GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

2017 | YIL 10 | SAYI 34

GIDATURKISHFOOD GÜVENLİĞİSAFETY DERNEĞİASSOCIATION

GIDA ETİKETLERİNDE YENİ DÖNEM

A NEW AGE ON FOOD LABELLING

Gıda Güvenliği Derneği Medya Ödülleri sahiplerine kavuştu

Turkish Food Safety Association Media Awards were given

Çiğ sütün salgınlara ve hastalıklara etkisi

Raw milk's effect on diseases and outbreaks

"Güvenilir Eller" sektörün dev desteğiyle başladı

"Safe Hands" begun with huge support from the sector

Liseli Alara'nın tarım robotu dünya ikincisi oldu

High school student Alara's farming robot was globally awarded second place.

NE YEDİĞİNİ BİL!

İÇİMİZDE KALMASIN SEN DE BİL İSTEDİK

Efsane markaların efsane lezzetleriyle ilgili merak ettiğin her şeyi buradan öğrenebilirsin!

www.neyediginibil.com

BURGER KING · SBARRO · LOUISIANA KITCHEN POPEYES · Arby's · USTA DÖNERCİ

"KAPILARIMIZI MUTLULUĞA AÇMAYA **DEVAM EDECEĞİZ!"**

Coca-Cola Türkiye

COCA-COLA TÜRKİYE OLARAK NELER YAPIYORUZ?

Hayata Artı Çevre Programı ile **Konya ve Harran'da 4.3 milyar litre** suyu doğaya geri kazandırdık.

500 okulda "Çık Dışarıya Oynayalım" projesi ile **1 milyon çocuğumuza** ulaştık.

"3.2.1 Başla!" projesiyle **gençleri daha aktif ve sağlıklı** bir yaşam için harekete geçiriyoruz.

Türkiye'de **9 fabrikada 30.000 kişiye** doğrudan ve dolaylı istihdam sağlıyoruz.

Projeler hakkında detaylı bilgi için: **www.coca-colaturkiye.com**

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

GIDA TURKISH FOOD GÜVENLİĞİ SAFETY DERNEĞİ ASSOCIATION

- Abalıoğlu Yem-Soya ve Tekstil Sanayi A.Ş.
- 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.
- 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
- 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.
- SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
- Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
- Shaya Mağazacılık A.Ş.
- Sincer Biyoteknoloji Ticaret ve Sanayi 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.
- 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,
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
Pelin Razaki Çolak *pelin.colak@noema.com.tr*

GÖRSEL YÖNETMEN I CREATIVE DIRECTOR
Erdi Bozkurt

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: Temmuz 2017 - 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,

Samim SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

Yılın ilk yarısını ve iki önemli etkinliğimizi geride bıraktığımız şu dönemde siz okurlarımıza merhaba diyerek ve elimizde olmayan nedenlerden ötürü bu sayımızın yayınlanmasındaki gecikmeyi anlayışla karşılayacağınızı umarak söze başlamak istiyorum.

Halkın gıda güvenliği ile ilgili kanıta dayalı doğru bilgiye güvenilir kaynaklardan ulaşabilmesi ve bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi temel hedefiyle bu sene ilkini düzenlendiğimiz Gıda Güvenliği Derneği Medya Ödülleri sürecini başarıyla tamamladık ve GGD Medya Ödülleri'ni sahiplerine kavuşturduk.

4 kategoride 19 ödül verdiğimiz törenimize katılan değerli gazetecilere, akademisyenlere, sektör temsilcilerine ve ev sahipliği nedeniyle Metro Toptancı Market'e bu vesiyle birkez daha teşekkürlerimizi sunmak isterim. Basının oldukça ilgi gösterdiği bu etkinlikte gazeteci dostlarımızdan aldığımız izlenim, etkinliğin önemli bir farkındalık yarattığı ve amacına ulaştığı yönünde.

Ayrıca bu dönemde sizlerle de daha önce paylaştığımız, 3-4 Mayıs 2018 Grand Cevahir Otelde gerçekleştirilecek altıncı kongrenin hazırlıklarına, Bilimsel Danışma Kurulu toplantımızda gıda güvenliğindeki güncel konulara odaklı farklı bir içerik ve konuşmacı profili planlaması yaparak başladık.

6. Gıda Güvenliği Kongresi'nde; gıda güvenliği alanında dünyadan ve ülkemizden yeni gelişmeleri, iyi uygulama örneklerini, sorunları, fırsatları konusunun uzmanı yerli ve yabancı uzmanlardan dinleme fırsatı bulacağız.

6. Gıda Güvenliği Kongresi'nde dinlemek istediğiniz konular ile yerli ve yabancı konuşmacılara program elverdiği ölçüde yer vermek istiyoruz; konu ve konuşmacı önerilerinizi ggd@ggd.org.tr adresimize yollamanızı rica ederim.

Gıda Güvenliği Dergimizin bu sayısında üzerinde uzun zamandır çalışılmakta olan ve yayınlanan yeni etiketleme kuralları ile ilgili düzenlemeleri ele aldık. İki ayrı yönetmelikle yapılan düzenlemeler bütününde olan önemli değişiklikleri kamu, sivil toplum kuruluşları ve sektör ile farklı yönlerden incelemeye çalıştık.

Birçok haber ve yazıya yer verdiğimiz bu sayımızda ayrıca dergimize özel Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Toksikoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hande Gürer Orhan tarafından kaleme alınmış "Glifosat ve Kanser Tartışmaları"konusunda makalenin de ilginizi çekeceğini düşünüyorum.

Bir sonraki sayımızda buluşabilmek dileğiyle, sağlıklı günler dilerim...

İçindekiler / Contents

5 **GİRİŞ YAZISI I PREFACE**

8 **HABERLER I NEWS**
8 • **Bakış GGD** / View TFSA
16 • **Bakış Dünya** / View World
24 • **Bakış EFSA** / View EFSA

27 **İNFOGRAFİK I INFOGRAPHICS**
Gıdalarınız ne kadar güvenli?

39 **SEKTÖREL BAKIŞ I SECTORIAL VIEW**
Gıda sektörü yeni etiketleme yönetmeliği için ne dedi?

40 **BAKIŞ TÜRKİYE I VIEW TURKEY**

54 **MAKALE I ARTICLE**
Glifosat ve kanser tartışmaları
■ **PROF. DR. HANDE GÜRER-ORHAN, ERT**
Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Toksikoloji Anabilim Dalı

58 **ÜYELERDEN HABERLER I NEWS FROM THE ASSOCIATES**

62 **RASFF I RASFF**
RASFF'A Mart-Haziran döneminde 1250 bildirim yapıldı

64 **MAKALE I ARTICLE**
Gıdalardaki kimyasallar
■ **M. NURSEREN BUDAK**
Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı Temas Noktası

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 Bölümü Öğretim Üyesi ve GGD Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı
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. (Emekli Öğretim Üyesi)
Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. 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)
Prof. Dr. Erol Şengör
Veteriner Tavukçuluk Derneği
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP / Almanya
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 GÜVENLİĞİ DERNEĞİ MEDYA ÖDÜLLERİ SAHİPLERİNE KAVUŞTU!

Gıda güvenliği bilincini artırmak ve bilgi kirliliğinin önüne geçmek üzere bu sene ilki düzenlenen Gıda Güvenliği Derneği Medya Ödülleri, 9 Mayıs'ta Gastronometro'da düzenlenen törenle sahiplerini buldu. Medya dünyasından bilim dünyasına birçok değerli gazeteci ve akademisyenin katıldığı ödül töreninde 4 kategoride 19 ödül verildi.

Toplumda gıda güvenliği bilincini artırma misyonu ile faaliyet gösteren Gıda Güvenliği Derneği, bu yıl ilkini düzenlediği ve Gastronometro'nun ev sahipliği yaptığı Medya Ödülleri organizasyonu ile her sene farklı bir konuya dikkat çekmeyi hedefliyor. Bu yılki ödül töreninin ana teması "gıda güvenliğinde bilgi kirliliği" oldu. Gıda Güvenliği Derneği Medya Ödülleri için; güvenilir gıda ve gıda güvenliği konusunda, 2016 yılında yayınlanmış haberler, dört ana kategoride değerlendirildi. Televizyon, yazılı basın, internet ve haber ajansı kategorisinde, 9 kişilik jüri heyeti tarafından titizlikle değerlendirilen 11 bin haberden, 19 haber ödüle layık görüldü.

"BİLGİ KİRLİLİĞİNDEN ARINMALI"

Törenin açılış konuşmasını yapan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, "Tüketicide gıda güvenliği farkındalığı yaratılması, tüketicinin gıda güvenliği ile ilgili doğru bilgiye güvenilir kaynaklardan, güvenilir aracılarla ulaşabilmesi ve bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi, Gıda Güvenliği Derneği olarak temel hedeflerimiz arasındadır.

Bu noktada; Gıda Güvenliği Medya Ödülleri, gıda güvenliği konusunda doğru, güvenilir ve bilgi kirliliğinden arındırılmış haberlerin yayılmasını teşvik etmek adına düzenlenmiştir ve bu sorumluluk bilinci ile düzenlenmeye devam edecektir. Medya, tüketici sağlığının korunması ve bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi konusunda önemli paydaşımızdır" dedi. Medyada gıda güvenliği konusunda bilgi kirliliğine dikkat çeken Türkiye Gazeteciler Cemiyeti Genel Sekreteri ve Eğitim ve Sağlık Muhabirleri Derneği Başkanı Sibel Güneş de yaptığı konuşmada, "Gıda güvenliği konusunda halk sağlığını riske sokacak yoğun bir bilgi kirliliği yaşanıyor. Habercilerin görevi; bu kirliliği ortadan kaldıracak, halkın haber alma ve gerçekleri öğrenme hakkına uygun, kanıta dayalı habercilik yapmak olmalı" diye konuştu.

Gıda Güvenliği Derneği Medya Ödülleri Kazananları

Yazılı basın

- **'Zehirli meyve ve sebze istemiyoruz'** - Güngör Uras (Milliyet)
- **'Bazı plastiklerdeki tehlikelere dikkat' -** Ceyda Erenoğlu (Habertürk)
- **'Bu ürünleri güvendiğiniz yerden alın' -** Kadir Kemaloğlu (Yeni Asır)
- **'Zehir yiyoruz' -** Pervin Metin (Nokta)
- **'Sağlığımız onlara emanet' -** Yasemin Asan (Yeni Şafak)

Televizyon

- **'Tavuk eti güvenli mi?'** - Kanal 24 / Sağlık Merkezi Meral Karadağ
- **'Okullarda gıda güvenliği'** - NTV / Zeynep Atılgan (Kargo)
- **'Hileli gıdaya kapatma cezası'** - Habertürk TV
- **'Gıda teröristlerine hapis' -** Kanal 24 / Umut Erol
- **'Gıda teröristleri iş başında' -** TRT1 / Bülent Çulcuoğlu

İnternet

- **'Konserve ve turşu hazırlarken sağlığınızı riske atmayın' -** Senim Hande Karakuş (posta.com.tr)
- **'Gıda terörü sona erer mi? -** İrfan Donat (bloomberght.com)
- **'Gıdalarımız ne kadar güvenilir' -** İrfan Donat (bloomberght.com)
- **'Ambalajsız süt ve süt ürünlerine itimat etmeyin' -** Yusuf Kırbiç (mansetizmir.com)
- **'Nişantaşı'nda bir bahçede yetişen meyve organik olamaz' -** Bahar Erdoğan (star.com.tr)

Ajans

- **'Gıda ambalajları 'akıllanacak' -** Göksel Yıldırım (Anadolu Ajansı)
- **'Uzmanlardan yoğurtta hijyen uyarısı' -** Merve Özlem Çakır (Anadolu Ajansı)
- **'Etiketlerin diline dikkat' -** Gürcan Yılmaz (İhlas Haber Ajansı)
- **'Sofradaki gizli tehlike' -** Muhammet Özer (İhlas Haber Ajansı)

TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION MEDIA AWARDS WERE GIVEN

Turkish Food Safety Association Media Awards were given for the first time this year in order to inform upon food safety and prevent disinformation on 9th May with a ceremony held in Gastronometro. 19 awards from 4 categories were handed out in the ceremony with the attendance of many valuable journalist and academicians from the media and science scene.

ÇİĞ SÜTÜN DİREKT TÜKETİCİYE SATIŞ KOŞULLARI BELİRLENDİ

Geçtiğimiz yıldan beri gündemde olan "Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ" 27 Nisan 2017 tarihinde Resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe girdi. Buna göre önümüzdeki dönemde çiğ sütün tüketiciye satışı belli kurallara bağlandı.

Hayvansal Ürünlerin Hijyeni Yönetmeliği gereğince, çiğ sütün tüketiciye direkt olarak arzı, ancak bu kuralların belirlenmesi sonrasında mümkün olabiliyor. Çiğ sütün yerel perakendeciler tarafından son tüketiciye arzına ilişkin usul ve esasları belirleyen tebliğe göre önümüzdeki dönemde çiğ süt satışı şu şartlarda yapılacak:

- Sadece yetkili kurumdan izin almış süt üreten hayvancılık işletmeleri ürettikleri çiğ sütü arz edebilecek
- Son tüketiciye arz edilecek olan inek veya manda sütünün bruselloz ve sığır tüberkülozundan ari; koyun veya keçi sütü ise brusellozdan ari sertifikalarına sahip işletmelerden gelmesi gerekiyor.
- Çiğ sütün, sağımdan hemen sonra 4 °C'nin altındaki sıcaklıklara soğutulup, nakil sırasındaki sıcaklığının da 4 °C'yi geçmemesi gerekiyor.
- Son tüketiciye sunulacak çiğ süte işleme, bileşen ekleme, farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılması veya çiğ sütte değişikliğe neden olabilecek herhangi bir işlem uygulanmasına izin verilmiyor.
- Çiğ sütün tüketiciye sağımdan itibaren 24 saat içerisinde ulaştırılması gerekiyor. Farklı sağım zamanları olan çiğ sütlerde ise ilk sağım zamanı esas alınıyor.
- Çiğ sütün ilk sağım saatinden itibaren 48 saati geçemeyecek şekilde tüketilmesi gerekiyor
- Hazır ambalajlı çiğ sütlerin ambalajı en az 1 litrelik ve tek kullanımlık olacak. Etiketlerinde ise "ÇİĞ SÜT", "24 SAAT İÇİNDE KULLANILMALIDIR","KULLANMADAN ÖNCE KAYNATINIZ", "0°C ila 4°C'de BUZDOLABINDA MUHAFAZA EDİNİZ" bilgileri yer alacak.

Yayımı öncesinde çiğ sütün tüketimi, hijyenik kriterlerinin düzeltilmesi için izlenecek politikalar ve doğrudan satışına yönelik tartışmalar kamuoyu gündeminde devam ederken; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, yapılan bu düzenleme ile çiğ süt satışında aracı sayısını azaltmayı ve güvenilir çiğ sütü daha uygun fiyatlarla tüketiciye sunmayı hedeflediklerini belirtmiştir.

Çelik, sağım hijyeni ve muhafaza şartlarına uyulmadan tüketiciye satılan sütün sağlıksız olduğuna dikkati çekerek, sağlıksız çiğ sütün brusella, tüberküloz gibi hayvan hastalıklarının insanlara geçişi için risk taşıdığına da değinerek, kim tarafından satıldığı, üreticisi belli olmayan, kaydı tutulmayan sütlerden uzak durulması gerektiğini vurgulamıştır.

Çiğ sütün direkt olarak tüketiciye satışı, ülkemizde çok uzun yıllardır yoğun tartışmalara neden olan bir alan olduğu herkes tarafından bilinen bir gerçekliktir. Yapılan düzenleme ile çok net ve katı kurallar getirilmesine karşın; gerek resmi denetimlerin etkinliği konusundaki endişeler, gerek hayvan hastalıkları ve çiğ süt kriterleri konusunda karnemizin çok iyi olmayışı ve son olarak kayıtdışının yaygınlığı; önemli miktarda bilim ve meslek mensubunun bu uygulama ile ilgili endişelerinin sürmesine neden olmakta. Dergimizin bir sonraki sayısında, "Yuvarlak Masa" kısmında konuya yönelik görüşleri çok daha yaygın olarak, farklı farklı kesimlerden almak üzere, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Öğretim Üyesi ve GGD Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer'in yorumlarını aldık.

PROF. DR. BARBAROS ÖZER
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Öğretim Üyesi ve GGD Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı

"KONTROLSÜZ BİR EYLEME DÖNÜŞÜRSE SOKAK SÜTÇÜLÜĞÜNÜN ZAFERİ OLUR!"

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Öğretim Üyesi ve GGD Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer, çiğ sütün doğrudan satışının bütünüyle kontrolsüz bir eyleme dönüşebileceği, sokak sütçülüğünün de yasallaşmasının önünün açılacağı uyarısında bulundu: "Gerek çiğ sütün doğal nitelikleri ve sağım koşulları gerekse GTHB'nin tüm iyi niyetine karşın denetim konusundaki yetersizliği dikkate alındığında satışı serbest bırakılan çiğ sütün insan sağlığını tehdit etmeyeceğini düşünmek fazlasıyla iyimserlik olacaktır."

DIRECT SALE CONDITIONS OF RAW MILK TO THE CONSUMERS HAS BEEN SET

"Declaration Regarding the Raw Milk Supply" that has been on the agenda for a year has taken effect as it was issued on the official journal. In accordance to this rules has been set regarding the supply of raw milk to the consumer.

"AVRUPA'DA DENETİM KÜLTÜRÜ GELİŞMİŞ"

Avrupa Birliği ülkelerinde sürdürülen çiğ süt uygulamalarından da örnekler veren Prof. Dr. Özer, bu ülkelerde öz denetim ve yasal denetim kültürünün yerleşmiş olduğuna vurgu yaparak, şu bilgileri verdi:

"AB'de ise bu konuda yasal bir bağlayıcılık bulunmamakla birlikte çiğ süt üretimine dair hijyen kuralları Annex II Section IX to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament'de açıkça belirtilmiştir. AB, çiğ sütün doğrudan satışı ile ilgili bir "iyi uygulama" protokolü yayımlamamış ve konuyu ülke özel uygulamalarına havale etmiştir. AB'nin ABD'den daha farklı bir yaklaşım sergilediği ve bazı AB üyesi ülkelerin çiğ sütün doğrudan tüketicilere satışını serbest bıraktığı bilinmektedir. Örneğin; Fransa, Birleşik Krallık ve İspanya'da 24 saat erişime açık çiğ süt dolum makineleri bulunmaktadır. Bunun diğer ülkelerde de (İtalya, Slovenya, Avusturya, İsviçre, Hollanda gibi) yaygınlaşması beklenmektedir. Ancak, bu ülkelerin tamamının süt işletmeciliğinin ve endüstrisinin geliştiği ülkeler olduğu, öncelikle öz denetim ve yasal denetim kültürünün yerleştiği, çiğ sütün gıda güvenliği risklerinin en aza indirilecek şekilde üretildiği ülkeler olduğu unutulmamalıdır. Ayrıca, ülkemizde %40-50 seviyesinde olan denetlenebilen çiğ süt miktarının AB ülke ortalamasının %97 olduğu (%3'lük kısım ise çiftlik düzeyinde tüketilmektedir!!) unutulmamalıdır. Ek olarak, AB ülkelerinde çiğ sütün ısıya alternatif mikrofiltrasyon uygulamasından geçirilmesi ve böylelikle bakteri yükünün hafifletilmesi yaygın bir uygulamadır (ki bu uygulama bilgimiz dahilinde çiftlik düzeyinde ülkemizde mevcut değildir). İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda'da 1997 yılında 570 olan doğrudan çiğ süt pazarlayan çiftlik sayısı 2015 yılında 100'e düşmüştür. Ayrıca bu ülkelerde çiğ süt satışına yönelik kantitatif risk analizi ve değerlendirmesi yapılması zorunlu bir uygulamadır."

6. GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ HAZIRLIKLARI BAŞLADI

Gıda Güvenliği Derneği, 3-4 Mayıs 2018 tarihinde düzenleyeceği 6. Gıda Güvenliği Kongresi'nin Bilimsel Danışma Kurulu Toplantısı'nı yaptı. Akademisyenler, sektör ve paydaş kurum temsilcilerinin yoğun katılımıyla gerçekleşen toplantıda, 6. Gıda Kongresi ile ilgili görüşler ve öneriler paylaşıldı

Gıda Güvenliği Derneği, 3-4 Mayıs 2018 tarihinde düzenleyeceği 6. Gıda Güvenliği Kongresi öncesi Bilimsel Danışma Kurulu Toplantıs'nı yaptı. 17 Mayıs 2017'de düzenlenen toplantıya akademisyenler, sektör ve paydaş kurum temsilcileri katıldı. GGD Başkanı Samim Saner'in açılış konuşmasıyla başlayan toplantı, 6. Gıda Güvenliği Kongresi içeriğinin görüşülmesiyle tamamlandı. GGD Başkanı Saner, açılış konuşmasının ardından; bu dönem Bilimsel Danışma Kurulu Başkanlığını yürütecek olan Prof. Dr. Barbaros Özer'i tanıttı, geçmiş dönem Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Artemis Karaali'ye değerli destekleri nedeniyle teşekkür plaketi verdi. Saner, konuşmasına dernek faaliyetlerini aktararak devam etti. Derneğin son dönemde gerçekleştirdiği projeler ve çalışmalar ile ilgili bilgi verdi ve önümüzdeki dönemde Acıbadem Üniversitesi Tıp Fakültesi işbirliği ile çevirisini yaptıkları "gıda kaynaklı hastalıklar" konusunda kitap yayınlayacaklarını ifade etti.

SOSYAL MEDYAYA AĞIRLIK VERİLECEK

İletişim çalışmalarının da aktarıldığı toplantıda, GGD Yönetim Kurulu Üyesi Funda Küçükosmanoğlu, 2016 yılı itibariyle tüketici ve GGD bilinirliği nezdinde sürdürülen iletişim konularını paylaşarak, 2017 yılının ikinci yarısında özellikle sosyal medyaya ağırlık vereceklerini belirtti. Katılımcılardan faaliyetlere yönelik birçok öneri gelirken, okullar ve sektör işbirliği ile çeşitli projelerin geliştirilebileceği ve son günlerde gündemde olan "Gıda Alerjenleri ve Intolerans" konusunun detaylı ele alınabileceği ifade edildi.

Toplantıda ayrıca Lefke Avrupa Üniversitesi Öğretim Üyesi ve GGD Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi Prof. Aziz Ekşi, "Gıda Etiketlerinde Yeni Kurallar" konusunda sunum yaptı ve üzerinde uzun zamandır çalışılmakta olan ve Ocak 2017 sonu itibariyle yayınlanan yeni etiketleme kurallarına ilişkin detayları katılımcılarla paylaştı.

ULUSLARARASI KONGRE ÖNERİSİ

Kongre Koordinatörü Petek Ataman ise geçmiş kongre ile ilgili değerlendirmeleri aktararak, 6. Gıda Güvenliği Kongresi'ne ışık tutulmasını sağlamaya çalıştı. Kongrenin daha başarılı ve verimli planlanması amacıyla katılımcıların görüşlerini aldı. Katılımcıların bir kısmı; Gıda Güvenliği Kongresi'nin yeterli başarıya ulaştığını dile getirilerek, artık uluslararası bir kongrenin adımlarının atılabileceğini vurguladılar. Toplantı boyunca kongre programının ilkeleri, konu ve oturum başlıkları, önemli tarihler gibi konular ele alındı.

PREPARATIONS FOR THE 6TH FOOD SAFETY CONGRESS HAS BEGUN

Turkish Food Safety Association has gathered the Scientific Consultation Council for the 6th Food Safety Congress that is going to be held on 3rd-4th May 2018. With the high participation from academicians, sector and institution partners the council discussed their suggestions and views on the 6th Food Safety Congress.

‘GÜVENİLİR ELLER’

SEKTÖRÜN DEV DESTEĞİYLE BAŞLADI

Ev dışı gıda sektöründe her iki işletmeden birine ulaşan Unilever Food Solutions’un Gıda Güvenliği Derneği işbirliği ile birlikte yürüttüğü ‘Güvenilir Eller Gıda Güvenliği Eğitim Programı’, sektör temsilcilerinin yoğun desteğiyle start aldı. 36 bin 500 şefe bir yılda online olarak gıda güvenliği eğitimi aldırmak için 9 meslek birliği imza attı.

Ev dışı tüketim sektöründe meslek birlikleri, Türkiye’de bu alanda ilk ve tek olan ‘Güvenilir Eller’ online gıda güvenliği eğitim projesinde bir araya geldi. Aşçılar Derneği, İstanbul Lokantacılar Esnaf Odası, Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği (POYD), Turizm Restaurant Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD), Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞPAKON), Tüm Restoranlar Lokantalar ve Tedarikçiler Derneği (TURES), Türkiye Lokantacılar Kebapçılar Köfteciler Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu ve Yemek Sanayicileri Derneği (YESİDEF) başkanlarının katılımıyla bir tanıtım toplantısı düzenlendi.

Tüm meslek birliklerinin ilk kez bir araya geldiği toplantıda, her meslek birliği Güvenilir Eller online gıda güvenliği eğitim programı kapsamında hedefledikleri katılım ve sertifika sayısını açıklarken, konuşmaların ardından temsili imza töreni düzenlendi. Toplantıya katılan 9 meslek birliği, bir yılda 36 bin 500 şefe online gıda güvenliği eğitimi aldırma ortak hedefine imza attı.

“SEKTÖR TEMSİLCİLERİ PROJEYİ SAHİPLENDİ”

Unilever Food Solutions Türkiye, Orta Asya ve İran Genel Müdürü Önder Arsan, ödül töreninde yaptığı konuşmada şunları söyledi: “Gıda Güvenliği Derneği işbirliğiyle Türkiye’nin ilk ve tek online gıda güvenliği eğitim-sertifika programı olarak 2016 yılında başlattığımız ‘Güvenilir Eller’ projesinde; yaklaşık bir yıllık dönemde 7 bin 800’ü aşkın şef online ‘gıda güvenliği’ eğitimlerine başlarken, 4 bin 800’den fazlası Gıda Güvenliği Derneği onaylı sertifikasını aldı. Projemizde, hedeflerin ileri taşınmasında sektör temsilcilerinin desteği ve sahiplenmesi çok önemliydi. Geçen yıl projeye başlarken hedefimizi, üç yılda ülkemizin dört bir yanındaki 30 bin şefimizin gıda güvenliği eğitimini tamamlayarak sertifika almalarını sağlamak olarak açıklamıştık. Bugün değerli başkanlarla birlikte hedefi bir yıl için 36 bin 500 şefin online gıda güvenliği eğitimi alması olarak açıklamanın mutluluğunu yaşıyorum.”

“ŞEFLERDE FARKINDALIK OLUŞTURMAK”

“Öncelikle bu projeyi bize getiren Unilever Food Solutions’a sektörün gelişimine sağladığı katkı için teşekkür ediyorum” diyerek söze başlayan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ise şöyle devam etti: “Güvenilir Eller, şeflerde gıda güvenliği konusunda farkındalık yaratmayı ve bilgi açığını kapatmayı hedefleyen online bir eğitim programı. Bu eğitim için Gıda Güvenliği Derneği olarak 5 ayrı modül oluşturduk: Çapraz Bulaşma, Fiziksel ve Kimyasal Tehlikeler, Temizlik, Üretim Güvenliği ve HACCP uygulamaları...”

BİNLERCE ŞEF EĞİTİM ALACAK

Aşçılar Derneği Başkanı Fikret Özdemir, bir yıllık dönemde derneklerine bağlı 3 bin şefin; POYD Yönetim Kurulu Başkanı E. Hakan Duran, bir yılda bin mutfak personelinin; TURYİD Başkanı Kaya Demirer, ilk bir yıllık hedefte 2 bin mutfak personelinin; TAŞPAKON Başkanı Gökhan Tufan, iki yıllık dönemde toplam 20 bin personelin; TURES Genel Başkan Vekili Ünal Dölek , ilk yıl 6 bin 500 mutfak personelinin; Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu Genel Başkanı Aykut Yenice, bir yıllık süreçte 10 bin mutfak personelinin; (YESİDEF) Yönetim Kurulu Başkanı Sedat Zincirkıran ise bir yıllık süreçte 4 bin personelin online gıda güvenliği eğitimlerini alacağı bilgisini verdiler.

Unilever Food Solutions Türkiye, Orta Asya ve İran Genel Müdürü Önder Arsan

“HEDEF 3 YILDA 30 BİN ŞEFKEN, BİR YILDA 36 BİN ŞEFE ULAŞACAĞIZ!”

Unilever Food Solutions Türkiye, Orta Asya ve İran Genel Müdürü Önder Arsan, Türkiye’nin ilk ve tek online gıda güvenliği eğitim-sertifika programı olan ‘Güvenilir Eller’ projesi ile ilgili olarak Gıda Güvenliği Dergisi’nin sorularını yanıtladı:

“Güvenilir Eller” projesinde Gıda Güvenliği Derneği ile yaptığınız işbirliği konusunda değerlendirmelerinizi alabilir miyiz?

Gıda Güvenliği Derneği işbirliğiyle, Türkiye’nin ilk ve tek online gıda güvenliği eğitim-sertifika programı ‘Güvenilir Eller’ projesini yaklaşık bir yıl önce başlattık. Amacımız, online platform üzerinden Türkiye genelindeki tüm şeflerin bu eğitim içeriğine kolayca ulaşmasını sağlamaktı.

Gıda Güvenliği Derneği tarafından içeriği oluşturulan ve her konu için farklı beş modülden oluşan online eğitim programıyla, gıda güvenliği konusunda temel bilgileri şeflerimize veriyoruz. Gıda Güvenliği Derneği, gıda güvenliği alanında faaliyet gösteren Türkiye’deki ilk ve tek sivil toplum örgütü. Bu anlamda planladığımız proje için çok doğru bir partnerimiz var. Bugün geldiğimiz nokta, Gıda Güvenliği Derneği gibi doğru bir iş ortağıyla doğru bir proje gerçekleştirdiğimizi gösteriyor.

Proje kapsamında eğitime katılan şefler açısından, “Gıda Güvenliği Derneği” onaylı sertifika almaları, projeye katılımlarında ve başarısında sizce etkili oldu mu?

Güvenilir Eller Projesi, şeflerin gıda güvenliği ve hijyeni konusunda eğitim alma ihtiyacından doğdu. Bugüne kadar yaklaşık 9 bin şefimiz guvenilireller.com’a kayıt olarak eğitimlere başladı. 5 binden fazla şefe ise sertifika gönderildi. Hem Gıda Güvenliği Derneği onaylı isimlerine özel sertifika almaları hem de projenin gıda güvenliği konusunda çok daha kolay bir şekilde eğitim alabilmelerini sağlayacak şekilde kurgulanması; projeye katılımı ve başarıyı arttırdı.

Önümüzdeki dönem için Güvenilir Eller Projesinin hedeflerinden bahsedebilir misiniz?

Geçen yıl projeye başlarken hedefimizi, üç yılda ülkemizin dört bir yanındaki 30 bin şefimizin gıda güvenliği eğitimini tamamlayarak sertifika almalarını sağlamak olarak açıklamıştık. Projemizde hedeflerin ileri taşınmasında, sektör temsilcilerinin desteği ve sahiplenmesi çok önemliydi. Bu doğrultuda Güvenilir Eller Projesine başlarken, ‘Bu proje sektörün projesi ve tüm sektör paydaşlarını bu projeye destek olmaya bekliyoruz’ çağrısı yapmıştık. Çağrımız sektör temsilcilerinden destek gördü.

Güvenilir Eller Projesi kapsamında, 9 meslek birliğiyle bir araya gelerek, şeflerimize online gıda güvenliği eğitimi aldırma ortak hedefine imza attık. Değerli başkanlarla birlikte hedefi bir yıl için 36 bin 500 şefin online gıda güvenliği eğitimi alması olarak açıklamanın mutluluğunu yaşıyoruz. Unilever Food Solutions olarak önemli bir hedefimiz daha var: Hazırladığımız online eğitim modüllerini yurt dışına, diğer faaliyette olduğumuz ülkelere de taşımak istiyoruz.

“SAFE HANDS” BEGUN WITH HUDE SUPPORT FROM THE SECTOR

Unilever Food Solution’s ‘Safe Hands Food Safety Training Program’ ran with the co-operation of the Turkish Food Safety Association started with high support from representatives of the sector. 9 professional associations signed on to train 36,500 chefs on food safety annually.

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ BAŞKANI SAMİM SANER:

“SU YAŞAMIN ve GIDANIN TEMELİDİR”

Dünya Su Günü, her yıl 22 Mart’ta, tatlı su kaynaklarının önemine dikkat çekmek ve tatlı su kaynaklarının sürdürülebilir yönetimine odaklanılmasını sağlamak amacıyla kutlanıyor. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, Dünya Su Günü’nde, güvenilir su tüketiminin önemine dikkat çekti: “Su; yaşamın ve gıdanın temelidir, dolayısıyla sağlığın kendisidir.”

Menşei bilinen ve güvenilir su kaynaklarından elde edilen suların tüketilmesi büyük önem taşıyor. Mide barsak enfeksiyonu vakalarının önemli bir kısmında, menşei bilinmeyen ve güvenilir olmayan su kaynaklarının etken olduğu biliniyor. Birleşmiş Milletler’in açıklamasına göre; dünyada 663 milyon insan, temiz ve güvenilir su kaynaklarına erişemediği için çeşitli sağlık sorunları ve ölümler yaşanıyor.

Dünya Su Günü, her yıl 22 Mart’ta, tatlı su kaynaklarının önemine dikkat çekmek ve tatlı su kaynaklarının sürdürülebilir yönetimine odaklanılmasını sağlamak amacıyla farklı temalarla kutlanıyor. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, her yıl su için önemli farklı bir temayla dikkat çekilen Dünya Su Günü nedeniyle yaptığı açıklamada, güvenilir su tüketiminin önemine dikkat çekti:

BİR TARAFTA İSRAF DİĞER TARAFTA KITLIK

• Su, yaşamın ve gıdanın temelidir, dolayısıyla sağlığın kendisidir. Birleşmiş Milletler’in (BM) açıklamasına göre; dünyada 663 milyon insan temiz ve güvenilir su kaynaklarına erişemiyor ve çeşitli sağlık sorunları ve ölümler yaşanıyor. Oysa diğer taraftan suyun bilinçsiz kullanımıyla yine BM verilerine göre suyun yüzde 80’i temiz suya dönüştürülemeden atık su olarak çevreye geri dönüyor.

• Vücuda su girişi ve çıkışı bir denge içinde oluşur. Vücudun tuttuğu suyun korunması için günlük sıvı alımının, günlük sıvı kaybına eşit olması gerekir. Bu denge bozulduğunda bazı sağlık sorunları ortaya çıkabilir. Yemek yemeden daha uzun bir süre yaşanabilir ancak susuz çok kısa bir süre dayanılabilir. Su dengesi bozulduğunda, vücudun önemli miktarda su kaybı dehidrasyona yol açabilir. Dehidrasyon, vücuttaki normal fonksiyonları sürdürmek için yeteri kadar su tüketilmeyen durumlarda görülür. Hafif dehidrasyon vücudun enerjisini tüketebilir ve kişinin yorgun düşmesine sebep olabilir.

SAĞLIK KAYNAĞI DA OLABİLİR HASTALIK DA

• Su, bir taraftan yaşamın sürdürülmesi için vazgeçilmez bir maddeyken, diğer taraftan eğer güvenilir bir kaynaktan gelmiyorsa; o zaman da başta mide barsak enfeksiyonları olmak üzere çeşitli sağlık sorunlarına yol açabilir. O nedenle menşei bilinen ve güvenilir su kaynaklarından elde edilen suların tüketilmesi önemlidir. Mide barsak enfeksiyonu vakalarının önemli bir kısmında menşei bilinmeyen ve güvenilir olmayan su kaynaklarının etken olduğu bilinmektedir. Menşei bilinmeyen suyun; hem barındırdığı mikroorganizmalar, hem de muhafaza edildiği kap ve ortamlardan gelen çeşitli bulaşıklıklar sonucunda sağlık sorunlarına yol açması söz konusu olabilmektedir. Menşei bilinen su kaynağından elde edilen su ise sürekli kontrol altında tutularak, tüketiciler için hijyenik ve güvenilir bir seçenek sunmaktadır.

MENŞEİ BİLİNMEYEN SULARA DİKKAT!

• Menşei belli ve güvenilir su kaynaklarından elde edilen suların güvenilirliği; belediyeler ve Sağlık Bakanlığı tarafından, çeşitli kontrol ve analizlerle sürekli olarak denetlenmektedir. Tüketicilerin kendi sağlıklarını korumaları için açıkta ve menşei belli olmayan suları asla tüketmemesi gerekmektedir. Bu vesileyle Dünya Su Gününü kutlar, temiz ve güvenilir su kaynaklarına her zaman erişebildiğimiz sağlıklı günler dilerim.

PRESIDENT OF TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION SAMİM SANER: “WATER IS THE FOUNDATION OF LIFE AND FOOD”

World Water Day is celebrated annually on 22nd March to highlight the value of freshwater sources and to focus on preserving them. On World Water Day, Turkish Food Safety Association President Samim Saner highlighted the essentiality of safe water consumption saying: “Water is the foundation of life and food; therefore health itself.”

