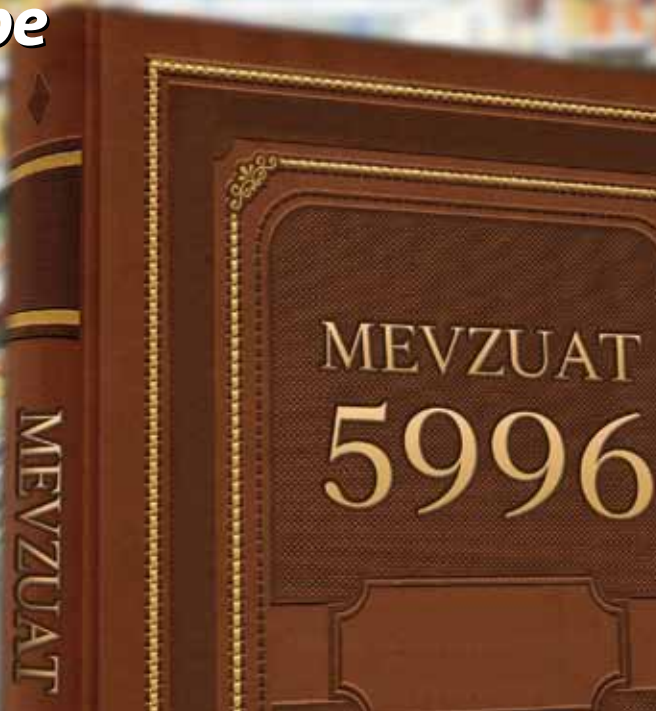


Yeni Gıda Mevzuatı Mercek Altında

*New Food Legislation
Under the Scope*



**Gıda Güvenliğinin Kalbi
Bu Kongrede Atıyor**

Feeling the Pulse of Food Safety



**GGD 3. Gıda Mühendisliği
Kongresi'ne Katıldı**

*TFSA Joined the 3rd Food Engineering
Congress*



**Mevzuatı Uygulamak İçin
Zaman Daralıyor !**

Less Time for Legislation

Kaliteniz güvencemiz 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

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

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

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

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

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



"SEYFE KURAK ALANI GÖL OLUYOR" PROJESİ

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



"ADIM ADIM TEMİZ GEDİZ" PROJESİ

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



"BİR DAMLA BİN VERİM HER YERDE" PROJESİ

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

Coca-Cola

**HAYATA ARTI
VAKFI**

www.coca-colahayataartivakfi.org

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



Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)

Anadolu Cam San.A.Ş.

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

Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.

Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Banvit A.Ş.

Baran Ambalaj Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Barilla Gıda A.Ş.

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

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

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.

CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.

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

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

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

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

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

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

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

DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.

Dupont Türkiye

East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.

Eczacıbaşı Girişim Paz. Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Ege İhracatçı Birlikleri

Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.

Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.

Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.

Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.

HAVI Lojistik Tic.Ltd.Şti.

ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.

İbrahim Tiryaki

İntertek Test Hizmetleri A.Ş.

Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş.

Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.

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

Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş.

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

Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.

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

Metro Group

Migros Ticaret A.Ş.

Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.

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

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

Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Penguen Gıda San. A.Ş.

Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.

Pınar Süt Mam. San. A.Ş.

Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.

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

Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.

SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.

Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.

Shaya Mağazacılık A.Ş.

Sincer Dış Ticaret

Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.

Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

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

Sütaş A.Ş.

Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)

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

Tat Konserve San. A.Ş.

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

Tetra Pak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.

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

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

Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.

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

Unilever Türk A.Ş.

Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.

Usaş Uçak Servisi A.Ş.

Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SAHİBİ | OWNER

Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

**SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ |
MANAGING EDITOR**

Muhteber Ersin

**YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ |
COORDINATOR**

Ülker Tokgöz

YAYIN KURULU | EDITORIAL BOARD

Ata Akıcı, Edip Sincer, Fezal Belgin, Gül Paycı,
Muhteber Ersin, Prof. Dr. Necla Aran, Nerma
Gökçe, Perihan Yolcu Ömeroğlu, Petek Ataman,
Samim Saner, Ülker Tokgöz, Yüksel Soyubelli,
Zühal Başaran

EDİTÖR | EDITOR

Bilge Alniak
bilge.alniak@tematikmedya.com

YÖNETİM YERİ | 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

YAPIM | PRODUCTION

Tematik Medya
Halk Sok. No:1 D:6 Sahrayıcedit Kadıköy / İstanbul
Tel: 0216 350 23 92 - 93 **Faks:** 0216 350 23 94
www.tematikmedya.com

BASKI | PRINTING

Promat Basım Yayın
Sanayi Mh. 1673 Sk. No:34 Esenyurt / İstanbul
Tel: 0212 622 63 63 pbx **Faks:** 0212 605 07 98
www.promat.com.tr

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

Gıda Güvenliği Dergisi
Hakemli Dergi Statüsündedir.

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



Emre ULUFER
Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

GIDA MEVZUATINDA YENİ DÖNEM

Değerli Gıda Güvenliği dostları,

Dergimiz bu sayıda gıda mevzuatında yeni dönem başlığını irdeliyor. Türkiye'de üretilen veya işlenen gıdaların daha sağlıklı, hijyenik ve güvenilir hale getirilmesi yolunda önemli bir adım olan, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında uygulanacak ve AB gıda güvenliği politikalarıyla tam

uyumlu hale getirilecek gıda güvenilirliği sisteminin detaylarını Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker, 12 Ocak tarihinde düzenlenen bir basın toplantısında aktarmış, bu haberi sizinle geçen sayımızda paylaşmıştık.

Gıda ürünlerinin gönül rahatlığıyla tüketilmesini sağlayan en önemli etken tüketicinin gıdaya olan güvenidir. Gıda güvenliğinde başlayan bu yeni dönem, fiziksel, kimyasal ve biyolojik risklerden arındırılmış güvenli gıdanın tüketiciye sunulmasında yeni kuralların uygulanmasını sağlayacaktır. Yönetmelikle birlikte, toplu tüketim ve satış yerlerinin de kayıt altına alınması ve geçen sayımızda sunduğumuz izlenebilirliğin de sürece dahil edilmesi, ürünlerin geriye dönük olarak izlenmesini mümkün kılacaktır. Bu izlenebilirliği sağlamak amacıyla ürünlerin uygun şekilde etiketlenmesi veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanması zorunlu olacaktır.

Yönetmelik, gıdaları hammadde olarak alıp işleyen gıda işletmecisine ve hayvan yetiştiren, avlayan, toplayan veya hayvansal birincil ürünleri üreten gıda işletmecisine sorumluluklar yüklemektedir. Yönetmelik, yurtiçinde üretilmeyip ithal edilen gıdalar için de belirli şartların sağlanmasını gerektirmektedir.

Tedarik, işleme ve dağıtım aşamalarında hammaddeler, süreçler, üretim tesisi, ambalaj malzemeleri, personel, depo, taşıma ve benzeri faktörlerin her aşamada kaydı, dikkatli denetimi ve kontrolü sonucunda sağlanabilecek gıda güvenliği, işletmelere ekonomik olarak da fayda sağlayacaktır. Tüketicilerin güvenini kazanmış gıdaların pazardaki payının artması, güvenliğinden şüphe edilen gıdaların ise satış ve pazar kaybına uğraması su götürmeyecek bir gerçektir. Taklit ve hileli ürün üreten firmaların kamuoyuna açıklanacağı ve uygun ürün üreten ve satan firmaların ödüllendirileceği bu yeni sistemin, üreticilerin üretim kalitelerini artırmaya yönelik bir motivasyon kaynağı olacağı da şüphesizdir.

Sistemin tam olarak uygulanmasıyla birlikte tüketiciler olarak, gıdamızın nereden geldiği, nerede üretildiği, neleri içerdiği gibi bilgileri açık ve okunabilir bir şekilde ambalaj üzerinde görebilecek, güvenli ürünler ve üreticilerle ilgili bilgiye ulaşabilecek ve gıdalarımızı daha güvenli bir şekilde tüketebileceğiz.



42

YENİ GIDA MEVZUATI MERCEK ALTINDA

5 GİRİŞ YAZISI | PREFACE

Emre ULUFER

8 HABERLER | NEWS

- 8 • Dernekten Haberler / *News from TFSA*
- 18 • Türkiye'den Haberler / *News from Turkey*
- 26 • Dünya'dan Haberler / *News from World*
- 34 • RASFF / *RASFF*
- 38 • EFSA'dan Haberler / *News from EFSA*

42 YUVARLAK MASA | ROUNDTABLE

Yeni Gıda Mevzuatı Mercek Altında

52 SEKTÖREL BAKIŞ | SECTORAL VIEW

Mevzuat Yeni, Gündem Yeni

56 MAKALE | ARTICLE

Yeni Gıda Mevzuatı

58 MAKALE | ARTICLE

Geleneksel Ürünlerin Kontrol ve Sertifikasyonu

62 GÖRÜŞ | STANDPOINT

Haller Gıda Güvenliğinde
Yeni Döneme Hazırlanıyor

64 MAKALE | ARTICLE

Patojenlere Karşı Basınçlı Mücadele

66 GÜNCEL | TOPICAL

**GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ
BİLİMSEL DANIŞMA KURULU**
SCIENTIFIC ADVISORY COMMITTEE OF
FOOD SAFETY MAGAZINE

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Ünv. Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Barbaros Özer
Abant İzzet Baysal Ünv. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Ünv. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Ünv. Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Ünv. Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Üniversitesi Zootekni ve
Hayvan Besleme Böl.

Yrd. Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Doç. Dr. Gülsün Akdemir Evrendilek
Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Ünv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Ünv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötles
Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Semra Kayaardı
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Yakın Doğu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Ünv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ünv. Enfeksiyon Hastalıkları ve
Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

**GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ
DANIŞMA KURULU**
ADVISORY COMMITTEE OF
FOOD SAFETY MAGAZINE

Engin Başaran
TÜDER (Tüketiciler Derneği)
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

ETİN EN ÖZEL YERİNDEN PINAR GURME SUCUK



Mevzuatı Uygulamak İçin Zaman Daralıyor!

Gıda sektörü Yeni Gıda Güvenliği Mevzuatı'na 2012 yılının sonuna kadar uymak durumunda. 3. Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı Samim Saner, "Sadece gıda üreten fabrikalar ve satış yerleri değil; lokantalar, restoranlar gibi toplu tüketim yerleri de bu sorumluluklarla yükümlü kılınmıştır" diyor.

Yeni Gıda Güvenliği Mevzuatı'na göre 2012 yılının sonuna kadar bir gıda maddesini üreten, işleyen, paketleyen, satan kişiler gıdanın güvenli olmasını sağlamakla sorumlu olacak. Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) işbirliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı desteği ile Gıda Güvenliği Derneği'nce 3-4 Mayıs tarihleri arasında, İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde üçüncüsü düzenlenecek olan Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı Samim Saner, yeni Gıda Güvenliği Mevzuatı hakkında çarpıcı açıklamalarda bulundu.

Samim Saner, Türkiye'de gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik sistemde Aralık 2011 tarihi itibarıyla yeni bir döneme girildiğine dikkat çekerek, "Kuşkusuz tüm Cumhuriyet tarihi boyunca, hatta daha öncesinde de kimi sistemler vardı. Ancak gerek içinde bulunulan yüzyılın ihtiyaçları, gerekse ülkemizin AB ile tam üyelik müzakerelerini sürdürüyor olması nedeniyle gıda güvenliğine dair mevzuat ve yapıda birçok köklü değişiklik yapılmıştır. 5996 Sayılı Kanun'un Haziran 2010 yılında yayımlanmasının ardından geçen 18 ay içinde uygulamayı düzenleyen mevzuat silsilesi yayımlanmıştır" dedi.

Yeni Gıda Güvenliği Mevzuatı ile sorumluluğun gıda işini yapan işletmeciye verildiğini ifade eden Saner; gıda maddesini üreten, işleyen, paketleyen, satan; kısaca her aşamada bu işi yapan kişilerin gıdanın güvenli olmasını sağlamaktan sorumlu olduğunu belirtti. Gıdaların izlenebilirliğinin sağlanmasının çok önemli olduğunu ifade eden Saner, "Bir başka deyişle raftaki bir üründe karşılaşılan sorunun sorumlusuna ulaşılabilmesini sağlayan sistemlerin oluşturulması gerekmektedir. Sadece gıda üreten fabrikalar ve satış yerleri değil; lokantalar, restoranlar gibi toplu tüketim yerleri de bu sorumluluklarla yükümlü kılınmıştır. İthal ürünlerin kontrolleri hayvansal ürünler hariç olmak üzere ağırlıkla sınırda değil, rafta yapılacaktır" dedi.

Tüm gıda işletmelerinin uyması gereken hijyen koşullarının belirlendiğini ve işletmelere 2012 yılının so-



nuna kadar uyum sağlama zorunluluğu getirildiğini ifade eden Samim Saner, belirtilen koşullara 2012 sonuna kadar uyum sağlayamayacak olan işletmelere ise uygulayacakları modernizasyon planını Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na sunmaları koşulu ile 2013 yılı sonuna kadar süre tanındığını belirtti. Denetim sonuçlarının tüketiciyle paylaşılacağı bilgisini de veren Saner, gıda güvenliğinin sağlanmasında doğru kurallar koymak kadar bu kuralların uygulanmasını sağlamanın da son derece önemli olduğunu belirtti.

! DETAY

Yeni Gıda Güvenliği Mevzuatı'na dair gelişmeler, yapılması gerekenler, geliştirilmeye açık yönler 3-4 Mayıs tarihleri arasında, İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde düzenlenecek olan 3. Gıda Güvenliği Kongresi'nin "Gıda Güvenliği ve Yasal Düzenlemeler" başlıklı oturumunda ilgili tüm tarafların katılımıyla ayrıntılı bir biçimde değerlendirilecek. Çıkan sonuçlar Kongre sonunda bir sonuç bildirgesi ile tüm kamuoyu ile paylaşılacak.

Less Time For Legislation

Food sector has to start complying with the New Food Safety Legislation until the end of 2012. Samim Saner, the Chairman of the Third Food Safety Congress says, "Not only food producing factories and retail stores, but also, places of mass consumption such as restaurants are obliged with these responsibilities."

Esas Sağlıksız Olan Bilgi Kirliliği

Gıdalarla ilgili olarak her gün bir başka iddia ortaya atılıyor. Bilimsel gerçeklerden uzak bu iddialar tüketicinin maruz kaldığı risklerle ilgili olarak yanlış yönlendirilmesine ve en temel gıda maddelerinden uzaklaşmasına neden oluyor. 3. Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman, “Kongremizde gıda ve sağlık ilişkisi ve bu konudaki risk iletişimi her yönüyle ayrıntılı biçimde ele alınacak. Bu konuda tıp doktorları, gıda uzmanları değerli bilgilerini paylaşacaklar” diyor.

İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi’nde 3 - 4 Mayıs tarihleri arasında bu yıl üçüncüsü düzenlenecek olan Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman son dönemde gıdalarla ilgili medyaya yansıyan iddialar ve oluşan bilgi kirliliği ortamı hakkında önemli açıklamalarda bulundu. Yaratılan yersiz panik ortamı nedeniyle halkın merdiven altında üretilen ürünlere yönlendirildiğine dikkat çeken Ataman, Türkiye’de hayvansal ürün tüketiminin zaten yetersiz olduğunu belirterek her gün bir başka hayvansal gıdanın yersiz gerekçelerle karalandığını ifade etti.

Son dönemde UHT sütler hakkında yaşanan bilgi kirliliğine değinen 3. Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman, UHT sütlerin koruyucu veya başka bir kimyasal içermediklerini belirtti. Bu ürünleri dayanıklı kılanın sütü bozan mikroorganizmaların tamamının yok edilmiş olması olduğunu ifade eden Ataman, “Uygulanan bu işlem sütün protein yapısında insan sağlığına zarar verecek bir değişime yol açmaz. Aksine daha yararlı hale getirir. Tüketiciler pastörize sütleri de, UHT sütleri de raf ömürleri içerisinde rahatlıkla tüketebilirler” dedi.

Yaşanan yoğun bilgi kirliliğinin bir örneğinin de kanatlı eti ve yumurtalarla ilgili olduğuna dikkat çeken Petek Ataman son dönemde yer alan yanlış bilgilere onlarca bilim adamının isyan ederek bilgilendirmede bulunduğunu ama bunların basında yer bulmadığını ifade etti. Ataman, Türkiye’de kanatlı eti ve yumurtada izleme programları uygulandığını belirterek bu programlar sonucunda tespit edilen bir sorun alanı olmadığını kesin bir dille ifade etti. Petek Ataman bahsi geçen ürünlerde ihracatta önemli yollar kat edildiği bilgisini vererek, “AB bu konuda son derece katı iken kanatlı eti ve yumurtada geline sağlık noktası nedeniyle kimi ürünlerde ülkemiz ürünlerini onaylıyor. Bakanlığın bunları açıklaması ve risk iletişiminde daha aktif olması beklentimiz var” dedi.

Sahtekârlık yaptığı saptanan gıda işletmecilerinin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından teşhir edilmesinin yeni ve çok önemli bir gelişme olduğunu ifade eden 3. Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman, “Bu sistemin sağlıklı ve amacına uygun



olarak işletilmesini hepimiz çok önemsiyoruz. Hile sorununun yoğun olduğu sektörler var. Bunları biliyoruz. Nitekim son günlerde teşhirlerle de gündeme geldi. Bal, zeytinyağı son derece değerli ürünler. Bu ürünlerde sahtecilik arayışları da son derece yoğun. Tüketicinin ürünün görüntüsünden sahte olup olmadığını anlaması mümkün değil.” dedi.

Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) işbirliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı desteği ile Gıda Güvenliği Derneği’nce 3-4 Mayıs tarihleri arasında, İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi’nde üçüncüsü düzenlenecek olan Gıda Güvenliği Kongresi’nde gıda ve sağlık ilişkisi ve bu konudaki risk iletişimi her yönüyle ayrıntılı biçimde ele alınacak. Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman kongrede tıp doktorları ve gıda uzmanlarının değerli görüşlerini paylaşacaklarını ifade ederek, “Ayrıca tüketicinin doğru bilgiye ulaşmasını sağlayacak sistemin nasıl kurulması gerektiği de enine boyuna tartışılacak. Bu konuda hangi kurumların görev alması gerektiği, risk iletişiminde nasıl bir strateji izleneceği son derece önemli” dedi. Yanlış bilgi veren, uzmanlığı dışında konuşan ve tüketiciyi yanıltan kişilere yaptı-

rım uygulamasını sağlayacak bir sistem geliştirilmesinin vazgeçilmez bir öncelik olduğuna dikkat çeken Ataman sözlerini şöyle tamamladı: "Gıda üreticisi etiket veya reklam yoluyla tüketiciyi yanılttığında uygulanacak yaptırımlar belli. Bu yaptırımlar arasında son dönemlerde görülen teşhir de var. Ama bilim adınaymışçasına yapılan ve tüketiciyi ciddi biçimde yanıltan konuşmaların sahipleri özgürce bunu yapmaya ve yanıltmaya devam ediyor. Gıda maddeleri insan yaşamının vazgeçilmezleridir. Bu konuda yanlış bilgi vermek, tüketiciyi yanıltmak suç olarak değerlendirilmeli ve gereği yapılmalıdır."

Unhealthy is the Infollution

There are different claims about different food everyday. This non-scientific information misleads consumers about healthy or unhealthy food. The Coordinator of the Third Food Safety Congress Petek Ataman says, "The Congress will discuss food-health relation and risk communication on this issue in detail. Doctors and food specialists will share their knowledge on this matter."

Gıda Güvenliğinin Kalbi Bu Kongrede Atıyor

Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) işbirliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın desteği ile Gıda Güvenliği Derneği'nce bu yıl 3.'sü düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi 3-4 Mayıs tarihlerinde İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleşiyor.

Gıda güvenliği ortak paydasında buluşan sektör, üretici ve tüketici örgütleri, meslek odaları, akademisyenler, sağlık sektörü temsilcileri, gıda mühendisleri, ziraat mühendisleri ve bakanlık temsilcileri gibi katılımcılar 3. Gıda Güvenliği Kongresi'nde bir araya geliyor. Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen uzmanlarını bir araya getiren kongre; gıda güvenliğine ilişkin mevzuat, AB ilişkileri, bilim, teknoloji, halk sağlığı ve medya ilişkileri gibi farklı konuları gündeme getirip fikir alışverişinde bulunulacak bir ortam sağlıyor. Uzmanların sunumlarının dinlenebileceği kongre boyunca gıda güvenliği iş dünyası da farklı iş ortaklıkları kurabilecekleri ikili görüşmeler yapma fırsatı bulacak.

Üniversitelerden, kamu ve özel sektörden konusunda yetkin isimlerin sunumları ile katılacağı ve Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in açılış konuşmasıyla başlayacak 3. Gıda Güvenliği Kongresi'nde konuşmacı olarak yer alan isimlerden bazıları: Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketici Koruma Enstitüsü'nden Prof. Dr. Elke Anklam, Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü'nden Prof. Dr. Bernd van



DETAY

Sahte ürünle mücadelede en önemli iki dayanak

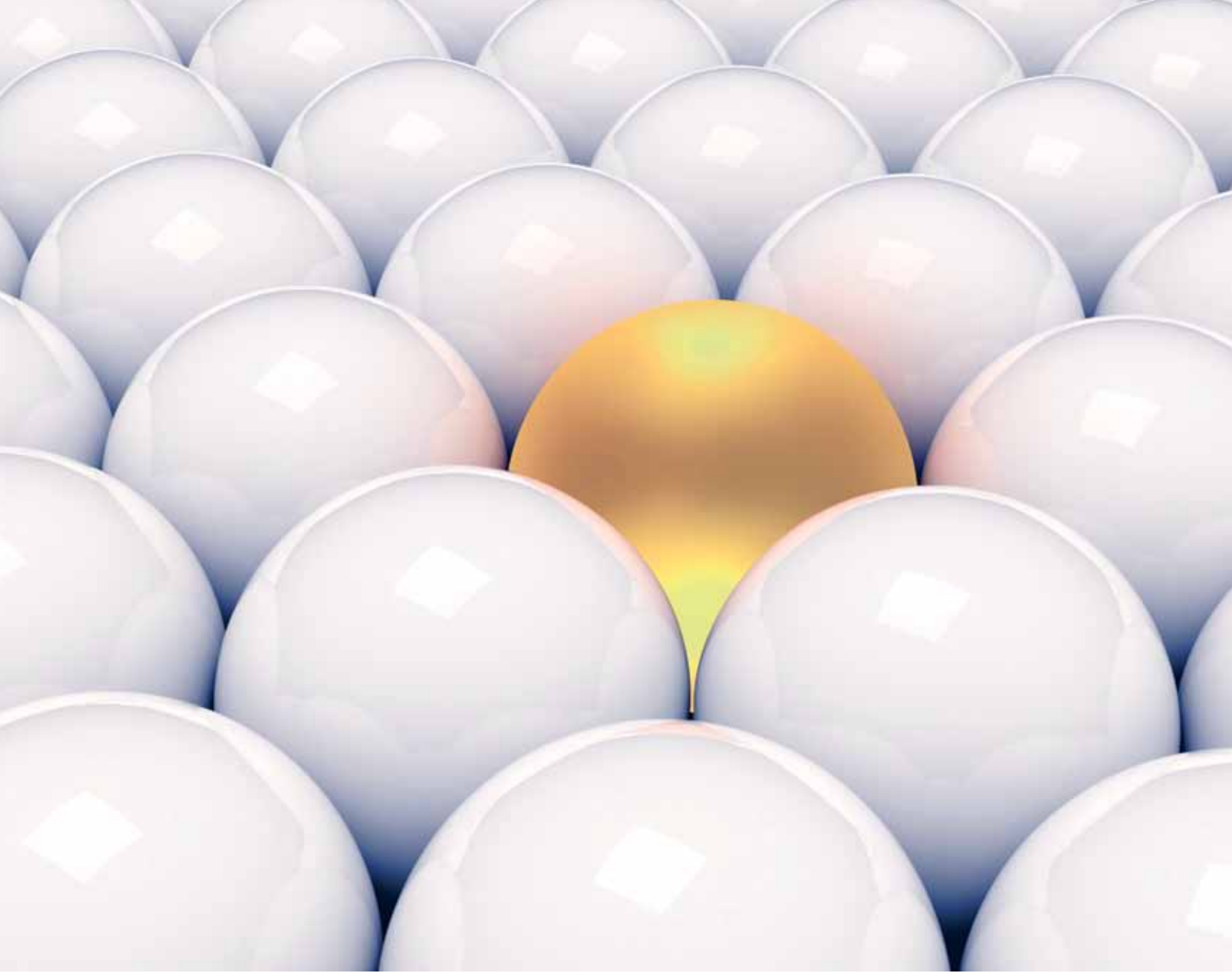
- Etkin denetim ve sonuçlarının belirlenen prensipler çerçevesinde halkla paylaşılması
- Tüketicinin 'doğal ürün' arayışı ile kayıtdışına yönlendirilmesidir. Mutlaka kayıtlı/onaylı işletmelerin ambalajlı ürünleri tüketilmelidir.



der Meulen, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu'ndan İlknur Menlik, İstanbul Teknik Üniversitesi'nden Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, Gazi Üniversitesi'nden Prof. Dr. Ali Esat Karakaya, Uluslararası Gıda Koruma Birliği'nden Dr. Isabel Walls, Yeditepe Üniversitesi'nden Prof. Dr. Artemis Karaali. Ayrıca kongrede ABD'deki yeni gıda güvenliği sistemini içeren konuşması ile FDA'dan Dr. Layla Issa Battered ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan yetkililer yer alıyor.

Feeling the Pulse of Food Safety

In cooperation with International Association for Food Protection (IAFP) and with the support of Turkey's Ministry of Food, Agriculture and Livestock; Turkish Food Safety Association (TFSA) is conducting the Third Food Safety Congress in Istanbul Harbiye Military Museum and Cultural Center on May 3-4



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.

GGD 3. Gıda Mühendisliği Kongresine Katıldı

İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Kulübü'nün organizasyonu ile hazırlanan 3. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, 19-20 Nisan tarihlerinde İTÜ Süleyman Demirel Kültür Merkezi'nde düzenlendi. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner de organizasyonun konuşmacılarından.

Türkiye'nin 24 farklı üniversitesinden gıda mühendisliği bölümü öğrencilerinin katılımlarıyla gerçekleştirilen 3. Gıda Mühendisliği Öğrenci Kongresi, İTÜ Rektörü Prof. Dr. Muhammed Şahin, Kimya Metalurji Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sadriye Küçükbayrak, Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu ve Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman'ın konuşmaları ile açıldı. Kongreye akademisyenler, sivil toplum kuruluşlarından yetkililer ve gıda sektöründen temsilciler de sunumları ile katkı sundu.

Kongre'nin açılış konuşmacılarından Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, gıda mühendisliği bölümü öğrencilerine seslenerek, "Türkiye'de gıda sanayisi dünya ile yarışan, uluslararası firmaların dikkatini çeken bir kapasiteye sahip. Ancak sizin işiniz bizim işimizden daha zor; çünkü dünyada küresel bir rüzgar esiyor. Dünyanın herhangi bir yerinde konuşulan gıda konusu ülkemizin gündemini oluşturuyor. Gelecek vizyonuna sahip, algılarınız çok açık yetişmelisiniz" dedi.

Organizasyonu düzenleyen öğrenci kulübü üyelerinden İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü 4. sınıf öğrencisi Ender Çelik ise son yıllarda özellikle

basında yer alan, gıdayla ilgili bilgi kirliliğine karşı geleceğin gıda mühendislerine doğruları aktarabilmek adına bu kongreyi düzenlemek istediklerini ifade etti. Çelik, "Televizyonlarda, gazetede, internet ortamında yayınlanan gıdayla ilgili haberlerin geneline baktığınız zaman beyanat veren uzmanlar arasında tıp doktorlarının daha fazla öne çıktığını görüyorsunuz. Ama tıp doktorları eğitim hayatları boyunca gıdayla ilgili bir eğitim almıyorlar. Bu tarz röportajların ya da demeçlerin biz gıda mühendisleri tarafından verilmesi gerektiğine inanıyoruz. Hem kamuoyunu aydınlatmak hem de biz gıda mühendislerinin doğru bilgilere ulaşmasını sağlamak adına bu kongreyi düzenledik. Organizasyonumuza gösterilen ilgiden de hayli memnunuz" dedi.

