



Gıda Güvenliği ve Eğitim

Food Safety and Training



Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı üzerine bir AB Projesi: F⁴ESL

An EU Project on European
Food Safety Legislation:
F⁴ESL

Gıda Alerjisi Food Allergy



Avrupa'da EHEC Salgını EHEC Outbreak in Europe

GGD hız kesmiyor
Turkish Food Safety Association
never slows down

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

ARTVİN'İN YUSUFELİ İLÇESİ AKDENİZ EKOSİSTEMİ İLE BENZERİ OLMAYAN, ÖZEL BİR COĞRAFYA.

Karadeniz'de Saklı Akdeniz



Sevgi Artvin'de doğmuş, Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi, Orman Mühendisliği Bölümü mezunu. Proje, annesinin deyişiyle, Sevgi'nin hayatındaki ilk ciddi işi ve bu zamana kadar ona en çok katkı sağlayan uğraşı. Sevgi yaşadıklarını şöyle anlatıyor: "Çok yoruldum, hayatımda hiç yapmadığım, bilmediğim işler yaptım, ama dönüp baktığımda proje bana çok şey kattı."

Hayata Artı Gençlik Programı'na projeleriyle katılan gençler Karadeniz'deki saklı Akdeniz'i yeniden yeşertmek için çalışıyorlar. Yörenin gençleri doğdukları topraklar için Hayata Artı Gençlik Programı ile birlikte yürüyorlar.

Yusufeli'nin kendine has iklim yapısı, Akdeniz bitki örtüsüne olanak sağlıyor. Çoruh Nehri boyunca yürürken karşınıza şaşırtıcı bir Akdeniz çıkıyor: güngörmüş zeytinler, incirler... Bu özel alan yoğun erozyon tehdidi altında. Türkiye ve dünya ekosistemi için paha biçilmez değer olan Yusufeli ve çevresi, toprak aşınması nedeniyle geri dönülmez bir noktaya yaklaşıyor. Özgün bitki örtüsü kendini yenileyemiyor. Giderek daralıyor.

Umutlar Yeniden Yeşeriyor

Yöre çocukları doğdukları topraklar için kolları sıvıyorlar. Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi'nden gençler hocalarının teşvikiyle Akdeniz bitki örtüsünü yeniden yeşertmek amacıyla bir proje geliştirmeye

ve uygulamaya girişiyorlar. Ekip hemen kuruluyor ve Sevgi Seda Alkan, proje lideri oluyor. İşte bu noktada yolları Hayata Artı Gençlik Programı ile kesişiyor. Sevgi ve Yasemin, Hayata Artı Gençlik Programı'nda bir proje fikrinin ne demek olduğunu, bu fikrin nasıl bir projeye dönüştüğünü, nasıl tasarlanıp, planlandığını öğreniyorlar.

Ve çalışmalar başlıyor

Yusufeli'nin Demirkent köyünde uygun alan seçiliyor. Orman Fakültesi öğrencileri, Yusufeli Orman İşletmesi ve Ağaçlandırma Şubesi görevlileri ve köylülerin katılımıyla örnek arazi dikimini gerçekleştiriyor. "İki ay boyunca durmadan çalıştık; zeytin, fıstık çamı, peruka çalısı, portakal, mandalina, limon fidanlarımızı diktik; damla sulama sistemini kurduk" diye anlatıyor Sevgi. Artvin Çoruh Üniversitesi, Artvin Orman Bölge Müdürlüğü, İl Çevre ve Orman Müdürlüğü, İl Tarım Müdürlüğü, Ağaçlandırma Genel Müdürlüğü Yusufeli Şubesi, Yusufeli İlçe Tarım Müdürlüğü gibi yerlerde ve ilgili köy muhtarlıklarında projelerini anlatıyorlar. Artvin'i, Yusufeli'ni, Demirkent Köyü'nü afişlerle donatıyorlar.

Proje Model Oluyor

Örnek uygulama sahasında yeşeren ağaçlar, köylünün konuya ilgisi bölgede erozyonla mücadele eden kamu kurumlarına ilham kaynağı oluyor. Projede danışman olarak görev alan, Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi öğretim üyelerinden Doç. Dr. Zafer Ölmez, projenin hem kamu kuruluşları hem de üniversite üzerinde önemli etkiler yarattığını söylüyor: "Proje öğrencilere derste anlattıklarımızı gösterebileceğimiz bir uygulama sahası yarattı. Bununla birlikte İl Çevre ve Orman Müdürlüğü Ağaçlandırma Şubesi için erozyonla mücadelede denenebilecek bazı türleri önerebilmemizi sağladı. Proje bu açıdan, hem biz akademisyenler hem de kamu kuruluşları için önemli bir model oldu".

Köylüler İçin Yeni Gelir Kapısı

Projeye katılan köylüler, fark yaratacak bir imkan keşfediyorlar: Yeni ağaçlar, yeni ürünler demek... Demirkent Muhtarı sonuçlardan son derece mutlu; "Proje sayesinde zeytinin yanı sıra köyümüzde ilk defa başka türlerin de dikilebileceğini gördük. Köyümüz için büyük yenilik oldu. Gençleri kutluyorum." Köyden Cemal Kasap, heyecanla anlatıyor: "Zeytincilik köyümüzün geçim kaynaklarından biri. Projeye birlikte gelir getirecek diğer Akdeniz meyvelerini tanıdık."

Karadeniz'de Yeşeren Akdeniz ve Yeşeren Umutlar

Bölgede yeşeren sadece Akdeniz değil aslında... Proje, beraberinde bir dolu olumlu toplumsal etkiye yol açıyor, umutları yeşertiyor. Akademik bilgiyi bulunduğu bölgeye somut katkı olarak sunan üniversite, yörelere sahip çıkan, başardıklarıyla özgüveni artmış gençler, sürdürdüğü görevde yeni çalışma modelleri gören kamu kuruluşları ve yeni imkânlar keşfeden köylüler... Yaşananlar, hem Karadeniz hem de Türkiye için mütevazı ama anlamlı bir sürecin aslında yeni başladığını gösteriyor.



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

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



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

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

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 Mrk. 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 res-
ponsibility 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.

Gıda Güvenliği ve Eğitim



Ülkemizde, tüketici bilinci Gıda Güvenliği konusunda gelişmiş
ülkelere oranla bir hayli gerilerde bulunmaktadır. Bunda eğitim
düzeyinin yanı sıra alışkanlıkların da önemli bir etkisi bulunmaktadır.
Gıdanın hazırlanması, saklanması ve tüketilmesi aşamalarında genel
olarak halkımız arasında alışkanlıklara bağlı yanlış uygulamalar çok
yaygındır. Sokaklarımızda açıkta ürün satan ve birçoğumuzun vazgeç-
mediği seyyar satıcılar, semt pazarlarında açıkta satılan süt ürünleri, gı-
danın pazarlanmasında yaşadığımız ama toplum olarak pek yadsımadı-
ğımız riskli alışkanlıklardır. Bununla birlikte evde, işyerinde, alışverişte
ve restoranlarda yapılan ve alışkanlıklarımıza dayanan pek çok uygulama Gıda Güvenliği riskleri
barındırmaktadır. Bunlara bağlı olarak da bir çok gıda zehirlenmesi vakası ortaya çıkmaktadır.
Yanlış alışkanlıklar ve uygulamaların önüne geçebilmenin en önemli yolu eğitimidir. Toplumun her
kademesinde, öğrenim ve ekonomik durumuna bakmaksızın çocuklardan başlayarak, Gıda Güven-
liği eğitiminin verilmesi gerekmektedir.

Bu konularda Derneğimizin yapmış olduğu, İlköğretim Okullarına yönelik Gıda Dedektifleri Proje-
si, TKIB ve TÜDER işbirliği ile başlatılan ve 2.000 tüketiciye ulaştırılan "Evde, Sokakta, Alışverişte
Gıda Güvenliği" kitapçıkları ve yeni başlayacak olan ve yerel yönetimlerle işbirliği içerisinde, gıda
üretiminde çalışan bütün kadroların eğitilmesine yönelik bir çalışma olan "Hijyen ve Gıda Güven-
liği Bilinçlendirme" projeleri, eğitim eksikliğini azaltmaya yönelik örnek çalışmalar. Öyle ümit
ediyorum ki bu ve benzer çalışmalar, sorumluların ve kendisini sorumlu hisseden duyarlı kimsele-
rin de katkıları ile kapsamları genişleyerek devam edecektir.

Kayıtlı ve orta/büyük işletmelerde, kayıt dışı ve küçük işletmelere nazaran Gıda Güvenliği uygu-
lamaları daha ciddi ve profesyonelce ele alınmaktadır. Gerek ülkemizde üretim yapan uluslararası
gıda üreticilerinin, gerekse Türkiye'den hammadde ve katkı maddeleri ithal eden yabancı firmala-
rın Gıda Güvenliğine yönelik talepleri, Türkiye'de Güvenli Gıda üretiminde ve bilincinde hızla yük-
selen bir grafik oluşmasına olanak sağlamıştır. Bu firmaların alım sözleşmesi için bazı uluslararası
standartları (BRC, IFS, ISO 22000, AIB) zorunlu kılması, işletmelerde Gıda Güvenliği algısının geliş-
mesini sağlamış, ve dolayısıyla konu hakkında eğitilmiş profesyonellere olan ihtiyacı artırmıştır.

Bu nedenle özel sektör kendi eğitim ihtiyaçlarını yine kendi kaynakları ile çözmek yoluna giderek
yurtiçi ve yurtdışı eğitim kaynaklarını kullanarak, personelinin Gıda Güvenliği bilincinin sürekli
güncel kalmasını sağlamıştır. Bu aşamada özel denetim ve sertifikalandırma kuruluşları, denetimin
yanında, uluslararası standartlarda ve sürekli güncellenen eğitimler vererek, sektörde eğitim sevi-
yesinin ve bilincin artırılması için gereken katkıyı sağlamaktadırlar.

Özel sektörde Gıda Güvenliğini sağlayacak olan uygulayıcı ve yönetici kadroları yetiştiren üniver-
sitelerimiz, Gıda Güvenliği konusunda gençlerimizi; Risk Yönetimi, Risk Değerlendirmesi ve Risk
İletişimi perspektiflerinden bakabilecek güncel bilgilerle donatarak, sektörün beklentilerini daha iyi
karşılatabilme noktasında zayıf kalmaktadırlar.

Bir örnek vermek gerekirse, Gıda Mühendisliği eğitimi veren yaklaşık 30 adet bölüm mevcuttur.
Bu bölümlerde Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Toksikolojisi, Kalite Kontrol, Hijyen ve Sanitasyon ve
benzeri derslerde Gıda Güvenliği ile ilgili konular parça parça verilmektedir. Gıda üretiminde,
"Tarladan Çatala" ulaşana kadar bazı proses aşamalarında Gıda Bilimleri, bazı aşamalarında Gıda
Teknolojileri ve bazı aşamalarında her ikisi birden devreye girmekte ve üretimin doğru yapılması
sağlanmaktadır. Ancak sürecin tamamında, yani "Tarladan Çatala" bütün proses aşamalarında Gıda
Güvenliğinin sağlanması vazgeçilmez ve ihmal edilemez bir gerekliliktir. Buna rağmen Gıda Müh-
endisliği eğitimi verilen bölümlerin ancak 5 tanesinde "Gıda Güvenliği" adı altında ders verilmek-
tedir. Bu sayı da Gıda Güvenliği eğitiminde ülke olarak hangi seviyelerde olduğumuzu göstermesi
açısından önemli bir göstergedir.

Her konuda olduğu gibi Gıda Güvenliği konusunda da medyatik deyimle "Eğitim Şart"tır. Eğitim
seviyesinin ve bilincin artırılmasında toplumun her kesiminden insan, kurum, kuruluş ve orga-
nizasyonlara sorumluluk düşmektedir. Üzerimize düşen sorumlulukları yerine getirerek gelecek
nesillere, sağlıklı ve güvenli gıdaya daha kolay ulaşabilecekleri bir gelecek bırakmaya katkı sağla-
malıyız.

Ümit Bilal Parlak

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi

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 Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Ün. Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Barbaros Özer
Abant İzzet Baysal Ün. Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Ün. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Ün. Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Ün. Süt Teknolojisi Böl.
Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Ün. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Ün. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Semra Kayaardı
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Hacettepe Ün. Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Ün. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ün. 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 Damızlıklar 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

03 Giriş Yazısı / Preface : Ümit Bilal Parlak

06 Haberler / News

• Dernekten Haberler / News from TFSA

• Türkiye’den Haberler / News from Turkey

32 Gündem / Agenda

Avrupa’da EHEC Salgını

• Dünyadan Haberler / News from World

40 Gündem: Yuvarlak Masa / Agenda: Round Table

Gıda Güvenliği ve Eğitim

46 Sektörel Bakış / Sectoral View

Gıda Güvenliği ve Eğitim hakkında

sektör ne düşünüyor?

52 Makale / Article

Gıda Alerjisi

60 Üyelerden Haberler / News from Members

61 Atama

62 RASFF / RASFF

Fezal Belgin

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

64 Gıda Ajandası / Agenda

360° Müşteri Memnuniyeti

360°
OF PROTECTION™

Restoranlarındaki ısıldayan temizlik müşteri memnuniyetini belirleyen kritik noktalardan biridir. Sadece Ecolab, işletmenizin her noktasında sunduğu temizlik çözümleri, servis ve eğitimlerle operasyonel verimliliği ve gıda güvenliğini artırırken; masa örtülerinden yemek takımlarına, zeminlerden tuvaletlere kadar kusursuz hijyen sağlar.

Müşteri memnuniyeti için Ecolab'ı arayın.



GGD hız kesmiyor

Gıda sektöründe faaliyet gösteren tüm kurum ve kuruluşlar ile toplumun gıda güvenliği alanında gelişimi için bilgilendirme ve bilinçlendirme çalışmalarını eğitimler ve çeşitli projeler yoluyla sürdüren Gıda Güvenliği Derneği bugüne kadar birçok faaliyet gerçekleştirdi.

Çeşitli projelere imza atmış ve toplumda “gıda güvenliği” konusunda algının artırılması için çalışmalar yapan GGD hedef kitlesini tüm Türkiye olarak belirleyip son olarak “Güvenli Gıda Noktası” projesini tasarladı. İlk olarak pilot bölge Kadıköy ilçesinde başlatılacak proje, gıda güvenliği zincirinin halkalarını oluşturan gıda işletmelerinin ve çalışanlarının eğitimi ve bilinçlendirilmesini amaçlayarak Eylül ayı sonunda start alacak.



Pilot bölgede yer alan 670 işletmedeki 4000 sektör çalışanlarından işletme sahipleri ve yöneticiler bir günlük eğitim ile; diğer tüm işletme çalışanları ise Avrupa Birliği normlarına göre hazırlanmış bir saatlik eğitim filmi ile eğitilecek. Ayrıca bu bölgede tüketicilerin de bilinçlendirilmesini hedefleyen proje kapsamında 35.000 haneye temel gıda güvenliği bilgilerini içeren broşürler dağıtılacak.

Proje ile gıda üretimi ve servisi yapan işletmelere “eğitim” metoduyla yol gösterilmesi, sektörde gıda güvenliği ve hijyen standartlarının geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması ile tüketicide “gıda güvenliği” konusunda bilinç oluşturulması ve tüketicinin güvenilir gıdayı talep etmesinin sağlanması hedeflenmektedir.

Toplumsal alanda yapılmış bir çok araştırmada görülen; ailelerin gıda seçiminde çocukların çok önemli bir etkisi bulunmasından yola çıkarak periyodik aralıklarla gerçek-

leştirilen “Gıda Dedektifleri” projesi ile 15 okuldan 235 öğrenci eğitildi. İlkokul çağındaki çocuklarda eğitimler yoluyla gıda güvenliği bilinci oluşturmak ve bu konuda küçük yaşlarda başlayacak olan farkındalığı yaratmak amacıyla sürdürülen proje en son Mayıs 2011’de Eskişehir Tepebaşı ilçesinde gerçekleştirildi.



Aynı zamanda çeşitli Avrupa Birliği projelerinde yer alan Dernek, denetleyici ortak göreviyle “F4ST -Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Yetiştirme” projesini yürüttü. İlk aşamasında toplamda 898’i AB ülkelerinden olmak üzere 52 ülkeden 2 bin 164 kişiye eğitim olanağı sunan proje, gıda güvenliğinin bir bütün olarak sağlanması konusundaki bilgi birikiminin düzeyini arttırmayı ve gıda güvenliği kontrolü ile gıda güvenliği denetimlerinin kalitesinin Avrupa Birliği çapında yükseltilmesi amacını taşıyan bir eğitim programıdır.

Bir diğer AB projesi olan ve halen yürütülen “F4ESL – Tarladan Çatala AB Gıda Mevzuatı Eğitim” projesi gıda zincirinde bulunan tüm paydaşlara en yeni eğitim metodları ile mesleki eğitim sağlayan online bir eğitim programı olup, 2010 yılında start aldı. Hedef kitlesi gıda üreticileri ve işleyicileri, resmi denetçiler/ kontrolörler, ve gıda güvenliği ile tüm kurum ve kişiler olan projenin müfredatı 34 ders, 5 modülden oluşmaktadır.

Bunların yanı sıra spesifik konularda alanında uzman akademisyenlerin ve sektör temsilcilerinin eğitmenliğinde genel katılıma açık düzenlenen eğitimler ve seminerlere sektörden bir çok kişi katıldı. Bugüne kadar gerçekleştirilen eğitimlerden bazıları; HACPP, Gıda Toksikolojisinin



Temelleri ve Risk Yönetimi, Gıda Alerjenleri, Hijyenik Tasarımlar, Gıda Güvenliğinde Soğuk Zincir...

Diğer taraftan gıda güvenliği ve ilişkili konuların bilimsel bir platformda tartışılması amacıyla önemli bir etkinlik olan Gıda Güvenliği Kongresine 2 yıldır ev sahipliği yapan GGD, oturumlarda ön plana çıkan ve mutabakata

varılan önemli konuları kamuoyu ile paylaşarak önemli bir misyonu yerine getirmektedir. Üniversitelerden, bakanlığa, tarımsal üreticilere, yemcilere, gıda sektörüne, sivil toplum örgütlerine, meslek odalarına ve tüketici örgütlerine kadar geniş bir paydaş kitlesini bir araya getiren Kongrenin 3.sü 3-4 Mayıs 2012 tarihlerinde Harbiye Askeri Müze’de gerçekleştirilecektir.



Turkish Food Safety Association never slows down

Since its establishment Turkish Food Safety Association conducted and involved in various activities including projects and trainings aiming at increasing the knowledge and awareness on food safety of bodies and institutions in food sector.

Ramazanda Gıda Güvenliğine her zamankinden daha fazla dikkat!

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner hem Ramazan, hem de aşırı sıcaklar nedeniyle gıda güvenliğine her zamandan daha da fazla dikkat edilmesi gerektiğini belirtti. Oruç ve aşırı sıcaklar nedeniyle vücudun normalden daha fazla hassaslaştığını belirten Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Saner o nedenle tüketicilerin mümkün oldukça ambalajlı gıdaları satın alması gerektiğini belirtti. Ambalajlı gıda kimin, nerede, ne zaman ürettiği belli olan gıdadır diyen Saner ambalajların üstünün de çok dikkatli okunmasını ve uygunsuz ürünlerin kesinlikle alınmamasını önerdi. Piyasa şartlarından çok daha ucuza satılan gıdaların şüphe çekmesi gerektiğini belirten Saner, bu ürünleri alırken çok dikkatli olunması konusunda da uyarıda bulundu.

Geleneksel olarak Ramazan ayı ile birlikte toplu tüketim noktalarında yemek yenmesinde artış olduğunu vurgulayan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı, eş zamanlı servis yapılmasının gereği ile yemeklerin saatler öncesinde hazırlandığını bu nedenle mutlaka hijyenik, gıdaları doğru koşullarda muhafaza ve servis eden güvenilir restoranların tercih edilmesi gerektiğini söyledi.



Saner, tüketicilere Ramazan ayında güvenli gıda tüketimi için şu uyarılarda bulundu;

- Mutlaka ambalajlı, etiketli ve üreticisi belli olan ürünleri tercih edin. Sokakta açıkta satılan gıdalardan olabildiğince kaçın.

- Ambalaj üzerindeki T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca (T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı) verilen üretim izni veya kayıt veya onay numarası ve depolanma sıcaklığını kontrol edin. Ambalajı bozulmuş ve yırtılmış gıdaları satın almayın.

- Ürünün son kullanım tarihinin geçip geçmediğine dikkat edin, geçti ise kesinlikle o gıdayı tüketmeyin.

- Gereken fiyatın altında satılan ürünlere şüpheyle yaklaşın, bunlar temel gıda maddelerinden değilse, sırf göz doyursun diye sağlığınıza zarar olmayın.

- Satın aldığınız ürünün doğru sıcaklıklarda muhafaza edilip edilmediğini ürün etiketinden kontrol edin. Doğru muhafaza edilmemiş ise bu ürünleri satın almayın.

- Et, tavuk, balık gibi çabuk bozulabilen gıdaları ve dondurulmuş ürünleri alışverişinizin sonunda alın. Eğer hemen tüketilmeyecekse dondurulmuş ürünleri çözülmeden eve ulaştırarak buzluga yerleştirin.

- Ellerinizi, yemek hazırlama veya yemek yemeden önce her zaman sıcak su ve sabun ile 20 saniye boyunca dikkatle yıkayın.

- Çabuk bozulabilen süt ürünleri, et ürünleri ve balık gibi gıdaları uygun koşullarda saklayarak kısa sürede tüketin.

- Dondurulmuş ürünleri buzdolabında (4 - 5 derecede) ya da mikrodalga fırında çözündürün. Çözölmüş ürünü bir daha dondurmayın.

- Sebze ve meyveleri iyi bir şekilde yıkadıktan sonra tüketin.

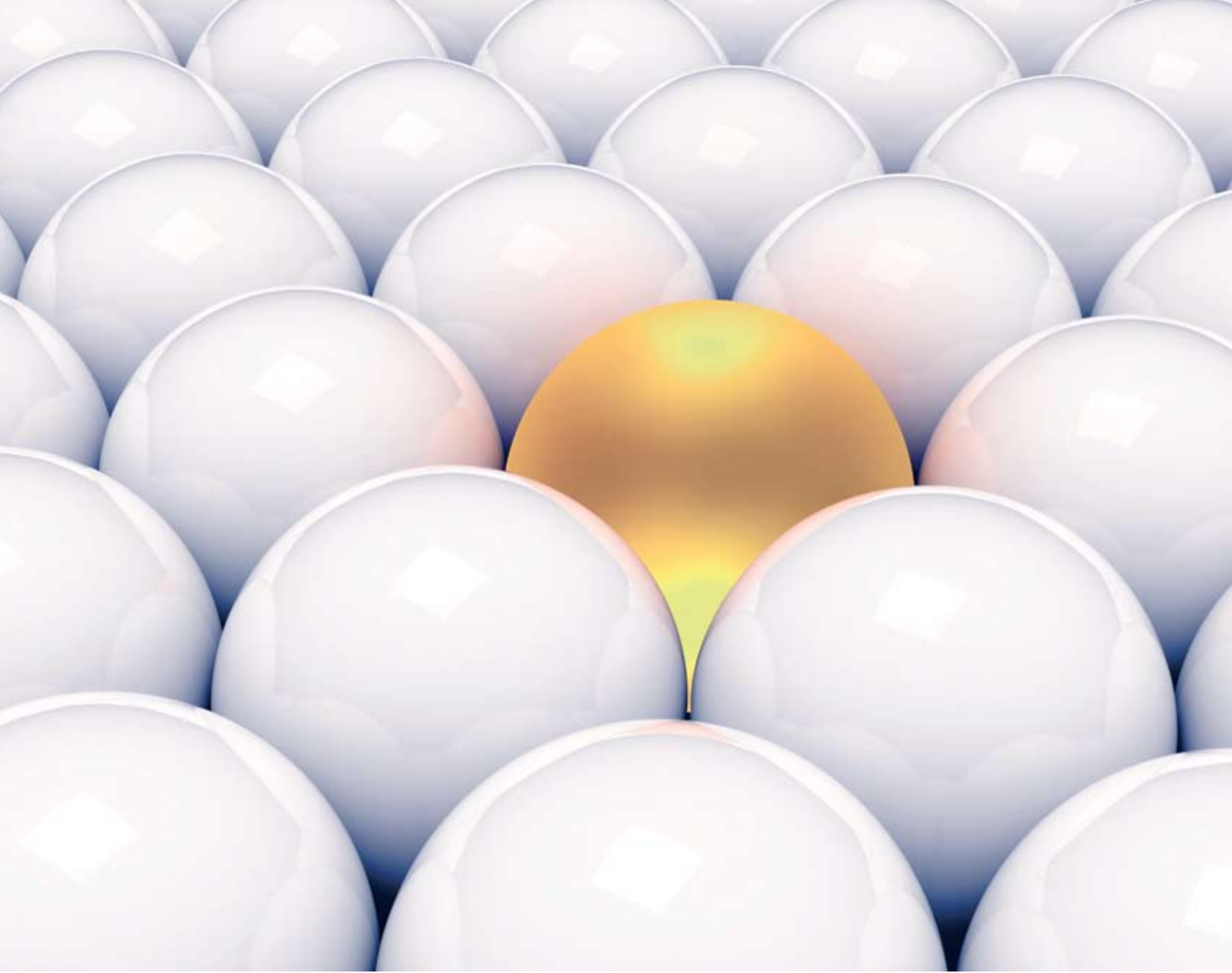
- Pişmiş gıdaları hemen tüketin, daha sonra tüketecekse- niz soğumasını takiben buzdolabında saklayın.

- Restoranda yemek yenilmesi durumunda ortamın, servis yapan kişilerin ve restoran tuvaletlerinin temizliğine dikkat edin. Hijyenik olmayan yerlerden kesinlikle uzak durun ve kokusundan, görüntüsünden şüphe duyduğunuz hiçbir yiyeceği tüketmeyin.



Beware of the food safety in Ramadan more than ever!

Samim Saner, President of Turkish Food Safety Association, stated that consumers should be more careful about food safety than ever in Ramadan month and such an extremely hot season. Saner told that the human body becomes more vulnerable due to fasting and hot weather and advised to the consumers to buy packaged food.



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.

1. Uluslararası Beyaz Et Kongresi Antalya’da yapıldı

Türkiye’nin ilk beyaz et kongresi, 11-15 Mayıs 2011 tarihinde Antalya Silence Beach Resort Otel’de yapıldı. Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği (BESD-BİR) ve Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu (STBP) tarafından düzenlenen ve 3 gün süren 1. Uluslararası Beyaz Et Kongresi’nde beyaz et sektörü üretimden tüketime kadar tüm yönleriyle ele alındı.



Ülkemiz hayvancılığının yüz akı sektörü olarak nitelenen tavuk eti endüstrisinin son yıllarda önemli gelişme ve ilerleme kaydettiğini belirten BESD-BİR ve STBP Başkanı

Zuhal Daştan, “Sektörümüz yenilikleri çok yakından ve sürekli olarak takip ediyor ve teknolojisini devamlı revize ediyor. Entegrelerimiz kapsamında çiftlikten çatala üretimin hemen her aşamasında tutulan kayıtlar, sağlıklı ve kaliteli üretim seviyesini yükseltiyor. Ülkemizde AB standartlarında kaliteli üretim yapılıyor, tüketim de hızla artıyor” dedi.

Yaklaşık 750 kişinin katıldığı kongrede, Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner’in oturum başkanlığında gerçekleşen “Beyaz Et Kalitesi” oturumunda; beyaz et ve ürünlerinde tarladan çatala gıda güvenilirliği, kalitesini etkileyen faktörler ve yasal düzenlemeler gibi konular uzmanlar tarafından katılımcılara aktarıldı.

3 gün boyunca 15 bilimsel oturumun yapıldığı kongrede GDO, tüketici sağlığı, gıda güvenliği, tüketim alışkanlıkları, üretim teknolojileri, yeni ürünler gibi pek çok konu masaya yatırıldı.

1st International Poultry Meat Congress held in Antalya

First Poultry Meat Congress of Turkey was held in Antalya Silence Beach Resort Hotel on 11-15 May 2011. The Congress which was organized by Poultry Meat Producers and Breeders Union (BESDBİR) and Healthy Poultry Information Platform (STBP) covered all aspects of poultry meat sector from production to consumption for three days.

Gıda Güvenliği-Halk Sağlığı Etkileşimi ve Risklerin Değerlendirilme Stratejileri Çalıştayı gerçekleştirildi

28 Haziran 2011 tarihinde Ankara’da TMMOB Gıda Mühendisleri Odası (GIDAMO) ve Türk Toksikoloji Derneği (TTD) ortaklaşa; Ankara Tabip Odası; TUBİTAK – MAM Gıda Enstitüsü; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı Müdürlüğü, Dış İlişkiler ve AB Koordinasyon Daire Başkanlığı; Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü; Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi; Türkiye Diyetisyenler Derneği; Gazi Üniversitesi Eczacılık Fakültesi; Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü; ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü; Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü; Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi; Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Endokrinoloji Ünitesi; Ulusal Beslenme Platformu, Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Enstitüsü, Gıda Güvenliği Derneği; Atatürk Orman Çiftliği Müdürlüğü, Türk Toksikoloji Derneği, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası temsilcilerinin katılımıyla “Gıda Güvenliği-Halk Sağlığı Etkileşimi ve Risklerin Değerlendirilme Stratejileri” başlıklı bir çalıştay gerçekleştirdi.

Son dönemlerde gıda güvenliği konusunda ard arda yaşanan krizlerden, toplumda oluşturulan bilgi kirliliği, karmaşası ve yanlış bilgilendirmelerden ve toplumun özellikle gıda tüketimi ve beslenme konularında medyada yayımlanan haberlere karşı hassasiyetinden, tüketicinin risk algısının çoğu kez bilimsel gerçeklerle çeliştiğinden yola çıkarak; risk iletişiminin yönetilmesi, riskin değerlendirmesinin metodoloji ve yapılanma açısından nasıl olması gerektiği, gıda güvenliği konusunda topluma doğru bilgi aktarımının sağlanması için yapılması gerekenlerin ve bu konuda ilke ve stratejilerin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen çalıştay, geniş bir uzmanlık yelpazesi ancak kısıtlı sayıda katılımcı temsiliyeti ile gerçekleştirildi ve bu konuda yapılması gerekenler, işbirliği değerlendirmeleri gibi konularda somut gelişmeler için önemli bir aşama oluşturdu.

Açılış konuşmalarının GIDAMO Başkanı Petek ATAMAN ve TTD Başkanı Prof. Dr. Asuman Karakaya tarafından yapıldığı Çalıştay’ın sabah oturumunda; Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim SANER “gıda güvenliği” ile ilgili

algı ve beklentilerini belirlemek amacı ile gerçekleştirdikleri “Türkiye Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyi Araştırması” na ilişkin verileri paylaşarak Türk tüketicisinin bu konudaki görüşlerini ve özellikle internet yoluyla yayılan asparagas haberlerin etkisini ölçtüklerini belirtti. Saner, araştırmayla Türk Halkı’nın yüzde 51’nin internet üzerinden edindiği bilgilere inanarak satın alma eylemlerini gerçekleştirdiklerini ya da vazgeçtiklerini bir başka değişle asparagas haberlerden etkilendiklerinin ortaya çıktığını aktardı.

Saner, ayrıca “Türk tüketicisine göre çevre kirliliği nedeniyle sağlığının bozulma riski (yüzde 88). Trafik kazasında yaralanma riskiyle (yüzde 87) gıdalar yoluyla sağlığının bozulma riski başa baş (yüzde 86). Oysa, Avrupa Birliği vatandaşlarının büyük çoğunluğu ‘Çevre Kirliliği’ (yüzde 61) ve ‘Trafik Kazaları’nı (yüzde 51) başlarına gelme ihtimali en yüksek olan potansiyel riskler olarak görüyor. Diğer taraftan gıda yoluyla gelebilecek çeşitli tehlikeler arasından Türk tüketicileri en çok % 81 oranıyla “Sağlık-

sız üretim koşulları” ve % 82 oranıyla “Çeşitli hileler ve aldatmalar” konularında endişe duymaktadır”. dedi.