GGD “HİJYENİK TASARIM” EĞİTİMLERİNE DEVAM EDİYOR

Gıda Güvenliği Derneği tarafından EHEDG eğitim modülleri kullanılarak gerçekleşen eğitimlerde; mevzuatın yanı sıra, hijyenik proseslerde oluşabilecek tehlikeler, temizlik ve dezenfeksiyon, yapı malzeme seçimi gibi başlıca konular ele alınıyor.

Gıda Güvenliği Derneği, Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu - EHEDG eğitim modüllerini kullanarak düzenlediği “Hijyenik Tasarım” eğitimlerine devam ediyor. Genel katılıma açık ve firma içi eğitimi olarak düzenlenebilen eğitim, yılın ilk yarısında Kayseri ve İzmir’de 3 eğitim olmak üzere gerçekleştirildi. Kamu kuruluşlarının da ilgi gösterdiği eğitim ilk defa Kayseri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından talep edildi ve alındı. Eğitimde gıda işletmelerinde Bina ve Proses Yerleşimi, Mevzuat, Hijyenik Tasarım Kriterleri, Hijyenik Proseslerde Oluşabilecek Tehlikeler, Temizlik ve Dezenfeksiyon, Hijyenik Tasarım Doğrulaması, Yapı Malzeme Seçimi ve EHEDG Test Metotları vb. konulara değinildi. Eğitim sonunda yapılan sınavda başarılı olan katılımcılara GGD ve Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu (EHEDG) tarafından sertifika verildi.

Kayseri İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü eğitim ile ilgili “Söz konusu eğitimle, denetim ve kontrol faaliyetlerinde görev yapan personellerimize, hijyenik tasarım gereğince sorgulayabilecek niteliğin kazandırılması amaçlanmıştır. Bu eğitim sayesinde artık resmi kontrol hizmetlerinde görev yapan personeller denetim esnasında gıda işletmelerini gördükleri an itibariyle yapmış oldukları değerlendirmeden öte geçip, gıdaların üretimi, tüketimi ve satışa sunumunda tehlike arz edebilecek hususlarda önleyici bir bakış açısıyla işletmecilere yol gösterebileceklerdir.” açıklamasında bulundu. İzmir’de firma içi ve genel katılıma açık olmak üzere düzenlenen iki farklı eğitime de sektör temsilcileri katıldı. İki gün süren ve Prof. Dr. Barbaros Özer ve Prof. Onur Devres eğitimenliğinde gerçekleşen genel katılıma açık eğitimde; önemli konulardan hijyenik tasarım kriterleri başlığı altında mekanik tasarım ile hijyenik tasarım arasındaki fark, ürün temas yüzeyleri ve temel tasarım kriterleri ele alınıyor.

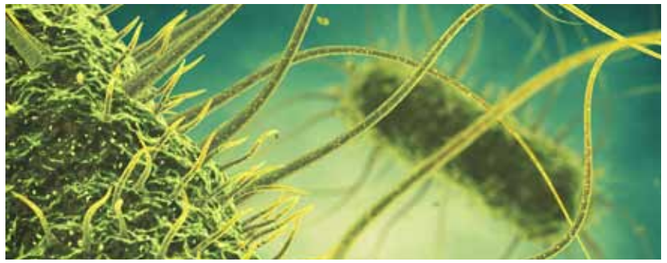
GELECEK “HİJYENİK TASARIM EĞİTİMİ”
28-29 Eylül 2017 - BY OTEL - İSTANBUL
Eğitmenler : Prof. Dr. Barbaros Özer
Prof. Dr. Onur Devres
Ayrıntılı bilgi için: 0 216 550 02 23
muhteber.ersin@ggd.org.tr

TFSA’S HYGENIC DESIGN TRAININGS ARE ONGOING

In the trainings held by the Turkish Food Safety Association, using the EHEDG training modules; besides regulations, subjects like the possible hazards that can occur during the hygienic process, cleaning and disinfection, structural material selection are taught.

Salmonella zehirlenmesine karşı ağızdan alınan aşı geliştirildi

Texas Üniversitesi'nden bir grup araştırmacı, *Salmonella* zehirlenmesine karşı ağız yoluyla alınan bir aşı geliştirdi. Bağışıklık profesörü Ashok Chopra, ağız yoluyla aşılanan farelerin, *Salmonella* bakterisine karşı güçlü bir bağışıklık kazandıklarını ve gelecekte yöntemin insanlar için de kullanılabileceğini söyledi



Texas Üniversitesi Tıp Bölümündeki (UTMB) araştırmacılar, *Salmonella* zehirlenmesine karşı ağız yoluyla alınan bir aşı geliştirerek, bulgularını "Frontiers in Cellular and Infection Microbiology" adı altında detaylı bir şekilde yayımladılar. UTMB araştırmacıları, daha önceki çalışmalarında, *Salmonella* bakterisinin üç jenerasyon genetik mutasyona uğramış versiyonundan, iğne ile enjekte edilen ve bir fareyi ölümcül dozda *Salmonella*'ya karşı koruyabilen, *Salmonella* typhimurium adında potansiyel bir aşı geliştirmişlerdi. İnsanları *Salmonella*'ya karşı korumanın en pratik ve en basit yolu olan ağız yoluyla aşı ise; aynı zamanda *Salmonella'nın* sindirim sistemini mahvetmekte kullandığı rotanın aynısını kullanma avantajı sağlıyor.

İNSANLAR İÇİN UMUT IŞIĞI

Güncel çalışmalarında ağız yoluyla aşılanan farelerin öldürücü dozda *Salmonella'ya* verdikleri tepkileri ve bağışıklık derecelerini analiz eden UTMB mikrobiyoloji ve bağışıklık profesörü Ashok Chopra; ağız yoluyla aşılanan farelerin, *Salmonella* bakterisine karşı güçlü bir bağışıklık kazandıklarını ve gelecekte yöntemin insanlar için de kullanılabileceğini belirtti.

Günümüz itibariyle *Salmonella* zehirlenmesine karşı bir aşı bulunmuyor, hastaların tedavisi genel olarak antibiyotik takviyeleriyle sürdürülüyor; fakat bazı *Salmonella* salgınlarının hızla bu antibiyotiklere karşı direnç geliştirmesi kaygıları arttırıyor. *Salmonella'nın* bir başka korkunç yanı ise bir biyosilah olarak kullanılabilme potansiyeli. Bu tehlikeye bir örnek, Oregon'da dini bir tarikatın, istemli olarak bin kişiyi restoranlarda salata barları yoluyla zehirlemesiyle yaşandı.

EN YAYGIN GIDA ENFEKSİYONU

Salmonella, dünyanın en yaygın gıda bazlı hastalıklarından birinin de kaynağı. Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezleri'nin tahminlerine göre; sadece Amerika Birleşik Devletleri'nde her yıl *Salmonella* ile bağlantılı olarak 1.4 milyon vakaya rastlanıyor. Bu hastaların 15.000'i hastaneye kaldırılırken, 400'ü hayatlarını kaybediyorlar.

ORAL VACCINATION AGAINST SALMONELLA POISIONING

A group of researchers from Texas University has developed an oral vaccination against Salmonella poisoning. Immunity professor Ashok Chopra said that the vaccinated rats had developed a strong resistance against the Salmonella bacteria and that the method can be utilized on humans in the future.

Çikolata devi Mars'ta *Salmonella* şoku!

ABD'li çikolata üreticisi Mars, İngiltere ve İrlanda'da, Galaxy'nin Teaser bar, Counters ve Minstrels ürünlerini geri çağırdı. Kararın gerekçesi olarak; Mars Galaxy'nin Teaser bars, Counters ve Minstrels ürünlerinde ölümcül *Salmonella* bakterisi riski bulunması gösterildi. Mars, bu ürünleri elinde bulunduranları yememesi konusunda uyardı.

Express.co.uk'de yer alan habere göre; ABD'li çikolata üreticisi Mars Incorporated, İngiltere ve İrlanda'da, Galaxy'nin Teaser bar, Counters ve Minstrels ürünlerini geri çağırma kararı aldı. Kararın, bu ürünlerde ölümcül *Salmonella* bakterisi taşıma riski nedeniyle alındığı öğrenildi.

Şirketten konu hakkında yapılan açıklamada, kendilerine gelen herhangi bir şikayet olmadığı ve bu kararın önlem amaçlı alındığı belirtildi. "Tüketicilerimizin güveni ve güvenliği için, potansiyel olarak etkilenen ürünleri gönüllü olarak geri çağırma kararı aldık" denilen açıklamada, tüketicilerin söz konusu ürünleri muhafaza etmeleri ve tüketici memnuniyeti ekibiyle iletişime geçmeleri istendi. Söz konusu ürünlerin son kullanma tarihlerinin, 9 Mayıs 2018 ya da 18 Mayıs 2018 olduğunu belirten Mars sözcüsü, bu ürünlerin "yalnızca az bir miktarının" İngiltere ve İrlanda'da dağıtıldığını aktardı. Mars, 2016 yılında da bir tüketicinin Snickers içerisinde bir parça kırmızı plastik parçası bulmasının ardından 55 ülkede Snickers ürünlerini toplatmıştı.

MARS GIDA TÜRKİYE AÇIKLAMASI

Öte yandan Mars Gıda Türkiye, Haberturk.com'a yaptığı açıklamada, "Bahse konu geri çağırma sadece Slough, İngiltere'deki fabrikamızda üretilen ve İngiltere ve İrlanda'da duyurusu yapılmış belirli ürünleri kapsamaktadır. Bu ürünlerden hiçbirisinin Türkiye'de dağıtımı veya satışı yoktur. Geri çağırma, İngiltere ve İrlanda'daki kısıtlı sayıda ürün ile sınırlıdır. Üretim standartlarına uygun olarak ürünlerimizi ve içeriklerimizi düzenli olarak test ediyoruz ve Türkiye'deki tüm ürünlerimizin yüksek kalite ve gıda güvenliği standartlarımıza uygun olduğunu özellikle belirtmek isteriz" dedi.

SALMONELLA SHOCK AT THE CHOCOLATE GIANT MARS!

USA based chocolate manufacturer Mars withdrew its Galaxy's Teaser bar, Counters and Minstrels products from England and Ireland. As the reasoning of the decision; the risk of Galaxy's Teaser bar, Counters and Minstrels products containing lethal Salmonella bacteria was showed. Mars warned customers who had the products not to eat the products.

Çiftlik hayvanları için kritik önemde antibiyotikler listesi belirlendi

Çiftlik hayvanlarında sorumlu ilaç kullanımını destekleyen Ziraat ve Gıda Endüstrisi Birliği RUMA, Avrupa İlaç Kurumu'nun (EMA) yüksek öncelikli 'kritik önemde antibiyotikler' listesini benimsedi

Çiftlik hayvanlarında sorumlu ilaç kullanımını destekleyen Ziraat ve Gıda Endüstrisi Birliği RUMA, hayvanların geliştireceği antimikrobiyal direncin, insan sağlığına olan tehlikesine göre belirlenen bu listeyi benimsedi. Dünya Sağlık Örgütü, Birleşik Devletler Gıda ve İlaç Kurumu ve EMA tarafından birbirlerinden farklı, kritik önemdeki antibiyotikler-Critically Important Antibiotics (CIA)'ler hakkında yayınlanan listeler, gıda zinciri ve tarımcılık sektörünün gözetimi hakkında tartışmalara neden oluyor. RUMA'nın EMA listesini benimseme kararı, üyeleri ve EMA'nın önergelerini takip eden Veterinerlik Direktörlüğü ile yapılan müzakereler sonucu alındı. Bu karar; One Health bayrağı altında Birleşik Krallık tarım endüstrisi florokinolonlar, üçüncü ve dördüncü jenerasyon sefalosporinler ve kolistin maddeleri kullanımlarını azaltmayı hedefliyor. Karar ayrıca bu antibiyotiklerin sadece muadil ürün bulunmayan durumlarda kullanılması anlamına geliyor.

HEDEF ANTİBİYOTİK KULLANIMINI AZALTMAK

Bu antibiyotik grupları, RUMA'nın 'Hedef Çalışma Kolu'nun Ekim'de açıklayacağı, besi hayvanlarında antibiyotik kullanımını azaltma hedeflerinde odak noktaları oluşturacak.

Ruma'nın Genel Sekreteri John FitzGerald'ın açıklamasına göre, farklı kurumlar, farklı riskleri hesaplama biçimlerine göre kendi öncelik listelerini oluşturuyor. FitzGerald açıklamasında, "Sonuç olarak Birleşik Krallıkta kritik önemdeki antibiyotikler, EMA'nın Antimikrobiyel Uzman Grubunun önerileri olmalı" diye konuştu.

Avrupalı uzman organizasyonlardan oluşan bu grup, hayvanlarda antibiyotik kullanımının tüketicinin ve hayvanların sağlığı üzerindeki etkileri üzerinde yaptıkları incelemelerden sonra, konu hakkında önerilerini ve insanlar üzerindeki muhtemel risklerine karşı önlemlerini Avrupa Birliğine sundular. En önemlisi de EMA'nın önergelerinin bilimsel ilerlemelerle birlikte değişiyor olması. FitzGerald, açıklamalarının devamında, bazı durumlarda, belli sektörlerin ekstra izleme gerektiğini düşündükleri başka sınıf antibiyotikleri de ekleyebileceğini belirtti.

KOLİSTİN'İN AZALMASI BEKLENİYOR

EMA'nın kritik önemdeki antibiyotikler listesindeki antibiyotiklerin satışları, 56 mg/PCU'luk toplam besi hayvanlarında kullanılan antibiyotiklerin sadece küçük bir bölümünü oluşturuyor. Birleşik Krallık veteriner satış verilerine göre; 2014 ve 2015 yıllarında sanayi hem florokinolon hem de üçüncü ve dördüncü jenerasyon sefalosporin satışlarında kayda değer bir azalma görülüyor.

Kolistin satışları, 2014 ve 2015 seneleri arasında sabit kalsa da EMA'nın önerdiği kullanım seviyesinin 10'da 1'ine denk geliyor. 2015'in son döneminde gelen gönüllü sınırlamalar sonucu, yıl sonunda açıklanacak 2016 satış verilerinde, kolistin kullanımında büyük bir azalma bekleniyor.

LIST OF CRITICALLY IMPORTANT ANTIBIOTICS FOR FARM ANIMALS HAVE BEEN IDENTIFIED

Agriculture and Food Industry Association (RUMA) who support responsible utilization of medication on farm animals adopted European Medicines Agency's (EMA) high priority list of 'critically important antibiotics'.

Bilim adamları; “Beslenme bildirimlerini yeniden düşünmenin zamanıdır! Gıdalar sadece besin ögelerinin toplamı değildir!” diyor

American Journal of Clinical Nutrition’da yayımlanan bir araştırmaya göre; bilim adamları, yağ, şeker ya da protein içeriğini ayrı ayrı gören tek besin ögesi modelinden uzaklaşılması gerektiğini düşünüyor. Buna göre; gıdalar bütün yendiği için sağlık üzerindeki etkileri de benzer bütünsel bir açıdan değerlendirilmeli.

American Journal of Clinical Nutrition’da yayımlanan çalışmanın yazarları; bütün dünyada birçok devlet tarafından ulusal beslenme ilkeleri oluşturmada kullanılan tek besin ögesi modelinin sınırlayıcı olduğunu belirterek, bütünsel bir yaklaşım getirilmesi gerektiğini savundu.

Süt Ürünleri Matriksi Çalıştayı’nda yapılan sunumlar, tartışmalar ve çıkarımlardan toplanan verilerden yola çıkarak; araştırmacılar, emilimi ve sindirimini gıdanın yapısının doğasının ve içerdiği besin ögelerinin belirlediğini savunarak; “Bu nedenle, tek tek izole halde incelenen besin ögeleri ile karşılaştırıldığında gıda matriksinin, sağlık indikatörleri ile farklı ilişkiler gösterebilir” uyarısında bulunuyorlar.

Araştırmacılar, süt ürünlerinin besleyici değerinin, bu ürünlerin içerdiği besin ögelerinin biyoyararlılık temelinde dikkate alınması gerektiği sonucuna ulaşıyorlar.

ARTISI VE EKSİSİ

Peynir ve yoğurt gibi fermente süt ürünlerinin tüketimi, genellikle inme ve koroner kalp hastalığı gibi kalp rahatsızlıklarıyla ters orantı gösterir. Fermente süt ürünleri, insülin hassasiyeti üzerinde pozitif etki sağlayan probiyotik kültürleri sayesinde, doymuş yağ oranları ve kalsiyum içeriklerinden beklenenin de üzerinde kemik sağlığını ve vücut ağırlığını korumaya yardımcıdır.

Araştırmacılar, gıda maddelerinin içeriklerinin farklı etkisini açıklarken, bademi de örnek olarak gösteriyorlar. Konuyla ilgili araştırmalarını sürdüren Copenhagen Üniversitesi Beslenme, Egzersiz ve Spor Bölümü Başkanı ve raporun başyazarı Tanja Kongerslev Thorning, bademin çok fazla yağ içermesine rağmen çok iyi çiğnense bile sindirim sırasında beklenenden az yağ sağladığını belirtiyor: “Gıda maddelerinin sağlık üzerindeki etkileri, muhtemelen besin ögeler ve hazırlanışı veya üretimi sürecinde kullanılan metotları arasındaki ilişkilerin bir kombinasyonudur. Bu da demektir ki bazı gıdalar bizim inandığımızdan daha yararlı ya da zararlı olabilir.”

Konuyla ilgili olarak daha çok araştırma yapılması gerektiğine dikkat çeken Reading Üniversitesi beslenme ve gıda zinciri profesörü Ian Givens de “Nihayetinde beslenme biliminin bazı alanlarının yeniden düşünülmesi gerekmekte. Nasıl ve nelerle birlikte tüketildiğini dikkate almadan bir besin ögesini inceleyemeyiz” dedi.

BESİNSEL GEOMETRİ

AmericanJournal of Clinical Nutrition’da yayımlanan çalışmanın yazarları; bütün dünyada birçok devlet tarafından ulusal beslenme ilkeleri oluşturmada kullanılan tek besin ögesi modelinin, büyük derecede sınırlayıcı olduğunu ileri süren ilk kişiler değil.

Sydney Üniversitesi’nin Charles Perkins Centre profesörleri David Raubernheimer ve Stephen Simpson, geçtiğimiz sene obezite-ye karşı savaş çerçevesinde, ‘besinsel geometri’ adını verdikleri bir sistem geliştirmişlerdi. Sistem, izole edilmiş tekli besin ögelerine odaklanmaktansa, besin ögeleri karışımları ve diğer besin ögelerinin sağlımızda ve hastalıklarda nasıl bir etkisi olduğunu inceliyor.

Bazı ülkeler bunu şimdiden yapıyor. Fransa’nın beslenme logosu, her gıda ve içecek ürününün bütün besinsel profilini hesaplıyor ve buna göre onlara bir renk veriyor. İngiltere ise tamamen tekli besin ögesi modeli üzerinden trafik ışığı sistemini geliştirdi. Örneğin sistemde, peynir gibi bir ürün, tuz ve yağ için kırmızı ama şeker için yeşil alabiliyor.

OFFER TO MOVE ON FROM SINGLE NUTRITION MODEL TO A HOLISTIC VIEW

According to a research published on American Journal of Clinical Nutrition, scientists think we should move on from the single nutrition model that only look into fat, sugar or protein by themselves. According to them; because food is consumed and eaten as a whole, its effects on health should also be evaluated in a similar holistic view.

AB’den organik ürün ithalatına elektronik takip

Organik ürün ithalatı, AB’nin yeni elektronik sertifikalandırma sistemine giriyor. Organik ürün ithalatı konusunda çok daha kapsamlı istatistiksel verilerin toplanacağı sistem, organik ürün ithalatının yakından izlenmesini hedefliyor

Avrupa Komisyonu, 18 Nisan 2017 tarihinde yayınladığı basın bülteniyle; organik ürün ithalatının, AB’nin yeni elektronik sertifikalandırma sistemine girdiğini duyurdu. Organik ürün ithalatının daha iyi izlenmesi için uygulamaya konan yeni elektronik sertifikalandırma sistemi, AB’yi bu ürünlerin izlenebilirliği ve ürünlere ilişkin güvenilir veri toplama çalışmaları açısından küresel bir lider haline getirecek.

Bu öncü elektronik sertifikalandırma sistemi, gıda güvenliği hükümlerinin iyileştirilmesine ve potansiyel dolandırıcılıkların azaltılmasına katkıda bulunacak. Ayrıca, işletmecilerin ve makamların idari yükünü hafifletecek ve organik ürün ithalatı konusunda çok daha kapsamlı istatistiksel veriler sağlayacak.

DOLANDIRICILIK AZALACAK

6 aylık geçiş dönemi boyunca hem kağıt hem de elektronik sertifikalar kullanılacak. 19 Ekim 2017 itibariyle, organik ürün ithalatı yalnızca elektronik sertifikalandırma kapsamına alınacak.

AB Tarım ve Kırsal Kalkınma Komiseri Phil Hogan konuyla ilgili şu açıklamayı yaptı: “Sıkı sertifikalandırma ve denetim tedbirlerine olan bağlılığımız, AB’nin gıda güvenliği standartlarının önemli bir bileşeni oluşturuyor. Bu yüksek standartlar sayesinde, dünyada gıda için en iyi adres haline geldik; ancak her zaman daha da fazlasını yapmak için yeni ve daha iyi yollar bulmaya çalışmalıyız. Bu yeni kurallar, büyüyen önemli bir piyasa olan organik ürünlerin izlenebilirliğini arttıracak.” Değişikliklerin uygulamaya geçirilmesi için, bu ithalat sertifikalarının, AB’nin gıda ürünlerinin Birlik genelindeki hareketlerini izlemek için kullandığı Ticaret Kontrol ve Uzman Sistemi (TRACES) adlı elektronik sistemine dahil edilmesi gerekecek. 7 gün 24 saat erişilebilir TRACES sistemi; ticaret ortaklarının ve yetkili otoritelerin sevkiyat hareketlerine ilişkin bilgileri kolaylıkla alabilmesini sağlıyor ve idari prosedürleri hızlandırarak ticareti kolaylaştırıyor.

ELECTRONIC TRACING TO ORGANIC PRODUCT IMPORTATION IN THE EU

Imported organic products enter EU’s new electronic certification system. The system gathers more comprehensive statistical data on imported organic good and it aims to inspect them closely.

Almanya ölüme neden olan *E.Coli* salgınını araştırıyor

Almanya’da 30 kişinin hastalanmasına, bir kişinin ise ölümüne neden olan *E.coli* salgını araştırılıyor. Salgınla bağlantısı onaylanan hastalar üzerinde uygulanan moleküler tiplendirme çalışmaları, vakalarda yakın benzerlikler olduğunu ortaya çıkardı. Hastaların, kontrol gruplarına göre, dikkate değer ölçüde daha çok kıyma (dana ve domuz eti karışımı) tükettiği belirlendi

Almanya, bir kişinin ölümüne neden olan, kıyma eti ile bağlantılı *E.coli* salgınını araştırıyor. Almanya’da Aralık 2016’dan bu yana 30 kişinin hastalanmasına neden olan salgının kaynağının, Shiga toksin üreten (STEC) *E.coli* olduğu belirlendi. Toplam 15 vakadan 14’ünün salgınla bağlantısı onaylandı. Bir vakanın ise salgınla bağlantılı olabileceği düşünülüyor. Salgınla bağlantısı onaylanan 14 vaka üzerinde uygulanan moleküler tiplendirme çalışmaları, vakalarda yakın benzerlikler olduğunu ortaya çıkardı. 1 ila 36 yaş arasında ve yarısı erkeklerden oluşan onaylanmış 14 vakanın tamamı, Almanya’nın kuzeybatı bölgesinde ve Berlin’de yaşıyor. Vakaların 13’ünde hemolitik-üremik sendroma (HUS) rastlandı ve yoğun bakıma ihtiyaç duyuldu. Daha önce bağlantılı hiçbir hastalığa maruz kalmadığı belirlenen hastalardan biri yaşamını yitirdi.

KIYMALAR MERCEK ALTINDA

Almanya dışında hiçbir Avrupa ülkesinde rastlanmayan salgın hakkında gerçekleştirilen araştırmalarda, HUS konusunda danışman laboratuvar olan Münster Üniversite Hastanesi ve Robert Koch Enstitüsü de yer aldı. Araştırmacılar, onaylanan hastalardan 11’iyle ve aileleriyle görüşerek, onlara standart salgın kaynağı belirleme sorularını sordular.

Hastalar tarafından ortak olarak tüketilen yaygın ürünler belirlendi. Bunların arasında kıyma (dana ve domuz eti karışımı), Viyana sosisleri ve piyasada satılan yoğurt veya pudingler olduğu saptandı. Hastalar ve ailelerinin ayrıca adı verilmeyen bir süpermarket zincirinden sıkça alışveriş yaptıkları tespit edildi.

Bir vaka-kontrol çalışmasında da hastalık ve hastalar tarafından sık tüketilen gıda ürünleri arasındaki bağlantılar incelendi. Çalışmalar sonucu hastaların, kontrol gruplarına göre dikkate değer ölçüde daha çok kıyma (dana ve domuz eti karışımı) tükettiği ortaya çıktı.

E.COLI OUTBREAK THAT CAUSED DEATH IN GERMANY IS BEING INVESTIGATED

E.coli that caused 30 people to fall sick and one death in Germany is being investigated. Molecular typing studies conducted on patients whose connection to the outbreak are confirmed shows close similarities between them. It is indicated that the patients consume a considerably higher amount of minced meat (beef and pork mix) in relation to the control group.

Pastörize edilmemiş süt ve süt ürünlerinin riskleri hakkında öğrenilen onca bilgiye rağmen tüketimleri Amerika Birleşik Devletleri'nde en az 30 eyalette yasal. Pastörize edilmemiş inek, keçi ve koyun sütü ile süt ürünleri; *Listeria monocytogenes, Campylobacter jejuni, Salmonella* türleri, *Brucella* türleri ve *Escherichia coli O157* gibi birçok kuvvetli patojene ortam sağlayan bakteri enfeksiyonlarına neden oluyor.

Çiğ sütün salgınlara ve hastalıklara etkisi

Solenne Castard'ın, Haziran 2017 tarihinde Yeni Gelişen Bulaşıcı Hastalıklar yayınının 23. Cilt 6. Sayısında yazdığı raporunda, Amerika Birleşik Devletleri'nde pastörize edilmemiş süt tüketiminin artışından söz ediliyor. Yazar, raporunda, bu artışın devam etmesi durumunda, her yıl pastörize edilmemiş süt ve süt ürünleriyle bağlantılı olarak Shiga toksin üreten; *Escherichia coli, Salmolla spp.*, *Listeria monocytogenes* ve *Campylobacter* benzeri hastaların sayısının, şu anki yıllık ortalaması olan 760 vakadan, nasıl bir artış göstereceğini açıklıyor.

Pastörize edilmemiş süte ulaşımın kolaylaşması ve özellikle de tüketici sınıfının çocukları da içermesi halk arasında büyük sağlık kaygıları oluşturuyor.

NEDEN PASTÖRİZE EDİLMEMİŞ SÜT?

Gün geçtikçe tüketicilerin doğal ve organik gıdaya rağbeti artıyor (örneğin, olabildiğince az işlemden geçmiş gıda ürünleri). Amerika Birleşik Devletleri'nde de pastörize edilmemiş süte olan talep, benzer nedenlerle benzer bir hızda artış gösteriyor. Pastörize edilmemiş süt tüketimi destekçileri, bu ürünlerin yararlı bakteriler, doğal vitaminler ve gıda enzimleri açısından zengin olduğunu savunuyorlar. Birçok küçük çaplı ve yerel mandıra çiftçisi de şiddetli bir şekilde bu fikirleri destekliyor.

Pastörize edilmemiş süt severler aynı zamanda ürünlerin tadının daha güzel olduğunu, daha az alerjik reaksiyona sebep olduklarını ve hastalıklara çare olabildiklerini iddia ediyorlar (bu iddialar sistematik bir veriye dayanmamaktadır ve kanıtlanmamıştır). Tüketiciler, ayrıca pastörize edilmemiş sütün, "sanayi çiftlikleri" yerine aile çiftliklerinde gelişmiş bir kültür olduğunu ileri sürüyorlar.

Çiğ süt destekleyicileri; pastörize işleminin, çiğ süt tüketiminin getirdiği sağlık avantajlarını öldürdüğünü savunarak, pastörize edilmemiş süt ve süt ürünlerinin satış ve tüketimini sınırlama çabalarına güçlü bir şekilde karşı çıkmaktadırlar.

Fakat pastörize edilmemiş sütün bu artan tüketimi, halkın sağlığı konusunda büyük bir kaygı uyandırıyor. Bunun nedeni; pastörize edilmemiş ürünlerden doğan gıda bağlantılı hastalıkların oranına baktığımızda da görebileceğimiz gibi, yaygın inancın aksine, doğal ve organik ürünlerin her zaman işlemden geçmiş gıda ürünlerinden daha güvenli olmaması.

Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi'nin (CDC) yazdığı rapora göre; pastörize edilmiş süt içmek, size çiğ süt içmenin sağlayabileceği herhangi bir faydayı, hastalığa neden olabilecek bakterilerle etkileşime geçemeden sağlıyor. Raporunda, pastörize işleminin hiçbir kronik hastalık, alerji ya da davranış bozukluğuna neden olmadığını belirten CDC, çiğ süt üretimini kınıyor.

ÇALIŞMA

Çalışma sırasında, 215 kişiyi hastanelik eden 87 farklı salgın tipinden 750 laboratuvar onaylı hastalık incelendi. *Salmonella spp.* ve *Campylobacter spp.* vaka oranları, pastörize edilmemiş ürün tüketen insanlar arasında, pastörize süt ürünleri tüketenlerden daha fazlaydı.

Rapor yazarlarının hesaplarına göre; Birleşik Devletler'de pastörize edilmemiş süt tüketicileri oranı yüzde 3.8'e ve pastörize edilmemiş peynir tüketicileri oranı yüzde 1.9'a (yüzde 20'lik bir artış) yükselirse, gıda kaynaklı hastalıklarının yıllık ortalamasında yüzde 19, hastanelik vakalarda ise yüzde 21'lik bir artış meydana gelmiş olacak.

Eğer pastörize edilmemiş peynir ve süt tüketicilerinin sayısı iki katına çıkarsa, bu, *Salmonella spp.* ve *Campylobacter spp.* kaynaklı hastalıkları yüzde 96'lık bir artışla bin 493 vakaya çıkacağı anlamına geliyor. Raporda, bu hastaların yıllık ortalama 22 tanesinin hastaneye kaldırılma durumuna düşeceği ve bunun da yüzde 104'lük bir artışı ifade ettiğine dikkat çekiliyor.

Bu çalışmada; Birleşik Devletler'in çiğ süt çiftliklerindeki süt tanklarının yüzde 2.5'inde STEC, yüzde 4.6'sında *Salmonella spp.*, yüzde 2.5'inde *Campylobacter spp.* ve yüzde 4.7'sinde *L.monocytogenes*'e rastlandı.

ÇIKARILACAK MESAJ

Amerika Birleşik Devletleri'nde süt ürünü tüketimiyle bağlantılı, *Salmonella spp.* ve *Campylobacter spp.* kaynaklı yılda ortalama 760 kişi hastalanıyor ve bu insanların 22'si hastanelik oluyor. Pastörize edilmemiş süt ve peynir tüketimi oranları sırasıyla nüfusun sadece yüzde 3.2 ve yüzde 1.6'sını oluştursa da, süt ürünleri kaynaklı hastalıkların %96'sı bu tüketici grubundan geliyor. Bu da demek oluyor ki; pastörize edilmemiş süt ürünleri, pastörize edilmiş ürünlere nazaran 840 kat fazla hastalığa ve 45 kat fazla hastanelik vakaya yol açıyor.

Son zamanlarda Birleşik Devletler'de süt ürünleri tüketimi düşüşte olmasına rağmen, çalışmalar çalışmalar, son 15 yılda pastörize edilmemiş süt ürünlerinden doğan salgın sayılarının arttığını gösteriyor.

Raporun yazarları; pastörize edilmemiş süt ürünleri tüketimi arttıkça, hastalıkların sayılarının da aynı oranda artacağını belirterek, çiğ süt ve süt ürünlerinin tüketiminin iki katına çıkması halinde, bu ürünlerle bağlantılı salgınların yüzde 96'lık bir oranla artacağını belirtiyorlar.

Sonuç olarak; pastörize edilmiş sütten 800 kat fazla bir oranla hastalığa yol açtığı göz önüne alınınca, çiğ süt ve süt ürünü tercih eden insanlar, bu ürünleri her kullandıklarında sağlıklarını riske atıyorlar.

RAW MILK'S EFFECT ON DISEASES AND OUTBREAKS

Despite of everything we learned about the danger of raw milk and its products, the sales of raw or unpasteurized milk and milk products are still legal in at least 30 states in the United States. Unpasteurized cow, goat and sheep milk cause bacterial infections that provide a suitable environment for strong pathogens such as Listeria monocytogenes, Campylobacter jejuni, Salmonella types, Brucella kinds and Escherichia coli O157

Çin'de bebek sütü skandalının şüphelileri hakim karşısına çıktı

Çin'de en az altı bebeğin ölümüne yol açtığı belirlenen "on yılın en büyük bebek sütü skandalı"nın şüphelileri hâkim karşısına çıktı. Sahte bebek sütü çetesi; su katılmış süte, protein açısından zengin göstermek için ürünlerine melamin ekleyerek, bebek ölümlerine neden olmuştu

Çin'de son on yılın en büyük sütlü bebek maması skandalıyla bağlantılı olarak tutuklanan kişiler hâkim karşısına çıktı. Sahte markalı sütlü bebek maması üretimi ve satışı ile ilgili olarak suçlanan 12 kişi, 17 Mart 2017 tarihinde, Şanghay'da duruşmaya katıldı.

Vaka, ilk olarak sahtecilik mağduru ABD'li bebek süttozu üreticisi Abbott'un şikâyetlerinin ardından, hükümetin gıda güvenliği kurumu tarafından ortaya çıkarılmıştı. 2008 yılında, Sanlu Group'taki bazı üreticilerin, su katılmış süte, protein açısından zengin göstermek için melamin eklediği belirlenmişti. En az altı çocuğun öldüğü olay ciddi tepkilere yol açmıştı. Skandal, Çin halkının yerel süttozu ürünlerine olan güvenini yıktı ve halkı Hong Kong'dan toplu ürün almak gibi ithalat alternatiflerine yönlendirdi.

ÜNLÜ MARKA ETİKETİYLE SATTILAR

Süttozu satışında yılların deneyimine sahip olan Chen Mingjiang ve Pan Xingbing'in başkanlığında Şanghay'da yargılanmakta olan grup; Devlet Konseyi'nin gıda güvenliği ofisine göre, düşük dereceli süttozu satın almak ve bu ürünleri ünlü markaları altında yeniden ambalajlamakla suçlanıyor. İddialara göre; sanıklar, 2014 yılında Beingmate'ten düşük dereceli, yerel üretim ürünlerini satın almaya başladı ve bu ürünleri aynı şirketin daha pahalı ürünleri gibi yeniden ambalajladı. Grup, bir sonraki yıl ucuz yerel ve yabancı süttozlarını Abbott tarafından üretilmiş gibi etiketlenmiş sahte teneke kutularda karıştırmaya başladı. Toplamda 12.000 teneke sahte Abbott ürünü hazırlandı. Ofisin açıklamasına göre, bunların 3.000'i takip edilmedi. Abbott, durumu makamlara ihbar ettikten sonra, çete, Şanghay polisi tarafından 2015 yılı Eylül ayında yakalandı.

Çin'in gıda güvenliği makamı, soruşturmayı geçtiğimiz yılın Nisan ayında bir basın toplantısıyla kamuoyuna duyurduktan sonra, soruşturma bütün ülkenin dikkatini çekti. Şanghay mahkemesinin bir yetkilisi, South China Morning Post gazetesine, duruşmaya katılmak için çok sayıda vatandaşın başvuruda bulunduğunu açıkladı. Şanghay Kalite Denetimi ve Teknik Araştırma Enstitüsü, polis soruşturması için kontrol ettiği sahte markalı süttozunun, Çin'in ulusal bebek süttozu standartlarına uygun olduğunu ve çocuk sağlığına zarar vermeyeceğini belirledi. Çin hukukuna göre, satış cirosunun 2 milyon Yuan (ABD$ 290.000) düzeyini aştığı sahte ürün üretim ve satışları, ağır davalarda ömür boyu hapisle cezalandırılabiliyor. (newfoodmagazine.com)

SUSPECTS OF THE BABY MILK SCANDAL ARE FACING JUSTICE

Suspects of the "biggest baby milk scandal of the decade" that cause 6 babies to die stood trial. Fake baby milk organization; added melamine to watered down milk in order to make it seem rich in protein as a result causing baby deaths.

İngiltere ve Avustralya'da çiğ süt vakaları can aldı

İngiltere'de, Kendal'daki bir çiftliğin ürettiği pastörize edilmemiş sütünden kaynaklı 50'den fazla *Campylobacter* vakası belirlendi. Aynı dönemde, Avustralya'nın bir eyaletinde Listeria vakalarında görülen artış, bir kişinin ölümüne ve altı kişinin de hastaneye yatırılmasına yol açtı.