Kongre boyunca alanında uzman pek çok isim yaptıkları sunumlarla öğrencileri aydınlatırken kamuoyunda doğru bilinen yanlışlara da dikkat çekti. Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Celalettin Koçak; "Süt Neden Tartışılıyor" konulu sunumu, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) "Neden Meyve Suyu İçmeliyiz" konulu sunumu, Sabancı Üniversitesi Biyomühendislik Bölümünden Prof. Dr. Selim Çetiner, "GDO'lar Hakkında Doğrular ve Yanlışlar" konulu sunumu ile öğ-





Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU
ITÜ Gıda Mühendisliği
Bölüm Başkanı



Ender ÇELİK
ITÜ Gıda Mühendisliği
4.Sınıf Öğrencisi



İlknur MENLİK
Gıda Dernekleri
Federasyonu



Petek ATAMAN
Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı



Samim SANER
Gıda Güvenliği
Derneği Başkanı

rencileri bilgilendirdi. Kongrenin öğleden sonra gerçekleştirilen oturumlarında ise; Gazeteci Mehmet Ali Önel, “Gıda Güvenliğinde Medyanın Rolü” konulu sunumu ile Uzman Diyetisyen Simge Çıtak, “Beslenmede Yeni Eğilimler ve Gıda Sanayindeki Gelişmeler” konulu sunumu ile İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği Başkan Vekili Hüseyin Bozdağ “Hazır Yemek Sektörü Sağlığımıza Dikkat Ediyor mu?” konulu sunumu ile dinleyicilere seslendi. Kongrenin ilgi ile takip edilen son konuşmacıları ise Gıda Güvenliği Dernek Başkanı Dr. Samim Saner, Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman, Gıda Dernekleri Federasyonu adına İlknur Menlik, “Gıda Güvenliğinde Yeni Eğilimler” konu başlığında konuşmalarını tamamladı. Prof. Dr. Boyacıoğlu’nun moderatörlüğünden gerçekleşen konuşmaların sonunda öğrenciler konunun uzmanlarına sorularını yöneltti. Gıda Güvenliğinde Yeni Eğilimler konu başlığı ile gıda sektöründe mevzuat değişikliği ile sektörün yeni bir döneme adım attığını dile getiren oturum konuşmacılarından Gıda Dernekleri Federasyonu’ndan İlknur Menlik yaptığı sunumda gıda sektöründeki gelişmelere değindi. Gıda sektörünün, tüketici beklentilerine bağlı olarak inovasyon ve ar-ge yatırımlarında en fazla gelişme gösteren sektör olduğunu dile getiren Menlik, bu denli büyük bir sektörün yakın zamana kadar bir mevzuatının olmayışının ise dikkat çekici olduğunu vurguladı. Yeni mevzuat ile tarımsal üretim süreçleri ile sanayi arasında daha fazla entegrasyon sağlanabileceğini, kayıt dışı ile mücadelenin daha iyi verilebileceğinin altını çizen Menlik’in üzerinde durduğu bir diğer konu ise gıdaya ilişkin basında yer alan haberlerin kimi zaman sektöre ve Türkiye ekonomisine büyük zararlar verebildiği yönündeydi. Geçtiğimiz yıllarda yurt içinde nar tüketimini artırmak için yapılan ve narın faydalarını ön plana çıkaran haberlerin yoğunluğu nedeni ile tüketici talebinin artacağını ön gören Akdenizli narenciye üreticilerinin narenciye

ağaçlarını sökerek yerlerine nar fidanları diktiğini, pazar dengesini gözetmeyen bu manipülatif haberlerin ise tarım ve gıda sektöründeki dengeleri sarstığını hatırlattı. Menlik yaptığı sunumda şunlara değindi; “Türkiye gıda sektöründe AB ile yaptığı ticarete 8. sırada yer alıyor. Ancak Brezilya, Arjantin ve Çin gibi ülkeler AB ülkelerine bizden çok daha fazla gıda ürünü satıyor. Ancak buna rağmen Türkiye’de AB ile rekabet edebilen tek sektör gıda ve içecek sektörüdür. Gıda güvenliği için tarımla gıda sanayi arasında entegrasyonun hızlı bir şekilde sağlanması gerekiyor. Ambalajlı üretim ve tüketim artırılırsa ancak tüm süreçler kayıt altına bilir.”

Gıda Güvenliği Derne Başkanı Dr. Samim Saner ise yaptığı konuşmasında yeni mevzuat ile gıda sektöründe atılan adımlara dikkat çekti. Mevzuatın yüzde 90 oranında AB mevzuatına uyum gösterdiğini dile getiren Saner, “Yeni gıda mevzuatı gıda sektörü için çığır açacak nitelikte. Daha evvel her şey devletin sorumluluğundayken şimdi üreticilere de sorumluluk yüklendi. Cezalar daha caydırıcı hale geldi. Eskiden “tehlike” kavramı ön plandayken yeni mevzuatta “risk” olgusuna dikkat çekiliyor. Bu da bizce önemli bir adım. Artık risk ne ise kontroller ağırlıklı olarak o yönde yapılıyor olacak. Eskiden hep son ürüne odaklanılırken şimdi üretim süreçleri kontrol edilecek. Sorunlu ürünü imha etmekten öte asıl soruna yol açan süreci önlemeye yönelik denetimler yapılacak” dedi. Saner, konuşmasında son günlerde ülke gündemine oturan gıdada taşış (hile) konusuna da değindi. Gıda sektörüne ilişkin medyada yoğun bir spekülasyon olduğuna işaret eden Saner, tüketicilerin de bu bilgi kirliliği karşısında bir değerlendirme yapıp bu haberlerin doğru ve yanlışlığını sınamaları gerektiğine dikkat çekti. Saner, “Yapılan haberlerle tüketicilerin hatta meslektaşlarımızın kafası karışıyor. Toplumda bir korku dalgası yaratılıyor. Bu haberlerde açıklamaları hep hekimler yapıyor ama gıda mühendislerinden bilgi alınmıyor. Gıda-

da tüketicilerin dikkat etmeleri gereken önemli bir nokta “doz” dur. Kullanılan maddelerin, örneğin pestisitlerin doğru bitkiye, doğru zamanda, doğru oranda ve miktarda verilmesidir esas olan. Bu kurallara uyulduğu takdirde tarım ürünlerinde kullanılan pestisitlerin insan sağlığına olumsuz etkisi olduğundan söz edemeyiz” dedi. Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman ise “Gıda Güvenliğinde Yeni Dönem” konulu oturumda mevzuatın getirileri yanında sektörde aksamlara neden olacak yönlerine de değindi. Yeni mevzuat ile artık çiftlikten sofraya hatta çatalın ucuna kadar tüm süreçlerin ortak bir bakış açısı ile izleneceğine değinen Ataman, yeni mevzuat AB’ye uyumlu olarak hazırlandığı için bir takım uygulamalarda sıkıntılar olabileceğine dikkat çekti. Ataman sözlerini şöyle sürdürdü: “AB’nin yaşanmışlıkları ile bizimkisi farklı olduğu için bazı konularda iyileştirmeler yapılması gerekiyor. Artık işletmeler ile kamu arasında ödev ayrılıkları var; bu da önemli bir gelişme. Yeni mevzuatta gıda işletmelerine artık uzman çalıştırma zorunluluğu getiriliyor; gıda mühendisi, ziraat mühendisi veya veteriner gibi. Ancak bu zorunlu-

luk belli büyüklükteki gıda işletmeleri için geçerli. Oysa gıda sektöründe asıl sorun küçük işletmelerdedir. Büyük işletmeler yapıları itibari ile üretim süreçlerini daha fazla kontrol ediyorlar. Bu bakımdan uzman çalıştırmaya ilişkin yaptırım alanının daha da genişletilmesi gerektiğini düşünüyorum. Sektörümüzde bir diğer sorun da risk iletişiminin sağlıklı yapılamamasıdır. Bu anlamda kamuya önemli görevler düşüyor. Gıda sektöründe bir risk anında nasıl davranılması gerektiği konusunda belirlenmiş bir kurallar bütünü yok. Gıda sektöründe bir hata olduğunda kamu üzerine düşen görevi yapıyor, gıda firmaları üzerlerine düşen görevleri yapıyor ve gerektiğinde cezalandırılıyor ancak bazı konuda medyanın nasıl davranması gerektiğine ilişkin bir düzenleme bulunmuyor. Yalan haberler yapıldığında herhangi bir yaptırımla karşılaşmıyorlar.”

TFSA joined the 3rd Food Engineering Congress

The 3rd Food Engineering Congress is organized by Istanbul Technical University Food Engineering Club in ITÜ Süleyman Demirel Cultural Center on April 19-20. TFSA Chairman Samim Saner was one of the speakers of the congress.

Genç “Gıda Dedektifleri” Yetiştiriyor

Gıda Güvenliği Derneği’nin başlattığı Gıda Dedektifleri Projesi, Bolu’nun Gerede ilçesinde hayata geçirildi. Proje yoluyla, ulaşılan ilköğretim öğrencilerinin gıda güvenliği konusunda yaratılacak bilince ön ayak olması hedefleniyor.

Gıda Güvenliği Derneği’nin (GGD) “Adım Adım Hep Birlikte Gıda Güvenliği” sloganıyla başlattığı “Gıda Dedektifleri Projesi” kapsamında, Bolu’nun Gerede ilçesinde toplam 850 ilköğretim öğrencisine ulaşıldı. Aralık-Şubat ayları süresince farklı tarihlerde, farklı ilköğretim okullarında gerçekleştirilen eğitimlerle ilkökul çağındaki çocuklarda gıda güvenliği bilinci yaratmak hedeflendi. Bolu’da Projenin koordinatörlüğünü ise GGD Danışma Kurulu Üyesi ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer yapıyor.

14 gıda hijyeni eğitmeninin yanı sıra 4 kişilik bir drama grubunun da katılımıyla yürütülen projede 6 farklı okuldan toplam 60 öğrenci “gıda dedektifi” adayı olarak seçilerek Mart ayında yeni bir eğitim safhasına tabi tutuldu. Ayrıca, programın yerel ayağını oluşturmak amacıyla 7 rehber öğretmen de eğitim sürecine dahil oldu. Gerede İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü’nün de tam destek



sunduğu Gıda Dedektifleri Projesi’nde ileri eğitim almış öğrencilerin alışveriş, yemek yeme vs. gibi gıda güvenliğini ilgilendiren her aşamada birer dedektif gibi görev almaları sağlanacak. Bu yolla, satın alma ve tüketim alışkanlıklarında yanlış uygulama örneklerinin fark edilip iyi uygulama örneklerini ortaya çıkarmada, öğrenciler kendi ailelerine ve çevrelerine ön ayak olacak.

Young “Food Detectives” Being Educated

Turkish Food Safety Association’s “Food Detectives Project” which aims to help primary school students lead the way to food safety awareness, is put into practice in Bolu-Gerede.



**Yeni nesil
omuzlarımızda
yükseliyor.**



banvit.com

Gıda Güvenliği Uzmanları Dubai’de

7. Dubai Uluslararası Gıda Güvenliği Konferansı (DIFSC) 21-23 Şubat tarihlerinde Dubai Dünya Ticaret Merkezi’nde gerçekleştirildi. IAFP’nın Orta Doğu’da katıldığı ilk gıda güvenliği sempozyumu olan etkinliğin ana konusu ise Gıda Güvenliğinin Geleceği olarak belirlenmişti. Uluslararası çapta düzenlenen ve bu yıl 43 farklı ülkeden 1400’ü aşkın sektör temsilcisinin katılımı ile gerçekleşen konferansı, Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Hastalık Kontrol Merkezi (CDC) ve Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) de destekledi. Konferans’ta gıda güvenliğine ilişkin farklı konularda çeşitli sempozyumlar, teknik oturumlar ve seminerler düzenlendi. IAFP’nın Orta Doğu’da katıldığı ilk Gıda Güvenliği sempozyumu olması şerefine, IAFP Başkanı Dr. Isabel Walls ve IAFP İdari Direktörü David Tharp konferansa bizzat katıldı.

Gıda güvenliği alanında, Orta Doğu’da düzenlenen en büyük etkinlik olan konferansta 50’den fazla sunum ve 4 atölye çalışması yapıldı. Konferans, gıda



güvenliği konusunda uzman isimlere bilgi alışverişi içinde bulunabilecekleri bir ortam sunarken, gıda tedarik ağının işleyişi konusunda da katılımcılar ortak bir platformda buluşma fırsatı buldu. Dubai’de dünya gıda sektörünü buluşturan konferansa Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Ümit Parlak katılarak gıda sektörünün nabzını tuttu.

Food Safety Experts Met in Dubai

The Dubai Municipality is pleased to announce that the 7th DIFSC combined with IAFP’s first Middle Eastern Symposium on Food Safety will take place from Feb 21-23rd, in Dubai, UAE at the Dubai World Trade Center. The conference is organized in association with the World Health Organization (WHO), Center for Disease Control (CDC) and Food and Agriculture Organization (FAO).

Gençler Risk Yönetimini Sektörden Öğreniyor

Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nde geleceğin gıda mühendislerine Risk Yönetimi dersi vermeye başlayan Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Yönetim Kurulu Üyesi Ümit Parlak, özel sektörde edindiği tecrübeyi akademi sıralarında gençlerle paylaşıyor.

Celal Bayar Üniversitesi (CBÜ) Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, ders müfredatında önemli değişiklikler yaparak akademik eğitimle sektörün beklentilerinin buluşabileceği yeni seçmeli dersleri müfredatına ekledi. 2011-2012 eğitim ve öğretim yılında, öğrencilerinin sektörün beklentileri doğrultusunda, üst seviyelerde donanımına sahip olabilmeleri amacıyla müfredatında yenilikler yapan CBÜ Gıda

Mühendisliği Bölümü, farklı disiplinlerde mesleki ve sosyal alanlarda verilen seçmeli ders sayısını artırarak öğrencilerin hayata ve mesleğe bakış açılarını değiştirerek, meslek hayatlarına daha iyi hazırlanmalarını sağlamayı hedefliyor. Bu derslerin bir kısmı mevcut öğretim görevlileri tarafından, bazıları da sektörden profesyoneller aracılığı ile öğrencilere verilmeye başladı. 2012 Bahar döneminde Ümit Parlak tarafından verilmeye başlanan Risk Yönetimi dersi de öğrencileri sektöre hazırlamayı hedefleyen derslerden biri. Parlak GGD’de yürüttüğü faaliyetlerin yanı sıra 2006 yılından bu yana CBÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Sanayi Danışma Kurulu Üyeliği görevini de sürdürüyor.

Youngsters Learn Risk Management From The Sector

The member of the board of Turkish Food Safety Association (GGD) Ümit Parlak, has started giving lectures on risk management, sharing private sector’s experiences with students at Celal Bayar University Food Engineering Department.

GGD Kamuoyunu Aydınlatıyor



Gıda Güvenliği Derneği, Türkiye gündemini bilgilendirmeyi sürdürüyor. Kamuoyunu bilgi kirliliğine karşı doğru bilgilendirmeyi amaçlayan Gıda

Güvenliği Derneği son dönemde yazılı ve görsel basına verdiği demeçlerle tüketicileri aydınlatırken kendi sektörünün iç iletişimini de güçlendirdi.

Bal Tebliği Değişiyor

Türkiye'de gündemi bir süredir sahte bal konusu oluşturuyor. Balda taklit ve tağşiş (bir şeyin içine başka bir madde karıştırma, katıştırma) olaylarının gündeme gelmesinin ardından, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği'nde de yeni bir düzenlemeye gidiliyor.

Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği'nde yapılacak değişikliklerle balda tağşişi önlemek amacıyla, balın arılar tarafından yapıldığının ölçütü olan "prolin" miktarı artırılacak. Buna göre daha önce balda kilogramda en az 180 miligram olarak belirlenen prolin miktarı "en az 300 miligram" a çıkarılacak. Değişiklikle tebliğe, balın kontrollü koşullarda homojen kristalleşmesiyle elde edilen sıvı bala göre akışkanlığı azalmış, sürülebilir kıvamdaki bal olarak ifade edilen "krem bal" tanımı da ekleniyor. Ayrıca bala gıda katkı maddeleri ve aroma vericiler de dahil olmak üzere dışarıdan hiçbir madde katılamayacak. Bal doğal bileşiminde bulunmayan organik veya inorganik maddelerden arı olacak. Fırıncılık balı dışında bal, bala ait olmayan yabancı tat ve kokuda, fermantasyonu başlamış, asitliği yapay olarak değiştirilmiş veya içerdiği doğal enzimleri parçalayacak ya da önemli düzeyde inaktive edecek şekilde ısıtılmış olmayacak.

Filtre edilmiş bal ile ilgili hükümler saklı kalmak kaydıyla, yabancı organik veya inorganik maddelerin ayrılması sırasında kaçınılmaz kayıplar dışında balda polen veya diğer bala özgü bileşenler uzaklaştırılamayacak. Bal, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'nde yer alan şekerleri içermeyecek. Balın tadı ve aroması, balın kaynağına

ve üretildiği bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine özgü koku ve tada sahip olacak. Balın rengi su beyazından koyu amber renge kadar değişebilecek. Temel petekte bal mumunun doğal yapısında bulunmayan, parafin, serezin, iç yağı, reçine, oksalik asit gibi organik maddeler ile ağartıcı maddeler gibi inorganik maddeler bulunmayacak. Etiketinde orijin aldığı çi-

çek, bitki, bölge veya coğrafya belirtilen ballara filtre bal ilave edilmeyecek. Petekli ballarda, peteğin en az yüzde 80'ninin sırlanmış olması gerekecek. Etiketinde botanik orijini belirtilen ballarda, balın bu özellikleri polen analizi ile uyumlu olacak.

Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği'nde yapılacak değişikliklerle bal etiketlerinde de "1 yaşından küçük çocuklara bal yedirilmemelidir" ifadesi yer alacak. Çerçevesi balda net miktara çerçeve ağırlığı dahil edilmeyecek. Çerçevelere arıcıların işletme tescil numaraları yazılacak. Etiketinde balın orijini, salgı balı veya çiçek balı olduğu, bal ifadesinin yanında aynı punto ile belirtilecek. Etiketinde balın hasat yılı, üretim tarihi, balın ambalajlandığı tarih, dolum/paketleme tarihi olarak ifade edilecek. Filtre edilmiş bal, petekli bal, petekli süzme bal, krem bal ve fıırıncılık balı haricindeki diğer ballar sadece "bal" ifadesi ile satışa sunulabilecek. Filtre edilmiş ballar ve fıırıncılık balları hariç olmak üzere, balın botanik kaynağı belirli ise ve bal bu kaynağına ait duyuusal fiziksel, kimyasal ve mikroskopik özellikleri belirgin şekilde taşıyorsa, ürün ismi "ayçiçeğı balı, ıhlamur balı" gibi orijin aldığı çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilecek. Filtre edilmiş ballar ve fıırıncılık balları hariç olmak üzere, üretildiği bölgenin florasına ait özellikleri belirgin şekilde taşıdığı sürece bala o bölgenin bölgesel, coğrafi ve topografik adı ürün ismi ile birlikte kullanılabilir. Fırıncılık ballarının etiketinde "sadece pişirme amaçlı" ifadesi ürün ismine yakın ve kolayca görülebilir bir şekilde yer alacak. Hammadde ambalajı üstünde Arıcılık Kayıt Sistemi'ne kayıtlı işletme hammadde kaynağına işaret edecek "Türk-Vet sistemi"nden alınan işletme numarası bulundurulacak. Ballar paketleme ve dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde, kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunacak ve 25 dereceyi aşmayacak şekilde muhafaza edilecek. Halen faaliyet gösteren ve tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerlerine tebliğin yayımı tarihinden itibaren 3 aylık uyum süreci tanındı. Buna göre üretici ve işyerleri tebliğin yayımından 3 ay sonra söz konusu hükümlere uymak zorunda olacak.

— sabah.com.tr

Honey Changes Definition

It's been a while since Turkey's agenda is occupied with fake honey issue, so Turkish Food Codex has decided to change the definition of honey, after fake and adulterated honey cases.



Gıda Güvenliği İçin Ortak Deklarasyon

Türkiye’de bir ilk gerçekleşti ve gıda, beslenme ve sağlık alanının tüm paydaşları ilk defa İstanbul Sağlık ve Beslenme Bienali’nde aynı platformda buluştu. Türk Diabet Cemiyeti, Türkiye Obezite Araştırma Derneği, Türkiye Diyabet Vakfı ve Türkiye Diyetisyenler Derneği tarafından organize edilen Bienal, “Toplum Sağlığı ve Beslenme” temasıyla 9-11 Şubat tarihleri arasında İstanbul’da yapıldı.

İstanbul Sağlık ve Beslenme Bienali; konunun tüm paydaşları, kamu kuruluşlarından temsilciler, diyetisyenler, gıda sektörü temsilcileri, akademisyenler, tıp doktorları, gıda mühendisleri ve öğrencilerden oluşan yaklaşık 700 katılımcısı ile Türkiye’de bir ilk oldu. Düzenleyici kuruluşların yanı sıra 11 üniversitenin de destek verdiği Bienal, Türk Diabet Cemiyeti ve Türkiye Obezite Araştırma Derneği Başkanı Prof. Dr. Nazif Bağrıaçık, TGDF Başkanvekili Rint Akyüz, Türkiye Diyetisyenler Derneği Başkanı Ayhan Dağ, Türkiye Diyabet Vakfı Başkanı Prof. Dr. Temel Yılmaz, İstanbul İl Sağlık Müdürü Prof. Dr. Ali İhsan Dokucu ve Sağlık Bakan Yardımcısı Agah Kafkas’ın açılış konuşmalarıyla başladı. Prof. Dr. Nazif Bağrıaçık konuşmasında; toplumumuzun yeterli ve dengeli beslenme bilincine ulaşamadığını, medyada yer alan doğru olmayan yayınların ise insanımızı yanlış beslenmeye yönelttiğini söyledi. Halk sağlığını tehdit eden kanser, kalp-damar hastalıkları, obezite ve diyabet hakkında her gün medyada çeşitli iddiaların yer aldığını kaydeden Bağrıaçık, bilimsel gerçekleri yansıtmayan iddiaları “dehşet verici” olarak niteledi. Sağlık Bakan Yardımcısı Agah Kafkas da tüm paydaşların bir araya gelmesinin önemine dikkat çekerek, “Herkesin rolünü düzgün oynaması ve çağdaşlık açısından bu Bienal çok önemli. Keşke 10 yıl önce böyle bir panel olsaydı. 10 yıl önce bu problemleri temel öncelikli sorunlarımız arasına koyamıyorduk. Bienal sonuçlarının bakanlığımızın politikalarına ciddi katkı sağlayacağına inanıyorum” dedi.

Common Declaration For Food Safety

For the first time in Turkey, all the partners of food, nutrition and health sectors have come together in İstanbul Health and Nutrition Biennial. The Biennial, which has been organized by Turkish Diabetes Association, Obesity Research Association of Turkey, Diabetes Foundation of Turkey and Dieticians Association of Turkey under the theme of “Public Health and Nutrition”, hosted its visitors between 9-11 February in İstanbul.

İstanbul Sağlık ve Beslenme Bienali Ortak Deklarasyonu:

- Toplumun sağlıklı ve güvenli beslenmesini sağlamak için tüm paydaşların bir araya gelerek ortak akıl oluşturması ve güçlü bir iletişimin sağlanması esastır.
- Gıdaya ulaşmak ve güvenli gıda tüketmek evrensel bir insan hakkıdır. Bireylerin güvenli gıdaya erişimi hiçbir koşulda kesintiye uğramamalıdır.
- Gıda güvenliğinin tesisinde ve geliştirilmesinde Ambalajlı Gıda tüketimi büyük rol oynamaktadır. Ambalajsız gıdaların hijyenik ve teknik açıdan denetimi son derece sınırlıdır.
- Gıda Güvenliğinin sağlanması için gıdaların ambalajlanması temel bir gereklilik ve kuraldır. Çünkü ambalajsız gıdalar her türlü bulaşmaya açıktır, bozulmaya elverişlidir. Halk sağlığı açısından ambalajsız gıdalar tehlike kaynağıdır.
- Yeni teknolojiler ve bilimsel buluşların hedefi; halkımızın yaşam kalitesini yükseltmek, tüm insanların yeterli gıdaya en ekonomik ve sürdürülebilir bir şekilde ulaşmasını sağlamak ve sağlığını korumaktır.
- Sağlığın korunmasını ve geliştirilmesini hedefleyen her türlü faaliyetin esasını bilimsel verilere dayalı bilgi paylaşımı oluşturmalıdır. Tüm paydaşlar bu sorumluluğun bilinci ile hareket etmelidir.
- Sağlığın korunmasında öncelikli olarak toplumumuzda yeterli ve dengeli beslenme bilincinin oluşturulması, geliştirilmesi ve fiziksel aktivite düzeyinin artırılması gerekmektedir.



Bakanlık Taklit ve Tağşiş Yapanları Teşhir Etti

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Taklit ve Tağşiş yaptığı laboratuvar sonuçlarınca kesinleşen firma ve ürünlerini resmi internet sitesinden teşhir etti.

Kamuoyuna Duyuru Tarihi	Firma Adı	Ürün Adı	Marka	Parti/ Seri No
13.04.2012	Akgökseller Gıda ve Süt Mam. Tar. Ürn. Canlı Hay. Oto. Taş. San. ve Tic. Ltd. Şti. Konya	Yağlı Tulum Peyniri (Nişasta ve Bitkisel Yağ Tespiti)	Hasan Dede	01.12.2012
	Birsan Güven Gıda San. ve Tic. A.Ş. Kayseri	Tam Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ Tespiti)	Yalçın-tepe	11.04.2012
	Güldemce Gıda İnş. Otomotiv San. Tic. Ltd. Konya	Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ Tespiti)	Güldemce	01.01.2013
13.04.2012	Efraim Usta Lokantası Nazım ÇAKMAK Çınarlı Mh. N. Erim Cd. Kayacı Sk. No:2 İzmit/ KOCAELİ	Pişmiş Dana Kavurma (Tek Tırnaklı Eti)	Yemek	-
	Etsan Gıda Sanayi A.Ş. Tepeören-Tuzla/ İSTANBUL	Acılı Kangal Sucuk %100 Dana Eti (Kanatlı Eti Tespiti)	Apikoğlu	4701
	Karizma Beşler Et Tesisleri Kemerburgaz Cad. No: 76 Kağıthane / İSTANBUL	Soyulmuş Sosis (Yabancı doku, iç organ tespiti)	Uludağ	SN 08 – P 1
11.04.2012	Marmaratürk Bitkisel ve Organik Ürünler Nurs Lokman Hekim Gıda Tarım Bitki Med. San. Tic. Ltd. Şti.	Süzme Çiçek Balı	Bal Teknesi	001
	Tuana Bitkisel Ürünler Kozmetik Gıda İnş. San. Dış Tic. Ltd. Şti.	Süzme Çiçek Balı	Balderesi	019
	Kayserilioğulları Gıda Sanayi Ticaret Ltd. Şti	Süzme Çiçek Balı	Balderesi	02
27.03.2012	Tadaban Gıda Sanayi İç ve Dış Ticaret Ltd. Şti	Süzme Çiçek Balı	Oskar	03
		Süzme Çiçek Balı	Maxitat	0106

Imitating and Adulterating Companies' Names Are Revealed

After its laboratory findings are confirmed, Turkey's Ministry of Food, Agriculture and Livestock revealed the names of the companies which is involved in imitation and adulteration in their productions, in its official website.

“Bulaşma ve Tağşiş Birbirinden Ayırt Edilmeli”

Sektörde son günlerde yaşanan taklit ve tağşiş tartışmaları ile ilgili olarak Ulusal Kırmızı Et Konseyi, Yönetim Kurulu adına açıklama yaptı. Konsey, doğru ile yanlışın ayırt edilmesi gerektiğini söyledi.

Konsey açıklamasında şunlara değindi: “Ülkemizde insan sağlığı ve gıda güvenliğinin temin edilmesi amacıyla Bakanlığımız 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun 31. maddesinin 6. fıkrası uyarınca Bakanlığımız bünyesindeki laboratuvarlarda yaptığı kontroller sonucunda taklit ve tağşiş yapıldığı kesinleşen firmalara ait bilgileri, kamuoyunun bilgisine sunmaktadır. Bakanlığın bu uygulamaları Konseyimiz tarafından da yerinde bulunmaktadır. Sektörümüz yapısı itibarı ile üretimden tüketime kadar her aşamada gıda güvenliğini ön planda tutmaktadır. Bu nedenle özellikle insan sağlığını tehlikeye

atan ve tüketiciyi yanıltan üretim yapan işletmelerin en ağır cezaya çarptırılması ve kamuoyuna açıklanması tüketicimiz kadar sektörümüz açısından da son derece önemlidir. Alınacak önlem ve tedbirler dahilinde art niyetli üretim yapan firmaların üretimden çekilmesi orta vadede sektörümüze olan güveni artıracak gibi sektörümüzü global ölçekte rekabet edebilir seviyeye getirecektir. Kırmızı et sektöründe taklit ve tağşişin engellenmesi için, Konseyimiz 16 Haziran 2011 tarihli Yönetim Kurulu kararına binaen, Akademisyen ve Bakanlık görevlilerinin katılımı ile bir komisyon oluşturmuştur.”

“Contamination and Adulteration Must Be Distinguished From Each Other”

National Red Meat Council made a statement in respect of recent discussions about contamination and adulteration in food sector. Council stated that it is vital to know “right from wrong.”

Susuz Bant Kaydırıcı Sistem



Bazılarının suya
ihtiyacı yoktur!

Suyu tutumlu kullanın

Ecolab'ın DryExx® bant kaydırıcı konsepti yüksek performanslı bant kaydırıcı ürünler ve bu ürünleri verimli ve etkin bir şekilde dozajlayan mükemmel dozaj sistemlerini içerir.

DryExx® su sarfiyatını azaltarak suyun kendisi, suyun ıslahı ve atık su maliyetlerini düşürerek tasarruf sağlar. Mükemmel kaydırıcılık etkisiyle de hatlar en yüksek verimlilikte sorunsuz bir şekilde çalışır. DryExx® her tip ambalaj dolumu yapan dolum hatları ve her türlü malzemeden yapılmış bantlarda kullanılabilir.

