GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

3 AYDA BİR YAYINLANIR | YIL 6 | SAYI 2

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Dr. M. Mehdi Eker:

Yeni düzenleme gıda sektörüne köklü değişiklikler getirdi

New regulations has made fundamental changes in food sector

3. Gıda Güvenliği Kongresi başarıyla gerçekleşti

3. Food Safety Congress was held successfully

Tağşiş ile bulaşıklık aynı kefeye konulmalı mı?

Do adulteration and contamination be evaluated as same?

Kaliteniz güvencemiz altında...

Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim

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

Kalite Sistem Grubu

Affiliated to the Austrian Agency for Health and Food Safety

www.kalitesistem.com

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

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

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

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

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

"SEYFE KURAK ALANI GÖL OLUYOR" PROJESİ

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

"ADIM ADIM TEMİZ GEDİZ" PROJESİ

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

"BİR DAMLA BİN VERİM HER YERDE" PROJESİ

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

Coca-Cola

HAYATA ARTI VAKFI

www.coca-colahayataartivakfi.org

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

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

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

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
Ülker Tokgöz

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

EDİTÖR I EDITOR
Bilge Alnıak
bilge.alniak@tematikmedya.com

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
Tematik Medya
Bağdat Cad. No:168/6 Selamiçeşme
Kadıköy / İstanbul
Tel: 0216 350 23 92 - 93 **Faks:** 0216 350 23 94
www.tematikmedya.com

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

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

Gıda Güvenliği Dergisi Hakemli Dergi Statüsündedir.

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

Gıda Güvenliği ve Teşhir

Adem SARARMIŞ
Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

Merhaba değerli okuyucular,

Bu sayımızın konusu "Gıda Güvenliği ve Teşhir". 13.06.2010 tarihli Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nda toplum sağlığı açısından gıda güvenilirliği konusu ön plana çıkartılmıştır. Kanunda risk analizi ve kriz yönetimi uygulamalarının genel prensipleri belirlenmiştir. İnsan ve hayvan sağlığı açısından gıda ve yemin risk değerlendirme sonuçlarına göre şüpheli veya somut bir durum ortaya çıktığında Bakanlık riskin ciddiyeti ve büyüklüğüne bağlı olarak, riski önlemek, azaltmak veya yok etmek için önlemler belirlemek zorundadır. Yapılan çalışmaları da gerektiğinde kamuoyuna bilgisine sunabilir. Buna en güzel örnek kuş gribi salgınındaki gibi yapılan çalışmalar verilebilir. Ayrıca Kanun'da resmi kontrollerle ilgili olarak da "Bakanlık, uygun gördüğü hâllerde yapılan kontroller sonucunda sahip olduğu bilgileri, kamuoyunun bilgisine sunabilir" ifadesi yer almaktadır. Kanunun resmi kontrollerle ilgili maddelerinin uygulanması ile ilgili olarak 17.12.2011 tarihli Resmi Gazetede Gıda ve Yemin Resmi Kontrolleri Dair Yönetmelik yayınlanarak yürürlüğe girmiştir.

Yönetmeliğin şeffaflık ve gizlilik başlıklı maddesinde Kanun'un 31'inci maddesinin 6'ıncı fıkrasına uygun olarak, Bakanlık aşağıdaki bilgileri resmî internet sitesinde duyurmak suretiyle kamuoyunun bilgisine sunar.

1) Onaylı ve kayıtlı işletmeler,
2) Onayı askıya alınan işletmeler,
3) Onayı iptal edilen işletmeler,
4) Bakanlıkça faaliyeti durdurulan kayıtlı işletmeler,
5) Laboratuar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıda ve yemi üreten/ithal eden firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarası,

Taklit ve tağşişin tanımı kanunda açık olarak yapılmıştır ve yasaktır. ***Bakanlığın kamuoyunu bilgilendirme uygulaması tüketici haklarının korunması açısından son derece önemli olduğu gibi bütün gıda işletmelerinin de daha titiz çalışmak zorunda kalması ile ürün kalite standartlarının da yükselmesini sağlayacaktır.*** Ancak bu uygulamada sadece ambalajlı, markalı ürünlerden örnekler alınarak analiz yapılması ve olumsuz sonuçların duyurulması, tüketici gözünde endüstriyel ambalajlı ürünlere olan güvenin azalmasına ve açıkta satılan sağlıksız ürünlere yönelmeye sebep olabilir. Son zamanlarda konunun uzmanı olmayan birçok kişi, medya kanalıyla halkı bilinçsizce endüstriyel ürünlerden uzaklaştırarak, açıkta satılan ürünlere yönlendirmektedir. Bu uygulamanın da bu duruma destek olmamasına özen gösterilmelidir. Buradaki hassas dengeye dikkat edilmesi gerekir. Birkaç olumsuz örnek ile sektörün tamamına yönelik olumsuz algı oluşumu engellenmelidir. Aksi taktirde kontrol altına alınması çok zor olan kayıtsız işyerlerinin sayıları artarak, tüketici sağlığını olumsuz yönde etkileyecek çok sayıda ürün piyasada olacaktır.

Ayrıca kasıtlı olarak ürün bileşenlerine katılmayan, ancak kullanılan hammadde veya proses şartları sebebi ile eser miktarda bulaşma durumlarının tağşiş olarak değerlendirilmemesi gerekir. Kontrollerde, kasıtlı olarak yapılmış tağşiş ile eser miktarda bulaşmayı ayırt edebilecek gelişmiş cihazlar ve güvenilir yöntemler kullanılıyor olmalıdır. Kasti olmayan bir bulaşma sebebi ile yasalara uygun, etik değerlere saygılı Türkiye'nin birçok güzide firmasının 'tağşiş yaptı' damgası yemesi, yıllarca titiz çalışmalarla oluşturulan güvenin bir anda yok olması riskini doğuracak ve büyük ekonomik kayıplara yol açılacaktır.

Bu güne kadar doğrudan yetkisi, sorumluluğu ve yaptırımı olmayan veya kısıtlı olan kurumlar, tüketici gözünde gıda ile ilgili yasal merciler olarak biliniyordu. Hem Bakanlığın adının "Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı" olarak değişmesi ile hem de Bakanlığın kamuoyunu bilgilendirme sürecini uygun bir şekilde yönetmesi ile tüketici gözünde bilinirliğinde ve duyulan güvende büyük bir artış olacaktır.

İçindekiler / Contents

5 **GİRİŞ YAZISI | PREFACE**
Adem SARARMIŞ

8 **HABERLER | NEWS**
8 • **Bakış GGD** / View TFSA
14 • **Bakış Türkiye** / View Turkey
20 • **Bakış Dünya** / View World

26 **RÖPORTAJ | INTERVIEW**
Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker "Yeni Düzenleme Gıda Sektörüne Köklü Değişiklikler Getirdi"

36 **GÜNDEM | AGENDA**
3. Gıda Güvenliği Kongresi Başarıyla Gerçekleşti

42 **YUVARLAK MASA | ROUNDTABLE**
Şeffaflık Sektörde Nasıl Yankı Buldu?

50 **SEKTÖREL BAKIŞ | SECTORAL VIEW**
Şeffaflık Güzel Ama…

52 **BAKIŞ EFSA | View EFSA**

56 **MAKALE | ARTICLE**
56 • **Organik Ürünler Daha Güvenli mi?**
60 • **Bisfenol A: Güncel Yaklaşımlar**

62 **ÜYELERDEN HABERLER | NEWS FORM THE ASSOCIATES**

64 **RASFF | RASFF**

32 **TAĞŞİŞ İLE BULAŞIKLIK AYNI KEFEYE KONULMALI MI?**

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

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Barbaros Özer
Ankara Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Üniversitesi Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Üniversitesi Zootekni ve Hayvan Besleme Böl.
Yrd. Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Doç. Dr. Gülsün Akdemir Evrendilek
Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafız Delen
Ege Ünv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Ünv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Ünv. 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 Ünv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ünv. Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ DANIŞMA KURULU
ADVISORY COMMITTEE OF FOOD SAFETY MAGAZINE

Engin Başaran
TÜDER (Tüketiciler Derneği)
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP / Almanya
Meral Gündüz
IGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi)
Melek Us
Set-Bir
(Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği)
Dr. Ned Kingcott
Food Standards Agency / İngiltere
Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayicileri Birliği
Dr. Yıldırım Cesaretli
T.C. Sağlık Bakanlığı
Türkiye Halk Sağlığı Kurumu

KATKISIZ lezzet

KATKISIZ LEZZET DÖNEMİ BAŞLIYOR

Banvit kurulduğu günden beri, yeniliklerin öncüsü oldu. Dünyada endüstriyel gıda üretiminde hangi yenilik başladıysa, onu Banvit olarak biz ülkemize getirdik.

Getirmesek ne olurdu? Biz ve sektörümüzün diğer paydaşları hiç olmasaydı hayvansal protein sadece belli bir zümrenin tüketebildiği bir gıda olarak kalırdı.

Oysa artık herkes hayvansal proteine çok daha kolay ulaşıyor. Ülkemizde kişi başı et tüketimi her on yılda bir ikiye katlanıyor.

GIDA KATKI MADDESİ NEDİR?
Gıda katkıları hazır gıdaların düzgün kıvamda olmaları, çabuk bozulmamaları, lezzet, dişe gelme ve renk açısından tüketici beklentilerine uygun olmalarının sağlanması için kullanılan maddeler. Kullanılabilecek katkı maddeleri ve miktarları Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde açık olarak belirtilir.

Gıda katkı maddeleri gıda kanun ve yönetmeliklerine uygun ve gıda mevzuatında belirtildiği şekilde kullanıldıklarında sağlığa zararlı değildir. Ancak her konuda olduğu gibi burada da "doz" önemli. En çok suistimal edilen de bu "doz" konusu.

"Markasız" bazı üreticiler, bozuk, karışık, sağlıksız ürünlerini, yoğun katkı maddesi takviyesiyle piyasaya sürdüler. Denetimsiz bazı firmalar katkı maddelerini insan sağlığına zarar verecek yoğunlukta ve çeşitlilikte pervasızca kullandılar. Katkı maddeleriyle ilgili olumsuz algının nedeni buydu.

NEDEN "KATKISIZ" ÜRETİME GEÇTİK?
Gıda endüstrisinde her gün yeni buluşlar yapılıyor. Son yenilikler bize "katkısız lezzetler" üretme fırsatı verdi. Bilimsel gelişmeler, yeni olanaklara yol açtı.Yaklaşık iki yıldır bu konu üzerinde çalışıyoruz. Dünyadaki tüm yenilikleri araştırdık.

Katkısız üretim daha önce mümkün değildi çünkü bilimsel gelişmeler henüz bu düzeye ulaşmamıştı. Artık lezzeti hiç bozmadan, katkısız ürünler yapmak mümkün.

Evet, raf ömrümüzden biraz taviz verdik ve bunun da bize bir maliyeti var. Ama maliyetlerimizi artıracak diye bugüne kadar hiçbir yeniliğe sırt çevirmedik, bundan sonra da çevirmeyeceğiz.

Bu yenilik, geçmişteki pek çok örnek gibi Türkiye'de ilk kez Banvit'te.

KATKISIZ ÜRÜNLERİMİZDE NE YENİLİKLER VAR?
Katkısız ürünlerde "E" kodlu hiçbir katkı malzemesi bulunmuyor. Ayrıca "MSG" olarak bilinen lezzet artırıcı katkı malzemesi ve soya kullanımını tamamen bırakabildik. Tüm katkısız ürünlerimizde tuz oranını %25 azalttık.

Reklamlarımızda "Türkiye'de ilk defa" dedik, çünkü bu yenilikleri Türkiye'de ilk defa Banvit yapıyor.

Çalışmalarımızın sonucunda Türkiye'de ilk kez katkısız hazır gıdayı tüketicilerine sunan kuruluş olarak sektörel önderliğimizi devam ettiriyoruz.

Lezzetlerimiz katkısız, tıpkı size olan saygımız gibi.

http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_yonetmelik/gida_katki_maddeleri_yonetmelik.html
adresinden detaylı bilgiye ulaşabilirsiniz.

Banvit Kırmızı lezzetin adı

Banvit

EHEDG, GGD ile birlikte artık Türkiye'de

Gıda Güvenliği Derneği, EHEDG'in (Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu) Türkiye Temsilcisi oldu.

Gıda Güvenliği Derneği gıda sektörünün önemli konularından biri olan hijyenik tasarım ve mühendislik alanındaki uluslararası bilgi ve deneyimin ülkemizde yayılımı için dünyanın önde gelen uzmanlık grubu EHEDG'in (Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu) Türkiye Temsilcisi oldu. 3-4 Mayıs 2012 tarihlerinde Harbiye Askeri Müze'de gerçekleşen 3. Gıda Güvenliği Kongresi Kapanış Oturumu'nda taraflar arasında imzalanan protokol ile EHEDG Türkiye'de GGD tarafından temsil edilmeye başlandı.

Gıda güvenliğinin doğru hijyenik tasarımla başlaması gerektiğini belirten GGD Başkanı Samim Saner, firmaların yatırım aşamasından itibaren sorun yaşamamak için tesislerini hijyenik mühendislik prensiplerine göre planlamasının önemini vurguladı. GGD Başkanı Samim Saner, "Hijyenik tasarım gıda güvenliğini doğrudan etkileyen bir konu, bu nedenle işletmelerde gıdanın üretimi, saklanması, dağıtımı ve satışının yapıldığı alanlar doğru yerleşim planı içersinde uygun ekipman ve malzeme ile tüm teknik detayları içerecek şekilde tasarlanmalıdır" dedi.

Türkiye'de hijyenik mühendislik tasarımı bilincindeki işletme sayısının yeterli olmadığını, bu nedenle EHEDG işbirliğini çok önemsediklerini vurgulayan Saner, "EHEDG işbirliğiyle, ilgili birçok eğitimi ülkemizde gerçekleştirme imkanı bulacağız. Aynı zamanda havalandırma, hijyenik tasarımlar, ekipman sertifikalandırma ve benzeri konularda oluşturulacak çalışma komiteleri ile hem sektör hem de ülkemizdeki gıda tesislerinin dizaynı alanında önemli gelişmeler sağlanacaktır" yorumunda bulundu.

1989 yılında kurulan Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu (EHEDG), Avrupa çapında ürün işleme ve paketlenmesinde hijyenik standartların iyileştirilmesini hedefleyen makine mühendisliği şirketleri, gıda/kozmetik/ilaç işleme firmaları, üniversiteler, bilimsel araştırma organizasyonları, sağlık ve gıda güvenliği kuruluşları gibi 800'ü aşkın kurumsal ve bireysel üyelerden oluşuyor. EHEDG, ekipman üreticileri, gıda işleme tesisleri, bilim adamları ve sağlık otoriteleri arasında etkin iletişim sağlayarak üyelerine hijyenik tasarım ve mühendislik hakkında uluslararası bilgi platformu sunuyor.

EHEDG IS NOW IN TURKEY TOGETHER WITH TSFA

TSFA (Turkish Food Safety Authority) became EHEDG's (The European Hygienic Engineering & Design Group) representative of Turkey.

Promise proje toplantısı İstanbul'da yapıldı

Gıda Güvenliği Derneği'nin de ortak olarak yer aldığı Promise projesinin ikinci ilerleme toplantısı 11-12 Haziran tarihlerinde İstanbul Richmond Hotel'de gerçekleştirildi.

Türkiye'yi temsilen Gıda Güvenliği Derneği ve Kalite Sistem Grubu'nun ortak olarak yer aldığı, yaygın gıda güvenliği tehditlerinin üstesinden gelmek için eski ve yeni AB üye ülkeleri ile aday ülkeler arasındaki entegrasyon, işbirliği ve bilgi aktarımını artırmayı amaçlayan Promise projesinin 2. ilerleme toplantısı 11-12 Haziran tarihlerinde İstanbul Richmond Hotel'de gerçekleştirildi. Farklı Uzmanlıkların Birleştirilerek Mikrobiyal Risklerin Azaltılması Yoluyla Tüketicilerin Korunması (Protection of Consumers by Microbial Risk Mitigation Through Combating Segregation of Expertise) açılımına sahip olan ve 7. Çerçeve Programı altında sürdürülen projede, göz ardı edilen iç ve dış kaynaklardan bulaşan gıda kaynaklı patojenlerin tespiti, AB gıda güvenliği datalarının oluşturulması, teknik eğitimler ve entegrasyon yoluyla risklerin azaltılması gibi farklı iş paketleri yer alıyor.

20 kurumdan 27 temsilcinin katıldığı İstanbul'daki proje toplantısında projenin ilk 6 aylık döneminde örnekleme standardizasyonu ve kullanılacak metodolojilerin tespiti gibi yapılan çalışmalar ve raporlar katılımcılara sunuldu, bundan sonraki dönemde yapılması planlanan gıda analizleri ve örneklemeler görüşülerek proje yaygınlaştırma faaliyetleri ile teknik eğitimler ve araştırmacı değişimleri üzerinde duruldu. Buna göre; proje kapsamında süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, et ve çiğ et ürünleri ile su ürünleri kategorilerinden 2 bin 500 adet numune alınarak *Salmonella, Listeria, VTEC, Campylobacter, E.coli* MDR analizleri yapılacak ve gerçekleştirilecek olan moleküler biyoloji çalışmalarıyla gen profilleri, virulans ve antimikrobiyal dirençleri araştırılacak. Numuneler proje ortakları tarafından ülke sınırlarından, havaalanlarından, gümrüklerden, marketlerden ve gıda üretimi yapan işletmelerden alınarak analiz edilecek.

PROMISE PROJECT MEETING WAS HELD IN ISTANBUL

Turkish Food Safety Authority joined Promise Project as an associate and its second progress meeting was held in İstanbul on 11-12 June at İstanbul Richmond Hotel.

Kanserin doz ve yaşam biçimi ile dansı

3. Gıda Güvenliği Kongresi konuşmacılarından Prof. Dr. İsmail Çelik, kanserojen maddelerin son dönemde medyada çokça tartışıldığına ancak bu tartışmaların bilimsellikten uzak yürüdüğüne dikkat çekiyor. Çelik, kanserden korunmak için yaşam biçimine dikkat edilmesi gerektiğini vurguluyor.

Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Enstitüsü, Prevantif Onkoloji Anabilim Dalı, İç Hastalıkları ve Medikal Onkoloji Uzmanı veKanser Epidemiyolojisi Bilim Uzmanı olarak görev yapan Prof. Dr. İsmail Çelik, kanser olmak için bir maddeye maruziyetin doz ve süresinin çok önemli olduğunu hatırlatıyor: "Akşam bir madde ile temas edip sabah kanser olmayız; en fazla zehirleniriz. Haberlere konu olan ve bilgi kirliliğine yol açan bu maddeler günlük yaşamımızın içindedir ve çoğumuzun bunlarla teması ya çok sınırlı sürede ya da çok çok az miktarlarda olur. Vücut bu tip zararlı maddelere karşı savunmayı ve arınmayı mükemmel bir şekilde başarı. Yaşayan organizmalar herhangi bir zehirli madde ile temas edince yok olacak güçsüz ve savunmasız değildir korunma mekanizmaları mükemmel çalışır."

Söz konusu maddelerin ancak mesleksel olarak ve uzun yıllar boyunca maruz kalanlarda kansere yol açabileceğini ifade eden Çelik, şu örnekleri veriyor: "Çevremizdeki kum, elle temasta hiçbir tehlike içermezken kömür işçilerinin yıllar boyu kaya tozlarını soludukları için akciğer kanseri riskleri artar. Benzer şekilde mobilyacılarda odun tozu, tersane işçilerinde asbest, üzüm işçilerinde arsenik, ayakkabı boyacılarında benzen de mesleksel karsinojenlerin belli başlı örnekleridir." Çevredeki çoğu maddenin kansere yol açması için mesleksel olarak ve uzun yıllar boyunca maruziyet gerektirdiğini söyleyen Çelik, Paracelsus'un 16. yüzyılda "Her madde zehirdir. Zehir ile zehir olmayanı ayıran dozdur" cümlesini hatırlatıyor ve bu görüşün de modern toksikolojinin temel taşı olduğunun altını çiziyor.

Kanserin sebeplerinin çoğunlukla yaşam tarzı kökenli olduğunu, sanıldığının aksine, genetik geçiş gösteren (ailevi kanserler) tüm kanserlerin binde birden az olduğunu ifade ediyor. Çelik, yaşam tarzı kökenli kanser vakalarını ise yüzde 90-95 oranında; tütün, diyet/obezite/fizik aktivite, alkol ve enfeksiyonlar (Hepatit B ve HPV) ile geliştiğinin altını çiziyor. Çelik, kanserden korunmak için gerekenleri şöyle sıralıyor: "Yaşam biçimimizi değiştirmemiz ve sigara dumanına maruz kalmayan, sağlıklı beslenen, şişman olmayan ve fiziksel olarak aktif olan bireyler olmamız gerekli ve yeterlidir."

CANCER'S DANCE WITH DOSE AND LIFESTYLE

One of the 3rd Food Safety Congress's speakers Prof. Dr. İsmail Çelik points out to recent debates on carcinogenic substances being non-scientific. According to Çelik, people need to pay attention to their life style to avoid cancer.

Tütün

Tütün kullanımı her çeşit kanseri arttırır. Tüm kanserlerin yaklaşık yarısının sebebi tütün ve tütün mamülleri kullanımıdır. Sigara, kanser ile ilişkisi ortaya konmuş en önemli tüketim maddesidir. Sigaranın başta akciğer kanseri olmak üzere larenks, farinks, ağız boşluğu, özofagus, mesane, böbrek, pankreas, idrar yolları ve serviks kanserine neden olduğu bilinmektedir. Sigaranın zararlı etkisi, sigara bırakıldıktan 10-15 yıl sonra bile devam etmektedir. Sigara dumanında 4000'e yakın sayıda kimyasal madde bulunmakta olup bunun 50'ye yakını kanserojendir.

Diyet/Obesite/Fizik Aktivite

Sigara dışındaki en önemli kanser nedeni diyet-kilo-fizik aktivite bileşenlerinden oluşan "yaşam biçimi" alışkanlıklarıdır. Sigara kullanımı, beslenme alışkanlığı ile beraber gerek yaygınlık gerekse de risk büyüklüğü açısından en önemli iki kanser nedeni olarak karşımıza çıkmakta olup her iki faktör birlikte ele alındığında tüm kanserlerin yaklaşık yüzde 80-90'undan sorumlu oldukları düşünülüyor. Şişmanlık, sebebi ne olursa olsun kanseri arttıran bir etmendir. Fazla kalori alınması ve şişmanlık, rahim, pankreas, safra yolları, bağırsak, böbrek ve meme kanseri riskini arttırır. Zararsız olduğu, kolesterol içermediği söylenen yağlı gıdaların (zeytinyağı veya kuru yemiş de dahil olmak üzere) çok miktarda alınmasının obeziteye yol açabileceği unutulmamalıdır. Şişmanlığın önlenmesi sağlıklı beslenme ve fizik aktivite ile olur. Kanser ve diğer hastalıkları engelleyen fiziksel aktivitelere küçük yaşta başlanması en büyük faydayı vermektedir ancak yine de her yaşta egzersiz yapmanın faydalı olduğu ispatlanmıştır.

Alkol

Alkol kanseri tetikler. Az miktarda bile olsa alkol kanserojen etki gösterir. Alkolün neden olduğu kanserler ağız boşluğu, larinks, özefagus ve karaciğer kanserleridir. Alkol kullanımı yanında sigara içimi de varsa kanser riski, her biri için 5 kat iken, 25 kata çıkmaktadır.

Bilim dışı iddialar kaosa sürüklüyor!

İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde üçüncüsü düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi konuşmacılarından Gıda Güvenliği Derneği Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi ve Uluslararası Toksikoloji Birliği (IUTOX) Eski Başkanı Prof. Dr. Ali Esat Karakaya gıda güvenliği konusunda medyanın yaptığı yanlış bilgilendirmenin kamuoyunda felaket senaryolarının oluşmasına neden olduğuna dikkat çekiyor.

"Ülkemizde kimi akademisyenler, bilimsel çalışmalarıyla adını duyuramıyorsa ünlü olmak için en kestirme yolu tercih edip toplumu yediğinden içtiğinden korkutarak ünlü olmayı başarıyor.Gıda güvenliğinin herhangi bir alanında hiçbir uzmanlığı olmayan tanınmış bir hekim de olabilirsiniz. Gıdayla ilgili kendinizce geliştirdiğiniz bilim dışı teorilerle adınızı gündemde tutabilirsiniz. Bunun da çeşitli getirilerinden yararlanırsınız. Ne yazık ki ülkemizde böyle bir akım oluştu. İstinasız her gıda konunun uzmanı olmayanların ortaya attığı bilim dışı felaket senaryolarından payını alıyor. Ülkemiz bu konuda giderek şiddeti artan bir biçimde serbest atış alanı haline getirilmiştir" diyen Karakaya, gıda güvenliği tartışmalarında uzman görüşlerin önemine işaret ediyor. Karakaya, "Akademisyenler görüşlerini, teorilerini ve araştırmalarını yazdıkları makalelerle binlercesi yayında olan bilimsel dergilerde tartışmaya açarlar. Bunu yapacak bilgi birikimi ve bilimsel düzeyi olmayanlar akıl dışı iddialarına akademik ünvanlarına sığınarak günlük medyada rahatlıkla yer bulabiliyor. Gıda güvenliği çeşitli uzmanlıklardan oluşan ve başta gıda hijyeni sorunları, merdiven altı kuralsız, başıboş üretim, hileli, sahte gıda olmak üzere insan sağlığını tehdit eden çok sayıda gerçek riske karşı önlem almaya çalışan kapsamlı bir alandır" diyor ve ekliyor; "Sorumsuz kişilerce toplumun dikkatinin gerçek riskler yerine bilim dışı iddialarla yapay risklere yöneltilmesi toplum sağlığına büyük zarar veriyor"

Gıda konusundaki risklerin bilim bazlı uluslararası standartlar ve yasal düzenlemeler ile yönetildiğini ifade eden Karakaya, bu sayılanların uygulandığı ölçüde de insan sağlığının korunduğunu söylüyor. "Yeni bir bilimsel gelişme olduğunda da bu bulgu uygulamalara yansır. Ülkemizde gıda güvenliği konusundaki tartışmalardan amaç toplum yararına bir sonuç çıkartmaksa, bu tartışmaların tarladan/çiftlikten/denizden çatala kadar olan süreçte dünya standartlarının uygulanmasındaki eksiklikler üzerinde olması gerekir. Bu bilim dışı iddialarda en sıklıkla yer alan bir konu da gıda katkı maddeleridir. Uluslararası bir sistem içinde yoğun bilimsel çalışmalar sonucunda güvenli bulunarak tüm dünyada kullanılmasına izin verilen herhangi bir gıda katkı maddesi o günün/haftanın/ayın gündemine hedef seçilerek "sağlığa zararlı" ilan ediliyor. Türkiye'de kullanılıp başta Avrupa Birliği ülkeleri ve ABD olmak üzere diğer ülkelerde yasaklanan tek bir gıda katkı maddesi yoktur. Diğer bir deyişle bilimde en ileride olan ülkelerle gıda katkı maddeleri yönünden aynı güvenlik şemsiyesi altındayız."

Gıda katkı maddelerinin güvenliğinin bir uzmanlık alanı olduğunu ifade eden Karakaya, asılsız iddialarda bulunanların gıda katkı maddelerinin güvenliği konusunda hiçbir şekilde uzmanlığı olmayan kişiler olduğunu belirtiyor. Karakaya ekliyor: "Bu maddelerin güvenliğinin nasıl sağlandığı, dünyada bu konuda yapılan çalışmaların kapsamı, en ufak riskin dahi ortadan kaldırılması için yüzlerce araştırma yapıldığı, uluslararası güvenlik ağının büyüklüğü ve etkinliğini bilinmeden rahatlıkla akıl dışı iddialarda bulunulabiliyorlar. İstenirse gıda katkı maddelerinin güvenliğinin nasıl sağlandığı konusundaki ayrıntılı bilgiye Türk Toksikoloji Derneği'nin web sitesinden (*www.turktox.org.tr/gida*) ulaşılabilir." Karakaya, son günlerde medyada yer alan gıda haberleriyle kaosa doğru gidildiğine işaret ederek, sözlerine şöyle noktalıyor: "Ülkemizde gıda konusunda kaosa doğru giden bir bilgi kirliliği mevcuttur. Bu süreçte önemli bir etken konudan sorumlu kamu yönetiminin bilim dışı, akıl dışı iddialar karşısında toplumu bilgilendirmekte geç ve etkisiz, ya da tamamen sessiz kalmasıdır. Bu yapısal sorunun çözülmesi gelişmiş ülkelerdeki örneklerinde olduğu gibi ülkemizde de toplumun güvenini kazanmış EFSA, FDA benzeri bağımsız bir gıda otoritesinin kurulmasına bağlıdır."

UNSCIENTIFIC CLAIMS LEADS TO "CHAOS!"

The Scientific Advisory Board Member of the Association of Food Safety and the International Union of Toxicology (IUTOX) Former President Prof. Dr. Ali Esat Karakaya who is one of the speakers of the 3. Food Safety Congress organised in İstanbul Harbiye Military Museum, called attention to the fact that the media's misinformation about food safety causes public disaster scenarios.

GGD, TRT Anadolu'ya konuk oldu

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, TRT Anadolu kanalında, Anadolu'da Üretim programına konuk oldu.

TRT Anadolu kanalında canlı olarak yayınlanan, sunuculuğunu ise Sibel Atasoy'un yaptığı Anadolu'da Üretim programı, 8 Ağustos'ta gıda güvenliği konusunu masaya yatırdı. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in konuk edildiği programda Saner, gıda güvenliğinin önemi, Türkiye'de yaşanan krizler ve yeni Gıda Mevzuatı konusunda TRT Anadolu izleyicilerini aydınlattı. Gıda Güvenliği Derneği'nin kurulma amacı ve hedefleri hakkında da bilgi veren Saner, yeni Gıda Mevzuatı'nın getirdikleri konusunda Atasoy'un sorularını yanıtladı.

Gıda güvenliği sürecinin üretici, tüketici, akademisyenler ve devlet olmak üzere dört ayaklı bir bütünle işler hale geldiğini ifade eden Saner, bu ayaklar arasındaki fikir ayrılıklarından ziyade fikir birlikleri üzerinde durup ortak bir akıl yaratabilmenin esas olduğuna işaret etti. Gıda Güvenliği Derneği olarak bu ortak aklı yaratmak ve yaymanın temel misyonunu taşıdıklarını söyleyen Saner, gıda güvenliği konusunun tarladan sofralara kadar uzanan bir zincirin halkalarından oluştuğunu aktardı.

Yeni Gıda Güvenliği Mevzuatı'nı değerlendiren Saner, eskiden gıda güvenliği konusunda bir problem çıktığında çözüm aramaya gidildiğini ancak yeni mevzuat ile testi kırılmadan önlem almaya dönük uygulamaların önünün açıldığına işaret etti. Yeni mevzuatın içeriği kadar uygulama aşamasının da son derece önemli olduğuna değinen Saner programda, "Denetim de bir uygulamadır. Ancak bu denetimlerin çok iyi uygulanması gerekiyor. Bu denetimler kayıtlı firmaların yanında kayıt dışı ile mücadelenin de enstrümanı olabildiğinde, gıda güvenliği konusunda önemli bir adım atılmış olunacak" dedi.

TSFA WAS THE GUEST OF TRT ANADOLU

Turkish Food Safety Authority President Samim Saner was the guest of Production in Anatolia program on TRT Anadolu channel.

GDO Tanısı 2012 Sempozyumu'na GGD katılımı

İstanbul Üniversitesi tarafından düzenlenen GDO Tanısı 2012 Sempozyumu ve Uygulamalı Kurs etkinliğine katılan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, yaptığı sunumla katılımcıları GDO konusunda bilgilendirdi.

İstanbul Üniversitesi Biyoteknoloji ve Genetik Mühendisliği Uygulama ve Araştırma Merkezi ile İstanbul Üniversitesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü'nün birlikte düzenlediği, GDO Tanısı 2012 Sempozyumu ve Uygulamalı Kurs etkinliği düzenlendi. 12-13 Haziran tarihleri arasında gerçekleştirilen sempozyumda açılış konuşmasını Fen Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Baki Akkuş yaptı. Sempozyumun katılımcıları arasında Biyogüvenlik Kurulu Başkanı Prof. Dr. Hakan Yardımcı ve Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner de vardı. GDO konusunun masaya yatırıldığı toplantıda konuşmacılar yaptıkları sunumlarla katılımcıları bilgilendirdi. Saner ise Gıda Güvenliği ve GDO'lar konulu sunumu ile seminere katkı sundu.

İÜ Fen Fakültesi Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü Başkanı Prof. Dr. Avni Kuru genetiği değiştirilmiş bitkilerin ABD'de bundan 20 yıl öncesine dayalı herbisit kullanımının tarım üzerindeki etkilerinin bir sonucu olarak ortaya çıktığını vurguladı. BİYOGEM'in kurucusu Prof. Dr. Güler Temizkan ise konuşmasında 90'lı yıllardan itibaren BİYOGEM'in benzeri birçok bilimsel toplantı ve uygulamalı kurs ile genetik mühendisliği ve biyoteknoloji alanındaki gelişmeleri geniş kitlelere aktarma misyonu devam ettirdiğini söyledi.

TFSA SUPPORTED GMO IDENTIFICATION 2012 SYMPOSIUM

Turkish Food Safety Association (TFSA) Chairman Samim Saner participated in "GMO Identification 2012 Symposium" and Practical Course event which was organized by Istanbul University and instructed the young audience about GMO' with his presentation.

Danışma Kurulu 4. Gıda Güvenliği Kongresi için ilk toplantısını yaptı

Gıda Güvenliği Derneği'nin düzenlediği Gıda Güvenliği Kongresi'nin 14-15 Mayıs 2013'te gerçekleştirilecek olan 4'üncüsü için Kongrenin danışma kurulu ilk toplantısını yaptı. 7 Eylül'de The Central Palace Otel'de bir araya gelen katılımcılar Gıda Güvenliği Kongresi'nin gelecek yılki yol haritasını çizdi.