İngiltere'de, çiğ süt, onlarca *Campylobacter* vakasına yol açtı. 50'den fazla *Campylobacter* vakasının, Birleşik Krallık, Kendal'daki bir çiftliğin ürettiği pastörize edilmemiş sütle bağlantılı olduğu belirlendi. Salgının en olası nedeninin, Low Sizergh Barn Çiftliği'ndeki bir otomattan dağıtılan çiğ süt olduğu değerlendiriliyor. Çiftlik, halka çiğ süt satışını askıya aldı. South Lakeland Bölge Konseyi ve İngiltere Halk Sağlığı Kurumu, 56 hastalık için inceleme başlattı. Ürünler geri çağrıldı, satışlar durduruldu.

Low Sizergh Çiftliği, Aralık ayında teyit edilen altı *Campylobacter* enfeksiyonu vakasından dolayı çiğ inek içme sütünü geri çağırdı. Tüketicilerine evdeki çiğ sütü içmemelerini veya çöpe atmalarını ya da çiftliğe getirerek ücret iadesi almalarını tavsiye etti. Şüphe çeken otomat ise ilave testler tamamlanana kadar kapatıldı.

Çiftliğin sahibi Richard Park, BBC Radio Cumbria'ya sütün güvenliğinin ve bütünlüğünün çok önemli olduğunu söyledi ve şöyle konuştu: "Yaptığım ilk şeylerden biri, ne yapmam gerektiğini araştırmak ve test edilmesi gereken numuneler hakkında otoritelerden tavsiye almak oldu; böylece 18 ay boyunca sütü test ettim ve doğru prosedürleri uygulamaya koydum. Ama *Campylobacter* test etmemiz istenen bakterilerden biri olmadığı için, o telefon görüşmesi beni şok etti. Her şey düzgün ilerlemesi halinde, bir ay içinde süt satmaya geri dönebilirim."

24 Ekim tarihinden bu yana, çiftlik ziyaretçilerine uygulanan çevrimiçi anketle birlikte vakalarda artış görüldü.

FSA LİDERLİĞİNDE SORUŞTURMA

Konsey sözcüsü konuyla ilgili olarak şu ifadeleri kullandı: "Gıda Standartları Ajansı (FSA) çiftlikteki incelemesine devam ediyor ve halkın güvenli olmayan ürünleri tüketmesini önlemek için gereken tedbirlerin uygulamaya koyulması için çalışmalar yürütüyor. *Campylobacter* sonuçları teyit edilir edilmez, pastörize edilmemiş süt çiftlikte satıştan çekildi."

Campylobacter'in inkübasyon dönemi (kontamine gıdanın tüketilmesi ile belirtilerin başlangıcı arasındaki süre) tipik olarak iki ila beş gün arasındadır; ancak 10 güne kadar uzayabilir ve belirtiler genellikle bir haftadan kısa sürer. Normal şartlarda, çiğ sütün buzdolabında (4°C) tutulması ve satın alınmasını izleyen beş gün içerisinde kullanılması gerekir. Gıda Standartları Ajansı (FSA) şu ifadeleri kullandı: "FSA, hassas grupların - yani yaşlıların, bebeklerin, çocukların, hamile kadınların ve bağışıklık sistemleri zayıflamış olan kişilerin - gıda zehirlenmesine çok açık olduğunu ve bu nedenle, söz konusu grupların ısıl işlemden geçmemiş olduğu için çiğ içme sütünden uzak durması gerektiğini uzun bir zamandır tavsiyelerinde ifade etmektedir." İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda'da kayıtlı çiğ içme inek sütü üreticilerinin sayısı 1997 yılındaki 570 düzeyinden 2016'da 100'e düştü. Çiğ içme sütü ve kreması İskoçya'da yasaklanmıştır.

AVUSTRALYA'DA LISTERIA CAN ALDI

Aynı dönem içerisinde, Avustralya'nın bir eyaletinde *Listeria* vakalarında görülen artış, bir kişinin ölümüne ve altı kişinin de hastaneye yatırılmasına yol açtı. Victoria Yönetimi'nin baş sağlık yetkilisi Dr. Finn Romanes, aktif bir sağlık uyarısı yayımladı.

Ajans, son haftalarda hamile kadınların ve yaşlıların *listeriyoz* ihbarlarında artış görüldüğünü ancak vakaların birbirleriyle veya belirli bir gıda maddesiyle ilişkilendirilmediğini belirtti. Enfeksiyondan belirtilere kadar geçen süre 80 ila 90 gün arasında değişebiliyor.

Avustralya Ulusal Üniversitesi'nden Doç. Martyn Kirk, *Listeria*'nın ender bir enfeksiyon olduğunu ve ülkedeki sağlık birimlerine yılda 60-80 vakanın ihbar edildiğini belirtti. Kirk, şu uyarılarda bulundu: "Bu enfeksiyonların çoğunluğu, bağışıklık sistemleri zayıflamış olanlarda veya yaşlı bireylerde görülür. Sonuçları şiddetlidir ve bireylerin yüzde 20'ye kadarı enfeksiyonun ardından ölür. Yüksek risk gruplarındaki bireyler (hamile kadınlar ve bağışıklık sistemi zayıflamış olanlar); tüketime hazır meyveler ve salatalar, şarküteri etleri, önceden pişirilmiş ve tütsülenmiş deniz ürünleri, yumuşak peynirler, pateler ve soslar, yumuşak servis edilen dondurmalar ve pastörize edilmemiş süt ürünleri gibi *Listeria* kontaminasyonu açısından yüksek risk taşıyan gıdaları tüketmemelidir."

(foodqualitynews.com/Yazan: Joe Whitworth)

RAW MILK CASES TOOK LIVES IN ENGLAND AND AUSTRALIA

50 campylobacter cases are indicated that are sourced from unpasteurized milk produced in a farm in Kendal, England. During the same time an increasing number of Listeria cases in a state of Australia caused one person to die and 6 people to be hospitalized.

Brezilya'da et skandalı iki et devini zarara uğrattı

Brezilya'daki et skandalı, ülkenin küresel düzeyde öne çıkan en büyük iki et üreticisi JBS ve BRF'yi zarara uğrattı. AB bu ülkedeki 21 tesisten gelen ürünleri kısıtlarken, Şili ve Çin, Brezilya'dan gelen tüm et ürünlerinin sınırlarından geçmesini ikinci bir emre kadar yasakladı

The Economist'te yer alan haberde; "Brezilya'nın mide bulandıran büyük şirket skandalları serisinin sonuncusu öncekilerden de korkunç" ifadesi kullanıldı. Churrasco veya barbekü olarak anılan geleneksel hafta sonundan önce, 17 Mart Cuma günü, federal polis, ülkenin en büyük et üreticilerinden bazılarını sağlık müfettişlerine uygunsuzluklarını görmezden gelmeleri için rüşvet vermekle suçlandı. Bu uygunsuzlukların arasında; tüketim tarihi geçmiş sığır etinin yeniden ambalajlanması, kanatlı eti yerine soya fasulyelerinden hindi jambon yapılması ve potansiyel olarak zararlı katkı maddelerinin fazla kullanılması sayılabiliyor. 'Zayıf Et' adı verilen polis operasyonu, Brezilya'nın yılda 13 milyar dolar değere ulaşan et ihracatını azaltarak, ülkenin küresel düzeyde öne çıkan iki büyük et üreticisini – JBS ve BRF – zarara uğratabilir.

Başkan Michel Temer, iki gün sonra, Başkent Brasília'daki bir biftek lokantasında, ülkenin ana ihracat piyasalarından 27 diplomata davet verdi. Buna karşın, Brezilya'nın yurtdışında satışa sunulan et ürünlerinin üçte birini birlikte tüketen Avrupa Birliği (AB), Şili ve Güney Kore, Çin'in hemen ardından açıklamalar yaptılar. Brezilya denetim rejimindeki şüpheleri giderene kadar bu ülkeden ithalatı kısmen ya da tamamen yasaklayacaklarını bildirdiler. Özellikle Çin ve Şili'nin tepkileri büyük endişelere neden oldu. Yalnızca soruşturma altındaki 21 tesisten gelen ürünleri kısıtlayan AB'nin aksine, bu ülkeler, Brezilya'dan gelen tüm et ürünlerinin sınırlarından geçmesini ikinci bir emre kadar yasakladı.

ET DEVLERİNDE AMBARGO KORKUSU

Yasakların ardından yatırımcılar, yaygın bir ambargodan korkmaya başladı. Dünyanın en büyük sığır eti ihracatçısı olan JBS'nin ve dünyanın en büyük kanatlı üreticisi olan BRF'nin hisseleri, 20 Mart tarihine kadar piyasada altıda bir değer kaybetti. Olayda adı geçen diğer şirketler gibi, bu iki şirket de herhangi bir uygunsuzluk iddialarını reddediyor. Güney Kore'nin yasağını kaldırma kararı sayesinde, hisse fiyatları kısmen toparlandı. Soruşturma altındaki et üretim tesislerinin çoğu, çok daha küçük ölçekli rakip şirketlere ait. BRF'nin düzinelerce tesisinden yalnızca biri şüphe altında. Aynı durum JBS için de geçerli. Yine de, şirketlerin itibar açısından aldığı zararın telafi edilmesi uzun zaman alabilir. Olaya yönelik çalışmalar devam ediyor. Brezilya makamları ve ülkenin kasapları hem ülkedeki hem de ülke dışındaki müşterilere yeniden güven vermek için koşuşturuyor. Sektörü savunanlar, şüpheli kesimhanelerin ülkedeki 5.000 civarı işletmenin yalnızca küçük bir kısmını oluşturduğunu ifade ediyor. Polis soruşturmasında, Tarım Bakanlığı'nın yaklaşık 11.000 görevlisinden yalnızca 33'ü yer alıyor.

GÖZDEN DÜŞMELERİ AN MESELESİ

Aslına bakılırsa, JBS ve BRF, işletmelerinde resmi görevlilerle olan fazla yakın ilişkilere göz açtırmamaya zaten başlamıştı. Geçtiğimiz on yıl içinde dünyaya başarılı bir şekilde açılan şirketler, böyle adımları da bu süreçte gerekli gördü. Şirket yöneticileri, ürünlerinin artık sadece Brezilyalı müfettişlerin değil, aynı zamanda titizliğe odaklı yabancı kalite müfettişlerinin de elinden geçmek zorunda olduğunu belirtti. Bu şirketlerin, zor kazandıkları kârlı dış piyasaları, kendi memleketlerinde kolaya kaçarak tehlikeye düşürmesi hiç mantıklı değil. Her iki şirket, bir skandalın ardından tüketicilerin güvenini geri kazanmanın ne kadar zaman aldığını çok iyi biliyor; Britanya'nın deli dana hastalığını itlaf yoluyla eradike etmesinin üzerinden 19 yıl geçmiş olmasına rağmen, bazı Avrupalılar hâlâ Britanya'dan gelen sığır etine mesafeli duruyor. Amerika'nın Brezilya etini ülkesine kabul etmesi, yirmi yıl süren görüşmelerin ardından ancak geçtiğimiz yıl mümkün oldu.

Buna karşın, olayların, JBS'nin New York'ta 10,5 milyar Reali (3,4 milyar ABD Doları) getirmesi beklenen uluslararası işletmesinin ve BRF'nin Londra'da 1,5 milyar Dolar getirmesi amaçlanan helal kolunun, sermaye teminini geciktirmesine neredeyse kesin gözüyle bakılıyor. Bu durum, BRF'nin 2016 yılında zayıf yerel talepten ve kanatlı yemi olarak kullanılan mısırın yüksek fiyatlarından kaynaklanan ilk yıllık zararından kâra dönüşünü de aksatabilir. Bu iki devin ve Brezilya'nın diğer ihracatçılarının, fiyatları aşağıya çekmesi ve çekmemeleri halinde, piyasa paylarında ciddi kayıplar yaşama riskiyle karşı karşıya gelmesi gerekebilir. Gıdalara ilişkin korkuları mideleri kaldırmayan yabancı devletlerin gözünden düşmeleri an meselesi.

(economist.com)

MEAT SCANDAL IN BRAZIL HURT TWO MEAT GIANTS

Meat scandal in Brazil damaged two meat manufacturers of the country that operate at a global scale namely, JBS and BRF. EU limited product input originating from 21 facilities of the country while Chile and China banned the products until further notice.

Bakterilerin antibiyotiklere direnç geliştirmesi her yıl AB'de 25 bin kişinin ölümüne neden oluyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi ve Avrupa Hastalıkları Önleme ve Kontrol Merkezi'nin yayımladığı bir rapora göre, insanlarda, hayvanlarda ve gıdada görülen bakteriler en yaygın antibiyotiklere karşı direniyor ve AB'de her yıl 25 bin kişinin ölümüne yol açıyor.

AB Sağlık ve Gıda Güvenliği Komiseri Vytenis Andriukaitis bir açıklamasında "Antimikrobiyel direnci [AMD] insan ve hayvan sağlığını tehlikeye sokan korkutucu bir tehdit" ifadelerini kullandı ve "Hızlı ve daha güçlü adımlar atmalı ve birden çok cephede harekete geçmeliyiz" dedi. Komisyon, konuyla ilgili eylem planını bu yaz uygulamaya koyacak.

2015 verilerini (mevcut en son verileri) inceleyen kuruluşlar, ilk kez karbapenem antibiyotiklere direnç gösteren vakalarla karşılaştı. Karbapenemler, tipik olarak mevcut diğer tüm ilaçlara dirençli olan süper bakterilerle enfekte hastalar için son çare olarak kullanılıyor.

AB'de *Salmonella* bakterilerinin büyük bir kısmı – neredeyse üçte biri – artık birçok antibiyotiğe karşı direnç gösteriyor. ECDC'nin başuzmanı bunu "özellikle endişe yaratan" bir eğilim olarak değerlendiriyor. Neyse ki, bakteriler insanlarda şiddetli enfeksiyonlar için kullanılan kritik ilaçlara hala yenik düşüyor. *Salmonelloz*, AB'de en yaygın olarak ihbar edilen gıda kaynaklı hastalıkların arasında ikinci sırada yer alıyor.

AB'de en üst sırada yer alan gıda kaynaklı hastalık olan *Campylobacteriosis* için bu enfeksiyondan sorumlu olan bakterilerin yüzde 10'unun iki kritik antimikrobiyel olan florokinolonlara ve makrolidlere karşı direnç gösterdiği belirlendi.

Kuzey ve Batı Avrupa ülkeleri genellikle Güney ve Doğu Avrupa'ya göre daha düşük AMD düzeyleri sergiliyor. Gıda, hayvan ve insanlarda görülen en önemli bakteriler için ülkelere ait bireysel verileri çevrimiçi bir araçla görüntülemek mümkün.

2015 insanlarda, hayvanlarda ve gıdalarda görülen zoonotik ve indikatör bakterilerde antimikrobiyel direnci Avrupa Birliği özet raporu

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi – Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi

ÖZET

Zoonotik ve indikatör bakterilerde antimikrobiyel direnciyle ilgili olarak 2015 yılı için 28 Üye Devlet (ÜD) tarafından gönderilen veriler, EFSA ve ECDC tarafından ortaklaşa analiz edilmiştir. İnsanlarda, hayvanlarda ve gıdalarda *zoonotik Salmonella* ve *Campylobacter* direnci ile indikatör *Escherichia coli* direnci ve hayvanlarda ve gıdalarda metisilin dirençli *Staphylococcus aureus* ele alınmıştır. "Mikrobiyolojik direnç" epidemiyolojik eşik (ECOFF) değerleri kullanılarak değerlendirilmiştir; bazı ülkelerde, insan izolatlarına ilişkin niteliksel veriler ECOFF ile tanımlanan "mikrobiyolojik" dirençle yakından bağlantılı olacak şekilde yorumlanmıştır. İnsanlardaki *Salmonella* ile ilgili olarak, izolatların büyük çoğunluğu ampisilin, sulfonamitler ve tetrasiklinlere karşı dirençli bulunurken, üçüncü kuşak sefalosporinlere direncin düşük olduğu belirlenmiştir. Bir yaşın altındaki besi domuzlarından ve buzağılarından alınan *Salmonella* ve *Escherichia coli* izolatlarında, ampisilin, tetrasiklin ve sulfonamitlere direnç sıklıkla tespit edilirken, üçüncü kuşak sefalosporinlere direnç ender olarak görülmüştür. *Salmonella* ve *Escherichia coli* izolatlarında tahmini geniş spektrumlu beta-laktamaz (ESBL)-/AmpC/karpabenemaz üretimi insanlarda *(Salmonella)*, ette (domuz ve sığır eti) ve besi domuzları ve buzağılarında ilk kez tespit edilmiştir. ESBL-/AmpC üreticilerinin görülme/prevalans oranları ülkelerin arasında farklılık göstermiş, iki ÜD'de domuz eti ile besi domuzlarından alınan tekli numunelerde karbapenemaz üreten *Escherichia coli* tespit edilmiştir. Kolistin direnci, bir yaşın altındaki besi domuzlarında ve buzağılarında ve bunların etlerinde *Salmonella* ve *Escherichia coli* izolatlarında düşük düzeylerde gözlemlenmiştir. İnsanlarda *Campylobacter* açısından, izolatların büyük bir kısmı ila çoğunluğu başta *C. Coli* olmak üzere siprofloksasin ve tetrasiklinlere karşı dirençli bulunmuştur. Birkaç ülkede, insanlarda *C. Coli*'nin üçte biri ila yarısının eritromisine de dirençli bulunması, şiddetli *Campylobacter* enfeksiyonları için geride çok az tedavi seçeneği bırakmaktadır. Besi domuzlarından alınan *C. Coli* izolatlarında yüksek siprofloksasin ve tetrasiklin direnci gözlemlenirken, eritromisinde çok daha düşük düzeyler kaydedilmiştir. Hem hayvan hem de insan izolatlarında kritik önem taşıyan antimikrobiyellere ortak direnç genelde ender görülmüştür.

© 2017 European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control.

BACTERIA DEVELOPING IMMUNITY AGAINST ANTIBIOTICS ANNUALLY CAUSE 25 THOUSAND DEATHS IN THE EU *According to a report published by the European Food Safety Authority and European Disease Prevention and Control Central bacteria found on humans, animals and food resist against antibiotics and it annually causes 25.000 deaths.*

Mevcut gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gereklerini yerine getirmekte zorlanan kasap ve fırın gibi küçük perakendeciler için EFSA, gıda güvenlik yönetimine basitleştirilmiş yeni bir yaklaşım getirdi. Karmaşık sisteme pratik bir çözüm sunan bu modernleştirilmiş sistem, küçük perakendecinin önlem almasını kolaylaştırıyor

Küçük perakendecilere gıda güvenliği için basitleştirilmiş kural önerileri

Bakkal, kasap ve fırın gibi küçük perakende satıcıları için EFSA, gıda güvenlik yönetimine basitleştirilmiş yeni bir bakış açısı getirdi. Yönetimsel, kurumsal ve teknik engeller, birçok küçük perakende satıcının var olan gıda güvenlik yönetimi sistemleri (FFMS) gereksinimlerini yerine getirememesine neden oluyor. Özellikle, başvuru işlemi karışık olan risk analizi ve kritik kontrol noktası (HACCP) gibi planlara başvurmak, küçük kuruluşların kapasitesini aşabiliyor.

Bu sorunun üstünden gelebilmek için EFSA, beş tip küçük gıda işletmesine (kasaplar, bakkallar, fırınlar, balık satıcıları ve dondurma satıcıları) yönelik anlaması ve uygulaması kolay bir FSMS geliştirdi. Yeni uygulamada akış şemaları, üretim aşamalarını özetlemekte kullanılıyor. Bunun yanında verilen bir anket ve basit tablolar da perakendecilere risk belirtilerinden, kontrol önlemlerine kadar gıda güvenlik yönetimi sürecinin her adımını gösteriyor.

KARMAŞIK SİSTEME PRATİK ÇÖZÜM

"Uzmanlığın zayıf ve kaynakların sınırlı olduğu durumlarda gıda hijyen yönetmeliğinin bazı yönleri küçük satıcılara zorluklar çıkarabiliyor" diyen EFSA Biyolojik Riskler ve Kontaminasyon Ünite Başkanı Marta Hugas, şu bilgileri veriyor: "Avrupa Komisyonunun bizden geliştirmemizi istediği bu basit yaklaşım, bu tip iş sahiplerinin riskleri belirlemesi ve karşı önlem almalarını kolaylaştıracaktır. Hem tüketicileri hem de gıda satıcılarını etkileyen bir soruna pratik bir çözüm." Modernleştirilmiş bu sistemi kullanan perakendecilerin spesifik riskler üzerinde detaylı bilgiye sahip olmalarına gerek yok. Tek yapmaları gereken; sattıkları gıdalarda, tüketiciyi olumsuz yönde etkileyebilecek biyolojik, kimyasal veya fiziksel olası riskler ve alerjenler olabileceğinin farkında olup, bunlara karşı gerekli önlemleri almaya hazır olmak. Doğru sıcaklıkta depolama veya pişmiş ürünle çiğ ürünü ayrı saklama gibi...

Yeni sistemde riskleri derecelendirme ve öncelik belirleme gibi kontrol önlemleri ile karar sürecinde kullanılan klasik yaklaşımın kaldırılmasına karar verildi. Bilimsel fikri geliştiren EFSA'nın Biyolojik Riskler panelindeki uzmanlar, basitleştirilmiş sistemin kasaplar ve fırınlar gibi küçük işletmelerin yanında daha geniş bir satıcı kitlesine de yardım edebileceğini belirtiyorlar.

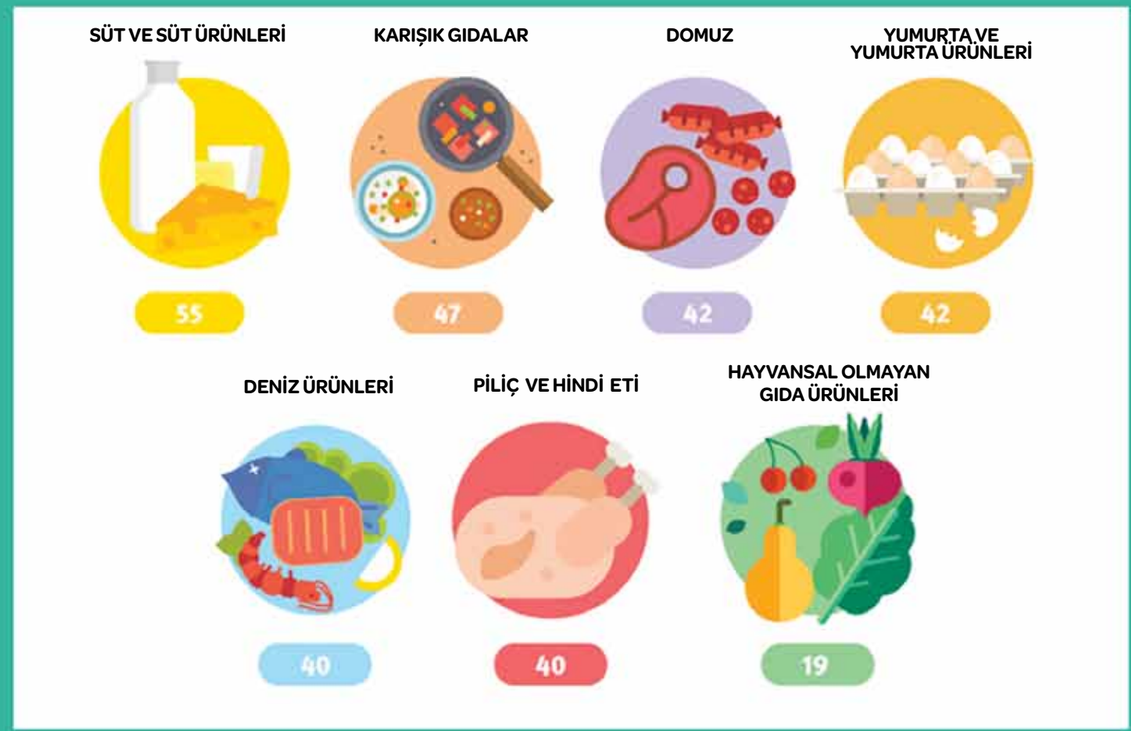
A SIMPLIFIED SET OF FOOD SAFETY RULES FOR SMALL RETAILERS

EFSA has proposed a simplified approach to food safety management in small retail businesses such as grocery shops, butchers, and bakeries who found it difficult to match current food safety protocols. The modernized system brings a simple solution to a complex system and helps small retailers take precautions.

ecdc | efsa European Food Safety Authority

GIDALARINIZ NE KADAR GÜVENLİ?

2015 YILINDA AVRUPA BİRLİĞİ'NDEKİ SALGINLARIN KAYNAKLARI VE SAYILARI *



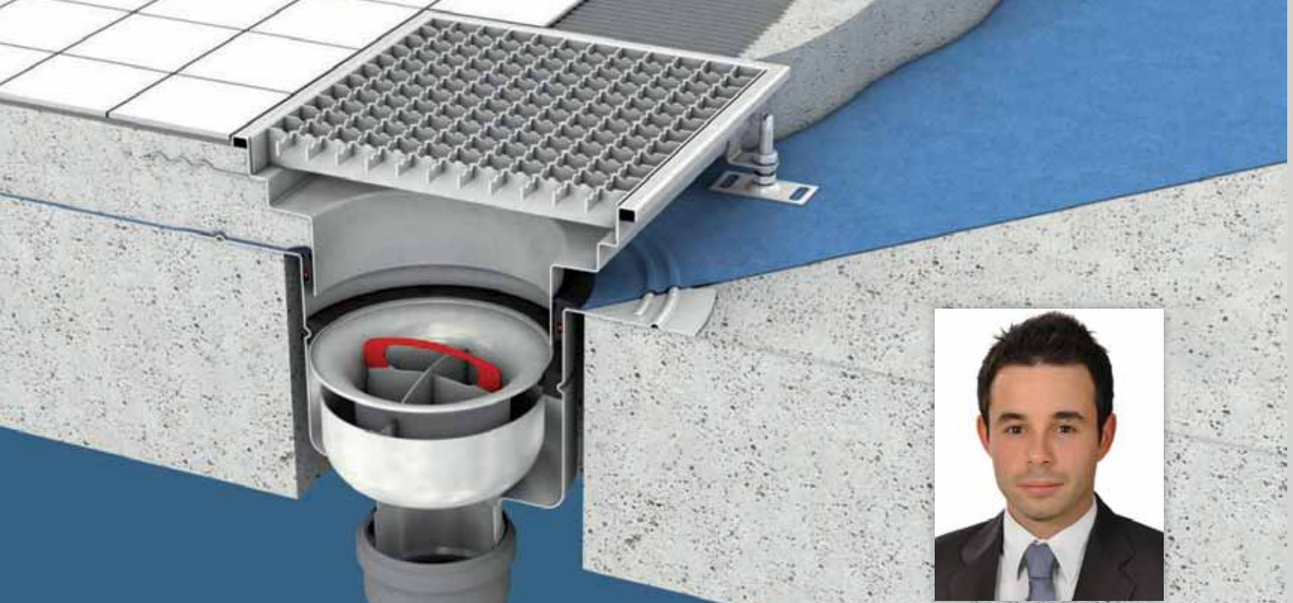
Avrupa Birliği'ndeki en yaygın gıda kaynaklı hastalıklar

	KAMPİLOBAKTER	SALMONELLA	LİSTERİYA
2014	236.818 Kayıtlı Vaka	92.007 Kayıtlı Vaka	2.242 Kayıtlı Vaka
2015	229.213 Kayıtlı Vaka	94.625 Kayıtlı Vaka	2.206 Kayıtlı Vaka

SALGIN SAYISI		SALGIN SAYISI **		SALGIN SAYISI	
2014	2015	2014	2015	2014	2015
29	25	225	184	6	5

* Salgınlar güçlü kanıtlarla yemek kaynaklı salgınlara işaret ediyor. (Su kaynaklı salgınlar dışında)
** Kayıtlı yemek kaynaklı salgınların 2 yıl içerisindeki değişimi, yıllar arasında salgınların sınıflandırılmasındaki değişimden kaynaklanmaktadır.

Bu infografik Gıda Güvenliği Derneği tarafından Türkçeleştirilmiştir.



■ SAVAŞ ARSANKAN
ACO Türkiye İş Geliştirme Müdürü

Drenaj sistemlerinin gıda güvenliğine etkisi

Drenaj, gıda üretim tesislerinin hijyenik performansını etkileyen, çeşitli kaynaklardan gelen atık suları yakalayan ve taşıyan, alanların ayrılması ve iç ortamın kanalizasyondan ayrılması için kullanılan bir bariyer fonksiyonu sağlayan kritik bir bileşenidir. Drenaj elemanları, gıda ile direkt temas halinde olmasa da potansiyel bir kontaminasyon kaynağı olarak değerlendirilen çevre yüzeyleridir. Araştırmalar, drenaj elemanlarının patojenik bakteriler için bir rezervuar ve yuva oluşturduğunu göstermektedir ve bu konuda en büyük endişe kaynağı olarak da Listeria öne çıkmaktadır. Daha da önemlisi drenaj elemanları temizlik öncesi ve sonrası çalışmalarında patojen yatakları olarak değerlendirilir ki bu beraberinde temizlik ve kalıcılık etkinliği hakkında soruları ortaya çıkarmaktadır. Su ile uzaklaştırılabilen viskoelastik akışkan atık kalıntıları olduğu gibi durulamanın etkisiz kaldığı biofilm gibi viskoplastik akışkanlar da vardır.

Bir drenaj elemanının temizlenebilirlik derecesi doğrudan bileşenlerinin tasarımı ile alakalıdır. European Hygienic Engineering Design Group (EHEDG) drenaj elemanlarının tasarımı konusunda güncel çalışmalar yapmaktadır. Bu makalede drenaj elemanlarının tasarımlarının hijyenik performans üzerindeki etkileri ele alınacaktır.

ZEMİN DRENAJININ İŞLEVLERİ

Zemin drenajı özellikle üç temel işlev sunar; engelleme, atık sıvıların taşınması ve bir bariyer ayırıcı olma özelliği. Drenaj elemanları bol miktarda su kaynağına sahiptir. Bu, besin maddelerini açığa çıkarır ve mikroorganizmaların yerleşip büyümeleri için ideal bir ortam oluşturur. Çoğu zaman yetersiz drenaj ekipmanı tasarımı da bu tehlikeli durumun oluşmasına sebep olur. EHEDG hijyenik drenaj tasarımına oldukça önem vermektedir [10]. Akademik çalışmalardan bazılarında drenaj elemanlarının hijyenik özellikleri üzerine yoğunlaşılmış ve temizlik öncesi-sonrası mikrobik analizler ortaya konmuştur (Swanenburg [21]; Zhao [24]; Warriner and Namvar [23]; Rotariu [19] and Parisi [18]).

DRENAJ ELEMANLARININ FONKSİYONLARI

Gıda üretim tesislerinde zeminlerde bulunan yüzey sıvıları, risk değerlendirme stratejisi oluşturacak kadar önemli bir tehlike arz eder. Bu sıvılar temizleme işleminin bir parçası olabildiği gibi herhangi bir ekipman deşarjından veya kaza ile dökülen sıvılar olabilir. Drenaj elemanları bu tip durumlara karşı üç temel fonksiyon sunar (Fairley [12]):

- Engelleme
- Taşıma
- Bariyer-ayıraç oluşturma

Zemin drenajı iki ana kategoriye ayrılır; süzgeçler ve lineer drenaj kanalları. Farklı kullanım alanları ve performansları olan bu iki drenaj elemanı tipi, sıvıların kaynağına ve yakalanması-taşınması uygunluklarına göre tercih edilebilir. Atık suların taşınması sıvıların fiziksel özellikleri ile de alakalıdır. Atık sıvıların zeminler yerine kanallarda taşınması daha basit yer kaplama tasarımları ortaya çıkmasını ve derz-bağlantı elemanlarının az kullanılmasını dolayısı ile de daha uzun ömürlü bir zemin elde edilmesini sağlar. Bariyer-ayıraç oluşturma özelliği ise akışkanların kapı önleri gibi istenmeyen veya önemli mahallere girişini engellemesi açısından önemlidir.

BİNA İÇLERİNDE ZEMİN DRENAJI – HİJYENİK TASARIMIN ÖNEMLİ BİR PARÇASI

Drenajın etkin bir hijyenik operasyonun vazgeçilmez bir bileşeni olduğu iyi bilinmektedir. Global Gıda Güvenliği Girişimi – GSFI [14] ve Avrupa Ekonomik Topluluğu mevzuatı (EC 852 [8]) gibi küresel girişimler etkili drenajın gerekliliği konusunda vurgu yapmaktadırlar. EC 852 / 2004 [8]. Tüm gıda işletmecileri için geçerli hijyenik şartlar koşar ve drenaj elemanlarının amaca uygun kullanılmasını, kontaminasyon riskini engellemesi gerektiğini belirtir. Kabul edilen bir başka husus da, açık sistemlerde akış yönünün temizden kirli alanlara olması gibi örneklendirilebilecek İyi Üretim Uygulamalarıdır (GMP).

Güncel çalışmalar (Parisi [18]) drenaj elemanlarının patojenik bakteriler için bir rezervuar olduğunu gösteriyor. Ayrıca drenaj elemanları temizlik öncesi ve sonrası prosesler ile de ilişkilidir (Rotariu [19]). Bu, beraberinde temizlik ve kalıcılık etkinliği hakkında soruları ortaya çıkarmaktadır. Temizleme yöntemleri oldukça kritik bir öneme sahiptir: yüksek basınçlı spreyler aerosoller yoluyla çapraz kontaminasyona ve bulaşmaya sebep olabildiği gibi manuel temizleme de balistik damlacıklar üretebilir. Ekipman seçimi, prosedürler ve metot seçimleri risk değerlendirmelerine göre belirlenmelidir.

KONTAMİNASYON KAYNAĞI OLARAK ZEMİN DRENAJI

Drenaj elemanlarının üretimden gelen, temizlemeden veya kaza ile dökülen sıvılara karşı reseptör görevi görmesi dolayısı ile bakteri yatağı haline gelmesi pek şaşırtıcı değildir. Bazı çalışmalar drenaj elemanlarının mikroorganizmalar için en uygun doğal ortamı sağladıklarını gösteriyor (Swanenburg [21]). Temizleme esnasında dahi, koku tutucunun çıkarılması (ki bu çıkarılıp temizlenmez ise tıkanmalara sebep olur) ile üretim sahası ile kanalizasyon sistemi arasında bir hava akımı oluşmuş olur.

Bu konuda en büyük endişe kaynağı olarak da Listeria öne çıkmaktadır. L monositogenleri direk temasın olmadığı drenaj elemanlarında endemik ve geçici olarak adlandırılır(Warriner ve Namvar, [23] ve Rotariu [19]. Zhao [24] çalışmasında, kümes hayvancılığında Listeria'ya odaklanmış ve drenaj elemanlarının önemi için, "Gıda işleme tesislerinde drenaj elemanları Listeria'nın varlığını sürdürebilmesi için önemli bir noktadır ve buradan üretim tesisine ve muhtemel gıda ürünlerine kontaminasyonu olasıdır." demiştir.

PRATİKTE DRENAJ SORUNLARI

Genel olarak iki ana sorun hijyenik açıdan bir endişe oluşturur: Drenaj elemanlarının montajı ile alakalı ve özellikle zemin-drenaj bağlantı noktalarında oluşan problemler, ve drenaj elemanının iç tasarımı ile alakalı problemler (Fairley [12]).

Hijyenik açıdan değerlendirildiğinde drenaj elemanları malzeme olarak 304 veya 316 kalite paslanmaz çelikten imal edilir fakat paslanma potansiyelini minimuma indirmek için her zaman üretim sonrası pasivasyon işleminden geçirilmesi gerekir. Drenaj ürünleri genel olarak bu konuda uzmanlıkları olmayan firmalar tarafından üretilmektedir. Basit lineer kanalların ve kutu kanalların üretimleri kolaydır. Avrupa Birliği (EU) ülkelerinde 200'den fazla drenaj elemanı üreten tedarikçi firma olmasına rağmen bu konuda uzmanlığı olan firma neredeyse bir tanedir ve geri kalanlarının drenaj konusunda herhangi bir uzmanlığı yoktur.

THE EFFECT OF DRAINAGE SYSTEMS ON FOOD SAFETY

Drainage which affects the hygienic performance of food production facilities, acts as a barrier that separates severs from the interior environment and captures and transports waste water coming from different sources, is a critical aspect of food safety.

Kaynak

[8] European Parliament and of the Council (2004). Regulation (EC) 852/2004 on the Hygiene of foodstuffs. Official Journal of the EU L 139.

[10] EHEDG (2013) Subgroup: Building Design

[12] Fairley M. (2013). Hygienic design of floor drainage components. EHEDG Yearbook 2013/14, pp. 42- 46

[14] GFSI (2012). Guidance Document Sixth Edition Issue 3 Version 6.2.

