



Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği

*Food safety in dairy
products*

Sektör temsilcileri 1. Gıda Güvenliği Kongresi'nde buluşacak

*The sector representatives will meet in the 1st
Food Safety Congress*

Gıda Dedektifleri Projesi'nin ikinci ayağı tamamlandı

*The second phase of Food Detective Project is
accomplished*

Eldiven kullanımı neden el yıkama problemine çözüm olamaz?

*Why use of gloves is not a solution for the
handwashing problem*

Gıda Boyalarının Kullanımı

Usage of Food Coloring Agents

Hanta virüs nedir? Nasıl bulaşır?

What is Hantavirus? How is it transmitted?



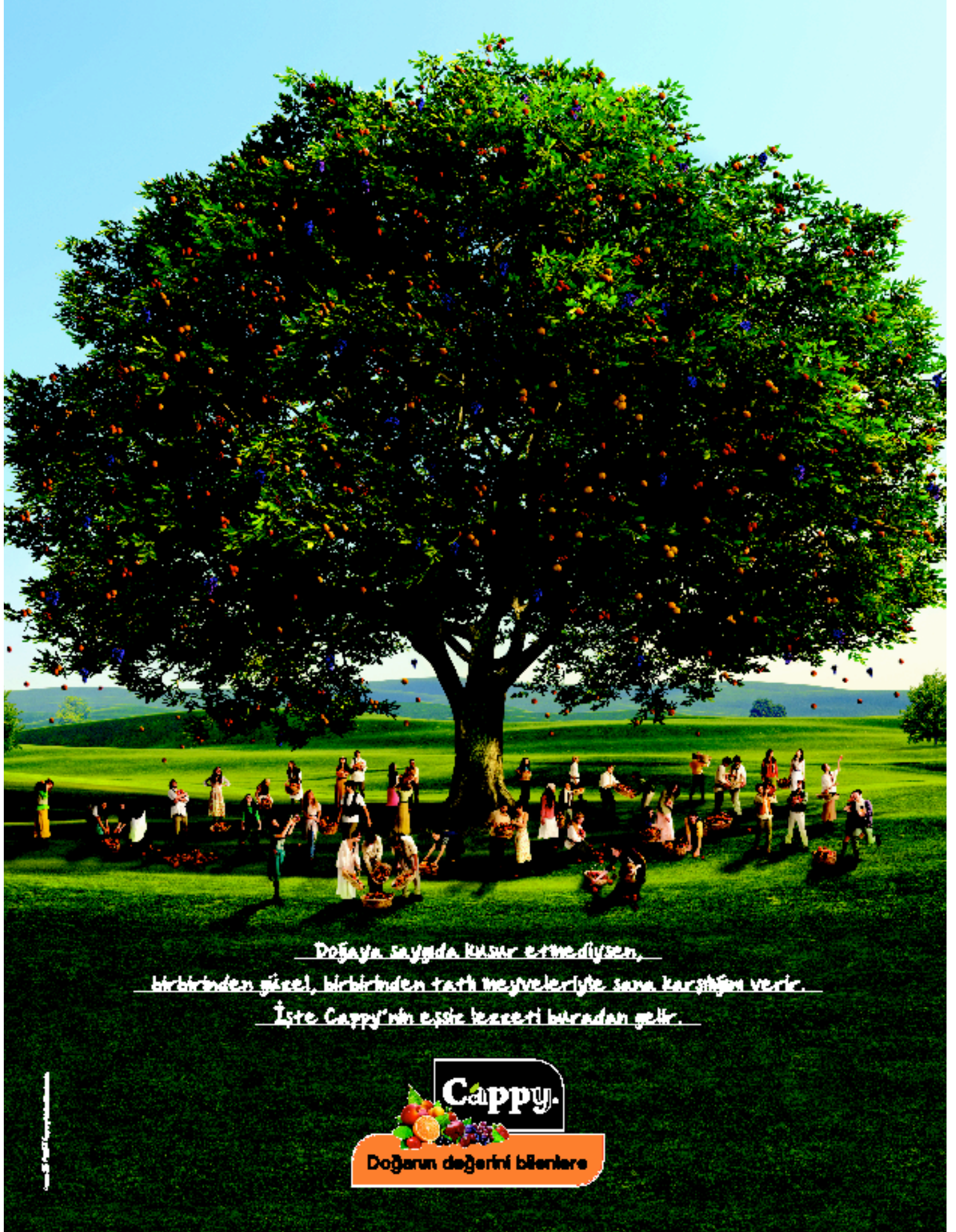


**SAĞLIKLI LEZZETLER
İÇİN ÇALIŞIYORUZ...**

Biz her şeyden önce sağlığınıza önem veriyoruz. Mevsiminde toplanmış, özenle seçilmiş meyve ve sebzeleri Avrupa standartlarındaki modern tesislerimizde katkı maddeleri kullanmadan, en hijyenik ortamda, damak zevkinize uygun şekilde hazırlayıp konserve haline getiriyoruz. Her çeşit meyve ve sebzeyi, her mevsim taze taze yiyebilmeniz için...



www.penguen.com.tr



Doğaya saygıda kusur etmediysen,
birbirinden güzel, birbirinden tatlı meyvelerle sana karşılığın veric.
İşte Cappy'nin eşsiz lezzeti buradan gelir.



Doğanın değerini bilenlere

Gıda Güvenliği Derneği Üyeleri - *Members of the Turkish Food Safety Association*



Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)	Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.
Anadolu Cam San. A.Ş.	Marsan Gıda San.ve Tic.A.Ş.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)	Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları A.Ş.
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 Ticaret 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. A.Ş.
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
Ege İhracatçı Birlikleri	Sodexho Toplu Yemek ve Servis A.Ş.
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu)	Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.	Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.	Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.	Tat Konserve San. A.Ş.
Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş. Kristal Yağları
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
Gıdasa Sabancı Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.	Turkent Gıda ve Turizm San. ve Tic. A.Ş.
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.
Kent Gıda Maddeleri San. ve Tic. A. Ş. (Cadbury)	Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.	

Gıda Güvenliği Dergisi

2009 Yılı: 3 Sayı: 2

Sahibi / Owner
Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü / Managing Editor
Muhteber Ersin

Yayın Kurulu Koordinatörü / Coordinator
Ülker Tokgöz

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

Editör / Editor
Mürsel Çavuş Sezen
editor@temtanitim.com

Çeviriler / Translation
Hamid Aydın - Merve Aksu

Reklam Koordinatörü / Advertisement Coordinator
Aydan Dülgeroğlu
aydan@temtanitim.com

Yönetim Yeri / Management Office
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 / Production
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 11 26
www.temtanitim.com

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

*Tüm yayın hakkı Gıda Güvenliği Derneği'ne ait olup kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.
Tüm reklamların sorumluluğu reklam veren firmalara, yazılardaki görüşler yazarlarına aittir.
İki ayda bir yayımlanır.
All rights reserved*

Sevgili Gıda Güvenliği Dostları,

Bu sayıdan itibaren sizlerle sektörel bazda hazırlanmış dergimizle buluşuyoruz. İlk olarak değineceğimiz sektör de süt sektörü.



Aslında başlangıç olarak süt sektörünün ele alınması gıda güvenliği açısından oldukça anlamlı. Çünkü ülkemiz tek kelimeyle bir süt cenneti. Elimizde net kayıtlar mevcut değil ancak ülkemizde yıllık süt üretiminin 10 milyon ton olduğu tahmin ediliyor ve üretilen bu sütün sadece % 54'ü paketlenmiş olarak tüketiciye sunuluyor.

Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliğinin sağlanmasında üç önemli unsur gözümüze çarpıyor;

- Kaliteli hammadde temini
- Yüksek kalite hijyen standartlarında üretim
- Ürünün özelliklerine uygun şartlarda dağıtım ve satış

Bu unsurların tam olarak sağlanabilmesi için bir yandan sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği konularında bilinçli tüketici yaratılması, diğer yandan sağlıklı gıda üretimi için olmazsa olmaz kaliteli hammadde disiplininin devam etmesi gerekli.

Tüketicilerin sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği konularında bilinçlendirilmesiyle üreticiler gıda güvenliği prensipleri ile en yüksek kalite ve hijyen standartlarında üretim yapmaya teşvik edilebilecektir. Doğru beslenme yolundaki bu bilinçlendirmeye ek olarak gıda üretim ve satış süreçlerindeki denetimlerin daha etkin hale getirilmesi sektörün bu alanda gelişmesini sağlayacaktır. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığımız liderliğinde başlatılan "Güvenli Gıda, Sağlıklı Yaşam ve Alo 174 Gıda Hattı"nın bu açıdan çok yararlı olacağına inanıyor ve destekliyoruz.

Bu dönemde de sağlıklı, güvenli sütlü ürün tüketimini sağlayabilmek için mevcut kaliteli hammadde temini devam etmelidir. Tarımsal işletmelerin sürdürülebilir kâr ve verimlilikte faaliyet göstermeleri desteklenmelidir. Üreticilere verilen teşvikler devam etmeli, bu teşvikler gıda güvenliği kalite ve verimlilik kriterlerine göre düzenlenmelidir.

Keyifli ve güvenli günler geçirmeniz dileğiyle...

Zühal Başaran
Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

İçindekiler / Contents

Gıda Güvenliği Dergisi Danışma ve Bilimsel Yayın Kurulu (Advisory Committee and Scientific Editorial Board of Food Safety Magazine) 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 Abant İzzet Baysal Üniv. Gıda Müh. 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 Damızlıkçılar 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 Bayındırılı O.D.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. Dr. Kristian Möller EUREPGAP- Almanya Prof. Dr. Mehmet Demirci Namık Kemal Üniv. Gıda Mühendisliği Böl. Meral Gündüz İGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi) Melek Us Set-Bir (Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği) Prof. Dr. Nazif 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 Yücecan Hacettepe Üniv. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Prof. Dr. Tayfun Ağar Çukurova Üniv. Bahçe Bitkileri Böl. Ülkü Karakuş Türkiye Yem Sanayicileri Birliği Prof. Dr. Volkan Korten Marmara Üniv. Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı Dr. Yıldırım Cesaretti T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfızısıhha Merkez Başkanlığı	06 42 48 50 54 57
--	--

03	Giriş Yazısı / Preface : Zühal Başaran
06	Haberler / News • Dernekten Haberler / News from TFSA • EFSA'dan Haberler / News from EFSA • Türkiye'den Haberler / News from Turkey • Dünyadan Haberler / News from World
32	Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği / <i>Food safety in dairy products</i>
42	Sektörel Bakış: / Sectoral View Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği hakkında firmalar neler düşünüyor? / What do manufacturers think about food safety in dairy products?
44	İyi Uygulama Örneği: / Example of Best Practice Danone'nin süt ürünleriyle ilgili iyi uygulama örnekleri / Example of best practice about dairy product from Danone
48	Makale: / Article Eldiven kullanımı neden yeteriz ve el yıkama problemine çözüm olamaz? / Why use of gloves is not a solution for the handwashing problem O. Peter Snyder, Jr., Ph. D.
50	Makale: / Article Gıda boyalarının kullanımı – Doğu'dan ve Batı'dan Perspektifler / Use of Food Colours- Perspectives from the East and The West / Pratima Rao
54	Röportaj / Interview AB, Türkiye ve DTÖ Uluslararası Semineri'nde gıda güvenliği konuşuldu; Denise Prevost ile söyleşi European Union, International Seminar of Turkey and World Trade Organization
56	Gündem: / Agenda Hanta virüs nedir? Nasıl bulaşır? / What is Hantavirus? How is it transmitted? Uz. Dr. Yavuz Uyar
57	RASFF
58	Üyelerden Haberler: / News from Members Steamlab, Johnson Diversey, Tab Gıda, Coca Cola, Migros
59	Yeni Üyeler / New Members Yudum Gıda
60	Tüketici Köşesi / Column of Consumers Türkiye'de gıda güvenliği ve tüketicilerde duyarlılık The food safety and consumer's sensivity in Turkey Engin Başaran
62	Sağlık ve Gıda Güvenliği / Health and Food Safety Gıdadan kaynaklanan hastalıklar nasıl bulaşır? / How transmit the foodborne diseases?
63	Vaka Örnekleri / Food Safety Cases Sıkça Sorulan Sorular / Frequently Asked Questions Süt hangi koşullarda sağlıklı / The milk is healthy in which circumstances?
64	Ajanda ve Kitap Tanıtımı / Agenda and book reviews



Kalite Sistem

LABORATUARLAR GRUBU
www.kalitesistem.com

ANALİZ



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

EĞİTİM VE DANIŞMANLIK



- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- IFS
- BRC
- GLOBALGAP (EUREPGAP)
- Genel Gıda Güvenliği ve Hijyen
- ISO 17025 Laboratuvar Akreditasyonu
- Ölçüm Belirsizliği
- Metot Validasyonu
- ISO 9001:2008
- OHSAS 18001
- ISO 14001
- GMP
- Kişisel Gelişim
- Genel Gıda Mevzuatı
- Temel İlk Yardım

DENETİM

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



Çiftlikten Çatala Güvenilir ve Hızlı Bilimsel Desteginiz...

GENEL MÜDÜRLÜK

Ar Plaza B Blok No: 16
Kozyatağı 34742 İstanbul
Tel : +90 (216) 445 27 27
Fax : +90 (216) 416 0/ 08
oryilmazy@kalitesistem.com



Sektör temsilcileri 1.Gıda Güvenliği Kongresi'nde buluşacak

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın 2009 yılında başlatmış olduğu "Güvenilir Gıda, Sağlıklı Yaşam" kampanyası kapsamında Gıda Güvenliği Derneği öncülüğü ve Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD), Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği (BESD-BİR), Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SET-BİR), Tüketiciler Derneği (TÜDER), Türk Gıda İşverenleri Sendikası (TÜGIS), Türkiye Yem Sanayicileri Birliği (TÜRKİYEM-BİR) Yumurtacılar Birliği (Yum-Bir) işbirliğinde, düzenlenen "1. Gıda Güvenliği Kongresi" 4 Aralık 2009, Cuma günü İstanbul Harbiye Askeri Müze'de gerçekleştirilecek. Kongre ayrıca Gıda Güvenliği Derneği'nin Türkiye temsilcisi olduğu ve 52 ülkeden 3000 kişinin üzerinde üyesi bulunan Uluslararası Gıda Güvenliği Kurumu (IAFP-International Association for Food Protection) tarafından destekleniyor.

Gıda güvenliği ve bağlantılı konuların teknik ve bilimsel bir platformda tartışılması gerekliliği ve sektör çalışanlarını sosyal bir ortamda bir araya getirmek amacıyla yola çıkılarak düzenlenen kongreye 500 kişinin katılımı ön görülüyor.

Aralarında ABD'den IAFF Başkanı Dr.Stan Bailey, IAFF Eski Başkanı Dr. Fran Yiannas, Hollanda'dan Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Bernd van der Maulen, İngiltere'den Bri-

tish Food Journal Editörü Prof. Dr. Chris Griffith ve University of Salford HACCP Departmanı Başkanı Prof. Dr. Eunice Taylor'ın konuk konuşmacı olarak katılacağı kongrede; Türkiye'den alanında uzman çok değerli kişiler de konuşmalarıyla yer alacak.

Akademisyenler, hekimler, diyetisyenler, kamu temsilcileri, ilgili sivil toplum kuruluşları temsilcileri, gıda sektörü ve tedarikçilerinin davetli olduğu kongre kapsamında ilk olarak "Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği", "Medya'da Gıda Güvenliği", "Tüketici ve Gıda Güvenliği" konu başlıklarından oluşan ana oturum gerçekleştirilecek. Öğleden sonra ise;

- Hayvansal Ürünler ve Gıda Güvenliği,
- Bitkisel Ürünler ve Gıda Güvenliği,
- Ambalaj ve Gıda Güvenliği,
- Turizm-Ev dışı Tüketimde Gıda Güvenliği,
- AB Müzakereleri ve
- Satınalmada Gıda Güvenliği konulu paralel oturumlar gerçekleştirilecek.

Gıda sektörünün gelişiminde ve kamuoyunda gıda güvenliğinin doğru algılanmasında önemli bir referans noktası olacak olan "1. Gıda Güvenliği Kongresi" periyodik olarak her yıl düzenlenecek.

Representative of the sector will meet in the 1. Food Safety Congress

Within the scope of "Safe Food, Healthy Life" campaign started by the Ministry of Agriculture and Rural Affairs in 2009, the "First Food Safety Congress" organized under the leadership of Turkish Food Safety Association will be held on December 4, 2009, Friday in Istanbul Harbiye Military Museum. The Congress is also supported by International Association for Food Protection (IAFP) having 3000 members in 52 countries.

Gıda Alerjenleri Eğitimi

Türkiyede ilk defa Gıda Güvenliği Derneği tarafından organize edilen Gıda Alerjenleri Eğitimi 27 Mart 2009 Cuma günü Taksim Lares Park Hotel'de sektörün yoğun ilgisi ile gerçekleştirildi. Eğitime farklı firmalardan 49 kişi katıldı. Aralarında Simon Flanagan ve Barbara J. Hirst'in de bulunduğu uzmanlar tarafından sunumların yapıldığı eğitimde gıda alerjenleri konusu detaylı bir şekilde ele alındı. Eğitimin ilk bölümünde intolerans ve Alerji başlığı altında önemli gıda alerjenleri ile bunların kaynakları, belirtileri, tanı ve tedavilerinin yanı sıra mevzuatlar, etiketleme ve alerjen kontrolü gibi konular ele alındı. İkinci bölümde Simon Flanagan ve Barbara J. Hirst'in geniş kapsamlı sunumlarının ardından GGD üyelerinden Edip Sincer (Sincer Dış Ticaret) Alerjenler için Analiz Teknikleri', Rahime Özkök (Danone Tıkveşli Gıda ve İçecek San.) 'Alerji ve Üretimde Alerji Yönetimi' ve son olarak da GGD Yönetim Kurulu üyelerinden Muesser Akkaya (Nestlé Türkiye) Alerji ve Alerjenlerin Etiketlenmesinin Önemi' başlıklı sunumları ile eğitime destek verdiler.

Food Allergens Training

Food Allergens Training, organized by Turkish Food Safety Association, was held on Friday 27 March 2009 in the Taksim Lares Park Hotel. The subject of food allergens was considered in detail on the presentations of the specialists. Simon Flanagan and Barbara J. Hirst have also joined this training and made exhaustive presentations.





**Türkiye'nin
İlk
Gıda Güvenliği
Kongresi**

1. Gıda Güvenliği Kongresi



4 Aralık 2009
Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi
www.gidaguenligikongresi.org



DEKON
CONGRESS & TOURISM

Gıda Dedektifleri Her Yerde!

Gıda Güvenliği Derneği öncülüğünde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından başlatılan "Güvenilir Gıda, Sağlıklı Yaşam" kampanyası çerçevesinde ilköğretim öğrencileri için gerçekleştirilen "Gıda Dedektifleri Projesi"nin ikinci ayağı tamamlandı. İlköğretim çağındaki çocukların gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilerek farkındalıklarının artması amaçlanan ve ilk olarak 2008 yılında Bakırköy'de başlatılan projenin ikinci ayağı 16 Mart – 8 Nisan 2009 tarihleri arasında Sultangazi'de gerçekleştirildi.

Eğitmenliğini GGD Yönetim Kurulu Üyesi Zühal Başaran'ın üstlendiği proje kapsamında Sultangazi ilçesinde 75 ilköğretim öğrencisi gıda güvenliğinin temel kuralları konusunda bilgilendirildi. Projenin ikinci ayağı olan Sultangazi ilçesindeki Ali Cevat Özyurt İ.Ö.O, Aslangazi İ.Ö.O, Aydın Uçkan İ.Ö.O, Fevzi Kutlu Kalkancı İ.Ö.O ve Orhangazi İ.Ö.O öğrencisi 75 minik gıda dedektifi sertifikaya hak kazandı. 8 Nisan Çarşamba günü gerçekleştirilen sertifika törenine Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Sener, Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe ve Yönetim Kurulu Üyesi Zühal Başaran ile Sultangazi İlçe Tarım Müdürü İsa Tannverdi, Sultangazi İlçe Milli Eğitim Müdürü Yaşar Demir ve Sultangazi Kaymakamı Yusuf Ziya Çelikkaya katıldı. Sertifika töreninin ardından projeye ilgili katılımcıların görüşlerini aldık.

GGD Yönetim Kurulu Üyesi Zühal Başaran: "Doğduğumuz günden itibaren hepimizin yaşaması için gereksinim duyduğu en önemli öğe gıda. Öte yandan eğer tüketilen gıda güvenli değilse insan hayatını tehlikeye atacak kadar da zarar verebiliyor. İnsan, hayatı boyunca bu tehlikeye her gün karşı karşıya ve bu tehlikeyi ortadan kaldırmak da yine herkesin kendi elinde. Yeter ki bu konuda bilinçli olunsun. İşte bu projenin de önemi burada ortaya çıkıyor; çocuklarımızı daha ilkökul çağlarındayken güvenli gıdanın önemi ve nasıl sağlanacağı ile ilgili bilinçlendirmek ve bu şekilde toplumun bilinçlenmesini sağlamak. Bu projede 5 okulumuzdan 75 öğrenci Tarım İlçe Müdürlüğü ile birlikte güvenli gıda konusunda bilinçlendirildi ve gıda dedektifi olmaya hak kazandı. Bundan sonra öğrencilerimiz her yerde olumsuz gördükleri noktalarda bize haber vererek toplumun güvenli gıda tüketmesine katkıda bulunacaklar. Tüm dedektiflerimizi tekrar kutluyor, başarılar diliyorum."

Sultangazi İlçe Tarım Müdürü İsa Tannverdi: "Eleştirmek değil, değiştirmek" felsefesi ile yola çıkan İlçe Tarım Müdürlüğümüz, toplumun her kesiminde yerleşmiş olan yanlış beslenme alışkanlıklarını gidermek, halkımızı kulaktan dolma bilgilerden arındırmak ve gıda üretimi hakkındaki önyargılardan kurtarmak amacıyla Sultangazi ilçesinde bir dizi proje üretmektedir. Bu doğrultuda GGD ile birlikte uyguladığımız ilk çalışmalardan biri de "Gıda Dedektifleri Projesi". "Gıda Dedektifleri Projesi"ndeki amacımız atalarımızın "Ağaç yaş iken eğilir" sözünü düstur alarak, ilköğretim çağındaki gençcik beyinlere güvenilir gıdaya ulaşmanın yollarını anlatmak ve çevrelerine duyarlı vatandaş olmaları gerekliliği vurgulamaktır. Öğrencilerimiz market alışverişleri, evlerinde gıda tüketimi veya okul beslenmelerinde gıda güvenliğinin yanı sıra

hiyjen konusunda da bilgilendirilmiştir. Öğrencilerimiz eğitimlerini aldıktan sonra birçok işletme hakkında bildirimlerde bulunmuş ve gerekli yasal işlemler yapılmıştır. Bu itibarla yasal olmayan bir ürünün alıcısı olmaz ise satıcısı da olmaz. Sultangazi İlçe Tarım Müdürlüğü olarak eğitimleriyle bizleri destekleyen Gıda Güvenliği Derneği yönetimine de teşekkür ediyoruz."

Aydın Uçkan İlköğretim Okulu, 6 – B sınıfı öğrencisi Ogün Bilgin: "Yiyecek ve içeceklerimizin hep birileri tarafından kontrol edildiği söylenir ve biz de buna inanmak zorunda kalırdık. Gıda dedektifi sayesinde kontrol direkt bizim elimize geçmiş oldu. Böylece her market alışverişinde daha dikkatli oluyoruz ve sağlığımızı tehdit eden hiçbir şeyi gözden kaçırmıyoruz. Gıda dedektifi projesi kapsamında birçok çalışma yaptık.

Okulumuzda GGD tarafından düzenlenen bilinçli gıda tüketimiyle ilgili seminere katıldık ve aynı zamanda gıda kontrolü nasıl yapılır, gıda alırken nelere dikkat etmeliyiz gibi sorularımıza aldığımız cevapları yapmış olduğumuz saha çalışmalarına pekiştirdik. Gıda dedektifi olduğumdan beri her gittiğim markete dikkatle bakıyorum ve yanlış bir şey olup olmadığını kontrol ediyorum. Özellikle buzdolabında saklanması gereken ürünlerin buzdolabına konulmaması sıkça rastladığım yanlışlar. Ben de bu durumda market sahibini güzel bir dille uyardım. O da dikkatli olacağını söyledi. Bu sözünü uyarılarıma rağmen yine tutmazsa ALO 174'ü arayacağım. Yapmış olduğumuz çalışmalar ışığında diyebilirim ki doğru gıda tüketebilmek için önce bilinçlenmeliyiz. Sonra bilginizi gittiğimiz her market alışverişinde kullanmalıyız."

Aydın Uçkan İlköğretim Okulu 6 – C sınıfı öğrencisi Elif Timuçin: "Gıda dedektifi eğitimi aldığım için kendimi çok şanslı hissediyorum. Aynı zamanda önemli bir sorumluluk aldığımı farkındayım. Ama bu sorumluluğu hepimiz hissetmeliyiz. Çünkü hepimiz birer gıda dedektifiyiz. Gıda dedektifi çok önemli ve gerekli bir denetim mekanizması. Bu yüzden herkesin gıda dedektifi olduğunu unutmaması ve her an denetimde olması gerekir. Yiyecek ve içeceklerimizin sağlıklı olduğundan emin olmak için sürekli kontrol etmek gıda dedektifinin birincil görevidir. Böylece bilinçli tüketici olmak yolunda ilk adımı atmış oluruz. Kontrol sonucu görmüş olduğumuz yanlışları uygun bir dille söylemek de diğer önemli görevlerdir. Gıda dedektifi olduğumdan beri marketlerde daha dikkatli gözlemliyorum; bakliyatların ve kahvaltılık zeytinlerin açık kaplarda satıldığını gördüm ve market çalışanlarını uyardım. Dedğim gibi bu bir tek bizim işimiz değil, herkes aslında bir gıda dedektifi. Bu yüzden hepimiz gıda konusunda dikkatli olmalıyız. Gördüğümüz her yanlış uygun bir dille uymalıyız. Böylece market sahipleri de kontrol edildiklerini bildikleri için sağlığa zararlı ürünler satamazlar."

Aslan Gazi İlköğretim Okulu, 6 – B sınıfı öğrencisi Seda Patlak: "Hepimiz sağlıklı yaşamak isteriz değil mi? Bunun yolu güvenilir gıdadan geçer. Biz de sizlere güvenilir gıdayı öğretmek için görevlendirilen dedektifleriz. "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam"



**NESQUIK®'ten
UZUUUN
boylu
tatlı keyfi!**

**NESQUIK® lezzeti,
şimdi pudingde!**

✓ **Kalsiyum ve prebiyotik liflerle
zenginleştirilmiştir.**

✓ **Çocukların sağlıklı büyümesine
yardımcı olur.**



Nestlé®

Nesquik®

kampanyasında tam 15 kişiyiz. Aldığımız eğitmenlerden en çok siz yararlanacaksınız. Bu kampanya ile gıda zehirlenmeleri artık belki de son bulacak. Bu yüzden sağlıklı yaşam için güvenilir gıdayı seçin!”

Aslan Gazi İlköğretim Okulu 6 – B sınıfı öğrencisi Berfin Coşkuner: “Aldığımız gıdanın son tüketim tarihine bakmalıyız, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın iznine dikkat etmeliyiz ve riskli ürünleri açıkta bırakmamalıyız. Biz bunları GGD ile MEB’in ortak düzenlenmiş olduğu kampanyada görevli eğitmenlerden öğrendik. Bunlar sadece bir kaç kural. Biz bu görevle sizlere güvenilir gıdayı, hijyeni ve sağlıklı yaşamın temel kurallarını öğreteceğiz. Eğer gittiğiniz markette güvenilir gıdayla ilgili yanlış bir davranış görürseniz ya da duyarsanız hemen “Alo Gıda 174’ü” arayın. Böylece hep beraber gıda zehirlenmelerini engelleyelim.”

Orhangazi İlköğretim Okulu 6-D sınıfı öğrencisi Oğuzhan Patik: “Sağlıklı gıda hayatımıza girdiğinden beri daha temiz, daha sağlıklı bir hayat sürüyoruz. Sağlıklı hayat için insanlarımızın bilinçlendirilmesi konusunda önemli çalışmalar yapılmaktadır. Aynı zamanda bu çalışmalara resmi kurumların önderliğinde hız verilmesi gerekir. Böylelikle insanlarımız ne yiyip ne içtiklerini bilerek, sağlıklı bir yaşam sürer. İnsanların bu konuda bilinçli olması bizim için çok önemli. Biz dedektif olarak, sağlıklı yaşam için elimizden geleni yapıyoruz ve yapmaya devam edeceğiz.”

Food Detectives are in everywhere!

The second stage of “Food Detectives Project” carried out by the Turkish Food Safety Association and the Ministry of Agriculture and Rural Affairs is completed. The first stage was initiated for the purpose of raising awareness of the children in the period of primary education firstly in Bakırköy in 2008, and the second stage of the project has been made in Sultangazi between March 16 and April 8, 2009.

F⁴ST 2. Dönem Mezuniyet Töreni

Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu’nun koordinatörlüğünü üstlendiği ve Gıda Güvenliği Derneği’nin denetçi ortak olarak yer aldığı “F⁴ST Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı” eğitim programının 2. dönem mezuniyet töreni 3 Nisan 2009 tarihinde Kadıköy Barış Manço Kültür Merkezi’nde düzenlendi. 2. Dönem Genel Program birincisi Hatice Pınar Karalay, 2. Dönem İngilizce Sınıfı birincisi ise Yıldız Baş oldu. İl Tarım Müdürü Ahmet Kavak ve Gıda Mühendisleri Odası Temsilcisi İbrahim Oyar’ın da katıldığı törende GGD Başkanı Samim Saner F⁴ST projesinin gelişimi ve bugün geldiği noktayı anlatan açılış konuşmasında: “AB ve Türkiye’de tescilli bir marka olan F⁴ST

Feyzi Kutlu Kalkancı İ.Ö.O 5-A sınıfı öğrencisi Resul Çavdar: “Sayın öğretmenim ve arkadaşlarım, sizlerden çok şey öğrendim. Sertifikam ve kimliğim için teşekkür ederim. Mikropların zamanla çoğaldıklarını, mikropların en çok tavuk, süt ve süt ürünlerini, et ve et ürünlerini gibi proteinli yiyecekleri tercih ettiğini öğrendim. Mikropların 5 derece soğukta donduğunu fakat ölmediğini, 60 derece sıcaklıkta öldüğünü, hijyen konusunun önemini, yolumda yemek kurallarını, kantinde yemek kurallarını, ellerimizde yaşayan mikropları, sağlığımız için yararlı bakterileri, vücudumuzdaki yararlı bakterilerin neler olduğunu, arıların ilginç yaşamlarını öğrendim. Denetleme yaparken yiyeceklerin nasıl kontrol edildiğini, görevlilerin ve çalışanların nasıl giyineceğini, gıdaların son kullanma tarihlerini incelemeyi, gıdaların satış izinlerini kontrol etmeyi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’nun telefon numarasının 174 olduğunu öğrendim.”

Feyzi Kutlu Kalkancı İ.Ö.O 5-A sınıfı öğrencisi Firdevs İrten: “Biz dedektif olarak sınıf, okul ve arkadaşlarımızı bilgilendiriyoruz. İlk olarak okulun karşısındaki süper marketi ve sonra da kantini denetledik. Ayrıca okuldaki arkadaşlarımıza birer kitap dağıttık. Amacımız arkadaşlarımızı bilgilendirmek. Bu dedektiflik işini yaptığım için çok mutluyum çünkü insanları bilgilendirerek onların sağlıklı bir şekilde yaşamalarına katkı sağlıyoruz.”

2. Graduate Ceremony of F⁴ST

The F⁴ST – From Fork to Farm Food Safety Specialist Training Project’s second period graduate ceremony, coordinated by Turkish Food Safety Association, was held on Friday 3 April 2009 in the Barış Manço Cultural Center.

Gıda Güvenliği Derneği Enka Okulları’ndaydı

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ENKA Okullarının davetlisi olarak 22 Nisan 2009 tarihinde düzenledikleri seminere katılarak “AB ve Türkiye’de Gıda Güvenliği” konusunda öğrenciler ile değerli bilgilerini paylaştı. İlk olarak derneğin faaliyetlerinden bahseden Saner gıdanın tarladan sofraya kadar olan tüm gıda zinciri boyunca güvenilir bir şekilde üretiminin ve tüketiminin sağlanmasının çok önemli bir disiplin olduğunu aktararak “Temel amacımız tüketici sağlığının korunması-

dır” dedi. Türkiye’de tüketicinin bilinçli bir şekilde güvenli gıdayı talep etmemesinin kayıt dışı üretimi arttırdığını ve bu durumun gıda güvenliğinin yaygınlaştırılamamasında önemli bir unsur olduğunu vurguladı. Avrupa Birliği ülkelerinde ise gıda güvenliğinin çok daha yaygın olduğunu paylaşan Saner “Bunun en önemli nedeni tüketicilerin bu konuda bilinçli olması ve yasal otoriteler, üreticiler gibi ilgili tüm taraflardan bunu talep etmeleri”dir dedi.

Turkish Food Safety Association was at Enka

The President of the Turkish Food Safety Association, Samim Saner has attended to the seminar organized by ENKA Schools on April 22, 2009 and gave information on “EC and Food Safety in Turkey” and declared that production and consumption of foods safely from the farm to the dining table through the whole food chain is a very important discipline and said “Our top priority is to protect the health of consumers

“SATIN ALACAĞINIZ ÜRÜNÜ TANIYIN!”

SABAHAT ERİS
REİS KALİTE KONTROL MÜDÜRÜ



Pilavın tane tane ve artınlı olması, her tanesinin aynı sürede pişmesi için;

- Her pakette aynı yöreye ait, tek çeşit ve aynı boyda piring olması, su çekme miktarının ve pişme süresinin eşit olmasını sağlar.

- Aldığınız ürünler kuru taneli olmalıdır. Rutubetli piringlerle yapılan pilav su çekmez ve lapa olur. Kuru taneli piringlerin su çekme miktarı fazla olduğundan artınlı olmakta ve dolayısıyla daha fazla porsiyon elde edilmektedir.
- Alınan paket içerisinde kırık oranının %5'i geçmemesine dikkat edilmelidir. Kırık oranı arttıkça fiyat düşmektedir.

İŞİN SIRRI İŞTE BU!



Reis Tarımsal Ürünler Sanayi ve Ticaret A.Ş.
SSD - Sida Güvenliği Derneği Üyesidir.



www.reisgida.com.tr
Tel: 0212 671 9700 pbx



Yeni geliştirilen ambalaj değerlendirmesi

EFSA, Avrupa Komisyonu'nun önerileri sonucunda yayımladığı rehberde gıda ile temas eden materyallerde kullanılan "aktif ve akıllı maddeler"e ilişkin endüstri görüşlerine yer verdi. Aktif ambalajlama, paket ve gıda ürünü arasında ürünün raf ömrünü uzatmak için bir etkileşim içerir, akıllı ambalaj bir gıda ürününün kalite ve/veya güvenliğini izler, dağıtım zinciri için yardımcı olabilecek radyo frekansı tanımlaması etiketlemesi ve sensörleri gibi bulgular

sağlar. Konuyla ilgili bir araştırma başlatan EFSA, değerlendirme-lerinin "aktif ya da akıllı maddelerin gıda içine geçişi ve maddelerin toksikolojik özellikleri nedeniyle oluşabilecek bozulma ya da reaksiyonlar" üzerine odaklanacağını söyledi. Ajans üretim proseslerinin ve amaçlanan kullanımın olası etkisinin de değerlendirileceğini belirtti. EFSA web sitesinde, taslak rehber abonelerin yorumlarına 22 Nisan 2009'a kadar açık tutuldu.

Kaynak: www.foodnavigator.com

Views sought in novel packaging review

Industry views are sought on guidance relating to 'active and intelligent substances' to be used in materials for contact with food. EFSA said its assessments will focus "on the migration into food of the active or intelligent substances, and of the substances possibly generated through degradation or reactions, as well as their toxicological properties."

EFSA'dan Mısır gevreğindeki 4-methylbenzophenone açıklaması

Avrupa Komisyonu'ndan gelen öneri doğrultusunda, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) paketli kahvaltılık mısır gevreklerinin bir kısmında 4-methylbenzophenone⁽¹⁾ maddesinin gıdaya geçişi nedeniyle artan riskler üzerine bir açıklama yayımladı. EFSA Risk Değerlendirme Direktörü Riita Maijala; "4-methylbenzophenone maddesinin paketlerden gıda içine geçmesi arzu edilmez ancak sadece yüksek miktarda maruz kalım senaryosu (2) göz önünde bulundurulduğunda (bildirilen yüksek miktarda kontamine olmuş ürünlerin düzenli tüketimi) bazı çocuklar risk altında olabilir. Ayrıca 4-methylbenzophenone'nin tespiti ve sonraki veriler ile analizler güvenlik için baştan sona değerlendirilmesi gereken noktalar" dedi. Sonuç olarak EFSA, kısa süreli tüketimin birçok insanda risk oluşturmadığını belirtti;

fakat paketleme aşamasında mürekkepten kaynaklı kontaminasyon devam etmişse risk değerlendirmesi yapmak için daha çok veriye ihtiyaç duyulacağını ifade etti.