İlk bakışta DryExx®'in avantajları:

- ▲ Mükemmel kaydırıcılık ile hattın verimliliği artar
- ▲ Çevreci ürün grubu
- ▲ Her ambalaj ve bant tipiyle uyumlu
- ▲ Cam şişe hatları için ideal temizlik performansı
- ▲ İşletmede kuru zeminler ve iş güvenliği
- ▲ Azaltılmış su ve atık su maliyeti
- ▲ Klasik sulu bant kaydırıcı sistemlerden basit dönüşüm imkanı
- ▲ Nozüllerle sağlanan, sağlam, hijyenik, güvenli dağıtım sistemi

Detaylı bilgi için lütfen bizimle temasa geçin.
www.tr.ecolab.eu necmi.deryan@ecolab.com
Tel: 216 458 6900

Ecolab Temizleme Sistemleri Ltd. Şti.
Altayçeşme Mah. Toygun Sok. No:1 34843
Maltepe İstanbul

Eker: “Zehirli Gıda İddiası İftira”

Tarım Bakanı Eker, Türkiye’de bazı meyve sebzelerde sınırın üzerinde kimyasal maddeler tespit edildiği iddiasını, “Tamamen iftira” şeklinde yanıtladı.



Greenpeace üyeleri, 2009-2010 yıllarında farklı ülkelerin farklı bölgelerindeki süpermarket, manav, perakende ve toptan satış yerlerinden 76 çeşit sebze ve meyve satın alarak bunları uzmanlara inceletti. Test edilen ürünlerin bir kısmında, sınırın üzerinde kimyasal madde tespit edildi. Araştırma sonucuna göre, incelenen ürünlerin yüzde 50’sinde zararlı organizmaları engellemek amacıyla tarımda kullanılan “pestisit” türü kimyasal maddelere rastlandı. Bu analizin Türkiye için önemli olan kısmı ise şuydu; en fazla kimyasal maddenin kullanıldığı ürünler listesinin başında ortalama 24 kimyasal maddenin tespit edildiği Türkiye’de üretilmiş biber yer alıyordu. İkinci sırada 10 kimyasal maddeyle yine Türkiye’de yetiştirilen armut, üçüncü sırada ise ortalama

9 kimyasal maddeyle Türk üzümü geliyordu. Türkiye’de yetiştirilen kabak ve greyfurt da “sakıncalı” listesine alınanlar arasındaydı.

Tarım Bakanı Mehdi Eker, Greenpeace’in Türkiye’de üretilen biber, armut ve üzümde zirai ilaç kalıntısı bulunduğuna yönelik iddialarını değerlendirirken “Bütünüyle gerçek dışı iftira, itham ve iddialardan oluşuyor” yorumunu yaptı. Eker, raporda üzümle ilgili 24 kimyasal maddeden bahsedildiğini, ancak bağcılıkta kullanılabilen toplam kimyasal madde sayısının en fazla 4 olduğunu, bunların hepsinin bile kullanılmadığını vurguladı.

Türkiye ile AB arasında gıda güvenliği ile ilgili “hızlı alarm sistemi” bulunduğunu ifade eden Eker, şöyle konuştu: “Üzümle ilgili bir tek bildirim, şikayet almış değiliz. Bu tür kuruluşların kime, hangi çevrelere, hangi belki uluslararası ticari kuruluşlara bilerek veya bilmeyerek hizmet ettiklerini dikkatinize sunmak istiyorum. Türkiye geçen sene Avrupa Birliği’ne, Rusya Federasyonu’na, dünyanın birçok ülkesine 2 milyar 400 milyon dolarlık yaş meyve-sebze ihracatı yaptı. Gerek yurt içinde tükettiğimiz, gerekse uluslararası pazarlara sunduğumuz ürünlerle ilgili uluslararası standartlara uyuyoruz. Bazen binde bir, onda bir bazı ürünlerle ilgili sorunlar oluyor; bize bildiriyorlar. Biz de yakın takibe, izlemeye alıyoruz. Sonrasında da bunlarla ilgili tedbirler alıyoruz. Buna hızlı alarm sistemi diyoruz. AB ile aramızda bu sistem işliyor, hiç bir sorun yaşamış, AB’den bu konuda üzümle ilgili bir bildirim almış da değiliz. Bunlar düpedüz iftira. Yani kullanılabilecek olan kimyasal sayısı 4 iken, kalkıp da 24 tane dediğiniz zaman bunun hiç bir şekilde kabul edilebilir bir tarafı yok.”

Herhangi bir resmi bildirim olduğunda da gerekli tedbiri aldıklarını anlatan Eker, “Türkiye Cumhuriyeti’nde üretilen, çiftçilerin alın terinin, emeğinin karşılığı olan ürünlerle ilgili bu tip spekülasyon haberler yapmak suretiyle, bunları genelleştirmek suretiyle insanları yedikleri, içtikleriyle sorunlu hale getirmeye kimsenin hakkı yok” dedi. Bakan Eker, gıda güvenliği sisteminin şu anda AB standartlarında uygulandığını vurgulayarak, bu sistemde her gün bir kademe daha ileri gittiklerini söyledi.

Eker Refuted the Claims on Poisonous Food

Minister of Agriculture Mehdi Eker, objected Greenpeace’s claims about remaining pesticides on some fruits and vegetables produced in Turkey.

Ayranın Standardı Türkiye Koyacak

Türkiye’de ayran yoğun olarak tüketiliyor. Avrupa Bölgesel Kodeks Ayran Çalışma Grubu toplantısında, AB ülkeleri, Rusya ve Türkî Cumhuriyetleri’ndeki ayran standardını da Türkiye’nin belirlemesi görülecek.

Türkiye’de 29-31 Mayıs’ta yapılacak Avrupa Bölgesel Kodeksi Ayran Çalışma Grubu toplantısında, Türkiye’de uygulanan ayran standardının, AB ülkeleri, Türkî Cumhuriyetler ve Rusya’nın yer aldığı tüm bölgede geçerli olması için çalışmalar ve müzakereler yürütülecek.

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Murat Yörük, Kodeks Alimentarius Komisyonu’nun Süt ve Süt Ürünleri Komitesi’nin 1-5 Şubat 2010’da Yeni Zelanda’da düzenlenen toplantısında ayran ve yoğurt için ülke görüşü sunulduğunu, bu ürünlere ilişkin kriterlerin Fermente Sütler Kodeks Standardı’nda belirlenmesinin istendiğini söyledi. Komitenin, ayranın Avrupa bölgesinde uygulanacak bir bölgesel standartta yer almasının daha uygun olacağını belirtip, bu konunun Avrupa Kodeks Koordinasyon Toplantısı’nda (CCEURO) değerlendirilmesini teklif ettiğini vurgulayan Yörük, “Bu çerçevede, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından sekreteryası yürütülen ve SETBİR temsilcilerinin de görev aldığı Süt ve Süt Ürünleri İhtisas Alt Komisyonu tarafından ayran için bir proje dokümanı hazırlanmıştır” dedi.

Yörük, 5-8 Ekim 2010 tarihlerinde, Polonya’da gerçekleştirilen ve SETBİR olarak Türkiye Delegasyonu içinde katılım sağladıkları FAO/WHO Avrupa Koordinasyon Toplantısı’nda, hazırlanmış ayran proje dokümanının Kodeks Sekreteryası’na sunulduğunu anlatarak, şöyle devam etti: “Polonya’da gerçekleştirilen toplantıda Komite, Kodeks Alimentarius Komisyonu’nun 2011 yılında Temmuz ayında gerçekleştirilecek 34. oturumunda ayranın Bölgesel Standart olarak çalışılması için onaya sunulmasına, ayrıca Türkiye’nin liderliğinde oluşturulacak bir elektronik çalışma grubunun taslak standardına yönelik çalışmaya başlamasına ve gerekli görüldüğü takdirde yine Türkiye başkanlığında fiziksel bir çalışma grubunun da oluşturulabileceğine karar verdi. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkilileri, ülkemizin de dahil olduğu Codex Avrupa Bölgesi ülkelerini elektronik çalışma grubuna katılmaları için davet etmiş ve elektronik çalışma grubu oluşturulmuştur. Bu kapsamda ayran standart taslağı üzerinde elektronik ortamda çalışmalar başlamış, taslağı ilişkin görüşler alınarak değerlendiril-



miştir.” Geçen yıl 4-9 Temmuz’da Cenevre’de gerçekleştirilen Kodeks Komisyonu’nun 34. oturumuna, SETBİR temsilcilerinin de yer aldığı Türkiye Delegasyonu olarak katılım sağlandığını ifade eden Yörük, söz konusu toplantıda Bölgesel Ayran Standardı’nın düzenlenmesinin Komisyon tarafından karara bağlandığını söyledi.

Yeni Zelanda’daki toplantı da dahil olmak üzere her aşamada bakanlığın çalışmalarını destekleyen SETBİR’in, Kodeks Ayran Çalışma Grubu’nun bir sonraki toplantısının İstanbul’da yapılması için de gerekli temasları yürüttüğünü dile getiren Yörük, şunları kaydetti: “Avrupa Bölgesel Kodeks Ayran Çalışma Grubu’nun toplantısı, 29-31 Mayıs 2012 tarihleri arasında İstanbul’da gerçekleştirilecek. Bu toplantıda şu anda ülkemizde uygulanmakta olan ayran standardının içlerinde Türkî Cumhuriyetlerin, AB ülkelerinin, Rusya’nın yer aldığı tüm bölgede geçerli olması için çalışmalar, müzakereler yürütülecektir. Bakanlığımızın yürütmekte olduğu bu önemli çalışma ve attığı bu adım tüm sektör paydaşlarınca desteklenmektedir. İstanbul’da düzenlenecek Ayran Fiziksel Çalışma Grubu toplantısında alınan kararın bu yıl CCEURO toplantısında sunulacağı, eğer bu toplantıdan olumlu karar çıkarsa 2013’te yapılacak olan Kodeks Alimentarius toplantısında ayran standardının çıkabileceği Bakanlık yetkilileri tarafından ifade edilmektedir. Bu sayede, ayranın bizim belirlediğimiz özellikler ile AB Ülkeleri, Rusya ve Türkî Cumhuriyetlerin yer aldığı Codex Avrupa Bölgesinde tüketiliyor olması bir Türk ürününün tüm dünyada adı ile tanınması sağlanacaktır.”

Turkey Will Determine The Standards on Yoghurt Drink (Ayran)
In Turkey ‘ayran’ is highly consumed. European Regional Codex’s Ayran Working Team will have a meeting to talk about Turkey to determine the standards of ‘ayran’ in EU Member States, Russia and Turkic Republics.

Bilgi Kirliliği Had Safhada

Şekerli Mamül Sanayicileri Derneği Başkanı (ŞEMAD) Şemsi Kopuz son günlerde medyada “Böcek yiyoruz” iddiası ile yer alan haberlere dair açıklama yaptı. Şemsi Kopuz, haberlere konu olan Karmin adlı gıda katkı maddesinin doğal bir gıda renklendiricisi olduğunu ve herhangi bir toksik etkisinin bulunmadığını söyledi.

ŞEMAD Başkanı Şemsi Kopuz 18 Nisan tarihinde yaptığı açıklamada “Karmin” adlı gıda renklendiricisinin dünyada 1900’lü yıllarda keşfedilip kullanımına başlandığını ifade ederek, insanların şimdi olduğu gibi o zaman da doğada var olandan faydalandığına dikkat çekti. Kopuz Karmin gıda renklendiricisinin neredeyse 1 asırdan fazla bir zamandır tüm dünyada çeşitli gıdalara kırmızı renk vermek amacıyla kullanıldığını belirterek sağlığa zararlı olduğu yönünde en ufak bir bulgu bile saptanmadığını söyledi.

Şekerli Mamül Sanayicileri Derneği Başkanı Şemsi Kopuz, gıda katkı maddelerinin güvenliğinden sorumlu birçok uluslararası kuruluşun olduğunu belirterek, “Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ile Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) tarafında oluşturulan Codex Alimentarius Komisyonu ve JECFA olarak adlandırılan “Gıda Katkıları için FAO/WHO Ortak Uzmanlar Komitesi”, US-FDA (Birleşik Devletler Gıda ve İlaç İdaresi) ve EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) tarafından gıda katkılarının güvenliği ve denetimi konusunda belirlenen kurallar ve limit değerlerinin gıda katkı maddelerinin kullanımının temel dayanağı olduğu açıktır” dedi.

ŞEMAD Başkanı Şemsi Kopuz, ülkemizde de Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği ile gıda kat-



kı maddelerinin kullanım amacı ve kullanım miktarının açıkça tanımlı olduğunu ifade ederek sektörün buna göre üretim yaptığını vurguladı.

Doğal bir gıda renklendiricisi olan Karmin’in herhangi bir toksik etkisinin bulunmadığını tekrar eden Kopuz, Türk gıda sektörünün “Gıda Güvenliği”nden taviz vermeksizin üretim yaptığını ve üretim sırasında insan sağlığına zarar verebilecek her şeyden kaçındıklarını söyledi.

Infollution is on the Rise

Sugar Products Manufacturers’ Organization Chairman Şemsi Kopuz made a statement about the claims asserting “We are eating insects” in the media. Kopuz stated that the food additive named Karmin which is in question is a natural food colorant and has no toxic effect.

Gıda Sıfık Kriterleri Yenilendi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın Türk Gıda Kodeksi gıdalarda kullanılan renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındaki katkı maddelerinin sıfık kriterlerini yeniden belirlediği tebliğ, 8 Nisan tarihinde Resmi Gazete’de yayımlanarak, yürürlüğe girdi. Buna göre gıdalarda kullanılan katkı maddelerinden renklendiriciler ve tatlandırıcılar dışındakilerde; kalsiyum karbonat, sorbik asit, potasyum sorbat,

kalsiyum sorbat, benzoik asit, sodyum benzoat, potasyum benzoat, kalsiyum benzoat ve kalsiyum sülfat gibi katkı maddelerinin sıfık dereceleri belirlendi. Yayımlanan tebliğ ile 4 Nisan 2002 tarihli tebliğ yürürlükten kalktı. Bu tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1 Aralık 2012 tarihine kadar yürürlükten kaldırılan tebliğ hükümlerine uyabilecekler.

haber7.com

Food Purity Criteria is Updated

Ministry of Food, Agriculture and Livestock’s Turkish Food Codex, redetermined the purity criteria of the additives other than the food colorants and sweeteners.

Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'na Yoğun İlgi

Türkiye İhracatçılar Meclisi'nin (TİM) gıda sektöründe inovasyon ve Ar-Ge yatırımlarını artırmak amacıyla gerçekleştireceği Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'na 200'e yakın başvuru yapıldı.

Türkiye İhracatçılar Meclisi'nin (TİM) gıda sektöründe yenilik ve Ar-Ge yatırımlarını artırmak amacıyla düzenleyeceği Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'na yoğun ilgi gösterildi. Yarışmaya, çeşitli üniversitelerden 200'e yakın proje başvurusu yapıldı.

Gıda sektöründe yenilikleri ve alt sektörlerinde ürün çeşitliliğini artırmanın hedeflendiği TİM Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'na Ege, İstanbul Teknik, Orta Doğu Teknik, Hacettepe, Bilkent, İstanbul Üniversiteleri ve İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü gibi Türkiye'nin seçkin akademilerinden rekor sayıda proje başvurusu yapıldı. Yarışmanın Türkiye koordinatörlüğünü üstlenen Ege İhracatçı Birlikleri'ne üniversitelerden başvuru yağdı. Birlik'e üniversiteler, araştırma istasyonları ve bireysel başvurular olmak üzere 200'e yakın proje başvurusu yapıldı. Başvurularının yüzde 64'ü üniversitelerden, yüzde 20'si araştırma istasyonlarından, yüzde 16'sı da bireysel başvurulardan oluştu.

Tarım ve gıda sektörüne ilişkin projelerin yarışacağı ve sanayici, ihracatçı, akademisyen, öğrenci, kamu kurum ve kuruluş temsilcileri ile basın ve yayın kuruluşlarından binin üzerinde temsilcinin katılımının öngörüldüğü TİM Gıda Ar-Ge Proje Pazarı etkinliğine sponsorluk desteği vermek isteyen firmalara etkinlik süresince tanıtım imkânları sağlanacak.

Ar-Ge ve inovasyon yatırımlarını büyütme kapsamında oluşturulan Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, özgün projelerin katılımıyla gıda sektöründe büyük bir atılım hedefliyor. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı Yürütme Kurulu Başkanı Eli Alharal, projeyle Türkiye'de bir ilki gerçekleştirdiklerini söyledi. Organizasyonun gelecek yıl uluslararası bir boyuta taşınacağını ifade eden Alharal, proje pazarının 2023 yılında hedeflenen 55 milyar dolarlık tarım ve gıda ürünleri ihracatına da büyük katkı sağlayacağını anlattı.



Proje başvuruları, her sektörden iki akademisyen ve bir sektör temsilcisinden oluşan alt değerlendirme kurulları tarafından değerlendirilecek. İlk değerlendirmeden sonra uygun görülen projeler, Üst Değerlendirme Kurulu'na sunulacak. Projeleri derecelendirecek bu kurulun oluşturulması konusunda, alanında uzman akademisyenler ve gıda sektörünün önde gelen gruplarından dört tanesinin Ar-Ge başkanlıklarından temsilciler davet edildi. Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'nın yapılacağı 29 Mayıs akşamı, dereceye giren proje sahiplerine ödülleri ni Ekonomi Bakanı Zafer Çağlayan verecek.

Great Interest in Food R&D Project Market

Turkish Exporters Assembly (TİM) is organizing an event called "Research & Development (R&D) Project Market of Food", aiming to increase the innovations and R&D investments, which ended up with nearly 200 applicants.

ABD Çiğ Sütle Gelen Campylobacter'i Tartışıyor

ABD'de bulunan Hastalık Önleme Merkezleri (CDC), son yıllarda giderek yaygınlaşan ve sağlık temelli faydaları olduğuna inanılan çiğ sütün, insan sağlığı için risk taşıyan kimi hastalıkların da sorumlusu olabileceğinin altını çiziyor.

Son yıllarda doğrudan ve organik beslenme trendlerine paralel olarak yaygınlaşan çiğ süt tüketimi, geçtiğimiz aylarda ABD'de yaşanan zehirlenme vakalarıyla birlikte yeniden tartışma konusu haline geldi. ABD'de 10 farklı eyalette 70'ten fazla kişinin çiğ süt tüketiminin bağlı olarak *Campylobacter* adı verilen bakteri nedeniyle rahatsızlanması, ilgili kurumlarda ve yasal düzenlemelerde görülen farklı tutumları da alevlendiriyor. Öte yandan çiğ

sütün daha sağlıklı olduğu görüşünde birleşen kimi üretici ve tüketicilerin, beslenme alışkanlıklarında değişikliğe gitmeyi düşünmedikleri gözleniyor.

CDC'nin gerçekleştirdiği bir araştırmaya göre, 1993-2006 yılları arasında süt ürünlerine bağlı salgın hastalıklardan etkilenen bireylerin yüzde 36'sı çiğ süt içenlerden oluşuyor. Toplam süt tüketiminde ise yalnızca yüzde 1'lik bir nüfusu çiğ tüketicileri oluşturuyor. Çiğ süt pastörize edilmiyor ya da bakterilerden arındırma amacıyla yapılan ısıtma işlemine tabi tutulmuyor. Kaliforniya eyaletinde süpermarketlerde satışına izin veren yasalar, çiğ sütün popülerliğine korumasını sağlıyor. Organik mandıra sahibi Mark McAfee'ye göre çiğ sü-

tün Kaliforniya'da 9 milyon dolarlık bir piyasası bulunuyor. McAfee, 2001 yılında lisanslanan 8 milyon dolarlık yatırımının, her yıl kabaca 1 milyon dolarlık bir büyümeye gösterdiğini ve şimdilerde her hafta 75 bin tüketicie ulaştığını dile getiriyor.

Kaliforniya'da giderek artan çiğ süt meraklılarından biri olan Sujatha Kattimani, düzenli olarak gittiği marketten normal süt fiyatının 3 katına çiğ süt satın alıyor. Her gün 2 bardak süt içtiğini söyleyen Kattimani, CDC'nin uyarıları konusunda ise "Bu açıklamaları önemsemiyor değilim, ama yine de şüpheyle yaklaşıyorum" şeklinde konuşuyor. Meraklıları çiğ sütün alerji, egzama, astım, laktoz intoleransı, inflamatuvar bağırsak hastalığı, ülser gibi rahatsızlıklara faydalı olduğunu belirtiyorlar. Kaliforniya Üniversitesi Gıda Güvenliği Uzmanı Michele Jay Russell'a göre, çiğ gıda ürünlerinde diğer ürünlere göre her zaman daha fazla risk bulunuyor. CDC'den Epidemiyolog Adam Langer ise, bu güne kadar çiğ sütün faydalarını kanıtlayan bir araştırmanın bulunmadığına, ancak çiğ sütün tüketiminde bulunan risklerin net olduğuna dikkat çekiyor.

Çiğ sütü destekleyen bir vakıf olan Weston A. Price Vakfı kendi internet sitesinde, CDC'nin son çalışmasının, 2007'den hemen önce kusurlu pastörize süttten ölen 3 kişiyi kapsamamasını eleştirdi. Öte yandan çalışmanın yayınlandığı hafta, Pensilvanya'da yayılan salgında en az 78 kişi, çiğ süttten bulaşan *Campylobacter* bakterisi nedeniyle hastalandı. Bu olaydan sonra ABD'nin 20 eyaletinde çiğ süt satışını yasakladı. Kaliforniya, halen çiğ sütün perakende satışına izin veren 12 eyaletten biriyken, diğer eyaletlerde ise bazı kısıtlamalar dahilinde marketlerde çiğ süt bulunabiliyor.

heraldextra.com
USA Argues Campylobacter in Raw Milk
Becoming widespread and being supposed to be more nutrient than pastuerized milk, raw milk may be responsible for diseases which pose risk for human health, according to Centers For Disease Control and Prevention (CDC) in USA.



ABD’de GD Gıdalarda Etiket Zorunluluğu Yaygınlaşıyor

ABD’de Genetiği Değiştirilmiş (GD) gıdaların, tüketiciyi bilgilendirme amacıyla etiketlenmesi zorunluluğu üzerine tartışmalar devam ediyor. Talebi meclisine taşıyan pek çok eyaletten sonra, Connecticut Parlamento Çevre Komitesi de GD ürünlerin etiketlenmesini zorunlu kılan düzenlemelerin yapılmasını oy çokluğuyla kabul etti.

ABD’de Federal Hükümet’in bugün itibarıyla transgenik gıdaların etiketlenmesini gerektiren bir yaptırımı bulunmuyor. Bu yöndeki yasal düzenlemeyi savunanlar ise genetiği değiştirilmiş gıdaların alerjiye ve diğer sağlık sorunlarına yol açtığını, önerilen etiketleme sisteminin tüketiciye yediklerinin içinde ne bulunduğu konusunda bilgi vereceğini savunuyorlar. Karşıt görüştekiler ise bu düzenlemenin paketleme maliyetlerini artıracığı görüşünde. Connecticut Tarım Ofisi etiketlemenin, alerjik hastalığı bulunan tüketicilerin uyarılmasını gerektiren durumlarla sınırlı olmasını savunuyor. Gıda güvenliği ve tüketici hakları üzerine yoğunlaşmış olan 400’e yakın firma ve kuruluş, 2011 yılının Ekim ayında bir araya gelerek genetiği değiştirilmiş içeriğe sahip gıda ürünlerini etiketleme zorunluluğu getirilmesi yönünde ABD Gıda ve İlaç Dairesi’ne dilekçe vermişti.



foodproductdesign.com

Mandatory Labeling on GM Foods is Becoming Widespread in USA

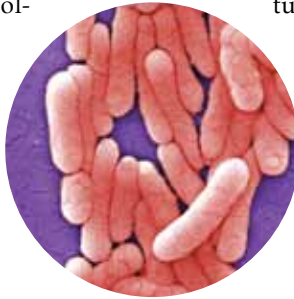
Connecticut joined a handful of other states considering mandatory labeling of genetically modified foods when its General Assembly Environmental Committee voted 23-6 to approve a measure that would require producers to label genetically modified foods.

ABD’de Salmonella Tehdidi Büyüyor

ABD’de Ocak ayında bir fast food zincirine ait gıda ürünlerinin sorumlu tutulduğu salgında, en az 68 kişi Salmonella bakterisine bağlı enfeksiyondan etkilendi. Teksas başta olmak üzere 10 farklı eyalette görülen hastalık 31 kişiyi hastanelik ederken herhangi bir ölüm vakası rapor edilmedi.

Mağdur bir tüketicinin dava ettiği söz konusu firma, geçtiğimiz yıllarda da 155 kişinin etkilendiği Salmonella salgınından sorumlu olduğu gerekçesiyle dava konusu olmuştu. 2006 yılında ABD’nin Kuzeydoğu eyaletlerinde görülen E.coli O157:H7 salgınından yine firmanın ürünlerindeki bulaşık marullar, 2000 yılında 30 kişide görülen Hepatit virüsünden ise ürünlerde bulunan yeşil soğanlar sorumlu tutulmuştu.

Tifo, paratifo, gıda zehirlenmesi gibi hastalıklara yol açabilen Salmonella bakterisinin pek çok farklı türü bulunuyor. ABD’de bulunan Hastalık Ön-



leme Merkezleri (CDC), geçtiğimiz yıl gözlemlenen Salmonella altona ve Salmonella johannesburg gibi türlerin, sipariş ile çalışan bir yetiştirme çiftliğinin tavuk ve ördek yavrularından bulaştığı üzerine açıklamada bulundu. 90’lı yıllardan beri görülen 35 Salmonella salgınına sipariş yoluyla satın alınan canlı kümes hayvanlarının yol açtığı söyleniyor. Bu canlılarla temas halindeki küçük çocuklar için hastalık sorunsalı daha da önem kazanıyor. Raporda Salmonella altona vakalarından etkilenenlerin yüzde 32’si, Salmonella johannesburg vakalarından etkilenenlerin ise yüzde 75’inin 5 yaşın altında olduğu belirtiliyor.

Öte yandan Kanada'nın başkenti Ottawa'da görülen bir vaka *Salmonella*'nın insandan insana bulaşabileceği şüphesini doğurdu. Ottawa'da 12 lisede ve 1 anaokulunda baş gösteren salgından sorumlu tutulan yemek şirketinin herhangi bir bağlantısının bulunmadığı başka bir lisede de *Salmonella* vakası görülmesi endişelerin kaynağını oluşturuyor.

ABD Tarım Bakanlığı'nın Ulusal Kümes Hayvanları

Geliştirme Planı'nın (NPIP) yanı sıra, sipariş kümes hayvanı endüstrisi ve ilgili diğer kurumlar kapsamlı bir *Salmonella* kontrol stratejisi geliştirmek için çalışıyorlar. Yetiştirme çiftliklerine NPIP'in hastalıklar konusundaki prensiplerine uyma zorunluluğu getirilirken, canlı kümes hayvanı satışlarında tüketicileri uyarmak amacıyla eğitici malzemeler dağıtılması da öngörülüyor.

foodpoisoningbulletin.com - foodpoisonjournal.com

Salmonella Hazard Spreads in USA

In USA, at least 68 people were sickened in the Salmonella outbreak in January. A fast food chain is held responsible for the outbreak which is spread in 10 states and having 31 people hospitalized.

ABD 'Süper Bakteriler'i Araştırıyor

Hayvan yemlerinde aşırı antibiyotik kullanımının antibiyotiğe dirençli 'süper bakteriler' yaratarak insan sağlığını tehlikeye soktuğunu belirten ABD Sulh Mahkemesi Yargıcı Theodore Katz, yaptırım süreci için topu FDA'ya attı.

Theodore Katz, ilaç üreticilerinin antibiyotiklerin kullanımının güvenli olduğunu kanıtlayamadıkları takdirde, ABD Gıda ve İlaç Dairesi'nin (FDA) hayvan yemlerinde antibiyotik kullanımıyla ilgili verilen izinlerin geri alınması için harekete geçmesini istedi.

FDA, başta *tetrasiklin* ve *penisilin* gibi bazı antibiyotiklerin hayvan yemlerinde yaygın olarak kullanılmasının yarattığı kaygılar sonucu, 1977 yılından bu yana benzeri hukuki takibatlarda bulunuyor. Ancak bugüne kadar herhangi bir takibatın sonuçlanmadığı ve söz konusu izinlerde bir değişiklik olmadığı biliniyor. Katz, "Aradan geçen zamanda besicilikte kullanılan antibiyotiğin insan sağlığı için risk oluşturduğuna dair bilimsel kanıtlar çoğaldı. Ama bu uygulamanın güvenli olduğuna dair bir bulgu

olmaması karşısında bugüne kadar FDA'nın tavrının değiştiğine dair bir kanıt yok" şeklinde konuşuyor.

Dava; Mayıs ayında Manhattan Federal Mahkemesi'nde, Doğal Kaynakları Savunma Konseyi (NRCD), Kamu Yararı İçin Bilim Merkezi (CSPI), İlgili Bilimciler Birliği (UCS) gibi örgütlerin içinde bulunduğu çevre ve halk sağlığı kurumları tarafından açıldı. Davacılar, hayvan yemlerinde kullanılan antibiyotiklerin, hayvanları ve insanları etkileyen antibiyotiğe dirençli bakterilerin sayısının hızla çoğalmasına sebep olduğunu savunuyorlar. Dosyada, 2009 yılında Antibiyotiklerin İhtiyatlı Kullanımı İçin İttifak (APUA) örgütü ve Cook County Hastanesi tarafından yapılan ve antibiyotik dirençli hastalıkların ABD'ye yılda 20 milyar dolardan fazlaya mal olduğunu belirten çalışmaya da yer veriliyor.