[18] Parisi A., Latorre A., Fraccalvieri R., Miccolupo A., Normanno G., Caruso M. G., Santagada G. (2013). Occurrence of Listeria spp. in dairy plants in Southern Italy and molecular subtyping of isolates using AFLP. Food Control 29, pp.91 - 97

[19] Rotariu O., Thomas D. J. I., Goodburn K., Hutchison M. L., and Strachan N. J. C. (2012). Smoked salmon industry practices and their association with *Listeria monocytogenes*. Food Control,

[21] Swanenburg M., Urlings H. A. P., Snijders J. M. A., Keuzenkamp D. A; van Knapen F. (2001). Salmonella in slaughter pigs: prevalence serotypes and critical control points during slaughter in two slaughterhouses. International Journal of Food Microbiology, 70, pp.?

[23] Warriner K., Namvar A. (2009). What is the hysteria with Listeria? Trends in Food Science & Technology, 20, pp.

[24] Zhao T., Podtburg C. T., Zhao P., Schmidt E. B., Baker A. D., Cords B., Doyle P. M. (2006). Control of *Listeria* spp. by competitive-exclusion bacteria in floor drains of a poultry processing plant. Applied and Environmental Microbiology, Vol. 72, pp. 5.

GIDA ETİKETLERİNDE YENİ DÖNEM

Uzun süredir üzerinde çalışılmakta olan Gıda Etiketleme Yönetmeliği, Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Yeni Yönetmelik; "Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği" ve "Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği" adı altında ikiye ayrılarak yeniden düzenlendi. Uyum süresi 31.12.2019 olan ve iki ayrı Yönetmelikle yapılan düzenlemeler bütününde önemli değişiklikler var. Besin ögeleri ile birlikte vitamin ve minerallerin belirtilmesi, sağlık beyanı sayısının artması, çölyak hastalarının da yönetmeliğe dahil edilmesi gibi birçok yeniliği kapsıyor. Peki yeni Etiketleme Yönetmeliğinin getirdiği yenilikler ne kadar yeterli? Düzenlemeler uygulanabilir mi, hangi aksaklıklar yaşanabilir, bunlar nasıl aşılabilir, en önemli aksayan yönü nedir? Gıda Güvenliği Dergisi olarak bu sayımızda tüketicilerin en temel bilgi kaynağı olan gıda etiketleri ile ilgili yeni yönetmeliği, uzman isimlerle tüm yönleriyle değerlendirdik ve görüşlerini sizlerle paylaştık...

Hem tüketiciyi hem de üreticiyi yakından ilgilendiren gıda etiketlerinde yeni dönem başladı. Gıda Güvenliği Dergisi olarak bu sayımızda, Yuvarlak Masa dosyamızda, uzun süredir üzerinde çalışılmakta olan ve yürürlüğe giren yeni Etiketleme Yönetmeliğinin getirdiği yenilikleri tüm yönleriyle ele aldık. Bu konuyu yakından takip eden konunun uzmanlarından ve sektör paydaşlarından; "Besin ögelerinin etiketlemede zorunlu hale gelmesini, onaylanan sağlık beyanı sayısının artmış olmasını ve özellikle vitamin ve minerallerle ilgili beyanların yapılabilir hale gelmesini, sağlık beyanları başvuru ve itirazlarının yönetimlerinin belirlenmesini' değerlendirmelerini istedik. 'Son düzenleme ile çölyak hastalarına uygun gıdaların etiketleme yönetmeliği içerisine dahil edilmesi' hakkındaki görüşlerini sorduk. Son olarak da 'Düzenlemelerin en önemli aksayan yönü nedir?' sorusunu yönelttik. Tüketici Dernekleri Federasyonu (TÜDEF), Türkiye Diyetisyenler Derneği (TDD), Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) ile Yakın Doğu Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevinç Yücecan sorularımıza yönelik görüşlerini aktardılar. Ayrıca yönetmeliğin getirdiği en önemli yeniliklerden biri olan Çölyak hastalarına yönelik düzenlemeyi de Çölyakla Yaşam Derneği Başkanı Oya Özden ile değerlendirdik.

İŞTE YENİ ETİKETLEME YÖNETMELİĞİ İLE İLGİLİ GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'NIN AÇIKLAMASI VE UZMANLARIN BU KONUDA SORULARIMIZA VERDİKLERİ YANITLAR:

GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI: 'HASTALIKLARI TEDAVİ EDER' YA DA 'İYİLEŞTİRİR' DENMEYECEK

Yeni Etiketleme Yönetmeliğinin yürürlüğe girmesinin ardından Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan açıklamada, "Gıda etiketlerindeki bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olması sağlanacak. Bilgilendirmelerde gıdanın hastalıkları önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğuna dair ifadeler bulunmayacak" dendi. Tüketicilerin gıda hakkında en doğru ve açıklayıcı şekilde bilgilendirilerek daha bilinçli seçimler yapmasının sağlanacağının vurgulandığı açıklamada, "Bakanlık Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından hazırlanan yeni mevzuat, gıda işletmecilerinin sorumluluklarını yeniden tanımlarken tüketicilere de güvenilir ve sağlıklı gıdaya ulaşma konusunda yeni imkânlar sunuyor" ifadesi kullanıldı. Bakanlığın açıklamasında, yeni Yönetmelikle ilgili olarak şu bilgiler verildi:

TÜM GIDA İŞLETMECİLERİNİN SORUMLULUK ALANI BELİRLENDİ

Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ile gıda zinciri içinde yer alan bütün gıda işletmecilerinin sorumlulukları belirlendi. Gıda zincirinin tüm aşamalarında yer alan gıda işletmecileri (üretici, ambalajlayıcı, perakendeci, toplu tüketim yeri, ithalatçı vb.) kontrolleri altında yürüttükleri faaliyetlerin gerektirdiği ölçüde tüketiciyi bilgilendirmeden sorumlu olacak.

GIDALARIN ETİKETİNDE ENERJİ VE BESİN ÖĞELERİNİN MİKTARI YER ALACAK

Mevcut durumda, isteğe bağlı olarak veya gıdanın belirli şartları sağlaması durumunda yapılan beslenme yönünden etiketleme, yeni düzenleme ile hazır ambalajlı bütün gıda etiketlerinde zorunlu hale getiriliyor. Hazır ambalajlı gıdaların etiketlerinde gıdanın 100 g veya 100 ml'sinde enerji değeri ile birlikte besin öğelerinin (yağ, doymuş yağ, trans yağ, karbonhidrat, şeker, protein ve tuz) miktarının yer alması zorunlu olacak.

TOPLU TÜKETİM YERLERİNDE YENİ UYGULAMALAR GELİYOR

Lokanta, restoran ve kafe gibi gıda toplu tüketim yerlerinde tüketicilere arz edilen gıdanın adı ve alerjen bileşenlerin belirtilmesi zorunlu hale getiriliyor. Ayrıca gıdanın bileşiminde etil alkol ve/veya domuzdan elde edilen madde bulunması durumunda da aynı şekilde tüketiciler bilgilendirilecek. Bu bilgiler, tüketicilerin kolayca görebileceği şekilde menüler, yazı tahtaları, broşür benzeri araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulacak.

UZAKTAN İLETİŞİM YOLUYLA SATIŞTA TÜKETİCİ SATIŞ ÖNCESİ BİLGİLENDİRİLECEK

Uzaktan iletişim yoluyla (internet, tv, radyo vb.) satılan gıdalarla ilgili olarak; son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi hariç tüm zorunlu bilgiler ve gıdanın bileşiminde etil alkol ve/veya domuzdan elde edilen madde bulunması durumunda, buna ilişkin bilgilendirmenin satın alma işlemi sonuçlanmadan önce tüketiciye sunulması sağlanacak. Teslimat sırasında ise tüm zorunlu etiket bilgileri (gıdanın adı, bileşen listesi, alerjen maddeler, gıda işletmecisi, işletme kayıt no, menşe ülke, beslenme bildirimi vb.) tüketiciye sunulacak.

BESLENME VE SAĞLIK BEYANLARININ KAPSAMI GENİŞLEYECEK

Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği ile gıdalarda 12 beslenme beyanı ve 203 sağlık beyanı kullanılabilecek. Beslenme Beyanı; "Bir gıdanın içerdiği enerji, besin öğeleri veya diğer öğeleri nedeniyle beslenme yönünden yararlı özelliklere sahip olduğunu belirten, ileri süren veya ima eden herhangi bir mesaj" olarak tanımlanıyor. Sağlık beyanı ise "Herhangi bir gıda grubunun, gıdanın veya gıdanın bileşiminde bulunan öğelerin sağlıkla ilişkisini belirten, ileri süren veya ima eden beyan" olarak tanımlanıyor.

203 sağlık beyanının dağılımı aşağıdaki şekilde:

- 12 ayrı vitamin ile ilgili 71 sağlık beyanı,
- 14 ayrı mineral ile ilgili 66 sağlık beyanı,
- 44 diğer besin öğesine ilişkin 66 sağlık beyanı.

Gıdanın veya bileşiminde bulunan öğelerin sağlıkla ilişkisini belirten sağlık beyanları, tedavi amaçlı olmayıp, vücudun normal fonksiyonlarını devam ettirmesi yönünde olacak.

Herhangi bir gıdada sağlık beyanı yapılabilmesi için, gıdada beyan yapılan bileşen miktarı Yönetmelikte belirlenen şartlara uygun ve günlük normal olarak tüketilmesi beklenen miktarlarda olmalıdır.

Örneğin ceviz için sağlık beyanı yapılabilmesi için gıdanın, günlük tüketim miktarının 30 g ceviz içermesi gerekir. Tüketiciye, faydalı etkinin günde 30 g ceviz alındığında sağlanacağı bilgisi verilir.

Sağlık Beyanı Örnekleri:

- **Kalsiyum için;** "Kalsiyum normal kemiklerin korunması için gereklidir" veya "Kalsiyum normal dişlerin korunması için gereklidir" vb. beyanı yapılabilecek.
- **D vitamini için;** "D vitamini bağışıklık sisteminin normal fonksiyonuna katkıda bulunur" beyanı yapılabilecek.
- **Et veya balık için;** "Et veya balık, demir içeren diğer gıdalarla birlikte tüketildiğinde demir emiliminin iyileşmesine katkıda bulunur" beyanı yapılabilecek.
- **Ceviz için;** "Ceviz damarların esnekliğinin artmasına katkıda bulunur" beyanı yapılabilecek.
- **Arpa beta-glukanları için;** "Arpa beta-glukanları kan kolesterolünü azaltır/düşürür. Yüksek kolesterol koroner kalp rahatsızlıklarının gelişiminde bir risk faktörüdür" şeklinde hastalık riskinin azaltılmasına ilişkin beyan yapılabilecek.
- **Fosfor için;** "Fosfor çocuklarda normal büyüme ve kemik gelişimi için gereklidir" şeklinde çocukların gelişimi ve sağlığına ilişkin beyan yapılabilecek.

Gıdaların etiketinde kullanılmasına izin verilen beslenme ve sağlık beyanları, Yönetmelik hükümlerine uymak kaydıyla gıdanın tanıtımı ve reklâmında da kullanılabilecek. Beyan ve beyan koşuluna ilişkin bilgi, etiketin aynı görüş alanında ve bir arada yer alacak. Yönetmelik kapsamında, hastalık riskinin azaltılmasına ilişkin sağlık beyanları (13 sağlık beyanı) ve çocukların gelişimi ve sağlığına ilişkin beyanlar da (11 sağlık beyanı) bulunuyor.

HER GIDA İÇİN SAĞLIK BEYANI YAPILAMAYACAK

Gıdanın etiketi, tanıtımı veya reklâmında sağlık beyanı yapılabilmesi için gıdanın besin öğesi profili aşağıdaki şartların en az ikisine bir arada sahip olacak. Hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hiçbir şekilde sağlık beyanı yapılamayacak.

- Gıdanın bileşiminde en fazla 100 mg/100 kcal sodyum bulunacak.
- Gıdanın içerdiği enerjinin en fazla %10'u doymuş yağ asitlerinden gelecek.
- Gıdanın içerdiği enerjinin en fazla %10'u ilave şekerden gelecek.
- Gıdanın bileşiminde doğal olarak en az 55 mg/100 kcal kalsiyum bulunacak.

SAĞLIK BEYANLARININ KULLANIMINDAKİ KISITLAMALAR

- Gıdanın tüketilmemesi durumunda sağlığın olumsuz etkilenebileceğini ileri süren beyanlar,
- Kilo/ağırlık kaybının miktarına veya oranına atıfta bulunan beyanlar,
- Bireysel olarak doktorların veya sağlık profesyonellerinin tavsiyelerine atıfta bulunan beyanlar; kullanılamayacak.

YENİ SAĞLIK BEYANLARI İÇİN BAŞVURU YAPILABİLECEK

Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer almayan ya da değişiklik gerektirecek sağlık beyanları ile ilgili olarak Bakanlığa gelen talepler için başvuru sürecine ilişkin kurallar belirlendi. Bilimsel çalışmaları yapılan sağlık beyanı başvuruları Bakanlığa yapılabilecek. Başvurular, Bilimsel Komisyonlarda risk değerlendirmesi yapılarak sonuçlandırılacak.

UYUM SÜRECİ

Halen faaliyet gösteren gıda işletmelerine, Yönetmeliklere uyum sağlayabilmeleri için 3 yıl süre verilecek. Bu süre içerisinde Bakanlığımızca sektör ve tüketicilere yönelik geniş kapsamlı eğitim ve bilgilendirme toplantıları yapılacak.

BİLGİLENDİRMELER TÜRKÇE OLACAK

Uzaktan iletişim araçlarıyla satışa arz edilen gıdalarda zorunlu bilgilerin tümü teslimat sırasında sunulacak. Gıda hakkında zorunlu bilgilendirme Türkçe yapılacak. Bu bilgilendirme, Türkçeye ilaveten diğer ülkelerin resmi dillerinde de yapılabilecek. Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişelerde, sadece belirlenen bilgilerin verilmesi zorunlu olacak. Zorunlu bilgilerde hiçbir ticari marka veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad gıdanın adı yerine geçemeyecek.

GLUTENE VURGU YAPILACAK

Gıda, gluten içeriğine yönelik işlemden geçirilmiş ise atıf yapılan bilgilere ilave olarak, "gluten intoleransı olan bireyler için özel olarak formüle edilmiştir" veya "çölyak hastaları için özel olarak formüle edilmiştir" ifadeleri kullanılabilecek. Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31 Aralık 2019'a kadar bu hükümlere uymak zorunda olacak. Söz konusu tarihten önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilecek.

Buna göre; etiketlerdeki bilgilendirmeler, gıdanın başta doğası, özellikleri, bileşimi, miktarı, dayanıklılığı, menşe ülkesi, imalat veya üretim metodu olmak üzere başlıca nitelikleri açısından yanıltıcı biçimde olamayacak.

Bilgilendirmenin doğru, açık ve tüketici için kolay anlaşılır olması sağlanacak. Gıdanın sahip olmadığı etkilere veya özelliklere atıfta bulunarak bilgilendirme yapılmayacak.

Özel beslenme amaçlı gıdalarla ilgili mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydıyla, gıdanın bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğuna yönelik bilgilendirme yapılamayacak. Bu tür özelliklere de atıfta bulunulmayacak. Söz konusu kurallar, gıdanın reklamı, görünüşü veya ambalajı için de uygulanacak.

SORUMLULUKLAR

Gıda hakkında bilgilendirmeden, gıdayı kendi adı veya ticari unvanı altında piyasaya arz eden gıda işletmecisi sorumlu olacak. İthal edilen gıda hakkında bilgilendirmeden ise ithalatçı sorumlu olacak. Gıda işletmecileri, sahip oldukları bilgiler çerçevesinde, yürürlükteki gıda hakkında bilgilendirme mevzuatına uygun olmayan gıdaları tedarik etmeyecek.

İşletmeciler, faaliyetleri kapsamında, tüketiciyi yanıltacak veya bilinçli seçim yapma şansını azaltacak şekilde gıdaya ilişkin bilgilerde değişiklik yapamayacak.

GIDAYA İLİŞKİN BİLDİRİMLER

Gıda işletmecileri, hazır ambalajlı gıdaların piyasaya arz edildiği dış ambalaj üzerinde gıdanın adı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza veya kullanım şartlarıyla işletmecinin adı ve adres bilgilerinin yer almasını sağlayacak.

İstisnalar saklı kalmak kaydıyla gıdanın adı, net miktarı, menşe ülke, beslenme bildirimi, bileşenleri, alerjiye veya intoleransa neden olan maddeler, bileşenlerin miktarı, tavsiye edilen veya son tüketim tarihleri, muhafaza ve kullanım şartları, gıda işletmecisinin adı ve adresi, işletme kayıt numarası, uygun şekilde tüketimi mümkün değilse gıdanın kullanım talimatı, hacim bazında yüzde 1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde alkol derecesi bilgilerinin belirtilmesi de zorunlu olacak. Bakanlıkça onay şartı getirilen gıdaların etiketinde gıda onay numarasının yazılması zorunlu olacak.

Gıda hakkında zorunlu bilgilendirmenin, tüm gıdalar için hazır bulunması ve kolayca erişilebilir olması sağlanacak. Bilgilendirme, hazır ambalajlı gıdalarda doğrudan ambalajın üzerinde, yapıştırılmış veya iliştirilmiş bir etiket üzerinde bulunacak.

Hazır ambalajlı hale getirilmeksizin satılan veya satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılanlarla doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş gıdalarda, talep edilmesi halinde, alıcılar zorunlu bilgilerin tümü hakkında bilgilendirilecek.

Toplu tüketim yerlerinde son tüketiciye sunulan hazır ambalajlı olmayan gıdalarda gerekli bilgiler kolayca görülebilecek, açıkça okunabilecek şekilde menüler, yazı tahtaları, broşür benzeri araçlarla tüketiciye sunulacak. Bilgilendirmelerde verilen bilgiler, diğer yazılı veya resimli unsurlar aracılığıyla herhangi bir şekilde gizlenemeyecek ve kesilemeyecek. Bu bilgilere ilişkin yazılar belirlenen ölçülere uygun şekilde olacak.

PROF. DR. SEVİNÇ YÜCECAN:
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ, SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ DEKANI

"BESİN ÖGELERİNİN ZORUNLU HALE GELMESİYLE TÜKETİCİ DAHA BİLİNÇLİ SEÇİM YAPABİLECEK"

Yeni düzenlemelerden önce, besin ögelerinin; beslenme veya sağlık beyanı yer alan gıdaların etiketinde gösterilmesinin zorunlu olduğunu hatırlatan Yakın Doğu Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sevinç Yücecan, şöyle devam etti: "Diğer gıdaların etiketlerinde ise isteğe bağlı olarak besin ögelerine yer verilmekteydi. Besin ögelerinin etiketlemede zorunlu hale gelmesiyle; tüketici günlük gereksiniminin ne oranda karşılandığını görebilecek, bu bilgileri eşdeğer gıdalardaki bilgiler ile karşılaştırabilecek, buna göre daha bilinçli bir seçim yapabilecektir. Bu nedenle besin ögelerinin etiketlemede zorunlu hale gelmesini çok yararlı buluyorum."

Vitamin ve minerallerin, sağlık beyanı yapılabilecek besin ögelerinin başlarında yer aldığını vurgulayan Prof. Yücecan, "İnsanın büyüme, gelişme ve sağlıklı olarak yaşamını sürdürmesi için alınması gerekli besin ögelerinin başında gelir. Eski yönetmelikte bu konuda bir eksiklik vardı. A Vitamininin veya C Vitamininin sağlığa olumlu etkileri vurgulanamıyordu. Tüketiciyi bilgilendirme açısından doğru bir adım, ancak denetlemesinin de çok iyi yapılması gerekir" diye konuştu.

ÜYELERİ BAKANLIĞIN SEÇMESİ BAĞIMSIZ KARAR VERME SÜRECİNE GÜVENİ SARSIYOR

Sağlık beyanlarının, ilave ve çıkartmalar olacak biçimde incelenmeye açık olmasını da olumlu bir adım olarak değerlendiren

> "Daha önce etiketlerde 'Günlük Karşılama Miktarı (GKM)' olarak geçen terim, yeni düzenleme ile 'Referans Alım Oranı (RA)' olarak değiştirilmiş. Etikette yer alan bu tür bilgileri tüketiciye anlatmak yeterince zor. Bir de bu kavramlarda sıklıkla değişiklik yapmak, tüketicide kavram kargaşasına neden olabilir."

Prof. Yücecan, ancak burada iki noktanın önemli olduğuna dikkat çekti: "Birincisi, bu başvuruları inceleyecek olan Bilimsel Komisyon üyelerinin Bakanlık tarafından seçilecek olması, sıklıkla itiraz gören bir konu. Bağımsız karar verme sürecine güveni sarsıyor. İkinci nokta da; AB uyum

süreci ile bu çalışmaların ne şekilde bağdaştırılacağı. Bu konuda işleyişin nasıl olacağını zaman gösterecek gibi. Bu hükümlerin kağıt üzerinde kalması da söz konusu olabilir."

Prof. Yücecan, çölyak hastalarına yönelik düzenlemeyi ise şöyle yorumladı: "Bu gruba yönelik olan düzenlemenin ayrı tebliğ ile yapılması, farkındalığı arttırmada daha etkindi diye düşünüyorum. Bu gruba ait birey sayısı küçümsenmeyecek kadar fazla; şu anda yapılan düzenleme sadece isteğe bağlı bir etiketleme bilgisi gibi anlaşılıyor. Ürüne ayrı düzenlemede vurgular daha güçlü idi."

Düzenlemelerde, madde olarak aksayan yönden çok, yöntem olarak geliştirilmeye muhtaç bir nokta olduğunu vurgulayan Prof. Yücecan, şu bilgileri verdi: "Yasal düzenlemelerde; bazen kullanılmakta olan ve kullanımı yaygınlaşmış bir terim, ortada önemli bir gereklilik yokken yeni bir terime döndürülüyor. Bu düzenlemelerde de benzeri bir durum var. Daha önce etiketlerde 'Günlük Karşılama Miktarı (GKM)' olarak geçen terim, yeni düzenleme ile 'Referans Alım Oranı (RA)' olarak değiştirilmiş. Etikette yer alan bu tür bilgileri tüketiciye anlatmak yeterince zor. Bir de bu kavramlarda sıklıkla değişiklik yapmak, tüketicide kavram kargaşasına neden olabilir."

ŞEMSİ KOPUZ:
TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİ DERNEKLERİ FEDERASYONU (TGDF) BAŞKANI

MEVZUAT DÜZENLEMESİ YETMİYOR, TÜKETİCİ DE ETİKET OKUMAYI ÖĞRENMELİ

Türkiye Gıda Ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) Başkanı Şemsi Kopuz, gıda güvenliği açısından etiketlemenin önemine dikkat çekerek, şunları söyledi: "TGDF olarak yıllardır, halkın sağlığının korunması için Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın denetimine tabi olarak, onaylı ve kayıtlı işletmeler tarafından üretilen; ambalajlı, kaliteli gıdaların tüketilmesini öneriyoruz. Ambalajların üzerinde bulunan etiketler, en başta raflarda satışa sunulan gıdaların Bakanlıktan onaylı ve kayıtlı işletmeler tarafından üretildiğini gösterir. Bu, bize o gıdanın, ulusal ve ulusal standartlarda, hijyen kuralları gözetilerek, Bakanlığın her türlü denetimine açık olarak üretildiğini gösterir."

Diğer yandan bugün tüketicilerin, giderek yükselen sağlıklı beslenme trendinin etkisiyle, artık gıdaların içeriğini bilmek, ihtiyaçlarına uygun gıdaları tüketmek istediklerine dikkat çeken Kopuz, "Bu çok doğru ve yerinde bir hassasiyettir. Gıda etiketleri de ne yediğini, içtiğini bilmek isteyen tüketiciler için en iyi kılavuzdur.

Gıda alışverişimizi yaparken, biraz zaman ayırıp, gıda ambalajlarındaki etiketleri okumayı bir alışkanlık haline getirmeliyiz. Böylece, o gıdanın hangi işletmede üretildiğini, içeriğindeki besin öğelerini, tükettiğimizde alacağımız enerjiyi öğrenir, son tüketim tarihini kontrol edebiliriz" diye konuştu.

"YÖNETMELİKLERE UYMAYAN İŞLETMELERİ CİDDİ YAPTIRIMLAR BEKLİYOR"

Kopuz, onaylanan sağlık beyanı sayısının artması ile ilgili olarak şu bilgileri verdi: "Önceki durumda isteğe bağlı olarak veya gıdanın belirli koşulları sağlaması durumunda yapılan beslenme yönünden etiketleme, yeni düzenleme ile hazır ambalajlı bütün gıda etiketlerinde zorunlu hale getiriliyor. Hazır ambalajlı gıdaların etiketlerinde, gıdanın 100 g veya 100 ml'sinde bulunan enerji ile besin öğesi (yağ, doymuş yağ, karbonhidrat, şeker, protein, tuz) miktarlarının yer alması zorunlu oluyor. Restoran, kafe, yemekhane gibi toplu tüketim yerlerinde tüketicilere arz edilen gıdanın adı ve alerjen bileşenlerin belirtilmesi zorunlu hale geliyor. Ayrıca gıdanın bileşiminde etil alkol ve/veya domuzdan elde edilen madde bulunması durumunda da aynı şekilde tüketiciler bilgilendirilecek. Bu bilgiler, tüketicilerin kolayca görebileceği şekilde menüler, yazı tahtaları, broşür ve benzeri araçlar vasıtasıyla son tüketiciye sunulacak. Daha önce uygulamada olan gıda ve içeceklerdeki besin öğeleri ile ilgili, 'trans yağ içermez', 'tuzu azaltılmış', 'lif kaynağı' gibi beslenme beyanları ile Avrupa Birliği'nde onaylanmış yeni sağlık beyanlarının 203'ü ülkemize uyumlaştırılarak tek bir çatı altında düzenleniyor. Böylece, gıdalarda ve içeceklerde yer alan vitamin, lif gibi pek çok besin ögesinden beklenen faydalardan da tüketicilerimiz haberdar olabilecek. Avrupa Birliği mevzuatı ile uyumlu şekilde hazırlanan yönetmeliklere uyulmaması halinde ise işletmeleri ciddi yaptırımlar bekliyor."

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gıda etiketleme ile beslenme ve sağlık beyanları konusundaki son mevzuat düzenlemelerine de, daha hazırlık aşamasında aktif olarak katılarak destek verdiklerini hatırlatan Kopuz, şöyle konuştu: "Bu düzenlemeler, yerinde ve doğrudur. Ancak mevzuat düzenlemesi yapmak her şeyi çözmüyor. Tüketicilerimiz de kendi sağlıkları için ambalajlı gıdaları tüketmeye özen göstermeli, gıda etiketlerini okumayı bir alışkanlık haline getirmelidir. Düzenlemeler, ancak bu sayede istenen faydayı sağlayacaktır."

> "Bu düzenlemeler, yerinde ve doğrudur. Ancak mevzuat düzenlemesi yapmak her şeyi çözmüyor. Tüketicilerimiz de kendi sağlıkları için ambalajlı gıdaları tüketmeye özen göstermeli, gıda etiketlerini okumayı bir alışkanlık haline getirmelidir. Düzenlemeler, ancak bu sayede istenen faydayı sağlayacaktır."

PROF. DR. MUHİTTİN TAYFUR:
TÜRKİYE DİYETİSYENLER DERNEĞİ BAŞKANI

"İLK AŞAMADA UYUMDA ZORLANMA OLABİLİR AMA GEÇİŞ AŞAMASINDA GELİŞMELER OLUR"

Türkiye Diyetisyenler Derneği Başkanı Prof. Dr. Muhittin Tayfur, yeni yönetmeliğin üretici ve tüketici açısından 'bir rehber' olacağını vurguladı. Prof. Tayfur, yeni düzenleme ile besin öğelerinin etiketlemede zorunlu hale gelmesi ile ilgili şu bilgileri verdi: "Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği, 26 Ocak 2017 tarihli 29960 sayılı Resmi Gazete'nin Mükerrer Sayısında yayımlanmıştır. Bu Yönetmelik; Gıdalarda Yapılan Beslenme ve Sağlık Beyanları Hakkında 20.12.2006 tarihli ve (AB) 1924/2006 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü dikkate alınarak, Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır. Bu Yönetmeliğin amacı, tüketiciyi korumak, tüketiciye sunulan gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları belirlemektedir. Bu Yönetmelik; tüketiciye sunulan gıdalar hakkında bilgilendirme mevzuatı kapsamında etiketlenmesi, sunumu veya reklamında kullanılan beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları kapsamaktadır. Bu Yönetmelikte, besin öğeleri (protein, karbonhidrat, yağ, posa, vitaminler ve mineraller) için Günlük Referans Alım Değerleri ile bu gruplara ait olan maddeleri, Beslenme beyan ve Sağlık beyanını tanımlamaktadır."

'DİYET, LİGHT' ÜRÜN YERİNE 'DÜŞÜK YAĞLI' DENMESİ DAHA ANLAŞILIR OLACAK

"Bu yönetmeliğin üreticiler ve tüketiciler için bir rehber olacağını düşünüyoruz" diyen Prof. Dr. Tayfur, şöyle devam etti: "Diğer yönden tüketicilerin diyet ürün, light ürün vb. tanımlamalar yerine; enerjisi azaltılmış, enerjisi düşük, enerjisiz veya düşük yağlı, yağsız vb. tanımlamaları daha rahat öğrenebileceklerini, ürünlerdeki ayrımları daha rahat yapabileceklerini düşünüyoruz."

Prof. Tayfur, onaylanan sağlık beyanı sayısının artmış olmasını ise şöyle değerlendirdi: "Yönetmeliğe göre genel kabul görmüş bilimsel kanıtlara dayandırılan beyanlar yapılabilir. Bunlar için gerekli koşullar belirtilmiştir. Bu Yönetmelik, üreticilerin ve tüketicilerin beslenme bilgilerine katkıda bulunabilir. Özellikle vitamin ve minerallerle ilgili beyanlar, tüketicilerin beslenme ve sağlık yönünden bilgilenmelerine katkı sağlayabilir. Beyanlar için bilimsel doğrulama koşulları, yönetmeliğin 9. Maddesinde ve eklerinde verilmiştir. Beslenme ve sağlık beyanları; genel kabul görmüş bilimsel kanıtlara dayanır ve bunlarla doğrulanması gerekmektedir. Beslenme veya sağlık beyanı yapan gıda işletmecisinin, yaptığı beyanın bu Yönetmeliğe uygunluğunu kanıtlamak zorunda olduğu belirtilmiştir."

> "Çölyaklı bireyler de ürünleri tercih ederlerken içeriklerine bakarak bilgi sahibi olabilir, rahat karar verebilir. Sakınılması gereken koşullar hakkında bilgi sahibi olabilir. Bu nedenle çölyak hastalarına ilişkin düzenlemeyi olumlu bir adım olarak görüyoruz."

Prof. Tayfur, sağlık beyanları başvuru ve itirazları yönetimlerin belirlemesiyle ilgili şunları söyledi: "Sağlık beyanlarına ilişkin izin başvurusu, Yönetmelikte, Madde 18'de ve sağlık beyanlarına ilişkin izin, başvurunun Genel Müdürlüğüne yapılacağı belirtilmiştir. Madde 19'da, Bilimsel Komisyonun görüşünü, geçerli bir başvurunun kendisine ulaştığı tarihten itibaren beş ay içinde oluşturacağı belirtilmiştir. Madde 20, başvurunun, Bilimsel Komisyon görüşünün oluşturulmasından itibaren iki ay içinde, görüşü ve değerlendirilen konunun sonuca ulaştırılacağı belirtilmiştir. Yeni geliştirilmiş bilimsel kanıtlara dayanan sağlık beyanlarına ilişkin başvuru ve Bilimsel Komisyonun görüşü, Madde 21'e göre alınacaktır."

UYUM SÜRECİNDE SORUNLAR AŞILACAKTIR

Son düzenleme ile çölyak hastalarına uygun gıdaların etiketleme yönetmeliği içerisine alınmasını olumlu bir adım olarak gördüklerini ifade eden Prof. Tayfur, şöyle konuştu: "Yönetmelikteki üçüncü bölüm; beslenme beyanları hakkında tıp, beslenme veya diyetetik ile ilgili meslek örgütlerinin ve sağlıkla ilgili yardım kuruluşlarının tavsiye veya önerilerini kapsamaktadır. Bu yeni düzenlemenin, bu açıdan önemli ve olumlu bir adım olduğunu düşünüyoruz. Yönetmelikte; Madde 14 – Tıp, beslenme veya diyetetik ile ilgili meslek örgütleri ile sağlıkla ilgili yardım kuruluşlarının sağlık beyanları ile ilgili tavsiye veya önerilerine ilişkin başvuruların Bakanlıkça değerlendirileceği bildirilmiştir. Ayrıca çölyaklı bireyler de ürünleri tercih ederlerken içeriklerine bakarak bilgi sahibi olabilir, rahat karar verebilir. Sakınılması gereken koşullar hakkında bilgi sahibi olabilir. Bu nedenle çölyak hastalarına ilişkin düzenlemeyi olumlu bir adım olarak görüyoruz."

Prof. Tayfur, düzenlemelerin ilk aşamada uygulamasında sorunlar yaşansa da bu aksaklıkların zamanla aşılabileceği görüşünde: "Yönetmelikte; Ek-1 beslenme beyanları ve beyan koşulları, Ek-2 hastalık riskinin azaltılmasına, çocukların gelişimi ve sağlığına ilişkin beyanlar dışındaki sağlık beyanları listesi, Ek-3 hastalık riskinin azaltılmasına ilişkin sağlık beyanları listesi, Ek-4 çocukların gelişimi ve sağlığına ilişkin sağlık beyanları listesi, Ek-5 koruma altına alınmış tescilli verilere dayandırılan sağlık beyanları listesi, Ek-6 Geçiş Süresince Kullanımına İzin Verilen Beslenme ve Sağlık Beyanları Listesi, Ek-7 Sağlık Beyanlarına İlişkin Başvuruların Hazırlanması ve Sunulması İle İlgili Teknik Kuralları içermektedir. Uygulamanın ilk aşamasında, bunlara, gerek üreticiler gerekse tüketicilerin uyumlarında zorlanmalar görülebilir. Ancak bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecilerinin, 31.12.2019 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorunda oldukları, Madde 34'te belirtilmiştir. Bu tarihe kadar geçiş aşamasında bilgi ve uygulamalarda gelişmeler olacağını düşünüyoruz."

SAMİM SANER:
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEGİ BAŞKANI

BESİN ÖĞELERİ SAYESİNDE TÜKETİCİ GIDAYLA DAHA İYİ İLETİŞİM KURACAK

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner; besin öğeleri bildiriminin, yeni Yönetmelikle birlikte etiketlerde belirtilmesinin zorunlu hale gelmesinin, tüketicilerin gıda seçimlerini doğru yapabilmeleri açısından çok önemli ve faydalı bir uygulama olduğunu belirtti: "Sağlıklı beslenme için tüketicilerin tuz, yağ, şeker, protein ve karbonhidrat değerlerine göre ürünleri seçmeleri temel bir tüketici hakkı. Besin öğeleri sayesinde, tüketicilerle gıdalar daha iyi bir iletişim kuracak. Bu sayede üreticiler için de gıda içerikleri, üretecekleri ürünleri için önemli bir ayırt edici unsur haline gelecek."

Yeni yönetmelikle gıdalarda 12 beslenme beyanı ve 203 sağlık beyanı kullanılabiliyor olacağına dikkat çeken Saner, "Oldukça genişletilmiş" diyerek, şöyle devam etti: "Belirli beyan koşulları ile 'demir, vücutta normal oksijen taşınımına katkıda bulunur' benzerinde, demir, kalsiyum, krom, bakır vb. mineraller için birçok sağlık beyanı kullanılabilecek. Sağlık beyanlarının düzenlenmesi konusundaki yeni uygulamalar, hem tüketicinin, hem de işini doğru yapan üreticinin korunması açısından önemli bir gelişme. Ancak, sağlık beyanları konusunda büyük sıkıntı yaşandığını da biliyoruz. Kuralların yanı sıra, çok sıkı denetimlere de ihtiyaç duyulacak."

Sağlık Beyanları başvuru ve itirazlarının yöntemlerinin belirlenmesiyle ilgili daha önce böylesi bir başvuru sürecinin tanımlanmamış olduğuna dikkat Saner, şu yorumda bulundu: "O nedenle de sağlığa olumlu etkilerinin ne olduğu çok iyi bilinen vitamin ve minerallerle ilgili hiçbir beyan yapılamıyordu. Şimdi ilk defa, artık o listede hiç olmayan bir beyanı kullanmak veya o listede olan bir beyanda yanlışlık varsa ona itiraz etmek için nasıl bir yasal prosedür izleneceği belirlenmiş oldu.

> "Sağlığa olumlu etkilerinin ne olduğu çok iyi bilinen vitamin ve minerallerle ilgili hiçbir beyan yapılamıyordu. Şimdi ilk defa, artık o listede hiç olmayan bir beyanı kullanmak veya o listede olan bir beyanda yanlışlık varsa ona itiraz etmek için nasıl bir yasal prosedür izleneceği belirlenmiş oldu."

Bu, aslında önemli bir adım. Bu önemli adımı etkin bir şekilde hayata geçirip, sistemin düzgün bir şekilde çalışır hale getirilmesi gerekiyor."

