

Türkiye'nin co-packing uzmanı: Pakser



Türkiye'nin en gelişmiş entegre paketleme tesislerinde; dünyanın en ünlü markalarına co-packing hizmeti veren bir kuruluş: Pakser

Pazarlama dünyasının başrol oyuncularından Pakser, son derece gelişmiş tesislerinde, başta gıda sektöründekiler olmak üzere, birçok dünya markasına co-packing hizmeti veriyor. Genç ve dinamik kadrosu, fark yaratan tesisleri ve ambalaj



sektöründeki gelişmeleri yakından takip eden yenilikçi ruhuyla Pakser, tüm co-packing ihtiyaçlarınıza hızlı, kaliteli ve müşteri odaklı çözümler sunuyor.

Co-packing'te A'dan Z'ye eksiksiz hizmet

Ürünlerin deponuzdan alınmasından size teslimine kadar geçen her safhada yanınızda olan Pakser; **shrinkleme, etiketleme, sleeveleme, set oluşturma, ambalaj değişikliği, etiket basımı, ink-jet baskı, sıcaklık kontrollü depolama ve nakliye hizmeti** veriyor. Zamanlamanın büyük önem taşıdığı kampanya hazırlık dönemlerinde; Pakser'in esnek çalışma saatleri müşterilerine büyük zaman kazandırıyor. Talep doğrultusunda, müşterilerinin kendi depolarında, antrepolarda veya gümrük sahalarında etiketleme, ambalaj değişimi ve elleçleme gibi alternatif çözümler yine Pakser tarafından sunuluyor.

Türkiye'nin en gelişmiş tesislerinden biri

ISO 9001: 2000 ve ISO 22000: 2005 kalite belgeleri almaya hak kazanan Pakser; başarısını büyük oranda tesislerine borçlu. Çünkü Pakser'in ileri teknoloji eseri tesisleri, paketlemenin son derece hijyenik koşullarda ve çok hızlı bir şekilde gerçekleştirilmesine imkan tanıyor. Saklama koşullarının en çok önem taşıdığı gıda sektörünün dünyaca ünlü firmaları bu yüzden Pakser'i tercih ediyor.



Bu bir ilandır.



HER DAMLASINDA YAŞAM VAR.



Damla, The Coca-Cola Company'nin tescilli markasıdır.

Damla®, Avrupa Birliği Yönetmeliği'ne uygun bir su markasıdır. Sapanca, Uludağ ve Köyceğiz'deki kaynağından el değmeden dolum hatlarına taşınır, 19lt'lik damacınalar üstün teknoloji ile yıkanır ve dezenfekte edilir; tam otomatik makinelerde el değmeden doldurulur. Emniyet bandı ve logolu kapağı sayesinde taklit edilemez.

www.damlasu.com.tr

Damla®

DOĞAL KAYNAK SUYU

SİPARİŞ MERKEZİ
444 55 66



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



Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)	Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Anadolu Cam San. A.Ş.	Merter Helva San. Tic. A.Ş. (Koska Helvacısı)
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)	Metro Group
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.	Migros Ticaret A.Ş.
Aytaç Dış Ticaret Yatırım San. A.Ş.	Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.
Banvit A.Ş.	Nimet Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.	Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuvarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)	Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.	Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.	Penguen Gıda San. A.Ş.
Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.	Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.	Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.
Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.	Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.	Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti	Sardunya Hazır Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Johnson Diversey)	Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.	Serlog Servis Lojistik Dış Tic. Ltd. Şti.
Dupont Türkiye	Sincer Dış Ticaret
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.	Sodexho Toplu Yemek ve Servis A.Ş.
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.	Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Ege İhracatçı Birlikleri	Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu)	Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.	Tat Konserve San. A.Ş.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.	Teknik Tarım Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.	Tetrapak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.
Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Tetra Pak Paketleme Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Teknik Tarım Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti.
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.	Ticaret ve Sanayi Kontuarı T.A.Ş. Kristal Yağları
ISA (International Supplier Auditing) Belgelendirme Ltd. Şti.	Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
İbrahim Tiryaki	Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.Ş.	Turkent Gıda ve Turizm San. ve Tic. A.Ş.
Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş.	Unilever Türk A.Ş.
Kent Gıda Maddeleri San. ve Tic. A.Ş. (Cadbury)	Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Usaş Uçak Servisi A.Ş.
Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.	Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Marsan Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları A.Ş.	

Lezzeti önemseyenlere...

Aytaç "a kalite":
Damak tadından
ödü verilmeden üretilen,
yemek zevkinizi
tamamlayan,
güvenilir ve sağlıklı
lezzetler...

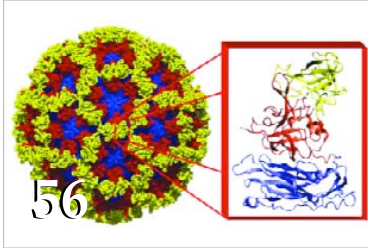


aytaç
"a kalite"

www.aytac.com.tr



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 İkçi 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 Sezin 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 Bayındır O.D.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. Dr. Kristian Möller EUREPGAP- Almanya Prof. Dr. Mehmet Demirci Namık Kemal Üniv. Gıda Mühendisliği Böl. Meral Gündüz İGEME (İhracat Geliştirme Etüd Merkezi) Melek Us Set-Bir (Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği) Prof. Dr. Nafiz Delen Ege Üniv. Bitki Koruma Böl. Prof. Dr. Necla Aran İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. Dr. Ned Kingcott Food Standards Agency - İngiltere Prof. Dr. Nevzat Artık Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Böl. Prof. Dr. Selim Çetiner Sabancı Üniv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl. Prof. Dr. Semih Ötleg Ege Üniv. Gıda Mühendisliği Böl. Prof. Dr. Sevinç Yücecan Hacettepe Üniv. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Prof. Dr. Tayfun Açar Çukurova Üniv. Bahçe Bitkileri Böl. Ülki 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 
36 	56 
64 	66 
67 	

03	Giriş Yazısı / Preface : Şebnem Karasu
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
36	Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği / Food Safety on Meat and Meat Products
50	Sektörel Bakış: / Sectoral View Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği hakkında firmalar neler düşünüyor? / What do manufacturers think about food safety on meat and meat Products?
52	İyi Uygulama Örneği: / Example of Best Practice (Advertorial) Bureau Veritas Consumer Product Services
56	Makale: / Article "Hayvansal gıdalardaki veteriner ilaç kalıntıları ve riskleri" Prof. Dr. Ayhan Filazi Ankara Üni. Veteriner Fak. Farmakoloji ve Toksikoloji Anabilim Dalı
60	Makale: / Article "Gıda zehirlenmelerinde viral gastroenteritin en yaygın kaynağı; Norovirus" Edip Sincer - Sincer Dış Ticaret
62	RASFF
64	Tüketici Köşesi / Column of Consumers Tüketiciler, et ve et ürünlerinde gıda güvenliği Consumers, Food Safety on Meat and Meat Products Engin Başaran
66	Sağlık ve Gıda Güvenliği / Health and Food Safety Gıda kaynaklı riskler
67	Sıkça Sorulan Sorular / Frequently Asked Questions Tavuk, balık ve et hangi durumlarda risk taşır?
68	Vaka Örnekleri / Food Safety Cases Döner Kebaplar ile bağlantılı Salmonella mikawasima salgını
70	Üyelerden Haberler / News from Members İnsan Kaynakları / Human Resources JohnsonDiversey'den Suma Revoflow ve DQFM Kitchen JohnsonDiversey Gıda Hijyeni Bölümünde Görev Değişikliği
71	Yeni Üyeler / New Members Tetra Pak Paketleme Sanayi ve Ticaret A.Ş., Teknik Tarım Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti., Martin MARTIN BAUER GRUBU / Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları Üretim A.Ş
72	Ajanda ve Kitap Tanıtımı / Agenda and book reviews

Gıda Güvenliği Dergisi

2009 Yılı: 3 Sayı: 3

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

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

Editör / Editor
Mürsel Çavuş Sezen
editor@temtanitim.com

Reklam Sorumlusu / Ad Management
Mutlu Uzun
reklam@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, Taşı 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 yayınlanır.

All rights of publishing are belong to Turkish Food Safety Association and quotations providing reference are allowed. All advertisement responsibilities are belong to publishers and article arguments to their writers.

Değerli Gıda Güvenliği Dostları,



Sektörel bazda hazırlanan dergimizin bu sayısında artık çok yaklaşan "1.Gıda Güvenliği Kongresi"ni ve "Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği" konusunu ele alacağız.

Global ekonominin en önemli kalemlerden biri olan gıda, kuşkusuz yanında tüketici sağlığı açısından birçok soru işaretini de beraber getiriyor. AB normlarında gıda güvenliği sistemini yerleştirmeye çalışırken, aynı zamanda bu ülkelere gıda ihracatını artırmaya çalışan Türkiye'mizin ambalajdan turizme kadar gıda güvenliğini tartışacağı bir platform, kuşkusuz başta tüketici sağlığını korumak adına atılacak önemli bir adım olacaktır.

Derneğimiz koordinatörlüğünde bir çok ulusal ve uluslararası değerli katılımcı ve kuruluşu bir araya getirecek olan "1. Gıda Güvenliği Kongresi" 4 Aralık 2009 günü İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde düzenlenmektedir.

Bu sayımızda ayrıca et ve et ürünlerinde gıda güvenliğini vurgulamak istedik. Zira dünya çapındaki enfeksiyonların büyük bölümünün başta yetersiz pişirilmiş et ve pastörize edilmemiş süt olmak üzere büyükbaş, küçükbaş ve kanatlardan hazırlanan hayvansal ürünlerden kaynaklandığı düşünüldüğünde, halk sağlığı ve bu sektör için gıda güvenliğinin ne kadar önemli olduğunu görüyoruz.

Yapılan araştırmalar, et ve et ürünlerinden kaynaklanan sağlık problemlerinin %10'unun zoonozlardan kaynaklandığını, %90'ının ise kesim sonrası işlemler esnasındaki hijyen ve sağlık prosedürlerinin ve depolama işlemlerinin uygun bir şekilde yerine getirilmemesinden kaynaklandığını ortaya koymaktadır. Yani, asıl sorunun mezbaha ve et üretim tesislerinden kaynaklandığını görüyoruz. Ülkemizde işini uluslararası standartlarda yapan tesislerin olmasına karşın, et sektörünün genel anlamda hala istenilen seviyede olmaması, kayıtdışılık, kalifiye eleman sayısının azlığı, ve taşıyıcı olayının belki de en yoğun olarak yaşandığı ve risk oluşturduğu bir gerçek; işte bu nedenle gıda güvenliği anlayışının yerleştirilmesi çok önemli.

Dünyada da et ürünlerinde karşılaşılan gıda güvenliği sorunları devam etmektedir. Örneğin Ağustos 2009'da ABD'de Salmonella nedeniyle bir çok et ürünü geri çağırılmış ve imha edilmiştir. Yine bu yıl, AB'nde özellikle Çin'den ithal edilen balık ürünlerinde ağır metal kontaminasyonu, veteriner ilaç kalıntıları gibi bir çok sorun yaşanmıştır. Maalesef AB'nin 2007 verilerine göre AB içerisinde en fazla gıda güvenlik alarmı veren ürün gruplarını ilk sırada Çin, İran ve Türkiye üretmektedir. Ancak diğer taraftan tavukçuluk sektörümüzün AB'e ihracat konusunda aldığı son başarının da altını çizmek gerek. Durum böyle olduğunda ülkemizde gıda güvenliği konusunda atılacak her adım, gıda sektörünün AB normlarında gelişmesine katkıda bulunarak hem sektörün gelişmesine, hem de halk sağlığının gelişmesine katkıda bulunmaktadır.

Her zaman belirttiğimiz gibi, gıda güvenliği başta vicdani bir sorumluluktur, ancak aynı zamanda da ticari bir gerekliliktir. "tarladan sofraya" tüm paydaşların gıda güvenliği gerekliliklerine göre hareket etmesi sektörün ve ülkemizin menfaatinedir.

4 Aralıkta 1.Gıda Güvenliği Kongresinde görüşebilmek ümidiyle, hepinize sağlıklı ve güvenli günler dilerim.

Hepinize sağlıklı ve güvenli günler dilerim.

Şebnem Karasu
Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi



GÜVENLİ GIDA
SAĞLIKLI TÜRKİYE
TÜKETİCİLERİNİN
0212 692 25 25
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

1. Gıda Güvenliği Kongresi 4 Aralık'ta İstanbul Harbiye Askeri Müze'de... Gıda güvenliği İstanbul'da mercek altında

Ayrıntılı Bilgi İçin:

www.gidaguenligikongresi.org

Gıda Güvenliği Derneği

Muhteber Ersin

Tel: 0 216 550 02 23 – 73

muhteber.ersin@ggd.org.tr

1st Food Safety Congress will be held at İstanbul Harbiye Military Museum on 4 December 2009

1st Food Safety Congress" which is one of the events organized within the scope of "Safe Food, Healthy Life" campaign introduced by Ministry of Agriculture and Rural Affairs in 2009 will be held on 4 December 2009 at İstanbul Harbiye Military Museum and Culture Site under coordination of Food Safety Association. Congress is organized with the support of IAFP (International Association for Food Protection) and Ministry of Agriculture and Rural Affairs. Packaging Industry Association (ASD), White Meat Industry and Breeders Union (BESD-BİR), Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of Turkey (SETBİR), Tüder (Consumers Association), Tügis (Turkish Food Industry Employers Syndicate), TürkiyeBir (Turkish Feed Industry Association) and Yum-Bir (Turkish Egg Producers Association) will be participating in the Congress organized by Dekon. The Congress will consist of 8 sessions to which 10 foreign and 38 Turkish speakers will participate. "The Congress will enlighten our food policies and projects" said H.E. Mehmet Mehdi EKER, the Minister of Agriculture and Rural Affairs. Mr. Samim SANER, the President of Food Safety Association stated that they are welcoming all stakeholders to the Congress.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 2009 yılında başlatmış olduğu "Güvenilir Gıda, Sağlıklı Yaşam" kampanyası kapsamında, Gıda Güvenliği Derneği (GGD) koordinatörlüğünde 4 Aralık 2009 Cuma günü İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde "1. Gıda Güvenliği Kongresi" gerçekleştirilecek.

Uluslararası Gıda Koruma Birliği'nin (IAFP-International Association for Food Protection) desteğiyle düzenlenen kongrede, gıda güvenliği ve ilişkili konuların bilimsel bir platformda tartışılması ve gıda güvenliği konusuna dikkat çekilerek tüketici bilincinin artırılması amaçlanıyor.

Bilim adamlarını, bürokratları, sanayicileri, basını ve tüketici örgütlerini uluslararası boyutlarda bir araya getirecek kongre, Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker, Uluslararası Gıda Koruma Birliği Başkanı Vickie Lewandowski ve Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in açılış konuşmalarıyla başlayacak. Açılış konuşmalarının ardından British Food Journal Editörü Prof. Dr. Chris Griffith'in "Ülkeler Gıda Zehirlenmelerini Hak Ediyorlar mı; AB'ndeki Durum?" ve Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Bernd van der Meulen'in "Avrupa'da Gıda Mevzuatı Tarihçesi ve Yarını" başlıklı ana oturumları gerçekleştirilecek.

Ana oturumların ardından "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı" panelinde gıda güvenliği ile halk sağlığının korunması arasındaki ilişki çeşitli yönleriyle ele alınacak ve öğleden sonra, Bitkisel Üretim ve Gıda Güvenliği, Turizm ve Gıda Güvenliği, Hayvansal Üretim ve Gıda Güvenliği, Ambalaj ve Gıda Güvenliği, Satış Noktalarında Gıda Güvenliği, AB Müzakereleri ve Gıda Güvenliği paralel oturumlarıyla kongre sona erecek.



1. Gıda Güvenliği Kongresi'ne Katılan Konuşmacılar:

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya Gazi Üniversitesi, Doç. Dr. Atıf Can Seydim Süleyman Demirel Üniversitesi, Prof. Dr. Barbaros Özer Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bülent Aydın Turizm Restoran ve Kulüp Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD), Cecille Gillard Kaplan Global Food Safety Initiative, Prof. Dr. Çağatay Güler Hacettepe Üniversitesi, Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu İstanbul Teknik Üniversitesi, Derya Pala Yumurta Üreticileri Merkez Birliği, Engin Başaran Tüketiciler Derneği Başkanı, Enver Öncü T.C. Turizm ve Kültür Bakanlığı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü Kontrolörler Kurulu, Hasan Salih Acar T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Ambalaj İhtisas Alt Komisyonu, Kristian Möeller GLOBALGAP, Kurt Kuruç Ambalaj Sanayicileri Derneği, Maximilian Thomae Cook in Life, Doç. Dr. Mustafa Ertek Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanlığı, Doç. Dr. Muzaffer Aydemir T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Prof. Dr. Nafiz Delen Ege Üniversitesi, Prof. Dr. Necla Aran İstanbul Teknik Üniversitesi, Nerma Gökçe Gıda Güvenliği Derneği, Dr. Nihat Pakdil T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ömer Taşçı Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası, Dr. O. Peter Snyder Hospitality Institute of Technology and Man., Dr. Roger Wood Food Standard Agency, Sabahnur Erdemli Alışveriş Merkezleri ve Perakendeciler Derneği (AMPD), Timur Bayındır Turistik Otelciler, İşletmeciler ve Yatırımcılar Birliği (TUROB), Ülkü Karakuş Türkiye Yem Sanayicileri Birliği (TÜRKİYEM-BİR), Vedat Başaran Feriye Lokantası, Zuhale Daştan Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği (BESD-BİR).



Tarım ve Köy işleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker; "1. Gıda Güvenliği Kongresi gıdayla ilgili politika ve projelerimizde ışık tutacaktır"

Tarım ve Köy işleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker, 1. Gıda Güvenliği Kongresi öncesinde dergimize Türkiye'deki tarım sektörünün analizini yaptı. Eker "1. Gıda Güvenliği Kongresi gıdayla ilgili politika ve projelerimizde ışık tutacaktır" dedi.

"Gıdaya erişim hakkı" her bireyin sahip olduğu temel haklardan biridir. Ancak bugün dünyada her altı kişiden biri bu temel haktan yararlanamamaktadır. Dünyanın bir bölümü sınırsız tüketirken, diğer bölümü ise hayatta kalma mücadelesi vermektedir. Bugün dünyada aşırı beslenme sonucu ortaya çıkan olumsuzlukları gidermek için ayrılan kaynak miktarı tüm aç insanları doyuracak seviyededir. FAO'nun tahminlerine göre açlık ve yetersiz beslenme ile karşı karşıya kalan nüfus 2009 yılında 105 milyon artarak 1 milyara ulaşmıştır. Bu yüzyılın ilk yarısında dünya nüfusu 9 milyara ulaştığında gıda maddelerine olan küresel talep, tarımsal ürünlerin biyoenerji ve diğer endüstriyel amaçlarla artan oranda kullanımının da etkisiyle, iki katına çıkacaktır. Bu durum, tarımı tekrar dünya gündeminin en ön sıralarına taşımıştır.

Dünya nüfusunun yeterli, sağlıklı ve dengeli beslenmesinde modern dünya tarımdan başka bir yol ve yöntem bulamamıştır. Zira insan hayatı gibi tarım ve gıdanın da alternatifi yoktur. Yeni dünya dengeleri hususunda tartışılan senaryolardan birisi de toklar ve açlar bloklaşmasına tekabül etmektedir. Dolayısıyla yoksullukla mücadele anlamında tarıma yapılacak her türlü yatırım, insanî boyutunun yanı sıra, aynı zamanda dünya barışına yapılacak bir katkıdır.

Dünya tarımsal üretiminde önemli bir ülke olan Türkiye, üretim bakımından 5'ünde dünya birincisidir. 23'ünde de ilk 5'te yer almaktadır. Türkiye, dünyada; 17. büyük ekonomiye, tarımda ise 8. büyük ekonomiye sahiptir. Bugün tüm dünyada tanınmış 250 bin bitki türü, Avrupa Birliği'nde 12 bin bitki türü yetişmekteyken, Türkiye'de 3.906'sı endemik olmak üzere 12.054 bitki türü yetişmektedir. Türkiye'de 144 farklı ürün ticari maksatla yetiştirilmekte, 700'den fazla bitkinin hasadı yapılmaktadır. Ülkemizde son 7-8 yıllık dönemde tarımda yaşanan gelişmelere gelince: Son 6 yılda (2002-2008); mısır üretimimiz % 103, çeltik üretimimiz % 112, ayçiçeği üretimimiz % 16 kayısı üretimimiz % 127, muz üretimimiz % 112, antep fıstığı üretimimiz % 243, domates üretimimiz % 16, süt üretimimiz, % 46, piliç eti üretimimiz % 53, su ürünleri üretimimiz % 150 arttı. Ayrıca süne mücadelesindeki başarı ve sertifikalı tohumluk kullanımının yaygınlaştırılmasıyla birlikte Türkiye'nin kaliteli buğday açığı kapatıldı. 2002'de 23,7 milyar Dolar olan Tarımsal GSYİH 2008'de 56,6 milyar Dolar'a çıktı. 2002'de 4 milyar Dolar olan Tarımsal İhracatımız da 2008 yılında 11,4 milyar Dolar'a yükseldi. Tarımda kişi başına düşen gelir de aynı yıllara oranla bin Dolar'dan 3 bin 162 Dolar'a çıktı. Tarım sektörü, son 5 yılın 4'ünde büyüyerek uzun yıllardır görülmeyen bir gelişme gösterdi. 2009 yılının ilk altı ayında da tarım sektörü yüzde 4,3 oranında büyüdü. 2002 yılında 1 milyar 868 milyon TL olan toplam tarımsal destek

miktarı, 2008 yılında 5 milyar 876 milyon TL'ye ulaştı. 2003-2008 döneminde toplam tarımsal destekler 3 kattan fazla artırıldı. 2003-2008 çiftçilerimize toplam 25,7 milyar TL destek verildi. 2009 yılında ise Ağustos sonu itibarıyla 3,7 milyar TL destekleme ödemesi gerçekleştirildi. Üretimle ilişkisi olmayan destekler yerine; kalite, sağlık, verimlilik ve kırsal kalkınmayı esas alan destekler uygulamaya konuldu. Bu kapsamda 23 yeni destek uygulaması başlatıldı. Tarım, sosyal alan olmaktan çok, stratejik ve rekabete dayalı iktisadi bir sektör olarak ele alındı. Bu kapsamda; Tarım Strateji Belgesi hazırlandı. Tarım Kanunu'nun da içinde olduğu, Tarımda Yapısal Değişim ve Dönüşüm döneminin önünü açan 12 Temel Kanun çıkarıldı. "Türkiye Tarım Havzaları Destekleme Modeli" ile de tarımsal desteklemeler daha etkin bir şekilde kullanılacak, arz açığı olan ürünlerde üretim artışı sağlanarak, kamu finansman yükü azaltılacak, doğal kaynakların korunması sağlanacak, Türkiye'nin AB'ye uyum sürecinde olası gelişmelerin önemli tarım ürünleri üzerine etkilerinin analizi yapılacak, muhtelif senaryolara göre üretim planlanacaktır.

Tüketici nezdinde gıda güvenliğinin önemi artıyor

Son 7-8 yıllık süreç içinde ülkemizde 'gıda güvenliği'yle ilgili meydana gelen bu önemli gelişmelerin yanı sıra, 'güvenilir gıda' konusunda da önemli adımlar atılmıştır. Son yıllarda gıda maddeleri ile ilgili kamu bilinci artmış ve tüketici için gıda güvenilirliği önem kazanmaya başlamıştır. Dünyada tarım ve gıda üretimi, tüketimi ve ticareti kökten değişikliklere uğramaktadır. Tarımda, özellikle de gıda sanayinde tarladan başlayıp tüketicide sona eren ilişkiler zincirinde önceleri üretici belirleyici konumdayken, artık tüketiciler ve onların tercihleri ağırlık kazanmaya başladı. Özellikle gıda sektöründe hızla değişen perakende sektörünün yapısı, tedarik zincirinde tüketici tercihlerinin ağırlığını arttırmaktadır. Bu dönüşüm, tarım ve gıda sektörlerinde sistem yaklaşımının benimsenmesini gerektirmektedir.

Ülkemizde güvenilir gıda kavramının benimsenmesi ve kamuoyu bilincinin geliştirilmesi için "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam" kampanyası ile Tarım ve Köy işleri Bakanlığı 2009 yılını "Gıda Yılı" olarak ilan etmiştir. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın gıda güvenilirliği politikası; Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenilirliği" anlayışı ile tamamlayıcı ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması, tüketiciye güvenli gıda arzının temini, tüketici menfaatlerinin ve insan sağlığının korunması ile sektörde haksız rekabetin önlenmesidir. Bakanlığımız, merkezde Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, ülke genelinde 81 İl Müdürlüğü ve yetkilendirilmiş İlçe Müdürlükleri, 39 adet İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü ile Bursa Gıda Kontrol ve

Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve 49 adet faaliyet izni almış Özel Gıda Kontrol Laboratuvarları ile 4373 adet Gıda Denetçisi ve Yardımcı Denetim Elemanı ile gıda denetim ve kontrol hizmetlerini yürütmektedir. Ülkemiz gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumlaştırılması çalışmaları çerçevesinde; 5179 sayılı Kanun kapsamında değişik konuları içeren 3 Yönetmelik ve 95 adet Türk Kodeksi Tebliği yayımlanarak yürürlüğe girmiş olup bunlardan 69 adedi AB mevzuatı uyumu kapsamında yayımlanmıştır.

Ülkemizde kayıtlı 49434 üretim yeri, yaklaşık 400 bin satış ve toplu tüketim yeri bulunmaktadır. Bu güne kadar toplam 193606 ürüne Üretim İzni ve Gıda Sicili Belgesi düzenlenmiştir. 2004 yılında yürürlüğe giren “5179 sayılı Gıdaların, Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunu” ile AB ile uyumlu olarak ürün ve işletme riskine dayalı gıda kontrol ve denetim sistemine geçilmiştir, denetim sıklığı arttırılmıştır. AB üyesi ülkelerin uygulamaları göz önünde bulundurularak, 2008 yılında Bakanlığımızca “İşletmelerin Risk Esasına Dayalı Denetim Sıklıkları Belirlenmesi Prosedürü” hazırlanmış ve uygulanmak üzere 81 İl Müdürlüğüne gönderilmiştir. Risk esaslı uygulanan denetim ve kontrollerle, sorunlu olan işyerlerine daha fazla sıklıkta denetime gidilerek, Türk Gıda Kodeksi’ne uygun güvenilir ve hijyenik gıda üretiminin sağlanması yanında gıda işyerlerinin teknik ve hijyenik normlarının düzeltilmesi hedeflenmektedir.

Bakanlığımızca 2004-2009 yılları arasında gıda işyerlerine yapılan denetimler artırılmıştır. 5179 sayılı Kanun’un yayımlandığı 2004 yılında denetim sayısı 190.829 adet iken, 4 yılda Bakanlığımızca yapılan denetim sayısı yaklaşık iki katı artarak 2008 yılında 340.874 rakamına ulaşmıştır. 2009 yılındaki hedefimiz denetim sayısını arttırmanın yanında denetimin etkinliğini de arttırmak olarak belirlenmiştir. 2009 yılının ilk sekiz ayı itibariyle 224.008 adet denetim yapılmış, 5045 işyerine idrai para cezası uygulanmış, insan sağlığını doğrudan ilgilendirmesi nedeniyle 596 işyeri hakkında savcılığa suç duyusunda bulunulmuştur. Etkinliği arttırmak amacıyla Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne ürün ve risk bazında yıllık denetim ve izleme programları hazırlanarak uygulamaya konulmaktadır. 2007 yılında 27 ürünle başlayan programın kapsamı 2008 yılında genişletilmiş, 2008 yılında 73.431 adet numune alımı ve etiket kontrolü yapılmıştır. Bunlardan 1.515 adedinde (%2,06) olumsuzluk tespit edilerek yasal işlem uygulanmıştır. 2009 yılında ise 17 ürün sınıfında 47 adet denetim programı, 4 ürün grubunda 7 adet izleme programı, 47 üründe pestisit kalıntı denetim programı ve 12 değişik ürün sınıfında etiket denetim ve kontrol programı uygulamaya konulmuştur. 2009 yılı ilk 9 ayı için 37.406 adet numune alımı ve etiket kontrolü yapılmıştır. Bunlardan 843 adedinde (%2,25) olumsuzluk tespit edilerek yasal işlem uygulanmıştır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik Bakanlığımız çalışmaları, uygulanan AB destekli projeler ile desteklenmektedir. Bu projelerin en önemli çıktıları arasında; Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü’nün kurulması, veri toplanması ve değerlendirilmesine yönelik yazılım ve haberleşme sistemi olan “Gıda Güvenilirliği Bilgi Sistemi”nin (GGBS) faaliyete geçmesi, AB ile uyumlu gıda ve yemlerde hızlı alarm bildirim sisteminin (RASFF) işletilmesi, gıda sektörünün kullanımına yönelik olarak

hazırlanan 24 adet hijyen kılavuzu yer almaktadır. Hazırlanan hijyen kılavuzu taslaklarından “Bal Hijyen Kılavuzu” Mayıs 2009 itibariyle yayımlanmış ve sektöre tanıtımı yapılmıştır. Diğer kılavuzların yayıma hazırlık çalışmaları halen devam etmektedir. Bu çalışmaların yanında; AB gıda güvenilirliği, veterinerlik ve bitki sağlığı müktesebatının uyumlaştırılmasına ve uygulanmasına ilişkin olarak, gerekli idari ve laboratuvar kapasitelerinin kurulmasını da içeren kapsamlı bir strateji taslağı hazırlanmış, et, süt, su ürünleri ve rendering tesislerinin AB mevzuatına uyumunun değerlendirilmesi ve işletmelerin sınıflandırılması kapsamında çalışmalar yürütülmüştür. Yürütülmekte olan Dünya Bankası projesi ile bu işletmelerin AB normlarına getirilmesi ni sağlamak için gerekli finans ihtiyacı belirlenecektir.

“174 Alo Gıda Hattı” 14 Şubat 2009 tarihinde hizmete girmiştir. Bu hat ile tüketicilerin gıda ile ilgili şikâyet ve bilgi alma talepleri, Türkiye’nin her yerinden çağrı merkezine iletilmektedir. Tüketiciler Alo174’ü tekrar arayarak veya verilen başvuru numarası aracılığıyla www.alo174.gov.tr internet adresi üzerinden şikâyet ve talebinin sonucunu öğrenebilmektedir. Bunun yanında, alo174@tarim.gov.tr e-posta adresinden de ihbar, şikâyet ve bilgi talepleri yapılabilmektedir.

Dünyanın birçok ülkesinde Bitki Koruma Ürünleri’ne kısıtlı kullanım veya kısmi reçeteli satış uygulanmaktadır. Ülkemizde de bazı Bitki Koruma Ürünleri bu ülkelerde olduğu gibi reçeteli olarak satılmakta iken Bitki Koruma Ürünleri’nin daha güvenli kullanımı, izlenebilirliğinin sağlanması amacıyla tüm Bitki Koruma Ürünleri’nin satışına 12 Şubat 2009 tarihinden itibaren reçete zorunluluğu getirilmiştir. Bu sistemin uygulamaya geçirilmesi ile birlikte; üreticilerimizin yanlış, gereksiz ve fazla ilaç kullanması önlenecek, kullanılan ilaçların izlenebilirliği, doğru zamanda ve doğru şekilde kullanımı sağlanacak ve kontrolü yapılabilecek, hazırlanan mevzuat ile sadece reçeteyi yazana değil, ürünü satan ve kullanan kişilere de yasal sorumluluk getirilecektir. Ayrıca, zirai mücadelede büyük önem taşıyan bitki ve bitkisel ürünlerde zararlı organizmalara karşı yapılacak bitki koruma ürünü uygulamalarında, bitki koruma ürünlerinin bilinçsiz bir şekilde kullanılmasını önlemek, insan, bitki ve çevre sağlığının korunması, bitkisel ürünlerde kalıntı probleminin ve tavsiye dışı ilaç kullanımının engellenmesi, kullanımların izlenebilirliğinin sağlanması amacıyla, bitki koruma uygulamalarını bu işi en iyi bilen bilinçli kişilerin yapmasını sağlamak amacıyla “Bitki Koruma Ürünlerinin Uygulama Usul Ve Esasları Hakkında Yönetmelik” hazırlanarak yayım aşamasına getirilmiş çok kısa bir süre içerisinde uygulamaya geçilecektir. AB’de kullanımı sonlandırılan ancak ülkemizde kullanımı önem eden aktif maddeler; ülkemizden AB ülkelerine yapılacak yaş sebze ve meyve ihracatında sıkıntılar yaşanmaması, bu nedenle ülke ihracatının olumsuz etkilenmemesi, kalıntı ile ilgili bildirimlerin önüne geçilmesi, üreticilerin mağdur edilmemesi, Gümrük Birliği anlaşması gereği yükümlülüklerimizin yerine getirilmesi, Ülkemizde çevre ve insan sağlığının korunması amaçları doğrultusunda, yeniden değerlendirmeye alınmış ve AB’ne uyum çerçevesinde, kanserojen etkileri, topraktaki kalıcılığı ile alternatifinin olup olmadığı, ihracatta bitkisel ürünlerde kalıntı bırakmaları nedeniyle

le yaşanan sıkıntılar ve yapılan Bakanlık-Sektör toplantılarında sektörün talepleri de göz önünde bulundurulularak, 127 aktif maddenin imalatı ve ithalatı sonlandırılmıştır. Gıdaya erişim kadar gıdanın sağlıklı ve güvenilir oluşunun da çok önemli olduğu gerçeğinden hareket eden Bakanlığımız, gıda güvenliği ve gıda güvenilirliğini bir bütün olarak ele almaktadır. Ülke tarımını geliştirmek, çiftçilerimizin hayat standartlarını yükseltmeyi

amaç edinen Bakanlığımız, tüketicilerimizin sağlıklı gıda tüketmelerini de öncelikleri arasına almıştır. 1. Gıda Güvenliği Kongresi'nin bilimsel veri ve bulguları, gıdayla ilgili politika ve projelerimizde bize ışık tutacaktır. Çünkü biz bütün politika ve kararlarımızda paydaşlarımızın görüşlerine her zaman önem verdik, vermeye de devam ediyoruz. Bu düşüncelerle tüm değerli katılımcılara saygı ve sevgilerimi sunar, başarılar dilerim.

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner: "Gıda güvenliğine gönül veren herkesi kongreye bekliyoruz"



2009 Gıda yılı etkinlikleri kapsamında düzenlenen 1.Gıda Güvenliği Kongresi ülkemiz Gıda Güvenliği hareketi açısından son derece önemli bir ilktir. Bu kongreyi IAFP (Uluslararası Gıda Koruma Birliği) ile birlikte ve Tarım ve Köy işleri Bakanlığının destekleriyle organize ediyor ve çok değerli sektörel paydaşlarımızla gerçekleştiriyoruz. "Tarladan sofraya" tedarik zinciri boyunca zincirin tüm temel halkaları kongre kapsamında 10 yabancı konuşmacının ve 38 yerli konuşmacının sunum yapacağı 8 oturumda ele alınacak. Amacımız Gıda Gü-

venliği ile ilişkili tüm tarafları ortak bir Gıda Güvenliği paydasında ve çözüm odaklı olarak buluşturmak. Gıda Güvenliğinin bir halk sağlığı uygulaması olduğuna inanıyoruz. O nedenle "Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı" üzerine bir panelin de yer alacağı kongrenin sonunda bir de bildirge yayınlanacak. Bunda sonra her yıl yapılacak böyle anlamlı bir organizasyonu ülkemize kazandırdığımız için tüm paydaşlarımızla birlikte büyük bir gurur duyuyor ve gıda güvenliğine gönül vermiş tüm dostlarımızı kongreye katılmak üzere davet ediyoruz.

BESD-BİR ve Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu Başkanı Zuhal Daştan: Kongre gıda güvenilirliği bilincini topluma yayacak"



Türkiye'de tavuk eti üretiminin yüzde 85'ini gerçekleştiren, kanatlı sektörünün önde gelen 15 firması tarafından temsil edilen Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu (STBP) olarak, "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam" kampanyasının proje ortakları arasında yer alıyoruz. Tüketicileri, medyayı ve genel kamuoyunu, sağlıklı beslenme konusunda bilinçlendirmeyi amaç edinmiş bir platform olarak, yetişkinlere ve çocuklara yönelik iki farklı kitapçıktan oluşan kitap serimizin üçüncüsünü, Güveni-

li Gıda Sağlıklı Yaşam kampanyası kapsamında, gıda güvenilirliği konseptiyle hazırladık. Kitapçık dizimizi 100'er bin adet basarak, yurt genelinde beyaz et satış noktalarında, üretici firmaların bölgelerinde bulunan ilköğretim okullarında ve İstanbul, Ankara ve İzmir'de görev yapan çocuk hekimlerinin muayenehanelerinde ücretsiz dağıtıyoruz. Öte yandan Besd-Bir olarak, 1. Gıda Güvenliği Kongresi'ne sponsorluğumuzla destek vereceğiz. Gıda güvenilirliği konusunun ülkemiz ve sektörümüz açısından önemi çok büyüktür. Kongrenin amacına ulaşmasını ve gıda güvenirliliği bilincinin tüm toplumumuzda yaygınlaşmasına katkılar sağlamasını dileriz.

Tüketiciler Derneği (TÜDER) Başkanı Engin Başaran; "Gıda güvenliği Türkiye'nin en önemli sorunlarından"



AB eşiğine gelmiş, vatandaşlarına daha yüksek bir yaşam kalitesi sunmayı hedefleyen Türkiye'nin çözmesi gereken en önemli sorunlarının başında "Gıda Güvenliği" gelmektedir. Rasyonel yapılan tarım ve hayvancılık; beraberinde insanlar için daha uzun ve nitelikli bir yaşam, daha doğru bir beslenme ve hepsinin temeli olan güvenli gıda ve güvenli gıdaya erişim, kamunun özel sektör-akademisyenlerin ve de STK'ların birlikte hareket etmesiyle gerçekleşir. İşte bu nedenle Türkiye'de ilk kez gerçekleşecek "1.Gıda Güvenliği Kongresinde" Gıda Güvenliği" teması tüm taraflarca ele alınarak daha rasyonel çözümler sunacak ve beraberinde ciddi uygulamaları getirecektir. Bir önemi de bu top-

lantının sürdürülebilirliği olacaktır. Çünkü her yıl yapılacak olan bu toplantı genişleyerek, katılımcı sayısını arttırarak, toplantı ve gün sayılarını arttırarak daha çok sınırlar dışına çıkarak etkinliğini ve yetkinliğini arttıracaktır. Bu bağlamda gıda güvenliğine duyarlılık artırılırken; bir yandan tüketici bilinçlendirilerek, üreticinin sorumluluğu arttırılarak üretimden önce başlayan, tüketimden sonra devam eden süreçte çok önemli olumlu katkıları olacaktır. Bu toplantının heyecanını şimdiden duymaktayız. Toplantıyı daha geniş kitlelere duyurmak için çaba harcarken bir yandan da açacağımız standlarda "O Özel Gün" için tüketicilere ücretsiz dağıtacağımız "Bilinçli Gıda Tüketimi" adlı el kitapçığını ve bilgi broşürlerini hazırlamaktayız. Bu önemli ilk adımı başlatan GGD ve Başkanı Sayın Samim Saner'i kutlarken, "Daha nice uzun yıllara" dileklerimizi iletiyor, başarılar diliyoruz"

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Başkanı Necdet Buzbaş; "Gıda güvenliği artık uluslar arası düzeyde dillendiriliyor"



"Gıda Güvenliği Kongresi", Türkiye'nin son yıllarda gıda ile ilgili hızla kat ettiği gelişmelerin uluslararası düzeyde dillendirilmesi, ifade edilmesi ve paylaşılması açısından büyük önem taşımaktadır. Hatırlanacağı gibi, 16 Ekim 2009'da TÜGİS tarafından "Dünya Gıda Günü" etkinlikleri toplantısı düzenlendi. Toplantıya Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı ve Müsteşar Yardımcısı ile FAO Türkiye Temsilcisi de katıldılar. Toplantıda en çok tartışılan konu gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramları oldu. Belli ki pek çoğumuz gıda güvenliği kavramını hem güven (food safety) hem de güvence (food security) anlamında kullanıyoruz. İlave olarak, gıda güvenliğinin gıda güvenilirliği olarak değiştirme isteği işi iyice anlaşılabilir kıldı. Tüm bu kavram anlaşılabilirliğine karşın gıda güvenliği kavramından "sağlıklı ve kusursuz gıda" anlamını çıkarmak yeterli olacaktır. Gıda güvenliğinin sağlanması çabaları,

tüketici ve toplum sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Bütün gelişmiş ülkelerde olduğu gibi gıda konularında temel ilke, tüketicinin sağlıklı ve nitelikli gıdalarla beslenerek gerek hastalık etmenlerinden, gerekse yeterli ve dengeli beslenme yönünden sağlığının korunması ve sürdürülebilir olmasıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumlu Bakanlık olarak konuya olağanüstü hassasiyet göstermekte ve toplumun bilinç düzeyinin yükseltilmesi amacıyla kampanyalar düzenlenmektedir. "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam" kampanyası bu çabaların bir göstergesidir. "Gıda Güvenliği Kongresi"nin 2009 yılı içinde düzenlenmiş olması önemli bir etkinlik olarak yerini alırken, uluslararası özelliği nedeniyle ülkemiz hakkında olumlu görüşlerin artmasına yol açacaktır. TÜGİS olarak "Gıda Güvenliği Kongresi"nde düzenleyici olarak yer almamız bizim için büyük mutluluktur. Kongrenin faydalı ve başarılı olmasını diliyorum.

