GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

Gıda Güvenliği Derneği'nin Yayın Organıdır
3 Ayda Bir Yayımlanır • Yıl: 5 Sayı: 1

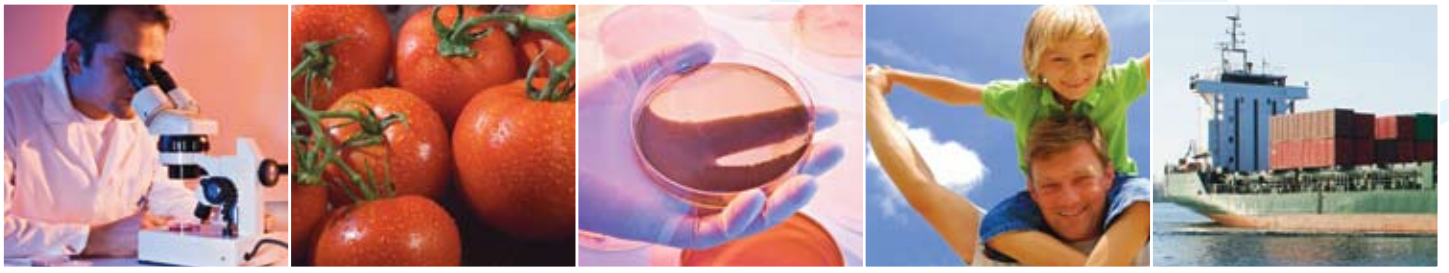
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği
Food Safety on Fishery Products

2. Gıda Güvenliği Kongresi İstanbul'da gerçekleştirildi

2nd Food Safety Congress was held in İstanbul

Kaliteniz 20 yıldır güvence altında...



Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim

Kalite Sistem Grubu 1991'den bu yana Türkiye merkezli olarak 15 ülkede; Kalite, Gıda Güvenliği, Tüketici Sağlığı ve Çevre ana konularında çözüm ortağı yaklaşımıyla "gıda, tarım, kozmetik, kişisel bakım ürünleri, ilaç vb." sektörlere profesyonel destek hizmetleri sunan bir uzmanlık merkezidir.

Kalite Sistem Grubu

Affiliated to the Austrian Agency for Health and Food Safety

www.kalitesistem.com

www.temtanitim.com

YILDIZLAR, ORTA VE DOĞU AVRUPA'DAKİ EN ÖNEMLİ BEŞ DOĞAL MİRAS ALANI ARASINDA SAYILIYOR VE AVRUPA'NIN EN GENİŞ MEŞE ORMANINI BARINDIRIYOR

Yıldız Dağları... Bu Dünyadaki Cennet!

Sema, küçüklüğünden beri ormanla iç içe yaşamış. Babasının orman işlerinde sağ kolu olmuş, kalan zamanında annesiyle ormanda mantar toplamış. **"Babam muhtar seçildi. Bu defa da muhtarlık işlerine yardım etmeye başladım. Bu sayede bölgemizde yapılan projelerle tanıştım."** diyor.

Bulgaristan'dan Türkiye'ye uzanan sırtların, tepelerin ve yalçın yüksekliklerin koynunda, yeşilin bütün tonlarını, ormanın bütün seslerini toplayan o mor izlerin bir adı var: Yıldız Dağları. Yıldızlar, hem bu nadir doğal ortama ev sahipliği yapıyor hem de orman köylülerine yemişini, arısını, çiçeğini, mantarını sunuyor.

Dağlar Issızlaşıyor

Yıldız Dağları'ndaki köylerin geleneksel geçim kaynağı ormancılık. Ancak ağaç kesmekten ve keresteleri hazırlamaktan ibaret bu uğraş artık karın doyurmuyor. Yıldız Dağları'ndaki köyler yavaş yavaş boşalıyor. Gençler şehirlere gidiyor. Kalan yaşlılar ise umutsuz...
Ama geride kalan gençler ormanlarına sahip çıkmaya ve geçimleri için harekete geçmeye kararlı.

Çözüm: Doğadan Doyarken Doğayı Korumak

Yıldız Dağları, orman köylüsünün hem ekmek kapısı hem de yaşam kaynağı. Orman deyince çoğunun aklına ağaç geliyor, çünkü ağaç keserek geçimlerini sağlıyorlar. Oysa dedelerinden bugüne onları besleyen ormanın kendine has eriği, çileği, yemişi, balı, mantarı var. Bu ürünlerin değerlendirilmesi ve pazara sunulması hem köylüleri hem de ormanı rahatlatacak bir çözüm yolu.

"Yoksulluk Kader Olamaz!"

Gençler, Kırklareli'nin Demirköy ilçesine bağlı Boztaş, Yeşilce, Karacadağ ve Yiğitbaşı köylerinin ortak kuruluşu Boztaş Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nin çatısı altında bir proje geliştirmek için kolları sıvıyorlar... Proje, Yeşilce köyünde kalan beş gençten biri olan Sema Göre'nin kararlılığı, cesareti ve liderliğiyle başlıyor. Sema: **"Bu köyde doğdum, büyüdüm. Hep aklımda köyüme faydalı bir iş yapmak vardı."** Sema, babası muhtar seçildikten sonra onunla Çevre ve Orman Bakanlığı'nın yürüttüğü Biyosfer Projesi kapsamında yapılan toplantılara katılıyor. Sema'nın orman köyleri için bir şeyler yapma arzusu projede uzman olarak çalışan Sevgi Gül, Okan Can ve Sema Atamer'in dikkatini çekiyor. Sevgi Gül'ün Sema'yı Hayata Artı Gençlik Programı'ndan haberdar etmesiyle hem Sema hem de köy için yeni bir dönem başlıyor.

Gençlerin Heyecanı Umuda Uzanıyor

Sema, Hayata Artı Buluşması'na arkadaşı İsa ile katılıyor. İlk acemiliği hızla atlatan gençler, çalışmaların hararetine kendilerini kaptırıyor ve hızla projelerini olgunlaştırmaya başlıyorlar. Sema heyecanla anlatıyor: **"Doğduğumuz yeri en iyi biz bilebiliriz. Dolayısıyla çözüm de bizim içimizde."** Gençler çözümü şöyle düşünüyor: Bölgelerindeki ormanların önemli "doğal mantar" potansiyeli var. Ancak ormanın sunduğu imkânlar yeterince iyi kullanılamıyor. Oysa kooperatif aracılığıyla mantarları pazarlarsa potansiyel fırsata dönüşebilir. Dahası, suya atılmış taş misali diğer orman kaynaklarının; balın, orman meyvelerinin değerlendirilmesini sağlayabilir.

Proje Heyecan Yaratıyor

Bölgedeki kamu kuruluşları ve muhtarlıklar destek oluyor. Projeye, Kırklareli İl Tarım Müdürlüğü, Demirköy İlçe Tarım Müdürlüğü, İl Çevre ve Orman Müdürlüğü ve Demirköy Orman İşletmesi destek veriyor. Sema en büyük desteği babasından alıyor: **"Kızımın her zaman arkasındayım; ona çok güveniyorum."** Boztaş Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Başkanı Coşkun Uluk da, Sema'nın hep yanında. Projenin kooperatif için çok önemli bir adım olacağına inanan Coşkun Uluk, mantarcılık sayesinde köylerinin kaderinin değişeceğine inanıyor: **"Bu daha başlangıç. Önce mantarcılık sonra arıcılık geçim kaynağımız olacak. Gençlerimiz artık göç etmek zorunda kalmayacak."** Yeni kurulan Demirköy Bal Üreticileri Birliği başkanı Rafet Doğru da **"Bu orman başka bir yerde yok. Balımız da ormanın bitkileri, kokusu sayesinde başka yerde olmayan özelliklere sahip"** diyor. Köylülerin güven ve sevgiyle baktığı Sema, Yıldız Dağları'nın çoban yıldızı olmaya kararlı. Herkes bilir ki, büyük yolculuklar da küçük adımlarla başlar.

Coca-Cola Hayata Artı Vakfı, çevresel ve toplumsal sorunlara sivil toplum kuruluşları, üniversiteler ve kamu kuruluşları ile birlikte çözümler geliştirmeyi hedefliyor. Vakfın önemli çalışma alanlarından biri de gençleri proje geliştirmeye ve işbirlikleri kurmaya teşvik eden "Hayata Artı" Gençlik Programı... "Hayata Artı" bugüne kadar; su kaynaklarının korunması, yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımının teşvik edilmesi ve orman kaynaklarının sürdürülebilir kullanımının ve korunmasının sağlanması gibi temel başlıklarda, 34 ilde 52 projeye destek verdi. Projeler sivil toplum, kamu sektörü ve tarım, sanayi, ticaret sektörlerinin temsilcilerinden oluşan 10 bin kişiyle buluştu. 100'den fazla kamu kuruluşu ve belediyeyle ortaklık kurdu.

www.coca-colahayataartivakfi.org

Bu bir ilandır.

Coca-Cola

HAYATA ARTI VAKFI

Coca-Cola Hayata Artı Vakfı'nın Hayata Artı Gençlik Programı kapsamında işbirliği gerçekleştirdiği kuruluşlar:

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

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ 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.
- Barilla Gıda 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 İzolasyon 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.
- Eczacıbaşı Girişim Paz.Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret 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.
- Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.
- HAVI Lojistik Tic.Ltd.Şti.
- ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.
- İbrahim Tiryaki
- İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.Ş.
- Kalite Sistem Laboratuarları A.Ş.
- 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 Laboratuarı 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 Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
- Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
- 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 Tarim Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic.Ltd.Şti.
- Tetra Pak Makina Tic. ve Servis 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.
- Usaş 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
Ata Akıcı
Edip Sincer
Fezal Belgin
Muhteber Ersin
Prof. Dr. Necla Aran
Nerma Gökçe
Perihan Yolcu Ömeroğlu
Petek Ataman
Samim Saner
Tuna Atalay
Ülker Tokgöz
Yüksel Soyubelli
Zühal Başaran

Editör / Editor
Tuna Atalay
atalay@temtanitim.com

Reklam Sorumlusu / Ad Management
Özden Atik
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
Dr. Fazıl Küçük Cad. Üntel Sk. Müge Ergenç İş
Mrk. No: 9/1, 34768 Ümraniye-İstanbul
Tel: 0 216 634 59 84-85 Faks: 0 216 634 59 83
www.temtanitim.com

Baskı / Printing
Bilgi Matbaa
Atatürk Bulvarı Deposite İş Mrkz. A 5 Blok Kat: 4
No: 405 İkitelli OSB - Başakşehir / İstanbul
Tel: 0212 407 04 20 - Faks: 0212 407 05 52
www.bilgimatbaa.com

Tüm yayın hakkı Gıda Güvenliği Derneği'ne ait olup kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir. Tüm reklamların sorumluluğu reklam veren firmalara, yazılardaki görüşler yazarlarına aittir. Üç ayda bir yayınlanır.

Gıda Güvenliği Dergisi Hakemli Dergi Statüsündedir.

All copyrights are reserved by Turkish Food Safety Association. The citation is authorized provided the source is acknowledged. The responsibility and liability of all advertisements are retained by the advertising company. Turkish Food Safety Association has no responsibility or liability for consequences of any statement or argument of the authors. Published quarterly.

Değerli Gıda Güvenliği Dostları,

Aralık ayında Gıda Güvenliği Kongresinin ikincisini düzenledik. Kongre, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve International Association for Food Protection işbirliği ile gerçekleştirimiş ve yediyüzün üzerinde katılım sağlanmıştır.

Kongre'de, toplam onbir oturumda 10'u yabancı, 37'si Türk konuşmacı yeralmıştır. Gıda güvenliğinde öne çıkan konular tartışılmış, çeşitli sektör temsilcileri, akademisyenler ve devlet kurumlarından katılımcıların doğrudan iletişimi mümkün olmuş ve ticari kuruluşlar için de son derece verimli bir tanıtım fırsatı bulmuşlardır. Artık geleneksel hale gelmiş olan Kongremizin üçüncüsünde de sizleri aramızda görmekten büyük mutluluk duyacağız.

Bu sayıdaki ana konumuz "su ürünleri"dir. 2006 yılı verilerine göre dünyada 145 milyon ton su ürünleri üretimi yapılmış, bunun 45 milyon tonu ise yetiştiricilik yoluyla elde edilmiştir. FAO verilerine göre su ürünleri yetiştiriciliği dünyanın en hızlı büyüyen gıda sektörüdür. Ülkemizdeki üretimin %75'i Avrupa Birliği ülkelerine ihraç edilmektedir. Bu veriler su ürünlerinin son derece önemli ve büyüyen bir ekonomik faaliyet alanı olduğunu göstermektedir. Ayrıca, su ürünleri, AB ülkelerine ihraç edebildiğimiz tek hayvansal gıda maddesi olması nedeniyle de önemlidir.

Gıda güvenliği açısından bakıldığında ise, gerek ülkemizde gıda güvenliğinin son yıllarda ön plana çıkmaya başlaması, gerekse ana pazarımız olan AB'nin bu kunudaki hassasiyetleri nedeniyle, sektörü etkileyen bazı problemler ön plana çıkmaktadır. Bu problemler arasındaki çevre kaynaklı olanlar dioksin ve ağır metal kalıntılarıdır. Bunların dışında yetiştiricilikde kullanılan antibiyotiklerin son üründeki kalıntıları zaman zaman problem oluşturmaktadır. Üzerinde durulan diğer konuar ise özellikle patojen kaynaklı mikrobiyolojik kontaminasyonlar ile ürün kalitesini etkileyen histamindir.

Bu problemlerin giderilmesi ve sektörün büyümesinin daha da hızlandırılması için yetiştiricilik altyapısının geliştirilmesi, yemlerde ve son mamülde yapılan kontrollerin arttırılması gerekmektedir. Tarım Bakanlığı'nın ise gerek iç piyasada tüketilen, gerekse ihraç edilen ürünlerde daha kapsamlı ve sıkı bir denetim yapması tüketici sağlığını korumak ve ihracatta yaşanan problemleri azaltmak için son derece önemlidir.

Edip Sincer
Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

İçindekiler / *Contents*

03 Giriş Yazısı / *Preface* : Edip Sincer

06 Haberler / News

• **Dernekten Haberler** / *News from TFSA*

10 Kongre Görüşleri / *Congress View*

2. Gıda Güvenliği Kongresi gerçekleştirildi

• **EFSA'dan Haberler** / *News from EFSA*

• **Türkiye'den Haberler** / *News from Turkey*

• **Dünyadan Haberler** / *News from World*

44 Gündem: Yuvarlak Masa / *Agenda: Round Table*

Su ürünlerinde gıda güvenliği

50 Sektörel Bakış / *Sectoral View*

Su ürünlerinde gıda güvenliği hakkında sektör ne düşünüyor?

52 Makale / *Article*

Dioksin hakkındaki öz bilgiler

Prof.Dr. Tansel Şireli

Prof.Dr. Şakir Doğan Tuncer

Samim Saner

54 Gündem / *Agenda*

12 Nolu Gıda Güvenirliliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası faslında gelişmeler

56 Makale / *Article*

21. Yüzyılın Gıda Güvenliği Kelimeleri ve Fikirleri

Frank Yiannas

58 Çeviri Makale / *Article*

Deniz ürünlerindeki tehlikelerin belirlenmesi

Lone Gram

61 Vaka Örnekleri / *Food Safety Cases*

Gıda güvenliğinin geliştirilmesi için bir araç: salgın araştırması

Franz Allerberger

62 Üyelerden Haberler / *News from Members*

RASFF / *RASFF*

Fezal Belgin

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

64 **Atama**

Gıda Ajandası / *Agenda*

Gıda Güvenliği Dergisi Bilimsel Danışma Kurulu
(Scientific Advisory Committee 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.
Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Levent Bayındırlı
O.D.T.Ü. GIda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafız Delen
Ege Ünv. Bitki Koruma Böl.
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 Dietetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Ünv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ünv. Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.

Gıda Güvenliği Dergisi Danışma Kurulu
(Advisory Committee of Food Safety Magazine)

Engin Başaran
TÜDER (Tüketiciler Derneği)
Doç. Dr. Erol Şengör
Besd-Bir (Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği)
Fatma Can
AB Genel Sekreterliği Tarım ve Balıkçılık Dairesi
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP- Almanya
Meral Gündüz
IGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi)
Melek Us
Set-Bir
(Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği)
Dr. Ned Kingcott
Food Standards Agency - İngiltere
Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayicileri Birliği
Dr. Yıldırım Cesaretli
T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzısıhha Merkez Başkanlığı

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

Tarladan sofraya giden yolculuğun doğruları yanlışları 2. Gıda Güvenliği Kongresi'nde tartışıldı

2nd Food Safety Congress has been the meeting point at which various contemporary food safety topics were discussed on 9-10 December 2010 at İstanbul Military Museum and Culture Site. The Congress, which became the largest organizations in the field of food safety in the geography covering Turkey, the Balkans, Turkic Republics and Middle East, was organized in the coordination of Turkish Food Safety Association and in collaboration with the IAFP (International Association for Food Protection), world's leading professional organization in food safety area. 24 other professional and non-governmental organizations also contributed to the organization of the Congress.

"2.Gıda Güvenliği Kongresi" İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde 9-10 Aralık tarihlerinde gıda güvenliği ile ilgili birçok güncel konunun ele alındığı bir buluşma noktası oldu. Ülkemiz ile Balkanlar, Türkî Cumhuriyetler ve Orta Doğu coğrafyasında 'Gıda Güvenliği' konusunda yapılan en büyük organizasyon haline gelen kongre, Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, gıda güvenliği alanında dünyanın en büyük mesleki organizasyonu olan IAFP-(Uluslararası Gıda Koruma Birliği) ve Tarım Bakanlığı işbirliği ile gerçekleştirildi. Ayrıca toplam 24 meslek örgütü ve sivil toplum kuruluşu da kongrenin düzenlenmesinde katkıda bulundular.

2. Gıda Güvenliği Kongre Başkanı Samim Saner kongreye yönelik olarak şu bilgileri paylaştı: "Gıda Güvenliği Kongresinde iki gün boyunca toplam 11 oturumda, 10 yabancı ve 37 Türk olmak üzere toplam 47 uzman sözlü sunumlarıyla, 68 uzman da poster sunumlarıyla "tarladan çatala" bilgi ve deneyimlerini paylaşma imkanı buldu. Kongre'nin en önemli özelliklerinden birisi; yerli ve yabancı akademisyenler, bürokratlar, tedarikçiler, üreticiler, perakendeciler, STK'lar ve tüketiciler olmak üzere tüm tarafları bir araya getirerek, tarafların birbirini daha iyi anlayabilmesini sağlayacak bir platform olanağı sunmasıdır. Tüm taraflar ancak birbirini daha iyi tanıdıklarında daha güçlü bir gıda güvenliği için ortak hareket edebilme, güçlerimizi birleştirebilme ve ortak aklı üretmenin fırsatını bulabileceğiz."

Aralarında Uluslararası Gıda Koruma Birliği'nden (International Association for Food Protection - IAFP) David LLoyd; Avrupa Gıda Bilim ve Teknoloji Federasyonu (European Federation of Food Science and Technology - EFFoST) geçmiş dönem başkanı ve Ljubljana Üniversitesi Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji ve Gıda Güvenliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Peter Raspor; Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi EFSA'dan Finn Sheye; katkı ve bulaşanların toksikolojik değerlendirmesinde en yetkili kurum olan JECFA'dan Annika Wennberg; IFS'den (International Featured Standards) Maria Thalmann, Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (European Hygienic Engineering & Design Group – EHEDG) Başkanı Knuth Lorenzen'in da bulunduğu birçok yabancı uzmanın konuşmacı olarak katıldığı Kongre'de; Türkiye'den de gerek üniversitelerden, gerekse kamu ve özel sektör temsilcilerinden alanında uzman çok değerli kişiler de konuşmalarıyla yer aldı.

Kongre esnasında 2 gün boyunca sunulan posterler Kongre Bilimsel Danışma Kurulu tarafından değerlendirilerek katıldığı poster ile Hacettepe Üniversitesinden Eren Numanoğlu birinci, Hacettepe Üniversitesinde Neslihan Göncüoğlu ikinci ve Süleyman Demirel Üniversitesinden Bilge Ertekin Filiz üçüncü olarak düzenlenen Poster Ödül Töreni ile sertifikalarını aldı.

İki ana oturum, paralel oturumlar ve panelden oluşan Kongre programında Risk Analizi ve Gıdalardaki Kimyasal Bulaşanlar Açısından Risk Bazlı Limit Değerlerin Düzenlenmesi; Gıda Güvenliği ve Epidemiyoloji; Toplumda Gıda Güvenliği ve İletişim; Gıda Prosesleri ve Gıda Güvenliği, AB Müzakere sürecinde temel taşı niteliğinde olan 12.Gıda Güvenliği, Hayvan ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı gibi güncel konular tartışılarak mutabakata varılan noktalar 19 maddeden oluşan "Kongre Sonuç Bildirgesi" ile kamuoyuna aktarıldı.

2. Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

Toplum sağlığının korunması, gıda sektörünün sağlıklı gelişebilmesi ve uluslararası pazarlarda ürünlerimizin yer alabilmesi için gıda güvenliği vazgeçilmez bir ön koşuldur. Gıda güvenliğinin her yönüyle değerlendirildiği 2. Gıda Güvenliği Kongresi'nde yapılan sunum, konuşma ve tartışmalardan ortaya çıkan ana konular aşağıda ilgili tüm kesimlerle paylaşılmak ve bu konuda atılacak adımlara ışık tutmak amacıyla aşağıda özetlenmiştir;

1. Gıda güvenliğinin sağlanmasında devlete, üreticiye, tüketiciye, sivil toplum örgütlerine, meslek odalarına, eğitim kurumlarına, basına; kısaca toplumun tüm kesimlerine ayrı ayrı görevler düşmektedir. Bu nedenle tüm paydaşların bir araya gelebilmesi, bilgi ve deneyimlerin paylaşılması ve ortak akıl üretilmesi son derece önemlidir. 2. Gıda Güvenliği Kongresi katılımcı kurumları, paydaşları ve destekleyen kurumları ile bu amaca hizmet etmektedir. Ülkemizde Gıda Güvenliğinin gelişebilmesi için sağlanan bu işbirliği arttırılarak devam ettirilmelidir.

2. Gıda güvenliğinin sağlanmasında AB kriterlerinin ağırlıkla gündemde olduğu günümüzde; AB'nin vazgeçilmezleri olan şeffaflık ve katılımcılık ilkeleri ön plana taşınmalıdır. Mevzuat oluşumu başta olmak üzere; tüm aşamalarda şeffaflık, etkin iletişim ve katılımcılık sağlanmalıdır. Mevzuat oluşturma sürecinde tarafların son anda ve kısıtlı süreler içerisinde görüşlerinin talep edilmesi etkin bir yöntem olarak görülmemektedir. Bu alanda sürekli birlikte çalışmaya ve bilgi paylaşımına gerek vardır. Mevzuat değişikliklerinde yürürlük tarihi belirlenirken uyum süreci mutlaka dikkate alınmalıdır.

3. Gıda güvenliği mevzuatında halen var olan mikrobiyolojik kriterler gözden geçirilmeli; uyum sürecinde olduğumuz AB Mevzuatı ve uygulamaları da göz ardı edilmeden, gerçekçi bir biçimde revize edilmelidir.

4. 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.

5. Gıda güvenliğine yönelik olarak denetimlerin sağlıklı bir biçimde yürütülmesi için Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nda yeterli kadro ve teknik imkanların sağlanması, idari yapılanmanın tamamlanması gerekmektedir.

6. Gıda sektöründe çok sayıda küçük işletme mevcuttur. Bu işletmelerin gereken hijyen standartlarına ulaşması için verilecek teşvik ve destekler çok önemlidir. Müzakere sürecinde AB tarafından sağlanacak olan kaynaklar son derece yetersizdir. Desteklerin amacına uygun şekilde geliştirilmesi; mutlaka ulusal kaynaklardan da yeterli destek sağlanması ve küçük işletmelere bu süreçte teknik bilgi desteği verilmesi gerekmektedir. Bu amaçla; AB sürecindeki kaynaklardan küçük işletmelerde konusunda eğitim almış personel istihdamına da pay ayrılmalıdır.

7. Gıda güvenliği ve epidemiyoloji konusunda sağlıklı istatistik bulunmamakta, doğru rakamlara ulaşmak sorun olmakta, kamu rakamları dahi çelişmektedir. Özellikle epidemiyolojik vakalarla ilgili veri eksikliği oldukça ciddi noktalardadır. Sağlıklı veri tabanlarının oluşturulması için gereken adımlar biran önce atılmalıdır. Bu istatistik veriler gıda güvenliği konusundaki gelişimimizi gösteren en önemli gösterge olacaktır.

8. Belgelendirme kuruluşlarının etik çalışmaları sağlanmalı ve gerekli denetimler yapılmalıdır. Bu konuda önemli zafiyetler vardır ve bu durum gıda güvenliği yönetim sistemlerinin güvenilirliğini zedelemektedir.

9. Laboratuvar akreditasyon süreçlerinin sektöre ihtiyaç duyulan artı değeri yaratacak şekilde gözden geçirilmesi sağlanmalıdır

10. Gıda güvenliğinin önündeki en önemli engellerden birisi merdivenaltı ya da kayıtdışı üretim sorunudur. Bu konu tüketici sağlığını olumsuz olarak etkilemekte ve Türk gıda sektörünün gelişimini engellemektedir. Bu konuda gereken önlemler biran önce alınmalı, ilgili kamu otoriteleri arasında koordineli çalışma sağlanmalı ve kayıtdışı üretim kayıt altına alınmalıdır.

11. 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 Köyişleri Bakanlığından izin almış, ambalajlı ürünler dışındaki gıdaları tüketmemeleri sağlanmalıdır. Kayıt dışı ve merdiven altı ile mücadelede tüketiciler en önemli ve belirleyici kesimi oluşturmaktadırlar.

12. Gıda güvenliğinin sağlanmasında sağlıklı iletişim koşullarının oluşturulması esastır. Bu amaçla;

- Risk iletişiminin doğru biçimde sağlanmasını sağlayacak bir yapı oluşturulmalıdır
- Ülkemizdeki gıda risk algısı çok disiplinli bir biçimde incelenmeli ve gereken adımlar atılmalıdır
- Medyada gıda güvenliği konusunda uzmanlık oluşması için çalışma yapılmalıdır

13. Ülkemizde bağımsız ve şeffaf bir Bilimsel Risk Değerlendirmesi Kuruluşu kurulmalıdır.

14. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO); gerek sanayinin, gerek resmi kurumların ve gerekse tüketicilerin çok önemsedikleri ve üzerinde durulması gereken bir husus olarak ortaya çıkmaktadır. Bu konuda deneyim sahibi resmi kurum, kuruluşlar ve üniversitelerin topluma farklı yollarla eğitim vermeleri gereği olduğu, diğer yandan alınan kararlarda açıklık, süreklilik ve şeffaflık gözetilmesinin önem taşıdığı görülmektedir

15. Gıda proseslerinde oluşan risklerin önlenmesi, bilimsel yöntemlerin geliştirilmesi ve AR-GE çalışmaları ile mümkün olabilecektir.

16. Geleneksel gıdaların gerek güvenlik kriterlerinin belirlenmesi ve özellikleri korunarak teknoloji ile buluşturulması, gerekse isim tescilleri ve/veya coğrafi işaretleme konusunda gereken çalışmalar hızla yürütülmelidir.

17. Gıda alerjenleri ile ilgili olarak gerek mevzuat, gerekse tespit yöntemleri anlamında çalışmalar yapılması gerekmektedir.

18. 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 arttırılması sağlanmalıdır. Bu yaklaşımın yaygınlaşması için gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik yapılan harcamaların uygun yöntemlerle teşviki sağlanmalıdır.

19. 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.

2. Gıda Güvenliği Kongresi "Bu Toprağın Sesi" Programına iki gün boyunca ev sahipliği yaptı

Gıda ile ilgili bütün bileşenlerin ve unsurların bir araya geldiği 2. Gıda Güvenliği Kongresi, 9-10 Aralık 2010 tarihlerinde TRT - GAP'ta yayınlanan ve önemli gıda tarım programlarından biri olan "Bu Toprağın Sesi" programına iki gün boyunca ev sahipliği yaptı.

Kongre merkezinden canlı yayınlanan ve Umut Özdil'in sunduğu program, Gıda Güvenliği Derneği ve Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı Samim Saner ile Kongre Koordinatörü ve Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman'ın yanı sıra kongre konuşmacılarından bazılarını konuk olarak ağırladı.

Kongre Koordinatörü Petek Ataman, geçen yıldan farklı olarak tüm kesimlerle birlikte yakın coğrafyayı kapsamaya çalıştıklarını ve yurtdışından konuşmacılar davet ettiklerini belirterek "Hem bilimsel anlamda çalışmaları olan konukları hem de resmi otorite olan ve resmi yapılanmayı temsil eden kişileri çerçeveyi genişleterek bir araya getirmeye çalıştık. " dedi ve devamında uluslar arası bir kongre düzenlemeyi planladıklarını belirtti. Türkiye'de yeni bir sistem kurulmakta olduğunu; bu sistemde hala bağımsız risk değerlendirmesi, risk iletişimi ve şeffaflık konusunda sıkıntılar olduğunu dile getirdi. Tüm tarafları gerçek anlamda katılımının sağlanmasının önemini vurguladı.

Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) Katılım Öncesi Program Koordinatörü Finn Shaye Kongrede bulunmaktan duyduğu memnuniyeti dile getirerek EFSA'nın bağımsız bir kuruluş olduğunu ve esas sorumluluğunun bilim insanları ile bir araya gelerek Avrupa Birliği'nde gıda politikalarına yön vermek olduğunu aktardı. Shaye "Komisyondan ve Avrupa Parlamentosundan bağımsız bir kuruluş olarak şeffaf olmak durumundayız bu nedenle bizim için bilimsel veriler her şeyden önce geliyor. Risk değerlendirmeleri yapıyoruz ve mevzuatlara yansıtıyoruz, aynı zamanda risk alanında iletişim çalışmaları yapıyoruz" dedi.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün verilerinden yararlanarak Türkiye'nin Gıda Güvenliği haritasını oluşturmaya çalıştıklarını bildiren Tüketiciler Derneği Başkanı Engin Başaran; "Bu anlamda Kongre tablosuna baktığımızda biz tüketicilerin merkezde olduğunu görüyoruz, zaten olması gereken bu. Ama ne yazı ki verilere baktığımız zaman ülkemizde gıda güvenliği çok iç açıcı görünmüyor." şeklinde ifade etti.

Gıda güvenliği ile ilgili bütün paydaşların bir arada olduğu 2. Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı Samim Saner iki gün uyunca 800 kişiye ev sahipliği yapacak Kongreye 14 farklı ülkeden katılımın olduğunu bildirerek ilk günden beklentilerinin fazlasıyla karşılandığını aktardı. Saner "2. Gıda Güvenliği Kongresi için henüz erken ama yine de diyebilirim ki; Kongre, Balkanların Türki Cumhuriyetlerinin, Yakın Doğu'nun ve Doğu Akdeniz'in herhalde gıda güvenliği alanında en büyük etkinliği haline gelmiştir" şeklinde ekledi.

Kongrelerin genellikle bilim ya da sektör kongreleri olduğunu dile getiren Kongre Başkanı, 2. Gıda Güvenliği Kongresinin içersinde tüketicilerin, tüketici örgütlerinin, akademisyenlerin ve üreticilerin olduğunu aktararak tüm paydaşların aynı platformda buluştuğunu kaydetti. Saner konuyla ilgili şöyle devam etti "Bu kongre her tarafın Kongresi, her taraf olduğunuz zaman tüm kanallara açık oluyorsunuz ve ülkemizde esas ihtiyaç olan ortak akıl oluşturabiliyorsunuz. Burada farklı fikirler içersinden bileşke fikrin çıkması mümkün. Tüm oturumlar izleniyor ve oturumlarda kristalize olan fikirlerden yola çıkarak Kongre Sonuç Bildirgesi yayınlayacağız. Bu bir nevi bizim ev ödevimiz; içersinde birincil olarak neler yapılması gerektiği ve ikincil olarak yapılacaklar yer alacak"

Türkiye'de ve Dünya'da gıda güvenliği politikalarının da tartışıldığı programda Ghent Üniversitesi'nden Kirstyn Inglis her şeyden önce Avrupa Birliğinin gıda güvenliği politikalarında risk yönetimi ile risk analizini birbirinden ayırdığını ve tüm amacın gıda güvenliğinin sağlanması yönünde olduğunu aktardı. Konuyla ilgili olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Gıda ve Yem Tescil Dairesi'nden Nergiz Özbağ "90'lı yıllarda Avrupa'da çıkan krizler sonucunda AB'nin gerek mevzuat gerek yapılanma açısından sistemlerini sorgulamaya başladıklarını ve 2002 yılında temel gıda yasasını yayınladıklarını aktardı. Buna karşılık 2004 yılında da Türkiye'de gıda yasasının yayınlandığı ifade eden Özbağ "Çok yakın geçmişten bahsediyoruz, Avrupa Birliği mevzuatları da hala değişiyor ve hala dinamik." dedi.

"Bu Toprağın Sesi" hosted 2nd Food Safety Congress for two days

"Bu Toprağın Sesi", which is one of the important TV programmes on food and agriculture and broadcasted on TRT- GAP television channel, hosted 2nd Food Safety Congress on 9-10 December 2010.

Gıda Güvenliği Kongresi'nde Avrupa İşletmeler Ağı- İstanbul Sanayi Odası İşbirliği ile "Gıda Güvenliği için İnovasyon" temalı ikili görüşmeler düzenlendi.

İlk yılın başarısının ardından 2. Gıda Güvenliği Kongresi 9–10 Aralık 2010 tarihlerinde daha geniş bir kitleyi ağırlayarak; akademisyenleri, ilgili tüm meslek mensuplarını, kamu temsilcilerini, ilgili sivil toplum kuruluşları temsilcilerini, gıda sektörü profesyonellerini ve tüketici örgütlerini aynı platformda buluşturdu.

Farklı bakış açılarıyla gıda güvenliğinin tartışıldığı bir ortam oluşturan 2.Gıda Güvenliği Kongresi ile eş zamanlı olarak, Avrupa İşletmeler Ağı-İstanbul Sanayi Odası işbirliği ile katılımcıların bir araya gelerek karşılıklı fikir alışverişi yapmaları ve olası iş ortaklıkları kurmaları amacıyla Harbiye Askeri Müze Malazgirt Salonu'nda uluslararası bir B2B eşleştirme etkinliği organize edildi. "Gıda Güvenliği için İnovasyon" temasıyla düzenlenen ikili görüşmelere Türk katılımcıların yanı sıra, Sırbistan, Romanya, Bulgaristan, Fransa ve Hollandalı firma temsilcileri de katılarak toplam 39 görüşme gerçekleşti.

Avrupa İşletmeler Ağı; firmalar arası uluslararası işbirlikleri ticari, teknolojik veya Ar-Ge ortaklıkları oluşması amacıyla, çeşitli faaliyetler yürütmekte, danışmanlık desteği sağlamaktadır. Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında düzenlenen ikili görüşmelerde gıda güvenliği konusunda Ar-Ge yapan firma ve kurumlarla, gıda üreten firmaları bir araya gelerek, ilerde kurulacak işbirliklerinin temelini atmış oldular.

Bilateral meetings on "Innovation for Food Safety" were held in cooperation with Enterprise Europe Network and İstanbul Chamber of Industry were held during the Food Safety Congress

Enterprise Europe Network provides consultancy to the enterprises to establish international joint actions for trade, technology and R&D. The bilateral meetings between the food producing companies and the R&D companies working on food safety issues held during the Food Safety Congress established the basis for future cooperation.

Dr. Mehmet Mehdi Eker - T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olarak gıda güvenilirliği politikamız; Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenilirliği" anlayışı ile tamamlayıcı ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması, tüketiciye güvenilir gıda arzının temini, tüketici menfaatlerinin ve insan sağlığının korunması ile sektörde haksız rekabetin önlenmesidir. Bakanlık olarak gerek iç piyasada vatandaşımızın tükettiği, gerekse dış ticaretimizde ihracat rakamlarımızın önemli bir kısmını oluşturan gıda ve gıda maddelerinin, güvenilirliğinin dünya standartlarına uygunluğu konusunda, önemli çalışmalar gerçekleştirdik.

Dr. Mehmet Mehdi Eker - Minister of Agriculture and Rural Affairs

As the Ministry of Agriculture and Rural Affairs, our policy is to ensure complimentary and effective inspection within the framework of the legislation prepared in alignment with the EU acquis and with the "Farm to Fork Food Safety" approach through out the country, to provide for presentation of safe food to the consumers, to protect consumer interests and public health and to avoid unfair competition in the sector. Our Ministry is putting significant efforts to ensure food and food products, which are consumed by our citizens ad constitute a large portion of our foreign trade, are in global standards.

İnsanlık tarihi boyunca hayatın kaynağı olarak her zaman önemini koruyan tarımın; küresel ısınma, nüfus artışı, çevre kirliliği, doğal kaynaklar ve enerji kaynaklarının da azalmasıyla, içinde bulunduğumuz yüzyılda, kırsal alanda yaşayan vatandaşların uğraştığı faaliyet olmanın ötesinde, stratejik bir sektör olduğu tartışılmaz gerçektir. Özellikle şehirleşme ile birlikte insanların sadece kendileri için değil, pazar için üretim yapmasından dolayı tarım bugün üretim boyutunun yanı sıra, insanlığın gıda ihtiyacını gidermesi bakımından bütün tüketicileri, dolayısıyla bütün canlıları etkileyen bir sektördür. Bu nedenle gıdaların muhafazası, nakliyesi ve satışa sunulması sürecinde gıda ile bulaşabilecek birtakım hastalık ve oluşabilecek sorunların önlenmesi için gıda ve gıda maddelerinin, üretim safhasından tüketicinin sofrasına gelinceye kadar, bir zincir içerisinde denetiminin yapılması ve standartların sağlanması hayati önem taşıyor.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı olarak gıda güvenilirliği politikamız; Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu olarak hazırlanan mevzuat çerçevesinde, ülke genelinde "Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenilirliği" anlayışı ile tamamlayıcı ve etkin bir gıda denetiminin sağlanması, tüketiciye güvenilir gıda arzının temini, tüketici menfaatlerinin ve insan sağlığının korunması ile sektörde haksız rekabetin önlenmesidir. Bakanlık olarak gerek iç piyasada vatandaşımızın tükettiği, gerekse dış ticaretimizde ihracat rakamlarımızın önemli bir kısmını oluşturan gıda ve gıda maddelerinin, güvenilirliğinin dünya standartlarına uygunluğu konusunda, önemli çalışmalar gerçekleştirdik. AB ile müzakere sürecinde Bakanlığımızı ilgilendiren ve "Gıda güvenilirliği" konusunu da içeren 12. fasılın müzakereye açılmasıyla birlikte, gıda güvenilirliği açısından AB sınırları artık Türkiye'nin doğu sınırı olmuştur. Başka bir deyimle Avrupalı tüketicinin, yediği, içtiği gıdalar hangi standartlarda üretiliyorsa, Ankara'daki, Eskişehir'deki, Çorum'daki, Hakkari'deki Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları da aynı standartlarda gıda tüketecek, aynı standartlarla üretilen gıda maddelerine ulaşabileceklerdir.

Bu konuda yaptığımız çalışmalardan birisi de bu yılın Nisan ayında kısmen yürürlüğe girecek olan ''Gıda Güvenilirliği Bilgi Sistemi'' dir.

Türkiye'de artık gıda güvenilirliği sistemi tek başına bir bütün olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı otoritesi altına alınmış olsa da bu konuda, hedeflediğimiz standartlara ulaşmak için tabi ki üreticiden tüketiciye kadar herkesin üzerine düşen görevi yapmasını bekliyoruz. Zira gıda konusu çok geniş bir yelpazede üretici, tüketici, imalatçı, sanayici kısaca tüm toplumu ilgilendirmektedir ve gıda ile ilgili düzenlemeler de aslında yaşam standardıyla ilgili düzenlemelerdir.

