

GIDA

GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

Gıda Güvenliği Derneği'nin Yayın Organıdır
3 Ayda Bir Yayınlanır • Yıl: 4 • Sayı: 1



GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

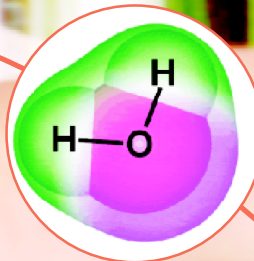
Su ve Gıda Güvenliği

Water and Food Safety

**1. Gıda Güvenliği Kongresi
Yapıldı**
1st Food Safety Congress was held

**İlerleme Raporuna Göre
Gıda Güvenliğindeki
Durumumuz**
Our Status in Food Safety
According
to the Progress Report

**Su Kalitesinin Gıda
Güvenliği ve
İnsan Sağlığına Etkisi**
Effect of the water quality on
Food Safety and human health





Gıdanıza Sağlık...



(0216) 655 44 32

www.acibademplabvital.com.tr

Türkiye'de çevreye ve topluma umut taşıyan her yeni fikrin bir destekçisi var.

Coca-Cola Hayata Artı Vakfı, çevre sorunlarına toplumsal refahı gözetken sürdürülebilir çözümler üretmek amacıyla kuruldu.

Vakıf, sivil toplum kuruluşları ile işbirliği içinde gerçekleştirdiği projelerle yaygınlaştırılabilir örnek çözümler üretiyor. Projeler nehirlerin bereketli toprakları sulayabilmesini, göllerin insanlara, kuşlara, balıklara, bitkilere ev sahipliği yapabilmesini, etkin sulama yöntemlerine geçilerek daha az suyla daha çok mahsul alınabilmesini sağlamayı hedefliyor.

Coca-Cola Hayata Artı Vakfı, başta gençler olmak üzere, ülkemizin çevre sorunlarını gündeme taşıyan proje sahiplerinin fikirlerine destek oluyor, örnek çözümleri birlikte hayata geçiriyor.

COCA-COLA HAYATA ARTI VAKFI'NIN DESTEK VERDİĞİ PROJELERDEN ÜÇÜ:



"SEYFE KURAK ALANI GÖL OLUYOR" PROJESİ

Türkiye'nin en önemli göllerinden biri Seyfe Gölü her yıl biraz daha kuruyor. Bozkır Çevre Derneği gençleri, kamu ve sivil toplum kuruluşları ile Seyfe Gölü'nü yeniden hayata döndürecek adımları atıyor.



"ADIM ADIM TEMİZ GEDİZ" PROJESİ

Dünyanın en önemli havzalarından Gediz Nehri kirleniyor. Ege Derneği gençleri, bu kirlenmeyi durdurmak için "Gediz Çevre İnisiyatifi" oluşturmak üzere harekete geçti.



"BİR DAMLA BİN VERİM HER YERDE" PROJESİ

Türkiye'de her yıl tüketilen suyun % 75'i tarımsal sulamada kullanılıyor. Misya Çevre Derneği gençleri, tarımda etkin sulama yöntemlerini yaygınlaştırarak ülkemizin su kaynaklarının korunmasına katkı sağlıyor.

Coca-Cola

**HAYATA ARTI
VAKFI**

www.coca-colahayataartivakfi.org

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



Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)

Anadolu Cam San.A.Ş.

Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)

Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.

Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Banvit A.Ş.

Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.

Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.

CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.

Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.

Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.

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

Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.

Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.

Deisko izolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.

Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Johnson Diversey)

DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.

Dupont Türkiye

East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.

Ege İhracatçı Birlikleri

Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu)

Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.

Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.

Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.

Filiz Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.

ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.

İbrahim Tiryaki

İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.Ş.

Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş.

Kent Gıda Maddeleri San. ve Tic. A.Ş. (Cadbury)

Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.

Marsan Gıda San.ve Tic.A.Ş.

Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları A.Ş.

Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Merter Helva San. Tic. A.Ş. (Koska Helvacısı)

Metro Group

Migros Ticaret A.Ş.

Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.

Nimet Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuvarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.

Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.

Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Penguen Gıda San. A.Ş.

Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.

Pınar Süt Mam. San. A.Ş.

Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.

Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.

Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.

Sardunya Hazır Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.

Serlog Servis Lojistik Dış Tic. Ltd. Şti.

Sincer Dış Ticaret

Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.

Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Sütaş A.Ş.

Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)

Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.

Tat Konserve San. A.Ş.

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

Tetrapak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.

Tetra Pak Paketleme Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Teknik Tarım Ürünleri ith. ihr. San. ve Tic. Ltd. Şti.

Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş. Kristal Yağları

Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)

Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Turkent Gıda ve Turizm San. ve Tic. A.Ş.

Unilever Türk A.Ş.

Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.

Uşak Uçak Servisi A.Ş.

Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

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
Prof. Dr. Necla Aran
Samim Saner
Nerma Gökçe
Petek Ataman
Tuna Atalay
Ülker Tokgöz

Editör / Editor
Ayşegül Çelik
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, Taşlı Çıkış Sk.
LütŞye 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
DIASAN Basım Form Matbaacılık
Örnek Mah. Alkop Cad. Nurhasa Plaza
A. Blok No:1 Kat:1 Esenyurt - İstanbul
www.diasan.com.tr Tel: 0 212 858 21 41

Tüm yayın hakkı Gıda Güvenliği Derneği'ne ait olup kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir. Tüm reklamların sorumluluğu reklam veren Şrnalara, 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.



1. Gıda Güvenliği Kongresi

Aralık 2010 tarihinde gerçekleştirilecek olan 2. Gıda Güvenliği Kongresi için çok büyük bir cesaret ve güç veriyor. Katılımcıların memnuniyetinin altında yatan önemli nedenlerden bir tanesinin de üniversitelerden bakanlığa, tarımsal üreticilere, yemcilere, gıda sektörüne, sivil toplum örgütlerine, meslek odalarına ve tüketici örgütlerine kadar geniş bir paydaş kitlesini gıda güvenliği ortak paydası altında bir araya getirmesi olduğu ortaya çıktı. Katılımcılar Gıda Güvenliği Kongresi'nin ülkemizde gıda güvenliği alanında deneyim ve uzmanlıkların paylaşılması ve ortak aklın oluşması için önemli bir eksikliği kapadığını bildirdiler. Umarım kısa bir zaman içerisinde ülkemiz gıda güvenliği alanında sağladığı gelişmeler sayesinde çevremizdeki bir çok ülke için gıda güvenliği alanında örnek alınan bir ülke olur. Kongrenin önümüzdeki yıldan itibaren bu hedefe yönelik çalışmalara da gireceğini ve çevre ülkelerden de katılıma odaklanacağını belirtmek istiyorum.

Bildiğiniz gibi dergimizin her sayısında ayrı bir konuyu ele alıyoruz; bu sayımızın konusu olarak ise hayatın temeli olan "su" yu ele aldık. Tarladan çatala yaklaşımı içerisinde su bir taraftan bitkisel üretimin sulama anlamında ana girdisini oluştururken, diğer taraftan da sanayide gıdanın en önemli bileşenini, gıda işleme prosesinin temel öğelerinden birini, temizlik ve hijyenin sağlanmasındaki ana maddeyi ve son olarak da sofraya gelen ürünün hazırlanmasında ve hijyeninde rol alan ana maddeyi oluşturuyor. Bu anlamda baktığımızda su kadar önemi olan bir madde daha yoktur. Su gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli maddelerden birisi, susuz bir temizlik ve hijyen düşünülemez, ama diğer taraftan su ya da rutubet gıdaların bozulmasına da neden olan en önemli etken. Su aktivitesini düşürmek sayesinde gıdaları mikroorganizmalara karşı korunaklı hale getirip gıdaların raf ömrünü uzatabiliyoruz. Sulama bitkisel üretimin en önemli girdisi; ancak eğer sulama kaynakları mikrobiyolojik açıdan kirlenmiş ise bitkileri sularken aynı zamanda özellikle çiğ tüketilen salata gibi ürünlerde mikrobiyolojik kaynaklı sağlık sorunlarına yol açar hale gelebiliyor. İşte bu sayımızda suyu çok farklı yönlerden ele almaya çalışacağız.

Umarım bu sayımız faydalanacağınız ve hoşunuza giden bir sayı olur...

Su gibi aziz olun...

Samim Saner

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

Değerli Gıda Güvenliği Dostları,

Yurtiçi ve yurtdışından büyük bir katılımın olduğu dolu dolu geçen 1. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ardından yeni yılın bu ilk sayısında tüm okurlarımıza sağlıklı, mutlu ve başarılı bir 2010 yılı dilekleriyle birlikte merhaba diyerek söze başlamak istiyorum.

1. Gıda Güvenliği Kongresi ile ilişkili olarak yerli ve yabancı birçok katılımcıdan son derece olumlu geri dönüşler ve tebrikler aldık. Bu tebrikler bizlere 9-10

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 Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Aydın Öztan

Aksaray Ünv. Meslek Yüksek Okulu

Prof. Dr. Aziz Ekşi

Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Barbaros Özer

Abant İzzet Baysal Ünv. Gıda Müh. Böl.

Doç. Dr. Cengiz Caner

Çanakkale Onsekiz Mart Ünv. Gıda Müh. Böl.

Prof. Dr. Çağatay Güler

Hacettepe Ünv. Halk Sağlığı Böl.

Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu

İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Emel Sezgin

Ankara Ünv. 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 Kortuk

TKİB Koruma ve Kontrol

Genel Müdürlüğü

Fatma Can

AB Genel Sekreterliği

Tarım ve Balıkçılık Dairesi

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 Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.

Meral Gündüz

IGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi)

Melek Us

Set-Bir

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

Prof. Dr. Nafiz Delen

Ege Ünv. 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 Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Selim Çetiner

Sabancı Ünv. Biyoloji Bilimleri ve

Biyomühendislik Böl.

Prof. Dr. Semih Ötleş

Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.

Prof. Dr. Sevinç Yücecan

Hacettepe Ünv.

Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Prof. Dr. Tayfun Ağar

Çukurova Ünv. Bahçe Bitkileri Böl.

Ülkü Karakuş

Türkiye Yem Sanayicileri Birliği

Prof. Dr. Volkan Korten

Marmara Ünv. Enfeksiyon Hastalıkları ve

Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

Dr. Yıldırım Cesaretli

T.C. Sağlık Bakanlığı Reşk Saydam

Hıfzısıhha Merkez Başkanlığı



06



36



41



48



58



62

03 Giriş Yazısı / Preface : Samim Saner

06 Haberler / News

• Dernekten Haberler / News from TFSA

• EFSA'dan Haberler / News from EFSA

• Üyelerden Haberler / News from Members •

• Türkiye'den Haberler / News from Turkey

• Dünyadan Haberler / News from World

36 Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table

Su ve Gıda Güvenliği / Water and Food Safety

41 Sektörel Bakış: / Sectoral View

Su ve Gıda Güvenliği hakkında firmalar neler düşünüyor? / What do manufacturers think about Water and Food Safety?

44 Makale: / Article

"İlerleme Raporuna göre Gıda Güvenliğindeki durumumuz" R. Petek ATAMAN Gıda Mühendisi

48 Makale: / Article

"Türkiye'de Şişe Sularının Etiket Bilgileri Hakkında Bir Değerlendirme"

Prof.Dr. Selma Türkay İTÜ Kimya Müh. Metalurji Fak.

50 Hakem Onaylı Bilimsel Yazı

Su kalitesinin gıda güvenliği ve insan sağlığına etkisi

Yrd. Doç. Dr. Birce Mercanoğlu

Taban Gazi Üniversitesi,

Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu

53 Makale: / Article

İçme Suyu Güvenliği

54 Yazı / Article

Suyun Felsefesi - Philosophy of Water

Dr. Vural Yiğit Öğretim Üyesi

56 Röportaj / Interview

Hijyenik ekipman ve gıda güvenliği

57 RASFF

58 2008 yılı RASFF raporu

62 Tüketici Köşesi / Column of Consumers

Sağlıklı ve Güvenli İçme Suyu Tüketimi

Engin Başaran Tüketiciler Derneği Başkanı (TÜDER)

Yönetim Kurulu Başkanı

64 Sıkça Sorulan Sorular / Frequently Asked Questions

Su ve Gıda Güvenliği / Water and Food Safety

Gıda Ajandası / Agenda



Dairy Plant
Checklist

Hijyene giden en kısa yol.

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

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

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



Sonucunda;

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

Kısaca DPCL, tesisinizde sürdürülebilir hijyeni yapılandırır ve devamlılığını sağlar.

Hijyen pusulanız DPCL markanıza değer katar.

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

* Atık Yönetimi, Bakım, Bina, Alt Yapı, Çarpraz Bulaşma, Depolama ve Sevkiyat, Eğitim, Haşere Mücadelesi, Personel Hijyeni, İş Güvenliği, Su Yönetimi, Temizlik ve Sanitasyon.



4 Aralık 2009 tarihinde İstanbul Askeri Müze’ de gerçekleştirilen 1.Gıda Güvenliği Kongresi, sağladığı geniş katılım ve başarılı organizasyonu ile büyük övgü topladı.

Gıda Güvenliği Derneği (GGD) koordinatörlüğünde 4 Aralık 2009 tarihinde İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi’nde gerçekleştirilen ve gıda güvenliği ile ilişkili konuların bilimsel bir platformda tartışıldığı 1. Gıda Güvenliği Kongresi; bilim adamları, bürokratlar, sanayiciler, tüketici örgütleri ve basını uluslararası boyutta bir araya getirdi. Ana oturum ve “Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı” panelinin yanı sıra 6 paralel oturumdan oluşan kongreye yurtdışı

şından ve ülkemizden toplam 51 konuşmacı katkıda bulundu ve 607 kişi dinleyici olarak katılım gösterdi.

Kongre, Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker ve Uluslararası Gıda Koruma Birliği Genel Sekreteri David W. Tharp’ın açılış konuşmaları ile başladı. Açılış konuşmalarının ardından British Food Journal Editörü Prof. Dr. Chris Griffith’in “Ülkeler Gıda Zehirlenmelerini Hak Ediyorlar mı; AB’ndeki Durum?” ve Ay-



rupa Gıda Hukuku Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Bernd Van Der Meulen'in "Avrupa'da Gıda Güvenliği Mevzuatı Tarihçesi ve Yarını" başlıklı konuşmalarının yer aldığı ana oturum gerçekleştirildi. Ana oturum sonrasında "Türkiye'de Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı" panelinde gıda güvenliğiyle halk sağlığının korunması arasındaki ilişki çeşitli yönleriyle ele alındı. Öğle yemeği molasının ardından; 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 devam etti. Oturumların tamamlanmasının ardından kongre kapanış kokteyli ile son buldu. Kongreye katılım gösteren firma yetkilileri ve uzman konuşmacılarla çeşitli röportajlar gerçekleştirildi.

Gıda güvenliğiyle ilişkili tüm tarafların çözüm odaklı ortak bir platformda buluşturulduğu kongre sonrasında 1. Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi yayınlandı.

1. Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

Final Report of 1st Food Safety Congress :

Final Report of 1st Food Safety Congress is published. Main topics for the establishment of food safety as a discipline which is essential to protect public health and to promote the development of food industry was presented during the conference and has been summarized as 27 items in the final report.

Toplum sağlığının korunması ve gıda sektörünün sağlıklı gelişebilmesi için gıda güvenliği vazgeçilmez bir ön koşuldur. Gıda güvenliğinin bir disiplin olarak yerleşmesi ve yaygınlaşması için kongre sırasında yapılan çeşitli sunumlarda ortaya çıkan ana konular aşağıda özetlenmiştir;

1. İnsanların temel hakları arasında yeterli miktarda ve güvenilir gıdaya erişim yer almaktadır ve bunun sağlanmasında devlete, üreticiye, tüketiciye, sivil toplum örgütlerine, meslek odalarına, eğitim kurumlarına, basına; kısaca toplumun tüm kesimlerine ayrı ayrı görevler düşmektedir.

2. Gıda güvenliği konusu temelde üretimin her aşamasında alınması gereken önleyici tedbirler disiplini olarak ele alınmalıdır. Tarladan çatala kadar; çevreye, insan, hayvan ve bitki sağlığına zarar vermeyen, üretimin her aşamasında gerekli kontrolleri yapılmış, güvenilir ürünlerin yaygınlaşmasına ihtiyaç vardır.

3. Tüketici gıda güvenliğinde belirleyici bir role sahiptir; o nedenle tüketici bilincinin geliştirilmesi ve bunun sonucunda tüketicilerin gıda alışverişlerinde menşei belirsiz, kayıt dışı ve kontrol dışı ürünleri almamaları, kendilerinin ve çocuklarının sağlıklarını riske atmamak için Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'ndan izin almış ürünler dışındaki gıdaları tüketmelerinin sağlanması gerekmektedir.

4. Gıda güvenliği açısından tüketicilerin ambalajlı gıdalara yönelmesi "hem tarladan çatala" izlenebilirliğin sağlanması, hem de ürünün korunması açısından son derece önemlidir.

5. Tüketiciler hem basından hem internetten çok yoğun bir şekilde bilgi kirliliğine maruz kalmaktadırlar. Konusunda yetkin olan uzman kişi ve akademisyenlerin görüşlerine başvurulması ve sağlıklı, doğru bilgilerle toplumun bilgilendirilmesi gerekmektedir. Tüketicilerin de bu bağlamda duydukları herşeye inanmamaları, kendi sorgularını da yapmaları önerilmektedir.

6. Ülkemizde bir an önce bağımsız bir Bilimsel Risk Değerlendirmesi Kurulu kurulmalıdır.

7. Sorumlu tüketici olmanın gereklerinden biri de tüketicilerin Alo 174 hattına gıda güvenliği ile ilgili şikayetlerini iletmeleri, ardından da şikayetlerini takip etmeleridir.

8. GDO'lar konusunda çok farklı görüşler ortaya atılmış olmakla birlikte şu an için bilimsel olarak bakıldığında GDO'lara kesin taraf olmak ya da kesin aleyhde olmak doğru değildir. Ancak temkinli olunmalı ve bilimsel verilere değer verilme-

lidir. Mevzuatımız ve uygulamalarımız EFSA-Avrupa Birliği Gıda Otoritesinin risk değerlendirmesi sonuçlarıyla uyumlu olmalıdır.

9. Sadece yanlış yapanların, olumsuz durumların ve cezaların öne çıkarılması yerine; işini doğru yaparak güvenilir gıda üreten çiftçi, tedarikçi, sanayici ve satıcılar takdir ve teşvik edilmeli, böylelikle güvenilir gıda üreten işyeri sayılarının artırılması sağlanmalıdır. Bu yaklaşımın yaygınlaşması için gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik yapılan harcamaların uygun yöntemlerle teşviki sağlanmalıdır.

10. Gıda tedarik zincirinde gıda güvenliğinin sağlanması için "tarladan çatala" tedarik zincirinin tamamının eğitim ihtiyacı bulunmaktadır.

11. Gıda Güvenliği ile ilgili konularda veri tabanı/istatistik altyapımız güçlendirilmeli, sorunların tespitinde, alınan önlemlerin etkinliğinin gözlemlenmesinde bu veri tabanlarını baz alan istatistiksel yaklaşımlar ön plana çıkarılmalıdır. Bu kapsamda gıda kontrolleri sonuçlarına ve gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin ulusal veri tabanları oluşturulmalıdır.

12. Gıda güvenliğinin önündeki en önemli engellerden birisi merdivenaltı üretim sorunudur. Bu konu tüketici sağlığını olumsuz olarak etkilemekte ve Türk gıda sektörünün gelişimini engellemektedir. Bu konuda gereken önlemler bir an önce alınmalı, ilgili kamu otoriteleri arasında koordineli çalışma sağlanmalıdır.

13. Güvenilir gıda arzının artması için gerekli olan alt yapının hazırlanması, gıda mevzuatının günün ihtiyaçlarına cevap verilebilmesi için AB mevzuatı ile uyumlaştırılması, denetimlerin artırılması gerekmektedir.

14. Devlet otoritelerinin mevzuat çalışmaları ve düzeltici çözümler üretmesi aşamalarında; ortak sorunlarımıza ortak çözümlerin üretilmesi adına tüm paydaşların fikrinin alınarak ortak akıl yoluyla çözüm üretilmesi yaklaşımının geliştirilmesi gerekmektedir. Mevzuat değişikliklerinde yürürlük tarihi belirlenirken uyum süreci mutlaka dikkate alınmalıdır.

15. Dış pazarlara da açılan gıda sektörünün gelişmesi için sektörün rekabet gücünü arttıracak çalışmaların da mutlaka yine devletin liderliğinde paydaşları ile birlikte sürekli gündemde olacak şekilde yapılması ayrı bir zorunluluktur.

16. Gıda konusunda AB ve dünyadaki gelişmelerin sürekli izlenmesi için bu konuda uzman otorite ve kurumlarla devlet, sivil toplum kuruluşları ve firmalar bazında ilişkilerin güçlen-

dirilmesi ve ülkemize entegre edilmesi gıda sektörünün gelişmesine ve halkımızın doğru ve sağlıklı beslenmesine önemli katkıları olacaktır.

17. Süt üretiminde özellikle sokak sütü üretim ve tüketim alışkanlığının devam etmesi yanında kayıt dışı üretimin de azımsanamayacak boyutta olması, güvenli süt üretimi ve tüketimi açısından önemli bir sorun olmaya devam etmektedir. Küçük boyutlu işletme sayısının fazlalığı denetim ve kontrol zorluğu nedeni ile hijyenik ve kaliteli süt üretiminde zafiyete uğratan bir diğer etmen olarak karşımıza çıkmaktadır. Halkımıza güvenli ve sağlıklı süt temini için özellikle denetimlerin etkinleştirilmesi ve kayıt dışı üretimin önüne geçilmesi önem arz etmektedir.

18. Et üretiminde özellikle kesim esnasında ve sonrasında oluşabilen mikrobiyal kökenli bulaşmaların halk sağlığı açısından önemli olduğu düşünülmekte ve bunu önleyebilmek açısından hayvansal gıda üretiminde HACCP sistemini baz alan Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin yaygınlaştırılması ve uygulanması faydalı olacaktır. Bu tip yönetim sistemlerinin tüm hayvansal gıdaların üretiminde önemli bir güvence sağlayacaktır.

19. Sanayileşmenin sonucu ortaya çıkan çevre kirliliği ve bundan kaynaklanan çeşitli kimyasal atıklara ait kirleticilerin doğal üretim zincirine dahil olması yanında, çeşitli tarım ilaçlarının ve veteriner ilaçlarının bilinçsiz ve denetimsiz kullanımının güvenli tarımsal gıda üretimi açısından önemli risk unsurları olduğu sonucuna varılmıştır. En zehirli karsinogen maddelerden biri olan dioksin ve dioksin benzeri bileşiklere yönelik olarak Kocaeli ilinde toplanan hayvansal gıda örneklerinde belirlenen miktarların limitlerin altında kalması memnuniyet verici olmakla birlikte, bu ve benzeri kimyasal bulaşma ajanları ile ilgili sürekli ve yoğun denetim yapılmasının önemi büyüktür.

20. Tarımsal üretimin yapıldığı çevrede meydana gelen kirlenme ve bitkisel tarım uygulamalarında yapılan çeşitli hataların önemli boyutta etkilediği sektörlerden birisi de bal üretimidir. Tarımsal mücadele amacı ile kullanılan çeşitli ilaçların arı varlığını tehdit etmesi yanında, üretilen ballarda da kalıntı yaptığı ve ülkemizde üretilen ballarda bu yönden bir kirlenme olduğu bilinmektedir. Ayrıca arıların şeker şurubu ile beslenmesi ve bala doğrudan hile amaçlı olarak yüksek fruktoz içerikli mısır şurubu, sakaroz şurubu ve glikoz şurubu gibi maddelerin katılması kaliteyi düşüren unsurlar olarak dikkate alınmakta ve bu amaçla denetim ve önlemlerin artırılması gerekmektedir.

21. Hayvansal üretimde genetiği değiştirilmiş yemlerin kullanımı ile ilgili medyada yer alan eksik ve yanlış bilgiler halkımızın dengeli ve yeterli beslenmesini tehdit ettiği unutulmamalıdır. Günümüze değin çiftlik hayvanları üzerinde GDO'lu

yemler ile dünyada ve ülkemizde yapılan 250'den fazla araştırmada hayvanların sağlığının ve veriminin olumsuz etkilenmediği bildirilmektedir. Uluslararası saygın hakemli bilimsel dergilerde yer alan bu araştırma sonuçlarında dikkate alınması gereken bir diğer önemli bulgu da; GDO'lu yemler ile beslenen hayvanlardan elde edilen et, süt ve yumurtada transgenik DNA'ya rastlanılmamasıdır. İzin verilen GDO'lu yemlerle beslenen hayvanlardan elde edilen süt, et, yumurta ve benzeri gıdaların risk oluşturmadığı EFSA tarafından teyit edilmektedir. Bu bağlamda GDO'lu yemler kullanılarak elde edilen hayvansal gıdaların güvenli olduğu ve risk taşımadığının kamuoyu ile paylaşılması gerekli görülmüştür.

22. Devletin son yasal düzenleme ile gerçekleştirmeyi hedeflediği tarım ilaçlarının reçete ile satılmasıyla birlikte çiftçinin uzman ziraat mühendisleri tarafından bilinçli zirai ilaç kullanımı ve seçimine yönelik eğitilmesi ve çiftçinin kendisinin de çözümün bir parçası olacak şekilde yönlendirilmesi daha sağlıklı olacaktır.

23. Tarımsal üretimdeki Aflatoksin ve mikrobiyolojik kontaminasyon gibi sorunların çözümünde mevcut ve alternatif gıda güvenliği teknolojilerinin kullanımının yaygınlaşmasının önemi üzerinde durulmuştur.

24. Bu yıl 26 milyona yakın turisti misafir edecek olan Türk Turizmi için gıda güvenliği son derece önemli bir gerek koşuldur. Bu rakam, Türkiye nüfusunun, ortalama 1/3'i demektir. Sahip olduğumuz tarihi ve kültürel zenginliğimiz, doğal güzelliğimizve turizm çeşitlerimiz ile yakın gelecekte 50 milyon turist sayısına ulaşmayı hedefleyen ülkemiz için "müşteri memnuniyeti"nin sağlanması şarttır. Misafirlerimizin başına gelebilecek en küçük kötü bir hadise, yapılan bütün tanıtım çabalarını sıfıra indirecektir. Bu da, bugüne kadar yapmaya çalıştığımız, tanıtım ve PR çalışmalarımıza, 'büyük darbe vurmak' anlamına gelecektir. O nedenle hem tüketici sağlığının korunması, hem ülke itibarımız, hem de yabancı tur operatörlerinin tesisler üzerindeki etkisini güçlendirmek amacı ile sektörde gıda güvenliği konusunun gelişimine önem verilmesinin bir kez daha vurgulanması konusunda mutabık kalınmıştır.

25. Turistik tesislerde gıda güvenliği konusunda yapılacak uygulamalarda yönetimin desteğinin önemi büyüktür.

26. Özellikle restoran işletmeciliğinde eğitimin önemi vurgulandı. Sektörde gıda güvenliği konusunda gelişimin sağlanması için eğitim desteğinin öncelikli adım olduğu belirtilmiştir.

27. Gıda güvenliğinin sağlanmasının yanı sıra, dengeli ve sağlıklı beslenme yaklaşımı da son derece önemlidir. Gıda güvenliğinin yanı sıra etik çizgide sağlıklı ve beslenme değeri yüksek gıdaların da toplumda yaygınlaştırılması gerektiği belirtilmiştir.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner Kongre esnasında çeşitli yayın organlarıyla röportajlar gerçekleştirdi.

Samim Saner, The President of The Food Safety Association performed interviews with various reporters during the Congress.

Saner stated during the interviews that there are positive developments in Turkey in terms of food safety. He also emphasized that food safety is an important subject especially during the EU process.

Sayın Saner, bu yıl ilkinizi gerçekleştirdiğiniz ve başından sonuna kadar koordinasyonuyla bizzat ilgilendiğiniz 1.Gıda Güvenliği Kongresi hakkında sizin öz değerlendirmeleriniz nelerdir?

Gıda Güvenliği Kongresi, GGD'nin misyonunda yer alan en temel etkinlik. O nedenle bu önemli etkinliği başarıyla ve geniş bir katılımı gerçekleştirmekten ötürü kongre organizasyonunda çalışanlar ve tüm GGD üyeleri olarak çok mutlu ve gururlu olduğumuzu belirtmek isterim. Alanlarında öncü olan çok sayıda bilimadamı, bürokrat, şirket temsilcileri ve tüketici organizasyonlarını kongre biraraya getirmiş ve gıda güvenliği ile ilişkili olarak mutabakatların oluşmasına ve tarafların birbirleriyle olan ilişkilerinin güçlenmesi için zemin hazırlamıştır.

Gıda güvenliği konusunda ülkemiz adına atılmış önemli bir adım olarak nitelendirilen Kongre'ye insanların yaklaşımları nasıl oldu? Bu konudaki izlenimlerinizi öğrenebilir miyiz?

Kongremiz ile ilgili birçok yerli ve yabancı katılımcıdan çok olumlu geri dönüşler aldık. Bu olumlu dönüşlerin en önemli sebeplerinden bir tanesi gıda güvenliği ortak paydasında tüm ilgili tarafları bir araya getirmiş olması. Diğer önemli bir neden ise bilimsel programın tarladan sofraya sürecinde tüm gıda güvenliği konularını içeren zenginlikte olması. Tabii ki tüm bunlarla birlikte alanında uzman yerli ve yabancı konuşmacılarımızın son derece donanımlı olması gıda güvenliği konularının en güncel şekilde ele alınmasını sağladı. Özellikle yabancı misafirlerimizin hem kongre içeriğinin kalitesi, hem de yoğun katılımdan çok etkilendiklerini ifade etmem gerekiyor.

Gıda Güvenliği Kongresi önümüzdeki yıllarda nasıl gelişecek?

Gıda Güvenliği Kongresi yalnızca ülkemizin değil; aynı zamanda Balkanlar, Kafkaslar ve ortadoğuda da gıda güvenliği ile ilişkili paydaşları biraraya getiren bir etkinlik olarak her geçen yıl konumunu güçlendireceğine ve bölgemizde gıda güvenliği konusunda yapılan en önemli etkinliklerden biri olacağına inanıyorum. Böyle bir gelişimin ülkemizin bölgedeki konumunu hem ticari ve ekonomik, hem de bilimsel ve teknik anlamda güçlendireceğine inanıyorum. Önümüzdeki yıl 2 gün sürecek kongremizde zamansal genişlik ile birlikte programı daha da genişleterek ilkinden farklı olarak poster oturumlarına da yer alacak. Bu anlamda 9-10 Aralık 2010 tarihinde gıda güvenliğine gönül vermiş herkesi önemli bir farkındalık olan bu konuyu bizlerle birlikte irdelemek üzere şimdiden davet ediyorum

Tarım ve Köyşleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker 1.Gıda Güvenliği Kongresi'nde yaptığı konuşmada, GDO konusunda halkın kafasının haksız yere karıştırıldığını belirtti. Sayın Saner, GDO konusunda halkın kafası neden karıştırıldı?

Çünkü GDO çok boyutlu bir konu. GDO'nun bir taraftan uluslararası ticareti etkileyen ekonomik boyutu, bir taraftan çevreyi ilgilendiren ekolojik yönü, sağlık boyutu ve bunların yanında felsefi yönü de var. Yani insanların bir kısmı manipüle edilmiş, genetiğiyle oynanmış gıda tüketmek istemeyebilir. Bütün bunları alt alta koyduğumuzda konu karışık bir hal alıyor. Konuya temsil ettiğim Gıda Güvenliği Derneği Başkanı kimliğiyle yakla-



şacak olursam sadece sağlık kısmıyla ilgili olarak konuşabilirim. Sağlık açısından baktığımız zaman izin verilen GDO'lu ürünler için şu an karşısında olmamızı gerektiren bilimsel bir veri olmadığını söyleyebilirim. Ama yandaş olmamızı gerektiren veriler de yok. Bilim kendi kendini sorgulayan bir disiplindir. Sürekli olarak kendi kendini sorgulayacak ve kendi içerisinde doğruyu bulacaktır. Birçok konu vardır ki bilimsel olarak zararları sonradan kanıtlanırsın... Bu durum benzer teknolojilere karşı olmamızı gerektirmez tabii. Zira biyoteknoloji yalnızca mısır, soya gibi bitkiler konusunda sınırlı değildir; şu anda birçok diabet hastasının kullandığı insülin biyoteknolojik yöntemlerle üretilmekte, çeşitli aşılarda üretiminde biyoteknolojik yöntemler uygulanmaktadır. Teknolojik olarak baktığınız zaman kaçınılmaz önemde olan bir teknolojidir. Ama bu kaçınılmazlık içerisinde sağlıkla ilgili yan etkilerinin araştırılması ve ona göre hareket edilmesi gerekiyor.

GDO'lu ürünler konusunda bilim insanları da ikiye ayrılmış durumda... Bir taraf GDO'nun kansere yol açacağını söylerken diğer taraf bunun aksini savunuyor. Bunun nedeni nedir?

Bilimde tartışma doğal bir şeydir. Risk iletişimi diyoruz buna. Burada, riskin doğru iletişiminin kurulması gerekiyor. Konuyla ilgili yalnızca uzman kişilerin konuşması gerekiyor. Bu noktada bir konunun altını çizmek istiyorum. Dünyada gıda güvenliğine tartışmasız en çok önem veren birlik Avrupa Birliği (AB)... AB'nin de 27 ülkesinden fazla üyesi bulunan olan bir kurumu var; AB Gıda Güvenliği Otoritesi; yani EFSA... Biz EFSA'nın kararlarını bilimsel olarak inceleyebiliriz, değerlendirebiliriz; ama eğer o kararların ve çalışmaların daha iyisini yapamıyorsak oradaki bilgilere inanmak, kararlara da uymak durumundayız. EFSA izin verilmiş GDO'lu ürünlerin sağlıkla ilgili bir risk taşımadığını söylüyor. Bu izin verilmiş ürünler, yönetmelikle, Türkiye'de girişine izin verilebilecek olan ürünlerdir. Belirlenen oranların dışında olan ürünlerde etiketlenme zorunluluğu var. Tüketici herhangi bir nedenle ki bunlar çevresel, felsefi hatta dini faktörler olabilir; ya da bir neden olmaksızın "ben GDO tüketmek istemiyorum" diyebilir. Bu durumda tüketici olarak bunun bilgisini görme hakkına sahip olduğunu düşünüyorum. Biz Gıda Güvenliği Derneği olarak daima bilgilendirme ve açık bilgilendirmenin doğru olduğuna inanıyoruz. Sürekli seyahat halindeyiz. Olumlu yönde bir ilerleme söz konusu. Birçok konuda önceki yıllara göre büyük gelişme kaydediyoruz. Bunlar güzel gelişmeler tabii ama alacağımız daha çok mesafe var. Özellikle AB süreci içerisinde gıda güvenliği ve çevre gibi uğraşmamız gereken önemli iki konu var.



Kalite Sistem
LABORATUARLAR GRUBU

ANALİZ



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

EĞİTİM ve DANIŞMANLIK



- ISO 22000
- ISO 9001:2000
- ISO 14001
- ISO 17025 Laboratuvar Akreditasyonu
- Ölçüm Belirsizliği
- Metot Validasyonu
- IFS
- BRC
- GLOBALGAP
- MEVZUAT

DENETİM

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



www.kalitesistem.com

Ar Plaza B Blok No:16 Kozyatağı 34742 İstanbul
Tel:+90 (216) 445 27 27 Fax:+90 (216) 416 07 08

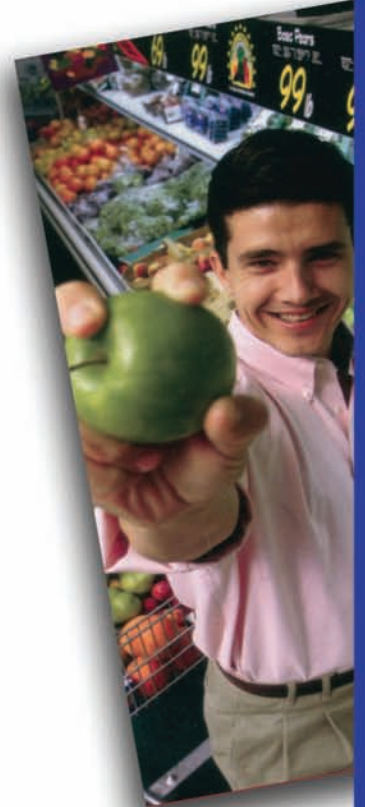


BELGELENDİRME

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

BELGELENDİRME YAPILAN SEKTÖRLER

- Tarım
- Gıda
- Perakende
- İhracat
- Yem
- Ambalaj
- Lojistik



www.isaturkey.com

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

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

1. Gıda Güvenliği Kongresi konuşmacı röportajları

Gıda Güvenliği Kongresi konuşmacıları arasında yer alan Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) Genel Sekreteri David W. Tharp, Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Bernd Van Der Meulen, British Food Journal Editörü Prof. Dr. Chris Griffith ve Kongreye katılımda bulunan değerli firma yetkilileri ile Kongre üzerine kısa söyleşiler gerçekleştirdik.

Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP International Association for Food Protection) Genel Sekreteri David W. Tharp

International Association for Food Protection (IAFP) Secretary General DAVID W. THARP

"IAFP, serves for protection for food resources in the world, together with its various members. We are combining the information on protection food resources gathering experts working in this field from all over the world. We have been organizing congresses in the EU for 5 years and we have member organizations from 4 EU Member States. In addition we have international members. We have been working with Food Safety Association for nearly two years. This is an excellent organization that brought together various stakeholders ..."

IAFP ne zaman kuruldu, faaliyet alanı hakkında bilgi alabilir miyiz?

IAFP öncelikle 1911 Kasımında süt kalitesinin geliştirilmesi ile ilgilenen Avustralya'lı, Canada'lı ve Amerika'lı 35 kişi tarafından Wisconsin Milwaukee'de Uluslararası Süt ve Mandıra Denetleyicileri Derneği olarak kuruldu. 1936, 1947 ve 1966 yıllarında çeşitli isimlerde faaliyet gösterdi. 1999 Kasım ayında üyelerin seçimi ile şu anda kullanılan ismi olan Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) ismini aldı. IAFP sadece bu konuya odaklanmış çok sayıda üyesi ile dünyadaki gıda kaynağının korunması üzerine faaliyet göstermektedir. Bu derneğin çatısı altında yetiştirme, saklama, nakliye, geliştirme ve hazırlanma aşamasındaki her türlü gıda ile ilgilenen ve araştırmalar yapan eğitimcileri, devlet memurlarını, mikrobiyologları, gıda endüstrisi uzmanlarını ve kalite kontrol mühendislerini bulabilirsiniz. Amacımız, dünya genelinde gıda koruması üzerine çalışan profesyonelleri bir araya toplayarak gıda kaynaklarının korunması hakkındaki bilgileri bir araya getirmektir. IAFP olarak 2 dergi yayınlıyoruz. Bu dergilerde 500'ün üzerinde makale yayınlanıyor. Kuzey Amerika'da her sene toplantılar gerçekleştiriyoruz. Sene-y California'da kongrelerimiz olacak. Ayrıca geçtiğimiz sene Avrupa'da Berlin'de kongremiz gerçekleşti, önümüzdeki sene Dublin'de yapılmasını planlıyoruz.

