



GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

KOBİ'lerde çarklar
teşvikle dönecek



The wheels of SMEs to
be turned by subsidies

Gıda Güvenliği Kongre'si 4. yaşında

Fourth food safety
congress to be held

C. Tanıl Küçük: Sadece mevzuat yetmez

Legislative regulations
alone are not enough

Hollanda'da gıda güvenliği uygulamaları

Food Safety
Applications in Netherlands

Necdet Buzbaş: Gıdada gelecek özel alan üretiminde

The future of the food industry
lies in special production

Coca-Cola

mutluluğa
kapak aç



Hızlı, güvenilir gıda ve endüstriyel analiz

Gıda güvenliğinde uzman danışmanlık

1989'dan Günümüze

"Türkak bünyesinde 259 akredite metot"

- Mikotoksin analizleri (Aflatoksin, Okratoksin A, Deoksinivalenol, Zearalenon, Fumonisin, Patulin)
- Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (BaP, BaA, BbF, CHRY)
- Ağır Metaller, Melamin
- GDO analizleri
- PCR metodu ile patojen bakteri analizleri
- Gıda ile temas eden materyal analizleri
- Besin öğeleri
- Yem analizleri



Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

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

www.cevreanaliz.com - info@cevreanaliz.com

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



Ajinomoto İstanbul Gıda Satışı Ltd. Şti.

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 Laboratuvarları A.Ş.

Kent Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.

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

Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş.

Martin Bauer Bitki Meyve Çayları Üretim A.Ş.

Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.

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

Metro Group

Migros Ticaret A.Ş.

Moova Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.

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

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

Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Penguen Gıda San. A.Ş.

Perfetti Van Melle Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.

Pınar Süt Mam. San. A.Ş.

Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.

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

Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.

SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.

Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.

Shaya Mağazacılık A.Ş.

Sincer Dış Ticaret

Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.

Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

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

Sütaş A.Ş.

Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)

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

Tat Konserve San. A.Ş.

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

Tetra Pak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.

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

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

Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Unilever Türk A.Ş.

Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.

Usaş Uçak Servisi A.Ş.

Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SAHİBİ | OWNER

Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

**SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ |
MANAGING EDITOR**

Muhteber Ersin

**YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ |
COORDINATOR**

Ülker Tokgöz

YAYIN KURULU | EDITORIAL BOARD

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

EDİTÖR | EDITOR

Bilge Alniak
bilge.alniak@tematikmedya.com

YÖNETİM YERİ | MANAGEMENT OFFICE

Gıda Güvenliği Derneği
Hasan Amir Sok. Dursoy İş Merkezi
Kat 4/10 34724 Kızıltoprak / İstanbul
Tel: 0 216 550 02 23 - 550 02 73
Faks: 0 216 550 02 74
www.ggd.org.tr e-posta: ggd@ggd.org.tr

YAPIM | PRODUCTION

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

BASKI | PRINTING

A4 Ofset Matbaacılık
Oto Sanayi Sitesi Yeşilce Mh. Donanma Sk. No:16
Kağıthane / İstanbul
Tel: 0 212 281 64 48
www.a4ofset.com

Tüm yayın hakkı Gıda Güvenliği Derneği'ne ait
olup kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.
Tüm reklamların sorumluluğu reklam veren fir-
malara, 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.



Kürşat ULUS
Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

Gıda işletmelerine verilen teşvik ve destekler

Sevgili Okuyucular,

Gıda ve içecek sanayi hiç şüphesiz Türkiye ekonomisi-
nin en önemli temel taşlarından biridir. İnsanoğlu varol-
dukça gıdaya olan gereksinimi her zaman var olacak,

sadece ülkemiz ekonomisinde değil tüm dünya ekonomisinde önemini hiç yitir-
meyecektir.

Bugün en güncel tahminlere göre dünya nüfusunun 7 milyara ulaştığını biliyoruz.
Çarpıcı olan, 1800'lü yıllardan bu yana dünya nüfusunun sadece son 50 yılda iki
kat artmış olması. Önümüzdeki 50 yıl içinde de 2 kat daha artması bekleniyor.
Türkiye'miz ise yaklaşık 76 milyon nüfusu ile dünyanın en kalabalık 15. ülkesi.
Dünya nüfusunun hızlı artışı demek gıdaya olan talebin artması demek elbette.
Hele bir de teknolojinin gelişimiyle beraber insanoğlunun yaşam tarzındaki de-
ğişim gıda sanayimizin büyümesi için yeni fırsatlar ortaya çıkarmaktadır. Dünya
ekonomisinin farklı coğrafyalara göre inişli çıkışlı gidişatı, politik gelişmeler, kü-
resel ısınma, çevre kirliliği, doğal kaynakların hızla azalması buna karşılık artan
nüfusun ihtiyaçlarının karşılanması gerektiği gerçeği ise hayatımıza farklı zorluk-
lar getirmekte, gelecek ile ilgili endişeler doğurmaktadır. Bu noktada sürdürüle-
bilir, kaliteli gıda üretimi insan sağlığı ve geleceği için büyük önem taşımaktadır.
Çok önemli hususlardan bir diğeri ise; uluslararası piyasalarda rekabetin giderek
kızıştığı küreselleşen dünyamızda, kendi teknolojisini geliştiren ve kendi üreti-
mini yapan ekonomilerin varlığını daha güçlü devam ettirebildiği gerçeğidir. Bu
gerçekten yola çıkarak ülkemizde sadece gıda ve içecek sanayisi için değil tüm
sanayilerin gelişimi için dünya kalite standartları ölçeğinde üretimin teşvik edil-
mesi geleceğimizin aydınlığı için esastır.

T.C Ekonomi Bakanlığı tarafından "teşvik" kavramı, belirli ekonomik ve sosyal fa-
aliyetlerin diğerlerine oranla daha fazla ve hızlı gelişmesini sağlamak amacıyla,
kamu tarafından çeşitli yöntemlerle verilen maddi veya gayrimaddi destek, yar-
dım ve özendirme olarak tanımlanmaktadır. Teşvik ve desteklerle, ekonomik
istikrar ve büyüme hedeflerinin yanısıra istihdam sağlanması, bölgeler arası den-
gesizlerin giderilmesi ve bunun sonucunda göç olaylarının önüne geçilmesi, daha
güçlü sosyal alt yapının oluşturulması ve uluslararası arenada rekabet gücünü
artırmak hedeflenmektedir. Yeni teşvik sisteminde 4 ana başlık bulunmaktadır.

- Genel Teşvik Uygulamaları
- Bölgesel Teşvik Uygulamaları
- Büyük Ölçekli Yatırımların Teşviki
- Stratejik Yatırımların Teşviki

T.C Ekonomi Bakanlığı verilerine göre, ülkemizde gıda ve içecek sanayinde tah-
sis edilen yatırım teşvik belgeleri son 6 yılda 265 adetten 352 adete yükselmiş,
başka bir deyişle tahsis edilen belge sayısı yüzde 32,8 artmıştır. Parasal olarak
2006 yılında 717 milyon TL yatırım teşviki alan gıda ve içecek sanayisine, 2011
yılında yapılan yatırım teşviki 3 kat artarak 2,2 milyar TL seviyelerine ulaşmış-
tır. Belge başına teşvik tutarı 2,7 milyon TL'lerden 6,5 milyon TL'ye yükselmiştir.
2011 yılından itibaren geriye doğru gittiğimizde gıda ve içecek sanayisine teşvik-
lerde özellikle 2007 ve 2010 yıllarında büyük sıçramalar olmuştur.

Dileğimiz, kendi teknolojisini üreten, ürettiklerini ihraç eden, uluslararası piyasa-
larda daha rekabetçi yükselen değerler yaratan daha güçlü bir gıda sanayimizin
olması.

Hepinize sağlık, mutluluk ve başarı diliyorum,



52

YUVARLAK MASA KOBİ'LERDE ÇARKLAR TEŞVİKLE DÖNECEK

**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 Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Üniv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Üniv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötles
Ege Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Semra Kayaardı
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sevinç Yücecian
Yakın Doğu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Üniv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Üniv. Enfeksiyon Hastalıkları ve
Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

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

Engin Başaran
TÜDER (Tüketiciler Derneği)
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP / Almanya
Meral Gündüz
İGEME (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 Cesaretti
T.C. Sağlık Bakanlığı
Türkiye Halk Sağlığı Kurumu

5 GİRİŞ YAZISI | PREFACE

8 HABERLER | NEWS

- 8 • Bakış GGD / View TFSA
- 14 • Bakış Türkiye / View Turkey
- 26 • Bakış Dünya / View World

30 RÖPORTAJ | INTERVIEW

İstanbul Sanayi Odası (İSO) Yönetim Kurulu Başkanı
C. Tanıl Küçük: "Sadece Mevzuat Yetmez"

34 AKTÜEL | ACTUAL

Hollanda'da Gıda Güvenliği
Uygulamaları

42 BAKIŞ EFSA | View EFSA

46 RÖPORTAJ | INTERVIEW

Necdet Buzbaş ile Geçmişten Geleceğe:
"Gıdada Gelecek Özel Alan Üretiminde"

60 SEKTÖREL BAKIŞ | SECTORAL VIEW

Hayvancılık sektörü teşviklerden memnun

62 MAKALE | ARTICLE

- 62 • Türkiye'de gıda işletmelerine
sağlanan teşvik ve destekler
- 66 • Et ve et ürünlerinde gıda güvenliği

69 ÜYELERDEN HABERLER |

NEWS FROM THE ASSOCIATES

70 RASFF | RASFF

RASFF, 2013 yılının 1-15 haftaları
arasındaki bildirimlerini açıkladı

“Gıda Güvenliği, makine teknolojisiiz olmaz”



XRE - XRAY DEDEKTÖR



CWE CHECKWEIGHER



MD -METAL DEDEKTÖR



VISION SYSTEM





Gıda Güvenliği Kongresi 4'üncü yaşında

4. Gıda Güvenliği Kongre'si, 14-15 Mayıs 2013 tarihlerinde Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleştirilecek.

Gıda güvenliği alanında dünyanın en büyük mesleki organizasyonu olan IAFP- Uluslararası Gıda Koruma Birliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliğinde, 27 meslek örgütü ve sivil toplum kuruluşunun desteğinde düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'nin dördüncüsü 14-15 Mayıs 2013 tarihlerinde Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleştirilecek.

Gıda Güvenliği hareketinin gelişmesinde ve bir kültür haline gelmesinde hem akademik ve sektörel gelişim anlamında, hem de ortak aklın üretilmesi ve tüm ilgili tarafların birbirlerini daha iyi tanımaları anlamında önemli bir platform oluşturan Kongre başarısını her geçen yıl katlayarak artırıyor.

Devlet kurumları, üniversiteler, ilgili tüm meslek grupları ve de gıda sektörünün tüm bileşenlerini bir araya getiren Gıda Güvenliği Kongresi'nde bu yıl da gıda güvenliği konusu sağlık, bilim-teknoloji, mevzuat ve gıda hukuku boyutuyla bilimsel

program çerçevesinde geniş kapsamda ele alınacak. Konusunda uzman yerli ve yabancı bilim insanlarının deneyimlerinin süzgecinden geçmiş güncel bilgilerin sunulacağı Kongre'de gıda güvenliği alanında pek çok mesele uzmanlarca masaya yatırılacak.

4. Gıda Güvenliği Kongre'sinde ele alınacak konular içinde; bitkisel ve hayvansal üretimde gıda güvenliğinin yanı sıra su ürünlerinde ve yem üretiminde gıda güvenliği başlıca ele alınacak konulara arasında yer alacak. Gıda güvenliği zincirinin önemli bir paydası olan tedarik zinciri, gıdaların işlenmesi süreci ve nanoteknoloji de kongre takipçilerinin bilgilendirileceği konular arasında olacak. Lojistik ve satış noktalarında gıda güvenliği, toplu beslenme, gıda güvenliğinde yönetim sistemleri, risk algılaması ve analizi gibi konular da kongrenin dikkat çekici konu başlıkları arasında yer alacak. Gündemin tartışmaları konularına

da değinilecek olan Kongre'de yeni gıdalar, genetiği değiştirilmiş organizmalar ve gıda güvenliği, çevre, halk sağlığı, resmi kontroller, gıda hukuku ve afetlerde gıda güvenliği gibi ilgi ile takip edilecek konu başlıkları da ele alınacak.

Bu yıl Kongre'de öğrencilere yönelik bir de yarışma tertiplenecek. "Bir Farkındalık Yaratma Proje Yarışması" ile eğitim hayatı sonrasında gıda sektöründe, görev yapacak olan gençlerin gıda güvenliğine yönelik bir çalışma yapmaları ve bunun sonucunda farkındalıklarının artırılması, kendilerine olan güvenlerinin ve sorumluluk anlayışlarının geliştirilmesi amaçlanacak.

FOURTH FOOD SAFETY CONGRESS TO BE HELD

The 4th Food Safety Congress will be held at the Harbiye Military Museum and Convention Centre on May 14-15, 2013.

Tüketiciler GGD ile bilgilendi

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, 22 Şubat'ta, H TV'de yayınlanan Enine Boyuna Sağlık adlı programa konuk oldu.



Saner, "Gıdalla Bulaşan Hastalıklar" konusunda izleyenleri bilgilendirdi. Programa Saner'in yanı sıra Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kavak ile Enfeksiyon Hastalıkları Uzmanı Doç. Dr. Özcan Nazlıcan da konuk oldu.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, 5 Mart'ta ise CNBC-e'de yayınlanan Finans Cafe programının telefon konuğu oldu. "Et ve Et Ürünleri Tebliği" ile yapılan mevzuat değişiklikleri konusuna değinilen programa canlı yayın bağlantısı ile katılan Saner, Finans Cafe izleyicilerini yeni yönetmeliğin getirdiği düzenlemeler hakkında bilgilendirdi.

CONSUMERS WERE ACQUINTED BY TFSA

TFSA Chariman Samim Saner appeared as a guest on "Enine Boyuna Sağlık" (Health Down the Line) in H TV in February 12.

Samim Saner: Restoran seçimine dikkat!

4. Gıda Güvenliği Kongresi öncesinde kamuoyunu bilgilendiren Gıda Güvenliği Derneği ve Kongre Başkanı Samim Saner, gıda zehirlenmelerinin insan sağlığı için büyük risk oluşturduğuna dikkat çekti.



Gıda Güvenliği Derneği ve Gıda Güvenliği Kongre Başkanı Samim Saner, gıda güvenliği alanında birçok konunun konuşulduğunu, ancak tüketicilerin dikkat etmesi gereken en önemli hususun gıda zehirlenmeleri olduğuna işaret etti. Saner gıda zehirlenmelerinden korunmak için dışarıda yemek yenilen yerler konusunda çok titiz ve seçici olunması gerektiğine dikkat çekti.

Tüketicilerin restoran seçiminde sadece yemeklerin lezzetine ve restoranın görünüşüne göre karar verdiklerini, ancak gerçekte yiyeceklerin güvenilir ve sağlığını bozmayan bir yapıda olmasının daha önemli olduğunu vurguladı.

Sağlık Bakanlığı verilerine göre Türkiye’de her yıl ortalama 9 bin gıda zehirlenmesi yaşanıyor. İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi verilerine göre ise bir yıl içinde 11 bin 834 gıda kaynaklı hastalık vakası kayda geçiriliyor. Saner

tüketicilerin dışarıda yemek yerken gıda zehirlenmesinden korunmaları için restoran seçiminde dikkat etmeleri gereken noktaları özet olarak sıraladı. Tüketicilerin öncelikle girilen restoranın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na kayıtlı olup olmadığını sorgulamaları gerektiğine dikkat çeken Saner kayıtlı olmayan restoranlarda kesinlikle yemek yenilmemesini önerdi. Saner restoran seçiminde çok önemli bir kritik noktanın ise restoranın tuvaleti olduğuna dikkat çekerek, tuvaleti pis olan, tuvalet kağıdı ve sıvı sabun bulunmayan bir yerde hijyenden bahsetmenin mümkün olmadığını ve üretilen gıdaların sağlığı bozma riski taşıdığının altını çizdi.

Saner severek yenilen önemli yiyeceklerden olan salataların da çeşitli mikrop ve virüsleri içermesi olasılığı olduğunu, bu nedenle güvenilmeyen yerlerde asla salata tüketilmemesini önerdi. Uygun koşullarda dezenfekte edilmeyen salataların

başta bulaşıcı sarılık, tifo gibi çeşitli hastalıklara davetiye çıkardığını söyleyen Saner, şüphelenilen durumlarda tüketicilerin salataların mutfakta nasıl dezenfekte edildiğini sormasını ve salata dezenfektanı kullanıldığından emin olunmasını önerdi.

Köfte gibi riskli gıdaların içerebileceği zararlı mikroorganizmaların ancak iyi pişirme ile yok olacağını belirten Saner bu tip riskli ürünlerin içinin kırmızı kalmayacak, ancak dışında da yanma oluşmayacak şekilde pişmiş olmasına dikkat edilmesini önerdi. Saner, pasta ve soğuk tüketilen şarküteri tabaklarında servis edilen ürünlerde mikroorganizmaların ürememesi için soğuk bir şekilde servis edilmiş olmasının çok önemli olduğunu belirtti. Bu kurallara uygun olmayan yerlerde gıda tüketmenin büyük bir sağlık riski taşıdığının altını çizen Saner, uygun olmayan yerlerin ALO 174’e bildirilmesinin ve sonucunun takip edilmesinin ülkemizde gıda güvenliğinin gelişmesi için çok önemli bir vatandaşlık görevi olduğunu vurguladı.

SAMİM SANER WARNS CONSUMERS TO BE CAREFUL WHEN CHOOSING WHERE TO EAT
The President of the Turkish Food Safety Association and Food Safety Congress Samim Saner informed the public prior to the 4th Food Safety Congress and underlined that foodborne illnesses pose a major risk to human health.



GGD şimdi facebook’ta

Gıda Güvenliği Derneği’nin facebook sayfası açıldı.

Gıda ve gıda güvenliği sektörü ile tüketiciler arasında bir köprü kurmayı hedefleyen Gıda Güvenliği Derneği, sosyal medya aracılığı ile de bu köprüyü sağlamlaştıırıyor. Gıda Güvenliği Derneği oluşturduğu facebook sayfası sayesinde çalışmalarını ve projelerini daha fazla kitleye ulaştırmak, gıda güvenliği konusunda takipçilerini bilgilendirip onların keyif alabilecekleri ortak bir ağ yaratmak hedefinde. Gıda ve gıda güvenliği konusunda tartışılmalı konular hakkında bilgilendirici videolar izlemek, sektöre ve derneğe ilişkin en güncel haberlere ulaşmak için Gıda Güvenliği Derneği’nin facebook sayfasını ziyaret edebilir, sayfayı beğenerek ortak paylaşıma geçebilirsiniz.

TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION ONLINE ON FACEBOOK

The Facebook page of the Turkish Food Safety Association is available online.

GGD'den kitap projesine destek

GGD ve İSKİD'in işbirliği ile Prof. Dr. Y. Onur Devres'in editörlüğünden hazırlanan Gıda Güvenliği ve Soğuk Zincir kitabı okurların beğenisine sunuldu.

Gıda Güvenliği Derneği (GGD) ve İklimlendirme Soğutma Klima İmalatçıları Derneği (İSKİD)'in işbirliğinin bir ürünü olan 'Gıda Güvenliği ve Soğuk Zincir' kitabı 2013 yılının Ocak ayından yayınlandı. Editörlüğünü İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü eğitimcilerinden Prof. Dr. Y. Onur Devres'in yaptığı; Gıda Güvenliği ve Soğuk Zincir kitabı 5 bin adet basılarak gıda sektörünün ilgisine sunuldu. Gıda güvenliği süreçlerinde gıdaların sağlığa zarar vermeden üretimi, depolanması, sevkiyatı ve satışı aşamalarında kilit bir rol üstlenen soğuk zince dair kapsamlı bir içerik sunan yayın bugünün ve geleceğin gıda

mühendisleri için de başucu kitabı niteliği taşıyor.

THE TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION SUPPORTS THE BOOK PROJECT "FOOD SAFETY AND THE COLD CHAIN"

The book titled "Food Safety and the Cold Chain" prepared under the editorship of Prof. Dr. Y. Onur Devres with the cooperation of the Turkish Food Safety Association and the Air Conditioning and Refrigeration Manufacturers' Association (İSKİD) has been offered to the taste of readers.



Beyaz ekmek sağlığa zararlı mı?

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı ve Gıda Güvenliği Kongre Başkanı Samim Saner, Türkiye'de temel gıda maddesi olan ekmeğe ilişkin yeni düzenlemeleri değerlendirdi. Beyaz ekmek sağlığa zararlı mı, sorusunu yanıtladı.

4. Gıda Güvenliği Kongre'sinde uzmanlarca tartışılacak konu başlarından biri olan "sağlıklı ekmek" Gıda Güvenliği Derneği ve Kongre Başkanı Samim Saner tarafından Kongre öncesinde değerlendirildi. "Ülkemizde gıda güvenliği ile ilgili hükümler genelde tüm ürünleri kapsayan konuları içeren düzenlemelerle oluşturulur. Örneğin katkı maddeleri, bulaşanlar, etiketleme gibi. Ancak insan beslenmesinde temel olan veya hile ihtimali yüksek olan ürünlere yönelik özel düzenlemeler de yapılır. Ekmek de bu ürünlerden biridir. Yıllardır ne şekilde üretileceği, içinde neler olup neler olmayacağı, hatta gramajı mevzuat hükümleri ile belirlenmiştir" diyen Saner, ekmek ile ilgili en son düzenlemenin 4 Ocak 2012'de yapıldığını ve düzenlemenin 1 Temmuz 2012'de tümüyle yürürlüğe girdiği hatırlattı.

Saner: "Yapılan düzenleme ile tüketiciye ekmek çeşitlerini arz eden yerlere; tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, kepekli ekmek de bulundurmak zorunluluğu getirildi. Düzenleme olumlu bir düzenlemedir. Çeşitli ekmek tüketiminin sağlanması hedeflenmektedir. Beyaz ekmeği yasaklayan ya da karalayan bir düzenleme değildir. Ekmek çeşitlerinde ürün güvenliği açısından var olan kriterler ve kurallar (katkı maddeleri, bulaşanlar, mikrobiyel yük vb.) açısından beyaz ekmek ve tam buğday veya kepekli ekmekte bir fark yoktur" dedi. Tüketicilerde "Beyaz ekmek katkılı, diğerleri doğal" gibi bir inanış olduğuna işaret eden Saner bu inanışın yanlış olduğuna dikkat çekti. Saner: "Bu ekmeklerdeki fark besleyici özelliklerindedir. Normalde un buğday tanesinin iç kısmından elde edilmekte. Buğday dane-

sinin dışındaki kabuk kısmı kepekte, danenin üremesini sağlayan kısım olan ruşeym ise genelde ayrılan bölümde kalır. Oysa her iki kısım hem besleyici özellikleri açısından hem de lifçe daha zengindir. Bu zengin kısmı ekmeğe belli oranlarda kattığınızda veya tam tane ekmeği ürettiğinizde, bu ekmeğin sağlıklı beslenme açısından daha tercih edilen, daha besleyici ve sindirim sisteminin çalışmasına yardımcı olan bir ürün haline geliyor” dedi.

Ekmeğin beyaz veya kepekli olmasının değil hijyenik şartlarda üretilmesinin çok daha önemli olduğunu ifade eden Saner: “Yeni düzenleme ile farklı çeşitlerdeki ekmeğin tüketimi özendiriliyor. Bu olumlu bir yaklaşım. Ekmeğin çeşidi ne olursa olsun, hijyenik olarak ve iyi üretim teknikleri ile, usulüne ve mevzuata uygun olarak üretilmesini sağlamak lazım. Bunu sağladığınız ölçüde, ekmeğin ister beyaz olsun ister kepekli sağlığa zararından söz edilemez. Tercih edilmesi gereken ise, daha fazla vitamin ve lif tüketmek için kepekli veya tam buğday ekmeğinin tüketim oranını daha yüksek tutmaktır” dedi ve ekledi: “Bir de uyarıda bulunmak lazım, ister kepekli olsun, ister beyaz; Çölyak hastalarının, kendileri için özel üretilen ekmeğin dışında; hangi tip olursa olsun gluten içeren buğday, arpa, yulaf ve çavdar ekmeğinden uzak durması gerekmektedir.”

IS WHITE BREAD BAD FOR HEALTH?

The President of the Turkish Food Safety Association and Food Safety Congress Samim Saner evaluated the new regulations on bread, which is the staple food of Turkey, and answered the popular question on whether white bread is unhealthy or not.