Çalıştay’ın öğleden sonraki oturumunda ise; katılımcılar 3 ayrı grup olarak sorun tespiti ve çözüm stratejileri belirlemek üzere çalışma yaptılar.

Ağırlıklı vurgulanan sorun alanlarının ülkemizde bağımsız bir Risk Değerlendirme Otoritesi’nin olmayışının eksiklik olduğu; tüketiciye doğru bilgi aktarılmasının sağlanmasında Meslek Odaları’na da önemli görevler düştüğü; ilgili meslekler arasında birlikte değerlendirme-üretim sürecinin kaçınılmaz olduğu dile getirildi. Ortak anlayış ve dil oluşturmak üzere odaların meslektaşlarına ortak seminerler-eğitimler vermelerinin; ortak etkinlikler düzenlemelerinin büyük faydası olacağı dile getirildi.

Sonuç raporuna <http://www.gidamo.org.tr/> adresinden ulaşılabilir.

Food Safety and Public Health Interaction and Risk Assessment Workshop was held

Mr. Samim SANER, the President of Food Safety Association, shared the results of “Turkish Food Safety Information Level Research” during the workshop, opening of which was made by Ms. Petek Ataman, the President of Chamber of Food Engineers, and Prof. Dr. Asuman Karakaya, President of Turkish Toxicology Association. Saner stated that they have identified the opinion of Turkish consumers and the effect of false news disseminated through internet by the research.

2. Uluslararası Uygunluk Değerlendirme Sempozyumu gerçekleşti

AB tarafından finanse edilen ve Merkezi Finans ve İhale Birimi’nin sözleşme makamı olduğu Türkiye’de Kalite Altyapısının Güçlendirilmesi (TKAG) Projesi çerçevesindeki etkinliklere bir yenisi eklendi. Uygunluk Değerlendirmesi Derneği ev sahipliğinde düzenlenen 2. Uluslararası Uygunluk Değerlendirme Sempozyumu 19-20 Nisan tarihlerinde İstanbul, Dedeman Otel’de gerçekleşti. Sempozyuma gıda, tekstil, makine ve yapı sektöründe faaliyet gösteren üreticiler, üretici ve tüketici dernekleri, uygunluk değerlendirme kuruluşları ile bu alanları düzenleyen kamu kuruluşlarının yanı sıra diğer kamu kurumları temsilcileri, Merkezi Finans ve İhale Birimi ve Avrupa Birliği Türkiye Delegasyonu yetkilileri katıldı.

İki gün süren sempozyumun birinci günü, açılış konuşmaları UDDer Başkanı Kürşat Cezmi Özcan, Kal-Der Başkanı A. Hamdi Doğan, Avrupa Birliği Türkiye Delegasyonu Müsteşarı Michele Villani ve Başbakanlık Dış Ticaret



Müsteşarlığı DTS Genel Müdürü Mehmet Cömert tarafından yapıldı.

Sempozyum bünyesinde dört farklı sektör ayrı ayrı oturumlarda ele alınarak, birinci gün irdelenen gıda sektörüne ilişkin oturumda Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner “Üretim ve Belgelendirme Bakış Açısıyla Gıda Sektörü ve Kalite Alt Yapısı”

konulu sunumu ile gıda güvenliği ve kalitesi ile Avrupa Birliğinin gıda güvenliği konusunda ki yeni yaklaşımını aktardı. Sunumunda uluslararası gıda güvenliği standartlarına da değinen Saner, belgelendirme nedenleri ve ülkemizdeki gelişmeleri katılımcılar ile paylaştı.

İkinci gün oturumlarında ise yapı malzemeleri konusunda geçmiş dönem EUROLAB Başkanı Jiri Sobola; makine sektörü konusunda CEC Teknik Komisyonu Başkanı Adolf Russold kendi alanlarındaki son gelişmeleri deneyimlerini paylaştı.

2nd International Compliance Evaluation Symposium was held

2nd International Compliance Evaluation Symposium was held on 19-20 April 2011 in İstanbul within the scope of Strengthening the Quality Infrastructure in Turkey Project which is financed by the European Union.

Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması 2011 gerçekleştirildi

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl ikincisi düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması 2011'in sonuçları belli oldu. Türk firmaları yurtiçinde ve yurtdışında üretmiş oldukları ve piyasaya sürdükleri ürünler ile yarışmaya katıldılar. Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması WPO-World Packaging Organization (Dünya Ambalaj Örgütü) tarafından akredite edilerek yetkinliği tanınmış bir yarışmadır.

Şubat ayında ilk duyurusu yapılan yarışmaya, içecekler, gıda, sağlık ve güzellik ürünleri, ev- otomotiv- ofis araç ve gereçleri ile ihtiyaç malzemeleri, diğer gıda dışı ürün ambalajları, endüstriyel ve taşıma ambalajları, ambalaj malzemeleri, satış noktası sergileme, sunum ve muhafaza ürünleri, fleksibil ambalajlar ve grafik tasarımı olarak 10 farklı kategoride toplam 109 proje başvurdu.

Değerlendirme aşamasında her proje, ürün orijinali, yazılı raporu, ürün resim ve tanıtımlarını içeren jüri katalogu, sunum ve tüm bunları dijital ortamda içeren CD'leri ile birlikte 21 Mayıs Cuma günü yapılan Seçici Kurul Toplantısında titizlikle incelendi. Aralarında Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Sinem Porteçene'nin de bulunduğu Seçici Kurul Üyeleri, bütün projelerin incelenmesinden sonra yarışma şartnamesinde verilen; içerdiği ürünü koruma ve saklama yeterliliği, grafik tasarımı, üretim kalitesi ve nihai satış noktalarında başarılı sergilenme-

ye uygunluk gibi değerlendirme kriterleri doğrultusunda her projeyi tek tek notlandırdı.

Yarışmanın ilk aşamasında genel sıralamada Jüri üyelerinin verdiği notlara göre en az "iyi" olarak not verdiği 500 puan üzerinde not alan projeler "Yetkinlik 2011" ödülüne layık görüldü. Yarışma kuralı uyarınca "Yetkinlik 2011" ödülüne layık görülen projeler dilerlerse WPO'nun düzenlediği WorldStar Yarışması da dahil uluslararası yarışmalara katılma hakkı kazandı.

İkinci aşamada "Yetkinlik 2011" ödülüne layık görülen projeler arasında yapılan değerlendirmede her bir kategorinin Altın, Gümüş ve Bronz ödülleri belirlendi. Kategorilerin Altın, Gümüş ve Bronz ödülleri şartname gereği Ödül töreninde açıklanacak, kazanan projelere ilişkin sertifika, özel tasarımı ödül heykeli, yarışma logosu ile ödülün küçük ambleminin sayısal görselleri ödül töreninde bir seremoni ile takdim edilecektir.

Ödül töreni 9 Eylül 2011'de Çırağan Palace Kempinski İstanbul'da eğlenceli bir programla gerçekleştirilecek ve WorldStar yarışmasına katılmak isteyen kuruluşlar en az "Yetkinlik 2011" ödülünü almış olmak kaydı ile 14 Ekim 2011 tarihine kadar WorldStar yarışmasına katılım başvurusunu ASD üzerinden yapabileceklerdir.



Packaging Competition 2011: Crescent and Stars of Packaging

The Packaging Competition Crescents and Stars of Packaging which was organized by the Packaging Manufacturers Association for the second time this year has been finalized. Turkish packaging manufacturers took part in the competition with the products produced in their facilities both in Turkey and abroad and placed on domestic and global markets. Crescent and Stars of Packaging is a competition accredited by World Packaging Organization (WPO).

7. Ambalaj Tasarımı Ulusal Öğrenci Yarışması 2011 sonuçlandı

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) ve İstanbul'da düzenlenen Uluslararası Ambalaj Endüstrisi Fuarı'nın organizatörü TÜYAP işbirliği ile bu yıl yedincisi düzenlenen Ambalaj Tasarımı Ulusal Öğrenci Yarışması 2011'in sonuçları belli oldu.

Nisan ayında ilk duyurusu yapılan yarışmaya, son teslim tarihi olan 30 Haziran 2011 gününe kadar 50 proje başvurdu.

3 Temmuz 2011 tarihinde gerçekleşen ve Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Serap Nazır'ın yer aldığı seçici kurul toplantısında projeler üniversite ve meslek kuruluşlarından uzmanlar tarafından değerlendirildi. Başvuranların kimliklerinin sıralama tamamlanuncaya kadar belli olmadığı yarışmada projeler başvuru sahiplerinin vermiş olduğu rumuzlar üzerinden değerlendirmeye sunuldu. Değerlendirme aşamasında her bir proje, fiziksel ve/veya dijital maketi, paftası, yazılı raporu ve tüm bunları dijital ortamda içeren CD'leri ile birlikte titizlikle incelenerek değerlendirildi.

Kazanan 23 ambalaj tasarımını notlandıran Seçici Kurul üyeleri, projelerin sıralamasını yarışma şartnamelerinde de belirtildiği üzere 15- 18 Eylül 2011 haftasında 17. Uluslararası Ambalaj Endüstrisi Fuarı - Avrasya Ambalaj 2011 İstanbul esnasında yapılacak ödül töreninde açıklayacak. Yarışmada dereceye giren, mansiyona ve sertifikaya layık bulunanlarda dahil olmak üzere toplam 23 projenin sahipleri dilerlerse WPO - Dünya Ambalaj Örgütü'nün düzenlediği Ambalaj Tasarımı Uluslararası Öğrenci Yarışması olan Worldstar Student Competition 2011 yarışmasına katılabilecekler ve bu yarışma da dünya derecesi almaya hak kazanmak için yarışmaya devam edeceklerdir. Bu yıl Çin'de düzenlenecek olan Worldstar Student Competition yarışması için Türkiye'den katılmayı düşünen proje sahiplerinin başvurularının yapılması üzere en geç 16 Eylül 2011 tarihine kadar Ambalaj Sanayicileri Derneğine projelerini iletmesi gerekmektedir.



7th Packaging Design National Students Competition 2011 finalized

The winners of the Turkish Packaging Design National Student Competition 2011 organized for the seventh time by Turkish Packaging Manufacturers Association with the support of TÜYAP the Organizer of International Packaging Industry Fair held in Istanbul were decided.

Gıda Güvenliği Derneği Gıda Mühendisliği Bölümü Öğrencileri ile buluştu

Gıda Güvenliği Derneği Abant İzzet Baysal Üniversitesi ve Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencileri ile bir araya gelerek Derneğin yapmış olduğu faaliyetleri anlattı. Abant İzzet Baysal Üniversitesi öğrencilerinin özellikle Gıda Dedektifleri Projesine büyük ilgi gösterdiğini aktaran Başkan Yardımcı Nerma Gökçe öğrencilerin projede aktif rol alarak ilköğretim öğrencilerine gıda güvenliği konusunda gönüllü öğretmenlik yapmak istediklerini aktardı.

Aynı şekilde Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 3.ve 4.sınıf öğrencilerinin Derneğin yapmış olduğu faaliyetlere ilgi gösterdiğini ifade eden Yönetim Kurulu Üyesi Ümit Parlak öğrencilerin bir çok aktivitede

bulunmak istediğini söyledi.

Şehir efsanelerinin toplumda önemli bir yer işgal ettiğini ve konu hakkında uzman kişiler yerine genelde çok ilgili olmayan kişilerin yorumlarının medyada sıkça yer aldığından öğrencilerin yakındığını ifade eden Parlak "şehir efsanelerinin kendilerine kaynak teşkil edecek şekilde kitaplaştırılmasını kitaplaştırılmasını öneren gençler oldu" dedi.

Meslekleri ile doğrudan ilişkili gıda güvenliği konusunun detaylı aktarıldığı seminerlere ilgi ve katılım yüksekti.



The Turkish Food Safety Association Met with Food Engineering Students

The Turkish Food Safety Association came together with food engineering students of Abant İzzet Baysal University and Celal Bayar University with an aim to communicate the activities of the Association. Vice President Nerma Gökçe and Board Member Ümit Parlak stated that the students showed particular interest in the Food Detectives Project and expressed their intention to take active part in the project as volunteer teachers and inform elementary students on food safety.

GGD İstanbul Tarım İl Müdürü'ne veda ziyaretindeydi



İstanbul Tarım İl Müdürü Ahmet Kavak'ın Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne Genel Müdür Yardımcısı olarak atanmasının ardından Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu ve Denetleme Kurulu Üyeleri veda ziyaretinde bulundu. Dernek Başkanı Samim Saner, Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe ve Yönetim Kurulu Üyeleri Galip Albayrak, Serap Nazır ile Denetleme Kurulu Üyeleri Müesser Akegim Akkaya ve Özen Altıparmak'ın bulunduğu ziyarette tebriklerini ileten üyeler, özellikle tüketicilere yönelik gıda güvenliği konusunda yapılabilecek olası çalışmalar konusunda görüştü. Bakanlığın yeniden yapılandırılması süreci içerisinde Kavak'ın bu göreve ge-

tirilmesinden duyulan memnuniyet ifade edildikten sonra grup başarı dileklerini iletti.

GGD'nin tüketicinin gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilmesi konusundaki ve sektörün gelişimine yönelik bir çok sosyal sorumluluk projesine daima gönülden destek veren Sayın Ahmet Kavak yeni görevinde de desteklerine devam edeceğini ifade etti.

2003'den beri İstanbul Tarım İl Müdürü olarak görev yapan Kavak, GKGM'nin gıdadan sorumlu Genel Müdür Yardımcısı olarak görev yapacak.

TFSA Farewell visit to İstanbul Provincial Director of Agriculture

Following the appointment of Mr. Ahmet KAVAK, İstanbul Provincial Agriculture Director, as Deputy General Director of DG Food and Control, members of Management Board of Turkish Food Safety Association paid a farewell visit to the Director.

Gıda Hukuku Sempozyumu

Okan Üniversitesi Hukuk Fakültesi tarafından düzenlenen “Gıda Hukuku Sempozyumu” Tuzla kampüsünde üç oturum halinde gerçekleştirildi. Hukukçuları ve gıdacıları bir araya getiren sempozyumda açılış konuşmasını yapan Hukuk Fakültesi Dekanı Prof.Dr.Mustafa Koçak’ın ardından Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 1.Hukuk Müşaviri Vekili Refiye Ertürk gıda sektöründeki yasal düzenlemelerle ilgili katılımcılara bilgi verdi.



Açılış konuşmalarının ardından başlayan “Sektörel Sorunlar ve Çözüm Önerileri” oturumunda Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner “Gıda Güvenliği ve Hukuk” başlıklı konuşmasında gıda güvenliğinin toplum gelişmişliğinin önemli bir seviyesi olduğunu aktararak en önemli özelliğinin koruyuculuk olduğu dile getirdi. Saner “Sağlık Tanrıçası Hygiea’dır, hijyen kelimesi de buradan gelmiştir. Tanrıçanın özelliği de tedavi edici değil, koruyucu hekimlik olmasıdır. Gıda güvenliği de hasta olmamak, sağlığı muhafaza disiplindir” dedi.

Türkiye’de kayıtdışılığın halen büyük bir sorun olduğunu aktaran Gıda Güvenliği Derneği Başkanı, gıda güvenliği ve hukuku birleştiren 5996 sayılı yasanın bu sıkıntılı duruma çözüm getireceğini umut ettiklerini söyleyerek hukuk fakültesi öğrencilerine gıda hukuku alanın bu anlamda çok önemli olduğunu ifade etti.

Food Law Symposium

The “Food Law Symposium” organized by Okan University, Faculty of Law, took place at the Tuzla Campus under three scheduled sessions. Opening speeches were followed by the “Sectoral Problems and Suggested Solutions” session, during which the President of the Turkish Food Safety Association Samim Saner made a presentation titled “Food Safety and Law”. In his presentation Mr. Saner underlined the significance of food safety as an indicator of social development and drew attention to the major feature of food safety: prevention.



Acı kaybımız

Derneğimizin bir önceki dönem Yönetim Kurulu üyesi sevgili çalışma arkadaşımız Sayın Ahmet Çetin’i 3.8.2011 tarihinde kalp krizi neticesinde kaybettik. Tavukçuluk sektöründe kalite ve gıda güvenliği standartlarının yerleşmesine büyük emek vermiş olan ve sektörün çok sevip, saydığı genç yaşta kaybettiğimiz arkadaşımıza Allah’tan rahmet, ailesine başsağlığı diliyoruz.

O’nun yokluğunu daima hissedeceğiz.



Başımız sağ olsun

Derneğimizin Danışma Kurulu Üyesi ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi değerli Hocamız Sayın Prof. Dr. Levent Bayındırlı’yı yitirdik. GGD ailesi olarak acımız çok büyük.

Derneğimizin yürüttüğü çalışmalara önemli katkılar sağlayan Sayın Prof.Dr. Levent Bayındırlı sıcaklığı, dostluğu ve samimi destekleri ile çok özel bir insandı.

Merhuma Allah’tan rahmet, ailesine ve tüm sevenlerine sabır dileriz.

BPA yasaklandı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, kanserojen olabileceği şüphesi üzerine, AB ile paralel olarak, biberon gibi bebek beslenmesinde kullanılan polikarbonat malzemelerin üretiminde Bisfenol A'nın (BPA) kullanımını yasakladı. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'nde yaptığı değişiklik, Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.



lığı, Gıda ve Yem Kanunu" hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

BPA, damacana, bazı fırın kapları, biberon gibi sertleştirilmiş polikarbonat (PC) maddelerde kullanılıyor. BPA'nın "endokrin bozucu" etkisi dolayısıyla kansere neden olabileceği yönündeki iddialar üzerine, AB bir süre önce biberonlarda BPA kullanımını yasaklamıştı.

Tebliğ uyarınca, referans numarası "13480" olan "2,2-Bis(4-hidroksifenil)propan", Türk Gıda Kodeksi (TGK)-Bebek Formülleri ve TGK-Devam Formülleri Tebliği'nde bebek olarak tanımlanan tüketici grubu için kullanılan, polikarbonat madde ve malzemelerin üretiminde kullanılamayacak.

Tebliğdeki geçici madde uyarınca, halen faaliyet gösteren ve bu tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten, ithal eden ve satan iş yerleri, 1 ay içinde tebliğ hükümlerine uyacak. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmeyecek. Bu iş yerleri hakkında 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağ-

BPA'nın endokrin bozucu etkisi nedeniyle kansere neden olabileceği yönünde, halen bilimsel olarak kesin bir tespit yapılmadığı, ancak AB'de EFSA'nın bu şüpheler üzerine biberonlarda kullanım yasağı getirdiği, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın da bu yasağa kararına uyduğu belirtildi.

AB'nin Sağlık ve Tüketici Politikası Komiseri John Dalli, geçen yıl yaptığı açıklamada, BPA'nın kullanılmaması kararının AB hükümetlerinin çoğunluğu tarafından desteklendiğini belirterek, yapılan yeni araştırmaların, kesin olmayan bazı alanlarda BPA'nın gelişme, bağışıklık ve tümör büyümesinde etkili olduğunu gösterdiğini söylemişti. AB, bu yıl esleme biberonlarında polikarbonat üretimini, ithal ve satışını yasaklama kararı öngörüyordu.

Kaynak: www.aa.com.tr

BPA Ban

The Ministry of Agriculture and Rural Affairs has banned the use of Bisphenol A that is used in the manufacture of polycarbonate plastics, which are used to manufacture plastic materials, such as baby bottles. The decision is parallel to the EU decision on the matter. The amendment to the Turkish Food Codex Communiqué on Plastic Materials and Articles in Contact with Foodstuff has been published in the Official Gazette and entered into force.

19 Üniversitede 25 yeni Fakülte kuruldu

Adıyaman, Adnan Menderes, Akdeniz, Ankara, Bingöl, Cumhuriyet, Çanakkale Onsekiz Mart, Düzce, Gaziosmanpaşa, Hakkari, İzmir, Karabük, Nevşehir, Niğde, Ondokuz Mayıs, Selçuk, Süleyman Demirel, Uşak, Yıldırım Beyazıt üniversitelerinde, toplam 25 fakülte, enstitü ve yüksekokul kuruldu.

19 üniversitede fakülte, enstitü ve yüksekokulların kurulmasına ilişkin Bakanlar Kurulu Kararı, Resmi Gazete'de yayımlandı.

Karara göre, kurulan enstitüler arasında Ankara Üniversitesi'ne bağlı Gıda Güvenliği Enstitüsü, Bingöl Üniversitesi'ne bağlı Yaşayan Diller Enstitüsü, Karabük Üniversitesi'ne bağlı Demir-Çelik Enstitüsü de bulunuyor.



25 new Faculties were established in 19 Universities

Totally 25 new faculties, institutes and academies were established at Adıyaman, Adnan Menderes, Akdeniz, Ankara, Bingöl, Cumhuriyet, Çanakkale Onsekiz Mart, Düzce, Gaziosmanpaşa, Hakkari, İzmir, Karabük, Nevşehir, Niğde, Ondokuz Mayıs, Selçuk, Süleyman Demirel, Uşak and Yıldırım Beyazıt universities.

Pınar'dan lezzet şöleni KİMYONLU, ACILI, ÇEMENLİ ŞÖLEN



Yeni Bakanlık, Yeni Bakan, Yeni Bina

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın adının değiştirilerek Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının kurulmasına ilişkin Kanun Hükmünde Kararname (KHK:639) yayınlandı.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın adının değiştirilerek Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının kurulması; 6/4/2011 tarihli ve 6223 sayılı Kanunun verdiği yetkiye dayanarak, Bakanlar Kurulu'nca 3/6/2011 tarihinde kararlaştırılmıştır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının görevi; bitkisel ve hayvansal üretim ile su ürünleri üretiminin geliştirilmesi, tarım sektörünün geliştirilmesine ve tarım politikalarının oluşturulmasına yönelik araştırmalar yapılması, gıda üretimi, güvenliği ve güvenilirliği, kırsal kalkınma, toprak, su kaynakları ve biyoçeşitliliğin korunması, verimli kulla-



nılmasının sağlanması, çiftçinin örgütlenmesi ve bilinçlendirilmesi, tarımsal desteklemelerin etkin bir şekilde yönetilmesi, tarımsal piyasaların düzenlenmesi gibi ana faaliyet

konularının gerçekleştirilmesine yönelik çalışmalar yapmak; gıda, tarım ve hayvancılığa yönelik genel politikaları belirlemek, uygulanmasını izlemek ve denetlemektir.

Yapılanmanın ardından Bakanlık yeni binasına taşındı. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Kampüsü Eskişehir Yolu 9 km. Lodumlu / ANKARA



New Ministry, New Minister, New Premises

The Decree Having Force of Law (639) on establishment of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock has been published. The Decree changed the name of the Ministry of Agriculture and Rural Affairs and established the Ministry of Food, Agriculture and Livestock was agreed on 3 June 2011 by the Council of Ministers.

İlk Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanımız: Mehmet Mehdi Eker

Önceki Hükümet'te Tarım ve Köyişleri Bakanı olan Diyarbakır Milletvekili Mehdi Eker, yeni kurulan bakanlıklardan olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na getirildi.

Eker, 1 Ocak 1956'da Diyarbakır Bismil'de doğdu. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi'nden mezun oldu. Yüksek lisansını İngiltere'de University of Aberdeen'de tarım ekonomisi alanında; doktorasını Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü'nde tamamlayan Eker, Lalahan Hayvancılık Merkez Araştırma Enstitüsü Müdür Yardımcısı, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Veteriner İşleri Müdürü, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdür Yardımcısı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürü ve Bakanlık Müşaviri olarak görev yaptı.

2002'de AKP'den milletvekili seçilen Eker, 2005'ten bu yana Tarım ve Köyişleri Bakanlığı görevini yürüttü. Eker, 3.dönem Bakanı olarak yeni kurulan bakanlıklardan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı görevini üstlenecek.



Mehmet Mehdi Eker
T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı

First Minister Appointed for Food, Agriculture and Livestock: Mehmet Mehdi Eker

The former Minister of Agriculture and Rural Affairs Mr. Mehdi Eker, the Member of Parliament from Diyarbakır, has been appointed as the Minister of Food, Agriculture and Livestock in the new cabinet.



Gıda Sektöründe Güvenilir Hijyen Ortağınız



Tel: (212) 698 07 77 (Pbx)

www.nilco.com.tr

Gıdada izlenebilirlik internete taşındı

Ege İhracatçı Birlikleri (EİB), gıdada izlenebilirliği internete taşıyan bir sistem geliştirdi. EİB koordinatörlüğünde İzmir İl Tarım Müdürlüğü, Ege Üniversitesi ve İzmir Ziraat Odası ortaklığıyla İzmir Kalkınma Ajansı (İZKA) Tarım ve Kırsal Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında desteklenen “İyi Tarım Yüksek Bilgi ve Teknoloji” projesinin 12 ay süren çalışmaları tamamlandı. Proje hakkında bilgi veren EİB Koordinatör Başkanı Mustafa Türkmenoğlu, “İnternet Tabanlı Gıda İzlenebilirliği Sistemi, çiftçi ve işletme modülleriyle entegre olan, Türkiye’de ilk defa tam izlenebilirliğin sağlanmasına yönelik bir sistemdir. Amacımız çiftçiler, tarım danışmanları, paketlenme tesisleri ve ihracatçı firmalarımız için tarım ürünlerinin izlenebilirliğini kolaylaştırmaktır.” dedi. Türkmenoğlu, tarladan sofraya gıda izlenebilirliğinin gün geçtikçe önem kazandığını vurgulayarak, oluşturulan sistemin çiftçiler ve tarım işletmeleri tarafından kullanılmasıyla gıda ürünleri ihracatının kalite altyapısı ve rekabet

gücünün geliştirilmesine önemli katkı sağlayacağını belirtti: “EİB olarak gıda güvenliği için yaptığımız inovasyonla hem çiftçi ve işletmeler ürünlerini internet üzerinden izleyebilecek hem de müşteriler ve ithalatçılar, aldıkları ürünleri çiftçisine kadar takip etme imkanı bulabilecek.” şeklinde konuştu. İzlenebilirlik altyapısını bünyesinde kurmak isteyen tarım işletmeleri ve ihracatçılara teknik destek sağlamak üzere 57 ziraat mühendisine yönelik eğitim düzenlediklerini de belirten Mustafa Türkmenoğlu, ayrıca Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi bünyesinde kurulan İyi Tarım Araştırma ve Uygulama Merkezi altyapısıyla işletmelerin tam izlenebilirlik sistemini kurabilmesine yönelik pratik eğitimler verilebileceği gibi firmalara iyi uygulama örnekleri de aktarılacağını kaydetti.

Kaynak: Cihan Haber Ajansı (İzmir)

Food traceability is now on internet

Ege Exporters Unions has developed a system which transfers food traceability to the internet. The activities of “Good Agriculture, High Information and Technology” project, which was financed by İzmir Development Agency within the scope of the Agriculture and Rural Development Financial Support Programme and conducted by İzmir Provincial Agriculture Directorate, Ege University and İzmir Agriculture Chamber in cooperation, has been completed in 12 months.

MEB personeli “gıdadan” zehirlendi

Milli Eğitim Bakanlığı’nın (MEB) Beşevler ve Tandoğan’daki binalarındaki yemekhanelerde öğle yemeği yiyen 600’ün üzerinde personel, “gıda zehirlenmesi” şüphesiyle çeşitli hastanelere kaldırıldı.

Edinilen bilgiye göre, Tandoğan’daki MEB Eğitimi Araştırma ve Geliştirme

Dairesi Başkanlığında öğlen çıkan et döner, ayran, pilav ve tatlıdan oluşan yemeği yiyen personelin büyük bir bölümü rahatsızlandı. Karın ağrısı ve kusma şikayetleriyle durumları ağırlaşan personel için olay yerine 7 tane 112 ambulansı geldi. Yapılan ilk müdahalenin ardından serum takılan personel, Ankara’daki çeşitli hastanelere kaldırıldı. Hastaneye kaldırılanlar arasında hamile bir kadın da bulunuyor.

112 personeli, şu an için durumu ağır olan kişi bulunma-



dığını bildirdi.

Benzer şikayetleri, Beşevler’deki Eğitim Teknolojileri Genel Müdürlüğü başta olmak üzere MEB’in Beşevler’deki kampüsünde bulunan binalardaki personelin de yaşadığı ve civardaki hastanelere başvurdıkları öğrenildi.

Bakanlık ise Refik Saydam Hıfzısıhha

Merkezi’ne yemek numunesi gönderdi.

Refik Saydam Hıfzısıhha Merkezi Başkanı Mustafa Ertek, önceki gün yemekhanelerinde öğle yemeği yedikten sonra rahatsızlanarak çeşitli hastanelerde tedavi altına alınan Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) personelinin, yapılan tetkikler sonucunda “gıdadan” zehirlendiğinin belirlendiğini söyledi. Ertek, zehirlenmenin etten, ayrandan ya da pilavdan olması çok fazla bir şeyi değiştirmiyor. Olay, sonuç itibarıyla gıda zehirlenmesidir” diye konuştu.

Kaynak: www.aa.com.tr

Food poisoning in the Ministry of Education

More than 600 staff of the Ministry of Education who ate lunch at the canteens located at Beşevler and Tandoğan buildings of the Ministry was hospitalized with the suspicion of food poisoning.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongrelerinin yedincisi, 24-26 Kasım 2011 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilecektir.

Gıda sektörü ile ilgili tüm kurum ve kuruluşların bir araya getirilerek gıda ile ilgili güncel sorunların ve bilimsel gelişmelerin tartışılmasının amaçlandığı 7. Gıda Mühendisliği Kongresi; gıda sektörünün paydaşlarını bir araya getirmeyi, gıda zincirinin tüm bileşenlerini kapsayacak biçimde bilimsel ve teknolojik çalışmaları paylaşmayı, AR-GE önceliklerini tartışmayı, yenilikleri aktarmayı ve en önemlisi tüm paydaşların yer aldığı ortak bir tartışma alanı oluşturmayı hedeflemektedir.

Kongre’de ayrıca, genç araştırmacıların araştırma sonuçlarını sunmaları sağlanacak; gıda güvenliğinin sadece bilimsel ve teknik yaklaşımlarla yakalanamayacağı bilinci ile 5996 sayılı Kanun başta olmak üzere mevzuat sistemi ve buna bağlı olarak Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın yeniden yapılanması ve AB süreci tartışılacak; öğrenci arkadaşlarımız için hayati öneme sahip olan Gıda Mühendisliği eğitimi de sorgulanacaktır. Tüm bunların yanı sıra, gıda güvenliğinin çok önemli bileşenleri olan çevre, enerji ve su konuları da Kongre kapsamında ele alınacaktır.

Kongre kapsamında Tüketici Hakları Derneği Genel Başkanı Turhan ÇAKAR, Prof. Dr. Mükerrerem KAYA, Devlet

Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı’ndan Planlama Uzmanı Dr. Taylan KIYMAZ’ın, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan ve sektörden bir yetkilinin katılacağı “Gıda Mevzuatı ve Politikaları” ve KKGM Kontrol Daire Başkanı İbrahim İLBEĞİ, Tüketici Dernekleri Federasyonu Genel Başkan Yardımcısı Ali ÇETİN, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube 2. Başkanı Faruk KOR’un katılacağı “Gıda Mühendisliği Eğitimi” konularında iki adet panel gerçekleştirilecektir.

Konu başlıkları; Gıda Ambalajlama, Gıda Biyoteknolojisi, Gıda Güvencesi, Gıda Güvenliği, Gıda Mühendisliği Eğitimi, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Kimyası, Gıda Mevzuatı ve Politikaları, Gıda Mikrobiyolojisi, Gıda Üretim Teknolojileri, Organik Gıdalar, Fonksiyonel Gıdalar, Yeni Gıdalar, Gıda ve Sağlık, Gıda Hukuku, Gıda Etiği, Gıdanın Sosyopolitik Yapısı/Gıda Egemenliği/ Uluslararası Anlaşmalar ve Geleneksel Gıdalar olarak belirlenen Kongre’ye yaklaşık 500 kişinin katılımı beklenmektedir.