IAFP olarak şu an kaç ülkede faaliyet gösteriyorsunuz, bu ülkeler hangileri?

Beş seneden beri Avrupa Birliği (AB) içersinde konferanslar gerçekleştiriyoruz ve hali hazırda dört AB ülkesinde üye kuruluşlarımız mevcut. AB dışında da uluslar arası üyelerimiz bulunmakta. Bu ülkeler arasında Kore, Avustralya, Yeni Zelanda, Brezilya ve Kolombiya bulunuyor. Bunların yanı sıra Kuzey Amerika'da ve Kanada'da 5 üye derneğimiz, ABD sınırları içersinde ise 44 üye derneğimiz bulunuyor. AB çerçevesinde düzenlediğimiz konferanslara ek olarak uluslararası konferanslar da düzenliyoruz. Şimdiye kadar Brezilya ve Kore'de bu tarz konferanslar gerçekleştirdik. Bir sonraki uluslararası konferansımızın Kolombiya'da yapılması planlanıyor. Destek verdiğimiz ve birlikte çalıştığımız 2 konferans daha bulunmakta. Bunlardan biri



Çin'de olan, diğeri de Dubai'de...

Türkiye'deki Gıda Güvenliği Derneği ile ne kadar zamandır işbirliği içindesiniz?

Birlikte çalışmaya başlayalı yaklaşık olarak iki sene oldu. Gıda Güvenliği Derneği IAFP'nin Türkiye'deki temsilcisi... Oldukça başarılı çalışmalar yürütüyor. Bu kongre ile derneğin başarısının daha da artacağını düşünüyorum.

Bugün düzenlenen 1. Gıda Güvenliği Kongresi hakkında görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

Gerçekten mükemmel bir organizasyon söz konusu... Konuyla ilgili olarak birçok paydaş burada bir araya gelmiş. Katılım sayısı oldukça yüksek görünüyor. Kongreyi düzenleyen organizatörler katılımın yoğun oluşundan memnun olmalıdırlar.

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: İhlamur Yıldız Caddesi Kessaf Sokak No: 4/11 Beşiktaş 34353 İstanbul
Tel: 0212 258 7770 Fax: 0212 227 0262



www.bioshield.com.tr

Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Bernd Van Der Meulen: "Bazı özel durumlar haricinde genel olarak sokaktaki insanda gıda güvenliği konusunda bir kaygı gözlemlenmiyor."

President of European Food Law Institute , Prof. Bernd Van Der Meulen

European Food Law Institute started its studies on 4 April 2004. What we do in this Institute is to transfer the know-how on food safety legislation to people, academic environment, students and establishments working in this sector. We can say that EU has doing good job in the area of food safety. However, we have heard that there are serious food safety problems in different countries. Thus, we can never talk about a hundred percent success, even though we do our best, but we can always reach to a better level. The quality of 1st Food Safety Congress is high. This applies both the content and the organization. I would like to congratulate Food Safety Association for this great organization.

Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü hakkında kısa bir bilgi alabilir miyiz?

Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü 4 Nisan 2004 tarihinde çalışmalarına başlamıştır. Bu Enstitüde yaptığımız gıda güvenliği ile ilgili mevzuat konusunda oluşan know-how'u insanlara, akademik ortamdaki öğrencilere, konuyla ilgili işletmelere aktarmak, bunu paylaşmak oluyor. Bunun için değişik aktivitelerimiz olmakta. Örnek vermek gerekirse 6-11 Haziran 2010 tarihlerinde bir yaz okulumuz olacak. Burada yine gıda ile ilgili yasal konular anlatılacak. Bunu takiben 16- 17 Eylül tarihlerinde Amsterdam'da bir konferansımız var. Bu konferansta ise özel standartlar ve sertifikasyon programları ile ilgili Avrupa'da gıda konusundaki bilgiler paylaşılacak.

"Gıdaya erişim hakkı" her bireyin sahip olduğu temel haklardan. Ancak araştırmalar bugün dünyada her altı kişiden birinin bu temel haktan yararlanamadığını gösteriyor. Bu konu hakkındaki görüşlerinizi alabilir miyiz?

Aslında sorduğunuz soru oldukça karmaşık bir konu. Benim çalıştığım üniversitede bu konuyla ilgili bazı çalışmalar, araştırmalar yürütüyoruz. Bahsettiğiniz gıdaya erişim hakkı temel bir insan hakkı olmakla beraber, bu konuda sorunlar olduğu ortada. Bir avukat olarak bu konuya hukuksal bir perspektiften yaklaştığım zaman; adaletteki pek çok sorundan birinin de bu olduğunu görebiliyorum. Sorunun sadece üretim ve bulunabilirlik yönü bulunmuyor, aynı zamanda mevcut kaynaklara, üretime erişebilme ve bunu adil bir şekilde paylaşma konusu yönü de mevcut. İşin özüne bakarsanız, dünya üzerinde yapılan gıda üretimi bütün herkese yetecek ölçüye sahip, sorun bunun adil bir şekilde herkese dağıtılmasında...

Gıda güvenliği ile ilgili Avrupa'daki durumu kısaca özetler misiniz?

Biraz önceki sorunuz gıdaya erişim hakkıyla ilgiliydi, bu açıdan bakıldığında zaman Avrupa Birliği'nin (AB) bu konuda başarılı çalışmalara imza attığını söyleyebiliriz. Üye ülkelerde gıdaya herkesin erişmesi konusunda oldukça adil bir sistem mevcut... Hollanda'daki duruma bakacak olursak; gıda sıkıntısı çeken insan sayısı çok değil fakat yine de bu sorunu yaşayan kişiler bulunmaktadır. Bu sorunu ele almak için bazı gıda bankaları yani özel teşebbüsler diyebiliriz bunlara, mevcut. Ancak ben Hollanda gibi bir ülkede böyle bir sorunun yaşanmasından ötürü hepimizin utanç duyması gerektiğini düşünüyorum. Bu konuyla ilgili "European Food Law Handbook" isimli bir kitap da yazdım. Bu sorunun Hollanda'da devam ediyor olması bir utanç kaynağı hepimiz için. Bu sabahki konuşmamda da bu konunun altını çizmiştim. Gıda güvenliği dediğimizde aslında bizim bahsettiğimiz şey sadece bir durumu takip etmek değil, yapılan değişik

eylemleri bir bütün olarak ele almak... AB'de aslında bu durum oldukça iyi bir şekilde anlaşılmış durumda. Gıda güvenliğinin tam anlamıyla sağlanabilmesi için konuyla ilgilenen tüm paydaşların uyumlu ve sürekli olarak birlikte çalışması, çaba göstermesi gerekiyor. Üretimden, dağıtım ve tüketime kadar geçen aşamaların herhangi birinde oluşacak bir sorun tüm paydaşları etkileyeceğinden, bu konuya büyük bir hassasiyet gösterilmesi gerekiyor. Avukat kimliğimle size şunu ifade edebilirim, AB'de yasal çerçevenin oluşturulması için yoğun çalışmalar yürütüldü ve genel mevzuata baktığınız zaman büyük ölçüde başarı sağlandığını ifade edebiliriz. Hollanda'da ki büyük ve küçük ölçekli restoranlara, işletmelere bakıldığında zaman -ki küçük ölçekli işletmelerin çoğunun Türk'ler tarafından işletildiğinin altını çizmem gerekiyor -, gıda güvenliği konusunda oldukça iyi başarılar sağlandığını görüyoruz. Bu konuda oldukça iyi bir seviyenin elde edildiğini söylemek durumundayım. Nitekim bugünkü konuşmalarda gıda güvenliği ile ilgili sorunlar ve raporlarla ilgili konuşarak rakamlar olduğunu işittik değişik ülkelerden. Dolayısıyla ne yaparsak yapalım yüzde yüz bir başarı, yüzde yüz bir gıda güvenliği elde etmek mümkün değil gibi görünse de çok daha iyi bir düzeye erişilebilir bu konuda. Nitekim AB içersinde bu düzeye ulaşılabildiğini söyleyebiliriz.



Sizce tüketiciler gıda güvenliği konusunda yeterince bilinçli mi? Haklarını biliyorlar mı?

Gerçekten ilginç aynı zamanda zor bir soru sordunuz. Bu soruya cevap vermek de pek kolay değil. Sokakta alelade kişilere baktığımızda bu kişilerin gıda güvenliği konusunda çok fazla kafa yordugunu ya da çok fazla endişe duyduğunu söyleyemeyiz. Ancak basına yansıyan özel skandal ya da bir takım olaylar meydana geldiğinde endişe düzeyinde bir artış, farkındalık durumunda bir değişim olduğunu söyleyebiliyoruz. Genel olarak sokaktaki insanda gıda güvenliği konusunda çok fazla bir kaygı gözlemlenmiyor. Ancak bazı özel durumlarda örneğin hamilelikte ya da küçük çocuğu olan ebeveynlerde konuyla ilgili daha hassas bir yaklaşım olduğunu söyleyebiliriz. Tabi bu sorduğunuz sorudan birçok değişik alana, birçok değişik yoruma gidebiliyoruz. Örneğin siyasi çıkarlar devreye girebiliyor. Güncel bazı konular var. Örnek verecek olursak “organik ürünler mi, genetiği değiştirilmiş gıdalar mı” tartışmaları... Bu konuda oldukça büyük bir rahatsızlık ve farkındalık hakim. Sorunuzun ikinci bölümü yani tüketiciler kendi haklarını biliyorlar mı kısmıyla ilgili olarak şu cevabı verebilirim; belirli bir seviyede evet, ne tür haklara sahip olduklarını biliyorlar. Örneğin bir ürünle ilgili sorun yaşadıklarında ya da memnuniyetsizlik duyduklarında ürünü iade edebileceklerini biliyorlar ve gayet rahat gerçekleştirebili-

yorlar bu eylemi. Çünkü gıda işletmeleri bu konuda oldukça iyi bir tavır sergiliyorlar. Sorunu çözmeye çalışıyor, iade edilen ürünü yenisiyle değiştirmeye gayet istekli davranıyorlar. Nedeni ise sorunların büyüyüp kamuya ya da mahkemeye yansımından kaçınmak istemeleri... Bunun yerine olayı en erken aşamasında, ilk adımında çözmeyi tercih ediyorlar. Dolayısıyla bu aşamaya kadar tüketiciler ne yapmaları gerektiğinin farkındalar. Ancak bu noktada dostça bir çözüm, bir uzlaşma sağlanamazsa tüketici bu aşamadan sonra ne yapması gerektiği ve ne tür haklara sahip olduğu konusunda çok da bilinçli değil.

Bugün düzenlenen 1. Gıda Güvenliği Kongresi hakkında görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

Öncelikle etkilendiğimi söyleyerek sözüme başlamak istiyorum. Gerçekten mükemmel. İyi organize edilmiş bir kongre. Oldukça yüksek bir kalite söz konusu... Bu hem içerik hem de organizasyonun kendisi için geçerli. En fazla hatalar ilk yaptığınız işlerde olur denir; bu kurala göre ilk organizasyonunuzun bu kadar hatasız olması, ikincinin nasıl olacağı konusunda insanı sabırsızlandırıyor. Belki şu anlamda tek bir önerim olabilir; kongre müfredatı... Bugünün içeriği çok yoğun. Sanırım gelecek sene ikinci kongrenin iki güne yayılması biraz daha rahatlatacaktır iş yükünü. Onun dışında gerçekten bu başarılı organizasyon için Gıda Güvenliği Derneği'ni tebrik etmek istiyorum.

British Food Journal Editörü Prof. Dr. Chris Griffith: “Gıdadan kaynaklanan hastalıklar giderek artan bir sorundur. Avrupa’da da gıda kaynaklı hastalıklar artmıştır.”

British Food Journal, Editor Prof. Dr. Chris Griffith

“There are three pillars of food safety: public or state, sector or industry –which I don’t only mean the producers, and the consumers which should take some responsibility as well. All these three pillars should work closely and effectively. This is the only way to ensure food safety. Turkey got involved in an international trend by organizing this congress. I can see that the content of the congress is such full and diverse that it can last for two-three days. I would like to congratulate you for this organization”.

Ülkelerin gıda zehirlenmelerinin kaynağında yatan gerçek nedir? Ülkeler gıda zehirlenmesini hak eder mi? AB’deki durum hakkında bilgi alabilir miyiz?

Gıdadan kaynaklanan hastalıklar giderek artan bir sorundur. Dışarıda yemek yediğinizde hayatınızı bir başkasına teslim etmiş olursunuz. Eğer iyi bir denetim gerçekleştirilmezse nasıl bir sorunla karşı karşıya kalacağınızı bilemezsiniz. Gelişmiş ülkelerde de bu sorun bir tehlike oluşturmaktadır. Avrupa’da da gıda kaynaklı hastalıklar artmıştır.

Gıda zincirinin her aşamasına insanlar dahil oluyorlar. Zehirlenmelerin %97’si kişilerin gıdalara elle temasından kaynaklanmaktadır. Yani insanların yanlış uygulamaları neden olmaktadır zehirlenmelere. Peki, insanlar doğruları bildikleri halde neden yanlış davranışlar sergiliyorlar? Burada hükümetlerin birçok konuda sorumlulukları var. Kesinlikle bu sorumluluklar doğru uygulamalar gerektirmektedir. Gıda zehirlenmesi bir kaza değildir, insan kaynaklıdır. Hükümetlerin iyi bir denetim sistemi olması gerekiyor. Bakmazsanız bulamazsınız. Bu anlamda yöneticilere önemli sorumluluklar düşmektedir. Ülkeler hak ettikleri zehirlenmeleri yaşarlar.

Gıda güvenliği konusunda hükümetlere, sivil toplum kuruluşlarına düşen görevler neler?

Gıda güvenliği konusunda sorumluluk üstlenmesi gereken as-



İnada üç ayak mevcut. Bunlardan birincisi kamu; yani devlet, ikinci ayağımız sektör ya da endüstri -ki endüstri derken burada kastettiğim sadece gıda üreticileri değil-, üçüncü ayağımız, bu konuda sorumluluk alması gereken kişiler yani tüketiciler... Bunların üçü de efektif bir şekilde birlikte çalışmalı. Ancak bu şekilde gıda güvenliği konusunun başarılı bir şekilde hayata geçirilmesi mümkün olur. Kamuya yani devlete ayağına baktığımız zaman devletin yerine getirmesi gereken vazifelerden birincisi, konuyla ilgili uygun bir mevzuat çıkarması, kanunları ve yönetmelikleri hazırlamasıdır. Sonrasında bunların uygulanmasının sağlanması... Yalnız bununla da sorumluluklar bitmiyor. Aynı zamanda bu konularda uygulamayla ilgili olarak diğer paydaşların bilgi ve desteğinin de sağlanması önemli. Çünkü kanun çıkarmayı aslında herkes yapabilir. Ben bile bugünden yarına şu konu yapılacak şu konu yapılmayacak diyebilirim ya da İngiltere’de herhangi bir kanun çıkartarak gıda üreticilerinin yüzde 30-40’nın kapanmasını sağlayabilirim. Ancak hükümetin görevi konuyla ilgili bilgi ve kaynakları sağlamak ve gerekli olan endüstriye bunları uygulamaları konusunda gerekli bilgiyi vermek... Konuşmamda da altını çizdiğim gibi takip konusu büyük önem taşıyor. Bununla birlikte yasaların uygulanması da önemlidir. Dediğim gibi kamunun bu konudaki sorumluluğu bu dört tane ana maddeden oluşuyor. Tüm bunların yanı sıra medyaya da benzer sorumluluklar düşüyor. Konuları nasıl ele aldıkları bunları nasıl yansıttıkları çok önemli.

Tüketicilere gıda güvenliği ile ilgili neler söylemek istersiniz? Öncelikle nelere dikkat etmeleri gerekiyor?

Gıda güvenliğinde sorumluluk konusunda ihmal edilen, unutulmuş bir komponenttir bu konu. Tüketicilerle ilgili bazı gözlemsel çalışmalar yürüttük ve onların yemeklerini nasıl hazırladıklarını izledik. Öyle uygulamalar gördük ki eğer bu kişiler bir restoranda bu yaptıkları şeylerin uygulandığını görseler kesinlikle itiraz edecekleri bir konu olurdu. Ama kendi mutfağında bizzat yaptığı için bir sorun oluşturmuyor. Dolayısıyla tüketicilerin evlerinde de yemeklerini hazırlarken de gıda güvenliği konularına önem

vermeleri gerekiyor. Kongredeki konuşmamda da tüketime yönelik bilgilendirmelerde bulundum. Kısacası tüketicilerin kendi üstlerine düşen görevleri yerine getirmeleri gerekmektedir.

Bugün düzenlenen 1. Gıda Güvenliği Kongresi hakkında görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

Türkiye bu kongreyi organize ederek dünya çapında bir trende, bir akıma dahil olmuş oluyor. Gıda güvenliği ile ilgili konulardan bahsederken size değişik örnekler verebilirim, İngiltere’den olsun Amerika’dan olsun, ama bu örnekler Türkiye için uygun olmayabilir. Tamamen geçersiz örnekler olabilir. Örneğin kendi katıldığım konferanslar arasında Çin, Dubai, Güney Amerika gibi yerler vardı ve burada o ülkelere o bölgelere özel konular tartışılıyor, görüşülüyordu. Önemli olan bu konuda yerel verilerin toplanması yerel bilgilerin oluşturulması ve bu bölgede yaşayan kişilerin bu süreçte iştirak edebilmeleri. Kongre hakkındaki genel görüşümü sorarsanız zamanı konusunda geç kalınmış olduğunu bile söyleyebilirim. Türkiye’deki tüm yemek kültürüne rağmen İngiltere’de adı duyulan bir tek döner kebab var, bunun dışında başka bir şey mevcut değil. Dolayısıyla yapmanız gereken yerel hammadde olsun yerel uygulamalar olsun bu konuyla ilgili olabildiğince fazla takip çalışması yapmak, veriler toplamak ve bu doğrultuda organizasyonlarınıza devam etmek. Tebrik de etmek istiyorum organizasyon için. Ayrıca bugünkü konulara ve konuşmacılara baktığım zaman kongrenin bir gün değil iki, üç günü dolduracak kadar değişik içeriğe sahip olduğunu görüyorum. Bence bu tarz bir kongre organize edilirken uluslararası konuşmacılar belli bir çekirdek topluluk olarak çağrılmalı ve katılım konuşmacıları büyük ölçüde Türk’lerden seçilmeli. Şu anda editörlüğünü yaptığım British Food Journal’a beş sene önce ilk başladığımda Türkiye’den hiç tebliğ, makale gelmiyordu. Ancak son birkaç yıl içerisinde ülkenizden gelen makale sayısı yıllık 25-30’a yükseldi. Bu da bu konudaki farkındalığın yavaş yavaş oluşmaya başladığının, konuyla ilgili bir şeyler yapılmaya başlandığının göstergesidir.



Müşterilerinizin memnuniyeti

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

bizim için önemlidir.

Sizin başarınız
Ecolab'ın da
başarısıdır.

NOMA

ECOLAB®

www.ecolab.com | 0 216 458 69 00

Katılımcı röportajları

T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürü Doç. Dr. Muzaffer Aydemir

Çok güzel bir organizasyon... Özellikle 2009 yılının "Güvenilir gıda sağlıklı yaşam" sloganıyla güvenilir gıda yılı ilan edilmiş olması itibarıyla böylesi önemli bir bilimsel etkinlikle noktalanması bizi oldukça memnun etti. Değerli katılımcılar eşliğinde son derece önemli konuların değerlendirildiği bir kongreyle bu yılı kapatmak heyecanımızı artırdı. Bunun uluslararası boyutlara taşınmasını dilerim. Türkiye'de güvenilir gıda bilincinin 70 milyonun gönlüne yerleştirilmesi bize, hepimize büyük mutluluk verir. Bu bilincin kazandırılması konusunda bu tür etkinliklerin ve onların kazanımlarının büyük önemi var. Bir sonraki kongreyi bütün gücümüzle, her konuda destekleyeceğiz.



ISA Cert Uluslararası Gözetim ve Belgelendirme Şirketi Genel Müdürü Nerma Gökçe

Türkiyede gıda güvenliği temalı bir çok etkinlik ve kongre düzenlenmekte. Derneğimiz bu uluslar arası ilk deneyimine pek çok paydaş kuruluşun da katkıları ile büyük bir ciddiyetle hazırlandı ve benzerlerinden çok farklı ve kalıcı bir model hedefledi. Katılımcı sayısına bakılırsa başarılı da oldu. Kongre oturumlarında konular tarladan çatala birbirini takip eden bir dizini kapsayacak ve bütünsellik oluşturacak şekilde ele alındı. Oturumlarda akademik sunumların, teknolojik gelişmelerin paylaşımının yanı sıra özellikle sektörel uygulama ve örneklerine yer verildi. Kongreler malum, sektörel katılımcılara yeni yasal düzenlemeler, dünyadaki son yenilikler, doğru örnek uygulamalar ve gıda güvenliğinin uygulanma noktasında yaşanan

sıkıntılar ile bunlara çözüm önerileri gibi katılımcının ayırdığı zamana gerçek katma değer yaratabildiği ölçüde başarılı olur. Bu bakımdan konu ve içeriklerin tatmin edici olduğunu düşünüyorum. Devlet, akademi, ilintili tüm sektörlerin buluşma ve fikir paylaşma noktası olması açısından bakıldığında da bu kongrenin gayet başarılı olduğunu, katılımcı kalitesinin yüksek olduğunu görüyorum. İlk yıl bir günlük olması nedeniyle doğal olarak zaman kısıtları yaşanıyor ama bu yılki gözlem, deneyim ve anket sonuçlarından yola çıkarak derneğimiz ikinci yıldan itibaren daha geniş kapsamlı, katılımcıları her bakımdan daha fazla tatmin edecek iki günlük kongreler düzenleyecektir.

Sincer Dış Ticaret - Edip Sincer

Türkiye'de ilki gerçekleşen Gıda Güvenliği Kongre'si çok önemli bir amaca hizmet etmektedir. Gıda güvenliği konusu ülkemiz için büyük öneme sahip Avrupa Birliği Müzakerelerinin önemli bir maddesidir. Gıda güvenliğini AB standartlarına getirmeksi-

zin AB üyeliğini gerçekleştirmemiz imkansız. Kongre bu konuda bilincin gelişmesi yolunda önemli bir adımdır. Bugün gördüğümüz ilgi de bunun en önemli kanıtıdır.

Steam Lab. Gıda Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. CEO'su Şebnem Karasu

Ben organizasyon komitesinde yer alıyorum aynı zamanda. Gıda Güvenliği Derneği'nin yönetim kurulundayım. Bunun son derece güzel bir kongre olduğuna inanıyorum. Tahmin ediyorum önümüzdeki sene 2 günlük daha geniş bir programda ele alındığında daha iyi olacaktır. Çünkü biraz sıkışık bir program gerçekten... Birbiriyle çakışan güzel konuşmalar oluyor ve tabi ki bir kısım şeylerden feragat etmek zorunda kalıyorsunuz. Ama onun haricinde bence çok güzel. Ümit ediyorum seneye özel sektörün daha fazla yer aldığı, daha geniş bir katılımı aynı şekilde iyi bir kongre gerçekleştirilir. Kongre iki gün olduğu zaman zaten tahmin ediyorum bu sıkıntılar aşılabilecek. Özellikle bakan-

lıktan geldikleri zaman onların zamanlama problemleri oluyor, durduruluyor da saygı nedeniyle. Halbuki yurtdışında bakan da olsa, hatta en yüksek kademedeki siyasi kimlikler; başbakan, cumhurbaşkanı da olsa belli bir zaman dilimine uyma zorunlulukları vardır. Bizde böyle bir kültür yok. Ama tahmin ediyorum ki önümüzdeki dönem daha iyi olacak. Şu anda organizasyondan ben çok memnunum.

Yemek sunumu belki daha farklı bir şekilde yapılabilir. Yemek yetişmedi. Biz de aslında beklentimizin üstünde katılımı karşılaştık. Onun da etkisi oldu. Ama tabii ki güzel problemler bunlar, kolaylıkla aşılabılır...

Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. Pazarlama & Kurumsal İlişkiler Müdürü Gökben Uskuç

Bence süre olarak oldukça kısaydı, ilk olarak... Salonların küçük olması, sürenin kısa olması tartışmalara bence yeterli vakit bırakmadı. Umarım tekrarlanır her sene, hatta bu kapsamda birden fazla kongre ve seminerin bir araya gelmesi daha faydalı olacaktır. Ama katılımcılar çok değerliydi, konuşulan konular çok önemliydi. Yani benim sıkıntım kendi açımdan sadece sürenin yetersiz olması, onun dışında gayet keyifli bir organizasyon.

Umarım önümüzdeki sene tekrarlanır.

Kongre en az iki gün olmalı... Özellikle sunumlardan sonraki soru-cevap seanslarının daha geniş tutulması, aydınlatıcı olması açısından faydalı olacaktır. Programların süresinde kayma yaşandı ve süreyi yakalayabilmek için soru-cevap seansları kısaltıldı. Umarım seneye yeniden burada oluruz, kongrenin tekrarlanmasını temenni ediyoruz.

Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. Gıda Hijyeni ve Güvenliği Direktörü Kürşat Ulus

Oldukça önemli bir konuda, önemi hepimizce malum bir kongre düzenlendi. İlk olmasına rağmen yer seçimi, katılımcı profili, sayıları, stant alanları ve tasarımları, gün boyu sunulan ikramlar konularında oldukça başarılıydı. Önümüzdeki senelerde de devamının düzenlenmesi durumunda, kongre 2 güne yayılmalı, akademik uygulamaların yanı sıra ülkemizde ve dünyadaki "sektörel gıda güvenliği" uygulamalarına yönelik daha geniş

perspektifte kişi ve kurumlara sunum imkanları yaratılmalıdır. Bu sayede bir nevi Sivil toplum kuruluşları (STK), özel sektör ve kamunun bir arada belli konulara bakış açılarının sergilenmesi anlamında oldukça önemli bir platform oluşacağı inancındayım.

Bu vesileyle ilki düzenlenen bu kongreye emeği geçen tüm Gıda Güvenliği Derneği ailesi ve sizleri tebrik ediyorum.

Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş. Satış Sorumlusu A. Selim Belgin

Gayet başarılı, keyifli bir ortamı var kongrenin. Başarılı olmasından dolayı da devamının geleceğini düşünüyoruz. Her sene de kongrede yer almayı hedefliyoruz. Önerim; daha uzun günlere yayılabilir kongre, 1 gün kısa bir süre bence... Onbeşer dakikalık

sunumlar sunucular açısından çok kısa... Dinleyiciler açısından da oldukça yoğun bir program olduğunu düşünüyorum. Kongre 2-3 güne veya hafta sonuna yayılabilir. Böyle olursa daha başarılı ve daha etkili bir kongre olacağını düşünüyorum.

Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş. Satış Mühendisi Gökay Erkaya

Çok iyi olması gerekiyordu kongrenin, başardığını da düşünüyorum. Daha önce yapılması gereken bir platformdu çünkü daha önce gerçekleştirilmiş fuarlar bu alandaki açığı tam anlamıyla karşılamıyordu. Bu anlamda faydalı olduğunu düşünüyorum. İlerleyen yıllarda çok daha fazla katılım olacaktır bence. Bir

sonraki yıl 2 gün sürecek bildiğim kadarıyla ve katılımcı sayısı ikiye üçe katlanacaktır diye tahmin ediyorum.

Önerim; farklı bir yer seçilebilir kongre için. Stant alanları çok bölünmüş. Bütün bir alana sahip mekanlar tercih edilebilir. Tü-yap, CNR gibi... Yerleşim daha iyi olacaktır.

Acıbadem Labvital Mesul Müdürü Işıl Selmin Ünsal

Bu ilk kongre olduğu için geçmişle kıyaslama şansımız yok. Fakat gerçekten katılım çok yoğun, sektörden çok fazla insan gelmiş. Herkes çok ilgili ve bence iyi bir organizasyon gerçekleşiyor. Ben kendi adıma, paydaşlarımı burada görmekten çok mutluyum. Benimle aynı işi yapan olsun, müşterisi olduğum ya da benim müşterim olacak herkes burada. En azından sadece bunları bir araya getirmek için bile bu kongre amacına ulaşmış demektir. Ben kesinlikle önümüzdeki yıllarda son derece popüler olacağını ve gün sayısının Samim Bey'in de söylediği gibi giderek artacağını ve buralara sığamayacağımızı düşünüyorum. Burada hem kendimi temsil edebildiğim için hem de diğer paydaşlarımla birlikte olduğum için çok mutluyum. Organizasyon açısından negatif anlamda eleştirebileceğim bir şey yok.

ISS Catering Hijyen Kalite Yönetim Müdürü Serap Özçalıcı

Gıda güvenliği ile ilgili kişileri bir araya getirmesi açısından kongreyi çok faydalı buldum. Ancak programın yoğunluğuna göre süre olarak çok kısa oldu hepimiz için. Gelecek yıl bu konuda bir iyileştirilme yapılacaktır öğrendiğim kadarıyla. Devlet yetkilileri, özel sektör ve üniversitelerin bir araya getirilmesi açısından oldukça başarılı. Güncel konulara değinilmesi de sektör açısından sevindiriciydi. Organizasyonla ilgili ufak tefek problemler vardı, onların da aşılabileceğini düşünüyorum. Önümüzdeki sene mutlaka katılacağım. Önerim, önümüzdeki sene daha uzun süre olması... 2 hatta belki 3 güne uzatılabileceğini düşünüyorum. Yurtdışından gelen uzman konuşmacılarla katılımın zenginleştiğini, önümüzdeki sene de aynı şekilde olmasını bekliyorum. Bir de şöyle bir şey özellikle benim gözüme çarptı. Aynı oturum içerisinde birbirinden tamamen zıt görüşlü insanların görüşlerine yer verilmiş. Bunun güzel olmasının yanı sıra kafa karıştırıcı bir durum olduğunu da düşünüyorum. Bu tür oturumlar başka bir ortamda yapıp, bir panel gibi söyleşerek sonucunda bir noktaya varılmalı. Özellikle bunu ilk oturumda çok hissettim. Onun dışında benim kongre hakkındaki düşüncelerim çok olumlu, emeği geçen herkese teşekkürler.

Bureau Veritas Consumer Products Services Genel Müdürü Atanur Dikmen

Kongre Türkiye'de ilk kez yapılması açısından çok faydalı... Ülkemizin gelişmiş olduğu bu noktada bu tarzda kongrelerin sayısının artması gerekiyor. O yüzden ben kongreyi düzenleyen herkesi kutluyorum öncelikle. Ayrıca bunu mümkünse bölgesel organizasyonlara da yaymak gerektiğini düşünüyorum. Yani örnek vermek gerekirse Antalya, Ankara, Gaziantep gibi büyük illerde de gerçekleştirilebilir bu tür organizasyonlar. Bu konuda bölgesel olarak organize olabilirsek çok daha faydalı olacağını düşünüyorum. Benim kongre için önerim; şu an alıcı - satıcı gruptan ve kalite kontrol sisteminin içerisinde olan hemen her firma mevcut ancak laboratuvarları göremiyorum. Laboratuvarların bu iş içerisinde önemli bir hakem görevi gördüğüne inanıyorum. Gıda güvenliği diyorsak bir tarafta alıcı bir tarafta satıcı var ortada da gıda güvenliğini organize eden, kalite kontrol sistemini yaratan laboratuvarların daha da aktif rol almasını bekliyorum.

5. Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı GIDA-TEK 2009 Tüyap'ta yapıldı

5th Food Technologies and Food Safety Fair Expo FOOD-TEC 2009 was organized in Tüyap:

5th Food Technologies and Food Safety Fair FOOD-TEC supported thematically by The Food Safety Association was organized by Tüyap Fair Organization between 17-20 December in Tüyap Fair and Congress Center.



Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi'nde Gıda Güvenliği Derneği'nin katkılarıyla düzenlenen İstanbul GIDA-TEK 2009 "Gıda Teknolojileri ve Gıda Güvenliği Fuarı" Tarım ve Köy İşleri Bakanı M. Mehdi Eker, İstanbul Vali Yardımcısı Ahmet Aydın ve Tüyap Tüm Fuarcılık Yapım A.Ş. Genel Müdür Yardımcısı İlhan Ersöz'ün katılımı ile beşinci kez aynı amaç etrafında bir araya gelinerek gerçekleştirildi. Sektördeki yeniliklerin bir arada sektör profesyonellerine sunulduğu fuarda, son yıllarda üretim aşamasından tüketiciye ulaşana kadar her basamakta öne çıkan "Tarladan Sofraya Gıda Güvenliği" kavramına dikkat çekilerek; gıda ve içecek sanayisi ürünlerini yurtiçi ve yurtdışı pazarlara sunmada belirleyici faktör olduğu konusuna vurgu yapıldı. Türkiye'nin sahip olduğu güçlü tarım potansiyeli ve buna bağlı olarak son yıllarda büyük gelişim gösteren gıda ve içecek sektörü,

Gıda Teknolojileri Sanayisi'nde Türkiye pazarının öneminin ortaya çıkmasında etkili oldu. Türk Gıda Teknolojileri sektörü bugün Orta Doğu, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kafkasya ve Orta Asya'nın en önemli ve en modern sanayisi durumunda. Bununla birlikte 1990'lı yıllardan itibaren uluslararası pazarlara entegrasyonunun tamamlanması ile ihracatta 128 ülkeye ulaşıldı. Son dört yılda ise üçe katlanan ihracat rakamları bu büyümenin göstergesi oldu.

Bu yıl 10 bin üzerinde yerli ve yabancı profesyonelin ziyaret ettiği İstanbul Gıda-Tek Fuarı'nın ziyaretçi profilini; Gıda ve İçecek İmalat Sanayi, İthalat ve İhracatçılar, Catering Firmaları, Turizm Tesisleri, Restoran ve Kafeler, Fırın ve Pastaneler, Askeri Kurumlar, Kamu Kuruluşları, Gıda ve Kimya Mühendisleri, Eğitim ve Danışmanlık Kurumları oluşturdu.

Türkiye Avrupa Birliği'ne "Gıda Mevzuatı Eğitimi" veriyor!

Turkey trains EU on Food Legislation! Quality System Laboratories Group continues to train EU within the scope of an EU funded Leonardo da Vinci Project F4ESL – From Farm to Fork European Food Legislation" Project which was proposed on 27 February 2009 to Turkish State Planning Organization to be funded within the scope of Leonardo da Vinci Transfer of Innovation Programme became one of the 19 projects that were approved by European Commission for grant among 93 proposals. F4ESL which aims to establish an e-learning programme including "Farm to Fork" EU Food Legislation as well as relevant Turkish Legislation for Turkish trainees, targets to train food sector employees of the EU and other countries on up-to-date food legislation.

Hayatboyu Öğrenme Programı kapsamındaki Leonardo da Vinci programı, AB'ye üye ve aday ülkelerin mesleki eğitime yönelik politikalarını desteklemek ve geliştirmek için yürütülen bir mesleki eğitim programıdır. Bu program; ülkeler arası iş birliği ile mesleki eğitim sistemleri uygulamalarında kalitenin geliştirilmesini, yeniliklerin teşvik edilmesini ve Avrupa boyutunun yükseltilmesini amaç edinmiştir.

Leonardo da Vinci programı faaliyetlerinden biri olan Yenilik Transferi Projeleri, mesleki eğitim ve öğretimi geliştirmek ve teşvik etmek amacıyla daha önce gerçekleştirilmiş Leonardo da Vinci veya başka yenilikçi proje çıktılarının yeni ülkelere, bölgelere ya da sektörlerle transfer edilmesi amacıyla hazırlanan çok ortaklı projelerdir. Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu tarafından 27 Şubat 2009 tarihinde Leonardo da Vinci Yenilik Transferi Projeleri kapsamında T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Avrupa Birliği Eğitim ve Gençlik Programları Merkezi Başkanlığı'na sunulan "F4ESL – From Farm to Fork European Food Legislation" Projesi, diğer 93 proje içerisinde Avrupa Birliği Komisyonu tarafından desteklenmesi kabul edilen 19 başarılı proje arasına girmiştir. Tarladan çatala Avrupa Gıda Mevzuatının yanı sıra Türk katılımcılar için Türk Mevzuatını konu alacak bir e-öğrenme programı oluşturulması-

nı amaçlayan F4ESL projesi, tüm AB ülkelerinde ve AB dışı tüm dünya ülkelerinde gıda sektörü çalışanlarını güncel gıda mevzuatı konusunda eğitmeyi hedeflemektedir. AB ülkeleri ve Türkiye'den alanında uzman toplam 12 ortak olan proje konsorsiyumunda Hollanda'dan Wageningen Üniversitesi, İspanya'dan Castilla ve Leon Tarımsal Teknoloji Enstitüsü ve Slovakya Ziraat Üniversitesi de bulunuyor.

Proje Konsorsiyumu:

- 1- Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu – Türkiye (Koordinatör)
- 2- Instituto Tecnológico Agrario De Castilla Y Leon – İspanya
- 3- Wageningen University, Law And Governance Group – Hollanda
- 4- The Slovak University Of Agriculture – Slovakya
- 5- Accent Consulting Ltd. – Bulgaristan
- 6- Food And Veterinary Service Of Latvia – Letonya (Sessiz ortak)
- 7- Gıda Güvenliği Derneği – Türkiye
- 8- Sky - Sistem Kalite Yönetim Denetim Danışmanlık – Türkiye
- 9- Office-Fr - Ofis İletişim Danışmanlık – Türkiye
- 10-Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü – Türkiye (Sessiz ortak)
- 11-Tügider - Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği – Türkiye (Sessiz ortak)
- 12-Tügis - Tüm Gıda İşverenleri Sendikası – Türkiye (Sessiz ortak)

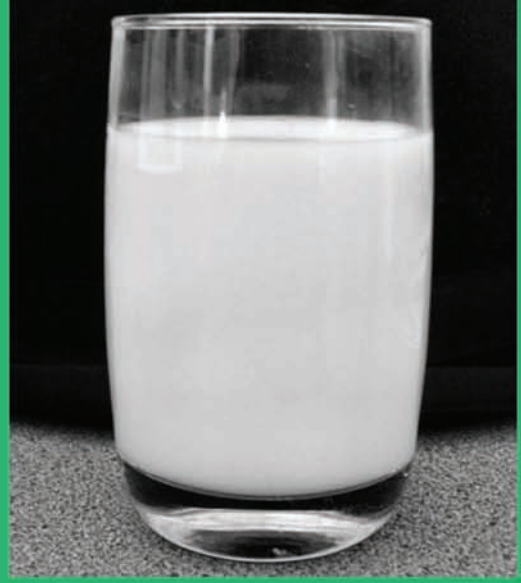
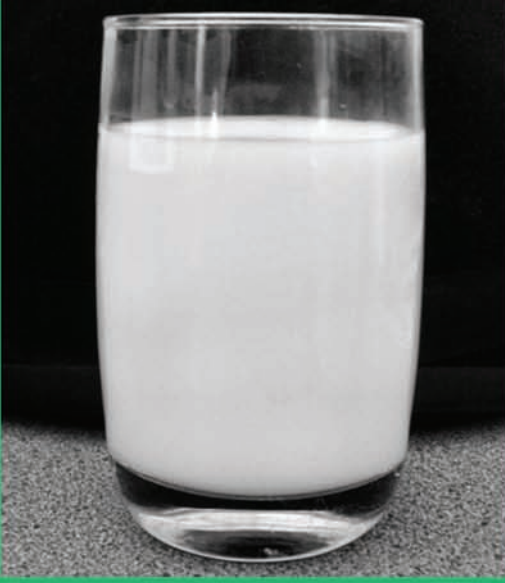
"Hijyenik Tasarımlar" eğitimi verildi

Gıda Güvenliği Derneği tarafından organize edilen "Hijyenik Tasarımlar" eğitimi sektörden 26 kişinin katılımıyla gerçekleştirildi. EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) ile yapılan iletişim sonucunda Hein Timmerman, Eric Partington ve Knuth Lorenzen sunumlarıyla gerçekleşen eğitimde gıda sektörün-

de tüm işletme donanımlarının hijyenik prensiplere göre kurulmasının önemi detaylı bir şekilde ele alındı. Tüm gün süren eğitimde işletmelerde hijyenik tasarım donanımları ve malzeme özellikleri ile temizleme süreçleri alanında uzman EHEDG eğitmenleri tarafından önemli bilgiler katılımcılarla paylaşıldı.