Tüketici kime güvenmeli?

4. Gıda Güvenliği Kongresi’nde uzmanların ele alacağı başlıca konuların arasında “gıda güvenliğinde bilgi kirliliği” tartışmaları da yer alıyor. Gıda Güvenliği Kongre Koordinatörü Petek Ataman, Kongre öncesinde tüketicileri bu konuda bilgilendirdi.



çatışması içerisinde olmayacağı belirlenmekte ve herkesin ulaşabileceği şekilde sergilenmektedir. Çıkar çatışması kavramının sadece endüstriyi değil, birçok aidiyeti de kapsadığı göz ardı edilmemelidir. Kurulun yaptığı işler, değerlendirmeleri her aşamada şeffağça resmi sitesi üzerinden kamuoyu ile hızlı ve etkili paylaşılmaktadır.”

Ancak bu ilkelere

Gıda Güvenliği Kongresi’nin Kongre Koordinatörü Petek Ataman, kongre esnasında “Gıda Güvenliği ve Risk İletişimi” oturumunda; “Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı” oturumunda ve Çocuk Hastanesi Oakland Araştırma Enstitüsü’nden Dr. Bruce Ames tarafından sunulacak olan ana oturumda ele alınacak konulara dikkatleri çekti.

“Gıda güvenliği bilime dayalı yönetilmediği takdirde çok sayıda riski taşıyabilir. Gelişmiş ülkelerde bu risklerin neler olduğunu, bunların nasıl ortadan kaldırılabileceğini belirleyen ve bu bilgiyi tüketici ile paylaşan bağımsız bilimsel kurumlar var. Bu kurumlar içerisinde de gıda güvenliği şemsiyesi altında ne kadar uzmanlık alanı varsa onların temsilcileri yer almakta. Bu noktada da bazı ilkeler uygulanmaktadır” diyen Ataman bu ilkeleri şöyle sıralıyor: “Kurulda bulunan kişilerin ilgili konuda uzman oldukları akademik/meslek özgeçmişleri ile saptanmaktadır. Çıkar

bağlı kalarak paylaşılan bilginin doğruluğundan söz etmenin mümkün olduğunu ifade eden Ataman: “Gıdaların insan sağlığına varsa olumsuz etkilerini saptamak bir uzmanlar topluluğunun bağımsızca ve beraberce yapabileceği bir şeydir. Bu toplulukta toksikologlar, biyologlar, gıda mühendisleri ve teknologlar, ziraat mühendisleri, kimya mühendisleri, veteriner hekimler, tıp doktorları, diyetisyenler gibi daha adını saymadığım birçok konuda uzman bilim adamı bulunur. Bu bilim adamlarının her biri konunun ancak bir boyutunu görmektedir. Tek başına bir başka boyutunu görmesine ise olanak yoktur, çünkü uzmanlık alanı değildir. Ancak uzmanlar birlikte manzaranın bütünü görülebilirler” dedi. Türkiye’deki asıl sorun ise böyle bir kurumun olmamasından kaynaklandığını ifade eden Ataman, kimi meslek mensubu akademisyenlerin bu boşluğu son derece yanıltıcı biçimde doldurdıklarına dikkat çekti ve

“genel kültür uzmanlığı”nın sakinçalarına değindi.

Tüketicilerin ve kamuoyunun ısrarla ve sürekli bağımsız bilimsel kurulun oluşturulmasını talep etmesi gerektiğine dikkat çeken Ataman: “Bunu sağlamak kamu otoritesinin doğru bilgiye ulaşmayı hak eden tüm tüketicilere borcudur” dedi. Bununla beraber, tek tek kişilere değil, kurumsal görüşlere itibar edilmesi gerektiğine dikkat çeken Ataman: “Gıdalarda sağlığa zararlı bir uygulama olsa buna ilk itirazın ülkenin sağlık otoritesinden, sağlık ile ilgili üniversitelerden, meslek odaları gibi örgütlerden geleceğini bilelim. Bilimsel olarak kabul gören ve yasal olan tavukçuluk risk taşısa buna ilk olarak Veteriner Hekimler Konseyi’nin veya top luca Veteriner Hekim akademisyenlerin karşı çıkacağına emin olalım. UHT sütler ya da meyve suları zehir saçsaydı Gıda Mühendisleri Odası’nın ya da Ziraat Mühendisleri Odası’nın ya da benzeri bir kurumun isyan edeceğini bilelim. Sadece üç kişinin doğru, tüm bir bilim camiasının hain olduğu bir ülkenin var olmayacağını bilelim” açıklamasında bulundu.

WHO SHOULD THE CONSUMER TRUST?

Among the main topics to be discussed by experts at the 4th Food Safety Congress is “information pollution in the food safety field”. The Coordinator of the Food Safety Congress Petek Ataman informed consumers on this issue prior to the organisation of the Congress.

Gıda katkı maddeleri konusunda bilinmeyen gerçekler

Gıda Güvenliği Kongresi'nin Bilimsel Danışma Kurulu üyesi ve Uluslararası Toksikoloji Birliği Eski Başkanı Prof. Dr. Ali Esat Karakaya gıdada katkı maddeleri konusuna açıklık getiriyor.

Gıdalarda "Katkı Maddeleri" konusunda yapılan açıklamalar kafaları karıştırıyor. Gıda Güvenliği Derneği Bilimsel Danışma Kurulu üyesi ve Uluslararası Toksikoloji Birliği Eski Başkanı Prof. Dr. Ali Esat Karakaya katkı maddeleri konusunda uzman olmayanların yönlendirmeleriyle oluşan ortamın, toplumu gerçek risklerden uzaklaştırıp, suni risklere yönelttiğini, sonuç olarak toplum sağlığına zarar verildiğini vurguladı.

Katkılar, gıda kalitesini Korumak amaçlı kullanılır

Gıdaların üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında teknolojik bir amaç doğrultusunda gıdaya ilave edilen maddelerdir. Gıdanın raf ömrü denilen üretimden tüketime kadar geçen süreçte mikrobiyolojik bozulmayı önleme, dayanıklılığı artırma besleyici değeri koruma, renklerini, görünümlerini ve kıvamlarını koruma veya düzeltme gibi özellikler gıda katkı maddeleri ile sağlanır.

Katkılar izin verilen gıdalarda izin verilen miktarlarda kullanılmalıdır

Gıda katkı maddeleri, uluslararası standartlar dikkate alınarak hazırlanan 'Türk

Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre izin verilen gıdalarda, izin verilen miktarlarda ve yine Türk Gıda Kodeksi'nce belirlenen saflık kriterlerine uygun kullanıldıklarında sağlık üzerinde zararlı etki göstermezler. Avrupa Birliği'nde kullanılmayan hiçbir katkı Türkiye'de kullanılmaz. Diğer bir deyişle ülkemiz gıda katkı maddeleri konusunda uluslararası güvenlik ağı içindedir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni almış ve iyi imalat koşullarına uyan işletmelerde üretilen gıdaların tüketilmesi bu konuda bir güvence oluşturur.

Gıda katkı maddelerinin tüketime uygunluğu uluslararası işbirliğine dayalı güvenlik testlerine dayanır

Gıda katkı maddeleri ancak çok kapsamlı güvenlik testlerinden geçebilirlerse kullanım izni alabilirler. Gıdalar sınır tanımayan bir hareket içindedir. Bu da gıda güvenliği konusunda dünya ölçeğinde bir iş birliğini gerektirir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Organizasyonu (FAO) tarafından oluşturulan Kodeks Alimentarius Komisyonu bu ihtiyaçtan doğmuştur. Bu

örgüt gıda konusunda bilim bazlı standartların oluşturulması görevini üstlenmiştir. Bu standartlarda en belirgin amaç insan sağlığının korunmasıdır. Gıda katkılarının kullanılması bu örgütten başlayarak JECFA (Gıda Katkıları FAO/WHO Ortak Uzmanlar Komitesi), EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) gibi uluslararası ve başta FDA (Birleşik Devletler Gıda ve İlaç İdaresi) gibi bir dizi ulusal gıda ve sağlık otoritelerinin iznine bağlıdır. Bu iznin alınma koşulu ise kullanılacak katkının insan sağlığı için güvenli olduğunun ayrıntılı güvenlik testleri ile kanıtlanmasıdır. Ülkeler yukarıda belirtilen uluslararası kuruluşların belirlediği kurallar çerçevesinde gıda katkıları ile ilgili mevzuatları hazırlarlar ve bunları yönetirler. Ülkemizde bu görevi Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı üstlenmiştir.

Kayıt Dışı Üretim Büyük Risk

Gıda katkı maddeleri bilime dayalı uluslararası kurallara göre kullanılıyorsa ve endüstrinin öz denetimi dahil kamu yönetimi tarafından etkin bir şekilde denetlenebiliyorsa sağlık üzerinde olumsuz etkileri konusunda bireysel kaygılar duymak yer-



sizdir. Gıda katkıları konusunda endişe duyulması gereken konu kayıt dışı üretimdir. Merdiven altı üretimde, neyin gıda katkısı olarak kullanıldığının denetlenmesinin mümkün olmadığı açıktır. Gıda katkılarının yalnızca büyük çapta üretim yapan gıda endüstrisi tarafından kullanıldığı algısı da hatalıdır. Çünkü ekmekten tuza kadar üretilen her gıdada, gıda katkısı vardır.

Bilim dışı kişisel iddialara değil, bilim kuruluşların görüşlerine güvenilmeli

Tüm dünyada kullanılan bir katkının güvenliği ile ilgili bir iddianın gerçek olup olmadığının tek ölçüsü, bu konuda dünyadaki ve ülkemizdeki bilim kuruluşlarının, sağlık ve gıda otoritelerinin görüşleridir. Konunun uzmanı olmayanlarca yapılan bilim dışı iddialar toplumun ilgisini gıda güvenliğindeki gerçek risklerden uzaklaştırıp, suni risklere yönelttiği için sonuçta toplum sağlığına zarar vermektedir.

UNRECOGNIZED REALITIES IN ADDITIVES

Turkish Food Safety Association (TFSA) Consultative Committee member and former president of International Association of Toxicology, Prof. Dr. Ali Esat Karakaya, clarified the food additives issue.



AGILENT OTOMATİK HELYUM KORUMASI İLE

HELYUM TÜKETİMİNE SON!



HELYUM TAŞIYICI GAZINDAKİ YETERSİZLİĞE
AGILENT'TEN YENİ BİR ÇÖZÜM!



- ✓ Otomatik helyum Programlanabilir Helyum Koruma Modülünün kullandığı Agilent 7890B GC ve 5977A Serisi yeni GC/MSD cihazlarında. Agilent otomatik helyum koruması, laboratuvarınızdaki GC'nin helyum eksikliğinde bile çalışır durumda olmasını sağlayan bir çözüm sunar. Bu sayede helyum rezervlerinin kullanım süresi uzar, işletme maliyeti azalır ve iş sürekliliği sağlanır.
- ✓ Agilent 7890 Programlanabilir Helyum Koruma Modülü, GC çalışmadığı zaman taşıyıcı gazı otomatik olarak helyumdan nitrojene çevirmektedir.
- ✓ Programlanabilir Helyum Koruma Modülü, helyum gazının sisteme sadece ihtiyaç halinde gönderilmesini sağlayarak tüketimi en aza indirmektedir. Helyum tüketimini %90 azaltır.
- ✓ Dönüşüm ile ilgili pahalı metod validasyonlarını ortadan kaldırırken, gaz ve para tasarrufu sağlar.

Ne kadar tasarruf edebilirsiniz ?

ASTM D7504 METOD (30 numune/gün - 30 dk)	Helyum (Korumasız)	Helyum (Korumalı)
Yıllık Helyum Yaklaşık Fiyatı (₺)	4500₺	800₺
Yıllık N2 Yaklaşık Fiyatı (₺)	0	50₺
Tasarruflar	0	3650₺

Ortalama değerlerdir.

3650₺
TASARRUF

Artık GC laboratuvarları kullandıkları yöntemleri uyarlamaya gerek duymaksızın ve gaz sıkıntısı nedeniyle kapanma korkusu yaşamadan taşıyıcı helyum gazı ile çalışmaya devam edebilir.

Salça ve Püre Tebliği Taslağı Tartışma Getirdi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca görüşe açılan Salça ve Püre Tebliği taslağı ile salçada yüzde 14 olan tuz miktarı, yüzde 10'a indirilecek. Tebliğ taslağı plastik sanayinde tepki çekti.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği taslağını internet sitesi üzerinden görüşe açtı. Tebliğe göre; domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzına ilişkin özelliklerinin belirlenmesi amaçlanıyor.

Taslağa göre, salça ve püre ürünlerinin etiketlerinde tüketiciyi yanıltacak şekilde "domates sosu", "sos" gibi isimler yer almayacak. Salça ve püre ürünlerinin etiketlerinde diğer ürünlere üstünlük sağlayacak şekilde "özel", "ev tipi", "köy tipi" gibi ifadeler bulunmayacak.

Şu anda piyasada bulunan çeşitlerde yüzde 14 olan tuz miktarı ise taslakta maksimum yüzde 10 olarak düzenlendi. Taslağa göre, domates salçası tuzlu ve tuzsuz olarak üretililecek. Ürünlerin etiketlerinde tuz miktarı belirtilecek ve tebliğ kapsamında yer alan ürünler sadece hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilebilecek. İlgili tüm kesimlerin 1 Nisan'a kadar tebliğ taslağına bildirdiği görüşler değerlendirilerek, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu'nda son hali verildikten sonra yayıma gönderilecek. Taslakla hâlen faaliyet gösteren işletmelere Tebliğin yayımından sonra 1 Ocak 2015 tarihine kadar uyum süresi verilmesi öngörülüyor.

Plastik sanayisinden tepki

Taslak tebliğe ilişkin ilk tepki ise Plastik Sanayicileri Fede-

rasyonu (PLASFED)'den geldi. PLASFED internet sitesinden yaptığı yazılı açıklamada: Türk Gıda Kodeksi Domates Salçası ve Domates Püresi Tebliği taslağının 11. maddesinde yer alan "Plastik esaslı ambalaj malzemeleri kullanılmaz" ibaresinin kaldırılması için Bakanlığa müracaat etti.

PLASFED, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na verdiği mesajla, hazırlanacak tebliğde, bir ambalajın yasaklanmasından çok, esas hedeflenen neyse (raf ömrü, gıda koruyucular vs.) bunlara odaklanılmasını ve ambalaj üreticilerinin buna uygun ürünleri piyasaya sürmelerinin belirtilmesini talep etti. Yayınlanan açıklamada; Plastik kapların diğer malzemelere göre üstün özellikleri ve plastikteki yenilikler araştırılmadan domates salçası ve püresinin ambalajında tüm plastik kapların yasaklanma eğiliminin haksız rekabet yaratacağına dikkat çekildi.

DRAFT COMMUNIQUE ON PASTE AND PULP SPARKS DEBATE

The "Draft Communiqué on Paste and Pulp" for which the Ministry of Food, Agriculture and Livestock will be receiving formal opinions, requires the reduction of the salt content of paste from 14% to 10%. The draft communiqué has drawn the reaction of the plastics industry.



SETBİR'in AB Projeleri Devam Ediyor

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR), Avrupa Birliği kapsamında sürdürdüğü çeşitli projelerle gıda sektörüne yönelik yeni metodların oluşmasında rol alıyor.

SETBİR'in AB projeleri arasında yer alan Mild Dry Projesi; ısıya duyarlı gıdalar için vakum kurutma ile desteklenmiş ekonomik, değişken frekanslı mikrodalga kurutma geliştirilmesi konusunda yürütülüyor. 1 Eylül 2012 tarihinde başlamış olan proje 24 ay sürecek. Daha fazla bilgi için, www.milddry.eu internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Bioboard Projesi; sürdürülebilir protein bazlı kağıt ve karton kaplama sistemlerinin geliştirilmesi gıda ve içecek ambalaj materyallerinin geri dönüşümünün artırılması konusunda yürütülüyor. 1 Ekim 2012 tarihinde başlamış olan proje 36 ay sürecek. Daha fazla bilgi için www.bioboard.eu internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

CheeseCoat Projesi; ultra düşük yağlı (%3) mozzarella peyniri üretmek için üretim teknolojisi oluşturulması konusunda yürütülüyor. CheeseCoat projesi 1 Aralık 2011 tarihinde başlamış olup 36 ay sürecek. Daha fazla

bilgi için www.cheesecoatproject.com internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Food Manufuture Projesi; gıda endüstrisinde yenilikçiliği artırmak için gıda üretim araştırma altyapısına kavramsal tasarım oluşturması konusunda yürütülüyor. Food Manufuture projesi 1 Ocak 2012 tarihinde başlamış olup 24 ay sürecek. Daha fazla bilgi için www.foodmanufuture.eu internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Orion Projesi; otomatik sistem ile anaerobik sindirimin sağlanması ve KOBİ'lerde organik atık yönetimi konusunda yürütülüyor. 2012 yılının Ağustos ayında başlayan proje 36 ay sürecek. Daha fazla bilgi için inx.project-orion.eu/cms internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Safebag Projesi; taze meyve sebzelerin dekontaminasyon sistemi ile özgün koşullarda paketlenmesi konusunda yürütülüyor. 2011 yılının Eylül ayında başlayan proje 36 ay sürecek. Daha fazla bilgi için

Et ve Et Ürünleri Tebliği Yürürlüğe Girdi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan 2012/74 sayılı "Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği" yürürlüğe girdi. Yeni tebliğ et ve et ürünlerine ilişkin birçok yeni düzenlemeyi içeriyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırladığı ve 05.12.2012 tarih ve 28488 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan, 2012/74 sayılı "Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği" 05.03.2013 tarihi itibarı ile yürürlüğe girdi. Döner, pastırma, sucuk, köfte, jambon ve diğer et ürünlerinin standartlarının belirlendiği bu yeni tebliğ et ve et ürünleri hakkında birçok yeni düzenlemeyi içeriyor.

Çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin hususları belirleyen yeni Tebliğe göre; ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılarak elde edilmesinde aşağıdaki kurallara geçerli sayılacak: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri birbirleriyle karıştırılabilecek. Kanatlı hayvan türlerinden elde edilen etler birbirleriyle karıştırılabilecek. Farklı hayvan türlerine ait etler birbirleriyle karıştırılamayacak. Ancak sadece üretim teknolojisi gereği kanatlı eti ürünlerine kırmızı et veya yağı karıştırılabilecek. Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik olarak ayrılmış etler kullanılamayacak.

Yeni Tebliğ ile dönerin piyasaya sunulmuş şeklinde de bir takım düzenlemeler söz konusu. Yaprak döner; üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanılması şeklinde ifade edilecek. Kıyma döner; üretiminde kırmızı et olarak en çok yüzde 90 oranında kıymanın ve en az

yüzde 10 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döner olarak ifade edilecek. Karışık döner; üretiminde kırmızı et olarak en az yüzde 60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et ve en çok yüzde 40 oranında kıymanın kullanıldığı döner olarak ifade edilecek.

Tebliğ'de yer verilen diğer bazı düzenlemeler ise şöyle: Çiğ halde tavuk kıyması üretilmeyecek ve piyasaya arz edilemeyecek. Ayrıca tavuk kıyması çiğ olarak hazırlanmış et karışımlarının üretiminde kullanılamayacak. (Örnek olarak pişmemiş tavuk köfte, vb.) Kanatlı kıyma olarak sadece hindi kıyma üretililecek. Hindi kıyma da dondurulmuş olarak piyasaya arz edilebilecek. Çiğ olarak üretililecek hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında (köfte, döner vb.) kıyma olarak sadece hindi kıyma kullanılabilecek. Bu ürünler ancak dondurulmuş olarak piyasaya arz edilebilecek. Sakatat çiğ halde sakatat olarak piya-

saya arz edilebilecek ancak et ürünlerinde sakatat kesinlikle kullanılamayacak. Sucuk ürünleri ya fermente sucuk ya da ısıtılmış işlem görmüş sucuk olarak etiketlenerek satışa sunulacak. Ürün etiketlerinde marka dâhil olmak üzere %100, %100 dana, %100 göğüs eti ve benzeri ifadeler kullanılamayacak. Kasap, market gibi perakende işletmelerde son tüketiciye satış aşamasında kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları günlük üretilip, paketlenip, etiketlenerek veya etiket bilgilerinin tüketicinin görebileceği bir yerde bulundurularak satışa sunulacak. Sucuk, pastırma, döner gibi ürünlere protein, nişasta, soya ve soya türevleri katılamayacak.

COMMUNIQUE ON MEAT AND MEAT PRODUCTS ENTERED INTO FORCE

Communique No.

2012/74 of the Turkish Food Codex on Meat and Meat Products, prepared by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, has entered into force.

The newly enforced communique brings several new regulations for meat and meat products.

www.safebag-fp7.eu/project internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Nu-Age Projesi; Avrupa'da nüfusun sağlıklı yaşlanma süreci geçirmesi için yaşlı insanların özel gereksinimlerine uygun beslenme stratejileri geliştirmek üzere yürütülüyor. 1 Mayıs 2011'de başlayan proje 36 ay sürecek. Daha fazla bilgi için www.nu-age.eu internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

Frisbee Projesi; Avrupa'da soğuk zincirde güvenlik, tüketici faydası, çevresel etki ve enerji optimizasyonu için gıda soğutma inovasyonları üzerine yürütülüyor. Daha fazla bilgi için <http://www.frisbee-project.eu/> internet sitesini ziyaret edebilirsiniz.

THE UNION OF DAIRY, BEEF, FOOD INDUSTRIALISTS AND PRODUCERS (SETBİR) CONTINUES WITH ITS EU PROJECTS

The Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers (SETBİR) is making contribution to the use of new methods in the Turkish food sector, through multiple projects that benefit from EU financial assistance.

KARİŞIK DÖNERDE KIRMIZI ET ORANI EN AZ % 60



Yeni tebliğ et sektörünü ikiye böldü

Kırmızı ve beyaz et karışımını ortadan kaldıran 'Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri Tebliği' sektör- de görüş ayrılıklarına yol açtı.

Etle et ürünlerindeki taklit ve tağşiş (karıştırma/katma) olay- larını önlemek amacıyla hazırlanan ve kırmızı ve beyaz et karışımını ortadan kaldıran "Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri Tebliği", et sektöründe farklı görüşlerin doğmasına neden oldu.

Beyaz Et Sanayicileri ve Damız- lıkçıları Birliği Derneği (BESD- BİR) Genel Başkanı Sait Koca, bu düzenleme ile vatandaşla ve ülke ekonomisine zarar verecek pek çok konu bulundu- ğunu söyledi. Tebliğin hazırlık aşamasında onlarca konuda itirazda bulunduklarını anlatan Koca, bunların hiçbirinin insan sağlığına zarar verecek konular olmadığını, benzer uygulamalar dünyanın her yerinde varken, Türkiye'nin yasak getirdiğine dikkat çekti. Koca, şu değerlendirmede bulundu: "Bu iki ürünün, kırmızı ve beyaz etin karışımı, bütün dünyada söz konusu. Böylece tüketici ucuz ve sağlıklı et tüketiyor. Bunun ne zararı var? Bütün dünyada mekanik ayrıştırılmış et (MDM) ile ürün yapılır. MDM'in sağlığa zararı olduğu konusunda tek bir bulgu yoktur. İki kişi sahtekarlık yapıyor diye Türkiye'de yasa çıkarılıyor. Çığır açmıyoruz. Bu düzenlemenin bedelini tüketici ödeyecek." Düzenlemeden sektörün etkileneceğine dikkati çeken Koca, "Sektör olarak tedbirlerimizi alıyoruz, bazı ürünleri ihracata yollaya-

cağız. Halledeceğiz. Biz ülke- mizi düşünüyoruz. Sektörü düşünmüyoruz. Vatandaşa ucuz sucuk devri bitti. Ucuz sucuklar sağlıklı mıydı, onu söyleyen yok. Ucuz sucuğu yesin, ne olacak?" dedi.

