 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği 22 Mayıs 2008 tarihli Resmi Gazete'de 2008/22 tebliğ numarası ile yayımlandı.
- Sofralık Zeytin Tebliği 25 Mayıs 2008 tarihinde, 2008/24 tebliğ numarası ile yayımlandı.
- Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği 17 Mayıs 2008 tarihinde 2008/21 tebliğ numarası ile yayımlandı.
- Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği'nde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Resmi Gazete'de 17 Mayıs 2008 tarihinde 2008/25 tebliğ numarası ile yayımlandı.

Gıda üretimi yapan, depolayan, hazırlayan, hijyene duyarlı ürün üreten, satılan ortamlar ve diğer tüm hijyenik ortamlar için

ALCOCHEM I-TRAP

"Uçan Zararlıları Tutucu Cihazlar"

EN YÜKSEK ETKİNLİK - ESTETİK GÖRÜNTÜ - ETKİNLİĞE ETKİNLİK KATAN ÖN YÜZEY VE YANSITICI - ÖZEL GELİŞTİRİLMİŞ YAPIŞKAN PLAKA - KOLAYLIKLA TEMİZLENMEYE OLANAK SAĞLAYAN ÖZEL DİZAYN SHATTERPROOF - RoHS SERTİFİKALI - UZUN ÖMÜRLÜ AMPÜLLER - AYNI CİHAZIN DUVARA, TAVANA MONTE EDİLEBİLME ÖZELLİĞİ SAYESİNDE FARKLI KULLANIM OLANAĞI VE

EN EKONOMİK FİYATLAR...

Benzer cihazlarda, cihazın etkinliği UV-A ampülün yeniliği ile doğru orantılıdır. ALCOCHEM I-Trap Serisi ürünler, uçan tüm zararlıların ALGILAMALARINI artıran, HAREKETE GEÇMELERİNİ sağlayan ve KONMALARINI DESTEKLEYEN özel yapılan ve dizaynlan, %95 UV A transparency özelliği ile; en az %30 daha fazla etkinlik sağlamaktadır..

Siparişleriniz için;
0216 340 07 63 nolu telefondan ya da
info@evergreen.com.tr adresinden bize ulaşabilirsiniz.

www.evergreen.com.tr

Ürünler için daha detaylı bilgilere www.insect-trap.net adresinden ulaşabilirsiniz

EVERGREEN İlaçlama ve Pest Kontrol Şirketi;
ALCOCHEM NL (Hollanda) şirketinin
Türkiye temsilcisi ve ana distribütörüdür.

EVERGREEN

İLAÇLAMA VE PEST KONTROL HİZMETLERİNDE EN DOĞRU İSİM

Proseste Gıda Güvenliği

Bu sayımızda, yuvarlak masa konumuz olan "Proseste Gıda Güvenliği" konusunda ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyeleri'nden Doç. Dr. Hami Alpas, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Atakan Günay, Gıda Dernekleri Federasyonu Başkanı Şemsi Kopuz, Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR) Genel Sekreter Melek Us ve ISACert Turkey temsilcisi Nerma Gökçe'nin görüşlerine başvurduk.

Şemsi Kopuz
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu Başkanı
"Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri olarak gıda güvenliği olmazsa olmaz kurallarımızdan birisidir. Çünkü halkın sağlığı her şeyden önemlidir. Bu konuda tüm devlet ve özel kuruluşlar ile Türk halkı duyarlı olmalı, herkes üzerine düşeni yapmalıdır. Türkiye ile Avrupa Birliği (AB) arasında tam üyelik müzakerelerinde en zorlu müzakere tarım ve gıda sektöründe yaşanmaktadır."

Türkiye'de gıda üretim prosesinde gıda güvenliği ile ilgili çalışmalar ne düzeyde? Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu olarak bu konudaki çalışmaları yeterli buluyor musunuz?

Gıda doğası gereği fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri içeren ve insanın sağlıklı ve aktif bir hayat sürmesi için her gün tüketmesi gereken bir üründür. Yani hayatın olmazsa olmazlarındandır. Ancak gıda maddelerinde her zaman için doğası gereği tehlike ve risk etkileşimi söz konusudur. Bu sebeple öncelikle gıdalar fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanlardan bertaraf edilerek tüketime sunulmalıdır. Aksi halde gıda kaynaklı hastalıklar kaçınılmazdır.

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri olarak gıda güvenliği olmazsa olmaz kurallarımızdan birisidir. Çünkü halkın sağlığı her şeyden önemlidir. Bu konuda tüm devlet ve özel kuruluşlar ile Türk halkı duyarlı olmalı, herkes üzerine düşeni yapmalıdır. Türkiye ile Avrupa Birliği (AB) arasında tam üyelik müzakerelerinde en zorlu müzakere tarım ve gıda sektöründe yaşanmaktadır.

Gıda üretim prosesinde gıda güvenliği ile ilgili Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu olarak siz hangi çalışmaları yürütüyorsunuz?

Gıda Dernekleri Federasyonu olarak biz kötü olaylarla karşılaşmak istemiyorsak, hızlı ve doğru adımlar

atmalıyız. AB sürecinde gıda sektörü olarak ciddi ev ödevlerimiz bulunmaktadır. Ancak yüzde 50'si merdiven altı çalışan sektörü disipline etmekte kolay bir iş değildir. Gıda güvenliğinde ciddi ihlaller olabilmektedir. Her ne kadar biz federasyon olarak bir gayretin içinde isek ve devletimiz de gerekli kontrolleri gücü ölçüsünde yapma gayreti içinde ise de, esas görev halkımıza düşmektedir. Halkımızın, açıkta satılan ambalajsız, üretim izinsiz ve gayri sıhhi şartlarda pazarlanan bu ürünlere itibar etmemeleri gerekir. Çünkü bu ürünlerin üretildiği yerler bilinmediği gibi ürün içeriğini de bilmek mümkün değildir.

Yeni Gıda Kanunu Çalışmaları yaptınız. Kanunlarda gıda üretim proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili hangi yenilikleri gündeme aldınız?

Gıda güvenliğine ilişkin yasal zemin oluşturulmasında sağlam bilimsel dayanak gerekmektedir. Temel AB düzenlemeleri, yetkili otoritelerin kaynaklarını halk sağlığı için risk taşıyan tehlikeler üzerinde yoğunlaştırmalarını da gerektirmektedir.

Bu konuda AB, risk analizi ilkelerinin geliştirilmesi ve 178/2002/EC sayılı AB Tüzüğü AB genel gıda mevzuatının temelini teşkil etmektedir. Bu çerçevede, Federasyonumuzun da katkıları ile AB Gıda ve Yem Yasasına uygun olarak hazırlanan 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun" Gıda Kanunu TBMM'ince kabul edilerek 5 Haziran 2004 tarih ve 25483 sayılı Resmi Gazete'de yayımlayarak yürürlüğe girmiştir. Kanunla ilk defa gıda sanayicisi, bilim adamı ve devlet "Ulusal Gıda Komitesi" olarak adlandırılan platformda bir araya gelmiş devlet millet işbirliği ile yönetmelik ve tebliğler hazırlanarak yürürlüğe konulmuştur. Zaman içinde bu kanunun bazı aksaklıkları ortaya çıkmıştır. Federasyon olarak talebimiz 5179 sayılı mevcut kanunun günün ihtiyaçlarını cevap verecek şekilde düzenlenmeli ve Gıda Kanunu olarak yeniden yayınlanmalıdır. Kanunda özellikle ticarete konu olmayan ev içi özel kullanıma yönelik birincil üretim ile ev içi tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar kanun kapsamından çıkarılmalı, gıda işletmecisi kendi kontrolü altındaki gıda işinin tüm aşamalarında gıda hijyeni gerekliliklerinin yerine getirilmesi sorumluluğu açık olarak belirtilmeli, imha ve yeniden değerlendirme şartları belirlenmelidir.

Kanunda STK'lara daha etkin görev ve sorumlulukların verilmesi gerekmektedir. Ulusal Gıda Kodeks Komitesi (UGKK) muhafaza edilmeli ve AB mevzuatının uyumlaştırılmasında UGKK daha etkin görev almalı, bilimsel komitelerin kurulmalıdır. Bu komiteler CODEX, EFSA ve AB komitelerine katılımları sağlanmalıdır.

Gıda üretim prosesinde gıda güvenliği ile ilgili Türkiye'de yaşanan en ciddi sorunlar neler? Bu sorunlarla ilgili çözüm önerileriniz var mı?

Türkiye'nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması, kaliteli hammadde teminindeki güçlükler, gıda hizmetlerinde kayıt ve kontrol dışı faaliyetlerin çok olması, gıda kontrol hizmetlerinin etkin şekilde ve tek merkezden yürütülmemesi (ruhsatlandırmanın ve denetimlerin hem belediye hem de Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca yapılması, ihracat denetimlerinin hem Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile hem de Dış Ticaret Müsteşarlığı'nca yapılması, Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumunu alkollü içkilerle ilgili ürünlerin ticaretinin düzenlemesi, Şeker Kurumu şeker kotalarının tahsisinden sorumlu olması) ve dolayısıyla denetim birliğinin sağlanamaması, gerek tarımsal üreticinin gerek sanayide çalışan elemanların eğitim seviyesinin yetersiz olması, toplumun ekonomik ve sosyal yapısı gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar arasında yer almaktadır.

Çalışma izni alan ve Gıda Siciline kayıtlı gıda işletmelerinin yanında, merdiven altı tabir edilen teknik ve hijyenik şartlara uygun üretim yapmayan işletmelerin sayısıda fazladır. Kayıt dışı ile yaratılan haksız rekabet, ülkemizin gıda sektöründe özel sektör aracılığı ile büyümesini engellemektedir. Kayıt dışılığın tarladan sofraya her alanda etkin denetimi ve kamuoyunun gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilmesi bu sorunun çözümü için en önemli adımlarıdır. Sanayi ise haksız rekabete maruz kalmakta, kayıt dışı oluşan bu sektör dolayısıyla vergi kaçağı da devleti önemli derecede gelir kaybına uğratırken öte yandan gıda halkın sağlığını da tehdit etmektedir.

Hükümet 2007 yılı mayıs ayında kayıt dışı üretimi kayıt altına almak için önemli bir adım attı. Bazı gıdalarda %18 olan KDV'yi % 8'e indirdi. Bunun olumlu katkısını önümüzdeki yıllarda hep beraber göreceğiz. Hatta bu

sene yaşanan gıda fiyatı artışlarına bu indirimin olumlu etkisi oldu. Gıda güvenliğinde en büyük tehlikeyi oluşturan kayıt dışı üretim ve pazarlamaları, oluşan haksız rekabeti son derece sıkı piyasa denetimleriyle önlemeli, insan ve hayvan sağlığı ile ilgili hususlarda toplum bilinçlendirilmeli, bu konularda faaliyet gösterecek sivil toplum kuruluşlarına destek verilmelidir.

Gelecekte bu konuda Türkiye hangi noktalara gelmeli?

Gıda Dernekleri Federasyonu olarak Türkiye'nin en büyük bilim kuruluşu olan TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi ile işbirliği protokolü imzaladık. Buna göre gıda sanayinin ihtiyacı olan bilimsel verileri işbirliği içinde üretilecek, KOBİ'lerin ihtiyacı olan teknik destek verilerek, maliyetler düşürülecek ve uluslararası pazarlara birlikte açılabilecekler. Ayrıca Türkiye'de gıda güvenliği konusunda kamuoyunda, medyada konularında uzman olmayan, ehil olmayan insanların yarattığı spekülasyonlardan dolayı maalesef bazı sanayilerimiz dibe vurmuştur. Her türlü spekülasyonda Türkiye'nin en büyük bilim kuruluşu olan TÜBİTAK'la birlikte hareket edeceğiz, olayı beraber inceleyeceğiz, irdeleyeceğiz ve kamuoyunda tüketicinin zihninin karışmaması adına ortak deklarasyonlarda bulunacağız. İşbirliği protokolü çerçevesinde TÜBİTAK, AR-GE, danışmanlık, seminer, eğitim ve test-analiz konularında projeler geliştirerek Federasyonumuz için çalışmalar yapacaktır.

Gelecek senenin başından itibaren de federasyon olarak eğitim çalışmalarına ağırlık veriyoruz. Gıda kaynaklı hastalıkların azaltılmasında; riskin azaltılması ve tarladan sofraya kadar tüm aşamalarda kontrol uygulamalarının yapılması gerekmektedir. Gıda güvenliği zincirinde en son halkayı tüketiciler oluşturmaktadır. Tüketicinin alım gücü ve bilinçli olması gıda güvenliğini sağlamada önemli faktörlerden biridir. Tüketici potansiyelinin büyük bir çoğunluğunun alım gücü ve eğitim düzeyinin düşük olması, tüketici bilincinin oluşmaması, güvenli olmayan, düşük kaliteli gıdaları üreten işletmelerin artmasına ve bu da her yönden güvenli gıda üreten işletmeler ile haksız rekabete neden olmaktadır. Bu durum hem toplum sağlığını, hem de gıda endüstrisinin kaliteli ve güvenli gıda üretimini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu yüzden tüketici bilincinin geliştirilmesi için tüketici eğitimine ağırlık verilmelidir.

Biz Federasyon olarak gene bu konuda bir ilke imza atarak gıda üreticileri, bu konularda, ülkemizde beslenme alanda faaliyet gösteren en büyük meslek örgütü olan Türkiye Diyetisyenler Derneği ile müştereken hareket etme kararı almış bulmaktayız. Bu işbirliğinin ilk adımı olarak, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Denekleri Federasyonu ve Türkiye Diyetisyenler Derneği ile halkımızın sağlıklı ve güvenli gıda tüketimini sağlamak için kurumlar arası işbirliğini en üst seviyeye çıkartmak amacıyla "Gıda ve Beslenme Koordinasyon Konseyi" kurduk. Konsey konuyla ilgili tüm paydaşlara açıktır. Konsey, beslenme politikalarının oluşturulmasında hükümetlere ve yetkili kurumlara sürekli bilgi akışını sağlamayı hedeflemektedir.

Halkımızın sağlığı ve ihraç edilen ürünlerimizin geri dönmemesi için Türkiye, zirai mücadele ilaçları ve gübre kullanımını disipline etmeli ve iyi tarım uygulamalarını hayata geçirmelidir. Türkiye, hayvan hastalıklarının eradikasyonu için global bir strateji geliştirmeli ve uygulamalıdır. Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisinin listelerinde yer alan hastalıkların kontrolü veya eradikasyonuna yönelik acil durum planlarının tamamlanması gerekmektedir.

Gıda güvenliği, kalitesinin ve standartlara uygunluğunun belirlenmesi amacıyla gerekli test ve analizleri yapan laboratuarların geçerli standarda (ISO /EN 17025) akreditasyonu sağlanmalıdır.

Bütün bu hususların bilincinde olan Federasyonumuz gıda sektöründe iyi hijyen kılavuzlarının hazırlanması için öncülük etmiş ve kılavuz taslakları hazırlanarak Bakanlığa teslim edilmiştir. Hazırlanan iyi hijyen kılavuzları biran önce yayınlanarak uygulamaya konulmalıdır. Bu hem sektör açısından, hem denetleyiciler açısından ve de gıda güvenliği açısından çok önemlidir.

Denetim birliğinin sağlanması için denetçilerin eğitimine ağırlık verilmeli ve bu eğitimler sektörle birlikte yapılmalıdır.

Esas itibariyle Türk mevzuatı ile AB mevzuatı arasındaki farklılıklar daha çok uygulamadan kaynaklanmaktadır. Uyguma farklılıklarının giderilmesi için Türk denetçilerinin AB denetçileri ile AB ülkelerinde uygulamalı eğitimlerine ağırlık verilmelidir.

Müşterilerinizin memnuniyeti
Perde arkasındaki profesyonel hijyen ortağınız Ecolab, müşterilerinizin beklentilerini karşılamak ve markanızı korumak için her zaman yanınızdadır.
bizim için önemlidir.
Sizin başarınız Ecolab'ın da başarısıdır.
ECOLAB
www.ecolab.com | 0 216 441 20 30

Son olarak ne ilave etmek istersiniz?

Sonuç olarak; ülkenin biyoçeşitlilik ve hammadde zenginliğini, güçlü üretim ve işgücü potansiyeli ile değerlendirerek Türk gıda sektörünün bağımsız, şeffaf ve bilimsel verilere dayalı risk değerlendirmesi yaparak gıda güvenliğini sağlayacak, yetkileri tek merkezde toplayan güçlü bir ile kamu kontrol/denetim sistemi oluşturacak, eğitim ve yayım hizmetlerini yapacak, tüketici beklentilerini karşılayacak, STK ile elele çalışacak, yeterli eleman ve alt yapıya sahip Gıda Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün kurulmasına ihtiyaç vardır.

Atakan GÜNAY
Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

Bugün 24'ü lisans, 9'u yüksek lisans olmak üzere 33 üniversitemizde Gıda Mühendisliği Bölümü var. Yüksek lisans programlarını saymazsak, bunların içinde proses mühendisliği ağırlıklı eğitim verenler bir elin parmakları kadardır. Eğitim yelpazesi genelde ham madde, gıda mikrobiyolojisi, hijyen, teknoloji ve kalite kontrol eksenindedir.

Sorularınıza yanıt vermeden önce mühendis, proses mühendisliği ve gıda güvenliği gibi kavramları tanımlamak gerektiğini düşünüyorum.

Mühendis, formasyonuna uygun olarak, bilimsel ilkeler doğrultusunda doğadaki kaynakların verimli biçimde makine, sistem ve ürüne dönüştürülmesi sürecinde uygulama yapan kişiyi; Proses Mühendisliği, üretim sürecinde tüm aşamaların tasarlanması, verimlilik adına verili yöntemlerin iyileştirilmesi, araştırma-geliştirme yapılması, yeni teknolojik yöntemlerin geliştirilmesi, üretilen maddenin niteliğinin güvence altına alınması, üretime ilişkin sorunların çözülmesi ve tüm sistemin denetim ve yönetimini; Gıda Güvenliği, birincil üretimden başlayarak, tüketicinin gıda maddesi ile buluştuğu noktaya kadar tüm aşamalarda, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü olumsuz etkinin giderilmesi için alınan önlemleri ifade eder.

Bütünlüğü açısından bakıldığında, gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla resmi kontrol kapsamında yapılmakta olan denetim, kontrol, izlenebilirlik, onay, sicil kaydı vb. etkinliklerin yeterli düzeyde olduğunu söyleyemeyiz. İzlenebilirlik sürecinin herhangi bir aşamasının, değer bakımından, bir diğerinden önemli ya da önemsiz olduğu savunulamaz. Çünkü gıda güvenliği bir bütündür. Hangi noktada olursa olsun, işlenmemiş, yarı işlenmiş ve işlenmiş gıda maddesinde gıda güvenliğine ilişkin olası bir sorun, bir sonraki aşamayı olumsuz yönde etkiler. Bu durum, tüketicinin sağlıklı ve güvenilir gıda maddesine ulaşmasını engellemektedir.

Gıda maddesi üretim proseslerinde gerek teknolojik yeterlilik, gerekse proses mühendisliği uygulaması konusunda, gelişmiş ülkelerin gerisinde olduğumuzu belirtmekte yarar var. Başta, proses mühendisliği işlevlerini yerine getiren işletme sayısı az. Bunların hemen hepsi patent, know-how bağlantıları olan, büyük kısmı ise yabancı sermaye yatırımı işletmeler.