Bu bağlamda Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, alanda dünyanın en büyük mesleki organizasyonu olan IAFP-(Uluslararası Gıda Koruma Birliği) ve Bakanlığımız işbirliği ile gerçekleştirilen "2'inci Gıda Güvenliği Kongresi" çok faydalı olmuştur. Ülkemiz ile Balkanlar, Türkî Cumhuriyetler ve Orta Doğu coğrafyasında "Gıda güvenilirliği" konusunda en geniş katılımla gerçekleştirilen bu kongre, yerli ve yabancı akademisyenler, bürokratlar, tedarikçiler, üreticiler, perakendeciler, STK'lar ve tüketiciler olmak üzere tüm tarafları bir araya getirmiştir. Sofralarımıza gelen gıdanın, tarladan çatala kadar uzanan süreçte güvenilirliği ile ilgili birçok güncel konunun tartışılmasına ve analiz edilmesine platform olmuştur. Ülkemizde gıda güvenilirliği bilincinin geliştirilmesinde üretimden tüketime yön verici, organize edici, yaygınlaştırıcı faaliyetlerde bulunan ve IAFP-(Uluslararası Gıda Koruma Birliği) Türkiye temsilcisi olarak faaliyetlerine devam eden Gıda Güvenliği Derneğinin çalışmalarını memnuniyetle izlemekteyiz. Ülke tarımını geliştirmeyi, çiftçilerimizin hayat standartlarını yükseltmeyi amaç edinen ve bütün politika ve kararlarında paydaşlarının görüşlerini dikkate alan Bakanlığımızın çalışmalarında, Gıda Güvenliği Kongresi'nin bilimsel veri ve bulguları, gıdayla ilgili politika ve projelerimizde bizlere ışık tutacaktır.

Bu düşüncelerle, gıda güvenilirliği konusunda ilgili ulusal ve uluslararası tarafları bir araya getiren kongrenin düzenlenmesine koordinatörlük eden, Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'e ve onun nezdinde tüm emeği geçenlere teşekkür ediyor, değerli katılımcılara saygı ve sevgilerimi sunuyorum.

Samim Saner - 2. Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı

Gıda Güvenliği Kongresi; gıda ile ilişkili olarak "tarladan çatala" tüm üretim ve ticaret sektörleri ile lojistik, ambalaj, laboratuarlar gibi destek sektörleri ve gıda ve sağlık ile ilişkili tüm meslek gruplarını ve gayet tabi ki, üniversiteleri ve Tarım Bakanlığı ve diğer resmi kurumları ve de tüketicileri bir araya getiren ilgili tüm tarafların kongresidir.

Mr. Samim Saner - The Chair of 2nd Food Safety Congress

Food Safety Congress is the congress of all parties involved in at all stages of "farm to fork" food chain, including the support sectors such as production and trade logistics, packaging, and laboratories, all professional groups, the universities and of course the public institutions, mainly the Ministry of Agriculture and Rural Affairs.

Geniş bir yurtiçi ve yurtdışı katılımla ikincisi gerçekleşen Gıda Güvenliği Kongresi ülkemizin Gıda Güvenliği gelişiminde şimdiden çok önemli bir kilometre taşı olmuştur. Ülkemizde hem sektörel, hem de mesleki bazda gıda ile ilişkili çeşitli kongreler yapılmaktadır. Ancak bu kongreler ağırlıklı olarak hep düzenleyenin sektörü ya da mesleği ile ilişkili olmaktadır. Gıda Güvenliği Kongresi ise gıda ile ilişkili olarak "tarladan çatala" tüm üretim ve ticaret sektörleri ile lojistik, ambalaj, laboratuarlar gibi destek sektörleri ve gıda ve sağlık ile ilişkili tüm meslek gruplarını ve gayet tabi ki, üniversiteleri ve Tarım Bakanlığı ve diğer resmi kurumları ve de tüketicileri bir araya getiren ilgili tüm tarafların kongresidir. Kongre ülkemizde gıda sektörüyle ilişkili tüm tarafları bir araya getirme özelliğini taşıyan en büyük organizasyondur. Gıda Güvenliği Derneği olarak kurulduğumuzdan beri "Gıda Güvenliği hepimizin sorumluluğudur" diyoruz. O nedenle kongre ülkemizdeki Gıda Güvenliği hareketinin gelişmesinde ve bir kültür haline gelmesinde hem akademik anlamda, hem de ortak aklın üretilmesi ve tarafların birbirlerini daha iyi tanımaları anlamında büyük önem taşımaktadır. Kongre sırasında bir çok kişinin birbiriyle tanışma fırsatı bulduğunu ve sorunlarını tartışıp çözümler geliştirdiklerine tanık olmak çok güzeldi. Kongre yalnızca ülkemiz için değil, aynı zamanda Balkanlar, Türki cumhuriyetler ve Ortadoğu için de bölgenin en büyük etkinliği haline gelmiştir. Başta ortak ve paydaş kuruluşlar olmak üzere tüm konuşmacılara, katılımcılara ve sponsorlara teşekkür ediyoruz ve herkesi 3.Gıda Güvenliği Kongresine davet ediyoruz.

Prof. Dr. Necla Aran - 2. Gıda Güvenliği Kongresi Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı

Kongrede günümüzde gıda güvenliği ile ilgili güncel konularda toplam 47 adet sözlü, 68 adet poster bildiri yer almıştır. Kongrede gıda güvenliği alanında ülkemizde ve uluslararası düzeyde yapılan çalışmalar, yaşanan sorunlar paylaşılmış ve tartışmaya açılmıştır.

Prof. Dr. Necla Aran - President of Scientific Committee of 2nd Food Safety Congress

During the Congress, 47 oral presentations and 68 poster presentations on contemporary food safety issues took place. The national and international studies in the area of food safety were shared and the problems in these fields were discussed during the Congress.

Gıda Güvenliği Derneği tarafından ilki geçtiğimiz yıl düzenlenmiş olan Gıda Güvenliği Kongre'sinin ikincisi IAFP (Uluslararası Gıda Koruma Birliği) ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın da işbirliği ile 9-10 Aralık 2010 tarihleri arasında İstanbul'da Harbiye Askeri Müzesi ve Kültür Sarayı'nda gerçekleştirilmiştir.

Kongrede günümüzde gıda güvenliği ile ilgili güncel konularda toplam 47 adet sözlü, 68 adet poster bildiri yer almıştır. Kongrede gıda güvenliği alanında ülkemizde ve uluslararası düzeyde yapılan çalışmalar, yaşanan sorunlar paylaşılmış ve tartışmaya açılmıştır. Gıda alanında görev yapan akademisyenler, gıda endüstrisinin önde gelen temsilcileri ve kamu kuruluşlarının yetkilileri ile sivil toplum kuruluşlarının bir araya geldiği kongreye yoğun ilgi ve yüksek oranda katılım gerçekleşmiştir.

Tüm katılımcılara katkıları ve gösterdikleri yoğun ilgi nedeniyle teşekkür ediyor, önümüzdeki yıllarda gerçekleştirilecek olan kongrelerde de bu başarının sürdürülmesini diliyorum.

Petek Ataman - 2. Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü

Öncelikle 2. Gıda Güvenliği Kongresi'nin Koordinatörü olmaktan büyük keyif aldığımı söylemeliyim. Konunun taraflarının bir arada olduğu ve sorunlarını birlikte değerlendirdikleri ortamların fayda sağladığına yürekten inanıyorum.

Petek Ataman - Coordinator of the 2nd Food Safety Congress

First of all I must say that I have the great pleasure of being the Coordinator of the 2nd Food Safety Congress. I strongly believe that the platforms where all relevant parties are present to discuss the problems of the sector contribute to the solutions.

Öncelikle 2. Gıda Güvenliği Kongresi'nin Koordinatörü olmaktan büyük keyif aldığımı söylemeliyim. Konunun taraflarının bir arada olduğu ve sorunlarını birlikte değerlendirdikleri ortamların fayda sağladığına yürekten inanıyorum. Ekip olarak en çok bu inançta ortaklaştık ve bu Kongre ile en çok bunu gerçekleştirmeye çalıştık. Paydaşların ve destekleyen kurumların çeşitliliği bizlere güç verdi. 1. Kongre'de 1 gün yetmemişti, bu kez iki gün yetmedi demek yanlış olmaz. Kongreyi değerlendirmek bizlere düşmez tabi. Bu noktada anketlerle, yazılarla olan dönüşler çok önemli. Ancak şunu vurgulamak bence önemli: artık hedef; 3 Kongre'de daha iyiyi ve güzeli yakalamak. 3 Gıda Güvenliği Kongresi'nde daha geniş bir yelpazede buluşmak ve birlikte faydalı çıktılar üretmek dileğiyle…

Annika Wennberg - JECFA FAO Sekreteri

Kongreye ilişkin benim kişsel izlenimim, tüm paydaşların güvenli gıda üretimi ve ticaretinin iyileşitirilmesi, özellikle mevzuatın ve gıda kontrolü yönetimine ilişkin politikaların güncellenmesi için gerçekten aynı doğrultuda ve uyum içinde çalıştığı yönündedir.

Annika Wennberg - JECFA FAO Secretary

My personal impression from the Congress was that all the stakeholders are truly working in the same direction and with concerted actions to improve production and trade of safe food, in particular with respect to updating of legislation and policies on food control management.

Kongreye ilişkin benim kişsel izlenimim, tüm paydaşların güvenli gıda üretimi ve ticaretinin iyileşitirilmesi, özellikle mevzuatın ve gıda kontrolü yönetimine ilişkin politikaların güncellenmesi için gerçekten aynı doğrultuda ve uyum içinde çalıştığı yönündedir. Gıda güvenliğine ilişkin konularda doğrudan tüketici ile iletişimi sağlayacak yöntemlerin kullanılması umut vericidir ve gıda üretici ve dağıtıcılarını ulusal gıda arzı ile ilgili spesifik alanlarda gelişim sağlamaları yönünde teşvik etmektedir.

Mehmet Efe - "Bu Toprağın Sesi" Programı Danışmanı

Gıda güvenlinin öneminin gün geçtikçe arttığı günümüzde doğru bilgiye ulaşmakta hem tüketiciler hem de basın yayın kuruluşları sıkıntılar çekmekte.

Mehmet Efe - Advisor of "Bu Toprağın Sesi" TV Programme

In an era that the food safety has a growing importance, both the consumers and the members of media have difficulties to reach to reliable information.

Gıda güvenlinin öneminin gün geçtikçe arttığı günümüzde doğru bilgiye ulaşmakta hem tüketiciler hem de basın yayın kuruluşları sıkıntılar çekmekte. Dergi ve televizyon yayınlarında bilgi açısından oldukça fakir, ama şov yanı oldukça fazla bir çok haber görmek mümkün. İkincisi yapılan ve devamının yapılması için her türlü desteğin verilmesi gereken gıda güvenliği kongresi bu bilgi açlığının giderilmesinde aracı görevini üstlenmekte. Doğru bilinen birçok şehir efsanesinin gerçeklerle ne kadar zıt olduğunu katılımcılara gösterdi. Bizlerde yayın kuruluşu olarak elimizden gelen katkıyı ortaya koymaya çalıştık. Kongrenin devamlılığı sağlıklı nesiller yetiştirmek için zorunlu. Ürünlerin yetiştirilmesinde, taşınmasında satış yerinde, tüketiminde ve saklanmasında neler yapılacağını yada yapıldığının gösterilmesi ve anlatılması bilinçli tüketicinin oluşabilmesi için olmazsa olmaz. Bu kongrede buna en iyi şekilde hizmet etmiştir. Kongrenin yapılamasın da büyük emeği geçen Samim Saner hocamı saygıyla anmadan geçemeyeceğim. Emeği geçen tüm kurum, kuruluş ve kişilere ülke geleceğine katkılarından dolayı teşekkür ederim…

David Lloyd - University of Wales Institute, Cardiff / IAFP Yönetim Kurulu Üyesi

Dünyanın farklı yerlerinde gıda güvenliği alanında çalışan uzmanlar arasındaki iletişim giderek daha önemli hale geliyor ve 2. Gıda Güvenliği Kongresi gıda güvenliği uzmanlarının küresel eğilimleri ve güncel konuları tartışması için büyük bir fırsat sunuyor

David Lloyd - University of Wales Institute, Cardiff / IAFP Board Member

The communication between food safety professionals across the globe is growing in importance and the 2nd Food Safety Congress offered a great opportunity for food professionals to share in global trends and current issues.

"Dünyanın farklı yerlerinde gıda güvenliği alanında çalışan uzmanlar arasındaki iletişim giderek daha önemli hale geliyor ve 2. Türkiye Gıda Güvenliği Kongresi gıda güvenliği uzmanlarının küresel eğilimleri ve güncel konuları tartışması için büyük bir fırsat sunuyor. Kongre, Türkiye'nin gıda takviminde yer alan önemli bir uluslararası etkinlik haline geldi ve Türkiye'de gıda güvenliğini sağlamaya yönelik faaliyette bulunan akademisyenler, sanayi ve kamu kurumlarının uluslararası kitle ile buluşmasına imkan veriyor."

Caner Ener - TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci Temsilcisi

Ayrıca, gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli unsurlardan birisinin tüketici olduğunun üzerinde durulmuştur. Tüketicilerin, alacakları "Bilinçli Gıda Tüketimi" eğitimleri sayesinde güvenli gıdaları tercih etmelerinin sağlanabileceği vurgulanmıştır

Caner Ener

It was pointed out in the Congress that the consumer is an indispensable part of food safety. It was underlined that the consumers can make informed choices when their awareness is raised through trainings.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Öğrenci temsilcileri olarak, Odamızın da destekleyen kurumlar arasında yer aldığı "2. Gıda Güvenliği Kongresi"ne katıldık.
İki gün boyunca, Öğrenci temsilcilerimiz adına 3 kişinin izlediği oturumlarda, gıda güvenliği alanında uzman birçok konuşmacı yer almış, gıda güvenliği ile ilgili çeşitli güncel ve bilimsel konular ele alınmıştır.
Kongrede, halkın güvenilir gıda tüketmesini sağlamak amacıyla neler yapılması gerektiği konuşulmuş, merdivenaltı ya da kayıtdışı gıda üretimi yapan yerlerin denetimlerinin sağlıklı bir biçimde yürütülmesi için Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın gıda mühendislerine yeterli kadro ve teknik imkânları sağlaması gerektiği vurgulanmıştır.
Ayrıca, gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli unsurlardan birisinin tüketici olduğunun üzerinde durulmuştur. Tüketicilerin, alacakları "Bilinçli Gıda Tüketimi" eğitimleri sayesinde güvenli gıdaları tercih etmelerinin sağlanabileceği vurgulanmıştır.

Prof. Dr. Mükerrem Kaya - Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı

Ülkemizde son günlerde yaşanan gıda güvenliğine yönelik tartışmalar 2. Gıda Güvenliği Kongresi gibi aktivitelerin önemini bir kez daha ortaya çıkarmıştır. Sanayici ve araştırıcıyı buluşturan bu kongre önemli bir organizasyon olarak hafızalara yer etmiştir.

Prof. Dr. Mükerrem Kaya - Head of Food Engineering Department of Atatürk University

Latest debates in our country on food safety demonstrated once more the importance of the 2nd Food Safety Congress. The Congress which brings together the industry and the researchers will always be remembered as a significant organization.

Ülkemizde son günlerde yaşanan gıda güvenliğine yönelik tartışmalar 2. Gıda Güvenliği Kongresi gibi aktivitelerin önemini bir kez daha ortaya çıkarmıştır. Sanayici ve araştırıcıyı buluşturan bu kongre önemli bir organizasyon olarak hafızalara yer etmiştir. Bilimsel düzeyi önceki kongreye göre daha iyi olan bu kongrede sektör temsilcilerinin kongreye davet edilerek tebliğ sunmalarının sağlanması üniversite-sanayii işbirliğini güçlendirecek olması açısından büyük önem arz etmektedir. Kongre, öğretim elemanları arasındaki işbirliği açısından da ayrı bir önem taşımaktadır. Kongrede daha önce düzenlenen kongrelerden farklı olarak daha güncel konuların tartışılması takdirle karşılanmıştır. Kongrenin gıda güvenliği alanında dünyanın en büyük mesleki organizasyonu olan IAFP (Uluslararası Gıda Koruma Birliği) ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı işbirliğinde gerçekleştirilmiş olması da önemli bir gelişmedir. Diğer taraftan kongre basın-yayın mensupları tarafından ilgiyle izlenmiş ve tartışılmıştır. Kongrenin düzenlenmesinde ve başarılı bir şekilde sonuçlanmasında emeği geçen başta Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Sayın Samim SANER olmak üzere düzenleme ve bilimsel danışma kurullarında görev alan, panel ve oturumlarda sunum yapan tüm katılımcılara içtenlikle teşekkür ederim. Kongrede çok sayıda sanayici ile tanışmam ve öğrencilerimle/meslektaşlarımla karşılaşmam beni ziyadesiyle memnun etmiştir.

Ümit Bilal Parlak - Teknik Tarım Ürünleri Ltd. Şti. Teknik Müdürü

Başarıyla gerçekleştirilen Kongremiz Türkiye'de çok eksikliği hissedilen bir konuda önemli bir boşluğu kapatmıştır. Çağımızın ve bütün dünyanın en güncel ve önemli konusu doğru ve sağlıklı beslenmedir ve bunun yolu da Gıda Güvenliğinden geçmektedir.

Ümit Bilal Parlak - Technical Manager of Teknik Tarım Ürünleri Ltd.

The Congress has filled an important gap in Turkey in an area that needs such initiatives. The most current and important issue of today's world is correct and healthy nutrition and this can only be ensured by food safety.

Başarıyla gerçekleştirilen Kongremiz Türkiye'de çok eksikliği hissedilen bir konuda önemli bir boşluğu kapatmıştır. Çağımızın ve bütün dünyanın en güncel ve önemli konusu doğru ve sağlıklı beslenmedir ve bunun yolu da Gıda Güvenliğinden geçmektedir.

Yerli ve yabancı bütün konuşmacıların alanlarında uzman isimler olması, seçilen konuların önemli ve katılımcılar açısından ilgi çekici olmaları, hem Türkiye'nin Gıda Güvenliği bilincine katkı sağlamış, hem de yoğun ilgi gösteren davetlilerin kongreden tatmin olarak ve bir sonraki kongreyi iple çekerek ayrılmalarını sağlamıştır. Ayrıca Devlet Kurumlarının, özel sektör temsilcilerinin ve STK'ların da katkılarını göz ardı etmemek gerekir. Gerçekten büyük katkı sağlayarak kongrenin hedeflerine ulaşmasında etkileri olmuştur.

Bana göre Gıda Güvenliği Derneği'nin omuzlarındaki yük biraz daha artmıştır. Çünkü beklentilerin arttığı bir sürece girilmiştir ve bir sonraki kongrenin, Ulusal ve Uluslar arası boyutları daha geniş, hem güncel hem spesifik konuları ele alan, geniş kitlelere önemli mesajlar iletebilecek bir yapı ve organizasyonla gerçekleştirilmesi gerekmektedir. 3. Kongrenin daha başarılı gerçekleşmesi için neler yapabiliriz düşünceleri ve bir an önce gerçekleştirilebilmesinin heyacanı ile beklemekteyiz.

Mehmet Tarakçıoğlu - T.C. Başbakanlık Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı Tarım Dairesi Başkanı

Tarladan çatala ulaşan zinciri kapsayan "Gıda Güvenliği" için Kongre, paydaşların bir araya gelmesi ile gıda güvenliğinin bir çok alanında farkındalık yaratılması anlamında başarıya ulaşmıştır.

Mehmet Tarakçıoğlu - Head of Agriculture Department of State Planning Organization

The Congress, which covers all food safety issues from farm to fork, has been successful in gathering the stakeholders together and increasing the awareness in various aspects of food safety.

Tarladan çatala ulaşan zinciri kapsayan "Gıda Güvenliği" için Kongre, paydaşların bir araya gelmesi ile gıda güvenliğinin bir çok alanında farkındalık yaratılması anlamında başarıya ulaşmıştır. Kongre kapsamında, firmaların rekabet gücü için önemli olan bilgi ve teknoloji transferinin önemli araçlarından biri olan firmalar arası ikili görüşme (B2B) etkinliğinin gerçekleştirilmesi ise Kongre düzenleyicilerinin takdir edilmesini gerektirmektedir. Kongre'de ön plana çıkan, kamu düzenlemelerinde şeffaflık, etkin iletişim ve katılımcılığın sağlanması, küçük işletmelerin rekabet edebilirliklerine özel önem verilmesi, gıda güvenliğiyle ilişkili veri sistemlerinin oluşturulup güvenilirliklerinin geliştirilmesi ile sorunlu alanlarda analiz ve değerlendirmelerin gerekliliği konularının, bir kamu çalışanı olarak, çalışma programımızın en önemli gündem maddelerinden olacağını da söylemeliyim.

Elif Belbez - Tat Konserve Sanayii A.Ş. Ürün Geliştirme ve Kalite Güvence Grup Yöneticisi

Gıda Güvenliği'nin her yönüyle değerlendirildiği doyurucu, katılımcıları bilgilendiren keyifli bir kongre gerçekleşti. Konuşulan birçok konunun, tartışılan ve sunulan kavram ve düşüncelerin gıda güvenliği alanında atılacak adımlara yol gösterici olduğunu düşünmekteyim.

Elif Belbez - Product Development & Quality Assurance Group Manager of Tat Konserve Sanayii A.Ş.

We had a very fruitful congress where all aspects of food safety was discussed and the participants were informed. I believe that all discussions and ideas shared during the congress will be guidelines for future actions in this area.

Gıda Güvenliği'nin her yönüyle değerlendirildiği doyurucu, katılımcıları bilgilendiren keyifli bir kongre gerçekleşti. Konuşulan birçok konunun, tartışılan ve sunulan kavram ve düşüncelerin gıda güvenliği alanında atılacak adımlara yol

gösterici olduğunu düşünmekteyim.
Kongre süresince tarladan çatala giden yolculuğun doğru ve yanlışları farklı platformlarda tartışıldı. Kongre'nin en önemli özelliği, yerli ve yabancı akademisyenler, bürokratlar, tedarikçiler, üreticiler, perakendeciler, sivil toplum kuruluşları ve tüketiciler olmak üzere tüm tarafları bir araya getirerek, tarafların birbirini anlayabilme olanağı sunmasıydı. Gıda Güvenliği'nin sağlanmasında etkin kontrol yöntemlerinden biri olan mevzuatların hazırlanma süreçlerinden başlayıp merdivenaltı üretimin sorgulanmasına kadar birçok farklı konuda katılımcıların bilgi paylaşımında bulunduğu bir kongre gerçekleşti.
Konusu Gıda Güvenliği olan tek kongrenin üçüncüsünün de aynı heyecanla tüm paydaşlar tarafından heyecanla beklenmekte olduğunu da belirtmek isterim.

Eren Numanoğlu - 2. Gıda Güvenliği Kongresi Posteri Birincisi

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Araştırma Görevlisi

Bu organizasyonun, ülkemizden ve yurtdışından konusunda uzman çok sayıda araştırmacıyı ve gıda sanayinin değişik sektörlerinden katılımcıları buluşturarak gıda güvenliği konusunun geniş boyutuyla ele alınması için önemli bir platform oluşturduğunu düşünüyorum. Düzenlenen bu 2. Kongrenin de çeşitli sunumlar ve paylaşımlarla gıda güvenliği ile ilgili güncel konuları geniş çerçevede değerlendirme imkanı sağlayarak amacına ulaştığı kanaatindeyim.

I consider that this Congress is a significant platform for both national and international experts, researchers and sector representatives to discuss the food safety subject broadly. I believe that the congress achieved its objective providing the opportunity to discuss food safety issues through different presentations and exchange of information.

2. Gıda Güvenliği Kongresi'nde Poster ödülü aldınız. Kongreye nasıl hazırlandınız, böyle bir sonuç bekliyor muydunuz?

Çalışmalarımda, daha önce yapılmış araştırmalarla ortaya konmuş bilimsel verilere dayanmakla birlikte, mümkün olduğunca özgün sonuçlara ulaşmaya çaba gösteririm. Kongreye sunduğum posterimin birincilik ödülü almasında da bu yaklaşımımın etkili olduğunu düşünüyorum. Ancak kongrede çeşitli ülkelerden çok sayıda poster sunulduğu için ve posterlerin içerikleri hakkında önceden bilgim olmadığından açıkçası bu sonuç benim için de sürpriz oldu.
Posterimde sunmuş olduğum çalışmada, son yıllarda üzerinde sıkça araştırmalar yapılan mikotoksinlerin gıda üretim prosesleri sırasında miktarlarında meydana gelen azalmalar konusuna farklı bir açıdan yaklaşmayı hedeflemiştik. Bu kapsamda, mısır ekmeği üretimini model alarak farklı sıcaklıklarda bir mikotoksinin (deoksinivalenol) bozunma kinetiğini belirledik ve bu matematiksel yaklaşımın deneysel azalmaları tahmin etmedeki başarısını ortaya koyduk. Bu sonuca ulaşmamızı sağlayan çalışmalarımızın başlangıcı, İtalya'da bulunan Ulusal Araştırma Konseyi (CNR) bünyesindeki Gıda Üretim Bilimleri Enstitüsü'nde (ISPA), AB 6. Çerçeve Programı kapsamında desteklenen MoniQA Mükemmeliyet Ağı Projesi bursuyla aldığım 6 aylık eğitime ve bu eğitim sırasında yaptığım araştırmalara dayanmaktadır.

Aldığınız ödül, hedefinizi etkiledi mi? Genç meslektaş adaylarınıza neler söylemek istersiniz?

Akademik kariyerimde amaçladığım yere ulaşmamda bu ve benzeri ödüllerin katkısı olacağını düşünüyorum. Öğrenci arkadaşlarıma üniversite yıllarından itibaren amaçlarını ve bu amaca ulaşmak için elde etmeleri gereken hedefleri iyi belirlemelerini öneririm. Bunun için öncelikle çok iyi bir planlama yapmaları, araştırmacı olmaları ve kendilerini sürekli geliştirmeleri gerekir. Öğrencilik dönemlerinde sektörlerini ilgiyle takip etmeleri ve staj fırsatlarını iyi değerlendirmeleri faydalı olacaktır. Alanlarındaki yenilikleri izlemeleri ve karşılarına çıkabilecek fırsatları değerlendirebilmeleri için konfor alanlarını terk etmeyi de göze almaları gerekir. Ben de yurtdışına ilk çıkışımda bilinmezlerin yarattığı bir tedirginlik hissediyordum, ancak gerekli olduğuna inandığım için gittim ve zaman içinde kazanımlarım bana doğru bir karar verdiğimi gösterdi. Yurtdışında aldığım eğitim bugün H.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümümüzde mikotoksinlerle ilgili gerçekleştirmekte olduğumuz araştırma faaliyetlerinin temelini teşkil etti.

2. Gıda Güvenliği Kongresi hakkındaki düşüncelerinizi de alabilir miyiz?

Bu organizasyonun, ülkemizden ve yurtdışından konusunda uzman çok sayıda araştırmacıyı ve gıda sanayinin değişik sektörlerinden katılımcıları buluşturarak gıda güvenliği konusunun geniş boyutuyla ele alınması için önemli bir platform oluşturduğunu düşünüyorum. Düzenlenen bu 2. Kongrenin de çeşitli sunumlar ve paylaşımlarla gıda güvenliği ile ilgili güncel konuları geniş çerçevede değerlendirme imkanı sağlayarak amacına ulaştığı kanaatindeyim.

F⁴ESL Tarladan Çatala Avrupa Gıda Mevzuatı uzaktan eğitimi başladı!

Kalite Sistem Grubunun koordinatörlüğünü yapmakta olduğu, Gıda Güvenliği Derneğinin de denetleyici ortak olarak görev aldığı F⁴ESL Tarladan Çatala Avrupa Gıda güvenliği Mevzuatı Eğitim Projesi tüm hızıyla devam ediyor.

İkinci yılının içinde olan F⁴ESL projesi kapsamında 2 ücretsiz pilot eğitim gerçekleştirilecek. İlk eğitim dönemi 3 Nisan 2011 tarihi itibariyle İngilizce olarak başladı. 2 ay sürecek olan bu eğitim sonrasında Haziran ayında gerçekleşecek olan 2. eğitim dönemi ise İngilizce, Türkçe ve Bulgarca dillerinde katılımcılara sunulacak. Şu ana kadar Avrupa ülkeleri ve diğer dünya ülkelerinden 1600'ü aşkın başvuru alan F⁴ESL eğitiminde en az 500 kişinin eğitilmesi hedefleniyor. Projenin hedef kitlesi ise gıda üreticileri ve işleyicileri, resmi denetçiler/kontrolörler, gıda ve gıda güvenliği ile ilgili birlik, oda ve dernek üyeleri, yerel organlar, ithalatçılar& ihracatçılar ile ilgili bölümlerden mezun ve ilgili bölümlerde eğitim gören öğrencileri kapsıyor.

21-23 Mart tarihlerinde tüm proje ortakları pilot eğitim dönemlerini ve proje yaygınlaştırma aktivitelerini görüşmek üzere İspanya'da toplandı. Projenin İspanyol ortağı ITACYL'in (Agrarian Technological Institute of Castilla y León) ev sahipliğinde gerçekleştirilen 3. proje toplantısı 3 gün sürdü.

Proje hakkında detaylı bilgiye www.f4esl.eu adresine ulaşabilirsiniz.

F⁴ESL - From Farm to Fork European Food Safety Legislation Distant Training Programme starts!

F⁴ESL - From Farm to Fork European Food Safety Legislation Training Programme which is coordinated by Kalite Sistem Group and supervised by Food Safety Association is continuing with success.

Dr. Kenneth Marsh ile Dünya'daki Açlığa Çözüm ve Küresel Gıda Korunmasında Ambalajın Önemi Semineri

Küresel Gıda Korunması Sağlayarak Dünya'daki Açlığa Çözüm Konusunda 18 Mart 2011'de Ambalaj Sanayicileri Derneği ve Gıda Güvenliği Derneği işbirliği ile ASD-Ambalaj Binası'nda seminer-görüş alışverişi toplantısı düzenlendi.

Yapılan araştırmalar neticesinde Dünya üzerinde çoğalan insan nüfusu ve doğal kaynakların hızla tükenildiği düşününde insanlığı bekleyen açlık tehlikesi ile savaşmada diğer önlemler yanında ambalajın katkısı yadsınılamaz bir gerçektir. Açlık tehlikesinin söz konusu olduğu ülkelerde yapılacak çalışmalarda gıda uzmanları kadar ambalaj üreticilerine de önemli görevler düşmektedir.

Küresel gıda korunması konularında çalışmaları ile adını duyuran Dr. Kenneth S. Marsh'ın konuk konuşmacı olarak katıldığı bu toplantıya gerek gıda sektörününün gerekse ambalaj sektörünün uzmanları ilgi gösterdi.

Gıdanın üretim noktasından tüketiciye ulaşıncaya kadar doğru şekilde işlenip uygun ambalaj ile tüketiciye sunulması işleminde öne çıkabilecek gıda kayıplarının en az indirilmesinde çok önemli olduğunun üzerinde duruldu.

Karşılıklı soru ve cevap olarak ilerleyen toplantıda, sektörlerin bu alandaki sıkıntılarına da değinildi.

Seminar on "Solution of Global Hunger Problem and the Importance of Packaging for Protection of Food"

A seminar and information exchange meeting on Protection of Global Food for Solution of World's Hunger Problem was organized on 18 March 2011 by Turkish Packaging Industry Association in cooperation with the Food Safety Association.

Türkiye-AB Müzakere sürecinde Kamu-Sivil Toplum İşbirliği Toplantısı düzenlendi

Avrupa Birliği uyum sürecinde, 5966 sayılı Kanun'un yayımlanması ile açılan 12. Fasıl "Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası" çerçevesinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı tarafından düzenlenen "Türkiye-AB Müzakere Sürecinde Kamu-Sivil Toplum İşbirliği' toplantısı 21 Aralık 2010 tarihinde Ankara'da gerçekleştirildi. Gıda Güvenliği Derneği'nin de katılımda bulunduğu toplantıya, Türk tarım sektöründe özellikle Fasıl 12 kapsamında yer alan konularda faaliyet gösteren kamu kurumları, sektör temsilcileri, sivil toplum kuruluşları, üniversiteler ve araştırma kurumları ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı temsilcileri katıldı.

Faslın, ülke ve paydaş çıkarları ile sektörün uluslararası rekabet gücünü doğrudan ilgilendiren kapsamı ve açılış kriterleri kadar kapanış kriterlerinin de ivme kaybetmeksizin sürdürülmesi gerekliliği dikkate alındığında, kamu ve sivil toplum arasında güvene ve uzlaşıya dayalı, güçlü ve sürdürülebilir bir işbirliği gereksinimden hareketle düzenlenen toplantı, Devlet Bakanı ve Başmüzakereci Sayın Egemen Bağış, Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın Mehmet Mehdi Eker ve Dış İlişkiler ve Avrupa Birliği Koordinasyon Dairesi Başkanı Dr.Mustafa İmir'in açılış konuşmaları ardından teknik oturumlar ile devam etti.

Açılış konuşmaları sonrasında; Kamu Kurum ve Kuruluşlarından ilgili yetkililer ve STK temsilcilerinden oluşan çalışma grupları ile; Avrupa Birliği ile müzakere sürecinde Paydaş beklentileri, süreçteki olası sorunlar ve çözüm önerileri konularında moderatörler eşliğinde teknik oturumlar gerçekleşti.

Oturumlarda yapılan çalışmaların genel değerlendirmesinde; müzakere sürecinde Sivil Toplum Kuruluşları ile işbirliğinin sağlanması, uyum sürecinde Kamu Kurumları tarafından mevzuat, teknik ve mali konuların iyi analiz edilerek gerekli alt yapının güçlendirilmesi ve orta düzeydeki gıda işletmelerinin geliştirilmesi yönünde finansal kaynak program ve projelerin oluşturulması gibi başlıklar ön plana çıktı.

4. The Meeting on "Public- Civil Society Cooperation in Turkey-EU Negotiation Process" was held

The Meeting on "Public- Civil Society Cooperation in Turkey-EU Negotiation Process", which was organized by the Foreign Relations and EU Coordination Department of the Ministry of Agriculture and Rural Affairs, was held on 21 December in Ankara, within the framework of negotiation Chapter 12- Food Safety, Veterinary and Phytosanitary Policy" which was opened for negotiation following the adoption of Law No 5996.

"Hijyen ve Gıda Güvenliği Bilinçlendirme" projesi Kadıköy ilçesinde başlıyor

Gıda Güvenliği Derneği, Kadıköy Belediyesi ve Kadıköy Kent Konseyi işbirliğinde gıda işletmelerinde çalışan personele ve işyeri sahiplerine yönelik gıda hijyeni eğitiminin verilmesini amaçlayan proje ilk olarak Caferağa, Osmanağa ve Rasimpaşa Mahallerinden oluşan pilot bölgede gerçekleştirilecek.

Bu kapsamda Kadıköy Kent Konseyi Sağlık Komitesi bünyesinde Gıda Güvenliği Derneği'nin geliştirdiği Hijyen ve Gıda Güvenliği Bilinçlendirme Projesi için Kadıköy Belediye Başkanı Selami Öztürk, Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe ve Kadıköy Kent Konseyi Başkan Yardımcısı Nüvit Şahlıoğlu bir protokol imzalayarak, özellikle restoran, büfe ve kafeteryaların yoğunlukta olduğu 3 mahalledeki tüm gıda işletmelerinde çalışan personelin ve sahiplerinin hijyen eğitimi almaları sağlanacak.

Gıda Güvenliği Derneği'nin uzmanları tarafından verilecek eğitimlerde, gıdaların hazırlanması, sunum ve saklanması aşamalarında hijyen kuralları ile işletmelerin temizlik konularında eğitimler verilecek. Yarım gün sürecek eğitimler sonunda katılımcılar sertifika alırken, işletmelere de bu eğitime katıldıklarına dair aldıkları çıkartmaları vitrinlerine yapıştırarak, tüketici nezdinde bir farkındalık yaratılacak.

Protokol imza töreninde konuşan Kadıköy Belediye Başkanı Selami Öztürk, Kadıköy de daha önce de hijyen ve gıda güvenliği konusunda çalışmalar yapıldığını ancak Gıda Güvenliği Derneği ile yapılacak bu yeni projenin daha kapsamlı olduğuna dikkat çekti.

Türkiye de gıda işletmelerinin hep görünen kısımlara, vitrinlerine özen gösterdiğini oysa en önemli konunun görünmeyen taraflardaki hijyen ve gıda güvenliği olduğunu belirterek şunları söyledi: "Bütün iş yeri çalışanlarının, işyeri sahibinden, garsonuna, temizlikçisine kadar tüm çalışanların gıda güvenliği ve hijyen konusunda bilinçlendirilmesi, eğitilmesi gereklidir. İş yerlerinde personel değişimi oldukça bu eğitimlerin tekrarlanması gerekmektedir, yeni proje ile bu önemli eksikliği de gidermiş olacağız. Bu eğitimlere katılımı zorunlu tutacağız. Kadıköylüler de yemek yedikleri işletmelerde bu sertifika ve çkartmaları gördüklerinde daha güvenle yemek yiyecekler."

Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe proje ile gıda üretimi ve servisi yapan işletmelerin, üretim ve serviste gıda güvenliğini kabul edilebilir seviyede uygulayabilmeleri ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasını amaçladıklarını ve tüm eğitimlerin ücretsiz olacağını kaydetti. Gökçe, pilot bölge olarak seçilen Kadıköy den sonra eğitimleri diğer ilçelerde de gerçekleştirmek için Avrupa Birliği Fonlarına başvuracaklarını da söyledi.

The first pilot activity of the project on training of food business operators and the personnel on food hygiene which is being implemented by Turkish Food Safety Association, Kadıköy Municipality and Kadıköy City Council in cooperation, was performed in Caferağa, Osmanağa ve Rasimpaşa districts.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner "Günümüzde Gıda Güvenliği" konulu seminer verdi

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Seminer Günleri kapsamında Gıda Mühendisliği Bölümü'nün daveti üzerine 10 Ocak "Günümüzde Gıda Güvenliği" konulu seminer verdi. Gıda Mühendisliği Bölümü, Gıda Teknolojisi Bölümü ve Anne ve Çocuk Gelişimi Bölümü Öğretim Üyelerinin, İYSAD Yönetim Kurulunun ve Gıda Mühendisliği Doktora Programı Öğrencilerinin katıldığı ve yoğun ilgi gösterdiği seminerde gıda güvenliğinin geçmişi, bilimsel alan olarak gelişimi, Dünya'da ve ülkemizde yapılan araştırmalar Saner tarafından aktarıldı. Büyük ilgiyle izlenen seminer öğretim üyelerinin ve öğrencilerin sorularıyla son buldu.

Samim SANER delivered a seminar on "Today's Food Safety"

Mr. Samim SANER, the President of Food Safety Association, delivered a seminar on "Today's Food Safety" on 19 January 2011 at Aydın University upon the invitation of the Food Engineering Department within the scope of Seminar Days of the Institute of Science.

ÜLKER
Kalbim
Stik Yağ
Hayat Dolu Kalplere...
Kolesterol içermez
Düşük Sodyumlu
5 adet x 50 gram
Yeni!
ÜLKER
Kalbim
Stik Yağ
Kolesterolsüz
Düşük Sodyumlu
Kalsiyum Kaynağı
TRANS YAĞ YOKTUR
ÜLKER
Mutlu bir an

EFSA ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) hayvanlardaki ve insanlardaki TSE'ler arasındaki ilişkiyi gösteren bilimsel kanıtları inceliyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) insanlarda ve hayvanlardaki Bulaşıcı Süngerimsi Beyin Hastalıkları (Transmissible Spongiform Encephalopathies - TSE) arasındaki muhtemel bağlantıyı gösteren en güncel bilimsel verileri inceleyen ortak bir görüş yayımladı. Hayvanlar ve insanlar ile bağlantılı TSE'lerin değerlendirilmesinde kullanılan mevcut epidemiyolojik ve laboratuvar araçları ve metotları eleştirel bir gözle değerlendirildi.

Yayımlanan görüşte, EFSA ve ECDC, AB seviyesinde konuya ilişkin mevcut çalışmaları kapsamlı bir şekilde inceledi. Görüş, EFSA tarafından daha önce yürütülen TSE ajanlarının zoonotik potansiyelini inceleyen çalışma ile prion hastalıklarına ilişkin diğer bilimsel çalışmaları temel alıyor.