Türkiye Kasaplar Federasyonu Başkanı Fazlı Yalçındağ, kırmızı ve beyaz et karışımının yasaklanmasının, sucuk ve diğer ürünlerin fiyatlarında ciddi bir artışa neden olmayacağını ileri sürdü. Yalçındağ, "Ürünün kalitesi ilgilendiriyor beni. Fiyat konusunda karar verecek olan tüketicidir. Ama bu işten vazife çıkarmaya çalışanlara dikkat edilmesi gerekir. Piyasada Türkiye genelinde beğenilen markaların sucukları 20-30 lira arasında satılıyor. Karışımların yasaklanacağı 3 ay önceden belliydi. Fiyatları son üç ayda da aynı kaldı. Bundan sonra da çok değişeceğini zannetmiyorum" dedi. Tebliğle getirilen 3 aylık uyum sürecine firmaların adapte olduklarını kaydeden Yalçındağ, perakende zincirlerinin de günler öncesinden söz konusu ürünleri raflarından indirdiklerini aktardı. Yalçındağ, AB ülkelerinde son dönemde yaşanan at eti krizinin, halkın gıda güvenliği konusundaki inancını zedelediğini ifade ederek, sözlerini şöyle sürdürdü: "Biz Türkiye Kasaplar Federasyonu olarak Uluslararası Kasaplar Konfederasyonu üyesiyiz. Et karışımlarının kaldırılması orada da konuşuluyor. Avrupa'daki sıkıntı karışımlardan kaynaklı. Türkiye bu konuda Avrupa'dan bir adım değil, on adım ileride. Örneğin döner bizim markamız. Ama Avrupa'da döner adı altında üretilip içerisine neler katılıyor neler. Niye bu ürünler bizim

bir gıda markamızın şöhretini gölgeliyor? Avrupa'da da yakında bu karışım ürünler kaldırılacak. Çünkü büyük sıkıntı oldu. Avrupa artık duyarsız kalmaz. Bu düzenlemeyle Türkiye, at eti skandalıyla uğraşan AB'ye örnek oldu."

Ulusal Kırmızı Et Konseyi Başkanı Ahmet Yücesan, düzenleme öncesinde sucuk, salam ve sos pazarının yüzde 50-60'ının yüzde 100 dana etinden yapılan ürünlerden oluştuğunu ve o zaman 28 lira olan sucuğun kilogram fiyatının hala aynı olduğunu vurguladı. Düzenlemenin fiyatları artırmayacağına dikkati çeken Yücesan, "Pazarda artık sadece kırmızı et olacağı için firmalar fiyatları geri çekebilirler. Artık rekabet kızışacak" dedi. Yücesan, düzenlemenin yürürlüğe girmesi nedeniyle karışımli ürünlerin toplandığını anımsatarak, "Kırmızı et sektörü olarak hiçbir firmanın elinde ürün kalmadı. 5 Aralık'ta tebliğ yayımlandığında kırmızı et sektörü tedbirini aldı. Sektörümüzün karışımli ürün stoku da, MDM stoku da yok" bilgisini verdi. Tebliğ kapsamında zorunlu hale getirilen etiket uygulamasına uyum sürecinin hala devam ettiğini anlatan Yücesan, firmaların önceden piyasaya sunulan tümü kırmızı etten oluşan ürünlerinin etiketlerini yenilemeyi sürdürdüklerini bildirdi.

NEW RESCRIPT DIVIDED THE MEAT INDUSTRY

"Turkish Food Codex Meat and Meat Products Communique" which abolishes red and white meat mixture causes disagreements in the industry.

Et ve Süt Kurumu Kurulacak

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı M. Mehdi Eker, Et ve Balık Kurumu yerine 'Et ve Süt Kurumu' kurulacağını açıkladı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, Et ve Balık Kurumu'nun, Et ve Süt Kurumu olarak değiştirilmesi için Bakanlar Kurulu kararı alındığını açıkladı. Bakan Eker, bu kurumun üretici ve tüketici lehine hem et hem süt açısından dengeleri koruyacağını söyledi. Eker konuya ilişkin: "Bugüne kadar Et ve Balık Kurumu sadece belirli bölgelerde faaliyetlerini yürütüyordu. Üreticiden belirli bölgelerden canlı hayvanlarını alıp kombine işletiyor ve satıyordu. Biz süt piyasasına da müdahale edecek şekilde bir düzenleme getiriyoruz. Yani et ve süte müdahale kuruluşu aslında. Hem eti hem sütü üretici ve tüketici lehine piyasayı dengelemek amacıyla çeşitli müdahale araçlarını gerektiği zaman devreye koyacağız. Bakanlar Kurulumuza sunumumuzu yaptık. Bakanlar Kurulu onayladı ve kuruluş süreci başladı. Bakanlar Kurulu kararları hazırlanıyor. Et ve Balık Kurumu'nun mevcut statüsü değiştiriliyor" dedi.

MEAT AND MILK AUTHORITY TO BE ESTABLISHED

Minister of Food, Agriculture and Livestock, M. Mehdi Eker, announced that the existing Meat and Fish Authority would be replaced by a "Meat and Milk Authority" to be established in the near future.



Kaliteniz güvencemiz altında...



Test ve Analiz, Denetim, Danışmanlık, 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, Yem, Kozmetik, Ambalaj, Kişisel bakım ürünleri,
Biyosidal, Temizlik Kimyasalları, İlaç vb." sektörlerle profesyonel destek hizmetleri
sunan bir uzmanlık merkezidir.*



Kalite Sistem
Grubu

Affiliated to the Austrian Agency
for Health and Food Safety

Bakanlık süt ürünlerinde analizlere devam ediyor

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, taklit ve tağşiş yaptığı kesinleşen 25 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 41 parti ürünü (18 peynir, 12 tereyağı, 9 yoğurt, 1 dondurma, 1 süt kaymağı) daha 5 Nisan'da internet sitesinde açıkladı.

Kamuoyuna Duyuru Tarihi	Firma Adı	Ürün Adı	Marka	Parti/Seri No
05/04/2013	Güldemce Gıda İnş. Oto. San. Tic. Ltd. Şti. KONYA	Tam Yağlı Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Neval	04.04.2013
	Güldemce Gıda İnş. Oto. San. Tic. Ltd. Şti. KONYA	Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Dorak	18.09.2013
	Güldemce Gıda İnş. Oto. San. Tic. Ltd. Şti. KONYA	Yağlı Yöresel Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Dorak	08.09.2012
	Dişçibey Süt ve Süt Ürünleri-Harun DIŞÇI KONYA	Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Dişçibey	05.03.2013
	Dişçibey Süt ve Süt Ürünleri-Harun DIŞÇI KONYA	Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Dişçibey	02.09.2012
	Mehmet Demirci Gıda Tarım Ürün. Oto. İnş. San. Tic. Ltd. Şti. KONYA	Yağlı Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Ozan Demircizade	07.02.2013
	Mehmet Demirci Gıda Tarım Ürün. Oto. İnş. San. Tic. Ltd. Şti. KONYA	Yağlı Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Ozan	4
05/04/2013	Beydamla Gıda Boya Kimy. Tarım Hayv. Oto. San. Tic. Ltd. Şti. KONYA	Süt Kremalı Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Peynora	STT/ 30.04.2013
	Sütkon Gıda Tar. Ürün. Day. Tük. Mal. San. Tic. Ltd. Şti. KONYA	Yağlı Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Demircizade	STT/ 30.04.2013
	MND İnş. Tek. San. ve Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Peynora	0177
	YGS Süt ve Süt Ürünleri Paz. San. ve Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Az Yağlı Kaşar Peyniri (Bitkisel Yağ ve Nişasta)	Demircizade	185
	YGS Süt ve Süt Ürünleri Paz. San. ve Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Taze Kaşar Peyniri (Bitkisel Yağ)	Demircizade	01.04.2012
	Birsan Güven Gıda San. ve Tic. A.Ş. KAYSERİ	Tam Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Lokman Nedim	08 01
	Mutlu Tolga Gıda İnş. Nak. Pet. Tur. Hay. Orman San. ve Tic. Ltd. Şti. AFYONKARAHİSAR	Çörek Otlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Erpey	076
05/04/2013	Süter Gıda San. ve Tic. Anonim Şti. İSTANBUL	Yağlı Sade Üçgen Peynir (Bitkisel Yağ)	Sütana	09.09.2012
	Tadaban Gıda San. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Kar-El	04
	Tadaban Gıda San. İç ve Dış . Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Lazz Bakkal	0304
	Tadaban Gıda San. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Bursa Pazarı	053
	Tadaban Gıda San. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Örs Star	0210
	Tadaban Gıda San. İç ve Dış Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Starmax	0310
	Tokgöz Gıda San. Tic. A.Ş. ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Maxitat	0510
05/04/2013	Emin Gıda İnş. Oto. İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Kahvaltılık Pastörize Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Ahmet Tokgöz	02-08
	Emin Gıda İnş. Oto. İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Kahvaltılık tereyağı (Bitkisel Yağ)	Bayella	04.12.12
	Emin Gıda İnş. Oto. İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Pastörize Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Bayella	13.10.2011
	Trabzon Gıda Paz. İnş. Taş.Tur.İth.İhr. Tic. Ve San. Ltd. Şti. TRABZON	%80 Süt Yağlı Geleneksel Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Bayella	01
	Şen Kardeşler Süt Ürün. Gıda İnş. Tur. Oto. Kuy. Tic. Ve San. Ltd. Şti. ANKARA	Yayık Tereyağı (Bitkisel Yağ)	TG Yomra	04/01
				028
				006
				314

05/04/2013	Ankara Baharat Bakliyat Tar. Ürn. ve Mam. San. ve Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Pastörize Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Gordion	06-02
	Sütten Gıda Turizm İnşaat ve Oto San. ve Tic. Ltd. Şti. İSTANBUL	Süt Kaymağı (Bitkisel Yağ)	Çerkezeli	0231
	SHC Çamlıca Gıda İnş. Tur. ve San. Tic. Ltd. Şti. ANKARA	Yoğurt (Bitkisel Yağ)	Çamlıca	363
	Gürler Süt ve Gıda Ürün. Paz. Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Yoğurt (Bitkisel Yağ ve Jelatin)	Güryaşam	22.10.2012
	Çakıroğlu Süt Ürün. Gıda ve Hayv. San. ve Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Yarım Yağlı Homojenize Yoğurt (Tava Yoğurt) (Bitkisel Yağ ve Jelatin)	Çakıroğlu	26082012
	Çakıroğlu Süt Ürün. Gıda ve Hayv. San. ve Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Tam Yağlı Kaymaklı Yoğurt (Bitkisel Yağ)	Çakıroğlu	41181
	Gürel Süt Mamulleri İml.İhr. San.Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Tava Yoğurt(1800g) (Bitkisel Yağ)	Özgüreller	001
	Gürel Süt Mamulleri İml.İhr. San.Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Tava Yoğurt(3500 g.) (Bitkisel Yağ ve Jelatin)	Özgüreller	001
	Kaymakçı Mehmet Tarım Hayv. Gıda İnş. San. Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Tam Yağlı Kaymaklı Yoğurt (Bitkisel Yağ ve Jelatin)		30.11.2012
	Arıkan Süt Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti. İZMİR	Tam Yağlı Yoğurt (Bitkisel Yağ ve Jelatin)	Arıkan	00023
05/04/2013	Van Özlem Gıda Pet. Ürn. San. ve Tic. Ltd. Şti. VAN	Doğal Kaymaklı Yoğurt (Jelatin)	Anzaf	346
	Asıl Dondurma - Gayyur ÜNVER KONYA	Maraş Usulü Sade Dondurma (Bitkisel Yağ)	Asıl Dondurma	05.10.2012

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK CONTINUES WITH ANALYSES OF MILK PRODUCTS

The Ministry of Food, Agriculture and Livestock declared a further 25 food establishments confirmed to have performed adulteration and 41 batches of products produced by these establishments (18 batches of cheese, 12 batches of butter, 9 batches of yoghurt, 1 batch of ice cream, 1 batch of butterfat) on its official website on the 5th of April.

Geleceğin iletişimcileri Güvenilir Gıda için yarışacak

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, güvenilir gıdaya dair toplumsal bilinç ve farkındalık oluşturulması için iletişim ve güzel sanatlar fakültelerinde lisans eğitimi almakta olan öğrencilere yönelik yarışma düzenliyor.

Bakanlıktan yapılan yazılı açıklamaya göre, genç iletişimcilere yönelik "Geleceğin İletişimcileri Yarışıyor" yarışması düzenlenecek ve geleneksellesmesi hedeflenen yarışmanın bu yılki teması "güvenilir gıda" olacak. Bakanlık, iletişim ve güzel sanatlar fakültelerinde lisans yapan öğrencilere yönelik yarışmayı, Televizyon ve radyo spotları, internet ve sosyal medya uygulamaları, açık hava reklamları ve halkla ilişkiler kampanyası olmak üzere 5 kategoride gerçekleştirecek.

Yarışmayla güvenilir gıdaya dair toplumsal bilinç ve farkındalık oluşturulması hedefleniyor. Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM), Bal Paketleyicileri, İhracatçıları ve Sanayicileri Derneği (BALDER), Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED), Türkiye Süt Üreticileri Merkez Birliği'nin (SÜTBİR) desteği ve NTV Yeşil ekran'ın medya sponsorluğunda hayata geçirilecek yarışmaya katılmak için 31 Mayıs Cuma gününe kadar başvuru yapılabilecek. Ödüller, 26 Haziran'da Gıda,

Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker, Bakanlık temsilcileri, sponsor firma temsilcileri, akademisyenler, medya mensupları ve Türkan Şoray'ın katılacağı törenle verilecek. Türkiye genelindeki üniversitelerin iletişim ve güzel sanatlar fakültelerinin ilgili bölümlerinde lisans eğitimi alan öğrencilerin katılımına açık yarışma sonunda toplam 66 bin lira tutarında para ödülü kazananların olacak. Detaylı bilgi için: www.geleceginiletisimcileri.com



COMMUNICATION PROFESSIONALS OF THE FUTURE TO COMPETE FOR FOOD SAFETY

The Ministry of Food, Agriculture and Livestock is holding a competition among undergraduate students attending faculties of communication and fine arts with an aim to raise public awareness on food safety.



Okul Kantinleri Daha Hijyenik Olacak

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın, "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın, "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" 5 Şubat'ta Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Yönetmelik, Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliğine ve kontrolüne ilişkin usul ve esasları kapsıyor. Yeni yönetmeliğe göre; özel hijyen gereklilikleri, ekipman, personel tuvaletleri, soyunma ve sosyal alanların hijyen gereklilikleri, el yıkama evyeleri, havalandırma, aydınlatma, kullanılan su, atık su kanalizasyon sistemleri, temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası, personel hijyeni, eğitim, ham madde ve/veya gıdanın temini, depolama ve muhafaza, gıdanın hazırlanması, gıdanın pişirilmesi, gıdanın dondurulması, çözündürme, taşıma, sıcaklık

kontrolü ve soğuk zincir, gıdanın servisi, satışı ve tüketimi, zararlı ve kemirgenlerle mücadele, temizlik ve dezenfeksiyon, atık ve çöp yönetimi, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, izlenebilirlik, geri toplama ve acil durumlar konusunda yeni düzenlemeler getirildi.

Personele yeni kurallar

Buna göre, yeni yönetmelikte yer alan bazı detaylar şöyle; gıda işletmelerinde çalışan personel temizlik ve hijyen kurallarına uyacak. Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giyecek, iş elbiselerinin cepleri olmayacak. Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep, bone, şapka, maske kullanılacak. Çalışan personel hazırlık ve üretim alanı içinde takı takamayacak. Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olacak, personel, oje, cila ve makyaj malzemesi kullanamayacak. Personel, uzun kollu iş elbisesi giyecek ya da tek kullanımlık

kolluk takacak. Hazırlık alanı içinde sakız çiğnenmeyecek, herhangi bir şey yenmeyecek ve sigara içilmeyecek. Ellerinde açık yara, çiban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmeyecek, koruyucu bant ve eldiven ile çalışacak. Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılacak.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmeyecek.

Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışında girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanacak. Personel işe alınmadan önce, bulaşıcı enfeksiyon içermediğini kanıtlayan gerekli sağlık muayenesi yaptırılacak, sonuçlar uygunsa işe alınacak. Bu kontroller periyodik olarak, çalıştığı sürece devam ettirilecek.

Eğitime dikkat çekiliyor

Gıda üretim ve hazırlık alanla-

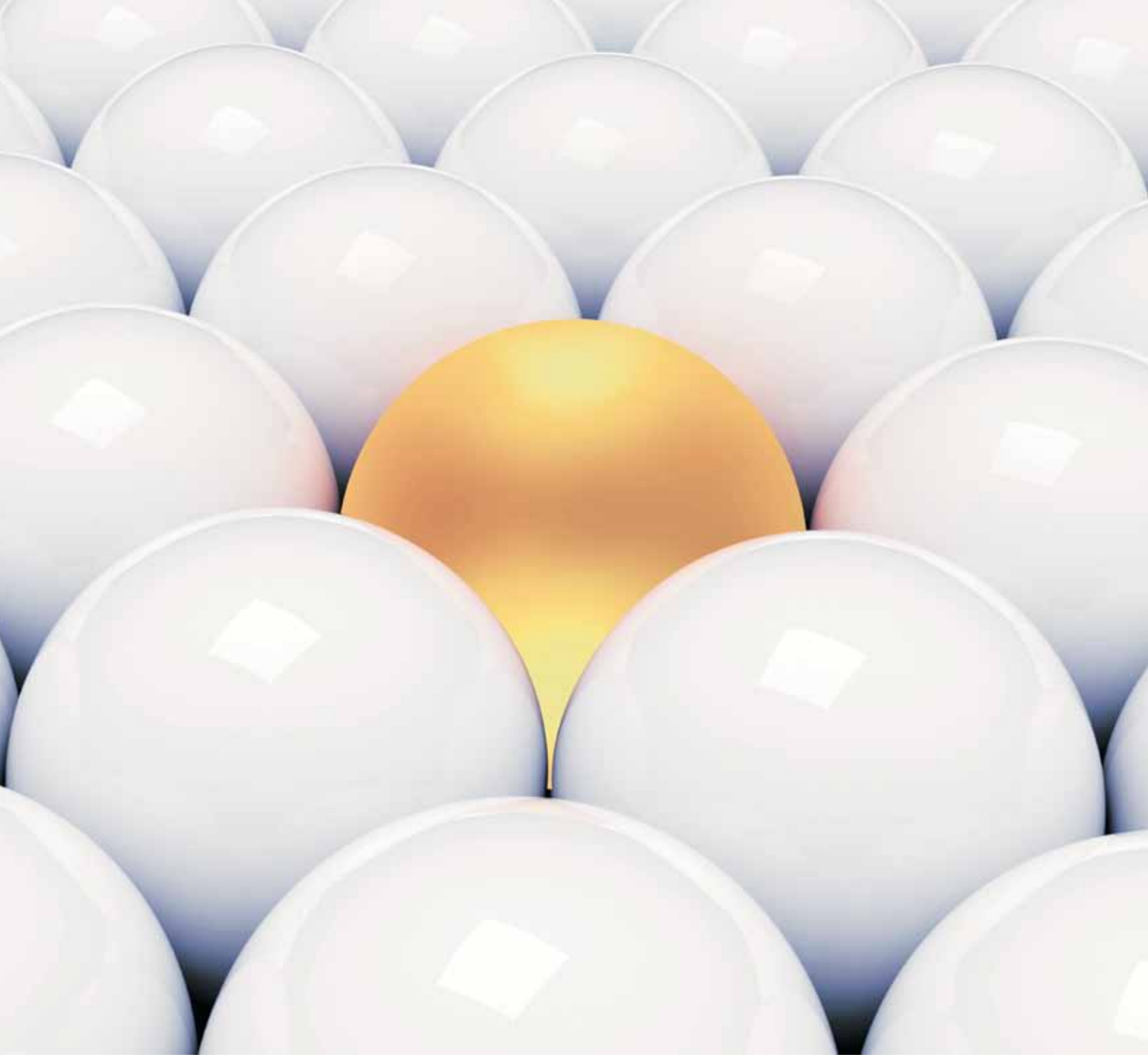
rına girişte el dezenfektanları bulundurulacak. Bu alanlara girmeden ve gıda ile temas etmeden önce personel, iyi hijyen uygulamaları çerçevesinde ellerini usulüne uygun bir biçimde yıkayacak ve dezenfekte edecek. İşletmede çalışan personele gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak eğitim verilecek. Eğitimin sağlanmasından gıda işletmecisi sorumlu olacak.

Tek kullanımlık servisler geliyor

Gıda ile temas eden madde ve malzemeler konusunda ise yönetmelikte şöyle deniliyor: Gıdaların sunum ve servisinde kullanılan kapların mümkünse tek kullanımlık olması aranacak. Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ilgili mevzuata uygun ve Bakanlıktan kayıt belgesi almış olan işletmelerde üretilmiş olması gerekecek. Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin tekrar kullanılması durumunda bu malzemelerin kolay temizlenen ve gerektiğinde dezenfekte edilebilen nitelikte olmasına dikkat edilecek. Kâğıt, karton, oluklu mukavva ve benzeri kâğıt esaslı madde ve malzemelerden gıdaya boyar madde geçişi olmayacak. Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere satış ve servis sırasında kullanılamayacak.

IMPROVED HYGIENE IN SCHOOL CANTEENS

The By-law on Specific Hygiene Rules for School Canteens, prepared by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, has been published in the Official Gazette and has entered into force.



**İşletmeniz
uzman ellerde**

- Gıda Güvenliği & Hijyen Denetimleri
 - Tedarikçi Denetimleri
- Temizlik ve Bina Bakım Denetimleri
 - Alışveriş Merkezi Denetimleri
 - Enerji Verimlilik Denetimleri
 - Çevre Denetimleri
- Kalite Sistemleri Kurulum Danışmanlığı

Gıda güvenliğinde sizi farklılaştıran güç.

Diversey Consulting'in uzman gücü, rakiplerinizden farklılaşmanız için yanınızda...

Gıda güvenliği, hava şartlandırma, su, enerji ve atık yönetimi konuları gibi insan sağlığını ve çevreyi koruyan önlemler, artık sizin için zorluk olmaktan çıkacak. Rekabette avantaj sağlayan konular haline gelecek. Denetim, danışmanlık ve eğitimden oluşan hizmetlerimiz işletmenizi kısa sürede hak ettiği hedeflere taşıyacak. İnsan sağlığına ve doğaya verdiğiniz önem, sertifika ve belgelerle tescillenecek. Böylece müşterilerinizin güvenini tazelerken rakiplerinizden farklılaşmak yolunda önemli bir adım atacaksınız.

Ağır Metal İddialarına Son Nokta

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Mart ayında kimi basın yayın organlarında yayınlanan “11 çeşit balıkta ağır metal kalıntısı bulunduğuna” dair haberleri yaptığı yazılı açıklama ile yalanladı.

Son dönemde kimi balık çeşitlerinde ağır metal-ler bulunduğu yönünde yapılan haberlerin kamuoyunda yanlış anlaşılma ve endişelere neden olabileceğini düşünen Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı iddialara açıklık getirmek için bu alanda yürütülen çalışmalarını kamuoyu ile paylaştı. Su ürünleri ile ilgili olarak yetiştiricilik ve avcılık alanlarında izleme ile piyasa denetimi, ithalat ve ihracat kontrollerine ilişkin çalışmalar yürüttüklerini açıklayan Bakanlık, avcılık yoluyla elde edilen balık ve diğer su ürünlerinde tüm karaya çıkış noktalarında, av sezonu içinde iki defa, su ürünleri yetiştiricilik çiftliklerinde ise yıl boyunca düzenli olarak kalıntı izleme programına göre ağır metal analizleri yapıldığını bildirdi.

Bugüne kadar Türkiye genelinde avcılık yoluyla elde edilen su ürünlerinden ve balık yetiştirme çiftliklerinden alınan numunelerde, ilgili mevzuat doğrultusunda yapılan analizlerde herhangi bir olumsuzluğa rastlanılmadığı beyan edilen yazılı açıklamada, su ürünleri avcılığında insan sağlığı açısından herhangi bir olumsuzluk bulunan sahalarda avcılığın yasaklandığı, yetiştiricilikte ise o çiftlikte hasada izin verilmediğine dikkat çekildi.

İddialara yanıt olması için; bilimsel olarak deniz kirliliğinden, dolayısıyla denizde yakalanan balıkların insan sağlığı için risk oluşturduğundan bahsedilebilmesi

için belirlenen istasyonlarda uzun süre, sürekli ölçüm ve numune alımı yoluyla izleme çalışmalarının yürütülmesinin gerekli olduğuna işaret edilirken alınan numunelerin geçerli olabilmesi için de resmi kontrol görevlilerince numune alma kurallarına uygun olarak alım yapılması ve bu konuda yetkinlikleri onaylanmış laboratuvarlarda analizlerin yapılması gerektiğine vurgu yapıldı.