Türkiye'de kesin sayısı bilinmemekle birlikte, 30-35 bin gıda maddesi üretimi yapan işyeri olduğu belirtilmektedir. Söz konusu işyerlerinin büyük bir kısmında teknolojik gereklere uygun üretim yapılmaktadır. Ancak, araştırma-geliştirme, tasarım, üretim planlaması, işletme yönetimi gibi proses mühendisliğinin olmazsa olmaz koşullarını yerine getiren işyeri sayısı çok azdır denilebilir.

Gıda Mühendisleri Odası olarak proses mühendisliği konusunda yavaş olsa da yol alındığını düşünüyoruz. Ancak bu, biraz da sermaye yapısına ve özellikle üretim anlayışının olumlu yönde değişmesine bağlıdır. Üretim hedefleri bilimsel ve insan merkezli olmalıdır.

Türkiye'de gıda üretim proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili genel seviyemiz ne düzeyde? Gıda Mühendisleri Odası olarak siz bu konudaki çalışmaları yeterli buluyor musunuz?

Gıda Mühendisliği eğitiminde prosesin çok önemli olduğu kesin. Ancak, içinde bulunduğumuz koşullarda önemli bir yer tuttuğunu düşünmüyorum. Üniversiteler arasında renk ya da kalite anlamında bir ayrımı anlamak olası. Eğitim-öğretim düzeylerinde ders yelpazesi ve yöntem bakımından ayrım olabilir. Bunu doğal karşılamak gerekir. Bugün 24'ü lisans, 9'u yüksek lisans olmak üzere 33 üniversitemizde Gıda Mühendisliği Bölümü var. Yüksek lisans programlarını saymazsak, bunların içinde proses mühendisliği ağırlıklı eğitim verenler bir elin parmakları kadardır. Eğitim yelpazesi

genelde ham madde, gıda mikrobiyolojisi, hijyen, teknoloji ve kalite kontrol eksenindedir. Bunun, öncelikle teknolojiye doğru, giderek teknolojinin mühendislikle bütünleşerek geliştirilmesi gerekir. Bu da, büyük ölçüde zaman sorunudur.

Gıda Mühendisliği eğitiminde proses çok önemli bir yer tutuyor, proses mühendisliği uygulamaları sizce sanayide hak ettiği yeri buluyor mu?

Proses mühendisliğinin sanayide hak ettiği yeri bulduğunu söylemek güç. Çünkü gıda sanayi, gıda mühendisini üretim zincirinin bir parçası gibi görmekte, alışılagelmiş üretim anlayışını sürdürmek istemekte, proses mühendisliğinin temeli denilebilecek araştırma-geliştirme biriminin oluşturulmasına ve mali yük getireceği endişesiyle yeni yatırımlara sıcak bakmamaktadır. Ancak, gıda sanayinin gelişmesi ve proses mühendisliği uygulamaları ile buluşması için, ezberlerin bozulması gerekmektedir.

Gıda üretim prosesinde gıda güvenliği ile ilgili Gıda Mühendisleri Odası olarak siz hangi çalışmaları yürütüyorsunuz?

Gıda maddeleri üretim prosesinde gıda güvenliği konusunda Gıda Mühendisleri Odası olarak, gıda mühendisliği bölümlerinin ders programlarının yakınlaştırılması amacıyla ilgili taraflarla, özellikle Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinin katılımı ile eğitim çalıştayları düzenledik. Çıkan sonuçları YÖK'e ve ilgili kuruluşlara ilettik, kamuoyuyla paylaştık. Bu çalıştaylarda amaç, gıda mühendisliği eğitim-öğretim düzeyini yükseltmek, gıda sanayini proses mühendisliği uygulamalarına ulaştırabilecek dinamikleri yaratmaktı.

Ayrıca, meslektaşlarımıza ve gıda mühendisliği öğrencilerine yönelik olarak, şube ve temsilciliklerimizde belirli sıklıklarla "ISO 22000 Gıda Güvenliği Eğitim Programı" ve gıda işletmelerinde gıda güvenliğinin önemli bir parçası olduğunu düşündüğümüz sorumlu teknik yöneticilere katkı sağlamak üzere "Sorumlu Teknik Yönetici Eğitim Seminerleri" düzenliyoruz.

Gıda üretim proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili Türkiye'de yaşanan en ciddi sorunlar neler? Bu sorunlarla ilgili çözüm önerileriniz neler?

Türkiye'de yaşanmakta olan en önemli sorun, birçok gıda işletmesinin teknik ve hijyenik olanaklardan yoksun, kayıt dışı etkinlik göstermesidir. Kayıtlı olanların bir bölümü de ne yazık ki denetlenmemektedir. Denetim yetkisini elinde bulunduran Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, denetim elemanı, alt yapı, laboratuar yetersizliği nedeniyle gereği gibi denetim yapamamaktadır. Bu durum, kayıt ya da denetim dışı işletmelerde sorumlu teknik yönetici olarak gıda mühendislerinin istihdam dışında kalmasına neden olmakta, işletmeler en azından mühendis aklı ve bilinciyle tanışmamakta, üretim süreci gıda mühendisi aracılığıyla, oto-kontrol anlamında bile denetlenememektedir. Hiç kuşkusuz sorumlu teknik yönetici olarak gıda mühendisi de tüketicidir. Tüketici kimliği ve eğitsel formasyonunun verdiği sorumlulukla, işletmenin teknoloji ve hijyen uygulamalarına akılcı müdahaleler yaparak, ürün niteliğinin iyileştirilmesine yardımcı olmaktadır.

Gelecekte bu konuda Türkiye hangi noktalara gelmeli?

Gıda güvenliği, çiftlikten çatala sürecinde ele alınmalı, gıda güvenliğine ilişkin her aşama mevzuata uygun biçimde izlenmeli, denetlenebilmeli, sıklıkla örnek alınmalı, alınan örnekler hızla analiz edilmeli, akredite laboratuar sayısı artırılmalı, kayıt dışılığın önüne geçilebilecek önlemler alınmalı, yetkili otoritede denetim yapacak personel sayısı artırılmalı, var olan personelin bilgisi hizmet içi eğitimlerle geliştirilmeli, önemlisi, gıda maddesi üretimi yapılan işletmelerde sorumlu teknik yöneticilik uygulamasının sürdürülmesine özen gösterilmelidir.

Bu konuyla ilgili başka neler eklemek istersiniz?

Gerek ulusal, gerekse uluslararası alanda rekabet edebilmenin yolu, güvenilir ve nitelikli gıda maddelerinin üretilmesinden geçmektedir. Gıda güvenliğinin tüm aşamalarında görev alan yetkili ve sorumlu kuruluşların

işlevlerini eksiksiz yerine getirmesi, ilgili mevzuatın en gelişmiş mevzuat ve Türkiye gerçekleri referans alınarak hazırlanması, tüketicinin bilinçlendirilmesi, işletmelerin araştırma-geliştirmeye daha çok pay ayırması, önemlisi, gıda maddesi üreten işletmelerde proses mühendisliği uygulamalarının yaygınlaşması için sorumlu teknik yönetici çalıştırılması gerekliliğidir.

Melek Us

Setbir Genel Sekreteri

"Kayıt dışı-kontrolsüz üretimin önlenmesini, sektörün kayıt altına alınmasını sağlayacak tedbirler belirlenmesi ve bir an önce hayata geçirilmesi büyük önem taşımaktadır."

Ülkemizde üretim sektöründe gıda proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili seviyemiz sizce ne düzeydedir? Setbir olarak bulunduğumuz seviyeyi yeterli buluyor musunuz?

Gıda güvenliğini; tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü ifade ediyor. Gıda güvenliği tarladan sofraya kadar, çevre ve insan sağlığına zarar vermeyen, üretimin her aşamasında gerekli kontrolleri yapılmış, sağlıklı ve güvenilir ürünlerin temin edilmesidir.

Türkiye'de gıda sanayi, üreticisinden sanayicisine, bir tarafta son derece modern teknolojik donanıma sahip işletmeler diğer tarafta kayıt altına alınmamış, denetlenemeyen ve sağlıksız üretim koşulları ile halk sağlığı açısından tehlike oluşturan işletmelerden oluşmakta, bu da çelişkilerle dolu bir tablo çizmektedir. Tarım sektöründe üretim yapan Türk firmalarının yüzde 90'ının KOBİ ölçeğindeki firmalardır. Mali ve teknik açıdan güçsüz küçük işletmelerin yoğunluğu gıda sanayinde de teknoloji kullanımını ve hijyenik kriterlere göre üretimi sekteye uğratmaktadır.

Setbir üyesi firmalar gibi kayıtlı, modern ve halk sağlığına birinci planda önem veren firmaların gıda güvenliği konusunda son derece bilinçli olduğu, gıda güvenliğinin tesis edilebilmesi amacıyla ek maliyetleri de üstlenmek suretiyle gerekli her türlü önlemi aldığı ve ilgili kurumlarca denetlendiği görülmektedir. Ancak, kayıt dışı üretim yapan, üretim koşulları bilinmeyen, halk sağlığını göz ardı eden ve denetlenemeyen firmalar için aynı şeyi söylemek mümkün değil.

Türkiye, gıda sektöründe fırsatlar ülkesidir. Ancak özellikle gıda güvenliği konusu AB'nin taviz vermediği konuların başında olmakla birlikte uluslararası piyasaya çıkabilmenin de ilk koşulu olmuştur. Bu nedenle üretimin her aşamasında gıda güvenliğinin temin edilmediği ve özellikle gıda sanayinin en önemli hammaddelerinden biri olan hayvan ve hayvansal ürünlerde hastalıkların yaygın olduğu bir ülke ya da bölgeden sağlanan üretimin, rekabet gücünün yüksek olması beklenilmemelidir.

Hijyen standartlarının istenilen düzeyde olmaması nedeniyle, Türkiye AB ülkelerine hiç dış satım yapamamaktadır. Ayrıca komşu ülkelere de sadece sınırlı düzeyde hayvan ve hayvansal ürünler dışsatımı yapabilmektedir.

Gıda üretim prosesinde gıda güvenliği ile ilgili siz Setbir olarak hangi çalışmaları yürütüyorsunuz?

Setbir olarak bizim üzerinde durduğumuz en önemli iki sorun; kayıt dışı ile mücadele ve denetim ile yeterli ve kaliteli hammadde teminidir. Ülkemizde kaliteli et - süt üretimi ve aynı zamanda tüketiminin arttırılası Setbir'in en önemli amaçlarından biridir. Bu iki temel ürünün ülkemizdeki üretim ve tüketim rakamları AB ile karşılaştırıldığında çok düşüktür. İnsan sağlığı ile doğrudan bağlantılı bu iki temel ürünün sağlıklı üretiminin ve tüketiminin arttırılmasının hedeflenmesi ve bunun için zaman geçirmeden gerekli önlemlerin alınması gerekir.

Ülkemizde süt ve et üretimine yönelik yeterli hayvanın bulunmadığı tespitinden hareketle Setbir sorunun çözümü için radikal önlemlerin alınması gerektiğini düşünmektedir. Önümüzdeki kurban bayramı döneminde yeniden alevlenmesi beklenen "kaçak hayvan-et" sorununun ülkemizdeki et arz-talep dengesizliğinden kaynaklandığı değerlendirilmektedir. Hem kaçak et sorununun hem de kayıt dışılığın sektöre ve halk sağlığına olumsuz etkilerini bertaraf etmek için Setbir,

Natural Pasteurization

SteamLab

Kuru gıda üreticilerine Buhar Sterilizasyon hizmeti veren İsviçre & Türkiye ortaklığı olan SteamLab kendi sektöründe yine bir ilke imza atarak ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ile belgelenmiştir.

GIDA GÜVENLİĞİNDE BEKLENTİ VE HEDEFLERİNİZE ULAŞMANIN GÜVENİLİR TEK YOLU SteamLab TEKNOLOJİSİNDE

Steamlab üretimin son noktası olan sterilizasyonu kendi tesislerinde yapmak isteyen firmalara da, patentine sahip olduğu buhar sterilizasyon sistemini kurmaktadır.

ISA CERT ISO 22000 — ÖKO-GARANTIE BCS MASTER CERTIFICATE — asta — GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ — ECO CERT

Setting new standards in food safety

Steamlab Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd.
Ege Serbest Bölgesi Akçay Cad. 144/1 Ayhan Sokak No:19 Gaziemir 35410 İzmir
Tel: (232) 2523452 Fax: (232) 2523459 www.steamlab.com.tr

sorunun sektörün gelişmesini önlediğini ve bir an önce çözüm getirilmesi gerektiğini düşünmektedir. Kayıt dışı-kontrolsüz üretimin önlenmesini, sektörün kayıt altına alınmasını sağlayacak tedbirler belirlenmesi ve bir an önce hayata geçirilmesi büyük önem taşımaktadır.

Ama her şeyden önce bu bir zihniyet değişimidir. Daha iyiyi, daha sağlıklıyı, daha kaliteliyi hak eden ve hak ettiğini talep eden bir tüketici zihniyetidir. Çocuklarımızın gıda terörüne maruz kalmaması için halkımızın da ellerini vicdanına koyması, kendi jandarması olması gerekir. Setbir olarak öncelikli hedeflerimiz toplumumuzda konuya ilişkin farkındalık ve bilinç yaratmaktır.

Gıda üretim proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili Türkiye'de yaşanan en ciddi sorunlar neler? Bu konuda çözüm önerileriniz nelerdir?

Türkiye'nin gıda güvenliğinde en önemli sorunu kayıtdışı üretimin yoğunluğu ve bununla mücadele edecek etkin ve işlevsel denetim mekanizmalarının eksikliğidir. Gıda güvenliği kavramı, sağlıklı nesiller yetiştirebilmek için zaman geçirmeden tesis edilmesi gereken son derece önemli bir kavramdır.

Gıda güvenliği, üretimden tüketime kadar kesintisiz devam eden ve her safhasında özen gerektiren bir süreçtir. Bu kapsamda, birincil üretim de dahil olmak üzere yapılacak üretimlerin istenen özelliklere sahip olması için gereken tedbirler alınmalı, geriye dönük izlenebilirlik tesis edilmeli ve sürecin her bir noktasında etkin bir denetim sistemi oluşturulmalıdır. Ayrıca, kayıt dışı üretimlerin mutlaka önüne geçilmeli ve tüketici tercihlerinin sağlıklı ürün yönünde gelişmesi için bilinçlendirme çalışmalarına hız verilmelidir.

Çiftçiliğin iktisadi bir faaliyet olduğunun kavranması ve sanayiyle entegre bir yapıya kavuşturulması, bu tablonun olumlu yönde değişerek Türkiye'ye yeni fırsatlar penceresi açmasının da anahtarı olacaktır.

Gelecekte Türkiye hangi noktalara gelmeli?

Bugün Türkiye, tarımda sadece yerli girişimcilerin değil, küresel sermayenin de dikkatle izlediği bir ülke haline gelmiştir. Gıda güvenliği Avrupa Birliği'nin taviz vermediği konuların başında olmakla birlikte uluslararası piyasaya çıkabilmenin de ilk koşuludur. Bu nedenle hay-

van hastalıklarının yaygın olduğu bir ülke ya da bölgeden sağlanan üretimin, rekabet gücünün yüksek olması beklenilmemelidir. Hayvan hastalıkları hem sektörde ciddi kayıplara, hem insan sağlığında olumsuz etkilere yol açmakta hem de hayvan ve hayvansal ürünler ihracatı imkanlarını ortadan kaldırmaktadır.

Kayıt dışı üretimin ve kaçakçılığın önlenememesi ve hayvan hareketlerinin yeteri ölçüde kontrol altına alınmaması söz konusu hastalıklarla mücadeleyi kısıtlamakta ve bunların yayılmasını da hızlandırmaktadır.
Hijyen standartlarımızın istenilen düzeyde olamaması nedeniyle Türkiye olarak, AB'ye hayvansal ürün satamaz durumdayız. Ayrıca komşu ülkelere de sadece sınırlı düzeyde hayvan ve hayvansal ürünler dışsatımı yapmaktayız. Yanı başımızda bizi bekleyen milyarlarca dolarlık Ortadoğu pazarı; AB, Yeni Zelanda ve Avustralya gibi dünyanın dört bir yanından hayvansal ürünler ithal ederken, biz seyretmekteyiz. Bu tablo sektörümüz adına çok üzücüdür. Çünkü Türkiye'nin gıda sanayi firmaları vizyonu, altyapısı, teknolojisi, makina parkı, pazarlama yöntemleri ve eleman kalitesiyle uluslararası standartlara ulaşmıştır ve dünyanın her firmasıyla boy ölçüşebilecek düzeydedir.

Türkiye, tarım ve hayvancılık sektöründe fırsatlar ülkesidir. Arazisiyle, su kaynaklarıyla, genç ve dinamik nüfusuyla potansiyelini doğru kullanarak zenginlik üretebilecek bir konumdadır. Yakın çevremiz, özellikle et ve süt ürünlerinde net ithalatçı ülkeler tarafından çevrilmiş durumdadır. Eğer ihtiyaç duyduğumuz dönüşümü sağlayabilirsek Ortadoğu, Rusya, Orta Asya ve Kuzey Afrika ülkelerinin en önemli et ve süt ürünleri tedarikçisi olabiliriz.

Kayıt dışı üretimin gıda güvenliğine etkileri konusunda neler söylemek istersiniz?

Kayıt dışı kısaca "merdiven altı" diyebileceğimiz ve

ihbar olmadıkça herhangi bir yasal denetimin yapılamadığı üretimlerdir. Ülkemizde, hiçbir ruhsat almaksızın ve dolayısıyla denetime tabi olmaksızın üretim yapan işletmeler olduğu gibi, denetimin gerektiği gibi yapılamaması nedeniyle, ruhsatlı olarak ancak kayıt dışına hizmet eden işletmelerimiz de bulunmaktadır. Kesin olarak veriler ile konuşmak mümkün olmamakla birlikte, kayıt dışının tüm gıda sanayide yaklaşık %70-80 civarında olduğu tahmin edilmektedir.

Kayıt dışı üretimin yol açtığı çok önemli iki sorun vardır. Bunlardan birincisi kuşkusuz ekonomik zarar ve haksız rekabet ortamıdır. Özellikle kalite maliyetlerini üstlenmiş olan markalı ürünlerin karşısında çoğu zaman hijyen koşullarına uygun olmayan tesislerde üretilen ve denetlenemeyen bu ürünler büyük bir haksızlığa yol açmaktadır. Ancak kayıt dışı üretim ile karşımıza çıkabilecek ikinci ve çok daha önemli zarar ise insan sağlığını tehdit etmesidir. Elbette ekonomik zararlar gıda kaynaklarımızın etkin kullanımı açısında da büyük önem arz eder. Ancak asıl kritik sorun bu üretimlerdeki gıdaların güvenli olup olmamasıdır.

Sağlıklı, belirli denetimlerden geçmiş gıdaların üretimi için kayıt dışı ile mücadele, son derece önemlidir. Sağlıklı, belirli denetimlerden geçmiş gıdaların üretimi için kayıt dışı ile mücadele, Setbir'in en önemli uğraş alanların birisidir.

