

GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda Güvenliği Derneği'nin Yayın Organıdır
2 Ayda Bir Yayınlanır • Yıl: 2 • Sayı: 5



GIDA TÜRKİSHFOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION



Gıda Güvenliğinde İnsan Faktörü

- **Gıda Endüstrisinde El Hijyeni**
- **İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği**
- **Çin'deki Melamin Krizi ve Türkiye'ye Etkileri**
- **AB'de Gıda Kanunlarının Gelişimi**



GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
0212 385 25 15
www.gida.gov.tr



Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu

Affiliated to the Austrian Agency for Food Safety and Health



ANALİZ

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

EĞİTİM VE DANIŞMANLIK

ISO 22000 (HACCP) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
BRC – The British Retail Consortium
IFS – International Food Standard
GLOBALGAP İyi Tarım Uygulamaları
Genel Gıda Güvenliği ve Hijyen
GMP (İyi Üretim Uygulamaları)
Tüketici Panel Duyusal Değerlendirilmesi
Ürün Tasarım ve Geliştirme
Tedarik Zinciri Yönetimi
AB ve Türk Yasal Mevzuatı
Duyusal Değerlendirme Teknikleri
Organik Tarım Uygulamaları
ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi
Çevre Mevzuatı
Temel İlk Yardım (ASHİ Onaylı)
OHSAS İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetim Sistemi
EWGLI *Legionella* Risk Yönetim Sistemi
ISO 17025:2005 Laboratuvar Akreditasyonu
Laboratuvar Kalite Güvence ve İstatistik
Metot Geliştirme ve Uygulama Teknikleri
Ölçüm Belirsizliği
Metot Validasyonu

DENETİM

Gıda Güvenliği Denetimleri	Cafe ve Restaurant Denetimleri
Tedarik Zinciri Denetimleri	AVM Foodcourt Denetimleri
Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Denetimleri	İyi Tarımsal Uygulamalar Denetimi
Satış Sonrası Denetimi (Market ve Satış Birimleri)	<i>Legionella</i> Denetimleri



Çiftlikten Çatala Güvenilir ve Hızlı Bilimsel Desteginiz...

GENEL MÜDÜRLÜK

Ar Plaza 8 Blok No: 16
Kozyatağı 34742 İstanbul
Tel: +90 (216) 415 27 27
Fax: +90 (216) 416 07 08
info@kalitesistem.com
www.kalitesistem.com

MUĞLA ŞUBE

KALINTI UZMANLIK MERKEZİ

Köprübaşı Mah. Kavaçık Cad.
No: 5 Ülk. 48640 Muğla
Tel: +90 (252) 242 21 21
Fax: +90 (252) 242 24 46
cinart@kalitesistem.com
www.kalitesistemmuqla.com

Aklınızda soru işareti kalmasın!

Türkiye’de
“Gıda Güvenliği” deyince
doğru bilginin numarası

0212 385 25 15.



GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
0212 385 25 15
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

www.ggd.org.tr

Gıda Güvenliği Derneği Üyeleri



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

Gıda Güvenliği Dergisi

2008 Yıl: 2 Sayı: 5

Sahibi

Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Muhteber Ersin

Yayın Kurulu Koordinatörü

Ülker Tokgöz

Yayın Kurulu

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

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
www.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 yayım 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,



Dergimizin bu sayısında insan ile gıda güvenliği arasındaki ilişkiyi irdeledik. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı verilerine göre, 450 bin toplu beslenme ve gıda satış yeri, 27 bin gıda üretim yeri olmak üzere toplam 477 bin işyerinde, nüfusun %18,62'si çalışıyor. Yoğun insan gücüne dayalı olan gıda sektöründe çalışan insanların hareket, alışkanlık ve davranışları tüketime sunulan nihai ürün kalitesi ve güvenliğini direkt etkiliyor.

Sağlıklı gıda üretimi amacıyla tarladan çatala her aşamada uygun koşulların oluşturulması anlamına gelen hijyen ile Latince'de sağlık anlamına gelen sanitas kelimesinden türemiş olan ve üretimde hijyenik ve sağlıklı durumların yaratılması ve sürdürülmesi anlamına gelen işletme sanitasyonu, ürün güvenliği ve tüketici sağlığı açısından son derece önemlidir. Endüstriyel hijyen uygulamalarında işletmedeki olası tehlike faktörlerinin tanımlanması, kontrol edilmesi ve giderilmesi, temizliğin ve dezenfeksiyonun ihmal edilmemesi gerekir. Zira gıda kökenli salgın, zehirlenme, bozulma vb. tüm olumsuzluklar, hijyen sorunlarından kaynaklanmaktadır.

Gıda sanitasyonunun işletme-üretim-depolama-dağıtım sürecinde özellikle personel-ekipman-alt yapı açısından uygulanması gerekmektedir. Portör olarak adlandırılan bireyler, hastalık yapıcı mikroorganizmayı vücutlarında kendileri etkilenmeden taşırlar ve temas ettikleri her yere yayırlar. Bu durum ancak sağlık kontrolü yapıldığında ortaya çıkabilirdiği için tehlikenin boyutları büyüktür. Sanitasyonun sağlanabilmesi için gıda üretiminde istihdam edilen personelin periyodik olarak sağlık kontrollerinden geçirilmesi, portörlerin tespit edilerek işletmelerden uzaklaştırılması, üretim zincirine mikroorganizmaların bulaşmasının önlenmesi gereklidir. Tesislerdeki hijyen ve sanitasyon koşullarını oluşturan, yine o işletmelerde çalışanlar olduğuna göre, personelin risk faktörlerini tanıyacak kadar bilinçli ve bilgili olması, gıda kaynaklı hastalıklar, zehirlenme, bozulma gibi olumsuzluklar konusunda temel eğitim almış olması gerekir.

Güvenli üretim yaptığını belgeleyemeyen, sağlıksız koşullarda eleman çalıştıran, ruhsatsız ve kayıt dışı üretim yapan, gıda üretimlerinde eksiklik ve ihmalleri görülen işletmeler, sıkı denetim ve cezai uygulamalarla üretimden men edilmeli, kayıt dışı üretim kayıt altına alınarak düşük maliyet amacı ile niteliksiz ve sosyal güvenlikten yoksun eleman istihdamı önlenmeli, haksız rekabet ve sağlıksız üretim engellenmelidir.

Hijyenik ürün arzı ancak sağlıklı beslenme bilincinin yaratılması ve talep edilmesiyle mümkündür. Toplumda gıda bilinci oluşukça sorgulama mekanizmaları daha sağlıklı yürüyecektir.

Derneğimiz toplum bilincinin oluşturulması, kontrol mekanizmalarının kurulması ve sağlıklı yürümesinde yön gösterici, destekleyici olmak amacıyla üstlendiği misyonu en iyi şekilde yerine getirecektir.

Nerma Gökçe

Gıda Güvenliği Derneği

Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

İçindekiler

Gıda Güvenliği Dergisi Danışma ve Bilimsel Yayın Kurulu

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya

Gazi Üniversitesi Toksikoloji
Ana Bilim Dalı

Prof. Dr. Artemis Karaali

Yeditepe Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Aydın Öztan

Aksaray Üniv. Meslek Yüksek Okulu

Prof. Dr. Aziz Ekşi

Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Barbaros Özer

Harran Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Doç. Dr. Cengiz Caner

Çanakkale Onsekiz Mart Üniv. Gıda Müh. 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. Süt Teknolojisi Böl.

Engin Başaran

TÜDER (Tüketiciler Derneği)

Doç. Dr. Erol Şengör

Besd-Bir

(Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıklar Birliği)

Dr. Esra Çapanoğlu

İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Eyüp Demir

Tekirdağ İl Kontrol Laboratuvarı

Halis Korkut

TKİB Koruma ve Kontrol

Genel Müdürlüğü

Fatma Can

AB Genel Sekreterliği

Tarım ve Balıkçılık Böl.

Laurent Camberou

AFNOR- Fransız Standartlar

Kurumu Gıda Dairesi

Prof. Dr. Levent Bayındır

O.D.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Dr. Kristian Möller

EUREPGAP- Almanya

Prof. Dr. Mehmet Demirci

Namık Kemal Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Meral Gündüz

IGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi)

Melek Us

Set-Bir

(Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği)

Prof. Dr. Nafiz Delen

Ege Üniv. Bitki Koruma Böl.

Prof. Dr. Necla Aran

İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Dr. Ned Kingcott

Food Standards Agency - İngiltere

Prof. Dr. Nevzat Artık

Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Selim Çetiner

Sabancı Üniv. Biyoloji Bilimleri ve

Biyomühendislik Böl.

Prof. Dr. Semih Ötles

Ege Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Sevinç Yücecian

Hacettepe Üniv.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Prof. Dr. Tayfun Açar

Çukurova Üniv. Bahçe Bitkileri Böl.

Ülkü Karakuş

Türkiye Yem Sanayi Derneği

Prof. Dr. Volkan Korten

Marmara Üniv. Enfeksiyon Hastalıkları ve

Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

Dr. Yıldırım Cesaretli

T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam

Hıfzısıhha Merkez Başkanlığı



12



26



30



46



54



59

03 Giriş Yazısı: *Nerma Gökçe*

06 Haberler

- Dernekten Haberler
- EFSA'dan Haberler
- Türkiye'den Haberler
- Dünyadan Haberler

30 Gündem: Yuvarlak Masa

Gıda güvenliğinde insan faktörü

38 Sektörel Bakış:

Gıda güvenliğinde insan faktörünün önemi

42 Makale:

Gıda endüstrisinde el hijyeni: bir muammanın çözümü mü?

Hans Raiders, Marijke Claes,

Rita Kenner, Luc Peeters, Kris A. Williams.

46 Hakem Onaylı Makale:

Avrupa Birliği'nde gıda kanunlarının gelişimi

Prof. Dr. Bernd van der Meulen

50 Makale:

İklim değişikliği ve gıda güvenliği

Samim Saner

54 Gündem:

Çin kaynaklı sütte Melamin krizinden çıkartılabilecek dersler

59 RASSE:

Gıda ve Yem İçin "Hızlı Alarm Sistemi"

60 Vaka Örnekleri

E.coli 0157: H7'den 21 kişinin ölümü

61 Sıkça Sorulan Sorular

62 Tüketici Köşesi

Tüketici sağlığı ve gıda güvenliği

Tüder Başkan Engin Başaran

63 Gıda Ajandası:

2009 Etkinlikleri

64 Kitap Tanıtımı - Üye Haberleri

Dünya Gıda Günü'nde iklim değişikliği gündeme taşındı

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) tarafından 1979 yılında yapılan 20. FAO konferansında, 147 Birleşmiş Milletler üyesi ülkenin kararı ile dünyadaki gıda ve beslenme problemlerini gündeme taşımak amacıyla başlatılan Dünya Gıda Günü toplantılarının Türkiye ayağı, 16 Ekim'de TÜGİS'in organizasyonu ile Ceylan Intercontinental Otel'de gerçekleşti. FAO tarafından belirlenen bu yılın teması "Dünya Gıda Güvenliği: İklim Değişikliği ve Biyoenerjinin Etkileri" idi. Tarım ve Köyşleri Bakanı Mehdi Eker'in ve FAO teşkilatı yetkililerinin katılımı ile

gerçekleştirilen organizasyonda Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner "İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği" konulu açılış konuşmasını yaptı. Saner sunumunda iklim değişiklikleri sebebiyle hem tarımsal üretimdeki çeşitler ve miktarlar, hem de gıda güvenliği ve bunun paralelinde de halk sağlığı anlamında olumsuz değişimler yaşanacağını ve bu tehlikelerin farkına varılıp bir an önce önlem alınması gerektiğini dile getirdi. Dünya Gıda Günü'nde ayrıca 2008 yılında gıda sektörüne katkı yapan 10 kuruma da FAO madalyası verildi.

Climate Change Was Discussed in the World Food Day.

TÜGİS organized the World Food Day's meeting in Turkey. World Food day was started in 1979 by the United Nations Food and Agricultural Organization (FAO). This year's main theme was "World Food Safety: Climate Change and the Effects of Bioenergy". Chairman of the Turkish Food Safety Association in Turkey, Mr.Samim Saner gave a presentation on "climate change and food safety".

F⁴ST ilk mezunlarını verdi; Türkiye AB'ye gıda güvenliği uzmanları yetiştiriyor

Koordinatörlüğü Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu tarafından yapılan ve AB tarafından Leonardo da Vinci Programı kanalıyla desteklenen "F⁴ST - Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi" projesi, meyvelerini vermeye başladı. Gıda güvenliğinin bir bütün olarak sağlanması konusundaki bilgi birikimi düzeyini arttırmayı ve gıda güvenliği denetim kalitesinin Avrupa Birliği çapında yükseltilmesini amaçlayan bir eğitim programı olan F⁴ST projesi'nin ilk etabı sonuçlandı. AB'de alanında bir ilk olan eğitim programına 52 ülkeden 2 bin 164 kişi katılarak, başarılı oldu. Lares Park Otel'i'nde 28 Kasım 2008 Cuma günü gerçekleştirilen son seminerler sonrasında programı başarıyla bitiren ülke birincilerinin mezuniyet töreni yapıldı. Programı Türkiye birincisi olan Tab Gıda (Burger King) Kalite Güvence Müdür Yardımcısı Faruk Yılmaz; "F⁴ST eğitiminde, meslek hayatımda eksikliğimi hissettiğim bazı bilgilere ulaşma imkanım oldu. Yaptı-

ğım işle daha alakalı olan birincil ziraat, tarım, hayvancılık üretimleri, HACCP, gıda güvenliği denetimleri konuları çok ilgimi çekti. Yaptığım iş tedarikçilerimizi tetkik etmek ve denetlemek ve bu konuda eğitimden gerçekten faydalandım" Polonya program birincisi Olga Kujawska; "Bu programı çok yararlı buldum. Program beni gıda güvenliği ve kalite yönetimi ile ilgili son gelişmelerle tanıştırdı. Şu anda gıda güvenliği yönetimi alanında Dronten Üniversitesi'nde okutman olarak görev yapıyorum, işim zaten öğretmek ve buradan aldığım eğitim, hiç bilgi sahibi olmadığım gıdanın diğer alanları hakkında beni çok bilgilendirdi. Ben de buradan edindiğim bilgileri öğrencilerim ile paylaşacağım. Bu eğitimin ilk ve tek olması da bu organizasyonu özel kılıyor. Farklı eğitimler almış kişilerin bir araya getirilmesi ve interdisipliner bir yaklaşım izlenmesi, eğitimin uluslararası olması, yenilikleri bize bu şekilde aktarmaları büyük başarıydı, organizatörlere teşekkür ederim" dedi.

F⁴ST gave its first graduates;

The F⁴ST -From Fork to Farm Food Safety Specialist Training Project, Coordinated by Kalite Sistem Laboratories Group and sponsored by the EU through the Leonardo da Vinci program, produced its first graduates. Turkish Food Safety Association is the Auditing Partner of F⁴ST. After the last seminars given at the Lares Park Hotel on Friday November 28, 2008, the graduation ceremony for the most successful graduates from different countries took place.

GGD, HACCP XL Eğitimi verdi

Koordinatörlüğü Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu tarafından yapılan ve Gıda Güvenliği Derneği'nin de denetçi ortak olarak görev aldığı AB Leonardo da Vinci programı kanalıyla desteklenen F⁴ST - Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Yetiştirme projesi çerçevesinde 26 Kasım 2008 tarihinde ücretsiz olarak GGD üyelerine yönelik "HACCP XL" eğitimi yapıldı.

Gıda güvenliğinde risk analizinin karmaşık bir yapıda olması, gıda üretimini ve gıda güvenliği tehlikelerini iyi anlayıp, yorumlamayı gerektiriyor. HACCP uygulamaları, prensipleri ve tanımları

ile ilişkili farklı yorumları ortadan kaldırmayı amaçlayan HACCP XL eğitimleri gıda güvenliğine pratik çözümler üretmeyi de hedefliyor. HACCP standartının en yaygın kullanıldığı ülkelerin başında gelen Hollanda'dan konunun önde gelen uzmanı ve birçok ülkede birçok sektörde HACCP uygulaması konusunda büyük bir bilgi ve deneyim sahibi olan Mr. Paul Besseling'in eğitmenliğinde gerçekleştirilen eğitimde HACCP'in başlangıcı, uygulama prensipleri ve gıda güvenliğine geleneksel yaklaşım, HACCP uygulamalarında karşılaşılan sıkıntılar masaya yatırıldı.

Turkish Food Safety Association has given HACCP XL Training

In scope of F⁴ST - From Farm to Fork Food Safety Specialist Project, which is being audited by TFSA and coordinated by Kalite Sistem Laboratories Group, a free of charge "HACCP XL Training" was held with participation of the members of TFSA and 1st session participants F⁴ST on 26 November 2008.

1. Avrupa Gıda Kongresi Slovenya’da gerçekleşti

Avrupa Gıda Bilimi ve Teknolojisi Federasyonu (EFFOST) tarafından düzenlenen 1. Avrupa Gıda Kongresi, 4-9 Kasım 2008 tarihleri arasında Slovenya’nın başkenti Ljubljana’da gerçekleşti. Açılışını Slovenya Cumhurbaşkanı Dr. Danilo Turk ve EFFOST Başkanı Prof. Dr. Peter Raspor’un yaptığı kongrede 47 ülkeden gelen 700 katılımcı 6 gün boyunca 253 sözlü sunumu dinleme ve 400’den fazla poster bildiriye inceleme fırsatı buldu. Gıda Güvenliği Derneği’ni kongrede Dernek Başkanı Samim Saner temsil etti. Kongrede yeni gıda üretim teknolojileri, kimyasal ve mikrobiyolojik gıda güvenliği ile beslenme konuları işlendi. Gıdadan çevreye, tarımdan teknolojiye, gıda proseslerinden gıda geliştirmesinde yeni yöntemlere, sağlıktan gıda analitiğindeki yeni yöntemlere kadar gıda bilimi ve teknolojisini ilgilendiren çeşitli konular da masaya yatırıldı.



Kongrenin sonunda “Gıda ve Beslenme Üzerine Avrupa Bildirgesi” imzalanarak, yayınlandı. Bu bildirgede gıda ve beslenme, Avrupa gıda bilimi ve teknolojisi, gıda bilimi, teknolojisi ve beslenmenin entegrasyonu, öne çıkarılması gereken temel ilkeler ve temel eylemler gibi ana konu başlıklarına yer verildi.



GGD Başkanı Samim Saner, Avrupa Gıda Bilimi ve Teknolojisi Federasyonu (EFFOST) Başkanı Prof. Dr. Peter Raspor ile birlikte...

European Food Congress is held in Slovenia

First European Food Congress by EFFOST is held in Slovenia between November 4-9, 2008. 700 participants from 47 countries had a chance to listen 253 verbal presentations and to see over 400 posters. Samim Saner, the chairman of TFSA, took part in the conference as the representative of TFSA and presented his presentation on the “F4ST-From Farm to Fork Food Safety Training.”

Melamin krizi ve Gıda Dedektifleri projesi basında...

Çin’de yaşanan melamin faciasının Türkiye’de yaşanmaması için bir basın bildirisi yayınlayan Gıda Güvenliği Derneği, yapılan analiz sonucu melamin içeriği 2.5 mg /kg üzerinde olan süt ve süt ürünlerinin ithaline izin verilmemesi gerektiği bilgisini kamuoyu ile paylaştı. 8 Ekim’de Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner Fox TV Haberleri’nde yaptığı açıklamada; “Çin’den bebek maması ithal etmiyoruz. Ancak, bu bizim ülkemizde tehlike yaşanmaz anlamına gelmiyor. Avrupa Birliği Komisyonu, AB ülkelerine Çin’den ithal edilen ve içeriğinde yüzde

15’in üzerinde süt bulunan ya da etiketinde ne kadar süt içerdiği belirtilmemiş olan ürünlerde laboratuvar analizleri de dahil olmak üzere sıkı kontroller yapılmasını şart koşuyor. 2.5 mg/kg’dan daha fazla melamin içeren gıda ürünlerinin imha edilmesi zorunlu” dedi.

15 Ekim’de ise Samanyolu Haber TV’de yayınlanan “Öğle Arası Ana Haber Bülteni”nin canlı yayın konuğu olan Saner, ilköğretim öğrencilerinin gıda güvenliği bilincini yükseltmeye yönelik başlatılan “Gıda Dedektifleri” projesini anlattı.

Melamine Crisis and “Food Detectives Project” in media...

In order to prevent a melamine crisis taking place in Turkey as it occurred in China, TFSA made a press conference stating that dairy products that consist more than 2.5 mg/kg melamine should not be imported. Turkish Food Safety Association’s Chairman Samim Saner introduced the “Food Detectives Project” on Samanyolu TV to promote children’s conciousness in food safety.

Tüketiciler gıda güvenliğinde neyi merak ediyor?

Gıda Güvenliği Derneği (GGD)’nin Temmuz 2008’de başlattığı “Güvenli Gıda, Sağlıklı Türkiye” projesi çerçevesinde tüketiciler 0 212 385 25 15 numaralı telefondan derneğin call cente-

rını arayarak gıda güvenliği hakkında sorularına yanıt bulabiliyor. Temmuz ayından bu yana GGD’ye en sık sorulan sorular şöyle sıralanıyor;

1. Hangi ürünlerde katkı maddesi vardır ve bu katkı maddeleri hangi amaçla kullanılır?
2. Gazlı içeceklerin içinde neler vardır?
3. Raf ömrü ve son kullanma tarihi geçmiş olan ürünlerin tüketilmesinde bir sakınca var mıdır?
4. Dondurulmuş gıdalar nasıl saklanmalı?
5. E kodlu katkı maddelerinin içerikleri nelerdir? (sitrik asit, magnezyum silikat, monosodyum glutamat, E471, E472, E441, E470)
6. Yağların kızartma işlemi için bir defadan fazla kullanılması sağlık açısından zararlı mıdır?
7. Küflenme nasıl olur ve hangi gıda ne kadar sürede küflenir? (peynir, ekmek, salça vb.)
8. Ürünlerin ve katkı maddelerinin kanserojen etkisi var mıdır? (trans yağ, kanola yağı)
9. Kanola yağı gerçekten faydalı mıdır?
10. Ürünlerin içerisinde domuz katkısı var mıdır?
11. Helal sertifikası nasıl alınır?

What are the Most Frequently Asked Questions About Food Safety in Turkey?

In the context of “Safe Food, Healthy Turkey” Project, started in July 2008 by the Turkish



**GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLİ TÜRKİYE**
0212 385 25 15
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

Tatlılık Kavramını Anlamak Konferansı'ndan “az ama öz” uyarısı

Tatlılık Kavramını Anlamak “Türk Lokumu, Tatlılık, Şekerler ve Besin Değeri Olmayan Tatlandırıcılar Bilimsel Konferansı” Oldways ve Gıda Güvenliği Derneği'nin katkılarıyla 24 Kasım 2008 tarihinde Hyatt Regency Hotel'de yapıldı. Tatlılık kavramını anlamak, insanların, sevdikleri yiyecek ve içeceklerden aldıkları keyiften vazgeçmeden sağlıklı bir hayat sürmelerine yardımcı olmak ve düzenli fiziksel aktivitelerin yanı sıra aile ve arkadaşlarla sosyalleşmeyi özendiren yeni bir yaklaşıma gündeme taşıyan konferansta, Oldways Başkanı ve Kurucusu K.Dun Gifford ve Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner birer açılış konuşması yaptı. Hacettepe Üniversitesi (H.Ü.) Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Gülden Pekcan günümüzdeki yetersiz ve dengesiz beslenmenin insanlara getirdiği hastalık yüklerini dile getirdi. Baylor Tıp Fakültesi Davranış Araştırma Merkezi, Tıp Bölümü öğretim üyelerinden Dr. John Foreyt ise yeni çağın getirdiği yaşam tarzı değişimlerini öncelikle tespit etmek ve sonrasında da sağlıklı davranış değişiklikleri ile bunları yönetmek gerektiğinin altını çizdi. H.Ü. Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Perihan Aslan, Türkiye nüfusunun beslenme ve yaşam tarzı profili ile ilgili bilgi verirken, bu alanda yapmak istedikleri çalışmalar için Sağlık Bakanlığı'nın desteğini beklediklerini de vurguladı. Washington Üniversitesi, Obezite Araştırmaları Merkezi Müdürü



Dr. Adam Drewnowski çocukluktan yaşlılığa tüm süreçlerde insanların besin ihtiyaçlarının nasıl değiştiğine değinirken, işin zor kısmının şekerli gıdalar gibi insana keyif veren yiyecek ve içeceklerden mahrum kalmadan temel makro besinler arasında sağlıklı bir denge kurma konusunda eğitilmemiş olduğuna da dikkat çekti. Feriye Lokantası'nın Sahibi ve Şefi Vedat Başaran, Türk Mutfağı'nın tatlı alışkanlıkları hakkında keyifli bir sunum yaparken, öğleden sonraki oturumda ise besin değeri olmayan tatlandırıcıların güvenlik değerlendirmesi Dr. Christian Laurent tarafından anlatıldı. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ise “Türkiye gıda güvenliği risk algılaması araştırması” başlıklı bir sunum yaptı.

A One Day Conference “Understanding Sweetness” Was Held in Istanbul

The conference on “Understanding Sweetness” was held on the 24th of November 2008 at the Hyatt Regency Hotel. The Conference was organized by the collaboration of Turkish Food Safety Association and Oldways. The focus of the Conference was on the need to change their food consuming behaviour due to the changes that have occurred in both the style of life and the food sector.

RASSF raporları, basında geniş yankı buldu

Dergimizde yayımlanan RASSF raporları, AB'ye gıda ihracatındaki aflatoksin sorununu basının gündemine taşıdı, pek çok gazete, dergi ve internet sitesi, bu raporlara dayandırılan haberlere yer verdi. Öte yandan yayımlanmış olduğumuz RASSF raporlarını bir çok internet sitesi de kaynak göstererek kullanma-

ya başladı. Bunların başında AB Veteriner Hekim Platformu internet sitesi www.abveteriner.org, AB Genel Sekreterliği'nin internet sitesi www.abgs.gov.tr, www.euturkey.org.tr ve www.kobiklinik.com gibi siteler geliyor.

Impact of RASSF Reports in Media

The RASSF analyses that are published in FSA's “Food Safety Magazine” have been cited widely by media and many web pages.

4. Ambalaj Tasarımı Ulusal Öğrenci Yarışması 2008 sonuçlandı

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen Ambalaj Tasarımı Ulusal Öğrenci Yarışması 2008 sonuçlandı ve 23 Ekim 2008 tarihinde 14. Ambalaj Endüstrisi Fuarı'nda düzenlenen ödül töreni ile ödüller sahiplerini buldu. Yarışmada birincilik ödülünü Talya likör şişesi ve parti seti tasarımı ile M.Ü. Endüstri Ürünleri Tasarımı Grafik Bölümü öğrencilerinden Neil Kaan Hirst ve Şükran Maden kazandı. İkincilik ödülünü yine aynı üniversiteden Gürbüz Ürgün kazandı. Üçüncü ödülü ise iki proje arasında paylaştırıldı.

Çağdaş Sarıkaya, Anıl Ercan, Muzaffer Koçer'in deterjan ambalajı ile Gülbahar Coşkun'un kuruyemiş ambalajı üçüncülük ödülünü almaya hak kazandı. Birinciye 2500 YTL, ikinciye 2000 YTL, üçüncüye 1500 YTL, 6 mansiyon sahibine de 300 YTL ödül verildi. Ayrıca ASD Teşvik Ödülü sahibi de 300 YTL almaya hak kazandı. 64 projenin baş vurduğu yarışmanın seçici kurul üyeliğinde Gıda Güvenliği Derneği'ni Yönetim Kurulu Üyesi Serap Nazır temsil etti.

The 2008 National Packaging Competition for Students Results

This year the fourth National Packaging Competition for Students, organized by Packaging Manufacturers Association (ASD) ended. Neil Kaan Hirst and Şükran Maden won the first prize Gürbüz Ürgün second, and Çağdaş Sarıkaya, Anıl Ercan, Muzaffer Koçer's detergent package and Gülbahar Coşkun's dried nuts package the third.



Sistemi çalıştırın ve gerisini unutun!

HACCP Hükükrasisi - testo Saveris™ ile ölçüm verilerini otomatik izleme



Gıda endüstrisinde, kalitenin belli bir seviyede tutulması için, ürünler ve prosesler sürekli izlenmelidir. Yasal hijyen gereksinimleri, özellikle HACCP yönlendirmeler, ortam koşullarının ve ürün sıcaklıklarının kesintisiz olarak izlenmesini ve raporlanmasını gerektirir.

testo Saveris tüm bunları sağlayan ideal Line sistemdir:

- Sıcaklık ve nem değerlerinin hassas ölçümü
- Temizlik emniyetini izleme, kayıt ve uyarı verme
- Her üyge izleme için uygun farklı renge araba ve elbiseyi araba alkollendirir
- Hızlı ve kolay kurulum ve konfigürasyon
- Ölçüm verilerini ve ekasyonları grafik şekline görselleştirir
- Tüm verilerin kesintisiz izlenmesini

testo Saveris zaman tasarrufu ve veri güvenliğini garanti eder!



Birlikte gelen çözüm



testo Elektronik ve Test Ölçüm Cihazları Ltd. Şti.

Prod. Dr. Bülent Tarcan Caddesi

Vefa Bayırı Sok. Gayrettepe İş Merkezi

C Blok No: 7/5 Gayrettepe / İstanbul

Tel: (212) 217 61 55 Faks: (212) 217 62 21

www.testo.com.tr info@testo@testo.com.tr



EFSA, sağlık iddiaları listesi üzerinde çalışıyor

EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) Diyabetik Ürünler, Gıda ve Alerjiler (NDA) Heyeti, Temmuz ayında Avrupa Komisyonu tarafından kabul edilen ve ilk izleme basamağını geçen taslak listede belirtilmiş sağlık iddialarının bilimsel değerlendirilmesi için çalışmalar yaptı. EFSA'nın bilimsel değerlendirmesi gıda etiketleme, beslenme ve sağlık hakkındaki iddialarının anlamlı ve doğru olduğunu garanti altına alacak ve böylece günlük besin seçimlerinde tüketicilere yardımcı olacak. EFSA iddiaların bilimsel değerlendirilmesine başlamadan önce,

Avrupa Komisyonu tarafından kabul edilen taslak listedeki 2870 kaydın ön izlemesine ihtiyaç duydu. EFSA 13 iddia içeren son bir liste bekliyor. Bu liste, Komisyon ve üye ülkeler arasındaki taslak liste ve temmuzdan beri üye ülkelerden gelen ilave iddiaları içeren toplantıların sonucunu yansıtabilir.

Bu sonuç EFSA'nın web sitesinde yayımlanacak. Gelişmeler www.efsa.europa.eu/EFSA/ScientificPanels/efsa_locale-1178620753812_NDA.htm linkinden takip edilebilir.

Kaynak: www.efsa.europa.eu

EFSA Begins Work on Health Claims List

EFSA's Panel on dietetic products, nutrition and allergies (NDA) has started evaluating the scientific substantiation of health claims on July. EFSA expects to receive a final list of Article 13 claims. Regular updates on the NDA Panel's work in this area will be provided on EFSA's website.

EFSA gelecekteki gıda güvenliği risklerinin taslağını çiziyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) yayınladığı taslak A planda, önümüzdeki 5 yıl içerisinde gıda güvenliği sorunlarını tespit ediyor. EFSA'nın 2009-2013 yıllarını kapsayan taslak halindeki Stratejik Planı, küreselleşen gıda endüstrisi, süregelen tüketici talepleri ve tüketimdeki değişiklikleri içerecek. EFSA, dünya çapında bakıldığında gıda ticaretindeki eğilim, hem ithalat hem ihracat yönünde artıyor, tespitinde bulundu. Geçmişte yaşanan yerel ve ulusal bir problem eğer ticarete, gıdaların kullanımında ya da ingrediyanlarda meydana gelirse, Avrupa genelinde ya da dünya çapında da bir potansiyel teşkil edecek. EFSA 680 bilimsel görüşü 2002 yılından başlayarak işledi. Özellikle, Avrupa'da kimyasal tarım uygulamaları sırasında

kullanılan metotlar dolayısıyla oluşabilecek çevresel risk faktörleri değerlendiriliyor. Dokümanda toprak, su kaynakları ve kirlilik üzerindeki etki, gıda ya da yem kontaminasyonu için potansiyel oluşturma ve gıda üretiminde kullanılan hayvanlar üzerindeki etkiler belirtiliyor.

EFSA nanoteknoloji ya da klonlama gibi gıda üretimindeki yenilikleri izliyor, ilgili zorluklarla yüzleşiyor ve bunun risk değerlendirme metodolojileri ile ilişkili olduğunun doğruluğunu kabul ediyor. Dokümanda gelecekte gıda güvenliği sorunlarına yol açabilecek iklim değişiklikleri de vurgulanıyor.

