GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

2016 | YIL 8 | SAYI 31

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Yeni dönem, yeni beklentiler

New expectations from the new government

GGD üyeleri yeni yıl yemeğinde buluştu
Members of Food Safety Association gathered for the New Year dinner

Gıda Güvenliği ve Proses Hijyen Kriterleri
Crlterla for Food Safety and Processlng Hyglene

Gıda etiketlerinde yeni yaklaşım, yeni düzen
New regulation and approach on food labeling

ABD'de yeni beslenme kılavuzu
New Dletary Guldellnes In the USA

Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim hizmetleriyle

Kalite, Gıda Güvenliği, Tüketici Sağlığı, Çevre konularında

Çözüm ortağınız

Kalite Sistem Mérieux NutriSciences Holding

Kalite Sistem Grubu — Affiliated to the Austrian Agency for Health and Food Safety

Kalite Sistem Grubu
Ar Plaza B Blok No:16 Kozyatağı, Kadıköy, İstanbul
www.kalitesistem.com

MERIEUX NutriSciences

EgeChelab Gıda ve Endüstriyel Analiz Lab. A.Ş.
10028 Sokak, No:11 AOSB Çiğli, İzmir
www.egechelab.com.tr

Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

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

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

ISA CERT

www.isaturkey.com

www.temtanitim.com

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

GIDA TURKISH FOOD GÜVENLİĞİ SAFETY DERNEĞİ ASSOCIATION

- Ajinomoto İstanbul Gıda Satışı Ltd. Şti.
- Akkol Hazır Yemek San. Ve Tic. A.Ş.
- Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)
- Anadolu Cam San.A.Ş.
- Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)
- Anako Yumurta ve Ürünleri San. Tic. A.Ş.
- Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.
- Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
- Banvit A.Ş.
- Barilla Gıda A.Ş.
- Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.
- Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)
- Bunge Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
- 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.
- Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.
- Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Sealed Air)
- Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- 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.
- 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.
- Hero Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Huhtamaki Turkey Gıda Servisi Ambalajı A.Ş.
- ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.
- İbrahim Tiryaki
- İntertek Test Hizmetleri A.Ş.
- Kalite Sistem Laboratuarları A.Ş.
- Kent Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş. (Mondelez International)
- Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş.
- Martin Bauer Bitki Meyve Çayları Üretim 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.
- Netlog Lojistik Grubu
- Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
- Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
- Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- Penguen Gıda San. A.Ş.
- Perfetti Van Melle Gıda San. ve Tic. 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.
- Sultan Et ve Gıda Ürt. Tic. Paz. Ltd. Şti.
- Sütaş A.Ş.
- Şenpiliç Gıda Sanayi A.Ş.
- Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
- Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
- Tat Konserve San. A.Ş.
- Teknik Tarim Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic.Ltd.Şti.
- Tetra Pak Paketleme San. ve Tic. Ltd. Şti.
- Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş. Kristal Yağları
- Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
- Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
- TÜGİS / Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası
- Unilever Türk A.Ş.
- Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
- Usaş Uçak Servisi A.Ş.
- Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

GIDA GÜVENLİĞİ
Food Safety Magazine

SAHİBİ I OWNER
Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ I MANAGING EDITOR
Muhteber Ersin

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ I COORDINATOR
Necdet Buzbaş

YAYIN KURULU I EDITORIAL BOARD
Doç. Dr. Birce Mercanoğlu Taban, Edip Sincer,
Fezal Belgin, Muhteber Ersin,
Prof. Dr. Necla Aran, Nerma Gökçe,
Perihan Yolcu Ömeroğlu, Petek Ataman,
Samim Saner, Ülker Tokgöz, Yüksel Soyubelli

YÖNETİM YERİ I 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 I PRODUCTION
noema CREATIVE & CONTENT
www.noema.com.tr

DİREKTÖR I DIRECTOR
Doğa Özkan *doga.ozkan@noema.com.tr*

EDİTÖR I EDITOR
Bilal Turhal *bilal.turhal@noema.com.tr*

GÖRSEL YÖNETMEN I CREATIVE DIRECTOR
Erdi Bozkurt

REDAKSİYON I REDACTION
Seyit Göktepe

Gülbahar Mahallesi, Eren Sokak No: 4 /1
Mecidiyeköy - İstanbul **Tel:** 0 212 264 00 92
info@noema.com.tr

BASKI I PRINTING
Elma Bilgisayar Basın Ambalaj San. Tic. Paz. ve Ltd. Şti. Halkalı Caddesi No: 164 B4 Blok
Sefaköy - İstanbul 0212 697 30 30

Baskı tarihi: Kasım 2015 - İstanbul

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.

Sevgili Gıda Güvenliği Dostları,

Yeni sayımızda hepinizi Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu adına en içten duygularımla selamlayarak sözlerime başlamak istiyorum.

Dergimizin bu sayısında öncelikle yeni Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanımız Sayın Faruk Çelik'e ve ekibine en içten başarı dileklerimizle söze başlamak istiyoruz. Dergimizin yuvarlak masa ve sektörel bakış köşelerinde de bu doğrultuda üniversitelere, özel sektöre, tüketici derneğine ve meslek odalarına "Önümüzdeki dönemde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan temel beklentileriniz nelerdir?" sorusunu yönelttik. Bu konuda farklı paydaşların Bakanlığımızdan beklentilerini dergide bulabilirsiniz.

Bu konuda GGD olarak bizim yeni Bakanımızdan temel beklentimiz ise AB mevzuatına tam uyum hedefinden şaşılmaması ve uygulamaların da bu yönde geliştirilerek yaygınlaştırılması. Yeni Bakanımızın uzun zamandan beri bakanlıkta beklemede olan bazı aksayan yönlerin üzerine giderek çözeceğini umuyoruz. Diğer taraftan yeni bakanımızın farklı kesimleri dinleyen katılımcı yaklaşımını çok önemsiyoruz ve bu olumlu etkileşimin sürmesini arzuluyoruz. GGD olarak risk değerlendirmesinin önemine inanıyoruz ve Risk Değerlendirmesi Kurumu'nun bağımsız hale getirilmesinin ülkemiz açısından çok önemli bir adım olacağını düşünüyoruz. Gıda güvenliğine ulaşmada GGD olarak kararlı biçimde bu çalışmalara gereken her türlü desteği vermekten büyük bir mutluluk duyacağız.

Gıda güvenliğini sadece ürünün özelliklerine indirgeyen bir bakış açısının zamanla geliştiğine üzülerek tanık oluyoruz, halbuki güvenilir bir ürün ancak belli proses hijyeni kriterlerinin uygulanmasıyla mümkün olabilir. Bu konuda Prof. Dr. Mükerrem Kaya'nın Gıda Güvenliği ve Proses Hijyen Kriterleri yazısını okumanızı öneriyorum.

En güvenilir protein kaynaklarının başında gelen kanatlı etine bu kadar çok haksızlığın yapıldığı bir dönemde Prof. Dr. Semra Kayaardı hocamızın her yönüyle beyaz etin güvenilirliği konusunda gerçekleri anlattığı çok güzel bir yazısını da bu sayımızda bulacaksınız.

Sağlık ve esenlik dileklerimizle...

Samim SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

İÇİNDEKİLER
SAYFA SIRALAMASINA GÖRE
REVİZE EDİLECEK

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

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Lefke Avrupa Üniversitesi
Prof. Dr. Barbaros Özer
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Doç. Dr. Birce Mercanoğlu Taban
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Üniversitesi Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Üniversitesi Zootekni ve Hayvan Besleme Böl.
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 Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafız Delen
Ege Üniv. Bitki Koruma Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nuray Yazıhan
Ankara Üniversitesi İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Üniv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Semra Kayaardı
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Yakın Doğu Üniversitesi Beslenme ve Dietetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Üniv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Üniv. 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)
Dr. Ned Kingcott
Food Standards Agency / İngiltere
Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayicileri Birliği
Dr. Yıldırım Cesaretli
T.C. Sağlık Bakanlığı
Türkiye Halk Sağlığı Kurumu

GIDA TURKISHFOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

tüketicileri bilgilendirmeye devam ediyor

Gıda Güvenliği Derneği kış döneminde, 'Tavukta arsenik iddiaları', 'Yeni yıl sofralarında dikkat edilmesi gereken noktalar', 'Donuk zincirde tüketiciye öneriler' ve 'Yumurtada yeni düzenlemeler' başlıklarıyla tüketicileri bilgilendirmeye devam etti.

FOOD SAFETY ASSOCIATION CONTINUES INFORMING CONSUMERS

Food Safety Association continued informing consumers during winter period with its articles titled "Arsenic claims for Poultry Products", "Remarks for New Year Dinner Tables", "Recommendations for Frozen Food Consumers" and "New Regulations on Egg".

GGD Başkanı Samim Saner, yaptığı açıklamalarla hem dönemsel olarak ortaya çıkan konularda hem de gıda güvenliğiyle ilgili gündemde olan konularda toplumu aydınlatmaya ve bilgi kirliliğini gidermeye devam ediyor. Saner, 8 Aralık 2015 tarihinde Hürriyet gazetesinde yer alan haberle dondurulmuş gıdalara dikkat çekti. 'Donuk zincire dikkat edilmeli' başlıklı haberde gıdaların - 18 derecede saklanması gerektiği, et, tavuk ve sebzelerin birbiriyle temas ettirilmemesi gerektiği vurgulandı. Saner haberde şu bilgilendirmeleri yaptı: "Dondurulmuş gıdalar Bireysel Hızlı Dondurma tekniğine dayanan bir dondurma sistemi ile üretilmiştir. Donma hızı yüksek olması durumunda dondurulmuş gıdanın kalitesi ile taze gıdanın kalitesi aynıdır. Dondurma yöntemiyle bozulma ve mikroorganizmaların yaşamaları ve üremeleri en aza indirilir. Endüstriyel üretimde kullanılan yöntemde - 35 derecelerde hızlı dondurulan gıdalarda mikrobiyal ve enzimatik faaliyetler nerdeyse duracak derecede azalır. Donuk zincirin kırılmaması halinde gıdalar son tüketim tarihine kadar güvenle kullanılabilir."

Gıdaları dondurarak saklamanın püf noktaları

Saner, gıdaların dondurularak saklanmasıyla ilgili tüketicilere şu tavsiyelerde bulundu: "Dondurulmuş ürünleri alışverişin en sonunda alın. Üründe bir çözünme olmuş ise tekrar dondurmadan tüketin. Ambalaj bütünlüğü bozulmuş ürünleri satın almayın. Bir kısmını kullandığınız dondurulmuş ürün paketini içindekiler çözünmeden iyice kapatarak, dondurucunuza koyun. Dondurulmuş gıdaları -18 derece ve altında saklayın. Gıdaların üzerindeki son kullanma tarihleri ancak gıdalar etikette belirtilen saklama sıcaklığında tutulmuşsa geçerlidir. Derin dondurucuları aşırı doldurmayın. Çok kısa süreli elektrik kesintilerinde ürünler güvenli kalabilir ancak uzun süreli kesintilerde ürünler çözünmeye başlamışsa hemen tüketmelisiniz."

Yeni yumurta mevzuatıyla ilgili sorular CNN Türk TV'de yanıtlandı

18 ARALIK 2015 tarinde CNN Türk TV'de Saynur Tezel'in programına konuk olan GGD Başkanı Samim Saner, yumurtada 20 Aralık 2015 tarihinden itibaren yürürlüğe giren düzenlemelerle ilgili soruları gıda güvenliği açısından yanıtladı. Saner, yumurtaların üzerinde artık üretim tarihlerinin de yer alıyor olmasıyla ilgili düzenlemenin gıda güvenliği açısından, tüketicinin işini kolaylaştırdığını belirtti. Saner şunları söyledi: "Gıda güvenliği açısından baktığımızda konunun iki boyutu var: 1. Ürünün izlenebilirliği; 2. Ürünün raf ömrü. Bu ikisi tüketicinin sağlığı açısından önemli. İzlenebilirlik dediğimiz şey; bu ürün nerede, kimin tarafından, hangi kümeste üretilmiştir? Ürün hangi tarihte üretilmiştir veya yumurtlanmıştır? Bu iki bilgi de ürünün üzerinde bulunuyor. AB'de olan-olmayan konusu daha çok şu noktada çıkıyor. Ürünün ana ambalajında daha önce bu bilgiler vardı. Ama yumurtanın üzerinde buna ne gerek var tarzı tartışma var. Fakat tüketici açısından baktığımız vakit ürün alındıktan sonra ambalaj atıldığı için siz yalnızca ürünü elinizde tutabiliyorsunuz. Dolayısıyla ürünün üzerinde üretim tarihinin olması tüketici açısından büyük kolaylık. Ama şunu unutmamak gereklir; tüketici açısından önemli olan ürünün raf ömrü. Bu ürün ne zamana kadar güvenilir şekilde kullanılabilir? Esas, bu bilgi önemli. Tüketicinin burada bilmesi gereken ürünün üretildiği tarihten itibaren 28 gün içinde tüketilmesi gerektiğidir. Bu tarihten sonra ürün güvenilirliğini yitiriyor. Gıda güvenliği açısından yumurtada iki önemli konuya değinmek istiyorum: 1. Yumurtaya elle temas ettikten sonra veya yumurta bir yere konacağı zaman oraları çok iyi temizlemek gerekir. Pek çok hastalık yumurtanın kabuğundan bulaşabilir. Ellerin çok iyi yıkanması gerekir. 2. Yumurtayı pişirirken tüketiciler iyi bir şekilde pişirmeliler. Özellikle yumurtanın şeffaf kısmının beyazlaşana kadar pişirilmesi Salmonella bakterisinin bertaraf edilmesi açısından zaruridir."

Tavuk etinde arsenik iddiası ABD'de yaşanan bir olay

GIDA Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, tavuk etinde arsenik olduğu şeklinde basında yer alan haberlerle ilgili kamuoyundaki bilgi kirliliğini giderebilmek amacıyla bir açıklama yaptı. Ayrıca 360 TV'de yayınlanan En Sağlıklısı programına 7 Aralık 2015 tarihinde konuk olarak soruları yanıtlayan Saner, tavuk etinde arsenik iddialarının ülkemize ait bir durum olmadığını, bu olayların ABD'de geçmekte olduğunu belirtti. Saner, AB ve Türkiye'de bu türden bileşiği olan ilaçların yasak olduğu bilgisini aktardı. Saner şunları söyledi: "Konu, ABD'de tavuk, hindi ve domuz beslenmesinde Roxarsone, Nitarsone, Arsanilic Acid ve Carbarsone isimli organik arsenik bileşiği içeren ilaçların verim artırıcı amaçla yem katkısı olarak ve coccidiosis olarak adlandırılan paraziter hastalığa karşı kullanılması ile ilgilidir. Halbuki hem tüm AB ülkelerinde, hem de ülkemiz yasalarında verim artırma amaçlı herhangi bir antibiyotik veya arsenik bileşiği kullanımı kesinlikle yasaktır. İçeriğinde organik arsenik bulunan bu dört adet ilacın ülkemize girişi ve ülkemizde satışı yasaktır. Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) 2013 yılında Arsenik içeren bu dört maddenin üçünü ve bu yıl da dördüncüsünü yasaklamak suretiyle mevzuatını AB uygulamalarına yaklaştırmıştır. FDA, ayrıca bu ilaçların kullanıldığı hayvanların karaciğerlerindeki arsenik seviyelerinin bir sağlık endişesi yaratacak düzeyde olmadığını açıklamıştır. Bu durumun ülkemize ait bir sorun gibi aktarılması doğru bir bilgi değildir ve Türk tüketicilerinin tavukta arsenik bulunmasına ilişkin kaygılanmalarını gerektirecek hiçbir sebep bulunmamaktadır."

“Doğru bir ambalaj gıda için mükemmel bir kalkandır”

12 ARALIK 2015 tarihinde Bloomberg HT TV kanalında Ali Çağatay’ın sunduğu “Ambalaj ve Gıda Güvenliği” konulu programa konuk olan GGD Başkanı Samim Saner, toplumun gıda güvenliğiyle ilgili algı düzeyini ölçmek için yaptırdıkları araştırma hakkında bilgi verdi. Saner, “Türkiye’de bu araştırmayı ikinci defa yaptırdık, özetlemek gerekirse son 5 yıl içerisinde Türk tüketicisinin Türkiye’de gıda güvenliğinin geliştiği yönünde bir algısı var. Bununla birlikte algının kadınlar ve erkekler arasında da önemli farkı var. Mesela kadınlar gıda maddeleri satın alırken en çok satıldığı yerin koşullarına, erkekler ise daha çok ambalaja dikkat ediyorlar. Tüketicilerin genel algıları içerisinde endişeler çok önemli. Bu endişelerin daha çok hileler ve aldatmalar konusunda yoğunlaştığını görüyoruz. Gıdanın üretildiği ve tüketildiği ortamların genel hijyenik durumuyla ilgili bir endişe var. Bununla birlikte tarımsal ürünlerde pestisit yani zirai ilaç kullanımının aşırı derecede olmasından çekinceleri var. Ülke olarak ders çıkartmamız gerekli noktalar var.”

Ambalaj gıdanın kalkanıdır

Ambalajı gıda güvenliği açısından bir kalkana benzeten Saner, “Buna bir çelik yelek diyelim. Hangimiz üzerine aksırılmış, öksürülmüş, sineklerin konduğu veya kemirgenlerin üzerinde fütursuzca gezdiği bir ortamdaki bir ürünü almak isteriz? Bence kimse istemez. Peki bu saydığım hususlar ne tehlike yaratıyor? Aksırık, öksürük demek en başta pek çok bakteryel enfeksiyonun membasını oluşturur. Gıda açık olduğunda her şeyden önce bütün bu ortamlara açık demektir. Kapamak suretiyle hem bütün mikroplardan arındırıyorsunuz hem sineklerden, böceklerden ve haşerelerden arındırıyorsunuz. En kötüsü de görünmeyen kimyasal tehlikeler. Pek çok yerde ilaçlama yapılıyor. Bunlar gıdanın üstüne kalıntı bırakıyor. Halbuki gıda ambalaj içerisinde olmuş olsa bunların hiç biri söz konusu değil. Dolayısıyla kalkan ifadesinin bir kere daha altını çizmek isterim. Doğru bir ambalaj gıda için mükemmel bir kalkandır.”

> “Birçok yerde ilaçlama yapılıyor. Bunlar gıdanın üstüne kalıntı bırakıyor. Halbuki gıda ambalaj içerisinde olsa bunların hiçbiri söz konusu değil. Dolayısıyla ‘kalkan’ ifadesinin bir kere daha altını çizmek isterim. Doğru bir ambalaj gıda için mükemmel bir kalkandır.”

Şikâyetler için Alo 174 Gıda Hattı aranabilir

Bloomberg HT TV’deki programda her ambalajlı ürünün güvenli olup olmadığı konusundaki bir soruya Saner şu şekilde cevap verdi: “Tüketiciler bu konularda daha müdahil olmalıdır. Ürünün üstünü okuyun lütfen. Okuduğunuzda ‘-18 derece derin dondurucuda saklanmalıdır’ diyor. Bir bakıyorsunuz ürün buzdolabı sıcaklığında. Bu durumda ürün için verilen son kullanma tarihinin hiçbir geçerliliği yoktur. Son kullanım tarihi bir ürünün gıda güvenliği açısından en önemli özelliğidir. Tüketici olarak da ona itimat ederiz. Ama eğer bu koşullar sağlanmadan siz bu ürünü saklıyorsanız artık o son kullanım tarihi geçerli değildir. Bazı ürünlerin üzerinde ‘buzdolabı sıcaklığında saklayınız’ diye yazıyor. Sandeviçler falan mesela müşteri görsün diye oda sıcaklığına bırakılıyor. Bunlar bir bomba. Kesinlikle yanlış uygulamalar ve tüketicinin bu vesileyle bunlara müdahil olması gerekli. Tüketici olarak sadece satın aldığımız üründen değil ondan sonrasından da sorumluyuz. Bir şeyi düzeltmiyorsak arkamızdakilerin de gıda güvenliğini riske atıyoruz. Böyle bir durum olduğunda Alo 174’e şikâyet etmesi gerekiyor. Burası Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın özel bir uygulaması. Çağrı merkezine başvuruyorsunuz ve onlar size bir numara veriyor. Bununla takibini yapabiliyorsunuz. Düzelmemişse o numarayla düzelmediğinin de şikâyetini yapabilirsiniz. Birazcık daha sorumlu takipçi olmamız gerekiyor. Şüphe etmeliyiz. Takipçisi olmalıyız. Gıda güvenliği sizin de talep etmeniz gereken bir durumdur. Talep etmiyorsanız önünüze ne konuyorsa ona mahkum olursunuz.”

“Sütün güvenliği, hijyenik koşullarda ve soğukta muhafaza ederek sağlanmalı”

CNN TÜRK TV’DE Güven İslamoğlu’nun sunduğu Yeşil Doğa programına 5 Aralık 2015 tarihinde konuk olan GGD Başkanı Samim Saner, şu bilgileri verdi: “Bir şey eğer düzensiz bir ambalaj içerisindeyse, bir şişe ya da güğüm içerisindeyse; bu otomatikman doğal bir ürün olarak addediliyor. Halbuki burada çok büyük tehlikeler var. Bu ürün kimin tarafından üretildi? Sağlıklı bir hayvan mı? Hayvana antibiyotik uygulandı mı? Ne kadar süre bu süt kontrolsüz koşullarda kaldı? Bunların hiçbirini bilmeden o sütü satın alıyorsunuz. Sütün güvenliğini oluşturan en önemli konu sütün doğru, hijyenik koşullarda ve soğukta muhafaza edilmesidir. Eğer siz bu hijyenik koşulları sağlamıyorsanız, soğukta saklamıyorsanız süt çok ciddi bir mikrop bombası haline gelebilir. Pastorizasyon ve sütün sterilizasyonu denen süreçler çok daha yüksek sıcaklıklarda olur. Tüm bakteriler 100 derecede ölmez. Bazı bakteriler 120 dereceye kadar yaşayabilir. 120 dereceye ise evde ulaşmanız mümkün değildir. Artı bir de işin kimyasal boyutu var. O hayvan antibiyotik alıyorsa, hormon alıyorsa bunları kaynatmayla değil, ne yaparsanız yapın gideremezsiniz. Eğer kontrol dışı bir hayvansa işin içerisine bir de kimyasal tehlikeler giriyor. Hiçbir şekilde bu sütün güvenilir olduğundan emin olamazsınız. Isıl işlem geçirmiş süt bir defa mikrobiyel açıdan temizlenmiştir. Bakanlığın izin verdiği kuruluşlar kontrollü çiftliklerden bu sütü almak mecburiyetindedirler. Orada bu kontrolleri yaparak hammadde çiğ süt almak mecburiyetindedirler. Oradaki çiğ süt tedariği bu firmaların kontrolü altındadır. Bunların belli tekniklerle analizler yaptırmaları gerekiyor. Gıda ürünlerinin güvenilirliği o ürünün izlenebilirliğiyle alakalıdır. Bir ürünün nereden geldiği, hangi hayvandan üretildiği kayıtlı bir sistemin içerisinde olup olmadığıyla alakalıdır. Eğer siz satın aldığınız bir ürünün hiçbir şekilde kayıtlı bir sistemden gelmediğini görüyorsanız, bu ürün zaten güvenilir değildir. O nedenle biz Gıda Güvenliği Derneği olarak kim tarafından, hangi tarihte üretildiği ve son tüketim tarihinin ne olduğu bilinen, üreticisinin net olduğu, ambalaj içerisindeki ürünlerin tüketilmesini öneriyoruz. Ayrıca su için dizayn edilmiş bir ambalajın bunun dışında süt için kullanılması doğru değildir. Çünkü süt yağlı bir üründür. Yağlı ürünün ambalajdan çözeceği maddeler farklı olabilir. Tat ile güvenilirlik arasında bir ilişki var. Tadı iyi olan her şey güvenilir demek değildir. Zehirlenmelerin bir kısmı tadı mükemmel olan gıdalardan kaynaklanır. Bunu unutmayalım. ”

GGD’den yeni yılda gıda güvenliği uyarısı

GGD Başkanı Samim Saner, yeni yıl heyecanı ile düzenlenen kalabalık yemeklerde veya dışarıda yenen yemeklerde hazırlıklar saatler öncesinden yapıldığı için gıda zehirlenmesi riskinin arttığına dikkat çekti. Saner, bu riski en aza indirmek için bazı önlemleri anlattı. Evde yapılacak hazırlıklar için gıda güvenliğinin alışveriş sırasında başladığını belirten Samim Saner, tüketicilerin önceliğinin her zaman ambalajlı ürünlerden yana olması gerektiğini ifade etti. Saner şu bilgileri verdi: “Ambalaj, satın aldığınız ürünü her türlü dışarıdan gelecek risklere karşı koruyan bir kalkandır. Aynı zamanda ambalajlı ürünler, herhangi bir risk ortaya çıkması durumunda sorumlusuna kolayca ulaşılabilecek ürün anlamını taşır. Ancak ürünün sadece ambalajlı olması yeterli değildir. Ürün etiketlerinin de çok iyi okunması gerekir. Ambalaj üzerinde yer alan tavsiye edilen tüketim tarihi, saklama sıcaklığı, içerik gibi bilgiler ile bakanlık tarafından izinli olup olmadığı da kontrol edilmeli.Kayıt dışı olduğu düşünülen ürünler asla satın alınmamalıdır. Aynı şekilde ambalajı yırtılmış, bozulmuş ve koruyuculuğunu yitirmiş ürünler de risk faktörü oluşturduğundan uzak durulmalıdır. Et, tavuk ve hindi alışverişinde, taze etlerin renginde görülen solma ve koyulaşma tek başına bir bozulma veya bayatlama göstergesi değildir. Ancak, bununla beraber kokuda değişiklik ve yapışkanlaşma hissediliyorsa o ürün kesinlikle alınmamalıdır.”

Kısa sürede tüketecek kadar alın

Kuruyemiş alışverişinde de ambalajlı kuruyemişlerin tercih edilmesinin doğru olacağını hatırlatan ve bu ürünlerin kısa sürede tüketilecek miktarlarda alınması gerektiğine dikkat çeken Saner, açıklamalarına şu şekilde devam etti: “Yağ oranları yüksek olan kuruyemişler hava, sıcaklık ve neme duyarlı olduğundan tatlarındaki bozulmayı önlemek için paketli kuruyemiş alınması bu riski ortadan kaldırır. Hazırlık aşamasında da hijyen kurallarına uyulması, çiğ yiyecekler ile pişmiş yiyeceklerin birbirinden ayrı tutulması sağlık açısından istenmeyen riskleri ortadan kaldırır. Gıda zehirlenmelerinin en önde gelen nedenlerinden biri de, bozuk bir gıda ile bozuk olmayan gıdanın aynı ortamda bulunması veya bıçak, kesme tahtası gibi hazırlama aletlerinin ortak kullanılmasıdır. Pişirilen yemekler, oda sıcaklığında en fazla iki saat kalmalıdır. Yemeğin bu sürede tüketilmeyeceği öngörülüyorsa, mutlaka iki saatten önce buzdolabına kaldırılması gereklidir. Yılbaşını dışarıda geçirmek isteyen tüketicilerimiz de restoran seçiminde titiz davranarak hijyenik olmayan yerlerden uzak durmalıdır. Gıda güvenliğinde en temel kural sıcak servis yapılacak ürünlerin sıcakta, soğuk servis yapılacak ürünlerin ise soğukta tutulması gerekliliğidir. Gıda güvenliği bakımından kurallara uymayan işletmeler tüketiciler tarafından bilgilendirilmeli ve uyarılmalıdır. Tüketicilerin konuya göstereceği hassasiyet ve talepler sayesinde, gıda güvenliğinin sağlanması garanti edilmiş olur.”

GGD Üyeleri yeni yıl yemeğinde buluştu

Gıda Güvenliği Derneği'nin 27 Ocak 2016 tarihinde Palladium Rezidans Bistro 33'de düzenlediği yemekte GGD Yönetim Kurulu ve GGD Üyeleri bir araya geldi.

GGD Başkanı Samim Saner yemekte yaptığı konuşmasında GGD'nin geçmişte gerçekleştirmiş olduğu çalışmaları ve derneğin 2016 hedefleri hakkında bilgi paylaştı. Başkan Saner'in konuşmasının ardından gıda güvenliği konusunda toplumun doğru bilgilendirilmesi ve bilgi kirliliği ile mücadele edilmesi ile ilgili üyelerin görüşü alındı.

Yemekte düşüncelerini dile getiren Belkim Kimyevi Maddeler Satış Müdürü Selim Belgin ise "Yeni yıl yemeği çok güzel bir organizasyondu. Yemekte yapılan 2015 yılı faaliyet sunumu bilgilenmemiz açısından iyi oldu, özellikle iletişim konusunda derneğin başarılı bir yıl geçirdiğini düşünüyorum; yıl boyunca dernek faaliyetlerine destek olan üyelerimizi ve Samim Beyi tebrik eder başarılı çalışmaların devamını dilerim" şeklinde konuştu. Aynı şekilde Hero Türkiye Kalite Güvence Müdürü Zülal Cevit öncelikle toplantı daveti için teşekkür ederek, samimi ortamda çok keyifli bir yemek olduğunu paylaştı. Cevit sözlerine "Yapılan fikir alışverişi yeni fikirlerin üretilmesine olanak sağladı. Gıda sektörünün gıda güvenliği ile sosyal yönde girişimlere ve devamına çok ihtiyaç var" şeklinde devam etti. Derneğin yeni iletişim hedeflerinin de konuşulduğu yemek samimi bir ortamda geçti. Konuşmasında GGD'nin ilk 10 yılında gerçekleştirdiği önemli etkinliklere değinen Başkan Saner 'İletişimde yeni dönemi ve 2016 hedeflerini' anlattı.

MEMBERS OF TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION (GGD) GATHERED FOR THE NEW YEAR DINNER

GGD members and board gathered for the association's dinner organized at Palladium Rezidans Bistro 33 on January 27, 2016.

GGD iletişiminde yeni dönem

GGD, faaliyetlerini tüm paydaşlara daha iyi duyurmak, anlatmak ve güvenini kazanmak üzere çıktığı süreçte iletişim ajansını seçti. GGD Başkanı Samim Saner Derneğin iletişim hedeflerini anlattı ve "iletişim çalışmalarının hedefinde tüketici ve paydaş nezdinde GGD'yi fikir lideri olarak konumlandırmak bulunuyor" dedi. 2015 yılında gerçekleştirilen iletişim faaliyetlerini sunumunda özetleyen Saner sözlerine şöyle devam etti: "İletişim alanındaki bir diğer önemli adım ise 2. Türkiye Gıda Güvenliği Algı Araştırması'nın yapılarak, bir basın toplantısıyla sonuçlarının kamuoyu ile paylaşılması oldu. 5. Gıda Güvenliği Kongresi'nde bu sene özel düzenlenen panel ile Bilgi Kirliliği ele alındı. Bilinirliği artırmak için iletişim çalışmalarına ağırlık verilirken diğer yandan da GGD'nin fikir lideri olarak konumlanması çalışmalarına devam ediliyor.

GGD'nin 2016 hedefleri

GGD'nin 2016 hedeflerini de anlatan Saner, amaçlarının derneğin sesinin daha fazla duyulabilmesi olduğunu söyledi. Saner, konuşmasında 2016 yılı için;

- Dernek Sözcülerinin çeşitlendirileceğini,
- Mesajevinin güçlendirireceğini,
- Medyaileiletişimin daha da güçlendirileceğini,
- Paydaşlarla iletişimin artırılacağını, 'güvenli gıda' medya ödüllerinin de hayata geçirileceğini,
- Tüketici Okulu'nu uygulamaya alacağını paylaştı.

GGD BASIN YANSIMALARI Aralık 2015-Şubat 2016

Yeni yılda gıda güvenliğine dikkat

Gıda zamları sahtecilere yaradı

Gıda Güvenliği Derneği uyarıyor

Gıda sahteciliği en çok bal ve kıymada yapılıyor

Sağlıklı süt tüketimi uyarısı

Sütün sağlıklı olabilmesi için mutlaka ısıl işlemden geçmesi gerekiyor

KARAMEL VE GIDA GÜVENLİĞİ I

Sağlıklı süt tüketimi uyarısı

Donuk zincire dikkat edilmeli

Süt alırken logoya dikkat edin

Sağlıklı süt tüketimi uyarısı

Sahtekârlıkta son nokta: Süte kıvam versin diye salyangoz kullanan var

'Kıvam versin' diye sütün üzerinde salyangoz gezdiren var

FAO ve WHO zirai ilaçlar için güncellenmiş ilkeleri yayımladı

Pestisit kullanımını düzenleyen ulusal yasaların revize edilmesine giderek daha fazla ihtiyaç duyuluyor. FAO ve WHO 30 yıl önce zirai ilaç yönetimi için kurulan Pestisit Kalıntıları Uzmanlar Komite'lerinin daha aktif çalışarak mevzuatı güncel tutmalarını istedi.

FAO (BM Gıda ve Tarım Örgütü) ve WHO (Dünya Sağlık Örgütü), ülkelerin zirai ilaç mevzuatı ve pestisit işaretlemelerini konu alan kılavuzları güncelledi. FAO, Pestisitlerin Dağıtımı ve Kullanımına İlişkin Uluslararası Yönetim Kuralları'nı ilk kez yürürlüğe sokmasının ardından 30 yıl geçti. FAO, zirai ilaç yönetimine ilişkin ulusal düzenlemelerin güncel tutulması çağrısında bulundu. Konuyla ilgili FAO Tarım ve Tüketici Güvenliği Birimi Genel Direktör Yardımcısı Ren Wang "Yönetim kurallarının ilk kez yayımlanmasının ardından elde edilen önemli gelişmelere rağmen, zirai ilaç kullanımının yönetilmesine ilişkin birçok ulusal düzenlemenin, günümüz şartları göz önünde tutularak güncellenmesi gerekiyor. 80'ler ve 90'larda yapılan düzenlemelerin sağlık açısından yeniden gözden geçirilerek çevreyi ve insanı etkili olarak koruduğundan emin olunması gerekir '' dedi.

50 milyar dolarlık zirai ilaç satılıyor

Wang şöyle devam etti: "Bugün, zirai ilaçların sağlığa ve çevreye uzun vadeli etkileri olduğu biliniyor, yeni uluslararası anlaşmalar devrede ve zirai ilaçların iyi yönetilememesinin ticarete ve tarımsal üretime olumsuz etkisi geniş çevrelerce kabul edildi. Zirai ilaçların küresel düzeyde kullanımının son 30 senede artmaya devam ettiği tespit edildi. Son 15 senede küresel zirai ilaç piyasasının büyüklüğü ikiye katlandı ve yıllık satışları 50 milyar doları geçti."