Ambalaj ve Gıda Güvenliği Çalıştayı 4 Kasım'da düzenlendi

4 Kasım 2009 tarihinde Gıda Güvenliği Derneği (GGD) ile Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) işbirliğinde "Ambalaj ve Gıda Güvenliği İlişkisi" konulu çalıştay Ambalaj Sanayicileri Derneği Binası'nda gerçekleştirildi. Eğitimci Kimyager Hasan Salih Acar, Doç. Dr. Atıf Can Seydim ve Yrd. Doç. Dr. Özlem Kızıllırmak Esmer'in sunumlarıyla gerçekleşen çalıştayda; gıda ile temas eden malzemeler AB ve Türkiye Mevzuatı, ambalaj malzemeleri ve fizikokimyasal özellikleri, gıdalarda kalite kaybı ve ambalaj ilişkisi, gıda-ambalaj etkileşimleri ve muhafaza yöntemleri gibi konular hakkında önemli bilgiler katılımcılar ile paylaşıldı. Ambalaj ile gıda güvenliği arasındaki ilişkilerin ayrıntılı şekilde tartışıldığı toplantıda gıda ürünlerinde "gıda



güvenliği" sağlanmadıkça ürünün piyasaya sürülemeyeceği konusuna ise dikkat çekildi. Gıda ve ambalaj üreticilerinin konu hakkındaki bilgi ve duyarlılıkları yükseltilerek, birlikte çözüm üretebilmelerinin yanında aynı platformda yer almalarını sağlayan çalıştay, sertifikaların dağıtılması ile son buldu.

Ambalaj ve Gıda Güvenliği Çalıştayı 4 Kasım'da düzenlendi

Gıda Güvenliği Derneği (GGD) ile Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) işbirliğinde "Ambalaj ve Gıda Güvenliği İlişkisi" konulu çalıştay 4 Kasım 2009 tarihinde Ambalaj Sanayicileri Derneği Binası'nda gerçekleştirildi.

GGD IV. Danışma Kurulu Toplantısı yapıldı

Gıda Güvenliği Derneği'nin IV. Danışma Kurulu Toplantısı, Elite World Hotels Taksim - İstanbul'da yapıldı. Toplantının açılış konuşmasını GGD Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner ve GGD Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Necla Aran yaptı. Açılış konuşmalarının ardından GGD Yönetim Kurulu Üyesi Sinem Porteçene, GGD'nin eğitim çalışmaları hakkında bilgi verdi. GGD Yönetim Kurulu Üyesi Zühal Başaran Gıda Dedektifleri Projesi'nde yapılanları ve gelinen son noktayı katılımcılarla paylaştı. GGD Yönetim Kurulu Üyesi Serap Nazır, Türkiye

Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi Araştırması sonuçları, GGD Başkanı Samim Saner Tüketici Bilgilendirme Çalışmaları hakkında bilgi verirken, GGD Yönetim Kurulu Üyesi Ülker Tokgöz ise sektörün iletişim platformu olan Gıda Güvenliği Dergisi hakkında bir sunum yaptı. Öğle yemeğinden önce son sunumu GGD Yönetim Kurulu Üyesi Müesser Akeğim Akkaya "Resmi ilişkiler" hakkında gerçekleştirdi. Birlikte yenen yemeğin ardından ise bu yıl ilki düzenlenen 1. Gıda Güvenliği Kongresi'nin içerik kapsamı tartışmaya açıldı.

4th Advisory Board Meeting of TFSA was held

4th Advisory Board Meeting of Turkish Food Safety Association was held Elite World Hotels Taksim, İstanbul. While the activities of the association were presented to the members in the morning session, the content and scope of 1st Food Safety Congress was discussed in the afternoon.

Gıda Güvenliği Derneği' nin düzenlediği **Mezbahalarda Gıda Güvenliği Konferansı** yapıldı

Gıda Güvenliği Derneği'nin Etbir ve Setbir işbirliği ile düzenlediği 'Mezbahalarda Gıda Güvenliği' konferansı, sektörün önde gelen isimlerinin katılımı ile 3 Kasım 2009'da ISO Odakule'de gerçekleştirildi.

Gıda Güvenliği Derneği'nin düzenlediği 'Mezbahalarda Gıda Güvenliği' konulu konferans Et Üreticileri Birliği (ETBİR), Türkiye Süt, Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) işbirliği ile 3 Kasım 2009 tarihinde İstanbul Sanayi Odası'nın ev sahipliğinde gerçekleştirdi. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in açılış konuşmasıyla başlayan konferansta İstanbul Veteriner Hekimler Odası Başkanı Prof. Dr. Tahsin Yeşildere, Aksaray Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aydın Öztan ve TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Halk Sağlığı Hizmetleri Şube Müdür Vekili Hamit Demirtaş konuşmacı olarak yer aldı. İki bölümden oluşan toplantının birinci bölümünde gıda güvenliği açısından mezbahaların mevcut durumu, gıda güvenliği yönetim sistemine yaklaşım ve ilgili mevzuat konuları davetli konuşmacılar tarafından ele alınırken ikinci bölümde yaşanan sıkıntılar ve çözüm önerileri sektörün önde gelen isimlerinin katılımı ile tartışıldı.

Prof. Dr. Tahsin Yeşildere "Gıda Güvenliği Açısından Türkiye'deki Mezbahaların Mevcut Durumu" konulu sunumunu gerçekleştirdi. Konuşmasında ülkemizde hayvan yetiştiriciliği ve kesim işlemlerinin dünya standartlarının altında kaldığının altını çizen Yeşildere, yetiştiricilik yapılan bölgelerle kesim tesislerinin bulunduğu bölgelerin yoğunlaştığı alanların farklı olmasından dolayı yaşanan sıkıntıların üzerinde durdu. Yetiştiricilikte kesinlikle denetim mekanizmasının daha sıkı ve profesyonel hale getirilmesi gerektiğini belirten Yeşildere, kesim tesislerinde uygulanan sistemin de, AB standartlarına ulaştırılması gerektiğine vurgu yaptı. Oturumda ikinci konuşmacı olarak yer alan Prof. Dr. Aydın Öztan ise 2005 yılından beri uygulanmakta olan ISO 22000 belgesinin önemine değinerek, üreticiden son kullanıcıya kadar geçen süreçte dikkat edilmesi gereken hijyen kurallarından ve bu konuda etkili olan aşamalardan bahsetti. Hayvanlar yetiştirilirken yapılan yanlışlardan, nakliye ve kesim sürecinde dikkat edilmesi gereken hususlara kadar konu üzerinde detaylı bilgiler veren Öztan konuşmasında hormon ve kimyasal kullanımının zararlarına dikkat çekti. TKB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Halk Sağlığı Hizmetleri Şube Müdür Vekili Hamit Demirtaş ise konuşmasında kombina ve mezbahalarda uygulanan mevzuat hakkında bizleri bilgilendirirken, şu anda üzerinde çalışılan ve mezbahalarda uygulanacak olan barkot sistemi uygulamasının iyileştirilmesi konusunda da müjde verdi. Büyük baş hayvanlar için uygulanacak olan sistemin ocak ayı itibarıyla mevzuatının oluşturulacağını ve bu sayede kayıt dışılık sorununun büyük ölçüde çözümleneceğini belirtti. Ayrıca kombina tanımı ve sınıflarının kaldırılmak istendiğini belirten Demirtaş kanatlı sektörde de aynı uygulama-



ların yapılacağına haberini verdi.

Toplantının ikinci bölümünde gerçekleştirilen panelde, mezbahalarda mevcut durum değerlendirmesi ve iyileştirme önerileri Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in önderliğinde SETBİR Temsilcisi Cem Yardımcı, SETBİR Genel Sekreteri Melek Us, ETBİR Başkanı Hikmet Kayar, Pınar Entegre Et ve Un Sanayi temsilcisi Yüksel Soyubelli, Yılmazlar Et Gıda Tarım Sanayi Yönetim Kurulu Üyesi Ömer Yılmaz ve Lider Entegre Hayvancılık Et Gıda Genel Müdürü Fuat Yılmaz'ın katılımıyla masaya yatırıldı.

Panel başkanı Samim Saner mezbahalarda yaşanan, gerek yetiştirici gerekse üretici tesis için istenmeyen durumlar olarak adlandırılan sorunları temel başlıklar halinde özetledi. Ortaya çıkan sorunların genel tablosu ise şöyleydi. Kayıt dışı sorunu, eğitim yetersizliği, tesislerin alt yapı ve ekipman eksikliği, soğuk depolama ve taşıma anlamında uygulama eksiklikleri, hijyenik seviyelerinin yetersiz olması, zoonozların kontrol altına alınamaması, mevzuat eksiklikleri, yeterli teşvik ve desteğin olmaması, paketleme teknolojilerinin yetersiz olması şeklinde sıralandı.

Oturum sonunda konuşmacıların çözüm önerileri Gıda Güvenliği Başkanı Samim Saner tarafından şu başlıklar altında toplandı: Gıda güvenliği konusunda yapılan yatırımların desteklenmesi ve konuyla ilgili teşviklerin artması, entegre üretimin iyileştirilmesi öncelikli çözüm önerileri arasındaydı. Bununla beraber Menşei Şahadetnamesinin yalnızca veterinerler tarafından yapılması ve akredite veterinerliğin gerekliliğinin kaçınılmaz olduğu önemle vurgulandı. Oturuma yansıyan diğer başlıklar ise şöyle; yüksek verimli ırkların kullanılmasının gerekliliği, Et Balık Kurumu ve Belediye mezbahaları gibi resmi kurumların modernizasyonunun sağlanması, kalıntı İzleme konusunda özellikle kesim öncesi idrar tahlillerinin yapılması, mikrobiyolojik kriterlerin uygulanabilir limitlere çekilmesi, hibe yardımlarının etkin kullanımı, tüm mezbahaların AB standartları seviyesine getirilmesi, koruyucu veterinerlik uygulamasının başlatılması, canlı hayvan ithalatının serbest bırakılması yönünde oldu.

Food Safety Conference at Slaughterhouses

"Food Safety at Slaughterhouses" Conference, jointly organized by Food Safety Association, ETBİR and SETBİR was held on 3 October 2009 at ISO Odakule, with the participation of sector pioneers. Following the opening speech of the President of Food Safety Association Mr. Samim SANER; Prof. Tahsin Yeşildere, the Chairman of İstanbul Chamber of Veterinary Surgeons, PROF. Aydın ÖZTAN from Aksaray University and Section Director Mr. Hamit DEMİRTAŞ from MARA General Directorate for Protection and Control gave their presentations. In the first part of the meeting, speakers covered the issues on current situation of slaughterhouses, food safety management approaches and related legislation. In the second part, the challenges and solutions were discussed by sector stakeholders.

AVM'lerde Hijyen Workshopu Düzenlendi

5 Kasım 2009 tarihinde Alışveriş Merkezleri ve Perakendeciler Derneği (AMPD) tarafından "AVM'lerde Hijyen: Salgınlarla Karşı Önlemler" konulu workshop Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ve değerli konukların katılımı ile AMPD Eğitim Salonunda gerçekleştirildi. Workshopta, son günlerde çok tartışılan grip salgını ile yeniden gündeme gelen hijyen sorunu, salgındaki son durum ve AVM'lerde buna karşı alınacak olan önlemler konuşuldu.

AVM'lerde Hijyen başlıklı konuşmasında; GGD Başkanı Samim Saner hijyenin bir önleyici hekimlik uygulaması olduğunun altını çizerek; restoranların uyması gereken yönetmeliklerden ve bu yönetmeliklerde yer alan gerekliliklerin bilimsel açıklamalarını yaptı. Saner restoranlarda rastlanan gıda zehirlenmelerinin or-

tak nedenlerinden bahsettikten sonra hijyenin sağlanması konusunda temel strateji olan mikrobiyolojik bulaşmanın engellenmesi, üremenin engellenmesi ve mikroorganizmaların uygun yöntemlerle öldürülmesi konusunda pratik bilgiler verdiği konuşmasını Gıda Güvenliğinin sağlanması konusundaki pratik çözüm önerileriyle bitirdi. Halk Sağlığı Uzmanı Dr. Murat Fırat'ın H1N1 Pandemik Grip Salgınındaki son durum ve alınacak önlemlerden bahsederken, JLL-Ora İstanbul Projesi Müdürü Önal Yılmaz salgını önlemeye yönelik alınan tedbirleri aktardı. Johnson Diversey (ETS Endüstriyel Temizlik Sistemleri) eğitim uzmanı Şahsine Alp'in hijyen kuralları hakkında katılımcıları bilgilendirmesinin yanı sıra Tubitak MAM Gıda Enstitüsü Mikrobiyoloji Laboratuvar Sorumlusu Ceyda Pembeci Kodolbaş 'Gıda İşletmelerinde Hijyen' başlıklı sunumunu paylaştı.

"Hygiene in Shopping Centres" workshop was organized

Workshop on "Hygiene in Shopping Centres: Precautions against Contagious Diseases" was organized by Trade Council for Shopping Centres and Retailers (AMPD) on 5 November 2009. Mr. Samim SANER, the President of Food Safety Association, participated in the workshop as speaker and gave a presentation on recent flu outbreak and hygiene rules to be obeyed at cafes and restaurants in shopping centres.

GGD Dünya Gıda Günü'nde 2.Famavet Sempozyumundaydı

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner 16 Ekim 2009, Dünya Gıda Günü kutlamaları kapsamında II. Farmavet Hayvan Besleme ve Sağlığı Sempozyumu'nda "çiftlikten çatala" gıda güvenliği zincirinin en önemli halkası olan hayvan beslenmesinde; önleyici gıda güvenliği risklerini ve çözümlerini

"Hayvan besleme ve sağlığının gıda güvenliği açısından önemi" konulu bir sunumla hayvancılık sektörüne aktardı. İki gün süren sempozyumda hayvan besleme ve sağlığındaki son teknik ve bilimsel gelişmeler çeşitli yönleri ile ele alındı.

President of TFSA, gave a presentation at 2nd Farmavet Symposium

Mr. Samim Saner, the President of Turkish Food Safety Association (TFSA), gave a presentation on "Importance of Animal Breeding and Animal Health in Food Safety" at the Animal Breeding and Health Symposium which was held on 16 October 2009 within the scope of World Food Day celebrations.

Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı

"Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı'nın beşincisi bu yıl Gıda Güvenliği Derneği'nin katkılarıyla Tüypap tarafından, 17-20 Aralık 2009 tarihleri arasında düzenlenecek. Tüypap Fuar ve Kongre Merkezi'nde, düzenlenecek olan İstanbul Gıda-Tek 2009; kriz ortamında gıda sektörüne nefes aldirmayı amaçlıyor. Son yıllarda gıda teknolojisi sanayi kadar, üretim aşamasından, tüketiciye ulaşana kadar her basamakta 'Tarladan Sofraya' Gıda Güvenliği kavramı öne çıkıyor, gıda ve içecek sanayisinin, ürünlerini yurtiçi ve yurtdışı pazarlara sunmada belirleyici rol oynuyor.

Türkiye'nin sahip olduğu güçlü tarım potansiyeli ve buna bağlı olarak büyük gelişim gösteren gıda ve içecek sektörü, Gıda Teknolojileri Sanayisi'nde Türkiye pazarının önemini ortaya çıkarıyor. Bu haliyle Türk Gıda Teknolojileri sektörü; Orta Doğu, Ku-

zey Afrika, Balkanlar, Kafkasya ve Orta Asya'nın en önemli ve en modern sanayi konumunda. Türkiye, 1990'lı yıllardan itibaren uluslararası pazarlara da entegrasyonunu tamamlamasıyla birlikte, Gıda Teknolojileri Sanayisi'nde yapmış olduğu ihracatı 128 ülkeye çıkarttı. Son dört yılda ise ihracat rakamları üçe katlanarak bu büyümenin göstergesi oldu.

İstanbul Gıda-Tek 2009 Fuarı sırasında profesyonel aşçıların katılacağı bir yarışma ve seminer de düzenlenecek. Fuar süresince Gıda Güvenliği ve Hijyen konuları bir dizi etkinlikle konunun uzmanlarını bir araya getirecektir. İstanbul Gıda-Tek 2009 Fuarı ile eş zamanlı olarak; Avrasya Tarım 2009 "Tarım, Hayvancılık, Tohumculuk, Fidancılık, Tavukçuluk ve Süt Endüstrisi Fuarı" ve ExpoFresh 2009 "İstanbul Yaş Sebze ve Meyve, Depolama ve Lojistik Fuarı'da düzenlenecek.

Food Technologies and Food Safety Exhibition

The 5th "Food Technologies and Food Safety Exhibition" will be organized by Tüypap on 17-20 December 2009 with the contributions of Turkish Food Safety Association. İstanbul Food-Tech 2009, which will be held at Tüypap Exhibition and Congress Center, aims at refreshing the food sector in the course of the crisis environment.

GGD'den Güvenilir Gıda Sağlıklı Türkiye kampanyasına 3 proje

2009 gıda yılında, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın düzenlediği "Güvenli Gıda Sağlıklı Yaşam" kampanyası kapsamında Gıda Güvenliği Derneği ile bakanlık iki projede ortak hareket ediyor. Gıda Güvenliği Derneği ve Tüketiciler Derneği katkısıyla "Evde Sokakta Alışverişte Gıda Güvenliği Kitapçığı" hazırlandı. Söz konusu kitapçıkta, güvenilir gıda bilincinin artırılması amaçlanıyor. Genel bilgilerin yanı sıra evde, sokakta ve alışverişte güvenilir gıdaya erişim için gerekli ipuçları yer alıyor. Yine kampanya kapsamında, ilköğretim çağındaki çocukların gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilmesi ve farkındalıklarının artırılmasını amaçlayan ve ilk olarak 2008 yılında Bakırköy'de başlatılan Gıda dedektifleri projesinin ikinci ayağı da 16 Mart-8

Nisan 2009 tarihleri arasında Sultangazi'de gerçekleştirildi. Projenin başlangıcından itibaren toplam 175 öğrenci gıda güvenliğinin temel kuralları konusunda eğitim aldı. Ali Cevat Özyurt, Aslangazi, Aydın Uçkan, Fevzi Okulu öğrencisi 75 çocuk gıda dedektifi sertifikası aldı.

Tarım Bakanlığı "Güvenilir Gıda Sağlıklı Türkiye" kampanyası kapsamında Alo 174 Gıda Hattı'nı faaliyete geçirdi. Gıda güvenliğinin anlatıldığı pek çok sempozyum düzenledi. Ayrıca yine Bakanlık ve STK'ların ortak girişimi ve Gıda Güvenliği Derneği'nin başkanlığında organize edilen 1. Gıda Güvenliği Kongresi de 4 Aralık 2009 Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde organize edilecek.

Food Safety Association presented 3 projects for "Safe Food Healthy Life" Campaign

Ministry of Agriculture and Rural Affairs and Food Safety Association takes joint initiative in 2009 food year, for "Food Safety at Home and Shopping Handbook", Food Detectives Project and 1st Food Safety Congress events organized within the scope of Safe Food, Healthy Life campaign of the Ministry.

GGD Başkanı Saner uyardı; "Su ve salataya dikkat!"

Gıda Güvenliği Derneği gıda zehirlenmeleri ve riskleri hakkında tüketicileri bilinçlendirmeye devam ediyor. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, çeşitli radyo ve TV kanallarına verdiği röportajlarla yaz ayları boyunca salata malzemelerinin iyi yıkanmaması ve kaynağı belirsiz suların içilmesi ile oluşan riskleri gündeme taşıdı. 27 Temmuz'da "Murat Erdin'le Konuşan Türkiye" programına konuk olan Saner, öncelikle tüketicilerin Alo 174 aracılığı ile gıda ile ilgili şikayetlerini bakanlığa bildirebileceklerini, Gıda Güvenliği Derneği tarafından kurulan 0212 692 25 25 nolu telefondan da gıdalar hakkında bilgi edinebilecekleri bilgisini verdi. Sonrasında yaz aylarında artan gıda zehirlenmelerine dikkat çeken Saner: "Özellikle yaz aylarında ülkemizde çok büyük miktarlarda gıda zehirlenmeleri yaşanıyor. Hepimizin yakın çevresinden, akrabalarından birilerinin zehirlenmeye maruz kaldığını duyuyor. Bu çok ciddi bir olaydır" dedi. Ülke insanımızın bağışıklık sisteminin daha gelişkin olduğunu, ancak ülkemize gelecek turistlerin her türlü riske açık olduğunu da vurgulayan Saner: "Kültürümüzün önemli kısmını yemek kültürümüz oluşturuyor. 2010'da İstanbul kültür başkenti olu-

yor, turizm açısından bu önemli bir hamle. Fakat turistlerin gıda zehirlenmesi tehlikesiyle karşı karşıya kalması kabul edilebilecek bir durum değil" dedi.

Öte yandan evlerimizde yaş sebze ve meyvelerin iyi yıkanmamasından kaynaklanan sorunların da ön plana çıktığına değinen Saner; "Salata en riskli gıdaların başında geliyor. Tüketiciler salata malzemelerini, çiğ tüketecekleri sebzeleri çok iyi yıkanmalı ve 5-10 dakika sirkeli suyun içerisinde beklettikten sonra, durulayıp tüketmeliler. Temizliğinden emin olmadıkları restoranlarda da asla salata tüketmemeliler" dedi. Samim Saner tüketicinin en büyük denetçi olduğunu, her satın alınanın aslında bir denetim olduğunu da sözlerine ekledi. 27 Temmuz günü Flash TV ana haberde yine salata malzemelerinin iyi yıkanmaması halinde zirai ilaç kalıntılarının vücutta birikerek kansere varabilen sonuçlar doğurduğunu dile getirdi. Saner son olarak su hakkında şu uyarıyı yaptı: "Gıda kaynaklı zehirlenmelerin bazıları da suyla alakalıdır. Suyu da kesinlikle kapalı su kaynaklarından, menşeinin ne olduğunu bildiğiniz kaynaklardan almanızı tavsiye ediyoruz."

Mr. Saner, President of TFSA, warned: "Beware of water and salads!"

Informing the consumer on seasonal food poisoning incidences and risks, Turkish Food Safety Association warned about the risks associated with water and salads during summer season.



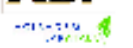


International Association for
Food Protection



Türkiye'nin İk Gıda Güvenliği Kongresi

SPONSORLAR



Ana Oturumlar

- Ülkeler gıda zehirlenmelerini hak ediyorlar mı? : AB'ndeki durum?
- Avrupa'da Gıda Mevzuatı Tarihçesi ve Yarını

Ana Panel

- Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı

Paralel Oturumlar

- Biyosel Üretim ve Gıda Güvenliği
- Hayvansal Üretim ve Gıda Güvenliği
- Ambalaj ve Gıda Güvenliği
- Turizm ve Gıda Güvenliği
- Satış Noktalarında Gıda Güvenliği
- AB Müzakereleri ve Gıda Güvenliği

ORGANİZASYON SEKRETERYASI

DEKON
CONGRESS & TOURISM
www.dekon.com.tr

1. Gıda Güvenliği Kongresi

4 Aralık 2009

Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi

www.gidaguvenglikongresi.org

PATDAFLAR



strateji

Referans

Gıda Teknolojisi



EFSA gıdalardaki **pestisit kalıntıları** raporunu yayımladı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) gıdalardaki pestisit kalıntıları üzerine yapılan çalışmanın sonucunda numunelerin %96'sının yasal kimyasal limitlere uygun olduğunu açıkladı. EFSA değerlendirmeyi, tüketicilerin diyetlerinde bu maddelere maruz kalmalarını ölçmek için 2007 yılı Pestisit Kalıntıları Yıllık Raporu'nun ilk basımında yaptı. Çalışma hemen hemen 350 farklı gıda maddesinden alınan 74 bin numunede yapılmış yasal maksimum limitlere (MRL) % 96 oranında uygunluk tespit etti. 2006 yılındaki %5'lik limit aşımı ile kıyaslandığında limit aşımı yalnızca %4. Raporu yazarlar maksimum kalıntı limitlerinin (MRLS) sıklıkla ve yanlışlıkla toksikolojik güvenlik limitleri ola-

rak anlaşıldığını, gerçekte kalıntıların tüketicilerin sağlığı için kabul edilemez bir risk teşkil etmediğini garanti etmek için kullanıldığını açıkladı. Bu sonuçlar Avrupa Birliği (AB) ve üye devletler tarafından yapılan testlerin özeti temsil ediyor. AB testleri tüm birlik içerisinde yasal uygunluk açısından doğru bir resim oluşturmak için daha önceki uygunsuzlukların yaşandığı alanları hedef alıyor. Sadece AB görevlileri tarafından gerçekleştirilen harmonize testlere dayanan araştırmada yayımlanan ikinci set bulgular numunelerin sadece % 2.3'ünün maksimum kalıntı limitlerini (MRL) aştığını gösterdi.

Kaynak: www.efsa.europa.eu

EFSA publishes report on pesticide residues in food

The European Food Safety Authority (EFSA) has said that a study on pesticide residues in food found 96 per cent of samples complied with legal maximum levels for the chemicals.

Gıdalardaki **akrilamid** seviyelerine ilişkin izleme sonuçları

Avrupa Komisyonu'nun gıdalardaki akrilamid seviyelerinin izlenmesine ilişkin 2007/331/AT sayılı Tavsiyesi Üye Devletlerin 2007, 2008 ve 2009 yıllarında gıda maddelerindeki akrilamid seviyelerini yıllık olarak izlemelerini gerektiriyor. Bu izleme verilerinin her yıl 1 Haziran'a kadar doğrudan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'ne iletilmesi gerekiyor. Üye Devletler; patates kızartması, patates cipsi, evde pişirilmek üzere üretilmiş patates ürünleri, ekmek, kahvaltılık tahıllar, bisküviler, kavrulmuş kahve, kavanoz bebek mamaları, işlenmiş tahıl bazlı bebek mamaları ve diğer gıda kategorilerinde toplamda yaklaşık 2000 gıda maddesinden numune almaya çağırılıyor. 2007 yılında toplam 21

Üye Devlet ve Norveç, gıda maddelerindeki akrilamid içeriğine ilişkin sonuçlarını sundu. Numune alınan 2715 gıda maddesi içinde en azı, 76 adet işlenmiş tahıl bazlı bebek maması iken, en fazla raporlanan gıda maddesi 854 adet ile "diğer ürünler" kategorisindedir. Çalışmanın sonuçlarına EFSA'nın resmi internet sitesinden ulaşmak mümkün. Gıda sanayinin gıda üretici işleyicilerine gıdalarındaki akrilamid seviyelerinin azaltılmasına yönelik rehberlik sunacak gönüllü önlemler aldığı bildiriliyor. Sonuçlar, akrilamide önceki yıllara kıyasla, özellikle patates cipsler ve ekmekte, daha az maruz kalındığını gösteriyor.

Kaynak: www.efsa.europa.eu

Results on the monitoring of acrylamide levels in food

Commission Recommendation 2007/331/EC on the monitoring of acrylamide levels in food of 3 May 2007 requires the Member States to perform annually in 2007, 2008 and 2009 the monitoring of acrylamide levels in certain foodstuffs. The food industry has developed voluntary measures, such as the so-called, toolbox, approach, which provides guidance to help producers and processors identify ways to lower acrylamide in their respective products. After evaluating the data, there seems to be a trend towards lower exposure.

EFSA ağaç yemişlerinde (fındık, antepfıstığı, badem vb.) izin verilen **aflatoksin düzeyini yüzde 150 oranında artırıyor**

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), ağaç yemişlerinde (fındık, antepfıstığı, badem vb.) izin verilen aflatoksin düzeyinin yüzde 150 oranında artırılmasının halk sağlığını olumsuz yönde etkilemeyeceğini bildirdi. Avrupa'nın gıda güvenliği gözlemcisi olan Gıda Zincirinde Bulaşanlar Bilimsel Paneli tüm ağaç yemişlerindeki (fındık, antepfıstığı, badem vb.) toksik küflerin seviyesinin 4µg/kg'dan 10µg/kg'a yükseltilmesini tavsiye ettiğini açıkladı. Aflatoksin, toksik küflerin, özellikle de Aspergillus flavus ve A. parasiticus gıda ve yemlere bulaşması sonucu sıcak ve nemli ortamlarda oluşabiliyor ve en çok ağaç yemişlerinde (fındık, antepfıstığı, badem vb.) bulunabiliyor. Ancak panel, kabul ettiği görüşe rağmen, tüm muhtemel kaynaklar vasıtasıyla genotoksik ve kanserojen olan aflatoksine maruz kalmanın mümkün olduğunca aza indirgenmesi gerektiğini, yüksek düzeyde bulaşık olan gıda maddelerinin, tür ayrımı yapılmaksızın, piyasaya erişiminin azaltılmasına öncelik verilmesi gerektiğini vurguladı.

EFSA, Ocak 2007 tarihinde Avrupa Komisyonu tarafından gıdalardaki aflatoksin düzeylerinin yeniden incelenmesi konusunda görevlendirildi. Bunu, Gıda Katkıları ve Bulaşanlar Kodeks Komitesi'nin (CCFAC) badem, fındık ve antep fıstıklarında aflatoksin limitlerinin artırılmasına ilişkin teklifi takip etti. Bu dönemde Panel, söz konusu üç ürün için seviyelerin 4µg/kg'dan 8 veya 10 µg/kg'a çıkartılmasının beslenmeye bağlı maruz kalmalara ilişkin tahminler, kanser riski ve hesaplanmış maruz kalma marjları üzerinde çok az bir etki yaratacağını belirtti. Sonuç olarak, en son tavsiye kararının diğer tüm ağaç yemişleri (fındık, antepfıstığı, badem vb.) için maksimum aflatoksin seviyelerinin aynı düzeye çıkarılması ve AB mevzuatının Kodeks değerleri ile uyumlaştırılmasını öngörecektir. Risk yöneticileri bu yönde atılacak bir adımın özellikle karışık yemişler için belirlenen maksimum seviyelere ilişkin düzenlemelerin uygulanmasını kolaylaştıracağına karar verdi.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

EFSA clears raising permitted aflatoxin levels in tree nuts by 150 per cent Public health would not be harmed if the maximum level of aflatoxins permitted in all tree nuts was increased by 150 per cent, the European Food Safety Authority (EFSA) has said. EFSA was originally tasked with re-examining the levels by the European Commission in January 2007. This followed a proposal from the Codex Committee for Food Additives and Contaminants (CCFAC) to the bloc to increase aflatoxin limits in almonds, hazelnuts and pistachios.

Başkalarının
göremediklerini
görüyoruz

BE SECURE, WE CHECK

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

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

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



SECURECHECK
taking you forward in food safety

JohnsonDiversey



Bitki Koruma Ürünlerinin Ruhsatlandırılması Hakkında Yönetmelik yayınlandı

Bitki ve bitkisel ürünlerin yetiştirildikleri ve muhafaza edildikleri ortamlarda zararlı organizmalara karşı kullanılacak bitki koruma ürünlerinin ruhsatlandırılmasıyla ilgili usul ve esaslar yeniden belirlendi. Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nın, Resmi Gazete'de yayımlanan Bitki Koruma Ürünlerinin Ruhsatlandırılması Hakkında Yönetmeliğe göre, bitki koruma ürünü ruhsatı için firmalar, istenen belgeleri hazırlayarak bitki koruma ürünleri iş tical izin belgesi alacak.

Bu belgenin geçerlilik süresi iki yıl olacak. Bitki koruma ürünleri iş tical izin belgesi talep edecek firmalar, bünyelerinde ruhsatlandırmadan sorumlu en az 1 ziraat mühendisi veya 1 kimyager-kimya mühendisi istihdam edecek. Ruhsat, pestisitler, bitki

gelişim düzenleyicileri, böcek cezbedicileri, böcek kaçırcıları, bitki aktivatörleri gibi preparatlara verilecek. Ruhsatlandırma da, bitki koruma ürünlerinin formülasyonları üzerinden yapılacak. Ruhsatlı bir preparat ithal ise aynı preparatın imali için de ayrıca ruhsat gerekecek. Bitki koruma ürünlerinin ruhsatına sahip gerçek ve tüzel kişiler, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne yazılı bilgi vererek ruhsatlarını devredebilecek. Ancak imal ve ithal bitki koruma ürünlerinde ruhsat veril iş tarihinden itibaren 5 yıl dolmadan devir işlemi yapılamayacak. Bu arada, yönetmeliğe eklenen bir geçici madde uyarınca, daha önce bitki koruma ürünlerinin ruhsatına sahip kuruluşlar, 1 Ocak 2010 tarihine kadar yeni hükümlere uyumlu hale gelecek. Aykırı davranışlarının faaliyetleri, uygunluk sağlanana kadar durdurulacak.

Kaynak: www.mevzuat.adalet.gov.tr

Regulation on Authorization of Plant Protection Products has been published

Requirements for authorization of plant protection products which are used against harmful organisms during production and storage of plants and plant products were determined.

Beyaz et üreticileri 24 saat denetlenecek

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Nihat Pakdil, "AB'nin beyaz et yasağını kaldırabilmek için titizlikle çalıştık. Hatta şu anda beyaz et üretim merkezlerinde kamu adına 24 saat boyunca denetim yapan veterinerler bulunuyor" dedi. Pakdil, şunları söyledi: "Bu gelişme kuş gribi nedeniyle etkilenen sektörü rahatlatacaktır. Şu anda ihracat miktarının ne olacağı konusunda bir şey söylemek zor. Ama bu yasağın kaldırılması, diğer ülkeler için de referans teşkil edecektir. Yani AB üyesi olmayan bir ülke,

ürünlerimiz, AB standardına uygun olduğu için gönül rahatlığıyla bizden beyaz et satın alacaklardır. Hatta bu durum yurt dışı tüketimi de etkileyecektir."

Pakdil, AB ülkelerinin kendi içlerinde de ciddi denetim yaptığını dikkat çekerek: "Yasağın Türkiye açısından kaldırılması, denetimlerin biteceği anlamına gelmiyor. Biz artık kurduğumuz sistemin çalışması için gayret göstereceğiz. Şu anda kanatlı hayvan üretimini denetleyen bir de Rus ekip var" dedi.

Kaynak: www.gidabilimi.com

Poultry meat producers will be audited 24 hours a day.

White meat producers take breath after the decision of EC about overturning the ban that continues for years. EC started to export white meat. It was banned since avian influenza crisis.

Hayvan sağlığı çalışma grubu toplantısı Amasya'da yapıldı

Ülkemizde uygulanmakta olan ve uygulanması düşünülen Avrupa Birliği destekli projelerin değerlendirildiği Hayvan Sağlığı Çalışma Grubu Toplantıları'nın 4.sü 7-9 Temmuz 2009 tarihleri arasında Amasya'da gerçekleştirildi.

Hayvan Sağlığı Çalışma Grubu Toplantısı'na Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Genel Müdür Yardımcısı Beytullah Okay, Avrupa Birliği'nden Jean Guegan, Alf Eckbert Fuessel, Katarzyna Marzec, AB Türkiye Delegasyonu'ndan Nermin Kahraman, AB Genel Sekreterliği'nden Dr. Şebnem Gürbüz ile KKGGM, Devlet Planlama Teşkilatı, Merkezi Finans ve İhale Birimi, Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon

Dairesi Başkanlığı, Şap Enstitüsü Müdürlüğü ve Etlik Veteriner Kontrol Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü temsilcileri katıldı. Söz konusu toplantıda Türkiye'de Şap Hastalığının Kontrolü Projesi, Türkiye'de Kuduz Hastalığının Kontrolü Projesi, Koyun ve Keçilerin Küpelenmesi ve Aşılması Projesi kapsamında yapılanlar değerlendirildi. 2010 yılında tamamlanacak olan Türkiye'de Şap Hastalığının Kontrolü Projesinin 2014 yılına kadar uzatılması, Şap Enstitüsü Müdürlüğü'nün GMP sertifikası alabilmesi için gerekli çalışmaların desteklenmesi, Türkiye'de Kuduz Hastalığının Kontrolü Projesi'nin 36 bin km2 alanda yapılan havadan aşılama uygulamasının 84 bin km2 alana yayılarak 3 yıl daha uygulanması için gerekli desteğin sağlanması konusunda anlaşmaya varıldı.

Kaynak: KKGGM

Commission meeting about animal health in Amasya.

4th meeting of Animal Health Commission was made on 7-9th of June, 2009 in Amasya. EC projects were evaluated, which are as built or considered.

tat

gerçek tatlar



korumamız altında

Akademisyenler Fermente Süt Tebliği ile ilgili görüş bildirdi

Fermente Süt Tebliği ile ilgili olarak Ankara Üniversitesi'nden onyedeki akademisyen görüş bildirdi. Akademisyenlerin açıklamaları şöyle: Yoğurt, bileşimce zenginleştirilmiş süte ilave edilen yoğurt bakterilerinin laktik asit fermentasyonu sonucu oluşan fermente bir süt ürünüdür. Yoğurt üretiminde birçok işlem basamağı vardır. Bunlar içerisinde en önemlilerinden birisi de sütün toplam yağsız kurumadde içeriğinin artırılmasıdır. Yağsız kurumadde artırımında laktoz düzeyinin artırılmasının pratikte çok fazla önemi yoktur. Esas olan protein oranının artırılmasıdır. Yoğurdun kıvam ve albeniye sahip olabilmesi, depolama süresi boyunca bu niteliklerini koruyabilmesi süt protein oranındaki artışla sağlanabilmektedir. 2001 yılında yürürlüğe giren Fermente Sütler Tebliği'nde de aynı gerekçelerden hareketle yoğurtlarda bulunması gereken en az süt proteini oranı %4, yağsız kurumadde oranı da %12 olarak belirlenmiştir. Sanayide yoğurt üretiminde bu değerleri sağlamak için iki yol izlenir; birincisi, sütün vakum evaporasyon adı verilen teknik kullanılarak sütün suyunun bir bölümünün uzaklaştırılması (sütün koyulaştırılması), ikincisi ise süte yağsız süt tozu ilavesidir. Süttozu yoğurt sütüne hile

amacıyla katılan bir katkı maddesi değildir. Nitekim yoğurt sütüne ilave edilecek süttozunun miktarı sanayi ölçeğinde %1 ile %6 arasında değişmektedir (optimum düzeyi %2-3). Özetle, kaliteli bir yoğurt için, hammadde olarak kullanılan inek sütünün kurumadde oranının artırılması zorunludur. Süt yağsız kurumadde oranını revize edilen Fermente Sütler Tebliği'nde bir spesifikasyon olmaktan çıkarılması ve protein oranının %4'den %3'e düşürülmesinin mantığını anlamak mümkün değildir. Tebliğde böyle bir düzenlemeye gidilmesi, tüketicilerin mağduriyetine neden olacak ve yoğurt kalitesi düşecektir. Tebliğde yapılan yeni düzenleme ile kurumadde artırımı yapılmaksızın, inek sütlerinin yoğurt yapımında kullanılması mümkün olacaktır.

Sonuçta, karakteristik yoğurt özellikleri olumsuz yönde etkilenecektir.

Revize edilerek 16 Şubat 2009 tarihinde yürürlüğe giren Fermente Sütler Tebliği'nin yürürlüğünün en kısa sürede durdurulması gerektiği görüşümüzü kamuoyu ile paylaşıyoruz.

Academicians delivered their opinion on The Communiqué on Fermented Milk Products

Academicians from Ankara University announced, they are against the approach that fat free dry matter content of the milk is not anymore deemed as a specification that could be revised, and the protein content is reduced from 4% to 3%. Academicians requested that the content requirements remain unchanged.

GDO Yönetmeliği Yayınlandı

Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik, 26 Ekim 2009 tarihli ve 27388 Sayılı Resmî Gazete'de Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Yönetmelik, tohumluklar dışındaki genetiği değiştirilmiş organizma ve ürünleri ile bunları içeren gıda ve yem maddelerinin ithalat, işleme, ihracat, izleme, tescil, etiketleme, kontrol ve denetim ile ilgili usul ve esasları kapsamaktadır. Tohumluklar ve Sağlık Bakanlığınca ruhsatlanan ürünler Yönetmelik kapsamı dışında bırakılmıştır. Yönetmelik genel olarak değerlendirildiğinde, özellikle ithal edilen GDO ve ürünlerinin bunların yurtiçi işlemlerinin kontrolüne yönelik olduğu anlaşılmaktadır. Yönetmeliğe göre, gıda veya yem, Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar'dan (GDO) biri ya da birkaçını toplamda en az % 0,9 oranında içeriyor ise GDO'lu ürün olarak kabul edilmektedir. Gıda veya yemin % 0,5 ten fazla izin verilmeyen GDO içermesi halinde ise ithalatına, işlenmesine, nakline, dağıtımına ve satışına izin verilmemektedir. Yine Yönetmelik, GDO'lu ürünlerin bebek ve küçük çocuk beslenme ürünlerinde kullanımına yasak getirmiştir. Ayrıca GDO içeren gıdaların etiketleri üzerinde bilgilerinin verilmesi ile ilgili usul ve esaslar belirtilmiştir.