Görüşte yer alan bulgular, hâlihazırda zoonotik olduğu (hayvanlardan insanlara geçtiği) kanıtlanan tek TSE'nin, Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı (BSE), insanlarda bilinen türü ile Creutzfeldt-Jakob hastalığı (vCJD), olduğunu doğruluyor. Epidemiyolojik kanıtlar, TSE'lerin insanlardaki en yaygın türünün Creutzfeldt-Jakob hastalığı olduğunu gösteriyor. Sporadik CJD'nin nedeni hala belirsiz. Bilimsel araştırmalar hala enfeksiyonun çevresel bir kaynağını bulamazken, az sayıda vakanın zoonotik nedenlerden kaynaklandığı ihtimali yok sayılamıyor. Koyun ve keçilerde görülen klasik scrapie hastalığının zoonotik olduğuna ilişkin hiçbir epidemiyolojik kanıt yok, ancak koyun ve keçilerdeki atipik scrapie hastalığının zoonotik olup olmadığını değerlendirmek için mevcut bilimsel veriler sınırlı kalıyor.

Diğer TSE'ler ile ilgili olarak, halen mevcut olan belirsizlikler hayvanlar ve insanlar arasındaki bağlantı ile ilgili net bir sonuca varılmasına engel oluyor. Bunun nedenlerinden birisi TSE'lerin hayvanlarda izlenmesine ilişkin verilerin kısa bir süre önce elde edilmesi nedeniyle insanlara ilişkin verilerle kıyaslanamamasıdır. Bu nedenle görüşte insanlarda ve hayvanlarda sistematik bir izlemenin devam etmesi tavsiye edilmektedir.

Bilim insanları, epidemiyolojik verilere ilave olarak TSE'nin laboratuvar koşullarında deneysel bulaşmasına ilişkin verileri de incelemiştir. Görüşte, bu çalışmalardan bazılarının sonuçlarının Sığırlardaki Süngerimsi Beyin Hastalığının (BSE) yanında diğer TSE'lerin de bulaşma ihtimali olduğunu ortaya koyduğu belirtilmektedir. Özellikle bazı veriler, yeni bir atipik BSE ajanının (L-BSE ve BASE) klasik BSE'ye benzer hatta daha yüksek zoonotik potansiyeli olduğunu göstermektedir. Ancak görüşte, bu laboratuvar çalışmalarının, gerçek yaşam koşullarında insan ve hayvanlar arasında TSE bulaşmasının ölçülmesi bakımından ne kadar bilgilendirici olduğunu tanımlamanın mümkün olmadığı belirtilmiştir.

EFSA ve ECDC'nin ortak görüşü, TSE'lerin zoonotik potansiyeline ilişkin durumu özetleyerek, risk yöneticilerini ciddi bir sağlık sorunu olan TSE ile ilgili çalışmalarında desteklemektedir. Rapora aşağıdaki adresten ulaşılabilmektedir:
http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/1945.htm

Kaynak: www.efsa.europa.eu

EFSA and ECDC review scientific evidence on possible links between TSEs in animals and humans

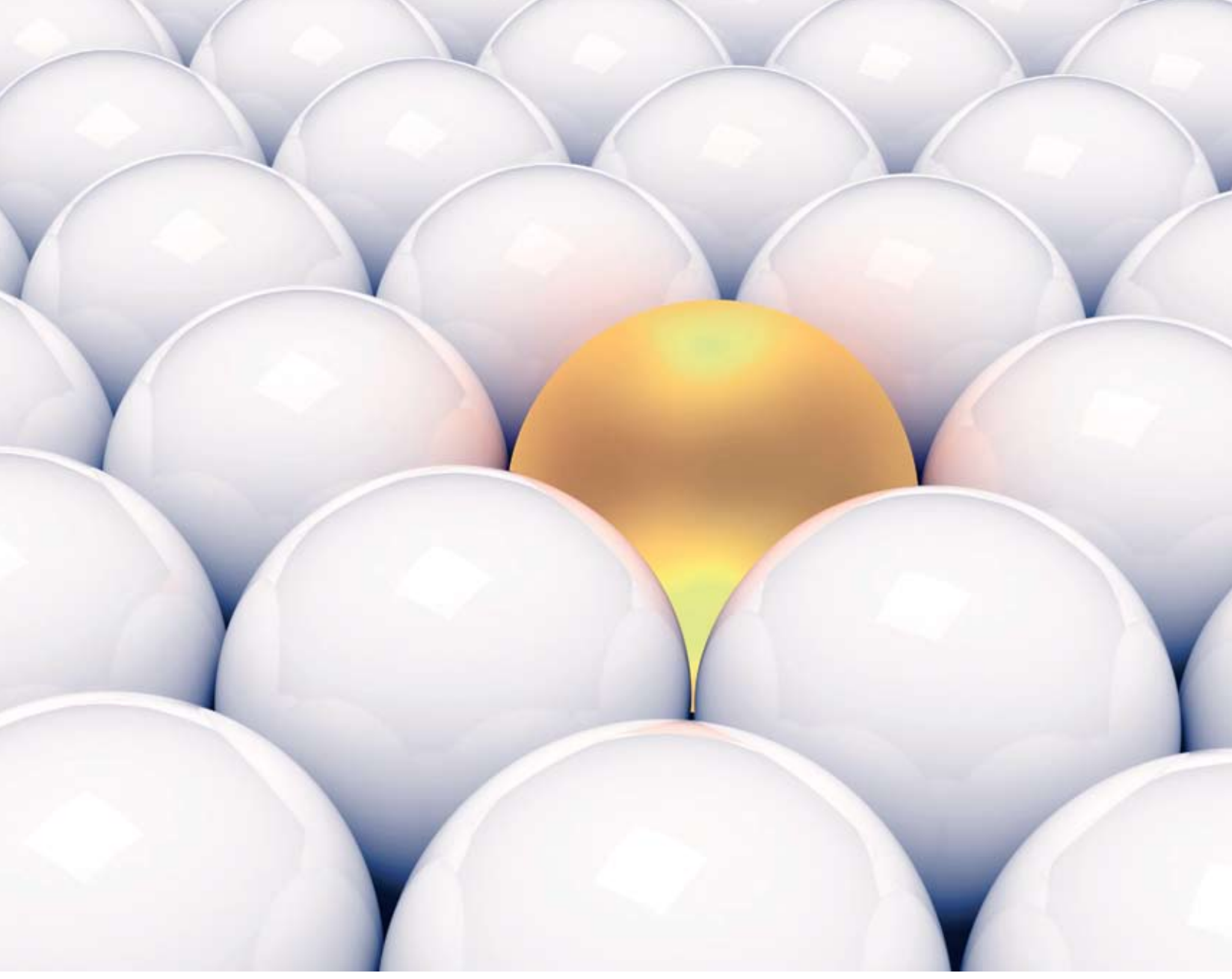
The European Food Safety Authority (EFSA) and the European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) have published a joint opinion reviewing the latest available scientific information on possible links between Transmissible Spongiform Encephalopathies (TSEs) in animals and humans. This joint opinion of EFSA and ECDC provides an overview of the situation in relation to the zoonotic potential of TSEs and may support risk managers in their work on those TSEs which are of major concern for human health.

EFSA karamel renklendiricilerinin güvenliğini gözden geçiriyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin (EFSA) Gıda Katkıları ve Gıdalara İlave Edilen Besin Kaynaklarına ilişkin Paneli, Avrupa Birliği'nde kullanım için onaylanmış karamel renklendirici grubunun güvenliğini değerlendirdi. Renklendiriciler için daha önce tespit edilen Günlük Kabul Edilebilir Alım Değerlerini (ADI) gözden geçiren Panel, tüm karamel renklendiricilerini kapsayan bir grup ADI belirlemiştir. Panel aynı zamanda, bu renklendiricilerin üretiminde oluşan bazı yan ürünlerin güvenliğini de değerlendirerek bu ürünlerin karamel renklendiricilerindeki seviyelerinin teknik olarak en düşük düzeyde tutulmasını tavsiye etmiştir. Panel, karamel renklendiricilerinin üretimi ve üretim sırasında diğer maddelerin oluşumu ve özellikleri arasındaki ilişkiyi inceleyen ilave araştırmalar yapılmasını tavsiye etti. Panel mevcut veriler ışığında, bu karamel renklendiricilerinin genotoksik ve kanserojen olmadığı ve insanların üremeleri ve gelişmekte olan çocuklar üzerinde olumsuz bir etkisi olduğuna dair bir kanıt bulunmadığı sonucuna varmıştır. Panel, bu renklendiricilerin üçünün (E150a, E150c, E150d) sanayi tarafından rapor edilen maksimum düzeylerde kullanılması halinde, bu renklendiriciyi içeren gıdaları yüksek miktarda tüketen yetişkinlerin ve çocukların belirlenen günlük alım değerini aşabileceğini de belirtmiştir. Söz konusu Panelde yer alan uzmanlar karamel renklendiricilerinin imalatı sırasında yan ürünler oluşabileceğini ve bunların renklendiricilerindeki tür ve miktarlarının işleme türüne göre değişkenlik gösterdiğini bildirmiştir. Bazıları toksik olan furan veya 5-hidroksimetil-2-furfural (5-HMF) gibi bu bileşenlerin güvenliğini inceleyen bilim insanları, AB'de karamel renklendiriciler için tanımlanan özelliklerin, bu tür bileşenler için azami seviyeleri de içermesi gerektiğini belirtti.

EFSA reviews safety of caramel colours

The European Food Safety Authority's scientific Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS) has assessed the safety of a group of caramel colours [1] authorised for use in food in the European Union. The Panel has revised the previously established Acceptable Daily Intakes (ADIs)[2] for these colours and set a group ADI covering all caramel colours. The Panel also looked at the safety of some by-products resulting from the production of these colours and recommended to keep their levels in caramel colours as low as technologically possible. Based on all available data, the Panel concluded that these caramel colours are neither genotoxic, nor carcinogenic and that there is no evidence to show that they have any adverse effects on human reproduction or for the developing child.



İşletmeniz uzman ellerde

- Gıda Güvenliği & Hijyen Denetimleri
- Tedarikçi Denetimleri
- Temizlik ve Bina Bakım Denetimleri
- Alışveriş Merkezi Denetimleri
- Enerji Verimlilik Denetimleri
- Çevre Denetimleri
- Kalite Sistemleri Kurulum Danışmanlığı

Gıda güvenliğinde sizi farklılaştıran güç.

Diversey Consulting'in uzman gücü, rakiplerinizden farklılaşmanız için yanınızda... Gıda güvenliği, hava şartlandırma, su, enerji ve atık yönetimi konuları gibi insan sağlığını ve çevreyi koruyan önlemler, artık sizin için zorluk olmaktan çıkacak. Rekabette avantaj sağlayan konular haline gelecek. Denetim, danışmanlık ve eğitimden oluşan hizmetlerimiz işletmenizi kısa sürede hak ettiği hedeflere taşıyacak. İnsan sağlığına ve doğaya verdiğiniz önem, sertifika ve belgelerle tescillenecek. Böylece müşterilerinizin güvenini tazelerken rakiplerinizden farklılaşmak yolunda önemli bir adım atacaksınız.

www.diversey.com | www.gidadaguven.com

Diversey™ Consulting

EFSA gıda tüketimine ilişkin yeni veri tabanının kullanımını açıklıyor

EFSA, Avrupa Birliği'nde gıda tüketimine ilişkin bilgilerin toplandığı yeni kaynak olan ve bazı AB ülkelerine ilişkin detaylı verileri kapsayan Kapsamlı Gıda Tüketimi Veritabanı'na ilişkin bir değerlendirme yayımladı. Yeni veritabanı AB'de gıdalara ilişkin tehlikeler ile bağlantılı risklerin belirlenmesinde önemli bir rol oynayacak ve tüketicilerin bu tür tehlikelere maruz kalması ile ilgili daha doğru tahminler yapılmasına imkân vererek EFSA'nın risk değerlendirme çalışmalarında temel bir adım oluşturacaktır. Üye Devletler ile yakın işbirliği içinde geliştirilen veritabanı, gelecekte EFSA görev kapsamına giren, AB nüfusunun besin alımının değerlendirilmesi gibi diğer alanlarla da ilişkilendirilecektir. EFSA tarafından yayımlanan değerlendirme veritabanında yer alan özet istatistiklerin ulusal düzeyde ve AB düzeyindeki gıda güvenliği ve halk sağlığı uzmanlarınca nasıl kullanılabileceğine ilişkin açıklamaları da kapsamaktadır.

Kapsamlı Veritabanı, 22 Üye Devlette gerçekleştirilen toplam 32 farklı diyet araştırmasının verilerini içermektedir. Veritabanında yer alan özet istatistikler, gıda zincirinde bulunabilecek farklı maddelere akut ve kronik maruz kalma ile ilgili verilerin hızlıca taranmasına imkan vermektedir. Veritabanında her ülke için gıda tüketim verileri kategorilere ayrılmış olup, yaş (bebeklerden 75 yaşındaki yetişkinlere kadar), gıda grubu (yaklaşık 160 adet) ve tüketim tipi (düzenli ve fazla tüketim) gibi verileri içermektedir ve her bir kategoride yer alan kişiler için ayrı ayrı hesaplamalar yapılabilmektedir.

Yeni veritabanına ilişkin çalışmalar 2008 yılında, EFSA her bir Üye Devletten ulusal beslenme araştırmalarını yapmalarını istemesi üzerine verilerin toplanması ile başlamıştır. Bu veritabanı EFSA'nın risk değerlendirme çalışmaları için faydalı olmakla birlikte, içerdiği veriler farklı yöntemler kullanılarak toplanmış olup, ülkeler arasında doğrudan bir karşılaştırma yapılması için uygun değildir. Bu nedenle, Avrupa düzeyinde doğru, uyumlaştırılmış ve detaylı gıda tüketim verilerinin toplanması EFSA'nın çalışmaları açısından önem arz etmektedir ve AB Üye Devletleri arasındaki işbirliği bu bakımdan bir öncelik teşkil etmektedir. EFSA, Üye Devletler ile birlikte, toplanan verilerin karşılaştırılmasına imkan verecek bir gıda tüketim araştırmaları geliştirmeye çalışmaktadır. Bu girişim, "Avrupa'da Mönüde Ne Var" (EU MENU) adıyla yürütülmekte olup, bu kapsamda yürütülen pilot çalışmaların 2012 yılında tamamlanması beklenmektedir.

EFSA explains use of its new food consumption database

The European Food Safety Authority (EFSA) has published an overview of its first Comprehensive Food Consumption Database, a new source of information on food consumption in the European Union, containing detailed data for a number of EU countries. The new database will play a key role in the evaluation of the risks related to possible hazards in food in the EU and will allow more precise estimates of consumers' exposure to such hazards, a fundamental step in EFSA's risk assessment work. The collection of accurate, harmonised and detailed food consumption data at a European level is important for EFSA's work and in this regard, cooperation with EU Member States is considered a priority.

EFSA, Aspartama ilişkin yeni çalışmaları değerlendirerek güvenilirliğini teyit etti

Pek çok gıda ve içecekte kullanılan bir tatlandırıcı olan Aspartamın kullanımına 20 yıl içinde dünyanın pek çok ülkesinde izin verildi. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) aspartamın insan tüketimi için güvenli olduğunu düşünüyor ve bugüne kadar EFSA'nın risk değerlendirmesini değiştirmesini gerektirecek hiçbir bilimsel kanıta rastlanmadı. EFSA, Aspartama ilişkin bilimsel çalışmaların yeniden gözden geçirildiği sürecin bir parçası olarak Aspartam ile ilgili iki yeni çalışmaya ilişkin açıklamada bulundu.

EFSA'nın, farelerdeki kanser araştırmalarına ilişkin çalışma (Soffritti et al., 2010) ile yapay tatlandırıcılar içeren alkolsüz içecekler ile erken doğum arasındaki ilişkiyi araştıran prospektif kohort çalışmasını (Halldorsson et al., 2010) inceleyerek bunlara ilişkin bilimsel tavsiyede bulunması ve Aspartam ve Avrupa Birliği'nde halihazırda ruhsatlandırılmış olan diğer tatlandırıcılar ile ilgili daha önce yapılmış değerlendirmelerin değiştirilmesine gerek olup olmadığı konusunda bir sonuca varması talep edilmişti. Soffritti ve arkadaşları (2010) tarafından gerçekleştirilen çalışma, yapay bir tatlandırıcı olan Aspartama transplasental dönemde maruz kalan farelerde kanseri araştıran uzun vadeli bir çalışmadır. Çalışmayı yapan uzmanlar, sonuçlarına dayanarak Aspartamın erkek İsveç farelerinin akciğer ve karaciğerinde kanseri tetiklediğini öne sürmüştür. EFSA, bu kanser araştırmasını inceleyerek, yayımdaki mevcut veriler ışığında çalışmanın geçerliliğinin ve istatistiksel yaklaşımının değerlendirilemeyeceği ve sonuçların yorumlanamayacağı sonucuna vardı. Ayrıca İsveç farelerinde gözlemlenen ve genotoksik olmayan bileşenler sonucunda oluşan tümör tipinin insandaki risk değerlendirmesi ile bir ilişki bulunmamasına ilişkin genel kabul gerekçesi ile EFSA, Soffritti ve arkadaşlarının (2010) EFSA'nın Aspartama ilişkin önceki değerlendirmelerini yeniden gözden geçirmesine yeterli bir temel sunmadığı sonucuna vardı. Halldorsson ve arkadaşları (2010) 59.334 kadın ile geçekleştirdikleri kohort çalışmasında erken doğumu incelediler. Yazarlar, kohort çalışmalarının sonucunun yapay olarak tatlandırılan alkolsüz içecekler ile erken doğum arasında bir ilişki olduğunu gösterdiğini düşünüyor. EFSA bu çalışmayı da değerlendirerek, yapay olarak tatlandırılmış alkolsüz içecek tüketimi ile erken doğum arasındaki nedensellik ilişkisini destekleyecek herhangi bir kanıt olmadığı ve bu ilişkiyi kabul veya reddetmek için ilave çalışmalara ihtiyaç duyulduğu sonucuna vardı. Sonuç olarak EFSA, Soffritti ve arkadaşları (2010) ve Halldorsson ve arkadaşlarının (2010) yayımlarında verilen bilgilerin, Aspartam veya AB'de ruhsatlandırılmış diğer gıda tatlandırıcılara ilişkin önceki değerlendirmelerini yeniden gözden geçirmesini gerektirmediğine karar verdi.

Kaynak : www.efsa.europa.eu

EFSA assesses new Aspartame study and reconfirms its safety

The European Food Safety Authority (EFSA) considers Aspartame safe for human consumption and there is no scientific evidence to date which would support a change in EFSA's risk assessment. As part of a continuing review of scientific studies on Aspartame, EFSA has issued a statement on two new studies on Aspartame. The European Food Safety Authority was asked to provide scientific advice on two studies, namely a carcinogenicity study in mice (Soffritti et al., 2010) and a prospective cohort study on the association between intakes of artificially sweetened soft drinks and preterm delivery (Halldorsson et al., 2010). Overall, EFSA concluded that the information available from the Soffritti et al. (2010) and Halldorsson et al. (2010) publications do not give reason to reconsider the previous evaluations of aspartame or of other food additive sweeteners authorised in the European Union.

Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

ISACert tarafından verilen BRC, BRC-IoP, IFS, IFS-Lojistik, FSSC 22000, ISO 9001, GLOBALGAP sertifikalarının ortak amacı, perakendecilere, üreticilere ve tüm paydaşlara standartlar çerçevesinde gıda güvenliği / kalitesi - tüketici sağlığı ve yasal gereklilikler konusunda uluslararası güvence sağlamak ve ürünlerin uluslararası dolaşımını kolaylaştırmak ve tüketiciye güven vermektir.

ISACert tarafından yapılan belgelendirmeler birçok perakende zinciri tarafından önkoşul olarak tercih edilmekte ve ISACert'in gıda sektöründeki uzmanlığı nedeniyle, ISACert belgesi ürünlere uluslararası bir pasaport niteliği kazandırmaktadır.

ISA CERT

www.isaturkey.com

www.temtanitim.com

Tatlıdaki tatsız tehlike! (Nişasta bazlı şeker alarmı!...)

Gazete HABERTÜRK'ten Şükran Özçakmak'ın başlattığı "Nişasta bazlı şeker" dosyası Gazete HABERTÜRK, HABERTÜRK TV ve HABERTURK.COM'da tüm yönleriyle masaya yatırılıp irdelenirken, konu Türkiye'nin de gündemine taşınmış oldu. İşte nişasta bazlı şeker dosyası:

Üç tehlikeli beyaz olarak bilinen 'un, şeker ve tuz'un insan sağlığına etkisi tartışılırken, daha az maliyetle elde edilen ve gazozdan çikolataya pek çok üründe kullanılan nişasta bazlı şeker (NBŞ), bazı AB ülkelerinde yasaklandı. Türkiye, dünyanın en büyük 4. şeker pancarı üreticisiyken, ton başına 250-300 dolar daha ucuz olan "mısır şurubu" üretmek için sadece 2010'da 500 bin ton mısır ithal etti. Ancak içeriğinde fruktoz olan mısır şurubu ile yapılan gıdalar, doktorlara göre kronik hastalıkları salgına dönüştürüyor.

Fransa, Hollanda ve İngiltere yasakladı!

Fransa, Hollanda ve İngiltere, bu nedenlerle Nişasta Bazlı Şeker (NBŞ) olarak da adlandırılan mısır şurubu üretimini yasakladı. En büyük üretici ABD, üretim kotasını düşürdü. Türkiye'de ise Danıştay'ın kesinleşmiş kararına rağmen Bakanlar Kurulu kotayı düşürmemekte ısrar ediyor. NBŞ artık kotalı, kotasız ve merdiven altı olarak; alkollü, gazlı, kolalı içeceklerde, baklava, bisküvi ve her türlü unlu mamul sanayiinde kullanılıyor. Üstelik yalnızca tat verici olarak değil fermantasyon, raf ömrünü uzatma, nem dengesini koruma amacıyla da... İnsan sağlığına etkisi nedeniyle tartışılan mısır şurubunu, sağlık ve ticari yönüyle inceledik.

Nişasta bazlı şeker alarmı!

Tokluk hissi vermeyen ve kanserden kalp hastalıklarına ve karaciğer yetmezliğine kadar birçok kronik hastalığa yol açtığı ileri sürülen nişasta bazlı şeker (NBŞ), Fransa, Hollanda ve İngiltere'de yasaklandı. Bağımsız bilim adamlarının, "Mısırdan elde edilen NBŞ'de yüksek oranda fruktoz (meyve şekeri) var. Fruktoz, tokluk hissi uyandırmaz aksine yedikçe yedirir. Kronik hastalıklar salgına dönüşmeden önlem alınmalı" dediği NBŞ için Türkiye bir cennet durumunda. Türkiye'de mahkemeler, şirketlere 'kotayı düşür' dese de Bakanlar Kurulu yetkisini, kotayı artırma yönünde kullanıyor. NBŞ artık kotalı, kotasız vemerdiven altı olarak tümgıdamaddelerinde kullanılıyor. En büyük üretici konumundaki ABD'nin Gıda ve İlaç İdaresi FDA, Nisan 2008'de "içeriğinde yüksek fruktoz olan NBŞ suni tatlandırıcıdır" açıklaması yaptı.

Her şey ton başına 250-300 dolar için

ABD'de bilim adamları, obezite ve obeziteye bağlı hastalıkların artışını NBŞ'ye bağlayınca, yüzde 10 olan ABD üretim kotası, yüzde 2'lere düşürüldü. Bu gelişmeler yaşanırken Türkiye, yüzde 10 olan NBŞ üretim kotasını yüzde 15'e çıkardı. Bunun tek nedeni ise nişasta bazlı şekerin, pancardan elde edilen şekere oranla ton başına 250-300 dolar daha ucuz olmasıydı. Şeker pancarında dünyanın 4'üncü büyük üreticisi olan Türkiye, yeterli orandamısır üretiliyor olmasına rağmen dışarıdan ithal ettiğimısırla NBŞ üretiyor. Türkiye'de gıdamaddelerinde kullanımoranı ise bazı verilere göre yüzde 30 ancak yüzde 50- 80'lere vardığı iddia ediliyor.

Üretimde 25 Avrupa ülkesinin toplamıyla yarışıyoruz.

Avrupa'da kişi başına NBŞ tüketiminin 1-1.5 kilo, Türkiye'de ise 6 kilo civarında olduğunu söyleyen Şeker-İş Sendikası Genel Başkanı İsa Gök, NBŞ üretimiyle ticari açıdan Türkiye'nin kâr etmediğini, buna rağmen halk sağlığının bozulmasına göz yumulduğunu şu verilerle açıklıyor: "Fransa, İngiltere, Hollanda, Almanya gibi ülkelerde de pancardan şeker elde ediliyor. Ama bu ülkelerden Fransa, Hollanda ve İngiltere NBŞ bazlı şeker üretimini yasakladı. 25 Avrupa ülkesi 1milyon 200 bin ton NBŞ üretirken Türkiye tek başına 500 bin ton üretiyor. Türkiye 2008 yılında 1milyon 151 bin 490 tonmısır ithal etmiş, 2009 yılında 485 bin 130, 2010 Eylül ayı itibarıyla 425 bin 646 ton mısır ithalatı yapmışız. Bir tarafta GDO'lu mısır tüketip halkın sağlığını bozuyoruz diğer taraftan Türkiye'deki çiftçiyi değil başka ülkeleri desteklemiş oluyoruz.

Prof. Yalçın: Devlet takip etmeli

Tıbbi Onkoloji Derneği Başkanı Prof. Dr. Şuayip Yalçın: "Bu konu üzerinden direkt yapılmış bir çalışma yok ancak ilişki şişmanlık üzerinden kuruluyor. Bu iddiaların klinik temelini çoğu zaman göremiyoruz ancak kullanımı sınırlandırılmış bir ürün olması nedeniyle Devletin kurumları bunu takip etmeli."

Obama'nın eşi halkını uyarmıştı

ABD Başkanı Barack Obama'nın eşi Michelle Obama'nın, 'İçerisinde mısır şurubu ihtiva eden ürünleri tüketmeyeceği ve çocuklarına vermeyeceği' yönündeki açıklamasını hatırlatan Gök, "Türkiye'de NBŞ lobisi çok iyi çalışıyor. ABD'nin NBŞ fiyatları bizden yüzde 40 daha ucuz. Neden AB'ye satmıyorlar veya niye bizden almıyorlar? Fruktoz, şeker muadili olduğu için ve de insan sağlığı üzerindeki etkisi nedeniyle karşı çıkıyorum. Sendika olarak kotanın düşürülmesi için her yıl dava açıyoruz, mahkeme bizi haklı buluyor ama Bakanlar Kurulu kararı uygulamıyor" dedi. "Avrupa ve ABD, NBŞ bazlı şeker tüketilmemesi için halkı bilinçlendiriyor" diyen Gök, Türkiye'de NBŞ ile üretilen gıda maddeleri üzerindeki etiketlerde uyarı bulunmuyor. Hangi gıdada ne kadar NBŞ kullanıldığı belirtilmiyor. 'Sigara sağlığa zararlıdır' gibi etiket bulunmalı. Etiket üzerinde bir insanın günde en fazla tüketeceği miktarın belirtilip uyarının da bulunması gerekiyor. Tedbir alınmayınca 'Çocuklarınızı NBŞ'den uzak tutun' kampanyası başlattık" diye konuştu.

Kaynak: www.haberturk.com

Bitter danger in sweets! Starch based Sugar Alarm!

The file on "Starch based sugar" which was first put forward by Şükran Özçakmak from HABERTÜRK Newspaper was discussed in detail on HABERTÜRK tv, newspaper and haberturk.com web site and thus was brought to the agenda.

Sağlık Bakanlığı, "Nişasta Bazlı Şeker"le ilgili Bilim Kurulu Raporu

Son zamanlarda bazı medya kuruluşlarında, mısır şurubundan elde edilen ve früktoz olarak adlandırılan nişasta kaynaklı şekerin pankreas kanserine yol açtığı, insan vücudunda yağ şeklinde birikerek şişmanlamaya sebep olduğu ve şeker hastalığının ortaya çıkmasında rol oynadığı yönünde çeşitli haberler yer almıştır. İddiaları dile getiren kişiler, früktozun çikolata, gofret, şekerlemeler, gazlı içecekler ve benzeri gıda maddelerinin içine konmasının yasaklanması ve üretim kotasının düşürülmesi yönünde taleplerde bulunmuşlardır.

Konunun kamuoyu önünde tartışılarak vatandaşlarımızın tereddüt ve endişe içine düşmesine neden olması nedeniyle Sağlık Bakanlığı, iddiada bulunan kişileri ve konunun uzmanlarından oluşan bilim adamlarını bir araya getirerek ileri sürülen iddiaların bizzat sahipleri tarafından dile getirilmesini sağlamış, akabinde Bilimsel Danışma Kurulunu toplayarak konu hakkında gerekli incelemenin yapılarak neticenin kamuoyuna duyurulmasını talep etmiştir.

Bilimsel Danışma Kurulu, iddia sahiplerinin ileri sürdükleri delilleri, nişasta kaynaklı şekerin insan vücuduna olan etkileri hakkında dünyada yapılmış olan bilimsel araştırmaları ve diğer ülkelerin bu konu hakkındaki uygulamalarını ayrıntılı olarak inceleyerek oluşturmuş olduğu görüşünü kamuoyu ile paylaşmak üzere bir basın toplantısı düzenlemeyi gerekli görmüştür.

Bilimsel kurulun konuyla ilgili olarak yapmış olduğu inceleme ve çalışmaların neticesinde oluşturmuş olduğu görüş ve tavsiyeleri şunlardır:

1. Yüksek fruktozlu mısır şurubu ya da nişasta bazlı şeker olarak gündeme getirilen früktoz, gıdalarda hiçbir zaman tek başına bulunmayıp, halk arasında şeker adıyla bilinen glükozla beraber yer almaktadır. Bahsedilen şeker cinsleri vatandaşlarımızın günlük olarak kullandığı çay şekerinin içinde de beraber bulunmaktadır.
2. Gıda maddelerinde beraberce bulunmalarından dolayı glukoz ve fruktozdan ibaret şeker ile nişasta bazlı şeker arasında insülin salgılanması ve tokluk duygusu veren hormonlar üzerindeki etkileri yönünden bir farklılık bulunmamaktadır.
3. Yapılmış olan çeşitli araştırmalar neticesinde, fruktozun pankreas kanserine neden olduğunu kanıtlayacak ve kanserle ilişkilendirecek bir bilimsel kanıt bulunmamaktadır. Bu nedenle fruktozun pankreas kanseri yaptığı yönündeki iddialar uluslararası bilim camiasında kabul görmemiştir. Pankreas kanserine neden olan en önemli faktörlerin sigara, alkol ve obezite olduğu yapılan araştırmalarla kanıtlanmış olup bilim adamlarınca tartışmasız bir gerçek olarak kabul edilmektedir.
4. Mevcut beslenme şeklimizde fruktozun, yalnız başına tüketilmesinin mümkün olmadığı, bu nedenle fruktozun insülin direnci ve şeker hastalığına yol açacağı yönündeki iddiaların da yeterli bilimsel kanıtlarla desteklenemediği görülmektedir.
5. Kişilerde obezite oluşmasının temel nedeni; vücuda alınan enerji ile harcanan enerji arasındaki dengenin bozulması ve harcanandan daha çok enerji alınmasıdır. Sadece nişasta bazlı şeker değil şeker olarak adlandırılan tüm maddelerin fazla miktarda tüketimi bu dengeyi bozarak obeziteye yol açmaktadır.
6. Gıdaların doğal yapısında bulunan şeker dışında, gıdaya üretim aşamasında eklenen şekerler ile çay şekeri olarak adlandırılan sakarozun toplam günlük alım miktarı, ihtiyaç duyulan günlük enerji miktarının % 10'unu geçmemelidir. Bu nedenle vatandaşlarımızın, günlük gıda ihtiyacını karşılarken sadece fruktoz içeren şekerli gıdalar değil içinde şeker içeren tüm gıdaların alımında dikkatli olmaları ve fazla tüketimden kaçınmaları büyük önem taşımaktadır.
7. Bu bilgiler ışığında, kamuoyunda tereddütlere neden olan fruktoz iddialarının bugün itibarı ile yeterli bilimsel zemini olmadığı anlaşılmıştır.

Doç. Dr. Serdar Güler, Kurul Başkanı

Ministry of Health announced the Report of Scientific Committee on "Starch Based Sugar"

The claims that fructose increases the insulin resistance which results in diabetes are not supported by adequate scientific evidence, as the fructose is not consumed alone in our current diet.

Sağlıkla oynayana teşhir yolu

Ankara 6. İdare Mahkemesi, sağlığa zararlı ürünlerin ve bu ürünleri üreten firmalara ilişkin bilgilerin açıklanmasına ilişkin davada ''halk sağlığını ilgilendiren hususların ticari sır olarak nitelendirilmesinin mümkün olmadığına'' karar verdi.

Mahkeme, sağlığa zararlı ürünler ve bunları üreten firmalara ilişkin bilgilerin bilinmesinde kamunun menfaati bulunduğuna, ''bu bilgilerin verilmemesinin telafisi güç zararlara yol açacağına'' işaret ederek, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın ''ürün ve firmaların listesinin açıklanamaması'' ile ilgili kararı konusunda ''yürütmeyi durdurma'' kararı verdi.

Avukat Erol Çiçek, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 2009 yılında yaptığı gıda denetim sonuçlarına ilişkin haberlerin basında yer alması üzerine, ''bilgi edinme hakkı'' çerçevesinde, ''ürünleri sağlığa zararlı çıkar firmaların isimleri ve ürünlerinin listesinin kendisine verilmesi'' istemiyle, BİMER (Başbakanlık İletişim Merkezi) kanalıyla, 26 Temmuz 2010'da Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na başvurdu. Bakanlığın "mevcut mevzuat kapsamında doğrudan doğruya firma isimlerinin açıklanması ve ilan edilmesinin hukuken mümkün olmadığını" bildirmesi üzerine Çiçek, Ankara 6.İdare Mahkemesinde bakanlık işleminin yürütmesinin durdurulması ve iptali işlemi ile dava açtı.

Ankara, 6. İdare Mahkemesi, 15 Aralık 2010 tarihli yürütmeyi durdurma kararında, ''davacının istemiş olduğu bilgi ve belgelerin sağlığa zararlı ürünlerin ve bu ürünleri üreten firmaların listesine ilişkin olduğu, halk sağlığını ilgilendiren hususların ticari sır olarak nitelendirilmesinin mümkün olmadığı, bu nedenle 4982 sayılı kanunda yer alan istisnalar kapsamında değerlendirilemeyeceği'' göz önüne alındığında, davacının başvurusunun reddine ilişkin işlemde ''mevzuata uyarlık bulunmadığı'' sonucuna vardı.

Kararda, davacının talep ettiği bilgi ve belgelerin halkın genelinin ve bu arada davacının sağlığını yakından ilgilendirdiği, bu nedenle söz konusu bilgilerin bilinmesinde kamunun menfaatinin bulunduğu hususları gözetildiğinde, ''bu bilgilerin verilmemesinin telafisi güç zararlara yol açacağı'' belirtildi.

Mahkeme, açıkladığı nedenlerle, açıkça hukuka aykırı olan ve uygulanması halinde giderilmesi güç veya imkansız zararlara sebebiyet vereceği anlaşılan dava konusu işlemin teminat aranmaksızın yürütmesinin durdurulmasına, 15 Aralık 2010'da oybirliği ile karar verdi.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 2009'da, 22 bin 172 gıda örneğinde yaptığı analiz sonucunda, 1171 örnekte olumsuzluk tespit etmiş, bal, pekmez, tavuk eti, kırmızı toz-pul biber ve incir ezmesi, en fazla olumsuzluk tespit edilen ürünler olmuştu.

Kaynak: www.aa.com.tr

Will the health brokers be announced?

Ankara 6. Administrative Court resolved that the issues that are directly related with public health shall not be considered within the scope of trade confidentiality in the court case on the announcement of the products which are unsafe or consumption and the companies producing those products.

TBMM Kanser Araştırma Komisyonu

Kanser hastalığının araştırılarak, alınması gereken önlemlerin belirlenmesi amacıyla kurulan Meclis Araştırma Komisyonu 4 aylık çalışma süreci sonunda raporunu tamamladı.

Kanser hastalığının araştırılarak, alınması gereken önlemlerin belirlenmesi amacıyla kurulan Meclis Araştırma Komisyonu 4 aylık çalışma süreci sonunda raporunu tamamladı. Raporda, Türkiye'de kanserle yaşayan hasta sayısının yaklaşık 400 bin olduğu, her yıl 150 bin yeni kanser vakası teşhis edildiği belirtildi. Erkeklerde en sık görülen kanser türünün akciğer, kadınlarda ise meme kanseri olduğu kaydedildi.

Türkiye'de kanser insidansının (bir hasta grubunda yeni vakalar gösterme oranı) Batılı ülkeler ve diğer dünya ülkeleri ile kıyaslandığında orta seviyelerde olduğu, artmış bir kanser salgınınından söz edilemeyeceği belirtilen raporda, ''Ancak, ülkemiz açısından en önemli sorun, kanser insidansının her geçen gün yükselmesidir ki hiçbir önlem alınmazsa 2030'lu yıllarda yıllık teşhis edilen kanser sayısının 400 binlere kadar çıkacağı tahmin edilmektedir'' ifadelerine yer verildi.

Raporda, Türkiye'de kanser vakalarının çoğunlukla hastalık ileri evredeyken teşhis edildiği ve bunların önemli bölümünün tütün ile ilişkili olduğu belirtildi. Akciğer kanseri sıklığının, diğer pek çok ülkeye nazaran yüksek oranlarda seyrettiği, kaydedilen raporda, sadece sigara kontrolü ile yıllık 150 bin kanser vakasının 100 bininin önlenebileceğin tahmin edildiği vurgulandı. Kanser hastalığı açısından bölgelerarasında anlamlı bir fark görülmediği, en sık görülen kanser tipi açısından farklılıkların olduğu ifade edildi.

Komisyon Başkanı ve AK Parti Gümüşhane Milletvekili Kemalettin Aydın, kanserle mücadele kapsamında özellikle obezitenin önüne geçilmesi gerektiğine işaret etti.

Aydın, Türkiye'de insanların yüzde 35'inin fazla kilolu, yüzde 35'inin de obez olduğunu, yalnızca geri kalan yüzde 30'luk bölümün sağlıklı kiloda bulunduğunu söyledi. Bu nedenle fiziksel aktiviteye önem verilmesi ve beslenme alışkan-

lığının gözden geçirilmesi gerektiğini anlatan Aydın, şunları kaydetti:
"Geleneksel gıda ürünü saklama alışkanlığından da vazgeçmeliyiz. Buzdolabı, derin dondurucu gibi teknolojik ürün saklama metotlarından yararlanmalıyız. Salamura, bastırma ve tuzlama gibi metotlardan vazgeçilmeli. Kanser açısından önemli oranda risk oluşturuyor. Yüksek yağ ve kaloriden de uzaklaşılmalı. Çıplak ateşte pişen pişirilen et, ateşten en az 10 santimetre uzakta tutulmalı."

Kaynak: www.meclishaber.gov.tr

Cancer Research Commission of the TGNA (Turkish Grand National Assembly)
The Research Commission of the Parliament which was established to investigate cancer disease and to identify the measures to be taken completed its report at the end of 4 months work.

Tarım Bakanlığı'ndan şok açıklama!

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, ithal edilen büyük ve küçükbaş hayvanların sakatatlarının tüketilmemesi, satılmaması ve imha edilmesini istedi.

Bakanlığın "acil" alarmı deli dana korkusu yarattı.
Et fiyatlarındaki yükselişi durdurmak için hükümetin yurtdışından canlı hayvan ithalatı yoluna gitmesinin ardından başlayan "deli dana hastalığı riski" tartışması sürüyor.
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 81 il valiliği aracılığıyla tarım il müdürlüklerine "acele" ibareli bir yazı göndererek, ithal edilen büyük ve küçükbaş hayvanların sakatatlarının tüketilmemesi, satılmaması ve imha edilmesini istedi.
Tarım Bakanlığı, söz konusu uyarının "deli dana" hastalığının bulunmasıyla bir ilgisi olmaksızın, Avrupa Birliği ve Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı'nın tavsiyeleri doğrultusunda "sadece bir tedbir olarak gerçekleştirildiğini" açıkladı.

İl Müdürlükleri uyarıldı
Bakanlık Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından aralık ayında Türkiye genelindeki bütün Tarım İl Müdürlüklerine gönderilen yazıda, "Bilindiği üzere ithal edilen kasaplık canlı büyükbaş ve küçükbaş hayvanların mezbahalarda spesifik risk materyali olarak adlandırılan beyin, göz, spinal kord (omurilik ve omurilik sıvısı), tonsil (bademcik) ve distal ileum (ince bağırsağın ucu) imha edilmesi ve takibi, hastalık riski taşıması nedeniyle büyük önem taşımaktadır" denildi.