7th Food Engineering Congress

Seventh of Food Safety Congresses which are organized biannually by UCTAE Chamber of Food Engineers will be held on 24-26 November 2011 in Ankara. 7th Food engineering Congress aims at bringing together all relevant institutions and organization of food sector together to discuss contemporary problems, scientific and technological studies related to all elements of food chain, Research and Development priorities and providing a common discussion platform for all sector stakeholders.

Denetimlerde Ramazan hazırlığı tamam

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, yaklaşan Ramazan ayı ile birlikte asli görevi olan tüketici sağlığını korumak amacıyla gıda güvenilirliğine ilişkin gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinde denetimlerini artırdı. Tüketicilerin yedikleri içtikleri gıdalardan emin olmaları için her türlü önlem alıyor.

Ramazan’ın yaz ayına gelmesi nedeniyle gıda güvenilirliğine ilişkin tedbirler de alındı. Bu kapsamda, 81 Tarım İl Müdürlüğü talimatlandırıldı. Yürütülen rutin denetim-

lerin yanında, özellikle toplu tüketim yerleri, Ramazan çadırları, toplu iftarların yapıldığı yerler ve bu yerlere yemek sağlayan şirketler ile tatlı ve pastacılık ürünleri, şekerleme, ekmek ve pide üretimi yapan yerlerin denetimlerine ağırlık verecek bir denetim planı hayata geçirildi.

Muhtelif gıdalardan oluşan Ramazan paketleri de, gerek tüketicilerin yanıltılmaması gerekse halk sağlığının korunması açısından ürünlerin son tüketim tarihleri ve etiket bilgileri bakımında kontrol ediliyor. Gerekteğinde

bu ürünlerden numune alınarak Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olup olmadığına bakılacak.

Öte yandan, tüketicilerimizin satın alacakları gıdaların son tüketim tarihlerini kontrolmeleri, ambalajlı ve etiketli, ambalajı zarar görmemiş gıdaları satın almaları, açıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmeyen gıdaları almamaları gerekiyor.

Inspections increased for Ramadan

Ministry of Food, Agriculture and Livestock increased the inspections at food production, sales and mass consumption places in order to ensure its primary responsibility that is protection of public health. All necessary measures are taken to provide safe food and rinks to the consumers.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

“Bitki pasaportu” uygulaması başladı

Bitkilerde zararlı organizmaların yayılmalarını önlemeye yönelik “bitki pasaportu” uygulaması, 12 Nisan itibarıyla başladı. Bu tarihten itibaren, kayısı, şeftali, vişne, kiraz, erik, badem, armut ve elma meyvelerinin üretim ve çoğaltım materyalleri, ancak “bitki pasaportu ile satılabilecek, sevkedilebilecek.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın hazırladığı ve 12 Ocak 2011 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan Bitki Pasaportu Sistemi ve Operatörlerin Kayıt Altına Alınması Hakkında Yönetmelik ile zararlı organizma taşıyıcısı olabilecek bitki, bitkisel ürün ve diğer maddeler ile bunları üreten, ithalatını ve ticaretini yapan ve depolayanların kayıt altına alınmasına ilişkin sistem kurulması öngörülmüştü.

Kayıt sisteminin oluşturulması ile bu materyallerin hareketleri izlenerek, herhangi bir zararlı organizmaya rastlanması durumunda kaynağa kısa sürede ulaşılması ve gerekli tedbirlerin alınması hedefleniyor.

Yönetmelik ile başta “şarka virüsü” olmak üzere kayısının hastalık ve zararlılardan korunması için, Malatya, Elazığ, Şanlıurfa illeri sınırları içerisindeki alanlar, taş çekirdekli bitkisel üretim materyalleri sevkiyatı ve hareketi açısından “korunmuş bölgeler” ilan edilirken; taş çekirdekli meyveler (kayısı, şeftali,

Gıda zehirlenmesine maruz kalan veya satın aldığı gıdalarla ilgili herhangi bir şikayeti olan tüketiciler de “Alo 174 Gıda Hattı”nı arayarak ihbarda bulunabilecekler.

Ramazan ayı boyunca gıda denetim ve kontrol hizmetlerinin etkin ve kesintisiz olarak yürütülebilmesi için 4600 denetim elamanı görev başında olacak.

vişne, kiraz, erik, badem), Malus Mill. (elma), Pyrus L. (armut) fidanı üreticileri için yönetmelik hükümlerinin, yayın tarihinden itibaren 3 ay sonra uygulanması hükmü getirildi.

Yetkililer, şimdiye kadar bölgede bitkisel üretim materyallerinin sevkiyatı konusunda karantina tedbiri uygulanmadığını, bu tedbirlerin pasaport sistemine entegre edildiğini belirtti.

Yönetmeliğin kayısı, şeftali, vişne, kiraz, erik, badem, armut ve elma meyvelerinin üretim ve çoğaltım materyalleri ile ilgili hükümleri 12 Nisan'dan itibaren uygulanırken, diğer hükümleri, 1 Aralık 2011'den itibaren yürürlüğe girecek.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından yürütülen proje kapsamında, “operatör” olarak adlandırılan bitki üreticileri, ticaretini yapanlar ve ithalatçılar kayıt altına alınacak.

Operatörün ofis şartları incelenecek ve sorumlu bir kişinin olup olmadığı kontrol edilecek. Herhangi bir eksikliğe rastlanılmaması ve analiz sonuçlarının temiz çıkması durumunda, kayıt işlemi gerçekleştirilerek operatöre bir kayıt numarası ve neticesinde de kayıt sertifikası düzenlenecek.

Launch of the “Plant Passport” System

The “plant passport” system, aimed at the prevention of the spread of organisms harmful to plants and plant products, was launched on the 12th of April. As from this date, the trade and transport of propagating materials of apricots, peaches, black (sour) cherries, cherries, plums, almonds, pears and apples have become subject to the issuance and accompany of a plant passport.

Kaynak: www.tarim.gov.tr



1989'dan günümüze

Hizmette 22.yıl

- Gıda ve Endüstriyel Analizler
- Gıda Güvenliğinde Uzman Danışmanlık
- Türkak bünyesinde 142 akredite metot



ÇEVRE
GIDA VE ENDÜSTRİYEL
ANALİZ LABORATUVARI



Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Merkez Mah. Tatlıpınar Sok. Mart Plaza No:13 Kat:1-2 34400 Kağıthane - İstanbul Tel.: (0212) 321 09 00 (pbx) Faks: (0212) 321 09 75

www.cevreanaliz.com - info@cevreanaliz.com

tında alınan hızlı alarm bildirim sayısı arttığı için söz konusu uygulamayı başlattıklarını ifade ediyor.

Ancak, 8 bin 600 Ortak Giriş Belgesi (CED) ve yaklaşık 2 bin TIR'da sadece 68 bildirim alındı. Bu rakam gıda güvenliği konusunda sıkıntıya sokmayacak bir oran değil. Buna rağmen karşımıza böyle bir uygulama çıktı."

Uygulama zaman ve kalite kaybına yol açar

Konuyu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na iletmelerine rağmen herhangi bir netice alamadıklarını anlatan Satıcı, uygulamanın ihracatta ciddi bir zaman kaybına ve ekstra maliyet oluşturacağına dikkat çekti.

Ayrıca Türkiye'de yapılan analizlerin AB'de geçerliliğinin olmadığı bilgisini verdi.

Bakanlığın ihracat partilerinden numune alma yerine daha kalıcı bir çözüm bulması gerektiğini vurgulayan Satıcı, "Paketlenmiş ürünlerinden numune alarak araçların bekletilmesi ihracatı sektöre ugratıyor.



Peppers are subject to analysis condition

Food and Control Directorate of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock introduced the analysis condition for the fresh peppers which constitute a large portion of fresh fruit and vegetable exports to Europe.

Kaynak: Cihan Haber Ajansı

Gıda ürünlerine yeni uygulama

Gıda etiketlerinde, "Kalp ve damar sağlığının korunmasında yardımcı olur", "Diş sağlığının korunmasında yardımcı olur" gibi sağlık beyanlarının kullanım şartları değişecek.

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği Taslağı'nı görüşe açtı. Taslakta, tüketiciye sunulan gıdalar ile restoran, hastane, kantin ve diğer benzeri toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve bazı özel etiketleme kuralları, beslenme yönünden etiketleme kuralları, tanıtımı ve reklamına ilişkin bazı kurallar ve gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kurallar yeniden belirlenirken, Türk Gıda Kodeksi "Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği" ile "Alkollü İçkilerde Hacmen Alkol Miktarının Etiketle Bildirilmesi Hakkında Tebliğ" in yürürlükten kaldırılması öngörülmüyor.

Taslak ile öngörülen değişiklikleri AA muhabirine değerlendiren Petek Ataman, gıda maddelerinde yapılan sağlık beyanlarının tüketicinin en hassas noktası olduğuna işaret ederken, "Kalp ve damar sağlığının korunmasında yardımcı olur", "Diş sağlığının korunmasında yardımcı

olur" gibi beyanların ürünün tüketimini önemli düzeyde artırdığına dikkati çekti.

Halen yürürlükte olan tebliğe göre, bir gıdada sağlık beyanı yapılabilmesi için bileşim anlamında tek kısıtın alkolle ilgili olduğunu hatırlatan Ataman, şu bilgiyi verdi:

"Eğer bir ürünün içerdiği alkol hacmen yüzde 1,2'yi geçmiyorsa (bu sınır 'alkolsüz' tanımının sınırındır) yani gıda alkollü değilse, bu üründe sağlık beyanı yapılabilirdi. Örneğin, bir doymuş yağ, kolesterolün düşürülmesine yönelik sağlık beyanı içerebiliyordu. Şimdiki taslakta ise; bu beyanı yapabilmek için tek kriter alkol miktarı değil. Gıda maddesinin sağlık beyanına konu olabilmesi için, alkol kısıtına ilave olarak sodyum, ilave şeker, doymuş yağ asitleri ve kalsiyuma yönelik kimi kısıtlar var. Yani sağlığımızı riske attığı Dünya Sağlık Örgütüncü de net bir biçimde ifade edilen tuz, şeker ve doymuş yağ asitlerini belirli bir miktarın üzerinde içeren gıda maddeleri tüketicilere sağlıklı ilgili özel tavsiyelerle pazarlanamayacak. Doymuş yağ asidi yüksek bir ürün, önemli miktarda Omega 3 de içerse; kalp ve damar sağlığını korumaya yardımcı olduğu ifade edilemeyecek. Bu tüketicinin doğ-

Bibere analiz şartı getirildi



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Avrupa'ya yapılan yaş meyve sebze ihracatında önemli yer tutan taze bibere analiz zorunluluğu getirdi.

Avrupa Birliği (AB)'nin Türkiye'den ihraç edilen domates, biber, kabak gibi ürünleri Bulgaristan gümrüklerinde kalıntı analizine tabi tutmasına rağmen bakanlığın böyle bir uygulama getirmesi ihracatçıların tepkisine yol açtı.

Yurt içinde de yapılan denetimlerin ihracatçıları ilave zaman ve kalite kaybı ile maliyet artışıyla karşı karşıya bıraktığını belirten Antalya İhracatçıları Birliği Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Satıcı, "Bakanlık uygulamanın gerekçesi olarak ürünlerimizin AB ülkelerinden aldığı hızlı alarm bildirimlerini gösteriyor.

Bölgeden yapılan ihracatta Rusya Federasyonu'nun açık ara ilk sırada yer aldığını kaydeden Satıcı, "Rusya Federasyonu'nu sırasıyla Almanya, İtalya, Bulgaristan ve Ukrayna izledi. Kriz beklentisine rağmen Avrupa Birliği ülkeleri bölgemiz ihracatının vazgeçilmez unsurlarından biri olmaya devam ediyor.

Avrupa'da bazı ülkeler ciddi bir krizin eşiğindeler. Buna rağmen Avrupa Birliği ülkelerine ihracatımız artış gösteriyor." diye konuştu.

Bildirimler Gıda Güvenliğini sıkıntıya sokacak seviyede değil

Mustafa Satıcı, konuşmasında biber ihracatında yaşanan sıkıntılara dikkat çekti.

Satıcı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yaklaşık bir ay önce Avrupa Birliği'ne ihraç edilen taze bibere kalıntı analizi zorunluluğu getirdiği bilgisini verdi.

AB, son bir yıldan beri Türkiye'den ithal edilen yaş meyve sebze, Bulgaristan gümrüklerinde yüzde 10 sıklıkla analize tabi tutuyordu. Bu denetimler neticesinde de ürünlerden numune alınıyor, sonuçlara göre herhangi bir ürünlerde AB mevzuatına uygun olmayan bir etken maddeye rastlanmaması halinde meyve sebze yüklü TIR'lar yoluna devam ediyordu. Bu süreçte araçlar 2-3 gün, hafta sonları 4-5 gün gümrük kapılarında beklemek zorunda kalıyordu.

Yaklaşık bir yıldır bu sıkıntıyı yaşadıklarını aktaran Birlik Başkanı Satıcı, şöyle devam etti: "Avrupalı yetkililerle yaptığımız bir dizi toplantılarda analiz şartının kaldırılmasına yönelik kısmen ilerleme sağladık.

AB'den olumlu bir haberle döndüğümüz bir zamanda, Bakanlığın getirdiği yeni uygulamayla hayal kırıklığına uğradık. Bakanlık yetkilileri, AB ülkelerine biber ihra-

ru yönlendirilmesi için son derece önemli bir gelişme.”

Diğer taraftan, Türkiye’de sağlık beyanlarının bir liste olarak yayımlandığını, buna uyan tüm ürünlerde ilgili sağlık beyanını yapmak mümkün olduğunu belirten Ataman, oysa AB’de bu beyanların her bir gıda maddesi için tek tek değerlendirildiğine ve sağlık beyanına ona göre onay verildiğine dikkati çekti.

“Olması gereken ve doğru olan da budur” diyen Ataman, yönetmelik taslağında bu konuda bir ilerleme olmadığını, bir gıdanın, içindeki tek bir bileşenden değil, tümünden yola çıkarak, hedef kitlesi vesaire dikkate alınarak beyanın doğru olup olmadığına karar verilmesi gerektiğini söyledi.

Ataman’ın verdiği bilgiye göre, gıda etiketlerinde sağlık beyanı yapılabilmesi için, “sodyum, ilave şeker, doymuş yağ asitleri ve kalsiyum” gibi kriterlerin dikkate alınmasına ilişkin düzenleme, 2006 yılında tebliğe kondu. Ancak, sanayiciden gelen tepki üzerine mevzuattan çıkardı.

GMO Başkanı Ataman, sağlıklı gıda tüketimi açısından bu kriterlerin mevzuatta korunması gerektiğini vurguladı.



“Son Tüketim Tarihi” ile “Minimum Dayanıklılık” süresi arasındaki fark

Yönetmelik taslağıyla halen mevzuatta bulunan ancak uygulamada soruna neden olan “son tüketim tarihi” ile “minimum dayanıklılık” süresi arasındaki karışıklığın giderilmesine yönelik düzenle de bulunduğunu kaydeden GMO Başkanı Ataman, şu bilgiyi verdi:

“Gıdaların raf ömürleri ile ilgili olarak, daha önceki tebliğde de yer alan ancak yeterince anlaşılacak uygulanmayan farklı iki tanım ve yaklaşım vardı. Bir kısım ürünlerde raf ömrü insan sağlığıyla doğrudan ilgili olmayıp, ürünün kalite kriterleriyle ilgilidir. Örneğin raf ömrü geçmiş bir makarnayı tüketmek sağlık riski yaratmaz. Oysa raf ömrü geçmiş bir sütü veya eti tüketmek sakıncalı olabilir. İşte bu iki duruma yönelik olarak iki farklı raf ömrü ifadesi vardı ama tebliğ hükmü açık olmadığı için uygulama şansı bulunamadı. Yeni taslakta bu durum biraz daha açıklığa kavuşturulmaya çalışılmış. İki farklı ifade var: ‘minimum dayanıklılık süresi’ ve ‘son tüketim tarihi’. Son tüketim tarihi, raf ömrü geçtiğinde sağlık riski yaratabilecek ürünler için; minimum dayanıklılık tarihi ise ürün kalitesi ile ilgili tespit edilen tarihi göstermektedir. Tüketiciler son tüketim tarihi geçmiş ürünleri kesinlikle tüketmemelidirler. Oysa ‘minimum dayanıklılık süresi’ geçmiş ürünler için aynı şeyden söz etmek pek mümkün değildir. Bu ürünler hala uygun koşullarda iseler tüketilebilirler.”

Gıdayı, kendi adıyla pazarlayan sorumlu olacak

Yönetmelik taslağında, gıdaların etiketlenmesi sorumluluğunun gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında pazarlayan gıda işletmecisine verildiğini anlatan Petek Ataman, bunun önemli bir olumlu gelişme olduğunu vurgularken, “Fason üretim, sadece ambalajlama gibi etkinliklerde, etiket bilgisinden hangi kurumun sorumlu olduğu belli olmuyor, bu da zaman zaman tüketiciye yanlış bilgi ulaşmasına neden oluyordu. Denetlemelerin etkin ve düzgün yapılabilmesi halinde, artık bu sorun yaşanmayacak” dedi.

New rules for labeling

The requirements regarding the use of health claims on food labels such as “helps to protect the cardiovascular health” and “Helps to protect teeth” will change.

Kaynak: www.aa.com.tr

21 Mayıs Dünya Süt Günü kutlandı

21 Mayıs Dünya Süt Günü Ulusal Süt Konseyi'nin çocuklara süt içme alışkanlığını kazandırılmasını hedefleyen "Okul Sütü Projesi" kutlandı.

Dünya Süt Günü'nün ülkemizde de kutlanmasının amacının beden ve zihnen sağlıklı nesiller yetiştirilmesine katkı sağlamak olduğunu kaydeden Ulusal Süt Konseyi Başkanı Harun Çallı "Her yaş grubundaki bireylere süt içme alışkanlığı kazandırmak, süt ve süt ürünleri tüketiminin artırmak ana hedefimizdir. Ama özellikle çocuklarımızın süt içmesi çok önemlidir. Okullar bizim için süt içme alışkanlığının kazanılacağı önemli merkezler olacaktır. Dünyada birçok ülkede olduğu gibi Türkiye'de de 'okul sütü' programı geleceğimizin yatırımdır" Okul sütü projesi: 4 pilot il, 3656 öğrenci Portekiz, Romanya, Mısır, Çin, İran, Tayland, Gvetamala ve Vietnam gibi

ülkelerin, okul sütü programları sayesinde özellikle çocukların süt tüketimini ciddi seviyede artırdığını belirten Harun Çallı; "Bu amaçla Ulusal Süt Konseyi, çok önemli bir sosyal sorumluluk projesi olan 'Okul Sütü Projesi'ni hayata geçirmiştir. Değerli süt sanayicilerimizin gönüllü olarak destek verdikleri Okul Sütü Projesi, 8 Şubat 2010 tarihinde başladı. İlk adımda İstanbul, İzmir, Ankara ve Diyarbakır pilot il olarak seçildi. Bu illerdeki toplam 3656 öğrenciye her okul günü 200 ml'lik kutularda süt dağıtımı yapıldı. Dağıtım devam etmektedir. Bu proje ile çocukluktan itibaren süt tüketimi alışkanlığı kazanmış bir toplum oluşturularak, daha sağlıklı nesillerin yetiştirilmesine yardımcı olunacaktır" dedi.



Dünya Süt Günü hakkında

Dünya Süt Günü, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nın öncülüğünde ilk kez 2001 yılında dünya genelinde özel bir gün olarak kutlanmaya başlanılmıştır. Dünya genelinde yaygın olarak, 1 Haziran tarihinde kutlanan Dünya Süt Günü, ülkemizde ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca 1991 yılında başlatılan "Süt Tüketimini Artırma Kampanyası" çerçevesinde 21 Mayıs ve bu tarihi kapsayan hafta "Süt Haftası" olarak kutlanmaktadır.

21 May World Milk Day Celebrations

The World Milk Day was celebrated on 21 May with the "School Milk Project" of National Milk Council which aims at getting children adopt milk drinking habit. Mr. Harun Çallı, President of National Milk Council, stated that the milk day celebration is important for Turkey due to its contribution to growing both physically and mentally healthy generations and added that their primary objective is to increase consumption of milk and milk products of people at all ages.

Kaynak: www.ulusalsutkonseyi.org

Rus rehberler sahte içkiden öldü

Bodrum ilçesinde çıktıkları yat gezisi ardından alkol zehirlenmesi şüphesiyle hastaneye kaldırılan 12 Rus uyruklu rehber Bodrum Devlet Hastanesi ile ilçedeki özel hastanelerde tedavi altına alındı. İlk tedavinin ardından bazı rehberler taburcu olurken, 6 rehber ise Antalya Akdeniz Üniversitesi Tıp Fakültesine Hastanesine sevk edilerek durumlarının ciddi olduğu aktarıldı.

Yapılan tüm müdahalelere rağmen sahte alkolden zehirlenen Rus rehberlerden 28 yaşındaki Maria Shalyapina, 22 yaşındaki Viktoria Nikoloeva ve 22 yaşındaki Zalyaeva Auilia Antalya'daki hastanede, 24 yaşındaki Alexandr Zhbckov Denizli'deki hastanede, 22 yaşındaki Marina Şevelyova ise döndükten sonra ülkesinde yaşamını yitirdi.

Olayın ardından Orkan Denizcilik Sanayi ve Ticaret Şirketine ait Antalya'nın Alanya ilçesinde bulunan iki teknede yapılan denetimde numune olarak alınan toplam 196 şişe "Mister Burdon" marka viski ile "Eagle Blow" marka votkanın sahte olduğu belir-



lendi. Bunun üzerine, başlatılan soruşturma kapsamında Cumhuriyet savcılığının talimatı üzerine gözaltına alınan 4 kişi Alanya 3'üncü Sulh Ceza Mahkemesi'nce tutuklandı.

Konu ile ilgili basın açıklaması yapan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bu marka adı altında satılan viskilerin ikinci bir açıklamaya kadar tüketilmemesi yönünde uyarıda bulundu.

Rusya Türkiye'ye dava açtı

Rus İnterfaks Haber Ajansı'na konuşan Soruşturma Komisyonu Resmi Sözcüsü Vladimir Markin, "Vakayla ilgili Rusya Federasyonu Ceza Kanunu 238. maddesi gereği, 'güvenlik taleplerine aykırı olarak ölüme yol açan ürünlerin üretimi ve satışı' gerekçesiyle dava açıldı" dedi.

Rehberleri Türkiye'ye gönderen Rusya'da faaliyette bulunan tur operatörleri ise olayla ilgili şikayette bulundu ve ikinci bir dava süreci başlatıldı. Rusya Başsavcılığı da Moskova'da başlattığı hukuki süreçle ilgili Türkiye

adli makamları ile işbirliği içinde soruşturmaya müdahil oldu.

Kaynak: www.aa.com.tr

Adulterated Alcohol Kills Russian Tour Guides

Suspected of suffering from alcohol poisoning after a boat trip they took in the Bodrum district, 12 Russian tour guides were referred to the State Hospital and private hospitals in the district. Despite all medical efforts, of the 12 Russian victims, 28-year-old Maria Shalyapina and 22-year-old Viktoria Nikoloeva and Zalyaeva Auilia died in hospital in Antalya, 24-year-old Alexandr Zhbckov died in hospital in Denizli, and 22-year-old Marina Şevelyova died in Russia after being transferred to her homeland.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Rus rehberlerin zehirlenmesi ile ilgili basın açıklaması

26.05.2011 tarihinde 22.30-01.30 saatleri arasında İçmeler Yeni Liman'dan içinde 150-170 rehber, turist, tur operasyon personelinin bulunduğu bir grup, seyahat teknesi ile tura çıkmıştır. Turda enerji içecekleri ile beraber cin, votka, rakı ve viski tüketilmiştir.

Tura katılan kişilerden ilk şikayetler 28.05.2011 saat 03.00-

04.00 arası (turdan 26 saat sonra) alınmaya başlanmıştır. Hepsinin ortak beyanı viski içtikleri yönündedir.

İlk teşhis, metil alkol zehirlenmesi olarak belirlenmiş, hal-sizlik, iştahsızlık, hafif bulantı ve bulanık görme şeklinde tezahürler görülmüştür.

Bodrum Tarım İlçe Müdürlüğü ve Emniyet birimlerince 28.05.2011 tarihinde saat 14.00'de olay yerine gidilmiştir.

Teknede bulunan Eagle Blow marka votka ve cin, Mister Burdon marka viski, Rakı7 marka rakı, Blu-Energizer ve Dragon marka enerji içeceklerinden numune alınarak aynı gün analize gönderilmiş, kalan tüm içkiler de yedime alınmıştır.

02.06.2011 tarihinde numunelerin analiz sonucu alınmış ve sadece Mister Burdon marka viskide 154.38 g/hl(gram/hektolitre) gibi yüksek oranda metil alkol tespit edilmiştir. (Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği'nde metil alkol değeri azami viski, cin votka için 50g/hl, rakı için 150g/hl'dir) Bu miktar, normal değerden yaklaşık 3 kat fazladır.



Bu marka adı altında satılan viskilerin, Bakanlığımızın ikinci bir açıklamasına kadar tüketilmemesi gerekmektedir. Gerek denetim elemanlarımızın, gerekse Emniyet birimlerinin adı geçen markaya ilişkin takipleri de sürmektedir.

Diğer alkollü içkilerdeki metil alkol değerleri Türk Gıda Kodeksi değerleriyle uygun bulunmuştur.

Teknede yapılan incelemede boş enerji içeceklerine ait kutuların olması, bunların alkollü içkilerle beraber tüketildiği ihtimalini göstermektedir. Ulusal mevzuatımızda yer alan enerji içeceklerinin alkollü içkilerle beraber tüketilmemesi gerektiğine dair yasal uyarı enerji içeceği etiketleri üzerinde açıkça yer almaktadır.

Hayatını kaybeden kişilerle ilgili olarak ise henüz otopsi

sonuçları alınmadığından kesin ölüm nedeni ile ilgili bir değerlendirme yapılamamaktadır.

Olayın duyulmasından itibaren turizm bölgelerimizde içki satış yerleri ve turistik tesislerde denetimler başlatılmıştır. 01.06.2011 tarihi itibarıyla 315 denetim yapılmış ve sahte içki olma şüphesi ile toplam 569 adet şişe çeşitli alkollü içki yedime alınmış ve numuneler analize gönderilmiştir.

Bu ürünlerin sahte olup olmadığı İl Müdürlüklerimizde bulunan bandrol okuma cihazı ile tespit edilebilmektedir. Alanya'da bandrol kontrolü yapılmış, ürün bandrol açısından uygun bulunmuş yani orijinal ürün olduğu tespit edilmiş ancak yapılan analizler sonucunda metil alkol miktarı yüksek 154.38 g/hl olarak bulunmuştur.

Olayın ilk duyulmasından itibaren Cumhuriyet Savcılığı ve Emniyet Müdürlükleri ile çok yakın ilişkiye geçilmiş ve Cumhuriyet Savcılığına analiz sonuçları intikal ettirilmiştir. Savcılık tarafından Mister Burdon isimli viskinin Alanya'daki dağıtımını yapan Naz firmasında bulunan tüm içkilerin Bodrum'a getirilmesi analizlerinin yaptırılması talimatı verilmiştir.

Teknede görevli olan 4 kişi gözaltına alınmış, daha sonra şartlı olarak serbest bırakılmıştır.

Ankara, Antalya, İstanbul, İzmir, Mersin ve Muğla illerinde rutin denetimlere ilave olarak alkollü içki denetimlerinin yoğunlaştırılması talimatı verilmiştir. Ayrıca enerji içeceklerinin alkollü içkilerle beraber tüketilmemesi yönünde uyarı afişi hazırlanmıştır. Bu afişlerin alkollü içki satan yerlerde halkın göreceği şekilde asılması sağlanmaktadır.

Vatandaşlarımızın bu ürünün satışını gördükleri yerleri, bakanlığımız ALO 174 Gıda Hattı ile il ve ilçe tarım müdürlüklerinin irtibat telefonlarına bildirmeleri konusunda duyarlı davranmaları beklenmektedir.



Kaynak: www.tarim.gov.tr

Press Release from the Ministry of Food, Agriculture and Livestock regarding the Poisoning of 12 Russian Guides
A group of people including 150-170 guides, tourists and tour operators were sailed for a tour from İçmeler New Port on 26 May 2011 from 22.30 hr to 01.130 hr. During the tour, gin, vodka, rakı and whiskey were consumed together with energy drinks.

CHP'li Günaydın'dan inanılmaz iddia!

CHP Ankara Milletvekili Gökhan Günaydın, Ambarlı Gümrük Müdürlüğü'nde gümrük talimatlara aykırı bir yığın işlem yapıldığını ve halk sağlığına aykırı ithal ürünlerin yurda girdiğini belirterek, "Binlerce ton zarar görmüş ve canlı böcek içeren ekmeklik buğday işleme süreçlerinden sonra tüketici sofrasına ulaşmıştır. Muhtemelen de Ramazan ayında bu maldan üretilen işlenmiş gıdalar soframızda olacaktır" dedi.

CHP Ankara Milletvekili Gökhan Günaydın, TBMM'de, "Halk sağlığına aykırı gıda maddelerinin ithalatında gümrüklerde yapılan usulsüzlükler ve bunun Ramazan ayı öncesinde tüketici sofrasına olan etkileri" konulu bir basın toplantısı düzenledi.

Ambarlı Gümrük Müdürlüğü'nün Türkiye'de tarım ve gıda ithalatının çok yoğun olarak yapıldığı bir gümrük müdürlüğü olduğunu ifade eden Günaydın, "Bize ulaşan belgelerden, Ambarlı Gümrük Müdürlüğü'nde gümrük talimatlara aykırı bir yığın işlem yapılmakta ve halk sağlığına aykırı ithal ürünler yurt içi edilmekte ve böylece halk sağlığı ile oynanmakta ve birtakım firmalara haksız kazanç sağlanmakta. Bununla ilgili iki örnek olayı var. Hep aynı firmadan söz edeceğiz" dedi.

Bir firmanın Çin'den 110 ton buğday gluteni ithalatı kapsamında Ambarlı Gümrük Müdürlüğü'ne getirdiği malının, gerekli kontrollerinin yapılması için İstanbul İl Tarım Müdürlüğü'ne Kasım 2009'da başvurduğunu belirten Günaydın, şöyle dedi:

"İstanbul Tarım İl Müdürlüğü, 1 Nisan 2010 tarihinde Ambarlı Gümrük Müdürlüğü ve ilgili firmaya gönderdiği 1 Nisan 2010 tarihli yazıda, daha evvel 2 kez uygunsuzluk görüşü bildirdiği parti için bu kez 'Bakanlığımız Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünün talimatları gereğince işlem yeniden değerlendirilmiş olup, yapılan muayene ve analizler sonucunda yurda girişi uygun görülmüştür' denilmiştir" dedi.

Basın toplantısında ikinci bir örnek daha veren Günaydın, " Ukrayna'dan Türkiye'ye gelen ekmeklik buğday-

dan alınan iki numuneden İstanbul İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü'nce yapılan ve 16 Mart 2011 tarihli muayene ve analiz raporuna göre kayıt edilen analiz sonuçlarında, firma güvenliğine bırakılıp ertesi gün geri alınan numune ithalat kriterlerine uygun bulunur. Diğer numunede ise çok sayıda canlı böcek ve yüzde 1,16 oranında zara görmüş tane tespit edilir" dedi.



Ekmeklik buğdayın Nisan 2011 ayı içinde beyannamesi tescil edilerek yurda sokulduğunu vurgulayan Günaydın, "Aslında binlerce ton zarar görmüş ve canlı böcek içeren ekmeklik buğday işleme süreçlerinden sonra tüketici sofrasına ulaşmıştır. Canlı böcek ve zarar görmüş tane içeren mal işleme süreçlerine dahil edilmiş ve tüketici sofrasına ulaşmıştır. Muhtemelen de Ramazan ayında bu maldan üretilen işlenmiş gıdalar soframızda olacaktır" dedi.