Sabancı Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof.Dr.Selim Çetiner yürürlüğe giren yönetmelik ile ilgili yaptığı açıklamada, yönetmelikte kullanılan tanımların uluslararası anlaşmalardaki ve AB mevzu-

atındaki tanımlardan farklılıklar gösterdiğini, dolayısıyla uygulamaların farklı yorumlara açık hale geldiğini bildirmiştir. Ayrıca yönetmeliğin uygulanabilirlikten yoksun olduğunu, uygulanabilirdiği takdirde Türkiye'deki yem ve gıda sanayi ile tavukçuluk sektörü üzerinde olumsuz yaratacağını ve kısa sürede gıda fiyatlarında önemli artışlar olacağını da sözlerine eklemiştir. Prof.Dr.Selim Çetiner "Başvuru sahibinden istenen teknik bilgiler gerek Cartagena Biyogüvenlik Protokolü gerekse AB tüzüğünden farklı daha doğrusu karşılanamaz nitelikte olup, Yönetmeliği hazırlayanların konunun teknik boyutlarına da vakıf olmadıklarını göstermektedir." şeklinde açıklamada bulunmuştur.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Atakan Günay ise yaptığı açıklamada, AB ülkelerinin GDO'lu tohumlukların ekimini ve girişini yasakladığını belirtirken, yönetmelik çıkarken hiç kimsenin görüşüne başvurulmadığını söyledi. Günay: "Alt yapı oluşturulmadan yönetmeliğin çıkarılmasını doğru bulmuyoruz. GDO'lu ürünlerin insan sağlığına, çevreye, gen çeşitliliğimize zararlı olmadığı kanıtlanmalıdır. Bunu kanıtlamak gıda güvenliği çerçevesinde kamu otoritesine düşmektedir."

GDO'lu ürünlerin insan sağlığını nasıl etkileyeceğini, gelecekte nasıl sağlık sorunlarına neden olacağını bilmediğine dikkat çeken Atakan Günay, "Onun için bu olaya ihtiyatlı yaklaşmak zorundayız. Gelecekte insan sağlığına, çevreye, gen kaynaklı üretime nasıl bir etkisi olacağını bilmediğimiz bir konuda olaya kuşkuyla yaklaşmak zorundayız." dedi.

GMO Regulation published

Regulation on Import, Processing, Export, Control and Inspection of GMO and Products Intended to be used as Food and Feed was adopted by Ministry of Agriculture and Rural Affairs and published on 26 October 2009 in Official Gazette No. 27388.



Yaşanılan her yerden dokunulan her şeye, nerede Ecnebi varsa, orada temizlik ve sağlık vardır.



Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.

Altayçeşme Mah. Toygun Sok. No: 134343 Maltepe-İSTANBUL
Telefon: 0212 441 20 30 Faks: 0212 441 15 80
www.ecolab.com

Türkiye Çin'den çikolata ve şeker almıyor

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2009 yılında Çin'den çikolata ithalatı bulunmadığını, ayrıca Çin'den birtakım aromalı şekerler ithal edilmekle birlikte yaz aylarından beri ithalat yapılmadığını bildirdi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan yapılan yazılı açıklamada, son günlerde bazı basın yayın organlarında yer alan haberlerde, Çin'den şeker ithal edildiği, merdiven altı üretilen şekerlerin yeterli denetimlerinin yapılmadığı, bu şekerleme ve çikolataların gıda kodeksine uygun boya yerine sanayi tipi boya ile üretilen ürünler olduğunun iddia edildiği belirtildi. 2009 yılında Çin'den çikolata ithalatı bulunmadığı kaydedilen açıklamada, ayrıca Çin'den birtakım aromalı şekerlemeler ithal

edilmekle birlikte Temmuz-Ağustos aylarından itibaren ithalat yapılmadığı ifade edildi. Bunun yanında şekerli mamul olarak kullanılan 750 ton maltodekstrin ve dekstroz ithalatı yapıldığı bildirilen açıklamada: "Bu ürünlerin ithalatı sırasında ürünlerde kullanılan renklendiriciler ve diğer katkı maddeleri varlığı ve miktarı ile ürünlerin mikrobiyolojik yönden kontrolleri yapılmaktadır. Sonuçların Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olması durumunda ithaline müsaade edilmektedir. Bu anlamda Çin'den ülkemizdeki vatandaşlarımızın sağlığı açısından risk oluşturabilecek bir şekerleme ve çikolatanın girmesi söz konusu değildir" denildi.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

Turkey doesn't import chocolate and sugar products from China
The Ministry of Agriculture and Rural Affairs announced that there is no importation of chocolate from China, and although aromatized candies can be imported, there isn't any importation of aromatized candies.

Dünya Gıda Günü'nde "krizde gıda güvencesi" konuşuldu

Bu yıl Türkiye'de TÜGİS tarafından organize edilen Dünya Gıda Günü toplantısı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Birleşmiş Milletler FAO Teşkilatı Türkiye Temsilciliği işbirliği ile 16 Ekim 2009 tarihinde The Marmara İstanbul Otel'de gerçekleşti. Bu yılın teması "Kriz Dönemlerinde Gıda Güvencesinin Sağlanması" olarak belirlendi. 500'e yakın davetlinin katıldığı toplantıda Gıda Güvenliği Derneği'ni ise GGD Yönetim Kurulu üyesi Ahmet Çetin temsil etti. Açılışta TÜGİS Başkanı Necdet Buzbaş, FAO Türkiye Temsilcisi Mustapha Sinaceur, kriz döneminde gıda güvencesinin sağlanması konularını anlattı. Bakanlık Müsteşarı Vedat Mirmahmutoğulları, FAO tarafından belirlenen, kriz dönemlerinde gıda güvencesinin sağlanmasını da içermek üzere, Türkiye'nin tarım politikaları ve yeni projeleri hakkında bilgi verdi. Toplantının öğleden sonraki bölümünde ise iki panel gerçekleştirildi. Birinci panelde Devlet Planlama Teşkilatı ve Tarım Bakanlığı yetkilileri konuşma yaptı. İkinci panelde ise Türkiye'de bulunan üniversitelerin gıda bölümünde eğitim gören öğrenciler, güvenilir gıda-sağlıklı yaşam ana teması üzerine konuşmalar yaptı.

Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı Dr. Mehmet Alkan basın bildirisinde dünyada yeterli ve dengeli beslenemeyen insan sayısının 1 milyara ulaştığına dikkat çekti. Alkan: "Ülkemiz nüfusunun yarısının yoksulluk sınırı altında, 10 milyondan fazla yurttaşımızın da açlık sınırı altında yaşadığı göz önüne alınırsa, açlık ve yetersiz beslenmeyi ulus olarak ne kadar derinden yaşadığımız ortaya çıkacaktır. Ayrıca bir toplumun gelişmişlik seviyesi fertlerinin tükettiği hayvansal gıdaların

miktarı ile doğru orantılıdır. Ülkemizde tüketilen et, balık, süt, yumurta gibi değerli protein kaynakları miktarının gelişmiş ülke verileri ile karşılaştırıldığında çok geride olduğu görülecektir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ise açıklamasında; "Her birey yeterli ve dengeli beslenme hakkına sahiptir" ve "Gıda güvenliği zaman yitirmeden hayata geçirilmelidir" spotları ile dikkat çeken açıklamasında: Küresel krizin aşılmasına yönelik atılan en büyük adım, gelişmiş ülkelerin krize karşı hazırladığı önlem paketleri olmuştur. Ancak bu yardım paketleri, ne yazık ki yoksulluk ve açlığın önlenmesi adına değil, krize giren küresel dev şirketlerin kurtarılması için olmuştur. Geline aşamada, açlığın ve yoksulluğun giderilmesi konusunda atılan cılız adımların inandırıcılığı kalmamıştır. Bugüne kadar gıda güvencesi konusunda verdikleri sözlerin hiç birini yerine getirmeyen ve kimi büyük şirket ve bankaları kurtarmak için trilyonlarca dolar bütçe ayırmaktan çekinmeyen küresel egemenlerin, açlık ve yoksullukla mücadele için az gelişmiş ülkelere 15 milyar dolarlık yardım yapma sözünün ciddiye alınacak bir yanı yoktur. Oysa, FAO'ya göre yapılacak 30-40 milyar dolarlık yardımla dünyadaki açlığın önüne geçilebileceği belirtilmektedir" dedi. Ayrıca Türkiye'de ekonomik küçülmenin % 10, gıda sektöründeki istihdam kaybının da % 26 olduğu, istihdam ve işsizlik sorunun sektörüz olumsuz etkilediğinin de altı çizildi. Toplantıda 2009 yılında kriz şartlarına rağmen proje ve yatırımlarına devam eden 10 kuruluş da FAO ödülleri verildi. Şölen Gıda, Keskinoglu Tavukçuluk, Agrobay Seracılık, Kılıç Deniz Ürünleri, Sütas, Mayagrio, Uno, Altunkılıçlar, Erbak, Banvit ödüle layık görüldü.

Achieving food security in times of crisis" was discussed on World Food Day
World Food Day meeting, organized by TÜGİS was held on 16 October 2009 at Marmara İstanbul Hotel. Representatives of Ministry of Agriculture and Rural Affairs and United Nations Food and Agriculture Organization (FAO) were present in the meeting. The theme for this year's World Food Day was identified as "Achieving food security in times of crisis". Food Safety Association was represented by Mr. Ahmet Çetin, Member of the Management Board, in the meeting.

“Kalite
yolculuğu
sürüyor...”



SARDUNYA
GIDA MÜTEAK İŞLETMELERİ TİC. A.Ş.

www.sardunya.com

Kodeks tüketime hazır gıdalarda *Listeria monocytogenes* için alternatif yaklaşımı onayladı

Gıda Kodeksi Komisyonu, İngiltere Dondurulmuş Gıdalar Derneği'nin (CFA) itirazından sonra tüketime hazır gıdalarda izin verilen *Listeria monocytogenes* miktarı hakkındaki yeni kabul edilen standarda açıklık getirmek için hızla hareket etti. Haziran başında Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tüketime hazır gıdalarda *Listeria monocytogenes* de dahil olmak üzere tehlikeli bakteri ve kimyasalları hedefleyen 30 yeni güvenlik önleminin bazılarının ana hükümlerini özetleyen bir beyanda bulundu. Birleşmiş Milletler topluluğunun bakterinin gelişmeyeceği bazı gıdalarda *Listeria* maksimum limit miktarı belirlenirken bakteri gelişiminin mümkün olduğu tüketime hazır gıdalarda sıfır tolerans yaklaşımı konusundaki ortak anonsu tüketime hazır gıda endüstrisinde alarma sebep oldu. Anons ile birlikte alınacak sıfır toleransa alternatif bakış açısına izin veren detaylı Kodeks dokümanında ek üçüncü bir önleme yer verildi. Geçtiğimiz Aralık ayında Guatemala'daki Gıda Hijyeni Kodeks Komitesi (CCFH) toplantısında fikir birliğine varılan bu karar, ülkelere geniş kapsamlı olarak bakteri gelişiminin gerçekleşebileceği tüm gıdalarda maksimum 100 koloni oluşturan birim (kob)/g seviyelerine genişletme elastikiyeti

tanıdı. Avrupa Komisyonu *Listeria monocytogenes* (Lm) gelişiminin olabileceği tüketime hazır gıdalarda Lm'in bu seviyelerde bulunmasına izin veren EU 2073/2005 mevzuatını onayladı. Gıda firmaları bunu ispatladıkça gıdanın raf ömrü boyunca bu limitin üzerine çıkmayacak.

Kodeks Sekreterliği konunun, bunu kabul etmeyen ülkelerle eşit olarak gıda güvenliğini garanti etmek adına, kendi sistemlerini kurmak için alternatif bakış açısını adapte eden ülkelerin kendi seçiminde olduğunu dile getirdi.

Dondurulmuş Gıdalar Derneği (CFA) Genel Sekreteri Kaarin Goodburn açıklamayı memnuniyetle karşıladı. Goodburn; "FAO yanlılıkla 'gelişimin mümkün olduğu tüketime hazır gıdalarda *Listeria monocytogenes* izin verilmeyecek (sıfır tolerans)' şeklinde bir bildirimde bulundu. Bu varılması 20 yıl alan görüş birliğine durumunu yansıtmadı çünkü sıfır tolerans durumu AB ve diğer birkaç ülke tarafından kabul edilmeyen bir durumdu" dedi.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Codex confirms "alternative approach" for listeria monocytogenes in ready to eat food

The Codex Alimentarius Commission has moved quickly to clarify a newly ratified standard on permitted levels of *Listeria monocytogenes* (Lm) in ready-to-eat (RTE) food after being challenged by the UK's Chilled Food Association (CFA).

Gıda zincirindeki dioksinler emzirme problemlerine yol açıyor

Yeni bir araştırma, hamilelik sırasında gıda zinciri yoluyla dioksine maruz kalınmasının, bazı kadınların emzirme ile ilgili sıkıntılar yaşamaları veya çok az süt üretme gibi sorunlarla karşılaşmalarını açıklayabileceğini öne sürüyor.

ABD'de Rochester Üniversitesi Tıp Merkezi'nde yapılan bir çalışmada toksik kimyasallarla temasın hamilelik sırasında hızlı bir şekilde değişen meme dokularındaki hücrelere zarar verdiğini gösteriyor. Sonuçlar şuana kadar sadece fareler üzerinde gösterilmiş olsa da araştırmacılar, çalışmalarının dünyadaki 3 ila 6 milyon kadını etkileyen bir konuya işaret ettiğini söylüyor. Merkezin, Çevresel Tıp ve Mikrobiyoloji ve Bağışıklık konularında çalışan uzmanı Doç. Dr. B. Paige Lawrence; bilinen ve yaygın olan kirliliğin hamilelik sırasında gelişen meme bezlerinde olumsuz etki yarattığını kesin olarak belirlediklerini bildiriyor.

Dioksinlerin büyük çoğunluğu, belediye atıklarının veya tıbbi atıkların özellikle de belirli plastiklerin yakılması sonucu ortaya çıkıyor ve bu dioksinler hava emisyonu bitkisel ürünlerin ve hayvanların otlatıldığı meraların üzerine çöktüğünde gıda zinciri-

ne giriyor. İnsanların dioksini çoğunlukla et, süt ürünleri ve kabuklu deniz ürünleri tüketimi ile aldıkları belirtiliyor. Araştırmacılar, kimyasalın, doğal temizlenmenin çok yavaş gerçekleştiği yağlı dokulara yerleştiğini bildiriyor. 2004 yılında, Dr. Lawrence'ın laboratuvarında dioksinin hamilelik sırasında meme bezlerinin doğal gelişimini engellediği, ancak bunun altında yatan mekanizma ve maruz kalmanın hamileliğin hangi döneminde en önemli sonuçları doğurduğu hususları hala açıklanamadığı bildiriliyor. Lawrence, bulguların, dioksinin hamileliğin altıncı gününde başlayıp hamileliğin ortasına kadar devam eden meme hücrelerinin doğal çoğalma döngüsünü durdurmak suretiyle meme dokusuna önemli etkiler yaptığını, farelerden alınan doku örneklerinin hücreleri saran ve koruyan yeni epitel hücrelerinde %50 oranında azalma olduğunu gösterdiğini bildiriyor.

Dr. Lawrence'a göre bu önemli bir bulgu, çünkü meme bezlerinin hücre çoğalma oranları oldukça yüksek, özellikle de en hızlı gelişimin gözlemlendiği hamileliğin ilk aylarında. Araştırmacılar dioksinin hamileliğin dokuzuncu gününde ortaya çıkan süt üreten genlerin indüksiyonunu değiştirdiğini de ortaya koyuyor.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Dioxins in food chain linked to breastfeeding problems

Dioxin exposure through the food chain during pregnancy could explain why some women have trouble breastfeeding or produce too little milk, new research suggests. Findings reported in *Toxicological Sciences* this week demonstrated that dioxin has a profound effect on breast tissue by causing mammary cells to stop their natural cycle of proliferation as early as six days into pregnancy, and lasting through mid-pregnancy.



% 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
Pamuk Sucuk

% 100 dana etinden olmalı...

Ama daha fazlası için özel besi dana etlerini seçiyor, işliyor 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, Pamuk Sucuk çeşitlerinin birçoğunu ilk kez ürettiğimiz gibi, yine bir ilki gerçekleştirerek Tavalık sucuğu sofralarınıza sunuyoruz.

% 100 güven duymalısınız...

Aldığınız sucuğun orijinini, içerttiği 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

Biyosensörler, *Listeria monocytogenes*'in hızlı bir şekilde test edilmesine imkan veriyor

Analytical Chemistry dergisinde yayımlanan bir makaleye göre ABD'li ve Hintli bilim adamları, *Listeria*'nın öldürücü suşunun yeni geliştirilen bir biyosensör ile test edilebilmesini sağladılar. Araştırmacılar, *Listeria*'nın bilinen altı suşundan beşini hızlı ve oldukça etkili bir şekilde belirlemeye yarayan ve bakterinin varlığına işaret eden antikorların kullanıldığı pek çok hızlı testin var olduğunu, ancak, *Listeria monocytogenes*'in hızlı ve hassas bir şekilde tespit edilmesine yönelik bir test bulunmadığına dikkat çekiyor. Özellikle hamileler, yeni doğanlar, yaşlılar ve bağışıklı sistemi zayıflamış kişileri etkileyen gıda kaynaklı *Listeria monocytogenes*, ABD'de her yıl yüzlerce ölüme ve binlerce kişinin hastalanmasına yol açıyor. Çalışmaya göre, *Listeria* tuz, pH değeri

şikliği, yetersiz pastörizasyon ve soğutma koşullarını tolere edebiliyor ve tüketime hazır gıdaların hazırlanması ve paketlenmesi sırasındaki yetersiz hijyen koşulları hastalığa yol açıyor. Bilim adamları, geliştirdikleri biyosensörün diğer testlerde kullanılan antikorlar yerine ısı şoku sonucu ortaya çıkan proteinleri kullandığını ve bakterileri daha hızlı ve hassas bir şekilde tespit ettiğini, biyosensörün hatalı sonuçları da engelleyeceği belirtiyor. ABD Tanımsal Araştırmalar Birimi'nde çalışan bilim adamları, pektin, polilaktik asit ve nisin içeren gıda ambalajları da *Listeria Monocytogenes*'i engelleyebileceğini, kompozit filmlerin işleme sırasında gıdada bakterilerin üremesini engelleyecek potansiyele sahip olduğunu belirtiyor.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Biosensor allows rapid testing of L. monocytogenes in food - study

US and Indian scientists have developed a new biosensor for use in a faster, more sensitive test for detecting the deadliest strain of *Listeria* food poisoning bacteria. The scientists explained that their biosensor uses heat shock proteins instead of the antibodies used in other tests, and the results showed that their sensor was faster and more sensitive at detecting the bacterium than antibody-based tests.

Kanada'da peynirdeki listeria krizinden sonra denetimler eleştiriliyor

Kanada'daki yerel bir hükümet geçen yıl ortaya çıkan listeria vakası sırasında peynirlerin geri toplatılması konusunda haklı çıkarken, gıda denetim yöntemleri yüzünden eleştirilere maruz kaldı. Eyalet Ombudsmanı Raymonde Saint-Germain 2008 yılı yaz ayında Quebec'te ortaya çıkan ve 30 kişinin hastalanmasına ve iki kişinin ölümüne yol açan peynirlerdeki bulaşan vakasına ilişkin kararını açıkladı. Raporda, eyalet tarım, gıda ve balıkçılık bakanlığının iki üreticinin peynirlerini ve bu peynirlerle temasta bulunan diğer gıdaları yaklaşık 300 perakendeciden geri çağırma ve imha etme konusunda haklı olduğu açıklandı. Temsili numunelerin alınmasının ardından gerçekleştirilen 4500 testin lojistik açıdan büyük zorluklar yarattığı açıklayan Ombudsman, konuya acil olarak yanıt verilmesi gerektiği, bu nedenle

el alınan önlemlerin haklı olduğu sonucuna varırken, krizin Quebec'deki gıda güvenliği prosedürlerinde eksikliklere yol açtığını belirterek işleme tesisleri ve perakendecilerde izleme rejiminin yetersiz olduğunu vurguladı. Eyalet tarım, gıda ve balıkçılık bakanlığının iletişim stratejisi de kamuoyunun, binlerce kilo peynire el konulması ve imha edilmesinin gerekçeleri hakkında yeterli biçimde bilgilendirilememesi açısından eleştirildi. Saint-Germain, işletmelerinde bulaşmaya ilişkin bir kanıt bulunamayan peynir işletmelerine maddi kayıplarından dolayı telafi ödemesi yapılmasını tavsiye etti ve işletmelerin yeni mevzuatın gereklerini yerine getirecek hale getirilmeleri için finansal olarak desteklenmesi gerektiğini belirtti.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Canadian cheese recall justified after listeria outbreak but inspection process criticised

Provincial ombudsman Raymonde Saint-Germain delivered her verdict following incidents of cheese contamination with listeria in 2008, saying food and fisheries ministry (MAPAQ) was right in recalling and destroying all cheese products at the centre of the food scare, however the crisis had exposed deficiencies in Quebec's food safety procedures, highlighting a laxness in the monitoring regime for processing plants and retailers.

Gıda ile bulaşan patojenlere ilişkin 2008 yılı FoodNet verileri

Gıda kaynaklı hastalıklar ABD'de önemli bir halk sağlığı sorunu olmaya devam ediyor. Gıda Kaynaklı Hastalıkların Aktif Gözetim Ağı (FoodNet) ABD'deki 10 eyaletten gıdalar yoluyla bulaşan enterik patojenlere ilişkin veriler topluyor. FoodNet, laboratuvarlarca teyit edilmiş enfeksiyonlara ilişkin aktif bir gözetim sistemidir. Sistemden alınan 2008 verilerine göre, *Campylobacter*, *Cryptosporidium*, *Cyclospora*, *Listeria*, *Shiga* toksin üreten *Escherichia coli* (STEC) O157, *Salmonella*, *Shigella*,

Vibrio, ve *Yersinia* kaynaklı enfeksiyonlarda son 3 yıla kıyasla önemli bir değişim olmadı. Pek çok enfeksiyonun insidansı 4 yaşın altındaki çocuklarda en fazla iken, hastaneye başvuran ve ölen kişilerin 50 yaş ve üzerindeki grupta olduğu görüldü. 2008 yılında patojenlerin azaltılmasına ilişkin Sağlıklı İnsanlar 2010 programı hedeflerinin hiçbirine ulaşamaması gıda güvenliği sistemindeki eksikliklere ve çiftlikten sofraya gıda güvenliği sisteminin geliştirilmesine devam edilmesi gerekliliğine işaret ediyor.

Kaynak: Hastalık Kontrol Merkezi (www.cdc.gov)

Preliminary FoodNet Data on the Incidence of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food

FoodNet data showed that in 2008, the estimated incidence of infections caused by *Campylobacter*, *Cryptosporidium*, *Cyclospora*, *Listeria*, *Shiga* toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) O157, *Salmonella*, *Shigella*, *Vibrio*, and *Yersinia* did not change significantly when compared with the preceding 3 years. However, none of the Healthy People 2010 targets for reduction of foodborne pathogens were reached in 2008 suggesting the need to continue to develop and evaluate food safety practices.

TEMİZLİK GÖRÜNÜR, MİKROPLAR GÖRÜNMEZ!

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

NANO TEKNOLOJİK KALKANLAR

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

BİYOSTATİK YÜZEY KORUYUCU



**TAM
DONANIMLI
SAVUNMA
KALKANI**



BIOSHIELD®

Görünmez düşmana, yenilmez kalkan



Adres: İstiklal Vidyâ Caddesi Karşı Karşı No: 4/11 Beşiktaş 34353 İstanbul

Tel: 0212 288 7770 Fax: 0212 227 0282

www.bioshield.com.tr



Birleşik Krallık yetkilileri aflatoksin ile bulaşık yerfıstığı ezmesi ile ilgili belirsizlik yaşıyor

Birleşik Krallık'taki gıda güvenliği otoriteleri yasal limitlerin yaklaşık 190 katı kadar aflatoksin ihtiva eden yerfıstığı ezmesinin miktarının ve yerinin tam olarak bilinmediğini doğruladı.

Gıda Standartları Ajansı (FSA), bir gıda alarmı yayınlayarak çok yüksek seviyede aflatoksin ihtiva eden yerfıstığı ezmesinin Birleşik Krallığa ithal edildiğini ve söz konusu ürünlerin muhtemelen Londra civarındaki Afrika ve Afroamerikan gıda mağazalarına dağıtıldığını bildirdi. FSA yetkilileri tarafından, yer fıstığı ezmelerindeki bulaşan seviyesinin maksimum düzeyler ile kar-

şılaştırıldığı ve yerfıstığı ezmesinin normal düzeyde tüketilmesi sonucunda kısa sürede bir risk teşkil etmesinin muhtemel olmadığı bildirildi. Gana'da üretilen ve Marduro BK Ltd. tarafından ithal edilip dağıtımı yapılan ürünlerin de Birleşik Krallık etiketleme kurallarına uygun olmadığı açıklandı. FSA gıda denetçilerinin ve firmaların ürünlerin yerini tespit için çalıştıklarını, gıda denetçilerinin kendi bölgelerindeki Afrika ve Afroamerikan gıda mağazalarını denetlemek üzere harekete geçirildiklerini bildirdi.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

UK authorities in the dark over aflatoxin-contaminated peanut butter

UK authorities in the dark over aflatoxin-contaminated peanut butter. Food safety authorities in the UK have confirmed they know neither the exact quantity nor precise location of peanut butter and paste contaminated with aflatoxins up to 190 times above the legal limit.

2006'daki gıda kaynaklı hastalık salgınlarının başlıca nedeni

Norovirus ve Salmonella

Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri tarafından yayımlanan rapora göre Norovirüs ve Salmonella, 2006 yılında gıda kaynaklı hastalık salgınlarının başlıca nedenleriydi. Gıda kaynaklı hastalıklar araştırmasını esas alan rapor, belirli gıdalar ile bağlantılı olan hastalıklara ilişkin en güncel verileri ortaya koyuyor. Rapora göre, 2006 yılında 1270 adet gıda kaynaklı salgın bildirilmiş, bu salgınlar 27.634 hastalık ve 11 ölüm ile sonuçlandı. 1270 salgının 621'inin tek bir nedenden ortaya çıktığı kanıtlanmış ve neden çoğunlukla (salgınların %54'ü) Norovirüs olarak belir-

lenmiş, bunu Salmonella (salgınların %18 i) takip etti. Norovirüs'ten kaynaklanan gıda salgınlarının en sık rastlanan nedeni virüsü taşıyan gıda işletmesi çalışanlarının tuvalet sonrası ellerini iyice yıkamaması olarak belirlenirken, Salmonella salgınları hayvan dışkı ile bulaşık gıdaların çiğ ya da yeterince pişirilmeden tüketilmesi sonucu ortaya çıktığı belirlendi. 2006 yılında salgın hastalıklara en çok neden olan gıda maddeleri; kanatlılar (salgın ile sonuçlanan vakaların %21'i), yapraklı sebzeler (%17) ve meyve ve sebzeler (%16) olarak belirlendi.

Kaynak: www.foodnavigator.com

Norovirus and Salmonella were Leading Causes of Foodborne Disease Outbreaks in 2006

Norovirus and Salmonella were the leading causes of foodborne disease outbreaks in 2006, according to a report released today by the Centers for Disease Control and Prevention. Foodborne outbreaks of norovirus occur most often when infected food handlers do not wash their hands well after using the toilet; foodborne outbreaks of Salmonella occur most often when foods that have been contaminated with animal feces are eaten raw or insufficiently cooked.

Doktorlar tuzu, '1 numaralı sağlık düşmanı' ilan etti

Kanadalı doktorlar tuzu, insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri nedeniyle "1 numaralı halk sağlığı düşmanı" ilan etti.

Halk İçin Bilim Merkezi isimli sivil toplum kuruluşuna üye doktorlarca yapılan Tuzlu Bir Hata isimli araştırmaya göre, tuzun ve içeriğindeki sodyumun neden olduğu ölümler, diğer kimyasallara oranla daha yüksek. Halk İçin Bilim Merkezi Ulusal Koordinatörü Bill Jeffery, hükümeti ve gıda üreticilerini aşırı sodyum tüketimini dizginlemede daha etkin hareket etmeye çağırdıklarını belirterek, "Gıdalardaki tuz oranını yüzde 75 azaltmak, sağ-

lık sisteminde yıllık 2 milyar dolar daha az harcama ile eşdeğerdir. Tuzun ve başka gıdalarla alınan ilave sodyumun, kardiyovasküler sistem üzerindeki olumsuz etkileri bilinenden daha fazladır. Yüksek tansiyon hastalarının üçte birinin hastalık nedeni tuz ve sodyumdur. İşte biz bu ve daha birçok nedenden ötürü tuzu 1 numaralı halk sağlığı düşmanı olarak ilan ediyoruz" dedi. Araştırmada, 320 lokantada yapılan incelemelerde, normalde 70 gramlık bir hamburger ya da patates kızartması servisinin içinde 40 miligram olması gereken tuz ve sodyum miktarının, 500 ila 550 miligram olarak saptandığı belirtildi.

Kaynak: www.milliyet.com.tr

Doctors announced that salt is number one as a health enemy

Canadian doctors announced that salt is number one as a health enemy because of its negative effects on human health. In search, it was evaluated within 320 restaurants that 70 gram hamburger or potato chips contain 500 to 550 milligram of salt and sodium that should be 40 milligram normally.



'Gıda Güvenliği' için Hızlı , Güvenilir Gıda Analizleri ve Uzman Danışmanlık

DIN EN ISO/IEC 17025:2005
ULUSLARARASI AKREDİTE

• *Hizmette 21.yıl*

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



ÇEVRE
GIDA ANALİZ
LABORATUVARI

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Murat Mah. 1. Cadde No: 2- Men. Blok: 2, Kat:

Kağıthane / İstanbul

Tel : (0212) 321 88 75 (4x) Faks : (0212) 321 88 75

E-mail : info@cevreanaliz.com.tr - www.cevreanaliz.com.tr



ULUSAL
AKREDİTASYON SİSTEMİ
PRO. KURULUŞU

DAP



CIFOR bir rehber yayınlıyor

Gıda Kaynaklı Salgınlar Verilen Yanıtların İyileştirilmesine Yönelik Konsey (CIFOR- The Council to Improve Foodborne Outbreak Response), Gıda Kaynaklı Hastalık Salgınlarına Verilecek Yanıtlara İlişkin Rehberi'ni yayımladı. Söz konusu rehber yerel, eyalet ve ülke düzeyindeki kurumlara yönelik olarak hazırlanmış olup, gıda kaynaklı hastalık salgınlarında kullanılacak olan, planlama, tespit, araştırma, kontrol ve önlemeye yönelik tedbirleri içeren model uygulamaları kapsıyor. Yerel ve eyalet düzeyindeki kurumların yaklaşımları, deneyimleri ve salgınlara verecekleri yanıtlar farklılıklar gösteriyor. Yerel, eyalet ve federal düzeydeki kurumlardan epidemiyoloji, çevre sağlığı, laboratuvar bilimleri ve iletişim konularında uzman pek çok kişinin kat-

kıları ile geliştirilen rehberde yer alan önlemler, salgına yanıt olarak gerçekleştirilecek temel faaliyetlerin örneklerini sunmayı ve ortak bir yaklaşımı oluşturmayı amaçlıyor. Belgenin, salgınlara yanıt vermek için kullanılan süreç kitaplarının yerini alması değil, mevcut prosedürlerdeki boşlukların doldurulması, güncel ve duruma özel prosedürler ve eksik prosedürler için yeni modeller geliştirilmesi ve personelin programlanması için bir eğitim sunulması hedefleniyor.

Rehber için: <http://www.cifor.us>

Kaynak: <http://members.ift.org>

CIFOR issues guidelines for foodborne disease outbreak response

The Council to Improve Foodborne Outbreak Response (CIFOR) has released its "Guidelines for Foodborne Disease Outbreak Response. The guidelines are intended to give all agencies a common foundation from which to work and to provide examples of the key activities that should occur during the response to outbreaks of foodborne disease.

Mide ve bağırsak enfeksiyonlarını önlemek için hijyen şart

İrlanda'da yapılan bir çalışma, tavuk, marul ve restoranlardan paket servis olarak alınan gıdaların tüketiminin mide ve bağırsak enfeksiyonları risklerinin başında geldiğini gösteriyor. Kampilobakter, Kuzey İrlanda ve İrlanda Cumhuriyeti'nde akut mide bağırsak enfeksiyonlarının yaklaşık üçte ikisini oluşturan en yaygın bakteriyel hastalık. Çalışma, tavuk ve marul tüketiminin yanı sıra, koyunlarla temas halinde olunmasının, peptik ülser veya hiatus hernia (mide asitinin yemek borusuna doğru hareket etmesi) rahatsızlıkları, kalın bağırsak rahatsızlıkları gibi diğer faktörlerin de bakteriyel enfeksiyonlara neden olduğunu or-

taya koyuyor. Avrupa Hastalık Kontrol Merkezi, kampilobakterin diğer bakterilerin aksine toplumda yayılma eğiliminin olmadığını bildiriyor. Çalışmada yer alan Dr. Paul McKeown, kampilobakterin çoğunlukla çevresel bulaşma sonucu ortaya çıktığını belirterek, dışarıdan geldikten, hayvanlarla ilgilendikten ve çöpler çıkartıldıktan sonra ve yemek hazırlamadan önce ve hazırladıktan sonra ellerin mutlaka yıkanması gerektiğini söylüyor. Bulgular, kampilobakter ve diğer mide bağırsak hastalıklarının önlenmesi için gıda hijyeni önlemlerinin geliştirilmesi ve etkinleştirilmesi gerekliliğine işaret ediyor.

Kaynak: www.irishtimes.com

Consuming chicken, lettuce and eating takeaways are among the risk factors for contracting the commonest form of gastroenteritis caused by a bacterium, a new All-Ireland study has found. The findings of the study highlight the need for an improved and more efficient approach to basic food hygiene measures to prevent campylobacteriosis and other infectious gastrointestinal illness in the community.

Tüketicilerin %20'sinden daha azı gıdaların güvenilirliğine inanıyor

ABD'de, IBM tarafından yürütülen bir çalışma, tüketicilerin %20'sinden daha azının, gıda firmalarının kendilerine, ailelerine güvenilir ve sağlıklı gıda sunduğuna inandığını gösteriyor. Çalışma ayrıca, tüketicilerin %60'ının satın aldıkları gıdaların güvenilirliği konusunda endişelerinin olduğunu ve %63'ünün ise bu gıdaların içeriği hakkında bilgili olduğunu ortaya koydu. 1000 tüketicide yapılan araştırma gıda perakendecileri, imalatçıları ve toptancılarına olan güvenlerinin azaldığını da gösterdi. Araştırmaya katılanların %83'ünün son iki yıl için-

de bulaşanlar veya diğer kaygılar yüzünden geri çağrılan ürünlerin isimlerini hatırladıkları ve bu ürünleri bir daha alırken tereddüt yaşadıkları belirlenirken, yerfıstığı ezmesi ve ıspanak en çok hatırlanan geri çağrılan gıdalar arasında ilk sıralarda yer alıyor. Gıda güvenliğine ilişkin kaygıların tüketicilerde alışveriş alışkanlıklarının değiştirilmesi, taze ve daha kaliteli gıdalara yönelim, gıda etiketlerine ve ürün bilgileri konusunda daha dikkatli olunması ve gıdaların kaynağı hakkında daha fazla bilgi talep edilmesi gibi etkiler yarattığı belirlendi.

Kaynak : www.ibm.com

Less than 20% of consumers trust the safety of food

A new IBM study reveals that less than 20% of consumers trust food companies to develop and sell food products that are safe and healthy for themselves and their families. The rising concern of food safety has led to consumers changing their grocery shopping behavior, looking for fresher and better quality foods.



ÇÜNKÜ KRAL sizsiniz.



**KASAP VE
MARKETLERDE**



www.banvitkirmizi.com

E.coli: Rapor gıda zincirinde önemli eksiklikler olduğuna işaret ediyor

Galler bölgesinde, 2005 yılında ortaya çıkan E.coli O157 salgınının başlamasına, gıda zincirindeki önemli eksikliklerin yol açtığı tespit edildi. Galler'deki South Wales Valleys bölgesinde ortaya çıkan ve 150'den fazla kişiyi etkileyen, beş yaşındaki bir çocuğun ölümüne yol açan salgına, çevre sağlığı ve kesimhane denetim sistemindeki ve okullarda verilen yemekler için gıda alım yöntemlerindeki eksikliklerin neden olduğu ortaya çıktı.

E.coli uzmanı Prof. Hugh Pennington, kesimhane işletmecisinin hijyen konusunda yeterli bilgiye sahip olmasına karşın gıda güvenliğine yeterince önem vermemesinin olayın temel nedeni olduğunu belirterek, salgının çıkış kaynağı olan kesimhane de dâhil olmak üzere gıda zincirindeki eksikliklere dikkat çekti. Başlıca eksiklikler, gıda denetçilerinin söz konusu kesimhane gıda güvenliği yönetim sistemindeki eksiklikleri yeterince iyi değerlendirep izleyememesi, 2005 yılında uygulanmaya başlayan et

hijyeni yönetmeliğinin hükümlerinin kesimhanede uygulanmaması ve Et Hijyeni Dairesi'nin bu standartları uzun bir süre kesimhanede yerleştiremediği halde kesimhanenin çalışmaya devam etmesine izin vermesi, satın alma sürecinde tüm bu eksikliklere rağmen aynı firmanın iki kez ihaleyi alması, sözleşmenin yapılmasını takiben yeterince izleme yapılmaması ve şikâyetlerin göz ardı edilmesi olarak tespit edildi. Araştırmayı yürütmek üzere görevlendirilen Prof. Pennington, sağlık açısından önemli riskler arz eden işletmelerin, özellikle de gıda hijyeni ve güvenliği standartlarını yerine getirmeyenlerin daha sıkı takip edilmesi gerektiğini belirterek, yerel yönetimleri denetim sistemlerini gözden geçirmeye ve önceden haber vererek yapılan denetimlere son vermeye çağırdı. Galler Hükümeti, vakadan gerekli dersin alındığını, Prof. Pennington'un görüşleri de dikkate alınarak halk sağlığının korumasına yönelik kurumlarla birlikte çalışmalarını açıkladı.

Kaynak: www.walesonline.co.uk

E.coli: Report highlights serious flaws along food chain

Serious failings at every step in the food chain allowed rogue butcher William Tudor to start the 2005 E.coli O157 outbreak, an inquiry has found. Professor Hugh Pennington's long-awaited report into the South Wales Valleys outbreak, which infected more than 150 people, today highlighted serious flaws in the environmental health and abattoir inspection regime and the way councils buy food for school meals.

Antibiyotik direnci ile savaşan mühendislik tasarımı virüsler

MIT ve Boston Üniversitesi tarafından geliştirilen yeni bir yaklaşımın, bakterilerin yol açtığı enfeksiyonlarla mücadelede antibiyotik direnç geliştiren bakterilerin engellenmesi ve dirençli hale gelenlerin yok edilmesini sağlamaya yardımcı olabilir. MIT ve Boston Üniversitesi araştırmacıları, bakteriyel savunma sistemini yok ederek antibiyotiklerin etkisini artıran bir virüs geliştirdi. Antibiyotik dirençli bakteriler ciddi ve artan bir sağlık riski oluşturuyor. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri, antibiyotik dirençli MRSA'nın ABD'de yılda yaklaşık 94 bin enfeksiyona yol açtığını ve 19 bin ölümüne katkıda bulunduğunu bildi-

yor. Bu dirençli bakterilere karşı yeni ilaçlara ihtiyaç duyulurken, son yıllarda çok az antibiyotik geliştirilebildi. Lu ve James Collins, yeni bir yaklaşım benimseyerek mevcut bakteriyofajların belirli hedeflere saldırmasını sağladı. Geliştirilen bu virüsler, bakterilerin DNA'ya zarar verecek antibiyotiklere maruz kaldığında devreye soktuğu DNA onarım sistemini ve diğer gen ağlarını hedef alıyor ve konvansiyonel antibiyotiklerle kullanıldığında direnci kırıyorlar. Lu ve Collins 2007 yılında, zararlı bakterilerin sanayide ve tıp alanında kullanılan araçlarda oluşturduğu biyofilmli yok edebilen bir virüs geliştirmişlerdi.

Kaynak: [Massachusetts Institute of Technology \(www.physorg.com\)](http://Massachusetts Institute of Technology (www.physorg.com))

Team combats antibiotic resistance with engineered viruses

A new approach to fighting bacterial infections, developed at MIT and Boston University, could help prevent bacteria from developing antibiotic resistance and help kill those that have already become resistant. Used in conjunction with traditional antibiotics, the engineered viruses undermine bacterial defense systems attacking the DNA repair system enlisted when bacteria are exposed to antibiotics and prevent resistance from developing.