"Bu ilaçların güvenliliğinin kanıtlanmadığına dair olan asli bulguları yalanladığı açıklamasından bu yana, FDA başka tek bir beyanda bulunmadı" diyen Katz, örgütün 1977 yılında başlattığı ve geçtiğimiz Aralık ayında resmi olarak kesilen sürecin sonunu getirmesini istedi. FDA'dan yapılan açıklamada ise, söz konusu sürecin güncelliğini yitirdiği ve potansiyel gıda güvenliği problemleriyle baş edebilmek için yeni düzenleyici stratejiler sürdürmeyi amaçladıkları belirtildi.

Reuters

USA Researches "Superbugs"

US Magistrate Judge Theodore Katz ordered US Food and Drug Administration (FDA) to begin proceedings to withdraw approval for the use of common antibiotics in animal feed, citing concerns that overuse is endangering human health by creating antibiotic-resistant 'superbugs'.



Gıda güvenliğinde analiz ve danışmanlık hizmetleri



ÇEVRE
GIDA ANALİZ
LABORATUVARI

Laboratuvarlar Grubumuz



www.cevreanaliz.com

Kurutulmuş Domateste Hepatit-A Şüphesi

İngiltere’de son günlerde yükselişte olan Hepatit A salgınının güneşte kurutulmuş domates tüketimiyle bir ilişkisi olup olmadığı araştırılıyor.

Sağlık Koruma Ajansı (HPA), doğrulanmış 2 enfeksiyon vakasının 2010 yılında İngiltere’de rapor edilen ve doğrulanan 3 vaka ile örtüşen görüngüler sunduğunu açıkladı. Söz konusu 2 kişinin de güneşte kurutulmuş domates yediği bildirildi.

HPA’nın yanı sıra Gıda Standartları Ajansı (FSA) kurumu da, güneşte kurutulmuş domatesin geçtiğimiz yıl rapor edilen Hepatit A vakalarının kaynaklarından biri olabileceğini belirtti. Öte yandan, henüz herhangi bir gıdanın kesin olarak tanımlanmadığı ve Kasım ayından bu yana yeni bir ilişkili vaka rapor edilmediğine de dikkat çekildi. Yapılan açıklamalarda 2 kurumun da araştırmalarının devam ettiği bildirildi.

Hepatit A enfeksiyonu, aynı isimli virüsün neden olduğu ve karaciğerde iltihaplanmaya yol açan bir enfeksiyon. Bu enfeksiyon bazı insanlarda iştahsızlık, bulantı, yüksek ateş, karın ağrısı ve sarılık gibi grip benzeri semptomlara yol açarken, bazı insanlarda ise gözle görülür herhangi bir etki yaratmayabiliyor.

Hepatit A, virüsü barındıran dışkısal atıkların bulaştığı su, gıda, insan ya da nesnelerin dolaylı yoldan ağız ile temas etmesiyle yayılıyor. Birçok kişi tedavi görmeksizin birkaç ay içinde iyileşse de, virüsün vücudu tama-



men kapladığı durumlar özellikle yaşlılarda ölüme yol açabiliyor. Hastalığa özellikle sanitasyonun yetersiz olduğu ülkelerde rastlanıyor. Dünya Sağlık Örgütü’nün (WHO) tahminlerine göre her yıl dünya çapında Hepatit A’ye bağlı yaklaşık 1,5 milyon yeni vaka görülüyor.

bbc.co.uk

Hepatit A Suspicion in Sun-Dried Tomatoes

Health officials are investigating whether there is a link between recent outbreaks of hepatitis A in the UK and eating sun-dried tomatoes



ABD Olağan Şüpheliyi Buldu

ABD'deki 9 ayrı eyaletten bildirilen raporlara göre, *E.coli*'nin serotipi olan O157:H7 sebebiyle çıkan salgında 58 kişi hastalandı. Eyalet, yerel ve federal halk sağlık düzenleyicisi kurumların dayanışmasıyla yürütülen araştırmada, salgına neden olan bakterinin bir çiftlikten tedarik edilen marullardan perakende satış mağazasına bulaştığı tahmin ediliyor. Bu salgın şimdilik bitmiş gibi gözükse de, *E. coli* O157:H7 ABD'de pek çok hastalığa sebep olmaya devam ediyor.

E.coli O157:H7 bakterisinden enfeksiyon kapmış hastalarda organizma vücuda girdikten sonra, 2 ila 8 gün boyunca (ortalamada 3-4 gün), diyareye ve karın bölgesinde kramplara sebep oluyor. Enfeksiyona genellikle dışkı örneği kültüründen teşhis koyuluyor. Çoğu insan yaklaşık 1 haftada iyileşse de bazı vakalar daha şiddetli olduğundan daha uzun sürebiliyor. Bazı hastalarda diyarenin ilerlemesi sonucunda, bir çeşit böbrek iflası vakası olan 'Hemolitik üremik sendrom' (HÜS) gerçekleşebiliyor. Bu vaka her yaşta insanda görülebilse de, 5 yaşından küçük çocuklarda ve yaşlılarda görülebilme sıklığı daha yüksek.

ABD'de Salgın Hastalıkları Önleme ve Kontrol Merkezi "CDC" (Centers of Disease Control), ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ve çeşitli eyaletlerdeki halk sağlığı ve tarım görevlileriyle işbirliğinde bulunarak; *Escherichia coli*'nin serotipi olan O157:H7 bakterisinin sebep olduğu, maruldan geçen salgını araştırdı. Bilgi alınabilen hastaların verdiği bilgilere göre, 9 Ekim-7 Kasım tarihleri arasında hastalanan 49 kişinin yüzde 67'si (33

kişi) hastaneye kaldırdı, 3'ü HÜS hastası oldu. Bakteri kaynaklı ölen hasta olduğu bildirilmedi. Halk sağlığı araştırmacıları, bu salgının sebep olabileceği hastalıkları saptamak için PFGE (pulsed-field gel electrophoresis) yöntemiyle tanısal testler yaparak *E. coli* O157:H7 bakterisinin DNA "parmak izlerini" araştırdılar. Bu testlerde, ABD'nin ulusal alt tiplendirme ağı olan PulseNet'in verileri kullanıldı. PulseNet, gıdadan kaynaklanan enfeksiyonların moleküler gözetimini yapan eyalet ve yerel halk sağlığı laboratuvarları ve federal gıda düzenleyici laboratuvarlardan oluşan bir ağ.

Araştırmaya göre, tek bir bakkal dükkanı zincirinin (A Bakkalı) çeşitli şubelerinde satılan marulun salgına sebep olduğu düşünülüyor. Çeşitli eyaletlerdeki halk sağlığı yetkilileri ve CDC, 10 Ekim-4 Kasım tarihleri arasında yürüttükleri epidemiyolojik çalışmada; 22 hastanın ve 45'i A Bakkalı'ndan alışveriş yapmış olan 82 sağlıklı kişinin yediği yemekleri karşılaştırdılar. Bu yapılan çalışmada, hastalığın marul yemekle ilişkili olduğu ortaya çıktı. Araştırmaya destek veren A Bakkalı, kendi isteğiyle şüpheli ürünleri reyonlarından kaldırdı. A Bakkalı'nın tüm şubelerindeki salata reyonlarında satılan marulların tek bir dağıtıcı aracılığıyla, tek bir üreticiden tedarik edildiği öğrenildi.

Marula bakterinin A Bakkalı şubelerine gelmeden önce bulaştığını gösteren bu veriler üzerine, FDA bakterinin bulaşma sebebini ve kaynağını bulabilmek adına geriye dönük araştırma başlattı. Geriye dönük araştırmalar, A Çiftliği'nin tek bir arsasında dikilen marulların, hastalık vakalarının olduğu sıralarda A Bakkalı'nın şubelerine tedarik edildiğini açığa çıkardı. A Çiftliği'nden elde edilen ön bulgular bulaşmanın kaynağını belirleyemese de, araştırma süresince A Çiftliği üretimini durdurdu.

www.cdc.gov

USA Found the Usual Suspect

58 persons infected with the outbreak strain of *E. coli* serotype O157:H7 were reported from 9 states. Collaborative investigative efforts of state, local, and federal public health and regulatory agencies indicated that romaine lettuce was the likely source of illnesses in this outbreak, and contamination likely occurred before the product reached retail stores.



Pastörizasyon 150. Yaşında

Özellikle sütte başarıyla uygulanmasıyla birlikte kimya ve gıdada büyük bir devrim yaratan pastörizasyon işlemi, ilk deneyinin 150. yıldönümünü kutluyor.

20 Nisan 2012 tarihi, Fransız kimyager ve mikrobiyolog Louis Pasteur'un (1822-1895) ilk pastörizasyon testinin 150. yıl dönümü. Bilimde bir devrim yaratan pastörizasyon tekniğinde, hastalık yaratacak ya da bazı gıdalarda değişikliklere neden olacak organizmaların yok edilmesi için ısı işlem kullanılıyor. Bu işlem ilk başta alkollü ürünler için geliştirilmiş olmakla beraber, günümüzde genellikle süte uygulanıyor.

Louis Pasteur fermantasyonda mayaların rolünü araştırırken, şarap, bira gibi ürünlerin zaman zaman niçin ekşidiği konusunda çalışmaya başladı. Bulaşı kaynaklarını dikkatlice çalışma dışında tutarak, şekerin alkol ve karbonik aside parçalanmasına katalitik proseslerin değil, mayaların neden olduğunu buldu. Bunu, belirli istenmeyen bakteri türlerinin, mayaların ya da Pasteur'un deyimiyle mikroorganizmaların ekşimenin nedenlerinden olduğu bulgusu izledi. Bu bulgu Pasteur'un o zamanlar çok tartışılan "hastalık yapıcı mikroorganizma teorisi"ne (germ theory of disease) inanılmasını, yani bu teori-nin kanıtlanmasını sağladı.

Pasteur, İtalyan biyolog Lazzaro Spallanzani'nin (1729-1799) ısı sterilasyonu çalışmasına dayanarak, şarapta bozulmaya neden olan organizmaların kaynama noktasının altındaki derecelerde ısı uygulaması ve hemen ardından uygulanacak hızlı soğutma ile inaktive edilebileceğini keşfetti.

Sütte ilk pastörizasyon uygulaması 1886 yılında Alman kimyager Franz von Soxhlet (1848-1926) tarafından önerildi ve ilk ticari pastörizasyon cihazı



1890'ların ortalarında kullanılmaya başlandı. Modern pastörizasyon, süt endüstrisi tarafından hastalık yapıcı mikroorganizmaların öldürülmesi ve raf ömrünün artırılması için kullanılan bazı farklı tekniklerle birlikte Pasteur'un orijinal tekniğiyle aynı prensibi kullanıyor.

Tifo, kızıl hastalığı, septik boğaz ağrısı, difteri ve diyareik hastalıklar 1880'lerde en sık görülen süt kaynaklı hastalıklardı. Bu hastalıklar pastörizasyonun ticari uygulamalarıyla birlikte neredeyse tamamen ortadan kaldırılmış oldu.

Pasteurization in its 150th Anniversary

April 20th, 2012, marks the 150th anniversary of Louis Pasteur's first test of pasteurization. Pasteurization utilizes heat to destroy organisms which would produce illnesses, or which would produce alterations in certain foods.

chemistryviews.org

BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

“CP, Türkiye’nin en büyük özel veteriner teşhis ve analiz laboratuvarına sahiptir.

Ürünlerinde kaliteyi ve gıda güvenliğini sağlamak için üretim çiftliklerindeki hayvan sağlığına büyük önem verir.

CP, kanatlı sektöründe Tarım Bakanlığı’ndan **ruhsatlı gıda analiz laboratuvarına sahip tek firmadır.** Kendi laboratuvarlarında gerçekleştirilen analizler dahi devlet güvencesindedir.

CP , yerli ve yabancı gıda uzmanlarının ürün geliştirme konusunda çalıştığı, **Türkiye’nin en büyük ve donanımlı Ar-Ge mutfağına sahiptir.**



Aile boyu lezzet

1.-10. Haftalar Arası RASFF Raporu

A B'de gıda ve yem için hızlı alarm sistemi (RASFF), gıda ve yem zincirinde insan sağlığı ile ilgili riskler saptandığında; ilgili ürünün alıkonması, geri toplatılması, el konması veya reddedilmesi gibi alınan önlemlerin, yetkili otoriteler arasında bilgi değişimini sağlayan hızlı ve etkili bir araç.

2012 yılının 1. ve 10. haftası arasında RASFF sistemi-ne 758 adet bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerin, 101'inin Türkiye orijinli gıda ürünleri ile ilgili yapıldığı görülüyor. Raporlanan bildirimlerin 41'i *aflatoksin* kaynaklı. *Aflatoksin* bulaşanını en fazla kurutulmuş incirde (31), daha sonra ise Şam fıstığında (3) ve Şam fıstığı içeren çikolata (3) ürünlerinde tespit edildiği gözlemleniyor. Diğer bildirimler ise fındık (1), badem (1), incir ezmesi (1) ve kayısı çekirdeği kaynaklıdır.

Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak ise 18 bildirim oluşturulmuş. Ürün bazında incelediğimizde ise pestisit kalıntılarına en fazla biberde (12) rastlandığı gözleniyor. Biber ürünlerinde *formetanate* (4), *procymidone* (4), *tetradi-*

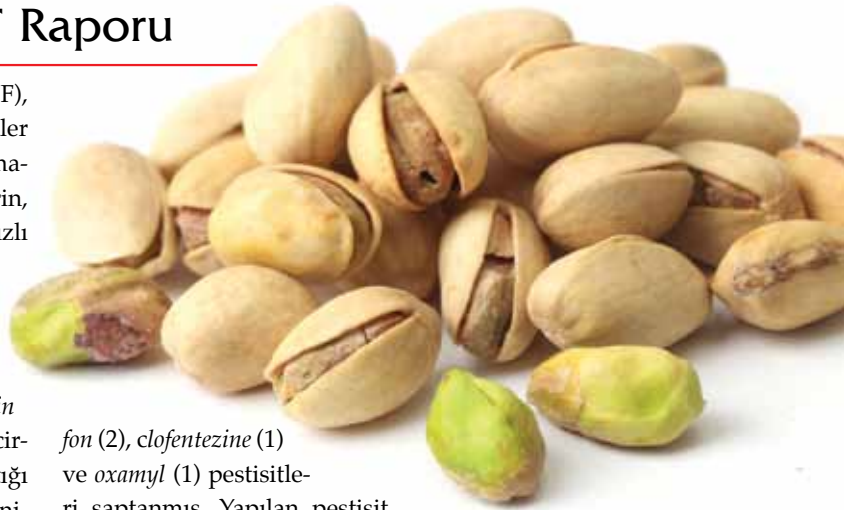
fon (2), *clofentezine* (1)

ve *oxamyl* (1) pestisitleri

saptanmış. Yapılan pestisit

bildirimlerinin 4 tanesi domates kaynaklı olup limon ve portakal için birer adet bildirim yapılmış.

Ülkemiz ile ilgili yapılan diğer dikkat çeken bildirimler ise uygunsuz sağlık sertifikalarıdır; bu konu hakkında 19 bildirim yapılmış. 17 tanesi ürünlerde sağlık sertifikası olmaması durumdan, 2 tane bildirim ise sertifikalardaki uygunsuzluklardan kaynaklanıyor.



RASFF Report of 1-10th Weeks

When the risks assessment of human health in food and feed chain is done, EU's Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an effective tool on exchanging data in between authorities about measures such as; retention, withdrawal or objection of related products.

1-10 2012 HAFTA ARASI RASFF RAPORU 2012

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
3/5/12	Almanya	Yabancı cisim (zimba) çikolatalı gofret	Belirtilmemiş
1/5/12	İngiltere	Şam fıstıklı çikolata kaplı lokum için sağlık sertifikası eksikliği	Tekrar sevk
1/6/12	İngiltere	Antepfıstıklı lokum için sağlık sertifikası eksikliği	Tekrar sevk
1/6/12	İngiltere	Antepfıstıklı lokum için sağlık sertifikası eksikliği	Tekrar sevk
1/9/12	İngiltere	Antepfıstıklı çikolatalı lokumda aflatoksin (B1 = 23.4; Tot. = 26.6 µg/kg - ppb)	İmha
1/9/12	İngiltere	Antepfıstıklı çikolatalı lokumda aflatoksin (B1 = 35.8; Tot. = 40.6 µg/kg - ppb)	İmha
1/11/12	İngiltere	Antepfıstıklı çikolatalı lokumda aflatoksin (B1 = 13.2; Tot. = 14.6 µg/kg - ppb)	İmha
1/12/12	İngiltere	Antepfıstıklı lokum için sağlık sertifikası eksikliği	Tekrar sevk
1/12/12	İngiltere	Antepfıstıklı lokum için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/12/12	İngiltere	Fındıklı lokum için sağlık sertifikası eksikliği	İmha
1/12/12	İngiltere	Çikolata kaplı antepfıstığı drajeleri için etiket eksikliği	İmha
1/12/12	İngiltere	Çikolata kaplı fındık drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/12/12	İngiltere	Çikolata kaplı antepfıstığı drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/12/12	İngiltere	Çikolata kaplı fındık drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/12/12	İngiltere	Çikolata kaplı antepfıstığı drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/12/12	İngiltere	Çikolata kaplı fındık drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/12/12	İngiltere	Kakao kaplı fındık drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/12/12	İngiltere	Çikolata kaplı antepfıstığı drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/13/12	İngiltere	Çikolata kaplı antepfıstığı drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/13/12	İngiltere	Çikolata kaplı fındık drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
1/13/12	İngiltere	Çikolata kaplı fındık drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/13/12	İngiltere	Çikolata kaplı fındık drajeleri için sağlık sertifikası eksikliği	İthalata izin verilmedi
1/20/12	İngiltere	Fındık kreması için etiket eksikliği	Alıcıya bilgi verme
1/20/12	İngiltere	Çikolata kaplı fındık drajeleri için etiket eksikliği	İthalata izin verilmedi
2/3/12	İngiltere	Fındık kreması için uygunsuz sağlık sertifikası	İthalata izin verilmedi
2/3/12	İngiltere	Antepfıstığı krokanları için uygun sağlık sertifikası	İthalata izin verilmedi
2/8/12	İngiltere	İncir ezmesinde aflatoksin (B1 = 2.0; Tot. = 4.0 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
2/16/12	İspanya	Türkiye ve Yunanistan üzerinden gelen Malezya gıda takviyesinde izinsiz madde sildenafil thiono	Pazardan geri toplama
3/9/12	Çek Cumhuriyeti	Bebek mamalarında laktoprotein ve bildirilmemiş laktoz	Tüketiciden geri çağırma
1/6/12	Almanya	Alabalıkta izinsiz madde leucomelachite yeşili (3,48µg/kg - ppb)	Pazardan geri toplama
2/17/12	Hollanda	Füme alabalıkta Listeria monocytogenes (250 CFU/g)	Aksiyon alınmadı
1/16/12	Almanya	Türkiye ve Romanya orijinli üzeri baskılı bardakta kadmiyum(0,27-0,42 mg/ürün) ve kurşun(2,5-4,5 mg/ürün) migrasyonu	Pazardan geri toplama
1/17/12	Yunanistan	Türkiyede paketlenmiş streç filmde migrasyon (İsviçre orijinli)	Tüketiciden geri çağırma
1/30/12	Norveç	Tahin içeren kavanoz kapaklarından migrasyon (of plasticizers: 337 mg/kg - ppm)	Aksiyon alınmadı
2/21/12	Almanya	Türkiyede üretilen Romanya çay bardaklarında kadmiyum (1.48 <--> 1.87 mg/dm²) ve kurşun (36 <--> 43 mg/dm²) migrasyonu	Tüketiciden geri çağırma
1/20/12	Almanya	İncir ezmesinde aflatoksin (B1 = 14.0; Tot. = 16.7 µg/kg - ppb)	Pazardan geri toplama
2/1/12	İtalya	Kurutulmuş incirde böceklenme	Pazardan geri toplama
2/9/12	Çek Cumhuriyeti	Slovakya üzerinden gelen Türkiye orijinli incirde böceklenme	Pazardan geri toplama
2/13/12	Avusturya	Almanya üzerinden gelen Türkiye orijinli portakallarda tetradifon (0.142 mg/kg - ppm)	Aksiyon alınmadı
2/15/12	Slovenya	Kurutulmuş incirde aflatoksin(Tot. = 11.9 µg/kg - ppb)	Pazardan geri toplama
3/2/12	Çek Cumhuriyeti	Slovakya üzerinden gelen Türkiye orijinli incirde böceklenme	Belirtilmemiş
1/11/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 4.0; Tot. = 13.3 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/11/12	Fransa	Organik kuru incirde aflarokisin (B1 = 17.5; Tot. = 18.2 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/12/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 6.6; Tot. = 6.9 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/12/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 4.6; Tot. = 7.5 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/12/12	Bulagristan	Biberde formetanate (0.15 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
1/12/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 7.4; Tot. = 10.7 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/12/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 3.9; Tot. = 4.8 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin(B1 = 34.4; Tot. = 37.4 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 52.2; Tot. = 54.4 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 38.3; Tot. = 102.0 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (Tot. = 10.8 / Tot. = 11.1 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin(B1 = 2.0; Tot. = 6.9 / B1 = 1.4; Tot. = 2.7 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 6.1; Tot. = 28.2 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 5.3; Tot. = 20.0 / B1 = 2.6; Tot. = 2.6 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 13.6; Tot. = 20.3 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/13/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 6.5; Tot. = 17.3 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/17/12	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.075 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
1/17/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin(B1 = 14.9; Tot. = 16.1 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/18/12	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.14 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
1/19/12	İspanya	Kurutulmuş kayısıda yüksek oranda sülfid (2247 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
1/20/12	Bulgaristan	Domateste procymidone (0.153 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
1/23/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 2.3 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1/23/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 8.8; Tot. = 9.1 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1/23/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 51.6; Tot. = 81.9 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1/23/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 19.5; Tot. = 28.0 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1/24/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 2.3; Tot. = 18.8 / Tot. = 9.4 / Tot. = 43.2 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
1/24/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 9.9; Tot. = 20.9 µg/kg - ppb)	Resmi alıkoyma
1/27/12	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.078 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
1/30/12	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.074 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
1/30/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 7.8; Tot. = 11.1 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
1/30/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 23.3; Tot. = 24.6 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
1/30/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 11; Tot. = 13.2 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1/31/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 5.3; Tot. = 6.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/2/12	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.18 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
2/3/12	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 2.6; Tot. = 7.9 µg/kg - ppb)	Resmi alıkoyma
2/3/12	İtalya	Limonda tau-fluvalinate (0.35 mg/kg - ppm)	İade edildi
2/6/12	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.015 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
2/8/12	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.036 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
2/21/12	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.059 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
2/23/12	Fransa	Kuru incirde aflatoxins (B1 = 4.2 µg/kg - ppb)	Resmi alıkoyma
2/23/12	Bulgaristan	Domateste tetradifon (0.021 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
2/23/12	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.084 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
2/27/12	Bulgaristan	Domateste procymidone (0.08 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
2/27/12	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.069 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
2/29/12	Bulgaristan	Domateste procymidone (0.48 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
3/6/12	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 4.17; Tot. = 5.30 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
3/9/12	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.033 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
2/13/12	İtalya	Kekikte <i>Salmonella enterica</i>	İthalata izin verilmedi
3/6/12	İtalya	Kekikte <i>Salmonella Arizonae</i> (25g) ve <i>Salmonella enterica</i> (25g)	Resmi alıkoyma
3/7/12	Yunanistan	Türkiye’de üretilmiş Yunanistan orijinli nar nektarında izinsiz renklendirici E 122 - azorubine (1.8 mg/l)	Tüketiciden geri çağırma
1/13/12	Danimarka	Fındıkta böceklenme (Almanya orijinli)	Tüketiciden geri çağırma
3/5/12	Almanya	Kayısı çekirdek içinde aflatoksin (B1 = 162; Tot. = 251 µg/kg - ppb)	Pazardan geri toplama
1/13/12	Fransa	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 22; Tot. = 48 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
1/18/12	Fransa	Bademde aflatoksin (B1 = 146; Tot. = 162 µg/kg - ppb)(Türkiye orijinli)	Gümrükte mühürlendi
1/24/12	Belçika	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 26; Tot. = 42 / B1 = 32.8; Tot. = 44.9 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
2/1/12	İsveç	Fındık için sağlık sertifikası eksiliği	Tekrar sevk
2/8/12	İtalya	Kayısı çekirdeğinin içinde sülfite (653 mg/kg - ppm)	Alıcıya bilgi verme
2/15/12	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 9.3; Tot. = 11.1 / B1 = 37.7; Tot. = 42.8 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
2/16/12	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 79.4; Tot. = 91.6 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk





Pestisit Çözümleri

Agilent PESTİSİT UYGULAMA KİTLERİ ile
GIDA ve ÇEVRE Laboratuvarlarında PESTİSİT ANALİZLERİ için
METOD GELİŞTİRMEYEN NUMUNE HAZIRLIĞINA
ANALİZDEN RAPORLAMAYA KADAR
HER ADIMDA YANINIZDAYIZ

Agilent "SampliQ-QuEChERS" Kitleri ile
ZAMAN ve PARA kazanın
"Dynamic MRM" veya "ACCURATE Mass"
VERİ TABANLARI ile HEMEN Analize başlayın

ULTRA Hassas TRIPLE QUADRUPOLE,
TOF ve QTOF Teknolojileri ile
Günümüz ve Geleceğin Limitlerini
AVUCUNUZUN içinde tutun

Agilent Ortak Kütle Platformu
"MASSHunter" yazılımı ile
Agilent ayrıcalığı "AUTOTUNE"dan
RAPORUN alınmasına kadar

HER ADIMDA FARKI HİSSEDİN



Agilent Technologies

Authorized Distributor



sem

LABORATUAR CİHAZLARI PAZ. SAN. ve TİC. A.Ş.

Kozyatağı Mh. Saniye Ermutlu Sk. Şağmaz Plaza No: 6 Kat: 2
34742 Kadıköy / İSTANBUL

Tel: +90 (216) 571 02 00 pbx Faks: +90 (216) 571 02 02

www.sem-lab.com.tr info@sem-lab.com.tr

Dirençli Mikroorganizmalar Araştırılıyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) uzmanlıklarını birleştirdi. EFSA ve ECDC, Avrupa Birliği üye devletlerine ait verileri analiz ederek insanları, hayvanları ve çeşitli gıdaları etkileyen zoonotik (hayvandan insana geçebilen) bakterilerde mikrop öldürücülere karşı oluşan direnç üzerine ilk ortak AB raporunu derlemeyi hedefliyor.

EFSa ve ECDC'nin hazırlayacağı rapora göre, *Salmonella* ve *Campylobacter* gibi gıdalarda bulunan ve insanlar ile hayvanlar arasında bulaşıcı hastalıklara yol açabilen zoonotik bakterilerde, antimikrobiyalere karşı direnç olduğu gözlemleniyor. Raporda, *E. coli* ve *Enterococci* gibi genellikle insanlarda hastalığa yol açmayan bakteriler arasında da benzer bir direnç oluştuğu belirtiliyor.

Temmuz 2011'de yayınlanan rapor, Avrupa düzeyinde sürdürülen çalışmalara önemli katkıda bulunacak ve Avrupa Komisyonu tarafından dikkate alınacak bulgular antimikrobiyal dirence karşı mücadeleyi harekete geçirecek önerilere ön ayak olacak. "EFSA, karar alıcılara bu önemli değerlendirme raporunu sağlamak için ECDC ve AB Üye Devletleri ile yetkilerini birleştirdi" diyen EFSA'nın Bilim Strateji ve Koordinasyon Yöneticisi Dr. Hubert Deluyker, "Antimikrobiyal direncin halk sağlığına karşı tehdit oluşturduğunun bilincinde olan bu iki kurum, Avrupa'daki diğer kuruluşlarda çalışan meslektaşları ile yürüttüğü yakın işbirliğiyle; AB genelinde medikal, veterinerlik ve gıda sektörleriyle ilgili veri toplama yolunda metodolojilerin bağdaştırılmasına öncülük ediyor" açıklamasında bulunuyor.

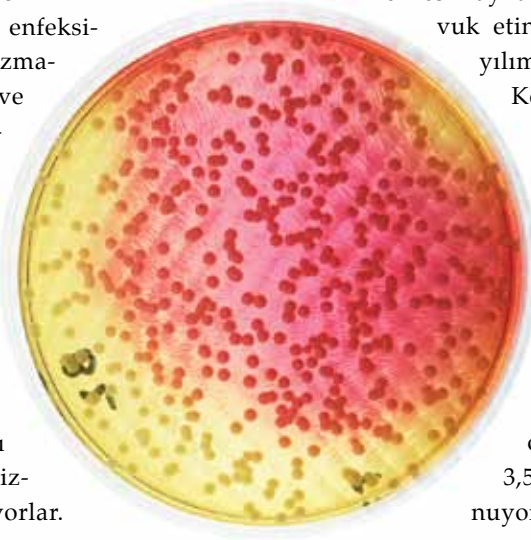
Antimikrobiyaller, bakteri gibi enfeksiyona neden olan mikroorganizmaları yok etmek amacıyla insan ve veteriner ilacı olarak kullanılıyor. Gıda üreten hayvanlarda bulaşıcı hastalıkları tedavi etmek için kullanılan antimikrobiyaller, insanlar için kullanılan bazı antimikrobiyallerle aynı ya da benzer olabiliyorlar. Mikroorganizmalar, antimikrobiyallerin etkisini azaltacak ya da onları etkisiz hâle getirecek bir mekanizma geliştirerek direnç oluşturuyorlar.