⁽¹⁾4-methylbenzophenone, a "photoinitiator", baskı mürekkeplerini ayarlamak için kullanılan bir kimyasal. Alman otoriteleri bu kimyasalın bazı tahıl ürünlerinde bulunmasından ötürü Komisyonu ve AB üye ülkeleri uyardı. EFSA'nın bekleme önerisi üzerine, bazı üye ülkeler ürünlerinin marketlerde satışını iptal etti.

⁽²⁾AB verilerinden elde edilen sonuçlara göre İrlanda'da 5-12 yaş arası çocuklar için kahvaltılık tahılların 95. yüzdeleri tüketimine dayalı olarak en yüksek tüketim figürü belirlenmiştir.

Daha fazla bilgi için: Memorandum of Understanding & JRC activities/www.efsa.europa.eu

EFSA issues statement on 4-methylbenzophenone in some breakfast cereals

The European Food Safety Authority (EFSA) has published a statement on the risks arising from the migration of the substance 4-methylbenzophenone from packaging into certain breakfast cereals. (1)

EFSA ağır metal limitini düşürdü

EFSA, verilerden sonra kadmiyum⁽¹⁾ için kabul edilebilir haftalık alım miktarını (TWI) düşürdü. 1988'de Gıda Katkıları (JECFA) alanında uzman FAO/WHO Komitesi'nin katılımı ile ayarlanan ve 1995'te yeniden doğrulanan TWI vücut ağırlığının kilogramı başına 7 mikrogram (ug/kg bw) olarak belirlenmiş ve bugüne kadar AB tarafından bu oran kullanılmıştı. Fakat EFSA'nın gıda zincirindeki kontamine maddeler hakkındaki panelinde bu değerin 2.5 ug/kg bw olarak düşürülmesine karar verildi. Etin yanı sıra sıklıkla tüketilen hububat, sebze, bakliyat ve kabuklu yemiş içeriği yüksek gıdalar benzer şekilde etki edebilir. Balık, çikolata, mantar ve diyet ürünlerde bu madde yüksek mik-

tarda bulunabiliyor ama bunlar daha az sıklıkla tüketiliyor. Hastalık belirtilerinin çok nadir olmasına rağmen, EFSA'ya göre vejeteryenler, çocuklar ve sigara kullananlar TWI'den çok tüketirlerse bazı vakalar meydana gelebilir. Sigara kullanımı gıda kaynaklı kadmiyum alımının çok büyük bir nedeni olarak görülüyor.

(1) Kadmiyum doğada bulunan, endüstri ve tarımın yanı sıra; volkanik emisyonlar ve kayaların bozulması ile üretilen bir ağır metaldir. İnsanlar tarafından yenen hayvanlar ve bitkilerden alınan su, hava ve toprağın içinde birikir. Yüksek miktarda kadmiyum, kanserojen olarak böbrek bozukluklarına ve kemik demineralizasyonuna neden olur.

Kaynak: www.foodproduction.eu

EFSA slashes heavy metal limit

The European Food Safety Authority has lowered the tolerable weekly intake (TWI) for cadmium after studying data, a decision that could affect sourcing. TWI was slashed by EFSA from 7 micrograms per kilogram of body weight (ug/kg bw) to 2.5 ug/kg bw.

EFSA Omega-3 antioksidan iddiasını reddetti

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) Omega-3 tüketimi ve vücuttaki artmış antioksidan aktivitesi ile bağlantılı 13.5 numaralı sağlık iddiası maddesini kabul etmedi. İspanyol omega-3 uzmanı Brudy Teknoloji tarafından ileri sürülen özel dosyaya cevap olarak, EFSA'nın Diyet Ürünleri, Beslenme ve

Alerjiler (NDA) Paneli'nde Algatrium içeriğine dikkat edildiğinde antioksidan aktivitesi ile bu içeriğin bağlantısı kurulamadığı için iddia reddedildi.

Kaynak: www.efsa.europa.eu

EFSA rejects omega-3 antioxidant claim

The European Food Safety Authority (EFSA) has turned down an article 13.5 health claim linking omega-3 consumption and boosted antioxidant activity in the body.

Hızlı, güvenilir gıda analiz laboratuvarı

DIN EN ISO/IEC 17025:2005
ULUSLARARASI AKREDİTE

• *Hizmette 25 yıl*

- 500'ü aşkın
Kimyasal
Mikrobiyolojik
Fiziksel analiz hizmeti
- Metal analizleri
- Aflatoksin
- Okratoksin A
- Pestisit
- Raf ömrü çalışmaları
- Uzman kadro



ÇEVRE
GIDA ANALİZ
LABORATUVARI

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Merkez Muevhesi Çaylar Sokak No: 24 Vard. Plaza 2. Kat
Kadıköy / İstanbul

Tel : (0212) 321 64 00 (pbx) Faks : (0212) 321 64 75
e-mail : info@cevreanaliz.com www.cevreanaliz.com



DEĞİŞİKLİKLER
AKREDİTASYON SİSTEMİ
HABERLENDİRİLMİŞTİR

DAP



Tarım Bakanlığı'nın Alo 174 Gıda Hattı'na yoğun ilgi

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın "Gıda Yılı" olarak ilan ettiği 2009 yılı içerisinde gerçekleştireceği "Güvenli Gıda Sağlıklı Yaşam" kampanyasının en önemli faaliyeti olan "174 Alo Gıda Hattı" sayesinde tüketicilerin gıda ile ilgili her türlü şikayet ve talepleri değerlendiriliyor. Bu çağrı merkezi tarafından alınan ihbar ve şikayetler web tabanlı yazılımlar sayesinde içeriğine göre ya bakanlığa ya da daha önce 81 ilde belirlenen temas noktalarına iletiliyor. Yapılan denetim ve değerlendirme sonucu yapılan işlemler ile ilgili bilgiler aynı web yazılımına kaydediliyor. Tüketiciler ya Alo174'ü tekrar arayarak ya da kendisine verilen başvuru numarası aracılığıyla www.alo174.gov.tr internet adresi üzerinden şikayet ve talebinin sonucunu öğrenebiliyor. Şikayete konu olan ürünlerden numune alınması ve analiz yapılma-

sının gerekmesi gibi sebeplerle hemen sonuçlandırmayan bildirimler hakkında ise yine bir ön bilgi verilerek süreç içerisinde yapılan işlemlerle ilgili olarak yazılım üzerinde şikayet sahibinin görebileceği şekilde bir bilgi güncellemesi yapılıyor. Başvuru sahiplerinin Alo 174 gıda hattını ev ve işyerine ait sabit numaralarından aramaları durumunda aramaları iller arası kademedan, söz konusu hattı GSM operatörlerinden aramaları durumunda ise GSM operatörleri tarafından 174 numarası için belirlenmiş olan özel servis ücreti tarifeliendirmesi üzerinden ücretlendiriliyor. Çağrı merkezi, faaliyete geçtiği 14 Şubat 2009'dan Nisan ayına kadar 3948 başvuru yapıldı. 3013 başvuru tamamen sonuçlandırıldı, 935 başvurunun ise numune alma, işyerine süre verme gibi çalışmalar sebebiyle takibi sürüyor.

Ministry of Agriculture's Food Hotline (Alo 174 Gıda Hattı) Received Great Interest

The consumers show great interest for the Food Hotline operated by the Ministry of Agriculture and Rural Affairs. Within the first two months of its operation the hotline received 3948 applications, 3013 of which have been finalized by the Ministry and 935 applications are in the process of follow-ups.

Dr. Bülent Tandoğan: Latex eldivenleriniz mikrop yuvası olabilir!

Dr. Bülent Tandoğan yiyecek satan yerlerde kullanılan latex eldivenlerin değiştirilmeden ya da özensiz kullanıldığında mikrop yuvası olabileceğine dikkat çekti. Tandoğan; "Toplumda eldiven takmak eşittir temizlik gibi bir görüntü oluştu. Oysa ben bırakın latex eldivenleri pastacı eldivenlerinin bile kullanılması gerektiğini düşünüyorum. Hastanede çalışan temizlik personeli gibi, yiyecek sektöründe çalışanların da elinde eldiven var diye her yere dokunabiliyor. Aynı eldiven defalarca giyiliyor, giyirken ve çıkarırken de çok özenli davranıldığını sanmıyorum.

Latex eldivenler çoğunlukla temiziz görüntüsü için göz boyama amacıyla kullanılıyor" dedi. Tandoğan, latex eldivenlerin ciddi alerjik reaksiyon yapma olasılığı olduğunu da söylüyor. Tandoğan'ın önerisi eldivenlerin yiyecek sektörüne kullanımının yasaklanması yönünde: "Bence yiyecek sektöründe eldiven kullanımı yasaklanmalı yiyeceklerin alınması ve paketlenmesi için başka aletler geliştirilmeli ve kullanılmalı. Mesela basit masalar bunlar için rahatlıkla kullanılabilir."

Dr. Bülent Tandoğan: Your latex gloves can be a bed of microbes!

Dr. Bulent Tandoğan remarked that latex gloves used in places selling food products can be a source of microbes when used without changing or using carelessly.

Türkiye'de 210 farklı organik tarım ürünü yetiştiriliyor

"Türkiye ve AB Arasında Sivil Toplum Diyalogunu Geliştirme Hibe Projesi (CSD)" çerçevesinde Antalya'nın Manavgat ilçesinde çiftçilere yönelik eğitim semineri düzenlendi. Seminerin ikinci gününde konuşan Akdeniz Üniversitesi (AÜ) Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Orhan Özçatalbaş, AB ülkelerinde biyolojik tarım üretiminin bir yaşam felsefesi haline geldiğini söyledi. Özçatalbaş, Türkiye'de binde 5 oranında 210 farklı organik tarım ürünü yetiştirdiğini, bu rakamın düşük olmasında en önemli etkenin iç pazar sıkıntısı olduğunu ifade etti. Özçatalbaş, Türkiye'de üretilen ürünlerin de AB ülkeleri talepleri doğrultusunda yetiştirildiğine dikkat çekti. Dünyada organik tarım ürünlerinin yüzde 48'inin Avustralya, yüzde

24'ünün Avrupa, yüzde 20'sinin ABD'de ve yüzde 0,3'ünün Asya kıtasında üretildiğini anlatan Özçatalbaş, Avrupa'da biyolojik tarım ürünleri yetiştiriciliğinin temelini 1900'lü yıllarda başladığını kaydetti. Özçatalbaş: "Organik tarım ürünleri tüketimi AB ülkelerinde yaşam felsefesi. Almanya'da, Belçika'da, Norveç'te, Hollanda'da, Finlandiya'da, İsveç'te ve Danimarka'da insanların kullandığı diş macunu ve deterjanlar biyolojik tarım ürününden üretiliyor. Ülkemizde kimyasal girdi kullanılmadan tarım üretimi yapımı 1990 yılından bu yana yaygınlaşmaya başladı. Geçen 18 yıllık süre içinde maalesef iç piyasada gereken talep oluşmadı" dedi.

Kaynak: www.gidamarka.com

210 Different Organic Agricultural Products are Cultivated in Turkey

Training seminars have been organized in Manavgat, Antalya intended for farmers within the scope of "Grant Project of Development in Civil Society Dialogue between Turkey and EC (CSD)" Doc. Dr. Orhan Ozcatalbas, professor in the Department of Agriculture Economy of the Faculty of Agriculture in Akdeniz University declared that the production of biological agricultural products in EC countries has become a philosophy of life.

Yeni Ürün: **RIDASCREEN® Salmonella**

**23 saatte
sonuç!**

**AFNOR
Onaylı**

- **Yenilikçi:** tek adımda ön zenginleştirmenin ardından ELISA uygulaması!
- **Hassas:** 25 g numune de 1 Salmonella tespiti.
- **Esnek:** görsel veya fotometre ile değerlendirme ya da otomatik ELISA sistemleri ile kullanım
- **Güvenilir:** hareketli ve hareketsiz Salmonella tespiti!

RIDASCREEN® Salmonella

ENISO 16140 standardına göre valide edilmiş yeni Salmonella analiz sistemi

s i n c e r

Ziya Ökaly Bul. 17/4, Alsancak, İzmir 35220

Tel : +90 232 464 8006

Faks : +90 232 464 8007

email: bilgi@sincer.com.tr, www.sincer.com.tr

r-biopharm



Anne sütünde zirai ilaç bulunması zirai ilaçlara reçete şartı getirdi

Adana Numune Hastanesi'nde çocuğunu emziren annenin sütünde zirai ilaç kalıntısına rastlanması üzerine Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, güvenli gıda için zirai ilaç ve gübre kullanımına neşter vurdu. 12 Şubat 2009'da ilaç kalıntısı olmayan sebze ve meyve için zirai ilaçlara reçete şartı getiren Bakanlık, şimdi de çiftçilerin tarım danışmanından izinsiz tarlaya gübre atmasını yasakladı. Tarım Bakanlığı Müsteşarı Vedat Mirmahmutoğulları, söz konusu tedbirleri alma gerekçesini "Adana Numune Hastanesi'nde çocuğunu emziren annenin sütünde zirai ilaç kalıntısı bulduk. Demek ki bir facia yaşıyorduk" sözleriyle açıkladı. Tarladan sofraya sağlıklı sebze ve meyve gelmesi için zirai ilaçların reçeteye yazıldığını aktaran Müsteşar Mirmahmutoğulları, gübrelerin de ürüne göre verileceğini söyledi. Mirmahmutoğulları ilaç ve gübre kalıntısı olmayan sebze ve meyvenin vatandaşa ulaştırılması için alınan önlemleri de açıkladı. Beşeri eczanede olduğu gibi zirai eczacı olabileceklere de aynı kriterleri getirdiklerini söyleyen Müsteşar Mirmahmutoğulları, daha önce 6 bin zirai ilaç bayiinden 2 bin 117'sinin ehil olmayan kişilerden oluştuğunu söyledi. Zirai eczacı olabilmek için Ziraat Fakültesi'ni bitirme şartı getirdiklerini dile getiren Mirmahmutoğulları, yine ilk defa sınava girme zorunluluğu koyduklarını aktardı. Mirmahmutoğulları, sınava 3 bin 500 kişinin girdiğini, ancak 25 kişinin kazandığını vurguladı.; Eczanelerde nasıl yeşil reçeteye ilaçlar veriliyorsa zirai ilaçlar da yeşil reçeteye çiftçiye verilecek. Reçetede ilaç verilen çiftçinin adı, ilaçla ilgili bilgiler ve ne zaman verildiği bilgileri yazacak. Tarım Bakanlığı da sürekli reçeteleri kontrol edecek. Çiftçi ürününe göre ilacı böylece alabilecek. Çiftçi reçete yazdırırken para ödemeyecek. Reçete yazma yetkisi verdikleri 5 bin 520 kişiyi eğittiklerini söyleyen Müsteşar, il, ilçe, köylerdeki ziraat mühendislerinin de reçete yazacağını dile getirdi. Bu sayının 10 bine tamamlanması için eleman alacaklarını vurgulayan Mirmahmutoğulları, sertifikalı ta-

rım danışmanlarının da eğitimden geçirilerek çiftçilere ilaç reçetesi yazacağını belirtti.

Tarım Danışmanı'ndan habersiz gübre atılamayacak

1950 personeli eğitimden geçirerek Sertifikalı Tarım Danışmanı yaptıklarını söyleyen Mirmahmutoğulları, çiftçilerin bunlarla sözleşme imzalayacaklarını, onun onayı dışında hasat, gübreleme, ilaçlama yapamayacaklarını söyledi. Müsteşar Mirmahmutoğulları'nın verdiği bilgiye göre 14 madde içeren sözleşmeye imza atanlar, buna göre domates, biber, salatalık, kiraz, portakal üretecek. Denetimde standart dışında ilaç görülürse hem tarım danışmanına tazminat, hem çiftçiye tazminat verilecek. Bu çiftçiler tarım desteklerinden yararlanamayacak. Tarım danışmanın sertifikası iptal edilecek. Bu danışmanlara çiftçi ücret ödeyecek. Yarısını devlet hibe olarak karşılayacak.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı zirai ilaçların reçeteli satışına yönelik yeni uygulamaların yanlış anlaşılması üzerine ise 26 Nisan Salı günü yaptığı yeni açıklama ile duruma netlik kazandı: "AB ile uyum çerçevesinde yapılan ve toplum sağlığını da yakından ilgilendiren bu mevzuat da gıda işletmeleri onaylı ve kayıtlı işletmeler olarak sınıflandırılmış; hayvansal gıda üreten işyerlerinin onaylanması, diğer işyerlerinin ise kayıt altına alınması hükmüne bağlanmıştır. Kanun Taslağı'nda, hiçbir meslek ayrımı gözetilmeksizin bu işyerlerinde işin nevine göre konu ile ilgili en az lisans eğitimi almış gıda mühendisi, ziraat mühendisi, kimya mühendisi, su ürünleri mühendisi, veteriner hekim, kimyager, biyolog gibi meslek mensuplarının istihdamı zorunlu kılınmıştır. Bu hükümden de anlaşılacağı üzere iddia edildiği gibi sorumlu yönetici istihdamının kaldırılması söz konusu değildir."

Kaynak: www.tarim.gov.tr ve www.bugun.com.tr

The period of pesticides with prescription has been officially started

After finding pesticides residual in the suck of a mother breast-feeding her baby in Adana Numune Hospital, the Ministry of Agriculture and Rural Affairs has started to regulate the usage of pesticides and dressings for safe foods. In order to prevent pesticide residual in vegetables and fruits, the Ministry has laid down the condition of prescription to the pesticides on February 12, 2009, and now prohibited the usage of fertilizer without taking approval from agricultural consultants.

Tokat'ta ishal salgını

Tokat'ın Erbaa ilçesinde Nisan ayının ilk haftası yaklaşık 1530 kişi ishal, mide bulantısı ve kusma gibi şikayetler nedeniyle hastanelere başvurdu. Sağlık Bakanlığı da ilçeye bir inceleme ekibi gönderdi. İçme suyundan alınan numuneler, Ankara Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi'ne gönderildi. Yapılan incelemede,

hastalığın içme suyundan kaynaklanabileceği tespit edildi. Yetkililer, çiğ sebze ve meyveleri iyice yıkamadan yememeleri, içme ve kullanma sularında ise kapalı pet şişe suyu tercih etmeleri konusunda vatandaşları uyardı.

Kaynak: www.trt.net.tr

Diarrhea epidemic in Tokat

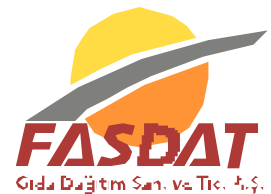
In Erbaa district, nearly one thousand and 530 persons applied to the hospitals due to some complaints including diarrhea, nausea, and vomiting in the first week of April. After the examination, it has been determined that the illness is possibly caused from drinking water.



Tedarik Zinciri Yöneticisi

Fasdat ile Güvenli Taşıma, Etkin Depolama...

Satınalma, tedarik, nakliye, depolama, elleçleme, dağıtım, parsiyel dağıtım, zincir market dağıtım konularında uzman kadro ve modern altyapımızla; zamanında, izlenebilir, doğru ve gıda güvenliğini en üst seviyede tutan hizmetleri yurt çapında vermekteyiz. Anararklı yakasızlık için hiyük kapasiteli sıkık-konuk qe-la entresas Fasdat bünyes içinde hizmete girmiştir.



FASDAT GIDA A.Ş. İN ANATOLİENLİG KURULUŞUSUN

www.fasdat.com.tr

“Türk tipi yoğurt” a yeni tanım geliyor

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Şubat 2009'da yaptığı düzenleme ile yoğurttaki protein oranının alt limitini %3'e indirmiş, yağsız kuru madde şartını da kaldırmıştı. Gelen tepkiler üzerine Tarım ve Köyişleri Bakanlığı yeni tebliğ çalışması başlattı.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2001 yılında çıkardığı ve yoğurtta yüzde 4 süt protein, yüzde 12 yağsız kuru madde öngören tebliği, bu yıl şubat ayında değiştirmiş, protein oranının alt limitini yüzde 3'e çekmiş, yağsız kuru madde şartını da kaldırmıştı. Gelen tepkiler üzerine, Tarım ve Köy işleri Bakanlığı, yeni tebliğ çalışması başlattı. KKGm'de gıda kodeksi kapsamında fermente süt ürünleri tebliğini hazırlamakla görevli alt komisyon, 8 Mayıs'ta bir toplantı yaptı. Toplantıda sanayicilerin büyük bölümü, tebliğ değişikliğine karşın, eski tebliğe uygun yoğurt üretimine devam edeceklerini bildirdi. Komisyon toplantısında, yoğurdun fermente süt ürünleri tebliğinden çıkarılarak ayrı bir tebliğ çalış-

ması yapılması yönünde mutabakat sağlandı. Bu konuda, haziran ayının ilk yarısında tekrar toplantı yapılması öngörülüyor. Koruma ve Kontrol Genel Müdürü Doç. Dr. Muzafer Aydemir, "Türk tipi yoğurdu tanımlamak için çalışma yaptıklarını" söyledi. Türkiye'de üretilen sütlerdeki protein oranının ortalama yüzde 3 olduğunu, bu nedenle bu sütlerden de yüzde 3 proteinli yoğurt üretilmesinin çok doğal olduğunu belirten Aydemir, yapılan düzenlemenin AB mevzuatına ve uluslararası düzenlemelere uygun olduğunu savundu.

Piyasada yapılan belirlemelere göre, büyük marketlerde satış yapan firmalar, halen yoğurtta protein oranını 3'e indirmedir. Büyük marketlerde 1, 1.5, 2.5 ve 3 kilogramlık kovalarda satılan yoğurtlarda protein oranı yüzde 4 - 5 arasında değişiyor. Koruma ve Kontrol Genel Müdürü Muzafer Aydemir ise ambalajların üzerinde beyan edilen protein oranı ile içeriği tutmayan firmalar bulunduğunu söyledi.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

A new definition to be made on "Turkish yogurt"

The Ministry of Agriculture and Rural Affairs has decreased the lower limit of protein content in yogurt as 3% and cancel the condition of dry matter without fat with the new legislation made on February 2009. After criticisms made, Ministry of Agriculture and Rural Affairs initiated the studies of a new communiqué.

Malatya'da Gıda Güvenliği Semineri

Avrupa Komisyonu Genişleme Kurulu Yapılandırma Ünitesi Teknik Yardım ve Bilgi Değişim Ofisi Malatya İl Müdürlüğü ile Malatya Tarım İl Müdürlüğü işbirliğiyle organize edilen Avrupa Birliği'nde Gıda Güvenliği ve HACCP bölge semineri 23 - 24 Mart tarihlerinde Malatya Akkoza Otel'de gerçekleştirildi.

Seminerle ilgili bilgi veren Tarım İl Müdürü Ahmet Güldal, Avrupa Birliği'nden 4 uzman, Malatya, Elazığ, Erzincan, Bingöl ve Tunceli Tarım İl Müdürlükleri'nden uzmanlar ile 76 teknik elemanın katılımı ile seminerin yapıldığını belirtti. Katılımcılar seminerde, hem ulusal hem de AB düzeyinde gıda kanunlarının yürürlüğe konulması, AB ve gıda kanunlarının genel prensipleri ve gereksinimleri, Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu ve Gıda Güvenliği prosedürleri hakkında bilgi edinme fırsatı buldular.

Bu arada, Malatya Valisi Halil İbrahim Daşöz'ün de açılış bölümünü takip ettiği seminerde, İngiltere Gıda Standartları Uzmanı Kenneth Clarke, basın mensuplarının sorularını cevaplandırdı. "Avrupa Birliği yolunda olan Türkiye'ye gıda güvenliğiyle ilgili ne tavsiyelerde bulunursunuz?" sorusuna karşılık Clarke şunları söyledi: "Gıda üreticileri, özellikle ürettikleri gıdanın güvenli olmasına dikkat etmelidir. Gıda işletmesi özellikle kamu sağlığını etkileyebilecek riskleri göz önünde bulundurmalıdır. Ürettiği ürünün risk arz etmemesi için gerekli önlemleri almalıdır. Ticari işletmelerin kendi rollerinin ne olduğunu iyi anlaması gerekiyor. Bunu devlet sağlamaz, işletmeler sağlar. Her işletme kendi önlem ve sorumluluklarını almalıdır. Kısacası, Türkiye'deki gıda işletmeleri Avrupa Birliği yolunda gıda güvenliğine önem vermelidir."

Kaynak: www.malatyahaber.com

Food Safety Seminar in Malatya

Food Safety and HACCP regional seminar organized with cooperation of European Commission Expansion Establishment Constitution Unit Technical Support and Information Exchange Office Malatya Provincial Directorate and Malatya Directorate of the Ministry of Agriculture was held on March 23-24 in Malatya Akkoza Hotel.

Tarım Bakanı ve Sağlık Bakanı göreve devam ediyor

Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, yerel seçimlerin ardından gündemi sıkça meşgul eden kabine revizyonunu 1 Mayıs Cuma günü açıkladı. 7 bakanın görevinin değiştiği ve 8 bakanın da kabine dışında kaldığı 2002 yılından bu yana gerçekleştirilen

en kapsamlı kabine revizyonunda, Tarım ve Köy işleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker ile Sağlık Bakanı Recep Akdağ kabinedeki görevlerine devam edecek olan 11 bakan arasında yer aldılar.

Kaynak: www.bugun.com.tr

Minister of Agriculture and Minister of Health Continue in Office

The Prime Minister Recep Tayyip Erdogan has declared the revision in the cabinet on May 1. Accordingly, Mehmet Mehdi Eker, the Minister of Agriculture and Rural Affairs, and Recep Akdag, the Minister of Health continue in office.

Natural Pasteurization

SteamLab



**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 Gazimur 35410 İzmir
Tel: (232) 2523452 Fax: (232) 2523459 www.steamlab.com.tr

12. Dünya Halk Sağlığı Kongresi ve 13. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi

Dünya Halk Sağlığı Dernekleri Federasyonu (WFPHA) tarafından 1975 yılından günümüze dünyanın değişik ülkelerinde düzenlenen Dünya Halk Sağlığı Kongreleri'nin 12.si 27 Nisan 1 Mayıs 2009 tarihleri arasında Türkiye'de gerçekleştirildi. Türkiye Halk Sağlığı Kurumu'nun ev sahipliğinde İstanbul Hilton Hotel Kongre ve Sergi Merkezi'nde düzenlenen bu büyük organizasyona, dünyanın dört bir yanındaki değişik meslek dallarından binlerce bilim insanı, uzman, halk sağlığı çalışanı ve öğrenciler katıldı. Bu kongrelerin düzenlendiği ülkelerde, o yıl yapılması planlanan ulusal halk sağlığı kongrelerinin de aynı tarihlerde ve Dünya Kongresi ile bir arada yapılması bir gelenektir. Ülkemizde de 13. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi İstanbul'da Dünya Halk Sağlığı Kongresi ile bir arada yapılarak bu gelenek devam ettirildi. Gıda

güvenliği konusunun da geniş yer tuttuğu bu yılki Dünya Halk Sağlığı Kongresi'nin ana teması "Küresel Halk Sağlığında Fark Yaratmak: Eğitim, Araştırma ve Uygulama" idi. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi'nin "21. Yüzyıl'da Herkese Sağlık Sözü'nü Tutun: Sağlık Haktır" olarak belirlenen teması ile ülkemiz ve dünya ölçeğindeki sağlık hedeflerinin saptanması amaçlandı. Tüm ulusal bildirilerin değerlendirilerek sunulduğu Dünya Halk Sağlığı Kongresi'nde, uluslararası düzeyde ün yapmış konuşmacıların sunumlarının yanı sıra, eş zamanlı olarak birçok salonda düzenlenen panellere, bilimsel bildiriye, forumlara, poster sunumlarına, sergi alanına, tele konferanslara ve açık oturumlara yer verildi. Ayrıca, kongre öncesinde dünya ölçeğinde öğrencilerin katıldığı eğitim programları düzenlendi.

Kaynak: www.bugun.com.tr

12th World Health Conference and 13th National Public Health Congress

12th World Public Health Congress which has been organized in different countries beginning from 1975 by the World Federation of Public Health Associations (WFPHA) has been held in Turkey in 2009. 13th National Public Health Congress has been held in Istanbul between April 27 and May 01 2009 together with World Public Health Congress.

Tarım Bakanlığı'ndan sahte rakı açıklaması

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 11 kişinin metil alkolden zehirlenerek hayatını kaybetmesi sonrasında sahte alkollü içecekler hakkında bir bilgilendirme yayımladı. Bakanlık alkollü içkilerin satın alınması ve tüketilmesi sırasında dikkat edilmesi gereken hususları duyurdu.

Mart ayının son haftasından itibaren Bursa'da 11 kişinin metil alkolden zehirlenerek hayatını kaybetmesi nedeniyle yeniden gündeme gelen sahte alkollü içecekler hakkında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 11 Nisan'da bir açıklama yaptı. Bakanlık ülke çapında yaptığı denetimlerde 71 adet numuneden sadece birinde yüksek oranda metil alkole rastlandığını açıkladı. Ölüm olayının yaşandığı 21 Mart'tan itibaren ülke çapında denetimlerin yapıldığını vurgulayan bakanlık, olayın yaşandığı Bursa ilinde 683 adet denetim gerçekleştirdi. Alınan numuneler analizlerin sonucunda mevzuata uygun bulundu. Antalya ve İzmir'de de geniş çaplı denetimler ve analizler yapıldı. Bakanlıktan yapılan açıklamada, alkollü içkilerin satın alınması ve tüketilmesi sırasında

dikkat edilmesi gereken hususlar da belirtildi. Tüketicilerin şişenin üzerinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan üretim veya ithalat izni, tarih ve numarasının olup olmadığını, ürünün etiketinde bulunan diğer etiket bilgileriyle birlikte kontrol edilmesi gerekiyor. Ürünün kapağı üzerinde Gelir İdaresi Başkanlığı ve TAPDK logoları taşıyan bandrol bulunuyor. Bandrolün yırtık, yıpranmış olmaması, bandrol üzerindeki logoların yukarı-aşağı yönde hareket ettirilerek ve farklı açılardan bakıldığında maviturkuvaz renk dönüşümünün görülebilmesi gerekiyor. Şişenin daha önce açılıp açılmadığı, özellikle kapak kısmının tutkalla yapıştırılıp yapıştırılmadığı, yıpranmış, darbeleri olup olmadığı, kapakta enjektör deliğinin bulunup bulunmadığının da kontrol edilmesi öneriliyor. Ürünlerin görünür ve belirgin halde bulanıklık, tortu ve fiziki kirlilik içermemesine de dikkat edilmeli. Ayrıca, önlem olarak kullanıcıların şeffaf koruma ve hologramı kendilerinin açması, restoran ve otel işletmecilerinin ucuz mal tekliflerine itibar etmemesi, sadece yetkili distribütörlerden mal alması tavsiye ediliyor.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

Fake Rakı Declaration by the Ministry of Agriculture

The Ministry of Agriculture and Rural Affairs has published a briefing on fake alcoholic drinks after poisoning and dying of 11 persons from methyl alcohol. The Ministry gave information about important points during purchasing and consuming alcoholic drinks.

Antepfıstığında aflatoksin problemleri tartışıldı

Gaziantep Ticaret Borsası'nın ev sahipliğinde 13 Şubat 2009 tarihinde Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyelerinden Prof. Dr. Mehmet D.Öner ile Doç. Dr. Mustafa Bayram'ın da katılımlarıyla "Antepfıstığında Aflatoksin Problemleri ve Çözüm Önerileri" konulu bir panel düzenlendi. Antepfıstığı üretimi ve ihracatı yapan firmaların katıldığı toplantıda, Antepfıstığında aflatoksin oluşumunun sebepleri, olu-

şumun engellenmesi için alınması gereken tedbirler ile aflatoksin analizlerinin önemi ve numune alınmanın analize olan etkisi detaylı olarak ele alındı. Karşılıklı fikir alışverişinin yapıldığı toplantının sonucunda Antepfıstığında Aflatoksin oluşumunun hasat toplama, yanlış kurutma ve depolama şartlarının yetersizliğinden ve işletmelerdeki yanlış işleme tekniklerinden kaynaklandığı ortaya konuldu.

Kaynak: www.gidabilimi.com

Aflatoxin problem in pistachio nuts have been discussed

"On February 13, 2009 Gaziantep Chamber of Commerce hosted the panel "Aflatoxin Problem and Possible Solutions" with the participation of Prof. Dr. Mehmet D. Oner and Ass. Prof. Dr. Mustafa Bayram (Department of Food Engineering, Gaziantep University).



Kalite düzeyini yükseltmeyi hedefleyen,

Yönetim Sistemleri

Belgelendirme ve Danışmanlık Firmaları,

Denetçi / Baş Denetçiler,

Kaliteden Sorumlu Firma Yöneticileri,

Gıda ve Çevre Mühendisleri,

ISO 22000/ HACCP

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

OHSAS 18001

İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 14001

Çevre Yönetim Sistemi

ISO 9001

Kalite Yönetim Sistemi

standartlarında yer alan **yasal şartlar** gereği
mevzuattaki değişiklikleri
günü gününe takip edin,
zamanında uygulayın, **kalitenizden ödün vermeyin.**

LEBİB YALKIN

Mevzuat Yayımcılığında

Profesyonellerin Referans Kaynağı



1953'ten bugüne...

Lebib Yalkın Yayınları ve Basım İşleri A.Ş.

Oto Sanayii, Barbaros Caddesi No:78 4. Levent 34396 İSTANBUL • Tel: (0212) 282 39 00/1333 Faks: (0212) 270 04 78

www.lebibyalkin.com.tr • pazarlama@lebibyalkin.com.tr

Kanada: Kutu meşrubatlarda BPA seviyesi daha düşük

Journal of Agricultural and Food Chemistry’de yayımlanan bir çalışmada kutu meşrubatların tüketimi ile tüketicilerin Bisphenol A (BPA)’ya maruz kalmasının az olduğu iddia edildi. Kanada’da kutu meşrubatlardaki BPA seviyelerini araştıran çalışmada, BPA içerdiği analiz edilen birçok içeceğin olduğunu, buna maruz kalımın paketlenmede en az olduğunu belirtmiştir. Çalışmaya göre BPA gıda paketleri ve meşrubat kutuları içinde bisphenol A diglycidyl eter (BADGE) üretimi için kullanılmıştır. Bilim adamları BPA’nın kalıntı miktarlarının tamamlanmamış reaksiyonun bir sonucu olarak BADGE içinde bulunabildiklerini

ve BPA ile BADGE’nin özellikle yüksek sıcaklıklarda teneke kullardan taşınabildiklerini iddia ediyorlar. Araştırmacılar sonuç olarak çalışmalarının diğer içecekler ile karşılaştırıldığında kutu içeceklerdeki BPA seviyelerinin daha düşük olduğunu belirtti.

Bisphenol A için kabul edilebilir günlük alım miktarı Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından 50µg/kg vücut ağırlığı/gün olarak, Kanada’da ise 25µg/vücut ağırlığı/gün olarak belirlenmiştir.

Kaynak: www.nutraingredients.com

Canada: BPA levels in cans are low, claim researchers

Consumer exposure to Bisphenol A (BPA) from consumption of canned cans is low, claims a study published in the Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Kuzey İrlanda’da sütte dioksin bulundu

Kuzey İrlanda’daki iki çiftlikten alınan sütte, Gıda Standartları Ajansı test sonuçlarında yasal limitlerin üzerinde dioksin* içerdiği belirlendi ve sütlerin gıda zincirine girişinin durdurulduğu söylendi. Savunma düzenlemelerine rağmen, sütte bulunan bu dioksin seviyesi gıda kontaminasyonundan etkilenen domuz eti ve biftekte geçen yıl bulunan değerlerden çok daha az. Bu sütü içmenin ya da bu süttten yapılmış ürünleri yemenin neden olacağı hastalık riski oldukça düşük. Sütün Kuzey İrlanda’da ve İrlanda Cumhuriyeti’nde dağıtıldığı saptandı. Bu çiftliklerden alınan süt, satılmadan önce genellikle diğer çiftliklerden alınan sütler ile karıştırılır; böylece piyasadaki herhangi bir son ürün

büyük ihtimalle seyreltilmiştir ve dioksin için yasal limitlere uygundur. Gıda Standartları Ajansı herhangi bir ürünün marketlerden geri çağırmasını yapmıyor fakat sütün yasal sınırlamalara uyması için, kısıtlamalar getiriyor ve durumu izliyor. Aynı zamanda Kuzey İrlanda’da devlet birimleri ile de iletişim halinde bulunuyor.

* Dioksinler, kontamine ürünlerin yenmesi ile insanların uzun vadede sağlık sorunlarıyla karşılaşmalarına yol açan, çevreden gıdaya bulaşan kimyasallardır.

Kaynak: www.food.gov.uk

Dioxin found in milk in Northern Ireland

Milk from two dairy farms in Northern Ireland has been stopped from entering the food chain following test results that show dioxin levels above legal limits, the Food Standards Agency said.