Gıda Güvenliği Derneği'nin 7'ncisini yaptığı Danışma Kurulu Toplantısı, 4. Gıda Güvenliği Kongresi için ilk toplantısını gerçekleştirdi. Toplantının ev sahipliğini Gıda Güvenliği Derneği yaparken, etkinlikte Dernek Danışma Kurulu Üyeleri, Üyeleri, Kongre Paydaş Kurumları ve Kongre Destekleyen Kurumları katıldı.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in açılış konuşması ve Danışma Kurulu Yeni Başkanı Prof. Dr. Artemis Karaali'yi takdim etmesi ile başlayan toplantı, GGD faaliyet raporu sunumu ile devam etti. 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin yol haritasını belirlemeden önce 2012 yılında gerçekleştirilen 3. Kongre'nin değerlendirmesini yapan Danışma Kurulu Üyeleri Kongre'den beklentilerini ve geleceğe yönelik değerlendirmelerini aktararak, 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin gelişimi ve güçlenmesi için fikir önerilerini paylaştı. Kongre kurumsal kimliğin oluşturulmasının son derece önemli olduğu vurgulanarak bundan sonraki tüm Kongrelerde "zincir" tasarımın kullanılması görüşü benimsendi. İyileştirilmeye açık alanlar, başarılı yönler açısından tespitlerin yapıldığı toplantıda, gündemdeki konular da dikkate alınarak 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin konu başlıkları da tartışmaya açıldı. Çok değerli katılımcılardan, çok değerli görüşlerin geldiği, bu anlamda çalışmalarımıza ışık tutan toplantıda Gıda Hukuku konusunda mutlaka bir oturum yapılması önerilerek gıda güvenliği ile ilişkisinin aktarılması, SPS ve teknik engellerin de bu kapsama dahil edilmesi vurgulandı. Ayrıca GFSI, Bioterörizm konularında oturumların düzenlenmesi ve Karbon Ayak İzi, Çevre ve Gıda Güvenliği konularında da sunumların yapılmasının gündem açısından yararlı olacağı aktarıldı.

Toplantıda, her geçen yıl etkisini ve kapsamını genişleterek beklenen organizasyon haline gelmeyi başaran Gıda Güvenliği Kongresi'nin 2013 yılı stratejisinin "gıda güvenliği sisteminin dünyada nasıl uygulandığının anlatılması" konusunda belirlenmesi için ortak fikir birliğine varıldı.

ADVISORY COMMITTEE HAD DONE THE FIRST MEETING FOR THE 4TH CONGRESS

The Turkish Food Safety Association had done the first advisory committee meeting for the organization of the 4th Food Safety Congress in 2013. Participants came together at The Central Palace Hotel on the 7th of September and drew a route plan for next year.

GGD, tartışmalı konularda rapor oluşturmaya başlıyor

Son günlerde gıdalar ve sağlık ilişkisi konusunda, çeşitli uzak söylemlerin basın gündeminde sıkça yer almasıyla oluşan karmaşanın önüne geçmek ve gerçek riskli konuların ihmal edilmemesi amacıyla Gıda Güvenliği Derneği Uzmanlar Komitesi, Bisfenol A ve karamel konusunu değerlendirmek üzere bir araya geldi.

İlk olarak gündemde yer işgal eden Bisfenol A (BPA) ve Karamel konusunda Rapor oluşturmak üzere başlatılan çalışma toplantısına; ambalaj, gıda, tıp, toksikoloji, mevzuat gibi konunun tüm boyutları ile ilgili uzmanlar ve derneğimiz üyesi firmalar katılım sağlandı.

Değerlendirmeleri devam etmekte olan raporlar; fikir birliğine varılan noktalar ışığında yayınlanacak. Yapılan ve yapılmaya devam edilecek bu çalışmalarda; özellikle gıda güvenliği açısından gündem işgal eden, çok sayıda farklı açıklamanın yapıldığı ve tüketicinin aklının karıştığı konularda bilimsel temelli ve objektif raporlar oluşturulması hedefleniyor.

Yapılan toplantıda; "gıdalarda besin öğelerinin yanı sıra, beslenme değeri olmayan yüzlerce doğal kimyasal madde de bulunabildiğinin; işlenmiş gıdalara gıda katkı maddeleri olarak adlandırılan ve güvenlik testleri ile zararsızlıkları kanıtlanarak kullanım koşulları mevzuatla belirlenmiş maddelerin de katılabildiğinin dikkate alınması ve "her kimyasal madde doza bağımlı olarak toksiktir" gerçeği dikkate alınarak tüm bu kimyasalların yarattığı risklerin insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde yönetilmeleri hedef olmalıdır"ilkesi vurgulanmıştır. Bu noktada Kamu otoritelerinin bu riskleri bilime dayalı mevzuatla yönetmeleri büyük önem taşıyor. Sonuçlanan tüm raporlar, detaylı bir biçimde gerek Gıda Güvenliği Dergisi ile gerekse dernek web sayfası kanalıyla tüm kesimlerle paylaşılacak.

TFSA IS STARTING TO CREATE A REPORT ON THE CONTROVERSIAL ISSUES

Turkish Food Safety Association's Committee of Experts had come together to evaluate Bisfenol A and caramel issues to; prevent the confusion created by various distant discourses on press agenda about food products and health relation and not to disregard the real risks.

Food Micro 2012 Türkiye'de yapıldı

23. Uluslararası ICFMH (Gıda Mikrobiyolojisi ve Hijyeni Uluslararası Komitesi) Sempozyumu -Food Micro 2012 Kongresi, 3-7 Eylül tarihleri arasında Grand Cevahir Otel'de gerçekleştirildi. Kongre'de Gıda Güvenliği Derneği de stant açarken katılımcılara dernek tanıtım broşürleri dağıtıldı.

Gıda sektöründe yeni araştırma ve teknolojik gelişmelerin ortaya konulduğu "Food Micro 2012 Kongresi" bu alandaki en önemli bilimsel toplantılardan biri. Beslenme, gıda teknolojileri ve sağlık alanındaki yasal düzenlemeler, bu alanlardaki ticaret ve ekonomik durum gıda güvenliğinin önemli süreçleri arasında yer alıyor. Food Micro 2012 Kongresi, dünyanın farklı ülkelerinden gelen katılımcılara bu konularda yaptıkları çalışmalarını geniş kitlelerle paylaşma imkanı sunuyor.

İstanbul'da gerçekleştirilen Food Micro 2012, bu amaçla bir araya gelmiş 64 farklı ülkeden, akademik çevrelerden, hükümetlerden, politikacılardan ve ilişkili sektörlerden oluşan 600 katılımcıya ev sahipliği yaptı. 5 gün süren Sempozyum boyunca çok sayıda konunun uzmanı genel ve paralel oturumlarda sunumlarını dinleyicilerle paylaştı.

Kongre'de Gıda Güvenliği Derneği, Türkiye'de gıda güvenliği konusunda yürüttüğü faaliyetleri katılımcılara tanıtmak için stant kurdu. Gıda Güvenliği Derneği'nin tanıtıldığı broşürler Kongre katılımcılarına dağıtılırken, önümüzdeki yıl 4'sü gerçekleştirilecek olan Gıda Güvenliği Kongresi hakkında da Food Micro 2012 katılımcıları bilgilendirildi.

FOODMICRO 2012 HAD BEEN DONE IN TURKEY

23rd International ICFMH (The International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Symposium – FoodMicro 2012 Congress was held between 3-7 September, at Grand Cevahir Hotel. Turkish Food Safety Association opened a stand in the Congress and distributed advertisement brochures to the participants.

Eczanelerle zirai bayiler karşı karşıya

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı zirai bayilerle eczaneleri karşı karşıya getiren bir düzenleme ile gündemde. Bitki koruma ürünlerinin eczanelerde de satışını mümkün kılan yeni düzenlemenin tarım sektörüne zarar vereceği düşünülüyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan düzenleme ile "Bitki Koruma Ürünlerinin Toptan ve Perakende Satılması ile Depolanması Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik" 30 Mayıs'ta Resmi Gazete'de yayımlandı. Yeni düzenleme ile, daha önce sadece ziraat mühendislerine verilen bitki koruma ürünleri bayi veya toptancı izin belgesinin, eczacılara da verilmesi sağlanmış oldu. 6308 sayılı Eczacılar ve Eczaneler Hakkında Kanun ile Uyuşturucu Maddelerin Murakabesi Hakkında Kanunda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun ise 31 Mayıs'ta Resmi Gazete'de yayımlandı. Buna göre, eczanelerde satılabilen maddeler arasına ziraatta kullanılan ilaçlar da eklendi. Ziraat Mühendisleri Odası'nda (ZMO) düzenlenen basın toplantısında konuşan ZMO Başkanı Dr. Turhan Tuncer, bitki koruma ürünlerinin mutlaka bu alanda eğitim almış uzman kişiler olan ziraat mühendisleri tarafından satılması ve yine onların gözetiminde kullanılması gerektiğini söyledi. Zirai ilaçların bilinçsiz ve yanlış kullanıldığında insan ve hayvan yaşamını tehlikeye sokacağını belirten Tuncer, "Düzenlemeler, insan sağlığı ve zirai mücadele açısından önemli sorunlara yol açacak hükümler içeriyor" dedi. Bitki koruma ürünlerinin eczacılar tarafından eczanelerde satılmasının sağlanmasını, meslek alanlarına yapılmış doğrudan bir müdahale olarak gördüklerini dile getiren Tuncer, bunun tüm taraflarını şiddetle kınadıklarını ifade ederek ZMO'nun meslek haklarının korunması konusundaki hukuki mücadelesini kararlılıkla sürdüreceğini kaydetti.

PHARMACIES AGAINST AGRO-DEALERS

Ministry of Food, Agriculture and Livestock is on the agenda with the regulation that brings agro-dealers and pharmacies against each other. The new regulations will allow pharmacies to sell plant protection products and this situation may harm agricultural sector.

Türkiye'de ilk kez ulusal süt zirvesi düzenlendi

Türkiye'nin ilk Ulusal Süt Zirvesi 21-23 Mayıs tarihlerinde İzmir Çeşme'de gerçekleştirildi. Ulusal Süt Zirvesi 2012 Süt ve Süt Endüstrisi Konferansı'na katılan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker, et ve süt üreticileri ile tüketicileri koruma amaçlı düzenleyici bir kurum oluşturma çalışmalarında son aşamaya geldiklerini ifade etti.

Ulusal Süt Konseyi (USK) Başkan Vekili ve Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölüm Başkanı Prof. Dr. Muhittin Özder, USK olarak Okul Sütü Projesi'ni desteklediklerini, gençlerin sağlıklı gelişimi ile düzenli tüketim alışkanlığına sahip olmalarının Konsey'in temel hedefleri arasında bulunduğunu vurguladı. Özder, "Okul Sütü Projesi 85 ülkede uygulandı, 36 ülkede halen uygulanmakta. Uygulayan ülkeler arasında Tayland'da ülke içi üretilen sütün yüzde 25'i, ABD'de ise yüzde 7'si okullarda dağıtılıyor. Türkiye'de üretilen sütün yüzde 5 ila 7'si okullarda dağıtılacak. İşin bu kısmı da göz ardı edilmemeli" dedi. Gürcistan Acara Özerk Bölgesi Tarım Bakanı Donari Surmanidze de çok uygun iklim ve coğrafyaya sahip bölgelerinde hayvancılık, süt ürünleri ve tavukçuluk alanlarında ciddi yatırımlara ihtiyaç duyulduğunu belirterek, Türk girişimcileri bölgeye yatırım yapmaya davet etti.

İzmir'in önemli bir tarım ve hayvancılık kenti olduğuna işaret ederek sığır sütünün yüzde 9'nun bu kentte üretildiğini vurgulayan ve günde 3 bin ton süt üretildiğini belirten İzmir Valisi Cahit Kıraç, "İzmir, süt üretimi ve endüstrisinin önemli aktörlerinden biridir. 2016 yılındaki Uluslararası Süt Zirvesi için

en uygun kentin İzmir olduğunu düşünüyorum" yorumunu yaptı.
Dünya Süt Zirvesi'nin 2016 yılında Türkiye'de düzenlenmesi için hükümetten destek isteyen Ulusal Süt Konseyi Başkanı Harun Çallı ise Bakanlığın hayvancılığın gelişimi için attığı adımları ve hayata geçirdiği yasal düzenlemeleri desteklediklerini, üreticilerin Okul Sütü projesinin devam etmesini istediklerini kaydetti.
Yaptığı konuşmada dünya genelinde süt ve süt ürünleri üretiminde belirgin bir artış gözlendiğini belirten Uluslararası Sütçülük Federasyonu (IDF) Başkanı Richard Doyle, Avrupa ülkelerinin yanı sıra ABD, Çin ve Rusya'daki taleple doğru orantılı olarak süt ürünleri endüstrisinin her geçen gün geliştiğini aktardı. Doyle, Türkiye'nin 2011'de gerçekleşen yaklaşık 14 milyon ton çiğ süt üretimiyle IDF üyesi 56 ülke arasında 7. sırada bulunduğunu söyleyerek, üretimde modern tekniklerin kullanıldığını ifade etti.

TURKEY'S NATIONAL MILK SUMMIT IS ORGANIZED FOR THE FIRST TIME

Turkey's first National Milk Summit was held between 21-23 May at Çeşme, İzmir. Minister of Food, Agriculture and Livestock M. Mehdi Eker has joined National Milk Summit 2012 and Milk Industry Conference and stated that the Ministry came to the final stage of studies for creating a corporation to protect meat and milk producers and consumers.

Ekmekte yeni dönem başladı

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği 4 Ocak 2012 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiş, gıda işletmecilerine hijyen gereklilikleri, tuz ve kül kriterlerine uyum sağlayabilmeleri için de 1 Temmuz'a kadar süre verilmişti. Temmuz ayı ile birlikte gıda işletmelerinde Tebliğ'in uygulanmasına başlandı.

Tebliğ'e göre bundan böyle ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmekleri hariç olmak üzere ekmekte kül içeriği düşük olan un kullanımı yasaklandı. Kül ve kepek oranı yüksek olan unların kullanımı zorunlu hale getirildi. Ekmeklerdeki tuz hariç kuru maddede kül miktarı en az yüzde 0,65 olarak belirlendi. Ekmekteki tuz miktarı arttırılarak; kuru maddede en çok yüzde 1,5 olarak belirlendi.
Ekmek satılan her yerde tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek bulundurulması zorunluğu getirildi. Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak satışa arz edilebilecek ancak bu ekmeklerin dışındaki ekmek çeşitlerinin piyasaya arzında, üretim yerleri de dâhil olmak üzere ambalaj zorunluluğu getirildi. Ambalajsız olarak piyasaya arz edilecek olan emeklere ilişkin üretim, dağıtım, depolama ve satış aşamalarının tümünü içeren hijyen koşulları da yeniden belirlendi.
Bu yeni hijyen koşulları ile birlikte; ekmek ile temas eden bütün malzeme, alet ve ekipman gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemeden yapılacak, bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilecek, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulacak.
Ekmek kasaları açıkta bırakılmayacak, zemin ve dış ortamla teması engellenecek, palet üzerinde olacak şekilde temiz bir ortama konulacak. Ayrıca ekmekler ekmek kasalarına, ekmek kasaları da araçlara bulaşma riskini engelleyecek şekilde yerleştirilecek ve taşınacak. Ekmekler sadece bu amaç için kullanılan araçlarda taşınacak. Ekmekler satıcı tarafından tüketiciye arz edilecek, tüketici ekmeğe dokunamayacak. Satış sırasında ekmekler Türk Gıda Kodeksine uygun kâğıt veya plastik esaslı bir ambalaj malzemesine konularak veya sarılarak tüketiciye arz edilecek.
Ekmek sadece bu Tebliğ kapsamında belirtilen hijyen koşullarını sağlayan yerlerde piyasaya arz edilecek. Pazar, manav, kasap gibi yerlerde piyasaya arz edilemeyecek. Ekmeklerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi ve koruyucu eldiven kullanması zorunlu olacak. Ekmeklerin satışa sunulduğu dolaplar veya tezgâhlar açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulacak.
Ayrıca söz konusu Tebliğ'de ekmek üretiminde, dağıtımında ve satışında çalışan tüm personelin hijyen eğitimi almasına ilişkin de bir zorunluluk yer alıyor. Bu kapsamda Bakanlık ile Türkiye Fırıncılar Federasyonu arasında 25 Ocak'ta yapılan protokol çerçevesinde hijyen eğitimleri devam ettiriliyor. Bu güne kadar 34 ilde yaklaşık 4 bin 500 kişiye eğitim verildiği biliniyor.

NEW ERA FOR BREAD

Turkish Food Codex - Bread and Bread Varieties Communiqué was published in the Official Gazette on 4 January 2012 and entered into force. Extra time was given for food facilities to fulfill hygiene requirements, and to adapt to the criteria of salt and ash until the 1st of July. The implementation of the Communiqué in food facilities has started in the beginning of July.

Okul Sütü'ne Bilim Kurulu'ndan onay çıktı

"Okul Sütü" projesinin ilk günlerinde dağıtılan sütleri içen ve çeşitli nedenlerle rahatsızlanan çocukların hastaneye başvurmaları Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nı harekete geçirdi. Oluşturulan iki ayrı bilim kurulunun incelemeleri sonucunda dağıtılan sütlerin herhangi bir sağlık riski taşımadığı yönünde rapor yayınlandı.

Okul çağı çocuklarına süt içme alışkanlığı kazandırılması amacıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı işbirliğinde Ulusal Süt Konseyi'nin desteği ile 2 Mayıs'ta "okul sütü" programı başlatılmıştı. Bu program kapsamında günde yaklaşık 7,2 milyon kutu süt dağıtımı planlandı. Ancak söz konusu uygulamanın ilk günlerinde çeşitli nedenlerle rahatsızlanan bazı öğrencilerin sağlık kuruluşlarına başvurması Bakanlığı harekete geçirdi. Sağlık ve gıda güvenilirliği yönünden programı ve gelişmeleri değerlendirmek, bir rapor hazırlamak ve kamuoyuyla paylaşmak üzere Sağlık ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı iki ayrı bilim kurulu oluşturdu.

Okul Sütü Projesi kapsamında dağıtılan sütlerden alınan numunelerin analiz sonuçlarını kamuoyu ile paylaşan iki bilim kurulu dağıtılan sütlerde hastalık yapıcı mikroorganizma ya da bakteri toksini ve diğer toksik maddeler yönünden hiçbir olumsuzluğa rastlanmadığını duyurdu. Okul Sütü Bilim Kurulu'nun hazırladığı değerlendirme raporunda şu ifadelere yer verildi: "Programın başlamasını takiben sağlık kuruluşlarına değişik şikayetlerle başvuruların olması üzerine Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından süt dağıtımı yapılan bütün illerden süt örnekleri alınarak ayrıntılı fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlere tabi tutulmuştur. Bugüne kadar örneklerin hiç birisinde hastalık yapıcı mikroorganizma ya da bakteri toksinine (Stafilokok enterotoksini) rastlanmadığına dair veriler mevcuttur.

Fiziksel özellikleri uygun olmadığı bildirilen Sivas ili süt örnekleri hem Sağlık Bakanlığı, hem de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı laboratuvarlarında incelenmiş; hastalık yapıcı mikroorganizma ya da bakteri toksini ve diğer toksik maddeler yönünden hiçbir olumsuzluğa rastlanmamıştır. Sivas ili süt örneklerinde hastalık yapıcı olmayan (saprofit) mikroorganizmaların bulunması nedeniyle örnekler sterilite şartlarını sağlamadığından; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca bu firmaya ait ürünlerin dağıtımı durdurulmuş ve bu firma dağıtım zincirinden çıkarılmıştır. Hastaneye başvuran çocuklarla ilişkili olarak, mevcut veriler gıda zehirlenmesini düşündürmemektedir. Ancak okul sütü programının tüm aşamalarının dikkatlice ve titizlikle ileri incelemelerine devam edilecektir. Mevcut veriler ışığında, uygulamanın kesintiye uğratılmasını veya durdurulmasını gerektirecek bir durum tespit edilmemiştir."

Kesinti yok, yola devam.

Okul Sütü Bilim Kurulu'nun hazırladığı değerlendirme raporunda şu sonuca varıldı: Mevcut veriler ışığında, uygulamanın kesintiye uğratılmasını veya durdurulmasını gerektirecek bir durum tespit edilmemiştir.

SCIENTIFIC COMMITTEE HAS APPROVED SCHOOL MILK

Various cases of illnesses of school children who drank the milk distributed in the first days of "School Milk" project, had actuated Ministry of Food, Agriculture and Livestock. Two Scientific Committees had been established for this case's investigation and as a result, a report published stating that the milk being distributed for the project was not creating any health risks.

AB, Türk yumurtası ile tanıştı

Avrupa Birliği (AB) tarafından katkı kalıntı izleme programının onaylanmasının ardından, Türkiye'den ilk yumurta ihracatı Yunanistan'a yapıldı.

Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Genel Sekreteri Dr. Hüseyin Sungur; Avrupa Birliği kurallarına göre, AB ülkelerin üyesi ülkelerine ihracat yapabilmesi için, hayvan sağlığı ile ilgili uygulamaların AB ile uyumlu olması ve belli şartları yerine getirmesi gerektiğini belirtti.

AB'ye yumurta ihraç edebilmek için öncelikle ülkelerin "*Salmonella* Mücadele Programı" ve "Kalıntı Kontrol Planları'nın" bulunması ve bu planların AB tarafından onaylanarak üçüncü ülkeler listesinde yer alması gerektiğini anlatan Sungur, Yumurta Üreticileri Merkez Birliği'nin komşu ülkelerin yanı sıra AB ülkelerine de ihracat yapabilmek için çalışma başlattığını ve 2008 yılında hem ulusal düzeyde *Salmonella* tarama başlatmasını, hem de katkı kalıntı izleme programına yumurtanın dahil edilmesini talep ettiğini söyledi.

Başlatılan çalışmalar sonucu Türkiye'nin *Salmonella* programının henüz AB tarafından onaylanmazken, katkı kalıntı izleme programının AB komisyon kararıyla onaylandığını bildiren Sungur, söz konusu programın onaylanmasıyla AB ülkelerine B sınıfı (sanayi tipi) ve likit yumurta ihracatının önünün açıldığını ifade etti.

EU MET WITH TURKISH EGGS

European Union (EU) had approved the additive residue monitoring program and Turkey has exported eggs for the first time to Greece.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yeni yüzünü tanıttı

Gıda, Tarım ve Hayvancılılık Bakanlığı, İstanbul Dünya Ticaret Merkezi'nde düzenlediği konferansta yeniden yapılanma sürecini ve yeni kurumsal kimliğini kamuoyuyla paylaştı. Konferansta Bakanlığın yeni yapısının ana hatları ve gelecek hedefleri tartışıldı.

T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı düzenlediği konferansta yeniden yapılanma sürecini ve yeni kurumsal kimliğini katılımcılarla ve kamuoyuyla paylaştı. 17 Temmuz tarihinde İstanbul Dünya Ticaret Merkezi'nde bulunan Wow Otel Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilen konferansta Türkiye tarımının son 10 yılı değerlendirilirken Bakanlığın yeni yapısının ana hatları ve gelecek hedefleri tartışıldı. Konferansta ayrıca Bakanlığın yenilenen kurumsal kimliği ile yeni logosu ve web sitesi de tanıtıldı.

"Yeniden Yapılanma ve Dönüşüm" başlığıyla düzenlenen etkinlik Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker'in sunumuyla gerçekleşti. Geçtiğimiz 10 yıllık süreçte Tarım Kanunu'nu da içeren 14 temel kanunun çıkarıldığını vurgulayan Eker, bu dönemde gıda denetim ve kontrol etkinliğinin artırılıp gıda güvenirliğinde Avrupa standartlarının yakalandığı belirtti.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yeni yapılanmasında "Tarladan sofraya tüm süreçleri izleyen ve denetleyen, yalnızca üreticiyi değil tüketiciyi de kucaklayan bir anlayış" benimsediğini dile getiren Eker, "Üreticilere yüksek yaşam standardı, tüketicilere güvenilir gıda güvenliği sağlayan bir tarım sektörü için etkin bir Bakanlık" oluşturmanın hedef alındığını söyledi.

MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK INTRODUCED ITS NEW ASPECT

Ministry of Food, Agriculture and Livestock shared its reorganization process and its new corporate identity with a conference in Istanbul World Trade Center in July 17. Titled "Reorganization and Transformation", the conference included discussions about baselines of Ministry's new structure and its future targets.

Gıda krizine karşı G20 toplanıyor

Dünyanın en büyük 20 ülkesinin yer aldığı G20, ABD'deki kuraklığın etkisiyle alarm vermeye başlayan gıda fiyatları için toplu bir şekilde harekete geçmeye hazırlanıyor.

G-20 ülkeleri, dünyanın en büyük tarım ihracatçısı ABD'de görülen son 50 yılın en kötü kuraklığının mahsullere zarar vermesinin ardından tırmanan gıda fiyatlarına karşı koordineli bir şekilde harekete geçmeyi planlıyor. Mısırın 2007-2008'deki gıda krizinde görülen seviyelerin de üzerine tırmanarak tüm zamanların en yüksek seviyesine çıkması sonrasında G-20 ve Birleşmiş Milletler'deki tarım yetkilileri kapalı kapılar ardından acil bir oturum çağrısında bulunmayı değerlendiriyor.

İngiliz Financial Times gazetesinde yer alan habere göre, G-20 yetkilileri 27 Ağustos'ta bir konferans görüşmesi çağrısında bulunmayı planlıyor. Kapalı kapılar ardındaki görüşmelere ilişkin bilgisi olan kaynaklar, konferans görüşmesinin eylül sonu ya da ekim başı gibi yapılabileceğini söyledi.

Telekonferans görüşmesi, karar merciindeki yetkililerin ulusal piyasalardaki sıradışı gelişmeleri zaman geçmeden görüşmesini hedefleyen "Hızlı Tepki Oturumu"nun ilk toplantısı olacak. Oturum, geçtiğimiz yıl 2007-2008'deki kriz için en temel adım olarak görülen ve Fransa'nın inisiyatifinde kurulan G-20 destekli Tarım Piyasası Bilgi Sistemi'nin bir parçası olarak öne çıkıyor.

Dünya, gıda krizini tartışa dursun Türkiye'de yetkililer bir kiriz beklentisi olmadığı mesajı veriyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker, 28 Ağustos'ta yapılan bir basın toplantısında, buğday fiyatlarını yakından takip ettiklerini, iç piyasalar açısından şu anda bir endişe ve bir kaygı taşımadıklarını belirtti. Türkiye'de geçen seneye göre buğday üretiminde bir miktar azalma olmakla birlikte, buğdayda ihtiyacın üzerinde bir üretim olduğunu belirten Eker, Türkiye'nin dünyada gelişmelerden olumsuz etkilenmemesi için hükümet olarak, Bakanlık olarak gerekli tedbirleri aldıklarını ve almaya devam ettiklerini söyledi.

G20 GATHERS FOR FOOD CRISIS

G20 with its 20 countries of major economies, is coming into action for alerting food prices due to the drought in USA.

Gözler şimdi de damacana sularda

Bal, zeytinyağı ve et ürünlerindeki sorunlardan sonra şimdi gözler damacana sularda. Sağlık Bakanlığı, damacana su satış noktalarında yaptığı denetimlerin sonucunu kamuoyu ile paylaştı. Yapılan incelemeler sonucunda uygunsuzluk tespit edilen ürün sayısının 114 olduğu bildirildi.

Bakanlığın temmuz ayında rutin denetimlerine ilaveten yaptığı ek denetimler neticesinde vardığı sonuçları kamuoyu ile paylaştı. Buna göre; Türkiye'de halen damacana dolumu yapan 254 ruhsatlı su tesisinin tamamı yeniden değerlendirildi. Temmuz ayında yapılan denetimler esnasında ruhsatlı kaynaklar dışında izinsiz kaynak kullanımına ilişkin herhangi bir bulguya rastlanmadı. Denetimlerde, mevzuat hükümlerine uygun olarak numuneleri alınan ve tekraren yapılan analiz sonuçlarına göre Türkiye genelinde faaliyeti olan dolum tesislerinden 28 Temmuz 2012 tarihinde açıklanan; Buzada, Erpınar, Alps, Kervansaray ve Yalısu markalarına ilave olarak uygunsuzluk tespit edilen damacana suyu markaları şöyle sıralandı: "Gençsu", "Karlık Madran", "Alka Madran", "İvriz Su", "Beysu", "EDK Lara", "Hünkar", "Revan", "Buzdağ", "Kardelen", "İdeal", "Hazar Vox Nida", "Bahçeayran", "Esensu Özayran", "Kabalak".

Bulunan olumsuzlukların ilgili markaların diğer ürünlerinde değil sadece damacana sularında tespit edildiği, dolum tesislerinde uygunsuzluk tespit edilen markaların üretimlerinin ise geçici olarak durdurulduğu ve mevzuata göre cezai işlem uygulandığı Bakanlık tarafından bildirildi. Ancak ismi açıklanan firmaların uygunsuzluklarını giderdiklerini ispatlamaları halinde üretimlerine devam etme izni verilebilecek.

Sağlık Bakanlığı, su firmalarının isimlerini açıklamadan önce, Türkiye genelinde piyasaya arz edilmiş ürünlerden satış noktalarından örnekler alarak, bunları 1418 ürün Halk Sağlığı Laboratuvarlarında incelemeye aldı. 114 adet üründe uygunsuzluk tespit edildi.

Dolum tesislerinde herhangi bir uygunsuzluk tespit edilmediği halde tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreçteki uygunsuz şartlar sebebiyle olumsuzlukların görüldüğü su satış noktaları ve satılan ürünlerin isimleri www.thsk.gov.tr internet adresinde de duyuruluyor. Ancak Bakanlık, yaptığı yazılı açıklamada, satış noktalarındaki inceleme sonuçlarından hareketle, bu firmaların piyasadaki tüm damacana ürünlerinin uygunsuz olduğu anlamının çıkarılmaması gerektiğinin de altını çiziyor.

Denetimlerine devam edeceğini bildiren Bakanlık, su ile bulaşan hastalıklar itibariyle halihazırda mevsim normalleri dışında bir artış gözlenmediğini de kaydediyor.

EYES ARE ON THE DISPENSER SIZE WATER

After the problems about honey, olive oil and meat products, now eyes are on the dispenser size bottled waters. Turkish Ministry of Heath released the results of the controls in water dispensers and it is reported that imporpriety is confirmed in 114 particular products.

Her şey tertemiz

Konu yiyecek servisi olduğunda, hiçbir detay küçük değildir ve her şey önemlidir. Bu yüzden yiyecek – içecek tesisleri, yüzyılı aşkın bir süredir temizlik ve hijyen çözümleri ihtiyaçları için Diversey'e güveniyorlar. Misafirlerinize eşsiz bir yiyecek - içecek deneyimi sunmanıza yardımcı olmak için, tertemiz bir ortam ve ışıldayan bir mekân yaratıyoruz.

Biz Diversey'iz; daha temiz ve daha sağlıklı bir gelecek için liderlik ediyoruz.

www.diversey.com

Diversey™
for a cleaner, healthier future™

Birleşmiş milletler mevzuatı güçlendiriliyor

Birleşmiş Milletler (BM) gıda standartları kuruluşu dünya çapındaki tüketicilerin sağlığını korumak adına bebekler için sıvı süt formülündeki maksimum melamin miktarını da içeren yeni mevzuat üzerinde anlaştı. Diğer kabul edilen tedbirler ise deniz ürünleri, karpuz-kavunlar, kuru incir ve gıda etiketleme üzerine yeni gıda güvenliği standartlarını içeriyor.

BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından birlikte yürütülen Kodeks Alimentarius Komisyonu, dünya çapındaki tüketicilere daha güvenli ve daha besleyici gıdalar sunmak için uluslararası gıda güvenliği ve kalite standartları belirliyor. Kodeks standartları, pek çok durumda, ulusal mevzuata temel oluşturmak ve uluslararası gıda ticareti için gıda güvenliği kıstasları sağlamak üzere hizmet ediyor.

Melamin

Bebek maması ve süt tozunu da içeren gıda ürünlerinde, protein içeriğini artırmak için yasadışı olarak kullanılan melamin yüksek konsantrasyonlarda öldürücü olabillyor. Yasadışı melamin kullanılan süt, bebeklerde hastalık ve ölüme neden oluyor.. İki yıl önce, Kodeks Komisyonu, maksimum melamin seviyesini toz bebek mamasında maksimum 1 mg/kg, diğer gıdalar ve hayvan yemlerinde 2,5 mg/kg olarak belirlemişti. Komisyon, şimdi, sıvı bebek sütündeki maksimum melamin seviyesini 0,15 mg/kg olarak belirledi.

Melamin, diğer endüstriyel uygulamalar arasında, tabak ve mutfak gereçlerin yapımında kullanılıyor. Yeni limit, saptanan melamin miktarının, sağlık problemlerine yol açmayan kaçınılmaz melamin kontaminasyonundan mı yoksa kasten tağşiş yapılmasından dolayı mı olduğunu belirlemek hususunda hükümetlerin tüketicilerini korumasına yardımcı olacak.

Kuru incir ve aflatoksin

Küfler tarafından üretilen bir grup mikotoksin olan aflatoksinlerin toksik ve kanserojen oldukları biliniyor. Kuru incir, sert kabuklu yemişler, baharatlar ve tahıllar gibi çeşitli ürünlerde, ürün doğru şekilde depolanmadığı takdirde yüksek oranlarda bulunabiliyor. Komisyon, kuru incirde 10 mg/kg'lık bir güvenli maksimum limit ve test örneklerinin yürütülme metotlarının detaylarını kararlaştırdı.

Kavun-Karpuz

Önceden kesilmiş kavun-karpuz dilimlerinin her geçen gün daha fazla popüler olması nedeniyle yeni bir halk sağlığı sorunu ortaya çıktı. Meyvenin açıkta kalan kısmı bakteriler için bir üreme ortamına dönüşebiliyor ve bu durum, hayati tehdit oluşturan *Salmonella* ve *Listeria* salgınları ile ilişkilendiriliyor. Komisyon, önceden kesilmiş kavun-karpuzun, kesildiği anda sarılmasını ya da paketlenmesi ve en kısa zamanda soğutularak, 4° C veya daha düşük sıcaklıklarda dağıtılmasını tavsiye ediliyor. Soğutma ve soğuk depolamanın, hasattan sonra en kısa sürede sağlanması tavsiye ediliyor. Ve kesme, soyma işlemleri için kullanılan bıçakların düzenli olarak dezenfekte edilmesi gerekiyor.