Günaydın, buğday gluteninin kullanıldığı yerler konusunda ise, "Bebek mamasından tutun da hazır gıdalara kadar birçok ürünün içerisinde kullanılan bir madde. Ben ekmek almam ya da evimde ekmek yaparım diyerek bu süreçlerden kaçınabilmek mümkün değildir. Zaten 800'ün üzerinde GDO'lu çeşit tüketicinin sofralarına ulaşmaktadır. Biyogüvenlik Kurulu 33 GDO'lu çeşide izin verdi bunlar yalnızca yem sanayinde kullanılabilecek çeşitlerdir ama örneklerde göstermektedir ki gıda sanayinde kullanılmak üzere de bu ürünler yasa dışı yollarda Türkiye'ye girmektedir" dedi.

Gökhan Günaydın warned about the danger on our tables

Gökhan Günaydın, the Member of Parliament from Ankara, stated that there are many illegal operations against the orders ongoing in Ambarlı Customs Directorate and many products that do not comply with the public health requirements entered into the country.

Kaynak: www.hurriyetport.com



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı: Bugün bazı basın yayın organlarında ekmeklik buğdayla ilgili haberlere ilişkin aşağıdaki açıklamanın yapılmasına gerek görülmiştir.

1 10 ton buğday gluteninin GDO'lu olarak ithal edildiğine ve GDO tespit edilen bu ürünün halka yedirildiğine ilişkin iddialar tamamen gerçek dışıdır. Biyogüvenlik Kurulu kararlarının dışında hiçbir ürünün GDO'lu olarak ülkemize girişine izin verilmemektedir. GDO analizi yapılan ürünler arasında da, buğday ve ürünleri bulunmamaktadır. Diğer taraftan GDO'lu hiçbir tohumun üretim amaçlı olarak da ülkemize girişine izin verilmemektedir. Haberlere konu edilen buğday gluteninde GDO'ya rastlanmadığı raporlandıktan sonra işlemler sonlandırılmıştır. Ayrıca; unun ekmeklik kalitesi açısından zenginleştirilmesi amacıyla kullanılan buğday gluteninin tamamının un olarak işlenerek yurtdışına ihraç edildiği de bilinmektedir.

Bir diğer haberde yer alan, “zarar görmüş tane ve böcek kalıntıları içeren buğday ithalatına izin verilerek bu buğdaydan elde edilen mamullerin vatandaşlar tarafından tüketildiği” iddiası da gerçekleri yansıtmamaktadır. Söz konusu buğdayın ilk kontrolünde ithalata izin verilmiştir. İthalatçı firma ise yasal hakkını kullanarak ürünü

uygun hale getirme talebinde bulunmuştur. Bakanlık da bunun üzerine “elleçleme” işlemine izin vermiştir.

“Elleçleme”, gerek uluslararası gıda ve sağlık otoriteleri gerekse yurtiçi mevzuatla kabul görmüş, buğdayın yabancı maddelerden arındırılarak insan sağlığına aykırı bir durumun söz konusu olmamasını sağlayan teknolojik bir yöntemdir.



Press Release from the Ministry of Food, Agriculture and Livestock on Bread Wheat

“The news indicating that 110 tons of wheat gluten containing GMO were imported and presented to the consumers are HYPER-LINK “<http://tureng.com/search/insubstantial>” insubstantial. Entry of any GMO product into the country is not allowed unless the GMO is authorized by the Biosafety Board. The wheat and its products are not among the products subject to GMO analysis.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

Avrupa'da EHEC Salgını

Geçtiğimiz Mayıs ayında Kuzey Almanya'da (Hamburg, Schleswig-Holstein) başlayan Enterohemorajik E.coli (EHEC) (enterohemorajik E. coli) salgını (foodborne outbreak) görüldü. E.coli bakterisi genellikle insanlar ve memeli hayvanların doğal bağırsak florasında (natural gut flora) bulunur. EHEC grubu E.coli suşları (VTEC ve STEC) verotoksin-1 (verotoxin) (şıga benzeri toksin-1) (shiga like toxin) ve verotoksin-2 (şıga benzeri toksin-2) adlı toksinleri üretirler. Bu toksinler organizmada çeşitli rahatsızlıklara yol açar. EHEC'e bağlı enfeksiyonlar temel olarak EHEC ile bulaşı olan gıda ya da su ve hayvanlarla temas sonucu oluşur.

EHEC Outbreak in Europe

In last May, Enterohemorrhagic E.coli (EHEC) foodborne outbreak appeared in North Germany (Hamburg, Schleswig-Holstein). E.coli bacteria are generally seen in natural intestinal flora of humans and other mammals. EHEC group E.coli strains (VTEC and STEC) produce verotoxin-1 (shiga like toxin) and verotoxin-2 (shiga like toxin-2). These toxins cause various illnesses in the organisms. Infections related to EHEC mainly occurred via EHEC contamination of food and water.

Geçtiğimiz Mayıs ayında Kuzey Almanya'da (Hamburg, Schleswig-Holstein) başlayan Enterohemorajik E.coli (EHEC) salgını beklenmedik bir hızla yayılarak



15 Avrupa ülkesinde daha görülmüştür. Salgın Almanya orijinli olup, hastalığa yakalanan kişilerin hemen tümünde Almanya'ya seyahat öyküsü mevcuttur. 7 Haziran 2011 itibari ile, Almanya'da 1959 EHEC, 689 hemolitik üremik sendrom (HUS) vakası tespit edilmiş ve bunların 24'ü kaybedilmiştir. Diğer Avrupa ülkelerinde ise, biri ölümlü olmak üzere 33 HUS, 64 EHEC vakası görülmüştür. ABD'de de az da olsa vakaya rastlanmış olup, 3 HUS (biri kesin, ikisi şüpheli), 1 şüpheli EHEC vakası bildirilmiştir. Biri dışında bu olguların tümünde inkübasyon döneminde Almanya'ya seyahat öyküsü vardır. Salgından E. coli O104:H4 serotipinin sorumlu olduğu tespit edilmiştir. Aynı serotip daha önceki yıllarda da 2005 Kore'de, 2001 yılında Almanya'da ve 1994 yılında ABD'de gıda kaynaklı salgınlara sebep olmuştur.

6 Mayıs 2011 Tarihi (saat 10:00) İtibariyle AB Üyesi Ülkelerde Görülen HUS ve HUS Olmayan STEC Vakaları ve Bunlarla İlgili Ölüm Vakası Sayısı

Vakaları Rapor Eden AB Üyesi Ülkeler	HUS Vakası Sayıları (Ölüm Vakaları)	HUS Olmayan STEC Vakası Sayıları (Ölüm Vakaları)
Avusturya	0 (0)	2 (0)
Çek Cumhuriyeti	0 (0)	1 (0)
Danimarka	7 (0)	11 (0)
Finlandiya	0 (0)	1 (0)
Fransa	0 (0)	10 (0)
Almanya	630 (15)	1601 (6)
Hollanda	4 (0)	4 (0)
Norveç	0 (0)	1 (0)
Polonya	1 (0)	0 (0)
İspanya	1 (0)	0 (0)
İsveç	15 (1)	32 (0)
Birleşik Krallık (İngiltere)	3 (0)	8 (0)
Toplam	661 (16)	1672 (6)

Görülen bu salgında Mayıs-Temmuz 2011 tarihleri arasında 1'i İsveç, 1'i ABD'de, 50'si de Almanya'da olmak üzere

52 kişinin öldüğü açıklanmıştır. Hastalığa Almanya'da 4321 kişinin yakalandığı, diğer 15 ülkede ise 140'tan fazla vaka tespit edilmiştir.

Temmuz 2011'de Avrupa Hastalıkları Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) tarafından yapılan açıklamada, salgın kaynağının 2009 ve 2010 yıllarında Mısır'dan ithal edilen 'çemen otu' tohumları olabileceği belirtilmiştir. Daha önce ise salatalıklar dışında Almanya'nın kuzeyinde bulunan bir çiftlikte üretilen sebze filizlerinden şüphelenilmiştir.

Enterohemorajik E. coli (EHEC)

E.coli bakterisi genellikle insanlar ve memeli hayvanların doğal bağırsak florasında bulunur. Normalde bağırsakta yaşayan bir bakteri türü olması nedeniyle, E. coli'nin gıdalarda ve çevrede bulunması, o gıdaya veya çevreye fekal bulaşı (dışkı bulaşısı) olabileceğinin bir belirtisidir.

Bağırsak florasında doğal olarak bulunan E. coli, bulunduğu organizmada normalde hastalık yapmaz. Ancak başka bir ortama geçmesi halinde, aynı organizmada başka bir organa geçmesi (idrar yolu enfeksiyonu ile mesaneye geçmesi gibi) veya başka bir konak organizmanın bağırsağına geçmesi halinde E. coli bir hastalık etmeni olabilir.

E. coli türü içinde farklı özelliklere sahip olan, "suş" olarak adlandırılan çeşitli tipler vardır. E. coli'nin patojenik (hastalık yapan) suşları, başta ishale yol açan enfeksiyonlar olmak üzere, idrar yolu enfeksiyonları, menenjit, sepsis gibi çeşitli hastalıklara neden olabilmektedirler.

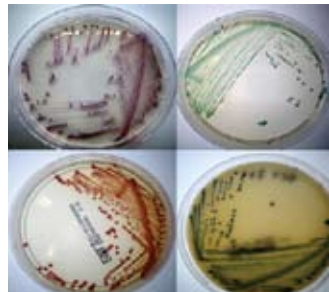
İshale yol açan patojenik E.coli suşları, oluşturdukları hastalık farklılıklarına göre çeşitli gruplara ayrılmakta olup, bunlardan biri Enterohemorajik E. coli (EHEC)'dir. Almanya'da ortaya çıkan salgına neden olan "Shiga toksin üreten E.coli" (STEC), orta şiddette bağırsak hastalıklarından şiddetli böbrek komplikasyonlarına kadar ciddi sonuçlar doğurabilen EHEC tipidir. EHEC ilk olarak 1982 yılında ABD'de bir salgınla birlikte halk sağlığı sorunu olarak tanımlanmıştır. Zaman zaman dünyanın çeşitli yerlerinde EHEC kaynaklı salgınlar görülmektedir. 1996 yılında Japonya'da 6000 çocuk EHEC enfeksiyonu geçir-

miştir.

EHEC grubu E.coli suşları (VTEC ve STEC) verotoksin-1(şiga benzeri toksin-1) ve verotoksin-2 (şiga benzeri toksin-2) adlı toksinleri üretirler. Bu toksinler organizmada çeşitli rahatsızlıklara yol açar. Çok az sayıda bakteri (10-100 adet) hastalığa yol açabilmektedir. STEC enfeksiyonları farklı gastrointestinal semptomlara sebep olur. Bu semptomlar, mide krampları, ishal (genelde kanlı), kusma olabilir. Ateş genelde 38.3°C'yi geçmez. Bazı hastalarda ishal başladıktan 5-7 gün sonra HUS (Hemolitik Üremik Sendrom) gelişir. EHEC vakalarının yaklaşık %5-10'nunda hemolitik üremik sendrom (HUS) dediğimiz hayati tehlikesi olan ciddi bir klinik tablo meydana gelir. Bu da çoğunlukla ishalin düzelme dönemine rastlar. Böbrekler ve kan hücrelerinde hasar oluşturan bu klinik tabloda (HUS), akut böbrek yetmezliği ve buna bağlı olarak az idrara çıkma, hemolitik anemi, trombositopeni ve kanama gibi semptomlar görülür. Bu hastaların hastaneye yatırılarak tedavi edilmesi gerekmektedir. Bazıları için yoğun bakım ihtiyacı olabilir. Hastaların çoğu birkaç haftada iyileşmekle birlikte, bazı hastalarda nörolojik komplikasyonlar (epilepsi, inme, koma vb. %25), kalıcı böbrek hasarı (%50) ya da ölüm meydana gelmektedir. Ölüm oranı yaklaşık %5 civarındadır. CDC verilerine göre, ABD de her yıl yaklaşık 20.000 kişi EHEC ile enfekte olmaktadır ve bu 20.000 vakanın 1/3 ünde HUS gelişmekte, vakaların yaklaşık 250 si HUS veya başka komplikasyonlar nedeniyle ölümle sonuçlanmaktadır.

Patojen E. coli grupları içinde ciddi hastalıklara yol açan EHEC, üç temel sendroma neden olur. Hemorajik kolit karın krampları ile başlar ve sulu ishal ve dışkısız kan şeklinde seyredir. Hemolitik üremik sendrom (HUS) için çocuklar ve yaşlılar risk grubunu oluşturur. Çocuklarda akut böbrek yetmezliğinin en önemli nedenidir. Belirtiler kanlı ishal ile başlar, kan pıhtılarının böbreklerdeki helezonik tüpleri tıkanması ve atık ürünlerin kanda birikmesi sonucu diyaliz tedavisi ve kan naklini gerektirecek böbrek yetmezliği oluşur. Trombotik Trombositopenik Purpura (TTP) HUS'a benzer klinik ve patojenik özellikler gösteren bir enfeksiyondur, ancak beyinde oluşan kan pıhtıları nedeniyle ölüm oranı yüksektir.

EHEC'e bağlı enfeksiyonlar temel olarak EHEC ile bulaşan gıda ya da su ve hayvanlarla temas sonucu oluşur. Epidemiyolojik çalışmalar, enfeksiyonların başlıca çiğ süt, yetersiz pişirilmiş dana eti, taze meyve ve sebzeler (ıspanak, marul, kıvrık, hıyar, domates, vb.),



pastörize edilmemiş elma suyu gibi gıdaların tüketiminden kaynaklandığını ortaya koymuştur.

Kromojenik agar (sol üst), TBX agar (sağ üst), ESBL Brilliance agar (sağ alt), ESBL Biomerieux agar (sol alt) E.coli O104 serotipi izole koloni görüntüleri

Korunma:

Almanya orjinli EHEC Salgının önlenmesinde Alman otoriteleri (Federal Institute for Risk Assessment (BfR), Robert Koch Institute (RKI), Federal Office of Consumer Protection and Food Safety (BVL)) aşağıdaki önerilerde bulunmuşlardır;

1. El ve gıda hijyenine çok dikkat edilmesi
 2. Kanlı ishali olanların derhal bir sağlık merkezine başvurulması
 3. Tanısal amaçlı dışkı tetkiklerinin yapılması
 4. HUS açısından hastanın yakın takibe alınması
 5. HUS şüphesi olanların uygun bir merkeze yönlendirilmesi
- Güvenli gıda için DSÖ (Dünya Sağlık Örgütü-WHO)'nın de 5 kritik önerisi bulunmaktadır;

1. Yiyecekleri temiz tutmak
2. Çiğ ve pişmiş yiyecekleri birbirinden ayırmak
3. İyi pişirmek (>70°C en az 2 dakika)
4. Gıdaları uygun sıcaklıkta saklamak
5. Temiz su ve hammadde kullanmak

DSÖ, Almanya ve hastalığın görüldüğü diğer ülkelere seyahat kısıtlaması getirmemiştir. Bununla birlikte, kanlı ishal ve karın ağrısı şikayeti bulunanların, özellikle de yakın zamanda Almanya'yı ziyaret etmiş olanların veya hasta kişi ile temas edenlerin, vakit geçirmeden doktora başvurmaları; kendi kendilerini tedavi etmeye çalışmamları tavsiye edilmektedir.

Sonuç:

Mayıs 2011'de ortaya çıkan bu salgının takibi ve kontrol altına alınması bundan sonra yapılacak olan stratejik planlamalarda model olarak kullanılabilir. Salgına ait verileri sistematik bir şekilde paylaşan, iyi koordine edilmiş bir ağ çok kıymetlidir, bu şekilde kaynak sınırlı alanlarda tecrübe ve teknoloji kısa zaman aralığında etkin bir şekilde bir araya getirilebilir. Yaşanan bu tecrübe sonucunda bütün ülkelerin salgına karşı alarmda olması ve kamu sağlığı ile ilgili kurumların EHEC bakterisini hızlı bir şekilde teşhis edecek diagnostik araçları kullanması gerekmektedir.

Kaynaklar: Chattaway, M.A., Dallman, T., Okeke, I.N., Wain, J., Enteraggregative E. coli O104 from an outbreak of HUS in Germany 2011, could it happen again? J Infect Dev Ctries 2011, 5(6): 425-436 • Rubino, S., Cappuccinelli, P., Kelvin, D., J., Escherichia coli (STEC) serotype O104 outbreak causing haemolytic syndrome (HUS) in Germany and France. J Infect Dev Ctries 2011, 5(6): 437-440 • Bae, W.K., Lee, Y.K., Cho, M.S., Ma, S.K., Kim, S.W., Kim, N.H., and Choi, K.C., A Case of Hemolytic Uremic Syndrome Caused by Escherichia coli O104:H4. Med J. 2006 June 30, 47(3): 437-439. • Eley, R.A, Microbial Food Poisoning, Chapman and Hall, London, UK, 1994 http://www.rki.de/clin_162/nn_217400/EN/Home/EHECO104.templateId=raw,property=publicationFile.pdf/EHECO104.pdf • http://www.rki.de/clin_162/nn_217400/SharedDocs/Bilder/InfAZ/EHEC/EN/EM_EHEC_Gold.JPG.templateId=raw,property=publicationFile.jpg/EM_EHEC_Gold.JPG.jpg • <http://ecdc.europa.eu/en/Pages/home.aspx> • <http://www.cdc.gov/travel/notices/outbreak-notice/2011-germany-europe-e-coli.htm> • http://www.foodprotection.org/files/annual_meeting/2011-breakout-session-patrick-fach.pdf • http://www.euro.who.int/data/assets/pdf_file/0009/144981/EHEC_outbreak_10_June_2011.pdf • <http://www.kkgm.gov.tr/>

Pedigri gıdalar

Yediğiniz dana etinin standartlara uygun olmadığından veya yediğiniz sebzelerde çok fazla kalıntı olmasından endişe ediyor musunuz? O zaman Çin'in finans başkenti Şanghay'daki 1919 İzlenebilirlik Lokantasını ziyaret etme vaktiniz geldi. Lokantanın ismi size ne ile karşılaşacağınız hakkında ipucu veriyor. 1919'da size yediğiniz gıdanın nerede yetiştirildiğinden nasıl işlendiğine kadar tüm bilgileri sunan ilginç bir yemek deneyimi yaşayabilirsiniz. 1919 İzlenebilirlik Lokantası, bir İtalyan kahve markasının alt kuruluşu. Seçkin bir kahve kültürünü tanıtmalarının yanı sıra 1919 lokantası Çin'in ilk izlenebilirlik restoranı olma özelliğini de taşıyor ve tüm gıdaları

yüzde yüz taze ve izlenebilir. Bir akşam yemeğindeki gıda ürünlerinin nerede yetiştirildiği, nasıl sertifikalandırıldığı, süreçteki lojistik aşamalara ilişkin bilgilere sadece üzerindeki barkodu izlenebilirlik makinesine okutarak elde edebiliyorsunuz. Buradaki anahtar cümle; üretim, işleme, paketlenme ve şeffaf bir hazır yemek üretim sürecindeki lojistik yönetimini kapsayan "Tarladan Çatala" cümlesi. Barkod, bir pasaport gibi çalışıyor ve tüm gıda arz zincirini göz önüne sererek her bir hammaddeyi eğitilmiş bir çiftçiden ve güvenilir arz zincirinden gelmesini sağlıyor. Müşteriler, çiftçiden gıdanın menşesine, ürünü dağıtan kamyonu kadar en ince ayrıntıya bile erişebiliyor.

Kaynak: www.linkedin.com

Food with pedigree

Are you afraid the beef you are eating is not up to standard or that there is too much toxic residue in your vegetables? Then it's time you visited 1919 Traceability Bistro in China's financial capital Shanghai. At 1919, you have all the answers through an interesting eating experience that gives you full accountability -- from where your food is grown to where and how it was processed. Diners can easily find out about a food product in use here -- from where it was grown and how it was certified, to the logistics involved -- with just a simple scan of the barcode through the traceability machine.

ABD Tarım Bakanlığı Gıda Güvenliği Denetim Hizmetleri Birimi Uyarıldı: E.coli O111, 23'ü ağır 90 kişinin hastalanmasına ve 4 kişinin ölümüne neden oldu

Japon polisi, dört kişinin Kore usulü barbekü restoranında çiğ dana eti yedikten sonra gıda zehirlenmesinden ölmesi olayını araştırmak üzere söz konusu restoran zincirine baskın düzenledi. Polisler, zincirin yöneticisi Yakini-ku-zakaya Ebisu'nin ofisini, tedarikçilerini ve Japonya'nın merkezindeki Food Forus A.Ş.'de araştırma yaptı. Sağlık Bakanlığı, Tokyo ve Honshu Adası yakınlarındaki restoranlarda 9 Nisan 2011 tarihinden itibaren çiğ dana eti yedikten sonra 90 kişinin gıda zehirlenmesinden hastalandığını, 23'ünün durumunun ağır olduğunu açıkladı. Bakanlık, alınan dışkı örneklerinin dördünde E.coli O111 suşu tespit edildiğini bildirdi. Japonya'daki basın raporlarına göre, Yakini-ku-zakaya Ebisu zincirini işleten Foods Forus A.Ş. başkanı Yasuhiro Kanzaka, firmasının çiğ etleri tüketiciye sunmadan önce Sağlık Bakanlığının

2009 yılından beri talep ettiği şekilde test etmediğini itiraf etti. Restoran zincirinin E.coli kaynaklı 56 hastalık ve 3 ölümle bağlantısı ortaya çıktı. ABD'de E.coli saflığı bozucu bir madde olarak görülüyor ve bu nedenle hükümet tarafından test edilmesine ilişkin bir gereklilik getirilmemiş. Japonya'nın merkezindeki bir restoranda çiğ et yemeği yiyen bir kadının E.coli O111 komplikasyonu sonucu hayatını kaybetmesi ile geçen hafta ölenlerin sayısı üçe yükseldi. Kadın, yukhoe denen baharatlarla tatlandırılmış çiğ et benzeri bir yemeği tüketmişti, aynı yemeği yiyen 6 yaşındaki bir çocukta hastalanarak hayatını kaybetmişti. Bu olaylardan bir hafta önce de, başka bir çocuk aynı yemeği başka bir restoranda yiyerek ölmüştü. Çocukların E.coli O111 ile enfekte olduğu tespit edildi.

Kaynak: www.marlerblog.com

90 ill - 23 seriously and 4 dead from E. coli O 111 - USDA FSIS Be Warned

Japanese police raided a low-price Korean-style barbecue restaurant chain to investigate the deaths of four people from food poisoning after they ate raw beef at its outlets. Ninety diners had fallen sick after eating raw beef at eateries in near Tokyo and on Honshu Island since April 19, the health ministry said, of whom 23 were seriously ill. E. coli bacteria of the O111 strain were detected in the four fatal cases, the ministry said. A woman died Wednesday of E. coli O111 complications linked to a raw meat dish at a restaurant chain in central Japan, bringing the total number of deaths in the past week to three. A 6-year-old boy had fallen ill and died Friday after eating the same dish. Another boy died a week ago in Fukui prefecture after eating the same dish at another of the company's restaurants. Both boys were infected with E coli O111 strain.

G-20 Tarım Bakanları Toplantısı 22-23 Haziran 2011 tarihlerinde Paris’de gerçekleştirildi



G-20 Tarım Bakanları Toplantısı gıda fiyatlarındaki aşırı dalgalanmalar konusunu görüşmek üzere 22- 23 Haziran 2011 tarihlerinde Paris’de gerçekleştirildi. Toplantıya ülkemizi temsilen Müsteşar Yardımcısı Erdal Celal Sumaytaoğlu Başkanlığında Dış İlişkiler ve AB Koordinasyon Daire Başkanlığı ve Hazine Müsteşarlığı temsilcilerinden oluşan bir heyetle katılım sağlandı.

İki gün süren zirve sonunda tarımsal üretimde verimliliğin artırılmasına ve tarım ürünleri fiyatlarının istikrara kavuşturulmasına ilişkin ortak bir eylem planı üzerinde anlaşmaya varıldı.

Eylem Planı i) tarımsal üretim ve verimliliğin artırılması, ii) pazar bilgisi ve şeffaflığın artırılması, iii) uluslararası işbirliğinin artırılması, iv) risk yönetimi araçlarının geliştirilmesi ve v) tarım piyasalarının daha iyi işleminin sağlanması başlıklarından oluşuyor. Eylem Planı gıda üretimi ve tüketimi konusunda global bir veri tabanı (Agricultural Market Information System –AMIS) oluşturulması, acil gıda rezerv sistemi oluşturulması, üretim,

tüketim ve stoklara ilişkin bilgilerin toplanması ve açıklanması konularını içeriyor. Sonuç bildirgesinde ayrıca G-20 maliye bakanlarına emtia piyasalarının denetlenmesi ve kuralların iyileştirilmesi çağrısında da bulunuluyor. G-20 Grubu’nda düzenlenen ilk tarım bakanları toplantısı olan bu toplantıya Fransa Tarım Bakanı Bruno Le Maire başkanlık ederken, Fransa Cumhurbaşkanı Nicolas Sarkozy heyetleri kabul ederek, üzerinde uzlaşılan Eylem Planına desteğini ifade etmiştir.



Kaynak: www.tarim.gov.tr

Meeting of G-20 Agriculture Ministers was held on 22-23 June 2011 in Paris

Meeting of G-20 Agriculture Ministers was held to address the issue of food price volatility on 22-23 June 2011 in Paris. Turkey was represented by a delegation headed by Mr. Erdal SUMAYTAOĞLU, Deputy Undersecretary of the Ministry of Agriculture and Rural Affairs, which was composed of representatives from the Foreign Relations and EU Coordination Department and Undersecretariat of Treasury.

Tüketici araştırmaları gıda güvenliğine ilişkin kaygıların arttığını gösteriyor

Halkın ABD gıda arz sistemini nasıl değerlendirdiğinin resmini çeken Deloitte araştırmasına göre Amerikalıların yaklaşık dörtte üçü (yüzde 73) bugün yedikleri gıdalarla ilgili beş yıl öncesine göre daha fazla kaygı duyuyorlar. Araştırma sonuçları, gıdanın sağlıklı olmasına olan ilginin 2010 yılına göre beş puan arttığını ve tüketicilerin en fazla kaygı duyduğu alan olduğunu gösteriyor. Ancak son yıllarda pek çok yüksek profilli gıda geri çağırması gerçekleştiğinden bu konu ile ilgili yanıtlar roket hızı ile yükselerek 2010 yılında yüzde 36 iken, yüzde 49'a ulaştı. Tüketicilerin pek çoğu ürünün geri çağırılmasının duyurulmasının imalatçı ve devletin görevi olduğunu belirtmesine rağmen (sırasıyla yüzde 73 ve 69), Deloitte tüketicilerin tutumunda, daha çok güvendikleri kişiler, örneğin diğer tüketicilere, daha fazla sorumluluk yükleme eğilimine doğru bir değişim olduğunu belirterek, firmaların tüketicilerle daha yakın çalışarak onlara kendilerini savunma konusunda yardımcı olabileceğini, böylesinin herkesin yararına olacağını söylüyor. Araştırma bu yıl Ocak ayında kabul edilen Gıda Güvenliği Mo-

dernizasyon Yasası ile ilgili olarak halkın ilk görüşlerini de yansıtıyor. Gıda güvenliğine ilişkin kaygılar artmasına karşın, araştırmaya katılan kişilerin yüzde 68'i yeni gıda mevzuatından haberdar olmadığını belirtmiş ve sadece dörtte biri (yüzde 25) yasadaki memnuniyet duyduğunu, sistemin güncellenmesine gerek duyulduğunu ve yasanın bunu sağladığını söylemiştir. Katılımcıların yüzde 17'si ise sistemin güncellenmesi gerektiğini ancak yasanın bunu sağlamaya yeterli olmadığını ya da doğru noktalara işaret etmediğini belirtmiştir. Tüketicilerin özel etiketli- veya mağaza markalı-ürünler ile ilgi görüşlerini de alan araştırmada, katılımcıların yüzde 58'i ekonominin durgun olduğu dönemlerde özel etiketli ürünleri alımlarında bir artış olduğunu belirtirken, yaklaşık dörtte üçü ulusal markalara dönmediklerini ve özel etiketli ürünleri almaya devam ettiklerini belirtmiştir.



Consumer survey finds growing food safety concerns

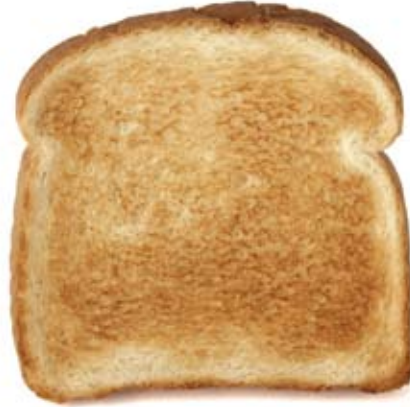
Nearly three quarters (73 percent) of Americans are more concerned now about the food they eat than they were five years ago, according to a Deloitte survey that gives a snapshot of how the public views the US food supply. Among its results, the survey found that interest in the healthiness of foods continues to increase, up five percentage points from 2010, and the number one concern for consumers. The survey also provides one of the first indications of public opinion following the passage of the Food Safety Modernization Act into law in January this year. Despite growing consumer concern about food safety, 68 percent of respondents said they were not familiar at all with the new food safety legislation.

EFSA, gıdalardaki akrilamid seviyesinin düşürülmesinde sınırlı bir başarı elde edildiğini açıkladı

Avrupa’da devam eden izleme projesinin en son sonuçlarına göre, gıdalardaki akrilamid seviyesinin düşürülmesine yönelik gıda sanayii girişiminde değerlendirilen 22 gıda grubunun sadece üçünde azalma kaydedilerek sınırlı bir etki gözlemlendi.

EFSA 2005 yılında gıdalarda bulunan akrilamidin kanserojen ve genotoksik özellikleri nedeniyle sağlık için muhtemel bir tehlike olduğunu söylemişti. İki yıl sonra, 20 AB üyesi ülkede ve Norveç bir yıllık izleme programı başlatıldı. EFSA, 2009 yılına ait verileri 2007 yılı verileri ile karşılaştırdığında sadece krakerler, bebek bisküvileri ve zencefilli çöreklerde akrilamid seviyesinde bir düşüş gözlemlendiğini açıkladı. Ancak bu üç yıllık zaman diliminde söz konusu maddenin kızarmış ekmek ve çözünebilir kahvelerde arttığı tespit edildi. Altı gıda grubunda ise bir değişiklik gözlemlenmedi: patates cipsi, fırınlanmış patates, kahvaltılık gerekler, kavanoz bebek mamaları, işlenmiş tahıl bazlı bebek gıdaları ve türü belirtilmemiş ekmeler. Akrilamidin en yüksek seviyede tespit edildiği gıdalar ise patates cipsleri ve kahve benzeri hindiba veya arpa gibi tahıllardan üretilen içecekler dahil kahve ikamelelerinde belirlendi. En son sonuçlar, Avrupa’da farklı yaş gruplarındaki maruz kalma seviyelerinin önceki yıllara

benzer seyrettiğini gösteriyor. EFSA, bu sonuçlar ışığında AB Gıda ve İçecek Sanayii Konfederasyonu tarafından 2005 yılında başlatılan girişimin sadece sınırlı bir etkisi olduğu sonucuna vardı. Yayımlanan raporda, verilerdeki bazı yetersizliklere dikkat çekilerek, 22 gıda grubundan sekizinde Avrupa eğiliminin tespit edilemediği, gofretlere, türü belirtilmeyen kahve, müsli ve yulaf ezmesine ilişkin yeterli veri bulunmadığı belirtilmiştir. EFSA uzmanları tüm gıda gruplarındaki eğilimin belirlenmesi için üç yılın yeterli bir süre olmadığını ve üye devletlerde kullanılan metotlar ve alınan numunelerin farklılık göstermesinin şu anki net olmayan resmin temel sebebi olduğunu belirtti.



