

GIDA

GÜVENLİĞİ

Gıda Güvenliği Derneği'nin Yayın Organıdır
2 Ayda Bir Yayınlanır • Yıl: 2 • Sayı: 4



GIDATURKISHFOOD
GÜVENLİĞİSAFETY
DERNEĞİASSOCIATION

Okullarda Gıda Güvenliği



GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
0212 385 25 15
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

**GGD "Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye"
projesiyle gündemde...**

**Türkiye'de bir ilk: Gıda Güvenliği
Tüketici Hattı**

**6 Sigma ve kalite kontrol sistemindeki
boşlukların kapatılması**

Su ve gıda kaynaklı virüsler

Tüketici risk algılama araştırması



BELGELENDİRME

- ISO 22000 (HACCP) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı
- BRC - The British Retail Consortium
- IFS - International Food Standard
- GLOBALGAP - İyi Tarım Uygulamaları Standardı
- ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi

BELGELENDİRME YAPILAN SEKTÖRLER

- Perakendecilik Sektörü
- İhracat Sektörü
- Gıda Endüstrisi
- Yem Endüstrisi
- Ambalaj Endüstrisi
- Lojistik Hizmetleri



EĞİTİM HİZMETLERİ

- BRC
- IFS
- ISO 22000
- ISO 9001
- ISO 14001
- GLOBALGAP



ISACert Türkiye

Münir Nurettin Selçuk Caddesi No:28
Kalamış 34726 İstanbul Türkiye
Tel : +90 (216) 445 27 27
Fax : +90 (216) 416 07 08
info@isaturkey.com
www.isaturkey.com

ISACert Netherlands

Arnhemseweg 18
6711 HA Ede Netherlands
Tel: +31 (0) 318 658 750
Fax: +31 (0) 318 658 759
info@isacert.com
www.isacert.com

Yeni Cappy Prebiyotik'le rahatlığın tadına varın!



Cappy

*Yeni Cappy Prebiyotik,
elma, kayısı, havuç ve
ananasın benzersiz karışımı...*

**Sindirime
yardımcı
prebiyotik
lifleri
içerir**

Gıda Güvenliği Derneği Üyeleri



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 Laboratuvarı 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 Laboratuvarları A.Ş.	

Gıda Güvenliği Dergisi

2008 Yılı: 2 Sayı: 4

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
Mürsel Çavuş Sezen
Nerma Gökçe
Prof. Dr. Necla Aran
Samim Saner
Tuna Atalay
Ülker Tokgöz

Editör

Mürsel Çavuş 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 2008-2009 eğitim ve öğretim yılına girdiğimiz şu günlerde "Okullarda Gıda Güvenliği" konusuna ayırdık. Bilindiği üzere okul çağı çocuklarının bu konuda bilinçlenmesi, hem kendi kişisel sağlıkları, hem de geleceğin büyükleri olarak yetiştirecekleri sağlıklı nesiller açısından önem arz etmektedir.

Okullarda Gıda Güvenliği denildiğinde beslenme ve öğün saatlerini okulda geçiren çocukların bu öğünlerini nasıl karşıladığı, okul kantinlerinin denetimi ve satılan ürünlerin sağlıklı olup olmadığının yanı sıra okul etrafındaki büfelerde ve seyyar satıcılar tarafından satılmakta olan gıdaların güvenliği de dikkat çeken konular arasındadır.

Okul yemekhane ve kantinlerinde hazırlanan gıdaların Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış üretim iznine sahip hammaddeler kullanılarak hazırlanmış olması, gıdanın cinsine göre ve soğuk ihtiyacını karşılayacak sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmesi, hazırlanan gıdaların tazelikliğini yitirmeyecek sürelerde tüketiminin sağlanması ve insan sağlığı açısından risk teşkil edebilecek gıdaların satışına izin verilmemesi için okul yönetiminin son derece hassas ve bilinçli olması şarttır. Ürün güvenliğinin sağlanabilmesi için hazırlama ve üretim alanlarının, ekipman ve personelin temizlik ve hijyen koşullarını sağlaması kaçınılmazdır. Tüm bu noktaların denetimi de yönetimin sorumluluğunda olmalıdır. Bununla birlikte öğrencilerin de güvenli gıdaya ulaşabilmeleri için etiket bilgilerini (son tüketim tarihi, üretim izni v.b.) dikkatle kontrol etmeleri, muhafaza şartlarına dikkat etmeleri, bozulmuş, bombaj yapmış, şişmiş, delinmiş ambalaja sahip gıdaları satın almamaları, açıkta satılan ve etiketsiz gıda maddelerini tüketmemeleri gerektiği gibi konularda eğitimleri gerekmektedir.

Yemekhane ve kantinlerin ihtiyacı tamamıyla karşılayabilecek yeterlilik ve kapasitede olması, çocukların yetersiz ve dengesiz beslenme ve gıda zehirlenmeleri risklerine karşı korunmasını sağlayacağı gibi okul etrafındaki olası sağlıksız ve olası kayıt dışı tüketimi de minimize edecektir. Büyüme sürecinde olan çocukların yetersiz ve dengesiz beslenmesi çeşitli hastalıklara ve dolaylı olarak da okula devamsızlık ve bunun neticesinde de okul başarısındaki düşmelere sebep olabilmektedir. Bu nedenle okul başarısını arttırmak, eğitim ve öğretimin maliyetini düşürmek ve gelecek nesillerin daha güçlü ve sağlıklı olmalarına temel hazırlamak için çocukların beslenmesine önem verilmelidir.

Bu vesile ile 2008-2009 eğitim ve öğretim yılında tüm öğrencilerimize başarılar diliyor, "sağlıklı nesiller için gıda güvenliği" diyoruz.

Sinem Porteçene

Gıda Güvenliği Derneği

Yönetim Kurulu Üyesi

İçindekiler

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

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

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

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

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

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

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

Doç. Dr. Erol Sengör
Afyon Kocatepe Üniv. Veteriner Fak.
Zooteknik ve Hayvan Besleme
Bilimleri Böl.

Dr. Esra Çapanoğlu
İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda
Mühendisliği Bölümü

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

Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Böl.