DESTEK DÜZENLEMELERE İHTİYAÇ VAR

Çölyak hastaları için bilgilendirmenin olmasının çok önemli olduğunu ifade eden Saner, bu konuyla ilgili şu uyarılarda bulundu: "Ancak glutene karşı özel hassasiyeti olan bu hastaların sayısı azımsanmayacak kadar fazla; dolayısıyla ayrı bir düzenlemede bu konunun daha detaylı ele alınmasında fayda olduğunu düşünüyoruz. Böylece, ayrı bir ürün grubu olarak, üretilmesi gerektiği yönünde vurgu daha güçlü olacaktır. Etiketleme yönetmeliğine dahil edilen bu bilgilendirme ile isteğe bağlı bir bilgilendirme olarak, satırlar arasında dikkatten kaçma ihtimali daha yüksek olacaktır. Aslında çölyak hastaları açısından esas önemli olan glutensiz ürünlerin etiketlenmesi konusu. Bu konuya netlik getirilmesi, çölyak hastaları açısından büyük bir önem taşıyor."

Saner, düzenlemelerin en önemli aksayan yönleriyle ilgili soruyu ise şöyle yanıtladı: "Etiketleme ile Beslenme ve Sağlık Beyanları yönetmelikleri oldukça kapsamlı yönetmelikler; dolayısıyla yayın tarihleri itibariyle de 31.12.2019 tarihine kadar bir uyum süreci söz konusu. Yeterli bir süre ancak yönetmeliklerde birçok yeni ilave bilgiler ve değişiklikler var. Gıda üreticilerinin uyumunun kolaylaştırılması açısından, hem etiketleme hem de beslenme ve sağlık beyanları ve başvurularıyla ilgili uygulama kılavuzlarının en kısa zamanda yayınlanması faydalı olacaktır. AB'de, novel foods içerisinde geçen 'tasarlanmış nanomateryaller'in etiketlemede nasıl belirtileceğine değiniliyor. Yeni gelişen bu konu hakkında başka destek düzenlemelere ihtiyaç bulunuyor."

HASAN ATAK
TÜKETİCİ DERNEKLERİ FEDERASYONU (TÜDEF) GENEL BAŞKANI

BESİN ÖĞELERİNİN ETİKETLEMEDE ZORUNLI HALE GELMESİ "ÖNEMLİ BİR ADIM"

Tüketici Dernekleri Federasyonu (TÜDEF) Genel Başkanı Hasan Atak; besin öğelerinin etiketlemede zorunlu hale gelmesini, tüketicinin bilgilenme hakkının garanti altına alınmasını sağlayacak tedbirleri ortaya koyduğu için 'önemli bir adım' olarak değerlendirdi. Türkiye'de başta diyabet olmak üzere, yüksek tansiyon, kalp damar hastalıkları ve böbrek hastalıklarının giderek arttığına dikkat çeken TÜDEF Başkanı Atak, "Bu artışın önüne geçmek ve bu hastalıkların hazır gıdalarda kullanılan şeker, tuz ve yağ miktarlarını azaltılması ile önleyici tedbirlerini alabilmek amacıyla hazırlanan bu yönetmeliği takdirle karşıladık" dedi.

> "Yapılan düzenlemenin, tüketici tarafından iyi anlaşılmasını sağlamak amacıyla kamu spotları hazırlanmasının, tüketici dernek ve federasyonları ile birlikte tüketici eğitimleri verilmesinin daha yararlı olacağına inanıyoruz."

Atak'a göre; bu bağlamda onaylanan sağlık beyanı sayısının artmış olması ile vitamin ve minerallere ilişkin beyanların da yapılır hale gelmesi tüketicinin tükettiği gıdadan elde ettiği yarardan emin olmasını sağlayacak. "Ayrıca gerçekten insan sağlığı için vitamin ve mineral açısından zengin gıda üreten firmalarında öne çıkmasına neden olacaktır" diyen Atak, şöyle devam etti:

"Batıda, 'junkfood' olarak bilinen ve insan sağlığı için yararlı olmadığı gibi fazla tüketimi halinde zararlı olabilecek gıdaların da tüketimini engelleyeceği için birey ve toplum sağlığı da korunacaktır. Sağlık beyanları açısından önemli olan konu ise Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'da da belirtildiği gibi, ortalama eğitim seviyesinde olan bir tüketicinin ortalama algısının ne olduğunun ölçülmesidir."

'ÇÖLYAK İÇİN UYGUN DEĞİLDİR' DE DENMELİ

Yönetmelikteki çölyak hastalarına yönelik düzenlemeyi de değerlendiren Atak, şunları söyledi: çölyak hastalığı ve bu hastalara uygun etiketlemenin yaygınlaşmasını da memnuniyetle karşılıyoruz. Bu hastalar için gıda piyasasında yeteri kadar ürün olmasına ve ambalajları üzerinde belirtilmesine karşın, 'çölyak hastaları için uygun değildir' türünden bir etiketlemenin de tüketici ve toplum sağlığı açısından yararlı olacağı kanısındayız."

Atak, yeni düzenlemede TÜDEF olarak gördükleri bazı aksayan yönler ile ilgili olarak ise şu yorumda bulundu: "Kafein içeren ürünlerde yer alan 0.150 miligram litreden sonra yapılan sağlık uyarılarının yetersiz olduğunu düşünüyoruz. Bu tür kafein içeren ürünlerin ülkemizde zaten hali hazırdaki ambalajları üzerinde, 'maksimum 0.150 mg, litre' ibaresi kullanılmaktadır. Sağlık uyarılarına neden olan kafeinin kullanımında, litrede 0.149 miligram kafein ile 0.151 miligram litre arasındaki 2 miligram farkın sağlık uyarısını etkilemesini ise tüketici sağlığının korunması açısından yetersiz görüyoruz. Zaten bu tür ürünlerde, hali hazırda litrede 0.150 miligrama kadar kafein kullanılmaktadır. Bu nedenle; özellikle bu tür kafein içeren ürünlerde kafein konusunda yeterli bir uyarı olmaması, yapılan düzenlemenin adeta var olan limitlerin yeniden düzenlenmesi olarak görülmesine neden olmuştur."

ŞEKER, YAĞ VE TUZ ORANLARI DAHA AÇIKLAYICI YAZILMALI

Özellikle kafein içeren ürünler ve meyveli meşrubatlar, meyve suları ve son yıllarda giderek tüketimi artan soğuk çay gibi ürünlerin tüketime sunulan en küçük ambalajlarının, '330 mililitre' denilen kutu ambalajlar olduğunu hatırlatan Atak, şu bilgileri verdi: "Soğuk çay gibi ürünler ise 500 cc'lik kutularda da satışa sunulmaktadır. Bu bir kutu, genellikle bir kişi tarafından tüketildiği için bunu 100 mililitreye indirip, bir porsiyon olarak kabul edip, ambalaj üzerinde yapılan uyarılarda enerji, şeker ve diğer maddeleri 100 mililitre üzerinden değerlendirmeye almanın tüketiciyi aldatmak olduğunu düşünüyoruz. İlgili yönetmeliğin ekinde, porsiyon büyüklükleri açıklanırken, bir meşrubatın bir porsiyonunun 250 ml olarak kabul edilmesi de ülkemiz koşullarında pazarlama açısından geçerliliği az olan bir orandır. Çünkü artık 250 cc şişe ambalajların pazarlama oranları giderek düşmektedir. Litrelik meşrubatların servis edildiği bardaklar bile 330 mg ürün almaktadır."

Türkiye'de, diyabet hastalığının 12 yaşa kadar düşmesi, obezite oranlarının gün geçtikçe artması, buna bağlı olarak yüksek tansiyon, kalp-damar ve böbrek hastalıklarının arttığını vurgulayan Atak, bu nedenle ambalaj üzerinde tüketiciye bilgi veren şeker, yağ ve tuz oranlarının daha açıklayıcı şekilde yazılması gerektiğinin altını çizdi: "Bu açıdan, geçtiğimiz aylarda Sağlık Bakanlığı'nın da önerdiği şekilde, ambalaj üzerinde kırmızı, sarı ve yeşil türünden hemen herkesin anlayabileceği etiket uygulamasının daha faydalı olacağı düşüncesindeyiz. Fazla tuz ve yağ var ise kırmızı, daha az ise sarı ve güvenli ise yeşil ambalaj ile etiketlenmelidir. Diğer taraftan aşırı yağlı ve tuzlu mısır cipsi gibi ürünler ile yarım litresinde 33.5 gram şeker bulunan soğuk çay gibi ürünlerin, birbirleri ile yapışık bir şekilde promosyonlu satışlarına engel getirilmelidir."

KAMU SPOTLARI HAZIRLANMALI DERNEKLERLE EĞİTİM ÇALIŞMASI YAPILMALI

Ürün ambalajları ve özellikle içecek ambalajları üzerinde kullanılan "şeker veya fruktoz glikoz şurubu" türünden ibarelerin ise açıklığa kavuşturulması gerektiğine inandıklarını ifade eden Atak, bu alandaki çarpıcı araştırmalara dikkat çekti: "Kullanılan ilave şekerin elde edildiği kaynağın türü açısından kafa karışıklığı ve tüketici hassasiyeti var. Bu nedenle, kullanılan şekerin, pancar şekeri mi yoksa fruktoz şurubu mu olduğu veya bunların karışım oranlarının ne olduğu, ambalaj üzerinde tüketiciye bilgi verilerek anlatılmalıdır."

Atak, yeni düzenlemenin yaygınlaşması yönündeki önerilerini ise şöyle sıraladı: "Yapılan düzenlemenin, tüketici tarafından iyi anlaşılmasını sağlamak amacıyla kamu spotları hazırlanmasının, tüketici dernek ve federasyonları ile birlikte tüketici eğitimleri verilmesinin daha yararlı olacağına inanıyoruz."

OYA ÖZDEN
ÇÖLYAKLA YAŞAM DERNEĞİ YÖNETİM KURULU BAŞKANI

> Gluten içermediği veya doğası gereği glutenli olmayan ürünlerin paketlenmesi sırasında, bulunduğu ortam nedeniyle çapraz bulaşmaya maruz kalıp kalmadığının da belirtilmesinin çok büyük önemi bulunuyor ve bu durumu göz ardı etmemek gerekiyor

ÇÖLYAKLILAR İÇİN ÜRÜNÜN ÇAPRAZ BULAŞMAYA MARUZ KALIP KALMADIĞI DA BELİRTİLMELİ

Son düzenlemenin getirdiği yeniliklerden biri de çölyak hastalarına uygun gıdaların etiketleme yönetmeliği içerisine alınması. Glutene karşı özel hassasiyeti olan bu hastaların sayısı Türkiye'de hayli fazla. Bu nedenle, Çölyakla Yaşam Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Oya Özden'e, 'Çölyak hastalarına uygun gıdaların etiketleme yönetmeliği içerisine dahil edildi. Bu düzenleme üyelerinizi etkileyecek mi?' sorusunu yönelttik. Özden, "Yeniden düzenlenen gıda yönetmeliği hem üyelerimizi hem de üyemiz olmayan tüm çölyaklıları etkileyecektir" diyerek, yanıtına şöyle devam etti: "Çünkü biz çölyaklılar olarak, gıdaların üzerindeki etiketleri mutlaka okuyarak tüketmek zorundayız. Bu nedenle, ürünün üzerinde yazan 'gluten içerir' veya 'gluten içermez' ibareleri bizim için hayati önem taşımaktadır. Ülkemizde farkındalığın artması ve resmi kurumlara sesimizi duyurabilmeye çalışan sivil toplum örgütleri olan çölyak dernekleri, büyük çaba harcamaktadırlar. Hatta bu konuyla ilgili 20'den fazla çölyak derneğinin katıldığı üç büyük çalıştayı da başarıyla tamamlamış olan dernekler, bu konuya büyük önem vererek basında farkındalığın artmasını sağlamışlardır. Glutensiz beslenen ve ömür boyu glutensiz diyet yapmak zorunda olan bir çölyaklının ilk eğitimi 'etiket okuma' üzerinedir. Bu nedenle yeni çıkan tebliğin bu konuda önemi çok büyüktür. Biz çölyaklıların da istediği düzenlemeler bu şekilde AB Gıda kodeksine paralellik sağlaması idi. Temmuz sonunda çalışmalarına başlayacak Çölyak ve çölyaklıların sorunlarının araştırılacağı Meclis Araştırma Komisyonunun da bizim sorunlarımıza çare olacağına inanıyoruz."

ÇÖLYAK DERNEKLERİYLE İLETİŞİM KOPMAMALI

Olumlu yönlerine rağmen çölyak hastalarına yönelik bazı noktaların da göz ardı edilmemesi gerektiğini vurgulayan Özden, "Ancak yukarıdaki açıklamaya ek olarak şunları da belirtmeliyim" diyerek, şöyle devam etti: "Gluten içermediği veya doğası gereği glutenli olmayan ürünlerin paketlenmesi sırasında bulunduğu ortam nedeniyle çapraz bulaşmaya maruz kalıp kalmadığının da belirtilmesi çok büyük önem taşıyor. Bu durumu göz ardı etmemek gerektiğini de özellikle belirtmek isterim. Çünkü belki de bu şekilde toplumda gerçek bir bilinçlendirme olacaktır. Bir başka önemli konu da glutensiz gıdaların üretimindeki kontrollerin yeterli olmamasıdır. Bu da bizler için çok büyük bir tehlike arz etmektedir. Bu konuda da derneklerle iletişimin kopmaması gerekliliğinin altını çizmek isterim. Bu konunun da Meclis Araştırma Komisyonu vasıtasıyla çözüleceği kanısındayız."

A NEW AGE ON FOOD LABELLING

Food Labelling Regulations have been effectuated with them being published on the Official Journal. The New Regulation have been sectioned to two namely, "Food Labelling and Consumer Informing Regulations" and "Nutrition and Health Declaration Regulations". There are essential changes as a whole in both the regulations and their orientation process ends on 31.12.2018. Along with nutrients now vitamins and minerals have to be declared. There is also an increase on the amount of health declarations, the new additions include adding celiac diseases to the regulations. But how sufficient are the new Regulations? Are these editions applicable, what kind of difficulties could be faced, how could these difficulties be beaten, what's the most stand-out difficulty? As the Food Safety Magazine, on this issue, we are sharing our experts' evaluations from all aspects on the regulation that affect the most essential source of information to the consumers that is the labelling...

GIDA SEKTÖRÜ YENİ ETİKETLEME YÖNETMELİĞİ İÇİN NE DEDİ?

Gıda Güvenliği Dergisi olarak tüm detaylarıyla ele almayı hedeflediğimiz Gıda Etiketleme Yönetmeliği'nin bütününde önemli değişiklikler var. Yeni yönetmelik, getirdiği yeni uygulamalarla, sektör temsilcilerini de yakından ilgilendiriyor. Üzerinde uzun süredir çalışılmakta olan yeni etiketleme yönetmeliğindeki değişiklikler ile ilgili olumlu ve iyileştirilmeye açık alanlar neler? Bu sorunun yanıtını, Sektörel Bakış bölümümüzde, Eti Gıda San.ve Tic.A.Ş. Kamu ve Kurumsal İlişkiler Müdürü Adem Sararmış ve Namet Gıda San. ve Tic . A.Ş. Kalite Güvence ve Ar-Ge Müdürü Ayça Özden'den aldık...

ADEM SARARMIŞ - ETİ GIDA SAN.VE TİC.A.Ş. KAMU VE KURUMSAL İLİŞKİLER MÜDÜRÜ

"Türkiye trans yağda birçok gelişmiş ülkeden daha iyi durumda"

Eti Gıda San.ve Tic.A.Ş. Kamu ve Kurumsal İlişkiler Müdürü Adem Sararmış, önceki Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan beslenme ve sağlık beyanları ile ilgili kısımların çıkarılarak ayrı bir yönetmelik olarak yayınlandığına dikkat çekti. Etiketleme Yönetmeliğinin adının da "Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği" olarak değiştirildiğinin altını çizen Sararmış, böylece tüketicinin odak noktası olduğunun açıkça vurgulanmış olduğunu ifade etti. "Asıl olan tüketicinin doğru bilgilendirilmesi için etiketleme yapılmasıdır" diyen Sararmış, şöyle devam etti: "Bu yönetmelikle daha önce gönüllü olan 'Enerji ve Besin Öğeleri' artık zorunlu olarak ambalajlarda yer alacak, bu tüketici lehine en önemli değişikliktir. ETİ olarak yaklaşık on beş senedir bütün ürünlerimizde zaten bu bilgileri veriyoruz."

Yeni yönetmelikle, gıdalarda yüzde 2'den fazla trans yağ bulunduğu zaman etikette bildirilme zorunluluğu getirildiğini hatırlatan Sararmış, şu bilgileri verdi: "2007 yılı itibarı ile ETİ olarak bütün ürünlerimizde trans yağ olmayan yağları kullanma kararı alarak sektörde öncü olduk. Bu tarihle birlikte Türkiye'de üretilen yağların büyük bir kısmı trans yağ içermeyen yağlar olarak üretilmeye başladı. Birçok gelişmiş ülkelerden daha iyi bir duruma gelindi. Yönetmelikle birlikte Türkiye'de üretilen gıdaların çok büyük bir kısmında trans yağın yüzde 2'den daha az olduğu görülmüş olacaktır. Avrupa Birliği'nin bütününde hala trans yağ ile ilgili ortak bir düzenleme yer almıyor, üzerinde çalışıyorlar." Yönetmelikle ilgili kılavuz çalışmalarının da devam ettiğine de değinen Sararmış, "Kılavuz yayınlandığında, içinde uygulamaya yönelik birçok örnekler yer alacağı için hem üreticiler hem de gıda kontrol personelleri faydalanacaktır" diye konuştu.

AYÇA ÖZDEN - NAMET GIDA SAN. VE TİC. A.Ş. KALİTE GÜVENCE VE AR-GE MÜDÜRÜ

"Ambalajı küçük olan ürünlerde kullanılabilir bir formatın da belirlenmesi üreticiye kolaylık sağlayabilir"

Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nin kapsamlı ve pek çok konuya aynı anda değinen ayrıntılı bir yönetmelik olduğunu vurgulayan Namet Gıda San. ve Tic. A.Ş. Kalite Güvence ve Ar-Ge Müdürü Ayça Özden, "Değindiği konular ile daha önce tartışmaya neden olan bazı noktaların ana çizgilerinin belirlendiğini düşünmekteyiz" dedi. Yönetmelikten sağlık beyanlarının çıkartılmış olmasını ve sağlık beyanlarının ayrı bir yönetmelikle etraflıca değerlendirilmesini olumlu bir gelişme olarak değerlendiren Özden, şu noktalara dikkat çekti: "Yeni yönetmelikte, dondurulmuş ürünlerde dondurulma tarihinin yazılmasının istenmesi gibi tüketicileri bilgilendirmede ayrıntılara dikkat eden konulara da değinilmektedir. Diğer taraftan et ürünleri üreticileri için Et Ürünleri Tebliği'nin de getirdiği yasal zorunluluklar nedeniyle; ambalaj üzerinde yer alması gereken zorunlu bilgi çok fazladır ve kısıtlı ambalaj yüzeylerine bu bilgileri sığdırmak ambalaj tasarımı açısından kimi zaman zorlayıcı olabilmektedir. Buna ek olarak beslenme beyanlarının yeni gösteriminin tablo ya da baloncuk olarak değiştirilmesi de ambalaj tasarımı kısıtlı olduğu durumlarda zorlayıcı olmaktadır. Her ne kadar Ek-14'te en geniş yüzeyi 25cm2 den küçük olan ambalajlar için beslenme beyanının zorunlu olmadığı belirtilse de beslenme beyanının sadece baloncuk şeklinde verilmesi çok yer kapladığı için her ambalaj için uygun olmamaktadır. Ambalajı küçük olan ürünlerde kullanılabilir bir formatın da belirlenmesi üreticiye kolaylık sağlayabilir. "

WHAT DID THE FOOD INDUSTRY THINK OF THE LABELLING REGULATIONS?

There are essential changes to the Food Labelling Regulations as a whole and we as the Food Safety Magazine aim to cover the issue with all its details. The new regulation also closely concerns sector representatives with the new applications it brought. What aspects of the new labelling regulations is open to improving for the better? We got the answer to that question from Adem Sararmış, the Corporate Relations Manager of Eti Gıda San.ve Tic. A.Ş. and Quality Assurance and Ayça Özden, the R&D Manager of Namet Gıda San. ve Tic. A.Ş. on our "sectorial view" chapter...

Ankara Ticaret Odası'nın, coğrafi işaret tescili almak için başvuruda bulunduğu Tiftik Keçisinin yavruları da açılış fotoğrafında yerini aldı. A.Ü. Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü'nde koruma altına alınan Ankara Keçisi'nin ıslahı yapılan iki yavrusu, törene renk kattı. ATO Başkanı Baran'ın kucağında bulunan yavru keçilere bakanlar da sevgi gösterdi.

Türkiye'nin yerel değerleri ATO'nun Coğrafi Ürünler Zirvesi'nde buluştu

Yöresel ürünlerin korunması ve coğrafi işaret konusunda farkındalık yaratmak amacıyla Ankara Ticaret Odası (ATO) tarafından Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi düzenlendi. Yerel ürünlerin tanıtıldığı zirve, üreticilerin perakende zincirleriyle görüşmesine ve yeni iş kapılarının açılmasına zemin hazırladı

Ankara Ticaret Odası'nın (ATO), coğrafi işaret konusunda farkındalık oluşturmak amacıyla düzenlediği Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi yoğun bir katılımla gerçekleşti. ATO Congresium'da başlayan ve Türkiye'nin yöresel değerlerinin hatırlanmasını sağlayan zirveyi, ilk gününde 5 bini aşkın izleyici takip etti.

Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfenkci, zirvenin açılış töreninde yaptığı konuşmada, "Dünya pazarlarında coğrafi işaret tescilli ürünler, eşdeğerine göre 2,2 kat daha pahalıya satılıyor" dedi. Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanı Faruk Özlü, coğrafi işaret korumasının ekonomik değerinin ciddi bir boyut taşıdığını belirterek, "Bu konuya ilgimiz romantik bir ilgiden ibaret değil" ifadesini kullandı.

PİZZA YERİNE LAHMACUN

TOBB Başkanı Rifat Hisarcıklıoğlu ise konuşmasında, coğrafi işaretin önemine işaret ederek, şunları söyledi: "Lale Hollanda'nın ama anavatanı Türkiye. Yoğurdun anavatanı olmamıza rağmen yoğurt mayası ithal ediyoruz. Coğrafi işaret; yoğurduna, lalene sahip çıkmak demektir."

ATO Yönetim Kurulu Başkanı Gürsel Baran da Türkiye'nin yöresel ürünler bakımından çok zengin bir ülke olduğunu vurguladı: "Fransa'nın ünlü Comte peyniri, İtalyan bir ailenin kahvaltı sofrasında nasıl kendine yer buluyorsa, bizim Kars kaşarımız, Kayseri pastırmamız, Afyon kaymağımız da aynı sofrada yer almalı... Bir İngiliz'in beş çayındaki tercihi neden Rize çayı olmasın? Lahmacunumuz neden İtalya'nın pizzası ile boy ölçüşmesin? Türkiye'nin ürünleri tüm insanlığın hayatına lezzet katsın, değer katsın."

"TÜKETİCİYİ KORUMA YÖNTEMİ"

Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi kapsamında çeşitli oturumlar ve paneller gerçekleştirildi. İki gün süren zirvede, 30 oturumda 42 uzman konuşmacı yer aldı. Yoğun katılımla gerçekleşen zirvede, coğrafi işaretler konusu her yönüyle ele alındı.

Moderatörlüğünü Fransa Büyükelçiliği Tarım Müsteşarı Pierre Autissier'in yaptığı "Nedir Bu Coğrafi İşaretler?" başlıklı oturumda Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanı Hakan Kızıltepe, coğrafi işaretin yöresel ürünlerin ekonomik değerini artırdığını belirterek, Anzer balının kilosunun 900 liradan satıldığını söyledi. Türkiye'nin de kurucuları arasında yer aldığı Dünya Coğrafi İşaretli Ürünler Birliği OriGIn'in Fransa Temsilcisi Christian Amblard ise coğrafi işaretin sürdürülebilir kalkınmanın aracı ve tüketiciyi koruma yöntemi olduğunu bildirdi.

YENİ İŞ KAPILARI AÇTI

ATO'nun zirve kapsamında düzenlediği sergi ise yerel ürünleri tanıtırken, üreticilerin perakende zincirleriyle görüşmesine ve yeni iş kapılarının açılmasına da zemin hazırladı. Sergi; fıstıktan bala, bulgurdan pekmeze kadar tüm yerel ürünlerin pazarlanmasına zemin oldu. Sergide karşılıklı iş görüşmeleri için stant açan ATO, yerel üreticilerle potansiyel alıcıları bir araya getirdi.

ATO'nun düzenlediği Coğrafi İşaretli Ürünler Zirvesi'ne; Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği, Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara Kalkınma Ajansı, Türk Patent ve Marka Kurumu, Ankara Üniversitesi, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) destek verdi.

TURKEY'S NATIONAL ASSETS MET AT ATO'S GEOGRAPHICAL PRODUCTS SUMMIT

Ankara Board of Trade (ATO) held the Geographically Marked Products Summit in order to preserve local products and to raise awareness on geographical marks. The summit where local products are promoted has laid ground for new business opportunities by bringing producers and retail chains together.

Türkiye'de Gıda Güvenliği Bölge Koordinasyon Merkezi kurulacak

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Karadeniz Ekonomik İşbirliği bünyesinde bir Gıda Güvenliği Bölge Koordinasyon Merkezi'nin Türkiye'de kurulması hususunda mutabakata varıldığını bildirdi. Çalışmalar, Türkiye'nin koordinasyonunda sağlanacak

Türkiye'nin dönem başkanlığı kapsamında İstanbul'da gerçekleştirilen "Karadeniz Ekonomik İşbirliği Teşkilatı (KEİ) Tarım Bakanları 2. Toplantısı"nın içeriğine ilişkin gazetecilere bilgi veren Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Bakanlar Bildirgesi'nde bazı hususların öne çıktığına dikkat çekti: "Bunlardan biri; gıda arz güvenliğini sağlamada bölgesel iş birliği ve yatırımların önemi, tarımsal ticaretin geliştirilmesi için gümrük işlemleri ve kalite standartlarında uyumlaştırma çalışmalarına ağırlık verilmesi, doğal kaynakların ve Karadeniz'deki ekosistemin korunarak gelecek nesillere aktarılması ve tarım bakanlıkları arasındaki işbirliklerinin sivil toplum ve bilim dünyasını da kapsayacak şekilde geliştirilmesi konularını içermektedir."

KOORDİNATÖR ÜLKE TÜRKİYE

Bakan Çelik, toplantının önemli olan diğer ikinci çıktısının ise Türkiye'nin iki yıl boyunca koordinatörlüğünü üstlendiği Karadeniz Ekonomi İşbirliği Tarım ve Tarımsal Sanayi Çalışma Grubu'nun 2017-2018'i kapsayan eylem planının nasıl uygulanacağı konusu olduğunu belirtti. Çelik, Karadeniz Ekonomik İşbirliği bünyesinde bir Gıda Güvenliği Bölge Koordinasyon Merkezi'nin Türkiye'de kurulması hususunda mutabakata varıldığını bildirdi. Çelik, bölgede huzur ve istikrar, gıda arz güvenliğinin sağlanması için herkese büyük sorumluluk düştüğünü de söyledi. KEİ Genel Sekreteri Michael Christides de imzalanan bildirinin önemine işaret ederek, "Bu belge iş birliğimizin temelini oluşturacak. Çabalarımızda başarıya ulaştığımız için çok memnunuz. Önümüzdeki 2 yıl boyunca koordinatör ülke olarak iş birliğinin merkezi Türkiye olacak. Çalışmalar Türkiye'nin koordinasyonunda sağlanacak" diye konuştu.

A FOOD SAFETY REGION COORDINATION CENTRE IS GOING TO BE ESTABLISHED IN TURKEY

Faruk Çelik the Minister of Food, Agriculture and Livestock, has informed that, within Black Sea Economic Cooperation establishing a Food Safety Region Coordination Centre is agreed upon. Operation will start with the coordination of Turkey.

Sağlık Bakanlığı Manisa'daki askerlerin zehirlenmeleriyle ilgili raporunu açıklandı

Manisa 1. Piyade Eğitim Tugay Komutanlığı'na bağlı kışlalarda 16-17 Haziran'da, askerlerin yedikleri yemeğin ardından zehirlenme şüphesiyle hastanelere kaldırılmalarıyla ilgili Sağlık Bakanlığı araştırma raporunda suların temiz çıktığı, yemekte ise mikroorganizma tespit edildiği bildirildi.

DHA'nın haberine göre; Manisa Valisi Mustafa Hakan Güvençer, 16-17 Haziran'da Manisa 1. Piyade Eğitim Tugay Komutanlığı'ndaki 731 askerin, akşam yemeği sonrası rahatsızlanıp hastanelere kaldırılmasıyla ilgili Sağlık Bakanlığı araştırma raporu hakkında açıklama yaptı.

Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Kurum Başkanlığı tarafından gönderilen raporun kendilerine öğleden sonra ulaştığını ve ekleriyle birlikte 140 sayfa olduğunu, fazla inceleyemeden Milli Savunma Bakanlığı'na gönderildiğini dile getiren Vali Güvençer, Bakanlığın açıklamasına göre askerlerin yediği gıdalarda mikroorganizma tespit edildiğini ifade ederek, şunları söyledi:

"Ekleriyle birlikte yaklaşık 140 sayfalık ayrıntılı bir çalışma. Gıdaların hepsi tek tek incelenmiş. Raporları ortaya konmuş. Özetlemesi zor bir rapor. Bundan sonra hem adli hem de idari soruşturma aşamasında raporda yazılan her unsur ayrıntılarıyla değerlendirilecek. Raporun bir kısmını ele alınacak hüküm verilecek bir rapor değil. Bundan sonra adli ve idari soruşturmacılar bu raporlardan yola çıkarak sonuca varacaklardır."

Manisa'daki kışlalarda yaşanan zehirlenmelerin ardından başlatılan soruşturma kapsamında, aralarında subay ve astsubayların da bulunduğu 48 kişi gözaltına alınmış, şüphelilerden yemek şirketi yönetici ve çalışanlarından oluşan 10 kişi tutuklanmıştı.

Zehirlenme vakası ardından birçok sivil toplum kuruluşu da açıklama yaptı:

GIDA HİJYENİNİ KORUMADA 3 TEMEL KURAL: DOĞRU PİŞİRME, BULAŞMAYI ÖNLEME, DOĞRU SICAKLIKTA MUHAFAZA ETMEK

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, güvenilir hammadde tedariki yapıldıktan sonra gıda hijyenini sağlamada üç temel adım olduğunu belirterek, "Bunlar doğru pişirme, bulaşmayı önleme ve doğru sıcaklıkta muhafaza etmek" dedi.

Evrensel, temel gıda hijyeni kuralları ise şöyle:

- Gıdalar uygun sıcaklık ve sürede, iyice pişirilmeli.
- Pişirilerek içindeki mikroplar yok edilmiş bu gıdalara, örneğin çiğ etle temas edilen el, kap, kaçak, bıçak vs. değdirilmemeli ki tekrar bulaş olmasın.
- Gıdalar servise sunulana kadar doğru sıcaklıkta korunmalı.
- Gıda üreten işyerlerinde muhakkak gıda uzmanı istihdam edilmeli.

TÜRK Tabipleri Birliği Başkanı Prof. Dr. Raşit Tükel, "Yemek hizmetinin dışarıdan alınması, askeri birlikleri biyolojik ve kimyasal saldırılara açık hale getiriyor. Bu nedenle de daha sıkı bir denetim gerekiyor" dedi. Tükel, askeri birliklere "Dışarıdan hizmet alma" yoluyla yemek temin edilmesinin 'doğal' sonucunun taşeron şirketin maliyeti en düşük olan dolayısıyla ucuz ve kalitesiz gıdalara yönelmesi olduğunu söyledi. GATA'nın ortadan kaldırılmasıyla gıda güvenliğinin hangi kurum tarafından yürütüldüğü ya da bu hizmetin olup olmadığının da net olmadığını belirten Prof. Dr. Tükel, "Oysa ki yemeklerin kalitesi sürekli denetlenmeli. Yemekleri hazırlayanların sağlık kontrolleri ve hijyen eğitimleri yapılmalı, gıda hazırlanan ve sunulan mekanların hijyen açısından gözetim altında olması elzem" diye konuştu.

Gıda Mühendisleri Odası yaptığı açıklamada son dönemlerde, basın aracılığıyla kamuoyuna yansıyan ve üst üste yaşanan "gıda zehirlenmeleri"nin kabul edilemez olduğunu vurgulayarak, "Toplu yemek tüketimi gibi hayati bir konuda gıda güvenliğinin sağlanması için İhale şartnameleri hazırlanırken, hizmeti vermeye aday tüm firmalarda ve bu firmaların tedarikçilerinde "Gıda Mühendisi" istihdamı şartı aranmalıdır. Gıda Mühendisinin olmadığı gıda üretimi eksiktir, güvensizdir" dedi.

Kaynak : haberturk.com ; hurriyet.com.tr

THE MINISTRY OF HEALTH HAS ANNOUNCED IT'S REPORT REGARDING THE POISONING OF SOLDIERS IN MANISA

The Ministry of Health has made the result of its research on the Poisoning of Soldiers in Manisa public. It is indicated in the report that the water was clean. Microorganism was found in the food.

Gıda ve Tıp Öğrenci Kongresi'nin ilki Ankara Tıp'ta düzenlendi

Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi'nde 1. Gıda ve Tıp Öğrenci Kongresi düzenlendi. Geleceğin doktorları, gıda mühendisleri, beslenme ve diyetetik uzmanları ile lisans öğrencileri bir araya gelerek, sağlık ve gıda alanları konusunda ortak bir anlayış yaratma yolunda ilk adımı attılar, Kongre Sonuç Bildirgesi yayınladılar

Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi'nin Yerleşkesi Ord. Prof. Dr. Abdülkadir Noyan Konferans Salonu'nda, 7 Mayıs 2017 tarihinde, 1. Gıda ve Tıp Öğrenci Kongresi düzenlendi. Ankara ve Hacettepe Üniversitelerinin işbirliği ve destekleri ile multidisipliner bir alan olan sağlık ve gıda alanları konusunda, geleceğin doktorları, gıda mühendisleri, beslenme ve diyetetik uzmanları ile konuyla ilişkili mesleklerin lisans öğrencileri bir araya geldiler. Kongrede bilgilerini paylaşmanın, ortak bir dil ve anlayış yaratmanın arayışı için ilk adımları attılar.

Gıda, beslenme ve sağlık/hastalık ilişkisinin yaşamsal sürecimizdeki öneminin farklı açılardan vurgulandığı kongrede, güncel konu başlıklarına öncelik verilerek, bu konuların önemli paydaşları olan hem sağlık bilimcileri hem de gıda bilimcileri gözüyle bilgilendirilmesi sağlandı. Sağlık ve gıdanın, sağlıklı yaşam ve hastalık sürecinde yakın ilişkisinin ciddi önemi, bu önemin zaman zaman istismar edilmesi ve kimi meslek mensuplarının uzman olmadığı alanlarda verdikleri demeçlerle toplumu yanlış yönlendirmelerinin yol açtığı olumsuz ortam, bu kongrenin başlıca itici güçlerinden birini oluşturdu.

ORTAK DİL OLUŞTURMAK

Ülkemizin çok farklı üniversitelerinden ve bölümlerinden gelen öğrenciler burada tanışma ve görüşlerini ifade etme imkanı buldu. Farklı üniversitelerden ve bölümlerden öğretim üyelerinin de dinleyici olarak katıldığı kongre ile sağlık ve gıda alanında işbirliği konusunda ilk adım atıldı. Kongrede; palm yağları, ekmek, beslenme ve ile hastalıkların ilişkisi, sık görülen barsak hastalıkları, gıda katkı maddeleri, şeker ve nişasta bazlı şekerler, glisemik indeks gıda alerjisi mekanizması ve alerjen gıdalar, intestinal mikrobiyota, probiyotik ve prebiyotikler gibi pek çok konu tartışıldı.

Organizasyonunun her aşamasında öğrencilerin büyük emeği bulunan, yaklaşık 400 katılımcı ile gerçekleşen kongrede; toplam 5 oturumda, 19 sunum gerçekleştirildi. 1.Gıda ve Tıp Öğrenci Kongresi Başkanlığı'nı üniversite öğrencileri Gizem Sarı (Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü) ve Mehmet Özkök (Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi) üstlendi. 1.Gıda ve Tıp Öğrenci Kongresi Danışman Öğretim Üyeleri ise Prof. Dr. Pelin Arıbal Ayral, Prof. Dr. S. Aykut Aytaç, Prof. Dr. Nuray Yazıhan ve R. Petek Ataman'dan oluştu.

KONGRENİN SONUÇ BİLDİRGESİ YAYINLANDI

1. Gıda ve Tıp Öğrenci Kongresi'nin belli başlı çıktıları, bir sonuç bildirgesi haline getirilerek kamuoyu ile paylaşıldı. Kongredeki sonuç bildirgesinde yer verilen önemli başlıklar şöyle:

1- Gıdaların ve gıdalara uygulanan teknolojilerin insan sağlığına etkilerini bilimsel bir gerçeklikle değerlendirmek, ancak ilgili mesleklerin bir arada çalışmaları ve ortak bakışlarını oluşturmaları ile mümkün olabilecektir. Bu ilkenin dışına çıkıldığında, tüketicilerin yanıltılması ve bundan tüketicilerin büyük zarar görme olasılığı çok yüksektir.