Avrupa Birliği katılım ortaklığı sürecindeki mevzuat çalışmalarının getirdiği en önemli yeniliklerden biri de "tarladan sofraya" gıdaların güvenli oluşunun sağlanması zorunluluğu olup, gıda maddelerinin üretildikleri ilk noktadan itibaren soframıza gelene kadar geçen süreçler içinde izlenebilir olmalıdır. Kuşkusuz burada amaçlanan sorunları zarara yol açmadan yakalamak ve çözmek, sorunlar ortaya çıktığında da tekrarlanmaması için düzeltici önlemler alabilmektir. Özellikle denetim mekanizmasının güçlendirilmesi gerekmektedir. Esasen asıl uygulanması gereken "piyasa gözetim sistemi" kapsamında gerçekleştirilecek olan denetim mekanizmasıdır.
Öte yandan marka yaratmak ve markalı ürünlerin tüketilmesi gıda güvenliği sorununa bir çözüm olarak ortaya çıkmaktadır. Çünkü markalı ürünlerin izlenmesi ve denetlenmesi mümkündür. Gıdada "markalı ürünlere" yönelmekte ısrarcı olamayan toplumumuzun, en azından "gıda sağlığı" konusunda eğitilmesi ise "çağdaş devlete" ve "biz sorumlu profesyonellere" düşen en önemli görevlerden birisidir.

Türkiye'de gıda prosesleri ve gıda güvenliği ilişkisi üzerine yapılan akademik çalışmalar ne düzeyde? Siz bu konudaki çalışmaları yeterli buluyor musunuz?
Son yıllarda bu konunun giderek güncelleştiğini ve hem endüstrinin hem de kamu sektörünün artan bir ilgiyle konuya eğildiğini görmekteyiz. Bunda yaşanan gelişmelerinde rolü olduğunu belirtmek gerekmekte (deli dana hastalığı, kuş gribi ve son olarak içinde bulunduğumuz dönemdeki gıda krizi veya terörü).

Ancak burada temel yaklaşımın "risk analizi" şeklinde ele alınarak dinamik bir şekilde süreklilik arz etmesini beklemek gerekiyor. Farklı birimlerde, farklı disiplinlerde çoğu zamanda birbirimizden habersiz olarak akademik ya da uluslararası kuruluşların bünyesinde yarı-akademik çalışmalar yürütülüyor. Bu farklı kümelerin interdisipliner bir anlayışla ortak bir paydada buluşması, elde edilen verilerin açık ortamlarda paylaşılması ve süreklilik içermesi çok önemli. Bu çerçevede sivil toplum örgütlerine, endüstriye ve akademiye farklı sorumluluklar düşüyor.

Doç. Dr. Hami Alpas
ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi

"Öncelikle farklı birimlerde yürütülen çalışmaların ve kişilerin birbirlerinden haberdar olması lazım. Burada GGD'ye ve benzeri STK'lara büyük görev düştüğünü ve ortak bir payda yaratmak için çaba sarf ettiklerini görmekten memnun olduğumu söylemeliyim."

Gıda proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili siz ne tip çalışmalar yürütüyorsunuz?
Yürütmekte olduğumuz çalışmaları iki ana başlıkta toplayabiliriz, ulusal bazda akademik olarak verdiğim dersler (Gıda Mühendisliğinde Toplam Kalite Yönetimi) ve davetli olarak katıldığım seminerler, toplantılar: bunlar karşılıklı fakir alışverişini sağlıyor; ayrıca uluslararası ölçekte raportörü olduğum NATO bünyesindeki "Gıda Zinciri Güvencesi" çalışma grubunda yaklaşık 20 ülke temsilcisiyle (akademik, endüstri, kamu katılımcıları var)

yaklaşık 4 yıldır gıda güvenliği ve özellikle ülkemizde yeni gelişmekte olan bir kavram Gıda Güvencesi (Food Security), risk yönetimi ve algılaması, kırılganlık analizi, izlenebilirlik konularında çalışmalar yürütmekteyiz.
Bu anlamda gıdanın sınır tanımadığı ve yaşanan problemlerin toplumların ortak sorunları olduğu genel kabulüyle gıdanın bir "silah" ve/veya "terör aracı" olarak kullanılabileceği ve buna karşı toplumların-ülkelerin ne oranda hazır oldukları ve alınması gereken önlemleri farklı çalışma gruplarıyla tartışmakta, anketler yürütmekte ve tespit etmeye çalışmaktayız. Bu konuyla ilgili detaylı bilgiye www.nato.int/science/index.html adresinde ulaşılabilir.

Gıda proseslerinde gıda güvenliği ile ilgili akademik anlamda ne tür çalışmaların yürütülmesi gerekiyor, eksikler ve gereksinimler neler?

Öncelikle farklı birimlerde yürütülen çalışmaların ve kişilerin birbirlerinden haberdar olması lazım. Burada GGD'ye ve benzeri STK'lara büyük görev düştüğünü ve ortak bir payda yaratmak için çaba sarf ettiklerini görmekten memnun olduğumu söylemeliyim. Ülkemizdeki endüstri, STK'lar, kamu, akademi gittikçe güncelleşen ve yakın gelecekte gıda güvencesi anlamında sorunların yaşanması muhtemel görünen bir konuda (yakın geçmişte kuş gribi etkileri ve yaşananları hatırlayalım) güç birliği yapması gerekiyor. Konuyla ilgili tüm paydaşların farklı uzmanlık ve faaliyet alanları olduğu gerçeğiyle birlikte bu konuda ortak bir çalışma grubunun oluşturulmasında büyük fayda var.

Akademik çalışmalar, pratiğe aktarılabiliyor mu?

Güvenli gıdaya ulaşmak günümüzde tüm toplumların sorunu. Burada özeleştiri yaparsak bu konuda çok başarılı olduğumuzu söylemek gerçekçi olmaz. Ancak konunun genişliği ve oluşabilecek problemlerin büyüklüğü karşısında ortak bir anlayışla hareket etmek gerekliliği de ortada. Unutulmaması gereken bir diğer nokta ise gelişmiş ülkelerin ve AB'ye üye ülkelerin bile bu konuda uğraş verdikleri ve belirli noktalarda bizden çok farklı yerde olmadıkları.

Sizce ülkemizde gıda proseslerinde gıda güvenliğinin en ciddi sorunları nelerdir?

Konunun güncelliği ve genişliği doğrultusunda genel bir saptama yapmak ne derece doğru olur bilemiyorum. Ancak genel anlamda dinamik kalamamak, herhangi bir sertifikasyondan veya akrediteden sonra heyecanı kaybetmek buna bağlı olarak operasyonel risk yönetiminin gereği olan proaktif davranış yerine reaktif davranış biçimini benimsemek şeklinde özetleyebiliriz sanıyorum.

Bu konuyla ilgili başka neler eklemek istersiniz?

Tarladan-çatala şeklinde kısaca ifade etsek de aslında gıda zinciri çok uzun ve kırılgan. Güvenliğini ve güvencesini sağlamak göründüğü kadar kolay değil. Bu nedenle sistematik şekilde bu konudaki genel toplum bilincini yükseltmek, ancak bireyleri de bu konuda yarı-akademik eğitmemek gerekiyor.

Burada güven tesisi temel alınmalı ve iletişim araçları dikkatlice kullanılmalı. Gıda günlük bir olgu ve kaygı, hayatın duygusal bir yönü; gıdayla ilgili algılanan ve hesaplanan risklerin farklı olması çok doğal ve gıdanın bir "terör aracı" veya "tehdit" olarak kullanılması durumunda hazırlıklı olmak durumundayız.

Nerma Gökçe
ISACert Turkiye Temsilcisi

Türkiye'de yaklaşık 3 yıldır belgelendirme sürecini yürütüyoruz. Bu konuda yaşadığımız en büyük sıkıntı, firmaların standart gerekliliklerini tam anlamadan, dokümantasyon çalışmalarına ağırlık vermeleri ve asıl önemli olan uygulama konusunda zayıf kalmalarıdır.

ISACert olarak gıda üretim prosesinde gıda güvenliği hakkında ne tür çalışmalar yürütüyorsunuz?

International Supplier Auditing yani Uluslararası Tedarikçi Denetim ve Belgelendirme Organizasyonu anlamına gelen ISACert tarafından verilen BRC, IFS, Global GAP ve ISO 22000 belgelendirme hizmet süreçlerinde ana ilke, tüm üretim sürecinde gıda güvenliğinin sağlanmasıdır. Her bir standardın içeriği bu temel kavram çerçevesinde kurulmuştur. Tarladan çatala mantığından yola çıkarak verilen hizmetleri çiftlik öncesi ve çiftlik sonrası denetimler olarak sınıflandırabiliriz.

Bu anlamda Global-GAP çiftlik öncesi yapılan birincil üretimlerde yani tarlada, hayvan çiftliklerinde yapılan belgelendirmeleri içerirken, BRC, IFS ve ISO 22000 üretim noktalarında gerçekleştirilmektedir. Biliyorsunuz,

R-Biopharm AG

R-BIOPHARM - Mikotoksin Analizleri için Çözümler

R-Biopharm dünyada kullanılan tüm mikotoksin test kiti formatlarına sahip tek şirkettir.
Test kitleri arasında "Lateral flow device"lar, membran sistemiyle çalışan kart testleri, ELISA kitleri ve HPLC için immunoaffinity kolonları bulunmaktadır.
Farklı gereksinimlere, farklı çözümler...

RIDASCREEN® ELISA
Aflatoxin M1 30/15
Aflatoxin B1 30/15
Aflatoxin Total
FAST Aflatoxin M1
FAST Aflatoxin
FAST Aflatoxin SC (FGIS approved)
Ochratoxin A 30/15
FAST Ochratoxin A
Zearelenone
FAST Zearelenone
FAST Zearelenone SC
FAST Citrinin
DON
FAST DON (FGIS,AOAC RI approved)
FAST DON SC (FGIS approved)
T-2 Toxin
FAST T-2 Toxin (FGIS, AOAC RI approved)
Fumonisin
FAST Fumonisin (FGIS approved)

HPLC için Immunoaffinity Kolonlar
Aflaprep®
Aflaprep® M
Easi-Extract® Aflatoxin
Ochraprep®
Easi-Extract® Zearelenone
DONPrep®
Easi-Extract® T-2 & HT-2
Fumoniprep®
ve...
Kobra Cell®

Kart Testleri ve "Lateral Flow Device"lar
Aflacard® B1
Aflacard® Total
Aflacard® T20
Ochracard®
Rida® Quick Fumonisin
Rida® Quick Aflatoxin
Rida® Quick DON

Standartlar
Afla M1 Standard
Aflastandard
Zearastandard
Ochrastandard
DON Standard
Trichothecene Standard
Fumonisin Standard B_1+B_2

Clean-up Kolonları
Aflatoxin
Ochratoxin A
Trichothecene P
Trichothecene EP

Kolay, güvenilir ve hızlı. Maksimum güvenilirlik ve hızlı servise önem veriyorsanız bizi test edin.

sincer

Sincer Dış Ticaret
Ziya Gökalp Bulvarı 17/4, Alsancak, İzmir 35220
Tel. 232.464-8006 Fax. 232.464-8007
e-mail: rb@sincer.com.tr - www.sincer.com.tr

r-biopharm

BRC ve IFS Avrupa'daki perakendecilerin gıda güvenliğini sağlamak üzere, üreticisinden talep ettiği belgelendirmelerdir. Bu şekilde perakendeci, yasal olarak sorumluluğunu üretici ile paylaşmakta ve her iki taraf açısından da güvenilir bir ortam yaratılmaktadır.

Bu belgelendirme çalışmalarının gıda üretim prosesinde gıda güvenliği sürecine katkısı nedir?

Belgelendirme sürecindeki temel misyon, denetlenen firmaya katma değer sağlamaktır. Sektörel açıdan tecrübeli ve standart gerekliliklerini çok iyi bilen denetçilerin bu noktada görevi firmaların standartların gerekliliklerini en iyi şekilde anlamalarını ve standardın fayda sağlayacak şekilde kullanılmasını sağlamaktır. Yani amaç, kağıt üzerinde standart gerekliliklerini yapıp, kağıt yığını oluşturmaktan ziyade, standardın gerekliliklerini yerine getirerek, firmaların gelişimine destek olmaktır, bu yönde yapılan denetimlerde de tabii ki her iki taraf açısından bilgi paylaşımı ile yeni değerler kazanılmaktadır.

Standartların temel gerekliliklerinden birisi, bu sistemlere firmaların üst yönetimlerinin desteğini ve iştirakini zorunlu kılmasıdır. Ayrıca standartlar, organizasyon şemasında bulunan her noktanın, gıda güvenliği uygulamaları hakkında bilinçli ve etkin bir şekilde çalışır durumda olmasını gerektirir. Sorgulanan en önemli noktalardan biri ise ulusal ve uluslararası yasal mevzuatların uygulanmasıdır, verilen hizmet bu konuda aynı zamanda yönlendirici de olabilmektedir.

Belgelendirme sırasında firmalarda en sık karşılaştığınız sorunlar ve hatalar nelerdir?

Türkiye'de yaklaşık 3 yıldır belgelendirme sürecini yürütüyoruz. Bu konuda yaşadığımız en büyük sıkıntı, firmaların standart gerekliliklerini tam anlamadan, dokümantasyon çalışmalarına ağırlık vermeleri ve asıl önemli olan uygulama konusunda zayıf kalmalarıdır. Standart çalışmaları için sayfalarca evrak hazırlanmakta, dosyalanmakta, formlar tutulmakta ancak ana amaç olan uygulama ve proses süreci atlanmaktadır. Bir örnekle açıklamaya çalışayım, zararlılarla mücadele gıda güvenliğinin en temel gerekliliklerinden birisidir. Denetimlerde bu konuyu sorgularken görüyoruz ki, uzman bir taşeron firma ile çalışılıyor, taşeron firma mükemmel bir dosya hazırlamış, olması gereken tüm evraklar ve tutulması gereken tüm kayıtlar tutulmuş ama bu işin neden yapıldığına dair çalışanın bir fikri yok ve hala bilinçsiz. Proses denetiminde depoda çalışan personele zararlılarla mücadele konusunda bazı sorular soruluyor; örneğin izleme istasyon noktalarından bir tanesi yerinde değil, nerede olduğu sorulduğunda "temizlik yaparken paletin üzerine koymuştum, üstüne çuval konulmuş hemen yerine koyarım diye cevap alıyoruz; yani çalışanlar bu iş neden yapılıyor, bu istasyonlar neden önemli neden onların yerinde durması ve kaldırılmaması gerekiyor, bu konularda yeterince bilgilendirilmemiş. Dolayısıyla yaptıkları işi işlerinin bir parçası olarak değerlendiremiyorlar ve sürekliliğini sağlamıyorlar. Yani kısaca, en büyük sorun, standartların proses bazlı olduğu unutularak, her şey dokümantasyon ve dosya bilgisi olarak düşünülüyor.

Gelecekte gıda üretim prosesinde gıda güvenliği nasıl bir değişim ve dönüşüm yaşayacak?

Geçmiş 10 yıla baktığımızda üreticiler bilinçlendikçe gıdanın güvenliği konusu önem arz etmeye başladı. Artık klasik satın almalarda gıdanın güvenliği ve bunun teminatı olan belgelendirme ön plana çıkmış durumda. Toplumun lokomotifi olan tüketici artık adına güvendiği, piyasada itibar sağlamış firmaların ürünlerini almaya çalışıyor. Kendi ya da yakınının aldığı bir ürünle ilgili bir sorun yaşandığında o firmaya duyduğu güveni kaybediyor. Özellikle gıda sektöründe iyi haberler ve gelişmeler 3 kişiye yayılırken, kötü haberler 100 kişiye kadar dağılabiliyor. İyi örnekler raflara çıktıkça bilinçli tüketici tercihini bu tür ürünlerden yana kullanacak ve doğal olarak prosesi güçlü markalar kötü ürünü piyasadan kovacağı için firmalar ayakta durabilmenin ön şartı olarak sistemlerini elden geçirmek ve tüketicinin tercih edeceği kaliteyi yakalamak zorunda kalacak.

Bu konuda özellikle sektörel derneklere çok büyük görevler düştüğü kanısındayım. Sektörel dernekler temsil ettikleri sektörlerin gelişimini sağlayacak metot ve uygulamalar konusunda yurt dışı ve yurt içi uygulama örneklerini seminer ve benzeri eğitim programları üzerinden üyeleri ile paylaşmalı, ortak bir model oluşturarak üyelerin bu model üzerinden güvenli gıda üretimini teşvik etmeli ve tüketicilerle bu konuda yaptıkları çalışmaları paylaşmalı, rekabet gücünü temsil eden farklılık ve farkındalık yaratmada katalizör görevi üstlenmeliler.

www.perakendeakademisi.net

Proseste gıda güvenliği için firmalar ne düşünüyor?

Bu sayımızda ana konumuz olan "Proseste gıda güvenliği" konusunda sektör temsilcilerine görüşlerini sorduk. İşte bize ulaşan yanıtlar…

Birol Delibaş
Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Kalite Müdürü

"Proseste Gıda Güvenliği" sisteminin temel prensibi, son üründe oluşabilecek tehlikeleri ve ürünü bu tehlikelerden koruyacak önlemleri önceden belirlemek, bu önlemlerin uygulamalarını gerçekleştirmek, böylece ürünün sağlık açısından kalitesini, dolayısıyla da tüketici güvenliğini garanti altına almaktır."

Gıda güvenliğinde amaç; çiftlikten sofraya emniyetli ve sağlıklı gıda üretimini sağlayan entegre bir sistem kurmaktır. HACCP gıda güvenliği sisteminde, işletmede her aşamada oluşabilecek potansiyel tehlikeler önceden belirlenerek, sadece son ürünün değil, ürünün üretildiği tüm işletmenin de kontrol altına alınması, öngörülen tehlikelerin tümü için gereken önleyici-düzeltici faaliyetlerin, sistematik bir biçimde gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir.

Her gıda işletmesi, gıda işlenmesi ile ilgili uyguladığı tüm süreçler için yazılı olarak üretim prosedürleri hazırlamalı ve uygulamalıdır. Sıcaklık, pH, süre veya basınç v.b. gibi gerekli tüm işletme parametrelerine ait sayısal hedef değerler ve tolerans limitleri bu prosedürler içinde yer almalı, prosedürlerin uygulanması ve kontrolleri için bir sorumlu atanmalıdır. Proses aşamaları arasında en önemli olanları, şüphesiz gıda güvenliği sisteminin kuruluşu aşamasında belirlenecek olan kritik kontrol noktaları olup, genellikle ürün formülasyonu, ısıl işlem basamakları, soğutma ve soğuk muhafaza süreçlerini kapsamaktadır.

Bu noktalardaki tehlikeler önceden tanımlanmış olmalı, çok dikkatli bir şekilde izlenerek, gıda güvenliğine yönelik olası tehlikeler etkin olarak kontrol edilmeli, ölçümü

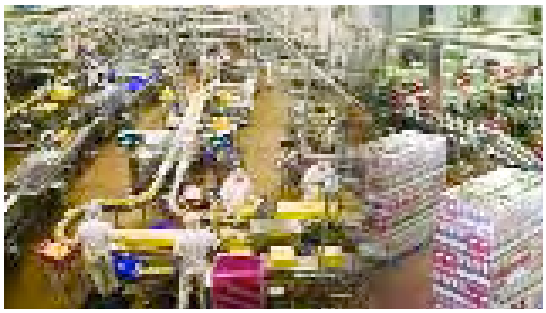
yapılan değerler sürekli olarak kayıt altına alınmalıdır.
"Proseste Gıda Güvenliği" sisteminin temel prensibi, son üründe oluşabilecek tehlikeleri ve ürünü bu tehlikelerden koruyacak önlemleri önceden belirlemek, bu önlemlerin uygulamalarını gerçekleştirmek, böylece ürünün sağlık açısından kalitesini, dolayısıyla da tüketici güvenliğini garanti altına almaktır.

Murat Erdem
Aytaç Dış Ticaret Yatırım Sanayi A.Ş. Genel Müdürü

"Gıda güvenliği ve güvenli gıda tanımlarını çok iyi ayırt etmek gerekir. Güvenli gıda; hiçbir hastalık etkeni taşımayan; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan temiz ve bozulmamış, besin değerini kaybetmemiş gıdadır. Gıda güvenliğinde ise "Tarladan Çatala" kadar soğuk zincir kırılmadan gıdanın tüketiciye kadar iletilmesi amaçlanır."