Vahşi Batı durumu vardı

Wang, "İnsan sağlığını ve çevreyi daha iyi koruyabilmek ve tarımı daha sürdürülebilir kılabilmek adına FAO, tüm ülkelerin kendi zirai ilaç düzenlemelerini ve

etiketleme kurallarını bu ilkeleri göz önüne alarak incelemelerini teşvik ediyor. 1985'te yayımlanan Uluslararası Zirai İlaçlarının Kullanımı ve Dağıtımı Hakkında Uluslararası Düzenleme'ye o zamanlar var olan 'Vahşi Batı' durumuna bir düzen getirmek için ihtiyaç duyulmuştu. Birçok ülke, zirai ilaçların kontrolü hakkında bir düzenlemeye sahip değildi, yanlış kullanımdan kaynaklanan sağlık ve çevre sorunları ise yaygındı. Bunun bedelini en ağır ödeyenler ise bilgiye, eğitime ve korumaya erişimi olmayan milyonlarca yoksul çiftçi oldu" şeklinde konuştu.

Güncellenmiş ilkeler açıklandı

FAO'nun WHO ile birlikte hazırladığı, 'zirai ilaçlarda düzenleme ve etiketleme' konularını işleyen güncellenmiş ilkeler yayımlandı. Gözden geçirilen ilkeler, ulusal düzeyde zirai ilaçlar konusunda yasal çerçevelerin unsurlarını ayrıntısıyla açıklıyor ve hükümetlerin zirai ilaçların düzenlenmesinden sorumlu birimleri için bir referans kaynağı olma özelliği taşıyor. Güncellenen ilkeler, özellikle gelişmekte ya da geçiş ekonomisinde olan ülkelerdeki zirai ilaçların düzenlenmesinden sorumlu, ilkeleri ortaya çıkarmak ya da gözden geçirmekle yükümlü birimleri hedefliyor. İnsan sağlığını korumak ve olumsuz çevresel etkileri önlemek için zirai ilaçların etiketlenmesi kritik bir öneme sahip. Zira etiketler ürünlerin yasal ve doğru olarak nasıl kullanılması gerektiğini, potansiyel riskleri ve önlemleri, zehirlenmelerle ve ilacın başka alanlara yayılmasıyla ilgili açıklamalarda bulunuyor.

Düzenleme, en son 2013'te Zirai İlaç Yönetimi Hakkında Düzenleme adıyla yenilendi. FAO'nun yardımcı ilkeleri, politika çalışması ve saha programları, hükümetler ve özel sektör için zirai ilaç kontrolünde uluslararası bir referans çerçevesi oluşturdu. **Kaynak: FAO**

FAO AND WHO RELEASED UPDATED GUIDELINES ON PESTICIDES

It has become a must to revise national regulatory frameworks governing the management of pesticides. FAO and WHO asked the Expert Committees working on pesticide residues to more actively participate the process of updating the relevant regulations.

Gıda endüstrisinde tüketici güveni

2015 Edelman Güven Barometresi'ne göre, geçtiğimiz yıl özel sektör, medya ve STK'lara duyulan güvende azalma yaşanırken, hafif de olsa kamu güveni açısından artış elde eden tek kurum hükümetler oldu. Edelman, 27 ülkede 33.000 kişiye anket uyguladı. Anket, katılımcıların hükümet, medya, özel sektör ve STK kuruluşlarına duyduğu güveni ölçmeyi amaçlıyordu.

Araştırmaya katılanların 27 bini genel halk; 6 bini konuyla ilgili öncesinde bilgi sahibi kişilerden oluştu. 18 yaş üstü, eğitim seviyesi düşük birinci grup ile 21 yaş üstü ve en az lisans derecesinde eğitimi olan ikinci grupta saptanan güven seviyeleri birbirinden çok farklı çıktı.

Amerika Aşçılık Enstitüsü'nün ve MIT Media Lab'ın sponsorluğunda gerçekleştirilen reThink Food Konferası (6-8 Kasım, 2015) sırasında, Edelman Yiyecek ve İçecek Sektörü Global Başkanı Tish Van Dyke, araştırmadan çeşitli bulgular paylaşarak sektöre duyulan güveni azaltan ve artıran ana faktörler üzerinde durdu. Van Dyke ayrıca güven ortamını daha da pekiştirecek inovasyonlar için bir formül geliştirmeye çalıştı.

Van Dyke, genel halkın güven seviyesi ile (18+ yaş, eğitim seviyesi daha düşük ve medyayla daha az etkileşim halinde olan kişiler) konuyla ilgili öncesinde bilgi sahibi kişilerin (21+ yaş, en az lisans derecesinde üniversite mezunu, medyayla etkileşimi yüksek kişiler) güven seviyesi arasındaki farkın giderek büyüdüğünü belirtti. Ayrıca, genel halkın güven seviyesinin, konuyla ilgili öncesinde bilgi sahibi kişilerin güven seviyesinden 10 puan aşağıda olduğunu ekledi. Bunun yanında, anketin ilk kez uygulanmasından beri 15 yıl içerisinde ilk kez online araştırmalar medyada en çok güvenilen kaynak olarak öne çıktı. Van Dyke şöyle devam etti: "Milenyumda, insanlar dijital verilere daha çok güveniyorlar. Sonuçta, dijital verilerin içine doğdular.'' Etraflarında en çok kimlerin sözlerine itimat ettikleri sorulduğunda, ankete katılanların büyük çoğunluğu öncelikle aile ve arkadaşlar, sonrasında akademik uzmanlar ve ürünlerini kullandıkları firmalar cevabını verdi.

Gıda sektöründe güven konusuna gelindiğinde, Barometre, global olarak katılımcıların yüzde 62'sinin yiyecek ve içecek endüstrisine güvendiğini ortaya koydu. Van Dyke, konferans katılımcılarına söz konusu rakamın oldukça büyük olduğunu söyleyerek, yiyecek ve içecek endüstrisinde incelediklerı beş segmentin perakendeciler, üreticiler, tarımsal işletmeler, fast food ile çiftçi ve balıkçılar olduğunu belirtti. Araştırmaya katılanların büyük kısmı yemek sektörüne orta seviyede güven duyarken, kesin güven duyanlar ile güven duymayanlar toplam katılımcıların küçük bir kısmını oluşturdu. Yiyecek ve içecek sektöründe en az güven duyulan segmentin fast food olduğu görüldü. Bunun aksine, tarım işletmeleri ve çifçi ve balıkçıların en çok güvenilen segmentler olduğu gözlendi. Van Dyke konuyla ilgili şu yorumda bulundu: "Genel tüketiciler bu segmentlerin tam olarak ne olduğunu bilemeyebilir ve muhtemelen bu endüstrilerin ne iş yaptığına yönelik çok yüzeysel bir bilgisi vardır.''

Genel olarak, bulgular toplumun yiyecek ve içecek endüstrisine diğer sektörler ve iş kollarına nazaran daha fazla güven duyduğunu gösterdi. Ancak Van Dyke'ın da belirttiği gibi endüstri sıradan tüketicilerle konuşma ve iletişim kurma konusunda hâlâ çok başarılı değil. Bunu yapmak için kapılarını açıp insanları içeri almalı ve tüketicilerinin yaptıkları işleri yakından görmelerini sağlamalılar. www.**ift.org**

CONSUMER TRUST IN FOOD INDUSTRY

According to 2015 Edelman Trust Barometer, trust in business, media, and even NGOs suffered over the past year, leaving government as the lone institution to experience a slight uptick in public trust. Edelman surveyed 33,000 people in 27 countries around the world on their trust in the institutions of government, media, business, and NGOs.

Daha sağlıklı patates türleri araştırılıyor

ABD'de Idaho Üniversitesi'nde daha sağlıklı patates türlerini belirlemek amacıyla bir araştırma gerçekleştirildi. Araştırmada kızartıldığında insan sağlığını olumsuz etkileyen akrilamid maddesini en az ortaya çıkartan tür aranıyor. Bu kapsamda araştırma görevlisi Yi Wang'ın yönettiği grup, 140'ın üzerinde patates çeşidini inceledi.

ABD'de Idaho Üniversitesi'nde bir grup araştırmacı hem kızartıldıklarında lezzetli sonuçlar veren hem de daha az akrilamid üreten patates çeşitlerini belirlemek üzere bir araştırma gerçekleştirdi. Kızarmış patateste bulunan bu kimyasalın miktarının doğrudan çiğ haldeki patatesin kimyasal yapısıyla ilgili olduğu düşünülüyor. Araştırmacılar, Amerika'da patates yetiştirilen 5 bölgede 149 patates cinsi ektiler. Hasat sonrasında buradan elde ettikleri ham patatesleri laboratuvarlara gönderdiler. Bu patatesler, laboratuvarlarda ticari amaçla üretilmiş patateslerle aynı şartlar altında saklandı. Sonrasında laboratuvarlar patatesleri daha az şeker ve asparajin içerip içermedikleri açısından test etti. Çünkü çiğ patatesin içinde bulunan asparajin adı verilen bu amino asit akrilamid oluşumuna neden oluyor. Bu kimyasal süreç Maillard reaksiyonu olarak biliniyor. Kızarmış patatese lezzetini ve rengini veren bu reaksiyondur. Ancak aynı zamanda bu süreçte akrilamid de ortaya çıkar. Araştırmacılar, sonrasında patateslerin bir kısmını kızartıp patateslerde bu kimyasal reaksiyonun ne ölçüde oluştuğunu gözlemlediler. Bu süreçte patateslerin genetik yapısı ile akrilamid üretme potansiyelini göz önünde bulundurdular. Araştırmacılar gözlemleri sonucunda, bazı patates türlerinin, özellikle endüstri standartlarındaki patates türlerine kıyasla ciddi oranda daha az akrilamid ürettiğini gördüler. Araştırma sonucunda araştırma grubu adına konuşan Yi Wang, en önemli aşamanın sadece bu karakteristikleri barındırmakla kalmayıp, aynı zamanda gıda endüstrisinde istenilen standartlarda işlenme kalitesini de sergileyecek türlerin belirlenmesi olduğunu vurguladı. **New Food Magazine**

IN SEARCH FOR HEALTHIER POTATO VARIETIES

Researchers of USA's Idaho University carried out a research to identify healthier potato varieties. Researchers' goal was to identify potato varieties that form less acrylamide when fried. Within this scope, the group led by researcher Yi Wang, observed over 140 potato varieties.

Gıda kaynaklı hastalıklardan her yıl yüz binler ölüyor

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), istenmeyen maddelerle bulaşmış gıdaların neden olduğu hastalıklardan, her yıl 125 bini çocuk olmak üzere 420 bin kişinin hayatını kaybettiğini açıkladı. WHO, gıda kaynaklı hastalıkların küresel yüküne ilişkin rapor yayımladı.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), gıda kaynaklı hastalıkların tahmini global yıkımı ile ilgili bir rapor yayımladı. Rapora göre her yıl 600 milyon kişi kimyasallar, bakteri, virüs, parazit ve toksin gibi maddelerle bulaşan gıdaların tüketilmesi sonucu hastalanıyor. Ortalama bir hesapla Dünyada her 10 kişiden biri gıdalarda yer alan bulaşanlar nedeniyle hastalanıyor. Bulaşıya uğramış gıdalar ciddi miktarlarda ölümlere de neden oluyor. Bu tür gıdaların yarattığı hastalıklarda her yıl 420 bin kişi hayatını kaybediyor. Bu rakamın 125 bini, beş yaş altı çocuklardan oluşuyor. Gıda kaynaklı hastalıkların yarısından fazlasını da ishal vakaları oluşturuyor. Her yıl 550 milyon kişide gıda kaynaklı ishal vakaları görülüyor. Çocuklar gıda kaynaklı ishallere çok daha hassas durumdalar. Yılda 96

bini çocuklar olmak üzere 230 bin kişi ishal nedeniyle hayatını kaybediyor. İshal vakaları ağırlıkla norovirus, Campylobacter, tifo oluşturmayan Salmonella ve patojenik E. Coli ile bulaşan; çiğ veya az pişirilmiş et, yumurta, taze üretilmiş süt ürünlerinden kaynaklanıyor. Diğer yaygın gıda kaynaklı hastalık etmeni grubu ise tifo ateşi, Hepatit A, halk arasında 'şerit' olarak bilinen tenya ve aflatoksinden oluşuyor. Tifo oluşturmayan Salmonella gibi kimi hastalıklar düşük ve yüksek gelirli tüm ülkelerde yaygın olarak görülürken; tifo ateşi, gıda kaynaklı kolera, patojenik E. Coli kaynaklı olanlar düşük gelirli ülkelerde daha yaygın görülüyor. Yüksek gelirli ülkelerde ise Campylobacter yaygın görülen önemli bir patojen olarak karşımıza çıkıyor.

Hastalık ve ölümler en çok Afrika ve Güneydoğu Asya'da

Gıda kaynaklı hastalıklar ve ölümler, en çok Afrika ve Güneydoğu Asya'da gözlemleniyor. Hastalıkların düşük ve orta gelirli ülkelerde daha yaygın olması, bu ülkelerde suyun güvenli olmamasına; gıda üretimi ve depolama koşullarının uygun olmayan ve düşük hijyen koşullarında gerçekleştiriliyor olmasına; eğitim ve okur yazarlıktaki seviyenin düşüklüğüne ve gıda mevzuatındaki ve uygulamalarındaki yetersizliklere bağlanıyor. Rapora ilişkin açıklamada bulunan WHO Genel Müdürü Margaret Chan,"Dünyanın hangi kısmında hangi gıda kaynaklı patojenler daha büyük problem oluşturuyor? Bunu bildiğimizde, yapacağımız eylemlerin, alacağımız önlemlerin hedefi de belli oluyor" dedi. WHO

FOOD BORNE DISEASES KILL THOUSANDS EVERY YEAR

World Health Organization (WHO) announced that each year 420 thousand people die due to contaminated food related diseases, 125 thousand of the total number being children. WHO released a report on the global threat caused by food borne diseases.

Hollanda ücretsiz plastik poşet dağıtımını yasakladı

Hollanda, doğada çözünmesi uzun yıllar aldığı için çevre kirliliği yaratan plastik poşetlerin ücretsiz dağıtımını yasakladı. Ülkede 1 Ocak 2016 tarihi itibarıyla yürürlüğe giren düzenleme ile alışveriş yerlerinde ücretsiz plastik poşet verilmesi uygulaması sona erdi. İsteyen parasını ödeyip plastik poşet alabiliyor.

Hollanda'da alışveriş sırasında ücretsiz olarak verilen plastik poşetlerin, çevre kirliliğiyle mücadele kapsamında 1 Ocak 2016 tarihinden itibaren ücretsiz dağıtımı yasaklandı. Altyapı ve Çevre Bakanlığı'nın konuya ilişkin olarak parlamentoya gönderdiği bilgi notunda, söz konusu uygulama ile plastik poşet kullanımının azaltılmasının ve çevre kirliliğinin önüne geçilmesinin hedeflendiği belirtildi. Açıklamada, ücretsiz plastik poşet dağıtımı yasağının, tüm mağazalar için geçerli olduğu kaydedildi. Hollanda Altyapı ve Çevre Bakanlığı'nın düzenlemesine göre, gıda güvenliği ve kullanımı zorunluluk arz eden durumlarda plastik poşetlere izin verilirken, işyerleri aynı zamanda ücret karşılığında satabiliyorlar. Plastik dışındaki materyallerden yapılan çantalar ise ücretsiz verilebiliyor. Ücretsiz plastik poşetlerin yasaklanması konusu geçen yıl iktidar ortağı İşçi Partisi'nin (PvdA) Türk kökenli milletvekili Yasemin Çegerek tarafından meclis gündemine taşınmıştı. İstatistiklere göre Hollanda'da yılda yaklaşık 8 milyar adet plastik poşet çöpe atılıyor. Daha önce Fransa'da da, aynı gerekçelerle ücretsiz plastik poşet dağıtımı yasaklanmıştı. **Kaynak: Gıdahatti.com**

HOLLAND BANNED FREE DISTRIBUTION OF PLASTIC BAGS

Holland banned free distribution of plastic bags, which cause serious pollution since it takes several years for a plastic bag to dissolve in nature. According to a new regulation entering into force as off January 1, 2016, customers will no longer get free plastic bags in the shops. Those who want to use plastic bags should from now on pay for them.

ABD'de yeni beslenme kılavuzu

ABD Tarım Bakanlığı ile Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı, yeni bir beslenme kılavuzu yayınladı. Kılavuzda şeker, kahve ve kolestrol tüketimi ile ilgili yeni önerilere yer verilirken, kahve severler için güzel haberler de yer aldı. Açıklamada, "İlave şeker tüketiminizi sınırlayın; ancak kahvenizi keyifle içmekten de vazgeçmeyin" denildi.

ABD Tarım Bakanlığı ile Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanlığı son beş sene içerisinde ilk kez beslenme alışkanlıkları üzerine bir kılavuz hazırlayarak kamuoyuyla paylaştı. Sağlık ve İnsan Hizmetleri Bakanı Sylvia Burwell verdiği demeçte "Amerikan halkının sağlığının korunması için yaptığımız çalışmalar, günlük hayatlarında sağlıklı tercihler yapmalarını sağlayacak araçların halkımıza sunulmasını hedefliyor'' dedi. Burwell sözlerine şöyle devam etti: "Yediklerimiz ve içtiklerimiz üzerinde küçük değişiklikler yaparak sağlıklı beslenmeyi çok daha kolay hale getirebiliriz. Beslenme kılavuzu, gıda ve beslenme üzerine bilimsel temelli çeşitli öneriler içeriyor. Böylece insanlar kilolarını kontrol altında tutmalarına yardımcı olacak tercihler yaparak, tip 2 diyabet, hipertansiyon ve kalp krizi gibi kronik hastalıkların da önüne geçebilirler.''

ABD'de hükümet ilk kez insanların günlük tüketmesi gereken ilave şeker miktarına bir sınır getirdi. Yeni kılavuza göre, kişinin tükettiği ilave şekerin, aldığı günlük kalori miktarının yüzde onunu geçmemesi gerekiyor. Bu güne dek hükümet vatandaşlarını sadece günlük ilave şeker alımını azaltmaları yönünde uyarıyordu.

Kılavuzda her gün bir fincan kahve içmeyi âdet edinmiş, ilave şeker tüketen ve kolesterol içeren yiyeceklerden vazgeçemeyenler için de yeni öneriler yer aldı. Yeni kılavuza göre, hafif miktarda kahve tüketimi sağlıklı beslenmenin bir parçası haline getirilebilir. Ancak Bakanlık hem kafein hem de alkol tüketenleri, bu iki maddeyi aynı anda tüketmemeleri konusunda uyarıyor. Kafein, bireylerin daha çok alkol tüketmesine sebep olarak farkında olmadan vücutlarına daha fazla zararlı madde almalarına yol açabiliyor. Bunun sonucunda da alkole bağlı yan etkilerin ortaya çıkma riski artıyor. Kılavuzdaki en büyük değişikliklerden birisi de, kolesterol için belirlenmiş günlük tüketim sınırının kaldırılmış olması. Geçmişte, kişinin günlük diyeti içerisinde 300 miligramdan fazla kolesterol tüketmemesi tavsiye ediliyordu. Ancak tabii ki günlük sınırlamanın kaldırılması kolesterol yüklü yiyecekleri sınırsızca tüketebileceğimiz anlamına gelmiyor. Kılavuz aynı zamanda sağlıklı bir beslenme şekli benimsemek istiyorsak, günlük diyetimizde olabildiğince az kolesterol tüketmemizi tavsiye ediyor. Önerilen maksimum sodyum tüketim miktarı konusunda da değişiklik yapılması beklenirken, beslenme kılavuzunda bu konuda bir değişiklik yapılmadı. Buna göre, 14 yaş ve üstü kişilere günde 2,300 miligramdan fazla sodyum tüketmemeleri öneriliyor. **ABCnews.com**

NEW DIETARY GUIDELINES IN THE USA

U.S. Department of Agriculture and the U.S. Department of Health and Human Services released new dietary guidelines. New recommendations for sugar, coffee and cholesterol consumption were included in the dietary guidelines, with good news for coffee drinkers. The report says that people can still enjoy a daily cup of coffee, reducing their added sugar consumption.

AVRUPA'DA SALMONELLA

Hep birlikte sorumluluk alarak gıda güvenliği riskini azaltabiliriz

Salmonella nedir?

Salmonellosis, Salmonella bakterisi bulaşmış yiyecekleri yiyerek ya da bu bakteriyi taşıyan hayvanlara temas ederek kaptığınız bir hastalıktır.

Salmonella gıda kaynaklı hastalıkların en yaygın sebeplerinden biridir.

Salmonella ateş, karın ağrısı, ishal ve mide bulantısına yol açar ve öldürücü olabilir.

Avrupa Birliği'nde her yıl **85.000**'in üzerinde insanda salmonellosis vakası görülmektedir.

Yumurta insanda Salmonella enfeksiyonuna en çok sebep olan gıdadır.

İnsanda görülen Salmonellosis önlenebilir

Herkes yumurtaların daha güvenli gıdalar haline getirilmesine katkıda bulunabilir

SİYASİ YETKİLİLERE DÜŞEN SORUMLULUKLAR

- Tüm gıda zincirindeki gıda güvenliği risklerini ele almak
- Sağlık, veterinerlik ve tarım sektörleri arasında işbirliğini teşvik etmek
- Kümes hayvancılığında Salmonella kontrolünü teşvik ederek bu doğrultuda hedefler koymak
- Gıda endüstrisiyle işbirliği içinde olarak gıda güvenliği önlemlerine uyulmasını sağlamak

GIDA SEKTÖRÜNDE FAALİYET GÖSTERENLERE VE TÜKETİCİLERE DÜŞEN SORUMLULUKLAR

- Sadece taze, temiz ve çatlamamış yumurtaları kullanmak
- Yumurtayla temas ettikten sonra elleri, yemeğin hazırlandığı yüzeyi ve kullanılan ekipmanları yıkamak
- Yumurtaları buzdolabında saklamak
- Yumurtayı iyi pişirerek tüketmek
- Pişmiş yumurtayı oda sıcaklığında 2 saatten uzun süre tutmamak
- Mayonez gibi daha sonrasında pişirilmeyecek yiyecekleri hazırlarken pastörize yumurta kullanmak

Kaynak: WHO, Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi, Avrupa Gıda Güvenliği Örgütü

www.euro.who.int/whd2015

World Health Organization Europe

© WHO 03/2015

AB ve Türkiye IPARD Programı ile tarıma destek oluyor

Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından ortaklaşa finanse edilen Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu 2014-2020 IPARD Programı'nın ikinci dönemi birinci başvuru çağrı ilanına 18 Aralık 2015 tarihinde çıkıldı. Duyuruda destek sağlanacak alanlar ve uygulama takvimi de açıklandı.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ilgili kuruluşu olan Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu 18 Aralık 2015 tarihinde birinci başvuru ilanına çıktı. Başvuru kabulüne ilişkin bu çağrı, IPARD Programı 2014-2020 dönemi kapsamında yatırım yapmak isteyen işletmeler tarafından destek almak üzere yapılacak başvuruları içeriyor. Kırsal kalkınma programı kapsamında finansal destek sağlanacak ana tedbirler Ülke Strateji Belgesi'nde aşağıdaki şekilde yer alıyor:

1- Tarımsal İşletmelerin Fiziki Varlıklarına Yönelik Yatırımlar,
2- Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması ile İlgili Fiziki Varlıklara Yönelik Yatırımlar,
3- Çiftlik faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi ve iş geliştirme,
4- Yerel kalkınma stratejilerinin uygulanması – LEADER yaklaşımı
5- Tarım-çevre, iklim ve organik tarım tedbiri
6- Kırsal alanda kamu altyapı yatırımları

Faydalanıcılara uygun harcamalar karşılığında sağlanacak olan mali desteğin kaynağı, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti eş-finansmanından oluşturulan IPARD Programı Fonu'ndan karşılanıyor. Konuyla ilgili detaylı bilgilere www.tkdk.gov.tr sitesinden ulaşılabiliyor.

EU AND TURKEY SUPPORT AGRICULTURE WITH IPARD PROGRAM

On December 2015, an new announcement for the first call for the 2nd term of 2014-2020 IPARD Program of The Agency for Supporting Agriculture and Rural Development financed commonly by European Union and Republic of Turkey was released. The announcement also includes areas of support and a calendar of action.

GIDA KONGRE, KONFERANS, SEMPOZYUM, FUAR TAKVİMİ

23 – 26 Mart: EDT EXPO, 4. Ev Dışı Tüketim ve Gıda Ürünleri, Sarf Malzemeleri, Ekipmanları Üreticileri ve Tedarikçileri Fuarı. CNR Expo İstanbul. Bilgi için: ITF Fuarcılık A.Ş.
Tel: (212) 465 7474, E. Mail: info@cnredtexpo.com, Web: www.cnredtexpo.com

29 – 31 Mart: "FIAAP International, VICTAM International & GRAPAS International". Bangkok International Trade & Exhibition Centre, BITEC. Bangkok, Tayland.
Fiaap, Hayvan Yeni ve Katkı Maddeleri Endüstrileri Etkinliği. Victam, Hayvan Yemi, Evcil Hayvan Yemi ve Su Ürünleri Yemi Teknolojisi Etkinliği. Grapas, Pirinç & Un Öğütme Teknolojisi, Hububat İşleme, Endüstriyel Erişte Üretimi, Kahvaltılık Hububatlar ve Ekstrude Atıştırmalıklar Etkinliği. Bilgi için: Edip H. Aktaş, Victam International Türkiye Temsilcisi. Uğur Mumcu Cad. 85/B Gaziosmanpaşa 06700, Ankara.
Tel: (312) 447 4093, Faks: (312) 447 4094, E. Mail: ediphaktas@gmail.com, Web: www.victam.com

31 Mart – 03 Nisan: Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, TUSAF 12. Uluslararası Kongre ve Sergisi. Sueno Deluxe Hotel. Belek. Antalya. Bilgi için: Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, TUSAF. Üniversiteler Mahallesi 1598. Cadde A3 Plaza No: 33 Bilkent Plaza Bilkent, 06800, Ankara
Tel: (312) 440 0454, 440 0923, 440 0948, Faks: (312) 440 0364,
E. Mail: bilgi@tusaf.org, Web: www.tusaf2016.org, www.tusaf.org
veya Serenas Uluslararası Turizm Kongre Org. A.Ş. Şerifali Mah. Pakdil Sok. No:5 Yukarı Dudullu, Ümraniye, İstanbul. Tel: (216) 594 5826, Faks: (216) 594 5799, E. Mail: info@tusaf2016.org

04 – 08 Nisan: "120st IAOM, International Association of Operative Millers, Annual Conference & Expo". Hyatt Regency Columbus and the Greater Columbus Convention Center. Columbus, OH, ABD. Uluslararası Değirmenciler Birliği 120. Yıllık Konferans ve Fuarı.
Bilgi için: Shannon Henson, Director of Meetings and Exhibits. IAOM, International Association of Operative Millers. 12351 W. 96th Terrace, Suite 100 Lenexa, Kansas 66215 ABD. Tel: +1 (913) 338 3377, Faks: +1 (913) 338 3553, E. Mail: shannon.henson@iaom.info, info@iaom.info, Web: www.iaom.info

14 – 16 Nisan: "ANUFOOD Eurasia." İstanbul. Anuga Gıda, Avrupa-Asya Gıda Fuarı.
Bilgi için: Ulaş Kılıç, Proje Müdürü. Reed Tüyap Fuarcılık A.Ş. Tel: (212) 212 867 1161
E. Mail: ulaskilic@reedtuyap.com.tr, Web: http://tr.anufoodeurasia.com/ANUFOOD-Eurasia/index.php

14 – 17 Nisan: IBATECH 2016, 9. Uluslararası Ekmek, Pasta Makineleri, Dondurma, Çikolata ve Teknolojileri Fuarı. İstanbul Fuar Merkezi CNR Expo. Yeşilköy, İstanbul.
Bilgi için: Funda Kunduz, Yurtiçi Satış Direktörü. Messe Stuttgart Ares Fuarcılık Ltd. Şti.
Tekstilkent A 11 Blok No: 51 Esenler 34235 İstanbul. Tel: (212) 284 1110, (M) (543) 733 4390,
Faks: (212) 284 1001, E. Mail: funda.kunduz@messe-stuttgart.com.tr, info@messe-stuttgart.com.tr,
Web: www.messe-stuttgart.com.tr, www.ibatech.com.tr

17 – 21 Nisan: "15th ICC Cereal and Bread Congress, ICBC 2016". Wyndham Grand İstanbul Levent. İstanbul. 15. Uluslararası Hububat Bilimi ve Teknolojisi Derneği, ICC Hububat ve Ekmek Kongresi. Bilgi için: Prof. Dr. Hamit Köksel. Hacettepe Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü. Ankara. Tel: (312) 297 7107, E. Mail: koksel@hacettepe.edu.tr,
veya Arber Profesyonel Kongre Hizmetleri A.Ş. Şair Nedim Sk. 19/1, Aşağı Ayrancı, Ankara.
Tel: (312) 441 0700, Faks: (312) 441 0701, E. Mail: arber@arber.com.tr, info@icbc2016.org,
Web: www.arber.com.tr, www.icbc2016.org

18 – 20 Nisan: "5th Global Feed & Food Congress 2016, GFFC".
Maritim Resort Hotel & Convention Center. Belek, Antalya. 5. Küresel Yem ve Gıda Kongresi.
Bilgi için: Türkiye Yem Sanayicileri Birliği, TÜRKİYEM-BİR. Öveçler Mahallesi, Çetin Emeç Bul. 2. Cad. 38/7 Çankaya, Ankara. Tel: (312) 472 8320, Faks: (312) 472 8323, E. Mail: info@yem.org.tr, info@gffc2016.com,
Web: www.yem.org.tr, www.gffc2016.com

2017 mali yılı bütçesi 9 Şubat tarihinde açıklanan ABD Başkanı Barack Obama, bütçede gıda güvenliği ve sağlığı konuları için 26 milyar dolarlık önemli bir pay ayırıldığını bildirdi. Bu tutar gıda güvenliği konusuna Amerika Birleşik Devletleri'nin ilgili bakanlıkları nezdinde verilen önemi gösteriyor. Bütçede ayrılan bu finansman Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ve Hastalık Kontrol Ve Önleme Merkezi (CDC) ve Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasası'nın (FSMA) yürürlüğe geçirilmesi ve kapsamlı bir önlem mekanizmasının oluşturulması için kullanılacak.

Obama'dan gıda güvenliği ve sağlığı için 26 milyar dolar

ABD Kongresi'ne onaya sunulan 4,1 trilyon dolar tutarındaki ABD bütçesinin 24,6 milyar doları ABD Tarım Bakanlığı'na (USDA) zorunlu kaynak olarak, 82,8 milyar doları ise Sağlık ve İnsani Hizmetler Bakanlığı'na örtülü ödenek olarak ayrıldı. Sağlık ve İnsani Hizmetler Bakanlığı'na (HHS) ayrılan bütçenin içinde Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu (FDA) ve Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC) için belirlenen 1,6 milyar dolarlık pay da yer alıyor. Gıda Güvenliği ve Denetimi Şubesine (FSIS) gıda kaynaklı hastalıkların yaygınlığının azaltılması amacıyla 8,5 milyon dolar tahsis edildi. Bu para ile bilimsel temelli karar verme süreçleri modernize edilecek. FSIS, bakteriyal genomları daha kesin bir şekilde karakterize edebilmek ve salgın incelemelerinin hız ve güvenilirliğini artırmak için genom dizileme insiyatifi uygulayacak. Bütçede ayrıca Yeni Kanatlı Eti Denetim Sistemi'nin uygulanmaya devam edeceğinin işaretleri de görüldü.

Kadın, bebek ve çocuklar için özel program desteklenecek

2017 yılında erişilmesi planlanan 8,1 milyon kişi göz önünde tutularak Kadın, Bebek ve Çocuk Özel Destekleyici Beslenme Programı (WIC)'na 6.35 milyar dolar ayrıldı. Bütçe aynı zamanda halen yürürlükte olan 2010 Sağlıklı, Aç Olmayan Çocuklar Yasasının uygulanması sürecine de destek veriyor. Program kapsamında, çocukların sağlıklı öğrenme ve büyüme için ihtiyaç duydukları gıdaları alabilmelerini sağlamak amacıyla okullarda kahvaltı ve öğle yemeği veriliyor. Okulların bu öğünleri sunabilmesi için gerekli mutfak ekipmanının alınabilmesi amacıyla bütçe içerisine 35 milyon dolarlık ekipman ödeneği de dahil edildi.

Çocukların tatilde besleyici gıdaya ulaşabilmesi de düşünüldü

Çocuklar için Yaz Dönemi Elektronik Yardım Dağıtım Sistemi (EBT)'nin kalıcı bir şekilde ve ülke genelinde uygulanmasını sağlamak için 10 yıllık 12,2 milyar dolar tutarında bütçe ayrıldı. Program, okulların tatil olduğu ve gıda güvencesizliğinin arttığı yaz aylarında düşük gelirli ailelerin çocuklarının besin değeri yüksek gıdalara erişimini artırmayı amaçlıyor.

Araştırmalara ayrılan pay artırıldı

Tarım ve Gıda Araştırmaları İnsiyatifi (AFRI)'nin rekabetçi araştırma hibeleri için 700 milyon dolar ayrıldı. Bütçe, temel araştırma gereksinimlerine cevap vermeyi amaçlayan 375 milyon dolar tutarındaki örtülü ödenek ve 325 milyon dolar tutarındaki zorunlu ödenekten oluşuyor. Bunun yanında, bütçenin 1,1 milyar doları diğer araştırmalara, 95 milyon doları ise ABD Tarım Bakanlığı'nın yüksek standartta bilimsel tarım araştırmaları yürütebilmesi için ihtiyaç duyduğu kritik laboratuvar altyapısı yatırımlarına ayrıldı.

Kuş gribine karşı 30 milyon dolar

Ayrıca, ABD Tarım Bakanlığı'nın hayvan hastalıklarıyla müdahale altyapısının güçlendirilmesi, kuş gribi gibi yüksek oranda patojenik hayvan hastalığı salgınlarına karşı hazırlıklı olunması ve bu hastalıkların etkilerinin minimize edilmesi için 30 milyon dolar ayrıldı.

Gıda güvenliğinde modernizasyona 1,5 milyar dolar

Sağlık ve İnsani Hizmetler Bakanlığı bünyesindeki kurum ve çalışmalar için ayrılan bütçe payları ise şu şekilde gerçekleşti: Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu'na, Gıda Güvenliği Modernizasyon Yasasının (FSMA) uygulanmasını desteklemeyi sürdürmesi için 1,5 milyar dolar tahsis edildi . FSMA yasası, devletin ürün güvenliği kurallarını uygulama kapasitesinin arttırılmasını, Yabancı Tedarikçi Doğrulama Programının uygulanmasını ve tüketicilerin sağlıklı gıda seçimleri yapmasının sağlanmasını amaçlıyor. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri'nin (CDC) faaliyetleri için 52 milyon dolar ayrıldı. Söz konusu merkezler izleme, denetim ve veri analizlerinin gerçeklekleştirilmesi ve devlet bünyesindeki sağlık kurumlarına teknoloji, eğitim, teknik rehberlik hizmetleri sağlanarak ülkedeki gıda tedariğiyle bağlantılı güvenlik sistemlerinin iyleştirilmesi ve bu sistemlerin hassas ihtiyaçlarının giderilmesini amaçlıyor.