Meral Gündüz
IGEME

Melek Us
Set-Bir

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

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

Dr. Ned Kingcott
FSA - İngiltere

Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Üniversitesi Gıda Müh.

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

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

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

Ülkü Karakus
Türkiye Yem Sanayi Derneği

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

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



03

Giriş Yazısı: *Sinem Portegene*

06

Haberler

Dernekten Haberler

Üyelerden Haberler

Dünyadan Haberler

Türkiye'den Haberler

32

Gündem: Yuvarlak Masa

Okullarda Gıda Güvenliği

40

Sektörel Bakış:

Okullarda gıda güvenliği için firmalar ne düşünüyor?

44

Makale:

6 Sigma ve kalite kontrol sistemindeki boşlukların kapatılması

Doug Pearlso

48

Hakem Onaylı Bilimsel Yazı

Su ve gıda kaynaklı virüsler

Doç. Dr. Mustafa Haksöz

52

Hakem Onaylı Bilimsel Yazı

Tüketici risk algılama araştırması

Yük. Gıda Müh. Serap Nazır

Yük. Kimya Müh. Samim Saner

56

Vaka Örnekleri

ABD'de bir salmonella enterica serotip Newport vakası

58

RASSF:

Gıda ve yem için "Hızlı Alarm Sistemi"

59

Sıkça Sorulan Sorular

Çay hakkında her şeyi

bildiğinizden emin misiniz?

60

Yeni Ürünler

Nano Girişim - Penguen - Ülker

61

Kitap Tanıtımı

62

Yeni Üyeler - Abone Formu

Doğadan

63

Gıda Ajandası:

Ekim Etkinlikleri

64

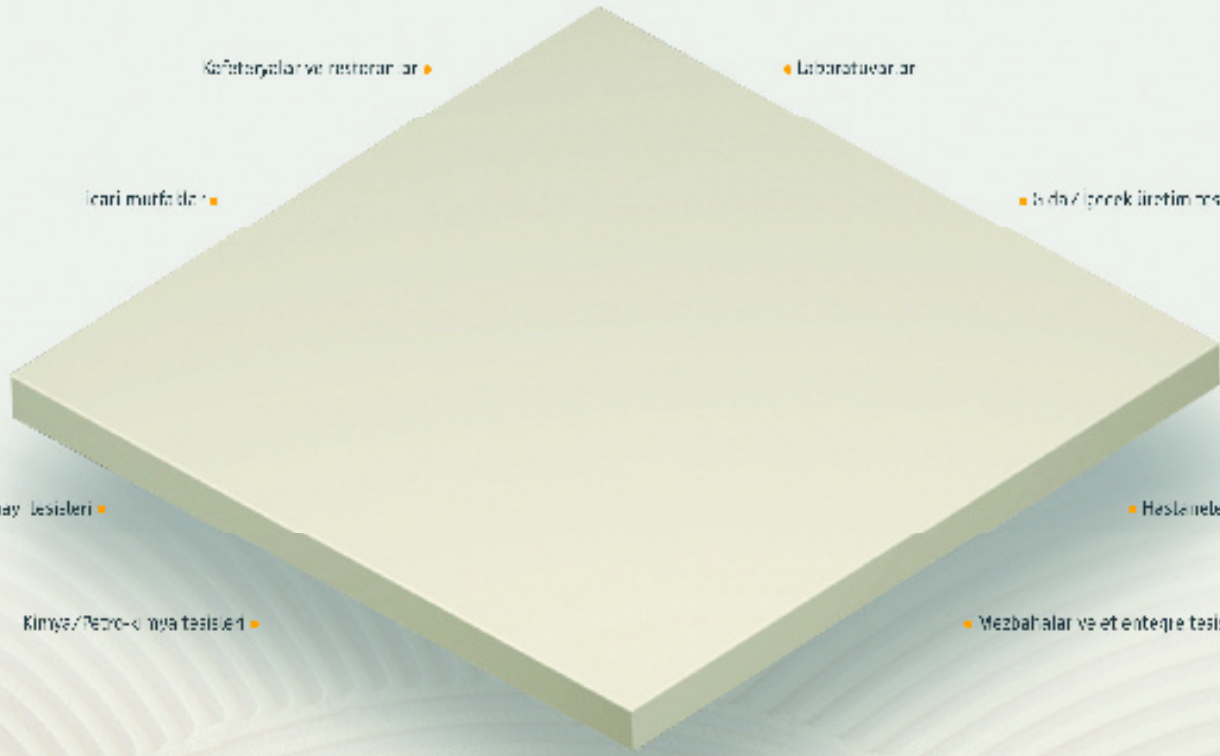
Bulamaca ve Atama

antiasit

ENDÜSTRİYEL ZEMİN ÇÖZÜMÜ FİR

Isı şoklarının, asit ve kimyasalların yıpratamadığı,
bakterinin üreyemediği, forkliftlerin bile
kıramadığı endüstriyel zemin çözümüne ne denir?
Biz **AntiAsit** dedik.
Siz isterseniz **“Bravo”** deyin.

© Kalekim 2017



© Kalekim 2017

• AntiAsit; hijyenin ve kimyasal dayanımın önemli olduğu, ağır yük ve araç trafiği gereken alanları için ideal bir endüstriyel zemin çözümüdür. AntiAsit Endüstriyel Zemin Çözümleri; Anti Asit porselen karo, süpürgeci karo, iç ve dış köşe parçaları, çimento esaslı yapıştırıcı GreenTech, epoksi esaslı yapıştırıcı ve derz dolguası EpoTech, epoksi tesviye dökme ve Reaktif tanelerle oluşmaktadır.



KALEKİM
“Dama on iyisi”

Gıda Güvenliği Derneği “Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye” ile gündemde...

Gıda Güvenliği Derneği'nin “Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye” projesi medyada geniş yankı uyandırdı. Yazılı basında 95, internet medyasında 71 haberin yayınlandığı proje hakkında TV’de de 37 haber yapıldı. İşte GGD Başkanı Samim Saner’in TV8’e proje hakkında verdiği röportaj!

Öncelikle gıda güvenliğinin ne olduğunu ve neden bu kadar önemli olduğunu anlatır mısınız?