Gıda güvenliği ve güvenli gıda tanımlarını çok iyi ayırt etmek gerekir. Güvenli gıda; hiçbir hastalık etkeni taşımayan; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan temiz ve bozulmamış, besin değerini kaybetmemiş gıdadır. Gıda güvenliğinde ise "Tarladan Çatala" kadar soğuk zincir kırılmadan gıdanın tüketiciye kadar iletilmesi amaçlanır.

Gıda güvenliği işin mutfağı dediğimiz proseste başlar. Biz et sektöründe faaliyet gösteren bir firma olarak, hammaddeden tutun, üretimin her noktasında hijyen ve yüksek kalite standartlarını sağlamaya çalışırız. Hassas bir hammadde olan etin işlenmesi sırasında tüm hijyen prosedürlerini yerine getirmeye, işlenmemiş taze etle çalışırken ortam sıcaklığının 10 °C olmasına, ileri işlenmiş gıdaların üretimi esnasında mikrobiyal kontaminasyona uğramaması için alınması gereken tüm önlemlere özen gösteririz.



Prosesin her noktasında rastgele örneklem usulü numune alır, laboratuarlarımızda analizlere tabi tutarız. Çıkan neticelere göre en küçük bir olumsuzlukta dahi düzeltici önlem faaliyeti uygularız. Üretim hattımızda çalışan personelimizi belli periyotlarda hijyen, kalite kontrol eğitimlerine tabi tutarız. Bu nedenle eğitimli ve tecrübeli elemanla çalışmak, gıda güvenliğini her noktada sağlayabilmek açısından bizim için olmazsa olmazlardandır.

Dilek Reis
Unmas Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş. Kurumsal Süreçler ve Kalite Yönetim Sistemi

"Uygulamaların tümünde çalışanın gıda güvenliği konusunda bilinçli ve neyi neden yaptığı konusunda hiç tereddütsüz hareket edebilmesi, gıda güvenliği yöneticilerinin en büyük sorumluluğudur."

Prosesi hammadde kabulden- son ürün çıkışına kadar bir bütün olarak tanımlayabiliriz. Gıda güvenliği şartlarına uygun hammaddenin kabulü ile başlayan akış üretimin

her basamağında bir sonraki adıma gıda güvenliğini riske atabilecek başlığın uzaklaştırılması ile devam eder. Son ürünün uygun şartlarda depolanması, sevki ve satışı ile de tamamlanır.

Uygulamaların tümünde çalışanın gıda güvenliği konusunda bilinçli ve neyi neden yaptığı konusunda hiç tereddütsüz hareket edebilmesi, biz gıda güvenliği yöneticilerinin en büyük sorumluluğudur, diye düşünüyorum.

Sabahnur Demirci
Doğadan Gıda Ür. San. ve Paz. A.Ş
Tedarik Zinciri Direktörü

Tehlike ve risk yönetimi kavramları tüm çalışanlarımız tarafından algılanmış olup, Gıda Güvenliği Ekibi tüm girdi, proses ve ekipmanlarla, tehlikelerine ilişkin bilgi ve deneyime sahiptir.

Güvenli gıda; tüketime sunulduğu anda tüketicide fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak tehlike yaratmayacak gıda olarak tanımlanabilir. Sadece son ürün kontrolleri ile gıda güvenliğini garanti etmek mümkün görünmemektedir. Doğadan olarak tarladan fincana gıda güvenliğini sağlamak için ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ni kurduk. İç ve dış iletişimlerle güncelliğini sağlamaya devam ediyoruz.

Hammaddelerimizin içindeki bitkiler dünyanın değişik ülkelerinden, en doğru zamanlarda toplanmakta, ileri teknolojiye sahip tesislerde el değmeden ve hiçbir kimyasal işleme tabi tutulmadan, doğal yollarla işlenerek ve bize

özel formüllere göre karıştırılarak fabrikamıza ulaşmaktadır. Bu süreçlerde girdiler özellikle pestisit ve ağır metal kalıntıları, mikotoksin analizleri gibi yüzlerce kimyasal, mikrobiyololojik ve fiziksel analizlerden geçirilmektedir.

Hammaddenin güvenliğinin sağlanması yanında ambalaj malzemesi üretim koşullarının da gıda üretimindeki gibi hassasiyetle yapılmasını sağlamak amacıyla tedarikçi denetimlerimiz ve paylaşımlarımız devam etmektedir.

Tehlike ve risk yönetimi kavramları tüm çalışanlarımız tarafından algılanmış olup, Gıda Güvenliği Ekibi tüm girdi, proses ve ekipmanlarla, tehlikelerine ilişkin bilgi ve deneyime sahiptir. Sistemin geçerliliği, güncellenmesi, doğrulama, veri analizi, düzeltici faaliyetler ve sürekli iyileştirme çalışmaları ekibimiz tarafından sürdürülmektedir.

"Kaliteli, sağlıklı, lezzetli ve yenilikçi ürünleri pazara sunarak, tüketicilerinin yaşam kalitelerine katkıda bulunmak, ülkemiz gıda sektörünü daha iyi yerlere taşıyan örnek bir kuruluş olmak" misyonunu benimseyen Doğadan, gıda güvenliği çalışmalarını sürekli geliştirerek liderliğini pekiştirecektir.

% 100 Sucuk Lezzeti!

Gerçek sucuk % 100 dana etinden, özel baharatlarla harmanlanarak usulüne ve Türk damak tadına göre yapılır. Geleneksel Türk sucuğunun tarifi budur. Polonez, sucuk üretimlerinde bu tarife sadık kalarak yapılması gerekenleri ve daha fazlasını yapıyor.

Daha fazla sucuk keyfiniz için:

Aile Boyu % 100 Parmak Sucuk

% 100 dana etinden olmalı...

Ama daha fazlası için özel besi dana etlerini seçiyor, işliyor ve Türk damak tadına göre benzersiz lezzette sucuklar yaratıyoruz. Çünkü, bir sucuğun kalitesini, üretildiği etin kalitesi ve üretim yöntemleri belirler.

% 100 olgunlaştırma sürecinden geçmeli...

Polonez üretim tesislerinde olgunlaştırma dönemine çok önem veriyoruz. Sucuğun sucuk gibi olması için "tam zamanını" bekliyoruz. Acele etmeden, sabırla. Çünkü; % 100 sucuk bu süreçte lezzetini bulur.

Vakumlu Kangal Sucuk

% 100 sağlıklı olmalı...

Sucukların hijyenik üretiminden hijyenik ambalajlanmasına, üretimin her aşamasından düşük yağ oranına, soğuk depolardan soğuk dağıtım zincirlerine kadar sağlığa % 100 önem veriyoruz.

% 100 İnce Lezzet Özel Sucuk

% 100 yenilikçi bir markanın ürünü olmalı...

Kangal sucuktan öte, Özel Acılı, Kokteyl, İnce, Lezzet, Parmak Sucuk çeşitlerinin birçoğunu ilk kez ürettiğimiz gibi, yine bir ilki gerçekleştirerek Tavalık sucuğu sofralarınıza sunuyoruz.

% 100 güven duymalısınız...

Aldığınız sucuğun üretimi, içeriği vb. konularda kafanıza takılan bir soru olursa hemen arayabileceğiniz bir numara veriyoruz. Üstelik günün her saatinde ve ücretsizdir.

% 100
Kangal Sucuk

% 100 Acılı
Kangal Sucuk

% 100 Kokteyl Sucuk
280 gr.

Polonez®

Türkiye'nin Lezzet Büyüğü

Polonez Bilgi Hattı
0 800 211 70 89

Gıda Güvenliğinde Food Grade Sanayi Yağlarının Önemi

Hazırlayan:
Fezal Belgin
MSC Gıda Güvenliği,
Hijyen Yönetimi Kimyager

Gıda, kozmetik ve ilaç ürünlerin hazırlanması ve işlenmesinde kullanılan makinelerde, ısı transferinin sağlanması, güç aktarımı ve makine aksamlarının, ekipmanların korozyonunun engellenmesi için özel sanayi yağlarının kullanılması gerekmektedir (EHEG, 2003). Bu gibi üretim tesislerinde, kullanılan yağlayıcı maddelerin gıda ile temas etme ihtimali mevcut ise bu alanlarda gıdaya uygun food grade sanayi yağları kullanılmalıdır.

Gıda Endüstrisinde kullanılan yağlar iki kategoriye ayrılmaktadır: H1, H2.

H1 Sınıfı H1 sınıfı yağlar gıda ürünleri ile temas edebilen yağlardır. Gıda üretim makinelerinde, pas önleyici tabaka olarak ve gıda ile temas etme ihtimali olan alanlarda makine parçalarının yağlamasında kullanılmaktadır. İstenilen teknik etkinin ekipmanlarda sağlanması için H1 sınıfı yağlar makine üreticisinin önerdiği miktarda uygulanmalıdır. Eğer pas önleyici tabaka olarak kullanılacak ise ekipmanların yüzeylerinden alınmalıdır. H1 yağlarda kullanılan hammaddeler HX-1 diye adlandırılmaktadır (Lawate, 2007).

H2 Sınıfı: H2 sınıfı yağlar gıda ile temas etmemesi gereken ortamlarda kullanılan yağlayıcı maddelerdir. H2 sınıfı yağlar, yağlayıcının gıda ile temas etme ihtimalinin olmadığı alanlarda, makinelerin yağlanmasında kullanılmaktadır (Lawate, 2007).

ABD Tarım Bakanlığı (USDA) tarafından food grade H1, H2 sınıfı yağların standartları belirlenmiştir. Food grade sanayi yağının bu kategorilerde onayı ve tescili içerdiği hammaddelere bağlıdır. Tescil alabilmek için üreticiler

ürünlerinde kullanılan hammaddelerin izinli maddelerden oluştuğunu kanıtlamak zorundadır. İzinli maddeler liste halinde ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) tarafından ABD Emniyet ve Federal Mevzuatı'na (CFR) uygun olarak hazırlanmıştır (Williamson, 2003).

1998 yılından beri, USDA food grade sanayi yağları tescili vermemektedir. NSF International, Kamu Sağlığı ve Güvenliği Şirketi, bağımsız, kar amacı gütmeyen, kamu sağlığı, güvenliği ve çevreyi korumayı kendine amaç edinmiştir bir kuruluştur. NSF, DIN V 0010517 food grade yağlayıcıların tescili hakkındaki standardını baz alarak kendi standardını oluşturmuştur, NSF 116-2000 ve food grade sanayi yağlarının tescilli ve uygunluğunun kontrolünü sağlamaya başlamıştır (Anonim, 2008).

HACCP (Tehlikeli analiz ve kritik kontrol noktaları) ürün güvenliğini etkileyen mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal tehlikelerin tanımlanması, kritik kontrol noktalarının belirlenmesi ve belirlenen kritik kontrol noktaların kontrolünü, sağlayan önleyici bir sistemdir. Gıda işletmeleri tarafından hazırlanan HACCP planlarında, kimyasal tehlikeler belirlenmeli ve tehlike analizi yapılırken, gıda üretim hatları ve paketleme alanlarında oluşabilecek,

gıda maddelerinin yağlayıcı maddeler ile kontaminasyonu da dikkate alınmalıdır (Ropkins and Beck, 2003).

Gıda maddelerinin, yağlayıcı maddeler ile kontaminasyonu, mekanik aksaklıklar veya proses hatalarından kaynaklanabilmektedir.Rulmanlardan yağ sızıntısı, makinelerin bakımı yapılırken yağ dökülmesi, yağlayıcı maddenin yanlış veya çok fazla miktarda kullanımı, oluşabilecek tehlikelerden bir kaçıdır (EHEG, 2003).

Üretim esnasında gıda ile teması uygun olmayan yağlayıcı maddenin gıda ile karışması durumunda, ürünler imha edilmeli veya piyasadan toplatılmalıdır. Üretimden kaynaklanan sorunlar giderilene kadar da üretim durdurulmalı ve düzeltici faaliyetler gerçekleştirilmelidir.

Gıda endüstrisinde gıdaya uygun olmayan sanayi yağlarının kullanımından kaynaklanan, gıda ürünlerinin kontaminasyonu ve ürünlerin geri toplanması ile ilgili vakalar daha önce yaşanmıştır. Amerika'da gıdaya uygun olmayan sanayi yağı ile kontamine olmuş gıdalar, kötü tat ve boğazda yanma şikayetleri ile piyasadan geri toplanmıştır (FSIS 2000; FSIS 1998).

Piyasadan ürünlerin geri toplatılması çoğunlukla patojen bakteriler ve yabancı cisimlerle kontaminasyon veya ürün işleme, etiketleme hataları yüzünden kaynaklansa da food grade sanayi yağlarının kullanılmaması gıda kontaminasyonu yaşanmasına neden olabilmektedir. Yağlayıcı madde ile gıda ürünlerinin kontaminasyonu hem firmanın markasının zedelenmesine sebebiyet vermekte, hem de kalite maliyeti dikkate alındığında, food grade sanayi yağlarının kullanımını kaçınılmaz kılmaktadır (FDA, 2004).

Bütün makine ve ekipmanların, gıda ile direkt ve endirekt temas etme ihtimali olan alanları belirlenmeli ve bu alanlardaki kontaminasyon riski minimize edilmelidir. Bunun sağlanması için yağlama planı, kullanılması gereken yağlayıcı madde miktarı, yağlamaktan sorumlu personel belirlenmelidir ve konuyla ilgili prosedürler hazırlanmalıdır (EHEG, 2003).

Dünya gıda endüstrisi üreticilerince food grade sanayi yağlarının daha bilinçli ve sistematik kullanıldığı ve kullanımın artarak yaygınlaştığı görülmektedir. Gıdaya uygun olmayan sanayi yağları insan sağlığına zararlıdır ve üretim sırasında gıda ile kontaminasyon ihtimali yüksektir. FDA mevzuatı gıdaya uygun olmayan sanayi yağlarının gıdalarda bulunma tolerans değeri sıfırdır. Bu nedenle gıdaya uygun olmayan sanayi yağlarının üretimde kullanılması gıda güvenliğine bir tehdit oluşturmaktadır (Hodson, 2004).

Gıda üretim alanının her bölümde food grade sanayi yağlarının kullanılması gerekmese de, bazı üreticiler bütün alanlarda, gıdaya uygun olmayan sanayi yağlarının kazara kullanımını ve karışıklığın önüne geçilebilmesi için her alanda food grade sanayi yağlarının kullanımını tercih etmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanması için, bütün kritik kontrol noktalarında, food grade sanayi yağlarının kullanımı tavsiye edilmektedir (EHEG, 2003; Hodson 2004).

Referanslar

Anonim (2008). The Public Health and Safety Company. www.nsf.org

Hodson D. (2004). Food-grade lubricants reduce contamination threats for food and beverage manufacturers. Machinery Lubrication Magazine.

EHEG (2003). Production and use of food-grade lubricants. Trends in Food Science&Technology, 14: 157-162.

FDA (2004). Improving Food Safety Through updating US FDA GMP Provisions. www.fda.gov/ohrms/dockets/dailys/04/sep04/091704 /04N-0230- emc00013-01.pdf

FSIS (1998). Recall notification report. www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rnrfiles/rnr008-1998.htm.

FSIS (2000). Recall notification report. www.fsis.usda.gov/OA/recalls/rnrfiles/rnr038-2000.htm

Lawate S. (2007). What you need to know about food-grade lubricants. Machinery Lubricants Magazine.

Ropkins K., and Beck A. J. (2003). Using HACCP to control organic chemical hazards in food wholesale, distribution, storage and retail. Trends in Food Science&Technology 14: 374-389.

Williamson M. (2003). Understanding food-grade lubricants. Machinery Lubricants Magazine.

Kuru Gıdalarda Buhar Sterilizasyon Uygulamaları

Hazırlayan:
Şebnem Karasu
CEO, SteamLab Gıda Sterilizasyon San. ve Tic. Ltd. Şti.

Son yıllarda gıda yoluyla bulaşan hastalıklarda ciddi artış gözlenmiştir. Türkiye'de sağlıklı rakamlar bulunmamakla birlikte, gelişmiş ülkelerde yapılan birtakım araştırmalar neticesinde nüfusun yaklaşık %10'unun gıda kaynaklı hastalıklara maruz kaldığı görülmüştür. 1991 yılında Hollanda'da yapılan bir araştırmada nüfusun %15'inde, 1995 yılında İngiltere'de halkın %5'inde gıda kaynaklı hastalıklara rastlanmıştır. Gıda kaynaklı hastalıklara birkaç örnek vermek gerekirse:

- Verotoksin üreten türler-E.coli enfeksiyonları (özellikle çocuk ve gençlerde kalıcı böbrek hasarlarına ve ölümlere neden olmaktadır)
- Salmonellosis (Salmonella enteritidis) (dışkı yoluyla bulaşan ölümcül bir hastalık; geri kalmış ülkelerde ölüm oranı %50'yi bulmaktadır).
- Clostridium botulinum (ürettiği toksin ile kas felcine neden olur; hasar görmüş konservelerde, et, tavuk, balık, az pişirilmiş tahıllarda, yetersiz işleme sonucunda mikroorganizma sporlarının öldürülmemesi sonucunda meydana gelir).
- Campylobacter jejuni (ishalin en yaygın nedeni; çiğ ve az pişmiş et ve tavuk, pastörize edilmemiş süt ve pis sulardan bulaşır).

Özellikle son yıllarda E.coli 0157:H7 bakterisinin saptandığı gıdaları tüketenlerde ciddi hastalıklar gözlenmiştir. Üretim aşamasında meydana gelen kontaminasyon ve yetersiz işlemler sonucu bu bakteri enfeksiyonlara sebep olmaktadır. Üretim basamaklarının herhangi birinde oluşan küçük bir hata birçok insanın hayatını tehlikeye sokabilmektedir.

Ülkemizde de gıda güvenliği son günlerde gündemde olan ve üzerinde durulan konulardan biri haline gelmiştir. Hasat aşamasından son paketlemeye kadar üretimin her basamağında ürünler mikrobiyolojik kontaminasyona maruz kalmaktadır. Hammaddeden gelen veya daha sonra hijyen kurallarına uyulmaması neticesinde bulaşan patojen bakteriler gıda zehirlenmelerine veya gıda kaynaklı hastalıklara neden olmaktadır. Yüksek risk grubu ürünler arasında baharatlar, bitki çayları, pirinç unu ile bazı kuru meyve ve sebzeler sayılabilir.

Dünya ticaretindeki liberalleşme tedarikçi zincirinin uzamasına, ithal ürünlere olan ilginin artmasına sebep olmaktadır. Bu durum beraberinde mikrobiyolojik sorunları getirmektedir ve bunun neticesinde ithal edilen ürünlerin ülkemize sokulmasında birtakım problemler ile karşılaşılmaktadır. Hatta çoğu zaman ürünün imha edilmesine kadar gitmektedir. Kuru meyve ve sebze, baharatlar, pirinç gibi ürünlere yetiştiği topraktan endospor oluşturan birçok bakteri ve küf bulaşmaktadır. İklimi sıcak ülkelerden ithal edilen özellikle baharatlarda termofilik mikroorganizmalar bulunabilmektedir. Sporlu mikroorganizmaların elimine edilmesinde 110 °C üzerinde sıcaklıkların uygulanması gerekmektedir. Özellikle karabiber ve ceviz gibi mikrobiyal yükü fazla olan ithal ürünlerde bu özel reçeteler kullanılmaktadır. Örneğin hammadde yükü 10 milyon olan karabiberin sterilizasyon işleminden sonra toplam canlı yükü <1000'dir. Ayrıca Aspergillus flavus, Aspergillus parasiticus gibi aflatoksin oluşturan küfler sterilizasyon sonunda çok kolay bir şekilde yok ederek toksin oluşumunu engellemektedir.