Deniz ürünleri ve virüsler

Deniz ürünlerindeki gıda hijyeni, özellikle midye ve istiridye gibi yumuşakçalarda ciddi bir gıda güvenliği konusu haline geldi. Komisyon, gıda kaynaklı virüsleri kontrol etmek amacıyla bir takım önleyici hijyen tedbirleri benimsedi. Virüsler, genellikle bakterilerden daha dayanıklı oluyor ve fekal-oral yolla bulaşan virüslerin varlıkları, çift kabuklu yumuşakçalarda, toprakta ve tortul tabakalarda aylar boyunca sürebiliyor. Donma, soğutma, UV rad-

yasyonu ve dezenfeksiyona dayanabilen virüsler ısıya karşı hassas oluyor.
Genel gıda kaynaklı viral hastalıklara, Hepatit A virüsü ve Norovirüs neden oluyor. Komisyon, midye ve istiridye gibi yumuşakçaların üretimindeki temel tehlikenin, içinde büyüdükleri suların biyolojik kontaminasyonu olduğunu belirtiliyor. Bu nedenle, Komisyon yetiştirme yerlerindeki deniz suyu kalitesinin kriterlere uygun olmasının önemini vurguluyor. Viral kontaminasyona dair kanıt ya da ihtimal olduğunda, alanın kapatılması, kontamine olmuş yumuşakçaların yok edilmesi ya da olay öncesinde önceden hasat edilmiş yumuşakçaların tüketilmeden önce ısı işleminden geçirilmesi tavsiye edilliyor.

Kodeks, dünya çapındaki gıda üreticilerine, tüketicilerinin daha iyi bilgilenmesini sağlamak için ürünlerinin üzerindeki etiketlerin besin içeriğini kapsamasını önerdi. Bu öneri, dünya çapında sağlıklı beslenmeyi teşvik etmek adına atılmış büyük ve ileriye yönelik bir adım olarak değerlendiriliyor.

Beslenme yönünden zorunlu etiketleme

Kodeks, dünya çapındaki gıda üreticilerine, tüketicilerinin daha iyi bilgilenmesini sağlamak için ürünlerinin üzerindeki etiketlerin besin içeriğini kapsamasını önerdi. Bu öneri, WHO'nun Diyet, Fiziksel Aktivite ve Sağlık Stratejisi ile aynı çizgidedir ve dünya çapında sağlıklı beslenmeyi teşvik etmek adına atılmış büyük ve ileriye yönelik bir adım olarak değerlendiriliyor.

UN STRENGTHENS REGULATIONS

The UN food standards body has agreed on new regulations –including the maximum level of melamine in liquid milk formula for babies- to protect the health of consumers across the world. Other measures adopted include new food safety standards on seafood, melons, dried figs and food labelling. ***wfo***

Türkiye gıda güvencesinde 36. sırada

Türkiye temmuz ayında yayınlanan "Küresel Gıda Güvencesi Endeksi 2012" başlıklı araştırmanın "Gıda Güvencesi" başlıklı ana listesinde 36. sırada bulunuyor. Araştırmada, Gıda Kalitesi ve Güvenliği de dahil olmak üzere ilgili farklı alt başlıklara da yer veriliyor.

The Economist dergisinin oluşturduğu Economist İstihbarat Birimi'nin yayınladığı "Küresel Gıda Güvencesi Endeksi 2012"de Türkiye yüzde 63,7 puanla 105 ülke arasında 36'ıncı sırada bulunuyor. Araştırmada Gıda Kalitesi ve Güvenliği konusu da önemli bir yer tutuyor.
ABD, Danimarka, Norveç, Fransa gibi ülkelerin ilk sıraları oluşturduğu araştırmada gıda arzı, gelir düzeyi, gıda harcamalarının diğer harcamalara oranı, tarımsal Ar-Ge'ye yapılan yatırım ve gıda kalitesi ve güvenliği gibi 25 temel ölçüt göz önüne alındı.
Gıda Güvencesi ile doğrudan ilintili olduğu belirtilen Gıda Kalitesi ve Güvenliği konusu ise diet çeşitlendirmesi, besin standartları konusunda resmi mutabakat, mikrobesin zenginliği, protein kalitesi gibi ölçütlerle birlikte incelendi.
Araştırmanın getirdiği en ilginç bulgulardan birisi gıda güvencesi yönünden ilk sıralarda bulunan ülkelerin mikrobesin zenginliği açısından daha alt sıralarda yer alması oldu. Ana listede ilk 10'da olan ülkelerden yalnızca Fransa mikrobesin zenginliği listesinde de ilk 10'a girebildi. Zengin ve yoksul ülkelerin ortak sorunu olduğu belirtilen mikrobesin yoksunluğunun yanı sıra, düşük besin kalitesi sorununa karşı besin standartları ve gıda güvenliği alanında daha iyi bir enformasyon ve yaygınlık gözetimi sağlanması gerektiğinin altı çizildi.
Öte yandan, temmuz ayında yayınlanan Gıda Güvencesi Endeksi'nin Türkiye medyasında "Gıda Güvenliği Endeksi" olarak yer bulması kavramsal bir karışıklığa işaret etti. Bu karışıklığın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "food security" kavramını "gıda güvenliği" (food safety) olarak yorumlamasından kaynaklandığı düşünülüyor.

TURKEY IS RANKED 36TH IN FOOD SECURITY

Turkey is ranked 36th among 105 countries in the Global Food Security Index 2012 prepared by The Economist Intelligence Unit. Food Quality and Safety issues are also attached high importance in the report.

The Economist

Danimarka'da yapılan bir araştırma, T.gondii paraziti insan beynine yerleştiği için duygu ve düşünceleri etkileyip şizofren gelişimi riskini yükseltmekle bağlantılı olabileceği düşüncesini doğurdu.

Toksoplazma intihar mı ettiriyor?

Danimarka'da 45 bin yeni doğum yapmış kadın üzerinde yapılan araştırmaya göre, Toksoplazma enfeksiyonuna yakalanan kadınların kendilerine zarar verme veya intihara girişiminde bulunma oranlarının yüksek olduğunu ortaya koyması tartışmalara neden oldu.

Toxoplasma gondii adı verilen parazitten kaynaklanan *Toxoplasmosis* (*Toksoplazma*) enfeksiyonu, pişmemiş et veya yıkanmamış sebze yiyerek ya da enfekte olan kedilerin dışkıları yoluyla insanları etkileyebiliyor. *Toksoplazma* genelde semptomsuz ama zayıf bağışıklık sistemi olan insanlarda ya da hamilelerde, parazitin anne karnındaki çocuğa da geçme riski olan tehlikeli bir parazit olarak biliniyor.

Danimarka'da yapılan bir araştırma, *T.gondii* paraziti insan beynine yerleştiği için duygu ve düşünceleri etkileyip şizofren gelişimi riskini yükseltmekle bağlantılı olabileceği düşüncesini doğurdu. ABD'de bulunan Maryland Üniversitesi Tıp Fakültesi'nden Dr. Teodor Postolache ve ekibi yeni doğan bebeklerde görülen *Toksoplazma* üzerine yaptıkları çalışmada Danimarka'nın tıbbi kayıtlarında bulunan 45 bin 788 kadına ait verileri inceledi.

Araştırmada; bebeklerin tümünün doğumlarından 5-10 gün sonra alınan kan örnekleri parazite karşı antikor için test edildi. Bebekler kendi antikorlarını yapmak için çok küçük olduklarından, kanlarında bulunan antikorların annelerinden geçtiği anlaşıldı.

Kayıtlara göre enfekte olan kadınların yüzde 50'sinde kendini keserek, yakarak ya da başka şekillerde zarar verme eğilimi olduğu, yüzde 80'inin ise intihara teşebbüs eğilimi olduğu gözlemlendi. Araştırma süresince her yıl 10 binde 8'i (toplam 488 kişi) kendisine ilk defa zarar verdi, 78'i kendini öldürmeye çalıştı.

Geçtiğimiz temmuz ayında Genel Psikiyatri Arşivleri'nde yayımlanan bulgulara göre; intihar eden kadınların sayısı, araştırmacıların *T.gondii* kadınlarda intihar eğilimini artırıp artırmadığını tespit etmeleri için yeterli olmadı. Dr. Postolache ve ekibi, bazı kendine zarar verme vakalarının ardından ruh sağlığı kliniğine gidilmediği sürece bunun kayıtlara geçmeyeceğini söylüyor. Öte yandan, ruhsal sıkın-

tılarından dolayı etini iyi pişiremeyen ya da sebzelerini iyi yıkayamayan bir kadının bundan dolayı parazit kapmış olması ihtimalini de değerlendiren yetkililer, enfeksiyonunun kadınlarda kendine zarar vermeye ve ya intihara teşebbüse yol açtığını yönünde kesin bir sonuca varmıyorlar. Postolache, şüphelenen bu bağıntıyı anlayabilmek için, enfeksiyonlu bazı hastaların ruh hali ve davranış eğilimlerini inceleyen daha fazla çalışma yapılması gerektiğini belirtiyor.

Ancak Postolache, parazitin beyindeki ruh hali ve davranışı kontrol eden bazı nörotransmitterlerin daha az ve ya daha çok üretilmesini sağlayarak, direk beyni etkileyebilme ihtimalinin mantıklı olduğunu belirtiyor. Ayrıca, paraziti barındıran bağışıklık sisteminin beyin fonksiyonlarını etkilemek pahasına da olsa bu şekilde tepki gösterebileceğini olasılıklar içinde sayıyor.

Enfeksiyonun sinsice beyin kimyasını değiştirebilecek bir iltihabı tetikleyebileceği yorumunu yapan New York Albert Einstein Tıp Okulu'ndan Toksoplazma Araştırmacısı Dr. Louis Weiss ise parazitlerin çoğunlukla vahşi kedilerden çevreye bulaştığını, ama bunun kedilerden korkmak için geçerli bir sebep olmadığını sözlerine ekliyor.

PARASITE TIED TO SELF-HARM, SUICIDE ATTEMPTS

Women who are infected with a common parasite may be more likely to hurt themselves or attempt suicide, a new study of over 45,000 new moms in Denmark suggests.

www.reuters.com

Avrupa Komisyonu'ndan endokrin bozucular üzerine konferans

Avrupa Komisyonu, 11-12 Haziran tarihlerinde "Endokrin Bozucular: Politika ve Bilimde Güncel Sorunlar" konulu bir konferans düzenledi. Sunumlar ve tartışmalar, endokrin bozucuların insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkileri, riskleri ve endokrin bozucuların tanımlanması ile ilgili politika ve hedefleri kapsadı.

300'den fazla katılımcının yer aldığı konferansa siyasetçiler, AB üye ülkelerinden ve diğer ülkelerden uzmanlar, bilim adamları, akademisyenler, endüstri grupları ve STK'lar katıldı. Konferansta söz alan Sağlık ve Tüketici Politikasından sorumlu Avrupa Komisyonu üyesi John Dalli, "1999 yılından bu yana, Endokrin Bozucular Üzerine Topluluk Stratejisi'ni kabul etmesiyle Komisyon en güncel bilgilerin oluşturulması, bilimsel veri boşluklarının belirlenmesi ve doldurulması ile politikanın en uygun şekilde uygulanması konularında baş rol almıştır. Bizler bugün bir dönüm noktasındayız" şeklinde konuştu.

Endokrin bozucular; vücudun iç salgı bezlerinin oluşturduğu sistem olan endokrin (hormon) sistemini etkileyerek insanlar ve yaban hayat için olumsuz gelişme, üreme, metabolizma, nörolojik ve bağışıklık etkilerine neden oluyor. Tıbbi ürünler, dioksin ve dioksin benzeri bileşikler, poliklorlu bifeniller (PCB), DDT ve diğer pestisitler ile Bisfenol A (BPA) gibi doğal ve sentetik çok çeşitli maddelerin endokrin sistemini bozduğu düşünülüyor. Endokrin bozucular pestisitler, plastik şişeler, metal gıda kutuları, deterjanlar, gıdalar, oyuncaklar, kozmetik ürünleri, pestisitler, alevlenmeyi geciktiriciler gibi birçok günlük üründe bulunabiliyor. Endokrin bozucu maddelerin sağlık etkileri, maddeye maruz kalma sona erdikten uzun zaman sonra dahi hissediliyor.

2013 yılı sonuna kadar, Avrupa Komisyonu'nun Bitki Koruma Ürünü Tüzüğü ve Biyosidal Ürün Tüzüğü kapsamında endokrin bozucu özelliklere sahip maddelerin tanımlanması için kriterler önermesi bekleniyor. Komisyon ayrıca Haziran 2013'e kadar endokrin bozucuların REACH kapsamında yetkilendirilmesi konusunu gözden geçirecek. Buna paralel olarak, 1999 Endokrin Bozucular Üzerine Topluluk Stratejisi revize edilecek.

Konferansta mevcut bilimsel kanıtların eylem ihtiyacını desteklediği konusu genel kabul gördü. Ayrıca, endokrin bozucu özelliklere sahip maddelerin tanımlanması için yeterli araç, tanımlar, test kılavuzları ve kriterler olduğu kabul edildi. Buna ek olarak, Avrupa Komisyonu'nun endokrin bozucular için mevzuatın ilgili tüm parçalarında geçerli olan bilimsel tabanlı kriterler sunmayı ve geriye kalan bilgi boşluklarını doldurmak için araştırmaları güçlendirmeyi amaçladığı belirtildi.

EUROPEAN COMMISSION'S CONFERENCE ABOUT ENDOCRINE DISRUPTERS

European Commission organized a conference titled "Endocrine Disrupters: Current Problems in Politics and Science", in 11-12 July. Presentations and discussions included the effects and risks of endocrine disrupters on human health and environment, also the politics and objectives about description of endocrine disrupters.

NIEHS (National Institute of Environmental Health Sciences)

FAO Gıda Fiyat Endeksi yüzde 6 arttı

FAO Gıda Fiyat Endeksi Temmuz 2012'de, üç aylık düşüşün ardından yüzde 6 yükseldi. Bir grup gıda ürününün uluslararası fiyatlarındaki aylık değişimini ölçen Endeks, haziran'dan beri 12 puan yükselerek; ortalama 213 puanı buldu. Ancak, bu değer, hala Şubat 2011'de ulaşılmış olan 238 puanın altında.

Endeksin aniden yeniden canlanması, çoğunlukla şeker ve hububat fiyatlarındaki yükselişle ilintili. Et ve süt ürünlerindeki uluslararası fiyatlardaki değişiklik ise az miktarda gerçekleşti. FAO Tahıl Fiyat Endeksi temmuzda, yüzde 17 artışla (veya haziran ayına göre 38 puan artarak) ortalama 260 puan olarak gerçekleşti. Bu değer, Nisan 2008'deki tüm zamanların en yüksek değeri olan 274 puanın 14 puan altında.

Kuraklık zararı

Yoğun kuraklık zararını takiben, ABD'deki mısır mahsulünde kuraklık zararı beklentisi, temmuz ayında, mısır fiyatlarını yaklaşık yüzde 23 yükseltti. Uluslararası buğday fiyatları da yüzde 19 yükseldi zira Rusya Federasyonu'ndaki üretimin ve firmaların, sınırlı mısır tedariği nedeniyle yem olarak buğday talep etmeleri bekleniyor. Ancak, pirincin uluslararası fiyatları, haziran ayı değerinin hemen hemen bir puan üzerine çıkarak, 238'de sabitlendi. FAO genel Pirinç Fiyat Endeksi temmuz ayında neredeyse değişmedi.

Ayrıca, FAO Şeker Fiyat Endeksi, haziran ayına göre yüzde 12'lik (veya 34 puanlık) bir sıçrama ile temmuz ayında, 324 puanlık yeni bir seviyeye keskin bir yükseliş gözlemlendi. Mart ayından bu yana var olan istikrarlı düşüşü sonlandıran bu yükseliş, dünyanın en büyük şeker ihracatçısı Brezilya'daki şeker kamışı hasadını engelleyen zamansız yağmurlar tarafından tetiklendi. Hindistan'daki geciken Muson yağmurlarına dair kaygılar ve Avustralya'daki zayıf yağmurlar da bu durumda rol oynadı.

Et fiyatları düştü

FAO Et Fiyat Endeksi ise genel durumun aksine; ard arda 3 ay düşüş göstererek temmuz ayında, hazirana göre yüzde 1,7 (veya 3 puan aş) düşerek yaklaşık 168 puan oldu. Pazardaki zayıflık dört temel et sektöründe, özellikle de yüzde 3,6'lık bir düşüşle domuz eti sektöründe gerçekleşti. Süt ürünleri fiyatları, temmuz ayında beş aylık sürekli bir düşüşün ardından, haziran ayı ile temmuz ayı arasında değişmeyerek ortalama 173 puan oldu.

FAO FOOD PRICE INDEX UP 6 PERCENT

The FAO Food Price Index climbed 6 percent in July 2012 after three months of decline. The Index, which measures the monthly change in the international prices of a basket of food commodities, averaged 213 points, up 12 points from June. That was still well below the peak of 238 points reached in February 2011, however. ***FAO***

Bebek sütündeki melamin için yeni limit

Süt ve süt ürünlerinde uluslararası standartları belirleyen Gıda Standartları Komisyonu, regülasyonları daha sıkılaştırmak ve 2008'de Çin'de kimyasal madde nedeniyle yaşanan skandalın tekrarlanmasını önlemek amacıyla sıvı bebek sütünde melamin için maksimum limitleri yeniledi.

Melaminin, bebek formüllerini ve süt tozunu da içeren gıda ürünlerinin protein içeriğini arttırmak için yasadışı kullanımını engellemek ve yaklaşık 5 yıldır yaşanan sorunları gidermek amacıyla yapılan düzenleme ile sıvı bebek sütünde maksimum melamin seviyesi 0,15 mg/kg olarak belirlendi. Komisyon, 2008'de Çin'deki melaminli bebek maması skandalının ardından toz bebek maması için maksimum melamin seviyesini 1mg/kg olarak belirlemişti.

foodqualitynews.com'a konuşan FAO sözcüsü, "Komisyon düzenlemeyle, melaminle ilgili endişeleri ortadan kaldırmayı umuyor. Süt tozu için birkaç yıl önce düzenleme yapılmıştı. Sıvı sütü kapsayan bu düzenleme ile kapıları tamamen kapatmış olduk. Sıvı bebek sütlerinde melaminin maksimum limitleri konusunda anlaşmaya ilişkin zaten bir öncelik vardı. Bunlar isteğe bağlı kılavuzlar olduğundan her ülkede aciliyet durumuna göre uygulanabilir. Ancak biz dünya genelinde bir an önce uygulanmasını bekliyoruz" dedi.

Melamin neden süt ve toz bebek mamalarına ekleniyor?

Çin'de, çiğ sütün hacminin arttırılması için süte su eklendi. Süte su katılması sonucu sütteki protein konsantrasyonu düştü. Sütü iki işlemde kullanan firmalar (örneğin toz bebek maması üreten firmalar), normalde sütteki protein miktarını içindeki nitrojen kontentine bakarak kontrol ediyor. Süte melaminin eklenmesi sütteki nitrojen miktarını arttırıyor, dolayısıyla da sütte protein miktarı yüksek görünüyor. Gıdalara melamin ilavesi FAO Gıda Standardı Komisyonu veya başka herhangi bir otorite tarafından onaylanmıyor.

NEW MELAMINE LIMIT IN BABY MILK

Food Standards Agency, which sets international standards for milk and milk products, updated the maximum melamine levels in liquid baby milk to compact the regulations and to prevent the scandal in China in 2008 arising form chemical substances recur. ***World Health Organization***

BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

''CP, Türkiye'nin en büyük özel veteriner teşhis ve analiz laboratuvarına sahiptir. Ürünlerinde kaliteyi ve gıda güvenliğini sağlamak için üretim çiftliklerindeki hayvan sağlığına büyük önem verir.

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

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

CP

Aile boyu lezzet

www.cpturkiye.com

"Yeni Düzenleme Gıda Sektörüne Köklü Değişiklikler Getirdi"

Yeni Gıda Kanunu ile birlikte atılan adımlar, yeni uygulama ve yatırımlarla birlikte gündemin tartışmalı konularını Gıda Güvenliği Dergisi, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker'e sordu. Gıda Güvenliği Dergisi'nin sorularını içtenlikle yanıtlayan Bakan Eker, 3. Gıda Güvenliği Kongresi hakkındaki değerlendirmelerini de paylaştı.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun ve beraberinde yayınlanan yönetmelikler ne gibi değişiklikler getiriyor?

Gıda güvenliği alanında 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu Türkiye için bir ihtiyaçtı. Bu kanunun 2010 yılında yasalaşması gıda güvenliği için milat oldu. Kanun kapsamında 102 adet yönetmelik yayınladık. 'Tarladan sofraya güvenilir gıda' sloganıyla çıktığımız yolda yayınlanan bu yönetmelikler, hayvan sağlığı, bitki sağlığı, gıda güvenliği ve yem konularında Avrupa standartlarında düzenlemeler getirdi. Yeni yönetmeliklere uyum çalışmaları tüm hızıyla sürerken, yönetmeliklerin uygulanmasında da büyük mesafeler kat edildi.

Yeni düzenleme Türkiye'deki gıda güvenliği sisteminde köklü değişiklikler getiriyor. Bu değişikliklere kısaca değinmek gerekirse, ilk olarak işletmelerden başlayabiliriz. Tüm gıda işletmelerinin kayıtlı veya onaylı olma zorunluluğu getirdik. Onaylı işletmeleri kamuoyu ile paylaşıyoruz. İşletmecilerin kayıt numaraları ürün etiketinde yer alacak ve tüketici almış olduğu ürünün hangi işletmede üretildiğinin, onaylı ya da kayıtlı işletme olup olmadığını anlayabilecek. Yönetmeliklerin getirdiği, izlenebilirliğe büyük katkı sağlayacak bir diğer önemli yenilik, onaya tabi gıda işletmelerinde üretilen hayvansal gıdaların sağlık işareti veya tanımlama işareti taşıma zorunluluğunun getirilmesidir. Sağlık işareti; kesimhanenin onay numarasını ve işletmenin bulunduğu ülkeyi belirten bir işarettir. Tanımlama işareti ise; hay-

vansal gıdaların işlendiği tesisin bulunduğu ülke ve tesisin onay numarasını belirten bir işarettir. Tüketicilere ayrıca hayvansal gıdaların taşıdığı tanımlama işaretinde yer alan tesisin onay numarasını internet üzerinden yayınlayacağız. Bu sayede tüketici aldığı ürünü onaylı işletmelerin listesine bakarak kontrol etme imkânına kavuşuyor.

Kesime sevk edilen hayvanların gıda zinciri bilgisinin bulunması şartı da önemli değişikliklerimizden biri. Böylece kimliği belirsiz, hasta veya hastalık şüphesi olan, kalıntı arınma süresi tamamlanmamış veteriner ilacı uygulanmış hayvanların kesim için sevk edilmesi engellenecek. Tüm kesimhane ve benzeri işletmelerde veteriner hekimin görevlendirilmesi ise hijyen paketinde yer alan bir başka değişiklik. Önemli değişiklerinden biri de ekmek konusunda yapıldı. Vatandaşlarımızın daha sağlıklı beslenmesi için ekmekteki tuz oranı azaltıldı ve kepek oranı yükseltildi.

Gıda güvenliğinde en temel noktaların biri de izlenebilirlik. Bu çerçevede izlenebilirliğin sağlanması zorunlu hale getirildi. Tüketici almış olduğu ürünün üretim süreci ile ilgili bilgilere ulaşabilecek ve böylelikle markette satışa sunulan sebze, meyvenin hangi üreticiden geldiği bilinecek.

Yeni düzenlemeler tüketiciler kadar üreticilere de olumlu yansıyacak. Bütün unsurlarıyla kayıt altına alınan ve denetlenen sektör, ihracat noktasında büyük atılım içerisine girecek. Örneğin 'Bitki Pasaportu Sistemi ve Operatörlerin Kayıt Altına Alınması' ile ilgili düzenleme getirildi. Bu sayede ülke içerisinde dolaşıma sunulan bitkisel üretim materyali üreten, ticaretini yapan ve depolama işi ile uğraşan operatörler kayıt altına alınıyor. Ülkemizde üretilen fide, fidan ve tohumların başkaca bir belge düzenlemeye gerek kalmadan AB üyelerine satışı mümkün olacak.

Yeni Mevzuat ile işletmelerin ve ürünlerin denetiminin daha sağlıklı yapılması amaçlanıyor. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün yürüteceği denetim ve kontrollerin tüm sektörü kapsayabilmesi adına bu alanda yürütülen çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz? Bu amaçla Bakanlığın yeni istihdam, makine ve ekipman yatırımları olacak mı?

Bakanlığımız yeni mevzuat çerçevesinde etkin ve yeterli bir gıda denetiminin sağlanması, tüketicilerimize güvenilir gıda arzının sağlanması, tüketicilerimizin gıdalardan kaynaklanabilecek her türlü riskten korunması, ülke ihracatımızın geliştirilmesi ve bunun yanında gıda sektöründe haksız rekabetin yönünde çalışmalarını sürdürüyor. Bu kapsamdaki resmi kontrolleri risk esasına göre uyguluyoruz. Denetim sıklığı açısından işletmenin hijyen durumu göz önünde bulunduruyoruz. İşletmenin hijyen durumu yanında gıda işletmecisinin uyguladığı otokontrol amaçlı gıda güvenilirliği planları, daha önce idari yaptırım uygulanıp uygulanmadığı ve ürünün taşıdığı riski dikkate alıyoruz. Bunların yanında ürün güvenilirliği açısından daha riskli olarak kabul edilen hayvansal gıdaları üreten işletmeleri daha yüksek sıklıkta denetliyoruz. Şu an sahada 4 binin üzerinde personelimiz yılda 400 bin denetim yapıyor. Bu rakamlar azımsanacak rakamlar değil. On yıl öncesine kadar denetim sayısı 39 bin civarındaydı. Sanırım bu rakam şu an geldiğimiz noktaya ışık tutar. Ayrıca yapılan bu resmi kontrollerin geçmişe dönük sonuçları göz önünde bulundurularak riskli ürünler bazında numune almayı içeren "Bakanlık Yıllık Gıda Kontrol Planı" hazırlıyoruz.

Gıda denetim ve kontrollerinde etkinliği artırmak ve denetimlerin tüm sektörü kapsayacak şekilde yapılmasını sağlamak için birtakım yenilikler getirildi. Tüm gıda işyerlerine "Onay" ve "Kayıt" zorunlu hale geldi. Mevzuata uygun olarak alınan bu onay numaraları işletmeler tarafından ürün etiketinde yer vermesi zorunlu tutuldu. Bu şekilde tüketicilerin almış olduğu ürünün hangi işletmede üretildiğini, onaylı olup olmadığını görmesi sağlanıyor. AB'ye uyum kapsamında küçük işletmelerin HACCP uygulamalarına geçişinde basamak olarak kullanılmak üzere, yol gösterici niteliğinde 24 İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi hazırlanmış olup 8 adedi basıldı. Bu kapsamda sektöre eğitimler verilecek.

Gıda güvenilirliğinin sağlanmasına yönelik Bakanlığımız çalışmaları ayrıca AB projeleri ile destekleniyor. Bu kapsamda, "Türkiye'de Gıda Güvenilirliği ve Kontrolü Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi" AB Projesi, 3 Nisan 2006 ile 30 Eylül 2008 tarihleri arasında uygulandı. Bu projenin en önemli çıktıları arasında; Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü'nün kurulması, veri toplanması ve değerlendirilmesine yönelik yazılım ve haberleşme sistemi olan "Gıda Güvenilirliği Bilgi Sisteminin (GGBS)" faaliyete geçirilmesi, AB ile uyumlu olarak gıda ve yemde Hızlı Alarm Bildirim Sistemi'nin (RASFF) işletilmesi, gıda sektörünün kullanımına yönelik olarak hazırlanan hijyen rehberleri yer alıyor. Bakanlığımıza bağlı Kamu Gıda Kontrol Laboratuvarlarında gıda güvenilirliğinin güçlendirilmesi projesi ve yatırım bütçe olanakları çerçevesinde yeni cihaz, alet-ekipman alımı yapılıyor.

Ayrıca tüketici şikâyetlerinin ve gıda güvenilirliğine dair her türlü ihbarın Bakanlığımıza iletilmesini kolaylaştırmak ve hata yapan gıda işyerlerinin ve ürünlerinin tespiti ve sorumlular hakkında gerekli ya-

Yeni düzenleme Türkiye'deki gıda güvenliği sisteminde köklü değişiklikler getiriyor. Tüm gıda işletmelerinin kayıtlı veya onaylı olma zorunluluğu bunlardan sadece biri.

sal işlemlerin zaman kaybedilmeksizin gerçekleştirilebilmesi için 2009 yılında Alo 174 Gıda Hattı'nı kurduk. Vatandaşlarımız 174 Alo Gıda Hattı ile gıdaya ilişkin her türlü şikâyet veya talep Türkiye'nin her yerinden 174 numarası çevrilerek çağrı merkezine bildiriyor.

İkincil mevzuatta "şeffaflık" ilkesi de yeni Kanun'un tartışılan maddelerinden biri. Bu alanda bir süredir taklit ve tağşiş yaptığı belirlenen firmalar kamuoyunda teşhir ediliyorlar. Bu sürecin yönetilmesi konusunda Bakanlık'ın hassasiyetleri nedir? Bir firmayı teşhir etmeden önce bu süreci nasıl işletiyor ve teşhire nasıl karar veriyorsunuz?

Yeni mevzuat kapsamında Bakanlığın artık böyle bir yetkisi var. Buradaki temel amaç tüketicilerin çeşitli yollarla aldatılmasını engellemektir. Düzenleme aynı zamanda piyasada haksız rekabetin önüne geçmeyi de hedefliyor. Burada esas olan ürünlerin etiketinde yazan içerik ile ürünün örtüşmesidir. Eğer örtüşmüyorsa burada hem tüketici aldatılıyor hem de üreticiler arısında haksız rekabet doğuyor demektir. Bu durumun önüne geçmek için hayata geçirilen bir uygulamadır. Bunu yaparken hiçbir firmanın mağdur olmaması için titizlikle çalışıyoruz. Bakanlık tarafından alınan numuneler üzerinde farklı yöntemler kullanılarak birden fazla test yapılıyor. Sonuçlar, kullanılan farklı yöntemlerle kesinleştikten sonra kamuoyu ile paylaşılıyor. Burada Bakanlık olarak tüketiciyi yanıltan faaliyetlerin önüne geçerken üreticilerimizin mağdur olmaması için gereken özeni gösteriyoruz.

400 Bin Denetim

Şu an sahada 4 binin üzerinde personelimiz yılda 400 bin denetim yapıyor. Bu rakamlar azımsanacak rakamlar değil. On yıl öncesine kadar denetim sayısı 39 bin civarındaydı. Sanırım bu rakam şu an geldiğimiz noktaya ışık tutar. Ayrıca yapılan bu resmi kontrollerin geçmişe dönük sonuçları göz önünde bulundurularak riskli ürünler bazında numune almayı içeren "Bakanlık Yıllık Gıda Kontrol Planı" hazırlıyoruz.

Gıda güvenliği konusunda tüketicileri doğru ve zamanında bilgilendirmek noktasında risk iletişiminin sağlıklı yapılması önem arz ediyor. Risk iletişimin konusunda Bakanlık'ın tutum ve yaklaşımı nedir? Yeni Kanun ile birlikte risk iletişimi konusunda yeni düzenlemeler olacak mı?

5996 sayılı Kanunda "Risk yönetimi ve risk iletişimi, risk değerlendirme sonuçları ve bilimsel veriler, tartışılan konu ile ilgili diğer faktörler ve ihtiyatlılık ilkesi dikkate alınarak Bakanlık tarafından yapılır" hükmü yer alıyor. Risk iletişiminin en doğru zamanda ve en doğru şekilde tüm ilgilileri kapsayacak şekilde gerçekleştirilmesi amacıyla Bakanlığımız tarafından gerekli çalışmalar hassasiyetle yürütülüyor. Risk değerlendirme sonuçlarının iletişimi kapsamında ilgi ve bilgi düzeyleri farklı hedef grupların aynı konu hakkında yeterli derecede bilgi sahibi olmalarını sağlamak üzere 2011 tarihinde yayımlanan "Risk Değerlendirme Komite ve Komisyonlarının Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" ile birlikte farklı yaklaşımlar geliştir-

‘Bitki Pasaportu Sistemi ve Operatörlerin Kayıt Altına Alınması’ ile ilgili düzenleme getirildi. Bu sayede ülke içerisinde dolaşıma sunulan bitkisel üretim materyali üreten, ticaretini yapan ve depolama işi ile uğraşan operatörler kayıt altına alınıyor.

dik. Bunlardan ilki kamuoyunun risk değerlendirme sonuçları hakkında bilgilendirilmesine yönelik. Risk değerlendirmesi yapılan konulara ilişkin kamuoyuna açıklama yapmak üzere, Bilimsel Komite Başkanı veya Bilimsel Komite Başkanı’nca görevlendirilen Bilimsel Komite üyesi yetkilendirildi. Bu bilgilendirme yapılırken, kamuoyunun çok fazla teknik bilgiye maruz kalmadan sade bir dil kullanılarak doğru bilgilendirilmesine özen gösteriliyor. Böylece bir yandan bilimsel görüşlerin bağımsızlığı vurgulanırken bir yandan da kamuoyunun bilimsel bilgiye birincil ağızdan ulaşması temin edilecek.

Bilimsel komite ve komisyonların bilimsel görüşleri risk iletişimi kapsamında Bakanlığın uygun gördüğü hallerde Bakanlığımız internet sitesinde yayımlanacak. Böylece Bakanlığımız bir yandan risk değerlendirme çalışmalarının şeffaflığını sağlarken bir yandan da bir diğer hedef grup olan bilim insanları, akademisyenler, araştırmacılar ve uzmanların konuyla ilgili yapılan bilimsel çalışmalara tüm boyutlarıyla ulaşabilmesi hedefini gerçekleştirecek.