Çin gıda sistemi yenileniyor

Çin Eyalet Konseyi ülkenin gıda izleme sistemini destekleyen bir gıda güvenliği komisyonu oluşturdu. Çin’in şu anki gıda güvenlik sistemi en az beş bölüm içeriyor. Bunlar; sağlık, tarım, kalite denetim, endüstri ve ticaret yönetimi ve gıda ve ilaç denetimi.

Geçen yıl, Birleşmiş Milletler Çin’deki gıda güvenliği ile ilgilenen bütünsel bir düzenleyici kurum için çağrıda bulundu, böylece şimdiki sistem daha az bölünecek ve tüketici rahatlığı sağlanacaktır. BM tarafından geliştirilmiş, gıda endüstrisindeki çalışanları eğiten ve ülkeyi uluslararası normlara ulaştıracak olan daha iyi standartlarda, daha modern bir gıda güvenliği ka-

nunu önerildi. Raporu göre Çin’in ihtiyacı olan uluslararası uygulamalar; gıda kontrolünün hükümet, gıda endüstrisi ve tüketiciler arasında ortaklaşa paylaşımının tanıtılması, tarladan sofraya sürecinde olası tüm risklerin azalmasını maksimuma çıkarmak, bilimsel risk değerlendirmesini ve risk yönetiminde en iyi uygulamaları kullanarak risk kaynaklı gıda güvenliği stratejilerini geliştirmek, riskleri ve ekonomide iyi yapılanmayı hedef alan bütünsel, birleşik girişimler belirlemek, ürünlerin geri çağırımı gibi belirli tehlikelerle ilgili acil durum prosedürlerini belirlemek. Ülkede 300 kişilik ankette, melamin skandalından sonra, ürün geri çağırma olayında tanımlanan Çinli tüketicilerin %65’inin üreticilere güvenmediği belirlendi.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

China to revamp food system - report

China’s State Council will set up a food safety commission to bolster the country’s food monitoring system, whose disjointed nature has long been blamed for numerous food scandals, according to the Xinhua news agency. The UN report followed China’s melamine scandal, whereby the presence of the industrial chemical in milk products resulted in the hospitalization of thousands of Chinese children as well as a number of deaths, and the subsequent global recalls of tainted Chinese dairy products greatly damaged the country’s food safety reputation.



% 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:



All Boyu % 100
Parmak Sucuk

% 100 dana etinden olmalı...
Ama daha fazlası için özel besi dana etlerini seçiyor, ıslıyor 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 sofralarınıza sunuyoruz.

% 100 güven duymalısınız...

Aldığımız sucuğun üretimini, 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

ABD’de gıda kaynaklı salgınlarda düşüş yok

ABD’de gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi süreci durdurulması Hastalık Kontrol ve Önleme (CDC) Merkezleri tarafından kabul edildi. CDC’nin işbirlikçi partneri olan Gıda Kaynaklı Hastalıklar Aktif Denetleme Ağı’na göre (FoodNet) ABD’deki gıda kaynaklı hastalıkların oranı potansiyel tehlikeleri tahmin etmek için yeni araçlar ve yeni salgın önleme yöntemleri kullanılmasına rağmen üç yıldır aynı kaldı. CDC’nin Gıda Kaynaklı, Bakteriyel ve Mikotik Hastalıklar bölümü müdür yardımcısı Robert Tauxe: “CDC’nin gıda kaynaklı bölümü çeşitli sağlık departmanlarının kapasitesinin artırılması planlanmaktadır böylece salgınlar daha iyi belirlenecek ve incelenecektir”

dedi. USDA Gıda Güvenliği ve Denetim Servisi (FSIS) ve US Gıda ve İlaç Yönetimi (FDA) FoodNet ile birlikte çalışarak her yıl gıda kaynaklı hastalıkların etkisini izledi ve şimdiki veriyle 1996’dan 1998’e kadar olan süreçte geçmiş üç yıllık denetim projesi ile karşılaştırdı. En son veri gıda kaynaklı *Campylobacter*, *Cryptosporidium*, *Listeria*, *E. coli* STEC 0157 ve *Salmonella* ile bağlantılı enfeksiyonların 2005 – 2007 sürecinde çok fazla değişmediğini gösterdi. Son birkaç aydır, ABD gıda endüstrisinde biftekte *E. coli* ve yer fıstığı ezmesinde ve şan fıstığında *Salmonella* ile ilgili bir dizi güvenlik korkuları ortaya çıktı.

Kaynak: www.foodnavigator-usa.com

Data shows no decrease in rate of US food related outbreaks

According to new data from Foodborne Diseases Active Surveillance Network (FoodNet), in which the CDC is a collaborative partner, the rate of foodborne illnesses in the US has remained the same in the last three years despite the use of new tools to help predict potential threats to foods and the use of new outbreak prevention methods.

Suni gıda boyasını yasaklayan ilk eyalet: Maryland

Maryland eyaleti çocuklarda hiperaktivite ve bir takım davranış problemlerine yol açan, mevzuatın da uygun bulunduğu bazı suni gıda renklendiricilerini yasaklayan ilk ABD eyaleti oldu. 11 Şubat Çarşamba günü Annapolis’te gıda üreticilerine 2012’den itibaren uyarıcı etiket zorunluluğu getiren ve okul yiyeceklerinde renklendirici kullanımına yasak getirecek iki kanun taslağı hazırlandığı duyuruldu. Mevzuata uygun bulunursa, renklendirici içeren gıdalar 1 Ocak 2012’den itibaren bu etiketi taşıyacaklar: “Uyarı: Bu gıdadaki renk katkıları bazı çocuklarda hiperaktivite ve davranış problemlerine neden olabilir.”

Pediatrist Dr. Feingold’un 1970’de sentetik gıda renklendiricilerinin çocuk davranışlarını etkilediğini öne sürmesiyle başlayan ve bugüne dek süren tartışmalar Eylül 2007’de Southampton Üniversitesi’nde 2007 yılında yayımlanmış sağlık dergisi *Lancet*’teki sonuçlardan sonra tekrar gündeme geldi. Araştırmacılar katkı karışımının 3 ve 9 yaş arasındaki 297 çocuktaki etkilerine baktılar ve suni gıda renklendiricilerinin ve katkılarının çocuklarda en azından orta çocukluk çağına kadar hiperaktif davranışları şiddetlendirdiğini buldular.

Kaynak: www.foodnavigator-usa.com

Maryland eyes artificial food color ban

Maryland could become the first US state to ban several artificial food colourings which have been linked to hyperactivity and behavioral problems in children, if proposed legislation is approved.

Yasal olmayan sarı baharata toplama kararı

Belçika, Fransa, Lüksemburg ve Almanya’da baharatlarda, şimdilik son üründe bir etki bulunmasa da yasaklanan renklendirici metil sarısı bulunması bir geri toplama planına yol açtı, konu 2005 Sudan Kırmızı geri toplamalarını anımsattı. 1 Nisan’da Belçika gıda güvenliği otoritesi AFSCA/FAVV Hindistan’dan ithal edilen acılı Hint baharatı tozu şirketlerine yapılan rutin kontroller sırasında yasak renklendirici bulundu. Dolayısıyla, otorite bütün kontamine acılı Hint baharatlarını, baharat ezmelerini ve bu baharattan kaynaklı baharat karışımlarını ithalatçıdan toplatmaya karar verdi. Renklendirici bulunan tüm acılı Hint baharatı harmanları imha edildi ve bu baharattan kontamine olan bütün baharat karışımlarının metil sarısı testlerinde negatif sonuç verene kadar kullanılmamasına karar verildi. (15 ppb’nin altında). Ürün, Worcester sosunun şişelerde satıldığı gi-

bi birçok markalı ve perakende kendi etiketli ürünlerinde bulunduğu için ürünlerin süpermarket raflarından büyük oranda geri toplanmasına yol açtı. Potansiyel bir kanserojen ve mutajen olan metil sarısının (4-dimetilaminazobenzen), kontamine ürünlerde bulunan en yüksek seviyesi 1600 ppb. AFSCA kontamine acılı Hint baharatı yemiş olabilen tüketicilerin tehlikede olmadığını, bunun baharatların kullanıldığı bütün üretilen maddelerin geri toplamalarına karşı seçildiğini söyledi. Delhaize süpermarketi kendi markası olan Cayenne Biberini, kırmızı acılı Hint baharatını ve deniz ürünlerini toplattı. AFSSA, Fransız gıda güvenliği otoritesi, web sitesinde geri toplanan hiçbir ürünü yayınlamadı. Kontaminasyon nedeni ve hiçbir araştırma bağlantısı açıklanmadı.

Kaynak: www.foodnavigator-usa.com

Illegal yellow prompts spate of spice recalls

The presence of banned colouring methyl yellow in food spices in Belgium, France, Luxembourg and Germany has led to a slate of recalls; although not affecting finished foods for now, the issue is reminiscent of the Sudan Red recalls of 2005.

AB Tarım: Organik tarım mevzuatında daha fazla çalışılmalı

Tarım ve Kırsal Gelişme'den sorumlu Avrupa Komisyonu üyesi Mariann Fischer Boel, organik gıda sektörünün tüketici aydınlanması ve güvenine yardım edecek bir mevzuatı desteklemesi gerektiğini söyledi. 19 – 22 Şubat tarihlerinde Almanya'da gerçekleştirilen BioFach Dünya Organik Marka Fuarı 2009'da konuşan Avrupa Komisyonu üyesi, organik sektörünün

hâla gençlik hevesi ve enerjisi gösterdiğini söyledi. Son birkaç yıldır Avrupa Birliği'nde organik gıda ve tarım için mevzuatta güncelleme ve gelişme için çalışmalar olmasının yanı sıra Fischer Boel 2009'un sonuna kadar birçok mücadele ile karşı karşıya kalan organik sektörde hâla yapılması gereken bazı çalışmaların olduğunu belirtti.

Kaynak: www.foodnavigator.com

EU Agriculture: More work needed on organic legislation

Mariann Fischer Boel, member of the European Commission responsible for Agriculture and Rural Development, said the organic food sector needs the support of good legislation, which would help build consumer awareness and trust.

Tüketicilerin yarısı gıda etiketlerini önemsemiyor

Guideline Daily Amounts (GDA's)'un İrlanda'da yaptığı anket göre tüketicilerin neredeyse yarısı paketlenmiş ürünleri satın alırken etiketlerini okumuyor. Bağımsız bir danışman diyetisyen olan Sarah Keogh tarafından yürütülen İrlandalı tüketicilerin gıda etiketlerini anlama ve kullanma anketi erkeklerin %61'i ve

bayanların %40'ı ürünü satın almadan önce etiketini okumadığını göstermiş. Etiketlerin anlaşılması konusunda da sorunları gözler önüne seren ankete göre tüketiciler arasında nüfusun sadece %32'lik oranı tuz ve sodyum arasındaki farkı bilirken enerji ve klori arasındaki farkı anlayabilenlerin oranı da % 10'u geçmiyor.

Kaynak: www.foodnavigator.com

Half of all consumers ignore food labels

About half of consumers never read the nutrition label before purchasing pre-packaged food, according to a new survey which adds weight to the Guideline Daily Amounts (GDA's) debate.

Taze meyve ve sebzelerden zehirlenebilirsiniz

Cambridge Üniversitesi tarafından 13 Şubat'ta Epidemiyoloji ve Enfeksiyon Dergisi'nde yayımlanan araştırmaya göre çiğ meyve ve sebzeler sağlığımız için iyidir fakat sizi hastanelik edebilir. Kendi alanlarında uzman birçok kişi tarafından yazılan dergideki bir makale, taze meyve ve sebzelerin dünyanın birçok bölgesinde artan bir hızla gıda zehirlenmelerinin kaynağı olarak gösterilmektedir. Avrupa'da son zamanlardaki salgınlar, gıda

zehirlenmesine yol açan bazı bakteri ve virüsler ile ithal mısır koçanı, marul ve frambuaz arasında yeni ve açıklanamayan bağlantılar ortaya çıktı. ABD'de yakın zamanlı E. coli enfeksiyonu salgınının torbalı ayıklanmış ıspanak ile Salmonella'nın da biber, ithal kantarip kavunu ve domates ile bağlantılı olduğu belirtilmiştir.

Kaynak: www.foodhaccp.com

Fresh Fruits And Vegetables Are Increasingly Recognized As A Source Of Food Poisoning Outbreaks

According to research published in Feb.13 by Cambridge University Press in the journal Epidemiology and Infection raw fruits and vegetables are increasingly recognized as a source of food poisoning outbreaks in many parts of the world.

Gıdadaki metaller çocukların davranışlarını nasıl etkiliyor?

İngiltere Surrey Üniversitesi kimya bölümünden Prof. Dr. Neil Ward: "Aşırı miktarda metal alımının sağlığımız açısından potansiyel bir tehlike olduğu uzun zamandır biliniyor. Fakat artık elimizde agresif ve anti-sosyal davranışlara yol açtığına dair güçlü kanıtlar bulunuyor" dedi.

Metaller ve diğer elementler insan aktivitelerinin sonuçları olarak (tarım, endüstri gibi) üretim/işleme ve depolama ya da direkt ekileme sırasında kontaminasyondan dolayı gıdalarda doğal olarak

bulunabilir. Bazı metaller ve bakır, mangan ve çinko gibi diğer elementler besin gibidir ve sağlık için gereklidir, fakat arsenik, kadmiyum ve cıva gibi diğer elementlerin bilinen yararlı bir etkisi yoktur. Alanında uzman bir araştırmacı da gıdaların bazı metallerle olan kontaminasyonunun acilen belirtilmesi gerektiğini söyledi. Ward; "Besinsel olarak yararı olmayan bu elementler sistem için sadece toksik olmakla kalmaz vücut için gerekli besinleri emer, bu çocuklar da problem oluşturabilir" dedi.

Kaynak: www.foodnavigator.com

How metals in food impact children's behavior

It has long been known that excessive amounts of any metal could be potentially dangerous, but there is now also strong evidence that some trace elements can contribute to aggressive or anti-social behavior, said Neil Ward, professor of chemistry at the UK's University of Surrey.

Müşterilerinizin memnuniyeti

Perde arkasındaki profesyonel hijyen ortağınız
Ecolab, müşterilerinizin beklentilerini karşılamak
ve markanızı korumak için her zaman yanınızdadır.

bizim için önemlidir.

Sizin başarınız
Ecolab'ın da
başarısıdır.

ECOLAB®

www.ecolab.com | 0 216 441 20 30

Queso Fresco'da (Taze Peynir) Listeria Kontaminasyonu

New York Eyalet Tarım Komisyoneri Patrick Hooker olası Listeria kontaminasyonu nedeni ile Peregrina Peynir Şirketi, tarafından yapılan "Queso Fresco Taze Peyniri" tüketmemeleri konusunda tüketicileri uyardı. Süt Kontrolü ve Sütçülük Servisleri Bölümü'nden bir araştırmacı tarafından 26 Ocak 2009'da alınan bir peynir örneği sonradan New York Eyalet Gıda Laboratuvarı tarafından test edildi ve Listeria monocytogenes ile kon-

tamine olduğu tespit edildi. 3 Şubat 2009'da üretici Listeria monocytogenes varlığını bildirdi ve kendi isteği ile ürünü geri toplattı. Listeria ile kontamine olmuş ürün sağlıklı insanlarda hafif grip semptomları gösteren; bununla birlikte bağışıklık sistemi için tehlikeli, menenjit ve kan zehirlenmesi meydana getirebilen Listeriosis hastalığına neden olabilir. Hamile bayanlar yüksek risk taşıyor ve bu hastalık ölü doğumlara neden olabiliyor.

Kaynak: www.fda.gov

Queso Fresco (Fresh Cheese) Listeria Contamination

New York State Agriculture Commissioner Patrick Hooker warned consumers not to consume certain "Queso Fresco, Fresh Cheese," made by Peregrina Cheese Corp., 342 Ten Eyck St., Brooklyn, New York 11206 due to possible Listeria contamination.

İspanya'da deli danadan ölenlerin sayısı 5'e çıktı

İspanyol Hükümeti 27 Şubat Cuma günü yaptığı açıklamada Santander'in kuzeyindeki bir kentte Ocak ayında ölen bir kadının deli dana hastalığından ölen ülkenin beşinci vakası olduğunu bildirdi. Sağlık Bakanlığı laboratuvar testlerinin kadının bovine spongiform encephalopathy (BSE) hastalığının insan varyantı olan Creutzfeldt-Jakob Disease (CJD) ya da deli dana has-

tası olduğunu belirttiğini söyledi. Yapılan açıklamada hastalığın düzensiz vakalarının halkın sağlığı açısından risk oluşturmadığı belirtildi. İspanya'daki beyni harap eden hastalık sonucu meydana gelen son ölümün Castilla ve Leon'un kuzeybatı bölgesinde 2008 Ağustos'ta olduğu belirtildi.

Kaynak: www.edition.cnn.com

Spain reports fifth human death from mad cow disease

The Spanish government in the 27 February confirmed the country's fifth fatality from the human variant of mad cow disease, a woman who died in the northern city of Santander in January.

Domuz gribi Türkiye'ye de uğradı

Meksika'da ortaya çıkmasının ardından hızla tüm dünyaya yayılan "domuz gribi (Influenza A-H1N1 virüsü) Türkiye'nin de içinde bulunduğu 43 ülkede 12 binin üzerinde kişide görüldü ve bu vakalarda ölümlerle sonuçlanan vaka sayısı 150'ye yaklaştı. ABD'den Türkiye'ye gelen 2 hastada da H1N1 virüsü tespit edildi, hastalar kısa sürede iyileşti ve ülkelerine döndü. Uzmanlar bu salgındaki en önemli tehlikenin virüsün daha önceki domuz gribi virüslerinden farklı olarak domuzlardan insanlara ve insanlardan insanlara kolayca bulaşması olduğunu belirttiler. Virüsün bulaşması halinde belirtilerin normal gripten çok da farklı olmadığına dikkat çeken uzmanlar herkesin tedbirli davranması gerektiğini vurguluyor. Peki H1N1 virüsü hakkında neleri bilmemiz gerekiyor?

Domuz gribi nedir?

Domuz Gribi (Swine Influenza ya da swine flu) domuzlar arasında düzenli olarak salgınlara neden olan A tipi grip virüsünden etkilenen domuzların solunum hastalığıdır. Virüs domuzlar arasında aerosol, direkt ya da dolaylı temas ve belirtisiz taşıyıcılar ile yayılır. Domuz gribi virüsleri yıl içinde domuzlar arasında dolaşabilir fakat domuz sürüleri arasındaki birçok salgın insanlara sonbahar ve kış aylarında bulaşır. H3N2 virüsü domuzdan insana geçen virüs olarak düşünülmektedir. Domuz gribi virüsleri normalde sadece domuzlar arasında bulaşsa da bazen domuzdan insana da geçebilir. Grip hastaları genel olarak 4-5 gün süreyle etrafa virüs saçarlar, ama bazı kişiler, özellikle de çocuklar 10 günden fazla virüs yayabiliyor.

Kaynak: www.weforum.com

Swine Influenza (A - H1N1)

Swine Influenza (A - H1N1) broken out in Mexico and virus continuing to spread like wildfire to the whole world. H1N1 virus occurred more than 12000 people in the 43 countries until today. The number of cases resulting in death approach to 100. And also this virus has been seen 2 people who came to Turkey from ABD; the patients recovered in a short time and returned their country.

MEPs gıda ürünlerinde Eco-etiket değişikliğini reddetti

Avrupa Komisyonu MEPs tarafından Eco-etiket planında gıda ürünlerini içeren teklifi Şubat ayında reddetti. Avrupa Parlamentosu çevre komitesi yeni ürünlerin desteğini oylasa da, işlenmiş üründe olmamasına karar verdi. Bunun yanı sıra MEPs Komisyonu'nun balıkçılık ve balık yetiştiriciliği gibi gıdalar için

güvenilir çevresel ölçütlerin tanımlanabileceği bir çalışma üstlenmesi gerektiğini tartıştı. Gıda endüstrisi bünyesi, AB Gıda ve İçecek Endüstrileri Konfederasyonu (CIAA) gıda ürünlerinde eco-etiket düzenlemesi büyümesine karşı çıkıyor.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

MEPs reject inclusion of food in Eco-label amendments

European Commission proposals to include food products in an extended Eco-label scheme have been rejected by MEPs on February.

BM Gıda Güvenliği toplantısı bitti

İspanya'nın başkenti Madrid'de düzenlenen ve Türkiye'yi Tarım ve Köyışleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker'in temsil ettiği Birleşmiş Milletler'in (BM) "Herkes için Gıda Güvenliği Üst Düzey Toplantısı" sona erdi. 100'e yakın ülkenin temsilcilerinin, sivil toplum örgütlerinin ve uluslararası kuruluşların katıldığı, 2 gün süren toplantıların kapanış konuşmasını yapan BM Genel Sekreteri Ban Ki-Mun, mevcut ekonomik krize rağmen gelişmiş ülkelerden açlık ve fakirliğe karşı yardımlarını artırmalarını istedi. BM Genel Sekreteri, dünyada 1 milyara yakın kişinin açlık sorunu yaşamasını dünyanın büyük bir lekesi olarak tanımlayıp, bu lekeyi ortadan kaldırmanın zamanının artık geldiğini savundu. Açlık sorununu çözmek için dünyanın yeterli zenginliği ve bilgiye sahip olduğunu kaydeden Ban Ki-Mun: "Açlığı, siyasi hedeflerin merkezine çekmek için maksimum çabayı göstere-

lim. Tarih, verdiğimiz cevaba göre bizi yargılayacak" dedi. Ban Ki-Mun, konuşmasında, açlık ve fakirliğe karşı mücadelede daha fazla kaynak, teknoloji ve özel sektörün yatırımının sağlanması gerektiğini ve bunu başaracak kurumlara sahip olduklarını ifade ederek; "İhtiyacımız olan daha etkili bir koordinasyon" çağrısında bulundu. İspanya Başbakanı Jose Luis Rodriguez Zapatero da, açlığa karşı mücadelede ve sürdürülebilir tarımı teşvik etmek için İspanya olarak 5 yıl içinde 1 milyar Euro'luk yardım yapılacağı sözünü verdi. 1 milyara yakın insanın açlık yaşamasını "insanlığın utancı" olarak yorumladı. BM Tarım ve Gıda Örgütü Genel Direktörü Jacques Diouf ise 2050 yılına kadar kalkınmakta olan ülkelerin tarımsal üretimlerini iki katına çıkarmaları ve halklarının temel gıda haklarını karşılamaları için yıllık 30 milyar dolar gereksinim olduğunu açıkladı.

Kaynak: www.un.org

UN Food Safety Meeting is over

UN Food Safety for Every One Meeting was held in Spain, Madrid with the attendance of Ministry of agriculture and rural affairs minister Mehdi Eker. 2 days long meeting with participants from 100 countries' representatives, nongovernmental organizations and global organizations, was concluded with the speech of UN general secretariat Ban Ki-Mun. He has asked developed countries to help world fight against poverty and starvation.

Sahte gıdalar yüzünden fiyatlar artıyor!

Bilim Gelişimi Amerikan Birliği (AAAS) 16 Şubat 2009'da gerçekleştirilen yıllık genel toplantısında sahteciliğin küresel gıda ve içecek endüstrisinde büyük bir problem olduğunu belirtti. Dünya çapında sahte ürünlerin satılması sadece markaların zarar görmesine değil, şirketleri güvenliği sağlamak için yeni yöntemler (hologram vb.) geliştirmek zorunda bırakarak maliyetlerin artmasına sebep olduğu vurgulandı. Geçtiğimiz yıl Çin'de ortaya çıkan ve tüm dünyada pek çok bebek ölümüne yol açan melamin krizine değinilerek de gıda sahteciliğinin halk sağlığı açısından nasıl büyük bir tehdit unsuru olduğunun altı çizildi.

Ekonomik Kalkınma ve İşbirliği Örgütü (OECD)'nin 2007 raporuna göre kivi gibi meyveler, konserve sebzeler, süt tozu, tereyağı, Hint hayvansal yağı, bebek maması, hazır kahve, alkol, meşrubatlar, şekerleme ürünleri en fazla sahtesi yapılan gıda ürünleri. Gıda ve içecek şirketleri tarafından alınan önlemler sahtekarlıkları önlemek için hologramlar, basılı veri kodlarında modifikasyonlar, tarihle kullanım, parti numaraları gibi teknolojik engellemeleri içeriyor. Ayrıca Geçen Kasım ayında BM Gıda Standartları Kurumu (FSA) bireylerin ve işverenlerin sahtecilik aktivitelerini rapor edebilecekleri yeni bir telefon hattı kurdu.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

More food fraud expected as prices rise

Counterfeiting is a major problem in the global food and drink industry with the level of fraud estimated at around \$50bn a year, an audience at the American Association for the Advancement of Science (AAAS) annual meeting heard in 16 February 2009. Worldwide trade in fake foods not only costs processors in terms of damage to brands, but also means companies have to spend more on security measures, such as holograms on packaging.

Yeni AB Çalışması: Gıda alerjisine bir son getirmek

Eğer Avrupa'daki proje başarılı olursa AB çapında 10 milyon vatandaşın yararlanabileceği koşullarda bir tedavi geliştirilecek ve gıda alerjileri tarihe karışacak. Gıda Alerjisi Özel bağışıklık terapisi (FAST) projesi alerjik reaksiyona neden olan protein modifiye edilmiş varyantları için kullanılacak fakat varyantlar hipoalerjenik bu nedenle daha güvenli olacaklar. Araştırmacılar proteinlerin daha etkili ve dozun daha kolay kontrol edilebilmesi için saflaştırılacaklar. Avrupa Alerji ve Solunum Yolları

Hastaları Birliği Federasyonu'na göre tahmini olarak, 380 milyonluk AB nüfusunda yetişkinlerin % 4'ü ve çocukların % 8'i gıda alerjisinden şikâyetçi. En bilinen gıda alerjen ingrediyentleri ve bunların türevleri gluten içeren tahıllar, balık, kabuklu deniz hayvanları, yumurta, yer fıstığı, soya fasulyesi, laktoz içeren süt ve süt ürünleri, fındıklar, kereviz, hardal, susam tohumu ve sülfitlerdir.

Kaynak: www.foodnavigator.com

Bringing an end to food allergy: New EU study

Food allergies could be a thing of the past, if new Europe-wide project achieves its goals of developing treatments for a condition that affects around 10 million EU citizens.

Bitki özütleri antibakteriyelleri etkiliyor

Foodborne Pathogens and Disease dergisindeki bir çalışma Roselle calyx özlerinin ve protocatechuic asidin bozulma bakterilerinden kaynaklı gıda kontaminasyonunun önlenmesini sağlayan ajanları etkilediğini iddia etti. Tayvan'daki iki üniversiteden araştırmacılar çalışmalarının Tayvan'da Salmonella typhimurium DT104, Escherichia coli O157:H7, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus ve Bacillus cereus gibi bakterilerle bağlantılı birçok gıda kaynaklı hastalık salgını sonrasında ortaya çıkan gıda güvenliği endişeleri tarafından tetiklendiği-

ni söyledi. Çalışmanın objektifi çerçevesinde araştırmacılar Roselle calyx bitkisinin sulu ve etanol özü yüksek sıcaklıkta yukarıda listelenen beş bakteriye karşı antibakteriyel özellik gösterebileceğini; etkisi kanıtlanan bu özlerin birçok gıda sisteminde faydalı olabileceğini belirttiler. Roselle calyx yenilebilir bir bitki; bundan dolayı bakteriyel kontaminasyonu önlemek için gıda sistemlerinde kullanıldığında sulu ve etanol özlerinin her ikisi de yararlı olabilir.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Plant extracts could be potent antibacterials

Roselle calyx extracts and protocatechuic acid could be potent agents in the prevention of food contamination by spoilage bacteria, claims a new study in a forthcoming issue of the journal Foodborne Pathogens and Disease. The results showed that the antibacterial effects of roselle calyx ethanol extract and protocatechuic acid were dose dependent and heat resistant

Nestlé: Kahve bağırsak sağlığını destekleyebilir

Nestle Araştırma Merkezi'nden yapılan bir açıklamaya göre hazır kahvenin orta miktarda tüketiminin sağlığa yararlı bağırsaktaki birçok bakteriyi desteklediği belirtildi. Uluslararası Gıda Mikrobiyolojisi Dergisi'nin bu ayki konusunda yayımlanan bulgulara göre üç hafta boyunca günde üç kupa kahve tüketimi Bifidobacterium spp. miktarını artırıyor. NRC in Lausanne, İsviçre'den Dr. Bibiloni ve ortak çalışanlarının yürüttüğü çalışmada 21 ve 57 yaşları arasında 16 sağlıklı gönüllü kişiye üç hafta boyunca günde üç kupa kahve içirildi. Gönüllüler üç hafta boyunca sıkı bir diyetle girdiler ve yoğurt, probiyotik, fermente süt ve hiçbir tahıl ürünü yemediler. Kahve tüketiminden önce ve

sonraki periyotlarda dışkı örnekleri alındı ve incelendi. Baskın bakterilerin çok etkilenmediği görüldü fakat Bifidobacterium türlerinin sayılarının arttığı görüldü. Katılımcılardan bazılarında yüksek bir bifidobakteriyel metabolik aktivite gözlemlendi. NRC araştırmacıları bu etkiden kahvenin hangi bileşeninin sorumlu olduğunu henüz bilmediklerini fakat lif ve klorojenik asidin bağırsak mikrobiyotasında metabolize edilebileceğini düşündüklerini belirtti. Ayrıca araştırmacılar hazır kahvenin çözünabilir polisakkaritler içerdiğini ve bunların %20'sinin arabinogalakattan proteinler formunda olduğunu söylediler.

Kaynak: www.nutraingredients.com

Coffee may boost gut health: Nestlé study

Moderate consumption of an instant coffee may boost the numbers of certain bacteria in the gut with reputed health benefits, says a study from the Nestlé Research Center.

Hazır gıda ambalajında BPA yasaklanmalı

Tüketici Birliği (CU), Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA)'nın çocuk ürünlerinde ve gıda konteynurlarında Bisphenol A (BPA)'yı yasaklaması gerektiğini ve bunun için yeterli bilimsel verinin bulunduğunu vurguladı. Ayrıca CU FDA'ya insanlarda

ambalaj kimyasalının kandaki miktarının izlenmesi için çağrıda bulundu. Kanada 2008'de biberon üretiminde BPA kullanımını yasakladı. FDA ambalajlama kimyasalları güvenliği için bunun sadece Kanada'da izlenmemesi gerektiğini defalarca belirtti.

Kaynak: www.foodnavigator.com

Further calls for BPA free infant food packaging

The US Food and Drug Administration (FDA) should ban Bisphenol A (BPA) in children's products and food containers, and has enough scientific data to support such a move, claims the Consumers Union (CU).

Yenilebilir film soğutulmuş gıdalardaki bakteriyi öldürebilir

Food Microbiology and Safety Dergisi'ndeki yeni bir çalışma Lactoperoxidase (LPS) içeren yenilebilir filmlerin et, tavuk ve deniz ürünleri gibi soğutulmuş gıdalarda kullanılabilecek bakteri önleyici potansiyele sahip olduğunu iddia ediyor. Araştırmacılara göre biyokoruyucular özellikle bakteriosin ve bitki özleri gibi antimikrobiyel enzimler yenilebilir filmlerin içine ko-

nulduğunda gıda endüstrisinde tüketicilerin doğal ürünlere yöneliminin artmasıyla birlikte önemli etkilere sahip oluyor. Çalışmanın yazarları LPS enziminin genellikle sütün ve peynirin mikrobiyal kalitesini arttırmak için kullanıldığını söylüyorlar.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Edible film may kill bacteria in refrigerated foods

Lactoperoxidase (LPS) incorporated edible film has good potential for bacterial inhibition use in refrigerated foods as well as meat, poultry and seafood, claims a new study in the journal, Food Microbiology and Safety.

Sektörde sadece Beypiliç'te bulunan, gıda güvenliği konusunda Alman, Fransız ve İtalyan Perakendeciler Birlikleri tarafından geliştirilen uluslararası düzeyde kabul görmüş standartlara uygunluğun belgesidir.



Çevreye verilen değer ve çevrenin korunması şartlarına üst düzeyde hassasiyet göstererek üretim yapıldığının belgesidir.



Sektörde ilk olarak Beypiliç tarafından alınan, gıda güvenliği konusunda İngiliz Perakendeciler Birliği'nin geliştirdiği global standartlara uyumun belgesidir.

DİPLOMALI PİLİÇ



Hijyen konusunda tüm önlemlerin alındığının, sağlıklı ve kaliteli üretim ortamının sağlandığının belgesidir.

Türkiye piliç eti sektörünün öncü markası Beypiliç'in yurt içinden ve yurt dışından aldığı kalite belgeleri, hiçbir zaman taviz verilmeyen yüksek üretim kalitesinin en iyi kanıtı.



Kalitede süreklilik ve izlenebilirlik sistemlerinin kurularak üretim yapıldığının belgesidir.



Yapılan üretimin Türk Standartlarına uygunluğunun belgesidir.

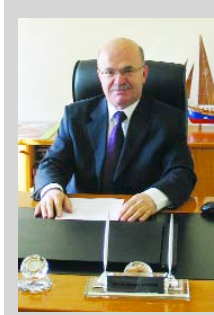
beypiliç

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

www.beypilic.com.tr

Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği

Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliği konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürü Doç. Dr. Muzaffer Aydemir, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı Dr. Mehmet Alkan, Tüketiciler Derneği (TÜDER) Gıda Komisyonu Başkanı ve Beslenme Uzmanı Ayşe Cengiz, Tüm Süt Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (Tüsedad) Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Yıldız, Harran Üni. Gıda Müh. Böl. Öğr. Üyesi Prof. Dr. Barbaros Özer ve Setbir Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği'nin görüşlerine başvurduk.



Doç. Dr. Muzaffer Aydemir
T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
Koruma ve Kontrol Genel Müdürü
"Süt işletmelerinde hammadde olarak kullanılan çiğ sütün bakteri sayısı ve somatik hücre sayısının yüksek olması, çalışan personelin eğitim düzeyinin düşük olması, alet ekipman yetersizliği gıda güvenliğini olumsuz yönde etkileyen faktörlerdir. Ülkemizde etkin gıda kontrolü ve denetiminin sağlanması, sistemin güçlendirilmesi ve AB standartlarına uyumlu hale getirilmesi amacıyla çalışmalar yine Bakanlığımız bünyesinde yürütülmekte ve kurumsal alt yapı iyileştirilmektedir."

Food safety in dairy products

Ministry of Agriculture and Rural Affairs Protection Control
General Manager Ass. Prof. Muzaffer Aydemir:

In our country, milk production level per animal is considerably lower than the average of the world. Failing to keep the number of animals in milk production facilities increases the unit prices and adversely affects the quality of raw milk in technical and hygienic aspects. The circular of "Approved Farm Controls" dated 17.07.2008 and numbered 2008/26 has been published by the Ministry in relation to the criteria required in farms where milk processing facilities willing to obtain approval number for exporting milk and milk products to the European Union. According to this circular, "Approved Milk Farm" certificate is given to the farms approved as a result of inspections made.

Türkiye'de süt ve süt ürünlerinin gıda güvenliğinde en sık karşılaşılan sorunlar nelerdir? Bu sorunlarla ilgili KKGGM hangi çalışmaları yürütüyor?