"Hygienic Design" education was held by Food Safety Association. 26 people attended to the organization. Expert instructors of EHEDG trained about Hygienic Design to the participants.

FARKI GÖRÜYÖR MUSUNUZ ?



Görsel olarak bir fark göremezsiniz. Dezenfeksiyon uygulaması açısından birisi farklı. Gıda üretiminizde sadece temizlik değil, yeterli ve etkili dezenfeksiyon uygulamalarını seçiniz.

100 yılı aşan tecrübesiyle, dezenfeksiyon profesyoneli ANIOS artık Türkiye’de.

Üretiminizde Avrupa Standartlarına* ve Biosid mevzuatına uygun hijyen sağlamanın tam zamanı...

*EN 13697, EN 1650, EN 1276...

BERK KİMYA GÜVENCESİYLE...



+90 212 277 33 03



Laboratoires

ANIOS

Le professionnel de la désinfection

EFSA, GDO alerji değerlendirilmelerinin güçlendirilmesine yönelik tavsiyelerde bulunuyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, genetiği değiştirilmiş organizmaların alerjikliğinin değerlendirilmesine ilişkin mevcut metodların güçlendirilmesine yönelik taslak bir rapor yayımladı ve paydaşların görüşlerini bekliyor.

EFSA'nın mevcut rehberi, GDO alerjikliğini elde edilen kanıtlara göre sonuçlandırılacak adım-adım veya vaka-vaka değerlendirmeleri öneriyor. Bu tür bir yaklaşım Codex Alimentarius Komisyonu'nun tavsiyeleri ile de uyumlu. Yeni taslak rapor da bu yönetime bağlı kalıyor, ancak tavsiyeleri güncellemek ve kanıtların ağırlığı yaklaşımını güçlendirmek amacını güdüyor. Bunu yaparken de alerjik reaksiyonların klinik bulgularındaki, GD gıda ve yemlerin yapısal unsurlarındaki, siliko yaklaşımları, IgE bağlanmasına ilişkin çalışmalar, hücre bazlı yöntemler, profillem teknikleri ve hayvan modellerindeki en son gelişmeleri dikkate alıyor. Genel tavsiyeler arasında, kapsamlı ve kaliteli bir alerjen veri tabanına sahip olarak dizin homolojisi ve yapısal benzerlik için yapılan araştırmanın optimizasyonu yer alıyor.

Rapor, alerjik bireylerde IgE serumunu bağlamak üzere tanımlanmış yeni bir proteinin kapasitesini ölçmek için, serum havuzundan değil, iyi karakterize edilmiş bireylerden alınan serumların kullanılmasını tavsiye ediyor. Ayrıca in vitro sindirilebilirlik testlerinin yürütüldüğü fizyolojik koşulların iyileştirilmesi, gıda matrisi ve işleme ile midedeki pH değeri protein/enzim oranı gibi hususların ve bebekler ile diğer insanların farklı sindirim fizyolojisine sahip olduğunun dikkate alınması tavsiye ediliyor. Rapor, GD gıdaların değerlendirilmesinde, GD bitki ve bunun GD olmayan eşdeğeri arasında karşılaştırma yapmak için bir alerjenler listesi yapılmasını ve kültür bitkisinin doğal değişkenliğini de dikkate alarak niteliksel ve niceliksel karşılaştırmalar yapılmasını öneriyor.

Taslak rapor ayrıca, hayvan modelleri, alerjenlerin 3 boyutlu yapılarının geliştirilmesi, profillem teknolojisi, piyasa sonrası izleme ve maruz kalma değerlendirmesini de kapsayan ilave testler de tavsiye ediyor.

The European Food Safety Authority has published a draft report on ways to strengthen existing methods for assessing allergenicity of genetically-modified organisms. The existing guidance recommends step-by-step, case-by-case assessment of GMO allergenicity that draws conclusions based on the weight of evidence, which is in line with the Codex Alimentarius Commission approach. The new draft report stands by this method, but seeks to update this guidance – and make the weight-of-evidence approach stronger.

Avrupa Antibiyotik Bilinçlendirme Günü

18 Kasım tarihinde kutlanan bu gün, antibiyotik direncini bertaraf etmek amacıyla antibiyotiklerin uygun kullanımının önemi hakkında bilinci arttırmayı amaçlamaktadır. EFSA, antimikrobiyal direncin insanlar ve hayvanlarda gıda ve yem

zinciri yoluyla olası ortaya çıkış, yayılma ve transferinin insan ve hayvan sağlığı üzerindeki riskleri hakkında bilimsel görüş sağlayarak antibiyotik direnci hakkında strateji ve önlem geliştirilmesini desteklemektedir.

European Antibiotic Awareness Day

This day, celebrated on 18 November, aims to raise awareness about the importance of appropriate use of antibiotics in order to turn the tide on antibiotic resistance. EFSA supports the development of strategies and measures to address antibiotic resistance by providing scientific advice on the risks to human and animal health of the possible emergence, spread and transfer of antimicrobial resistance to humans and animals via the food and feed chain.

Zoonotik enfeksiyonlarda daha iyi bir gözetim gerekli

EFSA, ECDC, EMEA ve SCENIHR'in hayvanlardan ve gıdalardan insanlara bulaşan enfeksiyonlarda antimikrobiyal direnç üzerine ortak bilimsel görüşü; son yıllarda dünya çapında

antimikrobiyallere karşı bakteriyel direncin arttığı, insan ve hayvan enfeksiyonlarının tedavisini daha zor kıldığı yönünde.

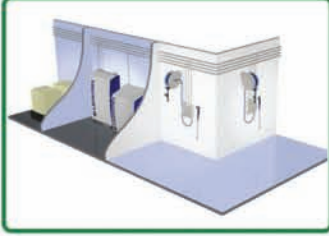
Better surveillance needed to fight spread of antimicrobial resistance in zoonotic infections

EFSA, ECDC, EMEA and SCENIHR joint scientific opinion on antimicrobial resistance in infections transmitted to humans from animals and food concludes that bacterial resistance to antimicrobials has increased in recent years worldwide, making it more difficult to treat some human and animal infections.

LAGAFORS®

PROFESSIONAL CLEANING SYSTEMS

CENTRAL SİSTEMLER



DOZAJ ÜNİTELERİ



DECENTRAL SİSTEMLER



AKSESUARLAR



SPRAY TABANCALAR



 **Maestro**
INDUSTRIAL HYGIENE PRODUCTS

- DEZENFEKTANLAR • FOOD GRADE SANAYİ YAĞLARI • GIDA HİJYEN ÜRÜNLERİ • GENEL TEMİZLİK ÜRÜNLERİ
- SIVI EL TEMİZLİK ÜRÜNLERİ • MUTFAK ÜRÜNLERİ

Gebze Organize Sanayi Bölgesi (GOSB) İhsan Dede Cad. No:125
P.K. 1003 GEBZE / KOCAELİ
Tel: (0262) 751 02 92 pbx Fax: (0262) 751 01 98
www.belkim.com / email: maestro@belkim.com

BELKİM
KİMYEVİ MADDELER TİC. VE SAN. A.Ş.
LAGAFORS TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ
www.lagafors.com

174 Alo Gıda hattına ihbar yağıyor

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde oluşturulan 174 Alo Gıda hattına henüz bir yıl dolmadan ihbar yağdı. Güvenilir gıda bilincinin geliştirilmesi için son yılların en kapsamlı sosyal sorumluluk projesi olan “Güvenilir Gıda, Sağlıklı Yaşam Kampanyası” kapsamında kurulan Alo Gıda hattı Şubat 2009 tarihinde faaliyete geçti. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan yapılan açıklamaya göre; Alo Gıda hattına faaliyete geçtiği Şubat ayından itibaren 17 bin başvuru yapıldı. Gelen ihbar ve şikayetlerin değerlendirilmesi sonucunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı 1531 adet idari para cezası verdi. 739 adet işletme üretimden men edildi, 121 adet işletme için ise Cumhuriyet Savcılığı’na suç duyurusunda bulunuldu. Ayrıca hatta gelen çağrılar kayıt altına

alınarak bu kayıtlardan bir veri tabanı oluşturulması planlanıyor. Buna göre Türkiye’ye ait gıda risk haritası çıkarılarak uygun eylem planlaması yapılacak. Gıda güvenliği hususunda riskli bölge ve ürünler tespit edilerek, denetim ve kontrol etkinliği artırılacak.

Şikayet hattına Türkiye’nin her yerinden 174’ü çevirerek ulaşılabilir. Alo 174 hattında gıdaya ilişkin her türlü şikayet ve ihbarda bulunulabilir. Web tabanlı yazılım sayesinde de gelen şikayet ve ihbarlar en kısa sürede sonuçlandırılıyor. Başvuru sonucu yine aynı çağrı numarası aranarak veya www.alo174.gov.tr adresine girilerek öğrenilebilir.

Kaynak: www.gidabilimi.com

Intense Complaints to Food Hotline- 174

Food Hotline 174 of Ministry of Agriculture and Rural Affairs has received extensive amounts of complaints within one years. It was stated by Ministry that 17 thousand complaints were received since February 2009, when the line was launched.

AB’ye beyaz et ihracatında sorun

İngiltere, Türkiye’den gönderilen ısıtılmış işlem görmüş bir parti ürünü, “Türkiye’nin kendi tavuk etini değil, onay verilmiş 3. ülkelerden veya AB’den aldığı tavuk etini ısıtılmış işlem tabi tuttukları sonradan AB’ye ihracat yapabileceği” gerekçesiyle geri gönderdi. Bunun üzerine yetkili firma 21 Aralık tarihinde Kamuyu Aydınlatma Platformu’na (KAP), sorun giderilene kadar AB ülkelerine sevkiyat yapmayacağı yönünde bir açıklama gönderdi. Açıklamada, “AB yetkili otoritesi SANCO (Health and Consumer Protection-Sağlık ve Tüketici Dairesi) ile yapılan görüşmeler sonucunda, Türk firmaları çiğ piliç eti listesinde olmadıklarından dolayı, ısıtılmış işlem görmüş piliç etinin de AB’ye sevkiyat edilemeyeceğinin belirtildiği” kaydedildi.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile SANCO arasındaki görüşmeler olumlu sonuçlandırılana kadar AB’ye sevkiyat yapılamayacağı kaydedildi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Nihat Pakdil, konu ile ilgili bir kavram kargaşası yaşandığını

belirtirken, şu bilgiyi verdi: “AB ile yaptığımız daha önceki görüşmelerde, onay alan firmalarımızın kendi ürünlerini ısıtılmış işlem tabi tutup ihrac edecekleri yönünde taahhütte bulunduk. Bu da onaylandı, ihracat başladı. En kısa sürede bu sorunu görüşmeye çalışıyoruz.” İngiltere’de yaşanan olay dışında, diğer AB ülkelerine yönelik ihracatta bir sorun yaşanmadığını, firmaların sevkiyata devam ettiğini, bu yönde firmaların bakanlığa başka sorun iletilmediğini kaydeden Pakdil, sorunu, bu dönemde Türkiye’de bulunan AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi heyetine ilettiklerini, onların da “Brüksel ile konuyu değerlendireceklerini” söylediklerini belirtti. Sektör yetkilileri de Türkiye’deki beyaz et sektörünün, üretim, tesis ve işleme açısından birçok AB ülkesinden daha iyi durumda olduğunu belirtirken, AB’nin tesislere onay verirken, bir bütün olarak onay verdiğini, sadece ısıtılmış işlem için onay vermediğini vurguladılar.

Kaynak: www.gidabilimi.com

Problem in exportation of white meat to EU:

England returned a batch of heat processed product to Turkey, stating that Turkey shall not export its own chicken meat, but shall only export chicken from an approved third world country or from EU after application of heat treatment. Deputy Secretary of Ministry of Agriculture and Rural Affairs Nihat Pakdil stated that there is a contradiction in terminology and they will get in contact with them as soon as possible.

Tarım Bakanlığı’nda “Köyişleri” gidiyor, yerine “Gıda” geliyor

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın ismi değiştiriliyor. Yeni hazırlanan kanun tasarısı ile Bakanlığın adı artık Tarım ve Gıda Bakanlığı olacak. Tasarı, Bakanlar Kurulu tarafından da kabul edildi. Tarım Bakanı Mehmet Mehdi Eker, kanun tasarısının TBMM’ye gönderilmek üzere olduğunu söyledi. Konuyla ilgili açıklama yapan Bakan Eker, “Neden Tarım ve Gıda Bakanlığı? Çünkü gıdayı, gıda güvenliğini ‘tarladan sofraya, çiftlikten çatala, meradan tabağa’ anlayışıyla bir zincir olarak değerlendiriyoruz.” dedi. Mehdi Eker, yeni yapılanmanın bürokratik zincirin kısaltılması ve merkez teşkilatının daha etkin çalışmasını sağla-

yacağını bildirdi. Eker, “Tarımda çalışan tarım uzmanları olacak. Veteriner fakültesi mezunu, ziraat fakültesi mezunu, gıda mühendisliği mezunu olacak ama buraya tarım uzman yardımcısı olarak girecek. Bürokratik ara kademeleri de kaldırıyoruz. Doğayla daha etkin, daha hızlı karar alabilen, daha kolay, daha esnek görüşebilen bir bürokratik yapı teşekkül ediyor.” açıklamasını yaptı. Eker’in verdiği bilgiye göre Bakanlık bünyesinde gıda, hayvancılık ve su ürünleri alanlarında ayrı ayrı genel müdürlükler kurulacak.

Ankara AA ZAMAN

“Food” will replace “Rural Affair” in the title of Ministry of Agriculture:

Ministry of Agriculture and Rural Affairs name will change to Ministry of Agriculture and Food. This proposal has been accepted in the Cabinet.



% 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:



Alle Boyu % 100
Parmak Sucuk

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

% 100 olgunlaştırma sürecinden geçmeli...

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



Vakumlu Kutsal Sucuk



% 100
Kutsal Sucuk



% 100 Acılı
Kutsal 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...

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

% 100 güven duymalısınız...

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



Türkiye'nin Lezzet Büyüğü

Polonez Bilgi Hattı

0 800 211 70 89

GDO'ya yönelik sistem kurma sancıları

Ekim 2009 tarihinden bu yana yaşanan süreç, gıda güvenliğinin sağlanmasında büyük önem arzeden GDO ve ürünlerine yönelik olarak sistem oluşturma çabalarının somut sonuçlar vermesi açısından, önemli bir dönem olmuştur. Daha önce taraf olarak imzalanan Cartagena Protokolü – Biyoçeşitlilik Sözleşmesi; 11.08 2003 yılında, 25196 Sayılı Resmi Gazete'de "Milletlerarası Sözleşmeler" kapsamında yayınlanmıştır. Bu protokol ön tedbirlik ilkesi çerçevesinde, biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kullanımı üzerinde olumsuz etkilere sahip olabilecek ve modern biyoteknoloji kullanılarak elde edilmiş olan değiştirilmiş canlı organizmaların güvenli nakli, muamelesi ve kullanımı alanında yeterli bir koruma düzeyinin sağlanmasına katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. İnsan sağlığı üzerindeki riskleri önemseyerek; özellikle sınır ötesi hareketler üzerinde odaklanmakta ve sistem kurulmasını sağlamaya çalışmaktadır. Anılan protokole taraf olan ülkelerin bu konuda sistemler oluşturmaları ve bu şekilde özellikle sınır ötesi hareketlerde, protokolün gereklerini yerine getirmesi zorunluluğu vardır.

Konunun uluslararası boyutu bu merkezde iken; ulusal anlamda da gerek tüketicinin sağlığının korunması; gerekse biyolojik çeşitliliğin ve çevrenin korunması amacıyla bir sistem oluşturulması gerektiği dikkate alınarak; Türkiye'de 2004 yılında Ulusal Biyogüvenlik Yasa Tasarısı'nı oluşturma çalışmaları başlatılmıştır. Aynı dönemde; taslağın yasallaşmasını takiben, uygulamayı disipline etmesi amacıyla yönetmelik taslağı oluşturma çalışmalarında da başlanmıştır. Yasa ile ilgili toplantılar düzenlenmiş, zaman zaman görüşler alınmış, yasanın yayımlanmak üzere Başbakanlığa iletiliği ifade edilmiş ancak bir gelişme sağlanamamıştır. Ekim 2009'dan itibaren ise bu konuda yoğun gelişmeler yaşanmıştır:

26.10.2009 tarihinde; "Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik" yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu Yönetmelik, Türkiye'de bu konuda bir sistem oluşturmaya yönelik olarak çıkartılan ilk mevzuattır. Yönetmelik; konuya taraf kurum ve kuruluşların GDO ve GDO'lu ürünlere yaklaşımı çerçevesinde yoğun tepki almış; tepkiler özellikle % 0,9 eşik değeri ile % 0,5 değeri, GDO içeren ürünlerin üzerinde "GDO içermez" hükmünün yer almasının yasaklanması, AB ile tam uyumlu olmaması ve yönetmeliğin öngördüğü sistem kurulmadan, bir uyum süresi getirilmemesi üzerinde yoğunlaşmıştır. Ayrıca; ilgili yönetmeliğin yıllardır üzerinde çalışılmakta olunan Ulusal Biyogüvenlik Yasası yayımlanmadan yürürlüğe girmesi ve tohumlara yönelik hükümler içermemesi, diğer bir deyişle tarımsal üretimi disipline etmemesi de yoğun olarak eleştirilmiştir. Basına yansıdığı boyutu ile yönetmeliğin iptaline yönelik olarak birden fazla dava açılmıştır.

20.11. 2009 tarihinde; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 26 Ekim tarihli yönetmelikte değişiklik yapan bir yönetmelik yayınlamıştır. Bu Yönetmelik'le; genel rahatsızlık alanlarına yönelik düzenlemeler yapılmaya çalışılmış; % 0,9 ile % 0,5 limitleri tümüyle kaldırılarak, her ne miktarda olursa olsun GDO içeren ürünlerin etiketlenmesi zorunluluğu getirilmiş; ayrıca etikette "GDO'suz" ibaresinin kullanımına izin verilmiştir. Değişiklik metninin en önemli noktalarından biri de; halen kontrol belgesi almış ürünlerin ithalat prosedürlerin 01.03.2010 tarihine kadar esneklik getirmekte oluşudur. Yapılan değişiklik; AB uygulamaları ile

uyumsuzluk daha da artmış; ülkemize has bir yaklaşım oluşturulmuştur. Bunun en tipik örneği; eşik değer kavramı yerine, sıfır toleransın kabul edilmesi ve GDO içeren ürünlerde; içerik hangi miktarda olursa olsun etiketleme zorunluluğu getirilmesidir.

Açılan davalardan birine yönelik olarak Danıştay 10. ve 13. Daireleri Müşterek Heyeti 20.11.2009 tarihinde, ilgili Yönetmeliğin 11. ve 20. Maddelerinin yürütmesini durdurma kararı vermiştir. 20. Madde; yürürlük maddesi olduğundan, fiilen tüm Yönetmeliğin yürürlüğü durdurulmuştur. Kararın gerekçesinde; yönetmeliğin 3. Maddesi'nde, yönetmeliğe dayanak olarak gösterilen düzenlemelerden sadece 5488 Sayılı Tarım Kanunu'nda dayanak yasa maddesinin 10. Madde olduğu belirtilerek; diğer maddelerde ise açıkça dayanan maddelerin belirtilmediği, kanun ve kanun hükmünde kararnamelerin adlarının sayılmasıyla yetinildiği vurgulanmış, yasalarla düzenlenmemiş bir alanda, yasa ile yürütmeye genel nitelikte kural koyma yetkisi verilemeyeceği ve yasada açıkça esasları belirlenmeden, çerçevesi çizilmeden, Bakanlığa Yönetmelikle alt düzenlemeler yapması konusunda çok geniş yetkiler verilmesinin yasama yetkisinin devri niteliği taşıyacağı belirtilmiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın resmi sitesinde yer alan; "Ulusal Biyogüvenlik Kanun Taslağı"nın Bakanlar Kurulu'na sunulduğu yolundaki bilgilerin de, dava konusu yönetmelikle düzenlenen konuların tamamıyla bu konuda çıkartılacak bir yasa ile düzenlenmesi gerektiğinin bir diğer göstergesi olarak değerlendirilerek, 11. ve 20. Maddelere yürütmeyi durdurma kararı verilmiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sözkonusu karara itiraz etmiş ve Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu Yönetmeliğin 11. ve 20. Maddelerinin yürütmesinin durdurulmasına yapılan itirazı kabul etmiş, yönetmeliğin yeniden yürürlüğe girmesini sağlamıştır. Bu karar, tamamen yürütmeyi durdurmanın kaldırılmasına yöneliktir, dava asıldan görüşülmeye devam edilmektedir. 20.01.2010 tarihinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı; 26 Ekim tarihli ilk yönetmelikte bir kez daha değişiklik yaparak; bu tarihten önce kontrol belgesi alınmış ürünlerin ithalatına yönelik olarak, bu ürünlerin Avrupa Birliğinin kabul ettiği kriterlere uygun olması koşulu ile bu Yönetmeliğin 5., 6., 9. ve 11. madde hükümlerinin uygulanmasını 1.3.2010 tarihine ertelemiştir. Söz konusu maddeler, genel hükümler, izin koşulları, GDO'lu ürüne yönelik başvuru prosedürü ve bu ürünlerin ithalat kontrolleri ile ilgili maddelerdir. Tartışılmakta olan eşik değer, AB ile uyumsuzluklar, bu maddelerde yoğunlaştığından; yapılan son düzenleme ile kontrol belgesi almış olan ürünlere sadece AB kriterlerine uygun olmak şartı ile fiili bir geçiş süreci sağlanmıştır. Ancak; ilgili Yönetmelik yürürlükte olsun olmasın, var olan sorunların bir yönetmelik düzenlemesi ile çözülemeyeceği tüm kesimlerce anlaşılmıştır. Bu nedendir ki; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ulusal Biyogüvenlik Yasa Tasarısı'na son şeklini vererek yasalasamak üzere 15.12.2009'da Başbakanlığa iletilmiştir. Başbakanlığa ait resmi web sitesinde yer aldığı hali ile Yasa Tasarısı'nın öne çıkan en önemli özelliği, genetiği değiştirilmiş bitki ve hayvan üretimini net bir hükümle yasaklamakta oluşudur. Diğer yandan, son düzenlemelerle kaldırılan "eşik değer", kavram olarak taslakta yer almakta, ancak eşik değeri belirleme yetkisi Bakanlığın görev ve yetkileri içerisinde yer almaktadır. İlgili yasa TBMM ilgili komisyonlarında görüşülmeye başlanmıştır.

Pains in establishing a system for GMO:

Since December 2009, it's been an important period for giving concrete results for efforts to establish a system for GMO and its products which is critical for food safety. Protocol of Cartagena- Bio-diversity Agreement was published under the "International Agreements" in registry no.25196 dated 11 August 2003.

SAĞLIKLI VE UZUN YAŞAMIN SIRRI



Suyunuzu değiştirin, hayatınız değişsin
Changing water, changing lives



Aquarius™



Alphion™



Melody™



Delphi™

JUPITER SCIENCE su iyonizerlerinden elde edeceęiniz ALKALİ SU ile siz de
UZUN VE SAĞLIKLI YAŞAMIN tadını çıkartın ve yalnızca ALKALİ SU için...



w.provita.com.tr
T. 0216 418 5566
F. 0216 418 4344



GD Yemlere dair Hayvan Besleme Bilim Derneği görüş bildirdi

Genetik Değiştirilmiş Yem ve Gıdalarla ilgili olarak son yıllarda önemli gelişmeler yaşanmakta ve ülkemizde bundan etkilenmektedir. Bilindiği üzere dünyada transgenik bitki üretimi 1996 yılından beri hızlı bir şekilde yaygınlaşmaktadır. Toplam üretim alanı 2007'ye göre % 9.4 artarak 125 milyon hektara ulaşmıştır. Dünyada yem kaynağı olarak yaygın bir şekilde kullanılan mısır, soya, pamuk ve kolza bitkisi üretimi dikkate alındığında transgenik çeşitlerin önemli bir paya sahip olduğu görülmektedir. 2008 yılı itibarıyla toplam ekim alanı içinde transgenik mısırın payı % 23'e, soyanın % 72'ye pamuğun % 47'ye ve kolzanın % 21'e ulaşmıştır.

Mısır ve soya hayvan besleme açısından mevcut yemler içerisinde en değerli iki yem hammaddesi olarak dünyada ve ülkemizde yaygın olarak kullanılmaktadır. Ülkemizde bu iki yem kaynağının üretiminde kendi kendine yeterlilik söz konusu değildir ve ithal edilmektedir. Ülkemiz yıllardan beri önemli miktarda soya ve mısırı hayvan yemi olarak tüm dünyada olduğu gibi kullanmaya devam etmektedir. Bu iki yem hammaddesinin transgenik çeşitlerinin dünyadaki üretimi ve ticareti her geçen yıl arttından ülkemize ithal edilenlerin de ağırlıklı olarak transgenik olduğu kabul edilmelidir.

26/Ekim/2009 tarih ve 27388 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik" ile transgenik yem ve gıdaların ithalatı ve bunları kullanarak yem ve gıda üretimi, bilimsel inceleme, değerlendirme ve izin aşamasını içeren belirli kurallara bağlanmaya çalışılmaktadır. Bu yönetmelik kamuoyunda büyük tartışmalara yol açmış, uygulamada AB'de 6 ay olan geçiş süresi verilmediğinden ciddi problemler yaşanmaya başlamıştır. Yürürlüğe giren Yönetmelik GDO'lara izin olarak algılanmakta ve öteden beri olduğu gibi son zamanlarda da konu hakkında çok sayıda spekülasyon yapılmasına sebep olmaktadır. Dünyada 1996 yılından beri transgenik yemlerin hayvanlarda gelişme, verim ve sağlıklarına olan etkileri konvansiyonel yetiştirilen çeşitlerle karşılaştırılmış, yapılan çok sayıda bilimsel araştırmada olumsuz bir bulguya rastlanılmamıştır. Diğer yandan, GDO içeren yemler ile beslenen hayvanlardan elde edilen et, süt, yumurta gibi hayvansal ürünlerde transgenik yem çeşidine ait genetik materyale rastlanmadığı çok sayıda bilimsel araştırma ile teyit edilmiştir. Avrupa Birliğinin gıda güvenliğinden sorumlu bağımsız kuruluşu EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) tarafından hazırlanan 20 Temmuz 2007 tarihli "GDO'lu yemlerle beslenen hayvanların eti, sütü ve yumurtalarında rekombinant DNA



veya proteinlerin akibeti ' konulu raporun sonuç kısmında özet olarak;

a-Biyolojik olarak aktif olan genler ve proteinler, gıda ve yemlerde çeşitli miktarlarda bulunurlar. Hayvanların ve insanların sindirim sisteminde, bu gıda ve yemlerin yenmesi sonrasında, kısa DNA veya peptidlere hızla parçalandığı, b-Bugüne kadar, canlı hayvanlar üzerinde yapılan çok sayıda deneysel çalışmalar göstermektedir ki: 'broyler, inek, domuz veya bıldırcın gibi çiftlik hayvanlarının dokularında, sıvılarında veya yenilebilir ürünlerinde GDO'lu bitkilerden alınan rekombinant DNA parçacıkları veya proteinlere rastlanmadığı' ifade edilmektedir.

Derneğimiz; bugüne kadar yapılmış bilimsel çalışmalar ve EFSA'nın raporu ışığında gerek halkımızın sağlıklı ve dengeli beslenmesi, gerekse ülke hayvancılığının korunması açısından çok dikkatli olunması gerektiği, GDO içeren yemlerin hayvanların büyüme, gelişme, verim ve sağlıkları için her hangi bir sakıncası olmadığı, dolayısıyla insanlarımızı hayvansal gıda tüketiminden uzaklaştıracak spekülatif söylemlere itibar edilmemesi gerektiğini kamuoyuna açıklamaktadır.

Keza Avrupa Birliği yasalarında da bu temel doğru teyit edilmektedir. GDO'ların etiketlenmesi ve izlenebilirliğine dair Regülasyon (EC)1830/2003' e göre; GDO içerikli maddelerden türetilmiş tüm yem ve gıdalar, son üründe GDO olup olmadığına bakılmaksızın, etiketlenmek zorundadır. Ancak ilgili kanuna göre GDO'lu yem ile beslenen hayvanlardan elde edilen et, süt, yumurta vb. ürünler etiketlenmek zorunda değildir. Buna göre transgenik yemlerle beslenen hayvanlardan elde edilen ürünlerin risk taşımadığı kabul edilmektedir.

Animal Breeding Science Association commented on GM Feed

Animal Breeding Science Association has commented on GM feed. In their statement it was declared that since 1996 transgenic feeds are being investigated in the world with respect to their effects on animal growth, efficiency and health compared to conventional feed and no negative evidence were detected. On the other hand, it was confirmed by various scientific research that genetic material of the GM feed was not found in any of meat, milk, eggs from animals fed with GM feed.

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

Hizmette 21.yıl

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

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



ÇEVRE
GIDA ANALİZ
LABORATUVARI

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

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

Tel. : (0212) 321 09 00 (pbx) Faks : (0212) 321 09 75

e-mail : info@cevreanaliz.com www.cevreanaliz.com



Öğrenci ve hastalara at ve eşek eti yedirdiler

Çeşitli tarihlerde at ve eşek eti operasyonlarının yapıldığı Adana'da, yurttan kalan Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) öğrencilerine at ve eşek eti yedirildiği ortaya çıktı. 3 bine yakın üniversite öğrencisinin barındığı kampus içerisindeki öğrenci yurtlarının yemek ihalesini alan firmanın at ve eşek eti kullandığı raporla belirlenirken, yemek firmasının eti aldığı kasabın et verdiği yemek şirketleri de yakın takibe alındı.

Adana'da bir kasabın at ve eşek kesip, etini sattığından şüphe eden Tarım İl Müdürlüğü ekipleri, bu kasabı takibe aldı. Kasabın et sattığı yerlerden birinin de ÇÜ'deki 2 bin 800 kız ve erkek öğrencinin kaldığı Fevzi Çakmak Öğrenci Yurdu'nun yemeğini yapan firma olduğu saptandı. Kasabın firmaya eti vermesinin ardından yurt yemekhanesinin mutfağına operasyon düzenlendi. Tarım İl Müdürlüğü İl Kontrol Şube Müdürlüğü ekipleri, mutfaktaki etlerden numune aldı. Bu numunenin incelemesinde at ve eşek eti karışımından oluştuğu anlaşıldı. 22 Aralık'ta ortaya çıkan bu durum Adana Valiliği ile Kredi ve Yurtlar Kurumu Bölge Müdürlüğü'ne bildirildi. Kredi ve Yurtlar Kurumu Bölge Müdürlüğü, yurdun yemek ihalesini alan firmanın sözleşmesini aynı gün feshetti. Üniversitedeki yurttan ortaya çıkan bu olayın ardından, kentteki diğer öğrenci yurtları da yakın takibe alındı. Fevzi Çakmak Öğrenci Yurdu'nun yemek ihalesini kazanan ve adı açıklanmayan firmaya et veren kasabın, diğer müşterileri ile ilgili araştırmalar da sürüyor.

At eti hastanede de kullanılmış

Adana Valisi İlhan Atış, Tarım İl Müdürlüğü tarafından 91 ayrı noktada yapılan denetimlerde Fevzi Çakmak Öğrenci Yurdu'nun yanı sıra bir hastanede de yemeklerde at ve eşek eti kullanıldığının belirlendiğini söyledi. Hastane adını açıklamayan Vali Atış, vatandaşların endişelenmemesi gerektiğini ve denetimlerin son hızıyla devam ettiğini belirtti. Vatandaşlara hazır kıyma almamaları uyarısında bulunan Atış şöyle konuştu: "Denetimler sırasında bir öğrenci yurdu ile bir hastanenin yemekhanesinde tek tırnaklı hayvan eti (at ve eşek) olduğuna dair bulgulara ulaşıldı.



Adana Valisi İlhan Atış,

Bir işletme sahibi konunun gerçek olmadığı yönünde Mersin İl Kontrol Şube Müdürlüğü'ne başvurdu. Orada yapılan araştırmada da konu doğrulandı. Bu etin yemeklerden ziyade kebapta kullanıldığı anlaşıldı. 91 ayrı noktada incelemeler yapıldı ve 2 yerde bulgular saptandı. Bu firmaların kamu kurumlarıyla iş yapıyorlarsa ihaleleri iptal edildi." İncelemelerin sürdüğünü belirten Atış, firmalara ağır para cezası uygulanacağını, ayrıca gerekli görüldüğünde Cumhuriyet Başsavcılığı'na suç duyurusunda bulunulacağını kaydetti.

—www.milliyet.com.tr

Donkey and horse meat presented to students and patients

It was identified that the contracted company presenting catering services for student boarding houses hosting nearly 3 thousand students, was using horse and donkey meat in its meals. Governor of Adana Mr. İlhan Atış stated that inspections conducted by Provincial Agricultural Directorate at 91 different places showed horse and donkey meat was used in meals delivered to hospitals in addition to Fevzi Çakmak Student Boarding House. .

Gıdada denetim yetkisi özel sektöre geçiyor

Uzun yıllardır kamunun tekelinde olan gıda denetimleri özel sektöre açılıyor. Hazırlanan yeni modele göre, gıda denetiminden sorumlu olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, yetkisini özel sektöre verirken kendisi denetim yapan firmaları denetlemekle yükümlü olacak. Özel gıda denetim firmalarının finansmanı ise tüm gıda firmalarının katkıda bulunacağı bir fondan karşılanacak. Öte yandan, denetimin özele açılmasıyla yeni bir sektör de doğmuş olacak. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, bir süredir kontrolünde olan gıda denetimi sisteminde kökten değişiklik için çalışmalara başladı. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Müsteşarı Vedat Mirmahmutoğulları'nın, verdiği bilgiye göre "yeminli gıda kontrolörlüğü" sistemi üzerinde çalışılıyor. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile ilgili olarak Başbakanlık'ta bekleyen tasarılar arasında, bakanlığa gıda denetimi konusunda "hizmet alımı" yapma hakkı tanıyan bir madde de bulunuyor. Bu düzenleme-

nin yasallaşmasının ardından, konuyla ilgili olarak kurulacak şirketlere söz konusu hakkın devredilmesi planlanıyor. Söz konusu firmalar, 24 saat denetim yapma koşuluyla işi üstlenecek. Özellikle gıda mühendislerinin kuracağı şirketlerin bu alanda faaliyet göstermesi hedefleniyor. Gıda denetim firmaları farklı alanlarda uzmanlaşacaklar ve herkes kendi ihtisas alanına göre denetim yapacak. Gıda denetimi yapan firmalar birebir denetledikleri firmalardan ücret almayacak. Ancak denetim firmalarının finans edilmesi için bir fon kurulacak, bu fona tüm sektör belli miktarda katkıda bulunmakla yükümlü olacak. Bu fon üzerinden de gerekli ödemeler yapılacak. Müsteşar Mirmahmutoğulları, bakanlık olarak böyle bir sistem üzerinde çalıştıklarını ve sistemin yaşama geçmesi durumunda 24 saat gıda denetiminin mümkün olabileceğini söyledi. Mirmahmutoğulları, birçok Avrupa ülkesinde de söz konusu sistemin geçerli olduğunu kaydetti.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Auditing duty in food sector is being transferred to private sector

Auditing duty, that is a legal monopoly, in food sector is being transferred to private sector. According to the new model prepared, The Ministry of Agriculture and Rural Affairs will be responsible for controlling the auditing companies while delegating its auditing duty to private sector

Sağlık Bakanlığı civalı termometreleri yasakladı

Sağlık Bakanlığı, sağlık açısından tehlike oluşturması nedeni ile civalı termometrelerin (ateş ölçerler) satışını durdurdu. İlaç Eczacılık Genel Müdürlüğü'nün yayınladığı genelgede şu uyarılar yer aldı:

Camdan yapılan bu termometreler, kolaylıkla kırılabilen ve içindeki civa açığa çıkarak oda ısısında kolayca buharlaşabilmektedir. Civa zehirlenmesi, özellikle buharlaşan civanın solunması ve gıdaların içine bulaşarak ağızdan alınmasıyla oluşur. Zehirlenme bulguları kolaylıkla ayırt edilebilecek nitelikte olmadığından, tanı koymak da zorlaşmaktadır. Civa, vücuttan atılamaz ve civa buharı, hücre zarından kolaylıkla geçerek beyne ulaşabilir. Tüm dokulara yerleşen civa buharı, zamanla dokularda biriktiğinde, dönüşümü olmayan nörolojik bulgulara neden olmaktadır. Bu bulgular ölüme neden olabilmek-

tedir. Tanının zamanında konulması durumunda bile uygulanacak tedavi, ortaya çıkan bulguları tamamıyla yok etmeye yetmemektedir. Bu nedenle henüz tüketiciye sunulmamış ürünlerin, İl Sağlık Müdürlüğü görevlileri gözetiminde imha edilmesi gerekmektedir.

Sağlık kurumları ve okul laboratuvarları gibi kamusal alanda hali hazırda kullanılmakta olanların yerine mümkünse civa

ıçermeyen muadillerinin kullanılması öneriliyor. Kırılan termometre içindeki civa ile temas eden kişilerin Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı'na başvurularını tavsiye ediliyor.

Web tabanlı yazılım sayesinde de gelen şikayet ve ihbarlar en kısa sürede sonuçlandırılıyor. Başvuru sonucu yine aynı çağrı numarası aranarak veya www.alo174.gov.tr adresine girilerek öğrenilebiliyor.

kaynak: www.haber34.com

Ministry of Health banned sale of mercury thermometers

Ministry of Health has banned sale of mercury thermometers due the risk they pose on human health. Medicine and Pharmacy General Directorate announced by a circular that thermometers made of glass can easily break down and the mercury coming out of the thermometer may cause poisoning once it is breathed or incorporated into food, which may result in death.

Üyelerden Haberler / News from Members

Ecolab'tan Haiti'deki deprem felaketi için 1.4 milyon dolarlık yardım

Ecolab Haiti depremi için 1.4 milyon dolarlık ürün bağışında bulundu. Bununla birlikte tüm dünyadaki Ecolab çalışanlarının da bireysel olarak katılabileceği bağış programı çerçevesinde toplanan maddi yardımlarla ayrıca katkı sağlandı. "Ecolab'ın temizleme ve sanitasyon ürünleri, özellikle su gerektirmeyen el ve yüzey sanitasyon ürünleri bu tür felaketlerde büyük önem arz etmektedir" diyen Ecolab CEO'su Douglas Baker, "Tüm dünyaya insanlığı hatırlatan bu felakette çalışanlarımızla birlikte Ecolab olarak Haiti'deki insanlara yardım sağlayabildiğimiz için mutluyuz" dedi.