Yine anılan yönetmelik ile kurulması hükme bağlanan İstişare Komitesi’nin amacı gıda ve yem güvenilirliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen konularda ortaya çıkmış veya çıkabilecek potansiyel riskler ile ilgili tüm tarafların görüş alışverişinde bulunacağı bir platform görevi görmektir. Adı geçen komitenin üyeleri Bakanlığın ilgili birimleri, ilgili Bakanlıklar, TÜBİTAK ve TRT temsilcileri ile konu ile ilgili Sivil Toplum Kuruluşlarının temsilcilerinden oluşacak. İstişare Komitesi’nin geniş katılımcı portföyü kamu kurumları ve sivil toplum kuruluşlarının risk iletişimi kapsamına alınmasına olanak sağlayacak. Bakanlığımız tarafından İstişare Komitesi’nin oluşturulması yönünde ilgili tüm Kurumlarla gereken yazışmalar yapılarak, kurum temsilcileri belirlenmiş olup İstişare Komitesi en kısa zamanda ilk toplantısını gerçekleştirecek.

Bu konuda değinmemiz gereken bir başka konu daha var. Bakanlığımız bugüne dek gerek ulusal gerekse uluslararası kaynaklı ortaya çıkan gıda krizlerini ve acil durumlarını yakından takip etti, gerekli önlemleri aldı ve kamuoyunun doğru bilgilendirilmesini sağlamak üzere iletişim kanallarını kullandı. Yine ulusal medya organlarında konu uzmanı olmayan kişilerce ortaya atılan iddialar sonucunda kamuoyunda infial yaratan gıda ile ilgili krizlerin yönetilmesi amacıyla Bakanlığımız tarafından üniversitelerden konuyla ilgili çalışan bilim insanları, sektör temsilcileri, ilgili Bakanlıklar ve kamu kurumlarının katılımıyla gerçekleşen ortak çalışmalar gerçekleştirildi. Bu çalışmalar sonucunda hazırlanan raporlar doğrultusunda gerekli tedbirler alınarak kamuoyu en doğru şekilde bilgilendirildi. Dünya çapında yaşanan gıda kaynaklı kriz durumları ise Bakanlığımız uzmanlarınca yakından takip edilerek yaşanan gelişmeler kamuoyuna anında bildirildi. Bugüne kadar yaptığımız çalışmalardan çok olumlu sonuçlar elde etti. Bu doğrultuda Bakan-

AB Projeleri ile Destek

Gıda güvenilirliğinin sağlanmasına yönelik Bakanlığın çalışmaları ayrıca AB projeleri ile destekleniyor. Bu kapsamda, “Türkiye’de Gıda Güvenilirliği ve Kontrolü Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi” AB Projesi, 3 Nisan 2006 ile 30 Eylül 2008 tarihleri arasında uygulandı.

Yönetmeliklerin getirdiği, izlenebilirliğe büyük katkı sağlayacak bir diğer önemli yenilik, onaya tabi gıda işletmelerinde üretilen hayvansal gıdaların sağlık işareti veya tanımlama işareti taşıma zorunluluğunun getirilmesidir.

lığımız kriz ve acil durumlarda yürüttüğü risk iletişimi çalışmalarını geliştirerek devam edecek.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olarak desteklenen ve Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde 3 yıldır düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'ni ele alınan konular ve sektördeki yeri anlamında değerlendirir misiniz? Kongre'nin gelişimi için görüş ve önerilerinizi paylaşır mısınız?

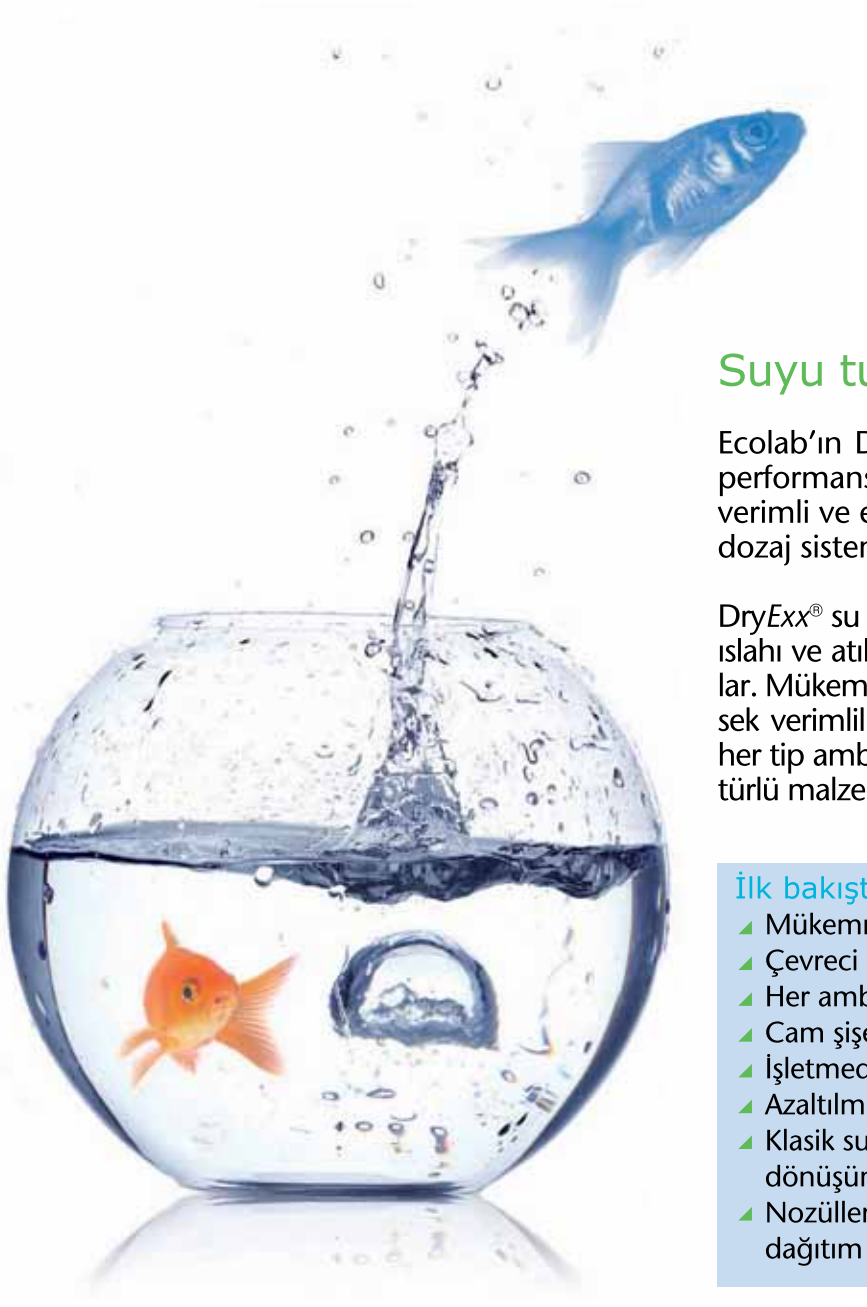
Toplumu bilgilendiren, sektöre yön veren ve farklı fikirlerin ortaya konduğu her türlü platformun biz Bakanlık olarak arkasındayız. Bakanlık olarak sektörün tüm aktörlerinin görüşlerine her zaman değer veriyoruz ve yaptığımız faaliyetlerde bu görüşleri dikkate alıyoruz. Gıda Güvenliği Kongresi de bu kapsamda önem verdiğimiz organizasyonlardan biri. Kongrede toplumda gıda güvenliği ve iletişim, gıda güvenliği yönetim sistemleri, gıda prosesleri ve gıda güvenliği, 12. gıda güvenliği, hayvan ve bitki sağlığı politikası faslı, gıda güvenliği ve epidemiyoloji, gıda güvenliği analizleri, gıda güvenliği ve yasal düzenlemeler, gıda güvenliği alanında yaşanan krizlerin değerlendirilmesi, yeni teknolojiler ve gıda güvenliği, halk sağlığı ve gıda güvenliği gibi gıda ile ilişkili pek çok konuya değinilmiş olmakla birlikte sektörün nabzını tuttuğu ve büyük bir ilgi gördüğü aşikârdır. Gıda güvenliğiyle ilişkili tüm tarafları ortak bir gıda güvenliği paydasında ve çözüm odaklı bir platformda buluşturmaya çalışan kongre; bilim adamları, bürokratlar, sanayiciler, tüketici örgütleri ve basını uluslararası boyutta bir araya getirmektedir. Bundan sonraki yıllarda düzenlenecek kongrelerde; mevcut gıda, hammadde ve son ürünlerinin güvenilirliğinin ve kalitelerinin artırılarak üretim maliyetlerinin düşürülmesi ile gıdada dışa bağımlılığın önüne geçilmesi önemli başlıklar olarak öne çıkıyor. Yine gıda güvenilirliği ve güvenliğinin sürdürülebilirliğinin sağlanmasıyla, toplumun dengeli ve sağlıklı beslenmesinin sağlanması yoluyla gıda ile ilişkili sağlık sorunlarının ve harcamalarının azalması önemsenmesi gereken konular. Hızlı, güvenilir, ekonomik ve çoklu analiz metotlarının geliştirilmesi ile gıda kalite ve piyasa kontrolünün yaygınlaştırılması sayesinde insan ve çevre sağlığına katkı sağlanması; toplu tüketim yerlerinde teknolojiye bağlı olarak gelişen gıda güvenilirliği uygulamaları ile gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelerin önlenmesi ve bu sayede toplum sağlığının korunmasına ilişkin konulara yer verilmesinin kongrenin gelişimi için büyük önem taşıdığını düşünüyoruz.

NEW REGULATIONS HAS MADE FUNDAMENTAL CHANGES IN FOOD SECTOR

Food Safety Magazine asked about the polemical issues on the agenda and new steps, new applications and investments done with the New Food Legislation to the Minister of Food, Agriculture and Livestock Dr. M. Mehdi Eker. Eker responded Food Safety Magazine's questions with sincerity and shared his evaluations on the 3. Food Safety Congress.

DryExx® dry lubricant

Susuz Bant Kaydırıcı Sistem



Bazılarının suya ihtiyacı yoktur!

Suyu tutumlu kullanın

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

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

İlk bakışta Dry*Exx*®'in avantajları:

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

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

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

Innovative in Hygiene

© 2008 Ecolab. All rights reserved.

ECOLAB®

Tağşiş ile bulaşıklık aynı kefeye konulmalı mı?

Yeni Gıda Mevzuatı gereği uygulanan teşhir yöntemi ile et ürünlerinde hat bulaşılarının da tür karışımı olarak değerlendirildiğine dair iddialar tartışma yaratıyor.

Yeni Gıda Mevzuatı kapsamında yapılan düzenlemeler son dönemde gıda sektöründe çokça tartışılan konular arasında. Özellikle gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması konusu gündemin en ilgi gören konularından. Bu uygulama ile birlikte, et ürünlerinde tür karışımları ile ilgili yapılan teşhirler ve kullanılan analiz yöntemi de tartışmaların merkezinde duruyor. Beraberinde hat bulaşılarının da tür karışımı olarak değerlendirildiği iddialarının karşısında farklı kesimlerden farklı görüşler almak mümkün.

Uygulama, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yaptığı kontroller sonucunda sahip olduğu bilgileri, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanun'unun 31'inci maddesinin 6'ncı fıkrası uyarınca kamuoyunun bilgisine sunabileceği hükme bağlanması ile başladı. Devamında, 17 Aralık 2011 tarihli Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne Dair Yönetmeliğin 8'inci maddesi gereğince laboratuvar sonucu ile taklit ve tağşiş yapıldığı kesinleşen gıda ve yemi üreten/ithal eden firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarasının Bakanlık resmi internet sitesinde Bakanlıkça kamuoyunun bilgisine sunabileceği hükmü de yeni düzenlemenin getirdiklerinden biriydi. Geçtiğimiz aylarda bu hüküm çerçevesinde laboratuvar sonuçları olumsuz bulunan ürün/firma bilgileri Bakanlığın resmi internet sitesinde yayınlanıp kamuoyu ile paylaşılmaya başlandı.

Et ürünleri ile ilgili yapılan teşhirler ise 13 Nisan 2012'de oldu. Teşhirin akabinde Bakanlığın açıkladığı listede adı geçen bazı köklü firmalar sonuçların "yanlış ve haksız" olduğunu ileri sürdü. Bakanlığın konuyla ilgili olarak kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi amacıyla yaptığı açıklamanın bir bölümünde ise şu bilgilere yer veriliyordu;

1- "Ürünlerinde taklit ve tağ-

şiş yaptıkları" gerekçesiyle Bakanlığımız tarafından, kamuoyuyla paylaşılan firma isimleri, kesin laboratuar sonuçlarına ulaşıldıktan sonra ilan edilmektedir. Hiçbir firma hakkında kesin bulgulara ulaşılmadan işlem yapılmamaktadır.

2- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, hiçbir firmanın böylesine bir konuyla anılmasını arzu etmemekte olup firmaların da kendi marka değerlerini koruma konusunda gerekli özeni göstermelerinin, Türk halkının yaşam kalitesine daha büyük katkı sağlayacağını düşünmektedir.

3-....Öte yandan, 5996 sayılı kanunun 31. maddesinin birinci fıkrası uyarınca; resmi kontrollerin Bakanlığımız tarafından uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve mesleki gizlilik ilkelerine uygun olarak, risk esasına göre önceden haber verilmeksizin gerçekleştirileceği, kontrollerin resmi kontrol görevlileri tarafından yapılacağı, görevlinin kanun kapsamındaki her yere kontrol amacıyla girebileceği ve numune alabileceğini hükme bağlamıştır.

Bakanlık'ın bu açıklamasından sonra da düzenlenen kimi basın toplantılarında, aynı konu gündeme getirildi. Et ve et ürünleri üreticileri, Bakanlık'ta yapılan toplantıda analizlerin daha titiz yapılmasını ve bulaşıklık ile tağşişin bir birine karıştırılmaması gerektiğini dile getirdi. Ayrıca analiz sonuçlarının ayrıntılı olarak açıklanması istendi. Yüzde 100 dana eti denilen sucuk ya da salamda ne kadarının tağşişli ürün olduğunun açıklanması Bakanlık'tan talep edilen konular arasındaydı. Bulaşıklığın tağşiş olarak açıklanmasının sadece firmalara değil sektöre ve ülke hayvancılığına zarar vereceğini vurgulayan et ve et ürünleri üreticileri, bulaşıklık ile tağşişin ayrılması için gerekli düzenlemelerin yapılmasını istedi.

Bu süreçte Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkilileri, analiz sonuçlarının tartışılmayacak açıklıkta olduğunu ve dünyada kullanılan yöntemin uygulandığını kamuoyu ile paylaştı. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kavak da gelişmiş ülkelerde kullanılan ve en güvenilir sonuçları veren PCR analiz yöntemini kullandıklarını söyledi. Markalara çok büyük önem verdiklerini belirten Ahmet Kavak: "Bakanlık olarak merdiven altı üretimin sona ermesi ve sağlıklı, güvenilir ürünlerin üretilip tüketiciye ulaşması ve ihracatın olması açısından markalara büyük önem veriyoruz. Ancak, hatalı uygulamalara göz yummamız mümkün değil. Üreticiler kadar tüketicilerin de korunması görevimiz var. Tüketicilerimizin sağlıklı ve güvenilir gıdalar tüketmesi için her türlü önlemi almak Bakanlık'ın görevi. Yaptığımız analizler bütün dünyada kullanılan güvenilir sonuç veren yöntemlerle yapılıyor. PCR yöntemi ile analizini yaptığınız ürünün tek bir DNA'sında neler olduğunu ayrıntılı olarak veriyor. Öyle ki, kanatlı etinin içinde bile hangi kanatlılar olduğunu tespit edebiliyoruz. Aldığımız analiz sonuçları bulaşıklığın çok ötesinde. Kimse bulaşıklığa sırtını dayamasın" dedi. Bulaşıklığın da kanun gereği yasak olduğunu hatırlatan Ahmet Kavak, firmaların bulaşıklık olmaması için gerekli önlemleri almak zorunda olduğunu söyledi. Kavak, "Bakanlığımız, karışımları tamamen kaldırmak için bir çalışma yapıyor. Bugüne kadar analiz sonuçları açıklanan ve kamuoyunda yasa gereği teşhir edilen ürünler bulaşıklıkla açıklanmayacak netlikte tağşişli. Biz düzenli olarak denetimler yapıyoruz. Yüzlerce, binlerce analiz yapılıyor. Çok büyük bölümü temiz çıkıyor. Çok az sayıda da olsa tağşişli çıktığında onu da yasa gereği açıklıyoruz" diye konuştu. Şu günlerde tartışmalar hala devam ediyor. Et ürünlerinde tür karışımlarını net ve doğru tespit edebilen bir yöntem var mı, yoksa iddia edildiği gibi hat bulaşılarının da tür karışımı olarak değerlendirilmesi mümkün mü? Bu soruları Gıda Güvenliği Dergisi konunun uzmanlarına sordu.

Teşhirler Yasa Gereği

Ahmet Kavak, firmaların bulaşıklık olmaması için gerekli önlemleri almak zorunda olduğunu söyledi. Kavak, "Bakanlığımız, karışımları tamamen kaldırmak için bir çalışma yapıyor. Bugüne kadar analiz sonuçları açıklanan ve kamuoyunda yasa gereği teşhir edilen ürünler bulaşıklıkla açıklanmayacak netlikte tağşişli. Biz düzenli olarak denetimler yapıyoruz. Yüzlerce, binlerce analiz yapılıyor. Çok büyük bölümü temiz çıkıyor. Çok az sayıda da olsa tağşişli çıktığında onu da yasa gereği açıklıyoruz" diye konuştu.

DO ADULTERATION AND CONTAMINATION BE EVALUATED AS SAME?

By the public announcement method that is put into practice according to the New Food Legislation, the claims on the evaluation of the line contaminants in meat products, as mixture of species, raise arguments.

"Analizlerde kesin sonuç için bazı şartlar sağlanmalı"

PROF.DR. MÜKERREM KAYA
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Atatürk University, Faculty of Agriculture, Department of Food Engineering

Şurası iyi bilinmelidir ki; farklı hayvan etlerini içeren karışım bir üründe Real-Time PCR ile et türlerinin oranını doğru tespit etmek mümkün değildir. Real-Time PCR ile kesin ve tekrarlanabilir bir sonuç elde etmek için bazı şartların yerine getirilmesi gerekmektedir.

Et ve et ürünlerinde tür tespitinde immunokimyasal (serolojik) ve elektroforetik yöntemler uzun yıllardan beri kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra et yağlarının bileşimi (özellikle çoklu doymamış yağ asitleri), anserin ve karnosin oranı esas alınarak tür belirlemeye yönelik metotlar da denenmiş ancak tatminkar sonuçlar alınamamıştır. Yine Direct Probe Mass Spectrometry ve Electrosprey Mass Spectrometry gibi yöntemlerde denenmiştir. Ancak günümüzde et türlerinin belirlenmesinde en güvenilir yöntem olarak karşımıza PCR yöntemleri çıkmaktadır. PCR ile bir matriksde küçük miktarlarda da olsa DNA parçacıkları belirlenebilir ve böylelikle tür ayrımı yapılabilir. Aynı şekilde farklı hayvan türlerinin dokularının karıştırılması durumunda da tür ayrımı yapılabilmektedir. Ancak bir hayvan türünde farklı doku ayrımını (örneğin kas ve bağ dokusunun belirlenmesi) bu yöntemle gerçekleştirmek mümkün değildir. Çünkü bir hayvanın tüm hücreleri aynı DNA strüktürüne sahiptir. Çeşitli dokular arasında sadece hücre yoğunluğu ya da çekirdek sayısı açısından farklılıklar söz konusudur.

Günümüzde farklı et türleri kullanılarak üretilen et ürünlerinde, farklı hayvan türlerinin belirlenmesinde herhangi bir problem söz konusu değildir. Sonuç kalitatif olarak yani var veya yok şeklinde verilmektedir. Et ürünlerinde kullanılan farklı hayvan etlerinin miktarının tespitine yönelik çalışmalar da yapılmıştır. Şurası iyi bilinmelidir ki; farklı hayvan etlerini içeren karışım bir üründe Real-Time PCR ile et türlerinin oranını doğru tespit etmek mümkün değildir. Real-Time PCR ile kesin ve tekrarlanabilir bir sonuç elde etmek için bazı şartların yerine getirilmesi gerekmektedir. PCR için izole edilen DNA miktarı, hedef sekansların genomik ya da mitokondriyal DNA'dan kaynaklanıp kaynaklanmadığından etkilenmektedir. Kas hücrelerindeki mitokondri sayısı, hayvan türüne ve kas tipine göre önemli oranda değişiklik gösterir. Yağ dokusunda kas dokusuna göre genellikle daha az DNA bulunur. Karaciğer ve yürek gibi sakatatlar ise ete göre 10-25 kat daha fazla mitokondriyal DNA içerir. PCR ile kantitaif bir tayin de sadece DNA değil bizzat PCR'ın kendisi önemli rol oynamaktadır. Farklı ürün matrikslerinden DNA ile birlikte çeşitli düşük molekül ağırlıklı maddelerde izole edilirki bu maddeler PCR'ı olumsuz yönde etkileyebilir. Kantitatif PCR'da ayrıca kullanılan DNA polimerazlar ve diğer biyokimyasalların kalitesi ile PCR koşulları da etkili faktörlerdir. Et ürünlerinin üretim aşamalarında uygulanan proseslerin DNA saflaştırma işlemini olumsuz yönde etkilediği de belirtilmektedir. Diğer taraftan et endüstrisinde karışım ürünlerde mitokondrial DNA kullanılarak kantitatif analiz mümkün olmamaktadır. Real-Time PCR tekniği ile kantitatif analiz yapılamayacağı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü'nün 12-16 Mart 2012 tarihinde Antalya'da düzenlediği Gıda ve Yem araştırmaları program değerlendirme toplantısında sunulan "Real Time PCR Tekniği ile Çeşitli Et Ürünlerinde Tavuk ve Sığır Eti Oranlarının Kantitatif Tayini" başlıklı projede de ortaya konulmuştur. Bakanlığın bu biriminde yürütülen projenin çıktısı şu şekildedir; "Bugünkü durumuyla et karışımlarından hazırlanmış et ürünlerinde kullandığımız ticari kitlerle et türü oranlarını doğru ve kesin tekrarlanabilir olarak tespit etmek mümkün görülmemektedir. Kitlerle ilgili AR-GE çalışmalarının devam ettirilmesi ve bu kitlerin geliştirilmesi gerekmektedir. Deneysel çalışmalarda olumlu sonuçlar alınmadığından yanlış bilgilendirme yapmamak adına piyasa ürünlerinde analizler yapılmamıştır. Et ürünlerinde sığır eti ve tavuk eti karışımlarından yapılan sucuk sosis, salam vb. ürünlerde kullanılan sığır eti ve tavuk eti oranları tespit edilememiştir. Et ürünleri mevzuatında belirtilen et oranlarının tespit edilmesi ile ilgili bugün için uygun bir metodumuz yoktur."

Sonuç olarak; et ürünlerinde kullanılan farklı etlerin oranlarını belirlemeye yönelik henüz güvenilir bir metot bulunmamaktadır. Mevcut metotlar sadece var veya yok şeklinde ifade edilen kalitatif değerlendirmelere yöneliktir.

SOME CONDITIONS NEEDS TO BE PROVIDED TO HAVE ACCURATE RESULTS FROM ANALYSIS

This needed to be known that; it is impossible to detect the proportion of the meat types correctly in a mixture product containing different animal flesh with Real-Time PCR. Some conditions needs to be provided for accurate and repeatable results with Real-Time PCR.

“ Teşhir edilen her firmanın karışım yaptığı düşünülmemeli ”

■ **DR. CAN DEMİR**
TURKLAB Genel Başkanı
TURKLAB Chairman

Yapılan yeni yatırımlar belki firmalara bir yatırım maliyeti getirdi ama var veya yok analizlerinde olumsuz sonuç çıkması da böylece engellenmiş oldu. Tüketici lehine atılmış güzel bir adımdır bu. Ancak ifşa edilen her firmanın da ürünlerinde karşım yaptığı düşünülmemeli. Dediğim gibi üretim bandı aynı olduğunda, eser miktarda da olsa analizlerde tür karışımı tespit edilebiliyor.

Et ürünlerindeki tür karışımları dendiğinde özellikle kanatlı ve kırmızı et karışımı, yani sucuk, sosis, salam gibi ürünler akla geliyor. Bu ürünlerin hangi oranlarda kırmızı et veya kanatlı eti içerdiğine ilişkin yapılan tespitler ise üretici firmanın beyanını da sınamış oluyor. Örneğin bir sucuk paketinin üzerinde yüzde 100 dana etiyle üretilmiştir yazıyorsa, bu ürünü var veya yok olarak analiz ettiğinizde sonuçlarda kanatlı karışımı görünebiliyor. Firmalar yüzde 100 dana eti kullanmış olsa dahi kırmızı et ve kanatlı eti için aynı üretim bandını kullandıklarında, ELİZA ve PCR yöntemi ile yapılan var veya yok analizlerinde, ürünlerde eseri miktarda da olsa bulaşma görülebiliyor. Buna benzer vakalar geçtiğimiz günlerde yaşandı. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından bazı firmalar kamuoyunda karışım yaptıkları gerekçesi ile deşifre edildi, belki de Bakanlık'tan ceza aldılar.

Bence bu firmaların topluma ifşa edilmeleri onlar için en büyük ceza oluyor. Bu deşifre edilen firmalar içinde kimi büyük üreticiler de vardı ki üretimlerinde karışım yapmadıklarını biliyoruz. Bu hoş bir durum olmadı. Ama bu uygulamanın hayra vesile olduğu bir gerçek. Ayrı bant sistemi kullanımı çapraz konteminant ile mikroorganizmaların kırmızı ete bulaşmasının önene geçmiş oluyor. Bilindiği gibi kanatlı eti ile kırmızı etin dayanıklılığı farklı olduğundan çapraz konteminant ile iki tür arasında mikroorganizmaların bulaşma riski bulunuyor.

Yapılan yeni yatırımlar belki firmalara bir yatırım maliyeti getirdi ama var veya yok analizlerinde olumsuz sonuç çıkması da böylece engellenmiş oldu. Tüketici lehine atılmış güzel bir adımdır bu. Ancak ifşa edilen her firmanın da ürünlerinde karşım yaptığı düşünülmemeli. Dediğim gibi üretim bandı aynı olduğunda, eser miktarda daolsa analizlerde tür karışımı tespit edilebiliyor. Şu günlerde Bakanlığın da girişimi ile TÜBİTAK ve Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı koordinesinde karışım oranlarını yüzde 100 oranında analiz edebilecek yeni bir metot geliştirilmeye çalışılıyor. Şuanda yaygın olarak kullanılan PCR yöntemi yüzde 100 doğruluğu sağlanmasa da bugün için en geçerli analiz yöntemidir. Bunda da yaklaşık değer olarak yüzdeyi bulabiliyoruz.

Ancak kamuoyunda deşifre edilecek firmalar ve Bakanlık için bu oranı yakalayabilmek önem taşıyor.

IT IS WRONG TO THINK THAT EVERY ANNOUNCED COMPANY MAKES ADULTERATION

TThe new investments may have brought investment costs to the companies but the negative results of the qualitative analysis are also avoided, by this way. This is a good step taken for the customers. However, it is not right to think that every announced company makes adulteration. As mentioned before, when the production line is the same, it is possible to detect mixture of species, even if in trace amounts, in the analysis.

3. Gıda Güvenliği Kongresi başarıyla gerçekleşti

Her yıl artan bir katılımcı kitlesiyle düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'nin 3.'sü bu yıl 3-4 Mayıs tarihlerinde gerçekleşti. Kapsamlı oturumlar, uzmanlarca gerçekleştirilen sunumlar ve katılımcıların katkılarıyla zenginleşen Kongre, gıda güvenliği konusunda geniş bir perspektif sundu.

Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın desteğiyle Gıda Güvenliği Derneği'nin düzenlediği 3. Gıda Güvenliği Kongresi 3-4 Mayıs tarihlerinde İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleşti. Gıda sektörü işverenleri, sektör profesyonelleri, kamu ve STK temsilcileri, ilgili meslek grupları ve akademisyenlerden oluşan geniş bir katılımcı kitleye hitap eden Kongre'de katılımcılara kapsamlı bir program sunulurken, Türkiye'de gıda güvenliği adına pek çok önemli nokta masaya yatırıldı.

Gıda güvenliği bağlamında bitkisel ve hayvansal üretim, su ürünleri, yem, tedarik zinciri ve gıda işleme gibi konu başlıklarının yer aldığı 3. Gıda Güvenliği Kongresi'nde, gıda güvenliğinde mevzuat ve yeni düzenlemeler, riskler ve krizler, iletişim stratejileri, halk sağlığı ve yeni teknolojiler gibi konularda oturum ve tartışmalar gerçekleşti. Kongrede konu edilen en temel noktalardan biri ise gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için bağımsız bir otorite oluşturulmasının gerekliliği oldu.

3. Gıda Genliği Kongresi'nin ilk günü Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in açılış konuşmasıyla başladı. Saner'in ardından söz alan IAFP Başkanı Isabel Walls, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Türkiye Temsilcisi Mustapha Sinaceur'un konuşmalarının ardından yapılan ana oturumda Avrupa Komisyonu Ortak Araştırma Merkezi Sağlık ve Tüketicinin Korunma Merkezi'nden Elke Anklam, gıda güvenliğinin kontrollerinin tüketici sağlığına etkisi üzerine bir sunum gerçekleştirdi.

Paralel oturumlarla devam eden Kongre'de "Gıda Güvenliği ve Yasal Düzenlemeler" başlıklı oturumda Gıda Hukuku Enstitüsü'den Bernd van der Meulen, gıda güvenliği alanında Avrupa Birliği'nde geçerli olan yasal düzenlemeleri aktarırken, Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Aziz Ekşi ise yaptığı sunumda Türkiye'deki gıda kontrol sistemini güçlü ve zayıf yanlarıyla değerlendirdi. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu Başkanı İlknur Menlik'in "Gıda Güvenliği Mevzuatı ve İhtiyaçlar" başlıklı sunumunun ardından ise Gıda, Tarım ve hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Ahmet Kavak söz aldı.

Aynı saatlerde, diğer bir salonda ise gıda güvenliği ekseninde yeni teknolojilerin ağırlıklı olarak ele alındığı oturumlar gerçekleştirildi. Burada, Gıda ve Çevre Araştırma Kurumu'ndan (FERA) Qasim Chaudhry üretim, işleme ve tedarik süreçlerinde nanoteknoloji uygulamaları, Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Zehra Ayhan yeni ambalaj tekniklerinin önemi, Ankara Üniversitesi Süt Teknolojileri Bölümü'nden Atilla Yetişemiyen süt endüstrisinde membran teknikleri ve RGF Çevre Grubu'ndan William Svec ise fotohidroiyonizasyon yöntemiyle mikrobiyal indirgeme üzerine sunumlarda bulundu.

İlk günkü programın 2. bölümünde gıda güvenliği kriz değerlendirmelerinin yapıldığı oturumda; Gazi Üniversitesi Toksikoloiji Bölümü'nden Ali Esat Karakaya, gıda güvenliğinde kimyasal kaynaklı krizleri masaya yatırdığı oturumun ardından Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Aykut Aytaç ise mikrobiyel tehlikelere dikkat çekti. Fezal Yurdakul'un Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi'ni (RASFF) değerlendirdiği konuşmasının ardından ise bir kez daha söz alan Isabell Walls uluslararası ticarette gıda güvenliğinin rolü üzerine yoğunlaştı.

"Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği" oturumunda ise Avusturya Sağlık ve Gıda Güvenliği Ajansı'ndan Franz Allerberger hayvan yetiştiriciliğinde antibiyotik kullanımıyla ilgili şüphelere açıklık getirirken, Hacettepe Üniversitesi Halk Sağlığı bölümünden Dilek Arslan ise gıda güvenliği alanındaki kavram ve uygulamaları mercek altına altı. Oturumların son bölümünde ise Hacettepe Üniversitesi Onkoloji Enstitüsü'nden İsmail Çelik beslenme ve kanser arasındaki ilişkiyi bilimsel bir temele oturturken, ABD'de bulunan Ulusal Kanser Enstitüsü'nden

Ben Prickil ise yaptığı sunumda bu ilişki üzerine uluslararası kamuoyunun paylaştığı şehir efsaneleri ile bilimsel gerçekleri ortaya koydu.

Kongre'nin ilk günü akşam saatlerinde düzenlenen keyifli bir Açılış Kokteyli ile son buldu.

Kongre'nin 2. günü Samim Saner'in başkanlığında düzenlenen "Türkiye'de Gıda Güvenliği'nin Bugünü ve Geleceği" başlıklı panelle başladı. Panelde İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Dilek Boyacıoğlu, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'ndan Bediha Demirözü ve TOBB Gıda Meclisi'nden Ebru Akdağ da söz aldı.

Ortak panelin ardından düzenlenen "Risk Değerlendirmesi ve İletişim Stratejileri" başlıklı oturumda söz alan Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Artemis Karaali ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Nurseren Budak'ın ardından İrlanda Gıda Güvenliği Otoritesi'nden Raymond Ellard İrlanda'da, Danone Tikveşli Gıda ve İçecek Sanayi firmasından Zühal Başaran ise Türkiye'de yaşanan deneyimler üzerine çözümlemelerde bulundu. Düzenlenen serbest oturumda ise ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) Ortadoğu ve Kuzey Afrika Ofisi'nden Layla Issa Batarseh, FDA'nın yeni Gıda Güvenliği Kanunu'na bakışını aktarırken, Yunanistan Hellenic Catering firmasından Sofia Bairaktari gıda kalitesinin internet üzerinden izlenilmesi hakkında bilgiler verdi. Oturumda Eurofins'ten Olaf Päpke balıklarda dioksinler ve Bal Paketleyicileri, İhracatçıları ve Sanayicileri Derneği'nden Aslı Elif Sunay ise arı ürünleri sektöründe izlenebilirlik üzerine bilgiler verdi.