İmha edin
Bakanlık yazısında da ithal edilen her yaştaki sığır cinsi kasaplık hayvanların, beyin, göz, spinal kord, tonsil ve distal ileum'ları ile her yaştaki koyun cinsi hayvanların; dalak ve ileumlarının en kısa sürede imha edilmesi istendi. 12 aylıktan büyük hayvanların ise beyin ve gözleri dahil, kafatası, tonsiller ve spinal kordlarının aynı şekilde imha edilmeleri gerektiği vurgulandı.

Kuluçka süresi 2-10 yıl
Deli dana hastalığı; sığırdan sığıra, insandan insana, sığırdan insana ve hayvanlar arasında yakın temasla bulaşmıyor. Hastalık, sığır yemlerine hastalıklı hayvanın özellikle beyin ve omurilik gibi sakatat ile tüketilmeyen kısımlarının konulmasıyla bulaşıyor. Hastalıklı hayvanın etinin ya da et ürünlerinin tüketilmesiyle insana geçiyor. İlk deli dana hastalığı, 1986'da İngiltere'de görüldü. Kuluçka dönemi 2-10 yıl arasında değişiyor. İngiltere'de 2000'de 14 yaşındaki bir genç, hastalık bulaştıktan 2 yıl sonra öldü.

İlave önlemler alıyoruz
"Deli dana" tartışmasına ilişkin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, önceki gün bir açıklama daha yaptı. İthal hayvanlarla ilgili olarak insan ve hayvan sağlığı açısından sorun bulunmadığı vurgulanan açıklamada, "Kasaplık ve besilik hayvanların ithalatının BSE hastalığı (deli dana) görülmeyen ve diğer hayvan hastalıkları nedeniyle herhangi bir kısıtlama uygulanmayan ülkelerden izin verilmektedir" denildi.
Bakanlık, ithal hayvanların yüzde 5'inin kesim sonrası BSE Testi'ne tabi tutulduğunu belirtirken, "Şu ana kadar hastalık tespit edilmedi" dedi. Açıklamanın devamında, "Kasaplık olarak ithal edilen sığırların belli kısımlarının imhası, BSE hastalığı ile bir ilgisi olmaksızın, AB ve Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı'nın tavsiyeleri doğrultusunda tedbir olarak gerçekleştirilmektedir" denildi.

Gömün ya da yakın
Yazıda; ithal edilen hayvanların risk barındıran sakatatlarının insan tüketimine sunulmaması için "mezbahalarda takiplerinin yapılması, gıda ve yem zincirine girmeyecek şekilde (gömülerek ya da yakılarak) imha edilmesi ve kayıtlarının tutulması gerektiği" belirtildi.

Kaynak: HT Ekonomi

Shocking news from the Ministry of Agriculture
The Ministry of Agriculture and Rural Affairs sent 81 Province Directorates a letter with an "urgent" phrase, ordering that the consumption and sale of the offal of the imported bovine and ovine animals should be avoided and these products should be destructed.

Önlemlerin deli dana ile ilgisi yok

Bugün bazı basın yayın organlarında "Deli Dana hastalığı" ile ilgili olarak yer alan haberler hem gerçeği yansıtmamakta hem de daha önce Bakanlığımız tarafından yapılan açıklamaların dikkate alınmadığını ortaya koymaktadır.

İthalatta herhangi bir sağlık sorunu bulunmuyor

Bakanlığımız bütün ithalat kararlarını alırken, ithalatla ilgili sağlık şartlarını, ülkemizin de üyesi olduğu Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) uluslararası standartlarına ve ulusal mevzuatımıza göre belirlemekte ve gerçekleştirmektedir. Gerek ulusal ve gerekse uluslar arası mevzuatlara uygun olarak alınan tedbirler sebebiyle, yapılan ithalatlarda insan ve hayvan sağlığı açısından herhangi bir sorun bulunmamaktadır.

Tedbiren ilave önlemler de alıyoruz

Alınan kararlar, Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) uluslararası standartlarının bile üzerinde bazı ilave önlemleri içermektedir. Bilindiği üzere, ülkemize ithal edilen kasaplık canlı sığırlar 24 aylıktan küçüktür. İthalatın yapıldığı ülkelerde BSE hastalığı için risk oluşturan ruminant orijinli yemlerle (et unu, kemik unu vb.) sığırların beslenmesi resmi olarak yasak olup, gelen hayvanlara ilişkin olarak oluşturulan sağlık şartlarında, hayvanların bu yasağın uygulanma tarihinden sonra doğmuş olma şartı getirilmiştir.

Ülkemiz OIE'ye göre BSE izleme programları ve kontrol önlemlerine göre belirlenen statüde yer alan ülkelerden canlı sığır ithalatı yapmaktadır. Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE), ithalatlarda her yaştaki hayvanların bademcik ve ince bağırsağın bir bölümünün -kesin bir hüküm olarak değil- tüketilmemesini tavsiye etmektedir. Bu nedenle sözkonusu bölümlerle ilgili imha işlemi, BSE hastalığının bulunmasıyla bir ilgisi olmaksızın, Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı'nın tavsiyeleri doğrultusunda ilave bir tedbir olarak gerçekleştirilmektedir.

Daha önce iki kez açıklama yapıldı

Bakanlığımız ülkemiz insan ve hayvan sağlığının korunmasına yönelik canlı hayvan ithalatında alınabilecek en üst tedbirleri alarak ithalata izin vermektedir. Kamuoyunun bu konuda endişelenmesini gerektirecek bir husus bulunmamakta olup, konu ile ilgili gerekli teknik ve sağlık önlemleri fazlası ile alınmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın daha etkin bir kontrol amacıyla dünya otorite kuruluşlarının standartlarının bile üzerinde tedbirler almasının görmezden gelinmesi düşündürücüdür. Son 15 gün içerisinde aynı konuyla ilgili iki açıklama yapılmıştır. Ancak bu açıklamalara basında yer verilmemiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, canlı hayvan ve hayvansal ürünlerle ilgili ithalata ilişkin kamuoyunda bilgi kirliliğine yol açan haberlerle ilgili gereken zamanda ve seri bir biçimde kamuoyunu aydınlatmasına rağmen basın yayın kuruluşları bu konuda kendi editoryal tasarrufları çerçevesinde bu bilgilere sayfa ve ekranlarında yeterince yer vermemektedirler. Kamuoyunun bilgisine sunulur.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

The news on BSE published on media today is not reflecting the facts and shows that the explanations made by our Ministry were not taken into consideration.

Kocaeli'nde 2 ton gıda maddesi imha edildi

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi, yaptığı denetimler sonucu ele geçirdiği 2 ton katı gıda ile 700 litre sıvı gıdayı imha etti.

Belediye, 2010 yılında 3 bin 400 işyerini denetledi. 244 unlu mamuller ve ekmek fırını, bin 18 lokanta ve fast food, 834 bakkal ve market, 275 kafeterya, kahvehane, çay bahçesi, işyeri ile 227 okul kantininde denetim gerçekleşti. Tüketime sunulması sakıncalı görülen bozulmuş, son kullanma tarihi geçmiş ya da üretim izni olmadan satışa sunulmuş yaklaşık 2 ton katı gıda maddesi ile 673 litre sıvı gıda maddesi imha edildi. 2011 yılı Ocak ayı denetimlerinde ise yaklaşık 220 işyeri denetlendi ve işyeri sahipleri uyarıldı. Ayrıca gıda güvenliği ve kalitesi, sergileme, saklama şartları ile çalışanların sağlık muayene kartları gibi konularda da kanunların öngördüğü doğrultuda incelemeler yapıldı. İşyerlerinde satışa sunulan ya da üretimde kullanılan gıda maddesinin mutlaka üretim izinli olması gerektiğinin altını çizen yetkililer, satıcılardan "etiket bilgilerinin tam olması, ürün alımında bu bilgilerin mutlaka kontrol edilmesi, üretim izni olmayan, son tüketim tarihi belli olmayan ya da bozulmuş gıda maddelerinin tüketime sunulmaması konularında duyarlı olunmasını" istediler.

Kaynak: www.zaman.com.tr

Kocaeli Metropolitan Municipality destroyed 2 tons of solid and 700 liters of liquid food which were sized during the inspections.

Hayatı tadında yaşayın!

"mutlu kalın"

Samsun'da 7 ilçede şap karantinası

Samsun'da 7 ilçede şap hastalığı nedeniyle karantina uygulaması başlatıldı.

Samsun İli Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Komisyonu, Vali Yardımcısı Mustafa Özer başkanlığında toplandı. Toplantıda Çarşamba, Bafra, Terme, Kavak, Ladik, Havza ve Vezirköprü ilçelerine bağlı köylerde büyükbaş hayvanlarda görülen şap hastalığının yayılma ihtimaline karşı tedbir olarak "canlı hayvan pazarları"nın ikinci bir emre kadar kapatılması kararı alındı.

Toplantıda alınan kararları açıklayan Vali Yardımcısı Mustafa Özer, "İlimiz Çarşamba, Bafra, Terme, Kavak, Ladik, Havza ve Vezirköprü ilçelerine bağlı köylerde büyükbaş hayvanlarda görülen şap hastalığının yayılma ihtimaline karşı tedbir olarak 'canlı hayvan pazarları' ikinci bir emre kadar kapatılmıştır. Kötü mekan ve şartlarda faaliyet gösteren kişi, kurum ve kuruluşlara ait canlı hayvan pazarlarının teknik ve hijyenik yönden ruhsat koşullarına uyumlu hale gelinceye kadar derhal kapatılmasına, aksi halde yasal işlemlere başlanacağı, karantina bölgelerinde kolluk güçlerince korunmasına, hayvan hareketlerine yönelik yol kontrollerinin artırılmasına, kurallara uymayanlara yasal işlem yapılmasına, şap hastalığının insan sağlığı ve gıda güvenliği açısından risk oluşturmaması ancak yüksek bulaşma özelliğine sahip ve hayvanlarda büyük verim kayıplarına neden olduğundan hasta veya hastalıktan şüpheli hayvanların gönüllülük esasına göre en yakın mezbahada kestirilmesine, şap hastalığı ile mücadelede gerekli aşı, dezenfektan ve malzeme temininde her türlü imkanın seferber edilmesi kararları alınmıştır" dedi.

Şap hastalığının çok hızlı yayılan ve bulaşan, hayvancılık sektörüne ağır darbe vuran bir hastalık olduğunu, hastalığın hayvanları doğrudan etkilemekle kalmadığını, aynı zamanda et ve süt veriminde azalma, gelişme geriliği, 1 yaşın altındaki hayvanlarda zaman zaman ölümlere yol açarak çiftçileri ekonomik kayba uğrattığını belirten Vali Yardımcısı Özer, hastalığın insan sağlığı açısından bir risk teşkil etmediğini ve şaplı bir hayvanın eti ve sütünün güvenle tüketilebildiğini sözlerine ekledi.

7 districts were quarantined due to FMD in Samsun.

Besi hayvanlarında yoğun olarak Brucella hastalığının görülmesi üzerine Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi ve Tarım Bakanlığı yetkilileri alarma geçti.

YYÜ Veterinerlik Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı öğretim üyesi Prof.Dr. Banur Boynukara, Brucella hastalığı oranını çok yüksek olduğunu söyledi. Hastalık üzerine Tarım İl Müdürlüğü'nce oluşturulan ekipler hastalığın görüldüğü bölgelerden numune alarak Tarım Bakanlığı'nın İstanbul'daki Araştırma Enstitüsü'ne gönderdi.

Van ve ilçelerinde özellikle koyunların doğum yaptığı şu günlerde Brucella paniği başladı. Hayvanlarda yoğun olarak yavru atma gören besiciler, hastalığın tespit edilmesi için Van YYÜ Veterinerlik Fakültesi'ne başvurdu. Alınan numunelerin incelenmesi sonrası hastalığın Brucella olduğu ortaya çıktı. Veterinerlik Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı öğretim üyesi Prof.Dr. Banur Boynukara, incelemeler sonrası ortaya çıkan pozitif sonuçların oranının çok yüksek olduğunu söyledi. Bunun üzerine acil önlem alınması için Van Tarım İl Müdürlüğü'ne yazı yazıldığını belirten Prof. Dr. Boynukara, şöyle dedi: "Bu yılda brucellaya karşı alınan tedbirler yetersiz kaldı ve başarısız bir yıl oldu. Birçok hayvanda yine brucella görülürken, ölümler yaşandı. Özellikle hastalık görülen bölgelerdeki hayvanlar aşılanmalıdır. Bu dönemde insanlar çok dikkatli olmalı. Çünkü riskli bir dönem. Sütler sağılıp peynir yapılıyor. Ayrıca bu hastalıklı hayvanlar kesilip kasaplara mezbahaya verilebiliyor. Bu gıdaları tüketirken, hijen kurallarına çok dikkat edilmeli."

Numuneler İstanbul'a gönderildi

Tarım İl Müdürü Mehmet İncir ise YYÜ'den gele yazı üzerine ekiplerin seferber edildiğini söyledi. Kurulan ekiplerin hastalık ihbarı yapılan bölgelerde inceleme yaparak yeniden kan numuneleri aldığına dikkat çeken İncir, "Numuneler Tarım Bakanlığı'nın İstanbul Pendik'teki Araştırma Enstitüsü'ne gönderildi. Gelecek sonuçlara göre gerekli tedbirler acilen devreye sokulacak" dedi.

Kaynak: DHA

Prof. Banur Boynukaya, the member of Veterinary Faculty of Yüzüncü Yıl University, stated that the incidence of Brucellosis is very high. The teams established by the Agriculture Provincial Directorate collected samples from the regions where the disease occurred and sent to Research Institute of the Ministry in İstanbul.

Japonya'dan ithal edilen gıda ve tarım ürünlerine radyasyon denetimi yapılacak

Japonya`dan 11 Mart sonrasında ithal edilen gıda ve tarım ürünlerinde gümrük idareleri tarafından gümrük belgesinin tescili sırasında, Türkiye Atom Enerjisi Kurumu`nun vereceği radyasyon içermediğine yönelik belge aranacak.

ANKARA (ANKA)- Japonya`dan 11 Mart sonrasında ithal edilen gıda ve tarım ürünlerinde gümrük idareleri tarafından gümrük belgesinin tescili sırasında, Türkiye Atom Enerjisi Kurumu`nun vereceği radyasyon içermediğine yönelik belge

PINAR GURME LEZZETLERDEN

Cheddarlı

KREM PEYNİR

TÜRKİYE'DE İLK VE TEK

PINAR

aranacak. Dış Ticaret Müsteşarlığı`nın Japonya`dan İthal Edilecek Gıda ve Tarım Ürünlerinde Radyasyon Kontrolüne Dair Dış Ticarette Standardizasyon Tebliği Resmi Gazete`de yayımlandı. Buna göre Gümrük Tarife Cetvelinin 1-24 üncü fasılları arasında yer alan ve 11 Mart 2011 tarihinden sonra sevkedilen Japonya menşeli veya çıkışlı ürünlerde; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı`ın Denetimine Tabi Ürünlerin İthalatına Dair Dış Ticarette Standardizasyon Tebliği; Orman Yetiştirme Materyallerinin İthalat Denetimlerine Dair Dış Ticarette Standardizasyon Tebliği; Tütün, Tütün Mamulleri, Alkol ve Alkollü İçkilerin İthalatına Dair Dış Ticarette Standardizasyon Tebliği ve Sağlık Bakanlığı`nın Denetimine Tabi Bazı Ürünlerin İthalatına Dair Dış Ticarette Standardizasyon Tebliği uyarınca ilgili kuruluşlar tarafından uygunluk yazısı (belge) düzenlenirken yapılacak işlemlere ek olarak ürünlerin radyasyon içermediğine dair Türkiye Atom Enerjisi Kurumu`nun düzenlediği uygunluk belgesi aranacak.

Radiation controls on food and agricultural products imported from Japan

A declaration issued by Turkish Atomic Energy Authority and showing that products does not contain radioactivity will be requested the food and agricultural products imported after 11 March 2011 at the customs gate.

GDO'ya ilk izinler çıktı

Geçen yıl çıkarılan Biyogüvenlik Kanunu çerçevesinde kurulan Biyogüvenlik Kurulu, ilk kez genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) içeren üç soya fasulyesi çeşidinin hayvan yemlerinde kullanılmasına izin verdi.

Ankara- Söz konusu GDO'lu soya çeşitlerinin ithalatı konusundaki son kararı, Biyogüvenlik Kurulunun kararlarını dikkate alarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı verecek. Biyogüvenlik Kurulunun, Türkiye Yem Sanayicileri Birliğinin (TÜRKİYEM-BİR) başvurusu üzerine GDO içeren 3 soya fasulyesi çeşidinin hayvan yemlerinde kullanılmasına izin vermesine ilişkin kararları, Resmi Gazete'de yayımlandı.

Buna göre, ''A2704-12 soya fasulyesinin taşıdığı herbisit tolerans geni'', ''MON40-3-2 soya fasulyesinin taşıdığı herbisit tolerans geni'' ve ''MON89788 soya fasulyesinin taşıdığı Herbisit Tolerans geni'' içeren soya fasulyesi ve ürünleri, hayvan yemlerinde yem ya da yem hammaddesi olarak belirtilen hususlara uyulması şartıyla kullanılabilecek. Söz konusu genler, soya fasulyesinin yabani otlara dayanıklılığını sağlıyor. Risk değerlendirme sonuçlarına göre risk oluşturmayacağı belirlenen başvurular için Biyogüvenlik Kurulunun verdiği karar, 10 yıl geçerli oluyor.

Biyogüvenlik Kurulu, TÜRKİYEM-BİR'in başvurusu hakkında basitleştirilmiş işlem kapsamında Bilimsel Risk Değerlendirme Komitesi ve Sosyo Ekonomik Değerlendirme Komitesi tarafından hazırlanan raporları değerlendirdi. Kurul tarafından gerek görülmesi halinde, izleme raporlarına dayanarak komitelere bilimsel değerlendirme yaptırılması, bu değerlendirmelerin Kurul tarafından uygun bulunması halinde izin devam edecek. Herhangi bir risk tespiti halinde izin iptal edilecek. Biyogüvenlik Kanunu'nda belirtilen 10 yıllık süre içerisinde herhangi bir olumsuzluğun tespit edilmesi halinde, Kurul, izleme raporlarına dayanarak kararın kısmen veya tamamen iptali ile yasaklama, toplatma, imha ve benzeri yaptırımlara ilişkin kararlar alabilecek.

Karar uyarınca, izin verilen genleri taşıyan soya fasulyesi ve ürünlerinin ithalatı için başvurularda, soyanın taşımış olduğu gen ile ilgili Türkiye'deki ya da ithal edildiği ülkedeki akredite bir laboratuardan alınan Analiz Raporu eşliğinde uygun olanların gümrük ve ithalat işlemleri gerçekleştirilecek. Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerine Dair Yönetmelik ile düzenlenen ithalat, ihracat ve transit kurallarına uyulacak.

İthalat iznini bakanlık verecek

Biyogüvenlik Kurulu Başkanı, Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hakan Yardımcı, konu ile ilgili olarak AA muhabirine yaptığı açıklamada, kurulun kararına istinaden, söz konusu GDO'lu soya fasulyesi ve ürünlerinin ithalatına izin verme yetkisinin Tarım ve Köyişleri Bakanlığında olduğunu, son kararı bakanlığın vereceğini söyledi. Soya fasulyesi ve ürünlerinin özellikle kanatlı yemlerinde kullanıldığını, kanatlıların ihtiyaç duyduğu proteinin yüzde 40'ının soyadan karşılandığını ve AB, ABD dahil bütün ülkelerde durumun aynı olduğunu anlatan Yardımcı, şunları söyledi: ''Soyanın alternatifi yok. Türkiye'de de üretimi yetersiz. Bakanlık yıllardır soya üretiminin artırılması için destek veriyor. Ancak, soya ile mısır aynı arazide, aynı iklim şartlarında üretilebilmesine karşın mısırın daha uzun süre ve daha kolay depolanması mümkün olduğu için çiftçiler mısırı tercih ediyor. Soya alımı konusunda görevli bir kuruluş yok. Bu nedenlerle Türkiye'de, yılda sadece bir gemi ile ithal edilen miktar kadar, 30-30 bin ton soya üretilirken, yılda 1,6 milyon ton soya ve ürünleri ithal ediliyor. Üretimin artırılması, desteklere karşın şimdiye kadar fazla mümkün olmadı.''

Avrupa Gıda Güvenliği Kurumunun (EFSA), hayvan yemi olarak kullanılan GDO'lu ürünlerden hayvanların etine, sütüne, yumurtasına GDO geçmediğine dair 2007 yılında alınmış bir kararı olduğunu hatırlatan Hakan Yardımcı, 2009'da çıkarılan ve daha sonra iptal edilen yönetmelik kapsamında komite tarafından kullanım izni verilen ve AB'de de kullanım izni bulunan 28 GDO'ya ilişkin de Biyogüvenlik Kurulunda başvuru bulunduğunu kaydetti.

Kaynak: www.aa.com.tr

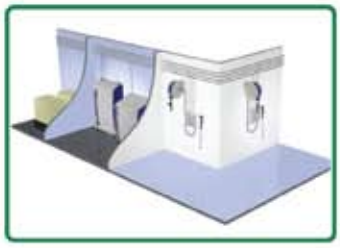
First Permissions for GDO

The Biosafety Board that was established on the basis of Biosafety Law adopted last year authorized a GM soy to be used in animal feed.

LAGAFORS

PROFESSIONAL CLEANING SYSTEMS

CENTRAL SİSTEMLER



DECENTRAL SİSTEMLER

SPRAY TABANCALAR

DOZAJ ÜNİTELERİ

AKSESUARLAR

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

FAO gıda fiyatları endeksi, Şubat ayında rekor düzeye ulaştı

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), aylık gıda fiyatları endeksinin şubat ayında küresel gıda fiyatlarındaki artışın etkisiyle rekor düzeye çıktığını bildirdi.

FAO'nun verilerine göre, ocak ayında 230,7 puan olan gıda fiyatları endeksinin şubatta yüzde 2,2 artarak 236 puana yükselmesinde hububat, yağlı tohum, süt ürünleri ve et fiyatlarında görülen artışlar etkili oldu.

Hububat, yağlı tohum, süt ürünleri, et ve şeker fiyatlarının aylık değişimlerinin değerlendirildiği endeks, 1990'da açıklanmaya başlamasından bu yana en fazla, gıda krizinin yaşandığı 2008 yılı Haziran ayında artış göstermişti. Endeks, söz konusu tarihte 224,1 puana kadar çıkmıştı.

FAO'nun ocak ayında 420,2 puan olan şeker fiyatları endeksi geçen ay 418 puana geriledi ancak hala 2010 yılı Şubat ayına göre yüzde 16 oranında daha yüksek seviyede bulunuyor.

Kuruluşun, buğday, pirinç ve mısır fiyatlarını içeren hububat fiyatları endeksi, geçen ay bir önceki aya göre yüzde 3,7 oranında artarak 254 puana çıktı ve 2008 yılı Temmuz ayından bu yana en yüksek seviyeye ulaştı.

Sıvıyağ fiyatları endeksi de Şubatta 279 puana çıkarak, Haziran 2008'den bu yana en yüksek seviyeye ulaşmış oldu.

FAO'nun süt ürünleri fiyat endeksi ise geçen ay bir önceki aya göre yüzde 4 oranında artarak 230 puana yükseldi. Et fiyatları endeksi ise geçen ay, Ocak ayına göre yüzde 2 artarak, 169,5 puana çıktı.

FAO'nun açıklamasında, 2010 yılında dünyada hububat üretiminde görülen düşüş ve talep artışı göz önünde bulundurulduğunda, küresel hububat stoklarının bu yıl keskin bir şekilde düşmesinin beklendiği bildirildi.

Kaynak: www.zaman.com.tr

FAO announced the food price index reached a record high in February

Food and Agriculture Organization of the United Nations announced that the food price index reached a record high level due the global increase in food prices in February.

"Nano tanımı" pek çok soruyu beraberinde getiriyor

Gıda Bilimi ve Teknolojisi Enstitüsü (IFST), Avrupa Komisyonu tarafından yasal düzenlemeler için nanomateryallerinin tanımının yapılması girişimini memnuniyetle karşıladı, ancak görüşe açılan taslak tanım ile ilgili bazı kaygılarını gündeme getirdi.

Avrupa Komisyonu'nun görüşe açtığı parçacık nanomateryallere ilişkin tanımı kapsayan ve 1-100 nanometre aralığındaki materyallere yoğunlaşan dokümana yanıt veren IFST, materyallerin özelliklerinin değiştiği büyüklük aralığının materyalden materyale veya söz konusu özelliğe göre değişkenlik gösterebileceğini söyleyerek, bu nedenle boyut aralığına ilişkin tek bir üst limit belirlenmesinden kaygı duyulduğunu belirtti. Biyolojik materyaller için ölçüm büyüklüğü ve boyut dağılımının aynı zamanda numune hazırlama metoduna ve numuneleri boyutlandırmak için kullanılan metoda bağlı olduğunu söyledi.

IFST, bir ürünün formülasyonunun da sınıflandırılmasını etkileyebileceğine dikkat çekti. Örneğin stabilize edilmiş nanokristallerin gıdaların renklendirilmesi için bir bileşen olarak satılması halinde, çok küçük boyutta olduklarından nanomateryal sınıfında değerlendirileceklerini, diğer yandan başka bir bileşen bazı nanokristallerin birleştirilmesi ile büyük gruplar halinde formüle edildiğinde, işlem sırasında bileşenleri nanoparçacıklar halinde gıda veya içeceğin içinde dağılacağı halde boyutları nedeniyle nanomateryal olarak sınıflandırılamayacağını, her iki durumda da nihai ürünün aynı olduğunu ancak sınıflandırma, etiketleme ve mevzuatının çok farklı olabileceğini bildirdi.

IFST, Avrupa Komisyonu tarafından teklif edilen tanımın proteinler, karbonhidratlar ve yağlar gibi "doğal" molekülleri kapsam dışında bırakmasını olumlu değerlendirdi. Parçacık nanomateryallere odaklanılmasını ise önemli bulduklarını, çünkü gıdalara rasyonel ya da deneysel işlemler sırasında giren çoğu nanoyapının kapsam dışında bırakılması gerektiğini belirtti. Ancak parçacık nanomateryal tanımının nanoemülsiyonlar gibi parçacık nanodağıtım sistemlerini, nanoparçacık taşıyıcıları, nanomiselleri, nanokristalleri, protein bazlı nanotüpleri ve belirli metal ya da metaloksit nanopartiküllerini de

nilco®

"kurumsal hijyen"

Gıda Sektöründe Güvenilir Hijyen Ortağınız

Tel: (212) 698 07 77 (Pbx)

www.nilco.com.tr

kapsayacağını belirtti.
Hâlihazırda, AB'de nanomateryallere ilişkin yasal tek tanım Kozmetik Tüzüğü'nde (1223/2009/EC) yer almaktadır.
Gıda imalatçıların, kural koyucuları, uygulayıcı otoriteleri ve tüketicileri tatmin eden bir yasal tanım üzerinde uzlaşılması oldukça zor görünmektedir. Gıda imalatçıları ve perakendecileri çok geniş bir tanımın "nano" etiketlemesini yaygınlaştıracağını ve tüketicinin gereksiz yere alarma geçirileceğini düşünerek kaygılanıyor.

Kaynak : www.foodqualitynews.com

Nano definition raises as many questions as it answers

The Institute of Food Science and Technology (IFST) has welcomed moves by the European Commission (EC) to develop a definition of nanomaterials for regulatory purposes, but raised some concerns about the draft definition currently out for consultation. Responding to the EC's consultation document containing a definition of 'particulate nanomaterials' focusing on materials in the 1-100 nanometre range, the IFST said the size at which the properties of a material could abruptly change varied widely according to the material and the properties in question and added that there is thus concern over the selection of the single upper size boundary. Currently, the only legal definition for nanomaterials in the EU is enshrined in the Cosmetics Regulation (EC 1223/2009). A second definition is included in the latest draft of the revised Novel Food Regulation.

Probiyotiklerle ilgili çalışan akademisyenler AB'de sağlık beyanları reformu istiyor

Avrupa'nın önde gelen prebiyotik ve probiyotik araştırmacıları, bu bilimi oybirliği ile reddeden AB'nin sağlık beyanları sistemini değiştirmek için kampanya başlattı ve bir web sitesi kuruldu (http://www.gut-health.eu/). Bugüne kadar yaklaşık 40 araştırmacı kampanyanın bildirgesini imzalayarak destek verdi.
Eylem, pek çok araştırmacının Amsterdam'da 1 Aralık tarihinde EFSA tarafından düzenlenen mide ve bağırsak sistemi sağlığı ve bağışıklık çalıştayını terk etmesinin ardından başladı. Araştırmacılar mektuplarında, çalıştay sırasında Diyetetik ürünler, Beslenme ve Alerjenler paneli ve sanayi paydaşlarının pre ve probiyotiklere ilişkin sağlık beyanlarının değiştirilmesi ile ilgili kılavuzlar hakkında fikir alışverişinde bulunduğunu belirterek, tartışmalar açık olmasına rağmen bilimsel açıdan sınırlı kaldığını bildirdiler.
Avrupa'nın probiyotik araştırmalara ilişkin lider tutumunun Diyetetik ürünler, Beslenme ve Alerjenler paneli tarafından sergilenen yaklaşımdan zarar göreceği yönünde uyarıda bulunan araştırmacılar, çalıştay sırasında NDA paneli tarafından yapılan sağlık beyanları değerlendirme prosedürünün bir öğrenme süreci olduğu yönündeki açıklamanın probiyotiklerin sağlık üzerindeki olumlu etkilerine ilişkin yüzlerce yüksek kalitede araştırma makalesi açısından adil olmadığını, hakem değerlendirmesinden sonra yayımlanan ve reddedilen sağlık beyanı dosyalarının temelini oluşturan pek çok araştırma makalesinin, değerlendirme sırasında hangi standartların kullanıldığı ve kullanılacağının bilinmesi açısından yardımcı olabileceğini belirtti. Araştırmacılar, gelecekte yapılacak bilimsel araştırmaların mevcut mevzuat ile belirtilen hususlarla sınırlı kalması halinde önemli sayıda umut vaat eden ve kanıtlanmış pre ve probiyotik ürünleri kullanan sağlık uygulamasının değerlendirme için dikkate dahi alınmayacağını bildirerek, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 2001 yılından bu yana Probiyotiklerle ilgili daha fazla çalışma yapılması için çağrıda bulunduğunu, buna istinaden 2002 yılından bu yana 5700'ün üzerinde makale yayımlandığını vurguladı. Araştırmacılar, ishal gibi klinik bulguların da mevzuat kapsamında değerlendirilmesi gerektiğini belirterek, mevzuatın tüketiciye sağlık avantajları sağlayabilecek ürünleri sınırlayacak kadar katı olmaması gerektiğini, bu nedenle pre ve probiyotikler için bu noktaları da kapsam içine alan ve EFSA tarafından daha kapsamlı şekilde dikkate alınmasını sağlayacak mevzuat değişikliklerine ihtiyaç olduğunu bildirdiler. Sonuç olarak herhangi bir mevzuatın, ama özellikle pro ve prebiyotikleri ilişkin Sağlık Beyanları Mevzuatının bilimsel gerçekleri dikkate almak zorunda olduğunu, bu kapsamda politikacıların bu konulara kulak vererek Komisyon ve Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü'nden gerekli tedbirleri almalarını isteyeceklerini umut ettiklerini belirtti.

Kaynak: www.nutraingredients.com

Probiotic academics demand EU health claim reform

Leading European prebiotic and probiotic researchers have begun a campaign to change the EU's health claims system that has so far unanimously rejected its science. European clinical gut scientists are banding together against EFSA's health claims approach. A website has been established - http://www.gut-health.eu/ - calling on clinical gut scientists to sign up in support of their reform ambitions that include pre-claim submission meetings with EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) and more detailed guidance about biomarkers, trial outcomes and trial design. The action was taken after many researchers left an EFSA-hosted gut health and immunity workshop in Amsterdam on December 1 with greater concern than they arrived.

Hızlı, güvenilir gıda ve endüstriyel analiz

Gıda güvenliğinde uzman danışmanlık

"Türkak bünyesinde 142 akredite metot"

- **500 ü aşkın fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz**
- **GDO analizleri**
- **PCR metodu ile patojen bakteri analizleri**
- **Mikotoksinler (Aflatoksin, Okratoksin A, Deoksinivalenol, Zearalenon)**
- **ISO 22002 ve PAS 220 şartlarına uygun hijyen denetimleri**

ÇEVRE
GIDA ANALİZ LABORATUVARI

T.C. TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI

TÜRKAK Test TS EN ISO/IEC 17025 AB-0364-T

TÜRKAK Test TS EN ISO/IEC 17025 AB-0363-T

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

Japonya'daki nükleer patlamanın gıda güvenliğine etkisi

Geçtiğimiz günlerde Japonya'nın Fukushima kentinde bulunan Daiichi nükleer santralinde yaşanan patlamanın ardından çevre bölgelerde bazı gıda örneklerinde radyasyon tespit edilmesi gıdaların güvenliğine ilişkin kaygıları artırdı. Japonya'da halen gıdalardaki radyasyon seviyesi ölçümleri devam ediyor ve Japon yetkililerce açıklanıyor. Bazı sebzelerde ve sütte radyoaktivite bulunduğu teyit edildi ve analiz sonuçları gıdalardaki radyoaktif iyodun Japonya mevzuatına göre belirlenen limitlerin üzerinde olduğunu gösteriyor. Gıdalarda ayrıca radyoaktif sezyum da tespit edildi, ancak bu madde daha düşük konsantrasyonlarda bulunuyor. FAO ve Dünya Sağlık Örgütü Japonya'daki gıdaların güvenilirliği ile ilgili sıkça sorulan sorulara ilişkin aşağıdaki açıklamayı yaptı:

Japonya'daki gıdalarda radyasyon tespit edilmesine ilişkin son günlerde yayımlanan raporların uluslararası etkileri nelerdir?

• Bulgular Japonya'da üretilen bazı gıdaların insan tüketimine uygun olmayacak şekilde radyonüklitler ile bulaşık olabileceğini gösteriyor. Japonya'daki gıda üreticileri ve tüketiciler bu durumdan en fazla etkilenen kesim ve hükümetleri tarafından bu konularda bilgilendiriliyorlar. Ancak hâlihazırda Daiichi nükleer santralinden gelen radyoaktivitenin diğer ülkelerdeki gıdalara bulaştığına ilişkin bir kanıt bulunmuyor.

Radyasyon ile bulaşık gıdaların tüketilmesinin muhtemel sağlık etkileri nelerdir?

• Radyoaktif maddeler içeren gıdaların tüketimi kişinin maruz kaldığı radyoaktivite miktarını artırır ve radyasyona maruz kalma neticesinde ortaya çıkan sağlık risklerini artırabilir. Tam etkisinin ne olacağı yenen radyonüklitin ne olduğuna ve ne kadar tüketildiğine bağlıdır. Şu ana kadar rapor edilen verilere göre en başta gelen bulaşan radyoaktif iyottur ve Japonya'daki bazı gıdalarda yasal limitin üzerinde tespit edilmiştir. Radyoaktif iyodun yarı örü sekiz gündür ve haftalar içinde doğal olarak azalmaktadır. Yendiğinde insan vücudunda, özellikle tiroit bezlerinde birikme yapar ve özellikle çocuklarda tiroit kanseri riskini artırır.

• Potasyum iyodin tüketimi tiroitte radyoaktif iyot birikimini önlemek için kabul edilmiş bir yöntemdir.

• Bazı gıdalarda radyoaktif sezyum da tespit edilmiştir. Radyoaktif sezyum uzun vadede sağlık sorunlarına yol açabileceğinden durumun dikkatli bir şekilde izlenmesi gerekmektedir.

Japonya'da üretilen bütün gıdalar nükleer kazadan etkilendi mi?

• Hayır, tüm gıdalar etkilenmemiştir. Kazadan önce dağıtılan veya ticari olarak paketlenen gıdalar etkilenmeyecektir. Ancak, radyoaktif materyalin biriktiği alanlarda üretilen bazı gıdalarda Bulaşı tespit edilmiştir. Bu nedenle Japon yetkililer bir izleme süreci başlatmıştır ve konuya ilişkin önlemler almaktadır.

Bu durum Japonya'daki gıdaları ve gıda üretimini nasıl etkileyecektir?

• Gıda ve gıda üretimine etkisi radyonüklitlerin türüne ve gıdaların üretildiği ve hasat edildiği yerlerdeki radyoaktivite birikmesine bağlı olacaktır. Mevcut durumda radyoaktif iyot önceliklidir, ancak bu madde, nispeten kısa yarı ömre sahiptir ve kısa bir zaman içinde doğal olarak azalacaktır. Gıdalarda tespit edilen radyoaktif sezyum, radyoaktif iyodun aksine çevrede yıllarca kalabilmektedir ve uzun vadede gıdalarda sorunlara yol açabilir ve insan sağlığı açısından bir tehdit oluşturmaktadır.

Gıdalar nasıl radyoaktif hale gelir?

• Gıdalar, nükleer veya radyoaktif kazalar sonucu ortaya çıkan radyoaktif materyaller ile bulaşık hale gelebilmektedir. Bu durumlarda, havadan düşün veya yağmur suyu veya kar ile taşınan radyoaktif materyaller meyve-sebze gibi gıdalar ve hayvan yemlerinin üzerinde birikebilmektedir. Zaman içerisinde radyonüklitler topraktan ürünlere ve hayvanlara geçtikçe gıdada da radyoaktivite oluşabilmektedir. Radyoaktivite, ırmaklara, göllere ve denizlere de akabilmektedir balık ve deniz ürünleri radyonüklitleri alabilmektedir. Durumun ciddiyeti, radyonüklit karışımına ve bulaşma miktarına bağlıdır.

• Radyoaktivite ambalajlı gıdaya bulaşamaz, örneği metal veya plastik olarak paketlenmiş gıda açılmadığı sürece radyoaktiviteye karşı korumalıdır.

Tahliye alanının dışındaki gıdalar neden etkilendi?

• Nükleer tehlikenin ardından insanların sağlığı tehdit eden kabul edilemez düzeylerdeki radyasyona maruz kalmalarını engellemek amacıyla tahliye alanları oluşturulmuştur. Ancak, toprak yoluyla ürünlere veya yemler yoluyla hayvanlara bulaşma olması, insan sağlığına doğrudan tehdit oluşturanlardan daha düşük seviyelerde olsa da gıdalarda bulaşma oluşabilir. Gıdalardaki radyoaktivite için limitler uzun süreli tüketim sonucu oluşacak birikme de dikkate alınarak düşük belirlenmektedir.

Gıda tüketicilerine ve üreticilere nükleer tehlike ile ilgili olarak verilebilecek genel tavsiyeler nelerdir?

• Radyoaktiviteyi kapsayan bir tehlikeye verilecek tepki, gıdaya herhangi başka bir tehlikeli madde bulaşmasına ve-

rilecek tepki ile aynı olmalıdır. Tehlikenin erken safhalarında mümkünse gıdanın radyolojik materyallerle bulaşmasını önleyici veya en aza indirici tedbirler alınmalıdır. Örneğin aşağıda sıralananlar uygulanabilir:

• Açık alanda saklanan gıda ve yemleri plastik örtüler veya brandalar ile koruyun;
• Yetişmekte olan sebzeleri korumak için seraların havalandırma sistemlerini kapatın;
• Meralardaki hayvanları kapalı yerlere, ahırlara alın;
• Olgunlaşmış ürünleri üzerlerine radyoaktif madde düşmemiş ise toplayın ve kapalı bir yerde saklayın;
• Eğer radyoaktif madde düşmüş ise hasat yapmayın ve talimatları bekleyin.
• Ciddi bulaşmanın teyit edildiği yerlerde kısa-uzun ve orta vadeli pek çok diğer önlem alınmasını gerekmektedir:
• Yerel olarak üretilen sebze ve sütleri tüketmekten kaçının;
• Hayvan kesimlerinden kaçının;
• Su ürünleri (balık, kabuklular ve yosunlar dâhil) ve bitki tüketiminden ve hasadından kaçının
• Avlanmaktan ve mantar gibi diğer yabani gıdaları toplamaktan kaçının.