Dirençli bakterilerle savaşa destek verilecek

Ulusal Antibiyotik Dirençli Bakterilerle Savaş Eylem Planı kapsamında gerçekleştirilecek çalışmalar ve araştırmaların sürdürülerek antibiyotik direnciyle savaşma kapasitesinin genişletilmesi için 877 milyon dolarlık bir bütçe ayrıldı. Bu hayati yatırımlar sayesinde, antibiyotiğe karşı dirençli patojenlerin oluşumu ve yayılmasını engellemeye yönelik müdahaleler yapılarak hastaların ve toplumun sağlığı korunacak. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri'nin ve Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu'nun operasyon ve altyapı entegrasyonlarının geliştirilmesi için 43 milyon dolar ayrıldı. Bütçeden ayrılan 43 milyon doların 31 milyon doları Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri tesislerinin tadilatı ve geliştirilmesi için harcanacak. Ayrıca bütçenin 12 milyon doları Gıda ve İlaç Kurumu'nun bina ve tesisleri için ayrıldı. Tesislerin onarımı ve geliştirilmesi için bu yıl ayrılan bütçe 2016 yılı bütçesine oranla 3 milyon dolar daha fazla. Bu artış, gıda güvenliği ve hastalıklar açısından kritik misyonlar yüklenen tesislerin öncelik arz eden ihtiyaçlarına cevap verilmesi ve Gıda ve İlaç Kurumu'nun gıda güvenliği ve medikal ürün faaliyetleriyle ilgili sorunlara daha hızlı müdahale edebilmesini amaçlıyor. **ift.org**

PRESIDENT OBAMA'S 2017 BUDGET TO INVEST $26 BILLION IN FOOD SAFETY, HEALTH

U.S. President Barack Obama's 2017 fiscal year budget, released on February 9, matched the growing attention to food safety in the United States across multiple departments. The $4.1 trillion budget provides $24.6 billion in discretionary resources for the Dept. of Agriculture (USDA) and $82.8 billion in discretionary funding for the Dept. of Health and Human Services (HHS), which includes $1.6 billion for the Food and Drug Administration (FDA) and Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Below are some highlights as they pertain for food safety and health.

EFSA, verilerine kamu erişimini teşvik ediyor

EFSA, risk değerlendirmelerinde kullandığı kimyasal kontaminantlar ve gıda tüketimi ile ilgili istatistiksel verileri kamuya açık hale getirdi. Bu istatistiklere EFSA'nın yeni veri havuzundan erişim sağlanabiliyor.

EFSA, gıda ürünleri ve yemlerde kontaminant görülme sıklığıyla ilgili farklı ülkeleri inceleyen istatistiklerini kamuya açık hale getiriyor. İstatistiklerde farklı yaş gruplarının gıda tüketimi ile ilgili; örneğin pestisit içeriği açısından bilgiler de yer alıyor. Projenin başındaki EFSA Veri Yönetimi Müdürü Stefano Cappè, sisteme ekledikleri tablolar, haritalar ve grafiklerle istatistikler için interaktif görseller oluşturulduğunu ve kullanıcıların bu sayede daha kolay şekilde bilgi alabileceğini söyledi. Şubat ayında EFSA veri havuzu erişim kurallarını yayımlamış ve bu kurallar üye ülkelerce kabul edilmişti. 2015 boyunca, sistemin denenmesi amacıyla EFSA bilimsel ekibi ve veri sağlayan kuruluşları için EFSA veri havuzuna erişim hakkı sağlandı. Gelecek yıllarda, EFSA, Üye Ülkeler ve diğer veri sağlayan kuruluşlar kanalıyla elde ettiği verileri mümkün olduğunca paylaşmaya çalışacak. EFSA Bulgu Yönetim Birimi Başkanı Mary Gilsenan "Bu, EFSA tarafından elde edilen verilere erişimin geliştirilmesi için atılan önemli bir adım. Veri erişimi konusu kurumumuzun temel stratejik hedeflerinden birisi'' dedi. Cappè, konuyla ilgili şunları ekledi: "Önümüzdeki yılın başında, EFSA gıdalar, yemler ve hayvanlar üzerindeki zoonotik mikroorganizmalar, antimikrobik direnç, gıdalardaki pestisit kalıntıları, gıda ve yemler açısından kimyasal tehlikelerle ilgili benzer sunumlar yayınlayacak.'' **EFSA**

EFSA BOOSTS PUBLIC ACCESS TO DATA

EFSA has opened up to the public statistics of data on chemical contaminants and food consumption, which are used in its risk assessments. These statistics are accessible from EFSA's new data warehouse.

EFSA'nın glifosat görüşü AB'yi karıştırdı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) Kasım ayında görüş vererek glifosatın kansere neden olmadığını açıklaması AB'yi karıştırdı. Bu görüş Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Uluslararası Kanser Araştırma Kurumu'nun (IARC) görüşüyle çelişti. Çevreciler arasında tepkiye yol açtı ve bilim camiasını ikiye böldü.

EFSA, yabancı otların öldürülmesi için tarım ilacı olarak kullanılan glifosat bileşeninin güvenliğini eleştiren 100'e yakın bilim insanının görüşlerine şiddetle karşı çıktı. Uluslararası Kanser Araştırma Kurumu Mart ayında yaptığı açıklamada glifosatın "insanlar için muhtemelen kanserojen olduğunu" belirtirken çevreci gruplar ise glifosat kullanımının yasaklanmasını talep etmişti. Dünyanın farklı yerlerindeki 96 akademisyen Avrupa Sağlık Delegesi Vytenis Andriukaitis'e 27 Kasım 2015 tarihli imzalı bir mektup göndererek Avrupa Birliği yetkililerinin EFSA'nın görüşünü dikkate almamasını istedi. Bilim insanlarının gönderdiği mektupta "Sizin ve Avrupa Komisyonu'nun, Avrupa'nın sağlık ve çevre politikasını oluştururken EFSA'nın glifosatla ilgili hatalı bulgusunu dikkate almamanızı istiyoruz," ifadesi yer aldı. Mektup ABD merkezli sivil toplum kuruluşu Çevre Koruma Vakfı'ndan Christopher Portier tarafından kaleme alındı. Christopher Portier IARC'nin glifosat araştırmasında uzman olarak danıştığı kişiydi. Mektup bilimsel literatürün şeffaf, açık ve güvenilir bir şekilde değerlendirmesi çağrısını yaptı. EFSA'nın verdiği görüş 28 üyesi bulunan Avrupa Birliği'nin glifosat onayını yenilemesine neden olabilir. 1970'lerde Monsanto tarafından kullanıma sunulan glifosat firmanın en çok satan ürünü Roundup'ta ve dünyada kullanılan diğer herbisitlerde bulunuyor.

EFSA, eleştirileri haklı bulmadı

EFSA Yönetici Müdürü Bernhard Url, 13 Ocak 2016 tarihinde Portier'e verdiği cevapta glifosatın şiddetle tartışılan bir konu olduğunu ifade etti. Url yazdığı mektupta EFSA'nın değerlendirmesinde açık ve objektif kriterler uygulamadığı iddiasına kesinlikle katılmadığını söyledi. Url ayrıca EFSA ve IARC temsilcilerinin görüş farklılıklarını açıklığa kavuşturmak için bu yılın başında bir araya geleceğini ve IARC'nin değerlendirmelerinin "ilk adımı temsil ettiğini" sözlerine ekledi. AB kaynakları toplantının muhtemelen Şubat ayının ortasında Brüksel'de düzenleneceğini söyledi. Merkezi Parma, İtalya'da bulunan EFSA, IARC'ye değil Portier ve mektubu imzalayan diğer bilim insanlarına yanıt verdiğini vurguladı. IARC'den bir sözcü şu anda yorum yapmak istemediklerini ifade etti.

Glifosat, araştırma sonuçları yayımlandı

EFSA, glifosat uzman değerlendirmesinin sonuçlarıyla ilgili belgeleri yayımlandı. EFSA uzmanlarının değerlendirme raporu, danışma yoluyla elde edilen yorumları ve uzmanlarla yapılan görüşmelerden çıkan sonuçları da içeriyor. Glifosat araştırmasıyla ilgili nihai değerlendirme raporu, Raportör Üye Ülke Almanya tarafından hazırlandı. Rapor, uzman değerlendirme sürecinde elde edilen yorumları ve tartışılan konuları da içeriyor. Raporda ayrıca Uluslararası Kanser Araştırma Ajansının (IARC) yayınladığı monografın Alman uzmanlarca bir değerlendirmesi de mevcut. Yenileme sürecinin başında adaylarca sunulan özet niteliğindeki dosyaya EFSA web-sitesinden ulaşabiliyor. EFSA'nın aktif bileşenle ilgili Sonuç Raporu 12 Kasım 2015'te yayımlandı. **EFSA**

EFSA'S OPINION ON GLYPHOSATE CAUSED CONFUSION IN EUROPE

European Food Safety Agency (EFSA) announced that glyphosate does not cause cancer, which divided the Europe into two poles since International Agency for Research on Cancer, operating within World Health Organization (WHO), had previously released a contrary opinion. This new contradiction has caused reaction among environmentalist and also divided the scientific world into two.

EAEC kamu sağlığı açısından incelenecek

Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA), Biyolojik Tehlikeler Paneli'nden (BIOHAZ), gıda kaynaklı bir patojen olarak Enteroagregatif Escherichia coli'nin (EAEC) kamu sağlığı açısından oluşturduğu risklerle ilgili bilimsel görüş sunmasını istedi.

EAEC TO BE OBSERVED IN TERMS OF PUBLIC HEALTH

The European Food Safety Authority (EFSA) asked the Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) to deliver a Scientific Opinion on the public health risks associated with Enteroaggregative Escherichia coli (EAEC) as a food-borne pathogen.

EFSA, BIOHAZ Paneli'nden Enteroagregatif Escherichia coli hakkında kamu sağlığı dikkate alınarak incelemesini talep etti. EFSA, özellikle şu hususlara eğilinmesini istedi:

1 Farklı E. Coli patotipleri arasındaki ilişkilerin belirlenmesi, söz konusu patotiplerin sınıflandırılması, patojenisite mekanizmalarının ortaya çıkartılması ve EAEC kaynaklı virölansa sebep olan etkenlerin belirlenmesi.

2 Gıda tüketimi sonucu ortaya çıkan EAEC enfeksiyonlarının kamu sağlığı açısından incelenmesi.

3 EAEC'nin tespiti, tanımlanması ve sınıflandırılması için fenotipik ve genotipik yöntemlerin eleştirel bir yaklaşımla gözden geçirilmesi, EAEC'nin gıdalardan arıtılmasına özellikle değinilmesi.

4 Gıda zinciri çerçevesinde EAEC'nin gösterdiği antimikrobik direncin sebebinin ve kamu sağlığı açısından etkileri hakkındaki bilgilerin eleştirel bir perspektif ile incelenmesi.

5 Gıda kaynaklı bir patojen olarak EAEC'nin daha iyi anlaşılması için gerek duyulan araştırma ve kontrollerin belirlenmesi.

EAEC ne gibi şikâyetlere neden oluyor?

Uzmanlar, gıda kaynaklı bir patojen olan Enteroagregatif Escherichia coli'nin (EAEC) yol açtığı toplum sağlığı riskleri açısından şu bilgileri veriyorlar. Enteroagregatif Escherichia coli (EAEC) dokudaki hücre kültürlerine agregatif yapışkan fimbria (AAF) aracılığıyla yapışır. EAEC sabit ısıdaki EAST1, Shigella enterotoksin (ShET1) ve Haemolisin E toksinlerini üretir. EAEC seyahat eden kişilerde, çocuklarda ve bağışıklık yetmezliği olan hastalarda ishale ve idrar yolu enfeksiyonlarına yol açar. Shiga toksin (Stx)-üreten EAEC, hemolitik-üremik sendrom ve hemorajik kolitise sebep olur. EAEC insan vücudunda barınabilmek için, insan vücudundaki ortama kendini adapte eder. Düşük gelirli ülkelerde, hayvanlara da insan dışkısına temas yoluyla EAEC bulaşabilir. Gıda kaynaklı EAEC salgınları genellikle asemptomatik gıda işleyicilerinin tesislerinde meydana gelen bir çapraz bulaşmaya işaret eder. EAEC biyofilmler oluşturabilir ve bu durum hastalığın ciddi boyutta olduğunu gösterir. Adezyon tahlili EAEC izolatına karar vermek için kullanılan en hassas yöntem olmaya devam eder. PCR, EAEC'nin ve EAEC enfeksiyonlarının kesin biçimde teşhis edilebilmesini sağlar. Ancak gıdaların incelenmesi için üzerinde uzlaşılmış standart bir tahlil yöntemi bulunmamaktadır. Verocytotoksin üreten E. Coli de dahil olmak üzere, E. Coli için Avrupa Birliği Referans Laboratuvarı'nın kullandığı protokol, Avrupa Birliği üye ülkelerince EAEC'nin gıda matrislerinde tespit edilmesi için kullanılabilecek etkili bir aday yöntem kabul edilir. Tam genom dizilemesi EAEC'nin popülasyon yapısıyla ilgili veri sağlayabilir. Antimikrobik direnç gösteren gıda kaynaklı EAEC salgınlarının varlığı birçok kez rapor edilmiştir. Ancak direnç gösteren genlerin kökeni tam olarak belirlenememiştir. Bu konuda yapılacak araştırmalar, (1) gıdalardaki EAEC'nin tespiti ve ölçümlenebilmesi için PCR temelli yöntemlerin geliştirilip bu yöntemlere geçerlilik kazandırılmasını, (2) çoklu patojenler içeren ishal vakalarına yol açan ajanların tespiti için çok yönlü bir yaklaşımın standartlaştırılmasını amaçlamalıdır.

Rusya 15 çeşit meyve-sebze ve beyaz et ithalatını yasakladı

Türk hava sahasını ihlal eden Rus savaş uçağının düşürülmesinin ardından, Rusya'nın Türkiye'ye yaptırımları çoğunlukla meyve ve sebze ürünlerini kapsıyor. Rusya, 1 Ocak 2016'dan itibaren Türkiye'den 15 çeşit meyve ve sebze ile karanfil, tuz, tavuk ve hindi eti ithalatını yasakladı.

Rusya, 1 Ocak 2016 itibarıyla Türkiye'den domates, portakal, elma, kayısı, lahana, tuz, brokoli, mandalina, salatalık, armut, kayısı, şeftali, erik, üzüm, çilek, kuru soğan, karanfil, tavuk ve hindi eti ithalatını yasakladı. Türkiye'den ithal edilen diğer balık, kırmızı et, süt ürünleri, fındık, limon gibi bazı ürünlerin Rusya'ya girişine ise herhangi bir yasak getirilmedi. Türkiye, Rusya'ya 2015'in 10 ayında yaklaşık 300 bin ton domates, 255 bin ton narenciye, 20 bin ton beyaz et ve 36 bin ton tuz ihraç etmişti. Yasaklanan ürünlerin ihracat değeri yıllık 764 milyon doları buluyor ve Türkiye'nin yaş sebze-meyve ihracat gelirlerinin yüzde 42'sini oluşturuyordu. Türkiye ve Rusya arasındaki projelerin desteklenmesi için kurulması planlanan ortak fon askıya alınırken, 1 Aralık 2015'ten itibaren Rusya ve Türkiye arasında gerçekleşen charter (tarifesiz) uçuşlar da durduruldu. Rusya'da, Türkiye Cumhuriyeti mevzuatı dahilinde faaliyet gösteren kurum veya kişilerin, Rusya'da belirli bazı alanlarda iş yapmalarına yasak veya kısıtlama getirilmesine karar verildi.Rusya'da faaliyet gösteren şirketlerin, 1 Ocak 2016'dan itibaren Türk vatandaşlarının işe alımına da yasak getirilirken, listesi henüz yayınlanmayan 53 şirketin önümüzdeki yıl da Türk işçi çalıştırabilmesine izin verileceği belirtildi.

Tarımda zarar 65 milyon dolar oldu

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Rusya ile yaşanan uçak düşürme krizinin Rus ve Türk çiftçisine yansıtılmasının kabul edilebilir bir durum olmadığını belirterek, uçak krizinden sonra ülke genelindeki tarım alanındaki zararın 65 milyon dolar olduğunu açıkladı. Rusya ile yaşanan sürece de değinen Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Çelik, şöyle konuştu: "Rusya ile yaşadığımız olay, bir uçak düşürme krizidir. Bu uçak düşürme krizinin Rus ve Türk çiftçisine yansıtılması gerçekten kabul edilebilir bir durum değildir. Çünkü toplumların en zor, hakikaten helal rızık dediğimiz, alın teriyle geçinen bu kesimlerin ürünlerine dönük konunun ambargoya dönüşmesi kabul edilir bir durum değildir. Bundan yalnız bizim üreticimiz değil, Rus üreticisi de çok ciddi şekilde zarar görmektedir."

31 milyar dolar ticaret hacmi

Rusya'yı "dost ülke, ciddi bir ticari partner" olarak nitelendiren Çelik, Türkiye'nin bu ülkeyle 31 milyar dolarlık ticaret hacminin söz konusu olduğunun altını çizdi ve şöyle devam etti: "6 milyar dolar ihracat, 25 milyar dolar ise ithalat gerçekleştirdiğimiz bir ülke. Dolayısıyla Rusya'nın tarımsal ihracatta üçüncü sırada, ithalatta ise birinci sırada yer aldığını dikkate aldığımızda, bu uygulamaların öncelikli olarak Rus çiftçisine büyük bir darbe vurduğunu görmek mümkün. Çünkü 1,3 milyar dolarlık bir ihracatımız var ama 3 milyar dolara yakın da bir ithalat söz konusu. Dolayısıyla burada aklıselimin hakim olmasını, sağduyulu davranılması gerektiğini bir kez daha vurgulamak istiyorum."

Yasaklı 17 kalem ürünü ikame etmeleri zor

Rusya'nın kısıtladığı 17 kalem ürüne ilişkin değerlendirmelerde bulunan Çelik, şunları kaydetti: "Rusya'nın kısıtladığı bu 17 ürünle ilgili başka pazarlardan temininin adeta mümkün olmadığı gerçeği söz konusu ama bizim ağırlıklı olarak buğday ve yağlı tohumlarla ilgili yapmış olduğumuz ithalatı çok farklı alternatifli yerlerden temin etmek, hatta üretme imkânımız var. Dolayısıyla bu yönüyle de bir sonuç almaları söz konusu değil. Tekraren söylüyorum, kendi çiftçilerini burada bizar etmekten başka bir neticenin bunu doğurmayacağı inancı içerisindeyim. Netice itibarıyla iki ülke arasında bir kriz yaşanıyor ve farklı alanlara bunun sirayet ettiğini görüyoruz. O zaman Türkiye'nin de alması gereken önlemler var. Yani, evet bir musibet, bir olumsuzluk ama buradan çıkarmamız gereken dersler de var. Mutlak surette pazar çeşitlemesine gidilmesi gerekiyor. Bununla ilgili organizasyonlar, fuarlar, heyetler... Tabii ki Kasım ayından itibaren çok yoğun bir şekilde çalışmalarımızı sürdürüyoruz." Çelik, ayrıca ticaret müşavirlerinin, diplomatik dilden ziyade tüccar anlayışla, dünyada ürünlerin pazar bulması konusunda yol gösterici, ön açıcı olmalarıyla ilgili Ocak ayında Ekonomi Bakanlığı'nın bünyesinde yapılacak toplantıda bir araya geleceğini bildirdi. Bakan Çelik, diyalog halinde üreticinin ve ihracatçının mağduriyet yaşamaması için ilk günden itibaren önlemlere dönük çalışmaları sürdüreceklerini ifade etti. Çelik, bir gazetecinin Rusya ile yaşanan uçak krizinden sonra ülke genelindeki tarım alanındaki zarara ilişkin rakam sorusuna "65 milyon dolar" yanıtını verdi.

RUSSIA BANNED THE IMPORT OF 15 FRUIT AND VEGETABLE VARIETIES ALONG WITH WHITE MEAT

Following Turkey's downing of Russian plane violating Turkish airspace, Russia's sanctions mostly concern fruit and vegetable products. Russia has banned the import of 15 fruit and vegetable varieties along with clove and fowl as of January 1, 2016.

GIDALARDAKİ AKRİLAMİD AKRİLAMİD NEDİR? NASIL AZALTABİLİRİZ?

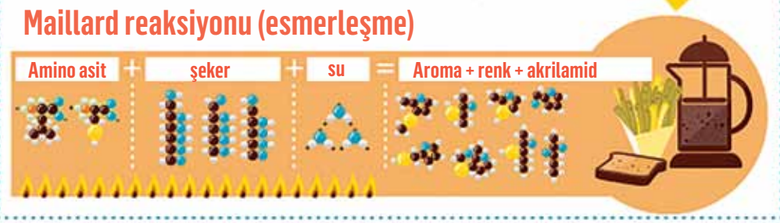
GIDALARDA AKRİLAMİD NASIL OLUŞUR?

Akrilamid, yüksek sıcaklıklarda (120-150 ºC) fırınlanarak ya da kızartılarak hazırlanan nişasta içeren gıdalarda oluşan kimyasal bir bileşendir.

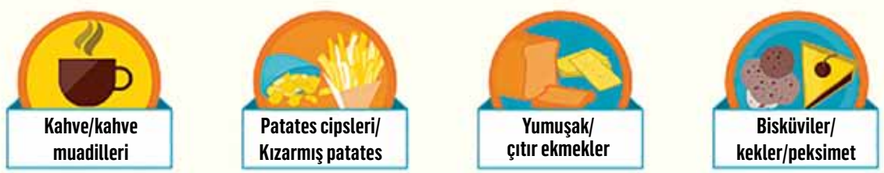
Bu kimyasal reaksiyon Maillard reaksiyonu olarak da bilinir.

Nişasta içeren gıdalarda doğal olarak bulunan şeker ve amino asit, bu gıdalar ısıtıldığında birleşerek yeni tatlar ve aromalar oluşturan bileşenlere dönüşür. Bu reaksiyon aynı zamanda yiyeceğin esmerleşmesine neden olur ve akrilamid üretir.

Maillard reaksiyonu (esmerleşme)



AKRİLAMİDİN EN ÇOK BULUNDUĞU YİYECEKLER



SAĞLIK ÜZERİNDEKİ POTANSİYEL ETKİLER

Laboratuvar testleri, diyetlerinde akrilamid bulunmasının hayvanlarda **kansere** yol açtığını göstermiştir. Bilim insanları, gıdalardaki akrilamidin her yaştaki tüketicilerde kanser riskini arttırdığı konusunda hemfikirdir.

Ancak, pişmiş nişastalı gıdalarda akrilamid oluşumunu tamamen engellemek mümkün değildir. Bu durumda, yapabileceğimiz tek şey bu gıdaları daha dikkatli ve farklı yöntemlerle pişirerek oluşacak akrilamid miktarını **azaltmaya çalışmaktır.**

AKRİLAMİD OLUŞUMUNU NASIL AZALTABİLİRİZ?

AB ulusal otoriteleri, tüketicilere geleneksel yemek alışkanlıkları ve pişirme yöntemlerini değiştirmelerini tavsiye etmektedir. Pişirilecek ham maddelerin ve pişirme yöntemlerinin dikkatli seçilmesi de akrilamid oluşumunu sınırlamaya yardımcı olabilir. Asla unutmamamız gereken kural ise, kızartılan yiyeceğin yakılmaması ve sadece hafif esmerleştirilmesidir.
Ulusal otoritelerin kimi ipuçları:

- Kızartma yaparken, yiyeceğin gereğinden fazla pişmesini, gevrekleşmesini ve yanmasını engellemek için önerilen kızartma süresi ve sıcaklıklarına uyun.
- Tost yaparken ekmeğin renginin kahverengileşmesine izin vermeyin. Sadece altın sarısı olana dek tost edin.
- Patates veya kroket gibi ürünleri kızartırken, sadece altın sarısı bir renk alana kadar bekleyin, esmerleşmesine izin vermeyin.
- Patatesleri buzdolabında saklamayın. Bu saklama şekli şeker seviyesini yükseltir (bu da pişirme sırasında akrilamid oluşumu ihtimalini artırır). Patatesleri karanlık ve serin yerde muhafaza edin.

Tüketiciler, daha dengeli bir beslenme şekli izleyerek ve pişirme yöntemlerini değiştirerek akrilamidle bağlantılı sağlık risklerini azaltabilirler.

Daha fazla bilgi almak için, gıda güvenliğinden sorumlu ulusal kurumla iletişime geçiniz.

efsa
European Food Safety Authority

EFSA, risk yöneticilerine akrilamid konusunda bağımsız bilimsel tavsiyeler sunar. EFSA ayrıca Avrupa genelinde çeşitli gıdalardaki akrilamid seviyeleriyle ilgili veri toplar ve eğilimlerin belirlenmesine yardımcı olur.
Bu veriler üye devletler tarafından toplanır. **www.efsa.europa.eu**

Güvenilir gıda ve tavuk etinin sağlıklı beslenmedeki önemi

Toplumun sağlıklı, mutlu ve başarılı insanlardan oluşması için kaliteli ve dengeli beslenmeye önem verilmeli ve bunun için de daha kolay ulaşılabilen ve bir o kadar da sağlık açısından risk taşımayan, güvenilir hayvansal protein kaynaklarının temini ve tüketimi sağlanmalıdır. Fiziksel aktivite, yaş gibi bazı kişisel faktörlere göre değişmekle birlikte ortalama 70 kg ağırlığındaki bir insan günde en az 70 g protein tüketmeli ve bunun en az yarısı da hayvansal kaynaklardan sağlanmış olmalıdır.

Sağlıklı ve dengeli beslenmenin temel taşlarından biri olan hayvansal protein ihtiyacını karşılamada kaliteli ve ekonomik olması bakımından tavuk eti ve ürünleri önemli ve stratejik bir kaynaktır. Yüksek biyolojik değere sahip ve kalorisi düşük olan bu etler bağdoku oranının daha az ve liflerinin kısa olması nedeniyle sindirim sorunu olan kişilere tavsiye edilmekte, aynı zamanda çok az miktarda sodyum içermesi düşük sodyumlu diyetlerde son derece uygun bir gıda kaynağı durumuna getirmektedir. Tavuk eti B grubu vitaminler yönünden çok iyi bir kaynak olup sinir sistemini besleyen ve destekleyen B1, B2 ve niasini yüksek miktarda içermektedir. Tiamin, riboflavin, pantotenik asit, pridoksin, A, E ve K vitaminleri yanında DNA'nın yapısını onaran ve kanseri önleyici etkisi kanıtlanmış selenyum da bulunmaktadır. Bu arada yeterli oranda yapısında bulunduğu bilinen niasinin vücuttaki eksikliğinin DNA yapısının bozulması dolayısıyla kansere yol açtığı unutulmamalıdır. Yapılan çalışmalar beslenme ile kanser arasında bir ilişki olduğunu göstermektedir. Ancak unutulmamalıdır ki gıdalar, özellikle de et iddia edildiği gibi kanser yapıcı maddeler kadar hatta daha fazla kanseri önleyici maddeleri de içermektedir. Bu durumda tek yönlü bakış açısının ciddi yanılmalara ve bilgi kirliliğine neden olduğu açıktır. Gıdaların güvenilirliğinde hazırlama, pişirme ve saklama koşulları bileşimlerinden daha fazla etkilidir. Uygun pişirme yöntemleri ve sağlıklı beslenme alışkanlıkları ile tükettiğimizde zararlı maddelerin etkileri önlenebilir. Et; çinko, selenyum gibi kansere karşı koruyucu, savunma sistemini güçlendirici, antioksidan etkili, koroner kalp hastalıklarına karşı koruyucu mineral maddeleri, bağışıklık sisteminin etkinliği açısından çok önemli olan B grubu, A ve D grubu vitaminlerini yeterli oranda içermektedir. Özellikle yağ oranı oldukça düşük olan tavuk etinin tüketimi kanser riski oluşturmamaktadır. Yüksek ısıda kızartma ve ızgara, füme, barbekü gibi pişirme teknikleri kanserojen etkili heterosiklikamin ve polisiklikaromatik hidrokarbon oluşumuna neden olmaktadır. Düşük sıcaklık ve alevden uzak pişirme, haşlama, ızgara ve fırında pişirme tercih edilmelidir. Bu şekilde serbest radikal oluşumu engellenmiş olacaktır. Özetle et kanser yapsaydı vejeteryanlar kanserden ölmezdi ki yapılan çalışmalar fark olmadığını göstermektedir. Diğer yandan etin faydasının zararından daha fazla olduğunun unutulmaması gerekir. Tavuk deyince akla gelen konulardan biri büyürken tavukta hormon kullanılıp kullanılmadığıdır. Bu konu toplumda sürekli tartışıla dursun; Avrupa Birliği ülkeleri dahil, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de ne tavuk ne de hindi yetiştirilirken hormon kullanılmamaktadır. Hormon kullanımı ucuz olmadığı gibi tavuk üretimi maliyetini de üç katına çıkaran, rasyonel olmayan bir durumdur. Günümüzde tavuğa uygun bir hormon üreten herhangi bir kurum da dünyada bulunmamaktadır.

PROF. DR. SEMRA KAYAARDI
Celal Bayar Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü - MANİSA

FOOD AND FOWL SAFETY IS SIGNIFICANT FOR A HEALTHY DIET

For a healthy, happy and successful society, people should give priority to a balanced and healthy diet. Hence, governments should supply and promote the consumption of safe protein sources of animal origin which do not pose health risks. An average man weighting 70 kgs should daily consume at least 70 grams protein (the average of protein consumption might vary depending on various factors such as physical activities and age) and at least half of the protein we consume should be of animal origin.

Geçmişte Amerika Birleşik Devletleri'nde kanatlı hayvan yetiştiriciliğinde yemlere katkı şeklinde hormon kullanımı uygulanmış fakat tavuğun büyüme hızında bilimsel olarak yarar sağlamadığı için yıllar önce bu yöntemden vazgeçilmiştir. Ülkemizde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından; hormon, pestisit ve ağır metal kalıntılarının varlığı alınan numunelerle kontrol edilmektedir. Tüm yetkili kurumlar tarafından hazırlanan raporlara bakıldığında, bugüne kadar tavukta hormon kalıntısına rastlanmamıştır.

Tavuk etinin güvenilirliği konusunda tüketicide şüphe uyandıran diğer bir konu antibiyotik kalıntısıdır. Gıdalardaki olası antibiyotik kalıntılarının insan vücudunda dirençsiz ve zararsız mikroorganizmaları öldürerek güçlü ve patojen bakterilerin çoğalmasına sebep olduğu ve hastalık esnasında kullanılan antibiyotiklerin zararlı bakterilere karşı giderek etkisiz kaldığı belirtilmektedir. Hayvansal kaynaklı gıdalarda maksimum kalıntı limiti değerini aşan antibiyotik kalıntıları gıda güvenliği ve halk sağlığı yönünden potansiyel risk oluşturmaktadır. Olası riskin engellenmesi denetimlerin sıklığı ve her türlü yasal düzenlemelere uygunluğun sağlanması ile mümkün olacaktır. Bu durum da Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca kalıntı izleme programı kapsamında titizlikle yürütülmektedir.

Bilindiği gibi kanatlı sektöründe bireysel tedavi mümkün olmadığından gerektiğinde toplu tedavi, yani kümesin tamamına uygulanmakta, bu da maliyeti yükseltmektedir. Etlik piliçlerde antibiyotik kullanımı gerektiğinde 18-20. günlerde yapılmakta, ilaç kalıntı arınma süresi 3-10 gün, bazı antibiyotiklerde bir gün olmakta, yarılanma ömrünün 3-5 saat olduğu da dikkate alındığında 36-42. günde kesilen piliçlerde kalıntı antibiyotik bulunma olasılığı ortadan kalkmaktadır.

Kanatlı endüstrisinin son zamanlardaki sıkıntılarından bir diğeri ise arsenik kalıntısı söylentileridir. Bu konuyla ilgili olarak Bakanlık ve konusunda uzman kişilerden oluşan Sağlıklı Bilgi Platformu tarafından gerekli açıklamalar yapılmıştır. Özetle; kanatlı sektöründe üretimin Avrupa Birliği standartlarında yapıldığı, üretim sürecinin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca sürekli ve titizlikle takip edildiği ifade edilmiştir. Tüketicilerin konunun uzmanı olmayan kişilerce yapılan sağlıklı beslenmede değerli bir protein kaynağının tüketilmesinde şüphe oluşturacak asılsız, hatalı açıklamaları ciddiye almamaları yerinde olacaktır. Söz konusu açıklamada bahsi geçen arsenik kalıntısı Amerika Birleşik Devletleri'nde tavuk ve domuz beslenmesinde kullanılan ruhsatlı olan 4 adet yem katkı maddesi ilaçla ilgilidir. Söz konusu ilaçlar; organik formda arsenik içermekte olup 2011 ve 2013 yıllarında yapılan araştırmalarda Amerika Birleşik Devletleri'nde marketlerden alınan tavuk eti örneklerinde, limitlerin altında olmakla birlikte, arsenik kalıntısı bulunması sonucu 2013 Eylül ayında 3 tanesi ve 2015 Nisan ayında da nitarsone olmak üzere FDA tarafından hayvan yemlerinde kullanılmaları yasaklanmıştır denmektedir. Ülkemizde ise 2006 yılından beri bu tip ürünlerin kullanımının yasak olduğu bilinmesine rağmen böyle açıklamaların yapılması ülke ekonomisi ve toplum sağlığı açısından endişe verici olarak değerlendirilmektedir.

> Etlerde patojen ve indikatör mikroorganizmaların saptanması; kesim ve kesim sonrası işlemlerde sanitasyon uygulamalarının etkinliği, bağırsak orijinli ve çevreden kaynaklanan kontaminasyon düzeyi hakkında bilgi verir.

Ülkemiz kanatlı sektörü, son yıllarda hızlı bir gelişme kaydetmiş ve bazı gelişmiş ülkelerle yarışabilecek duruma gelmiştir. Tavuk eti ve ürünleri sektörünün gıda sektörü içinde AB ile rekabet edebilecek birkaç alt sektörden biri olmasında, doğru ve bilinçli yatırımların yanında bu alanın geniş işgücü istihdamı oluşturmasının, endüstriyel üretime uygunluğunun ve gıda alanında çok iyi örgütlenmiş sektörlerden biri olmasının katkısı yadsınamaz.