Gıda güvenliği oldukça stratejik bir öneme sahiptir. İlk olarak insan sağlığı açısından gıda güvenliği ihmal kabul etmeyecek kadar hassas bir noktadır; bir nevi önleyici hekimlik hizmeti olarak düşünülebilir. Ülke ekonomisi açısından da yadsınamaz bir öneme sahip olan gıda güvenliği konusu Avrupa Birliği müzakerelerinde de en önemli kriterlerden biridir.

Derneğinizin başlattığı “Güvenli Gıda Sağlıklı Türkiye” projesinin amacından ve proje sonundaki beklentilerinizden bahsedebilir misiniz?

Türkiye’de uygulama hakkını Avrupa Birliği’nden aldığımız bu resmi araştırma verilerine göre; Türk halkının %50’si internet üzerinden duyduğu bilgiyi sorgulamadan doğru kabul ediyor. Elbette bu durum bizim beslenme alışkanlıklarımızı etkiliyor. Biz Gıda Güvenliği Derneği olarak internette dolaşan şehir efsaneleri veya hurafe dediğimiz yanlış bilgilerle ilgili olarak yaklaşık 1,5 yıldır bir çalışma yürütmekteyiz. E-postaların altında imzası bulunan ünlü profesörlerle görüştük ve hiçbirinin o hocalar tarafından yazılmadığını tespit ettik. Tabiri caizse serseri mayın gibi dolaşan yanlış bilgilerle dolu bu elektronik postalar, sağlığımız açısından çok ciddi bir tehdit oluşturuyor. Tabii ki tüketicinin de aklı karışmış durumda; bugüne kadar bildiklerine mi inansın yoksa duyduğuna mı inansın bilemiyor. Başvuracağı ve doğru bilgi alabileceği yetkili bir yer bulunmaması nedeniyle biz Gıda Güvenliği Derneği olarak böyle bir proje tasarladık ve hayata geçirdik.

Bu konuda merak edilenleri tüketiciler nasıl öğrenebilecekler? Size nasıl ulaşacaklar?

Derneğimizin çağrı merkezinden (212 385 25 15) bilgi alabilir.

bileceğiniz gibi derneğimizin internet sitesinden de (www.ggd.org.tr) merak ettiğiniz soruların cevaplarını bulabilirsiniz.



Peki Türkiye’de gıda güvenliği bilgi düzeyinin artırılması ya da bilinçlendirme konusunda yapılan çalışmalar belli bir noktaya ulaştı mı? Bu anlamda sizin yürüttüğünüz bir çalışma var mı?

Bizim yaptığımız her şeyden önce bir tespit ve buna göre gıda güvenliğinin ne kadar yanlış algılandığını gördük. Çağrı merkezinin soruna tek başına çözüm getiremeyeceğinin farkındayız ama en azından “güven” açısından önemli bir boşluğu dolduracağı kanaatindeyiz. Çünkü Türk halkının %90’ı şu an gıdaların, trafik kazaları ile aynı oranda tehlikeli olduğunu düşünüyor. Avrupa’ya baktığınızda bu oran %40, hatta çok gelişmiş Avrupa ülkelerinde tüketicilerin gıdalardan endişe duyma oranları %20 gibi düşük bir seviyede. Sonuç olarak halkımız bu konuda çok tedirgin ve ne yapacağını da bilmiyor.

Gıda sektöründe kayıt dışı üretim oranının çok yüksek olması da etkili mi sizce?

Bu sorunun en önemli gerekçelerinden biri de bu. Sektörde ortalama %60 oranında kayıt dışı üretim var. Gıdanın bazı alt sektörlerinde bu oran %90'lara varabiliyor. Kayıt dışı ürün demek, bu üreticiler hiçbir şekilde devlet kontrolünden geçmeden tüketiciye ulaşıyor demek. Bu nedenle biz tüketicilere dernek olarak, muhakkak ambalajlı ürün almalarını ve ambalajın üzerinde de Tarım Bakanlığı'nın onayı olup olmadığını kontrol etmelerini tavsiye ediyoruz.



Turistler Türk yemeklerinden memnun ama...

Gıda Güvenliği Derneği, özellikle Avrupa Birliği üyesi ülkelerden gelen turistlerin Türkiye'deki gıda sektörü hakkındaki düşüncelerini; gıdaların temizliği ve güvenilirliği konusundaki endişelerini; gıda alışverişlerinde ve tüketimlerinde tercih ettikleri satış noktalarını belirlemek üzere GFK'ya bir araştırma yaptırdı.

"Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi Araştırması" kapsamında değerlendirilen turist görüşlerine göre; ülkemize gelen

yabancı turistlerin % 96'sı Türk yemeklerini lezzetli buluyor, % 59'u ise Türk yemeklerini güvenilir ve hijyenik buluyor. Aynı araştırmaya göre, Türkiye'yi ziyaret eden turistler gıda alışverişlerini süpermarket, semt bakkalı ve manavlardan yaparken, gıda tüketimini ise yerel restoran ya da otel restoranında yapıyor. Turistlerin bir kısmının hem gıda maddesi alışverişini, hem de tüketimini seyyar satıcılardan yapması ise araştırmanın ilgi çeken bulguları arasında yer alıyor.

İstanbul 2010 Gıda Kültürü Platformu iyiye doğru rekabet için çalışıyor

İstanbul'un 2010 Avrupa Kültür Başkenti seçilmesi nedeniyle 15.06.2008 tarihi itibarıyla ve İstanbul Valiliği Başkanlığı'nda İstanbul 2010 Gıda Kültürü Platformu kuruldu. Platforma başvuruda bulunan gıda işyerlerini, Gıda Platformu tarafından yetkilendirilmiş bir ekip, haber vermeksizin gözetleyecek ve denetleyecek. Gıda güvenliği ve hijyen başta olmak üzere belirlenen şartlara uyum gösteren gıda işyerlerine



Altın Lale Ödülü ve Teşvik Ödülü verilecek. Platform, işyerlerinin ödüllendirilmesinin yanında Gıda Duayeni Ödülü, Yılın Gıdacısı Ödülü ve Gıda Sektörü Hizmet Ödülü de verecek.

Katılım şartları ve ödüllendirme esaslarına yönelik detaylı bilgiye aşağıdaki internet adresinden ulaşabilirsiniz.