Limited success in lowering acrylamide levels in food, says EFSA

An industry initiative to cut levels of acrylamide in food continues to have a limited impact, with lower quantities found in just three of the 22 food groups evaluated, according to the latest results of an ongoing European monitoring project. In 2005, EFSA said the carcinogenic and genotoxic properties of the substance meant its presence in food was a possible health hazard and two years later an annual monitoring scheme involving 20 EU members and Norway was introduced. EFSA said that, on comparing data from 2009 with 2007, a trend towards lower acrylamide levels was detected only in crackers, infant biscuits and gingerbread. The highest average levels of acrylamide were detected in potato crisps and substitute coffee, which includes coffee-like drinks derived from chicory or cereals such as barley.

APEC ve Dünya Bankası gıda güvenliğini güçlendirmek için anlaşma imzaladı

APEC ve Dünya Bankası, dünya nüfusunun yüzde 40'ının bulunduğu ve dünya gıda üretiminin neredeyse yarısının yapıldığı Asya-Pasifik bölgesinde gıda güvenliği alanında işbirliğinin artırılması amacıyla bir mutabakat zaptı imzaladı. APEC Standartlar ve Uygunluk Alt Komitesinin Gıda Güvenliği İşbirliği Forumu ve Dünya Bankası, bölgede gıda güvenliği standartlarının ve uygulamalarının iyileştirilmesine yönelik eği-

tim programları ve ticaretin kolaylaştırılması için yakın işbirliği içinde çalışacak. Bu programlar, daha fazla yetiştirici, üretici ve gıda güvenliği çalışanının önleyici kontrolleri anlamaları ve kullanmalarını sağlayacak ve böylelikle tüketiciler için daha güvenilir gıda ve gıda ticaretinde gıda güvenliği kaynaklı vakaların azalması gibi sonuçlar doğuracak.

APEC, World Bank sign agreement to boost food safety

APEC and the World Bank today signed a memorandum of understanding to strengthen collaboration on food safety in the Asia-Pacific region, which accounts for over 40 percent of the world's population and nearly half of global food production. The APEC Sub-Committee on Standards and Conformance's Food Safety Cooperation Forum and the World Bank will work together closely on training programs to improve food safety standards and practices in the region, as well as to facilitate trade.

ABD Tarım Bakanlığı, tüm parça etlerin pişme sıcaklığının 63 °C olmasını tavsiye etti

ABD Tarım Bakanlığı, domuz eti, sığır bifteği, rosto ve et parçalarının güvenli bir şekilde pişmesine yönelik tavsiyesini gözde geçirdi. Bakanlık tüm bütün et parçalarının, etin en kalın yerinden ölçülen 63 °C'ye kadar pişirilmesini ve tüketilmeden önce üç dakika dinlendirilmesini tavsiye etti. Bu değişiklik 71 °C'ye kadar pişmesi

gereken kıymalar için geçerli değil. Kıymalar dahil tüm kanatlı etleri için pişme sıcaklığı ise 74 °C olarak kaldı. ABD Gıda Güvenliği Denetim Hizmetleri Birimi, 63 °C'de pişirilerek üç dakika bekletilen etlerin en az, daha önce 71 °C olarak belirlenen pişme sıcaklığında pişen ve bekletilmeden tüketilen etler kadar güvenli olduğunu belirledi.

USDA Revises Recommended Cooking Temperature for All Whole Cuts of Meat to 63 °C

The U.S. Department of Agriculture (USDA) is updating its recommendation for safely cooking pork, steaks, roasts, and chops. USDA recommends cooking all whole cuts of meat to 63 °C as measured with a food thermometer placed in the thickest part of the meat, then allowing the meat to rest for three minutes before carving or consuming.

Claudine Musitelli Etik Kaynaklar ve Gıda Güvenliği Girişimi Başkan Yardımcısı olarak atandı

Claudine Musitelli, 11 yıldır Gıda Güvenliği Programları Direktörü görevini yürüten Catherine Francois'ın görevinden ayrılmasının ardından 1 Temmuz 2011 itibari ile Etik Kaynaklar ve Gıda Güvenliği Girişimi Başkan Yardımcısı olarak atandı. Mustelli, 2006 yılında kurulan Küresel Gıda Güvenliği Girişiminin liderliğini yapmak-
taydı. Mustelli, küresel gıda arz zincirlerinde çalışma ve

çevresel koşulların sürekli iyileştirilmesini amaçlayan iş odaklı bir program olan Küresel Sosyal Uyum Programı ile dünya çapındaki tüketicilere güvenli gıda sunulmasını ağırlamayı ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin sürekli iyileştirilmesini amaçlayan Küresel Gıda Güvenliği Girişiminin yönetimine de devam edecek.

Claudine Musitelli is appointed Vice President Ethical Sourcing and Food Safety Initiatives in charge of GFSI and GSCP.

Claudine has successfully created and led the GSCP since its launch, in 2006, and will continue to do so as part of her new role. GFSI, also a business-driven initiative, supports continuous improvement in food safety management systems to ensure confidence in the delivery of safe food to consumers worldwide.

Gıda firmaları çocuklara yönelik gıda reklamlarına ilişkin beslenme kriterleri belirledi



Daha İyi İş Bürosu Konseyinin bir programı olan ve 17 gıda firmasından oluşan Çocuk Yiyecek ve İçecek Reklamları Girişimi (CFBAI), ülkenin en büyük gıda ve içecek firmaları tarafından çocuklara yönelik olarak yapılan reklamların çehresini değiştirecek bir anlaşma yapıldığını duyurdu. Çocuklara yönelik reklamların çok büyük kısmını yapan bu gıda ve içecek firmaları ilk defa reklama konu olan ürünler ile ilgili bir örnek beslenme kriterlerini

takip edecek. Söz konusu bir örnek kriterlerin çocuklara yönelik gıda reklamlarına ilişkin gönüllü çabaları güçlendirmesi bekleniyor. Gıdaların daha az sodyum, şeker, doymuş yağ ve kalori içermesini öngören yeni kriterler, pek çok firmanın gıda reçetelerini 31 Aralık 2013 itibarıyla değiştirmesini gerektirecek. Yeni yaklaşım, tahıllar, yerfıstığı ezmesi ve süt ürünleri gibi 10 farklı ürün grubu için farklı beslenme kriterleri belirliyor.

Food companies introduce nutrition criteria for child-directed food advertising

The Children's Food and Beverage Advertising Initiative (CFBAI), a program of the Council of Better Business Bureaus made up of 17 food companies, has announced an agreement that will change the landscape of what is advertised to kids by the nation's largest food and beverage companies. For the first time, these food and beverage companies, who do the vast majority of advertising to children, will follow uniform nutrition criteria for foods advertised to children.

Gıda Firmalarının tedarik zincirleri yeni GDO yem kuralları ile risk altında

Cert ID Avrupa, ithal edilen GDO yemlere ilişkin yeni kuralların yürürlüğe girmesi ile gıda imalatçıları ile ve masrafla ve GDO'ların gıda zincirine girmesi riski ile karşı karşıya olduğunu belirtti. Avrupa Komisyonunun yeni Tüzüğü Kuzey ve Güney Amerika gibi ülkelerden gelen ve AB onayı almamış GDO'ları içermeye ihtimali bulunan yemlerin ithalat kontrollerini uyumlaştırmayı amaçlıyor. Gıdalar için sıfır tolerans kuralı hala geçerli olmakla birlikte, Tüzük ithal yemlerde yüzde 0.1 oranının

da onaylanmamış GDO'yu "teknik sıfır" olarak belirliyor. GDO olmayan ürünleri sertifikasyon kurumu olan Cert ID Avrupa idari müdürü Richard Werran, gıda ve yemin birbiri ile çok yakından ilişkili olduğunu ve nedenle yeni kuralların gıda hammaddesi üretenler ve imalatçılar için de risk yarattığını belirtti. Brüksel ise Tüzüğün tüm Üye Devletlerde ithalat kontrollerinin uyumlaştırılmasına hizmet ettiğini ve yem ithalatçıları için yasal bir kesinlik ortaya koyduğunu savunuyor.

Food companies' supply chains "at risk" from new GMO feed rules

Food manufacturers face extra costs and the potential risk of GMOs entering the food chain as new GMO rules for imported feed come into force on Friday, warns Cert ID Europe. The new European Commission regulation aims to harmonise rules for the control of imports of feed materials from countries such as North and South America, which may contain traces of genetically modified organisms not covered by EU authorisations.

Gıda Güvenliği ve Eğitim

Bu sayımızda; "Gıda Güvenliği ve Eğitim" konusunda Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof.Dr.Aykut Aytaç, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bitki Koruma Böl. E. Öğretim Üyesi Prof.Dr.Nafiz Delen, Veteriner Hekimler Derneği Genel Başkanı Prof.Dr.Şakir Doğan Tuncer, Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş, Kalite Sistem Grubu Denetçisi Tuna Topçu, Gıda Mühendisi Özgür Yayla ve Ziraat Mühendisi Murat Diktaş görüşlerini bizlerle paylaştı.

Food Safety and Training

In this issue of our journal, Prof. Dr. Aykut Aytaç from Hacettepe University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering; Emeritus Prof. Dr. Nafiz Delen from Ege University, Faculty of Agriculture, Department of Plant Protection; President of the Turkish Veterinary Medical Association Prof. Dr. Şakir Doğan Tuncer; Chairman of the Executive Board of the Turkish Food Employers' Association Necdet Buzbaş, Inspector of the Kalite Sistem Group Tuna Topçu, Food Engineer Özgür Yayla and Agricultural Engineer Murat Diktaş shared their opinions on "Food Safety and Training".



Prof. Dr. Aykut Aytaç
Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi

Bu konuyu bir kaç açıdan ele almak mümkün. Öncelikle eğitim programları açısından bakacak olursak bazı bölümlerin halen Mühendislik Fakültesi bünyesinde bulunmadıklarını görmekteyiz. Oysa günümüz gıda mühendisliği eğitiminin burada olmayı gerektirdiği düşüncesindeyim. Tabii bu sadece kağıt üzerinde kalmamalı aynı zamanda izlediği ders programları açısından da gereksinimleri karşılamak durumunda olmalıdır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında çok önemli bir meslek dalı Gıda Mühendisliği. Bu kapsamda, Türkiye'de gıda mühendisliği eğitimi; geleceğin mühendislerini gıda güvenliğini sağlamak üzere yeterli ve kaliteli bilgilerle donatıyor mu? Görüşlerinizi kısaca aktarır mısınız?

Bu konuyu bir kaç açıdan ele almak mümkün. Öncelikle eğitim programları açısından bakacak olursak bazı bölümlerin halen Mühendislik Fakültesi bünyesinde bulunmadıklarını görmekteyiz. Oysa günümüz gıda mühendisliği eğitiminin burada olmayı gerektirdiği düşüncesindeyim. Tabii bu sadece kağıt üzerinde kalmamalı aynı zamanda izlediği ders programları açısından da gereksinimleri karşılamak durumunda olmalıdır. Genel olarak bölümlerde, bir kaç bölüm hariç, benzer ve eşit ağırlıkta ders program uygulanmaktadır. Ancak burada karşımıza çıkan diğer önemli bir sorun kurulan bölüm sayısının hızla artmasıdır. Bu bölümler bulunduğu üniversitelerin daha eski ve kurumsal üniversiteler olması, öğretim elemanı sayısı, fiziki alanları ve donanımlı laboratuvarları açısından kıyaslandığında aralarında ciddi farklar olduğu kesindir. Bunun ise eğitim kalitesini etkileyeceği yadsınamaz bir gerçektir. Üstelik bazı bölümlerde yukarıda bahsedilen kısıtlı olanaklarla ikinci öğretime geçilmesi de yine tartışılması gereken ciddi bir konudur. Bu kadar fazla sayıda bölüm olmasının bence en büyük olumsuzluğu ise verilecek/verilmiş mezun sayısının şu andaki gereksinim duyulan gıda mühendisi sayısının çok üstünde olmasıdır. Bu ise

Prof. Aykut Aytaç

Hacettepe University Faculty of Engineering Food Engineering Department Member of Faculty

This issue can be dealt with from several aspects. Firstly, when addressed from the perspective of educational programmes, it can be seen that, today, some departments are still not subordinate to Faculties of Engineering. However, I do believe that contemporary food engineering education is required to be given at these faculties. Of course this should not remain on paper, and programmes should meet current needs.

gerek kamuda gerekse sektörde iş alanın daralmasına neden olmakta ve mezunlar bu konuda ciddi sıkıntılar yaşamaktadır. Özellikle kamu alanında diğer meslek gruplarına açılan kontenjanların göreceli gıda mühendisliğine göre fazla olması bu alanda ki sorunu daha da büyötmektedir.

Eğitimin yetkinliğini sorgulamak üzere yaptığınız çalışmalar var mı? Varsa sonuç sizlere neyi gösteriyor?

Bu konu ile ilgili olarak bazı bölümler MÜDEK/ABET kapsamında zaman zaman geri beslemeler yaparak kısıtlı da olsa veri almaktadırlar. Bu konuda özellikle mezunların ve sektördeki diğer paydaşların görüşleri önemli olmaktadır. Ancak bunlar daha çok bölümlerde kalmakta ve yayınlanmamaktadır.

Bunun dışında gerek kamu gerekse sektördeki çeşitli kişilerle zaman zaman kişisel görüşmelerim olmuştur. Sonuç olarak bölümler arasında bana göre yukarıda belirttiğim nedenlerden dolayı ciddi farklar bulunmakla birlikte hepsi gıda mühendisliği bölümünden mezun olmaktadır ve elbette ki bu alanda yetkindirler.

Bu kapsamda gıda mühendislerinin eğitimi ile ilgili eklemek istediğiniz başka bir konu var mı?

Bu konuda başta üniversiteler olmak üzere ilgili bütün paydaşların bir araya gelerek hem kısa de hem de uzun vadede bir yol haritası çıkartarak çözümler üretmesi gerekmektedir. Bu konuda atılması gereken ilk adım ülkemiz ihtiyaçlarının çok üzerinde gıda mühendisliği bölümünün açılmasının önüne geçilmesidir.



Prof. Dr. Nafiz Delen

**Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Bitki Koruma Böl. E. Öğretim Üyesi**

Bilindiği gibi, ziraat fakülteleri tarımsal üretimle ilişkili, değişik bölümler halinde eğitim ve öğretim yapmaktadır. Bu eğitim ve öğretim içeriğinde, doğrudan 'Gıda Güvenliği' isimli bir ders olmamakla birlikte, her bölüm kendi alanı içinde gıda güvenliği konusunu işlemekte ve geleceğin ziraat mühendislerini bu yönde bilgilendirmekte ve bilinçlendirmektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında çok önemli bir meslek dalı Ziraat Mühendisliği. Bu kapsamda, Türkiye’de ziraat mühendisliği eğitimi; geleceğin mühendislerini özellikle birincil üretimde gıda güvenliğini sağlamak üzere yeterli ve kaliteli bilgilerle donatıyor mu? Görüşlerinizi kısaca aktarır mısınız?

Bilindiği gibi, ziraat fakülteleri tarımsal üretimle ilişkili, değişik bölümler halinde eğitim ve öğretim yapmaktadır. Bu eğitim ve öğretim içeriğinde, doğrudan 'Gıda Güvenliği' isimli bir ders olmamakla birlikte, her bölüm kendi alanı içinde gıda güvenliği konusunu işlemekte ve geleceğin ziraat mühendislerini bu yönde bilgilendirmekte ve bilinçlendirmektedir. Örneğin Bitki Koruma Bölümü öğrencilerine, lisans ve lisansüstü programlar içeriğinde gıda güvenliği açısından; çevre bilinci, alternatif tarımsal savaşım yöntemleri, iyi tarım uygulamaları, pestisitler ve getirebilecekleri sorunlar, pestisitlerin bilinçli ve kontrollü kullanım biçimleri, mikotoksinlerin gıdalara bulaşma yolları, riskleri ve önlenmeleri gibi konularda eğitim verilmekte, tezler yaptırılmaktadır. Bahçe Bitkileri Bölümü’nde de gıda güvenliği, örneğin, 'Bahçe Ürünlerinin Muhafazası ve Pazarlanması', 'Kalite, Standartlar' gibi dersler içeriğinde ele alınmaktadır. Ziraat fakültelerinin diğer bölümlerinde de, örneğin hayvansal ürünler ve süt açısından gıda güvenliği ile ilgili riskler üzerinde, Bitki Sağlığı ve Bahçe Bölümlerinde olduğu gibi, durulmakta, tezler yaptırılmaktadır. Bunlara ek olarak, örneğin Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı ile Bahçe Bitkileri Bölümü 'Tarladan Sofraya İyi Tarım Uygulamaları' adlı bir projeyi de yürütmektedirler.

Yukarıdaki özet açıklamalardan ve örneklerden de anlaşılacağı gibi, ziraat fakültelerindeki öğrenim ve eğitim sürecinde, aldıkları bilgileri iyi ve tam bir biçimde sindirebilen, sentezleyebilen ve uygulama ile bağdaştırabilen ziraat mühendisleri konularında yeterli gıda güvenliği bilincine ve bilgisine sahip olabilmektedirler.

Eğitimin yetkinliğini sorgulamak üzere yaptığınız çalışmalar var mı? Varsa sonuç sizlere neyi gösteriyor?

Bu konuda yürütmüş olduğumuz yeni bir çalışma bulunmaktadır. Ancak çevremizdeki ziraat mühendisleri ile yaptığımız sohbetlerde ve gördüğümüz uygulamalarında, özellikle

Prof. Dr. Nafiz Delen

**Ege University Faculty of Agriculture, Plant Protection
Department Member of Faculty (retired)**

As known the agricultural faculties delivers education through different departments which concerns agricultural production. The curricula of this education does not cover any module on "Food Safety", however each department teaches on food safety and informs its students and increase their awareness on food safety.

le son yıllarda, gıda güvenliği bilincinin ziraat mühendisleri arasında artmakta olduğunu sevinerek söylemek isterim.

Bu kapsamda ziraat mühendislerinin eğitimi ile ilgili eklemek istediğiniz başka bir konu var mı?

İlk soruya yanıtımızda da değinildiği gibi, ziraat fakültelerinde tarımsal üretimle ilişkili değişik bölümler içeriğinde tarımsal eğitim yürütülmektedir. Farklı dersler içeriğinde olsa bile, ziraat fakültelerinin gıda ile ilişkili her bölümündeki öğrenciler gıda güvenliği konusunda yeterli eğitimi almaktadırlar ve bu konuda yeterli bilinci kazanmaktadırlar. Ancak, ziraat mühendisleriyle ilgili bazı iş alanlarındaki uygulamalar bazı sorunlara neden olabilecek niteliktedir. Çünkü resmi tarım örgütü, ziraat mühendislerinde bölüm eğitimine fazlaca itibar etmemektedir. Bu duruma örnek olarak, Bitki Koruma Bölümü mezunu ziraat mühendislerini vermek isteriz. 13 Aralık 2010 günü yürürlüğe girmiş olan '5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun EK- 2 Maddesi'nde, gıda güvenliği açısından pek çok sorunun kaynağı durumundaki tarım ilaçları ile ilgili işlerde, bölüm ve uzmanlık ayırımı yapılmamaksızın, tüm ziraat mühendislerinin çalışabileceği bildirilmektedir. Bu durum, pestisitlerin gıda güvenliği açısından risklerinin sürmesine yol açabilecek bir uygulamadır. Tıp eğitimi almış hekimler nasıl kendi uzmanlık alanlarında görev yapıyorlarsa, tarımda da aynı anlayış hakim olmalıdır. Böyle bir anlayış, gıda güvenliği sorunlarına da çözüm olacaktır.



Prof. Dr. Şakir Doğan Tuncer
**Veteriner Hekimler Derneği
Genel Başkanı**

Veteriner Hekimlik hayvan hastalıkları, halk sağlığı ve gıda güvenliği alanlarında etkin ve önemli bir meslek grubunu oluşturmaktadır. Bilindiği gibi çok sayıdaki zoonoz hastalığın (Brusella, Tüberküloz, BSE, Salmonelloz vb) kaynağını hayvansal gıdalar oluşturmaktadır. Bu nedenle, veteriner

hekimler sadece hayvan sağlığına yönelik değil halk sağlığına yönelik hizmet üretirler.

Prof. Şakir Doğan Tuncer

President of Turkish Veterinary Medical Association

Veterinary surgeons constitute a professional group which is effective and important in the fields of animal health, public health and food safety. As known, the sources of many zoonoses (Brucellosis, Tuberculosis, BSE, Salmonellosis, etc) are foods. For this reason, veterinary surgeons provide services not only in the field of animal health but also public health.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında çok önemli bir meslek dalı Veteriner Hekimlik. Bu kapsamda, Türkiye’de veteriner hekimlik eğitimi, geleceğin veteriner hekimlerini özellikle birincil üretimde ve hayvan hastalıkları ile mücadelede gıda güvenliği ni sağlamak üzere yeterli ve kaliteli bilgilerle donatıyor mu?

Veteriner Hekimlik hayvan hastalıkları, halk sağlığı ve gıda güvenliği alanlarında etkin ve önemli bir meslek grubunu oluşturmaktadır. Bilindiği gibi çok sayıdaki zoonoz hastalığının (Brusella, Tüberküloz, BSE, Salmonelloz vb) kaynağını hayvansal gıdalar oluşturmaktadır. Bu nedenle, veteriner hekimler sadece hayvan sağlığına yönelik değil halk sağlığına yönelik hizmet üretirler. Beş yıllık veteriner hekimliği eğitim-öğretiminde, üçüncü yıldan itibaren gıda ile ilgili dersler verilmektedir. Bu derslerde gıda hijyeni, gıda mikrobiyolojisi, gıda kimyası, et hijyeni, et muayenesi, et bilimi ve teknolojisi, süt hijyeni, süt teknolojisi, veteriner halk sağlığı gibi konular işlenmektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında özellikle birincil üretimde denetim ve kontrol önem taşımaktadır. Dolayısıyla, verilen eğitim sürecinde veteriner hekim adaylarının hayvan hastalıkları, hayvanlardan ve/veya hayvansal ürünlerden insanlara geçen hastalıklar ile koruyucu önlemler konusunda temel bilgilerle donatılması amaçlanmaktadır. Bu amaçla, özellikle gıda kaynaklı enfeksiyon ve intoksikasyonlardan sorumlu mikrobiyel, viral, paraziter etkenler ile bunların özellikleri, korunma ve kontrolüne yönelik bilgiler aktarılmaktadır. Ayrıca söz konusu gıdaların genel

özellikleri, üretim, muhafaza, bozulma yapıcı ve hastalık etkenleri ile bulaşması gibi konularda bilgiler verilmektedir. Et muayenesi, et hijyeni kapsamında ayrıntılı olarak işlenmekte, dolayısıyla kasaplık hayvanların kesim öncesi ve sonrası muayenelerinde karşılaşılabilecek hastalıklar, anormal durumların tanısı ve yürürlükteki mevzuata göre verilecek karar, uygulamalar ile ilgili güncel bilgiler aktarılmaktadır.

Eğitimin yetkinliğini sorgulamak üzere yaptığınız çalışmalar var mı? Varsa sonuç sizlere neyi gösteriyor?

Eğitimin yetkinliğini belirlemek için gerek dersin verilmesi gerekse dersi alan öğrenci açısından değerlendirmelerin yapılması gerekir. Lisans düzeyinde verilen eğitim, mevcut koşullar çerçevesinde yeterli olmakla beraber, eğitimin yetkinliğini daha da artırmak için özellikle uygulamaya yönelik koşulların iyileştirilmesi gerekir. Kuşkusuz bu hedefe ulaşabilmek için de kaynak aktarımının sağlanması da önem taşımaktadır. Türkiye’de eğitim ve öğretimin genel sorunları kapsamında fakülte sayısının artırılması, öğrenci sayısının fazlalığı eğitimde kaliteyi olumsuz yönde etkilemektedir. Fakültelelere düşük puanla öğrenci alınması öğrencinin kendini yetiştirmesi ve verilen bilgileri değerlendirebilmesi gibi konularda irdeleme yapılmasını gerektirmektedir.

Bu kapsamda veteriner hekimlerin eğitimi ile ilgili eklemek istediğiniz başka bir konu var mı?

Veteriner Hekimlik Eğitimi zor bir süreçte gerçekleşmektedir. Veteriner Hekimlik Eğitimi veren fakültelerin eğitimde bir örnekliğinin sağlanması yanında, verilen eğitim düzeyinin de benzer olması önemlidir. Biraz önce de belirtildiği gibi eğitimde uygulamaya ağırlık verilmesi, bunun için gerekli alt yapının tamamlanması gerekir. Bu bağlamda alt yapıları tamamlanmadan ve ülke ihtiyacı belirlenmeden yeni veteriner fakültelerinin açılması önlenmelidir. Bu sorun diğer meslekler için de geçerlidir. Bu olgu eğitim kalitesinin yükseltilmesi için en önemli konularının başında gelmektedir.



Necdet Buzbaş

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası - TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

Piyasaya arz edilecek gıda ürünlerinin insan sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı, çevre ve tüketicinin korunması, gıda sektörünün sağlıklı gelişebilmesi ve uluslararası pazarlarda ürünlerimizin yer alabilmesi için gıda güvenliği vazgeçilmez bir ön koşuldur. Türkiye Gıda

Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)’in “Türkiye’de üretilen gıda sanayi ürünlerinin ulusal ve uluslararası pazarlarda en tercih edilenler arasında olmasını sağlamak” şeklinde vaaz edilen vizyonu aslında tüm üyelerine gıda güvenliği sorumluluğunu kaçınılmaz kılmıştır.

Necdet Buzbaş

Chairman of the Executive Board- TÜGİS (The Food Processing Industry Employers’ Association of Turkey)

Food safety is a prerequisite for the safety of food placed on the market for human, animal and plant health as well as the protection of the environment and the consumer, for the development of food sector and for the access of our products to international markets. The vision of Turkish Food Industry Employers Syndicate (TUGİS), which is “to ensure that the food industry products produced in Turkey are one of the best preferred products in both the national and international markets” gives all its members the responsibility of ensuring food safety.

Piyasaya arz edilecek gıda ürünlerinin insan sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı, çevre ve tüketicinin korunması, gıda sektörünün sağlıklı gelişebilmesi ve uluslararası pazarlarda ürünlerimizin yer alabilmesi için gıda güvenliği vazgeçilmez bir ön koşuldur.

Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)'in "Türkiye'de üretilen gıda sanayi ürünlerinin ulusal ve uluslararası pazarlarda en tercih edilenler arasında olmasını sağlamak" şeklinde vaaz edilen vizyonu aslında tüm üyelerine gıda güvenliği sorumluluğunu kaçınılmaz kılmıştır.

5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yirmi ikinci madde 1nci fıkrası "Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmeciler kendi faaliyet alanının her şemasında bu kanunda belirtilen şartları sağlamak bunu doğrulamakla yükümlüdür" ifadesiyle tüm sorumluluğu üreticiye yüklemiştir.

Görüldüğü gibi bir yandan TÜGİS üyesi gıda şirketlerinin ortak gelecek öngörülerini, diğer yandan AB'ye uyum anlayışı içinde çıkartılan 5996 sayılı yasadaki zorunluluk gıda güvenliği konusunda tarladan çatala üretimin her aşamasında alınması gereken önleyici tedbirlerin belirlenmesi ve uygulayıcıların eğitilmesi disiplini kapsamaktadır.

Unutulmamalıdır ki, gıda zinciri çok renkli bir tayf gibi paydaş yoğunluğu içermektedir. Yem imalatçıları, çiftçiler (bitki, hayvan, su ürünleri üreticileri), gıda sanayicileri, kamu otoritesi, taşıma, dağıtım, satış noktaları ve nihayet tüketiciler bu yoğunluk içinde yer almaktadırlar.

Zincirin sağlamlığı en zayıf halkası kadar olabileceğinden

gıda güvenliğinin sağlanması tüm paydaşların çaba, katkı ve disiplin anlayışıyla sınırlı kalacaktır.

Gıda Sanayinin üstlendiği temel görev; tüketiciye ihtiyaç ve beklentilerini karşılayacak güvenilir gıda ürünleri sunmaktır.

Dolayısıyla gıda güvenliğinin ağırlıkla işletme içinde oluşturulduğunu söylemek pek de yanıltıcı olmaz.

Ülkemizdeki Gıda Sanayinin işletme büyüklükleri bakımından farklılıkları dikkate alındığında gıda güvenliği uygulamalarından alınan sonuçlardaki farklılıklar çok da sürpriz teşkil etmiyor. Bir başka deyişle büyük işletmeler bu konuda büyük yatırımlar yaparak kendi ihtiyaçları yönünde çalışanlarını eğitirken (in house eğitimler), birçok küçük işletme kayıt dışı çalışabilmenin rahatlığıyla gıda güvenliğini tanımazdan gelebiliyor.

Üyelerimiz, gıda güvenliği konusunda bir çok AB ülkesinden ileri düzeyde donanım ve insan gücüne sahiptirler. Gerek donanım ve gerekse İnsan gücünün eğitilmesi farklı bir maliyet getirir de gıda güvenliği sağlamanın bedeli olarak bu kaçınılmazdır. Tüketicilerin gıda ürünlerinde fiyat kısıtlaması yaparken bu noktayı her zaman hatırlamalarını öneririm.

TÜGİS olarak; sadece gıda güvenliğine yönelik bir çalışmamız olmamakla birlikte, gıda üreten bir işletmede gerekli meslek standartlarının oluşturulması yönünde projelerimiz var. Projeler, meslek standartlarının belirlenmesi, eğitim ve sertifikasyon süreçlerini de kapsıyor. Bu sertifika sahibi bir çalışan AB'de herhangi bir gıda işletmesinde de çalışabilecek yetkinliği kazanmış olacaktır.



Tuna Topçu
Kalite Sistem Grubu - Denetçi

Nasıl ki üniversiteler mesleki bilgiler yanında kişinin kendini geliştirmesi konusunda bir temel sağlamayı amaç ediniyorsa, Veteriner Hekimliği mesleğinin çalışma yelpazesinin son derece geniş olmasından dolayı sektörün birçok alanı ile bağlantılı birçok esasın bilgi verilmektedir. Her ne kadar üniversite amfilerinde alınan eğitim

çalışma hayatı içerisinde yetersiz kaldığı durumlar olsa da en azından konu ile ilgili kendini geliştirmek isteyenler için kaynaklara nereden ulaşacağını ve bu kaynaklardan faydalanma yollarını göstermesi anlamında son derece faydalı olduğunu düşünüyorum.

Tuna Topçu

Auditors of the Kalite Sistem Group

The universities provide a background to their student for their personel development in addition to the professional education. As the working are of veterinary profession is very broad, a lot of information concerning different field of sector is provided. Although the information provided during the education is sometimes not adequate during the professional life, the veterinary education provide the individual, who are willing to develop themselves in specific fields, background on how to reach the information they need and how to benefit from the information gathered.

1- Gıda güvenliğinin sağlanmasında çok önemli bir meslek dalı Veteriner Hekimlik. Bu kapsamda, siz sektörde görev yapmakta olan genç bir Veteriner Hekim olarak aldığınız eğitimi yeterli ve amaca hizmet eden bir eğitim olarak görüyor musunuz?

Türkiye'de Veteriner Hekimlik eğitimi; sizleri çiftlikten başlayarak gıda güvenliğini sağlamak üzere yeterli ve kaliteli bilgilerle donatıyor mu? Görüşlerinizi kısaca aktarır mısınız?

Bir Veteriner Hekim ve gıda sektörünün farklı alanlarında

görev almış biri olarak aldığım eğitimin sektör içerisinde ilerlememe destek verecek şekilde olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim.

Nasıl ki üniversiteler mesleki bilgiler yanında kişinin kendini geliştirmesi konusunda bir temel sağlamayı amaç ediniyorsa, Veteriner Hekimliği mesleğinin çalışma yelpazesinin son derece geniş olmasından dolayı sektörün birçok alanı ile bağlantılı birçok esasın bilgi verilmektedir. Her ne kadar üniversite amfilerinde alınan eğitim çalışma hayatı içerisinde yetersiz kaldığı durumlar olsa da en azından konu ile ilgili kendini geliştirmek isteyenler için kaynaklara nereden ulaşacağını ve bu kaynaklardan faydalanma yollarını göstermesi anlamında son derece faydalı olduğunu düşünüyorum.