Ecolab çalışanlarının da bireysel olarak katılabileceği bağış programında, toplam bireysel yardım hedefinin 25.000 dolar olarak belirlenmesine rağmen çalışanların gösterdiği olağanüstü ilgi sayesinde 35.000 dolar maddi yardım toplandı.



Bilim adamları akrilamid için güvenli seviyeleri belirledi

ABD'de gerçekleştirilen yeni bir toksikoloji çalışması, kanser riskini önlemek için günlük tolere edilebilir akrilamid alımının bir kilogram vücut ağırlığı için 2.6 mikrogramda tutulması gerektiğini söylüyor. Bu değer, kanserojen düzeyler için tolere edilebilir günlük alımında (TDI) 70 kg'lık bir insan için 182 mikrograma eşdeğer. Nörotoksosite açısından TDI için ise bu değer daha yüksek ve 40 mikrogram/kg gün veya 70 kg'lık bir insan için 2800 mikrogram/gün seviyesinde. Her iki değer de daha önce yapılan çalışmalar ile ortaya konan tahminlerin çok üzerinde. Örneğin Kanada Sağlık Ajansı, yetişkinlerin akrilamide gıda yoluyla maruz kalmalarını ortalama 0.3-0.4 mikrogram/kg vücut ağırlığı olarak tahmin ederken, İsveç'te yapılan bir çalışmada günlük alım 0.5 mikrogram/kg vücut ağırlığı olarak tahmin ediliyor. ABD Gıda ve İlaç Ajansı ise günlük alım

miktarını 0.4 mikrogram/kg vücut ağırlığı olarak tahmin ediyor. Market İmalatçıları Derneği (Grocery Manufacturers Association) tarafından finanse edilen bir çalışma, akrilamid ve metaboliti glisidaminin insanlarda ve farelerdeki dozlarını karşılaştırmak için oldukça gelişmiş, psikolojik esaslı toksikokinetik bir model kullanmışlar. Sapphire Grup A.Ş.'de çalışan Robert Tardiff önderliğinde çalışan araştırmacılar bulgularını Gıda ve Kimyasal Toksikoloji (Food and Chemical Toxicology) dergisinde yayımlayarak, tolere edilebilir günlük alım ve pişirilmiş gıdalarla akrilamide maruz kalmanın nörotoksosite ve tümör oluşumuna imkân vermeyecek güvenli aralıklarda olduğu sonucuna vardıklarını ve kullandıkları güncel insan dosimetresi modeli ve akrilamidin etki şeklini anlamış olmaları sebebiyle çalışmalarının güvenilirliğinin oldukça yüksek olduğunu ifade ettiler.

Akrilamid efsanesi

Akrilamid, şeker ve asparajın adı verilen amino asit arasında ısı ile başlan reaksiyon sırasında oluşan ve kanserojen olduğundan şüphelenilen bir maddedir. Maillard reaksiyonu olarak da bilinen bu süreç, fırınlanmış, kızartılmış ve tostlanmış gıdaların kahverengi ve lezzetli olmasını sağlamaktadır. Laboratuvarında kanserojen olmasına karşın, pek çok epidemiyolojik çalışma gıda yoluyla her gün akrilamide maruz kalınmasının kaygıya neden olamayacak kadar düşük bir ihtimal olduğunu gösteriyor.

Akrilamid manşetlere ilk defa 2002 yılında, İsveç Gıda Otoritesinin laboratuvarında karbonhidrat açısından zengin gıdalarla beslenen farelerde yüksek düzeylerdeki akrilamidin kansere neden olduğunu açıklaması ile taşındı. Bu bulgunun ardından, tüm dünyada söz konusu kimyasal maddeyle ilişkin veriler toplanmaya başlandı. Dünyada 200'den fazla araştırma projesi başlatıldı ve bu araştırmaların bulguları ulusal hükümetler, AB ve Birleşmiş Milletler tarafından koordine edildi.

Kaynak: Gıda ve Kimyasal Toksikoloji

Scientists defined safe limits for acrylamide.

Tolerable intakes of acrylamide should be set at 2.6 micrograms per kilogram of body weight to avoid the cancer risk, says a new toxicology study from the US. The researchers, led by Robert Tardiff wrote, "Overall, we conclude that the TDIs and margins of exposure for average exposures to acrylamide in cooked foods provide an adequate margin of safety to preclude neurotoxicity as well as tumor formation".

Dezenfektanlar bakterilere yarıyor

Hastalık kapmamak için kullanılan dezenfektanların, bakterilerin çoğalmasına ve antibiyotiklere direncinin artmasına yol açabildiği bildirildi. İngiliz yayın kuruluşları Independent ve BBC'deki habere göre, Milli İrlanda Üniversitesi tarafından yapılan bir araştırmada, "Pseudomonas aeruginosa" bakterisinin, hücrelerinden (dezenfektan veya antibiyotiklere karşı) antimikrobiyal maddeler salma yeteneğini artırmak suretiyle, dezenfektanlara karşı bağışıklık kazandığı belirlendi. Hastanelerde kapılan enfeksiyonların çoğuna yol açan söz konusu bakteri ayrıca, dezenfektanlar yüzünden, ciprofloksacin tipi antibiyotiklere karşı

direnç geliştirmesini sağlayan bir DNA mutasyonu da geçiriyor. Araştırma ekibinin başkanı Dr. Gerard Fleming, öldürücü derecede olmayan dezenfektanlara maruz kalmanın, bu bakterinin hayatta kalma gücünü artırdığını söyledi. Bunun, yanlış şekilde seyreltilmiş dezenfektanların hastanedeki yüzeylerde bıraktığı kalıntının antibiyotiğe dirençli bakterinin çoğalmasını sağladığı anlamına geldiğine işaret eden Fleming, bundan daha da kötü sünn, bakterinin daha önce maruz kalmadığı antibiyotiklere karşı bile direnç geliştirebilmesi olduğunu belirtti. Araştırma, Microbiology dergisinin Ocak sayısında yayımlandı.



Disinfectants in the service of bacteria

www.cumhuriyet.com.tr

It was reported that the disinfectants used for protection against bacteria may facilitate multiplication of bacteria and result in increased antibiotic resistance.



NSF INTERNATIONAL'DAN DÜNYADAKİ TEK SERTİFİKALANMIŞ SU SERTİFİKASYONU

BU YIL KURULUŞUNUN 65. İNCİ YILINI KUTLAYAN
NSF INTERNATIONAL, GIDA VE SU GÜVENLİĞİ ALANLARINDA HALK
SAĞLIĞININ KORUNMASI MİSYONUNUN DÜNYADA
EN GÜVENİLİR İSİMLERİNDEN BİRİDİR...

NSF International Kimdir?

- * Kar amacı gütmeyen, bağımsız bir organizasyon olarak kurulmuştur.
- * Gıda ve Su güvenliğine ilişkin, halk sağlığını göz önüne alarak STANDARTLAR GELİŞTİRİR VE GELİŞMESİNİN SÜREKLİ TAKİPCİSİ OLUR.
- * Şu ana dek geliştirdiği STANDARTLAR NSF-ANSI adı altında ANSI (AMERICAN NATIONAL STANDARDIZATION INSTITUTION) tarafından AKREDİTEDİR.
- * Gıda ve suyun geçtiği her türlü makine, malzeme ve ekipmanların ve gıda ve su ürünlerine katılan kimyasalların üretildiği üretim kuruluşlarına uluslararası pazarlarda kalitelerini ispatlayacak ÜRÜN SERTİFİKASYONU SERVİSİ verir.
- * 3. PARTİ DENETİMLERİ YAPAR.
- * ABD deki 14 000 M2 büyüklüğündeki Merkez Laboratuvarında geniş kapsamlı
- * LABORATUAR HİZMETİ VERİR.
- * WHO (DÜNYA SAĞLIK ÖRGÜTÜ) ile dayanışmalı çalışır.

NSF Meşrubat Sertifikasyonu Nedir?

Meşrubat sertifikasyonu ,Gıda güvenliği ve Kalite sistemleri, özellikle küresel meşrubat sanayinin ihtiyaçlarını karşılamak üzere, FDA kurallarına dayalı olarak tasarlanmıştır

Senelik NSF denetimi

- Kalite Yönetim Sistemleri
- HACCP
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri
- İyi Üretim Uygulamaları (GMPs)
- Ürün Geri Çağırımı ve İzlenebilirlik
- Gıda Güvenliği ve Savunma

Senelik Su Kalitesi Analizi Şişe Sular ve Meşrubatlar

- Dünya Sağlık Örgütü (WHO) İçilebilir Kalitede Su Mevzuatı
- Avrupa Birliği Müktesebatı(EU/EC)
 - Şişelenmiş / Paketlenmiş Su
 - Doğal Mineralli Sular
- Amerika Birleşik Devletleri Sağlık Bakanlığı (USFDA)

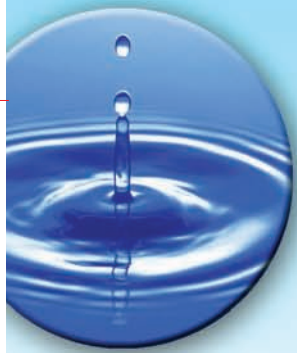
Su Plus ve Fonksiyonel Meşrubatlar

- Etiket Verifikasyonu
- Sertifikalı Sporcu Ürünleri – Yasak Maddeler Sertifikasyonu

SERTİFİKASYON KAPSAMI ÜRÜNLER

Su	Su- Plus	Fonksiyonel Su - Plus
Katkısız Sular. • Şişe Sular Durağan/Köpüklü • Doğal Mineral Suları Durağan/Köpüklü	Aşağıdakilerden herhangi biri eklenebilecek sular: • Aromalar • Tatlandırıcılar • Koruyucular • Karbonlama • Diğer fonksiyonsuz içerikler	• Zihni veya vücudu etkileyebilecek herhangi bir içerik eklenmiş meşrubatlar.

İletişim İçin: Tülin Arnik
+90 216 445 60 60 / 0532 796 15 84
tarnik@nsf.org



Bilim adamları: BPA incelemesi para kaybı ve geciktirme taktiği

33 bilimsel uzmandan oluşan grup, ABD hükümetinin bifenol A (BPA) ile ilgili incelemesinin para kaybı ve hatta söz konusu kimyasalla ilgili bir karar verilmesini geciktirmeye yönelik bir taktik olduğunu söyledi.

Gıda ve İlaç İdaresi'ne (FDA) bir mektup gönderen bilim adamları, tartışmalı kimyasala ilişkin görüşün incelenmesi kararını eleştirerek, Milwaukee Dergi İzleyicisi'nin söz konusu madde- nin güvenliğinin 900'den fazla çalışmada ele alındığını açıkladığını ifade etti. Grup, ajansı BPA ile ilgili bir hüküm vermeyi ertelemek amacıyla, etkileri konusunda daha fazla araştırma yapılmasını talep etmekle suçladı. FDA kararını önümüzdeki ay içinde açıklayacağını duyurmuştu. BPA konusunda çalışan bir akademisyen, "FDA'nın daha önce detaylı bir şekilde çalışılmış bir kimyasal için önemli ölçüde para ve zaman harcaması rahatsız edici" dedi. FDA'nın yeni çalışmalar için 7 milyon Dolar harcama yolundaki adımı eleştirilirken, hükümetin çalışmaların düşük seviyelerdeki BPA'ya dayanıklı olan fareler üzerinde ya-

pılması konusundaki anlamsız ısrarı dikkat çekiyor.

Bir çoğu BPA değerlendirme panellerinde görev alan kişilerden oluşan grup, hükümetin söz konusu maddenin güvenliğine ilişkin bir karar vermeyi kasıtlı olarak geciktirdiğine ilişkin kaygılarını dile getirerek, araştırma ve yeniden değerlendirme arasındaki bu kopukluğun, FDA'nın ciddi bir halk sağlığı sorunu olan BPA'ya maruz kalma ile ilgili bir çözüm bulmak mı yoksa sonuçlarının alınması yıllar sürecektir olan araştırmaları bekleyerek karar vermeyi ertelemek mi istediği konusunda soru işareti oluşturduğunu belirtti.

BPA, polikarbonat plastik biberonlarda, bebek bardaklarında ve bazı konserve kaplamalarında yaygın şekilde kullanılan bir kimyasal. Kimyasalın sürekli kullanımına ilişkin tüketiciler ve politikacıların kaygılarının merkezinde söz konusu kimyasalın, özellikle kaplar ısıtıldıktan sonra, ambalajlardan gıdaya geçmesi yer alıyor. ABD'nin bazı eyaletlerinde ve Kanada'da bebek ve küçük çocuklar için yapılan gıda kaplarında kullanımı yasaklandı.

Rory Harrington, 15 Ekim 2009

Scientists: BPA investigation is loss of money and delay strategy

The US Government's review of bisphenol A (BPA) is waste of money and perhaps even a ploy to delay making a decision on the chemical, a group of 33 scientific experts have said. They criticised an FDA move to spend a further \$7m on more studies and cautioned that the research could be meaningless because the government had insisted on using rats that were resistant to BPA at low levels. "Disconnect between research and reassessment raises concerns about whether the FDA is striving to resolve the critical public health issues raised by widespread exposure to BPA, or is avoiding making a decision because of the pending research, the results of which will not be available for review for many years." said the group.

Senatör Gillibrand gıda güvenliğinin gözden geçirilmesini teklif ediyor

New York Senatörü Kirsten Gillibrand, denetim sürecindeki eksiklikler ve bulaşan ve hastalıkların önlenmesi konularının ele alınması için yeni bir federal gıda güvenliği mevzuatı teklif etti. Mevzuat, bir alternatif olarak değil, Gillibrand'ın da destekçisi olduğu Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasasını desteklemek amacıyla teklif edildi. Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası halen Senato'da görüşülmeyi bekliyor. Teklif, gıda güvenliğinden sorumlu iki hükümet birimi olan Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) ile ABD Tarım Bakanlığı arasındaki iletişimin iyileştirilmesi ve geri çağırma, halkın eğitilmesi ve daha etkin denetimlerin sağlanmasını amaçlıyor.

İthalatta gıda güvenliği

Gillibrand'a göre ithalatta gıda güvenliğine ilişkin en önemli eksikliklerden birisi, hala ülkeye gelen gıda ve tarımsal ürünlerin denetimini yapacak yeterli uzman bulunmaması. 2001 yılında ithalatta yaklaşık %70 olan tarımsal denetim oranının 2008 yılında %40'a düştüğünü ifade eden Gillibrand, teklifin, ithal gıdaların güvenliğinin sağlanması için denetçi alımını öncelikler arasına aldığını belirtti. Mevzuat ayrıca, yabancı gıda imalatçıların ürünleri için sertifika sunması gerekliliğini ve uygun olmayan gıdaların girişinin reddini de kapsıyor. Amerika'da 2009 yılında hala gıda güvenliği açısından doğru dürüst test edilmeden

ülkeye giren ve doğrudan mutfaklara, okul kantinlerine ve restoranlara ulaşan gıdalar olduğunu belirten Gillibrand, bunun hastalıkların yayılmasına ve pek çok hayata mal olduğunu, bulaşık gıdaların mutfaklarımıza gelmeden önce tespit edilmesi için daha fazla çaba harcanması gerektiğini, bu kapsamda sunduğu teklifin denetim sistemindeki eksiklikleri gidermeyi, geri çağırma sürecinin iyileştirilmesini ve halkın ailelerini koruyacak şekilde bilgilendirilmesini sağlamak amacıyla eğitilmesini kapsadığını ifade etti.

Geri çağırma bilgisi

Mevzuat, halkın geri çağırma sürecine ilişkin olarak bilgilendirilmesi amacıyla bir sistem kurulmasını ve geri çağırılan ürünler ile ilgili doğrudan market raflarına uyarıcı bilgiler asılmasını kapsıyor. Gillibrand ayrıca, kıymaların, kıyma haline geldikten hemen sonra ve diğer bileşenler karıştırılarak hamburger haline getirilmeden önce E.coli yönünden incelenmesini de planlıyor. Amerikan Et Sanayii teklifi olumlu karşılmasına rağmen, bu durumun et sanayiinde hali hazırda uygulanmakta olan milyonlarca testi iki katına çıkaracağını ifade etti. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezinin verilerine göre, her yıl 76 milyon Amerikalı gıda kaynaklı hastalıklardan zarar görüyor, 325 000 kişi hastanelik olurken yaklaşık 5000 kişi hayatını kaybediyor.

Rory Harrington, 15 Ekim 2009

Senator Gillibrand offers revision of food safety

New York Senator Kirsten Gillibrand has put forward a proposal for new federal food safety legislation to address 'gaps' in the inspection process and concentrate on contamination and disease prevention. The proposal calls for better communication between the Food and Drug Administration (FDA) and the US Department of Agriculture (USDA), the two main government departments responsible for food safety, as well as better recall response, public education, and improved inspection.

ALİCAN 12 YAŞINDA MAALESEF 70 KİLO

Ne yazık ki; kurufasulyeyi ancak anneannesine gittiğinde yiyebiliyor.



MERTCAN 12 YAŞINDA SAĞLIKLI KİLOSUNDA



REİS, GELENEKSEL LEZZETLER SAĞLIKLI NESİLLER

Sofralarımızın vazgeçilmez lezzetlerinden bakliyat ürünleri, zengin protein ve lifli yapısıyla yaşamımızın enerji ve sağlık kaynağıdır. Sağlıklı nesiller için lezzetli yemekler, Reis'le pişer.



GELENEKSEL LEZZETLER SAĞLIKLI NESİLLER



Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
GGD- Gıda Güvenliği Derneği Üyesidir.

www.reisgida.com.tr
reis@reisgida.com.tr
(0212) 671 97 00



Su ve Gıda Güvenliği

Su ve Gıda Güvenliği konusunda İSKİ (İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi) Genel Müdürü Mevlüt Vural, Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanı Doç. Dr. Mustafa Ertek ve SUDER (Ambalajlı Su Üreticileri Derneği) Yönetim Kurulu Başkanı Adnan Çavuş'un görüşlerine başvurduk.



Mevlüt Vural İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi (İSKİ) Genel Müdürü

İSKİ İçme Suyu Havzaları Yönetmeliği, İstanbul Büyükşehir Belediyesi sınırları içinde ihtiyaç duyulan içme ve kullanma sularının temin edildiği ve edileceği İstanbul Büyükşehir Belediyesi sınırları dahilinde ve haricinde bulunan yüzey ve yeraltı su kaynaklarının çeşitli yollarla kirlenmesini önlemek amacıyla, koruma kullanma dengesi de gözetilerek hazırlanmıştır. Küresel ısınmanın söz konusu olduğu, yeterli ve temiz su temininin dünya ölçeğinde her geçen gün daha fazla önem kazandığı böyle bir dönemde kurumlar arasında yapılması gereken işbirliğinin önemi daha çok ortaya çıkmakta, bireysel ve kurumsal olarak herkesin koruma kurallarına titizlikle riayet etmesi gerekmektedir.

General Manager, Istanbul Water and Sewage Administration (İSKİ) Mevlut Vural:

Regulations of İSKİ Drinking Water Reservoirs was prepared to prevent pollution of surface and underground water sources which are and will be needed for drinking and utility purposes within and outside the boundaries of Istanbul Metropolitan Municipality. During the era of global warming as well as the significance of sufficient and clean water sources every day, cooperation between the corporates is even more important where individual and corporate level care shall be given for the reservation of these principles.

Şebeke sularının içimi ve kullanımı insan sağlığı açısından güvenli midir? Karşılaşılabilecek riskler nelerdir?

İdaremez tarafından şebeke sistemine verilen su her türlü insani tüketim gayesi ile kullanıma uygundur. İlgili mevzuatta içme ve kullanma suyu gibi ayırım yapılmayarak insani tüketim amaçlı sular olarak tek bir tanım yapılmaktadır. Karşılaşılabilecek riskler, şebeke suyunun direkt kullanılmayarak tüketici depolarında uzun süre bekletilmesi ve depolama koşullarının uygun olmasından kaynaklanacak olan risklerdir.

İstanbul'da su şebekeleri ne kadar güvenli?

İstanbul'da su şebekeleri son derece güvenlidir. Şebekeye verilen su ham su kaynağından başlanarak arıtma prosesinin her kademesinde kontrol edilmekte, kontroller şebekede de sürdürülmektedir. Şebekelerimizde Dünyanın en kaliteli boruları kullanılmaktadır. Şebeke yenileme oranımız %100'lere yaklaşmaktadır.

Su kaynaklarını koruma da temel politika ve öncelikler nelerdir?

İçme suyu havzalarını koruma-kullanma dengesi içinde yönet-

mek, yapılaşma yasağı olan alanlarda yapılaşmaya kesinlikle müsaade etmemektir.

Tüm dünyayı etkisi altına alan küresel ısınma tehlikesi ile İstanbul'un hızla artan nüfusu ve kentleşme sorunu beraberinde su sıkıntısını da getirmekte. İSKİ'nin bu konuyla ilgili almış olduğu önlemler nelerdir? Ne tür çalışmalar yapılmaktadır?

- Istanca projelerinin 4. etabına ait projeler hazırlanmış, Çevre ve Orman Bakanlığı, MSB ve Dışişleri Bakanlığı ile projenin hayata geçmesi için gerekli izin çalışmaları sürdürülmüştür.
- Istanca 4. etaptan temin edilen suların rezervi için baraj planlanmış ve planlama raporu hazırlanmıştır. Gerekli izin çalışmaları sürdürülmektedir.
- Melen çayına ait suyun İstanbul'a iletimi için 1. etabın tamamlanmasında finansman desteği bulunmuş, 2. etabın imalatına başlanmıştır.
- Su temininde deniz suyunun kullanımını araştırmış ve teknolojiyi kabul edilebilir maliyetlere indğinde su kaynaklarının durumu da dikkate alınarak uygulanabilirliği için izlemeye almıştır.

İstanbul'un su tüketiminde verimliliğinin artırılması: İdare-
miz arıtılmış suyun kullanımında ve geri dönüşünde verimliliğinin
arttırılmasını hedeflemiştir. Bu kapsamda; şehre sunulan içme
suyundaki kayıp ve kaçak oranının azaltılması için sürdürülebi-
lir çalışma programı üzerinde çalışmaktadır. Bu oran 1994'lerde
%60 iken günümüzde %25'lere çekilmiştir. Oranın daha aşağı se-
viyelere çekilmesi için çalışmalar devam etmektedir.

Kullanılmış suyun tekrar sanayide, park ve bahçelerde kullanıla-
bilmesi için atıksu arıtma tesislerinde ilave sistemler kurulmak-
tadır. Su kullanıcısının bilinçlenmesi adına idaremez içme suyu
tüketicisi için basın – yayın yolu ile gerekli bilgilendirmelerin
yapılması için çalışmalar yapılmaktadır.

**İstanbul'un hayat kaynağı olan su kaynaklarının korunması için
içme suyu havzaları ve bu havzaları besleyen derelerin korun-
ması adına hangi çalışmalar yapılıyor?**

İçme suyu havzaları için gerekli çalışmalar; 2560 sayılı İSKİ Ku-
ruluş ve Görevleri Hakkındaki Kanunun 20. Maddesine istina-
den hazırlanan ve 25/05/2006 tarihinde yayımlanarak yürürlü-
ğe giren ve 16.07.2009 tarih 14 sayılı İSKİ Genel Kurul Kararı ile
değişiklik yapılan 28.07.2009 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe
giren "İSKİ İçme Suyu Havzaları Yönetmeliği" hükümleri doğ-
rultusunda İdaremeze bağlı Çevre Koruma ve Kontrol Daire
Başkanlığı Avrupa ve Asya Havza Koruma Şube Müdürlükleri
tarafından yürütülmektedir. Söz konusu müdürlüklere bağlı ola-
rak da havzalarda Havza Koruma Şeflikleri teşekkül ettirilmiştir.
Havzalardaki kaçak inşaatlar arazide fiilen görev yapan Havza
Koruma Şeflikleri ve Ekipleri tarafından tespit edilmekte, bu ça-
lışmalarda İSKİ'nin bünyesinde kurduğu Coğrafi Bilgi Sistemleri
ve Uzaktan Algılama Yöntemlerinden (Uydu görüntülerinden)
de yararlanılmaktadır. İSKİ İçme Suyu Havzaları Yönetmeliği,
İstanbul Büyükşehir Belediyesi sınırları içinde ihtiyaç duyulan
içme ve kullanma sularının temin edildiği ve edileceği İstanbul
Büyükşehir Belediyesi sınırları dahilinde ve haricinde bulunan
yüzey ve yeraltı su kaynaklarının çeşitli yollarla kirlenmesini
önlemek amacıyla, koruma kullanma dengesi de gözetilerek ha-
zırlanmıştır.

**Atıksular, içme ve kullanım sularına nasıl etki etmektedir?
Atıksuları çevreye zarar vermeden uzaklaştırmak ve geri ka-
zandırmak için neler yapılmaktadır? Bu konuda yapılan iyileş-
tirme çalışmaları nelerdir?**

Atıksular eğer çevreye zarar vermeden toplanıp, arıtılarak uygun
alıcı ortamlara uzaklaştırılmazsa; içerdikleri mikrop, virüs ve çe-
şitli mikro-organizmalar (mantar, bakteri vs...), mikro kirleticiler
(yüzey aktif maddeler ve ağır metaller) gibi insan, hayvan, bitki
ve diğer canlılara, çevreye zarar verebilecek çeşitli kirleticiler top-
rağa karışarak ve sızarak yüzeyel ve yer altı sularına zarar ver-
mekte ve kirlenmektedirler. Böylece içme ve kullanmaya uygun
olmayacak kalitede içme ve kullanma suları oluşmakta; bu da su
kaynaklarının azalmasına ve arıtma maliyetlerinin artmasına se-
bep olmaktadır. İstanbul'da İSKİ tarafından atıksuların çevreye
zarar vermeden uzaklaştırılması için; atıksu oluşan kaynaklardan
(ev, işyerleri, sosyal birimler, yollar vs) gelen atıksular inşa edilen
ve işletilen atıksu kanalları, (13.127.000 m) vasıtasıyla toplanarak,
arıtılmak üzere atıksu arıtma tesislerine ulaştırılmakta, arıtma te-
sislerinde standartlara uygun şekilde uzaklaştırılarak (yüzeye ve

derin deniz desajlarıyla deniz altındaki akıntılara) bertaraf edil-
mektedir. Ayrıca atıksuların arıtılması sırasında ortaya çıkan katı
atıklar (çöp, yağ, deterjan, çamur, kum gibi) çeşitli işlemlerden
geçirilerek standartlara uygun hale getirilip depolanmasına ve
bertarafına uygun alanlara gönderilmektedir.

2009 yılı içinde inşa edilen yeni arıtma tesislerimizde (Paşaköy ve
Ataköy Atıksu İleri Biyolojik Arıtma Tesisleri) arıtılan atıksuların
yeniden kullanılmasını (çevre sulanması, temizliği ve sanayiler-
de kullanımı için) sağlamak üzere geri kazanılmasını ve böylece
temiz su kaynaklarımızdan elde edilecek temiz su ihtiyacının
azaltılarak su kaynaklarının korunması ile deşarj edilen alıcı
ortamların su kalitesinin daha iyileştirilmesi için; arıtılan atıksu-
ların mikrop, virüs ve diğer mikroorganizma ve kirleticilerden
arındırılması için kum filtreli Ultraviole esaslı Su Dezenfeksiyon
sistemleri tesis edilerek işletmeye alınmıştır. 2008 yılında deneme
ve arge çalışması yapmak üzere Su dezenfeksiyonu da sağlayan
Membran filtreli bir pilot Atıksu Arıtma (MBR) Tesisi yapılarak
işletilmeye alınmıştır.

**İstanbul'da birçok işletme tankerle taşınan kuyu sularını kul-
lanmakta. Kuyu suyu kullanımı ve satışı yasal mıdır? Konuyla
ilgili ne tür denetimler yapılmaktadır?**

İdaremez Kuruluş Kanunu'nun verdiği yetkiye göre hazırlanan
Tarifeler Yönetmeliğimizin 7/2. Maddesinde Yer altı ve Yer üstü
sularının sanayi ve benzeri sektörlerde kullanılması özel deneti-
me bağlı olduğu, bu işle iştigal edenlerin ruhsat bedeli ödemeleri
gerektiği belirtilmiş, uygulama esaslarını belirleyen "Yer altı su-
yunun Satışı, Taşınması, Tüketilmesi ve Denetlenmesi" esaslarını
belirleyen yönetmelik hazırlanarak uygulamaya konulmuş ve bu
yönetmelik esaslarına göre sanayi suyu satış izin belgesi (kuyula-
ra), sanayi suyu taşıma izin belgesi (tankerlere) idaremez tarafın-
dan verilmektedir.

Bu görev, idaremeze 02.08.1986 tarih ve 8 no. 'lu tadil edilerek yü-
rürlüğe giren 31.08.1994 tarih, 9 sayılı İl Umumi Hıfzıssıhha Mec-
lis Kararı ile verilmiş ve 1990 tarihinden beri bu görev İdaremez
tarafından yasa ve yönetmelikler çerçevesinde yapılmaktadır.

Kuyusuna izin belgesi almak isteyen müşterilerimiz, İdaremeze
dilekçe ile izin belgesi almak için müracaat ettiklerinde, Emlak İst-
timlak Daire Başkanlığı'na kuyunun havza koruma alanında ka-
lıp kalmadığı, Elektrik Makine ve Malzeme Daire Başkanlığı'na
kuyunun bulunduğu yerde İdaremez kuyularının olup olma-
dığını, kuyunun keson ve sondaj olup olmadığı, Su Arıtma Daire
Başkanlığı'na kuyu suyunun tahlil edilerek ve yerinde kontrol
edilerek yönetmelik esaslarına uyup uymadığı ve sanayi suyu
olarak kullanılabilir olup olmadığı araştırılır. Ayrıca, tankerlerin
denetimi, ruhsatlarının kayıtlı olduğu Trafik Şube Müdürlükleri
ile koordineli çalışarak yapılmaktadır.

**İçme sularının sağlandığı su depolarının denetimi ve temizlen-
mesi nasıl yapılmaktadır?**

İdaremez tarafından işletilmekte olan su depolarının kontrolleri
tarafımızdan yapılmakta ayrıca Sağlık İl Müdürlüğü yetkili ele-
manlarınca da denetlenmektedir. Şebeke sisteminde yer alan de-
poların temizlenmesi de ilgili birimlerimizce belirli periyotlarda
yapılmaktadır. Sorumluluğumuz dışında kalan tüketicilere ait
depolarla ilgili olarak da denetim ve uyarı faaliyetlerimiz devam
etmektedir.



Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanı
Doç. Dr. Mustafa Ertek

Türkiye’de uygulanan analiz özellikleri, performans karakteristikleri ve bunların güvenilirlik kriterleri “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik” Madde 46 ve Ek-3’te belirtilmiş olup, bu yöntemler WHO (Dünya Sağlık Örgütü) ve EPA (Amerikan Çevre Ajansı) tarafından tavsiye edilen ve tüm dünyada uygulanmakta olan standart metotlarla uyumlu tekniklerden oluşmaktadır. Ülkemizde 17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayınlanan “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik” isimli yönetmelik ile mevzuatımız Avrupa Birliği mevzuatına uyumlaştırılmıştır.

İçme sularını nasıl bir analize tabi tutuyorsunuz? Sağlıklı içme suyu bulundurma gereken nominal değerler nelerdir?

İçme sularında yapılan analizler:

- Mikrobiyolojik analizler,
- Kimyasal analizler,
- Gösterge parametreleri analizleri
- Radyoaktivite analizleri

İçme suyu analizlerinde yapılan parametreler ve bu parametrelerin yönetmelik değerleri 17 Şubat 2005 tarihli, 25730 sayılı “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik” kapsamında belirlenmiştir.

İlgili yönetmeliğin şartlarına uyan, insan sağlığına potansiyel bir tehlike oluşturan miktarda maddeler, mikroorganizmalar ve parazitler içermeyen tüketim suları sağlığa uygun ve temiz kabul edilir. Gösterge parametreleri analizleri ve Radyoaktivite analizleri Bakanlıkça gerekli görüldüğü takdirde analizlere dahil edilebilir. Radyoaktivite analizleri ilgili Kanun gereği Türkiye Atom Enerjisi Kurumu tarafından yapılmaktadır.

Filtrasyon işlemi nedir? Sağlığa zararı var mıdır?

Filtrasyon, içme suyu bulunduran makro ve mikro partiküllerin fiziksel ve/veya kimyasal yollarla uzaklaştırılmasına dayanan bir arıtma yöntemidir. Günümüzde granüler, yavaş kum, membran filtrasyonu (mikrofiltrasyon, ultrafiltrasyon, nanofiltrasyon) gibi çeşitli filtrasyon yöntemleri mevcuttur.

Filtrasyon işlemi, uygun düzenleme ve yönetimle yapıldığında



Refik Saydam Sanitation Center Department General Manager Associate Professor Mustafa Ertek:

Nature of analysis, performance characteristics and reliability criteria applied in Turkey are indicated in “Regulation Concerning Water for Human Consumption”, item 46 and annex 3. These methods are recommended by WHO and EPA, and are compatible with standard methods applied all over the world. Our Regulation of Water for Human Consumption is developed in conformity with EU regulations, and published in registry no. 25730 dated 17 December 2005.

mikrobiyal patojenler için etkili bir bariyer olabilir. Filtrasyon, bazı durumlarda tek başına arıtım yöntemi olarak da kullanılabilir (örneğin, Cryptosporidium okistlerinin klor dezenfeksiyonu ile beraber direkt filtrasyon ile uzaklaştırılması).

Uygun şekilde gerçekleştirilen ve düzenli denetlenen filtrasyon işlemlerinin insan sağlığı üzerinde olumsuz bir etkisi bulunmamaktadır.

İnsani tüketim amaçlı su sağlayan işletmelerde gıda güvenliği açısından hangi kurallara uyulması gerekir? Burada çalışan kişiler ne tür eğitimlere tabi tutulmaktadır?

İnsani tüketim amaçlı su sağlayan işletmelerde gıda güvenliği açısından;

- Teknik ve hijyenik şartlara uygunluğunun sağlanması,
- Suların kalite standartlarının sağlanması, gereklidir.

İçme-kullanma sularının hazırlanması, dağıtımı ve yeni yapılacak tesisatta kullanılan madde veya materyallerin doğrudan ya da dolaylı olarak, insan sağlığına yönelik bir risk oluşturmaması için gerekli bütün önlemler alınır.

Kaynak sularının yeryüzüne çıktığı ve kullanıma arz edildiği noktada mikrobiyolojik açıdan temiz olması esastır. İmlahannede çalışan personel, uygun iş elbisesi ve başlık giymek, dolum makinelerinin başında duranlar ağız ve burunlarına maske takmak zorundadırlar. İşyerinde çalışan personelin temizliğine dikkat edilir. 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu’nun 126.maddesi gereğince çalışanların sağlık kontrolleri ve portör muayeneleri yapılarak sağlık karnelerine işlenir.

Kaynak suyu ve içme suyu tesislerinde dolumu yapılan suyun günlük analizini yapmak amacıyla, su analizi yapabilen laboratuvar teknisyeni veya laboratuvar konusunda eğitim almış ön lisans veya lisans düzeyinde bir teknik elamanın sorumluluğunda total jerm, koliform, F. koliform, E. coli, nitrat, nitrit, amonyak ve pH parametreleri yönünden analizleri yapılacak bir laboratuvar bulunmalıdır.

Doğal kaynak suyu ile işlenmiş su nasıl ayırt edilebilir? İşlenmiş su tüketiminin sağlık açısından herhangi bir zararı var mıdır?

Asgari kalite şartları sağlanmış işlenmiş içme suyu ile kaynak suyu arasındaki fark tüketicilerce ayırt edilemez. Ancak ilgili mercilerce yapılan denetleme ve analizlerle belirlenebilir. Karakteristik özelliklerinin değiştirilmemesi amacıyla kaynak suyuna filtrasyon işlemleri dışında herhangi bir işlem uygulanmazken, içme sularında dezenfeksiyon, çöktürme, filtrasyon gibi hazırlama işlemleri uygulanabilir. Bu sulara ayrıca deiyonizasyon, ters osmoz, elektrodializ ve benzeri işlemler de uygulanır.

Asgari kalite şartlarını sağladığı ve uygun dezenfeksiyon teknikleri kullanıldığı takdirde gerek işlenmiş suların gerekse kaynak sularının insan sağlığı üzerinde herhangi bir olumsuz etkisi mevcut değildir.

Dünyada uygulanan analiz yöntemleri ile Türkiye’de uygulanan analiz yöntemleri arasında bir farklılık var mıdır? Sağlığa uygunluk açısından kabul edilen değerler aynı mıdır?

Türkiye’de uygulanan analiz özellikleri, performans karakteristikleri ve bunların güvenilirlik kriterleri “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik” Madde 46 ve Ek-3’te belirtilmiş olup, bu yöntemler WHO (Dünya Sağlık Örgütü) ve EPA (Amerikan Çevre Ajansı) tarafından tavsiye edilen ve tüm dünyada uygulanmakta olan standart metodlarla uyumlu tekniklerden oluşmaktadır.



Ambalajlı Su Üreticileri Derneği (SUDER) Başkanı Adnan Çavuş

17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik’te ambalajlı su üretimi yapacak işletmelerin gıda güvenliği açısından uyması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlar en ince noktasına kadar açıklanmıştır. Yönetmelik AB ile birebir aynıdır. Sağlıklı ve güvenli ambalajlı su için önce kaynak ve içme sularını işletmek isteyen gerçek veya tüzel kişiler, Sağlık Bakanlığına müracaat ederek gerekli izinleri alırlar. Kaliteli ve güvenli bir ürün satın almak için damacaneler üzerinde yer alan etiket bilgileri mutlaka kontrol edilmelidir.

Ambalajlı su üretimi yapan işletmelerin gıda güvenliği açısından taşımaları gereken asgari teknik ve hijyenik şartlar nelerdir?

17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik’te ambalajlı su üretimi yapacak işletmelerin gıda güvenliği açısından uyması gereken asgari teknik ve hijyenik şartlar en ince noktasına kadar açıklanmıştır. Yönetmelik AB ile birebir aynıdır.

Sağlıklı ve güvenli ambalajlı su için önce kaynak ve içme sularını işletmek isteyen gerçek veya tüzel kişiler, Sağlık Bakanlığına müracaat ederek gerekli izinleri alırlar. Kaliteli ve güvenli bir ürün satın almak için damacaneler üzerinde yer alan etiket bilgileri mutlaka kontrol edilmelidir.

Ambalajlı su tüketiminde karşılaşılabilecek potansiyel tehlikeler nelerdir? Tüketiciler ambalajlı suları temin ederken nelere dikkat etmelidir?

İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte belirtilen parametre limitlerine uygun olan sular, sağlıklı ve güvenli su olarak tanımlanır. Güvenli su üretimini sağlamak amacıyla sular kaynağından dağıtım aşamasına kadar gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Ambalajlı su satın alırken Sağlık Bakanlığından izni olup olmadığına ve ürünün 4 farklı yerinde logosu bulunup bulunmadığına ve emniyet bandına dikkat edilmelidir.