Açıklamada: “Söz konusu haberlere konu edilen numunelerin ne zaman, nasıl ve hangi koşullarda alındığı ve analizin yetkinliği onaylı bir laboratuvarda yapıp yapılmadığı belli olmadığı gibi, olumsuz olduğu iddia edilen 11 adet numune ile ülke geneli için bir değerlendirme yapılması bilimsellikten uzaktır” denilerek Bakanlıkça tüm gıda maddelerinde olduğu gibi, su ürünleri izleme çalışmalarının da aynı şekilde yürütüldüğüne işaret edildi. Son olarak açıklamada, olumsuz bir sonuç alınması durumunda bu verilerin kamuoyuyla paylaşılacağına dikkat çekildi.

AN END PUT TO CLAIMS ON HEAVY METAL RESIDUES

Through a written statement, the Ministry of Food, Agriculture and Livestock put an end to claims of “heavy metal residues in 11 fish species” that had wide media coverage in March.



Gıda Takviyelerine Sıkı Denetim

Sağlık Bakanlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı’nın gerçekleştirdiği ortak toplantı ile gıda takviyelerinin denetimi konusunda yeni kararlar alındı.

Radyo ve televizyonlarda sıkça yayınlanan gıda takviyeleri reklamları üç Bakanlık hareketine geçirdi. Buna göre öncelikle ithal edilen gıda takviyeleri gümrüklerde denetlenecek. Ayrıca ürünlerin içeriği laboratuvarlarda analiz edilecek. Kanallarda verilen reklamların ise cezalarında artışa gidecek. Üç bakanlık ve RTÜK gıda takviyelerinin konusunda yeni yol haritasını şöyle belirledi:

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gıda takviyeleri üreten firmalara verilen ruhsatları uzmanlar tarafından tekrar değerlendirecek. Maddelerin üretim yerlerinin hijyenik ve teknik şartlara uygunluğu incelenecek. Bu maddeler gıda açısından değerlendirilecek, ilaç ve endikasyonlar ise Sağlık Bakanlığı’na devredilecek. Cezalar ağırlaştırılacak ve para cezasından başlayacak, ruhsat iptaline kadar gidebilecek. Sağlık Bakanlığı gıda takviyelerini öncelikle uzmanlar kontrolünde laboratuvarlarda inceleyecek. İnsan sağlığına olumsuz etkisi tespit edilen ürün Türkiye’de üretiliyorsa ruhsatı iptal edilecek, şayet ithal ediliyorsa yurtdışından getirilmesi yasaklanacak.

Toplantıda yer alan Gümrük ve Ticaret Bakanlığı yetkilileri ise ithal edilen gıda takviyelerini gümrükte inceleyecek. Ruhsatı iptal edilen firmanın ürünlerine yasak getirilecek. Buna göre gıda takviyeleri gerekli görülmesi halinde piyasadan toplatılacak.

Gıda takviyeleri konusunun yayın ve reklam kısmında yetkili olan Radyo Televizyon Üst Kurulu (RTÜK) da yaptığı denetimler sonucu insan sağlığına aykırı bulunan ürünlerin reklamlarını yayınlayan kanallara cezalarını sıklaştıracak.

STRINGENT CONTROLS FOR FOOD SUPPLEMENTS

At a joint meeting held by the Ministry of Health, Ministry of Food Agriculture and Livestock and the Ministry of Customs and Trade, new decisions have been taken on the official controls of food supplements.

GDO'lu pirinç tartışmaları sürüyor

Mersin Cumhuriyet Başsavcılığı'nın 2 Mart'ta başlattığı soruşturma kapsamında, üç markaya ait 23 bin ton pirince GDO'lu olduğu gerekçesiyle el konulması ile başlayan tartışmalar hala gündemdeki sıcaklığını koruyor.



Nisan ayı içinde tüketicileri kaygıya sevk eden yegâne konu, GDO'lu pirinç ithal ettikleri iddia edilen firmalara açılan soruşturma ve bu soruşturmalar kapsamında gelişen olaylar dizisi oldu. Basın yayın organlarında farklı bakış açısı ve birbirinden farklı bilgilerle yer bulan haberlerde, Mersin Cumhuriyet Başsavcılığı'nın başlattığı soruşturma kapsamında Genetiği Değiştirilmiş Organizmalı (GDO) olduğu öne sürülen yüklü miktarda pirince Manisa girişinde el konulduğu ve ilk incelemelerde pirinçlerde GDO tespit edildiği iddia ediliyordu.

Yine kimi haber kaynaklarında yer verilen ifadelerle göre; pirinçlerden alınan örnekler, TÜBİTAK'ın Ankara'daki merkez laboratuvarına gönderilmiş, buradaki testlerde pirinçlerin GDO içerdiği tespit edilmiş, söz konusu üç şirketin yetkilileri hakkında yakalama kararı çıkarılmıştı. Konuyla ilgili Mersin Gümrük Muhafaza ve Kaçakçılık ekipleri ile Emniyet Müdürlüğü Organize Şubesi polisleri ortak operasyon düzenlemiş, soruşturma kapsamında 8 kişi gözaltına alınmıştı. Ayrıca savcılık piyasaya sürüldüğü tespit edilen 8 bin ton pirincin incelenmesi için 25 ilin Tarım Müdürlüğü'ne yazı göndermişti.

Bu gelişmeleri takip eden günlerde ise GDO'lu pirinç soruşturması biraz daha genişledi. Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı, Mersin'in ardından Tekirdağ'da da aynı konuda yeni soruşturmaların başlatıldığını bildirdi. Son olarak medyaya yansıyan şekli ile ABD'den Türkiye'ye GDO'lu pirinç getirildiği iddiasıyla başlatılan soruşturma kapsamında gözaltına alınıp tutuklanan zanlılardan 7'si Ankara Ulusal Gıda ve Referans Laboratuvarı'ndan gelen tahlil sonuçlarını mahkemeye sunmaları üzerine serbest kaldı. Ancak tüm bu süreçte bilim adamlarından sivil toplum kuruluşlarına, köşe yazarlarından Bakanlık yetkililerine kadar pek çok kesim farklı

görüş ve iddialar öne sürmekle birlikte tek bir ağızdan kamuoyunu aydınlatacak kesin ve net bir açıklama yapılmamış olması da toplumun merak ve kaygılarının alevlendirdi.

Kimi uzmanların GDO'lu pirinç ithalatına ilişkin ileri sürdükleri görüş; dünyada ticarete konu GDO'lu pirinç üretimi olmadığı ve vatandaşın güven içerisinde pirinç tüketebileceği yönüyleken ülkeye sadece GDO'lu pirinç değil GDO'lu başka tarım ürünlerinin de ithalat yolu ile sokulduğunu düşünen uzman görüşleri de yok değildi.

GDO'lu pirinç tartışmalarının diğer bir yönü ise AB regülasyonu ile Türkiye'deki mevzuat arasındaki farklılıklar üzerineydi. AB regülasyonu gıdalarda binde 9'un altındaki GDO tespitlerini bulaşıklık olarak tanımlarken Türkiye'de mevzuatta böyle bir detaya yer verilmediği için binde 1'in bile altındaki bulaşıklığın ürünün "GDO'lu" olarak tanımlanmasına yol açtığını ileri sürenlerin yanında tüm bu tartışmaların spekülasyonların işine yaradığını düşünenler de oldu. Tartışmaların başlamasından bu yana ithal pirincin fiyatı düşerken yerli pirincin fiyatında artış olduğu gözlemlendi.

Tüm bu karşıt görüşler ve iddialar henüz tek bir ağızdan ve net bir şekilde açıklığa kavuşturulmuş değil. Yargı sürecine taşınmış olan GDO'lu pirinç ithalatı meselesinin önümüzdeki dönemde açıklığa kavuşturulması bekleniyor.

GM RICE' DISCUSSIONS ONGOING

Discussions are ongoing about the configuration of 23,000 tonnes of rice on the grounds of being genetically modified, within the scope of the investigation opened by The Mersin Chief Public Prosecutor's Office in March 2.

Deniz ürünlerinde etikete dikkat!

Deniz Sanayicileri Derneği (DESAD)'nin Başkanı Niyazi Önen, deniz ürünleri tüketimi konusunda tüketicileri uyarıyor: "Balık ürünlerinde etiketli ürünlere yönelmek, kontrollü sağlıklı beslenmede çok büyük önem taşıyor."

Türkiye'de deniz ürünlerinin, gıda sicil numarası ve işletme onay numarası olan işlenmiş ürünler, taze balıklar, kabuklular şeklinde gruplandırılabilmesini belirten DESAD Başkanı Niyazi Önen, tüketicinin sağlıklı deniz ürünlerini bilinçli olarak satın almayı öğrenmesi gerektiğini vurguluyor.

Önen Türkiye'deki deniz sanayicilerinin yurtiçi ve yurtdışı pazarlara yönelik, dünya standartlarında işlenmiş ürünler geliştirdiklerini vurgulayarak, bu konudaki görüşlerini şöyle aktarıyor: "Özellikle ithal edilen ya da ihraç edilen su ürünleri dünya standartlarında sağlık denetiminden geçtiği için, tüketicinin güvenle tüketebileceği niteliktedir. Gıda sicil numarası ve işletme onay numarası olan işlenmiş ürünler her türlü sağlıklı gıda denetimine tabi tutulduğundan vatandaşlar güvenle tüketebilirler. O yüzden Balıkta etiketlenmiş ürünlere yönelmek gerekiyor. Çünkü merdiven altı pazarında tüketiciye sağlık denetimi yapılmadan sunulan su ürünleri tehlikeli özellikler taşıyabiliyor. Tüketiciler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onaylı, etiketlenmiş ürünleri almaya dikkat etmelidir" diyor.



TAKE NOTE OF LABELS WHEN PURCHASING SEA FOOD!

President of the Association of Sea Food Industrialists (DESAD) warned consumers on the consumption of sea food: "The preference of labelled fisheries products is of great significance to ensure safe and healthy nutrition".



**En Hızlı, Etkili ve Ekonomik
Hamamböceği Mücadelesi.**



**Sprey Uygulamalarında Tek Tercih
Etkin, Hızlı ve Uzun Süreli Kalıcı İnsektisit.**

SOREXA™

**Profesyonel Kemirgen Mücadelesinde
En Kapsamlı Çözümler.**



**Kemirgen Mücadelesinde En Hızlı ve
Etkili Yeni Nesil Rodentisit.**

Profesyonel Çevre Sağlığı Ürünleri
Türkiye Distribütörü

ENİROTEK
ENTEGRE ÇEVRE YÖNETİMİ
www.envirotekcevre.com.tr

**BASF Profesyonel Çevre Sağlığı Çözümleri
Haşere ve Zararlı Mücadelenizde En Etkili Çözümleri Sunar.**

www.pestcontrol.basf.com.tr

BASF
The Chemical Company

Gıda Üretim Tesislerinde Haşere Kontrol Yönetiminin Önemi

Gıda maddelerinin bolluğu, ideal nem ve sıcaklık koşulları, artan çalışma saatleri ve çok çeşitli sığınak olanakları gibi haşere istilası için uygun yaşam alanı oluşturması; gıda üretimi yapan işletmelerde haşere kontrolünü daha da zor hale getirmektedir. İşletme yöneticileri tesislerini güvenli ve temiz tutmak istiyorlarsa, bu zorlukların ve mücadele ettikleri haşerelerin farkında olmalıdırlar.

Dünyadaki tüm gıda üretim tesislerinde, işletme yöneticilerinin uymaları gereken uzun listeler halinde standartlar bulunmaktadır ve haşere kontrol yönetimi de bu listede yer alan standartlardan biridir. Ancak, haşerelerin sağlık açısından yarattıkları tehlikeler göz önüne alınır ise; gıda üretim tesislerinde haşere kontrolü diğer birçok uygulamaya göre öncelik kazanmaktadır. Birçok haşere, dışkı ve salyaları ile yiyecekler çok çeşitli hastalıklar bulaştırabilirler.

Haşereler aynı zamanda proseslenmiş olan gıdaların içine kazara girerek, gıda firmasının müşterilerinin gözünde itibarını ve kalite belgelerini kaybetmesine neden olabilecek durumlara da yol açabilir.

Gıda üretimi yapan birçok firma için, bazı otoriteler tarafından konulan regülasyonlara uyması, işletme açısından bir zorunluluk olmaktadır. Etkin olarak yürütülen bir haşere kontrol yönetimi, işletmenin bu tür otoriteler karşısında zor duruma düşmesini ve bir takım cezalar ödemesine engel olmaktadır.

Profesyonel Haşere Kontrol Yönetimi

İşletmenin, istenilen standartları sağlayabilmesi ve bu standartların sürdürülebilir olması açısından, profesyonel anlamda çalışma yapılması ve destek alınması önemlidir. İşletmeye bağlı olarak yapılınsın ya da dışarıdan hizmet alınsın, haşere mücadelesi gıda güvenlik takımının bir parçası olmalıdır. Tesisin üretim uygulamaları, onaylı ürün listesi ve sanitasyon programları gıda güvenliğinde başarıya ulaşılması için kritik noktalar. Üretimde veya yönetmeliklerde olan değişikliklerden, işletme yöneticisi haberdar olmalı ve bu değişiklikleri de zamanında ve doğru olarak haşere kontrol yönetimine iletmesi gerekmektedir.

Entegre Haşere Mücadelesi (EHM)

Entegre Haşere Mücadelesi , haşere sorunlarını çözmek için kapsamlı bir yaklaşım sunmaktadır. Sadece basit bir haşere mücadelesi yerine, EHM tüm bilgileri dikkate alarak, önleyici ve iyileştirici uygulamaları içerir. Buna bağlı olarak hedef, mücadele yapılan yerlerde optimum sonuca ulaşabilmektir. EHM, her zaman güvenilir, efektif ve ekonomik sonucu sağlar.

En başarılı EHM, haşere mücadelesi yapan profesyonel firmalar ile işletme yönetiminin deneyimlerini birleştirerek ve gıda güvenliğini sağlamaya odaklanarak gerçekleştirilir. İşletme yönetiminin bu konudaki işbirliği zorlu koşullarda mücadelede başarıyı yakalamakta önem kazanmaktadır.

Gıda Üretimde Kullanılan Haşere Kontrol Ürünleri

Bazen en sıkı denetimler ve protokoller dahi, işletmelerin haşere istilasına uğramalarını engelleyemez. Profesyonel haşere kontrol alanında yapılan bilimsel çalışmalar, pazara, haşere kontrol yönetimini tamamlayıcı yeni ürünler sunmaktadır. Haşere kontrol ürünlerini üreten ve satan firmalar, gıda işletmelerine ürünleri ile ilgili bilgileri aktarmaktadır, ve işletme yöneticisinin bu ürünler ve formülasyonlar ile ilgili detaylı bilgi sahibi olması, doğru ve etkili haşere kontrolünde önem kazanmaktadır.

Sonuç

Haşere kontrol yönetimi özellikle gıda üretimi yapan işletmelerin tümü için bütün dünyada sürekli mücadele edilen bir konudur ancak hiçbir zaman çözülemeyecek bir konu olarak görülmemelidir. Alınan önlemler ve doğru ürün seçimi ile profesyonel olarak yapılan haşere kontrolü ile işletmeler bu sorunun üstesinden gelebilirler.

BASF Profesyonel Çevre Sağlığı Çözümleri
Haşere ve Zararlı Mücadelenizde En Etkili Çözümleri Sunar.

www.pestcontrol.basf.com.tr

 **BASF**
The Chemical Company

Karkas ete Laktik asit izni

AB sığır karkaslarının dekontaminasyonunda Laktik asit kullanımına izin verdi.



Avrupa Komisyonu tarafından alınan ve 25 Şubat 2013 tarihi itibarıyla yürürlüğe giren bir kararla, sığır karkaslarında mikrobiyolojik yüzey kontaminasyonunun azaltılması amacıyla Laktik asit kullanımına izin verildi. AB hijyen mevzuatı, hayvansal gıdalarda yüzey dekontaminasyonu için Laktik asit muamelesi gibi yöntemlerin onayına imkan tanıyor.

Laktik asit kullanma olanağının, hiçbir şekilde, iyi hijyenik kesim uygulamaları veya operasyon işlemlerinin ikamesi olarak değerlendirilmesi söz konusu olmayıp; anılan yöntemin, halihazırda kurulu ve işlemekte olan iyi hijyen uygulamalarına ve sistemlere entegre edilmesi ve risk analizi ile kritik kontrol noktaları çerçevesinde kullanılması önerülüyor.

Laktik asit kullanımıyla, Vero sitotoksin üreten E. coli (VTEC) ve Salmonella gibi gıda kaynaklı hastalıkların etkenleriyle kontaminasyonun azaltılmasına katkıda bulunulması hedefleniyor. Komisyonun kararı, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından yapılan risk analizine ve aynı kurum tarafından 26 Haziran 2011 tarihinde laktik asidin güvenliğine ve etkinliğine ilişkin yayımlanan olumlu görüşe dayanıyor. Sözü edilen AB Komisyonu kararı AB Resmi Gazetesi'nde 5 Şubat 2013 tarihinde yayımlanmış bulunuyor.

LACTIC ACID PERMISSION FOR CARCASS MEAT

EU authorises the use of lactic acid for decontamination of bovine carcasses.

Lazanyadaki at etinin sorumlusu kim?

Findus şirketi at eti içerdiği tespit edilen lazanya için tedarikçisini suçluyor.

İngiltere'deki Gıda Standartları Kurumu (FSA), hatalı etiketlendirilen et ile ilgili olarak sürdürdüğü soruşturma çerçevesinde, Findus şirketi tarafından piyasadan geri çekilen ve etiketinde sığır etinden yapıldığı ibaresi bulunan lazanya ürünlerinin et içeriğinde yüzde 60'ı aşkın oranda at eti tespit edildiğini doğruladı.

Findus, Fransız tedarikçisi Comigel şirketinin lazanyada kullanılan etin türüne ilişkin kayıtlarına binaen sığır etinden yapılmaz lazanya ürünlerini piyasadan çekti.

FSA, Findus şirketine lazanya ürünlerini veteriner hekimlik alanında kullanılan fenilbutazon ilacının kalıntısı yönünden test etmesi talimatını verdi. İnsan sağlığı için taşıdığı risk nedeniyle fenilbutazon ile tedavi edilen hayvanların gıda zincirine girmesine izin verilmiyor.

Findus marka sığır etinden yapılmaz lazanyanın dağıtımı, İngiltere'nin başlıca süpermarketlerine ve daha küçük marketlerine yapılmıştı. Findus, bu ürünlerin tamamının piyasadan toplatılmasına yönelik işlemlere başlamış bulunuyor. Gıda Standartları Kurumu (FSA) at etinde fenilbutazon kalıntısı için uyarıda bulunduğu Findus şirketi, yaşanan

gelişmeler karşısında şu açıklamada bulundu: "Findus İngiltere grubu olarak müşterilerimizi ve ürünlerimizin kalitesini çok önemsiyoruz. Ayrıntılı soruşturmamız sonucunda, bir tedarikçi tarafından üretilen ve üretimi Findus tarafından yapılmayan bazı sığır eti lazanyası ürünlerinde at eti tespit edilmiştir.

Tedbir amaçlı olarak, bu durumdan etkilenen söz konusu ürünün 320 g, 360 g ve 500 g'lık paketlerinin perakende satış noktalarının tamamından tümüyle toplatılması için gerekli işlemleri başlattık. Diğer Findus ürünlerinin tamamı test edilmiş olup, herhangi bir risk taşımadıkları saptanmıştır. Bunun tüketiciler için çok hassas bir durum olduğunun farkındayız ve sizleri temin ederiz ki, duruma anında el konulmuştur. Yaşanan durumun, ürün portföyümüzü gıda güvenliği bakımından riske eden bir durum olduğu kanısında değiliz."

WHO IS RESPONSIBLE FOR HORSE MEAT IN LASAGNE?

Findus blames third party supplier for lasagne made from horse meat

FOODBEV





Hazır salatada enfeksiyon şüphesi

300 Cryptosporidium enfeksiyonu vakası "tüketime hazır" salata ile ilişkilendirildi.

İngiltere Sağlık Koruma Kurumu'nun (HPA) yayımladığı bir basın bildirisinde, Mayıs 2012'de İngiltere'de ve İskoçya'da yaklaşık 300 kişiyi etkileyen Cryptosporidium salgınının araştırılmasıyla elde edilen bulgulara yer verildi. Araştırmada, söz konusu vakaların, önceden kesilmiş, poşetlenerek satışa sunulan ve yüksek olasılıkla "tüketime hazır" olarak etiketlenmiş salata ürünlerinin tüketimi ile ilişkili olduğuna dair güçlü kanıtlar elde edildi.

Söz konusu bildirinin yayımı ardından, Gıda Standartları Kurumu (FSA) Gıda Güvenliği Müdürü Dr. Alison Gleadle tarafından "bir nevi" çelişkili olan şu açıklamada bulunuldu: "Herkes her zamanki tavsiyemizi yinelemek isteriz; "tüketime hazır" olarak etiketlenmedikleri sürece, salata malzemeleri dahil meyve ve

sebzeleri tüketmeden önce yıkayın."

Cryptosporidium soyunda yer alan parazitler kriptosporidiyoz olarak adlandırılan hastalığa neden olur. Bu hastalığın en yaygın gözlenen bulgusu ishal olup, şiddeti hafiften çok şiddetliye kadar değişebilir. Hastalığın yayılmasında etkili olan başlıca bulaşma kaynakları, kontamine su veya gıdanın tüketimi, kontamine suda yüzme ve kontamine gıda ya da enfekte hayvan ile temas olarak sıralanabilir. Araştırma bulgularına ilişkin özet bilgi, HPA'nın Sağlık Koruma Raporu'nda yayımlanmış bulunuyor.

INFECTION SUSPECT IN READY-TO-EAT SALAD

300 with Cryptosporidium Linked to "Ready to Eat" Salad

Marler Blog

Organik elma ve armut için uyarı

Acil Durum: organik elma ve armut üretiminden antibiyotikleri çekin!

Amerikalı organik ürün tüketicilerinin yaygın inancına göre, "organik üretim" federal düzeyde ele alındığından ve çeşitli sınırlamalara tabi olduğundan, organik gıda üretim sistemlerinde antibiyotik kullanımına izin verilmemektedir. Bu inanış, gerçeği büyük ölçüde yansıtmıyor olmakla birlikte, organik elma ve armut bahçelerinde antibiyotik kullanımına sessiz sedasız verilen izin, pek çok kimse tarafından bilinmiyor.

İnsanlarda ve hayvanlarda enfeksiyon tedavisinde sıkça kullanılan iki antibiyotik olan Tetrasiklin ve Streptomisin, elma ve armut üreticileri tarafından "ateş yanıklığı" adı verilen ve sürgünleri etkilemek ve ağaçları kurutmak suretiyle önemli ekonomik kayıplara neden olan hastalığın yayılmasını engellemek amacıyla püskürtülerek kullanılmaktadır. Tüketicilerin beklentisinin aksi yönde ve organik üretim ilkelerine

aykırı olmakla birlikte, ne yazık ki, ateş yanıklığı ile mücadelede Tetrasiklin ve Streptomisin kullanımına sıkça başvurulmaktadır. Amerika'daki Ulusal Organik Standartlar Kurulu (NOSB), söz konusu antibiyotiklerin kullanımının aşamalı olarak terk edilmesi için nihai tarihi 21 Ekim 2014 olarak belirlemiş ise de, bazı üreticiler, son kullanma tarihini 2016'ya uzatmak için imza kampanyası başlatmış bulunuyor.

Siz de sesinizi duyurun ve NOSB'ye "artık yeter" deyin! NOSB'yi organik elma ve armut üretiminde antibiyotik kullanımını yasaklamaya davet eden çağrıya siz de imza atın.

ATTENTION FOR ORGANIC APPLE AND PEAR

Get Antibiotics Out of Organic Apple and Pear Production!

Center for Food Safety





Çoğu bal, arıların ürettiği hali ile satışa sunulmuyor

“Food Safety News” (Gıda Güvenliği Haberleri) adlı internet sitesi için özel olarak yaptırılan testlerin sonuçlarına göre, Amerika’daki marketlerde satılan balın dörtte üçünden fazlası aslında arıların ürettiği haliyle satışa sunulmuyor. Elde edilen sonuçlar, “bal” olarak etiketlenen ürünlerden polenin filtreleme yoluyla uzaklaştırıldığını ortaya koydu.

Çiçeklerin derinliklerinden köken alan ve polen adı verilen bu mikroskobik parçacıkların uzaklaştırılması, nektarın, dünya genelindeki gıda güvenliği kuruluşlarının belirlenen kalite standartları bakımından sınıfta kalmasına neden oluyor.