Impact of nuclear incident in Japan on food safety

The recent damage to the Daiichi nuclear power plant in Fukushima, Japan, and the subsequent detection of radioactivity in certain food samples from neighbouring areas have raised concerns about the safety of food from Japan. Measurements of radionuclide concentrations in food are now taking place and are being released by the Japanese authorities. The presence of radioactivity in some vegetables and milk has been confirmed and some of the initial food monitoring results show radioactive iodine detected in concentrations above the Japanese regulatory limits. Radioactive caesium has also been detected, but at lower activity concentrations. FAO and WHO produced questions and answers to address some of the growing international concerns over the safety of food produced in Japan.

ABD Gıda ve İlaç İdaresi Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası

Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri'nin son verilerine göre her yıl 48 milyon insan (her 6 Amerikalıdan birisi) gıda kaynaklı hastalıklara maruz kalıyor, 128.000 kişi hastaneye başvuruyor ve 3.000 kişi ise ölüyor. Bu, büyük ölçüde önlenebilen ciddi bir halk sağlığı sorunu.

ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası, 4 Ocak 2011 tarihinde Başkan Obama tarafından imzalanarak yasalaştı. FDA'nın halk sağlığını güçlendirilmiş gıda güvenliği sistemleri ile daha etkin korumasını sağlayacak olan yasa, FDA'nın önceliğini, gıda güvenliğine ilişkin sorunlar ortaya çıktıktan sonra harekete geçilmesinden ziyade gıda güvenliği sorunlarının önlenmesine çeviriyor. Yasa FDA'ya ayı zamanda önleme ve risk esaslı gıda güvenliği standartlarına yüksek oranda uyumu sağlamasına yardımcı olacak ve sorunlar ortaya çıktığında bunlara daha iyi yanıt vermesini sağlayacak yeni yetkiler veriyor. Yasa FDA'ya ithal edilen gıdalara yerli gıdalar ile aynı standartları uygulamasını sağlayacak yeni araçlar da sunuyor ve FDA'yı eyalet otoriteleri ve yerel otoriteler ile işbirliği içinde bütünleşmiş ulusal gıda güvenliği sistemleri kurmaya yönlendiriyor.

Önlemeye yönelik yeni bir gıda güvenliği sistemi kurulması zaman alacak, bu nedenle FDA bu görevi tamamlamak için bir süreç oluşturuyor. Kongre, mevzuatta uygulamaya ilişkin spesifik tarihler belirledi. Bazı otoriteler, örneğin FDA'nın firmalara ürünlerini geri çekme talimatı verebilmesi gibi yeni yetkilerini hızlıca yürürlüğe koyacak, diğerleri ise FDA'nın hazırlanmasını ve mevzuat ve rehber dokümanlar yayımlamasını bekleyecek. Ajansın her yıl personel veya günlük işlerin yürütülmesi için aldığı finansman da FDA'nın mevzuatı yürürlüğe ne kadar hızlı koyacağını belirleyecek. FDA, yasanın gerekliliklerini tüm paydaşlardan katkı alınmasına imkân verecek açık bir süreç ile uygulamakta kararlı.

FDA'nın yeni yetki ve sorumlulukları şöyledir:

Önleme

FDA ilk kez, mevzuatta tanımlı olarak gıda zincirinde kapsamlı, bilimsel gerçeklere dayanan önleyici kontrolleri isteme yetkisine sahip olacak.

Denetim ve Uyum

Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası, önleyici kontrol standartlarının ancak üretici ve işleyiciler tarafından uyum sağlandığı takdirde gıda güvenliğini iyileştireceğini öngörüyor. Bu nedenle FDA'nın bu gerekliliklere uyumu sağlaması ve sorunlar ortaya çıktığında bunlara etkin şekilde yanıt vermesi gerekiyor.

Sorunlara yanıt verme

Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası, FDA'nın önleyici kontrollere rağmen ortaya çıkan sorunlara etkin bir şekilde yanıt verebilecek araçlara sahip olması gerektiğini kabul ediyor.

İthalat

Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası, FDA'ya, ithal edilen ürünlerin ABD standartlarında olmasının sağlanması ve ABD tüketicileri için güvenli olması amacıyla yeni bir yetki veriyor.

Güçlendirilmiş İşbirliği

Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası, yerli ve yabancı diğer hükümet kurumları ile resmi bir işbirliği sistemi kurmaktadır. Yasa böylelikle, halk sağlığı hedefine ulaşmak için bütünleşmiş bir şekilde çalışması gereken tüm gıda güvenliği kurumlarını açık bir şekilde tanımaktadır.

The FDA Food Safety Modernization Act

The FDA Food Safety Modernization Act, signed into law by President Obama on January 4, enables FDA to better protect public health by strengthening the food safety system. It enables FDA to focus more on preventing food safety problems rather than relying primarily on reacting to problems after they occur.

Alman dioksin skandalında bulaşma korkulandan daha fazla

Krize ilişkin ortaya çıkan yeni detayların ardından, Alman yetkililer, önceden tahmin edilenin altı katından daha fazla miktarda, yani yaklaşık 3000 ton dioksin ile bulaşık hayvan yemi katkısının satılmış olabileceğini bildirdi. Yetkililer önceden, toksik kimyasallar içeren sanayi yağları ile bulaşık olduğu tahmin edilen 527 ton katkının Almanya'daki kanatlı ve domuz çiftliklerine satıldığını tahmin etmişti. Avrupa Birliği Sağlık ve Tüketici Politikası Komiseri John Dalli adına konuşan bir yetkili BBC'ye ihracatta bir yasak uygulanması için henüz çok erken olduğunu belirtti.

Alarm, yumurta ve etlerin, iz miktarda insanlarda kansere yol açan zehirli bir kimyasal olan dioksin içerdiğinin tespit edilmesi ile verildi. Hollanda'ya ihraç edilen 136.000 adet yumurtanın mayonez gibi işlenmiş gıda ürünlerinin yapımında kullanılmış olabileceği açıklandı. Ancak Almanya Tarım Bakanlığı sözcüsü Holger Eichele AB ülkelerine yapılan herhangi bir ihracattan haberdar olmadıklarını bildirdi. Haber, Alman polisinin olayın merkezinde olan yem üreticisi Harles ve Jentzsch, Schleswig-Holstein'de bulunan ve yağı üreten çiftlik ve Aşağı Saksonya'daki şubesinde yaptığı inceleme sonucunda ortaya çıktı. Harles ve Jentzsch, yağı 25 Alman yem üreticisine satmış ancak herhangi bir yabancı ülkeye yem satmış görünmüyor.

Şu ana kadar, çoğu Aşağı Saksonya'da bulunan Almanya'daki 1100 çiftlik krizden etkilendi ve yaklaşık 8000 tavuk kesildi. Avrupa Birliği bulaşmanın nedeni ile ilgili açıklama talebinde bulundu ve Almanya'da ihlalciler için daha katı kurallar ve sert cezalar uygulanması yönünde talepler oldu.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Contamination worse than feared in German dioxin scandal

German authorities have said up to 3,000 tonnes of dioxin-contaminated animal feed additive may have been sold – almost six times more than previously estimated - as more details about the crisis emerged yesterday. The alarm was raised last week when eggs and meat containing trace amounts of dioxin were discovered. The news came as police in Germany carried out searches Wednesday at Harles and Jentzsch, feed producer at the centre of incident, the farm in Schleswig-Holstein that produced the fat, and a subsidiary in Lower Saxony. So far more than 1,100 farms in Germany have been shut as a result of the crisis, most in Lower Saxony, and some 8,000 hens culled.

Yüksek alfa-karoten uzun yaşatıyor

14 yıl süren bir çalışma, kandaki karotenoid alfa-karotenin yüksek seviyelerinin kardiyovasküler hastalıklardan, kanserden ve diğer nedenlerden ölüm riskini yüzde 39'a kadar azalttığını gösterdi. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC) araştırmacıları, bu sonuçların ileride gerçekleştirilecek çalışmalarla doğrulanması halinde artırılmış alfa-karetonoid seviyelerinin sağlık üzerindeki olası olumlu etkilerinin klinik deneylerle incelenmesi gerektiğini belirtti.

Araştırmacılar, bu prospektif çalışmada ABD'deki temsili yetişkin örnekleminin ortalama 13.9 yıl takip süresince, serum alfa-karotenoid seviyesinin kardiyovasküler hastalıklar, kanser ve diğer nedenlerle ölüm riskindeki artışla ters orantılı olduğunu bulduklarını, serum alfa-karotenoid seviyesi ile tüm ölüm risklerinin ters ilişkisinin demografik özellikleri, yaşam tarzları ve sağlık risk faktörleri açısından farklı katmanlardaki alt gruplarda da kayda değer olduğunu belirtti. Beta-karoten, alfa-karoten, likopen gibi karotenoidler, antioksidan olarak faaliyet gösteren A vitamini öncülleridir ve vücuttaki kalp hastalığı ve kanser gibi kronik hastalıklara neden olan oksidatif yıkıma karşı etkilidir.

Çalışmayı yapan araştırmacılar, alfa-karotenin kimyasal olarak beta-karotene benzer olmasına karşın, kanser hücrelerinin gelişiminin önlenmesinde beta-karotene oranla yaklaşık on kat daha etkili olduğunun ve karaciğer kanserinin azaltılması ve gliserolün akciğer kanseri ve deri tümörlerini destekleyici faaliyetlerinin önlenmesinde daha etkili sonuçlar verdiğinin çalışmalarda ortaya konduğuna işaret etti. Ancak, alfa-karoten konsantrasyonu ve kanser ve kardiyovasküler hastalıklar arasındaki ilişkiyi doğrudan inceleyen nispeten az sayıda çalışma bulunuyor ve serum veya plazma alfa-karoten konsantrasyonları ile ölüm riski arasındaki ilişkiye ilişkin bulgular tutarlı değil. Vücuttaki alfa-karetonoid seviyesi ve ölümlerin tüm nedenler, kardiyovasküler hastalıklar ve kansere ilişkin riskleri arasındaki ilişkinin tam olarak değerlendirilebilmesi için çalışmayı yapan uzmanlar, Üçüncü Ulusal Sağlık ve Beslenme İnceleme Araştırması Devam Çalışması

(NHANES III) kapsamında 15318 ABD'li yetişkinde alfa-karetonoid konsantrasyonu ve ölüm riski arasındaki doğrudan ilişkiyi değerlendirdi. Uzmanlar, serum alfa-karotenoid konsantrasyonu ve kardiyovasküler hastalıklar, kanser ve diğer nedenlerle ölüm riski arasında önemli bir ilişki olduğunu rapor etti. Çalışmada, kan alfa-karotenoid seviyeleri 9 mikrogram/desilitre veya daha yüksek olan kişilerde, ölüm riskinin kan alfa-karotenoid seviyeleri 0-1 mikrogram/desilitre olanlara kıyasla yüzde 39'a varan oranlarda azaldığı rapor edildi. Çalışma döneminde, 2 ve 3 mikrogram/desilitre konsantrasyona sahip olanlarda ölüm riskinin yüzde 23, 4-5 mikrogram/desilitre olanlarda yüzde 27, 6-8 mikrogram/desilitre olanlarda ise yüzde 34 daha düşük olduğu ortaya kondu. Araştırmacılar, çalışmalarının sonuçlarının daha önce yapılan çalışmaları destekler şekilde sindirim sistemi kanseri, diyabet, kronik alt solunum yolları hastalıkları dâhil pek çok ölüm nedeni ile serum alfa-karotenoid konsantrasyonu arasındaki güçlü ilişkiyi gösterdiğini belirterek, bu ters ilişkinin demografik özellikler, yaşam tarzları ve alışkanlıkları ve geleneksel sağlık risk faktörlerinden bağımsız olduğunu, alfa-karotenin sağlık için yararlı olduğunu gösteren klinik araştırmalar yapılması gerektiğini vurguladı.

Kaynak: www.nutraingredients-usa.com

High alpha-carotene levels linked to longer life

High blood levels of the carotenoid alpha-carotene may reduce the risk of dying from cardiovascular disease (CVD), cancer, and all other causes by up to 39 percent, suggest results from a 14 year study. The researchers said that the negative association between serum alpha-carotene concentrations and overall risk of death was also significant in most subgroups stratified by demographic characteristics, lifestyle habits, and health risk factors. The authors reported significant associations between serum alpha-carotene concentrations and risk of death from CVD, cancer, and all other causes.

Avrupa Parlamentosu Yeşiller grubu renklendirici iz maddelerinin gıda zincirindeki yasadışı faaliyetleri engelleyeceğini iddia etti

Bir Avrupa Parlamentosu Üyesi, Komisyon'un AB gıda zincirinde dioksinin izlenmesini destekleyecek önlemlere ilişkin yeni taslağını memnuniyetle karşıladığını belirterek, renklendirici iz maddelerinin hayvan yemlerine endüstriyel yağların karıştırılmasına yönelik yasa dışı faaliyetlerin daha etkin bir şekilde engellenmesini sağlayacağını iddia etti. Hollandalı Parlamenter Bas Eickhout, Brüksel'de dioksin mevzuatına ilişkin olarak çevre komitesinde gerçekleştirilen tartışmada görüşünü bildirerek, sanayi yağı üreticilerinin ürünlerini yağ imalatçılarına satmadan önce içine renklendirici bir iz maddesi eklemekle yükümlü olmaları gerektiğini söyledi.

Avrupa Parlametosu Üyeleri, Avrupa Komisyonu temsilcileri ile dioksin kontrollerini tartıştı. 2010 yılının Aralık ayında dioksin içeren endüstriyel yağın hayvan yemine karışması ile ortaya çıkan Almaya'daki dioksin krizi, bu konuda atılan adımları başlıca nedeni oldu. Almanya'da yaşanan skandal, 4000 çiftliğin kapatılmasına neden oldu ve küresel bir endişe yarattı. Eickhout, yaşanan pek çok olayın bazı yem işletmecilerinin hayvan yemlerinde nispeten ucuz olan endüstriyel yağları kullanma eğiliminin olduğunu gösterdiğini, Avrupa Komisyonu tarafından teklif edilen artırılmış gözetim faaliyetlerinin riskleri azaltabileceğini, ancak renklendirici bir iz maddesi kullanılmasının bulaşık ürünlerin anında tespit edilmesini sağlayabileceğini söyledi. Alman Yeşil Partili Parlamenter Martin Häusling, politikanın pek çok alanında değişik yapılması gerektiğini, gıdanın endüstriyel fabrikalardan değil çiftliklerden gelmesi gerektiğini belirtti. Hıristiyan Demokrat Albert Dess ve Sosyalist Ulrike Rodust gibi diğer Alman Parlamenterler, gıdanın muamelesinde herhangi bir ihmal olması halinde daha ağır yaptırımlar uygulanması gerektiğini söyledi. Şubat ayı sonunda Üye Devletler tarafından oylanması beklenen Komisyon teklifi, yağ ve yem üreticileri için bir onay sistemi ile yağ üreten işletmelerin izlenmesi ve test edilmesi gerekliliğini, endüstriyel yağların ve yemlerde kullanılacak yağların daha sıkı bir şekilde ayrılmasını kapsıyor ve özel laboratuvarlara dioksin bulgularını rapor etme zorunluluğu getiriyor. Komiser Dalli, dioksinin izlenmesi için katı bir örnekleme ve analiz planı oluşturulacağını, yem zincirinin daha iyi izlenebilmesi için başka girişimlere de gerek olduğunu, örneğin EFSA'da bir dioksin veritabanı oluşturulduğunu ve bu aracın ileride nasıl daha etkin kullanılabileceğini araştıracaklarını belirterek, Komisyon'un Gıda ve Veterinerlik Ofisi'nden bir ekibin Almanya'ya giderek yürütülen araştırmayı destekleyeceğini bildirdi. Parlamenter Eickhout, Brüksel'de mevzuatın uygulanmasına ilişkin yoğun bir baskı olduğunu kabul ederek, konunun AB konseyinin gündemine gelebilmesi için üç dioksin krizi yaşandığını, bu tür önleyici adımların daha önce atılması gerektiğini belirtti.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Colour marker would curb illegal food chain activities, claims Green MEP

While new Commission draft measures to boost monitoring of dioxin traces in the EU food chain are welcome, the use of a colour marker would be a more efficient way of curbing the illegal practice of mixing industrial fatty oils in animal feed, claims an MEP. The MEPs discussed possible dioxin controls with European Commission representatives at committee meeting. The dioxin crisis in Germany which led to the closure of 4,000 farms and has sparked global concern has initiated calls for action across the bloc. The Commission's proposals, which are expected to be voted on by member states at the end of February, include an approval system for fat and feed manufacturers, monitoring and testing in fat production plants; tighter separation of fats for industrial and feed use, and regulations to mandate private laboratories to report dioxin traces.

Yeni raporlar gıda zincirinde antibiyotik direncinin arttığını gösteriyor

Risk Değerlendirme Federal Enstitüsü (BfR) tarafından yapılan araştırmaya göre antibiyotik direnci artıyor ve hayvancılıkta kullanılan ilaç miktarları ile ilgili kaygılara neden oluyor. Enstitü, hayvanlara uygulanan antibiyotiklerin sınırlandırılmasını tavsiye etti. Dirençte daha fazla artış olmasını önlemek için antibiyotik kullanılmasının sınırlandırılması gerektiğini belirten BfR, insanlarda ve hayvanlarda sadece gerekli olduğunda antibiyotik kullanılması gerektiğini söyledi. Uyarı, Ulusal Referans Laboratuarları tarafından Salmonella ve Antibiyotik Direnci ile ilgili olarak yapılan ve gıda zincirinde antibiyotik direncinin arttığını rapor eden iki değerlendirmeye dayanılarak yapıldı.

Antibiyotikler genellikle canlı hayvanlardaki bulaşıcı hastalıkların tedavisinde kullanılıyor. Bu durum, antibiyotik tedavisinin gereğinden fazla kullanılmasının, bunlara dirençli mikropların ortaya çıkması ve yayılmasına neden olduğunu ve daha sonraki tedavilerin etkinliğini azalttığını belirten bazı bilim insanları ve politika yapıcıların kaygı duyduğu bir konu. Değerlendirmelerden ilki, 2000–2008 yıllarında Salmonella izolatlarının epidemiyolojik kriterlere göre test edilmesine dayanıyor. Değerlendirmede hayvanlardan ve gıdalardan alınan izolatların antibiyotik direncinin çevreden ve yemlerden alınanlara göre daha yüksek olduğu bulundu. 33625 izolatın %48'i en az bir sınıf antibiyotiğe dirençli çıkarken, %35'i daha fazla antibiyotiğe karşı dirençli olduğu tespit edildi. 2009 yılında yapılan ikinci bir çalışmanın sonuçlarının Salmonella için varılan sonuçları teyit ettiğini belirten BfR, E. coli ve Campylobacter için de benzer sonuçlara ulaşıldığını söyledi. Enstitü, direnç geliştiren patojenlerin bu dirençlerini diğer patojenlere de geçirebileceği yönündeki kaygılarını dile getirdi. Bu şekilde direnç havuzunun genişleyeceğini ve insanlar ve hayvanlar için riskin artacağını söyleyen BfR, bu direncin insanlara geçmesinin henüz bireysel birkaç vakada gerçekleştiğini belirtti.

BfR Başkanı Prof. Dr. Andreas Hensel, hayvanlarda ve gıdalardaki patojenlerin direncinin tüketici sağlığının korunması açısından ciddi bir sorun olduğunu belirtti. Bu görüşler, Toprak Birliği, Gıda Etiği Konseyi ve Dünya Tarımında Şefkat gibi, antibiyotiklerin çiftliklerdeki kullanımının azaltılmasını savunan belirli gıda ve tarım örgütlerinin görüşleri ile aynı doğrultuda. Toprak Birliği'nden Richard Young, geçtiğimiz on yıl için çiftliklerde antibiyotik kullanılmasının kamuoyunda pek fazla yer bulmadığını ve bu süre zarfında çiftçilerin Dünya Sağlık Örgütü tarafından "kritik öneme sahip insan ilacı" olarak sınıflandırdığı antibiyotiklerin kullanımını ciddi derecede artırdığını söyledi. Bu görüşe ters düşen diğer bir görüş ise antibiyotik kullanılmazsa canlı hayvan ve kanatlı üretiminin zarar göreceği yönünde. Birleşik Krallıktaki bir çiftçi birliği (NFU) ise üyelerini antibiyotik kullanımı ile ilgili olarak Tarımsal Gıda Üretiminde İlaçların Sorumlu Kullanımı rehberleri ile yönlendirdiğini belirtiyor. Birliğe göre antibiyotikler "mümkün olduğunca az, ancak gerektiği kadar fazla" kullanılmalı.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

New reports reveal increased resistance to antibiotics in the food chain

Resistance to antibiotics is increasing, according to research conducted by the Federal Institute for Risk Assessment (BfR), prompting concerns about the amount of drugs used for rearing livestock. The institute advised a limitation on the antibiotics that are administered to animal. "Resistances to pathogens in animals and foods are a serious problem in consumer health protection," said BfR President Professor Dr Andreas Hensel. This view is in line with an alliance of food and farming groups, including Soil Association, Food Ethics Council and Compassion in World Farming, who are calling for a reduction in the farm use of antibiotics.

Bakanlar, AB'nin gıda ile temas eden maddeler mevzuatı ile ilgili adım attı

Avrupa Birliği'nde gıdalarla temas eden plastikleri düzenleyen kurallara ilişkin kapsamlı mevzuatın bu yılın sonunda yasalaşması için önemli bir adım atıldı. Plastik Uygulama Önlemi (PIM) olarak bilinen teklif, AB'nin Bakanlar Konseyi tarafından onaylandı. 20 Aralıkta Brüksel'de gerçekleştirilen toplantıda, düzenleyici prosedürler açısından dikkatle incelenen 14262/10 sayılı taslak mevzuata karşı çıkılmaması kararı alındı. Bakanlar Konseyi'nden yapılan açıklamada, Konseyin konuya olur verdiği, Avrupa Parlamentosunun karşı çıkmaması halinde söz konusu mevzuatın Komisyon tarafından kabul edilebileceği belirtildi. Taslak mevzuat daha önce pek çok tartışmaya konu olmuştu, bu nedenle Parlamentonun mevcut halini onaylayıp onaylamayacağı konusunda bir kesinlik bulunmuyor. Gıdalar ile temas eden plastik madde ve malzemelere ilişkin taslak tüzük olarak bilinen önlem, gıdalarla temas eden plastiklere ilişkin AB düzenlemelerini tek çatı altında topluyor. Taslağın 2011 yılının Mayıs ayında yürürlüğe girmesi bekleniyor. Ancak, yürürlükten kaldıracağı mevzuatın fazla olması nedeniyle, tamamen yürürlüğe girmesi için 1 Mayıs 2011'den 1 Ocak 2016'ya kadar geçiş süreleri öngörülüyor.

Tüzük, gıdalar ile temas eden materyallerde kullanılan plastiklerin migrasyon testleri her geçen gün daha karmaşık hale geldiği için bu tür alanlarda daha sıkı bir rejime ihtiyaç olduğunu ortaya koyuyor. Söz konusu Tüzükte son yıllarda gıdalar ile temas eden plastik malzemelerin, optimum fonksiyonelliği ve gıdaların daha iyi korunmasını sağlamak ve paketleme atıklarının azaltılması amacıyla tek bir plastik değil, 15'e kadar farklı plastik katlarının birleşiminden üretildiğini belirtiyor. Tüzük aynı zamanda bazı onaysız maddelerin fonksiyonel bariyerlerin arkasına sığınılarak kullanılabildiğine ve mutajenik, kanserojen ve toksik maddelerin kullanılmadan önce onaylanması gerektiğine dikkat çekiyor. Nanomateryalleri kullanan maddelerin, ortaya koydukları riskler açısından bilinenler dikkate alınarak her durum için ayrı ayrı değerlendirilmesi gerekiyor.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

Ministers back shake up of EU food contact legislation

A wide-ranging regulation that would see the overhaul of rules governing food contact plastics in the European Union (EU) has taken a major step towards becoming law later this year. The proposed regulation known as the Plastic Implementation Measure (PIM) was approved by the EU's Council of Ministers just before Christmas. The meeting, held in Brussels on 20 December, agreed not to oppose draft regulation 14262/10 – which was subject to regulatory procedure with scrutiny. The regulation outlines the need for a more rigorous regime in areas such as migration testing given that plastic used in food contact materials have become vastly more complex.

İngiliz mahkemesinden TUI için şok karar. Şirket ciddi tazminat ödeyebilir

İngiliz mahkemesi, TUI Travel'ı müşterilerinin sağlık ve güvenliğini sağlamamakla suçladı. Dava temyizden dönmezse TUI ciddi tazminatlar ödeyebilir. TUI İngiltere'nin Mayorka'ya tatile götürdüğü turistlerden 49'unun ağır hastalığa yakalanmasıyla ilgili görülen davada önemli bir gelişme yaşandı. Mahkeme, TUI'nin tatile götürdüğü yolcuların sağlık ve güvenliğini sağlamada başarısız olduğuna karar verdi.

TUI için bir dönüm noktası olarak nitelendirilebilecek kararda şirket, Mayorka'daki 251 odalı Sun Baulo otelinde turistlerin ağır hastalığa yakalandığını bilmesine rağmen bu otele müşteri götürmeye devam etmekle suçlanıyor.

Söz konusu olay, 2003 yılında yaşanmıştı. Toplam 49 kişi, salmonella ve cryptosporidium bakterilerin neden olduğu ölümcül hastalıklara yakalandı. 8 yıl süren davanın ardından, ilk defa bir İngiliz mahkemesi, bir tur operatörünü müşterilerinin ölümcül hastalıklara yakalanmasının sorumlusu olarak gösterdi.

Emsal teşkil edecek

Davanın avukatlığını yapan Irwin Mitchel, mahkemenin aldığı bu kararın, bundan sonra yaşanabilecek bu tip olaylar için emsal teşkil edeceğini ve bunun son derece önemli bir gelişme olduğunu belirtti. Mitchel, "Mahkemenin verdiği karar, TUI'nin parayı müşterilerinin sağlık ve güvenliğinin önüne koyduğunun açık bir göstergesidir. Bu durumda TUI Travel, maddi ve manevi olarak mağdur duruma düşen insanların zararları için tazminat ödemek zorunda" dedi.

TUI Travel'dan yapılan açıklamada ise, kararın kendilerini büyük bir hayal kırıklığına uğrattığı ve yasal sınırlar içerisinde tüm haklarını kullanacakları duyuruldu. Açıklamada ayrıca, müşterilerden gelen şikayetleri mümkün mertebe mahkeme sürecine taşımadan çözmek için ellerinden geleni yapacakları da belirtildi.

Kaynak: www.turizmguncel.com

Shocking decision from the UK court for TUI. The company might pay a significant amount of compensation.

The UK court accused the TUI Travel for not ensuring the health and safety of its customers. If the appeal is refused, TUI might pay significant amount of compensation.

Su ürünlerinde gıda güvenliği

Bu sayımızda; ''Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği'' konusunda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı DİABK Dairesi Başkanlığı Şube Müdürü Vekili Tuna Özgül, Su Ürünleri Mühendisleri Derneği Başkanı Meriç Albay, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü ve Su Ürünleri Üreticileri Merkez Birliği Başkanı Faruk Coşkun görüşlerini bizlerle paylaştı.''

Tuna Özgül
T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığı Şube Müdürü Vekili

Bazı ekonomilerin doğal kaynaklara aşırı bağımlılığı, coğrafi kısıtlamalar, balık stokları üzerindeki baskılar ve hareketli yapısı nedeniyle ülkeler arasındaki stokların paylaşımından doğan sıkıntılar, pazar fiyatlarının istikrarsızlığa meyilli yapısı, pazardaki dışsallıkların göz ardı edildiği doğal kaynak kullanımının ekonomik etkileri balıkçılığı diğer sektörlerden ayrı tutmaktadır.

Tuna Özgül
The disputes among the countries for sharing the fisheries stocks which result from various challenges such as excess dependence of some economies on the natural resources, geographical constraints, the pressure on fish stocks and the instable structure of the sector, as well as the instability of market prices and economic impacts of use of natural resources are the main characteristics of fisheries sector that differentiates it from the others.

AB Müzakerelerinde; gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı ile ilgili fasıl açıldı ancak Balıkçılıkla ilgili fasıl açılmadı. Bunun temel nedenlerini bizimle paylaşır mısınız?

AB Komisyonu, 29.11.2006 tarihinde "Türkiye, limanlarını Güney Kıbrıs Rum Yönetimi'ne açmadığı sürece müzakerelerdeki 8 başlığın askıya alınmasını öngören Tavsiye Kararı"nı yayımlamıştır. AB Komisyonu'nun, müzakerelerin askıya alınmasını önerdiği 8 başlık arasında "Tarım ve Kırsal Kalkınma (11.Fasıl) ile "Balıkçılık (13. Fasıl)" Faslı da yer almaktadır. Söz konusu Tavsiye Kararı, AB Konseyi tarafından 11 Aralık 2006 tarihinde kabul edilmiş ve bu nedenle Balıkçılık Faslı müzakerelerinin açılmasının önüne "siyasi" engel konmuştur. Bu karar öncesinde "Balıkçılık Faslı"nın AB ile Tanıtıcı ve Ayrıntılı Tarama süreci Mart 2006 yılında tamamlanmıştır. Geçen süreye rağmen, açılış kriterlerini ortaya koyarak uyum çalışmalarımıza ivme kazandıracak olan Tarama Sonu Raporu tarafımıza iletilmemiştir. Gayri resmi olarak elimize ulaşan rapora göre balıkçılık konusunda AB müktesebatına uyumu gösteren bir "Strateji Belgesi"nin hazırlanması gerekmektedir. Balıkçılık Faslı kapsamında yer alan AB müktesebatı temel olarak Kontrol ve Kaynak Yönetimi, Yapısal Politikalar ve Devlet Yardımları, Ortak Piyasa Düzeni, Tekne Kayıt ve Bilgi Sistemi, Yetiştiricilik ve Uluslararası Anlaşmalar alanlarını kapsamaktadır. Su ürünlerinin güvenilirliği ile ilgili mevzuat 12. Fasıl kapsamında değerlendirilmektedir. Balıkçılık Faslı askıda olmasına rağmen AB Balıkçılık Müktesebatına uyum konusunda Bakanlığımız ve Fasılla ilgili diğer kurumlar tarafından gerçekleştirilen çalışmalara tüm hızıyla devam edilmektedir. Bu kapsamda AB ile uyumlu Su Ürünleri Kanununda Değişiklik Yapılmasına ilişkin Kanun Taslağı hazırlanmıştır. Gemi İzleme Sistemi, Su ürünleri Bilgi Sistemi, 40 adet Balıkçılık İdari Binaları kurularak kontrol faaliyetleri yürütülmektedir. Diğer taraftan ICCAT, GFCM ve FAO şemsiyesi altında uluslararası balıkçılık yönetimi ile ilgili çalışmalar aktif olarak yürütülmektedir.

Balıkçılık konusunun DTÖ Tarım Anlaşması kapsamının da dışında olduğunu biliyoruz. Bu da sektörün çok kendine has olduğunu gösteriyor. Bunun nedenlerini kısaca aktarır mısınız?

Balıkçılık, yetiştiricilik hariç tutulduğunda, tamamen doğal kaynaklara bağımlı bir faaliyettir. Bu faaliyeti yürütenler sermaye yoğun, büyük kapasitelerde hem avlayıp hem işleyen fabrika gemilerinden oluşabileceği gibi; geçimlik, günlük çok düşük miktarda balık tutan, insan gücüyle işletilen tekneleri olan ailelere kadar farklılık göstermektedir. Bu özelliklerinden dolayı balıkçılık birçok ülkede sadece ticari bir faaliyet olarak değil, kıyı bölgelerinin sosyal ve ekonomik refahını artıran değerli bir gıda kaynağı olarak ele alınmaktadır.

Bazı ekonomilerin doğal kaynaklara aşırı bağımlılığı, coğrafi kısıtlamalar, balık stokları üzerindeki baskılar ve hareketli yapısı nedeniyle ülkeler arasındaki stokların paylaşımından doğan sıkıntılar, pazar fiyatlarının istikrarsızlığa meyilli yapısı, pazardaki dışsallıkların göz ardı edildiği doğal kaynak kullanımının ekonomik etkileri balıkçılığı diğer sektörlerden ayrı tutmaktadır.

Su ürünleri DTÖ Uruguay Turu Müzakereleri kapsamında Tarım Anlaşmasına dahil edilmemiştir. Ancak DTÖ VI. Bakanlar Konferansı Hong Kong 2005 Bildirisinde "Aşırı Avcılığa ve Aşırı Kapasiteye Yol Açan Belirli Desteklerin Yasaklanması ve Üyelerin bu kapsamda yapılacak çalışmaları üstlenmeleri" konusunda çağrı yapılmasıyla DTÖ Doha Kalkınma Gündemi kapsamında Kurallar Müzakereleri altında Balıkçılık destekleri müzakerelerine başlanmıştır. Aynı toplantıda, Gelişme Yolundaki Ülkeler ile Az Gelişmiş Ülkelere yönelik olarak yoksulluğun azaltılması, insanların geçimlerini sağlaması ve gıda güvenliğinin tesis edilmesini göz önüne

alarak etkin ve verimli "Özel ve Lehte Muamele" unsurlarının balıkçılık müzakerelerinin bütünleşik bir parçası olması gerektiğine vurgu yapılmıştır. Ülkelerin farklı yapılarından ve çıkarlarından dolayı Balıkçılık müzakerelerinde hala bir sonuca ulaşılamamıştır ve Kurallar Müzakerelerinin en karışık alanlarından birisi olarak değerlendirilmektedir.

Müzakerelerde Balık Sevenler Grubu (Japonya, Kore, Çin Tayvanı ve Norveç) kaynakların yok olmasına sübvansiyonların sebep olmadığını, doğrudan etkisi olan sübvansiyonların yasaklanmasını savunmakta Balık Dostları Grubu (ABD, Arjantin, Avustralya, Şili, Ekvator, İzlanda, Yeni Zelanda, Peru, Filipinler) ise aşırı avlanma ve aşırı kapasite nedeniyle sübvansiyonların yasaklanmasını ve kurala istisnalar getirilmesini savunmaktadır. Gelişme Yolundaki Ülkeler için Balıkçılığın sosyal boyut, kıyı balıkçılığı ve küçük ölçekli balıkçılık öne çıktığından özel ve lehte muamele kapsamında istisnalar tanınması kabul görmektedir. Söz konusu istisnalardan faydalanılması için Ulusal Balıkçılık Yönetiminin oluşturulması; GYÜ'lerin uygun gördükleri bir yönetim sistemlerinin olması, Ulusal yönetim sistemlerinin ortak bir standardı olması (FAO Code of Conduct) ve Ulusal Yönetim Sistemleri unsurlarının DTÖ içinde belirlenmesi gibi hususlar müzakereler kapsamında ele alınmaktadır. Ülkemizde kaynak sıkıntısı ve AB'nin Devlet Yardımları Kodu'na uyum yükümlülükleri nedeniyle sektöre çok kısıtlı miktarda sübvansiyon verilebilmektedir. Balıkçılık faaliyetleri, daha ziyade kıyı balıkçılığı, küçük ölçekli balıkçılık ve kültür balıkçılığı alanlarında yoğunlaşmıştır. Müzakerelerde balıkçılık sübvansiyonlarının genel olarak yasaklanarak istisnalar ve özel ve lehte muamele hükümleri ile belirli sübvansiyonlar konusunda esneklik sağlanması ve kültür balıkçılığının kuralların dışında bırakılması ile kıyı balıkçılığı ve küçük ölçekli balıkçılığa yönelik sübvansiyonların özel ve lehte muamele hükümleri çerçevesinde değerlendirilmesi savunulmaktadır.

Merkez Birliğimiz 2009 yılı sonunda kurulmuştur. Amacımız; Üye birliklerin işbirliğini sağlamak, sektörün gelişmesine katkıda bulunmak, su ürünlerinin ulusal düzeydeki üretim planlaması ve pazarlamasına ilişkin kurallara uyulmasında üyelerine yardımcı olmak ve üyelerimizi yönlendirmektir

Meriç Albayrak
Su Ürünleri Mühendisleri Derneği SÜMDER Başkanı

Merkez Birliğimiz 2009 yılı sonunda kurulmuştur. Amacımız; Üye birliklerin işbirliğini sağlamak, sektörün gelişmesine katkıda bulunmak, su ürünlerinin ulusal düzeydeki üretim planlaması ve pazarlamasına ilişkin kurallara uyulmasında üyelerine yardımcı olmak ve üyelerimizi yönlendirmektir

Meriç Albayrak
Our Central Union was established in 2009. Our aim is to ensure cooperation between our member unions, to contribute to the development of the sector, to assist our members to comply with the rules regarding the national production and marketing of fisheries products and to provide guidance in this respect.

1. Gıda güvenliğine uygun üretim koşulları ve bu koşulların denetimi, başta kültür balıkçılığında çok önemli. Bu açıdan bulunulan noktayı nasıl değerlendiriyorsunuz?

Ülkemizde kültür balıkçılığı yolu ile yaklaşık 12 – 13 tür balığın üretimi yapılmasına rağmen yoğun şekilde üretilen balık türleri Alabalık, Çipura ve Levrek'tir. Alabalık üretiminde Avrupa ülkeleri arasında birinci sırada olan sektör, Çipura ve Levrek üretiminde de her zaman ilk üç ülke arasındadır. En yoğun şekilde üretilen bu üç türün en önemli özelliği kirli sularda yaşayamamalarıdır. Yani üretim yapılan alanlarda su kalitesi sorunları yok denecek kadar azdır.

Ülkemizde su ürünleri sektörü "balığın en fazla ihraç edilen hayvansal ürün" olması nedeni ile diğer sektörler içerisinde en fazla denetim yapılan sektör konumundadır. İhraç ürünü olan balıkların hemen hemen tamamı kültür balıkçılığı yolu ile üretilmektedir. Tesislerde hasat yapılmadan önce başta kalıntı analizleri olmak üzere insan sağlığını tehdit ettiği düşünülen bir çok analiz mutlaka yaptırılmaktadır.

Sektörün ulaştığı çok önemli seviyelere rağmen ülkemiz su ürünleri tüketimi ne yazık ki dünya ortalamalarının bile altındadır. Kişi başına balık tüketimi Avrupa ülkeleri ortalamasının 1/3'i, Japonya'nın ise yaklaşık1/12'si kadardır. İnsan sağlığı için en önemli besin olarak gösterilen balığın bu kadar düşük olması ülkemiz adına büyük bir sorun olarak görülmeli, gerekli vasıtalar kullanılarak bu miktar artırılmalıdır.

2. Sivil toplum örgütleri, özellikle bağımsız ses çıkartmak ve kendi alanlarında farkındalık yaratmak açısından önemli bir misyona sahip. Sizin bu amaca yönelik yaptığınız çalışmalar nelerdir?

Su Ürünleri Mühendisleri Derneği (SÜMDER) olarak sektörde yapılan yanlışları ve uygulamaları meslektaşlarımız ile koordineli olarak çalışarak minimize etmekte, özellikle su ve balık bilincini kamuoyuna daha doğru anlatmak adına yazılı ve sözlü basını etkili bir şekilde değerlendirmeye

çalışmaktayız. Yine farkındalığın artırılması adına sık sık seminerler vermekte ve ilgili eğitim kurumları ve sektör ziyaret edilmektedir. Hem özel sektöre, hemde devletin ilgili birimlerine gerekli zamanlarda sektörel konularda raporlar hazırlanmakta ve görüşümüz iletilmektedir. Ayrıca hem sektörde, hemde devletin ilgili birimlerinde meslektaşlarımıza istihdam yaratılması için uğraş verilmektedir.

3. Balık türlerinin tükenmemesi için yapılması gerekenler ve sürdürülebilir üretimleri konusunda ne söylemek istersiniz?

Hiç kuşkusuz balık stoklarının kritik düzeyin altına inmemesi için yapılması gereken en önemli konu balıkçılık sektöründe farkındalığı artırmak ve denetimleri amacına uygun olarak gerçekleştirmektir. Şu anda özellikle balık avcılığı konusunda etkin bir denetimin yapıldığı söylenemez. Büyük Balıkçı teknelerinde denizdeki balıkçı için kısa vadede karlı fakat balıkçılılık için uzun dönemde son derece zararlı olan ekipmanlar kullanılmaktadır. Bu cihazların bir iç deniz olan ve balık göç yolu üzerinde bulunan Marmara Denizi'nde de kullanımına izin verilmesi ülkemiz balıkçılığı için büyük bir tehdittir.