Yine aynı şekilde ülkemizden ihraç edilen birçok ürün de mikrobiyal yükünün fazla olması sebebiyle reddedilerek geriye dönmektedir. Özellikle gelişmiş ülkelerdeki itha-

lat kanun ve uygulamaları ihracatçıların gıda ürünlerini bu ülkelere ihracatını engellemektedir. Sterilizasyon, mikrobiyolojik sorunların çözümü ve garantili bir yöntemidir. Birçok sterilizasyon yöntemi bulunmakla birlikte, bunların bazılarına kısıtlamalar getirilmiş, bazıları ise tümden reddedilmiştir. Özellikle kuru gıdalarda uygulanan sterilizasyon yöntemleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

1. Sterilantlar
   a. Etilen oksit
   b. Propilen oksit
2. Işınlama
3. Buhar sterilizasyonu
4. Diğer (mikrodalga, vb.)

Bunlardan etilen oksit'in (ETO) baharatlarda kullanımı, proses sonrası maksimum 50 ppm kalıntı ile sınırlandırılmış olup, DNA'nın guanin ve adenin bileşenlerinin alkilasyonu aracılığıyla olmakta ve kimyasal reaksiyon sonucu mikrobiyal hücrelerin üreme yeteneği engellenmektedir. Ancak ETO, özellikle nefes yoluyla alındığında kanserojen etkiye sahiptir ve kullanımında çok dikkat gerekmektedir. Çok düşük tuz konsantrasyonunda (%0,1) dahi kullanıldığında oldukça toksik bir yan ürün olan etilen klorohidrin (ECH) oluşmakta, ayrıca kimyasal kalıntı bırakmaktadır. Bu nedenlerden dolayı ABD hariç birçok ülkede bu yöntem tümüyle yasaklanmıştır. ABD'de de yöntem sorgulanmaya başlanmış ve doğal yapısındaki yüksek tuz oranı nedeniyle fesleğende kullanımı yasaklanmıştır.

Propilen oksit kullanımı ETO kadar etkili olmadığından fazla yaygın bir metot değildir.

Işınlama, baharatlarda çok etkin olarak kullanılan bir yöntemdir. Bazı kimyasal bağların kırılması prensibiyle çalışmakta olup özellikle ülkemizde yaygındır. Ancak tüketici reaksiyonları nedeniyle yurtdışındaki firmaların birçoğu bu yöntemi tercih etmemektedir. Yurtdışında ışınlanmış gıdaların etiketlerinde belirtilmesi zorunludur ve sıkı olarak denetlenmektedir. Birçok ülkede ışınlanma istenmemekte veya yasaklanmaktadır. ABD'nde organik ürünlerde kullanılması yasaktır. Uygulanan ışının "Gray" olarak ölçülmesi ve verilecek oranın hassasiyetle denetlenmesi gerekmekte olup, bu özellikle kuru gıdalar gibi su aktivitesi düşük olan gıda maddelerinde verilecek dozun ayarı ve aşırıya kaçılmaması açısından önem taşımaktadır. 20 kG'in üzerinde uygulanan dozlarda istenmeyen aromatik ve fiziksel değişiklikler gözlenmiştir.
Mikrodalga, vb. bazı yeni yöntemler denenmekte olup kesin olarak başarı sağlanamamıştır. Sterilizasyonda önemli olan homojen bir şekilde sterilizasyonun gerçekleştirilmesi, Salmonella gibi bakterilerde kesin etkili olması ve sürekliliktir.

Buhar sterilizasyonu ise uzun yıllardan beri kullanılmakta olan, tüm dünya tarafından kabul edilmiş, %100 doğal ve organik bir prosestir. Bu yöntem öncelikle İngiltere, İsviçre ve Finlandiya'da kabul görmüş ve buradan dünyaya yayılmıştır. Bugün özellikle AB ülkelerinde baharat gibi kuru gıda ürünlerinde en yaygın kullanılan yöntemdir. Özellikle son 10 yıl içerisinde bu yöntem geliştirilmiş, daha önce uygulanan teknolojilerde karşılaşılan bazı sterilizasyon sonrası istenmeyen kalite değişimleri (renk, koku, vb.) en aza indirilmiş, sistemler optimize edilerek otomasyona dayalı teknolojiler geliştirilmiştir.

Buhar sterilizasyonunda uygulanan yöntemler ikiye ayrılabilir:
1. Sürekli yöntemler
2. Kesikli yöntemler

Sistemlerin arasında çoğunluğu sürekli yöntemler oluşturmaktadır. Genellikle silindirik yapıda paslanmaz çelik kazanlarda buharın ürünle doğrudan temasıyla uygulanmaktadır. Ürünün üzerinde yoğunlaşan buhar, mikropları öldürmekte, daha sonra ürünler bir kurutma işleminden geçirilerek paketlenmektedir. Bu yöntem, karabiber gibi taneli ürünlerde başarıyla uygulanmakta olup işçiliğin az olması nedeniyle tercih edilmektedir. Ancak buharın ürünle direkt teması nedeniyle daha hassas nitelikteki yapraksı ürünlerde (kekik, nane, defne, vb.) istenmeyen kalite değişimlerine neden olmaktadır. Ayrıca 1'den fazla ürün işleyen işletmelerde, her ürün sonrası makinanın boşaltılması ve temizlenmesi, üründen ürüne geçerken ciddi zaman kayıplarına neden olmaktadır. Yine belli miktar ürün kaybı söz konusudur. Bu da safran gibi ekonomik olarak yüksek değerli ürünlerde kritiktir.

Burada devreye kesikli yöntemler girmektedir. Multi-

ürün işleyen işletmelerde tercih sebebi olup, her ürün için uygulanan sterilizasyon grafikleri, ürünlerin termokinetik niteliklerine göre belirlenmiştir. Ürünler buhar geçirgenliği olan sterilizasyon torbalarında veya bezlerinde işlenmekte, daha sonra hijyenik ortamda final ambalajlarına paketlenmektedir. Verim kaybı bulunmamaktadır.

Kesikli sterilizasyon sistemlerinde vakum altında buhar sterilizasyonu, ülkemizde de İzmir'de patentli bir İsviçre teknolojisiyle uygulanmaktadır. Vakumun amacı, daha düşük sıcaklıklarda ürünlerin sterilizasyonunun sağlanması, termal şokun azaltılarak uçucu yağ ve renk gibi özelliklerin korunmasıdır. Vakum ile ortamdaki hava emilmekte, ürün torbalarının üzerinde bulunan ve izolasyon görevi yapan hava katmanı yok edilerek, ürünlere buhar uygulandığında daha hızlı bir ısınma sağlanmaktadır. Tüm proses spesifik bir yazılım tarafından kontrol edilmektedir. Bu yöntemin diğer bir avantajı, sürekli sistemlerde işlenemeyen kayısı, incir, defneyaprağı, hindistan cevizi, tarçın gibi ürünlerin rahatlıkla steril edilebilmesidir. Ayrıca mantar gibi hassas ürünlerin yanı sıra, toz ürünlerde de başarıyla uygulanmaktadır.

Uygulanacak yöntemde dikkat edilecek hususlar:

1. Mikrobiyolojik garantinin homojen olarak verilmesi,
2. Kanıtlanmış bir teknoloji olması,
3. Ürünlerin sterilizasyon esnasında özelliklerinin korunması,
4. Sürekliliğin sağlanmasıdır.

Dünyada bugün çoğunluğu Avrupa'da olmak üzere yaklaşık 90 adet sterilizasyon makinesi varken, ülkemizde bu çok kısıtlıdır. Bizim dileğimiz, gıda güvenliğinin en önemli halkalarından biri olan mikrobiyolojinin garantisini verecek bu makinelerin artması, firmaların kendilerine ait sterilizasyon imkanlarının uygun ve geçerliliği kanıtlanmış teknolojilerle yaratılmasıdır.

Gıda Güvenliği Dergisi Abonelik Formu

Abonelik Tarihi: Başladığı Sayı:
Abonelik Bedeli:
Gıda Güvenliği 6 sayı 36 YTL KDV dahil ☐

Adıma Fatura ediniz ☐ Şirketime Fatura Ediniz ☐

Adı; Soyadı:
Kurumu: Görevi:
Adres:
Şehir: Posta Kodu:
Vergi Dairesi: Vergi Numarası:
Tel: Faks:
E - posta:
Firma Faaliyet Alanı:
Mesleği:

Tem Tanıtım Etkinlikleri Merkezi Ltd. Şti.'nin İş Bankası Galata Şubesi 1021-1040486 No'lu hesabına abonelik tutarını havale ettikten sonra dekontu abonelik formu ile birlikte 0 212 252 90 42 numaralı faksa iletmenizi rica ederiz.

TÜRKİYE'DE BİRİNCİ

Türkiye piliç sektöründe bir ilk.

BEYPİLİÇ, BRC (İngiltere Perakende Ticaret Örgütü) 'nin Avrupa'nın seçkin markalarına verdiği kalite belgesine layık görülen ilk Türk piliç markası oldu

www.beypilic.com.tr

beypiliç®

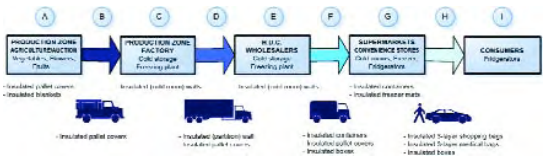
Sıcaklık kontrolü veya soğuk zincir kontrolünde gıda güvenliği

Gıda güvenliği için sıcaklığı korumak çok önemlidir! Yiyecek ve içeceklerin kalitesi ve onlara ait sıcaklık kontrolleri, daha arazi üzerinde başlayan maliyet ve kalite arasında süre gelen bir denge gerektirir.

Eppo Woortman
Deisko Ltd. Şti.
Genel Müdür

Dondurulmuş veya soğutulmuş ürünlerin kalitesi söz konusu olduğunda her ülkede satış noktalarında doğru kalitedeki mamullere erişebilmek kolay değildir. Türkiye'de bunu İstanbul, Ankara, Adana ve İzmir gibi büyük şehirler belirler. Günümüzde eldeki mevcut malzemelerle bu çok masraflı ve zor bir iştir. Öncelikle çok sıcak geçen yaz ayları, trafik yüzünden kısa mesafeleri kat etmenin bile uzun zaman alması gibi sorunlar dondurulmuş ve soğutulmuş ürünler için büyük sorun olabiliyor. Bu tür ürünlerin nakliyesinde kullanılan soğutma makinelerinin çok fazla yakıt ve elektrik tüketmesi, piyasada daha ekonomik ürün ihtiyacı doğuruyor.

Dondurulmuş veya soğutulmuş ürünlerin kalitesi söz konusu olduğunda kendimize üretim ve tedarik sürecinde bir sonraki birimlerin hangi sorunları yaşadıklarını soruyoruz:



A – C Üreticiler / Fabrika sahipleri / imalatçılar,
B – G Tedarikçiler ve lojistik şirketleri,
E – H Dağıtım merkezleri / Alışveriş merkezleri / Perakende zincirleri
H – I Müşteriler

A – C süreci: Fabrika sahipleri / imalatçılar mamulleri güneşe karşı koruma ve bakterilere fırsat tanımamak için

bu ürünleri doğru sıcaklıklarda muhafaza etme veya sıcaklığı aşağıya çekme gibi sorunlarla karşı karşıya kalıyor. Bir mamul ile ilgili aşırı talep olması halinde üretim baskı altında yapılır ve mamulleri derinlemesine dondurmak veya soğutmak için yeterince zaman kalmaz. Bunun anlamı ise daha güçlü ve daha fazla ekonomik veya verimli soğutucu ve dondurucu makinelere daha fazla yatırım yapmak demektir. Daha küçük porsiyonları eşzamanlı hava geçirmez bir şekilde dondurmak, dondurma sürecini kısaltabilir ve böylelikle maliyeti düşürebilir. Çoğu zaman soğutma odalarının sadece % 70'i dolu olmasına rağmen makineler odanın tamamını soğutmak

için % 100 çalıştırılır. Eğer makinelerin havanın % 30'luk kısmını da soğutması gerekirse söz konusu olan bu %70'lik alanı soğutmak daha uzun sürer.

B – G süreci: Tedarikçiler (Nakliyeyi üstlenmeleri halinde bunlar mamullerin üreticileri de olabilir) yolda ve teslimat noktalarında ayrıca yığılma, sıcaklık ve bekleme süreleriyle de mücadele etmektedirler. Üretimde mamuller ile ilgili karşılaşılan sorunların yanı sıra (A – C) birde doğru sıcaklık ile sevk edilmezlerse ve nakliye aracındaki soğutma dolapları veya dondurucular sıcaklığı daha fazla düşürmek için yeterince soğutma işlemini gerçekleştirmezse o zaman soğuk hava zinciri giderek bozulur. Nakliye maliyetlerini düşürmek için bazen TIR içerisindeki soğutma dolabının soğutucu ayarı bile düşürülebilmektedir. Nakliyenin yapıldığı her noktada (C – E – G) genel olarak teslimatın çabuk yapılması için öyle bir baskı vardır ki teslim alınan ürünler üzerinde bazen gereken kontroller bile gerçekleşememektedir. Bazen bu sorunun bir sonraki noktada veya nakliye esnasında çözülebileceği düşünülmektedir. Ancak bu çok görülen ve işitilen bir sorundur. -13 °C sıcaklıkta bulunan bir mamul -18 °C sıcaklığa sahip bir mekânda hiçbir zaman birkaç saat içerisinde -18 °C'lik bir sıcaklığa ulaşmayacaktır.

E – H süreci: Alışveriş merkezlerinin "dağıtım merkezlerine (DC)" teslim edilen ürünler daha önce belirtilen sorunlar nedeniyle doğru sıcaklıklarda teslim edilmemekte olup sıcaklığı bu kadar kısa sürede aşağı çekmek mümkün olmamaktadır. (Hatta buradaki soru şudur: Alışveriş merkezi malları bu şekilde kabul etmeli mi? Evetse hangi sıcaklıkta kabul etmeli?) Dağıtım merkezinden alışveriş merkezlerine bazen saatler boyunca sıcak havada trafikle bekleyerek yapılan nakliyelerde aynı sorunlarla bazen daha fazla karşı karşıya gelinmektedir. Süpermarketlerde soğutma dolapları ve dondurucular gece gündüz çalışır. Geceleri halen birçok dolaplar (üzeri kapatılmadan) açık kalarak gereğinden fazla elektrik harcarlar. Bazen termostat daha yüksek dereceye ayarlanır ki tasarruf edilebilsin, ancak bu durum da maliyeti ve ürün kalitesini etkilemektedir.

H – I süreci: Şehir yaşamının hızlı temposunda değişen yemek alışkanlıkları ile tüketiciler giderek daha fazla dondurulmuş veya soğutulmuş gıda satın almakta ve

çoğunlukla satın aldıkları ürünleri daha sonra tüketebilmek için evinde derin dondurucuda saklamak istemektedir. Her bir ürün grubunda mikroorganizma – bakteri gelişimi için farklı kritik dereceler geçerlidir (Örneğin buzda mikroorganizmaların gelişimi için -10 dereceden başlayan ve düşük bir sıcaklık gerekir)

Peki tüm bu süreçlerde gıdaların güvenliği nasıl sağlanabilir? Gıda maddelerini ve içecekleri daha verimli ve daha fazla güvenle soğutabilmek ve muhafaza edebilmek için ne gibi araçlar mevcuttur? İşte bu süreçlerde kullanabileceğiniz bazı ürünler:

- Karma sevkıyatları gerçekleştirebilmek için izolasyonlu palet muhafaza örtüsü / mantosu veya izolasyonlu tekerlekli palet muhafaza örtüsü / mantosu kullanılabilir.
- Karma sevkıyatları gerçekleştirebilmek için tekerlekli Konteynır ve kutular (ATP belgeli) kullanılabilir.
- Büyük derin dondurucu ve soğutma odalarında ve tırlarda enerji tasarrufu için izolasyonlu ayırma duvarları kullanılabilir.
- İzolasyonlu örtüsü ve ıslaklığı yalıtabilen minderler kullanılabilir.
- Nihai tüketiciler için de dondurulmuş gıdaları alışveriş merkezlerinden evlerine taşıyabilecekleri tam yalıtımlı alışveriş poşetleri (800 ila 4.000 mikron arası yalıtım değerleri) kullanılabilir. Bu alışveriş poşetlerinde 2 ila 8 saatlik bir süre için satın alınan ürünler mikroorganizmalara ve istenmeyen gelişimlere karşı koruma altına alınır.

Tüm bu ürünler üretici, tedarikçi, nakliyecilere hem zaman, hem enerji, hem personel tasarrufu imkanı sağlarken, gıda güvenliğini de gözeterek, halk sağlığına hizmet eder.

Gıda Endüstrisinde Hijyen

Tüketicilerin yaşam tarzları, beslenme alışkanlıkları ve beklentilerindeki hızlı değişime paralel olarak "Gıda ve İçecek" endüstrisinde gıda güvenliği en önemli kalite parametresi haline geldi. Kaliteli ve güvenli gıda üretebilmek için kullanılan hammadde ve üretim teknolojilerinin yanı sıra, doğru hijyen ve sanitasyon uygulamaları da risklerin minimize edilmesi açısından büyük önem taşıyor.

Hazırlayan:
Selin Keskin

Üretilen ürünün insan sağlığına uygun olması, ürünün kalitesinin son kullanım tarihine kadar korunması üreticilerin ana amaçlarındandır. Bunlara ulaşmak için üretimde kullanılan ekipmanların ve makinaların temizlenmesi ve dezenfeksiyonu şarttır. Temizlik ve dezenfeksiyon hijyenin temelidir.

Sihirli sözcükler; temizlik, dezenfeksiyon ve hijyen

Temizlik:Gıda işletmelerinde kirlerin yüzeylerden uzaklaştırılması, mikroorganizmaların çoğalma koşullarının önlenmesi, personelin sağlıklı ve bakımlı olması için yapılan uygulamaların tamamı olarak tanımlanır.

Dezenfeksiyon: Cansız nesneler üzerinde bulunan patojen mikroorganizmaların çoğunlukla kimyasal dezenfektanlarla insan sağlığını tehdit etmeyecek seviyeye indirilmesi işlemidir.

Hijyen: Bulunduğumuz ortamda hastalık yapan mikroorganizmaların hastalık yapmayacak seviyede bulunma durumudur. Bir başka deyişle sağlık için gerekli koşulların sağlanması ve sürdürülmesi için ön görülen uygulamaların tümüdür.

Gıda endüstrisinde hijyenik koşullar sağlanmadığında mikroorganizmalar hızlı bir şekilde üreyerek gıda maddelerini bozarlar ve tüketicinin sağlığını tehdit ederler.

Mikroorganizmalar gözle görülemeyecek kadar küçük, ancak bir mikroskop yardımıyla görülebilen bir yaşam türüdür. Bunlar arasında bakteriler, küf ve mayalar, virüsler, algler ve protozoa bulunmaktadır. Mikroorganizmalar uygun ortam bulduklarında ikiye katlanarak hızla çoğalıp üründe yapı, tat ve aromayı değiştirerek ürün kalitesini düşürür ve ürünlerin raf ömrünü kısaltırlar. Bazı durumlarda, salmonellosis ve listeriosis gibi gıda kaynaklı hastalıkların da sorumlusudurlar.