Dünya Sağlık Örgütü’nün (WHO) gıda güvenliği birimleri, Avrupa Komisyonu ve onlarca kuruluş, bir konuda hemfikir: İçinde polen olmadan balın yasal ve güvenli kaynaklardan elde edilmediğini belirlemek olanaksız.

Amerika Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), ultrafiltrasyona tabi tutulan ve polen içermeyen ürünlerin bal olmadığını vurguluyor. Ancak, FDA, satılan balın polen içerip içermediğini kontrol etmiyor.

Balın ısıtıldığı, kimi zaman su

katıldığı ve sonrasında polenin ayrılması için çok yüksek basınçta son derece küçük gözenekli filtrelerden geçirildiği bir işlem olan ultrafiltrasyon, balın kaynağını hatasız olarak ortaya koyan yegâne güvenilir göstergesi ortadan kaldırmak üzere yapılıyor. Bu işlem, bir kısmı yasal olmayan antibiyotikler içeren ballarını yıllarca Amerika pazarına yasa dışı yollarla yığan Çinliler tarafından geliştirilmiş bir tekniğin uyarlaması. Food Safety News, bir önceki araştırmasında antibiyotikler ve ağır metallerle kontamine olduğu ve polen içermediği ve dolayısıyla kaynağı tespit edilemediği için güvenli olmadığı gerekçesiyle Avrupa’da yasaklanan Hindistan menşeli balın Amerika marketlerinde yoğun olarak satışa sunulduğunu tespit etmişti. Site, şimdi de çeşit-

li marketlerde satılan bal ürünlerini test etmeye karar verdi. Bu amaçla, Food Safety News, 10 eyalette ve Kolumbiya bölgesinde 60’dan fazla bal kavanozu satın aldı. Satın alınan bal örneklerinin polen içerip içermediği, Teksas A&M Üniversitesi’nde profesör olarak görev yapan ve ülkenin önde gelen bal polen analistlerinden biri olan Vaughn Bryant tarafından analiz edildi. Bal Poleni Araştırma Laboratuvarı’nın müdürü de olan Bryant, Food Safety News tarafından analiz edilmesi için kendisine verilen bal örneklerinde şu bulgulara ulaştı:

- Aralarında TOP Food, Safeway, Giant Eagle, QFC, Kroger, Metro Market, Harris Teeter, A&P, Stop & Shop ve King Soopers’ın yer aldığı çeşitli marketlerden alınan

örneklerin yüzde 76’sından polenin uzaklaştırılmış olduğu tespit edildi.

- Walgreens, Rite-Aid ve CVS Pharmacy gibi eczanelerden alınan bal örneklerinin hiçbirinde polen olmadığı tespit edildi.

- Costco, Sam’s Club, Walmart, Target ve H-E-B gibi büyük marketlerden alınan bal örneklerinin yüzde 77’sinde polenin filtre edildiği belirlendi.

- Smucker, McDonald’s ve KFC restoranlarından alınan küçük bal paketlerinin yüzde 100’ünde polenin uzaklaştırılmış olduğu tespit edildi.

- Food Safety News tarafından çiftçi marketleri, kooperatifleri ve PCC ile Trader Joe’s gibi doğal ürünler satan marketlerden alınan bal örneklerinin tümünde ise normal balda olması beklenen polen miktarının bulunduğu doğrulandı.

Bir diğer tespit ise, büyük market zincirlerinden organik etiketli ürün satın alınması durumunda ultrafiltrasyona tabi tutulmamış bal alma olasılığının daha yüksek olduğuydu. Test edilen yedi örnekten beşinde (yüzde 71) bol miktarda polen tespit edildi. Satın alınan ürünlerin etiket bilgisine göre, organik bal örneklerinin tümü Brezilya’da üretilmişti.

USDA gözetimindeki federal bir araştırma ve teşvik kuruluşu olan Ulusal Bal Kurulu, ithal balın büyük bölümünün (en az yüzde 60’ı ve üzeri) unlu mamuller, içecekler, soslar ve işlenmiş gıdaların yapımında kullanılmak üzere gıda endüstrisine satıldığını belirtiyor. Food Safety News tarafından yürütülen bu araştırmaya bu ürünler dahil edilmedi.

Polen Neden Ayrılıyor?

Amerika Bal Üreticileri Birliği’nin Başkanı Mark

Jensen'in ifadesine göre baldaki polenin tamamının uzaklaştırılması, kaliteli ürün pazarlanması yaklaşıma tümüyle aykırı ve "anlamsız". Jensen şöyle diyor: "Bunu yapmak isteyecek bir Amerikalı üretici yoktur. Polenin tamamının uzaklaştırılması ancak ultrafiltrasyon işlemiyle gerçekleştirilebilir ve bu filtrasyon işlemi maliyet yaratmaktan ve balın kalitesini düşürmekten başka bir işe yaramıyor. Kanımca, market raflarında satışa sunulan herhangi bir ultrafiltrelenmiş balın Çin kökenli olduğunu söylemek yanlış olmaz. Hatta bu balın ülkeye herhangi bir kontrole tabi tutulmadan ve federal yasalara aykırı olarak sokulduğunu tahmin etmek de yanlış olmayacaktır."

Birden fazla eyalette bulunan 80 bin kovani ile her yıl 3 milyon kilogram bal üreten Richard Adee ise şu açıklamada bulundu: "Bal, milyonlarca yıldan bu yana tadı ve besin değeri nedeniyle değerli kabul edildi. Ultrafiltrasyon işlemi ise, balın bu değerlerini yok ediyor."

Adee ayrıca, şu sözleri ekliyor: "Balı ultrafiltrasyona tabi tutmanın tek bir nedeni var ve bu da iyi bir neden değil. Bu işte olan herkes bilir ki, poleni filtre ederek uzaklaştırmak istemenin tek nedeni balın kaynağını gizlemeye çalışmaktır ki, bu tür durumlarda bal neredeyse her zaman Çin kaynaklıdır."

ABD'nin en büyük üçüncü ambalajlayıcısı olan Golden Heritage Foods şirketinin kalite hizmetleri müdürü Eric Wenger, şirketinin Çin kökenli "aklanmış" bal satın almamak için her tür önlemi aldığını söylüyor.

Busy Bee markası, mağaza markaları, kulüp mağazaları ve gıda hizmetleri şirketleri aracılığıyla şirketi yılda yaklaşık 25 milyon kg bal satan Wenger sözlerine şöyle devam ediyor "Bazı komisyoncuların Çin balı

satmak için başvurdukları hileleri iyi biliyoruz. Baldaki poleni ve diğer katkıları ikinci bir ülkede filtrasyonla uzaklaştırarak balı "aklıyorlar". Komisyoncular gayet iyi biliyor ki, baldaki polen tümüyle uzaklaştırılırsa bu balı ne alırsız ne de ona el süreriz. Çünkü içeriğinde polen olmadan balın kaynağını belirlememiz mümkün değil."

Wenger, Çinli bal üreticileriyle "iş bağlantıları" olduğunu bildikleri Hindistan, Vietnam ve diğer ülkelerden bal ithal ederken polen analizine "olağanüstü önem" verdiklerini vurguluyor. Wenger'in açıklamasına göre, Golden Heritage şirketi daha sonra işleme sırasında ham baldan polenin tamamını uzaklaştırarak balın raf ömrünü uzatıyor ki, şirket, bu işlemi "ultrafiltrasyon"dan farklı olarak niteliyor. Konuyla ilgili olarak Wenger şu sözleri ekliyor: "Makul bir raf ömrüne sahip dayanıklı bal üretmek adına başvurulmuş standart endüstriyel bir işlem olan filtrasyon ile yanıltıcı, yasa dışı ve etik olmayan bir uygulama olan ultrafiltrasyon arasında çok büyük farklılık var."

Gıda bilimcileri ve bal uzmanları, balın kaynağını belirlemeye yarayacak yegane güvenilir parmak izinin polen olduğunu ifade ediyor. Şikayet soruşturması yapan federal müfettişler ve birkaç dürüst ambalajlayıcı, satın aldıkları balın içindeki polenin analizine balın hangi ülkeden geldiğini saptayabilmek adına yüksek ücretler ödemeye hazır. Bu karmaşık ve çok aşamalı analiz ise, dünya genelinde sayısı beşten az olan özel laboratuvarlarda yapılıyor.

Uluslararası gıda ticaretinde uyulacak ilkeleri belirleyen Codex Alimentarius Komisyonu'nun bal standardına göre "Yabancı madde haricinde, polen ve bala özgü diğer hiçbir bileşen balın içeriğinden çıkartılamaz." Bal

standartı, aynı zamanda, balı mumu parçaları, çerçeveden kaynaklanan tahta parçaları ve arıların vücut parçaları gibi istenmeyen kalıntıların uzaklaştırılması için kullanılması gereken ağ gözü büyüklüğünü (en az 0.2 mm veya 200 mikron) de ortaya koyuyor; ancak, balda polenin yüzde 95'inin korunması kurala bağlanmış durumda.

Ne Olduğunu Bilemezsiniz

Denilebilir ki, tüketiciler, marketten satın aldıkları balın aslında nereden geldiğini saptamaya çalışmaktansa devlet sırlarını çözmeye çalışsalar daha başarılı olurlar. Bryant'ın analizine göre polen içermeyen bala, en fazla yabancı firmalardan ithal edilmiş, ancak Amerika'daki marketlere özel adlarla etiketlenmiş ürünlerde rastlanıyor. Sözgelimi, Giant Eagle marketi sattığı bazı bal için ValuTime etiketini kullanıyor. Target marketlerinde ise etiket adı Market Pantry, Naturally Preferred vb. oluyor. Walmart marketleri Great Value adını kullanırken, Safeway ise bu tür balları Safeway adıyla etiketliyor. Wegmans da benzer şekilde, bu ürünlerin etiketinde yalnızca kendi adını kullanıyor. Marketlere özgü bu markaların dolumunu aslında kimin yaptığı ise bir muamma.

Polen mi? Kimin Umurunda?

Tüketiciler satın aldıkları baldaki polenin uzaklaştırılıp uzaklaştırılmadığı ile neden ilgilenmeli? Worcester, Massachusetts'teki Holy Cross Koleji'nde diyetisyen olarak görev yapan Kathy Egan'ın ifadesine göre "İşlenmemiş balın pek çok iyileştirici özelliği olduğu düşünülüyor. Mide rahatsızlıkları, kansızlık ve allerjiler, işlenmemiş balın tüketimi yoluyla iyileşme sağlanabilecek durumlardan yalnızca birkaçı." Polen için bildirilen enzim ve antioksidan içeriği ile kanıtlanmış anti-allerjik etkiler bir yana, sayıları her geçen gün artan bir doğal gıda yanlıları grubu, tükettiklerin balın içeriğiyle oynanmaması için çağrıda bulunuyor.

Ballar arasında çok büyük farklılıklar gözleniyor. Balın rengi cam renginden koyu maun rengine değişirken, kıvamı ise suludan koyuya ve kristalize katiya kadar değişebiliyor. Balın tadı, aroması ve renginde gözlenen farklılıkların belirleyici unsuru ise, balı üreten arıların bal özü topladıkları bitkiler ve çiçekler. Balın kıvamını belirleyen ise işleme aşaması.

MOST OF THE HONEY SOLD ISN'T WHAT THE BEES PRODUCE

More than three-fourths of the honey sold in U.S. grocery stores isn't exactly what the bees produce, according to testing done exclusively for Food Safety News.

Food Safety News





Tanıl Küçük: Sadece mevzuat yetmez

Türkiye sanayisi içinde yüzde 10,7'lik bir paya sahip olan gıda ve içecek sanayi, İstanbul Sanayi Odası (İSO) içinde de gücünü ortaya koyuyor. Kendisi de gıda sanayine mensup bir yönetici olan İSO Yönetim Kurulu Başkanı C. Tanıl Küçük, yeni mevzuatın gıda sanayine olan etkilerini Gıda Güvenliği dergisinde değerlendiriyor.

İstanbul Sanayi Odası'na üye olan gıda işletmelerinin (gıda ile ilgili faaliyet yürütenlerin tümü) sayısı nedir? İSO üyesi olan gıda işletmelerinin ülke ekonomisinde yarattıkları ekonomik hacim hakkında bilgi verir misiniz?

2013 yılı başı itibarıyla İstanbul Sanayi Odası'na kayıtlı 18 bin 176 üyenin bin 68'i yani toplam üyelerin yüzde 5,9'u gıda sanayinde faaliyet gösteriyor. Türkiye gıda sanayisinde ücretli çalışanların yüzde 18,7'si, Türkiye gıda sanayisi üretiminin yüzde 28,9'u ve yaratılan sektör katma değerinin de yüzde 31,1'i İSO üyesi gıda sanayi iş yerlerine ait.

Gıda ve içecek üretiminde faaliyet gösteren işyerlerinin sayısal olarak Türkiye sanayi sektöründeki payı yüzde 10,7'dir. Sektörün toplam sanayi istihdamındaki payı ise yüzde 10,7'dir. Türkiye gıda sanayi sektörü, Türkiye sanayi sektörü üretiminin yüzde 12'sini ve katma değerinin de yüzde 10,5'ini yaratmaktadır.

Ayrıca Odamız tarafından her yıl hazırlanan İSO Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu çalışmasının sonuçlarına göre, 2011 yılı itibarıyla gıda sektörü, İSO 500 içinde yüzde 20,1'lik payla istihdamda ilk sırayı ve yaratılan katma değerinde de yüzde 24,3'lük payla ikinci sırayı alıyor.

İSO bünyesinde faaliyet gösteren Gıda Meslek Komiteleri'nin sayısının yıllar içinde artış gösterdiğini görüyoruz. Bu komitenin Oda içindeki önemi nedir? Gıda Meslek Komiteleri'nin yıl içinde yürüttüğü faaliyetler hakkında bilgi verir misiniz? Örneğin yeni mevzuata uyum konusunda çalışmalar yürütüyor mu?

İSO bünyesindeki 56 adet Meslek Komitesi'nden beş tanesi gıda sektöründe yer almakta-

dır. Bunlar; 2. Grup Et, Balık ve Süt Mamulleri Sanayii, 3. Grup Bitkisel Mamuller ve İçecekler Sanayii, 4. Grup Öğütülmüş Tahıl ve Unlu Mamuller Sanayii, 5. Grup Kakaolu ve Şekerli Mamuller Sanayii, 6. Grup Hazır Yemek Sanayii Meslek Komitesi'dir.

Gıda Meslek Komitelerimizin çalışmalarında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırlamış olduğu Gıda Kodeksi ile ilgili taslak mevzuat hakkında görüş bildirmek önemli bir ağırlığa sahip. Bunun dışında Odamızın geliştirdiği projeler de komitelerimizin çalışma gündemindeki önemli başlıklar arasında yer alıyor. Örneğin, İSO ve Yıldız Teknik Üniversitesi işbirliği ile yürüttüğümüz Yüksek Lisans/Doktora Tezlerine Sanayi Desteği Projesi kapsamında, "Pekmez ve Pekmeze Benzer Gıdalarda Taklit, Tağşiş ve Coğrafi Köken Tayini Araştırması" konulu Tez çalışması, 4. Grup Öğütülmüş Tahıl ve Unlu Mamuller Sanayi Meslek Komitemizin desteğiyle kitap haline getirildi.

İTÜ, YTÜ ve Marmara Üniversitesi ile gerçekleştirilen işbirliklerinde elde edilen tecrübeler doğrultusunda İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ile 2010 yılı sonunda bir işbirliği çalışması başlatıldı. Çalışma ile İSO Gıda Ürünleri İmalatı Sektörü Meslek Komiteleri ile Aydın Üniversitesi akademisyenleri ve laboratuvar imkânlarının buluşturulması ve sanayinin tanımlayacağı sorunların çözümüne yönelik tez konularının tespit edilmesi amaçlanıyor. 2011 yılının ikinci çeyreğinde, gıda sektöründe tanımlanan sorunların çözümüne yönelik yüksek lisans/doktora araştırma konularının tespit edilmesi amacıyla İSO Gıda Ürünleri İmalatı Sektöründe bulunan Meslek Komitemizde yapılan anket ile destek sağlanacak konular belirlendi.

Anket sonucunda "Beslenme İlkeleri, Obezite ve Hastalıklar Arasındaki Yakın İlişkinin Gıda Sektörünü Bekleyen Olası Gelişmelere Göre İncelenmesi" adlı tez/araştırma öncelikli bulundu ve desteklenmesine karar verildi. Diğer taraftan, 6. Grup Hazır Yemek Sanayii Meslek Komitemiz bünyesinde, "Hazır Yemek Sektörü için İyi Uygulama Kılavuzu" hazırlanmasına yönelik çalışmalar devam ediyor.

AB sürecinde gelinecek nokta, Yeni Gıda Güvenliği Mevzuatı ve pratiğe yansımaları gıda sanayine üretim yapan üyeleriniz tarafından nasıl değerlendiriliyor? Bir gıda işletmesi sahibi ve aynı zamanda önemli bir sektörde temsiliyeti olan biri olarak Mevzuat'ın getirdikleri yenilikleri ve yaptırımları siz nasıl değerlendiriyorsunuz? Mevzuat'ın eksik görüp eleştirdiğiniz yönleri ile olumlu olarak nitelendirdiğiniz alanları nelerdir? Bundan sonra neler yapılmalı?

Avrupa Birliği'nin gıda güvenliği konusundaki bütüncül yaklaşımı, diğer bir deyişle "tarladan çatala" anlayışı, gıdanın üretiminden tüketiciye ulaştırılması aşamasına kadar rol alan tüm aktörlere önemli görev ve sorumluluklar yüklemekte. AB tarafından 2000 yılında yayınlanan Beyaz Kitap ile AB gıda güvenliği anlayışında gıda zincirinin bir bütün olarak ele alınması, risk analizi, gıdanın üretiminden tüketiciye ulaşması aşamasına kadar yer alan tüm işletmelerin gıdanın güvenliğinden sorumlu olmaları, tüketicilerin de etkin bir aktör olarak gıda güvenliğinin sağlanmasında

rol almalarının sağlanması ve ürünlerin izlenebilirliği temel prensipler olarak belirlendi. 2002 yılında yürürlüğe konulan tüzükle de söz konusu prensiplerin hayata geçirilmesi noktasında gerekli hukuki ve teknik altyapı sağlanmıştır. Bugün Türkiye'de kurulmaya çalışılan sistem de budur. Yeni düzenlemelerle uzmanlıklarına göre Gıda ve Kontrol, Balıkçılık ve Su, Bitkisel Üretim, Hayvancılık alanında genel müdürlüklerin kurulması, denetimlerin, iş yeri kapama, ürün toplatma gibi yetkilerin İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri'ne delege edilmesi, bir Risk Değerlendirme Daire Başkanlığı'nın kurulması özellikle gıda güvenliğinde ortaya çıkabilecek risklerin tespiti, önlenmesi ve bertaraf edilmesi noktasında önemli adımlardır. Ancak özellikle izlenebilirlik konusunda artık işletme sahiplerinin tüm sorumluluğa sahip olduklarını düşündüğümüzde, işletmecilerin bu sorumluluğun neleri kapsadığının bilincinde olmaları gerekiyor. Bugün gıda güvenliğinde en iyi sistemlerden birine sahip Avrupa Birliği'nde bile etiketlemeden üretim sürecine kadar pek çok problemle karşılaşıldığını görüyoruz. Bu sistemin Türkiye'de iyi işleyebilmesi için sadece mevzuatın uyumlaştırılması değil, işletmelerin sorumluluklarını yerine getirebiliyor olması, kayıt dışı - merdiven altı - üretimin sonlandırılması ve tüketicinin de aynı şekilde gıda ürününün ne gibi standartlara sahip olması konusunda bilinçlendirilmesi gerekiyor. Mevzuatın en önemli öğelerinden biri olan "izlenebilirlik" kriterinin 2004 yılından bu

Gıda Meslek Komiteleri'nin Rolü

Gıda Meslek Komitemizimizin çalışmalarında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın hazırlamış olduğu Gıda Kodeksi ile ilgili taslak mevzuat hakkında görüş bildirmek önemli bir ağırlığa sahip. Bunun dışında Odamızın geliştirdiği projeler de komitemizimizin çalışma gündemindeki önemli başlıklar arasında yer alıyor.



yana mevzuatımızda yer aldığını ancak uygulanmasında büyük bir aşama kaydedilmediğini göz önünde bulundurduğumuzda gıdayı üreten, işleyen ve dağıtan başta KOBİ'ler olmak üzere pek çok işletmenin bir izlenebilirlik sistemi kurabilmeleri için teknik bilgi ve desteğe ihtiyacı olacağı açık. İzlenebilirlik ile risk değerlendirme sisteminin entegrasyonu sayesinde insan ve hayvan sağlığını tehdit eder nitelikteki riskler ortadan kaldırılabilir.

Bu noktada işletmelere modernizasyon için verilen süre, sektörde faaliyet gösteren işletmelerin büyük çoğunluğunun KOBİ olduğu göz önünde bulundurulduğunda oldukça kısa. İşletmeler henüz yerine getirmekle yükümlü oldukları yönetmeliklerle ilgili yeterince bilgi sahibi değiller ve Bakanlığın hem uzman personeli ile bilgilendirme hem de finansman yaratma konusunda işletmelere destek olması gerekiyor.

Diğer taraftan, izlenebilirlik prensibinin yerine getirilmesinde firmaların modernizasyonun ve bir sistem oluşturmalarının

yanı sıra sektördeki kayıtdışı – merdiven altı üretimin sonlandırılmasının önemi büyük. Yeni uygulamalar kapsamında gerçekleştirilecek denetimler, sadece kayıtlı ve onay almış işletmelerin denetlenmesine değil kayıt dışı üretimin önlenmesi ve sonlandırılmasına da odaklanmalı. Zira kayıt dışılığın önlenemediği gıda üretim ve tedarikinde izlenebilirlikten de bahsetmek mümkün olmayacaktır.

Sektörümüzün söz konusu standartlara ulaşması, bu alanda en zorlu ve en büyük pazarlardan biri olan AB'ye ihracat yapabilir konuma geleceğimiz ve bugün yapılan çalışmaların AB'nin bütçesinde büyük bir öneme sahip Ortak Tarım Politikası'na uyumda tarım ve gıda sektörlerimiz için yol gösterici ve kolaylaştırıcı etkisi olacağı unutulmalıdır.

KOBİ ve küçük işletmeler gıda

sektörünün yüzde 99'unu oluşturuyor. Sektör için önemli bir dinamizm yaratan bu işletmelerin aynı ölçüde gıda güvenliği süreçlerine de katılım sağlayabilmesi için atılması gereken adımlar sizce nelerdir? Bu işletmelerin gıda sektörü için önemi hakkında görüşlerinizi öğrenebilir miyiz?

KOBİ'ler ve mikro işletmeler üretimde önemli bir rol oynuyorlar. Bu noktada hem bu işletmelerin üretim potansiyelini ve yarattığı istihdamı kaybetmemek hem de gerekli standartları yerine getirmelerini sağlamak amacıyla ilgili

kurumlar tarafından doğru bilgi ve yönlendirme yapılmalı. İşletmelere modernizasyon için 2013 yılı sonuna kadar tanınan sürenin uzatılması göz önünde bulundurulabilir. KOBİ ve mikro işletmelere uyum sürecinde ihtiyaç duyabilecekleri altyapı,

makine alımı, gıda güvenliği yönetimi standartlarına uyum, eğitim, analiz, belgelendirme ve danışmanlık gibi konularda yapacakları yatırımlar için finansman desteği sağlanması da yine bu işletmelerin gıda güvenliği sisteminin oluşturulmasına ve uygulanmasına katkı sağlamalarında önemli rol oynayacaktır.

TANIL KÜÇÜK: LEGISLATIVE REGULATIONS ALONE ARE NOT ENOUGH

The food and beverage industry, which has a share of 10.7% in the Turkish industry, has put forward its strength within the Istanbul Chamber of Industry (İSO). Being a manager of a food company himself, the Chairman of the Executive Board of the Istanbul Chamber of Industry, C. Tanıl Küçük commented on the impact of the new food legislation on the food industry for the Food Safety Journal.

BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

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

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

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

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



Aile boyu lezzet



Hollanda'da gıda güvenliği uygulamaları

Bitkisel ve hayvansal üretim konusundaki başarısı ve bu üretimin sonunda güçlenen gıda sektörü ile AB ülkeleri arasında sıyrılan Hollanda, gıda ihracatı ile de dikkat çekiyor. Hollanda'nın gıda ihracatının ardındaki itici güç olan gıda güvenliği sistem yönetimindeki kilit noktaları ülkenin bu alanda rol oynayan kurum temsilcileri aktarıyor.