Kaynak: www.efsa.europa.eu

EFSA Outlines Future Food Safety Risks

The European Food Safety Authority (EFSA) published a draft strategic plan pinpointing the areas where it foresees food safety issues to arise over the next five years. EFSA's draft Strategic Plan for 2009-2013 includes concerns about the impacts of an increasingly globalised food industry, consumer demand and changing consumption patterns.

Pestisit risk değerlendirmesinin koordinasyonu için yeni EFSA organı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Avrupa Komisyonu ve AB üye ülkeleri ile birlikte pestisitlerde kullanılan aktif maddelerin güvenilirliğinin incelenmesi konusundaki rolünü güçlendirecek olan yeni bir komite oluşturdu. EFSA'nın Paris'te gerçekleştirilen ve AB'deki ulusal gıda güvenliği otoritelerini bir araya getiren toplantısında, 2008 Ekim ayından itibaren aktif hale gelecek bir Pestisit Yönetim Komitesi oluşturma fikri onaylandı. EFSA Bilimsel İş Birliği ve Destek Bölümü Yöneticisi Hubert Deluyker, komitenin AB'de yer alan pestisit risk yönetimindeki farklı aktörlerinin birbirleri arasında iş birliği ve danışma platformu sağlayacağını açıkladı. Deluyker: "Ana amaç gelecekteki denetim proseslerini kolaylaştırmak ve çalışma alanlarındaki ve değişen çevredeki öncelikleri belirlemektir. EFSA, 2007'de 20 farklı aktif madde için görüş yayınladı, fakat 2008 senesinde bu sayı 60'a yükseldi, her sene 3 kat artış gösteriyor" dedi. 1 Ocak 2009 tarihinden

itibaren tamamen çalışır durumda olacak olan Pestisit Yönetim Komitesi, ulusal seviyelerde pestisit risk değerlendirme prosesinin sorumlu uzmanlar ile birlikte EFSA ve Avrupa Komisyonu temsilcilerinden oluşacak.

Kaynak: www.efsa.europa.eu

New EFSA Body to Coordinate Pesticide Risk Assessment

The European Food Safety Authority (EFSA) is setting up a new committee to further strengthen its role in reviewing the safety of active substances used in pesticides together with the European Commission and EU member states. Meeting in Paris, EFSA's Advisory Forum – which brings together representatives of national food safety authorities from across the EU – approved a proposal to create a Pesticide Steering Committee with effect from October 2008. The Pesticide Steering Committee will be fully operational from 1 January 2009.

F4ST- "TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİM PROGRAMI"



Gıda endüstrisi çalışanları;

- **Kariyerinizi geliştirmek**
 - **Kuruluşunuza fayda sağlamak**
 - **İyi bir gıda güvenliği uzmanı olmak için**
- İŞTE FİRSAT !**

**52 Ülkeden 3000'den fazla kişinin başvurduğu
gıda güvenliği alanında referans eğitim.**



F4ST Modülleri

- Gıda Güvenliğine Giriş
- Gıda Mikrobiyolojisi
- Gıda Kimyası
- Fiziksel ve Kimyasal Tehlikeler
- Birincil Tarımsal Üretim
- Birincil Hayvansal Üretim
- Gıda Güvenliği Teknolojileri
- Denetim
- HACCP

www.f4st-ec.org

F4ST - Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitim Programı, Avrupa Birliği Leonardo da Vinci Programının desteklediği (TR/06B/RPPI-178050) AB onaylı sertifikalı eğitim programıdır.

F4ST Etkinleştirici Dösi

Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu
Ar Plaza B Blok No: 18 Kızılay/İstanbul
Tel: +90 (216) 445 27 27 Fax: +90 (216) 418 07 08
info@kalitesistem.com.tr • www.kalitesistem.com.tr

Almanya'ya ihraç edilen armutlarda amitraz kalıntısı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Arslan, Almanya'ya ihraç edilen armutlarda "amitraz" adlı zirai mücadele ilacının kalıntısına rastlandığı iddialarıyla ilgili olarak, sorunun, ilacın kullanımında dozuna, zamanına veya bekleme süresine riayet edilmemesinden kaynaklandığını düşündüklerini söyledi. Arslan, amitraz adlı ilacın ruh- satlı bir ilaç olduğunu, üreticinin kullanım hatasında, ilacın kalıntı olarak ürüne yansıdığını bildirdi. Arslan, zirai mücadele ilacının atılışıyla ürünün hasadı arasındaki sürenin mutlaka öngörülen süre olması gerek tiğine işaret etti. Bakanlık konuyla ilgili üreticinin tespiti için de çalışmalar başlattı. Sorunun üreticiden kaynaklandığının tespiti durumunda yasal mevzuat çerçevesinde üretici hakkında gereken işlem yapılacaktır.

AB'ye uyum çalışmaları kapsamında yakın zamanda 74 ilacın ruhsatı iptal edildi. Amitraz da ruhsatlı olmakla birlikte Bakanlığın şu anda üzerinde çalıştığı 55 ilacın içinde yer alıyor ve ruhsatının iptali görüşülüyor. Baden-Württemberg Eyaleti Tarım Bakanı Peter Hauk, 1 Ekim'de Stuttgart'ta yaptığı açıklamada, Türkiye'den ithal edilen armutlarda yüksek dozda amitraz adlı haşere ilacının tespit edildiğini belirtmişti. Hauk, Stuttgart halinde, Türkiye'den gelen armutlara yasak konulduğunu, 3,8 ton armudun piyasadan çekildiğini söylemişti.



Residues of Amitraz in Peas Exported to German

"We think that the cause of amitraz residues in peas exported to German is wrong use of the pesticide" said Ahmet Arslan, Deputy Manager of Ministry of Agriculture and Rural Affairs - General Directorate of Protection and Control. The ministry started searching to find the relevant producer. On 1st October, Minister of Agriculture of Baden-Württemberg State, Peter Hauk, had stated that peas imported from Turkey contained high levels of amitraz. 3,8 tons of peas coming from Turkey were withdrawn.

Özel Çevre Koruma Alanlarında İyi Tarım Uygulamaları İşbirliği Protokolü imzalandı

Özel Çevre Koruma Alanlarında İyi Tarım Uygulamaları İşbirliği Protokolü, Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürü Ali Karaca ile Özel Koruma Kurumu Başkanı Önder Kırac arasında 19 Eylül 2008 tarihinde imzalandı.

İmzalanan protokolle, 2872 Sayılı Çevre Kanunu'nun 9. maddesi uyarınca Bakanlar Kurulu'nca "Özel Çevre Koruma Bölgeleri" olarak belirlenen alanlarda, çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen iyi tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğinin sağlanması amaçlanıyor. Protokol

çerçevesinde doğal, tarihi ve kültürel değerler açısından ulusal ve uluslararası önem arz eden, ancak; kentleşme, tarım, turizm, sanayi ve ulaşım gibi sektörlerin baskısı ile çeşitli tehditlere maruz kalan ekolojik açıdan hassas alanlar olarak tanımlanan ve ülkemizde 14 bölgede belirlenen Özel Çevre Koruma Alanları için hazırlanan Yönetim Planları içerisinde, iyi tarım uygulamalarının yaygınlaştırılmasına yönelik çalışmalara yer verilecek. Bu amaçla ilk uygulamalar, 2009 yılında Mersin ili Göksu Deltası Özel Çevre Koruma Alanı'nda başlatılacak.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

Cooperation Protocol of Good Agriculture Practices in Specially Protected Environment Areas

Cooperation Protocol of Good Agriculture Practices in Specially Protected Environment Areas was signed between Ali Karaca, General Manager of Agricultural Production and Development and Önder Kılıç, Chairman of Private Protection Foundation on 19th September 2008. First applications will be started in Göksu Delta Specially Protected Environment Area in Mersin in 2009.



İthal pirinçte aflatoksin

G eçtiğimiz nisan ayında dünyada pirinç krizi yaşanırken Türkiye'de de pirinç fiyatları neredeyse yüzde 70 artmıştı. Fiyat artışını durdurmak ve tüketiciyi mağdur etmemek adına bir dizi önlem alan Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Toprak Mahsulleri Ofisi'ne (TMO) sıfır gümrükle ithalat yapma yolunu açmıştı. Nisan ayında çıkan kararla birlikte birçok özel firma da pirinç ithalatı gerçekleştirdi. İç Anadolu Bölgesi'nde de ithalat yapan bazı firmaların getirdikleri ürünlerin nem oranının standartların üzerinde olduğu, yani aflatoksin içerdiğine dair iddialar ortaya atıldı. İddiaları değerlendiren Çeltik Üreticileri Birliği Yönetim

Kurulu Başkanı Turgay Yetiş, konu ile ilgili araştırma yapılması gerektiğini söyledi.

Aflatoksin, hasat öncesinde ve depolama sırasında tahıla bulaşarak çoğalabiliyor. En az yüzde 7 rutubet ve yüksek sıcaklıkta bitkiler için zararlı hale geliyor. Bu yüzden pirinç alırken tüketicinin dişiyle pirincin sertliğini kontrol etmesi öneriliyor. Ürün yumuşaksa, pişirmeden önce ağır koku yayıyorsa ya da piştikten sonra lezzetinde ince bir ekşi tat varsa, ürünün alınan yere iade edilmesi gerekiyor. Pirinci poşetten çıkarıp, bez torbada saklamak da önem taşıyor.

Kaynak: www.referansgazetesi.com

Aflatoxin in Imported Rice

During the food crisis took place on April 2008, Ministry of Agriculture and Rural Affairs took a series of precautions to stop price increase and not to victimize consumers. As a result, it gave a way to Soil Products Office for importing rice without any customs. In this term, it was suggested that imported rice contained aflatoxin. Turgay Yetiş, Chairman of Rice in the Husk Producers Association, demanded these claims to be searched.

Et üretim tesislerine sıkı denetim

T arım ve Köy İşleri Bakanlığı, kırmızı et ve et ürünleri ile kanatlı hayvan eti üretim tesislerinin çalışma ve denetleme usul ve esaslarına ilişkin yönetmeliklerde değişiklik yapan iki yönetmeliği, Resmi Gazete'de yayımladı. Buna göre, et üretim tesislerinde tutulması ve beş yıl süreyle saklanması gereken kayıt ve istatistikler ayrıntılı biçimde yeniden düzenlendi.

Saklanması gereken bilgi ve belgelere: "Büyükbaş hayvanın kulak küpe numarası, mezbaha-kesimhaneye giriş tarihi, menşe şahadetnamesi veya Yurt İçi Veteriner Sağlık Raporu'nda yer alan düzenleme tarihi, rapor numarası, geldiği yer, hayvan sahibinin

adı soyadı, hayvanın ırkı, yaşı, cinsiyeti, canlı ağırlığı, sığır cinsi hayvanlar için pasaport düzenleme tarihi, hayvanın geldiği işletmenin numarası, ante mortem muayenesinin sonucuna ilişkin bilgiler, muayeneyi yapan veteriner hekimin adı-soyadı ve imzasının bulunduğu ve formatı Bakanlıkça belirlenen ve valilikçe seri numarası verilip her sayfası mühürlenerek mezbaha sahibine teslim edilecek olan mezbahaya-kesimhaneye getirilen hayvanlara ait giriş kayıt defteri." Formatı Bakanlıkça belirlenecek ante mortem ve post mortem muayene raporları da beş yıl süreyle saklanacak belgelere eklendi.

Kaynak: www.stargazete.com

Strict Inspection For Meat Producing Plants

Ministry of Agriculture and Rural Affairs has published 2 regulations that make amendments in the regulations about working and inspection procedure and principles of red meat, meat products and poultry products producing plants.

Rusya'ya üretim yapan tarlalar ayrılıyor

R usya ile 2005 yılından beri yaşanan gümrük krizine yeni bir çözüm yolu bulundu. Antalya'da Rusya Federasyonu'na yönelik taze meyve-sebze ihracatı toplantısı yapıldı. Tarım İl Müdürlüğü'ndeki toplantıda, Rusya ile yaşanan sorunların çözümüne yönelik geliştirilen yeni yöntemler çiftçilere ve ihracatçılara anlatıldı. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından geliştirilen yeni yöntemin ayrıntılarını anlatan Bitki Koruma Şube Müdürü Mehmet Şen; "Yeni sisteme göre, Rusya'ya gönderilecek ürünlerin yetiştirildiği araziler önceden tespit edilecek. İhracatçılar Rus-

ya'ya götürecekleri ürünleri kimlerden ve ne kadar alacağını iletecek. Üreticiler de bizzat ya da tarım danışmanları aracılığıyla tarım il ve ilçe müdürlüklerine başvuruda bulunacak. Çiftçi burada güvenilir ve bilinçli ekim yaptığına, Rusya Federasyonu'nun kriterlerine uygun mal üreteceğine dair garanti verecek. Tarım müdürlüğü çalışanları sadece Rusya için ekim yapılan arazilere ürün hasat döneminden önce gidip ikiye kilo numune alacak" dedi.

Kaynak: www.gencziraat.com

The Field Producing For Russia Have Being Isolated

A new solution has been found for customs crisis taking place with Russia since 2005. In the meeting which was held in Province Agriculture Directorate of Antalya, new solutions developed for the problems between Russia and Turkey were told to the exporters and farmers. According to the new system, the fields producing crops for Russia will be determined. Official workers of Agriculture Directorate will go to these fields to take samples and make analyses before the harvest.



İstanbul'da zehirli mantar uyarısı

İstanbul İl Sağlık Müdürlüğü'nden yapılan açıklamada, mantar zehirlenmesi teşhisiyle hastanelere başvuranların sayısındaki artış dolayısıyla sağlıklı üretilmeyen, ambalajlanmayan ve açıktan toplanan mantarların tüketilmemesi istendi. Türkiye'de özellikle Kuzey ve Batı Anadolu bölgeleri başta olmak üzere bol miktarda yetişen yabani mantarların vatandaşlar tarafından toplanarak besin kaynağı olarak tüketildiğine dikkat çekilen açıklamada, bu tür mantarların zaman zaman semt pazarlarında da satışa sunulduğu ifade edildi. Doğada kendiliğinden yetişen bu mantarların bir kısmının zehirsiz olduğu, ancak çok zehirli türlerinin de bulunduğu belirtilen açıklamada, "Zehirli olanlarla olmayanları birbirinden ayırmak mümkün değildir. Mantarlardan zehirlenme ve ölüm sayısı göz önüne alındığında olayın ciddiye alınışmaktadır" denildi. Açıklamada, İstanbul'da en fazla zehirlenmeye neden olan mantar türünün "köy göçüren/aminita pantherina" olduğu, bunun da "zeytin mantarı", "kükürtlül mantar", "çörek mantarı" ve "deli mantar" gibi çeşitleri bulunduğu bildirildi. Mantar satın alırken ambalajlı olmasına dikkat etmek gerekiyor. Sağlık sorunları ve zehirlenmelerle ilgili olarak 114 numaralı telefon 24 saat ücretsiz hizmet veriyor.



Kaynak: www.haberler.com

Toxic Mushroom Warning in Istanbul

In the notification made by Health Directorate of Istanbul, it is advised not to consume unpacked – unsafe mushrooms because of the increase in the number of people hospitalized by the identification of mushroom poisoning.

Genetiği değiştirilmiş ürünlere vize geliyor

Genetik tarıma ve genetiği değiştirilmiş organizmaların her türlü ticaret ve tüketimine kapı aralayacak Biyogüvenlik Yasa Tasarısı Başbakanlık'ta onay bekliyor. Uzun zamandır beklenen tasarının tartışılmadan Başbakanlık'a gönderilmesini eleştiren uzmanlar ise metnin Avrupa Birliği (AB) normlarına uygun olmadığını, bazı maddelerin ise endişe verici olduğunu öne sürdü.

Sabancı Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri öğretim üyesi Prof. Dr. Selim Çetiner, "Taslağın en son halini martta gördüm. Metin yetersizdi" dedi. Tasarımı en son 2 yıl önce gördüklerini söyleyen Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Fatih Demirdöğen ise tasarının Başbakanlık'a iletildiğinden bile haberleri olmadığını ifade etti.

İnsan sağlığı ve biyoçeşitlilik üzerindeki etkileri tüm dünyada

hâla tartışma konusu olmasına karşın genetik tarım ve transgenik ürünler hızla yaygınlaşıyor. Başta ABD, Arjantin, Hindistan ve Çin olmak üzere toplam 23 ülkede 114 milyon hektar alanda genetik tarım yapılırken, dünya çapında bu tarımı gerçekleştiren çiftçi sayısı ise 12 milyona ulaştı. 2025 yılında 25 milyar dolara ulaşması öngörülen pazar ise şimdiden 33 milyar dolara ulaştı. Bu ürünlerin üretim ve ticaretine yönelik düzenlemeler ise dünyanın gündeminde. Bunun için 2003 yılında aralarında Türkiye'nin de bulunduğu ülkeler Uluslararası Cartagena Biyogüvenlik Protokolü'nü imzaladı. Bu protokole göre tüm ülkeler yasalarını 2009 sonuna kadar çıkarmak zorunda. Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürü (TAGEM) Masum Burak da tasarının 2009'un ilk altı ayında çıkarılmış olacağını söyledi.

Kaynak: www.tumgazeteler.com

Genetically Modified Products Step in

Biosecurity Draft Bill, which will let genetic agriculture and GMOs' marketing as well as their consumption, is waiting for approval in Premiership. Experts criticize sending the draft without discussing and also claim that it is not suitable to EU standards, even some articles are worrying. Many countries, including Turkey, signed the International Cartagena Biosecurity Protocol in 2003. According to this protocol, all countries are required to issue relevant laws by the end of 2009.

Burdur'da tarım kooperatiflerine AB standartları eğitimi

Avrupa Birliği (AB)'ne uyum çalışmaları kapsamında, Burdur Tarım İl Müdürlüğü tarafından kooperatiflere AB standartlarına uyum eğitimi verildi. Kadir Güven, AB mevzuatına uygun olmayan tesislerde üretilen ürünlerin önümüzdeki dönemde alıcı bulmasının güçleşeceğini belirterek, "AB Gıda ve Veteriner Ofisi (FVO), uzmanlarını farklı ülkelere gönderip kontroller yaptırarak onay veriyor. Bu onayın pazarlama açısından

önemi büyük. AB üyeliği olmasa dahi diğer ülkeler de ticaret açısından AB tarafından onay verilmiş ülke ve işletmelerin ürününü alıyor" dedi. Tarımsal amaçlı kooperatiflere yönelik eğitim çalışmalarına hız veren Tarım İl Müdürlüğü kapasite artırımı, ekonomik kayıpların engellenmesi, koopera tificiliğin geliştirilerek gıda güvenliğinin sağlanması gibi konularda eğitim çalışması yapacak. Kaynak: tusedad.org

EU Standards Training For Agriculture Cooperatives in Burdur

In scope of working for harmonization with EC, harmony with EC standards trainings were given to cooperatives by Burdur - Provincial Directorate of Agriculture. In the trainings, increasing capacity, preventing economical losses, obtaining food safety by developing cooperative system issues will be performed.



Dairy Plant
Checklist

Hijyene giden en kısa yol.

Dairy Plant Checklist (DPCL), süt ve süt ürünleri işleyen tesisler için internet bazlı mobil denetim, raporlama ve gelişim programı... Hijyen için mkemmел bir çözüm paketi.

DPCL, süt ve süt ürünleri işleyen tesisler için JohnsonDiversey tarafından özel olarak geliştirildi.

DPCL, Avrupa Birliği Direktifleri, Gıda Kanunu ve ISO 22000 kriterlerine göre hazırlanan 1000'in üzerinde soruyla iletmenizi denetler. PDA (El Bilgisayarı) zerinde yer alan özel bir yazılım paketi kullanarak süt ve süt ürünleri işleyen tesisinizdeki her bölümü tek tek ele alır. Temizlik ve hijyen seviyenizi GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) ve GMP'ye (İyi İmalat Uygulamaları) göre 12 ayrı kategoride (*) inceler.



Sonucunda;

- ☒ Tesisinizdeki her bir bölüm için hijyen seviyesini belirler;
- ☒ Standart raporlar üretir;
- ☒ Geliştirilmesi gereken noktaları tespit ederek bunlara özel çözümler sunar;
- ☒ çözüme yönelik düzeltici, önleyici ve geliştirici eylem planı çıkarır;
- ☒ Denetim verilerini arşivler;
- ☒ Tekrarlanan denetimlerde, arşiv verilerine göre karşılaştırma yapar.

Kısaca DPCL, tesisinizde sürdürülebilir hijyeni yapılandırır ve devamlılığını sağlar.

Hijyen pusulasınız DPCL markanıza değer katar.

DPCL için (0216) 578 64 00'ı arayın...
Hijyen mimarlarıyla çalışın.

* Atık Yönetimi, Bakım, Bina, Alt Yapı, alıpırsız Bulunma, Depolama ve Servis, Eğitim, Hırsere İliidele si, Personel Hijyeni, İ Güvenliği, Su Yönetimi, Temizlik ve Sanitasyon.



Dünyadaki en risksiz çay Türkiye'de

Dünya genelinde çay üretimi yapan 30 civarında ülkeden Türkiye dışındakilerin Ekvator ve çevresinde yer alması ve bu bölgelerde tropikal iklimin olması nedeniyle pek çok toprak hastalığı ve zararlıya rastlanıyor. Bu hastalıkların giderilmesi için biyolojik mücadelenin pahalı olması nedeniyle kimyasal mücadele yapılıyor. İklimi dolayısıyla bu tür hastalık ve zararlılara rastlanmaması, Türk çayını dünyada kimyasal ilaçlama yapılmayan tek çay yapıyor. Çaykur Genel Müdürü Ekrem Yüce,

Doğu Karadeniz yöresinde kar yağışı olduğunu ve çayın uzun süre kar altında kaldığını, bu koşulların bitkinin dayanıklılığını arttırdığını ve bu yüzden kimyasal mücadeleye gerek kalmadığını, bunun da Türk çayını kimyasal atıklar açısından risksiz hale getirdiğini söyledi.

Kaynak: www.cayeli.gen.tr

The Safest Tea of the World is Produced in Turkey

In the tea-producing countries except Turkey, about 30 countries worldwide, many soil diseases and pests are seen because of the tropical climate and the closeness to Ecuador. In the tea producing region in Turkey, East Blacksea Region, the weather snows frequently, therefore there is no need to chemical struggle, and this situation makes Turkish tea safe regards to chemical residues.



Organik ürün yetiştiren çiftçiler sertifika istiyor

Konya İl Özel İdaresi Tarım ve Kırsal Kalkınma Daire Başkanlığı tarafından kırsal bölgelerdeki kalkınmayı gerçekleştirmek ve organik üretimi desteklemek amacıyla, bu yıl çiftçilere 52 yerleşim biriminde, toplam 1 milyon 730 bin kiraz, asma çubuğu ve çilek fidesi dağıtıldı. Elde ettiği ürünlerin önceki yıllara oranla daha kaliteli olduğunu aktaran üreticiler, kışın sattıkları bu ürünlerin hormonlu muamelesi görmesinden yakınıyor. Yetkililerden bu konuda destek belediklerini ifade eden yetiştiriciler, "Pazara çıkarttığımız ürünleri vatandaş, 'bu mevsimde çilek mi olur, hormonlu ürün bunlar' diyerek almıyor. Bizim ürünle-

rimizin organik ürün olduğunu gösteren sertifika verilse, hem satışlarımız artacak, hem de vatandaşın içi rahat olacak" açıklamasında bulundu. İl Özel İdaresi'nce çiftçilere organik tarımla ilgili her türlü yayım ve eğitim hizmetlerinin sunulduğunun altını çizen Genel Sekreter Mehmet Kaçmaz, "İl Özel İdare'nin destekleriyle İngiltere, Ukrayna ve Romanya'ya organik sertifikalı çilek ihracatı yapıyor. Bunu iç pazarda da uygulamak için elimizden geleni yapacağız. Bizim dağıttığımız fidan ve fideler organik ürünler. Yetiştirilen ürünler de organik" dedi.

Kaynak: www.guncel-haber.com

Farmers Producing Organic Crops Want Certificates

Private Province Administration started to certification working after the demand of manufacturers indicating that they have economic losses because the products sold in winter are being considered as hormone-injected. General Secretary of Konya Private Province Administration Mehmet Kaçmaz especially emphasized that delivered saplings and seedlings are organic.

İzmir'den organik tarım atağı

İzmir Büyükşehir Belediyesi, tarlalarda üretilen ürünlerde hiçbir kimyasal maddenin kullanılmaması ve kentin önemli içme suyu kaynaklarına sahip olan Tahtalı Havzası ile Çamlı Havzası'nın kirletilmeden korunması amacıyla, havza genelinde "organik tarım"ı yaygınlaştırmak için çalışmalarına hız verdi. Bugüne kadar birçok üretici ile organik tarıma geçiş sözleşmesi imzalayan İzmir Büyükşehir Belediyesi Tarım, Park ve Bahçeler Daire Başkanlığı, son olarak Gödence'de çok sayıda üretici ile bir araya gelerek organik tarım konusunda bilgilendirmede bulundu. Gödence'nin organik tarıma uzak olmadığı bilgisini veren yetkililer, sertifikasyon ve gerekli yasal düzenlemeler için her türlü desteği vermeye hazır olduklarını bildirdi. İzmir Büyükşehir Belediyesi, Tahtalı Havzası'nda organik tarıma geçen çiftçilerin ürünlerini satmak için alıcı bulma çalışmaları da yapılacak. Dikilen organik ürüne göre alıcının bulunacağını ya da bulunan alıcının isteğine göre organik ürün çeşidi diki-leceğini söyleyen Büyükşehir yetkilileri, alıcılar ile çiftçiler arasında "organik ürün alım sözleşmesi" imzalanacağını ve köylülerin ürünlerinin bu şekilde daha çok değer kazanacağını söylediler.

Kaynak: www.kenthaber.com



Organic Agriculture Leap from İzmir

Metropolitan municipality of İzmir accelerated studies for disseminating "organic agriculture" over Tahtalı Basin and Çamlı Basin in order to prevent usage of chemicals in fields and produces, and also to protect the basins from pollution.

İzmir'de sudaki arsenik tartışması ekmeğe sıçradı

İzmir'deki fırınların yüzde 85'i ekmek üretiminde arsenikli şebeke suyunu kullanırken, sadece yüzde 15'i suyu arıtıyor. Uzmanlar ise, "Arsenikli suyla üretilen ekmek fazla tehlikeli değil" diyor. İzmir'de şehir şebeke suyundaki arsenik oranı yüksek değerini korurken, arsenikli suyla ilgili tartışmalar yeni bir boyut kazandı. Valilik şebeke suyunun yemek yapımında kullanılması gerektiğini vurgularken, İzmir Büyükşehir Belediyesi arsenik arıtma cihazı kuran ve tüzel kişiler tarafından işletilen fırınlara su faturalarında indirim yapılacağını açıkladı. İZTO Ekmek ve Unlu Mamuller Meslek Komitesi Temsilcisi Coşkun Yolgörmez de fırınların ruhsatlarını Tarım İl Müdürlüğü'nden aldığını ve burada şehir şebeke suyu kullanılmasının istendiğini söyledi.



The Arsenic in Water Discussion Has Spread to Bread

Only 15% of bakeries are purifying water whereas 85% of them are using arsenic contaminated city water supply in the production in İzmir. İZTO Bakery and Bakery Products Functional Commission representative Coşkun Yolgörmez stated that the authorizations are given by Province Agriculture Directorate and in authorizations, it is recommended to use city supply water. In addition, experts claim that these products which are produced by using arsenic contaminated city water supply are not unsafe.

Tebliğler

• Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik, Resmi Gazete'de, 05.09.2008 tarih ve 26988 numarası ile,

• Tebliğ No: 2008/51, Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği'nde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Resmi Gazete'de 04.09.2008 tarih, 26986 numarası ile,

• Tebliğ No: 2008/45, Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Sağlık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Resmi Gazete'de 04.09.2008 tarihinde ve 26965 numarası ile,

• Tebliğ No: 2008-52, Bebek Formülleri Tebliği, Resmi Gazete'de 04.09.2008 tarihinde ve 26987 numarası ile,

• Tebliğ No: 2008/43, Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcıların Sağlık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ Resmi Gazete'de 24.10.2008 tarih ve 27034 numarası ile yayımlanmıştır.

Tebliğler ve mevzuatlarla ilgili daha detaylı bilgiye www.kkgm.gov.tr/mev/kodeks.html web sitesinden ulaşabilirsiniz.

Yeni Testo-Saveris ile verileriniz kaybolmaz

Yeni Testo Saveris, EN 12830 ölçüm verilerini izleme sistemi sayesinde HACCP kalite verilerinin bir kanıtı olarak, sıcaklık ve kimi zaman da nem değerleri güvenli ve kesintisiz bir şekilde ölçülür ve raporlanır. Eğer tanımlanmış limit değerler aşılsa, sistem derhal alarm ile uyarı verir ve böylelikle gecikmeden gerekli önlemler alınır.

Ölçüm verilerini manuel olarak toplama ve rastgele alınan değerleri tablolarda raporlama yerine, bu sistem ile ölçüm, kayıt, raporlama ve alarm verme otomatik olarak gerçekleştirilir. Yeni testo Saveris, EN 12830 ile uyumlu ölçüm verilerini izleme sistemi, tamamen ihtiyaçlar doğrultusunda geliştirilmiştir. Ölçüm verileri, merkezden bağımsız olarak pille çalışan radyo problemlerinde saklanır ve düzenli olarak "testo Saveris ana ünitesi" ile haberleşir veri kaybı söz konusu değildir. Alternatif olarak, veriler Ethernet aracılığıyla da transfer edilebilir. Ana ünite genişletilmiş hafızaya sahiptir ve görsel sinyaller veya cep telefonuna SMS gönderme gibi farklı alarm seçenekleri vardır.



AB’de Pestisitler için Maksimum Kalıntı Seviyeleri standardize edildi

Avrupa Komisyonu, Avrupa Birliği’ndeki gıda güvenliğini sağlama konusundaki çabalardan emin olma konusunda geleceğe dönük önemli bir adım attı. Bu kapsamda düzenlemeler gözden geçiriliyor, pestisit kalıntılarını da içeren kurallarda sadeleştirme gibi çalışmalar yapılıyor. Pestisitler için Maksimum Kalıntı Seviyelerini (MKL) harmanlayan yeni kurallar hazırlandı. Çiftçiler ve ithalatçılar açısından kanışıklık yaratan 27 MKL için yeniden düzenleme getirildi. Eski sistemle farklı üye ülkelerde aynı ürün ve pestisit için farklı MKL değeri uygulanabiliyordu. Bu durum da çiftçiler, ithalatçılar

ve tüketiciler açısından karışıklık yaratıyordu. (EC) No 396/2005 numaralı düzenleme Komisyon, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve üye ülkelerin ortak çalışmasıyla ortaya çıktı. Maksimum kalıntı miktarı (MKL), yasal olarak gıda ve yemlerde bulunabilecek en yüksek olası miktarı belirtiyor. Yeni düzenleme AB içinde ve dışında tarım amaçlı kullanılan yaklaşık 1100 pestisiti içeriyor. 315 tarımsal ürün için MKL değeri veriliyor. Bu MKL değerleri, aynı zamanda işlenmiş gıdalar için de geçerli. MKL değeri bulunan her ürüne Avrupa Komisyonu’nun internet sitesinden ulaşılıyor.

Kaynak: www.emaxhealth.com

EU Has Standardized the Maximum Residue Levels for Pesticides.

European Commission, in order to retain food safety in European Union, passed new law regulating the maximum residue levels(MRL) for pesticides. New regulation covers approximately 1100 pesticides used for agricultural purposes with in and out of EU. MRL values for these pesticides can be accessed through EC web site.

Çin gıda güvenliğini tekrar ele alıyor

Çin’deki birçok çocuğun hastaneye kaldırılmasına ve Çin süt endüstrisinin ciddi boyutta zarar görmesine neden olan küresel melamin krizinden sonra Çin Sağlık Bakanlığı gıda güvenliği sistemini düzeltmek için kurumları zorlamaya başladı. Sağlık Bakanı Chen Zhu, 29 Ekim’de yaptığı açıklamada, endüstriyel bir kimyasal olan ve plastik, suni gübre ve yangın söndürücü yapımında kullanılan melaminin içilmesi ile böbrek taşı olu-

şumundan dolayı acı çeken 2390 çocuğun hastanede kaldığını söyledi. Yüksek nitrojen içeriğine sahip olduğu için gıdaların protein seviyelerinde tahrifata neden olan melamin 60 bin çocuğun hastalanmasına ve 6 tanesinin de ölümüne yol açmıştı. Chen yaptığı açıklamada, bir an önce gıda güvenliğinin genel mekanizmasını iyileştirmeyi amaçladıklarını vurguladı.