Zeytin özütleri etlerin bozulmasını yavaşlatabilir

Yeni bir araştırmaya göre polifenoller açısından zengin zeytinyağı posası, etlerde kötü koku oluşumunu %80 oranında azaltıyor. Gıda Kimyası (Food Chemistry) dergisinde yayımlanan bir çalışmaya göre, zeytinyağı posasının atık sularından elde edilen zeytin özütünün şaraptan daha iyi bir ticari antioksidan kaynağı olduğunu ve ön pişirilmiş sığır ve domuz eti kıymalarındaki yağ oksidasyonunu önemli ölçüde engellediğini gösteriyor. Gıdalardaki oksidasyon tat, koku ve yapı gibi duyu-sal özelliklerin değişimine yol açabiliyor. Gıda sanayi, bu duruma yapay katkıları kullanmak yerine doğal çözümler bulmanın

yollarını arıyor. 2003 yılında Frost ve Sullivan tarafından yayımlanan bir rapor, sentetik antioksidanlara olan talep azalırken, tüketici talepleri ve kolay erişilebilir olmaları nedeniyle bitkisel özütler, tokoferoller (E vitamini) ve askorbatlara (C vitamini) ilginin arttığını gösteriyor. Bu eğilimden yola çıkarak başlatılan araştırmada, hidroksi-tirosol, kafeik asit ve oleuropeinin zeytinyağı özütlerinin antioksidan etkisine en fazla katkı sağlayan bileşenler olduğu bulundu. Ön pişirilmiş sığır ve domuz etinde yapılan testler, saf polifenol eklenen etlerde yağ oksidasyonunda ciddi ölçüde azalma olduğunu gösterdi.

Kaynak : Food Chemistry

Olive extracts may slow spoilage of meats

Polyphenol-rich extracts from olive oil pomace may reduce the formation of off-flavours in meats by as much as 80 per cent, suggests new research.

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



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



Sektörde ilk olarak Beypilic 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 Beypilic'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.

beypilic

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

www.beypilic.com.tr

Organik gıdalar diğer gıdalardan daha sağlıklı değil

Gıda Standartları Otoritesi (Food Standards Agency)'ne göre organik gıdalar diğer gıdalardan daha sağlıklı değil. Organik gıdalara ilişkin yürütülen en geniş çaplı araştırma, organik gıdaların, sınıf yöntemlerle üretilen et veya kimyasal gübre kullanılarak yetiştirilen meyve ve sebzelere kıyasla daha fazla besin değeri taşımadığını gösteriyor. Bulgular organik gıdalar ilişkin yaygın kabulleri değiştirirken, tüketicilerin organik ürün alırken iki kez düşünceği belirtiliyor. Gıda Standartları Ajansı tarafından Londra Hijyen ve Tropikal Tıp Okulu uzmanlarına yaptırılan 50 yıldır toplanan verilerin kullanıldığı çalışma, organik gıda üreticilerini hüsrana uğrattı. Toprak Birliği Gıda Standartları Ajansı'nu güncel kanıtları göz ardı etmekle ve politik hareket etmekle suçluyor. Organik grubunun önde gelenleri, çalışmanın pestisit ve herbisitlerin etkilerini dikkate almadığını söylüyor. Çalışmaya başkanlık eden beslenme uzmanı Dr. Alan Dangour,

pestisitler konusunda uzman olmadığını, organik gıdaların daha az pestisit kalıntısı içermesinin muhtemel olduğunu ancak bunun kendi çalışmalarının bir parçası olmadığını ve başka bir çalışma ile belirlenmesi gerektiğini belirtiyor. Dr. Dangour, organik ve konvansiyonel ürünlerin besin değerleri arasında çok az fark olduğunu, bu farkın halk sağlığı açısından çok fazla öneme sahip olmadığını, bu yüzden organik gıdaların diğerlerine kıyasla bir üstünlüğünün olmadığını söylerken, Toprak Birliği bunun tam tersini iddia ederek betakaroten ve flavonoidler gibi bazı faydalı bileşenlerin organik gıdalarda daha fazla olduğunu, bunun çalışmada yer alan uzmanların dikkatinden kaçtığını belirtiyor. Gıda Standartları Ajansı yetkilisi Gill Fine çalışmanın insanların organik gıda yememesi gerektiği anlamına gelmediğini, sadece organik gıda tüketiminin sağlığa ilave bir faydasının olduğuna ilişkin bir kanıt olmadığını gösterdiğini bildiriyor.

Kaynak: www.eufic.org

Organic food 'no better for health than factory-farmed food' says report

The study, commissioned by the Food Standards Agency, found that organic food contained no more nutritional value than factory-farmed meat or fruit and vegetables grown using chemical fertiliser. Pro-organic groups criticised the findings of saying that conclusions failed to take into account the impact of pesticides and herbicides. FSA representative Gill Fine said: "This study does not mean that people should not eat organic food. What it shows is that there is little, if any, nutritional difference between organic and conventionally produced food and that there is no evidence of additional health benefits from eating organic food."

Çölyak 50 yıl öncesine kıyasla daha fazla görülüyor

Gastroenteroloji (Gastroenterology) dergisinde yayımlanan bir çalışmada, glutene karşı bağışıklık sistemi tepkisi olarak ortaya çıkan çölyak hastalığının 50 yıl öncesine göre dört kat daha fazla görüldüğünü gösteriyor. Mayo klinikte gerçekleştirilen araştırmalar, 45 yıllık bir takip sürecinde çölyak hastası olduğunu bilmeyen kişilerdeki ölüm oranının, çölyak hastalığı olmayanlara oranla daha muhtemel olduğunu ortaya koyuyor. Çalışmayı yürüten Gastroenterolog Dr. Joseph Murray, her yüz kişi-

den birini etkileyen hastalığın son 50 yıla göre daha yaygın hale geldiğini, "sessiz çölyak" olarak tanımlanan teşhis edilmemiş hastalığın ciddi sonuçlar doğurduğunu, ölümcül etkiler yapabildiğini ve hızla artan vakaların çölyak hastalığının önemli bir halk sağlığı olabileceğini gösterdiğini belirtiyor. Araştırmacılar, günümüz gençlerinin hastalığı taşıma riskinin 1950'li yıllardaki gençlere oranla 4.5 kat daha fazla olduğunu belirterek, hastalıkla ilgili bilinç düzeyinin artırılması gerektiğine dikkat çekiyor.

Kaynak: <http://members.ift.org>

Study shows celiac disease more prevalent today than 50 years ago

Dr. Joseph Murray, the Mayo Clinic Gastroenterologist states: "undiagnosed or 'silent' celiac disease may have a significant impact on survival. The increasing prevalence, combined with the mortality impact, suggests celiac disease could be a significant public health issue."

Glutensiz ürünlerde kalite

Çölyak hastalarındaki artış, glutensiz gıda pazarının gelişimine ve sektördeki AR-GE yatırımlarının artmasına yol açtı. Fakat henüz ideal kalitede glutensiz ürün geliştirilemedi. Glutenin sahip olduğu yapısal özellikler başka bir maddede olmamasından dolayı glutensiz ürünlerde kalite problemleri yaşanıyor. Piyasadaki glutensiz ekmekler nişasta kaynaklı ve "düşük kalite, kötü kabuk ve kötü lezzet" ile karakterize ediliyorlar. Maya kullanımı bu duruma potansiyel çözüm olarak görülüyor. Fakat

kullanılan tahıla özel starter kültür kullanılması gerekiyor. Glutensiz gıdalardaki besin öğeleri de gün geçtikçe önem kazanıyor. Kanada'da Alberta Agriculture and Rural Development nohut unundan yapılan krakerlerde halihazırdaki ürünlerden 3 ila 6 kat fazla demir bulunduğunu bildirdi. Fransa'da CNRS karabuğday unu ve guar gum kombinasyonunun "geliştirilmiş kalite özelliklerinde" glutensiz Fransız ekmeği üretti.

Kaynak: www.foodnavigator.com

Science rises to the gluten-free challenge

The increasing prevalence of coeliac disease is driving innovation, and the growth in the size of the market is boosting R&D investment, but the ideal gluten-free product is still not on supermarket shelves.

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 Özalp 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



Kriz zamanında gıda güvenliği

FAO (BM Gıda ve Tarım Örgütü) bu yılın Dünya Gıda Günü teması için "Kriz zamanında gıda güvenliğini sağlamak" başlığını belirledi. FAO tarafından yapılan açıklamada, dünya üzerindeki açlığa dikkat çekilerek; "Küresel krizin haberler üzerinde hâkim olduğu bir zamanda dünyada herkesin ofislerde ve fabrikalarda çalışmadığı hatırlanması gerekir. Kriz dünyanın %70'inin aç yaşadığı ve çalıştığı küçük ölçekli çiftçilerin çalıştığı yerlere gizlice sokulmaktadır" denildi.

Aç insan sayısının arttığına dikkat çekilen FAO açıklamasında şu bilgilere yer verildi: 2009 yılında gerçekleştiği tahmin edilen 105 milyon aç insan artışı ile birlikte dünyada kötü beslenen insan sayısı 1.02 milyara ulaşmıştır ki tüm dünya nüfusunun altıda birinin açlık sorunu ile yüz yüze olduğu anlamına gelmektedir.

Food safety on crisis time.

FAO stated "assure food safety on crisis time" headline for this year World Food Day theme. It was explained by FAO by focusing on starvation that the number of malnourished people in the world increased to 1.02 billion, that means 1/6th of world's population is facing with starvation.

Kaynak: www.gidahatti.com

Melamini belirlemek için lazer teknolojisi kullanılıyor

Purdue Üniversitesi'nde çalışan bir araştırmacı, sağlık görevlilerinde ve işletmelerde bulunan mevcut ekipmanlar ile bebek formüllerindeki melaminin en küçük miktarının bile tespit edilebileceği bir yöntem buldu. Doç. Dr. Lisa Mauer, lazer ve ışık spektroskopisi yöntemlerini kullanarak bebek mamalarında beş dakika veya daha kısa bir sürede parçanın milyonda biri düzeyinde melamini tespit etmeyi başardı. Plastik ya da diğer ürünlerde kullanılan sentetik bir madde olan melamin, Çin'den ithal edilen bebek formülleri ve diğer süt bazlı ürünlerde bulunmuştu. Dr. Mauer toz haldeki saflığı bozulmamış örnekler toplayarak bu örnekleri yakın ve orta kızılötesi spektroskopisi tekniğini

kullanarak ölçtü. Kızılötesi lazer ışınları örnekten bir detektör üzerine yansıtılmış, detektör örnek tarafından ne kadar lazer enerjisi emildiğini hesaplayarak, örneğe özgü bir emilim spektrumu yarattı. Aynı veriler saf melamin için de belirlendi. Formül melamin ile karıştırılıp analiz edildi, yeni spektrum saflığı bozulmadı formül ile karşılaştırıldı ve örnekteki melamin konsantrasyonu tespit edildi. Ucuz ve hızlı bir testin mevcut olması, ithal edilen ve yerel olarak üretilen ürünlerin melamin açısından test edilmesini kolaylaştırdı. Bu araştırma Tarım ve Gıda Kimyası Dergisi'nde (Journal of Agricultural and Food Chemistry) yayımlandı.

Lasers used to detect melamine

Using infrared lasers and light spectroscopy methods, Lisa Mauer, Associate Professor of Food Science, was able to detect melamine in baby formula at one part per million in about five minutes or less.

Birleşik Krallık yetkilileri aflatoksin ile bulaşık yerfıstığı ezmesi ile ilgili belirsizlik yaşıyor

Birleşik Krallık'taki gıda güvenliği otoriteleri yasal limitlerin yaklaşık 190 katı kadar aflatoksin ihtiva eden yerfıstığı ezemelerinin miktarının ve yerinin tam olarak bilinmediğini doğruladı. Gıda Standartları Ajansı (FSA), bir gıda alarmı yayınlayarak çok yüksek seviyede aflatoksin ihtiva eden yerfıstığı ezemelerinin Birleşik Krallığa ithal edildiğini ve söz konusu ürünlerin muhtemelen Londra civarındaki Afrika ve Afroamerikan gıda mağazalarına dağıtıldığını bildirdi. FSA yetkilileri tarafından, yer fıstığı ezemelerindeki bulaşan seviyesinin maksimum düzeyler ile kar-

şılaştırıldığı ve yerfıstığı ezmesinin normal düzeyde tüketilmesi sonucunda kısa sürede bir risk teşkil etmesinin muhtemel olmadığı bildirildi. Gana'da üretilen ve Marduro BK Ltd. tarafından ithal edilip dağıtımı yapılan ürünlerin de Birleşik Krallık etiketleme kurallarına uygun olmadığı açıklandı. FSA gıda denetçilerinin ve firmaların ürünlerin yerini tespit için çalıştıklarını, gıda denetçilerinin kendi bölgelerindeki Afrika ve Afroamerikan gıda mağazalarını denetlemek üzere harekete geçirildiklerini bildirdi.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

UK authorities in the dark over aflatoxin-contaminated peanut butter

UK authorities in the dark over aflatoxin-contaminated peanut butter. Food safety authorities in the UK have confirmed they know neither the exact quantity nor precise location of peanut butter and paste contaminated with aflatoxins up to 190 times above the legal limit.

Health Canada; Ambalajlardaki BPA seviyeleri güvenli

Kanada Sağlık Otoriteleri gıda ambalajlarında son zamanlarda tespit edilen bisfenol A (BPA) seviyelerinin tüketiciler için risk teşkil etmediğini açıkladı. "Health Canada" bazı 18,5 litre içme suyu şişelerinde olduğu gibi metal kapaklı cam kavanozdaki bebek mamalarında kimyasal tespit ettikten sonra bu duyuruyu yaptı. Departman 6 şirket tarafından geçen yaz satılan 122 bebek mamasında bir araştırma yaptı ve seviyenin 0,19 ppb ile 7,22 ppb arasında değiştiğini tespit etti. Health Canada raporunda bu araştırmanın sonucunun kavanoz tipi bebek mamalarının tüketimi esnasında BPA'ya maruz kalmanın son derece düşük olduğunu net bir şekilde gösterdi. Sert plastik bebek biberonlarında ve bazı gıda ambalaj kaplamalarında tespit edilen madde ile bağdaştırılan çeşitli çalışmalardan sonra BPA Ku-

zey Amerika'da da ilgi gördü. Kanada Hükümeti bebek biberonlarında BPA'yı yasaklamak için adımlar atmıştı. Polikarbonat su şişelerinde tespit edilen BPA ile ilgili olarak da, otoriteler günde 1.000 litrenin altında su tüketiminin tehdit oluşturmadığını ve buna maruz kalma riskinin çok düşük olduğunu söyledi.

Amerikan Kimya Konseyi tespitleri memnuniyetle karşılayarak: "Bu yeni devlet esaslarının Health Canada'nın gıda ambalajları vasıtasıyla BPA'ya maruz kalınmanın yeni doğanlar ve küçük çocuklar da dahil olmak üzere genel popülasyonda sağlık riski oluşturmasının beklenmediğine dair bir önceki kararını doğrulamıştır" şeklinde açıklamada bulundu.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Health Canada clears BPA levels found in packaging as safe

Canadian health authorities have said that levels of bisphenol A (BPA) recently discovered in food packaging pose no risk to consumers. Health Canada made the announcement after detecting the chemical in baby foods in glass jars with metal lids, as well as in some 18.5-litre bottles of drinking water.

Gıdalarda kullanılabilen geri dönüşümlü polipropilen (PP) ufukta

Birleşik Krallık'ta geri dönüşümlü polipropilenin (PP) gıda ambalajlarında kullanılmasının fizibilitesini belirlemeye yönelik bir araştırma projesinin gerçekleştirilmesi gündeme alındı. Birleşik Krallık hükümeti AB'nin atıkların azaltılmasına yönelik gerekliliklerini yerine getirmeyi amaçlayan Atık ve Kaynak Eylem Planı'nı finanse ediyor. PP, yoğurt kapları, margarin tüpleri, sos şişeleri gibi pek çok gıda maddesinin paketlenmesinde kullanılan plastiğin büyük bir kısmını oluşturuyor. Atık ve Kaynak Eylem Planı, bu projenin amacının, genellikle sanayide kullanılan kova veya palet gibi plastiklere dönüştürülen PP'yi, geri dönüşümlü hale getirecek bir işlem geliştirerek, sürdürülebilir kullanımı olan bir ambalaj haline getirmek olduğunu söylüyor.

Plastik uzmanı Paul Davidson, perakendeciler, marka sahipleri ve ambalaj sanayinden de bu yönde talepler olduğunu, ancak ambalajlarda kullanılan farklı özellik ve renklerin geri dönüşüm işleminin geliştirilmesini zorlaştırdığını belirterek, yapılan çalışmanın tüm gıda sanayini sürdürülebilir ambalajlara yönlendireceğini ifade ediyor. Diğer taraftan Britanya Alkolsüz İçecekler Birliği'ne göre çevre dostu ambalajların geri dönüşüme olan talebi artırdığını, ancak geri dönüşümlü PET'ler gibi maddelerde arzun hala sınırlı olduğunu, tüketicilerin geri dönüşüm konusunda teşvik edilerek sürece katılmalarının sağlanması gerektiğini belirtiyor.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Food grade recycled PP may be on the horizon

A research project that aims to ascertain the feasibility of recycling polypropylene (PP) into food grade packaging is underway in the UK. The study will test whether the food grade HDPE recycling process already in existence can be used to recycle PP so that it meets food grade standards.

AB ürünlerinin çoğu besin etiketi taşıyor

AB'nin Hayat Eğitiminin Geliştirilmesi için Gıda Etiketlemesi (Food Labeling to Advance Better Education for Life) projesi kapsamında yapılan araştırmada, gıda ürünlerinin yaklaşık %85'inin arka yüzünde, %48'inin ise ön yüzünde besinlere ilişkin bilgiler yer aldığı belirlendi. Proje grubu, AB Üyesi 27 ülke ve Türkiye'de 5 gıda ve içecek grubunda, besin bilgilerinin tüketiciye ne kadar ulaştığını belirlemeye yönelik bir denetim gerçekleştirdi. Araştırma, AB'de gıdalarda besin bilgilerine yer verilmesinin, herhangi bir besin ya da sağlık beyanı yapılma dışın-

da, gönüllü bir uygulama olmasına karşın, önceki yıllara göre daha fazla gıdada besin bilgisi yer aldığını gösterdi. Tüm ülkelerde en yaygın uygulamanın, besin kompozisyonunun, en önemli dört (kalori, protein, karbonhidrat, yağ) veya sekiz (4 öğeye ilave olarak şeker, doymuş yağ, lif ve sodyum) öğenin paketlerin arka yüzünde tablo şeklinde veya sıralanarak verilmesi olduğu görüldü. Söz konusu bulgular, tüketicinin farklı etiketleme formatlarına olan ilgisi, bunları okuması, anlaması ve kullanımı konusunda yapılacak çalışmalar için önemli bir adımdır.

Kaynak: www.eufic.org

Order your chicken well done to avoid a serving of gastroenteritis

Consuming chicken, lettuce and eating takeaways are among the risk factors for contracting the commonest form of gastroenteritis caused by a bacterium, a new All-Ireland study has found. The findings of the study highlight the need for an improved and more efficient approach to basic food hygiene measures to prevent campylobacteriosis and other infectious gastrointestinal illness in the community.

Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği

Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği konusunda T.C.Tarım ve Köyişleri Bakanlığı KKGm Hayvan Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı, Tusedad (Tüm Süt Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği) Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Yıldız, ETBİR (Et Üreticileri Birliği) Temsilcisi Veteriner Hekim Dr. Ahmet Yücesan, Aksaray Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aydın Öztan, BESD-BİR (Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği) Danışmanı Doç. Dr. Erol Şengör ve İstanbul Veteriner Hekimleri Odası Başkanı Prof. Dr. Tahsin Yeşildere'nin görüşlerine başvurduk.



T.C.Tarım ve Köyişleri Bakanlığı KKGm Hayvan Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı

“3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na göre belirlenmiş ihbarı zorunlu hastalıklardan, Sığır Brusellozu, Koyun-Keçi Brusellozu, Sığır Tüberkülozu, Şarbon, BSE, Tavuk Vebası, Kanatlı Tifosu ve Pullorum hastalıkları gıda güvenliği açısından en çok risk taşıyan hayvan hastalıklarıdır.”

Ministry of Agriculture and Rural Affairs General Directorate for Protection and Control (GDPC)

According to the Law No. 3285 on Animal Health and Surveillance, control of all notifiable diseases are carried out by Provincial Directorates through Animal Disease and Harmful Organisms Control Programmes. Within this scope, several activities including vaccinations, destruction of dead animals and animal health controls are carried out. Harmonization of regulations on plant protection products with the EU requirements is ongoing. In order to prevent illegal animal movements and slaughter, Ministry of Agriculture and Rural Affairs cooperates with the other ministries and non-governmental organizations.

KKGm Hayvan Sağlığı Hizmetleri Daire Başkanlığı olarak ihbarı mecburi hastalıklar arasında, gıda güvenliği açısından en çok risk taşıyanlar hangileridir? Bu hastalıkların önlenmesi için dairenizin aldığı tedbirler nelerdir? Bu alanda AB ülkelerindeki durum ile ülkemizin bir karşılaştırmasını yapar mısınız?

3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na göre belirlenmiş ihbarı zorunlu hastalıklardan, Sığır Brusellozu, Koyun-Keçi Brusellozu, Sığır Tüberkülozu, Şarbon, BSE, Tavuk Vebası, Kanatlı Tifosu ve Pullorum hastalıkları gıda güvenliği açısından en çok risk taşıyan hayvan hastalıklarıdır. Genel Müdürlüğümüzce her yıl hem hayvan sağlığını, hem de halk sağlığını korumak için 3285 sayılı yönetmeliğe göre, tüm İl Müdürlüklerimizce uygulanmak üzere hayvan hastalıkları ile mücadele stratejileri içeren Hayvan Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele programları hazırlanmaktadır. Genel Müdürlüğümüzce yayımlanan genelge ve talimatlar ile 3285 sayılı kanun ve yönetmelik gereği;

Sığır Brusellozu hastalığından şüphe edilmesi, yavru atma sonucu hastalık bildirimi veya yetiştiricilerin isteği üzerine işletmelerde bulunan sığır cinsi hayvanlardan hükümet veteriner hekimince kan alınmakta ve test sonucu pozitif olan hayvanlar tazminatlı olarak mecburi kesime gönderilmektedir. Koyun Keçi Brusellozu hastalığı tazminatlı hastalıklardan değildir, hastalık kontrolünde sığır brusellozu hastalığı gibi uygulama yapılmaktadır.

Sığır Brusellozu ve Koyun-Keçi Brusellozu hastalıkları ile mücadelede en önemli faktör aşıdır. 3-6 aylık dişi sığırlara ve 3-6 aylık dişi erkek koyun ve keçilere aşı uygulandığında ömür boyuna yakın bağışıklık elde edilmektedir. Sığır Tüberkülozu hastalığından şüphe edilmesi, mezbaha kesimi sonucu hastalık bildirimi ya da yetiştiricilerin isteği üzerine işletmelerde bulunan sığır

cinsi hayvanlarda hükümet veteriner hekimince tüberkülin testi ile hastalık taraması yapılmakta ve hastalık tespit edilenler tazminatlı olarak mecburi kesime sevk edilmektedir. Özellikle sağlıklı süt üretimi için önemli olan sığır tüberkülozu ve sığır brusellozu hastalıklarıyla mücadelede etkinliğin ve yetiştiricilerin farkındalığının artırılması amacıyla her yıl yayımlanan Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Bakanlar Kurulu Kararları ile süt sığırı işletmelerinde gönüllülük esasına göre Sığır Tüberkülozu ve Sığır Brusellozu hastalıkları yönünden hastalık taramaları yapılmakta ve hastaliksız işletmelerde bulunan tüm sığırlar için destekleme ödemeleri yapılmaktadır. Bir mera hastalığı olan Şarbon ile mücadelede İl/İlçe müdürlüklerimizce, son 5 yılda hastalık görülen mihraklardaki hayvanların tamamı, hayvanlar meralara çıkmadan önce aşılanmaktadır. Bu hastalıktan öldüğünden şüphelenilen hayvanlar uygun bir şekilde ortadan kaldırılmaktadır. Bu hastalığın etkeni sporlanarak yıllarca canlılığını koruduğundan, ölen hayvanların otopsisı yapılmadan, iki metre derinlikteki çukurlara bulaşık toprak ve altlıkla birlikte yakılarak veya üzerlerine sönmemiş kireç dökülerek gömülmesi sağlanmaktadır. Hastalığın teşhisi amacıyla Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüklerine kan frotisi veya steril svaplara emdirilmiş kan örneği gönderilmektedir. İhbarı mecburi bir hastalık olan Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı (BSE)'na Türkiye'de rastlanmamıştır. Hastalığın Hisopatolojik teşhisi tüm Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitülerimiz tarafından yapılabilmektedir. Ülkemizde bu hastalıkla mücadele amacıyla, 1996 yılından itibaren ruminant orijinli yemlerle ruminantların beslenmesi yasaklanmıştır. 2001 yılında Bakanlık tarafından Rendering işletmelerinde (Et-kemik unu üreten işletmeler) pişirme işleminin 135 °C'de, 3 atmosfer basınç altında ve en az 20 dakika süre ile yapılması, hammadde olarak, kesim öncesi

ve sonrası veteriner hekim muayenesi yapılarak insan tüketimi için uygunluğu onaylanmış etlerin insanlar tarafından tüketilmeyecek olan kısımlarının kullanılabilmesi, her ne surette olursa olsun ölü hayvan kavrularının hammadde olarak kullanılmayacağı talimatlandırılmıştır.

BSE nedeniyle ruminantlar için uygulanan yem yasakları 2005/24 No.lu Bakanlık Tebliği ile genişletilmiş ve 2005 yılından itibaren sığır, koyun, keçi gibi geviş getiren hayvanların yemlerinde süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri ile ruminant menşeyli olmayan jelatin hariç diğer tüm hayvansal proteinlerin (tavuk unu, balık unu, kan unu, hayvansal orijinli organik DCP, TCP, vs.) kullanılması yasaklanmıştır. Tavuk Vebası hastalığı, göçmen kuşların göç yollarında bulunan ülkemiz için önemli tehlikelerden birisidir. Gıda güvenliği açısından tüm dünyada risk oluşturan tavuk vebası hastalığı Bakanlığımızca sürekli izlenmekte ve bu amaçla da aktif ve pasif survey çalışmaları yapılmaktadır. Hastalıkla mücadele Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu olan "Avian Influenza Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği" kapsamında yapılmaktadır. Ülkemizde Yönetmelik kapsamında hastalıkla mücadelede en uygun yöntem itlafatır. Hastalık mihraklarında 3 km koruma ve bunu çevreleyen 7 km gözetim bölgesi olmak üzere 10 km çapında kısıtlı bölgeler oluşturulmakta, bu bölgelerde yapılan risk değerlendirmesi sonucuna göre değişen çapta tazminatlı itlafatır yapılmaktadır. Kısıtlı bölgeler içerisinde sıkı karantina tedbirleri uygulanarak kanatlı hayvan hareketleri yasaklanmakta, bölgeye giren ve çıkan tüm araçlar dezenfekte edilmektedir. Ülkemizde görülen ilk vakadan itibaren kanatlı pazarları kapatılmış olup, yazılı ve görsel basın aracılığıyla kamuoyuna duyurular yapılarak halk bilgilendirilmekte ve kontrol tedbirlerine uyulması konusunda uyarılmaktadır.

Hastalıkla mücadelede erken uyarı sisteminin çok önemli olduğu bilinmektedir. Bu sebeple halkın farkındalığının artırılması amacıyla hazırlanan spot film, radyo spotu, poster, broşür, belgesel halkın bilinçlendirilmesi çalışmalarında kullanılmaktadır. Gıda güvenliği açısından önemli hayvan hastalıklarından birisi de Salmonellozistir. Hastalığına neden olan salmonella etkeni binlerce serotipi bulunmaktadır. Salmonella gallinarum ve salmonella pullorum Bakanlığımızca ihbarı mecburi hastalıktır. Broiler ve yumurtacı tavuk kümeslerdeki hayvanlardan alınan örneklerin laboratuvar muayenesinde bu iki serotipin tespit edilmesi durumunda; Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği'ne göre kümeslerde ölen kanatlılar gömülmekte veya yakılarak imha edilmektedir. Ayrıca enfeksiyondan şüpheli ve genel durumu bozuk olan kanatlılar da imha edilirler. İnsanlara da bulaşan (zoonoz) serotipler ise Salmonella enteritidis ve Salmonella typhimuriumdur. Yumurtacı ve etçi tavuk kümeslerinde salmonellanın bütün türlerinin kümeslerdeki yaygınlığının tespiti ve alınacak önlemleri de içeren Salmonella Kontrol Programları Genel Müdürlüğümüzce 2008 yılından itibaren uygulamaya konulmuştur. Program çerçevesinde 3 yıl süreyle kümeslerden örnekler alınacak ve hastalığın izlenmesi yapılacaktır. Kümeslerde salmonella türlerinin yaygınlığının düşürülmesi için koruyucu önlemler ve hastalıkla mücadele konusunda kanatlı sektörü ilgi-

lilerinin bilinçlendirilmesine başlanılmıştır. Programın 2. ve 3. yıl sonuçlarına göre, diğer yöntemler konusunda Genel Müdürlüğümüzce karar alınacak ve uygulamaya konulacaktır.

Bakanlığımızca halk sağlığını olumsuz etkileyen Salmonella enteritidis ve S. typhimuriumun kümeslerdeki yaygınlığının 2011 yılı sonuna kadar %1'in altına indirilmesi hedeflenmiştir. Bakanlığımızın belirlemiş olduğu hedef Avrupa Birliği kriterlerine de uygundur.

Bugün AB ülkelerinde yasaklanmış olup Türkiye'de ruhsatlı ve hâlâ kullanılmakta olan ilaçlar var mıdır?

AB'de Bitki Koruma Ürünlerinin Piyasaya arzı 91/414/EEC sayılı direktife göre yapılmaktadır. AB'de kullanılan aktif maddeler güvenli, askıda ve out olarak sınıflandırılmıştır. Söz konusu aktif madde listeleri devamlı güncellenmektedir. Bu çerçevede AB'de bitki koruma ürünleri ile ilgili harmonizasyon çalışmaları devam etmektedir. Zaman içerisinde aktif maddelerin toksikolojik, ekotoksikolojik yönden yapılan çalışmaları yeniden değerlendirilmekte ve yapılan bu değerlendirmeler sonucunda aktif madde ya EK-1 güvenli listesine veya out listesine dahil edilmektedir. Bazen aktif maddeye ait AB komisyonunca talep edilen toksikolojik-ekotoksikolojik vb. gibi ek çalışmaların ekonomik gerekçelerle firmasının ilgili komisyona sunulmaması, bazen AB'ne üye ülkeler içinde siyasi görüş ayrılıkları sonucunda aktif madde out listesine dahil edilebilmekte, daha önce ruhsatlı olan aktif madde ruhsatsız hale gelebilmektedir. AB'nde kullanımdan kaldırılan birçok aktif madde ABD, Japonya, Kanada, Rusya gibi G-8 ülkelerinde kullanılmaktadır. Bakanlığımızca ülkemizde ruhsatlı olup, AB'nde kullanımdan kaldırılan aktif maddeler izlenmekte ve gerekli prosedürler doğrultusunda ruhsatları iptal edilmektedir. Bu çerçevede son dönemde ülkemizde ruhsatlı Bitki Koruma Ürünleri yeniden değerlendirmeye alınmış ve AB'ne uyum çerçevesinde, kansorejen etkileri, topraktaki kalıcılığı ile alternatifinin olup olmadığı, ihracatta yaşanan sıkıntılar ve sektörün talepleri de dikkate alınarak 75 adet aktif maddenin 31.12.2008 tarihi itibarıyla, 49 adet aktif maddenin 31.08.2009 tarihi itibarıyla, 3 adet aktif maddenin 31.12.2009 tarihi itibarıyla imalatı ve ithalatı sonlandırılmıştır. Bu çalışmalar AB'de olduğu gibi ülkemizde de devam etmektedir.

Kaçak ve kayıt dışı et ve et ürünleri ile ilgili hangi çalışmaları yürütüyorsunuz? Bu konuda yapılan denetimler yeterli mi?

Kaçak kesimlerin önlenmesi amacıyla İçişleri Bakanlığı ile görüşme yapılmıştır. İçişleri Bakanlığına, Yönetmeliklere uygun olmayan kesimhanelerin öncelikle uygun hale getirilmesi ve çalışma izni almalarının sağlanması, Bakanlığımızdan ruhsat almadan faaliyet gösteren ve çalışma şartları Yönetmeliklere uygun hale getirilmeyen kesimhanelerin kapatılması ve kaçak kesimlerin önlenmesi konusunda 19.03.2008 tarih ve 010908 sayılı bir yazı gönderilmiştir. Ayrıca Bakanlığımız İl Müdürlüklerine ruhsatsız çalışan, şartları yönetmeliklere uygun hale getirilmeyen kesimhanelerin kapatılması ve kaçak kesimlerin önlenmesi hususunda 19.03.2008 tarih ve 010858 sayılı bir yazı gönderilmiştir. Yapılan denetimler sonucunda kaçak kesim yapıldığının tespit edilmesi durumunda, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'nun 55. maddesi hükmüne göre işlem ya-

pılmaktadır. Güneydoğu ve Doğu Bölgelerimizde sınırlarımız çok uzun olup, coğrafi yapı kaçak hayvan ve hayvansal ürün kontrolünü zorlaştırmaktadır. Komşu ülkelerin sınır güvenliği-nin yetersizliği, bölgedeki güvenlik ve personel yetersizlikleri nedeniyle kontrol ve denetim işleri aksayabilmektedir. Yeni hazırlanan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile bu konuyla ilgili ilave caydırıcı önlemler planlanmıştır. Ticaret borsaları ve hayvan pazarlarında denetim ve kontroller artırılmıştır. Mezbaha ve kombinalarda kulakları küpesiz ve belgesiz hayvan kesimini önleyici tedbirler alınmıştır. Sınır ille-rimize personel takviyesi devam etmektedir. Sınır illerimizdeki personelin hizmet içi eğitimi amacıyla Bakanlığımızdan bölgeye personel görevlendirilmesi yapılmaktadır. Hayvan ve hayvansal ürün kaçakçılığı konusunda yapılan faaliyetlerin iyileştirilmesi amacıyla Bakanlığımız ile Genel Kurmay Başkanlığı, Milli Savunma Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gümrük Müsteşarlığı gi-bi ilgili kuruluşların katılımı ile toplantılar gerçekleştirilmektedir. Sınır illerimizde Bakanlığımız koordinasyonunda İl Valileri, Jandarma Komutanları, Emniyet Müdürleri, Tarım İl Müdürleri ve diğer görevlilerin katıldığı toplantılarda konunun önemine dikkat çekilmekte, mevcut durum ve yapılabilecek çalışmalar ele alınmaktadır. Polis ve Jandarma ekipleri tarafından yapılan yol kontrollerine gerekli durumlarda Bakanlığımız elemanları da katılmaktadır.

Hayvan sağlığına yönelik enstitü, laboratuvar ve benzeri tesisler Türkiye’de yeterli midir? Bu tür tesislerin kontrol ve denetimleri sırasında gıda güvenliğini etkileyen hangi uygulamalarla karşılaşıyorsunuz?

Bakanlığımız bünyesinde Hayvan Sağlığına yönelik 8 adet Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüsü bulunmaktadır. Bu enstitüler sorumluluk alanlarında bulunan illerde hastalıkların teşhisi yapmakla ile görevlidir. Bu enstitüler hastalık teşhis ve kalıntı izleme programları, aldıkları diğer görevleri ile beraber yerine getirmektedirler. Enstitülerimizde gerektiğinde gıda kontrolleri de yapılmaktadır. Referans enstitüler listesi KKGm’nin internet sitesinde yer almaktadır. Veteriner Kontrol ve Araştırma Enstitüleri’nde çalışan konu uzmanları ve uzman adayları gerek yurt içi, gerekse yurt dışı eğitimler almakta ve günün koşullarına uygun bilgi seviyesinde tutulmaktadır. Yapılan hizmet içi eğitimlerle de diğer enstitüler arasında bilgi paylaşımı sağlanmaktadır. Buna ek olarak enstitü uzmanlarımız, eğitimcilerin eğitimi kapsamında il ve ilçe müdürlüklerindeki personelin eğitimini de üstlenmektedir. Enstitüler metot bazında akreditasyon çalışmalarında olup; hali hazırda Türkak Onaylı TSE 17025 göre Akredite 2 adet Enstitümüz (Eklik Merkez VKAE ve Pendik VKAE) bulunmaktadır. Özel Veteriner Biyolojik Ürün Üretim Tesisleri/Laboratuvarları 6 adet olup, hali hazırda yeni başvurular bulunmaktadır. Bu tesislerin ürettikleri ürünler Bakanlığımız bünyesinde Bornova VKAE kalite kontrolleri yapılmaktadır. Yerli Üretim Tesis ve laboratuvarlara ek olarak İthal Veteriner Biyolojik Ürünlerin kalite kontrolleri de aynı enstitüde yapılmaktadır. Bu çalışmalar da KKGm internet sitesinden görülebilir.

AB tarafından yazılmış, ülkemizin AB uyum çalışmalarının değerlendirildiği geniş bir ilerleme raporu var, bu rapora göre

özellikle hayvan hastalıkları ile et ve gıda güvenliği konusundaki raporun değerlendirmelerinden bahsedebilir misiniz?

Gıda güvenliği konusu; 5 Kasım 2008 tarihinde Avrupa Komisyonu tarafından COM (2008) 674 numarası ile açıklanan 2008 İlerleme Raporunda “Fasıl 12: Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası” başlığı altında incelenmiştir. İlgili raporda, gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası alanında sınırlı ilerleme sağlandığından bahsedilerek, çalışmalara devam edilmesi ve AB mevzuatının uygulanmasında idari kapasitenin güçlendirilmesi önerilmektedir. Raporda Gıda, Veterinerlik, Yem, Hijyen ve Resmi Kontroller Çerçeve Kanunu’nun henüz kabul edilmediğinden bahsedilmektedir. Bahse konu olan “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı Taslağı” hazırlanarak, yasalasma süreci çerçevesinde Başbakanlığa gönderilmiştir. Söz konusu taslak, veteriner hizmetleri, zootehni, bitki sağlığı, gıda güvenilirliği, yem ile hijyen ve resmi kontrollere ilişkin çerçeveyi çizmekte ve detayları ikincil mevzuata bırakmaktadır.

Genel gıda güvenliği politikasıyla ilgili olarak, Ulusal Gıda ve Yem Acil Uyarı Sistemi’nin geliştirildiği, bildirimlerin etkin bir şekilde takibi amacıyla yerel birimlerin (Tarım İl Müdürlükleri) doğrudan Tarım ve Köyşleri Bakanlığı’na bağlandığı, Gıda ve Yem Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) acil uyarılarının takibi yapılmaktadır. Bildirimlerin sayısının azaltılması, acil uyarıların takibi ve düzeltici önlemlerin uygulanmasına ilişkin olarak; bildirim alan firmaların çok sıkı kontrol ve denetimleri gerçekleştirilmektedir. Raporda birçok ürün için risk bazlı yıllık kontrol programları oluşturulduğundan bahsedilmektedir. AB üyesi ülkelerin uygulamaları göz önünde bulundurularak, 2008 yılında Bakanlığımızca “İşletmelerin Risk Esasına Dayalı Denetim Sıklıkları Belirlenmesi Prosedürü” hazırlanmış ve uygulanmak üzere 81 İl Müdürlüğüne gönderilmiştir. Risk esaslı uygulanan denetim ve kontrollerle, sorunlu olan işyerlerine daha fazla sıklıkta denetimle gidilerek, Türk Gıda Kodeksi’ne uygun güvenilir ve hijyenik gıda üretiminin sağlanması yanında gıda işyerlerinin teknik ve hijyenik normlarının düzeltilmesi hedeflenmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında etkinliği arttırmak amacıyla Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünce ürün ve risk bazında yıllık denetim ve izleme programları hazırlanarak uygulamaya konulmaktadır. 2007 yılında 27 ürünle başlayan programın kapsamı 2008 yılında genişletilmiş, risk bazında 36 üründe denetim programı, 11 üründe izleme programı, 61 üründe pestisit kalıntı denetim programı, 19 üründe aflatoksin denetim programı, 12 değişik ürün sınıfında etiket denetim ve kontrol programı uygulanmıştır. 2009 yılında ise 17 ürün sınıfında 47 adet denetim programı, 4 ürün grubunda 7 adet izleme programı, 47 üründe pestisit kalıntı denetim programı ve 12 değişik ürün sınıfında etiket denetim ve kontrol programı uygulamaya konulmuştur. Gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik Bakanlığımız çalışmaları, uygulanan AB destekli projeler ile desteklenmektedir. Bu projelerin en önemli çıktıları arasında; Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü’nün kurulması, veri toplanması ve değerlendirilmesine yönelik yazılım ve haberleşme sistemi olan “Gıda Güvenilirliği Bilgi Sisteminin (GGBS)” faaliyete geçmesi, AB ile uyumlu gıda ve yemlerde hızlı alarm bildirim sisteminin

(RASFF) işletilmesi, gıda sektörünün kullanımına yönelik olarak hazırlanan hijyen kılavuzları yer almaktadır. Bu çalışmaların yanında; AB gıda güvenilirliği, veterinerlik ve bitki sağlığı müktesebatının uyumlaştırılmasına ve uygulanmasına ilişkin olarak, gerekli idari ve laboratuvar kapasitelerinin kurulmasını da içeren kapsamlı bir strateji taslağı hazırlanmış, et, süt, su ürünleri ve rendering tesislerinin AB mevzuatına uyumunun değerlendirilmesi ve işletmelerin sınıflandırılması kapsamında çalışmalar yürütülmüştür. Gıda işletmelerinin AB standartlarına uyumu tespit edildikten sonra teknolojik alt yapının AB normlarına getirilmesini sağlamak için İPARD kapsamında gerekli mali desteğin verilmesi planlanmaktadır. Ülkemizde güvenilir gıda kavramının benimsenmesi ve kamuoyu bilincinin geliştirilmesi için “Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam” kampanyası ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 2009 yılını “Gıda Yılı” olarak ilan etmiştir. Kampanya, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı öncülüğünde, İçişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı ve Sivil Toplum Kuruluşları’nın da desteğiyle yürütülmektedir. “Güvenilir Gıda” temalı konferans, panel sempozyumlar, seminer, toplantı eğitim faaliyetlerinin yanında reklam ve tanıtım faaliyetleri de yapılmaktadır. 14 Şubat 2009 tarihinde hizmete giren “174 Alo Gıda Hattı” kampanyanın en önemli faaliyetlerinden birisi olarak görülmek-

tedir. “174 Alo Gıda Hattı” ile tüketicilerin gıda ile ilgili şikayet ve bilgi alma talepleri, Türkiye’nin her yerinden çağrı merkezine iletilmektedir.