Türkiye’de ambalajlı su üretimi ve tüketiminde karşılaşılan sorunlar nelerdir?

Sektör sorunlarına baktığımızda, şişelenmiş (PET) ve Damacana

Ülkemizde 17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayınlanan “İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik” isimli yönetmelik ile mevzuatımız Avrupa Birliği mevzuatına uyumlaştırılmıştır.

Dünyada kullanılabilir ve içilebilir su miktarı giderek azalmakta. Burada doğacak olan ihtiyaç laboratuvar ortamında oluşturulan yapay su ile giderilebilir mi?

Dünya nüfusunun artmasıyla, tüketilebilir su ihtiyacının artmasına karşın kullanılabilir ve içilebilir su miktarının giderek azalmakta olması, alternatif su kaynaklarının aranmasına yol açmıştır. Bu çerçevede bakıldığında, laboratuvar koşullarında yapay su elde edilebilmesi teknik olarak mümkündür. Ancak ihtiyaç duyulan/duyulacak miktar ve maliyet açısından değerlendirildiğinde, bu yöntemin henüz uygulanabilir olmadığı görülmektedir.

Suder (Association of Bottled Water Producers) President Adnan Çavuş

In the Regulation of Water for Human Consumption, published in the Registry no. 25730 dated 17.02.2005, minimum technical and hygienic standards for bottled water producers have been covered in extreme detail. This Regulation is exactly the same as in E.U. The companies or persons who want to produce safe drinking water shall first apply to the Ministry of Health for permission. Label information on the bottles must be checked when purchasing a good quality and safe product.

pazarları diye su pazarını ikiye ayırdığımızda, PET su kısmında yani perakende kanalında çok büyük bir sıkıntı olduğunu söyleyemeyiz ama asıl sorun, su sektöründeki kayıt dışı üretimdir. Bu durum özellikle damacana sektöründe ön plana çıkıyor. Kaçak üretim haksız rekabete ve daha da önemlisi sağlıksız üretim nedeniyle tüketicilerin hijyenik olmayan ürünleri kullanmalarına neden olabiliyor. Bu da halkımızın sağlığını negatif şekilde etkiliyor. Damacana dolumu konusunda yaşanan en büyük sıkıntı olan kaçak ve taklit dolumları önlemek için yönetmeliğe “damacana markası damacananın 4 ayrı yerinde yazılı olmalı ve 4 ayrı yerde yazılı olan markanın 4 tanesi de aynı olmalıdır” hükmü getirilmiştir.

Damacana su ambalaj malzemelerinin sağlığa her hangi bir zararı var mıdır? Ambalajların taşıması gereken özellikler nelerdir?

Damacana su ambalaj malzemesinin insan sağlığına herhangi bir zararı bulunmamaktadır. Ambalajların altında geri dönüşüm logosunun içinde yer alan rakamlar, ambalaj maddesinin hangi materyalden yapıldığını gösterir. 3 rakamı polivinil klorür (PVC), 7 rakamı ise polikarbonat (PC)’den yapıldığını gösterir. Bu maddeler dünyada en güvenilir ve yetkili otoritelerce kullanımına izin verilen ambalaj materyalleridir.

Ancak, içtiğimiz ambalajlı suyun öncelikle Sağlık Bakanlığı tarafından izni olup olmadığını, etiketin üzerinde izin tarihi ve sayısının bulunup bulunmadığını kontrol etmek gerekiyor. Satın aldığımız suyun 4 ayrı yerinde; etiketinde, gövdesinde kabartma yazıyla, emniyet bandında ve kapağında suyun markasının bulunmasının yanı sıra, yine etiket bilgilerinde cinsi, üretim adresi, suya uygulanan işlemler ve suyun sahip olduğu parametreler



mutlaka yer almalıdır. İmal ve son kullanma tarihi, parti ve seri numarası, şirket logosunun ayrıca damacana ambalaj üzerinde kabartma ile yazıyor olması gerekiyor. Güvenlik bandına önemle dikkat etmekte suyu açanın ilk siz olduğunun göstergesidir. Önemli olan suyun Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış olmasıdır. Değilse su kaçaktır. Bu hem sağlıksızdır ve hem de haksız rekabet yaratmaktadır.

Tüketeceğimiz su markasını belirlerken sadece fiyatının ucuz olmasına aldanmamalı, aşağıdaki hususlara özellikle dikkat etmeliyiz.

- Taklit üretim olup olmadığına,
- Sağlık Bakanlığının ruhsatlı olarak üretildiğine,
- Ambalajının iç ve dış yüzeylerinin temiz, bakımlı ve iyi görünümlü olmasına,
- Ürünün kapağında kabartma logo ile marka ismi bulunmasına,
- Kapak çevresinde marka adının yazılı olduğu ürün emniyet bandı bulunmasına,
- Şişe kapağında suyun dolum ve son kullanma tarihleri ile üretim parti seri numarası bulunmasına

Ambalajlı suyun ömrü ne kadardır? Hangi koşullarda saklanmalıdır?

Şişelenmiş suların raf ömrü kullanılan ambalaj malzemesi, saklama koşullarına ve işletme koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte bir yıldır. Ambalajlı sular serin ortamlarda, güneş ışığından uzak ve kuru ortamlarda saklanmalıdır. Etrafında suya ve ambalaj maddesine etki edecek kokulu maddeler bulundurulmamalıdır.

Evlerdeki su arıtma cihazları sağlık açısından tehdit oluşturucu unsurlar taşıyor mu?

Hemen herkesin daha çok doğrudan satış sistemiyle tanıştığı su arıtma cihazları, birtakım görsel şovlarla pazarlanmaya çalışılmaktadır. Bunlardan en bilindik olanı Elektroliz Yöntemi. Bu yöntemde arıtma cihazından geçen sudan ve ambalajlı sudan iki ayrı bardağa örnek alınıyor. Bu örneklerin içerisine bir elektrot daldırılarak elektrik akımı uygulanıyor. Ambalajlı doğal kaynak suyunun bulunduğu kaptaki suyun rengi sarıya ya da kırmızıya dönüşüyor, tabanında renkli bir çökelti oluşuyor. Arıtma cihazın-

dan elde edilen suda ise az miktarda renk değişikliği oluyor. Bu deney sonunda tüketiciye Ambalajlı doğal kaynak sularında sağlığa zararlı maddeler bulunduğu için bu değişikliğin oluştuğu söyleniyor. Arıtma cihazından elde edilen su da ise sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmadığından rengi değişmiyor ve dibinde çökelti oluşmuyor deniliyor. Çoğu zaman tüketici bu şova ikna oluyor ve arıtma cihazı satın alıyor. Diğer bir satış yöntemi de; suya kimyasal madde damlatma yöntemi. Yine aynı şekilde satıcı ambalajlı sudan ve arıtma cihazından geçen sudan aldığı iki ayrı örneği tüplere koyuyor. İçine kimyasal bir madde damlattıktan sonra tüpleri çalkalıyor. Bu çalkalanma sonucunda tüplerden biri çok diğeri daha az köpürüyor. Köpükler karşılaştırılarak arıtma cihazından elde edilen suyun köpüğü daha az olduğu için suyun daha hijyenik olduğu, ambalajlı doğal kaynak suyunun ise daha mikroplu olduğu öne sürülerek tüketici başka bir şekilde ikna edilmeye çalışılıyor. Halbuki içme suları, başta kalsiyum olmak üzere insan için birtakım yararlı mineralleri bünyesinde taşıdığı için bulanıklık meydana gelir. Bulanıklığın meydana gelmesi o suyun sağlıksız olduğunu göstermez. Aksine o suyun içinde hiçbir bir mineral madde bulunmadığını, yani saf su olduğunu gösterir. Bu sulardan da beklediğimiz yararı sağlayamayız. Ambalajlı sular Sağlık Bakanlığının izin alınarak ambalajlanmakta ve çok sıkı denetlenmektedir. Kaynak suları yeraltı katmanlarında doğal bir süzülme işlemiyle katı artıklardan temizlenir ve Sağlık Bakanlığının sıkı yönetmelik hükümleri çerçevesinde ambalajlanır. Bu nedenle içme suyu olarak gerekli kontrolleri yapılmış ve yetkili makamlar tarafından onaylanmış, mineral yapısı korunarak hazırlanmış ambalajlı doğal kaynak sularıdır. İnsan için yararlı sulardır.

Yolda satılmakta olan pet şişelerdeki suları satın almamızın herhangi bir sakıncası var mıdır?

Yol boyundaki satış yerlerindeki pet şişe sularını satın almamızın herhangi bir sakıncası yoktur. Ancak bu sulara serin ortamlarda, güneş ışığından uzak ve kuru ortamlarda saklanmalı, etrafında suya ve ambalaj maddesine etki edecek kokulu maddeler bulunmamalıdır.

Satın aldığımız ambalajlı sularda sağlıksız herhangi bir durumla karşılaştığımızda nereye bildirmeliyiz?

Satın aldığımız ambalajlı sularda sağlıksız herhangi bir durumla karşılaştığımızda Sağlık İl ve İlçe Müdürlüklerine bildirmeliyiz.

Su ve Gıda Güvenliği hakkında firmalar ne düşünüyor?



Coca-Cola Türkiye Bölgesi, Teknik Direktörü, Canan Kestane

Su tüketimi tüm canlıların varlığını devam ettirebilmesi için şarttır. Susuz bir hayat mümkün değildir. Yaşam için temel olan su, vücutta pek çok önemli rol oynar. İnsan sağlığı için bu kadar önemli olan su üretilirken sağlık ve hijyen koşullarına bir başka deyişle gıda güvenliği gerekliliklerine uygun olarak üretilmelidir.

Su tüketimi tüm canlıların varlığını devam ettirebilmesi için şarttır. Susuz bir hayat mümkün değildir. Yaşam için temel olan su, vücutta pek çok önemli rol oynar. Su insan vücudunun en büyük bileşenidir, vücut ağırlığının yaklaşık %60'ı sudur. İnsan sağlığı için bu kadar önemli olan su üretilirken sağlık ve hijyen koşullarına bir başka deyişle gıda güvenliği gerekliliklerine uygun olarak üretilmelidir.

Kaynağından sofralara ulaşan sular en son teknolojiyle Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Avrupa Birliği Yönetmeliği'ne uygun olarak kaynağından el değmeden doldurulmalıdır. Dolum sırasında maksimum hijyen sağlamak amacıyla dolum tesisleri yabancı hiçbir maddenin içeri sızması için tamamen kapalı tutulmalıdır. Bunun yanında, dışarıdan hiçbir şeyin bulaşma-

Coca-Cola Turkey District, Technical Director Canan Kestane

Water consumption is necessary for the continuation of life in all living organisms. It is impossible to carry on life without water. This vital element plays an important role in the body. Considering its significance in human health, water shall be produced in accordance to food safety, and obeying health and hygienic requirements.

ması için de hava devamlı hava filtreleri ile sterilize edilmelidir. PET şişeler özel üretim bantlarında el değmeden tamamen steril bir ortamda üretilmelidir. Damacanelerin temizlenmesi ve geri dönüşüm süreci de ileri teknoloji kullanılarak gerçekleştirilmelidir. Tesise gelen tüm damacaneler, dolum işleminden önce özel bir cihaz tarafından kontrol edilerek içinde su dışında herhangi bir başka madde kullanıldıysa temizleme işlemine sokulmadan imha edilir. Kalite standartları gereğince damacaneler periyodik olarak yenilenmelidir. Sağlıklı yaşam için her gün tüketilmesi gereken su, kaynaklardan doluma, paketlemeden dağıtımına kadar her aşamasında gıda güvenliği prensipleri esas alınarak üretilmeli ve tüketiciler bu konuda bilinçlendirilmelidir.



Tab Gıda Kalite Güvence Müdürü Aşina Aköz Kefli

Dünyada, yılda 250 milyon kişinin su kaynaklı enfeksiyonlara maruz kaldığı, gelişmekte olan ülkelerde su ve gıda kaynaklı ishaller sebebi ile 5 ile 10 milyon çocuğun hayatını kaybettiği bilinmektedir. Günümüz koşullarında zaten hızla tükenmekte olan ve pek çok insanın mahrum kaldığı bu doğal hazineyi insanlara sağlıklı ve güvenilir halde sunmak her şeyden önce bir insanlık görevidir.

Aşina Aköz Kefli - Tab Gıda, Quality Assurance Manager

About 250 million people in the world are subject to water-borne infections, and 5 to 10 million children in third world countries die each year due to diarrhea of food or water origin. It is the duty of humankind to offer this natural treasure that is getting extinct rapidly in a healthy and safe manner.

Su, yaşamın kaynağı. Çokluğu bolluk, bereket demektir, yokluğu felaketler getirir. Su insanlığın en temel gereksinimidir; güvenli ve sağlıklı olmasına ulaşmak ise en temel hakkıdır. Dünyada, yılda 250 milyon kişinin su kaynaklı enfeksiyonlara maruz kaldığı, gelişmekte olan ülkelerde su ve gıda kaynaklı

ishaller sebebi ile 5 ile 10 milyon çocuğun hayatını kaybettiği bilinmektedir. Günümüz koşullarında zaten hızla tükenmekte olan ve pek çok insanın mahrum kaldığı bu doğal hazineyi insanlara sağlıklı ve güvenilir halde sunmak her şeyden önce bir insanlık görevidir.



Danone Hayat İçecek ve Gıda San. Kalite Güvence Müdürü Gülhayat Altay Dereci

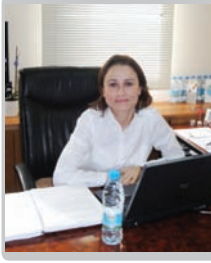
Güvenli su, her türlü bozulma ve bulaşmaya yol açan etkenleri bulundurmayan tüketime uygun hale getirilmiş sulardır.

Danone Hayat İçecek ve Gıda San. Quality Assurance Manager Gülhayat Altay Dereci

Safe water is the water, which has no factors causing any degradation and contagion, being equipped for consumption.

Su kalitesini etkileyen en önemli ve vazgeçilmez özellik su güvenliğidir. Su güvenliği, dar çerçevede bakıldığında biyolojik, fiziksel ve kimyasal etkenlerin tüketicilerin sağlığına zarar vermemesi olarak tanımlanabilir. Geniş kapsamda bakıldığında ise fiziksel, kimyasal ve biyolojik güvenliği doğal olarak bulunan doğal kaynak veya mineralli suların güvenli bir şekilde şişelenmesi, depolanması ve son tüketiciye sunulmasını sağlayan bir sistem olarak değerlendirilebilir. Güvenli su ise her türlü bozulma ve bulaşmaya yol açan etkenleri bulunduran tüketime uygun hale getirilmiş sulardır.

Günümüzde su kaynaklı hastalıkların büyük bir kısmı gıda güvenliğinin sağlanmadığı şartlarda üretilen ürünlerden kaynaklanmaktadır. Su güvenliğinin elde edilmesi için her aşamada gerekli olan tüm teknik ve hijyenik koşullar (İyi Üretim Uygulamaları / İyi Hijyenik Uygulamaları) sağlanmalıdır. Su dolum tesisleri Sağlık Bakanlığı'nın ilgili Mevzuat ve Yönetmeliklerine ve uluslararası standartlara uygun olmalıdır. Ayrıca ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi (HACCP sisteminin geliştirilmiş hali) alınarak da gıda güvenliği sisteminin kuruluş içinde oluşturulduğu gösterilir.



Pınar Su ve İçecek Grubu Kalite Güvence Müdürü Ceyda Palamutlu

Doğanın en değerli armağanı olan su, gıda güvenliği prensiplerine uygun olarak ilk çıkış noktasından tüketime kadar ki süreçte kontrol altında tutulmalı, en saf ve sağlıklı haliyle tüketiciye sunulmalıdır. Suyun dolumunda kullanılacak ambalaj malzemeleri, ürün ile etkileşmeyen ve insan sağlığına zarar vermeyen maddelerden yapılmalıdır. Su dolumunda hijyen şartlarına uyulmalı ve dolum makineleri, üretim sahaları içerisinde ayrıca izole edilmiş özel bölümlerde bulunmalıdır.

Canlıların yaşaması için hayati öneme sahip, doğanın en değerli armağanı olan suyun, gıda güvenliği prensiplerine uygun olarak, yeryüzüne ilk çıkış noktasından, ambalajlanıp tüketime kadar ki süreçte kontrol altında tutulması, en saf ve sağlıklı haliyle tüketiciye sunulması son derece önemlidir. Suyun dolumunda kullanılacak ambalaj malzemeleri, ürün ile etkileşmeyen ve insan sağlığına zarar vermeyen maddelerden yapılmalıdır. İnsan sağlığına yararlı mineral bileşimine sahip içme suyunun sağlandığı su kaynakları, yer altı kaynaklarının kara yüzeyinden taşacak ölçülerde dolmasıyla oluşur. Su kaynaklarının en temel özelliği, yeraltında korunmuş bir su kaynağından doğal olarak yeryüzüne çıkmış olması sebebiyle, kimyasal ve mikrobiyolojik kirlenmeye uğramamış olmasıdır. Yerleşim birimlerinden ve sanayi atıklarından uzak, modern yöntemlerle koruma altına alınan her bir kaynak için ayrı bir kaptaj yapılması zorunludur. Kaptaj, suyun kaynağından teknik ve sağlıklı şekilde alınarak isaleye hazır duruma getirilip, her türlü kirlenmeye mani olacak ve dışarıdan içine hiçbir şey sızmayacak ve kaynağın çıkış noktasına gelecek şekilde olmalıdır. Kaptajda toplanan suyu depoya aktarmak için kurulan isale hattı, suyun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik niteliklerini bozmayacak bir malzemeden yapılmalıdır. Bu aşamadan sonra fabrika alanına ulaşan su üretim aşamasından önce, niteliğini bozmayacak madde ile kaplı depolara alınır. Kaynaktan doluma kadar gerçekleştirilen fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerle lezzet ve kalite güvence altına alınmalıdır. Suyun dolumunda kullanılacak ambalaj malzemeleri, ürün ile etkileşmeyen ve insan sağlığına zarar vermeyen maddelerden yapılmalı ve tesislerde hijyenik şartlarda muhafaza edilmelidir. Suyla temas edecek şişe ve kapak gibi ambalaj malzemelerinin



Erikli Su Kurumsal Kalite Güvence & Yasal İşler Müdürü M. Seda Kavas

Su insan yaşamı için oksijenden sonra gelen en önemli öğedir. Günde ortalama 1,5-2,5 litre su tüketilmelidir. İnsan sağlığı için çok önemli olan su güvenilir olmalıdır. Güvenilir olan sular bünyesinde patojen mikroorganizmalar, kimyasallar ve zehirli maddeler içermemelidir.

Erikli Water Corporate Quality Assurance and Legal Works Director M. Seda Kavas

Water is the most important element after oxygen in human life. Approximately 1,5-2,5 liters of water shall be consumed per day. Water which is very important for human health shall be safe. Safe waters shall not contain any pathogen microorganisms, chemicals or toxic materials.

Su insan yaşamı için oksijenden sonra gelen en önemli öğedir. Susuz bir hayat mümkün değildir. Su insan vücudunun ortalama % 50 - 60'ını oluşturmaktadır. Suyun insan vücudu üzerinde pek çok önemli görevi bulunmaktadır, bunlardan bazıları; vücut ısısını dengeler, solunuma yardımcı olur, sindirime ve atıkların boşaltılmasına destek olur. Günde ortalama 1,5-2,5 litre su tüketilmelidir. İnsan sağlığı için çok önemli olan su güvenilir olmalıdır. Güvenilir olan sular bünyesinde patojen mikroorganizmalar, kimyasallar ve zehirli maddeler içermemelidir. Ambalajlı su üretimi yapan firmalar, yüksek kalite ve hijyen kurallarına, su ve gıda güvenliğine özen göstererek üretim yapmaktadır. Kaynaktan tüketiciye ulaşan ambalajlı su üretiminde, yasal gerekliliklere, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Avrupa Bir-

Pınar Water Group Quality Assurance Manager Ceyda Palamutlu

Water, the most precious gift of nature, shall be controlled according to food safety principles from the start point until consumption, and shall be offered in the most pure and healthy manner to the consumers. Bottling material shall be food-safe grade and in compliance with human health. Hygienic conditions shall be kept properly, and bottling machines shall be kept in isolated areas within the production floor.

yıkama, otomatik yıkama sistemlerinde uygun teknoloji ve malzeme ile yapılmalıdır. Su dolumunda hijyen şartlarına uyulmalı ve dolum makineleri, üretim sahaları içerisinde ayrıca izole edilmiş özel bölümlerde bulunmalıdır. Dışarıdan hava girişi engellenen ve havası sürekli temizlenen özel sistemlere sahip dolum odalarında, şişelerin yıkama-dolum-kapama periyodu sırasında yaptıkları yolculukta sadece temiz hava ile temas etmeleri sağlanarak, üretim sürecinde hava ortamından gelebilecek kontaminasyon riskleri minimum düzeye indirilmelidir. Sistemin kolay denetlenebilir olması ve daha efektif bir etkinin sağlanması amacıyla, temiz odaların her bir dolum makinesi için bağımsız düşünülmesi önemlidir. Tüketeceğimiz su markasını belirlerken mutlaka bilinçli ve seçici olmalıyız. Ambalajlı Sular, T.C. Sağlık Bakanlığı yönetmeliklerine uygun olarak üretilmekte, işletmeler Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmakta ve tesisler yine Sağlık Bakanlığı ve İl Sağlık Müdürlüklerince düzenli olarak denetlenmektedir. Tüketicilerin içme suyu tercihini, donanımına, yetkinliğine güvenilir, hijyen ve üretim standartlarını belgelemiş, Sağlık Bakanlığı tarafından denetlenen "markalı" ürünler arasından yapması konusunda bilinçlendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Tüm dünyada doğal su kaynakları hızla kirlenir ve tükenirken, tüketicilerin sağlıklı su kullanımına gösterdiği ilgi giderek artmaktadır. Bu sebeple, ülkemizin atıl durumdaki kaynaklarını değerlendiren, son kontrol odaklı olmayan kalite sistemleri kurarak, üretimin her aşamasının kalite ve kritik kontrol noktaları göz önüne alınarak güvence altına alındığı ambalajlı su tesislerinde üretilen ürünlerin, tüketiciler tarafından güvenle ve sağlıklı tüketilmesini sağlamak ayrı bir önem arz etmektedir.

liği Yönetmeliğine, ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gerekliliklerine uygun olarak ve ileri teknoloji metotları kullanılarak üretim yapılmalıdır. Su ambalajlara el değmeden ve tamamen kapalı sistemlerle doldurulmalı. Paketleme makinelerinde kullanılan hava, kademeli hava filtrelerinden geçirilerek steril edilmekte ve PET ambalajlara dolumu yapılan ürünlere el değmeden dolum yapılmalı. Geri dönüşümlü ambalaj kullanılarak üretimi yapılan damacana su dolumunda ise yine ileri teknoloji kullanılmaktadır. Damacanalara el değmeden dolum yapılır ve tüketiciye ulaştırılmak üzere hazır duruma getirilir. Sağlığımız için gerekli olan su, kaynaktan tüketicimizin eline ulaşana kadar, her aşamada gıda güvenliği kurallarına dikkat edilerek üretilmektedir.

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

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



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



DİPLOMALI PİLİÇ*

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



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



Kalitede süreklilik ve izlenebilirlik sistemlerinin kurularak üretim yapıldığının belgesidir.



Yapılan üretimin Türk Standartlarına uygunluğunun belgesidir.



*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

www.beypilic.com.tr

beypiliç®



R. Petek ATAMAN
Gıda Mühendisi

petek.ataman@ggd.org.tr

İlerleme Raporuna göre Gıda Güvenliğindeki durumumuz

Our Status in Food Safety According to the Progress Report:

After result declaration of Luxembourg Summit on December 1997, EU Commission has started reporting to EU Council and Parliament about progress of Turkey in EU membership process. Politic and economic criteria, and membership obligation of Turkey are reviewed in these reports. First progress report was published in 1998, and is being published every year since then.

Giriş ve Tarihçe

Bilindiği gibi; Aralık 1997 tarihli Lüksemburg Zirvesi sonuç bildirgesinin ardından, AB Komisyonu, AB Konseyi ve Parlamentosu'na, Türkiye'nin AB üyeliği yolunda kaydettiği ilerlemeler hakkında düzenli olarak rapor sunmaya başlamıştır. Bu raporlarda karşılanması gereken siyasi kriterler, ekonomik kriterler, Türkiye'nin üyelik yükümlülükleri (AB müktesebatını üstlenme kapasitesi, ikincil mevzuat v.b.) gözden geçirilmektedir. Şüphesiz bu gözden geçirme sürecinde; Türkiye'nin AB tarafına verdiği takvim, diğer bir deyişle yükümlülüklerini nasıl bir zamanlama ile yerine getireceğini ifade eden "Ulusal Program" temel dayanaklardan biridir.

İlk ilerleme raporu 1998 yılında yayınlanmıştır. 1998 yılından bu yana da, her yıl yayınlanmaktadır. İlerleme raporları kısaca ilişkilerin çerçevesi ve AB-Türkiye arasındaki ilişkiler hakkında bilgi verdikten sonra; malların, çalışanların, sermayenin serbest dolaşımından; kamu alımlarına kadar toplam 33 başlık (fasıl) üzerinden değerlendirmeleri içermektedir. Söz konusu fasılların 12.si, "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası" başlıklı fasıldır. Müzakere sürecinde halen 11 fasıl müzakereye açılmıştır (bunlardan biri geçici olarak kapatılmıştır). 12. Fasıl da (Ve gıda güvenliği ile yakından ilgili olan "Tarım ve Kırsal Kalkınma" başlıklı 11. Fasıl ile "Balıkçılık" başlıklı 13. Fasıl); müzakereye kapalı olan fasıllar arasındadır. Bu makalede; 12. fasılda yer alan tespitler ve atılması gereken adımlar irdelenmeye çalışılacaktır. Raporda tespit edilen eksikliklerin bir kısmı teknik-ekonomik-yapısal-kültürel sorunlar nedeniyle, çözüm oluşturmada önemli sorunlar yaşanan konularla ilgilidir. Ancak; önemli bir kısmı ise çok sık yaşanan yaklaşım ve politika değişiklikleri, kurum içi ve kurumlar arası yetki çekişmeleri, katılımcı ve şeffaf bir yaklaşımın benimsenemeyişinden kaynaklanmaktadır. Her ne kadar fasıl gıda güvenliği ile ilgili de olsa; genel politikalar ve taahhütlerin de bu fasıl üzerinde etkili olduğunu belirtmek gerekir. Örn: AB Müzakerelerinde yer alan başlıkların 8 adedinde Kıbrıs konusunun açılış kriteri, diğerlerinde ise kapanış kriteri olması gibi.

Gıda güvenliği ile ilgili olan 12. fasılda, Kıbrıs kapanış kriteridir. Bu şu anlama gelmektedir: Türkiye gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası ile ilgili olarak, kendinden beklenen

tüm adımları en mükemmel hali ile atsa da; Kıbrıs konusu çözülmedikçe, bu fasılın müzakeresi kapanmayacaktır.

İrdelenecek olan ilerleme raporu; Ekim 2008 başından Eylül 2009 ortasına kadar olan dönemi kapsamakta, değerlendirme ve saptamalarını bu süreç üzerinden yapmaktadır. İlerleme raporunun giriş bölümünde "İlerleme; alınan kararlar, kabul edilen mevzuat ve uygulanan tedbirler temelinde değerlendirilmiştir. Kural olarak, hazırlık aşamasında olan veya TBMM onayı bekleyen mevzuat ve tedbirler dikkate alınmamıştır. Bu yaklaşım, tüm raporlara eşit muamele yapılmasını sağlamakta ve objektif bir değerlendirme yapılmasına olanak tanımaktadır." açıklaması yer almaktadır.

İlerleme Raporunda "Fasıl 12 - Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası"na yönelik olarak yer alan tespitler

Türkiye, gıda güvenliği müktesebatının iç hukuka aktarılması ve uygulanması konusunda sınırlı ilerleme kaydetmiştir. Bu fasıldaki katılım müzakerelerinde kilit unsur olan gıda, veterinerlik, yem, hijyen ve resmi kontrollere ilişkin Çerçeve Kanun henüz kabul edilmemiştir. Bu fasılın müzakereleri açısından kilit unsur olan hijyen paketi hâlâ iç hukuka aktarılmamıştır. İthalat kontrol sistemlerine ilişkin mevzuat uyumunun tamamlanması gerekmektedir. Hayvan sağlığı kontrollerine ilişkin mevzuat hâlâ tamamlanmamıştır. Veterinerlik politikası konusunda; ithalat kontrol sistemlerine ilişkin mevzuat uyumunun tamamlanması gerekmektedir (Sınır Kontrol Noktaları). Farklı birimler ve kurumların görevleri hâlâ net değildir ve bu durum resmi kontroller bakımından sorunlara yol açmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yeniden yapılandırılması konusunda, gelecekteki yapılmasına ilişkin bir taslak bulunmasına rağmen, ilerleme kaydedilmemiştir. Aroma maddeleri, gıda takviyeleri, yeni gıdalar ve genetiği değiştirilmiş organizmalarla (GDO) ilgili tedbirlerin iç hukuka aktarımı henüz tamamlanmamıştır.

Türkiye'nin sığır türü hayvanların kimliklendirilmesi ve hareketlerinin kaydı sisteminin, müktesebatla tam uyumlu hale getirilmesine yönelik çabaları devam etmiştir. Sistem, işletmelerin, hayvan pazarlarının ve kesimhanelerin kaydı ve hareketlerin kontrolü açısından güçlendirilmiştir. Koyun ve keçi türü hayvanların kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınmasına ilişkin

Sınır Kontrol Noktalarının belirlenmesi ve işleyişinin disipline edilmesi aşamasında; AB sisteminin çok iyi irdelenmesi ve yorumlanması gerekmektedir. İlerleme raporunda yer alan tespitlere bakıldığında; sorunların odaklandığı önemli noktalardan birinin mevzuatın uyumlu bir biçimde yayınlanması olduğu görülecektir. Ancak yine görüleceği gibi, gereği yapılmayan mevzuat hükümlerinden ve yapısal sorunlardan da çokça bahsedilmektedir. Bu durum; sadece AB'nin değil, ülkemizde de bu konunun içinde olan herkesin tespit ettiği bir gerçektir.



yönetmelik yayımlanmış olup, Ocak 2010 itibarıyla uygulanacaktır. Bununla birlikte, sahada uygulama henüz başlamamıştır. Sığır, koyun ve keçi türü hayvanların yeterli düzeyde kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınması, bu fasıldaki katılım müzakereleri açısından kilit unsurdur. Türkiye, hayvan hastalıklarıyla mücadele konusundaki çabalarını sürdürmüştür. Bu konudaki

temel odak noktası şap hastalığıdır. Yoğun aşılama ve Trakya ile Anadolu arasındaki hayvan hareketlerinin daha sıkı biçimde kontrol edilmesi sonucunda, Trakya'da hiçbir şap hastalığı salgını ortaya çıkmamış, Anadolu'da meydana gelen salgınların sayısı ise önemli derecede düşmüştür. Rapor döneminde, kuş gribi salgını görülmemiştir. Buna rağmen Türkiye bilinçlendir-

me kampanyalarına devam etmiştir. Newcastle hastalığı ile mücadele yönetmeliği ve hastalıktan arılık bildirimlerinin bölümlendirilmesine ilişkin yönetmelik yürürlüğe girmiştir. Türkiye, Trakya'nın bruselloz ve tüberkülozdan arılık statüsünü güvence altına almaya yönelik çabalarını devam ettirmiştir. Bruselloz ve tüberküloz ile mücadeleye ilişkin yönetmelikler yürürlüğe girmiştir. Ancak, sahada hiçbir ilerleme kaydedilmemiştir. Hayvan sağlığı kontrollerine ilişkin mevzuat hâlâ tamamlanmamıştır. Bulaşıcı süngerimsi ensefalopati konusunda ilerleme kaydedilmemiştir. Türkiye, uluslararası yükümlülüklerine uygun olarak, hayvan hastalıklarını zamanında bildirmeye devam etmiştir.

Türkiye, ulusal kalıntı izleme planının uygulanması ve izlenmesinin yanı sıra veteriner tıbbi ürünlerin kontrol edilmesi konusunda iyileştirilmiş usuller getirmiştir. Müktesebat gerekliliklerini karşılamak üzere, kontrol edilmesi gereken bazı maddeler ulusal mevzuata ilave edilmiştir. Buna rağmen, laboratuvarlar ve tüm maddelerin ilavesi başta olmak üzere, bazı önemli unsurlar hâlâ eksiktir. Veterinerlik denetimleri ve kontrollerinin finansmanı konusunda ilerleme kaydedilmemiştir. Canlı hayvan ve hayvansal ürünlerin ithalat koşulları, hâlâ AB uygulamaları ile uyumlu değildir. Fiili et yasağı hâlâ devam etmektedir (Bkz. Fasil 11).

Gıda ve yemin piyasaya arzı konusunda sınırlı ilerleme kaydedilmiştir. Hizmetlerin akreditasyonu açısından mevcut denetim sistemi gözden geçirilmiştir. Ancak, sahada somut bir ilerleme kaydedilmemiştir. Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı kurulmasına ilişkin yönetmelik yürürlüğe girmiştir. Yıllık denetim ve izleme programları uygulanmış ve kapsamı genişletilmiştir. Türkiye, bu fasıldaki katılım müzakereleri açısından kilit unsurlardan birisi olan tarım-gıda işletmelerinin sınıflandırmasını tamamlamıştır. Bunun müktesebatla uyumlu olduğunun teyid edilmesi gerekmektedir. Tarım-gıda işletmelerinin AB hijyen gereklilikleri ile uyumlu hale getirilmesi konusunda önemli bir adım atılmamıştır. Hayvansal yan ürünler konusunda ilerleme kaydedilmemiştir. Etiketleme, sunum ve reklam; gıda katkı maddeleri ve saflık kriterleri; ekstraksiyon çözücüler; hızlı dondurulmuş gıda maddeleri; özel beslenme amaçlı gıdalar; ışınlanmış gıdalar ve mineral sulara ilişkin mevzuata uyum ve uygulamada daha da ilerleme kaydedilmiştir.

Genel gıda güvenliği politikası ile ilgili olarak, Türkiye'nin ulusal gıda ve yem hızlı uyarı sistemi, bildirimlerin etkili biçimde takibini sağlamak amacıyla iyileştirilmiştir. Ancak, aflatoxin ile ilgili olanlar başta olmak üzere, alınan bildirimlerin sayısı önemli derecede yüksek kalmaya devam etmektedir. Bitki sağlığı politikasındaki ilerleme sınırlıdır. Bitki koruma ürünleri konusundaki uyumda ilerleme sağlanmıştır. Bitki koruma ürünlerinin reçeteli satışına ilişkin yönetmelik, bitkisel üretimde kullanılan kimyasalların kayıt altına alınması ve izlenmesine ilişkin yönetmelik ile bitki koruma ürünlerinin piyasaya arzına ilişkin yönetmelik yürürlüğe girmiştir. Biyolojik mücadele etmenlerinin ruhsatlandırılması, ithali, üretimi ve kullanımı hakkında tebliğ yürürlüğe girmiştir. Pilot düzeyde bir bitki pasaportu sisteminin

kurulmasına yönelik hazırlık çalışmaları başlamıştır.

Tohum ve çoğaltım materyalleri konusundaki ilerleme sınırlıdır. Çeşit kaydı ve tohumluk sertifikasyonu yazılım sistemi kurulmuştur. Uluslararası bitki sağlığı anlaşmalarının uygulanması konusunda ilerleme kaydedilmemiştir. Bu fasıldaki uyumun sürdürülmesi bakımından, idari yapıların güçlendirilmesi kilit husus olmaya devam etmektedir.

İlerleme raporundaki tespitler çerçevesinde bulunan durum

AB 2009 İlerleme Raporu'nda yer alan önemli tespitlerden biri, gıda güvenliğini sağlamada en temel araç olan mevzuat silsilesinin henüz yayınlanmamış olmasıdır. "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" 12. Fasil'ın açılmasında kilit unsur olarak belirlenmiştir. Daha net bir ifade ile: ilgili Kanun yayınlanmadan 12. Fasil'a yönelik müzakere süreci başlamayacaktır. Bilindiği gibi, söz konusu yasaya ait taslak; AB Mevzuatına uyum sağlamak, çiftlikten sofraya tüm gıda zincirini (gıda üreten hayvanlara yönelik yemler de dahil olmak üzere) disiplinlemek, bu konuda çok geniş bir zaman dilimi içerisinde yayımlanmış olan çeşitli yasal düzenlemeleri bir araya getirerek, birbiriyle uyumlu ve bütünlük içerisinde yeniden oluşturmak amacıyla hazırlanarak, ilk olarak 2006 yılında görüşe açılmıştır. Ancak ne yazık ki; ilgili tasarının yayımı konusunda bugüne kadar bir gelişme kaydedilememiştir. İlerleme raporunda eksikliği vurgulanan diğer bir yasa ise, Bakanlığın yeniden yapılandırılmasına yönelik yasadır. Bu yasa taslağının da hayati öneme sahip olduğu bilinmekte ve uzun zamandır üzerinde çalışılmaktadır. Ne var ki, bu taslak da şeffaf ve katılımcı bir sürecin sonunda hazırlanmış bir taslak değildir. Son dönemde Başbakanlığın web sayfasında yer almış ve ilgili kesimlerce görülme olanağı bulmuştur. Yasa tasarısı; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın tüm görev, yetki ve sorumluluklarını belirleyen temel yasa niteliğindedir. Yasalaşması ile birlikte; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Kurulu ve Görevleri Hakkında 441 Sayılı KHK yürürlükten kalkacaktır.

GDO ile ilgili olarak; 2004 yılından beri "Ulusal Biyogüvenlik Yasa Tasarısı"nı hazırlama çalışmaları devam etmektedir. Konu çok boyutlu bir konu olduğundan, ülke içinde de taraflar arasında yoğun tartışmalara neden olmaktadır. Bu tartışmalar sürerken; Ekim ayında, beklenmedik bir biçimde GDO ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik yayımlanmıştır. Yönetmelik; görüşe açılmadan, öngörülen kontrol sistemine yönelik yapılanma oluşturulmadan yayımlanmış ve tüm bunlara karşın, uyum süresi verilmemiş ve gerekli bildirimlerde bulunulmamıştır. AB ile uyumsuz olarak yayımlanmıştır. Bu nedenle, konu ile ilgili tüm kurum ve kuruluşların eleştirilerine maruz kalmış; birden fazla kişi veya kurum tarafından mahkemeye verilmiş, Danıştay tarafından yürütmeyi durdurma kararı verilmiş, ancak Danıştay İdari Dava Daireleri Kurulu yürütmeyi durdurmaya iptal etmiştir. Yönetmelik yayımı tarihinden bu yana 2 kez değişikliğe uğramış, her değişiklikle bir

önceki bulunulan noktadan oldukça farklı bir anlayışa ulaşılmıştır. Her üç yasa üzerinde; özellikle son dönemde yoğun bir çalışma ve çaba vardır. Ulusal Biyogüvenlik Yasa Tasarısı mecliste komisyonlarda görüşülmeye başlanmıştır. 12. Fasil'ı müzakerele açma çabaları; bu çalışmaları hızlandırmıştır. Veterinerlik politikası konusunda; hayvansal ürünlere yönelik sınır kontrol noktalarına dair uyumlaştırmanın yapılması gerektiği vurgulanmaktadır. Bu konuda da çalışmaların sürdüğü bilinmektedir.