Hollanda AB ülkeleri içinde yüz ölçümü ve buna karşılık gelen yoğun nüfusu ile kişi başına düşen toprak parçası göz önünde bulundurulduğunda nispeten küçük bir ülke olarak tanımlanabilir. Hollanda'da kişi başına düşen toprak parçasının 0,2 hektar olduğu düşünüldüğünde bu ülkenin Türkiye karşısında mikro ölçekte kaldığı bile söylenebilir. Ancak toprak parçası bakımından bu küçük ülkenin tarım sektöründe kat ettiği üretim başarısı ve bunun akabinde gıda ürünleri ihracatındaki söz sahibi konumuna bakılacak olursa tarım ve gıda sektöründe

ne kadar toprağa sahip olunduğundan ziyade bu topraklarda ne şekilde üretim yapıldığının önemi ortaya çıkıyor.

Hollanda'da tarım işletmelerinin çoğu küçük ölçekli olup ortalama 20 hektar alanda üretim yapıyor olsa da bu topraklarda modern teknolojilerle yapılan üretim, verimliliğin de temel dayanağını oluşturuyor. Hollanda'da tarım alanları toplam alanın yüzde 69'unu oluşturuyor. Özellikle hayvancılık (besi ve süt), et ve yumurta sektörü üretimi yaklaşık yüzde 50'lik bir payla tarımsal üretimin ana kalemini oluşturuyor. Bunu süs

bitkileri de dahil olmak üzere bahçecilik takip ediyor. Aynı zamanda 1990'lı yıllarla birlikte yükselen bir üretim metodu olarak organik üretim de Hollanda'nın üretim biçiminde ön plana çıkıyor. Ve hatta devlet tarafından alınan bir kararla uygulamaya konulan Öncelikli Ekolojik Yapılanma politikası çerçevesinde Hollanda'da 2018 yılına kadar 150 bin hektar tarımsal alanın 'doğal alan' olarak ayrılması planlanıyor. Güçlü bir tarım sektörüne sahip olan Hollanda'da AR-GE çalışmalarına verilen önem sayesinde hektar başına alınan ürünün

yüksekliği dikkat çekiyor. Tarımsal üretiminin büyük bölümünü ihraç eden Hollanda tarım ve bahçecilik-çiçekçilik ürünleri ihracatında Avrupa'da birinci, dünyada üçüncü sırada yer alıyor. Hayvan sağlığı ve refahını dikkate alarak, güvenli, kaliteli gıda üretimi gereklerine göre üretim yapan Hollanda 2009 yılı rakamlarına göre 4 milyar avruluk süt, 20 milyar avruluk hayvansal ürün üretiyor ve tarım sektörünün ihracatı 55 milyar doları aşıyor. Bu üretim ve ihracat hacmi ile Hollanda dünyanın bir numaralı süt üreticisi olmayı da başarıyor.



■ Kaliteli üretimle ihracat başarısı

Güçlü bir tarım sektörüne sahip olan Hollanda'da AR-GE çalışmalarına verilen önem sayesinde hektar başına alınan ürünün yüksekliği dikkat çekiyor. Tarımsal üretiminin büyük bölümünü ihraç eden Hollanda tarım ve bahçecilik-çiçekçilik ürünleri ihracatında Avrupa'da birinci, dünyada üçüncü sırada yer alıyor. Hayvan sağlığı ve refahını dikkate alarak, güvenli, kaliteli gıda üretimi gereklerine göre üretim yapan Hollanda 2009 yılı rakamlarına göre 4 milyar avroluk süt, 20 milyar avroluk hayvansal ürün üretiyor ve tarım sektörünün ihracatı 55 milyar doları aşıyor.

Tarım ve bahçecilik ürünleri üretiminde Hollanda'nın yakaladığı verimlilik Hollanda gıda, içecek ve tütün endüstrisini de ciddi anlamda destekliyor. Bundan hareketle dünyanın sayılı çokuluslu şirketlerinden bir kaçının merkezini Hollanda'da bulunduğunu da parantez içinde söylemek gerek. Bununla birlikte balıkçılık da Hollanda ekonomisinde önemli bir yer taşıyor. Balıkçılık konusunda yine AB ülkeleri arasında Hollanda; Danimarka, Fransa, İspanya ve İngiltere'den sonra dördüncü sırada geliyor. Hollanda'nın ürün bazında ihracatında ise öne çıkan ürünler sıralamasında gıda ürünleri ve canlı hayvan, tütün ve tütün mamulleri sıralamada 5. oluyor.

Hollanda'nın çiftlikten çatala uzanan gıda üretiminde ve ihracatında bu hatırı sayılır başarısının ardındaki sırrı üretim metodlarının yanı sıra gıda güvenliği zincirindeki sağlamlığında aramak yanlış olmaz. Küreselleşme ile birlikte gıda sanayinde

de artık uluslararası standartlar ülkelerin gıda üretimi ve ihracatını etkiliyor. Uluslararası standartların amacı, küresel düzeyde gıda güvenliği şartlarına uyum ve standardizasyonu mümkün kılarken dünyanın her bölgesindeki üretici, tüketici, tedarikçi ve diğer ilgili tarafların aynı dili konuşabilmesinin sağlıyor. Aynı gıda güvenliği sistemini uygulayan kuruluşların uyumlu bir şekilde birlikte çalışma şansı daha fazla olabiliyor. Ülkeler arası mevzuat çelişkileri de böylece en aza indirgenabiliyor. Bir AB ülkesi olan Hollanda'da gıda üretimi ve ihracatında AB mevzuat bağlı bir gıda güvenliği süreci benimseniyor. Ancak Hollanda'nın etkin gıda güvenliği sistem uygulamaları ile yakaladığı başarıyı anlayabilmek için sistemin oyuncularının gıda güvenliğine bakışını ve nasıl bir işleyişe sahip olduklarını yakından incelemek gerekiyor. Hollanda'da gıda güvenliği süreçleri nasıl yönetiliyor? Hangi kurumlar bu noktada devreye

giriyor? Bu soruların yanıtlarını Hollanda'da gıda güvenliği süreçlerinde rol oynayan önemli kurumlardan NVWA ve RIKILT'ın basın sözcüleri veriyor.

Gıda ve yem güvenliğinde merkezi yapılanma

Hollanda'da gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı ve refahı ve bitki sağlığı alanlarında yetkili Bakanlıklar merkezi bir yapılanma içerisinde faaliyet yürütüyor ve bölgesel uygulama için çeşitli ajanslar ve birimler aracılığıyla talimatlar yerine getiriliyor. Hollanda'da bu alanda çalışma yürüten Bakanlıklar; Tarım, Doğa ve Gıda Kalitesi Bakanlığı (LNV) ile Sağlık, Refah ve Spor Bakanlığı (VWS) şeklinde sıralanıyor. Politikaları uygulayıcı belli başlı ajans ve birimler ise; Gıda ve Tüketim Ürünleri Güvenliği Otoritesi (VWA), Genel Denetim Servisi (AID), Bitki Koruma Servisi (PD) ve çeşitli yarı özerk kamu ve özel Bağımsız İdari Birimler'den (ZBO'lar) oluşuyor. Sağlık, Refah ve Spor Bakan-

lığı (VWS) ile Tarım, Doğa ve Gıda Kalitesi Bakanlığı (LNV) tarafından yetkilendirilen, Gıda ve Tüketim Ürünleri Güvenliği Otoritesi (VWA); LNV'nin idari sorumluluğunda olmakla beraber her iki Bakanlık için uygulayıcı organ olarak çalışıyor. Temel amacı insan ve hayvan sağlığının korunması olan Otorite, kamu sağlığı ile hayvan sağlığı ve refahını sağlamak amacıyla gıda ve tüketim ürünlerini izliyor ve tüm üretim zincirini hammaddeler ve işlenme aşamasından, son ürünler ve tüketime kadar kontrol ediyor. VWA'nın temel görevleri; gıda ve ürün güvenliği ile ilgili denetim, risk değerlendirme ve risk iletişimi şeklinde sıralanıyor. Ayrıca, hayvan sağlığı ve hastalık kontrolü hususlarını da içeren vaka ve risk yönetimi ve LNV'ye politik danışmanlık da Otorite'nin görevleri arasında yer alıyor. Otorite ayrıca diğer bakanlıklarla bağlantı sağlıyor ve uluslararası irtibatları sürdürüyor. VWA, gıda maddeleri

mevzuatının uygulanması, özel denetim faaliyetlerinin koordinasyonu, araştırma ve izleme ve ülke çapında ilgili işlerden sorumlu. Dört müdürlükten oluşan Otorite'nin kontrol aktivitelerini koordine eden Yürütme, Uygulama ve Gözetim Müdürlüğü, her biri farklı bir sorumluluk ve uzmanlık alanına sahip beş bölgesel ofise sahip. Her VWA bölgesi yaygın analizleri yapan kendi laboratuvarına sahip, bununla birlikte her bölgesel teftiş dairesi kapasitesinin bir kısmını özel bir yetki alanı için kullanıyor. Buna göre: Kuzeybatı Bölgesi: Birincil tarım ve bahçecilik ürünleri, canlı hayvanlar ve refah; Kuzey Bölgesi: Gıda harici kimya; Doğu Bölgesi: Veteriner ürünleri; Güney Bölgesi: Karışık gıda ürünleri; Güneybatı Bölgesi: Gıda harici ürün güvenliği konusunda yetkilendiriliyor.

Her bölgenin sorumlulukları içinde diğer bölgelerle işbirliği içinde yıllık denetim planlarının veya denetim protokollerinin hazırlanması ve özel analitik veya araştırma kapasitesi sağlanması yer alıyor. Her bölgesel teftiş dairesinde uygulama ve araştırma-izleme birimleri bulunuyor, yerel denetim birimleri de bu daireyle entegre çalışıyor. VWA içindeki iletişim; organizasyonun tüm düzeylerine hizmet eden ve gıda işletmelerinin listesi, denetim faaliyetlerine dair veri, denetim planı ve protokolleri ve örnekleme prosedürlerine dair tavsiyeler içeren ISI intranet uygulamasıyla sağlanıyor. Otorite, resmi kontrollerin organizasyonu için yeni bir "etkili izleme" yaklaşımı ortaya koyuyor. Bu yaklaşımın amacını ise işletmelerdeki denetim yükünü, resmi kontrol odağını riske yönelik prosedürlerle yüksek riskli alanlara ve onaylanmış kalite güvencesi sistemi bulunmayan veya sistematik olarak düşük uygunluk kayıtlarına sahip işletmelere yönelterek düşürmek oluşturuyor.



VWA'nın yapısı, işleyişi ve çalışmaları hakkında kısa bir bilgi misiniz?

Hollanda Gıda ve Tüketim Ürünleri Güvenliği Kurumu, gıda/ürün güvenliğinin ve hayvan sağlığının korunmasından sorumlu bir kuruluş. Gıda ve diğer tüketim ürünlerini denetlemek suretiyle halk sağlığını, hayvan sağlığını ve hayvan refahını korumayı hedefliyor. Kuruluş, hammaddeden işleme ve nihai ürüne kadar tüm üretim zincirini kontrol ediyor. NVWA, üç ana bölümden oluşuyor: Tarım ve Doğa Bölümü, Veteriner Konuları ve İthalat Bölümü, Tüketici ve Güvenlik Bölümü. Ayrıca bir destek ve kontrol birimimiz ile risk değerlendirme ve araştırma programlamasından sorumlu bir ofisimiz de bulunuyor. Kuruluşun başında bir başmüfettiş bulunuyor. Başmüfettiş ile yardımcısı ve üç ana bölümün yöneticileri ise NVWA Yönetim Kurulunu oluşturuyor.

VWA ve Bakanlıklar arasında nasıl bir işbirliği var? Ortak projeler ve eylemler uygulanıyor mu? İşleyiş hakkında bilgi verir misiniz?

NVWA özerk bir kuruluş olmakla birlikte Ekonomik İşler Bakanlığı'na bağlı. Kuruluşumuz aynı zamanda Sağlık, Refah ve Spor Bakanlığı gibi diğer kamu kurumlarıyla da işbirliği içerisinde çalışıyor. NVWA her yıl, Bakanlıklara danışarak, yü-

VWA'nın sırrı şeffaflık, anlayış ve güven

Roel Vincken / NVWA Basın Sözcüsü

rütülecek denetim programını belirliyor. NVWA aynı zamanda, özel sektör için ihraç edilecek tarım ürünlerinin sertifikasyonu ve kesimhanelerde veteriner hekimlik denetimleri gibi bazı hizmetleri de ücret karşılığında yerine getiriyor.

Gıda ürünlerinin yeniden ihraçatındaki başarısı göz önüne alındığında diğer AB ülkelere kıyasla Hollanda'daki sistemin öne çıkan unsurları nelerdir? Bu başarıyı berabere getiren uygulamalar ve kurallar nelerdir?

NVWA bir denetim ve gıda güvenliği kuruluşu olduğu için çalışmalarının odak noktası, işletmelerin mevzuata uyup uymadığının denetlenmesi ve gıda güvenliğinin güvence altına alınması. Gıda işletmelerinin "ticari başarısı" NVWA için bir amaç değilse de, etkin, risktemelli ve şeffaf bir yaklaşım ile gıda ürünü ihraç eden firmaların işini zorlaştırmamaya çalışıyoruz.

Gıda güvenliğini güvence altına almak için üretici ve tüketici

ci arasında kontrol, geri bildirim ve iletişimi sağlamak için ne tür tedbirler alıyorsunuz?

NVWA'nın görevi, yürürlükte olan mevzuata uyumu denetlemek. NVWA, gıda ve tarım alanında faaliyet gösteren firmalarla karşılıklı güvene dayalı anlaşmalar yaparak, bu firmaların yürürlükteki mevzuatın gereklerini yerine getirmelerini sağlamayı ve insanların tüketimine sunulan gıdaların ve hayvanların tüketimine sunulan yemin güvenliğini sağlamak üzere riskleri azami ölçüde kontrol etmeyi amaçlıyor. Bu hedeflerini de, şeffaflık, anlayış ve güvene dayalı bir iletişim yoluyla gerçekleştiriyor. Bir firma mevzuata aykırı hareket ettiğinde cezalandırılıyor.

Gıda güvenliği mevzuatı ülke genelinde nasıl ve ne ölçüde uygulanıyor? Bu alanda karşılaşılan başlıca zorluklar nelerdir?

Hollanda'da gıda mevzuatı coğrafi bölgelere göre farklılık göstermiyor; mevzuat ülke genelinde uygulanıyor.





Değişmeyen lezzet, değişmeyen kalite,
25 yıllık güven ile,

Polonez lezzetleri...



Türkiye'nin lezzet büyüğü



Bağımsız İdari Birimler (ZBO'lar) nasıl işliyor?

Hollanda mevzuatı, kamu yararına belli görevlerin yerine getirilmesi için Bağımsız İdari Birimlerin (ZBO'lar) kurulmasına da izin veriyor. Bu birimler ilgili Bakanlığın harici kontrolünde olmakla beraber bağımsız kararlar verebiliyor. Bağımsız İdari Birimler, özel bir yasayla yetkilendirilen kamu birimleri veya kamu yararına sözleşmeyle belirlenen hizmetleri sunan özel birimler de olabiliyor. Her iki tip idari Birimin verdiği kararlar eşit yasal etkiye sahip oluyor. Gıda ve Tüketim Ürünleri Güvenliği Otoritesi gibi bir uygulayıcı birimle bir Bağımsız İdari birim arasındaki yasal ilişki Hollanda mevzuatında ortaya konuyor ve bunun içerisinde uygulayıcı birimin Bağımsız İdari Birim'in yıllık programını onaylaması

ve tüm denetim raporlarını alması da yer alıyor. Farklı düzeylerdeki koordinasyon resmi olarak belirleniyor ve alarm ve şikâyetlerle ilgili prosedürler uygulanıyor. Hollanda'da faaliyet gösteren Kurulmuş Bağımsız İdari Birimler ise şunlar: Süt Kalitesi Merkezi Birimi, Tavuk Yumurtası ve Yumurta Ürünleri Denetleme Kurulu, Hollanda Bahçecilik Denetleme Servisi, Hollanda Tarımsal Tohum ve Tohum Patatesleri Denetim Servisi, Çiçek Bulbu Denetim Servisi son olarak Meyve ve Sebze Kalitesi Denetim Servisi.

Laboratuvarların merkezinde RIKILT bulunuyor

Hollanda'nın gıda üretim ve ihracat süreçlerinin arkasındaki bir diğer güç ise laboratuvar hizmetleri. Gıda Güvenliği RIKILT Enstitüsü, Wageningen

Üniversitesi ve Araştırma Merkezi'nin bir parçası olarak Hollanda Hükümeti için yasal görevleri yerine getiren özel bir araştırma enstitüsü olarak rol oynuyor. Pestisit ve veteriner ürünleri kalıntıları ve formülasyon testleri, yem maddeleri ve GDO analizleri alanında referans laboratuvarı olan RIKILT'in finansmanı Tarım Bakanlığı tarafından sağlanıyor. RIKILT, analiz metotları ve ring testleri geliştirme ve uyumlaştırma faaliyetlerine katılan diğer laboratuvarların aktivitelerini koordine ediyor.

RIKILT, Hollanda Akreditasyon Kurulu tarafından

test ile araştırma ve geliştirme alanlarında ISO 17025'e göre akredite ediliyor ve VWA ile kendi laboratuvar bilgi sistemini (LIMS) VWA'nın bölgesel ISI raporlama sistemine entegre etmek üzere çalışıyor. RIKILT dışında, her VWA

bölgesinin kendi laboratuvarı gıda güvenliği kontrolü için rutin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri yürütüyor. Diğer önemli laboratuvarlar ise, Hayvan Hastalık Kontrolü Merkez Enstitüsü, Hayvan Sağlığı Servisi Laboratuvarı, Kamu Sağlığı ve Çevre Ulusal Enstitüsü ve Bitki Koruma Servisi Merkez Laboratuvarı'dır.

Bağımsız birim bağımsız karar

Hollanda mevzuatı, kamu yararına belli görevlerin yerine getirilmesi için Bağımsız İdari Birimlerin (ZBO'lar) kurulmasına da izin veriyor. Bu birimler ilgili Bakanlığın harici kontrolünde olmakla beraber bağımsız kararlar verebiliyor. Bağımsız İdari Birimler, özel bir yasayla yetkilendirilen kamu birimleri veya kamu yararına sözleşmeyle belirlenen hizmetleri sunan özel birimler de olabiliyor.

DİPLOMALI PİLİÇ*



Türkiye piliç eti sektörünün öncü markası Beypiliç'in yurt içinden ve yurt dışından aldığı kalite belgeleri, hiçbir zaman taviz verilmeyen yüksek üretim kalitesinin en iyi kanıtı.

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

beypiliç®



Denetimler tek elden yapılıyor

■ Jeannette Leenders / RIKILT Wageningen UR / İletişim Danışmanı

Gıda güvenliği alanındaki uygulamaların (mevzuat ve denetim) Hollanda'nın gıda üretimindeki ve ihracatındaki başarısına katkısı nedir? Hollanda'nın bu alandaki durumunu değerlendirir misiniz?

Hollanda, her zaman uluslararası standartların karşılanmasına gayret etmiş ve yasal düzenlemelerin ve denetimlerin uluslararası düzeyde uyumlaştırılması sürecini teşvik etmiş ve desteklemiştir. Bu alanda öncü bir rol üstlenmek suretiyle, Hollanda üretimini ve ihracatını önemli ölçüde desteklemiş oldu.

RIKILT, Hollanda'da risk değerlendirme sürecinde yer alıyor mu? Enstitünüzün bu alandaki rolü nedir? Faal bir gıda güvenliği sisteminin işlemlerini teminen kamu kuruluşları akademisyenlerle ve özel sektörle ortak bir platformda bir araya geliyor mu? Bir araştırma enstitüsü olarak kamu kuruluşla-

ryla ilişkileriniz nasıl? Ortak projeler yürütüyor musunuz?

RIKILT'in EFSA panellerinde iki temsilcisi bulunuyor (Gijs Kleter, GMO panelinin başkan yardımcısı ve Ron Hoogenboom CONTAM panelinin üyesi). Ayrıca, temsilcileri EFSA'nın çalışma gruplarında da üye ve başkan olarak yer almış bulunuyor. Öte yandan, hükümete CODEX etkinliklerinde de destek sağlamış bulunuyoruz. Ulusal düzeyde, RIKILT tüm bilimsel GDO risk değerlendirmelerinden sorumlu olup, RIVM'i kimyasallarla ve risk değerlendirmesi çalışmalarıyla ilgili bilgilendirmektedir.

Sizin görüşünüze göre, Hollanda'nın gıda güvenliği sisteminde elde ettiği başlıca başarılar nelerdir? İşleyişle ilgili bilgi verebilir misiniz?

Hükümetin gıda ve yem güvenliğinin sağlanması bağlamında tüketicilere karşı taşıdığı sorumluluğun yerine getirilmesin-

de Hollanda örnek ve öncü bir ülke. Hükümetin günümüzde temel görevi firmaların uyguladığı gıda güvenliği kontrol işlemlerinin yönlendirilmesi ve denetimi. Ayrıca, Hollanda, farklı Bakanlıkların ifa ettiği gıda güvenliği denetimi hizmetlerini tek bir kuruma, Hollanda Gıda ve Tüketim Ürünleri Güvenliği Kurumu'na devretmiş bulunuyor ve denetimlerin tek elden yapılmasını sağlıyor.

RIKILT tarafından yürütülen gıda güvenliği çalışmaları ile ilgili bilgi verebilir misiniz?

RIKILT'in üç temel görevi bulunuyor: Öncelikle; Ulusal ve Avrupa Birliği Referans Laboratuvarı olarak görev görüyoruz. Ulusal Referans Laboratuvarı olarak 19 tam ve 4 kısmi görev ile Avrupa Birliği Referans Laboratuvarı olarak bir görevimiz de var. Bununla birlikte analitik bir laboratuvar olarak görev yapıyoruz. Hükümet için hizmet veren resmi yem güvenliği la-

boratuvarımız ve hükümet için çok karmaşık analitik hizmetler ve sanayi için de rutin analitik hizmetler vermekteyiz. Son olarak araştırma laboratuvarı olarak görev yapıyoruz. RIKILT her yıl, bütçesi 4-5 milyon Avro arasında değişen bir araştırma programı yürütüyor. Bizimle yarı zamanlı çalışan 2 üniversite profesörü ve yaklaşık 15 doktora öğrencisi bulunuyor. Her zaman önemli sayıda yabancı akademisyen konuğumuz ve hem Hollanda'dan hem de diğer dünya ülkelerinden lisans ve lisansüstü öğrencilerimiz de bulunuyor. Araştırma yaptığımız alanlar arasında ileri analitik kimya, biyoteknoloji ve biyolojik testler, toksikoloji, gıda menşei, veri analizi ve tarım zinciri analizi sıralanabilir.

FOOD SAFETY APPLICATIONS IN NETHERLANDS

The Netherlands, which has come to the forefront among EU Member States owing to its success in plant and animal production and its resulting strength in the food sector, has drawn attention with its increasing food exportation. Key points in the management of the food safety system, which is the main driving force of the increasing food exportation of the Dutch, are explained by representatives of the leading Dutch institutions.

Türk damak tadının uzman yağı

ÜLKER

Bizim
yağ



ÜLKER
mutlu bir an



Kalıntı kurallarına riayet oranı yüksek

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin (EFSA) açıklamasına göre; gıdalarda pestisit kalıntılarına yönelik olarak Avrupa genelinde yapılan en son test programının sonuçları, test edilen örneklerin yüzde 97'sini aşkın bölümünde kalıntı düzeylerinin izin verilen aralıkta olduğunu gösterdi.

Gıdalarda Pestisit Kalıntılarına ilişkin Avrupa Birliği Raporu'nda insanların pestisitlere gıda yoluyla maruziyeti değerlendirilerek, analiz edilen gıdalarda tespit edilen kalıntıların uzun vadede tüketicilerin sağlığı açısından bir risk teşkil etmediği ifade ediliyor. Pestisitlere gıda yoluyla maruziyetin, analiz edilen gıdaların yüzde 99.6'sı için kısa vadede de risk teşkil etmediği saptamasında bulunuluyor.