Türkiye'de süt ve süt ürünleri sanayinin işleyişi içerisinde küçük aile işletmeleri, özel sektör, kooperatifler ve birlikler yer almaktadır. Ancak bu işletmelerin pazara arz ettikleri süt ve süt ürünlerinin kalite ve hijyen özellikleri homojen bir yapı göstermemektedir. Ülkemiz süt hayvanı sayısı bakımından diğer ülkelere göre ön sıralarda yer almasına rağmen, hayvan başına verim yönünden oldukça geri durumdadır. Hayvan başına süt üretim düzeyi dünya ortalamalarına göre oldukça düşüktür. Süt üretim işletmelerindeki hayvan sayısının optimum düzeyde bulunma-

ması birim maliyetlerini artırmakta ve çiğ sütün kalitesini teknik ve hijyenik yönden olumsuz etkilemektedir. Dolayısıyla gıda güvenliğini sağlamak güçleşmektedir. Türkiye'de süt inekeçiliği yapan hayvancılık işletmelerinin %90'ında ortalama inek sayısının 10 başın altında olması nedeniyle, sanayici sütü toplama aşamasında çok sayıda küçük üreticiyle muhatap olmakta bu da çiğ sütün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir. Sütün çiftlikten işletmeye ulaştırılmasına kadar olan süre içinde soğuk zincirin kurulamaması da kaliteyi olumsuz yönde etkilemekte ve fabrikalara gelen çiğ süt kısa sürede bozularak ürünü işlenemez duruma gelmektedir. Bu durum önemli ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Süt kalitesi ile ilgili sorun sadece soğutmanın eksikliği değildir. Başta meme hastalıkları olmak üzere hayvan sağlığı ve sağım hijyenine bağlı sorunlar da süt kalitesini düşüren unsurlardır. Sağım hijyeninden kaynaklanan sorunların büyük bir bölümü sağım makinesinin yaygınlaştırılması, kısa süreli eğitim çalışmaları ve bazı basit uygulamalarla ortadan kaldırılabilir. Fakat tüketiciye gerçekten kaliteli süt sunabilmek için başta mastitis olmak üzere süt kalitesini olumsuz etkileyen hayvan hastalıklarının azaltılması gerekir. Ayrıca hayvan hastalıklarının tedavisi amacıyla kullanılan veteriner ilaç kalıntıları ve diğer kalıntılar (afلاتoksin, hormonlar vb.) süt sektörünün önemli sorunlarındandır. Çiğ süt ile ilgili bu sorunların dışında süt işleyen işletmelerin asgari teknik ve hijyenik şartları sağlaması yönünden ülkemizde sorunlar yaşanmaktadır. Süt işletmelerinde hammadde olarak kullanılan çiğ sütün bakteri sayısı ve somatik hücre sayısının yüksek olması, çalışan personelin eğitim düzeyinin düşük olması, alet ekipman yetersizliği gıda güvenliğini olumsuz yönde etkileyen faktörlerdir. Ülkemizde etkin gıda kontrolü ve denetiminin sağlanması, sistemin güçlendirilmesi ve AB standartlarına uyumlu hale getirilmesi amacıyla çalışmalar yine Bakanlığımız bünyesinde yürütülmekte ve kurumsal alt yapı iyileştirilmektedir. Bu konuda üretici ve tüketici birlikleri ve ilgili sektörler dahil olmak üzere tüm taraflarla işbirliğinin geliştirilmesi özellikle önem taşımaktadır. 5179 sayılı Kanun ile AB ile uyumlu olarak ürün ve işletme riskine dayalı bir gıda kontrol ve denetim sistemine geçilmiştir. Denetim ve kontroller; uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olarak yapılmaktadır. Riske dayalı denetim sisteminde; işletmenin hijyen durumu, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler ile gıda işletmecilerinin uyguladıkları otokontrol sonuçları göz önünde bulundurulup, bu kapsamda Tarım İl Müdürlükleri ve Labora-

tuar Müdürlüklerince hazırlanan yıllık denetim programları sürekli güncellenmektedir. Bunun yanında, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nce ürün veya riske dayalı yıllık denetim ve izleme programları hazırlanarak uygulanmak üzere Tarım İl Müdürlüklerine gönderilmektedir. Süt ürünleri ile ilgili denetim programları yürütülmektedir. Bunlar;

- Beyaz Peynirde Mikrobiyolojik Denetim Programı
- Yöresel Peynirlerde Mikrobiyolojik Denetim Programı
- Dondurmada Mikrobiyolojik Denetim Programı
- Çiğ Sütte Toplam Canlı Bakteri ve Somatik Hücre Sayısı Denetim Programı
- Sade Yoğurtta Jelatin Aranması Denetim Programı
- Süt Ürünlerinde Bitkisel Yağ Aranması Denetim Programı
- Yoğurtta Toplam Spesifik Mikroorganizma Sayısı

Çiftlikten başlayarak tüketiciye ulaşana kadar süt üretim zincirinde yapılması gereken kontroller nelerdir? Türkiye'de bu kontroller gerektiği şekilde yapılıyor mu?

Gıda güvenliğinin önemli bir bölümünü oluşturan gıda hijyeninin teminine yönelik yürütülen denetim ve kontroller; birincil üretim dahil, gıda zincirinin tüm aşamalarında; izleme, izlenebilirlik, gözetim, denetim ve HACCP tetkiki gibi farklı hizmet ve tekniklerinin tümünü içermektedir. Resmi denetim ve kontrollerde, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun güvenli ve hijyenik gıda üretiminin sağlanması yanında, gıda işleme tesislerinin teknik ve hijyenik normlarının geliştirilmesi başlıca hedefleri oluşturmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, merkezde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, 40 adet resmi laboratuvar ve ülke genelinde 81 İl Müdürlüğü ve tüm illere bağlı İlçe Müdürlükleri'nde görev alan yaklaşık 4975 gıda denetçisi ile gıda zincirinin tüm aşamalarında hijyen denetimleri yürütülmektedir. Bakanlığımızca 2008 yılı içerisinde gıda işyerlerine yönelik gerçekleştirilen 340643 adet denetimin 6740 tanesi süt ve süt ürünleri sektörüne yöneliktir; bu denetimler sonucunda 429 işyerine idari para cezası uygulanmış, 104 işyeri hakkında da savcılığa suç duyurusunda bulunulmuştur.

"Onaylı Süt Çiftliği" seçilme kriterleri nelerdir?

Ülkemizden Avrupa Birliği'ne üye ülkelere süt ve süt mamulleri ihracatı yapılabilmesi için süt işleme tesislerinin, sütü temin ettiği çiftliklerin, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin 853/2004 EC ve 854/2004 EC sayılı yönetmeliğine uyumlu olması gerekmektedir. Bu çerçevede Avrupa Birliği'ne süt ve süt mamulleri ihracatı için onay numarası almak isteyen süt işleme tesislerinin, sütü tedarik ettikleri çiftliklerin sahip olması gereken kriterlerle ilgili olarak Bakanlığımızca 17.07.2008 tarih ve 2008/26 sayılı "Onaylı Çiftlik Kontrolleri" genelgesi yayımlanmıştır. Söz konusu genelge gereği süt üretim çiftliklerine Bakanlığımızca "Onaylı Süt Çiftliği Sertifikası" verilebilmesi için öncelikle çiftlikte bulunan inek ve mandaların, sığır tüberkülozu ve brusellozu hastalıklarından ari oldukları, koyun ve keçilerin ise bruselloz hastalığından ari oldukları, yapılan testlerle, resmi olarak belgelenmiş olmalıdır. Süt üretim çiftliğinde bulunan hayvanların söz konusu hastalıklardan ari olduğunun tespitinden sonra çiftlikler; ahır hijyeni ve sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı, süt sağımında hijyen, sütün kullanımdan geri çekilmesi, bina ekipman ve alet hijyeni, sağım çalışanlarının hijyeni, üretim hij-

yeni ve sütteki kalıntılar, çiğ süt kalitesi ve toplanması, suyun kalitesi, hayvan beslenmesi ve talimatlar konularında, Bakanlığımız Hayvan Sağlığı Şube Müdürlüğü ve Kontrol Şube Müdürlüğü'nce koordineli olarak denetlenmekte ve istenen özelliklere sahip olan çiftliklere, "Onaylı Süt Çiftliği Sertifikası" verilmektedir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve SETBİR ortaklığında 2001-2003 yılları arasında hayata geçirilen "Okul Sütü" projesinin katkılarını neler olmuştur? Bu projenin tekrarı söz konusu mudur?

Bu proje Ankara, İstanbul, İzmir ve Diyarbakır'da gerçekleştirilmişti. Projenin ilk aşamasında reklam filmi, billboardlar için afişler ve broşürler hazırlandı. Okul Sütü Projesi kapsamında yürütülen çalışma ile öğrencilere süt içme alışkanlığı kazandırılmaya çalışıldı. Ayrıca süt sektörü aracılığı ile ülkemize katma değer kazandırıldı. Maliye Bakanlığı'ndan bütçe tahsisine gerçekleştirildiği takdirde ilgili bakanlıklar ve özel sektörle koordinasyonun sağlanmasıyla proje tekrar hayata geçirilebilecek.



Dr. Mehmet Alkan
Türk Veteriner Hekimleri Birliği
Merkez Konseyi Başkanı

"Gıda kaynaklı riskin %90'ının hayvansal kökenli gıdalardan kaynaklanıyor olması, hayvanlardan insanlara bulaşabilen 200'den fazla zoonoz karakterli hastalığın bulunması dikkate alındığında, veteriner hekimlerin bu sorumluluğunun hangi boyutlarda olduğu anlaşılmaktadır."

Dr. Mehmet Alkan

President of Turkish Veterinary Medical Association

Turkish Veterinary Medical Association is an active member of World Veterinary Association and Federation of Veterinarians of Europe. For this reason, it can be monitored all developments in the world and EU and collective works can be carried out in relation to the veterinary physician profession. Unless the most important function in the production of healthy milk production is belonging to veterinary physicians, veterinary physicians cannot fulfill this function sufficiently in the production process due to the deficiency in the employment of veterinary physician and lack in the legal regulations. Currently, the position of veterinary physicians whom they must be present in all stage of milk and milk products products is not sufficient with respect to the food safety.

Veteriner hekimlerin gıda satış noktalarında, sütteki gıda güvenliğini sağlamadaki görevleri nelerdir?

Süt, yapısındaki yüksek protein ve minerallerle, insan beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Bununla birlikte, sağlıklı hayvanlardan sağlıklı bir şekilde elde edilmediği ve işlenmediği zaman, insan sağlığı açısından yüksek riskler taşıyabilen bir üründür. Bu nedenle, iyi bir kontrol ve denetim zinciri içerisinde elde edilmesi gerekir. Hayvanın yediği yem ve yeme ilave edilen katkı

maddeleri, hayvana uygulanan ilaç ve biyolojik maddeler ile hastalık etkenleri belli oranlarda hayvansal ürünlere geçer. Süt, bu geçişin en fazla olduğu hayvansal üründür. Bu nedenle güvenli süt elde etmek için sağlıklı hayvan ve sağlıklı besleme temel şarttır. Aslında, tüm hayvansal gıdalarda, sağlıklı üretimin temelinde sağlıklı hayvan vardır. Bunun için veteriner hekim sağlıklı hayvansal gıda üretiminin güvencesidir. Bu nedenle, güvenli süt üretiminin her aşamasında veteriner hekimler görev almaktadır.

Güvenli süt üretimi için;

- Hayvanların, çiftlikteki sağlık kontrolleri periyodik olarak yapılmalı,
- Sağımda hijyen kurallarına uyulmalı,
- Kullanılan ilaçların atılım süreleri takip edilmeli,
- Toplama merkezlerinde, sütün bakteriyolojik muayeneleri yapılmalı,
- Sağlıklı hayvanlardan elde edilen bu süt, işleme merkezine kadar soğuk zincir kurallarına uygun olarak, sağlıklı bir şekilde ulaştırılmalı,
- İşleme tesislerinde hijyen kurallarına uygun olarak işlenmeli,
- Depolama ve dağıtımda da hijyen ve soğuk zincir kurallarına uyulmalı.

Güvenli süt üretimi için bu aşamaların tamamında kontrol ve denetimler veteriner hekim tarafından titizlikle yapılmalıdır. Ancak hayvan sağlığının korunması ve gıda denetimi görevleri, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yetkisindedir. Bakanlığın bu konudaki yanlış politikaları, veteriner hekim istihdamındaki yetersizlikler ve yasal düzenlemelerdeki eksikler nedeniyle yeterli düzeyde kontrol ve denetim yapılamamaktadır.

Malta humması gibi süttten kaynaklanan bazı hastalıkların insan sağlığını tehdit etmemesi için veteriner hekimler tarafından nelerin yapılması gerekiyor?

Malta Humması (Brucellozis) hastalığı ülkemizde çok yaygın olarak görülen ve iyi bilinen bir hastalıktır. Halk sağlığı ve hayvan sağlığı açısından büyük tehlike oluşturmaktadır. Bunun yanında, önemli ölçüde ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Malta Humması gibi hayvanlardan insanlara geçebilen (zoonoz) 200'den fazla hastalık bulunmakta ve bunlara her geçen gün yenileri eklenmektedir. Bu hastalık etkenlerinin büyük çoğunluğu da süttten insanlara geçebilmektedir. Bu nedenle, sağlıklı süttün elde edilmesinde sağlıklı hayvan birinci şarttır. Hayvansal ürünlerin hepsinde aynı risk bulunmaktadır. Bu nedenle, çiftliklerde yeterli düzeyde veteriner hekim kontrolünü sağlamadan, sağlıklı hayvansal ürün elde edilmesi mümkün değildir. Malta Humması hastalığının önlenmesi için hayvanlarda tarama yapılarak hastalık tespit edilenlerin, tazminatlı olarak, zorunlu kesime tabi tutulması gerekir. Ancak, yüksek tazminat maliyetleri nedeniyle yapılan taramalar çok sınırlı kalmaktadır.

Çiftliklerde süt üretimi sırasında gıda güvenliğinin sağlanması için hangi proselere uyulması gerekiyor?

Süt mikrobiyal üreme için çok iyi bir besin kaynağı olması nedeniyle, sağım sırasında hijyen kurallarına ve sağım sonrası soğuk

muhafazaya azami özen gösterilmesi gerekir. Sağım öncesi memelerin mutlaka antiseptikli su ile yıkanması ve meme hastalıkları yönünden memelerin kontrol edilmesi, sağım kapları ve muhafaza kaplarının günlük temizliğinin yapılması gerekir. Bunun yanında, hayvanlara herhangi bir nedenle ilaç uygulanmışsa, ilacın atım süresi boyunca, meme hastalığı olan hayvanların da hastalığı düzelene kadar sütleri kullanılmamalıdır.

Süt üretimi yapılan her yerde veteriner hekimler yeterince istihdam ediliyor mu? Veteriner hekimlerin istihdam edilmesi süt ve süt ürünlerinde hangi gıda güvenliği açıklarını doğuruyor? Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliğinin sağlanması için veteriner hekimler hangi noktada bulunuyor?

Sağlıklı süt üretiminde en önemli görev veteriner hekimlere ait olmasına rağmen, üretim prosesinde, veteriner hekimler bu görevlerini yeterince yerine getirememektedir. Bunun birçok nedeni vardır. Ancak, en önemli neden, yeterli veteriner hekim istihdamının sağlanmamasıdır. Bunun sonucu yeterli gıda güvenliği sağlanamamakta ve insanlar 200'den fazla zoonoz hastalık riski ile karşı karşıya kalmaktadırlar. Süt ve süt ürünleri üretiminin her aşamasında bulunması zorunlu olan veteriner hekimlerin, bugün bulunduğu nokta, gıda güvenliği açısından hiç de tatmin edici bir yer değildir.

Türk Veteriner Hekimleri Birliği'nin süt üretim tesislerinde güvenli ortamı sağlamak için üreticileri bilgilendirmeye yönelik çalışmaları var mı?

Türk Veteriner Hekimleri Birliği'nin, 49 Bölge Odası ve 20 bin veteriner hekim üyesi bulunmaktadır. 5.000'den fazla veteriner hekim serbest veteriner hekim olarak, muayenehane çalışmaktadır. Veteriner hekimler, her vesile ile gittiği hayvancılık işletmelerinde sürekli olarak her türlü bilgilendirme çalışması yürütmektedirler. Bunun yanında, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi ve Bölge Odalarımız, gıda güvenliği ile ilgili olarak, ulusal ve uluslararası kongre, sempozyum ve panel gibi etkinlikler düzenlemektedir.

Türkiye'de AB mevzuatlarına uygun bir süt ve süt üretiminin bahsedebilir miyiz? Bu konuyla ilgili AB ile temasınız var mı?

Gıda kaynaklı riskin % 90'ının hayvansal kökenli gıdalardan kaynaklanıyor olması nedeniyle, AB hayvansal gıdaların kontrol ve denetimlerine özel önem vermektedir. Bu çerçevede, çiftlikten başlayan hayvansal ürün kontrollerini, üretimin tüm aşamalarında sürdürmektedir. Bu kontroller resmi veteriner hekim veya devlet tarafından yetkilendirilmiş veteriner hekimler tarafından yürütülmektedir. Ülkemizde bu kontrol ve denetimlerin yeterli düzeyde ve sürekli olarak yapıldığını söylemek mümkün değildir. Türk Veteriner Hekimleri Birliği, Dünya Veteriner Hekimleri Birliği'nin ve Avrupa Veteriner Hekimleri Birliği'nin aktif üyesidir. Bu nedenle, veteriner hekimlik mesleği ile ilgili dünyadaki ve AB'deki tüm gelişmeler yakından takip edilmekte ve ortak çalışmalar yürütülmektedir. Sonuç olarak; güvenli gıda üretimi, halk sağlığının korunması ve uluslararası gıda ticareti açısından şarttır. Aynı zamanda, ülkenin gelişmişlik düzeyinin göstergesidir. Bugünkü yasalar ve teşkilat yapısı ile güvenli gi-

da üretiminin sağlanması mümkün görülmemektedir. Bu nedenle, güvenli gıda üretimi için gerekli yasal düzenlemelerin ve yapısal değişikliklerin en kısa sürede yapılması zorunludur.



Ayşe Cengiz
Tüketiciler Derneği (TÜDER)
Gıda Komisyonu Başkanı

“Ülkemizde gıdaların çoğunda olduğu gibi süt ve süt ürünlerinde de tüketiciyi bekleyen en büyük tehlike gıda üretim kriterlerine uyulmamasıdır. Kısaca bunu “merdiven altı” üretilen peynir çeşitleri, veteriner kontrolleri yapılmamış ineklerden sağılan sütler, içinde ne olduğu belli olmayan tereyağları, vb. olarak belirtiriz. Yani kayıt dışı gıda, güvenli olmayan gıdadır.”

Ayşe Cengiz - Food Commission Director of Consumer Association (TÜDER)

It is not sufficient by consumers to control the best before date of milk and milk products while purchasing, but they should also choose products having suitable packages, having legible labels, and brand awareness. Consumers should care not to purchase milk and milk products from unqualified places. Also, the microbial load of milk and milk products will increase rapidly with respect to nutritional facts and cause intoxication; for this reason, these products must be definitely stored in the temperature of refrigerator and suitable package.

Süt ve süt ürünlerinde tüketicileri bekleyen tehlikeler nelerdir? Tüketiciler süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliği için nelere dikkat etmelidir?

Ülkemizde gıdaların çoğunda olduğu gibi süt ve süt ürünlerinde de tüketiciyi bekleyen en büyük tehlike gıda üretim kriterlerine uyulmamasıdır. Kısaca bunu “merdiven altı” üretilen peynir çeşitleri, veteriner kontrolleri yapılmamış ineklerden sağılan sütler, içinde ne olduğu belli olmayan tereyağları, vb. olarak belirtiriz. Yani kayıt dışı gıda, güvenli olmayan gıdadır. Ayrıca bir noktayı daha vurgulayalım; süt ve süt ürünleri içerdikleri besin öğeleri (protein, karbonhidrat, mineraller) açısından mikroorganizmaların çok çabuk üreyebileceği bir besin yeridir.

Merkezî yerlerde olmasa da kenar semtlerde ve kırsal kesimde ne yazık ki hâla açıkta satılan sütlere ve süt ürünlerine rağbet var. Son aylardaki ekonomik kriz, kentlerde de tüketici eğilimlerini pazarda açıkta satılan ucuz peynirlere, yoğurtlara yöneltmektedir. İşte tüketicileri bekleyen asıl tehlike budur. Tüketiciler süt ve süt ürünleri alırken; uygun ambalajlı, etiket bilgisi okunabilir, üretim ve son kullanma tarihi bulunan ürünleri almaya dikkat etmelidir. Ayrıca sadece süt ve süt ürünleri değil, merdiven altı üretilen hiçbir gıdayı satın almamalıdır.

İşlenmiş içme sütleri tüketirken nelere dikkat etmeliyiz?

Bireysel bazda düşündüğümüzde süt ve süt ürünleri içerdikleri besin öğeleri açısından insan organizması için oldukça önemli bir gıdadır. İskelet ve kemik dokusunun önemli bir yapıtaşı olan kalsiyum, kaliteli protein ve önemli vitaminler (B2, Avit) için zengin bir kaynaktır. Sağlıklı, dengeli bir beslenme alışkanlığın-

da; günlük olarak toplam 2 su bardağı (450 – 550 cc) süt/yoğurt/ayran herhangi bir çeşidi ve 50 – 60 gr peynir çeşitlerinden biri tüketilmelidir.

İşlenmiş içme sütleri ise ikiye ayrılır:

1)Uzun ömürlü UHT sütler; 135 – 150 derecede, 2 – 4 saniye ısıtılarak mikroorganizma yükü tamamen yok edilir. Kapağı açılmadığı sürece oda ısısında ambalaj üzerinde yazıldığı tarihe kadar (yaklaşık 6 ay) muhafaza edilebilir. Ancak kapağı açıldıktan sonra buzdolabı ısısında (+4- + 7 derece de) 2 – 3 gün içerisinde tüketilmelidir.

2) Pastörize sütler; 80 – 84 derecede 15 – 120 saniye ısıtılıp soğutulduktan sonra ambalajlanır. Bu tür sütler her koşulda buzdolabı ısısında muhafaza edilmelidir. Kapağı açıldıktan sonra iki gün içerisinde tüketilmelidir. Daha fazla saklanması gerekiyorsa 5 – 7 dakika kaynatıldıktan sonra kapaklı cam kavanozlara konularak buzdolabında saklanmalıdır.

Süt ve süt ürünleri alırken tüketicilerin dikkat etmesi gereken hususlar nelerdir? Sadece son kullanma tarihini kontrol etmek yeterli midir?

Elbette yeterli değil; yukarıda sıraladığımız noktaların yanı sıra, ürün kalitesine, marka bilinirliğine dikkat etmeleri gerekir. Ayrıca ekonomik çıkarlarını da gözeterek aynı markalı ürünleri alışveriş merkezlerinin gıda bölümündeki kampanyaları takip ederek daha ucuza alabilmeliler.

Satın aldığımız süt ve süt ürünlerini tüketirken evde uyulması gereken kurallar nelerdir?

Süt ve süt ürünleri mikroorganizma yükü çok çabuk artan bir gıda grubudur. Bu tür gıdalar mutlaka buzdolabı ısısında ve uygun bir ambalajda (sütler için tetrapak kutu veya cam kavanoz, peynir çeşitleri için hava almayacak kapaklı cam kaplarda) ve son tüketim tarihlerine dikkat edilerek saklanmalıdır.

Satın aldığımız süt ve süt ürünlerinin son kullanma tarihi geçmemiş olsa bile herhangi bir bozulmayla karşılaşsak nereye bildirmeliyiz?

Ülkemizde tüketicilerin en sık karşılaştığı, ancak bir türlü çözüm getirilmeyen sorunların başında “gıda şikayetleri” gelmektedir. Bu sorunun en önemli nedenlerinin başında % 65 – 70’e varan oranda kayıt dışı gıda üretimi, yani güvenli olmayan gıda üretimi gelmektedir. Bir diğer sorun ise; büyük bir tüketici kitlesinin (%85 oranında) ekonomik alım gücünün düşük olması, ucuz gıdalara yani merdiven altı gıda üretimine talebi artırmaktadır.

Bu durumda uzun vadede ücretlerin iyileştirilmesi ve ivedilikle yetkili kurumların (ülkemizde Tarım Bakanlığı) gıda üretim yerlerine düzenli, etkin denetimler yapması zorunludur. Elbette tüketiciler de “sağlıklarını önemli bir değer” olarak kabul edip gıda alımlarında ucuz gıdalara yönelmemeleri, buna devam ettikleri takdirde sağlıklarını kaybederek daha çok ekonomik kayıp yaşayacakları bilincine ulaştırılmaları gerekiyor. İşte bu noktada yetkili kurumların, sivil toplum örgütleriyle sürekli işbirliği içinde olmaları gerekir; çağımızın tüm kitle iletişim araçları etkin ve düzenli kullanılarak tüketiciler eğitilmeli, bilinçlendirilmelidir.

Açık süt tüketiminde karşılaşılabileceğimiz tehlikeler nelerdir?

Süt, oda ısısında ve açıkta kaldığında çok çabuk mikroorganizma yükü artar. Sütün tadı, kokusu bozulur. Besin öğeleri içeriği azalır. Bu tür sütler bilinmeden de olsa tüketildiği zaman kişilerde farklı düzeylerde gıda zehirlenmeleri yaratır. Özellikle çocuklar, yaşlılar, gebe ve emzirme dönemindeki anneler için bu duruma daha çok dikkat etmek gerekir.



Adnan Yıldız
Tüm Süt Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (TÜSEDAD) Yönetim Kurulu Başkanı

“Açık sütü ancak sokak sütçüsünden temin edersiniz. Dolayısı ile bu sütün hangi kulak numaralı hayvandan geldiğini bilemezsiniz, hangi koşullarda sağıldığını bilemezsiniz, sağıldığı hayvanların sağlığı hakkında fikriniz olamaz. Üstelik sağım sonrası derhal +4 dereceye indirilmek üzere soğutma tankına alınmadığından, taşıma koşullarında taşıma kaplarının hijyen kurallarından çok uzak olduğundan emin olabilirsiniz.”

Adnan Yıldız

Turkish Beef and Cattle Breeder's Association (Tüsedad) Unfortunately, most of raw milk production (90-95%) is being made as stable animal breeding consists of 4 or 5 cows. It is evident that the producers in such places have no sufficient knowledge and technical equipments. Thus, this adversely affects the productivity and hygiene.

Süt üretim ve tüketiminde gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için süt, et ve damızlık sığır yetiştiricilerine ne gibi görevler düşmektedir? Güvenli süt elde etmek için çiftlikte hangi uygulamalara dikkat etmek gerekiyor?

Ülkemizde halen çiğ süt üretiminin büyük bir bölümü (%90 – 95) maalesef 4 – 5 baş inekten oluşan dam hayvancılığı şeklinde yapılmaktadır. Bu tarz üretim yapılan yerlerde üreticinin yeterli bilgi ve teknik donanuma sahip olmadığı bir gerçektir. Bu da verimliliği ve hijyeni olumsuz yönde etkilemektedir.

Derneğimiz TÜSEDAD üyelerinin çiftliklerinde bu olumsuzluklar bertaraf edilebilmiştir çünkü;

- İş ehil ellere aittir. Buralarda verimlilikten ve beslenmeden sorumlu zootechnistler, üreme, hijyen ve hastalıklardan sorumlu veteriner hekimler görev yapmaktadır.
- Modern sağım sistemleri mevcuttur.
- Sütün anında +4 dereceye soğutulmasını ve saklanması sağ layan soğutma tankları mevcuttur.
- Sağım tekniklerini öğrenmiş, hijyen kurallarına gerektiği gibi dikkat eden, ön sağımın ve meme temizliğinin hem üretilen çiğ süt, hem de hayvan sağlığına etkisini kavramış deneyimli personel çalışmaktadır.
- Çalışan personelin belli periyotlarda sağlık taramaları yapılmaktadır.
- Süte direkt etkisi olan hayvanların içtiği suların kimyasal ve biyolojik testleri yapılmaktadır.

- Devletin yaptığı şap aşısı yanı sıra tirikofit, S – 19, IBR ve bu zağı septi – semisine karşı annelerin aşılması gibi aşilar tat bik edilmektedir.

Malta humması gibi süttten kaynaklanan hastalıkların insanlara taşınmaması için hangi çalışmalar ve denetimler yapılıyor?

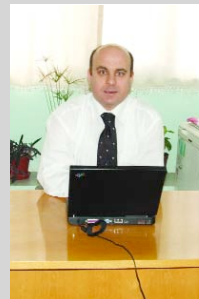
İnsanlardan hayvanlara ve hayvanlardan insanlara geçebilen iki temel ve tehlikeli zoonoz hastalık vardır. Bunlardan birisi hepimizin bildiği Tüberküloz ve diğeri de halk arasında Malta Humması diye bilinen Brucellous hastalığıdır. Bu hastalıklardan korunmanın temel yolu mevcut sürünüzü ari sürü haline getirmektir. Devletimiz önceleri Trakya bölgesini ari bölge ilan etti, sonrasında Güney Marmara ve Ege bölgesini de kapsama dahil etti. Ancak bakanlığımız, kaynak yetersizliği nedeniyle bu bölgelerde arilik koşulunu ‘mecburiyet’ yerine ‘tavsiye’ olunur şeklinde uygulamaktadır. Oysa devletimizin bunu bir mecburiyet haline getirmesi ve gerekli taramaların yapılması konusunda acil tedbirler alması gerekmektedir. Bu, üreticilerin kararına bırakılamayacak kadar önemli ve hassas bir konudur. AB uyum yasaları gereği de bu taramaların biran önce yapılarak sadece ilan edilen ari bölgelerde değil, tüm Türkiye gerçekleştirmesi gerekir.

Açık süt tüketiminde karşılaşılabileceğimiz tehlikeler nelerdir?

Açık sütü ancak sokak sütçüsünden temin edersiniz. Dolayısı ile bu sütün hangi kulak numaralı hayvandan geldiğini bilemezsiniz, hangi koşullarda sağıldığını bilemezsiniz, sağıldığı hayvanların sağlığı hakkında fikriniz olamaz. Üstelik sağım sonrası derhal +4 dereceye indirilmek üzere soğutma tankına alınmadığından, taşıma koşullarında taşıma kaplarının hijyen kurallarından çok uzak olduğundan emin olabilirsiniz.

Türkiye’de açık süt satışı konusunda tüketicilerin bilgilendirilmesi için geliştirilen TÜSEDAD-AB projesi hakkında bilgi verir misiniz?

Bu konuda derneğimiz TÜSEDAD 3 ilde 5 ayrı toplantı organize etmiştir. Bunun yanı sıra çok sayıda el broşürü dağıtılmıştır. Broşürde herkesin anlaması için kullanılan yalın ifadenin yanında renkli karikatürize edilmiş resimler kullanılarak da çocuklarımızın dikkati çekilmeye çalışılmıştır.



Prof. Dr. Barbaros Özer
Abant İzzet Baysal Ün. Gıda Müh. Bölümü

“Sütün ev ortamında kaynatılması sırasında tüm patojenik (hastalık etmeni) ya da patojenik olmayan mikroorganizmalar inaktive olduğundan sütün mikrobiyolojik açıdan bir sağlık riski içermediği sanılmaktadır. Bu saptama tek taraflı olarak doğrudur. Kontrolsüz olarak kaynatılan sütte mikroorganizma bulunması söz konusu değildir ancak, bu işlem sırasında sütün besin değerinin çok büyük bölümü de feda edilmektedir.”

Prof. Dr. Barbaros Özer

Abant İzzet Baysal University Department of Food Engineering

Milk is a product which is required to be consumed regularly because of its basic nutritional elements (proteins, oils, mineral elements, etc.) Daily milk consumption is directly related to the age and health condition of the person. It is particularly important for children and individuals over 50 years old to increase the consumption of milk. It is important encourage the milk consumption for a healthy generation. Pasteurization is a technological application that gives minimum damage to the nutritional elements and provides consuming milk for a limited time (2 or 3 days). However, in cases when it is not possible to consume pasteurized milk, most of nutritional elements recommended for daily use can be taken with consumption of UHT milk.

Günlük tüketilmesi gereken süt miktarı nedir? Süt yerine aynı miktarda süt ürünü tüketmek doğru mudur? Tükettiğimiz sütlerin gıda güvenliğini sağlamak için bir tüketici olarak nelere dikkat etmeliyiz?

Süt içermiş olduğu temel besin öğeleri (proteinler, yağ, mineral maddeler vb.) nedeniyle düzenli olarak tüketilmesi gereken bir gıda maddesidir. Günlük süt tüketimi, kişinin yaşı ve sağlık durumu ile direkt ilişkilidir. Çocuklar ve orta yaş üzeri (+50) kişilerin süt tüketimine ağırlık vermeleri özel önem taşır. Bu gruba giren tüketicilerin günlük süt tüketiminin 3 – 4 su bardağı düzeyinde olması önerilmektedir. Süt mükemmel bir kalsiyum kaynağıdır. Düzenli süt tüketen bireylerde, günlük kalsiyum gereksiniminin tamamına yakını karşılanabilmektedir. Ayrıca, temel aminoasitler, vitamin A, vitamin B-12, riboflavin, fosfor ve potasyum gereksiniminin önemli bir bölümü de süt ve süt ürünleri aracılığı ile karşılanabilmektedir.

Aşağıdaki tabloda bir bardak süt tüketimi ile günlük alımı önerilen gıda bileşenlerinin karşılanma durumu görülmektedir.

Bileşen	Günlük önerilen miktarın karşılanma seviyesi
Kalsiyum	%30
Vitamin D	%25 (Vitamin D, kalsiyum alımını hızlandırmakta ve kemik gelişimini destekler)
Protein	%16 (Protein, kas dokularının gelişiminde etkili olmakta ve enerji kaynağı olarak değerlendirilir)
Potasyum	%11 (Potasyum, vücutun sıvı dengesinin korunmasında ve kan basıncının dengede tutulmasında etkilidir. Ayrıca, kas kasılmasını regüle eder)
Vitamin A	% 6 – 10 (Vitamin A seviyesi, sütün yağ içeriği ile ilişkilidir. Bu vitamin hücre gelişiminin ve bağışıklık sisteminin devamlılığının sağlanmasında etkilidir)
Vitamin B	%13 (Vitamin B, kırmızı kan hücrelerinin oluşumunda rol oynar)
Riboflavin	%24
Niacin	%10
Fosfor	%20

Sağlıklı bir nesil için süt tüketiminin teşvik edilmesi önem taşır. Ancak, ülkemizde yaygın olan bir rahatsızlık olan laktoz intoleransı nedeniyle süt tüketimine bağlı olarak hazımsızlık sorunu ile karşılaşabilmektedir. Bu nedenle, özellikle yetişkin bireyler

sütü tüketme konusunda isteksiz davranabiliyorlar. Bu tüketicilerin süt yerine süt ürünlerini tüketmelerinde hiçbir sakınca yoktur. Uygun koşullar altında ve tekniğine uygun olarak işlenen içme sütleri besin elementlerinin alımı açısından son derece değerlidir. Sütün süt ürünlerine dönüştürülmesi amacıyla uygulanan teknolojik işlemler sırasında sütün doğal besin elementlerinden bir bölümü zarar görebilmektedir. Ancak, bu durum, kesinlikle üretilen süt ürününün değersiz olduğu anlamına gelmez. Örneğin, yoğurt üretimi sırasında uygulanan fermentasyon aşamasında birçok yararlı süt bileşeni sentezlenmektedir. Benzer şekilde, peynir üretimi sırasında protein ve yağ içeriği nispi olarak arttırdıktan beslenme değeri de artış gösterir. Süt yerine süt ürünü tüketme konusu son derece dikkatli yaklaşılması gereken bir konudur. Hem süt, hem de süt ürünleri tüketilmeleri zorunlu besin maddeleri arasında sayılmalıdır. Sütün işlenmesi sırasında bazı vitaminlerde kayıp meydana gelmekte ve iyonik kalsiyum miktarı da ısı işleminin şiddetine bağlı olarak azalmaktadır.

Süt tüketimini gıda güvenliği bağlamında değerlendirdiğimizde tüketicilere sunabileceğimiz tek öneri işlenmiş süt tüketmeleridir. Ülkemiz gıda sektörünün temel sorunlarından birisi sokak sütçülüğünün tüketilen süt miktarı içerisinde önemli bir yer tutmaya devam etmesidir. Kontrolsüz koşullar altında ve sağlıksız ortamlarda satılan çiğ sütlerin risklerini tekrarlamak yersiz olur ancak sağlıklı bir nesil yetiştirmek için mutlaka işlenmiş süt tüketiminin artırılması ve sokak sütçülüğünün ülkemiz gündeminden düşürülmesi gerekmektedir. Bu noktada yanlış bir yaklaşım söz konusudur.

Sütün ev ortamında kaynatılması sırasında tüm patojenik (hastalık etmeni) ya da patojenik olmayan mikroorganizmalar inaktif olduğundan sütün mikrobiyolojik açıdan bir sağlık riski içermediği sanılmaktadır. Bu saptama tek taraflı olarak doğrudur. Kontrolsüz olarak kaynatılan sütte mikroorganizma bulunması söz konusu değildir ancak, bu işlem sırasında sütün besin değerinin çok büyük bölümü de feda edilmektedir. Dolayısıyla kaynatma sonrası tüketilen sütün bilimsel anlamda süt olarak tanımlanması güçtür. Sütün gıda güvenliği açısından sorun yaratmaması için sağım anından tüketim anına kadar geçen süreç içerisinde bir dizi önlemin alınması gerekmektedir. Bu önlemleri, sütün sağlıklı hayvandan sağılması ve sağlıksız ya da tedavi gören hayvanların sütlerinin ayrılması, sütün sağım sonrası hemen +4 °C’de soğutulması ve işleme anına kadar kapalı sistemlerde bu sıcaklıkta korunması, sütün sağılması ile işlenmesi arasında geçen sürenin kısa olması (mümkün ise aynı gün içerisinde işletmeye nakledilmesi) şeklinde sıralayabiliriz.

Gıda güvenliği açısından çiğ süt mü yoksa pastörize süt mü tercih edilmelidir?

Elbette çiğ süt besin öğeleri bakımından en değerli süttür. Ancak, çiğ sütün sağımı sırasında ve sonrasında mikroorganizmaların süte bulaşması kaçınılmazdır. Bu nedenle, çiğ sütün tüketilmesi kesinlikle kaçınılması gereken bir uygulamadır. Aslolan çiğ süte en yakın besin değerine sahip işlenmiş (ısıl işlem görmüş ve paketlenmiş) süt tüketimidir. Pastörizasyon işlemi sütün

besin öğelerine en düşük düzeyde zarar veren ve gıda güvenliği açısından sütün tüketilmesini kısa süre için (2 – 3 gün) olanaklı kılan bir teknolojik uygulamadır. Ülkemizde ne yazık ki pastörize süt büyük ölçüde metropol illerde yaygındır. Raf ömrünün kısa olması nedeniyle üretim yerlerinden uzak bölgelere pastörize süt nakledilmesi ekonomik olmadığından bu bölgelerde ağırlıklı olarak UHT sütler tüketilmektedir.