Kaynak: www.foodhaccp.com

China Trying to Fix Food Safety Issues Again

After the massive, and global melamine poisoning scandal decimating China’s dairy industry and caused Chinese children be hospitalized, Health Minister of China is urging officials to correct the food safety system. Health Minister Chen Zhu said that their aim is to improve the food safety general coordination mechanism as quickly as possible.

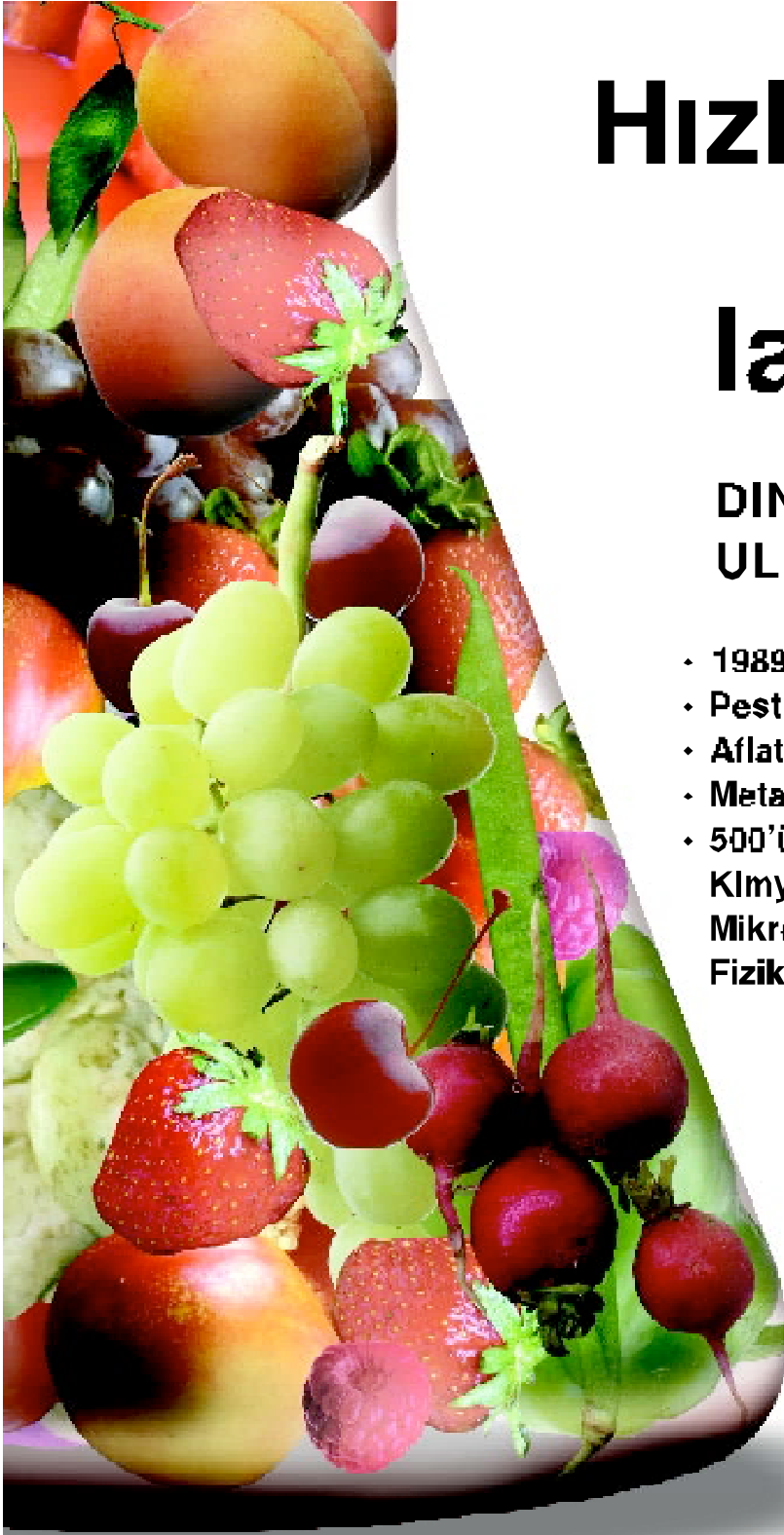
BSE testlerinde önerilen değişikliklerde müzakereler yapıldı

Gıda Standartları Kurumu, Defra ve Galler Meclisi Hükümeti ile birlikte keçilerde BSE testlerinin yapılma yaşının yükseltilmesi teklifinde bir birleşik müzakere başlattı. Müzakereler İskoçya FSA ile birlikte İskoç hükümeti, Kuzey İrlanda FSA ve Kuzey İrlanda Tarım ve Köy İşleri Servisi tarafından sonuçlandırılıyor. Bu teklifler altında, tüketim amaçlı keçilerde BSE testlerinin yapılması için minimum yaş 48 aya yükseltildi ve bu dört ülkede yasa değiştirildi. FSA bu önemli sorunu tartışmak için paydaşların toplantılarına bir numara belirtti ve tüketici gruplarıyla müzakere periyodunu bağladı. Tüketim için kesilecek keçilerde kesim yaşı da 48 aya çıkarıldı. Müzakerelere yanıtlar 3 Aralık 2008’e kadar toplandı. Kaynak: www.food.gov.uk/news

Consultation on Proposed Changes to BSE Testing

The Food Standards Agency has launched a joint consultation with Defra and the Welsh Assembly Government on proposals to increase the minimum age at which cattle are tested for BSE. Responses to the consultation were received by 3 December 2008.





Hızlı, güvenilir gıda analiz laboratuvarı

**DIN EN ISO/IEC 17025:2005
ULUSLARARASI AKREDİTE**

- 1989'dan beri sektörde
 - Pestisit kalıntı analizi
 - Aflatoksin
 - Metal analizleri,
 - 500'ü aşkın
- Kimyasal
Mikrobiyolojik
Fiziksel analiz hizmeti**



ÇEVRE
GIDA ANALİZ
LABORATUVARI

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Merkez Mahallesi: Gaylar Sokak No: 24 Mart Plaza 2. Kat - Kağıthane / İstanbul

Tel : (0212) 321 50 00 (pbx) - Faks : (0212) 321 50 76

E-mail : info@cevresanaliz.com - www.cevresanaliz.com



DNV GL
AKKREDİTASYON SİSTEMİ
PRÜFÜMÜZÜ İZLİYİZ

DAP



Hormonlu et tartışması sürüyor

Amerika Birleşik Devletleri (ABD) ve Kanada'dan Avrupa Birliği'ne (AB) ihraç edilen hormonlu et ürünlerinin yasaklanması ile süren tartışma, uluslararası boyuta taşındı. Dünya Ticaret Örgütü'nün (DTÖ) en üst mahkemesinde görülen davada ABD ve Kanada, AB'nin uluslararası ticari kuralları ihlal ettiği gerekçesiyle cezalandırılmasını ve kendilerinden et ithalatına tekrar başlamasını talep etti. Avrupa Birliği ise, 1980'li yıllarda başladığı hormonlu et yasağına, kansere neden olduğu gerekçeyle devam ediyor.

ABD Ticaret Temsilcisi Susan Schwab, DTÖ üst mahkemesinde ülkesinin bu davadan geri adım atmayacağını vurgularken, Avrupa Birliği'nin DTÖ kurallarına uyması gerektiğini söyledi. Brüksel ise, ABD'den ve Kanada'dan ithal edilen hormonlu et ürünlerinin incelenmesi sonucu, bu gıdaların kanserojen etkiye sahip olduklarını bildirdi. AB, bu nedenle hormonlu et ithalatını yasakladığını kaydederken, ABD ve Kanada da, AB'nin bilimsel verilerinin yetersiz olduğunu ve DTÖ tarafından kabul edilmemesi gerektiğini açıkladı. **Kaynak: www.refransasgazetesi.com**

Hormone-Injected Meat Discussion Continues

The discussion about banning of hormone-injected meat exported to EU from USA and Canada became an international subject. In the lawsuit that is seen in the highest court of justice of World Trade Organization (WTO), USA and Canada stated that EU should be punished because of the breach of the international trade laws and demanded to start importation of meat from their countries again.

Melamin krizi Çin'de ete, Tayvan'da yumurtaya, İngiltere'de şekerlemelere sıçradı

Çin'de yaşanan melamin skandali etlere de sıçradı. Kısa süre önce Hong Kong yönetimi, Çin'den ithal ettiği yumurtalarda normalin üstünde melamin tespit etti, ardından diğer besi gıdalarında da bu maddenin bulunabileceği şüphesiyle tetkiklere başladı. Yetkililer, inceleme sonucunda tavuklara besi esnasında melamin verildiğini ve bunun diğer besi hayvanlarında da olabileceği endişesini dile getirdi. Çin devlet medyası da plastik yapımında kullanılan ve gıdalarda protein oranını yüksek göstermek için kullanılan melamin maddesinin, ülkedeki hayvan besiciliğinde çoğunlukla kullanıldığını duyurdu. Tayvan Sağlık Bakanlığı ise, Çin'den ithal edilen yumurta akı tozlarında melamine rastlandığını açıkladı ve Çin'den yapılan ithalat durduruldu. Yetkililerin yaptığı açıklamaya göre, ithal yumurta akı tozlarında 1,90 ppm ila 5,03 ppm arasında melamin



bulundu. Testlerin sonuçlanmasının ardından ithalatçı firmalar ve Sağlık Bakanlığı'na bağlı birimler uyarıldı. Hâla depolarda bekleyen melaminli yumurta akı tozlarının ve bu tozların kullanıldığı gıda ürünlerinin sayısı tespit edilmeye çalışılıyor. İngiltere'deki şekerçiler ve gıda firmaları da Çin'den gelen White Rabbit markalı ürünlerinde melamin miktarının limitten 60 kat fazla olması sebebiyle toplanmasından dolayı alarma geçtiler. Çin'de bu ucuz endüstriyel kimyasalın bebek süt tozunda bulunması üzerine ürünlerin toplanmasıyla İngiltere Gıda Standartları Ajansı (FSA) raflardaki şekerlemelerde 11,25 mg/kg, 152 mg/kg ve 80 mg/kg değerlerinde melamin bulunduğunu açıkladı.

Kaynak: www.haberler.com

Melamine Crisis Has Spread to Meat in China, to Egg in Taiwan and to Candy in England

Melamine scandal in China has spread to meats. Hon Kong Management has identified that eggs imported from China contain melamine over the normal level. Health Ministry of Taiwan also has declared that egg white powders imported from China contain melamine and import from China has been stopped. In UK, candy producers and food companies have been alarmed since the Chinese products labeled as White Rabbit contain melamine 60 times higher than the limit.

"ATP Gıda için Yaşam" aksiyon planı

Yaşam için Gıda Avrupa Teknoloji Platformu (ATP)'nun Eylül ortasında aksiyon planının uygulaması çalışmaları Brüksel'de başladı. Aksiyon planının uygulanması, 2005 yılında gıda zincirini kapsayan stratejinin yayınlanmış ETP "Food for Life Vision for 2020 and Beyond"un önemli bir parçası. ATP Gıda için Yaşam, yenilikleri takip ediyor, bilgi transferini geliştiriyor ve rekabeti teşvik ediyor. "ATP Gıda için Yaşam" Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Peter van Bladeren'e göre, gıda endüstrisi tarafından bulunulan girişimler ve gıda firmaları için kılavuz

niteliği gösterirken endüstri, üniversite ve araştırma enstitüleri, Avrupa Komisyonu ve tüketici gruplarına da söz söyleme şansı veriyor. Aksiyon planı, Avrupa yatırımı kapsamında en önemli öncelikleri yansıtarak 3 anahtar atılıma odaklanıyor: sağlıklı geliştirerek refahı ve uzun ömürlü olmayı sağlamak; gıda zincirinde tüketici desteklerini inşa etmek ve sürdürülebilir ve etik ürünleri sağlamak. ATP aynı zamanda çalışmaların nasıl organize edildiğine de bakıyor. Bazı çalışma grupları 3 anahtar atılımını tartışmak için Aralık ayında toplanmayı planlıyor.

Kaynak: www.ciaa.eu/documents ve www.foodnavigator.com

ATP Food for Life Action Plan

It is said that the next phase of the European Technology Platform (ETP) Food for Life is now underway to identify specific research needs and funding sources. It is also stated that the launch of the implementation action plan started on September.

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.



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

Kanada'da **Listeria** korkusu

Toronto'da bir fabrikada üretilmiş et tüketiminden sonra altı kişinin *Listeria* enfeksiyonuna bağlı olarak hayatını kaybetmesinden sonra sağlık memurları Kanada halkını tetikte olmaya çağırdı. Kanada Halk Sağlığı Ajansı'ndan yapılan açıklamalara göre, Kanada'da kayıt altına alınmış 26 *Listeria* vakası var. Vakalar bir firma tarafından üretilen kırmızı et ürünleri ile ilişkilendiriliyor. Vakaların ardından hepsi Toronto'daki fabrikada üretilmiş olan 220 et ürünü geri çağırıldı ve firma yetkilileri gazete ve televizyon kanalıyla özürlerini ilettiler. Bu tip gıda zehirlenmeleri,

kontamine gıdaları tükettikten 70 gün sonra ortaya çıkabiliyor. *Listeria* kontaminasyonuna maruz kalmış gıdalarda, diğer gıdalardan farklı herhangi bir görünüş ya da koku bulunmuyor. Fakat bu etleri tüketmek, yüksek ateş, baş ağrıları, boğazda sertlik ve mide bulantısına neden oluyor. Yaşlı insanlar ve hamile bayanlar gibi bağışıklık sistemi zayıf insanlar için büyük risk teşkil ediyor. Özellikle hamile bayanlarda prematüre doğum ve ölü doğumlara sebep olabiliyor.

Kaynak: www.cnn.com

Listeria Fear in Canada

After the death of 6 people due to infection caused by the consumption of meat produced in a factory in Toronto, health officers warned Canadians to be on the alert. According to the notification of Public Health Agency of Canada, there are 26 *Listeria* facts that is not recorded.

AB 'Yeşil Kitap'tan umutlu

Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde en fazla tüketilen yiyecek ve içecekleri mercek altına alan Yeşil Kitap ile Avrupa Komisyonu, gıda standardını korumayı hedefliyor. Avrupalı çiftçilere de kaliteli tarımsal ürün üretmede yardım etmeyi planlayan Komisyon, sağlıksız ve kalitesiz gıdaların AB'ye girmesini de zorlaştırmak istiyor. Komisyon tarafından yapılan açıklamada, hızlı küreselleşmeyle birlikte deniz aşırı ülkelerden gelen

düşük fiyatlı gıdaların, AB içerisinde gıda sektörüne baskıyı arttığına dikkat çekilirken, Avrupa'nın bu durum karşısındaki etkili silahının kalite olduğu vurgulandı. Yeşil Kitap'la sertifikasyon programları ve etiketleme şemaları uygulanacak. Bu çalışmada organik tarım ve bölgesel gıda tüketimi de göz önünde bulundurulacak.

Kaynak: www.ab.org.tr

EU is Hopeful About Green Book

European Commission (EU) aims to protect food standard by Green Book which focuses highly consumed foods and drinks in EU countries. Commission plans to help European farmers in producing high quality agricultural products, and also wants to obstruct the entrance of low quality and unhealthy foods to EU.

Avrupa'da **jelatin temelli ürün** fiyatları artıyor

Fonksiyonel gıda formülasyonları için jelatin temelli ürünler üreten global bir üretici olan Gelita, maliyet ve enerji maliyeti artması dolayısıyla ürünleri için fiyat arttırmaktan başka bir şans olmadığını açıkladı. Hem jelatin, hem de protein içecekleri ve sağlıklı gıdalar için kollejen hidrolizleri üreten Gelita sözcüsü Michael Teppner, bu hareket endüstriye çiftlik hayvanlarına ba-

ğımlı doğal ürün üreticilere birçok güçlük olarak yansıyor dedi. Jelatin gıda üretiminde şekerlemeden pasta yapımına kadar fonksiyonel atıştırma ve içecek formülasyonları dahil olmak üzere çok çeşitli alanlarda kullanılıyor.

Kaynak: www.foodtech-international.com

New Products in Europe for Organic Candies

Gelita, a global manufacturer producing gelatin based products for food formulations, declared that they have no other chance other than increasing prices of products because of the increase in costs.

İsveç'te kuş gribine rastlandı

İsveç'in Göteborg kentine yakın küçük yerleşim yeri Vara'da bir çiftlikte bulunan kazlarda kuş gribine rastlandığı bildirildi. İsveç Haber Ajansı TT'nin İsveç Tarım Dairesi'ne dayanarak verdiği habere göre, İsveç'te ilk kez kapalı alanda bulunan kuşlarda kuş gribine rastlandığı kaydedildi. Kuş gribi tespit edilen alanda 700 tavuk ile 300 kaz bulunduğu belirtildi. Çiftliğin karantinaya alındığı ve araştırmaların sürdürüldüğü ifade edildi.

Avian Influenza Was Seen in Sweden

In Vara, where is a small settlement close to Goteborg in Sweden, it is declared that avian influenza was seen in geese in a farm. Sweden News Agency, TT, stated that it is the first time avian influenza was seen in the birds in closed areas.



Kaynak: www.ntvmsnbc.com

TEMİZLİK GÖRÜNÜR, MİKROPLAR GÖRÜNMEZ!

Bakteri, küf, mantar, yosun ve mikroplara karşı
üstün bir savunma metodu:

NANO TEKNOLOJİK KALKANLAR

BioShield uygulandığı yüzeyde 90 gün boyunca
organizmalara karşı nano mızrakları ile savaşır.
Mikropların hücre duvarlarını delerek
aşılmaz, yenilmez bir kalkan yaratır.

BİYOSTATİK YÜZEY KORUYUCU



**TAM
DONANIMLI
SAVUNMA
KALKANI**



BIOSHIELD®

Görünmez düşmana, yenilmez kalkan



Ađrac: İstiklal Yıldığ Caddesi Keşer Sokak No: 4/11 Beşiktaş 34352 İstanbul
Tel: 0212 288 7770 Fax: 0212 227 0282

www.bioshield.com.tr



Fıstığın kalp sağlığına faydası vurgulansın

Amerika Birleşik Devletleri'ndeki fıstık yetiştiricileri, narların son yıllarda yapılan çalışmalarla tüketiciler tarafından kabul görmesi gibi fıstıkların sağlığa yararlarını vurgulayan yeni çalışmalar yapılmasını talep ediyor. Ekim ayı sonlarında Chicago'da gerçekleştirilen Amerika Diyet ve Beslenme Konferansı'nda sunulan Penn Eyalet Üniversitesi'nin yürüttüğü bir çalışmaya göre, fıstıklar hücresel iltihapları önemli ölçüde azaltıyor. Kalp hastalıkları için bir risk olan kolesterol ve kan basıncısını düşürüyor. Amerika'da üretilen fıstıkların birçoğu atıştırılabilir olarak tüketiliyor, yalnızca % 10'u gıda ingrediyeni olarak kullanılıyor.



The Benefits of Peanuts for Heart Health Should be Highlighted

Pistachio growers in the US are hoping that as another study emerges highlighting the health benefits of pistachios, the nuts may gain the kind of consumer recognition pomegranates have achieved in recent years. According to research carried out at Penn State University, pistachios significantly reduce inflammation at a cellular level – a recognized risk factor for heart disease – as well as reducing cholesterol and blood pressure.

Kanada biberonlarda BPA kullanımını yasakladı

Dünyada Bisphenol (BPA) kullanımına yasal olarak limit getiren ilk ülke olan Kanada biberonlarda ve bazı gıda paketlemelerinde önlem alıyor. Kanada hükümeti resmen kimyasal bir tehlike olduğunu haber verdi ve BPA'nın toksik özelliklerini yayınladı. İthaline, satışına engel olacak mevzuatları hazırlayan hükümet BPA miktarını kısıtladıkları gibi kimyasal içeren polikarbonat biberonların reklamını da yapıyor. Bilim adamları yeni doğanlar ve bebekler için maruz kalmanın temel kaynağının polikarbonat kullanılan



biberonlarda yüksek sıcaklıklara maruz kalınmasını takiben kullandıkları bebek mamalarına BPA'nın migrasyonu olduğuna karar verdi. Yeni doğanlarda ve bebeklerde normalin altında seviyelerde BPA'ya maruz kalmanın risk yaratacağı sonucuna varıldı. Hükümet önlem olarak biberonlarda polikarbonat miktarlarına dikkat edeceklerini belirtti. Kanada hükümeti gelecekteki üç yıl BPA araştırma projelerine kimyasal hakkında kararlar vermek için 1.7 m \$ fon ayracağını da duyurdu.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Canada Bans Bisphenol A in Baby Bottles

Canada, the first country that sets limit for the usage of Bisphenol A, takes precautions for baby bottles and certain food packages. The Government of Canada officially informed that BPA was a chemical risk and also published the toxicological aspects of BPA. It is decided that exposure of BPA under normal limits can cause risks for new-borns and babies.

Kırmızı et gıda zehirlenmelerini tetikliyor

Nature adlı dergide yayınlanan bir çalışma, kırmızı ette bulunan bir molekülün, insanların gıda zehirlenmelerine hassasiyetlerini artırdığını söylüyor. Uluslararası araştırmacılara göre, bir çeşit glikon olan N-glycolylneuraminic asit (Neu5Gc), E.coli bakterisinin bir türü tarafından üretilen toksinin, insan hücrelerine etkisine yardımcı oluyor. Kaliforniya Üniversitesi araştırmacılarından Ajit Varki: "Yüksek oranlarda Neu5Gc içerebilen ürünlerden olan kontamine kırmızı et ya da süt ürünlerinde bulunan bu E.coli bakterisi çeşidi kaynaklı artan hastalık

risklerine karşı insanlar kendilerini koruyabilirler" şeklinde bir açıklama yaptı ve Neu5Gc molekülünün insan vücudu tarafından emilip, E.coli tarafından üretilen toksin için hedef haline gelebileceğini açıkladı. Neu5Gc'nin insan vücudunda birleştikleri bölgelerde bakteriyel toksinlerin bağlayıcısına sitotoksin adı veriliyor. Varki "Toksine insan dışı bir Neu5Gc reseptörüne bağlandığında, bu durum ciddi boyutta gıda zehirlenmeleriyle ve diğer semptomlarla sonuçlanıyor" dedi.

Kaynak: *Nature* (www.foodnavigator-usa.com)

Red Meat Triggers Food Poisonings

A new study in the journal Nature suggests that a molecule present in red meat may increase a human's susceptibility to food poisoning. A molecule called N-glycolylneuraminic acid (Neu5Gc), a type of glycan, helps a toxin from certain types of E.coli to target human cells, according to a team of international researchers.



R-BIOPHARM - Mikotoksin Analizleri için Çözümler

R-Biopharm dünyada kullanılan tüm mikotoksin test kiti formatlarına sahip tek şirkettir.

Test kiti arasında "Lateral flow device"lar, membran sistemiyle çalışan kart testleri, ELISA kiti 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
Zearalenone
FAST Zearalenone
FAST Zearalenone 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® Zearalenone
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 B₁+B₂

Clean-up Kolonları

Aflatoxin
Ochratoxin A
Trichothecene P
Trichothecene EP

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

s i n c e r

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



Çek Cumhuriyeti'nde guar gum kontaminasyonu

Gıda üreticileri, sevkıyat sırasında meydana gelen guar gum kontaminasyonu ile Çek Cumhuriyeti otoritelerinin kabul edilemez düzeyde toksik dioksinlerin tespiti sonrasında alarma geçti. Guar gum birçok gıdada, kaplamadan hazır çorbalara kadar geniş bir alanda kalınlaştırma ajanı olarak kullanılıyor. Komisyon sözcüsü yaptığı açıklamada, guar gum ve guar gum

ürünlerinin Avrupa Birliği'ne bağlı 27 ülkeye girişlerinde Hindistan otoriteleri tarafından ya da gıda operatörleri tarafından sınıra geldiği zaman denenmek zorunda olduğunu doğruladı. Bu önlemler sonucunda, Çek Cumhuriyeti Tarım ve Gıda Denetleme (CAFIA) Kurumu, acil uyarı sistemi geliştirdi ve tespit edilen iki parti guar gum'dan birine el koyduklarını bildirdi.

Guar Gum Contamination in Czech Republic

Food producers were alarmed by Czech Republic Authorities' identification of the unacceptable levels of toxic dioxins caused by the guar gum contamination occurred during the transportation. The Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA) developed a rapid alert system and declared that they seized one of 2 parties guar gum.

İngiltere'de şarbon alarmı

İngiltere'de bir davul yapımcısının, kullandığı ithal hayvan derilerinden geçen şarbon hastalığı yüzünden öldüğü ve yedi kişinin de tedavi altında olduğu bildirildi. İngiltere Kamu Sağlığını Koruma Ajansı (HPA) yetkilileri hastalığa kaynak oluşturan derilerin hangi ülkeden ithal edildiğine dair soruşturma başlatıldığını, durumun aydınlığa kavuşturulmasından sonra gerekli önlemlerin alınacağını bildirdi. Bu arada davul yapımcısı Fer-

nando Gomez'in Hackney'deki evi ve atölyesinin mühürlendiği, gerekli işlemlerin tamamlanmasına kadar buraya girişin yasaklandığı belirtildi. İngiltere'de bu tür bir olay en son 2006'da İsveç'in Hawick bölgesinde yaşanmış, yine bir enstrüman yapımcısı 50 yaşındaki Christopher Norris, kullandığı derilerden solunum yoluyla geçen şarbon hastalığı yüzünden hayatını kaybetmişti.

Kaynak: www.radikal.com.tr

Anthrax Alarm in UK

It is declared that a drum producer man died and 7 people are under cure because of anthrax caused by imported animal skins in UK. The last similar case in UK occurred in 2006 in Hawick region, and an instrument producer died due to anthrax disease.

İngiltere Gıda Güvenliği Haftası'na hazırlanıyor

Gelecek yıl 15-21 Haziran tarihleri arasında gerçekleştirilecek olan Gıda Güvenliği Haftası'nda düzenlenecek organizasyonlar için İngiltere şimdiden hazırlıklara başladı. Gıda Güvenliği Haftası'nda okullarda, toplumda ve yerel kurumlarda ve evlerde gıda güvenliği ile hijyen konularının altı çizilecek. 4 C'lerin (pişirme, temizleme, dondurma ve çapraz kontaminasyonu önleme) yanı sıra bazı nadir görülen gıda güvenliği sorunları ile kolay etkilenebilen kişileri koruma konuları ele alınacak. Eğer

organizasyonunuzun gıda güvenliğine ve gıda hijyenine katkıda bulunacak çalışmaları varsa ve bunları Gıda Güvenliği Haftası'nda sunmak isterseniz foodsafetyweek@ecgroup.co.uk adresine e-posta gönderebilirsiniz. Gıda Güvenliği Haftası ile ilgili daha fazla bilgiye ve mevcut GermWatch kaynaklarına catherine.clarke@foodstandards.gsi.gov.uk adresinden ulaşabilir ve Catherine Clark ile de iletişim kurabilirsiniz.

Kaynak: www.food.gov.uk

UK is Getting Ready for Food Safety Week

UK started preparations for the organization of Food Safety Week that will be taking place next summer between 15-21 June. If there are studies of your organization supporting food safety and food hygiene, and if you wish to present these in Food Safety Week, you can register the following address: foodsafetyweek@ecgroup.co.uk

Hollanda'da Salmonella vakası

Volkskrant Gazetesi haberine göre, Hollanda'da antibiyotige dirençli Salmonella bakterisi Ağustos ayının ortasından beri 2000 ile 3000 kişiyi hasta etti ve yaklaşık 30 kişi hastanelik oldu. Ulusal Halk Sağlığı ve Çevre Enstitüsü (RIVM) "çok ciddi bir vaka" olduğuna dair bir açıklama yayınladı. Ayrıca RIVM, Volkskrant'a yaptığı açıklamada "enfeksiyonun kaynağı bilinmiyor ve zararlı olabilir" dedi.

Serious salmonella outbreak hits Holland

An antibiotic-resistant strain of the salmonella bacteria has made between 2,000 and 3,000 people ill since mid-August and resulted in around 30 people being hospitalised, the Volkskrant reports.

Kaynak: www.dutchnews.nl



% 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, ıstıyor ve Türk damak tadına göre benzersiz lezzette sucuklar yapıyoruz. 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
Kangal Sucuk



% 100 Acılı
Kangal Sucuk



% 100 Kokteyl Sucuk
280 gr.

% 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 sofralara sunuyoruz.

% 100 güven duymalısınız...

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



Türkiye'nin Lezzet Büyüğü

Polonez Bilgi Hattı

0 800 211 70 89

Bisphenol riskleri FDA alt komiteleri tarafından vurgulandı

Biberonlarda ve bazı gıda paketlemelerinde rastlanan Bisphenol A'nın güvenliği konusunda yeni şüpheler doğduğu FDA'nın Bilim Kurulu alt komiteleri tarafından öne sürüldü. FDA, Bisphenol A'ya maruz kalan bebeklerde riskin göz önüne alınması ile birlikte güvenlik payını "yetersiz" olarak değerlendirdi. Komitenin raporu, "nitelik ve nicelik olarak bilgileri bir araya getirecek olursak yeterli bilimsel temeller sağlamaktadır: Güvenlik payı FDA tarafından yeterli olarak tanımlanmasına

rağmen aslında yetersizdir" dedi. Alt komiteler tarafından Ekim sonunda yayınlanan rapora göre FDA'nın BPA değerlendirmesinde önemli kısıtlamalar bulunmakta olduğu vurgulandı. Ajans, tedbir olarak, cam ya da diğer polikarbon plastik biberonlar yerine, bebeklerini beslemede ebeveynlerin, farklı alternatifleri denemesi önerildi. Polikarbonat plastik biberonları ısıtmaktan kaçınmak gerekiyor.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Bisphenol Risks Highlighted by FDA Subcommittee

Fresh doubts about the safety of Bisphenol A, found in baby bottles and some food packaging, have been raised by the Science Board subcommittee of the Food and Drug Administration (FDA). A review described the FDA margins of safety with regard to the risks of infant exposure to Bisphenol A as "inadequate."

Kanada sığırlar için olan E.coli aşısını onaylıyor

Bioniche Life Sciences, et ve üretimindeki kontaminasyonu azaltmaya yardımcı olabilecek dünyanın ilk Escherichia coli O157:H7 aşısı ile ilgili Kanada Gıda Denetleme Kurulu (CFIA) tarafından yayınlanan onayı duyurdu. Yapmış olduğu araştırma ile aşının gelişmesine katkıda bulunan British Columbia Üniversitesi Mikrobiyologlarından Brett Finlay, "İnsanların maruz kalma seviyelerini düşürmek ve dolayısıyla meydana gelen hastalık seviyelerini en aza indirmek için, temel olarak O157 kolonizasyonunu engellemek gerekmektedir" açıklamasını yaptı.

Firma, insanlara bakteriyel taşınmanın engellenmesi için aşının çiftlik hayvanlarına da uygulanabileceğini açıkladı. Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı (USDA), Şubat ayında yapmış olduğu açıklamada firmanın Amerika Birleşik Devletleri lisansı elde etmek için çalıştığını bildirdi. E coli O157:H7 sığırlarda herhangi bir hastalığa sebep olmazken, insanlar açısından öldürücü olabiliyor.

Kaynak: www.cidrap.umn.edu/

Canada approves E coli vaccine for cattle

Bioniche Life Sciences, based in Belleville, Ont., announced recently that it received full approval from the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) to market the world's first vaccine to reduce Escherichia coli O157:H7 shedding by cattle, a measure that could decrease contamination in meat and produce.



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®

Gıda Güvenliğinde İnsan Faktörü

Gıda güvenliğinde insan faktörü konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanı İlhami Şahin, TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş, İTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkan Yardımcısı Prof. Dr. Dilek Heperkan, TUROB Başkanı Timur Bayındır, Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Yaşar Keskin'in görüşlerine başvurduk.



İlhami Şahin

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
KKGM Gıda Kontrol Hizmetleri
Daire Başkanı

"Gıda hijyeninin sağlanmasında, sektöre yönelik hazırlanan iyi hijyen uygulamaları rehberlerinin kullanımı ile gıda işyerlerince uygulanan HACCP gibi otokontrol sistemlerinin yaygınlaştırılması büyük önem arz etmektedir."

Ministry of Agriculture and Rural Affairs General Directorate of Protection and Control, Food Control Service Head of Department İlhami Şahin gave information about personnel hygiene and related legislation.

In accordance with the 20th article of 5179- "Law on Adoption of the Amended Decree By-Law on the Production, Consumption and Inspection of Food" (27.08.2004), the personnel hygiene is regulated. Accordingly, people who are working in food production areas should give importance to personal hygiene. Nails should be cut short, hands always should be clean and there should be no open wounds on hands.