Yayımlanan dördüncü yıllık raporda, 2010 yılında 27 AB Üye Devletinde ve ayrıca İzlanda ile Norveç'te gıdalarda tespit edilen pestisit kalıntılarına ilişkin genel bilgi veriliyor [1]. Yapılan analizin bir parçası olarak, EFSA, gıda yoluyla maruziyeti yenilikçi bir yaklaşım olan kümülatif risk değerlendirme yöntemiyle de ele aldı. Pestisit

kalıntılarının ayrı ayrı değerlendirildiği yerleşik yöntemlerin aksine, bu yeni yaklaşımda benzer toksikolojik özelliğe sahip birden fazla kimyasala birarada maruziyetin olası etkileri değerlendiriliyor.

EFSA Pestisit Birimi'nin başı olan Herman Fontier'in açıklamasına göre: "Pestisit kalıntılarına ilişkin yıllık rapor, izlemenin gerek ulusal düzeyde gerekse de AB düzeyinde iyileştirilmesine yönelik önemli tavsiyeler içeriyor. Bu tavsiyeler, risk yöneticilerinin karar verebilmeleri için en doğru ve konuyla en ilgili bilgilere erişim sağlamalarını güvence altına alıyor."

Başlıca Bulgular

Ulusal kalıntı izleme programlarında, analiz edilen örneklerin yüzde 97.2'sinde bulunan pestisit kalıntılarının Avrupa Birliği

mevzuatında izin verilen yasal aralık içerisinde olduğu, bir başka deyişle maksimum kalıntı düzeyini (MRL) aşmadığı saptanmış bulunuyor. MRL aşımına en az hayvansal gıdalarda rastlandığı; analiz edilen örneklerin yalnızca yüzde 0.1'inde izin verilen azami düzeyin üstünde pestisit kalıntısı tespit edildiği belirtiliyor. Öte yandan, MRL aşım oranı, AB'ye, Norveç'e ve İzlanda'ya ithal edilen gıdalarda (yüzde 7.9), bu ülkelerde üretilen gıdalara kıyasla (yüzde 1.5) beş kat yüksek bulundu. AB'de organik ürünler için belirlenen MRL değerleri [2] organik olmayan ürünler için belirlenen ile aynıdır. 3 bin 571 organik gıda ürününün analizi sonucunda MRL aşım oranı yüzde 0.8 olarak tespit edildi.

AB düzeyinde koordine edilen programın sonuçlarına göre [3],

2010 yılında analiz edilen örneklerin yüzde 98.4'ünde tespit edilen pestisit düzeyleri izin verilen aralıkta bulunuyordu. MRL aşım oranları, son dört yıldır hemen hemen sabit seyrediyor; içerdiği pestisit kalıntısı, yasal olarak izin verilen azami düzeyi aşan örnek yüzdesi 2007'de yüzde 2,3, 2009'da ise yüzde 1,2 olarak tespit edilmiştir. 2010 raporuna göre, MRL aşımına en fazla rastlanan gıda ürünleri yulaf (yüzde 5.3), marul (yüzde 3.4), çilek (yüzde 2.8) ve seftalidir (yüzde 1.8).

Gıda Yoluyla Maruziyet

2010 yılı izleme programlarında elde edilen bulgulara dayanarak, EFSA, gıdalarda bulunan pestisit kalıntılarının tüketicilerin sağlığı için uzun vadede risk teşkil etmediği sonucuna varmış bulunuyor. Kısa-vadede akut maruziyet açısından ele alındığında ise raporda, analiz edilen örneklerin yüzde 0,4'lük dilimi için, daha açık bir deyişle, 18 bin 243 örnekten 79'u için riskin göz ardı edilemeyeceği vurgulanıyor. Bu sonuç, en kötü durum senaryosunun gerçekleştiği ve her bir pestisidin en yüksek kalıntı miktarını içeren bir gıda ürününden en büyük miktarın tüketildiği varsayımına dayanıyor.

Hali hazırda yaygın olarak kullanılmakta olan "gıda yoluyla maruziyet değerlendirmesi"ne ilaveten, EFSA, 2010 yılı raporunda ilk defa yaptığı kümülatif risk değerlendirmesinin sonuçlarını da paylaşıyor. Uygulanan pilot programın başlıca amacı, AB üye devletlerinin kalıntı izleme verilerini raporlama yöntemlerinin iyileştirilmesine ne denli gereksinim olduğunun değerlendirilmesi olarak açıklanıyor. EFSA, deneme amaçlı yapılan kümülatif risk değerlendirmesi çalışmasının gelecekte yayımlanacak raporlarda söz konusu yaklaşımın daha etkin kullanımının önünü açtığını vur-

guluyor. Ancak, EFSA, aynı zamanda sonuçlarda karşılaşılan ciddi belirsizliklerin aşılabilmesi için yetkili ulusal kurumlar tarafından ilave veri toplanması ve yöntemde değişiklikler yapılması gereğine de işaret ediyor.

Fontier, ayrıca şu açıklamada bulundu: "Kümülatif risk değerlendirmesi, gıdalarda bulunan kimyasallardan kaynaklanabilecek olası kombine zehirlenmelerin incelikli analizine ve yorumlanmasına dayanıyor. Çok büyük miktarlarda verinin işlenmesine ve biraraya getirilmesine uygun, gelişmiş yöntemler kullanılmasını gerektiriyor. Son raporda yer verilen pilot kümülatif risk değerlendirmesi çalışmasının, önemli belirsizlikler taşıdığı için herhangi bir yargıya varılmasını da mümkün kılmayan "sonuçlar"dan ziyade "yöntem"e odaklanmış olmasının nedeni de işte bu."

EFSA, son beş yıldır gerek sözü edilen yöntemlerin geliştirilmesine gerekse de veri toplamaya yönelik yoğun çalışmalar yürütüyor. Kurumun gıdalarda kimyasal karışımlara ilişkin görevleri açısından büyük önem taşıyan bu çalışma halen devam etmekte olup, gelecek raporlarda pestisit kalıntılarının kombine etkilerine daha geniş yer verilmesine imkan tanıyacak. 2010 raporu, gelecekte izleme programlarının daha da iyileştirilmesine ve Avrupa'da pestisit kalıntı mevzuatının uygulanmasına yönelik bir dizi tavsiye içeriyor.

RESIDUE COMPLIANCE RATES REMAIN HIGH

The latest available Europe-wide testing programme of pesticides in food has found that over 97% of samples contained residue levels that fall within permissible limits, said the European Food Safety Authority (EFSA).

EFSA, bisfenol A görüşünü kamuoyuna sunacak

EFSA, gıdayla temas eden madde ve malzemelerde kullanılan bisfenol A'nın (BPA) halk sağlığı bakımından olası risklerine ilişkin hazırladığı taslak bilimsel görüş için Temmuz ayında kamuoyuna başvuracak.

Şeffaflığa ve açıklığa olan bağlılığının bir göstergesi olarak, EFSA, gıdayla temas eden madde ve malzemelerde kullanılan bisfenol A'nın (BPA) halk sağlığı bakımından olası risklerine ilişkin hazırladığı taslak bilimsel görüş için Temmuz ayında kamuoyuna başvuracak. Bilimsel görüşün kabulü için son tarihin Kasım 2013'e uzatılması, EFSA bünyesinde çalışan bilim uzmanlarına, gerek Avrupa düzeyinde ve ulusal düzeyde devam eden BPA araştırmalarının sonuçlarını değerlendirmek gerekse de ayrıntılı risk değerlendirmesi çalışmalarını tamamlama olanağı tanıyacak.

2012 yılının Ekim ayında EFSA yetkilileri, BPA ile ilgili yürütülen çalışmalar ve risk değerlendirmesi ile ilgili bilgi ve görüş alışverişinde bulunmak üzere Avrupalı uzmanlar ve ülke uzmanları ile bir araya geldi. Kısa vadede yapılacak çalışmalar; Fransa Gıda, Çevre ve Meslek Sağlığı ile Güvenliği Kurumu (Anses) tarafından

BPA'nın insan sağlığına etkileri üzerinde yürütülecek bir risk değerlendirmesi ve Avrupa Komisyonu'nun Yeni Görülen ve Yeni Tanımlanan Sağlık Riskleri için Bilimsel Komitesi (SCENIHR) tarafından BPA'nın tıbbi cihazlarda kullanımının insan sağlığı için riskleri konusunda hazırlanacak bir raporu kapsıyor.

2012 yılının Şubat ayında, yeni bilimsel çalışmaların sonuçlarının değerlendirilmesini takiben, CEF Paneli, BPA'ya gıda yoluyla maruziyetin insan sağlığı açısından taşıdığı risklerin sil baştan değerlendirilmesini ve gıda tüketimi dışındaki farklı kaynakların toplam BPA maruziyetine olan katkı-

sının da dikkate alınmasını kararlaştırdı. EFSA'nın 2006 yılında yayımlanan görüşünden bu yana, gıda yoluyla maruziyete dair elde edilen tüm verileri ve bilimsel çalışmaları değerlendiren Panel, kemirgenlerde düşük BPA dozlarına maruziyetle ortaya çıkan bazı etkilerin insan sağlığı açısından nasıl değerlendirilmesi gerektiğine ilişkin belirsizlikleri de tartışıyor.

EFSA WILL RELEASE ITS OPINION IN BISPENOL A TO THE PUBLIC

EFSA will launch a public consultation in July on its draft scientific opinion on the possible risks to public health of bisphenol A (BPA), a substance used in food contact materials.

EFSA
BİSFENOL A
HAKKINDAKİ
TASLAĞI KAMUOYU
İLE PAYLAŞACAK



EFSA'dan endokrin bozucularının tanımlanmasına destek

EFSA, Avrupa Komisyonu'na endokrin bozucu maddelerin tanımlanmasında kullanılacak bilimsel ölçütler konusunda destek veriyor.



Endokrin aktif maddeler, normal hormon etkinliği ile etkileşime giren veya bu etkinliği müdahale eden kimyasallar olup, bu etkileşim veya müdahale istenmeyen etkilere yol açtığında söz konusu maddeler endokrin bozucu maddeler olarak adlandırılıyor. 2012 yılında Avrupa Komisyonu'ndan aldıkları bir talep doğrultusunda, EFSA Bilimsel Komitesi, endokrin bozucu maddelerin tanımlanmasında kullanılacak bilimsel ölçütlere açıklık getiren bir görüş hazırlamış bulunuyor. Endokrin bozucu maddeler için Dünya Sağlık Örgütü tarafından geliştirilen tanımı kabul eden EFSA, endokrin aktif maddelerin tümünün endokrin bozucu madde olmadığına dikkat çekiyor. Bir endokrin aktif maddenin endokrin bozucu madde olarak tanımlanabilmesi için söz konusu maddenin, endokrin sistem ile etkileşime girerek istenmeyen bir etkiye neden olduğuna dair elde geçerli kanıt bulunması gerekiyor.

EFSA uzmanları, mevcut ve yakın zamanda kullanıma sunulacak uluslararası kabul görmüş test yöntemleriyle, kimyasal maddelerin memelilerde ve balıklarda endokrin bozulmaya duyarlı olduğu bilinen dört önemli endokrin yolak üzerindeki etkilerinin tespit edilebileceğini belirtiyor. EFSA tarafından hazırlanan görüşte, test yöntemleri ve stratejileri dâhil olmak üzere gelecekte yapılmasına ihtiyaç duyulan çalışmalara dair öneriler de su-

nuluyor. EFSA'nın vardığı sonuç, endokrin aktif maddelerin kullanımının düzenlenebilmesi için eldeki verileri değerlendirmenin en iyi yolunun, anılan maddelerin potansiyel yan etkilerinin ve maruziyet olasılığının bir arada ele alındığı bir risk değerlendirmesi yapılması olduğu. EFSA'nın vereceği bilimsel tavsiyeler, AB için görev yapan risk yöneticilerinin, tüketicilerin ve çevrenin endokrin bozucu maddelerin gıda zincirindeki varlığından kaynaklı risklere karşı korunması yönünde kararlar almalarına katkıda bulunacak. EFSA'nın Bilimsel Strateji ve Koordinasyon Müdürü Hubert Deluyker'in ifadesine göre: "EFSA; ulusal, Avrupa ve uluslararası düzeyde faaliyet gösteren çeşitli kuruluşların eldeki bilimsel verileri değerlendirmeye yönelik çalışmalar yaptığını [1] ve endokrin aktif maddelerin sağlık üzerindeki olası olumsuz etkilerini araştırdığını biliyor. EFSA'nın hazırladığı görüş bu çalışmaları tamamlayıcı nitelikte. Kurum, hâlihazırda kullanılan test yöntemlerini değerlendirerek, risk yöneticilerini, hangi maddelerin endokrin bozucu olup olmadığını saptamada kullanılabilecek bilimsel ölçütler konusunda bilgilendirmeyi amaçladı. Kurumsal görüşümüz, ayrıca, bu maddelerin gelecekte sistematik ve şeffaf bir şekilde test edilebilmesi için test stratejileri geliştirilmesi gerektiği yönünde."

EFSA'nın mevcut test yöntemlerine ilişkin değerlendirmesi ile ilgili olarak EFSA'nın Bilimsel

Komitesi'nin Başkanı Prof. Tony Hardy şu sözleri sarf etti: "Bu değerlendirme, çalışmamızın önemli bir kısmını oluşturuyor ve bu alanda gerek AB düzeyinde gerekse de uluslararası düzeyde yapılan tartışmalara önemli katkı sağlayacak. Vardığımız sonuç şu ki; hâlihazırda kullanılan testler memeliler ve balıklar için genel itibarıyla, kanatlılar ve sürüngenler içinse daha sınırlı düzeyde de olsa, yeterli ve temel dört endokrin yolağı kapsıyor. Ancak, unutulmamalı ki, bir maddenin endokrin bozucu olup olmadığını belirlemek için hiçbir test tek başına yeterli değil. Birkaç test yapılarak, sonuçlarının uzmanlar tarafından bir arada ve "kanıtların ağırlığı" yaklaşımına göre değerlendirilmesi gerekiyor."

EFSA'nın görüşünde, ayrıca, endokrin bozulmaya özgü olmayan başka hususlar da kısaca ele alınıyor; sözelimi, 'duyarlılık açıkları' (gebe kalma, gebelik, çocukluk ve ergenlik gibi vücudun kimyasallara karşı daha duyarlı olabileceği ve bu nedenle de kısa dönemde veya yaşamın ileri evrelerinde zararlı etkilerin açığa çıkması ile sonuçlanabilen kritik gelişme evreleri), düşük dozların etkileri ve monotonik olmayan (sözelimi, U biçimli (2)) doz-yanıt eğrileri ile birden fazla kimyasal maddeye maruziyet gibi bilimsel tartışmaların odağındaki diğer kimyasal toksikoloji konuları. EFSA, bu bilimsel görüşün hazırlanmasını tamamlayacak bir devam etkinliği olarak sözü

edilen bu çoklu etkenlerin mevcut risk değerlendirme yaklaşımlarını ve kimyasal madde test stratejilerini nasıl etkileyebileceğini daha geniş kapsamlı olarak irdelemeyi öneriyor.

EFSA'nın bu alandaki çalışmaları özellikle gıda zincirinde bulunabilen endokrin aktif maddelere (sözelimi, pestisidler) yoğunlaşmakla birlikte, Avrupa Komisyonu tarafından koordine edilen ve AB karar alıcılarını çok çeşitli alanlardaki (kimyasallar, pestisidler ve biyosidler) mevzuat değişiklik tasarıları konusunda bilgilendirmeyi amaçlayan daha geniş kapsamlı bir girişime de hizmet ediyor. Avrupa Komisyonu'nun Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü (DG SANCO), 2013 yılı sonuna kadar bitki koruma ürünleri için kullanılacak ölçütler belirleyebilmek amacıyla endokrin bozucu maddeler ile ilgili bilimsel tavsiye talebinde bulundu. Tutarlılığı teminen, bu süreçte yer alan diğer AB bilimsel danışma organları da, sözelimi Avrupa İlaç Kurumu (EMA), Avrupa Kimyasallar Kurumu, Avrupa Çevre Kurumu ve Ortak Araştırma Kurumu (JRC) da EFSA'nın görüşünün hazırlanmasına destek verdi.

EFSA SUPPORTS DEFINITION OF ENDOCRINE DISRUPTORS
EFSA supports European Commission in defining scientific criteria for endocrine disruptors.

güveneceğiniz ürünler ...



3M™ gıda güvenliği ürünleri.

- Hazır besiyerleri ,petrifilm'ler.
- Hijyen kontrol ürünleri.
- Hızlı patojen analizleri (Moleküler Tayin Sistemi)
- Numune alma çözümleri.
- Soğuk zincir çözümleri.

Gıda mikrobiyolojisi laboratuvar kurulumu.

Gıda Mikrobiyolojisi eğitim hizmeti.

Genel laboratuvar cihazları .

SETECH GIDA GÜVENLİĞİ MÜH. EĞİTİM ve DIŞ TİCARET LTD. ŞTİ.

Dereboyu Sok. Küçükbakkalköy Mah. Dumankaya Flex Kat:1 Daire:13/2 Ataşehir – İstanbul

Tel : 0216 576 64 20 - 0216 576 64 21 Mobil : 0533 548 98 80 Fax : 0216 576 64 22

Info@setech.com.tr

Necdet Buzbaş: Gıdada gelecek özel alan üretiminde

Gıda sanayinde 37 yıldır profesyonel olarak çalışan Necdet Buzbaş, Türkiye’de gıda sanayinin gelişim eğrisini değerlendiriyor. Buzbaş Türk gıda sanayinin, yeni ihtiyaçlar doğrultusunda, belli gruplara yönelik yeni ürünler üretmeye doğru kayacağını ön görüyor.

Gıda sanayi içinde çeyrek asrı çoktan geride bırakıp sektörde 37 yılını deviren Necdet Buzbaş, Yıldız Holding’te İstişare Konseyi Üyesi, Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası’nda ise iki dönemdir Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini sürdürüyor. Cumhuriyet’in ilk yıllarından günümüze dek çeşitli evreler geçiren gıda sanayinde kendi değişimi ile “sıçrama” döneminde sektörde iş hayatına başlayan Buzbaş, öğrenme azmini hep canlı tutarak gıda sanayinin yeni kuşaklar için yoğrulmasına katkı sunan isimlerden biri. Deneyim ve gözlemlerine dayanarak 1920’li yıllardan 2000’li yıllara Türkiye’de gıda sanayinin ve gıda güvenliğine yaklaşımın perspektifini çizen Buzbaş, sektörün tarihini kendi tarihinden ayrı tutmuyor. “Dün dündü, yarın zaten sır. O yüzden bugünün kıymeti ve güzelliği ayırdır” derken gıda sanayinin de referansını hep gelecekte alması gerektiğine işaret ediyor.

Türkiye’de gıda sanayini içine alan bir çerçeve çizdiğinizde nasıl bir tablo ile karşılaşıyoruz?

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın 2012 yılı gıda sanayi sektör rakamlarına bakıldığında alkollü içecek sanayi dahil olmadan 64 bin 166 tane gıda işletmesinin olduğunu gö-

rüyoruz. Tabii bu sayının içinde yer alan her firmaya işletme demek doğru değil. Kimini ben ‘işlek’ olarak tabir ediyorum. Bu işletmelerin yüzde 99’u KOBİ niteliğindedir. Ancak bu KOBİ’lerin yüzde 87’si de Mikro KOBİ diye nitelendirilen, yani yılda yalnızca 1-8 milyon TL’lik satış yapan işletmeleri kapsıyor. Bu firmalardan hijyen laboratuvarı, kalite, teknolojik alt yapı ve gıda mühendisi çalıştırma zorunluluğu gibi unsurları barındırmasını beklediğinizi düşünün bir de... Geriye kalan yüzde 1’lik dilim ise bugünün teknolojisini kullanan bizim ‘büyük işletme’ dediğimiz; bir kısmı yabancı bir kısmı yerli firmalardan oluşuyor. Tüm bu yapı içinde büyük işletmelerin dahi hemen hemen hiçbirinin yurt dışına ihracatları yok. Bundan dolayı iç pazarı besleyen bir gıda sanayimiz var. Bu tablo ne yazık ki geliştiğimizi çok göstermiyor.

AB’de de KOBİ niteliğinde gıda işletmeleri var. Onların bizden farkı nedir?

AB’de de gıda işletmelerinde KOBİ’leri görüyoruz ancak onların bizden farkı KOBİ’lerin eğitilmiş olmaları ve butik çalışmalarındır. Yani onların gıda güvenliği ve kalite alt yapıları mevcut. İşlerini en az üç kuşaktır geleneksel olarak sürdürüyorlar ve gıda güvenliği

açısından gözünüz kapalı yiyebileceğiniz ürünler üretiliyorlar. Ancak bizde böyle bir gelenekten bahsedemiyoruz. Şöyle bir anekdot paylaşayım; 1888 yılında Köln’de şekerleme fuarı düzenleniyor. Bizim Hacıbekir fuarda ikincilik alıyor. Bugün baktığımızda hala şekerleme veya lokum konusunda bir dünya markası yaratamamışız. Neden köklü firmalarımız yok dersek, bu yalnızca firmalar bazında olacak bir şey değil. Lokumu geleneksel bir ürün olarak marka haline getirebilmek için sektörü desteklemek gerekiyor. Bizim gıda sanayimizin gelişmesi dünyanın gıda sanayindeki gelişimi ile hiçbir zaman paralel hızda gitmiyor.

Gıda sanayine baktığımızda sektörün güncelini sizce hangi konular oluşturuyor?

Gıda sanayi derken modern yöntemleri kullanan, gıda güvenliği gereklerini uygulayan bir sanayiye kastediyoruz. Bugünün güncelinde gıda sanayi ‘güvenli gıda’ üretme çabasıdır, sektör firmaları bu çabayı gerçekleştiremezse batır! Çünkü bir tarafta sağlıklı beslenme bilinci arttı, diğer yanda hükümetler ülkeler arasında imza attıkları bazı kurallara uymak durumunda, bunun sektör üzerindeki baskısından söz edebiliriz. Örneğin obezite ile mücadele artık

dünya ölçeğinde hükümetlerin sorunu. Neden? Çünkü obezite arttıkça sağlık harcamaları da artıyor. Bu harcamaları azaltmak için geriye dönük olarak bu harcamalara neden olan etkenleri düzeltme yoluna gidiyorlar. Bunun yanında şeffaflık gıda sanayini zorlayıcı bir etken oldu. Artık tüketiciler ürünlerin üzerinde ürün özelliklerine ve izlenebilirliğine ilişkin açıklayıcı bilgileri görmek istiyorlar. Dolayısı ile gıda sanayi hayatta kalmak için gıda güvenliğine uygun üretim yapmayı sürdürmek, böyle bir çabası yoksa da bu konuda çaba göstermek zorunda. Bugünün günceli sanayi açısından bence bunlar.

Bu güncel içinde gıda sanayine hangi görevler düşüyor?

Gıda sanayi artık güvenli gıda sunmak için kendisinden beklenenleri yerine getirmek adına kaynaklarını iyi kullanmalı. Hem sürdürülebilirlik hem de sağlıklı gıda için gerekli hammaddelerin üretilmesi önemli. Gıda sanayini sıkıştıran bu tip gereklilikler nedeni ile her firma kendi teknolojisini ve formülasyonlarını yeniden gözden geçirmeli.

Tüketici ve gıda sektörünün etkileşimi önümüzdeki yıllarda gıda üretiminde nasıl bir farklılaşmaya götürecek sektörü?



Bence önümüzdeki yıllarda özel alanlara yönelik üretimler yapılacak. Risk gruplarına yönelik; örneğin belli yaş üstü tüketiciler için ya da hamileler, çocuklar veya sadece kadınlara özel ürünler üretmeye doğru bir yöneliş olacağını düşünüyorum. Çünkü her bir tüketici grubunun istek ve beklentileri farklılaşıyor. Siz bir bisküvi ürettiniz diyelim, bunu herkes yesin diyemeyeceksiniz. Belki sadece çocuğa yönelik bir ürün geliştirmek durumunda kalacaksınız. Sağlıklı yaşam için keşfedilen yeni ihtiyaçlar doğrultusunda, belli gruplara yönelik yeni ürünler üretilecek.

Türkiye’de gıda sanayi bu alana doğru kaymaya başladı mı?

Türkiye’de gıda sanayi şuan belli sağlık ihtiyaçlarına yönelik üretim konusunda çalışmalar yapıyor. Örneğin artık tuzu, şekerli veya trans yağları azaltılmış ürünler üzerine odakla-

nıyor. Firmalar formülasyonlarını buna göre yapıyorlar. Zaten bu yaklaşımlar küresel bir beklenti haline geldi. Ama özel tüketim grupları için henüz çalışma yapılmaya başlanmış değil.