Balık avcılığında yapılan diğer önemli bir yanlış da büyük balıkçı teknelerinde eğitimli kişilerin bulunmamasıdır. Yıllardan beri bu konuda yetkili birimler uyarılmasına rağmen bu teknelerde Su Ürünleri Mühendisi yada Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi bulundurulmamaktadır. Oysaki böyle bir istihdamın sağlanması balık stoklarımızın zarar görmesini asgariye indirecektir.

Bilindiği gibi yakın zamanda Denizlerde kurulu balık çiftlikleri için Çevre ve Orman Bakanlığı bir tebliğ yayınladı. Bu tebliğ bilimsel altyapıdan oldukça uzak, üretim gerçeği ile örtüşmemektedir. Tebliğ de sürdürülebilir balık üretimi için gerekli olan taşıma kapasitesinden hiçbir şekilde bahsetmemektedir. Gerekli olan şudur; üretim yapılacak alanların taşıma kapasiteleri hesaplanmalı, ekosistemin taşıyamayacağı oranda dış yük ortama verilmemelidir.

Su ürünleri yetiştiriciliğinde "Çevre Dostu" üretim teknikleri kullanılması ve sektörün çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğinin sağlanması Bakanlığımızın öncelikleri arasında yer almaktadır. Buna istinaden yapılan çalışmalarda ilgili diğer kurumlarla yeterli ve sürekli işbirliği hasıl olmaktadır. İşbirliği içinde bulunulan kurumları; Çevre ve Orman Bakanlığı, DSİ, Ulaştırma Bakanlığı, Denizcilik Müsteşarlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Maliye Bakanlığı ve İl Özel İdareleri Genel Sekreterlikleri olarak sıralayabiliriz.

Su Ürünleri yetiştiriciliğinde çevre de önemli bir güvenlik faktörü. Bu konuda ilgili diğer kurumlarla yeterli ve sürekli işbirliği kurulabiliyor mu? Yapısal sorunlarımız neler?

Su ürünleri yetiştiriciliğinde "Çevre Dostu" üretim teknikleri kullanılması ve sektörün çevresel, ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğinin sağlanması Bakanlığımızın öncelikleri arasında yer almaktadır. Buna istinaden yapılan çalışmalarda ilgili diğer kurumlarla yeterli ve sürekli işbirliği hasıl olmaktadır. İşbirliği içinde bulunulan kurumları;

Çevre ve Orman Bakanlığı, DSİ, Ulaştırma Bakanlığı, Denizcilik Müsteşarlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Maliye Bakanlığı ve İl Özel İdareleri Genel Sekreterlikleri olarak sıralayabiliriz.

Yapısal Sorunlar:

1997'den itibaren başlatılan "Çevre Düzeni Planı (ÇDP)" çalışmaları çerçevesinde yapılan Plan Değişikliği ve Revizyon çalışmaları Muğla, İzmir, Aydın, Mersin ve Ordu illerinde tamamlanmıştır. Ancak denizlerde ağ kafes yetiştiricilik alanlarının tespiti ve su ürünleri potansiyel alanlara ilişkin ÇDP'lerin onaylanması yetkisi Bakanlığımıza ait değildir. Bu konu ile ilgili kanun düzenlemesi TBMM'ndeki Su Ürünleri Kanunu çerçevesinde yapılacaktır.

İlgili kurumlarla yapılan işbirliği sayesinde denizlerdeki balık çeşitleri için yeni alanlar belirlenerek kıyıdan en az 0.6 mil uzaklık ,30 m derinlik ve 0.1 m/s akıntı hızına sahip olmayan alanlarda işletme kurulmasına izin verilmemektedir. Ayrıca çıkarılan mevzuatlarla balık çiftliklerinin çevresel etkileri yıl boyu yapılan analizlerle izlenmektedir.

Su Ürünleri sektörünün sürdürülebilir gelişimini sağlamak amacıyla "Su Ürünleri Genel Müdürlüğü Kurulmasına İlişkin Yasa Teklifi TBMM'ndedir."

Ülkemizin su ürünlerinde, gıda güvenliği açısından bulunduğu nokta konusunda kısa bilgi aktarır mısınız?

Avrupa Birliği mevzuatına uyum çalışmaları kapsamında Bakanlığımızca hazırlanan 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu 13 Haziran 2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır. Su ürünlerine yönelik faaliyetler bu Kanun ve bu Kanun kapsamında çıkartılacak Yönetmeliklerle yürütülmeye devam edilecektir.

Bu kapsamda dikkate alınan Avrupa Birliği mevzuatı arasında, yeni hijyen paketi olarak adlandırılan 852/2004/EC, 853/2004/EC, 854/2004/EC ve 882/2004/EC Yönetmeliklerine karşılık gelen ulusal mevzuat taslakları oluşturulmuştur. Bunlar, Gıda Hijyeni Yönetmeliği Taslağı, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği Taslağı, İnsan Tüketimine Yönelik Belirli Hayvansal Ürünlerin Resmi Kontrolleri-

ne İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik Taslağı, Resmi Kontroller Yönetmeliği ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik Taslağı çalışmaları 2010 yılında yürütülmüş ve sonuçlanma aşamasına gelinmiştir.

Balıkçı gemilerinde hijyen ve soğuk zincirin korunması amacıyla hazırlanan Su Ürünleri Alanında Faaliyet Gösteren Gemilere İlişkin Hijyen Kuralları Yönetmeliği 16/02/2010 tarih ve 27495 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

5996 sayılı Kanuna ilişkin yönetmelikler henüz çıkmamış olmakla beraber denetim ve kontroller 5179 sayılı Kanununa dayanılarak çıkartılan yönetmelik ve diğer mevzuatın, bu Kanuna aykırı olmayan hükümlerinin uygulanması devam etmektedir.

Avrupa Birliğinin üçüncü ülke listelerini yayımladığı web sitesinde Avrupa Birliği standartlarına uyum sağlayan 87 adet balıkçılık ve 10 adet canlı çift kabuklu yumuşakça tesisi yer almaktadır. Ayrıca, yayım zorunluluğu olmayan ancak yine Avrupa Birliği standartlarını taşıyan 14 adet işlenmiş kurbağa ve kara salyangozu ve 12 adet canlı kurbağa ve kara salyangozu tesisimiz bulunmaktadır. Bunların dışında, sadece Avrupa Birliği dışı ülkelere ihracat yapmak üzere izin verilmiş 29 adet tesis ile iç piyasaya yönelik faaliyet gösteren 62 adet tesisimiz bulunmaktadır.

Onay numaralı su ürünleri işleme tesisleri mevcut kalite kontrol sistemi gereğince aylık olarak denetlenmektedir. Çalışma izni olan diğer su ürünleri işleme tesisleri ise yılda en az iki kez denetlenmektedir. Bu tesislerde 892 denetim gerçekleştirilmiştir.

2010 yılı Bakanlığımız verilerine göre ülkemizde 2928 sabit su ürünleri perakende satış yeri ile 12 balık hali bulunmakta olup, 2010 yılı içerisinde ilk özel sektör yatırımı olarak, bir su ürünleri toptan satış merkezide İstanbul'da hizmete girmiştir. Bu satış yerleri fiziksel, teknik, hijyen ve sağlık şartları açısından denetlenmektedir. Bu amaçla 2010 yılında perakende satış yerlerinde toplam 9406 denetim yapılmış olup, 296 adet idari para cezası kesilmiştir. Balık hallerinde ise aynı tarih itibarıyla 45 denetim yapılmıştır.

Bakanlığın izleme programlarında Su Ürünlerinin de olduğunu biliyoruz. İzleme sonuçlarında ortaya çıkan manzara nedir? Neler yapılması gerekiyor?

Ulusal Kalıntı İzleme Programı kapsamında güvenilir gıda ve işleme sanayine uygun hammadde temini amacıyla su ürünleri üretim alanlarında çeşitli izleme programları uygulanmaktadır. Bu kapsamda 2010 yılı içerisinde;

- Çift kabuklu yumuşakça üretim alanlarında.
- Ağır metal açısından Denizlerimiz ve içsularımızda izleme çalışmaları yapılmaktadır.
- Çift kabuklu yumuşakça üretim alanlarında Bakanlığımızca rutin olarak denetimler yapılıp numuneler alınmaktadır. Alınan numunelerde yapılan analizlerin ağır metal değerlerinin limitlerin üstünde çıkması halinde bu alan üretime derhal kapatılmaktadır.

2010 yılında Orta Karadeniz, Batı Karadeniz, Ayvalık, Çanakkale, İzmir 84, İzmir 86, İzmir 101 ve İzmir 102 nolu toplam 9 bölgede 47 adet üretim alanlarında, izleme programı çerçevesinde Sularda Mikrobiyolojik, toksikalg ve kimyasal analizler; ürünlerde biyotoksin ve kimyasal analizler yapılmıştır.

- 213 numunede 639 parametreye (Pb, Cd, Hg) bakılmış olup 194 numune olumlu, 19 numunede ise bu parametreler yasal limitin çok az üstünde çıkmıştır.

Sonuçların değerlendirmesi neticesinde, mevzuata ve yasal limitlere uygun olmayan numune sayısının düşük olduğu ve olumsuz sonuçların kabul edilebilir düzeye çok yakın olduğu görülmüştür.

Faruk Coşkun
Su Ürünleri Üreticileri Merkez Birliği Başkanı

Aslında su ürünleri yetiştiriciliği sektörünün gıda güvenliğini sağlamada gelişmiş bir tavrı söz konusudur. Belki bu ürünün doğası ile ilgilidir. Çünkü balık çabuk bozulan ve herhangi bir bozukluğu belli eden bir üründür. Zaten kontrollü bir ortamda üretilen ürünler hasat edilince soğuk zincire girmek zorundadır.

Faruk Coşkun

The food safety awareness of fisheries farming sector is very high. This may be due to the nature of the products. Fish is a perishable product and this can be easily detected. The products which are produced in a controlled environment are included in cold chain immediately after harvest.

1-Üreticilerin örgütlü olmasının, gıda güvenliğini ve izlenebilirliği sağlamada vazgeçilmez olduğunu biliyoruz. Bu anlamda; Birliğinizin su ürünlerinin güvenli tüketimi hakkında yaptıkları hakkında bilgi verir misiniz?

Merkez Birliğimiz 2009 yılı sonunda kurulmuştur. Amacımız; Üye birliklerin işbirliğini sağlamak, sektörün gelişmesine katkıda bulunmak, su ürünlerinin ulusal düzeydeki üretim planlaması ve pazarlamasına ilişkin kurallara uyulmasında üyelerine yardımcı olmak ve üyelerimizi yönlendirmektir.

Bilindiği üzere ülkemizde su ürünleri tüketimi kişi başına 8 kg/yıl civarında olup, dünya ortalamasının da altındadır.

Tüketimi artırmak, piyasaya kaliteli ve sağlıklı ürünler sunmakla mümkündür. Biz Merkez Birliği olarak halkımızın daha fazla protein tüketmesini sağlamak üzere balık yeme alışkanlığını artırmayı hedeflemekteyiz. Tanıtım ve eğitim faaliyetlerini içeren bir çalışma başlattık. Bu çalışmada su ürünlerinin yararlarına değinilirken, üretici ve işlemecilerin çiftliklerde ve işleme tesislerinde uyması gereken kurallar hususları da yer almaktadır.

Son olarak 14-16 Ocak 2011 tarihinde çoğunluğu üretici, işlemeci ve pazarlamacıların katıldığı "Su Ürünleri Yetiştiriciliği Çalıştayı" nda bu konularda yer almış, tartışılmış ve sonuç raporlarımıza girmiştir. Üreticilerimize gıda güvenliği konusunda ışık tutacak, yol gösterecek bu kararlardan bazıları şöyledir;

- Kaliteli ve sağlıklı ürünlerin yetiştirilmesinde en önemli yeri balık yemleri almaktadır. Yemlerin geri izlenmesi sağlanmalıdır.
- Tesisler ve bölgeler arasında yapılan, canlı balık sevkiyatlarının kontrol alınması, hastalık bulaşma ve yayılmasının önlenmesi,
- Gereksiz ilaç ve kimyasal madde kullanılmasının önlenmesi, bu amaçla bölgesel eğitimler düzenlenerek yetiştiricilerin bilgilendirilmesi.
- Aşı ve ilaç uygulamalarında ruhsatlı ürünlerin özendirilmesi,
- İşleme tesisi hammadde kabul, ön muhafaza, yıkama, işleme ve değerlendirme alanları, paketleme ve ambalaj yerleri ile soğuk muhafaza odalarına sahip olmalı, tesisin çevresi sınırlandırılmalı, düzenlemesi yapılmalı, bakımlı ve temiz olmalı,
- Ürünün işlendiği birimlerde zemin su geçirmeyen, kaygan olmayan, yıkanabilir, dayanıklı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalıdır. Aynı zamanda sıvı atıkların akabilmesi için yeterli eğim ve drenaj sisteminin olması gerekir. Buharlama ve tütsüleme yapılan tesislerde oluşabilecek dumanları tahliye edecek şekilde yapılmalı,
- Üretimde mikrobiyolojik bulaşmaya yol açmayacak konum ve yapıya dikkat edilmeli,
- Personel hijyenine dikkat edilmesi ve kayıtların mutlaka tutulması,
- İşleme tesislerinde halk sağlığı ve ihracatta olumsuzluk yaşanmaması için Bakanlık İl Müdürlükleri denetimlerinin sıklaştırılması,
- Üretimden itibaren soğuk zincirin oluşturulması, ürün kalitesi ve sağlığının korunması için üretici, işlemeci ve pazarlamacıların hassas davranması,

Bu kararlar tüm üreticilerimize ulaştırılmış olup, bilinçlendirme ve izleme konusunda çalışmalarımız sürdürülmektedir.

Su ürünlerinin güvenli tüketimini sağlamada, en temel zorluğunuz nedir? Sizce bu konuda atılması gereken adımlar nelerdir?

Aslında su ürünleri yetiştiriciliği sektörünün gıda güvenliğini sağlamada gelişmiş bir tavrı söz konusudur. Belki bu ürünün doğası ile ilgilidir. Çünkü balık çabuk bozulan ve herhangi bir bozukluğu belli eden bir üründür. Zaten kontrollü bir ortamda üretilen ürünler hasat edilince soğuk zincire girmek zorundadır. Kısa sürede pazara ulaştırılan ürün, pazar sorumlularınca da kurallara uyulduğu takdirde problemsiz olarak tüketime sunulmaktadır. İşleme tesislerinde de hijyenik şartlarda muameleden sonra pazara sunulmaktadır. Önemli olan çiftlik şartlarında dikkatli olmaktır. Hasta balıkların imhası, ölü balıkların uzaklaştırılması ve kalıntıya neden olmayacak ilaç ve aşı uygulamaları çiftlik şartlarında dikkat edilmesi gereken hususlardır.

Su ürünleri yetiştiriciliği ve ürünün arzı ile ilgili birçok mevzuat bulunmaktadır. Hastalık tedbirleri, koruyucu önlemler, Su Ürünleri Kanunu ve bunun ikincil mevzuatları, Çevre Kanunu ve bunula ilgili ikincil mevzuatlar güvenli üretim ve tüketimi sağlamaktadır.

Bu gün Avrupa Birliği'ne ihraç edebildiğimiz yegâne hayvansal ürün yetiştiricilik yolu ile elde ettiğimiz alabalık, çipura ve levrektir. Dondurulmuş, taze soğutulmuş, füme veya fleto olarak ihraç ettiğimiz bu ürünler Avrupa ülkelerinin sağlık ve gıda otoriteleri tarafından denetlenmekte ve sorun yaşanmamaktadır.

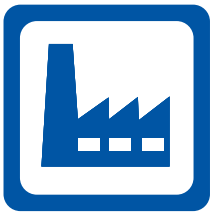
Bazı hastalıklar konusunda yetiştiricilerin eğitimi, su ürünleri sağlığı ile ilgili personel sayısının artırılması, 13 Haziran 2010 tarihli 5996 Sayılı resmi gazetede yayınlanan " Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" hakkında bilgilendirme ve yönetmelik veya tebliğ hazırlıklarında görüşlerimizin alınması atılması gereken adımlar olarak ilk akla gelenlerdir.

Su ürünleri yetiştiriciliğinde çevre gibi çok farklı boyutlar da devreye giriyor. Bu konuda bir çok başlılık veya karmaşa var mı? Sizin önerileriniz nelerdir?

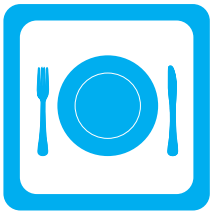
Yukarıda bahsettiğim gibi hem halkımızın balık tüketmesini sağlamak, hem de ihracatımızı artırmak için sektörün önünün açılması gerekmektedir. Biz sektörler arası çatışmaya yer vermeden ve devletin ilgili Bakanlıklarının koyduğu kurallara uyarak üretmek arzusundayız. Aynı anlayışı suları, çevreyi, denizi kullanmakta olan diğer sektörlerden de beklemekteyiz. Bir su ürünleri yetiştiriciliği yatırımı yapmak için birçok kamu kurumu ile muhatap olmak durumunda kaldığımız doğrudur. Ancak, her kurumun da kendi görevini yaptığına inancımızı korumaktayız.

Bizlerin istediği bürokratik işlemlerin hızlandırılması, uygulama farklılıklarının ortadan kaldırılması, makro planlar yapılarak ve bunların haritalara işlenerek işin keyfiyete bırakılmamasıdır.

sürdürülebilir tarım



sürdürülebilir gıda üretimi



sürdürülebilir gıda güvenliği

sürdürülebilir tüketim

+

sürdürülebilir sorumluluğumuz

TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ
DERNEKLERİ FEDERASYONU

www.tgdf.org.tr

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Üyeleri

Ambalajlı Su Üreticileri Derneği • Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği • Bal Paketleyicileri, İhracatçıları ve Sanayicileri Derneği • Bira ve Malt Üreticileri Derneği • Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği • Diyabetik ve Fonksiyonel Gıda Üreticileri Derneği • Gıda Katkı ve Yardımcı Madde Sanayicileri Derneği • Meşrubatçılar Derneği • Meyve Suyu Endüstrisi Derneği • Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği • Nişasta ve Glikoz Üreticileri Derneği • Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği • Pirinç Değirmencileri Derneği • Salça İhracatçıları ve İmalatçıları Derneği • Şekerli Mamul Sanayicileri Derneği • Susam, Tahin, Helva ve Reçel İmalatçıları Derneği • Şarap Üreticileri Derneği • Tarım Ürünleri, Hububat, Bakliyat İşleme ve Paketleme Sanayicileri Derneği • Trakya Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği • Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği • Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği • Türkiye Maden Suyu Üreticileri Derneği • Türkiye Süt, Et Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği

Su ürünlerinde gıda güvenliği hakkında sektör ne düşünüyor?

Su Ürünlerinde Gıda Güvenliği konusunda Pınar Entegre Et A.Ş: Kalite Güvence Md. Yüksel Soyubelli, Alarko-Leröy Genel Md. Bülent Işık, Metro Cash & Carry Turkey Kalite Güvence Grup Md. Tülay Özel'in görüşlerine başvurduk.

Yüksel Soyubelli
Pınar Entegre Et ve Un A.Ş.
Kalite Güvence Müdürü
Balıkların tazeliği 4 yöntemle ölçülebilir. Bunlar; Duyusal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik yöntemlerle tazelik kontrolüdür. Tazelik kontrolünde bu yöntemlerden biri veya birkaçı kullanılabilir. Genelde bir yöntemle yapılan tazelik kontrolünün bir başka yöntemle doğrulanması en sağlıklı yoldur.

Yüksel Soyubelli
Quality Assurance Manager of
Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
The freshness of the fishes can be determined by four different methods. These are sensory, physical, chemical and microbiological methods. In order to control the freshness, one or more of these methods can be used. The more efficient way is the verification of the result of one method with another.

Toplum sağlığının korunması ve gıda sektörünün sağlıklı gelişebilmesi için Gıda güvenliği vazgeçilmez bir ön koşuldur. Su ürünleri, yiyecek malzemesi olarak direk pazara gönderilen kontrollü koşullarda doğup büyüyen balıkçılık ürünleridir. Erken dönemlerinde doğal çevre ortamlarından toplanan ve insan tüketimi için istenilen boyutlara kadar geliştirmek için tutulan deniz ve tatlı su balıkları ve kabuklular da su ürünleri olarak dikkate alınırlar.

Su ürünleri içerdiği besin bileşenleri yönünden en değerli besin maddelerindendir. Protein oranının yüksek olması, doğada bulunan hemen hemen tüm amino-asitleri içermesi, vitamin yönünden zengin olması, biyolojik değerinin yüksek olması su ürünlerini değerli kılmaktadır. Bu denli değerli olan su ürünleri, mevcut besin maddeleri içinde en hızlı bozulan ve kokuşan besin maddeleridir. Balık yakalandıktan itibaren uygun koşullarda korunmazsa bir kaç saat içinde kokuşabilir. Bu nedenle su ürünleri tutulduktan veya hasat edildikten itibaren uygun tekniklerle korunmalı, taşınmalı ve işlenmelidir. Su ürünleri işlemeciliğinin amaçları, ürünlerin bozulmadan hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak uzun süre saklamak, bol avlandığı dönemde avlayıp işlenerek diğer mevsimlerde tüketimini sağlamak , belirli bir yerde ve uygun bir işleme tekniğiyle işleyerek atıklarından yararlanmak ve kısmen çevre kirliliğini önlemek, ürünleri işleyerek hazır ürün haline getirmek, böylece tüketiciye kolaylık sağlamaktır. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri 'nin etkin bir şekilde uygulanması ile tüm bu şartlar sağlanabilir.

Balıkların tazeliği 4 yöntemle ölçülebilir. Bunlar; Duyusal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik yöntemlerle tazelik kontrolüdür. Tazelik kontrolünde bu yöntemlerden biri veya birkaçı kullanılabilir. Genelde bir yöntemle yapılan tazelik kontrolünün bir başka yöntemle doğrulanması en sağlıklı yoldur. Kırmızı etli balıkların etleri canlı kırmızı renkte, beyaz etli balıkların etleri parlak ise balık tazedir. Tazelik kayboldukça etin rengi donuklaşır. Miyofibril demetleri yavaş yavaş deforme olur. Et, kemik ve kılçıklardan kolayca ayrılmaya başlar. Et elastikiyetini kaybeder.

Taze etlerde kılcal damarlar kolayca fark edilir. Balık bayatladıkça kılcal damarların çeperleri parçalanarak birbirinden ayırt edilemez. Taze balıkların kanı açık kırmızı renkte ve kokusuzdur. Bayat balık kanın rengi ise koyulaşır ve kokusu ağırlaşır. Su ürünleri kokusu iyi bir tazelik belirtecidir. Taze balıklar genelde deniz yosunu kokusundadır. Koku balıkların baş, solungaç ve karın bölgesinde daha yoğundur.

Hammaddelerin, yarı mamul maddelerin, yardımcı maddelerin ve bitmiş ürünlerin tüm üretim, depolama, dağıtım ve satış noktalarındaki riskleri incelenmeli ve takip edilmelidir. Balık işleme tesislerindeki genel hijyen kuralları uygulanmalı, hammaddeden tüketiciye kadar tüm aşamalarda HACCP gibi gıda güvenliği sistemleri uygulanmalı ve gerekli denetim mekanizmaları kurulmalı ve belirlenen riskler kontrol altında tutulmalıdır.

Paketleme balık ürünlerinin kirlenmesini önleyen şartlarda yapılmalıdır. Paketleme malzemeleri ve kaplar balık ürünlerinin fiziksel özelliklerinin bozulmasına imkan vermeyecek özellikte olmalı, gıda maddeleri ile temas için izin verilen maddelerden yapılmış olmalı ve yeterli sağlamlıkta olmalıdır.

Bülent Işık
Alarko-Leröy Genel Müdürü
Tüketici kaliteli deniz ürünleri konusunda bilinçlendikçe, talep ambalajlı ürünlere ve markalara doğru yöneliyor. Su ürünleri pazarının kalite düzeyinin yükselmesine katkımızın olduğunu düşünüyorum. Özel tasarladığımız MAP ambalajlı ürünleri her ortamda en taze ve hijyenik şekli ile bulabilmek mümkün oluyor.

Bülent Işık
General Manager of Alarko-Leröy
The preferences tend to change to packaged products and to well known brands as the consumer awareness on quality marine products increase. We believe that we contribute to an increase in the quality of fisheries market. It is possible to access to fresh and hygienic MAP packaged products which we have designed for our consumers.

Ucuz ama gıda güvenliği standartlarından uzak su ürünlerinin insan sağlığı için tehlikesi çok büyük. Gıda güvenliği standartlarına uygun ürün alma alışkanlığı tüketiciye kazandırılmalıdır. Tüketiciler Tarım Bakanlığından onaylı, hijyenik ambalajlı ürünleri seçebilme bilincinde olmalıdır.
Tüketici kaliteli deniz ürünleri konusunda bilinçlendikçe, talep ambalajlı ürünlere ve markalara doğru yöneliyor. Su ürünleri pazarının kalite düzeyinin yükselmesine katkımızın olduğunu düşünüyorum. Özel tasarladığımız MAP ambalajlı ürünleri her ortamda en taze ve hijyenik şekli ile bulabilmek mümkün oluyor.
Gıda Güvenliği ve kalite konusunda altyapı çalışmalarımızı da özenle yürütüyoruz. Örneğin ürünlerin kalite düzeyini uluslararası standartlara taşıyan TS EN ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgeliyiz. Bu belge, gıda sektöründe güvenli ve sağlıklı gıda üretimi için tehlike analizi, kritik kontrol noktaları ile ilgili süreçlerin yönetilmesini ve kalite yönetim sistemini oluşturulmasını tanımlıyor.
İşçilerimizi düzenli olarak sağlık kontrolünden geçiyor, tesisimizi de periyodik olarak, hijyen açısından bir firmaya denetletiyoruz. Su ürünlerinde soğuk zincir en az hijyen kadar önemlidir. Ürünlerin nakliyesinde ve depolanmasında soğuk zincirin kırılmaması gerekir. Firmamız depo ve imalat içi ısılarını sürekli kayıt yapan ve istenmeyen ısı derecelerinde alarm veren datalogger ile takip etmekte ve nakliyelerini ayni sistemi kullanan bu konuda profesyonel frigorifik lojistik firmaları ile çalışmaktadır.

Tülay Özel
Metro Cash & Carry Turkey
Kalite Güvence Grup Müdürü
Su ürünlerinde en önemli gıda güvenliği kriteri ürünlerin tazeliği ve sevkiyat koşullarıdır. Su ürünleri; balık hallerindeki altyapı yetersizlikleri, depolama ve sevkiyat koşullarında uygun olmayan sıcaklıklardan dolayı tazelik kaybına uğramaktadır.

Tülay Özel
Head of Quality Assurance
Metro Cash & Carry Turkey
The most important food safety criteria for fisheries products are the freshness of the products and the conditions of transport. The fisheries products lose their freshness due to the deficiencies in the infrastructure of wholesale market halls, and poor temperature conditions during transport and storage.

Su ürünlerinde en önemli gıda güvenliği kriteri ürünlerin tazeliği ve sevkiyat koşullarıdır. Su ürünleri; balık hallerindeki altyapı yetersizlikleri, depolama ve sevkiyat koşullarında uygun olmayan sıcaklıklardan dolayı tazelik kaybına uğramaktadır. Balıkların avlandıktan sonra yeterince soğutulmaması sonucu histamin benzeri kimyasalların oluşumu hızlanmakta ve gıda güvenliği riski oluşmaktadır. Firmamız ürünlerin kalitesini kontrol edebilmek ve ürünleri uygun koşullarda sevk edebilmek için mağazalarındaki ürünleri Tuzla'da bulunan Su Ürünleri Platformu üzerinden sevk etmektedir. Platforma günlük olarak gelen ürünlerin tazeliği su ürünleri mühendisleri tarafından kontrol edilmekte ve ürünler mağazalara soğuk zincirde sevk edilmektedir. Satışa sunulan ürünlerin ağır metal ve diğer kimyasal analizleri periyodik olarak yapılmakta ve taze ürün tedarikçiklerinin üretim tesisleri de periyodik olarak denetlenmektedir. Satın alınan ürünlerin müşterilerimiz tarafından kendi işletme veya evlerine ulaşıncaya uygun koşullarda taşınabilmesi için ısı yalıtımlı çantalar, kutular ve dondurulmuş buz aküleri müşterilerimize sağlanmaktadır. Ürünlerin avlandıktan sonra uygun koşullarda muhafazası ve sevkiyatı; tedarikçi ve ürünlerin devamlı kontrol edilmesi ve ürünler satın alındıktan sonra tüketilene kadar uygun sıcaklıklarda muhafazası su ürünlerinden kaynaklanabilecek gıda güvenliği risklerinin en aza indirecektir.

Dioksin hakkındaki öz bilgiler

Hazırlayanlar:
Prof. Dr. Tansel Şireli
Prof. Dr Şakir Doğan Tuncer
Samim Saner

Dioksinler, genelde ticari üretimi yapılan kimyasallar değildirler. Bu bileşikler ya klor içeren kimya endüstrisinin yan ürünü olarak, ya evrensel atıkların yanması ile ya da yangınlar sonucunda oluşarak atmosfere ya da yer altı sularına karışan çevresel kirleticilerdir. Dioksinler toprakta, suda, bitkilerde birikmekte, gıda zincirine bulaşarak insanlara taşınmaktadır. Dioksinler çevresel kirlenmenin yanı sıra Belçika'da 1999 yılında yaşanmış olan dioksin krizinde ya da son olarak Almanya'da yaşanmış dioksin krizinde olduğu gibi teknik amaçla kullanılan PCB içeren madeni yağlardan, yemlik amaçlı kullanılan yağlara da dikkatsizlik sonucu bulaşabilmektedir.

Dioxins are chemicals which are not commercially produced. These compounds are produced either as a by-product of chlorine containing industrial applications or as a result of combustion of global wastes or fires. They are environmental pollutants which get into the atmosphere or ground waters. Dioxins accumulate in the soil, water and on plants, and when they into the food chain they are carried to the people. As was experienced during the Belgian dioxin crisis in 1999 and recent German crisis, dioxin can also get into the food chain from the PCB containing oils used for technical purposes through accidental contamination of oils used in production of feeding stuffs.

Dioksinler, poliklorlu dibenzo-p-dioksin (PCDD), poliklorlu dibenzofuran (PCDF) ve dioksin benzeri olarak tanımlanan poliklorlu bifenil (PCB)'lerin oluşturduğu benzer biyolojik ve toksikolojik özelliklere sahip 210 u aşan sayıdaki klorlu üç halkalı hidrokarbonları içeren geniş bir kimyasallar grubudur. Bu grup içerisinde çevre ve insan sağlığı açısından risk oluşturan en toksik ürünün 2,3,7,8 tetrakloro dibenzo-p-dioksin (TCDD) olduğu saptanmıştır.

Dioksinler, genelde ticari üretimi yapılan kimyasallar değildirler. Bu bileşikler ya klor içeren kimya endüstrisinin yan ürünü olarak, ya evrensel atıkların yanması ile ya da yangınlar sonucunda oluşarak atmosfere ya da yer altı sularına karışan çevresel kirleticilerdir. Dioksinler toprakta, suda, bitkilerde birikmekte, gıda zincirine bulaşarak insanlara taşınmaktadır. Dioksinler çevresel kirlenmenin yanı sıra Belçika'da 1999 yılında yaşanmış olan dioksin krizinde ya da son olarak Almanya'da yaşanmış dioksin krizinde olduğu gibi teknik amaçla kullanılan PCB içeren madeni yağlardan, yemlik amaçlı kullanılan yağlara da dikkatsizlik sonucu bulaşabilmektedir.

Dioksin ilk defa 1957 yılında kimyasal ürünler üreten bir fabrikada çalışan işçilerde klorakne (deride akneye benzer döküntülerle beliren hastalık) olgularının görülmesi ile dikkat çekmiştir. Yine aynı yıl, toksik penta klorofenol türevi dioksin biriken yemlerin kullanılması sonucu piliçlerde meydana gelen klasik piliç ödemi hastalığı dioksin tartışmalarını gündeme getirmiştir. Ancak, bugüne kadar şekillenen dioksin vakaları arasında İtalya Seveso'da 1976 yılında meydana gelen kaza en iyi örnektir. Seveso'daki kimyasal bir fabrikadan triklorofenol üretim reaktörünün patlaması sonucu yüksek düzeyde 2,3,7,8 TCDD geniş bir alana yayılmış ve 45 000 den fazla insanı etkilemiştir. 1999 yılında Belçika'da meydana gelen bir diğer kazada da PCB ile kontamine olan yağ, rafine edilmiş ve kanatlı yemlerinde hammadde olarak kullanılmak üzere çok sayıda hayvan yemi fabrikasına satılmıştır. Bu yemlerle beslenen kanatlıların etleri ve yumurtaları Avrupa'da insanlar tarafından tüketilmiş ve bu ürünlerdeki PCB miktarı kabul edilen miktarın 250 kat üstünde bulunmuştur.

Herhangi bir endüstriyel kullanım için üretilmeyen dioksinler çoğu endüstriyel ve yakma işlemleri sırasında istenmeyen maddeler olarak açığa çıkmaktadır. Dioksinler, her yerde bulunabilecek kirleticiler olup üç ana kaynağı bulunmaktadır. Bunlar kimyasal-endüstriyel kaynaklar, termal veya yanma kaynakları ve rezervuarlardır. Endüstriyel kaynaklar, klorlu kimyasalların üretimini (PVC, plastik maddeler vb.) ve kağıt endüstrisini içermektedir. Termal kaynaklar arasında katı ve sıvı atıklar için yakma fırınları, dönüşüm alanları, otomobil egzozları ve ısıtma sistemleri yer almaktadır. Kanalizasyon suları, kompost ve kontamine topraklar da dioksinlerin rezervuarları arasındadır.

Dioksinler, biyolojik yarılanma ömürleri çok yüksek olan kararlı bileşiklerdir ve doğada uzun süre yapılarını korurlar. Bunun sonucu olarak insanlarda dioksine maruz kalma kronik şekilde olmaktadır. Endüstriyel kazalar dışında bu bileşiklerin insanlar üzerinde önemli akut etkileri görülmemektedir. Akut anlamda dioksine maruz kalan insanlarda klinik olarak görülen en belirgin semptom kloraknedir. Kronik dioksin zehirlenmeleri, deri, karaciğer, böbrek ve immun ve endokrin sistem üzerine etkili olmaktadır. Bunun dışında solunum sistemi ve merkezi sinir sisteminde de bozukluklar meydana getirdiği bildirilmektedir. Dioksin benzeri kimyasalların kansere neden olduğunu ortaya koyan çalışmalar da bulunmaktadır.

Dioksinler nonpolar ve lipofilik karakterde olduklarından hayvanlar yemlerden, topraktan ve sudan aldıkları PCDD ve PCDF'leri vücutlarındaki yağ dokusunda biriktirmekte ve bunları ürünlerine (et, süt ve yumurta) aktarmaktadırlar. Suya bulaşan dioksinin en büyük kaynağı uzun süreli depolama olup toplam emisyonun %75'ini oluşturmaktadır. Ayrıca atık suların deşarjı ve erozyon ile de suya dioksin geçişi gerçekleşmektedir. AB düzeyinde yapılmış olan bilimsel bir çalışmaya göre insanların gıdalar üzerinden maruz kaldıkları dioksinin en büyük kaynağının deniz ürünleri olduğu saptanmıştır. Balıklar TCDD'yi memelilere göre çok daha yavaş metabolize ederler bu nedenle deniz ürünlerinde daha fazla oranda dioksin birikimi olmaktadır. Tavuk eti ve yumurta dioksin yönünden insanlar için önemli risk taşıyan gıdalar arasındadır. Dioksin, halk sağlığını tehdit etmesinin yanı sıra, kanatlı sektöründe yumurta üretiminde ve kuluçka randımanında düşüşe, canlı ağırlık artışında gerilemeye ve

ölüm oranında yükselmeye neden olarak ekonomik kayıplar oluşturmaktadır.

Dioksinin Gıdalarda dioksin limitleri Türk Gıda mevzuatımıza göre 2008/26 nolu bulaşanlar tebliği Ek-6'da verilmiştir. Bu tebliğ AB'nin 1881/2006 regulasyonu ile uyumlu olarak hazırlanmıştır. Yemlerde dioksin limitleri ise 2005/3 nolu yemlerde istenmeyen maddeler tebliği Ek1 madde 27'de verilmiştir. Bu tebliğ ise AB'nin 2006/13 direktifi ile uyumlu olarak hazırlanmıştır.

Kanatlı et ve et ürünlerinde izin verilen en yüksek dioksin 2 pg/g yağ, dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı ise en çok 4 pg/g yağdır. Yumurta ve yumurta ürünlerinde ise izin verilen en yüksek dioksin 3 pg/g yağ, dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı ise 6 pg/g yağdır. Yemlerde kullanılacak bitkisel yağlarda izin verilen en yüksek dioksin 0.75 ng/kg, dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı ise en çok 1.5 ng/kg. Yemlerde kullanılacak hayvansal yağlarda izin verilen en yüksek dioksin 2 ng/kg, dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı ise en çok 3 ng/kg. Karma yemlerde (balık yemi, ev hayvanları ve kürk hayvanları yemi dışındaki)ise izin verilen dioksin 0.75 ng/kg, dioksin ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı ise en çok 1.5 ng/kg olarak yasal mevzuatlarımızda yer almaktadır.

Dioksini kontrol altına almak için çevresel emisyonun ve gıda zincirinin bu mevzuatlar kapsamında daha sıkı bir şekilde izlenmesine yönelik gerekli yasal düzenlemelerin başta dioksin seviyelerinin izlenmesi olmak üzere uygulamaya geçirilmesi gerekmektedir. Yasal dioksin limitleri ppt (trilyonda bir) gibi çok düşük seviyelerde olduğundan dioksin analizinin HRGC/HRMS gibi çok düşük seviyelere inebilen ileri analiz cihazlarıyla yapılması gerekmektedir. Dioksin normal ortamlarda da çok düşük seviyelerde bulunabileceğinden hem gıda numunelerinden ekstraksiyonu , hem de analizi itibarıyla çok zor, zahmetli ve ileri derecede uzmanlık gerektiren bir analizdir. Dioksin toksisitesi Toxic Equivalence Quotient (TEQ)- Toksik Eşdeğerlilik Faktörü (TEF) şeklinde tanımlanmaktadır.

Son yıllarda gelişen endüstriyle birlikte çevreye yayılan dioksin ve benzeri bileşiklerin miktarında önemli düzeyde artış meydana geldiği görülmektedir. Bunun sonucu olarak da, dioksin ve benzeri bileşiklerin insan sağlığı için önemli bir tehdit oluşturacağı düşünülmekte ve yapılan araştırmalar neticesinde insanlar bu konu üzerinde daha da bilinçlenmektedirler. İnsan sağlığını korumak ve çevreye verilecek zararı en aza indirmek için bu bileşiklerin mümkün olduğunca oluşumunun önlenmesi veya uygun teknolojiler kullanılarak, bu kirletici maddelerin çevreye salınmadan önce mutlaka giderilmesi ve sıkı kontrolle besin zincirine girmesine engel olunması gerekmektedir. Son yıllarda bu yönde somut adımlar atılmaya başlanmış ve sağlığı konularında uluslararası kuruluşlarca gerekli yasal düzenlemeler getirilmiştir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO), dioksin ve benzeri bileşiklerin izin verilen maksimum günlük alım miktarını her kg vücut ağırlığında 1-4 pg TEF (Dioksin Toksik Eşdeğeri Faktörü) olarak belirlemiştir. Aynı şekilde Amerika Çevre Koruma Ajansı (US EPA) içme suyunda günlük tolere edilebilir maksimum TCDD miktarını 10 pg TEF olarak bildirmiştir. Ayrıca Türkiye'de de Çevre Bakanlığı arıtma ve yakma tesislerine dioksin ve furan tutucu ünitelerin eklenmesi için lisans vermektedir. Ancak teknolojinin ve endüstrinin geliştiği dünyada her geçen gün dioksin ve benzeri bileşiklere daha çok maruz kalınarak çeşitli sağlık problemleri yaşanmaktadır. Bu nedenle, daha az riskli ve daha güvenilir gıdaların üretimi için ulusal mevzuatlar oluşturulmalı ve bu mevzuatların uygulanması için en güvenilir analiz teknikleri kullanılmalıdır.