Protecting wears such as caps, gloves, overshoes should be used while working. These wears should be cleansable easily. During the production, eating, smoking, chewing gum, spitting, sneezing and coughing towards the products should be avoided. Belongings and clothes should not be in the production area. People who have infectious disease, wounds, skin infections, aches and diarrhea are not authorized to enter the production area. Everybody having these kind of problems should inform the manager about the situation, symptoms and if possible about the causes.

Personel hijyeni ile ilgili mevzuatlarda hangi başlıklara yer veriliyor?

Personel Hijyeni ile ilgili hükümler, 27.05.2004 tarihli ve "5179 sayılı Gıdaların, Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" ve ilgili yönetmelikler ile belirlenmektedir. 5179 sayılı Kanunun üretim izni, gıda sicili ve tescil işleri ile ilgili 4. maddesi gereği; gıda işyerlerinin taşınması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlara ait kurallar, Bakanlıkça çıkarılacak yönetmelikle belirlenmektedir.

5179 sayılı Kanunun 18. maddesi gereği ise; insan sağlığının korunması amacıyla, gıda maddelerini ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerleri; Bakanlıkça çıkarılacak ilgili yönetmeliklerde belirtilen asgari teknik, hijyenik ve güvenlik şartlarını taşımak zorundadır.

5179 sayılı Kanun kapsamında 27.08.2004 tarih ve 25566 sayılı RG'de yayımlanan "Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin" 20. maddesi ile personel hijyeni ve davranışlarına dair hükümler düzenlenmiştir. Buna göre; gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekmektedir. Tırnaklar kısa kesilmiş olmalı, eller sürekli temiz tutulmalı, açık yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim sırasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapsirmek,

öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekmektedir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim sırasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınma ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile temas olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirmelidir.

Personel hijyeni ile ilgili hükümler, 26.09.2008 tarihli ve 27009 sayılı RG’de yayımlanan “Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelikte” birincil üretimden başlamak üzere tüm gıda zincirini içerecek şekilde düzenlenmiştir. Yönetmeliğin, birincil üretim ile ilgili hijyen kurallarını belirleyen Ek-1’inde yer alan hükümler gereği; gıda ile temas eden personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitime katılmasının sağlanması gerekmektedir.

Yönetmeliğin gıda işletmecilerinin sorumluluklarını düzenleyen 8. maddesinin (ç), (d) ve (e) fıkraları gereği; gıda işletmecileri, iyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle, (g) bendi gereği ise; çalışan personele yönelik hijyen kuralları ve teknik bilgileri içeren eğitimler düzenlemek ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını sağlamakla yükümlüdür. Personel hijyeni ile ilgili hükümler, işyerlerinin taşınması gereken özelliklerin belirlendiği yönetmeliğin Ek-2 ve Ek-3’ünde ayrıntılı olarak yer almaktadır.

Mevzuatları yeterli buluyor musunuz? Mevzuatların geliştirilmesi ile ilgili çalışmalar var mı?

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı’nın gıda güvenliği politikası; Kodeks Alimentarius ve Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde “Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği” anlayışı ile tamamlayıcı ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması, tüketiciye güvenli gıda arzının temini, tüketici menfaatlerinin ve insan sağlığının korunması, ülke ihracatının geliştirilmesi ve sektörde haksız rekabetin önlenmesidir.

Ülkemizde etkin gıda kontrolü ve denetiminin sağlanması, sistemin güçlendirilmesi ve AB standartlarına uyumlu hale

getirilmesi amacıyla çalışmalar Bakanlığımız bünyesinde yürütülmekte ve kurumsal alt yapı iyileştirilmektedir. 5179 sayılı Gıda Kanununun AB’nin Gıda Kanunu ile ilgili hükümlerini düzenleyen 178/2002/EC Tüzüğü ile tam uyumlu hâle getirilmesi amacıyla bir teknik çalışma yürütülmüş, AB Müktesebatı ile uyumlu gıda, yem ve veterinerlik çerçeve mevzuatının benimsenmesi amacıyla “Veteriner Hizmetleri, Gıda ve Yem Kanunu” taslağı hazırlanmıştır.

26.09.2008 tarihli ve 27009 sayılı RG’de yayımlanan “Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik” hükümleri, AB’nin genel hijyen kurallarını belirleyen 852/2004/EC ve resmi kontrollere ilişkin 882/2004/EC tüzükleri göz önünde bulundurularak hazırlanmış ve yayımlanmıştır.

Gıda mevzuatının Kodeks Alimentarius standartları ve Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlaştırılması ve geliştirilmesine ilişkin çalışmalar süreklilik arz etmektedir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği kapsamında 91 adet TGGK Tebliği yayımlanmış olup, 65 adedi AB direktifleri ile uyumludur.

Yeni teknolojileri nasıl takip ediyorsunuz ve denetimini nasıl gerçekleştiriyorsunuz?

27.05.2004 tarihli ve 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” ve ilgili yönetmelikler uyarınca; gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerleri, mevzuat ile belirlenen asgari teknik ve hijyenik şartları taşıyarak, iyi hijyen uygulamaları ile birlikte HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamakla yükümlüdür.

Mevzuat ile getirilen bu yükümlülüklerle uyum gıda işletmecisinin sorumluluğunda bulunmakta olup, 26.09.2008 tarihli ve 27009 sayılı RG’de yayımlanan “Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik” hükümleri uyarınca ulusal düzeyde Tarım ve Köyşleri Bakanlığı; bunun dışında kendi özel mevzuatına göre yetkili il özel idaresi, belediye ve Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından veya mahallî mülki idare amirinin koordinasyonu veya işbirliğinde denetlenmektedir. Bakanlığımızca yürütülen denetim ve kontrollerde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik uygulanan plan ve ilgili sonuçları varsa, bunlar da dikkate alınarak tetkiki yapılmaktadır.

“Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik” ile gıda işyerlerinin uyması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlar belirlenmiş ve bu şartların denetiminde Bakanlığımızca kullanılan kontrol listeleri ile HACCP tetkik listesi yayımlanmıştır. Gıda güvenliğinin önemli bir bölümünü oluşturan gıda hijyeninin teminine yönelik yürütülen denetim ve kontroller; birincil üretim dâhil, gıda zincirinin tüm aşamalarında; izleme, izlenebilirlik, gözetim, denetim ve HACCP tetkiki gibi farklı hizmet ve tekniklerinin tümünü içermektedir. Bu denetim ve kontroller ile, Türk Gıda Kodeksi’ne uygun güvenli ve hijyenik gıda üretiminin sağlanması yanında gıda işyerlerinin teknik ve hijyenik normlarının geliştirilmesi hedeflenmektedir. Denetim ve kontroller, risk esasına göre uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olarak yapılmaktadır. Burada temel yaklaşım AB’de olduğu gibi işyeri sorumluluğunun esas alınmasıdır. Riske dayalı denetim sisteminde işletmenin asgari teknik ve hijyenik şartları, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler ile gıda işletmecilerinin uyguladıkları otokontrol sonuçları göz önünde bulundurulmaktadır. Denetim ve kontroller, yıllık kontrol ve izleme programlarının yanında şüpheli, ihbar, şikâyet ve gözetim kapsamında da yürütülmektedir.

AB uyum yasaları ile bağlantılı eşleştirme projeleri kapsamında HACCP çalışmaları yapılıyor. Twinning projelerinde gıda hijyeni konusunda hangi noktadayız? Bu çalışmalar tamamlandı mı? Bize katkısı ne oldu? Türkiye’ye yayılımı nasıl sağlandı?

5179 sayılı Kanun gıda güvenliğinin sağlanmasında temel sorumluluğu gıda işletmecisine vermektedir. Gıda işletmecisi, üretiminde İyi Üretim Uygulamaları (GMP) ve İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak tanımlanan HACCP prosedürlerini uygulamak ile yükümlüdür. “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” AB Projesi, ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanması, gıda kontrol sisteminde etkinliğin artırılması, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı’nın (TKB) Merkez ve Taşra Teşkilatının yasal ve yapısal kapsamda güçlendirilmesi ve özel sektörle arasında işbirliğinin geliştirilmesi amacıyla hazırlanmıştır. 3 Nisan 2006 ile 19 Eylül 2008 tarihleri arasında uygulanan proje kapsamında gıda denetim ve kontrol hizmetlerinin geliştirilmesi, etkinleştirilmesi ve AB standartlarına uyumu amacıyla 11 başlık altında yoğun ve kapsamlı çalışmalar yürütülmüştür. Proje kapsamında; AB’nin hijyen paketi olan 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC tüzüklerinin ulusal mevzuata aktarılması için

yönetmelik tasarıları hazırlanmıştır. Sanayi temsilcileri ve gıda denetçilerine gıda güvenliğini ilgilendiren konularda ve gıda hijyeni ile ilgili eğitim programları düzenlenmiştir. Bunlar arasında; AB’nin hijyen paketi ve HACCP başta olmak üzere küçük ve orta ölçekli gıda işletmelerinde HACCP uygulamaları, küçük ölçekli süt işletmelerinde HACCP uygulaması Portekiz örneği eğitimleri ile sektöre yönelik hijyen kılavuzlarının hazırlanması ve uygulanması konularında gıda sektörünün katkı ve katılımlarıyla düzenlenen eğitimler de yer almaktadır. Gıda işyerlerinin kullanımına yönelik olarak sektör temsilcileri ile işbirliği içerisinde 24 adet iyi hijyen uygulamaları rehber tasarıları hazırlanmıştır. Rehberler yayımlanma aşamasına gelmiştir. Gıda hijyeninin sağlanmasına yönelik olarak hazırlanan bu rehberler ile gıda işyerlerinin mevzuata uyumunda yapması gerekenler sektörel bazda açıklanmıştır. Rehberler aynı zamanda yol gösterici nitelik taşımaktadır. Bu çalışmalar ile ülkemizde gıda güvenliği ve kontrolü sisteminin etkinliğinin artırılması amaçlanmaktadır. Gıda hijyeninin sağlanmasında, sektöre yönelik hazırlanan iyi hijyen uygulamaları rehberlerinin kullanımı ile gıda işyerlerinde uygulanan HACCP gibi otokontrol sistemlerinin yaygınlaştırılması büyük önem arz etmektedir. Bu konuda üretici birliklerine, gıda sanayi derneklerine ve gıda sanayi federasyonuna, sektöre yönelik eğitim faaliyetleri dahil olmak üzere önemli görevler düşmektedir.



Necdet Buzbaş
TÜGİS (Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası)
Yönetim Kurulu Başkanı

“Kişisel hijyen çalışanların sorumluluğu olmakla birlikte, işyerindeki hijyenin sağlanması yönetimin temel görevidir. Bu görevin gerçekleştirilmesinde iki konu karşımıza çıkmaktadır. Çalışanların kişisel hijyeninin sağlanmasına destek olacak alt yapı ve çalışanların eğitimi.”

Chairman of TÜGİS (The Food Processing Industry Employers' Association of Turkey) Necdet Buzbaş. Necdet Buzbaş touched on the importance of education of employees and the knowledge that will help to obtain personal hygiene in food industry. “Government is the judge between manufacturer and consumer - the 2 players of the operation from production to consumption. Food should be produced and stored in safe – healthy conditions, and also should be delivered in safe conditions. In addition to these, consumers should show contribution to have a safe and whole food chain. Laying down the rules and inspecting are the government’s main responsibility” said.

Gıda endüstrisinde personel hijyeninin önemi nedir?

Bilindiği gibi beslenme, tüm canlıların yaşayabilmeleri için vazgeçilmez bir ihtiyaçtır. Beslenme ihtiyacı gıda adı verilen maddeler yardımı ile karşılanır. Gıda ürünlerinde duygusal, fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerin kaliteyi oluşturmaya karşın, sağlıklı olması en fazla aranan kalite kriteridir. Kaliteli gıda üretimi, gerek ürün ve gerekse insan sağlığı açısından fevkalade önem taşımaktadır. Gıda kaynaklı çeşitli olumsuzlukların neden olduğu hastalık ve zehirlenmeler, bireysel veya toplumsal etkilenmelere yol açabilmektedir.

Gıdanın üretilmesinden tüketilmesine geçen süreçte iki oyuncu olan üretici ve tüketici arasında hakem olarak da devlet yer almaktadır. Gıdanın sağlıklı koşullarda üretilmesi yanında sağlıklı şartlarda depolanması ve dağıtılması da şarttır ama bunların yanında tüketicinin de bu oyundaki sorumluluğunu yüklenerek gıda güvenliği zincirinin sağlam kalmasına katkıda bulunması gerekmektedir. Oyunun kurallarının konulması ve denetlenmesi ise devletin temel görevidir.

Gıdanın sağlıklı üretilmesinde en önemli faktör insandır. Tarladan – çiftlikten başlayan serüven bir fabrikanın işleme tesislerindeki dönüşümünü tamamlayarak tüketicinin sofrasına konuk olana dek devam etmektedir. Bu yolculuğun temiz ve sağlıklı yürütülmesi kişisel hijyen ile birebir ilişkilidir. Gıda üretiminde en önemli kontaminasyon kaynaklarından birisi de çalışanlardır. Çalışanlar üretimin her kademesinde; hazırlık, işleme, ambalajlama, taşıma ve depolama evrelerinde gıdayı doğrudan bulaştırabilecek sayıda ve çeşitlilikte mikroorganizmayı taşır. Özellikle eller, giysiler, saç-sakal vb. gibi pek çok dış faktör yanında nefesi, tükürüğü, varsa yaralarının her biri ayrı ayrı bulaşma odağını oluşturur. En önemli özelliği de insanın mobil olması ile bir mekândan diğerine kolaylıkla taşıyıcılık yapabilmesidir.

TÜGİS'in personel hijyeni konusunda herhangi bir çalışması var mı?

TÜGİS, 1961 yılında kurulmuş, geçen 47 yıl içinde gıda sanayinin gelişmesi için büyük destek vermiştir. Temel faaliyet alanlarımız olan endüstriyel ilişkiler ve gıda uzmanlığı konularında detaylı çalışmalar yürütüyoruz. Gıda üretiminin vazgeçilmezi olan “sağlıklı ürün için hijyen” konusunda çalışanların uymakla yükümlü oldukları işletme içi yaptırımları endüstriyel ilişkilerde sağladığımız Sosyal Diyalog

başarısı ile gönülden ve içtenlikle uyum haline getiriyoruz. TÜGİS üyesi tüm kuruluşlarda yüksek hijyen seviyesi gözleniyor. Kişisel hijyen konusunda en son İstanbul Ticaret Odası ile birlikte bir çalışma gerçekleştirdik. İTO üyesi fırıncı esnafına hijyen konusunda bir seminer verdik ve seminer notlarını baskılı hâle getirerek katılımcılara dağıttık. Halkın temel gıda maddesi olarak ekmeğin özel önemine binaen gerçekleştirdiğimiz bu seminere katılım için herhangi bir şart öngörmedik.

Personel alımlarında gıda işletmecilerinin dikkat etmesi gereken konular nelerdir?

Gıda işletmeleri diğer işletmelere göre farklılık gösterir. Bu farklılığın temelinde insan sağlığını riske düşürme sorumluluğu yatmaktadır. Bu nedenle belirlenmiş bir dizi yaptırımlar sadece üretimde değil, kuruluşun tamamındaki çalışanları bağlamaktadır. İşyeri yönetimi ile işyeri doktorunun birlikte hazırlayacakları bir sağlık tarama programı ile işe alınacak adaylar kontrolden geçirilmelidir.

Tüm konular sıfır esneklikle gerçekleştirilmeli, işe seçilecek olan kişinin sağlıklı olduğundan emin olmalıyız. İşe alımlarda önemseyemediğimiz bir diğer nokta aday kişinin sigara içip içmediğinin tespittir. Sigara içmeyen kişiler tercih edilmeli, bu halin devamlılığını sağlayacak yaptırım iş akdine konmalıdır. İşe başlayan kişilerin sağlıklı olma halinin zaman içinde sürdürülebilirliğinin kayıtları tutulmalı ve izlenmelidir. Yasal olarak istenilen birkaç kontrolün (portör muayenesi, röntgen filmi vb.) yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir.

İş başvurularında adayların hangi testlere tabi tutulması gerekir?

Gıda işletmelerinde hijyenin sağlanmasının çoğu kez üretim ve kalite departmanlarının sorumluluğu olarak algılanması yanlışı vardır. Kuruluşun çalışanlarının tamamı yanında, ziyaretçiler ve tedarikçiler de sorumludur. Kuruluşa iş başvurusunda bulunan adayların, sağlık taramasından tam not almaları, sigara – alkol gibi kötü alışkanlıklarının bulunmaması gerekir. Daha sonra temizlik alışkanlıklarının test edileceği sorular sorulabilir.

İşe alınan personelin kişisel hijyen konusunda devamlılığını sağlamak için işverene düşen görevler nelerdir?

Kişisel hijyen çalışanların sorumluluğu olmakla birlikte, işyerindeki hijyenin sağlanması yönetimin temel görevidir.

Bu görevin gerçekleştirilmesinde iki konu karşımıza çıkmaktadır. Çalışanların kişisel hijyeninin sağlanmasına destek olacak alt yapı ve çalışanların eğitimi. Alt yapı desteği, işverenin sağlamakta görevli olduğu konuyla ilgili her türlü yatırımı kapsamaktadır. Örneğin, duşlar, lavabo ve tuvaletler, dezenfektan cihazları, soyunma ve dinlenme odaları, özenle seçilmiş iş giysileri ilk aklımıza gelenler olarak sıralanabilir. Eğitime gelince, işbaşı yapılmadan başlatılmalı ve böylelikle işe donanımlı gelinmeli, sürekliliği esas alınarak kuruluş içinde veya dışında tüm olanaklar seferber edilmelidir.

Sağlık sorunları olan ya da kişisel hijyen konusunda dikkatsiz davranan çalışanlar için uygulanması gereken yaptırımlar nelerdir?

İşe seçimi doğru gerçekleştirdik ise bundan sonraki süreç tamamen işverenin yönetim ve denetiminde gelişecektir. İşyeri hekimi ve yönetimi işbirliği yaparak rutin sağlık kontrolleri yanında işletme içinde dolaşarak işbaşı kontrollerini de gerçekleştirmelidirler. İşyeri hekimleri işyerinde koruyucu hekimlik fonksiyonlarını geliştirerek sağlıklı çalışan sloganı ile işletmeye destek vermelidirler. Kişisel hijyen konusunda sorumluluklar yazılı olarak, işe girişte adaya verilmeli ve iş akdinin bir parçası olarak değerlendirilmelidir. Uygun alt yapı ve eğitim desteklerine rağmen kişisel hijyen konusunda yeterli gayreti ve uyumu göstermeyen çalışanlar ile yolları ayırmak en akılcı uygulama olacaktır.



Prof. Dr. Dilek Heperkan
İTÜ Gıda Müh. Bölümü Gıda Bilimleri Ana Bilim Dalı Başkan Yardımcısı

"Gıda işletmelerinde hijyen konusunun sadece üretim alanında çalışan kişiler ile sınırlı olmadığı bilinmelidir. İşletmede çalışan tüm personel hijyen kurallarına uymalıdır. İşletmeye gelen ziyaretçiler de hijyenik kurallara uygun şekilde davranmalıdır."

ITU Food Engineering Department Food Science Discipline Deputy Head of the Department Prof. Dr. Dilek Heperkan

said that the hygiene in food businesses is only not limited for laboring people in production area. The all employees in the business should follow the rules. In addition, all visitors should follow the hygiene rules. All employees should be trained about basic microbiology and hygiene, and these trainings should be repeated after specific intervals. If the training is given by an expert who is independent from the business, it will be useful.

Gıda endüstrisinde personel hijyeninin önemi nedir?

Gelişmiş ülkelerde nüfusun yaklaşık %30'u gıda kaynaklı hastalıklardan zarar görmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde yılda yaklaşık 76 milyon gıda zehirlenme vakası ile karşılaşmaktadır. Özellikle Salmonella enfeksiyonlarının Avrupa ve Amerika'da artmakta olduğu bildirilmektedir. Patojen bakterilerin neden olduğu zehirlenmelere ilave olarak gıda ve su kaynaklı virüs enfeksiyonlarında da artışlar olduğu belirtilmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde ise gıda kaynaklı ölümlerin sayısı daha yüksektir.

Gıda maddelerine fiziksel ve biyolojik tehlikelerin bulaşması açısından personel önemli bir araçtır. Özellikle mikroorganizmalar, başta insanlar olmak üzere pek çok kaynaktan örneğin kullanılan ekipmanlar, hammaddeler, su ve hava yoluyla bulaşabilmektedir. İnsanlar doğrudan temas yoluyla veya dolaylı olarak mikroorganizmaları gıdaya bulaştırmaktadır. "Kişisel hijyen" bütünlük gösteren bir kavram olmakla birlikte özellikle eller ve el temizliği büyük önem taşımaktadır. Vücudun diğer kısımlarında olduğu gibi elde de mikroorganizmalar bulunabilir. Bu mikroorganizmaların büyük bir kısmı elin doğal mikroflorasıdır. Elin kirlenmesi veya elin temas ettiği ürün ve gıdaya bağlı olarak mikroflorada değişiklik meydana gelebilir.

Temiz bir elde mikroorganizma sayısı yaklaşık 102 kob düzeyinde iken kirliliğe bağlı olarak bu sayı 107 kob/el düzeyine kadar yükselebilir ve floradaki mikroorganizma çeşitliliği artış gösterir. Örneğin eldeki Enterobacter varlığı daha çok bitkisel ürünlerle temas sonucunda görülmektedir. Buna karşılık Escherichia coli varlığı, elin bağırsak kaynaklı kirlilik ile temas ettiğini göstermektedir. Salmonella bakterisi de el üzerinde bulunmaması gereken bakterilerdendir. Gıda işletmesinde çalışan kişiler, solunum sistemleri vasıtasıyla da çeşitli mikroorganizmaları gıdaya ve ortama bulaştırabilirler. Bu tip bulaşmalar da ancak kişisel hijyene uymak suretiyle önlenir.

Bölümünüzün personel hijyeni konusunda verdiği eğitimler nelerdir?

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde 4 yıllık lisans eğitimi sırasında Mikrobiyoloji, Gıda Mikrobiyolojisi ve Gıda Mikrobiyolojisi Laboratuvarı zorunlu derslerdir. Bu derslerde öğrenciler, hijyen ve sanitasyonla ilgili temel bilgileri almaktadır. Bunun dışında gıda işletmelerinden gelen talepler doğrultusunda Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından "Personel Hijyeni"nin de yer aldığı çeşitli eğitim

programları düzenlenmektedir.

Personel hijyenine önem verilmeyen işletmelerde en sık rastlanan sorunlar nelerdir? Yaşanmış vakalardan örnek verebilir misiniz?

Personel hijyeninin yetersiz olduğu işletmelerde gıda maddelerinde Escherichia coli / koliform, Salmonella ve diğer Enterobacteriaceae üyeleri, Clostridium perfringens ve Staphylococcus aureus varlığı en sık karşılaşılan problemlerdir. Patojen bakterilere ilave olarak Hepatit A virüsü (HAV) de yetersiz personel hijyeni ile ilgili bir diğer önemli biyolojik tehlikedir. Gıda kaynaklı zehirlenme vakalarında zehirlenmeye neden olan etkeni kesin olarak belirlemek her zaman kolay olmamakla birlikte az pişmiş veya pişirilmeden tüketilen salata, meze ve benzeri tüketime hazır yiyecekler ve kabuklu su ürünleri HAV açısından risklidir. Nitekim son yıllarda meydana gelen 600 kişinin hastalandığı ve 3 kişinin ölümü ile sonuçlanan gıda zehirlenme vakasının, HAV ile bulaşık yeşil soğandan ileri geldiği belirlenmiştir. Staphylococcus aureus deri, boğaz ve burun mukozasında bulunan ve gıdaya personel yoluyla bulaşan bir bakteridir. Süt ve et gibi hammaddeler S.aureus bakterisini taşıyabilir. Bakteri, gıda üretim ortamlarında da yaygın olarak bulunmaktadır ve çapraz kontaminasyon ile gıdalara bulaşması sıklıkla karşılaşılan bir durumdur. Süte uygulanan pastörizasyon işlemi S.aureus için öldürücüdür, ancak S.aureus endotoksinleri ısıya dayanıklı olup pastörizasyondan sonra da aktivitelerini sürdürebilmektedir. Bu şekilde ortaya çıkan 2 toplu zehirlenme vakası mevcuttur.

İşletmelerde kişisel hijyen sağlanırken nelere dikkat edilmelidir?

Gıda işletmelerinde hijyen konusunun sadece üretim alanında çalışan kişiler ile sınırlı olmadığı bilinmelidir. İşletmede çalışan tüm personel hijyen kurallarına uymalıdır. İşletmeye gelen ziyaretçiler de hijyenik kurallara uygun şekilde davranmalıdır. Üretim hattında çalışan, ürün, hammadde ve ambalaj materyali ile doğrudan temas halinde olan personelde, mesleki ve teknik özelliklerden farklı olarak diğer bazı özellikler de aranmalıdır. Örneğin, üretim hattında çalışan kişiler bazı patojen bakterilerin ve virüslerin taşıyıcısı olmamalı, el, kol ve yüzde kontaminasyona yol açacak deri hastalıkları, sivilce, çıban ve açık yara bulunmamalıdır. Ayrıca bu kişiler mümkünse kişisel hijyene uymakta istekli ve belirli alışkanlıkları edinmiş kişilerden seçilmelidir. Gıda işletmelerinde hijyen sağlanmasında karşılaşılan en önemli problemlerden birisi de

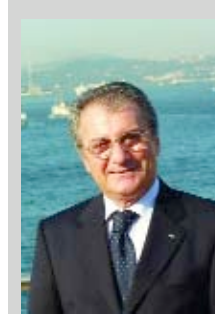
makinelere bakım ve onarımından sorumlu personelin hijyenik kurallara uygun hareket etmemeleri ile ilgilidir.

İşletmede makine ve ekipmanların bakımından, soğutma ve ısıtma sistemlerinin çalışmasından sorumlu personel her nedense bir ayrıcalığa sahip olduklarına inanmakta ve kurallara uymamaktadır. Denetimler sırasında belirlenen hataların büyük bir kısmı da bakım personelinin dikkatsiz tutum ve davranışları sonucunda ortaya çıkmaktadır.

Üretim hattında unutulmuş vida ve benzeri parçalar, makineleri temizlemek amacıyla kullanılan ve unutulmuş yağlı ve kirli görünümüne fırçalar, hijyen sağlamak amacıyla titizlikle harcanan tüm emeklerin bir anda boşa gitmesine neden olabilmektedir. Bakım ve onarımdan sorumlu kişiler hijyen kurallarına uyma konusunda da sorun yaratabilmektedir. Üretim hattında, galoş giymeden ve bone takmadan iş elbiseleri ile dolaşmakta ve diğer çalışanlara da kötü örnek teşkil etmektedirler. Hijyenik kurallar tüm çalışanlar, yöneticiler ve ziyaretçiler için geçerli olmalıdır. Eğitim de önemle üzerinde durulması gereken bir konudur. Tüm personele temel mikrobiyoloji ve hijyen eğitimleri verilmeli ve bu eğitimler belirli aralıklarla tekrarlanmalıdır. Eğitimin zaman zaman işletme dışından bir uzman tarafından verilmesi de yarar sağlayacaktır.

İşletmelerde personelin kesinlikle yapmaması gereken davranışlar nelerdir?

Gıda işletmesinde çalışan kişiler, hijyenin üretimin bir parçası olduğunu bilmeli, kişisel bakım ve temizliğin de hijyenik bir ortamın sağlanması için gerekli olduğuna inanmalıdırlar. Kişisel hijyen bir bütün olarak ele alınmalı ve uygulanmalıdır. Sağlık kontrollerinin düzenli şekilde yapılması ve sürdürülmesi, “kişisel sağlık” kavramının “kişisel hijyen” ile birlikte değerlendirilmesi gerekmektedir. Bedenin temiz ve sağlıklı olması kadar giysilerin, özellikle ayakkabıların temiz ve işletmeye özel olmasına da dikkat edilmeli, periyodik olarak temizliği sağlanmalıdır.



Timur Bayındır
TUROB (Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği)
Yönetim Kurulu Başkanı

“Gıda endüstrisinde, personel hijyeni çok önemlidir ve bu hijyenin bir takım kaideleri vardır. Her işletmede, bu kaidelere uyulur ve denetlenir. Otel mutfaklarında, genelde hiçbir sorun çıkmaz, otel mutfakları hijyene çok dikkat eder.”

Chairman of TUROB (Association of the Tourist Hotelkeepers, Hotel Managers and Investors), Timur Bayındır gave information about hygiene of staff working in hotel kitchens.

Bayındır; "Tourism is a sector focused on customer satisfaction, and debonair service is well to the fore as well as hospitality. Staff working in our sector, shows Turkish hospitality in the best way. It is not possible that our staff is careless about personal hygiene. We have a simple staff rule: The ones who don't fulfill their duties are warned. If they do not show any improvement, management separates our ways" said.

Gıda endüstrisinde personel hijyeninin önemi nedir?

Gıda endüstrisinde, personel hijyeni çok önemlidir ve bu hijyenin bir takım kaideleri vardır. Her işletmede, bu kaidelere uyulur ve denetlenir. Otel mutfaklarında, genelde hiçbir sorun çıkmaz, otel mutfakları hijyene çok dikkat eder. Personelimiz, zaten yılda 2 kere sağlık kontrolüne gitmektedir. Özellikle mutfak şefleri ise, personelin turnak kontrolü, banyo kontrolü, önlükleri ve başlarındaki şapkalarının kontrolünü düzenli olarak yapar. Otel mutfaklarımızda, el ile yapılan işlerde, muhakkak ince eldivenler kullanılır. Gıda işletmeleri denetlenirken, personel hijyeni de denetlenmektedir ve bunlar devlet doktorları tarafından yapılmaktadır.

Kişisel hijyen kaynaklı vakalardan örnek verebilir misiniz? En sık karşılaşılan sorun nedir?

Genelde, merdiven altı veya kendine özen göstermeyen küçük gıda işletmelerinde hijyen sorunu yaşanmaktadır. Zira, zaman zaman gıda işletmelerindeki olumsuz sahneler, mutfaklarda gezen böcekler televizyon ekranlarına gelmektedir. Otellerimizin her bölümünde hijyen çok önemlidir ve zira bir otel 24 saat gözetim altında olarak, sürekli temizlenmektedir. Gıda hijyeni nedeniyle otellerimizde yaşanan sıkıntılar yok denecek kadar azdır. Ancak, mesela otelde sabah kahvaltısı alan bir turist, daha sonra öğlen yemeğini açıkta yediğinde, otele döndüğü zaman zehirlendiğini ifade etmektedir. Aslında, açık yiyecek satan yerlerin, merdiven altı çalışan ve insan sağlığıyla oynayan işletmelerin ciddi olarak denetlenmesi lazımdır. Zira, oteller, temizliğe ve hijyene binlerce dolar harcanmaktadır.

TUROB'un bu konuda üye kuruluşlar için geliştirdiği bir eğitim programı var mı?

TUROB'un, üye kuruluşlar için mutfaklardaki hijyene yönelik geliştirdiği sürekli bir eğitim çalışması olmamasına rağmen, çeşitli etkinliklerle sektörü bilinçlendiriyoruz. Geçtiğimiz yıl TUROB'un sponsorlarından Ecolab'ın öneriğinde, Gıda Güvenliği Derneği ile bir konferans düzenledik

ve konferans sırasında, yiyecek- içecek departmanında çalışan personele, uzmanlar tarafından sektördeki son gelişmeleri anlattık.

Sağlık sorunları olan ya da kişisel hijyen konusunda dikkatsiz davranan çalışanlar için işletmeciler hangi yaptırımları uygulamalıdır?

Turizm müşteri memnuniyeti odaklı bir sektördür ve güler yüzlü hizmet ile misafirperverlik ön plandadır. Müşteri memnuniyeti odaklı çalışan sektörümüzde, çalışan personelimiz, Türk misafirperverliğini en iyi şekilde yansıtır. Otellerimizde kişisel hijyen konusunda dikkatsiz davranan çalışanlarımızın olması da, pek mümkün değildir. Bir de gayet basit bir personel kaidesi vardır. Görevini yapmayan personele önce ihtar verilir, eğer düzeltilmez ise, gerektiğinde işletme ile yolları ayrılır.



Doç. Dr. Yaşar Keskin

Marmara Üniversitesi Tıp

Fakültesi Halk Sağlığı

Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi

"Gıda zehirlenmelerinden dolayı oluşacak zararların en aza indirilmesi tüketicilerin bir şekilde kontrol mekanizmalarına dâhil edilmesi ile mümkün olacaktır. İnsanların gıdayı tükettikleri işletmelerin mutfaklarını görmelerinin direkt veya televizyon aracılığıyla sağlanması, gıda güvenliği açısından önemli bir açığı kapatacaktır."