Sonuç ve değerlendirme

Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Tasarısı'nın, biran önce ve gerçekçi bir biçimde çıkartılması, salt AB müzakere süreci açısından değil; ülkemizde gıda güvenliğinin etkin bir biçimde sağlanması açısından da büyük önem arz etmektedir. Gıda güvenliği alanında, halen var olan sorunların çözümü açısından atılması gereken en temel adım yasanın zaman yitirmeden, gerçekçi ve katılımcı bir anlayışla yayımlanmasıdır. Farklı kurumların görev, yetki ve sorumluluk tanımlarının da bu yasa kapsamında düzenlenerek, netleştirilmesi beklenmektedir. Her ne kadar, kurum içi yetkilerin belirlenmesi ve açıklığa kavuşturulması Bakanlığın yapılandırılması ile ilgili yasanın konusu ise de; "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nda yer alan sistemin de aynı ilkeler üzerine oturtulması gerekmektedir.

Bakanlığın yeniden yapılandırılmasına yönelik tasarıda da önemli eksiklikler olduğu görülmektedir. Örn: tasarıya göre; risk değerlendirmesi Bakanlık bünyesinde yer alan Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nce yapılacaktır; Bakanlığın laboratuvar kurup işletebileceğine dair bir görev/yetki tanımı bulunmamaktadır; hayvan ve bitki varlığını korumak gibi çok önemli bir konu tasarı kapsamında yer almamaktadır. Oysa AB Mevzuatı gereğince; ki bilimsel yaklaşım da bunu gerektirmektedir, risk değerlendirmesinin bağımsız bilimsel bir otorite tarafından yapılması gerekmektedir. Gerek AB yaklaşımında, gerekse ülkemizde uzun yıllardır uygulanmakta olan yapıda; resmi laboratuvarların önemli bir kısmını kamu otoritesine bağlı laboratuvarlar oluşturmaktadır. Geçtiğimiz yıl, Ulusal Referans Laboratuvarı kurularak, bu konuda önemli bir eksikliğin giderilmesi yönünde büyük bir adım atılmıştır. Yasa tasarısında laboratuvar kurmak ve işletmek görevinin yer alması biran önce düzeltilmesi gereken maddi bir hata olarak görülmelidir. Ancak; tasarı yasalaşmadan önce bu ve bunlara benzer eksikliklerin giderilmesi gıda güvenliği açısından çok önemlidir. GDO konusunda yapılan düzenleme sürecinde, çok kısa sürede yapılan değişiklikler, yönetmeliğin yeterince tartışılmadan ve altyapısı oluşturulmadan yayımlandığını düşündürmektedir. Bu konudaki yasanın çıkmamasının yarattığı sıkıntılar da (Cezaların konuya spesifik olarak disipline edilemeyeşi, birincil üretimle ilgili olarak yönetmelikte hüküm bulunmayışı gibi) yönetmeliği ayrıca daha sıkıntılı hale getirmiştir. Geline nokta; GDO konusunda var olan sorunların çözüme kavuşturulmasının, yönetmelikte yapılan değişikliklerle mümkün olmayacağı, ilgili yasanın bir an ev-

vel sağlıklı bir biçimde çıkartılması gerektiği açıktır.

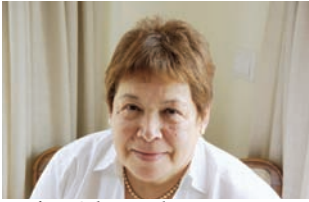
Türkiye hayvanların kimliklendirilmesi ve hayvan hastalıkları ile mücadelede önemli adımlar atmıştır. Ancak; hala yapılması gereken önemli işler vardır. Kimliklendirme çalışmalarının müzakerelerde kilit unsur olması bu noktada ayrıca önemlidir. Gerek kimliklendirme, gerekse hastalıklarla mücadelenin etkin bir biçimde yapılmasının önündeki en önemli engel, hala kayıtdışı ve kaçak hayvan girişlerinin gündemde oluşudur. Çabaların özellikle bu iki konu üzerinde yoğunlaşması ve kurumlar arasında sıkı bir işbirliği ve koordinasyon sağlanması gerekmektedir. Kayıtdışı ve kaçak girişle mücadele ancak bu yolla mümkün olacaktır. Bu mücadele, tek başına Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın yapacağı bir mücadele değildir. Hangi kurumun, bu mücadelenin neresinde, nasıl bir sistem ve anlayışla yer alması gerektiğinin somut olarak belirlenmesi ve kararların bu yönde uygulanması çok önemlidir.

Sınır Kontrol Noktalarının belirlenmesi ve işleyişinin disiplin edilmesi aşamasında; AB sisteminin çok iyi irdelenmesi ve yorumlanması gerekmektedir. İlerleme raporunda yer alan tespitlere bakıldığında; sorunların odaklandığı önemli noktalardan birinin mevzuatın uyumlu bir biçimde yayınlanması olduğu görülecektir. Ancak yine görüleceği gibi, gereği yapılmayan mevzuat hükümlerinden ve yapısal sorunlardan da çokça bahsedilmektedir. Bu durum; sadece AB'nin değil, ülkemizde de bu konunun içinde olan herkesin tespit ettiği bir gerçektir.

Türkiye'de tarım ve gıda sektörünün zorlukları, çok sayıda orta ve küçük ölçekli işletme olduğu yıllardır bilinen bir gerçektir. Bu yapıya rağmen, gerekli denetimleri yapmak ve mevzuat hükümlerini uygulamakla görevli olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na ayrılan bütçe; sahip olduğu elemanların nicelik ve niteliği, anılan hizmetlerin gereği gibi yürütülmesini sağlamaktan çok uzaktır. Bu bütçe ile hayvan hastalıkları ile mücadelede tazminatlı kesim gerektiren durumlarda tazminatların ödenmesi; yeterli sayı ve kalitede eleman istihdam edilmesi; gereken her konuda denetimden gelen numuneleri analize tabi tutacak akredite laboratuvarların kurulması; piyasa gözetim ve denetiminin yapılması gerçekçi bir beklenti değildir. Hızlı alarma yönelik sistemin iyileştirilmesi ve buna rağmen alınan bildirimlerin hala yüksek kalması; hayvan hastalıkları ile mücadelede tazminata konu hastalıklarda, vaka sıklığına yetecek bütçe bulunmaması bu sorunun en çarpıcı örneklerindendir. Ancak diğer yandan; Bakanlığın kendi içerisindeki eksiklikler, kopukluklar; konusundaki uzmanlaşmış kişilere sahip çıkılmayarak sürekli görev değişikliklerinin yaşanması; sıklıkla yaşanan strateji ve rota değişiklikleri sorunun diğer bir boyutudur. AB İlerleme Raporları; salt AB üyelik süreci açısından değil; gıda güvenliği ve güvencesine yönelik eksiklerimizin tespiti, değerlendirilmesi ve tartışmaya açılması yönünden de önem taşımaktadır. Tarım ve gıda sektörünü ayakta tutabilmek; tüketicinin sağlıklı beslenmesini, üreticinin işini terk etmemesini sağlamak için başta kamu otoritesi olmak üzere; tüm kesimlerin kendilerine düşen çabayı harcaması vazgeçilemez ve ertelenemez bir sorumluluktur.



Türkiye’de Şişe Sularının Etiket Bilgileri hakkında bir değerlendirme



Prof.Dr. Selma Türkay
İTÜ Kimya - Metalurji Fakültesi
Kimya Mühendisliği Bölümü

An Evaluation of Label Information of Water Bottles in Turkey

After my observations since 2002, I noticed that label information of water bottles in Turkey required some attention. According to student homeworks done in 2002, label information of water bottles of different brands varied from one to another. It has even been observed that the same brands carried different label information. In 2005, Regulation of Water for Human Consumption according to the E.U. directives has been updated. As indicated in the Regulation, label shall carry chemical parameters as indicative parameters.

“Endüstriyel Su Hazırlama Yöntemleri” isimli seçimli dersim kapsamında, her yıl öğrencilerime, içtikleri farklı markalardaki şişe suların etiketlerinde verilen bilgilere dayanarak, bu suların hipotetik bileşimleri, sertlik, alkalinite gibi bazı kimyasal karakteristiklerini hesaplatan ve böylece teorik bilgileri günlük yaşamları ile örtüştürerek daha anlaşılır hale getirmeyi amaçlayan ödevler veriyorum. Ayrıca çeşitli zamanlarda yurtdışına yaptığım seyahatlerde de içtiğim şişe sularının etiketlerini toplamayı ve bunları derste öğrencilere incelemeyi bir hobi haline getirdim. 2002 yılından beri yürüttüğüm bu incelemeler sonunda Türkiye’de şişe sularının etiket bilgilerinin tekrar gözden geçirilmesi sonucuna ulaştım. Şöyle ki, 2002 yılında yapılan öğrenci ödevlerine göre, bu senelerde farklı markalar altında pazarlanan şişe sularının etiket bilgilerinin de farklı olabildiğini kesinlikle söyleyebilirim. Hatta aynı marka suların etiket bilgilerinde bile farklılıklar olduğu saptanmış idi. Şekil 1’de 2002 tarihinde piyasadan alınmış aynı marka ve aynı hacimdeki şişe sularının etiketlerinde verilen bilgiler örnek olarak gösterilmiştir.

Her ne kadar etiketler üzerinde verilen bilgi çeşitliliği farklı olsa bile, bu bilgilere göre hangi sertlikte su içtiğimiz, su ile birlikte günlük kalsiyum, magnezyum ve potasyum ihtiyacımızın ne kadarını karşıladığımız, bazen de ne kadar sodyum tükettiğimiz (yüksek tansiyon hastaları için) hakkında bir fikir sahibi olmamız mümkün idi.

2005 tarihinde Sağlık Bakanlığı, 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayınlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğini hazırlayarak, aynen yönetmelikte be-

Kimyasal Analiz (maksimum mg/l)	
Kalsiyum (mg/l Ca)	51
Magnezyum (mg/l Mg)	9
Florür (mg/l F)	0.07
Klorür (mg/l Cl)	2.9
Aktif klor (mg/l Cl ₂)	Yok
Renk (Pt/Co)	1 birim
pH	8
Koliform bakteriler	0/100 ml
Pseudomonas Auri.	0/100 ml
Fekal streptokok	0/100 ml
Fenolik maddeler	Yok
Amonyak (mg/l NH ₃)	Yok
Sülfat (mg/l SO ₄)	8.2
Nitrit (mg/l NO ₂)	Yok
Nitrat (mg/l NO ₃)	3.4
Organik mad. (mg/l O ₂)	0.48
Toplam sertlik (CaCO ₃)	15
Palıncılık (SiO ₂)	1.0 birim
Jerm sayısı (22 °C)	0/1 ml
Jerm sayısı (37 °C)	0/1 ml

Şekil 1. 2002 yılına ait, aynı marka şişe sularının etiketlerinde verilen özellikler.

lirtildiği şekli ile, insani tüketim amaçlı suların teknik ve hijyenik şartlara uygunluğu ile suların kalite standartlarının sağlanması, kaynak suları ve içme sularının istihsalı, ambalajlanması, etiketlenmesi, satışı, denetlenmesi ile ilgili usul ve esasları, Avrupa Birliğinin ilgili direktiflerini de göz önüne alarak yeniden düzenledi. Nitekim 2009 yılında piyasadan topladığımız şişe sularının etiketlerinin, sözü edilen Yönetmeliğin 34. maddesi uyarınca istenen şekil, renk ve ölçüde, büyük bir birlik ve beraberlik içinde hazırlandığını görmekteyiz. Etiket üzerinde Yönetmelikte tarif edildiği üzere, gösterge parametrelerinde yer alan kimyasal parametreler okunabilecek şekilde yer almaktadır. Bununla birlikte bu parametreler, bana göre, tüketiciye çok az bilgi vermektedir.

Alüminyum	7 µg/L	Analiz Değerleri	Alüminyum (µg / L)	83,7
Amonyum	- mg/L		Amonyum (mg / L)	< 0,05
Klorür	0,89 mg/L		Klorür (mg / L)	8,13
Renk	Uygun		İletkenlik (20 °C de µS / cm)	73,2
İletkenlik	20 °C de µS/cm		pH	6,55
pH	8,1		Demir (µg / L)	40,1
T. Demir	78 µg/L		Mangan (µg / L)	3,2
Mangan	- µg/L		Oksitlenebilirlik (mg / L O ₂)	0,74
Koku	Uygun		Sülfat (mg / L)	8,19
Oksitlenebilirlik	1,2 mg/L O ₂		Sodyum (mg / L)	7,047
Sülfat	9,85 mg/L		Renk	Uygun
Sodyum	2,14 mg/L		Koku	Uygun
Tat	Uygun		Tat	Uygun
Bulanıklık	Uygun		Bulanıklık	Uygun
Toplam Organik Karbon (TOC)	-		Toplam Sertlik	2

Şekil 2. 2009 yılında farklı marka şişe suları etiketlerinde verilen bilgiler

Şekil 2'deki örneklerde de görüleceği gibi, etiket üzerine renk, koku, tat, bulanıklık gibi özellikler göreceli bir kavram olan "uygun" kelimesi ile ölçülmektedir. Oysaki 2002 yılındaki etiketlerde de olduğu üzere, renk ve bulanıklık değerleri standart yöntemlerle tarif edilen ve ölçülen büyüklüklerdir. Kaldı ki bu değerlerin karşısında uygun değildir cümlesi yazılmış bir şişeyi piyasada görmemiz mümkün olmayacağına göre, uygun olan



değerlerin de tüketiciye bildirilmesi pek anlamlı değildir. Etiket üzerinde verilen ve Yönetmelikte gösterge parametreleri olarak isimlendirilen özellikler, kullanılabilirliği daha önce çeşitli mikrobiyolojik ve kimyasal analizler ile saptanmış suların izlenmesi amacı ile kullanılan özelliklerdir. Yani rutin denetimlerde yetkililer tarafından suyun incelenecek özellikleridir ve tüketiciye içtikleri suyun bileşimi hakkında bir bilgi vermemektedir. Denetimlerde gösterge parametreleri izin verilen değerlerden daha büyük olan suların zaten kullanılması mümkün değildir. Bu durumda etiket üstüne tüketicinin bilmesi gerekenlerin değil de, denetçilerin bilmesi gerekenlerin yazılmasının mantığını açıklamak da mümkün görülmemektedir. Oysa ki daha önce belirtildiği gibi, içme sularının kalsiyum, magnezyum, sodyum gibi bileşenlerini veya sertlik değerlerini bilmek ve çeşitli markalar arasında bu değerlere göre bilinçli karşılaştırma yaparak tüketicinin tercihi oluşturmak, diğer yararlarının yanı sıra, içme suyu sektörünün kalitesini arttırmaya yönelik de bir uygulama olacaktır. Nitekim çeşitli Avrupa ülkelerinde tüketilen şişe sularının etiketleri incelendiğinde, benzer yaklaşımla etiket üzerindeki bilgilerin denetim amaçlı değil, ama sadece tüketiciyi bilgilendirmeye yönelik hazırlandığını görebiliriz (Şekil 3). Bununla birlikte eğer mevcut uygulamanın benim değerlendirmediğim bir yararı varsa bu vesile ile öğrenmekten mutlu olurum.

DIPARTIMENTO DI CHIMICA ORGANICA E BIOLOGICA DELL'UNIVERSITÀ DI MESSINA ANALISI CHIMICA E CHIMICO-FISICA Temperatura dell'acqua 9,2 °C Residuo fisso a 180 °C 0,0665 g/l Durezza totale 6,0 pH 6,0 Cond. elettr. a 25 °C 94 µS/cm GAS DISCIOLTI IN UN LITRO D'ACQUA A C.N. Anidride carbonica libera 19,0 mg SOSTANZE DISCIOLTE IN UN LITRO D'ACQUA (mg) Bicarbonati HCO₃ 26,5 Silice SiO₂ 15,6 Cloruri Cl 12,0 Sodio Na 9,8 Calcio Ca 5,8 Solfati SO₄ 4,5 Magnesio Mg 1,4 Potassio K 0,8	A 1180 Wien. Analyse des quellfrischen Wassers in mg/l: Kalium (K⁺) 1,40 Natrium (Na⁺) 13,30 Magnesium (Mg²⁺) 40,00 Calcium (Ca²⁺) 112,30 Chlorid (Cl⁻) 16,70 Sulfat (SO₄²⁻) 223,30 Hydrogencarbonat (HCO₃⁻) 254,50 m-Kieselsäure (H₂SiO₃) 14,90 Gelöste feste Stoffe 678,00
--	--

SOURCE CACHAT CACHAT QUELLE 74500 EVIAN - FRANCE mg/l: Calcium (Ca²⁺) 80 Magnesium (Mg²⁺) 26 Sodium (Na⁺) 6,5 Potassium (K⁺) 1 Bicarbonates (HCO₃⁻) 360 pH 7,2	Mineralstoffgehalt in mg/l Calcium (Ca²⁺) 61,3 Natrium (Na⁺) 13,7 Hydr.Carb. (HCO₃⁻) 198 Magnesium (Mg²⁺) 4 Fluorid (F) 0,14 Gesamthalt Mineralien 309 © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.
--	--

Şekil 3. Çeşitli avrupa ülkelerinde tüketilen şişe sularının etiket bilgileri

Su kalitesinin gıda güvenliği ve insan sağlığına etkisi



Yrd. Doç. Dr. Birce
Mercanoğlu Taban
Gazi Üniversitesi,
Sağlık Hizmetleri
Meslek Yüksekokulu,
birce@gazi.edu.tr

Günümüzde ekonomik büyüme ile artan insan nüfusu ve yaşama standardı, teknolojik açıdan rahatlık getirmiş olmakla beraber, su kirliliği gibi dünyamızı yaşanmaz duruma getirebilecek bir tehlikenin de ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Gelişmekte olan ülkelerde evsel ve endüstriyel atık suların yeterli arıtım işlemine tabi tutulmadan doğaya bırakılmaları ve bu kirli suların gerek tarım arazilerinin sulanmasında gerekse gıda endüstrisinde bilinçsizce kullanılmaları, insan sağlığını tehdit eden birçok gıda kaynaklı hastalığın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu da su kalitesinin, gıda güvenliği ve insan sağlığına etkisinin önemini göstermektedir.

While economic growth accompanied by increased standard of life and population brought along technological advancements, it also triggered water pollution, a hazard which may turn our Earth into an uninhabitable planet. In developing countries, discharge of residential and industrial waste water into nature without proper treatment processes and haphazard use of polluted water in agricultural irrigation as well as in food industry, led the way to many foodborne diseases which threaten human health. This proves the vitality of water quality for food safety and human health.

Gelişmekte olan ülkelerde ekonomik büyüme ile beraber insan nüfusu, şehirleşme ve gelir seviyesi artışı, insanların daha besleyici ve güvenilir gıdaları talep etmelerine ve gıda tüketim alışkanlıklarında değişikliklere yol açmıştır (Cranfield 1998; Lin et al., 2009). Bu değişiklik gıda çeşitliliği ve insan sağlığına yönelik çalışmaları artırırken, nüfus artışı ve teknolojiye bağlı nedenler de su kaynaklarının kirlenmesine ve ortaya çıkan düşük kaliteli suyun, tarım sektörü ve gıda üretim zincirinin çeşitli aşamalarında kullanımına bağlı gıda güvenliği risk artışlarını beraberinde getirmiştir (Jawahar and Ringler, 2009; Lin et al., 2009).

Dünyanın karşı karşıya olduğu su sıkıntısı ve su kaynaklarının dünya üzerinde eşit olarak dağılmaması da göz önüne alındığında, özellikle gelişmekte olan ve su kıtlığı yaşayan ülkelerde evsel ve endüstriyel atık sular, kanalizasyon suları ve drenaj suları gibi kirli suların herhangi bir arıtım işlemine tabi tutulmadan doğaya bırakılması, tarımsal ve endüstriyel amaçlar ile kullanılması, su kaynakları potansiyelinin korunmasını zorlaştırmakta ve güvenilir gıda temini ve tüketimine yönelik problemleri de derinleştirmektedir. İşlem görmeden taze tüketilebilir, kolay temin edilebilir ve ucuz olmalarından dolayı tüketici tercihinin günümüzde yoğun olduğu taze meyve ve yeşil yapraklı sebzeler, diğer gıdalara göre, gerek yetiştirildikleri arazide kullanılan sulama sularının gerekse gıda endüstrisinde yıkama, soğutma ve işleme sırasında kullanılan suların kalitesine bağlı olarak doğrudan su kaynaklı bulaşıya daha fazla açıktırlar (Barker-Reid et al., 2009; Jawahar and Ringler, 2009). Bu da, insan sağlığını tehdit eden kirlilik öğelerini taşıma riski yüksek olan bu gıdaların

tüketilmeleri sonucu gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkma olasılığını arttırmaktadır (Wahlquist, 2009).

Alt yapının yeterli ve sağlıklı olmadığı yerlerde evsel ve endüstriyel atık suların sulama ve kullanma sularına karışması sonrası bu sular ile sulanan veya temas eden ve özellikle hassas bir fizyolojik yapıya sahip olmaları nedeni ile iyi yıkanmaları zor olan çilek, dut ve böğürtlen gibi meyveler ile marul, kıvrıkcık, maydanoz, semizotu, ıspanak, nane, tere ve roka gibi yeşil yapraklı sebzelerin yoğun fekal koliform bakteri içermesi bu gıdaları, ağır seyreden ve hatta ölümle sonuçlanabilecek Escherichia coli O157:H7, Listeria, Campylobacter, Salmonella ve Shigella gibi patojen bakterileri de bulundurulabilen potansiyeli olduğuna işaret etmekte ve dolayısıyla insan sağlığına oldukça zararlı hale getirmektedir. Bu durum, aynı zamanda, bunları işleyen gıda endüstrisinde de yeterli hijyenik koşulların olmadığına işaret etmektedir (Beuchat et al., 1996; Adak et al., 2005; Franz et al., 2008; Leifert et al., 2008). Bu şekilde bulaşı içeren gıdalarda, ayrıca, virüs, protozoa ve helmintler de sıklıkla gözlenilmektedir (<http://www.fao.org/docrep/W5367E/w5367e04.htm#TopOfPage>).

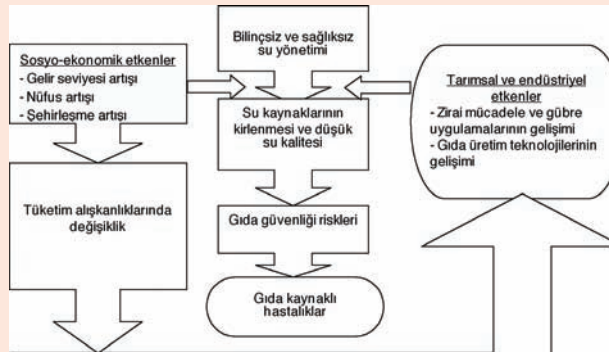
Günümüzde yükselen gıda güvenliği standartları ve ticaret koşulları, ülkelerin gıda sektöründeki konumunu değiştirebilmektedir. Bununla beraber, gelişmekte olan ülkelerde su kalitesine bağlı gıda güvenliği riskleri, gerek ilgili yasal düzenlemelerin eksikliği veya yetersiz oluşu gerekse su kalitesi ve gıda güvenliği arasındaki ilişki hakkında yeterli veri ve bilgiye sahip olunmaması sonucu, insan sağlığı açısından çok daha büyük önem taşımaktadır. Tarım ve gıda üretim sektörlerinin, dolayısıyla da tarım ürünleri ve gıda ticaretindeki hızlı büyümeyle paralel olarak,

sürdürülebilir etkin bir su yönetiminin olmaması, gıda güvenliği risklerinin küresel olarak yayılım potansiyelini de arttırmaktadır (Crohn and Bianchi, 2008; Jawahar and Ringler, 2009).

Su kalitesi ve gıda güvenliği ile ilişkisi

Su kalitesi, suyun tadı, kokusu ve görünüşü gibi kişisel yaklaşımlarımızı oluşturan parametrelerin yanı sıra, su kullanım sınıflarına uygunluk açısından su kaynaklarından beklenen fiziksel, kimyasal ve biyolojik kriterler ile tanımlanan ve su kirliliği ile doğrudan ilişkili olan bir kavramdır. Su kirliliği, su kaynağının kimyasal, fiziksel, bakteriyolojik, radyoaktif ve ekolojik özelliklerinin olumsuz yönde değişmesi şeklinde gözlenen ve doğrudan veya dolaylı yoldan biyolojik kaynaklarda, insan sağlığında, balıkçılıkta, su kalitesinde ve suyun diğer amaçlar ile kullanılmasında engelleyici bozulmalar yaratacak madde veya enerji atıklarının sulara boşaltılması olarak açıklanmaktadır (Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği, 2004). Gıda güvenliği ise gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tüm tedbirleri içeren ve gıdaların hasat, hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve pazarlamaları sırasında uygulanması tartışma götürmez bir kavramdır (Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne dair Yönetmelik, 2008).

Gelişmekte olan ülkelerde hızlı gelir büyümesi ve her geçen gün artan insan nüfusu ve şehirleşme gibi sosyo-ekonomik etkenlere dayanan gıda tüketim alışkanlıkları ile ilgili değişiklikler sürmektedir. Bu değişiklikler, zirai mücadele ve gübre uygulamaları ile nitelendirilen tarımsal üretim sistemlerinin ve gıda üretim teknolojilerinin hızlı gelişimine katkıda bulunurken, bunların sonucu olarak su kaynaklarının kirlenmesine ve dolayısıyla gerek tarım sektörü gerekse gıda üretim zincirinin çeşitli aşamalarında kullanılan suyun kalitesine etki ederek, gıda güvenliği ve insan sağlığı ile ilişkinin göz ardı edilmesine yol açabilmektedir (Jawahar and Ringler, 2009). Su kalitesi ve gıda güvenliği arasındaki bu ilişki, Şekil 1’de gösterilmektedir.



Şekil 1. Su kalitesi ve gıda güvenliği arasındaki ilişki

Ülkemizde Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne dair Yönetmelik çerçevesinde gıdalar, sağlığa zararlı olması

ve tüketime uygun olmaması durumlarında güvenli sayılmakta ve dolayısıyla Türk gıda mevzuatına uygun olmadıkları için piyasaya arz edilememektedirler.

Sulama ve gıda üretim zincirinde kullanılan sular ve güvenlik riskleri

Kimi gıda kaynaklı hastalıkların temel nedeninin, gerek tarımsal sulama gerekse hasat sonrası işleme ve üretim sırasında bilinçli ve sağlıklı su yönetimi politikasının uygulanmamasından kaynaklanan kirlı su kullanımına bağlı olarak ortaya çıktığı belirlenmiştir (WHO, 2002). Tarımsal ve endüstriyel amaçlı kullanılan su kalitesinin, gıda güvenliği ve dolayısıyla insan sağlığı üzerinde ekonomik maliyetinin oldukça yüksek olduğu bilinmesine karşın, bu konudaki tüm verilerin yalnızca gelişmiş ülkelerden alınabilmesi nedeni ile kirlı suyun kullanımına dayalı ortaya çıkan gıda kaynaklı hastalıkların küresel sıklığından söz edebilmek de çok zor olmaktadır. Tarımsal arazide yetiştirilen gıdalar, ya evsel ve endüstriyel atık suların veya yüksek verim alınması için kullanılan kimyasal ajanlar (pestisit, herbisit ve hormon) ve gübre ile aşırı nitrat uygulamaları sonucu kalıntıların kirlettiği yüzey ve yeraltı sularının sulama amaçlı kullanılması ya da toprağa karışan kimyasal kalıntının ve mikrobiyel yükün hatalı sulama yönteminin seçilmesi sonucu ürüne bulaşması ile insan sağlığı açısından risk oluşturmaktadır (Crohn and Bianchi, 2008; Jawahar and Ringler, 2009). Bu şekilde bulaşı içeren ancak taze olarak tüketilen meyveler ve yeşil yapraklı sebzelerin, hatta bunların kullanıldığı hazır salataların daha çok çocuklar, yaşlılar ve bağışıklık sistemleri zayıflamış kişiler gibi toplumun hassas bireyleri tarafından tüketilmeleri durumlarında bu gıdaların, bağırsak kökenli mikroorganizmaları ve özellikle bağırsak patojenlerini bulundurma olasılığı olduğundan, salmonellosis, listeriosis ve campylobacteriosis gibi ağır hastalıklara ve bunları takiben salgınlara yol açması söz konusu olmaktadır (Heaton and Jones, 2008). Bu hastalıklar arasında S. Typhi’nin neden olduğu tifo, Listeria monocytogenes’in neden olduğu menenjit, septisemi ve ölü veya erken doğum, Shigella dysenteriae’nin neden olduğu basilli dizanteri, E. coli O157:H7’nin neden olduğu hemorajik kolitis (kanlı diyare) ve hemolitik üremik sendrom (kırmızı kan hücrelerinin yıkımı ile meydana gelen böbrek yetmezliği), Campylobacter jejuni’nin neden olduğu menenjit, artritis (kireçlenme) ve Guillain-Barré sendromu (çevresel sinir sisteminin edinilmiş bir bağışıklık kökenli yangısal bozukluğu) yer almaktadır.

2005 yılında Birleşik Krallık ve Finlandiya’da ortaya çıkan 57 adet S. Typhimurium DT104 enfeksiyonunun, atıksular ile sulanan ve İspanya’dan ithal edilen marulların tüketilmesi sonucu gözlemlendiği saptanmıştır (Takkinen et al., 2005). 2006 yılında Amerika Birleşik Devletleri’nin 26 farklı eyaletinde ortaya çıkan, 3 kişinin öldüğü ve 205 kişinin ağır hasta olarak hastanede tedavi gördüğü Escherichia coli O157:H7 salgınının, hayvan dışkı ve yeraltı sularının karıştığı yüzey suları ile sulanan ispahnakların tüketilmesinin yol açtığı belirlenmiştir (Jay et al, 2007).

Çin’de hiçbir işleme tabi tutulmayan atık sular ile sulanan ürünleri tüketen insanlarda karaciğer büyümesi ve kanser oluşumu saptanmıştır (WHO, 2006). Japonya’da bir maden endüstrisinin atık materyalinin karıştığı nehrin suları ile sulanan pirinç tarlalarındaki ürünleri tüketen insanlarda kadmiyum zehirlenmesine bağlı kemik rahatsızlıkları ve böbrek bozuklukları saptanmıştır (WHO, 2006). 2003 yılında Bangladeş’te yer altı sularının karıştığı suların, gerek tarımsal arazilerde sulama suyu gerekse gıda endüstrisinde yıkama suyu olarak kullanılmalarından kaynaklanan yüzlerce arsenik zehirlenmesi vakası gözlenmiştir (Alam et al., 2003). Marshall et al. (2003), Hindistan’ın Delhi şehrindeki tarımsal arazilerde yetiştirilen sebzelerde, kirli sularla sulanmalarına bağlı yüksek seviyelerde kurşun bulaşısı olduğunu belirlemişlerdir (Jawahar and Ringler, 2009). 1990-1993 yılları arasında Amerika Birleşik Devletleri’nin 4 farklı eyaletinde gözlenen salmonellozis salgınının, hasat edilen domateslerin ambalajlanma öncesi bulaşı içeren su ile yıkanması sonucu ortaya çıktığı belirlenmiştir (Jawahar and Ringler, 2009). Bu verilerin sayısı, başka örneklerle de artırılabilen ve dolayısıyla sulama suyu kalitesinin doğrudan gıda güvenliği ve insan sağlığına etkisini gözler önüne sermektedir. Ülkemizde yalnızca sulama suyunun kıt olduğu ve ekonomik değer taşıdığı yörelerde, Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği Teknik Usuller Tebliği’nde verilen sulama suyu kalite kriterlerini sağlayacak derecede artırılmış atık suların, sulama suyu olarak tarımsal arazilerde kullanılması teşvik edilmektedir.

Atık suların sulamaya uygun olup olmadığının belirlenebilmesi için aşağıdaki parametrelerin incelenmesi gerekmektedir:

- Suyun içindeki çözünmüş maddelerin toplam derişimi ve elektriksel iletkenliği,
- Sodyum iyonu derişimi ve sodyum iyonu derişiminin diğer katyonlara oranı,
- Bor, ağır metal ve toksik olabilecek diğer maddelerin derişimi,
- Bazı şartlarda Ca++ ve Mg++ iyonlarının toplam derişimi,
- Toplam katı madde, organik madde yükü ve yağ gres gibi yüzen maddelerin miktarı ve
- Patogen organizmaların miktarı

Kaynaklar:

- Adak, G. K.; Meakins, S. M.; Yip, H.; Lopman, B. A.; O’Brien, S. J. 2005 Disease risks from foods, England and Wales, 1996–2000, *Emerging Infectious Diseases* 11: 365–372.
- Alam, M. G. M.; Snow, E. T.; Tanaka, A. 2003 Arsenic and heavy metal contamination of rice, pulses and vegetables grown in Samta village, Bangladesh, *Arsenic Exposure and Health Effects V*: 103–114.
- Barker-Reid, F.; Harapas, D.; Engleitner, S.; Kreidl, S.; Holmes, R.; and Faggian, R. 2009 Persistence of *Escherichia coli* on injured iceberg lettuce in the field, overhead irrigated with contaminated water, *Journal of Food Protection* 72: 458–464.
- Beuchat, L.R. 1996 Pathogenic micro-organisms associated fresh produce, *Journal of Food Protection* 59: 204–216.
- Cranfield, J. A.; Hertel, T.; Eales, J.; and Preckel, P. 1998 Changes in

the structure of global food demand, *American Journal of Agricultural Economics* 80: 1042–1050.

- Crohn, D. M.; and Bianchi, M. L. 2008 Research priorities for coordinating management of food safety and water quality, *Journal of Environmental Quality* 37:1411–1418.
- Franz, E.; van Bruggen, A. H. C. 2008 Ecology of *E. coli* O157:H7 and *Salmonella enterica* in the primary vegetable production chain, *Critical Reviews in Microbiology* 34:143–161.
- Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne dair Yönetmelik, 26 Eylül 2008 tarih ve 27009 sayılı T. C. Resmi Gazete.
- Heaton, J. C.; Jones, K. 2008 Microbial contamination of fruit and vegetables and the behaviour of enteropathogens in the phyllosphere: a review, *Journal of Applied Microbiology* 104: 613–626.
- <http://www.fao.org/docrep/W5367E/w5367e04.htm#TopOfPage>.
- Jay, M. T.; Cooley, M.; Carychao, D.; Wiscomb, G. W.; Sweitzer, R. A.; Crawford-Miksza, L.; Farrar, J. A.; Lau, D. K.; O’Connell, J.; Millington, A.; Asmundson, R. V.; Atwill, E. R.; and Mandrell, R. E. 2007 *Escherichia coli* O157:H7 in feral swine near spinach fields and cattle, central California coast, *Emerging Infectious Disease* 13: 1908–1911.
- Jawahar, P.; and Ringler, C. 2009 Water quality and food safety: a review and discussion of risks, *Water Policy* 11: 680–695.
- Leifert, C.; Ball, K.; Volakakis, N.; Cooper, J. M. 2008 Control of enteric pathogens in ready-to-eat vegetable crops in organic and ‘low input’ production systems: a HACCP-based approach, *Journal of Applied Microbiology* 105: 931–950.
- Lin, A.Y.C.; Huang, S. T. Y.; and Wahlquist, M. L. 2009 Waste management to improve food safety and security for health advancement, *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 18: 538–545.
- Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği, 31 Aralık 2004 tarih ve 25687 sayılı T. C. Resmi Gazete.
- Takkinen, J.; Nakari, U. M.; Johansson, T.; Niskanen, T.; Siitonen, A.; and Kuusi, M. A. 2005 Nationwide outbreak of multiresistant *Salmonella* Typhimurium in Finland due to contaminated lettuce from Spain, May 2005, *Eurosurveillance* 10: E050630.1.
- Wahlquist, A. K. 2009 Water and its role in food and health security-the importance of water to food production, *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 18: 501–506.
- World Health Organization (WHO). 2002 Food safety and foodborne illness, WHO, Geneva, Fact Sheet No 237.
- World Health Organization (WHO). 2006 Guidelines for the safe use of wastewater, excreta and greywater. Vol. 2: Wastewater use in agriculture. WHO, Geneva. (http://www.who.int/water_sanitation_health/wastewater/wuwvol2.pdf).

İçme suyu güvenliği

Hazırlayan:
NSF bvba.-an
NSF International company :
Tarık
Bellahcene ve
Türkiye
temsilcisi
Tülin Arnik

Safety of Drinking Water

Safety of drinking water is an important issue for all consumers. However some consumers believe that all drinking water is safe to drink. Unfortunately this is not the case all the time. Unsafe drinking water causes many illnesses and even death. There are dangers present from the source of drinking water all the way to bottling and consuming. These microbiological, chemical, or physical threats shall be analyzed very carefully. All threats shall be defined, preventive measures shall be taken, and our drinking water shall be made safe to consume.

Giriş

İçme suyunun güvenliği, tüm tüketiciler için önemli bir meseledir; ancak bazı tüketiciler, bütün suların içmek için güvenli olduğunu düşünür. Ne yazık ki; bu her zaman böyle değildir. Dünya çapında güvenli olmayan içme suları, birçok hastalığa ve hatta ölümlere yol açmaktadır. İçme suyunun kaynağından, şişelenip müşterilere ulaştırılmasına kadar birçok tehlike mevcuttur. Mikrobiyolojik, kimyasal veya fiziksel olan bu tehlikeler, üretici firmalar tarafından tek tek incelenmelidir. Bütün tehlikeleri tanımlamalı, koruyucu önlemleri alınmalı ve içme sularımızın gerçekten içilebilecek kadar güvenli kalması sağlanmalıdır.

Aşağıda suyu kirleten 4 ana unsur açıklanmıştır:

Mikrobiyolojik kirleticiler: Bakteriler

İnsan hayatına karşı en büyük risk; içme suyu-na insan veya hayvan dışkısı bulaşmasıdır, ama daha başka riskler de vardır. Halk sağlığına karşı en büyük risk teşkil eden bazı organizmalar aşağıda belirtilmiştir;

E.Coli, Salmonella spp., Shigella, Vibrio Cholerae, Campylobakter, Pseudomonas aeruginosa ve Legionella. Neyse ki, yukarıda belirtilen tüm bu bakterilerle, klorlama ya da daha farklı dezenfeksiyon metodlarıyla savaşmak mümkündür. Koliformlar, indikatör organizmalara olarak tanımlanır. Tek başlarına herhangi bir tehdit oluşturmazlar, ancak yapılan testler göstermiştir ki; koliformların bulunduğu ortamlarda, sağlık tehdidi oluşturabilecek bakteriler mutlaka vardır.

Bu nedenle, içme sularında total koliform miktarı sıfır olmalıdır. HPC(Heterotrophic Plate Count); içme suyunda doğal olarak bulunan bakterilerin ölçüm birimidir. HPC'nin sağlık üzerine herhangi bir etkisi yoktur, ancak bu değer düşük de olsa, su kalitesiyle ilgili bir fikir verecektir.