Kalkınma planı ve AB uyum çalışmaları kapsamında önümüzdeki günlerde hayvan sağlığı ile et ve et ürünlerinde gıda güvenliği alanında neler yapılacaktır?

AB ile yapılan müzakerelerde 12. fasıl başlığıyla incelenen “Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı”nın tarama süreci tamamlanmış olup, müzakerelerin açılabilmesi için getirilen koşullardan birisi de Gıda İşletmelerinin AB müktesebatına uygun şekilde sınıflandırılmasıdır. Söz konusu çalışmanın bitirilmesi için ülkemize Haziran 2009 tarihine kadar (Aralık 2009’a kadar ek süre isteme hakkıyla birlikte) süre verilmiştir. Bu çalışma kapsamında illerde görevli personele önce Genel Müdürlüğümüz sonrasında “Gıda İşyerlerinin Sınıflandırılmasına Destek” projesi kapsamında ülkemize gelen yabancı uzmanlar tarafından teorik ve uygulamalı eğitim verilmiştir. Aralık 2008 tarihi itibarı ile İPARD kapsamında bulunan 20 ile ait sınıflandırma çalışması bitirilmiş ve İPARD’a söz konusu veriler teslim edilmiştir. Haziran 2009 itibarı ile 81 ilde sınıflandırma çalışması bitirilmiş ve sonuçları komisyona iletilmiştir. Et ve et ürünlerine ilişkin veriler aşağıdadır.

Onay Kapsamında Olan İşletme Sayısı

Et ve Et Ürünleri Üreten İşyerleri: 2661 işletmeden 171’i uyumlu, 2490’ı uyumsuz (1586’sı kısa vadeli uyumsuz, 904’ü uzun vadeli uyumsuz)

Kısa Vadeli Uyumsuzluk: Eksikliklerini 2 yıla kadar tamamlayabilecek olan işletmeler.

Uzun Vadeli Uyumsuzluk: Eksikliklerini 2 yıldan fazla sürede tamamlayabilecek olan işletmeler. (Uyumlu hale gelemeyecek olan işletmeler de bu kategoridedir.)

Kalkınma Planı ve uyum çalışmaları kapsamında 2009 yılı içerisinde ve sonrasında yapılması planlanan çalışmalar;

Hayvan Sağlığı alanında Kısa Vadede yapılması planlanan çalışmalar (1-2 yıl içerisinde)

- Trakya bölgesi Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı tarafından, aşılama yoluyla şap hastalığından arı bölge olarak tanınması için gerekli önlemlerin alınması” kapsamındadır. Şap Hastalığının Kontrol Önlemlerine İlişkin Yönetmeliğin 2009 yılı içerisinde çıkarılması planlanmaktadır.
- Sınırlarımız içinde enzootik sığır löykozunun kontrolü ve eradikasyonu ile resmi olarak enzootik sığır löykozundan arılık statüsünün kazanılması için uygulanacak önlemlerin tanımlanması için Enzootik Sığır Löykozunun Kontrolü İçin Alınması Gerekli Önlemleri Belirleyen Yönetmeliğin 2009 yılı içerisinde çıkarılması planlanmaktadır.
- Mavi dil hastalığı ile mücadele ve bu hastalığın yok edilmesine yönelik kontrol kurallarının ve önlemlerin belirlenmesi yönelik olarak yine 2009 yılı içerisinde Mavi Dil Hastalığının Kontrolü ve Eradikasyonu için Spesifik Hükümleri Belirleyen Yönetmeliğin çıkarılması planlanmaktadır.
- Sığır vebası, koyun ve keçi vebası, domuzların veziküler hastalığı, geyiklerin epizootik hemorajik hastalığı, koyun ve keçi çiçeği, veziküler stomatit, yumrulu deri hastalığı ve Rift vadisi humması çıkışında alınacak önlemlerin belirlenmesi için 2009 yılı içerisinde bir yönetmelik çıkarılması planlanmaktadır.
- Bildirimi zorunlu hayvan hastalıklarının bildiriminde uyulması gereken kuralların belirlenmesi için 2009 yılı içerisinde yönetmelik çıkarılması planlanmaktadır.
- Afrika At Vebası ile mücadeleye ilişkin kontrol kurallarının ve önlemlerin ortaya konması için, Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde Afrika Domuz Humması ile mücadele etmede uygulanacak önlemlerin tanımlanması için ve yine Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde Klasik Domuz Humması ile mücadele etmede uygulanacak önlemlerin tanımlanması için ayrı ayrı yönetmelikler çıkarılması planlanmaktadır.
- 2008 AB yardım programı kapsamında “Koyun ve Keçilerin Kimliklendirilmesi ve Kayıt Edilmesi ve PPR hastalığının kontrol edilmesi” isimli projenin yapılmasına karar verilmiş ve konuyla ilgili olarak hazırlanan ihale belgeleri Merkez İhale ve Finansman Birimine iletilmiştir.

Gıda Güvenliği alanında Kısa Vadede Yapılması Planlanan Çalışmalar

- Gıda, yem ve veterinerlik konularında AB gereklilikleriyle uyumlu ve AB müktesebatının tam olarak aktarılmasına olanak sağlayacak bir çerçeve kanunun kabul edilecektir.
- Tüm tarımsal gıda işletmelerinin AB müktesebatına dayalı şekilde sınıflandırılması ve bu işletmelerin iyileştirilmesine yönelik Ulusal Bir Program hazırlanacaktır.

Gıda Güvenliği alanında Orta Vadede Yapılması Planlanan Çalışmalar (3-4 yıl içerisinde)

- Özellikle referans laboratuvarlar, kalıntı testleri (kontrol planları dahil) ve numune prosedürlerine ilişkin olmak üzere, gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı alanlarında laboratuvar ve kontrol kapasiteleri geliştirilecektir.



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

"Türkiye'de süt sığırıcılığı anlamındaki çiftliklerin sayısı 2000-2008 yılları arasında hızla arttı. AB ve ABD'deki çiftlikleri bile özendirerek kadar modern, son teknolojiyi kullanan, kaliteli süt üreten, verimli işletmeler kuruldu. Derneğimiz TÜSEDAD bu işletmelerin iştiraki ile kuruldu. Üyelerimiz arasında 50 baştan 10 bin baş hayvan kapasitesine sahip büyüklükte işletmeler var.

Adnan Yıldız

TÜSEDAD (Milk, Meat and Cattle Breeders Association)
Chairman of The Board of Directors

The main problem of our country concerning milk cow breeding is the small family farming with 1-4 cows per holding, lacking technology and equipments. These holdings must be supported by the state aids as they are important parts of our social structure. However, there is still a wrong approach in supporting the farmers, such as delivering 2 pregnant cows per family.

Ülkemiz hayvanlarının arı sürülerden oluşmaması nasıl bir sorun teşkil ediyor? Bunun gıda güvenliğine yansımaları nasıl?
Ülkemiz hayvanlarının arı sürülerden oluşmasının gıda güvenliğine etkileri çok önemlidir. Ülkemizdeki hayvanlarda Tüberküloz ve Brucella gibi zoonoz hastalıklar mevcuttur. Maalesef son yıllarda bahsettiğimiz bu iki hastalığın insanlarımızda görülme sıklığı artış göstermiştir. Bunun sebebi, denetimsiz kaçak kesimlerle etin satışa sunulması ve bir türlü önüne geçemediğimiz sokak sütçülüğü mekanizmasıyla sağlıksız sütlerin ve süt ürünlerinin açıkta satılmasıdır.

Arı sürülerin özendirilmesi için yapılması gerekenleri özetler misiniz?

Arı sürülerin özendirilmesi için; bugünkü yasaya göre devlet eliyle ülkemizdeki tüm hayvanların taramadan geçirilerek hastalık tespit edilenlerin kesilmesi ve tazminatlarının ödenmesi şarttır. Tabi ki bu çok büyük bir finansman gerektirmektedir. Ancak bir pilot bölge seçilerek, özellikle boğazlar nedeniyle denetlenmesi daha kolay olacağı için, Avrupa kısmından yani Trakya bölgesinden başlanarak;
Tarama yapılması,

Hastalık tespit edilen hayvanların kesilmesi ve kavurma yapılarak askeriye ve gıda yardımı gibi projelerle tüketilmesi,
Bu bölgeye hayvan giriş çıkışlarının kesinlikle yasaklanması (Boğazlardan geçiş kolay denetlenebilir)

Kesilen hayvanlar yerine tazminat para ödenmemesi, gebe düve verilmesi, böylece süt ve et üretiminde düşüşün engellenmesi ve üreticinin mağduriyetinin önlenmesinin sağlanması,
Tüm TİGEM çiftliklerinin devlet üretme çiftlikleri olarak düzenlenerek buralarda sadece gebe düve yetiştirilmesi ve bu damızlık düvelerin tazminat olarak kesilen hayvanların yerine verilmesi,

Bu arı bölgenin aynı yağ lekesi gibi yavaş yavaş yayılarak tüm ülkeyi kapsayacak şekilde genişletilmesinin planlanması,
Devletin bu çalışmaları yaparken büyük işletmelerin de kendi hayvanlarını temizlemeleri için yasak olan antijenlerin ücretsiz dağıtılması,

Arılık pirimi olarak bu yıl çıkartılan hayvan başına desteklemenin yanı sıra her bir litre süt için ilave teşvik pirimi verilerek arılığın fark yaratması ve özendirilmesi sağlanmalıdır.

Türkiye'de hangi zoonoz hastalıklar gıda güvenliğini tehdit ediyor, bundan korunabilmek için çözüm önerileriniz nelerdir?
Brucella ve Tüberküloz hastalıkları tehdit etmektedir. En çok kayıtlı dış üretilen, merdiven altı tabir ettiğimiz mandıraların kapatılması, sokak sütçülüğünün kesinlikle yasaklanması gerekmektedir. Sadece İstanbul'da günde 500 ton sokak sütü satılmaktadır. Pazarda-açıkta süt ürünlerinin satışının yasaklanması, kaçak kesimin önüne geçilmesi, tüketicuyu bilinçlendirici reklam, tanıtım, bilgilendirme faaliyetlerinin yürütülmesi zorunludur.

Doğu ve Güneydoğu sınırından giren kaçak etlerin yarattığı gıda güvenliği riskleri nelerdir? Bunun engellenmesi için ne yapılmalıdır?

Kaçak et ve canlı hayvan girişinin Tarım Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve askeriye ile ortak bir çalışma yapılarak kesinlikle önüne geçilmesi gerekmektedir.

Koyun, keçi üretiminin düşüklüğü et üretimini nasıl etkilemektedir?

Koyun keçi üreticileri son 5 yılda o kadar çok ezildi ki, artık hayvan bakamaz duruma geldiler. Küçükbaş hayvan sayısı çok azaldı. Geçen yıl 7,3 TL olan koyun eti karkas fiyatı bu yıl 16-17 TL/Kg oldu. Bu hayvan popülasyonunun azalmasından kaynaklandı. Ayrıca Irak-Suriye-Mısır'a şu anda 20 TL/Kg fiyatla yasak olmasına rağmen küçükbaş hayvan ihraç edilmiştir.

Gıda güvenliği açısından Türkiye'deki hayvan çiftliklerinin Avrupa'daki eşdeğerleriyle karşılaştırdığımızda, ülkemizin durum değerlendirmesini yapar mısınız?

Türkiye'de süt sığırıcılığı anlamındaki çiftliklerin sayısı 2000-2008 yılları arasında hızla arttı. AB ve ABD'deki çiftlikleri bile özendirerek kadar modern, son teknolojiyi kullanan, kaliteli süt üreten, verimli işletmeler kuruldu. Derneğimiz TÜSEDAD bu işletmelerin iştiraki ile kuruldu. Üyelerimiz arasında 50 baştan 10 bin baş hayvan kapasitesine sahip büyüklükte işletmeler var. Ancak ülke genelinde bu tarz işletmelerin sayısı maalesef % 2 ile sınırlıdır.

Ülkemizin temel problemi, bilgi-teknoloji-donanım eksikliği olan, süt sığırıcılığının "Dam Hayvancılığı" tabir ettiğimiz 1-4 baştan oluşan, aile işletmelerinden meydana gelmesidir. Bu tarz işletmelerin yok sayılması sosyal açıdan mümkün olmadığı için, devlet desteği ile bu işletmelerin birleştirilmesi cihetine gidilmelidir. Ancak bugünkü uygulamada hala her aileye 2 gebe düve verilmesi gibi bir yanlış uygulama sürdürülmeye devam etmektedir.



Dr. Ahmet Yücesan
Veteriner Hekim
ETBİR (Et Üreticileri Birliği)

“AB ülkelerine göre; ülkemizin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması ve küçük birçok işletmenin varlığı nedeni ile gıda hijyen kontrolleri ve gıda güvenliği sisteminin yeterince çalışmamasına neden olmaktadır. Rakamsal olarak baktığımızda 28 bin civarında gıda işletmesinin varlığı söz konusuysa, bunların 18.500 civarındaki işletmenin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından rastlanmış olması tehlikeyi daha net ifade etmektedir.”

Et ve Et Ürünlerinde gıda güvenliği konusunda en sık karşılaştığınız sorunlar nelerdir? Bu sorunların çözümü ile ilgili ETBİR olarak hangi çalışmalara imza atıyorsunuz?

En önemli besin kaynağımız olan et ve et ürünleri; genel gıdalar içinde tehlike oluşturma risk oranının daha hassas olduğunu bilmekteyiz. Et ürünlerindeki gıda güvenliği, hayvansal yemlerden başlayıp soframıza kadar uzanan zincirde; zararlı fiziksel, kimyasal ve biyolojik etkenlerden koruma yollarını oluşturmaktadır.

AB komisyonu tarafından 12.01.2000 tarihinde “Genel Gıda Güvenliği Kuralları” adı altında gıdaların üretimi, tüketimi, ticareti ve tüketicilerin korunması amacı ile Beyaz Kitap adlı kurallar oluşturulmuş, akabinde 28.01.2002 tarihinde EFSA 178/2002 EC sayılı tüzüğünü ve “Gıda Kanununun Genel Prensipleri”ni ortaya koyan karar uygulamaya başlatılmıştır.

AB’nin bu süreçte “Gıda güvenliği yönetim sistemleri” olarak adlandırılan bir takım kuralları, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, iyi laboratuvar uygulamaları, tehlike önleyici ve kritik kontrol noktaları adlarındaki uygulamalar uluslararası alanlarda kabul görmüştür. Avrupa’nın özellikle AB üye ülkelerinin gıda güvenliği konusunda oluşturdukları standartlar; yüksek gıda standardı olarak belirlendiğinden bu bölgedeki gıdaların güvenli olacağı kanaati hasıl olmuştur. Ülkemiz açısından hayvansal gıdalarda zoonoz hastalıklar toplum sağlığını hala tehdit etmektedir. Bu hususta istatistiki bilgilere baktığımızdaki 2006 yılında 10.790 Brucella, 2561 Salmonella, 1831 Leishmoniasis, 272 Anthrax, 126 Tlaremix, 16 E.Coli 0157 adet vakalar tespit edilmiş ve 27 adet Kanamalı Kırım Kongo, 4 adet Kuş gribi ve 1 adet Kuduz vakası ölümlerle sonuçlanmıştır. Zooteknik hastalıkların kontrol altına alınamaması, özellikle veteriner halk sağlığı konusunda yeterince alt yapının olmaması ve gıda üretim zincirindeki kontrol eksikliğinden kaynaklanmaktadır.

Özellikle AB ülkelerine göre; ülkemiz nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, sıcak iklim kuşağında yer alması ve küçük birçok işletmenin varlığı nedeni ile gıda hijyen kontrolleri ve gıda güvenliği sisteminin yeterince çalışmamasına neden olmaktadır. Rakamsal olarak baktığımızda 28 bin civarında gıda işletmesinin varlığı söz konusuysa bunların 18.500 civarındaki işletmenin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından rastlanmış olması tehlikeyi da net ifade etmektedir. 178/2002 sayılı kanuna göre AB Gıda Kanunu’nun yönetmeliği ile nitelik kazanmış olan

Dr. Ahmet Yücesan
Veterinary Surgeon
ETBİR (Meat Producers Union)

“Turkey is a big and populous country compared to EU Member States. It is located in the warm climate region and has several small scale food establishments. All these factors make it difficult to carry out proper hygiene controls and establish well functioning food safety systems. When we look at the figures, there are approximately 28 thousand food establishments, only 18.500 of them were visited by the Ministry of Agriculture and Rural Affairs. This indicates how big the problem is.”

gıda güvenliği Mayıs-2004 tarih ve 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesi”ne dair kanun hükmünde kararname değiştirilerek kabulü ile ülkemizde gıda güvenliği zorunlu hale gelmiştir. Bu kanunun genel olarak AB kontrollerine uygun olduğu görülmekte olup örnek uygulamalarda yetersizliği bulunmaktadır.

Mezbaha ve kombinelerde sağlıklı ortam ve kesim şartlarını teşvik amaçlı çalışacak veteriner hekimlerin desteklenmesine dair uygulama tebliği 25.05.2005 tarihinde çıkarılmış ve ruhsatlandırılmış büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvan mezbaha ve kombinelerde canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin daha doğru bir şekilde muayenelerinin yapılması ve hijyen kontrolleri için de üretimlerinin sağlanarak insan ve hayvan sağlığı ile gıda güvenliği tesis edilmesi amaçlanmıştır. Ancak diğer yasaların uygulama eksikliği gibi bu tebliği de uygulanmamıştır.

Her türlü etin temin edildiği mezbahanelerdeki bu denetim eksikliği gıda güvenliği zincirinin ilk halkasında zedelenmelere yol açmaktadır. Kombine ve mezbahalarda çalışan hekimler çalışma ortamının zafiyetiyle birçok eksikliğe müdahale edemiyorken, resmi kontrol adı ile görev yapacak T.K.B’na bağlı hekimler daha radikal ve yaptırıcı uygulamalar yapabilmekte, maalesef bu sistem bir şekilde çalışmamaktadır.

5179 Sayılı Gıda Yasası ve 3285 sayılı Hayvan Sağlık Zabıtası Kanunu sizce yeterli mi? Gıda güvenliği açısından bu kanundaki eksiklikler, aksaklıklar nelerdir?

Etbir’in kuruluş amacı; et üretimi yapan sanayici, tüccar, aracı ile ekonomik işbirliği oluşturmak ve tüketime sunulan etlerin asgari teknik ve hijyenik şartlarda üretimlerini sağlamaktır. Gıda güvenliği kanununda, kendi üyelerini disipline edebilmek yeterli olsa dahi tüm ülke genelinde faaliyet gösteren üreticilere ulaşmanın mümkün olmayacağı kesindir. Ancak Etbir her dönemde Gıda güvenliği konusunda resmi otoriteye her türlü yardımı yapmakta olup, sektördeki gelişmeleri sürekli T.K.B’na sunmaktadır. 5179 sayılı Gıda Yasası ve 3285 sayılı Hayvan Sağlık Zabıta Kanunu’nun referans ağı AB Konsey kararına yakın olsa dahi yeterince açıklayıcı ve kapsamlı olmayıp aynı zamanda uygulamada birçok kriter göz ardı edilmiştir.

Gıda Yasası’nın tanımlar kısmında “karkas” ifadesinin “soğutulmuş yada soğutulması gerekmektedir” ifadesi zorunluluğu geti-

rilmediğinden tesislerde kesilen hayvanların soğutulmadan sevkine müsaade edilmektedir. Yine mezbaha sınıflandırılmasında, tesisin sahip olduğu teknik koşullarını da içeren bir kısım sınıflandırma yapılmıştır. Bu sınıflandırmanın kapasitenin dışında olması gerekmektedir.

Kaçak et ve kayıt dışı et üretimi gıda güvenliğini nasıl etkiliyor? Bu konudaki çalışmalarınızdan bahseder misiniz?

Kaçak et ve kayıt dışı et genel anlamıyla kontrol edilmemiş et anlamına gelmektedir. Ülke genelinde kaçak et, komşu ülkelerin sınırlarından geçirilerek, ülkemizde kesilip pazara sürülen eti kastetmektedir. Bu şekilde kayıtdışılık sağlandığı gibi ülke içinde birçok il ve ilçede ruhsatsız mezbahanelerde kesim yapılması da kayıtdışıliktır. Diğer bir taraftan her yıl ülkemizde kurbanlıkların, birçok aile tarafından katledildiği gerçeği vardır. Maalesef, insan sağlığının hiçe sayıldığı uygulamalara karşı koyamıyoruz. Bilinçsiz ve bilgisiz aileler bahçelerinde, bodrumlarında binlerce hayvanı dini kuralları çiğneyerek, ülkemizin ekonomisine ve insan sağlığına zarar verecek şekilde kesmekte ve bu görüntü ile her yıl karşı karşıya kalmaktayız.

Et bir bu konuyu ele alıp toplu kesim şekline getirilmesini temine çalışmaktadır. Bu konuda birçok kez Bakanlığının yetkili birimlerine ve yerel yönetim yetkililerine toplu kesim yapılması konusunda telkinler ve tavsiyeler yapılmıştır. 500 bin büyük baş ve 3 milyon 500 bin küçükbaş kesildiğini düşünürsek, bir kurban bayramında aynı sayıda derinin ve aynı sayıda sakatat parçalarının imha yada imhaya yakın işlem gördüğü; insan sağlığı, çevre sağlığı, hatta hayvan sağlığı açısından ve ekonomik kayıpları olduğunu göz önüne alırsak Etbir'in ne kadar önemli bir konuya dikkat çekmeye çalıştığını görebiliriz.

Tüketiciler et alırken gıda güvenliğini açısından nelere dikkat etmelidir? Neleri sorgulamalıdır?

Tüketici, et ve et mamulleri konusunda kalite ve sağlık kriterlerinin neler olabileceği bilgisine sahip değil. Çok karmaşık bir yapıya sahip olan et ürünlerinin seçiminde, tüketici öncelikli güvenliği markayı tercih etmelidir.

Güvenilir ve bilinen markaların, gıda güvenliği konusunda daha hassas davrandıkları bilinmektedir. Bunun yanında taze kırmızı etlerin seçiminde; satış yerlerinin temizlik ve hijyen kurallarına uygun olması, özellikle hazırlık bölümünde görev yapan personelin işyeri kıyafeti, kullanılan alet ve malzemenin gıdayla temas edebilir materyalden yapılmış olması, elemanların sürekli bone ve eldiven kullanması işyeri hijyeni ve dolayısı ile gıda ürününün güvenliği açısından önemlidir.

Taze et parçalama izni olmayan satış yerlerinden ziyade, özellikle soğuk zinciri kırmadan parçalama yapan üretim ve satış yerlerinden alınmalıdır. Paketlenmiş taze kırmızı et ürünlerinin satın alınacağı durumlarda, üretim ve son tüketim tarihine dikkat edilmesi gerekmektedir. Genelde bu tür ürünlerde dayanma süresi 1-2 hafta gibi kısa bir süredir ve bu sürelerin aşımında mikrobiyolojik bozulma gözle görünmeyecek derecede oluşmaya başlamış olabilmektedir. Modifiye atmosfer ile paketlenmiş etlerde

parça etlere göre özellikle kıymaların satış reyonlarındaki dayanma süreleri çok daha kısadır. Özellikle kıyma alınırken; etin kıyma makinesinin helezonları arasından çok küçük parçalara ayrılarak aynı zamanda ısınarak geçtiği, etin yüzey alanı arttığı ve ısındığı için bozulabilme riski arttığı ve süresi kısaltıldığı dikkate alınmalıdır. Et kıyma haline getirilir getirilmez zaman kaybetmeden paketlemeye alınır. Bu aşamada üretim, paketleme, sevkiyat ve hatta satış yerlerindeki ortam soğukluğu yeterli düzeyde olmalıdır. Üretim, sevkiyat ve satış yerlerinde soğuk zincirin kırılmaya başlaması, ürünleri son kullanma tarihine kadar dayanma süresini kısaltır ve üründe son kullanma tarihinden önce bozulmalara sebebiyet verir. Kısaca tüketici paket içerisinde bulunan özellikle kıyma ve diğer parça etlerin parlak pembe renkli olmasına dikkat etmeli, mat ve griye yakın etler eski veya tarihi geçmiş olabileceği için paketlerden uzak durmalıdır.

Şarküteri ürünlerinde; güvenli gıda alabilmek tüketici açısından şartı yine ilk olarak bildiği ve güvendiği markanın dışındakileri satın almamaktır. Şarküteri ürünleri içerisinde sucuklar uygun nem ve yumuşaklıkta olmalı, üzerine basıldığında tekrar eski haline almalıdır. Sucukların çok nemli, yaş, çok yumuşak kıvamda olması istenmeyen mikroorganizmaların üremesi için de uygun ortam sağlayacağı için tüketici tarafından dikkat edilmelidir. Çok kuru sertleşmiş sucuklar üzerinde lekeler de oluşmuşsa bu ürünün eski olduğunu gösterir.

Et ithalatı, ne gibi gıda güvenliği riski taşıyabilir?

Gıda güvenliği konusunda, özellikle ülkemizin et ithalatını yapmış olduğu AB ülkelerinde BSE riski oldukça tedirgin edicidir. Mikrobiyolojik birçok etkene karşı başarılı olmuş ve gıda güvenliği konusunda güvenli bölge olarak kendini ortaya koyan AB ülkeleri maalesef deli dana hastalığında yeterince başarılı olamamış ve günümüz dünyasında bu risk sürekli gündemde kalmıştır.

İthalatın diğer bir sakıncalı noktası da ithalatın yapıldığı ülke, ithalatçı ülkenin gıda güvenilirliğini risk altına sokabileceğidir. Biz ithal et denildiğinde AB ülkelerinden alınacak etleri anlıyoruz. Ancak denetim ve uygulama eksikliği yüzünden Asya ülkelerinden de menşei almış ürünler ülkemize girebilmektedir. Hayvan hastalıkları konusunda yeterince problemi olan ülkemizin, böyle bir uygulama karşısında değişik hastalıklarla mücadele etmek zorunda da kalabileceği göz ardı edilmemesi gereken önemli diğer bir sorundur.

Et ve et ürünlerinden kaynaklanabilecek mikrobiyolojik risklerin temelinde yatan hijyenik kesim ve üretim koşullarının sağlanması için uygulanması gereken HACCP sistemi, et üretiminde gerektiği şekilde uygulanabiliyor mu? Neden?

Maalesef yeterince uygulandığını söyleyemeyiz. Sektörün kendini toparlayabilmesi için ekonomik olarak güçlü olması gerekir. Üreticiler, ithalatın her döneminde zarar görmekte ve güç kaybetmektedir. Ekonomik gücü olmayan üretici canlı hayvanlara ne beslenme döneminde, ne de yeterince sağlıklı olmaları için koruyucu imkanlar sağlayabilir. Yine maddi imkansızlıklar nedeni ile kesim ve üretim şartlarının iyileştirilmesi için yatırım yapı-

maz.Bilgi eksikliği, alt yapı eksikliği ve zayıf ekonomiyle bir araya gelince uluslararası kabul görmüş Gıda Kontrol Sistemleri'nin çalışmasını mümkün kılmamaktadır. Şu ana kadar ülke genelinde kurulmuş 4 ya da 5 kırmızı et tesislerinin dışındaki, yüzlerce kuruluş ve çalışan halde, devam eden, hatta ülkenin sığır kesim kapasitesinin en yüksek olduğu mezbahalarda bile çok büyük eksiklikler var olabilmektedir.

Resmi otoritenin bu konuda denetimleri yapmaması, yetkili konularda eğitim çalışmalarının yetersiz olması ve aracı kurumların yetersiz yönlendirmeleri mezbahalarımızın iptidai şartlarda çalışmasına sebep olmaktadır. AB Konsey kararları doğrultusunda bizlerin de uyması gereken, mezbahalarda resmi kontrolörlerin görev yapması gerekmektedir. Bu konuda yeterli denetimi yapamayan devlet, HACCP uygulamasını sağlayamamaktadır.

Gıda güvenliği açısından Türkiye'deki et işleme tesislerinin Avrupa'daki eşdeğerleri ile kıyaslamasını yapar mısınız?

Ülkemizde devletin görevi, vatandaşın her türlü işini kolaylaştırmak ve hazine kaynaklarını vatandaşın refahı için harcamak

olarak görmektir. Diğer milletlerde ise her şeyi devletten beklemeye alışkanlığı yoktur. Bu yüzden ülkemizde her mezbaha isteyen ile, ilçeye hatta köylere mezbaha yaptırılmıştır. Vatandaş işini rahat görmesi için devlet zor imkanlarla yerleşim yerlerine yakın mezbahalar kurmuş ve kurulan yüzlerce mezbaha kontrol altına alınamamıştır. Günümüzde bu konuya en iyi örnek Afyon ilinde bulunan gereğinden fazla ve hiçbir altyapıya sahip olmayan mezbahalardır. AB üye ülkelerinde ise mezbaha sayıları oldukça az, kurulumu ise zordur. Ancak bu mevcut mezbahaların kapasiteleri, alt yapıları, hijyen kuralları konu hakkında eğitilmiş personeli gerektiği şekilde mevcuttur. Bu yüzden bu mezbahaların denetim ve gözlemleri çok rahattır.

Gıda Güvenliği Mevzuatı'na yönelik değişiklik çalışmaları yapıyor, sizin Etbir olarak bu mevzuat değişikliklerine yönelik görüş ve eleştirileriniz nelerdir?

Etbir, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın kırmızı et konusunda görüş aldığı ve toplantı davetinde bulunduğu bir sivil toplum örgütüdür. Konusu ile ilgili yasal tasarıları Etbir yönetimi, alakalı kuruluşlarda görüşüp bakanlığa görüş sunmaktadır.



Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniversitesi Öğretim Üyesi
ve GGD Danışma Kurulu Üyesi

"Et ve et ürünleri gıda güvenliği açısından her zaman sorun olmuştur. Hayvancılıkta sağlık sorunları hala çözülmemiştir. Hayvandan insana geçen hastalıklar ülkemizde yaygın olarak görülmektedir. Bugün Avrupa ülkelerinde artık görülmeyen çoğu hastalık ülkemizde hayvancılığa darbe vuran salgınlar halindedir."

Prof. Aydın Öztan

Aksaray University – Member of Advisory Board of Food Safety Association

Legal requirements are laid down for slaughterhouses and cutting plants. This legislative process started in 1990s and completed within the framework of EU alignment process, but could not be implemented. Although the legal requirements are in place, only 20% of the beef production is performed in combined establishments applying hygienic and modern techniques, while the rest is produced mainly in municipality slaughterhouses which do not comply with health and safety requirements.

Et ve et üretiminde gıda güvenliğinin sağlanması açısından bilimsel arenada son dönemlerde yürütülen yeni çalışmalardan bahsedebilir misiniz?

Et ve et ürünleri gıda güvenliği açısından bilimsel arenada günümüzde yapılan çalışmalar yurt içinde ve yurt dışında farklı amaçlı ve farklı hedeflere doğrudur. Yurt dışında gıda güvenliği denince aklı gelen ilk konu ISO 22000 standardının kayıtsız şartsız uygulanmasıdır. Standart üretimin sınırlarını çizmiş, üreticiyi serbest bırakmıştır. Nedir bu sınırlar: Operasyonel Ön Koşul Programları'nın hazırlanması, İzlenebilirlik Sistemi oluşturulması, Geri Çağırma gibi özel sınırlar. Nereden çıkmıştır bu standart.

"ISO 9000 Kalite Yönetim Sistemi/Genel Bilgilendirme" standardı tüm sanayide uygulanmaktaydı. ABD'nin uzay çalışmaları sırasında geliştirilen HACCP sistemi için Avrupa bir standart geliştirdi. "ISO 13000 Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) Yönetim Sistemi". Bakıldı ki gıda sanayi için bu iki standart çok iyi sonuçlar veriyor. O zaman neden birleştirilmesin? 9000 + 13000 = 22000. İşte size "ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardı - Gıda Zincirindeki Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar" ortaya çıktı. Dört yıldır uygulana gelen bu standart et ve et ürünlerinde gıda güvenliğinin sağlanması konusunda gözle görülür ilerlemeler kaydedecektir.

Et ve et üretiminde ülkemizde en sık gözlenen gıda güvenliği riskleri ve problemleri nelerdir? Bu sorunların giderilmesi için neler yapılmalıdır?

Et ve et ürünleri gıda güvenliği açısından her zaman sorun olmuştur. Hayvancılıkta sağlık sorunları hala çözülmemiştir. Hayvandan insana geçen hastalıklar ülkemizde yaygın olarak görülmektedir. Bugün Avrupa ülkelerinde artık görülmeyen çoğu hastalık ülkemizde hayvancılığa darbe vuran salgınlar halindedir. Mezbahalar ve kesimevleri için gerekli yasal düzenlemeler yapılmıştır. 1990'lı yıllarda başlayan yasalama hareketi Avrupa Birliği direktifleri çerçevesinde tamamlanmış ve rafa kaldırılmıştır. Gerekli yönetmeliklere karşın üretilen toplam sığır etinin % 20'si hijyen ve modern tekniklerin uygulandığı kombinelerde, geri kalanı ise çoğu belediyelere bağlı ve gerekli sağlık koşullarının sağlanamadığı mezbahalarda üretilmektedir. Diğer bir deyişle her beş hayvandan ancak biri Avrupa Birliği standartlarına uygun yerlerde, gerisi ise sağlıklı olmayan, hatta sağlığa zararlı olabilecek yerlerde kesilmektedir. Hiçbir sistemde üretici sektör aynı zamanda denetleyici görevi üstlenmemiştir. Ülkemizdeki devletçilik anlayışı ve 1920'li yıllardan kalma belediye politikaları, denetleyiciyi üretici ve üreticiyi denetçi yapmıştır. Et ürünleri konusunda da farklı bir görüş ortaya koymak olası değildir. Bir tarafta dünya standartlarına uygun üretim yapan ve

kendini her gün geliştiren, yenileyen bir et sanayisi, diğer tarafta hala merdiven altı üretim yapan, daha doğrusu merdiven altında üretim yapmasına göz yumulan adsız, markasız faaliyetler. Kanıt mı istiyorsunuz. Hala 3-5 liradan satılan sucuk. Benzer çelişki tamamen özel sektöre bırakılan yem sanayisinde görülmemektedir. Serbest piyasa koşullarında çalışan sektör ekonominin genel kurallarıyla kendi kendini yönetmektedir.

Yukarıda anlatılmaya çalışılan durum gıda güvenliği açısından tehlikeli olarak görülmektedir. Risk her zaman vardır.

Problemin çözülmesi için öncelikle tüm hayvancılık faaliyetleri kayıt altına alınmalı, bilim ne diyorsa o yapılmalıdır. Ülkemizin yasal düzenlemelerde bir eksiği olduğunu söylemek olanaksızdır. Aksine fazlası bile vardır. Eksik olan uygulamadır. Hayvansal üretim bilinçli çiftçinin üretim yaptığı bir sektör haline getirilmeli, tüm hayvanlar tek tek kayıt altına alınmalı, gıda güvenliğinin çiftlikten başlaması ve sofraya kadar kesintisiz gelmesi sağlanmalıdır. Bu konuda Bakanlığa çok iş düşmemektedir. Bakanlık sadece karar almalı ve hayvancılığı yem sanayisinde olduğu gibi serbest bırakmalı, doğru gelişmesi için destek vermeli, gerekli denetimleri yapmalıdır.

Gıda Güvenliği mevzuatına yönelik değişiklik çalışmaları yapıyor, sizin bu mevzuat değişikliklerine yönelik görüş ve eleştirileriniz nelerdir?

Ülkemiz 60 yıl süreyle “Gıda Yasası” olmayan bir ülke olarak yönetilmiştir. Başta ülkemizin ilk Gıda İşleri Genel Müdürü Dr. Mehmet Aydın ve çalışma arkadaşları olmak üzere, Prof. Dr. Tunay Durgun ve arkadaşlarına, başından ve özellikle 1995 yılından bu yana yeni yasa çalışmalarına katılmış olan ve değerli katkıları bulunan herkese teşekkürü borç bilirim.

1995 yılında AB uyum paketi içinde yer alan 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve arkasından 2004 yılında çıkartılan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun “Gıda Yasası” yerine ikame edilir mevzuat olarak bize dayatılmıştır. Ancak bu yasal gelişmeler gıda sanayisinde gerekli kabulü görememiş, gerektiği gibi benimsenmemiştir. Yeni yasal düzenlemelerin ortaya koyduğu tek gerçek, gıda üretimini meslek olarak seçmiş bir tarafta Gıda Mühendisleri, Ziraat Mühendisleri ve Kimya Mühendisleri ile diğer tarafta Veterinerler arasında meslek kavgasının başlatılması ve yasanın Tarım Bakanlığına görev vermesine karşın menfaatleri zedelenen belediyelerin pastadan pay alma uğraşısıdır. Özüne bakıldığında 2004 yılında çıkartılan yasa gıda sanayisini tüketici lehine denetleyici ve haksız rekabeti önleyici niteliktedir. Ancak uygulamada görülen boşluklar “merdiven altı” üretimi önleyememiş, ancak mevcut işletmelerin yarısı kayıt altına alınabilmiştir.

5179 Sayılı Yasanın getirdikleri ve götürdükleri;

Yeni yasanın getirdikleri bir elin beş parmağı kadardır. En önemli getiri, gıda konusundaki her türlü tasarrufun Tarım ve Köyşleri Bakanlığı’nda tek elde toplanmasıdır. Ayrıca; 560 sayılı KHK ve buna bağlı olarak çıkartılan yönetmeliklerde getirilmiş olan tanımlar bir araya toplanmıştır.

Gıda kuruluşlarında “sorumlu yönetici” istihdamı yasal bir zorunluluk haline getirilmiştir. Ancak sorumlu yönetici için personel sicili tutulması ve kusurlu kişilerin çalışmasının engellenmesi umarım çıkarılacak yönetmeliklerde ele alınacaktır.

“Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonu” güzel bir fikrin ürünüdür, ancak danışma kurulu niteliğindedir. Üyelerinin oluşumu yanlışlarla doludur. Kurulduğundan bu güne çok da yararlı işler yapamamıştır. “Ulusal Gıda Meclisi” gıda alanında faaliyet gösteren kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşları ve ilgili özel sektör kuruluşları ile sivil toplum örgütlerinden seçilecek birer temsilci” ibaresini kullanarak daha yaygın bir konum kazanmıştır. Bu kuruluşun da çalıştığı söylenemez. Gıda yasasından beklenen merdiven altı üretimi önleme ve haksız rekabete “dur” denilmesi, gıda güvenliğini ve tüketici sağlığını tehlikeye sokacak risklerin ortadan kaldırılmasıdır.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından hazırlanan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Taslağı insan sağlığını tehlikeye atacak gıdaların denetiminin yapılmasından çok, tüketici sağlığına yönelik önemli sorunlara yol açabilecek düzenleme yapılmaktadır. Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik çözüm üretmek yerine, gıda alanının hayvansal ürünlere indirgenmekte ve taslak tek bir mesleği öne çıkartmaktadır. 5179 sayılı yasayla getirilen sorumlu yöneticilik uygulaması tamamen kaldırılmakta, kayıt dışı ve denetim dışı ile merdiven altı gıda maddesi üretiminin önlenmesinden geçiniz, iş yerlerinin öz denetimi ve kalitenin yükselmesi açısından büyük yararlar sağlayan sorumlu yöneticilik uygulamasının kaldırılması bazı fırsatçıların ekmeğine yağ sürmekte, tüketici sağlığına yönelik önemli sorunları ortaya çıkartmaktadır. Yeni taslakta Bakanlığın kontrol ve mücadele hizmetleriyle ilgili uygun göreceği görevler için kurum ve kuruluşları görevlendirebileceği hükmüne yer verilmiştir. Bu durumda, gıda güvenliğinin sağlanmasında devletin asli görevinin ve sorumluluğunun devredilmesi anlamını taşımaktadır. Denetim ve kontrol hizmetlerinin etkin ve yaygın şekilde devlet eliyle yerine getirilmesi gerekmektedir. Denetim, onay, kalite kontrol ve sicilin özel sektöre devri anlamına gelen bu taslağın beraberinde birçok sorunu getirebilecektir. Denetim yapmak üzere oluşturulmuş kuruluşlar çeşitli ekonomik ve politik baskılar altında kalabilirler. Görevlerini objektif yapamayabilirler. Bu durum halk sağlığı açısından riskler oluşturabilir. Ülkenin yeni yasal düzenlemeler yerine güçlü uygulamalara gereksinimi vardır.