Marmara University Faculty of Medicine Public Health Department Instructor - Doç. Dr. Yaşar Keskin

Keskin, emphasized that including consumers to the control mechanisms will meet an important deficiency for the food safety. Keskin said; "First of all, inspection authorities should be trained and inspectors should be made conscious of personal hygiene. Minister of Agriculture and Rural Affairs is carrying out food audits, and this situation has lead to its deficiencies become evident because of lack of staff. Removing municipalities out of the auditing system restricted public's access to authorities. Consequently they have to be included to this system again.

Üniversiteniz bünyesinde verdiğiniz halk sağlığı eğitimlerinde işçi sağlığı konusunda da çalışmalar yürütüyorsunuz. Gıda güvenliğini ve personel hijyeni açısından işçi sağlığı konusunu değerlendirir misiniz?

Gıda güvenliği ülkemiz açısından hâlâ önemini korumaktadır. Hem tüketiciler hem de çalışanlar bu durumdan zarar görüyorlar. Tüketiciler gıda zehirlenmesi geçiriyorlar ancak

aktif olarak bu durumun düzeltilmesi konusunda rol almıyor veya alamıyorlar.

Aslında gıda zehirlenmelerinden dolayı oluşacak zararların en aza indirilmesi tüketicilerin bir şekilde kontrol mekanizmalarına dâhil edilmesi ile mümkün olacaktır.

İnsanların gıdayı tükettikleri işletmelerin mutfaklarını görmelerinin direkt veya televizyon aracılığıyla sağlanması, gıda güvenliği açısından önemli bir açığı kapatacaktır. Bu sayede hem işletme, hem de çalışan personel sanitasyon kurallarına dikkat edecektir. Burada esas sorun küçük ölçekli işletmelerde ortaya çıkacaktır. Maliyet ve fiziki şartların yetersiz olması bu tür uygulamalarda sorun teşkil edecektir. İstanbul'da yaptığımız bir çalışmada, mutfakı küçük işletmelerde tezgâh ve çalışanların ellerinden alınan mikroorganizma örneklerinde daha fazla üreme olduğu görülmüştür. İşletmelerin çoğunun küçük ölçekli olduğu düşünülürse sorunun çözümü daha karmaşık ve zor olmaktadır. Çünkü bu işletmelerde çalışanların ve sahiplerinin eğitimi mümkün olamamakta ve denetimleri yeterli ölçüde yapılamamaktadır.

Çalışanlar açısından olaya baktığımızda bu kişilerin eğitim eksikliklerinin çok fazla olduğunu görüyoruz... Kendi sağlıkları ve kişilere verdikleri zararların bilincine varma noktasında eğitim eksikliklerinin tamamlanması gerekiyor. Burada görev başta üniversiteler olmak üzere bakanlık ve sivil toplum kuruluşlarına düşmektedir. Çalışan kişilerin portföy muayenelerinin yaptırılması bir önlem olabilir, ancak bunun doğru ellerde ve konunun bilincine sahip kişiler veya kurumlar tarafından denetlenmesi gerekmektedir.

Üniversitenin verdiği eğitimler dışında personel hijyeni konusunda başka çalışmalar yapıyor musunuz? Yaptığınız etkinliklerden bahsedebilir misiniz?

Üniversite dışında yapılan eğitimlere katkıda bulunmak bir üniversite öğretim üyesi olarak görevlerimiz arasındadır. Toplum bilincinin geliştirilmesi ve çalışanların eğitim eksikliğinin tamamlanmasında üniversite elemanları daha aktif rol almalıdır. Bu konuda proje yürütmek veya bizzat eğitimlerde görev üstlenmek gerekliliği vardır. İstanbul dâhilinde tüketilen gıdaların mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi ile ilgili birçok çalışma yürüttüm. Bunlardan bir kısmı makale olarak bir kısmı da ulusal ve uluslararası bildiri olarak yayımlandı. Son olarak fırın işçilerinin karşılaştığı sağlık sorunlarını inceledik ayrıca fırınlardaki

ekmek, un ve hamurların HACCP kontrollerini araştırdık. Açıkta satılan gıdaların İstanbul'daki durumu ile ilgili de araştırmalar yaptık. Durumun pek iç açıcı olmadığını söyleyebilirim; vakit kaybetmeden gerekli önlemler alınmalı.

Türkiye'de personel hijyeni açısından en sık karşılaşılan sorunlar nelerdir? Bu konuda bilinç nasıl gelişir, ne yapmak lazım? Bu konuda üretilen önemli projelerden bahsedebilir misiniz? Bu projelerin alınan geri dönüşleri hakkında bilgi verir misiniz?

Türkiye'de personel hijyeni ile ilgili en önemli sorun kalifiye işçi çalıştırılmamasıdır. İşyerleri personel kalitesini yükseltmek için gerekli çabayı göstermiyor ve maddi olanaklarını zorlamıyorlar. Aslında ülkemizde gıda hijyeni konusunda eğitilmiş eleman sıkıntısı da mevcut. Çalışanlar çoğunlukla 'alaylı' olarak adlandırılan eğitimsiz işçiler. Gıda işinde çalışan işçilerin bu tür işyerlerinde çalışabilmesi için eğitim sertifikasının olması gerekiyor. Sağlık karnesi olmayan işçileri çalıştıran işyerlerine uygulanan cezai işlemlerin eğitim sertifikası olmayan işçi çalıştıran işyerlerine de uygulanması sağlanmalıdır. Böylelikle çalışan ve işyeri sahiplerinin gıda güvenliği konusunda farkındalıkları sağlanmış olacaktır. Aslında yetkili makamlar bu önemli konunun bilincine varamamışlar. Öncelikle denetleyen mercilerin eğitilmesi ve denetim yapan elemanların bilinçlendirilmesi gerekir.

Gıda denetimlerinin Tarım Bakanlığı kontrolünde olması, eleman yetersizliği içindeki bu kurumun eksikliklerinin daha da belirginleşmesine neden olmuştur. Belediyelerin denetim unsurları içerisinde çıkarılması halkın yetkili mercilere ulaşılabilirliğini kısıtlamıştır. Dolayısıyla tekrar bu sisteme dâhil edilmeleri sağlanmalıdır.

Gıda Güvenliğinde İnsan Faktörünün Önemi



Hülya İbrahim

**Ecolab Temizleme Sistemleri
Ltd. Şti. Kurumsal Bölümü
Ülke Müdürü**

"Kurumlar ve sorumlu çalışanlar doğru davranış ve prosedürleri uygulamalıdır. Bunu yaparken de sadece yasayı yerine getirmek amacı ile şekilsel davranışlarla değil, insan ve yaşam kalitesine olan saygı ve inançla kalıcı ve doğru adımlarla uygulamayı gerçekleştirmelidirler. Bu her şeyden önce insana saygının gereğidir."

Ecolab Division Manager Hülya İbrahim

Hülya İbrahim, whose sectoral view of the human factor in food safety is given, stated "We are trying to give training service to groups and sectors that we have reached by the support of Food Safety Association and the other associations in Turkey. My belief and desire is reaching the true Food Safety concept that is required for healthy, humanly and civilized life with the associate study, belief and contribution all of us."

ciye ulaşan sağlıklı gıdadır.

Gıda güvenliği konu olduğunda bahsedilen her aşamada insan faktörünün yer aldığını söyleyebiliriz. Güvenli gıda; üretimi temiz topraklarda başlayan, doğru önlemlerin alındığı ve doğru yöntemlerin kullanıldığı üretim proseslerinden geçerek tüketiciye ulaşan sağlıklı gıdadır.

Tarladan çatala, gıdanın geçtiği her aşamada insan faktörü etkilidir. Bu nedenle, gıda güvenliğini en çok tehdit eden unsurlar da, gıdanın güvenilir olmasını sağlayacak olan en önemli faktör de yine insandır. Gıda güvenliğini

Soğuk Zincir

Ürünler özel
soğutmalı
kamyonlarla
teslim alınır

1

Özel soğutmalı
kamyonlarla

3

2

Uygun koşullarda
ve ısıda özel
depolarda saklanır

4

Zamanında,
eksiksiz ve taze
olarak

Ulaşması gereken
yere ulaşır

5

Serlog'un soğuk güvenlik zinciri asla kırılmaz!



SERLOG
DOĞRU LOJİSTİK



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

tehdit eden sebepler incelendiğinde yetersiz eğitim ve denetim eksikliğinden kaynaklanan uygulama hatalarının, çapraz bulaşma risklerinin yanı sıra yetersiz kişisel hijyen sorununun da çok önemi olduğu görülmektedir. Gıda güvenliği başta olmak üzere toplam hijyen anlayışının doğru temeller üzerine oturtularak geliştirilmesi ve standart hale getirilmesi toplumda her kesimin konu ile ilgili doğrudan eğitimi ile ve kabul edilebilir ortak bir hijyen algısının sağlanması ile mümkündür. Eğitim bu konuda amaca ulaşımı sağlayabileceğimiz öncelikli araçtır. Ülkemizde ağırlıklı olarak eğitim konusundaki eksiklikler, ekonomik dalgalanmalar ve zaman baskısı güvenli gıda üretimini tehdit etmektedir. Bununla beraber kişisel hijyen uygulamalarının da istenilen düzeyde olmaması ne yazık ki durumu daha da zorlaştırmaktadır. Gıda işletmelerinde güvenli ve sağlıklı gıda üretimi, yönetimin ve beraberinde tüm çalışanların en öncelikli görev ve sorumluluğu olmalıdır. Bu konuda da yapılan çalışmaların samimi ve inanarak yapılması gerektiğini düşünüyorum. Kurumlar ve sorumlu çalışanlar doğru davranış ve prosedürleri uygulamalıdır. Bunu yaparken de sadece yasayı yerine getirmek amacı ile şekilsel davranışlarla değil, insan ve yaşam kalitesine olan saygı ve inançla kalıcı ve doğru adımlarla uygulamayı gerçekleştirmelidirler. Bu her şeyden önce insana saygının gereğidir.

Eğitim konusunda gerek Gıda Güvenliği Derneği çatısı altında, gerekse ait olduğumuz kurumlar kanalı ile ulaştığımız kesim ve gruplara uzman kişiler kanalı ile eğitim hizmetini götürmeye çalışıyoruz. Ben bu çalışmayı kurumsal kimliğimin ve dernek üyesi rolümün dışında ülkeme vermem gereken bir hizmet borcu olarak da algılıyorum. İnancım ve dileğim şu ki çok yakın gelecekte sağlıklı, medeni ve insanca yaşamın gereği olan doğru gıda güvenliği anlayışına hepimizin ortak çalışması, inancı ve katkıları ile ulaşacağız.



Galip Suat Albayrak
Anadolu Restoran İşletmeleri
Ltd. Şti. (Mc Donald's) Türkiye
Tedarik Zinciri Direktörü

"Sistemi uygulayacak olanların; kültürel özellikleri, sosyal ihtiyaçları, alışkanlıkları, eğilimleri ve güncel ruhsal durumları yeterince iyi ele alınmayarak tasarlanmış veya yönetilen sistemler, yüksek sağlık beklentileri ve gün geçtikçe çeşitlenen ihtiyaçları olan tüketicilerini yeterli seviyede tatmin etmeyecektir."

Mc Donald's Turkey Supply Chain Director
Galip Suat Albayrak;

"We can not talk about any accomplishment in the Food Safety systems which designed without considering human factor. It must not forget that the one who designs, manages, performs and gets service is human."

İnsan faktörü gözden uzak tutularak tasarlanan gıda güvenliği sistemlerinde başarıdan söz edilemez. Unutulmalıdır ki, o sistemi kuran da, yöneten de, uygulayan da ve ondan hizmet alan da insandır. Burada gıda güvenlik sistemleri kuracak ve yönetecek olanlara önemli görevler düşmektedir. İnsan becerileri ve yetkinliklerini baz alan, kişi bazına indirgenmiş ve iyi tanımlanmış sistemler sadece bu kadarı ile sınırlı kalmışsa yine de başarıya ulaşmayabilir. Sistemi uygulayacak olanların; kültürel özellikleri, sosyal ihtiyaçları, alışkanlıkları, eğilimleri ve güncel ruhsal durumları yeterince iyi ele alınmayarak tasarlanmış veya yönetilen sistemler, yüksek sağlık beklentileri ve gün geçtikçe çeşitlenen ihtiyaçları olan tüketicilerini yeterli seviyede tatmin etmeyecektir. Bu nedenle mükemmelin hedeflendiği gıda güvenlik sistemlerinde, bu vizyona sahip yöneticiler görevlendirilmeli ve sistemi uygulayacak insanlara kendilerinden beklenen görevleri eksiksiz yerine getirebilecekleri seviyede eğitim ve kişisel gelişim fırsatları sunulmalıdır.



Beypazari®

KARAKOCA



**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.beypazarımadensuyu.com.tr • beypazari@beypazarımadensuyu.com.tr

YAZIŞMA ADRESİ: POSTA KUTUSU NO: 1 BEYPAZARI/ANKARA

Gıda Endüstrisinde El Hijyeni: Bir Muammanın Çözümü mü?

Hazırlayan:

Hans Raiders, Marijke Claes, Rita Kenner, Luc Peeters, Kris A. Williams.

Çeviren: Merve Aksu

Sosyal alışkanlıkların ve tüketim alışkanlıklarının değişmesi nedeniyle gıda yoluyla patojen mikroorganizmaların bulaşmasında bir artış görülmektedir. Bu da gıda kaynaklı hastalıklarda artışa neden olmuştur. Gıda üretiminin her basamağında el hijyenine önem verilmesi gıda kaynaklı hastalık risklerini azaltmak için çok önemlidir (özellikle hazır tüketilen gıdalar ve pişirmeden yenilen taze gıdalar için). Ayrıca, gıda üretiminde kullanılan gıda maddeleri globalleşen dünyada, dünyanın çeşitli yerlerinden gelmekte ve farklı yerlerde tüketilmektedir. Başka ülkelerden gelen kontamine gıda maddelerinde uzun mesafeler sırasında mikroorganizmaların gelişmesi için uygun ortam sağlanmaktadır.

Optimum el hijyen tekniğini seçmek çok da kolay olmayan bir iştir. Bilimsel literatüre bakıldığında da tartışmasız olarak el hijyeninin bir çok parametre ile etkileşim halinde olduğu sonucuna varılır. Ellerin yıkanması, dezenfekte edilmesi veya eldiven giymek tam olarak çapraz kontaminasyon riskini ortadan kaldırmaz. Özel durumlar, çalışma alanının özellikleri dikkate alınarak, avantajları ve dezavantajları da düşünülerek özel bir el hijyen tekniği seçilmelidir. Gıda firmaları, genellikle mikroorganizma sayısının belirli bir düzeye düşürülmesi ve el hijyeninin sağlanması konusunda anlaşma yapmak zorundadırlar.

El hijyeninin gerekliliği

Mikroorganizmalar sağlıklı tende 100'den 106 CFU/cm² oranına kadar koloni oluşturabilirler. Birçok farklı türde olabilen bu mikroorganizmalardan bazıları, gıda güvenliği açısından önemli bir risk taşırlar. Bu riskin değerlendirilmesinde, yerleşik ve geçici mikroflora arasında açık bir fark gözlemlendi. Temel olarak *Corynebacteria* ve *Staphylococci* içeren yerleşik mikroflora derinin doğal inabitantlarıdır. *Probionibacterium* spp. içeren aerotolerant anaerobik bakteriler ve *Acinetobacter* spp. gibi fakültatif

Summary

In recent years with increasing the contamination of food-borne microorganisms via foods, the importance of the hand hygiene during all stages of the food production improved to reduce the cross contamination and contamination risk. Hand hygiene can not eliminate all risks completely even some control measures like washing hands and disinfection adopted. In such a case, considering working area and requirements special hygiene application is required. With good hygiene practices, the microbial load of hands can be decreased. Washing hands with normal or antibacterial soap or treating with disinfectant is an example. Also, with physical barriers like wearing gloves can reduce the microorganism migration. The results from the scientific studies have shown that, washing hands with soap, reducing the diarrhea proportion of 50%. Additionally to purifying and rubbing, antibacterial soaps may reduce the microbial load by killing microorganisms. Alcohol based sanitizers are quick and effective. The moving speed of alcohols is high and their antimicrobial activities must take into consideration. The moisture layer remains in the surface of the hands simplifies the microorganism migrate to another surface, so drying hands reduces the risk. As a result of one study, automatic hand sanitizers are the most economic way to provide high quality hand hygiene. Gloves are physical barriers, but the studies displayed some discussions like food and medical sector are different from each other. Which hand hygiene implementation prefers, it must be harmonized with the basic food hygiene principles. The described washing procedure must be at least 15 second to allow for the effective removal of pathogens.

anaerobik bakteriler ve enterobacteriaceae ailesinin temel üyeleri de derinin doğal inabitantları olarak gösterilebilir. Deri yüzeyinde çoğalma kapasitesine sahip olundığında, mikroplora derinin daha dip tabakalarında koloni oluşturabilir. Bundan dolayı, bunların el yıkama teknikleri ile kontrolü zordur. Fakat yerleşik mikrofloranın çoğu patojen olmadığından nadiren hastalığa neden olur. *Staphylococcal* gıda zehirlenmesine neden olan *Staphylococcus aureus*, resident mikroflora grubunun içerdiği tek patojendir. Ayrıca, yerleşik mikroflora deri bariyerinin esansiyel bileşeni olarak düşünülür çünkü birçoğu istilacı mikrobiyal patojenlere karşı muhalifler gibi davranır.

nabilirler, böylece deri enfeksiyonları ve hastalıkları önlenir. Gıda kaynaklı hastalıkların nedensel ajanı genellikle yerleşik mikrofloraya oranla geçici mikrofloradır. Bu, temel kontaminasyonla deri yüzeyine geçen bakteri ve mantardan ibarettir. Deri yüzeyindeyken çoğalamazlar fakat deri patojenezi sonuçlanır. Geçici mikroflora virüsleri de içerebilir. Deri yüzeyi doğal habitatları olmamasına rağmen virüsler de kontamine olabilir ve epiderme bulaşabilir. Geçici patojenik mikroorganizmalara örnek Escherichia coli, Salmonella spp., Shigella spp., Giardia lamblia, Norwalk virüsü ya da Hepatit A virüsüdür. Geçici mikroflora daha yüksek bir gıda güvenliği riski temsil ederken, yerleşik mikrofloraya göre dezenfeksiyon özellikleri ve yıkama ile daha kolay uzaklaştırılabilirler.

Yetersiz hijyen gıda kaynaklı hastalıkları artırır

Özellikle gıda sektörü çalışanlarının yetersiz el hijyeni, patojen bakterilerin ve virüslerin taşınmasına neden oluyor. 1995'te Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından yürütülen bir Avrupa anketi, gıdalla ilişkili hastalıkların hemen hemen % 25'ine çalışma ortamındaki yetersiz hijyen uygulamalarına bağlı olan gıda kontaminasyonunun neden olduğunu göstermiştir. Bu çalışma proses sırasında gıdaya el ile temasın gıda kontaminasyonunun en büyük sebebi olduğunu (% 9.2), bunu kirli ekipmandan çapraz kontaminasyonun (% 5.7) ve/veya enfekte gıda içeriğinin (% 3.4) izlediğini gösteriyor. Gıda tedarik zincirinde uygun olmayan sıcaklık koşulları durumunda hijyenik olmayan elle gıdayı tutmaya bağlı hastalık riski daha da artar. Birleşik Devletler'deki araştırmada yetersiz kişisel hijyen, gıda kaynaklı hastalıkların oranını etkileyen temel faktörlerden biri olarak tanımlanmıştır. Bu insan virüsleri için kısmen doğrudur. Hepatit A virüsü enfeksiyonları, sıklıkla gıda sektörü çalışanları tarafından el hijyenlerinin yetersizliği nedeniyle kontamine olmuş gıdaların tüketilmesiyle olur. Enfekte gıdaların tüketimiyle patojenlerin hızlıca yaygınlaşması gıda kaynaklı birkaç hastalığın salgınına neden olabilir. Düşük dozda bir bulaşmanın hastalığa neden olmaya yeterli olduğu gerçeği düşünüldüğünde, gıda tedarik zincirindeki bir çalışana bulaşmış tek bir patojenin de bir salgına yol açması olasıdır.

Yetersiz el hijyeni: Önemli bir gıda kontaminasyonu kaynağı

Ellerdeki bakteriler ve viral patojenler ya da parazitler gı-

daya direkt olarak geçebilir ve faktörlerin çokluğuna bağlı olarak önemli bir risk halini alabilir. Mikrobiyal türler, mikroorganizmaların sayıları, mikrobiyal popülasyonun yaşama yeteneği ve tenin hidrasyon konumu; bunların hepsi ellerden ya da ellere geçen bakteri miktarını etkiler. Muhtelif gıda çalışanlarının ellerinde mikroorganizmalar bulunabilir çünkü eller vücudun diğer bölgeyle sürekli temas halindedir, çeşitli nesnelerle, evcil hayvanlarla ya da gıdalarla kontamine olabilirler. Buna ek olarak, tuvalet kağıdı kullanılsa bile, tuvaletten sonra parmak uçlarında fekal kontaminasyon olabilir. Yapılan bir araştırma, bir veri dışkılama sırasında fekal mikroorganizmaların el ile kontaminasyonunun beklenenden daha sık meydana geldiğini göstermiştir. Uzun doğal veya yapay tırnaklı insanlar ve yetersiz kalitede ve miktarda tuvalet kağıdı kullanan insanlar, yüksek risk oluşturuyorlar. Bu insanlar dezenfeksiyonda ya da tuvalet kullanımından sonra ellerini etkili bir şekilde yıkamada başarısızlar ise fekal mikroorganizmaların gıdalara taşınma riski artar. Özellikle bu insanlar gastrojenik hastalıklara sahipse insani patojenler fekal oral yoldan yayılırlar ve bu durum gıda kaynaklı bir hastalıkla sonuçlanabilir.

Gıda kontaminasyonunu azaltmak için el hijyeni teknikleri

Çapraz kontaminasyon ile gıda kaynaklı hastalıklara yatkınlık riski temel olarak iki faktöre dayanır:

1- Mikroorganizmaların bir alandan diğerine geçebilme yeteneği ve çalışma ortamındaki alanların üzerindeki mikrobiyal yük.

2- Mikroorganizmaların ellerden alanlara geçmesi ya da tam tersi, iki yolla azaltılabilir. İlk olarak, iyi hijyen uygulamaları sağlanarak ellerdeki mikrobiyal yük azaltılabilir. Örneğin; eller normal ya da antibakteriyel sabun ile yıkanabilir ya da genellikle alkollü ovucular ile dezenfekte edilebilir. İkinci olarak, ek bir fiziksel bariyer sağlayarak mikroorganizmaların geçişi azaltılabilir; mesela eldiven giyerek diğer alanlara geçişleri engellenmiş olur.

Ellerin sabunla yıkanması: Basit fakat etkili

Normal sabun

Ellerin sabunla yıkanması genelde yetersiz kişisel hijyene bağlı riskleri azaltmak için iyi bir özellik olarak belirtilir. Birkaç çalışmadan alınan veriler, ellerin sabunla yıkan-

masının ishal olaylarının % 50 azalmasıyla sonuçlandığını belirtir. Normal sabunların antibakteriyal etkisi olmaması ya da çok az olmasına rağmen, mikroorganizmaların fiziksel uzaklaştırılmalarında çok etkilidir.

Normal sabun formatında

Normal sabunun çok az ya da hiç antimikrobiyal aktiviteye sahip olmaması nedeniyle sabuna çoğu kez antimikrobiyal bileşenler eklenir. Ovma ve durulama ile fiziksel mikroorganizma arındırmasına ek olarak, antibakteriyal sabunlar da mikroorganizmaları öldürerek azaltabilirler.

Alkol kaynaklı dezenfektanlar ile el dezenfeksiyonu

Alkol kaynaklı dezenfektanlar hızlı ve etkilidir. El dezenfeksiyonu için kullanılan dezenfektanlar genellikle etanol, izopropanol, n-propanol ya da bunların kombinasyonuna dayanır. n-Propanol mikroorganizmaların uzaklaştırılmasında en etkili alkol olarak belirtilir, bunu izopropanol ve etanol izler. Alkoller hareket hızları ve geniş alanda mikroorganizmalara karşı etkin antimikrobiyal aktiviteleri ile karakterize edilirler. Alkoller Gram-negatif Gram-pozitif bakterilere, mikrobakterilere, mantarlara ve sarmal virüslere karşı aktiftirler. Fakat, alkol kaynaklı dezenfektanlar bakteriyal sporlara, oositler ve sarmal olmayan virüslere karşı az etkinliğe sahiptirler.

El kurutma

El yıkamaya ek olarak kurutma, kontamine ellerle bağlantılı riskleri oldukça azaltır. Eller üzerinde kalan nem tabakaları ellerden diğer yüzeylere mikroorganizma geçişini kolaylaştırıcı arabirim olarak davranabilir. Ayrıca, el kurutmanın aldığı müddet ve geçen mikroorganizma sayısındaki azalma arasında bir bağ kurulabilir. Bu ilişki kurutucu veya havlu kullanıldığında gözlemlenir. Bundan başka, kurutucu havluyla birlikte kullanıldığında, kurutulmamış ellerle karşılaştırıldığında mikroorganizma geçişinde % 99'luk bir azalma ile sonuçlanan sinerjik bir etki gözlemlenir. Eller dört farklı şekilde kurulabilir: sıcak hava kurutucusu kullanımı, havlu kullanımı, kağıt havlu kullanımı ya da buharlaşma. Her tekniğin kendi avantajları ve dezavantajları vardır. Buharlaşma ile kurutma zaman kaybıdır ve bu yüzden çok tercih edilmez. Değiştirilmeyen havlular ana kontaminasyon kaynağıdır. Havluda kalan nem mikroorganizma gelişmesi için elverişli bir ortamdır. Havlu ile kurulamada kullanı-

lan havlunun tekrar kullanılması aşırı bir mikroorganizma birikimiyle sonuçlanır. Sonuç olarak, havlu kullanımı her kullanımdan sonra değiştirilirse tercih edilebilir. mikroorganizma kalıntısı kağıt havlunun kalitesi ile bağlantılıdır; kötü kalitede kağıt sürtünme nedeniyle tene zarar verebilir ya da yetersiz kurulamaya neden olabilir. Yumuşak ve iyi emici kağıt havlular en iyi sonucu verir. Sıcak hava kurutucularının en büyük dezavantajı, ellerin etkili bir şekilde kurutulması için çok zaman harcamalarıdır.

Otomatik el dezenfektanındaki gelişmeler

2008 yılında, otomatik el dezenfektanları (AHS)'nın ticari olarak yaygınlaşması önemli bir gelişmedir. AB kaynaklarından alınan bilgilere göre temizlenmemiş eller hastane enfeksiyonlarına neden olan önemli bir etkindir. Hastane enfeksiyonları projesinin ana amacı hastanedeki hemşire, doktor, diğer çalışanlar, hastalar ve ziyaretçilerin ellerini 5 saniye içerisinde enfeksiyona neden olan mikroorganizmalardan temizleyen bir otomatik el dezenfektanı (AHS) geliştirmektir. Otomatik el dezenfektanları yüksek kalitede el hijyenini sağlamanın en ekonomik yoludur. Eller otomatik el dezenfektanları AHS'nin altına koyulduğunda, AHS elleri otomatik olarak algılar ve dezenfektan içeren bir aerosol püskürtür ve ellerin dezenfeksiyonunu sağlar. Ayrıca, AHS ellerdeki yüzük ve diğer maddeleri de algılar ve kullanıcıyı uyararak dezenfektanın elin her bölgesine ulaşmasını sağlar. AHS'nin en önemli avantajlarından birisi de elleri cihazla temas olmadan temizlemesidir.

AHS'nin hedeflediği ana sektör sağlık sektörü olmasına rağmen AHS gıda sektörüne de önemli avantajlar sunar. Dezenfeksiyon cihazları, insan eliyle bakteri transferinin olabileceği bütün çalışma alanlarında, havaalanlarında, bar ve restoranlarda yer alabilir.

Ellerin eldiven ile korunması

Eldivenler, eller ve kontamine yüzey arasında fiziksel bir bariyer gibi davranıp, gıda çalışanlarından gelebilecek mikrobiyal kontaminasyonlara karşı gıdanın korunmasını sağlar. Bununla birlikte, literatüre bakıldığında, eldivenlerin gıda kontaminasyonunu engellemesi tartışmalıdır.

Eldeki verilerin çoğu sağlık sektörüne aittir ve bu sektördeki sonuçlar gıda sektörüne uyarlanmaya çalışılmıştır.

Fakat bu sonuçlar bazı nedenlerden dolayı gıda sektörü için tam olarak doğru değildir. İlk neden, medikal sektörde kullanılan eldivenlerin gıda sektöründe kullanılan eldivenlere göre daha kaliteli olmasıdır. İkinci neden ise, eldivenin kontaminasyonu azaltmaya yardım edeceği yönündeki deneyler genellikle sadece eldivendeki sızıntı analizine odaklanır, bu da gıda prosesini tam olarak yanıtsızdır. Kontamine ellerden gıdaya mikroorganizma bulaşması üzerine yapılan deneyler, eldiven giymenin mikrobiyal yer değiştirmeyi azalttığını gösterir. Perekende sektöründe eldivenler iyi yıkanmamış ellerin parmak ucundan fekal patojenlerin gıdaya bulaşmasını engeller. Bununla birlikte, bu azalma yeterli değil. Birçok çalışma bakterilerin fiziksel bir bariyer olan eldivenlerden geçebildiğini gösterir. Örneğin, eldiven giymek kontamine olmuş etten ellere bakterinin bulaşmasını engelleyemez fakat eldiven giyilmemiş duruma göre 2 log birim kadar azaltır. Eldivenin ürünle temas zamanı mikroorganizmaların transferini etkileyen önemli bir etkidir. Birçok yaygın temas zamanı arttıkça eldiven ile mikroorganizma bulaşma riskinin artacağını belirtir. Hatta 5 sn. gibi kısa süreli temas sürelerinde dahi eldiven yoluyla mikroorganizma göçüne rastlanmıştır.

Önerilen el yıkama prosedürü

El yıkama tamamen tanımlanan prosedürlere uygun olarak uygulanmalıdır. Prosedürün bir örneği: Akan suyun altındaki ıslak ellere 20 mm sabun damlası alınır; ovalanan eller en az 15 saniye bir arada tutulur, bileklerin, avuç içlerinin baş parmakların ve tırnakların gözden kaçmamasına dikkat edilir, akan suda eller durulanır, sonra eller kurulanır, tercihen tek kullanımlık havlu kullanılmalıdır ve kontaminasyonu önlemek amacıyla musluk dirsek yardımıyla veya mendille kapatılır. Bazı yazarlar ılık su kullanımının el yıkamanın etkisini arttırdığını belirtiyorlar. Fakat, ılık su kullanımının etkisi incelenmiştir ve su sıcaklığının mikroorganizma azalmasına önemli bir etkisinin olmadığı belirtiliyor. Öte yandan, sıcak su iyi el hijyeni için zararlıdır ve derinin zarar görmesini artırır.

Sabunla el yıkamak, el dezenfeksiyonuyla karşılaştırıldığında uzun zaman alır. Pratikte, seyrek uygulanan sabunla elleri ovma için gereken zaman (en az 15 sn.) etkinin şiddetli bir düşüşüyle sonuçlanır. Son olarak, başparmaklara özel dikkat gösterilmelidir çünkü tipik olarak en fazla kiri onlar içerir ve genellikle düzenli yıkanmazlar. Birkaç çalışma eller sıklıkla yıkanrsa bile başparmakların

genel bir kontaminasyon kaynağı olduğunu belirtir.

Sonuç

Hangi hijyen tekniği seçilirse seçilsin, bütün yöntemlerde el hijyeninin temel prensiplerine bağlı kalınır. Mikroorganizmaları uzaklaştırmanın en basit yollarından bir tanesi, su ve sabun kullanarak ellerin yıkanmasıdır. Bu yönetime göre patojen mikroorganizmaların etkili bir şekilde uzaklaştırılabilmesi için el yıkama işleminin en az 15 saniye sürmesi gerekmektedir. Ellerin kurutulması, etkili bir el yıkama prosesinin önemli bir bölümüdür. Mikroorganizma sayısında optimum bir azalma sağlamak için eller düzgün bir şekilde kurutulmalıdır. Alkollü dezenfeksiyon ellerin temizlenmesinde kullanılan çabuk ve etkili bir yöntemdir. Bu yöntemin avantajı, suya ihtiyaç duyulmaması ve her ortamda kullanılabilir olmasıdır. Ayrıca, bu yöntem diğer tekniklere göre, daha az deri tahrişine neden olur. Dezenfektanlar kullanılsa da, ellerin düzenli bir şekilde yıkanması tavsiye edilir. Ayrıca, ellerin virüs veya bakteri spor ile kontamine olduğu durumlarda, bakteri sporları ve bazı virüsler alkole hassas olmadıkları için ellerin sabun ile yıkanması gerekir. Ellerden mikroorganizmaları uzaklaştırmanın en etkili yolu, ellerin antimikrobiyal sabun ile yıkanması ve alkol ile de dezenfekte edilmesidir.