<http://gidaplatformu.istanbul.gov.tr>

GGD'den Ramazan için sağlık uyarısı

Ramazan aylarında değişen beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak vücudun hassaslaştığından hareket eden Gıda Güvenliği Derneği, oruç tutanları nasıl daha sağlıklı bir Ramazan geçirebilecekleri konusunda bilgilendirdi.

Vücudun zararlı maddeleri atmasında su alımı çok büyük bir önem taşıyor ve oruç tutulan sürede su alımı olmadığı için normalde etkilenmeyeceğiniz bir durumdan bile etkilenmeniz söz konusu olabiliyor. Bu nedenle, yediğimiz gıdaların güvenliğine ve kalitesine Ramazan aylarında daha çok dikkat etmek gerekiyor. Diğer taraftan özellikle mikrobiyolojik kaynaklı gıda zehirlenmesi olay-

larında çok aç ve yarı tok insanların aynı gıdayı tükettiklerinde çok açlarda zehirlenme görülürken, toklarda görülmeyebiliyor. Bu nedenle iftar yemeklerinde hijyene ve gıda güvenliğine daha fazla özen göstermek gerekiyor.

Ramazan ayında gıda tüketiminin çeşitlenerek artması, "merdiven altı" üretimi de arttırıyor. Özellikle et, süt ürünleri, kuruyemiş gibi riskli gıdaları alırken çok dikkatli olmak gerekiyor. Gıda alırken bildiğiniz ambalajlı markaları, güvenilir satış noktalarından almak gıda güvenliğinin temel kurallardan biri. Ambalajlarda da Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olunup olunmadığının kontrol edilmesi çok büyük önem taşıyor.

F4ST- “Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı” Eğitiminde 2. Dönem

Koordinatörlüğü Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu tarafından yapılan ve Avrupa Birliği tarafından Leonardo da Vinci Programı kanalıyla desteklenen F4ST projesi, gıda güvenliğinin ‘tarladan çatala’ yaklaşımıyla bir bütün olarak sağlanmasını hedefliyor. İngilizce olarak 18 Nisan’da başlayan F4ST projesinin 1. dönemi, 1 Eylül itibarıyla sona erdi. Hem İngilizce hem de Türkçe gerçekleştirilen projenin 2. dönemi ise yine 1 Eylül tarihinde başladı. Gıda sektöründe çalışan gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim, kimya mühendisi, beslenme uzmanı, kimyager, biyolog gibi meslek mensuplarının ve bu mesleklerin son sınıf öğrencilerinin ücretsiz olarak faydalandığı F4ST eğitim programında amaç, gıda güvenliğini ‘tarladan çatala’ bir bütün olarak ele alabilmelerinin altıyapısını sağlamaktır. Proje süresince 1.500 kişinin bu eğitimden faydalanması planlanıyor.

Eğitim programının 9 modülden oluşan müfredatı, her bi-



ri kendi alanında uzman olan profesyoneller tarafından hazırlanıyor. Her modül bitiminde o modül için bir final sınavı yapılıyor, tüm modülleri tamamlayan ve final sınavlarında başarılı olan öğrenciler “Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı - F4ST” Sertifikası almaya hak kazanıyorlar. Toplamda yerli ve yabancı yaklaşık 800 katılımcının faydalandığı F4ST eğitim programının 2. dönemi 1 Aralık itibarıyla sona erecek. Modüller hakkında bilgiye, eğitimin DEMO versiyonuna ve 1. dönem katılımcılarının F4ST eğitim programı ve modülleri hakkındaki değerlendirmelerine www.f4st-ec.org web sayfasından ulaşabilirsiniz.

Gıda ve İçecek sektörü Gıda-Tek 2009’da buluşacak

İstanbul Gıda-Tek 2009; Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı ve İsuga 2009; İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı 28-31 Ocak 2009 tarihleri arasında Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi’nde düzenlenecek. Gıda Güvenliği Derneği’nin katkılarıyla düzenlenecek olan İstanbul Gıda-Tek 2009; Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı ve Masuder- Maden Suyu Üreticileri Derneği’nin desteğiyle düzenlenecek olan İsuga 2009; İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı gıda ve içecek sektör profesyonellerini bir araya getirecek.

Gıda ve içecek sektörünün tüm ürün gruplarına teknoloji ve hizmet sunan firmaların yer alacağı İstanbul Gıda-Tek 2009; Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı’nda; iş-

leme teknolojileri, otomasyon ve kontrol teknolojileri, soğutma ve havalandırma teknolojileri, dolum ve paketlenme teknolojileri, muhafaza ve lojistik teknolojileri, gıda güvenliği, hijyen teknolojileri ve hizmetleri ile kalite kontrol teknolojileri ve hizmetlerini gıda ve içecek sanayisinin ilgisine sunulacak.

İstanbul Gıda-Tek 2009; Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı ve İsuga 2009; İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı’nı yurtdışı ve yurtdışından gelecek 15 bin profesyonelin ziyaret etmesi bekleniyor.

Detaylı bilgi için www.istanbulgida-tek.com ve www.isugagida.com adreslerini ziyaret edebilirsiniz.



Türkiye’de bir ilk: “Gıda Güvenliği Tüketici Hattı”

Gıda Güvenliği Derneği tüketicileri yanlış yönlendiren şehir efsanelerine karşı doğru bilgi verme ve gıda güvenliği konusunda bilinç yaratma amacıyla ‘Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye’ projesi kapsamında “Gıda Güvenliği Tüketici Hattı”nı Temmuz 2008’de hayata geçirerek Türkiye’de bir ilke imza attı. Dernek çağrı merkezi aracılığıyla tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili sorularına yanıt vererek yanlış inanışları düzeltirlerken, yenden yapılandırılan www.ggd.org.tr web sitesi de tüketiciler için doğru bilginin adresi olarak konumlandı. Gıda Güvenliği Derneği Tüketici Danışma Hattı’na gelen tüketici kontaklarının %85,2’si bilgi, %9,5’i şikayet, %4,7’si ise öneri, talep ve teşekkür oldu. Bilgi amaçlı gelen çağrılar arasında %31 ile genel konu başlığı adı altında “Gıda katkı maddeleri” en çok sorulan soru oldu.