Virüsler

Su kaynaklı, sağlık tehditi oluşturan en önemli virüsler; **Hepatit A ve E, Norovirüsler, Enterovirüsler, Rotavirüs, Sapovirüsler.** Bu virüsler mevcut klorlama yöntemlerine karşı dayanıklıdır. Sudaki kontaminasyon seviyelerine göre diğer dezenfeksiyon yöntemleri kullanılabilir.

Protozoalar

Cryptosporidium Parvum ve Giardia Intestinalis, en sık rastlanan protozoalardır. Genel

olarak suyun yüzeyinde bulunurlar ve bilinen birçok klorlama ve sub-micron filtreleme de dahil birçok ortamdan uzaklaştırma yöntemine karşı dirençlidirler.

Kimyasal Kontaminantlar

Suyun kimyasal kontaminasyonu, dezenfektanlar ve dezenfektanlı ürünler, sayısız organik ve inorganik kimyasallar yoluyla olur. Metalleri ve mineralleri içeren bu kategori, suyun güvenliğini veya tadını etkilemektedir. Bu kontaminantlar, doğal yollarla veya insan eliyle bulaşabilir. Bu konuyla ilgili bazı örnekler aşağıda belirtilmiştir:-

- Nitratlar/Nitritler – zirai kimyasallardan veya septik sistemlerden;
 - Arsenik – endüstri nedeniyle taban suyunun kirlenmesiyle;
 - Sodyum – doğal veya bir/birkaç uygulamaya sonucu oluşur.
- Kimyasallar aynı zamanda, zirai ve endüstriyel uygulamaların ya da yakıt tanklarından sızma-larla da içme suyu kaynaklarını kirlitebilmektedir.
- Pestisit veya herbisitlerden gelen VOC'lar (Volatile Organic Chemicals),
 - Yakıt katkılarından MTBE.

Depolar, borular, sayaçlar, vanalar gibi su ile doğrudan temas halinde olan tesisat bileşenleri de suyun kimyasal kontaminasyonunda rol oynar (Ör: kurşun içeren su boruları.) Devlet tarafından yayınlanan, suyla teması uygun materyaller ve kimyasallar, kanunla belirlenmiş olup, sadece bu amaçla kullanılmaktadırlar. Bu kontroller aynı zamanda şişe sulara da uygulanabilmektedir.

Radyolojik

Kaynak sularında bazen bulunabilen 4.tip bulaşan aşağıdakilerden olabilir;

- Radon Gazı;
- Radium 226/228 (yarılanan uranyum atıklarından)

Bütün kaynak suları kullanılmaya başlanmadan radyolojik kontaminantlara karşı test edilmelidir.

İçme suyu kullanılabilirliği

Gelişmiş ülkelerde, ev ve iş yerlerinde şebeke suyu güvenli içme suyu olabilecek kalitede olsa da, gelişmekte olan ya da az gelişmiş ülkelerde, insanlar içme suyu olarak hala kuyu suları ve doğal kaynak sularını kullanmaktadır. Şebeke suyu, basınçlı bir boru ağı içerisinde, yukarıda bahsedilen tehlikelerden arındıracak bir dizi işleme maruz kaldıktan sonra basınçlı bir şekilde dağıtılır. Kuyu ve kaynak suları her ne kadar içmek için temiz olsa da, yine de bir dizi örneklemekten ve testten geçirilerek, güvenilirliği kontrol altında tutulmalıdır. Bu yerel su kaynakları, her zaman çeşitli yollardan kirlenme riski altındadır (yetersiz filtre edilmiş atık ve lağım suları, endüstriyel atık sular ve zirai kirlenme gibi). Aynı zamanda, yanlış işleme teknikleri de su-

yun kontamine olma nedenlerindendir. Birçok ülkede şişelenmiş içme suları, şebeke suyundan daha güvenli olduğu ve tadının daha güzel olduğundan, çok popüler bir hale gelmiştir. Kul-lanım rahatlığı, şişelenmiş suyun, özellikle yaz sıcaklıklarının yüksek olduğu ülkelerde, popu-laritesini artıran en önemli faktördür. 250 ml'lik şişelerden 18l'lik damacanalara kadar şişelenmiş su; çocuklardan, yoğun çalışan fabrikalara ve imalathanelere de çok uygundur. Soğutmalı su sebillerinin de kullanımı artmaktadır.

Yasal etkenler

Güvenli içme suyu, insanların hayatta kalma-ları ve sağlıkları için en önemli etmendir. Bu nedenle, birçok ülkenin halk sağlığı ile ilgili sıkı kanunları ve yaptırımları vardır. Ancak, bu kanunların uygulanması, tüketicileri risk altında bırakacak şekilde zayıflar veya zorlaşır. Bazı durumlarda, insanlar etkilendikten sonra kanun işlemeye başlar ama bu da kesinlikle teselli değildir. Birçok tedarikçi ve üretici firma işlerini büyük bir hassasiyetle ve titizlikle yapsa da en ciddi firma bile bazen hata yapabilir ve bu hata çok büyük problemlere yol açabilir. İçme suyu endüstrisinin karşılaştığı bu zorluklar, hiçbir ülkeye özel değildir, evrensel bir kaygıdır. Bu nedenle Dünya Sağlık Örgütü (WHO) genel yol gösterici olarak, standartlar ve kriterler yayımlar (WHO Drinking Water Guidelines). Bunlar aynı zamanda, su endüstrisi için WHO ve FAO'nun oluşturduğu Codex Alimentarius'un (CA) Ulus-lararası Mevzuat'ının ana hatlarıdır. Birçok ulusal içme suyu kanunu, İçme Suyu ve Doğal Mineralli Su kuralları gibi, Avrupa Komisyonu Talimatları da WHO Yönergeleri ve CA Kodla-rına dayanır. CA'nın HACCP'i ilgilendiren en önemli regülasyonları Avrupa Komisyonu'nun meşrubat ve içme suyu yönetmeliğine de gir-miştir. HACCP, bilimsel bir zemine oturtulmuş, belli bir işlemi inceleyen, potansiyel tehlikeleri önceden tanımlayan bir sistemdir. Dikkatle ha-zırlanmış bir HACCP planı, gıdada oluşabile-cek bütün tehlikeleri önceden tanımlanmasını sağlar. Tanımlanan bu tehlikelerin risk analizi yapılır ve bütün kimyasal, bakteriyel ve radyo-lojik tüm tehlikeler için kritik kontrol noktaları belirlenir. İyi bir HACCP planı, gerçekten etkili olabilmesi için, CA Yönetmeliğinde belirtilen yedi temel prensibe dayanması gerekir ve sık-lıkla planın gözden geçirilmesi ve yenilenmesi gerekmektedir. İyi bir HACCP planında, Perso-nel Eğitimi, Temizlik Programı, Su Örnekleme-si, Test ve Uygulama, Koruyucu Yönetim, İzlenebi-lirlik ve Geri Çağırma Prosedürü, Pest Kontrolü bulunmalıdır.

Sonuç

Bütün tüketiciler içme sularının güvenli olma-sını ister, ama her zaman bu su sağlayıcılar tara-fından mümkün olmayabilir. Gerekli önlemlerin alınması yüksek maliyetler getirebilir, ancak su kaynaklı halk sağlığının bozulmasının maliyet-leri çok daha yüksek olacaktır.

Suyun felsefesi

Philosophy of Water

We have no doubt that the starting source of life is water. Naturally in order to continue life, yet again water is required. Food technologists like us know the effects of water in diets and food, as well as its relation to food deterioration very well. However we are not conscious about the water's physical, chemical and biological properties. Science and scientists have not yet figured out its mysticism and amazing behaviors sufficiently. We still have yet to learn from it. During the time when science was not developed, humankind has used philosophy, the only rational system they had, to solve its passionate truth.



Dr.Vural Yiğit
Öğretim Üyesi

Yaşamın başlangıç kaynağının su olduğu konusunda hiçbir kuşumuz yok. Doğal olarak onu sağlıklı olarak sürdürülebilmek için de yine su gerekli. Biz gıda teknolojisi ile uğraşanlar, suyun beslenmedeki ve gıdalardaki etkinliğini, işlevlerini ve bozulmanın su ile olan ilişkilerini iyi biliyoruz. Ancak suyun fiziksel, kimyasal ve biyolojik özellikleri konusunda yeterince bilgi sahibi miyiz? Hiç sanmıyorum. Bilim ve bilim insanları, onun gizemini ve akıl almaz davranışlarını yeterince çözmüş ve anlamış değil. Daha ondan öğrenecek pek çok şeyimiz var. Bilimin henüz gelişmediği dönemlerde, insanoğlu suyun bu tutkulu gerçeğini nasıl çözmeğe çalıştı acaba? Doğal olarak aklıyla ve elindeki tek düşünce yöntemi olan felsefeye sarılmakla.

Suyun, düşünceye doğru aktığı topraklar, Anadolu ve onun Ege kıyılarıydı. Suyun yıkıcı taşkınlıkları, diğer yandan yaşam verisi onlarda bir su kültürü ve mühendisliği geliştirme yolunu açtı. Böylece geometri ortaya çıktı. Mısırlılar da Nil suyunu dizginlemek için hesap kitap yapıyor, ölçüp biçiyorlardı. Ayrıca suyu kullanmak yani taşımak için de bilgi ve gereç gerekliydi. Böylece "Tekhne" yani teknoloji doğdu. Bir şeyi iyi yapmanın yöntemlerini bilmek ve geliştirebilmek için ustalık, yani "tekhne" çok önemliydi. Su yollarını ve su yapılarını tasarlayanlar yani bütün sanatçılar / zanaatkarlar, "tekhne" sahibi olmalıydılar.

Varolanın nedeninin araştırılması ve doğanın, düşüncenin temel sorunu olarak görülmeye başlanması, doğa felsefesinin çerçevesini oluşturmuştur. Doğa; kendini sürekli olarak yenileyen ve değiştiren, canlı veya cansız maddelerden oluşan varlıkların hepsini kapsamaktaydı. O günlerde insanın doğaya egemen olması veya kendi amaçları uğruna değiştirmeye çalışması pek de olanaklı değildi. Diğer yandan doğanın gizemini çözmenin kolay yolunu bulup mitolojiye yönelen toplumlar çoğunlukta idi o yörede. Mitoloji bir din veya bir halkın kültüründe tanrılar, kahramanlar, evren ve insanın yaratılışına ilişkin tüm sözlü ve yazılı söylencelerin birikimiydi. Öyküseldi ama ardında bir kültür vardı.

Din ve mitolojinin dışına çıkarak varolanların ve nedenlerinin araştırılmasını (düşüncesini) başlatan Thales olmuştu. Miletli Thales bu anlamda felsefenin babası sayılmakta ve onunla başlayan düşünce ve düşünme olgusu, "Doğa felsefesi" ya da "Varlık felsefesi" olarak değerlendirilmektedir. Doğa felsefesinin bu anlamda temel ilkesi, dış dünyadaki varlıkların kendisinden doğup geldiği ilk maddenin bulunması ya da belirlenmesidir. Miletli Thales'e göre her şey bir tek maddeden doğmuştu; "Arkhé", yani her şeyin özünde bir ana madde... Thales'e göre bu ana madde su 'dur.

Yine bir Anadolu doğa düşünürü olan Anaksimander ise suyu, sonsuz olan ile değiştirir, çünkü su nitelik ve nicelik bakımından sınırlıdır; her şeyin kedisinden çıkıp geldiği kaynak sonsuz olmalıdır. Bu belirsiz ve soyut varlık ilkesini “apeiron” olarak belirtir. Anaksimander’e göre; “adalet”in sağlanabilmesi için; toprak, ateş, hava ve su arasında sürekli, birbirlerinin var oluşuna ve yok oluşuna neden olan bir denge olması gerekirdi. Arkhenin yalnızca toprak, ateş, hava ya da su elementlerinden birisi olması halinde, arke olarak belirlenen element dengeyi kendinden yana çekecektir ve varoluşu sağlayan çatışmalı denge de böylece bozulacaktır.

Thales, arkhé olarak neden suyu seçmişti? Bunu kesin olarak bilemesek de, kimi varsayımlarda bulunabiliyoruz. Söz gelişimi o, suyun geçirdiği evreleri ve durumları gözleyerek, katılaşmasını ya da buharlaşmasını, yanan nesnelerin buhar çıkarttıklarını, suyun yaşam açısından önemini ve dünyanın büyük bir bölümünün sularla kaplı olduğunu gözlemlemiş olabilir. Veya Yunan mitolojisindeki, tüm tanrıların babası Okeanos dolayısıyla böyle bir yargıya varmış olabilir miydi? Bu düşünce diğer Yunan düşünürleri için de geçerliydi, ancak Thales’in felsefi görüşlerinin ana kaynağı Aristoteles idi ve onun anlatımına göre de su; her şeyin arkhesi, ilkesi, doğası, nedeni veya tözüdür. Töz, değişen yükümlere desteklik eden değişmez gerçeklik; kendi kendisiyle veya kendi kendisinde var olan anlamındaki felsefe kavramıdır. Öznede değil, bağımsızca kendi içinde varolan anlamına gelmektedir.

Anadolu düşünürleri, ana madde olarak bir yandan suyu ele alırken diğer yanda bunun tek yanlı ve dengeyi bozucu bir unsur olacağı konusunda da kuşkuludurlar. Onlara göre, su ya da nem, çatışma ve zıtlıkları açıklamak durumunda olduğumuz karşıtlardan yalnızca biridir. Başka bir deyişle; değişme, doğum ve ölüm, büyüme ve küçülme, çatışma ve barışın, yaş ile kuru gibi karşıtlıkları ile birlikte bulunmaktadır. Gerçek ve doğanın gizemi de burada olmalıdır. İşte bu düşünce yoludur ki, diyalektiği doğurmuştur. Diyalektik kavramı, başlangıçta tartışma sanatı, ya da çelişkili yollardan karşındakini ikna etme sanatı anlamına gelmekteydi. Daha doğrusu, karşıtlıkları kullanarak gerçekleştirilen bir akıl yürütme biçimi.

Diğer yandan Anadolu doğa düşünürleri, suyun doğasına aykırı bir yapıda olan öge ya da şeylerin, su içinde nasıl olup da eriyip gitmedikleri sorusuna doyurucu bir açıklama bulamıyorlardı. Sudan, yalnızca ıslak ve soğuk olan şeyler türeyebilir, oysa dünyada sıcak ve kuru olan şeyler de vardır. Suyun nitelik bakımından belirli olmasının yarattığı güçlükten kurtulsak bile, bu kez suyun nicelik bakımından sınırlı oluşunun yarattığı güçlük karşımıza çıkar. Buna göre, su gibi nitelik ve nicelikte sınırlı bir maddeden yani sonlu bir kütleden evreni meydana getiren sonsuz varlık kütlesi do-

ğamaz.

Ege kıyılarının bereketli topraklarına yaşam ve insanlarına gönenç veren Büyük ve Küçük Menderes nehirleri akıp giderken, suları insanoğlunun usunu da sürekli işler tutar. Yine aynı yörenin düşünürü, Efesli Heraklit ise bambaşka bir yoldadır. Onu saran düşünce bir yandan karşıtlıkların birlikteliği iken, diğer yandan doğanın süregelen değişimidir. Ona göre her şey akar, bu değişimdir, “aynı suda iki kez yıkanılmaz”.

Milet Okuluna göre evren özü somut olan bir şeyden; sudan, topraktan ya da havadan yapılmış olmasıdır ve her şeyin özünde bu maddeler bulunur. Seç, beğen al. Heraklit, ateşi ana madde olarak alması, varlıkların özde bir madde değil, bir olgu olduğuna dikkat çekmek için olsa gerekti. Heraklit’e göre evrende değişmeyen bir şey yoktur, her şey aynı ateş gibi, sürekli bir değişim içindedir. Söylemlerinde ona ait olduğu varsayılan “Her şey akıyor” görüşü, sonraki dönemlerde, çok farklı bir biçimlerde dile getirilecektir. Heraklit’in evren olgusu dediği şey; bir yandan ateşe, öte yandan da bir nehirin akışına benzer, su ateşi söndürür.

Antik Anadolu’da suyun aynı zamanda bir sağlık kaynağı olduğu da çok iyi bilinmektedir. Tıpkı, Dionisos düşüncesinde, gerçeğin kaynağının üzümün suyundan elde edilen şarapta olduğu gibi; “El vino veritas, aqua sanitas-şarap gerçeğin ta kendisi ise su da sağlığın başıdır.” Anadolu’nun sağlık ve esenlik dağıtan antik kenti Bergama’dır. Evet, “su sağlıktır” ve Bergama’daki sağaltım merkezlerinin girişinde “Buraya ölüm giremez” yazar.

Suyun gerçeği üzerinde düşünürken, hep antik Ege’de kalacak değiliz. Asırlar sonra yine Anadolu’dan bir düşünür pek çokları gibi suya eğilir, güzelliği, temizliği onda arar ve bulur da... Haydi, sen şimdi “su olduğunu düşün” ve kendini “su gibi hisset”... Su gibi özel, su gibi güzel, su gibi berrak, su gibi yararlı, su gibi yaşam kaynağı ve su gibi bitmez tükenmez olduğunu anımsa... Ama yine su gibi küçük bir bardağın içine sığdır ki girebilmeyi öğren insanların damarlarına. “Yaşam ver, vazgeçilmez ol!” Bunları söyleyen de Anadolu ortasındaki bir büyük düşünür olan Mevlana. “Su gibi aziz (değerli) ol” söylemi de bize özgü değil mi?

Biraz da günümüze gelelim, yaz tatilinde sıcak bir havada, Bodrum “Oasis” de okunacak bir şeyler ararken, bir vaha görür gibi oldum, bu sanki çölde bir seraptı. Fransız düşünür Gaston Bachelard’ın “Su ve düşler” adlı kitabı duruyordu karşımda. Neler yoktu ki içinde; Berrak Sular, İlkbahar Suları ve Akan Sular. Narsizmin Nesnel Koşulları, Aşk Suları, Derin Sular, Durgun Sular, Ölüm suları... Edgar Allen Poe’nun Hayalindeki “Ağır Su”. Ophelia Kompleksi. Birleşik Sular, Analık Suyu ve Dişil Su, Arılık ve Arınma... Suyun Ahlakı, Tatlı Suyun Üstünlüğü, Şiddetli Su ve işte sonuç; Suyun Özü ve özdeki su...

Gördüğünüz gibi su yalnızca yaşama kaynak olmayıp, düşünceyi de yeşertip büyütüyor.





Röportaj
Serap Nazır

Hijyenik ekipman ve gıda güvenliği

Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grup (EHE&DG); hijyenik ekipman ve gıda güvenliğine ilişkin durumu değerlendirdi.

(EHE&DG) summarized the status on hygienic equipment design and food safety.

EHE&DG olarak hijyenik ekipman tasarımı ve gıda güvenliği-ne ilişkin durumu nasıl özetlersiniz?

Hijyen konusunda bilinç oluşturulması konusunda genel bir ihtiyaç mevcut. Biz eğitimli insanları hijyenik gıda işleme prensipleri konusunda eğitiyoruz, ancak aynı zamanda çocukların da hijyen konusunda eğitilmesi gerekir ki bakteri ve mikroorganizmalardan kaynaklanan muhtemel tehlikeler konusunda tam bir bilinç ile büyüyeblsinler.

Gıda işleme sektöründe hijyenik tasarım, tüm işleme donanımının hijyenik prensiplere göre kurulması, böylelikle mikroorganizmaların o ortamda üreyememesidir. Mikroorganizmalar için oluşan bir barınma ortamı, tüm sistemde bulaşma olmasına yol açabilir. Bu barınma ortamları; dirsekler (birleşme noktaları), cepler, hazneler, karterler, çatlaklar, boşluklar, keskin köşeler ve yivler gibi temizlik etkinliğini etkileyen alanları kapsar. Hijyenik tasarım, boruların ve tüm bağlantı noktalarının, pompaların ve boru sistemine dahil olan tüm işleme birimlerinin temizlenmesini de kapsamalıdır. Hijyenik tasarım aynı zamanda süreçte kullanılan farklı ürünlerin hacim ve sayısı ile farklı ürünlerin işleme süresine de bağlıdır. İşlemlerin sırasının ve yerinde temizlik sistemi (CIP) ve yıkama sistemlerinin (flush-out) ne zaman yapılacağıın belirlenmesi açısından veriler büyük önem taşımaktadır.

CIP için güvenilir bir türbülanslı akış ve 1-2 m/saniye akış hızları ile sağlanabilecek olan, tüm gıda işleme ekipmanlarına yeterli düzeyde bir yüzey sürtünmesi gerekmektedir.

Hijyen ve etkinliği birlikte sağlamak için üretim koşullarının benzerliği, kir birikmesinin tür ve derecelerinin benzerliği, temizlik çözümlerinin benzerliği, değişmeyen akış hızları ve farklı temizlik görevlerinin zamanlaması gibi diğer faktörler de dikkate alınmalıdır.

Isı dönüştürücüler (heat exchanger) gibi temizlenmesi zor olan işleme birimleri ile toplam bakım-onarım sistemine özel önem verilmesi gerekmektedir. Block-Bleed sistemler, matris boru sistemlerine göre bazı dezavantajlara sahiptirler.

Block-bleed sistemlerde pek çok vanaya ihtiyaç duyulur, kontrol görevleri daha karmaşıktır, ilave temizlik gereksinimi ortaya çıkaran büyük kaçak çıkış sistemlerine ihtiyaç duyulmaktadır, yüksek miktarlarda ürün ve deterjan kayıpları oraya çıkar ve el ile kontrol edilen karmaşık işlemler gerekir. Mix-proof sistemler ise daha az vana gerektirir, kontrol görevleri daha basittir, kaçak çıkış sistemleri daha küçüktür ve daha az temizlik gerektirir, vana ile ilgili işlemlerde daha az kayıp ortaya çıkar, el ile kontrol

edilen işlemler daha basittir ve sistem tek bir vana ile açılıp kapanabilir.

Tüm parçaların fonksiyonel sisteme hijyenik olarak entegrasyonu hijyenik tasarımın ve prensiplerinin bir sonucudur ve Hijyenik İmalat Koşulları ile sonuçlanır.

İmalatçılar Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grup standartlarında ekipman satın almak konusunda yeterli bilgiye sahip mi? Bu konuda ne düşünüyorsunuz? Bilgilendirme ve bilinçlendirme çalışmaları yürütüyor musunuz?

Bilgilendirmek ve boşlukları doldurmak için şu faaliyetler yapılıyor;

- Uygulama rehberleri ve eğitim programları, hijyenik tasarım gerekliliklerine ilişkin AB mevzuatı ile uyumlu bilimsel ve teknik rehberlerin hazırlanması,
- Hijyenik tasarım konularının tartışılması ve geliştirilmesi,
- Gıda üretiminde kullanılan ekipmanlarda test metodlarının geliştirilmesi,
- Hijyenik tasarım konusunda dersler, seminerler ve çalıştaylar düzenlenmesi,
- CEN, ISO, DIN, JIS, 3-A, NSF gibi standardizasyon kuruluşlarına katılımın güçlendirilmesi,
- AB ile işbirliğinin artırılması, örneğin gıdalarla temas eden materyaller direktifi, BAT, izlenebilirlik ve diğer AB Projeleri,
- Hijyenik Tasarım ile ilgili bilgilerin (know-how) dağıtılması için halkla ilişkiler (PR) faaliyetlerinin geliştirilmesi.

Türkiye'deki hijyenik ekipmanlar hakkında ne düşünüyorsunuz? Kurumunuzun Türk gıda imalatçıları tarafından tanındığını düşünüyor musunuz?

Kraft Gıda, Nestle, Danone, Unilever gibi çok uluslu şirketler hijyenik ekipman tasarımı konusunda bilinçli ve bunu fabrikalarında uyguluyorlar. Bizim KOBİ'lere ulaşmamız gerekiyor.

Bir üretim fabrikasının tasarımında hijyen ne zaman ve nasıl ele alınmalıdır? Hijyenik tasarımın temel unsurları nelerdir?

Hijyenik tasarım, bir işleme tesisinin mühendislik çalışmasında başlar ve güvenli gıda üretimine ilişkin hususları tek tek değil, tamamını kapsar.

Mevcut işleme tesislerinin hijyenik tasarımı ile ilgili ne söylemek istersiniz? Bu işletmelerin bir şey yapması artık çok mu geç? Her şeyin en başta mı yapılması gerekiyor?

Hiçbir zaman geç değildir. Kritik kontrol noktalarını belirlemeliyiz, böylece hijyenik tasarımın iyileştirilmesine başlayabiliriz.

Teşekkürler.

Knuth Lorenzen

Müşteri Yöneticisi

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASSF)

RASSF'in 2009 yılı, 40. ve 54. haftaları arasında Türkiye kaynaklı 76 bildirim oluşturulduğu belirlenmiştir.

Fezal Belgün

Belkim Kimyevi

Maddeler Tic. ve

San. A.Ş.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASSF), Avrupa Birliği ülkelerinin herhangi birinde gıda ve yem konuları hakkında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında diğer üye ülkelerin bu risk hakkında bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemlerin alınmasını sağlayan hızlı ve aynı zamanda koordine bir iletişim sistemidir. RASSF'in 2009 yılı, 40. ve 54. haftaları arasında Türkiye kaynaklı 76 bildirim oluşturulduğu belirlenmiştir. Ülkemize ait 40. ve 54. hafta bildirimlerinin yaklaşık yarısının (36) aflatoksin kontaminasyonundan kaynaklandığı gözlemlenmektedir. Yapılan aflatoksin bildirimlerinin büyük çoğunluğu, 21'i kurutulmuş incir kaynaklıdır. 21 bildirimin 3'ünün ise organik kuru incirden kaynaklandığı gözlemlenmektedir. Diğer bildirimlerin 7'si fındık, 6'sı şamfıstığı, 1'i çikolata ve 1'i kabak çekirdeğinde yüksek miktarda aflatoksin tespit edilmesinden dolayı oluşturulmuştur. Diğer dikkat çeken bildirimlerden biri ise taze armutta bulunan yüksek miktarda amitrazdır. Bu konu

hakkında 11 bildirim gerçekleşmiştir. İlgi çeken diğer bildirimler ise kullanılması yasak olan boyar madde ve katkı maddelerinden kaynaklanmaktadır. Baharatlarda tespit edilen Sudan 1 ve Sudan 4 boyar maddelerinden dolayı 4 bildirim oluşturulmuştur. Kurutulmuş domateste (899 mg/kg - ppm) kullanımı yasak olan E200 sorbic acid ve nar suyunda izinsiz boyar maddesi E 124 - Ponceau 4R / cochineal red A (3.9 mg/kg - ppm) rastlanmasından dolayı birer bildirim yapılmıştır. Ayrıca taze mantarda yüksek miktar radioaktivite (Cs-137: 2000 BQ/kg) bulunması ve Rusya orijinli, Türkiye'den sevk edilen genetiği oynanmış (FP 967) keten tohumunun izinsiz olması da dikkat çeken bildirimden bir kaçıdır. Diğer bildirimler ise uygunsuz sağlık belgeleri, paketlerde oluşan gaz birikimi, yüksek miktar sulfat, ochratoxin A, carbendazim, imazalil, procymidone ve lambda-cyhalothrin tespiti, böcek oluşumu, migrasyon, yanlış veya yetersiz etiketleme gibi nedenlerden dolayı oluşturulmuştur.

Seventy six cases were reported from Turkey during 40th and 54th week in 2009 by RASSF. Half of these cases (36) resulted from aflatoxin, and the rest are related to illegal colorant and additives. Four cases are reported because of the use of Sudan 1 and Sudan 4 in spices. Others are because of unsuitable health documentation, gas accumulation in packages, high level of sulfite, ochratoxin A, carbendazim, imazalil, procymidone and lambda-cyhalothrin, insects, migration, incorrect or insufficient labeling. RASSF notifications are triggered by a variety of things. When notifications are classified according to the basis of the notification, the chart is obtained. Most notifications concern official controls on the internal market. The second largest category of notifications concerns controls at the border posts of the outer EEA borders when the consignment was not accepted for import ("border rejection"). In some cases, a sample was taken for analysis at the border but the consignment was meanwhile released on to the market order control - consignment released"). Three special cases are identified: when a consumer complaint, a company notifying the outcome of an owncheck, or a food poisoning was at the basis of the notification.

HAFTA	BİLDİRİMİ YAPAN ÜLKE	BİLDİRİM İÇERİĞİ
10/1/09	ALMANYA	Fındık içinde yüksek miktarda aflatoksin
9/29/09	FRANSA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
9/29/09	FRANSA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
9/29/09	FRANSA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
10/9/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
10/7/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
10/14/09	AVUSTURYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
10/15/09	LETONYA	Kurutulmuş domatesde
10/15/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
10/12/09	AVUSTURYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
10/23/09	AVUSTURYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
10/22/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
10/21/09	NORVEÇ	Kavrulmuş fındık içine ait uygunsuz sağlık belgesi
10/20/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
10/19/09	İSPANYA	Dondurulmuş midye ait uygunsuz sağlık belgesi
10/29/09	ALMANYA	Organik Kurutulmuş incirde aflatoksin
10/27/09	AVUSTURYA	Fındık ve bal karışımında aflatoksin
10/28/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
10/28/09	İTALYA	Suriye (orijini Türkiye) şam fıstığında aflatoksin
10/30/09	FRANSA	Taze mantarda yüksek miktar radioaktivite
10/28/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
10/27/09	YUNANİSTAN	Kapaklı şam fıstığında aflatoksin
11/5/09	ALMANYA	Balık ürünleri paketlerinde gaz birikimi
11/5/09	ALMANYA	Organik Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/5/09	YUNANİSTAN	Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/4/09	FRANSA	Aşma yaprağında yüksek miktarda sulfat
11/3/09	İNGİLTERE	Kurutulmuş incirde böcek yumurtası
11/13/09	SLOVENYA	Organik kuru üzümde ochratoxin A
11/12/09	AVUSTURYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/13/09	ALMANYA	Organik fındık içinde aflatoksin
11/13/09	YUNANİSTAN	Taze biberlerde bozulma
11/11/09	ALMANYA	Kurutulmuş incirde uygunsuz sağlık belgesi
11/11/09	DANİMARKA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/11/09	ALMANYA	Taze armutta amitraz
11/9/09	İTALYA	Çam fıstığı içinde aflatoksin
11/20/09	ALMANYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/20/09	FINLANDA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/19/09	MALTA	Kurutulmuş incirde yetersiz etiketleme

HAFTA	BİLDİRİMİ YAPAN ÜLKE	BİLDİRİM İÇERİĞİ
11/18/09	BULGARİSTAN	Kavrulmuş parça fındıkta yanlış etiketleme
11/17/09	FRANSA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/25/09	FINLANDA	Rusya (orijini Türkiye) genetiği oynanmış
11/25/09	YUNANİSTAN	Taze armutta amitraz
11/26/09	İTALYA	Canlı midyede yüksek miktarda E.coli
11/27/09	ALMANYA	Taze biberde carbendazim
11/26/09	SLOVENYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
11/25/09	POLONYA	Elektrikli Kettle'da su kaynaklı korozyon
11/25/09	YUNANİSTAN	Taze armutta amitraz
11/24/09	ALMANYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
12/1/09	ALMANYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
12/4/09	FRANSA	Çekilmiş fındık içinde aflatoksin
12/4/09	ALMANYA	Kavrulmuş şam fıstığında aflatoksin
12/3/09	FRANSA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
12/3/09	ALMANYA	Kavrulmuş şam fıstığında aflatoksin
12/2/09	ALMANYA	Fındık ezmesinde aflatoksin
12/2/09	İTALYA	Kabuksuz çam fıstığında salmonella
12/7/09	LİTVANYA	Taze üzümde pestisit kalıntısı
12/10/09	İNGİLTERE	Taze armutta amitraz
12/10/09	ALMANYA	Kavrulmuş şam fıstığında aflatoksin
12/9/09	FINLANDA	Üzümde procymidone
12/7/09	ALMANYA	Kurutulmuş incirde aflatoksin
12/7/09	ALMANYA	Baharat karışımında yasak boyalar
12/7/09	ALMANYA	Kori baharatında kullanılması yasak boyalar
12/7/09	ALMANYA	Kori baharatında kullanılması yasak boyalar
12/7/09	ALMANYA	Acı biberde kullanılması yasak boyalar
12/18/09	ALMANYA	Çikolatada aflatoksin
12/14/09	ALMANYA	Kavrulmuş yarım fındıkta aflatoksin
12/17/09	ALMANYA	Kavrulmuş tuzlu şam fıstığında aflatoksin
12/17/09	YUNANİSTAN	Mutfakta birincil aromatik amin migrasyonu
12/17/09	YUNANİSTAN	Nar suyunda izinsiz boyalar maddesi
12/16/09	POLONYA	Pirinç bazlı bebek mamasında enterobakter sakazaki
12/16/09	YUNANİSTAN	Kuru kayısıda yüksek miktarda sulfat
12/23/09	ALMANYA	Kurutulmuş incirde
12/23/09	SLOVENYA	Kurutulmuş incirde ölü böcek
12/22/09	ALMANYA	Kabak Çekirdeğinde
12/21/09	SLOVENYA	Kurutulmuş incirde böcek üremiştir.
12/28/09	ALMANYA	Fındık içinde aflatoksin

2008 Yılı RASFF Raporu

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), herhangi bir Avrupa Birliği ülkesinde insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında diğer üye ülkelerin bu risk hakkında bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemlerin alınmasını sağlayan hızlı ve aynı zamanda koordine bir iletişim sistemidir.

RASFF sistemi yasal tabanı, 178/2002 sayılı Avrupa Komisyonu Yönetmeliğine dayanmaktadır. Yönetmeliğin 50. maddesinde, AB üye ülkeleri, AB Komisyonu, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) arasında gıda ve yem için hızlı alarm sisteminin oluşturulmasını öngörülmektedir. Ayrıca Avrupa Birliği Ekonomik Alanı (EEA) ülkelerinden Norveç, Lihneştayn ve İzlanda da RASFF'ın uzun süreli üyelerindendir. RASFF üyeleri, insan sağlığını tehdit eden gıda ve yem kaynaklı bir risk hakkında bilgi edindiğinde, bu bilgiyi derhal RASFF aracılığı ile AB Komisyonuna iletmelidir. Komisyon aracılığı ile tüm üyeler çok kısa süre içinde konu ile ilgili bilgi edinir ve konuyla ilgili önlemler için harekete geçer. Yönetmeliğin 50.3'üncü maddesinde, hangi durumlarda ve ne zaman RASFF bildirimi düzenlemesi gerektiği hakkında detaylı bilgi mevcuttur.

Üyeler arasında çalışmaların sistemli olarak yürütülebilmesi için, gelen veriler üç ana başlık altında toplanmaktadır.

Summary

In 2008, a total of 3099 original notifications were transmitted through the RASFF, of which 1710 market notifications and 1389 border rejections. 549 market notifications were classified as alert, and 1161 as information notifications. These original notifications gave rise to 3975 follow-up notifications, representing on average about 1.3 follow-ups per original notification.

RASFF notifications are triggered by a variety of things. When notifications are classified according to the basis of the notification, the chart is obtained. Most notifications concern official controls on the internal market³. The second largest category of notifications concerns controls at the border posts of the outer EEA borders when the consignment was not accepted for import ("border rejection"). In some cases, a sample was taken for analysis at the border but the consignment was meanwhile released on to the market under control - consignment released"). Three special cases are identified: when a consumer complaint, a company notifying the outcome of an own-check, or a food poisoning was at the basis of the notification.

Uyarı Bildirimleri

RASFF ALERT Uyarı bildirimleri pazara sürülmüş gıda, yem ve gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinin risk oluşturduğu acil eylem gerektiren durumlarda düzenlenmektedir. Uyarı bildirimi üye ülkede problemli ürünün tespit edilmesi ve gerekli önlemleri alınması, piyasadan ürünlerin toplatılması ile tetiklenir. Bildirim, tüm üyelerin ilgili ürünün ülke pazarında bulunup bulunmadığını tetkik etmesine ve bulunması durumunda da gerekli önlemlerin alınmasını sağlamaktır.

Bilgilendirme Bildirimleri

RASFF NEWS Bilgilendirme birimleri pazara henüz sürürmemiş, acil eylem gerektirmeyen risk taşıdığı tespit edilen gıda, yem ve gıda ile temas eden ambalaj maddeleri için gönderilir. Bu bildirimler, çoğunlukla AB gümrüğünde test edilip, geri çevrilen konsinye gıda ve yem maddeleri ile ilgilidir.

Haber Bildirimleri

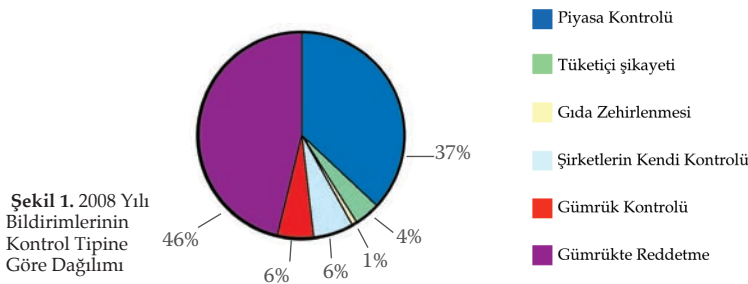
RASFF INFORMATION Herhangi bir üye ülke tarafından uyarı bildirimi veya bilgilendirme bildirimi olarak adlandırılmamış gıda, yem kontrolü otoriteleri tarafından dikkati gıda ve yem güvenliği ile ilgili bilgi Haber Bildirimi kapsamındadır.

2008 Yılı RASFF Raporu

2008 yılında RASFF tarafından iletilen bildirim sayısı 3099'dur. Yapılan bildirimlerin 1710 tanesi market kontrolleri, 1389'u ise gümrük kontrolleri esnasında gerçekleşmiştir. Market bildirimlerinin 549'u uyarı bildirimi, 1161 tanesi ise haber bildirimi olarak sınıflandırılmıştır.

Mikotoksinler

Mikotoksinler insan ve hayvanlarda zararlı değişikliklere neden olan küflere ait metabolitler olarak tanımlanmakta ve bu metabolitlerin kaynağı olan küflerin, geniş aralıklarda canlılıklarını sürdürerek özellikle insan sağlığı üzerinde çok önemli sorunlar yarattıkları bildirilmektedir. Mikotoksinler Aspergillus spp, Fusarium spp belirli küfler türleri tarafından yüksek sıcaklık ve nem koşullarında doğal yollarla oluşan ve bir çok gıdada bulunabilen, insan sağlığı üzerinde çok önemli sorunlar yaratabilen metabolitlerdir. Bu toksinler yutulduğu zaman insanlarda ve hayvanlarda ciddi hastalıklara sebebiyet vermekte ve kanser oluşumunu tetiklemektedir. Örneğin, Aflatoksin ve okratoksinlerin A gibi mikotoksinlerin kanserojen olduğu yapılan çalışmalarda belirlenmiştir. Daha önceki yıllarda olduğu gibi, 2008 yılında da en yüksek bildirim alan tehlike sınıfı mikotoksinlerdir. 2008 yılında RASFF yolu ile yapılan, 931 adet mikotoksin bildiriminin 902'sini aflatoksinler oluşturmaktadır. 2007 yılı ile 2008 yılındaki bildirimler incelendiğinde fındık, fındık ürünleri ve tahıl gibi ürün kategorilerinde artış gözlemlenmektedir.