Eldiven giymek de mikroorganizmaların ellerden gıdaya geçmesini önlemek için alternatif bir tekniktir. Eldiven giyme ile sağlanan hijyen, yıkama ve dezenfeksiyon ile sağlanan hijyen ile hemen hemen aynı düzeydedir. Bununla birlikte, eldiven giymek operatörün gıdanın çok güvenli olduğunu düşünmesine neden olarak doğabilecek sorunların gözden kaçmasına neden olabilir. Eldiven kullanılsa bile eller yine de düzenli olarak yıkanmalı ve eldivenler de sık sık değiştirilmelidir. Ayrıca, eldiven kullanımının lateks alerjisi ve egzema gibi rahatsızlıklar ile bağlantılı olduğu söylenir.

Bahsedilen bütün hijyen teknikleri sık kullanıldıklarında deriye çeşitli şekillerde zarar verebilir. Zarar görmüş deri, mikroorganizmaların koloni oluşturmaya elverişli bir ortam oluşturur. Ayrıca hijyen prosedürleri zarar görmüş deride daha az etkilidir. Bu yüzden de yumuşatıcılar, nemlendiriciler ve losyonlar kullanılarak el sağlığı korunmalıdır.

Kaynak: Food Protection Trends. www.nxtbook.com

Avrupa Birliği'nde Gıda Kanunlarının Gelişimi

Development of food law in the European Union

Food law is perhaps a young academic discipline in most countries but this does not mean that it does not have a rich history. However the eldest papers of Pharaonic Egypt are food labels. To understand today's food law as it stands in the European Union, we do not have to go back thousands of years in time, half a century will do just fine. As such, the case of "Cassis de Dijon" is an example case. If the regulations are compatible, the products producing or marketing in any of the member country of European Community can be marketed in other countries easily. This called mutual recognition principle. The case of "Cassis de Dijon" is shown as a improvement of the European food law. Before Cassis, harmonization was a condition for the functioning of an internal market. Afterwards, the structure of internal market was loosening up. A perfect example of this development is the Labeling Directive. This Directive includes a prohibition against misleading statements on foodstuff packaging and the requirement to display certain indications such as a list of ingredients. Hygiene Directive requires manufacturers of foodstuffs to identify the critical points in the production process and to draw up procedures to ensure safety. BSE Crisis is another step for European Food Law. EU Food Laws mainly intend to protect consumers and high levels of human health. Namely, food law both at EU level and at global level is created on the basis of on overall design.



Prof. Dr. Bernd van der Meulen¹
AB Gıda Hukuku Enstitüsü Başkanı
Bernd.vanderMeulen@wur.nl

Çeviri: İzzü Kalkar

Gıda kanunları akademik bir disiplin olmakla birlikte, bu durum çok büyük bir geçmiş olduğunu göstermiyor. Halbuki yemek ve içmek istisnasız herkesin yaptığı birkaç şeyden biridir. Elbette ki kanun kavramı gıdanın teminine ve dağıtımına yol gösteren kurallarla ilişkilidir. Alman tarihçilere göre M.Ö. 1000'li yıllara dayanan Fenikeli yazıtında belki de en eski gıda mevzuatı, Tanrı'nın on emrinden biri olarak karşımıza çıkıyor; "komşunun şarabına göz koymamalısın". Gıda kanunları çok eski bir geçmişe sahip. Örneğin Mısır firavunlarına ait en eski belgeler geçmiş M.Ö. 3000'lere kadar uzanan gıda etiketleridir. Bu etiketler en azından 3 parçadan oluşuyordu: ürünlerin adı², niceliklerinin ayrıntıları³ ve tarihler⁴. Avukatlara göre, ürün adı, özellikleri ve tarihin doğru belirtilmesi gerektiği konusu genel bir kuraldan şüphelenmenin yalnızca küçük bir basamağıdır. Bütün bunlar, bir kanunun kaynağını ve dolayısıyla kurallarını oluşturuyor. Bu kanunun ihlalinin ne gibi sonuçlar meydana getirdiğini elbette ki bilmiyoruz. Bir yaptırım olabilir miydi? Bir tüketici uygunsuz bir şekilde etiketlenmiş ürün dolayısıyla geri dönüş yapabilir mi? Eski Mısır'da bulunan otoritelerin gıda kanunundaki rolü bilinmiyor.

Yaratılış kitabı (Genesis - Eski Ahit'in ilk bölümü)⁵; firavun yardımcısının kıtlık zamanlarında halkını doyurabilmek için, bereketli zamanlarda stok yapmasının son derece zekice bir hareket olduğunu vurgulamış. İnsanlarının ihtiyaçları konusundaki bu çabası takdir edilmekle birlikte bu durum bir süre sonra yöneticiliğin standardı haline geldi. Bununla birlikte, bugünün Avrupa Birliği'ne dayanan gıda kanununu anlamak için binlerce yıl önceye dönmek zorunda değiliz. Yarım yüzyıl öncesi bizim için yeterlidir.

1. Aşama: Gıdalar için Serbest Pazara Doğru Kurumsal İlerlemeler

Avrupa Birliği'nin ilk altı üye ülkesi 1957 yılında imzaladıkları Roma Antlaşması ile başlangıçta sadece ekonomi ile ilgilenen bir ortaklık kurdular. Bu fikir kurumun ismine de yansımıştı; Avrupa Ekonomik Topluluğu. Ana amaç ortak bir market yaratma fikriydi. Bütün üyeler genel anlamda ulusal sınırlarla çevrilmemiş bir serbest pazar fikrini kabul etmişti. Fakat pratikte bu serbestlik ülkelerin kendi pazarlarını koruma ve kendi kararlarına ortaklarının kararlarından daha fazla güvenme eğiliminin kalkmasıyla kazanılabiliyordu ancak. Bu sınırlama ve gerçekleştirme için yapılan mücadele, Avrupa gıda kanununun ilk gelişme döneminden izler bıraktı. Mevzuatta öncelikle gıda ürünleri için bir iç pazar kurulması amaçlanmıştı. Gıdaların kalitesi üzerine anlaşma konu ile ilgili görülmüştü. Yapılanlar dikey mevzuat olarak anılıyordu. Bilinen

tartışma örnekleri olarak bir gıda maddesinin çikolata sayılması için ne kadar kakao içermesi gerektiği veya kakao yerine bitkisel yağların kullanılması gösterilebilir. Bu tartışmaların ardından, insan tüketimi için çikolata ürünlerinin içindeki kakao yüzdesi % 35 olarak belirlendi⁶. 3 Ağustos 2003'ten itibaren belirli çikolata ürünlerine toplam ağırlığın % 5'i kadar bitkisel yağ eklenebiliyor.

Avrupa gereksinimleri, İngiltere, İrlanda ve Danimarka ulusal düzenlemeleri ile uyumlu olarak gerçekleştiriliyordu. Süpermarket raflarına bir kez bakmak aslında gıda ürünleri için ortak bir pazar kurmanın ne kadar zor olduğunu anlamak için yeterlidir. Bu yüzden Avrupa Adalet Divanı konulara düzen getirmiştir. Avrupa Komisyonu Antlaşması'nın 28. maddesini kapsamlı olarak açıklamıştır. Bu madde ortak market üzerinde etkili bir hükme sahiptir. Der ki; "Üye ülkeler arasında, ithalattaki nicel sınırlamalar ve eş etkiye sahip bütün uygulamalar yasaklanmıştır."

1974 yılında, Avrupa Topluluğu Adalet Divanı⁷ "eşdeğer etkileri olan ölçüler" kavramını tanımlamıştı. Bu durum, İskoç viskisinin Belçika'ya ithalatını ilgilendiriyordu. Belçika kanunu İngiliz otoriteleri tarafından tasdik edilmiş sertifika talep ediyorlardı. Mr. Dassonville viskisini Fransa'da satın alıyordu. İskoçya ihracatçıların ucuz fiyatlarla Fransa pazarına sokmaya çalıştıklarından daha ucuzdu. Mr. Dassonville Fransa'da İngiliz otoritelerine ait belge yerine kendisi bir belge yapmayı tercih etti. Belçika mahkemesi bu durumu Lüksemburg'daki Avrupa Topluluğu Adalet Divanı'na sundu. Belçika kendi kanununu burada uygulamadı. Çünkü kanun, ticarette kısıtlamaların yasaklanmasını içeriyordu. Mahkeme, "dolaylı veya doğrudan, fiilen yada potansiyel olarak üye ülkeler tarafından kanun ile düzenlenmiş bütün ticari kuralların ve topluluk için ticaretin kantitatif (nicel) kısıtlamaların eşdeğer etkilerinin ölçülmesi gibi düşünülmesi"ne karar verdi. Bu gerekçe insan, hayvan ya da bitki sağlığını korumaya yönelik olabilirdi. Mahkeme kararı kapsamında, bu durumun nasıl ele alınacağı açıklandı. Bu AB için örnek davalardan biri oldu.

Bir diğer örnek dava da The Cassis de Dijon vakasıdır⁸. Alman otoriteleri, alkol içeriği çok düşük olmasından dolayı reddetmiş olmalarına rağmen, bir Alman süpermarketler zinciri olan Rewe, Fransa'dan meyve likörü ithal etmek istedi. Cassis de Dijon yalnızca % 20 alkol içerirken

Alman kanununa göre, meyve likörünün en az % 25 alkol içermesi gerekiyordu. Alman otoriteleri de bunun ticarete bir sınırlama olduğunu söylüyordu. Çünkü düşük alkollü içkiler birçok riske sebep olabilirdi. Toplum sağlığını etkileyen bu risklerden biri, yüksek alkollü içkilere kıyasla, genç insanların düşük alkollü içkilere daha az tolerans göstermesiydi. Tüketiciler de meyve likörünün daha yüksek alkol içeriği olmasını beklemediklerinden kendilerini kandırılmış hissediyordu. Alkoldeki yüksek vergilerden dolayı düşük alkollü içkilerin, düşük fiyata satılmasıyla rekabet de risk altındaydı.

Bu davada EC Anlaşması'nın içerdiği spesifik beklentilerin içine girmeyerek zorunlu şartlar sağlandı. Mahkemeye göre, toplum sağlığı savı, örneğin Alman pazarında önceden bulunan düşük alkollü ürünler geniş ölçüde yer tutmamaktadır. Tüketicilerin kandırıldıklarını hissettiren bu risk, etiketlere alkol içeriğinin yazılmasıyla ortadan kaldırılabılır. Bunun gibi durumlarda, üye ülkeler arasında ticari sınırlamalar spesifik haklı çıkarımlar olabilir. Mahkeme bu yüzden genel bir yönetmelik sundu: üye ülkelerden herhangi birinde kanunen üretilmiş ve pazarlanan ürünler ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmadıkça diğer üye ülkelerden uzak tutulamaz. Bu durum karşılıklı tanıma prensibi olarak adlandırıldı. Mahkemenin belirttiği bu yönetmelik bizim için yeterlidir. "Cassis de Dijon" vakası Avrupa gıda kanunun esasına dayanan bir ilerleme olarak gösterilebilir.

Genel pazarın iyileştirilmesi için Lüksemburg Mahkemesi kuralları, yasal temeller üzerine oturttu. Üye ülkelerin ihtiyacı statüsündeki gıda maddeleri, üretim ve pazarlama basamaklarında belirli bir prensibe dayandırıldı ve diğer üye ülkelerin pazarında kabul edildi. Elbette ki, üye ülkeler gıda pazarlarında, kendi ulusal standartları ile uyum sağlamıyorsa, pazara sürülebiliyor. Bu durum standartları aşağı çekiyor. Ülkeler de daha ılımlı teknik gereksinimler ya da yasal prosedürler sayesinde, üreticiler için rekabette avantaj kazandırmaya çalışıyor. Bu ülkeler, iş dünyasının dikkatini çekiyor ve böylece en düşük standartlara dönülüyor.

Üye ülkeler, kendi komşularına destek olmak amacıyla, Avrupa yasalarını kullanmayı tercih ediyor. Fakat Cassis de Dijon öncesi ve sonrasında düzenlemelerde farklılaştı. Cassis öncesinde, düzenleme iç pazardaki işleyişi sağlıyor-

du. Sonradan iç pazardaki sert tavırlar, daha da yumuşadı. Yani yasal bir ifadeyle, düzenlemenin ikinci dalgası, birincisinden farklılık gösterdi. Bu gelişmenin en güzel örneği Etiketleme Direktifi'dir⁹. Bu direktif gıda ambalajlarının durumu ve içindekilerin yazılmasındaki yanıltıcı ifadelerin yasaklanmasını içeriyor. Diğer bir örnek ise Hijyen Direktifi'dir¹⁰. Bu direktif ise gıdaların üretimi sırasındaki kritik kontrol noktalarının tespiti ve güvenli bir şekilde ürün üretme basamaklarını tanımlıyor.¹¹ Bu zorunlu gereksinimler, yasal kurallar çerçevesinde AB'de yer buluyor.

2. Aşama: Güvenliğe Doğru İlerleme BSE: Gizlenmiş Teşvik

Avrupa'da yaşanan bir diğer kriz de BSE krizidir. 1990'ların ikinci yarısında, bu salgın Avrupa ortak çalışmasını sarstı. Avrupa Birliği İngiliz sığır et ihracatçılarına yasak getirdi. Buna karşılık İngilizler Avrupa Enstitülerini ile birlikte siyasal direnişe ayak uydurdu ve problemi küçümsedi.¹² Avrupa Parlamentosu, krizi etkisiz hale getirme konusunda önemli bir rol oynadı. BSE krizi sırasında, bazen toplumla tartışmaların sonuçsuz olması ile suçlanmasına rağmen, Parlamento politik olarak kesin ve etkili demokratik gözetimin olabileceğini kanıtladı.

Geçici Soruşturma Komitesi, krizi içeren aksiyon planını araştırmak için kuruldu. Komite 1997 başlarında raporlarını sundu. Rapor, Avrupa Komisyonu yanında İngiliz hükümetini de suçluyordu. Komisyon, endüstri çıkarlarının toplum sağlığı ve tüketici güvenliğinin üzerinde tutulduğunu söylüyordu. Komite, analiz ve kritik yorumlarda kendini sınırlamamıştı. Komisyonun açıklamaları Avrupa Gıda Kanunu'nun yapısının ilerlemesi için somut tavsiyelerde de bulunuyordu. Komisyon Başkanı Jacques Santer, bu tavsiyeleri gerçekleştirme konusunda birçok kişiyi etkileyen girişimlerde bulundu. Komisyon, girişimlere saygı gösterdi çünkü tüketiciyi koruma her şeyden önde gelmeliydi.

Dublin'de bulunan ve bir denetleme ajanı olan Gıda ve Veteriner Ofisi yaptığı duyuruda bağımsız gıda güvenliği otoritesi kurduklarını açıkladı. Aynı yıl Lüksemburg'da yapılan Avrupa zirvesinde, Avrupa Komisyonu gıda güvenliği hakkında bir beyanname kabul etti. 1997'den sonra Komisyon, Avrupa Mahkemesi'nin İngiltere'ye karşı alınan önlemleri desteklemesiyle sıkılaşmaya devam etti¹³. Bu sırada, dioksin krizi yüzünden toplum gıda güvenliği

üzerine yoğunlaştı. Komisyon, burada dioksin krizinin hızı ve etkili bir şekilde kontrol edildiği dersini çıkardı. Hala, Avrupa gıda kanununda ihmal edilen unsurlar gün ışığına çıkabiliyor. Brüksel'de Santer'in yerine Prodi geldi ama gıda güvenliği hala önceliğini koruyor. 12 Ocak 2000'de gıda güvenliği hakkındaki Beyaz Kitap, yayınlandı¹⁴. Beyaz Kitap, bir mevzuat programı sağlıyor. Yakın gelecekte, 84 kanun ve politik inisiyatif planlanıyor.

Yürütme benzeri görülmemiş bir idareyle üstlenildi. Beyaz Kitap'tan yalnızca iki yıl sonra, yeni Avrupa gıda kanununun temel taşı oluşturuldu: düzenleme 178/2002 gıda kanununun genel prensipleri ve gereklilikleri, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'ni kurdu ve gıda güvenliği konusundaki prensiplerini ortaya çıkardı. Bu yönetmelik genellikle "Genel Gıda Kanunu"na atıfta bulundu.

Temel amaç, insan sağlığının yüksek seviyelerde korunması ve tüketicinin korunmasıydı. 1992 yılında Maastricht Anlaşması ile Avrupa meclis üyeleri, toplum sağlığını korumak için çıkartılan mevzuatları, yasal düzenlemeleri ve tüketici haklarını zaten tanımıştı ama BSE krizi bu imkânları bütünüyle harekete geçirmeyi gerektirmişti¹⁵. BSE krizinden sonra, güvenlik özerk bir konuma geçti. Hukuk dilinde, güvenlik ticari olmayan endişeler (NTC= non-trade concern) ya da genel çıkar haline gelmektedir. Güvenliğin ne pazarda bırakılmaması gerektiği, ne de sadece pazardan kaynaklandığını ifade etmektedir. Ancak bireylere yetki ve güvenlik hakları verilmiştir.

3. Aşama: Küreselleşme Yeni Kurumsallaşma: Avrupa Özerkliği'ne Limitler

Dünya ölçeğinde Avrupa'daki gıda kanunu karşılaştırması Cassis de Dijon evresinin ortasında olduğumuzu gösteriyor. Taraflarının birbirlerinin standartlarını kabul etmeyi öğrenme, pazar koruma politikası ve ticari sınırlamalar olmadan çabalamasını gösteren aşamadır. Güvenlik, özellikle operasyonel pazar için ön koşul konusunda önemli bir rol oynuyor. Dünya Ticaret Örgütü (WTO) ve SPS, Bitki ve Bitki Sağlığını Koruma Anlaşması gibi spesifik anlaşmalarla, eyalet halkalarının marketlerde güvenliğini sağlıyor. Bu anlaşma, serbest ticaret prensipleri ve insan, hayvan ve bitki sağlığını koruma amacıyla eyaletler tarafından belirlenen ticari kanuni kısıtlamalara dayandırılıyor¹⁶. Eğer uygun bilimsel araştırmalarla gereklilikleri kanıtlanmışsa, bu kanuni kısıtlamalar uygulanabilir. Edinilen tecrübeler

bilimde belirsizlikler ve şüphelerin olduğunu gösteriyor. Peki, gıda güvenliği kapsamında bu şüphelerle nasıl başa çıkabiliriz?

Şüphenin yararı nedir?

Avrupa Genel Gıda Kanunları, bu soruya ön gereksinim prensipleri şeklinde kanuni bir yanıt veriyor¹⁷. Bu prensip ilk olarak çevre kanununda geliştirilmiş ve temelleri geleneksel Alman kanunlarına dayanıyor¹⁸. Riskin ortaya çıkıp çıkmadığı ile ilgili bilimsel belirsizlikler söz konusu olsa bile, genellikle ticareti sınırlayıcı olarak adlandırılan bu ön gereksinim prensibi sağlık üzerindeki olası zararlı sonuçların belirtilmesinde alınabilecek koruyucu önlemleri ifade ediyor. Çok kapsamlı bir prensip olmasına rağmen, üzerinde global olarak uzlaşmaya varılmamıştır. SPS, ticareti sınırlayıcı önlemlerin bilimsel gerekçelerini ve bilim açısından şüpheli olmadığını garanti ediyor.

Avrupa Birliği, Amerika'dan ithal edilen etlerdeki hormon kalıntıları ile ilgili olarak kanuni farklılıklardan dolayı bir anlaşmazlık yaşadı. AB, bu etlerin pazara girmesini engelledi. ABD, WTO'ya konu ile ilgili itirazlarını iletti ve haklı bulundu¹⁹. Avrupalı turistler, ABD'de hormon uygulanmış sığırlardan elde edilen hamburgerlerin sağlıkları üzerinde olumsuz bir etki yaratma şüphesi taşıyor. Eldeki gerçek ise, Amerikalılar tarafından risk bulunmadığı konusunda söylenenleri, Avrupa otoritelerinin çürütememesi. WTO dünyasında şüphe duymak yeterli görülüyor.

Sonuç

Avrupa Birliği'ndeki ve küresel seviyedeki gıda kanunu ayrıntılı bir tasarıma dayanmıyor. Genel bir yaklaşım ve bireysel çıkarlar için mücadele veriliyor. Eğer işleyen bir pazarın eğilimi göz önünde bulundurulursa, uluslararası arenadaki Avrupa Birliği gıda kanunu ve Avrupa Birliği konumu en iyi şekilde anlaşılabilir.

Dip Not

1. B.M.J. van der Meulen, Wageningen Üniversitesi'nde Hukuk ve Kamu profesörüdür (www.law.wur.nl). Van der Meulen Gıda Kanunları Avrupa Enstitüsü aracılığı ile danışmanlık ve avukatlık hizmetleri vermektedir. (www.food-law.nl). Ayrıca Avrupa Gıda Kanunları Derneği'nin de yönetim kurulu üyesidir (www.efla-aeda.org).
2. Ürünlerin adı hakkında bilgi verir.
3. Ürünlerin ağırlık ve hacimleri hakkında bilgi verir.
4. Ürünlerin kronolojisi hakkında bilgi verir. Bu bilgi arkeloglar için çok önemlidir.
5. Yaratılış Kitabı (Genesis) 41: 37-57.
6. Direktif 73/241, Direktif 73/241 şu anda Direktif 2000/36 ile değiştirilmiştir.
7. Avrupa Komisyonu (EC) Adalet Divanı 11 Temmuz 1974, Vaka 8/74 (Dassonville), ECR 1974, sayfa 837.
8. Avrupa Komisyonu (EC) Adalet Divanı 20 Şubat 1979, Vaka 120/78 (Cassis de Dijon), ECR 1979, sayfa 649.
9. Direktif 2000/13.
10. Şuan Yönetmelik 852-854/2004 ile değiştirilmiştir.
11. HACCP sistemi.
12. İngiliz halkına, et ürünlerinin güvenli olduğunu kanıtlamak için Kırmızı Et Ürünlerinden Sorumlu İngiliz Bakan en genç kızının TV'de hamburger yemesini sağlamıştır.
13. Bakınız hükümler, 5 Mayıs 1998, Vakalar C-157-96, C-180/96 ve 1 Ekim 1998 C-209/96.
14. COM (1999) 719 final. Beyaz Kitap'ta Yeşil Kitap'tan farklı olarak somut prensipler içermektedir.
15. Önceki Maddeler 129 ve 129A. BSE krizi ile ilgili olarak gerekli önlemler ve koşullar Amsterdam Anlaşması'nda mevcuttur. Mevcut Madde 3.1 ve Madde 152 ve 153 Avrupa Komisyonu (EC) Anlaşması.
16. Tedbirler ayrımcı ve gizli ticaret kısıtlamalar içeremez.
17. Madde 7.1 Yönetmelik 178/2002: Gıda Güvenliği-Genel Kanunlar.
18. Marie-Claire Cordonier Segger, Ashfaq Khalfan & Salim Nakjavani, Ortak Geleceğimizin Kuralları: Uluslararası Kanun Geliştirme için İlkeler, Uygulamalar ve Olasılıklar, Montreal 2002, sayfa 55.
19. Dünya Ticaret Organizasyonu'nun (WTO) temyiz dairesi hukuki kararı 16 Ocak 1998. Hukuki Karara www.wto.org sitesinden WT/DS48/AB/R referansı ile ulaşabilirsiniz.

İklim Değişikliği ve Gıda Güvenliği



Hazırlayan: **Samim Saner**

Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu Genel Müdürü

İklim değişikliği ve tarımsal üretim (gıda güvencesi) arasındaki ilişki sürekli olarak son günlerin gündemde

olan bir konu. Bu yazının amacı ise iklim değişikliğinin gıda güvenliği üzerindeki olası etkilerini incelemek ve bir takım önerilerde bulunmak.

Bilindiği gibi iklim değişikliği aslında 20.yüzyılın ortasından itibaren etkilerini hissettiren ve dolayısıyla dikkatleri çekmeye başlayan bir konu. İklim değişikliğinin tek etkisi yalnızca artan ortalama sıcaklıklar değil. Küresel ısınma aynı zamanda dünyanın bir çok bölgesinde çok şiddetli fırtınalara, sık ve aşırı yağışlara, sellere, uzun kuraklıklara yol açıyor. Bu temel etkiler nedeniyle yeraltı su seviyeleri alçalıyor, buzullar eriyor, deniz seviyesi yükseliyor ve denizlere yakın yerlerde yeraltı suları tuzlulaşıyor. Bütün bu değişikliklerin bitkisel üretim ya da yeni deyimle gıda güvencesi üzerinde olumsuz etkileri kadar gıda güvenliği üzerinde de çok farklı olumsuz etkileri bulunuyor. Hükümetlerarası iklim değişikliği panelinin 4. değerlendirme raporuna göre 21. yüzyılda küresel ortalama sıcaklıkta 1.8-4.0 C'lık bir artış olacağı tahmin ediliyor. Bu değişikliklerin yol açacağı olası gıda güvenliği sorunları aşağıda altı ana konu başlığı altında açıklanmıştır.

1. Bakteriler, Virüsler ve Protozoalar:

Epidemiyolojik triadı oluşturan üç faktör olan konakçı, mikroorganizma ve çevreye baktığımızda, sıcaklık artışının enfeksiyon hastalıklarının artışı üzerinde büyük bir etkisi olduğu görülmektedir. Tabii bu noktada, yüksek nem ve sıcaklığın konakçı metabolizmasının direncini azalttığını da unutmamak gerekir. İklim değişikliği ile ilişkili bir diğer ilginç ilişki ise, denizlerin ısınmasının fitoplankton artışına neden olması ile ilişkilidir. Bazı bilimsel çalışmalarda fitoplanktonların artması nedeniyle deniz suyu pH'sının arttığı, bunun sonucunda denizde bu-

Summary

Climate change does not only imply increased average global temperature, and stronger storms, heavy precipitation, and extended dried periods resulting in food production and food security problems. Climate change has also several food safety implications on the following issues such as; bacteria, viruses and parasitic protozoa; zoonoses and other animal diseases; toxinogenic fungi and mycotoxin contamination; harmful algal blooms and fishery product safety; environmental contaminants and chemical residues in the food chain and emergency situations. It has to be paid a particular attention in ensuring that emerging risks are recognised as early as possible and that we are prepared to respond promptly to these.

lunan *Vibrio cholera*'nın alkali ortamları tercih etmesi nedeniyle diğer bakterilere karşı rekabetsel bir üstünlük sağladığı ve sonuçta *V.cholera*'nın zooplanktonlara tutunarak çevresel streslere karşı direnç kazandığı ve böylelikle gıda zincirini kontamine etme riskinin artacağı öngörülmüyor. Aşırı yağışlar, kuraklık ve fırtınaların da özellikle su temini ve kalitesi ile ilişkili olarak su ve gıda kaynaklı enfeksiyon hastalıklarının yayılımı üzerinde çok ciddi etkileri bulunmaktadır. İklim değişikliğinin kısmen spekülatif olmakla birlikte, olası bir takım başka etkileri de bulunmaktadır. Bu etkiler arasında strese karşı mikrobiyal evrim sonucunda mikroorganizma patojenitesinin artmasını sayabiliriz. Diğer taraftan yeni patojenlerin ortaya çıkması ya da ortadan kalmış olanların yeniden ortaya çıkması da söz konusu olabilir.

2. Zoonozlar ve diğer hayvan hastalıkları:

Zoonotik hastalıklar hayvanlardan insanlara birçok yolla bulaşır. Bazı hastalıklar enfekte olmuş hayvanlar, hayvansal ürünler ve dışkılarla direkt temasla insanlara geçer. Diğer hayvan hastalıklarının ise vektörler aracılığıyla ve kontamine olmuş gıdaların ya da suyun tüketimi ile bulaştığı bilinmektedir. Zoonozların ve diğer hayvan hastalıklarının çoğalması veteriner ilaçlarının kullanımda artışa neden olur, bu da gıdalarda olası kabul edilemez seviyelerde veteriner ilaç varlığıyla sonuçlanabilmektedir. Tablo 1.'de iklim değişikliğinden etkilenmesi

Tablo 1. İklim değişikliğinden etkilenmesi beklenen zoonotik ajanlar ve bulaşma yolları

Virüs	Konakçı	İnsanlara bulaşma yolu
Rift Vadisi Humması virüsü	Yabani hayvanlar ve çiftlik hayvanlarının çeşitli türleri	Enfekte hayvanların organları ya da kanı (hayvan dokusunun işlenmesi), enfekte hayvanların, pastörize edilmemiş veya pişmemiş sütleri, sivri sinekler, kan emici sinekler.
Hantavirus	Kemirgenler	Kemirgenlerden aerosol yoluyla. Kemirgen istilasına uğramış alanların temizlenme ve kemirgenlerin avlanma faaliyetlerinden kaynaklanan vakalar.
Rotavirus	İnsanlar	Fekal-oral yol, kontamine su ve ellerini uygun şekilde yıkamayan enfekte gıda işleyicileri yoluyla bulaşma.
Bakteri	Konakçı	İnsanlara bulaşma yolu
Salmonella sp	Kümes hayvanları	Fekal-oral
Campylobacter sp	Kümes hayvanları	Fekal-oral
E. coli O157	Siğır ve diğer geviş getirenler	Fekal-oral
Anaerobik spor oluşturan bakteriler	Kuşlar, memeliler ve çiftlik hayvanları	Çevresel yollarla, su, toprak ve yemler yoluyla sporların vücuda alınması. Siğır ve yabani hayvanlar da şarbon, siğırlarda kara bacak (blackleg) hastalığı (Clostridium chauvoei). Botulizm olan siğırların et ve sütleri insan tüketiminde kullanılmamalıdır.
Yersinia sp	Enfekte hayvan türlerinde bölgesel farklılıkla birlikte kuşlar ve kemirgenler	Hayvan kesimi
Listeria monocytogenes	Çiftlik hayvanları	Kuzey yarımkürede, listeriosis çiftlik hayvanlarında belirgin mevsimsel bir vakadır ve çoğunlukla siloda saklanan hayvan yemleriyle ile bağlantılıdır.
Leptospira	Tüm çiftlik hayvanı türleri	Leptospirae idrar içinde yayılır ve otlakları, içme suları ve yemleri kontamine eder.
Protozoa	Konakçı	Bulaşma yolu
Toxoplasma gondii	Kediler, koyun	Kedi dışkıları temel enfeksiyon kaynağıdır. Enfekte koyun etini işleme ve tüketme zoonotik bir risk oluşturur.
Cyptosporidium ve Giardia	Siğır, koyun	Fekal-oral bulaşma. (Oo)kistler yüksek derecede enfekte edicidir, çiftlik hayvanlarının dışkıları hayvan işleyicileri için risk oluşturmaktadır.
Protozoa	Konakçı	Bulaşma yolu
Şerit (Cysticercus bovis)	Siğır, koyun	Fekal-oral
Karaciğer kelebeği (Fasciola hepatica)	Koyun , siğır	Yumurtalar dışkıları içinde yumurtlanır ve yaşam döngüsü su salyangozu konakçılarına içerir. İnsan vakaları genellikle su teresi gibi bataklik bitkilerinin tüketimiyle bağlantılıdır.

beklenen zoonotik ajanlar ile bulaşma yolları gösterilmiştir. İklim değişikliğinin zoonotik hastalıklara spesifik etkilerine bakıldığında ise aşağıdaki konuların ön plana çıktığı görülüyor;

•Hayvanların hastalıklara karşı hassaslaşması:

Örneğin çok soğuğa, kuraklığa, aşırı neme ya da sıcaklığa maruz kalmak, siğırları etkileyerek mastitis gibi kompleks bakteriyel sendromlara yol açabilir.

•Hastalık vektörlerinin sayısal ve çeşitsel artışı:

Vektörlerin iklim faktörlerine karşı hassasiyeti nedeniyle yağış miktarında ve sıcaklıktaki değişimler gibi ekolojik

değişiklikler, birçok zoonotik hastalığın çeşitliliğini, mevsimini, görülme oranını değiştirebilmektedir.

Örneğin gece sıcaklığındaki artışlar sinek aktivitesinde artışla sonuçlanacaktır.

•Hastalık vektörlerinin bulaştırma çevrimlerinin uzaması:

İklimsel faktörler, vektörlerin bulaştırma çevrimlerinin uzamasına neden olarak insanlarda enfeksiyon görülme oranının artışı etkilemektedir. Batı Nil Virüsü'nü örnek verecek olursak; bu virüs kaynaklı insan enfeksiyonları sivrisinek popülasyonu ile bağlantılıdır. Baharla sonbahar arasında görülen sivrisinek aktivitelerinin çevrimleri

baharın daha erken gelmesiyle uzamış olacak, böylece insanlarda enfeksiyon artışı görülecektir.