Dirençli bakteri pek çok yoldan yayılabilir. Hayvanlarda ve gıdalarda rastlanan zoonotik bakterilerde oluşan antimikrobiyal direnç, insanlarda bulaşıcı hastalıkların etkin tedavisini sekteye uğratabiliyor.

2009 yılı verilerine dayanan rapor; insanlarda görülen *Campylobacter* bakterisinin, *fluoroquinolones* grubundan gelen ve insan hastalıklarında ciddi bir önem taşıyan *Ciprofloxacin* antibiyotiğine yüksek oranla direnç gösterdiğini belirtiyor. Hayvanlarda ise yüksek ya da orta dereceli oranlarda *Salmonella* (tavuklarda), *Campylobacter* ve hastalık yaratmayan *E. Coli* bakterilerinin de aynı antibiyotiğe direnç gösterdiği görülüyor.

AB ülkelerinde görülen zoonoz ve gıda kaynaklı salgınlar üzerine EFSA ve ECDC'nin 2011 Mart'ında yayınlanan ortak yıllık çalışmasının devamı niteliğinde olan rapor, insanlarda rastlanan *Salmonella* vakalarının 2008-09 yılları arasında yüzde 17 düştüğünü ve son 5 senedir her sene azaldığını ortaya koyuyor. İnsanlarda en çok rapor edilen ikinci zoonotik enfeksiyon olan *Salmonella*, 2009 yılında 108 bin 614 kişiyi etkiledi. En çok rapor edilen zoonotik enfeksiyon olan *Campylobacter* ise 2009'da 2008 yılına göre yüzde 4'lük bir artışla 198 bin 252 vakaya neden oldu.

Kümes hayvanlarında, yumurtalarda ve tavuk etinde bulunan *Salmonella*'nın yayılımını engellemek için Avrupa Komisyonu tarafından koyulan hedeflerin, insanlarda görülen vakaların azaltılması amacını taşıdığı belirtiliyor. 2009 yılında 17 AB ülkesinde yumurta tavuklarında *Salmonella* için koyulan hedeflere ulaşılrken, AB'de *Salmonella* türlerinden etkilenmiş olan yumurta tavuğu sürülerinin oranı 2009'da 2008'deki yüzde 3,5'tan yüzde 3,2'ye inmiş bulunuyor.



Research on Antimicrobial Resistant Microorganisms

The European Food Safety Authority (EFSA) and the European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) have combined their expertise against antimicrobial resistant micro-organisms. These Organizations will analyze the EU Member State data to compile the first joint EU report on antimicrobial resistance in zoonotic bacteria affecting humans, animals and food.

www.efsa.europa.eu

EFSA 10. Yılına Kutluyor

Avrupa'nın gıda güvenliğinin temini için çalışan EFSA, kuruluşunun 10. yılını kutluyor.

E FSA, 2002 yılından bu yana Avrupa Birliği'nin gıda ve yem güvenliğine ilişkin risk değerlendirmelerinde kilit bir noktada duruyor. EFSA 10. yıldönümünde bir yandan şimdiye dek gerçekleştirdiği bilimsel çalışmalarla Avrupalı tüketicinin güvenliğine sunduğu katkılara dikkat çekmeyi, diğer yandan da geleceğe yön vermeyi hedefliyor. EFSA'nın kurulduğu günden bu yana dünyada da pek çok şey değişti. 21. yüzyılın ikinci 10 yılında gelişen yeni eğilimler ve sorunlar uzmanların çalışma tarzı

ve kapsamını da etkiliyor. Bu değişim, multidisiplinlerarası bilimsel fikre daha yoğun bir odaklanmayı, yeni risk değerlendirme yöntemlerinin geliştirilmesini, ulusal ve uluslararası işbirliğinin yükseltilmesini gerekli kılıyor. EFSA, 10. yıldönümü vesilesiyle internet sitesinde bir bölüm oluşturdu. Yıl boyunca güncellenecek olan sayfadan EFSA hakkında en güncel bilgilere ulaşmak mümkün. Ayrıca EFSA'nın twitter adresi twitter @efsa_eu'dan da yıldönümüne ilişkin iletileri takip edilebiliyor.

www.efsa.europa.eu

EFSA is Celebrating its 10th Year

EFSA has been the keystone of European Union (EU) risk assessment regarding food and feed safety since 2002. Throughout its 10th anniversary year, EFSA will be highlighting the contribution its scientific work has made to the protection of European consumers.

Gözler Salmonella'da

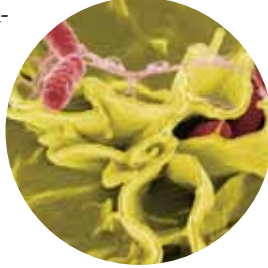
Avrupa Komisyonu, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden (EFSA) hindilerdeki Salmonella seviyelerinin düşürülmesinin halk sağlığına olan etkisi üzerine Avrupa Birliği (AB) genelinde bir değerlendirme yapmasını istedi.

Avrupa Komisyonu, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nden (EFSA) hindilerdeki Salmonella seviyelerinin düşürülmesinin halk sağlığına olan etkisi üzerine Avrupa Birliği (AB) genelinde bir değerlendirme yapmasını istedi.

Hindilerde Salmonella bakterisi varlığının, bu hayvanların etinin tüketilmesi yoluyla halk sağlığında risk yarattığı düşünülüyor.

EFSA'nın konuya ilişkin yürüteceği çalışmaların, Avrupa Komisyon'unun hindilerdeki Salmonella seviyelerinin kontrolü adına yeni hedefler belirlemesine yardımcı olması bekleniyor. EFSA'nın uzmanlardan oluşan ve biyolojik tehlikeler üzerine çalışmalar yapan yeni heyeti, Salmonella'nın başlıca serovarlarının (bir bakteri türünün kendi içinde farklılık gösteren, epidemiyolojik sınıflandırılmada alt tür olarak adlandırılabilen organizmalar) hindilerde bulunduğu; bakteri taşıyan yemler ve hindi kümesleri kadar, damızlık hayvanların ve besi sürülerinin de Salmonella enfeksiyonunun bulaşmasında önemli etken olduğuna karar verdi.

Modelleme aracının kullanılarak hayvanlar üzerinde Salmonella ve insanlar üzerinde Salmonelloz (Salmonella'dan türeyen ve insanları etkileyen enfeksiyonlar) ile ilgili AB



çapında yapılan analizlerin harmanlanması sonucunda; Heyet, Salmonella'ya bağlı sağlık sorunlarının; hindiler, et tavukları, yumurta tavukları ve domuzlar olmak üzere 4 ayrı kaynaktan bulaştığını tahmin ediyor. Eğer 2012 yılında Salmonella seviyelerinde yüzde 1'lik bir düşüş veya hindi besi sürüleri modelindeki tüm serovarlarda yüzde 1'den az bir düşüş sağlanabilirse, AB'deki tüm

insanlarda görülen Salmonelloz vakalarında 2010 yılına oranla yüzde 2,2'lik bir azalma olacağı tahmin ediliyor. Heyet, AB ülkelerinin bu konudaki katkılarının tahmin edilen düşüşte büyük payı olduğunu vurguluyor. Değişik kümes hayvanlarında ve domuzlarda bulunan bazı Salmonella serovarlarının sayısının azaltılması için AB'nin hayvandan insana geçebilen enfeksiyon ya da hastalıkları kontrol etmek adına düzenlenmiş yasaları çerçevesinde hedefler belirleniyor. İnsanlarda görülen Salmonelloz vakalarına kimi zaman teşhis koyulamıyor ya da teşhis koyulan vakalar yetkililere bildirilmiyor. Heyet, insanlarda görülen Salmonelloz'un gerçek etki alanı ve tekrar sıklığıyla ilgili daha doğru tahminlerde bulunabilmek için tüm AB ülkelerinde aktif gözetimin artırılmasına ihtiyaç olduğuna dikkat çekiyor.

www.efsa.europa.eu

All Eyes Are On Salmonella

The European Food Safety Authority (EFSA) was asked by the European Commission to evaluate the impact on public health of reducing Salmonella levels in turkeys across the European Union (EU).

EFSA ve AB Schmallerberg Mücadelesinde

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), 'Schmallerberg' virüsü (SBV) ile ilgili ikinci raporunu yayınladı. Şimdiye kadar 8 AB Üye Devleti'nde görülen virüsün, evcil (sığır, koyun, keçi) ve yabani geviş getiren hayvanlarda ciddi doğum kusurlarına yol açtığı kaydedildi.

Geçtiğimiz günlerde yayınlanan EFSA raporu; Gen kötü ihtimaller üzerinden düşünüldüğünde dahi, SBV virüsünden etkilenen hayvanların, aynı hayvanların AB Üye Devletlerindeki toplam nüfusuna oranla oldukça düşük sayılarda kaldığını gösteriyor. Avrupa Komisyonu'nun acil talebi üzerine geçtiğimiz ay EFSA tarafından yayınlanan kılavuza göre AB Üye Devletleri'yle yapılan sıkı işbirliği toplanan verilerin çapına yansdı. AB Üye Devletleri tarafından toplanan veriler sayesinde, yetkili merciler hastalığın etkisini ve güncel coğrafi dağılımını analiz etti. Öte yandan, tanısıl kanıt noksanlıklarının hastalığın yaygınlığıyla ilgili tabloyu etkileyebileceği göz önüne alınarak, verileri yorumlarken dikkatli olmak gerekiyor. Şu anda tüm AB Üye Devletleri doğrulanmış vakalar üzerine detaylı bilgiler ortaya koymuş olmakla

birlikte, yalnızca 2 ülke şüpheli vakalar üzerine de ayrıca rapor hazırladı.

SBV'nin evrim sürecinin mümkün olduğunca doğru bilinmesi adına, EFSA mevcut durum ve toplanan veriler üzerine periyodik olarak raporlar yayınlayacak. 31 Mayıs 2012 tarihine kadar patojeni nitelendirecek olan EFSA, SBV virüsünün hayvan sağlığı ve üretimine genel etkisini değerlendirecek.

EFSA'nın raporu, Avrupa Komisyonu'nun Sağlık ve Tüketici Genel Müdürlüğü (DG SANCO) tarafından organize edilen ve Brüksel'de yapılan bilimsel seminerde de paylaşıldı. DG SANCO seminerde, henüz insanlarda bir etkisi olduğuna dair kanıt bulunamayan SBV'nin mevcut durumuyla ilgili en son bilimsel verileri ve AB'nin konu üzerine risk yönetimi yaklaşımını sundu.

www.efsa.europa.eu

EFSA and EU Work Together to Tackle SBV

The European Food Safety Authority (EFSA) has published its second report on the Schmallerberg virus (SBV). The virus that to date has been identified in eight EU Member States can affect domestic (cattle, sheep, goat) and wild ruminants, leading in some cases to severe birth defects.

EFSA Arıların Yanında

EFSA; 'Science' dergisinde yayınlanan, pestisitlerin ve 'neonicotinid' maddesinin bal arısının nüfusunda düşüşe sebep olabileceği yönündeki 2 ayrı çalışmayı takip eden Avrupa Komisyonu ve Fransız Gıda Sağlığı ve Güvenliği Ajansı (Anses) ile irtibata geçti. EFSA'nın bilim adamları, öncelikle pestisit, hayvan ve bitki sağlığı ve genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) gibi alanlarda, arı sağlığıyla ilgili birkaç bilimsel projeye birden ilgileniyor.

Arılar, özellikle bal arıları; bitkilerin çoğunun ve yabani bitkilerin polenlenmesinde çok önemli bir rol oynuyor. Avrupa Birliği'nde ekili 264 bitki türünün yüzde 80'i direkt olarak böcekler (yaygın olarak arılar) yoluyla polenlenmeye dayanıyor. Polenlemenin yıllık küresel değeri tahminen milyarlarca dolar ediyor. Polenlemeye ek olarak arılar, aynı zamanda bal, polen, larva, gıda üretiminde kullanılmak üzere balmumu, gıda teknolojisinde kullanmak üzere 'propolis', beslenme takviyesi olarak ve gıda bileşeni olarak arı sütü gibi gıda ve gıda servisleri sağlıyor. Ekosistem ve gıda zincirinde insanlara sağladığı birçok hizmet değerine bakılırsa, arıların korunması şart. AB gıda güvenliğini iyileştirme ve tüketicilerin yüksek seviyede korunmasını sağlama görevini yerine getirmek adına arıların hayatta kalmalarını

sağlamak için EFSA'ya büyük rol düşüyor. Risk yöneticilerine, kararlarını neye dayanarak vermeleri gerektiğine dair kapsamlı tavsiye verebilmek adına risk değerlendirmesini daha geniş ve birleşik bir düzeyde yapmak isteyen EFSA ile aynı bakış açısında olan yetkililer, 'son model' bir inceleme için planlar yapıyor.

EFSA Supports Bees!

EFSA is liaising with the European Commission as well as the French Health and Safety Agency (Anses) following the publication of two new scientific studies in the journal Science which suggest that pesticides – specifically neonicotinoids – may be linked to the decline of the honey bee. EFSA will analyse the significance of these findings in the context of its ongoing work on bee health.

Keçi Sütü EFSA'dan Onay Aldı



Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), keçi sütünden elde edilen proteinlerin, bebek ve devam mamalarına uygun bir protein kaynağı olduğuna dair yeni bir bilimsel görüş yayınladı.

Yeni Zelanda'daki Süt Keçiciliği Kooperatifi'nin (DGC) başvurusu üzerine EFSA'nın Diyet Ürünler, Beslenme ve Alerjiler Paneli (NDA), tam yağlı keçi sütünden yapılmış bebek ve devam mamalarıyla ilgili birleşmiş verileri gözden geçirdi. Sonuçlar, peynir altı suyundan süttteki protein maddesi olan kazeine kadar keçi sütünün özelliklerini koruduğunu gösteriyor. Panel, 2005 Aralık ayında mikroskop altında; iki taraflı bilinmeyen inceleme, rastgele, kontrollü ve 3 merkezli deneme ve elde edilen verileri tekrar analiz etme yö temleriyle edinilen değerlendirme sonucunda yapılan bir başvuruyu geri çevirmişti. O dönemde EFSA, keçi sütünün bebek mamalarına uygun bir protein kaynağı olduğuna ilişkin yeterli kanıt olmadığı sonucuna varmıştı. Keçi sütünün protein bazlı formülünü test eden klinik çalışmalar EFSA tarafından; numunelerin küçük boyutta olması ve anne sütüyle emzirilmiş referans grubunun eksik olması gibi metodolojik hatalardan dolayı yetersiz sayılmıştı.

EFSA'nın NDA Paneli, şimdiki sunuşta, DGC'nin teknik dosyasının rastgele seçilmiş 200 Avustralyalı bebeği içeren bir çalışma barındırdığını söylüyor. Bu çalışmada, değiştirilmemiş keçi sütü proteinli bebek mamasıyla beslenen veya inek sütü mamasıyla beslenen olmak üzere,

2 mama grubuna ayrılan ve en az 4 aylık olan bebekler, 12 aya kadar tamamlayıcı mamayla beslenmeye devam ettiler. Çalışma sonunda iki mama grubundaki bebeklerin kilosunda, boyunda ya da kafatası büyüklüğü gelişiminde klinik açıdan bağlantılı ya da kayda değer bir değişiklik görülmediği tespit edildi. EFSA Paneli'ne göre, anne sütüyle beslenmiş referans grubunun da olduğu bu çalışmada; iki mama grubunun içinde keçi sütü maması grubunda anneleri hamileyken sigara içmiş olan bebeklerin sayısının daha fazla olmasına rağmen, katılımcılarının bazal karakteristik özellikleri karşılaştırılabilir düzeyde.

NDA heyetine göre, beklendiği üzere mamayla beslenen bebeklerdeki büyüme modeli, Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) standartlarına göre, özellikle de boya göre ağırlık oranının üzerine çıktı. Heyet, son yapılan çalışmaların daha önce heyet tarafından değerlendirilen fakat numune boyutları bir sonuca varabilmek için yetersiz olan çalışmanın sonuçlarını desteklediğini bildirdi. Buna göre heyet, keçi sütünden elde edilen proteinin bebek ve devam mamalarının protein kaynağı olarak kullanımına uygun olduğuna ve ortaya çıkan sonucun '2006/141/EC' adlı AB direktifinde belirtilen birleşik kriterlere uyduğuna karar verdi.

Goat's Milk Approved By EFSA

The European Food Safety Authority (EFSA) has published a scientific opinion concluding that protein from goat's milk is a suitable protein source for infant and follow-on formulae, provided the final product complies with compositional criteria.

Yeni Gıda Mevzuatı Mercək Altında



Prof. Dr. Ayhan Filazi
Ankara Üniversitesi Veteriner
Fakültesi

Temel gıda maddeleri başta olmak üzere sofralara konan birçok gıdanın içine insan sağlığına da zarar verecek nitelikte maddeler katıldığı, yiyeceklerin kimyasal işleme tabi tutulduğu yetkili makamlar tarafından bile inkâr edilmiyor. Türkiye’de sahte gıda piyasasında ürün yelpazesi bir hayli geniş. Bu nedenle gıdada hilenin hızına bilim bile yetişemiyor. O halde gıdanın en önemli stratejik ürün olduğunun bilinciyle öncelikle kendimize yetecek düzeyde üretim yapmalı ve bu işi yapan üreticilerimizin refahını gözetmeliyiz.

5996 Sayılı Kanun; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nı oluşturan KHK ve ikincil mevzuat ile yeni bir dönem başladı. Bir bütün olarak baktığımızda bu sürecin sizce en temel olumlu ve olumsuz yönlerini değerlendirir misiniz?

Türkiye’de son yıllarda 5996 Sayılı Kanun, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nı reorganize eden KHK ve peşi sıra gelen ikincil mevzuatla yeni bir döneme girdiğimiz anlaşıyor. Aslında Bakanlığın yapılanması hariç, gıda güvenliği konusunda temel olarak Avrupa Birliği’nden kes yapıştır yöntemiyle alınan mevzuatla iyi bir noktada olduğumuz düşünülebilir. Denetimin tek bir otoritede toplanması ile kontrol önlemleri, laboratuvarların akreditasyonu ve ulusal gıda referans laboratuvarının hizmete girmesi çok önemli gelişmeler olarak dikkati çekiyor. Ancak mevzuat ne kadar iyi olursa olsun, kontrolü yapacak olan Bakanlık’ın çarpık bir yapılaşma içinde olması, bu yapıyla bitkisel ve hayvansal üretimin gerçek anlamda gelişmesinin mümkün olmaması nedeniyle her türlü yasal engellemelere karşın gıda güvenliğini sağlamak hayalden öteye geçemeyecektir.

Temel gıda maddeleri başta olmak üzere sofralara konan birçok gıdanın içine insan sağlığına da zarar verecek nitelikte maddeler katıldığı, yiyeceklerin kimyasal işleme tabi tutulduğu yetkili makamlar tarafından bile inkâr edilmiyor. Ufalanmış peynirin birleştirilip yeniden kalıp peynir yapıldığını, dana kıymaya tavuk sakatatının katıldığını, sütün yağının alınıp yerine margarin konulduğunu biliyorduk ama daha kötüler de var. Örneğin küflü kaşarlar eritme peyniri yapılıyor. Tavuk dönerin içine tavuk derisi, bağırsak, paça ve sakatatlar baharatlanarak

Prof. Dr. Ayhan Filazi

Ankara University Faculty of Veterinary Medicine

The authorities don’t deny that, most of the basic foods on our daily table are being processed through chemicals which risk the public health. Even science can’t catch up with the speed of growing fake food sector, and because of that, Turkey has a wide range of fake food products. Therefore, while acknowledging that the food is a strategic product, we have to product enough food for the public and protect the welfare of the producers.

karıştırılıyor. Kırmızı bibere kiremit tozu ekleniyor. Kalitesiz bulgura boya katıp ayıp örtülüyor. Zeytinyağına rafine ayçiçek, kanola, fındık ve tereyağı karıştırılıyor. Son kullanma tarihi geçmiş sucuklar yeni yapılan sucukların içine katılıp yeniden imal ediliyor. Salam ve sosislerin içine hayvansal atıklar katılıyor. Soya baharatla karıştırılıp sucuk imalatında kullanılıyor. Baharatlar arasına kurutulmuş ot ve sap karıştırılıyor. Depolarda iyi muhafaza edilmediği için küflenmiş çaylar da soframıza geliyor. Eve alınan sucuklarda hiç et olmayabiliyor, dana kıymasının içine sırf renk versin diye karaciğer ve bağırsak konabiliyor. Marketlerde bozulmaya başlayan etler terbiyelenip mangallık diye satılabiliyor. Balların ise arı yüzü görünmeden üretildiğine bile tanık olduk. Türkiye’de sahte gıda piyasasında ürün yelpazesi bir hayli geniş.

Bundan sonra atılması gereken en ivedi adım nedir sizce?

Bu kadar ağır cezalara rağmen son dönemde gıdalarda yapılan ve insan sağlığını da tehdit edebilen sahtekarlıklar neden hiç azalmıyor dersiniz, yanıt aslında son derece basit! Türkiye’de tarım ve hayvancılık sektörünün gelişmemesi, üreticilerin bu işten para kazanamaması, üreticilere destek adı altında sadaka dağıtılması ve dışa bağımlılıktan kurtulamaması beraberinde bu kaynaktan sağlanan gıdalarda hilelerin ve sahtekarlıkların artışı getiriyor. Bu nedenle gıdada hilenin hızına bilim bile yetişemiyor. O halde gıdanın en önemli stratejik ürün olduğunun bilinciyle öncelikle kendimize yetecek düzeyde üretim yapmalı ve bu işi yapan üreticilerimizin refahını gözetmeliyiz. Sonuçta sorun denetim sorunu değil güven ve üreticinin refahı sorunudur.



Necdet Buzbaş

Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) Yönetim Kurulu Başkanı

Dünya gıda sanayindeki hızlı gelişmeleri ve her gün artan ürün çeşitliliğini dikkate aldığımızda, tam 43 yıl gıda maddeleri tüzüğü ile yönetilmeye çalışılmış ülkemiz gıda güvenilirliği sistemi ve gıda sanayinin, birkaç yıla sığdırılmış zorlamalarla

kısa sürede güncellenmesi oldukça zor görünüyor.

5996 Sayılı Kanun ve ikincil mevzuatı ile yeni bir dönem başladı. Hijyenik koşulları uygun olmayan işletmelerin uygun koşullara ulaştırılması ve kayıt dışının önlenmesi açısından bu yasa sizce nasıl uygulanmalı?

Sağlıklı bir toplumun oluşturulmasında; insan sağlığı, bitki ve hayvan sağlığının korunması, halkın yeterli ve güvenilir gıdayla beslenmesi büyük önem arz ediyor.

Gelişmiş ülkelerde gıda güvenilirliği kavramı içinde gıdanın yanında yem güvenilirliği de yer alıyor, gerekli denetim ve kontroller “tarladan sofraya”, “çiftlikten çatala” tüm süreçleri kapsıyor. Ülkemizde önceleri 5 ayrı kanun ile yürütülen gıda ve yem güvenilirliği, veteriner hizmetleri ve bitki sağlığı konuları, 13 Haziran 2010 tarihinde 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ile bütünleştirildi ve AB müktesebatı ile uyumlu kılındı.

5996 sayılı Kanun’un çağdaş bireyin sağlık, hijyen ve gıda güvenilirliği ihtiyaçlarını dikkate alan bir yasa olduğunu söylemek yerinde olur. Ancak yasanın uygulamada hayat bulması ikincil mevzuatının zenginliği ile mümkün olabilecektir. Bu bağlamda çıkarılan 102 adet ikincil mevzuatın varlığı uygulamaya gösterilen duyarlılığa işaret ediyor. Öncelikle bu yasanın sihirli bir değnek gibi kabul edip, işletmeleri hemen hijyenik koşullara ulaştırılacak ve kayıtdışılığı önleyecek şekilde değerlendirmenin yerinde olmayacağını söylemeliyim. Dünya gıda sanayindeki hızlı gelişmeleri ve her gün artan ürün çeşitliliğini dikkate aldığımızda, tam 43 yıl gıda maddeleri tüzüğü ile yönetilmeye çalışılmış ülkemiz gıda güvenilirliği sistemi ve gıda sanayinin, birkaç yıla sığdırılmış zorlamalarla kısa sürede güncellenmesi oldukça zor görünüyor.

5996 sayılı Kanun ve ikincil mevzuatının yaptırım gücü kadar sağlıklı ve güvenilir gıda üretimi kültürünün oluşması da büyük önem taşımaktadır. Uygulamada, kanun isteklerinin ve yaptırım gücünün dikkate alınarak zaman açısından biraz esnekliğe ihtiyaç duyulduğu kanaatindeyim. Zaman, gelişme yönünde iyi planlanmalı ve doğru

Necdet Buzbaş

Chairman of the Board of Directors of Turkish Food Industry Employers' Association (TÜGİS)

After being ruled by alimentary products law for 43 years; it seems very hard for Turkey to be able to update the food safety system and food industry with an enforced program squeezed into few years, considering the rapid improvement of World's food sector and fastly growing range of products.

kullanılmalı. Zaman gerekli ve yeterli seçiciliği yapacak en güçlü unsurdur diye düşünüyorum.

İkincil mevzuatta “şeffaflık” ilkesi doğrultusunda; olumsuz sonuçların teşhiri konusu gündeme geldi. Sizce bu madde nasıl uygulanmalı? Yeni dönemde en önemli sorun alanı olarak neyi görüyorsunuz?

17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan ikincil mevzuat içerisinde “Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik” içerdiği şeffaflık adına gıda sanayini epey zorlayacak gibi görünüyor. Tüketicinin bilgilendirmek amaçlı, yönetmelikte yer alan bölümü var olduğu şekliyle sizlerle paylaşmak isterim; “Bakanlık resmi internet sitesinde onaylı ve kayıtlı işletmeler, onayı askıya alınan işletmeler, onayı iptal edilen işletmeler, Bakanlıkça faaliyeti durdurulan kayıtlı işletmeler, laboratuvar sonucuyla taklit ve tağşiş (hile katkı) yapıldığı kesinleşen gıda ve yemi üreten, ithal eden firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarası, kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten veya satan firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarasını kamuoyunun bilgisine sunacaktır.”

Teşhirden amaç, kanunları hiçe sayarak merdiven altı üretim yapan firmaları bulup kayıtdışılığın azaltılması olmalı. Yoksa kayıtcı ve kanunlara saygılı çalışan kuruluşların hatalarını bulma kovalamacası olmamalı.

Gıda ve yem işletmecisini özdenetime yönlendirmek esas olmalıdır. Gıda sanayicisine hatasını bulmada farkındalık oluşturmak ve gerektiğinde piyasadan ürünü geri çağırma alışkanlığı kazandırılmalıdır. Üreticinin gerektiğinde tüketiciye ürünün iadesi için çağrıda bulunması ve bu yolla ürününü toplatmasına pek alışkın olamasak da yeni yönetmelikte yerini aldı. Uygulamada şeffaflık adına hukukun önüne geçilmesinden kaçınılmalıdır. Tersine gıda sanayimize zarar vereceği gibi yüklü tazminat davalarına da konu olur endişesi taşıyorum.



Şemsi Kopuz
Gıda Dernekleri Federasyonu
Başkanı

Yeni dönemde en önemli husus olarak öncelikle kayıtdışılık ve haksız rekabetin önlenmesi konusunda etkili çalışmaların yapılması geliyor. Federasyon olarak bunun yapılmasının çok önemsiyoruz. Çünkü bu yapıldığı takdirde gıda güvenliği de önemli ölçüde sağlanmış olur. Esas risk merdiven altı dediğimiz nerede üretildiği belli olmayan kayıt dışı gıdalardır.

Şemsi Kopuz

President of the Federation of Food Associations

In this new period, effective studies have to be done on informality and unfair competition issues. Our federation cares about these studies a lot, because doing these studies will provide food safety in great measures. The main risk comes from the informal food which gets produced at an unknown place.

5996 Sayılı Kanun ve ikincil mevzuatı ile yeni bir dönem başladı. Hijyenik koşulları uygun olmayan işletmelerin uygun koşullara ulaştırılması ve kayıtdışının önlenmesi açısından bu yasa sizce nasıl uygulanmalı?

Gıda güvenliğinin sağlanması ve bunun sonucu olarak halk sağlığının korunması bu işten sorumlu resmi otoriteler açısından çok stratejik bir konudur. AB'ye girme sürecindeki Türkiye'de yeni oluşturulan gıda kontrol organizasyon yapısı ve tüm mevzuatın yenilenmesi sürecinde sayısı çok fazla olan, küçük ölçekli, uygun

hijyenik ve teknolojik koşullara sahip olmayan gıda işletme ve işyerlerinin gıda güvenliği koşullarına uyumu çok önem arz ediyor.

Ülkemizde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından gıdalardan kaynaklanabilecek tehlikelere karşı halk sağlığının korunması için çiftlikten sofraya kadar olan tüm aşamalardaki kontrol ve denetimleri kapsayan ulusal mevzuat, AB mevzuatı esas alınarak düzenlenip geçiş süreleri ile uygulamaya konuldu.