Tablo 1. 2008 Yılı Toplam Mikotoksin Bildirimleri.

İlgili Mikotoksinler	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Kahve, Kakao ve Çay	Diyet Gıda ve Gıda İl	Yem	Hayvan Maması	Meyve ve Sebze	Ot ve Baharatlar	Diğer Gıda Ürünleri	Fındık, Fıstık ve Badem	Şarap	Toplam
Aflatoksin	46			11	3	103	26	3	710		902
Deoksinivalenol (DON)	4								3		7
Fumonisinler	1							1			2
Okratoksin A	3	6	2			5	3			1	20
Patulin			1			2					3
Zearalenon	2										2

Tahıl ürünleri

2008 yılındaki tahıl ve tahıl ürünlerindeki bildirim artışı dikkat çekicidir. 2005 yılında 3, 2006'da 5, 2007'de 17, 2008'de ise bu kategori hakkında 46 bildirim gerçekleşmiştir. 46 bildirimden 28'i pirinçten kaynaklıdır. 28 bildirim 19'u Pakistan'dan, 4'ü ise Hindistan'dan ithal edilen ürünlerden dolayı gerçekleşmiştir. 18 bildirim ise mısır unundan kaynaklıdır.

Dioksinler

2008 yılında, 7'si gıda, 10'u yemde olmak üzere toplam 17 dioksin bildirim yapılmıştır.

Domuz eti ile ilgili üç bildirimde yemden kaynaklandığı ve geniş çaplı bulaşmaya neden olduğu tespit edilmiştir. Şilili yetkililer ve AB izlenebilir sistemi işbirliği ile AB'ye ihraç edilen domuz ürünleri başarıyla takibi yapılmıştır. Bazı konsinye mallara engel olunmuş, markete girmeden iade edilmiş ve mevcut ürünler ise piyasadan geri çekilmiştir. Diğer iki bildirimde ise, 54 adet üçüncü dünya ülkeleri ve 27 adet RASFF üyesi ülkelerinin yer aldığı etkileyici izlenebilirlik-geri çağırma operasyonu gerçekleştirilmiştir. İki haftadan az bir süre içerisinde yüzlerce takip mesajları oluşturularak İrlanda'dan ithal edilen çiğ domuz eti, işlenmiş ürünler ve çok az miktarda domuz eti içeren ürünler de dahil olmak üzere izlemeye alınmıştır. İrlandalı yetkililer tarafından yapılan rutin kontroller sırasında İrlanda orijinli domuz etinde yüksek düzeyde Poliklorlu Bifeniller (PCB) olduğu tespit edilmiştir. Yüksek miktarda PCB değerleri dioksin kirliliği için bir gösterge olabileceğinden 1 Aralık 2008 tarihinde ilk olarak domuz çiftliklerinin aktiviteleri engellenmiştir. Dioksin miktarı ve kontaminasyon olası kaynağını belirlemek için hemen detaylı araştırma başlatılmıştır. RASFF'a bu konu hakkında 5 Aralık 2008 tarihinde bilgi verilmiştir. 6 Aralık 2008 günü, analitik sonuçlar domuz etinde yüksek miktarda dioksin olduğunu doğrulamıştır. İrlanda bu sonuçları Komisyona ileterek, hemen diğer Üye Devletlerin RASFF üzerinden konu hakkında bilgi sahibi olması sağlanmıştır. Fırın atıklarından üretilen ekmek kırıntılarının kontaminasyona sebep olduğu tespit edilmiş, kontaminasyon doğrudan ısıtma işlemi esnasında oluşan gazların malzeme ile doğrudan temas etmesinden dolayı kaynaklandığı tespit edilmiştir. Kullanılan yakıtta PCB yağı ile kontamine olduğu ve yanma sırasında yüksek miktarda dioksin açığa çıktığı belirlenmiştir. PCB ile kontamine olmuş yemin kullanımı engellenmiştir. Kontamine olmuş yemin Kuzey İrlanda (İngiltere) 10 sığır çiftliğine ve İrlanda'da 10 domuz ve 28 sığır çiftliklerine verildiği tespit edilmiştir. İrlanda'daki kontaminasyon ile ilgili domuz çiftliklerinin toplam arzın %6-7'sini ürettiği belirlenmiştir. Kesim işleminden sonra kontamine olmuş domuz etinin ise toplam arzın %80'nin üretimini gerçekleştiren domuz işleyen firmalar tarafından işlendiği edildiği belirlenmiştir. Kontamine domuz etinde yüksek miktarda dioksin bulunması ve et işlendikten sonra ürünün geri izlenmesinin imkânsız olmasından

dolayı, İrlandalı yetkililer 6 Aralıkta 1 Eylül 2008 tarihinden itibaren İrlanda'da üretilen bütün domuz eti ve domuz ürünleri geri çağırma kararı almıştır. 10 Aralık 2008, Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA), İrlanda'dan ithal edilen domuz eti, domuz eti ürünleri ve işlenmiş muhtemelen domuz eti ürünlerinin olası dioksin varlığı ile ilgili bir bildiri yayınlamıştır.

Gıdalarla temas eden materyaller Birincil Aromatik Aminler (PAs)

PAA'lar hakkındaki RASFF bildirimleri naylondan yapılan ve çoğunlukla Çin'den ihraç edilen mutfak ürünlerinden kaynaklanmaktadır. Son 3 senedir bildirim sayısında değişiklik gözlenmemiş ve 2008 yılında da 29 bildirim oluşturulmuştur.

PAA'ların kanserojen olduğu hakkında kuşku duyulmaktadır. PAA'lar yapıştırıcı, tutkal ve renklendiricilerden dolayı oluşabilmektedir. Plastik materyaller ile ilgili Direktif 2002/72/EC, bu tür ürünlerin gıda maddelerine ölçülebilir değerlerde PAA'nın gıdalara geçmemesi gerektiği belirtilmektedir. Gıda ve Veterinerlik Ofisi 2007 yılında Çin kontrolleri değerlendirmek ve gıda ile temas eden malzeme üretimi, kontrolü alanında eğitim ihtiyaçlarını belirlenmesi için görevlendirilmiştir. 2008 yılında Çin'de sanayi, kontrol yetkililerine eğitim sağlanmış ve Çin'in yasal çerçevesinde iyileştirmeler yapılmıştır. 2009 yılında Çin, yapılan çalışmalar ve eğitimlerin ne kadar iyileştirme sağladığı hakkında bilgi sunması gerekmektedir.

Temmuz 2008'den itibaren gıda ile temas eden plastik malzemelerde phthalates kullanımı hakkında sıkı kuralları getirilmiştir. Fitalatların kullanımı limitli ürünlerde izinli olup, migrasyon limitleri çok düşüktür. Plastikleştirici olarak kullanımı DEHP ve DBP kimyasallarının yağlı gıdalar ile temas eden malzemelerde kullanımı bir çok tebliğde kısıtlandırılmıştır. Ne yazık ki, en çok bu kimyasallar hakkında (26) bildirim gerçekleşmektedir. Endokrin engelleme özelliğinden şüphelenilmeyen; BBP, DINP ve DIDP'nin kullanım alanları daha geniştir fakat sıkı migrasyon limit değerleri bu kimyasallar için de geçerlidir. 2007 yılında, Kontrol otoriteleri fitalat analizlerini yapmak için eğitilmiştir. 2008 yılında fitalatlar hakkında oluşturulan 46 bildirim, sıkı denetim ve kontrol faaliyetlerinin sonucudur.

Formaldehit

Formaldehit çoğunlukla melaminden yapılan mutfak araçları örneğin plastik çatal-bıçak ve kap üretiminde kullanılır. Formaldehit migrasyonu için limitler belirlenmiştir. Kalitesi düşük ürünlerde bu sınır aşılmış olabilir. 2008 yılında, üye devletlerin kendi kontrol faaliyetleri hızlandırmasıyla, RASFF bildirim sayısında artış gözlemlenmiştir. Migrasyon limitini makul miktarda artış sağlık açısından ciddi bir kaygı olarak kabul edilmemektedir.

Kurşun ve Kadmiyum

Çin'den ithal edilen seramik ve bardaklarda yüksek miktarda kurşun ve kadmiyum kullanımı migrasyona neden olmaktadır. İnsan sağlığına zararlı olan bu materyaller için sıkı migrasyon limitleri belirlenmiştir. 2008 yılında geçen yıla oranla bildirim sayısında artış gözlemlenmektedir. 2008'de 19, 2007'de ise 10 bildirim yapılmıştır.

İzinsiz genetiği oynanan gıda ve yem

Genetiği oynanmış (GM) gıda ve yem ürünlerinde yeni bir maddenin izin alabilmesi için sıkı ve detaylı yetkilendirme prosedürlerini geçmesi gerekmektedir. Ürün hakkında insan sağlığı veya çevreye herhangi bir risk teşkil etmediğine dair kanıtlar sunul-

ması gerekmektedir. İthalat sırasında veya piyasa kontrollerinde izinsiz genetiği oynanmış gıda veya yem ürünlerine rastlanmaktadır. GM çeşidi çoğunlukla üretilen ülkede yetkilendirilmişken, AB'de izinsiz durumundadır. GM gıda ve yem için bildirim sayısı 2008 yılında (34) önceki yılına göre düşüş göstermiştir (48). Bildirimlerin çoğu Çin'den ithal edilen BT63 ile kontamine pirinç ürünleri, ve daha az ölçüde ABD kaynaklı LL RICE601 ile kontamine olmuş pirinç ürünlerinden dolayı gerçekleşmiştir. Şu anda bu iki acil durum hakkında (Komisyon Kararı 2008/289/EC4 ve Komisyon Kararı 2008/162/EC5) GM ithalat koşullarını kapsayan çalışmalar sürdürülmektedir. GM gıda ve yem bildirimlerini etkileyen birçok faktörler mevcuttur. Bunlardan biride AB ve diğer ülkelerdeki yetkilendirme sistemindeki farklılıklardan dolayı kaynaklanmaktadır. Bu, özellikle mısır DAS-59112-7 için belirgindir. 2007 yılında bu konu hakkında 8 bildirim gerçekleşmiş ve 2008 yılında ise AB'nin bu GM çeşidinin onaylanmasından sonra ise bildirim gerçekleşmemiştir. Pirinç ürünlerinin LLRICE601 ve BT63 ile kontaminasyonu ekim denemelerinden kaynaklanmıştır. LLRice 601 bildirimlerini düşüş, ABD ve AB arasındaki ticarete düşüş ve ABD'nin bu GM için oluşturduğu sıkı denetim ve önlemler olabilir. Pirinçte BT63 kontaminasyondaki artış ise, 2008 Nisan ayından itibaren Çin'den ithal edilen ürünlerde sıkı kontrol aktivite şöyle sonuçlandı olurdu. Bu konu hakkında tahmin edilen her iki yetkililer uygulayacağı tedbir ile bildirim sayılarının azalacağıdır.

Pestisit Kalıntıları

Pestisit kalıntıları hakkında yapılan bildirimler halen yüksek seviyelerdedir. 2008 yılında 178 bildirim gerçekleşmiştir. Yapılan bildirimlerden 32'si Türkiye'den ithal edilen armutta amitraz kalıntısından dolayı kaynaklanmaktadır. Diğer dikkat çeken bildirimler ise Tayland kaynaklıdır. Tayland'dan ithal edilen meyve ve sebzelerde Dimethoate (19) ve methoym (20) kalıntısı ve izinsiz madde EPN (9) kalıntısı tespit edilerek bildirim gerçekleştirilmiştir. Armutta amitraz kalıntısındaki artış Almanya ve Avusturya'nın pestisit planlarına armudu eklemesi ile açıklanabilir.

Gıda Zehirlenmeleri

2008 yılından itibaren, RASFF sistemi ile bir gıda zehirlenmesinde RASFF bildirimlerinden yararlanarak zehirlenmenin temelinde yer alan nedenler belirlenebilmektedir. 2008 yılında, RASFF sistemine bildirim yapılan 26 olayda gıda zehirlenmesi yaşandığı kaydedilmiştir. Gıda zehirlenmesi terimi klasik virüs ve patojenlerden kaynaklanan hastalıklardan daha geniş bir spektrumu kapsamaktadır. Örneğin istenmeyen kimyasallar, eksik veya yanlış etiketleme, alerjen ürünün belirtilmemesi veya içerikteki hatalar gıda zehirlenmesine neden olabilir. Gıda zehirlenmesi birden fazla kişiyi etkiler ise salgın olarak değerlendirilir. Eğer belirtiler farklı coğrafi bölgelerde aynı gıda ile bağlantılı bu büyük salgın olarak adlandırılır. 2008 RASFF bildirimlerinde AB'de meydana gelen bütün gıda zehirlenme olaylarını kapsamamaktadır. 2008 yılında Avrupa'da İrlanda meşeli önceden pişirilmiş midyede biyotoksin azaspiracid kaynaklı iki büyük salgın gerçekleşmiştir. Azaspiracid toksini ısıya dayanıklı olduğundan pişirme işleminden sonra da aktif kalarak hastalıklara neden olmuştur. Diğer geniş çaplı salgın ise İrlanda'daki üreticide et ürünlerinde oluşan Salmonella kontaminasyonundan kaynaklanmış, kontamine ürünler sandviç yapımında kullanılmış ve salgına neden olmuştur. Bazen ortak

bir besin kaynağını belirlemek çok zaman aldığından gıda kaynaklı salgınlar büyük boyutlara ulaşabilmektedir. Örnek olarak, Amerika Birleşik Devletlerinde gerçekleşen ve medyada sıklık gündeme domates ve paprika kaynaklı Salmonellosis salgını ve Kanada bağlantılı bir et üreticinden kaynaklanan listeriozis salgını, verebiliriz.

Yem

Son dört yıla oranla yem bildirimlerinde artış gözlemlenmektedir. 2007 yılında 163 olan bildirim sayısı, 2008 yılında 181'e ulaşmıştır. Her ne kadar yem ile ilgili bildirimler risk açısından göz alıcı olmasa da, daha önce belirtildiği gibi yemde oluşan dioksin kontaminasyonu büyük bir olaya kaynak olmuştur.

2008 yılında Salmonella kaynaklı 90 bildirim gerçekleşmiştir. 25 tanesi hayvan maması ile ilgili ve diğerleri ise bitkisel yem kaynaklıdır. Dioksinler hakkında 10 bildirim gerçekleşmiş, yem ve yem katkı premikslerinde yasal limitler aşılmıştır. Üç bildirim balık yemi ile ilgilidir. Mikotoksinler ile ilgili 14 bildiriminde yüksek miktarda aflatoksin tespit edilmiş, bildirimlerin çoğunda çekilmiş fındık kaynaklı olduğu belirlenmiştir. Almanya Hindistan meşeli köpek sakızlarda SRM problemi hakkında 8 bildirim gerçekleştirmiştir. Bunun yanı sıra, Polonya Ukrayna meşeli süt tozu ve bulunan chloramphenicol üç bildirim raporlamıştır.

2008 Yılında RASFF'a Raporlanan Önemli Olaylar

23 Nisan 2008 tarihinde, Fransız yetkililer RASFF'a Ukrayna menşeli ayçiçek yağının yüksek miktarda mineral yağ ile kontamine olduğunu bildirmiştir. Mineral yağ ile kirlenme son aylarda Ukrayna'dan ithal edilen ayçiçeği yağı çeşitli sevkıyatlarda incelenerek doğrulanmıştır. 19'u RASFF üyesi olan toplam 39 ülkeler bu kontaminasyon olayından etkilenmiştir. Avrupa Birliği Komisyonu talebi üzere, üye ülkeler gerekli önemleri alarak kontamine olmuş ayçiçeği yağının piyasadan toplatmıştır. Ukraynalı yetkililerden kontaminasyonun orijini ve nedenlerinin bildirilmesi ve ilerde aynı kontaminasyonun yaşanmaması için gerekli önemlerin belirlenmesi talebinde bulunulmuştur. Avrupa Komisyonunun talebine rağmen, Ukraynalı yetkililer kontrol ve sertifikasyon sisteminin uygulanmasında geçen süre için yağ çiçek ihracatını durabileceklerinin garantisini verememişlerdir. Bunun üzerine, Komisyon insan sağlığını koruma amaçlı 10 Haziran 2008'de Karar 2008/433/EC ay çiçek ithalatı için kontrol şartları belirlemiştir.

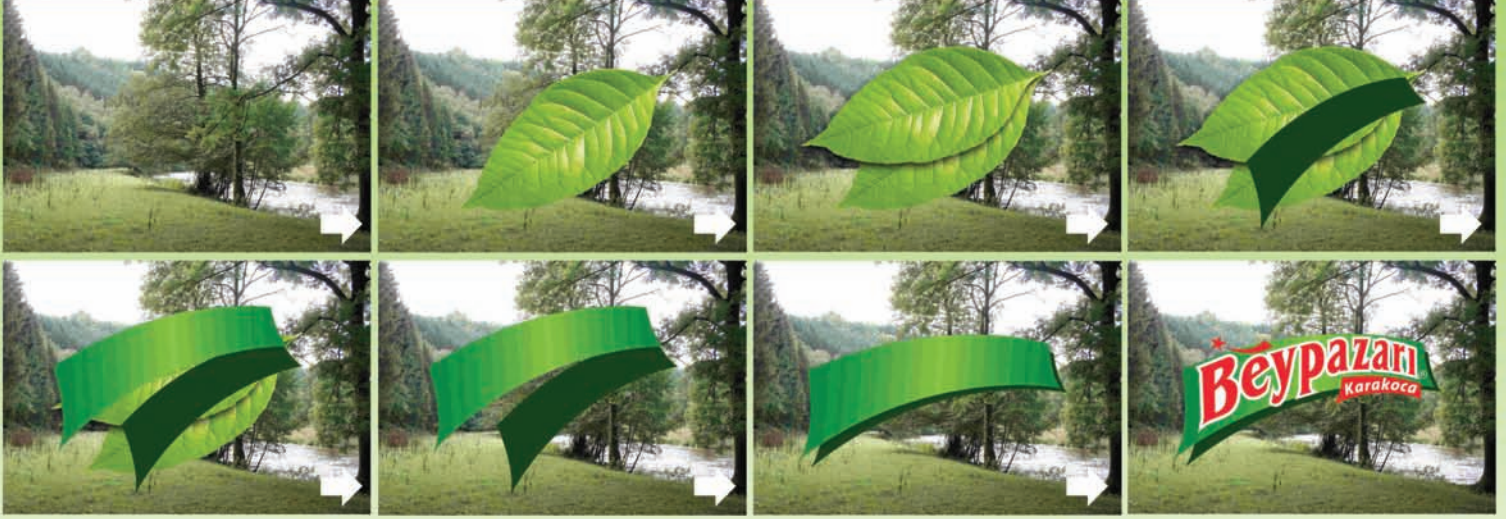
15 Eylül 2008 tarihinde, Komisyon Hizmetleri basına Çin'deki bebek ölümlerinin melamin ile kontamine olmuş bebek ürünlerinden kaynaklı olduğunu bildirdi. Melamin reçine ve plastik üretiminde kullanılan bir kimyasal ara maddedir. Nitrojen miktarı yüksek olduğundan, protein miktarının fazla düzeylerde görünmesi için süte ilave edildiği belirlenmiştir.

2007 yılında, RASFF yemde melamin, varlığından dolayı uyarı oluşturmuş, Amerika Birleşik Devletlerinde ise çok ciddi bir hayvan sağlığı olayı meydana gelmiştir.

Çin kaynaklı yüksek miktarda melamin ile kontamine olmuş bebek sütü hem bebeklerde hem de genç yaştaki çocuklarda çok ciddi sağlık sorunlarına neden olmuş, 6 çocuk ise böbrek yetmezliğinden dolayı hayatını kaybetmiştir. 200000 bebek ve genç çocuk ise böbrek problemleri yaşamış ve 50000 bebek ve çocuk hastanelik olmuştur. Halk sağlığının korunması için 14 Ekim 2008 tarihli Komisyon Kararı ile Çin'den ithal edilen süt ve süt ürünleri için özel koşullar oluşturulmuş ve Komisyon Kararı 2008/757/EC kabul edilmiştir.

Türkiye'nin En Büyük Maden Suyu Logosunu Yeniledi*

* Logo Oluşum Hikayesi



Yeni yıla yepyeni imajı ile giren Beypazarı Maden Suyu, artık yeni tanıtımlarında "Maden Suyu Kaynağından içilir" diyecek.

İçeriğindeki zengin minerallerin sağlığınıza hizmet ettiği "Beypazarı Maden Suyu" Doğanın simgesi olan yaprağın yeşilinden yola çıkarak oluşturduğu yeni Logotype' ını,

" Beypazarı Konakları" görseli ile birleştirdi.



**Maden Suyu
Kaynağından
İçilir.**

"Her içişte bir ohh çekilir"



www.beypazarimadensuyu.com.tr



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

Sağlıklı ve güvenli içme suyu tüketimi

Sağlıklı ve güvenli içme suyuna erişebilme, her birey için temel bir insan hakkı ve evrensel bir tüketici hakkıdır. Bu nedenle içme suyuna her şeyden önce tüm insanların kolayca erişebilmesi gerekir. Kolay erişilebilir olması yanında suyun güvenli - sağlıklı olmasının sağlıklı bir toplum için temel bir gereklilik olduğunun ve bunun da temel bir kamu görevi olduğunun bilinmesi gerekir.

Having an healthy and delicate potable water is a fundamental human right and also an universal consumer right. Therefore first of all, everyone must find easily potable water.

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) ve üye ülkeler, “Gelişme düzeyleri ne olursa olsun, her birey güvenli içme suyuna yeterli miktarda ulaşma hakkına sahiptir” tezini kabul etmiştir ve DSÖ, içinde hastalığa neden olan gözle görülemeyen canlılar ve zararlı kimyasalların bulunmadığı suya da “güvenli su”, içinde yaşam için gerekli belli oranda mineralleri içeren suya da “sağlıklı su” demiştir. Günümüzde, sürdürülebilir olmayan üretim biçimi ve yine sürdürülebilir olmayan tüketim biçimi, suyu daha kaynağında iken kirletmeye başlamış ve bu nedenle tüketicilerin sağlıklı ve de güvenli suya ulaşmaları da oldukça zorlaşmıştır ve gittikçe de zorlaşmaktadır. Bu nedenle, suyun kullanıma sunulmasından önce; sağlık için risklerinin belirlenmesi, riskleri giderecek her tür yasal ve teknik alt yapının oluşturulması, düzenlemelerin etkin şekilde uygulanması, tüketicilerin bilgilendirilmesi ve ciddi, sürekli denetimlere tüketicilerin de katılımlarının sağlanarak, ağır yaptırımların uygulanması; halk sağlığının korunması ve toplumun sağlıklı-güvenli suya ulaşmasının en önemli ve vazgeçilmez koşullarındandır. Bu bağlamda, günümüzde dünya nüfusunun yaklaşık % 20’sinin güvenli içme suyuna erişemediği ve gelişmekte olan ülkelerde her yıl güvenli-sağlıklı su tüketemediği için milyonlarca insanın dizanteri vb. hastalıklardan öldüğü bilinmektedir. Ülkemizde de zaman zaman gündeme gelen ve şebeke sularından kaynaklanan zehir-

lenmeler, sanayinin kirli atıklarının sulara karışmasından dolayı görülen canlı ölümleri, su havzalarının imara açılması ve daha kaynağında iken suyun kirletilmesi, sanayi atıkları, bilinçsizce kullanılan kimyasallar ve tarım ilaçları gibi olumsuzluklar suları daha kaynağında iken kirletmekte; şehir şebeke sularına olan güvenirliliği de çok azaltmaktadır. Yaşanan bu olumsuzlukların yanında, ülkemizde içme suyu tüketiminin çok büyük oranda polikarbon damacanalara karşılanıyor olması; ciddi tartışmaları, ciddi soru işaretlerini de beraberinde getirmektedir.

Gelişmiş toplumlarda, şişelenmiş doğal mineralli su ve kaynak suyu içme suyu olarak yaygın olarak içilmekte iken, Türkiye’de özellikle çok tartışılan damacanalara (!) su tüketiminin ne kadar güvenli olduğu, içindeki suyun kalitesi ve fiyatı ciddi bir şekilde sorgulanmakta; kuşkular gittikçe artmakta, güvenliği tartışılmakta, taleplerin cam şişe ile su karşılanması istenmekte ve ilgili kuruluşlarca – her tür lobinin ötesinde- kuşkuların giderilmesi ve bu soruların cevaplandırılması beklenmektedir. Bu sorular ışığında, ülkemizde; kaçak dolum, damacananın kimyasal yapısı, depolanan ortamların hijyenik olup olmadığı ve içindeki suyun kalitesi halk sağlığını tehdit eden ciddi bir tüketici sorunu olarak ortaya çıkmaktadır. Kaçak dolum nedeniyle mühürlenip 2 saat sonra yine doluma ve satışa devam edilen, damacana için-

deki suların hangi kaynaklardan alındığı konusunda ciddi kuşku bulunan ve damacanelerin dezenfekte edilip edilmediği belirsiz olan piyasada, her tür hijyen koşullarından uzak olumsuz mekanlarda, özellikle kırık bölgelerde kızgın güneş altında bekletilen içmeye hazır damacana ve pet şişe sularının sağlık için ciddi riskler içerdiği de artık tüketiciler için kaygı duyulan bir gerçektir. Bu bağlamda, tüketiciler için günümüzde en önemli sorun “güvenli, sağlıklı gıdaya ve suya” ulaşımıdır diyebiliriz. Bu çerçevede, tükettiğimiz damacana sularını sağlık ve güvenlik açısından iyi irdelemek, iyi tanımak ve sağlıklı su tüketebilmek için damacana su tüketiminde şunlara dikkat etmek gerekmektedir: Damacanelerin; ruhsatlı satış yerlerinde, ışıktan görmeyen, hijyenik koşullarda ve ezilmeyecek, hava almayacak şekilde depolandırılmaları gerekmektedir. Damacanelerin temizliği çok önemli olup en fazla 60-70 kez dolum yapılabilmesi ve her dolumda dezenfekte edilmesi sağlık ve güvenlik açısından büyük önem taşımaktadır. Her şeyden önce damacana içindeki su renksiz, kokusuz, berrak olmalıdır; içerisinde yosunlaşma, yabancı madde vb. bulunmamalıdır ve ambalajın önceden açılmadığına çok dikkat edilmelidir (!).

1) Öncelikle satışa sunulan suyun Sağlık Bakanlığı’ndan izinli olup olmadığına, etiketinde Bakanlığın izin tarih ve sayısının bulunup bulunmadığına bakılmalıdır. Damacana sularda en önemli sorun kaçak dolumlardır. Bu nedenle suyun kaçak olup olmadığının anlaşılması için damacanada kabartmalı olarak firmanın isminin ve logosunun olup olmadığı kontrol edilmelidir. 2) Ambalajlı sularda kapak, güvenlik bandı, etiket ve PC damacana üzerindeki suyun adı, cinsi, üretim yerinin adresi, Bakanlıkça verilen izin tarih ve sayısı ile uygun gördüğü uyarılar, suya uygulanan işlemler ve suyun sahip olduğu parametrelerin, imal ve son kullanma tarihi ile parti ve seri numarası, tescilli amblemi veya logosu gibi etiket üzerine yazılabileceği gibi, kap veya kapak üzerine görünür bir şekilde yazılı olmasına dikkat edilmelidir. Suyun adı ve/veya şirket ismi ve/veya bilgiler birbiri



ile uyumlu olup olmadığı kontrol edilmelidir. Eğer bu bilgiler aynı firmaya ait değilse kaçak dolum söz konusudur ve Sağlık Bakanlığının denetimi olmayan bir tesiste doldurulmuş, güvenli olmayan ve sağlıksız bir su olduğu anlaşılmaktadır.

- 3) Tanker, su istasyonu gibi açıkta satılan sular alınmamalıdır.
- 4) Kapları ezik, çatlak, kırık olmamalı, damacaneler çöp kovasından, mutfak tüpünden uzak yere koyulmalı ve güneş ışığı almamasına dikkat edilmelidir.
- 5) Damacaneler serin yerde, kapakları kapalı olarak muhafaza edilmelidir.
- 6) Kullanılan pompalar mümkünse haftada bir kez bir litre suya 5 damla saf çamaşır suyu karıştırılarak hazırlanan karışımla temizlenmelidir. Pompalar en geç yılda bir değiştirilmelidir. TSE, ISO gibi belgeleri olan pompalar tercih edilmelidir.
- 7) Damacana sular açıldıktan sonra 3-4 günde veya en fazla bir hafta içinde tüketilmelidir.
- 8) Lokanta, pastane vb. yerlerde suların kapağının açık olmadığına da dikkat edilmelidir.
- 9) Damacanelerin ve pet şişelerin altında bulunan üçgen logolar, bu damacanelerin geri dönüşümlü olduğunu ifade etmektedir. Ancak, gerek bu logoların bulunduğu damacaneler, gerekse logoların içerisinde yer alan 3, 6 veya 7 rakamları ile ilgili olarak tüketiciler arasında birçok yanlış bilgi ve inanış bulunmaktadır. Tüketiciler açısından diğer bir önemli konu ise, damacanelerin ve pet şişelerinin BPA (Bisfenol A) içerikleridir. Bu tip konularda yetkili makamlarca doğru zamanlama ile doyurucu açıklamalar yapılması ve tüketicilerin bilgilendirilmesi gerekmektedir.
- 10) Tüketicilere ulaşan suyun kalitesini İl – İlçe Sağlık Müdürlükleri denetlemektedir. Bu nedenle su ile ilgili şikayetler, Alo 184 hattına veya İl – İlçe Sağlık Müdürlüklerine iletilmelidir. Tüketicilerin bilgilendirilerek ve bilinçlenerek, sağlıklı ve güvenli suya erişebilmeleri için yukardaki bilgilere göre satın alım tercihlerini belirlemeleri, sağlıkları için kaçınılmaz bir tüketici davranışıdır.

Sağlık Bakanlığı ambalajlı ve damacana su üreten işletmelerdeki suların mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal analizlerini yaptırılmaktadır; ancak bu denetimlerle ilgili bilgiler tüketicilere ulaşmamakta ve tüketiciler; hangi suların güvenli olup olmadığını bilmemektedirler. Bu nedenle Sağlık Bakanlığı; evrensel tüketici haklarından olan tüketicinin bilgilendirilmesi hakkı çerçevesinde en azından “İçme suyu üretiminde hangi firmaların gıda güvenliği yönetim sistemi (ISO 22000 Standardı) şartlarına uygun olarak üretim yapmakta oldukları ” bilgisini web sayfasında kamuoyunun ve tüketicinin bilgisine sunmalı ve güvenli-sağlıklı su konusunda tüketicilerini bilinçlendirmelidirler. Evrensel kabul görmüş tüketici haklarından olan Temel İhtiyaçların Karşılama ve Ekonomik Çıkarların Korunması Hakkı kapsamında yine temel bir insan hakkı ve temel bir tüketici hakkı olan suya erişimin “Kar amaçlı satılmayacak ” kadar önemli bir ihtiyaç olduğu unutulmamalı ve bu nedenle de gelişmişliğin bir göstergesi olan kişi başına su tüketimi “fiyat nedeniyle” engellenmemelidir.

Su ve gıda güvenliği

Yaşam kaynağımız olan su hijyenik koşullarda saklanmadığı ve sağlık koşullarına uygun değerlere sahip olmadığı takdirde önemli bir mikrop taşıyıcısı haline gelebiliyor. Özellikle içme ve kullanma suları bulaşıcı hastalıkların yayılmasında önemli bir etken olabiliyor. Gıda Güvenliği Derneği Tüketici Hattına, su ve gıda güvenliği ile ilgili gelen sorulardan derlediklerimizi sizlerle paylaşıyoruz.

Türkiye’de ambalajlı su üretimi ve denetimi hangi kurumun yetkisindedir?
Üretim izni ve denetim yetkisi Sağlık Bakanlığı’ndadır.

Doğal kaynak suyunun kaynağı belli midir?
Evet bellidir. Yasal olarak doğal kaynak suyu üreticilerinin işlemedikleri suyun kaynağını ambalajlarının üzerine yazması zorunludur.

Klorlanan sular mikrop içerir mi?
İçerebilir. Klorlama işleminin mikrobiyolojik açıdan öldüremeyeceği mikroplar vardır.

Çeşme suları kaynatılırsa mikropları ölür mü?
Suyun 15 dakika 72 ° C üzerinde kaynatılması bazı mikroorganizmaları ortadan

kaldırır. Fakat kaynatma işleminin arsenik, demir ve partikül bileşenleri üzerinde herhangi bir etkisi olmaz.

Sert su nedir?
Yağmur suyu ile muhtelif kaya katmanlarından çözülen kalsiyum karbonat mineralleri taşıyan sulara “sert su” denir.

Sert su yararlı mıdır?
Sert suyun yararlı olduğu yönündeki inanış doğru değildir. Lezzet ve sertlik talebi kişisel beğeniye bağlı bir şeydir. Türkiye’de genellikle düşük pH’lı sular tercih edilir

Kuyu suları içilir mi?
Kuyu sularının içilebilmesi için içerdiği mineral yapısının ve mikroorganizmaların bilinmesi gerekir. Su üreticileri bu suları farklı yöntemlerle içilebilir bir hale

getirebilir.

Suda arsenik zararlı mıdır?
İçilebilir sulara Dünya Sağlık Örgütü’nün belirlediği standart olan litre başına 10 mikrogramdan az olması durumunda zararlı değildir.

Sodalara ilave edilen karbondioksit gazı zararlı mıdır?
Hayır değildir. Ürünlerde mevzuatta belirtilen ölçülerde kullanılır.

Yolda satılan pet şişelerdeki sular alınabilir mi?
Ambalajlı suları satış noktalarından almanızı tavsiye ederiz. Satış noktaları ambalajlı su firmalarının yetkililerince sürekli denetlenmektedir.

MART

6 - 10 Mart. “Europain & Intersuc 2010, International Bakery, Pastry, Ice-Cream, Chocolate, Confectionary Exhibition”. Paris-Nord Villepinte Exhibition Center. Paris, Fransa. Uluslar arası Ünlü Mamüller, Pastane Ürünleri, Dondurma, Çikolata ve Şekerli Mamüller Fuarı.

Bilgi için: Deniz Gümüş, Promosalons Turquie, promosalons@tnn.net veya Europain Développement, 64 rue de Caumartin, 75009 Paris, Fransa. Tel: +33 1 40 16 44 48, www.europain.com

17 - 21 Mart. KONYA TARIM 2010, Konya 8. Tarım, Hayvancılık ve Süt Endüstrisi Fuarı. KTO-TÜYAP Konya Uluslar arası Fuar Merkezi. Konya. Bilgi için: Tüyap Konya Fuarcılık A.Ş. K.T.O. – Tüyap Konya Uluslar arası Fuar Merkezi, Aksaray Yolu 1 km Konya. Tel: (332) 346 29 30 (17 Hat), tuyapkonya@tuyap.com.tr, www.konyatarimfuari.com

21 - 24 Mart. “Baking Industry Exhibition, BIE, 2010”. Birmingham, İngiltere. Ünlü Mamüller Fuarı. Bilgi için: bakingindustryexhibition.co.uk

23 - 26 Mart. “2010 Food Safety Education Conference, Advancements in Food

Safety: Trends, Tools and Technologies”. 2010 Gıda Güvenliği Eğitim Konferansı. Hyatt Regency. Atlanta, GA, ABD. Bilgi için: www.fsis.usda.gov

25-27 Mart. 9. Uluslararası Özel Markalı Ürünler ve Market Markaları Fuarı ve 3. Hızlı Tüketim Ürünleri Fuarı. CNR Uluslar arası Fuar Merkezi. Yeşilköy, İstanbul. Bilgi için: www.fmcgexpo.com

NİSAN

05 - 08 Nisan. “Basrah Food Expo”. Basrah International Airport. Basra, Irak. Basra Gıda Fuarı. Bilgi için: www.basrahexpo.com

12 - 15 Nisan. “Djazagro, Algeria-Maghreb-Africa. 8th The International Agro-food Exhibition.” Safex Exhibition Park. Cezayir. Uluslar arası Tarım Ürünleri Fuarı. Bilgi için: www.djazagro.com

14 - 18 Nisan. VII. Uluslararası Beslenme ve Diyetetik Kongresi. Hilton Oteli, İstanbul Bilgi için: DMR Organizasyon www.dmrurizm.com.tr

15 - 17 Nisan. 1. Uluslar arası Adriyatik’ten Kafkaslara Geleneksel

Gıdalar Sempozyumu. Tekirdağ. Bilgi için: Yrd. Do. Dr. İsmail Yılmaz, Sempozyum Sekreteri. Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fak. Gıda Müh. Böl., Tekirdağ. Tel (282) 293 14 80, http://traditionalfoods.nku.edu.tr

15 - 18 Nisan. IBATECH’10. Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı. İstanbul Fuar Merkezi, CNR Expo. Yeşilköy, İstanbul. Bilgi için: Funda Kunduz, Proje Müdürü. Ares Fuarcılık Ltd. Şti. Binbir Çiçek Sok. No:3 D:9 Levent, İstanbul. Tel: (212) 284 11 10, www.aresfuarcilik.com

19 - 23 Nisan. “114th Annual IAOM, International Association of Operative Millers, Conference & Expo”. Las Vegas Hilton Hotel – Las Vegas Convention Center. Las Vegas, NV, ABD. Uluslar arası Değirmenciler Birliği 114. Yıllık Konferansı ve Fuarı. Bilgi için: shannon.henson@iaom.info, info@iaom.info, www.iaom.info

20 - 21 Nisan. “OFI Turkey 2010, Oils+Fats Turkey 2010”. Hilton Hotel Convention Centre. İstanbul. Sıvı+katı Yağlar Türkiye 2010 Kongresi. Bilgi için: Oils+Fats International, İngiltere. www.oilsandfatsinternational.com



ÇÜNKÜ KRAL sizsiniz.



%100
Dana

KASAP VE
MARKETLERDE



www.banvitkirmizi.com

SureFood® – güvenli gıda için real-time PCR teknolojisi

Real-time PCR sistemleri:

GDO:

Tarama: 35S, NOS, FMV, BAR, CaMV, PLANT PLUS
İdentifikasyon: Liberty Link Piring, Bt63 Piring
Kantifikasyon: Roundup Ready Soya, Bt176 Mısır, Bt11 Mısır, T25 Mısır, Liberty Link, Kanola, MON810 Mısır, 35S Mısır, 35S Soya, RR2Y Soya

Allerjenler:

Soya, Fındık, Yer fıstığı, Badem, Kereviz, Gluten, Ceviz, Susam, Hardal, Balık, Acıbadem, Kabuklular, Yumuşakçalar, Antepfıstığı, Kaju

Tür Tayini:

İdentifikasyon: Kedi & Köpek, Sığır, Domuz, Tavuk, Hindi (ve PCR-ELISA teknolojisi ile diğer türler)
Kantifikasyon: Sığır, Domuz, Tavuk

Patojenler:

Salmonella, Listeria monocytogenes ve tarama, Campylobacter, STEC tarama, Staphylococcus aureus, Vibrio tarama, Norovirus
PATHOGEN PLUS kitleri internal inhibisyon kontrol içerir.

İlgili matrisler için optimize edilmiş SureFood® PREP nükleik asit ekstraksiyon kitleri.

sincer

Ziya Gökalp 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