Bilgi amaçlı çağrıların %6’sı süt, %5’i et, %5’i ise meşru-

batlar hakkındaydı. En fazla şikayet ürün içerikleri konusunda olurken, bu kategoriyi bozuk ürün ve yabancı madde izledi. En fazla şikayet %30 oranında peynir, %20 oranında et ile ilgili konulardan geldi.

Tüketicilerin her türlü soru yöneltebilecekleri 0 212 385 25 15 numaralı Tüketici Hattı’nda gıda güvenliği konusunda toplam 200 saatlik eğitim alarak yetkilendirilmiş görevliler yanıtlıyor. Gıda konusunda söz sahibi akademisyenlerden oluşan “Danışma Kurulu” üyelerinin katkılarıyla oluşturulan bilgi bankasında, şehir efsanelerinin doğru yanıtlarının yanı sıra, gıdaların üretim aşamalarından tüketim şartlarına kısacası “Tarladan Sofraya” kadar gıda güvenliği konusunda tüm süreçleri kapsayan bilgiler bulunuyor. Bilgi bankasında yanıtları bulunmayan sorular ise 48 saat içerisinde bilgi verilmek üzere yine uzmanlar tarafından yanıtlanıyor ve tüketiciye iletiliyor.



III. Tarımsal Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Sempozyumu

III. Tarımsal Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Sempozyumu 11 Eylül 2008 tarihinde Sabancı Üniversitesi’nde düzenlendi. Kısaca biyoteknoloji olarak da isimlendirilen modern gen teknolojileri, hızla artan dünya nüfusunun yeterli ve dengeli beslenmesini sağlamak amacıyla tarımsal üretimin artırılmasında önemli olanaklar sunuyor. Biyoteknolojik yöntemlerin sağlık alanında kullanılması pek tepki almazken, özellikle Avrupa Birliği ve Türkiye gibi bazı ülkelerde transgenik bitkilerin insan sağlığı ve çevre üzerine olası olumsuz etkileri tartışma konusu oldu. Sempozyumda AB ülkelerinden davet edilen bilim insanları konuyu farklı boyutlarıyla tartıştı. Prof. Piet van der Meer, biyoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki risklerinin değerlendirilmesi için geliştirilen çeşitli ulusal ve uluslararası düzenleyici kurallar, yasalar ve anlaşmalar hakkında bilgi verdi. Prof. Klaus Ammann, transgenik ürünlerin biyoçeşitlilik ve çevre üzerindeki etkilerini açıkladı. Tarım Ekonomisti Graham Brookes ise genetiği değiştirilmiş ürünlerin 2007 sonu itibarıyla ekim alanlarının 114 milyon hektarı geçtiğini belirtti. Bern Üniversitesi İmmünoloji Enstitüsü Direktörü Prof. Beda Stadler, yaptığı sunumda biyoteknoloji karşıtı gruplar ta-

rafından ileri sürülen iddiaların hiçbirinin bilimsel araştırmalara dayanmadığını örneklerle açıkladı.

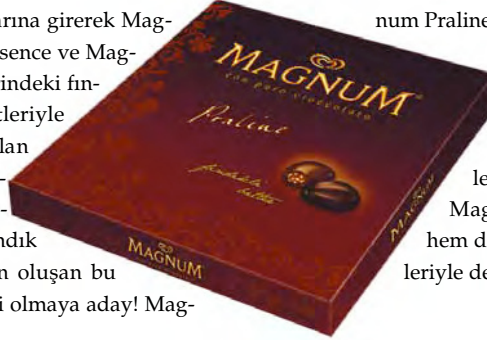
Gıda Güvenliği Derneği Danışma Kurulu’nda bulunan ve Sabancı Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Selim Çetiner de, Tarım Bakanlığı tarafından hazırlanan Ulusal Biyogüvenlik Kanunu Tasarısı taslağını eleştirdi. Biyoteknolojinin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası olumsuz etkilerini bilimsel esaslara göre değerlendirecek olan içerikten çok, genelde yetkinin bilimsel olarak yetkin olmayan tek bir bürokratik mercide toplanmasının, biyoteknolojik uygulamaların gelişimini engellediğini söyledi.



—“Bıseyler yanlış galiba; havamız temiz, suyumuz saf, gıdalarımız organik, bol egzersiz yapıyoruz, fakat bala otuzlu yaşları geçemiyoruz...”

Magnum çikolata hediye paketlenen paketlerde

G eçtiğimiz yıl çikolata pazarına girerek Magnum Infinity, Magnum Essence ve Magnum Praline'den oluşan serilerindeki fındıklı, karamelli ve bitter çeşitleriyle klasikler arasında yerini alan Magnum Çikolata, bu kez Magnum şıklığındaki hediye paketlenen paketlerde... Magnum Praline Fındık ve Magnum Praline Bitter'den oluşan bu yeni ürün, yılın gözde hediyesi olmaya aday! Mag-



num Praline'ler 15 Eylül'den itibaren hediye paketlenen paketlerde çikolata tutkunlarıyla buluşacak. Şık Magnum hediye paketlenenleri, özel günlerde Magnum Çikolata farkını sevdikleriyle paylaşmak isteyenler için birebir. Magnum Praline'ler hem damağa, hem de göze hitap eden hediye paketlenenleriyle de çok şık bir hediye seçeneği.

www.magnum.com.tr

İnoksan'dan saatte 6000 tabak yıkayan bulaşık makinesi

İnoksan Türkiye'de ilk kez saatte 6000 tabak yıkama kapasiteli bulaşık yıkama makinesi üretimini gerçekleştirdi. İnoksan 1998 yılında başlattığı bir proje ile 1000 ve 500 tabak kapasiteli mevcut bulaşık yıkama makinelerini ITW Grubu'na bağlı Elettrobar firmasının know how ile Türkiye'de üretmeye başladı. 40 bin adet/yıl ile Avrupa'nın en büyük bulaşık yıkama makinesi üreticisi olan ITW /Eurotec grubuna bağlı İtalyan bulaşık yıkama makinesi firması Colged ile Türkiye'de bir ilki daha gerçekleştirecek, Türkiye'de bugüne kadar üretimi olmayan Pallet Tip Konveyörlü (Flight Tip) yerli bulaşık yıkama makinelerinin üretimine başladı. Ürün, dünya ve Türkiye pazarına İnoksan markası ile sunuluyor. Modüler olarak tasarlanan bulaşık yıkama makinesi 4 ana modeli ile saatte 3.000 ile 7.000'e kadar tabağı yıkayabiliyor. Ön yıkama ve yıkama modülleri eklenerek kapasite artırılabilir, ısı geri kazanım sistemi ile de enerji tasarrufu sağlanabilir. Çift durulama sistemi ise su ve deterjan tüketimini azaltıyor.