AB'ye uyum çerçevesinde 5996 sayılı Kanuna göre çıkarılan yönetmeliklere göre gıda sicili kalkıyor, onun

yerine hayvansal menşeli gıda maddelerini üretenler için onay şartı, diğer işletmeler için ise kayıt şartı getiriliyor. Onaya tabi gıda işletmeleri, 31 Aralık 2012 tarihine kadar, kayıt kapsamındaki gıda işletmeleri, 31 Aralık 2013 tarihine kadar onay veya kayıt belgesi almak zorunda. Ancak, 31 Aralık 2012 tarihine kadar onay belgesi alamayacak gıda işletmecisi, işletmesinin modernizasyonuna dair planlar ile modernizasyonun hangi tarihte ve hangi aşamalardan sonra tamamlanacağına dair bilgileri yetkili merciye sunar. Bu işletmeler, modernizasyon planını vermeleri halinde bu süre 31 Aralık 2013 tarihine kadar uzatılabilir. Yetkili merci, gıda işletmecisinin bu planı vermemesi veya modernizasyon planında yer alan tarih ve aşamalara uymaması durumunda işletmenin faaliyetini durdurur. Müzakere sürecinin bundan sonraki döneminde, gıda ve içecek sektörümüz için önemli konuların başında işletmelerin AB standartlarına kavuşturulması ve modernizasyonu geliyor. Tabii ki bu durum işletmeleri zorlayacak. Hatırlanacağı üzere, Polonya AB'ye girdiğinde 5 bin civarında olan hayvansal ürün işleyen (et, süt, su ürünleri) tesis sayısı AB standartlarını karşılayamadıklarından yaklaşık 500'e, aynı şekilde Macaristan'da da 2 bin olan hayvansal ürün işleyen tesis sayısı yaklaşık 400'e düşmüştü. Geri kalan işletmeler ise kapatılmıştı.

Yeni uygulamada gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim izni belgeleri tüm sonuçlarıyla iptal edildi. Gıda işletmecisi, kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünün bu Yönetmelikte belirtilen ilgili hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumlu olacak. Birincil üretimden başlayarak son tüketiciye kadar gıda zinciri boyunca gıda güvenliğinin sağlanması, soğuk zincirin korunması, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanması, bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerinin ve sıcaklık kontrol gerekliliklerinin belirlenmesi gerekiyor. Gıda işletmecisi, uyguladığı tedbirlere ilişkin kayıt tutmak ve muhafaza etmek mecburiyetindedir. Gıda ve yem işletmecisi izlenebilirliği sağlamaktan sorumlu tutulmuştur.

Yasanın etkin ve başarılı sonuçlara götüreceği bir şekilde uygulanmasında en önemli husus devlet adına gıda kontrol ve denetim hizmetlerini veren birimlerin aralarında yeterli koordinasyonun sağlanması ve illerde çalışan yetkili personelin gerek mevzuat gerekse uygulamaları konusunda eğitimlerinin sağlanmasıdır. Gıda ve yem sektörü içinde, kayıt dışı çok sayıda işletme olması,

parasal kaynak ve altyapı sıkıntısından dolayı gıda ve yem kontrolünü güçleştiriyor. Bu durum iç ve dış ticarette ekonomik kayıplara da yol açıyor. Öncelikli olarak yapılması gereken kayıt dışılık ve haksız rekabet önlenmesidir. Bunun için yapılması gereken öncelikle bütün işletmelerin kayıtlı hale getirilmesidir.

Bir başka husus ise modernizasyon için verilen sürenin çok kısa olmasıdır. AB ülkeleri modernizasyon için çok daha uzun süreler verirken bizim Bakanlığımız sektöre modernizasyon için sadece bir sene süre verdi. Hâlbuki daha hükümet modernizasyon için gereken kaynağı organize edemedi. Gıda tesislerinin modernizasyonu ve çevre politikalarına uyumu için kaynak sağlanmalı. Bütün yük üreticilerin sırtına yüklenmemeli. Çoğu KOBİ niteliğinde olan gıda sanayinin tek başına bunun altından kalkması mümkün görünmüyor. Gıda ve çevre mevzuatına uyum konusunda uygun teşvikler geliştirilmelidir.

Sonuç olarak; yeni dönemde en önemli husus olarak öncelikle kayıtdışılık ve haksız rekabetin önlenmesi konusunda etkili çalışmaların yapılması geliyor. Federasyon olarak bunun yapılmasının çok önemsiyoruz. Çünkü bu yapıldığı takdirde gıda güvenliği de önemli ölçüde sağlanmış olur. Esas risk merdiven altı dediğimiz nerede üretildiği belli olmayan kayıt dışı gıdalardır. Ayrıca, Bakanlığın yeni mevzuatın uygulanması aşamasında sektörle işbirliğini devam ettirmesi, sektör uzmanlarının ve Bakanlık uzmanlarının mevzuat ve uygulamaları konusunda eğitimi sektörümüz açısından çok önemlidir.

İkincil mevzuatta “şeffaflık” ilkesi doğrultusunda; olumsuz sonuçların tespiti konusu gündeme geldi. Sizce bu madde nasıl uygulanmalı? Yeni dönemde en önemli sorun alanı olarak neyi görüyorsunuz?

Devlet bütün uygulamalarında çok şeffaf olmalıdır. Bu konu bizim federasyon olarak eskiden beri istediğimiz bir husustur. Yani Federasyon olarak, herhangi bir kişi taşış, taklit ve hile yaptığında bütün gıda sanayicilerinin suçlanmasına ve tüketiciler gıda tüketmeleri konusunda yanlış yönlendirilmesine şiddetle karşıyız. Kim hile yapıyorsa ortaya çıkması çok önemlidir. Ancak şartların çok iyi oluşturulması gerekir. Yani açıklamanın hangi şartlarda yapılacağı çok iyi belirlenmeli. Aksi halde zor şartlarda bin bir emek ve para sarf ederek oluşturduğumuz Marka imajlarına da zarar verilecektir. Üreticiden çıktıktan sonra kötü şartlarda depolanmış ve piyasaya arz edilmiş bir üründen dolayı da üretici suçlanmamalı. Bu konunun çok iyi irdelenmesi gerekir.



Petek Ataman
Gıda Mühendisleri Odası
Başkanı

Bu sürecin bize göre en olumsuz yanı; küçük ve orta ölçekli işletmelerden gıda ile ilgili eğitim almış olan uzmanların uzaklaştırılması oluşudur. Gıda güvenliğine yönelik yoğun sorun yaşanan; mikotoksinin ne olduğunu bilmeyen, hijyen kavramı sorunlu yaklaşımlarla güvenli gıda üreteceğiz. Yine bu şartlarda her işletmede HACCP sistemi kurup işleteceğiz. Bunun olabilirliği yok.

5996 Sayılı Kanun; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nı oluşturan KHK ve ikincil mevzuat ile yeni bir dönem başladı. Bir bütün olarak baktığınızda bu sürecin sizce en temel olumlu ve olumsuz yönlerini değerlendirir misiniz?

Önce şunu vurgulamak isterim; izlenebilirlik, risk analizi gibi yeni kavramlar yeni dönemle gelmedi. Uzun zamandır gerek mevzuat hükmü olarak, gerek çalışma konusu vardı. Ben son gelen düzenlemelere özel değerlendirme yapmak isterim. Diğer yandan baştan vurgulamakta fayda var; bu düzenlemelerin olumlu ve olumsuz yanlarını gereği gibi irdelemek sayfalar sürececek bir çalışma. Burada sizin talebiniz doğrultusunda en temel noktaları seçmeye çalışacağım.

Olumlu yönlerinden başlamakta fayda var. Bu mevzuat silsilesi sonunda artık bilginin daha şeffaf paylaşımına yönelik hükümler var. Örneğin; onaylı ve kayıtlı işletmelerin Bakanlık web sitesinden yayınlanması gibi ya da denetim sonuçlarının olumlu ve olumsuz yönleriyle paylaşılmasının mümkün olduğunun açıkça ifade edilmesi gibi.

Diğer bir olumlu yan; artık gıda denetçileri görevlerini sürdürürken yetkililer idari yaptırımları uygulamakta. Bu da beklediğimiz ve istediğimiz bir gelişme.

Bu sürecin bize göre en olumsuz yanı; küçük ve orta ölçekli işletmelerden gıda ile ilgili eğitim almış olan uzmanların uzaklaştırılması oluşudur. Gıda güvenliğine yönelik yoğun sorun yaşanan; mikotoksinin ne olduğunu bilmeyen, hijyen kavramı sorunlu yaklaşımlarla güvenli gıda üreteceğiz. Yine bu şartlarda her işletmede HACCP sistemi kurup işleteceğiz. Bunun olabilirliği yok. Bir diğer olumsuz yan; Risk Analizi'nin en önemli ayaklarından Risk Değerlendirmesi'nin bağımsız bilim adamlarınca yapılması sağlanamıyor henüz. Risk İletişimi'ni de gereği gibi yapacak yapılanma oluşmadı. Son dönemde yaşananlar bunu pratikte de gösteriyor. Gıda konu-

Petek Ataman

President of the Chamber of Food Engineers

The only downside of this process is that the food experts are taken away from small and medium sized enterprises. For that reason, we will produce safe food without knowing what 'mycotoxin' is and have many problems about food safety and hygiene. Under these circumstances, we will establish and operate Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) systems in every enterprise. All of this is not feasible.

sunda bunca bilgi kirliliğinin var olması ve bunun önüne etkin biçimde geçilemeyeşinin temel nedeni bu.

Son olarak bir noktayı daha vurgulayalım: Resmi kontrollerin özele devri veya hizmet alımı veya paylaşımı mümkün gözüküyor bu düzenleme ile. Resmi kontrollerin tanımında aşamaları gözüküyor, bu aşamaların kimi çok rahat hizmet alımı veya yetki devrine konu olabilir. Ancak hiç devredilemeyecek noktalar var. Bunun çok net düzenlenmesi lazım.

Bundan sonra atılması gereken en ivedi adım nedir sizce?

Tabii ki en ivedi adım, getirilen ayrıntılı kuralları gereği gibi etkin biçimde uygulayabilecek yapılanmayı sağlamak. Bu ifademim kapsamında hem yapılanma, hem istihdam politikası var. Getirilen kurallar uygulanmadığı sürece bir anlamı kalmayacak ve kanıksanacaktır. Ekmek ambalajında olduğu gibi... Bunun için başta gıda mühendisleri olmak üzere ilgili tüm mesleklerden yeterli sayıda istihdam yapılması gerekiyor. 'Başta gıda mühendisleri' ifadesini bir taassupla söylemiyorum, sayıca çok az olduklarını bildiğim için vurguluyorum. Yine kurumsal yapılanma da etkin üretmeye, bilgi paylaşımına ve işbirliğine açık olmalı. Bir birimin yaptığından, diğeri haberdar değilse, burada sorun var demektir.

Küçük işletmelere konu uzmanlarının ulaşmasını sağlama üzere "Gıda Danışmalığı" sistem ivedilikle kurulmalıdır. Bakanlık yeni döneme yönelik başta kendi birimleri olmak üzere, tüm paydaşlara sürekli ve homojen eğitimler vermelidir. Bakanlık birimlerinde uygulamada farklılıklar var. Bazen bu farklılıklar akla kara kadar belirgin. Sektör ise birçok hükmü, nasıl uygulanacağını anlayabilmiş değil.

Ayrıca yine sürekli değerlendirme yapılarak, tüm kesimlerin nabızı tutularak aksayan, sorunlu giden yönleri takip ederek etkin önlem almak yerinde olacaktır.



HİJYEN ZİRVEDE GIDALAR GÜVENDE



 **Maestrowin**
INDUSTRIAL HYGIENE PRODUCTS

En son teknolojiyle donatılmış laboratuvarlarımız , GMP sistemli tesisimiz ve 150 çeşit ürünümüzle ENDÜSTRİYEL HİJYEN alanında çözümler üretiyoruz.

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

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

BELKİM
KİMYEVİ MADDELER TİC. VE SAN. A.Ş.



Mehmet Besleme
Kimya Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanun'unun yürürlüğe girmesiyle birlikte mevcut gıda kontrol alt yapısının bozulduğunu, gıda ile ilgili denetimlerin işletmelerin keyfiyetine bırakıldığını düşünüyorum. Mevcut üretim tarzı ilgili kanunla bir adım öteye taşınmamıştır.

5996 Sayılı Kanun; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nı oluşturan KHK ve ikincil mevzuat ile yeni bir dönem başladı. Bir bütün olarak baktığınızda bu sürecin sizce en temel olumlu ve olumsuz yönlerini değerlendirir misiniz?

T5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanun'unun yürürlüğe girmesiyle birlikte mevcut gıda kontrol alt yapısının bozulduğunu, gıda ile ilgili denetimlerin işletmelerin keyfiyetine bırakıldığını düşünüyorum. Mevcut üretim tarzı, ilgili kanunla bir adım öteye taşınmamıştır. 5996 sayılı yasa, gıda ve halk sağlığı konusunda eğitim almış kişilerin dışlanmasını getiriyor. Halk sağlığının korunmasından ziyade gıda üretiminde rantın önü açılıyor. Küçük işletmelerinin tamamen denetim dışında savrulmasına neden oluyor. İlgili kanun iddia edildiği gibi Avrupa Birliği'ne uyumlu bir gıda mevzuat ve kontrol sistemine değil, küçük işletmeler ve esnafı korumak adına sorunlu bir sisteme geçişin önünü açan bir düzenlemedir. Bu kanun Türkiye'deki 50 bine yakın gıda işletmesinin yaklaşık yüzde 80'inin sadece iş yeri bilgisi ve insafı ile üretim yapmasını sağlıyor. Çocuklarımızın tükettiği gıdaların üretiminde konu uzmanlarının bulunması gerekliliği şimdi yok. Gıda güvenliğine aykırı uygulamaların ağırlıklı bu işletmelerden kaynaklandığı biliniyor. Kanun'un uygulanmasının gıda güvenliği ve halk sağlığı için de ne denli tehlikeli sonuçlar yaratacağı aşikâr.

Son derece yetersiz olan denetçi sayısı ile gıda işletmelerini denetlemekten uzak olan kamu, sektörden mühendislerin uzaklaştırılması ile birlikte, gıda üretiminde denetimsizliği ve kayıt dışılığı artırıyor. 13 Aralık 2010 tarihinden itibaren mühendis olmadan üretim yapan işletmeler, halk ve tüketici sağlığı açısından büyük riskler ortaya çıkmasına neden oluyor. Bu risklerin uzun vadede, gıda zehirlenmeleri, toksik ve kanserojen etkileri şeklinde karşımıza çıkacağını düşünüyorum. İleriki süreçlerde toplumda kanser oranlarının artmasını ve bu etkilerin

Mehmet Besleme

Chamber of Chemical Engineers Board Chairman

I think that with the Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed entering into force, existing food control infrastructure has been corrupting and food related supervisions are left to companies' arbitrariness. Existing mode of production is not carried a step further with the applicable legislation.

güncel hayata yansımalarını göreceğiz. Odamız kamu yararına faaliyet gösteren bir kuruluş olarak bu Kanun'un topluma getireceği zararları her platformda dile getirdi. Halk sağlığı, halkın güvenli, güvenilir gıdaya ulaşması her zaman her şeyden önemlidir. Bu geniş bir alan, piyasanın insafına terk edilemez.

Bundan sonra atılması gereken en ivedi adım nedir sizce?

Kanun daha yürürlüğe girmeden önce ilgili Bakanlık'a öneriler sunulmuş, fakat kabul edilmemiştir. Tarafımızca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bütçesinin 60'da biri kadarının gıda üretimi denetimine ayrılması önerilmişti. Bakanlık'ın, meslek odaları ve esnaf odaları ile birlikte çalışması bu sorunları aşmasını sağlayacaktı. Ancak ne yazık ki bu önerilerimizin hiçbirini kabul görmedi. Mevcut yasanın halk sağlığını üreticinin insafına terk ettiğini ve ileride telafisi mümkün olmayacak sonuçlar doğuracağı görüşünde ısrarcı olduğumuzu belirtiyoruz. Ortaya çıkacak olası bu sorunların çözümü için çeşitli ortamlarda defalarca belirttiğimiz düşünceleri yeniden dilelendirmek istiyorum. İlgili kanun tek bir kanun altında değil, dört ayrı kanun olarak ayrıntılı yazılmalıdır. Gıda Kanunu, Bitki Sağlığı Kanunu, Yem Kanunu, Veteriner Hizmetleri Kanunu gibi.





Dr. Mehmet Alkan
Türk Veteriner Hekimleri Birliği
Merkez Konseyi Başkanı

Yeni düzenleme ile en önemli olumlu değişikliklerin başında; üretilen gıda ile ilgili tüm sorumluluğun gıda üreticisi tarafından üstlenilmesidir. Bu güne kadar sorumluluk, ücretini işletme sahibinden alan sorumlu yönetici tarafından paylaşılmaktaydı. Ücretini işletme sahibinden alan

bir "Sorumlu Yöneticinin" objektif olarak karar verebilmesi ve gıda güvenliği konusunda etkili bir denetim yapması söz konusu olamazdı. Bu nedenle tüm sorumluluğun işletme sahibine verilmesi gıda güvenliği konusuna önemli katkı sağlayacak.

5996 Sayılı Kanun; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nu oluşturan KHK ve ikincil mevzuat ile yeni bir dönem başladı. Bir bütün olarak baktığınızda bu sürecin sizce en temel olumlu ve olumsuz yönlerini değerlendirir misiniz?

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı 11 Haziran 2010 tarihinde çıkartılan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu", 2011 yılında çıkartılan (639 ve 651) sayılı KHK'ler ve bunlara dayalı olarak yayınlanan yönetmeliklerle, Bakanlığın adı ile birlikte görev ve sorumluluklarında da önemli değişiklikler ortaya çıkardı. Bakanlığın adı "Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı" olarak değiştirildi, gıda ile ilgili tüm yetki ve sorumluluklar Bakanlığın bünyesinde toplandı. Bu düzenlemelere bakıldığında en önemli olumlu değişikliklerin başında; üretilen gıda ile ilgili tüm sorumluluğun gıda üreticisi tarafından üstlenilmesidir. Bu güne kadar sorumluluk, ücretini işletme sahibinden alan sorumlu yönetici tarafından paylaşılmaktaydı. Ücretini işletme sahibinden alan bir "Sorumlu Yöneticinin" objektif olarak karar verebilmesi ve gıda güvenliği konusunda etkili bir denetim yapması söz konusu olamazdı. Bu nedenle tüm sorumluluğun işletme sahibine verilmesi gıda güvenliği konusuna önemli katkı sağlayacak. İşletme sahibi yasal tüm sorumlulukları üstlenmiş olması nedeniyle, işletmede görevli teknik personelin kararlarını uygulamak zorunda kalacak. Diğer olumlu bir yön de; denetimin sıklığının ve derinliğinin riske dayalı olarak belirlenmesidir. Hayvansal gıdaların insan sağlığı açısından yüksek risk taşıması nedeniyle çiftlikten başlayan ve sofraya ulaşmaya kadar devam eden kontrol ve denetimlerin, kesimhane ve mezbahalarda, kesim öncesi ve kesim sonrası muayeneler de dahil olmak üzere Bakanlık tarafından görevlendirilen, ücreti de Bakanlık tarafından ödenen resmi veteriner hekim veya yetkilendirilmiş veteriner hekimler tarafından yapıl-

Dr. Mehmet Alkan
Turkish Veterinary Medical Association
Central Council President

The most important positive alteration along with the recent regulation, is the food supplier undertaking all the responsibilities about food. Up to this point, these responsibilities were shared by the engagement director getting paid from the employer. It was out of question that an 'engagement director' getting paid from the employer would take decisions objectively and carry out an efficient inspection about food safety. So this regulation will be making a major contribution to food safety.

masıdır. Bu yasal düzenlemelerden önce mahalli idareler, Sağlık Bakanlığı gibi kuruluşların gıda güvenliği ile ilgili görev ve sorumlulukları vardı. Sağlık Bakanlığı'nın kısmi sorumlulukları dışında tüm yetki ve sorumluluklar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda toplandı. Ve Bakanlığın iş yükü oldukça arttı. Ancak gerekli uzman personel istihdamı konusunda herhangi bir çalışma yapılmadı. Bu nedenle bundan sonra ivedi olarak Bakanlık'taki gerekli personel açığının kapatılması ve mevcut personel ile yeni istihdam edilen personelin yeni düzenlemeler çerçevesinde eğitilmeleri gerekiyor.

Bundan sonra atılması gereken en ivedi adım nedir sizce?

Tüm hayvan ve hayvansal ürün işletmelerinin kontrol ve denetiminde resmi veteriner hekim görevlendirilmesi mümkün olamayacak. Bu nedenle Bakanlık yetkilendirilmiş veteriner hekim de istihdam etmek zorunda. Bunu için sahada tecrübe kazanmış 7 bin muayenehane çalıştıran veteriner hekimlerden faydalanılmalıdır. Bu veteriner hekimlere yeni düzenlemeler çerçevesinde gerekli hizmet içi eğitimler verilerek, hayvan ve hayvansal gıdaların üretiminde yetkilendirilmiş veteriner hekim olarak görevlendirilmeleri sağlanmalıdır. Bu hizmet içi eğitimlerin verilmesinde Türk Veteriner Hekimleri Birliği'ne verilecek yetki çerçevesinde 55 veteriner hekimleri odasının veteriner fakültelerinin de katkılarıyla düzenleyecekleri eğitimlerle kısa sürede eğitimler tamamlanabilir. Yeni yasal düzenlemelerin sonuca ulaşması için bu çalışmaların bir an önce tamamlanması gerekir. Son iki yıldan beri çıkarılan tüm mevzuat ufak tefek bazı hatalara rağmen bir devrim niteliğindedir. İyi uygulandığı takdirde halkımızın sağlığına önemli katkılar sağlayacaktır. Başta Sayın Bakan olmak üzere emeği geçen herkese teşekkürü bir görev addediyoruz.



Dr. Turhan Tuncer
Ziraat Mühendisleri Odası Genel Başkanı

Son dönemde özellikle sahte bal ve sahte zeytinyağı ile yaş meyve ve sebzede pestisit kalıntısı bulunduğu ilişkin haberlerin gazetelerde sıklıkla yer bulması, tükettiğimiz gıdaların sağlıklı olup olmadığı konusundaki endişeleri artırıyor. Bu endişelerin giderilmesi ve gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için tarımın gerçek anlamda desteklenmesi, çiftçilerin gelir seviyesinin mühendislik hizmeti alabilecek seviyeye yükseltilmesi, gıda denetimleri ve denetimci sayılarının artırılması ve gıda işletmelerinde ziraat, gıda, kimya mühendislerinin istihdamının mutlaka zorunlu hale getirilmesi gerekiyor.

5996 Sayılı Kanun; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nı oluşturan KHK ve ikincil mevzuat ile yeni bir dönem başladı. Bir bütün olarak baktığınızda bu sürecin sizce en temel olumlu ve olumsuz yönlerini değerlendirir misiniz?

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu uyarınca, 13 Aralık 2010 tarihi itibarıyla ziraat, gıda ve kimya mühendislerinin küçük işletmelerde sorumlu yönetici olarak çalışması uygulamasına son verildi. Böylece sektörde gıda konusunda eğitim almış kişiler dışlandı, üretim tarzı mevcut gıda kontrol altyapısının yetersizliği nedeniyle işletmelerin keyfiyetine bırakıldı ve sonuçta halk sağlığının yerine ticaret rantının tercih edildiği bir sistem getirildi. Gıda güvenliğine aykırı uygulamaların ağırlıkla küçük işletmelerden kaynaklandığı değerlendirildiğinde; Kanun'un gıda güvenliği ve halk sağlığı için ne denli tehlikeli sonuçlar yarattığı daha iyi anlaşılıyor.

Öte yandan 5996 sayılı Kanunda öngörülen sürede ilgili düzenlemelerin yetiştirilebilmesi için Bakanlık tarafından geçtiğimiz aylarda 102 yönetmelik birden çıkarıldı. Ancak söz konusu yönetmeliklerde, TMMOB Ziraat, Gıda ve Kimya Mühendisleri Odalarının birlikte hazırlayarak Bakanlığa ilettiği görüşlerin yeterince dikkate alınmaması ve bazı yanlışların aynen devam ettirilmesi, tarafımızca büyük bir olumsuzluk olarak değerlendiriliyor.

639 sayılı KHK ile kurulan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı meselesinde ise yanlışlık Bakanlığın adı ile başlıyor, şube müdürlüklerinin bulunmayışının kargaşası ile devam ediyor. Daire başkanlıklarının görev dağılımı, verilen görevlerin layıkıyla yapılmasını önleyecek şekildedir. Ayrıca yeni kadrolara atanma sırasında Tarım

Dr. Turhan Tuncer

President of Chamber of Agricultural Engineers

Recently, with news about findings of pesticides residues on fruit and vegetables and fake honey and fake olive oil production, concerns are growing everyday about the health of the food that we are consuming. There are some actions to be taken, to eliminate these concerns and provide food safety: supporting agriculture in real terms and increasing the farmers' salaries high enough for them to be able to hire food engineers; increasing food controls and the number of the controllers; obliging the food enterprises to employ agriculture, food and chemical engineers.



Reformu Genel Müdürlüğü ve Araştırma Enstitüsü idari kadrolarında bulunanların özlük hakları gözetilmedi ve mağduriyetlerine yol açacak uygulamalar gerçekleştirildi.

Bundan sonra atılması gereken en ivedi adım nedir sizce?

Son dönemde özellikle sahte bal ve sahte zeytinyağı ile yaş meyve ve sebzede pestisit kalıntısı bulunduğu ilişkin haberlerin gazetelerde sıklıkla yer bulması, tükettiğimiz gıdaların sağlıklı olup olmadığı konusundaki endişeleri artırıyor. Bu endişelerin giderilmesi ve gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için tarımın gerçek anlamda desteklenmesi, çiftçilerin gelir seviyesinin mühendislik hizmeti alabilecek seviyeye yükseltilmesi, gıda denetimleri ve denetimci sayılarının artırılması ve gıda işletmelerinde ziraat, gıda, kimya mühendislerinin istihdamının mutlaka zorunlu hale getirilmesi gerekiyor.



Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

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

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



ISACert Türkiye :
Değirmen Sk. Ar Plaza N.16
B Blok Kozyatağı - 34742
Kadıköy İstanbul - Türkiye

Tel: +90 (216) 445 27 27
Fax: +90 (216) 416 07 08
info@isaturkey.com

www.isaturkey.com

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



Mevzuat Yeni, Gündem Yeni



“5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”, 639 Sayılı KHK ve bunlara bağlı olarak yayınlanan ikincil mevzuatı kendi sektörü açısından değerlendiren firmalar, Kanun’un olumlu ve olumsuz yönlerini ortaya koyuyor.

Müesser Akkaya

Nestle Türkiye Gıda Sanayi Yasal ve Bilimsel İşler Müdürü

Atılan adımlar, Türkiye’yi gıda alanında AB standartlarına ulaştıracak ve AB mevzuatı ile uyumlu hale getirecek önemli bir gelişmedir. Dolayısıyla da, 5996 Sayılı Kanun, Türkiye’de gıda alanında pek çok kökten değişiklikler getiren oldukça önemli bir yasal düzenlemedir.

Müesser Akkaya

Manager of Legal and Scientific Affairs, Nestle Turkey

These steps taken are very important improvements for Turkey, to reach the EU standards in food sector and comply with the EU legislation. Therefore, ‘Law No: 5996’ is a very important legal regulation which will be like a revolution to Turkish food sector.

5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” ile gıda tarım ve hayvancılık tek çatı halinde birleştirilerek bir bütün olarak ele alınıyor. Bu Kanun’un ve ilgili yönetmeliklerin en temel amacı tüketicinin korunmasını sağlamak ve haksız rekabeti önlemektir. Aynı zamanda, Türkiye’yi gıda alanında AB standartlarına ulaştıracak ve AB mevzuatı ile uyumlu hale getirecek önemli bir gelişmedir. Dolayısıyla da, 5996 Sayılı Kanun, Türkiye’de gıda alanında pek çok kökten değişiklikler getiren oldukça önemli bir yasal düzenlemedir.

5996 Sayılı Kanun gereğince Bakanlık tarafından oluşturulacak bilimsel komite ve komisyonlarla gıda üretim zincirinin her aşamasında olası risklerin halk sağlığı üzerindeki etkileri bilimsel olarak değerlendirilip kamuoyu ile paylaşılacaktır. Bu uygulama ile; tüketicilerin kafasını karıştıran bilgi kirliliği önlenebilecek, tüketicilerin doğru

ve bilimsel bilgilere daha kolay ulaşması sağlanabilecek ve haksız rekabete neden olabilecek durumların önüne geçilebilecek. Güvenli gıda üretimi alanında sorumluluk büyük anlamda gıda işletmecilerine verildi, Bakanlık’ın bu konudaki temel sorumluluğu ise denetim haline geldi. Böylece gıda işletmelerinin yeni ürün projeleri ve ürün geliştirme süreçleri daha hızlanarak ülkedeki sektörel Ar-Ge çalışmaları desteklenir hale geldi. Tüm bunların yanı sıra, Kanun’un etkin uygulanabilirliğinde en önemli unsurlardan biri olan resmi denetim sisteminin şaibeye ve haksız rekabete imkan vermeyecek şekilde oluşturulması gerekliliği, bu yönetmeliğin uygulanmasında göz önünde bulundurulması gereken en önemli unsurlardan biridir. Aksi takdirde halk sağlığı açısından riskli durumların oluşma ihtimaline ve sektörde gıda güvenliği sistemlerini başarılı bir şekilde uygulayan işletmeler için haksız rekabet koşullarının ortaya çıkmasına neden olacak.