•Gıdalarda veteriner ilaç kalıntılarının artması:

İklim değişikliği gıda kaynaklı hayvan hastalıklarının ve hayvan zararlılarının oranında değişikliğe ve veteriner ilaçlarının kullanımında artışa neden olur. Böylece gıdalarda artan ve kabul edilemez seviyelerde veteriner ilaç oranları görülebilir. Gıda zincirinin tamamındaki mikrobiyal tehlikeleri kontrol etmek çin matematik modelleme, yeni bilimsel araçların uygulanması, gelişmiş epidemiyolojik gözetim, gıda kaynaklı patojenler için yeni izleme programları ve araçları, artırılmış hayvan sağlığı gözetimi ile gıda güvenliği, halk sağlığı ve veteriner sağlık hizmetleri arasında gelişmiş koordinasyon gerekmektedir.

3.Toksinojenik küfler ve mikotoksinler:

Toksijenik küfler tarafından üretilen, yüksek oranda toksik kimyasal maddeler olan mikotoksinler, hasat öncesinde ya da hasat sonrasında oluşabilirler. Tablo 2. dünya genelinde öneme sahip olan, halk sağlığı ile hayvan üretkenliği üzerinde önemli etkiye sahip olduğu kanıtlanan mikotoksinleri listelemektedir. Son yıllarda Kenya'da akut aflatoksikosis salgınları bildirilmiştir. 2004 yılında aflatoksinle kontamine olmuş mısır tüketimiyle 125 tanesi ölümlü sonuçlanan 317 raporlanmış vaka meydana gelmiş, 2005 ve 2006 yıllarında da bu olayların tekrarı görülmüştür.

4. Zararlı alg üremesi ve balıkçılık ürünleri güvenliği:

Toksin üreten zararlı alg türleri insanlar için tehlike arz eder. Deniz ürünlerinin, özellikle kabukluların tüketimiyle birçok insan hastalıkları ortaya çıkar. Bunlar: Diyaretik kabuklu zehirlenmesi (DSP), Paralitık kabuklu zehirlenmesi (PSP), Nörotoksik kabuklu zehirlenmesi (NSP), Amnezik kabuklu zehirlenmesi (ASP) ve Ciguatera zehirlenmesidir. Tablo 3. bu zehirlenmeleri, fonksiyonel gruplarını ve ilgili türleri göstermektedir.

Tablo 3. Zararlı yosunlar ve gıda güvenliği üzerindeki etkilerin örnekleri

Zehirlenme	Fonksiyonel grup	Türler
Diyaretik kabuklu zehirlenmesi (DSP)	Dinoflagellat	Prorocentrum spp. Dinophysis spp. Protoperidinium spp.
Paralitık kabuklu zehirlenmesi (PSP)	Dinoflagellat	Alexandrium spp.
Nörotoksik kabuklu zehirlenmesi (NSP)	Dinoflagellat	Gymnodinium spp.
Amnezik kabuklu zehirlenmesi (ASP)	Diatomlar	Pseudo-nitzschia spp.
Ciguatera zehirlenmesi	Dinoflagellat	Gambierdiscus spp.

İklim değişikliğiyle suların yüzey sıcaklığının yükselmesi ve suyun artan katmanlaşması ile zararlı alglerin gelişimleri artar. Yüzey sıcaklığındaki yükselme yüzey besin konsantrasyonlarının düşmesine neden olur, diatom ve dinoflagellatlarda artış gözlenir. Deniz seviyesindeki ar-

Tablo 2. Dünya genelinde öneme sahip olan küfler ve mikotoksinler

Küf türleri	Oluşan mikotoksin
Aspergillus parasiticus	Aflatoksinler B1, B2, G1, G2
Aspergillus flavus	Aflatoksinler B1, B2
Fusarium sporotrichioides	T-2 toksin
Fusarium graminearum	Deoksivalenol (ya da nivalenol) Zearalenon
Fusarium moniliforme (F. verticillioides)	Fumonisin B1
Penicillium verrucosum	Okratoksin A
Aspergillus ochraceus	Okratoksin A

Küflerin dağılımının ve döngüsünün birçok yolla zararlı saldırısından etkilendiği bilinmektedir. Çalışmaların çoğu, iklim değişikliğiyle zararlıların ortaya çıkışında ve çeşidinde artış olacağını göstermektedir. Bitkilerin çekirdekleri üzerindeki strese ve mekanik zararlar karşı dirençlerinin azalması, küf kaynaklı enfeksiyonları teşvik etmektedir. Bu faktörlerin etkisi zararlıların, bitkinin ve küfün karakteristiğine bağlı olarak değişir. Mikotoksin zehirlenmesinin en önemli özelliği olan kronik maruziyet ince bir nokta olmakla beraber, neden ve sonuç arasındaki bağlantısının kanıtlanması zordur. Bir yandan bu konuda strateji uygulaması önemli teknik kapasitelere ihtiyaç duyarken, diğer yandan genellikle teorik risk olarak görüldüğünden politik amacın yerine getirilmesi zor olmaktadır.

tış, artan yağışlar ve ani seller de iklim değişikliğinin bir sonucudur ve zararlı alg popülasyonunda artışa neden olmaktadır. Yoğun yağışa bağlı olarak seller ve artan nehir akışları ile topraktan gelen azot ve fosfor konsantrasyonlarında artış olur, bu da fitoplankton gelişimini teşvik

eder. İklim değişikliğine bağlı olarak 2100 yılına kadar deniz seviyesinin 0.6 m yükseleceği tahmin edilmektedir. Deniz seviyesi arttıkça sulak alanlar kaybolacaktır, bunun sonucunda kıyı suları, artan besin maddeleri seviyelerine ve gıda dengesizliğine daha eğilimli olabilmektedir. Yine artan yağışlar ve ani seller nedeniyle tuzlulukta değişimler görülmekte, dolayısıyla zararlı alg oluşumu etkilenmektedir.

Bu başlık kapsamında, ülkeler Deniz Biyotoksinleri Yönetim Planları'nın bir parçası olarak risk yönetim yeteneğini kuvvetlendirmek ve tüketicinin korunmasını arttırmak için entegre kabuklu ve mikro-algal izleme programlarını uygulamalarını planlamalıdır.

5. Gıda zincirinde çevresel bulaşanlar ve kimyasal kalıntılar:

Toprağa PCB ve dioksinlerin bulaşmasının iklim değişikliğiyle, özellikle artan sellerle bağlantılı olduğu gözlemlenmiştir. 2002 yılında Elbe ve Mulbe nehir taşkınları nedeniyle dioksin ve benzofuranların toprağa, bu sel havzasında otlayan hayvanların da sütüne geçmesi söz konusu olmuştur. Yüksek su sıcaklığı, artan yağmur şiddeti, uzun periyotlu düşük su debileri suların kirlenmesini arttırmaktadır. Okyanusların ısınmasına gelince, okyanus sıcaklığındaki 1°C'lik artış civanın metilasyonunu dolayısıyla canlılarda tutulmasını %3-5 oranında arttırmaktadır. Denizlerin yükselmesi ve yeraltı sularının tuzlaşması insanların içme suyu olanaklarını azaltacağından önemli bir tehlikedir. Toprak kirliliği, su bulaşması ve bulaşanların oranları, kuraklık ve sel periyotlarının değişimi ile bağlantılıdır. Örneğin Bangladeş'te kurak zamanlarda arsenik açısından zengin yeraltı suları sulamada kullanılmakta, bu da toprakta bu elementin artmasına yol açmaktadır. Çevresel bozulma ve hızlanan çölleşme de toprak bulaşmasında önemli etkenlerdir. Aşırı pestisit kullanımı ürünlerde ve çevredeki kalıntı miktarını da arttıracaktır. Örneğin bazı pestisitlerin kurak ortamlarda kırsal etkisinin olması, ürünlerin korunabilmesi için daha yüksek dozlarda pestisit kullanımı ya da uygulamanın sıklığının artması anlamına gelebilmektedir. Aynı şekilde veteriner ilaçlarının kullanımı ile ilgili olarak; hayvan zararlıları ve hayvan hastalıklarındaki artışla ilaç kullanımı da artmaktadır. Mavidil, Rift Valley Humması, Tick Borne hastalığı (bahar-yaz ensefaliti) iklim değişikliğinden önemli ölçüde etkilenmektedir. İklim, mastitis gibi antibiyotik tedavilerine ihtiyaç duyan bakteriyel sendromla-

rı etkilemekte, bu da gıdada kalıntı riskini ortaya çıkarmaktadır.

Gıda maddelerinin güvenliğini sağlamak için birkaç kilit alanda çabalar sarf edilmelidir ki bu güçlü etkiler tanımlanabilsin. İzleme programları, iyi tarım uygulamaları, iyi hayvancılık uygulamaları, bilgi değişimi gibi uygulamalar bu alanlara örnek gösterilebilir.

6. Acil durum halleri:

Hükümetler arası iklim değişikliği panelinin 4. değerlendirme raporuna göre, iklim değişikliği acil durum risk durumlarını 3 ana yolla etkilemektedir. Bunlar;

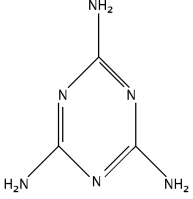
- Aşırı doğa olaylarının şiddeti ve sıklığındaki artış: Örneğin 2020 yılına kadar Sahra Altı Afrika'da 75 - 250 milyon insanın su kıtlığı çekeceği, 2080 yılına kadarsa 2-7 milyon kişinin kıyı taşkınlarından etkileneceği öne sürülmektedir.
- Tehlikelerin etkilediği alanların coğrafi dağılımının değişmesi: İklim değişikliğinin, en çok gıda ve su güvenliği ile kıyı popülasyonları ve tarıma dayalı popülasyonlar üzerinde ciddi sonuçları olan önemli acil durumlara yol açması beklenmektedir.
- Deniz seviyesinin yükselmesi, buzulların erimesi, ekosistem değişikliği nedeniyle bazı sosyal grupların ve ekonomik sektörlerin etkilenmesi: Yine aynı şekilde iklim değişikliğinin kıyı popülasyonunu ve tarıma dayalı toplumları etkilemesi buna örnek olarak verilebilir.

Sonuç olarak dünyamızı küresel anlamda sorunlu günler bekliyor, bu sorunlar dünyayı hem tarımsal üretimdeki çeşitler ve miktarlar anlamında, hem de elde edilen gıdaların güvenliği ve bunun paralelinde halk sağlığı açısından etkileyecektir. Bu tehlikeleri öngörüp, gerekli hazırlıkları yapmalıyız.

Referanslar

- *FAO Report (2008). Climate Change: Implications for Food Safety.*
- *IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) (2007) "Summary for Policymakers." In*
- *Climate Change 2007: Impacts, Adaptation and vulnerability. Contribution of*
- *Working Group II to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on*
- *Climate Change, M.L. Parry, O.F. Canziani, J.P. Palutikot, P.J. van der Linden, and C.E. Hanson, eds. Cambridge, UK: Cambridge University Press.*

Çin kaynaklı sütte melamin krizinden çıkartılabilecek dersler



The Chinese melamine fraud became a global crisis.

It appears to have been caused by the deliberate use of melamine to defraud dairy manufacturers in China.

A closer examination of events and reports of the past few months have a number of lessons, eg.

-If protein level is used as a measure of the quality and a yardstick for pricing, then the tester must also test for melamine.

-Bad officials are no excuse for silence. A food safety culture is a national requirement. It is fortunate that Chinese baby food was not imported to Turkey. However some milk powder from China was imported. Milk powder should not contain melamine. Milk containing food products (milk content is above 15%) can only be imported if the melamin content is below 2.5 mg/kg.

Cin'de meydana gelen son olaylar, tarih boyunca gıda güvenliği konusundaki en büyük krizlerden biri olarak hatırlanacaktır. Bu kriz tüm dünyayı etkilediği gibi ülkemizi de etkiledi. Bu olayların sebebi ise, büyük süt firmalarını aldatmak amacıyla, süte kasten katılmış melamin adlı kimyasalın sonucunda süütün kontamine olması olarak görülmektedir. Melamin % 66 oranında azot içeren bir madde olması nedeniyle süte hile amaçlı katılan suyun protein içeriğini yükselmiş gibi gösteriyor. Protein analizi azot miktarı üzerinden yapılan bir analiz olduğundan içinde azot bulunan her maddenin protein analizini yanıltabiliyor. Aslında bu o kadar anormal ve olmayacak bir tür taşış ki, mantıklı düşünen yöneticilerin ve resmi kurumların böyle bir şeyi akıllarına getirmemiş olmaları çok garipsenmemeli. Aslında olayları, raporları ve olayların cereyan ettiği kronolojik sırayı yakından incelediğimizde, geçtiğimiz birkaç ayda yaşanan olaylardan pek çok ders çıkarabiliriz.

Tüm bu olayların ortasındaki firma ise yaklaşık 50 yıldır hizmet vermekte olan bir firmadır. Fakat Çin süt endüstrisi ancak son zamanlarda hızlı bir gelişme gösterebilmiştir. 2000 ile 2006 seneleri arasında, süt üretimi %370 oranı ile 8.6 milyon tondan 32.2 milyon tona büyük bir artış göstermiştir. Tabi ki bu artış dolayısıyla çiğ süt talebinde de çok hızlı bir artış göstermiştir. Tedarikçilerin büyük bir kısmını küçük çiftçiler oluşturmaktadır. Tedarikçiler sütlerini toplama istasyonlarına vermektedirler. Öte taraftan süt tüketimi ise, batının gelişmiş ekonomileri ile kıyaslandığında hala göreceli olarak düşük seviyelerdedir. 2003 senesinde AB'de, Çin nüfusunun yaklaşık üçte birlik kısmı kadarki nüfusu için 142.7 milyon ton süt üretilirken, Çin'de bu rakam sadece 16.8 milyon tonda kalmıştır. Çin bebek süt sektörü ise dünya genelinde en büyük ve en önemli sektördür. Asya'nın bazı kısımların-

da, bebek sütleri haftalık gelirin %25'ine tekabül edecek kadar pahalı olabilmektedir. Ancak yine de anneler batılı anneler gibi bebeklerini beslemeyi arzu etmektedir. Hızla gelişen Çin ekonomisi, batıdaki bir yaşam tarzına sahip olabilmek için yeterli gelire sahip olmak isteyen genç iş gücü için oldukça caziptir. Bebek sütlerindeki bu talep artışı ise, annelerin çalışma oranlarının artması ve dolayısıyla bebeklerini bakıcıya bırakma durumunda olmalarından ileri gelmektedir. Çin bebek süt sektörü, kalite kontrol, bebekler açısından tehlikeler ve hile problemlerine hiç yabancı değildir. 2004 senesinde Sanlu süt şirketi bir hile olayının zanlısıydı. Suçlular 'Bei Bei' isimli hiçbir besleyici değeri olmayan hileli süt tozlarını satmışlardı. Bebeklerde kilo kayıpları gözlenmiş ve bir düzineden fazla bebek, yetersiz beslenme nedeniyle ölmüştü. Bu sene içerisinde Haziran ayında gözlenen olayda ise bakteriyel çapraz bulaşma söz konusu idi. Hızla gelişmekte olan bu pazar, büyük batılı süt ve süt ürünleri şirketlerinin dikkatini çekmiştir ve bu organizasyonlar bünyelerine Çin süt firmalarını dahil etmiştir. 2005 senesinin Aralık ayında bir Yeni Zelanda süt ürünleri grubu olan Fonterra, Sanlu Süt ve Süt Ürünler Şirketi'nin %43'ünü 107 milyon dolara bünyesine katmıştır.

Çin mandıraları kendileri için batı know-how ve markalarına geçmekten çok fayda görmüşlerdir. Endüstrinin kontrol sistemlerindeki ve standartlardaki iyileştirmeler sonucunda Sanlu ve diğer süt ve süt ürünleri şirketleri, AQSIQ (Kalite, Gözetim, Denetim ve Karantina Genel İdaresi) tarafından yürütülen resmi denetimlerden muaf olmuşlardır. 2007 senesinde ABD'de kedi ve köpeklerde gözlenen ölümler, gıda güvenliği uzmanlarının dikkatini çekmiştir. Çünkü bu durum yeme melamin ilavesi ile ilişkilendirilmiştir. Melaminin azot içeriğinin yüksek olması nedeniyle yapılan protein analizlerinde şişirilmiş pro-

tein içeriği sonuçları elde edilmektedir. Kedi ve köpeklerde melaminin böbrek taşı oluşumuna neden olması nedeniyle ölümler gözlenmiştir. Kilo açısından daha ağır olan hayvanlarda bu durumun etkileri daha az olmuştur.

Amerika Hükümeti, Çin gıda ve gıda hammaddelerinin ithalatı ile ilgili çeşitli aksiyonlar uygulamış ve Çin Hükümeti de bu vakaların tekrarlanmaması için önlemler almıştır. Çin'deki bölgesel raporlar, bazı tedarikçilerin bu sorunu anlayamamış olduğunu belirtmektedir, çünkü melamin ilavesi ile protein miktarının şişirilmesi için çok yaygın bir uygulamadır. Sütte taşıdığı hiç duyulmamış bir olay değildir. 2006 senesinde laboratuvar sistemleri çiğ sütte bitkisel yağ, hidrolize protein, peynir altı suyu ve üre gibi kontaminantları tanımlayabilme konusu üzerine çalışmışlardır. Bu şekilde daha yüksek oranlarda yağ ve protein içeren ve dolayısıyla da ederi daha yüksek ürün eldesi söz konusudur. 2007 senesinin sonlarına doğru Geng adındaki bir aile, bir süt toplama merkezi işletiyordu ve sütleri Sanlu firması tarafından düşük protein içeriği nedeniyle reddediliyordu. Bunun üzerine bir şekilde, melamin tozu ilavesi ile protein içeriğindeki değerlerin yükseltilebileceğini anladılar. Peki bu kişiler bunun yasadışı ve tehlikeli olduğunu bilmiyorlar mıydı? Bu kişiler nasıl melamin ile protein içeriğinin yükseltilebileceği düşüncesine varmışlardır? Daha sonra elde edilen raporlar, yasadışı yollarla melamin ticareti yapan kişilerin bu fikri verdiğini göstermiştir. Yapılan bu uygulama işe yaramıştır ve herhangi bir şikayet söz konusu değildir. Acaba Geng ailesi, su ve melamin ilavesi ile iyi bir süt elde ettiklerini mi düşündüler? Bu kişiler Sanlu firması için günde üç ton süt üretmekteydiler ve bu iş için 20 kiloluk 200'den fazla melamin çuvalı almışlardı. 2008 senesinin başlarında Sanlu firması bazı endişeli ebeveynlerden şikayet almaya başladı. Bu firmanın ürünlerini tükettiklerinde bebeklerinin idrarlarında renk değişikliği olduğundan yakınmışlardır. Mayıs ayında ise bir bebek, böbrek yetmezliğinden öldü. Hastaneler tarihinde hiç olmadığı kadar böbrek taşından muzdarip olan bebek hastalarla doldu. Bu bebeklerin hepsinin ortak noktası ise Sanlu firmasına ait sütleri tüketmiş olmalarıydı. Yerel resmi otoriteler ürünlerin test edildiğini ve tüm ulusal standartların sağlanmış olduğunu açıkladı. Fakat acaba testlerinde bakteriyel ve pestisit kalıntıları testlerinden ileriye gitmişler midir? Yerel televizyonlar ve basın, Temmuz ayından itibaren krizi duyurmaya başladı ve aynı ay içerisinde Parti propaganda bölümü sonuçları, 21 maddeli bir direktif ile medyaya duyurdu. Sekizinci madde, tüm gı-



da güvenliği konularının limit dışı olduğudur. Ağustos ayının başlarında Sanlu firması bir sorunları olduğunu fark etti ve hemen yerel hükümet yetkililerini bilgilendirdi. 6 Ağustos tarihi itibarıyla de melamin içermeyen süt tozu üretmek için gerekli önlemleri aldılar. Fonterra ürünlerin geri çağırılmasını talep ederken, Sanlu Çin kurallarına göre hareket etmeleri gerektiğini söylemiştir. Bunun üzerine Yeni Zelanda Büyükelçiliği Çin Hükümeti ile irtibata geçti. Ertesi gün bir başka bebeğin de ölümü üzerine bölge memurları, 2 Ağustos tarihli Sanlu raporunu, Hebei eyalet memurları ile paylaştı. 11 Eylül'de Sanlu kamuoyuna resmi olarak problemi açıkladı ve 6 Ağustos tarihinden önce üretilmiş ürünleri geri toplayacağını söyledi. Sanlu yönetim kurulu başkanı ve genel müdürü aynı zamanda Komünist Parti'nin kurumsal komite sekreterliğini de yapmakta idi. Bu durum bu kişinin tutuklanmasına ve partiden ihracına kadar nasıl açığa çıkmamıştır? 175 mandıradan 22'sinde kontamine ürünlerin bulunması ne kadar şaşırtıcıdır? Kontamine süt/süt tozu kullanarak üretilen ürünlerin dünya geneline dağıtılmış olması ve geniş ürün çeşitliliği endişe verici bir durumdur.

Yaşanan bu Çin felaketinden sonra çıkaracağımız dersler şunları içermektedir:

- Eğer protein/azot seviyeleri bir kalite kriteri ise ve fiyat üzerinde belirleyici bir etken ise, analizi yapan kişi mutlaka melamin analizi de yapmalıdır.
- İşlerini doğru yapmayan yetkililer sessiz kalmak için bir gerekçe oluşturamazlar.
- Devlet disiplini ve kontrolü Olimpiyatları iyi yapmış olabilir, fakat iyileri kötülerden ayıramamıştır.

• Gıda güvenliği kültürü bir şirket gerekliliği olmasından ziyade ulusal bir gerekliliktir.

Bugüne kadarki istatistikler;

- 4 ölüm
- 158 böbrek yetmezliği vakası
- 12.892 kişinin hastanede tedavisi
- 94.000 bebeğin etkilenmesi
- 87 kişinin sorgulanması
- 18 sorumlu
- 5.000 denetçinin seferber olması
- 175 mandıradan 66'sının üretimi durdurması
- Bir milyon analiz
- Test edilen 265 gruptan 31'inde melamin tespiti
- 24 mandırada kontamine ürün varlığı
- 8.200 ton ürünün geri toplanması
- Etkilenen ürünler: Bebek maması için süt tozları, yetişkinler için süt tozları, çikolata, şekerlemeler, ekmek, dondurma, kek ve tatlılar.
- Fonterra için hesaplanan maliyet 56.8 milyon dolar.

Ülkemize Çin'den bebek maması ithalatı yapılmamış olması sevindirici bir konu. Ancak Tarım Bakanlığı'nun açıklamalarına göre ülkemize Çin'den süt tozu ithalatı yapılmış. Ancak burada ülkemiz için Çin'deki gibi bir riskli durum bulunmuyor, zira Çin'de çocuklar yoğun bir şekilde süt tozu ile pirinç karışımlarıyla besleniyorlar. Ülkemizde bebek ve çocuk beslenmesinde süt tozu kullanımı söz konusu olmadığından bir risk bulunmuyor. Ancak Avrupa Birliği Komisyonu, AB ülkelerine Çin'den ithal edilen ve içeriğinde yüzde 15'in üzerinde süt içeren ya da içeriğinde ne kadar süt içerdiği belirtilmemiş olan ürünlerde laboratuvar analizleri de dahil olmak üzere sı-

kı kontroller yapılmasını şart koşuyor. Bu ürünlerde melamin miktarının 2.5 mg/kg'ı aşmaması gerekiyor. 2.5 mg/kg'dan daha fazla melamin içeren gıda ürünlerinin imha edilmesi ya da menşesine iade edilmesi zorunluluğu bulunuyor. Diğer taraftan, Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) süt, süt tozu ve bebek maması dışında süt içeren ürünlerdeki riskin düşük olduğunu bildiriyor. Melaminin düşük akut toksisitede bir kimyasal madde olmasına karşın, üretimi sırasında oluşan siyanürik asit ile reaksiyonu sonucunda bazı hayvan deneylerinde böbrek ve safra kesesinde taş oluşumuna neden olabildiği biliniyor. Ancak insanlar üzerinde karsinojenik etkileri olduğuna dair bir kanıt bulunmuyor. AB Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'nin verilerine göre Çin kaynaklı melamin bulaşması ihtimali nedeniyle, vücut ağırlığı başına alınabilecek günlük melamin miktarının 0.5 mg'ı aşmaması gerekiyor. "Buna göre 20 kg ağırlığındaki bir çocuğun süt içeren gıdalar nedeniyle 10 mg'dan fazla melamin alması tehlikeli sonuçlara yol açabiliyor. Bu miktar 80 kg ağırlığındaki bir yetişkin ise 40 mg'ı aşmamalı. Yetişkinlerin çok farklı gıdaları tüketmeleri ve toleranslarının yüksek olması, bebeklerin ise yalnızca süt tozuyla beslenmeleri ve toleranslarının yetişkinlere göre çok daha düşük olması Çin'deki sorunun ana nedenini oluşturuyor. Melamin zehirlenmesine uğrayan bireylerde; idrarda kan, idrar edememe veya az idrar, böbrek enfeksiyonu semptomları, yüksek tansiyon, iritabilite gibi semptomlar görülüyor. Melamin zehirlenmesine uğrayan bireylerin tedavisinde zehirlenmenin böbrek üzerindeki etkilerinin ciddiyetine bağlı olarak farklı tedavi şekilleri uygulanabiliyor. Sıvı infüzyonu, idrar alkalinizasyonu, elektrolit ve asit-baz dengesinin düzeltilmesi, hemodiyaliz veya peritonealdiyaliz veya böbrek taşlarının ameliyatla alınması söz konusu olabiliyor. Çin'e seyahat eden bebekli bireylerin hiç bir şekilde Çin malı bebek maması kullanmaması, Çin malı her türlü süt ürününün kullanımından kaçınılması (yoğurt, peynir, dondurma vs.) ve süt tozu, peynir altı suyu, sporcular için protein takviyeleri, laktoz ve kazein gibi süt türevi maddeler içeren ürünlerin kullanımından kaçınılması öneriliyor.

Kaynak:

- *International Food Hygiene(2008) Vol.19 (5) pp.5-7*
- *European Food Safety Authority, Statement of EFSA on risks for public health due to the presences of melamine in infant milk and other milk products in China, 2008-12-04*
- *World Health Organization, Melamine and Cyanuric acid: Toxicity, Preliminary Risk Assessment and Guidance on Levels in Food 25 September 2008 - Updated 30 October 2008*



Melamin olayının tarihçesi

Nisan 2004 Sahte Sanlu marka süt tozu 13 bebeğin ölümüne ve 200 bebeğin rahatsızlanmasına sebep olur.

2005 Fonterra 107 milyon dolara Sanlu firmasının %43'ünü satın alır.

Aralık 2005 Sanlu AQSIQ (Kalite, Gözetim, Denetim ve Karantina Genel İdaresi) gıda denetimlerinden muaf olur.

2006 Tağış edilen sütlerin tespiti için bölgesel laboratuvar test sistemleri üzerine çalışılır.

Şubat 2007 Bir tedarikçi 20 çuval melamini 200 süt tedarikçisine 2008 Temmuz'da satar.

Mart 2007 Amerika hayvan yemlerinde melamin kontaminasyonu sonucunda bir düzine kedi ve köpek ölür.

Aralık 2007 Geng kardeşler süte melamin katarak tağış yapmaya başlarlar.

Mart 2008 Bebeklerin idrarlarındaki renk değişimlerinden ötürü Sanlu firmasına şikayetler gelir.

1 Mayıs 2008 5 aylık bir bebek Sanlu firmasının ürünlerini tüketiminden sonra böbrek yetmezliği nedeniyle ölür.

Haziran

FDA melamin araştırmasına bebek sütleri de dahil edilir.

28 Haziran Kuzeybatı Gansu eyaletinde böbrek taşı sorunu olan bir bebek rapor edilir.

16 Temmuz Gansu Sağlık Departmanı nadir rastlanan bir böbrek hastalığı rapor eder.

Aylardır Sanlu süt ürünlerini tüketen 16 bebek hastanelik olur.

Yerel denetçiler süttozunun ulusal standartlara göre uygun olduğunu açıklar.

22 Temmuz Sekiz aylık bir bebek, Sanlu bebek maması ile beslendikten sonra böbrek yetmezliği nedeniyle ölür.

Temmuz

Hunan TV kanalı pek çok bebeğin

böbrek taşı nedeniyle hastanede olduğunu açıklar.

Olimpiyatlar Öncesi Merkezi propaganda bölümü sonuçları 21 maddeli direktif ile medyaya duyurur.

Sekizinci madde: tüm gıda güvenliği konuları limit dışı.

1 Ağustos Sanlu problemin tespit edilmesine ilişkin rapor hazırlar.

2 Ağustos (17 Eylül Raporu)

Sanlu, Shijiazhuang Hükümeti'ni bilgilendirir.

Yeni Zelanda'daki Fonterra Yönetim Kurulu Üyeleri problemi öğrenir.

Ağustos başları (15 Eylül Raporu)

Fonterra ürünlerin geri çağırılmasını talep eder. Sanlu Çin kurallarına göre hareket etmeleri gerektiğini söyler.

6 Ağustos Sanlu'da bebek sütlerinin melaminsiz üretimine başlanır.

8 Ağustos Pekin Olimpiyatları'nın açılışı yapılır.

11 Ağustos (12 Eylül blog) Sanlu'dan problemi nasıl düzelterceğini açıklayan bir faks istenir.

24 Ağustos Pekin Olimpiyatları'nın kapanış töreni.

5 Eylül Yeni Zelanda Hükümeti kontaminasyonu öğrenir.

6 Eylül Engelliler Olimpiyatı başlar.

8 Eylül Yerel yetkililerin bir şey yapmaması üzerine Yeni Zelanda Büyükelçiliği Çin Hükümeti ile irtibata geçer. İkinci bebek ölümü gerçekleşir. Yaklaşık 500 bebeğin hastalandığı bildirilir. Gansu eyaletinde hastalananların çoğu 3 yaş altındadır.

9 Eylül Bölge yetkilileri, 2 Ağustos tarihli Sanlu raporunu, Hebei eyalet yetkilileri ile paylaşır.

10 Eylül Eyalet yetkilileri merkezi hükümet ile iletişime geçer.

Sanlu adına yapılan açıklamada, standartlara uygun olmayan ürünlerin taklit olduğu konusunda ısrar edilir.

11 Eylül Sanlu problemi kamuoyuna açıklar.

12 Eylül 78 kişi bebek sütlerinde yapılan yasadışıliklar yüzünden sorguya alınır. Tayvan tüm Sanlu ürünlerini ya-

saklar. Süt tozunun diğer ülkelere ihraç edildiğine inanılmamaktadır.

15 Eylül, BBC Sanlu gerçi çağırılmaları başlar ve 6 Ağustos tarihinden önceki üretilen ürünlerin kontaminasyona uğradığını tespit eder.

700 ton Sanlu marka Bei Bei bebek maması geri çağırılır. Bu ürünlerin 10.000 tanesinin tüketildiği tespit edilir. 1.253 Çinli çocuk hastalanır, bunlardan ikisi ölür ve 340'ı hala hastanede tedavi altındadır.

13 Eylül (NY Times) Polis tarafından süt toplama istasyonlarından 19 kişi soruşturma için göz altına alınır.

14 Eylül (CBN Haberleri 16 Eylül raporu)

Tayvan, pek çok unlu mamüde melamin tespit eder.

15 Eylül (16 Eylül tarihli USA TODAY raporu)

FDA, etnik ürün satan marketlere yasal olmayan bebek mamaları hakkında uyarılarda bulunur.

17 Eylül tarihli Christian Science Monitor raporu Süt toplama merkezi sahibi olan Geng kardeşler süte tağış suçundan ötürü tutuklanırlar.

Times of India

2.176 ton Sanlu marka ürün toplatılırken, 8.218 ton geri çağırılır.

16 Eylül (17 Eylül tarihli Christian Science Monitor raporu)

Bir önceki hafta melamin bulaşması nedeniyle 175 mandıranın 22'si denetimden geçer.

Anmun Materna markalı ürünler isteğe bağlı olarak geri çağırılır. Chinaview İki farklı tedarikçi daha, süte malemin ilavesi suçu nedeniyle tutuklanırlar.

17 Eylül tarihli Chine's State News Agency raporu Sanlu Yönetim Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü işten çıkarılır ve aynı zamanda Komünist Partisi Kurumsal Komite Sekreteri görevinden alınır.

Bir kişi daha melamin sattığı gerekçeyle göz altına alınır.

30.000 bebeğin daha kontamine sütleri

tükettiği tahmin ediliyor.