Gıda mühendisleri, veteriner hekimler, ziraat mühendisleri başta olmak üzere, uzman ve kalifiye elemanların, tavuk eti ve ürünleri üretiminin çiftlikten tüketici tabağına ulaşana kadar her aşamasında zinciri kırmadan birlikte çalışmaları, ürün güvenliğine ve kalitesine, dolayısıyla tüketici sağlığına hizmet etmektedir. İşletmelerde mikrobiyolojik kriterlerin sağlanmasında herhangi bir sorun olmamasına rağmen, gıda güvenliği zinciri markete kadar devam etmekte ve bu noktada kırılma başlamaktadır. Satış noktalarında ürünlerin muhafazasında ciddi eksiklikler ve hatalar vardır, aynı zamanda kalifiye eleman sıkıntısı da ciddi boyutlardadır. Satış noktalarında çalışacak elemanların eğitime tabi tutulmasının gıda güvenliği açısından önemli avantajlar sağlayacağı düşünülmektedir. Tüketicinin taşıma, muhafaza, tüketime hazırlama aşamalarında ve pişirilmiş ürünlerde, üretim sonrası gerçekleşen çapraz bulaşmalar ciddi sağlık problemlerine sebep olabilmektedir. Bilindiği gibi etler uygun bileşimi ve çevre koşulları nedeniyle bozulma etmeni mikroorganizmalar ve patojen mikroorganizmaların üremesi ve çoğalması açısından risk oluşturmaktadır. Etlerde patojen ve indikatör mikroorganizmaların saptanması; kesim ve kesim sonrası işlemlerde sanitasyon uygulamalarının etkinliği, bağırsak orijinli ve çevreden kaynaklanan kontaminasyon düzeyi hakkında bilgi verir. Hayvansal gıdalarda doğal florayı oluşturan mikroorganizmalar ile çeşitli kaynaklardan kontamine olan mikroorganizmalar koşulların uygun olması halinde hızla üreyerek üründe istenmeyen değişikliklere ve bozulmalara yol açabilmektedir. Bunlar ürünün raf ömrünü ve kalitesini önemli ölçüde etkilemektedir. Tavuk eti ve ürünlerinde çeşitli bozulmalara neden olabilen bakteriler yanında Salmonella, Listeria monocytogenes, E.coli O157:H7,S.aureus gibi patojenik ve toksijenik mikroorganizmalar da bulunabilmekte veya gıdaya bulaşabilmektedir. Tavuk etinde gelişen bu mikroorganizmalar veya toksinleri, tavuk eti ve ürünlerinin tüketimiyle insana geçmektedir. Bunun sonucunda da çeşitli enfeksiyonlara veya intoksikasyonlara neden olabilmektedir. Tavuk eti üretiminde insan sağlığını riske atabilecek indikatör ve patojen mikroorganizmaların tüketiciye ulaşmasını önlemek adına tavuk eti ve ürünlerinin üretimi aşamasında her proses sonucunda ürünler kontrol edilmeli, hijyen sağlanmalı ve tüketiciye ulaşacak son ürünün de mikrobiyolojik kalitesine dikkat edilmelidir. Aksi takdirde özellikle çocuklar, yaşlılar ve bağışıklık sistemi zayıf olan kişilerde önemli sağlık sorunları yaratabilmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanması için, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın denetimde son noktaya kadar ulaşması gerekmektedir.

> Tavuk eti ve ürünleri sektörünün gıda sektörü içinde AB ile rekabet edebilecek birkaç alt sektörden biri olmasında, doğru ve bilinçli yatırımlar yanında bu alanın geniş işgücü istihdamı oluşturması, endüstriyel üretime uygunluğu ve gıda alanında çok iyi örgütlenmiş sektörlerden biri olmasının katkısı yadsınamaz.

> Tavuk eti üretiminde insan sağlığını riske atabilecek indikatör ve patojen mikroorganizmaların tüketiciye ulaşmasını önlemek adına tavuk eti ve ürünlerinin üretimi aşamasında her proses sonucunda ürünler kontrol edilmeli, hijyen sağlanmalı ve tüketiciye ulaşacak son ürünün de mikrobiyolojik kalitesine dikkat edilmelidir.

Tüketici açısından ele alındığında, tavuk eti üretiminde göz önünde bulundurulması gereken temel olgunun, gıdanın doğallığını kaybetmeden işlemesinin gerekli olduğu, endüstriyel ürünlerin raf ömrünü uzatmak amaçlı kullanılan katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri ve söz konusu gıdanın doğal yapısını bozup bozmadığı konularında önemle durulması gerekmektedir. Tüketici çok fazla kirli bilgiyle karşı karşıya kalmakta ve tükettiği gıda ile sağlık arasındaki etkileşim hakkında yeterli ölçüde bilgi edinememektedir. Güvenilir ve doğru bilginin tüketiciye ulaşması ve medya kirliliğini ortadan kaldırmak üzere konusunda uzman akademisyen ve sektör temsilcilerinin sözlü ve yazılı basında konuyu ele alarak doğru bilgiyi sunmalarına olanak sağlanması gerekmektedir. Ayrıca çevre sorunlarına ilişkin bilgilendirici spotlara benzer olarak, gıda güvenliği ve tüketici sağlığına yönelik spot çalışmalarının gerek Bakanlık gerekse özel sektör temsilcileri tarafından önemsenmesi gerektiği düşünülmektedir. Hepimizin birer tüketici olduğunu unutmamalı ve bilimsel olmayan ifadeleri dikkate kesinlikle almamalıyız.

Gıda paydaşlarının 2016'DAN BEKLENTİLERİ NELER?

Yeni yıla yeni ümitler, iyi dilekler ve beklentilerle girdik. Rusya krizi gıda sektörünün üstüne gölgesini düşürse de, yeni bir hükümet, yeni bir Bakan ile yeni beklentilerin oluşması kaçınılmaz. Gıda Güvenliği Derneği'nin kurumsal dergisi olarak bu sayımızda paydaşlarımızın yeni dönem beklentilerini derlemek ve okuyucularımıza aktarmak istedik. Sektör temsilcilerinden akademisyenlere, tüketici derneklerinden odalara kadar farklı kurumlara, 2016'ya dair ilk 3 beklentilerini sorduk.

2016 yılına en çok gıda sektörünü vuran bir sorunla giriş yapsak da orta ve uzun vadede beklentiler yüksek. Gıda paydaşları üretim yapan, dünyaya açılan ve standartlarını hem üretici hem tüketici açısından yükseltmiş bir Türkiye olmak için çalışıyor. Şimdi siyasette de suların durulması ve yeni bir hükümetin kurulmasıyla, gıda paydaşlarının temel beklentilerini derlemek istedik. Bu sayıda sivil ve akademik kesimin beklentilerini duyururken, sonraki sayımızda da hükümetin gıda politikalarını ve stratejilerini yetkili mercilerden dinleyerek, onların yazılarına yer vermeyi planlıyoruz. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı başta olmak üzere Çevre Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Kalkınma Bakanlığı gibi hükümetin ilgili tüm kurumları dergimizde yaklaşımlarını paylaşabilecekler. Gıda paydaşlarına 2016 yılı ile ivme kazanması beklenen yeni dönemden temel üç beklentilerini sorduk. İşte beklentiler:

WHAT DO FOOD STAKEHOLDERS EXPECT FROM 2016?

We welcomed the New Year with new hopes and positive expectations. Even though the Russian crisis has thrown a shadow on food sector, we certainly started raising new expectations with the formation of the new government and the appointment of a new minister. As the corporate magazine of Food Safety Association, in this issue, we wanted to find out about our stakeholders' expectations from the new term and share them with our readers. We asked various stakeholders such as manufacturers, consumer associations, universities and veterinary surgeons, about their 3 leading expectations from 2016.

PROF. DR. BARBAROS ÖZER
Gıda araştırmaları beklentileri karşılamalı

Gıda paydaşlarından üniversite tarafının beklentilerini Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer'den aldık. Özer, 2016 yılında gıda alanında gerçekleşmesini ümit ettiği konuları şu şekilde sıraladı: "Gıda araştırmaları ile gıda endüstrisinin beklentileri arasındaki kopukluğun giderilmesine yönelik ortak girişimlerin başlatılması beklenmektedir. Bu noktada, gerek Bilim Teknoloji Yüksek Kurulu (BTYK) tarafından belirlenen ülke öncelikleri ve buna bağlı olarak TÜBİTAK tarafından yürütülen eylem planları oluşturulurken, gıda alanındaki tüm paydaşların görüşlerini dile getirebileceği çalıştaylar düzenlenmeli ve ortak bir sorun-çözüm ilişkisi kurgulanmalıdır. Özellikle TÜBİTAK 1003 ve 1007 programlarının mikro ve makro hedefleri bu çerçevede mutlaka revize edilmelidir." Gıda eğitim programlarının da gözden geçirilmesine gereksinim duyulduğunu belirten Özer, "Gıda mühendisi unvanı altında mezun olan genç mühendislerin işletme/saha pratiklerinin zayıf olması ve teknoloji arka planlarının yetersizliği nedeniyle tüm deneyimleri çalıştıkları işletmelerde/kurumlarda edindikleri açıktır. Bu durum hem akademiye duyulan güveni sarsmakta hem de mezun mühendisler ile mezun oldukları birimler arasındaki bağın zayıflamasına ve hatta kopmasına neden olmaktadır. Bu nedenle, 2016 yılında gıda sektörü ve akademi işbirliği içinde gıda eğitiminin yeniden yapılandırılması sürecinin başlamasını ümit ediyorum. Gıda endüstrisinin klasik üretim proseslerinin yanı sıra yenilikçi teknolojileri/üretim süreçlerini gündemlerine almaları gerekmektedir. Uluslararası rekabette söz sahibi olabilmek ve iç pazarda gıda seçeneklerini artırmak için katma değeri yüksek ürünlerin üretim süreçlerine odaklanılması beklentilerim arasındadır" şeklinde konuştu.

■ **PROF. DR. BARBAROS ÖZER**
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölüm Başkanı

> "2016 yılında gıda sektörü ve akademi işbirliği içinde gıda eğitiminin yeniden yapılandırılması sürecinin başlamasını ümit ediyorum."

■ **PROF. DR. MEHMET AKAN**
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi - Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı

> "Tavukçuluk sektörünün gelecek yıl, doğru bilginin topluma ulaştırılmasına yönelik çalışmalarını artırmasını bekliyorum. Bu süreç her yıl artırılarak devam ettiği takdirde, toplum yanlışa değil doğruya inanacaktır."

PROF. DR. MEHMET AKAN
Tavukçulukla ilgili bilgi kirliliği var

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi ve Veteriner Tavukçuluk Derneği Başkanı Prof. Dr. Mehmet Akan, "Ülkemizde tavukçuluk sektörünün özellikle son 10 yılını değerlendirdiğimizde, tüketimin ve ihracatın önemli düzeyde arttığını görebiliriz. Bu olumlu gelişmeler yaşanırken aynı zamanda tavuk ürünleri ile ilgili bilgi kirliliğinde de artışlar yaşanmış ve toplum yanlış bilgilerle karşı karşıya kalmıştır" diyerek bu kapsamda tavukçuluk sektörü ile ilgili gelecek yıl beklentilerini şu şekilde sıraladı: "Tüketim artışı: Ülkemizdeki toplam hayvansal protein tüketimi, gelişmiş toplumlara göre oldukça düşüktür. Bu nedenle, sağlıklı bir toplum olmak için şu anda tükettiğimizden daha fazla hayvansal protein tüketmemiz gerekmektedir. Bu tüketim eksikliğini giderecek en önemli hayvansal gıda kaynakları arasında, tavuk eti ve yumurtası gelmektedir. Bu ürünlerin ülkemizde modern tesislerde ve yüksek üretim kalite standartlarında üretilmesi, daha çok tüketim için iyi bir gerekçedir. İlave olarak yüksek kalitede üretilen bu ürünlerin ekonomik olarak her bütçeye uygun olması ve çeşitlilik isteyen kişiler için farklı ürünlerin bulunabilmesi, sayılabilecek diğer avantajlar arasındadır. Tavuk ürünlerine kolaylıkla ulaşılabilmesi ve üretim aşamasından satışa kadar her aşamada hem üretici firmalar hem de resmi otorite tarafından kontrol edilmesi, yine tüketim için önemli bir kriterdir. Üretimden tüketiciye ulaşıncaya kadar tüm aşamalarda yapılan kontrollerin neler olduğunun tüketiciye ulaştırılması, tüketimin artırılmasında izlenecek yöntemler arasında olmalıdır."

YANLIŞ BİLGİYLE SİSTEMATİK MÜCADELE ŞART

Yanlış bilgi ile daha sistematik mücadele edilmesi gerektiğine dikkat çeken Akan, "Bilindiği üzere tavuk yetiştirme, yemler ve tavuk ürünleri hakkında doğru olmayan bilgiler sıklıkla konuşulmakta ve paylaşılmaktadır. Bilginin özellikle de yanlış olanlarının hızlı bir şekilde dağıtıldığı ve konuşulduğu günümüzde, yanlış bilgi ile mücadelenin daha sistematik yapılması gerektiğine inanıyorum" dedi. Akan şöyle devam etti: "Doğru bilgilerin paylaşımının yanlış olanlara göre daha düşük olduğu düşünüldüğünde, doğru bilgi içeren çok daha fazla sayıda haberin/bilginin farklı yollardan tüketiciye ulaştırılması gerekmektedir. Örneğin, tavuk üretiminde hormon kullanımı olmadığının (ayrıca kullanılacak hormon da bulunmamaktadır) çok iyi bilinmesine karşın toplumda hâlâ belirli bir oranda hormon kullanımına inanılması gibi... Tavukçuluk sektörünün gelecek yıl, doğru bilginin topluma ulaştırılmasına yönelik çalışmalarını artırmasını bekliyorum. Bu süreç her yıl artırılarak devam ettiği takdirde, toplum yanlışa değil doğruya inanacaktır."

KUŞ GRİBİ RİSKİ GÖZ ÖNÜNDE OLMALI

Kuş gribi görülme riskine değinen Akan, "Son yıllarda tüm dünyada yaygın olarak görülen kuş gribi, gelecek yıl için de ülkemiz açısından önemli bir risktir. Kuş gribi, 1997 yılından bu yana dünyada yaygınlığı artan önemli bir problemdir. Hastalığın yaygınlığının artmasında en önemli faktör, hastalık etkeni göçmen kuşlar ile evcil kanatlıların özellikle de köy tavuklarının temasıdır. Ülkemizin yılda iki kez göç alması, hastalığın ülkemiz için riskini artırmaktadır. Köy kanatlılarının özellikle göç alanlarında kapalı tutulmasını sağlayacak sistemlerin geliştirilmesi ve desteklenmesi, hastalığın görülme riskini yönetmemize yardımcı olacaktır" şeklinde konuştu.

■ **ÖZDEN GÜNGÖR**
TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

> "Önümüzdeki döneme ilişkin en önemli beklentimiz tabii ki yeterli ve güvenilir gıda üretimidir. Bunun için ülke gereksinimlerine uygun olarak ithalatı değil, üretimi teşvik eden ulusal politikalar yürürlüğe konulmalıdır."

ÖZDEN GÜNGÖR
Çiftçiyi destekleyerek üretim artırılmalı

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Özden Güngör, "Türkiye, sahip olduğu doğal kaynaklar, coğrafi konumu ve iklim koşulları ile tarım potansiyeli yüksek bir ülkedir. Ancak yıllardır, kendi çiftçisini destekleyerek üretimi artırmak yerine ithalatı özendiren yanlış tarım politikalarının uygulanması sonucu sektör bugün pek çok sorunla karşı karşıya kalmıştır" görüşünü dile getirdi. Güngör, "Tarım arazilerimiz her geçen gün azalmakta, ucuz yem kaynağı meralar yapılaşmaya açılmakta, üretimimiz giderek düşmektedir. Girdi maliyetlerindeki fahiş artışlar nedeniyle küçük aile çiftçiliği yok olmakta, dolayısıyla topraklar el değiştirmektedir. Gıdada kendine yeterlilik lafta kalmakta, önemsenmemekte; gıda egemenliği hızla yitirilmektedir. Bunların sonucunda bir zamanlar dünyanın tarımda kendi kendine yeten 7 ülkesinden biri olan Türkiye, bugün ne yazık ki samanı bile dışarıdan alan bir ülke haline gelmiştir" dedi.

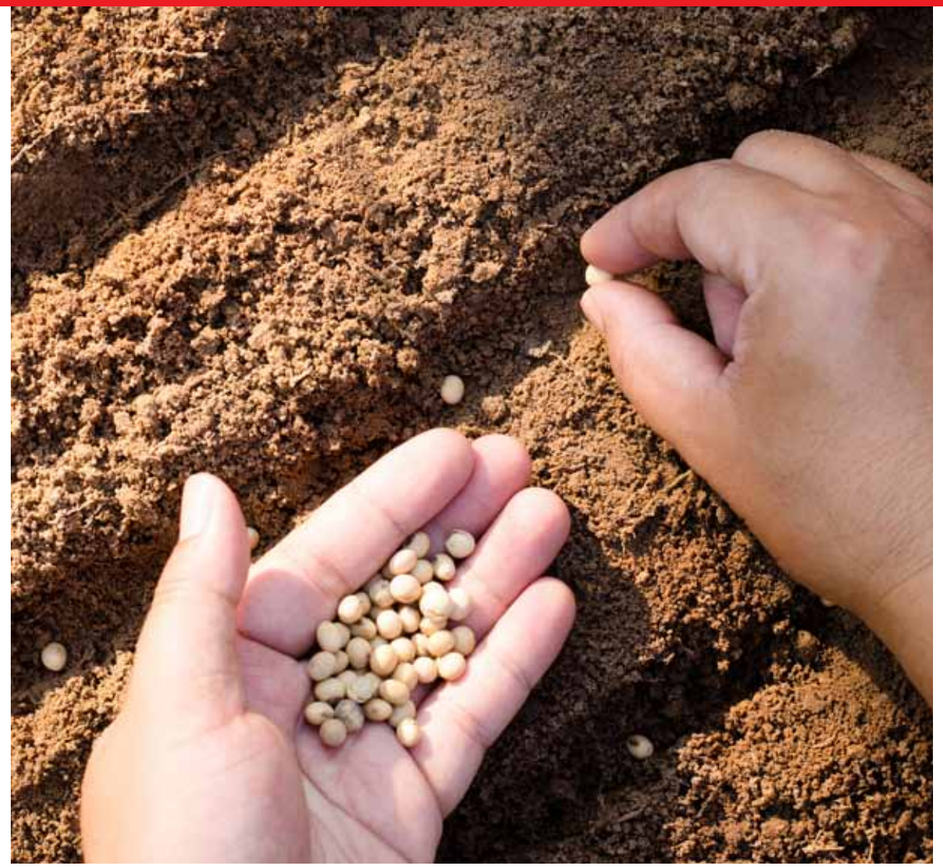
GIDA GÜVENLİĞİ SORUNU DEVAM EDİYOR

Öte yandan gıda güvenliği sorununun da devam ettiğine dikkat çeken Güngör, "Son dönemde özellikle sahte bal, sahte zeytinyağı, GDO'lu ürünler ve yaş meyve ve sebzede pestisit kalıntısı bulunduğuna ilişkin haberler, tükettiğimiz gıdaların sağlıklı olup olmadığı konusundaki endişeleri artırmaktadır. Önümüzdeki döneme ilişkin en önemli beklentimiz tabii ki yeterli ve güvenilir gıda üretimidir. Bunun için ülke gereksinimlerine uygun olarak ithalatı değil, üretimi teşvik eden ulusal politikalar yürürlüğe konulmalı, tarımı piyasanın sömürüsüne terk etmeyecek etkin bir kamu yönetimi oluşturulmalı, doğru destekleme sistemi ve yatırımlarla sektörde kendine yeterlilik sağlanmalıdır. Sağlıklı-kaliteli gıda için tarladan sofraya kadar uzanan tüm süreç kontrol altında tutulmalıdır" şeklinde konuştu.

GIDA DENETİMLERİ ARTIRILMALIDIR

Güngör şöyle devam etti: "Tohum, gübre ve zirai ilaç mutlaka konuyla ilgili öğrenim görmüş olanlar tarafından satılmalıdır. Ülkemizde resmi olmayan rakamlara göre 40 bin civarında üretim yeri, 658 bin de satış ve toplu tüketim yeri vardır. Bakanlıkta görev yapan 4.500 civarındaki gıda denetçisinin bu işletmelerin tümüne yetişebilmesi mümkün değildir. Gıda kaynaklı risklerin önlenmesi, bu konunun uzmanları olan gıda mühendisleri, ziraat mühendisleri, kimya mühendisleri ve veteriner hekimlerin görevidir. Ancak 2010 yılında çıkartılan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, küçük ölçekli gıda işletmelerinde sorumlu yönetici olarak çalışan binlerce mühendisi tasfiye ederek, gıda üretiminin mühendis kontrolünden çıkmasına neden olmuştur. Halkımızın sağlıklı gıdaya ulaşabilmesi için, gıda denetimleri ve denetimci sayısının artırılması, akredite laboratuvarların nicelik ve

niteliklerinin geliştirilmesi ve küçük ölçekli gıda işletmelerinde mühendis istihdamının tekrar zorunlu hale getirilmesi gerekmektedir. Ülkemiz açısından yeni yeni gelişmeye başlayan gıda sanayiinin günün koşullarına uygun, istihdam ve katma değer yaratan bir sektöre dönüşmesi elbette ki büyük önem taşımaktadır. Bunun yanı sıra dünyada gıda alanındaki gelişmeler yakından takip edilmeli ve kamu desteğiyle; üniversiteler, araştırma kuruluşları ve gıda sektörü işbirliği içinde Ar-Ge çalışmaları yürütmelidir."



TALAT GÖZET
Hayvansal proteine ulaşım kolaylaşmalı

Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı Talat Gözet, "Hayvansal protein, dengeli beslenmede ve özellikle çocukların mental gelişiminde temel besin kaynağıdır. Gelişmiş ülkelere baktığınızda, istisnasız hepsinde çok yüksek oranlarda hayvansal protein tüketimi görürsünüz" şeklinde konuştu. Gözet, "Ülkemizde ise, bu ülkelerdeki tüketimlerle kıyaslanmayacak oranda düşüktür. Buna ilave olarak, hayvansal ürünlerle ilgili olarak yapılan olumsuz yayınlar da tüketim miktarını etkilemektedir" dedi. Gözet şöyle devam etti: "Önemli beklentilerimizden birisi; hayvancılık alanında yapılacak yapısal reformlarla, hayvansal üretimin artırılması, dışa bağımlılığın önlenmesi ve maliyetlerin düşürülerek, toplumun her kesiminin hayvansal proteine ulaşabilirliğinin sağlanmasıdır. Diğer bir konu, hayvansal ürünlerin muayene ve kontrolleri; hayvansal gıdalar, zoonoz hastalıklar ve hızlı mikrobiyal üremeler nedeniyle, gıda kaynaklı risklerin % 90'ını oluşturmaktadır. Bu nedenle, hayvansal ürünlerin özellikle de et ve et ürünlerinin kontrol ve denetimleri özel önem arz etmektedir. Bu konuda yeni yasal düzenlemeler yapılmış ve bu alanda muayene ve denetim görevlerinin, ilave bilgilerle donatılmış "Resmi Veteriner Hekim" veya resmi veteriner hekim yetkisi verilmiş "Yetkilendirilmiş Veteriner Hekim" tarafından yapılması hüküm altına alınmıştır. Ancak; yasal düzenleme 2010 yılında yapılmış olmasına rağmen eğitimler henüz başlatılabilmiştir."

VETERİNER HEKİMLERİN EĞİTİMİ TAMAMLANMALI

Gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından büyük önem taşıyan muayene ve denetim görevlerinin bir düzene konulamadığını savunan Gözet, "Mezbaha ve et ürünleri üretim tesislerinde görev alacak veteriner hekimlerin eğitimlerinin bir an önce tamamlanarak, kalıcı görevlendirmelerin yapılması ve sağlıklı bir kontrol ve denetim sisteminin oluşturulması diğer bir beklentimizdir. Veteriner hekimler olarak, hayvan sağlığı alanında yaptığımız çalışmalarda çok zor şartlarda ve zoonoz hastalığı riski ile karşı karşıya görev yapmaktayız. Bu nedenle, hayvan sağlığı alanında görev yapan veteriner hekimler yılda 2 ay fiili hizmet zammı alıyordu. Ancak yeni düzenleme ile bu fiili hizmet kaldırıldı. Bunun yanında, emsal mesleklere göre ücretlerimizde de önemli kayıplar oluşmuştur. Önümüzdeki dönemde, fiili hizmet zammımızın tekrar verilmesini, ücretlerimizdeki kayıplarımızın telafi edilmesini tüm veteriner hekimler olarak bekliyoruz" şeklinde konuştu.

TALAT GÖZET
Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı

> "Mezbaha ve et ürünleri üretim tesislerinde görev alacak veteriner hekimlerin eğitimlerinin bir an önce tamamlanarak, kalıcı görevlendirmelerin yapılması ve sağlıklı bir kontrol ve denetim sisteminin oluşturulması diğer bir beklentimizdir."

TGDF BAŞKANI ŞEMSİ KOPUZ
Gıda içecek sektöründe yeni politikalar gerekli

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Başkanı Şemsi Kopuz, 330 milyar TL GSYİH ile ülkenin 2. büyük endüstrisi olan gıda içecek sektörünün, özellikle hammadde sorunlarının çözümüne ilişkin uygulanacak yeni politikalara ihtiyacı olduğunu vurguladı. Kopuz, yapılacak reformlarla sektörün 2 yıllık dış ticaret fazlasının, Türkiye'nin cari açığını kapatacağını söyledi. Kopuz, "Türkiye'nin 2014 yılı genel ihracatının yüzde yedisi gıda ve içecek sektöründen geldi. 2014 yılında sektörün ihracatı 2013 yılına göre yüzde 4,1 artışla 11 milyar 104 milyon USD olarak gerçekleşti. Gıda ve içecek sanayii ihracatı, Türkiye toplam ihracatından yüzde 7 pay aldı. İhracatta ilk 3 ülke Irak, Almanya ve Suriye oldu.2014 yılı ithalatı ise 2013 yılına göre yüzde 3,2 artışla 5 milyar 617 milyon USD olarak gerçekleşti. Gıda ve içecek sanayi ithalatı, Türkiye toplam ithalatından yüzde 2,3 pay aldı. Geçen yıl ithalatta ilk 3 ülke Rusya, Endonezya ve ABD oldu.

Elde edilen bu sonuçlarla, sektörün dış ticaret karşılama oranı 2014 yılında yüzde 197,7 seviyesine yükseldi" şeklinde konuştu.

ŞEMSİ KOPUZ
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Başkanı

> "Ülkenin 2. büyük endüstrisi olan gıda içecek sektörünün, özellikle hammadde sorunlarının çözümüne ilişkin uygulanacak yeni politikalara ihtiyacı var. Yapılacak reformlarla sektörün 2 yıllık dış ticaret fazlası, Türkiye'nin cari açığını kapatacaktır."

Kopuz şunları ekledi: "Sektörümüz 330 milyar liraya yaklaşan cirosu ve 440 binin üzerinde çalışanıyla Türkiye'nin 2. büyük endüstrisi konumunda. Ukrayna, Suriye, Irak ile problemler devam ediyor. En önemli ihraç pazarlarımızdan biri olan AB ekonomisi iyileşme belirtisi göstermiyor. Rusya ise yaptırımlar ve petrol fiyatlarındaki dalgalanmalar neticesinde büyüme tahminlerini aşağı çekti. Çin'in eski mucizevi büyümesini devam ettiremeyeceği görülüyor. Tüm bu gelişmeler Türkiye'yi çok yakından ilgilendiriyor. Yıl sonu itibarıyla son çeyreğe ilişkin çıkacak olan rakamlar yine bir önceki yıla göre aynı ivmeyle sektörün büyüdüğünü işaret edecektir." 2016 yılında Türkiye ekonomisinde, dolar, kur, enflasyon, faiz gibi enstrümanların alacağı pozisyonlar da dahil olmak üzere küresel petrol fiyatları, yakın bölgemizdeki ve ihraç pazarlarındaki gelişmelerin önemli etkisi olacağını ifade eden Kopuz, Kuzey Afrika ve Orta Doğu bölgesi, ekonomik ve sosyal dinamizmiyle ihracat artışı öngördükleri pazarlar arasında olduğunu söyledi. Bu bölgelerde orta sınıfın dikkat çekici bir biçimde büyüdüğünü vurgulayan Kopuz, ancak özellikle Orta Doğu'daki problemlerin çözüme kavuşması gerektiğini belirtti.

YUSUF SONGÜL
Meslek odalarıyla işbirliği yapılmalı

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf Songül, "Yeni bir hükümetin kurulması ve bakanlıklarda yaşanan görev değişiklikleri bizlerde de kimi sorun alanlarında yeni bir yaklaşım sergilenebilir umudunu doğurmuştur. Bu amaçla Odamızca ilgili kurumlara sunmak için ayrıntılı bir rapor da hazırlanmıştır" dedi. Songül şöyle devam etti: "En yakıcı olan birkaç sorunu pay-

YUSUF SONGÜL
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

> “En yakıcı olan birkaç sorunu paylaşmak gerekirse; Genelde hükümet, gıda ile ilgili olarak da Bakanlık, Anayasaya göre kamu kurumu niteliğinde olan meslek odalarından uzak durdu.”

laşmak gerekirse; genelde hükümet, gıda ile ilgili olarak da bakanlık anayasaya göre kamu kurumu niteliğinde kurumlar olan meslek odalarından uzak durdu. Bu durum çok önemli bir sorun. Meslek odalarının da ilgili her konuda vazgeçilmez paydaşlar olduğunun ve hatta kimi sorunlarla mücadelede (kayıt dışı, bilgi kirliliği gibi) işbirliğinin şart olduğunun bu dönemde görülmesini umuyoruz.”

Gıda güvenliğinin sağlanmasında görev yürütmekte olan mesleklerin orta ve küçük ölçekli işletmelerden uzaklaştırılmasının önemli gıda güvenliği ve sahtecilik sorunları yarattığına dikkat çeken Songül, “KOBİ’lere kaldıramayacakları ekonomik yükler yaratmadan işletmelerde mühendislerin varlığının sağlanması bu işe gerçekten niyet etmek ve kararlar almakla mümkün olacak bir konudur. Odamız bu yönde bir projeyi de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na sunmuştur. İstihdam ve meslek onurunun korunması tüm meslekler-le birlikte gıda mühendisliğinde de çok önemli bir sorundur. Kamuda bitmek bilmeyen meslek çekişmeleri, Bakanlıklar arasındaki koordinasyonsuzluklar ve kontrolsüzce her ilde açılan üniversitelerden her yıl mezun edilen binlerce gıda mühendisi her geçen gün sorunun boyutunu büyütmektedir” şeklinde konuştu.

AYŞE CENGİZ
Tüketici tükettiği gıdanın güvenli olduğuna inanmıyor

Beslenme Uzmanı ve TÜDER Gıda komisyonu Başkanı Ayşe Cengiz, TÜDER olarak kendileri için önceliğin gıda–tüketici ilişkisinde, güvenilir gıda ve bilinçli tüketim davranışının iyileştirilmesi olduğunu söyledi. Cengiz, “Ülkemizde özellikle son yıllarda artarak büyüyen en önemli sorun tüketilen gıdaların güvenilir olmamasına yönelik güçlü inanıştır. Çeşitli platformlarda zaman zaman verdiğimiz seminerlerde bu güvensizliği çok net görebiliyoruz. Örneğin, tükettiğiniz gıdanın güvenilir olduğuna inanıyor musunuz sorusuna aldığımız yanıtların % 95-98’i “hayır “ şeklindedir. Tüketicide her geçen gün gıdaya karşı artan bu güvensizliği azaltmak oldukça zor olsa da bunun için önlemler ivedilikle alınmalıdır” şeklinde konuştu. Cengiz şöyle devam etti: “Böylece yeniden tüketici güvenilir gıda ilişkisi en güvenilir şekilde oluşturulmalıdır. Bunun için alınması gereken öncelikli önlemleri şu şekilde sıralayabiliriz: Gıda üretim kriterlerinin her aşamasında insan sağlığı öncelikli olmalıdır. Gıda üretiminde kullanılan hammaddeler kaliteli olmalıdır. Gıda üretilen mekânın ve araç-gerecin günümüz teknolojisine uygun olması gerekir. Gıda üretiminde çalışacak insan kaynağının bu alanda eğitimli olması hedeflenmelidir. Belirli periyotlarla gıda işletmeleri nitelikli insan kaynağı (alanında eğitimli, deneyimli) ekipleri tarafından denetlenmelidir. Bütün bu yapılan çalışmalar hakkında tüketiciler, tüketicinin bilgilendirilme evrensel hakkı bağlamında yetkili kurumlarca periyodik olarak bilgilendirilmelidir.”

AYŞE CENGİZ -
Beslenme Uzmanı ve TÜDER Gıda Komisyonu Başkanı

> “Tüketicide her geçen gün gıdaya karşı artan bu güvensizliği azaltmak oldukça zor olsa da bunun için önlemler ivedilikle alınmalıdır”

BİLİNÇLİ BESLENME ÖĞRETİLMELİ

Tüketicilere bilinçli beslenme, hastalıklardan korunma farkındalığı ve duyarlılığının yaratılması gerektine değinen Cengiz, “Günümüzde en önemli sağlık sorunu yanlış ve kötü beslenmeye bağlı artan obezite ve kanser hastalıklarıdır. Burada yanlış-kötü beslenmenin olumsuz etkisi kadar “tüketicinin bu konulardaki bilgi-bilinç düzeyi de önemlidir. Bunun için gıda üreticileri hem üretimlerinde un, şeker, yağ ve katkı maddesi oranlarını azaltmalı hem de yıllık bütçelerine ilave edecekleri bir kaynağı tüketicilerin bu konularda eğitilmeleri için harcamalıdır. Tüketiciler çeşitli görsel iletişim kanalları aracılığıyla (TV, radyo, internet, gazete dergi vb.) belirli periyotlarla bilgilendirilmelidir” şeklinde konuştu.

Gıda sektörünün yeni dönemden beklentileri

Gıda paydaşlarına 2016 yılı ile ivme kazanması beklenen yeni dönemden temel beklentilerini sorduk. Ayrıca uzmanlar dengeli beslenme için hayvansal et yemenin zaruri olduğunu açıklarken sektör, tüketiciye güvenli gıda temininde ne gibi sorunlarla karşılaşıyor? Anako Yumurta A.Ş Satış Müdürü Yasin Karakaya ve Banvit A.Ş Kalite Güvence Direktörü Çiğdem Kızılay Karaoğlu görüşlerini Sektörel Bakış bölümü için paylaştı.