**Edip Sincer****Sincer Dış Ticaret Genel Müdürü**

Yasal düzenlemeler uygulamaya geçilmediği sürece fazlaca bir şey ifade etmiyor. Ülkemizdeki yasal düzenlemelerin çoğu kâğıt üzerinde kalıyor. Bakanlık, çoğunlukla, uygulama ve yaptırım konusunda yetersiz. Önümüzdeki süreçte, yaptırım uygulanmaya başlaması durumunda, bu düzenlemelerin gerçek etkileri görülebilir.

Edip Sincer**General Director of Sincer Foreign Trade**

These steps taken are very important improvements for Turkey, to reach the EU standards in food sector and comply with the EU legislation. Therefore, 'Law No: 5996' is a very important legal regulation which will be like a revolution to Turkish food sector.

Türkiye'de gıda mevzuatında yapılan düzenlemeler, Avrupa Birliği uyum süreci çerçevesinde gerçekleştiriliyor. Yeni düzenlemeler teorik olarak olumlu ve gerekli. Ülkemizde yaşayan insanların da dünya standartlarında sağlıklı ve güvenli gıdaya ulaşma hakları var. Bu hakka ulaşmalarını sağlamanın yolu da öncelikle yasal mevzuatın günümüz gerçeklerine ve standartlarına uydurulmasından geçiyor. Ancak, yasal düzenlemeler uygulamaya geçilmediği sürece fazlaca bir şey ifade etmiyor. Ülkemizdeki yasal düzenlemelerin çoğu kâğıt üzerinde kalıyor. Bakanlık, çoğunlukla, uygulama

ve yaptırım konusunda yetersiz. Önümüzdeki süreçte, yaptırım uygulanmaya başlaması durumunda, bu düzenlemelerin gerçek etkileri görülebilir. Yasal düzenlemenin paralelinde yapılması gereken ulusal bir denetim programı hazırlanıyor. Bu noktada gıda güvenliğini tehdit eden konular belirlenmeli ve buna uygun yurt genelinde yaygın ve etkin denetim yapılmalıdır düşüncesindeyim. Bu denetimler sırasında idari ve siyasi baskılara karşı koymak da çok önemli. Önümüzde gidilecek çok uzun ve zorlu bir yol var. Yeni mevzuat ise bu yolda atılmış bir adımdır.

**Ümit Bilal Parlak****Teknik Tarım Ürünleri Teknik Müdür**

Özellikle denetim sürecinde önümüzdeki günlerde bazı aksaklıkların yaşanabileceğini öngörüyorum. Bakanlık'ın yeni yapısının bu anlamda soruna çözüm getirmeyi amaçladığını görebiliyoruz ancak personel sayısı açısından problem yaşanacağını tahmin etmek pek de zor değil.

Ümit Bilal Parlak**Technic Agricultural Products Technical Manager**

I foresee that there might be some flaws especially during this control process. We can see that the Ministry's new structure is aiming to find solutions on this issue, however it's not so hard to estimate that there will be problems regarding the number of the personnel.

5996 Sayılı Kanun ve buna bağlı yayınlanan yönetmeliklerin Türkiye'de yaşanan bazı sorunların çözümünde önemli gelişmeler yaşattığı bir gerçek. Bununla birlikte ifadelerin muğlaklığı veya uygulama aksaklıkları nedeniyle Kanun'un sorun yaratan bazı yanları da bulunuyor. Örneğin, aynı konuda farklı il teşkilatlarında farklı uygulamalar yapılması karşı karşıya kaldığımız önemli bir sorun. Bu da bazı konuların herkes tarafından aynı yorumlanmasından kaynaklanıyor. Özellikle denetim sürecinde önümüzdeki günlerde bazı aksaklıkların yaşanabileceğini öngörüyorum. Bakanlık'ın yeni yapısının bu anlamda soruna çözüm getirmeyi amaçladığını görebiliyoruz ancak personel sayısı açısından problem yaşanacağını tahmin etmek pek de zor değil.





Galip Albayrak
Anadolu Restoran İşletmeleri
(McDonald's)
Tedarik Zinciri Direktörü

Güvenilir gıdanın sağlanabilmesi için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı Gıda Kontrol ve Laboratuvar Dairesi'nin gıda işletmelerinde kontrolleri hızlı bir şekilde artırmasına rağmen, kontrolörlerin az tecrübeli olması, bölgeler arasında farklı farklı uygulamaların gerçekleştirilmesine neden oluyor.

Mevzuata ilişkin en önemli gelişme alanı, eksik mevzuatların Avrupa Birliği uyum kapsamı sürecinde değerlendirilerek revize edilmesiyle ilgili gelişmelerdir. Her ne kadar yasaların revize edilmesi, yeni yasalara bağlı olarak ceza alan firmaların medyada yayınlanabilmesi olumlu bir gelişme olsa da "Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı Ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği" gibi bazı tebliğlerin halen revize edilmiş olmaması sanayiye zor durumda bırakıyor.

Güvenilir gıdanın sağlanabilmesi için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı Gıda Kontrol ve Laboratuvar Dairesi'nin gıda işletmelerinde kontrolleri hızlı bir şekilde artırmasına rağmen, kontrolörlerin az tecrübeli olması, bölgeler arasında farklı farklı uygulamala-

Galip Albayrak
Anatolia Restaurants (McDonald's)
Supply-Chain Director

Despite Ministry of Food, Agriculture and Livestock's Food Control and Laboratory Department enhancing the controls in food premises to provide food safety, controllers being not enough experienced, results in different practices in different regions.

rın gerçekleştirilmesine neden oluyor. Kontrolörlerin gıda işletmelerinden aldığı numunelerin taşınmasında ve saklanmasında donuk/soğuk zincir ile ilgili akıbet bilinmiyor. Dolayısıyla mevzuatlara istinaden iç yönetmelikler ve uygulamalar ile ilgili gıda işletmeleri ne tür bir uygulama yapıldığını bilmiyor. Alınan numunelerin sonuçlarının gıda işletmelerine iletilmesinde sorunlar yaşanıyor.

Bakanlık'ın ilgili birimlerinin belirli periyotlarla gıda firmaları ve sivil toplum kuruluşlarından seçilen temsilcilerle ortak çalışma yapmasının, fikir alışverişinde bulunmasının sistemi geliştireceğini ve karşılıklı mutabakatların sağlanmasına daha hızlı yardımcı olacağını düşünüyorum.

Balıkçılık ve Su Ürünleri Artık Genel Müdürlük

Daire Başkanlığı'ndan Genel Müdürlük'e yükseltilen su ürünleri faaliyetleri artık Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü olarak anılıyor. Yeni yapılanmaya ilişkin görüşlerini aktaran Genel Müdürlük gelişmeleri olumlu olarak nitelendiriyor.

2011 yılında yayımlanan 639 sayılı "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında KHK" ile Bakanlığın yapısı değiştirilirken Su Ürünleri de temsilde yeniden Genel Müdürlük seviyesine yükselmiş oldu ve Genel Müdürlüğün adı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü oldu. Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü gelişmeleri şu beyanıyla değerlendiriyor; "Önemli bir üretim, istihdam ve ihracat unsuru olan su ürünleri sektörü, son yıllarda ülkemizde en hızlı büyüyen sektörler arasında yer alıyor. Bakanlığımız tarafından, avcılık ve yetiştiricilik ile ilgili getirilen düzenlemeler, uygulanan politikalar ve alınan önlemler, sektöre yönelik verilen destekler ve sağlanan kredi imkânları sayesinde sektörde

çok önemli gelişmeler yaşanıyor. Bakanlık olarak bu gelişmelerin daha da artarak devam edeceği görülüyor. Bu nedenlerden dolayı daire başkanlıkları seviyesinde yürütülen su ürünleri faaliyetlerinin, genel müdürlük seviyesine getirilmesinin uygun olacağını düşünüyoruz.

Bu sayede, su ürünleri avcılık ve yetiştiricilikle ilgili faaliyetlerin etkin olarak izlenebilmesi, verilerin daha kolay ve güvenilir bir şekilde toplanabilmesi, türlerin ve stoklarının korunması ve sürdürülebilir kullanımı daha etkin bir şekilde sağlanacaktır. Genel müdürlüğün kurulmasında olumsuz bir durum söz konusu olmayıp, sektörün uzun zamandır talep ettiği hususları karşılamak için çalışmalarını sürdürmektedir."

Fisheries and Aquaculture is Now a General Management

Fisheries and Aquaculture has been promoted from being a Head Department to the General Management. General Management commented on the new structure and described the developments as positive.

3 - Gıda Güvenliği Kongresi



3 - 4 Mayıs 2012

Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi



www.gidaguvendigikongresi.org

Paydaşlar



Destekleyen Kurumlar



Kongre Sekreteryası



Muhter ERİN
Hasan Amir Sok. Dursoy İş Merkezi
No:4 K:4 D:10
Kızıltoprak / İstanbul / TÜRKİYE

Tel : +90 216 550 02 23 - 73
Faks : +90 216 550 02 74
e-posta : muhter.ersin@ggd.org.tr
www.ggd.org.tr

Kongre Organizatörü



Banu İLHAN ÖZKOÇ
Atatürk Mah. Girne Cad. Şengül Sk.
Keskin İş Merkezi No:23 34758
Ataşehir / İstanbul / TÜRKİYE

Tel : +90 216 580 90 00 pbx
Faks : +90 216 580 90 90
e-posta : bilhan@symcon.com.tr
www.symcon.com.tr



Samim SANER
Gıda Güvenliği
Derneği Başkanı

Yeni Gıda Mevzuatı



5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun TBMM'de 11 Haziran 2010 tarihinde kabul edilmesi ile birlikte ülkemiz gıda mevzuatında yepyeni bir dönem başladı. AB Mevzuatı'na uyum sağlamayı temel hedef olarak alan bu Kanun, gıda ve yem sektörünü bire bir ilgilendiren Dörtlü Hijyen Paketi'nin yanı sıra, 12. Fasal kapsamındaki birçok konuyu da kapsayacak şekilde düzenlenerek yayımlandı.

New Food Legislation

A new era started in Turkey's food legislation in June 11th 2010, with the enacting of Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed in the Grand National Assembly of Turkey. Selecting legislative harmonisation with EU as the main object, this law is prepared subsuming numerous issues within the twelfth phase, as well as Food Hygiene Package which interests food and feed sectors particularly.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun TBMM'de 11 Haziran 2010 tarihinde kabul edilmesi ile birlikte ülkemiz gıda mevzuatında yepyeni bir dönem başladı. AB Mevzuatı'na uyum sağlamayı temel hedef olarak alan bu Kanun, gıda ve yem sektörünü bire bir ilgilendiren Dörtlü Hijyen Paketi'nin yanı sıra, 12. Fasal kapsamındaki birçok konuyu da kapsayacak şekilde düzenlenerek yayımlandı.

2012 yılı daha doğrusu 2011 yılının son ayı bu açıdan son derece önemli bir aydı. Bu ay içerisinde 100'ü aşan sayıda ilgili yönetmelik hızla yayımlandı. 17 Aralık tarihi ile başlayan bu süreçte onlarca yönetmelik yayımlandı. Gıda ve yem açısından beklenen dört ana yönetmelik olan "Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik", "Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik", "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" ve "Hayvansal Gıdalar İçin Özel

Hijyen Kuralları Yönetmeliği" de yayımlandı. Yine bu yönetmeliklerdeki kimi usulleri ayrıntılı olarak düzenleyen "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik" yayımlandı. Sistemin oluşmasında hayati öneme sahip olan "Risk Değerlendirme Komite ve Komisyonlarının Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" ve daha birçokları yayımlandı.

Yeni gıda mevzuatımızın en önemli yaklaşımlarından birisi, gıda işletmecisinin yaptığı işten sorumlu hale geliyor olması. Bu yaklaşım ile aynı AB ülkelerinde olduğu gibi; sorumluluk gıda işini yapan işletmeciye verilmiştir. Bir gıda maddesini üreten, işleyen, paketleyen, satan; kısaca her aşamada bu işi yapan kişiler gıdanın güvenli olmasını sağlamaktan sorumludur. Gıdaların izlenebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Bir başka deyişle raftaki bir üründe karşılaşılan sorunun sorumlusuna ulaşılabilmesini sağlayan sistemlerin oluşturul-

ması gerekmektedir. Sadece gıda üreten fabrikalar ve satış yerleri değil; lokantalar restoranlar gibi toplu tüketim yerleri de bu sorumluluklarla yükümlü kılınmıştır. Önemli bir diğer yaklaşım ise Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gıdada taşış, taklit ve hile yapan işletmelerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması konusudur. Ancak burada gıda güvenliğinin sağlanmasında stratejinin, taktiğin ve yapılması gereken öncelikli uygulamaların nasıl olacağına çok iyi bir şekilde karar verilmesi ve zamanlamanın da doğru yapılması önem taşıyor. Ülkemizde gıda güvenliğinin gelişimi önündeki en büyük engel merdivenaltı ya da kayıtdışı üretim. Dolayısıyla gıda güvenliğinin gelişimi için en temel stratejinin kayıtdışının yok edilmesi ya da başka bir deyişle kayıt içine çekilmesi, standartlara uygun üretim yapılmasının sağlanması ve sağlıklı bir ekonomik düzen içerisinde ülkemizde haksız rekabetin ortadan kaldırılması ve sektörün gıda güvenliği ortak paydasında üretim yapar hale getirilmesinin olması gerekiyor. Bu ana stratejik yaklaşım merdivenaltının daha sıkı üzerine gidilerek taklit, taşış ve hilelerin ortaya çıkarılarak tüketicinin de bilgilendirilmesi ve tüketicinin de kayıtdışından uzaklaştırılması gibi taktik yöntemlere ihtiyaç duyuyor. Herkes denetlenmeli ancak, sadece kayıtlı işletmelerin denetlenmesi burada yapılacak çok önemli bir taktik hatası olacak ve bu uygulamadan Türkiye ve Türk tüketicisinin kazancı olmayacak. Gıdada yapılan taklit, taşış ve hile gibi durumlar bilindiği gibi test ve analiz sonuçları ile ortaya çıkarılıyor. Bir diğer önemli konu da tek bir laboratuvarın sonucuna göre sonuçların kamuoyuna doğrudan duyurulmasının geri dönülemeyecek boyutta sorunların ortaya çıkmasına neden olabileceği unutmamalı. O nedenle bir laboratuvarın uygun-suzluk tespiti durumunda bu numunenin kesinlikle bir de Gıda Referans Laboratuvarı'nda analizinin yapılması ve bunu takiben eğer sonuçlar her iki yerde de aynı şekilde ise kamuoyuna duyurulmasına karar verilmesi gerekiyor.

Gıda güvenliğinin gelişiminde yanlış yapanların cezalandırılması ne kadar önemliyse, doğru yapanların da ödüllendirilmesi o derece önemli. Gıda güvenliği konusunda sektörel bazda iyi uygulama örneklerinin takdir edilmesinde ve ön plana çıkarılmasında, hem iyi firmalar açısından, hem de diğer firmaların teşviki açısından büyük bir fayda sağlanacağı kesin.

Yeni mevzuatla birlikte ortaya çıkan önemli değişikliklerden birisi de eskiden olan "üretim izni" uygulaması yerine; "kayıt" ve "onay" sisteminin getirilmiş olması.

Hayvansal ürün üreten firmalar (et, süt, yumurta ve ürünleri) "onay"; diğer ürün grubunda (hayvansal olmayan ürünlerde, bitkisel ve kompozit ürünlerde) ise "kayıt" esaslı geçerli olacak. "Onay", üretim iznine biraz daha benzer bir uygulama. Ama tam da benzemiyor, çünkü formüller bazında değil işletme bazında gidip onay alacak.

Diğer taraftan yeni mevzuat aynı AB mevzuatı yaklaşımında olduğu gibi gıda güvenliğinde sorumluluğu işyeri sahibine bırakıyor. Bir gıda maddesini üreten, işleyen, paketleyen, satan; kısaca her aşamada bu işi yapan kişiler gıdanın güvenli olmasını sağlamaktan sorumlu. Gıdaların izlenebilirliğinin sağlanması gerekiyor. Bir başka deyişle raftaki bir üründe karşılaşılan sorunun sorumlusuna ulaşılabilmesini sağlayan sistemlerin oluşturulması gerekiyor. Sadece gıda üreten fabrikalar ve satış yerleri değil; lokantalar restoranlar gibi toplu tüketim yerleri de bu sorumluluklarla yükümlü kılınmıştır.

Tüm gıda işletmelerinin uyması gereken hijyen koşulları belirlenmiş ve işletmelere 2012 yılının sonuna kadar uyum sağlama zorunluluğu getirildi. Bu koşullara 2012 sonuna kadar uyum sağlayamayacak olan işletmelere ise uygulayacakları modernizasyon planını Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na sunmaları koşulu ile 2013 yılı sonuna kadar süre tanındı.

Burada üzerinde dikkatle durulması gereken çok önemli bir durum ortaya çıkıyor; o da sektörün gıda güvenliğine yönelik çeşitli yatırımlar ve harcamalar yapması gerekliliğidir. Bu yatırım ve harcama kalemleri; altyapı, makine parkı, eğitim, analiz, belgelendirme ve danışmanlık gibi alanlarda olacak. Sektörün ağırlıklı olarak KOBİ yapısında olduğu göz önüne alındığında mevzuatın uygulamaya geçmesinde sağlanacak teşvik ve desteklerin en kritik konuların başında geleceği aşıkır. Şu ana kadar işletmesinde hiç dezenfektan kullanmamış, analiz yaptırmamış, personeline eğitim aldırmamış binlerce işletmeye maddi destek programları oluşturmadan bugünden yarına bu yatırımları yapmasını beklemek pek gerçekçi değil. Sağlanacak bu devlet desteklerinin gıda sanayimizin güçlenmesine, uluslararasılaşmasına ve gıda güvenliğinin gelişimine inanılmaz derecede faydası olacak.

Böylesi kapsamlı bir mevzuat değişikliğinin tam ve doğru olarak anlaşılmasında ve uygulanmasında; bakanlık görevlileri, sektör temsilcileri ve ilgili tüm kesimlere eğitim ve seminerler verilmesi ve bilgilendirici toplantılar düzenlenmesi yerinde olacak.

Geleneksel Ürünlerin Kontrol ve Sertifikasyonu

'Geleneksel' olarak da adlandırılan yöresel ürünler, sınırları belirli bir coğrafi alanla, dolayısıyla belli bir yörenin kültürel gelenekleriyle bağlantılı olan ürünlerdir. Bu ürünler, 5996 sayılı Kanundan yetki alan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer aldığı şekli ile "geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürünü" ifade eder.

Bu ürünler Fikri Sınai Mülkiyet Hakkı (FSMH) ile korunduğunda sahibine patent, marka veya tasarım hakkı gibi temel hakları sağlar. Ancak, bu ürünlerin FSMH'leri kolektiftir; bu da tescilinde belirlenen kurallara uyulmak kaydı ile herkes tarafından kullanılabilmesi anlamına gelir. Bu nedenle, ürünlerin yasal koruma altında olması önem taşımaktadır. Tescil aşaması öncesinde ve sonrasında çok dikkatli bir yapılanma gerektirmektedir. Sürdürülebilir bir zaman ve kaynak yatırımının yanı sıra, ticari tanımların aktif olması gerekir. Kalite standart, kontrol ve sertifikasyonlarına da ihtiyaç vardır. Kırsal kalkınmada önemli rol oynayan geleneksel-yöresel ürünlerin yönetilebilirliği ve başarısı için özel düzenleme ve tedbirler büyük önem taşımaktadır.

Control and certification of traditional products

Regional products that also called as "Traditional" are products which belong to a specific geographical area that has definite boundaries; and that are related to a certain region's cultural traditions.

According to the Turkish Food Codex Regulations authorized by the law No. 5996, these products defined as: "Products that are produced by use of traditional raw materials, or by a traditional combination, or by a traditional production type. If not produced by the listed features or a direct and specific traditional production type, these products have to be clearly separated from other products in their own category by reflecting production processes similar to traditional production types."

If these products' Intellectual Property Rights (IPR) are reserved, it allows the owner of the product to have its main rights such as trademark and design rights. However, these products' IPR is collective, so everyone can use its rights if they follow the determined regulations on its registry.

For that reason, it's important to put these products in legal protection. A careful settlement is required before and after their registration phase. Sustainable investment on time and resource is needed and their commercial definition has to be active. Quality standards, control and certification is also needed. Traditional – regional products have the key role for rural development, so it's very important to create special regulations and precautions for their manageability and obtainable success.

Yöresel ürünler olarak da adlandırılan geleneksel ürünler, sınırları belirli bir coğrafik alanın, yani belli bir yörenin kültür gelenekleriyle bağlantılı olan ürünlerdir. Bu ürünler, 5996 sayılı Kanundan yetki alan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer aldığı şekli ile "geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürünü" ifade eder. Fikri Sınai Mülkiyet Hakkı (FSMH)

olarak korunduğunda sahibine; patent, marka, tasarım hakkı gibi tekel hakkı verir. Ancak, bu hak diğer fikri sınai mülkiyet haklarından farklı olarak kolektiftir, yani tescilinde belirlenen kurallara uyulmak kaydı ile herkes tarafından kullanılabilir. Bu nedenle, ürünlerin yasal korumada olması önemlidir. Tescil aşaması öncesinde ve sonrasında çok dikkatli bir yapılanma gerektirir. Zaman ve kaynakların çok yıllık sürdürülebilir yatırımını ister. Ticari tanımları aktif olmalıdır. Kalite standartlarına, kontrol ve sertifikasyona ihtiyaç vardır. Dolayısıyla, kırsal kalkınmada önemli bir araç olarak görülen bu ürünlerin kontrol ve sertifikasyonunda özel düzenlemeler ve tedbirlerin oluşturulması ve yönetilebilirliği elde edilecek başarıda belirleyicidir.

Gelişmiş ülkelerde; "doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması" şeklinde üretimi de kapsayacak şekilde ürünlerin geliştirilmesi ve pazarlanmasına önem verilmekte ve bu ürünler kırsal kesiminin kalkınmasında önemli bir araç olarak kabul edilmektedir. İstikrarlı bir şekilde sürdürülen geniş bütçeli promosyon (özendirme-tanıtım) çalışmalarıyla, tüketici-



Dr. Bediha
DEMİRÖZÜ
Gıda Mühendisleri
Odası II. Başkanı





le-
rin

dik-
kati
bu ül-
kelerin
yöresel
ürünlerine
çekilmektedir.

AB ülkeleri, bu çalış-
maları yürüten ülkelerden-

dir. AB düzeyinde bu ürünlerin FSMH olarak korun-
ması için mevzuatlar oluşturularak geleneksel/yerel
ürünlerin menşe adı koruması (Protected Designation
of Origin-PDO) ve coğrafi işaretler koruması (Protec-
tion of Geographical Indications-PGI) sağlanmıştır.
Bu ülkelerde geleneksel özellikleri garantilenmiş ürün
(Traditional Specialty Guaranteed (TSG)) koruması da
bulunmaktadır. 2006/510/EC sayılı "Tarım ve Gıda
Ürünlerinde Menşe Adı ve Coğrafi İşaretlerin Korun-
masına İlişkin Konsey Yönetmeliği" ve 2006/509/EC
sayılı "Geleneksel Özellikleri Garantilenmiş Gıdalar ve
Tarımsal Ürünler Konsey Yönetmeliği" FSMH ile ilgili
yasal düzenlemelerdir. Bu ürünlerin 1958'de imzalanan
"Menşe Adlarının Korunması ve Uluslararası Tescili
İçin Lizbon Anlaşması" kapsamında uluslararası kay-
dının yaptırılmasıyla, ürünlere ait adların uluslararası
düzeyde korunması da sağlanarak, tescile kaydedilmiş
bir adın anlaşmaya taraf ülkelerde ürünün öz adı (jene-
rik ad) olmasının önüne geçilmektedir. AB ülkelerinde
bu ürünlerin gıda mevzuatı şartlarını yerine getirmesi,
yani tescile bağlanmış yöresel ürünler resmi kontrolleri
yapılmalıdır. Ayrıca üretimin kontrol ve sertifikasyo-
nu da gereklidir. AB ve üye ülkeler tarafından
milyonlarca Avro'luk promosyon uy-
gulamalarıyla, uluslararası pazar-
da kendi geleneksel ürünlerinin
kontrol ve sertifikasyonuna
tabi, gıda mevzuatına uygun,
izlenebilir, eşsiz tatta ve yük-
sek kaliteli ürünler olduğu
imajı yerleştirilmektedir. Bu
tanıtımlar; bire bir tüketi-
ciyle ulaşımaya dayalı ulusal ve
uluslararası fuarlara katılımının

yanı sıra medya yoluyla da gerçekleştirilebilmektedir.
Böylece, yöresel ürünlerin potansiyel tüketicilerin zih-
nine ürünlerin sağlıklı, sürekli izlenerek kontrol altında
tutulan, otantik ve eşsiz özelliklere sahip olduğu ima-
jı yerleştirilerek, bu ürünlerin pazar şansının artması
sağlanmaktadır. Yine ürettiği yörelerin otantik ve doğa
harikası olarak görülmeye değer yerler olduğu imajı
yerleştirerek, bu yörelerde turizm potansiyeli de artırıl-
makta, ayrıca hizmetlerinin iyileştirilmesi için kaynak
ayırmaktadır. İşte tüm bu uygulamalar, yöre insanları-
nın kazançlarını artırmaya yönelik bir dizi tedbirin ba-
şarıya ulaşmasını sağlamaktadır.

AB kurallarına göre, tescile bağlanmış yöresel ürünler
resmi kontrollerinde üye ülkeler; geleneksel özellikleri
garantilenmiş ürünlere yönelik 2006/509/EC ve menşe
adı ve coğrafi işarete yönelik 2006/510/EC sayılı Kon-
sey Yönetmeliklerinden kaynaklı yükümlülüklerin ye-
rine getirilmesinde yürütülen denetimlerin; 2004/882/
EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Hayvan
Sağlığı ve Refahı, Yem ve Gıda Mevzuatına Uygunlu-
ğun Sağlanmasında Resmi Kontrollere İlişkin Yönetme-
likle paralel yürütülmesini sağla-
malıdır. Yine, 2006/509/
EC ve 2006/510/EC
sayılı Yönetmelikler
kapsamına giren
her işletme res-
mi kontrollere
tabidir. Yapı-
lan düzenleme
gereği,





menşe adı veya coğrafi işarete sahip bir ürünün ya da geleneksel özellikleri garantilenmiş bir ürünün pazara sunulmadan önce ürün şartnamesine uygunluğu, üye ülkelerce yetkilendirilen idareler ve/veya 2004/882/EC sayılı Yönetmelik çerçevesinde belirlenen ürün sertifikasyon birimi tarafından denetlenmelidir. Söz konusu inceleme ve denetleme masrafları ise işareti kullanan üretici/firmalar tarafından karşılanmalıdır. Bu işaretin üçüncü ülkelerde kullanılması halinde, bu ülkedeki üreticinin/firmanın denetiminin ise, bu ülkenin yetkili resmi kurumu veya ürün sertifikası veren birim tarafından gerçekleştirilmesi gereklidir. Ayrıca, ürün sertifikası veren birimlerin EN 45011 veya ISO/IEC Yönerge 65 sayılı Avrupa standardına (ürün sertifikalandırma sistemleri alanında faaliyet gösteren birimler için genel gereklilikler) uygun olarak akredite edilmesi gerekmektedir. Denetimi yapan yetkili idarelerin/birimlerin de EN 17020'de belirtilen koşulları yerine getirmesi istenmektedir.

Ülkemize gelince; FSMH açısından ülkemizde 1995 yılından itibaren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin (Cİ) Korunması Hakkındaki KHK ile bu ürünlerin tescil yolu ile koruma altına alınması mümkündür. 555 sayılı KHK'ya göre Cİ; "belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünün gösteren bir işaret"tir. Bu

işaret; menşe adı (AB'nin 2081/92 sayılı Konsey Tüzüğündeki PDO) ve mahreç işareti (AB'nin 2081/92 sayılı Konsey Tüzüğündeki PGI) olarak ikiye ayrılır. Ülkemizde Cİ'lerin tescilinin amacı; genel nitelikleri itibarıyla üretimi, kaynağı gibi birtakım yerel niteliklerine bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır. "Türk Rakısı" (25.12.1996 tarih ve 25 sayılı tescil numaralı), 555 sayılı KHK kapsamında Cİ alan ilk ürünümüzdür. Türk Patent Enstitüsü'nün (TPE) resmi verilerine göre, ülkemizde gıda ve gıda dışı ürün olmak üzere toplamda 151 adet ürün için Cİ alınmış olup, halen 172 adet Cİ başvurusunun işlemleri devam etmektedir. Cİ'lerin tescil işlemlerini TPE yürütür. 555 sayılı KHK'da menşe adı ve mah-

reç adı alan ürünlerin denetiminde, denetimi yapan birimlere ilişkin akreditasyon şartı ya da gıda mevzuatına uygunlukla ilgili bir koşul aranmaz. Anılan KHK kapsamında üreticilerin sertifikasyonu ve denetiminde görev yapacak kişi ve kurumların, 5996 sayılı Kanunda tanımlı olduğu şekilde kontrol işini yürütmesi gerektiğine dair TPE ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı arasında bir anlaşma da yoktur.