Yanı başımızdaki düşmanın adı: Listeria

Patojen bir mikroorganizma veya onun ürettiği toksini içeren bir gıdanın tüketimi sonucu ortaya çıkan hastalıklara gıda kaynaklı mikrobiyel hastalıklar denir. Patojenler gıda ürünlerinde bulunduğunda ve bu gıdalar tüketildiğinde insanlarda hastalığa ve ölüme sebep olabilecek mikroorganizmalardır.

Gıda kaynaklı ölümlerin %90'ına beş önemli patojenin neden olduğu bilinmektedir. Bunlar Listeria, Salmonella, Toksoplazma, Norwalk ve Camplylobacter'dir. Yapılan araştırmalar ise bu beş patojen arasında -hastalığa maruz kalan vakaların- en yüksek ölüm oranına sahip olanın Listeria Monocytogenes olduğunu göstermektedir.

Listeria kimdir?

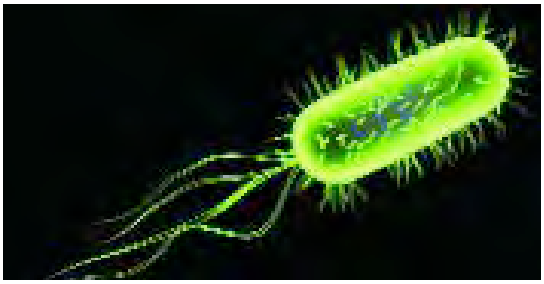
"Hayatımız bir film olsa, içindeki baş kötü karakter tartışmasız Listeria olurdu."

Listeria hareketli gram-pozitif, spor formunda olmayan bakterilerdir. En az 37 memeli türünde, 17 kuş türünde, ayrıca çeşitli balık ve deniz kabuklusu türlerinde görülmüştür. Soğuğa, sıcağa ve kurutmaya dayanıklıdır. Listeria bakterisi 6 türdür, ancak bunlardan sadece bir tanesi –Listeria Monocytogenes- insan ile ilişkilidir. Hazır gıdalar, uzun raf ömrü olan dondurulmuş gıdalar yüksek risk içerirler.

Listeria özellikle yaşlılar, çocuklar, hamileler ve bağışıklık sistemi zayıf insanlar için oldukça tehlikelidir. Listeria bakterisinin sebep olduğu listeriosis hastalığı, kurbanlarının %20'si için ölümcül olabilir. Listeriosis'in belirtileri arasında septisemi, menenjit, ensefalit, hamilelerde rahim ya da rahim ağzı iltihabı yer alır. Düşüğe ve ölü doğuma neden olur.

Nerede yaşar?

Listeria monocytogenes sıklıkla çiğ ya da iyi pastörize edilmemiş sütte, peynirde, dondurma, çiğ sebze, çiğ şarküteri, çiğ ve pişmiş kümes hayvanı ve ürünleri, çiğ et ve çiğ ve füme balıkta görülür. Düşük sıcaklıklarda da çoğalabilmesi, buzdolabındaki gıdalarda üremesi anlamına gelir. Listeria yiyeceklerin tadını, rengini ve kokusunu bozmadığı için büyük bir tehdit oluşturmaktadır.



Çapraz kontaminasyona elverişli, organik atıkların bulunduğu tüm giderlerde Listeria monocytogenes bulunma riski oldukça yüksektir. Giderlerden yiyeceklerin hazırlandığı ve sergilendiği alanlara kolaylıkla bulaşabilirler. Gıda işlenen yerlerde, genelde temizliği ihmal edilen giderlerin aslında ciddi bir tehdit oluşturduğu açıktır.

Listeria biofilm oluşumuyla çok yakın ilişkilidir. Biofilm; mantar, küf ve bakteri gibi mikroorganizmaların tortulaşarak oluşturduğu, katı, sert ve sökülmez bir tabakadır. Biofilmler; Listeria ve diğer mikroplar için mikrobiyolojik rezervuar görevi yaparlar.

Doğru çözüm nedir?

Düşmanı yenmenin en iyi yolunun onu tanımak olduğu gerçeğini dikkate alarak, Listeria tehdidini göz ardı etmeden tehlikeleri anlamak ve önceden tedbirleri almak tartışmasız hepimizin sorumluluğudur. Listeria asla ihmal edilemez, mutlak surette kontrolünün sağlanması gerekir. Düzenli, doğru, etkili temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları, periyodik kontroller ve tüm bu uygulamalar için doğru partner seçimi Listeria ve benzeri mikroorganizmaların taşıdığı riskleri ortadan kaldırmak

JohnsonDiversey, kişisel hijyen, temizlik ve hijyen sistemleri alanında her biri kendi başına birer dünya devi olan Johnson Wax Professional ve Unilever şirketlerinden DiverseyLever'in güçlerini bir araya getirmesi ile oluştu. Benzer kültürleri paylaşan, sistem ve coğrafi yaygınlık açısından birbirini tamamlayan şirketlerin oluşturduğu büyük küresel güç 13 bin çalışanı ve 2,5 milyar Amerikan Doları'na yaklaşan cirosu ile uluslararası, lider bir kuruluş ortaya çıkartmıştır. Türkiye'de de bu üstünlüğünü pekiştiren JohnsonDiversey, en yakın rakibinin 3 katı pazar payına sahip sektör lideridir. JohnsonDiversey, Türkiye'nin 7 bölgesindeki bölge müdürlüklerinde 300'den fazla çalışanı, 20'den fazla bayisi ve ISO kalite belgeli fabrikası ile hijyen çözümleri alanında standardı belirlemektedir.

JohnsonDiversey Gıda ve İçecek Hijyen Grubu, dünyada olduğu gibi ülkemizde de "uluslararası tecrübe, ulusal özen" felsefesiyle; süt ve süt üreticilerine, alkollü ve alkolsüz içecek üreticilerine, perakende, tarım, ilaç ve kozmetik sektörüne, her türlü işlenmiş gıda üreticilerine ve hammadde tedarikçilerine hizmet vermekte ve özellikle kalite sistemleri ile entegre hijyen planı uygulamaları, risk ölçümleri, danışmanlık, servis ve eğitim hizmetleri ile müşteri memnuniyeti zincirini tamamlamayı amaçlamaktadır.

AB Eşleştirme Projesi'nin geçen yıl askıya alınan ikinci bileşeni başlıyor

"AB Komisyonu tarafından alınan karar doğrultusunda, geçen yıl askıya alınan ikinci bileşen çalışmaları 1 Nisan itibariyle başladı. Gıda sektörünce, AB ile uyum çalışmalarında gıda mevzuatına yönelik sürdürülecek çalışmaların, Bakanlık için önemli bir fırsat olduğu düşünülüyor."

Türkiye, AB ile yaptığı gümrük birliği anlaşmasını müteakip AB mevzuatına uyum amacıyla 1995 yılında, **560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname (KHK)**kabul ederek gıda güvenliği alanında ilk önemli adımı attı. Türkiye'nin 2000 yılında AB ile tarama sürecine girmesiyle birlikte, gıda kontrol ve denetiminin uygun ve yeterli kurumsal yapıya kavuşturulması amacıyla yürütülen uyum çalışmaları, giderek hızlandı. 2004 yılında AB'nin 178/2002/EC sayılı Konsey Tüzüğü dikkate alınarak, yeni bir kanun hazırlandı ve 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" 05.06.2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

17 Aralık 2004 tarihinde müzakere sürecinin başlamasıyla birlikte Nisan 2006- Kasım 2007 tarihleri arasında uygulanan "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi" projesi, Türkiye'nin gıda denetim ve kontrol hizmetlerinin geliştirilmesi, etkinleştirilmesi ve AB standartlarına uyumu amacıyla 10 ayrı başlık altında yoğun ve kapsamlı çalışmalar yürütüldü. Ancak, diğer 10 bileşene de temel teşkil eden projenin idari yapılanma ve mevzuat hazırlanması başlıklı ilk iki bileşeni, askıya alındı ve yürütülemedi. Durdurulan ikinci bileşen, AB Komisyonu tarafından alınan bir kararla
1 Nisan 2007 tarihinden itibaren yeniden yürütülmeye başlanacak. Böylece Bakanlık önemli bir fırsatı da yakalamış olacak. Zira ikinci bileşen faaliyetleri kapsamında, gıda mevzuatının (Gıda Kanunu'nun gözden geçirilmesi, resmi kontroller ve hijyen kuralları dahil olmak üzere ikincil mevzuatın hazırlanması) AB ile uyumlu olarak hazırlanması ile ilgili çalışmalar gerçekleştirilecek. Dolayısıyla hazırlanan ve hemen tüm kesimlerin karşı çıktığı mevcut **"Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanun Taslağı "**AB uzmanları ile birlikte yeniden değerlendirilecek. TGDF'de kanun taslağının 5179'dan daha geri bir durum arz etmesi nedeniyle karşı çıkmakta; 5179 sayılı kanunun AB 178/2002 konsey tüzüğü dikkate alınarak revize edilerek tekrar yayınlanmasını istemektedir.

Öte yandan bütün Bakanlıkların yeniden yapılandırılması kapsamında kamuoyuna açıklanmamakla birlikte, bugünlerde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılanma çalışmaları gerek Başbakanlıkta ve gerekse Bakanlıkta devam ediyor. Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın Mehmet Mehdi Eker değişik platformlarda Bakanlığın isminin **"Gıda ve Tarım Bakanlığı"**olacağını ifade etmekle birlikte, gıda sektörünün arzu ettiği **"Gıda İşleri Genel Müdürlüğü"**nün kurulması konusunda en ufak bir ışık vermediği görülüyor.

Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi

Eşleştirme Projesi kapsamında bugüne kadar; Riske dayalı yurtiçi denetim ve kontrol prosedürleri, çok yıllık ulusal kontrol planı, ihracat ve ithalat kontrollerini kapsayan prosedürler ve denetim el kitapları, gıda güvenliğini ilgilendiren konularda eğitimler düzenlenerek eğitim kitapçıkları, gıda sektörünün kullanımına

yönelik olarak (TGDF'nin de hazırlıklarında katkılarda bulunduğu) 24 adet HACCP ve hijyen kılavuzu hazırlandı. Gıda Kataloğu ve Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi'nin (GGBS) oluşturulması için bir yazılım programı hazırlanmış, veri toplanması ve değerlendirilmesi ile sistemin kullanımına yönelik eğitim çalışmaları, Bakanlığın denetim sisteminin EN 45004'e göre akredite edilmesine yönelik hazırlık çalışmaları yürütüldü. Risk analizi ve hızlı alarm sistemi, kriz yönetimi ve izlenebilirlik sisteminin 178/2002'ye uygun olarak kurulması ve çalıştırılması amacıyla çalışmalar yürütülmüş ve kalıntı izleme planlarının AB gereksinimlerine göre geliştirilmesi ve uygulamaya hazır duruma getirilmesi sağlandı.

Bu arada, GGBS yazılım programı kapsamında, Mayıs 2008 başına kadar denetim ve analizlerde görevli personel eğitimden geçirilerek yazılım programında tespit edilen eksiklikler de düzeltiliyor. Gıda denetim ve kontrolünün takibi, numune izleme, risk esaslı veri tabanı oluşturma ve RASFF temel fonksiyonlarını içeren, merkezi sistem mimarisi ve merkezi veri tabanı yapısı üzerine 7 gün 24 saat çalışacak web tabanlı bir sistemin devreye sokulması planlanıyor. GGBS ile gıda kontrol ve denetime dair tüm istatistiksel verilerin bilgisayar ortamında toplanması ve değerlendirilmesi sağlanarak, bir veri tabanı oluşturulması ve bu sistem ile Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, İl Müdürlükleri, İl Kontrol ve yetkilen özel gıda kontrol laboratuarları arasında hızlı iletişim ve koordinasyonun sağlanması öngörülüyor.

2008 yılı sonu itibari ile de sistemin tam olarak kullanılması planlanıyor. Dolayısıyla, Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi ülkemizde, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca yürütülen gıda denetim ve kontrol hizmetleriyle ilgili elde edilen verilen toplanması, iletilmesi ve değerlendirilmesi yapılarak etkin ve verimli bir bilgi akışının sağlanması amaçlanıyor. Ülke genelinde yürütülen gıda güvenliği ve kalitesine yönelik eğitimler, üretim iznine esas bilgiler, kapasite raporu, etiket örneği, çalışma izni, gıda sicili, sorumlu yönetici bilgileri, denetim ve kontrollerin sonucu ve yapılan işlemler, izleme programı sonuçları, düzenlenen belgeler ve diğer çalışmalar GGBS'nde yer alması da düşünülenler arasında.

Denetlemeler devam ediyor

Bu nedenle, ülke genelinde yürütülen hizmetlere kısaca göz atmakta yarar var. Yukarıdaki çalışma başlıkları kapsamında, Bakanlığın raporuna göre 2007 yılında ülke çapında gıda üretim, toplu tüketim ve satış yerlerinde toplam **334.289 gıda denetimi** yapıldı. Denetimlerde olumsuzlukları tespit edilen işyerlerine **6050 idari para cezası** uygulandı ve **586 işyeri hakkında** savcılığa suç duyurusunda bulunuldu.

Gıda maddesi ihracatı öncesinde alıcı ülkelerin talebi doğrultusunda gerekli kontroller yapılarak ürünün ihracatı için Sağlık Sertifikası düzenleniyor. Alıcı ülke limitlerini karşılamayan ve Türk Gıda Kodeksine de uygun olmayan ihracat partileri yeddi emine alınarak üçüncü bir ülkeye ihraç ya da imha ediliyor. Ülkemizden ihraç edilen ancak çeşitli nedenlerle geri dönen ürünler ise gümrük kontrolleri yapılarak, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olması durumunda ülkeye girişine izin veriliyor ya da üçüncü bir ülkeye ihraç ediliyor. AB'ye ihraç edilen fındık, antepfıstığı, kuru incir ve bunlardan elde edilen ürünlerde Aflatoksin analizi, doğa mantarında radyasyon kontrolü yapılarak Sağlık Sertifikası düzenleniyor. Rusya Federasyonu'na yapılan taze meyve sebze ihracatında pestisit, kurşun, nitrat/nitrit analizleri yapılıyor. Ülkemizden AB ülkelerine yapılan ihracatta bir gıda güvenliği riski tespit edildiğinde, risk, AB tarafından ürün ve firma bazında Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne bildirilmekte, Genel Müdürlükte ihraç edilen ürünün varsa aynı partisine, yoksa firmanın diğer bir partisine tekrar denetim yaptırarak sonucu tekrar AB'ye bildirmektedir. Bakanlık, bu ve benzeri çalışmalar kapsamında 2007 yılında 281 adet hızlı alarm bildirimi aldı. Son bir bilgi; ülkemizdeki 28.000 civarındaki gıda sanayi kuruluşundan yaklaşık 23.000'i kayıt altına alındığı ve buralarda üretilen yaklaşık 150.000 ürüne üretim izni verildiği de raporda yer alıyor.

Kaynak: Gıda Hattı/ Metin ERTUNÇ

Gıda ve yem için "Hızlı Alarm Sistemi"

Hazırlayan:
Ayşe Karadağ
Gıda Yüksek Mühendisi

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) Avrupa Birliği üye ülkelerinin herhangi birinde gıda ve yem konularında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptanması durumunda diğer ülkelerinde bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemleri almasını sağlayan bir araç olarak çalışmaktadır.

RASFF'ın 2008 11. ve 20. haftaları arasındaki bildirimleri Türkiye açısından değerlendirildiğinde, bu dönemde alınan toplam 518 bildirimin (224 bilgilendirme ve 294 uyarı) 34 tanesinin (21 bilgilendirme ve 13 uyarı) Türkiye kaynaklı olduğu görülmektedir. Toplam bildirim sayısı açısından bu dönem öne çıkan diğer ülkeler Çin (80), İran (29), ABD (27), Almanya (25), ve Hindistan (25) olmaktadır.

Ülkemiz kaynaklı 34 bildirimin, 24 tanesi aflatoksin (AF) kaynaklı olup sorunun incir (10), fındık (9) ve fıstık (5) ürünlerinden kaynaklandığı görülmektedir. Diğer bildirimler ise sülfit kalıntısı (3), Oxamyl (2), Salmonella (1), Cypermethrin (1), Listeria (1), Methomyl (1) ve migrasyon (1) şeklindedir.

10 haftalık bu dönem içerisindeki bildirim sayılarına göre göze çarpan diğer ülkeler, 80 bildirimle Çin, 29 bildirimle İran, 27 bildirimle ABD olup, bu ülkeler kaynaklı yapılan bildirimlerin sırasıyla 44, 27 ve 10 AF kaynaklıdır.

HAFTA	BİLDİRİMİ YAPAN ÜLKE	BİLDİRİM İÇERİĞİ
11	Almanya	Fındıkta Aflatoksin
11	Fransa	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
11	Hollanda	Şeftali'de Sülfit
11	Polonya	Fındıkta Aflatoksin
11	Almanya	Antepfıstığı'nda Aflatoksin
11	Macaristan	Salatalıkta Oxamyl
12	Almanya	Fındıkta Aflatoksin
12	İngiltere	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
12	İngiltere	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
12	Avusturya	Fındıkta Aflatoksin
12	Fransa	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
13	Almanya	Balıkta Listeria
14	Almanya	Fındıkta Aflatoksin
14	İngiltere	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
15	İtalya	Fındıkta Aflatoksin
15	Fransa	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
15	İsveç	Dolmalık Kabak'ta Oxamyl
15	Macaristan	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
16	İsveç	Şeftali'de Cypermethrin
16	Almanya	Fındıkta Aflatoksin
17	Yunanistan	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
17	Fransa	Antepfıstığı'nda Aflatoksin
17	İspanya	Antepfıstığı'nda Aflatoksin
17	Almanya	Antepfıstığı'nda Aflatoksin
17	Almanya	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
17	Yunanistan	Şeftali'de Sülfit
18	Almanya	Fındıkta Aflatoksin
19	İtalya	Antepfıstığı'nda Aflatoksin
19	İngiltere	Fındıkta Aflatoksin
19	Yunanistan	Şeftali'de Sülfit
20	Danimarka	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
20	Avusturya	Biber'de Oxamyl
20	Slovenya	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin
20	Fransa	Kurutulmuş İncir'de Aflatoksin

Beypazarı®
KARAKOCA
BEYPAZARI
SINCE 1957
DOĞAL MADEN SUYU İŞLETMESİ
MEYVELİ LEZZET, TAM TADINDA!
HEM DE %100 DOĞAL
BEYPAZARI KARAKOCA DOĞAL MADEN SUYU İŞLETMESİ LTD. ŞTİ.
TEL: 0.312.763 14 86 - 762 74 45 - 46 • FAKS: 0.312.762 74 49
www.beypazarimadensuyu.com.tr • beypazari@beypazarimadensuyu.com.tr
YAZIŞMA ADRESİ: POSTA KUTUSU NO: 1 BEYPAZARI/ANKARA

Testo Saveris™: Kolay, güvenli, verimli ölçüm ve veri izleme

Testo Saveris ölçüm sistemi üretim proseslerinde ve ortamda sıcaklık ve nem değerlerini ölçer, raporlar ve limit değerler için alarm verir. Gıda üretimi, soğuk zincir, kalite güvence, Ar-Ge uygulamalarının yanı sıra binalarda sıcaklık veya nem ölçüm verilerinin raporlanması ve değerli envanter, ilaç ve gıda gibi sıcaklık ve neme duyarlı ürünlerin depolama koşullarının izlenmesi için ideal bir sistemdir.