2- Kongre kapsamında yapılan algı araştırmalarında Tıp Fakültesi ve Gıda Mühendisliği öğrencileri arasında ciddi bilgi, algı ve yaklaşım farklılıkları olduğu ve bu farklılığın eğitimleri sürecinde iyice belirginleştiği görülmektedir. Bu alanlarda eğitim programlarının yeniden gözden geçirilmesinin ve olabildiğince ortak derslerin açılmasına ihtiyaç olduğu anlaşılmaktadır.

3- Sağlıklı bireylerin, sağlıklı olma durumlarını korumaları için mucize gıdalar yoktur. Bilimsel verilere dayanmadan hastalıkları iyileştirdiği iddia edilen ürünlerin kullanımı konusunda toplumun yanlış bilgilendirilmesi konusunda medyanın etkisinin büyük olduğu, bu nedenle medyanın uzman dernekleri ile işbirliği içinde toplumsal sorumluluklarını yerine getirmeleri önemlidir

4- Asıl olan; kayıtlı/onaylı işletmelerde yasalara uygun olarak üretilmiş ve satılmakta olan, kontrollü gıdalarla dengeli ve çeşitli beslenmek ve yeterli düzeyde aktivite yapmaktır.

5- İnsanların gıda ve sağlık konusundaki hassasiyetlerini kullanarak yapılmakta olan sansasyonel ve bilimden uzak açıklamaların önlenmesi için atılması gereken önemli adımlardan biri de gıda ve tıp alanında görev yapacak olan meslek gruplarının, daha üniversite eğitimleri sırasında birbirileri ile iletişim ve bilgi paylaşımı konusunda teşvik edilmeleri, bunu bir davranış modeli olarak benimsemeleri için çaba sarf edilmesidir.

(Kongre sunumlarına ve ayrıntılarına http://gidavetip.com adresinden ulaşılabilir.)

FOOD AND MEDICINE STUDENT CONGRESS WAS HELD FOR THE FIRST TIME IN ANKARA MEDICINE

The 1. Food and Medicine Student Congress was held in the Ankara University Medicine Department. Doctors, nutrition engineers, nutrient and dietetic experts of the future came together with undergraduate students and took the first step in creating a common ground. They issued a Congress Result Declaration.

Liseli Alara'nın tarım robotu dünya ikincisi oldu

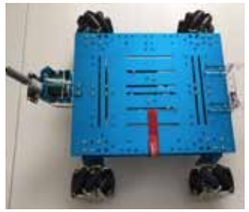
Tayvan'da 23 ülkeden 247 projenin yarıştığı bilim fuarına katılan lise öğrencisi Alara Güler, 'TohumBot' adını verdiği robot projesiyle dünya ikincisi oldu. TohumBot, insansız bahçe tarımında kullanılacak

Tayvan'da, 23 ülkeden 247 projenin katıldığı Taiwan International Science Fair'de Türkiye'yi temsil eden Üsküdar Amerikan Lisesi öğrencisi Alara Güler, "TohumBot" adını verdiği "Tarımsal Uygulamalar için Düşük Maliyetli Yarı - Otonom Mobil Robot" adlı projesiyle dünya ikincisi oldu.

Alara Güler'in geliştirdiği TohumBot, özellikle küçük ve orta ölçekli insansız bahçe tarımı alanlarında kullanılacak. TohumBot, aynı işi daha az insan gücü, maliyet ve zamanda gerçekleştirerek tarım sektöründe verimi arttıracak.

TÜRKİYE'NİN GURURU OLDU

Taipei Türk Ticaret Ofisi İkinci Katibi Erhan Gülmez ile Intel Taiwan Başkanı Dr. Nan Shyan Chu'nun da katıldığı törenle ödülünü alan Alara Güler, dünyanın elektronik devlerinden Tayvan'da böyle bir ödül aldığı için çok mutlu olduğunu belirterek, insanlık adına yararlı işler yapmak için bilimsel çalışmalarına devam edeceğini söyledi. Proje danışmanlığını Kimya Öğretmeni Talha Kılıç'ın yaptığı Alara Güler'e Tayvan'da yarışmanın Türkiye direktörü Ümit Karademir eşlik etti.



HIGH SCHOOL STUDENT ALARA'S FARMING ROBOT WAS GLOBALLY AWARDED SECOND PLACE

High school student Alara Güler was awarded second place in an international science fair held in Taiwan with the participation of 23 countries and 247 projects with her robot project she calls 'TohumBot'. TohumBot is going to be used in automated garden farming.

Meyve ve sebzelerin tazeliği ölçülebilecek

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü Öğretim Üyesi Yard. Doç. Dr. Emine Kemiklioğlu ve öğrencilerinin geliştirdiği meyve ve sebzelerin tazeliğini ölçen 'MeSeTa' isimli cihaz, hem gümrüklerde hem de tüketiciler tarafından kullanılabilecek

Manisa Celal Bayar Üniversitesi Biyomühendislik Bölümü Öğretim Üyesi Yard. Doç. Dr. Emine Kemiklioğlu ve Biyomühendislik Bölümü öğrencileri Özlem Özen ile Berfin Gürboğa, meyve ve sebze sektöründe büyük ilgi görecek cihaz geliştirdi. 'MeSeTa' ismi verilen cihazın örneklerinin bulunmadığını ve patent başvurusu yaptıklarını açıklayan Yard. Doç. Dr. Emine Kemiklioğlu, "Genelde meyve ve sebzenin tazeliğini korumak üzerine çalışmalar yapılmış. Ama tazeliği ölçen cihazlar yoktu. Biz de 'neden böyle bir cihaz yapmayalım' diye düşündük. Sanayi desteğimiz de vardı. Bu cihazın prototipini ortaya çıkardık" dedi. Cihazın çalışma şeklini anlatan Kemiklioğlu, şöyle konuştu: "Cihazın içinde bir devre var ve yazılım geliştirdik. Her bir meyve ve sebze için ilk olarak laboratuvarda sınır değerlerini belirledik ve kalibrasyon verilerini oluşturduk. Bunların programlarını yazıp her bir meyve sebze için cihaza yükledik. Bu sınır değerlere göre de bayat ise kırmızı ışık, taze ise yeşil, ara sınır değerde ise mavi renk yanacak." Cihazın geliştirileceğini ifade eden Kemiklioğlu, patent alınması ardından cihazın sektöre katkı sağlayabileceğini de sözlerine ekledi.

KIRMIZI YANDI BAYAT YEŞİL YANDI TAZE!

Biyomühendislik Bölümü 4'üncü sınıf öğrencisi Özlem Özen de geliştirdikleri cihazın ithalat ihracat, tarım, hazır gıda sektöründe rahatlıkla kullanılabileceğini belirterek, şu bilgileri verdi: "Meyve ve sebzelerden kaynaklanan israfı ve bozulmalarından kaynaklanan sağlık problemlerinin önlenmesi için MeSeTa adını verdiğimiz cihaz geliştirdik. Bu cihaz gümrüklerde kullanılabilir. Soğuk hava depolarındaki meyve ve sebzelerin taze olup olmadığını bu cihaz sayesinde öğrenebiliyoruz. Çiftçiler ve hazır gıda yapan fabrikalar da bunu kullanabilir. Tüketiciler de rahatlıkla kullanabilir. Yeşil, kırmızı ve mavi ledler sayesinde tazelik anlaşılabilecek. Bu değerleri laboratuarda yaptığımız çalışmaların ardından belirledik. Her ürün için farklı değerler ölçüldü. Ayrı ayrı deneyler yapıldı. Şu anda domates, limon, portakal, biber, patates, çilek ve muzda değerler belirlendi."

THE FRESHNESS OF FRUITS AND VEGETABLES WILL BE MEASURABLE

The device, Manisa Celal Bayar University Bioengineering Department Academic Member Assistant Professor Emine Kemiklioğlu developed with her students is called 'MeSeTa' and it measures the freshness of fruits and vegetables. It will be able to be utilized both in borders and by consumers.

Ekmekte GDO karmaşası

Adana'da ekmekte GDO tespit edildiğine yönelik iddialar tedirginlik yaratırken, GDO'nun sağlığa etkisi, GDO'nun 'bulaşma' riski ve denetimler de bir kez daha gündeme geldi. Araştırma ve tahliller sonucunda, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ekmekte herhangi bir GDO tespit edilmediğini belirtti. İddialar, gıda denetimlerinin öneminin ve yeterliğinin yeniden tartışılmasına neden oldu

Adana'daki fırınlarda yapılan denetimlerde, en çok tüketilen gıda maddesi olan ekmekte GDO tespit edildiğine yönelik iddialar tedirginlik yarattı. Adana'da tanınmış bir firmaya ait ekmek katkı maddesinin analizinde, GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) soya maddesi çıktığına ilişkin iddialar üzerine fırın, pastane ve ekmek fabrikaları denetlenerek, numune alındı.

Yapılan araştırma ve tahliller sonucunda, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan yapılan son açıklamada; Adana'da ekmekte herhangi bir GDO tespit edilmediği belirtildi. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, yaptığı açıklamada, Türkiye'de yem sanayinde kullanılmak üzere GDO'lu mısır ve soyanın ithal edilebildiğini ancak hiç bir şekilde üretiminin yapılmadığını hatırlattı. Bakan Çelik, ekmekte GDO iddialarına ilişkin olarak, "Adana'da ekmekte herhangi bir GDO tespit edilmemiştir" dedi.

TEK ÇARE SIKI DENETİM

Adana'daki GDO'lu ekmek iddiaları; GDO'nun sağlığa etkisini, GDO'nun 'bulaşma' riskini ve denetimleri bir kez daha gündeme getirdi. Bilindiği gibi Türkiye'de, GDO'nun tarımsal üretimi yasak ve henüz hiçbir gıdada onaylanmış gen yok. AB'de onaylanmış kimi GM mısır ve soyanın; gıdada kullanılmaması, bu amaçla izlemesinin sıkı biçimde yapılması ve sadece hayvan yemi olarak kullanılması koşuluyla ithalatına izin verilmişi durumda. Buna rağmen özellikle ticari kar amacıyla, kötü niyetli olarak hayvan yemi dışında, özellikle de insan gıdası amacıyla kullanılması riski söz konusu olabiliyor. Dolayısıyla GDO'lu ürünlerde en büyük kaygı, yemden gıdaya kaçış ihtimali olarak ifade edilmekte. Hayvan yemi olarak ülkeye giriş yaptıktan sonra bunların gıda maddesi olarak kullanılıp kullanılmadığı büyük önem taşıyor. Bunu önlemenin tek yolu ise çok daha iyi denetim yapılmasından geçiyor. Konunun uzmanları tarafından denetimlerin ve izlemelerin etkin bir şekilde yapılması gerektiği her fırsatta vurgulanıyor.

'UYANIKLIK' YAPMAYA ÇALIŞMIŞLAR

Viyana merkezli Uluslararası Hububat Bilimi ve Teknolojisi Kurumu Başkanı, hububat teknolojisi, gıda kimyası ve gıda biyokimyası uzmanı Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Hamit Göksel, Adana'daki GDO'lu ekmek tartışmalarına yönelik yaptığı açıklamada, durumu 'hile' ile açıkladı. Ekmek katkı maddesinde GDO'ya izin verilmediğinin altını çizen Hamit Göksel, "Ancak yasadışı olarak bu yapılabilir. Soya unu ekmek katkı maddelerinde kullanılabilir. Ancak GDO'lu olmamalıdır. Soya ununun içinde bir enzim var. O enzim gluten yapısını kuvvetlendirir. Beyaz ekmeğin iç kısmını daha beyaz yapar ve ekmek daha fazla kabarır. Soya unu ekmeğe az miktarda katılır. Yapılmışsa da çok bilinçli bir hareket değil. Türkiye'ye gıda değil ancak yem amaçlı giren ucuz GDO'lu soya var. Gıda amaçlı kullananlar 'uyanıklık' yapmaya çalışmıştır" dedi.

"GIDA HİLESİNDE SINIR TANIMIYORLAR"

Daha önce yetkili kurumlara bazı uyarılarda bulunduklarını anlatan Prof. Dr. Hamit Göksel, "Yetkili kurumlara, 'Gıda amaçlı izin vermiyorsunuz. Yem amaçlı kullanılabilir diyorsunuz ama kötü niyetli kişiler bunları gıda amaçlı kullanabilir' şeklinde uyarılarda bulunmuştuk. Gıda hilesi yapanlar sınır tanımıyor. Daha fazla kar amacı ile hareket edenler insan sağlığı ile oynayabiliyor" ifadelerini kullandı.

12 YILA KADAR HAPİS CEZASI

Biyogüvenlik Kanunu'nuna göre, GDO'lu ürünlerin kanuna göre belirtilen ürünler dışında yani hayvan yemi olarak izin verilenlerin haricinde insan gıdası olarak kullanılması yasak. Yine kanuna göre, Biyogüvenlik Kanunu'nun gerekliliklerine uymayanlar hakkında Cumhuriyet Savcılığı'na suç duyurusunda bulunulmakta ve ürünlerin piyasaya arzı engelleniyor. Savcılık kararı doğrultusunda 1-12 yıl arası hapis cezası, 200 bin Türk Lirasına kadar idari para cezası veya 10 bin güne kadar adli para cezası verilebiliyor.

Sözcü Gazetesi-tarim.gov.tr

GMO CONFUSION ON BREAD

While reports of GMO findings on bread in Adana is raising concerns, the effects of GMO on health, the contamination risk and inspections of GMO got brought up. As a result of the researches and analysis the Ministry of Food, Agriculture and Livestock has stated there wasn't any detection of GMO in bread. The claims has caused a re-evaluation of the importance and sufficiency of food inspection.

Hijyen anlayışımız ilk tasarımdan montaja, temizleme ve bakıma kadar drenaj prosesinin tüm noktalarını kapsamaktadır. HygieneFirst diye adlandırdığımız bu felsefemiz, en yüksek hijyenik performans sağlamaya yönelik taahhüdümüzü temsil etmektedir.

ACO, gıda ve içecek endüstrisi için drenaj sistemleri temininde lider bir kuruluştur. Her bir drenaj sistemi, tesisinizi riske atacak hijyen problemlerini ortadan kaldırırken, en yüksek dayanım, güvenilirlik, uzun ömürlülük sağlar. 60 yılı aşan deneyim ACO' yu dünya çapında bir drenaj sistemi tedarikçisi yapmaktadır.

www.aco.com.tr

HygieneFirst

ACO. Drenajın geleceği.

ACO

Tarım ve Gıda Etiği Kongresi'ne uluslararası katılım

Tarım ve gıda etiği ile ilgili farklı disiplinlerden geniş bir katılımla gerçekleşen Türkiye 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, uluslararası konukları da ağırladı. Amerika, Avrupa ve Birleşmiş Milletler'den konukların katıldığı iki günlük kongre sonunda hazırlanan bildiri kamuoyu ile paylaşıldı

Türkiye 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, 10-11 Mart 2017 tarihlerinde Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nin tarihi konferans salonunda, uluslararası bir katılımla gerçekleşti. Türkiye Felsefe Kurumu Başkanı Prof. Dr. İoanna Kuçuradi'nin açılış konferansı ile başlayan kongreye, tarım ve gıda etiği ile ilgili farklı disiplinlerden geniş bir katılım oldu. Gıda ve ziraat mühendisleri ile veteriner hekimlerin yanı sıra; hukukçu, iktisatçı, ilahiyatçı, felsefeci, şehir plancı bilim insanları sunuşlar yaptı. İki gün süren kongrede, 15 çağrılı bildiri yanında 28 sözlü bildiri ve 35 görsel (poster) sunum yer aldı.

ULUSLARARASI KATILIM

Türkiye 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, bir ulusal kongre olmakla birlikte, nitelikli bir uluslararası katılım da sağlandı. Yabancı konuklar arasında; tarım etiği kavramını dünyada ilk kez kullanan ve bu alanda çok sayıda eseri bulunan ABD'li Paul B. Thompson ile yine aynı ülkeden Colorado Devlet Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Robert L. Zimdahl da bulundu. Birleşmiş Milletler Gıda Hakkı Raportörü Prof. Dr. Hilal Elver de ilk oturumda konuşma yaptı. Avrupa Tarım ve Gıda Etiği Birliği (EurSafe) önceki Başkanı Prof. Dr. Carl Walter Matthias Kaiser, Nahcivan Devlet Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Saleh Meherremov, Wageningen Üniversitesi Felsefe Kürsüsünden Prof. Dr. Bart Grammen, Londra merkezli Gıda Etiği Konseyinden Geoff Tansey ve Almanya Tüketici Birliğinden Selvihan Koç, yurtdışından katılan değerli konuklar arasında yer aldılar.

KONGRE BİLDİRGESİ KAMUOYU İLE PAYLAŞILDI

Türkiye 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi'nden yansıyan belli başlı konular, aşağıdaki bildirge üzerinden kamuoyu ile de paylaşıldı:

1 Katılımcılar, 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresini; doğa dostu, sürdürülebilir ve adil bir tarım ve gıda sisteminin temel bileşenlerinden olan etik duyarlılığın ülkemizde gelişmesinde tarihi ve öncü bir adım olarak nitelendirmişlerdir.

2 Türkiye'de; kamu kurumları, özel sektör, meslek kuruluşları ve sivil toplum kuruluşları temsilcilerinin oluşturduğu bir "tarım ve gıda etiği konseyi" bulunmaması önemli bir eksiklik olarak vurgulanmış ve bu konuda özerk yapılı bir konseyin kurulması önerilmiştir.

3 Kongrede tarım ve gıda sisteminde üretici ile tüketici arasındaki mesafenin kısaltılması üzerinde önemle durulmuştur. Bunun, ülkemizde gıda ürünlerinde yüksek olan tüketici fiyatlarının makul düzeylere düşürülmesini, aynı zamanda üreticinin emeğinin karşılığını daha adil biçimde almasını sağlayacağı üzerinde görüş birliği oluşmuştur.

4 Tüketicilerin bilgilenme hakkının mutlaka korunması ve geliştirilmesi, tüketici eğitimine önem verilmesi ve tüketicilere yönelik bilgi kirliliğinin önlenmesi için gerekli çalışmaların yapılması gerekliliğinin önemle altı çizilmiştir.

5 Güvenli, yeterli miktarda ve sürekli gıdaya erişimin bir insan hakkı olduğu vurgulanarak; yoksullukla mücadelenin esas yönteminin yoksulların gıdaya ulaşım kapasitelerini ve olanaklarını geliştirmek olduğu belirtilmiştir. Gereken durumlarda yapılması halinde, gıda yardımlarının insan onurunu gözeten biçimde yapılması ve hiçbir farklı çıkara hizmet amacı gütmemesi üzerinde durulmuştur.

6 Tarım topraklarının ve meraların amaç dışı kullanımının önlenmesi, toprak erozyonuyla mücadele edilmesi, toprak ıslahının geliştirilmesi, tuzlanma ve çorak-laşmanın durdurulması, toprak kirliliğinin önlenmesinin yaşamsal önemi vurgulanmıştır.

7 8 Sulama yönetimi alanındaki çağdaş gelişmelerin ülkemizde de ivedilikle hayata aktarılması önerilmiştir.
Yasa ve yönetmeliklerde yer alan yerel ve atalık tohumların yaşayarak korunmasını engelleyici hükümlerin kaldırılması önerilmiştir. Biyolojik çeşitliliğin her anlamda korunması vurgulanmıştır.

9 Ülke tarımının iklim değişikliğine uyumu alanında çok daha hızlı hareket edilmesi üzerinde görüş birliği oluşmuştur.

10 Ülkemizde tarım ve gıda üretim faaliyetlerinin doğa dostu bir anlayışla geliştirilmesi için her türlü önlemin alınması, özellikle teşvik ve desteklemelerde bunun olmazsa olmaz bir koşul haline getirilmesi benimsenmiştir.

11 Yerel tüketimin teşvik edilmesinin, küresel iklim değişikliğini önleme ve karbon ayak izini azaltma mücadelesi açısından yararı olacağı ortaya konulmuştur.

12 Tarım işçilerinin sosyal güvencelerinin sağlanmasının ve çalışma koşullarının iyileştirilmesinin tarım etiğinin öncelikli konularından birisi olduğu üzerinde görüş birliği sağlanmıştır. Adil ticaretin önemi vurgulanmıştır.

13 Gıdada her türlü taklit ve tağşişin önlenmesi için; (a) gıda denetimlerinin artırılması, (b) gıda denetçilerinin bağımsızlığının sağlanması, (c) gıda üretiminde istihdamı zorunlu personel olarak görev yapmakta olan meslek disiplinlerinin görevlerini bağımsızca yapacakları ortamların oluşturulması ve (d) kamunun bu alanda meslek kuruluşları ve sivil toplumla işbirliği yapmasının önemi vurgulanmıştır.

14 Anadolu insanın değerleriyle çatışan gıda kayıpları ve israfının en aza indirilmesini sağlayacak bir planlama yapılması önerilmiştir.

15 Tarım ve gıda etiğinin yükseköğretim sistemimizde daha geniş ve etkin olarak yer alması, bu alanda lisansüstü eğitim programları açılması ve akademik birimler kurulması önerilmiştir.

16 Tarım ve gıda alanında bilimsel araştırmalara kamunun daha fazla yatırım yapmasının ve fon ayırmasının öneminin altı çizilmiştir. Bunun (a) toplumsal ve çevresel alandaki araştırmaların gelişmesini sağlayacağı ve (b) araştırmacılara bağımsızlık sağlayarak araştırma etiğini olumlu etkileyeceği belirtilmiştir.

(Prof. Dr. Cemal TALUĞ / Kongre Başkanı)

INTERNATIONAL PARTICIPATION TO AGRICULTURE AND FOOD ETHICS CONGRESS

Turkey 1st Agriculture and Food Ethics Congress hosted international guests with the participation of various disciplines regarding agriculture and food ethics. An assertion was prepared by the participants from America, Europe and United Nations after the 2 day congress and it was shared with the public

Yem Sanayicileri Birliği 35. Genel Kurulu yapıldı

Türkiye Yem Sanayicileri Birliği'nin 35. Olağan Genel Kurulu, 5 Nisan 2016 tarihinde Ankara'da gerçekleştirildi. Genel Kurula; Birlik üyelerinin yanı sıra Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşar Yardımcıları Dr. Durali Koçak ile Dr. Nihat Pakdil, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na bağlı kuruluşların üst düzey temsilcileri, sivil toplum kuruluşlarının başkan ve temsilcileri ile akademisyenler ve yem sektörüne hizmet veren sektör paydaşları katıldı.

FEED INDUSTRIALISTS ASSOCIATION 35. GENERAL ASSEMBLY WAS HELD

Turkey Feed Industrialists Association's 35. Regular General Assembly was held in Ankara on 5 April 2016. Along with the members of the association high level representatives of institutions connected to the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, heads and representatives of non-governmental organizations , academicians, partners who serve the feed industry, deputy undersecretaries of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock; Dr. Durali Koçak and Dr. Nihat Pakdil attended the General Assembly.

Genel Kurulda açılış konuşmasını yapan Birlik Başkanı M. Ülkü Karakuş; son yıllarda dünyada gıda fiyatlarının düşmesine rağmen Türkiye'de artış göstermesine değinerek, ülkemizde gıda fiyat artışları konusunda yeterince önlem alınamadığını dile getirdi. Karakuş, tarımı ile sanayisi arasındaki entegrasyonu tamamlayan ülkelerde milli markaların ortaya çıktığını ve ülkelerinde de bu markalara sahip çıkmaya başladığını söyledi.

"BİTKİSELDEN HAYVANSAL ÜRETİME GEÇİŞ VAR"

Türkiye'nin yem üretimi bakımından, kendi yemini üretenler de dikkate alındığında dünyada ilk 10 içerisinde yer aldığını hatırlatan Karakuş, "Sektör, 1980'li yılların başından günümüze kadar geçen sürede 11 kat büyüdü. Bu büyüme, Türkiye'nin süratle bitkisel üretimden hayvansal üretime doğru geçiş yaptığının bir göstergesi oldu" diye konuştu.

Türkiye'nin yem hammaddesi ithalatının deniz aşırı ülkelerden, Karadeniz ülkelerine doğru kaydığını vurgulayan Karakuş, bu durumun dikkat çekici bir değişim olduğunu ifade etti. Dünya fiyatlarının üzerinde oluşan yem hammadde fiyatları nedeniyle pahalı yem üretmek zorunda kaldıklarını anlatan Karakuş, "Bu durum da et, süt ve diğer hayvansal ürünlerin fiyatlarını artırıyor" dedi.

Bakanlıktan ithal sığıra 'canlı' önlem

Romanya'dan ithal edilen ve hastalık nedeniyle öldüğü veteriner hekim raporu ile tespit edilen besi hayvanı için üreticinin zararı karşılanacak. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın girişimi ile besicinin zararı Romanya'da hayvan satın alınan firmalar tarafından karşılanacak

Et ve Süt Kurumu (ESK) tarafından Romanya'dan ithal edilen ve yurt içi satış ve dağıtım organizasyonu Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Birliği tarafından yapılan yaklaşık 700 hayvan hastalık nedeniyle öldü. DÜNYA Gazetesi'nin 8 Mayıs Pazartesi günü manşetten verdiği "İthal sığırda panik" haberi üzerine, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı harekete geçti. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik'in talimatıyla, Romanya'dan ithal edilen ve veteriner hekim raporu ile hastalık nedeniyle öldüğü tespit edilen besilik hayvanların yerine, yetiştiricilere yeni hayvan verilecek.

ÜRETİCİNİN ZARARI KARŞILANACAK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik; hiç bir üreticinin mağdur edilmesine izin vermeyeceklerini belirterek, Et ve Süt Kurumu tarafından ithal edilen ve veteriner hekim tarafından hastalık nedeniyle öldüğü tutanakla tespit edilen hayvanlar için üreticinin zararının karşılanması talimatını verdi. Bakan Çelik, hastalık nedeniyle hayvanı ölen yetiştiricilere yeni hayvan verilmesini istedi. Amaçlarının hayvansal üretimi artırmak olduğunu vurgulayan Çelik, üreticinin mağdur edilmemesini istedi.

YETİŞTİRİCİ RAHAT NEFES ALDI

Romanya'dan aldığı ithal hayvanların ölmesi nedeniyle büyük mağduriyet yaşadıklarını belirten üreticiler, Bakan Çelik'in talimatı ile zararlarının karşılanacağı haberini almaları üzerine rahat bir nefes aldı. Üreticiler, "Devletin ithal ettiği hayvanları aldık. Hastalık nedeniyle hayvanlarımız ölünce derdimizi kimseye anlatamadık. DÜNYA Gazetesi aracılığıyla sesimizi duyurabildik. Bakanımız Faruk Çelik, duyarlılık göstererek hastalıktan ölen hayvanların yerine yenisini vereceklerini söylemesi bizi rahatlattı. Rahat bir nefes aldık. Bizim amacımız ülkenin et ihtiyacını karşılamaktır. Bunu da sağlıklı hayvanlarla yapmak istiyoruz." bilgisini verdi.

İTHALATI HAYVANCILIĞI BİLENLER YAPSIN

Romanya'dan ithal edilen besilik hayvanlardaki ölüm oranının çok yüksek olmasını, 'hayvancılığı bilmeyen, hayvanları tanımayanların ithalat yapmasına' bağlayan sektör temsilcileri ise hayvan ihtiyacının öncelikle yerli kaynaklardan temin edilmesi gerektiğini söylüyor. Yerli kaynak yetersiz olması durumunda ithalatın, sektörü bilen, hayvancılığı bilen kooperatif ve birlikler tarafından yapılması gerektiğini anlatan sektör temsilcileri, "Et ve Süt Kurumu ithalat yerine yerli üretimi ve üreticiyi desteklemeli. Hayvan ithalatı yapılacaksa bunu hayvancılığı bilenler yapmalı. Hayvan alacak kişi gidip hayvanını görebilmeli" görüşünü dile getirdi.

ÖLÜM TUTANAĞI OLMAYANA HAYVAN YOK

Romanya'dan ithal edilen hayvanların yurtiçi satış ve dağıtım organizasyonunu gerçekleştiren Türkiye Kırmızı Et Üreticileri Birliği'nin Yönetim Kurulu Başkanı Bülent Tunç, ithal hayvanlardaki ölüm oranında bir anormallik olduğunu ve bu konuyu sansasyondan uzak, doğru bir biçimde gündeme getirdiği için DÜNYA Gazetesi'ne teşekkür ettiklerini bildirdi. Tunç, "Asıl teşekkürümüz Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanımız Sayın Faruk Çelik'e. Bakanımız konuyu öğrenir öğrenmez, üreticinin mağdur edilmemesini, ölen hayvanların yerine yeni hayvan verilmesi talimatını verdi. Ancak, üreticilerimizin mutlaka ölüm tutanağı tutturmaları gerekiyor. Tutanağı olmayana hayvan verilmeyecek" dedi.

NE OLMUŞTU?

Bakanlar Kurulu, 2017 yılı için Et ve Süt Kurumu'na 500 bin baş besilik sığır ithalatı için yetki verdi. Et ve Süt Kurumu aldığı yetki kapsamında Romanya'da iki firma ile 17 bin baş besilik hayvan ithalatı için anlaşma imzaladı. Anlaşma kapsamında ithalatına başlanan hayvanların 700'ünün, "Sığır Pasteurellozu" (strese bağlı solunum yetmezliği) hastalığına bağlı olarak öldüğü belirlendi. Ölüm oranının yüksek olması yetiştiricileri büyük zarara uğratırken, sektörde hayvan hastalığının ve ölümlerin artması endişesi dile getirildi. Hayvanı ölen besiciler devletin bu zararı karşılaması gerektiğini ifade etmişti.

(Ali Ekber Yıldırım- tarimdunyasi.net)

YETİŞTİRİCİLER NE İSTİYOR?

- Yerli besilik hayvan üretimi artırılsın
- İthalat yapılacaksa hayvancılığı bilenler tarafından yapılsın
- Devlet yerine, kooperatif ve birlikler ithalat yapsın
- İthalat karantina hayvan alınan ülkede değil, Türkiye'de olsun
- Ölen hayvanların yerine yenisi verilsin; fakat hastalığın yayılmaması için önlem alınsın

'LIVE' CAUTION TO IMPORTED CATTLE FROM THE MINISTRY

The damage imported cattle from Romania caused to the producer by dying from disease is going to be compensated for. With the Ministry of Food, Agriculture and Livestock's initiative the damage is going to be compensated for by the firms from whom the cattle was imported.

Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği 38. Genel Kurulu'na yoğun katılım

Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği'nin (BSYD) 38. Olağan Genel Kurul Toplantısı, Ankara'da geniş bir katılımla gerçekleştirildi. Derneğin 2015 – 2016 yılı faaliyetlerinin görüşüldüğü 38. Olağan Genel Kurul Toplantısı, 23 Mart 2017 Perşembe günü Ankara Sheraton Otel'inde yapıldı. Toplantıya; Gümrük ve Ticaret Bakanı Bülent Tüfenkci, TOBB Yönetim Kurulu Üyesi Faik Yavuz, üst düzey bürokratlar, akademisyenler ile üyeler ve sektör paydaşları katıldı.

BÜYÜKHELVACIGİL TEKRAR BAŞKAN

Genel Kurul açılış konuşmasında BYSD Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil; Türkiye'nin yağlı tohum, ham yağ üretimi ve dış ticaret rakamlarını aktararak, sektörün önemli sorunları olan hammadde hammadde yetersizliği ve tağşiş konularında açıklamalarda bulundu. Genel Kurul sonucunda BSYD Başkanı Tahir Büyükhelvacıgil yeniden başkanlığa seçildi. Genel Kurulda ayrıca BSYD Başkanı Büyükhelvacıgil başkanlığındaki Yönetim Kurulu, Denetim Kurulu ve Haysiyet Divanı Üyeleri belirlendi. BYSD Üyesi olarak 25. Yılını tamamlayan Helvacızade Gıda İlaç ve Kimya San. ve Tic. A.Ş. ile Soyyiğit Gıda Sanayi Ve Tic. A.Ş.'ye plaket verildi.

BSYD ASSOCIATION HELD THEIR 38. GENERAL ASSEMBLY
BSYD Association 38. Regular General Assembly was held in Ankara with large participation.

ASD'nin yeni başkanı oybirliği ile Zeki Sarıbekir oldu

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) 12. Olağan Genel Kurul toplantısı 14 Haziran 2017'de gerçekleştirildi. Zeki Sarıbekir oybirliği ile ASD Başkanı seçildi.

Ambalaj sektöründe faaliyet gösteren ve tüm sektörlerden 210 üyesi bulunan Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) 12. Olağan Genel Kurul Toplantısı, 14 Haziran 2017 günü İstanbul Point Hotel Barbaros'ta gerçekleştirildi. 1992 yılından bugüne faaliyette olan, Türkiye Ambalaj Sanayinin gelişmesi ve küresel piyasalarda güçlenmesi hedefiyle hizmet eden ASD'nin Genel Kurul Toplantısında, yeni dönem için yapılan kapalı oylama sonucunda yeni yönetim kurulu ve denetleme kurulu belirlendi. Başkanlığa M. Zeki Sarıbekir oybirliği ile seçildi.

Genel Kurul Toplantısı sonrasında ambalaj sanayicileri, sektör temsilcileri ve basın mensuplarından oluşan 200'ün üzerinde davetli, her yıl organize edilen ASD Geleneksel İftar Yemeğinde bir araya geldi. Davette, Derneğe son bir yıl içerisinde yeni üye olan ambalaj sanayicilerine ASD üye plaketleri verildi. Pazar büyüklüğü 20 milyar dolara ulaşan ambalaj sektörünün temsilcilerini ve paydaşlarını bir araya getiren Ambalaj Sanayicileri Derneği iftarında, Ekonomist Prof. Dr. Emre Alkin, "Makroekonomik Verilerin Yorumlanması" başlıklı konuşması ile güncel ekonomik verileri ASD üyeleriyle paylaştı.

ZEKİ SARIBEKİR WAS UNANIMOUSLY SELECTED THE NEW PRESIDENT OF ASD
12. Regular General Assembly of Packaging Manufacturers' Association (ASD) was held on 14th June 2017. Zeki Sarıbekir was unanimously selected the new president of ASD.

GLİFOSAT VE KANSER TARTIŞMALARI

PROF. DR. HANDE GÜRER-ORHAN, ERT
Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Toksikoloji Anabilim Dalı

Glifosat (N-fosfonometil glisin), ilk olarak 1950 yılında İsviçre kökenli küçük bir ilaç firması olan Cilag'da Henri Martin isimli bir kimyager tarafından sentezlenmiştir. Farmasötik bir etkinliği bulunmayan bileşik bir kenara konmuş, 1959 yılında Aldrich, Cilag'ı satın aldığında, firmanın elindeki diğer kimyasal maddeler ile birlikte Aldrich'e geçmiştir. 1970 yılında Monsanto tarafından başlatılan çok yıllık yabani otlara karşı bir herbisit bulmaya yönelik geniş çaplı tarama çalışmasında yeniden sentezlenmiş, 1971 yılında güçlü herbisit etkinliği saptanan molekül, US 3799758 numarası ile patent altına alınmıştır.

Ülkemizde de 2010 yılından itibaren total herbisit olarak adlandırılan glifosat ve türevleri ile 2,4-D grubundan herbisitlerin kullanımında ciddi bir artış gözlenmiştir. Glifosat ve türevlerinde gözlenen artışın asıl sebebi olarak üretim maliyetlerini düşürmek için mekanik yabancı ot kontrol yöntemleri (sürme vb.) yerine herbisit kullanımına yönelme ve glifosata dayanıklı yabancı otların ortaya çıkması nedeniyle normalden fazla herbisit kullanılması gösterilmektedir. TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2015 yılında yayımladığı "Tarımsal Araştırmalardan Bakış" raporunda, ülkemizde herbisit kullanımının 2005 yılı sonrasında 2 kattan fazla bir artış gösterdiği belirtilmiştir. Herbisit kullanmayan çiftçilerin herbisit kullanmaya başlaması, işgücü maliyetlerindeki artış nedeniyle yabancı ot kontrolünde kimyasal yöntemlere yöneliş, yabancı otlarda herbisitlere dayanıklılık oluşması, emsalden ruhsat alan herbisitlerin piyasaya girmesi ve herbisit fiyatlarının düşmesi, bu artışın nedenleri olarak bildirilmiştir.

Glifosat; bitki, bakteri ve mantarlarda bulunan 5-enolpürivilşikimik asit-3-fosfat sentaz (EPSPS) enzimini inhibe ederek, fenilalanin, tirozin ve triptofan gibi aromatik amino asitlerin ve dolayısıyla bu amino asitlerin yapısında yer aldığı bitki büyümesinden sorumlu proteinlerin sentezini engelleyerek herbisit etkisini göstermektedir. Geniş spektrumlu, seçici olmayan ve sistemik bir herbisit olan glifosat, tüm bitki tiplerini etkin bir şekilde öldürmekte ya da baskılamaktadır. Bu metabolik yolağın hayvanlarda bulunmaması nedeniyle glifosatın bu toksik etkisi hayvanlarda görülmemektedir.