ÇİĞDEM KIZILAY KARAOĞLU - Banvit A.Ş. Kalite Güvence Direktörü

“Gıda güvenliği için AB’ye uyum şart”

Konuyla ilgili görüşüne başvurduğumuz Banvit A.Ş. Kalite Güvence Direktörü Çiğdem Kızılay Karaoğlu da Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın 2010 yılında gıda ve özellikle et sektöründe AB kanun ve yönetmeliklerine uyumlu yasal altyapıya geçmesini olumlu bulduklarını belirtti. Karaoğlu, “Bu yasalarla hükümet, tüm gıda ve gıda güvenliği uygulamalarını kontrol altına almayı amaçlamış ve bu yolda büyük bir adım atılmıştır. Son beş yılda denetimler artmış, “Onay ve Kayıt Yönetmeliği” ile tesisler kontrol altına alınmaya başlanmıştır. Akredite ve Resmi Veteriner Hekimler mezbahalara atanmıştır. Bu gelişmeler, kanun ve yönetmeliklere uygun olarak üretimini sürdüren şirketler için sevindirici gelişmeler olmuştur” şeklinde konuştu. Diğer taraftan hâlâ sürecin tamamlanmadığını ve yapılması gereken, üzerinde hassasiyetle durulması gereken konular olduğunu aktaran Karaoğlu, şöyle devam etti: “Kayıt dışı üretim maalesef tamamen bitmemiş, onay numarası alamayan ve hâlâ çalışan mezbahalara mevzuata uyum için ek süreler verilerek çalışma imkânı da sağlanmıştır. Hayvan kayıt sisteminin daha etkin kullanımı, kayıt dışı hayvan hareketlerinin önlenmesi sağlanmalıdır. Bu hem hayvanlarda salgın hastalıkların kontrolünü sağlayacak hem de kaçak kesimlerin önüne geçecektir. Diğer taraftan, onay numarası olan tesisler denetime ve numune alımına tabi olurken kayıt dışı olanlarda bu çalışmalar yapılamamaktadır. Bu çalışmaların hızlanması temennimizdir. Gıda güvenliği ve etin menşei açısından önem taşıyan “izlenebilirlik” kanunumuzda var olmasına rağmen hâlen tamamen sağlanamamakta, bu konuda yasal yaptırımlar henüz uygulanmamaktadır. İzlenemeyen bir gıdanın kontrolü de imkânsızdır. Bu konunun yönetmelik ile de desteklenmesinde fayda vardır.”

Satış noktalarında etler doğru sınıflandırılmalı

Karaoğlu konuyla ilgili görüşlerine şu şekilde devam etti: “Karkas kalite sisteminin geliştirilmesi ve satış noktalarında etlerin doğru sınıflandırılıp satışının sağlanması; karkas kalite standartları, karkasın hijyenik durumu vb. ülkemizde de uygulanması tüketicilerimiz için bir gerekliliktir. Tabii ki karkas ve kasaplık dana ithalatında ülkemiz besicilerini koruyacak oranda gümrük olmalıdır. Ama içerideki hayvan sayısına ve tüketime baktığımızda 300 kilograma kadar besi materyali ithalatından kesinlikle gümrük alınmaması düşüncesindeyiz. Kırmızı et sektöründe bir diğer önemli konu ithal edilen canlı hayvan -besi materyali ve yem hammaddelerinin temini sıkıntılarıdır. Bu konuda uzun vadeli politikalar oluşturulması ve genel anlamda kırmızı et tüketimimiz göz önüne alınarak, ülkemizin uzun vadeli kırmızı et politikalarını geliştirmesi gerektiğini düşünmekteyiz.

YASİN KARAKAYA - Anako Yumurta ve Ürünleri San. Tic. A.Ş. Satış Müdürü

“Yumurta düzenlemesi iyi oldu”

Anako Yumurta ve Ürünleri San. Tic. A.Ş. Satış Müdürü Yasin Karakaya, konuyla ilgili olarak “En riskli gıda maddelerinden olan yumurtanın satışına düzenleme getirilmesini olumlu karşılıyoruz” dedi. Karakaya, “Yumurta tebliğinde belirtildiği üzere, B sınıfı yumurtalar en riskli grup yumurtalar olmasına rağmen satışına ve kullanımına ilişkin bir düzenleme olmayışı, bu yumurtaların gıda sektöründe direkt kullanılıyor oluşu ve semt pazarlarında satılıyor olması halk sağlığı açısından büyük tehlike arz ediyor” şeklinde konuştu.

B sınıfı yumurtaların pastörize likit yumurta tesislerinde pastörize edilerek, tüketime ve kullanıma sunulmasının önemine değinen Karakaya, şöyle devam etti: “Benzer şekilde yumurta tüketimi yüksek olan gıda firmalarında pastane, otel, restoran gibi AB muktesebatına benzer şekilde pastörize sıvı yumurta kullanımı tavsiye edilmeli. Gerektiğinde zorunlu kılınmalıdır. Aksi takdirde çapraz kontaminasyon riski ve atık yumurta kabuklarının çevreye vereceği zarar ve bulaşma riski biyogüvenlik ve gıda güvenilirliği açısından risk arz etmektedir.” Karakaya endüstriyel gıda firmalarının mayonez, kek, bisküvi gibi ürünlerin üretimlerinde kendi tesisleri içerisinde endüstriyel yumurta kırma makinaları ile yumurta kırıp kullanmalarına düzenleme getirilmesi gerektiğini savundu. Karakaya, şunları ekledi: “Çapraz bulaşma riski, yumurta kabuklarının atık olarak değerlendirilmesine düzenleme getirilmelidir. Tercihen bu tesislerin yumurtaları kırdıktan sonra pastörize ederek kullanmaları zorunlu hale getirilmelidir. Pastörize sıvı yumurta üreten tesislerin AB muktesabatına uygun olarak haiz olması gereken şartlar yönetmelik ile belirlenmeli, tüm tesislerin bu şartlara uyması sağlanmalıdır. Yumurta en riskli gıda maddelerinden olup, yaygın kullanılması nedeniyle, yumurta tüketiminin yüksek olduğu noktalarda pastörize sıvı yumurta üretimi AB muktesabatına uygun olarak zorunlu kılınmalıdır. Pastörize sıvı yumurta üreten tesislerin haiz olması gereken standartlar biyogüvenlik ve atık değerlendirme süreçlerine düzenleme getirilmelidir.’’

WHAT DOES FOOD SECTOR EXPECT FROM THE NEW GOVERNMENT?

We asked food stakeholders about their expectations from the new administrative term, during which certain regulative processes are expected to accelerate its, including 2016. We also tried to find out what kind of problems food industry faces in supplying safe food to consumers while experts are warning that it is a must to consume animal products for a balanced diet. Anako Yumurta A.Ş. Sales Manager Yasin Karakaya and Banvit A.Ş. Quality Assurance Director Çiğdem Kızılay Karaoğlu shared their views with us for our Sectorial Glance section.

Yumurta
Antalya'da zirveye taşındı

Zirve'de Türkiye'deki ve dünyadaki yumurta üretimi ve ticareti, sürü sağlığı, doğru antibiyotik kullanımı, atık yönetimi, kanatlı beslenmesinde yenilikçi yaklaşımlar, yumurtanın bilinen ve bilinmeyen yönleri ve küresel bir tehdit olan kuş gribi başta olmak üzere pek çok konu, yerli ve yabancı uzmanlar tarafından ele alındı.

Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (Yum-Bir), yumurta sektörünün geleceğini paydaşları ile beraber tasarlamak, yeni gelişmeleri paylaşmak ve sektörde düşünce birlikteliğini oluşturmak üzere 2. Yumurta Zirvesi'ni 5-8 Kasım 2015 tarihleri arasında Antalya'da gerçekleştirdi.

Yumurta Zirvesi'ne farklı illerden çok sayıda yumurta üreticisi, sektöre yem, aşı-ilaç, civciv, viol gibi girdileri sağlayan firmaların temsilcileri, kanatlı sektörüne hizmet sunan veteriner hekimler, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yönetici ve uzmanları, sivil toplum kuruluşlarının temsilcileri, yumurtayı girdi olarak kullanan gıda sektörü temsilcileri ve akademisyenler katıldı. Zirve'de dünyada ve Türkiye'deki yumurta üretimi ve ticareti, sürü sağlığı, doğru antibiyotik kullanımı, atık yönetimi, kanatlı beslenmesinde yenilikçi yaklaşımlar, yumurtanın bilinen ve bilinmeyen yönleri ve küresel bir tehdit olan kuş gribi başta olmak üzere pek çok konu, yerli ve yabancı uzmanlar tarafından ele alındı. Yumurta sektörünün sorunları kadın üreticiler tarafından da tartışıldı. Zirve'de ayrıca tavuk dışkısının atık olmaktan nasıl çıkarılabileceği, yumurta kabuğundan nasıl katma değer yaratılabileceği, yumurtanın nasıl marka olabileceği de değerlendirildi.

Yumurta sektörü yüzde 50 büyüdü

Zirve, Yum-Bir faaliyetlerini anlatan sinevizyon gösteriminin ardından Yum-Bir Başkanı Hasan Konya'nın açılış konuşması ile başladı. Konya, konuşmasında toplumların hayvansal gıdalara olan talebinin her geçen gün arttığına dikkat çekerek, yumurtanın artan hayvansal gıda talebini karşılayabilecek besleyici ve kolay erişilebilir bir gıda olduğunu belirtti ve Türk yumurta sektörünün son 9 yılda yüzde 50 büyüdüğünü söyledi. Konuşmasını Yum-Bir faaliyetlerinden örnekler vererek sürdüren Konya; 2006 yılında kurulan Merkez Birliği'nin kurumsallaşmasını kısa sürede tamamladığını ifade ederek, üretimden tüketime yumurta sektörünün tüm sorunlarına sahip çıkarak sektörü yurtiçi ve yurtdışı platformlarda layıkıyla temsil ettiklerini belirtti. İhracatın artırılmasına ve yumurtanın tanıtımına önem verdiklerini söyleyen Konya, düzenlenen tanıtım kampanyaları ile yumurtanın besleyici değerini toplumun her kesimine anlatmaya çalıştıklarını, okullarda Dünya Yumurta Günü'nün her yıl kutlanmasına çalıştıklarını ve ihracatın 2006 yılında % 2,3 iken olan oranını 2014 yılında % 26,4'ya çıkardıklarını ifade etti. Konuşmasında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı nezdindeki girişimlerine de yer veren Konya, kırsal kalkınma desteklerinden yumurta sektörünün yararlanmasını sağladıklarını, yeni mevzuatın hazırlanmasında aktif rol aldıklarını belirttikten sonra sektörün sorunlarına değindi. Özelikle, kuş gribi tehdidine dikkat çekerek biyogüvenliğin önemine vurgu yaptı.

HASAN KONYA / Yum-Bir Yönetim Kurulu Başkanı

Açılış oturumunda Kanatlı Tanıtım Grubu Başkanı Müjdat Sezer, Visad Başkanı Burçak Zorlu ve Türk Veteriner Hekimler Birliği Konseyi Başkanı Talat Gözet birer konuşma yaparak, Yumurta Zirvesi'nin sektörün birlikte şekillendirilmesine büyük katkı sağlayacağına inandıklarını belirttiler. Açılış oturumu destekleyici firmalara teşekkür plaketlerinin verilmesinin ardından stant açılışı ile son buldu. Zirvenin ilk gününde iki ayrı oturumda yumurta üretimi, ticareti, sürü sağlığı ve kümeslerin atık sorunu ele alındı.

Türkiye'de ve dünyada yumurta üretimi ele alındı

Kanatlı Tanıtım Grubu (KTG) Başkanı Müjdat Sezer'in başkanlığını yaptığı ilk oturumda Türkiye'de ve dünyada yumurta üretimi, tüketimi ve ticareti hakkında bilgiler sunan Yum-Bir Genel Sekreteri Dr. Hüseyin Sungur, küresel eğilimler ve yaklaşımlar ışığında Türk yumurta sektörünün gelişimini değerlendirdi ve sektörün geleceğinde etkili olacak dinamiklere değindi. Konuşmacılardan Dr. Gülçin Karaş Duman, "Avrupa Birliği'nde Tarım Ürünleri İçin Ortak Piyasa Düzeni ve Yumurta Pazarlama Standartları" konulu sunumunda; yumurtanın AB'de tabi olduğu piyasa düzenlemeleri, ithalatta uygulanan ortak gümrük vergisi, ihracat iadesi ve ticarette uyulması zorunlu pazarlama standartlarını ele aldı. Duman, hayvan hastalıklarının çıkışı halinde yumurta ticaretine getirilen kısıtlamaları sağlık ve/veya hayvan sağlığı riskleri nedeniyle tüketicilerde güven kaybının yaşandığı ve piyasa koşullarının bozulduğu hallerde, yumurta sektörünün, özel piyasa desteklerinden nasıl yararlandığı konularında bilgiler sundu. Yine aynı oturumda konuşmacı olan Doç. Dr. Ahmet Ekinci ise Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde tüketicilerin marka bağımlılığını ele aldı. Ekinci, gıda gibi tüketici algısının bir gecede olumsuz yönde değişebildiği sektörlerde marka haline gelebilmenin şartlarını anlatarak "yumurta gibi emtia olarak da kabul edilen bir ürünle marka olmak mümkün müdür?" sorusuna cevap vermeye çalıştı. "Gıda Endüstrisinde Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri" konulu bir konuşma yapan Aydın Şenler ise Global Gıda Güvenliği İnisiyatifi tarafından onaylı, tüm dünyada kabul gören gıda güvenliği standartları ve gıda endüstrisinde uygulama alanları, sağladığı faydalar ve avantajları ile kalite yönetim sistemlerinin (ISO 9001, ISO 10002) gıda güvenliği ile entegrasyonunu anlattı. İlk günün ilk oturumu Christine Agnes Montagu'nun "Kanatlı Üretimi ve Tüketici Algıları" konulu konuşması ile sona erdi.

MÜJDAT SEZER / Kanatlı Tanıtım Grubu (KTG) Başkanı

Belçika'da ve AB'de yumurta üretiminde antimikrobiyel kullanımı

İlk günün 2. oturumu, Biyogüvenlik Kurulu Başkanı Prof. Dr. Hakan Yardımcı'nın yönetiminde, Veteriner Hekim Ümit Zoray'ın Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın kanatlı hastalıkları ile mücadele stratejilerini anlatan konuşması ile başladı. Uluslararası Hayvan Sağlığı Federasyonu temsilcisi Dr. Erik Uyttebroek'in yumurtacı tavuklarda antimikrobiyel kullanımı: Belçika'daki durumu konulu sunumu ile devam etti. Uyttebroek, Belçika'da ve daha genel olarak Avrupa Birliği'nde hayvansal üretimde antimikrobiyellerin kullanılmasına ilişkin otoritelerden ve kamuoyundan gelen baskılardan bahisle yumurta üretim sektörü üzerindeki etkilerini detaylı bir şekilde aktardı. Uyttebroek, antimikrobiyel ürünlerin kullanılabilirliği ve kuluçka döneminde kullanılmasına ilişkin temel bulgular ile yönetim, aşılama ve antimikrobiyel olmayan ürünlerin kullanımı dahil sahada karşılaşılan sorunlara değinerek konuşmasını tamamladı.

Aynı oturumda Dr. Hekim Kağan Çubukçu "Kanatlı Üretiminde Bulaşıcı Hastalıkların Sosyo-Ekonomik Etkileri ve Değişen Biyogüvenlik Tanımı" konulu sunum yaptı. Çubukçu, kümes hayvanları popülasyonlarındaki hızlı artış ve biyogüvenlik uygulamalarındaki yetersizlikleri, bulaşıcı hastalıkların oluşturduğu finansal kayıplarla birlikte canlı kanatlı ile kanatlı ürünlerin ticaretinde karşılaşılan engelleri ve toplum sağlığı ile ilgili farklı senaryolar ileri sürülerek tüketicilerde oluşturulan algılar ışığında biyogüvenliğin önemini ele aldı. Konuşmacılardan Metin Akman ise yumurta tavuklarının kümes atıklarının ekonomiye kazandırılmasının, ulusal biyolojik varlıklarımızın korunmasının ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasının stratejik önem taşıdığını belirtti. Akman, kamu kurumlarının ve iş dünyasının ortak çalışmalar yaparak, kayıpların en kısa sürede kazanca dönüştürülmesi gerektiğine dikkat çekti.

Kadın üreticiler başarı öykülerini paylaştı

Zirve'nin ilk günü, moderatörlüğünü Yum-Bir Onursal Başkanı Derya Pala'nın yaptığı, "Kadın Gözüyle Yumurta Sektörü" konulu panel ile sona erdi. Farklı illerde üreticilik yapan kadın üreticiler sektöre nasıl girdiklerini, başarılarını ve sektöre dair değerlendirmelerini kendi tecrübelerine dayanarak anlattı. Zirve'nin ikinci gününde "Kanatlı Besleme ve Yenilikçi Yaklaşımlar", "Yumurtanın Bilinen ve Bilinmeyen Yönleri" konulu iki oturum gerçekleştirildi. Başkanlığını Yem Sanayicileri Birliği Genel Sekreteri Nizamettin Köylüoğlu'nun yaptığı oturumda yabancı konuşmacılardan Jonh Tuer, probiyotiklerle ilgili genel bir bilgilendirmeden sonra biyolojik silaj katkıları ve probiyotiklerin geliştirilmesi ile ilgili kişisel deneyimlerini paylaştı. Tuer, yumurtacı tavuk üretiminin önemine değindi. Bir başka yabancı konuşmacı Filibe Sanchez Fernandez ise bölünmüş yemlemenin yumurta tavuklarının besin madde ihtiyaçlarını daha fazla karşıladığının üzerinde durarak; yumurta tavuklarına yönelik gün boyu yumurta oluşum aşamalarının özellikli besin ihtiyaçlarını karşılamak üzere yeni bir yemleme programının nasıl olabileceğini ve bu yemleme sistemi ile kârlı yumurta üretiminin yollarını gösterdi. Prof. Dr. Hasan Rüştü Kutlu, "Rasyon Yem Hammadde Bileşimi ve Besin Madde İçeriğinin Sofralık Yumurta Kalitesine Etkileri" konulu sunumunda; yumurtacı tavuk rasyonlarında yer alan yem kaynaklarını, bunların yumurta dış ve iç kalitesine etkilerini ele aldı. Kutlu, besleme-yumurta iriliği, besleme-kabuk kalitesi, besleme-yumurta besin madde bileşimi, besleme-yumurta mineral ve etkicil madde içeriği, besleme ve yumurta sarısı, besleme ve yumurta tat-kokusu ilişkileri hakkında güncel bilgiler sundu.

Yumurtanın bilinen ve bilinmeyen yönleri

Yumurtanın bilinen ve bilinmeyen yönlerinin tartışıldığı oturumun başkanlığını Prof. Dr. Mustafa Tayar yaptı. Tayar, temel bir gıda maddesi olan yumurta hakkında yanlış bilinenleri, yumurta kolesterol ilişkisini, yumurtanın besleyici değerini, özellikle büyüme çağındaki çocuklar için ne kadar gerekli olduğunu yeni tıbbi görüşler ışığında anlattı. Tayar, yumurtayı karalamak isteyenlere araştırma sonuçları ile cevap verdi. Aynı oturumda Diyetisyen Elvan Odabaşı Kanar ise "Yumurta ile Sağlığına Sağlık Kat!" konulu bir sunum yaparak; yumurtanın besin değeri, Türk mutfağındaki yeri ve tüketimi, yumurta, beslenmemizde ne miktar ve ne sıklıkta olmalı? Yumurta ve iştah yönetimi, yumurta ve kolesterol ilişkisi konuları üzerinde durdu. Kanar, dünyada farklı beslenme kültürlerinde yumurtanın yeri ve tüketim şeklini anlattı. Ülker Bisküvi A.Ş. Satın Alma Direktörü İhsan Kaan Berberoğlu ise yumurtanın gıda sektöründeki kullanım alanları, kullanım şekli, unlu mamullerdeki fonksiyonel faydaları ve kalite kriterleri konularına değindi. Yumurtanın beslenme dışındaki kullanım alanlarına değinen Elif Güngör Reis ise yumurta kabuğundan nasıl doğal gıda koruyucusu üretmeyi başardığını anlattı.

Kuş gribi tehdidi ele alındı

Zirve'de ele alınan diğer önemli bir konu da küresel bir tehdit olma potansiyeli bulunan kuş gribi oldu. Başkanlığını Prof. Dr. Osman Erganiş'in yaptığı panelde Dr. Fethiye Çöven Kuş Gribi, hastalığa sebep olan etkenin yapısını, hastalığın bulaşma yollarını ve kontrol metotlarını ele aldı. Zirve'ye Roma'dan katılan kıdemli Hayvan Sağlığı Uzmanı Dr. Eran Raizman, kuş gribi ile mücadelede Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı'nın (FAO) rolünü ve küresel ölçekte kuş gribi ile nasıl mücadele edilebileceğini anlattı. Raizman, FAO'nun üyesi olan ülkelere kuş gribinin önlenmesi ve kontrolü konusunda destek sağlamak amacıyla on yılı aşkın bir süredir aktif olarak faaliyet gösterdiğini belirtti. Raizman, kuş gribi virüsünün yayılmasının özellikle kanatlı ticareti nedeniyle kolaylaştığını, uzak mesafelerde ise sürece yabani kuşların dahil olduğunu söyledi. Raizman, şunları ekledi "FAO kuş gribinin önlenmesi, erken uyarı ve risklerin azaltılması ile salgın kontrol kapasitelerinin geliştirilmesi konularında çalışmakta, aynı zamanda sınır aşan hayvan hastalıkları ile mücadelenin bir parçası olarak, kuş gribi konusunda bölgesel ve küresel işbirliğinin artırılmasına da çaba sarf etmektedir." Dr. Hüseyin Sungur ise konuşmasında 2005 yılında yaşanan salgından tam on yıl sonra yeniden yaşanan kuş gribinden öğrenilmesi gerekenler olduğunu, en büyük sorumluluğun üreticilere düştüğünü belirtti. Üreticileri biyogüvenlik konusunda duyarlı olmaya çağıran Sungur, kuş gribinin erken bildiriminin hastalığın önlenmesinde önemli olduğuna vurgu yaptı. Sungur, kuş gribinin gen kaynaklarının ve biyoçeşitliliğin kaybedilmesine, halk sağlığının tehlikeye girmesine, ihracat pazarlarının kaybedilmesine, gıda güvencesi zafiyetine ve turizmin durmasına, firma sahipleri ve çalışanlarda fiziksel ve ruhsal sarsıntılar yaşanmasına sebep olabileceğine dikkat çekti. Sungur, kuş gribini önlemek ya da riski azaltmak için işletme ve ülke bazında, üreticilerin ve kamunun yapacağı eylemler bulunduğunu söyledi. Zirve'de "Birlik ve Dirlik İçin Etkili İletişim: Kendimle ve Diğerleriyle" başlıklı bir konferans veren Gazi Üniversitesi öğretim üyelerinden Dr. G. Gülnaz Gültekin; etkili iletişime giriş, kendini tanıma ve ötekini anlama becerileri, pozitif ruh hallerine programlanmak, uyum sağlama ve önderlik becerileri konularında konuştu. Zirve düzenlenen gala yemeği ile son buldu. **Kaynak: Yum-Bir**

EGG SUMMIT IN ANTALYA

Egg Manufacturers Union (Yum-Bir) held the second Egg Submit between November 5-8, 2015 in Antalya. The submit aimed designing the future of egg sector with its stakeholders and reaching a common ground in the sector.

Bakliyat yılı Türkiye'ye yarayacak

Gaziantep Ticaret Borsası (GTB) Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, "2016 Bakliyat Yılı" için üreticiler, sanayiciler ve ihracatçıların ortak hedefler doğrultusunda hareket etmesi gerektiğini bildirdi. Tiryakioğlu, yaptığı yazılı açıklamada, bakliyat üretiminde Türkiye'nin dünyanın en büyük üreticileri arasında yer aldığını belirtti.

GTB Başkanı Ahmet Tiryakioğlu, kuru baklagil üretiminin her yıl arttığı Türkiye'de '2016 Bakliyat Yılı' için üreticilerin, sanayicilerin ve ihracatçıların birlikte ortak hedefler doğrultusunda hareket etmesi gerektiğini söyledi. Yapılan çalışmalar sayesinde Türk bakliyatını tüm dünyaya ulaştırmayı hedeflediklerini anlatan Tiryakioğlu, Türkiye'nin önerisiyle BM'nin gündemine giren ve 2013 yılında alınan kararla, 2016 yılının "Uluslararası Bakliyat Yılı" ilan edildiğini ifade etti. Bu dönemin iyi değerlendirilmesini isteyen Tiryakioğlu, şöyle devam etti: "Bilindiği üzere Türkiye, nohut ve mercimeğin en eski ana vatanı ve gen merkezlerinden birisi olarak kabul edilmekte. Dünya kırmızı mercimek ve nohut üretiminde ilk 5 ülke arasındayız. Kuru baklagil üretiminin her yıl arttığı ülkemizde '2016 Bakliyat Yılı' için üreticilerimizin, sanayicilerimizin ve ihracatçılarımızın birlikte ortak hedefler doğrultusunda hareket etmesi gerekiyor. Ülkemizin böylesi önemli bir organizasyonda sürecin dışında kalması Kanada, Hindistan, Pakistan ve Amerika gibi bakliyatta söz sahibi diğer ülkelerin yararına olacaktır."

Türkiye kırmızı mercimek üretiminin tamamına yakınını karşılayan Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin, bakliyat yılından en kazançlı çıkacak bölgelerin başında geldiğini vurgulayan Tiryakioğlu, özellikle kırmızı mercimeğin dünya genelinde Türkiye menşeli kalite bilinirliğinin yüksek olmasının bölge sanayisine avantaj sağlayacağını kaydetti. Tiryakioğlu, ayrıca '2016 Bakliyat Yılı tanıtım sürecinde besin değerinin daha da artması için bakliyatın bulgurla tüketilmesinin özellikle tavsiye edilmesi gerektiğini belirtti.

Protein değeri yüksek

Hayvansal gıdaların temel alternatifi ve proteince oldukça zengin olan bakliyatın bilinçsizlik ve tanıtım sorunlarından dolayı dünya ölçeğinde istenilen seviyede tüketilmediğine işaret eden Tiryakioğlu, şunları kaydetti: "Gelecek nesillerin beslenme alışkanlığına negatif etkiler doğuracak olan bu durumun dünya toplumlarına anlatılabilmesi için BM'nin aldığı bu karar stratejik önem taşımakta. Dünyada 1 milyar insanın aşırı kilo ve obeziteyle mücadele ettiği, yaklaşık 800 milyon kişinin de açlık sınırının altında yaşadığı günümüzde bakliyat sağlıklı beslenme ve sürdürülebilir tarım noktasında ciddi alternatif oluşturmakta. Bu nedenle yapılacak olan tanıtımlarda baklagillerin sağlık ve beslenme açısından faydalarına dikkat çekilmesi dünya genelinde bu ürünlere olan ilgiyi artıracaktır."

TURKEY WILL BENEFIT FROM THE YEAR OF PULSES

Chairman of Gaziantep Mercantile Exchange (GTB) Ahmet Tiryakoğlu said that producers, industry stakeholders and exporters should act in line with sector's common goals within the scope of 2016 Year of Pulses. In his press release, Tiryakioğlu also stated that Turkey is among the major pulse producers around the world.

Pilavlık bulgur köftelik bulgurdan ayrılacak

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, bulgur için yeni kriterler getiren Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği taslağını, sektörün görüşüne açtı. Taslağa ilişkin görüşler, 27 Aralık 2015 tarihine kadar iletilebildi.

Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği ile buğdaydan yapılan bulgurun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, muhafaza edilmesini, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak üzere taşıması gereken özellikler belirleniyor. Tebliğ taslağına göre, bulgur kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olacak; acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak; yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermeyecek. Pilavlık ve köftelik olarak ikiye ayrılan bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri, tebliğ ekinde veriliyor. Pilavlık bulgur tane iriliğine göre; pilavlık tane bulgur, iri pilavlık bulgur, pilavlık bulgur ve ince pilavlık bulgur olmak üzere dört, köftelik bulgurlar ise tane iriliğine göre; köftelik bulgur ve köftelik ince bulgur olmak üzere iki gruba ayrılıyor. Pilavlık ve köftelik bulgur haricinde, Şişe Bulguru, Seferkitel Bulgur, Aşurelik Bulgur gibi yöresel/ülkesel adları ile bilinen ürünler, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle üretilebilecek.

Kaynak: Tarim.gov.tr

COARSE BULGUR WHEAT SEPARATED FROM FINE BULGUR WHEAT

Ministry of Food, Agriculture and Livestock is received feedback from the sector on Turkish Food Codex Conveyance on Bulgur Wheat Draft, which proposes new criteria for bulgur wheat. The Ministry gathered feedback on the Draft until December 27, 2015.

9.Gıda Mühendisliği Kongresi gerçekleştirildi

Gıda Mühendisleri Odası tarafından iki yılda bir düzenlenen gıda mühendisliği kongrelerinin dokuzuncusu bu yıl 12-14 Kasım 2015 tarihleri arasında İzmir Selçuk'ta gerçekleştirildi. 500 konuğun katıldığı Kongre'de tüm paydaşlar deneyim, bilgi ve birikimlerini paylaştı.

9.Gıda Mühendisliği Kongresi, konunun tüm taraflarını, kamu kurum ve kuruluşları yetkililerini, bilim insanlarını, sektör temsilcilerini ve basın mensuplarını bir araya getirdi. 'Yüzyılda Beslenme Kültürü ve İstanbul' belgesel gösterimi ile başlayan Kongre'de açılış konuşmaları-

YUSUF SONGÜL
Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

nı Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Yusuf Songül, TMMOB Yönetim Kurulu Üyesi Kemal Zeki Taydaş ve Selçuk Kaymakamı Ayhan Boyacı yaptı. Songül konuşmasında, Gıda Mühendisleri Odası olarak, gıda konusunda söyleyecek sözü olan kişi, kurum ve kuruluşları bir araya getirmenin meslek örgütlülüğünün bir yansıması olduğunu söyledi. Songül, yapılan yasal düzenlemelerle odaların gelir kaynaklarının son derece kısıtlı hale getirildiğini, bu sebeple gücünü üyelerinden alan Odanın da Kongre'yi zor şartlar altında düzenlemek durumunda kaldığını açıkladı. Gıda zincirinin bilimsel ve teknik konularının çiftlikten sofraya tüm aşamalarını kapsayacak şekilde ele alınacağını aktaran Songül, 5996 sayılı kanun ile özel sektördeki çalışma alanları fazlasıyla kısıtlanan, kendi alanlarında bakanlık kadrolarında sayıca ve temsiliyet açısından etkin bir şekilde yer alamayan meslektaşların ülkemizdeki gıda güvenliğinde yerinin neresi olduğunun sorgulanacağını ak-

tardı. Songül şunları ekledi: "Bu bakış açısıyla gıda alanında hiçbir uzmanlığı olmayan kişilerin gerek medyada gerekse sosyal medyada bilim ahlakından son derece uzak olarak hem gıdalar hem de gıda mühendisliği mesleği hakkında yaptıkları gerçeği yansıtmayan açıklamalar bilgi kirliliği kapsamında konuşulmalı ve gıda sektörü her yönüyle tartışmaya açılmalı."

22 sözlü, 166 poster bildiri sunuldu

Açılış konferansını, Japon Anadolu Arkeoloji Enstitüsü Başkanı Dr. Sachihiro Omura'nın yaptığı Kongre kapsamında 22 sözlü, 166 poster olmak üzere pek çok bildiri sunuldu. Gerçekleştirilen beş oturumda ve iki kısa bağımsız sunumda, ambalaj, mikrobiyoloji, yeni teknolojiler, yağ, hububat ürünleri ve sağlığımızı tehdit eden yanıltıcı iddialar, basında gıda ve yeni mezun gıda mühendislerinde mesleki ve kariyer hedefi farkındalığının önemi konuları katılımcılarla paylaşıldı. Ayrıca yapılan iki panelde tüm ilgili taraflarla gündemde yoğun olarak yer tutan, "Bilgi Kirliliği" ve "Türkiye'de Gıda Sanayi'nin Sorunları" konuları tartışıldı. Kongre kapanışında yapılan poster yarışmasının ödül töreni yapıldı. Yarışmada, Beyza Yıldız ve Zübeyde Öner tarafından hazırlanan "Karbondioksit Uygulamasının Beyaz Peynir Kalitesine Etkisi" başlıklı bildiri birinci, Seda Özgen ve Kemal Sarıoğlu tarafından hazırlanan "Likopenin İyonik Jelasyon Yöntemi Kullanılarak Mikroensapsülasyonunda Kapsül Üretim Parametrelerinin Kapsüllerin Morfolojik Özellikleri Üzerine Etkisi" başlıklı bildiri ikinci ve Pelin Poçan, Mecit Halil Öztop ve Haluk Hamamcı tarafından hazırlanan "Farklı Lignoselülozik Biyokütlelerin Enzimatik Hidrolizi" başlıklı bildiri üçüncü oldu.

> Gıda alanında hiçbir uzmanlığı olmayan kişilerin medyada bilim ahlakından son derece uzak, hem gıdalar hem de gıda mühendisliği mesleği hakkında yaptıkları gerçeği yansıtmayan açıklamalar, bilgi kirliliği kapsamında konuşuldu ve gıda sektörü her yönüyle tartışmaya açıldı.

9.Gıda Mühendisliği Kongresi sonuç bildirgesi

9.Gıda Mühendisliği Kongresi, Türkiye'den ve dünyadan uzmanların bir araya geldiği, gıda güvencesi ve gıda güvenliğinin sorunlarının tüm yönleriyle ele alındığı geniş bir platform haline geldi. Bu yılki Kongre'nin sonuç bildirgesinde de küresel bir bakış açısı vardı.

■ Kongre, aynı zamanda, gıda mühendisliği alanında dünyada ve ülkemizde yapılan çalışmaların ve bilimsel gelişmelerin paylaşıldığı ve tartışmaya açıldığı bir düzlem niteliğindedir.

■ Gıda güvencesi ve gıda güvenliğine ilişkin yaşanan sorunlar, dünyada olduğu gibi ülkemizde de artarak sürmektedir. Uygulanan neo-liberal politikaların bir sonucu olarak, 1 milyar insan açlık sınırının altında yaşam savaşı verirken 1,3 milyar insan da, aşırı ve yanlış beslenmenin getirdiği obeziteye bağlı sağlık sorunlarıyla uğraşmaktadır.

■ Dünyada yaşanan açlık ve yetersiz beslenmenin nedeni üretim yetersizliği değil, üretim ve tüketim dengesinin sağlanmamasıdır. Adil ve eşit dağıtım ilkesi temelinde dünyada herkese yetecek kadar kaynak ve yiyecek varken, uygulanan piyasacı politikalarla kaynaklar savurganca tüketilmekte veya gıda egemenleri tarafından üretim fazlası tarım ürünleri biyoyakıt olarak değerlendirilmektedir.

■ Özellikle son 40 yıldır uygulanmakta olan ulusal ekonomi-politikaları gelir dağılımı dengesini alt gelir grubu zararına büyük ölçüde değiştirmiş, tüketiciyi kayıt dışı üretilen ve kalitesiz gıdalara yönelmek zorunda bırakmış, sağlık sorunları yoğunlaşmış, kitlesel gıda zehirlenmeleri yaşanmasına neden olmuştur.

■ Yaklaşık 20 yıldır hammadde ve gıda üretimi-denetimi konusunda yetkili olan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, AB mevzuatının uyumlaştırılması, denetim sıklığının artırılarak kayıt dışı üretimin önlenmesi, yeterli personel istihdamı sağlanması ve tüm sürecin doğru yönetilmesi açısından başarılı bir performans ortaya koyamamıştır.

■ Gıda güvenliği gibi tüm toplumu ilgilendiren bir konuda mevzuat, "kervan yolda dizilir." anlayışıyla oldu bittiye getirilmemeli, hazırlık aşamasında meslek örgütleri, sivil toplum kuruluşları, üniversiteler, sektör ve ilgili kamu kurumlarının görüşleri doğrultusunda oluşturulmalıdır. Gıda mevzuatı katılımcı bir anlayışla hazırlanmalı, paydaşların sürece katkıda bulunması sağlanmalıdır.

■ Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda gıda denetçi sayısı, özellikle gıda mühendisi sayısı son derece azdır ve bakanlık ilgili mesleklerin istihdamı konusunda dengeli bir politika izlememektedir. Koruyucu sağlık hizmetleri ve gıda güvenliği sağlanması sürecinin önemli bir ögesi olan gıda mühendislerinin bakanlıkta yeterli düzeyde istihdam edilmemesi, gıda denetimlerinde aksaklığa, dolayısıyla halk sağlığının olumsuz etkilenmesine yol açmaktadır. Gıda denetim hizmetlerinin etkin biçimde yapılabilmesi için, bakanlığın gıda mühendisi istihdamını ivedilikle artırması ve bakanlık üst düzey yönetim kadrolarında da gıda mühendislerine yer vermesi gerekmektedir.

■ Uygulanan tarım politikaları küçük üreticilerin yanı sıra, ülke tarımını, dolayısıyla, gıda sektörünü olumsuz etkilemektedir. Sağlıklı ve güvenli gıda için üretim kalitesinin artırılmasının gerekliliği kaçınılmazdır. Sürdürülebilir tarım politikalarının gereği, üretimde kalitenin artırılması için üreticilerin bir araya gelmesini sağlayacak koşullar oluşturulmalı, kooperatifler desteklenmeli, çiftçi ve köylüye ekonomik ve teknik katkı artırılmalı, kırsal kalkınmaya önem verilmelidir. Bu bağlamda doğal çevrenin tahrip edilmesi önlenmeli, verimli tarım alanları ve orman arazilerinin imara açılması ve kontrolsüz yapılaşmanın kesinlikle engellenmesi gerekmektedir. **Kaynak: GMO**

9TH FOOD ENGİNEERİNG CONGRESS ORGANİZED

The 9th Food Engineering Congress, organized by the Chamber of Food Engineers biennially, was held between December 12-14, 2015 in İzmir's Selçuk province. 500 guests did join the congress and stakeholders shared their experience and knowledge related to the sector.

Bakan Çelik gıda ve tarım paydaşlarıyla görüşüyor

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, üreticilerden odalara kadar tarım, gıda ve hayvancılıkta tüm paydaşların görüşlerini ve sorunlarını dinlemeye devam ediyor. Bakan Çelik, bazı heyetleri makamında kabul ederken farklı sektörlerden üreticilerle telefon görüşmesi yaparak sorunlarını dinliyor.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) Başkanı Mehmet Büyükekşi ve beraberindeki heyeti kabul etti. Çalışma sistemlerinin diyalog esaslı olduğunu belirten Bakan Çelik, TİM'in tecrübelerinden bakanlık olarak istifade etmeye devam edeceklerini söyledi. İhracat ve üretimin önemine işaret eden Çelik, "Burada arzın ne olduğu çok önemli ama eğer talep oluşturamıyorsanız, özellikle ihracat anlamında gerekli alternatif piyasaların oluşmasında gayret göstermiyorsanız, o zaman arzınız başka sorunlarla sizin karşınıza çıkıyor. Nitekim Rusya ile olan ithalat ve ihracat durumumuzda meydana gelen tıkanıklığın oluşturduğu sıkıntıları hep beraber yaşıyoruz" diye konuştu.

Hükümet olarak üretici ve ihracatçıların kayba uğramaması için yoğun şekilde çalıştıklarını vurgulayan Çelik, "Hükümet olarak bu konuda üzerimize düşeni yerine getiriyoruz. Rus yetkililerine dedik ki 'Bir uçak krizinin tarım ürünlerine, çiftçiye zarara dönüşmesi gibi bir uygulamanın kabul edilebilir tarafı yok'. Her iki ülkenin üreticilerinin, çiftçilerinin hiçbir dahlinin olmadığı bir olayla ilgili cezalandırılması gibi bir tablonun ortaya çıkması son derece üzücü bir durum" değerlendirmesinde bulundu.

"Çalışmalara TİM olarak destek vermeyi arzu ediyoruz"

TİM Başkanı Mehmet Büyükekşi de Bakan Çelik'e "Hayırlı olsun" demek ve sorunları iletmek için bu ziyareti gerçekleştirdiklerini söyledi. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın, Türk ihracatı açısından oldukça önemli olduğuna işaret eden Büyükekşi, Türkiye'nin çok önemli meyve, sebze ve gıda ürünlerini ihraç ettiğini belirtti. Büyükekşi, 2016 yılında sektörün başta Rusya olmak üzere bazı ülkelerle olan sıkıntılarının çözülmesi temennisinde bulundu.

Süt üreticilerinin sorunlarını telefonda dinledi

Konuyla ilgili bir açıklama yapan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, sosyal paylaşım sitesi Twitter'dan süt ürünleri üreticilerine yaptığı çağrı üzerine, kendisini arayanlarla telefonla görüştü. Bakan Çelik 4 Ocak 2016 tarihinde 14.00 ila 15.00 saatleri arasında yaptığı görüşmelerde, yaklaşık 40 süt üreticisinin talep ve sorunlarını dinledi.

Kırklareli Lüleburgaz'dan arayan bir süt üreticisi, bölgedeki üreticiden sütün Ulusal Süt Konseyi'nin verdiği fiyatın altında alındığını, bu konuda ciddi mağduriyet yaşadıklarını belirtti. Şu anda 1.12'den ödeme yapıldığını belirten üretici, Ocak ayında bu fiyatın daha da aşağıya çekileceğine dair duyumlar aldıklarını söyledi. Balıkesir Gönen'den arayan ve aynı zamanda yerel bir kooperatifin de başkanı olan Mustafa Akova ise soğutma bedelleriyle ilgili sıkıntılarını iletti. Şap aşılarının henüz kendilerine ulaşmamasıyla ilgili mağduriyet yaşadıklarını belirten Akova, bu konuda destek istedi. Bakan Çelik ise Balıkesir İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü'nü arayarak şap aşılarının bölgeye ulaştırılması talimatını verdi.

Bakan Çelik görüşmelerin ardından yaptığı değerlendirmede; belirli aralıklarla yapılan bu telefon görüşmelerinin "öylesine" yapılmadığını, işlevsel olarak ele alındığını belirterek şunları söyledi:

"Bu görüşmeler gerçekten uygulamanın içinde olanlar, bu işin çilesini çeken insanların sorunlarını bizzat en üst mercilere ulaştırması bakımından son derece aydınlatıcı ve yararlı oluyor. Çünkü bazen burada aldığınız kararlar, yönetmelikler, düzenlemeler; masada düşünülmüyor. Bu nedenle bu iletişimin çok yararlı olduğu kanaatindeyiz. Biz bugüne kadar hangi kesimle telefonla irtibat kurduysak, onların sorunlarıyla ilgili düzenlemeleri ardından getirdik. Bu sorunlarla ilgili ne gibi çözüm üretebiliriz, hemen onun çalışmasına geçeceğiz ve hızlı bir şekilde çözümleri ortaya koyacağız."

Çiğ süt üreticisini destekliyoruz

Çelik, süt üreticileriyle haftalık görüşme ve toplantılar yaparak, yoğun bir çalışma gerçekleştirdiklerini anlattı. Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu ile Karacabey ve İnegöl'e seyahat eden Çelik, süt destekleriyle ilgili değerlendirmeyi de üretimin yoğun olduğu Karacabey'de Ticaret ve Sanayi Odası ile Ticaret Borsası'nın Atatürk Kültür Parkı'nda düzenlediği "Ekonomiye Can Verenler" ödül töreninde gerçekleştirdi. Çelik, "Sanayimizin rekabet gücünü artırmak için biz çiğ süt için süt üreticisini destekleme kararını ilk kez alıyoruz. Sanayicimizin rekabet gücünü artırmak adına çiğ süt için üreticimize destek vereceğiz" dedi.

MÜSİAD ziyaretinde tarıma dikkat çekildi

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği (MÜSİAD) Genel Başkanı Nail Olpak ve yönetim kurulu üyelerini kabul etti. Makam toplantı salonunda gerçekleşen kabulde Genel Başkan Olpak, Bakan Çelik'e, yeni görevinin hayırlı olması dileğinde bulunarak tarımın Türkiye ekonomisindeki önemine değindi. Bakan Çelik de MÜSİAD heyetine ziyaretlerinden dolayı duyduğu memnuniyeti dile getirdi.

Çeltik ve su ürünleri üreticileri de telefonla sorunlarını anlattı

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, sosyal paylaşım sitesi Twitter'dan su ürünleri ve çeltik üreticilerine yaptığı çağrı üzerine, kendisini arayanlarla telefonla görüştü. Bakan Çelik, farklı günlerde 40 civarında su ürünleri üreticisi ile çeltik üreticilerinin talep ve sorunlarını dinledi.

Hayvancılık sektörü temsilcileriyle görüşme

Bakan Çelik, bakanlık toplantı salonunda küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık sektörü temsilcileri ile bir araya geldi. Ziyarete Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) Yönetim Kurulu Üyesi Faik Yavuz, Türkiye Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği Başkanı Cemalettin Özden, Hayvancılık Kooperatifleri Merkez Birliği Başkanı Ahmet Ertürk'ün yanı sıra sektördeki bazı birlik yöneticileri katıldı. Basına kapalı gerçekleştirilen toplantının ardından açıklamalarda bulunan Bakan Çelik, sektörde çözüm bekleyen sorunları irdelediklerini ifade etti. Çelik, bu çerçevede Türkiye genelinde gerek küçükbaş gerek büyükbaş hayvan sayımının bir an önce gerçekleştirilmesi ve bu tablonun netleşmesi ile ilgili değerlendirme yaptıklarını dile getirerek, yem fiyatlarında KDV'nin indirilmesi konusunda sektör temsilcilerinin farklı görüşleri olduğunu bildirdi. Bunun doğrudan üreticiye verilmesi ile ilgili bir değerlendirme üzerinde durduklarının altını çizen Çelik, hayvancılıkta işletmelerdeki ölçek büyüklüklerinin artırılması için neler yapılabileceğini konuştuklarını söyledi. Çelik, sektörün finansmana ulaşma konusunda sıkıntılar olduğuna dikkati çekerek, Tarımsal Üretici Birlikleri Kanunu'nda karmaşık bir durum olduğunu, tüm yasanın ele alınıp herkesin kendi konusu üzerinde hizmet sunması ile ilgili talepler olduğunu bildirdi.

Hayvancılık sektörünün sorunlarına çözüm arandı

Süt ve süt fiyatlarındaki piyasaların dünü ve bugünü konusunda değerlendirmeler yapıldığını ifade eden Çelik, şöyle konuştu: "Bizim 3 kuruş yükselttiğimiz fiyatların sanayici tarafından aşağı çekilme eğilimi ve üreticilere yansıma konusu değerli arkadaşlar tarafından gündeme getirildi. Büyükbaş ve küçükbaş hayvan sektöründe yaşanan sorunları ve çözüm önerilerini birlikte ele aldık ama bunları kesinleştirmedik. Bahsettiğimiz 15 başlık altındaki sorun alanlarını hızlı bir şekilde çözüme kavuşturmak için bir komisyon oluşturacağız. Hem tarafların talebi hem de üreticinin yaşadığı problemleri mevzuata dönüşecek olanların yasal mevzuata dönüşmesi, diğer idari kararlar ile halledilebilecek olanların ise ayıklanıp o çerçevede çözüme taşınması noktasında bir komisyon kurulacak."

Kayseri'den tarım heyeti kabul edildi

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Ak Parti Kayseri Milletvekili Taner Yıldız öncülüğünde, Kayseri'den gelen tarım ve hayvancılık sektörü temsilcileriyle görüştü. Bakanlığın makam toplantı salonunda gerçekleşen görüşmede, Kayseri heyeti, tarım ve hayvancılık sektörüyle ilgili sorunlarını Bakan Çelik'e iletti. Toplantıya, Enerji ve Tabi Kaynaklar eski Bakanı ve Ak Parti Kayseri Milletvekili Taner Yıldız'ın yanı sıra; Kayseri Damızlık Birliği Başkanı Günay Çakı, Kayseri Ziraat Odaları Başkanı Kadir Güneş, Koyun-Keçi Birliği Başkanı Ali Yüce, Manda Birliği Başkanı İsmail Ilgın, Bahçeli Sulama Birliği Başkanı İbrahim Ülker, Veteriner Hekimler Odası Başkanı Akgün Ergül ve Et Borsası Başkanı Recep Bağlamış ile bakanlık yetkilileri katıldı.

MINISTER ÇELİK MEETS THE STAKEHOLDERS OF FOOD AND AGRICULTURE SECTORS

Minister of Food, Agriculture and Livestock, Faruk Çelik, continues listening to the problems of all stakeholders in agriculture, food and livestock sectors, from producers to chambers. Mr. Çelik hosted some committees in his office and also talked to several producers on the phone and listened to their problems.

Çiftçiye hibe ve kredi desteği uygulamaya girdi

Çiftçiye hibe ve kredi desteği, Balanlar Kurulu'nun konuyla ilgili kararının Resmi Gazete'de yayımlanmasıyla yürürlüğe girdi. Tarımda küçük aile işletmelerine dekar başına 100 lira destek verilirken, tarımsal yatırımlara da 10 milyon liraya kadar faizsiz kredi imkânı getirildi.

İyi Tarım Uygulamaları'ndan, süs bitkileri yetiştiriciliğine, arıcılıktan su ürünlerine kadar pek çok farklı tarım ve hayvancılık alanında üreticilere uygulanan desteklere yenileri eklendi. Buna göre küçük aile işletmelerinin sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla Çiftçi Kayıt Sistemine (ÇKS) kayıtlı ve işletme büyüklüğü 5 dekar veya altında olan çay ve fındık ürünleri hariç meyve, sebze, süs bitkisi ve ıtri-ıtıbbi-aromatik bitki yetiştiriciliği yapan kamu kurum ve kuruluşları dışındaki gerçek ve tüzel kişilere 2016'da dekar başına 100 lira küçük aile işletmesi desteği ödemesi yapılacak. Diğer taraftan, Bakanlar Kurulu, Ziraat Bankası ve Tarım Kredi Kooperatifleri tarafından çiftçilere 2016 yılında kullandırılacak kredilere ilişkin indirimli faiz oranlarını belirledi. İndirim tarımsal kredi cari faiz oranları üzerinden, yatırımın türüne göre yüzde 25 ile yüzde 100 arasında değişen oranlarda uygulanacak. Damızlık süt sığırı yetiştiriciliğine yatırım döneminde yüzde 100, işletme döneminde ise yüzde 50 faiz indirimli olmak üzere 750 bin liraya kadar destek verilecek. 750 bin ile 5 milyon lira arasındaki kredilere yatırım döneminde yüzde 75, işletme döneminde yüzde 25 faiz indirimi uygulanacak. 5 milyon lira 12,5 milyon lira arasındaki yatırım döneminde yüzde 50, işletme döneminde yüzde 25 kredi faiz desteği verilecek. Yaygın hayvansal üretimde 200 bin liraya kadar olan kredilerde, yatırım döneminde yüzde 75, işletme döneminde yüzde 50 destek uygulanacak. Damızlık etçi ve kombine sığır ile damızlık düve yetiştiriciliğinde 7,5 milyon liraya kadar kredi kullandırılabilecek. Krediye yatırım döneminde yüzde 100, işletme döneminde yüzde 75 faiz desteği verilecek.

Büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinde 3 milyon liraya kadar kredi için yatırım döneminde yüzde 50, işletme döneminde yüzde 25 destek verilirken, büyükbaş besiciliğinde yatırım ve işletme döneminde 5 milyon liraya kadar kredi için yüzde 50 faiz desteği sağlanacak. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde 5 milyon liralık kredi için yatırım döneminde yüzde 100, işletme döneminde yüzde 75 faiz desteği öngörülürken, küçükbaş hayvan besiciliğinde yatırım döneminde yüzde 100, işletme döneminde yüzde 50 destek sağlanacak.

Arıcılara 1.5 milyon liralık kredi

Arıcılara 1.5 milyon liralık kredi için yatırım ve işletme döneminde yüzde 50 faiz desteği verilecek. Kanatlı sektöründe yatırım döneminde yüzde 50, işletme döneminde yüzde 25 faiz indirimi uygulanarak 1.5 milyon liraya kadar kredi verilebilecek. Kanatlı damızlığa yatırım ve işletme döneminde 7.5 milyon liraya kadar kredilerde faizin tamamı karşılanacak.

Su ürünlerinde 5 milyon liraya kadar kredi

Su ürünlerinde 5 milyon liraya kadar kredilerde yatırım döneminde yüzde 100, işletme döneminde 50 faiz desteği verilirken, su ürünleri avcılığı yatırımlarında, yatırım ve işletme döneminde yüzde 50 faiz indirimi desteğiyle 2 milyon liraya kadar kredi kullanılabilecek. Bitkisel üretim alanında, kontrollü örtü altı tarımında 5-10 milyon lira arasındaki kredilere, yatırım ve işletme döneminde yüzde 25 faiz indirimi sağlanacak. Çok yıllık yem bitkisi üreticilerine 2.5 milyon liraya kadar olan yatırımlarda yatırım döneminde 100, işletme döneminde yüzde 75 faiz desteği verilecek. Yurtiçi sertifikalı tohum, fide, fidan üretiminde yatırım ve işletme döneminde 10 milyon liraya kadar olan kredilerde faiz alınmayacak. Bunların kullanımında ise 1 milyon liraya kadar yatırım ve işletme döneminde yüzde 50 faiz indirimi sağlanacak. Fidanda kredinin üst limiti 5 milyon lira olacak.

Süs bitkileri de destekleniyor

Süs bitkisi üretiminde 2.5 milyon lira, stratejik bitkisel üretimde ise 2 milyon liralık yatırım ve işletme döneminde yüzde 50 faiz desteği verilecek. Sera modernizasyonu yatırımlarında 1 milyon liraya kadar, yatırım döneminde yüzde 100, işletme döneminde yüzde 50 faiz indirimi sağlanacak. Kararname kapsamında 5 milyon liraya kadar lisanslı depoculuk yatırımlarında yatırım döneminde yüzde 50, işletme döneminde yüzde 25 faiz indirimi sağlanacak. Modern basınçlı sulamada 1.5 milyon liraya kadar yatırım aşamasında yüzde 100, işletme aşamasında yüzde 75 faiz desteği verilecek. Arazi alımında 500 bin liraya kadar kredide, yatırım ve işletme aşamasında yüzde 25 faiz desteği sağlanacak.

İyi tarım uygulamalarına destek

Tarımsal mekanizasyon-iyi tarım- organik tarım uygulamalarında yatırım ve işletme döneminde yüzde 50 faiz desteği verilecek. Bunlardan tarımsal mekanizasyon için 1.5 milyon liraya, diğer alanlarda ise 5 milyon liraya kadar kredi kullandırılabilecek.

GOVERNMENT GRANTS AND LOANS FOR FARMERS

Government is taking concrete steps to realize some of the financial support programs it has included within its election promises with the announcement of the relevant enactment on official newspapers. Accordingly, small-sized family-owned agriculture businesses will be provided with a support of 100 TL per decare and the government will supply up to 10 million TL interest free loan for agricultural investments.

Açıkta satılan gıdalarla zehirlenmeyin

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Bilim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Aziz Ekşi, vatandaşları açık gıda almamaları yönünde uyardı. Ekşi, seyyar satıcıdan gıda diye bir anlamda zehir satın alındığını, bu gıdaları kimlerin nerede ürettiğinin bilinmediğini söyledi.

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Bilim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Aziz Ekşi, ambalajsız satılan yiyeceklere gerek çevreden gerekse insan elinden mikrop bulaşabildiğini, bu durumun da zehirlenmelere ve hastalıklara yol açtığını belirterek, "Dolayısıyla insanlar, seyyar satıcıdan gıda diye bir anlamda zehir satın alıyor" dedi. Ekşi, yasal olmayan seyyar satışın kaçak bir ticaret tarzı olduğunu ve açıkta satılan gıdaları kimin ürettiğinin bilinmediğini söyledi. Böyle bir durumda, meydana gelebilecek zehirlenme ya da ölümlerde herhangi bir sorumlunun da bulunamayacağını aktaran Ekşi, "Ambalajsız satılan gıdalarda mikroplar kısa sürede çoğalır. Ambalajsız satılan yiyeceklere gerek çevreden gerekse insan elinden mikrop bulaşabiliyor. Bu durum da zehirlenmelere ve hastalıklara yol açabiliyor. Dolayısıyla insanlar, seyyar satıcıdan gıda diye bir anlamda zehir satın alıyor ve zehir için para ödüyor" diye konuştu.

Uygun muhafaza yöntemleriyle gıdanın raf ömrünün uzatılabileceğini, muhafaza yönteminin ise gıdadan gıdaya değiştiğini dile getiren Ekşi, şöyle devam etti: "Süt ve konserve gibi gıdalar, pastörizasyon veya sterilizasyonla muhafaza edilir. Gıdaları buzdolabında tutmanın nedeni de budur. Düşük sıcaklıkta bakteri çoğalması çok yavaştır. Kurutma da yaygın bir yöntemdir. Çünkü kuru gıdalarda mikrop gelişemez. Fakat hangi muhafaza yöntemi uygulanırsa uygulansın gıdaların ambalajlı olması zorunludur. Aksi takdirde kısa sürede tekrar bozulmaları kaçınılmazdır. Kısaca ambalaj, gıda içeriğinin aynasıdır ve dışarıdan gelen zararları engeller. Bu nedenle ambalajsız gıda satın alınmasından sakınılmalıdır. Seyyar ve açık gıda ticareti ne kadar yaygınsa bu yolla zehirlenme olasılığı o kadar fazladır."

Prof. Dr. Ekşi, yasak olan seyyar gıda satışına tolerans gösterilmemesi ve sıkı bir denetimle bu tür satışın engellenmesi gerektiğine dikkati çekerek, "Halkı bu konuda bilinçlendirmek, seyyar gıda satışını önlemenin en etkili aracıdır. Bu amaçla, ambalajsız gıda kaynaklı ekonomik kayıplar ve sağlık tehditleri, toplama açık bir dille anlatılmalıdır" ifadelerini kullandı.

Ekşi, "Ambalajlı gıda, ülkelerin gelişme düzeyinin de bir yansımasıdır. Açık veya seyyar gıda satışı, gelişmiş ülkelerde çoktan tarihe karışmıştır" diye konuştu.

BEWARE OF THE POISONING RISK CAUSED BY STREET FOOD

Federation of Food and Drink Industry Associations of Turkey (TGDF) Scientific Board Chair Prof. Aziz Ekşi warned consumers to refrain from street food. Ekşi further stated that food purchased from street hawkers is no different from poison since nobody knows where it is made.

Takviye bebek mamasının üretimine ve satışına düzenleme

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Türk gıda kodeksi takviye edici gıdalar tebliğinde değişiklikleri Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Tebliğ uyarınca 2 yaşın altındaki bebekler için takviye edici gıda üretilemeyecek ve piyasaya arz edilemeyecek.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda Tebliği'ni değiştirdi. Yapılan düzenlemede yaş gruplarına göre farklı oranlarda limitler belirlendi. Yaş grupları 2 - 4, 4 - 10 ve 11 yaş üzeri olarak ayrıldı. Çocuklar için takviye edici gıda üretim sınırı 4 yaştan 2 yaşa indirildi. 2 yaş altındaki bebekler için her tür takviye edici gıda yasaklandı. Tebliğ kapsamında 2-4 veya 4-10 yaş grubuna yönelik ürünlerin etiketinde ürün adıyla birlikte "2-4 yaş grubu çocukların kullanımına uygundur" veya "4-10 yaş grubu çocukların kullanımına uygundur" ifadesi yer alacak. Bu yaş gruplarına yönelik olmayan takviye edici gıdaların etiketinde çocuklara yönelik olduğunu ima eden şekil, resim ve ifade olmayacak. Takviye edici gıdalarda, ilgili vitamin ve mineraller, belirtilen formlar ve alt formlarında kullanılacak. Takviye edici gıdalarda kullanılan besin öğelerinin günlük maksimum limitleri etiket beyanı üzerinden ilgili standartlara uygun olarak belirlenecek. Takviye Edici Gıda Komisyonu (TEGK), gıda takviyelerinde kullanılan vitaminlerin besleyici ve fizyolojik etkileriyle ilgili değerlendirme yapacak. Komisyon, 2-4 yaş grubu çocuklara yönelik takviye edici gıdalarla ilgili özel bir değerlendirmede bulunacak, değerlendirme sonucunu bakanlığa sunacak. Bakanlık, 2-4 yaş grubuna yönelik takviye edici gıdanın onayına ilişkin ilave bilgi ve belgeler talep edebilecek. Bakanlık, değerlendirme sonucunu resmi bir yazıyla il müdürlüklerine iletecek. Takviye edici gıdanın üretimini ya da ithalatını yapan firma, internette dolaşan reklamlarından da sorumlu olacak. **Haberturk.com**

NEW REGULATION ON MANUFACTURE AND SALES OF SUPPLEMENTARY BABY FOOD

Ministry of Food, Agriculture and Livestock announced its recent updates on Food Codex Conveyance on Supplementary Food on official newspapers. According to the new Conveyance, it is officially banned to manufacture and market supplementary baby food for the consumption of children younger than 2 years.

Taklit ve tağşiş yapanlar ifşa edildi

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca, taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen, aralarında et, süt ürünleri ile içeriğinde ilaç etken maddesi tespit edilen takviye edici gıda, bitkisel yağ, alkolsüz içecek, bitkisel çay, baharat, çikolata ve kahvenin yer aldığı 57 parti ürün 31 Aralık 2015 tarihinde bakanlığın internet sitesinde (www.tarim.gov.tr) kamuoyu ile paylaşıldı.

Taklit ve tağşiş yaptığı belirlenen işletmeler ve ürünlerinin parti numaraları, bakanlığın internet sitesinde açıklandı. Buna göre, piyasa gözetimi ve denetimi kapsamında geçen yıl 724 bin 379 resmi kontrol gerçekleştirildi. Birinci grupta taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen ürünlerle ilgili firmalara 14 bin 649'ar lira idari para cezası uygulanmasına karar verildi. İkinci grupta ise laboratuvar analizleri sonucunda sağlığı tehlikeye düşürebilecek şekilde içeriğinde ilaç etken maddesi tespit edilen ürünler açıklandı. Bu ürünler, masrafları sorumlusuna ait olmak üzere piyasadan toplatılacak ve ürünlerin mülkiyeti kamuya geçirilecek. Ayrıca söz konusu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenler hakkında Cumhuriyet Savcılığı'na suç duyurusunda bulunuldu.

Süt ürünlerinde bitkisel yağ

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının internet sitesinde yer alan duyuruya göre, kontroller sonucunda süt ve süt ürünlerinde taklit ve tağşiş yaptığı kesinleşen 10 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 7'si yoğurt, 4'ü tulum peyniri, 1'i tereyağı olmak üzere bu ürünlere ait bilgiler kamuoyu ile paylaşıldı. Süt ürünlerinde bitkisel yağ, nişasta ve jelatin tespit edildi. Bunun yanı sıra et ve et ürünlerinde de laboratuvar tahlilleri sonucunda taklit ve tağşiş yaptığı kesinleşen 13 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği aralarında lahmacun içi harcı, köfte, kıyma, dana sucuğun da aralarında bulunduğu ürünlere ait bilgiler duyuruldu. Örnek olarak köftede kanatlı eti, sakatat ve soya, dana sucukta tükürük bezi tespit edildiği aktarıldı. Açıklamada, takviye edici gıdalar ve benzer ürünlerde de kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten veya satan 5 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği ürünlere ait bilgiler de yer aldı. Örnek olarak, bitkisel karışımlı macun ve ginsengli cinsel sağlık setinin içinde sıklıkla ilaç etken maddesi "Sildenafil"e rastlandığı bildirildi. Bitkisel yağlarda taklit ve tağşiş yaptığı kesinleşen 20 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği içinde olmaması gereken yağ asitlerinin bulunduğu ürünlere ait bilgiler paylaşıldı.

Sağlığı tehlikeye düşürecek kadar bozuk

Alkolsüz içeceklerde kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten veya satan 5 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği ürünler, kahve, bitkisel çay, baharat ve çikolatada da birer gıda işletmesinin ürünlerine ait bilgiler kamuoyuna duyuruldu.

Bakan Çelik: Gerekirse faaliyetlerini sonlandırırız

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan denetimler sonucu taklit veya tağşiş yaptığı tespit edilerek kamuoyuna duyurulan bazı firmalar, uygulanan yaptırımlara rağmen bu faaliyetlerinden vazgeçmiyor. Konuyla ilgili olarak, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, "Üretimlerinde 18 kez taklit tağşiş yapan insan sağlığı ile direkt ilgili gıda güvenliğini ortadan kaldıran uygulamalara devam eden, ısrar eden firmalar var. Onun için gerekirse bunların faaliyetlerini sonlandırma ile ilgili çalışmalarımızı gerçekleştireceğiz" dedi. Çelik, sağlıklı ve güvenilir gıda üretmenin sadece kanuni değil, vicdani bir sorumluluk olduğunun altını çizdi. Bakanlığın gıda güvenliğini sağlamak insan sağlığını korumak gibi son derece hassas görevleri olduğunu dile getiren Çelik, bu görevleri yerine getirmek için yaptıkları denetimlerde taklit, tağşiş ve ürüne ilaç etken madde karıştırmak suretiyle insan sağlığını tehlikeye sokan firmalara yönelik çeşitli yaptırımları bulunduğunu hatırlattı. Çelik, para cezası, ürünlere el koyma, kamuoyuna yanlış uygulamaları teşhir etme ve savcılığa suç duyurusunda bulunma gibi görevleri yerine getirme gayreti içerisinde olduklarına dikkat çekerek, şöyle konuştu: "Mevzuatı çiğneme konusunda ısrarla bu yanlışta devam eden bazı işletmeler var. Bu çerçevede müeyyideleri bir kez daha gözden geçirme kanaatindeyiz ve kesinlikle gıda güvenliği ve insan sağlığı açısından en ufak bir tavizin verilmeyeceğini herkesin bilmesini istiyorum. Bu çerçevede idari para cezalarının kademelendirilerek artırılmasını gündemimize aldık."

Gıda güvenliğinin sağlanması, gıdalarda taklit ve tağşişin önlenmesi, insan sağlığının korunması, tüketicilerin doğru kaynaklardan doğru bir şekilde bilgilendirilmesi için denetimler gerçekleştiren bakanlık, bu firmaları ifşa ederken, para cezaları uygulamanın yanı sıra insan hayatını tehlikeye sokan durumlarda söz konusu şirketler hakkında savcılığa suç duyurusunda bulunuyor. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gıda güvenliğini sağlamak amacıyla piyasa gözetimi ve denetimi kapsamında geçen yıl 724 bin 379 resmi kontrol gerçekleştirdi. 2012-2015 yıllarında da taklit veya tağşiş yapıldığı tespit edilen toplam 377 firmanın 751 parti ürünü kamuoyuna duyuruldu. Gıdalarda taklit, tağşiş yapıldığı veya ilaç etken maddesi bulunduğu tespit edilen ürün, firma ve markaların bulunduğu listeye "www.tarim.gov.tr" adresinden ulaşılabiliyor. **Tarim.gov.tr**

THOSE COMMITTING IMITATION AND ADULTERATION WERE EXPOSED

On December 31, 2015, Ministry of Food, Agriculture and Livestock announced 57 products on its website (www.tarim.gov.tr), among which are meat and dairy products, food supplements which were confirmed to include drug substances, vegetable oil, non-alcoholic beverages, herbal teas, spices, chocolate and coffee.

Çeşitli yönetmeliklerde değişiklikler gerçekleşti

2015 yıl sonu itibarıyla hayvansal gıdaların kontrolünden hayvan nakillerinde uyulması gereken kuralları belirleyen pek çok yönetmelikte değişikliğe gidildi. Yönetmeliklerde uygulama tarihi bir yıl ötelendi. Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemlerine dair yönetmeliğinde de yürürlük tarihi 6 ay ertelendi.

- Hayvansal gıdaların resmi kontrollerine ilişkin özel kuralları belirleyen yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair yönetmelik 17.12.2015 tarihinde 28145 sayılı resmi gazetede yayımlandı. Yönetmeliğin 46. maddesinin birinci fıkrasının b bendi şu şekilde değiştirildi: "12'nci maddesinin üçüncü fıkrası ve 13'üncü maddesinin birinci fıkrası 31/12/2015 tarihinde, 19'uncu ve 20'nci maddeleri 1/7/2016 tarihinde..."
- İnsan tüketimi amacıyla kullanılmayan hayvansal yan ürünler yönetmeliğinde değişiklik yapılmasına dair yönetmelik 24.12.2015 tarihli, 28152 sayılı resmi gazetede yayımlandı. Gazetede yönetmeliğin 48. maddesinin birinci fıkrasının a bendinde yer alan "1/1/2016" ibaresinin "1/1/2017" şeklinde değiştirildiği belirtildi.
- Hayvan nakillerinde kontrol ve dinlendirme istasyonu yönetmeliğinde değişiklik yapılmasına dair yönetmelik 30.5.2015 tarihli ve 29371 sayılı Resmi Gazete'de yayımlandı. Yayında yönetmeliğin 14'üncü maddesinin birinci fıkrasında yer alan "1.1.2016" ibaresi "31.12.2016" olarak değiştirildiği belirtildi.
- Hayvan nakilleri sırasında refahı ve korunması yönetmeliğinde değişiklik yapılmasına dair yönetmelik 24.12.2015 tarihinde 28152 sayılı Resmî Gazete'de yayımlandı. Yayında ilgili yönetmeliğin geçici birinci maddesinin birinci fıkrasında yer alan "31.12.2015" ibaresinin "31.12.2016" olarak değiştirildiği belirtildi. Ayrıca aynı yönetmeliğin 62'nci maddesinin birinci fıkrasının (a) bendinde yer alan "31.12.2015" ibaresi "31.12.2016" olarak değiştirildiği belirtildi.
- Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemlerine dair yönetmelikte değişiklik yapılmasına dair yönetmelik 17.12.2015 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlandı. Yayında, yönetmeliğin geçici birinci maddesinde yer alan "31/12/2015" ibaresinin "1/7/2016" olarak değiştirildiği belirtildi.

CERTAIN REGULATIONS WERE UPDATED

Following the end of 2015, various regulations governing the control of food of animal origin and rules governing animal shipping were updated. Regulations in concern will enter into force next year. The regulation governing the registration and certification processes for food premises will also enter into force 6 months later.

Banvit, tedavi amaçlı ilaç kullanımını yüzde 66 azalttı

Kanatlı sektörü üreticilerinden Banvit, pek çok Avrupa ülkesinde olduğu gibi, yetiştirdiği piliçlerde tedavi amaçlı olarak kullanılan ilaç miktarlarını, 2014 yılı sonunda azaltma kararı aldığını ve bu tarihten itibaren de ilaç azaltımını uygulamaya geçirdiğini açıkladı.