Uzun ömürlü sütlerin 4 ay boyunca taze kalmasının sebebi nedir? UHT işleminin gıda güvenliğine katkısı nedir? Bu işlem sütün besin değerinde hangi değişikliklere sebep oluyor?

Uzun ömürlü süt (Ultra High Temperature – UHT) yüksek sıcaklıkta (140 – 145 °C) çok kısa süre (2 – 6 sn) ısı işlem görmüş sütlerle verilen addır. Pastörizasyon işlemi sırasında çıkan sıcaklık 70 – 75 °C'de 15 – 20 saniyedir ve bu sıcaklıkta hem sütün besin öğeleri daha az zarar görmekte, hem de sütte bulunan hastalık yapıcı mikroorganizmaların tamamı elimine edilmektedir. Uzun ömürlü (UHT) süt üretiminde ise bu vejetatif hücrelerin tamamı ve spor formundaki organizmaların ise %99'u ortadan kalkmaktadır. Dolayısıyla, UHT süt pastörize süte oranla daha uzun bir raf ömrüne sahiptir. Pastörize sütte ısı işlem sonrası canlı kalan %3 – 5 düzeyindeki mikroorganizma sonraki dönemlerde sütte hızla çoğalmakta ve sütün birkaç gün içerisinde tüketilemez duruma gelmesine neden olabilmektedir. UHT sütlerde ise bu süreç çok daha uzun sürede (4 – 6 ay) gerçekleşmektedir. Ancak, bu açıklamalardan “pastörize süt UHT süttten daha az güvenli” anlamı çıkarılmamalıdır. Uygun koşullarda üretilmiş ve raf ömrü içerisinde tüketilmiş pastörize süt kesinlikle güvenlidir ve tüketimi teşvik edilmelidir. UHT işleminin uygulanması sadece sütün raf ömrünün daha uzun olmasını sağlayarak ekonomik yarar elde etmeye yöneliktir. UHT işlemi sırasında elbette ki bazı besin elementlerinde kayıplar oluşmaktadır. Özellikle, bazı vitaminlerde meydana gelen kayıp nedeniyle (yaklaşık %20 dolayında) UHT sütün beslenme değeri pastörize süte oranla daha düşüktür. Ancak, pastörize süt tüketiminin mümkün olmadığı durumlarda UHT süt tüketimi sonucunda da günlük alımı önerilen besin öğelerinin büyük bölümü alınabilmektedir.

Süt tozu kullanımında dikkat edilmesi gerekenler nelerdir?

Süttozu, sütün suyunun buharlaştırma yolu ile uzaklaştırılması sonucunda elde edilen ve yaklaşık %3 düzeyinde nem içeren bir süt ürünüdür. Dolayısıyla, sütün süttozuna dönüştürülmesi sırasında uygulanan yüksek ısı işlem nedeniyle sütün besin öğelerinde ciddi zararlar meydana gelmektedir. Buradan hareketle, süttozundan üretilen ve süt ürünlerinin, süttten üretilen eşdeğer ürüne oranla daha düşük besleyici değere sahip olacağı unutulmamalıdır. Süttozunun raf ömrü, içerdiği yağ miktarı ile ilişkilidir. Genellikle, yağlı süttozları soğuk ortamda (<10 °C) 6 ay kadar depolanırken yağsız süttozları 2 yıla kadar aynı koşullarda depolanabilmektedir. Genellikle, süttozunun mikroorganizma barındırmayacağı ya da süttozunun kolaylıkla bozulmayacağı gibi bir düşünce hakimdir toplumumuzda. Bu yaklaşım tamamen hatalıdır. Süttozunun içerisinde teknolojik olarak uzaklaştı-

rılamayan %2 – 3 düzeyindeki nem, mikroorganizmaların yavaş da olsa gelişmesine uygun bir ortam yaratmaktadır. Süttozunda karşılaşılan en temel sorun tarihi geçmiş süttozlarının piyasalarda yer almasıdır. Ayrıca, süttozu genellikle düşük nitelikli sütlerden üretilmektedir. Ülkemizde, kontrolsüz koşullarda piyasaya sürülen dış kaynaklı süttozlarının varlığı bilinmektedir. Bu tür ürünlerin gıda güvenliğini tehdit ettiği çok açıktır. Ayrıca, süte protein temelli prim ödenen ülkelerde süt proteinine alternatif azot kaynaklarının süttozu ve benzeri toz ürünlere ilavesi ciddi sağlık sorunlarına neden olabilmektedir. Bunun en yakın örneği geçtiğimiz aylarda Çin'de karşımıza çıkan melamin krizidir.

Ülkemizde melamin katkılı bebek maması ve/veya süttozu varlığı bilinmemektedir. Ancak, tüketicilerin gıda güvenliğini tehdit edebilecek her türlü uygulamaya karşı güven duydukları gıda markalarına yönelmeleri, tükettikleri gıdalar hakkında sorulayıcı bir tavır takınmaları ve kaynağı hakkında şüphe duydukları gıdalara tüketmemeleri büyük önem taşımaktadır.

Gıda Güvenliği Derneği olarak süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliği konusunda herhangi bir çalışma yapıyor musunuz? Bu konuda GGD çağrı merkezine ulaşan sorular ne doğrultuda?

GGD yönetimi ülkemizde gıda güvenliği kavramının hak ettiği yere ulaşması konusunda çok değerli girişimlerde bulunmaktadır. Basın-yayın organlarını etkin olarak kullanmanın yanı sıra GGD çağrı merkezi aracılığı ile de tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesine yardımcı olmaktadır. Ben de GGD Danışma Kurulu üyesi olarak teknik konularda gerekli görüldüğü durumlarda görüşlerimi GGD sekreteryası aracılığı tüketiciler ile paylaşıyorum.

Süt ve süt üretiminde gıda güvenliği için üreticiye, tüketicieye, Tarım Bakanlığı'na, Sağlık Bakanlığı'na, kamu kuruluşlarına ve sivil toplum kuruluşlarına ne gibi görevler düşüyor?

Süt ve süt ürünlerinin üretiminde gıda güvenliğinin sağlanması sütçülük ile ilişkili tüm paydaşların yer aldığı bir ortaklığı zorunlu kılmaktadır. Her şeyden önce, üreticiler güvenli süt üretiminde alınması gereken önlemleri uygulama konusunda çekingen davranmamalıdır. Özellikle, sağım sırası ve sonrasında uyulması gereken kurallara dikkat edilmeli ve süt hayvanlarının sağlık kontrolleri düzenli olarak yaptırılmalıdır. Sağlıksız hayvanların sütleri ayrı sağılmalı ve sağlıklı hayvanların sütleri ile karıştırılmamalıdır. Bu amaçla, sütçülük faaliyetlerinin yoğun yapıldığı bölgelerde süt üreticilerinin örgütlenmesi önem taşımaktadır. Örgütlü sütçülük aracılığı ile üretim masrafları en aza indirilebilmektedir. Ayrıca, gerek üretici örgütleri gerekse kaymakamlıklar aracılığı ile kurulan soğutuculu süt toplama merkezlerinin sayısının artırılması önem taşımaktadır. Tüketicilerimizin de kendi sağlıklarını düşünerek güvenli olduğuna inandıkları ve kaynağı hakkında bilgi sahibi oldukları süt ve süt ürünlerini tüketmeleri, sağlıksız ve kayıt dışı üretimin önüne geçilmesine katkı sağlayacaktır. Her ne kadar, günümüz koşullarında tüm yaptırımları devlet organlarından beklemeyip sektörde bir otokontrol mekanizması kurmak önemli ise de, bu süreç-

devlet kurumlarının aktif olarak katkı sağlaması bir zorunluluktur. Özellikle belediyelerin ve Tarım İl Müdürlükleri'nin işyeri açma ve gıda işleme ruhsatı verme aşamasında işletmeleri sıkı bir denetime tabi tutmaları gerekmektedir. Süt ve ürünlerini işleyen işletmelerin sürekli denetimlerinin sağlanması, bu denetimlerin yerel ve ulusal düzeyde baskılardan bağımsız tutulması süt üretiminde gıda güvenliğinin sağlanmasında etkili olacaktır. Son olarak, süt tüketimin artırılması bir ülke politikası olarak değerlendirilmeli ve süt maliyetlerini düşürmek için süttan alınan vergilerin kaldırılması merkezi hükümetlerce gündeme alınmalıdır.

Sizin bu konuyla ilgili ilave etmek istediğiniz neler var?

Sütün insan beslenmesindeki olumlu rolü artık tartışma götürmez bir geçektir. Ancak, ne yazık ki ülkemizde halen süt ve ürünleri tüketiminin olması gereken değerlerin çok altında seyrettiğini görmekteyiz. Tabii burada sokak sütçüleri aracılığı ile satılan süt miktarı konusunda net bir bilgi sahibi olmadığımızdan, kişi başına tüketilen süt miktarı elimizde bulunan istatistiksel verilerden daha yüksek olabilir. Yukarıda değinilen sakıncalardan ötürü ülkemizde sokak sütçülüğü gerçeğini ortadan kaldırmalıyız. Halk arasında sokakta açıkta satılan ürünlerin doğal olduğuna ilişkin yanlış bir inanış bulunmaktadır. Yoğun reklam kampanyaları aracılığı ile sokak sütçülüğünün zararlarının halka net bir şekilde anlatılması gerekmektedir. Ayrıca, okul sütü programı yaygınlaştırılarak ülke çapında tüm okul çağındaki çocukların düzenli süt tüketmeleri sağlanmalıdır. Sağlıklı bir nesil için okul sütü programının acilen devreye sokulması gerekmektedir. Ayrıca, süt sektöründeki kayıt dışı üretimin sonlandırılabilmesi için yetkili organların ciddi bir tutum almaları ve insan sağlığı ile direkt ilişkili olan bu gibi konuların siyaset üstü tutularak ele alınması zorunluluktur. Son yıllarda, Tarım ve Köyışleri Bakanlığı tarafından yürütülmekte olan Kırsal Kalkınma Yatırımları'nın Desteklenmesi Programı kapsamında kırsal alanda birçok orta ölçekli süt işletmesinin kurulduğu görülmektedir. Bu yaklaşım, süttan daha hijyenik koşullar altında işlenmesini olanaklı kılmanın ötesinde süt üretiminin kayıt altına alınmasına da neden olduğundan olumlu bir yaklaşımdır. Bu tip programların artarak devam etmesi orta erimde süt sektörünün daha rekabetçi bir ortamda aktivelerini yürütmesine yol açacaktır. Ayrıca, sütçülüğe dayalı istihdam artacağı gibi küçük süt üreticilerinin düzenli bir gelir kaynağına sahip olmaları mümkün olacaktır.

Setbir Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği



"Ayrıca, AB ülkelerinde sanayici, neredeyse kapısına kadar gelen kaliteli ve analizi yapılmış süttü alırken, Türkiye'deki süt sanayicisi, aynı hijyen, kalite ve protein değerindeki süttü alabilmek için köy köy dolaşmak, bir nakliye filosu kurmak ve bu şekilde topladığı süttan analizini yapmak zorunda kalmaktadır. FAO raporlarına göre, AB de süt toplama maliyeti, toplam maliyet içinde % 5'lik bir pay alırken bu oran Türk sanayicisi için % 20'lere kadar çıkmaktadır."

Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of Turkey (Setbir)

Healthy, quality, and continuous raw material supply is the most important problem of the milk industry. One of the basic issues is to reach standard raw materials with quality, constant, abundant, competitive prices which will increase the production and competitive power. The most serious competitor of registered and modern organizations is unfortunately unregistered production. Today, while it is continuing the EU full membership process, companies which make production with high technology and safe production and inspected in each step and small-scaled companies having disorganized premises which make production in an unknown health condition and not inspected are in the same market, and this condition brings along unfair competition; and consequently this makes difficult the production of hygienic and quality raw material and makes the inspection almost impossible.

Süt ve süt ürünleri üretiminde gıda güvenliğinin sağlanması için neler yapılmalıdır?

Gıda güvenliği tarladan sofraya kadar, çevre ve insan sağlığına zarar vermeyen, üretimin her aşamasında gerekli kontrolleri yapılmış, sağlıklı ve güvenilir ürünlerin temin edilmesidir. Sağlıklı, kaliteli ve sürekli hammadde temini süt sanayinin en büyük sorunlarından biridir. En temel sorunlarımızdan birisi sektörümüzün üretimini, rekabet gücünü arttıracak kaliteli, sürekli, bol, rekabetçi fiyatlarla standart hammaddeye erişebilmektir. Kayıtlı ve modern işletmelerin en büyük rakibi ne yazık ki merdiven altı üretimdir. AB üyelik sürecinin devam ettiği günümüzde yüksek teknoloji ile güvenilir üretim yapan ve her aşamasında denetlenen firmalar ile çok küçük ölçekli ve dağınık yerleşkeye sahip olan, sağlık koşulları bilinmeyen ve denetlenemeyen firmaların aynı pazarda yer almaları haksız rekabeti de beraberinde getirmekte, dolayısıyla hijyenik ve kaliteli hammadde üretimini zorlaştırmakta ve denetimi ise neredeyse imkansız kılmaktadır.

Hijyenik olmayan koşullarda yapılan ve denetlenemeyen üretimler ile bu türlü işletmelerin piyasada ağırlıklı olarak yer alması, sektöre yapılacak yeni ve modern yatırımları da engellemektedir. Ayrıca, AB ülkelerinde sanayici, neredeyse kapısına kadar gelen kaliteli ve analizi yapılmış süttü alırken, Türkiye'deki süt sanayicisi, aynı hijyen, kalite ve protein değerindeki süttü alabilmek için köy köy dolaşmak, bir nakliye filosu kurmak ve bu şekilde topladığı süttan analizini yapmak zorunda kalmaktadır.

FAO raporlarına göre, AB de süt toplama maliyeti, toplam maliyet içinde % 5'lik bir pay alırken bu oran Türk sanayicisi için % 20'lere kadar çıkmaktadır. Bu durum, hem ülke içinde merdiven altı üretimle hem de dış pazarlarda gelişmiş ülkelerle rekabet edebilirliği gün geçtikçe zorlaştırmaktadır.

SETBİR üyesi firmalar gibi kayıtlı, modern ve halk sağlığına birinci planda önem veren firmaların gıda güvenliği konusunda son derece bilinçli olduğu, gıda güvenliğinin tesis edilebilmesi amacıyla ek maliyetleri de üstlenmek suretiyle gerekli her türlü önlemi aldığı ve ilgili kurumlarca denetlendiği görülmektedir.

Ancak, kayıt dışı üretim yapan, üretim koşulları bilinmeyen, halk sağlığını göz ardı eden ve denetlenemeyen firmalar için maalesef aynı şeyi söylemek mümkün değildir.

Türkiye'nin gıda güvenliği konusunda yüz yüze bulunduğu en önemli sorunlar gıdada kayıt dışı üretimin yoğunluğu ve bununla mücadele edecek etkin ve işlevsel denetim mekanizmalarının eksikliğidir. Gıda güvenliği kavramı, AB giriş süreci ile son yıllarda gündemde ağırlıklı olarak yer almakla birlikte, AB sürecinden bağımsız olarak değerlendirilmesi, özellikle sağlıklı nesiller yetiştirebilmek için zaman geçirmeden tesis edilmesi gereken son derece önemli bir kavramdır.

Gıda güvenliği, birincil üretimden nihai tüketime kadar kesintisiz devam eden ve her bir safhasında büyük özen gerektiren bir süreçtir. Bu kapsamda, birincil üretim de dahil olmak üzere yapılacak üretimlerin istenen özelliklere sahip olması için gereken tedbirler alınmalı, geriye dönük izlenebilirlik tesis edilmeli ve sürecin her bir noktasında etkin bir denetim sistemi oluşturulmalıdır. Ayrıca, kayıt dışı üretimlerin mutlaka önüne geçilmeli ve tüketici tercihlerinin sağlıklı ürün yönünde gelişmesi için bilinçlendirme çalışmalarına hız verilmelidir. Bugün sorun olarak karşımızda duran konular, aslında çözüm önerilerini hayata geçirdiğimizde Türkiye'nin tüm kesimlerinin refah kaynağı olabilecek unsurlardır.

Çiftçiliğin iktisadi bir faaliyet olduğunun kavranması ve sanayiyle entegre bir yapıya kavuşturulması, bu tablonun olumlu yönde değişerek Türkiye'ye yeni fırsatlar penceresi açmasının da anahtarı olacaktır. Bugün Türkiye, tarımda sadece yerli girişimcilerin değil, küresel sermayenin de dikkatle izlediği bir ülke haline gelmiştir. Ancak özellikle gıda güvenliği konusu başta Avrupa Birliği'nin taviz vermediği konuların başında olmakla birlikte uluslararası piyasaya çıkabilmenin de ilk koşulu olmuştur. Bu nedenle hayvan hastalıklarının yaygın olduğu bir ülke ya da bölgeden sağlanan üretimin, rekabet gücünün yüksek olması beklenilmemelidir.

Hayvan hastalıklarının varlığı hem sektörde ciddi kayıplara neden olmakta, hem insan sağlığında olumsuzluklara yol açmakta, hem de hayvancılık sektörüne önemli bir ivme kazandırabilecek hayvan ve hayvansal ürünler ihracatı imkânlarını ortadan kaldırmaktadır.

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

Ulusal Süt Konseyi Kurucular Kurulu'nun amaçlarından bahsedermisiniz?

Ulusal Süt Konseyi Kurucular Kurulu'nun en önemli amacı,

Ulusal Süt Konseyini Genel Kurula taşınması olup, kurulmuş olan Ulusal Süt Konseyi'nin kamu, özel sektör ve sivil toplum örgütleri ile ilgili diğer tüm kesimleri kapsayan işlevsel bir yapıda olması, bürokratik bir kurum olmanın ötesinde olması ve bu sayede tüm kesimlerin sorunları ve çözüm önerilerini ortaya koyabilmesi için çalışmalar yürütmesidir. Bu çerçevede, anılan konseyin ülkemiz süt sektörünün üreticisinden sanayicisine, perakendecisinden tüketicisine, akademisyenlerden kamu görevlilerine kadar tüm paydaş gruplarını bünyesinde toplayan bir yapıda olması gerekliliğiyle, tüm kesimlerin sesi olması hedeflenmektedir.

Süt ve süt ürünlerinde deterjan ve dezenfektan kalıntılarının yaratacağı sağlık sorunları nelerdir?

Süt ve ürünlerine deterjanlar ve dezenfektanlar özellikle iyi yapılmayan durulama işleminden sonra bulaşabilmektedir. Bu bulaşma ve kalıntı miktarı, kullanım koşullarına göre değişmekle birlikte, ülkemizde modern tesisler ve fabrikalarımızda en son teknoloji kullanılmakta olup iyi uygulama koşullarında bu bulaşma en aza indirgenmekte ve sağlığı tehdit edecek durumların önüne geçilebilmektedir. Bu tarz bulaşmalar hijyen ve denetimlerin yetersiz olduğu merdiven altı olarak adlandırdığımız üretim yerlerinde söz konusu olmakta olup, anılan bulaşmalar çoğunlukla bilgi ve eğitimsizlikten kaynaklanan yanlış uygulamalar sonucunda meydana gelebilmektedir. Bunun sonucu olarak da, insanlarda zehirlenme gibi bir takım sağlık problemleri ortaya çıkabilmektedir.

Küresel mali krizin süt ve süt ürünleri sektörüne etkileri nelerdir? Bu krizin gıda güvenliğine risk teşkil etmesi söz konusu mudur?

Türkiye özellikle işlenmiş gıda ürünleri için çok dinamik bir pazardır. Artan nüfus, yükselen kişi başı gelir, gelişen turizm sektörü, kentleşme ve çalışan kadın sayısındaki artış, işlenmiş gıda ürününe olan talebi artıran unsurlardır. Küresel mali sistemden başlayarak reel ekonomiye sıçrayan kriz ekonominin tüm aktörlerini etkisi altına almıştır. Dünya genelinde farklı ülkeler gibi farklı sektörler de küresel krizden değişik oranlarda etkilenmektedir.

Gıda sektörü, genelde bu tür krizlerden en az etkilenmesi beklenen sektörler arasında bulunmakla birlikte, içinde bulunulan ekonomik kriz tüketicinin alım gücünü etkilemiş ve en temel ürün olan süt ve süt ürünleri de bu olumsuzluklardan etkilenmiş ve tüketim düşmeye başlamıştır. Ayrıca, tüketimde daha ucuz ürünlere ve tehlikeli olarak da kayıt dışı ürünlere yönelme söz konusu olmuştur. Dolayısıyla bu tip bir yönelimin gıda güvenliği üzerinde de doğrudan etkili olması beklenmektedir.

Kaliteli süt üretim ve tüketiminin artırılması için alınması gereken tedbirler nelerdir?

Türkiye ekonominin ölçeğinin küçüldüğü, üretim, istihdam, ihracat ve ithalatın gerilediği bir dönem içerisindeyiz. Bu kriz bizzat üretici ve sanayici başta olmak üzere tüm sektörler ve tüm toplumda yaşamaktadır. İçinde bulunduğumuz kriz koşullarında makro ekonomik dengeler tamamen bozulmuştur.

Ülkemizde yüksek maliyetli hammadde ile üretilen ürünün fiyatı ise doğal olarak yüksek olmaktadır. Ayrıca, göreceli olarak yüksek enerji ve nakliye maliyetleri sonucunda ülkemizde üretilen ürünler dünya fiyatları üzerinde bir maliyete mal olmaktadır. Bu gerçek ülkemiz ürünlerinin dünya pazarlarında rekabet şansını son derece güçleştirmektedir. Ancak bundan da önemli Türkiye tüketicisi gıda ürünlerine daha yüksek bedeller ödemek zorunda kalmaktadır. Ülke olarak hammadde üretiminden başlayarak tüm girdilerde verimliliği yakalamak, maliyetlerin düşürülerek, üretim ve istikrarlı fiyat için politikalar oluşturulması gerekli görülmektedir. Bu dönemde sektörümüz için alınabilecek önlemlerin başında ürünlere olan talebin canlı tutulması, sağlıklı ve güvenilir gıdadan halk sağlığı düşünülerek taviz verilmemesi ve tarım ile tarımsal sanayinin finansman gerekliliklerinin karşılanması olarak sıralayabiliriz.

UHT işleminin süte ve gıda güvenliğine katkısı nedir?

UHT işleminde süte yer alan tüm mikroorganizmalar ve sporlar ölmekte, bu sebeple süte bozulmaya neden olan etkenler ortadan kalkmaktadır. Paket açılmadığı sürece oda sıcaklığında UHT sütler 4 aya kadar taze kalabilmektedir. Bahse konu işlem esnasında sütin içeriğinde bulunan faydalı mikroorganizmalar, enzimler ve bazı vitaminler de yok olmaktadır. Bu sebeple sütin besin değeri pastörize süte göre daha düşüktür.

Uzun ömürlü sütlerin 4 ay boyunca taze kalmasının sebebi nedir? Bu sizce ileride sağlık sorunlarına yol açacak bir uygulamadır mı?

Uzun ömürlü sütlerin 4 ay boyunca taze kalmasının sebebi ısı işlem ve bu işlem sayesinde tüm mikroorganizma ve sporların ortadan kaldırılmasıdır. Bu işlem ileride sağlık sorunlarına yol açabilecek bir uygulama değildir. Aksine öncelikle dikkat edilmesi gereken husus olan gıda güvenliğine uygunluk açısından son derece güvenli bir yöntemdir.

2001 - 2003 yılları arasında hayata geçirilen ve sizin de öncüsü olduğunuz "okul sütü" projesinin katkıları nelerdir? Bu projenin tekrarı söz konusu mudur?

SETBİR olarak bugüne kadar et ve süt ürünlerinin tüketiminin artmasına yönelik çeşitli faaliyetlerin, kampanyaların öncüsü veya destekçisi olmuştur. Süt ve et tüketimini artırıcı devlet destekli kampanyalar konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yanı sıra Sağlık ve Milli Eğitim Bakanlığı işbirliği ile çalışmalar sürdürülmüştür. Bu kapsamda yürüttüğümüz ve hem Tarım, hem de Sağlık Bakanlığımızın desteklerini hep yanımda bulduğumuz "Okul Sütü" kampanyamız sektör olarak da dernek olarak da en çok iftihar ettiğimiz girişimlerimizden biridir.

Okul Sütü Programı ülkemizde ilk olarak 2001 - 2002 Eğitim yılının ikinci yarısında uygulanmış ve 2002 - 2003 eğitim yılında devam ettirilmiştir. Bu dönemlere ait uygulamalarda; ülkemizin en yoğun göç alan 4 ili İstanbul, Ankara, İzmir ve Diyarbakır olarak belirlenmiş, bu illerin varoşlarındaki okullar hedef kitle olarak seçilmiş ve MEB tarafından tespit edilen bu illerin varoşlarındaki okullarda "Okul Sütü" Programı başarıyla uygulanmıştır. SETBİR olarak son derece önem verdiğimiz bu konuda

ki girişimlerimiz değişik platformlarda devam etmekte ve geçmişte son derece başarı kazanmış, toplumda duyarlılık yaratmış bu sosyal projelerimizin yeniden aktif hale geleceğine ilişkin inancımız sürmektedir. Unutulmamalıdır ki dünyanın 60'dan fazla ülkesinde ekonomik ve sosyal amaçlı olarak "Okul Sütü" programı uygulanmaktadır. Bu kapsamda yürütülen Avrupa Okul Sütü Projesi, önemli oranda vitamin ve mineral içeren sağlıklı süt ürünlerinin çocuklar tarafından daha fazla tüketilmesini teşvik etmek ve çocuklarda obezite ile mücadele etmek amacıyla yürütülmektedir.

Geçtiğimiz yıl AB'ye üye devletlerdeki okullarda toplam maliyeti 50 milyon Euro'dan fazla olan 305 bin ton süt ve süt ürünleri dağıtılmıştır. Dünyanın pek çok ülkesinde uzun yıllardır uygulanan ve uygulandığı ülkelerde gerek sosyal, gerekse ekonomik katkıları kanıtlanmış olan Okul Sütü Programı'nın ülkemizde de mutlaka ve biran önce yeniden uygulanmasına ihtiyaç vardır.

Yarının Türkiye'sinin temsilcileri çocuklarımızın ve gelecek kuşaklarımızın da sağlıklı beslenme konusunda bilinçlendirilmesi konusunda kamuoyunda farkındalık ve bilinç yaratmak biz sorumlu profesyonellerin de önünde duran en önemli görevlerden birisidir. Ayrıca ve özellikle ilerleme hızıyla çağımızın en büyük salgın tehditlerinden biri kabul edilen obezite ile mücadele edebilmek için de protein, karbonhidrat, yağ, vitamin ve mineral içerikli ürünlerin tüketiminin günlük beslenme oranları içerisinde dengeli bir şekilde yer almasını sağlamak hepimizin ödevidir. Ancak, tüketilecek et ve süt ürünlerinin hijyenik açıdan güvenilir ve içerdiği besin öğelerinin istenen düzeylerde olması gerektiği de bir gerçektir. Bu nedenle SETBİR olarak okul sütü projesinin yeniden aktif hale gelmesini istiyoruz.

SETBİR'in süt üretimi, tüketimi, süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliği konularında geliştirdiği ya da desteklediği başka projeler var mı?

Bu projelerin başında, belirli dönemlerde çiğ sütin değerlendirilmesi, süt üretiminin geliştirilmesi, kayıt altına alınması ve çiğ süt fiyatlarında istikrarın oluşturulması amacıyla ihracat yapan imalatçı, imalatçı-ihracatçı firmaların ihtiyaç duydukları süt tozunun yurt içinde üretilmesi ve temin edilmesine yönelik süt tozu üretimi ile ilgili bir Regülasyon Çalışması yer almaktadır. SETBİR'in öncüsü olduğu bu çalışma sayesinde dönem itibarıyla arz fazlası olan sütin kullanımının artırılması ve süt fiyatlarının istikrara kavuşturulması hedeflenmektedir. Bununla ilgili olarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından destekleme verilmiş olup uygulama esasları Tebliği yayınlanmıştır. Bahse konu desteklemeden Ulusal Süt Konseyi'ne üye olan firmalar yararlanabilecektir. Bunun yanında, Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı tarafından fakir ailelere verilen yardım paketlerinin içerisinde süt ve süt ürünleri ilavesi ile ilgili de çalışmalar yürütülmüş olup, bu çalışmalarda sonuçlanarak şuanki yardım paketlerine 1 lt. süt ilavesi gerçekleştirilmiştir.

Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliği hakkında firmalar ne düşünüyor?



Şencan Gündüz
Süttaş A.Ş.
Yönetim Sistemleri Müdürü

"Süttaş, gıda güvenliği yönetim yaklaşımını önleyicilik prensibine dayandırmaktadır; tüketicilerimizin sofralarına ulaşan her ürünümüzün gönül rahatlığı ve güvenle tüketilmesini sağlamayı hedefliyoruz."

Şencan Gündüz

Süttaş A.Ş. Management Systems Manager

"We act with the principles of managing all production stages from the plant growing in the soil to the product in our kitchen by protecting the values in the milk, and deliver this miraculous food to the consumers in the most natural way through managing all stages of milk value chain with agricultural activities and milk products production."

Süttaş, gıda güvenliği yönetim yaklaşımını önleyicilik prensibine dayandırmaktadır; tüketicilerimizin sofralarına ulaşan her ürünümüzün gönül rahatlığı ve güvenle tüketilmesini sağlamayı hedefliyoruz. Bu yaklaşım tüketici ve müşterilerimizin en temel beklentisi olan güvenli gıda ihtiyacını karşılamak amacıyla geliştirilmiştir ve sürekli iyileştirilmektedir. Tarımsal faaliyetlerimiz ve süt ürünleri üretimiyle süt değer zincirinin her aşamasına hakim olarak, toprakta yeşeren ottan sofralarımıza gelen ürünlere kadar tüm süreci, sütün doğasındaki değerleri koruyarak yönetmek ve bu mucizevi gıdayı en saf, en doğal haliyle tüketicilere ulaştırmak ilkesiyle hareket ediyoruz.

Sektörümüzün temel sorunlarından biri olan çiğ süt kalitesini iyileştirebilmek amacıyla kurduğumuz örnek çiftliklerimizde, ülkemizin her yerinden gelen hayvan yetiştiricileri ve süt üreticilerine ücretsiz eğitim, projelendirme desteği veriyoruz. Süt ve ürünlerinde gıda güvenliğinin ottan sofraya kadar varolan tüm riskleri önleyici yaklaşımla yöneterek sağlanabileceğine ve bunun da süt ve ürünlerinin tüketimini artırmak yoluyla gelecek nesillerin gelişimine katkıda bulunma sosyal sorumluluğumuzun en önemli parçalarından biri olduğuna inanıyoruz.



Rahime Özkök
Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. A.Ş. Lüleburgaz Fabrika Kalite Güvence Müdürü

"Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliğinin sağlanmasında temel unsurları; kaliteli hammadde temini, yüksek kalite hijyen standartlarında üretim, ürünün özelliklerine uygun şartlarda dağıtım ve satış (soğuk zincir, uygun depolama vb.) olarak sıralayabiliriz."

Rahime Özkök

Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. A.Ş.

Quality Assurance Manager of Lüleburgaz Factory

"It is very important to produce milk and milk products in conformity with the food safety principles and to raise the awareness of consumers in this subject. The main factors of providing food safety are supply of quality raw materials, production in high quality hygienic standards, distribution and sale in conditions suitable to the characteristics of the product. For the unregistered production which is the most serious problem, it is important increasing the inspections made by independent and official organizations, and also increasing the number of conscious consumers."

Temel gıda kategorisinin önemli bir bölümünü oluşturan süt ve süt ürünlerinin sağlık ve hijyen koşullarına, diğer bir deyişle gıda güvenliği prensiplerine uygun olarak üretilmesi ve tüketicilerin bu konuda bilinçlendirilmesi büyük önem taşımaktadır.

Süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliğinin sağlanmasında temel unsurları; kaliteli hammadde temini, yüksek kalite hijyen standartlarında üretim, ürünün özelliklerine uygun şartlarda dağıtım ve satış (soğuk zincir, uygun depolama vb.) olarak sıralayabiliriz. Sektörümüzde gıda güvenliğinin sağlanması yönünde en öncelikli unsurun "kaliteli hammadde (özellikle çiğ süt) üretimi" olduğunu söyleyebiliriz. Bu noktada kaliteli hammadde -çiğ süt- üretimi sağlanması için atılması gereken en önemli adımlardan biri süt üreticilerimizi geliştirmek, Avrupa Birliği (AB) kalite standartlarında süt üretebilen, karlı, verimli, sürdürülebilir süt işletmeleri haline gelmeleri için desteklemektir.





Kaliteli hammadde üretiminde sürdürülebilir bir gelişim sağlanabilmesi için üreticilere; sanayi ve devlet tarafından verilen eğitim, teknik bilgi desteği ve kaliteli üretime teşvik desteklerinin devam etmesi gerekmektedir. Süt ve süt ürünleri sektöründe kayıt dışı üretim ülkemizde gıda güvenliği şartlarının geliştirilmesinde karşımıza çıkan en önemli bariyerdir. Bu sorunun ortadan kalkması için, tüketicilerin sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği konularında bilinçlendirilmeye dönük eğitim çalışmaları sürdürü-

rülmelidir. Gıda güvenliği unsurlarının sağlanmasında etkin rolü bulunan gıda üretim ve satış yerlerinde bağımsız ve resmi kurumlar tarafından sürdürülen denetim uygulamalarının yanında, bilinçli tüketici sayısının artması gıda güvenliği şartlarımızın ülkemizdeki gelişimi için itici güç olacaktır. Danone Tikveşli olarak Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'mızın sağlıklı çiğ süt üretimi çalışmalarına ek olarak biz de, yürütmekte olduğumuz Danone Çiftçi Geliştirme programımız çerçevesinde, kaliteye prim veren özel bir fiyatlandırma sistemi, eğitim ve teknik bilgi desteği ve uygun koşullarda girdi finansman kaynağı gibi destekler ile sütümüzü tedarik ettiğimiz 10 bin çiftçimiz ile gelişmeyi hedefliyoruz. "Her Şey Sağlık İçin" çalışma prensibimiz ile hareket ederek ürettiğimiz gıdalarla tüketicilerimize sağlık götürmek için yüksek gıda güvenliği şartlarındaki ürünlerimizi sunmaya devam edeceğiz.



Birol Delibaş

**Pınar Süt Mamülleri Sanayi A.Ş.
Kalite Müdürü**

"Süt, pastörizasyon veya UHT (ultra high temperature) olarak adlandırılan ısıtma işlemi uygulamalarına tabi tutularak, bakteriler inaktive edildikten sonra tüketime sunulmaktadır. Pastörizasyon için uygulanan ısıtma işlemi, patojen mikroorganizmaların tümünün, bozulma etkeni mikroorganizmaların ise yüzde 90-95'inin inaktive olması hedeflenmektedir."

Pınar Süt Mamülleri Sanayi A.Ş.

Quality Manager

"Since the composition of milk is a suitable environment for the growth of microorganisms, milk and milk products are risky product groups for food safety. Within the scope of the concept of "From Farm to the Dining Table", potential risks should be determined in all stages with HACCP, all necessary measures should be taken and constantly monitored in critical control points."

Süt, pek çok insanın günlük beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Sütün bileşimi mikroorganizmaların gelişip çoğalması için uygun bir ortam oluşturduğu için, süt ve süt ürünleri gıda güvenliği açısından riskli ürün grupları arasında yer almaktadır. Süt, memede sterilidir fakat sağım ile birlikte mikrobiyel kontaminasyon gerçekleşir. Mikroorganizmalar çiğ süte, te-

mizliği iyi yapılmamış memeden, sağım ve diğer aktarma ekipmanlarından bulaşabilmektedir. Kontaminasyonun engellenmesi için; çiftliklerde hayvanların temizliği ve bakımı yapılmalı, sağım ve süt aktarma ekipmanlarının temizlik ve dezenfeksiyonu gerçekleştirilmelidir. Çiğ süt, sağımdan hemen sonra 4 °C'nin altında bir sıcaklığa soğutulmalıdır. Çiftlikten sofraya konsepti çerçevesinde HACCP sistemi ile tüm aşamalarda potansiyel tehlikeler belirlenmeli, kritik kontrol noktalarının tüm tedbirler alınmalı ve sürekli izlenmelidir.

Süt, pastörizasyon veya UHT (ultra high temperature) olarak adlandırılan ısıtma işlemi uygulamalarına tabi tutularak, bakteriler inaktive edildikten sonra tüketime sunulmaktadır. Pastörizasyon için uygulanan ısıtma işlemi, patojen mikroorganizmaların tümünün, bozulma etkeni mikroorganizmaların ise yüzde 90-95'inin inaktive olması hedeflenmektedir. UHT sütlerde uygulanan ısıtma işlemlerinde ise daha yüksek sıcaklıklara ulaşılmakta; tüm hastalık etkeni olan bakteriler ve sporları ile diğer mikroorganizmalar inaktive edilmektedir. Bu nedenle bu tür sütler, orijinal ambalajları açılmadığı sürece, ambalaj üzerinde belirtilen son kullanma tarihine kadar saklanabilmektedir.