Bazı durumlarda aldığımız dersler ile gıda sektörü ile ilgili birçok bilgiye ulaşıyoruz. Örnek vermek gerekirse Hayvan Besleme ve Yem Bilimi derslerimizde gıda üretimi elde edilen yan ürünleri hayvan yemi olarak kullanılan ürünlerin üretim prosesleri çok detaylı olmakla beraber öğretilmektedir.

Tabii farklı Veteriner Fakültelerinde bölgenin şartlarına göre eğitim olanakları ve verilen eğitimin yönelimi farklı olabiliyor. Bu anlamda en önemli konulardan bir tanesi de mesleki eğitimde standardizasyon yoluna gidilmesi.

Belki de Veteriner Fakültelerindeki en önemli eksiklerinden bir tanesi de mezun olan Veteriner Hekim birçok meslektaşımızın gıda üretim ve gıda güvenliği konularında çalışacak ve hayatlarını bu yönde idame ettirecek olmalarına rağmen, okul içerisinde birçok öğrenciye gıda ile ilgili ders-

lerin temel dersler değil de, mezun olmak için mecburen okunan seçmeli derslermiş gibi empoze edilmesi.

Gıda sektöründe çalışmaya başladığımda kendi çevrem dahi bana "Aaa sen neden et firmasında çalışıyorsun sen Veteriner Hekim değil miydin?" şeklinde sorularla sıklıkla karşılaşırıyordum. Oysaki özellikle hayvansal kaynaklı gıda üretimi konusunda gerek yasal çerçevede gerek uygulamada yoğun miktarda Veteriner Hekim meslektaşımız çalışmaktadır. Günümüzde birçok Avrupa ülkesinde Veteriner Hekim denildiğinde hayvan sağlığı ile gıda güvenliği konuları aklı gelmekle beraber ülkemizde Veteriner Hekimler Sadece Hayvan sağlığında görev alan bir meslek grubu olarak tanınıyor.

Aldığınız eğitimle ilgili tespit ve düşüncelerinizi aktarmanızı sağlayan bir sistem var mı? Bu sistem nasıl olmalı?

Şu an için eğitim sistemimiz ile ilgili düşünce ve fikirlerimizi aktarmamıza olanak sağlayan Veteriner Hekimleri Birlikleri, Veteriner Hekimleri odalarının ve Veteriner Fakültelerinin açmış olduğu internet siteleri ve forumlar dışında ortak bir veri tabanı sistemi bildiğim kadarı ile mevcut değil. Ancak günümüz teknolojisini göz önüne alarak tüm meslektaşlarımızı bir ortak noktada toplanabileceğini ve tecrübeleriyle birbirlerine ışık tutabileceğini düşünüyorum. Gıda sektöre yeni atılan veya sektör içerisinde alan değiştiren arkadaşlarında faydalanabileceği bir sistem olması son derece yararlı olur aslında



Özgür Yayla
Gıda Mühendisi

4 yıldır özel sektörde çalışıyorum. Bizler sanayisi ürünlerinin tüketiminin kaçınılmaz olarak ve hızla arttığı bir dönemde yaşıyoruz. Böyle bir dönemde gıda üretim süreçlerini başından sonuna kadar gıda güvenliği ve mühendislik bakışını birleştirecek bir eğitim alıyoruz. Aldığım eğitimin beni yeterince donanımlı ve olabildiğince yetkin yetiştirdiğini düşünüyorum. Türkiye geneli açısından baktığımızda da meslektaşlarımızın yeterli eğitimi aldıklarına inanıyorum.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında çok önemli bir meslek dalı Gıda Mühendisliği. Bu kapsamda, siz sektörde görev yapmakta olan genç bir Gıda Mühendisi olarak aldığınız eğitimi özellikle birincil ürün üretiminde yeterli ve amaca hizmet eden bir eğitim olarak görüyor musunuz?

4 yıldır özel sektörde çalışıyorum. Bizler sanayisi ürün-

Özgür Yayla - Food Engineer

I am working at private sector for 4 years. We are living in an era that consumption of food sector produces inevitably increasing. In such a period, we, food engineers, are educated in a way to integrate food safety and engineering perspectives throughout food production processes. I believe that I am educated competent and experienced enough to cope with the requirements of the sector. I also believe that my colleagues through out the country have received adequate education as well.

lerinin tüketiminin kaçınılmaz olarak ve hızla arttığı bir dönemde yaşıyoruz. Böyle bir dönemde gıda üretim süreçlerini başından sonuna kadar gıda güvenliği ve mühendislik bakışını birleştirecek bir eğitim alıyoruz. Aldığım eğitimin beni yeterince donanımlı ve olabildiğince yetkin yetiştirdiğini düşünüyorum. Türkiye geneli açısından baktığımızda da meslektaşlarımızın yeterli eğitimi aldıklarına

inaniyorum. “Gıda Mühendisliği” adı altında 30 yılı aşkın bir eğitim deneyimine ulaştı Türkiye. Zaten başlangıçta da kurucu bölümlerin köklü diğer mühendislik dalları olduğunu düşünürsek bu konuda çok şüphem yok. Ancak son yıllarda çok sayıda yeni bölüm açıldı. Bu büyümenin kontrolsüz ve hazırlıksız olduğuna inanıyorum. Tüm arkadaşlarımız için tüm bölümlerde aynı eğitim imkanlarının sağlanması için yeterli alt yapının tesis edildiğinden emin değilim. Okuyan arkadaşlarımızın ve ilgili bölümlerdeki öğretim üyelerimizin iyi niyet ve canla başla yaptıkları çalışmaları bu yorumumdan ayrı tutuyorum.

Aldığınız eğitimle ilgili tespit ve düşüncelerinizi aktarmanızı sağlayan bir sistem var mı? Bu sistem nasıl olmalı?

Aldığımız eğitimin nasıl olması gerektiği ile ilgili temel görüşüm Mühendislik bakış açısını yitirmeyen bir eğitim modelidir. Evlerimizde yaptığımız ürünleri paketlenmiş son ürün olarak sunan bir mekanizmada üretim yapmak ve tüm diğer süreçleri yönetmek bir mühendislik işidir. Bir anlamda meslektaşlarımızın aslında “Mühendis” olduklarını ama Gıda Güvenliği bilgisi bakımından en donanımlı mühendisler olmaları gerektiğini düşünüyorum. Tıpkı yapı konusunda uzman meslektaşlarımızın İnşaat Mühendisliği yapmaları gibi bizler de Gıda konusunda yetişmiş mühendisleriz. Bu noktada eğitimde hangi başlıklarda dersler

verildiğinden daha önemli olan şudur: Öğrenciler ileride de karşılaşacakları konuyu öğrenip yorumlayabilecek bir analitik bakışa ulaşabiliyorlar mı? Biz temelde tasarlayan, analiz eden, problem çözen ve süreç iyileştiren işler yapıyoruz. Dolayısı ile hemen hemen hiçbir problem aynı biçimde tekrar etmeyeceğine göre belirli konuların ezberine dayanan bir eğitim mühendislik eğitimi yeterli bir eğitim olmayacaktır. Belki çoğumuz okuldaki ders konularımızı zamanla unutacağız. Ancak o bilgileri yeniden üretmek, başka türlü kullanmak ya da yeni bir konuyu öğrenmek gerekirse işte asıl bunun için donanımlı olmak gerek.” Balık tutmayı öğrenmek” hikayesi gibi, mühendislik konularını ezberletmektense, mühendis bakışını kazandıran bir eğitim yeterli donanımı sağlayacak ve bu donanımı ileride de geliştirme şansı sunacaktır.



Murat Diktaş
Ziraat Mühendisi

Tarımsal ürünleri yetiştirirken mutlaka sağlıklı ürünler elde etmek için çaba sarfetmeliyiz. Bu verimi doğrudan etkilediği gibi, hastalıklılarla ve zararlılarla bulaşık ürün diğer sağlam ürünlerinde yok olmasına, oluşacak ortamda zararlı mikroorganizmaların üremesine sebebiyet verecektir.

Murat Diktaş
Agricultural Engineer

We have to put all our efforts to ensure that agricultural produces are safe and healthy. Otherwise, the yield would be adversely affected and diseases and pests would contaminate the safe products.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında çok önemli bir meslek dalı Ziraat Mühendisliği. Bu kapsamda, siz sektörde görev yapmakta olan genç bir Ziraat Mühendisi olarak aldığınız eğitimi özellikle birincil ürün üretiminde yeterli ve amaca hizmet eden bir eğitim olarak görüyor musunuz?

Aldığınız eğitimle ilgili tespit ve düşüncelerinizi aktarmanızı sağlayan bir sistem var mı? Bu sistem nasıl olmalı?

Tarımsal ürünleri yetiştirirken mutlaka sağlıklı ürünler elde etmek için çaba sarfetmeliyiz. Bu verimi doğrudan etkilediği gibi, hastalıklılarla ve zararlılarla bulaşık ürün diğer

sağlam ürünlerinde yok olmasına, oluşacak ortamda zararlı mikroorganizmaların üremesine sebebiyet verecektir.

Biz sağlıklı ürünler yetiştirmek için elimizden geleni yapmalıyız; Kültürel önlemler, kimyasal mücadele gibi. Tabi bu kimyasal mücadele yaparken hasatla son ilaçlama arasındaki süreye dikkat etmemiz gerekir. Böylelikle kalıntı sorunu olmayan sağlıklı ürünler elde edebiliriz.

Bu nedenle kimyasal mücadele ile ilgili olarak tavsiyelerimizi yaparken o üründe tavsiyesi olmasını, MRL değerleri, hasatla son ilaçlama arasındaki süre vb gibi kriterleri dikkate alarak yapmaktayız.

Gıda Güvenliği ve Eğitim hakkında sektör ne düşünüyor?

What the Food Sector thinks about food safety and training?



Tuğba Çoşar
Coca-Cola Avrasya, Afrika, Hindistan, Asya ve Güney Pasifik Grup Denetleme Müdürü

Küreselleşme ve uluslararası ticaretin yaygınlaşması ile gıda ürünlerinin kaynağından üretimine, nakliyesinden tüketimine kadar uzanan halkada gıda güvenliğini arttırmak ve risklerini azaltmak konusunda bir takım değişikliklerin yapılması ve daha kalıcı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Tuğba Çoşar

Eurasia and Africa Group & South Pacific and ASEAN Audit Group Manager of the Coca-Cola Company

It became an obligation to make some changes in the system and take permanent measures to improve food safety and reduce risks in the food chain that covers the sources of foods, their production, transport and consumption, in the globalizing world with and increasing international trade.

Küreselleşme ve uluslararası ticaretin yaygınlaşması ile gıda ürünlerinin kaynağından üretimine, nakliyesinden tüketimine kadar uzanan halkada gıda güvenliğini arttırmak ve risklerini azaltmak konusunda bir takım değişikliklerin yapılması ve daha kalıcı önlemlerin alınması zorunluluk haline gelmiştir.

Bunların en başında şirketimizin de eğitim politikasında yer almakta olan, gerek kendi firmamız içerisinde gerekse

de firmamızın dışında, gıda zincirinin her halkasında yer alan tedarikçiler ve onların uzantıları olmak üzere gıda güvenliği konusunda tecrübeyi artırma ve bilgiyi paylaşma ve geliştirme yer almaktadır.

Gıda güvenliği konusunda, tüm gıda firmaları için geçerli olan en önemli unsur gıda güvenliği yönetim sisteminin şirket içinde etkin ve başarılı bir şekilde yerleştirilmesi ve uygulanmasıdır.

Sirketlerin gıda güvenliği politikasının performansi, elemanların gıda güvenliği konusundaki yeterlilikleri ile doğru orantılıdır.

Elemanların gıda güvenliği konusunda eğitimleri ve bilinclendirilmeleri kadar yerel yetkililer ve uygulanabilir gıda güvenliği gereklilikleri konusunda da eğitimleri gıda güvenliği programlarının başarılı olarak yerleştirilmesi ve yürütülmesi konusunda son derece etkindir.

Elemanların gıda güvenliği konusunda eğitimlerinin başlangıç noktası olarak gıda güvenliğinin temel öğelerinin anlaşılmasının sağlanmasıdır. Bunlar şunları içermektedir;

- Tedarik zincirinin her bir halkasında yer alan aktivite-lerin tüketici üzerindeki potansiyel etkisinin anlaşılması
- Gıda güvenliği konusunda bilimsel eğitimlerin sağlanması (mikrobiyoloji alanındaki eğitimler gibi)
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin yerleştirilmesinin önemi ve faydalarının anlaşılması
- Tedarik zincirinin her halkasında uygulanabilir GAP (Good Agricultural Practices), GMP (Good Manufacturing Practices) ve GDP (Good Distribution Practices)'nin

gerekliliklerini anlamak

- HACCP method konusunda bilinclendirme

Coca-Cola firması olarak, gıda güvenliği konusunda elemanların gelişimi ve eğitimi gıda kalite ve güvenliği programlarının başarılı bir şekilde uygulanmasının odak noktasında yer almaktadır.

Sirketimizde tedarik zincirinin her halkasında görev yapan elemanların gıda güvenliği yeterliğinin artırılması için gerek gıda güvenliğinden sorumlu elemanların, gerekse kalite müdürlerinin gıda güvenliği konusunda düzenlenen konferanslara katılmalarına, GMP, HACCP, risk değerlendirmeleri ve ISO 22000/PAS 220 eğitimlerine katılıp bu konularda yeterliliklerinin artırılmasına olanak sağlanmıştır.

Coca-Cola olarak faaliyet gösterdiğimiz dünya üzerindeki tüm üretim fabrikalarımızda, satış ve dağıtım alanlarında, operasyonun ve gıda güvenliği zincirinin her halkasında görev yapan elemanların gerek şirket bünyesinde gerekse şirket dışında düzenlenen gıda güvenliği konusundaki eğitimlere katılmaları sağlanmıştır ve sağlanmaktadır.



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

Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik her türlü tehlikenin ortadan kaldırılması için alınan önemlerin tamamı Gıda Güvenliği kavramını oluşturur. Gıda güvenliğinin sağlanması için ilk üretim noktasından sofraya kadar olan tüm aşamalarda, hijyenik ortamın sürekli olarak sağlanması en önemli unsurlardan biridir.

Fezal Belgin

Belkim Chemical Substances - Chemist

The measures taken to avoid the physical, chemical and microbiological hazards in food constitute the food safety concept. One of the most important elements of ensuring food safety is to provide hygienic conditions at all stages from production to the consumption.

Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik her türlü tehlikenin ortadan kaldırılması için alınan önemlerin tamamı Gıda Güvenliği kavramını oluşturur. Gıda güvenliğinin sağlanması için ilk üretim noktasından sofraya kadar olan tüm aşamalarda, hijyenik ortamın sürekli olarak sağlanması en önemli unsurlardan biridir. Buna yönelik olarak, tüm gıda proses tesislerinin Gıda Hijyeni konusunda bilinçli bir hijyen planını kesintisiz uygulamaları önem arz etmektedir. ISO 22000 uygulamalarına paralel olarak her işletmenin ihtiyacına yönelik hijyen planlarının hazırlanmasının yanı sıra, uygulamayı yapacak elemanların teorik ve pratik uygulama eğitimlerini almış olmaları ve bu eğitimlerin periyodik olarak tekrarlanması gerekmektedir.

Firmamız Gıda güvenliğinin sağlanması konusunda önemli bir yeri olan ortam ve eleman hijyeni konusunda, hizmet verdiği iş ortaklarının ihtiyacına yönelik hijyen planları hazırlamakta, çalışan personele hijyen eğitimini modern teknikler kullanarak vermektedir. Ayrıca temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları ile ilgili işbaşı eğitimleri ile doğru hijyen kimyasalının doğru yerde doğru yöntemle ve de etkin ve ekonomik bir şekilde uygulanması konusunda eğitimler vermektedir. Hizmet verdiğimiz iş ortaklarımıza sunduğumuz gıda hijyeni eğitimlerimiz ile müşterilerimizin çalışanlarını kişisel hijyen ve temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları hakkında bilgilendirerek müşterilerimize gıda güvenliği uygulamalarında destek olmaktayız.



Hikmet Toksöz
Anadolu Restoran İşletmeleri
Ltd. Şti. - McDonald's Türkiye
Kalite Güvence Müdürü

MC Donald's McDonald's restoranlarında kariyer ve eğitim planlarında da gıda güvenliğinin önceliği ilk sıradadır. McDonald's restoranlarında çalışmaya başlayan herkes gıda güvenliği ile ilgili eğitimleri almak ve bu konularla ilgili sınavlardan başarı ile geçmek zorundadır

Mcdonald's'ta Gıda Güvenliği herşeyden önce gelir.

McDonald's, bugün itibarı ile dünyada 120'den fazla ülkede, 30.000'in üzerinde restoran ile günde yaklaşık 62 milyon kişiye, Türkiye'de ise 160'dan fazla restoran ile günde yaklaşık 220 bin kişiye hizmet sunuyor. Dünyada 56 yıllık geçmişli olan ve günde milyonlarca kişiye hizmet sunan McDonald's için asla ödün verilmeyecek bir konu, ürünlerin kalitesidir. McDonald's kalite anlayışının temelinde de gıda güvenliği yatar. Gıda güvenliği ve hijyen konularında sektörüne öncülük eden McDonald's'ın başarısının ardında, tüm dünyada taviz vermeden uyguladığı kalite, servis ve temizlik ilkeleri yatmaktadır.

McDonald's restoranlarında kariyer ve eğitim planlarında da gıda güvenliğinin önceliği ilk sıradadır. McDonald's restoranlarında çalışmaya başlayan herkes gıda güvenliği ile ilgili eğitimleri almak ve bu konularla ilgili sınavlardan başarı ile geçmek zorundadır.

İşe yeni başlayan tüm çalışanlar güvenli yiyecek tanımı ve üretiminde dikkat edilmesi gereken 7 altın kural hak-

Hikmet Toksöz

Quality Assurance Manager of Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. - McDonald's Turkey

Food safety is always the priority of McDonald's restaurants for both career and training planning. Every single staff to be employed at McDonald's shall take food safety trainings and pass the relevant tests.

ında; bilgilendirilip uygulamaları takip edilerek geri bildirimlerde bulunulur.

Güvenli yiyecek üretiminde dikkat edilmesi gereken 7 altın kural :

1. Prosedürleri takip edin,
2. Ellerinizi yıkayın ve temiz olun,
3. Sağlığınızı koruyun,
4. Çapraz bulaşmayı önleyin,
5. Ellerinizdeki kesik ya da yaraları kapatın,
6. Sürekli temizlik yapın ve sanitize edin,
7. Daima haberleşin.

Ayrıca, Restoran Müdürü seviyesine kadar yükselen çalışanlarımız 5 ayrı kursa daha katılarak, gıda güvenliği konularında da bilgilendirilip sınavlarını başarı ile geçmeleri gerekiyor. Restoran Vardiya Müdürlüğü seviyesine terfi eden çalışanlarımız her vardiyada uyguladıkları Güvenli Yiyecek Kontrol Listesi sayesinde misafirlerimize sunulan yiyeceklerin tüm Güvenli Yiyecek kontrollerini yapıyorlar. Güvenli Yiyecek Kontrol Listesi ile restoranlarımızdaki tüm Kritik Kontrol Noktalardaki ölçümler kalibre edilmiş ekipmanlar ile yapılıyor.

Tüm bu eğitimler ve uygulama takipleri yardımıyla gıda güvenliği risklerimizi minimize ediyoruz.



Altan Sekmen
HAVI Lojistik Türkiye Genel
Müdürü

HAVI Lojistik Ailesi olarak çalışanlarımızın kariyer gelişimlerine önem veriyoruz. Ayrıca gıda güvenliğinin temel unsurunun insan olduğu bilinciyle; operasyonel süreçler, iş güvenliği ve iş tanımları gereği olan prosedürel eğitimler ile birlikte, gıda güvenliği ana başlığında da eğitimler vermekteyiz.

HAVI Lojistik Ailesi olarak çalışanlarımızın kariyer gelişimlerine önem veriyoruz. Ayrıca gıda güvenliğinin temel unsurunun insan olduğu bilinciyle; operasyonel süreçler, iş güvenliği ve iş tanımları gereği olan prosedürel eğitimler ile birlikte, gıda güvenliği ana başlığında da eğitimler vermekteyiz.

Altan Sekmen

Managing Director of the HAVI Logistics Turkey

As HAVI Logistics family, we give great importance to professional development of our employees. Furthermore, with the awareness of that the primary element of food safety is human, we are delivering trainings on operational processes, safety at work and other procedural trainings that are required by the work definitions, as well as trainings on food safety.

Gıda güvenliği eğitimlerinde; soğuk zincirin önemi, gıdanın uygun koşullarda depolanması, mal kabul standartları, HACCP kuralları ve kriterleri, hijyen kuralları, tesis güvenliği anlatılmakta; gıdanın araçlarımız ile taşınmaya veya dağıtım merkezlerimizde mal kabulünden başlayarak son noktaya kadar kontrol süreçleri detaylı bir şekilde

paylaşılmaktadır.

Çalışanımızın işe ilk başladığı gün itibarıyla eğitimler de başlamaktadır. Oryantasyon programlarının içeriğinde gıda güvenliği başlığı altında pek çok eğitim yer almaktadır. Ayrıca; her yıl düzenli olarak tüm çalışanlarımıza “gıda güvenliği” eğitimleri verilmektedir. Personelimizin yıllık izin dönüşlerinde ve uzun süreli sağlık raporları almasının ardından işe dönüşünün ilk gününde; bu eğitimlerin özeti hatırlatma olarak tekrarlanmaktadır.

Gıda güvenliği konusundaki eğitimlerimiz sadece bu başlıkla sınırlı kalmayıp; gıda güvenliğini direkt ya da dolaylı olarak etkileyen diğer başlıkları da kapsamaktadır. Mesela kişisel hijyen, HACCP gibi eğitimlerimizi de her yıl düzenli olarak geliştirilmiş versiyonları ile tüm çalışanlarımıza verilen eğitimlere örnek gösterebiliriz.

Tüm bu eğitimlere ek olarak, operasyon yöneticilerimiz

düzenli aralıklarla sevkiyatlarımıza iştirak etmekte ve verilen eğitimlerin uygulamalarını sahada incelemektedirler. Sevkiyat esnasında görülen fırsatlar; gerek sevkiyat esnasında, gerekse de şirketimizde fırsat eğitimleri olarak çalışanlarımıza birebir olarak hatırlatılmaktadır. Ayrıca operasyon yöneticilerimiz; şoförlerimizin çalışma anlarında yanlarında olarak onların araç kullanmalarına, araç kullanırken dikkat etmeleri gereken konulara, soğuk zincirin önemine, gıda güvenliği bilinçlendirmelerine kadar birçok konuda eğitimler vermektedirler.

Eğitimlerimizde yüz yüze eğitim, el kitapçığı ve video gibi yardımcı materyallerden yararlanılmaktadır. Araçlarımızda ve dağıtım merkezlerimizde asılı olan planlar, prosedürler, eğitim notları, tablolar aracılığıyla; gıda güvenliğinin çalışanlarımız tarafından benimsenmesine yardımcı olmaktayız.



Nerma Gökçe
ISACert Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı

Gıdanın güvenliği tarladaki üründen başlayarak tüketim anına kadar gıdanın sağlığa zarar vermeyecek şekilde korunması suretiyle sağlanabilir. Bir gıda ürününün tüketime hazır hale gelene kadar geçirdiği ekim, hasad, depolama, işlenme, ambalajlanma, tüketime sunum, satın alınan ürünün

saklanması, pişirilmesi ve tüketilmesi evrelerinde ürünün güvenliğinin sağlanabilmesi ancak bu süreçlerde görev alan bireylerin, ürünün güvenliğini nasıl koruyacaklarını bilmeleri ile mümkündür.

Gıdanın güvenliği tarladaki üründen başlayarak tüketim anına kadar gıdanın sağlığa zarar vermeyecek şekilde korunması suretiyle sağlanabilir. Bir gıda ürününün tüketime hazır hale gelene kadar geçirdiği ekim, hasad, depolama, işlenme, ambalajlanma, tüketime sunum, satın alınan ürünün saklanması, pişirilmesi ve tüketilmesi evrelerinde ürünün güvenliğinin sağlanabilmesi ancak bu süreçlerde görev alan bireylerin, ürünün güvenliğini nasıl koruyacaklarını bilmeleri ile mümkündür. Zira eğer yukarıda sözü edilen işlemlerden birinde görev alan bir bireyin bilgi eksikliği sonucu bir ihmal yaşanır ve ürün sağlığa zararlı hale dönüşürse yapılan iş ve bu üretim sürecinde görev almış olan tüm çalışanların emeği boşa gitmiş olur. O nedenle gıda güvenliğinde en önemli faktör tüketici de dahil olmak üzere tüm çalışanların topyekun eğitimidir. Gıda güvenliği algısı ve tüketici bilinci gelişmiş toplumlarda kendisi de bir gıda tüketicisi olan sektör çalışanının konuya gösterdiği özen nedeniyle gıda

Nerma Gökçe

Chairman of the Executive Board of the ISACert Turkey
Food safety can only be ensured by protection of food, from its production at the farm to its consumption, with a view to avoid adverse health effects. Ensuring the safety of food at all stages from production to consumption, such as planting, harvesting, storage, processing, packaging, placing on the market, storage of purchased food, cooking, preparation and consumption, is only possible if the individuals involved at all these stages are informed on the ways of protection.

kaynaklı riskler kontrol altına alınabilmekte, gıda kaynaklı hastalık ve ölümler en aza indirilebilmektedir. Gıda güvenliği temel bilgilerinin sektör çalışanları ve tüketici nezdinde doğru algılanması toplumun tüm bireylerinin ortak hedefi olmalıdır.

Gıdanın hijyenik olarak tüketiciye ulaşabilmesi için tarladan başlayarak sistemi bütün olarak ele alan ve mevcut sistem içinde üretim kalitesinin belli normlara uygun hale getirilmesi için gerekli hizmetleri bütünsel olarak veren grup şirketlerimizde bilimsel bakış açısı esastır. Öncelikle personelimizin bilgi birikimine ve sürekli gelişimine katkıda bulunmayı ilke edinmiş olan kurumumuz hizmet verdiğimiz gıda, ambalaj ve yem sektörlerinin her türlü teknik alt yapı ve kalite eğitimlerini bireysel ve kurumsal olarak ülkemizde ve 13 yabancı ülkede gerçekleştirmekte; bu yolla gıda konusunda bilgi ve bilinç düzeyinin artırılmasına katkıda bulunmaktadır.

Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı üzerine bir AB Projesi: F⁴ESL



Türkiye'den Kalite Sistem Grubunun koordinatörlüğünü yapmakta olduğu AB projesi F⁴ESL - Tarladan Çatala Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı Eğitimi Programı, AB Gıda Güvenliği mevzuatını konu alan gıda zincirinde yer alan tüm paydaşlar için mesleki eğitimi amaçlayan gelişmiş bir online eğitim programıdır. F⁴ESL, gıda sektöründeki tüm uzmanlık alanları için ilgili AB yönetmeliklerini kapsayarak "tarladan çatala" gıda güvenliği yaklaşımı ile mevzuat boşluklarını doldurmayı hedeflemektedir. Eğitim programının içeriği 5 ayrı modül ve 35 dersten oluşmaktadır. İkinci dönemi halen devam eden ve sektörden yoğun bir ilgi gören F⁴ESL projesi, Kasım 2011 sonunda resmi olarak tamamlanacaktır.

An EU Project on European Food Safety Legislation: F⁴ESL
F⁴ESL - From Farm to Fork European Food Safety Legislation Training Programme, which is coordinated by Kalite Sistem Group from Turkey, is an innovative and integrated online training programme on EU Food Safety Legislation ensuring vocational education for stakeholders of food chain. It aims to fill the legislation gaps for each profession working in food sector with a common "from farm to fork" food safety approach covering all related EU regulations. The curriculum of F⁴ESL training programme is consisted of 5 module and 35 lectures. The 2nd session of F⁴ESL, which has drawn intense interest from food sector, has been continuing and the Project is going to finish at the end of November 2011.

Türkiye'den Kalite Sistem Grubunun koordinatörlüğünü yapmakta olduğu AB projesi F⁴ESL - Tarladan Çatala Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı Eğitimi Programı, AB Gıda Güvenliği mevzuatını konu alan gıda zincirinde yer alan tüm paydaşlar için mesleki eğitimi amaçlayan gelişmiş bir online eğitim programıdır. Avrupa Komisyonu Hayatboyu Öğrenme Programları (LLP) altında yer alan Leonardo da Vinci Programı kapsamında gerçekleştirilen bir yenilik transferi projesi olan F⁴ESL projesi, Avrupa Tarımsal Mevzuat Uzaktan Eğitim Modülü projesinden (SK/01/B/F/PP-142 243) transfer edilmiştir.

Türkiye ve beş Avrupa Birliği üye ülkesi, gıda güvenliği mevzuatı ve uzaktan eğitim teknolojisi ile ilgili bilgi ve deneyimlerini paylaşmak için Kalite Sistem Grubu koordinatörlüğü altında bir araya gelmiştir. Avrupa Birliği, kurumların bu çabalarını desteklemek için, "Leonardo da Vinci" programı çerçevesinde projeye (2009-1- TR1-

LEO05-08647) fon sağlanmasına karar vermiştir.

AB otoriteleri tüketici taleplerine ve tüketicilerin güvenilir ve kaliteli gıdaya ulaşım haklarına öncelik vererek "tarladan çatala" yaklaşımına dikkat çekmektedir. Bu yaklaşımda başarılı olabilmek için, gıda zinciri ile birlikte etkili ve efektif gıda kontrol sistemi oluşturulmalı ve uygulanmalıdır. Bu noktada, Gıda Güvenliği Mevzuatı gıda güvenliğini sağlamak için çok önemli role sahiptir.

F⁴ESL, gıda sektöründeki tüm uzmanlık alanları için ilgili AB yönetmeliklerini kapsayarak "tarladan çatala" gıda güvenliği yaklaşımı ile mevzuat boşluklarını doldurmayı hedeflemektedir. Eğitim programının içeriği 5 ayrı modül ve 35 dersten oluşmaktadır:

Modül 1: Giriş

Modül 2: Ürüne Yönelik Mevzuat

Modül 3: Prosese Yönelik Mevzuat

Modül 4: Etiketleme

Modül 5: Kamu Uygulamalarına Yönelik Mevzuat

Gıda mevzuatı incelendiğinde birçok tüzük ve direktif içerdiği görülmektedir. Bunları birer ağaca benzetirsek ormanı bütünüyle görebilmenin önemi ortaya çıkmaktadır. İşte bu noktada F⁴ESL eğitiminin en önemli amacı katılımcılara ormanı bütünüyle gösterebilmektir. Mevzuat ve yönetmelikleri okumak ve anlamak oldukça zor olduğundan, F⁴ESL eğitiminde basit ve anlaşılabilir bir dil kullanılmıştır.

6 Farklı ülkeden 11 uzman kuruluş ortaklığıyla gerçekleştirilen projede ortaklar: Kalite Sistem Grubu, Slovakya Ziraat Üniversitesi, Castilla ve Leon Tarımsal Teknoloji Enstitüsü, Ofis- fr Bilişim İletişim Danışmanlık, Gıda Güvenliği Derneği, Accent Danışmanlık, Sitem Kalite Yönetimi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı - Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü (sessiz ortak), Letonya Tarım Bakanlığı - Gıda ve Veterinerlik Servisi (sessiz ortak), Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (sessiz ortak) ve Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği (sessiz ortak)'dır. Eğitim içeriğinin danışmanlığını ise Wageningen Üniversitesinden Prof. Bernd van der Meulen gerçekleştirmiştir.