Kongre'nin son oturumları ise "Hijyen ve Hijyenik Tasarımlar" ve "Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Yönetim Sistemi Uygulamaları" başlıklarıyla gerçekleşti. İlk oturum çerçevesinde Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu'ndan (EHEDG) Patrick Wouters, EHEDG'in yaklaşımını aktardı. Ardından sırasıyla Almanya'nın Kraft Foods firmasından Dirk Nikoleiski "Hijyenik Tasarımın İlkeleri", Arçelik A.Ş.'den Aylin Met "Buzdolabı ve Fırında Hijyenik Tasarım" Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Nadir Bulak ise "Gıda Hijyeninde Yeni Mevzuat" başlıklı sunumları gerçekleştirdi. İkinci oturumda ise Doruk Tarımsal Yatırımlar firmasından İsmail Kemaloğlu "Gıda Güvenliğinin Sağlanması İçin Çözüm Önerisi", Pepsico Gıda ve İçecek'ten Burcu Çelebi "Global Gıda işletmelerinde Gıda Güvenliği Yönetimi", Turkish Do'co'dan Nezih Müftügil "Turizm ve Gıda Güvenliği" ve son olarak Migros Ticaret'ten Şeyma Bayülgen ise "İyi Tarım Uygulamaları" başlıklı sunumuyla katılımcıları bilgilendirdi.

Sunumların sona ermesinin ardından söz alan yazar Ahmet Örs de yemek kültürü üzerine keyifli bir sohbet gerçekleştirdi.

Kongre boyunca farklı firma, üniversite ve kurumlardan katılımcıların hazırlamış olduğu poster bildiriler/sunumlar da sergilendi. Bu sunumlar arasında en başarılı bulunan katılımcılara ödülleri kongrenin sonunda düzenlenen poster ödül töreni ile verildi.

3. FOOD SAFETY CONGRESS WAS HELD SUCCESSFULLY

The Food Safety Congress which has a growing number of participants every year, was held in 3-4 May. Congress presented a wide perspective on food safety with comprehensive sessions, presentations done by experts and participants' contributions.

Katılımcılar ne dedi?

3. Gıda Güvenliği Kongresi'ni takip eden katılımcılar kongre ve kongre boyunca düzenlenen etkinlikler hakkında görüşlerini paylaştı.

■ AHMET KAVAK
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sektörün sivil toplum kuruluşları, üniversiteler kongrede gıda güvenliği konusunu tartıştı. Bu konuda alınacak tedbirler konusunda ve tüketiciye güvenli gıdayı anlatma noktasında bildiklerini paylaştılar. Belki kamu gıda güvenliği alanında denetim yapacak tek merci ama izlenecek süreçte gerek sektör gerek sivil toplum kuruluşları gerekse üniversite camiasının desteğine ihtiyaç duyuyoruz. O desteği kongrede de gördüm. Farkındalığın artması ve tüketicinin bilinçlenmesi konusunda bilim adamlarıyla birlikte sektörün, STK'ların, kamunun yapmış olduğu bu kongrenin, uluslararası boyutu da içine katarak gerçekleştirilmesi tüm tüketiciler için çok olumlu bir gelişme. Bu kongrenin gelecek yıllarda etkinliğinin daha da artarak devam etmesini arzu ediyorum. Gıda Güvenliği Dergisi'nin de aldığı bilgileri kamuoyuyla paylaşma ve tüketicilere ulaştırma noktasındaki gayreti, bu verimliliği kat ve kat arttıracaktır.

■ AHMET ÖRS
Mutfak Dostları Derneği

Benim kişisel görüşüme göre gıda güvenliğinin sağlanması ancak 5 yıldızlı otellerin işiymiş gibi algılanmamalı. Büyük sanayi kuruluşları, 5 yıldızlı oteller ve lüks restoranlar gıda güvenliği konusunda çok iyi kontrol edilirken gıda üretimi yapan; simitçi ve esnaf lokantası gibi işletmeler ve pazar yerleri yeterince denetlenmiyor. Bu alanda tüketicilerin de bilinçlenmesi gerekiyor. Gıda Güvenliği Kongresi de yetişmekte olan genç bilim insanları veya bu konuya ilgi duyanları gıda güvenliğinin nasıl olması gerektiğiyle ilgili bilgilendiriyor.

■ AKIN ALGÜL
Kervancı Grup

Şirket olarak kongreye ilk kez katıldık. Biz firma olarak sunduğumuz çözümleri tanıtmak üzere kongreye katıldık. Beklediğim gibi gayet başarılı bir kongreydi, hedef kitlemize ulaşmış olduk. Kongre boyunca çözümlerimizi kurduğumuz stantla tanıtma imkanı bulduk. Bu bakımdan başarılı bir kongre geçirdik. Bununla birlikte gıda güvenliğini sağlama noktasında bizim yaklaşımımız kimyasalların az kullanarak daha hijyenik ürünler elde edilmesini sağlamak yönünde.

■ SELİM BELGİN
Belkim

Kongrede RASSF raporlarını ve iyi tarım uygulamalarını önemle takip ettik. Biz gıda güvenliğinde dezenfeksiyon kısmında olduğumuzdan, özellikle hijyen uygulamalarının ve bu uygulamaların doğru ürün, doğru ekipmanla yapılmasının öneminin daha çok üzerinde duruyoruz. Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarının ve kullanılan malzemelerin çok önemli olduğunu düşünüyoruz.

Sonuçlar gösteriyor:

Bağımsız otorite oluşturulması şart!

Gıda Güvenliği Derneği, bu yıl 3'üncüsü düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'nin sonuç bildirgesini yayınladı. Kongre sonunda yapılan değerlendirmeler sonucunda yayınlanan bildiride gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için bağımsız otorite oluşturulmasının gerekliğine vurgu yapıldı.

İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde, 3-4 Mayıs tarihlerinde yaklaşık 650 kişinin katılımı ile Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) işbirliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı desteğinde gerçekleştirilen Gıda Güvenliği Kongresi'nin Sonuç Bildirgesi Kongre Başkanı Samim Saner tarafından kamuoyu ile paylaşıldı. 13 maddelik sonuç bildirgesinin gıda güvenliği konusunda yapılması gerekenlerin bir özeti olduğuna işaret eden Saner, ilgili tüm kesimlerin bu doğrultuda üzerlerine düşeni yapacaklarını umduklarını ifade ederek, çıkan sonuçları kendilerinin de takip edeceğini bildirdi.

Bildirgede şu konulara değinildi;

1- Son yıllarda halkı yanlış yönlendiren ve artarak engel tanımaz bir biçimde sürmekte olan bir bilgi kirliliği mevcuttur. Yazılı ve sözlü medya kanalıyla, konu uzmanı olmayan kişiler her an bilimsel temellerden uzak açıklamalar yapmakta; medyanın körüklediği bu durum tüketiciyi yanıltarak risk algısını gerçek risklerden uzaklaştırmaktadır. Tüketicileri yanıltan kişilere yönelik olarak geliştirilen hukuki bir sistem bulunmamakta, bağımsız bir Gıda Otoritesi'nin bulunmayışı ve üniversitelerin, meslek ve sivil toplum örgütlerinin çekimser tutumu sorunu daha da derinleştirmektedir.

Risk iletişiminde Bakanlıkça kullanılması gereken yöntemler henüz net olarak belirlenmediği için, gerek bilgi kirliliği gerekse riskin varlığı karşısında zamanında etkin tavır geliştirememekte ve zamanında doğru bilginin aktarılmasında gereği gibi hızlı davranamamaktadır. Tüm bunların önlenmesi için acilen;

- Risk iletişiminde güven telkin eden bağımsız bir otoritenin oluşturulması. Otorite oluşturulana kadar Bakanlığın öncü bir rol üstlenmesi, proaktif olması ve 7 gün 24 saat risk iletişimini sağlayabilecek yapıya kavuşturulması,
- Risk iletişimi stratejilerinin ilgili kamu kurumları, üniversiteler-bilim insanları, sektör temsilcileri, Sivil Toplum Örgütleri, Meslek Odaları gibi tüm taraflarla birlikte belirlenmesi,
- Risk iletişimi yöntemlerinin belirlenmesi ve uygulanmasında mutlaka iletişim bilimci ve sosyolog gibi meslek dallarının yer alması sağlanmalıdır.

Gıda güvenliği konusunun tüm paydaşları, bilgi kirliliği ile mücadelede hukuki yolları kullanma kararlılığındadır. Bu amaçla yeni bir yapılanma oluşturulması için acilen değerlendirmelerin yürütülmesi gerekmektedir.

2- Risk değerlendirmesi gıda güvenliğinin en temel kavramlarından biridir. Bu konuda AB'deki EFSA gibi bağımsız, şeffaf bir risk değerlendirme otoritesi kurulmalı, bu konuda yeni gıda mevzuatındaki planlama döneminin bir an önce tamamlanarak uygulamaya geçilmesi gerekmektedir.

3- Mevzuat oluşturma çalışmalarında konuyla ilişkili paydaşlardan alınan görüşler göz ardı edilmemeli yansıyan sorunların algılanması ve katılımcılığın sağlanması konusunda çaba sarf edilmelidir.

4- Gıda denetimlerinin etkin ve gereği gibi yürütülmesi sağlanmalı; bu amaçla altyapı eksiklikleri giderilmeli ve eleman eksikliği uygun nitelikte personel alımı ile kapatılmalıdır. Bakanlık ve yetkili özel laboratuvarlarda kullanılan kit ve analiz yöntemleri arasında bütünsellik sağlanmalı, analizleri gerçekleştiren personele eğitim verilmelidir. Bu denetimlerin yeni mevzuatta öngörüldüğü gibi gıda zincirinin tüm aşamalarında bir bütünsellik içinde gerçekleştirilmesi sağlanmalıdır.

5- Gıda denetimlerinde taklit ve tağşiş yapan firmaların ve güvenli olmayan gıdaların teşhirine yönelik çalışma başlatılması olumlu bir gelişmedir, ancak bu konuda izlenen yolda belirsizlikler mevcuttur. Var olan Kanun ve yönetmelikler teşhiri mümkün kılmakta ama bu konunun uygulama usul ve esaslarıyla ilgili yayınlanmış bir talimat veya genelge veya yönerge bulunmamaktadır. Bu amaca yönelik olarak kullanılacak yöntemlerin ve uyulacak kural ve ilkelerin ve gıda güvenliğine ait ülkemizin öncelikli konularının belirlenmesine ihtiyaç vardır.

Bilgi paylaşımında sadece kayıtlı ürünler gündeme gelmekte, kayıtdışına yönelik tespit olmaması ve dolayısıyla teşhir mekanizmasının işlememesi tüketiciyi Bakanlık'ın onayı dışında olan kayıtsız, ambalajsız ürünlere itmektedir. Bakanlık tarafından tüketicilerin bu tip ürünlere yönlendirilmesine karşı alınması gereken önlemlere yönelik detaylı bir çalışma yapılmalıdır. Gıda işletmeciliğini kurallara uygun olarak yapan firmaların da kamuoyunca bilinmesi sağlanmalıdır. Tüketicinin kayıtlı ürünlere ilgisinin arttırılması hedeflenmelidir. Kayıt ve onay alan firmaların web'den duyurulmasına bir an önce başlanmalıdır.

6- Gıda sektörü her üretim dalında tüketici güvenini yükseltme konusunda bir strateji belirlemeli, gıda güvenliğine gerekli özeni göstermeyen veya taklit-tağşiş yapan firmaların sektör örgütleri kanalıyla dışlanması sağlanmalıdır.

7- Gıda sektöründe kayıtdışılık önemli bir sorun alanı oluşturmaya devam etmektedir. Kayıtdışına karşı müca-

dele verilmesi halinde gerçek anlamda halk sağlığını koruma yönünde adımlar atılmış olacaktır.

8- KOBİ'lerin gıda güvenliği konusunda bilgi eksikliğinin giderilmesi ve bu işletmelerde üretilen ürünlerin güvenirliğinin sağlanması gerekmektedir. Yeni gıda mevzuatımızın gıda sektörü tarafından uygulanabilmesi için KOBİ'lerin gıda güvenliğine yönelik olarak yapacakları altyapı, eğitim, danışmanlık ve analiz gibi konularda uygun finansal teşvik programlarının devlet tarafından uygulamaya geçirilmesi tüketici sağlığının korunması ve Türk gıda ürünlerinin markalaşıp yurtdışında yaygınlaşması açısından çok önemlidir. 30 BG, 10 çalışanın altındaki işlemelere konu uzmanlarının ulaştırılması sağlanmalıdır. Bu amaca yönelik olarak Gıda Danışmanlığı sistemi getirilmelidir.

9- Gıda işlemelerinde zorunlu olan HACCP sisteminin gereği gibi işlemesi sağlanamamıştır. HACCP belgeleri ticarete konu olur hale gelmiştir. Sorunu önlemeye yönelik gereken önlemler bir an önce alınmalı, HACCP konusunda sektörel rehberler hazırlanmalı ve Bakanlığın HACCP denetimlerini de yapabilmesi sağlanmalıdır.

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri uygulaması ihtiyari olan ancak gıda güvenliğinin sağlanmasına hizmet eden sistemlerdir. Bu sistemlerin uygulamada yaygınlaştırılması özendirilmelidir. Hijyen Kılavuzlarının hayata geçilmesi yönünde çalışmalar yapılmalıdır.

10- Gıda ve gıda ile temas eden maddelerin üretiminde kullanılan yeni teknolojilerin gerek çevre gerekse sağlık üzerindeki uzun vadeli etkileri konusunda risk değerlendirmesinin yapılması ve bu teknolojilerle üretilen ürünlerin etkin kontrol yöntemlerinin geliştirilmesi gerekmektedir.

11- Gıda işletmelerinin henüz kurulmadan önce, tasarım aşamasında hijyenik dizayn ve gıda üretimine uygunluk anlamında proje onayına tabi olması sağlanmalıdır.

12- Ülkemizde gıda kaynaklı sağlık sorunlarına yönelik tıbbi veri toplama ve veri analizi sürecinde ciddi sorunlar bulunmaktadır. Sağlık Bakanlığı bu eksikliği acilen kapatması, epidemiyolojik çalışmalara öncelik vererek ülkemizde güvenilir gıda sorunları biyoistatistiklerinin oluşturulmasına yönelik altyapı ve uygulamaları geliştirmesine ihtiyaç bulunmaktadır.

13- Bitkisel ve hayvansal birincil üretimdeki ölçek ekonomisi sorunu üretim maliyetlerini arttırmakta ve dolayısıyla karsız üretimlerin yapılmasına ve dolayısıyla gıda güvenliğinin ikinci plana atılıp göz ardı edilmesine neden olmaktadır. O nedenle tarımsal üretimde verimliliğin geliştirileceği; tarla büyüklüklerinin ve çiftlikteki hayvan sayılarının ekonomik ölçeğe büyütüleceği kırsal kalkınma bazlı iyi uygulama örnekleri ve modelleri geliştirilmelidir. Tarımsal üretimde gıda güvenliğinin sağlanmasında ölçek ekonomisinin kritik bir nokta olduğu göz ardı edilmemelidir.

RESULTS SHOW THAT: AN İNDEPENDENT AUTHORITY MUST BE CREATED!

Turkish Food Safety Authority published a result declaration according to the assessments done after the 3. Food Safety Congress. The declaration emphasized on the need of an independent authority to provide food safety.

EBRU AKDAĞ
Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB)

Bu kongrenin yapılması çok önemli çünkü gıda güvenliği çatısı altında birçok sektör dernekleri, STK'lar, Bakanlık, üniversiteler ve öğrenciler buraya katılım sağladılar. Bu ortak platformların oluşması ile gıda güvenliği veya gıda teknolojisi hakkında konuşurken her çerçeveden bakabilir hale geliyoruz. Dolayısıyla bu platformun kurulması öncelikle bunu sağlamak açıdan çok önemli. Medyada gördüğümüz gibi konunun uzmanı olmayan uzmanlar yerine, gerçekten konunun uzmanları konuşuyor burada. Bilgi sahibi olmadan fikir sahibi olan insanlar değil gerçekten bilimsel bilgilerle konuşan insanlarla bir arada olmak çok önemli.

GÜRŞAH AKMAN
Eti

Kalite sistemleriyle ilgilendiğimden benim için çok faydalı oturumlar vardı kongrede. Avrupa'daki yasal mevzuatlarla ilgili çok detaylı bilgi alma fırsatı buldum. Aziz Ekşi hocamızın sunumunu beğendim. Hem Avrupa'daki hem ülkemizdeki mevzuatlarla ilgili eksik yönlerimiz neler, ne taraflarda iyiyiz konularındaki sunuşlar güzeldi. Zaten Gıda Güvenliği Derneği'nin diğer kongrelerine de katılmıştım. Bu yıl kongrenin organizasyon ve içerik anlamda daha zengin olduğunu düşünüyorum.

ISABEL WALLS
Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP)

Kongre programı çok başarılıydı. Burada özellikle gıda güvenliği yaklaşımları üzerine çok iyi konuşmacılarınız vardı. Dolayısıyla programdan son derece memnunum. Benim için en önemli konu mikro-organizmalar. Geçtiğimiz yıl Almanya'daki *E.coli* salgınında da gördüğümüz gibi *E.coli*, *Salmonella*, *Campylobacter* vb. patojenleri araştırıp saptamalıyız. Bu konular GDO'lar, pestisitler ve kimyasallardan çok daha önemli konular. Çünkü insanlar mikroorganizmalar yüzünden ölebiliyorlar. Belki gelişmekte olan ülkelerde böyle algılanmıyor ama bu sorun Almanya gibi gelişmiş ülkelerde genç sağlıklı kadınların bile ölümüne yol açabiliyor. Dolayısıyla burada mikroorganizmalar konusunda benimsenen yeni odak noktalarını gözlemlemek önemliydi.

NECMİ DERYAN
Ecolab

Organizasyon her yönü ile iyiydi. Ben bütün oturumlara katılamadım ama genel olarak programda yer alan her konu başlığının önemli olduğunu düşünüyorum. Katıldığım oturumlardan gözlemlediğim kadarıyla, gıda güvenliğinde en önemli sorunun hijyen, mikro-organizma bulaşması yani patojen kaynaklı problemler olduğunu gözlemledim. Ayrıca insanları bazı konularda daha fazla bilinçlendirmek gerektiğini de düşünüyorum. Örneğin tüketicilerde organik gıdanın güvenli olduğu gibi bir yanlış algı var. Bunun gibi yanlış bilgilendirmeden dolayı, insanlar endüstriyel ürünün kötü olduğuna ve gıda güvenliğinin olmadığına inanıyorlar. Bu yanlış inanışların giderilmesi için bu gibi organizasyonların tüketiciyi bilgilendirme noktasında önemli olduğunu düşünüyorum.

Samim Saner:

"Farklı bakış açıları ile gıda güvenliğini tartıştık"

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner 3. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ardından başarı ile gerçekleştirilen organizasyonu değerlendirdi. Saner, kongrenin gelecek seneki planı hakkında bilgi verdi.

Bu yıl 3'üncüsü düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'ni geçtiğimiz senelerle kıyaslayarak değerlendirir misiniz?

Kongremiz "Gıda Güvenliği" temel alanı altında tarladan sofraya tüm aşamaları kapsayan bir konu bütünlüğü her geçen yıl daha da önemli bir etkinlik haline gelerek 700'e yakın kişiyi ağırladı. Gıda Güvenliği Kongresi'ni gıda güvenliği alanında dünyanın en büyük mesleki organizasyonu olan IAFP (Uluslararası Gıda Koruma Birliği) ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'mız işbirliğinde ve bu etkinlikte bizimle birlikte olan toplam 26 meslek örgütü ve sivil toplum kuruluşu ile birlikte düzenliyoruz. Kongre Bilimsel Danışma Kurulu'nda ise alanında uzman olan yerli ve yabancı toplam 53 bilim adamı yer alıyor.

Gıda Güvenliği Kongresi Türkiye ve yakın coğrafyamızın en büyük gıda güvenliği organizasyonu olma niteliğini bu yıl tüm bu kurumların işbirliğinde daha da pekiştirdi. Kongreye üniversiteler, Bakanlık ve ilgili kamu kuruluşları, gıda sektörü başta olmak üzere gıda güvenliği ile ilişkili tüm ilgili tarafların ve özellikle de öğrencilerin yoğun bir katılımı oldu. Kongrenin önemli bir özelliği ise Veteriner Hekimler, Gıda Mühendisleri, Ziraat Mühendisleri, Kimya Mühendisleri ve Tabip Odaları tarafından da desteklenen ve gıda güvenliği ile ilişkili tüm meslekleri bir araya getiren bir organizasyon olması. Gıda Güvenliği Kongresi'nin bir diğer önemli misyonu ise üreticiler, üniversiteler, bakanlıklar, tüketiciler gibi ilgili tüm tarafları gıda güvenliği ortak paydası altında bir araya getirmek ve ortak bir akıl oluşturmak.

Kongre programı gerek gelen bildiri başvuruları gerekse çok değerli Bilimsel Danışma Kurulu, paydaş ve destekleyen kurumlardan gelen öneriler doğrultusunda gıda güvenliği kapsamı dışına çıkmamayı ilke edinerek netleşti. Bu çerçevede; 3. Gıda Güvenliği kongresinde "Gıda Güvenliği Gündemi", "Gıda Güvenliği ve Yasal Düzenlemeler", "Yeni Teknolojiler ve Gıda Güvenliği", "Gıda Güvenliği Alanında Yaşanan Krizlerin Değerlendirmesi", "Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği", "Risk Değerlendirmesi ve İletişimi Stratejileri", "Türkiye'de Gıda Güvenliği – Bugün ve Gelecek", "Hijyen ve Hijyenik Tasarımlar" ve "Gıda Güvenliğinin Sağlanmasında Yönetim Sistemi Uygulamaları" konuları ülkemizden ve yurtdışından gelen çok değerli uzmanların katkısıyla ele alındı. Gıda Güvenliği Derneği olarak koordinatörlüğünü yürüttüğümüz kongremiz, ülkemizdeki gıda güvenliği hareketinin gelişmesinde ve bir kültür haline gelmesinde hem akademik anlamda hem de ortak aklın üretilmesi ve tüm ilgili tarafların birbirlerini daha iyi tanımaları anlamında büyük önem taşımaktadır. Bu anlamda birçok kişinin birbiriyle tanışma fırsatı bulduğuna ve sorunlarını tartışıp çözümler geliştirdiklerine tanık olmak büyük mutluluk.

Kongre esnasında aldığınız geri bildirimler doğrultusunda kongrede en çok ilgi gören konu ve bölümler hangileri oldu? Paylaşır mısınız?

3. Gıda Güvenliği Kongresi'nde iki gün boyunca toplam 11 oturumda, 41 yerli ve yabancı uzman sözlü sunumlarıyla, 92 uzman da poster sunumlarıyla "çiftlikten çatala" bilgi ve deneyimlerini paylaşma imkânı buldu. Akademisyenler, ilgili tüm meslek mensupları, kamu temsilcileri, ilgili sivil toplum kuruluşları temsilcileri, gıda sektörü profesyonelleri ve tüketici örgütleri aynı platformda buluşarak, farklı bakış açılarıyla gıda güvenliğini tartıştılar.

Kongrede gıda güvenliğini farklı boyutlarda ele alan birçok oturum vardı. Aldığımız geri bildirimlerden "Risk Değerlendirmesi ve İletişimi Stratejileri", "Gıda Güvenliği ve Yasal Düzenlemeler", "Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği" oturumlarının en çok ilgili gördüğünü söyleyebilirim. Aynı zamanda "Gıda Güvenliği Alanında Yaşanan Krizlerin Değerlendirilmesi", "Hijyen ve Hijyenik Tasarımlar" ile "Üretim, İşleme ve Tedarik Zincirinde Gıda Güvenliği'nin Sağlanmasına Yönelik Nanoteknoloji Uygulamaları" sunumları büyük beğeni kazandı.

Tüm sunum ve konuşmaların pratiğe yansıması en büyük hedefimizdi. O nedenle de sektörden de iyi uygulamalara, yeniliklere yönelik sunumlar var. Başından beri sektörden de sunum gelmesini arzu ettik ve teşvik ettik. Olumlu dönüşler bunu önemli ölçüde sağladığımızı gösterdi.

Önümüzdeki yıl 4'üncüsü düzenlenecek olan kongre için çalışmalar başladı mı? Belirlenen yeni konular, kongreye eklenecek yeni bölümler olacak mı? Bilgi verir misiniz?

4. kongrenin çalışmalarını 3. kongre biter bitmez hiç ara vermeden başlattık, zaten böyle olmazsa bu kadar yoğun bir kongreyi zamanında yetiştirmek kesinlikle imkânsız. 4. Gıda Güvenliği Kongresi yine kendi ayında 14-15 Mayıs 2013'te

Askeri Müze'de gerçekleştirilecek. Kongre organizasyon yapısı itibarıyla devlet kurumları, üniversiteler, ilgili tüm meslek grupları ve de sektörle birliktedir. Bir başka değişle gıda güvenliği ile ilişkili tüm paydaşların temsilinin tam olduğu bir kongredir. Dolayısıyla özellikle de bilimsel program bu tarafların bir araya gelmesi ardından oluşturulmaktadır, henüz bunu gerçekleştirmedik. Eylül ayının ilk haftasında Bilimsel Danışma Kurulu, Paydaşlar ve Destekleyen Kurumlar ile yapacağımız toplantı ardından kongrenin hangi ana başlıklar üzerinden şekilleneceği büyük ölçüde belli olmuş olacak.

Diğer taraftan anket sonuçlarına göre "Gıdalarda Kullanılan Ambalaj Materyalleri", "Yeni Keşfedilen Gıda Patojenleri", "Gıda Sektöründe Hileler, Taklit-Tağşiş Nedenleri Sonuçları ve Tespiti" ve "Gıda Sektöründe Yenilikler, Yeni Teknolojiler, Yeni Alet-Ekipmanlar ve İş Güvenliği Yaklaşımları" katılımcıların kongrede görmek istediği başlıklar arasında, onlar da Kurul ile birlikte değerlendirilecek. 4. Kongre ile ilgili detaylar yakın zamanda www.gidaguvenligikongresi.org web sitesinden takip edilebiliyor olacak. Bu vesile ile bu röportajı okuyanları 14-15 Mayıs 2013'te 4. Gıda Güvenliği Kongresine hem sunum yapmak, hem de katılmak üzere davet etmek istiyorum.

SAMIM SANER: "WE DISCUSSED FOOD SAFETY WITH DIFFERENT POINTS OF VIEW"

Turkish Food Safety Association's President Samim Saner evaluated the successful organization after the 3. Food Safety Congress. Saner introduced information on next year's congress plan.

■ NEZİH MÜFTÜGİL
Turkish Do & Co

Katılımın oldukça fazla olduğu, gayet başarılı bir kongre. Değişik katmanlardan ve değişik paydaşlardan guruplar vardı kongrede. Dolayısıyla gıda güvenliğinin gelişmesi konusunda bu kongre başarılı bir işlev görmüş olacak. Bence gıda güvenliği konusunda risk değerlendirmesi konusu oldukça önemli. Kongre gündeminde de bu konunun ağırlıklı olarak yer almış olmasını olumlu buluyorum. Zira bu konu önümüzdeki dönemde hem ülkemiz için hem de kurumsal alanda daha da önem kazanacak.

■ OLAF PAPKE
Eurofins GfA Laboratory Service GmbH

Katılımcı bakımından zengin, güzel organize edilmiş bir kongre gördük. Katılımcılar her zaman yeni ilişkiler kurmak için iyi fırsatlar oluştururlar ve bence bu kongre yeni insanlar tanımak için çok güzel bir fırsattı. Kongrede diyoksin ve diğer kontaminantlar üzerine bir konuşma yaptım. Burada birçok insanla konuşup bir etkileşim yaşadık. Bu kongrede, ilginç birlikteliklere ve ortaklıklara vesile olabilecek yeni arkadaşlar tanıdım ve bilim adamlarıyla tanışma fırsatı buldum. Bu bakımdan da çok memnunum.

■ PROF. DR. MURAT ARSLAN
İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Fizyoloji Anabilim Dalı

Gıda güvenliği birçok yanıyla ele alındı, sorunlar ve riskler tartışıldı. Özellikle gıda denetiminin tüm dünyada olduğu gibi çok önemli olduğu ve ülkeler arası geri bildirimin önemi ortaya koyuldu. Yeni mevzuat açısından bazı değerlendirmeler yapıldı. Ben kendi açımdan yurtdışındaki ve buradaki mevzuatı bildiğim için iki mevzuatı karşılaştırdım ve henüz arada mesafe olduğunu, makasın kapanmadığını, dolayısıyla da mevzuat konusunda da bir açıklık olduğunu düşünüyorum. Gıda güvenliği konusunda risklerin yaklaşık olarak yüzde 60-70 oranında hayvansal gıda kökenli olduğunu görüyoruz. Bu sebeple, bu konuyu ele alan ek bir çalışma veya daha büyük uluslararası kongrenin yapılmasının da ihtiyaç olduğunu düşünüyorum.

■ SELÇUK MARUFLU
Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS)

Gıda meselelerinin, özellikle güncel mesele olan gıda güvenliği konusunun ele alındığı ve uluslararası düzeydeki bir takım tatbikatlara yer verildiği, bilgilendirici, faydalı bir kongre oldu. Kongreye ilgi büyüktü. Biz de bu toplantıya TÜGİS olarak destek olduk. Ben sunumlardan çok istifade ettim. Bu organizasyonları olumlu buluyorum ve bu toplantıların her sene devam etmesini diliyorum.

■ WİLLİAM SVEC
Rgf Environmental Group, Inc.

Kongrenin ikinci günü takip ettiğim bir oturum direk olarak bizim işimizi ilgilendirdiği için bence çok bilgilendiriciydi. Bu konuşma endüstriye gıda güvenliği ürünlerini teşvik ettiği için bizim işimizi destekledi. ABD Gıda ve İlaç Dairesi'nden (FDA) Layla Issa Bataresh'in; ABD'ye gıda ürünleri ithal eden firmaların uyması gereken şartlar üzerine çıkan kanunlarla ilgili yaptığı sunum özellikle ilgimi çekti.

■ CİHAN DAŞTAN
Harran Üniversitesi Gıda Mühendisleri Odası

Odamız, bu kongreye gelmemize destek verdiği için teşekkür ediyorum. İzlediğim sunumların arasında sütte membranın kullanılması ve nanoteknoloji konuları ilgimi çekti. Keyifli ve öğretici bir kongre geçirdik.

WHAT DID THE PARTICIPANTS SAY?

The 3. Food Safety Congress participants shared their opinions about the Congress and all the events.

Şeffaflık sektörde nasıl yankı buldu?

NECDET BUZBAŞ
Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası Yönetim Kurulu Başkanı
Board Chairman of Turkish Union of Food Industry Employers'

Tağşiş, taklit ve hile yapan işletmelerle sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyu ile paylaşımını gıda sanayi olarak kendimize güvenin gereği destekliyoruz. Ancak amaç mevzuatı hiçe sayanları bulup elemek olmalıdır. Şeffaflık adına ne yapıldığını, nasıl yapıldığı, nasıl karar alındığını bilmek de gıda sanayinin hakkıdır diye düşünüyorum.

Bakalığın, şefaflık uygulamasının tüketicilerde ve gıda sektöründe yarattığı etkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Sağlıklı bir toplumun oluşturulmasında; insan sağlığı yanında bitki ve hayvan sağlığının korunması, halkın yeterli ve güvenilir gıdayla beslenmesi büyük önem arz ediyor. Bunu sağlamak amacıyla gelişmiş ülkelerde yem güvenirliği de gıda güvenirliği içinde yer almaktadır.

Ülkemizde önceleri beş ayrı kanun ile yürütülmeye çalışılan gıda güvenirliği süreci, 13 Haziran 2010 tarihinde 27610 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" ile hem birleştirilmiş hem de AB müktesebatıyla uyumlu kılınmıştır. Hemen söylememiz gerekir ki, tam 40 yıl Gıda Maddeleri Tüzüğü ile yönetilmeye çalışılmış ülkemiz gıda sanayinin, bu kanunu sihirli bir değnek gibi kabul edilip tüm sorunları birkaç yıla sığdıracak zorlamalarla çözüm getirmesini beklemek hayalcilik olur. İyi niyet ile gıda sanayinin gelişmesini hedefleyen bakış açısı için zaman gerekli ve yeterli seçiciliği yapacak en güçlü unsurdur diye düşünüyorum.

Kanunun uygulamada hayat bulması, ikincil mevzuatının zenginliği ve derinliğiyle mümkün olmaktadır. Sayıları 102'yi bulan ikincil mevzuat 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe konmuştur.

İkincil mevzuatın içinde yer alan "Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik" gıdada taklit, tağşiş (bir şeyin içine başka bir şey karıştırma) ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması yetkisini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na vermiştir. Nitekim Bakanlık bu konudaki yetkisini kullanarak, birkaç kez, kendi kriterlerine göre yaptığı değerlendirmelerle kamuoyu ile paylaşımı gerçekleştirmiştir.

Uygulamadan tüketicilerin kafası karışmıştır. Tüketici kime güveneceğini, ne ile beslenmesi gerektiğini her gün bize gönderdiği e-postalarla sormaktadır. Diğer yandan mevzuata uygun üretim yapan gıda sanayi yara almış, örselenmiştir. Burada amaç kayıt dışı, merdiven altı üretim yapan halkın sağlığı ve parasını hiçe sayan firmaları bulup çıkarmak olmalıydı. Mevzuata uygun üretim yapan, yaptığı ihracatlarla yüz akımız olmuş firmaların hataları varsa düzeltme yoluna gidilmesi gerekirdi. Bu firmalar o ürünlerde geri çağırma işlemini uygulayarak kendilerini, mevcut mevzuatın o konudaki yeterliliğini gözden geçirebilirlerdi. Kısaca maksat üzüm yemek olmalıydı!

Umarız bundan sonraki uygulamalarda ülkemiz gıda sanayinin geliştirilmesi, korunması hedef alınır.