www.inoksan.com.tr

Saray'dan bol sütlü çikolata Milkman

S aray'ın süt dolu, keyif dolu yeni çikolatası Milkman, Eylül ayında raflardaki yerini aldı. Üzerinde çocukların, gençlerin, hatta pek çok yetişkinin dahi severek izlediği çizgi dizi kahramanı Sünger Bob'un yer aldığı ambalajın içinde bir de Sünger Bob çıkartması



bulunuyor. Sade sütlü, sütlü krema dolgu, çilekli krema dolgu, pirinç patlaklı, fındıklı ve Antep fıstıklı gibi her zevke hitap eden geniş ürün yelpazesi ile Milkman, sütlü çikolata lezzetini doya doya yaşatacak.

www.saraybiskuvu.com.tr

BUZZZ gibi
bir yaza
hazır mısınız?



Icematic®

"Buz Makineleri"

Üstün teknoloji,
yüksek performans



Bol ve devamlı buz

En sıcak yazlarda bile
25 kg'dan 500 kg'a
kadar buz kapasitesi!

Üstün Cestelmaç teknolojiye,
her ortamda yüksek
verimle çalışır.

Kolay kullanım



İSTANBUL: (212) 297 45 04 - BURSA: (224) 211 40 10 - ANKARA: (312) 439 28 20 - ANTALYA: (242) 312 06 66 - İZMİR: (232) 254 55 28 - SAMSUN: (362) 234 20 94



endüstriyel mutfak sektörünün
KUTUP YILDIZI

İNOKSAN
MUTFAK®

TÜGİS Başkanı Necdet Buzbaş: “Krizi fırsata çevirmek bizim elimizde”

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS), Feriye Lokantası'nda “Gıdada krizden fırsata” adlı bir toplantı düzenledi. TÜGİS Başkanı Necdet Buzbaş'ın konuyla ilgili kapsamlı bir konuşma yaptığı toplantıda “Dünya-daki gıda krizini ülkemiz için nasıl fırsata çeviririz?” sorusuna yanıt arandı.