Projenin hedef grupları şu şekildedir:

- Gıda üreticileri ve işleyicileri
- Resmi denetçiler/kontrolörler
- Gıda ve gıda güvenliği ile ilgili birlik, oda ve dernek üyeleri
- Yerel organlar
- İthalatçılar & İhracatçılar

- İlgili bölümlerden mezun ve ilgili bölümde eğitim gören son sınıf öğrencileri

F⁴ESL projesi her biri iki ay süren iki ayrı pilot eğitim dönemi ile ücretsiz olarak tüm dünyadan katılımcılara sunulmuştur. Eğitim sonunda sınavlardan belirli bir başarı oranını yakalayan katılımcılara F⁴ESL sertifikası verilecektir. Programın sadece İngilizce dilinde gerçekleştirilen 1. eğitim dönemi 3 Nisan 2011 tarihinde başlamış ve 3 Haziran 2011 tarihinde sona ermiştir. İngilizce, Bulgarca ve Türkçe olmak üzere 3 dilde gerçekleştirilen ve 13 Haziranda başlamış olan 2. eğitim dönemi ise 15 Ağustos tarihinde sonlanmıştır.

47 Farklı ülkeden 2200'den fazla kişinin başvurduğu F⁴ESL eğitim programının 1. döneminde katılımcıların ülkesel dağılımında Türkiye, Bulgaristan, Letonya ve Slovakya'nın başvuru yoğunluğu göze çarpmıştır. Yine programın 1. dönemine ilgi gösterenlerin büyük bir çoğunluğunun gıda mühendisi, gıda teknikeri ve veteriner hekimi olduğu görüşmüştür. Eğitime başvuranların yaş ortalaması araştırıldığında ise 25-35 yaş aralığının daha fazla olduğu dikkati çekmiştir.

İkinci dönemi halen devam eden ve sektörden yoğun bir ilgi gören F⁴ESL projesi, Kasım 2011 sonunda resmi olarak tamamlanacak ve Avrupa Birliğine raporlanacaktır.

Proje hakkında ayrıntılı bilgi için www.f4esl.eu adresine ulaşabilir ya da F⁴ESL Koordinasyon Ofisi ile iletişime geçebilirsiniz (info@f4esl.eu).



Gıda Alerjisi



Gıda Bilimi ve Teknolojisi Uluslararası Birliği (IUFOST)
Bilimsel Bilgilendirme Bülteni, Mart 2009

Gıda alerjisi günümüzde önemli bir gıda güvenliği sorunu olarak görülmektedir. Gıda imalatçıları tarafından;

- gıdanın, başlıca alerjenlerin içeriğine karışmasını mümkün olduğunca önleyecek şekilde formüle edilmesi,
- gıdanın yabancı alerjenler ile çapraz bulaşmasını önlemek amacıyla hammaddelerin ve üretim hatlarının ayrılması, üretim programlarının ve temizleme prosedürlerinin bu konuyu dikkate alınarak organize edilmesi,
- tüm personelin gıda alerjenlerinin nedenleri ve alınacak önlemler hakkında bilgilendirilmesi,
- muhtemel alıcılara bir üründe bulunan veya bulunması muhtemel alerjenlerle ilgili uyarı sunulması,
- alerjen bulaşmış olan ve üzerinde uyarı bulunmayan gıdaların geri çağırılması ile ilgili uygun sistemlerin kurulması konularında azami dikkatin gösterilmesi gerekmektedir:

Gıda alerjenleri, aslında mikrobiyel veya kimyasal gıda zehirlenmeleri, fizyolojik hoşnutsuzluk, alerjik olmayan belirli tepkiler gibi farklı nedenlerden kaynaklanan her türlü olumsuz tepkiyi içeren daha büyük bir sorunun parçasıdır. Başlıca gıda alerjenleri ile mücadele edilmesi iyi İmalat Uygulamalarının (GMP) önemli bir parçasıdır.

Food Allergy

Food allergy is now recognised as an important food safety issue. The greatest care must be taken by food manufacturers:

- to formulate foods so as to avoid, wherever possible, inclusion of unnecessary major allergens as ingredients;
- to organise and segregate raw material supplies, production, production schedules and cleaning procedures so as to prevent cross-contamination of products by "foreign" allergens;
- to train all personnel in an understanding of necessary measures and the reasons for them;
- to provide appropriate warning, to potential purchasers, of the presence or possible presence of a major allergen in a product;
- to have in place an appropriate system for recall of any product found to be contaminated but carrying no warning.

The problem of food allergens is part of a wider problem, that of all kinds of adverse reactions to foods, which can also result from microbial and chemical food poisoning, psychological aversions and specific non-allergenic responses. Dealing with at least the major serious food allergens is an essential part of Good Manufacturing Practice.

Giriş

Gıda alerjisi bugün bireyler, gıda imalatçıları, mevzuat yapanlar ve araştırmacılar tarafından üzerinde durulması gereken önemli bir gıda güvenliği sorunu olarak kabul edilmektedir.

Gıda alerjenleri nelerdir? Alerjenler, gıdaya karşı immunoglobulin E (IgE) aracılığı ile başlatılan reaksiyonlar ve gluten intoleransı, çölyak hastalığı dâhil immünolojik temelli olumsuz tepkilere neden olan makromoleküllerdir (genellikle protein) ve hücrel imün mekanizmasına sahip oldukları düşünülmektedir. Oysa, gıda intoleransı reaksiyonları imün sistemini kapsamazlar, histamine ve gıdalarda bulunan diğer aminlere karşı verilen reaksiyonları ve laktozun sindirilmesini sağlayan enzimin bulunmadığı insanlarda ortaya çıkan laktoz intoleransını kapsarlar.

Gıda alerjisi, mikrobiyel ve kimyasal gıda zehirlenmesi, fizyolojik rahatsızlıklar, alerjik olmayan belirli tepkiler sonucunda oluşabilen gıdaya karşı verilen tüm olumsuz tepkileri kapsayan büyük bir sorunun parçasıdır. Bağışıklık sistemi savunma mekanizması enfeksiyonlara karşı pek çok farklı immunoglobülin üretir. Immünoglobülin E (IgE) bakteriyel ve parazitik enfeksiyonlara karşı üretilir, ancak bazen pollen, toz, gıda gibi farklı etmenlere verilen IgE tepkisi, alerjik sendromlara neden olmaktadır.

IgE'nin neden olduğu gıda alerjileri

İlk olarak, genellikle çocukluk döneminde gözlenen hassaslaşma aşaması ortaya çıkmaktadır. Bir alerjen, Th2 bağışıklık tepkisi olarak adlandırılan bir dizi olayı tetikleyerek, IgE üretimine neden olur. Bu hassaslaşma bir kez gerçekleştikten sonra, tekrarlanan maruz kalma tam bir alerjik reaksiyona neden olur. Yer fıstığı, ağaç yemişleri ve deniz ürünlerine karşı olan alerji insanın hayatı boyunca devam etmesine karşın, alerjenlerin pek çoğuna karşı hassasiyet çocukluk yıllarında kaybolmaktadır. Bu durum, AB'de yetişkinlerin yüzde dördünün ve çocukların yüzde sekizinin gıda alerjilerinden muzdarip olduğu yönündeki şaşırtıcı tahmini açıklamaktadır. Başlangıç hassasiyeti uzun zamandan beri kabul edilen bir prensiptir ve hamile veya emziren ve aile geçmişinde yer fıstığı alerjisi olan kadınların yer fıstığı tüketiminden kaçınmasına ilişkin tavsiyelerin temelini oluşturmuştur. Bu tavsiyenin gerekçesi Birleşik Krallık Toksikite Komitesi (COT) tarafından gözden geçirilmiştir. 1998'den bu yana kanıtlarda bir değişim olması sonucu Komite, atopi veya aile üyelerinde atopik hastalık bulunan kişiler için hamilelik, emzirme ve bebeklik döneminde yer fıstığı tüketilmemesi yönündeki ihtiyati tavsiyenin artık geçerli olmadığına inanmaktadır (<http://cot.food.gov.uk/pdfs/cotstatement200807peanut.pdf>, Aralık 2008). Ancak Komite, 1998 yılında yaptığı genel tavsiyenin hala haklı olduğunu düşünerek şu tavsiyelerde bulunmaktadır:

I. Tüm çocuklar için tavsiye edildiği üzere, atopik hasta-

lığa sahip ebeveyn veya kardeşleri olan bebeklerin yaklaşık 6 ay sadece anne sütü ile beslenmesi, II. Yer fıstığı veya yer fıstığı ürünlerine alerjisi olan çocuk ve bebeklerin bunları veya bunları içeren gıdaları tüketmemesi ve III. Yer fıstığına alerjisi olan kişilerin korunmak için tıbbi yardım alması.

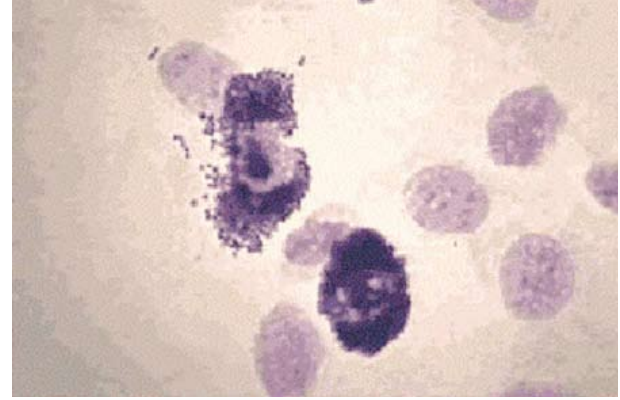


Sonuç olarak Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı Hükümete, tavsiyenin Toksikite Komitesi görüşleri ışığında yeniden gözden geçirilmesini önermiştir. Araştırmacılar şu anda alerji hassasiyetinin azaltılması için çalışmalar

yürüterek, herhangi bir gıdaya alerjik reaksiyon göstermiş çocukları, bu alerjiyi yapan gıdanın küçük bir miktarı ile beslenmesi durumunda herhangi bir tolerans geliştirip geliştirmediğini ve sonuçta bu alerjiden kurtulup kurtulamayacağını belirlemeye çalışmaktadır. Kullanılan yöntemin (hedefe yönelik oral immünoterapi-OIT) hücre seviyesinde çalışarak alerjik reaksiyonlar sırasında verilen immün tepkisinin bir parçası olarak beyaz kan hücrelerine (lenfosit) verilen spesifik tepkiyi değiştirdiği düşünülmektedir. Yumurta ile yapılan çalışmalar (Buchanan et al, 2007) başlangıç için umut vaat etmektedir ve yer fıstığı için benzer bir çalışma (coFAR, 2006) devam etmektedir. Londra King's College'dan Prof. Gideon Lack, halen, gıda alerjilerinin yeni immünmodülatör tedavisi ve çocukluk dönemindeki alerjilerini engellemek için yeni stratejiler üzerinde çalışmaktadır. Lack, egzama ve yumurta alejisi bulunan 1 yaşın altındaki 200'den fazla bebeği, bebeklerin yarısına yer fıstığı içeren gıdalar diğer yarısına ise içermeyen gıdalar verilerek yürütülen bir çalışmaya dâhil etmiştir. Bu bebekleri 5 yaşına kadar izleyerek yer fıstığı alerjisinin başlamadan önüne geçilip geçilmediğine bakacaktır.

Alerjenler genellikle proteinlerdir; polisakkaritler gibi diğer makromoleküller de alerjen gibi davranabilirler ancak çoğunlukla zayıf bir antikor tepkisi yarattıkları için genellikle IgE aracılığı ile başlayan gıda alerjilerinde yer alamazlar. Yumurta gibi pek çok gıda alerjenine hassasiyet, muhtemelen sindirim yolu aracılığı ile başlar. Yetişkinlerde gıda alerjisinin ortaya çıkması huş, çimen polenleri ve lateks gibi solunum yolu alerjilerine bağlı olabilir. Son zamanlarda ortaya çıkan kanıtlar deri yolu ile maruz kalmaya da işaret etmektedir. Polen, lateks ve bir çok sebze meyvede bulunan alerjenler arasındaki benzerlik sonucu bireyler taze meyve sebzelerle karşı çapraz reaktif alerji gösterebilmektedir ve bu durum polen-meyve veya lateks-meyve sendromu olarak bilinmektedir. Tekrarlanan maruz kalma, kişinin belirli bir maddeye alerjisi olduğunun farkında olmaması veya bu maddenin tükettiği maddelerde var olduğunun farkında olmaması nedeniyle ortaya çıkmaktadır. IgE, göz, deri, solunum sistemi, bağırsak veya üriner sistemde yer alan mast hücrelerinin

yüzeyindeki spesifik IgE reseptörleri ile birleşmektedir. Mast hücreleri histamin, lökotrienler veya diğer maddeleri vücut dokusuna salgılayarak karakteristik alerji semptomlarına neden olurlar.



Şekil 1

Fotomikrograf (Şekil 1) iki mast hücrelerini göstermektedir. Bir hücre bütünlüğünü korurken diğeri hazırlanma aşamasında parçalanmıştır (her bir granülü göstermektedir). Bu hücreler kendi hücre zarlarında IgE antikorlarının Fc kısmı için yüksek çekim gücü olan reseptörleri üretirler, böylelikle plazma hücreleri tarafından üretilen IgE antikorlarının büyük bir kısmı mast hücrelerinin yüzeyine bağlanırlar. Ayrıca, bağlanmış IgE'nin çapraz bağlaması veya bağlanmış IgE'nin antikorlarla enteraksiyonu hücrenin granüllere ayrılmasını destekler.

Alerjik reaksiyonlar, çok küçük miktarda alerjen tarafından tetiklenebilir ve nispeten kısa süren bir rahatsızlıktan anafilaktik şok veya ölüme kadar gidebilen şiddetli tepkilere neden olabilir (bu durum sadece çokça bahsedilen yer fıstığından kaynaklanmaz).

Alerjiden muzdarip olan kişinin sorumluluğu

Günümüzde gıda alerjilerinin veya gıda intoleransının tedavisi bulunmamaktadır. Bu nedenle alerjisi olan kişilerin sorunlu gıdaları yemekten kaçınması gerekmektedir. Ancak, gıdanın üzerinde alerjen olabileceğine dair bir uyarı bulunmaması, hangi maddelere alerjisi olduğunu bilmeyen kişileri etkileyebilir. Bu bilgiyi sadece alerjisi olanlar ve bu kişilerin tıbbi danışmanları, basit deri testi veya daha detaylı testlerle doğrulayabilir (Asero et al,

2007; Nørhede, 2007).

Gıda imalatçıların veya gıda alanında hizmet verenlerin sorumluluğu

Gıda imalatçıları veya gıda alanında hizmet sunanlar sorumlu kişilerin diğer yarısıdır. Başlıca gıda alerjenleri ile ilgilenmek İyi İmalat Uygulamaları'nın önemli bir parçasıdır. Bu, çözümü basit ve ucuz olamayacak kadar karmaşık bir sorundur. Herhangi birinin alerjik olmadığı çok az gıda veya gıda bileşeni vardır, bazı durumlarda çok düşük miktarlarda bile etkili olabilmektedir, riskin ciddiye alınması ve tüm gıda imalatçıları, perakendeciler ve gıda işletmecileri tarafından önlem alınması gerekmektedir. Alerjen gıdalara ilişkin detaylı bilgiye InformAll veritabanından ([http:// foodallergens.ifr.ac.uk/](http://foodallergens.ifr.ac.uk/)) ulaşılabilmektedir.

Gıda imalatçıları tarafından aşağıdaki hususlara çok dikkat edilmesi gerekmektedir:

- gıdanın, başlıca alerjenlerin içeriğine karışmasını mümkün olduğunca önleyecek şekilde formüle edilmesi,
- gıdanın “yabancı” alerjenler ile çapraz bulaşmasını önlemek amacıyla hammaddelerin ve üretim hatlarının ayrılması, üretim programlarının ve temizleme prosedürlerinin bu konuyu dikkate alınarak organize edilmesi,
- tüm personelin gerekli önlemler ve nedenleri anlayacak şekilde eğitilmesi,
- muhtemel alıcılara bir üründe bulunan veya bulunması muhtemel alerjenlerle ilgili uyarıda bulunulması,
- alerjen bulaşmış olan ve üzerinde uyarı bulunmayan gıdaların geri çağırılması ile ilgili uygun sistemlerin kurulması.

Bütün bunlar sadece bir görev ve özen gösterme gerekliliği değil, aynı zamanda malın sorumluluğundan kaynaklanan davaların veya yanlış etiketlenme sonucu geri çağırma veya çapraz bulaşmış ürünler gibi risklerin en aza indirilmesi için önemli araçlardır. Hâlihazırda firmaların başarılı bir şekilde uyguladığı politikalar sonucu savunulması kolay bir durumdur, ancak bu politikanın kabul edilmesi ve uygulanması o kadar da kolay değildir.

Böyle yeni bir politikanın geliştirilmesi, en azından firmanın “kültürünün” değişmesini, önemli miktarda fon ve kaynak ayrılmasını, buna önderlik eden herkesin yoğun ve sürdürülebilir çabasını gerektirmektedir. Planın uygulanmasının bir parçası da zor ve sürekli olması gereken eğitimidir, bu eğitimlerle genel müdürler, satın almacılar, üretim müdürleri, kalite müdürleri, mühendisler, denetçiler, operatörler, temizlikçilerin planın önemini ve planda yer alan önlemlerin itna ile uygulanması gerektiğini anlaması amaçlanır. 1990’lardan sonra ABD ve Avrupa’da sayıları giderek artan sorumlu firmalar bu politikaları gönüllü olarak kabul etmekte iken şu anda her iki bölgede de uygulama yasal bir gereklilik haine getirilmiştir.

Gıda hizmeti sunanların sorumlulukları ve sorunlar

Yukarıdaki bölümde alerjisi olan bireylerin hangi madde veya maddelere alerjisi olduğunu bulma yükümlülüğünden bahsedilmişti. Bu kişiler ancak böylelikle uyarı bilgilerini kullanabilirler. Bu, başkaları tarafından hazırlanan gıdaları yerken de geçerlidir. Bu kapsamda gıda hizmeti, ilave sorunları içeren özel bir tür imalat olarak görülebilir. Genel olarak, ürününü formülasyonuna ilişkin yukarıda belirtilen prensipler ve çapraz temasın engellenmesi gıda hizmeti sununlar için de geçerlidir ve menülerde veya self servis vitrinlerinde uygun uyarıların yapılması gerekmektedir. Büyük restoran zincirlerinde bunu sağlayacak uzmanlık mevcuttur ve bu firmaların satın alma gücü, alacakları ürünün özelliklerini belirlemeye ve hammadde tedarikçilerinin performansını izlemeye yeterlidir; ancak pek çok küçük gıda hizmeti veren işletmenin ne uzmanlığı ne de satın alma gücü bulunmaktadır. Büyük paketlerin üzerindeki tedarikçi tarafından sunulan etiket uyarıları kullanmak yardımcı olabilir. Bir başka problem de işletmelerdeki şeflerin tabakları hazırlaması sırasında ortaya çıkabilir. Bu nedenle, şeflere başlıca alerjenleri tanımaları, bunlara ilişkin riskleri en aza indirme prensipleri, alerjenlerin kullanılması veya unlu mamullerin üzerinde kullanılan yumurta sarısı gibi diğer çalışanlar tarafından dikkat edilmeden farklı yollarla kullanılması ile ilgili uyarı yapılması konularında eğitilmesi önem arz etmektedir.

Gıda hizmetlerinde çapraz temas, tam aksi tavsiye edilmesine karşın, yoğun çalışan mutfaklarda kepçe gibi ekipmanların ortak kullanımı yoluyla olur. Gıda hizmetlerinin bir kısmını oluşturan havayolu uçuşlarında özellikle ekonomi sınıfı uçuşlarda, basılı bir menü veya ürünlerin sergilendiği bir yer olmadığından yeterli uyarı verilememesi sorununun çözümü de zordur. Aynı durum, küçük gıda satış yerlerinde işletmecilerin ne tür uyarılar vermeleri gerektiğini bilmemesinden kaynaklanır. Uçuşlarda verilen yemeklerde, aynı tepsi içinde pek çok farklı yiyeceğin (başlangıç, ana yemek, tatlı, çörek, tereyağı, peynir gibi) bulunması ilave bir sorundur. Ayrıca bu, örneğin soyaya alerjisi olan birinin satın almadan önce bir gıda ürününün etiketine bakarak almamaya karar vermesi gibi bir durum değildir. Uçaklarda verilen yemekler “merkezi mutfak” denen ve raf ömrü kısa, yüksek riskli yemeye hazır gıdaların üretildiği, katı hijyen kuralları uygulanan ve reçetelerde gereksiz alerjenlerin kullanımının en aza indirilmesi, tedarikçilerin izlenmesi, çapraz temasın önlenmesi ve uyarı bilgilerinin verilmesi konularında yeterli uzmanlığa sahip teknik yöneticilerin bulunduğu fabrikalara benzer yerlerde hazırlanır. Merkezi mutfakların başlıca alerjenler ile ilgili uyarıların bulunduğu bir menü (tek sayfalık olabilir) hazırlaması ve kabin ekibinin bunu yemek öncesinde yolculara dağıtması bir çözüm olabilir. Başka bir çözüm ise, kabin ekibine menu listesinin verilmesi ve yolculara bir duyuru yapılarak eğer alerjileri varsa neye karşı alerjileri olduğu kabin ekibine bildirmeleri, kabin ekibinin de eğer bu alerjenler gıdalarda mevcut ise bunu söylemeleri sağlanabilir. Durum, gıda hizmeti veren küçük satış yerlerinde (veya pek çok daha büyük restoranda) ve sokak satıcılarında çok daha farklıdır. Alerjisi olan birinin, “Benim X’e karşı alerjim var. Bu Y yemeğin içinde X alerjeni var mı?” sorusuna kesin bir yanıt alıp alamayacağı X’in sözkonusu gıdanın doğrudan bir bileşeni olması durumunda dahi şüphelidir ki, X sos gibi alt bir bileşen ise bu soruya kesin yanıt alma ihtimali daha da düşüktür. Hele de bu soru düşük maaşla çalışan, ana dili sorunun yöneltildiği dil olmayan, geçici bir çalışana soruldu ise. Açıkta satılan gıdalar ve gıda satış yerlerinden alınan gıdalar, alerjisi olan tüketiciler için önemli bir risktir. Bir-

leşik Krallık Gıda Standartları Ajansı hazır yemek hizmeti sanayii için bir rehber hazırlamıştır (UK FSA, 2005). ABD’de Teknoloji ve Yönetim Hastane Enstitüsü hazır yemek üreticileri ve satış yerleri için rehberler hazırlamıştır (Snyder OP, 2005).



Başlıca alerjenler nelerdir?

Gıda alerjilerinin %95’ine başlıca alerjen gruplarının neden olduğu tahmin edilmektedir. Ancak bu kesin olmayan bir tahmindir ve hangi alerjenin zorunlu etiket uyarısına tabi olması gerektiği yönündeki tartışmalar, AB’de 2003, ABD’de 2004 yılında düzenleyici bir liste oluşturulması tamamlanana kadar sürmüştür. AB’de üye devletler, 2000/137AT sayılı Direktifi değiştiren 2003/89/AT sayılı Direktif uyarınca 1 Ocak 2006 tarihinden itibaren belirlenen alerjenlerden gıdalarda mevcut olanları veya bu alerjenlerden elde edilen ürünleri (belirli istisnalar hariç) etikette beyan etmekle yükümlüdür (EU, 2000, 2003). Bunlar, belirli türevleri için istisnalar olmakla birlikte,

- gluten içeren tahıllar (örneğin buğday, çavdar, arpa, yulaf, dane buğday ve bunların hibritlenmiş türleri) ve bunların ürünleri,
- kabuklular ve bunların ürünleri,
- Yumurta ve ürünleri
- Balık ve ürünleri
- Yer fıstığı ve ürünleri,
- Soya fasülyesi ve ürünleri,
- Süt ve ürünleri (laktoz dahil),
- Yemişler (badem, fındık, ceviz, kaju, Pekan cevizi, Brezilya fıstığı, şamfıstığı, Avustralya fıstığı gibi) ve ürünleri,

- Kereviz ve ürünleri,
- Hardal ve ürünleri,
- Susam tohumu ve ürünleri,
- SO₂ olarak ifade edilen sülfür dioksit ve sülfidlerdir (10mg/kg veya 10 mg/litreden fazla konsantrasyonlarda).

2007 yılından itibaren lüpen ve yumuşakçalar da bu listeye eklenmiştir. Verilen istisnalar, alerjik DNA'yı tutmadığına kanaat getirilen türevler içindir (EU, 2005). Direktif, genel bir etiketleme kuralı olan bileşenlerin listelenmesine (genellikle küçük harflerle basılı) ek olarak, alerjen beyanının hangi formatta görünmesi gerektiğini belirtmemektedir. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Enstitüsü 1997 yılından bu yana alerji ismi ayrı bir kutuda örneğin "Alerji Bilgisi" başlığı altında verilerek gıdaların sunulduğu alıcıların dikkatlerinin çekilmesi gerektiğini savunmaktadır ve bazı imalatçılar ve perakendeciler bunu yapmaktadır. Yazılan ifadenin halkın anlayacağı şekilde olması, örneğin kazein veya peynir altı suyu yerine süt proteini ifadesinin kullanılması da önemlidir. Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı, AB Düzenlemelerinin uygulanmasına ilişkin oldukça yararlı online bir kılavuz hazırlamıştır (UK FSA, 2006). ABD'de düzenlemeler 2004 yılında yayımlanan Gıda Alerjen Etiketlemesi ve Tüketicinin Korunması Yasası ile yapılmıştır (US FDA, 2004). Bu yasa kapsamına giren tüm ambalajlı gıdalar, 1 Ocak 2006'dan itibaren Gıda ve İlaç İdaresi'nin alerjenler listesindeki gerekliliklere uygun şekilde etiketlenmelidir. Listede yer alan ve etikette gösterilmesi gereken gıdalar süt, yumurta, balık, kabuklu deniz hayvanları, ağaç yemişleri, buğday, yer fıstığı, soya fasülyesidir (veya bunlardan birisinden türetilen proteinler). ABD Gıda ve İlaç İdaresi sektöre yönelik olarak, Gıda Alerjen Etiketlemesi ve Tüketicinin Korunması Yasası'nı da kapsayan "Gıda Alerjenlerine İlişkin Sorular ve Cevaplar" isimli online bir rehber yayımlamıştır. Gıda ve İlaç İdaresinin 16 Mayıs 2007 tarihinde yayımlanan Tıbbi Amaçlı Gıdalara İlişkin Sıkça Sorulan Sorular isimli rehber dokümanında, etiketleme gerekliliklerinin tıbbi amaçlı gıdalara da aynı şekilde uygulanacağı belirtilmektedir (US FDA, 2005a). ABD Tarım Bakanlığı Gıda Güvenliği ve

Denetim Hizmetleri Birimi geride kalmayarak 7 Temmuz 2005 tarihinde gıda denetçileri için bir genelge yayımlamış, işletmelerin gıda alerjisi veya intoleransını tetikleme ihtimali olan et ve kanatlı materyalleri için yeterli işleme kontrollerinin mevcut olduğunun doğrulanması talimatını vermiştir. Genelge, olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan ancak beyan edilmeyen bileşenler nedeniyle bir dizi geri çağırma hareketine geçirmiştir.

Çapraz temas

Çapraz temas, alerjenleri gıdaya kazara giren alerjenlerdir. Bunun üç temel nedeni vardır:

1. bir gıda bileşeninin, teslim alınmadan önce veya alındıktan sonra çapraz teması,
2. kasti olmayan yanlış formülasyon
3. başka bir ürünlerdeki alerjen ile çapraz temas.

Hem ABD'de hem de AB'de etiket üzerinde beyan edilmeyen alerjen içeren pek çok ürün geri çağırılmaktadır. Önleme, işlemlerin HACCP benzeri bir yaklaşım ile analiz edilmesini gerektirmektedir.

İhtiyati Etiketleme

Alerjenleri önlemeye yönelik tüm çabalara rağmen her zaman bir çapraz temas riski vardır ve bu nedenle "...içerebilir" veya "...kullanılan bir fabrikada üretilmiştir" ifadeleri etikette kullanılmaktadır. Bu ifade, belirlenen önleyici tedbirler gerektiği gibi uygulanmadan ASLA kullanılmamalıdır.

Yeni gıdalar ve GD gıdalar

Alerjenliği tahmin etmek için tek bir kriter yeterli olmadığından, Kodeks Alimentarius Komisyonu Hükümetlerarası Biyoteknoloji ile Türetilmiş Gıdalar Geçici Görev Gücü (ALINORM 03/34) risk değerlendirme sürecinde adım adım ve vaka bazında, farklı türden bilgileri dikkate alan entegre bir yaklaşım sergilenmesini tavsiye etmiştir. Böyle bir entegre yaklaşım aşağıdaki bilgiler kapsamalıdır:

- biyoenformatik araçların kullanım ile tanımlanan yeni proteinler ve bilinen alerjiler arasındaki ilişki,
- hastanın alerjik serumunu kullanarak tanımlanan çapraz reaktivite,

- proteinin sindirilebilirliğinin in-vitro ölçümleri,
- hayvan modelleri kullanılarak belirlenen in vivo hassasiyet.

Günümüze kadar gelen kanıtlar, genetiği değiştirilmiş gıdalar tarafından oluşturulan alerjik risklerin geleneksel yöntemler ile üretilen ürünlerinkinden daha fazla olmadığını göstermektedir. Aday transgenlerin alerjenik risk değerlendirme süreci alerjenik bir GD gıdanın piyasaya sürülmesinin oldukça zayıf bir ihtimal olduğunu göstermektedir (Metcalf et al, 1996; Wall & Pascall, 1998). Bunun nedeni 1995 yılında gerçekleştirilen ve soyadaki metionin miktarını Brazilya fıstığı geni ekleyerek artırma-ya çalışan bir araştırmanın soyaya Brazilya fıstığı alerjisi geçtiğini göstermesidir. Bulgular yayımlanmış ve araştırma sonlandırılmıştır (Nordlee et al, 1995). Yukarıda belirtilen yöntemler yeni gıdalar için kullanılabilir, ancak daha önce rastlanmayan proteinler ile uğraşan biri için durum biraz sorunlu olabilir.

Gıda alerjisi araştırmaları

Bu tür bir değerlendirme süreci, alerjik hastalıkların moleküler temelleri hakkındaki anlayışımız geliştikçe daha etkili olacaktır. Neden bazı kişilerin alerjik olduğu veya neden bazı proteinlerin alerjen olup diğerlerinin olmadığı hakkında bilgi sunan araştırmalar yeni gıdaların alerjenik potansiyeli hakkında daha da etkin bir değerlendirme yapılmasını sağlayacaktır. Özellikle çok küçük miktarları çok ciddi reaksiyonlara neden olan yer fıstığı ile ilgili olarak yaşanmış pek çok olay olmasına rağmen, en zor araştırma alanı, etik tartışmalar da dikkate alındığında, çok hassas olan insanlardaki alerjik reaksiyonlara neden olan farklı alerjenler için eşik değeri belirlenmesidir (US FDA 2005). EroPrevall, AB tarafından finanse edilen çok disiplinli ve 16 Avrupa ülkesi, Bulgaristan (aday ülke), İsviçre ve İzlanda yanında Gana ve Yeni Zelanda ve Avustralya'yı da kapsayan entegre bir projedir. 15 klinik kuruluş, üç büyük imalatçı, altı KOBİ ve Avrupa'daki alerji araştırma kuruluşlarını kapsayan 55 ortağı bulunmaktadır. EuroPREVALL araştırması;

- Gıda alerjilerinin Avrupa çapındaki bebek, çocuk ve yetişkinlerdeki seyrini ve prevalansını belirleyecek,

- Gıda alerjen teşhis kalitesinin geliştirilmesi ve gıda yükleme testi ihtiyacının azaltılması için metodlar geliştirilecek,
- Gıda alerjilerinin hayat kalitesi üzerine etkisini ve gıda alerjisi olan insanlar, aileleri, çalıştıkları yer, işverenleri ve sağlık kuruluşlarına olan ekonomik maliyetlerini belirleyecektr.