Teşhir uygulamasının gıda güvenliği sağlamada etkili bir yöntem olduğunu düşünüyor musunuz? Uygulamada gördüğünüz sorunlar nelerdir? Neler yapmak gerekir?

Öncelikle vurgulayayım ki teşhir kelimesi uygun bir kelime değil, uygulamaya aşağılayıcı bir anlam yüklüyor.

Bu uygulamanın gıda güvenirliği sağlamada etkili bir yöntem olduğunu kabul etmek mümkün görünmüyor. En önemli eksiği eğitici yanının olmayışı.

Diğer önemli bir konu da yapılan işlemin nasıl yönetildiğinin gıda sanayicileri tarafından merak edildiğidir. Numune alınışından kamuoyu ile paylaşıma dek geçen sürecin nasıl yönetildiğinin yazılı bir usulü, standardı ve/veya tebliği var mıdır? Varsa mevcut mevzuat ile çelişen yönleri değiştirilmiş midir?

Özetle tağşiş, taklit ve hile yapan işletmelerle sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyu ile paylaşımını gıda sanayi olarak kendimize güvenin gereği destekliyoruz. Ancak amaç mevzuatı hiçe sayanları bulup elemek olmalıdır. Bu noktadan hareketle, gerekli mevzuatın hemen oluşturulması zorunluluk arz ediyor. Son söz; gıda güvenirliğini sadece ve sadece bilinçli tüketici sağlar. Tüketicinin bilinçlenmesi için neler yapıldı, yeterli mi? Bunlara yanıt aramak gerekiyor.

We as the food industy, support to declare the names of adultering, imitating and cheating companies and the productions which are risky healthwise. But here the purpose should be to trace and eliminate the ones disregarding the legislation.

Yeni Gıda Kanunu ile birlikte Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "şeffaflık" uygulaması son günlerin çokça tartışılan konuları arasına girdi. Tağşiş, taklit ve hile yaptığı belirlenen işletmelerin kamuoyunda ifşa edilmelerinin yarattığı etkiyi konunun uzmanları değerlendiriyor.

HOW DID TRANSPARENCY ECHOED IN THE SECTOR?

Recently; Ministry of Food, Agriculture and Livestock's "transparency" application with the new Food Regulation has become one of the most argued topics. Experts are evaluating the impact of the exposure of determined companies doing adulteration, imitation and cheating on public opinion.

PETEK ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı
UCTEA Chamber of Food Engineers Chairman of Executive Board

Bu tür teşhir uygulamasında kaç numune alınıp, kaçının uygunsuz bulunduğunda teşhir uygulandığı; uyarı ve geri çekmeye davetin uygulanıp uygulanmadığı; özellikle de bulaşı gibi endişeler olan ürünlerde sorunun tekrarı olup olmadığının irdelenip irdelenmediği bilinmiyor. Denetleme verilerinin tümüne şeffaf biçimde ulaşılması işin başından beri talebimizdir.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun yayınlanması ile birlikte Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın uygulamaya soktuğu yeni yaklaşımlardan biri gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması oldu. Bu uygulamanın tüketicilerde ve gıda sektöründe yarattığı etkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Öncelikle bunun çok önemli bir adım olduğunu belirtmek isterim. Biz Oda olarak daima şeffaflıktan yana olduk. Sonuçların etkin biçimde paylaşılmasının sağlanması ve tüketicinin doğru yönlendirilmesi; birçok cezadan daha etkin bir yaklaşım olabilir. Ancak bu amaca ulaşmada henüz kimi sorunlar var. Yapılan işin yöntemlerinin katılımcı bir biçimde belirlenmesi; uygulama esaslarının toplumun tüm kesimlerince bilinmesi son derece önemli. İlgili prosedürler varsa paylaşılmalı, yoksa mutlaka katılımcı bir biçimde oluşturulmalıdır. Şeffaflık izlenen yöntemin bilinmesi ile başlamalı diye düşünüyoruz.

Diğer yandan şu an sadece taklit-tağşiş ile ilgili usulsüzlükler paylaşılıyor. Diğer ana başlık olan "Gıda Güvenliği" sorunları hiç gündemde yok. Ancak tüketici yapılan açıklamaları gıda güvenliği sorunu olarak algılıyor.

Teşhir uygulamasının gıda güvenliğini sağlamada etkili bir yöntem olduğunu düşünüyor musunuz? Uygulamada gördüğünüz sorunlar nelerdir? Bu sorunları çözmek için neler yapmak gerekir?

Teşhir uygulamasında izlenen yönteme yönelik elimizde bir bilgi yok ama denetlemeler yapıldıkça rastlanan sonuçların açıklandığı izlenimine sahibiz. Oysa henüz denetlenmeyen ya da zaten kayıtdışı olduğu için tümüyle denetim dışı olan işletmelerin ürünleri şu an "güvenli" ve "taklit-tağşiş sorunu taşımayan" ürünler olarak algılanıyor. Tüketicilerden bu yönde çok soru geliyor. "A markası teşhir edildi, B markası edilmediğine göre uygun diye düşünüyoruz, doğru mudur?" "Bu teşhirler sektördeki ilgili tüm markaların incelenmesi ile yapılıyordur" gibi... Oysa B markası kimi zaman henüz denetlenmemiş oluyor, kimi zaman ise kayıtdışı bir firmanın ürünü oluyor. Bu hem tüketiciyi kayıtdışına itiyor hem de markalarla ilgili algının hatalı yerleşmesine neden oluyor. Bu tür teşhir uygulamasında kaç numune alınıp, kaçının uygunsuz bulunduğunda teşhir uygulandığı; uyarı ve geri çekmeye davetin uygulanıp uygulanmadığı; özellikle de bulaşı gibi endişeler olan ürünlerde sorunun tekrarı olup olmadığının irdelenip irdelenmediği bilinmiyor. Denetleme verilerinin tümüne şeffaf biçimde ulaşılması işin başından beri talebimizdir. Tüketici denetlenip uygun olanı da, 10 kez denetlenip bir kez sorun yaşayanı da, hiç denetlenmeyeni de görmeli. Sistemin etkin işlemesi de buna bağlıdır.

Birçok ürün bazında tağşişin kriteri de yok. Bunu da oluşturmak gerekli. Örneğin hangi miktarda farklı tür eti bulunduğunda tağşiş sayılıyor? Bu kriter nerede yazılı? Zeytinyağında karışım riskine karşı geliştirilen kriterler var. Bu kriterler somut limitler içeriyor ve ürün tebliğinde yayınlanmış durumda. Ancak her üründe durum aynı değil. Görüldüğü gibi, bizim görebildiğimiz kadarıyla bu sistemle ilgili olarak daha yapılması gereken birçok iş var.

Teşhir Uygulaması Yönetemi

Teşhir uygulamasında izlenen yönteme yönelik elimizde bir bilgi yok ama denetlemeler yapıldıkça rastlanan sonuçların açıklandığı izlenimine sahibiz. Oysa henüz denetlenmeyen ya da zaten kayıtdışı olduğu için tümüyle denetim dışı olan işletmelerin ürünleri şu an "güvenli" ve "taklit-tağşiş sorunu taşımayan" ürünler olarak algılanıyor.

It is not clear that in such public announcement enforcements , how many samples are taken, how many samples are found to be inappropriate when the announcement is applied ; whether warning and withdraw invitation are applied or not; especially in the products with concerns like contamination, whether there is repetition of the problem or not. From the beginning, reaching all of the official controlling data perspicuously is our request.

DR. TURHAN TUNCER
TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Genel Başkanı
UCTEA President of the Chamber of Agricultural Engineers

Teşhir uygulaması, piyasaya sağlıklı ve güvenilir ürünlerin sunulmasına hizmet etmektedir. Ancak yapılan denetimler ve laboratuar analizlerinde dikkatli olunması gerekmektedir. Özellikle tağşişe yönelik analizlerde oran verilmemesi ve sadece hücresel düzeyde bulaşmayı belirleyen var-yok analiziyle böyle bir değerlendirme yapılması bazı haksız sonuçlara yol açabilmektedir.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun yayınlanması ile birlikte Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın uygulamaya soktuğu yeni yaklaşımlardan biri gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması oldu. Bu uygulamanın tüketicilerde ve gıda sektöründe yarattığı etkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yaptığı denetimler sonucunda, insan sağlığına zararlı ürünler ve markaları kamuoyuna duyurması, tarafımızca olumlu karşılanan bir uygulamadır. Denetim sonuçlarının açıklanması yıllardır dile getirdiğimiz çok önemli bir ihtiyaçtır. Uygulama tüketiciler tarafından da yararlı bulunmaktadır. Tepki gösteren tek taraf ise ürünleri teşhir edilen firmalardır. Oda'mız gıda sektöründe öz denetimin sağlanması açısından da Bakanlığın bu uygulamaya devam etmesinin büyük önemi olduğuna inanmaktadır.

Teşhir uygulamasının gıda güvenliğini sağlamada etkili bir yöntem olduğunu düşünüyor musunuz? Uygulamada gördüğünüz sorunlar nelerdir? Bu sorunları çözmek için neler yapmak gerekir?

Teşhir uygulaması, piyasaya sağlıklı ve güvenilir ürünlerin sunulmasına hizmet etmektedir. Ancak yapılan denetimler ve laboratuar analizlerinde dikkatli olunması gerekmektedir. Özellikle tağşişe yönelik analizlerde oran verilmemesi ve sadece hücresel düzeyde bulaşmayı belirleyen var-yok analiziyle böyle bir değerlendirme yapılması bazı haksız sonuçlara yol açabilmektedir. Çok iyi bilinmektedir ki; gıda kaynaklı risklerin önlenmesi uzmanlık gerektiren bir konudur. Bu konunun uzmanları da gıda mühendisleri, ziraat mühendisleri ve kimya mühendisleridir. Ancak 2010 yılında çıkartılan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, küçük ölçekli gıda işletmelerinde sorumlu yöneticiler olarak çalışan binlerce mühendisi tasfiye ederek, gıda üretiminin mühendis kontrolünden çıkmasına neden olmuştur. Gıda güvenliğine aykırı uygulamaların ağırlıkla küçük işletmelerden kaynaklandığı değerlendirildiğinde; Kanunun gıda güvenliği ve halk sağlığı için ne denli tehlikeli sonuçlar yarattığı daha iyi anlaşılmaktadır. Halkımızın sağlıklı gıdaya ulaşabilmesi için, gıda denetimleri ve denetimci sayısının artırılması, akredite laboratuvarların nicelik ve niteliklerinin geliştirilmesi ve küçük ölçekli gıda işletmelerinde mühendis istihdamının tekrar zorunlu hale getirilmesi gerekmektedir.

These public announcement enforcements contribute to offering healthy and safe products to the market. However, it is necessary to be careful in the contolling procedures and laboratory analyses. Especially in unindicated ratios in adulteration analysis and evaluation based on the qualitative analyses that solely state the cellularly contamination may cause unfair conclusions.

DR. AHMET YÜCESAN
Et Üreticileri Birliği (ETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı
Meat Producers Association Board Chairman

Bakanlığın gıda güvenliği konusunda umut verici çalışmaları var. Bakanlık bu işte bir düzen oturtmaya çalışıyor. Özellikle, Bakanlığın yapısı ve buna bağlı olarak müdürlüklerin yapısında gerçekleşen son değişikliklerden itibaren olumlu anlamda ciddi tedbirler alınıyor. Metodun doğru olduğunu söylüyoruz. Bu sürecin arkasındayız ve devamını bekliyoruz.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun yayınlanması ile birlikte Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın uygulamaya soktuğu yeni yaklaşımlardan biri gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması oldu. Bu uygulamanın tüketicilerde ve gıda sektöründe yarattığı etkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Firmaların taklit ve tağşiş yaptığı ilan edilirken bir oran konması daha doğru olurdu. Ama bunu söylerken ilan ve afişe edilmenin yanlış olduğunu söylemiyoruz. İtirazımız işin oranlarla belirlenememiş olmasınadır. Yoksa doğru bir yol olduğunu başından beri savunuyoruz. Ayrıca yapanın yanı sıra satan, sattıran, tezgâhına koyanlar da ilan edilmeli. Yabancı madde hangi oranlarda kullanmış, niye kullanmış, bütün bunlar araştırılmalı ve sonuçlar net olmalı. Bu sektörlerin kendine çeki düzen vermesi anlamında uygulanabilecek metotlardan bir tanesi. Ama bu arada ne kazanıp kaybettiğimize dikkat ederek biraz daha hesaplı gidilmesi, katkı oranlarının ilan edilmesi gerekiyordu. Denetim doğru, sistemli ve istikrarlı yapılmalı.

Ayrıca, kontrolden uzak küçük işletmelerde ya da merdivenaltı tabir edilen üretim sisteminde bu risk her zaman vardır ve çok fazladır. Denetim bu yönde geliştirilmeli, yaklaşık yüzde 30'unun kayıt dışı çalıştığını tahmin ettiğimiz sektör kayıt altına alınmalıdır. Toplum sağlığı daha çok bu kesimde risk altındadır.

Teşhir uygulamasının gıda güvenliğini sağlamada etkili bir yöntem olduğunu düşünüyor musunuz? Uygulamada gördüğünüz sorunlar nelerdir? Bu sorunları çözmek için neler yapmak gerekir?

Bakanlığın gıda güvenliği konusunda umut verici çalışmaları var. Bakanlık bu işte bir düzen oturtmaya çalışıyor. Özellikle, Bakanlığın yapısı ve buna bağlı olarak müdürlüklerin yapısında gerçekleşen son değişikliklerden itibaren olumlu anlamda ciddi tedbirler alınıyor. Metodun doğru olduğunu söylüyoruz. Bu sürecin arkasındayız ve devamını bekliyoruz. Konu gıda olunca tüketicinin etiket bilgisine dikkat etmesi lazım. Markaların güvenilirliğine dikkat etmesi gerekiyor. Bir et mamulünün içeriği iyi açıklanmalı ve iyi araştırılmalı. Bunun yanında sertifikalar, üretim izin belgeleri yine tüketicinin dikkate alması gereken konulardır. Üretici ürün içeriğini etikette/ambalajda uygun puntolarla ilan edecek, tüketici de bunlara dikkat ederek ürün tüketecek. Gıda satışa uygun ortamlarda satılmalı. Et ürünlerinin nasıl satılacağı tebliğde belirlidir. Dışarıda satılan ürünlerin bu standartlara uymadığı aşikârdır.

The Ministry has very encouraging efforts about food safety issue and attempting to prescribe an order. Constructive precautions are taken particularly dating from the alterations in the structure of the Ministry and its departments. We support the process and we approve the procedure.

MEHMET ALKAN
Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı
Central Council President of Turkish Veterinary Medical Association

Taklit ve tağşişin kamuoyuna açıklanması esnasında taklit ve tağşişin önemi ve halk sağlığı üzerine olan etkileri göz önüne alınarak sınıflandırılmalıdır. Domuz eti ile yapılan tağşişle tavuk eti ile yapılan tağşiş aynı kategoride değerlendirilmemelidir.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun yayınlanması ile birlikte Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın uygulamaya soktuğu yeni yaklaşımlardan biri gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması oldu. Bu uygulamanın tüketicilerde ve gıda sektöründe yarattığı etkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Bu yasa AB uyum çerçevesinde hazırlanmış olup gıdanın, çiftlikten başlayan denetim ve kontrollerin çatala ulaşıncaya kadar etkin bir şekilde devam ettirilmesi ilkesine dayanmaktadır. Ve uluslararası standartlara uygun hükümler içermektedir. Bu yasa Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın elini çok güçlendirmiştir. Yasanın getirdiği en önemli ilkelerden birisi de şeffaflıktır. Bu kapsamda yapılan denetimler ve denetim sonuçları tüketiciyi bilgilendirmek amacıyla kamuoyuyla paylaşılmaktadır. Uygulamanın firmalar üzerinde caydırıcı etkisi olduğu gibi tüketici açısından da güven ortamı oluşmaktadır.

En fazla taklit ve tağşişe uğrayan ürünler hayvansal ürünlerdir. Kıyma, salam, sosis, sucuk ve köfte gibi ürünlere soya gibi bitkisel ürünler veya hayvanın bu ürünlerde kullanılmayan meme dokusu, akciğer, işkembe gibi kısımları veya ülkemizde eti kullanılmayan hayvan etleri katılarak taklit, tağşiş yapılmaktadır. Yine süt ürünlerinde özellikle peynir ve yoğurtlarda değişik katkı maddeleri ile taklit ve tağşiş yapılabilmektedir.

Bunun yanında hayvansal ürünlerde hijyen ve soğuk zincir çok önemlidir. Hijyenik ortamda hazırlanmayan veya sevklerinde ve depolanmalarında soğuk zincire uyulmayan et ve et ürünleri çok kısa sürede bozularak insan sağlığı açısından önemli riskler ortaya koyar. Burada gözden kaçırılmaması gereken; gıdadan kaynaklanan riskin yüzde 90'ının hayvansal kökenli ürünlerden kaynaklanmasıdır. Bu yasa aynı zamanda riske dayalı denetim sistemi uygulanmasını öngörerek hayvansal kökenli gıdaların kontrol ve denetimleri için ek hijyen ve denetim kuralları belirlemiştir. Buna göre mezbahalardaki kesimler dahil piyasaya sürülen taze etin kontrol ve denetimleri resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim tarafından yapılmaktadır. (yasa hükmü) Yasa; kamuoyuna teşhir yanında para veya üretimden geçici süre men ve tüm bu cezai uygulamalara rağmen kendisini düzeltmeyen işletmeler için ruhsatın iptali cezası uygulanmasına izin vermektedir. Ancak; bunların içinde en etkili cezalardan birisi teşhiridir. Özellikle marka firmalar bu teşhir olayından fazlasıyla etkilenmektedir. Bu nedenle bu uygulamaların caydırıcı olacağı muhakkaktır. Eğer etkili bir denetim devam ettirilirse bu uygulamanın yararları ileride daha fazla hissedilecektir.

Teşhir uygulamasının gıda güvenliğini sağlamada etkili bir yöntem olduğunu düşünüyor musunuz? Uygulamada gördüğünüz sorunlar nelerdir? Bu sorunları çözmek için neler yapmak gerekir?

Yerinde ve zamanında kullanıldığı zaman etkili olabilir. Ancak; teşhir yöntemi tek başına çözüm değildir. Hatta riskli yönleri de vardır. Bu tür bir teşhir, büyük bir firmayı önemli ölçüde zarara uğratabilir. Hatta piyasadan silebilir. Bu nedenle bu uygulamada çok dikkatli olunması gerekir. Öncelikle laboratuarlarınızın çok iyi olması gerekir. Analizde yapılacak bir hata bir firmanın batmasına neden olabilir. Rakip firmaların bazı manipülasyonları olabilir. Bu nedenle etkili bir şekilde yapılan denetimler sonucunda kesin emin olunduktan sonra teşhir yöntemine başvurulması gerekir. Bunun yanında taklit ve tağşişin kamuoyuna açıklanması esnasında bunların halk sağlığı üzerine olan etkileri göz önüne alınmalıdır. Domuz eti ile yapılan tağşişle tavuk eti ile yapılan tağşiş aynı kategoride değerlendirilmemelidir.

Gıda güvenliği açısından etkili denetim şarttır. 5996 sayılı yasa 2010 yılında yasalaşmasına rağmen Bakanlık bu konudaki ikincil mevzuatları (yönetmelik, genelge, uygulama talimatı) henüz tamamlayamamıştır. Bunun yanında kontrol ve denetim yapacak resmi ve yetkilendirilmiş veteriner hekimlerin eğitimlerini tamamlayarak gerekli görevlendirmeleri yapamamıştır. Gıda güvenliğinin temeli "Etkili Denetim"dir.Bu nedenle gerekli eğitimlerin tamamlanarak yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirmelerinin bir an önce yapılması gerekir. Türk Veteriner Hekimleri Birliği 6 bin serbest veteriner hekimi ile eğitimler dahil hem hayvan sağlığına hem de gıda güvenliğine istenilen katkıyı sağlayacak durumdadır.

When imitation and adulteration is declared to the public, the classification should be made regarding their severity and the effects in public health. The adulteration made by pork meat made by chicken meat should not be classified in the same category.

MURAT YÖRÜK
Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı
Union Of Dairy, Beef, Food Industrialists And Producers Of Turkey Board Chairman

Piyasada tanınan, adı bilinen ve "marka" olmayı başaran firmaların "marka" imajını korumalarının ne kadar zor olduğu bir gerçektir. Markalar çok büyük sınavlardan geçerek bugünkü seviyelerine ulaşmaktadırlar. Bu nedenle, teşhir konusunda daha hassas davranılması; analizlerin tekrarlanması, firmaya açıklama imkânının tanınması, sonrasında teşhir yöntemine başvurulması istenilen sonuçları sağlamakta daha etkin olacaktır.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun yayınlanması ile birlikte Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın uygulamaya soktuğu yeni yaklaşımlardan biri gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması oldu. Bu uygulamanın tüketicilerde ve gıda sektöründe yarattığı etkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?

Sektörümüz için derin endişeler duyduğumuz konulardan bir diğeri de, "tağşiş" başlığı ile firmaların ilan edilmesi işlemidir. Öncelikle ifade etmek isterim ki bu firmaların ilan edilmesine karşı değiliz. Tağşiş, yani hile içinde bulunan her firmaya, gerekli cezaların verilmesi konusunda, Bakanlığımızla hem fikiriz.

Nitekim SETBİR olarak, kurulduğumuz günden bu yana, temsilcisi olduğumuz et ve süt ürünlerinde, gıda güvenliğini teminen, kayıt dışı ve merdiven altı üretim ile mücadele önceliğimiz olmuştur.

Kayıt dışı ve hileli ürünler ile halk sağlığımızı tehdit edenlerin, denetimler sonucu tespit edilerek kamuoyu nezdinde ifşa edilmesi ve bu sayede kayıtlı ve sağlıklı üretim yapan sanayicilerimizin ve üreticilerimizin töhmet altında kalmaması bizim de tasvip ettiğimiz ve desteklediğimiz, her zaman dile getirdiğimiz bir yaklaşımdır. Lakin endişemiz, son derece hassas olan tağşiş konusunda, testiyi kıran ile kırmayan arasındaki hassas çizginin karıştırılma, kurunun yanında yaş olanın da yanma ihtimalidir.

Bu noktada, analiz metotlarının, salt "var ya da yok" tanımıyla sınırlı kalmaması, daha fazla irdelenmesi ve tartışılmasını istiyoruz. Ayrıca, her ilimizde Avrupa Birliği standartlarında birer referans laboratuvar oluşturulması gerektiğine inanıyoruz.

Diğer yandan, endişeyle izliyor ve içtenlikle paylaşıyoruz ki tağşişin kamuoyuna lanse ediliş şekli ve kamuoyundaki algılanışı sadece sektörümüze değil, üreticimize, sanayicimize, tüketicimize dolayısıyla hepimize, ülkemize zarar veriyor.

Eski Türkçemizde, bazı kelimeler vardır ki, tek bir kelime, çok geniş anlamlar ifade eder. Bugün kullandığımız Türkçemizde, o geniş anlamı ifade edecek eş anlamlı tek bir kelime yoktur. O nedenle, hala eski Türkçeyi kullanırız, işte "tağşiş" de böyle bir kelimedir.

Tağşiş kelimesinin önemine binaen, bu kelimenin sağlıklı bir şekilde anlaşılabilmesi ve yorumlanabilmesi için vurguladıkları cümleyi sektörün içinde yetişen bizler, büyüklerimizden sıklıkla duyduk ve kulağımıza küpe ettik: "Mağşuş, tağşiş'in, müştakıdır!"

Mağşuş, yani hileli bir ürün oluşabilmesi için, tağşiş, yani hilenin kasıt olarak türevi olması gerekmektedir. Yani bu işlem, bilerek ve kasıtlı olarak gerçekleştirilmelidir. Halk sağlığı ile oynayan, haksız kazanç elde eden, kayıtlı veya kayıtsız tüm üreticilerin gerekli yaptırımlara uğraması için SETBİR olarak her türlü desteği vermeye hazırız.

Ancak, yine altını çizmek istiyorum, kaygı ve eleştirimiz, analiz metotları ve kamuoyunda oluşan kafa karışıklığı, soru işaretleridir. Bu konudaki ciddi endişelerimize, Bakanlığımızın da aynı hassasiyetle yaklaşacağına, yürekten inanıyoruz.

Teşhir uygulamasının gıda güvenliğini sağlamada etkili bir yöntem olduğunu düşünüyor musunuz? Uygulamada gördüğünüz sorunlar nelerdir? Bu sorunları çözmek için neler yapmak gerekir?

Tüketiciyi yanıltan, hileli ürün satan firmaların ağır cezalara çarptırılması, üretimlerinin durdurulması tüketici olarak ve temsil ettiğimiz üreticiler adına son derece önemli bir adımdır. SETBİR olarak her zaman desteklediğimiz bu süreç, son dönemde firmaların teşhir edilirken daha hassas davranılması gerektiğini, mevzuatımızdan veya analiz yöntemlerinden kaynaklanan bir takım sorunların bizleri yanlış teşhislere de götürebildiğini, bazı firmaların haksız yere zan altında bırakıldığını veya bırakılabileceğini gösteriyor.

Kırmızı et ürünleri sektörüne yönelik olarak yapılan denetimlerde, alınan örnekler laboratuarlarda taklit ve tağşişin tespiti amacıyla değişik yöntemlerle analiz ediliyor. Kırmızı et ürünlerinde tağşişin tespiti amacıyla yapılan histolojik analizlerde, son derece hassas ölçümler yapılıp, iç organ ve yabancı doku varlığı tespit edilmektedir. Dışarıdan ürüne eklenmemiş dahi olsa histolojik muayenede "yabancı doku"ya rastlanabilmektedir. Histolojik muayenede çok az da olsa görülen bu durumu üretimde sakatat kullanılması olarak yorumlamak doğru değildir.

Ayrıca denetimler, üretim iznine sahip firmalar için yapılmakta ve açıklanmaktadır. Bu açıklamalar, üretim izni olmayan, kaçak üretim yapan merdiven altı veya kayıt dışı üretim dediğimiz, insan sağlığını hiçe sayan üretim ve ürünleri kapsama

maktadır. Sektörümüz ve halk sağlığımız açısından en büyük sorunu teşkil eden bu kaçak üretimlerle üreticisi, tüketicisi kamu otoritesi el ele vererek farklı yöntemlerle mücadele etmektedir.

Piyasada tanınan, adı bilinen ve "marka" olmayı başaran firmaların "marka" imajını korumalarının ne kadar zor olduğu bir gerçektir. Markalar çok büyük sınavlardan geçerek bugünkü seviyelerine ulaşmaktadırlar. Bu nedenle, teşhir konusunda daha hassas davranılması; analizlerin tekrarlanması, firmaya açıklama imkânının tanınması, sonrasında teşhir yöntemine başvurulması istenilen sonuçları sağlamakta daha etkin olacaktır. Ayrıca denetimlerin, o ürünü üreten tüm firmalara aynı yöntemle yapılması, piyasadaki tüm firmaları kapsaması, birkaç firmanın denetlenmesi sonucu doğabilecek haksız rekabetin de önüne geçilmesi gerekmektedir.

Ülkemizde tüketiciler her ne kadar bilinçlenmiş olsa da, teknik bilgi donanımına sahip değillerdir. Hak sağlığını hiçe sayarak; at, eşek eti gibi girdileri kullanan firmaların ağır cezalara çarptırılması, ifşa edilmesi ne kadar doğru ise teknik nedenlere bağlı olarak ürünlerinde eser miktarda bulaşma tespit edilen markalı firmaların sanki halk sağlığına aykırı üretim yapıyormuş gibi teşhir edilmesi de o derece yanıltıcı olmaktadır. Bu nedenle, teşhir uygulamasında son derece hassas davranmamız gerektiği aşikârdır. Zira bir firma ya da ürün için yapılan olumsuz bir açıklama, hem sektörün büyük ölçüde zarar görmesine hem de kamuoyunda tedirginlik yaratarak hayvansal protein açığı olan ülkemizde zaten oldukça düşük düzeyde olan et ve et ürünleri tüketiminde ciddi gerilemelere neden olabilecektir.

It is quite difficult for the companies to stay a "brand", who achieve to be a "brand" in the market. Those brands win many difficulties through to reach their current levels. Therefore; acting responsibly in exposition subject, repeating the analyses, allowing the company for clarification before exposition is going to be more relevant.

Bir yıllık abonelik
36 ₺

ABONELİK FORMU

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : .....

Telefon : (.....) ..... Ev İş Dahili :.....

GSM : (.....) ..... E-mail:.....@.....

Dergiyi teslim almak istediğiniz adres :.....

.....

Semt :..... İlçe :..... Posta Kodu :..... İl:.....

FATURA BİLGİLERİ

Vergi Dairesi :.....

Vergi Numarası :.....

T.C. Kimlik Numarası :.....

BANKA BİLGİLERİ

Tematik Medya Yayınılık ve Ajans Hiz. Ltd. Şti.
Garanti Bankası: 277-6295924
IBAN: TR47 0006 2000 2770 0006 2959 24
Tel: 0216 350 23 92 Faks: 0216 350 23 94
e-mail : ggd@tematikmedya.com

Kredi kartı ödemesiyle abone olmak için
0216 350 23 92 numaralı telefonumuzu arayabilirsiniz...

Gıda güvenliğinde analiz ve danışmanlık hizmetleri

ÇEVRE
GIDA ANALİZ LABORATUVARI

T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

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

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

www.cevreanaliz.com

Şeffaflık güzel ama...

"Yeni yönetmelikleri ve kanunu çok olumlu karşıladık, çalışmalar sırasında görüşlerimizi ilettik. Ancak bu şekilde kapsamlı yeniliklerin uygulamalarında bazı problemlerin de ortaya çıkması kaçınılmazdı" diyen Banvit A.Ş. Kalite Güvence Direktörü Çiğdem Kızılay Karaoğlu özellikle tağşiş, taklit ve hile yapan firmaların açıklanması kısmında bazı öngörülmeyen aksaklıkların meydana geldiğine dikkat çekiyor.

ÇİĞDEM KIZILAY KARAOĞLU
Banvit A.Ş. Kalite Güvence Direktörü
Banvit A.Ş. Quality Assurance Director

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız 5996 sayılı Veterinerlik ve Gıda Kanunu gereğince, 2011 yılının Aralık ayında AB uyum sureci kapsamında yeni yönetmelikler yayınlamıştır. Gıda Kanununa istinaden yayınlanmış olan yönetmelikler kapsamıyla gıda üreticileri, tüketiciler ve Bakanlığımız olarak yeni bir dönem başlamış oldu.

Biz de doğru ve düzgün üretim yapan her firmanın da yapması gerektiği gibi yeni yönetmelikleri ve kanunu çok olumlu karşıladık, çalışmalar sırasında görüşlerimizi ilettik. Ancak bu şekilde kapsamlı yeniliklerin uygulamalarında bazı problemlerin de ortaya çıkması kaçınılmazdı. Nitekim özellikle tağşiş, taklit ve hile yapan firmaların açıklanması kısmında bazı öngörülmeyen aksaklıkların meydana geldiğini görmüş olduk.

Gıda sektörünün denetlenmesi, ürünlerimizden rutin numune alınması bizim de çok istekli olarak desteklediğimiz bir konu olmakla beraber, usül ve esaslarının çok iyi bir şekilde anlaşılamamış olması, sektör olarak bizi de etkilemiştir. Metodların yeni olması, numune sıklıklarının belirgin olmaması, et ürünleri sektöründe kırmızı ve beyaz et ayrımının yapılmamış olması gibi eksiklikler sebebiyle farklı sonuçların ortaya çıkmış olabileceğini düşünmekteyiz. Bu uygulamaların ilave yönetmeliklerle düzenlenmesi gereği de görülmüştür. Diğer taraftan sektörümüz için çok önemli olan `Et ürünleri tebliği` ile ilgili henüz bir düzenleme yapılmamış olması da sektörde sıkıntı yaratmaktadır. Et ürünleri tebliğinin çalışması mutlaka üniversite, Bakanlık ve işletmelerle beraber ele alınmalıdır. Üniversitelerimiz bilimsel olarak yönetmelikler konusunda destek sağlamalıdır. EFSA benzeri bilimsel kurulumuzun da oluşturulmasının hızlandırılması bu çalışmalara katkı sağlayacaktır. Diğer taraftan tesislerin sadece analizlerle değil, işletme denetimleriyle beraber ele alınması da önemlidir. İşletmelerde yapılan denetimler, aynı zamanda gıda güvenliği yönlü olarak sağlık tehlikelerini de ortaya koyacaktır.

Sonuç olarak; bilimsel verilerle desteklenen, yönetmeliklerle ve tebliğlerle yönetilen denetimlerin artırılması ve analizlerin yapılması, ülkemiz insanlarının beslenmesi ve sağlığı ve de sektörün geleceği açısından önemli gerekliliklerden birisidir. Problemleri ve eksiklikleri üniversite, Bakanlık ve firmalar hep beraber çalışarak gidermeli, çalışmaların devam etmesi sağlanmalıdır.

Saying "We responded very positively to the new regulations and the law and delivered our opinions during the process. But it was inevitable not to face some problems in implements of these extensive reforms", Banvit A.Ş. Quality Assurance Director Çiğdem Kızılay Karaoğlu remarks that some unanticipated troubles occur in the phase of revealing the companies condemned about adulteration and imitation.

Gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ile sağlık riski yaratan ürünlerin şeffaflık kapsamında kamuoyuna duyurulması, gıda sektöründe farklı görüşleri doğuruyor.

Güvenli gıda konusunda atılan her adımı Altıparmak Gıda olarak desteklediklerini ifade eden Altıparmak Gıda Ar-Ge ve Kalite Direktörü Aslı Elif Sunay, bununla birlikte, uygulamanın çok hassas ve titizlikle yürütülmesi gerektiğinin altını çiziyor.