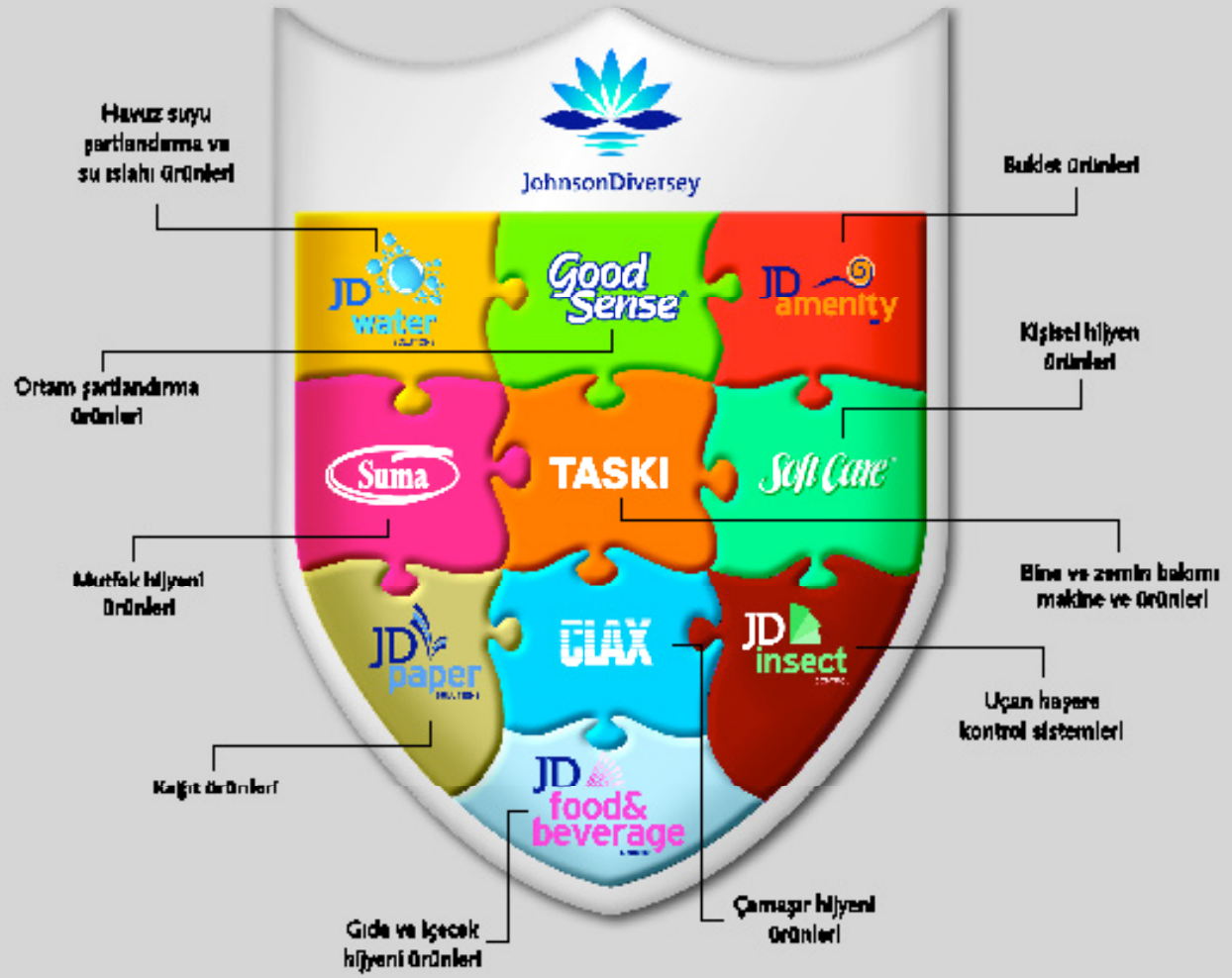
Necdet Buzbaş
Tügis Başkanı

2006 yılında başlayan işlenmemiş gıda fiyatlarındaki artış miktarı 2008 yılına geldiğimizde market raflarındaki mamul gıda fiyatlarında da hissedilir bir hâle geldi. Otoriteler, ülkemizi yakından ilgilendiren bu gidişatın uzunca bir süre daha devam edeceğini ve başlangıç fiyatlarına bir daha dönmeyeceğini belirtiyorlar. Gıda sektöründeki bu durumun ülkemiz açısından fırsata dönüştürülmesi gerektiğini vurgulayan Necdet Buzbaş; “Bu gerçekliğe ister kriz diyelim, ister başka bir şey ama bu durumun kazananları olduğu gibi kaybedenleri de olacaktır. Ülkemiz bu tehdidi fırsata çevirecek, kazananlar safında yerini alacak potansiyele sahiptir. Önemli olan bu varlığı harekete geçirmek ve sürdürebilir kılmaktır. Bugünkü birlikteliğimizin ana teması, bu fırsatı iyi değerlendiren tarım ve gıdayı ülkemiz refah düzeyinin artırılmasında bir kaldıraç olarak nasıl kullanmamız gerektiğinin farkındalığını oluşturmaktır” dedi.

Konuşmasında gıda krizinin temel nedenlerinin arz talep dengeleri ile ilgili olduğunu söyleyen Buzbaş, talep yön-

lü nedenleri nüfus artışı, gelişmekte olan ülkelerin protein ihtiyacı ve biyoyakıtlar olarak açıklarken arz yönlü nedenleri de küresel ısınma ve üretim maliyetlerindeki artışlar olarak özetledi.

“Arz-talep dengeleri ile açıklanamayan diğer bir önemli neden ise gıda fiyatlarının manipüle edilmesidir” diyen Buzbaş; “Doların değer kaybetmesi, ABD’de faizlerin aşağıya çekilmesi bu işten kazanç sağlayan büyük fonların emtia ve gıdaya yönelmelerine yol açmıştır. Vadeli opsiyon borsasında işlem gören temel gıda maddelerinde bağlantılar yapılarak spekülasyon kazançları sağlanmaya çalışılmaktadır. Aslında geline nokta AB’nin korumacı ortak tarım politikalarını (OTP) ortadan kaldırmak için altın fırsat da sunuyor. Ürünleri rekor fiyattan satılırken ABD ve AB çiftçileri yoksulluktan mazeret gösteremezler. Avrupa’nın sübvansiyonları azaltmak için ciddi bir harekette bulunması, ABD’nin üzerinde kendi korumacı yapısının çözülmesini sağlamak için baskı yaratacağı” diye konuştu.



Hijyen Kalkanı

Size işletmenizdeki hijyeni garanti altına alacak üstün kalitede ürün, etkiliyleci servis, danışmanlık ve eğitim hizmetleriyle sınırsız bir ortamlık öneriyoruz. Sahip olduğumuz uluslararası deneyim ve gelişmiş hijyen ürünlerimizle üretim sürecinden pazarlama noktasına kadar tüm temizlik ihtiyaçlarınızı A'dan Z'ye karşılıyoruz. Sunduğumuz eğitim hizmetleri ile personelinizi bilgilendiriyor, etkin denetim programları sayesinde işletmenizdeki gıda güvenliğini ve yüksek kalite ve standartların devamlılığını sağlıyoruz.

İhtiyaç duyduğunuz tüm çözümleri paket olarak sunarak hijyeni koruyacak ve marka değerinizi artırarak sağlamlı bir devir inşa ederken, maliyetlerinizi uygun ve kontrol edilebilir bir düzeyde tutuyoruz.



Nano-gıda ürünleri gıdaların çehresini değiştirecek

Yaklaşık bir yıldan beri, başta petrol olmak üzere, ham madde fiyatlarında yaşanan yükselme trendi son dönemlerde hız kesti. Ancak özellikle petrol fiyatlarının geçen yıla kıyasla hâlâ çok yüksek seviyede bulunması gıda üreticilerinin maliyetlerinin yüksek seviyelerde kalmasına neden oluyor. Şirketler bu sorunu aşmak için yeni stratejiler geliştiriyor, bu stratejilerden biri de nano teknoloji ağırlıklı yeni nano-gıda ürünleri. Üretim aşamalarında geleneksel gıdalara kıyasla daha az gerçek hammaddenin kullanıldığı yeni nesil gıdaların, aynı zamanda kişiselleştirilme özellikleri de var.

Nano-gıdaların en büyük avantajı, ürünlerin içerisine yerleştirilen nano parçacıklarında saklı. Bu parçacıklar yardımıyla gıdaların sahip oldukları nitelikler kontrol edilebilir hale geliyor. Küçük birer kumanda kapsülü gibi çalışan bu parçacıklar, üretici şirketler tarafından önce renk, lezzet veya kıvam özellikleriyle dolduruluyor; ardından da ısı veya harekete duyarlı olarak programlanarak gıdaların içerisine yerleştiriliyor. Böylece tüketici nano-gıda teknolojisiyle üretilen gıdaların birçok özelliğini dilediği anda değiştirebiliyor.

Özellikle ilk olarak ABD'de satışa sunulan ve türünün ilk örneklerinden biri olan nano-pizza büyük ilgi çekiyor. Ürünün en büyük özelliği ise ısıya göre lezzet ve kıvamının değişmesi. Pizza 100 derecede ısıtıldığında rengi kırmızı olurken lezzet bakımından da domatesi çağrıştırıyor. Ancak



aynı pizza 200 derecede ısıtıldığında rengi yeşile dönüşüyor ve tadı da ıspanak lezzeti vermeye başlıyor.