Araştırmada izlenecek yol alerjik gıdaların genetik modifikasyon ile alerjik olmayan gıdalara dönüştürülmesi olacaktır. Yapılan çalışmalara örnekler, alerjik olmayan GD yer fıstığı üretilmesine yönelik araştırma (Arkansas Üniversitesi), alerjik olmayan karides üretilmesine yönelik araştırma (Tulane Üniversitesi) ve Japonya'da alerjik olmayan GD pirinç üretilmesine yönelik araştırmadır. Önümüzdeki dönemde önemli faydalar sağlayabilecek yeni bazı araştırmalar, "bucky topları" olarak adlandırılan, insan hücresi ile inkübe edildiğinde ve immün sistem zorlandığında mast hücrelerinde histamin oluşumunu azaltan ve yanlıgıyı engelleyen kuvvetli antioksidanlar olan nanopartiküllerin keşfine dayanmaktadır. İnsan hücresi kültürleri normal şartlarda bu nanopartiküllerin varlığında büyümektedir. Farelerde yapılan deneyler anafaksidede önemli bir azalma olduğunu göstermiştir (Kepley C, 2007).

Bu makale, IUFOST adına J. Ralph Blanchfield tarafından hazırlanmış ve IUFOST Bilim Konseyi tarafından onaylanmıştır.

Professor J.Ralph Blanchfield; 4 Ash Walk, Alkrington, Middleton, Manchester M24 1JY, UK adresinde bulunmaktadır ve Michigan State Üniversitesi'ne bağlıdır. Öğretim üyesi ve Gıda Bilimi ve Teknolojisi Uluslararası Akademisinin başkanıdır.

REFERANSLAR:

- Asero R et al (2007). IgE-Mediated food allergy diagnosis: Current status and new perspectives. *Mol Nutr Food Res* 2007, 51, 135-147. *Anaphylaxis Searchable Database*.
<http://www.anaphylaxis.org.uk/db/TACstart.php>
- Buchanan A et al (2007). Egg oral immunotherapy in nonanaphylactic children with egg allergy. *J. Allergy Clin. Immunol.*, on-line ahead of print. doi: 10.1016/j.jaci.2006.09.016 <http://www.aaaai.org/media/jaci/2007/02/buchanan.stm>
- Bush RK, Hefle SL (1996). Food allergens. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 1996; 36 Suppl: S119-63.
http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?cmd=Retrieve&db=pubmed&dopt=Abstract&list_uids=89593819
- Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (1999) CODEX STAN 1-1985, (Rev.1-1991).
<http://www.fao.org/DOCREP/005/Y2770E/y2770e02.htm#bm02>
- European Union. Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs. *Official Journal L* 109: 6.5.2000, P0029-0042.
http://europa.eu.int/comm/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/comm_legisl_en.htm
- European Union. Directive 2003/89/EC of 10 November 2003 amending Directive 2000/13/EC as regards indication of the ingredients present in foodstuffs. *Official Journal L* 308/15 http://www.foodallergens.info/industry/fl_com2003-89_en.pdf
- European Union. Directive 2005/26/EC of 21 March 2005 establishing a list of food ingredients or substances provisionally excluded from Annex IIIa of the Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council *Official Journal L* 75: 22.3.2005, P0033-0034.
http://europa.eu.int/eurlex/lex/LexUriServ/site/en/oj/2005/l_075/l_07520050322en00330034.pdf
- European Union (2004). Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies: Evaluation of allergenic foods for labelling purposes. *The EFSA Journal* 32: 1-197.
http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/341/opinion_nda_04_en1.pdf
- EU "Informall" Food Allergens Database. <http://foodallergens.ifr.ac.uk/>
- Food Allergy & Anaphylaxis Network (FAAN) (USA) (2008): Welcoming Guests With Food Allergies.
<http://www.foodallergy.org/downloads/welcomingguests.pdf>
- Herian AM et al (1990). Identification of soybean allergens by immunoblotting in sera from soy-allergic adults. *Int. Arch. Allergy Appl. Immunol.*, 92, 193-198.
- Hileman RE et al (2002). Bioinformatic methods for allergenicity assessment using a comprehensive allergen database. *Int Arch Allergy Immunol.* 2002;128(4):280-91.
http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?cmd=Retrieve&db=pubmed&dopt=Abstract&list_uids=12218366
- Hourihane JO et al (1997). Randomised, double blind, crossover challenge study of allergenicity of peanut oils in subjects allergic to peanuts. *British Medical Journal*, 314, 12 April 1997, 1084-8.
- Kepley C (2007). Researchers Develop Buckyballs to Fight Allergy.
<http://www.news.vcu.edu/news.aspx?v=detail&nid=2121>
- Metcalfe DD et al (2004). Assessment of the allergenic potential of foods derived from genetically engineered crop plants. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 1996; 36 Suppl: S165-86.
http://www.ncbi.nlm.nih.gov/sites/entrez?db=PubMed&cmd=Retrieve&list_uids=8959382
- Olszewski A et al (1998). Isolation and characterization of protein allergens in refined peanut oil. *Clin Exp Allergy* (1998);28(7):850-9.
- Mills ENC et al (2004). Information provision for allergic consumers – where are we going with food allergen labelling? *Allergy*, December 2004, vol. 59(12) pp. 1262-1268. http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?cmd=Retrieve&db=pubmed&dopt=Abstract&list_uids=1550709310
- Nordlee JA et al (1995a). Identification of Brazil-nut allergen in transgenic soybeans. *New England Journal of Medicine*, 334, 688-692
<http://content.nejm.org/cgi/content/full/334/11/726>
- Nordlee JA et al (1995b). "Anaphylaxis from undeclared walnut in commercially processed cookies". *J. Allergy Clin. Immunol.*, 91, 154.
- Nørhede P (2007). Food allergy diagnosis today and in the future.
http://admin.ga2len.net/files_new/filesPublic/Educ_FoodAllDiagnosis_paper_Final.pdf
- Sampson HA (2004). Update on food allergy. *J Allergy Clin Immunol.* 2004 May; 113(5): 805-19.
http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?cmd=Retrieve&db=pubmed&dopt=Abstract&list_uids=15131561
- Snyder, OP (2005). Hospitality Institute of Technology and Management: Management of Adverse Food Reactions in Retail Food Operations.
<http://www.hi-tm.com/Documents2005/allergens-retail-and-list.pdf>
- UK Committee on Toxicity (2008). Statement on the Review of the 1998 COT Recommendations on Peanut Avoidance.
<http://cot.food.gov.uk/pdfs/cotstatement200807peanut.pdf>
- UK Food Standards Agency (2006). Allergy: What to consider when labelling food.
<http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/allergyleaflet.pdf>
- UK Food Standards Agency (2005). Advice for caterers on allergy and intolerance.
<http://www.food.gov.uk/safereating/allergyintol/caterers/>
- UK Food Standards Agency. Providing allergen information for non pre-packed foods.
<http://www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/nonprepacked>
- USDA FSIS (2005) Notice: Verification of Activities Related to an Establishment's Controls for the Use of Ingredients of Public Health Concern.
http://www.fsis.usda.gov/regulations_&_policies/Notice_45-05/index.asp
- US FDA (2004). Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004.
<http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/alrgact.pdf>
- US FDA Threshold Working Group (2005). Approaches to Establish Thresholds for Major Food Allergens and for Gluten in Food.
<http://www.cfsan.fda.gov/~Dms/Alrgn.html>
- US FDA (2006) Questions and Answers Regarding Food Allergens, including the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004'
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/alrguid.html>
- US FDA (2007) Frequently Asked Questions About Medical Foods.
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/medfguid.html>
- Wal JM, Pascal G (1998). Benefits and limits of different approaches for assessing the allergenic potential of novel foods. *Allergy*. 1998; 53(46 Suppl): 98-101.
- Other selected Related Websites
 - Anaphylaxis Campaign (UK)
<http://www.anaphylaxis.org.uk/>
 - Australasian Society of Clinical Immunology and Allergy www.allergy.org.au
 - Consortium of Food Allergy Research (coFAR)
<https://web.emmes.com/study/cofar/>
 - European Federation of Asthma and Allergy Associations www.efanet.org
 - EU "EuroPrevall" multi-disciplinary allergy research project.
<http://www.europrevall.org/>
 - Food Allergy and Anaphylaxis Network (FAAN) (USA) www.foodallergy.org
 - Global Allergy and Asthma European Network (GA_LEN) www.ga2len.net/hp/homepage2.cfm
 - International Union of Immunological Societies (IUIS.) <http://www.allergen.org/Allergen.aspx>
 - World Allergy Organisation <http://www.worldallergy.org/links.php>

Turyid - Ecolab işbirliğiyle başlatılan “Mutfağıma Güveniyorum” projesi tüm hızıyla devam ediyor

2010 yılının başında Ecolab – Turyid işbirliği ile başlatılan Mutfağıma Güveniyorum projesi tüm hızıyla devam ediyor. Proje, Turyid üyesi işletmelerde Ecolab tarafından yapılan eğitim, tespit, değerlendirme ve danışmanlık hizmetleri çerçevesinde restoranların mevcut koşullarının iyileştirilmesi, personelin eğitim seviyesinin artırılması ve işletmede gıda güvenliği ve hijyen konularında bilincin yükseltilmesini hedefliyor.

Gıda güvenliği ile ilgili yasal mevzuat ve AB kriterleri ışığı altında yapılan proje 3 aşamaya sahip. Birinci aşama “Durum Tespiti”, ikinci aşama “Eğitim” ve üçüncü aşama “Değerlendirme” aşaması olarak planlanmıştır. Tespit ve değerlendirme aşamalarında incelenen konulardan bazıları; işletmenin genel fiziksel durumu, gıdaların saklama koşulları, hazırlanması ve sunumu, ekipmanların genel durumu, personel hijyeni, bulaşıkhaneye operasyonu ve sanitar alanların genel durumudur.

Katılmak için TURYİD’e başvuran 44 restoran işletmesinde hayata geçirilen projenin ilk adımı olan mutfak denetimleri Ecolab Gıda Mühendisleri tarafından tamamlanarak denetim raporları yazılmış, denetim sırasında kullanılan kontrol listelerinde çıkan sayısal değerler 100 üzerinden değerlendirilerek işletmelere raporlarıyla birlikte iletilmiştir. Denetimler sırasında işletmelere gerekli önerilerde bulunulmuş, bunlar ayrıca yazılan raporlarda da belirtilmiştir. Denetimler sonrasında, her işletme için; mutfak, servis ve temizlik personeli için bir eğitim programı düzenlenmiştir. Bu program kapsamında personele; Kişisel Hijyen, Restoran Hijyeni, Gıda Güvenliği ve Temizlik Kimyasallarının Doğru ve Güvenli Kullanımı konularında eğitimler verilmiştir. Bu eğitimlerin akılda kalıcılığını arttırmak ve gerektiği durumlarda uygun kaynağa başvurabilmek amacıyla tüm eğitim notlarını içeren, görsellerle de desteklenen bir eğitim kitapçığı hazırlanmış ve projeye katılan her işletmeye dağıtılmıştır. Ayrıca



eğitilmeye katılan her personele isimlerine özel eğitim katılım sertifikası düzenlenmiştir.

Mutfağıma Güveniyorum projesinin ikinci adımı olan eğitimlerin tamamlanmasıyla proje üçüncü aşama olan son denetimlerle devam etmektedir.

Eğitimlerin verildiği süre boyunca, işletmelere, ilk denetim sonucu aldıkları öneriler ve ardından gelen eğitimler doğrultusunda, restoranlarında gerekli düzenlemeleri yapacak zaman tanınmıştır. Bu denetimlerde işletmeler geçer puan aldıklarında projeyi başarıyla tamamladıklarını ve güvenilir bir mutfağa sahip olduklarını gösteren “Başarı Belgesi” almaya hak kazanmaktadırlar.

Catering ve restoranlardan sorumlu Ülke Satış Müdürü Mustafa Emirli, Ecolab’ın sektördeki diğer firmalardan farklı olarak deterjan tedarikinden çok daha fazlasını sağlayan bir sorumluluğu olduğunu ve her zaman, sektörün hijyen bilincini arttıracak, hijyen koşullarını iyileştirecek sosyal sorumluluk projelerinin içinde olacağını söyledi.

“I Trust My Kitchen” project launched by Turyid and Ecolab in cooperation is ongoing

“I Trust My Kitchen” project, which was launched at the beginning of 2010 by Turyid and Ecolab in cooperation, is ongoing with success. The project aims at improving the awareness on food safety and hygiene of employees of restaurants which are members of Turyid through trainings, evaluations and advisory services provided by Ecolab.

Metro Group Türkiye Temsilciliği görevine Kaan Ünver atandı

METRO GROUP ve satış şirketlerinin Kurumsal İlişkiler faaliyetlerini yürütmekle görevli olan METRO GROUP Türkiye Temsilciliği görevine, 15 Nisan 2011 tarihi itibarıyla Kaan Ünver atanmıştır. Kaan Ünver daha önce Hazine Müsteşarlığı'nda Daire Başkanlığı ve Philip Morris International'da Ankara Temsilciliği gibi önemli pozisyonlarda görev almış olup, son olarak Turkcell İletişim Hizmetleri A.Ş.'de Ankara Temsilcisi olarak görev yapmıştır.

Diğer taraftan daha önce METRO GROUP Türkiye Temsilcilik Ofisi tarafından yürütülen Kurumsal İletişim çalışmaları ise, 18 Nisan 2011 tarihi itibarıyla METRO GROUP satış şirketleri olan Metro Toptancı Market, Real Hipermarketleri, Media Markt, Saturn ve METRO Group Asset Management bünyesinde ayrı ayrı görev alacak olan

Kurumsal İletişim sorumluları tarafından yürütülecek.

METRO GROUP dünyanın en önemli uluslararası ticari kuruluşları arasında yer almaktadır. Şirket 2010 yılında yaklaşık 67 Milyar Euro tutarında ciro elde etmiştir. 33 ülkede, 2.100'ün üzerinde lokasyonda faaliyet göstermektedir ve yaklaşık 283.000 çalışan istihdam etmektedir. METRO GROUP'un verimliliği, pazarda bağımsız olarak hareket eden satış markalarının gücüne dayanmaktadır: Metro/Makro Cash & Carry - Toptan Selfservis Ticaretinde uluslararası lider, Real Hipermarketleri, Media Markt ve Saturn - Elektronik Perakendeciliğinde Avrupa Pazar Lideri ve Galeria Kaufhof Mağazaları. Daha fazla bilgiye: www.metrogroup.de adresinden ulaşabilirsiniz.



Kaan Ünver
Metro Group
Türkiye Temsilcisi

Kaan Ünver was appointed as Turkey Representative of Metro Group

Kaan Ünver was appointed as the Turkey Representative of Metro Group, which is entitled to conduct Institutional Relations of Metro Group and sales companies, as of 15 April 2011. Kaan Ünver has held important posts, such as the Head of Department at the Undersecretariat for Treasury, Ankara Representative of Philip Morris International and finally Ankara Representative of Turkcell Communication Services Corp., in the past.

Sodexo'ya yeni Genel Müdür

Dünyada ve Türkiye'de hizmet sektörünün lider markası Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.'nin genel müdürlüğü görevine 4 Temmuz 2011 itibarıyla Sinan Fındıkoğlu getirildi.

1992 yılından beri yiyecek-içecek, temizlik, güvenlik, teknik bakım gibi alanlarda yerinde hizmet çözümleri sunan Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.'nin yeni genel müdürü Sinan Fındıkoğlu oldu.

Dünya üzerinde 80 ülkeye yayılmış 34.000'i aşkın hizmet noktasında, 380.000 çalışanıyla hizmet veren Sodexo'nun Türkiye'deki faaliyetlerinden sorumlu olacak Fındıkoğlu'nun göreve gelmesiyle yeni bir dönem başlıyor.

Türkiye'de 19 yılda hizmet sektörüne farklı vizyon getiren Sodexo'da çalışmaktan büyük mutluluk duyduğunu belirten Sinan Fındıkoğlu, yeni bir döneme imza atacaklarını söyledi. Fındıkoğlu, şunları anlattı: "Farklı kültürlerle sahip ülkelerde hizmet verip, bir çok değişik müşterinin ihtiyaçlarını karşılayan Sodexo'nun global birikimini Türkiye'ye yansıtmasıyla, yenilikçi çözümler tasarlamamızın hatta keşfedilmemiş ihtiyaçlar için talep yaratmanın sektörde farklı bir algı yaratacağını düşünüyorum. Ba-

şarılı olacağımıza yürekten inanıyorum, her bakımdan heyecan verici bir deneyimin bizi beklediğini söyleyebilirim."

Yeni görevine 4 Temmuz 2011 itibarıyla başlayan Fındıkoğlu, uzun yıllar hizmet sektörünün önemli kuruluşlarında genel müdürlük yaptı. Yapı Kredi Koray Tesis Yönetim Hizmetleri A.Ş.'de (YKS) 2002- 2011 yılları arasında sırasıyla Genel Müdür ve Yönetim Kurulu üyeliği görevlerini yürüttü.

1991 yılında iş hayatına başlayan Fındıkoğlu, 2002 yılına kadar Sabancı Holding'te İnşaat Proje Grup Yöneticisi olarak çalıştı.

1965 Helsinki - Finlandiya doğumlu olan Fındıkoğlu, Mimar Sinan Üniversitesi Mimarlık Fakültesi mezunu. Aynı üniversitede mimarlık yüksek lisansı olan Fındıkoğlu, Glasgow Strathclyde Üniversitesi'nde de işletme masterı yaptı. Fındıkoğlu'nun Gayrimenkul Yatırım Ortaklığı Derneği, Alışveriş Merkezleri ve Perakendeciler Derneği, Uluslararası Alışveriş Merkezleri Konseyi ve Urban Land Institute üyelikleri bulunuyor.



Sinan Fındıkoğlu
Sodexo
Genel Müdürü

New Director General for Sodexo

Sinan Fındıkoğlu has been appointed as the new director general of Sodexo Integrated Services Management Corp., leading brand of the world and Turkey in services sector, as of 4 July 2011.

Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)

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

Avrupa Birliği üye ülkelerinin gıda ve yem konularında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptanması durumunda diğer ülkeleri uyarmak için kullanılan RASFF 'ın 12. ve 25. haftaları arasındaki bildirimler ülkemiz açısından değerlendirildiğinde, bu dönemde alınan toplam 976 bildirimin 111'nin Türkiye kaynaklı olduğu görülmektedir.

Ülkemiz kaynaklı 111 bildirimden göze çarpan 68 bildirimin pestisit nedeniyle yapıldığı ve sorunun en fazla biber (55), mercimek (10) ve domates (3) ürünlerinden kaynaklandığı görülmektedir. Bildirimler arasında öne çıkan bir diğer önemli bildirim de aflatoksin (22) kaynaklı raporlanmıştır. Aflatoksin nedeniyle raporlanan bildirimleri ürün bazında incelediğimizde ise birinci sırada

11 bildirim ile antepfıstığı yer alarak, sırasıyla incir (6), fındık (2), pul biber (1), üzüm (1) ve karışık kuruyemişi (1) izlemiştir.

Ayrıca 14 haftalık bu dönem içerisinde yapılan diğer bildirimler ise eksik sağlık sertifikasyonu (7), Salmonella (3), belirtilmemiş renklendirici (2), eksik etiket bilgisi (2), yabancı madde (2), izin-siz ithalat (1), benzoic asit (1) ve migrasyon (1) şeklindedir.

Diğer taraftan son aylarda ilk olarak Almanya'da ortaya çıkan ve kısa sürede salgına dönüşerek diğer Avrupa ülkelerinde de görülen Escherchia coli bakterisine ilişkin 17 bildirim yapılmıştır. Özellikle zehirlenmesi nedeniyle yapılan bu bildirimlerden 13'ü alarm şeklinde sisteme kaydedilmiştir. Mayıs ayının sonlarında ortaya çıkan salgında yetkililer 52 kişinin öldüğünü açıklamıştır.

Rapid Alert System For Food and Feed Safety

The Rapid Alert System For Food and Feed Safety (RASFF) which a warning system used in the EU to inform member states on food and feed safety risks to human health. The RASFF notifications between the 12th and the 25th weeks indicate that 111 of the 976 notifications are of Turkey origin.

Hafta	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
4/7/11	Yunanistan	Lolilop şeker için belirtilmemiş renklendirici E 102 - tartrazine (35.8; 17.7 mg/kg - ppm), E 110 - Sunset Yellow FCF (52.1 mg/kg - ppm) ve E 122 - azorubine (17.0 mg/kg - ppm)	Tüketicilerden geri çağırıldı
4/7/11	Yunanistan	Lolilop şeker için belirtilmemiş renklendirici E 122 - azorubine (17.0 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
5/13/11	Romanya	Reçelde E 210 - benzoic acid (604.84; 593.02; 700.32; 451.91 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
4/4/11	İspanya	Antepfıstığı ezmesinde aflatoksin (B1 = 4.28; Tot. = 4.89 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
3/22/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (0.74 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
3/23/11	Finlandiya	Mercimekte yabancı madde	Raftan çekildi
3/28/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (7.1 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
3/28/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (1.66 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
3/29/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (4.56 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
4/1/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (green: 1.41; red: 1.14 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
4/8/11	İtalya	Mercimekte glyphosate (0.307 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
4/8/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (2.4 mg/kg - ppm)	Tüketicilerden geri çağırıldı
4/19/11	Avusturya	Mercimekte glyphosate (1.093 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
4/27/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (1.6 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
5/10/11	Almanya	Turşuda yabancı madde (cam parçaları)	Tüketicilerden geri çağırıldı
5/11/11	Yunanistan	Biberde formatanate (1.6 mg/kg - ppm) ve clofentezine (0.076 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
5/20/11	Polonya	İncirde ölü böcek	İmha edildi
6/7/11	Avusturya	Biberde formatanate (0.221 mg/kg - ppm)	İade edildi
3/22/11	Malta	Etikette eksik bilgi (incir)	İade edildi
3/24/11	Portekiz	İncirde aflatoksin (B1 = 16; Tot. = 27 / B1 = 15; Tot. = 25 / B1 = 15; Tot. = 25 µg/kg - ppb)	İmha edildi
4/4/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.76 mg/kg - ppm)	İade edildi
4/5/11	Almanya	İncirde aflatoxins (B1 = 0.5 / B1 = 0.2 / B1 = 6.3 µg/kg - ppb)	İmha edildi
4/13/11	FRANCE	Reçel için eksik sağlık sertifikası	Tüketicilerden geri çağırıldı
4/14/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.862 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
4/19/11	Fransa	İncirde aflatoxins (B1 = 22.1; Tot. = 44.4 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/20/11	İngiltere	Üzümde küf (18000; 21000; 29000; 27000; 22000 CFU/g)	İade/imha edildi
4/21/11	Belçika	İncir için eksik sağlık sertifikası	İade edildi
5/2/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.02 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/3/11	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.18 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/3/11	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.16 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/5/11	Yunanistan	Biberde procymidone (0.05 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/5/11	Yunanistan	Biberde tetradifon (0.09 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/6/11	Bulgaristan	Domateste procymidone (0.08 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/6/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.149 mg/kg - ppm) ve formatanate (0.075 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/6/11	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.276 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/6/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.127 mg/kg - ppm)	İade edildi
5/9/11	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 2.8; Tot. = 3.5 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
5/11/11	Bulgaristan	Domateste oxamyl (0.08 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/11/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.032 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/11/11	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.06 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.18 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.11 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.13 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.029 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.13 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.019 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi

Hafta	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
5/16/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.053 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.025 mg/kg - ppm) and carbendazim (0.29 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.031 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/16/11	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.044 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/17/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.033 mg/kg - ppm) ve tetradifon (0.052 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/17/11	Çek Cumhuriyeti	Biberde tetradifon (0.076 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/17/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.033 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/17/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.032 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/18/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.035 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/18/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.037 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/18/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.116 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/18/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.060 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/19/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.03 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/20/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.067 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
5/20/11	Bulgaristan	Domateste tetradifon (0.031 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/23/11	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.066 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/23/11	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.527 mg/kg - ppm)	İade edildi
5/26/11	Yunanistan	Biberde methomyl (0.24 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/27/11	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.14 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/30/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.051 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
5/31/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.150 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
6/1/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.0175 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
6/1/11	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.066 mg/kg - ppm) ve thiodicarb	İade/imha edildi
6/6/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.024 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
6/7/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.023 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
6/8/11	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.044 mg/kg - ppm)	Resmi gözetim
6/9/11	İngiltere	İncirde aflatoksin (B1 = 2.5; Tot. = 5.9 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
6/10/11	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.072 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
6/10/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.032 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
6/10/11	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.078 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
6/16/11	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.034 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
6/16/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.039 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
6/16/11	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.32 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
6/17/11	Fransa	İncirde için eksik sağlık sertifikası	Yetkililer bilgilendirildi
6/20/11	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.05 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
6/20/11	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.081 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
6/27/11	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.042 mg/kg - ppm)	Alıcılar bilgilendirildi
6/29/11	Bulgaristan	Biberde malathion (0.045 mg/kg - ppm)	İade edildi
4/1/11	İtalya	Kimyonda Salmonella spp. (presence /25g)	Yetkililer bilgilendirildi
4/7/11	İtalya	Kekikte Salmonella (presence /25g)	İade edildi
5/11/11	İtalya	Biberde aflatoksin (B1 = 6 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
4/11/11	Danimarka	Fındıkta kemirgen izleri	İmha edildi
4/15/11	Avusturya	Susamda Salmonella Mbandaka	Raftan çekildi
4/28/11	Danimarka	İzinsiz ithalat (fındık)	Yetkililer bilgilendirildi
3/21/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 6.0; Tot. = 12.6 / B1 = 11.8; Tot. = 12.5 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
3/21/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 89.6; Tot. = 92.0 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/23/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 12.6; Tot. = 13.7 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
3/29/11	Belçika	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 69; Tot. = 77 / B1 = 4.1; Tot. = 4.5 / B1 = 333; Tot. = 369 / B1 = 7.4; Tot. = 8.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/5/11	Almanya	Fındıkta Aflatoksin (Tot. = 23.9 / Tot. = 35.2 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/7/11	Almanya	Fındıkta Aflatoksin (B1 = 6.6; Tot. = 7.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/13/11	Fransa	Fındık için eksik sağlık sertifikası	İade edildi
4/13/11	Fransa	Fındık için eksik sağlık sertifikası	Mühürlendi
4/13/11	Fransa	Fındık için eksik sağlık sertifikası	Yetkililer bilgilendirildi
4/18/11	Belçika	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 82; Tot. = 88 / µg/kg - ppb)	İade edildi
4/19/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 30.9; Tot. = 92.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/19/11	Almanya	Karşık kuruyemişte afşatoksin (B1 = 13.6; Tot. = 16.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
5/4/11	İngiltere	Antepfıstığı için yanlış etiket	İade edildi
5/4/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 40.3; Tot. = 61.8 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
5/18/11	İngiltere	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 75; Tot. = 84 µg/kg - ppb)	İade edildi
6/1/11	İtalya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 55.28; Tot. = 57.9 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
6/20/11	Fransa	Antepfıstığı için eksik sağlık sertifikası	İade edildi
6/23/11	Fransa	Fındık için eksik sağlık sertifikası	İade edildi
6/29/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 17.3; Tot. = 20.3 µg/kg - ppb)	İmha edildi
4/21/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 10.2; Tot. = 10.9 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
4/29/11	Almanya	Mercimekte glyphosate (0.43 mg/kg - ppm)	İade edildi

KONGRE, KONFERANS, SEMPOZYUM, FUAR
2011 – 2015
Prof. Dr. M. Hikmet BOYACIOĞLU
Direktör
Doruk Group Holding
Hububat ve Ürünleri Enstitüsü

TEMMUZ 2011

31 Temmuz – 3 Ağustos 2011

"The International Association for Food Protection
2011 Annual Meeting" Wisconsin - ABD
"Uluslararası Gıda Güvenliği Derneği,
2011 Yıllık Kongresi"
Tel: +1 515 276 3344
E.mail: info@foodprotection.org
Web: www.foodprotection.org/events/iafp-annual-meeting/

AĞUSTOS 2011

31 Ağustos - 2 Eylül 2011

"2nd International ISEKI-Food Conference ISEKI-Food
2011, Bridging Training and Research for Industry and the
Wider Community" Milan – İtalya
"2. Uluslararası ISEKI-Gıda Konferansı: Sanayi ve daha
geniş bir toplum için eğitim ve araştırmaya köprü olmak"
Web: www.isekiconferences.com/milan2011

EYLÜL 2011

4 – 9 Eylül 2011

"61st Australian Cereal Chemistry Conference".
NSW – Avustralya
"61. Avustralya Hububat Kimyası Konferansı"
E.mail: contact@ausgrainscience.org.au
Web: www.ausgrainscience.org.au

10 – 14 Eylül 2011

"The Sixth Annual International Association of Operative
Millers (IAOM) Eurasia District Conference and Expo"
The Hotel Sheraton Florence – İtalya
"6. Uluslararası Değirmenciler Birliği, Avrupa-Asya Bölgesi
Yıllık Konferans ve Fuarı"
Tel: + 1 913 338 3377

E.mail: shannon.henson@iaom.info
Web: www.iaom.info

13 – 14 Eylül 2011

"OFI Middle East 2011, Oils+Fats Middle East 2011"
InterContinental Citystars Kahire - Mısır
"Sıvı + Katı Yağlar Orta Doğu 2011 Kongresi"
Tel: + 44 1737 855 225
E.mail: oilsandfats@quartzltd.co.uk
Web: www.oilsandfatsinternational.com

13 – 16 Eylül 2011

"Worldfood Moscow". Expocentre Moskova - Rusya
"Dünya Gıda Moskova"
Tel: 0 212 291 83 10
E.mail: berna.ciftcioglu@ite-turkey.com
Web: www.ite-turkey.com

15 – 18 Eylül 2011

"Avrasya Ambalaj 2011 İstanbul, 17. Uluslararası Ambalaj
Endüstrisi Fuarı" Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi
Büyükcçekmece - İstanbul
Tel: 0 212 886 68 43
E. mail: yurticisatis@tuyap.com.tr
Web: www.packagingfair.com

22 – 25 Eylül 2011

"19. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı"
İstanbul Fuar Merkezi / Cnr Expo Yeşilköy – İstanbul
Tel: 0 212 291 83 10
E.mail: info@ite-turkey.com
Web: www.ite-gida.com

27 – 29 Eylül 2011

"3rd MoniQA International Conference:
Food Safety and Consumer Protection"
Varna, Bulgaristan
"3. MoniQA AB Projesi Uluslararası Konferansı:
Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması"
Tel: + 43 1 707 72 02 7551
E.mail: anita.habershuber@icc.or.at
Web: www.varna2011.moniqa.org

LAGAFORS®

PROFESSIONAL CLEANING SYSTEMS

CENTRAL SİSTEMLER



DOZAJ ÜNİTELERİ



DECENTRAL SİSTEMLER



AKSESUARLAR



SPRAY TABANCALAR



Maestro
INDUSTRIAL HYGIENE PRODUCTS

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

Güvenilir Test Sistemleri ile Allerjen Tespiti

**RIDASCREEN® /
RIDASCREEN®FAST**
ELISA Kitleri

RIDA®QUICK
Lateral Flow Testler
Kolorimetrik Testler

SureFood®
Real Time PCR

**Enzimatik
Test Kitleri**

Validasyonlar:

- RIDASCREEN® Gliadin (AOAC-RI)
 - RIDASCREEN® Gliadin (WG PAT Ring Trial)
 - RIDASCREEN®FAST Peanut (AOAC-RI)
 - RIDASCREEN® Peanut (§ 64 LFGB)
 - RIDASCREEN®FAST Hazelnut (§ 64 LFGB)
- LFGB = Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
(Alman Gıda ve Yem Kanunu)

Allerjen Test Kitleri:

Acıbadem	Kaju
Antepfıstığı	Kazein
Badem	Kereviz
Balık	Kükürt
Ceviz	β -Laktoglobulin
Fındık	Laktoz
Gliadin / Gluten	Yer fıstığı
Glutamik Asit	Yumurta
Hardal	Yumuşakçalar
Histamin	Soya
Kabuklular	Susam

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