GLİFOSAT VE KANSER YAPICI ETKİSİ KONUSUNDA FARKLI GÖRÜŞLER

Ağız, deri ve solunum yolları ile temas sonucu glifosatın akut toksisitesinin (tek doz uygulama ya da 24 saat içinde birkaç doz uygulama ile görülen toksik etkiler) çok düşük olduğu, akut toksisitesi bakımından Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından "pratik olarak toksik olmayan" kimyasal şeklinde sınıflandırıldığı bilinmektedir. Kullanıma girdiğinden bu yana birçok ulusal ve uluslararası bilim kuruluşu tarafından insan sağlığı ve çevre açısından risk değerlendirmesine tabi tutulan glifosat, 1985 yılında ABD Çevre Koruma Ajansı (EPA) tarafından, erkek farelerde gözlenen böbrek tümörleri nedeniyle Grup C (muhtemel insan karsinojeni) sınıfına sokulmuştur. Takiben, 1986 yılında EPA Federal İnsektisit, Fungusit ve Rodentisit Kanunu (FIFRA) Bilimsel Danışma Paneli'nden, glifosatın karsinojenik etki potansiyelini değerlendirmesini istemiştir. Panel, farelerde gözlenen böbrek tümörü bulgusunun istatistiksel olarak anlamlı olmadığı gerekçesi ile glifosatın, Grup D (İnsan karsinojenitesi açısından sınıflandırılamayanlar) sınıfına alınmasını ve belirsizliklerin giderilmesi amacıyla fare/sıçan çalışmaları için çağrı yapılmasını tavsiye etmiştir. Yapılan çağrıya cevaben sunulan iki farklı sıçan karsinojenite çalışmasının verileri ışığında; 1991 yılında, EPA'nın Karsinojenite Değerlendirme Komitesi (CPRC), glifosatın karsinojenik etki riskini yeniden değerlendirmiş ve maddenin Grup E (İnsanlarda Karsinojenik Etkisi Olmadığı Yönünde Kanıt Bulunan) Kimyasallar arasında yer almasını önermiştir. 2015 yılı Eylül ayında EPA-Kanser Değerlendirme İnceleme Komitesi, mevcut yeni verileri de dikkate alarak, üçüncü kez değerlendirme yapmış ve glifosatı "İnsanlarda Karsinojenik Olma İhtimali Olmayan" kimyasal olarak sınıflandırmıştır.

Bu arada, 2015 yılının Mart ayında Dünya Sağlık Örgütü-Uluslararası Kanser Araştırma Ajansı (IARC), glifosatı Grup 2A 'İnsanda muhtemel karsinojenik madde" olarak sınıflandırmış ve bu kararını deney hayvanlarında glifosatın karsinojenitesi yönünde yeterli kanıt olması, insanlarda ise sınırlı kanıt olmakla birlikte non-Hodgkin lenfoma (NHL) ile maruziyet arasında pozitif bir ilişki olmasına dayandırmıştır. IARC; eldeki in vitro, insan ve deney hayvanı çalışmalarının, glifosatın genotoksik olduğu yönünde güçlü kanıtlar içerdiğini ve glifosatın neden olduğu oksidatif stresteki artışın, genotoksik etkiden sorumlu olabileceği yönünde mekanistik açıklama da getirdiğini rapor etmiştir.

IARC'nın bu raporuna başta Monsanto olmak üzere birçok kesimden tepkiler gelmiş; bu karara dayanarak çok sayıda NHL hastası suçlamada bulunurken yüzlerce çiftçi ve bahçıvan, Monsanto firmasına, bilimsel gerçekleri uzun yıllar gizleme ve EPA çalışanlarını kararlarını değiştirme yönünde etkileme gibi nedenlerle "ürün sorumluluk davaları" açmıştır. Takiben "Raportör Üye Ülke" olarak Almanya Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR) tarafından hazırlanarak EFSA'ya iletilen glifosat risk değerlendirme raporu, 30 Ekim 2015 tarihinde Avrupa Komisyonu'nda onaylanmış ve yayımlanan EFSA raporunda glifosatın insanlarda karsinojenik etki oluşturma ihtimalinin mümkün görünmediği bildirilmiştir. Mayıs 2016'da Gıda Tarım Örgütü (FAO) -WHO Pestisit Kalıntıları Ortak Toplantısı (JMPR) raporunda diyet yolu ile maruz kalınan glifosatın insanlarda karsinojenik risk oluşturma olasılığının olmadığı sonucu yer almıştır. Şu an için Fransa, İsveç gibi bazı ülkeler IARC kararına dayanarak glifosatı yasaklama yönünde harekete geçerken, Japonya ve Kanada gibi bazı ülkeler glifosatın kanserojen olma ihtimalinin olmadığı yönündeki kararı desteklemeyi sürdürmektedir.

FARKLI GÖRÜŞLER NEREDEN KAYNAKLANIYOR?

IARC'ın glifosat ile ilgili yapmış olduğu değerlendirmeye (Grup 2A) getirilen eleştirilerin ilki, IARC'ın az sayıda çalışmanın sonuçlarını değerlendirmeye alıp, glifosatın sağlık üzerine etkilerini araştıran diğer bazı çalışmaları değerlendirmeye almamış olmasıdır. IARC, raporunda bu çalışmaların endüstri kaynaklı olduğunu ve yasal otoriteler ile yapılan "ticari gizlilik anlaşması" gereği verilerinin kamudan gizli tutulduğunu belirterek, ham verilerine ulaşamadığı bu çalışmaları, kriterleri gereği değerlendirme dışı bıraktığını belirtmiştir.

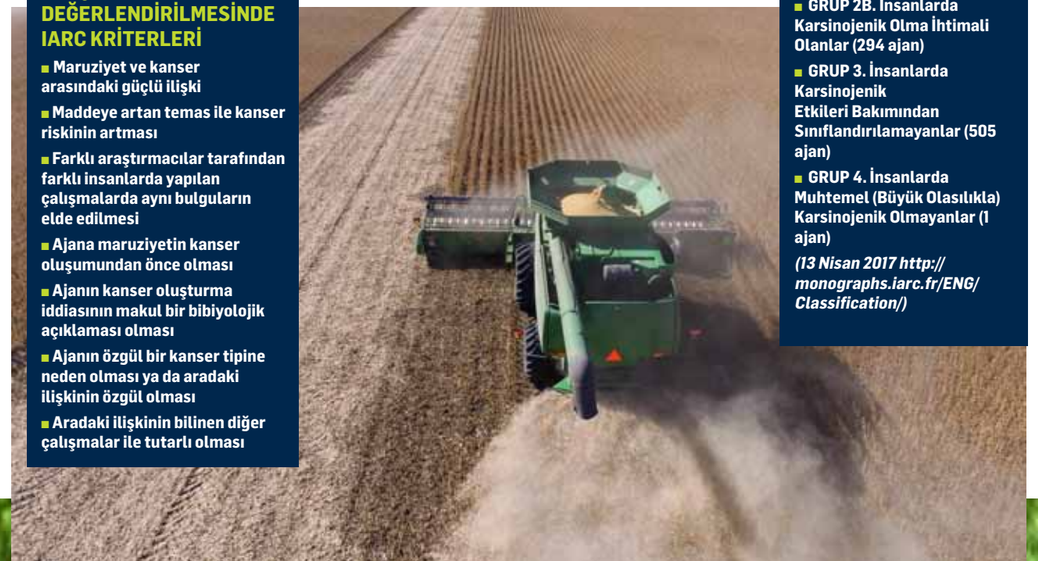
IARC kararına önemli kanıt sağlayan, glifosat maruziyeti ve NHL ilişkisine işaret eden deney hayvanı çalışmasına Avrupa Kimyasallar Ajansı'ndan (ECHA) gelen bir eleştiri, hayvanlarda var olabilecek onkojenik virüslerin tümör insidensini artırmış olabileceği iddiasıdır. ECHA, EPA'nın daha önce glifosatın güvenliliğini değerlendirirken, söz konusu çalışmayı değerlendirme dışı bırakmış olduğunu bildirmiş, ancak EPA'nın bu kararı alışının asıl nedeninin bilinmediğini de ifade etmiştir. Bilimsel bir esasa dayanmayan bir olasılık üzerinden önemli veri sağlayan bir yayının değerlendirme dışı bırakılması, IARC tarafından kabul edilir bulunmamıştır.

Almanya Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü tarafından IARC raporuna getirilen bir diğer eleştiri istatistiksel değerlendirmenin zayıf olduğu yönündedir. Ancak Alman bir toksikolog olan Dr. Peter Clausing'in, BfR ve EFSA'yı bilimsel gerçekleri çarpıtarak bilimsel sahtekarlık yaptıkları gerekçesi ile açmış olduğu davada sunduğu raporda (2016), bu eleştiriye bilimsel temelli doyurucu yanıtlar verilmiş olup, IARC'ın kullandığı istatistik analizlerin OECD tarafından önerilen analizler olduğu vurgulanmıştır.

Son olarak bazı toksikologlar, IARC'ın sınıflandırmayı tehlike değerlendirmesi üzerinden yaptığı, maruziyet değerlendirmesi basamağını da içeren bir risk değerlendirmesi yapmadığı yönünde bir eleştiri getirmişlerdir. IARC; kurulduğu 1965 yılından bu yana, insan kanserlerinin nedenlerinin ve karsinojenezin mekanizmalarının anlaşılması amacıyla yapılan çalışmaları yürüten ve/veya koordine eden ve kanserden korunma ile kanseri kontrol altına alma amacıyla stratejiler geliştiren, yasa koyucu yetkisi bulunmayan bir kuruluştur. IARC'ın bir kimyasalın karsinojenik etki potansiyelini değerlendirme ve sonuca göre etkeni sınıflandırma kriterleri açık ve nettir (Tablo 1). IARC, 13 Nisan 2017 tarihi itibariyle toplam 1001 ajanı kanser oluşturma potansiyeli açısından değerlendirmiş ve bunları kendi sistemi içerisinde sınıflandırmıştır (Tablo 2). IARC tarafından yayımlanan monografler, kanser oluşumunun değerlendirilmesinde "altın standart" olarak kabul edilir ve birçok ülkede yasal kararların oluşturulmasında dayanak oluşturur. IARC'ın monografларına bakıldığında; bugüne kadar yaptıkları değerlendirme ve sınıflandırmalarda yeni destekleyici kanıt ve mekanistik veri sağlanması ile 7 maddenin alt gruplara düşürüldüğü, buna rağmen 62 ajanın yeni verilerin sağlanması ile üst gruplara yükseltildiği görülmektedir. Bu da IARC'ın sağlam bilimsel kanıtlar olmadan, aşırı ihtiyatlılık ile ajanları olası/muhtemel/kesin karsinojenik sınıflarına koymadığına işaret etmektedir.

TABLO 1. ÇEVRESEL MARUZİYETLERE BAĞLI KANSER OLUŞUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİNDE IARC KRİTERLERİ

- Maruziyet ve kanser arasındaki güçlü ilişki
- Maddeye artan temas ile kanser riskinin artması
- Farklı araştırmacılar tarafından farklı insanlarda yapılan çalışmalarda aynı bulguların elde edilmesi
- Ajana maruziyetin kanser oluşumundan önce olması
- Ajanın kanser oluşturma iddiasının makul bir bibiyolojik açıklaması olması
- Ajanın özgül bir kanser tipine neden olması ya da aradaki ilişkinin özgül olması
- Aradaki ilişkinin bilinen diğer çalışmalar ile tutarlı olması



TABLO 2. IARC'IN KARSİNOJENLERİ SINIFLANDIRMA SİSTEMİ VE AJANLAR

- GRUP 1. İnsanlarda Karsinojenik Olanlar (120 ajan)
- GRUP 2A. İnsanlarda Muhtemel (Büyük Olasılıkla) Karsinojenik Olanlar (81 ajan)
- GRUP 2B. İnsanlarda Karsinojenik Olma İhtimali Olanlar (294 ajan)
- GRUP 3. İnsanlarda Karsinojenik Etkileri Bakımından Sınıflandırılamayanlar (505 ajan)
- GRUP 4. İnsanlarda Muhtemel (Büyük Olasılıkla) Karsinojenik Olmayanlar (1 ajan)

(13 Nisan 2017 http://monographs.iarc.fr/ENG/Classification/)

GLYPHOSATE AND CANCER ARGUMENTS

Glyphosate (N- phosphonomethyl glycine) was first synthesized by a chemist named Henri Martin in a Switzerland based small medicine firm Cilag in 1950. The compound that doesn't have a pharmaceutical effect was shelved. In 1959 Aldrich bought Cilag and along with other chemical substances the compound now belonged to Aldrich. It has been synthesized again in 1970 in studies conducted by Monsanto to find a herbicide against digitaria, it was patented under the number US 3799758 when its strong herbicide effects were discovered in 1971.

ÜLKEMİZDE DURUM

Ülkemizde glifosat kullanımı konusunda da AB ile uyum çerçevesinde EFSA kararları esas alınmakta ve şu an için glifosat kullanımının yasaklanması yönünde bir karar bulunmamaktadır. Glifosat kullanımı hakkında yapılan 09.04.2015 tarihli Bakanlık basın açıklamasında:

"Glyphosate ile ilgili Avrupa Birliği ve diğer gelişmiş ülkelerde insan, bitki ve çevre sağlığı açısından sakıncalı bulunularak alınmış bir yasaklama kararı bulunmadığı, Ülkemizde, Bitki Koruma Ürünleri ruhsatlandırılırken ürün ve aktif maddenin fiziksel, kimyasal özellikleri toksikoloji-ekotoksikoloji, kalıntı çalışmaları ile dünyadaki ruhsat ve kullanım bilgileri incelenerek uygun bulunması halinde ruhsat işlemine alındığı,

Halen insan ve çevre sağlığı açısından sakıncalı bulunarak Avrupa Birliğinde veya gelişmiş ülkelerde yasaklanan hiçbir aktif maddenin ülkemizde kullanımına müsaade edilmediği, Haberde ifade edilen kanser vakalarının ve bu vakalardaki artışın Bitki Koruma Ürünlerine bağlanması hususunun bilimsel temellere dayanmadığı, Bitki Koruma Ürünlerinin tavsiyesine uygun olarak kullanılması gerektiği" ifade edilmiştir. Total herbisit olarak sadece tarımda değil, tarım dışı (otoyol kenarları ve tren rayları aralarındaki yabani otların temizlenmesi gibi) birçok alanda da etkin bir şekilde kullanılan glifosatın etkin bir alternatifinin de bulunmadığı bildirilmektedir.

SONUÇ

IARC gibi kuruluşlar tavsiye niteliğinde, bilimsel görüş raporları yayımlarlar. Bu raporlarda yer alan sonuçların yasal yaptırım gücü bulunmamaktadır. Her ülkenin yasa koyucu kurumları/otoriteleri kendi ilgili yasal izin ya da yasaklarını bu bilimsel kuruluşların görüşlerini temel alarak ya da kendi bünyelerinde oluşturacakları uzman bilim adamlarından oluşan bağımsız panellerin o ülkeye özgü yapacakları maruziyet ve risk değerlendirme sonuçlarını esas alarak oluştururlar. Unutulmaması gereken, bilimsel risk değerlendirme çalışmalarının nihai karar olmadığı ve bu verilerden hareketle "risk yönetimi" dediğimiz yasal kararın oluşturulma sürecinin bulunduğu gerçeğidir. Risk yönetiminden sorumlu ülkenin yasal otoritesi; bilimsel risk değerlendirme verilerinin yanı sıra ülkedeki sosyal, ekonomik, hukuki, politik faktörleri, maliyet, teknik yeterlilik, alternatiflerin varlığı ve ulaşılabilirliği, risk altındaki popülasyonun büyüklüğü ve bilinen riskler ile karşılaştırmaları dikkate alarak bir karar oluşturur ve varsa riskin nasıl yönetileceği konusunda atılacak adımları planlar. IARC'ın da aralarında yer aldığı bilimsel görüş sunan kurumlar, kimyasal maddeleri insandaki karsinojenik etkileri bakımından sınıflandırırlar. Ancak "kesin insan karsinojeni" sınıfında yer alan maddelerin dahi, ki bunlara örnek olarak sigara ve benzen verilebilir, her insanda, her temas dönemi ya da süresinde kanser oluşturacağı söylenemez. Yaş, cinsiyet ve genetik yatkınlık gibi birçok bireysel faktör, doz ve süre gibi temasla ilgili faktörler kanser oluşumunda rol alacaktır. Sigara ve benzen, "kesin insan karsinojeni" sınıfında yer almalarına rağmen, üretim ve tüketimleri yasaklanmamaktadır. Dolayısı ile yasal otoriteler, risk yönetimini bilimsel temellere dayandırdıkları gibi alınacak kararların sonuçları bakımından ülke gerçeklerini de göz önünde bulundurmak durumundadır. Peru'da, 1991 yılında yanlış risk yönetimi sonucu gözlenen kolera salgını, bu duruma çarpıcı bir örnek olarak verilebilir. Suların sanitasyonu amacıyla uygulanan klorlama sırasında kansere neden olan bileşiklerin oluştuğu yönündeki bilimsel veriden hareket eden Peru'daki yasa koyucular, yerine alternatif koymaksızın suların sanitasyonunda klorlamayı durdurmuş ve bölge sularında oluşan mikrobiyal kontaminasyon 1,3 milyon hastalık vakası ve 13,000 ölüm ile sonuçlanmıştır. Bu nedenle doğru yapılacak bir risk yönetimi de doğru risk değerlendirmesi kadar önemlidir. Sonuç olarak; glifosatın kanser yapıcı etkisi yönünden bilimsel çelişkiler konusunda da hızlı bir şekilde, tüm yetkin kurumlardan uzman temsilcilerin katılacağı toplantılar ile bilimsel açıklık getirilmesi yerinde olacaktır. Aksi halde, geç kalınacak müdahale durumu söz konusu olursa, bilimin günümüzde geldiğini söylediğimiz seviyesine olan güvenin toplum gözünde zedelenmesine ve geçmişte yapılan hatalar nedeniyle oluşan ve aşılmakta zorlanılan kimyasal madde korkusunun daha da güçlenmesine neden olabilecektir.

KAYNAKLAR:

Székács A., Darvas B., (2012). Forty Years with Glyphosate, Herbicides - Properties, Synthesis and Control of Weeds, Ed: Dr. Mohammed Nagib Hasaneen , InTech, DOI: 10.5772/32491. Available from: www.intechopen.com/books/herbicides-properties-synthesis-and-control-of-weeds/forty-years-with-glyphosate.

Clausing P., (2016). Regulatory agencies (BfR, EFSA) used biased arguments to deny the carcinogenicity of glyphosate, PAN Germany, witness to the Monsanto Tribunal.

ECHA (European Chemical Agency), (2016). CLH Report For Glyphosate Proposal for Harmonised Classification and LabellingBased on Regulation (EC) No 1272/2008 (CLP Regulation), Annex VI, Part 2.

EFSA (European Food Safety Authority), (2015). Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance glyphosate. EFSA Journal 2015;13(11):4302, 107 pp. Available online: www.efsa.europa.eu/efsajournal

EFSA (European Food Safety Authority), (2015). EFSA explains the carcinogenicity assessment of glyphosate. Available online: www.efsa.europa.eu/sites/default/files/4302_glyphosate_complementary.pdf

Franz J.E., (1974). N- Phosphonomethyl-Glycine Phytotoxicant Compositions. United States Patent Office, No: 3799758 dated 26.3.1974.

Germany, (2013). Renewal assessment report (RAR) on the active substance glyphosate prepared by the rapporteur Member State Germany in the framework of Regulation (EU) No 1141/2010, December 2013. Available at www.efsa.europa.eu

Germany, (2015). Final Addendum to the renewal assessment report on glyphosate, compiled by EFSA, October 2015. Available at www.efsa.europa.eu

Greiser E. Bremen University Center for Social Policy Research, (2016). Expert statement on epidemiological studies which examine the possible correlation between exposure to glyphosate-based herbicides and non-Hodgkin's lymphoma and human fertility disorders in relation to evaluations undertaken by the German Federal Institute for Risk Assessment (BfR) and the European Food Safety Authority (EFSA).

Grossbard E., Atkinson D., (1985). The Herbicide Glyphosate, Mountainview Books,Press: LLC(Hopeland, PA, U.S.A.).

IARC (International Agency for Research on Cancer), (2015). Monographs, Volume 112: Some organophosphate insecticides and herbicides: tetrachlorvinphos, parathion, malathion, diazinon and glyphosate. IARC Working Group. Lyon; 3–10 March 2015. IARC Monogr Eval Carcinog Risk Chem Hum.

NCI (National Cancer Institute) (2010). Reducing Environmental Cancer Risk. Annual Report from President's Cancer Panel.

Robert L. Zimdahl A., (2010). History of Weed Science in the United States .Elsevier Inc., Press: London.

Roundup Lawsuit: Lymphoma Patients Take On Monsanto http://theproductlawyers.com/roundup/

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,(2015). Glyphosate kullanımı hakkında 09.04.2015 tarihli Basın Açıklaması. http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/AnaSayfa.aspx

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü, (2015).Tarımsal Araştırmalardan Bakış. arastirma.tarim.gov.tr/tepge/Lists/Haber/.../29/TarimsalArastirmalardanBakis_2015.pdf

Tickner J, Gouveia-Vigeant T., (2005). The 1991 Cholera Epidemic in Peru: Not a Case of Precaution Gone Awry, Risk Anal., 25(3):495-502.

Qaim M., 2016 Genetically Modified Crops and Agricultural Development, Palgrave Macmillan, Press: New York.

Dünyanın önde gelen özel kimyasal maddeler üreticisi Clariant'ın geliştirdiği oksijen emiciler, paketlenmiş gıdaların raf ömrünü uzatmaya yardımcı oluyor ve böylece gıda israfı azaltılıyor. Aktif ambalajlama yöntemi olan oksijen giderici paketler, kimyasal koruyuculara duyulan ihtiyacı da en aza indiriyor

Gıda güvenliğinde yeni teknolojiler

Özel kimyasallar alanında dünya lideri olan Clariant, paketli gıdaların raf ömrünün uzatılmasını sağlayarak gıda israfının azaltılmasına yardımcı olmak amacıyla, Oxy-Guard™ Oksijen Emicileri geliştirdi. Clariant Türkiye, Ortadoğu ve Afrika, Kargo ve Araç Koruma İş Birimi Bölümü Satış Müdürü Ömer Seçkin, sundukları ürün ile ilgili detayları aktardı.

Oxy-Guard™ ürünü nasıl bir ihtiyaç sonucunda ortaya çıktı?

Gıda bozulmasının başlıca nedeni olan oksijen; gıdanın tadını, rengini, kokusunu ve dokusunu etkilemenin yanı sıra vitaminini ve besin değerini kaybetmesine yol açar. Gıdaların bozulmasına neden olan bakteri, küf ve mantar gibi aerobik mikroorganizmaların oluşması ve gelişmesi için oksijene ihtiyaç vardır. Gıdaların içindeki doymamış katı ve sıvı yağlar, tat kaybına ve istenmeyen kokulara neden olan oksidasyona karşı oldukça hassastır.

Oksidasyonu engellemek için gıdalara genellikle antioksidan koruyucular eklenebilir. Ancak tüketicilerin koruyucu içermeyen gıdalar talep etmesi; oksidasyon sorununun, yiyeceğin içerisine eklenen kimyasallarla değil, aktif ambalaj yöntemleriyle çözülmesi ihtiyacını ortaya çıkarmıştır.

Oksijen emiciler tam olarak nedir, nasıl bir etki ile çalışır?

Clariant'ın Oxy-Guard™ paketleri, yüksek bir oksijen emme kapasitesine sahiptir. Clariant Oxy-Guard™ paketleri, hedeflenen raf ömrü boyunca, kapalı bir ambalajın içinde oksijen seviyesini yüzde 0.01'den daha düşük bir seviyeye düşürür. Bu seviyeye, normal sıcaklıkta 24 saat içinde ulaşılır. Farklı oksijen emme kapasitelerinde sunulan Oxy-Guard™ oksijen emici paketler, ayrı ayrı paketler halinde veya otomatik dolum için şerit halinde müşterilere sunulur. AyrıcaOxy-Guard™ paketleri, hazır paket et uygulamalarında, nemli ve soğutulmuş koşullarda, hızlı bir oksijen giderme işlemi sağlar. Oksijen emiciler olarak da bilinen Oxy-Guard™ oksijen giderici paketler, aktif ambalajlama yöntemidir.

Hangi ürünlerde kullanılabilir ve etkisi nedir?

Clariant'ın oksijen emici paketleri; unlu gıdalar, evcil hayvan mamaları, işlenmiş taze ve kurutulmuş etler, hazır yemekler gibi paketli gıdalarda, kahve ve çaylarda tazeliğin korunmasına yardımcı olur ve kimyasal koruyuculara duyulan ihtiyacı en aza indirir. Ayrıca, oksijenden kaynaklanan ve mikroorganizmaların gelişmesine neden olabilen gıda bozulmasının engellenmesi de, paketli gıdaların raf ömrünü uzatır.

Bunun bir gıda katkı maddesi olmadığını ifade ediyorsunuz. Ürün tam olarak nedir?

Oxy-Guard™'ı, bir aktif ambalaj yöntemi olarak tanımlamak mümkün. Oxy-Guard™ oksijen emici paketler; gıda bozulmasının başlıca nedeni olan oksidasyonu engellemek için, gıda ürünlerine eklenen antioksidan koruyuculara alternatif bir çözümdür. Bu yöntem, paketli gıdalarda tazeliğin korunmasına yardımcı oluyor. Böylece kimyasal koruyuculara duyulan ihtiyaç en aza iniyor.

Sunduğunuz ürün ile ilgili beklentileriniz nedir?

Dünyanın geri kalanı gibi Türkiye'de de paketlenmiş ürün piyasası, ürünlerin ömrünü kimyasal koruyucu kullanmadan uzatmak için inovatif çözümler arıyor. Oxy-Guard™ ile oksidasyon sorununa, gıdanın içinde kimyasal kullanmak yerine, aktif ambalajlama yöntemiyle çözülmesi ihtiyacına yönelik çözüm üretiyoruz. Bu çözümü sunmaktan dolayı gurur duyuyoruz ve ürünün hem Türkiye piyasasını güçlendirmesini hem de tüketicilerin taleplerini karşılamasını umuyoruz.

Kısaca Clariant'ı tanıyabilir miyiz?

Dünyanın önde gelen özel kimyasal maddeler üreticisi Clariant, İsviçre'nin Basel kenti yakınlarındaki Muttenz'de yer alıyor. 2016 yılsonu itibariyle 17.442 kişiye istihdam sağlayan Clariant, 2016 mali yılında, devam eden faaliyetlerinden 5.847 milyar İsviçre Frangı satış kaydetti. Şirket; Bakım Kimyasalları, Kataliz & Enerji, Doğal Kaynaklar Plastik & Kaplama olarak dört ana alanda faaliyet gösteriyor. Clariant'ın kurumsal stratejisi beş ilkeye dayalı: Karlılığın artırılması, portföyün yeniden konumlandırılması, sürdürülebilirlikle değer katma, inovasyon ve Ar-Ge'nin canlandırılması ve büyümenin artırılması.

NEW TECHNOLOGIES IN FOOD SAFETY

Oxygen aspirators developed by a leading special chemical substance manufacturer called Clariant helps on extending the shelf life of packaged food and therefore reduces food waste. The active packaging method of oxygen eliminating packages also minimalize the need for chemical protectors.

Metro Toptancı Market Türkiye Kalite Güvence Grup Müdürü Tülay Özel:

“Gıdaların raflarımıza gelene kadar tüm aşamalarında taklit ve tağşişin önlenmesi için çalışıyoruz”

Metro Toptancı Market, son dönemde gıdalarda artan gıdalarda taklit ve tağşişe karşı faaliyetlerini genişletiyor. Bu kapsamda tarladan sofraya tüm süreçteki paydaşları bilinçlendirmek için çalışan Metro, tüm tedarikçilerine de tağşiş ve taklit konusunda ücretsiz eğitimler vererek, bilinç seviyesini artırmayı hedefliyor

Tüketicilerinin sağlığını korumak, haksız ticareti önlemek ve sürdürülebilir gıda çalışmalarını desteklemeyi hedefleyen Metro Toptancı Market, son dönemde gıdalarda artan taklit ve tağşişe karşı çalışmalar yapıyor. Bu kapsamda tarladan sofraya tüm süreçteki paydaşları da bilinçlendirmek için çalışan Metro, gıdalarda taklit ve tağşiş konusunda önemli adımlar atıyor.

Metro Toptancı Market Türkiye Kalite Güvence Grup Müdürü Tülay Özel, konuyla ilgili yaptığı açıklamasında; “Metro olarak gıdaların raflarımıza gelene kadar tüm aşamalarında taklit ve tağşişin önlenmesi için çalışıyoruz. Tüm tedarikçilerimize gıda tağşiş ve taklidi konusunda ücretsiz eğitimler vererek bu konuda bilinç seviyesini artırmayı hedefliyoruz” dedi.

İLK DENETİM TEDARİKÇİYE

Metro’da gıda ürünlerinin kalite yolculuğunun tedarikçi seçimi ve değerlendirilmesi ile başladığını vurgulayan Grup Müdürü Özel, şöyle devam etti: “Bu amaçla ilk adımı yasalara uygun, insan sağlığına zarar vermeyen, kaliteli ürünler üreten tedarikçilerin seçimi ile başlıyoruz. Denetimlerimizi, ürün kaynağında yapıyoruz. Yani denetimlerimizi hayvanın çiftliğinde, balığın yetiştiği kafeslerde, tavuk kümeslerinde ve meyve sebze tarlalarında gerçekleştiriyoruz. Ayrıca; kullanılan yemin, suyun, tarım ilacının insan sağlığına ve yasalara uygunluğu, izlenebilirliği ve hijyenik şartlara uygunluğunu kontrol ediyoruz. Kaynağından alınan numuneler analiz edildikten ve uygun olarak nitelendirildikten sonra ise mağazalara sevk ediliyor. Denetimlerimiz çerçevesinde aşırı avlanma, çevreye verilen zarar, avlanma yaşı ve boyu gibi kriterlerin yanında bu tesislerde çalışan işçilerin çalışma ve yaşam koşullarını da kontrol edilmesine özen gösteriyoruz.”

SİVİL TOPLUMLA İŞBİRLİĞİ

Tüketicilerin de bilinçli ve dikkatli olup, etiket bilgilerini mutlaka okuması gerektiğini ifade eden Özel, şu bilgileri verdi: “Metro olarak biz gıda tağşiş ve taklit açısından potansiyel olabilecek tüm gıda ürün gruplarını masaya yatırıp risk analizi ile tağşiş ve taklit analiz parametrelerini belirledikten sonra, ürünlerin tağşiş haritasını ve periyodik analiz çalışmalarını devam ettiriyor, konunun öneminin daha geniş kitlelere ulaşması için sivil toplum kuruluşları ile iş birliği içinde çalışıyoruz.”

METRO WHOLESALER STORE TURKEY QUALITY ASSURANCE GROUP MANAGER TÜLAY ÖZEL: “WE WORK TO PREVENT IMITATION AND ADULTERATION OF FOOD ON ALL STAGES UNTIL IT ARRIVES AT OUR SHELVES.”

Metro Wholesaler Store is enlarging its studies on the increasing imitation and adulteration cases on food. Metro who in this cause works towards informing all partners that plays a role at any stage from farms to plates, aims to also train all suppliers free of charge and spread information against food imitation and adulteration.

EN FAZLA TAĞŞİŞ SÜT VE ZEYTİNYAĞINDA

2012 yılından itibaren gıdada tağşiş ve taklit yapanlar, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından teşhir edilmektedir. Bugüne kadar Bakanlık tarafından yayınlanan teşhir listelerinde, gıdada en çok tağşiş ve taklit yapılan ürünler; zeytinyağı, süt ve süt ürünleri, bal ve et şarküteri ürünleridir. Süt ürünlerinde en yaygın tağşiş yöntemi süt yağı yerine bitkisel yağ kullanımı olurken en çok tağşiş yapılan süt ürünleri ise peynir, yoğurt, tereyağı ve kaymaktır. Dünyadaki duruma baktığımızda ise zeytinyağı, süt ve süt ürünleri, bal, kahve, çay, meyve suyu (özellikle portakal suyu, elma suyu vb.), akçaağaç şurubu, baharatlar en çok tağşiş ve taklit yapılan ürünler arasında bulunuyor. Konuyla ilgili dikkat çeken bir diğer nokta da çiftlik balığının deniz balığı olarak satılması ya da organik olmayan ürünün organik olarak satışa sunulmasıdır. (www.foodfraud.org)

4. Sabri Ülker Bilim Ödülü Yrd. Doç. Dr. Ebru Erbay’ın oldu

Sabri Ülker Vakfı’nın akademi, endüstri ve araştırma enstitülerindeki bilim insanlarını desteklemek amacıyla gerçekleştirdiği Sabri Ülker Bilim Ödülü’nün sahibi Bilkent Üniversitesi’nden Yrd. Doç. Dr. Ebru Erbay oldu. Yrd. Doç. Dr. Erbay, “Sağlık İçin Bioaktif Lipitler” adlı çalışmasıyla Sabri Ülker Bilim Ödülü’ne layık görüldü.

Toplumun gıda, beslenme ve sağlıklı yaşam alanında güncel, güvenilir ve bilimsel bilgiye ulaşması için çalışmalar yürüten Sabri Ülker Vakfı, İstanbul’da düzenlenen 4. Beslenme ve Sağlıklı Yaşam Zirvesi’ne ev sahipliği yaptı. Zirvede, vakfın 2014’ten bu yana akademi, endüstri ve araştırma enstitülerindeki bilim insanlarını desteklemek, teşvik etmek ve araştırmaların toplum yararına sunulmasına destek olmak amacıyla gerçekleştirdiği Sabri Ülker Bilim Ödülü Yarışması’nın bu yılki sonucu da açıklandı.

Teması “Beslenme, Metabolizma ve Toplum Sağlığı” olarak belirlenen Sabri Ülker Bilim Ödülü’nün sahibi “Sağlık İçin Bioaktif Lipitler” adlı projesiyle Bilkent Üniversitesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü’nden Yrd. Doç. Dr. Ebru Erbay oldu. Erbay ödülünü, Sabri Ülker Vakfı Onursal Başkanı Oltan Sungurlu, Sabri Ülker Vakfı Bilim Kurulu Üyesi Dr. Zeki Ziya Sözen ve Harvard Üniversitesi Uluslararası İlişkilerden Sorumlu Rektör Yardımcısı Mark Elliott’tan aldı.

PALMİTOLEİK ASİDİN ZARARLI OLMADIĞINI İSPATLADI

4. Sabri Ülker Bilim Ödülü’ne layık görülen Yrd. Doç. Dr. Ebru Erbay, çalışmasında; zararlı olduğu sanılan vücuttaki palmitoleik asit üretiminin bilinenin aksine koruyucu bir etkisi olduğunu ortaya koydu. Erbay, çok yüksek kalorili gıdalarla beslediği fareler üzerinde yaptığı araştırmada; doymamış bir yağ olan palmitoleik asitin hücre yapısına zarar veren doymuş yağları uzaklaştırdığını, ölüme yol açabilen damar sertliğini durdurduğunu da gösterdi. Erbay’ın, “Sağlık İçin Bioaktif Lipitler” adlı araştırması, alanının saygın bilim dergilerinden Science Translational Medicine dergisinde de yer aldı.

Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi’nden mezun olan Yrd. Doç. Dr. Ebru Erbay, doktorasını Urbana - Champaign, Illinois Üniversitesi hücre ve yapısal biyoloji alanında yaptı. Doktora sonrası eğitimini Harvard Üniversitesi Halk Sağlığı Fakültesi’nde Prof. Dr. Gökhan Hotamışlıgil ile eğitimini tamamlayan Erbay, Avrupa Araştırma Konseyi (ERC) Yaşam Bilimleri’nde ‘Starting Grant’ı Türkiye’den alan ilk araştırmacı oldu. Erbay, ayrıca Münih’te Ludwig Maximilian Üniversitesi’nde Kardiyovasküler Önleme Enstitüsü’nde misafir profesör olarak görev yaptı. Erbay, Türk Bilim Akademisi Genç Araştırmacı Programı’na üyelik, Amerikan Kalp Derneği doktora öncesi bursu gibi birçok ödülün de sahibi.

4. SABRİ ÜLKER SCIENCE AWARD IS ASSISTANT PROFESSOR EBRU ERBAY’S

Sabri Ülker Foundation’s Sabri Ülker Science Award given to support scientists working in academic, industrial and research institutes goes to Bilkent University Assistant Professor Ebru Erbay. Assistant Professor Erbay’s study named “Bioactive Lipids for Health” was found worthy for the award.

TAB Gıda'dan gıda güvenliği için "Ne Yediğini Bil" platformu

Burger King®, Popeyes®, Sbarro®, Arby's® ve Usta Dönerci® markalarıyla tüketicilerin favorisi olan TAB Gıda, üretimden restorana uzanan lezzet yolculuğunu www.neyediginibil.com platformunda, gıda güvenliği standartlarını ve ürün kalitesini şeffaf bir dille anlatıyor.