Gıda güvenliği açısından Türkiye’deki et ve et ürünlerinin Avrupa’daki eşdeğerleriyle karşılaştırmasını yapar mısınız?

Son sel felaketiyle yaşadığımız acının gıda güvenliğinin ortadan kalkmasıyla farklı boyutlarda görülmesini hiç kimse arzu etmemelidir. Felaket sonrası talan eden, hırsızlık yapan zihniyetin gıdadan elini çekmesini ummaktan başka yapacak bir şey kalmadığına inanmaktayım. 1966 yılından beri yani 43 yıldır gıda sanayisinin sorunlarıyla boğuşan ve 32 yıldır üniversitelerde gıda mevzuatı dersleri veren bir akademisyen olarak söyleyecek başka bir söz bulamıyorum. Ülkemizin gıda güvenliği açısından Avrupa Birliği ülkeleri seviyesine çıkabilmesi için herkes elinden geleni yapmak zorundadır.



Doç. Dr. Erol Şengör
BESD-BIR Danışman

"Kanatlılarda pestisit kalıntıları ve residü analizleri Tarım Bakanlığı'nın kontrolü altında AB'ye verilen taahhütler çerçevesinde muntazaman yapılmaktadır. Söz konusu analizlerden hormon analizleri yurt dışında AB tarafından kabul edilmiş olan referans laboratuvarlarında yaptırılmakta, geri kalanlar ise yurt içindeki referans laboratuvarlarında yaptırılmaktadır."

Assoc. Prof. Erol Şengör BESD-BIR Consultant

Main poultry diseases in Turkey are, E.Coli, Mycoplasma gallisepticum, Infectious Bronchitis, chronic respiratory diseases (CRD) and salmonellosis which is detected occasionally. The most important of these diseases in the sense of food safety is salmonellosis. EFSA has published a report on a research on identification of prevalence of salmonellosis in the EU, on 28 March 2007. Ministry of Agriculture has also started a research on the same subject. The results of this research will enable us to have an idea on the prevalence of the disease in Turkey.

Besdbir'in kanatlılarda gıda güvenliği ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar nelerdir?

Gıda güvenliği olarak sektörümüzü ilgilendiren ve sık rastladığımız sorunlar, yanlış bilgilere dayanan ve basında sansasyon oluşturan beyanatlardır. Bunlar kanatlı etlerinde hormon kullanıldığı ya da kanatlı etlerinde ilaç kalıntılarının bulunduğu yönündeki iddialar şeklinde basına bilinçli veya bilinçsiz olarak yansıtılmaya çalışılan iddialardır.

Türkiye'de kanatlılarda zararlı kalıntılar yeterince izlenebilir mi?

Kanatlılarda pestisit kalıntıları ve residü analizleri Tarım Bakanlığı'nın kontrolü altında AB'ye verilen taahhütler çerçevesinde muntazaman yapılmaktadır. Söz konusu analizlerden hormon analizleri yurt dışında AB tarafından kabul edilmiş olan referans laboratuvarlarında yaptırılmakta, geri kalanlar ise yurt içindeki referans laboratuvarlarında yaptırılmaktadır. Önümüzdeki yıl bu analizlerin etkin şekilde yapılabilmesi laboratuvarların Türkiye'de de kurulması tamamlanmış olacağından bu analizler ülkemizde yapılabilir.

Türkiye'de en sık rastlanan kanatlı hastalıkları nelerdir? Bunların gıda güvenliğine etkisi nedir?

Türkiye'de en sık rastlanan kanatlı hastalıkları E.Coli, Mycoplasma gallisepticum, Infectious Bronchitis ve genellikle bu üçünün birlikte görüldüğü kronik solunum yolu hastalıkları (CRD) ile zaman zaman rastlanan salmonellosis hastalıklarıdır. Bunlardan gıda güvenliğine en büyük etkisi olan hastalık salmonellosisdir. Enterobacteriaceae ailesi içindeki salmonella genusuna dahil fert sayısının 2400'den fazla olduğu bildirilmektedir (Diseases of

Poultry Ed. By Y.M.Saif, 11.edition. Dec.2008). Gıda güvenliği açısından bunların içinde iki tanesi yüksek öneme sahiptir. Bunlar S enteritidis ve S. typhimurium'dur. Kanatlı eti üretim aşamasında her türlü kontroller yapılmakta olduğundan söz konusu bu etkenlerle bulaşık sürülerin kesimhaneye getirilmesi engellenmektedir. Avrupa Birliği'nde salmonellanın yaygınlığının tespiti konusunda yapılan bir araştırmanın raporu 28 Mart 2007 tarihinde EFSA Gazetesi'nde (The EFSA Journal (2007) 98, 1-85) yayınlanmıştır. (http://www.efsa.europa.eu/cs/BlobServer/Report/zoon_report_ej98_finbroilers_summary_en.pdf?ssbinary=true). Bu araştırma, 6325 işletmede 4, 5 ve 6 haftalık, 7440 broiler sürüsünde her bir sürüden 5 adet dışkı numunesi üzerinde yapılmıştır. Bu testler sonucunda Tüm Avrupa Topluluğu'nda sürülerin %23,7 sinde salmonella pozitiflik tespit edilmiştir. Rapora göre bunun anlamı "Avrupa'daki broiler sürülerinin yaklaşık 1/4'ünün salmonella pozitif olduğu"dur". Bu salmonella olgusu üye ülkelere göre %0 ile %68,2 arasında değişmektedir. Avrupa Birliği üye ülkelerindeki broiler sürülerinin %11'inin Salmonella Enteritidis ve Salmonella Typhimurium açısından pozitif olduğu hesaplanmaktadır. Bu iki suş insanlarda en yaygın olarak enfeksiyon yapan salmonella suşlarıdır. Ülkemizde de son zamanlarda salmonella'nın yaygınlığının tespit edilmesi amacıyla Tarım Bakanlığı bir araştırma başlatmıştır. Bu araştırma sonucunda Türkiye'de salmonella olgularının sıklığı hakkında bir fikir sahibi olunabilecektir.

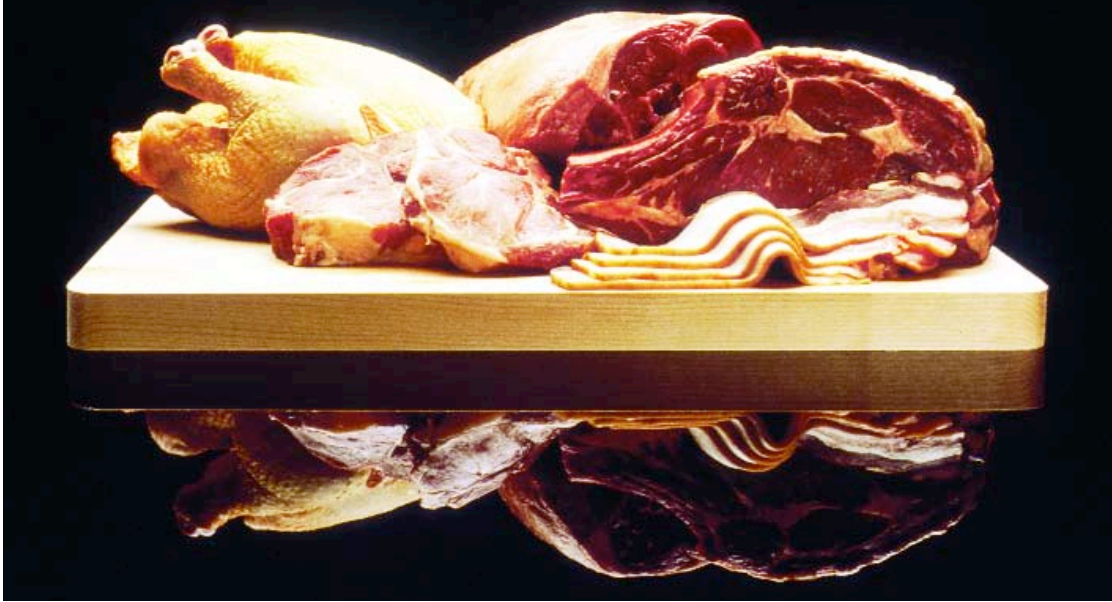
Kanatlı etleri pişirilerek tüketildiğinden dolayı olası salmonella lar zaten inaktive edileceklerdir. Bundan dolayı doğrudan bulaşma riski oldukça düşüktür.

Besdbir olarak, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (özellikle Listeria ve Salmonella tespitleri halinde) değişiklik önerileriniz nelerdir?

BESD-BİR olarak "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"nde muhalif olduğumuz bazı hususlar vardır. Avrupa Birliği'nde mikrobiyolojik kriterler, bir gıda güvenliği açısından ve bir de üretim hijyeni açısından olmak üzere iki ayrı kategoride ele alınmaktadır. Bizde ise böyle bir ayırım yapılmaksızın bu iki kriter teke indirilmiştir ve tüm uygulama kesimhane aşamasında yapılmaktadır. a. Salmonella; Gıda güvenliği açısından AB'de salmonella kriterleri 2006-2010 yılları arasında 10 gr. numunede hiç bulunmama, 2010 yılından sonra 25 gr. numunede hiç bulunmama şeklinde olmasına rağmen bizim mikrobiyolojik kriterlerde yıllardır 25 gr. numunede hiç bulunmama şeklindedir.

Yukarıda da belirttiğimiz üzere, AB'de ayrıca bir de üretim hijyeni kriteri bulunmaktadır. Bu kriterde amaç, üretim hijyeninin iyileştirilmesidir. Burada kesimhane aşamasında karkaslar soğutulduktan sonra belirli standartlara göre alınan boyun derisi numunelerinden toplanmış 50 numuneden 7 tanesinde pozitifliği müsaade edilmektedir.

AB'de yasa çıkarılırken gıda güvenliği açısından göz önünde tutulmuş olan hassas nokta, tavukçuluk sektörünün AB'nin yüksek standartlarına uyum sağlamada sıkıntıya düşmemesi için dört yıllık bir geçiş dönemi uygulanmasının düşünülmüş olmasıdır.



Çünkü AB’de maksat sektörün belli bir süre içinde yüksek kriterlere uyum sağlayabilmesidir. AB’deki otoriteler de bilmektedirler ki sanayi buna bir anda geçemez. Avrupa Birliği tüm konularda yapmış olduğu kriter yükseltmelerinde belli bir geçiş dönemi mutlaka uygulamaktadır. Türkiye’de Gıda Kodeks Komisyonu böyle bir geçiş dönemini, sektörün çeşitli kereler yapmış olduğu müracaatlara rağmen, maalesef uygulamamakta ısrar etmekte ve sektörün gerçeklerinden uzakta yaşamaktadırlar. Bu konuda belli bir geçiş dönemi uygulanma zorunluluğu bulunduğunu burada bir kez daha dile getirmekte yarar görmekteyim. Örneğin numune alma miktarı derhal 10 g’a indirilmeli ve bu uygulama 4 yıl süreyle geçerli olmalıdır. Sektör bu şekilde 4 yılın sonunda salmonella açısından daha hijyenik üretim yapabilme standartlarına yükselebilir.

b. Avrupa Birliği’nde 15 Kasım 2005 tarihinde yayınlanmış olan 2073/2005 sayılı Regülasyon ve 5 Aralık 2007 tarihinde değiştirilmiş olan Reg. 1441/2007’deki kanatlı etleriyle ilgili mikrobiyolojik kriterlerde gıda güvenliği açısından konuya bakıldığında pişirilmiş şekilde (ready to eat) tüketime sunulacak ürünlerde, yani tüketicilerin ayrıca bir pişirme işlemi yapmaksızın tüketebileceği ürünlerde *Listeria monocytogenes*’in mevcut olmamasının kriter olarak benimsenmiş olduğunu görmekteyiz. Çiğ olarak satılan ürünlerde, yani tüketicilerin bir pişirme işlemi yaptıktan sonra tüketebileceği ürünlerde ise *Listeria monocytogenes* bir kriter olarak yer almamaktadır. Bizim Gıda Kodeksi’nde ise pişmiş veya çiğ ürün şeklinde herhangi bir ayırım yapılmaksızın “Kasaplık hayvanların karkası, çiğ kırmızı et ve kıyma, kanatlı karkası ve çiğ kanatlı eti (soğutulmuş, dondurulmuş) ve dondurulmuş hindi kıyma” için *Listeria monocytogenes* sınırı belirlenmiş ve 5 numunede 0 olacak şekilde bildirilmiştir. Gıda kodeksinin bu maddesi Türk kanatlı eti üreticileri açısından haksız bir kısıtlama olarak kendisini göstermektedir.

c. Mikrobiyolojik kriterlerle ilgili bir başka sorun da toplam bakteri sayısı ile ilgilidir. AB yönetmeliklerinde mikrobiyolojik kriter olarak gıda güvenliği açısından ve üretim hijyeni açısından tavuk etlerinde sadece salmonella varlığı göz önüne alınmış, toplam bakteri sayısı göz ardı edilmiştir. Üretim hijyeni açısından sadece kıyma ve mekanik olarak ayrılmış ette toplam bakteri sayısına bakılmakta ve mikrobiyolojik kriter olarak 500 bin ile 5 milyon arası temiz kabul edilmektedir. Bizim gıda kodeksimizde ise kıyma değil, tüm kanatlı karkası ve çiğ kanatlı etlerinde toplam bakteri sayısı kriter olarak alınmakta ve 100 bin ile 1 milyon arası bakteri sayısı temiz kabul edilmektedir. Bu nokta da Türk kanatlı eti üreticileri açısından haksız bir kısıtlama olarak kendisini göstermektedir.

Campylobacter spp. Analizinin Etkinleştirilmesi Projesi çalışmalarını hangi aşamada? Çalışmanın gıda güvenliğine katkılarının bahseder misiniz?

Salmonella analizleri ile birlikte campylobacter analizlerinin de etkinleştirilmesi konusunda Etlik Bakteriyoloji Enstitüsü tarafından TÜBİTAK’a destek talep etmek üzere sunulmuş olan bir proje mevcuttur. Bu projenin, bazı eksikliklerinin giderilmesinin ardından destekleneceğini çıkarılacak ifade edilmektedir. Bu tipteki çalışmaların uzun vadede ülkemizin gıda güvenliğinin iyileşmesine katkısı olacaktır.

Son olarak ilave etmek istedikleriniz?

Gıda güvenliği konusunda insanlarda kaygıların artması, kaliteli gıda üretimini teşvik edecek ve insanları kapalı ambalajda güvenilir marka imajıyla satılan ürünlere yönlendirecektir. Bu bakımdan gıda güvenliği kavramının toplum içinde yerleştirilmesinde yarar olacaktır.

“ÖĞRETMENİMİZ
HER ZAMAN
TASARRUFLU
OLUN
DİYOR.”

İŞILAY TÜRKOĞLU
REİS GIDA MÜHENDİSİ



ÇOCUKLARIMIZA TABAĞINA YİYECEĞİ KADAR
YEMEK ALMALARINI VE TABAĞINDA
YEMEK BIRAKMAMALARINI ÖĞRETELİM.

İŞİN SIRRI İŞTE BU!



Reis Tarım ve Gıda Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
S.S.0 - Gıda, Güvenliği, Demeliği Üyesidir.



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

Et ve Et ürünlerinde Gıda Güvenliği hakkında firmalar ne düşünüyor?



Ahmet Çetin
Beypiliç
Kalite Yönetim Müdürü

"Kuruluşumuz; tüketiciler tarafından gelen tüm bu talepleri karşılamak adına gıda güvenliği ve kalite alanında birçok ulusal ve uluslararası standartlara sahip olarak insan sağlığına verdiği önemi sürekli ön plana çıkartmayı amaçlamıştır."

Son yıllarda insanlar gıda güvenliği ve kalitesine giderek daha da artan düzeyde önem vermektedirler. Artık tüketiciler ulusal ve uluslararası marketlerden ve satış mağazalarından aldıkları veya restoranlarda tükettikleri et ve et ürünlerinin belirli standartlarda üretilmiş olmasına da dikkat etmektedirler. Gıda güvenliğinin yanı sıra tüketiciler, artık tükettikleri gıdaların kalitesine de odaklanmaya başlamışlardır. Tüketiciler üreticilerden, firmalardan ve perakendecilerden mümkün olan en yüksek güvenliği ve kaliteyi talep etmektedirler. Gıda Güvenliği konusundaki tüketiciler tarafından her geçen gün daha da artan talep tüm üretim zinciri boyunca "Çiftlikten Çatala" üretimin bütün aşamalarında gıda güvenliğinin iyileştirilmesini zorunlu hale getirmektedir. Et ve et ürünlerinin tüm üretim aşamalarında; ürünün üretimi, saklama koşulları, sevkiyatı ve satışı sırasında gıda güvenliğini korumak adına sektörde yer alan tüm firmaların büyük ölçüde sorumlulukları vardır. Bu sorumluluklar yasal otoriteler tarafından kanun ve yönetmelikler kapsamında yasal olarak düzenlenmiştir. Tüm firmalar bu yasal zorunluluklara uymakla yükümlüdürler. Yasal zorunluluk kurallarına uymanın yanı sıra firmaların tüm üretim boyunca gıda güvenliğini kaybetmemek adına kendi bünyelerinde de oluşturduğu bir takım kontrol ve önlemler dizisi mevcuttur. Hem düzenleyici hem de özel nedenlerle sektörde yer alan tüm firmalar çeşitli kontrol önlemlerini almak sureti ile gıda güvenliğini üretimin tüm aşamalarında sağlamak zorundadırlar. Kuruluşumuz; tüketiciler tarafından gelen tüm bu talepleri karşılamak adına gıda güvenliği ve kalite alanında birçok ulusal ve uluslararası standartlara sahip olarak insan sağlığına verdiği önemi sürekli ön plana çıkartmayı amaçlamıştır.

Gıda güvenliği kapsamında tüketicinin korunması büyük bir önem taşımaktadır. Et ve et ürünlerinde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik yapılan tüm çalışmalar "İzlenebilirlik" sisteminde birleşmektedir. İzlenebilirlik; kısaca gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, yem veya gıdaya karıştırılan maddelerin üretim, işleme, dağıtım ile ilgili bütün aşamalarda izlenmesi yöntemi olarak açıklanabilir. İzlenebilirlik kapsamında "güvenli gıda" birincil üretim aşamasından başlayarak çiftlikten sofraya, tüketiciye ulaşmaya kadar geçen sürede fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskle-

Ahmet Çetin
Beypiliç Quality Manager

All companies in the sector have important responsibilities for ensuring food safety during production, storage, transport and sale of meat and meat products. These responsibilities are regulated by competent authorities within the framework of laws and regulations. All companies have to comply with these legal requirements. In addition, they have to take necessary control measures in order to maintain food safety during the processes under their control.



ri taşımayan gıdadır. İzlenebilirlik sisteminin uygulanması ile birlikte tüketicilere güvenli gıda sunulması daha sıkı kontrol altına alınmakta ve sorunlu ürünlerin geri çekilmesi daha etkili olarak yapılabilmektedir. İzlenebilirlik sistemi gıda güvenliğinin sağlanabilmesinde vazgeçilmez unsurlardan biri olduğu için gerek yasal düzenlemelerin gerekse de gıda güvenliği ile ilgili standartların üretimin tüm aşamalarında uygulanması istenmektedir.

Sonuç olarak; Ürettiğimiz bütün ürünlerin üretimlerini sağlıklı ve hijyenik ortamlarda gıda güvenliğinin bütün gerekliliklerini de karşılayarak gerçekleştirdiğimizi garanti ediyoruz. Gıda güvenliği yaklaşımı "Çiftlikten Çatala" konsepti ile hayvan yemi ve hayvan yetiştiriciliğinden, gıdanın tüketicinin sofrasına konmasına kadar olan üretim zincirinin tüm halkalarının birbirine bağlanmasını amaçlamıştır.



Yüksel Soyubelli
Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Kalite Güvence Müdürü

Gıdaların sebep olduğu hastalıkların çoğu, tarladan sofraya kadar geçen aşamalarda biriken hatalardan kaynaklanır. Bu nedenle tarladan sofraya kadar geçen bütün aşamalar çok titiz ve sistematik şekilde kontrol edilmeli ve yönetilmelidir. Gıda üreten firmaların yanı sıra topraktan başlayan gıda zinciri içinde rol oynayan her birime önemli görevler düşmektedir.

Et, kimyasal ve fiziksel özellikleri nedeniyle mikrobiyolojik bozulmalara karşı en duyarlı gıdalardan biridir. Gıda güvenliği riski içeren ve kalitesi düşük olan bir hammaddeye ne işlem yapılırsa yapılsın, mevcut kalitesinden üstün bir kalite özelliği kazandırılmaz. Bu nedenle öncelikli olarak hammaddenin kaliteli olması gerekir. Sağlıklı hammaddenin temini, bunun hijyenik bir ortamda işlenmesi ve yine uygun şartlarda dağıtım ve satış ile tüketiciye ulaştırılması Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri'nin etkin bir şekilde uygulanmasıyla sağlanabilir.

Genel olarak sağlıklı bir hayvanın kas dokusu sterilidir. Kesim, derinin yüzülmesi, iç organların çıkartılması ve karkasların parçalanması sırasında hayvanın derisi, bağırsakları, kesim aletleri, hava, çalışanların elleri ve kıyafetleri, taşıma arabaları alet ve ekipmanlardan birçok mikroorganizma ete bulaşabilir. Bulaşan bu mikroorganizmalar uygun koşullar bulduğunda çoğalarak ette bozulmaya neden olurlar. Bu nedenle başlangıçtan sona kadar tüm aşamalarda HACCP sistemi ile gıda güvenliği sağlanmalıdır. Gıdaların sebep olduğu hastalıkların çoğu, tarladan sofraya kadar geçen aşamalarda biriken hatalardan kaynakla-

Pınar Süt Mamülleri Sanayi A.Ş. **Quality Manager**

Genel olarak sağlıklı bir hayvanın kas dokusu sterilidir. Kesim, derinin yüzülmesi, iç organların çıkartılması ve karkasların parçalanması sırasında hayvanın derisi, bağırsakları, kesim aletleri, hava, çalışanların elleri ve kıyafetleri, taşıma arabaları alet ve ekipmanlardan birçok mikroorganizma ete bulaşabilir. Bulaşan bu mikroorganizmalar, uygun koşullar bulduğunda çoğalarak ette bozulmaya neden olurlar. Bu nedenle tüm aşamalarda HACCP sistemi ile gıda güvenliği sağlanmalıdır.

nır. Bu nedenle tarladan sofraya kadar geçen bütün aşamalar çok titiz ve sistematik şekilde kontrol edilmeli ve yönetilmelidir. Gıda üreten firmaların yanı sıra topraktan başlayan gıda zinciri içinde rol oynayan her birime önemli görevler düşmektedir. Gıda katkı maddelerinin bilinçsiz ve kontrolsüzce kullanılması da beraberinde ciddi sağlık sorunları doğurmaktadır. Gıdaların üretiminden tüketimine kadar süregelen zincirin her halkası hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat edilmediği sürece risk taşımaktadır.

Tüketiciye, sağlığını riske atmayacak güvenli gıda sunulabilmesi için, tarım uygulamaları ve hammaddenin başlayarak, tüm üretim, depolama, dağıtım ve satış noktalarındaki riskler incelenmeli ve takip edilmelidir. Bu risklerin kontrol altında tutulabilmesi için HACCP gibi gıda güvenliği sistemleri uygulanmalı ve gerekli denetim mekanizmaları kurulmalıdır. Bu sistemler gıda güvenliğinin sağlanmasında entegre bir yaklaşım getirmektedir. Yani, üretici firmaların yanı sıra Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, belediyeler, diğer ilgili kurum ve kuruluşlar ile üreticiler ve satış noktaları gıda güvenliğinin sağlanmasında ortak sorumluluk taşımaktadır.



Ömer Görener
Banvit A.Ş.
Yönetim Kurulu Başkanı

"Gıda güvenliği alanında da tüketicileri koruyan birtakım yasalar ve resmi kurumlar mevcut. Bunların işlerliği, denetimi ayrı bir tartışma konusudur ancak markalı ürünler, üreticilerinin benimsediği kalite ve hijyen politikaları, sertifikasyonları ve tabii ki sivil toplum örgütleri tüketiciler açısından ilave güvenceler sunar."

Elbette gıda sektörünün her alanında güvenli gıdaların üretilmesi ve tüketicilere ulaştırılması büyük önem taşıyor. Ancak hayvansal gıdalar -özellikle et ve et ürünleri gibi- çabuk bozulabilir olması, kontaminasyon riski, bu gıdaların doğasında yer alan ve güvenli sınırdan tutulması gereken birtakım mikroorganizmalar, çeşitli hayvan hastalıkları gibi nedenlerle ayrı bir hassasiyet taşıyor. Bu nedenle üretimin başından sonuna, satış noktasına ve hatta tüketicilerin evlerindeki dolaba kadar uzanan, uzanması gereken soğuk zincirin titizlikle uygulanması ve takip edilmesi gerekir. Bir diğer mesele de tüm üretim sürecinin izlenebilir nitelikte olması, bunun bir "standart" haline getirilmesidir.

Ömer Görener

Banvit A.Ş. Chairman of the Board of Directors

Products of animal origin, especially meat and meat products are important foodstuffs as they can easily deteriorate, have more risk of contamination than the other foodstuffs, they naturally carry some microorganisms which should be detained at safe limits, and due to various animal diseases. Branded products, quality and hygiene policies adopted by the producers, certifications, and the non-governmental organizations present additional guaranties to the consumers. Both the producers and the consumers fulfill their responsibilities in order to ensure food safety.

Gıda güvenliği alanında da tüketicileri koruyan birtakım yasalar ve resmi kurumlar mevcut. Bunların işlerliği, denetimi ayrı bir tartışma konusudur ancak markalı ürünler, üreticilerinin benimsediği kalite ve hijyen politikaları, sertifikasyonları ve tabii ki sivil toplum örgütleri tüketiciler açısından ilave güvenceler sunar.

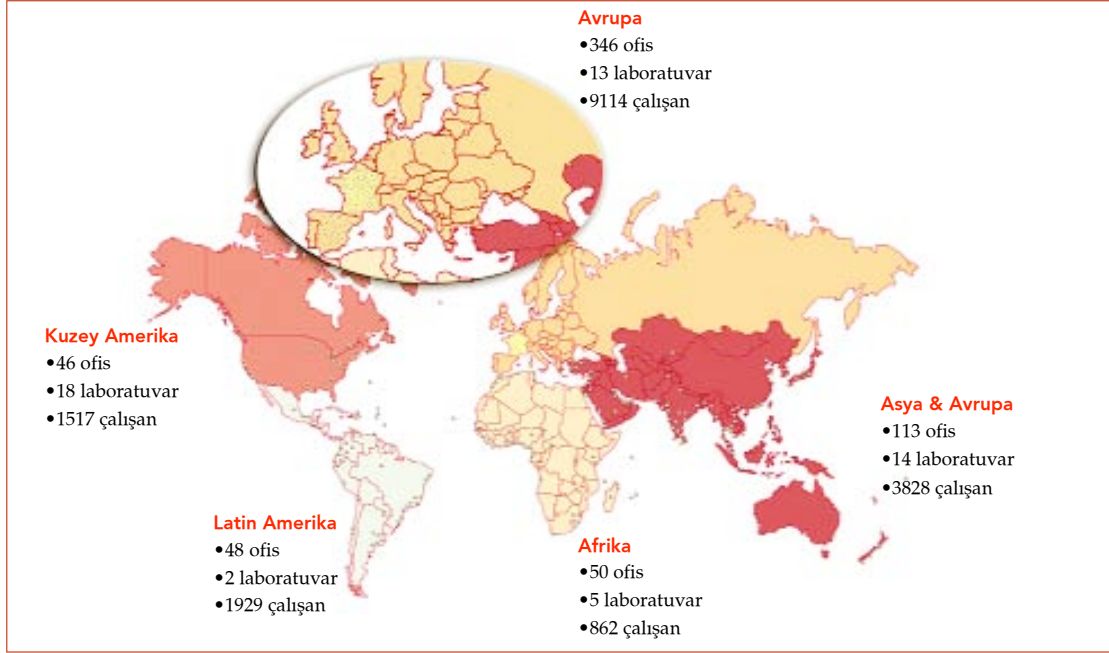
Sonuç olarak; bu çift taraflı sorumluluk çemberi içinde hem üreticilere hem de tüketicilere düşen vazifelerin tam ve eksiksiz olarak uygulanması, gıda güvenliği, sağlıklı et ve et ürünleri tüketimi için vazgeçilmezdir.

İyi Uygulama Örneği -Example of Best Practice (Advertorial)

**Gıda Analizlerinde
Uluslararası Çözüm
Ortağınız**

Bureau Veritas
**Consumer Products
Services**

1828 yılından günümüze, 140 ülkede 40.000'den fazla çalışanı ile dünyada farklı birçok sanayi kolunda 370.000'den fazla müşteriye hizmet vermekte olan Bureau Veritas, ülkemizde gıda analizi (kimyasal, fiziksel, duyuşal ve mikrobiyolojik analizler) alanında da hizmet vermeye başlamıştır.



1828 yılında kurulmuş olan Bureau Veritas, belgelendirme, uygunluk doğrulama, eğitim ve danışmanlık konularında geniş bir hizmet ve çözüm yelpazesi sunan, 140 ülkede faaliyet gösteren dünyanın önde gelen şirketlerindendir.

İlk olarak "Bureau De Renseignements Pour Les Assurances Maritimes" adıyla o zamanlar Belçika Krallığına bağlı olan Antwerp liman kentinde deniz sigortacılarına hizmet vermek üzere kurulan Bureau Veritas, günümüzde 40.000 'den fazla çalışanı ile, küçük yerel şirketlerden, büyük çok uluslu şirketlere kadar dünyada farklı birçok sanayi kolunda 370.000'den fazla müşteriye hizmet vermektedir.

Uzmanlığını dünya çapındaki iletişim ağı ile birleştiren Bureau Veritas, tüm müşterilerinin kendilerine özgü problemlerine yanıt verecek entegre çözümler sunmaktadır.

Tüketicinin korunması, güven ve tatmininin sağlanması kapsamında, Bureau Veritas Consumer Products Services (BV CPS) 40 ülkede, 850 ofis ve laboratuvar ile analiz,

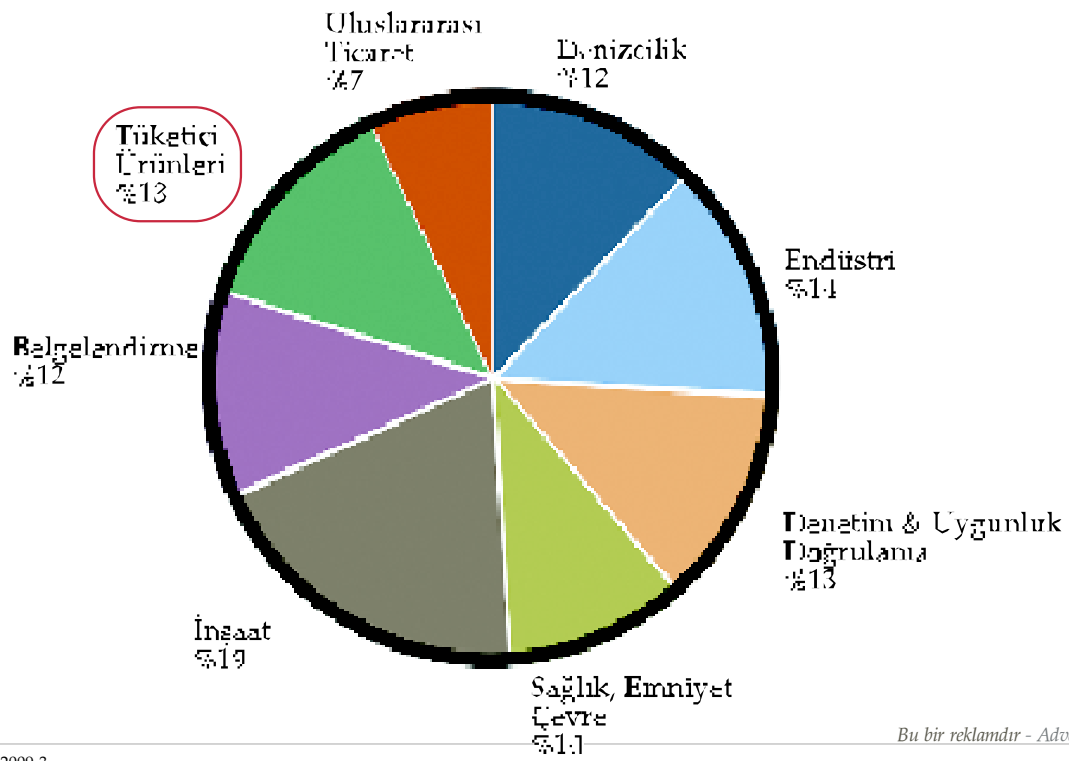
kontrol, danışmanlık ve eğitim gibi aktiviteler yürütmektedir.

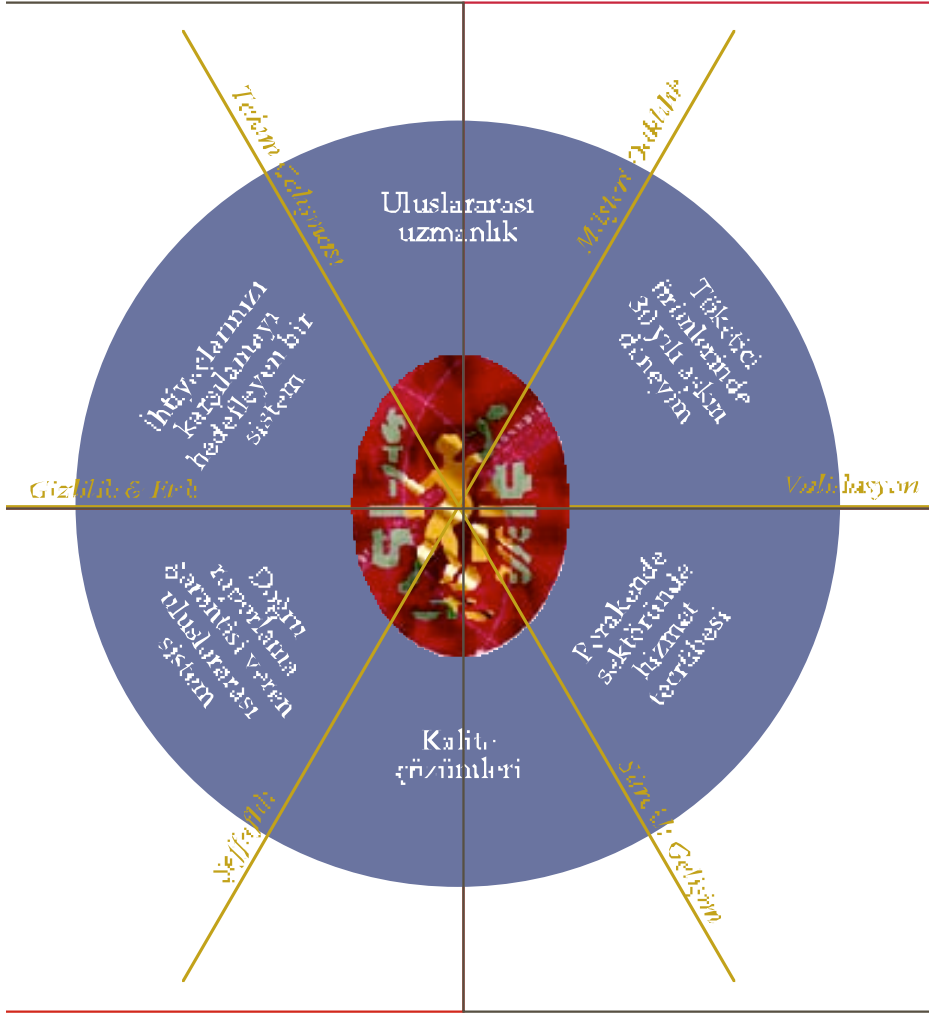
1998 senesinde tekstil ürünleri, oyuncak, cam, plastik ve metal mutfak malzemeleri, mum, takı, bahçe ve ev aksesuarları gibi tüketim ürünlerinin kalite kontrolü alanında faaliyet göstermeye başlayan BV CPS Türkiye/İstanbul Laboratuvarı, 2009 senesi itibarıyla de bu hizmetlerini "Gıda Sektörü" için de vermeye başlamıştır.





Faaliyet Alanları





**BUREAU
VERITAS**

Kalite Politikası

Bureau Veritas, müşterilerinin beklentilerine cevap verecek şekilde; zamanında, doğru, kaliteli ve hassas hizmet anlayışı ile müşterilerine değer katmayı politika haline getirmiştir.

Misyonu

Bureau Veritas, müşterilerinin varlıklarını, süreçlerini, ürünlerini ve personeli inceleyip, onların müşterilerinin güvenliğini kazanabilmelerine ve markalarının saygınlığını geliştirebilmelerine olanak sağlayarak, onlar için katma değer üretmeyi, kendi misyonu olarak kabul ederek hizmet vermektedir.

Analiz Hizmetleri

Tüketicinin korunması, güven ve tatmininin sağlanması faaliyet alanı olan Bureau

Veritas CPS, ülkemizde hizmet ağını genişleterek gıda analizi alanında da hizmet vermeye başlamıştır. Temel prensip olarak müşteri memnuniyetini benimseyen Bureau Veritas CPS, hem insan hem de işletme için her zaman daha iyiye gitmeyi hedeflemektedir. "Tarladan çatala" tüm gıda zinciri boyunca kuruluşlar için gıda analizi hizmeti sunmayı hedefleyen Bureau Veritas CPS bünyesinde en son teknoloji, ekipman ve donanım ile kimyasal, fiziksel, mikrobiyolojik ve duyu analizler yapılmaktadır.

Analizlerde AOAC, AOCS, AOCC, ISO, EU, FAO, WHO, FDA, EPA ve TSE gibi uluslararası ve ulusal standart metodlar uygulanmaktadır.

Tel: +90.212.494 35 35

Fax: +90.212.494 35 60

E-mail: food.services@bvcp.com.tr

Web: www.bureauveritas.com/cps

Analiz Listesi

- Besin Etiketli Analizleri
- Mikrobiyolojik Analizler
- Element Analizleri
- Vitamin Analizleri
- Ambalaj Analizleri
- Özel Analizler
- Duyusal Analizler
- Katkı-Kalıntı Analizleri
- Sağlık Analizleri
- Mikotoksin Analizleri
- Gıda ile Temas Eden Yüzey, Ekipman, Personel ve Ortam Hijyen Kontrolleri

Ürün Grubu Bazında Yapılan Analizler

- Alkollü İçecek Analizleri
- Alkolsüz İçecekler ve Meyve Suları Analizleri
- Baharat Analizleri
- Bal Analizleri
- Çay-Kahve-Kakao Analizleri
- Çikolata Analizleri
- Et ve Et Ürünleri Analizleri
- Meyve, Sebze ve Mamülleri Analizleri
- Su Analizleri
- Süt ve Süt Ürünleri Analizleri
- Şeker ve Şekerli Ürün Analizleri
- Tahıl ve Tahıl Ürünleri Analizleri
- Tuz Analizleri
- Tüketime Hazır Günlük Yemek, Meze, Salata Ve Tatlılar
- Yağ Analizleri
- Yumurta ve Yumurta Ürünleri

Hayvansal gıdalardaki veteriner ilaç kalıntıları ve riskleri



Hazırlayan:

Prof. Dr. Ayhan Filazi
Ankara Üni. Veteriner
Fak. Farmakoloji ve
Toksikoloji Anabilim
Dalı
E-posta: filazi@veteri-
nary.ankara.edu.tr

Veterinary drug residues in food of animal origin and their risks

Researches show that veterinary drugs leave residues in animal tissues. Significant risks on public health occur once the foods of animal origin containing these residues enter into human food chain. Human beings have to consume proteins of animal origin every day, through their diets. However, if the foods of animal origin are produced uncontrolled and at unsafe establishments, and the legal periods for residue depletion are not obeyed by the establishments using veterinary drugs, a potential risk to public health becomes unavoidable. Contemporary consumers tend to consume healthy food rather than just to feed on. Although it is possible to reduce the drug residues to acceptable levels through control programmes, it can not always be possible to make these programmes functional in all countries. Each country has to implement internationally recognized control methods practical benefits of which are beyond debate. The aim of this article is to inform both the producers and consumers on this issue.

Bilinçli tüketici, üretim sektöründen şeffaf olmasının yanı sıra, ürünlerinden sorumlu olmasını da istemektedir. Çünkü üretim ve işleme aşamalarında yapılan hatalar, halk sağlığını olumsuz yönde etkilemekte ve bu da artan bir endişe ve korkuya neden olmaktadır.