1. Sıcaklık ve nem değerlerinin çok hassas ölçümü.
2. Radyo prob: Kablosuz kolay bağlantı ve veri transferi.
3. Saveris ana ünite ve problar arasında iki yönlü veri iletişimi ve prob hafızası sayesinde ölçüm verilerinin güvenliği.
4. Her uygulama için uygun farklı radyo prob ve ethernet prob alternatifleri.
5. Limit değerler aşıldığında PC'ye bağlı olmaksızın LED, röle çıkışı veya SMS ile alarm verme.
6. Özel testo Saveris yazılımı ile:
   - Kurulum esnasında hızlı ve kolay konfigürasyon ve otomatik ölçüm başlatma.
   - Alarm durumunda isteğe bağlı olarak e-posta veya ekranda pop-up mesajı ile uyarı.
   - Tüm alarm durumlarının tablo formatında tarihçesi.
   - Ölçüm verilerini kaydederek grafik veya tablo şeklinde görüntüleme.
   - Belirlenen aralıklarda otomatik olarak PDF raporları oluşturma.
7. Saveris ana ünitede geniş veri hafızası (her ölçüm kanalı için 40,000 veri)

Gıda maddelerinde soğuk zincirin izlenmesi

Önceden belirlenen sıcaklık değerleri ile uyum, gıda üretiminde kalite için belirleyici bir unsurdur ve yasal hijyen gereksinimlerine uygunluk açısından önemlidir. Ayrıca perakendecilerdeki soğuk zincirin kesintisiz olarak izlenmesi de gereklidir. testo Saveris üretim tesislerinde, soğuk depolama ve dondurucu alanlarında ortama ve ürüne ait sıcaklık değerlerinin izlenmesi için otomatik bir sistemdir. Limit değerler aşıldığında alarm verir. Ölçüm verileri ve oluşan alarmlar merkezi olarak bir veri tabanında saklanır ve istenildiği zaman bu bilgilere erişilebilir. testo Saveris EN 12830 standardı ile uyumludur.

Üretim, kalite güvence ve depolama

Endüstriyel tesislerde üretim, kalite güvence ve depolama aşamalarında ürünlere ait kalite verilerinin kayda alınması gerekir. testo Saveris bu verilerin dokümantasyonunu otomatikleştirir ve limit değerler aşıldığında alarm verir. Böylece ürünlerin ve proseslerin sabit bir kalite seviyesinde tutulması güvence altına alınır. testo Saveris radyo prob veya Ethernet prob seçenekleri tüm farklı ölçüm ihtiyaçlarına cevap verebilir.

Araştırma & geliştirme, laboratuarlar & hastaneler

Laboratuarlar gibi Ar-Ge kurumları, hassas ürünlerin ve makinelerin izlenmesi için ortama ve prosese ait verilerin kaydedilmesinden sorumludur. testo Saveris, ölçüm verilerinin merkezi bir şekilde raporlamasını sağlar. Böylece havalandırma odalarının, soğutucuların, kurutma odalarının veya deney düzeneklerinin iklimlendirme ve proses verilerinin kolay ve güvenli bir şekilde izlenmesini garanti eder.

Binalarda iklimlendirme koşullarının izlenmesi

Binalarda sabit ortam koşullarının sağlanması, özellikle müzelerde ve arşiv odalarında bulunan değerli hassas ve pahalı nesnelerin korunması için önemlidir. testo Saveris tüm iklimlendirme koşullarına ait verilerin merkezi olarak kayıt altına alınmasını otomatikleştiren bir sistemdir. Limit değerler aşıldığında alarm verir ve değerli envanteri istenmeyen sıcaklık ve nem dalgalanmalarından korur. Radyo prob, kablo dağınıklığı ve karmaşası olmadan kolaylıkla gerekli lokasyonlara takılabilir.

GE Sensing Tahıl Nemi Ölçer

Penta'nın ürün gamında yer alan GE Sensing ile gıdalarda nem ölçümü yapabilirsiniz. Arpa, buğday, yulaf, çeltik, kanola, bezelye, mısır, ayçiçeği, kahve, soya, pirinç, fasulye ürünlerinde saklama koşullarında nem ölçümü şarttır. Satın almış olduğunuz ürünlerin yüksek nemli ortamlarda saklanmasının ürünlerin çabuk bozulmasına neden olabilir. Grainmaster ile

ürünlerin içindeki nemi kolayca tespit edebilir, ürünleri satın alma aşamasında önleminizi alabilirsiniz. Cihazda her ürün için tanımlı kalibrasyonlu programlar mevcuttur. Aynı zamanda çuvalların içinde bulunan gıdaların nemini de problar yardımıyla tespit edebilirsiniz. **Bilgi için:** ***www.pentaotomasyon.com.tr***

%100 doğal meyve aromalı maden suyu

Maden suyu sektöründe 51. yılına giren Beypazarı Karakoca Doğal Maden Suyu İşletmesi doğal meyve aromalı maden suyu üretimine başladı. Beypazarı'nın modern dolum tesislerinde maden suyunun doğal yapısına hiçbir şekilde müdahale edilmeden ve değerlerinde herhangi bir değişiklik yapılmadan üretilen doğal meyve aromalı maden suları yeni lezzetlerle buluştu. 200 cc. cam şişelerde tüketicinin beğenisine sunulan Beypazarı meyvelinin; şimdilik doğal elma, doğal limon ve doğal vişne aromalı 3 çeşidi bulunuyor. Özellikle yaz aylarında aşırı sıcaklardan dolayı vücuttan atılan minerallerin, yeniden vücuda kazandırılması için büyük önem taşıyan maden suyunun lezzet çeşitlerinin anması ile Beypazarı daha geniş kitlelere ulaşmayı hedefliyor.

Deisko'dan lojistik soğuk zincir için ısı çözümleri

Bütün lojistik soğuk zincirler için ısı çözümleri üreten Deisko izolasyonlu palet örtüleri, izolasyonlu ısı "roll" konteynır (sert ya da yumuşak), nakliyatlarda kombinasyon yapabilmeniz için ayırma/parça duvarları, ilaçlar ya da insülin için tıbbi ısı koruma torbaları, sert ya da yumuşak izolasyonlu kutular, tasarruf örtüleri, alışveriş ve pikniklerde kullanılabilen Deisko ısı koruma torbaları ve lojistik çözümler için Olivo izolasyonla Roll ve Bac ürünlerinin satışını gerçekleştiriyor. Olivo- Roll & Bac ürün grubu dağıtımda mini marketler, süpermarketler, gıda ürünleri satış noktaları ve nakliyatçılar için büyük bir avantaj sağlıyor. Her türlü ısı değişimine karşı ürünü koruyan; nakliyat, teslimat ve lojistik esneklikleri sağlayan; dizel, elektrik, volüm ve zaman tasarrufu sağlayan ürünler; daha pahalı Frigo-treylere ihtiyaç duymadan soğuk ya da donmuş ürünlerin nakliyatını sağlıyor. Ürünler aynı zamanda uzun süre garantili olarak satışa sunuluyor.

İnoksan TS 18001 belgesine hak kazandı

YENİ ÜYELERDEN

İnoksan sektöründe bir ilke imza atarak İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi TS 18001 (OHSAS) belgesi almaya hak kazandı. Türkiye'yi yenilikler ve ileri teknolojilerle buluşturan İnoksan bu belgelendirme ile iş proseslerinin sağlıklı ve güvenli bir şekilde gerçekleşmesini, maruz kalabilecekleri riskleri ortadan kaldırmayı veya en aza indirmeyi hedefliyor. Bu amaçla da iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili tüm ulusal kanun ve yönetmeliklere uyarak ve uluslararası standartlar doğrultusunda hareket ediyor, İSG Yönetim Sistemi'nin işleyişini destekliyor, iş kazalarına neden olabilecek tehlikeli ortamların oluşmasını engellemek ve ortadan kaldırmak amacıyla risk analizleri yapıp, önlem alıyor, iş ve kişisel korunma için en uygun makine, ekipman ve teknolojinin kullanımını yaygınlaştırıyor.

Mutfak hijyeni nasıl sağlanır?

Hepimiz mutfağımızda zaman geçiriyoruz. Peki mutfakta hijyen kurallarını yeterince iyi biliyor muyuz? İşte mutfaklarımızda dikkat etmemiz gereken hijyen kuralları…

Çapraz bulaşma ne demektir?

Zararlı bakterilerin diğer bir besin maddesi çevre, el ve kullanılan ekipmanlar yoluyla gıda maddelerine geçmesi anlamına gelir.

Mutfak hijyeni nedir?

Gıdaların sağlığa uygun koşullarda hazırlanmasıdır. Temiz ve düzenli bir mutfak, hijyeninin ön koşulunu olarak kabul edilir.

Mutfakta hijyenik ortam nasıl sağlanır?

• Yemek hazırlamaya başlamadan önce ve çiğ et ya da tavuk ürünlerine dokunduktan sonra eller 20 saniye süreyle sıcak su ve sabunla yıkanmalıdır.

• Uzun saçlar bone ya da eşarpla örtülmeli, eldeki kesik veya yaraları yara bandıyla kapatılmalıdır. Yara enfeksiyon kapmışsa mutfaktan uzak durulmalıdır.

• Mutfaklarda kullanılan bulaşık bezleri/süngerler iyi temizlenmelidir, yoksa birkaç saat içinde üzerlerindeki bakteriler milyonlarca sayıya çıkabilir.

• Çiğ etlerin hazırlanmasında kullanılan bıçaklar da, diğer gıdalara bulaşmanın önlenebilmesi için temizlenip, kaynar su içinde bekletilerek dezenfekte edilmelidir.

• Mutfakta çok sayıda temiz kap bulundurulmalı, gıdaların sağlıklı koşullarda hazırlanabilmesi için çiğ ve pişmiş et, tavuk ürünleri için ayrı kaplar kullanılmalıdır. Aksi takdirde çiğ et ve tavuk ürünleri ile bu ürünlerin suyunda bulunabilecek zararlı bakteriler, pişmiş gıdalara bulaşabilir.

• Çiğ et ve tavuk suyundan bulaşmanın önlenmesi için tezgah ve lavabolar sıcak sabunlu suyla yıkanmalı ya da dört çeyrek suya 1 çay kaşığı klor katılarak hazırlanan suyla durulanmalıdır.

• Çiğ et ürünleri pişirilmeden önce bakterilerden arındırılmak amacıyla yıkanmamalıdır. Bakteriler ancak 71 °C de pişirilerek yok edilebilir.

• Lavabo periyodik olarak klorlu su ya da temizlik maddeleri ile yıkanarak dezenfekte edilmelidir.

• Farklı yiyecek maddelerini kesmek için farklı temiz bıçaklar kullanılmalıdır.

Kesme tahtası kullanılırken nelere dikkat edilmelidir?

• Kullanılan kesme tahtası mutlaka temiz olmalı, kolay temizlenebilmeli ve pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalıdır.

• Yemek yaparken her aşamada kesme tahtası, kullanılan tezgah üstü ve tas, süzgeç, bıçak gibi ekipmanlar sıcak sabunlu su ile yıkanmalıdır.

• Mümkünse taze tüketilen gıdalar için ayrı, çiğ et tavuk balık için ayrı, yenmeye hazır gıdalar (ekmek gibi) için ayrı bir kesme tahtası kullanılmalıdır. Bu yolla salata gibi pişmeyen gıda maddelerine, çiğ etlerden bakteri bulaşması önlenmiş olur.

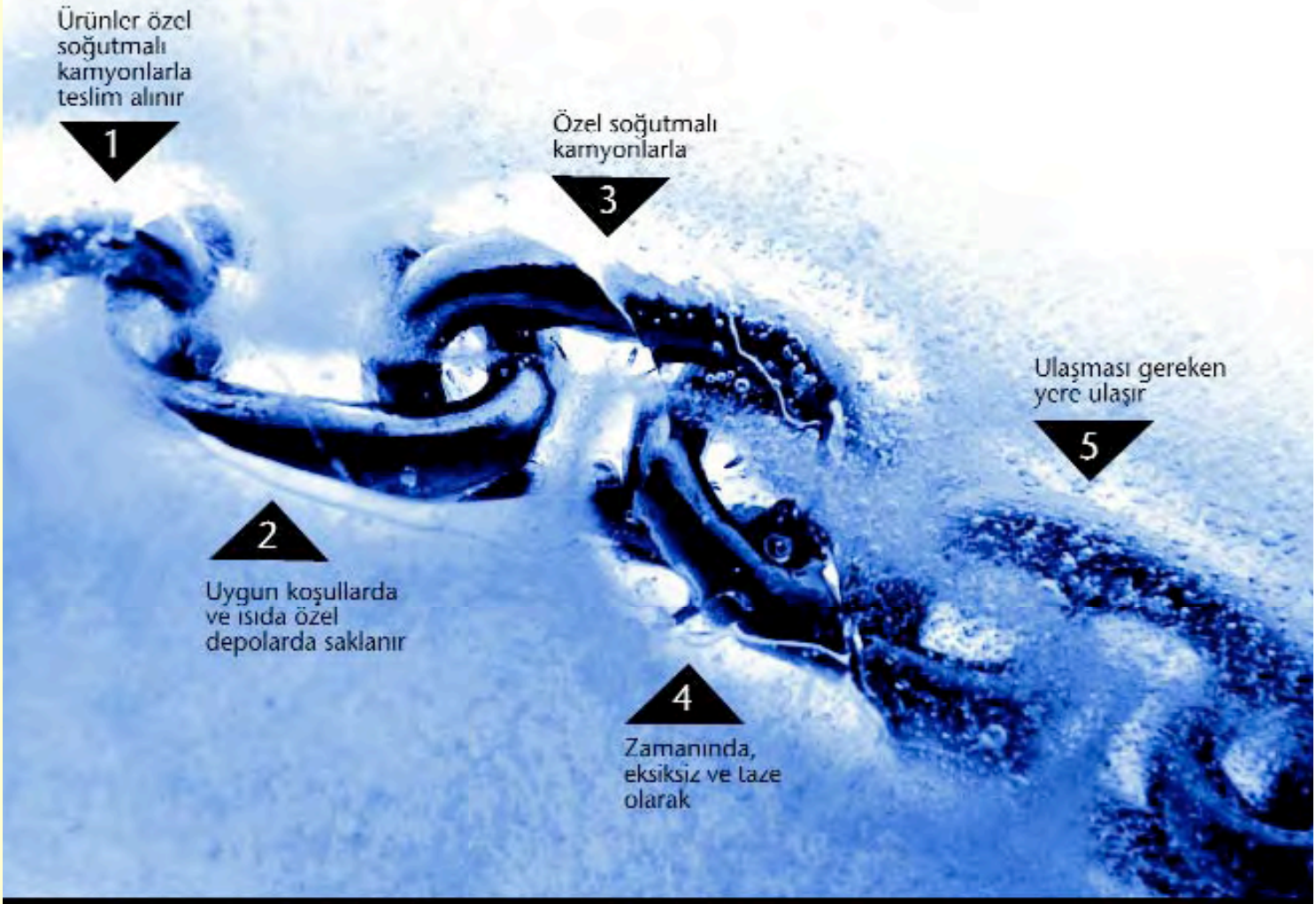
• İyice aşınmış, yüzeyi bıçak darbeleri almış kesme tahtaları kullanılmamalıdır.

• Yüzeyi gözenekli olmayan plastik, mermer, seramik kesme tahtaları, tahtaya kıyasla daha kolay temizlenebildiği için tercih edilmelidir.

• Kesme tahtaları, tahtadan yapılmamışsa bulaşık makinesinde yıkanabilir.

• Kesme tahtası deterjanlı su ve fırça ile yıkandıktan sonra 1 çeyrek suya 1 çay kaşığı klor ya da 1 tatlı kaşığı çamaşır suyu katılarak hazırlanmış su ile durulanmalıdır.

Soğuk Zincir



Serlog'un soğuk güvenlik zinciri asla kırılmaz!

SERLOG
DOĞRU LOJİSTİK

Alpha
SERLOG SERVİS LOJİSTİK DIŞ TİC.LTD.ŞTİ. TURGUT ÖZAL CAD. 13.SK. NO.11 ŞEKERPINAR 41480 GEBZE
Tel: 0262 648 25 00 pbx Faks: 0262 648 25 78 - 79 - 80 www.serlog.com.tr www.alpha-management.com

Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret

Lojistik soğuk hava zincirindeki tüm ısı problemlerine çözüm bulmak ve en iyi ısı koruma ürünlerini tüketiciye ulaştırmak amacıyla kurulmuş olan Deisko'nun ürün gamında;

- İzolasyonla palet örtüleri
- İzolasyonla ısı ROLLl konteynır (sert ya da yumuşak);
- Nakliye için ayırma / parça duvar kombinasyonları
- İlaç ya da insülin için tıbbi ısı koruma torbaları
- Yine tasarruf için tasarruf örtüleri
- İzolasyonlu kutular (sert ya da yumuşak);
- Alışveriş ve piknik için defalarca kullanabileceğiniz Deisko ısı koruma torbaları.

Deisko ürünlerinin nakliye masraflarından tasarruf edebilme (3 yerine tek araç), araç filosu yönetiminde optimizasyon (24/24 saat) gibi avantajları var. Ayrıca Deisko ürünleri sıcaklığa hassas ürünlerin dağıtım periyotlarında artış, sevkıyat zayiatlarında maksimum tasarruf ve sevkıyat hazırlığında kullanılan yalıtıcı, yardımcı madde masraflarından tasarruf sağlayabiliyor. Arzu edilen sıcaklığın nakliye süresince güvenli olarak

muhafaza edilebilmesi, son satış noktalarında ürünlerin yerlerine yerleştirilme işçiliği süresinin azalması ve yine son satış noktalarında veya ara depolarda soğuk oda ihti-yacının ortadan kalkması Deisko ürünlerinin diğer avantajları arasında yer alıyor.

DEISKO İzolasyon İç ve Dış Tic. San. Ltd. Şti.
Osmanağa Mah. Serasker Cad. Rızapaşa Çıkmazı No. 6
Umut Cebir İş Hanı Kat: 2 Daire: 10
34710 Kadıköy-İstanbul
Tel: 0 216 450 1370
www.deisko.com

Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.

Çevre Laboratuarı, 1983 yılından beri sağlık sektöründe laboratuar hizmetleri sunan ve Türkiye'de ilk ISO 9001 Kalite Belgesi'ne sahip Biruni Laboratuarı tarafından 1989 yılında kuruldu. Gıda, su, atık su, çevre kirliliği, yem ve her türlü endüstriyel analiz hizmeti veren laboratuar, gıda ve çevre analizlerinde referans bir kuruluş haline geldi. 1991 yılında Türk Standartları Enstitüsü'nden "Laboratuar Yeterlilik Belgesi" aldı. Gıda laboratuarı 2001-2002 de T.C. Sağlık Bakanlığı'ndan kuruluş izni, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan faaliyet izni alarak gıda sektöründe yetkili laboratuar oldu. 2002 yılında ise Çevre Analizleri Laboratuarı da T.C. Çevre Bakanlığı'ndan yetkili laboratuar onayını aldı.

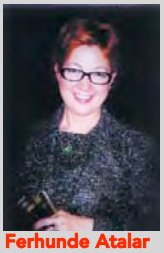
Çevre Laboratuarları 2005 yılında Türkiye'deki özel gıda laboratuarları arasında ilk kez ISO-EN 17025:2005 laboratuar akreditasyon belgesini alarak uluslararası hizmet kalitesini kanıtladı. Çevre analizlerinde de ISO-EN 17025:2005 akreditasyonu bulunan laboratuar DAR DAP Akreditasyon kuruluşu tarafından belgelendirildi.