Türkiye'nin hızlı servis restoran sektörünün lideri TAB Gıda, lezzet ve kalite sırlarını açıklıyor. Burger King®, Popeyes®, Sbarro®, Arby's® ve Usta Dönerci® markaları ile milyonların favorisi olan TAB Gıda, tarladan sofraya tüm lezzet ve kalite sırlarını "Ne Yediğini Bil" platformunda paylaşıyor.

TAB Gıda kalitesiyle, özel koşullarda üretilen ve tamamen yerli tedariğe dayanan et, ekmek, patates ve salata ürünlerinin TAB Gıda ekosistemine nasıl dahil olduğuna dair tüm ayrıntılı bilgilerin yer aldığı www.neyediginibil.com, gıda güvenliği konusunda farkındalık yaratmayı amaçlıyor. Ürünlerin üretim tesislerine girişinden, nihai tüketiciye ulaştığı son aşamaya kadar geçirdiği tüm süreçleri izlenebilir, şeffaf bir yapıda milyonlarca müşterisiyle buluşturan platform, Türkiye'de bir ilk olma niteliğine sahip.

Burger King®, Popeyes®, Sbarro®, Arby's® ve Usta Dönerci® markalarında kullanılan tüm ürünlerin üretim safhalarında uluslararası hijyen ve kalite standartlarında nasıl hazırlandığı, videolarla ve ayrıntılı bilgilerle anlatılıyor.

"TAB GIDA'NIN MARKALARI, GIDA GÜVENLİĞİ VE ÜRÜN KALİTESİNDE ZİRVEDE"

"Ne Yediğini Bil" platformu ile ilgili bir açıklama yapan TAB Gıda Pazarlama Genel Müdürü Seçil Kurdoğlu, "TAB Gıda tabuları yıkarak, tüketicilerin merak ettiklerini bütün şeffaflığıyla 'Ne Yediğini Bil' platformunda gözler önüne seriyor. Artık müşterilerimiz Burger King®, Popeyes®, Arby's®, Sbarro® ve Usta Dönerci® lezzetlerinin üretim süreçlerini tüm ayrıntılarıyla takip etme şansı bulacaklar. 4'ü global 1 yerli olmak üzere 5 markamız da kendi kulvarlarında oldukça başarılı. "Ne Yediğini Bil" projesi, TAB Gıda'nın üreticilerine ve satın alım prosedürlerine duyduğu güvenin en açık göstergesi olarak ortaya çıkmış bir fikir. Tesislerimizin kalite kontrol süreçlerinin ve standartlarının izlenebilir olması ve sahip olduğumuz teknolojik altyapı hakkında bir farkındalık yaratmak bizim öncelikle müşterilerimize karşı sorumluluğumuz. Biz tedarik ettiğimiz tüm ürünleri tohumdan başlayarak müşterilerimize sunduğumuz nihai aşamaya kadar takip ediyor ve bu anlamda tüm gıda güvenliği prosedürlerine ve uluslararası kalite standartlarına uygun bir hale getiriyoruz. Hatta bu anlamda Türkiye'de kalite standartlarında rol model oluşturuyoruz. Türkiye'de hızlı servis restoran sektörüne yönelik yükselen talep, tüketici profilinin beklentilerini de arttırıyor. Servisimiz hızlı ama ürünlerimiz restorana gelmeden önce çok uzun soluklu ve titiz bir süreçten geçiyor. Bizler TAB Gıda olarak müşterilerimize 'İçimizde kalmasın. Siz de bilin' dedik ve bu platformu ne yediğini bilmek isteyen herkesin erişimine açtık" diye konuştu.

TAB Gıda Pazarlama Genel Müdürü Seçil Kurdoğlu

"TAB GIDA EKOSİSTEMİ TAMAMEN YERLİ TEDARİĞE DAYANIYOR"

TAB Gıda'nın tedarik altyapısı hakkında ayrıntılı bilgiler veren TAB Gıda Genel Müdürü Caner Dikici ise şunları söyledi: "TAB Gıda olarak; salatadan ekmeğe, patatesten ete, operasyondan satın almaya kadar tüm üretim süreçlerini kontrol altında tutan ve sektörde eşi benzeri görülmemiş bir gıda ekosistemi kurduk. Üretim yatırımlarında 5 markamızın gün geçtikçe artan müşteri sayısı ve dolayısıyla ürün ihtiyaçları ön planda tutuldu. Atakey patates fabrikamız yıllık 120 bin ton patates işleme kapasitesiyle Türkiye'nin toplam patates işleme kapasitesinin yarısını tek başına karşılıyor. Amasya'da kurulan Ekur Et Entegre Tesisi yine öngördüğümüz taleplerimiz doğrultusunda markalarımızın kırmızı et ihtiyacını karşılamak amacıyla hayata geçirildi. Ekmek Unlu Gıda ve Fasdat Sebze Doğrama fabrikalarımızla da hem sektöre hem de kendi markalarımıza hizmet veriyoruz. Tüm bu sözünü ettiğimiz tedarik alt yapısına dair merak edilen tüm sorular, 'Ne Yediğini Bil' sayesinde anında yanıt bulacak."

ÜRÜNLER BRC SERTİFİKALI TEDARİKÇİDEN

Gıda Güvenliği Derneği'nin ilk üyelerinden olan ve kurulduğu 1995 yılından bu yana kusursuz hizmet ve hijyen konularında daima maksimum hassasiyet göstermeyi kendine ilke edinen TAB Gıda, tüm et ürünlerini Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde üretim yapan helal et sertifikalı yerli üreticilerden temin ediyor. TAB Gıda'da tüm ürünler sevk, pişirme ve servis standartları ile sağlık ve hijyen açısından uluslararası kalite standartlarına yüzde 100 uygun olarak hazırlanıyor. Ürünler BRC sertifikalı tedarikçilerden temin ediliyor. Dondurma, milkshake gibi sütlü ürünler de gerçek sütten üretiliyor.

TAB FOOD'S "KNOW WHAT YOU EAT" PLATFORM FOR FOOD SAFETY

Burger King®, Popeyes®, Sbarro®, Arby's® and Usta Dönerci® brands and consumer's favourite TAB Food clearly tells the story of food safety and product quality from production to restaurants on the www.neyediginibil.com platform.

GIDA ETKİNLİKLERİ TAKVİMİ

15 – 19 Ağustos:

IX. ULUSLARARASI FINDIK KONGRESİ

"IX. INTERNATIONAL CONGRESS ON HAZELNUT".

Samsun. Prof. Dr. Celal Tuncer. Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Bitki Koruma Bölümü. Atakum, Samsun.
Tel: (0362) 312 1919, (0532) 764 8536
E-mail: celalt@omu.edu.tr Web: www.hazelnut2017.org

10 – 12 Eylül:

9. PROBİYOTİKLER, PREBİYOTİKLER VE YENİ GIDALAR TOPLANTISI

"9TH PROBIOTICS, PREBIOTICS & NEW FOODS MEETING".

Roma, İtalya.
E-mail: probiotics2017@emec-roma.com Web: www.emec-roma.com

21 – 23 Eylül:

2. MÜHENDİSLİKTE YENİ TEKNOLOJİLER SEMPOZYUMU, MYT2017

"2ND INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCED ENGINEERING TECHNOLOGIES, ICADET 2017".

Bayburt. Web: www.icadet.org

25 – 28 Eylül:

ULUSLARARASI BAL KOMİSYONU, IHC 2016 TOPLANTISI

"INTERNATIONAL HONEY COMMISSION, IHC 2016 MEETING".

- Maritim Pine Beach Otel. Belek, Antalya.
Bilgi için: Organizasyon Sekreterliği, Figür Turizm Kongre&Organizasyon. 19 Mayıs Mah. 19 Mayıs Cad. Nova Baran Center No: 4 34360 Şişli, İstanbul. Tel: (0212) 381 4600, Faks: (0212) 258 6078,
E-mail: ihc2017@figur.net Web: www.ihc2017antalya.com

29 Eylül – 04 Ekim:

"Apimondia 2017 - Turkey - International Congress,

45. ULUSLARARASI APIMONDIA ARICILIK KONGRESİ 2017

45TH INTERNATIONAL APIMONDIA BEEKEEPING CONGRESS 2017".

İstanbul. E-mail: ubilgin@teamcon.com.tr Web: www.apimondia.org

2 - 5 Kasım

3. YUMURTA ZİRVESİ

3RD EGG SUMMIT

Antalya. Tel: (0312) 435 35 11, (0531) 557 2784
E-mail: emirsezgin@ultraturizm.com.tr Web: www.yumurtazirvesi2017.org

9 - 11 Kasım

10.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ

10TH FOOD ENGINEERING CONGRESS

Antalya. Meşrutiyet Cad. No: 22/13 Kızılay/ANKARA
Tel 0 (312) 418 28 46 - 0(312) 418 28 26
E-mail: kongre@gidamuhendisligikongresi.org
Web: www.gidamuhendisligikongresi.org

CLARIANT

Oxy-Guard™ Oksijen Emiciler

GIDALARIN TAZELİĞİNİ KORUMAK İÇİN

- Oksijen emilimi için yüksek kapasite
- Hızlı ve uzun süren emilim
- Kapalı bir ambalajın içindeki oksijen seviyesini %0,01'den daha düşük bir seviyede tutar
- Farklı paket boyutları ve özelleştirilmiş çözümler

WWW.CLARIANT.COM/DESICCANTS

what is precious to you?

RASFF'A Mart-Haziran döneminde 1250 bildirim yapıldı

2017 yılı Mart-Haziran döneminde RASSF'a yapılan bin 250 bildirimden 78 adedi Türkiye menşeili bildirimler oldu. Türkiye'den ihraç edilen ürünlere yönelik bildirimler aylara göre şu şekilde gerçekleşti: Mart 2017- 15 adet, Nisan 2017- 16 adet, Mayıs 2017 -26 adet, Haziran 21 adet…

Bulgaristan, Almanya, Yunanistan, İspanya başta olmak üzere Avrupa Birliği'nin çeşitli ülkeleri tarafından yapılan bildirimlere daha çok ürünlerdeki çeşitli kalıntılar neden oldu. Ağırlıklı olarak aflatoksin ve pestisit bulgusu nedeniyle yapılan bildirimler sonucunda bazı ürünler imha edildi. Biberde chlorpyrifos, fosthiazate, okratoksin A, tebuconazole ve monocrotophos, kayısıda, dondurulmuş karideste ve üzümde sülfit, kuru incirde, karpuz tohumunda, fındıkta ve Antep fıstığında aflatoksin, asma yaprağında dithiocarbamates, kuru incirde ve sultan üzümünde okratoksin, limonda imazalil, kimyonda *Salmonella* dikkat çekti. Bazı bildirimler arasında narda prochloraz, formetanate, imazalil ve acetamiprid bildirimleri de yer aldı. Ayrıca bisküvide belirtilmemiş süt ve yer fıstığı, ton balığında bozulma ile uygunsuz sıcaklık, kornişon turşuda cam parçacıkları, kırmızı mercimekte yabancı cisim (taş), salamurada metal parçacıkları, ketçapta küflenme bildirimleri yapıldı. Yapılan bildirimler sonucu bazı ürünler imha edildi ya da mühürlendi, bazıları piyasadan çekildi ya da iade edildi, bazıları tüketicilerden geri çağrıldı ya da alıcılar bilgilendirildi, bazılarının ise ithalatına izin verilmedi. Malta'daki sınır kontrolünde ise resmi gözaltı gerçekleşti.

Tarih	Ülke	Bildirim İçeriği	Durum
3/7/17	Yunanistan	Dondurulmuş karideste yüksek oranda sülfit (1873.2 mg/kg - ppm)	Yetkililere bildirildi
3/13/17	Yunanistan	Dondurulmuş karideste yüksek oranda sülfit (1114.8 mg/kg - ppm	Belirtilmemiş
3/3/17	Avusturya	Kırmızı mercimekte yabancı cisim (taş) Almanya'dan (Türkiye'de paketlenmiş - hammadde Kanada)	Basın açıklaması – tüketicilere uyarı
3/15/17	İsviçre	Kuru incirde ochratoxin A (62.5 µg/kg - ppb) (Almanya üzerinden)	Satıştan çekildi
3/16/17	Letonya	Üzümde belirtilmemiş sülfit (38 mg/kg - ppm)	Tekrar etiketlendi
3/16/17	Letonya	Üzümde belirtilmemiş sülfit (22 mg/kg - ppm)	Ürüne el konuldu
3/6/17	Bulgaristan	Narda prochloraz (1.823 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/14/17	Bulgaristan	formetanate (0.124 mg/kg - ppm) in peppers from Turkey	İmha edildi
3/16/17	Bulgaristan	Limonda imazalil (11.14 mg/kg - ppm)	İade edildi
3/30/17	İspanya	Kuru incir için uygunsuz sağlık setifikası ve analitik rapor	İmha edildi
3/14/17	Almanya	Kimyonda Salmonella (presence/25g)	Tüketicilerde geri çağrıldı
3/21/17	Hollanda	Pul biberde okratoksin A (59 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi.
3/2/17	İtalya	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 41.85; Tot. = 57.21 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
3/2/17	Norveç	Fındık için uygunsz sağlık sertifikası	İade edildi
3/15/17	Almanya	Antep fıstığında aflatoksin (B1 = 13.8 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
4/4/17	Bulgaristan	Tatlı biberde tebuconazole (1.487 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/4/17	Bulgaristan	Narda prochloraz (1.067 mg/kg - ppm)	
4/5/17	Bulgaristan	Kurutluşmuş kayısıda yüksek miktarda sülfit (2057 mg/kg - ppm)	İthalat yetkisi verilmedi
4/6/17	İspanya	Kurutluşmuş kayısıda yüksek miktarda sülfit(2958 mg/kg - ppm)	İthalat yetkisi verilmedi
4/10/17	Bulgaristan	Narda prochloraz (1.439 mg/kg - ppm) ve acetamiprid (0.116 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/11/17	Bulgaristan	Tatlı biberde tebuconazole (1.356 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/12/17	Slovakya	Bisküvide beyan edilmemiş yer fıstığı (250 mg/kg - ppm)	Piyasadan toplandı
4/12/17	İsviçre	Kırmızı biberde tebuconazole (1.26 mg/kg - ppm)	Stokları yok
4/12/17	İspanya	Kurutulmuş kayısıda yüksek miktarda sülfit (2958 mg/kg - ppm)	İthalat yetkisi verilmedi
4/18/17	Malta	İncir reçelinde sağlık ve analiz sertifika eksikliği	Resmi gözaltı
4/18/17	Polonya	Sultan üzümünde Okratoksin A (22.94 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
4/20/17	Fransa	Kuru incirde Aflatoksin (B1 = 17.3; Top. = 20 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
4/20/17	Fransa	Kuru incirde Aflatoksin (B1 = 10.1; Tot. = 32 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
4/21/17	Yunanistan	Kuru Kayısıda yüksek miktarda sülfit (2175 mg/kg - ppm)	Geri sevk edildi
4/24/17	Bulgaristan	Tatlı biberde chlorpyrifos (0.118 mg/kg - ppm)	Geri sevk edildi
4/25/17	Hollanda	Fındıkta Aflatoksin (B1 = 10.6; Tot. = 12.6 µg/kg - ppb)	Göndericiler bilgilendirildi
5/11/17	Slovakya	Bisküvide belirtilmemiş süt (1.487 mg/kg - ppm)	Piyasadan çekildi

1250 ASSERTION WERE MADE TO RASFF IN THE MARCH-MAY PERIOD

In the March-May period of 2017, out of 896 assertion made to RASSF 57 of them were originated in Turkey. The assertion originated in Turkey was as follows by month; March 2017 - 15, April 2017 - 16 and May 2017 - 26 assertions.

Tarih	Ülke	Bildirim İçeriği	Durum
5/15/17	İngiltere	Ton balığında bozulma	İmha edildi
5/23/17	İngiltere	Ton balığında uygunsuz sıcaklık (5.9 ve 9 °C)	İmha edildi
5/3/17	Hollanda	Narda prochloraz (1.8 mg/kg - ppm), imazalil (0.73 mg/kg - ppm) ve acetamiprid (0.026 mg/kg - ppm)	Piyasadan çekildi
5/15/17	Almanya	Kornişon turşuda cam parçaları	Tüketicilerden geri çağrıldı
5/22/17	Danimarka	Salamurada metal parçaları	Tüketicilerden geri çağrıldı
5/2/17	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.198 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/2/17	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.097 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/5/17	İspanya	Kayısıda yüksek oranda sülfit (5968 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
5/10/17	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.145 mg/kg - ppm) ve pirimiphos-methyl (0.327 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/10/17	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 27.7; Tot. = 41.5 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
5/12/17	İspanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 20.2; Tot. = 28.5 / B1 = 12.8; Tot. = 12.8 µg/kg - ppb)	İade edildi
5/12/17	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.081 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/18/17	İsveç	Asma yaprağında izinsiz madde dithiocarbamates (4.3 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
5/22/17	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.079 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/24/17	İspanya	Kayısıda yüksek oranda sülfit (2428 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
5/29/17	İspanya	Kayısıda yüksek oranda sülfit (2303 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
5/29/17	Bulgaristan	Biberde izinsiz madde monocrotophos (0.042 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/9/17	Almanya	Karpuz tohumunda aflatoksin (B1 = 14.2; Tot. = 15.2 µg/kg - ppb)	Piyasadan çekildi
5/9/17	Almanya	Karpuz tohumunda aflatoksin (B1 = 9.3; Tot. = 9.6 µg/kg - ppb)	Piyasadan çekildi
5/16/17	Almanya	Karpuz tohumunda aflatoksin (B1 = 15.8; Tot. = 18.5 µg/kg - ppb)	Alıcılar bilgilendirildi
5/2/17	Belçika	Fındıkta aflatoksin (B1 = 21.5; Tot. = 21.5 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
5/19/17	İtalya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 20.3; Tot. = 22.5 µg/kg - ppb)	İade edildi
5/24/17	Fransa	Fındıkta aflatoksin (B1 = 6; Tot. = 19.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
5/29/17	Malta	Kayısıda belirtilmemiş ve yüksek oranda sülfit (197 mg/kg - ppm)	Resmi gözaltı
5/3/17	Danimarka	Ketçapta küflenme	Tüketicilerden geri çağrıldı
6/1/17	Almanya	Kavrulmuş ve tuzlanmış antep fıstığında aflatoksin (B1 = 22.8; Top. = 34.8 µg/kg - ppb)	Göndericiye geri gönderildi
6/2/17	Kıbrıs	Kuru kayısıda yüksek miktarda sülfit (2795 mg/kg - ppm)	Piyasadan toplandı
6/2/17	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.087 mg/kg - ppm) ve pirimiphos-methyl (0.068 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/7/17	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 54.6; Top. = 102.4 µg/kg - ppb)	İthalat yetkisi verilmedi
6/9/17	Bulgaristan	Tatlı biberde chlorpyrifos (0.088 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/12/17	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.104 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/13/17	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.088 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/16/17	Danimarka	İncirde koruyucu için analiz raporu eksikliği	İmha edildi
6/16/17	Bulgaristan	Biberde fenamiphos (0.089 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/19/17	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.122 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/19/17	İtalya	Üzümde okratoskin A (21.7 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
6/19/17	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 1.7; Top. = 15.1 / B1 = 9.3; Top. = 11.6 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
6/20/17	Bulgaristan	Biberde lambda-cyhalothrin (0.23 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/20/17	Almanya	Kavrulmuş fındıkta aflatoksin (Top. = 17.85 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
6/22/17	Fransa	Kavrulmuş fındıkta aflatoksin (B1 = 6.1; Top. = 23 µg/kg - ppb)	Göndericiye geri gönderildi
6/27/17	Bulgaristan	Uzun yeşil biberde dicofol (0.146 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/29/17	Hırvatistan	Domateste chlorpyrifos (0.091 mg/kg - ppm) ve pirimiphos-methyl (0.082 mg/kg - ppm)	Göndericiye geri gönderildi
6/29/17	Fransa	Kuru incirde Aflatoksin (Top. = 16.6 µg/kg - ppb)	İmha edildi
6/30/17	Slovenya	Organik fındıkta aflatoksin (B1 = 290; Tot. = 314 µg/kg - ppb) (Slovenyada işlenmiş)	Tüketiciden toplandı
6/30/17	İsviçre	Yer fıstığında yetkisiz renklendirici kullanımı (E 110) Sunset Yellow FCF (79 mg / kg - ppm)	Piyasadan toplandı
2/24/17	Bulgaristan	Kavrulmuş kıyılmış fındıkta aflatoksin (B1 = 9.5 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi

M. NURSEREN BUDAK
Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı Temas Noktası

GIDALARDAKİ KİMYASALLAR

Kimyasallar; insanlar, hayvanlar, bitkiler ve gıdalar dahil her şeyin yapı taşıdır. Gıdalarımızdaki kimyasallar büyük çoğunlukla zararsız ve sıklıkla istenen maddelerdir; örneğin karbonhidratlar, proteinler, yağ ve lifler kimyasal bileşenlerdir. Bu kimyasalları yediklerimizle alırız. Bazı kimyasallarsa gıda zinciri içerisinde doğal olarak oluşur; örneğin çiftlikte, gıda üretiminde veya taşımada.

Kimyasalların, insan ve hayvanlar üzerinde etkisi olan bazı özellikleri vardır. Bilim insanları bu maddelerin potansiyel zararlı etkilerinden korunmak için gıdaların içindeki miktarlarına dair güvenli limitler tavsiye etmektedir. Bu limitler, söz konusu kimyasal maddelerin kısa dönemli alımları veya zaman içerisinde vücutta birikmelerine göre belirlenmektedir.

Gıda güvenliğinden sorumlu karar vericiler tarafından kimyasalların gıdada kullanımı veya gıda zincirindeki limitleri ile ilgili kurallar belirlenirken, kimyasalların gıdadaki miktarına dair gerçekçi bilimsel bilgilere ihtiyaç duyulmaktadır.

Bunu sağlamak için de gıda ve içeceklerde, hayvanlarda ve bitkilerdeki kimyasalların miktarlarına dair bilgiler toplanır, izlenir ve değerlendirilir. Bu veriler; ulusal otoritelerin, sahadaki durumdan haberdar olmalarını sağlar ve kontrollerin etkilerinin ölçülmesinde onlara yardımcı olur ayrıca geleceğe dair planlamaya da katkı verir. Toplanan veriler, her bir madde için risk değerlendirmesinde kullanılır.

Bu amacı gerçekleştirmek için bir AB kuruluşu olan ve gıda güvenliği sistemi içerisinde risk değerlendirme rolünü üstlenmiş bulunan Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı (EFSA), AB Komisyonunun isteği ile Avrupa Birliği kapsamında toplanan verileri değerlendirerek yıllık raporlar hazırlamaktadır. Bu sayede risk yöneticilerinin tüketici sağlığını korumaya yönelik alacakları kararları bilimsel olarak desteklemektedir.

EFSA tarafından 2016 yılında toplanan verilerle hazırlanan rapor; gıdalardaki pestisitleri, hayvanlardaki ve gıdalardaki veteriner ilaç kalıntılarını, gıdalardaki akrilamidi, bitkisel yağlardaki ve gıdalardaki glysidyl esterleri ve 3-MCPD'yi içermektedir.

GIDALARDAKİ PESTİSİTLER

Gıdaların içerdikleri pestisit kalıntıları, halk sağlığı için risklere sebep olmaktadır. Bu konuda, AB'de, kimyasalların onaylanması ve gıdalarda kabul edilebilir limitlerin belirlenmesi için kapsamlı bir mevzuat çerçevesi oluşturulmuştur. EFSA, pestisitlerin değerlendirmeleri sırasında bilimsel tavsiye vermektedir ve AB üyesi ülkeler, pestisit kullanımı ile ilgili karar verirken bu bilgileri kullanmaktadır. Oluşturulan hukuki çerçeve, yıllık pestisit izleme programları ile desteklenmektedir. Bu programların çıktıları her yıl EFSA tarafından raporlanmaktadır. 2014 yılında düzenlenen raporda, numunelerin yüzde 97'sinin, pestisitten ari veya izin verilen limitler içinde olduğu tespit edilmiştir. Bazı organik gıdalarda veya AB dışı ülkelerden gelen ürünlerde limit aşımları gözlenmiştir. Bebek gıdaları, organik gıdalar ve hayvansal ürünlerde de numune sonuçları değerlendirilmiş; bebek gıdalarında kimyasal kalıntının kaynağının, pestisitten çok katkı maddesi, gübre, bakır ve dezenfektanlar olduğu belirlenmiştir. Organik gıdalarda, konvansiyonel gıdalara göre daha az limit aşımı tespit edilmektedir. Hayvansal gıdalarda ise pestisit dışında çevresel kirleticilerin veya pestisit dışında diğer kaynakların etkili olduğu anlaşılmaktadır.

CHEMICALS IN FOOD
Chemicals are the building stone of everything including humans, animals, plant and food. Chemicals in our food are mostly harmless and frequently needed substances; for example carbohydrates, proteins, fat and fibre are chemical compounds. We intake these chemicals by eating. Some chemicals are generated naturally within the food chain; for example in the farm, during production or transportation.

EFSA, özel bilgisayar modellemeleri kullanarak, tüketicilerin pestisit kalıntıları ile ilgili tüketim maruziyetlerini tahmin etmektedir. Bu tespit edilen maruziyetler, kabul edilebilir maruziyet miktarları ile karşılaştırılarak, tüketiciler için kısa dönem ve uzun dönem riskler değerlendirilmektedir. 2014 yılı için 12 üründe yapılan değerlendirmede; olumsuz sağlık çıktılarının olma olasılığının düşük olduğu, kısıtlı sayıda numunede kısa dönem tüketici sağlık riskinin olma ihtimalinin de göz ardı edilebileceği sonucuna varılmıştır. Uzun dönemde ise maruziyetin kabul edilebilir limitler içinde kaldığı ve bu pestisitlerdeki kalıntının uzun dönem sağlık riskine neden olmadığı belirtilmiştir. Veriler, 770'ten fazla pestisit için ve 20 milyon civarında analiz sonucunun değerlendirilmesi ile gerçekleşmektedir. Yapılan değerlendirmeler, bir sonraki yılın izleme programlarına da ışık tutmakta, sorunlu alanlarla ilgili farkındalığı arttırmaktadır. Sonuçlar, ilgili tüm taraflarla paylaşılmaktadır.

VETERİNER İLAÇ KALINTI LİMİTLERİ

Veteriner ilaç kalıntıları, yasaklı maddeler ve bulaşanlar, bazen canlı hayvanda, hayvansal üründe, et, balık, yumurta ve süt ürünlerinin bulunduğu gıdalarda tespit edilebilmektedir. Bu kalıntılar, gıda üretilen hayvanlarda ve hayvanlardan elde edilen gıdalarda izlenmektedir. Bu maddeler 6 kategoriye ayrılmaktadır; hormonlar, beta-agonistler, antibakteriyeller, diğer veteriner ilaçları, yasaklı maddeler ve çevre bulaşanlarıdır. Takip edilen türler ve ürünler ise; sığır, domuz, koyun, keçi, at, kanatlı, tavşan, çiftlik hayvanları, av hayvanları, balık, su ürünleri, süt, yumurta ve baldır.

Veteriner ilaçları ile ilgili olarak AB'de özellikle 2013 yılından sonra hayvansal ürünlerde tespit edilen at eti, antienflamatuvar veteriner ilaçlarının at karkaslarında kullanılması ve bunun gıda zincirine girdiğinin tespit edilmesinden sonra bu konudaki farkındalık artmıştır. 2014 yılında analiz edilen verilere göre 425.000 numuneden 1500'ünde uygunsuzluk tespit edilmiştir. Geçmiş yıllara göre AB pazarında hafif bir yükseliş vardır. Bunun yanında yasaklı maddelerde 2007'den beri en düşük düzeyde tespit edilmiştir. EFSA, AB çapında veri toplamanın uyumlaştırılması üzerine çalışmalar gerçekleştirmektedir. Veri kalitesinin ve uyumunun arttırılması, insan ve hayvan sağlığı ile ilgili risklerin daha iyi tahmin edilmesini sağlayacaktır.

GIDALARDA AKRİLAMİD

Akrilamid; nişastalı gıdalarda yüksek sıcaklıkta pişirme, kızartma, kavurma, fırınlama ile 120 0C üzerinde ve düşük nemdeki endüstriyel üretimde doğal olarak oluşan bir kimyasaldır. Akrilamidin sindirilmesi, gen mutasyonunu ve tümör gelişimi ihtimalini arttırmaktadır. EFSA bilim insanları, bu bulaşanın tüm yaş gruplarındaki tüketicilerin kansere yakalanma riskini arttırdığını belirtmektedir. Düşük vücut ağırlığına sahip çocuklar, en çok bu işlem bulaşanına maruz kalan gruptur. Söz konusu bulaşana maruziyeti azaltmak için akrilamidin sağlık üzerine olumsuz etkileri, maruziyete sebep olan önemli gıdalar, beslenme tavsiyeleri ve pişirmede uygulanabilecek ipuçları, ulusal ve uluslararası kurumlarca anlatılmaktadır.

Akrilamid, her gün karşılaştığımız patates cipsi, ekmek, bisküvi ve kahve gibi birçok gıdada bulunmaktadır. Tüketicinin akrilamid maruziyeti, akrilamidin gıdada bulunma miktarına ve o gıdanın ne kadar tüketildiğine bağlıdır. Bu tür gıdaları günlük tüketimden kaldırmak pek mümkün olmamaktadır. Ancak, bileşen seçimi, saklama metotları ve farklı gıdalarda pişirme derecesi, akrilamid oluşma miktarını ve dolayısıyla tüketim maruziyetini etkilemektedir.

GIDALARDA NE KADAR AKRİLAMİD BULUNMAKTADIR?

Kızartılmış patates ürünleri: Patates kızartması, kızgın yağda kızartılmış veya fırınlanmış olsa da aynı miktarda akrilamid içerir.

Patates cipsi ve atıştırmalıklar: Kabartılmış patates atıştırmalıkları, klasik patates cipslerinden yüzde 25 daha az akrilamid içerir.

Ekmek / Kraker: Ekmek; kraker veya galetadan 3 misli daha az akrilamid içerir ancak tost yapıldığında veya kızartıldığında bu miktar artar.

Kahve: Kavrulmuş kahve, çözünebilir kahveye göre üç misli daha az akrilamid içerir. Kavurmanın etkisi ile az kavrulmuş, koyu kavrulana göre iki kat akrilamid içerir.

Kahve ikameleri: En yüksek akrilamid içerikli gıdalardandır. Hindibağ bazlı türler, tahıl bazlılara göre 6 kat daha fazla akrilamid içerir.

Kahvaltılık gevrekler: Yulaf, kahvaltılık gevreklerden 5 misli az akrilamid içermektedir. Buğday, çavdar, kepek içeren kahvaltılık gevrekler, mısır, yulaf, kavuzlu buğday, arpa ve pirinçten üretilenlere göre iki kat fazla akrilamid içerir.

Bisküvi/ kraker/zencefilli çörek: Zencefilli çörek; kraker, bisküvi ve güllaca göre iki misli akrilamid içerir.
Bebek gıdaları: Bisküviler ve peksimetler bu grupta en yüksek orana sahiptir. Bunları işlenmiş tahıl bazlı bebek mamaları ve tahıl bazlı olmayanlar izler.
Kanser sebebi olan potansiyel kaynaklar incelendiğinde, akrilamidin bilinen günlük maruziyetine bakıldığında, EFSA bilim insanları tarafından, sağlık riski oluşturabilecek seviyede olduğu işaret edilmektedir. Akrilamid maruziyeti tüm tüketiciler için sağlık endişesi doğurmaktadır. EFSA, 2015 yılında, gıdalardaki akrilamidin insan sağlığı üzerine etkisini değerlendirmiştir. Bu konudaki toksikolojik veriler yeniden gözden geçirilmekte ve akrilamid tüketim maruziyeti değerlendirilmektedir. EFSA'nın görüşünün ardından, AB üyesi ülkeler, tüketici maruziyetini düşürmek için bazı hukuki tedbirler almaktadır. Evsel üretimde akrilamid oluşumu ile ilgili olarak tüketiciler, ulusal otoritelerden akrilaimid miktarının düşürülmesine yönelik öneri alabilmektedir. Bu konuda EFSA tarafından hazırlanan infografik de önemli bilgiler sunmaktadır.

BİTKİSEL YAĞDA VE GIDADA GLYCİDYL ESTERLER VE 3-MCPD

EFSA, 2016 yılında, işlenmiş gıdalarda ve bitkisel yağlarda bulunan üç bulaşanın halk sağlığı üzerine risklerini değerlendirmiştir.
Bu bulaşanlar; glycidyl yağ asit esterleri (GE), 3 – monochloropropanediol (3-MCPD) ve 2- monochloropropanediol'dur (2-MCPD). Bu maddeler, bitkisel yağların gıda bileşeni olarak kullanılabilmesi için, doğal aromalarının uzaklaştırılması amacı ile 200 derecenin üzerinde refine edilmesi sırasında oluşurlar.
GE'nin ana bileşiği olan Glycidol, hem genotoksik hem de kanserojendir ve zaman içerisinde DNA'ya zarar vererek kansere yol açmaktadır. 3 –MCPD maruziyetinin, hayvan testlerinde, böbrek ve kadın üreme organlarının zarar görmesine neden olduğu tespit edilmiştir. 2- MCPDnin toksisitesi ile ilgili ise yeterli bilgi bulunmamaktadır. Ancak 2- MCPD'nin gıdada oluşma miktarı, 3-MCPD'nin yarısı civarındadır.
GE, 3-MCPD VE 3-MCPD'nin esterlerinin gıdadaki varlığı, bu gıdaları ortalama tüketen genç tüketiciler ve yüksek seviyede tüketen her yaş grubu tüketici için potansiyel sağlık endişesini arttırmaktadır. Ayrıca tamamen bebek formülü tüketen bebeklerin GE'ye maruz kalmaları ise önemli bir endişe doğurmaktadır; çünkü bu bebekler, halk sağlığı için "düşük endişe" düzeyi olarak belirlenen düzeyin, 5 ila 10 kat arasında değişen miktarlarda bir maruziyetle karşı karşıya kalmaktadır.
GE, 3 MCPD ve 3- MCPD esterleri, çoğunlukla palm yağında, diğer bitkisel yağlarda ve margarinde, işlenmiş gıdalarda, özellikle pasta ve keklerde bulunmaktadır. Ayrıca bebek formüllerinde de oluşabilmektedir.

GE VE 3-MCPD HANGİ GIDALARDA NE KADAR BULUNUR?

Katı ve sıvı yağlar: Palm yağı ve katı yağlar her iki bulaşanı da yüksek miktarda içerirler. Ortalama ve yüksek seviyede GE ve 3-MCPD içeren bu gıdalar, ikinci yüksek kategori olan normal margarin yağına göre 6 ila 4 kat daha yüksek miktarda bu bulaşanı içeriler. Düşük yağlı margarinlerde ise normal yağlılara göre aşağı yukarı 3 kat daha düşük GE ve 3- MCPD bulunabilir.

GE VE 3-MCDP İÇEREN BAZI GIDALAR NELERDİR?

3-MCPD; genel olarak unlu mamullerde, özellikle de sıcak yüzeylerde pişen pankek, waffle, kurabiye ve bisküvilerde ayrıca patates cipslerinde bulunur. GE de yine aynı kategorideki gıdalarda oluşabilir. Toz bebek formülleri, kraker ve peksimetler de ayrıca bu anlamda dikkate alınması gereken ürünlerdir.

Tüketici grupları incelendiğinde maruziyetin ana kaynakları şöyledir:
Bebekler: Bebek ve devam formülleri, en az yüzde 50 GE ve 3-MCPD kaynağıdır; ardından bitkisel sıvı ve katı yağlar ile pastalar gelmektedir.
Küçük çocuklar: Bitkisel katı ve sıvı yağlar, pastalar, bebek ve devam formülleri, kızarmış veya kavrulmuş etler, maruziyetin ana kaynaklarıdır.
3 ila 10 yaş arası çocuklar: Her iki bulaşan için de pastalar, kekler, margarin, sürülebilir çikolata, bitkisel sıvı ve katı yağ, kızarmış veya kavrulmuş et ana nedendir.
Adölesan, yetişkin ve yaşlı: Margarin, pasta ve kekler en önemli kaynaklardır; ayrıca kızarmış veya kavrulmuş et, özellikle adölesan ve yaşlılar için ve yine sürülebilir çikolata da adölesan için GE maruziyeti açısından önemli kaynaklardır.
Fırınlanan ürünler, tütsülenen balık, arpa kavrulurken bitkisel proteinlerin hidrolizi ve soya sosu, 3-MCPD'nin gelişebileceği gıdalardır.
Gıdalarda bulunan GE, tüm genç tüketiciler için potansiyel sağlık endişesi doğurmaktadır. Bu tüketiciler, düşük endişe düzeyinin iki misli daha yüksek bir maruziyet altındadır. Ayrıca sadece bebek formülü ile beslenen ve yüksek miktarda tüketici olan yeni doğanlarda ise maruziyet, endişe verici maruz kalma düzeyinin 10 katı daha yüksektir.
2010 -2015 yılları arasında üreticilerin gönüllü olarak yarıya düşürdüğü palm yağı kullanımı, tüketicilerin bu maddelere maruziyetini önemli ölçüde düşürmüştür. Bu konuda maruziyetin düşürülmesi için alınabilecek tedbirlere ilişkin çalışmalar devam etmektedir.

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