ASLI ELİF SUNAY
Altıparmak Gıda Ar-Ge ve Kalite Direktörü
Altıparmak Food Research, Developement and Quality Director

Altıparmak Gıda olarak, gerçek ve saf balı 32 yıldır tüketicilerimizin sofralarına taşıyoruz. Bünyemizdeki tüm markalarımızın ballarını, tedarikçilerden hem satın alım öncesi hem de satın alım sonrasında Avrupa'nın en kapsamlı dört eş değer laboratuvarı arasında yer alan gıda analiz laboratuvarımızın (APİLAB) kontrolünden titizlikle geçiyoruz. Ayrıca Altıparmak Gıda olarak Türkiye'de bal sektöründe ilk kez gıda güvenliği kapsamında ürün ambalajlarında garanti bandı uygulamasını ve balda kalite analizini başlatan şirket konumundayız. Markalarımızın ambalajlarında da gıda güvenliği kapsamında sürekli inovasyonlar yapıyoruz. Bir süre önce Balparmak markamızda hem RF ve EM, hem de Holospot teknolojilerini dünyada ve Türkiye'de gıda sektöründe ilk kez bir arada ve üstelik ürün etiketlerine entegre şekilde kullanmaya başladık. Kalite Takip Sistemi adını verdiğimiz bu etiketleme sistemi, Türkiye'de FMCG (hızlı tüketim malları) sektörü için de ilk niteliği taşıyor. Bu sistem sayesinde ürünlerimizin kovandan sofraya kadarki tüm süreçte izlenebilirliğini sağlamış olduk. Ayrıca gıda güvenliği konulu birçok projeyi gerçekleştirdik ve gerçekleştirmeye de devam edeceğiz.
Güvenli gıda konusunda atılan her adımı Altıparmak Gıda olarak destekliyoruz. Bu kapsamda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın gıdada tağşiş, taklit ve hile yapan işletmeler ve sağlık riski yaratan ürünleri kamuoyuna duyurma kararını memnuniyetle karşılıyor, gıda güvenliği ve tüketici sağlığı açısından çok önemli bir adım olarak görüyoruz. Bununla birlikte, uygulamanın çok hassas ve titizlikle yürütülmesi gerektiğine inanıyoruz. Değerlendirme kriterlerinin doğru saptanarak olası yanlış ifşalarla, gıda güvenliğine önem veren, toplumun güvenini kazanmış firmaların itibarlarına zarar verilmesinin önüne geçilmesi gerekir.

Stating that they support every step taken about secure food supply; Altıparmak Food Research, Developement and Quality Director Elif Sunay underlines that the implementation should be conducted very intentive and scrupulously.

TRANSPARENCY IS GOOD BUT...
The public announcements within the scope of transparency, about products causing health risk and the companies making adulteration, imitation and cheating generate different opinions in food sector.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile birlikte Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın paralel uygulamalarını desteklediklerini ifade eden Moova Gıda Yönetim Kurulu Balkanı Eyüp Hilmi Kayhan ; "Sektörümüzde şeffaflığı artırmaya dönük tüm uygulamaları destekliyoruz" diyor.

EYÜP HİLMİ KAYHAN
Moova Gıda Yönetim Kurulu Balkanı
Moova Food Chairman of the Board

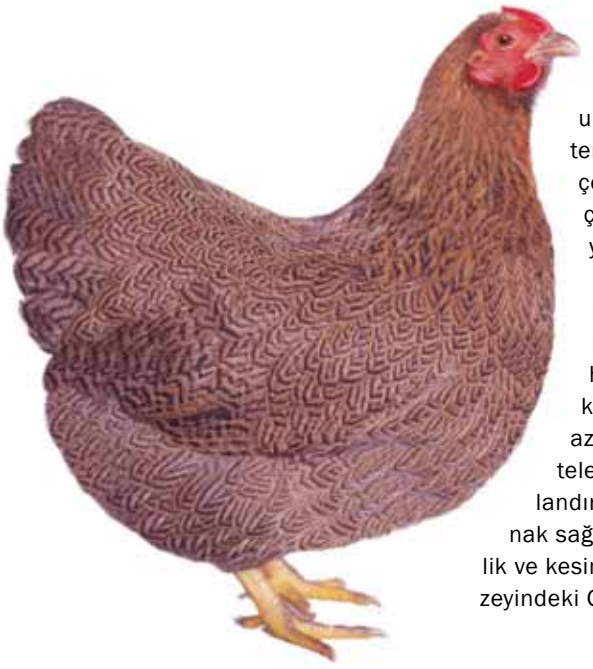
İlgili kanunu ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın buna paralel uygulamasını Moova olarak destekliyor, sektörümüzdeki standartların ileri çekilmesi ve insan sağlığını ve gıda güvenliğini ilgilendiren konularda tam bir şeffaflığın sağlanması açısından son derece anlamlı ve önemli buluyoruz.
Moova ürünlerimizi, Türkiye'nin ilk ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi'ne sahip büyükbaş süt hayvancılığı işletmesi olan, aynı zamanda 2009'dan beri "Hastalıklardan Ari İşletme" sertifikasına ve 2010'dan beri Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan, AB standardında üretimi belgeleyen "Onaylı Süt Çiftliği" sertifikasına sahip olan kendi çiftliğimizde üretiyor; sütümüzün saflığı, doğallığı ve masumluğuyla sektördeki standartları ileri çektiğini düşünüyoruz. Avrupa standartlarının dahi ötesinde gerçekleştirdiğimiz üretimin, sektöre örnek olmasını diliyoruz. Temel değerleri arasında yer alan dürüstlüğün en büyük yatırım, güvenin en büyük kazanç olduğunu bilen, bu yüzden işinin her aşamasında şeffaflığını koruyan Moova olarak, sektörümüzde şeffaflığı artırmaya dönük tüm uygulamaları destekliyoruz.

Stating that they support the Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed as well as the coordinative implementations of Ministry of Food, Agriculture and Livestock; Moova Food Eyüp Hilmi Kayhan comments, "We stand up for every implementation enhancing transparency in our sector."

EFSA'dan kanatlı eti üzerine bilimsel görüş

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), geleneksel kanatlı eti denetiminin *Campylobacter, Salmonella* ve *ESBL/AmpC* gen-taşıyıcı bakteri gibi halk sağlığını riske atan önemli biyolojik tehlikeleri ortaya çıkarmak için yeterli olmadığını yönündeki bilimsel görüşünü açıkladı.

EFSA'nın kanatlı eti denetimini modernize etmeye dayanan bilimsel görüşü; risk temelli müdahalelerin çiftlikler ve kesimhaneler arasında paylaşılan enformasyonun (Gıda Zinciri Verileri) daha etkin kullanımıyla birleştirildiği takdirde sonucun daha etkili olacağı yönünde. Böyle bir bilgi aynı zamanda hayvan sağlığı ve refahı sorunlarını da belirlemek adına önemli bir rol oynayacak. Otorite, kanatlı etinde bulunan kimyasal maddelerin tüketicilerde ani veya akut bir sağlık tehdidi oluşturma olasılığı olmadığı sonucuna vardı. Güncel kanatlı eti denetim sisteminden kaynaklı, temel halk sağlığı risklerini belirlenmesi ve sıralanmasına ek olarak, EFSA'dan güncel denetim yönteminin iyi ve zayıf yanlarını belirlemesi; güncel et denetiminin ortaya çıkaramadığı tehlikeleri hesaba katabilecek metotlar, metotlara ve/veya tehlike sıralamasına ve uyumlaştırılmış epidemiyolojik göstergelere adaptasyonlar önermesi istendi.



Biyolojik Tehlikeler

Campylobacter, Salmonella ve bakteri taşıyıcı genişlemiş spektrumlu beta-laktamaz *(ESBL)/AmpC* türü genler gibi gıda kaynaklı tehlikeler, insan sağlığı üzerindeki etkileri ve yaygınlıklarından ötürü kesimhaneler düzeyindeki kanatlı et denetiminde öncelikli hedef olarak belirlendi. EFSA, mevcut denetim metotlarının bu riskleri tespit etmek için yeterli olmadığı ve genel anlamda, gıda güvenliği kaygılarına et kalitesine ilişkin değerlendirmelerden farklılaştıramadığını, hayvan hastalıkları veya ilgili riskleri önleyemediğini teyit etti. Biyolojik tehlikelerle ilgili temel öneriler şöyle sıralandı:

- Kanatlı karkaslarından ne elde edilmesi gerektiği ve kanatlı sürülerinin hangi belirli risklere açık olduğunu belirlemek gibi açık hedefleri olan, kapsamlı bir gıda güvenliği güvencesi sistemi kurmak;
- Çiftlik ve kesimhaneler düzeyindeki bu hedeflere ulaşmak adına temel riskler için çeşitli kontrol seçeneklerinden yararlanmak;
- Sürülerin risk kategorizasyonuna ve kesimhanelerin karkas bulaşımını azaltma kapasitelerine göre sınıflandırılmalarına olanak sağlamak için çiftlik ve kesimhaneler düzeyindeki Gıda Zinciri Verileri'ni toplamak ve analiz etmek.

Hayvan Sağlığı ve Refahı

EFSA et denetiminin, denetlenen hayvanın sağlığı ve refahını gözetip izlemek için değerli bir araç olduğunu belirtti.

EFSA'nın önerisine dayanarak görsel ölüm sonrası denetleme kaldırıldığı takdirde, hayvan hastalıkları ve refah koşullarına bağlantılı olarak kaybolan verileri telafi edecek başka yaklaşımların uygulanması gerekiyor. Gıda Zinciri Verileri'nin geniş kullanımı, görsel ölüm sonrası denetimi kaldırıldığında hayvan sağlığı ve refahı hakkında kaybolabilecek verilerin hepsi olmasa da çoğunu telafi edecek potansiyele sahip.

Kontaminantlar

Dioksin, dioksin benzeri poliklorlu bifeniller; kloramfenikol, nitrofuran ve nitroimidazol gibi antibiyotikler, ön tanımlı kriterlere göre kanatlı etinde yüksek risk potansiyeline sahip kimyasal maddeler olarak tanımlandı. Buna karşın EFSA, kanatlı etinde bulunan kimyasal maddelerin, tüketicilere ani ve ya akut bir sağlık tehdidi oluşturma olasılığının olmadığı sonucuna vardı. Avrupa Birliği'nde bulunan tavuk çiftliklerinin çeşitliliğinden dolayı, kimyasal maddelerin çeşitli çiftlikler ve kanatlılarda bulunma olasılığı da farklılık gösteriyor. Uzmanlar şu önerilerde bulunuyor:

- Kanatlı karkaslarının örneklemeleri, yem kontrolleri sonuçlarını içeren mevcut Gıda Zinciri Verileri'ne dayalı olmalı ve çiftlikler için örnekleme sıklığı da buna göre ayarlanmalı;
- Kontaminantların ve kalıntıların kontrol programları, yeni gelişen maddeleri de kapsamalı ve düzenli olarak güncellenmeli.

EFSA, görüşte belirtilen gıda kaynaklı biyolojik tehlikelere, uyumlaştırılmış epidemiyolojik göstergeler önerdi. Göstergeler, özellikle önerilen geniş gıda güvenliği güvence sisteminin içeriğine fayda sağlayarak; çiftliklerin, sürülerin ve kesimhanelerin riske göre sınıflandırılmasını ve son soğutulmuş karkaslar için hedef belirlenmesini mümkün kılacak.

POULTRY MEAT INSPECTION: EFSA REVIEWS RISKS OF PUBLIC HEALTH

The European Food Safety Authority's (EFSA) suggests that traditional poultry meat inspection may not suffice to fully address the most relevant biological hazards to public health: Campylobacter spp., Salmonella spp. and ESBL/AmpC gene-carrying bacteria. EFSA's opinion that provides a scientific basis for the modernization of poultry meat inspection proposes that risk-based interventions coupled with the improved use of information shared between farms and abattoirs (known as Food Chain Information) would be more effective.

Trakya'daki Şap Hastalığı Hakkında Bilimsel Görüş

Avrupa Komisyonu ve Bulgaristan Gıda Güvenliği Risk Değerlendirme Ajansı – Risk Değerlendirme Merkezi'nin isteği üzerine, kurulan Hayvan Sağlığı ve Refahı Kurulu'ndan, Trakya'daki şap (FMD) hastalığı hakkında bilimsel bir görüşte bulunması istendi.

Bilimsel görüş 3 ana noktaya değiniyor:

1. Değişik FMD ve FMDV virüs türlerinin Trakya'da (Bulgaristan, Türkiye ve Yunanistan) dolaştığı hesaba katıldığında; vahşi ve öldürücü çift toynaklıların, özellikle de yaban domuzu ve geyik türlerinin göreceli önemi ve bölgedeki şap hastalığı (FMD) epidemiyolojisindeki oynadıkları rol.

2. Özellikle Trakya Bölgesi'nde dolaşan FMD virüs türlerinin risk faktörleri ve diğer epidemiyolojik özellikleri göz önünde bulundurularak, Trakya bölgesine saldırabilecek FMD virüslerine uygulanabilecek gözetim sistemlerinin, avantaj ve dezavantajlarının tahmini ve tasarlanması.

3. Bulgaristan'daki tekil-çoğul bulaşmaların hipotezlerinin, epidemiyolojik verilerin ilişkisi, önemi ve son zamanlarda Bulgaristan ve Türkiye'de karantinaya alınan değişik FMD virüs türlerinin genetik karakteristiklerinin karşılaştırılması.

Şap hastalığının (FMD) bir başka türü olan FMDV'nin Trakya bölgesine bulaşmasının, vahşi yaşamdan çok evcil hayvanların taşınmasından ve hayvansal ürünlerden kaynaklandığı düşünülüyor. Sistematik bir kaynak taramasına dayanarak güncel olarak erişilebilen vahşi yaşam gözetim bilgileri ve epidemiyolojik modele göre, Trakya'daki vahşi yaşam popülasyonunda FMD sürdürülebilir olamasa da FMDV'nin zaman ve mekan içinde sınırlı olarak yayılması mümkün. Bölgede, FMDV'nin bulaşma ve yayılmasına ilişkin birkaç potansiyel risk faktörü var. Bunlardan en önemlileri; biyogüvenlik, canlı hayvanların ve hayvan ürünlerinin taşınması, kalitesiz beslenme ve çöp atıklarına erişim. Özellikle koyunlarda belirgin klinik bulgu olmaması ve bu bölgedeki belirli festivaller nedeniyle hayvancılık taşımacılığının artması, spesifik endişelere yol açıyor. Vahşi hayatta FMDV enfeksiyonu denetimi için aktif gözetleme sistemlerinin, evcil hayvanlarda daha etkili bir pasif gözetim sistemi olabildiği düşünülüyor. EFSAwbFMD modelinin vahşi yaşamda örnekleme stratejisi yalnız avlanma temeline dayanıyor. Normal örnekleme 1 yıl boyunca sürerken bu model; FMDV saldırısına karşı en az bir seropozitif (bir canlının belli bir mikroorganizmaya karşı antikoru olması) hayvan tespit etmek için gereken zamanın ocak ve temmuz ayları, yani virüsün saldırısından 39 ve 13 hafta sonrası olduğunu göstermiş oldu. FMDV'nin Bulgaristan'daki 2010-11 salgınının ve daha sonra yayılmasının esas bulaşma yolu bilinmiyor. Bulgaristan'daki virüslerin genetik ilişkisine dayanan olası bir açıklamanın, tek bir virüsün Türkiye'nin Anadolu topraklarından ülkeye girmesi olabileceği söyleniyor. Ayrıca, ortak soyun önce Türkiye'nin Trakya bölgesinden bulaşıp daha sonra kısa sürede Bulgaristan'a ulaşmış olması ihtimali de bulunuyor.

SCIENTIFIC OPINION ON FOOT-AND-MOUTH DISEASE IN THRACE

Following a request from the European Commission and the Bulgarian Food Safety Risk Assessment Agency–Risk Assessment Centre, the Panel on Animal health and Welfare was asked to deliver a scientific opinion on foot-and-mouth disease (FMD) in Thrace.

EFSA sterol-stanol kolesterol beyanını genişletmeyi öneriyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), kategori liderleri Raisio ve Unilever tarafından sunulan yeni verileri değerlendirmesinin ardından, bitki stanol ve sterollerinin, kolesterol düşüşünü çok daha güçlü sağlayabileceği kararına vardı. EFSA, 2-3 hafta boyunca günde 1,5 ile 3 gram arası miktarlarda sterol-stanol tüketiminin, LDL kolesterolü % 11,3 ile % 11,4 oranında düşürebileceğini ve böylece, koroner kalp hastalığı riskini azaltabileceğini buldu.

İki şirket, Unilever'in "tesadüfi örnekleme ile seçilen 27 kontrollü insan çalışması üzerine olan yayımlanmamış bir meta-analiz"ni içeren dosyası ile birlikte, beyanın genişletilmesini destekleyici bireysel belgeler sundu. Raisio'nun dosyasında, ayrıca yayımlanmamış tesadüfi örnekleme ile seçilen 18 kontrollü çalışmanın meta-analizine referans oldu.

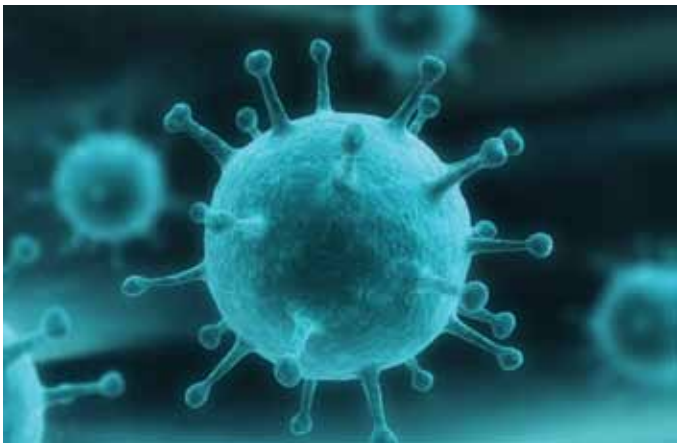
Becel/Flora Pro-aktif beslenme uzmanı Mireille Blommaert, EFSA uzmanlar panelinin, beyanda bir genişletilme hususundaki olumlu görüşünün, AB kurumları tarafından uygulanan izin prosedüründe önemli bir ilk adım olduğunu söyledi. Blommaert, "İzin alındığında, kalp sağlığı hakkında endişe duyan tüketicilere, Flora/Becelpro-aktif ürünlerindeki bitki sterollerinin, LDL kolesterolü yüzde 11.3'e kadar düşürdüğünün bilimsel olarak kanıtlandığına dair güvencenin tekrar sunulabileceği anlamına gelecektir" dedi. Kullanımlarının öncesinde, hastalık riski azaltma beyanlarını içeren Yeni Beslenme ve Sağlık Beyanları Hakkında Tüzüğün 14. Maddesinin, Avrupa Komisyonu, AB üye ülkeleri ve Avrupa Parlamentosu tarafından onaylanması gerekiyor.

Beyan Kontrolü

Ancak EFSA, her iki şirketin etkinin sağlanması için onaylanan sürenin, 2-3 haftadan 1-2 haftaya düşürülmesi önerisini geri çevirdi. Mevcut beyanlar, "LDL kolesterolü yüzde 7 ile yüzde 10'a kadar düşürdüğü klinik olarak kanıtlanan" bitki sterol/stanolleri için 1,5 ile 2,4 gram aralığında. Beyanlar, margarin tipi sürülebilir ürünler, mayonez, salata sosları ve süt, düşük yağlı yoğurtlar ve peynir gibi ürünleri kapsayan süt ve süt ürünleri ile ilişkili. Raisio, beyanın "sürülebilir yağlar, süt ürünleri, peynir, çavdar ekmeği, yulaf unu, fermente soya sütü bazlı ürünler ve yulaf bazlı süt içecekleri"ni de kapsaması için başvuruda bulundu.

EFSA RECOMMENDS TO EXPAND THEIR EXPRESSION OF STEROL-STANOL

European Food Safety Authority (EFSA) decided that plant sterols/stanols might lower cholesterol according to the new data that Raisio and Unilever have presented. EFSA has determined that, consuming 1.5 - 3.0 grams of plant sterols/stanols per day can lower blood LDL-cholesterol by %11,3 - %11,4 and reduce the risk of coronary heart disease.



İthalat yoluyla giriş riskinin değerlendirmesi

Hastalıkların risk değerlendirmesini yaparken, hayvan hareketleri yoluyla bulaşıcı hastalık taşıyan bir hayvanın, hastalıksız bir ülkeye girip bulaşıklığa neden olma olasılığı üzerine sayısal bir yaklaşımda bulunmak büyük önem taşıyor.

Bu yaklaşım, olasılık teorisi ve ithalattaki 1'den 4 bin hayvana kadar değişen sevkiyat boyutlarına ilişkin bir dizi varsayımlar, hassas türlerin her biri için ihracatçı ülkeden prevalans senaryoları ve VSV'yi tespit edebilmek için var olan test sistemlerinin özelliklerine dayanarak, Avrupa'da Veziküler Stomatit Virüsü'nün (VSV) olası girişini saptamak için kullanıldı. Pek çok senaryo modellendi. Avrupa'ya, 0,98'lik bir hassasiyet ve 4000'de 1'lik bir prevalans oranına (hassas bir türe ait ve ithal edilecek olan vb.) sahip test sistemi ile ithal edilen hayvanlar göz önünde bulundurulduğunda, Avrupa'ya VSV'nin girişine neden olabilecek 199.951 ayrı sevkiyatın gerçekleştirilmesi gerekiyor.

Her yıl yaklaşık 4 bin hayvanın Avrupa'ya ithal edildiği dikkate alınırsa, enfekte bir hayvanın girişi için en az 50 yıl gerekiyor. Prevalans 10000'de 9 olduğunda ve hassasiyet 0.98'de tutulduğunda, enfekte bir hayvanın girişi için 54.193 ayrı sevkiyat (en az 14 yıl) gerçekleşmesi gerekiyor. Benzer şekilde, prevalans 4000'de 1 ve test hassasiyeti 0,99'iken, enfekte bir hayvanın Avrupa'ya girişi için 400 bin hayvanın ithal edilmiş olması gerekiyor (en az 100 yıl). Prevalans 10000'de 9 ve test hassasiyeti 0,99, enfekte bir hayvanın Avrupa'ya girişi için ithal edilen hayvanların sayısının 108 bin 385'i bulması gerekiyor (en az 27 yıl).

ASSESSING RISK OF INTRODUCTION VIA IMPORT

A quantitative approach to estimate the likelihood of introduction of an infectious disease agent into a disease-free country through the movement of animals is essential to assess the risk of introduction of such disease agent.

Maestrowin ACTIVA İLE
DAMACANALAR GÜVENDE

Maestrowin ACTIVA*

PERASETİK ASİT BAZLI DEZENFEKTAN

Maestrowin Activa, Sağlık Bakanlığı'nın Biyosidal ruhsat izniyle GMP sistemli modern tesislerimizde üretilmektedir.

* Sağlık Bakanlığı Biyosidal Ruhsat Tarihi: 20.07.2009 Ruhsat No: 2011/522

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

K - Q
TSE-ISO-EN
9000

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

PROF. DR. SELİM ÇETİNER
Sabancı Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Biyoteknoloji Bölümü
Sabancı University, Faculty of Engineering and Natural Sciences, Department of Biotechnology

Organik ürünler daha güvenli mi?

Organik üretimde kullanılan hayvan gübrelerinin oluşturduğu sağlık sorunları ile yeterli kimyasal mücadele yapılmadığında organik üretimde sıkça ortaya çıkan aflatoksin ve benzeri mikotoksinler sağlık risklerine neden olabiliyor.

Organik ürünler ile organik olmayan ürünlerin besin içerikleri arasındaki fark, ürünün bizzat kendisine (meyve-sebze çeşidine), toprak yapısı ve yetiştirme koşullarına, örneğin alındığı mevsime ve yıla bağlı olarak çıkabilir. Bunun içindir ki organik ürünlerin daha besleyici olduğuna yönelik olarak son 50 yıldır yapılan bilimsel çalışmalar kesin bir farklılık ortaya koyamamıştır.

Organik ürünler ile ilgili diğer bir algı ya da yanılgı da bu ürünlerin "hiç sentetik pestisit ve kimyasal gübre kullanılmadan yetiştirildikleri" için daha sağlıklı oldukları yönünde. İşin en acı tarafı, bu yanılgının sadece medya tarafından değil bir kısım akademisyenler tarafından oluşturuluyor olması. Örneğin iki saygın akademisyen tarafından kaleme alınan "Organik Tarımdaki Gelişmeler" başlıklı kitapta üzeri vurgulanarak "Amerika Birleşik Devletlerinde 0-2, Avrupa Birliğinde ve özellikle Almanya'da 6 yaş grubu altındaki çocuk mamalarının üretiminde organik maddelerin kullanılması yasal zorunluluk haline getirilmiştir" ifadesi, organik ürünlerin bebeklerimiz ve gelecek nesillerimizin sürdürülmesi için mutlak gerekli olduğu algısını tartışmasız pekiştirmektedir. Söz konusu kitaptaki çok sayıda vahim hatanın yanında, yukarıda tırnak içerisinde verdiğim "yasal zorunluluk" ile ilgili tek bir kaynak bulunmaması, doğal olarak beni bu iddianın doğruluğunu araştırmaya itti. Önce tabii ki yazara e-posta gönderip kaynak olup olmadığını sordum; yanıt alamadım. Ancak, yaptığım araştırmalar sonucu ne ABD ne de AB'deki ilgili mevzuatta böyle bir zorunluluk bulamadığımı sizlerle paylaşmak isterim.

Organik ürün yetiştiriciliğinde kimyasal gübre kullanılmıyor olması doğru olmakla beraber bunun uygulamada çeşitli sıkıntılara yol açtığını ve organik gübre adı altında organik olmayan gübrelerin piyasaya sürüldüğünü örneklerle açıklamıştım. Bu yazıda organik üretimde kullanılan hayvan gübrelerinin oluşturduğu sağlık sorunları ile yeterli kimyasal mücadele yapılmadığında organik üretimde sıkça ortaya çıkan aflatoksin ve benzeri mikotoksinlerin yarattığı sağlık risklerini anlatmaya çalışacağım. Kimyasal gübre yerine hayvan gübresi (dışkısı) ve diğer organik atıkların kullanılması bir avantaj gibi görünse de hayvan gübrelerinin *E. coli* gibi bakteriyel bulaşıklıkların kaynağı olması önemli sağlık risklerini beraberinde getirmektedir.

Hatırlarsanız Mayıs 2011'de Almanya'da ortaya çıkan EHEC (Enterohemorajik Eschericia coli) salgınında 50'den fazla insan ölmüş, 4 bin kadarı da hasta olmuştu. Hastalığın kaynağı olarak önce İspanya'dan gelen salatalıklar gösterilmiş, sonra hastalığın kaynağının Hamburg'un güneyindeki bir organik ürün çiftliğinde yetiştirilen çemen tohumu filizleri olduğu saptanmıştı. Bu salgına neden olan *E. coli*'nin ABD ve AB ülkelerinde daha önce rastlanandan farklı olarak O104:H4 olduğunun belirlenmesi kaygıları daha da artırmıştır. İşin enteresan tarafı, bu yeni bakterinin gen haritası çok kısa sürede ortaya konulmuş hatta bu bakterinin Mısır'dan ithal edilen çemen tohumları olduğu belirlenmiş ancak her ne hikmetse sorunun asıl kaynağı olan organik üretim süreçleri tartışmaya açılmamıştır. Nitekim 2006 ve 2007 yıllarında, ABD'de birbiri ardına yaşanan O157:H7 salgınında marul ve ıspanak yiyen insanlar hastalanıp öldüklerinde, olay organik süreçlere değil sulama suyuna karışan geyik dışkılarına bağlanmıştı. Almanya'daki EHEC salgını sırasında IFOAM (Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu) tarafından yapılan bildiri ise tam bir "tecahül-i arif": "EHEC belirli bir üretim sisteminin sorunu değildir ve tüm çiftlik yöntemleri potansiyel olarak etkilenebilir."

Evet, tüm gıda sistemi, *E. coli,* Salmonella, Listeria gibi gıda zehirlenmelerine yol açan bakterilerle bulaşma riski taşımaktadır. Burada önemli olan bu riski ortadan kaldıracak önlemlerin alınmasıdır. Bu konuda gerek modern tarım teknikleri gerekse gıda üretim şirketleri bir dizi önlem geliştirmiş ve geliştirmeye devam etmektedirler. Örneğin, bakteriyel bulaşıklıklara karşı ürünlerin belirli dozda sodyum hipoklorit veya kalsiyum hipoklorit içeren suyla yıkandıktan sonra paketlenmesi ya da tıbbi malzemelerin sterilize edilmesinde kullanılan gamma ışınlarıyla muamele edilmesi alınan önlemler arasındadır. Bununla beraber, organik ürünlerde gamma

ışınlarının kullanılmasına organikçiler şiddetle karşı çıkmaktadırlar. Öyle ki ABD Organik Kurallar hazırlanırken taslakta yer alan gamma radyasyonu işleminin kurallardan çıkarılması için 300 bin imza toplanmıştır.

Organik üretimde yaygın olarak kullanılan hayvan gübrelerin (dışkılarının) bakteriyel özelikle de *E.coli* bulaşıklık riskini artırdığı konusunda 400 kadar bilimsel çalışma mevcuttur. Bunlardan yakın zamanda yayınlanan bir tanesinde *E. coli* bulaşık örnek sayısı organiklerde yüzde 7, organik olmayanlarda ise yüzde 2 olarak bulunmuştur. Burada da önemli olan gübre olarak kullanılacak ahır gübrelerinin (hayvan dışkılarının) belirli bir süre olgunlaştırılması (yanmış olması) yani usulüne uygun yığın halinde sıcaklığı 70 °C olacak şekilde bir süre bekletildikten sonra kullanılmasıdır. ABD Organik Kuralları hayvan gübrelerinin mutlaka yanmış olmasını şart koşarken, AB'nin EC 834/2007 no'lu organik yönetmeliğinin 12. maddesi "tercihen kompostlanmış" ifadesini yeterli bulmaktadır. Her iki durumda da bunun nasıl kontrol edileceği hususunda kesin bir kural göze çarpmamaktadır. Tüketiciler için en az bakteriyel bulaşma riski kadar büyük bir sorun da organik ürünlerde sıkça rastlanan yüksek mikotoksin düzeyleridir. Daha önce de çeşitli vesilelerle belirttiğim üzere organik üretimde sentetik kimyasalların kullanımı yasak ancak doğal kimyasalların kullanımı serbesttir. Bu da tüketicileri organik ürünlere çekmek için yaygın olarak propaganda aracı olarak kullanılmakta, ancak madalyonun öbür yüzü gösterilmemektedir. Organik olsun veya olmasın tüm bitkiler kendilerini çevreden gelecek zararlı böceklere ve bakteriyel ve fungal (mantarî) hastalık etmenlerine karşı korumak üzere doğal olarak çeşitli toksik maddeler salgılarlar. Bu toksik kimyasal maddeler çoğu doğal bitkide çok yüksek olduğu için bunlar tarımsal üretimde kullanılamazlar. Tarımla uğraşan insanlar binlerce yıl uğraşarak toksik madde düzeyi düşük tüketmeye uygun sebze-meyve türlerini seçmiş ve bunların yüksek verimli olanlarını geliştirmiştir. Geçtiğimiz yüzyıl ortalarından itibaren yüksek verimli çeşitlerin ıslahına ağırlık verilmesi tarımsal ürün bitkilerindeki doğal dayanıklılık aleyhine bir gelişme izlemiştir.

"Eğer organikçilerin iddia ettikleri gibi hiç pestisit kullanmadan üretim yapmak isterseniz işiniz epey zor olur. Zira ancak çok sınırlı bazı bölgelerde yine sınırlı sayıda ürün yetiştirmek zorunda kalacaksınız demektir."

Bu da kimyasal mücadele ilaçları yani sentetik pestisitler ile telafi edilmeye çalışılmıştır. Bugün hepimizin şikayetçi olduğu tarımda aşırı pestisit kullanımının temelinde bu tercih yatmaktadır.

Eğer organikçilerin iddia ettikleri gibi hiç pestisit kullanmadan üretim yapmak isterseniz işiniz epey zor olur. Zira ancak çok sınırlı bazı bölgelerde yine sınırlı sayıda ürün yetiştirmek zorunda kalacaksınız demektir. Ya da organik yönetmeliğinde sıralanan doğal toksik kimyasalları ki bunlar yukarıda değindim zehirli bitkilerden elde edilmektedir ve yine bakır sülfat, bakır oksit gibi maddeleri hem de yüksek dozlarda kullanacaksınız demektir.

Bu dışarıdan uyguladığınız doğal toksik maddeler de her zaman yeterli kontrolü sağlamayabilir. Bu durumda, ya böcek veya diğer zararlı organizmaların musallat olduğu bitkiniz kendini korumak için doğal savunma mekanizmasına başvuracak yani doğal toksik maddelerini üretecek ya da bu saldırılara teslim olacaktır. Ürün bitkinizin yara aldığı bölgeler ise yine doğal olarak sekonder enfeksiyonlara kapı açacaktır. Yani bitkinizin yaprağındaki ve meyvesindeki yaralı yerlerde çeşitli bakteri ve mantarlar çoğalmaya başlayacaktır. Bunlar arasında iki tanesi oldukça yaygın, yaygın olduğu kadar da tehlikelidir. Basından sık sık duyduğunuz aflatoksin *Aspergillus flavus* ve *A. parasiticus* gibi mantarlar tarafından üretilen toksik ve karsinojenik (kansere neden olan) maddeler olup usulüne uygun kurutulmayan kırmızı biber, kuru incir ve fındık-fıstıkta sıkça görülür. İtalya ve ABD'de yapılan karşılaştırmalı analizler bazı organik ürünlerde mikotoksin oranının konvansiyonel ürünlere göre daha yüksek olduğunu ortaya koymuştur.

Aflatoksine göre belki de daha zararlı olan diğer bir madde de fumonisindir. Fumonisin özellikle mısır koçanlarında rastlanan *Fusarium moniliforme* ve *F. proliferatum* adlı mantarların ürettiği bir kimyasal olup karsinojenik ve düşüğe neden olma özelliği kesin olarak ortaya konulmuştur. Organik ve organik olmayan mısırlarda fumonisin içeriği açısından çeşitli araştırmalar bulunmakla beraber, farkın genelde yetiştiriciliğin yapıldığı ekoloji ve koçan kurdu yoğunluğuna bağlı olarak çıktığını söyleyebiliriz. Bu arada, 2003 yılında İngiltere'de organik mısır unundan üretilmiş 6 markanın AB standartlarının (500 ppb) yaklaşık 20 kat üzerinde (9 000 ppb) fumonisin içerdikleri için toplatılıp imha edildiğini hatırlatmak isterim.