Banvit Yönetim Kurulu Başkanı Ömer Görener, tüketici beklenti ve endişelerinin yanı sıra son yıllarda dünya kanatlı sektöründe kaydedilen gelişmeler ile canlı üretim şartlarındaki iyileşmeler ışığında piliçlerde tedavi amaçlı kullandıkları ilaç miktarlarını azaltma kararı aldıklarını belirtti.

Görener, "Aşamalı olarak devreye aldığımız bu proje üzerinde 2006 yılından beri çalışıyoruz. Bu konudaki uygulamalar, bilim ve teknolojideki gelişmelerin etkisiyle Avrupa'da da son yıllarda bu yönde yapılabilmeye başlandı. Banvit olarak bizler de bu yetiştiricilik modelini ülkemizde hayata geçirmeyi kararlaştırdık" dedi. 2006 yılından beri yaptıkları iyileştirmeler sonucunda 2014 yılı sonundan itibaren canlı üretiminde tedavi amaçlı ilaç kullanımlarını azaltmayı başardıklarını aktaran Görener, "Ancak kamuoyuna açıklamak için elde ettiğimiz olumlu sonuçların belirli bir düzeye ulaşmasını bekledik. Önümüzdeki süreçte hedefimiz bu oranları daha iyi bir seviyeye getirmek" şeklinde konuştu.

Öncelikli amaçlarının faaliyetlerini insan sağlığı için en yararlı üretim modeliyle devam ettirmek olduğunu belirten Görener, bunu gerçekleştirirken de hem hayvan sağlığı ve refahını en üst seviyede tutabilmeyi hem de çevreye olan dost ilişkilerini sürdürebilmeyi gözettiklerinin altını çizdi. Hayata geçirdiği uygulamaların sonucunda Banvit, 2015 yılında broiler üretimi gerçekleştirdiği çiftliklerde yetiştiren piliçlerde, tedavi amaçlı olarak kullanılan toplam ilaç miktarını, 2014 yılına göre yüzde 66 oranında, tıbbi zorunluluklar nedeniyle insan hekimliği ve veteriner hekimlikte ortak kullanılan ilaç miktarını ise yüzde 78 oranında azaltmış oldu.

Banvit bu sonuçlara; sözleşmeli olarak çalıştığı yaklaşık 800 kümeste uyguladığı biyogüvenlik önlemleri, hijyen kuralları ile kümes ekipman şartlarının iyileştirilmesi ve modernizasyonu, çeşitli periyotlarda gerçekleştirilen yetiştirici eğitimleri ile bakıcılık sistemindeki eğitim çıtasının yükseltilmesi gibi bir dizi sistemli ve düzenli çalışmaların sonucunda ulaştı.

BANVİT BANNED THERAPEUTIC DRUG USE TO AN EXTEND OF 66%

One of the major manufactures of poultry sector, Banvit reduces the amount of drugs used for therapeutic purposes, just in various European countries. The company announced that it took the decision to reduce the drug amount in 2014 and now it carries its decision into practice.

ÜDTS Uygulaması 2016 sonuna ertelendi

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği kapsamında Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi'nin (ÜDTS) uygulamasını, 31 Aralık 2016 tarihine erteledi. Uygulama ile takviye edici gıdalar, enerji içecekleri, bebek mamaları ve formülleri, ek gıdalar, bal, bitkisel sıvı yağlar ve siyah çay gibi ürünleri SMS, telefon, mobil uygulamalar ve internet sayfasından sorgulama imkanı olacak.

Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi (ÜDTS) uygulamasının ertelenmesine ilişkin duyuru, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün internet sayfasından yapıldı. Duyuruda, şöyle denildi: "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nin 45. maddesinde yer alan 'Bakanlık tarafından belirlenen ürün takip sisteminin uygulanacağı gıda veya gıda grupları ile uygulama süresi bakanlık tarafından belirlenerek bakanlık internet sitesinde yayımlanır.' hükmü gereği daha önce 31.12.2015 olarak belirlenen uygulamaya son başlama tarihi, 31.12.2016 olarak değiştirilmiştir. 31.12.2016 tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler raf ömrü boyunca piyasada kalabilecektir."

Akıllı etiket uygulaması nasıl çalışacak?

Ürün Doğrulama ve Takip Sistemi (ÜDTS) ile tüketici daha rafdayken merak ettiği ürünler hakkında bilgi sahibi olabilecek. Tüketici, takviye edici gıdalar, enerji içecekleri, bebek mamaları ve formülleri, ek gıdalar, bal, bitkisel sıvı yağlar ve siyah çay gibi ürünlerin etiketlerinden yararlanarak SMS, telefon, mobil uygulamalar ve internet sayfasına ulaşarak ürünü sorgulayabilecek. Sistemin temel gıda ürünlerine yapıştırılacak tek kullanımlık etiketlere dayanan sistemle tüketicinin, satın aldığı ürün üzerindeki etiketi basitçe sorgulayarak birçok bilgiye ulaşması hedefleniyor. Yaklaşık 65 bin firmanın gıda üretim faaliyetinde bulunduğu Türkiye'de sistem sayesinde gıda ürünlerinin içeriği, üreticisi/ithalatçısı, üretim ve son kullanma tarihiyle akanlığın piyasadan toplatma kararı olup olmadığı tüketim öncesi öğrenilebilecek. Ürün etiketi üzerinde bulunması zorunlu olan ancak bazı tüketicilerin okumakta zorluk çektiği bilgilere ulaşımı kolaylaştıracak sistem ayrıca ürünün piyasaya arzından sonra etiket veya ambalaj üzerinde yapılabilecek bilgi değiştirmeye yönelik her türlü müdahalenin önüne geçecek. Tüketiciler ürünün etiketini kontrol ederken herhangi bir özel okuyucu cihaza ihtiyaç duymayacak. Ürün kontrolü sistemin tüketicilere sağlayacağı 4 farklı sorgulama yöntemiyle yapılabilecek. Sistem, internet, mobil uygulamalar, SMS ve otomatik sesli yanıt sistemiyle tüketicinin sorgulama talebine cevap verecek. Başlangıçta alkollü içecekleri de kapsayan sistemden, Danıştay'ın alkollü içeceklerin sisteme dahil edilmesine yönelik yürütmeyi durdurma kararı vermesi nedeniyle bu ürün türü çıkarıldı. Sistemin ürün üzerindeki etiketleri kontrol edebilmeleri için tüketicilere sağlayacağı yöntemler arasında "www.udts.com.tr" internet sayfası, iOS, android ve diğer akıllı telefonlar için geliştirilmiş ve ücretsiz olarak edinilebilen uygulamalar, tüm operatörler için geçerli olan "7364" kısa mesaj servisi ve "444 37 09" numaralı otomatik sesli yanıt sistemi yer alıyor.

Ürün doğrulama ve takip sistemi aşağıda yer alan ürün gruplarında uygulanacak.

1- Takviye edici gıdalar
- TGK-Takviye Edici Gıdalar Tebliği (R.G:16.08.2013-28737) kapsamındaki ürünler.

2- Bal
- TGK-Bal Tebliği (R.G:27.07.2012-28366) kapsamındaki ürünler.

3- Enerji içecekleri
- TGK-Enerji İçecekleri Tebliği (R.G: 04.10.2006-26309) kapsamındaki ürünler.

4- Siyah çay
- TGK- Çay Tebliği (R.G: 17.06.2015–29389) kapsamındaki ürünler.

5- Bitkisel sıvı yağlar
- TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (R.G: 07.08.2010 – 27665)
- TGK-Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği (R.G: 12.04.2012 – 28262) kapsamındaki ürünler
- Karışım bitkisel sıvı yağlar.

6- Bebek mamaları, formülleri, ek gıdalar
- TGK- Bebek Formülleri Tebliği (R.G: 15.08.2014-29089)
- TGK- Devam Formülleri Tebliği (R.G: 15.08.2014 -29089)
- TGK-Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları Tebliği (R.G: 01.11.2007-26687) kapsamındaki ürünler.

ÜDTS WILL NOT BE PRACTICED BEFORE THE END OF 2016

Ministry of Food, Agriculture and Livestock has declared that Product Verification and Tracking System (ÜDTS) which is prepared within the frame of Turkish Food Codex Regulation on Food Labeling, will not be put into practice before December 31, 2016. This new application will make it possible to verify various products such as supplementary foods, energy drinks, baby food and formulas, honey, vegetable oil and black tea via SMS, telephone, mobile apps or internet.

Gıda etiketlerinde yeni yaklaşım, yeni düzen

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gıda düzenlemelerinin en zor alanlarından biri olan etiketleme kurallarında değişikliğe gidiyor. 29.12.2015 tarihinde görüşe açılarak 25.01.2016'ya kadar görüş toplanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Taslağı'nın gelen görüşlerin incelenmesi ve değerlendirilmesini takiben makul bir süre içerisinde yayınlanması bekleniyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından oluşturulan yeni Türk Gıda Kodeksi Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Taslağı ile daha önce aynı yönetmelikte olan genel etiketleme kuralları ile beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kurallar birbirinden ayrılıyor. Bu haliyle şeklen AB Mevzuatına daha uygun ve daha anlaşılır bir şekle bürünüyor. Bu yeni yaklaşımla etiketlemede sektör ve tüketici açısından çok önemli iki temel alanın yönetmeliklerinin ayrılması ve detaylandırılmasıyla artık başka bir düzene geçiliyor.

Tüm ilgili tarafların görüşüne açılan TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, gıdaların etiketlenmesi ile ilgili kuralları ve sorumlulukları belirleyerek, toplu tüketim yerleri tarafından sunulan gıdalar da dâhil olmak üzere son tüketici için amaçlanan tüm gıdaları ve toplu tüketim yerlerine tedarik edilecek gıdaları kapsıyor.

Gıda işletmecilerinin uygulayacağı yönetmelikle, tüketicinin bilinçli ve sağlıklı tercihler yapabilmesi ve gıdanın güvenilir şekilde tüketilebilmesi için gıdalarla ilgili bilgi verilirken tüketici açısından maksimum menfaat gözetilmesi zorunlu bilgilendirme kuralları ile belirleniyor.

Söz konusu zorunlu kuralların ilkeleri, gıdanın kimliği ve bileşimi yanı sıra özellikleri veya diğer niteliklerini, tüketici sağlığı ve gıdanın güvenli tüketimini, hastalar, çocuklar ve hamileler gibi özel beslenme ihtiyacı olan tüketicilerin de uygun seçimler yapmasını sağlayacak besin öğeleri özelliklerine ilişkin bilgileri kapsıyor.

Doğru bilgilendirme kapsamında daha önceki düzenlemelerde de olduğu gibi, gıdanın sahip olmadığı özelliklere atıfta bulunmak, gıdanın özel niteliklere sahip olduğunu belirtmek veya belirli bileşenler ve/veya besin öğelerinin varlığını ya da yokluğunu özel olarak vurgulayarak tüketicileri yanıltmak yasaklanıyor. Aynı şekilde yanıltıcı bilgiler gıdanın reklamında, genel tanıtımında ve sergilenme şeklinde de kullanılamıyor.

Yine daha önce olduğu gibi, kolay bozulabilen ve belirli süre sonra tüketici sağlığı açısından risk oluşturması mümkün olan gıdalarda 'son tüketim tarihi', diğer çabuk bozulamayan gıdalarda ise 'tavsiye edilen tüketim tarihi' belirtiliyor. 'Son tüketim tarihi' geçmiş olan gıdalar, 5996 sayılı kanun çerçevesinde güvenilir olmayan gıdalar olarak kabul ediliyor.

Ancak yeni taslakla birlikte getirilen bir yenilikle tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş olan çay, şeker, tuz vb. gıdaların, o gıdanın güvenilir olduğunun ve kendine has özelliklerini koruduğunun garanti edilmesi koşuluyla, tüketicinin bilinçli olarak seçim yapabileceği şeklinde "tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş üründür" benzeri uyarılarla diğer ürünlerden ayrı bir bölümde satışına devam edilebiliyor.

Mevcut yönetmelikte getirilen bir diğer yenilik ise, besin öğeleri tablosunun artık zorunlu etiket bilgisi haline gelmesi. AB için de yeni olan bu düzenlemeye yeni taslak uyum sağlıyor.

Hem mevcut yönetmelikte hem de yeni taslakta yer almasına rağmen tam olarak fark edilemeyen bir husus da etiketleme kurallarındaki bütün ilkelerin gıda maddelerinin markaları için de geçerli olması.

Ülkemizde kullanılabilecek sağlık beyanlarının izin başvuru prosedürünü belirleyen bir yönetmelik bulunmaması önemli bir eksiklikti. Görüşe açılan taslaklarda izin prosedürünün de düzenlendiğini görüyoruz. 'TGK Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmelik Taslağı' sadece izin verilen beyanları içermekle kalmıyor, yeni sağlık beyanlarının hangi usullerle verilebileceğini de belirliyor. Aynı şekilde vitaminlere yönelik sağlık beyanları da (en güçlü kanıtlanmış bilgiler olmalarına rağmen) mevzuat kapsamında yer almıyordu. Tüketici satın alma aşamasında satıcının bilgisi ve insafı ile baş başa kalıyordu. Yeni düzenleme ile bu önemli sorun alanı da ortadan kalkmış oluyor.

Birkaç yıldır uygulaması ertelenen ve AB'nde de uygulanmayan ürün doğrulama ve takip sistemi yeni düzenlemede de yer alıyor. Taklit ve tağşiş olan ürünlerin üretim ve satışının engellenmesi ile tüketicilerin güvenli gıdaya erişiminin sağlanması hedeflenen bu uygulamanın, pratikte karşılığını bulmakta sorunlar yaşanıyor. Genel olarak tüm mevzuatın ancak özellikle de varsa AB ile uyumsuz, ülkemize has olarak getirilen kuralların uygulanabilmesi için ilgili tüm tarafların görüşleri alınarak yeniden gözden geçirilmesi gerekiyor.

NEW REGULATION AND APPROACH ON FOOD LABELING

Ministry of Food, Agriculture and Livestock is on the verge of making certain amendments on labeling regulations which may be the most challenging regulations concerning the food sector. The Ministry has requested recommendations of the relevant parties for the draft of the Turkish Food Codex Regulation on Food Labeling and Consumer Enlightenment from 29.12.2015 to 25.01.2016. The regulation is expected to be released soon, following the final updates.

ÇEVKO'dan Tetra Pak'a Yeşil Nokta Sanayi Ödülü

Çevre Koruma ve Ambalaj Atıkları Değerlendirme Vakfı ÇEVKO tarafından bu yıl ikincisi düzenlenen "Yeşil Nokta Sanayi Ödülleri Yarışması" sonuçlandı. Yarışmanın Çevre Konulu Sosyal Sorumluluk Uygulamaları kategorisindeki Yeşil Nokta Sanayi Ödülü, 'Küçük Şeyler Doğayı Yeniler' adlı projesi ile dünyanın lider gıda işleme ve paketleme çözümleri firması Tetra Pak'ın oldu.

Türkiye'de Yeşil Nokta markasını kullanan firmaların katıldığı yarışmanın ödül töreni, geçtiğimiz günlerde İstanbul'da gerçekleştirildi. Gıda işleme ve paketleme çözümleri firması Tetra Pak, ilköğretim öğrencilerine yönelik gerçekleştirdiği 'Küçük Şeyler Doğayı Yeniler' adlı projesi ile Çevre Konulu Sosyal Sorumluluk Uygulamaları kategorisinde Büyük Ölçekli İşletme sınıfında Yeşil Nokta Sanayi Ödülü'nün sahibi oldu. Yeşil Nokta Sanayi Ödülü'ne layık görülen Tetra Pak, sosyal sorumluluk çalışmalarında eğitim, gıda güvenliği ve çevre konularına öncelik veriyor. Tetra Pak çevre alanında bu amaçla 2004 yılında Milli Eğitim Bakanlığı himayesinde başlattığı ve bugüne kadar ülke çapında yaklaşık 1.150.000 ilköğretim öğrencisine çevre konusunda eğitimlerin verildiği 'Küçük Şeyler Doğayı Yeniler' projesini 2015 yılında da devam ettiriyor. Bu kapsamda 2015 yılı sonuna kadar 50 bin öğrenciye ulaşılmış olacak. Geçtiğimiz yıllarda içeriği günümüzün modern gelişmeleri ışığında yenilenen eğitim etkinliği, öğrenciler açısından öğrenmeyi kolaylaştırıcı, etkileşimli ve interaktif bir hale getirildi. Küçük Şeyler Doğayı Yeniler projesiyle, öğrencilere süt ve meyve suyu ambalajlarının geri dönüşümlü olduğunu vurgulanarak, 3 istasyondan oluşan geri dönüşüm setiyle "geri dönüşüm deneyimi" yaşatılıyor.

Küçük Şeyler Doğayı Yeniler eğitimleri veriliyor

Küçük Şeyler Doğayı Yeniler eğitimlerinde ilköğretim öğrencilerine doğal kaynakların tasarruflu kullanımının önemi anlatılırken, yenilenebilir kaynakların önemine de vurgu yapılıyor. Projeyle, geleceğin yetişkinleri olacak çocuklara, atıkların ülke ekonomisine geri kazandırılması için doğru değerlendirilmesi gerekliliğinin aktarılması amaçlanıyor. Uzman eğitmenler eşliğinde ilkokul 2.,3.,4. sınıf, ortaokul 5. sınıf öğrencilerine, ambalaj atıklarını neden diğer atıklardan ayrı biriktirmeleri gerektiği anlatılıyor. Süt ve meyve suyu ambalajlarının kağıda nasıl geri dönüştürüldüğü çocukların da katıldığı geri dönüşüm seti uygulamasında uygulamalı olarak gösteriliyor. Eğitimlerdeki ana içerikler; doğal kaynakların verimli kullanımı, yenilenebilen ve yenilenemeyen kaynaklar, atıkların ayrı biriktirilmesi, süt ve meyve suyu kutularıyla geri dönüşüm deneyimi olarak sıralanabilir. Eğitimin 'geri dönüşüm deneyimi' bölümünde ise öğrenciler, geri dönüşümün tüm adımlarını canlı olarak görebiliyorlar.

ÇEVKO AWARDED TETRA PAK WITH GREEN POINT INDUSTRY AWARD

ÇEVKO Foundation declared the winner of the 2nd Green Point Industry Awards Contest. In the category of Social Responsibility Practices for Environmental Protection, a leading food processing and packaging solution company Tetra Pak received the Green Point Industry Award with its project "Little Gains Renovate the Nature".

McDonald's Türkiye'ye yeni genel müdür

McDonald's Türkiye'nin operasyon direktörlüğünü yapan Oğuz Uçanlar, McDonald's Türkiye'nin yeni Genel Müdürü oldu. Uçanlar, görevi, McDonald's'ın Türkiye'deki 30'uncu yılında teslim almaktan gurur duyduğunu söyledi. Bu görevi üstlenmiş olmaktan ve markanın bayrağını devralmaktan büyük mutluluk duyduğunu belirten Uçanlar, "McDonald's, dünyanın en değerli ilk 10 markası arasında yer alıyor. Bu gerçeği bilerek sorumluluklarımızın da farkındayız. McDonald's'ı Türkiye'de yeni başarılara taşıyacak planlarımızı hayata geçireceğiz. Ekibimle birlikte amacım önümüzdeki dönemde daha fazla müşteri odaklı bir yaklaşımla daha çok kişiye McDonald's deneyimini yaşatmak ve McDonald's'ın Türkiye'de nitelikli büyümesini sağlamak olacak" şeklinde konuştu.

OĞUZ UÇANLAR KİMDİR?

Boğaziçi Üniversitesi Makina Mühendisliği Bölümü'nden lisans, Michigan Üniversitesi'nden de işletme yüksek lisansı (MBA) alan Uçanlar, 1997 – 2003 yılları arasında Ayvaz, Alarko, PricewaterhouseCoopers şirketlerinde satış, pazarlama ve danışmanlık alanlarında yöneticilik yaptı. 2003 yılında BoozAllen Hamilton Chicago'nun müdürlüğünü, 2006 yılında SpaForever, 2007 yılında ise 34 Developments Chicago firmalarının kuruculuğunu ve CEO'luğunu üstlendi. Ardından Bain&Co. İstanbul'da Kıdemli Müdür olarak çalışan Oğuz Uçanlar, 2013 yılından beri Anadolu Grubu'nda Perakende Grup Direktörü, 2014 yılından bu yana da McDonald's Operasyon Direktörü olarak görev yapmaktaydı. 1975 yılında Bursa'da doğan Oğuz Uçanlar evli ve iki çocuk babasıdır.

NEW GENERAL MANAGER FOR MCDONALD'S

Oğuz Uçanlar, former operation director of McDonald's Turkey became the new General Manager of Mcdonald's Turkey.

CarrefourSA'da bayrak değişimi

CarrefourSA'da, genel müdürlük görevinden 8 Şubat'ta ayrılan Mehmet Tevfik Nane'nin yerine, Ziya Hakan Ergin atandı. CarrefourSA Yönetim Kurulu Başkanı Haluk Dinçer, Nane yönetimindeki CarrefourSA'nın planlanan büyüme hedefini yakaladığını söyledi.

CarrefourSA Yönetim Kurulu Başkanı Haluk Dinçer, konuya ilişkin yaptığı yazılı açıklamada, Mehmet Nane ve yönetim ekibinin CarrefourSA'nın üç yıl önce vadettiği sıçramayı başarıyla gerçekleştirdiğini aktardı. Dinçer, şunları kaydetti: "Bu sürede CarrefourSA markası canlandı, müşterisinin yeniden kalbini kazandı. Mehmet Nane'yi gösterdiği üstün liderlikten dolayı yönetim kurulumuz adına kutluyor ve teşekkürlerimi sunuyorum. Sabancı Holding'de 18 yılını dolduran ve son 12 yıldır beraber çalıştığım değerli arkadaşım, gelinen bu noktada kariyerinde yeni bir yolculuğa çıkmak için benden izin istedi. Bu bir bayrak yarışıdır. Şimdi Mehmet Nane, CarrefourSA bayrağını sektörün kendisi gibi saygın isimlerinden Ziya Hakan Ergin'e devrediyor. Mehmet Nane'ye bundan sonra üstleneceği görevlerde başarılar diliyorum. Hakan Ergin'in CarrefourSA bayrağını daha da yukarılara taşıyacağına inanıyorum."

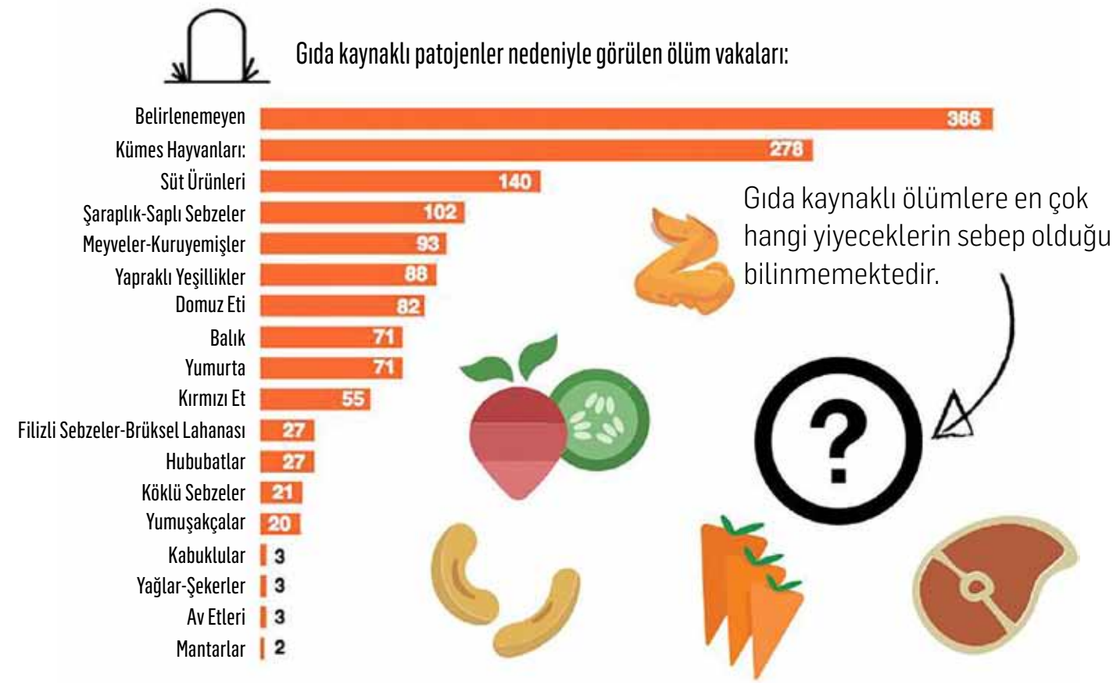
ZİYA HAKAN ERGİN KİMDİR

1961 yılında Adana'da doğmuş olan Ziya Hakan Ergin, ilköğretim eğitimini Adana'da, ortaöğretim eğitimini ise Tarsus Amerikan Koleji'nde tamamladı. Daha sonra Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nden mezun olan Ergin, askerlik görevinin ardından Profilo Holding (Bosch) bünyesinde çalışmaya başladı. Daha sonra Eczacıbaşı Holding, Hızlı Tüketim Ürünleri birimine transfer olarak dokuz yıl süre ile bu görevi sürdürdü. 1994-1995 yılları arasında Eczacıbaşı Girişim Pazarlama Dağıtım Şirketi'nde genel müdür olarak görev yaptı. Avon Türkiye'de yönetim kurulu üyesi olarak görev yapan Ergin, 1995 yılında Metro Cash and Carry'e katıldı. Farklı ülkelerde 1 yıl boyunca süren eğitim ve oryantasyonu takiben, Metro Cash and Carry Türkiye'de Genel Müdür görevine getirildi. 2011 yılına kadar bu görevini sürdürdü. Ergin, 27.07.2012 tarihinden beri CarrefourSA Yönetim Kurulu'nda bağımsız yönetim kurulu üyeliği yapıyor.

NEW GENERAL MANAGER FOR CARREFOURSA

Ziya Hakan Ergin has taken over the seat from Mehmet Tevfik Nane, who acted as the General Manager of CarrefourSA and resigned on February 8. CarrefourSA Chairman Haluk Dinçer commented that CarrefourSA had realized its projected growth targets under the management of Mr. Nane.

GIDA ZEHİRLENMESİNE YOL AÇABİLECEK YİYECEKLER



770 bildirimden 100'ü Türkiye'ye ait

Avrupa Birliği, RASFF'ye (Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi) 2015 yılının 41'inci haftası ile 54'üncü haftası arasında 770 bildirim yapıldı. Bu bildirimlerden 100 adedi Türkiye'den giden ürünlerle ilgili yapılmış oldu. Daha önce 6 aylık verilerde 82 bildirim varken kısa dönemde bildirimlerin sayısında artış olduğu gözlendi.

2015 yılı Ekim ayı ile yıl sonunu kapsayan 41'inci ve 54'üncü haftalarda AB ülkeleri tarafından Türkiye'den giden ürünlerle ilgili 100 bildirim yapıldı. Bu bildirimlerde asma yaprağında kalıntı, kavrulmuş fındıkta aflatoksin, kuru incirde aflatoksin vb. kalıntılar, kayısıda sülfit, narda acetamiprid, sivri biberde fosthiazate, hıyarda formetanate bulunması dikkat çekti. Yukarıdaki ürünler Türkiye'nin bildirim sayısını artırırken bunlara ilave olarak Türkiye menşeli bir sakız markasında uygun olmayan boya tespit edilerek sınırdan çevrildi. Bir vakada tavuk etinde salmonella tespit edildi. Birkaç bildirimde ise evraklarla ilgili sorunlar vardı. Daha önceki altı aylık döneme göre bildirim alan ürün grupları daraldı. Ancak benzer ürünlerde bildirim sayısının arttığı gözlendi.

100 OUT OF 770 COMPLAINTS COMING FROM TURKEY

European Union Food and Feed Safety Alerts System (RASFF) received 770 complaints between the weeks 41 and 54 in 2015. 100 of these complaints were related with products shipped from Turkey. Previously, there were 82 Turkey related complaints according to previous biannual term's data, which indicates an increase in Turkey related complaints in the short term.

Tarih	Ülke	Bildirim İçeriği	Durum
11/17/15	İzlanda	Bulgurda yabancı cisim (İngilter'de paketlenmiş)	Yetkililere bilgi verildi
11/23/15	İtalya	aflatoxins (B1 = 185 µg/kg - ppb) in amaretto grains from Italy, with raw material from Turkey	Piyasan çekildi
12/11/15	Almanya	Patlamış mısırda fumonisins (1831 µg/kg - ppb)	Piyasan çekildi
12/16/15	Almanya	Papatya çayında pyrrolizidine alkaloids (750; 880 µg/kg - ppb) (Belçika üzerinden)	Tüketicilerden geri çağrıldı
11/27/15	Bulgaristan	Yeşil çayda fenpropathrin (0.017 mg/kg - ppm) ve imidacloprid (0.021 mg/kg - ppm) ve tolfenpyrad (0.11 mg/kg - ppm)	İmha edildi
12/21/15	Litvanya	Sakızda izin verilmemiş renklendirici E 104 - quinoline yellow (76.8 mg/kg - ppm) (Bulgaristan üzerinden)	İmha edildi
10/14/15	Yunanistan	Beyaz ette Salmonella (eser /25g)	Fiziksel/kimyasal işlem
10/14/15	İrlanda	Alabalık yumurtasında phenoxyethanol (presence) (Belçika üzerinden)	Piyasan çekildi
11/24/15	Hollanda	Füme alabalık için yanlış etiketleme	
11/2/15	Latviya	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfüt (2710 mg/kg - ppm)	Piyasan çekildi
11/5/15	Belçika	Üzümde tebuconazole (1.14 mg/kg - ppm) (Hollanda üzerinden)	Alıcılar bilgilendirildi
11/9/15	Latviya	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfüt (5015 mg/kg - ppm)	Piyasan çekildi
11/13/15	Avusturya	Salatalıkta formetanate (0.153 mg/kg - ppm)	
11/17/15	Danimarka	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 9; Tot. = 15 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/24/15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 10.4; Tot. = 22.3 µg/kg - ppb) (Avusturya üzerinden)	Ürüne el konuldu
12/2/15	Almanya	Kuru incirde okratoksin A (14.4 µg/kg - ppb)	Piyasan çekildi
12/7/15	Litvanya	Narda acetamiprid (0.066 mg/kg - ppm)	İmha edildi
12/23/15	Almanya	Kuru incirde okratoksin A(10.8 µg/kg - ppb)	Yetkililere bilgi verildi
12/23/15	Almanya	Kuru incirde okratoksin A (0,3; 0,80; 27,8 µg/kg - ppb)	Piyasan çekildi
10/13/15	Bulgaristan	Biberde fenamiphos (0.126 mg/kg - ppm)	İmha edildi
10/14/15	Avusturya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 21; Tot. = 27 µg/kg - ppb)	İade edildi
10/16/15	İsveç	Asma yaprağında İzin verilmemiş madde dithiocarbamates (0.40 mg/kg - ppm)	İade edildi
10/19/15	Bulgaristan	Biberde acetamiprid (0.726 mg/kg - ppm)	İmha edildi
10/22/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 8.6; Tot. = 26.3 µg/kg - ppb)	Ürün mühürlendi
10/26/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 16.8; Tot. = 18 µg/kg - ppb)	Ürün mühürlendi
10/27/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 19.5; Tot. = 31.7 µg/kg - ppb)	Ürün mühürlendi
10/28/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 9.8; Tot. = 42.5 µg/kg - ppb)	Ürün mühürlendi
10/28/15	Bulgaristan	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2192 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
10/29/15	Bulgaristan	Biberde acetamiprid (0.768 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/3/15	İsanya	Kuru incirde aflatoksin(B1 = 13.6; Tot. = 15 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/3/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 54.3 / B1 = 70.1 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/3/15	Fransa	Biberde acetamiprid (0.836 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/4/15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 16 Tot. = 20 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/4/15	İspanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 10.1; Tot. = 10.7 / B1 = 19.2; Tot. = 31.9 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/4/15	İspanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 9.4; Tot. = 10.4 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/5/15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 25.4; Tot. = 60.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/5/15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (Tot. = 12.7 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/5/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 17.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/6/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 32.7; Tot. = 98.6 / B1 = 24; Tot. = 67.7 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/6/15	Hollanda	Kuru incir için geçersiz sağlık sertifikası	Alıcılar bilgilendirildi
11/6/15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 8.5 mg/kg - ppm)	İade edildi
11/6/15	Bulgaristan	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2429 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
11/6/15	İspanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 31.5; Tot. = 39.1 / B1 = 39.6; Tot. = 49.3 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
11/6/15	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.047 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/9/15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 23.76; Tot. = 47.04 µg/kg - ppb)	Ürün mühürlendi
11/10/15	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.334 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/10/15	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.044 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/12/15	İtalya	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (3556 mg/kg - ppm)	İade edildi
11/16/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 9.7; Tot. = 21.5 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/16/15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 10.5; Tot. = 17.2 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/18/15	Bulgaristan	Biberde acetamiprid (0.682 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/18/15	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.063 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/18/15	Çek Cumhuriyeti	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 18.49; Tot. = 19.2 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/19/15	Bulgaristan	Biberde tau-fluvalinate (0.027 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/23/15	İtalya	Narda acetamiprid (0.036 mg/kg - ppm)	İade edildi
11/23/15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 32; Tot. = 36 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/24/15	Almanya	Asma yaprağında bakır (115 mg/kg - ppm)	İade edildi
11/25/15	Polonya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 25; Tot. = 28.46 / B1 = 15; Tot. = 17.29 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/25/15	Bulgaristan	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2143 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
11/25/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 28; Tot. = 33.1 / B1 = 99.1; Tot. = 162.3 / B1 = 16.3; Tot. = 16.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/26/15	Bulgaristan	Biberde izinsiz madde aldrin	İmha edildi
11/26/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 10.2; Tot. = 21.6 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
11/27/15	İtalya	Narda acetamiprid (0.081 mg/kg - ppm)	İade edildi
11/30/15	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.101 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11/30/15	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.048 mg/kg - ppm)	İmha edildi
12/1/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin(B1 = 15.7; Tot. = 28 / B1 = 27.3; Tot. = 28.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/1/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 10.5 / B1 = 11.7 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/2/15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 11.7; Tot. = 16.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/2/15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 16.5; Tot. = 30.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/4/15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 17.2; Tot. = 36.8 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/7/15	İtalya	Narda prochloraz (0.44 mg/kg - ppm)	İade edildi
12/8/15	Bulgaristan	Biberde izinsiz madde carbendazim (0.324 mg/kg - ppm)	İmha edildi
12/8/15	Bulgaristan	Kayısıda yüksek oranda sülfit (2042 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
12/8/15	Yunanistan	Eksik sağlık sertifikası (incir için)	İade edildi
12/14/15	İspanya	Kayısıda yüksek oranda sülfit (2395 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
12/14/15	İtalya	Narda acetamiprid (0.046 mg/kg - ppm)	İade edildi
12/15/15	Almanya	Asma yaprağında bakır (59 mg/kg - ppm)	İade edildi
12/16/15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 81.42; Tot. = 138.01 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/17/15	Bulgaristan	Kayısıda yüksek oranda sülfit (2713 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
12/18/15	Bulgaristan	Biberde tau-fluvalinate (0.036 mg/kg - ppm)	İade edildi
12/21/15	İtalya	Narda acetamiprid (0.046 mg/kg - ppm)	İade edildi
12/22/15	Bulgaristan	Kayısıda yüksek oranda sülfit (2256 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
12/28/15	İngiltere	Eksik sağlık sertifikası (incir için)	İmha edildi
12/29/15	Bulgaristan	Asma yaprağında chlorpyrifos (0.23 mg/kg - ppm), pyrimethanil (1.4 mg/kg - ppm), iprodione (0.72 mg/kg - ppm), dimethomorph (0.023 mg/kg - ppm), azoxystrobin (0.51 mg/kg - ppm), trifloxystrobin (0.27 mg/kg - ppm), pyraclostrobin (1.5 mg/kg - ppm) ve cyhalothrin (0.40 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
12/30/15	İspanya	Kuru incirde aflatoksin(B1 = 12.5; Tot. = 22.7 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
12/15/15	İngiltere	Kırmızı biberde aflatoksin (B1 = 7.5; Tot. = 7.9 µg/kg - ppb)	İmha edildi
10/20/15	Belçika	Koyun bağırsağında nitrofuran (metabolite) nitrofurazone (SEM) (> MRPL)	İmha edildi
12/3/15	Avusturya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 12; Tot. = 29 µg/kg - ppb)	Piyasan çekildi
10/7/15	İngiltere	Uygunsuz sağlık sertifikası (fındık için)	İade edildi
10/9/15	Avusturya	Badem ve antep fıstığında aflatoksin (B1 = 30; Tot. = 33 µg/kg - ppb)	İade edildi
10/13/15	İtalya	Kayısı çekirdeğinde yüksek oranda sülfit (788 mg/kg - ppm) (Prunus armeniaca L.)	İade edildi
10/14/15	Yunanistan	Fındıkta aflatoksin (B1 = 5.6; Tot. = 19.3)	Resmi gözaltı
10/27/15	İngiltere	Fındık için sahte CED belgesi	İade edildi
10/29/15	Almanya	aflatoxins (B1 = 5.45; Tot. = 25.72 µg/kg - ppb) in hazelnut kernels from Turkey	Resmi gözaltı
11/3/15	İngiltere	Fındıkta aflatoksin (B1 = 13.9; Tot. = 48 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/4/15	Yunanistan	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 2.8; Tot. = 3 / B1 = 23.6; Tot. = 24.5 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/9/15	İtalya	Fındıkta aflatoksin(Tot. = 43.6 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
11/25/15	Fransa	Fındıkta aflatoksin (B1 = 7.4; Tot. = 22 / B1 = 9.6; Tot. = 22 µg/kg - ppb)	Ürün mühürlendi
11/26/15	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 27.8; Tot. = 29.39 µg/kg - ppb)	İade edildi
11/26/15	İtalya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 64.95; Tot. = 75.06 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/8/15	Almanya	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 18.24; Tot. = 19.50 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/8/15	Almanya	Fındık ezmesinde aflatoksin (B1 = 9.5 µg/kg - ppb)	İade edildi
12/14/15	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 12.5; Tot. = 21.97 µg/kg - ppb)	Ürün mühürlendi
12/29/15	Slovakya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 38.15; Tot. = 46.08 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı

AVRUPA BİRLİĞİ'NDE YENİ DÖNEM

NEW TERM FOR EUROPEAN UNION

In our previous issue, we have mentioned that the European Commission is preparing a new reform package, which concerns precautions for strengthening agriculture-food chain. We have also briefly discussed the essentials of the new approach governing animal health and official controls. In this issue, we will evaluate vegetable health, vegetable multiplication materials and prominent issues related with proposals regarding common financial framework as well as actions Turkey should take within the framework of EU harmonization.