Avrupa Birliğinde gıda güvenliği uygulamalarının bilim bazlı, şeffaf ve net olması nedeniyle Almanyada yaşanan dioksin problemini çok erken bir evrede ortaya çıkarılmış, RASFF (hızlı alarm sistemi) sayesinde AB ülkeleri arasında risk iletişimi sağlanmış ve gerekli önlemler alınmıştır. AB sağlık otoriteleri şu an dioksinin probleminin tekrar ortaya çıkmaması için yemlik yağların ve diğer yağların çok net bir şekilde izolasyonuna dair bazı yasal düzenlemeler üzerinde çalışmaktadır.

KAYNAKLAR

Anonymous, (2001). Opinion of the Scientific Committee on Food on the Risk Assessment of Dioxins and Dioxin-like PCB's in Food. Update based on new scientific information available since the adoption of the SCF opinion of 22 November 2000.

Blair, J. C. (1991). How dangerous is dioxin. New Engl J Med. 324(4): 260-262.

Duygu Arıkan, Hasan Yetim, Osman Sağdıç, Zülal Kesmen (2009). Gıdalarda Dioksin Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 12, No: 2, 9-15.

EFSA Scientific Report (2010) "Results of the monitoring of dioxin levels in food and feed". EFSA Journal. 8(3):1385.

Erol, İ. (2007). Gıda Hijyeni ve Mikrobiyolojisi. Pozitif Matbaacılık. Ankara.

European Commission Health & Consumer Protection Directorate-General (2000). Opinion of The Scientific Committee on Animal Nutrition on the dioxin Contamination of Feedingstuffs and Their Contribution to The Contamination of Food of Animal Origin, European Commission Health & Consumer Protection Directorate-General, Brussels, 29 pp.

Fiedler, H. (1996). Sources of PCDD/PCDF and impact on the environment. Chemosphere 32(1): 55-64.

Fries, G. F. (1995) A review of the significance of animal food products as potential pathways of human exposures to dioxins. J Anim Sci 73: 1639-1650.

Herman Van Oyen. (1999). Dioxin in feed and food: Is public health running behind? J Epidemiol Community Health;53:744–745

Karakaya, AE (2011): Yem ve Hayvansal Gıdalara Dioksinlerin Bulaşması. İnfovet, 86: 32-35.

Kogevinas, G. (2001). Human health effects of dioxins: cancer, reproductive and endocrine system effects. ESHRE 7(3): 331-339

Leeuwen, F. R. X, Feeley, M., Schrenk, D., Larsen, J. C., Farland, W., Younes, M. (2000) Dioxins: WHO's tolerable daily intake (TDI) revisited. Chemosphere. 40: 1095-1101.

Luning, P.A., Devlieghere, F., Verhé, R., (2007). Safety in the agri-food chain. Wageningen Academic Publishers. The Netherlands.

Mandal, P. K. (2005). Dioxin: a review of its environmental effects and its aryl hydrocarbon receptor biology. J Comp Physiol B. 175: 221–230.

Pocchiari, F., Silano, V., Zampieri, A. (1979). Human health effects from accidental (TCDD) at Seveso, Italy release of tetrachlorodibenzo p-dioxin. NYAS 0077-892/79/0320-031.

12 Nolu Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası faslında gelişmeler

30 Haziran 2010 tarihinde müzakereye açılan 12 Nolu Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası faslı kapsamındaki çalışmalar sürüyor. Söz konusu fasıl kapsamındaki mevzuat uyum çalışmalarına, faslın müzakereye açılması için belirlenen altı açılış kriterinden birisi olan ve Haziran 2010'da Komisyon'a resmen iletilen mevzuat uyum ve uygulama stratejisindeki takvim çerçevesinde devam ediliyor. Bu çerçevede veterinerlik alanında, "Veteriner Sınır Kontrol Noktası Müdürlüklerinin Görev ve Çalışma Esaslarına Dair Yönetmelik" 31 Aralık 2010 tarihinde, "İhbarı Mecburi Hayvan Hastalıkları ve Bildirimine İlişkin Yönetmelik" 22 Ocak 2011 tarihinde, Şap Hastalığının Kontrolüne İlişkin Yönetmelik 4 Şubat 2011 tarihinde yayımlanmıştır. Bitki sağlığı alanında ise, "Bitki Pasaportu Sistemi ve Operatörlerin Kayıt Altına Alınması Hakkında Yönetmelik" 12 Ocak 2011 tarihinde yayımlanmıştır.

The studies under Chapter 12- Food Safety, Veterinary and Phytosanitary which was opened for negotiation on 30 June 2010 are ongoing. The legislative alignment in this Chapter is conducted according to the calendar identified in the strategy document which was prepared for the fulfillment of the second opening benchmark of Chapter 12. In this framework, in the veterinary field, "The Implementing Regulation on the Establishment, Tasks and Working Principles of Veterinary Border Inspection Directorates was published on 31 December 2010, "The Implementing Regulation on Notification of Notifiable Diseases was published on 22 January 2011 and "Implementing Regulation on Control Of Foot and Mouth Disease" was published on 4 February 2011. In the area of Plant Health, "Implementing Regulation on Plant Passport System and Registration of Operators" was published on 12 January 2011.

30 Haziran 2010 tarihinde müzakereye açılan 12 Nolu Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası faslı kapsamındaki çalışmalar sürüyor. Söz konusu fasıl kapsamındaki mevzuat uyum çalışmalarına, faslın müzakereye açılması için belirlenen altı açılış kriterinden birisi olan ve Haziran 2010'da Komisyon'a resmen iletilen mevzuat uyum ve uygulama stratejisindeki takvim çerçevesinde devam ediliyor. Bu çerçevede veterinerlik alanında, "Veteriner Sınır Kontrol Noktası Müdürlüklerinin Görev ve Çalışma Esaslarına Dair Yönetmelik" 31 Aralık 2010 tarihinde, "İhbarı Mecburi Hayvan Hastalıkları ve Bildirimine İlişkin Yönetmelik" 22 Ocak 2011 tarihinde, Şap Hastalığının Kontrolüne İlişkin Yönetmelik 4 Şubat 2011 tarihinde yayımlanmıştır. Bitki sağlığı alanında ise, "Bitki Pasaportu Sistemi ve Operatörlerin Kayıt Altına Alınması Hakkında Yönetmelik" 12 Ocak 2011 tarihinde yayımlanmıştır. Gıda ve yem alanında, Avrupa Birliği'nde hijyen paketi olarak adlandırılan mevzuata karşılık olarak hazırlanan yönetmelikler ile "Yem Hijyeni Yönetmeliği", "Yemlerin Piyasaya Sunumuna İlişkin Yönetmelik" ile "Yemin Resmi Kontrollerinde Numune Alma ve Analiz Metotlarına İlişkin Yönetmelik" ile ilgili çalışmalar devam etmektedir.

Bundan sonraki süreçte faslın geçici olarak kapatılabilmesi için kapanış kriterlerinin karşılanmasına yönelik çalışmalar devam edecektir. Kapanış kriterlerine bakıldığında bunların açılış kriterlerinin devamı ve tamamlayıcısı niteliğinde oldukları anlaşılmaktadır. Diğer yandan Fasıl 12 dâhilinde yer alan paydaşların da katılımcı ve destekçi olması sürecin sağlıklı ilerlemesi açısından son derece önemlidir. Bu bakış açısıyla, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanlığınca yürütülmekte olan "Uluslararası Tarımsal İlişkiler ve İşbirliği Ağı Projesi" kapsamında 21 Aralık 2010 tarihinde Ankara'da, Tarım ve Köyişleri Bakanı Sayın Mehmet Mehdi EKER, Devlet Bakanı ve Başmüzakereci Sayın Egemen BAĞIŞ, TBMM Tarım, Orman ve Köyişleri Komisyonu Başkanı Sayın Vahit KİRİŞCİ, kamu, sivil toplum örgütleri, meslek odaları ve üniversitelerden üst düzey ve teknik düzeyde temsilcilerin katılımıyla "Türkiye-AB Müzakere Sürecinde Kamu-Sivil Toplum İşbirliği - Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası" toplantısı düzenlenmiştir. Açılış konuşmalarının ardından toplantıya daha kısıtlı sayıda katılımcıyla teknik oturumlarla devam edilmiştir. Moderasyon yöntemi kullanılan bu oturumlarda katılımcılar öncelikle süreçle ilgili algılarını ve beklentilerini ortaya koymuşlar, daha sonra bu alandaki sorunları dile getirmişler ve en son olarak da her bir sorun için çözüm önerilerini ortaya koymuşlardır. Bu toplantının çıktıları Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca bundan sonraki süreçte gerçekleştirilecek çalışmalar için girdi olarak kullanılacaktır.

23–24 Şubat 2011 tarihlerinde Ankara'da, 1 Nolu Tarım ve Balıkçık Alt Komitesi 10. toplantısı gerçekleştirilmiş olup, Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı, Tarım ve Kırsal Kalkınma ve Balıkçılık Fasıllarında kaydedilen gelişmeler Avrupa Komisyonu yetkilileri ile değerlendirilmiştir.

Koruma Kontrol Genel Müdürlüğünün yeniden yapılandırılması ve getirdiği yenilikler

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile getirilen düzenlemeler ile ilgili hizmet ve görevlerin yaklaşık yüzde doksanı Bakanlığımız merkez birimleri arasındaki görev dağılımına göre, sorumluluğunu taşıdığım Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülmektedir.

Bilindiği gibi, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hazırlanma gerekçelerinden birisi bu alanlarla ilgili ulusal mevzuatımızı AB mevzuatı ile uyumlaştırmaktır. Şu aşamada bunun konunun yasal altyapısı gerçekleşmiş durumdadır. İkincil mevzuat düzenlemeleri ise yoğun bir şekilde devam etmektedir. Aynı şekilde, 5996 sayılı Kanun kapsamında olan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem ile ilgili hususları içeren 12. Fasıl müzakereye açılmıştır.

Bu faslın gerekliliklerinin yerine getirilip getirilmediğinin kontrol edilmesinde Avrupa Birliği şu üç hususu göz önünde bulundurmaktadır.

1- Yasal Mevzuatının uyumlaştırılması

2- Uyumlaştırılmış olan bu mevzuatı uygulayabilecek teknik altyapı ve idari birimin teşekkül ettirilmesi.

3- Uygulamaları ve uygulama sonuçlarını görmek.

Hem yukarıda belirtilen ve arzu edilen idari yapıyı oluşturmak hem de Kanunun emrettiği hizmet ve görevleri daha etkin, hızlı ve sağlıklı olarak yerine getirebilmek, mevcut personelden uzmanlık alanlarına göre daha verimli yararlanabilmek amacıyla yaşanan tecrübeler ve yeni ihtiyaçlar da göz önünde bulundurularak Genel Müdürlüğümüz İdari Yapılanması ve görev dağılımı yeniden şekillendirilmiştir.

Bu yeni yapılandırma ile başlıca şu hususlar amaçlanmıştır:

-Birimlerimiz ve ilgili meslek branşlarının görev ve sorumlulukları net olarak tanımlanmaya çalışılmıştır.

-Hizmetlerin etkin ve verimli yerine getirilebilmesi için, konularına göre birimler oluşturulmaya çalışılmış, görevlerde buna göre belirlenmiştir.

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

-Kesimhaneler ve su ürünleri işleyen tesisler dahil tüm gıda işletmeleri ve gıda ile ilgili onay ve kayıt işlemleri tek bir birimde toplanmıştır.

-Ayrı bir uzmanlık gerektiren ve geniş bir kapsamı bulunan yem ile ilgili yeni bir birim oluşturulmuştur.

-Kontrol Hizmetlerini etkin, hızlı ve daha sağlıklı gerçekleştirmek amacıyla sadece kontrol amaçlı faaliyetleri yerine getirmek üzere Kontrol birimi oluşturulmuştur.

-Hayvan sağlığı ve hayvan kimliklendirme kayıt ve hayvan hareketlerinin izlenmesi, veteriner hizmetlerinin hemen tamamı Hayvan Sağlığı Dairesi bünyesinde toplanmıştır.

-Aynı şekilde bitki sağlığı ile ilgili tüm iş ve işlemler Bitki Sağlığı ve Karantina Daire Başkanlığında toplanmıştır.

-Ülkemizde ithal edilecek veya ihraç edilecek bitki ve bitkisel ürünlerin, hayvan ve hayvansal ürünlerin ve her türlü gıda ürünlerinin kontrollerini sağlıklı olarak gerçekleştirmek amacıyla uzmanlık alanına göre ; Bitki ve Bitkisel Ürünler Sınır Kontrol Dairesi, Hayvan ve Hayvansal ürünleri Sınır Kontrol Dairesi adı ile iki daire oluşturulmuştur.

Sonuç olarak konuyu özetlersek; Genel Müdürlüğümüzün yeniden yapılandırılmasının amacı; Kanunlarla tarafımıza verilen hizmet ve görevleri en iyi ve en efektif şekilde yerine getirebilmek, paydaşlarımıza ve halkımıza hizmeti en iyi şekilde sunabilmektir. Yeni yapılanmanın buna fazlasıyla katkı yapacağını düşünüyorum.

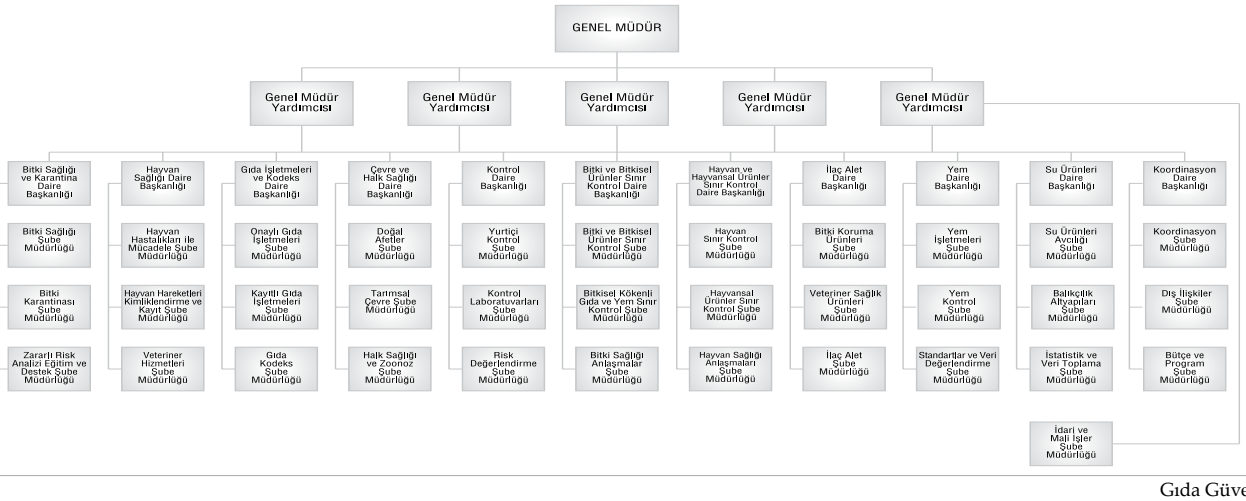
Genel Müdürlüğümüzün yeni Daire Başkanlıklarını ve Şube Müdürlüklerini gösterir şema ektedir.

Bilgilerinizi rica ederim.

Reorganization of the General Directorate of Protection and Control

Nearly ninety percent of the tasks and services to be delivered by the central service units of the Ministry in accordance with the Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed are conducted by the General Directorate of Protection and Control which I am responsible for.

KORUMA KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



Frank Yiannas
Wal-Mart Mağazaları Gıda Güvenliği Departmanı Başkan Yardımcısı

21. Yüzyılın Gıda Güvenliği Kelimeleri ve Fikirleri

Bir kuruluş, etkin bir gıda güvenliği kültürü oluşturmak için gıda güvenliğinden temel inanç veya değer olarak bahsetmelidir. Unutmamalıyız ki, inançlar ve değerler, önceliklerden farklıdır. Öncelikler duruma göre değişir. Ancak inanç ve değerler değişmemelidir. İnanç ve değerler, kuruluşun kararlarını nasıl alacağı ve işlerini nasıl yürüteceği konusunda rehberlik eden, derin kökleri olan ilkelerdir. Davranış bilimi araştırmalarından çıkan çok önemli bir sonuç; çalışanların kurallar ve önceliklerle değil, inançlarıyla örtüşen davranışlar sergileme eğiliminde olduğunu gösterdiğidir.

To build an effective food safety culture, an organization should clearly talk about food safety as a foundational belief or value. Remember, beliefs and values are different than priorities. Priorities can change depending on circumstances. Beliefs and values should not. Beliefs and values are deep seated principles that guide how an organization makes decisions and conducts its business. And very importantly, behavioral research tells us that employees are more likely to demonstrate behaviors that are consistent with their beliefs, not rules or priorities.

Kullandığımız kelimeler önemlidir. Neden mi? Çünkü kelimelerin gücü vardır. Kelimeler fikirlerin hayata geçmesini sağlar. Kelimeler savaşlar başlatmıştır. Ulusların barışına yardımcı olmuştur. Milyonların büyük hedeflere doğru ilerlemeleri yönünde onları etkilemiştir. İnsanların kendilerinden daha yüce şeylere inanmalarını sağlamıştır. Yenilikleri ateşlemiştir. Kelimeler güven telkin edebilir. Ve daha da önemlisi, davranışları etkileyebilir.

Eğer kelimelerin böylesine bir gücü var ise, gıda güvenliği hareketinin değerinin arttırılması için de kullanılabilir, değil mi?

Sizlerle, daha geleneksel kelimelerin (ve fikirlerin) yerini alacağına inandığım, gıda güvenliği alanında günümüzde sıklıkla kullanılan pek çok motive edici kelimeyi ve fikirleri paylaşmak istiyorum.

İnanca karşılık Öncelik - bir kuruluş, etkin bir gıda güvenliği kültürü oluşturmak için gıda güvenliğinden temel inanç veya değer olarak bahsetmelidir. Unutmamalıyız ki, inançlar ve değerler, önceliklerden farklıdır. Öncelikler duruma göre değişir. Ancak inanç ve değerler değişmemelidir. İnanç ve değerler, kuruluşun kararlarını nasıl alacağı ve işlerini nasıl yürüteceği konusunda rehberlik eden, derin kökleri olan ilkelerdir. Davranış bilimi araştırmalarından çıkan çok önemli bir sonuç; çalışanların kurallar ve önceliklerle değil, inançlarıyla örtüşen davranışlar sergileme eğiliminde olduğunu gösterdiğidir.

Hesapverebilirliğe karşı Sorumluluk - "Hesapverebilirlik" genel olarak hedeflenen belirli sonuç veya davranışların başarılması için yapılan kontrol ve bilançoları ifade eder. Güçlü gıda güvenliği kültürleri olan kuruluşlar için bu gerçekten de doğrudur. Örneğin, bir kuruluş, günlük HACCP kontrollerini ve ölçümlerini yapabilir, çalışanlarının gıda güvenliğine ilişkin davranışlarını gözlemleyebilir ve bu sonuçlara dayanarak onlara geri bildirimde bulunup, rehberlik de yapabilir. Ancak gıda güvenliği açısından aydınlanmış kuruluşlarda, hesapverebilirliği aşmanın veya bunun ötesine geçmenin bir yolu bulunmuştur. Bu tür kuruluşlar, hesapverebilirlik nedeniyle değil de; çalışanlarının gıda güvenliğine bağlılıkları sebebiyle bu konuda doğru şeyler yapmalarını nasıl sağlayacaklarının bir yolunu bulmuşlardır. Diğer bir deyişle gıda güvenliği bir sorumluluktur. Bir deyiş vardır: "Karakter, yalnızken ve sizi kimse izlemiyorken yaptıklarınızdır". Gıda güvenliği kültürüyle aydınlanmış kuruluşlarda çalışanlar, yöneticileri onlardan hesap soracağı için değil, doğru olduğunu bildikleri, sorumluluk duydukları ve önem verdikleri için bu konuda doğru şeyleri yaparlar.

Programa karşılık Kültür - bu iki kelime arasında çok büyük farklar vardır. Geleneksel gıda güvenliği programları, hedeflere ulaşmak için resmi otoriteyi temel alır. Gıda güvenliği yöneticileri, çalışanlar üzerinde otoriteleri olduğu için kendi yönlendirmelerini veya programlarının takip edilmesini talep eder ve bu kişilerin kurallara uymalarını isterler. Gıda güvenliği kültürü ise çok daha farklıdır. Kültür, "bir sosyal grubu tanımlayan, sosyalleşme süreçlerinde öğrenilen ve zamana karşı direnen belirli düşünce ve davranış biçimleri" olarak tanımlanır. Buna göre, bir gıda güvenliği kültürü de herhangi bir firma veya kuruluştaki çalışanların gıda güvenliği ile ilgili "nasıl" ve "ne" düşündüğü olarak görülebilir. Bu onların rutin olarak uyguladıkları ve gösterdikleri gıda güvenliği davranışlarıdır. Bu tanıma göre, çalışanlar söz konusu düşünce ve davranışları sadece o kuruluşun veya

kurumsal grubun bir parçası olmakla öğrenebilirler. Ayrıca zaten, bu düşünce ve davranışlar kuruluşun tamamına nüfus edecektir. Ve eğer gıda güvenliği kültürün gerçekten bir parçası ise, bu düşünce ve davranışlar zaman içinde kalıcı hale gelerek, "ayın programı" veya "o yılın önem verilen konusu" olmaktan çıkacaklardır.

Yönetime karşı Liderlik - günümüzde, gıda güvenliği alanında sıklıkla gıda güvenliği yönetiminden bahsediyor olmamız bana ilginç gelmekte. Nedense gıda güvenliği liderliğinden nadiren bahsederiz. Ancak yönetim ve liderlik birbirinden farklı kavramlardır. Stephen Covey'e göre "Yönetim, bir sistem içinde çalışır, liderlik ise sistemin üzerinde çalışır". Gıda güvenliği yönetimi, oluşturulmuş bir risk yönetim sistemi içindeki prosedürler dizisinin idaresine odaklanır; gıda güvenliği liderliği ise riskin azaltılmasına yönelik yeni ve güçlendirilmiş stratejiler, modeller ve süreçler yaratılmasına odaklanır. Diğer bir deyişle, gıda güvenliği yöneticileri planlama, yönlendirme ve sistemin özel detaylarını izleme ile uğraşır. Gıda güvenliği liderleri ise bunun aksine gelişme için gerekenleri görür, değişim için zorlayıcı bir vizyon oluşturur ve yenilik için ilham verir.

Denetime karşı Belgelendirme - Gıda güvenliği güven ile ilgilidir. Geçtiğimiz yıl, finans ve bankacılık sektöründe yaşanan kriz, Meksika Körfezi'ndeki petrol sızıntısı veya gıda kaynaklı olayların patlak vermesinde olduğu gibi tüketicilerin güveninde bir azalma yaşandığında, kurum ve kuruluşlardan çoğunlukla kendilerini başarısızlığa götüren geleneksel denetim yaklaşımlarının ötesine geçmeleri beklenir. İletişim uzmanı Frank Luntz'a göre, belgelendirme kelimesi denetimden çok daha ayrıntılı ve ciddi bir şeyi ifade eder. Belgelendirme, üst seviyede uzman kişiler tarafından bağımsız bir inceleme yapıldığını ve sonuçların daha güvenilir olduğunu ifade eder. Aslında, bildiğiniz üzere, bizlerin alanında bu hususlar tamamıyla doğrudur. Küresel Gıda Güvenliği Girişimi (GFSI) tarafından kabul gören gıda güvenliği yönetim sistemi standartlarına yönelik bir belgelendirme, 3.taraf denetimden çok daha anlamlıdır.

İzlenebilirliğe karşılık Şeffaflık - Gıda sistemi giderek daha karmaşık hale geldikçe gıdaların izlenebilirliğine yönelik çağrılarda da artışlar olmuştur. İzlenebilirlik, içeriğindekiler de dâhil olmak üzere gıdaların kaynaklarının tüm dağıtım veya dönüşüm noktalarından kaynağına kadar izlenebilmelerini kapsar. Her ne kadar gıda kaynaklı hastalıkların nedenlerini veya kaynaklarını belirlemek faydalı olsa ve gıdaların geri çağırılma vakalarını azaltsa da izlenebilirlik kavramı tek başına yeterli değildir. Diğer taraftan şeffaflık, daha farklı bir anlam ifade etmektedir ve izlenebilirlik ile bağlantılı tüm bu fikirler ve kavramlara ek olarak, daha da ileriye gider. Şeffaflık, sadece gıda ve içeriğindekilerinin nereden geldiğini söylemekle kalmaz, aynı zamanda size bunların nasıl üretildiği hakkında da bilgi verir. Günümüzün modern tüketicileri sadece gıdalarının nereden geldiğini değil, bunların güvenilir, yasal düzenlemelere uygun, çevre dostu ve sürdürülebilir bir yaklaşımla üretildikleri konusunda da güvence istemektedirler. Yani şeffaflık istemektedirler - sadece izlenebilirlik değil.

Teste karşılık Validasyon (geçerli kılmak) - Gıda bilimi ilerledikçe, bu ilerleme her ne kadar biraz fazla zaman alacak olsa da, "validasyon" kelimesi "test ve analiz" kelimesinin yerini alacaktır. Neden mi? Çünkü zaman geçtikçe gıda güvenliğinin sadece son ürünü test ederek sağlanamayacağı daha açık bir şekilde ortaya çıkmaktadır. Pek çok gıda güvenliği uzmanı bunu şu an zaten biliyor olsa da sonunda tüketiciler de bu yaklaşımı anlayacaktır. Testin aksine validasyon, daha kapsamlı ve testin ötesinde ve çok daha değerli bir şeyi ifade eder. Gıda ürün parti ve lotları gözönüne alındığında, belirli gıda ürünlerinin heterojen yapısı ve istatistiksel örneklemedeki kısıtlar göz önüne alındığında olumsuz test sonuçları çok da fazla bir şey ifade etmeyebilir. Diğer taraftan validasyon, istatistiksel süreç kontrolleri yoluyla gıdanın güvenilir bir şekilde üretilmiş olduğuna yönelik yüksek bir güven seviyesi olduğunu göstermektedir.

Aklımdaki bu düşüncelerle sizleri önümüzdeki senenin teması "Global bir Gıda Güvenliği Kültürünün Yaratılması" olacak olan Küresel Gıda Güvenliği Girişiminin (GFSI) Gıda Güvenliği Konferansına katılmak için şimdiden planlarınızı yapmaya çağırıyorum. Konferansa katılarak, bu kavramları daha iyi öğrenme fırsatı bulacağız ve dünya çapında bir gıda güvenliği kültürü oluşturmak için birlikte çalışarak insanların daha iyi yaşamasını sağlayabiliriz.

20. Yüzyıl	21. Yüzyıl
Öncelik	İnanç
Hesapverebilirlik	Sorumluluk
Program	Kültür
Yönetim	Liderlik
Denetim	Belgelendirme
İzlenebilirlik	Şeffaflık
Test	Validasyon

Hazırlayan:
Lone Gram

Deniz ürünlerindeki tehlikelerin belirlenmesi

Deniz ürünlerinden kaynaklanan hastalıklara ilişkin istatistikler

FAO'nun Deniz Ürünleri ve Kalitesi'ni Değerlendirme ve Yönetme" kitabının 4. Bölümünün tercümesidir

Özet

Gıdalar yoluyla bulaşan hastalıklara ilişkin gerçek veriler tam olarak bilinemez. Bunun pek çok nedeni vardır. Birçok ülkede gıda kaynaklı hastalıkların halk sağlığı otoritelerine bildirilmesine ilişkin herhangi bir zorunluluk bulunmamaktadır. Bildirim sistemi olan pek az ülkede ise bildirimler çoğunlukla yapılmamaktadır. Gıda kaynaklı hastalık vakalarının %1 gibi çok küçük bir oranının rapor edildiği tahmin edilmektedir (Mossel, 1982). Bunun nedeni ne hastanın ne de hekimin gıdanın etiyolojik rolünün farkında olmaması, ayrıca, analiz için gerekli olan hastalık nedeni gıdanın bulunmaması ve hastalık etmeninin gerçek vasıtasının tespit edilememesidir. Bu nedenle verilen istatistiklerin eğilimlerin ve endişe duyulan alanların bir göstergesi olarak kabul edilmesi gerekmektedir.

Identification of hazards in seafood

The true incidence of diseases transmitted by foods is not known. There are many reasons for this. In most countries there is no obligation to report on food borne diseases to public health authorities. In the few countries which have a reporting system there is severe underreporting. It has been estimated that as few as 1% of the actual cases of food-borne diseases are reported (Mossel, 1982). This is because neither the victim nor the physician are aware of the etiological role of foods. Furthermore, the food responsible is often not available for analysis and the true vehicle for the disease agent is not identified. The statistics presented should therefore be used as indications of trends and areas of concern.

Gıdalar yoluyla bulaşan hastalıklara ilişkin gerçek veriler tam olarak bilinemez. Bunun pek çok nedeni vardır. Birçok ülkede gıda kaynaklı hastalıkların halk sağlığı otoritelerine bildirilmesine ilişkin herhangi bir zorunluluk bulunmamaktadır. Bildirim sistemi olan pek az ülkede ise bildirimler çoğunlukla yapılmamaktadır. Gıda kaynaklı hastalık vakalarının %1 gibi çok küçük bir oranının rapor edildiği tahmin edilmektedir (Mossel, 1982). Bunun nedeni ne hastanın ne de hekimin gıdanın etiyolojik rolünün farkında olmaması, ayrıca, analiz için gerekli olan hastalık nedeni gıdanın bulunmaması ve hastalık etmeninin gerçek vasıtasının tespit edilememesidir. Bu nedenle verilen istatistiklerin eğilimlerin ve endişe duyulan alanların bir göstergesi olarak kabul edilmesi gerekmektedir.

Atlanta'daki Hastalık Kontrol Merkezleri (CDC), ABD'deki tüm gıda kaynaklı hastalıklara ilişkin bilgileri toplamakta ve birleştirmektedir. 1993- 1997 yılları arasında 86.000 insanı kapsayan 2751 salgın rapor edilmiştir (Tablo 4.1). Bu salgınların sadece üçte birinde taşıyıcı gıda belirlenebilmiştir. Deniz ürünleri genellikle hastalıklar ile bağlantılı olmuştur, ancak ölüme neden olmamıştır. Kırmızı ve beyaz et gibi ürünler yüksek miktarlarda tüketildiğinden, deniz ürünleri ile ilgili olduğu anlaşılan vakalar, diğerlerine oranla daha endişe verici olmaktadır.

Tablo 4.1 ABD'de 1993-1997 yıllarında gıda kaynaklı hastalıklara neden olan gıdalar (Olsen et al., 2000'den alınarak değiştirilmiştir).

Gıda	Salgınlar		Vakalar		Ölümler	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kırmızı et	66	2.4	3.205	3.7	4	13.8
Domuz eti	28	1.0	988	1.1	1	3.4
Kanatlı eti	52	1.9	1.871	2.2	0	0.0
Diğer etler	22	0.8	645	0.7	2	6.9
Kabuklu deniz ürünü	47	1.7	1.868	2.2	0	0.0
Balık	140	5.1	696	0.8	0	0.0
Yumurta	19	0.7	367	0.4	3	10.3
Süt ürünleri	18	0.7	313	0.4	1	3.4
Dondurma	15	0.5	1.194	1.4	0	0.0
Unlu mamuller	35	1.3	853	1.0	0	0.0
Meyve ve sebzeler	70	2.5	12.369	14.4	2	6.9
Salatalar	127	4.6	6.483	7.5	2	6.9
Diğer	66	2.4	2.428	2.8	0	0.0
Çeşitli gıdalar	262	9.5	25.628	29.8	1	3.4
Toplam bilinen gıdalar	967	35.2	58.908	68.5	16	55.2
Toplam bilinmeyen gıdalar	1.784	64.8	27.150	31.5	13	44.8
Toplam	2.751	100.0	86.058	100.0	29	100.0

ABD'de kabuklu deniz ürünleri (hem yumuşakçalar hem de sert kabuklular) nedeniyle oluşan salgınların yaklaşık %50'sinde etiyolojik ajanlar tespit edilirken, balıklar ile ilgili salgınların neredeyse %90'ında hastalığın nedeni belirlenmiştir (Olsen et al., 2000). Nedeni belirlenemeyen ve yumuşakçalardan kaynaklanan salgınların pek çoğunun viral olması muhtemeldir. Bu durum, gıda kaynaklı virüslerin tespit edilmesine yöneliklerin metotların olmaması ile kısmen açıklanabilir.

Salgın Alarmı (CSPI, 2001), etiyolojik ajanların tespit edildiği salgın/vakaları listelemektedir. 1990 yılından 1998'e kadar deniz ürünlerinden kaynaklanan hastalıkların 5.000'den fazlasının nedeni belirlenmiştir. Yumuşakçalar balıklara oranla daha az salgından sorumlu olsalar da, vaka sayısı yaklaşık iki kat fazladır.

Tablo 4.2 ABD'de 1990–1998 arasında deniz ürünleri ile bağlantılı salgın ve vaka sayısı. Listelenenler sadece etiyolojik ajanların tespit edildiği salgınlardır (CSPI, 2001).

Deniz ürünü grubu	Salgınlar	Vakalar
Balık	263	1.661
Yumuşakçalar	66	3.281
Diğer kabuklular	8	146
Toplam	337	5.088

Toplam 1.661 vaka "balık" tüketimi nedeniyle hastalanmıştır (Tablo 4.2). Vakaların büyük bir kısmı scombroid veya ciguatera intoksikasyonu sonucu oluşmuştur (Tablo 4.3). 300 salmbirlla vakasından daha fazla botulizm salgını kaydediliştir. Ciguatera vakalarının çok büyük bir kısmı tropik balık resifi tüketimi yüksek olan Havai ve Florida'da ortaya çıkmıştır. Benzer şekilde, botulizm vakalarının dörtte üçü Alaska'da kaydedilmiştir ve çeşitli fermente deniz ürünü preparatlarının tüketimi sonucu oluşmuştur.

Yumuşakçalar nedeniyle oluşan 3000'den fazla hastalığın etiyolojik ajanı belirlenmiştir (Tablo 4.4). Deniz çevresinde doğal olarak bulunan örneğin Vibrio spp. gibi bakteriler çok fazla hastalığa neden olmazken, insan-hayvanlarda bulunan organizmalar baskın hastalık etmenleridir. Bu etmenler, viral gastroenteritis, özellikle Norwalk virüsünün yanında, Salmbirlla ve Shigella'yı da kapsamaktadır.

Yumuşakçalar dışında kabuklu deniz ürünleri de hastalıklara neden olmuştur. 1990–1998 döneminde 146 gıda kaynaklı hastalığın etiyolojik ajanı tespit edilmiştir (CPIS, 2001). Bunlar Norwalk virüsü (bir salgın, 46 vaka), Salmbirlla (bir salgın, 45 vaka), Campylobacter (bir salgın 32 vaka), Vibrio parahaemolyticus (bir salgın, 7 vaka), Staphylococcus aureus (bir salgın, iki vaka) ve 3 salgına neden olan V. Cholerae'dır (14 vaka).

Tablo 4.3 1990–1998 yıllarında ABD'de deniz ürünü kaynaklı ve nedeninin balık olduğu tespit edilen vakalar. Etiyolojik ajanı tespit edilen salgın ve vakalar (CSPI, 2001).

Ajan	Salgınlar					Vakalar				
	toplam	%	Havai	Florida	Alaska	toplam	%	Havai	Florida	Alaska
Scombroid	131	50	46	10	0	759	47	287	55	0
Ciguatera	98	37	73	16	0	394	24	260	82	0
Botulizm	141	5	1	0	10	43	3	3	0	30
Salmbirlla	11	4				305	18			
Haff hastalığı2	2	1				6	-			
S. aureus	1	-				2	-			
E. coli O157	1	-				3	-			
V. cholerae	1	-				26	2			
C. perfringens	1	-				25	2			
Norwalk	1	-				37	2			
Tetrodotoksin	1	-				3	-			
"kimyasal"	1	-				58	4			
Toplam	263	100				1.661	100			

1 New Jersey'de bir salgın (tuzlanmış alabalık) ve California'da iki salgın (her ikisi de evde konservelenmiş ton balığı)
2 Haff hastalığı, hastalık belirtilerinin çıkışından önceki 24 saat içinde balık tüketen bir insanda oluşan ve açıklanamayan bir rabdomiyolizdir (potansiyel olarak toksik olan hücre içeriğinin sistemik dolaşıma sızması sonucu kas liflerinin yıkımı)

Tablo 4.4 1990-1998 yıllarında ABD'de deniz ürünü kaynaklı ve nedeninin yumuşakçalar olduğu tespit edilen vakalar. Etiyolojik ajanı tespit edilen salgın ve vakalar (CSPI, 2001).

Ajan	Salgınlar		Vakalar	
	toplam	%	toplam	%
V. parahaemolyticus	18	27	733	22
Norwalk/virus	15	23	2.175	66
PSP/toksin	14	20	92	3
Salmbirlla	6	9	183	6
Scombroid	2	3	4	-
Ciguatera	3	5	5	-
Shigella	2	3	17	0.5
Campylobacter	2	3	6	-
V. vulnificus	1	-	2	-
V. alginolyticus	1	-	4	-
C. perfringens	1	-	57	2
Giardia	1	-	3	-
Toplam	66	100	3.281	100

1992-1999 yılları arasında Birleşik Krallıkta 1.425 gıda kaynaklı Bulaşıcı Bağırsak Hastalığı salgını rapor edilmiştir (Gillespie et al,. 2001). Bu, rapor edilen toplam bulaşıcı bağırsak hastalık salgınlarını üçte birini temsil etmektedir (Tablo 4.5). 1.425 gıda kaynaklı salgının %10'u deniz ürünlerinden kaynaklanmıştır. 148 salgının deniz ürünleri ile bağlantılı olduğu tespit edilirken, %47'si balıklar ile ilişkilendirilmiş ve çoğunlukla scombroid toksini sebebiyle oluşmuştur. Bu salgınlar çoğunlukla ılık yaz aylarında gerçekleşmiştir. Yumuşakçalar salgınların üçte birinden sorumludur (%36) ve bunlar genellikle canlı istiridyelerden bulaşan viral enfeksiyonlardır. Diğer önemli bir küme ise sert kabukluların neden olduğu salgınlardır (%11) ve tipik olarak viral patojenler veya salmbirllae'yi kapsar. Salmbirllae, balıkların neden olduğu dört salgında da tespit edilmiştir.

Tablo 4.5 Birleşik Krallıkta deniz ürünü kaynaklı ve etiyolojik ajanı tespit edilmiş gıda kaynaklı salgınlar (Gillespie et al., 2001).