Fumonisin konusunda geçtiğimiz 10 yıl içerisinde yapılmış belki de en çarpıcı çalışma Türkiye'de yapılmış olmasına karşın, bu sonuçlar ne yazık ki bazı yetkililer tarafından "sümen altı" edilmiş ve bu sonuçlar gerektiği şekilde değerlendirilmemiştir. Çukurova Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde 2001-2003 yılları arasıda yapılan çalışmada ikinci ürün olarak yetiştirilen Bt mısır koçanlarındaki fumonisin 1200 ppb bulunurken ilaç atılmadan yetiştirilen isogenik mısır koçanlarındaki fumonisin 16 033 ppb olarak saptanmıştır.

Özetleyecek olursak, organik ürünlerin öyle algılandığı gibi pestisitler ve kimyasal gübreler kullanılmadan yetiştiriliyor olması iddiasının gerçekle pek ilişkili olmamasının yanında, organik yetiştiricilikte yaygın olarak kullanılan hayvansal gübrelerin ve daha az ilaç kullanılarak yapılan üretimin mikotoksinlerden kaynaklanan sağlık risklerini de beraberinde getirdiğini hatırlamak gerekiyor. Bu itibarla, gıda güvenliği ile ilgili her türlü tedbirin ve denetimin organik ürünler için yeniden ele alınması zamanı gelmiştir diye düşünüyorum.

ARE ORGANIC PRODUCTS SAFER?

When animal fertilizers borne health problems are not chemically combatted adequately, aflatooxin and similiar micotoxins may carry health risks which frequently occur in organic production.

Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

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

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

ISA CERT

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

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

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

www.isaturkey.com

PROF. DR. DİLEK BOYACIOĞLU
İTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı
Istanbul Technical University (İTÜ) Head of Food Engineering Department

Bisfenol A: Güncel yaklaşımlar

Bisfenol A'nın gıda maddeleri ile temasının güvenliği üzerine tartışmalar sürüyor. Sanayi, STK'lar, yasal otoriteler, politikacılar ve bilim insanlarının temsil ettiği kurumların Bisfenol A'ya ilişkin tepkileri ve yaklaşımları farklılık gösteriyor.

Bisfenol A (BPA), su ambalajı olarak polikarbonat şişelerin ve konserve gıdaların kutularının lakında yer alan epoksi reçinelerin üretiminde kullanılan bir kimyasaldır. Plastik sanayinde gıda dışı kullanımı da yaygın olan bu kimyasalın dünyada üretimi 2 milyon ton civarındayken, gıda ile temas eden malzemelerde kullanımının güvenliği üzerinde de bilimsel araştırmalar ve endişeler giderek artmaktadır. Bu endişeler, kimyasalın özellikle hormon benzeri davranması ile ilişkili olarak insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerinden kaynaklanmaktadır. Bisfenol A (BPA) gıda ile temas eden malzemeler ile ilişkili bir tehlikeye örnektir; bu incelemede gıda güvenliğini etkileyen her tehlikede olduğu gibi bu kimyasal ile ilişkili olarak konunun içinde yer alan sanayi, sivil toplum kurumları (STK), yasal otoriteler, politikacılar ve bilim insanlarının temsil ettiği kurumların tepkileri ve yaklaşımları incelenmiştir. Amaç, güncel bir gıda güvenliği tehlikesinin kontrol altına alınması için mevcut paydaşların yaklaşımları ile nasıl bir çözüm getirilmeye çalışıldığını yorumlamaktır.

Öncelikle Bisfenol A'nın güvenliği ile ilişkili endişelere olan yaklaşımların Avrupa'da ve ABD'de birbirinden farklı olmadığı gözlenmiştir.

Avrupa'da Ocak 2010'da bir STK olan BUND (the German arm of Friends of the Earth), farklı markalara ait konserve kutularda satılan içecek örneklerini piyasadan toplamış ve analize vermiştir. Her örnekte farklı düzeylerde BPA düzeyleri (0.3 µg -8.3 µg) bulunmuş ve sonuçlar açıklanmıştır. Bulunan bu düzeylerin insan sağlığı için bir tehlike olmadığı belirtilmiş, ancak yine de birikerek bir etki oluşturacağı ve Günlük Tolere Edilebilir Alım (TDI) miktarlarının aşılabileceği endişesi ile kullanımının yasaklanması istenilmiştir. İçecek sanayi ise bu açıklamalara tepki olarak içeceklerin ve ambalajların güvenli olduğunu beyan etmiştir. Avrupa plastik sanayi ise sıçanlarda Bisfenol A'nın sinir sistemi üzerine herhangi bir etkisinin olmadığını açıklayan yeni bir araştırmayı destekleyerek, tüketicilerin endişe etmelerine gerek olmadığını ifade etmiştir. Benzeri açıklamalar, Metal Ambalaj Üreticileri Derneği (The Metal Packaging Manufacturers Association, MPMA) tarafından yapılmış ve özellikle TDI düzeyinin aşılmasının ancak binlerce kutu içecek içilmesi durumunda olacağı yanıtı verilmiştir. Aslında bir anlamda toksikolojinin temeli olan zehir etkisi ve doz ilişkisi vurgulanmıştır.

Bu gelişmeler süre gelirken; Avrupa Komisyonu özellikle Bisfenol A'nın sinir sistemi üzerindeki olası etkilerini açıklayan yeni bir araştırmanın sonuçlarını dikkate alarak, Avrupa'da gıda güvenliğinden sorumlu kurum olan EFSA'ya (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) konuyu yönlendirmiştir. EFSA, BPA'nın TDI miktarlarında bir değişiklik gerekip gerekmediği üzerine yoğunlaşmıştır. EFSA, BPA'nın risk değerlendirmesini Gıda ile Temas Eden Malzemeler panelinde sürdürmektedir. EFSA 2006 yılında 0.05 mg BPA/kg v.a olan TDI değerini, 2008 yılında yinelemiştir. Ekim 2009'da yayınlanan sözü edilen bu araştırmadan sonra Avrupa Komisyonu, EFSA'dan TDI değerini bir kez daha yeniden değerlendirmesini istemiştir. Bu çalışma "Amerikan Kimya Konseyi" tarafından kurulan bir komisyon vasıtasıyla incelenmiştir. Çünkü bu çalışmada BPA'nın işaret edilen sinir sistemi üzerine etkileri, Kanada hükümetinin bebek biberonlarında polikarbonat kullanımını yasaklama kararına yol açmıştır. Mart 2010'da ise Avrupa Komisyonu EFSA'nın BPA üzerinde üye ülkeler ile risk değerlendirmesinde daha yakın çalışmasını talep etmiş, yeni bilimsel kanıtları hesaba katmasını istemiştir. Ardından üye ülkeler ile yapılan toplantıda, insan sağlığını korumak adına BPA'nın risk değerlendirilmesinde tüm bilimsel sonuçların kritik olarak analizlenmesi gereği vurgulanmış ve ulusal uzmanların BPA risk analizini EFSA tamamlarken, elde ettikleri her yeni kanıtın mutlaka EFSA'ya sunulması için teşvik edilmişlerdir. EFSA, BPA konusundaki tavsiyesini Eylül 2010'da güncellemiş ve 2006 ve 2008 yıllarında tespit ettikleri TDI değerinde herhangi bir yenilemenin gerekli olmadığını açıklamıştır, ayrıca iddia edilen nörodavranışsal toksisitenin ikna edici düzeyde bir kanıtının olmadığını belirtmiştir.

Kasım 2010'da Gıda ile Temas Eden Malzemeler pane-

li, Fransa Sağlık ve Güvenlik Kurumu (ANSES)'nun Eylül 2011'de yayınladığı BPA raporu üzerinde bir beyanat da bulunmuştur. Buna gore bu raporun daha once EFSA'nın 2006, 2008 ve 2010 yılında teyit ettiği TDI değerinde bir değişime gerek olmadığı bir kez daha vurgulanmıştır. EFSA ve ANSES arasında yapılan bilgi alışverişi ile ANSES'in bu çalışmasının sadece tehlikenin tespiti ile sınırlı olduğu, oysa EFSA'nın BPA üzerinde tam bir risk değerlendirmesi yaptığı şeklinde değerlendirme açıklanmıştır. Yeni bilimsel kanıtları sürekli izleyen EFSA, BPA'nın özellikle düşük dozlarda sıçanlarda gözlenen etkilerinin insan sağlığı ile ilişkilendirilmesinde belirsizliklerin halen var olduğunu kabul etmiştir. Özellikle ABD'de Ulusal Toksikoloji Araştırma Merkezi (NCTR) ve Ulusal Çevre Sağlığı Bilimler Enstitüsü'nün (NIEHS) yeni bilimsel araştırma sonuçları tamamlandığında risk değerlendirmesine devam edeceğini belirtmiştir. Şubat 2012'de Gıda ile Temas Eden Malzemeler paneli yeni bilimsel araştırma sonuçlarından hareketle, diyette BPA'nın tam olarak risk değerlendirmesini yürütme kararını almıştır. Bu amaçla iki farklı çalışma grubu oluşturulmuştur. Çalışma grubu, tehlikenin karakterizasyonu ve ne kadar maruz kalındığı konusunda (diyetten ve diyet dışı kaynaklardan) odaklanacaktır.

Avrupa'daki bu tartışmalara ilave olarak Bisfenol A üzerine endişeler ABD'de Gıda ve İlaç Kurumu (FDA) tarafından da değerlendirilmektedir. Avrupa'da yaşananlara benzer şekilde; Tüketici Birliği (The Consumer Union) isimli bir STK, 19 konserve gıdayı test sonuçlarını yayınlamıştır. Bu gıdaların hepsinde 0.3 -191ppb düzeylerinde BPA gözlenmiştir. ABD kimya sanayi ise buna tepki olarak Bisfenol A'nın insan sağlığına ciddi bir tehdit olmadığını kanıtlayan bilimsel kanıtlar olduğunu iddia etmiştir.

ABD'deki yasal otorite olan FDA, geçtiğimiz Ocak 2010'da bu kimyasalın fötus ve çocuklarda beyin, davranış ve prostat bezi üzerinde potansiyel etkileri olabileceğini açıklamıştır. Bununla birlikte bu maddenin gıdaların ambalajlanmasında kullanımının güvensiz olduğuna inanılmadığını ve bu madde üzerinde daha fazla araştırma yapılması gerektiğini ifade etmiştir. FDA, ayrıca BPA içeren gıda ambalaj üreticilerini gönüllü olarak ürünlerini gıda ile temas prosedürlerinin uygulanması için göndermelerini istemiştir. BPA konusu tartışmaya yakın zamanda açılacak. Bu konuda, hem ABD'de hem de dışarıda konunun uzmanlarından görüşler toplanacağı açıklanmıştır. Nitekim FDA Temmuz 2012'de bebek mamalarının ambalajlarında BPA'nın kullanımına yasak getirmiştir. Bununla birlikte tüm gıda ambalajlarında BPA'nın kullanımına yasak talebinde bulunan Ulusal Kaynak Koruma Konseyi'nin (NRDC) başvurusu, yeterli bilimsel kanıt olmadığı gerekçesiyle FDA tarafından ret edilmiştir.

Ancak FDA'nin ve genel olarak yasal otoritelerin, BPA konusunda pozisyon değiştirmelerine STK'lar olarak Amerikan Kimya Konseyi (ACC) ve Uluslararası Formül Konseyi (IFC) tepkilerini göstermeye devam etmektedir. Amerikan Kimya Konseyi sağlık üzerine etkiler konusunda bilimsel kanıtlar aksini gösterirken (vücutta hızla metabolize edilmesi, atılması ve birikmemesi) daha fazla araştırma gerektiği şeklinde yapılan açıklamalar toplumun aklını karıştırmakta olduğu iddia edilmiştir. Özellikle Ağustos 2012'de İngiltere'de yapılmış ve yeni yayınlanmış olan BPA'nın damarlarını daralttığını iddia eden bir araştırmanın sonuçlarının bilimsel yetersizliği olduğunu eleştirerek kabul etmemiş ve bu kimyasalın ambalajlardaki miktarının güvenli düzeylerde olduğunu yinelemiştir.

Bu gelişmelere karşın; BPA'nın kullanımı tüm gıda ile temas eden malzemelerde Fransa'da 2014 yılında yasaklanacakken, İsveç'te ise sadece çocuklar için üretilen gıda ambalajlarında (Nisan 2012) yasaklanmıştır. Özetle bir tehlikenin konunun tüm paydaşları tarafından nasıl alındığının incelenmesi; benzer yaklaşımların olduğunu ortaya koymaktadır. Bir diğer önemli husus ise aslında gerek bu tehlikenin analizinde ve gerekse risk analizinde kullanılan metodolojinin, özetle araştırmanın önemini çok açık bir şekilde göstermektedir. Ancak kimya sanayinin gelecekte gıda ambalajlarında Bisfenol A yerine toksisite endişeleri olmayacak şekilde alternatiflerin araştırılmasına yönlenmesi kaçınılmaz olarak görülmektedir.

BISPHENOL A: CURRENT APPROACHES

Discussions continue on safety of Bisphenol A's contact with foodstuff. The organisations represented by industry, NGOs, legal authorities, politicians and scientists react and approach to Bisphenol A, differently.

Dr.Oetker de artık GGD üyesi

Kurulduğu 1891 yılından bu yana mutfaklarda sağlam bir yer edinen Dr. Oetker, Gıda Güvenliği Derneği'nin üyeleri arasına katıldı.

Dr. Oetker markasının temeli, 1891 yılında, genç eczacı Dr. August Oetker'in Almanya Bielefeld'deki eczanesinde atıldı. Bu dönemde çalışmalarını ve deneylerini kek ve pastalar için en ideal kabarmayı sağlayacak olan formülü geliştirmek için yoğunlaştırmış olan Dr. August Oetker, 1893 yılında, 500 gr. unu en ideal şekilde kabartan hamur kabartma tozu formülünü geliştirdi ve bu formülü de başarılı bir ticari ürün olarak paketleyip satmaya başladı. Yeni yüzyılla birlikte ilk gıda üretim fabrikasını kuran Dr. Oetker, kısa sürede Batı ve Doğu Avrupa ülkelerine yayılarak gelişimini sürdürdü. Nişasta, şekerli vanilin ve puding, şirketin diğer ilk ürünleri olmuştur. Dr. Oetker firması bugün, tüm Avrupa, Kuzey ve Güney Amerika, Afrika, Avusturalya, Rusya, Hindistan ve Çin'de faaliyet gösteriyor.

Dr. Oetker, Türkiye'ye ise 1987 yılında geldi. İzmir'de kurulan Dr. Oetker Türkiye, 1999 yılında Torbalı'daki yeni tesislerine taşındı. Dr. Oetker Türkiye, başta puding, kek karışımları, hamur kabartma tozu, şekerli vanilin, geleneksel Türk tatlıları serisi, müsli çeşitleri, sıcak ve soğuk toz içecekler, dondurulmuş pizza ve food service (ev dışı endüstriyel tüketim) olmak üzere bir çok ürün grubu ile bugün yaklaşık olarak 170'i aşkın ürün çeşidine ulaştı. Firma 1997 yılında TS-EN-ISO 9001 Kalite Sistem Belgesi'ni de alarak kalitesini ve güvenirliliğini tescil ettirdi. Dr. Oetker, 2003 yılında ISO 9000, HACCP ve 2006 yılında ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgelerini aldı.

DR.OETKER IS NOW A MEMBER OF TFSA

Turkish Food Safety Authority has a new member Dr. Oetker, which is a brand that has an strong place in kitchens since its foundation in 1891.

GGD'nin yeni üyelerinden biri de Moova

Tarım ve gıda sektörüne hızlı bir giriş yapan Söktaş Grubu'nun iştiraklerinden Moova, GGD üyesi oldu.

Tekstil sektörünün önemli yatırımcısı Söktaş Grubu, tarım ve gıda sektörüne girdi. Efeler Çiftliği ile birlikte Söktaş Grubu'nun iştiraklerinden olan Moova, Avrupa standartları ortalamasının bile daha altında bakteriye sahip sütünü 6 bin 450 baş hayvanıyla Efeler Çiftliği'nden alıyor. Tekstil sektörünün önemli yatırımcısı Söktaş Grubu, tarım ve gıda sektörüne iddialı girdi. Söktaş Grubu 100 yıllık aile geleneği hayvancılık deneyimini Efeler Çiftliği'ne aktardı. Tasarım, planlama ve uygulama ile 10 yıllık uzun soluklu bir çalışmanın ürünü olan Efeler Çiftliği'nin temelleri 2005 yılında atıldı. Toplam 6 bin 450 baş hayvanıyla Türkiye'nin ve Avrupa'nın sayılı büyük çiftliklerinden biri olan Efeler Çiftliği, hastalıktan ari ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yöne-

TAB Gıda'da yeni atama, yeni soluk

TAB Gıda'da Kalite Güvence Müdür Yardımcısı olarak görev yapan Faruk Yılmaz temmuz ayı itibari ile Kalite Güvence Müdürü olarak yeni görevine atandı.

1978 yılında İzmir'de doğan Faruk Yılmaz, ilk, orta ve lise öğrenimini İzmir'de tamamladıktan sonra Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden 2001 yılında mezun oldu. Profesyonel kariyerine Unilever Şirketi'nde Satış Temsilcisi olarak başlayan Yılmaz, askerlik görevini tamamladıktan sonra üretim sektörüne geçerek TUKAŞ Turgutlu Fabrikası'nda Fabrika Vardiya Mühendisi olarak çalıştı.

Temmuz 2004'de Üretim Müdürü olarak katıldığı TAB Gıda ailesindeki görevine Nisan 2005 tarihinden itibaren Kalite Güvence Müdür Yardımcısı olarak devam etti. Temmuz 2012 itibariyle Yılmaz, aynı kuruma

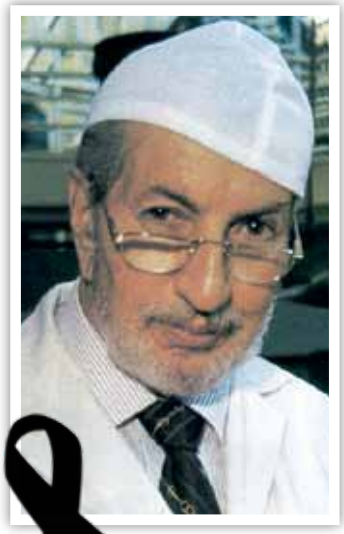
tim Sistem Sertifikası'na sahip olan Türkiye'nin ilk işletme.
Söktaş Grubu, Efeler Çiftliği'nde ürettiği Türkiye'nin en kaliteli sütünü, 2011 yılı itibariyle, yine kendi iştiraki olan Moova'da kullanıyor. Efeler Çiftliği'ne 30 dakika mesafede yer alan Moova Fabrikası, 26 bin 400 m^2 açık alan 10 bin m^2 kapalı alanıyla Türkiye'nin en büyük fabrikalarından biri. Fabrikanın günlük 360 ton çiğ süt işleme kapasitesi bulunuyor. Efeler Çiftliği ve fabrika birbirine çok yakın bir mesafede bulunduğundan, çiftliğin sütü besin değerini hiç kaybetmeden, tazeliğini koruyarak fabrikaya gelip anında işlenip paketlenebiliyor.
Moova markalı tam yağlı, yarım yağlı ve light sütlerin yanı sıra beyaz peynir, kaşar peyniri, klasik beyaz peynir, koyun peyniri, keçi peyniri, light taze kaşar peyniri, örgü peyniri, civil peyniri, dil peyniri, tulum peyniri, edam, gouda, cheddar, mozzarella ve pizza mozzarella'dan oluşan 15 çeşit peynir, 40 farklı SKU halinde raflardaki yerini hızla aldı.

MOOVA IS THE NEW MEMBER OF TFSA
Söktaş Group has entered quickly in agriculture and food sector and Moova which is one of their brands became TFSA's member.

Sektörün duayeni Sabri Ülker vefat etti

Yıldız Holding ve Ülker'in kurucusu, Onursal Başkanı Sabri Ülker 92 yaşında hayata gözlerini yumdu. Ülker'in cenezesine bakanlar, siyasiler, iş, sanat ve spor dünyasından isimler de katıldı.

Ev dışı tüketim sektöründe faaliyet gösteren Esper Gıda'yı da çatısı altında bulunduran Yıldız Holding ve Ülker'in kurucusu, Onursal Başkanı ve aynı zamanda Sabri Ülker 92 yaşında hayata gözlerini yumdu. Sabri Ülker'in cenazesine, Başbakan Recep Tayyip Erdoğan, bakanlar, siyasiler, iş, sanat ve spor dünyasından isimler de katıldı.
1920 yılında Kırım'da dünyaya gelen Sabri Ülker, 1929 yılında Türkiye'ye göç etti. 1944 yılında Eminönü'ndeki Nohutçu Han'da küçük bisküvi atölyesini satın aldı. Ağabeyi Asım Ülker ve üç çalışanla birlikte 100 metrekarelik atölyede Ülker markalı ilk ürün olarak pötibör bisküvi üretildi. 1948 yılında eski Sağmalcılar Köyü'ndeki Takkeci Camii'nin hemen yanında kurulan fabrika ile bisküvi kapasitesi üç katına çıkartıldı. Fabrika, daha sonra Davutpaşa'daki yerine taşındı.
Sabri Ülker, 1970'de halka açık bir şirket olan Anadolu Gıda'yı Ankara'da kurarken, Ülker 1974'te ilk bisküvi ihracatını başlattı. 1979'da İstanbul'da kurulan ikinci fabrikayı çikolata üretimine tahsis etti. Aynı yıl, uluslararası firmalarla rekabet edebilmek için Ülker'de Araştırma ve Geliştirme departmanını kurdurdu.
1980'lerden itibaren üretim çeşitliliğini sağlayan Sabri Ülker, Ülker'in dünyaya entegre olmasına ön ayak oldu. 1992'de bitkisel-endüstriyel yağ ve margarin sektörüne, 1996'da da süt endüstrisine girildi.
Sabri Ülker, 2000 yılında Ülker'in onursal başkanlığını üstlendi ve yönetimi Murat Ülker'e devretti. Ülker'in sitesinde yazdığı mesajda "Bir zamanlar bizlerden 'genç müteşebbisler' diye söz ederlerdi. Bugün ise çocukların 'bisküvici dedesi' oldum ve bundan çok mutluluk duydum" ifadelerini kullanmıştı.



OUR ASSOCIATION'S MEMBER AND SECTOR'S DOYEN SABRİ ÜLKER HAS PASSED AWAY
Founder and Honorary Chairman of Yıldız Holding and Ülker, Sabri Ülker has passed away at the age of 92. Ministers, politicians and people from business, art and sport communities have attended to Ülker's funeral.

Kalite Güvence Müdürü olarak atandı. Duyusal Test Teknikleri, Kalite Yönetim Takımları, Problem Çözme Teknikleri, Tarladan Çatala Gıda Güvenliği, Gıda Güvenliği Mevzuatı, Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri, ISO 9001, ISO 22000, OHSAS 18001, BRC vb. gibi konularda pek çok seminer ve eğitimlere katılmış olan Yılmaz'ın başlıca sorumluluk alanları içinde; onaylı ürün, üretici ve dağıtım sisteminin oluşturulması, periyodik üretici denetimlerinin gerçekleştirilmesi, yeni ürünlerin/tedarikçilerin geliştirilmesi, yasal denetimler, restoran ziyaretleri, pest kontrol, müşteri/ürün şikayetleri ve kalitenin restoranlarda izlenmesi ve sürdürülmesi yer alıyor. Gıda Güvenliği Derneği adına Faruk Yılmaz'a yeni görevinde başarılar diliyoruz.

TAB GIDA'S NEW ASSIGNMENT
TAB Gıda's Quality Assurance Assistant Manager Faruk Yılmaz, became Quality Assurence Manager on July.

RASFF 2012'nin 11. ve 30 hafta bildirimlerini açıkladı

2012 yılının, 11. ve 30. haftaları arasında RASFF'a (Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi) 1300 bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerin 70 tanesi Türkiye kaynaklıydı.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), Avrupa Birliği ülkelerinin herhangi birinde gıda ve yem konuları hakkında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında diğer üye ülkelerin bu risk hakkında bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemlerin alınmasını sağlayan hızlı ve aynı zamanda koordine bir iletişim sistemi anlamına geliyor.

2012 yılının, 11. ve 30. haftaları arasında RASFF'a 1300 bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerin 70 tanesi Türkiye kaynaklıydı. Türkiye ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak 32 bildirim oluşturuldu. Ürün bazında incelediğimizde, pestisit kalıntılarının çoğunlukla biberde (29) rastlandığı gözlemleniyor. 29 bildirimin 14'ünde AB'de biberde kullanılmayan formetanate pestisiti tespit edildi.

Diğer dikkat çeken bildirimler ise mikotoksin bulaşanı ile ilgilidir. Bu konu ile ilgili 22 bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerin 11'i kuru incir, 5'i ise kabuklu kuruyemiş ürünlerinde tespit edildi. Ayrıca, patojenik mikroorganizma kontaminasyonu ile ilgili olarak 6 adet bildirim gerçekleşti. Yapılan bildirimlerde kabuklu deniz ürünlerinde (3) yüksek miktarda *E.coli*, toz kimyon(2) ve kekikte(1) ise *Salmonella spp.* tespit edildi.

Türkiye ile ilgili yapılan diğer bildirimler; ağır metal bulaşması (3), sağlık sertifikasında uygunsuzluk (3), gıda katkı maddeleri ve tatlandırıcılar hatalı kullanım (3) ve ürünlerde böceklenme (1) olarak özetlenebilir.

RASFF DECLARED 2012'S 11TH AND 30TH WEEK NOTIFICATIONS

Between the 11th and the 30th weeks of 2012, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) received 1300 notifications and 70 of them were from Turkey.

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
5/14/12	İtalya	İstridye'de yüksek müktarda *Escherichia coli* (790-2400 MPN/100g)	Belirtilmemiş
5/28/12	İtalya	İstridye'de yüksek müktarda *Escherichia coli* (270 MPN/100g)	Yetkililer bilgilendirildi
4/23/12	Yunanistan	Kum midyesinde yüksek miktarda *Escherichia coli* (330 MPN/100g)	Resmi alıkoyma
5/21/12	İngiltere	Antepfıstıklı helva'da aflatoksin (B1 = 9.6; Tot. = 12.4 µg/kg - ppb)	İmha edildi
4/16/12	İngiltere	İncir ezmesinde aflatoksin (B1 = 2.4; Tot. = 3.5 / B1 = 2.7; Tot. = 4 / B1 = 3; Tot. = 4.5 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
5/28/12	Finlandiya	Antepfıstıklı şekerlemede aflatoksin (B1 = 43; Tot. = 46 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
4/10/12	Yunanistan	Pizza tabanında kurşun migrasyonu (0.009 / 0.008 mg/dm^2)	Piyasadan geri çekildi
4/19/12	Almanya	Turkiye ve Romanya menşeili çay bardaklarında kurşun migrasyonu (3.9-5 mg/dm^2)	İade edildi
3/30/12	İtalya	Elektrikli fırınlarda mangan migrasyonu (0.14; 0.25 mg/kg - ppm)	ithalata izin verilmedi
3/29/12	Slovakya	Biberde methomyl (0.066 mg/kg - ppm)	Aksiyon alınmadı
3/29/12	Almanya	Organik incirde aflatoksin (B1 = 83.27; Tot. = 107.15 µg/kg - ppb)	Piyasadan geri çekildi
6/6/12	Romanya	Greyfurtta imazalil (21.2 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/20/12	Yunanistan	Kurutulmuş domateste yüksek miktarda sülfit (4774 mg/kg - ppm)	Tüketicilerden geri çağırma
3/16/12	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.385 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
3/21/12	Bulgaristan	Domateste procymidone (0.138 mg/kg - ppm)	ithalata izin verilmedi
3/22/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.072 mg/kg - ppm)	ithalata izin verilmedi
3/27/12	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.043 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
3/29/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.072 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
3/29/12	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.033 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
3/29/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.14 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
3/29/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 3.9; Tot. = 11.4 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
4/4/12	Bulgaristan	Biberde malathion (0.1 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
4/5/12	Fransa	İncirde aflatoksin (Tot. = 12.7 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
4/6/12	Fransa	İncirde aflatoksin (Tot. = 10.09; Tot. = 3.1 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
4/6/12	Fransa	Organik incir için eksik sağlık sertifikası	Tekrar sevk

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
4/10/12	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.028 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
4/10/12	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.04 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
4/12/12	Yunanistan	Yeşil domates turşusunda yüksek oranda sülfit (118.5 mg/kg - ppm), belirtilmemiş E 210 - benzoic acid, sülfit ve E 200 - sorbic acid ve izinsiz renklendirici kullanımı E 102 - tartrazine (2.9 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/16/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 31.9; Tot. = 34.1 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
4/16/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 17.3; Tot. = 18.3 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
4/17/12	Fransa	İncirde aflatoksin ((B1 = 5.1; Tot. = 11.8 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
4/20/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 2.4 / B1 = 6.6 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
5/2/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 7; Tot. = 7.3 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
5/2/12	Fransa	İncirde aflatoksin (Tot. = 7.5 / Tot. = 9.4 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
5/16/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.12 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
5/16/12	Bulgaristan	Biberde procymidone (0,041 mg/kg - ppm)	Alıcılar bilgilendirildi
5/23/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.22 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
5/24/12	Romanya	Greyfurtta imazalil (12.48 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/4/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.11 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
6/6/12	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.045 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/6/12	Bulgaristan	Biberde oxamyl (0.75 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/13/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.98 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/14/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (1.41 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/15/12	Bulgaristan	Biberde carbendazim (0.17 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/18/12	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.05 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/19/12	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.10 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/20/12	Fransa	İncir'de aflatoksin (B1 = 7.8; Tot. = 14.0 / B1 = 2.4; Tot. = 2.4 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
6/20/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.48 mg/kg - ppm)	Resmi alıkoyma
6/20/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.89 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/21/12	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.056 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
6/22/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.84 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
6/22/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.22 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
7/3/12	Bulgaristan	Biberde (0.19 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
7/3/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.16 mg/kg - ppm)	Gümrükte mühürlendi
7/20/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 4.9; Tot. = 6 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
7/23/12	Belçika	Üzümde ochratoxin A (30.4 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
5/21/12	Almanya	Toz kimyonda *Salmonella Caracas* (presence /25g)	Piyasadan geri çekildi
5/25/12	Hollanda	Toz kimyonda *Salmonella spp.* (presence /25g)	Piyasadan geri çekildi
6/1/12	Danimarka	Kekikte *Salmonella bovismorbificans* (presence /25g)	Tekrar sevk
6/15/12	Almanya	Pul biberde aflatoksin (B1 = 2.8; Tot. = 5.1 µg/kg - ppb) ve izin verilmemiş renklendirici Sudan 1 (0.05 mg/kg - ppm) ve Sudan 4 (0.04 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/19/12	Bulgaristan	formetanate (0.18 mg/kg - ppm) in fresh peppers from Turkey	Resmi alıkoyma
5/2/12	Yunanistan	Nar nektarında izin verilmemiş renklendirici E 122 - azorubine (15.6 mg/l)	ithalata izin verilmedi
4/2/12	Belçika	Kuruyemişli şekerlemede aflatoksin (B1 = 53.3; Tot. = 64.9 µg/kg - ppb)	Resmi alıkoyma
4/13/12	Almanya	Kayısı çekirdeği içi'nde aflatoksin (B1 = 212; Tot. = 367 µg/kg - ppb) ve yüksek oranda cyanide (1580 mg/kg - ppm)	Alıcılar bilgilendirildi
6/15/12	Romanya	Çekirdekte aflatoksin (Tot. = 21.03 µg/kg - ppb)	Tekrar sevk
3/22/12	Fransa	Organik fındık için eksik sağlık sertifikası	ithalata izin verilmedi
4/20/12	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 14.6; Tot. = 16.9 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
5/11/12	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 1.86; Tot. = 24.5 µg/kg - ppb)	Gümrükte mühürlendi
6/22/12	İtalya	Antepfıstığı için eksik sağlık sertifikası	Tekrar sevk
5/25/12	İtalya	Kurbağa bacağında böceklenme	Resmi alıkoyma

4. Gıda Güvenliği Kongresi

International Association for Food Protection

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

14 - 15 Mayıs 2013

Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi

www.gidaguvenligikongresi.org

Paydaşlar

ASD Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

asüd Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği

BESD-BİR BEYAZ ET SANAYİCİLERİ VE DAMIZLIKÇILARI BİRLİĞİ DERNEĞİ

TÜDER Tüketiciler Derneği (Consumer's Association)

TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ DERNEKLERİ FEDERASYONU FEDERATION OF FOOD & DRINK INDUSTRY ASSOCIATIONS OF TURKEY

TÜGİS TÜRKİYE GIDA SANAYİ İŞVERENLERİ SENDİKASI

SETBİR

TÜM-BİR

Destekleyen Kurumlar

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

SUDER

ETÜDER Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği

ISKID

TUROB

TURYID

TÜRES

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

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

soleris®

ABP

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

Tel: 0 312 397 43 30 • www.abp.com.tr

NEOGEN® Europe Ltd.

SureFood® – güvenli gıda için real-time PCR teknolojisi

Real-time PCR sistemleri:

GDO:
Tarama: 35S, NOS, FMV, BAR, CaMV, PLANT PLUS
İdentifikasyon: Liberty Link Pirinç, Bt63 Pirinç
Kantifikasyon: Roundup Ready Soya, Bt176 Mısır, Bt11 Mısır, T25 Mısır, Liberty Link, Kanola, MON810 Mısır, 35S Mısır, 35S Soya, RR2Y Soya

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

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

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

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

sincer

Ziya Gökalp Bul. 17/4, Alsancak, İzmir 35220
Tel : +90.232.464-8006
Faks: +90.232.464-8007
email: bilgi@sincer.com.tr, www.sincer.com.tr

r-biopharm