ÇEVRE
ENDÜSTRİYEL ANALİZ
LABORATUVARI

Hizmet kalitesinin geliştirilmesi için "Laboratuarlar Arası Karşılaştırma Testleri ve Yeterlilik Testleri Programları"na ulusal ve uluslararası düzeyde katılan Çevre Laboratuarı hizmet kalitesini sürekli geliştirerek, uluslararası standartlarda hizmet sunuyor.

Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.
Merkez Mah. Ceylan Sok. No:24 Mart Plaza Kat:2
Kağıthane-İstanbul
Tel: 0 212 321 09 00

Ferhunde Atalar Kupa Gıda Genel Koordinatörü



Ferhunde Atalar
Kupa Gıda Genel Koordinatörü

Mayıs 2008'e kadar Sardunya'nın Kalite Yönetim ve Kurumsal İletişim Direktörlüğü görevini yürüten Ferhunde Atalar Sardunya A.Ş. grup şirketlerinden Kupa Gıda'nın Genel Koordinatörlüğü'ne atandı. 1983 yılında Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Kurum Beslenmesi bölümünden mezun olan Atalar, 1983-1990 yılları arasında Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı mesleki eğitim veren okullarda Kurum Beslenmesi Eğitmeni ve Yöneticisi, 1990-1991 yıllarında Sofra-Eurest A.Ş.'de Ar-Ge Yöneticisi olarak çalıştı. 1991-1997 yıllarında Sodexho A.Ş.'de Eğitim ve Kalite Güvence Müdürü olarak görevini sürdürdü. 1997-1999 yıllarında Toplu Beslenme sektörüne danışmanlık yaptı. 1999-2007'de Sardunya A.Ş. Hijyen-Kalite Güvence Direktörü olarak çalışan Atalar aynı zamanda KalDer Üyesi, EFQM Denetçisi, Gıda Güvenliği Derneği Kurucu üyesi, Mutfak Dostları Derneği Üyesi, Mutfak Sanatları Akademisi Eğitmeni, Gıda Güvenliği Derneği Temiz Mutfak Proje Başkanı, İstanbul 2010 Gıda Platformu - GGD Gıda Dedektifleri Proje Koordinatörü'dür.

McDonald's Türkiye'nin yeni Genel Müdürü Hakan Serim

Hakan Serim
McDonald's Türkiye Genel Müdürü

McDonald's Genel Müdürü Sadi Fansa, 1 Temmuz 2008'de genel müdürlük görevini şirketin genel müdür yardımcısı Hakan Serim'e devretti. Fansa, yönetim kurulu üyesi olarak McDonald's'a katkı sağlamaya devam edecek. Dil öğrenmek ve yüksek öğrenimine devam etmek için İngiltere'ye giden Serim, Kasım 1979'da McDonald's Londra'da üç yıl süresince ekip üyeliği görevinden, ekip şefliğine, ekip eğitmenliğinden bölüm müdürlüğüne kadar yükseldi. Türkiye'ye dönen Serim, İTÜ Jeoloji Bölümü'nü kazandı ancak birinci yılın sonunda iş dünyasına yoğunlaştı. 1986 yılında McDonald's'ın Türkiye'ye gelmesi üzerine ilk açılan Taksim restoranında bölüm müdürü olarak çalışmaya başladı. Serim, Mart 1989 yılında, bölge danışmanı, Kasım 1995 yılında ise operasyon müdürü oldu. 2003 yılında operasyon direktörlüğüne atanan Serim, bu arada Anadolu Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nü bitirdi. Ocak 2008'den bu yana McDonald's Türkiye Genel Müdür Yardımcılığı görevini yürüten Serim, 108 McDonald's restoranı ve 3 bin 500 kişilik McDonald's ekibinin liderliğini üstlenmesiyle Türkiye'de bir ilke imza atıyor.

Nedret Türkkuşu, McDonald's Türkiye'nin yeni kurumsal iletişim müdürü

Nedret Türkkuşu
McDonalds Kurumsal İletişim Müdürü

Nedret Türkkuşu, McDonald's Türkiye kurumsal iletişim müdürü olarak göreve başladı.

Türkkuşu, 1986 yılında Boğaziçi Üniversitesi İş İdaresi Pazarlama ve Reklam bölümünü tamamladı. 1986-1994 yılları arasında uluslararası şirketlerde satış, pazarlama ve iletişim konularında çeşitli yöneticilik pozisyonlarında bulundu. 1994-97 yılları arasında Oriflame Kozmetik'te önce satış ve pazarlama müdürü ve sonrasında satış ve pazarlamadan sorumlu genel müdür yardımcısı olarak görev aldı. 1997-1998 yılları arasında, ERA Eğitim ve Danışmanlık Şirketinde eğitim danışmanlığı görevini üstlenen Türkkuşu, sonrasında iletişim ve halkla ilişkiler müdürü olarak Goodyear Lastikleri'nde çalışmaya başladı. 2001 yılında şirketin müşteri hizmetleri bölümünü kuran Türkkuşu, Mayıs 2008'e kadar şirketin halkla ilişkiler müdürlüğü görevini sürdürdü.

Gıda güvenliği konusunda ne kadar bilgilisiniz?

Gıda güvenliğini konusunda hepimiz belli ölçülerde bilgiliyiz? Peki bu bilgileri sınamaya ve eksik olduğumuz noktaları tespit etmeye ne dersiniz? Gıda güvenliği konusunda ne kadar bilgili olduğunuzu testimizle öğrenebilirsiniz.

Her bir soru için uygun cevabı işaretleyin.

1. Aşağıdaki cümlelerden hangisi doğrudur?
Çiğ sığır etine dokunduktan sonra;
A. Ellerinizi dezenfektan bir bezle silmek
B. Başka bir şeye dokunmadan önce ellerinizi dezenfekte etmek
C. Ellerinizi sabun ve suyla yıkamak
D. Ellerinizi dezenfektan dolu bir kovaya batırmak

2. Ellerinizi ne zaman iki kez yıkamalısınız?
A. Hapşırdıktan ve öksürdükten sonra
B. Çiğ ete dokunduktan sonra
C. Yemek yedikten ya da bir şey içtikten sonra
D. A ve C

3. Uygun el yıkama nasıl olmalıdır?
A. Akan suyun altında sabunla 20 saniye ovalamak
B. Bir dezenfektan kullanarak akan suyun altında 20 saniye ovalamak
C. Akan suyun altında sabunla 10 saniye ovalamak
D. Bir dezenfektan kullanarak akan suyun altında 20 saniye ovalamak

4. Tek kullanımlık eldivenler nasıl kullanılmalıdır?
A. Para ve yiyecek tutacağınız zaman bir çift kullanırsınız
B. Önce ellerinizi yıkarsınız ve işlemler arasında eldivenleri atarsınız
C. Belli saatlerde ya da günde en az bir kere eldivenleri değiştirirsiniz
D. Giymesi kolay olsun diye önce eldivenin içine üflersiniz

5. Boğazınızda ağrı ya da akıntı varsa;
A. İşe gidersiniz ve iş arkadaşlarınıza etrafınızda dikkatli olmalarını söylersiniz
B. Yöneticinizi ararsınız ve hasta olduğunuzu söylersiniz
C. Semptomları yok edebilmek için ilaç alır ve işe gidersiniz
D. Kimseye bir şey söylemez ve çalışmaya devam edersiniz

6. Yemeği uzun sürede hazırlamak yiyeceği güvensiz hale getirir, çünkü;
A. Yiyecek tehlikeli sıcaklık bölgesine gelirse bakteriler gelişebilir
B. Yiyecekler tatlarını, renklerini ve genel kalitelerini kaybedebilirler
C. Yiyecekler besin değerlerini kaybedebilirler
D. Buzdolabına bir sürü yemek konabilir

7. Kesme tahtalarını yıkamanın, durulamanın ve dezenfekte etmenin en önemli nedeni:
A. Kokuların ve tatların karışmasını önlemek
B. Kesme tahtasının güzel görünmesini ve uzun ömürlü olmasını sağlamak
C. Bir yiyecekten diğerine kontaminasyonu önlemek
D. Aromaların ve soğan ya da sarımsak sularının diğer yiyeceklere geçmesini önlemek

8. Sıcak yemeklerin buhar masasında güvenli şekilde bulunabilecekleri minimum sıcaklık nedir?
A. Sıcak –60 °C
B. Sıcak –55 °C
C. Sıcak –50 °C
D. Sıcak –75 °C

9. Soğuk yemeklerin salata barda güvenli şekilde bulunabilecekleri maksimum sıcaklık nedir?
A. Soğuk –10 °C
B. Soğuk –18 °C
C. Soğuk –5 °C
D. Soğuk –13 °C

Cevaplar:

1. C	4. B	7. C
2. D	5. B	8. A
3. A	6. A	9. C

Gıda Kongre, Konferans, Sempozyum, Fuarları - 2008

Hazırlayan:
Prof. Dr. M. Hikmet BOYACIOĞLU
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü
mhboyaci@itu.edu.tr

AĞUSTOS

5–9 Ağustos. "XII. International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology. XII. International Congress of Mycology". İstanbul. XII. Uluslararası Bakteriyoloji ve Uygulamalı Mikrobiyoloji Kongresi. XII. Uluslararası Mikoloji Kongresi.
Bilgi için: Türkiye Mikrobiyoloji Derneği. P.K. 57 Beyazıt, 34492 İstanbul. **Tel/Faks:** (212) 531 7089, **E-mail:** tmc@tmc-online.org, **Web:** www.tmc-online.org, www.iums2008.org veya Topkon Kongre Hizmetleri, Organizasyon Sekreterliği. **Tel:** (216) 330 9020, **E.mail:** iums2000@topkon.com, **Web:** www.topkon.com

10–15 Ağustos. "XIV. International Congress of Virology". İstanbul. XIV. Uluslararası Viroloji Kongresi.
Bilgi için: Türkiye Mikrobiyoloji Derneği veya Topkon Kongre Hizmetleri.

21–23 Ağustos. "exponut&driedfruit", 4. Uluslararası Kuru Meyve, Sert Kabuklu M e y v e , Kuruyemiş, İlgili Ürün ve Teknolojileri Fuarı. İstanbul Fuar Merkezi. Yeşilköy, İstanbul.
Bilgi için: ADG Fuarcılık. **Tel:** (212) 266 3535, **Web:** www.exponutfruit.com

31 Ağustos–4 Eylül. "58th Australian Cereal Chemistry Conference". Gold Coast, Queensland, Avustralya. 58 Avustralya Hububat Kimyası Konferansı.
Bilgi için: Event Planners Australia, PO Box 1280, Milton QLD 4064, Avustralya. **Tel:** +61 7 3858 5506, **E-mail:** cerealchem08@eventplanners.com.au- **Web:**www.cerealchem08.eventplanners.com.au

EYLÜL

21–24 Eylül. "2008 AACC International Annual Meeting". Hawaii Convention Center. Hawaii, Honolulu, ABD. AACC International, Uluslararası Amerikan Hububat Kimyacıları Birliği Yıllık Toplantısı.
Bilgi için: AACC Headquarters, 3340 Pilot Knob Road St. Paul, MN, 55121–2097, ABD. **Tel:** +1 (651) 454 7250, **Faks:** +1 (651) 454 0766, **E-mail:** aacc@scisoc.org, **Web:** www.aaccnet.org/meetings/2008 Hilde Keunen, AACC-EUROPE, Broekstraat 47, B–3001 Heverlee, Belçika. **Tel:**+32 (16) 204035,

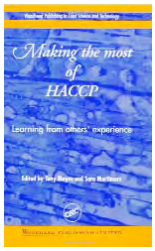
24–26 Eylül. "Food Ingredients Asia 2008". Bangkok, Tayland. Gıda Ingrediyentleri Asya.
Bilgi için: CMP Information. PO Box 200, 3600 AE Maarssen, Hollanda. **Tel:** + 31 346 559 444, **Faks:** + 31 346 573 811, **Web:** www.fi-events.com

24–27 Eylül."The 8th International Conference of Food Physicists on "Physics and Physical Chemistry of Food". Plovdiv, Bulgaristan. 8. Uluslararası Gıda Fizikçileri Konferansı: Gıdanın Fiziği ve Fizikokimyası.
Bilgi için: Dr. Maria Marudova. Faculty of Physics, University of Plovdiv 24, Tsar Assen Str., 4000, Plovdiv, Bulgaristan. **Tel:** +359 32 261 279, **E-mail:** icfp2008@uni-plovdiv.bg, **Web:** http://icfp2008.uni-plovdiv.bg

EKİM

3–4 Ekim. "Food Ingredients India 2008". Bombay, Hindistan. Gıda Ingrediyentleri Hindistan.
Bilgi için: CMP Information. PO Box 200, 3600 AE Maarssen, Hollanda. **Tel:** + 31 346 559 444, **Faks:** + 31 346 573 811, **Web:** www.fi-events.com

8–10 Ekim.
"MoniQA International Conference". Roma, İtalya. "MoniQA" AB projesinin Uluslararası Konferansı.
Bilgi için: ICC Headquarters.
Web: www.icc.or.at/events/moniqa2008/



Making the Most of HACCP: Learning from Others' Experience McAloon, T. R.

HACCP kısaca Risk Analizi ve Kritik Kontrol Noktası adı verilen ve dünya çapında gıda endüstrisi tarafından kabul gören başarılı bir sistemdir. HACCP'nin yayınlanmış birçok prensip ve metotları hayata geçti. Bu kitapta sistemin gıda güvenliği alanındaki ilerlemelerine yer verilmiş ve HACCP sistemini hayata geçirenlerin deneyimleri örnekleriyle anlatılıyor. İki yazarla yürütülen çalışma, bir çok farklı ülkeden kişilerce de desteklenmiş. Üç bölümden oluşan kitabın birinci bölümünde; küçük ve orta ölçekteki şirketlerin HACCP sistemiyle tanışması konu ediliyor. İkinci bölümde Amerika'da, Hindistan'da, Avrupa'da yemeklerin malzemeleri konusunda karşılaşılan problemler HACCP sistemi ile ele alınıyor. Üçüncü bölümde ise Yeni Zelanda, Tayland, Kanada'dan bölümlerle bölgesel incelemelere yer verilmiş. Kitapta HACCP'nin gıda güvenliği konusunda gelecekte hayata geçirmek istediği konulara da yer veriliyor.

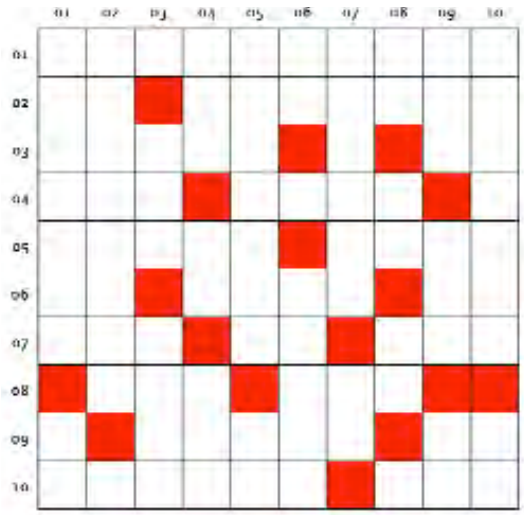
Food consumption and disease risk: consumer-pathogen interactions

L. C. Medeiros tarafından kaleme alınan Gıda Tüketimi ve Hastalık Riski: Tüketici Patojen Etkileşimleri adlı kitapta yiyecek ile bulaşan hastalık riskini artıran faktörler, hastalıklara etki eden insani faktörlerin incelenmesi konu ediliyor. Artan gıda hastalıkları ile birlikte kamuda ortaya çıkan ölümcül enfeksiyonlar da kitabın ilgi çekici başlıkları arasında… Kitap tüm dünyada globalleşme artarken insanların gıda zehirlenmeleri ve gıda yoluyla bulaşan hastalıklarla karşı karşıya kaldığı süreci de özetliyor. Kitapta gıda endüstrisi, gıda güvenliği ajansı, ve kamu sağlık kuruluşlarının iyi bir koordinasyon ile gıda güvenliği konusunda ciddi etkinlik, kampanya ve çalışmalar yapılması gerektiği de vurgulanıyor.

Bulmaca

SOLDAN SAĞA

1- Genellikle aspergillus flavus ve aspergillus parasiticus küfler tarafından üretilen toksik ve kanserojenik bir madde. 2 - Eski dilde su - Aşırı harcamalardan kaçınan, idareli, muktesit 3 - İstanbul'da bir semt - Bir rahatlama nidası 4 - Karışık renkli, alaca - Keman yayı 5 - Bir mantarla bir su yosununun ortak yaşamasıyla ortaya çıkan bitkilerin genel adı - Millet 6 - Dünyanın uydusu - Tespih ağacıgillerden, Hindistan ve Honduras'ta yetişen büyük bir orman ağacı - Türk alfabesinin on beşinci harfinin adı, okunuşu 7 - Tepkili motorlarla çalışan, özel ci-hazların çıkardığı gazla basınç sağlanan, hızı çok olan uçak, tepkili uçak - Kilometrenin kısa yazılışı - Giyeceklerde takım 8 – Tema – Mavi 9 - Bir şeyin olmasına çok az kalmak – Bir nota 10 – Labada - Toksinlerin etkisi değerlendirilirken gözönüne alınan temel değer



YUKARIDAN AŞAĞIYA

1 - Gıdaların raf ömrünü uzatmak ve dış etkenlere karşı korunaklı hale getirmek için kullanılan bir teknoloji – Bir nota 2- İşler durumda olma, etkinlik 3 - Uzak Doğu'da yetişen Amerika elmasından çıkan zamk - Turpgillerden, yaprakları salata olarak yenen baharlı bir bitki 4 - Kişinin geçmişte yaşamış olan büyükleri - İlaç, merhem - Büyükbaş hayvan 5 - Belgelenmesi gereken bir durumu tespit edenler tarafından imzalanan belge, zabıt varakası – Kuzu sesi 6 –Argoda esrar - Bir şeyin olmasını istemek 7 - Tüfek, tabanca vb. hafif ateşli silahlarda kullanılan mermi – Beyaz 8 – Samaryumun simgesi – Yabancı–Anlam bakımından birbirleriyle ilgili cümleleri birbirine bağlayan bir söz 9 – Uluslararası Çalışma Örgütü'nün kısaltması – Muğla'da bir ilçe – Atom numarası 42 olan ele- mentin simgesi 10 - Uğursuzluk, kademsizlik - Emare.

Geçen sayının çözümü

40 yıldır aşkla
Banvit 40. yılını kutluyor. Aldığı en büyük armağan, sizin güveniniz.
40 yıldır bizi biz yapan değerlerle çalışıyoruz, hep daha iyiyi hedeflemenizi
sağlayan sizsiniz, çok teşekkürler. Kaliteyle, sağlıkla, lezzetle ve aşkla nice 40 yıllara.
40 yıl
Banvitaş

Emeğinizin giderinizden akıp gitmesine izin vermeyin!

Dünyanın en tehlikeli bakterilerinden biri olan Listeria, her beş kişiden biri için ölümcül!

JohnsonDiversey müşterilerinizin sağlığını, işletmenizin itibarını tehdit eden Listeria ile etkili bir mücadele yöntemi geliştirdi: ElimineX Programı... Bakterinin yerleşebileceği riskli noktaların tespiti, tasfiyesi ve kontrolünden oluşan bu kolay uygulanabilen program ile Listeria tehlikesini hızlı, güvenli ve etkili bir şekilde azaltabilirsiniz.

Daha ayrıntılı bilgi için; www.temizotesi.com
www.johnsondiversey.com.tr

JohnsonDiversey