Ülkemizde, geleneksel ürün özellikleri korumasına ait bir düzenleme de bulunmamaktadır. Bu korumayı da kapsayan Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Hakkında Kanun Taslağı geçtiğimiz yıl TBMM'nde görüşülmek üzere gönderilse de, yasalaşma süreci tamamlanmamıştır. Anılan taslak kanunda da gıda mevzuatına bir atıf yapılmamış, kontrol ve sertifikasyonu gerçekleştirecek kişi/kurum ve kuruluşların yetkilendirilmesi ve takibi öngörülmediği gibi akreditasyon şartına da yer verilmemiştir. Kontrolü gerçekleştireceklerin, tarafsız kamu kurumu olması aranmaksızın herhangi bir kamu veya özel kuruluş olması ve yeterli personel, ekipman ve gerekli diğer olanaklarla bu işi yapmaya muktedir bulunduğu anlaşılmaması halinde onaylanması öngörülmüştür. Ayrıca, denetim raporlarının iki yılda bir Enstitüye ibrazı da taslak kanuna eklenmiştir (555 sayılı KHK'da bu süre 10 yılda birdir).



Ülkemiz gıda mevzuatı açısından bu ürünlerimize ilişkin düzenlemelere bakıldığında; 2010'da AB'ye uyumlaştırılan yeni mevzuat (5996 sayılı Kanun) ile bu ürünler için istisnai hükümlerin oluşturulma imkânı sağlanmıştır. 5996 sayılı Kanun'un 23/2. Maddesi ile "Bakanlık, tarım ve gıda ile ilgili coğrafi işaret veya geleneksel ürün adlarının kullanımının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunu denetler" düzenlemesi getirilmiştir. Aynı Kanun'un 44/2. Maddesinde yer alan "Bakanlık, hijyen kurallarını da dikkate alarak, gıdanın üretimi, işlenmesi veya dağıtımına ilişkin, geleneksel yöntemlerin kullanımına izin verebilir; coğrafi kısıtları bulunan bölgelerdeki gıda işletmelerinin ihtiyaçlarının çözümüne yönelik istisnai uygulamalar getirebilir" hükmü ile geleneksel ürünler için istisnai düzenlemelerin yapılmasına imkan da sağlanmıştır. Söz konusu Kanun'un Geçiş hükümleri kapsamında 1. geçici maddesi ile "Bu Kanunda öngörülen yönetmelikler ile uygulamaya ilişkin usul ve esaslar bu Kanun'un yayın tarihinden itibaren en geç 18 ay içinde yürürlüğe konulur" düzenlemesi yapılmıştır. Ancak, yayımlanan yönetmeliklerde istisnai hükümlerin neler olacağı ya da tescile uygunluğun denetlenmesindeki detay kurallar hala açıklanmamıştır. Bununla birlikte, yetki Kanunu 5996 sayılı Kanun olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde "Coğrafi İşaretle İlgili Özel Hükümlerin Belirlenmesine Dair Kurallar"ın oluşturulması amaç olarak yerleştirilmiş, aynı Yönetmeliğin 8. Maddesinde 5996 sayılı Kanun'un 23/2. Maddesindeki benzer şekilde "...coğrafi işaret veya geleneksel ürün adlarının kullanımının, tescilde belirtilen özelliklere uygunluğu Bakanlıkça yapılır" ifadesine yer verilmiştir. Yine, Bal Tebliği, Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği, Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği, Şarap Tebliği, Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde Cİ'lere ve geleneksel özellikli ürünlere değinilmiştir.

Bu kısa bilgiler dahi, ülkemizde geleneksel ürünler için yapılanmanın hala olması gereken düzeye ulaştırılamadığını ortaya koymaktadır. Sadece 555 sayılı KHK kap-

samında coğrafi işaret olarak tescile bağlanabilmiş olan ürünlerimiz ile TSE'si geliştirilmiş olan ürünlerin özellikleri resmi kayıt altına alınmıştır. Bununla birlikte, hem tescildeki hem de mevzuattaki eksiklikler ve yetersizlikler, bu ürünlerde FSMH açısından çok önemli sorunlara yol açabilecektir. Ürünlerin kontrol ve sertifikasyonu hala uluslararası standartlarda aranan koşulları karşılayamamaktadır. Alınan tescil belgelerinde Cİ için ayırt edici özellikler yeterince açık değildir. İşaretin kullanımı ve etiketleme ile ilgili kurallar birçoğunda net değildir ya da özel bir işaret geliştirilmemiştir. Menşee adı ya da mahreç adı alan ürünün farklı çeşitleri olmasına rağmen, bu çeşitler dikkate alınmaksızın, belli bir çeşit için tescil alınmıştır. Yöresel ürüne ait sınırlar belirlenirken, sadece başvurunun yapıldığı belde/ilçe/il dikkate alınmış, aynı/benzer özellikteki ürün üreten komşu belde/ilçe/il dikkate alınmamıştır. Mükerrer tescil, yani farklı adlarda Cİ tescil belgeleri bulunmaktadır. Mükerrer tescile; Mustafa Kemal Paşa tatlısı, Kemal Paşa peynir tatlısı, Kemal Paşa tatlısı ile Ege inciri, Aydın inciri örnekler. Tescil aşamasında yeterli kontrolün yapılmaması ve askı süresince takip edilmemesi, tescile bağlanmış işaretlerin kontrol ve sertifikasyonundaki keyfiyet nedeniyle, taraflar arasında ciddi anlaşmazlıklar ortaya çıkmaktadır. Tüm bunlar, ülkemizin geleneksel ürünlerinin siciline ilişkin sorunların sürdüğünü, gereksinimlerin paydaşlar tarafından net olarak anlaşılamadığını, hem mevzuat düzenlemeleri hem de kontrol ve sertifikasyonda geçerliliği onaylanmış, uygulanabilir düzenlemelere ve kurallara ihtiyaç olduğunu ortaya koymaktadır.



¹ http://www.wipo.int/treaties/en/registration/lisbon/summary_lisbon.html.

² İnternet erişim tarihi: 27.03.2012



Yüksel TAVŞAN
Sebze Meyve
Komisyoncuları
Federasyonu
Başkanı

Haller Gıda Güvenliğinde Yeni Döneme Hazırlanıyor



5957 Sayılı Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun kamuoyunda "Haller Kanunu" olarak da nitelendiriliyor. Yeni düzenlemeler hallerde gıda güvenliğinin sağlanması için yaptırımlar içeriyor. Sebze Meyve Komisyoncuları Federasyonu Başkanı Yüksel Tavşan, yeni kanunla, ürünlerde ilaç kalıntısını kontrol edilebilmesi için hallerde gıda analiz laboratuvarlarının bulunmasının zorunlu hale geldiğini söylüyor.

Wholesale Market Halls Are Preparing For The New Period
Recent regulations known as Wholesale Market Halls Law comprises sanctions to provide food safety. Federation of Greengrocery Brokers' Chairman Yüksel Tavşan says that with latest regulations, market halls become compulsory to include food analysis laboratories for residual pest control.

Kanun uygulanmaya başladığında gıda güvenliği bakımından hallerde de köklü değişimler olacak. "Tarladan sofraya güvenli ticaret" sloganı ile hayat bulan 5957 Sayılı Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun; gıda güvenliğini de pek çok maddede önemsediyiğini gösteriyor.

Toptancı hallerin kuruluşu işletilmesi ve kapatılması maddesinde; toptancı hallerin taşınması zorunlu olan alt yapı özellikler arasında gıda analiz laboratuvarları da vardır ki bu laboratuvarlar yardımı ile ürünlerin ilaç kalıntıları en kısa sürede analiz edilebilecek ve piyasada satışı bu

laboratuvarlardan gelecek analizlere göre yapılabilecek. Bunun yanında Kanun'da belediye hal rüsumları maddesinde analizi yapılan ürünlerde hal rüsumları yüzde50 oranında düşeceğini öngörüyor. Bu madde ile kanun analizi, dolayısı ile gıda güvenliğini sağlamış ürüne bir ödül verecek bu yönde bir teşvik uygulanıyor. Yine rüsumları konu alan Kanun maddesinde İyi Tarım Uygulamaları ve Organik Tarım ürünlerini belediye rüsumlarından muaf kılıyor. Bu da yine güvenli gıda için teşvik edici düzenlemelerden biri.

Kamuoyunda Haller Kanunu olarak bilinen 5957 Sayılı Kanun'un olumlu bulduğumuz pek çok yönü var. Bunla-

rı kısaca şöyle sıralayabilirim; gıda güvenirliliği için yönlendirici olması, kayıtdışılığı azaltmak için hal kayıt sistemi kurulması, zorunlu standartların getirilmesi, 552 sayılı kanun ile üreticilerimizden kesilen belediye rüsumlarının kanun ile malı alandan kesilmesi, ürün künyesinin oluşturulması ve dolayısı ile izlenebilirliğin sağlanması. Bunun yanında üretici örgütlerine her alanda serbest satışlar getirilmesi, toptancı hallerinin yönetiminde değişikliklere gidilmesi ve hal konseyinin kurulması, hal hakem heyetlerinin işlerliğinin arttırılması, olumlu gelişmeler olarak değerlendirilebilir.

Ancak; uzun yıllardır tahsis sahibi olarak çalıştırılan işyerlerimizde 5957 sayılı kanun ile kiracı konumuna düşürülmemiz, devir haklarımızın iptal edilmesi olumsuz bulduğumuz gelişmelerden. Bununla beraber; 552 sayılı KHK ile hal içi ve hal dışı satış maliyetleri dengede tutuluyordu. 5957 Sayılı Kanun'da hal içi satışların maliyeti halen yüzde 14'ler seviyesinde iken hal dışında yüzde 2'ye düşürülmesi adil görünmüyor hatta bu durum rekabet koşullarını olumsuz etkiliyor.

Kanun'un uygulanabilirliği konusunda da görüşlerimiz var. Kanun'un ana çatısı olan Hal Kayıt Sistemi'nin uygulanabilir olması ve kullanıcılarının işlerini kolaylaştırıcı olması gerekiyor. Diğer yandan, denetim noktalarının kurulması ve özellikle hal dışı satışların denetimlerinin arttırılması gerekiyor. Son olarak da hal dışında kesilecek yüzde 2'lik belediye rüsumlarının hal içi satışları teşvik etmek amacı ile makul seviyelere getirilmesi gerektiğini düşünüyoruz.

İstanbul Haller Müdürü Bayram Ali Çakıroğlu

5957 Sayılı Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkındaki Kanun ve Tebliğ Uygulamaları ile ilgili bütün hazırlıklarımızı tamamladık. Öncelikli olarak bilgisayar sistemlerimizi istenen donanımlara sahip 20 bilgisayar olarak yeniledik. Ayrıca dış denetim ekiplerimiz için de 15 adet tablet bilgisayar hazırladık. Özellikle interneti olan ve Hal Kayıt Sistemi'ne bağlanılacak tablet bilgisayarlar, İstanbul giriş ve çıkışlarındaki kontrol noktalarımızda ve ekiplerimizin yapmış olduğu market, manav, depo gibi denetimlerde büyük kolaylık ve denetimin kısa sürede tamamlanmasını sağlayacak. Ayrıca yeni kanunla birlikte de aktif olarak çalışacak olan ve bünyemizde daha önce bulunmayan Bildirim Bürosu'nu da oluşturduk. Teknik kısım ile ilgili çalışmamızın yanı sıra da öncelikle personelimizin yeni kanunu ve tebliğ uygulamalarına iyice aşina olmaları amacıyla eğitimler düzenledik. Daha sonra da yine personelimize Hal Kayıt Sistemi'nin işleyişiyle ilgili eğitimler düzenledik. Personelimiz de bu seminerlerde işlemleri nasıl yapacaklarını, bildirim üzerine kurulan sistemde bildirimin nasıl, ne şekilde yapılacağı gibi birçok konuyu ayrıntılarıyla öğrenmiş oldu.



Patojenlere Karşı Basıncı Mücadele

Gıda güvenliği dünyasında her şey yalnızca gıda zehirlenmeleri ve salgınlardan ibaret değil; bazen güzel haberler de oluyor. Bilim ve teknolojiye buluş ve ilerlemelerin gıda kaynaklı patojenleri (hastalık yapıcıları) oldukları yerde yok edebilmeyi mümkün kılması gibi güzel haberleri de paylaşmak gerekiyor.

Örneğin *Popular Mechanics* dergisinin Ocak sayısında bulunan "Bilmeniz Gereken 10 Teknoloji Konsepti" başlıklı yazıyı okuyanlar, "Bu yılın büyük teknolojik fikirleri otomobillerinizi daha tasarruflu, yedeklerinizi ise daha güvenli kılacak" şeklindeki haberi de görmüş olmalılar.

Bu listenin en başında, gıda endüstrisinde Yüksek Basıncı İşlemi (YBİ) olarak bilinen, ABD Tarım Bakanlığı (USDA) onaylı gıda güvenliği süreci bulunuyor. Bu yöntem, yiyeceklerde bulunan zararlı bakterileri öldürmek için pastörizasyon gibi ısıya, koruyucular gibi kimyasallara ya da ısıtılma gibi yöntemlere değil, paketlenmiş haldeki gıdaya uygulanan yüksek basınca dayanıyor.

Gıda güvenliği ve besin koruma yöntemleri üzerine bugünkü teknolojileri hala etkilemekte olan araştırmalar Fransız bilimci, matematikçi ve filozof Blaise Pascal'a (1623-1662) kadar uzanıyor. Gıda ürünlerinde zararlı mikroorganizmalarla mücadelede ısı ve ışık temeline dayanan yöntemler oldukça eski dönemlere kadar tarihlenebiliyor. Özellikle ısıtma ve pişirme, en geleneksel ve bilindik yollar olarak gıda güvenliği süreçlerinin önemli bir kısmını kapsıyor.

Isı ve pişirme yöntemleri bakterileri öldürmek için iyi bir yol olmakla beraber yiyeceklerin tadını, dokusunu, rengini ve besleyiciliğini bozabiliyor. Aynı olasılıklar ısıtılma yöntemi için de büyük ölçüde geçerli.

YBİ'de önceden paketlenmiş taze hamburger ve hindi gibi etler, elma sosu gibi işlenmiş meyveler, istiridye, balık ya da dilimlenmiş hindi, pastırma gibi tüketime hazır etler gibi ürünler bir basınç odasına sokuluyor. Ardından basınç istenilen maksimum seviyeye çekilerek bir süre daha besin maddesine uygulanıyor. Karşılaştırıldığında, deniz seviyesindeki hava basıncının 4 bin katından fazla olan bu basınç, sanıldığı gibi aksine paketlenmiş gıdayı ezmiyor ya da parçalamıyor. Bu da, söz konusu basıncın ürünün bütün bölgelerine aynı anda eşit oranda uygulanmasıyla sağlanıyor.

İyi haber ise, bu sistemin *E.coli* O157:H7, *Listeria* ve *Salmonella* gibi gıda kaynaklı patojenleri ya da küf ve maya gibi bozulmayla ortaya çıkan mikroorganizmaları öldürürken ürünlerin besin değeri ve tadını etkilememesi. Bu basınç kuvveti hücrel aktiviteyi önemli ölçüde durdurmakla

Putting on the Pressure: 'No Heat' Way to Zap Pathogens

In the world of food safety, it's not just about food poisoning outbreaks and recalls. Sometimes there's some good news to share. That's the case in breakthroughs and advances in science and technology that can stop foodborne pathogens dead in their tracks. In a section in the January edition of *Popular Mechanics*, there is a USDA-approved food-safety process commonly known in the food industry as HPP, or high pressure processing. This process doesn't rely on heat, such as pasteurization; or chemicals, such as preservatives; or irradiation to kill the harmful bacteria on food. And while heat and cooking are good ways to kill bacteria, they can also impair the flavour, texture, colour and nutrition of the food. For the most part, the same is true of irradiation. Under high pressure processing, already packaged products are put inside a pressure chamber. From there, the pressure is increased to the maximum desirable level and sustained for a set period of time.

beraber, besleyicilik ve tadı oluşturan gıda bileşenlerinin yapılarına zarar vermiyor.

YBİ'nin diğer bir artısı ise hali hazırda paketlenmiş gıdalara uygulandığı için 'çapraz bulaşma' olasılığını ortadan kaldırması. Başka bir deyişle; ister bakkal ya da restoran, isterse okul ya da başka bir kurum vasıtasıyla olsun, ürünler tüketiciye ulaştıklarında patojenlerden arınmış oluyorlar.

Ancak yine de, YBİ'nin 'tek hamlede tam güvenlik' vaat eden bir yöntem olmadığına dikkat çekiliyor. Yemeği hazırlayacak olan kişinin el yıkama gibi temel gıda güvenliği yöntemlerini uygulamaları ve diğer yiyecekler ve mutfak eşyaları yoluyla çapraz bulaşmayı önlemeleri gerekiyor. Nitekim YBİ'yi benimsemiş olan firmalar, aynı zamanda standart gıda güvenliği prensiplerini de her evrede uygulamaya devam ediyorlar.

Geçtiğimiz yıl konu ile ilgili haberlerde, et işleme devi Cargill firmasının YBİ ile ürettiği ve patent başvurusunu yaptığı taze hamburger büyük yankı uyandırmıştı. Firma, ürünü "gıda güvenliğinde doğal seçenek" ve "teknolojik atılım" olarak tanıtmıştı. O zamana kadar, yüksek basıncın taze hamburger etinin tat, doku ve görünüşüne zarar vermeksizin nasıl kullanılabileceğine dair bir çözüm sunulmamış durumdaydı.

Bu ürün, gıda hizmeti sektöründe özellikle uzun raf ömürlü taze hamburger talebinde bulunan restoranlara önerildi. Cargill'in basın bülteninde belirtildiğine göre YBİ ile üretilen burgerler diğerlerine oranla 2 kat uzun raf ömrüne sahipti.

YBİ burgerlere “fressure” ismini koyan firma, “fressure” logosunu restoran menülerinde de kullanılmasıyla, müşterilerin yedikleri burgerin donmuş değil taze olduğunu bilebileceklerini belirtti. Ayrıca, üzerindeki etiket 160 derecede pişirilmesini önerse de, “fressure” aşçı ve şeflere daha düşük ısılarda pişirme ve orta-az pişmiş et seven müşterileri de memnun edebilme seçeneği sunuyordu. Buna karşın, restoran menüleri az pişmiş ve pişmemiş etlerin insan sağlığı için risk oluşturduğunu belirten bir uyarı içermesi gerekiyor.

Yine o dönemde, Ohio Eyalet Üniversitesi Gıda Bilim ve Teknolojisi Bölümü’nden YBİ araştırmacısı V. M. Balasubramaniam, son yılların en çok umut vaat eden gıda güvenliği buluşu olduğunu söylediği YBİ’nin gıda güvenliğinde kilit rol oynayacağını öngörüyordu. 10 ay sonra Popular Mechanics dergisinde bulunan yorumlarında da bu düşüncelerini tekrarlayan Balasubramaniam, YBİ uygulanmış sos, meyve suyu, kırmızı et ve balık gibi ürünlerin artık marketlerde bulunabildiğine dikkat çekiyor. Balasubramaniam, tüketicilerin uzun raf ömrü taleplerinin ve besin ısınlamaya sıcak bakmamalarının yanı sıra, YBİ’nin ekipman masraflarının da giderek düşüyor olmasını sektördeki popülerliğinin nedenleri arasında sayıyor.

2011 yılının sonlarında ise gıda sektörünün 2 ağır topu sayesinde YBİ bir kez daha ana akım medyada gündeme geldi. Bu firmalardan Cargill, bu kez de sığır eti kıyması ürünü ile YBİ konusuna dahil oldu. Firma sözcüsü Michael Martin, ilaç dayanımlı bir *Salmonella Heidelberg* bakterisinin bulaşıklık ihtimali nedeniyle, tonlarca piyasaya sürülmüş eti 2011’in Ağustos ve Eylül aylarında geri çekmelerinin ardından, gıda kaynaklı hastalıklarla daha etkili bir mücadele için bütün güncel gıda güvenliği teknolojilerini araştırmaya aldıklarını belirtiyor. Martin, YBİ’yi gıda güvenliğindeki önemi ve müşteri kabulü açısından bu teknolojiler arasına koyuyor.

2011 sonlarında YBİ tablosuna katılan bir diğer ağır top ise Starbucks firması. Firma, Kasım ayında meyve suyu üreticisi Evolution Fresh’i satın alarak oyunu YBİ’den yana kullandı. Starbucks firmayı satın alırken, basınç sistemi sayesinde ısıtılmaya gerek kalmayan meyve sularının, YBİ’nin piyasadaki rekabetçiliğinin göstergesi olduğuna vurgu yaptı.

Starbucks’ın yayın organına açıklamada bulunan Evolution Fresh’in kurucusu Jimmy Rosenberg’ye göre, asli besin maddelerinin zarar görmemesini garantilemek için kullanılan YBİ, ürün gamı giderek genişleyen firmaları için kilit bir noktada duruyor.

Öte yandan, yine Rosenberg’in kurduğu Naked Juice firması PepsiCo. firması tarafından satın alınırken, bir diğer meyve suyu piyasası oyuncusu Odwalla’yı ise CocaCola satın aldı. Ancak bu firmalar henüz anti-patojenik mücadelede pastörizasyon yöntemini kullanmaktalar.

Starbucks, Evolution ürünlerini meyve suyu/sağlık barlarında ve firmanın kendi satış noktalarında satarak, YBİ uygulanmış meyve sularını her hafta dünya çapında 60 milyon insana ulaştırmayı hedefliyor. Ürünlerin üzerlerinde bu özelliği belirten şişe etiketleri olacağını belirten Starbucks, “YBİ ile ilgili bilgiler arttıkça, müşterilerin de özellikle bu tip ürünleri aramaya başlayacaklarına inanıyoruz” açıklamasını yapıyor.

Gıda basınç ekipmanları sektörünün küresel lideri konumundaki Avure firmasının Küresel Pazarlama Başkan Vekili Glenn Hewson, ürünlerin pazarda YBİ etiketiyle yer almasından duydukları heyecanı dile getiriyor. YBİ’yi “gıda güvenliğinin en büyük sırrı” olarak tanımlayan Avure, dünya çapında YBİ ile üretilmiş gıda ürünlerinin 3 milyar dolarlık pazarına dikkat çekiyor. Bu sistemi ürünlerinin tamamında ya da bir kısmında kullanan diğer firmaların arasında Hormel, Fresherized Foods, Garden Fresh Gourmet, Perdue, Puro Fruits, SimplyFresco, Maple Lodge Farms ve Wholly Guacamole gibi sektör aktörleri bulunuyor.

Basınçlı gıda teknolojisinde ABD birinci sırada bulurken onu Meksika takip ediyor. YBİ çıkışlı ürünler aynı zamanda Avrupa, Japonya, Avustralya, Yeni Zelanda ve Kore’de de üretiliyor.

YBİ kullanmak ek bir maliyet anlamına gelse de, gıda firmaları müşterilerin gıda güvenliği kaygılarının her geçen gün arttığını ve çoğunun ek masraf yapmaya razı olduğunu düşünüyorlar.

YBİ hakkında fikir edinen kişilerin ilk sorduğu soru ise genellikle, pazarda hangi ürünün basınç uygulanarak arındırıldığını nereden bilebilecekleri oluyor. Çoğu firmanın internet sitesinde YBİ’ye dair notlar bulunmasına rağmen ürün etiketlerinde bu bilgiye yer vermediklerini belirten Hewson, imalatçı firmaların Fresherized Foods, Maple Lodge Farms ve Ifantis gibi paketlerinin üstünde bu teknolojinin faydalarını gösteren YBİ etiketi olan firmaları örnek alması gerektiğini düşünüyor. Hewson, yakın zamanda yüksek basınç ile gıda güvenliği sağlanmış ürünleri gösteren endüstriyel bir işaret geliştirilebileceğini öngörüyor.

CarrefourSA'ya Yeni Atama

CarrefourSA Kalite ve Sürdürülebilir Gelişim Yöneticiliğine Nuray Hüner atandı. Kariyerine Demko'da Kalite Kontrol Süpervizörü olarak başlayan Hüner, sırasıyla Nestle Türkiye ve Nestle Fransa'da Ar-Ge Yöneticiliği ile Proje Yöneticiliği, Numil Gıda'da Ar-Ge ve Kalite Yöneti-



ciliği son olarak da Danone'da Orta Doğu ve Orta Avrupa bölgelerinden sorumlu Ar-Ge Yöneticiliği pozisyonlarını yürüttü. ODTÜ Gıda Mühendisliği bölümünden mezun olan Hüner, Marmara Üniversitesi Yönetici Geliştirme programını tamamladı.

Güçler Birleşti: Ecolab Nalco Doğdu

Ecolab ile su ve enerji sektörünün önde gelen isimlerinden Nalco, her iki firmanın hissedarları ve rekabet kurulu tarafından onaylanarak 30 Kasım tarihinde birleşmesini tamamladı. Bu birleşme ile su, hijyen, enerji teknolojileri ve servis konularında Ecolab Nalco, müşterilerine daha yüksek hizmet sağlamayı hedefleniyor. 1920'lerden beri, dünyayı daha sağlıklı bir yer haline getirmek için ayrı kulvarlarda ancak benzer yollarla çalışan

iki şirket, uzmanlıkları ve yenilikçi teknolojileri ile bundan böyle yaşam kalitesinin artması için birlikte çalışacak. Ecolab Nalco, 170'den fazla ülkede 39 binin üzerinde çalışanı kapsayan bir küresel iş ortaklığına dönüştü. İki firmanın güçlerinin birleşmesi ile 1.000 Ar-Ge uzmanı tarafından geliştirilen ve 20 bin saha uzmanı tarafından sunulan 5000 patentli ürün ve servis ile 11 milyar dolar ciroya sahip yeni bir firma doğmuş oldu.

Ecolab and Nalco Have Joined Forces

Nalco, which is one of the leading companies in water and energy sector has merged its forces with Ecolab and got united on November 30th with the permission of both companies' shareholders and competition authorities.

Shaya Mağazacılık Artık GGD Üyesi

Türkiye'nin önde gelen perakendecileri arasında yer alan Shaya Mağazacılık A.Ş., dünyaca ünlü uluslararası markaları Türk tüketicisiyle buluşturuyor. Shaya 15 ülkede faaliyet gösteren ve uluslararası lider perakendeciler arasında yer alan M.H. Alshaya Co.'nun bünyesinde



de bulunuyor. The Body Shop, Debenhams, Topshop/Topman, Miss Selfridge, Dorothy Perkins, Evans, Claire's, Le Pain Quotidien, Pinkberry ve Starbucks Coffee, Türkiye'de Shaya tarafından temsil ediliyor.

Detaylı bilgi için: www.shaya.com.tr

Shaya Retailing is Now in TFSA

One of Turkey's leading retail houses Shaya Mağazacılık A.Ş. brings worldwide known international brands together with Turkish consumers.

Intertek Test Hizmetleri GGD Üyesi Oldu

Intertek 1885 yılından beri, 30 bin çalışanı, 500'den fazla laboratuvarı ve 100 ülkede bin ofisi ile dünyada çok çeşitli endüstri kollarında kalite ve güvenlik hizmetleri sağlayan uluslararası düzeyde kuruluşlardan biri. Intertek çalışanları kendilerini denetim ve gözetimden, test, kalite denetimi ve sertifikasyona kadar pek çok alanda, müşterilerinin ürün ve süreçlerine değer katmaya ve onların küresel piyasadaki başarısını desteklemeye adanıyor.

1995 yılından itibaren Türkiye'de faaliyete başlayan Intertek Test Hizmetleri A.Ş., Türkiye'de ISO/ IEC 17025 deney ve kalibrasyon laboratuvarlarının akreditasyonu sahibi ilk laboratuvardır. Firmanın Türkiye ofisi; tekstil, kimyasal analizler, oyuncak, otomotiv, gıda, gözetim ve sosyal uygunluk konularında müşterilerine çözüm sunuyor.

Detaylı bilgi için: www.intertek-turkey.com

Intertek Test Services is in TFSA

Intertek Test Services provides solution to its customers in textiles, chemicals analysis, toys, automotive, food, supervision and social convenience.

Et-Süt-Tavuk ürünleri ve diğer gıdalarda, 6 saaten başlayarak

Toplam canlı, *Enterobacteriaceae*, Koliform, *E.Coli*,
Laktik Asit bakterisi, Maya-Küf, *Staphylococcus*,
Pseudomonas ve UHT/ESL testleri



soleris®



ABP

Tam uygulama listesini görmek ve bizim hakkımızda daha fazla bilgi almak isterseniz
Neogen Satış Mühendislerine ulaşın:

Tel: 0 312 397 43 30 • www.abp.com.tr

NEOGEN®
Europe Ltd

SureFood® – güvenli gıda için real-time PCR teknolojisi

Real-time PCR sistemleri:

GDO:

Tarama: 35S, NOS, FMV, BAR, CaMV, PLANT PLUS

İdentifikasyon: Liberty Link Pirinç, Bt63 Pirinç

Kantifikasyon: Roundup Ready Soya, Bt176 Mısır, Bt11 Mısır, T25 Mısır, Liberty Link, Kanola, MON810 Mısır, 35S Mısır, 35S Soya, RR2Y Soya

Allerjenler:

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

Tür Tayini:

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

Kantifikasyon: Sığır, Domuz, Tavuk

Patojenler:

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

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

sincer

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

Tel : +90.232.464-8006

Faks: +90.232.464-8007

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

r-biopharm