Ajan	1992-1999 yılları arasındaki salgınların sayısı							
			Deniz ürünü					
	Toplam	Gıda kaynaklı	Şüpheli	Teyit edilmiş	Balık	Yumu-şakçalar	Sert kabuk-lular	Diğer
Scombrotoksin				47	47	0	0	0
DSP				1	0	1	0	0
Virüs				26	0	21	3	2
Salmbirlla				14	7	1	4	2
Campylobacter				3	1	0	1	1
S. aureus				1	0	0	1	0
B. cereus				1	1	0	0	0
C. perfringens				3	1	0	1	1
Bilinmeyen				52	12	31	7	2
Toplam	4 603	1 425	181	148	69	54	17	8

1 Bağırsak hastalık salgınlarının rapor edilen toplam sayısı

Uluslararası ticarette deniz ürünlerinin alıkonulması veya reddedilmesi (Lone Gram/Lahsen Ababouch)
Deniz ürünleri uluslararası ticarette önemli yer tutan ürünlerdir ve sektörde kalite güvence sistemleri uygulanmasına rağmen, özellikle ithal edilen ürünler için giriş limanında, son üründen pek çok numune alınarak kontrol analizlerine tabi tutulmaktadır. Deniz ürünü kaynaklı hastalıklara ilişkin 4.1 bölümü, biyolojik tehlikelerin neden olduğu sağlık sorunlarını ortaya koymaktadır, ancak ithalat kontrollerinin sonuçları farklı noktaları ortaya koyabilir.
ABD'de, "Gıda, İlaç ve Kozmetik Yasası" Gıda ve İlaç Ajansına (FDA), yasa ile uyumlu görünmeyen ürünleri alıkoyma yetkisi vermektedir (FDA, 2002). Bu kapsamda çok çeşitli ürünler yer almaktadır: gıdalar, içecekler, ilaçlar, kozmetikler, hayvan yemi, kimyasallar, ortopedik ekipmanlar, vb. Her ay, FDA'nın İşlevsel ve İdari İthalat Desteği (OASIS) birimi tarafından toplanan veriler ışığında ithalatta reddedilen ürünler raporu yayımlanmaktadır. Veriler ülkeler veya ürünler bazında mevcuttur. Reddedilen ürünlerin yaklaşık onda biri deniz ürünleridir (Tablo 4.6).
En sık rastlanan reddedilme nedeni ürünün kirli olmasıdır, yani tamamı veya bir kısmının kirli, kokuşmuş veya ayrışmış maddelerden oluşuyor görünmesidir. Her bir ürün için ayrı ayrı detay verilmemesine rağmen, mikrobiyel bozulma ürünün reddedilmesinin temel nedeni olarak tahmin edilmektedir. İkinci reddedilme nedeni ise ürünlerde Salmbirlla tespit edilmesidir. Hem pişmiş ve yemeye hazır ürünler hem de çiğ, dondurulmuş ürünler Salmbirlla tespit edildiğinde reddedilmektedir. Salmbirlla kuşların ve memelilerin sindirim sisteminde yere sahip olsa da, tropik alanlarda yaygın bir bakteridir ve üründe tespit edilmesi her zaman hijyenik eksiklikleri göstermeyebilir. Çiğ ürünlerde tespit edilmesinin sağlık için bir tehlike olup olmadığı tartışılabilir.
"Diğer" kategorisi, yanlış etiketleme, işleme sürecinin tanımlanmasının eksik olması, HACCP planının doğrulanmamış olması gibi çok çeşitli nedenleri kapsamaktadır.

Tablo 4.6 Temmuz 2001 ve Haziran 202 döneminde ABD'ye ithal edilen ve FDA tarafından geri çevrilen deniz ürünleri (FDA, 2002).

Yıl	Ay	Reddedilen		Reddedilme nedenine göre sayısı				
		Toplam	Deniz ürünü	Salmbirlla	Listeria	Histamin	Zehir	Diğer
2001	Temmuz	1497	122	20	5	2	4	21
	Ağustos	954	146	40	3	3	4	25
	Eylül	906	59	14	7	0	2	11
	Ekim	1082	136	50	2	3	4	26
	Kasım	1079	121	39	4	0	1	26
	Aralık	826	83	18	2	2	5	7
2002	Ocak	1452	177	71	2	6	1	42
	Şubat	1569	184	35	12	4	0	64
	Mart	1630	213	38	8	4	4	73
	Nisan	1381	126	20	0	0	5	43
	Mayıs	1621	174	41	1	1	5	64
	Haziran	1525	143	41	3	2	2	34

1. Reddedilmem nedeninin "kirlilik" olarak belirtildiği reddedilmeler. Bazı ürünler için kirlilik, Salmbirlla, gibi birden fazla neden verildiğine dikkat ediniz.

Avrupa Komisyonu, gıda maddeleri için bir Hızlı Alarm Sistemi işletmektedir. Bu sistem, Üye Devletleri gıda güvenliği şartlarını sağlamayan gıdalara ilişkin sorunlar ve riskler hakkında bilgilendirmek için kullanılmaktadır. Sistemin yasal dayanağı 92/59/EEC sayılı genel ürün güvenliğine ilişkin Konsey Kararıdır. Burada temel hedef, tüketicinin sağlığına ciddi risk teşkil eden ürünlerin piyasaya arzına engel olmak veya piyasadan geri çağırılmasını sağlamaktır. Üye Devletler aşağıdaki durumlarda Komisyon'a bildirimde bulunurlar:

- bir gıda, tüketicilerin sağlığına ve güvenliğine ciddi risk teşkil ediyorsa, ve
- söz konusu gıdanın bir başka Üye Devlet pazarında olma ihtimali bulunuyorsa.

Huss tarafından birleştirilen 1999 yılına ilişkin veriler (yayımlanmamış) Hızlı Alarm sisteminde deniz ürünlerine ilişkin 107 alarm olduğunu (toplam 295 bildirim içinde) göstermiştir. Bildirime konu olan temel ürünler ve nedenler şöyledir: soğutulmuş veya dondurulmuş balık (veya balık ürünleri) ile ilgili 75 bildirim olmuştur. Bunların başlıca nedeni patojen bakteriler Vibrio spp., Salmbirlla, Listeria monocytogenes, Staphylococcus, Enterobacteriaceae, "aerobik mezofiller"), ve kimyasal tehlikelerdir (ağır metaller, pestisit kalıntıları); karides, kerevit kuyruklar, yengeç kuyrukları (çiğ ya da pişmiş oldukları belirtilmeden) 30 bildirimin konusu olmuştur, bildirimin nedeni patojen bakterilerdir (patojenik Vibrio spp., Salmbirlla, Staphylococcus); ton balığı ürünleri (konserve, dondurulmuş veya taze) 6 bildirime konu olmuştur, nedenleri ise yüksek histamin içeriği (3), cıva içeriği (1) veya Salmbirlla veya aerobik mezofillerin varlığıdır; çift kabuklu yumuşakçalarda (8) biyotoksin, virüs veya indikatör bakterilerin (fekal koliformlar ve E.coli) varlığı ve belirtilmemiş bazı deniz ürünlerinde patojen bakterilerin varlığı tespit edilmiştir.

Devam etmekte olan bir çalışmada Ababouch ve Gveini (yayımlanmamış) AB Hızlı Alarm Sisteminin, AB Üye Devletlerine balık ve balık ürünleri ihraç eden AB dışındaki ülkeler gibi Üçüncü Ülkelere ilişkin verilerini analiz etmişlerdir. Analiz, Ocak 1999 ile Haziran 2002 dönemini kapsamıştır (Tablo 4.7). Bu veriler, bazı bildirimlerin Ocak 1999- Aralık 2001 döneminde istikrarlı bir şekilde arttığını ve 2002 yılında bir patlama olduğunu göstermiştir. Bu ilk istikrarlı artış ve bildirimlerin 2002 yılında patlaması, eş zamanlı pek çok nedene bağlıdır:

- Alarm sistemi son 12- 18 aylık dönemde yaygınlaşarak tam olarak işler hale gelmiştir, bu da başlangıç döneminde bazı bildirimlerin yapılmamış olduğunu göstermektedir,
- 2001-2001 döneminde gıda güvenliğine ilişkin pek çok farklı endişe ortaya çıkmıştır ve AB'de piyasaya sürülen balık ve balık ürünlerinde kalıntıların izlenmesine ilişkin mevzuatın yayımlanmasını takiben AB giriş noktalarında örneğin Vibrio analizleri, antibiyotik kalıntı analizleri ve diğer kimyasal kirliliklerin analizleri (poliaromatik hidrokarbonlar) gibi ilave kontroller yapılmıştır.

1999–2002 dönemindeki bildirimlerin ve reddetme ve alıkoymaların temel nedenleri kimyasal ve ilaç kalıntıları (%46.4) ve mikrobiyel bulaşmalardır (%39.7). Kimyasal ve veteriner ilaç kalıntılarına ilişkin bildirimlerin büyük çoğunluğu 2002 yılının son zamanlarında ortaya çıkmıştır ve bu bildirimlerin %54'ü kloramfenikol ve %24.5'i nitrofuranlar ile ilgili iken, histamin ve parazitler ile ilgili bildirimler 1.3% ve 4% ile en düşük orana sahiptir.

Mikrobiyolojik bulaşanlar ile ilgili olarak, indikatör organizmaların varlığına ilişkin bildirimlerde bir düşüş olmuştur (1999 yılındaki %59.3'ten 2001 yılındaki %41'e) ve endojen organizmaların, özellikle Vibrio'ların varlığına ilişkin bildirimlerde ise bir artış olmuştur (1999'da %40.1'den 2001 yılında %59.2'ye). İndikatör organizmalardaki düşüş, muhtemelen balığın işlenmesi sırasında GHP/GMP ve HACCP uygulamaları sonucunda sağlık ve hijyen koşullarının iyileştirilmesine bağlıdır. Endojen organizmalardaki artış ise, AB'nin deniz ürünlerinde Vibrioların risk değerlendirmesine ilişkin sonuçları beklediği dönemde, bu organizmaların analiz edilmesine ilişkin kararıdır. Bu süreçte, AB'nin söz konusu geçici kararı, muhtemelen tüketim için uygun olan ürünlerin reddedilmesine veya alıkoyulmasına ve ihracatçılar için ekonomik kayıplara neden olmuştur.

AB tarafından 2001 yılında tamamlanan risk değerlendirmesinde (EC, 2001) şu sonuca varılmıştır:

i. deniz ürünlerinin patojen Vibrio'nun varlığını belirlemek için toplam Vibrio sayımını esas alan değerlendirme uygun değildir ve sürdürülmemelidir,

ii. deniz ürünlerinin virülans faktörleri (TDH/TRH) dikkate alınmaksızın sadece toplam V. Paraheamolyticus sayımına göre değerlendirilmesi uygulaması uygun değildir ve sürdürülmemelidir,

iii. Mevcut bilimsel veriler deniz ürünlerindeki V. Vulnificus ve V. Parahaemolyticus için mikrobiyolojik kriterler belirlenmesi için yeterli değildir. İyi Hijyen Uygulamalarının (GHP) uygulanmasının sağlanması için kılavuzlar oluşturulmalıdır.

Tablo 4.7 Ocak 1999 ve Haziran 2002 döneminde AB'ye ithal edilen ve geri çevrilen/el konulan deniz ürünleri (Ababouch ve Gveini, yayımlanmamış)

Geri çevirme/el koyma nedeni	Ger çevirme/el koyma sayısı			
	1999	2000	2001	2002
Mikrobiyel	59	53	49	47
V. parahaemolyticus	13	10	19	14
V. vulnificus		2	1	3
V. cholerae	9	8	9	5
Diğer vibrio		1		
Enterobakter	6	2	4	6
S. aureus	7	0		
Listeria		0		
Salmbirlla	20	18	10	12
Hepatit	1	1		
Toplam plak sayımı	1	8	4	7
Küfler		1	1	
Clostridium		2	1	
Kimyasallar/kalıntılar	13	15	34	158
Biyotoksinler		1		11
Pestisitler	2			
Cıva	4	4	9	8
Kadmiyum	5	2	3	4
Kurşun				2
Nitrofuranlar				39
Histamin	1	4	1	1
Kloramfenikol	1		16	86
Fenoller				
Polisiklik Aromatik Hidrokarbonlar		4	3	7
Veteriner ilaç kalıntıları				4
Sülfitler			2	2
Benzopiran				1
Malaşit yeşili				1
Antimikrobiyel ajanlar				2
Parazitler	1	13	11	72
Diğer	6	13	18	5
Etiketleme	3	7	8	2
Sağlık sertifikası	1	1	3	
Raf ömrü	1	1	2	
Bozulmuş soğuk zincir	1			1
Böcekler		2	2	1
İthalat yasağı				1
Balık türlerinin karıştırılması		1		
Ruhsatsız işletmede paketlenmesi			2	
Belirtilmemiş		1	1	
Toplam	79	94	112	217

1. DSP
2. bir sestod

Bildirime konu olan vakaların %69.8'i Asya ülkelerine, %17.8'i

Afrika, %8.8'i Amerika, %2.7si Avrupa (AB dışındaki ülkeler) ve 0.9'u Okyanusya'daki ihracatçı ülkelere ilişkindir. Bu, bölgelere göre ihracat hacmini yansıtmamaktadır. 2002'de üçüncü ülkelerden yapılan toplam ihracatın bölgelere göre oranları şu şekildedir: Asya %14.7, Afrika %19.9 ve Amerika %22.7(Kuzey Amerika %5.5, Latin Amerika %17.2). Bu veriler, Afrika ve Asya'da hasattan ihracata tüm gıda zincirinde sağlık koşullarının iyileştirilmesine ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Ayrıca su ürünleri yetiştiriciliğinde sağlık koşullarının iyileştirilmesi, özellikle de İyi Su ürünleri Uygulamalarının yaygınlaştırılması ve kloramfenikol gibi ilaçların kullanımının yasaklanması gibi katı kontrollerin uygulanması gerekmektedir. Kullanımı yasaklanan bu ilaçlar su ürünleri ve hayvan yetiştiriciliğinde Avrupa ve ABD gibi büyük pazarlarda ciddi bir sağlık sorunu haline gelmektedir. Dünyada balık yetiştiriciliğinin yaklaşık %89'unu gerçekleştiren Asya'da bu sorunun en üst seviyede olduğu açıktır.

Kaynak: Assessment and management of seafood safety and quality FAO Fisheries Technical Paper. No. 444. Rome, FAO. 2003. 230p.

Referanslar:

CSPI (Centre for Science in the Public Interest) 2001. Salgın Alert. Closing the Gaps in our Federal Food-Safety Net. CSPI, Washington DC, USA.

EC (European Commission) 1992. Council Directive 92/59/EEC of 29 June 1992 on general product safety. Official Journal of the European Communities L. 228, 11/08/1992, p. 0024-NBNB

EC (European Commission) 2001. Opinion of the Scientific Committee on veterinary measures relating to public health on Vibrio vulnificus ve Vibrio parahaemolyticus (in raw ve undercooked seafood). Report adopted 20 September 2001. Health ve Consumer Protection Directorate General. 64 Pages.

FDA (Food ve Drug Administration) 2002. Introduction to FDA's Import Refusal Report (IRR). http://www.fda.gov./ora.oasis/ora_oasis_ref_intro.html

Gillespie, I.A., G.K. Adak, S.J. O-Brien, M.M. Brett ve F.J. Bolton 2001. general salgıns of infectious intestinal disease associated with fish ve shellfish, Englve ve Wales, 1992-1999. Communicable Disease ve Public Health 4, 117-123.

Mossel, D.A.A. 1982. Microbiology of Foods. University of Utrecht. Faculty of Veterinary Medicine, Bittshact 172, Utrecht, The Netherlves.

Olsen, S.J., L.C. MacKinnon, J.S. Goulding, N.H. Bean ve L. Slutsker 2000. Surveillance for foodborne-disease salgıns - United States, 1993-1997. Report CDC Surveillance Summary. Morbidity ve Mortality Weekly 49,1-62.

Vaka Örnekleri / Food Safety Cases

Gıda güvenliğinin geliştirilmesi için bir araç: salgın araştırması

Franz Allerberger
Avusturya Sağlık ve Gıda Güvenliği Ajansı (AGES)

Salgınların araştırılması, gıda kaynaklı hastalıklarda yeni risk faktörlerinin tespit edilmesi için eşsiz fırsatlar sunmaktadır. 2009 yılının Haziran ayından 2010 yılının Şubat ayına kadar süren bir invazif listeriosis salgını Avusturya'da 25, Almanya'da 8 ve Çek Cumhuriyeti'nde 1 kişiyi etkilemiştir. 8 ölümle sonuçlanan bu salgının kaynağı önce sadece epidemiyolojik bulgulara dayanılarak tespit edilmiştir. Sonrasında, 7 hastadan hastaneden taburcu edilmelerini takip eden 3 hafta boyunca market alışveriş fişleri toplanmış ve ortak kalemleri tespit etmek üzere karşılaştırılmıştır. Bunun sonucunda, vaka-kontrol çalışması ile test edilen ve Avustralya'nın 'Quargel' peynirinin hastalığın kaynağı olduğuna işaret eden bir hipotez ortaya çıkmıştır. Bu çalışma için "vaka", salgın klonunun izole edildiği Avusturyalı bir kişi olarak tanımlanmıştır. "Kontroller", ise 2009 yılında L. monocytogenes ile enfekte olmuş ancak izolat profilleri salgın klonundan farklı olan Avusturyalı hastalar olarak belirlenmiştir. 'Quargel' peynirinin tüketimi, söz konusu hastalık ile bağlantılı tek önemli risk faktörü olarak belirlenmiştir. Risk oranı 76.6 (%95 güven aralığı : 9.3-sonsuzluk, P değeri<0.001) olarak hesaplanmıştır. Bulaşma teyit edildikten sonra işletmeden toplanan gıda örneklerinin mikrobiyolojik testleri, 63 örnekten 20 tanesinin L. monocytogenes pozitif olduğunu, 10 örneğin ise söz konusu mikroorganizmayı 100 KOB/g'dan fazla miktarda barındırdığını (92,000 KOB/g) göstermiştir. Bir hastanın buzdolabından alınan artık gıda örneğinin 2,100,000 KOB/g L. monocytogenes oluşturduğu ve bunun hastaların izolatlarından ayırt edilemez olduğu belirlenmiştir. L. monocytogenes işletmede ilk olarak 2009 yılının Mayıs ayında alınan simir sıvısında tespit edilmiş olup, bu dönem işletmedeki yapım çalışmalarına tekabül etmektedir. Avrupa mevzuatına göre 'Quargel' peynirindeki miktarın ürün piyasaya sürüldükten sonra raf ömrü boyunca 100 KOB/g'ı geçmemesi gerekiyor. Piyasadan alınan rutin örneklerde bu miktarın Temmuz 2009'da 400 KOB/g olduğunu göstermiştir. Bize göre, genel bir sıfır tolerans politikası bu salgın durumunda ilave bir güvenlik sağlamış olmayacaktı.

Investigation of outbreaks poses a unique opportunity to gain knowledge on new risk factors for foodborne illness. From June 2009 until February 2010, an outbreak of invasive listeriosis affected 25 persons in Austria, 8 in Germany and 1 in the Czech Republic.

Ecolab arka arkaya 5. kez dünyanın en etik şirketleri listesinde yer aldı

Ecolab Ethisphere Enstitüsü tarafından arka arkaya 5. kez dünyanın en etik şirketlerinden biri seçildi. Bu ünvan etik yönetim ve sosyal sorumluluk programlarına sahip şirketlere verilmektedir.

"Bu ödülü bir kere daha almaktan son derece onur duyuyoruz," diyen Ecolab CEO'su Douglas M. Baker "Bizim uzun vadeli başarımızın temelinde yöneticilerimizin, çalışanlarımızın ve kültürümüzdeki etik iş yapma şekli vardır. Bizim için sadece başarılı olmak değil, bu başarıya nasıl ulaştığımız da önemlidir. Güçlü iş ahlakımız, işimizi tüm dünyada başarılı yapabilmemiz ve karlı ve sürdürülebilir bir büyüme için kilit faktördür" dedi.

Dünyanın en etik şirketler sıralamasını 5. kez yayınlayan Ethisphere Enstitüsü iş etiğinde, kurumsal sosyal sorumlulukta, yolsuzluğa karşı çalışmalarda ve sürdürülebilirlikte en iyi uygulamaları sunan beyin takımı olarak bilinmektedir.
Ethisphere'den yapılan açıklamaya göre binlerce firma incelenmiş ve rekor sayıda başvuru çok aşamalı analizlerle değerlendirildikten sonra 110 şirket bu seneki listeye girmeye hak kazanmışlardır. Bu değerlendirmelerde firma bünyesindeki etik kurallar, firmanın dava ve yasa ihlal sicilleri, yenilikçilik kapsamında yapılan yatırımlar ve sürdürülebilir iş uygulamaları, kurumsal yurttaşlığı geliştirmeye yönelik faaliyetler incelenip; üst yöneticiler, sektördeki meslektaşlar, tedarikçiler ve müşterilerce gösterilen adaylar dikkate alınmıştır.

Metro IFS Lojistik Standardı Sertifikası aldı

Gıda güvenliği konusunda gerçekleştirdiği çalışmalarla fark yaratan Metro Toptancı Market, bu alanda sahip olduğu sertifikalara bir yenisini daha ekleyerek tarladan çatala uzanan tedarik zincirinde gıda güvenliğini garanti altına almayı hedefliyor.
Metro Toptancı Market, mağazalarında uygulamada olan ve sadece mağaza içi uygulamalarını kapsayan ISO 22000 gıda güvenliği kurallarını tarladan platforma gelen meyve sebze ürünlerindeki gıda güvenliği uygulamaları ile birleştirecek olan IFS (International Featured Standarts) Lojistik standardı gerekliliklerini kurarak, 13 ve 14 Aralık 2010 tarihinde ISA-Cert tarafından denetlendi ve IFS Lojistik standardı belgesini almaya hak kazandı.
Avrupa Ülkeleri Perakende Birlikleri, müşteri güveninin ve sadakatinin sağlanmasına yönelik olarak, üretim noktalarının kontrol altında tutulması ve bu yönde bağımsız denetim firmaları tarafından denetlenmesi amacıyla farklı standartlar geliştirmiş olup, bu Standartlar içinde en yaygın olanı, Alman Alman Perakendeciler Birliği(HDE), Fransız Perakendeciler Birliği (FCD) ve İtalyan Perakendeciler Birlikleri CONAD, COOP ve "Federdistribuzione" üye şirketlerinin oluşturduğu IFS (International Food Standart – Uluslararası Gıda Standardı)'dır. Standart, gıda güvenliğinin tarladan çatala uzanan tüm tedarik zincirinin etkin şekilde kontrolünde ve uygulanmasında kullanılmaktadır.
IFS lojistik standardı; "Doğru ürünlerin doğru araçlar ile doğru şekilde taşınması ve böylelikle gıda güvenliği kavramının lojistik alanında yaygınlaştırılması", "Tüketici güveni ve sadakatini arttırması" ve "Tedarik zincirinin tamamında karşılaştırılabilirliğin ve şeffaflığın sağlanması" gibi temel hedefleri amaçlamaktadır. Standard hem gıda, hem de gıda dışı tüm ürünler için geçerli olup tüm lojistik aktiviteleri; depolama, yükleme, boşaltma, dağıtım gibi aktiviteleri kapsamaktadır.
Metro Toptancı Market mağazalarında sadece meyve sebze platformundan gelen meyve sebze ürünlerinin mal kabul, var ise depolama, taşıma gerekliliklerini kapsayan IFS Lojistik Gıda Güvenliği Standardının kurulma kararı, ürünlerde kalite ve gıda güvenliği parametrelerini garanti altına almak amacıyla Nisan 2010 tarihinde verildi.

RASFF

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)
Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), insan sağlığı için tehdit arz eden gıda ve yem konularında Avrupa Birliği üye ülkelerini haberdar etmesini ve harekete geçilmesini sağlayan bir araç olarak çalışmaktadır.

Rapid Alert System For Food And Feed (RASFF)
Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) functions as a tool for notifying the EU Member States on the food and feed safety risks threatening the human health.

Hazırlayan: Fezal Belgin - Kimyager
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), insan sağlığı için tehdit arz eden gıda ve yem konularında Avrupa Birliği üye ülkelerini haberdar etmesini ve harekete geçilmesini sağlayan bir araç olarak çalışmaktadır.
RASSF'ın 2011 yılı, 1. ve 11. haftaları arasındaki bildirimlerden 71'i Türkiye menşeli gıda ürünleri ile ilgili yapıldığı görülmektedir. Raporlanan 71 bildirimden 39'u aflatoksin kaynaklıdır. Bildirimler ürün bazında incelendiğinde aflatoksin kontaminasyonunun en fazla kurutulmuş incirde (20), daha sonra ise antepfıstığında (10) ve fındıkta (8) tespit edildiği gözlenmektedir. Diğer iki bildirim ise, Antepfıstıklı lokumda ve karışık kuruyemişte yüksek miktarda aflatoksin tespit edildiği için gerçekleştirilmiştir.
Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak ise 22 bildirim oluşturulmuştur. Ürün bazında incelediğimizde ise pestisit kalıntılarına en fazla biberde (12) rastlandığı gözlenmektedir.
Ayrıca, biber çeşnisinde kullanımı yasaklı madde olan Sudan 1 (2.2 mg/kg-ppm) tespit edilerek bildirim yapılmış ve ürünler satıştan çekilmiştir. Türkiye menşeili tatlı üründe ise yüksek miktarda reklendirici madde E112 kullanıldığı tespit edilmiştir.
Ülkemiz ile ilgili yapılan diğer bildirimleri ise migrasyon, uygunsuz sağlık sertifikası, ambalajda eksik kimlik kodlama, alabalıkta Listeria kontaminasyon, şeklinde özetleyebiliriz.

Hafta	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
2/23/11	Almanya	Antepfıstıklı lokumda aflatoxins (B1 = 741; Tot. = 933 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/16/11	İspanya	Tatlıda yüksek miktarda E 122 - azorubine (57.5 mg/kg - ppm)	Satıştan çekildi
2/15/11	Hollanda	Alabalıkta Listeria monocytogenes	Satıştan çekildi
1/4/11	Slovenya	Közlenmiş kırmızı biber kavonozununun kapağından yüksek miktarda DINP-di-isononyl phthalate migrasyonu (1,4%)	Satıştan çekildi
2/3/11	Polonya	Likör bardağının çevresinden kurşun migrasyonu (4,9-16,6 mg/ürün başına)	Satıştan çekildi
1/6/11	Almanya	Limonda izin verilmemiş madde morpholine (0.69 mg/kg - ppm)	Satıştan çekildi
1/27/11	Yunanistan	Limonda izin verilmemiş madde morpholine (1.3 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1/31/11	Romanya	Domateste oxamyl (0.15 mg/kg - ppm)	Satıştan çekildi
2/16/11	Polonya	Turkiye üzerinden gelen Kurultmuş incirde kimyasal kokusu ve Almanyada paketlenen ürünlerde böceklenme.	Satıştan çekildi
2/24/11	Avusturya	Mercimekte glyphosate (2.5 mg/kg - ppm)	İade edildi
3/2/11	Almanya	Pirinçte ochratoxin A (20.5 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
3/14/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (2.3; 1.4 mg/kg - ppm)	Satıştan çekildi
3/15/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (0.79 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1/11/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = < 0.1; Tot. = <0.3 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 / B1 = 15.0; Tot. = 23.1 µg/kg - ppb	Mühürlendi
1/11/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 6.2; Tot. = 19.7 / B1 = 1.1; Tot. = 2.4 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/11/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 9.2; Tot. = 10.1 / B1 = <0.3; Tot. = <1.0 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/12/11	Slovakya	İncirde aflatoksin (B1 = 14.79; Tot. = 15.42 / B1 = <0.02; Tot. = <0.05 / B1 = <0.02; Tot. = <0.05 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/12/11	Slovakya	İncirde aflatoksin (B1 = 21.88; Tot. = 30.79 / B1 = 15.14; Tot. = 19.4 / B1 = 0.07; Tot. = 0.07 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
1/18/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.18 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1/18/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = <0.1; Tot. = <0.3 / B1 = 7.1; Tot. = 8.5 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/20/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 10; Tot. = 17.5 / B1 = 0.6; Tot. = 2.0 / B1 = <0.2; Tot. = <0.8 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/20/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 2.7; Tot. = 7.1 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/20/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = <0.1; Tot. = <0.3 / B1 = 4.0; Tot. = 4.7 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/20/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 7.4; Tot. = 7.5 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/20/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 14.5; Tot. = 28.7 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/20/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 26.4; Tot. = 54.0 / B1 = 0.8; Tot. = <0.8 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/20/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 16.5; Tot. = 6.6 / B1 = <0.1; Tot. = <0.8 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/20/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.069 mg/kg - ppm)	İade edildi
1/21/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = <0.1; Tot. = <0.3 / B1 = 3.8; Tot. = 4.0 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/21/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 13.7; Tot. = 15.8 / B1 = 0.7; Tot. = 1.6 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/25/11	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = n.n.; Tot. = n.n. / B1 = 0.2; Tot. = 0.2 / B1 = 5.1; Tot. = 11.8 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/25/11	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = n.n.; Tot. = n.n. / B1 = 13.0; Tot. = 21.5 / B1 = 2.7; Tot. = 7.7 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/25/11	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = n.n.; Tot. = n.n. / B1 = 31.2; Tot. = 35.3 / B1 = 26.2; Tot. = 58.4 µg/kg - ppb)	İmha edildi
1/26/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.045 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1/28/11	Bulgaristan	Domateste oxamyl (0.15 mg/kg - ppm)	İade edildi
2/2/11	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 1.5; Tot. = 1.5 / B1 = 14.5; Tot. = 17.3 / B1 = n.n.; Tot. = n.n. µg/kg - ppb)	İmha edildi
2/3/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.07 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
2/7/11	Bulgaristan	Domateste oxamyl (0.059 mg/kg - ppm)	İmha edildi
2/8/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.73 mg/kg - ppm)	İade edildi
2/9/11	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 4.3; Tot. = 10.4 / B1 = ND; Tot. = ND / B1 = ND; Tot. = ND µg/kg - ppb)	İmha edildi
2/16/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.9 mg/kg - ppm)	İmha edildi
2/16/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.06 mg/kg - ppm)	İmha edildi
2/16/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.07 mg/kg - ppm)	İmha edildi
2/16/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.11 mg/kg - ppm)	Ürüne el konuldu
2/25/11	Fransa	Uygunsuz sağlık sertifikası (incir reçeli)	Mühürlendi
2/25/11	Fransa	Uygunsuz sağlık sertifikası (incir reçeli)	İmha edildi
3/9/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.054 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/11/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.25 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/14/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.095 mg/kg - ppm)	Ürüne el konuldu
1/12/11	İngiltere	Karışık kuruyemişte aflatoksin (B1 = 14.7; Tot. = 17.0 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/14/11	Fransa	Fındıkta aflatoksin (B1 = 9.6; Tot. = 42.4 / B1 = <0.1; Tot. = <0.3 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
1/14/11	Belçika	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 76; Tot. = 79 / B1 = 22; Tot. = 23 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
1/19/11	Bulgaristan	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 54.93; Tot. = 78.28 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/24/11	Fransa	Fındıkta aflatoksin(B1 = <0.1; Tot. = <0.4 / B1 = 22; Tot. = 25 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
2/1/11	Avusturya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 50.3; Tot. = 53.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/1/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 121.6; Tot. = 163.7 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/2/11	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 23.7; Tot. = 70.8 / B1 = N.D.; Tot. = N.D. µg/kg - ppb)	İade edildi
2/3/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 11.9; Tot. = 13.4 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/9/11	İngiltere	Fındıkta aflatoksin (B1 = 27; Tot. = 29 / B1 = 6.3; Tot. = 24 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
2/9/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 6.4; Tot. = 12.6 µg/kg - ppb)	İmha edildi
2/15/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 14.5; Tot. = 22.7 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
2/15/11	Belçika	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 193; Tot. = 205 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/15/11	Bulgaristan	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 22.70; Tot. = 22.50 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
2/15/11	Danimarka	Fındıkta aflatoksin (B1 = 6,1 / B1 = 11 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/16/11	İsveç	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 15 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/16/11	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 11,1; Tot. = 31 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
2/17/11	Danimarka	Fındıkta aflatoksin (B1 = 12; Tot. = 58 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/18/11	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 14.4; Tot. = 48.1 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
2/22/11	Belçika	Uygunsuz sağlık sertifikası (antepfıstığı için)	İade/imha edildi
3/1/11	İngiltere	Ambalajda eksik kimlik kodu (antepfıstığı için)	Satıştan çekildi
1/28/11	Almanya	Biber çeşnisinde izinsiz renklendirici Sudan 1 (2.2 mg/kg - ppm), bir kısmı İsviçre üzerinden gönderilmiştir.	Satıştan çekildi

Murat Yeşilleten
East Balt Gıda Genel Müdürü

East Balt Gıda'ya yeni Genel Müdür

Son 10 senedir East Balt Gıda'nın Genel Müdürü olarak hizmet vermiş olan Levent Taşkın 31 Aralık 2010 tarihi itibari ile emekliye ayrılmış bulunmaktadır. Levent Taşkın'ın ayrılması ile boşalan Genel Müdürlük pozisyonuna bir yıldır Genel Müdür Yardımcısı olarak görev yapan Murat Yeşilleten atanmıştır.

Murat Yeşilleten 1968 Erzurum doğumlu olup, Boğaziçi Üniversitesi Elektrik-Elektronik Mühendisliği Lisans ve Master diplomalarına sahiptir.

Dört yıllık yerli firma deneyimini takiben 1995-2005 yılları arasında Frito-Lay de sırası ile Mühendislik Müdürü, Ziraat Müdürü, Fabrika Müdürü ve Üretim Direktörü görevlerinde bulunmuştur. 2005 yılında Frito-Lay'in kardeş firması olan Pepsi Cola'ya geçmiş ve orada Lojistik ve Planlama müdürlüğü, sonrasında Satış Operasyon Müdürlüğü görevlerinde bulunmuştur.

Kubilay Özerkan
Metro Toptancı Market Türkiye Genel Müdürü

Metro Toptancı Market'in yeni Genel Müdürü Kubilay Özerkan oldu

1 Nisan 2011 tarihi itibari ile, Real Hipermarketler Zinciri Türkiye Genel Müdürü Kubilay Özerkan, Metro Toptancı Market Türkiye Genel Müdürü olarak göreve atandı.Temmuz 2010 tarihi itibari ile Metro Toptancı Market Türkiye Genel Müdürü görevini vekâleten yürüten Akın Bayer, kariyerine METRO Group bünyesinde devam edecek. Bayer'den önce 15 yıl süreyle Metro Toptancı Market Genel Müdürlüğü görevini büyük başarıyla yürüten Hakan Ergin ise, kariyerine METRO GROUP dışında devam edecek. Kubilay Özerkan'dan boşalan pozisyona atanacak kişinin netleşmesinin ardından, en kısa süre içinde bilgilendirme yapılacaktır.

1997 yılında Metro Toptancı Market Türkiye'de göreve başlayan Özerkan, Metro Toptancı Market Romanya, Macaristan, Bulgaristan'dan sonra Real Hipermarketleri Romanya, Ukrayna'da yönetim kurulu üyesi olarak kariyerine devam etti. Özerkan, 2008 yılında ise Real Hipermarketler Zinciri Türkiye Genel Müdürlüğü görevini üstlenmişti. METRO Group; Metro Toptancı Market, Real Hipermarketleri, Media-Markt ve Media Saturn ile Türkiye'de perakende sektöründeki öncü pozisyonuna devam edecektir. 2011 yılında açılacak olan Metro mağazalarının yanısıra, özellikle 2008 yılı itibari ile göstermiş olduğu başarılı çalışmalar, planlı büyüme politikaları ile Real Hipermarketleri de önümüzdeki senelerde yeni yatırımlarıyla büyümesine hız katacaktır.

Gıda Ajandası / Agenda

MAYIS 2-6 Mayıs. "115th Annual IAOM, International Association of Operative Millers, Conference & Expo". San Antonio Regency Hyatt Hotel - the Henry B. Gonzalez Convention Center. San Antonio, TX, ABD. Uluslararası Değirmenciler Birliği 115. Yıllık Konferans ve Fuarı. Bilgi için: Shannon Henson, Director of Meetings and Exhibits. IAOM, International Association of Operative Millers. 10100 West 87th Street, Süite 306 Overland Park, KS 66212 ABD. Tel: 1 (913) 338 3377, Faks: 1 (913) 338 3553, E.mail: shannon.henson@iaom.info, info@iaom.info, Web: http://www.iaom.info

3-5 Mayıs. "Victam International, FIAAP International and GRAPAS International", Köln, Almanya. Victam International, Hayvan&su ürünleri yem, evcil hayvan yemi ve biyokütle teknolojisi etkinliği. FIAAP International, Yem ingrediyentleri ve katkı maddeleri etkinliği. Grapas International, Un değirmenciliği, hububat&pirinç işleme ve erişte üretimi etkinliği. Bilgi için: Mustafa Behzat Bayur. Alp Reyal Turizm Seyahat Acentesi. Atatürk Bulvarı, No:160/6 Kavaklıdere, Ankara. Tel: (312) 467 7334, Faks: (312) 467 2920, E.mail: mustafabayur@alpreyal.com.tr, Web: www.alpreyal.com.tr

9-10 Mayıs. "Grains are Functional, 18. International Conference at IGV GmbH". Bergholz-Rehbrücke, Almanya. Hububatlar Fonksiyoneldir. Bilgi için: M.A. Dipl.-Ing. Ines Gromes, Conference Secretariat. IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH. Arthur-Scheunert-Allee 40/41, OT Bergholz-Rehbrücke, D-14558 Nuthetal, Almanya. Tel: +49 33200 89107, Faks: +49 33200 89220, E.mail: igv-transfer@igv-gmbh.de,Web:www.igv-gmbh.de

11-15 Mayıs. "I. Uluslararası Beyaz Et Kongresi". Silence Beach Resort Hotel. Manavgat, Antalya. Bilgi için: Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği, BESD-BİR. Çetin Emeç Bulvarı 8. Cad 86. Sokak 5/A Öveçler, Ankara. Tel: (312) 472 7788 Faks: (312) 472 7789, E.mail:besd-bir@besd-bir.org, Web: www.besd-bir.org, www.beyazetkongresi.com

18-20 Mayıs. "The International Association for Food Protection, IAFP's European Symposium on Food Safety". Ede, Hollanda. Uluslararası Gıda Güvenliği Derneği, Avrupa Gıda Güvenliği Sempozyumu. Bilgi için: International Association for Food Protection. 6200 Aurora Avenue, Suite 200W Des Moines, IA 50322-2864 ABD. Tel: +1 (515) 276 3344, Faks: +1 (515) 276 8655, E.mail: info@foodprotection.org, Web: www.foodprotection.org/events/european-symposia

23-25 Mayıs. "10th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop (8EYCSTW)". Helsinki, Finlandiya. 10. Avrupa Genç Hububat Bilimcileri ve Teknologları Çalıştayı. Bilgi için: AACC International Avrupa Bölümü E.mail: info@cerealsandeurope.net, Web: www.cerealsandeurope.net

26-29 Mayıs. "International Food Congress: Novel Approaches In Food Industry". Altınyunus Resort Hotel. Çeşme, Izmir. Uluslararası Gıda Kongresi: Gıda Sanayiinde Yenilikçi Yaklaşımlar. Bilgi için: Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 35100 Bornova, İzmir. Tel: (232) 388 2395, Faks: (232) 342 7592, E.mail: info@nafi2011.com, food@mail.ege.edu.tr, Web: www.nafi2011.com, http://food.ege.edu.tr

HAZİRAN 6-8 Haziran. "12th International Grain Round 'Grain market - yesterday, today, tomorrow". Gelendzhik Resort & Spa Hotel. Gelendzhik, Krasnodar, Rusya. 12. Uluslararası Hububat Toplantısı: Hububat piyasası – dün, bugün ve yarın. Bilgi için: Ms. Anna Gerasimova, Deputy Director. Business Events Department, International Relations, Russian Grain Union. Tel/Faks: + 7(495) 607-82-85, Skype: anna.guerassimoff, E.mail: sau@grun.ru, gaa@grun.ru

7 Haziran. "The International Grains Council, IGC 2011 Grains Conference". Queen Elizabeth II Conference Centre. Londra, İngiltere. Uluslararası Hububat Konseyi 2011 Hububat Konferansı. Bilgi için: IGC Secretariat, International Grains Council. 1 Canada Square, Canary Wharf, Londra E14 5AE İngiltere. Tel: +44.20.7513.1122, Faks: +44.20.7513.0630, E.mail: conf2011@igc.int, igc@igc.int, conf@igc.int, Web: www.igc.int/en/conference/confhome.aspx

11-15 Haziran. "Institute of Food Technologists Annual Meeting and Food Expo". New Orleans, LA, ABD. Gıda Teknologları Enstitüsü Yıllık Toplantısı ve Gıda Sergisi. Bilgi için: IFT, 221 N. LaSalle St., Suite 300, Chicago, IL 60601–1291, ABD. Tel: +1 (312) 782 8424, Faks: +1 (312) 782 0045, E.mail: info@ift.org, Web: www.ift.org

14-17 Haziran. Türkiye IV. Tohumculuk Kongresi. Samsun. Bilgi için: E.mail: tohumculukkongresi2011@omu.edu.tr, Web: www.tohumculukkongresi2011.org

20-21 Haziran. "Oils and Fats World Market Update 2011". Hilton İzmir, İzmir. Sıvı ve Katı Yağlar Dünya Piyasalarında Son Gelişmeler 2011. Bilgi için: Web: www.aocs.org/goto/worldmarket.

I. ULUSLARARASI
BEYAZ ET KONGRESİ

11-15 Mayıs 2011 - Silence Beach Resort - ANTALYA

I[st] INTERNATIONAL
POULTRY MEAT CONGRESS

11-15 May 2011 - Silence Beach Resort - ANTALYA

www.beyazetkongresi.com
www.poultrymeatcongress.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 Pirinç, Bt63 Pirinç
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, Acıbakla, 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