Mikroorganizma gelişmesi açısından yüksek risk kategorisindeki gıdalar arasında yer alan süt ve süt ürünleri için, çiftlikten başlayarak, son tüketim noktasına kadar, HACCP sistemi çerçevesinde gerekli önlemlerin alınması ürün güvenliği açısından büyük önem taşımaktadır.

Danone: Gıda Güvenliği Tüm Faaliyetlerimizin Merkezinde!



Danone Tikveşli olarak, toplumumuzun sağlığına beslenme yoluyla katkıda bulunma misyonumuz ve pazar büyüme vizyonumuz çerçevesinde, 1998'den bu yana Türkiye'de sütü ürünler sektöründe yerleşik olarak faaliyet gösteriyoruz. Türkiye'de %100 yerli üretim yapıyoruz; Lüleburgaz ve Gönen'deki dünyanın ileri kalite ve gıda güvenliği standartlarında, donanımlı ultra – hijyenik fabrikalarında Danino, Danette, Activia, Danone Doğal, Tikveşli, Birtat markalarından oluşan sağlıklı, lezzetli ve geniş ürün yelpazesi ile tüketicilerimize hizmet veriyoruz.

Misyonumuz çerçevesinde toplam kalite prensiplerimizi yaklaşık 1000 personelimiz, hammaddemizi tedarik ettiğimiz 10.000 çiftçimiz ve 1000 diğer tedarikçiye kapsayan deneyimli tedarikçi ağıımız, 81 ilde 100.000 satış noktasına her gün soğuk zincirle

hizmet veren 800 araç filosu ve 300 distribütörden oluşan yaygın dağıtım ağıımız ile birlikte elele yürümeye devam ediyoruz.

Danone Tikveşli olarak tüketicilerimize en sağlıklı ve kaliteli ürünü sunabilmek için ürünlerimizin tasarımından başlayarak nihai ürünün tüketildiği ana kadar olan tüm aşamalarda gıda güvenliği prensiplerini uygulayarak, her türlü riski değerlendirerek kontrol ediyoruz.

Sütü ürünler sektörü, hammaddesi çiğ sütün doğası ve yapısı gereği, teminindeki sektör koşulları sebebiyle gıda güvenliği açısından çok hassas bir yapıdadır. Sektörümüzde gıda güvenliğinin sağlanmasında temel unsurları kaliteli hammadde- özellikle çiğ süt- temini, yüksek kalite ve hijyen standartlarında üretim,



ürünün özelliklerine uygun şartlarda dağıtım ve satış (soğuk zincir, uygun depolama vb.) olarak sıralayabiliriz. Gıda güvenliği sistemimiz tüm bu unsurları entegre bir biçimde kapsamaktadır.

Sağlıklı beslenme için Kalite ve Gıda Güvenliği el ele

Danone Tikveşli olarak tüketicilerimize en kaliteli ürünleri sunabilmek için dünya çapında 200'e yakın fabrikamızda uygulanmakta olan Danone Kalite Prensipleri ve Kalite Yönetimi sistemleri kapsamında son teknoloji ile donatılmış fabrikalarımızda üstün kalitede üretim yapıyoruz. Danone Tikveşli Kalite Departmanımız liderliğinde; tedarikçi firma seçimi, gıda güvenliği tasarımı, endüstriyel deneme, spesifikasyonların doğrulaması, kalite kontrol planlarının yürütülmesi, gıda güvenliği ve hijyen kurallarının gözetilmesi, kalite sistemlerinin doğru ve etkili şekilde işlenmesi sağlanarak her zaman aynı kalitede üretim yapılmasını destekliyoruz.

Kaliteli çiğ süt

Gıda güvenliğinin ayrılmaz parçası "kaliteli çiğ süt" teminini sağlayabilmek için uzun dönemli olarak yürüttüğümüz 'Danone Çiftçi Geliştirme Programı' çerçevesinde, "Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı" dahilinde Tarım ve Köy-leri Bakanlığımızın destekleriyle çiftçilerimizin AB kalite standartlarında yağ ve protein içeriğine, mikrobiyolojik kaliteye sahip, daha verimli, AB üreticisiyle rekabet edebilir maliyetle süt üretebilen kârlı, verimli, sürdürülebilir süt işletmeleri haline dönüşmelerini hedefliyoruz. Programımız ile çiftçilerimize; kaliteye prim veren özel bir fiyatlandırma sistemi, eğitim ve teknik bilgi desteği, uygun koşullarda girdi ve finansman kaynağı gibi destekler veriyoruz.



Toplanan kaliteli çiğ sütün kalite ve hijyenini fabrikaya ulaşana kadar muhafaza etmek için, çiğ süt toplanmasının hemen ardından en kısa sürede soğutulmakta, çift cidarlı tankerler yardımıyla soğuk zincir kırılmadan fabrikaya ulaştırılmaktadır.

Üretimde Gıda Güvenliği

Güvenilir ve kaliteli hammadde temininin yanı sıra yüksek hijyen standartlarında üretim de gıda güvenliği açısından çok önemlidir. Fabrikalarımızda yapılan gıda güvenliği uygulamalarının başlıcaları kısaca aşağıdaki gibi özetlenebilir:

Yasal olarak da zorunlu olan HACCP sistemi tüm ürünlerimiz



için mevcuttur. HACCP sistemi üretimde sürekli olarak uygulanmaktadır ve düzenli denetimlerle yeterliliği doğrulanmaktadır. Fabrikalarımızda ultra-clean ve aseptik denilen yöntemlerle üretim yapılmaktadır. Lüleburgaz Fabrikamız süt alım aşamasından son ürünün dolumuna kadar tam otomasyon sistemi ile yönetilmektedir. Bu şekilde çalışanlardan gelebilecek tüm olası riskler (çapraz kontaminasyon veya insan hataları gibi) elimine edilmiştir. Ürünlerimiz çiğ sütün temininden itibaren doluma kadarki tüm aşamalarda kapalı sistemlerde üretilmektedir. Ürünüme sadece steril hava veya steril suyun teması mümkündür. Ürünün tasarımında dışarıdan kesinlikle hava alması mümkün olmayan ambalaj malzemeleri tasarlanmıştır. Üretim sırasında veya raf ömrü boyunca ürünümüzün hava ile teması engellenmiştir.

Kullanılan ambalaj malzemeleri dolumdan önce dekontamine edilerek yine ambalaj malzemelerinden gelebilecek riskler elimine edilmektedir. Ürünlerimizde olabilecek tüm riskler ve kontaminantlar düzenli olarak test edilmektedir. Temizlik malzemeleri, yağlar gibi ikincil akışkan dediğimiz malzemelerimiz tamamen gıdaya uygundur ve bunun sürekliliğinin sağlanması için bir sistem kurulmuş ve takip edilmektedir. Tüm personelimiz düzenli olarak gıda güvenliği konusunda eğitilmektedir. Yaptığımız temizlik uygulamaları, CIP, NEPTUNE adı verilen özel

bir programla valide edilmektedir. Bu programla birlikte CIP ile temizliğin etkinliği için gerekli olan dört parametre, hız, sıcaklık, konsantrasyon ve süre valide edilmektedir. Rutin üretimlerimizde de bu parametreler otomasyon sistemi ile kontrol altına alınmaktadır. Tüm ultra hijyenik uygulamalarla koruyucu madde kullanılmadan, uzun raf ömürlü ürünler üretilmesi mümkün kılınmıştır.

Fabrikalarımız Kalite Denetim sistemi AIB (American Institute of Baking)'nde en yüksek kalite sınıfında!

Fabrikalarımızda gıda güvenliği gereklilikleri, iyi üretim uygulamaları sürekli olarak uygulanmakta ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından denetimlerle kontrol altında tutulmaktadır. Uygulamalarımız ayrıca dünya çapında gıda güvenliği ve hijyen konularında denetim yapan en güvenilir şirketlerden biri olan bağımsız kuruluş AIB tarafından da denetlenmektedir. Şu an her iki fabrikamızda da AIB tarafından yapılan denetimlerde "mükemmel ve superior" olarak nitelendirilmektedir.

Gıda güvenliği süreci fabrikadan sonra da devam ediyor!

Yüksek hijyen standartları, ürünümüzün fabrikadan çıkıp tüketimimize ulaştığı ana kadar devam etmektedir. Sıtlu ürünlerin yüksek sıcaklıkta bozulabilir olması nedeniyle özellikle soğuk

zincirin sağlanması bizim için esastır. Bu amaçla, dağıtım ağı-mızda sürekli sıcaklık kontrolleri yapılmaktadır. Distribütörleri-mizde de soğuk zincirin kontrolü için online sürekli sıcaklık da-tası alabildiğimiz GPRS sistemimiz mevcuttur. Dağıtım Merke-zimizde İyi Depolama Uygulamaları uygulanmakta ve yeterlili-ği düzenli olarak AIB tarafından denetlenerek tescillenmektedir. Dağıtım merkezimizden sonraki aşamada distribütörlerimiz için de yüksek hijyen standartları belirlenmiştir.

Ürünümüzün kaliteli ve güvenli yapmak için;

Çiğ süt alımında sağlıklı sütü garantileyebilmek için süt alım merkezlerinde ayda 18.500 adet analiz yapıyoruz. Sahada çalışan numune ekibimizle, her ay 10.000 çiğ süt üretici-sinden habersiz numuneler alarak (fabrika ve saha laboratuvarla-rında) bakteriyolojik kalite ve protein analizlerini yapıyoruz. Süt almakta olduğumuz köylerde sağım yapan 5.000 bayana hij-yen eğitimi, 3.000 kişiye hayvan besleme eğitimleri vermiş bulu-nuyoruz.

Fabrikalarımıza hiçbir şekilde antibiyotikli veya sıcaklığı 10 de-recenin üzerinde olan veya çiğ sütün mikrobiyolojik yükünü gös-teren alkol testinden geçemeyen sütü almıyoruz. Ürünlerimize baktığımızda ise örneğin sadece Danone Doğal yoğurdumuz için süt alım aşamasından başlayarak bitmiş ürüne kadar 118 adet analiz ve test yapıyoruz.

Alerjenlere yönelik Gıda Güvenliğimiz

Alerjenler tüketiciler için risk ifade ederler. Süt ürünleri, reçete-

lerdeki değişiklikler, alerjenik bileşim maddesi kullanımı ve üre-tim alanında ve tedarikçi tarafından çapraz kontaminasyon riski nedeniyle gün geçtikçe daha fazla alerjen riski ile ilgili olmakta-dır. Şirketimizin alerjenlerle ilgili de benzer gıda güvenliği yö-ne-tim sistemi mevcuttur. Sürekli olarak hem tasarım hem de üre-tim aşamalarında alerjen riski üzerinde optimum kontrol sağla-mak üzere; alerjen yönetiminde dikkat ettiğimiz konular:

Hammaddeler: Bütün hammaddelerde/alerjenlerde, sistematik risk analizleri yapıyoruz. Bu amaç kapsamında teknik spesifi-kasyonları, gıda güvenlik belgelerini, tedarikçi denetimlerini ve analiz sonuçlarını değerlendiriyoruz.

Gıda Güvenliği Tasarımı: Yeni ürün ve mevcut ürünlerde siste-matik risk analizi yapıyor ve ürünlerin spesifikasyonlarına, GMP ve HACCP planlarına dahil ediyoruz.

Endüstriyel Üretimde: Alerjen riskini bütün modifikasyonlarda, sistematik olarak GMP ve HACCP planlarında dikkate alıyoruz. Üretim sırasında dikkat ettiğimiz noktalar ise yeni ingredientler, kültür, paketlenme, proses, endüstriyel test, CIP optimizasyonu, hat değişikliği / optimizasyonu, ikincil akışkanlar, verimlilik projeleri, yeni yasalar, müşteri şikayetleri şeklinde sıralanabilir.

Sürekli Yönetimde: Alerjen riskini sahada, hammadde kabulü, üretim planlaması, CIP uygulamaları, alerjen kalıntı analizleri ile temizliğin etkinliğinin validasyonu, paketlenme ve etiketleme-de, eğitim – özellikle operatörler (CP-CCP yönetimi) gibi aşama-larda sürekli olarak yönetiyoruz.



Eldiven kullanımı neden yetersiz ve el yıkama problemine çözüm olamaz?

O. Peter Snyder, Jr.,
Ph.D.

Hospitality Institute
of Technology and
Management

Çeviri: Fezal Belgin

Belkim Kimyevi

Mad. Tic. San. A.Ş.

Why use of gloves is not a solution for the handwashing problem The resident skin bacteria are not a food safety issue. The only organism of concern is *S. aureus*, and it must grow to 1,000,000 per gram to cause illness. However, this is extremely unlikely. While using utensils can prevent cross-contamination, using gloves to prevent crosscontamination from raw food to ready-to-eat food is not a solution. First of all, gloves can become contaminated, but employees are less likely to realize this if they cannot feel the soil. Without the gloves, they are more likely to wash their hands to prevent cross-contamination, because they can feel the soil on the hands as a warning that it is time to wash the hands. Covering up unwashed, fecal-pathogen-contaminated fingertips with gloves as a substitution for washing hands to prevent cross-contamination merely sidesteps the issue of the lack of regulatory enforcement of hand washing. Furthermore, gloves are not perfectly constructed. They have holes and can leak, and the fingers can break off, which means, pathogens on the

hands, if present, will leak through and contaminate the food. The only solution to preventing fecal-oral contamination is fingertip washing using the double hand wash with a nail brush, when entering the kitchen, to reduce pathogens on fingertips to a safe level. The friction on the fingertips from the nail brush, combined with flowing water, dramatically improves the reduction of bacteria on fingertips, compared to a simple lathering of the hands for 20 seconds, as required by the food code. When the government puts forth a properly designed hand washing program—a double wash with a nail brush when an employee comes into the kitchen, presumably from the toilet, and a single wash and rinse once the employee is in the kitchen—there will be a 1,000,000-to-1 reduction of bacteria on fingertips with the double wash and a 1,000-to-1 reduction with the single wash, and there will be no need for gloves. Gloves are simply an indicator that the regulatory system has failed in its responsibility to provide and enforce a correct hand washing program. Gloves are not a way to prevent foodborne illness.

Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) Gıda Kanunu, tüketime hazır gıdalar ile uğraşan personelin eldiven kullanmasını gerekli bulmaktadır. Bu konu genel olarak “eldiven kuralı” olarak bilinmektedir. Eldiven kullanımı gerekliliği hakkında bilimsel bir neden bulunmamaktadır.

Doğru ve etkili el ve parmak ucu yıkama işlemi ellerin mikrop-lardan arınması ve güvenli hale gelmesi için yeterlidir. Staphylococcus aureus hariç insan ellinde bulunan mikroorganizmalar patojenik değildirler. Eğer bir kişi çıplak elle gıdaya dokunursa, gram başına maksimum 10-20 S.aureus gıdaya bulaştırır. Bu bakterinin toksin üretebilmesi ve insanlara hastalık yapıcı seviyelere gelmesi için çoğalarak gram başına 100,000 veya 1,000,000 değerlerine ulaşması gerekmektedir (Snyder, 1994b). Bunun olabilmesi için gıda maddesi çok büyük ihmale maruz kalmalıdır ki bu durumda üreticinin üretim izninin iptali gerekir.

Bu durumda problem deride bulunan mikroorganizmalar değildir. Asıl problem insan dışkı ile kontamine olmuş parmak uçlarında bulunan mikroorganizmalar (çünkü tuvalet kağıdı kullanımı elleri korumamaktadır) veya çiğ gıdalara dokunmayla, özellikle çiğ tavuk etinden, parmaklara bulaşan mikroorganizmalardır.

Eldiven kullanımı, kontamine yüzeye dokunduktan sonra tüketime hazır yiyeceklerle dokunulduğunda işe yarar mı?

Hayır! Çünkü çalışanlar görsel olarak yüzeyin veya bir gıdanın

mikrobiyolojik olarak kontamine olup olmadığını belirleyemez. Potansiyel olarak tehlikeli olan gıda ürünleri kontamine olabilir veya olmayabilir. Çalışanlar buzdolabının kulbuna, tartı aletlerinin düğmelerine veya bıçak sapına dokunduğunda eldiven giyip giymemeleri bir fark yaratmamaktadır. Çarpaz bulaşma bir yüzeyden diğer yüzeye geçiş ile oluşur ama büyük olasılıkla bu kontaminasyon tolere edilebilir düzeydedir. Bilindiği üzere patojenler metal yüzeyde birkaç saat içerisinde ölürlür. Bundan dolayı, bu yüzeyler bir dereceye kadar kendini dezenfekte etme özelliğine sahiptir. Ama bu özellik çiğ tavuk için geçerli değildir çünkü tavuk etinde enfekte edebilir miktarda *Campylobacter jejuni* mevcuttur.

Çiğ gıdalarla çalışırken çıplak el kullanmanın avantajı çalışanların ellerinin kirli olup olmadığını hissedebilmesi ve muhtemelen ellerini daha sık yıkamalarıdır. Ama eldiven kullanımında bu söz konusu değildir.

Eğer eldiven kullanılacak ise, FDA kanunu çalışanların eldiven takmadan önce ve eldiven çıkardıktan hemen sonra ellerin 20 saniye boyunca yıkaması gerektiğini bildirmektedir. Bunun nedeni ise eldivenin içinde cildin ısınması ve nemlenmesi ve ciltteki dirençli mikroorganizmaların çoğalarak yüksek seviyelere ulaşmasıdır. Eldiven kullanımı, el yıkama problemini daha da karışık hale getirmekte ve prosesin daha fazla zaman almasını sağlamaktadır.

Bu eldiven kullanımının faydalı olmadığı anlamına gelmemektedir. Eldiven elleri korumakta ve gıda ürünleri ile çalışan birçok



kişi için ellerini sıcak sudan, alkali ve asidik solüsyonlardan korumaktadır. Çalışanlar limon suyu gibi bazı gıdalara alerjik olabilirler. Bundan dolayı ellerde oluşabilecek hassasiyetti önlemek adına eldiven kullanımı gereklidir. Peki neden gıda kanunu çıplak elle teması engelleyerek, eldiven kullanımını talep etmektedir? Bence, bunun nedeni kanun yapımcıların el yıkama işlemini nasıl uygulattıracağını bilmemeleridir.

Çalışanların tuvalet gibi bilinmeyen bir yerden geldiklerinde parmak uçlarındaki patojenleri arındırmak için ellerini yıkadıklarından nasıl emin olacaklarını bilmiyorlar. Bu nedenle, gıda çalışanlarının tüketime hazır yiyecekleri hazırlarken, eldiven kullanması gerektiği kararına varılmıştır.

Yetersiz el yıkama problemine eldiven kullanımı çözüm olabilir mi?

Hayır! Kaygılardan biri temiz eldivenler paketinde muhafaza edilmektedir, eğer çalışan tuvaletten elini yıkamadan çıkarsa, eldiven çıkarma ve giyme işleminde eldivenin dışını dışı kaynaklı patojenler ile kontamine eder (Synder, 1994a). Bu patojenler daha sonra çalışan sayesinde tüketime hazır gıdalara bulaşır. Yıkamamış ellere takılan eldivenin dışını kontamine etmemek imkansızdır. Diğer bir problem ise gıda hizmet sektöründe kullanılan eldivenlerin kırılma ve ucuz olmasıdır.

Eldiven kullanımı esnasında eldivenin yırtılarak eldeki mikroorganizmaların gıdaya bulaşma ihtimali mevcuttur. Bu nedenle eldiven takmadan önce ellerin etkili yıkanması gerekir. Etkili el yıkama, çapraz bulaşmayı engelleyen kritik bir prosedürdür.

Diğer bir problem ise devletin etkili el ve parmak ucu yıkama işlemi hakkında prosedürler sağlamamasından kaynaklanır. Kirin

uzaklaştırılması için 4 önemli tamamlayıcı bulunmaktadır:1) sürtünme 2) su, bakterilerin yüzeyden gidere akmasını sağlar 3) kimyasal, sabun veya deterjan bakterileri sökmek için 4) sıcaklık çünkü çoğu kimyasallar ılık sıcaklıklarda soğuk sıcaklıklara göre daha iyi çalışırlar.

HITM iki kere el yıkama işleminde, ilk yıkama işleminde tırnak fırçası kullanım zorunluluğu, tırnak aralarında oluşan kir ve bakterilerin uzaklaştırılmasını yardımcı olmaktadır. HITM cerrahların kullandığı fırçalardan kullanılmasını tavsiye etmektedir.

El yıkama prosedürü aşağıdaki gibidir

- 1- Suyu açınız (25-38° C)
- 2- 3-4 ml sıvı sabunu tırnak fırçasının üstüne alınız. Ele dökülen sabunun akıp gitmesi muhtemeldir.
- 3- Akan suyun altında, 10-12 saniye boyunca, yavaşça parmak uçlarını fırçalayınız. Bakteriler akıp gidecektir. Bu sayede 1,000'e 1 oranında bakteri azalması sağlanacaktır.
- 4- Tırnak fırçasını bırakıp, ellinize sabun alınız, elinizi ovuşturduktan sonra akan suda elinizi durulayınız. Böylece 100'e 1 oranında bakteriyel azalma sağlanacaktır.
- 5- Ellerinizi kağıt havlu ile durulayarak 10'a 1 oranda azalma daha sağlanır.

FDA'nın önerdiği el yıkama metodu ele sabun alarak 20 saniye boyunca ellerin köpürtülerek yıkanmasıdır. Bu yöntem bakterileri azaltmaz. Elleri ovuşturarak yıkaması ellin sadece ön, arka ve parmak arasının bir miktar temizlenmesinde yardımcı olmaktadır ancak ellerin dışı kaynaklı bakteriler ile kontamine olan bölümleri parmak uçlarıdır. Gıda kanunda 20 saniye sonunda ellerin durulanması gerektiği belirtilmektedir. Bu doğru değildir. El yıkama işlemi boyunca akan suyun altında ovuşturularak durulama işlemi yapılmalıdır.

Mutfakta HITM iki kere el yıkama tekniğinin ve tırnak fırçasının kullanılması gerekli değildir. Gıda patojenleri dışı patojenlerine oranla daha az sayılarda bulunurlar ve 5 saniyelik tek yıkama işlemi gıda patojenlerinin azalmasında etkili olacaktır. Çalışanların her çiğ gıdaya dokunduktan sonra el yıkama işlemi için 20 saniyelerini lavaboda geçirmelerini veya eldiven değiştirmelerini beklemek anlamsız olur. Bu nedenle çalışanların 5 saniye ellerini köpürtüp akan suda ellerini yıkaması daha gerçekçidir.

References:

- Snyder, O.P. 1994a. *Cross-contamination of gloves when being put on.*
- 1999 rev. *Hospitality Institute of Technology and Management.*
- St. Paul, MN. Snyder, O.P. 1994b. *Technology of HACCP-based, Chilled Food Production Systems.* 1998 ed.
- *Hospitality Institute of Technology and Management.* St. Paul, MN.

Gıda boyalarının kullanımı – Doğu'dan ve Batı'dan Perspektifler

Many synthetic colours have been widely used as food additives in various processed foods for economic reasons, and for their bright colour and stability (Ozaki et al., 1998). Food additives play a vital role in today's bountiful and nutritious food supply. In conclusion, approved food colours are not dangerous to health, so long as their use is limited to approved food items, as well as with in the permitted amounts of the food rules. Overuse of approved and the use of unapproved food colours, is quite prevalent in the consumer market of food and food products. Colours are used widely in different parts of the world due to which there is a need for more risk assessment evaluations in order to determine the safety of colours. The way forward would be to achieve global harmonisation and thereby effective implementation of regulations, which is important to ensure food safety. A more long-term approach would be to establish effective communication to consumers, which would be helpful in reinforcing consumer confidence in the safety of the food supply. A pragmatic approach would be to achieve harmonisation of food regulations on a world-wide basis in order to abolish barriers of trade and to ensure that the economical and nutritional demands of all nations are considered. Thus science based decisions are the need of the hour.

Pratima Rao
International Life
Sciences Institute
Brussels, Belgium
Çeviri:
Edip Sincer

Birçok sentetik gıda boyası çeşitli işlenmiş gıdalarda ekonomik nedenlerden, stabil olmalarından ve parlak renk sağlamalarından dolayı gıda katkısı olarak kullanılmaktadır (Ozaki et al., 1998). Gıda katkıları günümüzdeki bol ve besleyici gıda maddesi arzında hayati bir rol oynar. Bu katkılar artan kentli nüfusun tüm yıl boyunca besleyici, lezzetli ve çeşitçe zengin gıda maddelerinden yararlanmasını sağlar ve günlük alışveriş zorunluluğu derdi olmaksızın birçok gıda maddesine erişimi kolaylaştırır. Çok sayıda gıda katkılarının içerisinde, gıda renklendiricileri gıda endüstrisi için en önemli ve temel katkı sınıflarından biridir. FDA'ya göre renk katkısı; gıdaya, ilaca, kozmetiğe veya insan vücuduna, renk etkisi yaratmak amacıyla (kendi başına veya başka bir maddeyle reaksiyona girerek) eklenen veya uygulanan pigment, boya veya başkaca bir maddedir. Kısaca, gıda boyası renk etkisi yaratmaya yarayan bir maddedir. Gıdalarda kullanılan iki çeşit renklendirici vardır- doğal ve sentetik. Bazı katkı maddeleri doğal maddelerden üretilirler: soya fasulyesi ve mısırdan üretilen ve ürün homojenizasyonunu sağlamakta kullanılan lesitin, renk vermede kullanılan pancardan elde edilen pancar tozu veya yine renk vermede kullanılan bitki, mantar ve insektlerden ekstrakte edilen maddeler gibi. Doğada bulunmayan diğer katkı maddelerinin ise yapay olarak üretilmeleri gerekir. Yapay katkı maddeleri görece daha ekonomik ve yüksek saflıkta üretilebilirler ve doğal alternatiflerine göre sabit bir kalite düzeyini tutturmak kolaydır.

Gıda boyaları işleme veya depolama sırasında oluşan renk kayıplarını kompanse etmek ve partiler arasındaki renk farklılıklarını gidermek için yaygın olarak kullanılır. Ayrıca, ışığa maruz kalma, aşırı sıcaklık, nem, hava ve depolama şartlarından dolayı bozulan renkleri yerine koyma gibi çeşitli amaçlarla da kullanılırlar. Sentetik boyaların doğallarına göre çeşitli avantajları olsa da, sentetik boyalar konusundaki tüketicinin risk algısı nedeniyle tercih edilmeyebilirler. Ayrıca sentetik boya kullanımı, aşırı miktarda kullanım (Hindistan'da 100 ppm) veya izin verilmeden gıda maddelerinde kullanım (Bhat and Mathur, 1998; Prati-

ma and Bhat, 2003; Pratima et al., 2004; Pratima et al., 2005; Padmaja et al., 2004,) gibi nedenlerle, kaygılara neden olmuştur. Kullanımı serbest olan sentetik boyalara sürekli maruz kalmanın güvenilirliği sorgulanmaktadır. E124, E102 ve E110 gibi sentetik boyaların, düşük dozlarda bile, çok sayıda kişide alerjik reaksiyonlara neden olmuştur (Lockey, 1977). Alerjik reaksiyonlar ürtikerden dermatite, anjiyoödem ve astım ataklarına kadar değişkenlik gösterebilir (WHO, 1991). E102'nin, 2-14 yaş arası aşırı hassas ve atopik çocuklarda hassasiyet, huzursuzluk ve uyku bozukluklarıyla ilgisi kurulmuştur (Rowe ve Rowe, 1994). Çocuklardaki hiperaktif davranışlarla sentetik aroma ve boya içeren gıda maddesi tüketimi arasında olası bir bağlantı olduğu öne sürülmüştür (Feingold, 1973; Feingold, 1979; Feingold, 1985; Harley et al., 1978). Eylül 2007'de İngiltere'deki Southampton Üniversitesi'ndeki Lancet bir makale yayınlamıştır. İngiliz Gıda Standartları Ajansı (FSA) tarafından ısımarlanan bu çalışma bazı gıda katkıları ve çocuklardaki hiperaktivite arasında kurduğu bağlantı açısından önemlidir. Southampton çalışmasının yorumlanmasında, iki farklı dozajın uygulandığı iki grup olması ve her iki dozajın da günlük olası miktarın üzerinde olması nedeniyle, zorluklar bulunmaktadır (McCann et al 2007). Bunlara ek olarak, EFSA, kanıtların genel durumunu ve önemli miktardaki belirsizleri göz önüne alarak, mevcut bulguların gıda boyaları ve sodyum benzoat için günlük izin verilen dozlarda değişikliğe gidilmesine yetmeyeceği kanaatine varmıştır. İngiliz FSA, verilerdeki yetersizliğe rağmen, Nisan 2008'de, çalışmada adı geçen boyaların yasaklanmasını tavsiye etmiştir. Bu siyasi kararın temelinde; a) bu boyalardan elde edilen faydanın az olması, b) mevcut verilerin bu maddelerin güvenilirliği konusunda şüphelere yol açması vardır. Haziran 2008'de Avrupa Parlamentosu, AB Komisyonu ve Avrupa Konseyi üçlü bir kararla sadece "azo" boyaları için değil, Southampton Çalışması'ndaki tüm boyalar için uyarı yapılması zorunluluğunu getirmiştir. Üzerinde uzlaşılan uyarı notu "Çocukların aktivitesinde ve dikkat düzeylerinde olumsuz etkiye neden olabilir" şeklindedir. Kuzey Amerika ve Okyanusya'daki gıda kontrol makamları ise aynı verilere baka-

rak şimdilik düzenleyici bir faaliyete gerek olmadığı kanaatine varmışlardır. Southampton Çalışması sonrası ortaya çıkan yasal düzenlemeler, Avrupa'da diğer gıda katkıları için alınacak kararların öncüsü olabilir. Avrupa'da, EFSA'nın otoritesinden güç alan ve bilim esaslı karar verme sürecinden uzak karar verme süreçleri devam edebilir. Gıda boyalarının güvenilirliğini değerlendirmek için FAO ve WHO'nun Gıda Katkıları Uzmanları Komitesi (JECFA) deney hayvanlarında ve insanlardaki klinik çalışmalarda elde edilen verilere dayanarak kullanımına izin verilen her bir gıda boyası için günlük izin verilen dozajları (ADI) belirlemişlerdir. ADI bir kişinin bir maddeyi ömrü boyunca her gün tükettiğinde olumsuz bir etkiyle karşılaşmayacağı miktar olarak tanımlanmaktadır (JECFA, 1996). Gıda boyalarındaki ADI eritrosin için 0.1mg/kg vücut ağırlığı ile "fast green FCF için 25mg/kg vücut ağırlığı arasında değişen oranlardadır. Gıda boyasının toksisitesi arttıkça ADI değeri düşürülmektedir. Tüketilen tüm gıdalardan alınan toplam gıda boyası miktarının düzenli olarak izlenmesi ve dozaj aşımı olmamasının kontrol altında tutulması önemlidir (WHO, 1991).

Avrupa Uluslararası Yaşam Bilimleri (ILSI) ADI Görev Grubu, bebek ve çocuklar için gıda boyalarının daha yüksek risk taşımasından dolayı ayrı ADI değerleri belirlenmesini tavsiye etmektedir. Çocuklar kimyasalların olumsuz etkilerine daha açıktırlar ve tüketim davranışları yetişkinlerden farklıdır (Larsen ve Paskal, 1988). Kişinin gıda boyası tüketimini belirleyen, tüketilen gıdanın türü ve miktarı ile sosyo-ekonomik durum gibi çeşitli etkenler mevcuttur. Hindistan'daki çalışmaların çoğu tüketilen gıdalardaki boya üzerinde yoğunlaşmışken (Tablo 1), maruz kalınan sentetik boyalarla ilgili çalışmalar yoktur. Bu nedenle sentetik boyaların güvenilirliği sorgulanarak, kişilerin boyalara maruz kaldığı toplam miktarın araştırılması zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Dünya genelinde kullanılan boyaların ülkeden ülkeye gösterdiği farklılık dikkat çekebilir. Bunun nedeni teknik gereksinimlerle birlikte, kültür ve yerel mutfaklardaki farklılıklardır. Ülkelerdeki toksikoloji verileri bu maddelerin düzenlenmesi için bir dereceye kadar esas teşkil edebilir. Çoğu ülkede maksimum miktarlar günlük maruz kalma tahminlerine göre belirlenir. Eğer bir madde için ortaya çıkarılmış bir sağlık riski söz konusu değilse yasal düzenlemeye gidilmeyip, İyi Üretim Uygulamaları (GMP) kapsamında konu değerlendirilir. Dünya genelinde çeşitli ülkeler güvenilirlik çalışmaları yaparak boyalarının kullanımını gözlemlemektedirler ancak bu durum çoğu ülke için geçerli değildir. Çeşitli ülke hükümetleri tüm toksikolojik verileri göz önünde bulunduran bilimsel çalışmalar, insanlarda gözlemler ve deney hayvanı çalışmaları ile yapma sorumluluğunu duymaktadırlar.

Avrupa'da, bugün itibarıyla, 46 boyanın kullanımına izin verilmektedir. Pembe renkle belirtilen boyalar hakkında şüpheler vardır ve değerlendirmeler sürmektedir. Temmuz 2007'de EFSA aniline metabolize olması ve potansiyel kanserojen özelliği nedeniyle E128'i listeden çıkarmıştır. Boyalar periyodik değeren-

dirmelere tabi tutulacaktır. Avrupa Komisyonu tüm sentetik boyaların yeniden değerlendirmeye tutularak hali hazırdaki güvenilirlik değerlendirmelerin geçerliliğinin kontrol edilmesine karar vermiştir. Bu nedenle Komisyon EFSA'dan güvenilir bilimsel veriler ışığında Avrupa'da kullanımına izin verilen tüm katkıların yeniden değerlendirilmesini talep etmiştir. Bu çalışmadan elde edilecek veriler ışığında bazı katkıların yasaklanması gündeme gelecektir. 10 Temmuz 2008'de, eski gıda katkıları, aromaları, yardımcı maddeler ve gıdayla temas eden maddeler paneli yerini iki yeni panele (gıdaya katkıları ve gıdaya eklenen besin kaynakları paneli (ANS) ve gıdayla temas eden maddeler, enzimler, aromalar ve yardımcı maddeler paneli (CEF)) bırakarak ANS paneli faaliyetine başlamıştır. Sadece ABD'de yaklaşık 1000 ton gıda boyası kullanılmaktadır.

Gıdaların içerdiği boyaların güvenli olduğunun, sadece onaylı katkıları içerdiğinin ve doğru olarak etiketlendiğinin denetiminden FDA sorumludur. Boyalar birçok gıdaya eklenirler (şekerler, çerezler, margarin, peynir, kolalı içecekler, reçel ve jöleler, jelatin, puding ve pasta dolguları). Maryland eyaletindeki bir kanuna göre ADHD (Dikkat Eksikliği/Hiperaktivite Bozukluğu) bağlantılı katkıları içeren gıda maddelerinin etiketlerinde "Uyarı: Bu gıda maddesinde kullanılan boyalar bazı çocuklarda hiperaktiviteye ve davranış bozukluğuna yol açabilir" uyarısının bulunmasını zorunlu kılmaktadır (Food Navigator, 2009). Bu kanunun çıkışını İngiltere'de yapılan ve bazı boyalarla çocuklardaki hiperaktivite ile davranış bozukluğu problemleri arasında bağlantı kuran bir çalışma tetiklemiştir. Doğru ülkelerini arasında kullanılan boyalar ve miktarları arasında büyük farklılıklar mevcuttur. Hindistan'da yapılan bir çalışmada son otuz yılda birçok yasak boyanın kullanıldığı ancak giderek izin verilen boyalara yönelim olduğu senaryoyu ortaya konmuştur. Hindistan'da kullanımına izin verilen sekiz sentetik boyadan altısı kullanımdadır. Her ne kadar bu gelişme olumlu olsa da, kullanılan boya miktarları izin verilen limit olan 0.1mg/kg gıda maddesinin çok üzerindedir.