Bu alandaki en şaşırtıcı örneklerden biri de şekerleme sanayisinden geldi. Bir çikolata üreticisi nano-gıda teknolojisi yardımıyla yeni tasarladığı ürününün kızgın güneş ışınlarının altında bile erimemesini sağladı. Çikolata 40 dereceye varan sıcaklıklarda bile erimiyor, zira üzeri titanyum kaplı. Nano parçacıklarının içerisine doldurulan titandioksit maddesi kakao kreminin içerisine yerleştiriliyor. Isı artınca harekete geçen koruyucu tabaka çikolatanın erimesini engelliyor.

Kızartma yağının içerisine yerleştirilen seramik yüklü nano parçacıklar ise sıcakla birlikte açığa çıkmak üzere programlanıyor. Isının yükselmesiyle birlikte harekete geçen seramik parçacıkları, kızartılmak üzere yağın içerisine atılan gıdaların yüzeyine yapışıyor. Seramik parçacıklar gıdaların üzerinde koruyucu bir zar oluşturarak büyük miktarda yağın emilmesini engelliyor.

Kaynak: www.tarimsalpazarlama.com

Malatya'da tarım ürünlerine kanalizasyon suyu

Malatya'nın Battalgazi ilçesinde kuraklık nedeniyle bahçelerini sulayamayan vatandaşlar, kanalizasyon şebekelerinin borularını kırarak elde ettikleri suyla kuraklığa çözüm aradı. 55 gün su verilmeyen bölgede vatandaşların ağaçlarının kurumaması için zaman zaman kanalizasyon şebekelerinin borularını kırma yoluna gittiklerini doğrulayan Battalgazi Belediye Başkanı Selahattin Gürkan, bu yönde bilgi aldıklarında vatandaşları uyardıklarını söyledi.

Kuraklık nedeniyle vatandaşların sık sık belediyeye gelerek sorunlarını anlattıklarını belirten Gürkan, "Battalgazi'de çiftçilik yapan vatandaşlar, 55 gündür sulama suyu verilmemesi nedeniyle büyük sıkıntı yaşıyor. Vatandaşların tepkisi üzerine Devlet Su İşleri (DSİ) 92. Şube Müdürlüğü'ne giderek konuyu yetkililerle paylaştık. Konunun bir an önce çözüme kavuşturulacağı sözünü verdiler. Sorunun bir an önce giderilmesini umuyoruz" dedi.

Kaynak: www.ziraatcim.net



AMBALAJLARIMIZI YENİLEDİK



Gıdada sahte tarım ilacı tehdidi

Ziraat Mühendisleri Odası (ZMO) Adana Şubesi ikinci Başkanı Saim İnce, İran'dan piyasa değerinin çok altında fiyatla getirilen kaçak tarım ilaçlarının, yabancı otlar ve diğer zararlılarla mücadelede etkisiz kaldığını, uzun vadede ise tarım alanlarını olumsuz etkileyeceğini söyledi.

Bazı kaçakçıların İran'dan getirdikleri ilaçları, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı izniyle Türkiye'de satılanlara uygun ilaçların boş kutularına, tiner, boya gibi katkı maddeleriyle hazırladıkları sahte ilaçları doldurarak sattıkları belirtildi.

İnce, üreticilerin bu ürünleri düşük fiyatları nedeniyle tercih ettiğini, ancak getirilen ilaçların birçoğunun uygun koşullar altında saklanmadığını ve zamanı geçmiş olduğunu söyledi. İnce ayrıca, sahte tarım ilaçlarında ilaçlama yapacak kişilere zarar verebilecek çeşitli kimyasal mad-



delerin olabildiğini, katkı maddelerinin birçoğunda kanserojen değerler bulunabileceğini de sözlerine ekledi.

Kaynak: www.tarimsal.net

Gıda güvenliği sorunu TBMM'ye taşındı

1 Ekim'de yeni yasama yılına başlayacak olan TBMM'yi yoğun bir gündem bekliyor; maliyet artışları nedeniyle üretimde ciddi sıkıntılar yaşayan reel sektör temsilcileri TBMM'ye sorunlar ve çözüm önerilerinden oluşan ayrıntılı bir rapor sundu.

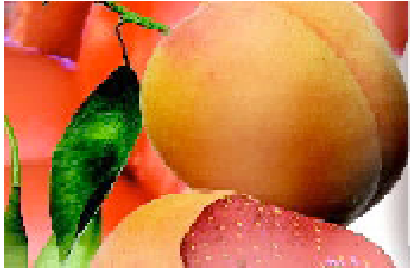
Türkiye Sektörel Ekonomi Şurası'na katılan 56 sektör ve Organize Sanayi Bölgeleri Üst Kurulu ile Kadın Girişimciler Kurulu temsilcilerinin hazırladığı 360 sayfalık raporda Gıda Sanayi ve Ambalaj sektörünün sorunlarında ve çözüm önerilerinde gıda güvenliği konusu geniş yer buldu.



Raporda gıda sanayinin sorunları gıda güvenliği, kayıt dışı üretim ve istatistiki bilgilerin toplanması olarak 3 ana başlık altında sunuldu. Çözüm önerileri ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Gıda ve Tarım Bakanlığı olarak değiştirilmesi; bununla beraber acilen Gıda Genel Müdürlüğü'nün kurulması.

Raporda ambalaj sanayicilerinin en ciddi sorunu ise gıda ve gıda ile temas eden ambalajlara ait yönetmeliğin etkin bir şekilde uygulanmaması olarak yer aldı. Sektörün sorununa yönelik geliştirilen çözüm önerisinde dikkat çeken nokta ise gıda sanayisinde olduğu gibi denetleme zorunluluğu. Raporda sektörün temsilcileri tarafından çözüm olarak; tüm illerde bu Yönetmelik ve Tebliğler kapsamındaki gıda ürünlerini üreten ve satan işyerlerinin ilgili mercilerce yeterli sıklıkla denetlenmesi ve hükümlere uymayan işyerleri hakkında yasal işlem yapılması öneriliyor.

Kaynak: www.dunyagazetesi.com.tr



ERROR: ioerror
OFFENDING COMMAND: image

STACK:

```
(  
> f£¥'/ r£ "Ů~øøÜßÜ×Ŧ àßß°äÖ~»•>i  ¥¥//¥$«>$f¥¢i  f¥¥¤<flflfif«<$¥f£  "  *PDRU'cldo  
)  
-filestream-  
-mark-  
-savelevel-
```