Hızlı haberleşme ve bilginin geniş kitlelere ulaştığı bu iletişim çağında sağlık uzmanları ve tüketiciler, çevre kirliliğinden tutun da, elektronik cihazlardan yayılan mikro dalga radyasyonlara kadar çok geniş bir alanda daha çok soru sormaktadır. Bu nedenle tarım ve hayvancılık sektörü ve bunlardan elde edilen gıda ürünleri, halkın detaylı incelemesinden ayrı tutulmamaktadır. Tüketiciler makul fiyatlarda geniş seçenekli ürünlerin yanı sıra güvenli, sağlıklı ve besleyici gıda ürünleri istemektedir. Tüketicilere göre bilinmeyen tarımsal uygulamalar yalnızca üretimin artışı ve ekonomik geri dönüşü temel almaktadır. Tüketiciler ayrıca gıdalardaki ilaç kalıntıları konusunda da endişe etmektedirler. Hayvansal dokulardaki ilaç kalıntıları yasal tolerans sınırlarını aştığı zaman insan sağlığına yönelik bir tehdit oluşturmaktadır. Tolerans, kesim zamanında yasal olarak hayvan dokularında bulunmasına izin verilen ilaç kalıntısının derişimini veya maksimum oranını temsil eder. Elimizdeki veriler belirlenen toleransın üzerindeki ilaç kalıntılarının riskli olduğunu göstermektedir.

Hayvansal gıdalarda bulunabilen ilaç kalıntıları normal olarak çok düşük miktarlarda bulunurlar. Bunun için halk sağlığına yönelik riskler genellikle ihmal edilir. Ancak duyarlı bireylerde penisilin gibi beta-laktam antibiyotiklerden kaynaklanan alerjik reaksiyonlar gibi doza bağlı olmayan yan etkiler istisnadır. Bu türden ilaç kalıntıları hangi miktarda olursa olsun duyarlı insanlarda reaksiyonlara neden olabilirler. Birçok durumda etiket dışı ilaç kullanımı veya ilaç kalıntı arınma süresine uyulmaması, hay-

vansal ürünlerde daha yüksek kalıntı düzeyinin bulunmasına yol açabilir. İşte bu türden gıdalar halk sağlığına yönelik ciddi tehlikelere neden olabilir. Ne yazık ki gıda üreticileri, kalıntıların azaltılmasına yönelik olarak gıda güvenliğinin önemi üzerinde pek durmamaktadır. Normal olarak hayvanlarda ilaç kullanan herkes, ilaç kullandığı hayvandan elde edilen gıdalarda ilaç kalıntısının bulunmasından sorumlu olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan ruhsatlı yaklaşık 2100 civarında veteriner ilacı bulunmakta ve bunlardan aşağı-yukarı 500 tanesinin sahada kullanıldığı belirtilmektedir. Bu kadar fazla sayıdaki ilaç çeşidinin yaygın bir şekilde kullanılması, doğal olarak gıda değeri olan hayvanlarda ilaç kalıntısı problemini de beraberinde getirmektedir. Hayvanlarda ilaç kullanımı söz konusu olduğu sürece bunlardan sağlanan et, süt, yumurta, bal gibi gıda maddelerinde ilaç kalıntısının bulunması kaçınılmazdır. Bu durumda yapılması gereken, veteriner ilaçlarının hayvanlarda bilinçli ve kontrollü kullanımının sağlanarak hayvansal gıdalardaki ilaç kalıntı riskinin en aza indirilmesine çalışılmasıdır.

Veteriner ilaç kalıntılarının kaynaklanabilecek tehlikeler

1. Zehirlenme Tehlikesi: Gıdalarda bulunan kalıntının miktarı genellikle o kadar düşüktür ki direkt zehirli etki olasılığı sağlıklı bireylerde pek mümkün değildir. Ancak herhangi bir hastalığı (karaciğer, böbrek, solunum gibi) olan bireylerde olabilir. Direkt zehirlenmeye yakın olarak ilaç kalıntılarının varlığıyla ilgili olası zehirlenme tehlikesi kanserojenik, mutajenik (hücrelerde kalıtsal nitelikteki değişikliklere neden olan) ve/veya teratojenik (anne karnındaki yavru da kusurlu organ veya doku oluşmasına neden olan) yapıda olabilir. Bir kalıntının uzun sürede düşük miktarda alınması durumunda eğer mutajenik veya karsinojenik etkileri varsa halk sağlığı açısından bu durum önemlidir. Bununla beraber insan sağlığı açısından en büyük tehlike, olası teratojenlere fark edilmeden maruz kalınmasıdır.

a. Direkt zehirli etkiler: Hayvansal dokularda ilaçlardan veya onların metabolitlerinden kaynaklanan akut zehirlenme olasılığı oldukça düşüktür. Kloramfenikol adı verilen antibiyotik, öldürücü nitelikteki aplastik anemiye neden olan bir ilaç olarak bilinir; gıdalarda bu antibiyotiğin çok düşük miktarlarda bulunması durumunda bile doza bağlı olmayan reaksiyonlar gözlemlendiği bildirilmiştir. Örneğin ağızdan 2 gr kloramfenikol alan 6 yaşındaki bir kızın ölmesine rağmen, başka bir olayda göz merhemi şeklinde yalnızca toplam 82 mg kloramfenikol alan 73 yaşındaki başka bir kadının yine bu nedenle öldüğü bildirilmektedir. Bu miktarlar insan gıdalarında bulunması olası miktarlardır. ABD'de analiz edilen 3020 sığır etinin 13 tanesinde bulunan kloramfenikol miktarları bunu doğrulamaktadır; bir sığır eti örneğinde yaklaşık 12 ppm (mg/kg) kloramfenikol bulunurken diğer 12 tanesinde 1

ppm'den daha fazla kloramfenikol kalıntısına rastlandığı bildirilmiştir. Bu nedenle gelişmiş ülkelerin birçoğunda olduğu gibi Türkiye'de de kloramfenikolün gıda değeri olan hayvanlarda kullanılması 1991'den itibaren yasaklanmıştır. Klenbuterol isimli ilaç da insanlarda görülen pek çok zehirlenme vakasının nedeni olarak bilinir. Bu beta-2-agonist türevi olan ilaç, hayvanların büyüme oranını artırmak için birçok Avrupa ülkesi ile ABD ve Kanada'da (Türkiye'de kullanıldığına yönelik bir bildirim yoktur) yasadışı olarak hayvan yemlerine katılarak kullanılmaktadır. Gıdalardaki klenbuterol kalıntısından dolayı İspanya'nın orta kesimlerinde Ekim 1989 ile Temmuz 1990 dönemi içerisinde 135 kişinin zehirlendiği, yine İspanya'nın kuzey bölgelerinde Ocak-Nisan 1992 dönemi içerisinde 232 kişinin zehirlendiği bildirilmiştir. 1990 yılının sonbahar aylarında ise Fransa'da klenbuterol kalıntısı içeren dana karaciğerinin yenilmesi sonucu zehirlenme vakalarıyla karşılaşıldığı kaydedilmiştir.

b. Kanserojenik etkiler: Hayvanlarda kanserojen etkili kimyasal madde sayısı son yıllarda oldukça artış göstermiştir. Örneğin aromatik ve heterosiklik aminler, nitrofuranlar, azo ve N-nitroso bileşikler ve karbamatlar. Büyüme faktörü olarak yemlere katılarak kullanılan dietilstilbestrol (DES)'ün farelerde tümörlere yol açtığı ortaya konulmuştur. Quinoksalin bileşikler domuzlarda büyümeyi artırmak veya bağırsak hastalıklarını tedavi etmek için kullanılan ilaçlardır. Bu gruptan karbadoks ve olakuindoks muhtemel genotoksik, mutajenik ve kanserojeniktir.

c. Mutajenik etkiler: Metajenez, hücrenin genlerinde değişikliklere yol açar. Mutajenik etkili maddeler birçok durumda laboratuvar hayvanlarında kansere de yol açmaktadırlar.

d. Teratojenik etkiler: Mutajenik ve kanserojenik etkili birçok madde teratojenik etki de gösterebilir. Mutasyonel veya kromozomal anormalliklerin başlaması fötüsün de anormal gelişmesine neden olabilir. Birçok benzimidazol türevi antelmintik ilaç (örneğin parbendazol, mebendazol, kabendazol, febantel, oksfendazol, albendazol) teratojenik etki gösterir.

2. Farmakolojik Etkiler: Bu türden etkiler bir ilacın gıdalarda tedavi dozunda bulunması durumunda görülür. Örneğin gıdalarda kalıntısı bulunan bir beta blokör olan karazolol yatışmaya, bir beta-2-agonist olan klenbuterol bronşların genişlemesine ve bir antipraziter olan ivermektin ise antipraziter etkiye neden olabilir.

3. Mikrobiyolojik Etkiler

a. İnsan bağırsak mikroflorasının baskılanması: İnsanlardaki bağırsak mikroflorası üzerine antibiyotiklerin olası tehlikelerinden korunmak için yetkili otoriteler her bir antibiyotik için bir mikrobiyolojik kabul edilebilir günlük alım limiti belirlemişlerdir. Bu oran genellikle 1.5 kg'lık toplam diyet içinde en fazla 1 ppm'lik miktara karşılık gelmektedir.

b. Bakteriye direnç: Bağırsak organizmaları günde 2 ppm kadar düşük antibiyotik dozunda antibiyotiklere direnç gösterebilir ve bu da antibiyotiklerden beklenen yararlı etkilerin görülmemesine yol açarak önemli bir halk sağlığı sorunu oluşturur.

c. Gıda üretim endüstrisine etkiler: Uzun süreden beri sütte bulunabilen antibiyotiklerin varlığının yoğurt ve peynir gibi fermente süt ürünlerinin üretiminde hatalara yol açtığı bilinmektedir.

4. Bağışıklık Sistemine Yönelik Etkiler: Hayvansal kaynaklı gıdalarda bulunan ilaç kalıntıları bazen insanlarda alerjik reaksiyonlara neden olur. Beta-laktamlar ve streptomisin yanında sulfonamidlerden pek çok ilaç, daha az miktarlarda neomisin, nitrofuranlar, eritromisin, spiramisin, novobiosin ve tetrasiklinler de duyarlı insanlarda alerjik reaksiyonlara neden olabilir.

5. Enzim Sistemlerini Bozan Etkiler: Örneğin sitokrom P-450 enzim sistemindeki değişiklikler hastalık durumu, ilaç alımı ve belki gıdalardaki ilaç kalıntıları gibi iç veya dış faktörlerden kaynaklanabilir. Kömürde pişen etlerde oluşan polisiklik aromatik hidrokarbonlar seçici nitelikte enzim artışına yol açabilir ve bunun sonucunda bu enzimlerle metabolize edilen ilaçların vücutta daha kısa sürede parçalanarak yararlı etkilerinin önlenmesine yol açabilir.

Hayvansal gıdalarda ilaç kalıntısı görülmesinin nedenleri

ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) çeşitli kuruluşlar tarafından yapılmış araştırmaları değerlendirerek şu sonuçlara varmıştır:

1. Antibiyotik kalıntıları en çok rastlanan kalıntılardır. Antibiyotiklerden streptomisin, penisilin, oksitetrasiklin ve neomisin en fazla kalıntı problemi oluşturan ilaçlardır. Sülfonamidlerden ise en fazla sülfametazin kalıntı problemi oluşturmaktadır.
2. Kalıntılara en fazla ergin sığır, dana ve domuz etlerinde rastlanmaktadır.
3. Kalıntıların en önemli nedeni olarak yetiştirici ve hayvan bakıcılarının hataları görülmektedir. Yasal bekleme sürelerine uyulmaması ve tedavi kayıtlarının düzenli tutulması en fazla belirlenen hatalardır.
4. Yetiştiricilerin kalıntılardaki sorumluluğu %80 olarak belirlenmiştir.
5. Kalıntılar büyük oranda enjeksiyon şeklinde uygulanan ilaçlar nedeniyle oluşmaktadır. Uzun etkili ve yavaş salınan formülasyonlar halinde uygulanan penisilin ve oksitetrasiklin preparatları en sık rastlanan kalıntı sebepleridir.
6. Uygun ilaç kullanılmaması en önemli kalıntı nedeni değildir. Kalıntı izleme ve kontrol modelleri

Gıdalardaki veteriner ilaç kalıntılarının kaynaklanabilecek zararlı etkilere karşı insan sağlığının korunabilmesi için en önce yapılması gereken, bilimsel bir kalıntı izleme ve değerlendirme modelinin geliştirilerek etkili bir biçimde uygulanmasıdır. Böylece hem halk sağlığı korunur ve hem de gıda endüstrisi ve tüketiciler için hayati öneme sahip bilgilere ulaşılması sağlanır. Ayrıca böyle bir izleme ve kontrol programına sahip olan ülkelerin ihraç ettikleri gıdaların güvenli olduklarına inanılır ve bu da o ülkeye uluslararası ticaret yönünden önemli kazançlar sağlar.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Uzmanlar komitesi etkili bir kontrol programı geliştirilmesi için ülkelerin yapması gereken uygulamaları tavsiye niteliğinde belirlemiştir. Buna göre etkin bir kalıntı izleme ve kontrol programında şu uygulamalar yer almalıdır;

1. Tüm ülke çapında izleme programları ve laboratuvar analizlerinin yapılabilmesi için yetkili kurum veya birim devlet tarafından tespit edilmelidir.

2. Gıdalarda kalıntı izleme programı da dahil olmak üzere ayrıntılı, dikkatli ve çok yönlü bir entegre program hazırlanmalıdır. İzleme programında görevli kurum veya birim aynı zamanda gıdalarda tolerans düzeylerinin üzerinde kalıntı tespit edilmesi durumunda atılması gereken adımları da belirlemelidir.
3. Ülkede üretilen ve ithal edilen veteriner ilaçları ve teknik maddeler derlenmeli ve kayıt altında tutulmalıdır.
4. Veteriner ilaçlarının üretimi, dağıtımı, satışı ve kullanımları ile ilgili ayrıntılı yasal düzenlemeler yapılmalıdır.
5. Veteriner ilaçlarının hayvanlarda etkinliği ve güvenli kullanımı ile her ilacın gıdalarda bulunmasına izin verilen miktarlarını belirleyecek uygulamalar yapılmalıdır. Bunlar, gıdalardaki veteriner ilaçlarının tolerans düzeylerinin belirlenmesi, kalıntı tespiti amacıyla yapılacak test yöntemlerinin geliştirilmesi gibi uygulamalardır.
6. Sağlık sorunu oluşturabilecek kalıntıların tespiti amacıyla alınacak örneklerin sayısı, alınacak doku ve örnek miktarı belirlenmelidir. Alınan örneklerden çıkan sonuçlar istatistiksel olarak değerlendirilmelidir. (Ülke ihtiyaçlarına ve özelliklerine göre sonuçların değerlendirilmesinde bazı esneklikler olabilir)
7. Kullanılacak analiz yöntemleri belirlenmelidir. İzleme programının başında fazla yatırım, donanım ve eğitilmiş personel gerektirmeyen ucuz, nitel veya yarı-nitel olarak ölçmeye olanak veren analiz yöntemleri (İnce Tabaka Kromatografisi, disk difüzyon yöntemi gibi) kullanılmalıdır. Bu testlerde şüpheli belirlenebileceği gibi bunun tolerans düzeyindeki, hatta bu düzeyin de altındaki miktarları ölçülebilir. Dolayısıyla bu testlerden pozitif sonuç alınması ile ilaç kalıntısının tolerans düzeylerinin üzerinde ve tehlikeli olduğu belirlenebilir.
8. Kaliteli bir izleme programının tamamlanması için, eleme testleri ile sağlanan bilgiler daha gelişmiş analiz yöntemleri ile doğrulanmalı ve bu analiz yöntemleri ile elde edilen sonuçlar değerlendirilerek ulusal limitler belirlenmelidir.
9. Veteriner ilaçlarının doğru kullanımı ve gıdalardaki kalıntı riskini azaltmak amacıyla veteriner hekimler ve yetiştiricilere yönelik eğitim programları düzenlenmelidir.

Kalıntıların ve zararının azaltılması için yapılması gerekenler

Gıdalardaki veteriner ilaç kalıntıları tamamen ortadan kaldırılamayacağından, kalıntıların ve insan sağlığına olan zararlarının azaltılması için aşağıda belirtilen hususlara hassasiyetle dikkat edilmesi gerekir;

1. Gıda değeri olan hayvanlarda mutlaka ulusal otoritelerce tes-cil edilmiş, kullanım ve depolama şekilleri belirlenmiş veteriner ilaçları ve yetiştiricilik ürünleri kullanılmalıdır.
2. Bu ürünler kullanılırken, yasal olarak belirlenen ve etiketlerinde bulunan uygulamalara riayet edilmelidir.
3. **Veteriner Hekimin üzerine düşen görevler:**
 - Veteriner hekim, her ilaç kullandığında o ilacın hayvansal gıdalardaki kalıntısının insan sağlığına olabilecek olumsuz etkilerini göz önünde bulundurmalıdır.
 - Veteriner ilaçları, genel kural olarak veteriner hekim gözetiminde kullanılmalıdır. Veteriner hekim, yasal bekletme sürelerine uyulmasında en önemli fonksiyona sahip kişidir.
 - Veteriner hekim, ilaç kalıntılarının sakıncaları ve bekletme sü-

relerine uyulmasının hayati önemi hakkında yetiştiricileri eğitmelidir.

- Tedavi uygulanırken, kesin tanı konulmaya çalışılmalı ve daha sonra ilaç uygulamasına geçilmelidir. İlaç uygulanırken en fazla etkinlik ve en az risk oluşumu sağlanmaya çalışılmalıdır. Tedavi amacına uygun ilaç ve uygulama yolu seçilmelidir. Farmakolojik yararları kesin olarak ortaya konmamışsa kombine ilaç uygulanmasından kaçınılmalıdır.
- Veteriner hekimler, kontrolsüz ve limitsiz ilaç tüketiminin aşırı şekilde istenmeyen kalıntı oluşmasına neden olacağını, özellikle antibakteriyel, antitoksik, antelmintik ilaçların ve hormonların yüksek düzeyde kalıntı potansiyeline sahip olduklarını unutmamalıdır.
- Veteriner hekimlerin kalıntıların kontrol altına alınması için uygulanması gereken izleme ve kontrol programlarının planlanması ve uygulanması hususlarında sorumlulukları vardır.
- Veteriner hekimler, ilaç uygulanan hasta hayvanlarla sağlam hayvanların ayrılmasına önem göstermeli ve uygulanan ilaç kayıtlarını eksiksiz tutmalıdırlar. Böylece yoğun hayvan popülasyonuna sahip entegre üretim yerlerinde tedavi uygulanan hayvanlardan elde edilen ve tüketilmemesi gereken hayvansal ürünlerin yanlışlıkla tüketime sunulması önlenmiş olacaktır.
- Veteriner hekimler, kalıntılarla ilgili ulusal kanun ve düzenlemeleri takip etmek ve uygulamakla sorumludurlar.

4. Kamu kurumlarının üzerine düşen görevler;

- Kamu kurumları, veteriner hekimlikte kullanılan ilaçları kalıntı yönünden değerlendirmeli, sınıflandırmalı ve eksik bilgileri tamamlamak için gerekli araştırmaları yapmalıdır. İlaç firmaları da, ilaçlarının faydaları yanında kalıntı riski gibi olumsuzlukları da açıklamakla sorumludurlar.
- Tüm ilaçların kutu, şişe, kap ve prospektüslerine ilaç için yasal bekletme süreleri kolayca görülebilecek şekilde yazılmalıdır.
- Ulusal otoriteler, bir kalıntı izleme ve kontrol programı geliştirmeli ve titizlikle uygulanmasını sağlamalıdır.
- Kalıntı izleme ve kontrolünde kullanılacak analiz yöntemleri ulusal otoritelerce belirlenmelidir.
- Kamu kuruluşlarının üzerine düşen en önemli görev, veteriner hekimlikte kullanılan ilaçların üretiminden dağıtımına, uygulanmasından gıda güvenliğinin sağlanmasına kadar her aşamada etkin bir şekilde kontrol ve denetim yapmaktır.

5. Yetiştiricilerin üzerine düşen görevler;

- Yasal bekletme sürelerine titizlikle uyulmalıdır. Bu konuda hem veteriner hekimler, hem yetiştiriciler, hem de kamu kuruluşları çeşitli sorumluluklara sahip olmakla birlikte, yasal bekletme sürelerine uyulmaması özellikle yetiştiricilerden kaynaklandığından bu konuda en önemli sorumluluk yetiştiriciye düşmektedir.
- Yetiştiriciler ürünlerini yasal bekletme süresinden önce satmak zorunda kaldıklarında mutlaka bu durumu alıcıya bildirmelidir.

Türkiye'deki durum ve kalıntılara ilişkin bilimsel ve yasal düzenlemeler

Ülkemizde Tarım ve Köy işleri Bakanlığı tarafından ruhsatlan-

dırılmış veteriner ilaçları, tamamen kontrolden uzak ve bilinçsizce kullanılmaktadır. Ülkemizdeki gerçek durumu yansıtan şu saptamalar hayvancılığımız ve toplumumuzun sağlığı için hayati önem taşımaktadır;

- Veteriner hekim reçetesi ile alınması gereken birçok ilaç, eczanelerden kolayca temin edilmekte ve yetiştiriciler ve hayvan bakıcıları tarafından rastgele kullanılmaktadır. Yetiştiricilerimizin ilaç kullanımı, yasal bekleme süresi gibi kavramlar hakkında hiçbir eğitimi bulunmamaktadır.
- İlaçların üretimi, dağıtımı ve kullanımı ile ilgili devlet etkinliği yok denecek kadar azdır. Pek çok sahte, ruhsatsız veya kaçak ilacın piyasada satıldığı gözlenmektedir.
- Piyasa denetimi çeşitli nedenlerle yapılamamaktadır (Yeterli alt yapı ve ekipman olmaması, bakanlıklar arasındaki yetki karmaşası gibi).
- Her yıl bilinçsiz ilaç tüketimi nedeniyle önemli ölçüde ekonomik kayıp meydana gelmektedir.
- Gıdalardaki kalıntıların izlenmesine yönelik bir alt yapı da mevcut değildir. Bu yüzden kirlilik boyutları hakkında sağlıklı veri bulunmamaktadır.
- Yapıcı ve hazırlayıcı koşulların varlığı göz önüne alındığında gıdalarımızdaki aşırı miktarda ilaç kalıntılarının bulunma olasılığı oldukça yüksektir.

Bilimsel ve yasal düzenlemeler

Bütün gelişmiş ülkelerde ulusal otoriteler, halk sağlığını korumak amacıyla gıdalardaki veteriner ilaç kalıntılarının azaltılması için çalışmalar yapmaktadır. Gıdalardaki ilaç kalıntılarıyla ilgili olarak kabul edilebilir günlük alım limitleri Kodeks Alimentarius Komisyonunca belirlenir. Bu komisyon Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Gıda standartları programını yürütmekle sorumludur. Kodeks Alimentarius Komisyonu 1962 yılında kurulmuştur ve amaçları tüketici sağlığını korumak ve gıdalarla ilgili uluslararası ticareti kolaylaştırmaktır. Komisyon, işlenmiş, yarı işlenmiş ya da çiğ gıda maddeleri ile ilgili standartları bir örnek haline getirir. Tüm bu temel yasal bilgileri içeren uluslararası kitaba Kodeks Alimentarius adı verilir. Kodeks Alimentarius'ta gıda maddelerinin mikrobiyolojik norm-

ları da dahil olmak üzere hijyenik ve besleyici özellikleri ile ilgili şartlar, pestisit kalıntıları, katkı maddeleri, kirleticiler, etiketleme ve sunum şekilleri ile örnek alma ve analiz metotlarıyla ilgili şartlar yer alır. Ayrıca WHO ve FAO Uzmanlar Komitesi de gıda katkıları ile ilgili çalışmalar yapmakta ve yapılan çalışmalar WHO ve FAO tarafından yayımlanmaktadır. Türkiye'de ise gıdalara yansıyan veteriner ilaç kalıntılarının azaltılması ve bu kalıntılarla ilgili halk sağlığının korunması görevleri Tarım ve Köy işleri Bakanlığınca yürütülmektedir. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı, Korumaya ve Kontrol Genel Müdürlüğü çeşitli komisyonlar kurarak bu konuda çalışmalar yapmaktadır. Ülkemizden ihraç edilecek gıda maddelerindeki kalıntıların kontrol edilmesi için, doğrudan Tarım ve Köy işleri Bakanlığına bağlı olan İl Kontrol Laboratuvarları ile Etlik, Pendik ve Bornova Veteriner Kontrol Araştırma Enstitüleri yetkili kılınmıştır. (19.01.2005 tarih ve 25705 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi için Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik gereği yapılmaya çalışılmaktadır)

Gıdalardaki veteriner ilaç kalıntıları ile ilgili en önemli mevzuat 16.11.1997 tarih ve 23172 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'dir. Bu yönetmeliğe bağlı olarak 28.04.2002 tarih ve 24739 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (2002/30) ise zaman zaman güncelleştirilerek (şimdiye kadar 2004/4, 2005/28, 2007/17, 2008/9 ve 2009/23 sayılı tebliğlerle 5 kez değiştirilmiştir) veteriner hekimlikte kullanılan ilaçların ülkemiz için tolerans düzeyleri ve kabul edilebilir günlük alım limitlerini belirtmektedir. Gerek kalıntı yönetmeliği ve gerekse tolerans limitleri ile ilgili tebliğler AB mevzuatına uygun olarak yayınlanmış ve yürütülmeye çalışılmaktadır. Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik gereği tüm hayvansal ürünlerde yapılması gereken kontrol ve denetim programı ise henüz laboratuvarların akreditasyonu tamamlanmadığından sadece tavuk eti, balık, süt ve yumurtada yapılmaktadır.

KAYNAKLAR

1. Anon (1996), *Residues of veterinary drugs in foods*. Codex Alimentarius. Vol.3. FAO of the UN, Rome.
2. Botsoglou NA and Fletouris DJ, 2001. *Drug Residues in Foods*. Marcel Dekker, Inc. New York • Basel, ISBN: 0-8247-8959-8.
3. Coffman JR and Beran GW, 1999. *The Use Of Drugs In Food Animals*. National Academy Press Washington, D.C. ISBN 0-309-05436-6.
4. Ergin, Ş. Ve Filazi, A. (2005). Ankara piyasasında satılan sütlerde antibiyotik kalıntı durumunun belirlenmesi. 1. Ulusal Veteriner Farmakoloji ve Toksikoloji Kongresi. 22-24 Eylül 2005, Ankara.
5. Filazi, A. Ve ark. (1999): Türkiye'nin Çukurova Bölgesinden toplanan bal örneklerinde organik fosforlu insektisid kalıntılarının belirlenmesi. *Türk Koop. Ekin Derg.*, 10:49-54.
6. Filazi, A., Sireli, U.T. and Cadirci, O. (2005), *Residues of gentamicin in eggs following medication of laying hens*. *British Poultry Science*, 46:580-83.
7. Gijs TJM, 2004. *Residue Control Policies and Capacity Building*. <http://www.fao.org/docrep/008/y5723e/y5723e0y.htm#TopOfPage> (Accessed 18.10.2009).
8. İnce, S. Ve Filazi, A. (2007): *Bağlı Kalıntılar*. *Türk Veteriner Hekimleri*

Birliği Dergisi, 7: 79-85.

9. Kaya, S. Ve ark. (1992), *Mezbahadan sağlanan siğir et, karaciğer ve böbrek örneklerinde antibiyotik kalıntıları*. *Ankara Üniv. Veteriner Fak. Derg.*, 39:13-29.
10. Kaya, S. Ve Unsal, A. (2000). *Besinlerdeki ilaç kalıntıları*:699-711. *Alındı Veteriner Uygulamalı Farmakoloji Cilt 2*, Baskı 2. Medisan Yayınevi, Ankara.
11. Paige, JC (1997). *Public health impact on drug residues in animal tissues*. *Vet. Hum. Toxicol.*, 39:162-9.
12. Santos MM, Enes P, Reis-Henriques MA, Kuballa J, Castro LF and Vieira MN, 2009. *Organotin levels in seafood from Portuguese markets and the risk for consumers*. *Chemosphere*. 75:661-666.
13. Sireli, U.T., Filazi, A. and Cadirci, O. (2006), *Effect of cooking and storage times on gentamicin residues in eggs*. *Ital. J. Food. Sci.* 18: 441-446.
14. WHO (1988), *Food additives series 23: Toxicological evaluation of certain veterinary drug residues in food*. The 32nd Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Cambridge University Press, Cambridge.
15. WHO (1999), *Technical Report Series 888: Evaluation of certain veterinary drug residues in food*. Fiftieth Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WHO, Geneva.

“Gıda zehirlenmelerinde viral gastroenteritin en yaygın kaynağı; Norovirus”

Çeviri:
Edip Sincer
Sincer Dış Ticaret

Norovirus, of which genetic code is single strand RNA, is a member of Caliciviridae family. In the course of time, various experiences showed us that norovirus is most probably the main reason of poisoning cases globally. Typical symptoms of norovirus infection are vomiting and watery stools. Stomach cramp and nausea may also be recognized and rarely, fever may occur. Small group of patients, who could not compensate the water loss, may lose their lives.

Bu virüs daha önce “Norwalk benzeri” virüs olarak adlandırılırken, 2002 yılında yeni adıyla anılmaya başlandı. Norwalk, 1968 yılında ilk salgının yaşandığı ABD’nin Ohio eyaletindeki bir şehrin adıdır. Genetik kodları tek bir DNA diziliminde bulunan Calicivirüs (Caliciviridae) familyasına ait zarfsız bir virüstür. (Çeşitli kaynaklar bu virüsün tek zincirli bir RNA virüsü olduğu belirtiliyor. Aynı şekilde Caliciviridae’de bir RNA virüs grubunda olduğu belirtiliyor.) İnsanda gastroenterit yapan Caliciviridae ailesinin iki cinsi Norovirus ve Sapovirustur.

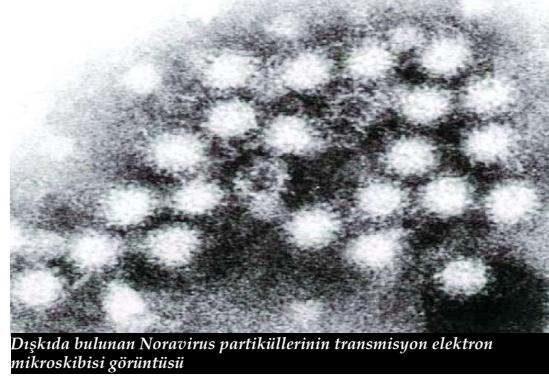
Virüs hakkındaki bilgilerimiz arttıkça öğreniyoruz ki, bu virüs muhtemelen dünya çapındaki zehirlenme vakalarının başlıca nedenidir. ABD’de yılda 180 bin teyit edilmiş vaka gerçekleşmektedir ve nüfusun %60’ı 50 yaşına gelene kadar virüse maruz kalmaktadır. ABD’de yılda 9 milyon 200 bin Norovirüs vakası olduğu tahmin edilmektedir. Bu; yılda her 100 bin kişiden 3 bin 150’si veya nüfusun %3’ü anlamına gelmektedir. Bu rakamlar Norovirüsün en yaygın zehirlenme nedeni yapmaktadır. Norovirüs aşırı derecede bulaşıcı bir virüstür, norovirüs ile enfekte olmuş bir kişi gerekli önlemler alınmadığında ortalamada 14 kişiyi enfekte edebilmektedir.

Norovirüsün aralarında küçük farklılıklar olan çeşitli tipleri bulunmaktadır (farklı serotipler: her bir tür insana veya hayvana bulaşmasını müteakip farklı antikorların üretilmesine neden olmaktadır). Ancak bu tiplerin ortaya çıkardığı semptomlar arasında fark yoktur. Norovirus enfeksiyonunun tipik semptomları kusma ve sulu ishaldir. Norovirus akut enfeksiyöz ishal etkeni olan virüs gruplarındandır. Bazı durumlarda mide krampları ve bulantı, ender olarak da ateş görülür. Hastaların su kaybını telafi edemediği az sayıda vakada da ölümlere rastlanmıştır. Yaşlı, bebek ve bağışıklık sistemi zayıflamış sağlam bireylerde spesifik bir tedavi gerektirmez, 1-2 gün içinde gerekli sıvı ve mineral alımıyla kendiliğinden sağaltım görülür. Bir kişi hayatı boyunca, birden fazla norovirus enfeksiyonuna maruz kalabilir çünkü çok farklı serotipleri mevcuttur.

Norovirüsler sadece insan hücrelerinde yaşayıp çoğalabilmesine rağmen kısa bir süre gıda ve suda canlılığını kaybetmeden kalabilir. Virüs enfekte kişilerin dışkılarında bulunur ve dolayısıyla bulaşma fekal/oral yolla olur. Bu, gıda kaynaklı zehirlenmelerdeki tipik bulaşma yoludur: enfekte kişi tuvaleti kullanır, ellerini gereği gibi yıkamaz (veya hiç yıkamaz) ve sonrasında gıda ile temas eder. Bu tip bulaş bir gıdayı tüketen kişinin enfekte olma olasılığı yüksektir. En kötü durum senaryosunda, gıda üretim noktasında çalışan enfekte kişi, henüz semptomları göstermeye başlamamıştır, dolayısıyla risk taşıdığından farkında değildir.

Gıda ve sular noroviruslerle kolayca kontamine olabilir. Norovirusler oldukça küçük olup virulansı (hastalık oluşturma derecesi) yüksektir, 100 virüs partikülünden daha azı hastalık meydana getirir. Norovirus salgınları genellikle, kişiden kişiye temas (%35), kontamine su (içme suyu, havuz suları, göl suları, buz küpleri) ve gıda (midye, istiridye gibi kabuklu deniz hayvanları, salatalar, dondurma, soğuk yiyecekler, sandviç, taze sebze ve meyveler) ile oluşmaktadır. Virüsün ısı ve klorlamaya nispeten dirençli olması su ve gıdalla bulaşmasını kolaylaştırmaktadır. Norovirus salgınlarının ortaya çıktığı yolcu gemileri, hastaneler ve okullar gibi örnekler vardır. Bu gibi yerlerde insanlar enfekte olmayı bekleyen kafesteki hedeflere benzerler.

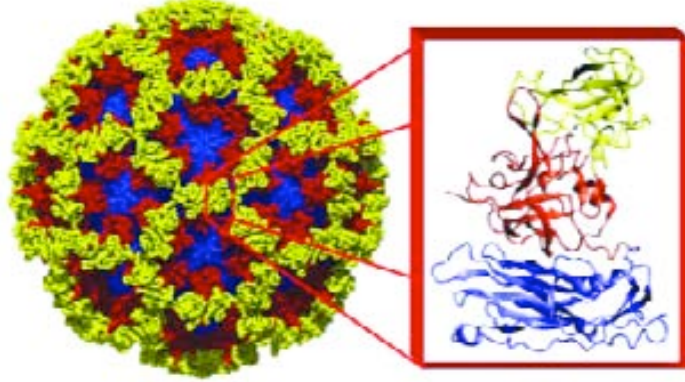
Norovirüs vakalarında teşhis için en güvenilir yöntem PCR’dır.



Dışkıda bulunan Noravirus partiküllerinin transmisyon elektron mikroskobisi görüntüsü

Restoranlar

Restoranlarda enfekte bir çalışandan kaynaklanan çok sayıda salgın vakası görölmektedir. Bu durumun iyi bir örneği Derby, İngiltere'deki bir otel restoranında yaşanmıştır. Norovirüs enfeksiyonu olan bir müşteri restoranda kusar ve 48 saat içerisinde restoranda yemek yiyenlerin %60'ı semptomları göstermeye başlarlar. Buradaki olası bulaşma yolu kusma sırasında ortama saçılan damlacıklarla müşterilerin yemeklerinin kontamine olmasıdır. Bu tezi, hasta kadına yakın konumdakilerin hastalanma oranının daha yüksek olması (ayın masadakilerin %90'ı hastalanmıştır) desteklemektedir.



Norovirus kapsitinin üç boyutlu renklendirilmiş yapısı, ilave kısım kapsitin alt ünitelerinin yapısını gösteriyor. Dr. B.V.V. Prasad'den...

Bazı yiyecekler bir restorana veya dükkana ulaştırılmadan önce norovirüsle kontamine olabilir. Birçok salgına, kontamine sular da yetişen kabuklu deniz hayvanlarının tüketimi sebep olmuştur. Salatalar ve donmuş meyveler gibi diğer ürünler de kaynağında kontamine olabilirler.

Yaşlı Bakım Evleri

Bu yerler belirli bir alanda izole yaşayan insanların bulunduğu ortamlardır ve sayısız norovirüs vakasına rastlanmıştır. Buradaki temel problem yaşlı kişilerin bağışıklık sistemi zayıflığı ve dehidrasyona aşırı duyarlı olmalarıdır. Bu gibi yerlerde ortaya çıkkan vakalarda ölüm oranı yüksektir.

Enfeksiyonun Önlenmesi

Gıda ile temasta olan kişiler ve diğerlerinin hastalığın yayılmasını önlemek için izlemesi gereken bir dizi basit kural mevcuttur:

- Eller sık yıkanmalı! Özellikle tuvaletler ve bebek bezi değişimlerinden sonra, yemekten ya da yemek hazırlamadan önce.
- Kontamine yüzeyler, vakit geçirmeden çamaşır suyu bazlı ev temizlik ürünleriyle dezenfekte edilmeli
- Kirlenmiş giysiler yıkanmalı
- Midyedeki virüsü öldürmek için iyice pişirmeli, kabuklu deniz ürünleri temiz suyla yıkanıp, iyice pişirildikten sonra yenilmedir. Kontamine olma olasılığı bulunan gıda ve sulardan kaçınmalı, gıda sanayinde çalışan ishalleri kişiler, semptomları geçtikten sonra en az iki-üç gün gıda içinde çalıştırılmamalıdır.
- Hastalık durumundan sonra hemen giysi ya da çamaşırlar değiştirilip, yıkanmalıdır (sıcak su ve sabun ile).

- Tuvaletlerdeki kusmuk ve/veya gaitalar su ile temizlenip uzaklaştırılmalı ve etrafın temiz olduğundan emin olunmalıdır.

Norovirüsle enfekte insanlar, yiyecek, su ya da diğer nesneleri kontamine edebilecekleri işlerden kaçınmalıdırlar. Bunlar, semptomsuz kişilerle temasa girecek olurlarsa, 3 gün içerisinde hastalık hızla etraftaki sağlıklı bireylere yayılır. Hasta insanla kontamine olabilecek besinler, hijyenik koşullarda saklanmalıdır.

Kaynaklar:

1. Shaw I, (2005). *Is it safe to eat?*
2. Heijne JCM, Teunis P, Morroy G, et al. (2009). "Enhanced hygiene measures and norovirus transmission during an outbreak". *Emerg. Infect. Dis.* 15 (1): 24-30.
3. Shieh Y, Monroe SS, Fankhauser RL, Langlois GW, Burkhardt W, Baric RS (2000). "Detection of norwalk-like virus in shellfish implicated in illness". *J. Infect. Dis.* 181 Suppl 2: S360-6.
4. Hedberg CW, Osterholm MT (1993). "Outbreaks of food-borne and waterborne viral gastroenteritis". *Clin. Microbiol. Rev.* 6 (3): 199-210.
5. USTAÇELEBİ ř. ve ark., (1999) "Gastroenteri Etkeni Diğer Virüsler" Güneş Kitabevi, Temel ve Klinik Mikrobiyoloji: 977-980.
6. http://www.diseasedetectives.org/microbe_gallery/norovirus
7. <http://www.cdc.gov/ncidod/dvrd/revb/gastro/norovirus-fact-sheet.htm>
8. <http://www.ekmud.org/tr/mainPage.asp>
9. <http://www.yours.co.uk/Health--Beauty/Search-Results/Health/Search-Results/General-Health/Norovirus---tips-to-avoid-winter-sickness/>
10. <http://www.bcm.edu/molvir/eidbt/eidbt-mvm-noro.htm#Agent>
11. <http://www.digitaljournal.com/article/268354>

Beypazarı®

KARAKOCA

52 yıldır sizlerle

Sağlık
için

günde en az 2 şişe

%100 doğal
zengin mineralli
maden suyu



www.beypazarimadensuyu.com.tr



TÜRK masuder

Byesidir

www.beypazarimadensuyu.com.tr

0312 763 14 86

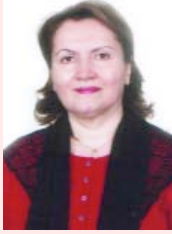
Tüketiciler, Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği

Et ve et ürünlerinde Türkiye’de kayıt dışılık % 40'lara ulaşmıştır. Halbuki gıda güvenliği açısından üretimin her aşamasında fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontrollerinin yapılarak tüketime sunulması gereklidir. Tüketicilerin piyasada doğal denetleyici olarak yer alamamaları; gıdada olması gereken güvenlik, sağlık kriterlerini tartışılır kılmaktadır.

Consumers, Food Safety on Meat and Meat Products

Informality reached 40% in meat industry in Turkey. Whereas physical, chemical and microbiological controls should be followed periodically for food safety. Because of the fact that consumers don't have a part in auditing process as auditors, food safety and health criteria are open to question.