Olumsuz etkilerine rağmen E127'nin (eritrosin) şekerleme sanayinde kullanımı yaygındır. Hindistan'da Gıda Tağışını Önleme Kanunu çerçevesindeki 21 sayılı madde hangi gıda maddelerine boya eklenebileceğini düzenlemektedir. Çalışmada bazı gıdaların (örneğin pişmiş pirinç preparatı - biryani) boya içerdiği dolayısıyla üreticilerin kanuna uymadığı görülmüştür. Aynı çalışma birçok risk değerlendirmesi yaparak farklı yaş gruplarının boyalara maruz kalma düzeylerini belirlenmiştir. Yaz ve kış mevsimlerindeki maruz kalma miktarları ölçülmüştür. Okul öncesi çocuklarda çorba ve manchuria gibi fast food tüketiminden dolayı E110 tüketiminin çok, 9.6 mg olduğu gözlemlenmiştir. 6-18 yaş arasında ise boyalı çorbalar ve tuzluların tüketimi nedeniyle E102 miktarının yüksek olduğu belirlenmiştir. 19-44 yaş arasında ise kış aylarında çorbalar, pişmiş gıda preparatları ve tatlı etlerden kaynaklanan yüksek miktarlar belirlenmiştir. Bu çalışma, hükümetin ADI miktarlarını gözden geçirerek her bir

boyanın miktarını ve farklı gıda maddelerindeki oranları yeniden belirlemesi zorunluluğunu doğurmuştur. Üreticilerin belirli seviyelerde izin verilen boyaları makul miktarlarda kullanılmaları için teşvik edilmesi gerekmektedir. Aynı zamanda tüketicilere güvenli gıda temini için sürekli dikkat halinde bulunulmalıdır (Pratima ve Sudershan, 2008). Birleşik Arap Emirlikleri'nde 42 sentetik veya doğal gıda boyası kullanımına izin verilmektedir. BAE yetkilileri, Codex Alimentarius, FDA ve izin verilen gıda katkıları konusunda söz sahibi diğer uluslararası kurumlar ile, özellikle GS 23/1998'de belirtilmeyen katkılar için sürekli görüşerek çalışmalarını sürdürmektedir. Gıda boyalarının yasal düzenlemelerinin hükümet tarafından sıkı tutulmasına rağmen, anoreksiya ve alerjik sonuçlara yol açan, turmerikte (baharat) kurşun kromat kullanımı, içecekler ve şekerlemelerde yapay boyaların kullanımı gibi birkaç gıda taşıyıcı vakası olmuştur. Böyle durumlar etiketlerde yapay boyalar vb. kontrolüne önem verilmesine yol açmıştır. Diğer bir ifade ile bu tür gıda zehirlenmelerinin minimize edilmesi için tüketiciler ile etkili iletişim gerekmektedir. Yıllar içerisinde gıda boyaları ile ilgili gıda taşıyıcı vakaları görülmüştür. 2005 yılında toz biberde Sudan boyaları tespit edilmiştir. Aynı yıl, Çin'de, fast food zinciri KFC kansere yol açan Sudan I kontaminasyonu nedeni ile menüsünden iki ürünü çıkartmıştır (TimesOnline, 2005). 2007 başında, Avrupa'da, sosislere ve burgerlerin daha taze görünmesini sağlayan Red 2 G kanser korkusuna yol açmıştır. E128 olarak da bilinen kırmızı boya çoğunlukla daha fazla et içerdiği izlenimi verdiği için ucuz sosis ve burgerlerde kullanılmaktadır. EFSA tara-

findan bir uyarı yapılarak renk maddesinin vücutta kansere yol açan anilin adı verilen maddeye dönüştüğünden "güvenlik kaygısı" oluşturduğu belirtilmiştir. Avrupa Birliği gıda kanunlarında sadece belirli sosis ve burgerlerde limitli miktarlarda Red 2G kullanımına izin verilmektedir. Fakat gıda endüstrisi kaynakları, bunun, İngiltere'de hemen tüm sosis ve burgerleri kapsadığını belirtmektedir. Kaynaklar ucuz reçeller ve konservelerde de bulunabileceğini belirtmektedir. Kansere yol açan boya içerdiğinden dolayı binlerce ürün raflardan toplanmıştır. Temmuz 2007'de, boya izin verilen gıda boyaları listesinden çıkarılmıştır (EFSA, 2007).

Sonuçta, onaylı gıda boyaları, izin verilen gıda maddelerinde ve izin verilen miktarlarda kullanıldıklarında sağlığa zararlı değildir. İzni gıda boyalarının fazla miktarlarda kullanımı ve izin verilmeyen boyaların kullanımına gıda piyasasında oldukça yaygındır. Boyalar dünyanın farklı bölgelerinde kullanılmaktadır ve gıda boyalarının güvenliğin tespiti için daha fazla risk değerlendirmesi gerekmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için küresel uyum içerisinde etkili yasal düzenlemelerin oluşturulması iyi bir adım olabilir. Daha uzun dönemde, gıda güvenliğinde tüketici özgüvenini kuvvetlendirmek için tüketicilerle etkili iletişim kurulması yolu izlenebilir. Pragmatik bir yaklaşım, ticaret bariyerlerinin kaldırılması ve bütün ülkelerin ekonomik ve besin değeri taleplerinin değerlendirilmesinin sağlanabilmesi için dünya genelindeki gıda yasalarının uyumunu sağlamaktır. Bu nedenle bilimsel kararlar güncel ihtiyaçtır.

Referanslar

1. EFSA 2007. http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178622332303.htm
2. Feingold, B.F. 1973. *Introduction to clinical allergy*. Charles C. Thomas.
3. Feingold, B.F. 1979. *The Feingold Cookbook for Hyperactive Children*. Random House.
4. Feingold, B.F. 1985. *Why Your Child is Hyperactive*. Random House.
5. Food Navigator <http://www.foodnavigator.com/Publications/Food-Beverage-Nutrition/FoodProductionDaily/Quality-Safety/Maryland-eyes-artificial-food-color-ban>
6. Harley J.P, Ray R.S, Tomasi L., Eichman P.L., Matthews C.G., Chun R, Cleland C.S & Traisman E. 1978. Synthetic food colors and hyperactivity in children - double-blind challenge experiment, *Pediatrics* 62: 975.
7. Larsen, J.C. and Pascal, G. 1998. *Workshop on the applicability of the ADI to infants and children :consensus summary*. Food Additives and Contaminants. 15: 1-21.
8. Lockey, S.D. 1977. Hypersensitivity to tartrazine (FD & C Yellow #5) and other dyes and additives present in food and pharmaceutical products. *Annals of Allergy*. 38: 206-210.
9. McCann D, Barrett A, Cooper A, Crumpler D, Dalen L, Grimshaw K, Kitchin E, Lok K, Porteous L, Prince E, Sonuga-Barke E, Warner JO, Stevenson J. (2007). Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. *Lancet*. 3;370(9598):1560-7. Erratum in: *Lancet*. 2007 Nov 3;370 (9598):1542.
10. Ozaki, A., Kitano, M., Itoh, N., Kuroda, K., Furusawa, N., Masuda, T. and Yamaguchi H.1998. Mutagenicity and DNA-damaging activity of decomposed products of food colours under UV irradiation. *Food Chem Toxicol*.36 (9-10) : 811-7.
11. Padmaja R. Jonnalagadda, Pratima Rao, Bhat, R.V & Nadamuni Naidu A. 2004. Type and extent of colors used in Ready-to-eat (RTE) foods prepared in the non-industrial sector. *International Journal of Food Science and Technology*. 39: 125-131.
12. Pratima Rao and R.V. Sudershan (2008). Risk Assessment of Synthetic Food Colours – A Case Study in Hyderabad, India. *International Journal of Food Safety, Nutrition and Public Health*, 1 (1): 68-87.
13. Pratima Rao, Ramesh V.Bhat, Sudershan R.V., T.Prasanna Krishna. 2005. Consumption of Synthetic food colors during festivals in Hyderabad, India". *British Food Journal*. 105 (4&5):276-284
14. Pratima Rao, Ramesh V.Bhat, Sudershan R.V., T.Prasanna Krishna, A. Nadamuni Naidu. 2004. Exposure assessment of synthetic food colors in a selected population in Hyderabad, India. *Food Additives and Contaminants*. 21(5): 415-421.
15. Pratima Rao & Bhat, R.V. 2003. A Comparative Study on the Synthetic Food Colors Usage in foods procured from urban and rural areas of Hyderabad. *Nutrition and Food Science*. 33(5):230-235
16. Rowe, K.S. and Rowe, K.J. 1994. Synthetic food colouring and behaviour : A dose response effect in a double -blind, placebo-controlled, repeated -measures study. *J.of Paed*. 125 : 691-698.
17. Times online (2005). <http://www.timesonline.co.uk/tol/news/uk/article415971.ece>
18. WHO. 1991. *Toxicological evaluation of certain food additives and contaminants*. WHO Food Additives series No. 28. World Health Organisation, Geneva.

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

AB, Türkiye ve DTÖ Uluslararası Semineri'nde gıda güvenliği konuşuldu

Röportaj:
Fezal Bilgin

European Union, International Seminar of Turkey and World Trade Organization

An international seminar on "European Union, Turkey and World Trade Organization" has been organized on February 27-28, 2009 with cooperation of Faculty of Law of Yeditepe University, Economic Development Foundation, and Maastricht University. We made an interview with Denise Prevost who is appointed as an Academic Coordinator at the Institute of Globalization and International Laws in the Netherlands, and made a presentation on "EU Food Safety Standards and Turkey". In the interview, Prevost said that Turkey made progress in Advancement in the Agriculture of Turkey prepared by the EU, however, the harmonization studies of Turkey are at the beginning due to the size of the EU legislation.

27-28 Şubat 2009 tarihinde Yeditepe Üniversitesi Hukuk Fakültesi, İktisadi Kalkınma Vakfı ve Maastricht Üniversitesi iş birliği ile "Avrupa Birliği, Türkiye ve Dünya Ticaret Örgütü" konulu uluslararası seminer düzenlendi. Seminerde, DTÖ (Dünya Ticaret Örgütü) kapsamındaki Bölgesel Ticaret örgütleri, DTÖ'de uyumazlıkların çözümü, AT-Türkiye gümrük birliği gibi konuların yanı sıra gıda güvenliği konusu da ele alındı.

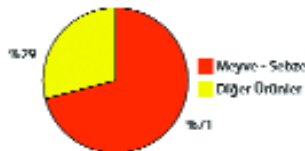
Maastricht Üniversitesi Hollanda'da Globalleşme ve Uluslararası Kanunlar Enstitüsü'nde Akademik Koordinatör olarak görev alan Denise Prevost, seminerde AB Gıda Güvenliği standartları ve Türkiye başlıklı bir sunum yaptı. Sunumda Türkiye'nin tarım sektöründe önemi, AB-Türkiye tarım ürünleri ticareti, tarım ticaretinde gıda güvenliği engelleri, WTO'nun rolü, SPS sözleşmesi ve gelecek stratejileri konularına değinildi.

Tarım, Türkiye'nin sosyo-ekonomik yaşamında önemli yer tutuyor. Tarım sektörünün istihdama katkısı %30, GSMH'ye katkısı ise %11 düzeyinde. Türkiye, tarım ürünleri ihracatının % 58'i Avrupa Birliği üye ülkelerine yapıyor ve ihracatın büyük bir kısmını taze ve kurutulmuş meyve, sebze ürünleri oluşturuyor.

Tablo 1. Türkiye'den Tarım İhracatı Yapan Ülkeler



Tablo 2. Türkiye'den Tarım İhracatı Yapılan Ürünler



Maastricht Üniversitesi Hollanda'da Globalleşme ve Uluslararası Kanunlar Enstitüsü Akademik Koordinatörü Denise Prevost.

Türkiye tarım ihracatı için hem geleneksel, hem de gıda güvenliği konularında engeller mevcut. Gümrük Birliği kapsamı dışındaki tutulan tarım ürünleri gümrük vergisine tabi tutuluyor.

Avrupa Birliği Gıda Güvenliği mevzuatına göre gıda güvenliği, bitki ve hayvan sağlığı için tedbirler alınması gerekiyor. Ayrıca, ihracatçılar tarladan sofraya yaklaşımını (HACCP) uygulamalı, yüksek seviyede gıda güvenliği sağlayarak maksimum kalıntı limitlerine uygun olarak üretim yapılması, kontrol ve izlenebilirlik sistemlerini oluşturması şart.

Türkiye AB ticaretinde, Sağlık ve Bitki Sağlığı Önlemleri Anlaşması (SPS) da engel teşkil ediyor. Örneğin, canlı kabuklu deniz hayvanları, balık ürünler, işlenmiş mide, mesane ve bağırsak gi-

bi ürünlerin ihracatı sadece AB onaylı kuruluşlar tarafından yapılabilir. Ayrıca kurutulmuş incir, fıstık, fındık ve bu ürünleri içeren gıdaların mikotoksin içermediğine dair sertifikalı olması zorunlu.

Türkiye, AB uyum yasası çerçevesinde birçok aşamada ilerleme kaydetti, hayvan yemine antibiyotik ve hormon kullanımını yasakladı, aflatoksin için aksiyon planı ve büyükbaş hayvanlar için izlenebilirlik sistemi oluşturdu, laboratuvar kalitesi ve eğitimli denetçi kadrosunu geliştirdi ve uluslararası standartları kanunlaştırdı.

Türkiye, tarım ticaretinde mükemmel bir potansiyele sahiptir. Tarım ticaretindeki engelleri kaldırmak adına uluslararası standart oluşum toplantılarına katılmalı, veriler ile standartların gelişimini sağlamalı, SPS Komite oturumlarına katılmalı, teknik destek talebinde bulunmalı, şeffaf bir mekanizma oluşturarak ihracatçılara bilgi paylaşımı sağlamalıdır.

Sunum sonunda röportaj talebimizi memnuniyetle kabul eden Denise Prevost, sorularımızı şöyle yanıtladı.

Türkiye tarım politikasının Avrupa Birliği'ne uyum çalışmalarını nasıl değerlendiriyorsunuz? Sizce, Türkiye bu konuda ne kadar başarılı?

Avrupa Birliği Komisyonu'nun hazırladığı Türkiye Tarımda İlerleme Raporu'nda, Türkiye'nin birçok konuda ilerleme kaydettiği belirtilmiştir. Örneğin hayvancılık alanında izlenebilirlik sistemi ve aflatoksin kontaminasyonunun önlenmesine yönelik eylem planı oluşturulmuştur. Fakat Avrupa Birliği mevzuatının büyüklüğü düşünüldüğünde Türkiye uyum çalışmaları henüz çok erken bir aşamadır. Gıda güvenliği açısından raporlandırılmış ilerleme mevcuttur fakat yapılması gereken daha birçok çalışma var.

Konuşmanızda Türkiye'de tarım istihdamının %30 civarında olduğunu belirttiniz. Bu yüksek bir oran. Fakat Türkiye'de tarım sektöründe faaliyet gösteren firmalara baktığımızda bu firmaların küçük ölçekli ve bireysel firmalar olduğunu görmekteyiz. Bilindiği üzere AB mevzuatı ile uyum, hem teknik bilgi, hem de mali güç gerekmektedir. Bu nedenle küçük ölçekli firmalar için AB mevzuatına uyum ağır bir yük oluşturuyor. Sizce küçük ölçekli firmalar bu konuyla nasıl başa çıkabilirler ve uyum için gerekli olan maliyetler aşağıya çekilebilir mi? Küçük ölçekli firmalar için devlet teşviki sorunu çözer mi? Kesinlikle Türkiye tarım ihracatında karşılaştığı sorunlardan biri tarım sektörün küçük ölçekli olmasından kaynaklanıyor. Bu nedenden dolayı zaten Türkiye'de istihdamın %30 tarıma bağlıken, sektörün GSMH'ye katkısı % 11 düzeyinde bulunmaktadır. Bu nedenle tarım sektörü şuan ekonominin değil, istihdamın önemli bir parçasıdır. İhracat ticaretinde ise Türkiye dünya tarım sektörünün %1'ini oluşturmaktadır. Bu nedenle, Türkiye

devlet teşviki, Avrupa Birliği desteği ve üretim proseslerinde iyileştirmeler ile bu konu hakkında çözüm elde edilebilir. Avrupa Birliği onay sistemi ve kontrol denetimlerini en az külfetli hale getirmeye ve maliyeti en aza indirmekle yükümlüdür. Ama diğer ülkelerde yapıldığı gibi küçük ölçekli firmalar örgütlenerek Avrupa Birliği Standartları'na uyumu çalışmalarını sağlayabilirler. Örneğin tarım sektörü küçük ölçekli üretime dayalı birçok Afrika ülkesinde de tarım üreticileri örgütlenerek, ortak sistemler, sertifikalar ve HACCP planları oluşturarak maliyeti paylaşarak maliyetleri düşürüyorlar.

Avrupa Birliği bu tür girişimler için finansal destek sağlıyor. Siz de karar süreci içinde olduğunuz için Avrupa Birliği uyum çalışmaları için finansal destek imkanı mevcut. Avrupa Birliği, Türkiye'nin standartlara uyumu ile ilgilidir çünkü ilerde Türkiye üye ülke konumuna geçtiğinde tüketicisini tehlikeye sokmak istemez. Bu nedenle hem mevzuat, hem de üretim proseslerinde iyileştirmelere önem verilmektedir. Uyum çalışmalarında hem devlet, hem de AB desteğinin gerektiği fikrine kesinlikle katılıyorum. Ayrıca sunumumun sonunda belirttiğim gibi şeffaflık ve bilgilendirmenin etkili bir şekilde kullanılması gerekiyor.

Yaşanan problemlerden biri de ihrac edenlerin özellikle küçük ölçekli firmaların uymaları gereken standartlar hakkında bilgi sahibi olmaması. Bu konuda Türk devleti tarım ihrac sektörünü AB standartları hakkında bilgilendirmeli ve gereklilikleri nasıl gerçekleştirecekleri hakkında onları yönlendirmelidir.

Her ülkenin kendine özgü teknik şartları var. Bu da tarım ihracatını zorlaştırıyor. Örneğin Rusya ve Türkiye arasında domates krizi yaşandı. Sizce, küresel teknik limitler oluşturulmalı mıdır? Bu konuda yapılan çalışmalardan bahsedebilir misiniz?

Aslında bu konuda global standartlar mevcut. Uluslararası bir birim olan Codex Alimentarius Komisyonu Dünya Ticaret Örgütü (WTO) üyelerinin katılımı ile global gıda güvenliği standartları oluşumunda ve çeşitli SPS kanunlarının uyumu ile ilgilileniyor. WTO SPS anlaşmasında öncelikle bu standartları ifade eder ve WTO üyelerine mevcut kanunlarını uluslararası standartlara harmonizasyonunu teşvik eder. Türkiye'nin bu toplantılara katılması gerekli ve Türkiye için ihracat önemi olan tarım ürünlerinin kalıntı seviyelerini bildirerek standartların oluşumunda katkıda bulunmalıdır. Türkiye bu toplantılara bilimsel kanıtlarla katılmalı, üreticilerinden maksimum kalıntı seviyeleri hakkında detaylı bilgi edinmeli ve üreticiler için ulaşılabilir değerleri belirlemelidir.

Hanta virüs nedir? Nasıl Bulaşır?



Hazırlayan:

Uz. Dr. Yavuz Uyar

**Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Salgın Hastalıklar
Arş. Müdürlüğü Viroloji Referans ve Araştırma
Laboratuvarı, Ankara**

Hantavirüs, Bunyaviridae ailesinden zarflı bir RNA virüsüdür. Adını ilk izole edildiği yer olan Güney Kore'deki Hantaan nehrinden alır. İnsanlar için yeni bir virüs olmayıp, yaklaşık 900 yıl önceki Çin yazılarında bu virüsün yol açtığı hastalığa rastlanmaktadır. Ne zaman ki binlerce Birleşmiş Milletler askeri Kore'ye gitti ve orada bu etken ile temas etti, işte o zaman Batı tıbbi ilk olarak bu hastalık ve etken ile tanıştı.

Puumala, Dobrava ve Saaremaa hanta virüs türlerinin yol açtığı böbrek sendromlu kanamalı ateş (Hemorrhagic fever with renal syndrome, HFRS) daha çok Asya ve Avrupa kıtasında görülürken, Hanta virüs pulmoner sendrom (Hantavirus pulmonary syndrome, HPS)'a neden olan tip daha çok Amerika kıtasında görülmektedir. Bugüne kadar Hanta virüs cinsi içerisinde 22 tür tanımlanmış ve 11 tanesi insan hastalıkları ile ilişkilendirilmiştir. Belirli hanta virüs tipleri belirli türdeki kemiricilerle sıklıkla taşınmaktadır. Rodentler (kemiriciler), şiddetli HFRS ile ilişkili hanta virüs türlerinin ana konaklarıdır (fatalite hızı %3-12). HFRS'un nispeten daha ılımlı bir şekli olan Nephropathia epidemica'nın etkeni Hanta puumala virüsün ana konağı orman fareleri (Bank voles, Clethrionomys glareolus)'dır. Dobrava türü daha çok sarı boynulu fareler (Apedemus flavicollis) tarafından taşınırken, Saaremaa türü tarla fareleri (Apedemus agrarius) tarafından taşınmaktadır. Ülkemizde görülen tipi olan Puumala virüs, orta ve kuzey Avrupa, Rusya ve Balkanlar'da saptanmış olup fatalite hızı % 0.1 – 0.4 olarak belirtilmektedir; HPS vaka sayıları HFRS'dan düşük olmakla birlikte bu formun ortalama fatalite hızı (%40) oldukça yüksektir. Virüsün alınından 1 ila 5 hafta sonra hastalarda klinik bulgular görülmeye başlar. Erken belirtileri yorgunluk, ateş ve kas ağrısıdır. Ayrıca baş ağrısı, baş dönmesi, karın ağrısı, ishal, kusma, bulantı da görülebilir. HFRS gelişmişse; ilerleyen dönemlerde oliguri (az idrar çıkarma) ve böbrek yetmezliği gelişir.

Tüm dünyada yıllık yaklaşık 150.000 ila 200.000 vaka HFRS tanısı ile hastaneye yatırılmakta ve tedavi edilmektedir. Hanta virüs vaka sayısı, dünya için halk sağlığı tehdidi boyutlarındadır. Subklinik veya hafif/atipik enfeksiyon; Puumala virüs için %70 olarak rapor edilmektedir. Hanta virüs enfeksiyonlarının seroprevalansı %0 – 33.3 olarak rapor edilmektedir.

Bulaşma Yolları: Hanta virüs ile insanlar genellikle enfekte kemiricilerin solunum yolları sekresyonları, tükürük ve idrara ait aerosollerinin solunarak alınması ile veya dışkı, döküntü veya virüsle kontamine diğer organik materyal partiküllerinin solunum yo-

Hantavirus is a budded RNA virus from the family of Bunyaviridae. Up to the present, 22 species were defined and 11 species were correlated with human diseases among Hantavirus species. Early symptoms are fatigue, fever, and muscle pain. Also, headache, dizziness, stomach ache, diarrhea, vomiting, and nausea can be observed. If HFRS is developed; then oliguria and renal impairment can be developed in the subsequent periods. Ways of Infection: Human beings are generally infected by hantavirus by inhaling respiratory passage secretion of infected rodents, inhaling aerosols of salivary and urine or inhaling feces, eruption or other organic particles contaminated with viruses. Infection between humans is not reported.

lu ile alınması sonucu enfekte olurlar. Kemiriciler arasında ve kemiricilerden insanlara enfeksiyonun ısırma yolu ile geçtiği de belirtilmektedir. Derideki yaraların enfeksiyöz virüs ile kontaminasyonu, muköz membranlar ile enfeksiyöz materyalin teması, enfeksiyöz kemiricinin sekresyonları ve taşıyıcı farelerin dışkıyla kontamine olmuş besinlerin yenmesi, laboratuvar enfeksiyonları ve akut fazdaki HPS'li hasta ile temas diğer bulaşma yollarıdır. İnsandan insana bulaşma hiç rapor edilmemiştir.

İnsanlarda enfeksiyon riski; mesleğe (hayvancılık, orman işçileri, çiftçi, ordu mensubu) veya gezi aktivitelerine bağlı değişebilir. Ayrıca enfekte kemiricilerin sayısındaki artış, kemiricilerin dışkı ve salgılarına maruz kalma süresi hastalığın sıklığını artıran diğer sebeplerdir. Enfekte kemiricileri barındıran kapalı alanların temizliği tekrarlayan enfeksiyonlar için yüksek risk taşır.

Koruma Yöntemleri:

- Kemiricilerin ev ve diğer binalara girmesinin önlenmesi,
- İnsan ve hayvanlara ait yiyeceklerin kemiricilerden uzak tutularak saklanması,
- Kemiriciler ile kontamine alanların temizlenmeden önce dezenfektan spreyler ile dezenfekte edilmesi. Bu alanların süpürülmemesi ve elektrikli süpürge ile çekilmemesi. Dezenfektanla ıslatılmış havlu veya tahta bezi kullanılması. Temizliğin tozların solunmasını önleyici uygun maskeler (cerrahi maske) kullanılarak yapılması.
- Kemiricilerin tuzak kullanılarak yakalanması önerilmektedir ancak burada hayvan bütünlüğü önemlidir. Kemiriciler canlı olarak yakalanmamalıdır.
- Vahşi kemiricilerin çıkartıları ile temas riskini en aza indirmek.
- Laboratuvar hayvanı olarak kullanılacak kemiricilerin Hantavirus yönünden test edilmesi önemlidir.
- El yıkama alışkanlığı önemlidir. Riskli alanlara temas sonrasında eller mutlaka sabunla yıkanmalıdır.

Hanta virüs ile ilgili yapılması gerekenler; konak, vektör ve virüs ilişkilerinin ortaya koymak, ayrıca sahada gerekli serosurveyans çalışmalarını yapmaktır. Halkı bu enfeksiyonun bulaşma yolları ve alınması gereken önlemler konusunda eğitmek bir diğer önemli konudur.

Gıda ve yem için “Hızlı Alarm Sistemi”

Hazırlayan: Fezal Belgin
MSc Food Safety,
Hygiene and Management Kimyager

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), Avrupa Birliği ülkelerinin herhangi birinde gıda ve yem konuları hakkında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında diğer üye ülkelerin bu risk hakkında bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemlerin alınmasını sağlayan hızlı ve aynı zamanda koordine bir iletişim sistemidir. RASFF'nin 1. ve 10. haftaları arasında toplam 621 bildirim oluşmuş ve bu bildirimlerden 63 tanesinin Türkiye kaynaklı olduğu belirlenmiştir. Bu dönem içerisinde en çok bildirim yapılan ülkeler sırasıyla Çin (86), Türkiye (63), ABD (54), Tayland (26), ve Vietnam (23) dir. Ülkemize ait olan 63 bildirimin büyük bir çoğunluğu (45'i) aflatoksin kaynaklıdır. Yapılan aflatoksin bildirimlerinin 17'si kuru incir, 10'u fındık, 8'i antep fıstığı, 3'ü kuru incir ezmesi, 3'ü kayısı çekirdeği, 2'si ise fındık ununda tespit edilmiştir. Aflatoksin dışındaki diğer bildirimler ise, (3) armut'da amitraz, (3)

kuru incirde okratoksin A, biber ve salatalıkta oksamil kalıntısı, karışık turşuda deklare edilmemiş kükürt, karamel sosunda yüksek miktarda benzoik asit (E 210), kemiksiz alabalıkta enrofloxacin, dondurulmuş kurbağa eti, bacağı ve kuru üzümde Salmonella ve dondurulmuş kabuklu deniz ürünlerinde yüksek miktarda E.coli, salamura ançuezde hatalı sıcaklık kontrolü şeklindedir. 10 haftalık bu dönem içerisindeki bildirim sayılarına göre göze çarpan ülkelerden biri olan Çin için oluşturulan 86 bildirimin 19'u migrasyon, 13'ü aflatoksin, 9'u melamin, 9'u alüminyum, 5'i Bacillus Cereus kaynaklı olduğu belirlenmiştir. Öne çıkan diğer bir ülke de Amerika olup yapılan bildirimlerin 21'inin aflatoksin kaynaklı olduğu raporlanmıştır.

Rapid Alert System for Food and Feed - RASFF

According to RASFF overviews between weeks 1-10, 621 notifications determined and 63 of these notifications were originated from Turkey. Between these weeks, the countries which have high levels of notifications are China (86), ABD (54), Thailand (26) and Vietnam (23). Out of 63 notifications originated from Turkey, 45 of them are due to aflatoxin. The other notifications are amitraz in pear (3), okratoksin A in dried fig (3), oxamil residue in cucumber, sulphite in pickle, high level benzoic acid in caramel sos, enrofloxacin in filet, Salmonella in frozen frog's leg and raisin, high level E.coli in frozen shellfish, bad temperature control in anchovy.

HAFTA	BİLDİRİMİ YAPAN ÜLKE	BİLDİRİM İÇERİĞİ
1	Avusturya	Armut'da amitraz
1	Avusturya	Armut'da amitraz
1	Avusturya	Armut'da amitraz
2	İtalya	Kayısı çekirdeğinde aflatoksin
2	Almanya	Şam fıstığında aflatoksin
2	Fransa	Kavrulmuş fındıkta aflatoksin
2	Belçika	Şam fıstığında aflatoksin
3	Danimarka	Fındıkta aflatoksin
3	Portekiz	Kuru incirde aflatoksin
3	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
3	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
3	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
3	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
3	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
3	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
3	Almanya	Kavrulmuş fındıkta aflatoksin
4	Almanya	Kuru incirde aflatoksin
4	İtalya	Salamura ançuezde hatalı sıcaklık kontrolü*
4	İngiltere	İncir ezmesinde aflatoksin
5	Almanya	Kavrulmuş fındıkta aflatoksin
5	İngiltere	Kuru incirde aflatoksin
5	İngiltere	Kuru incirde aflatoksin
5	İngiltere	Kuru incirde aflatoksin
5	İspanya	Kuru incirde kötü hijyen koşulları
5	Almanya	Fındık ununda aflatoksin
5	Almanya	Fındıkta aflatoksin
6	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
6	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
6	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
6	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
6	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
6	İtalya	Kayısı çekirdeğinde aflatoksin
6	Fransa	Kuru incirde aflatoksin
6	Yunanistan	Şam fıstığı içinde aflatoksin
6	Yunanistan	Kabuklu şam fıstığında aflatoksin
6	İtalya	Kavrulmuş fındık ununda aflatoksin
6	İtalya	Şam fıstığı içinde aflatoksin

* (etiket talimatı ile uyumsuzluk)

HAFTA	BİLDİRİMİ YAPAN ÜLKE	BİLDİRİM İÇERİĞİ
6	Portekiz	Kuru incirde aflatoksin
6	Finlanda	Karışık turşuda sülfite
6	Almanya	Tuzlu kavrulmuş şam fıstığında aflatoksin
6	Almanya	Kavrulmuş fındıkta aflatoksin
6	Yunanistan	Karamel sosunda yüksek miktarda benzoik asit
6	Polonya	Kuru incirde aflatoksin
7	İngiltere	Kemiksiz alabalıkta yüksek seviyede enrofloxacin
7	Bulgaristan	Kırılmış fındık içinde aflatoksin
7	Almanya	Fındıkta aflatoksin
8	İtalya	Dondurulmuş kurbağa etinde Salmonella
8	Almanya	Taze biberde oksamil
8	Hollanda	Kuru incirde okratoksin A
8	Hollanda	Kuru incirde okratoksin A
8	Hollanda	Kuru incirde okratoksin A
9	Hollanda	Salatalıkta oksamil
9	Almanya	Kabuklu şam fıstığında aflatoksin
9	Almanya	Fındık karışımında aflatoksin
9	Almanya	İncir ezmesinde aflatoksin
9	Fransa	İncir ezmesinde aflatoksin
9	İtalya	Şam fıstığında aflatoksin
9	İngiltere	İncir ezmesinde aflatoksin
9	İtalya	Kayısı çekirdeğinde aflatoksin
9	İtalya	Dondurulmuş kurbağa bacağında Salmonella
9	Yunanistan	Dondurulmuş kabuklu deniz ürünlerinde yüksek miktarda E.coli
9	Polonya	Kuru üzümde Salmonella
10	Almanya	Yeşil biberde karbendazim ve oksamil
10	Almanya	Kırılmış fındık içinde aflatoksin
10	Avustralya	Şam fıstığında aflatoksin

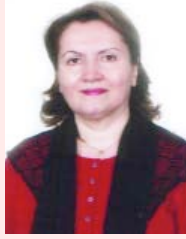
Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Tüketicilerde Duyarlılık

Türkiye koşullarında ortalama 70- 80 yıl olan insan yaşamında, en çok önem verilmesi gereken şey sağlıktır. Sağlığımız da beslenme ve gıda ile birebir ilişkilidir. “Sağlıklı yaşam, doğal ve dengeli beslenme, hareketli yaşam, ekolojik gıda ürünleri” gibi konularda ciddi bir duyarlılık oluşmuş, uzayan yaşam süresini en kaliteli şekilde geçirmek isteyen tüketiciler, her şeyden önce güvenli ve dengeli beslenmenin yollarını aramaya başlamıştır.

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

The health which is the most important matter of our life is directly related to the nutrition. That’s why in recent years the social sensitivity unfold in the certain subjects such as the healthy life, natural and balanced nutrition, active life and the ecologic products; the consumers looking for a way to safety and balanced nutrition. Within this periode the producers must acquaint the consumers and also the consumers must be quizzical and demanding for sway the producers.

Engin Başaran
Tüketiciler Derneği (TÜDER)
Yönetim Kurulu Başkanı
Tel: 0 212 543 72 57
bilgi@tuder.net



Evrensel tüketici haklarından en önemlisi kuşkusuz sağlık ve güvenlik hakkıdır ve sağlığımız gıdalarla birebir ilişkilidir. Ancak kayıt dışının engellenemediği ve her geçen gün bir olumsuzluğun ortaya çıktığı gıda sektöründeki terör, yetersiz yasal alt yapı, cevapsız kalan sorular, otorite ve denetim boşluğu; tüketiciler tarafından kredi kartına, telefon sabit ücretlerine gösterilen duyarlılığın gıda sorunlarına gösterilememesi 2009 yılının 15 Mart Dünya Gıda Gününü buruk kutlamamıza neden oldu.

Hormonlar, zirai ilaç kalıntıları, sorgulanan katkı maddeleri ve oranları, melaminli sütler, tartışılan yoğurtlar, kızartma yağlarında oynanan oyunlar ve kırmızı etler v.b. konularla sürüp giden gıda güvenliği konusu; ülkelerin, ulusların, bireylerin yaşamında en önemli konular olup sağlıkla birebir ilintilidir. AB ile literatürümüze giren “tarladan sofraya ve çiftlikten çatala veya kaynaktan bardağa” formülü ile özetlenecek Gıda Güvenliği; Devletin, hükümetin, üreticinin, satıcının ve nihayetinde tüketicinin “müteselsil bilgilendirilmesi, eğitimi, yasaların uygulanması, denetlenmesi, sorumluluğu ve yaptırımını” birlikte gerektiren çok önemli bir sorunu”dur. Bu zincirin bir halkasının dahi “Sorumluluğu ve ihmali” gıda güvenliğini ortadan kaldırmaya yeterlidir.

Bu konuda, sabıkalı bir geçmişi olan ülkemizde, gün geçmiyor ki yukarıda sıraladığımız gibi yediğimiz gıdalarla ilgili yeni bir

skandal ortaya çıkmasın! Bu skandallar şu gerçeği işaret etmektedir: Üreticilerin ve ihracatçıların artık insan sağlığını her türlü parasal değer üzerinde görececek bir anlayışa gelmesi zorunluluğu doğmuştur ve insan sağlığı yanında, ülkemizin dünya pazarında kaybettiği güven ve prestiji de düşünmek zorundadır ve yasalar bunu zorunlu kılacak nitelikte olmalıdır. Yaşanılan sorunlar, ister istemez aklımıza şu soruların takılmasına neden olmakta ve cevaplar hep havada kalmaktadır: İhraç edilecek tarımsal ürünleri ihracatçılar, bir takım analizlerden geçirmekte midirler? Geçiriyorlarsa neden sınırlardan geri çevrilmektedir? Bu analizi yapan veya yapmış gibi gösteren kurumlar sorgulanmakta mıdır ve bu kurumlar, uygulanan yöntemler günümüzün sorularına yanıt vermekte midirler? Sınırlardan geri çevrilen ürünler iç tüketime sevk edilmekte midir? Bu sorulardan daha da önemlisi dış piyasaya özenle üretilen ve sevk edilen ürünler bu durumda ise, iç piyasaya sevk edilen ürünler ne durumdadır! Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’nın buradaki sorumluluğu nedir gibi soruların cevaplarını ararken yöntem ne olursa olsun “Tarım Bakanlığı’nın buralarda ihmali ne olmaktadır?” sorusunun yanıtını bulmakta çok zorlanmaktayız. Bakanlığın, kurumlarının yaptırımları, tüketicilere uyarıları neler olmaktadır ve objektif - şeffaf bir gerçeklikle medyada, kendi WEB sayfalarında bu bilgiler kamuoyu ile paylaşılmakta mıdır?

Bu bağlamda, gıda güvenliğinin ilk adımı hiç kuşkusuz ciddi bir şekilde yasal alt yapıyı; küresel ve yerel gerçekler göz önünde bulundurularak- tüm tarafların katılımıyla-tarafsız, gerçekçi, uygulanabilir bir şekilde oluşturmaktan geçer. Aynı zamanda; ikinci adım olarak üreticiyi, yetiştirdiği ürün konusunda çok yönlü olarak sürekli eğitmek ve bilgilendirmekten, iç ve dış pazarlara satanlara mevzuata uyma yükümlülüğü getirmekten ve ciddi -sürekli denetim ve yaptırımdan geçmektedir. Bu bağlamda bakıldığında, 1995 yılından beri oluşturulmak istenen Gıda

Yasası'nın hala tam anlamıyla oluşturulmadığını; birkaç kez değiştirildiğini ve son değişiklik tasarısında de ciddi sorunlar olduğunu görmekteyiz. Şöyle ki;

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın hazırlamakta olduğu kısaca "Gıda Güvenliği Yasası"nın adının "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı" olarak hazırlanmasını doğru bulmamaktayız. Bütünsel bir bakış açısıyla (AB ülkelerinde olduğu gibi) Gıda Güvenliği Yasa Tasarısı içerisinde gıda harici konuların bulunmamasına özen gösterilmesi gerekirken, içerisinde veteriner muayenahaneleri, süs hayvanları, ilaç satışı vs. gibi konuların da alınmasını yanlış bulmaktayız.