DR. ŞEBNEM GÜRBÜZ
Avrupa Birliği Bakanlığı Tarım ve Balıkçılık Başkanlığı Koordinatörü

Bir önceki yazıda, Avrupa Komisyonu'nun, tarım-gıda zincirinin güçlendirilmesine yönelik tedbirleri içeren bir reform paketi hazırlığı içerisinde olduğunu ve hayvan sağlığı ve resmi kontrollere ilişkin yeni yaklaşımın ana hatlarını ele almıştık. Bu sayıda reform paketinde yer alan bitki sağlığı, bitki çoğaltım materyalleri ve ortak mali çerçeveye ilişkin tekliflerde öne çıkan hususlar ve Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde yapması gerekenler değerlendirilecektir.

BİTKİ SAĞLIĞI ALANINDAKİ YENİ YAKLAŞIM

Avrupa Birliği'nde (AB) bitki sağlığına ilişkin genel hususlar 2000/29/EC sayılı Konsey Direktifi kapsamında yürütülmekte olup bu alanda uygulamaya yönelik birçok ikincil düzenleme bulunmaktadır. Mevcut düzenlemelerdeki karmaşıklık üye devletler tarafından hükümlerinin yanlış anlaşılmasına ve yorumlanmasına neden olmakta ve Birliğin izlediği bitki sağlığı politikasındaki amaçlara yeteri kadar cevap verememektedir.

Ticarette küreselleşme beraberinde AB topraklarına giriş yapan yeni bitki zararlıları türlerinde ve bitki hastalıklarında artışa neden olmakta, daha önceleri yaşam ortamı bulamayan zararlıların iklim değişikliği nedeniyle kolayca çevreye adapte olmasına ve yaşamlarını sürdürmesine yol açmaktadır. Bu durum AB'nin mevcut bitki sağlığı rejiminde bir iyileşme yapılması gerekliliğini ortaya çıkarmıştır.

Bu nedenle AB'nin 2016 yılında yayımlamayı planladığı 5'li reform paketi içerisine bitki sağlığı alanında bir yasa tasarısı da dahil edilmiştir.

Yeni yaklaşımda; bitki, bitkisel ürün ve diğer maddelerin üçüncü ülkelere ihracatı ele alınan konu başlıkları içerisindedir. İhracat ilgili AB mevzuatına göre ya da ihracatın yapılacağı ülkenin kuralları çerçevesinde gerçekleştirilir. Tasarı ile bitkisel materyalde ön ihracat sertifikasının kullanımının önü açılmıştır. Ön ihracat sertifikası, ihraç edilen ürünün ihracatı yapan üye devlet orijinli olmadığı durumlarda, yani şu anki uygulamaya göre kullanılan rehber dokümanın yerini alacaktır. AB dışı ülkelerden yüksek riskli bitkisel materyalin ithalatında daha sıkı kurallar getirmekte ve kalıcı kuralların oluşturulabilmesi için dört yıllık bir zaman diliminde yürütülecek olan risk değerlendirme sonuçları çerçevesinde gerekli önlemlerin alınması amaçlanmıştır. Seyahat edenlerin yanlarında getirdikleri bitki ve bitkisel ürünlerin ancak AB düzeyinde belirlenen şartları karşılaması durumunda birlik topraklarına girişine izin verilecektir. Dahası, teklif ile üye devletler kendi topraklarında daha önce varlığı bilinmeyen bitki zararlılarına karşı survey yürüteceklerdir. İç pazarda bitki ve bitkisel ürünlerin izlenebilirliğine yönelik daha sıkı kurallar getirilmiştir. Tasarı ile bitkisel materyalin birlik içi hareketinde bitki pasaportu kullanımı zorunlu hale getirilmiş, iç pazara ilişkin hükümler güçlendirilerek modernize edilmiştir. Bitki pasaportları yetkili otorite denetiminde olan operatörler tarafından düzenlenecek olup AB genelinde basit ve standardize edilmiştir. AB mevzuatı gereği bitkisel materyalin hem pasaport hem de sertifika etiketi taşıması gerektiği durumlarda, her iki etiket tek bir belgede toplanarak işletmeciler üzerindeki bürokrasinin hafifletilmesi amaçlanmıştır. Bitki zararlılarından ari koruma bölgelerinin oluşturulmasına yönelik Uluslararası Bitki Koruma Sözleşmesi hükümlerine uygun kuralların oluşturulması ve bu alanda daha sıkı kontrollerin yürütülmesi ön görülmüştür.

BİTKİ ÇOĞALTIM MATERYALLERİ ALANINDA ÖNGÖRÜLEN YENİLİKLER

Üye devletler bitki çoğaltım materyallerinin pazarlanması konusundaki mevcut mevzuatın basitleştirilmesi gerektiğini dile getirmiş ve buna istinaden Avrupa Komisyonu nezdinde yürütülen değerlendirme neticesinde 2009 yılında bir eylem planı kabul edilmiştir. Eylem planında; tek bir yasal çerçevenin gerekliliği, tüm üye devletlerde ortak olarak yürütülecek yasal uygulamaların oluşturulması, idari sorumluluk ve maliyetin azaltılması, diğer AB politikaları ile uyumlu yaklaşım, Birlik Bitki Çeşitliliği Ofisi'nin rolünün artırılması, uluslararası standartların oluşturulmasında AB'nin rolünün güçlendirilmesi ve bu konuda oluşturulacak yapısal, hukuksal düzenlemelerde ilgili tarafların daha çok katılımına müsaade edecek yapının oluşturulması özellikle belirtilmiştir. Eylem planında altı çizilen hususlar dikkate alınarak bitki çoğaltım materyalleri alanında da bir yasa tasarısı oluşturulmuştur.

Bu konudaki mevcut mevzuatta yapılan revizyonun arkasındaki temel prensip; basitleştirme, modernleştirme, maliyeti azaltan etkin ve esnek kuralların birlik genelinde yeknesak olarak uygulanması ve diğer düzenlemelerle, özellikle AB'nin çevre politikalarının amaçları ile uyumlu koordinasyonun sağlanmasıdır. Bitki çoğaltım materyallerinin tescil prosedürlerinin iyileştirilmesi, denetim ve sertifikasyonunun güçlendirilmesi, bürokratik işlemlerin ve beraberinde maliyetin azaltılması esas nedenler arasındadır.

Tasarıda hâlihazırda yürürlükte olan bitki çoğaltım materyaline ilişkin 12 direktif tek bir mevzuatta toplanmıştır. Bitki çoğaltım materyallerinin pazarlanması dahil AB genelinde uyumlu temel kurallar ortaya konmuş ve ithalata ilişkin daha sıkı kurallar getirilmiştir. İdari yükün ve maliyetin azaltılması amacı ile yetkili otorite ve operatörlere tescilin tamamlanması ve sertifikalandırılması görevlerinde serbestlik tanınmış ve çeşit tescilinde maliyetin karşılanması prensibi uygulamaya geçirilmiştir. Mikro-işletmeler ücretlendirmenin dışında bırakılırken, genetik kaynakların ve biyoçeşitliliğin korunması amacıyla aynı tür materyalin tescili ve resmi olarak tanınan geleneksel çeşitlerin tescilinde ücretlendirmenin azaltılmasının yoluna gidilmiştir. Tasarı ile yetkili otoritenin denetimi altındaki operatörler tarafından yeni çeşitlerin tescilinin yapılması yolu açılarak bu alanda bir esneklik sağlandığı gibi işletmecilere daha çok sorumluluk ve esneklik tanımaktadır. Bir çeşidin AB'de pazarlamasından önce komisyona bildirilmesi ve Ortak Katalog'a dahil edilmesine ilişkin zorunluluk yeni tasarıda bitki çeşidinin pazara girişini hızlandırmak amacıyla ortadan kaldırılmıştır, sadece bir üye devlette bitki çeşidinin tescili yeterli olacaktır.

ORTAK MALİ ÇERÇEVE

Harcamalara ilişkin birlik düzeyindeki yürürlükte olan yasal mali çerçeve; hayvan sağlığı alanında, acil alınması gereken tedbirler ve hastalık eradikasyon programlarını kapsayacak şekilde, 2009/470/EC sayılı Konsey Kararı; bitki sağlığı alanında, 2000/29/EC sayılı Konsey Direktifi; resmi kontroller alanında ise 882/2004/EC sayılı Konsey Tüzüğü hükümleri kapsamında yürütülmektedir. Ayrıca pestisitlerin maksimum kalıntı düzeyleri, bitki koruma ürünlerinin piyasaya arzı gibi bazı düzenlemelerde de yine harcamalara ilişkin ilave hükümler bulunmaktadır.

Birlik düzeyindeki mevcut uygulamada harcamaların yönetimi oldukça karmaşık bir yapı içerdiğinden ve özellikle çok yıllı mali çerçeveye uyumlu olması gerektiğinden bir revizyona ihtiyaç duyulmuştur. Ayrıca reform paketinde yer alan hayvan sağlığı, bitki sağlığı ve resmi kontroller alanındaki yasa tasarıları, harcamalar konusundaki mevcut yasal çerçevede bir değişiklik yapılması gerekliliğini ortaya çıkarmıştır.

Gıda zinciri, hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı ve bitki çoğaltım materyallerine ilişkin harcamaların yönetimine ilişkin tasarı ile gıda ve gıda üretim zincirinde en üst seviyede güvenliği sağlamak, hayvan sağlığı ve refahı statüsünü en yüksek seviyeye çıkarmak, bitki zararlılarının tespiti, mücadelesi ve eradikasyonunu yapmak, resmi kontrollerin etkin uygulanmasını sağlamak amaçlanmıştır.

Endemik olan hayvan hastalıklarının aşılama, test, ya da tazminatlı kesim ve itlaf yöntemleri ile eradikasyonu şu anki düzenlemelerde olduğu gibi yeni yasa tasarısına da dahil edilen temel hususlardandır. Hayvan hastalıklarının ve zoonozların eradikasyonu, kontrolü ve surveylansı, resmi kontrollerden doğan maliyetler, hayvansal yan ürün ve derivatif ürünlerden insan ve hayvan sağlığına yönelik ortaya çıkabilecek tehlikeleri azaltmak ve elimine etmek için alınan önlemlerin maliyetlerinin karşılanmasına yönelik hükümler de yeni tasarıda ele alınan hususlardandır.

Bitki sağlığı alanında; bitki zararlılarının AB'ye girişine ve yayılmasına engel olmak için survey ve eradikasyon programlarının finansmanı karşılanacaktır. Yeni yasal çerçeve ile mevzuatın etkin uygulanmasına yönelik girişimlerin ve teknolojik ve bilimsel gelişmelere paralel olarak mevzuatın güncellenmesine yönelik çalışmaların AB genelinde finanse edilmesine, bitki sağlığına ilişkin acil önlem alınması gerektiren durumlarda, örneğin; bitkisel materyalin imhasını gereken durumlarda, yetiştiricilerin kayıplarının tazminine imkân tanımaktadır. Yine genetiği değiştirilmiş organizmaların çevreye salınımına ilişkin hususlar, bitki çeşidine ilişkin fikri mülkiyet hakkının korunması tasarıda yer alan hususlardandır.

AVRUPA BİRLİĞİ'NE UYUM ÇERÇEVESİNDE TÜRKİYE'YE YANSIMALARI

"Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası" faslı altında Avrupa Birliği ile yürütülen katılım müzakerelerinde faslın müzakereye açılabilmesi için getirilen ön koşullardan biri bu konudaki AB müktesebatının iç hukuka aktarılabilmesi için gerekli olan yasal çerçevenin oluşturulması idi. Hepimizin bildiği gibi 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" bu amaçla yayımlanmıştır.

Yine müzakerelerde bir diğer ön koşul bu fasıl altındaki AB müktesebatının uyumlaştırılması, uygulanması ve yürütülmesine temel teşkil edecek detaylı bir stratejinin AB'ye sunulması şeklinde idi. Bu amaçla her bir AB mevzuatı için uyum ve uygulama takvimini içeren bir "Strateji Belgesi" Avrupa Komisyonu'na sunuldu. Gelinen noktada çerçeve yasa olarak anılan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"na dayanarak çok sayıda AB mevzuatı iç hukuka aktarıldı ve aktarılmaya devam etmektedir. Hâlihazırda iç hukuka aktarılan mevzuat arasında AB'nin yeni reform paketinde yer alan tüzüklerin yayımı ile birlikte yürürlükten kaldırılan direktiflerin bir kısmı da yer almaktadır. Bu nedenle 5'li paketin yasalaşması ile birlikte Türkiye mevcut düzenlemelerini gözden geçirmek ve gerekli değişiklikleri yapmak durumunda kalacaktır.

GIDA GÜVENLİĞİ ve PROSES HİJYEN KRİTERLERİ

PROF. DR. MÜKERREM KAYA
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi

CRITERIA FOR FOOD SAFETY AND PROCESSING HYGIENE
Microbiological criteria are important parameters used evaluating food quality and safety. These criteria are significant for protecting consumers' health. They are divided into two groups, namely food safety criteria and processing hygiene criteria and both are made into legal and binding bylaws through certain regulations. Turkish Food Codex Regulation on Microbiological Criteria is prepared with respect to the relevant Directive of the European Union. In this study, microbiological criteria within Turkish Food Codex Regulation on Microbiological Criteria are analyzed, including some recommendations.

Mikrobiyolojik kriterler, gıda kalitesi ve güvenliğinin değerlendirilmesinde kullanılan önemli parametrelerdir. Tüketici sağlığının korunması açısından bu kriterler büyük önem arz etmektedir. Bu kriterler, gıda güvenliği kriterleri ve proses hijyen kriterleri olmak üzere iki grup altında değerlendirilmekte ve yönetmelik/tebliğlerle yasal mevzuat haline getirilmektedir. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Avrupa Birliği'nin ilgili direktifi de esas alınarak hazırlanmıştır. Bu çalışmada Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde yer alan mikrobiyolojik kriterler incelenmiş ve bazı önerilerde bulunulmuştur.

Mikrobiyolojik kriterler, gıda kaynaklı potansiyel tehlikeleri azaltmak, önlemek ve gıdanın kalitesini değerlendirmek amacı ile kullanılan önemli parametrelerdir. Gıda kaynaklı hastalıklara neden olan patojen mikroorganizmalar ve/veya toksinleri, küçümsenmeyecek derecede risk oluşturabilmektedir. Pek çok gıda maddesinin patojenler de dahil mikroorganizma gelişimi için uygun ortam olması, konunun ciddiyetini önemli ölçüde artırmaktadır. Gıda kaynaklı mikrobiyal tehlikelerin anlaşılmasını müteakiben risklerin kontrol altına alınabilmesi amacıyla değişik stratejiler geliştirilmiştir.

Gıdalar için mikrobiyolojik kriterlerin belirlenmesi ve uygulanmasına yönelik prensipler 1997'de CAC (Codex Alimentarius Commision) tarafından geliştirilmeye başlanmıştır. Bir mikrobiyolojik kriter: a) gıda ile ilgili mikroorganizmalar ve/veya toksinleri/metabolitleri, b) gıda ile ilgili mikroorganizmaların ve/veya toksinleri/metabolitlerinin aranması veya sayılmasına yönelik analitik yöntemler (referans metot), c) örnekleme planı, d) mikrobiyolojik limitler, e) belirlenen limitleri sağlayacak örnek ünite sayısı oranı olmak üzere beş ana bileşenden oluşmaktadır.

Mikrobiyolojik kriterler, gıdaların uluslararası düzeyde uygunluğu ve güvenliğinin değerlendirilmesi için kullanılan araçlardır. Bu kriterler, gıda güvenliği ve proses hijyen kriterleri olmak üzere iki grup altında değerlendirilmekte ve yönetmelik/tebliğlerle yasal mevzuat haline getirilmektedir. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun ilgili maddeleri ve 2073/2005/EC sayılı Gıda Maddeleri için Mikrobiyolojik Kriterler hakkında Avrupa Birliği Komisyon Tüzüğü esas alınarak hazırlanmış ve uygulamaya konulmuştur. Buna göre mikrobiyolojik kriter bir ürünün, bir gıda partisinin veya prosesin kabul edilebilirliğini belirlemede esas alınan; mikroorganizmaların varlığının/yokluğunun veya sayısının veya bunların toksinleri ve metabolitlerinin miktarının kütle, hacim, alan, parti veya birim başına belirlendiği kriter olarak tanımlanmaktadır. Piyasada yer alan ürünlere uygulanan, bir ürünün veya bir gıda partisinin kabul edilebilirliği hakkında bilgi veren kriterler, gıda güvenliği kriterleri (yönetmelikte gıda güvenilirliği kriterleri olarak verilmekte) içerisinde değerlendirilirken, prosesin kabul edilebilirliğini gösteren kriterler, proses hijyen kriterleri (yönetmelikte üretim hijyen kriterleri olarak verilmekte) başlığı altında toplanmaktadır. Proses hijyen kriterleri piyasada yer alan ürünler için geçerli değildir.

Mikrobiyolojik kriterlerin gıdaların tabiatına uygun olması büyük önem arz etmektedir. Örneğin kıyma için kriter olarak alınan toplam aerobik koloni sayısı, sucuk gibi fermente bir ürün de kriter olarak kullanılmamalıdır. Diğer bir ifade ile her bir gıda veya gıda grubu için önem arz eden patojenlerin veya mikroorganizma gruplarının detaylıca araştırılması ve gıdanın özelliklerine göre kriter veya kriterlerin belirlenmesi gerekmektedir. Burada özellikle gıdaya uygulanan fermantasyon, kurutma, ısıl işlem gibi işlemlerin ürün özelliklerinde hem mikrobiyolojik hem de fiziko-kimyasal açıdan meydana getirdiği değişiklikler göz önünde bulundurulmalıdır. Örneğin salam ve sosis gibi emülsiyon tipi ürünlerde Listeria monocytogenes, ısıl işlem uygulaması ile rekabet edici mikroorganizmalar da dahil floranın önemli bir kısmının inaktivasyonundan dolayı üzerinde durulması gereken önemli bir gıda kaynaklı patojendir. Nitekim psikrotrofik bir patojen olan L. monocytogenes, pH ve aw değeri yüksek bu ürünlerin buzdolabı sıcaklığında muhafazası sırasında da gelişerek yüksek sayılara ulaşabilmektedir.

Mikrobiyolojik kriterlerde seçilen örnekleme planı mikrobiyolojik kriterin amacına ve doğasına bağlı olarak değişmektedir. Elde edilen sonuçların gıdanın gerçek durumunu gösterebilmesi için örnek sayısının iyi belirlenmesi gerekmektedir. Bu nedenle örnekleme planı oldukça önemlidir. Mikrobiyolojik değerlendirmelerde daha ziyade 2 ve 3 sınıflı örnekleme planlarından yararlanılmaktadır. 2 sınıflı plan, genellikle patojenlere yönelik olup var/yok testlerinde kullanılmaktadır. Ancak Salmonella ve L. monocytogenes gibi patojen riski yüksek olan gıdalarda daha çok örnek alınması gerekmektedir. 2 sınıflı örnekleme planında, analiz edilen örneklerin test sonuçları limit değerine (m=M) bağlı olarak "uygun" veya "uygun değil" şeklinde iki kategoriye ayrılmaktadır. 3 sınıflı plan ise hem sayıma yönelik testlerde hem de var/yok analizlerinde kullanılmaktadır. Bu planda "uygun", "kabul edilebilir" veya "uygun değil" olmak üzere üç farklı sonuç söz konusudur. Burada M değeri sınır değeri, m ise tolerans değeri olarak değerlendirilmektedir. M değerini aşan gıdalar, tüketicinin sağlığı açısından riskli olabilmekte ve sonuçlar bu gıdaların üretiminde "İyi Hijyen Uygulamalarında" problemler olduğunu göstermektedir.

Gıdalarda mikrobiyolojik tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıkların ana kaynağını teşkil etmektedir. Gıda maddeleri, insan sağlığında kabul edilemeyecek düzeyde risk oluşturacak miktar veya sayıda mikroorganizma veya toksinleri/metabolitleri içermemelidir. Mikrobiyolojik kriterler, gıda maddesinin üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının kabul edilebilir olup olmadığı hakkında iyi bir yol göstericidir. Gıda işletmecisi, raf ömrü boyunca gıda güvenliği kriterlerine, gıda ve hammaddenin temini, işlenmesi ve dağıtımı sırasında ise proses hijyen kriterlerine uygunluğu sağlamak için gerekli tüm uygulama ve tedbirleri almalıdır. Gerektiğinde ürünün üretiminden sorumlu gıda işletmecisi, ürünün raf ömrü süresince kriterlerin sağlandığını kontrol etmek için araştırmalar yürütmelidir. Mikrobiyolojik kriterler, HACCP ve diğer hijyen kontrol programlarının doğrulanmasında da kullanılabilmektedir. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde yer alan üretim hijyen kriterleri, Avrupa Birliği'nin 2073/2005/EC kodlu düzenlemesinde yer alan proses hijyen kriterleri esas alınarak hazırlanmıştır. Burada gıda kategorisi, mikroorganizmalar ve toksinleri/metabolitleri, örnekleme planı, limitler, referans metot ve kriterin uygulama aşamasının yanı sıra sonuçların uygun çıkmaması halinde alınacak tedbirlere de yer verilmiştir. Bu tedbirler arasında üretim hijyeninin iyileştirilmesi, ısıl işlemin etkinliğinin kontrol edilmesi, yeniden kontaminasyonun önlenmesi, hammadde seçiminin iyileştirilmesi gibi hususlar yer almaktadır. Kriterlerin geçerli olduğu aşama ise genellikle üretim prosesinin sonu veya üretim prosesinde en yüksek sayının beklendiği aşamadır. Yönetmelikte üretim hijyeni kriterlerinin (EK-2) süt ve süt ürünleri (2.2.) kısmında 2.2.4. gıda kategorisinde (pastörizasyondan daha düşük sıcaklıklarda ısıl işlem uygulanmış sütten üretilen peynirler ve pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda ısıl işlem uygulanmış süt veya peynir altı suyundan üretilen olgunlaştırılmış peynirler) koagülaz pozitif stafilokoklar için n=5, c=2, m=102 kob/g, M=104 kob/g olarak verilmiştir. Avrupa Birliğinin ilgili yönetmeliğinde ise bu kategori (2.2.4.) için n=5, c=2, m=102 kob/g, M=103 kob/g normları bulunmaktadır. Buna göre bu kategoride (2.2.4.) koagülaz pozitif stafilokoklar için Avrupa Birliğine kıyasla M değeri 1 logaritmik birim daha yüksek tutulmuştur. Bununla birlikte Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde gıda güvenliği kriterlerinde (EK-1) peynir (1.1.5.eritme peynir hariç diğer tüm peynirler) için M değeri 103 kob/g olarak verilmiş, enterotoksin aranmasına ise yer verilmemiştir. Halbuki Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği kriterlerinde peynir, süt tozu ve peynir altı suyu tozu (1.21.) için stafilokokal enterotoksin aranmasına yer verilmekte ve 105 kob/g'dan daha fazla koagülaz pozitif stafilokok içeren ürünlerin 25g'ın da bu toksinin bulunmaması gerektiği belirtilmektedir.

Avrupa Birliği'nin ilgili direktifinde (2073/2005/EC) yer alan gıda güvenliği kriterleri, gıda kategorisi, mikroorganizmalar ve toksinleri/metabolitleri, örnekleme planı, limitler, referans metot ve kriterin uygulama aşaması olmak üzere 6 başlık içermektedir. Bu düzenlemede kriterin geçerli olduğu aşama, çoğunlukla raf ömrü süresidir. Diğer bir ifade ile piyasaya sunulan ürün, raf ömrü süresince söz konusu kriterlere uygunluk göstermek zorundadır.

Gıda güvenliği kriterlerinde (2073/2005/EC) farklı gıda kategorilerinde L.monocytogenes, Salmonella, stafilokokal enterotoksinler, Escherichia coli ve Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii), Salmonella Typhimurium, S. Enteritidis ile histamine yer verilmiştir. Ayrıca bir ürün grubunda ise Shiga toksin üreten E. coli serotiplerine (026, 0103, 0111, 0145, 0157 ve 0104:H4) yer verilmiştir. L. monocytogenes, daha zi-

yade tüketime hazır gıdalarda dikkate alınmıştır. L. monocytogenes için bebekler ve özel tıbbi amaçlar için üretilen ürünlerde örnek sayısı yüksek tutulmuş (n=10) ve c=0, m (=M) ise "yok/25g" olarak verilmiştir. L. monocytogenes'in gelişme ihtimali olan gıdalar (bebekler ve özel tıbbi amaçlar için üretilenler hariç) iki grup içerisinde incelenmiş ve üretici tarafından raf ömrü süresince sayının 102 kob/g'ı aşmayacağının garanti edilmesi durumunda n=5, c=0 ve m=M=100 kob/g normu uygun bulunmuştur. Üretici tarafından herhangi bir şekilde garanti verilememesi durumunda ise m=M=yok/25g normu uygulanmaktadır. Buna karşın L. monocytogenes'in gelişimine imkân vermeyen tüketime hazır gıdalarda n=5, c=0, m=M=100 kob/g değerlerine yer verilmiştir. Ayrıca dip not olarak ısıl işlem ve benzeri yöntemler ile L. monocytogenes'in inaktive edildiği ve rekontaminasyonun mümkün olmadığı ürünler ile bileşiminden dolayı risk arz etmeyen gıdaların L. monocytogenes açısından düzenli bir kontrolüne gerek olmadığı ifade edilmiştir. Ayrıca diğer bir dip notta bazı gıdaların (pH≤4,4 veya aw≤0,92; pH≤5,0 ve aw≤0,95) da L. monocytogenes'in gelişimine imkan vermeyen tüketime hazır gıdalar grubuna dahil edilebileceği belirtilmiştir. Diğer bir ifade ile L. monocytogenes için tüketici grubunun yanı sıra ürüne uygulanan işlemler ile ürün bileşimi dikkate alınarak sınır değerler belirlenmiş ve örnekleme planı verilmiştir. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde ise özel beslenme amaçlı gıdalar kategorisinde (1.14.) bulunan bebek formülleri ile devam formülleri (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil) alt kategorisi (1.14.1.) için tüketici grubu dikkate alınarak, n sayısı yüksek tutulmuş (n=10), c=0 ve m (=M) ise yok/25g-ml olarak verilmiştir. Aynı kategoride yer alan bebek ve küçük çocuk ek gıdaları (özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar dahil) (1.14.2.) için ise n=5, c=0, m=M=yok/25g-ml değerleri belirlenmiştir. Diğer gıda gruplarında ise ürün özellikleri dikkate alınmayarak, L. monocytogenes için aynı kriterler (n=5, c=0, m=M= yok/25g-ml) listeye dahil edilmiştir. Ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri; pH, aw, tuz oranı, katkı maddesi miktarı ve ambalajlama yöntemi, depolama ve işleme koşulları, muhtemel kontaminasyon kaynakları, hedeflenen raf ömrü gibi faktörler ile söz konusu patojenin çoğalması ve canlılığını sürdürebilmesine yönelik araştırma sonuçları dikkate alınarak kriterlerin gözden geçirilmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir.

Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde, Salmonella için verilen gıda güvenliği kriterleri, Avrupa Birliği'nin ilgili düzenlemesi ile genellikle uyum içerisindedir. Bununla birlikte bazı ürünlerde bazı mikroorganizma grupları için kantitatif sonuçlara yer verilmiştir. Örneğin Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde (EK-1) kıyma ve mekanik olarak ayrılmış kırmızı et ile mekanik olarak ayrılmış kanatlı eti için aerobik koloni sayısı, m=5x105 kob/g, M=5x106 kob/g olarak verilirken, Avrupa Birliğinin ilgili düzenlemesinde böyle bir kritere yer verilmemiştir. Söz konusu kriterler, gıda güvenliği kriteri değil proses hijyen kriterleridir. Benzer şekilde bazı kriterlerde de karışıklıklar söz konusudur. Diğer taraftan Avrupa Birliği gıda güvenliği kriterlerinde, bir ürün için genellikle bir mikroorganizma değerlendirmeye alınırken, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde patojen mikroorganizmaların yanı sıra yukarıda da belirtildiği gibi kantitatif sonuçlara da yer verilmiştir. Örneğin Avrupa Birliği'nde mekanik olarak ayrılmış ette Salmonella aranmasına (n=5, c=0, m=M=yok/10g) (1.7.) yer verilirken, ülkemizde ilgili yönetmelikte Salmonella'nın yanı sıra (n=5, c=0, m=M=yok/25g), aerobik koloni sayısı (n=5, c=2, m=5x105 kob/g, M=5x106 kob/g) ve E. coli O157 (n=5,c=0,m=M=yok/25g) (1.3.4.) de yer almaktadır.

Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinin Ek 1'inde yer alan Gıda Güvenliği Kriterleri kısmında 1.1.2., 1.1.6., 1.1.7., 1.4.1., 1.6.9.2., 1.6.10., 1.12.1., 1.13.2., 1.13.3., 1.15.2., 1.15.8. ve 1.15.9. kodlu gıda gruplarında E. coli için sınır limitler (çoğunlukla m=M) verilmiştir. Buna karşın Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği kriterlerinde sadece bir gıda kategorisinde (1.25.) E. coli'ye yer verilmiş ve dip not olarak bu mikroorganizmanın fekal kontaminasyonun göstergesi olarak kullanılabileceği bildirilmiştir. Ayrıca yönetmelikte bazı gıda kategorilerinde Enterobacteriaceae veya koliform grubu bakteriler, gıda güvenliği kriteri olarak alınmıştır. Ancak bu mikroorganizmalar Avrupa Birliği gıda güvenliği kriterleri içerisinde değerlendirilmemektedir. Örneğin pastörize süt için Enterobacteriaceae yönetmeliğimizde (EK-1, 1.1.1.) gıda güvenliği kriteri olarak (n=5, c=0, m=M= 101 kob/ml) alınırken, Avrupa Birliği'nin ilgili yönetmeliğinde (Bölüm 2, gıda kategorisi 2.2.1.) proses hijyen kriteri olarak (n=5, c=0, m=M= 101 kob/ml) değerlendirilmektedir.

Sonuç olarak; Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde Ek 1'de verilen gıda güvenliği kriterlerinin, üretim hijyen kriterlerinde olduğu gibi Avrupa Birliği'nin ilgili düzenlemesi (2073/2005/EC) ve ayrıca ülkemizdeki mevcut durum dikkate alınarak yeniden gözden geçirilmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir.

Faster, Easier, Better

Gıdalarda Patojen Analizleri:
iQ-Check™ Real-Time PCR Metotları, Sizin için Çözümler

- **Kısa sürede** sonuç
- Numune akışına uygun **çözümler**
- **Güvenilirlik** ve **doğruluk**
- **Açık** ve **esnek** sistem
- Farklı ihtiyaçlara **farklı çözümler**
- **Mevcut** kitler:

  Salmonella spp., *Listeria monocytogenes*, *Listeria* spp., *E. coli* O157:H7, STEC virulans genleri, STEC majör O grupları, *Cronobacter* spp., *Campylobacter* spp.

Real-Time PCR Sistemleri: CFX96™ ve MiniOpticon ile iQ-Check™ PCR kitleri

Daha fazla bilgi için bize ulaşın: **www.foodscience.bio-rad.com | FoodScience@bio-rad.com**

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

The Bio-Rad PCR Solution, Your Solution

BIO-RAD