17 Eylül Engelliler Olimpiyatı sonlanır. MSNBC Haber Servisi Sanlu eski yöneticisi serbest bırakılır.

China Daily

Üçüncü ölüm rapor edilir. 6.200 bebek hastalanır ve bunların 1.300'ü hastanede bakım altındadır. Bangladeş, Mynamar, Çad ve Burundi'ye kontamine iki markanın ihracatı gerçekleşir. Yashili ve Suokang firmasının ürünleri geri çağrılır.

Çin'deki 175 bebek maması üreticisinden 66'sı üretim yapmayı keser.

491 parti ürün AQSIQ (Kalite, Gözetim, Denetim ve Karantina Genel İdaresi) tarafından test edilir. 22 süt ürünü üreticisi firmanın 69'unda melamin kontaminasyonu tespit edilir. 14 Eylül itibarıyla üretilen sıvı sütlerin güvenli olduğu açıklanır.

Wall Street Journal

158'i bebek yetmezliğinden olmak üzere 6.244 bebek hastalanır. 94'ünün durumu stabildir.

BBC

Sağlık Bakanı Chen Zhu, etkilenen tüm

bebeklerin ücretsiz tedavi edileceğini açıklar.

4 Tarım ve Kalite Kontrol yetkilisi işten çıkarılır.

Hong Kong Gıda Güvenliği Merkezi, 27 süt ve dondurma numunesini inceler.

Bazı yoğurt bazlı ürünlerde 15 ppm (kilo başına 15 mg) melamine rastlanır ve ürünler geri çağrılır.

AQSIQ(Kalite, Gözetim, Denetim ve Karantina Genel İdaresi), melamin gibi zehirli maddelerin test edilmesinin de ilavesi amacıyla bebek maması standardını revize eder.

Sanlu firması tarafından yapılan testlerde süt ürünlerinin kilogramında 2560 mg melamin ile karşılaşılrken, diğer ürünlerde ise kilogramda 0.09 mg ile 61 mg arasında değişen miktarlarda melamin ile karşılaşılmıştır.

MSNBC Haber Servisi

5.000 denetçi firmaları denetlemek üzere görevlendirilir. Çin Bakanlar Kurulu süt ürünlerinin ulusal düzeyde denetimi için plan yapar.

Xinhua News Agency

Hebei eyaleti belediye başkanı görevden alınır.

18 Eylül (AGI News)

Xinjiang eyaletinde dördüncü ölüm vakası gerçekleşir.

Reuters

Myanmar Hükümeti ihraç edilen ürünler hakkında bilgi vermemiştir.

Çin polisi 12 kişi daha gözaltına alınır ve toplam tutuklu sayısı 18 olur. Bunların 6'sı melamin satıcısı iken, 12'si süt tedarikçisidir. 87 kişi de sorgulama için çağrılmıştır.

21 Eylül (24 Eylül tarihli Daily Telegraph raporu)

Raporlar 39.965 bebeğin böbrek taşından etkilendiğini gösterir. 12.892 bebek hastanede tedavi edilir. 4 bebek ölür.

22 Eylül AQSIQ (Kalite, Gözetim, Denetim ve Karantina Genel İdaresi) Başkanı istifa eder.

24 Eylül (Associated Press) 12'den fazla ülke Çin markalı süt ürünlerini yasaklar.

Gıda Güvenliği Dergisi Abonelik Formu

Abonelik Tarihi:

Bağladığı Sayı:

Abonelik Bedeli:

Gıda Güvenliği 6 sayı 36 YTL. KDV dahil ☐

Adına Fatura ediniz ☐

Şirketine Fatura Ediniz ☐

Adı, Soyadı:

Görevi:

Kurumu:

Adres:

Posta Kodu:

Şehir:

Vergi Numarası:

Vergi Dairesi:

Tel:

Faks:

E - posta:

Firma Faaliyet Alanı:

Mesleği:

Tüm Tıbbi 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 ilemenizi rica ederiz.

Gıda ve yem için “Hızlı Alarm Sistemi”

Hazırlayan:
Fezal Belgin
Kimya 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 ülkelerin de bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemleri almasını sağlayan bir araç olarak çalışmaktadır. RASFF’ın 2008 31. ve 40 haftaları arasındaki bildirimleri Türkiye açısından değerlendirildiğinde, 10 haftalık dönemde alınan toplam 527 bildirim (248 bilgilendirme ve 297 uyarı) 31 tanesinin (16 bilgilendirme ve 15 uyarı) Türkiye kaynaklı olduğu görülmektedir.

Toplam bildirim sayısı açısından bu dönem öne çıkan ülkeler Çin (85), İran (38), Almanya (23), Hindistan (33) ve ABD (21) olmaktadır. Ülkemiz kaynaklı 30 bildirimin, 18 tanesi aflatoksin (AF) kaynaklı olup bu dönemde sorunun öncelikle incirden (12) ve sırasıyla antepfıstığı (3) fındık (2) ile karpuzdan (1) kaynaklandığı görülmektedir. Ayrıca, bu periyotta önemli bir bildirim de Almanya’ya ihrac edilen armutlarda amitraz (7) kalıntısına rastlanması olarak öne çıkmaktadır. Diğer bildirimler ise migrasyon (1), sülfite kalıntısı (1), Sulphamethazine (1), Sudan (1), Sağlık Sertifikası (1) ve bozulma (1) şeklindedir. 10 haftalık bu dönem içerisinde en çok aflatoksin (AF) kaynaklı bildirim alan ülkeler sırasıyla 35 bildirimle Çin, İran (35) ve Hindistan’dır (20).

RASFF Analysis

Assessing the overview of RASFF between the 31st and 40th weeks in 2008 for the purposes of Turkey, 31 (16 information and 15 notice) of 527 the total notifications (248 information and 297 notice) are concerned about Turkey. The sticks out countries are China (85), Iran (38), Germany (23), India (33) and USA (21).

HAFTA	BİLDİRİMİ YAPAN ÜLKE	BİLDİRİM İÇERİĞİ
31	Fransa	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
32	Almanya	İncir Ezmesi’nde Aflatoksin
32	Almanya	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
32	Almanya	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
32	Almanya	Fındık’ta Aflatoksin
34	Fransa	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
36	Almanya	Fındık’ta Aflatoksin
36	Almanya	Armut’ta Amitraz
36	Yunanistan	Şarap’ta Sülfüt
37	Almanya	Biber’de Sudan 1
37	Polonya	Fındık’ta Aflatoksin
37	Avusturya	Antepfıstığı’nda Aflatoksin
37	Almanya	Antepfıstığı’nda Aflatoksin
37	Fransa	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
37	Fransa	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
38	Almanya	Konserve Domates’te Migrasyon
38	Almanya	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
38	Almanya	Antepfıstığı’nda Aflatoksin
39	Almanya	Karpuz’da Aflatoksin
39	Almanya	Armut’ta Amitraz
39	Fransa	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin
40	Norveç	A. Fıstığı için Uygunluk Sağlık Sertifik.
40	Almanya	Armut’ta Amitraz
40	Almanya	Armut’ta Amitraz
40	Almanya	Armut’ta Amitraz
40	Almanya	Armut’ta Amitraz
40	Almanya	Bal’da Sulphadimidine
40	Almanya	Karışık kuruyemişte Aflatoksin
40	Almanya	Armut’ta Amitraz
40	Yunanistan	Biber’de bozulma
40	Fransa	Kurutulmuş İncir’de Aflatoksin

E.coli O157 H7'den 21 kişinin ölümü

1996 yılının Kasım ve Aralık aylarında E. coli O157:H7 kaynaklı gıda zehirlenmesi salgını ortaya çıkmış, bu durumla ilgili olarak bilinen 496 olayda 21 kişi hayatını kaybetmişti. Bu ölümlerden 17'si direkt olarak E. coli O157:H7 ile enfekte olmuş gıdanın sindirim yoluyla alınması sonucu meydana gelmişti.

Çeviri: İzgü Kalkar

Mart 2006'da yapılan araştırmalara göre; bu salgın, İskoçya Lanarkshire'deki John Barr adlı kişiye ait bir kasap dükkanından tedarik edilen et ürünlerinden başladı. Bu tedarikçinin ürünlerinin kullanıldığı Wishaw Bölge Kilisesi'nin 17 Kasım 1996 tarihinde 70 yaşın üzerindeki kilise üyelerine verdiği Pazar öğlen yemeği, Bankview Bakım Evi'nde 23 ve 24 Kasım tarihinde ikinci çayında verilen sandviçler ve bireysel olaylar salgına neden oldu.

Kilise tarafından verilen öğlen yemeğinde ev yapımı et suyu çorba, pişmiş güveç ve et suyu ile etli hamur işinde Barr'ın kasabından alınan malzemeler kullanılmıştı. 16 Kasım'da kiliseye ulaştırılan malzemeler, kilise binasında tüm gece soğutulmadan tutulmuş, ertesi gün ısıtılıp 87 davetliye servis edilmişti. Bu davetlilerin 45 tanesi 20 Kasım ya da sonrasında hastalandı, 8 tanesi ise hayatını kaybetti.

Bankview Bakım Evi'nde 23 ve 24 Kasım tarihlerinde ikinci çayında verilen pişmiş etli sandviçlerin tüketilmesinden sonra ise 6 Aralık ve 11 Nisan tarihleri arasında 5 kişi hayatını kaybetti. Diğer bakım evi sakinleri ve bazı çalışanlarda da hastalık semptomları görüldü.

Bireysel olaylarda ise Barr'ın kasabından İskoçya'nın alçak bölgelerindeki belirli sayıda perakendeciye satılan pişmiş soğuk etler tüketicileri direkt enfekte etti ya da çapraz kontaminasyonla diğer et ürünlerinin de enfeksiyonuna neden oldu. 6 kişi de bu şekilde hayatını kaybetti.

Bahsedilen bu olaylarda bireylerden izole edilen E. coli O157:H7 suşlarının verotoksin VT2 üreten tip 2'ye ait olduğu belirlendi. Bu salgınla ilgili olarak, John Barr 10 Ocak 1997 yılında suçlu ve dikkatsiz bulundu fakat Ekim 1997 yılındaki duruşmaya kadar kefaletle serbest bırakıldı.



di. 21 Ocak 1998 yılında John Barr'ın kasap dükkanı, gıda hijyen yasalarını ihlal etmek suçuyla 2250 sterlin para cezasına çarptırıldı. John Barr, kendini salgınla ilgili kişisel tüm suçlamalardan temize çıkardı.

Meydana gelen bu olayla ilgili olarak, araştırma yapan Pennington Grubu önerilerde bulundu, hazırladığı raporda bir daha böyle bir salgınla karşılaşılmasını önlemesi için alınması gereken önlemleri belirtti.

Genel olarak ön plana çıkan temel bulgular şunlar oldu; gıda zincirinde görev alan tüm kişilere gıda kaynaklı hastalıkların nedenleri, özellikle E. coli O157:H7 hakkında yeterli eğitimin verilmesi, gıdaların sıcaklık kontrollerinin iyi bir şekilde yapılması ve et-gıda zinciri boyunca gerekli gıda hijyen uygulamalarının, HACCP prensiplerinin yerine getirilerek kayıtların tutulması...

21 people died in E.coli O157: H7

In November and December of 1996, it is reported that 21 people died in 496 cases because of the food poisoning related E. coli O157:H7. The 17 of this deaths occurred by the digesting of the food contaminated with E. coli O157:H7 directly. Pennington Group investigated the case and made some suggestions. These are efficient training all people in the food chain about food related illnesses and especially E. coli O157:H7, controlling temperature of foods accurately, applying the required food hygiene applications and HACCP principles through out food-meat chain and documentation.

Sağlıklı su için nelere dikkat etmeliyiz?

Sağlığımız için bol su içmemiz tavsiye edilir. Peki içtiğimiz suyun temizliğinden, kalitesinden emin miyiz? Su alırken nelere dikkat etmeliyiz? İşte suyla ilgili tüketici hattımıza en sık sorulan sorular ve cevapları...



GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
0212 385 25 15
GIDA GÜVENLİĞİ DİREKÇİSİ

Ambalajlı su nasıl saklanmalıdır?

İçme suyunuzu serin (5-15 derece), karanlık (güneş ışığından uzak) ve kuru (yüzde 50 nemden az) ortamlarda saklamalısınız. Özellikle kimyasallar, deterjanlar, temizlik maddeleri, benzin ve bunun gibi maddelerden mümkün olduğunca uzak tutun.

Ambalajlı suyun ömrü ne kadardır?

Ambalajlı suyun ömrü ambalajın geçirgenlik derecesine ve suyun yapısına göre üretici firma tarafından belirlenir ve ambalajın üzerinde belirtilir.

Arsenik sudan ayrıştırılabilir mi? Arsenik filtreleme işlemleriyle kolayca ayrıştırılabilir. Çeşme suları kaynatılırsa mikrop olar mı?

Suyun 15 dakika 72 derecenin üzerinde kaynatılması bazı mikroorganizmaları ortadan kaldırır. Fakat kaynatma işleminin arsenik, demir ve partikül bileşenleri üzerinde herhangi bir etkisi olmaz.

Doğal kaynak suları tamamen doğal mıdır, yoksa mineral ilavesi yapılmakta mıdır?

Ambalajlı doğal kaynak sularının tadı tamamen doğaldır, mineral ilavesi yapılması yasaktır.

Doğal kaynak sularına ters ozmoz işlemi uygulanabilir mi?

Hayır uygulanmaz. Doğal kaynak sularında yalnızca filtrasyon işlemleri yapılabilir. Filtrasyon işlemiyle yüksek orandaki mineraller yasaların izin verdiği düzeylere indirilir.

Doğal kaynak suyu ile işlenmiş içme sularının mineral yapısı aynı mıdır?

Hayır değildir. İşlenmiş içme suyunda mineraller ilave edildiği için her zaman aynı düzeyde tutulabilir. Fakat doğal kaynak sularında mineral yapısı mevsimsel olarak değişir.

Doğal kaynak suyunun kaynağı belli midir?

Evet bellidir. Yasal olarak doğal kaynak suyu üreticilerinin işlemedikleri suyun kaynağını ambalajlarının üzerine yazması zorunludur.

Evdeki filtreler suyu tamamen arındırır mı?

Musluklara takılarak kullanılan filtreler, kullanım ilkelerine uygun kullanıldığı takdirde suyun sertliğini azaltma konusunda işlev görebilir. Ev tipi filtreler genellikle kimyasal arıtma yapar, mikrobiyolojik açıdan arıtma yapamazlar. Bunun için evdeki filtre sistemlerine UV lamba veya gümüş filtre gibi sistemler takılırsa su, mikrop-lardan da arındırılabilir. Ancak böyle bir sistemin sağlıklı çalışabilmesi için UV lambasına su girişinde hiç bir tortu ve fiziksel partikül olmamalıdır ve lambanın ömrü bitme-miş olmalıdır.

Filtrasyon işlemi nedir, sağlığa zararlı mıdır?

Suyun içinde bulunabilecek mikron düzeyindeki partikül-leri temizleyerek, kalitesini ve sağlığını standardize eden bir işlemdir. Önerildiği şekilde yapıldığı takdirde sağlığa zararı yoktur.

İşlenmiş içme suyu nedir?

İşlenmiş içme suyu, yer altı su havzalarından elde edilen, ters ozmoz denilen ileri teknoloji ile saflaştırılan, ozonlama işleminden geçirilen, damak zevkine uygun minerallerin ilave edilmesiyle tüketiciye sunulan sudur.

Klorlanan sular mikrop içerir mi?

İçerebilir. Klorlama işleminin mikrobiyolojik açıdan öldüremeyeceği mikroplar vardır.

Ozonlama nedir, zararlı mıdır?

Ozonlama işlemi ürünün uzun süre bozulmadan saklanabilmesini sağlayan bir işlemdir. Ozon gazı suyun dezenfeksiyonunu sağlar. Kapak açılmadığı sürece su temiz kalır. Kullanım şartlarına uyulduğu takdirde insan sağlığına herhangi zararlı bir etkisi yoktur.

Sert su nedir?

Yağmur suyu ile muhtelif kaya katmanlarından çözülen kalsiyum karbonat mineralleri taşıyan sulara "sert su" denir.

Suyla ilgili daha detaylı bilgi için ggd.org.tr sitesini ziyaret edebilir ya da Gıda Güvenliği Tüketici Hattı'na arayabilirsiniz.

Tüketici Sağlığı ve Gıda Güvenliği

Serbest piyasa koşullarının ve rekabetin başlaması, AB mevzuatı uyum çalışmaları kapsamında 1995 yılında çıkarılan Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un yaşama geçi- rilmesiyle gelişmeye başlayan tüketici bilinci, mevcut tüm ekonomik ve sosyal yaşamın da değişim - gelişiminde önemli bir rol oynuyor.

Engin Başaran

Tüketiciler Derneği (TÜDER) Yönetim Kurulu Başkanı

Tel: 0 212 543 72 57 bilgi@tuder.net



Hak arama bilinciyle başlayan bu süreç, tüketiminin üreten ve satanlar yanında "Ben de varım" söylemiyle sürmüş, "Ben en önemliyim" söylemlerine ulaşmıştır. Bu söylemlere yanıt verebilen üretici ve satıcılar; oluşan rekabet ortamı içinde, varlıklarını sürdürebildi. Günümüz küresel ekonomik krizleri ve ekonomik durgunluklar gölgesindeki zor süreçte tüketicinin "Ben en önemliyim" talebine de yanıt verebilecek işletmeler, hiç kuşkusuz varlıklarını ve kârlılıklarını daha sert olan bu rekabet ortamında ve zor ekonomik koşullarda sürdürecektir.

Yaşadığımız AB sürecinde, adil, tarafsız, sürdürülebilir ekonomik ve sosyal bir gelişme sağlayabilmek; bunun için tüketici sağlığı - güvenliği ve çevreye duyarlı üretimi teşvik etmek, tüketici kimlikli geniş halk kitlelerinin sağlıklı ürünleri tüketme olanaklarını geliştirmek, tüketicilerin ekonomik çıkarlarını ve gereksinimlerini yanıtlayacak üretim ve dağıtım şekillerini kolaylaştırmak, tüketicileri olumsuz etkileyecek ulusal ve uluslararası ürünlerin dağıtımını engellemek, güçlü denetim ve etkili yaptırım mekanizmalarını oluşturmak hükümetlerin birincil görevidir. Bu nedenle çağdaş, refah düzeyi yüksek, demokratik ülkelerin ve yönetimlerin en önemli görevi, güçlü tüketiciyi koruma politikaları geliştirmek ve sürdürmektir. Bunu yaparken her hükümet, bağımsız tüketici örgütlerinin gelişmelerini destekleyerek ve teşvik ederek (Anayasada yerini bulan), tüketicilerin kendilerini etkileyen karar verme mekanizmalarında yer almalarına olanak tanımalıdır. Bu bağlamda, toplumların yaşam kalitelerinin yükseltilmesi, öncelikle tüketicilere yeterli ve güvenli gıda sağlanmasına bağlıdır. Türkiye'nin tüketicinin korunması ile ilgili Avrupa Birliği mevzuatına uyum çalışmaları sürüyor. Gıda güvenliği, Birliğin en çok önem verdiği konulardan biri. AB'de "Tarladan-çatala" bir zincirleme denetim sistemiyle; gıda ürünlerinin ilk

üretiminden başlayarak pazarlama, tüketim öncesi ve tüketim süreci belirli standart ve kurallara bağlanıyor. Bu yasal düzenlemelerin yanında, etkin kurumsal yapılanmalar da oluşturuluyor, böylece AB bilinçli tüketicileri; pek çok ürünü sağlıklı, hijyenik ve güvenli koşullarda tüketebiliyor, yalnızca üretim aşamasında değil, paketleme ve etiketleme aşamasında da denetlenmiş ürünlere sahip olabiliyor.

Güvenli olmayan gıdanın pazara çıkması, güçlü yasal dayanaklar ve etkili kurumlarla engelleniyor. Bu kurumlardan biri olan Avrupa Gıda ve Veterinerlik Bürosu (gıda güvenliği ve sağlığı ile hayvan ve bitki sağlığı alanlarında birlik içerisindeki denetim sistemlerini destekliyor), diğeri Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'(EFSA)'dır (gıda güvenliği üzerinde etkisi olan bütün konularda bağımsız bilimsel tavsiye sunuyor ve üye devletlerde ortak bir iletişim ağı oluşturuyor). Ülkemizde ise hem yasa yapıcıların, hem üreticilerin, ve hem de tüketicilerin daha çok yol alması gerektiği görülüyor. Kayıtdışı'nın çok yüksek olduğu sektörde, satın alma gücü AB ülkelerine kıyasla çok düşük olan ve standart, kaliteli ürünlere ulaşması çok zor olan tüketicilerin olduğu bir pazarda "Gıda Güvenliği"nden söz etmek ne yazık ki mümkün değil. Buna bir de tarım ve tarım sektöründeki geri kalmışlık eklendiğinde, yolun ne kadar uzun, engebeli ve de zor olduğu ortaya çıkıyor. Bu zor ortam içerisinde; belirli gelir düzeyine sahip, evrensel tüketici haklarından olan sağlık, güvenlik ve seçme bilincine erişmiş tüketicilerin; "Aldatıcı reklamlardan, eksik-yanlış etiket bilgilendirilmelerinden, riskli ürünlerden, özellikle (!) bozuk ürünlerden ve uzun-zor-pahalı gıda şikayet sürecinin olumsuzluğundan" kurtarılmalari gerekiyor. Bunun için de Bağımsız Tüketici Örgütleri'nin yasa yapma, uygulama ve denetim safhalarının her birinde karar mekanizmalarında yer almalarının sağlanması başarı için çok önemli. 1985 yılında Türkiye'nin de kabullendiği Evrensel Tüketici Hakları Beyannamesi'ndeki "Tüketicilerin Temsil Edilmesi Hakkı" bunu "Başarının bir koşulu" olarak ortaya koyuyor.

Consumer Health and Food Safety / Consumer's Association (TÜDER) Engin Başaran

After carrying out the Law about the Consumer Protection (made in 1995) in scope of harmonization to EU legislation, conscious of the consumers begin to improve. This consciousness plays important role in development of current economic and social life. For this reason, the most important task of the higher prosperity, democratic countries and governments is enhancing and maintaining the politics of protecting consumer. The evolution of community and people only become true with the safe and balanced diet. Consequently, taking the necessary measures in the production, distribution and marketing of high risk foods accurately and providing food safety from farm to fork are so important.

Gıda Kongre, Konferans, Sempozyum, Fuarları - 2009

Hazırlayan:

Prof. Dr. M. Hikmet BOYACIOĞLU

İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü

mhboyaci@itu.edu.tr

2009

15 - 18 Ocak

8. Organik Ürünler Fuarı, Ekoloji İstanbul 2009.

İstanbul Fuar Merkezi. Yeşilköy, İstanbul.

Bilgi için: ASDF Fuarcılık Ltd. Şti. Musir Abdullah Sok. 41/2 Gayrettepe, İstanbul.

Tel: (212) 275 18 00, **Faks:** (212) 275 18 11

Web: www.asdf.com.tr, www.ekoloji fuari.com,

E-posta: asdf@rdf.com.tr, baykara@asdf.com.tr,

28 - 30 Ocak. "Atlanta'09, International Poultry Exhibition". Georgia World Congress Center.

Atlanta, GA, ABD. Uluslararası Tavukçuluk Fuarı.

Bilgi için: U.S. Poultry & Egg Association. 1530 Cooledge Road, Tucker, Georgia, ABD

Tel: +1 (770) 493 9401, **Faks:** +1 (770) 493 9257,

Web: www.poultryegg.org, www.ipe09.org

Şubat

1 - 4 Şubat "Prosweets Cologne 2009". Köln, Almanya. Uluslararası Tatlı Gıdalar Yan Sanayii Fuarı.

Bilgi için: Koelnmesse GmbH Türkiye Temsilciliği.

Alman - Türk Ticaret ve Sanayi Odası Fuar Bölümü.

Muallim Naci Cad. 40, 34347 Ortaköy, İstanbul.

Tel: (212) 310 69 30, **Faks:** (212) 310 69 69,

E.mail: info@dtr-ihk.de, www.prosweetscologne.com

4 - 7 Şubat Anfas, FoodProduct. 16. Akdeniz Yiyecek & İçecek İhtisas Fuarı. Antalya Expo Center, Antalya.

Bilgi için: ANFAB, Antalya Fuarcılık İşletme ve Yatırım

A.B. Pınarlı Beldesi, 07110 Aksu, Antalya

Tel: (242) 462 20 00, **Faks:** (242) 462 19 90

6 - 8 Şubat. "6th International Congress on Food Technology". Exhibition Center Athens

Metropolitan Expo. Athens International Airport.

Atina, Yunanistan. 6. Uluslararası Gıda Teknolojisi

Kongresi. **Bilgi için:** Spiros Kontos, Secretariat of the Organizing Committee. **E-posta:** admin@petet.org.gr,

www.petet.org.gr

17 - 19 Şubat. "International Bakery & Biscuit Convention 2008". Warsaw Marriott.

Varsova, Polonya. Uluslararası Unlu Mamuller ve Bisküvi Kongresi.

Bilgi için: www.worldbakers.com/convention

Mart

5 - 8 Mart. 7. Gıda Teknolojileri Uluslararası İhtisas Fuarı. İstanbul Fuar Merkezi.

Yeşilköy, İstanbul.

Bilgi için: Tomris Bayal, Fuar Müdürü. HKF Fuarcılık A.B. / VNU Exhibitions Europe.

Barbaros Bulvarı, No: 163/2 34349 Besiktas, İstanbul.

Tel: (212) 216 40 10, **Faks:** (212) 216 33 60, **E-posta:**

hkf@hkf-fairs.com, **Web:** www.hkf-fairs.com

10 - 13 Mart. "Anuga Foodtec 2009, International Trade Fair for Food and Drink Technology". Koelnmesse. Köln, Almanya.

Anuga Gıda Teknolojisi 2009, Uluslararası Gıda ve İçecek Teknolojileri Ticaret Fuarı.

Bilgi için: Demet Tezulas, Alman-Türk Ticaret ve Sanayi Odası Fuar Bölümü, Muallim Naci Cad. 40 34347

Ortaköy, İstanbul. **Tel:** (212) 260 66 46, **Faks:** (212) 260

32 05, **E-posta:** tezulas@dtr-ihk.de

www.anugafoodtec.de

25-28 Mart. "C&E Spring Meeting 2009 - Whole Grains Conference". Newcastle, İngiltere. AACC Avrupa Bahar Toplantısı 2009, Tam Tane Hububatlar Konferansı.

Bilgi için: Hilde Keunen, AACC-EUROPE, Broekstraat

47, B-3001 Heverlee, Belçika. **Tel:** +32 (16) 204035,

E.mail: hilde.keunen@scisoceurope.org

Hazırlayan:
Buket Yıldırım
İ.T.Ü. Gıda
Mühendisliği
Klubü



European Food Law Handbook (Avrupa Gıda Yasası El Kitabı) B. v.d. Meulen ve M. v.d. Velde, 2008, 632 sayfa

Yirmi birinci yüzyılın ilk on yıllık süreci, Avrupa gıda yasaları açısından önemli gelişmelere tanıklık etti. Günümüzde, modern AB gıda yasalarının şekillendiği noktaya gelmiş bulunuyoruz. "European Food Law Handbook" adlı bu yayın, genel AB yasaları dahilinde yer alan gıda kanunları perspektifinde yazıldı. Bu yayın; hem bağımsız, hem de prosedürlere bağlı gıda kanunlarını kavramaya yardımcı olurken, bu kombinasyonun önemini altını da çiziyor. Bu çalışma, Genel Gıda Kanunları'nı odak noktası olarak, AB gıda yasalarının kurumsal, bağımsız ve prosedürlere bağımlı elemanlarını açıklıyor ve analiz ediyor. Ele alınan prensipler, gıda tanımlamasındaki spesifik kuralları, gıda üretimine ilişkin proses basamakları

ve etiketleme konularını içeriyor. Bu kurallar, gıda katkı maddeleri, yeni ürünler ve genetiği değiştirilmiş ürünlerin pazarda onayı ve gıda hijyeni, izleme, geri toplama & geri çağırma gibi konulardaki gereklilikleri tanımlıyor. Yetkili merciler, gıda kanunlarını uygulatacak ve gözlenen vakalara müdahale edebilecek güçte olmalıdır. Uyarılar uluslararası çerçevelerle (WTO, Codex Alimentarius) verilebileceği gibi, özel standartlarla da belirlenebilir. Eğitim amacıyla da kullanılabilecek bu kitap, Avrupa Gıda Yasaları Enstitüsü işbirliği ile hazırlandı ve yasalar hakkında ön bilgisi olan olmayan pek çok bilim adamı için oldukça güncel bilgiler içeriyor.

Kaynak: www.wageningenacademic.com/foodlaw

Hazırlayan:
Prof.Dr.Semih Ötleş
Editörler: **Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya, Semih Ötleş**



Zeytinyağı

Gelişmiş dünya ülkelerinin sağlıklı beslenme açısından çok önem verdiği "zeytinyağı" son yıllarda ülkemizde de yükselen bir değer hâline geldi. Ancak bu mucizevi besin ögesi hakkında bilgi edinmek isteyenler kaynak bulma sıkıntısıyla karşılaşıyorlardı. Prof. Dr. Semih Ötleş'in "Zeytinyağı" adlı kitabı, zeytinyağının başlangıcından günümüze kadar gelişen süreçlerini anlatıyor. Kitapta zeytin ağacından zeytinyağının işlenmesi evresine kadar detaylı bir şekilde anlatılan "zeytinyağı" kitabı zeytin yetiştiricileri, ihracatçılar, sanayiciler için olduğu kadar akademisyenler, öğrenciler ve kaynak bul-

makta zorluk yaşayan tüm ilgililerin sorularına yanıt verebilecek nitelikte. Zeytinyağı sektörünün dünyadaki ve Türkiye'deki gelişimini teknik, ekonomik ve politik açıdan ele alan kitapta özellikle tüketicileri ilgilendiren zeytinyağının sağlığını üzerindeki etkilerine geniş yer verilmiş. "Zeytinyağı" hakkında merak edilenleri A'dan Z'ye bulabileceğiniz bu kitabın son kısmında, hem sağlık, hem de lezzet açısından sofralarımızda yer edinen zeytinyağının Türk mutfak kültüründeki önemine de geniş ölçüde yer verilmiş.

www.eflatunyayinevi.com

İNOKSAN, EFQM "Mükemmellikte Yetkinlik 5 Yıldız" Onay Belgesi'ni aldı

Türkiye Kalite Derneği (KalDer) tarafından bu yıl 16'ncısı düzenlenen "Ulusal Kalite" ödülleri sahiplerini buldu. İnoksan A.Ş. Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı EFQM'in "Mükemmellikte Yetkinlik 5 Yıldız" Onay Belgesi'ni almaya hak kazandı. Mükemmellikte Yetkinlik onay belgesini İnoksan Yönetim Kurulu Başkanı Vehbi Varlık, 26 Kasım 2008 tarihinde İstanbul Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı'nda gerçekleştirilen 17. Ulusal Kalite Kongresi'nde teslim aldı. 2008 yılında "Mükemmellik Aşamaları"na başvuran ve başarılı bulunan 28 kuruluş, belge almaya hak kazandı. Bu kuruluşlar ödülleri TUSİAD Başkanı Arzuhan

Doğan Yalçındağ ile KalDer Başkanı Ali Rıza Kaylan'ın elinden aldı. Verilen ödüllerin dışında "Mükemmellik Aşamaları Programı"na katılan başarılı kuruluşlar da belgelerini aldı. Avrupa Kalite Yönetim Vakfı tarafından geliştirilen "Mükemmellik Aşamaları" programı, mükemmellik yolculuğuna başlamış kuruluşlara cesaret vermek, kuruluşların hangi aşamada olduklarını göstermek ve her seviyedeki kuruluşun tanınması amacıyla oluşturuldu. Türkiye'deki belgelendirme de Avrupa Kalite Yönetim Vakfı adına KalDer tarafından yapılıyor.



bu sayfayı çevirirken paninlerinizi af yolla yalayabilirsiniz.



Reduce the risk.

ElimineX™

Listeria nedir?

Listeria genellikle gıda yoluyla bulaşan ölümcül bir bakteridir. Neden olduğu Listeriosis hastalığına yakalanan her beş kişiden biri hayatını kaybetmektedir. İşletmenizdeki giderler Listeria'nın çoğalması için çok elverişlidir. Soğuk ve nemli ortamları seven Listeria, zemin giderlerindeki organik maddelerden beslenir. Pek çok yolla işletmenin değişik bölümlerine ve gıdalara bulaşabilir. Gıdaların kokusunu ve tadını bozmadığı için tespit edilmesi olanaksız olan Listeria gıda işiyle uğraşan tüm kurumlar için ciddi tehlike oluşturmaktadır.

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.johnsondiverseysci.com.tr

JohnsonDiversey