Ülkemiz üretim ve bitkisel beslenme ağırlığı ile tüketim gerçekleri ortadayken, yasada ağırlıklı veteriner hizmetlerine ağırlık kazandırılması yasanın bütünsel bakış açısından uzaklaştığını göstermektedir. Bu yasa tasarısı içerisinde gıda güvenliğinin sağlanmasındaki en büyük engel olan kayıt dışılıkla mücadele nin de yeterince ve net bir şekilde yer almadığını görmekteyiz.

Hazırlanmakta olan yasa tasarısında; gıda güvenliğinin yerleşmesi, yaygınlaşması ve etkinleşmesi anlamında sorumlu yöneticilik uygulamasının devam ettirilmesi ve sorumlu yöneticilerin etkin bir şekilde denetlenmesi sağlanmalıdır.

Yasada, gıda güvenliği konusunda ilk adımdan son adıma kadar tüketicileri de bu süreçte "doğal denetleyici" olarak katmak çok büyük önem taşımaktadır.

Bu bağlamda, yasada tüketicilerin ve tüketici örgütlerinin yasanın oluşumundan uygulanmasına kadar aktif bir şekilde süreç katılımlarının sağlanması ve bu bağlamda tüketicilerin de bilgilendirilip - bilinçlendirilerek doğal denetleyici olarak toplumda görev almalarının gerçekleştirilmesi, denetim ve kontrol hizmetlerinin, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde yaygın - etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi ve denetim sonuçlarının şeffaf bir şekilde Bakanlığın web sayfalarında yer almalarının sağlanması gerekmektedir.

Yasa; Ulusal Kodeks Komisyonu oluşturulmasına, risk değerlendirmesi alanında bağımsız ve merkezi bir Gıda Güvenliği Otoritesi'nin kurulmasına ve tüketici örgütlerinin de bu komisyonda temsil edilmesine olanak sağlamalıdır.

Yeni gıda yasası; hızlı uyarı sistemi, acil durumlar, kriz yönetimi, risk analizi, kamuoyunun bilgilendirilmesi, ihtiyati tedbirler gibi başlıklarla "Risk İletişimi" kapsamında yönetilmesi ve tüketici örgütleriyle işbirliğinde; tüketiciye hızlı, doğru ve güvenilir bilgilerin aktarılması sağlanmalıdır. Ayrıca hazırlanmakta olan yasa tasarısında tüketicilerde gıda güvenliği duyarlılığının oluşturularak, tüketicinin bilgilendirilmesi; yasa yapma ve denetim sürecinde tüketiciye etkin bir rol verilmesi konularında ikincil mevzuat oluşturulması mutlaka sağlanmalıdır.

Bilindiği gibi, olmazsa olmaz değerindeki bir adım da tüketici- nin bu süreçte aktif katılımıdır.

Çoğunlukla kaderci, çabuk unutan, örgütlenmeden uzak ülkemiz vatandaşları; gelişmiş ülkelerde olduğu gibi gıda güvenliği konusunda henüz ciddi bir duyarlılığa kavuşturulamamış ve güçlü ses çıkaran, sorgulayan, tepki veren örgütlü bir baskı gücü haline de getirilememiştir. Bu nedenle ülkemiz tüketicileri, 1985 yılında BM tarafından kabul edilen Evrensel Tüketici Hakları Beyannamesinde yer bulan Sağlık ve Güvenlik Haklarını yeterince koruyamamakta, bir anlamda risk altında yaşamayı kabullenmiş gözükmektedir. Devlet, Anayasa'da ve Tüketicinin Korunması Yasası amaç maddesinde yer bulan evrensel tüketici haklarının korunmasını ve tüketicilerin kendi girişimlerini desteklemesini güvence altına almıştır. Fakat bu durum, yalnızca kâğıt üzerinde kalmış ve özellikle tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşmaları konusunda bir karınca boyu bile yol alınmadığı görülmüştür.

Şöyle ki;

* Merdiven altı üretilen gıdaların tüketildiği bir toplumda, yani eğitimsizlik, denetimsizlik ve kayıt dışılık sorunu.* Meyve ve sebzelerde standardın üzerinde hormon -kimyasal ilaçların kullanımı -Sıkı denetlenen ihraç ürünlerinde dahi standardın üzerinde kalıntı bulunması, iç tüketim için üretilen meyve ve sebzeler için çok düşündürücüdür- Çin'de bebek mamalarında çıkan melamin ile ilgili olarak boşlukta kalan sorular, yine bazı gıdaların yüzey parlatılmasında kullanılan Magnesol adlı kimyasalın kullanılmaya devam edilmesi, kızartmalarda kullanılan yağların kimyasallarla renginin açılması ve geri kullanımı, tartışılan yoğurt ve kırmızı etler vb. sorunların yanında pazarlarda açıkta satılan gıdalar, ruhsatsız gıdaların raflarda bulundurulması, etiket bilgilerinin eksikliği... Yalnızca bir gazete haberi ve birkaç kez TV'de kısa bir gösterim. Kamuoyunun özellikle tüketicilerin kayıtsız ilgisi (Kredi kartı yıllık ücretleri, telefonun 10 TL olan sabit ücreti kadar değil) üretenler, yönetenler rahat. Denetimler göstermelik.

Varsın Anayasa'da ve Tüketicinin Korunması Yasası amaç maddesinde tüketicilerin evrensel hakları yazılı dursun.

Çözümün bir parçası olamıyorsanız sorunun bir parçasısınız.

Gıdadan kaynaklanan hastalıklar nasıl bulaşır?

Okurlarımızdan gelen talep doğrultusunda dergimizde “Doktor Gözüyle” sayfasında gıdadan kaynaklanan hastalıklarla ilgili en çok merak edilen soruların cevaplarına yer vermeye başladık. Bu sayımızda kontamine olmuş gıdalardan bulaşan hastalıklar, patojenler ve bundan korunmanın yollarını konu ediyoruz.

Birçok insan kontamine olmuş gıdaları yediğinde neden sadece bazı insanlar hasta oluyor?

İlk olarak, kontaminasyon sadece gıdalar vasıtasıyla yayılmayabilir, bu nedenle gıdayı yiyen herkes etkilenmeyebilir. Bazıları diğer insanlardan çok daha fazla sayıda patojen hücreyi tüketebilir, bu da hastalık riskini artırır. Patojen vücuda alındığında insanın bağışıklık sistemi çok önemli bir rol üstlenir. Bağışıklık sisteminin fonksiyonunu azaltan herhangi bir faktör gıda kaynaklı hastalık riskini yükseltir. Çocukların bağışıklık sistemi tam olarak gelişmemiştir, bu nedenle çok yüksek risk altındadırlar. Buna benzer olarak, yaşlı insanlar da yüksek risk altındadırlar çünkü bu insanlarda da yaşa bağlı olarak bağışıklık sistemi fonksiyonları azalmaya başlar. AIDS hastaları, doku nakli olmuş hastalar, diyabet gibi sürekli sağlık kontrolü altında bulunan hastaların da bağışıklık sistemi zayıftır.

Patojenler insanları nasıl hasta yapar?

Patojenler ya da toksinleri ev sahibi hücrelere zarar verebilir ya da onları yok edebilirler. Gıda kaynaklı hastalık; viral, bakteriyel ya da parazitik enfeksiyonlardan; gıdadaki mikrobiyal gelişim sırasında üretilen toksinlerden ve alg ve mantar türleri tarafından üretilen toksinler nedeniyle oluşabilir. Gıda kaynaklı hastalıklar enfeksiyon, toksikoinfeksiyon ve intoksikasyon içerir. Gıda kaynaklı enfeksiyonlar patojenik mikroorganizmaların vücuda alınması ile meydana gelir, bağırsakta kolonize olurlar ve bazen de diğer hücrelere hücum ederler. Gıda kaynaklı toksikoinfeksiyonlar gıda yolu ile bir mikroorganizma alınması ve bunun ba-

ğırsak bölgesinde gelişerek hücrelere zarar veren ya da normal doku/organ fonksiyonlarına müdahale eden toksinlerini salması ile artar. Gıda kaynaklı mikrobiyal intoksikasyonlar mikroorganizmalar tarafından üretilen zararlı toksinler ya da kimyasallar içeren gıdanın vücuda alınmasıyla, gıdada gelişmeleri sırasında sık sık oluşur.

İnsanlar gıda kaynaklı patojenlere maruz kalmalarını azaltmak için neler yapabilirler?

İyi gıda işleme ve hazırlama uygulamaları gıda kaynaklı patojenlere maruz kalma üzerinde çok iyi bir etkiye sahiptir. Uygun suz el yıkama, düşük seviyelerdeki patojenlerin çoğalmasına izin veren güvenli olmayan depolama sıcaklıkları, potansiyel kontamine olabilen gıdaların yetersiz pişirilmesi ve taze ve pişmiş ürünlerin çapraz kontaminasyonu gibi gıda işleme hareketleri patojenlerin gıdaya girmesine ya da gıdada zaten var olan patojenlerin kontrol edilememesine yol açar. Patojenlere potansiyel maruz kalım sadece gıdanın nasıl işlendiği ile bağlantılı değildir, insanların yemek için ne seçtiği ile de alakalıdır. Yetersiz sanitasyon uygulamaları ve gıda kaynaklı hastalık arasındaki bağlantıya benzer olarak belirli gıdaların tüketimi de hastalık riskini artırır. Taze üretim gibi bazı gıdaların sağlık yararları patojen riskine karşı dengelenmelidir, özellikle de yüksek şüphe uyandıran insanlara karşı. Hastalık riskini azaltmada insanlara yardım etmek için, federal gıda güvenliği ajansları bir websitesi oluşturdu (www.foodsafety.gov).



Çiğ süttten bulaşan Campylobacter jejuni olayı

Çeviri: Merve Aksu

Dr. Staider ve arkadaşlarının İsviçre’de yaptığı araştırmanın konu aldığı bir Campylobacter enteriti olayından bahsedeceğiz. Bu olayda 1983’de İsviçre’de bir koşu yarışmasına katılan 800 sporcudan 510’ununda ciddi Campylobacter kaynaklı enterit hastalığına rastlandı. Hem sağlıklı, hem de hasta olan katılımcılarla olayın hemen ardından yapılan mülakatlarda zehirlenme öncesinde neler yedikleri sorgulandı. Bu sorgulamanın sonucunda katılımcıların 659’unun yarış öncesinde çiğ süt içmiş oldukları ve bunların 510’unun %77.4’lük bir oranla hastalanmış olduğu ortaya çıktı. Mülakatlar sonucunda hastalığın ortalama 4.4 gün sürdüğü ve ortak belirtilerin diyare, karın krampları, ateş, baş ağrısı ve bazen de kusma olduğu tespit edildi. 22 hastanın dışkılarında yapılan mikrobiyolojik analizlerde Clostridium jejuni tek organizma olarak belirlendi. 14 C.jejuni isolatından 13’ü C.jejuni tip 2 olarak serotiplendi, bir isolatın ise serotipi bulunamadı. Yapılan araştırmalar sonucunda tüketilen sütlerin üç farklı çiftlikten geldiği ortaya çıktı. Test edilen 44 inekten yedisinin Clostridium jejuni taşıdığı ve bir inekte de İsviçre’de çok nadir rastlanan ve olayla da dışkı analizleri sonucunda bağlantısı

olduğu bulunan C.jejuni tip 2 tespit edildi. Bu kadar insanın rahatsızlandığı bu olayın sorumlusu olarak bu inek belirlendi. C.jejuni ineklerle ve dolayısıyla da sütle ilişkili olan bir mikroorganizma. Campylobacter ile enfekte olmuş hayvanlar da ne yazık ki bir hastalık tablosu gözlenmez. Hayvanın enfekte olduğu anlaşılmadığından sütü tüketildiğinde hastalık bulaşabilir. Ancak C.jejuni ısıya karşı çok hassas bir mikroorganizmadır ve 106 /ml’yi aşan miktarları bile pastörizasyonla (HTST) yok edilebilir.

Referans:

- Stalder, H., Isler, R., Stutz, W., Salfinger, M., Lauwers, S. And Vischer, W., 1983.
- Outbreak of Campylobacter enteritis involving over 500 participants in a jogging rally. In Campylobacter II. Proceedings of the Second International Workshop on Campylobacter Infections, 6-9 September 1983.
- Edited by A.D. Pearson, M.B. Skirrow, B. Rowe, J.R. Davies and D.M. Jones.
- Published by Public Health Laboratory Service, London, UK.

Case of Campylobacter jejuni in contaminated from raw milk

A case of Campylobacter jejuni which was the subject of a research committed by Dr. Straider and his friends in the Switzerland will be mentioned in this text. In the case, 800 athletes joined to a racing competition in the Switzerland in 1983 and serious enteritis originated from Campylobacter was seen in 510 of these athletes.

Süt hangi koşullarda sağlıklı?

Süt hakkında her gün yeni bir iddia ortaya atılıyor, peki bunlardan hangisine inanmak lazım? Gıda Güvenliği Derneği’nin Çağrı Merkezi’ne en sık sorulan soruları sizin için derledik. İşte süt hakkında kuşkularınızı giderecek cevaplar!

"Doğal süt kullanın, UHT süt, pastörize süt kullanmayın" deniyor. Bu doğru mudur?

Bu yanlış bir bilgidir. Pastörize ve uzun ömürlü sütler maksimum hijyen koşullarında üretilen ve sürekli olarak analiz edilen ürünlerdir. Oysa sokak sütlerinin herhangi bir denetimi söz konusu değildir.

Ambalajlı yoğurtlar niçin daha geç bozuluyor?

Hazır yoğurt üretiminin bütün aşamaları maksimum hijyen koşullarında gerçekleştirildiği için kullanılan sütlerde herhangi bir mikroorganizma oluşumu gözlenmez. Saklama koşullarına uyulduğu takdirde raf ömrü boyunca ürünlerin tazeliğini koruması çok normaldir.

Çocuklara yönelik bazı sütlü ürünlerin çocukların sağlığına zarar verdiği yönünde özellikle internette yayınlanan bilgiler doğru mudur?

Bu iddialar tamamen asılsızdır. Aksine bu ürünler çocukların sağlıklı gelişimini desteklemesi amacıyla birçok araştırma ve kontrollerle geliştirilmekte ve çocukların gelişimleri için ihtiyaçları doğrultusunda kalsiyum ve D vitamini ile zenginleştirilerek sağlıklı kemik gelişimlerine destek olmaktadır.

Diyet sütlerin besin değeri daha mı azdır?

Hayır değildir. Diyet sütlerde yağ gibi besin öğelerinin miktarı

azaltıldığı için daha düşük kalorilidir.

Evde yapılan yoğurtlar neden daha çabuk ekşiyor?

- Yoğurdun istenilen kıvam, lezzet ve besleyicilikte olması için,
 - mikroorganizmalardan arınmış süt kullanılması
 - taze maya kullanılması
 - mayalamanın uygun sıcaklıkta ve sürede yapılması gerekir.
- Ev yapımı yoğurtlar bu koşullarda üretilmeyeceği için, ambalajlı yoğurtlara göre daha çabuk ekşirler.

Hayvanların aldığı hormonlu yemler sütü etkiler mi?

Evet etkiler. Fakat Türkiye ve AB’de hormon kullanımı yasaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Kalıntı İzleme Sistemi kapsamında düzenli olarak numuneler alıp analizler yaparak hayvan yemlerinde hormon kullanılmadığını doğrular.

Homojenizasyon işlemi neden uygulanır? Bu işlem süütün yapısını bozar mı?

Homojenizasyon yapmadan kapalı süt ürünleri üretmek mümkün değildir. Bu işlem aynı kıvamda süt sağlar ve yağ parçacıkları çok küçüldüğü için sindirimi de kolaydır. Homojenizasyon ile süütün yapısında ve besin değerinde olumsuz herhangi bir değişiklik meydana gelmez. Sadece süütün yapısındaki yağ parçacıkları çok küçük parçacıklara ayrılır.



GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
T.C. GIDA VE TARIM BAKANLIĞI
0212 692 25 25
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

Steamlab uluslararası arenada da ipi göğüsledi

TÜRKONFED ve Endeavor işbirliği sonucunda, Türkiye etkin girişimci adaylarından biri seçilen Şebnem Karasu ve şirketi Steam Lab, Endeavor uluslararası jürisinde dünyanın etkin girişimcilerinden olmayı başardı. TÜRKONFED ve Endeavor'un birlikte başlattığı etkin KOBİ'leri destekleyerek dünyaya açmayı hedefleyen işbirliğinin sonucu olarak Türkiye adayları arasında yer alan Şebnem Karasu ve şirketi Steam Lab, Hindistan'ın New Delhi kentinde düzenlenen seçim panelinde, Endeavor Girişim-

cisi seçildi. Steam Lab, dünyada yeni, Türkiye ve Orta Doğu'da ilk olma özelliğini taşıyan vakum altında buhar uygulamasıyla kuru gıda ürünlerinin özelliklerini bozmadan, ürünlere mikrobiyolojik garanti vererek sağlıklı ve güvenli hale getiriyor. Uluslararası Seçim Paneli sonunda belirlenen girişimciler, Endeavor'un dünya çapındaki destek ağından, sermayeye ulaşım da aracılık, stratejik danışmanlık, mentorluk ve tanıtım destekleri alıyorlar.

GGD üyelerine İnsana Saygı Ödülü

Kariyer.net tarafından verilen 8. İnsana Saygı Ödülleri, 11 Şubat akşamı Lütfi Kırdar Kültür ve Kongre Merkezi'nde düzenlenen 14. İnsan Kaynakları Zirvesi'nde sahiplerini buldu. Bu yıl 33 farklı sektörden 82 firmanın ödüllendirildiği zirvede GGD üyelerinden Johnson Diversey, Migros Türk,

Nestlé ve Frito-Lay ödül almaya hak kazandı. İnsan kaynakları alanında yürütülen başarılı çalışmaların ödüllendirilmesi amacını taşıyan İnsana Saygı Ödülleri'ne kimya alanında Johnson Diversey, perakende alanında Migros Türk, hızlı tüketimde ise Nestlé ve Frito-Lay layık görüldü.

Sbarro®'dan TAB Gıda'ya Büyük Ödül

Sbarro®'nun Türkiye'deki hızlı gelişimi ve başarılı çizgisi sayesinde, TAB Gıda "2008 Franchise of the Year" (2008 Yılı Franchise'i) ödülünü almaya hak kazandı. Ödülü, TAB Gıda Yönetim Kurulu Başkan Vekili Erhan Kurdoğlu ve TAB Gıda Genel Müdürü Caner Dikici, 28 Nisan'da Türkiye'ye gelen Sbarro® Dünya Başkanı Peter Beaudrault'un elinden aldı. 2007 yılında TAB Gıda tarafından Türkiye'ye getirilen ve ilk restoranını açarak faaliyetlerine başlayan Sbarro®, 2 yılda Türkiye çapında 47 restoran sayısına ulaştı. Gösterdiği istikrarlı büyüme çizgisi ve gelişimi sayesinde, her yıl bir ülkeye verilen,

"Franchise of the Year" (Yılın Franchise'i) ödülünü bu yıl TAB Gıda kazandı. Atoria Alışveriş Merkezi'ndeki Sbarro® restoranında gerçekleşen toplantıda, Sbarro® Dünya Başkanı Peter Beaudrault: "Son 18 ay bütün dünyada, özellikle Amerika'da çok zor geçti. Bu zor ortamda bütün rakiplerimizin önüne geçtik ve şu anda fiyatların normale döndüğü günlere yaklaşıyoruz. Sbarro® TAB Gıda tarafından Türkiye'ye getirildiği günden bu yana iki yılda büyük bir gelişme gösterdi ve hızla büyümeye devam ediyor. Türkiye'yi franchise'lar arasında birinci sırada görüyoruz" açıklamasında bulundu.

Coca-Cola Türkiye Yeni Genel Müdürü Galya Frayman Molinas



1996 yılında Coca-Cola Türkiye ailesine katılan Galya Frayman Molinas uzun yıllardır birlikte çalıştığı Ahmet Burak'tan Genel Müdürlük bayrağını devraldı. 2001 yılında Türkiye Pazarlama Müdürü görevini üstlenen Molinas, 2004 yılında Orta Avrupa ve Rusya Bölümü Pazarlama Direktörü Vekilliği'ne, 2005 yılında içinde Türkiye, Adriyatik ve Balkan ülkeleri, Kafkasya ve Orta Asya Cumhuriyetleri ile Ortadoğu ülkelerinin yer aldığı coğrafyanın Pazarlama Direktörü oldu. 2007 yılında ise, Rusya ve Hindistan'ın eklenmesiyle 42 ülkeyi içeren Av-

rasya Grubu Pazarlama Direktörlüğü görevini üstlenen Molinas, Ağustos 2008'den bu yana Coca-Cola Türkiye Genel Müdür Yardımcısı olarak görev yapıyordu.

Ahmet Burak ile uzun yıllar birlikte çalışma fırsatı bulan Galya Frayman Molinas, pazarlama alanındaki görevleri sırasında birçok başarılı projeye imza attı. Coca-Cola Türkiye'nin yeni Genel Müdürü olarak atanan Molinas, başarı bayrağını Ahmet Burak'tan devralmış oldu.

Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Yudum Gıda, Ayvalık'ta 1975 yılında Komili Yağ ve Prina Ekstraksiyon Fabrikaları ile üretime başladı. 1985 yılında kapasite artırılarak, zeytinyağının yanında yemeklik ayçiçek ve mısıryağı da üretmeye başladı. 1992 yılında Unilever Şirketi %51 hissesini alarak Unikom adıyla yemeklik sıvı yağ üretimine devam etti. 1995 yılında şirketin tamamı Unilever Şirketler Topluluğu'na dahil oldu. Unilever ile 11 yıl süren yolculuk, 2003 yılında şirket hisselerinin Amerikan sermayeli bir yatırım fonuna devriyle sona erdi. Unikom unvanı 2004 Nisan ayında "Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş." olarak değişti. 9 Ocak 2008 tarihinde şirket hisseleri Afia International Şirketi'ne devrildi. Suudi Arabistan'ın en büyük gıda şirketlerinden olan Savola Şirketler Grubu'na ait sıvı yağ şirketi Afia International 1979 yılında kuruldu. Körfez ve Orta Doğu bölgesinin en başarılı ve en hızlı büyüyen şirketleri arasına girdi. Grup ağırlıklı olarak sıvı yağ, şeker, perakende ve emlak alanlarında faaliyet gösteriyor. 2006 yılı toplam cirosu yaklaşık 3 milyar Amerikan Doları olan grupta toplam 11 bin kişi istihdam ediliyor.

Yudum Gıda, uyguladığı çevre ve kalite yönetim sistemlerini 1997 yılında ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesi ve ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ile sertifikalandırdı. Yudum Gıda, gıda güvenliği uygulamalarını da 2005 yılında HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi'ni alarak belgelendirdi. ISO 22000 standardı kapsamında Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelendirmesi de 2007 yılında TSE tarafından yapıldı.

Yudum Gıda, Yudum ayçiçek-mısır yağı ve Sırma mısır yağları ile Yudum Gıda, Türkiye'nin en çok tercih edilen sıvı yağlarını üretiyor. Zeytinyağı üretimi ile de yurtiçinde ve Brillo, Cielo markalı ürünleri ile ihracat pazarlarında Yudum Gıda Türkiye'nin en seçkin ve önemli üreticilerindendir.



Yudum Gıda

Kavak Mevkii İzmir Yolu Üzeri Ayvalık - Balıkesir Tel:0 266 312 12 95
faks: 0 266 312 43 31 - www.yudum.com.tr

Gıda Güvenliği Dergisi Abonelik Formu

Abonelik Tarihi:

Başladığı Sayı:

Abonelik Bedeli:

Gıda Güvenliği 6 sayı 36 YTL KDV dahil ☐

Adına Fatura ediniz ☐

Şirketime Fatura Ediniz ☐

Adı, Soyadı:

Görevi:

Kurumu:

Adres:

Posta Kodu:

Şehir:

Vergi Numarası:

Vergi Dairesi:

Tel:

Faks:

E - posta:

Firma Faaliyet Alanı:

Mesleği:

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

Gıda Katkı Maddeleri Kitabı

Yazar:
Prof. Dr. Osman
Erkmen,
2006, 564 sayfa

Son yıllarda oldukça tartışılan bir konu haline gelen gıdalardaki katkı maddeleri bilimsel olarak ele alınarak gıda üreticilerinin hizmetine sunuldu. Editörlüğünü Prof. Dr. Tomris Altuğ'un yaptığı ve alanında tek olan Gıda Katkı Maddeleri kitabının 3. baskısı Sidas Yayıncılık tarafından yayımlandı. Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Tomris Altuğ'un editörlüğünü yaptığı, aynı üniversiteden ve ülkemizin değişik üniversitelerinden öğretim üyelerinin katkıda bulunduğu kitap hem özel sektöre, hem de üniversitelerin gıda bölümlerinde okuyan öğrencilere yol göstermeyi amaçlıyor. Gıda katkı maddelerinin önemine değinen Prof. Dr. Tomris Altuğ: "Günümüzde tüketicilere daha fazla çeşitte gıda sunmak, gıdaları bozulmalara karşı koruyarak gıda zehirlenmelerini engellemek, gıdaların besleyici değerini korumak, gıdaların lezzet, doku, görünüş gibi çeşitli duyuşsal özelliklerini geliştirmek, özel diyetle beslenmesi gereken kişilere gıda çeşitleri sunmak, gıdaları

hazırlanması kolay duruma getirmek ve gıda işlemede yardımcı olmak gibi birçok nedenden dolayı gıda üretiminde katkı maddelerinin kullanımı artış göstermektedir. Katkı maddelerinin toplum sağlığını tehdit etmeyecek ve gıdalardaki gerekli fonksiyonlarını yerine getirebilecek şekilde kullanılmaları konusunda gerek gıda endüstrisine gerekse yasal kontrol kuruluşlarına önemli görevler düşmektedir. Bu nedenle gıdalarda kullanımına izin verilen katkıların gıda saflığında olmaları, yönetmeliklerce izin verilen sınırları aşmamaları ve taklit gıda yapımında kullanılmalarının engellenmesi gibi konularda denetimin sağlanması büyük önem taşımaktadır.

Dünyadaki tüm gelişmiş ülkelerde olduğu gibi ülkemizde de yasa ve yönetmeliklerce öngörüldüğü şekilde denetlenen katkı maddesi kullanımı bugün olduğu gibi gelecekte de gıda endüstrisinin önemli bir parçası olmaya devam edecektir" diye konuştu.

Gıda Kongre, Konferans, Sempozyum, Fuarları - 2009

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

Haziran

2 - 6 Haziran. "IWQC-IV - International Wheat Quality Conference IV". Radisson Hotel, Saskatoon, Saskatchewan, Kanada. IV. Uluslar arası Buğday Kalitesi Konferansı. **Bilgi için: Web:** www.usask.ca/iwqc4/

6 - 9 Haziran. "Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo". Anaheim, CA, ABD.

Gıda Teknologları Enstitüsü Yıllık Toplantısı ve Gıda Sergisi. **Bilgi için:** IFT, 221 N. LaSalle St., Suite 300, Chicago, IL 60601-1291, ABD. **Tel:** +1 (312) 782 8424, **Faks:** +1 (312) 782 0045, **E.mail:** info@ift.org, **Web:** www.ift.org

9 Haziran. "The International Grains Council, IGC 2008 Grains Conference". Queen Elizabeth II Conference Centre. Londra, İngiltere. Uluslararası Hububat Konseyi 2009 Hububat Konferansı. **Bilgi için:** IGC Secretariat, International Grains Council. 1 Canada Square, Canary Wharf, Londra E14 5AE İngiltere. **Tel:** +44.20.7513.1122, **Faks:** +44.20.7513.0630, **E.mail:** conf@igc.org.uk, **Web:** www.igc.org.uk.

10 - 12 Haziran. "Kazakhstan Fair of Milling Machinery Related Industries & Grain Technologies". Astana Expo Center, Kazakistan. Kazakistan Değirmen Makineleri Yan Sanayi ve Hububat Teknolojileri Fuarı. **Bilgi için:** PARANTEZ Uluslararası Fuar Yapım Tic. Ltd. ti. Gülbağ Mah. Cemal Sururi Sok. Halim Meriç İş Merkezi No:25 Kat:7 Daire 35 Mecidiyeköy, İstanbul **Tel:** (212) 347 3164 (Pbx), **Faks:** (212) 212 0204, **E.mail:** info@parantezfair.com, **Web:** www.idma.com.tr, www.parantezfair.com

11 - 14 Haziran. "The International Grains Council, IGC 2008 Grains Conference". Queen Elizabeth II Conference Centre. Londra, İngiltere. Uluslararası Hububat Konseyi 2009 Hububat

Konferansı. **Bilgi için:** IGC Secretariat, International Grains Council. 1 Canada Square, Canary Wharf, Londra E14 5AE İngiltere. **Tel:** +44.20.7513.1122, **Faks:** +44.20.7513.0630, **E.mail:** conf@igc.org.uk, **Web:** www.igc.org.uk.

15 - 18 Haziran. "The International Symposium on Food Rheology and Structure, ISFRS 2009". Zürih, İsviçre. Uluslar arası Gıda Reolojisi ve Yapısı Sempozyumu. **Bilgi için:** Laboratory of Food Process Engineering, Institute of Food Science and Nutrition. ETH Zurich LFO E 19 8092 Zürih, İsviçre. **Faks:** +41.1.632 11 55, **E.mail:** secretary@isfrs.ethz.ch, **Web:** www.isfrs.ethz.ch

16 - 20 Haziran. 7. Uluslararası Arap Gıda, Gıda Teknolojileri ve Ambalaj Fuarı, FOOD Expo 2009. am Fuar Alanı. am, Suriye. **Bilgi için:** Merkür Uluslararası Fuarçılık. Merkez Mah. Reha Yurdakul Sok. Derya Palas Apt. No: 19 Kat:3 D:7 34363 işli, İstanbul. **Tel:** (212) 219 6930, **Faks:** (212) 219 6931, **E.mail:** merkur-fairs@ttmail.com, **Web:** www.merkurfair.com

18 - 20 Haziran. SweetEurasia. 2. Bisküvi, Çikolata, ekerleme, Tatlı Fuarı. Tüyap Fuar Merkezi. İstanbul. **Bilgi için:** İpekyolu Uluslararası Fuarçılık Ltd. **E.mail:** info@sweeteurasia.com, **Web:** www.sweeteurasia.com

24 - 25 Haziran. "Milling Technical Days of IFIM (Milling School). Moroccan Milling Training Institute (IFIM). Kazablanka, Fas. Fas Değirmencilik Eğitim Enstitüsü Değirmencilik Teknik Günleri. **Bilgi için:** Mahjoub SAHABA, Director. Moroccan Milling Training Institute (IFIM). Ancienne Route de Rabat, Km 11,5 Sidi Bernoussi, Casablanca, Fas. **Tel:** +(212) 22 72 98 46 **E.Mail:** sahaba_mahjoub@menara.ma, **Web:** www.fnm.org.ma

Banvit'ten Banvit Gibi Lezzetler



Banvit'ten yeni pratik lezzet: *Piliç Kuru Köfte*

Geleneksel tatları, lezzet uzmanlığı ve güvencesiyle yorumlayan Banvit, son ürünü Piliç Kuru Köfte'yi sevenlerinin beğenisine sunuyor.

Sofraların vazgeçilmezi Banvit, yeni ürünü Piliç Kuru Köfte ile, hazır köfte çeşitlerine pratik bir alternatif daha ekledi. Bilinen ev yapımı kuru köfte lezzeti ve formunda hazırlanan Banvit Piliç Kuru Köfte, yüzde yüz piliç eti kullanılarak ve seçilen buharlı ısıtma yöntemiyle üretiliyor.

Satışa sunulan 300 gr.'lık köfter ambalajlarında 12 adet köfte bulunuyor. Tam pişmiş olan kuru köfteler, kısa bir süre ısıtıldıktan sonra servise ve tüketilmeye hazır hale geliyor.

Akıllı Çocuk Sofrası Tamamlandı.

Banvit tarafından 2009 başında tamamlanan yeterli ve dengeli beslenme eğitimi projesi olan "Akıllı Çocuk Sofrası", İstanbul, İzmir, Ankara, Bursa, Antalya, Adana ve Bandırma'daki ilköğretim okullarında gerçekleştirildi.

Milli Eğitim Bakanlığı'nın işbirliği, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nün danışmanlığında hayata geçirilen Akıllı Çocuk Sofrası eğitimleri ile yaklaşık 1.100 ilköğretim okulunda eğitim gören 850 binin üzerindeki öğrenci ile 23.200 kadar öğretmene yeterli ve dengeli beslenmenin yanı sıra fiziksel aktivite ile temel hijyen eğitimleri verildi.

Türkiye'de bir ilk: "Yük sıcaklık takip sistemi"

Banvit, 2006 yılından itibaren kademeli olarak, öncelikle frigofrik araçların sıcaklıkları ile şube depolarının sıcaklık takiplerini izlenebilirlik sistemine ekledi.

2008 yılında ise devreye alınan Yük Sıcaklık Takip Sistemi ile mevcut sistem daha da geliştirildi. Böylece Banvit; standart araç takibinin yanı sıra araç depolarının ve sabit depoların sıcaklık takibinin bir sistem altında entegre edilerek izlenebilmesi açısından Türkiye'de bir ilki hayata geçirdi.

Mutfaklarda Kırmızı Modası

Banvit lezzetleri dünyası, şimdi kırmızı etle daha renkli.

Beyaz et ve hindi sektörünün lideri Banvit, şimdi de kırmızı etle karşınızda! Sürekli yeni yatırımlarla sektöre renk katan Banvit, Türkiye'nin en büyük dana çiftliğine sahip olmayı amaçlıyor.

%100 Dana Sucuk, Kıyma, Kuşbaşı, Şiş, Biftek, Döner ve Köfte çeşitleriyle kırmızı et dünyasına giren firma, bu yıl sofralarda kırmızı ve beyaz et kullanımını hakim olacağını belirtiyor.



Kızlar Banvit'le Okula!



2007 yılında, Çağdaş Yaşamı Destekleme Derneği (ÇYDD) Bandırma Şubesi ile birlikte başlatılan ilköğretim eğitimine kazandırma programı olan Kızlar Banvit'le Okula! yaşına başladı.

Bandırma ve çevresinde, eğitim olanaklarına ulaşmakta güçlük çeken 50 kız çocuğunun kabul edildiği program, ikinci yılında 100 çocuğu kapsayacak biçimde genişletildi. Banvit, çocukların aylık eğitim bursunun yanı sıra kıyafet ve kurtarıcı masraflarını da karşılıyor.

Kalite renk değiştirdi...

Banvit piliç ürünleri şimdi yeşil tabaklarda...

Yıllar önce piliç ürünlerinin tabak rengini sarı olarak belirleyen Banvit, görünümüyle farklılaşarak marketlerde ısrarla Banvit arayan tüketicilerinin işini kolaylaştırmayı hedeflemişti.

Ancak zaman içerisinde neredeyse tüm piliç sektörü sarı tabak kullanır hale geldi. Sarı tabak gizli bir kural olarak yerleşti. Bunun üzerine Banvit tekrar ambalaj değişikliğine gitme ihtiyacı hissederek yeni renk arayışına başladı. Bu süreçte kurumsal renk ve değerlerinden uzaklaşmamayı tercih ederek, logosundaki doğallığı ve tazeliği yansıtan yeşili yeni tabak rengi olarak belirledi.

Artık Banvit ürünleri yeşil tabaklarıyla raflarda daha kolay fark ediliyor. Ancak kısa süre önce bir market markası tarafından taklit edildiği için bu kolaylığın uzun sürmeyeceği tahmin ediliyor. Banvit yetkilileri, bu takibi lider olmanın doğal bir sonucu olarak yorumluyor. Asıl ayırt edici faktörün tabak rengi değil, Banvit ürünlerinin ambalajdaki 41 yıllık deneyim ve kalite geleneği olduğu vurgulanıyor.



41 yıldır aşkla



www.banvit.com | tüketicidegi@banvit.com



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 mükemmeli 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 ktteriğine göre hazırlanan 1000'in üzerinde soruyla işletmenizi denetler. PDA (El Bilgisayar) 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 (iyi Hijyen Uygulamaları) ve GMP'ye (iyi 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 dzel tici, önleyici ve geliştirici eylem planı olarır,
- ✓ Denetim verilerini arřıvlar,
- ✓ Tekrarlanan denetimlerde, arşiv verilerine göre karşılaştırma yapar.

Kısaca DPCL, tesisinizde sürdürülebilir hijyeni yapılandırır ve devamlılığını sağlar.

Hijyen pusulanız DPCL markanızı değer katar.



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

* Azık Yönetimi, Bakım, Bina, Alt Yapı, arpıraz Bulaşma, Depolama ve Seviliřtir, Eğitim, Maęare Mücadelesi, Personel Hijyeni, İş Güvenliği, Su Yönetimi, Temizlik ve Seviliřtir.