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



Kırmızı et ve et ürünleri, protein açısından son derece zengin bir ürün olup gelişmiş ülkelere göre ülkemizde tüketimi oldukça azdır. Türkiye’de resmi verilere göre kişi başına kırmızı et tüketimi 10.1 kilogram olurken, AB ülkelerinde bu oran 4-6 katı kadar fazladır.

Türk tüketicileri için evrensel bir tüketici hakkı olan temel ihtiyaçlara kavuşma hakkı bağlamında, öncelikle önemli bir sorun kırmızı ete ulaşabilmektir. Öncelikle bu sorunun giderilmesi kamunun birincil görevlerindendir. Ancak ikincil sorun olarak da evrensel bir tüketici hakkı olan sağlık, güvenlik ve ekonomik çıkarlarının korunması hakkından hareketle Türkiye’de kırmızı etteki kayıt dışılık boyutunun % 40'lara ulaşmasıdır. Bu her iki sorunun da temelinde önemli etkenlerden biri mamullerdeki yüzde 18’lik KDV oranıdır. Temel ihtiyaçlardaki bu oranın çok aşağılara çekilmesi, hatta kaldırılması çözüm için en etkili yol olacak ve halkın kaliteli beslenmesi de sağlanmış olacaktır.

Ancak, konuya “Gıda Güvenliği” boyutunda baktığımızda, kırmızı ette “Çiftlikten çatala kadar et ve et ürünlerinin” üretimin her aşamasında yetkililer tarafından gerekli tüm fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik kontrollerinin yapılarak tüketime sunulmasıdır. Aynı şekilde tüketicilerin de bilinçli olarak bu özellikleri talep etmesidir. Bu koşulların sağlanmasında da hiç kuşkusuz ilk görev, önce yasa yapımcılarına, uygulayıcılarına ve denetleyicilere düşmektedir. Yasal otoriteden sonra sektörün kendi kendisini disipline etmek, yasal alt yapı yanında gelişmiş teknolojik alt yapının oluşturulmasını sağlamak, gerekli bilgilendirme ve eğitimi sağlamak, yetkin insan kaynaklarını istihdam etmek; özellikle “Gıdada güvenliği” temin etmek sektörün olmazsa olmazı koşullarındandır.

Tüketiciler için çok önem taşıyan ve sağlığını birebir ilgilendiren gıda sektöründe, özellikle et ve et ürünlerinde aranan en önemli husus; hijyenik şartlarda ve ileri teknolojiyle çevre ve insan

sağlığına yararlı olarak üretilmesi ve bu ürünlerin güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulmasıdır. Ancak biz tüketiciler bilmekteyiz ki merdiven altı üretim, yasal otoritenin sık sık mevzuat değiştirme ve oluşturma çabaları, sınırlardan sokulan kaçak et riskleri ve sektör içerisinde yetersiz fiziki alt yapı ve teknik şartlar, eğitilmiş personel azlığı gibi çok sayıda sorun bulunmaktadır. Ayrıca yetersiz denetimlerin, satış sonrası servis yetersizliğinin (laboratuvar vb), tüketicinin zayıf olan satın alım gücünün yanında ve tüketicilerde konu ile ilgili duyarlılık ve bilinç eksikliğinin de bu olumsuz sürece etkisi büyüktür. Bu yetersizlikler nedeniyle de tüketicilerin piyasada doğal denetleyici olarak yerlerini alamamaları; talepkar olmamaları; gıdada olması gereken güvenlik, sağlık kriterlerini tartışılır kılmaktadır.

Ülkemize deli dana - kuş gribi gibi krizler, salam-sucuk ve sosis gibi ürünlerde et dışında bulunan hayvansal artıkları, tavuk derisi ve sakatatlarının kullanıldığı yolundaki bilgiler, et ürünlerinin dayanıklı hale getirilebilmesi ve canlı rengin korunması amacıyla katkı maddeleri ilavesi (kimyasal koruyucu olarak kullanılan maddelerin özellikle nitrat) ve bu maddelerin bir süre sonra “nitrit ve nitrozamin”lere dönüşerek kanserojen etki yapması gibi haberler tüketicilerde gıda güvenliği duyarlılığı oluşmasına neden olmuşsa da, gıda şikayetlerinde çözümlerin büyük ölçüde sonuçsuz kalması, bu duyarlılığın artmasına ve ciddi bir bilinç oluşmasına engel olmuştur.

Yaşadığımız AB sürecinde, tüm yasal düzenlemeler yeniden gözden geçirilmekte, yeni düzenlemeler yapılmaktadır. Yasal mevzuatların AB kriterlerine göre oluşturulması, uygulanması ve denetlenmesi sırasında tüm tarafların içinde olduğu bir sisteme gereksinim vardır. Bu sistem içinde; raflarda satıldığı andan itibaren hijyen- güvenlik-sağlık-çevre endişesiyle ürünlerin geriye doğru izlenebilirliğini sorgulayabilen, ürün içerik ve etiketinde standartları araştırabilen, tartışabilen, örgütlü tepki verebilen, hakkını nerede ve nasıl arayacağını bilen tüketicilerin de bizzat denetime katılması başarının olmazsa olmazı koşuludur.



Kalite düzeyini yükseltmeyi hedefleyen,

Yönetim Sistemleri

Belgelendirme ve Danışmanlık Firmaları,

Denetçi / Baş Denetçiler,

Kalkteden 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 güne 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

Gıda kaynaklı riskler



Gıdalardan kaynaklı riskler gıda güvenliğinin en çok merak edilen konularından birisi. Bu sayımızda, birisi bulaşan taşıyan gıdayı yedikten ne kadar sonra hastalanır, gıda kaynaklı kaç patojen vardır ve en tehlikeli gıdalar hangileridir sorularının cevaplarını yanıtlıyoruz.

Birisi bulaşan taşıyan gıdayı yedikten ne kadar sonra hastalanır?

Hastalık, patojen organizmanın türüne bağlı olarak bir saatten az bir süre ile bir ay arasında değişen zaman diliminde ortaya çıkabilir. Birkaç saat içinde gözlenmesi olağandır, birkaç gün veya daha fazla zaman içinde de ortaya çıkabilir. Hastalığın daha uzun zaman içinde ortaya çıkması, olayı herhangi bir gıda maddesi ile ilişkilendirmeyi güçlendirir, çünkü bu süre zarfında gıda maddeleri çoktan tüketilmiş olur, bu yüzden numune alın-

ması mümkün olmaz. Ayrıca, patojenlerin dozu da hastalığın ortaya çıkış süresini ve yoğunluğunu etkileyebilmektedir.

Gıda kaynaklı kaç patojen bulunmaktadır?

Bunu bilmiyoruz. Patojenler, bunların toksinleri veya gıda ile bulaşan diğer maddeler 200'den fazla bilinen hastalığa neden oluyor. Bilinen gıda kaynaklı salgınların yarısından fazlasında bir neden bulunamamış, bu da hastalığa neden olan etmenlerin gerçek sayısının 200'ün çok üstünde olduğunu göstermiştir. Gıda kaynaklı hastalıklara neden olduğu bilinen mikrobiyal etmenler, virüsler, bakteriler, parazitler, yosun ve mantarlar tarafından üretilen toksinleri kapsıyor.

En tehlikeli gıdalar hangileridir?

Bu, konuya hangi açıdan baktığınıza bağlı. Bazı gıdalar belirli patojenleri içermeleri muhtemel olduğu için bazı insanlar açısından özellikle tehlikeli oluyor. Örneğin, *Listeria monocytogenes* halkın genelinde nadiren hastalığa yol açmasına karşın, hamile bir kadın bu patojenle enfekte olduğunda fetus da bundan etkilenebiliyor ve ölebiliyor. Çoğu insan için güvenilir olan gıdalar, belirli bir grup insan için ölümcül olabiliyor. Bazı gıdalar çok nadiren bulaşık olabilmektedir, ancak bulaşan patojen çok tehlikeli olabilmektedir. Örneğin, çiğ kıymada *Escherichia coli* O157:H7 görülme sıklığı yaklaşık %1'dir, yani gıdanın bulaşık olma riski oldukça düşüktür. Ancak *Escherichia coli* O157:H7'nin sadece birkaç hücresi bile hastalığa neden olabilir, bu yüzden gıda yeterince iyi pişirilmediğinde hastalığın ortaya çıkması daha olasıdır.

Genel olarak çiğ gıdalar gıda kaynaklı hastalıklar açısından, iyi pişmiş gıdalara göre daha çok risk taşırlar, çünkü patojenler ısıya duyarlıdır.

Pişirme ve buzdolabında saklama, gıda kaynaklı hastalık riskini ortadan kaldırır mı?

Hayır, ancak bunlar gıdanın doğru şekilde muamele edilmesi ve hazırlanmasının önemli aşamaları. Patojenlerin tamamı pişirme sırasında ölmeyebilir veya çok iyi pişirilmiş gıdalara doğru muamele edilmedikleri zaman bulaşmalar olabilir. Çiğ olarak tüketilen gıdalara üretim veya nakliye sırasında bulaşmalar olabilir veya hazırlanma sırasında çapraz bulaşmalar meydana gelebilir. Buzdolabında saklama, patojenlerin üremesini sınırlamasına karşın, bazı patojenler buzdolabı sıcaklığında da üremeye devam edebilir. Bazı patojenler ise gıdada çoğalmaya bile insanlara bulaşana kadar yaşamaya devam edebilir. Eğer gıdalar çok sıcak koşullarda saklanırsa, bu ortam patojenlerin çoğalmasına uygun hale gelir. Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için buzdolaplarının 5°C derece veya daha düşük sıcaklıklarda tutulması gerekmektedir.



Tavuk, balık ve et hangi durumlarda risk taşır?

Et ve et ürünleri doğru üretilmez, taşınmaz, saklanmaz veya pişirilmezse mikroorganizmaların hızla üreyebildiği gıdalardır. Bu yüzden ette gıda güvenliği konusunda bilgi edinmek çok önemlidir. Gıda Güvenliği Derneği Tüketici Hattı'na balık, et ve tavukla ilgili en sık gelen soruları derledik.

Balığın taze olup olmadığını nasıl anlarız?

Taze balığın gözleri berrak ve dolu olur. Eti sert ve dışı parlaktır. Bastırıldığında yüzeyinde çökme meydana gelmez. Yüzgeçleri parlak ve kırmızı olur. Kenarlarında sarı ve kahverengi renk olmamalıdır.

Balık, yoğurt ile birlikte yenilebilir mi?

Taze olduğu sürece balık ile yoğurt birlikte tüketilebilir.

Çiğ et yıkanır mı?

Çiğ et yıkanabilir ama ilave bir hijyen sağlamaz.

Çiğ köftenin acısı, etteki mikroorganizmaları öldürür mü?

Hayır, öldürmez. Sanıldığı gibi kırmızıbiber gibi baharatların mikropları öldürme ve parazitlere karşı etkisi son derece sınırlıdır. Ayrıca ürünler elle yoğrulduğu için kişisel hijyen büyük önem taşır. Kontrolsüz koşullarda üretilen çiğ köfte zehirlenmeye sebep olabilir.

Dondurulmuş et ürünleri sağlıklı mıdır?

Evet, sağlıklıdır. Dondurulmuş ürünlerin sağlıklı olmasının nedeni çok hızlı dondurulmalarıdır, böylelikle mikroorganizmaların faaliyeti durdurulur. Son kullanım tarihine kadar soğuk zindirin kırılmaması halinde ürünler sağlıklı bir şekilde tüketilebilir.

Dondurulmuş et, tavuk ve balık çözündürülürken nelere dikkat edilmelidir?

Et, tavuk ve balık ürünleri tezgah üzerinde ya da oda sıcaklığında değil mutlaka buzdolabında, soğuk suda ve mikrodalgada çözündürülmelidir. Dondurucudan tüketilecek kadar gıda çıkartılıp çözündürülmelidir.

Dondurulmuş etler çözündürmeden pişirilebilir mi?

Dondurulmuş et, fırın, ocak ya da ızgarada çözündürme yapılmadan pişirilebilir, fakat pişirme süresi yüzde 50 uzar.

Elektrik kesintisi olduğunda dondurulmuş etler için ne yapılmalı?

Kısa süreli kesintilerde, buzdolabının kapağını açmadan, derin dondurucudaki ürünler güvenli kalabilir. Elektrik kesintisi uzun sürer ve çözünme olursa, her bir gıda maddesi suları birbirine karıştırılmadan ayrı ayrı kaplara konulmalı ve hemen pişirilmelidir.

Hemen pişirilemeyen ürünler daha sonra tüketilmemelidir.

Et türlerinin suları birbirine karışırsa ne olur?

Ürün gruplarındaki mikroorganizma yükleri farklı olduğu için birbirine bulaşması ve iyi pişirilmemesi durumunda gıda zehirlenmesi söz konusu olabilir. Bunlardan kanatlı ve su ürünleri sularının birbirine bulaşması en riskli olanıdır.

Et ürünleri derin dondurucu dışında ne kadar süre saklanabilir?

Taze etlerden kıyma ve küçük parça etler buzdolabında 1 gün, büyük parça etler ise taze olmak kaydıyla 2-4 gün saklanabilir. Pişmiş etler 2-4 gün içinde tüketilmeli (buzdolabında muhafaza edilmek koşuluyla) ve tekrar tüketilmeden önce iyice ısıtılmalıdır.

Et, balık ve tavuk ürünleri raf ömrü boyunca nasıl saklanmalıdır?

Etiket bilgileri dikkate alınarak muhafaza edilmelidir. Raf ömrü dolmadan porsiyonlanarak derin dondurucuya konulmalıdır.

Et, tavuk ve balık ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri sağlığa zararlı mıdır?

Hayır değildir. İzinli ambalajlı et, tavuk ve balık üreticileri, bazı ürünlerinde Türk Gıda Kodeksi'nin öngördüğü katkı maddelerini uygun düzeylerde kullanır.

İzgarada yanmış etlerin kanserojen olduğu doğru mudur?

Yüksek sıcaklıklarda ve kömürleşene kadar kızartılmış etlerde oluşan poli aromatik hidrokarbonlar (PAH) gibi maddelerin kanserojen etkisi söz konusudur. Yanmaya yakın pişen gıdalarda risk vardır.

İçi pişmemiş balık, köfte veya tavuk riskli midir?

Evet risklidir, tüketilmemelidir. Balıkların da, köftenin de en az 72 dereceye kadar pişirilmesi gerekir. Tavuk ürünlerinin tamamen pişirilmesi için göğüs etinde 72-77°C, butta ise 82°C veya daha yüksek ısılarda pişirme tavsiye edilir.

İçi pişmemiş et riskli midir?

Parça etlerde mikroorganizma yükleri yüzeyindedir, o yüzden az pişmiş olarak yenilebilirler. Fakat gıda güvenliği riski minimuma indirmek için tam olarak pişirilmesi önerilir.

Döner Kebaplar ile bağlantılı *Salmonella mikawasima* salgını

During October 1992 an increase in the number of isolates of Salmonella mikawasima, a rare serotype, was noted including a cluster of nine cases in the South West Thames. The epidemiological investigation, supported by laboratory analysis pointed to an association between illnesses an eating kebab from a takeaway. It is possible that S. mikawasima was introduced into the raw meat during handling at the kebab manufacturing unit.

1992 yılının Ekim ayında çok nadir rastlanan bir serotip olan *Salmonella mikawasima* vakalarında bir artış gözlenmiştir. Bu vakalardan dokuzu Güney Batı Thames (Birleşik Krallık) bölgesinde görülmüştür. Altısı erkek, üçü bayan olan bu dokuz vakada ishal ve karın ağrısı şikâyetleri görülmüştür. Bunların yanında rapor edilen diğer belirtiler; ateş (8), iştahsızlık (6), baş ağrısı (5) ve kusmadır (4). Semptomların gözlenme süresi 5 ile 21 gün arasında değişmiştir. Tüm vakalar pratisyen hekimlerce muayene edilmiş ancak hastaneye sevk edilmemiştir. Hiçbir vaka ölümlü sonuçlanmamıştır. Vakalarda hastalığın ortaya çıkış tarihleri 17- 26 Eylül arasında değişmiştir. Vakalardan sekizi paket servis yapan "A" işletmesinden döner kebab yediklerini bildirirken, bir tanesi hastalığın ortaya çıkmasından önce aynı işletmeden tavuk kebab aldığını ve yediğini belirtmiştir. Yedi vakanın kebabları satın alma tarihleri belirlenmiştir. Kebabın tüketilmesi ile hastalığın ortaya çıkması arasında geçen saat ortalama 39 saat olarak tespit edilmiş ve 20 ila 72 saat arasında değişkenlik göstermiştir.

Bulgular

Vakalara ilişkin epidemiyolojik araştırmalar hastalığın "A" işletmesinden alınarak tüketilen kebablarla bağlantılı olduğunu göstermiştir. Öncelikle, hastalık ile paket servis yapan "A" işletmesi arasındaki istatistiksel bağlantı hane halkı kontroller ($P=0.003$) ve komşu kontroller ($P=0.025$) kullanılarak gerçekleştirilen vaka-kontrol çalışması ile belirlenmiştir. İkinci olarak, vakalar ile hane halkı kontroller arasında paket servis yapan "A" işletmesindeki gıda maddelerine maruz kalma açısından bir karşılaştırma yapılmış ve vakaların kebab yemiş olma ihtimallerinin daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Üçüncüsü, paket servis yapan "A" işletmesinin haftalık satış grafiklerine ilişkin bilgiler kullanılarak, kebabların vakalar tarafından tüketilmesi ile beklenen olasılık arasında yapılan karşılaştırma da kebabların hastalığın nedeni olduğu hipotezini desteklemiştir ($P=0.0000076$). Son olarak, epidemiyolojik çalışma sonuçları, vakaların plazmid profillerinin aynı olduğunu gösteren laboratuvar analizleri ile desteklenmiştir.

Tartışma

Kebab (et içeren bir ürün) tüketimi ile salmonella gastroenteritis arasında bir bağlantı bulunması biyolojik açıdan mantıklıdır. Paket servis yapan "A" işletmesinde kebabların hazırlanma ve pi-

şirme metotları bakteriyel patojenin çoğalmasına imkan sağlamıştır. Sonuçta, hastalık herhangi başka bir gıdanın tüketimi ile açıklanamazdı. Hastalık ile dışarıda dana eti tüketimi arasında istatistiksel bir bağlantı saptanmıştır, ancak vaka-hane halkı kontrol çalışmasında sadece üç vakanın dana eti yediği, ancak aynı bağlantının vaka-komşu kontrol çalışmasında gözlenmediği belirlenmiştir. Bu salgında *Salmonella mikawasima*'nın kaynağı belirlenememiştir. İmalatçıya gelen çiğ kuzu etinin bulaşık olması muhtemeldir. İthal edilen dondurulmuş kemiksiz kuzu etlerinden alınan örneklerin %5,3'ünden salmonella izole edildiği bildirilirken, toptancılardan alınan soğutulmuş çiğ kuzu karkası ve kuzu etleri örneklerinde salmonellaya rastlanmamıştır. 1981-85 yılları arasında Manchester bölgesinde yapılan bir çalışmada *Salmonella*'ya daha sık rastlanmıştır (çiğ kuzu eti örneklerinin %18'inde). Kesimhaneler, kasap dükkânları ve evde üretilen etlerde salmonellaya rastlanma oranı ve bunların insanlarda ortaya çıkan hastalıklar ile bağlantılarına ilişkin olarak İngiltere ve Galler bölgesinde gerçekleştirilen bir çalışmada, sığır, koyun ve domuzların kesildiği kesimhanelerin drenajlarından alınan swab örneklerinde *S. mikawasima*'nın iki farklı suşuna rastlanmıştır. Ancak kesimhanelerin bulunduğu bu bölgedeki hastalarda *S. mikawasima*'ya rastlanmamıştır. *S. mikawasima*'nın çiğ etlere kebab üretim ünitesinde bulaşmış olması muhtemeldir. Mikrobiyolojik araştırmalar negatif sonuç vermiştir, ancak örnekler hastalık ortaya çıktıktan 2-3 hafta sona alınmıştır. Bir başka olasılık ise, bulaşmanın kebab etinin "A" işletmesinde muamele edilmesi sırasında gerçekleşmiş olmasıdır. "A" işletmesindeki hazırlama ve pişirme uygulamalarında bakterilerin çoğalması ve bulaşmasına imkân verecek eksiklikler tespit edilmiştir. *S. mikawasima* salmonellanın nadir rastlanan bir serotipidir. 1985 ve Ağustos 1991 tarihleri arasında İngiltere ve Galler'de sadece 55 insandan izole edilmiş, Büyük Britanya'daki evcil hayvan ve kanatlılarda bulunamamıştır. ABD'de 1980-91 yılları arasında sadece 21 kişide tespit edilmiştir. Aynı dönemde insanlar dışındaki 16,646 izolede sadece 3 tanesinin (bir kaplumbağa, bir tanımlanamayan sürüngen ve tanımlanamayan diğer bir kaynak) bu serotipten olduğu belirlenmiştir. Kanada'da *S. mikawasima* Florida'dan ithal edilen akvaryum salyangozlarında tespit edilmiştir. Bu salgın dikkat çekmiştir, çünkü serotip alınganlığının dışında. Pek çok gıda zehirlenmesinin kebab tüketimi ile bağlantılı olması muhtemeldir, ancak sıkça görülen mikroorganizmalar söz konusu olduğunda bu bağlantı kolayca tespit edilememektedir. Restoranlarda ve paket servis yapan işletmelerdeki hijyen risklerine ilişkin yapılan bir değerlendirme, kebab satan gıda işletmelerinin %23'ünde (154 işletmeden 36'sı) sonuçların yetersiz olduğunu göstermiştir. Kebab için en sık rastlanan sorunlar yetersiz sıcaklık kontrolleri ve bulaşma riski (eller veya çapraz bulaşma yoluyla) olarak belirlenmiştir. Kebabların yeniden ısıtılma sıcaklığının yeterli olduğu (66 °C) belirlenirken, döner kebabların çok daha düşük sıcaklıklarda ısıtıldığı belirlenmiştir. Bu yüzden, döner kebab tüketimi ile bağlantılı olarak ortaya çıkan hastalık riskinin ne derece yaygın olduğunun belirlenmesi açısından daha ileri çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.



İSTANBUL GIDA-TEK

2 0 0 9

5. Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı

17 - 20 Aralık 2009

www.istanbulgidatek.com

Avrasya Tarım Fuarı ve
Expo Fresh "İstanbul Yaş Sebze ve
Meyve, Depolama ve Lojistik
Fuarı" ile Aynı Tarihlerde



Destekleri ile



İletişim Sponsoru



Ulusal Fuar
Endüstriyel Dışlığı



Özel Kurumlar
Üniversiteler ve Kurumlar



Özel Kurumlar
Üniversiteler ve Kurumlar



Özel Kurumlar
TÜRKİYE FİVA YÜRÜTME DAİRESİ

ISO 9001:2000

TÜYAP FUARCILIK A.Ş. / FUAR ALANI VE MERKEZ OFİS

Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi
34822, Büyükdere
İstanbul
Tel : 0212 867 11 00
867 12 00
Faks : 0212 866 66 98
www.tuyap.com.tr

E posta :

[Yurtdışı Satış](mailto:yurtdisi@tuyap.com.tr)

[Yurtdışı Satış](mailto:satistika@tuyap.com.tr)

[Reklam Satış](mailto:reklam@tuyap.com.tr)

Yurtdışı Fuarlar

tuyapoversas@tuyap.com.tr

[Proje Tanıtım](mailto:proje@tuyap.com.tr)

[Fiyat Alın](mailto:fiyat@tuyap.com.tr)

TÜYAP YURTDIŞI OFİSLERİ

E posta :

[Tüyap Adana](mailto:tuyap@adana@tuyap.com.tr)

[Tüyap Ankara](mailto:tuyap@ankara@tuyap.com.tr)

[Tüyap Barselona](mailto:tuyap@barcelona@tuyap.com.tr)

[Tüyap Berlin](mailto:tuyap@berlin@tuyap.com.tr)

[Tüyap Brüksel](mailto:tuyap@brussels@tuyap.com.tr)

[Tüyap İstanbul](mailto:tuyap@istanbul@tuyap.com.tr)

[Tüyap Kayseri](mailto:tuyap@kayseri@tuyap.com.tr)

[Tüyap Kocaeli](mailto:tuyap@kocaeli@tuyap.com.tr)

[Tüyap Konya](mailto:tuyap@konya@tuyap.com.tr)

E posta :

[Tüyap Maskava](mailto:tuyap@maskava@tuyap.com.tr)

[Tüyap Moskova](mailto:tuyap@moscow@tuyap.com.tr)

[Tüyap Sofya](mailto:tuyap@sofiya@tuyap.com.tr)

[Tüyap Tahran](mailto:tuyap@tahran@tuyap.com.tr)

[Tüyap Tiflis](mailto:tuyap@titlis@tuyap.com.tr)

[Tüyap Tahran](mailto:tuyap@tahrir@tuyap.com.tr)

[Tüyap Tahran](mailto:tuyap@tahrir@tuyap.com.tr)

[Tüyap Tahran](mailto:tuyap@tahrir@tuyap.com.tr)



İSTANBUL



Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi
Büyükdere, İstanbul

BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TÜRKİYE ODALAR VE
BORSALAR BİRLİĞİ (TOBB) İZİNİ İLE DÜZENLENMEKTEDİR.

JohnsonDiversey'den Suma Revoflow ve DQFM Kitchen

Profesyonel hijyen ürün/sistemleri üreticisi, JohnsonDiversey mutfak hijyeninde iki yeni ürünü müşterileri ile buluşturuyor; Suma Revoflow ve DQFM Kitchen.



Suma Revoflow endüstriyel bulaşık makineleri için toz deterjan ve sıvı parlatıcıdan oluşan bir sistem sunuyor. Yüksek konsantrasyonlu ürünleriyle, temizlik sağlayan Suma Revoflow, özel tasarım teknolojik dozaj ekipmanı ve küçük ambalajıyla kolay, doğru, güvenli ve çevreci kullanımı garanti ediyor. 10 kata

kadar daha az su ve daha az ürün tüketimi ile temizlik olanağı veriyor. Suma Revoflow ergonomik, hafif ve geri dönüşümlü ambalajıyla kullanım kolaylığı sağlarken, çevreye de duyarlı. Ürün verimli kaynak kullanımı yaratıyor, daha güvenli mutfaklar oluşturuyor, duvara monte edilebiliyor ve zeminde ürün bulundurmaya son veriyor. Yıkanan basket sayısını görebilmek de ürünün bir diğer avantajı.



DQFM Kitchen, mutfaklarda gıda hazırlama ve yemek pişirme alanlarının temizliği ve dezenfeksiyonunu sağlıyor; ürün seyreltme ekipmanı ve konsantrasyonlu ürünlerle komple bir hijyen sistemi sunuyor.

DQFM Kitchen; 1,5 litrelik yüksek konsantrasyonlu ürünleri ve su bağlantılı özel sistemi sayesinde, konsantrasyonlu ürünü suyla otomatik olarak karıştırarak kullanıma hazır hale getiriyor. Sadece dört ürünle günlük mutfak temizliği ve dezenfeksiyon ihtiyaçlarını karşılayan DQFM Kitchen, daha az ambalaj, daha az ürün, daha doğru dozaj ile her temizlikte aynı hijyen garantisini veriyor. Bu özellikleri sayesinde de çevreye duyarlı. Sistem aynı zamanda kullanıcı güvenliği sağlıyor ve hatalı ürün kullanımını da önüyor.

JohnsonDiversey Gıda Hijyeni Bölümünde Görev Değişikliği



JohnsonDiversey Gıda Hijyeni Satış Direktörü Alp Seyhan, şirketin organizasyon yapısındaki değişiklikler çerçevesinde Doğu Avrupa Bölgesi Gıda Hijyeni Satış Direktörlüğü'ne atandı. 1992 yılında ODTÜ Gıda Mühendisliği'nden mezun olan Seyhan, 3 yıl Pınar Süt'te Üretim Mühendisi ve Şefi olarak çalıştıktan sonra 1995 sonunda JohnsonDiversey ailesine katıldı. JohnsonDiversey'de Gıda Hijyeni ve Kurumsal Hijyen gruplarında Pazarlama, İş Ge-

liştirme ve Satış Müdürlüğü pozisyonlarında görev alan Seyhan, 2006 yılından bu yana JohnsonDiversey Türkiye Gıda Hijyeni Satış Direktörlüğü görevini yürütüyordu. Alp Seyhan'ın yeni sorumluluğu altında bulunan Doğu Avrupa Bölgesi Türkiye, İtalya, Balkanlar, Orta ve Doğu Avrupa ile Kafkaslar'ı kapsıyor. Alp Seyhan, Gıda Güvenliği Derneği'nin de Kurucu Üye ve Yönetim Kurulu Üyesidir.

Tetra Pak Paketleme Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Tetra Pak 1951 yılında İsveç'in Lund kentinde Ruben Rausing tarafından kuruldu. Firma, ilk aseptik dolum makinesini 1961 yılında dünyaya tanıttı. Aseptik sistem, süt gibi çabuk bozulan gıdaların soğutma ve katkı maddesi gereksiz aylarca bozulmadan saklanabilmesini ve uzak mesafelere taşınabilmesini olanaklı hale getirdi. Tetra Pak bugün 150'yi aşkın ülkede faaliyet gösteriyor. Kuruluş sunduğu ürün ve çözümlerle güvenli gıda tüketimine hizmet ediyor.

Tetra Pak Türkiye'deki faaliyetlerine 1971 yılında başladı. Türkiye'de ilk Tetra Pak makinesi Kayseri'de Meysu Meyve Suyu Fabrikası'nda kuruldu. 1978 yılında İzmir Kemalpaşa'da Tetra Pak lisansı ile paketleme malzemesi üretmek üzere ilk fabrika faaliyete geçti. 1992 yılında Tetra Pak fabrikayı satın alarak müşterilerine doğrudan hizmet vermeye başladı. Tetra Pak İzmir fabrikası 1993 yılında ISO 9002 kalite güvencesi sistem modeline uygunluk belgesi aldı. Fabrika 2003 yılında ise Japon Verimlilik Enstitüsü tarafından verilen "Operasyonel Mükemmellik Ödülü"nü almaya hak kazandı. Tetra Pak Türkiye, ticari faaliyetlerinin yanı sıra, Türkiye'de düşük seviyede bulunan süt ve meyve

suyu tüketim oranının artmasına, güvenli gıda tüketimi bilincinin güçlenmesine katkıda bulunmayı amaçlıyor, bu amaçla sosyal sorumluluk projeleri geliştiriyor, kamu ve sivil toplum kuruluşları ile güç birliği içinde bu projeleri hayata geçiriyor.

Tetra Pak'ın, Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürlüğü işbirliği ile 2001 yılından bu yana düzenlediği "Sağlıklı Süte Çağrı" seminerlerine, Halk Eğitim Merkezleri kursiyerleri ve öğretmenleri katılıyor. Akademisyenlerin sağlıklı sütün özellikleri ve açık sütün sağlık açısından yarattığı tehditler hakkında bilgiler veriliyor. "Sağlık İçin Sağlıklı Süt İçin" kampanyası da, Tetra Pak'ın önemli projeleri arasında yer alıyor. Aynı zamanda, sağlık ocakları ve Ana Çocuk Sağlığı ve Aile Planlaması Merkezleri'nde (AÇSAP) görevli hemşire ve ebeler eğitiliyor. Tetra Pak meyve suyu tüketiminin sağlıklı yaşama katkıları hakkında bilinçlendirme çalışmalarına da son birkaç yıldır devam ediyor. 2005 yılından beri süren "Küçük Şeyler Doğayla Yeniler" projesi ile de, 750 binin üzerinde öğrenciye sürdürülebilir çevre ve sürdürülebilir tüketim eğitimi verildi.

Tetra Pak Turkey
Büyükdere Caddesi
Nurul Plaza No: 71
A Blok Kat: 10
34398 Maslak,
İstanbul Tel: 0 212
276 50 00 -
www.tetrapak.com

Teknik Tarım Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti.

Teknik Tarım, tahıl ürünleri ticaretine 1992 yılında şahıs firması olarak başladı. 1996 yılında yapısı değiştirilerek Teknik Tarım Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti. adını alarak ticari firma haline geldi. 1996 yılından itibaren Frito Lay firmasının Çipslik Mısır tedarikçisi olarak sözleşmeli Mısır üretimine başladı. Sözleşmeli ekimler Adana bölgesinde yapılarak, hasat süresince mısır doğrudan Manisa'da bulunan tesislere getirilerek, burada depolanıyor ve yıl boyunca işleminden geçirilerek Frito Lay firmasına gönderiliyor.

Teknik Tarım başta sözleşmeli tarım yaptırılan Adana Bölgesi olmak üzere, kendi bölgesi olan Ege Bölgesinde çiftçilere bilgi, tohum, gübre, yabancı ot ve zararlı mücadelesi, sulama zamanları, hasat zamanı gibi her türlü danışmanlık desteğini veriyor. Ayrıca bölgedeki en büyük mısır alıcılardan birisi konumunda. Teknik Tarım, depolama kapasitesini 2009 yılında 50 bin tona çıkardı.

Teknik Tarım ayrıca 2004 yılında üretime geçen mısır irmiği tesisi ile yine Frito Lay firmasına mısır irmiği tedarik ediyor. Kalitesi dünyaca kabul gören ürünler, 2001 yılından beri Frito Lay'in Orta Doğu bölgesinde bulunan fabrikalarına da ihraç ediliyor.

Kalite ve Gıda Güvenliği; Teknik Tarım'ın ana unsurları arasında yer alıyor. Üretim tesisinin mimarisinden tasarımına, ekipmanlardan insan unsuruna kadar her proses aşaması ve uygulama Gıda Güvenliği ve Kalite sistemleri açısından sürekli denetleniyor ve iyileştiriliyor.

Teknik Tarım 1997 yılından bu yana AIB Food Safety, 2008 yılından bu yana IFS High Grade ve ISO 22000 belgelerine sahip.



Teknik Tarım Ürünleri
Karağaçlı Kasabası
Manisa
Tel: 0 236 249 13 50
www.tekniktarim.com

Martin Bauer Grubu / Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları Üretim A.Ş.

Martin Bauer Grubu, 1930 yılında Almanya'da kurulmuştur. Bitki, meyve ve sağlık çayları üretiminde dünya lideri olan grup, gıda ekstraktları, buzlu çay hammaddesi, tıbbi ekstraktlar ve kafeinsiz çay üretimlerini de gerçekleştirmektedir.

Martin Bauer Middle East, Martin Bauer Grubu'nu başta Türkiye olmak üzere, Orta Doğu ve Yakın Doğu'da bulunan toplam



18 ülkede temsil etmektedir. İstanbul ofisi ve İzmir'de bulunan, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi sertifikalı üretim tesisleri ile kategorisinde lider bir kuruluştur. Türkiye'nin değişik bölgelerinde ihracat pazarına dönük plantasyon çalışmalarını da yürüten Martin Bauer Middle East, gıda sanayisine 15 yıldır başarıyla destek vermektedir.

MARTIN BAUER GRUBU
Adresi : Gazi Umur
Paşa Sok. No:32 D:11
Beşiktaş İstanbul
Tel : 0212 212 02 21
Fax : 0212 213 18 43

Bal Sektörü İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi

Güvenilir gıda bilincinin geliştirilmesi için ‘Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam’ kampanyasını başlatan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, kampanya kapsamında, özellikle küçük ve orta ölçekli gıda üreticilerine ulaşarak, onları da standartlara uygun üretime yönlendirmeyi hedefliyor. Bakanlık bu amaçla, “İyi Hijyen Uygulama Rehberleri” projelerini başlattı. Bu projelerin ilki olan ‘Bal Sektörü İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi’, Bakanlık ve BALDER (Bal Paketleyicileri, İhracatçıları ve Sanayicileri Derneği) işbirliği ile hazırlandı.

‘Bal Sektörü İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi’ ile temel gıda maddelerinden biri olan balın, tüketiciye en sağlıklı şekilde ulaş-

masının, balda doğallığın ve kalitenin korunmasının ve Türk bal sektörünün tüm dünyada temsil edilerek en üstün noktaya ulaştırılmasının sağlanması amaçlanıyor. Bu rehberle, temel gıda maddeleri arasında yer alan balın, petekten süzülmesinden paketlenerek tüketiciye ulaşmasına kadar olan sürecin en doğru şekilde ilerlemesi hedefleniyor. Sektörün tüm aktörleri üzerinde etkileyici olacak olan bu rehber, paketleyici firmaların gıda kodundaki parametrelere özen göstermesini ve böylelikle arıcıların da bunlara uygun üretim yapmasını sağlayacak. Rehber, bunun yanı sıra, denetimlerde de bir yol gösterici olarak kullanılabilir. Bu sayede tüketicinin sağlıklı ve doğal bala ulaşma-

Gıda Kongre, Konferans, Sempozyum, Fuarları - 2009 – 2013

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

1 – 2 Aralık. “4th Annual European Nutrition & Lifestyle Conference, Enabling healthy choices - where does the regulatory balance lie?”. Brüksel, Belçika.

4. Avrupa Yıllık Beslenme ve Yaşam Tarzı Konferansı.
Bilgi için: Amanda Strevens. Tel: +44 (0) 2920 783021, E.mail: amanda.strevens@forum-europe.com, Web: www.nutrition-lifestyle.eu

4 Aralık. 1. Gıda Güvenliği Kongresi. İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi. İstanbul.

Bilgi için: Kongre Organizasyon Komitesi, Muhteber Ersin. Hasan Amir Sok. Dursoy İş Merkezi No:4 Kat 4 D:10 34724 Kızıltoprak, İstanbul. Tel: (216) 550 0223 - 550 02 73, Faks: (216) 550 0274, E.mail: muhteber.ersin@ggd.org.tr, Web: www.gidaguvendigikongresi.org

7 – 10 Aralık. “The 4th International Conference on Polyphenols and Health, ICPH2009”. Harrogate, İngiltere.

4. Uluslararası Polifenoller ve Sağlık Konferansı.
Bilgi için: Web: www.food.leeds.ac.uk/ICPH/

14 – 16 Aralık. XVI. Ulusal Biyoteknoloji Kongresi. Sea Life Hotel. Antalya.

Bilgi için: Biyoteknoloji Derneği. Kongre Sekreteryası. Tel: (538) 871 2045, Web: www.biyoteknoloji.org.tr

14 - 17 Aralık. “International Conference on Recent Advances in Human Nutrition with Special Reference To Vulnerable Groups”. Faisalabad, Pakistan. İnsan Beslenmesinde Son Gelişmeler Uluslararası Konferansı.

Bilgi için: Dr. Masood Sadiq Butt. Associate Professor, National Institute of Food Science & Technology, University of Agriculture, Faisalabad-38040, Pakistan. Tel-Faks: +92-41-9201105, +92-300-6622685 Mobile, E.mail: icohn2009@hotmail.com veya

Prof. Jean-François Grongnet. Nutrition, Transfert de technologie et développement rural Agrocampus Ouest, 65 rue de Saint-Brieuc, Rennes, Fransa. Tel: +33(0)6 80 75 21 98 (Mobile), E.mail: jfgrongnet@yahoo.fr, Web: www.uaf.edu.pk

17 – 20 Aralık. İSTANBUL GIDA-TEK 2009, 5. Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı. Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi. B. Çekmece, İstanbul.

Bilgi için: Ekrem Lener, Proje Müdürü. Tel:(212) 867 1221, Faks: (212) 886 6737, E.mail: ekremsener@tuyap.com.tr, Web: www.istanbulgidatek.com, www.tuyap.com.tr



Güven duymak...

Hizmet Verilen Ürün Analiz Grupları

- Alkollü İçecekler
- Alkolsüz İçecekler
- Baharatlar
- Bal
- Bebek Mamaları ve Ek Besinleri
- Çay-Kahve ve Kakao Ürünleri
- Çerezler ve Kuruyemişler
- Et ve Et Ürünleri
- Gıda ile Temas Eden Maddeler
- Gıda Katkı Maddeleri
- Gıda Takviyeleri ve Enerji İçecekleri
- Hububatlar ve Baklagiller
- Kullanım suları
- Meyve ve Sebze Ürünleri
- Pastacılık Ürünleri ve Hammaddeleri
- Sakız ve Katkı Maddeleri
- Su Ürünleri
- Süt ve Süt Ürünleri
- Şeker ve Şekerli Ürünler
- Un ve Unlu Mamüller
- Yağlar ve Yağlı Tohumlar
- Yumurta



Laboratuvarımızda

Gıda ve Gıda Ürünlerine yönelik;
Temel Beslenme Ürün Bilgisi, Etiket Bilgisi analizleri
Temel Mineral ve Ağır Metal analizleri
Koruyucu, Katkı ve Boya analizleri
Aflatoksin ve Mikrobiyolojik analizler ile birlikte,
Gıda Üretim Tesislerine yönelik Ortam Hijyen
Kontrolleri de yapılmaktadır.

LTS Gıda Kontrol Laboratuvarı

Yeni Yol Sk. Ekap İş Merkezi B Blok No:20 D:5-6 Acıbadem-Kadıköy/İstanbul
Tel : 0216 545 87 03 pbx Faks : 0216 545 87 03
bilgi@lts.com.tr • www.lts.com.tr

LTS
Laboratuvar
Hizmetleri

LİMİT - TESPİT - SONUÇ