Gıda güvenliğinin sağlanması noktasında gıda sektörünün durumunu nasıl görüyorsunuz?

Gıda işletmeleri ya da ‘büyük ölçekli’ gıda işletmeleri esasında zincirin son halkası olarak düşünülebilir. Gıda güvenliğinde bu işletmelere gelen hammaddeler çokça önem taşıyor. Bugün tartışılan pestisitler, biyolojik ajanlar ve diğer kirlilikler sektöre birincil üretimden geliyor. Sizin tarlada veya çiftlikte ürettiğiniz ürünler bu zincirin ilk halkasını temsil ediyor. Büyük şirketlerin bu anlamda avantajı şudur; her birinin bir laboratuvarı vardır, bünyesinde çalışan eğitilmiş insan sayısı fazladır. Dolayısı ile hammaddeyi girişte kontrol eder

ve parasal gücü nedeni ile de hammaddeyi aldığı yeri değiştirebilme gücüne sahiptir. Dolayısı ile büyük şirketleri gıda güvenliği bakımından daha güvenli görüyorum. Bizdeki sorun küçük şirketlerin bu yapıya sahip olmamalarında. Önlerine gelen her türlü hammaddeyi kullanabiliyor olmaları, ölçme, değerlendirme ve analiz etme imkanları bakımından yetersiz olmaları bir handicap. Bunun yanında gıda mühendisi veya veteriner gibi donanımlı insan gücü istihdam edebilmek de gıda güvenliğini sağlamak noktasında önem arz ediyor.

Gıda sanayinin yurt dışına gittiği kadar açılmadığından bahsettiğiniz. Bu durumda markalaşmanın etkisi nedir sizce?

Bence önümüzdeki yıllarda özel alanlara yönelik üretimler yapılacaktır. Risk gruplarına yönelik; örneğin belli yaş üstü tüketiciler için ya da hamileler, çocuklar veya sadece kadınlara özel ürünler üretmeye doğru bir yöneliş olacağını düşünüyorum.

Türkiye’nin etrafında bir daire çizerek olursak komşularımız ve bölgede 40 milyar dolarlık bir gıda ithalatı olduğunu görürüz. Bu noktada ürünün tanıtılması çok önemlidir. Tanıtımı da biz genelde pazarlama faaliyeti olarak görüyoruz. Pazarlamanın ise en önemli argümanı markadır. Marka zaten tüketiciye verilmiş bir sözdür. Markanızla siz kaliteyi, hijyeni ve gıda güvenliği gibi bir takım gerekleri de garanti ediyorsunuz. Bu bakımdan markalaşmak çok önemli. Yalnızca uluslararası

Üretim Özel Alana Kayacak

bir marka oldum dediğiniz zaman Kazakistan’dan Avustralya’ya ABD’den Çin’e sizin markanızın biliniyor olması gerekiyor. Tüketici eğer rafa gidip direkt, bilinçli olarak sizin ürününüzü arayıp alıyorsa marka olmuşsunuzdur.

Türkiye’de de bu alanda bir uyanış söz konusu. Örneğin devletin TURQUALITY® çatısı altında verdiği bir takım destekler var. Bu yeterli midir ayrı bir tartışma ama markanın farkındalığına dikkat çekiyor. Bu bağlamda Türkiye’den baktığımızda yurt dışında bir gıda markamızın olduğunu düşünüyorum.

Uzun yıllardır gıda sanayinde çalışan biri olarak tarihsel süreç içinde sektörün kırılma noktalarını nasıl dillendirirsiniz?

Türkiye’de gıda sanayinin Cumhuriyet’in ilk yılları ile birlikte oluştuğunu görüyoruz. 1923’lere baktığınız zaman Türkiye nüfusunun yüzde 99’u kırsalda yaşıyor. Oradaki gıda üretimi evsel nitelikte. Herkes kendi ihtiyacını karşılayacağı kadar hayvancılık veya bitkisel üretim yapıyor. Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren devletin ilk sanayi hamlesini gıda sektöründe yaptığını görüyoruz. 1926’da Alpullu’da kurulan ilk

1975 yılına dek Türkiye’de çikolata elde üretiliyor, soğutma dolaplarında soğutuluyor, kalıplardan elle çıkartılıyor ve ambalajlar yine elle yapılıyordu. Bu anlattıklarım sektöre dair genel bir fotoğraftır. 1975 yılına kadar Ülker’in de çikolata üretimi böyleydi. O tarihte Ülker, bütün üretim teknolojisini değiştirerek Avrupa’daki üretim teknolojilerinin aynısını kendi bünyelerine adapte etti.

şeker fabrikası ile şeker üretimine başlanıyor. Sonrasında Atatürk Orman Çiftliği kuruluyor, makarna fabrikası ve pamuk çığdinden pamuk yağı elde edilen fabrikalar açılıyor. 1950 yılına gelindiğinde Demokrat Parti’yi görüyoruz. Demir-çelikte sanayiye yapılan yatırımların yanı sıra gıda sanayine de yatırımlar devam ediyor. Örneğin şeker fabrikalarının sayısı artıyor. 2. Dünya Savaşı yıllarında ise şeker ve buğday kıtlığı görülüyor. Savaşın getirdiği kıtlıklar ve yoksunluklar Türkiye’deki üretimin sanayi vasıtası ile yapılmasını zorunlu hale getiriyor. 50’lerden 70’li yıllara kadar gıda sanayinde devletin müdahalesinin veya girişiminin çok yüksek olduğu bir gıda sanayinden söz edebiliriz. Ancak bu

dönemde gıda sanayinde dünyada çok hızlı ilerlemeler oluyor. Fakat bana göre bizdeki büyük sıçramalar 1975’lerden sonra özel teşebbüsün gıda sanayine sermaye yatırması ve fabrikalar kurması ile oldu.

70’li yılların ikinci yarısında siz de Ülker’de çalışmaya başladınız. Bu sıçramayı nasıl gözlemlediniz?

Buna dair tipik bir örnek vereyim. Benim esas uzmanlık alanım bisküvi ve çikolatadır. 1975 yılına dek Türkiye’de çikolata elde üretiliyor, soğutma dolaplarında soğutuluyor, kalıplardan elle çıkartılıyor ve ambalajlar yine elle yapılıyordu. Bu anlattıklarım sektöre dair genel bir fotoğraftır. 1975 yılına kadar Ülker’in de çikolata üretimi

böyleydi. O tarihte Ülker, bütün üretim teknolojisini değiştirerek Avrupa’daki üretim teknolojilerinin aynısını kendi bünyelerine adapte etti. Çikolata sanayi için bu Türkiye’de ilktir ve tektir. Yani çikolata sanayi için 1975 yılı teknoloji anlamında ulusal bir teknolojik sıçramaya işaret eder.

O yıllara ilişkin dönüşümün getirilerini ifade eden bir anınız var mı?

1985 yılında İstanbul Davut Paşa’da eski bir fabrikamız vardı. Yeni fabrika ile yakın binalardır. Gündüz vakti bekçimiz geldi; “Kapıda bir Bey var, ismini anlayamadım. Sabri Bey’i görmek istiyor” dedi. Merakla gittim, baktım ki Vakko’nun kurucusu Vitali Hakko kapıda. Sabri Bey’in diğer fabrikada olduğunu söyleyip Vitali Bey’i içeri buyur ettim. Kendi firmasını anlattı, Türkiye’yi gezdiğini, Anadolu motiflerini çıkardıklarını, bunlardan eşarplar ürettiklerinden bahsetti. En sonunda bize geliş nedenini açıkladı. Vi-



Susuz Bant Kaydırıcı Sistem



Bazılarının suya
ihtiyacı yoktur!

Suyu tutumlu kullanın

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

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

İlk bakışta DryExx®'in avantajları:

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

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

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

tali Bey, Ülker'den Vakko markalı çikolatalar üretmesini istemek için gelmişti. Bunun üzerine sordum: "Bize bilerek mi geldiniz, yoksa kapıdan geçerken mi aklınıza gelip bu teklifte bulundunuz?" Meğer Vitali Bey, kapımızı çalmadan önce Avrupa'daki dostlarına Türkiye'de çikolata yaptırmak istediğini ama kime yaptıracağını bilmediğini söylemiş. İsviçreli dostları ise Türkiye'de en son teknolojiye sahip olan işletmenin Ülker olduğunu söyleyip Vitali Bey'i bize yönlendirmiş. Tabii Vakko önemli bir marka, kendisi için bir tedarikçi ararken bu işi kim yapar diye önce işin merkezinden araştırma yapmış. İsviçre'de bile Türkiye'den bizi söylemişler. Bu hikaye de bizim o yıllarda sektöre yaptığımız yatırımın bir göstergesi niteliğindeydi. Böylece Vakko'ya çikolata üretmeye başlamış olduk. O yıllarda kalite İsviçre'de kontrol edilirdi ürünlerimiz bir defa dahi geri dönmedi.

Devam edecek olursak, 90'lı yıllardan günümüze doğru yaklaştıkça sektörün dönüşümünü neler belirledi?

1990'lı yıllarda en önemli gelişme Sosyalist Blok'un çökmesi oldu. Bunun ardından o bölgedeki tüketici grubunun bir takım tüketim hevesleri açığa çıkmaya başladı. Belki bu ihtiyaçlar çok gerekli ürünlere yönelik değildi. Bakarsanız cola, sakız, çikolata temel tüketim maddesi değildir ama bu bölgede söz konusu ürünlere erişim zor olduğundan Blok'un çöküşü ile bu ürünlere karşı ilgi de arttı. Türki cumhuriyetleri de dahil olmak üzere Rusya'dan ayrılan o ülkelere Türkiye'den ciddi bir gıda ihracatı başladı. Ama bunun dışında 90'lı yıllar küreselleşmenin başladığı yıllar olduğundan dünya ticaretinde tedarikçi anlayışında da değişimler yaşandı. İhracat

kalkınmada çok önemli bir faktör haline geldi. Yani 80'lerde teknoloji ve dünya tanındı ve bu doğrultuda fabrikalar yenilendi. 90'larda ise dışa açılmalar oldu. Gıda sanayi de bu değişimden nasibini aldı.

Günümüz gıda sanayisi sıçramasını nasıl gerçekleştirebilir?

Gıda sanayinde günün teknolojisini kullanan firmalar var. Günün teknolojisi diyorum çünkü siz bugün ki teknolojinizi belki 20 sene sonra terk etmek zorunda kalabilirsiniz. Çünkü ihtiyaçlar sürekli değişiyor. Gıda sanayi de küreselleşme ile büyük bir ivme kazandı. Ancak bizim geleneksel yapımız tamamen buna uyum sağlamış değil. Zaten bunu benim söylememe de gerek yok. Geçenlerde bir yerde okudum. Türkiye'de 5 bin tane et işleyen işletme varmış. Bunların yüzde 7'si Avrupa standartlarında. Bunların gerisi ne olacak? Ya bu işletmeleri kapatacaksınız -ki bu da kolay bir süreç değil. Bu işletmelerin yeniden yapılanması, sisteme adapte ediliyor olması gerekiyor. Mevzu sadece bununla da bitmiyor. Refah düzeyi yükseldikçe insanların sağlığına ve çevreye verdiği önem de artıyor. Bununla birlikte günü yakalamak sadece üretim teknolojileri ile olmuyor. IT teknolojilerinden tutunda atık teknolojisine kadar her şey aynı sürecin parçaları. Bu konuya artık bir bütünsellik içinde bakmak lazım.

Geçirdiğiniz 37 yıl içinde mesleğinizden en keyif aldığınız dönem hangisiydi?

Bardağın dolu tarafını göreceksin. Bunun için de şimdiki zamanım, en keyifli zamanım diyebilirim. Arabanın dikiz aynasına bakarak sürekli gide-mezsün. Ara sıra bakacaksınız geriye. Geçmişte mutluluk izleri varsa aynadan onu göreceksin. Şimdi ve gelecek her

zaman için daha önemlidir. Yaşama pozitif bakıyorsanız her evrenin güzelliği var ama dün dündü, yarın zaten sır. O yüzden bugünün kıymeti ve güzelliği ayrıdır.

İş yaşamınızda hangi isimler sizden büyük izler bıraktı?

Tabii Sabri Ülker'i en başta saymak gerekiyor. Ancak kronolojik bir sıra izlemek gerekirse çalışma hayatım boyunca Sabri Bey'in dışında benim 2 tane daha patronum oldu. Onlar da bende derin izler bıraktı. İstanbul Üniversitesi'nde Kimya Bölümü'nde okuyordum. O dönem Nejat Eczacıbaşı farklı disiplinlerde okuyan başarılı öğrencilere karşılıksız burs veriyormuş. Fakültem ben ve diğer bir bayan arkadaşı okulun en iyi öğrencileri olarak bu bursa aday gösterdi ve Eczacıbaşı'ndan burs almaya başladık. Nejat Eczacıbaşı burs verdiği gençleri düzenli aralıklarla yanına çağırır hem sektördeki bilgi ve deneyimlerini bize aktarır hem de bizleri dinlerdi. Yine böyle bir toplantı günü her birimize seramikten küçük bir biblo verdi. Bir sonraki toplantımızda da o verdiği biblonun ne olduğunu sordu bize. Tabii kimseden ses çıkmadı. Bir tek ben 'klozetmiş' efendim dedim. O zamanlar evlerde klozet yoktu, belki sadece Hilton'da vardı o yüzden bildiğimiz bir şey değildi. Ama okulda bir seramik laboratuvarımız vardı. Bu biblo da seramik olduğu için oradaki hocama biblonun ne olduğunu sormuş, öğrenmiştim. Nejat Eczacıbaşı cevabım üzerine beni tebrik etti. "Aferin, sen çok iyi bir araştırmacı olacaksın" dedi. Benim 5 yıllık fakülte masrafımı o finanse ettiği ve iş yaşamına dair de bana ilk fikirleri o verdiği için Nejat Eczacıbaşı'nı ilk patronum olarak görürüm hep. Samsun'da bir eczacı tanıdığımız olan Münir Amca'nın teşviki ve kimyayı sevmem dolayısı

ile üniversitede kimya okudum. Mühendis olunca iş aramaya başladım. Devlette çalışma imkanım vardı ama annem beni uzaklara göndermek istemedi. Yine Samsun'da ADEKA ilaç fabrikasında 3 yıl kadar çalıştım. Ama bir süre sonra Samsun bana küçük geldi. Evlendikten sonra İstanbul'a geldim. O dönem Ülker'in çikolata işine gireceğini ve kimya mühendisine ihtiyaç duyduklarını öğrendim. İş başvurusunda bulundum. İkinci patronum ADEKA'nın sahip ortağı Kamuran Akay, İstanbul'a gitmem için bana destek verdi, kariyer yolunu açtı. Kendisi iyi bir gurme idi. Ondan da çalışma disiplini hakkında çok güzel şeyler öğrendim.

Sabri Ülker ile 30 yıl işin A'dan Z'ye her konusunda birlikte çalıştık. İşverenim olarak Sabri Bey, bize her zaman destek vermiştir. Mesleğe atıldığımız ilk yıllarda yurt dışından uzmanlar getirmiş veya bizi eğitim amaçlı dışarıya göndermiştir. Bizim bilgilerimize değer vermiştir. Bazen soruyorlar, "bunca yıllı aynı kurumda nasıl geçirdiniz" diye. Bir yerde mutlu çalışıyorsan, aynı yerde bunun karşılığını hakça alıyorsan geriye bir şey kalmıyor zaten. Bu anlamda şanslı hissediyorum kendimi.

NECDET BUZBAŞ:

THE FUTURE OF THE FOOD INDUSTRY LIES IN SPECIAL PRODUCTION

Having earned 37 years of experience in the food industry, senior professional Necdet Buzbaş evaluated the development curve of food industry in Turkey. Buzbaş foresees that, to meet the new demands of the market, the Turkish food industry will orient towards producing new products for certain target groups.

Güzeller içinden bir seni sevdim



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni





KOBİ'lerde çarklar teşvikle dönecek

AB yolunda yayınlanan Yeni Gıda Mevzuatı'nın getirdiği gereklilikler, gıda işletmelerinin modernizasyonunu da zorunlu kılıyor. Türkiye'de yüzde 99'u KOBİ olan gıda işletmelerinin yüksek maliyetli modernizasyon süreçlerini gerçekleştirebilmeleri için verilecek teşvik ve desteklerin yanı sıra bunların kapsamı işletmelerin geleceğine yön çizecek konuların başında geliyor.

THE WHEELS OF SMES TO BE TURNED BY SUBSIDIES

The provisions of the legislation newly enforced in line with the EU alignment process, oblige the modernisation of food establishments. In Turkey, 99% of the food establishments are small and medium-sized enterprises, which depend on support and subsidization to realize their costly modernisation processes. Thus, the scope of the support to be provided to these establishments is among the primary factors that will steer the future of Turkish food establishments.

Tüketime sunulan gıdalarda fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli ajanların bertaraf edilmesi için alınan tedbirlerin bütünü ifade eden gıda güvenliği, günümüzde tarladan sofraya kadar, çevre ve insan sağlığına zarar vermeyen, üretimin her aşamasında kontrolleri yapılan, sağlıklı ve güvenilir ürünlerin temin edilmesi sürecini içine alıyor. Bu süreç Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde "çiftlikten sofraya" anlayışı ile tanımlanıyor ve AB yolunda yürüyen Türkiye bu yaklaşımı Yeni Gıda Mevzuatı ile benimsiyor.

Bitkisel ve hayvansal üretimden nakliye ve depolamaya, güvenli gıda üretiminden dağıtım ve satışına, bu ürünlerin gıda analizlerinin yapıp tüketicilere ulaşmasına kadar geçen tüm süreçler bir zincirin halkalarını oluşturuyor. Bu zincirin halkalarının sağlam kalabilmesi ise süreçlerin belli yasalarla güvence altına alınması ile mümkün oluyor.

Türkiye, diğer sektörlerde olduğu gibi gıda üretimi konusunda da kendi iç yapısını AB müktesebatına göre uyumlaştırmaya çalışıyor. AB'nin kuruluşundan bu yana gıda mevzuatına iliş-

kin yaklaşımı; mevcut ülkelerin mevzuatında uyum çalışmaları yapmak, temel kuralları tüm üye ülkelerde uygulanabilir hale getirmek, ülkelerin beslenme alışkanlıkları ve üretim biçimlerini serbest bırakıp topluluk içi gıda ticaretini artırıcı ve tüketiciyi koruyucu önlemler almak şeklinde biçimleniyor. Tabii tüm bu yaklaşımları işler hale getirmek yalnızca mevzuatla mümkün olmuyor. Var olan yapıyı değiştiren, zorlayan veya esneten mevzuat gıda sektörü firmaları için de büyük yükler getirebiliyor. Son yıllarda Türkiye'nin gıda sektörü tam da böyle bir dönüşüm içerisinde.

Türkiye'de önceleri 5 ayrı kanun ile yürütülen gıda ve yem güvenliği, veteriner hizmetleri ve bitki sağlığı konuları, 13 Haziran 2010 tarihinde 27610 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve

Yem Kanunu" ile bütünleştirildi ve AB müktesebatı ile uyumlu kılındı. Bu birincil mevzuatı; 17 Aralık 2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan ikincil mevzuat takip etti. Bu mevzuatla gıdanın ilk temin noktası olan tarladan veya çiftliklerden alınıp tüketiciye ulaşana kadar geçirdiği süreçlere ilişkin yeni düzenlemeler, bu zincirin halkalarında rol oynayan sanayi/ işletmelere de bir takım yükümlülükler getirdi. Daha hijyenik, güvenilir, sağlıklı, izlenebilir, kontrol edilebilir ve şeffaf bir üretim sürecini olanaklı kılmak için yayınlanan Yeni Gıda Mevzuatı'nın kimi uygulamalarının hızlıca işler hale gelebilmesi ise gıda işletmelerinin teknik, teknolojik, insan gücü gibi alt yapılarını yeniden inşa etmeleri ya da iyileştirebilmeleri ile mümkün olacak. Fakat bu süreçte "sektörün yeniden yapılanması" için önünde engel bir yol bulunuyor.

Zira Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2012 yılında derlediği bilgilere göre, kayıtlı gıda ve gıda ile temas eden üretim yerlerinin sayısının 64 bin 166 olduğu biliniyor. Faaliyet gösteren bu işletmelerin yüzde 99,5'ini ise KOBİ'ler oluşturuyor. Bu rakamsal verilere bakıldığında gıda sektörünün neredeyse tamamını oluşturan KOBİ ölçekli işletmelerin AB yolunda kendilerini mevzuata uydurabilmeleri daha da ötesi hayatta kalabilmeleri için teşvik/desteklerden faydalanabilmeleri gerekiyor.

Bu noktada gıda işletmelerine yönelik olarak verilen teşvik/desteklerin gıda sektörü gurupları tarafından bilinmesi, bu teşvik/desteklere ulaşabiliyor olmaları son derece önem arz ediyor. Bundan hareketle Gıda Güvenliği dergisi bu sayısında gıda işletmelerine verilen teşvik/destekler nelerdir, hangi kurumlar, ne çerçevede teşvik/destek veriyorlar? Gıda sektörünün dernek ve birliklerin bu teşvik/desteklerden ne kadar haberdar ve verilen teşvik/destekleri tatmin edici buluyorlar mı? sorularına yanıt arıyor.

AB Bakanlığı: Modernizasyon için AB fonları devrede

Gıda işletmelerine verilen destekler/teşvikler konusunda Avrupa Birliği Bakanlığı, önemli bir pozisyonda bulunuyor. Bakanlığın Tarım ve Balıkçılık Başkanlığı gıda işletmelerini de içine alan bir yapıda faaliyetlerini sürdürüyor. Avrupa Birliği Bakanlığı Tarım ve Balıkçılık Başkanı Gökhan Aralan gıda işletmelerine verilen teşvikler/destekler konusunda bilgi paylaşımında bulunurken öncelikle gıda işletmelerinin

modernizasyonunun hangi ihtiyaçlara binaen başlatıldığını ve bu yaklaşımın AB ile katılım müzakerelerine katkısının ne olacağı yönünde bilgi veriyor: "Günümüzde, 'tarladan sofraya/çiftlikten çatala' ilkesine dayalı bütüncül gıda güvenliği anlayışı gelişmiş ülkelerin çoğu tarafından benimsenmiştir. Yem üreticisinden çiftçiye, gıda işletmecisinden son tüketiciye kadar gıda zincirinde yer alan bütün paydaşlara ayrı ayrı sorumluluk yükleyen bu bakış açısıyla izlenebilirlik sağlanabilmekte ve daha yüksek kalitede ürünler elde edilerek, halk sağlığı başta olmak üzere hayvan ve bitki sağlığı daha etkin korunabilmektedir. Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik bu bütüncül yaklaşım, uluslararası standartlarda yüksek kaliteli gıda ürünleri üretimiyle dünya pazarlarında daha güçlü bir yer edinmek isteyen ülkemiz için de önem arz etmektedir" diyor Aralan, geçmiş dönemde, Türkiye'deki gıda işletmelerinin mevcut durumuna ilişkin bazı çalışmalar yürütüldüğünü ve işletmelerin çok büyük bir bölümünün özellikle AB mevzuatında ortaya konan hijyen gerekliliklerini karşılamadığının tespit edildiğini aktarıyor. Aralan ekliyor: "Çoğunluğu küçük ve orta ölçekli olan bu gıda işletmelerinin, gıda güvenliğini temin edecek şekilde tüm yapısal gereklilikleri karşılayabilmeleri, faaliyetlerini gelecekte devam ettirebilmeleri, rekabet edebilirliklerini korumaları ve ürünlerini Avrupa pazarı dahil dünya piyasasına arz edebilmeleri için üretim ve hijyen standartlarını yükseltmeye yönelik modernizasyon süreci başlatılmıştır."

Hijyen standartları yükselecek

Aralan: "Çoğunluğu küçük ve orta ölçekli olan bu gıda işletmelerinin, gıda güvenliğini temin edecek şekilde tüm yapısal gereklilikleri karşılayabilmeleri, faaliyetlerini gelecekte devam ettirebilmeleri, rekabet edebilirliklerini korumaları ve ürünlerini Avrupa pazarı dahil dünya piyasasına arz edebilmeleri için üretim ve hijyen standartlarını yükseltmeye yönelik modernizasyon süreci başlatılmıştır."



birlikte izlenen yolu Aralan şu sözlerle detaylandırıyor: "Bu husus, AB ile yürütülen katılım müzakerelerinde, açılış kriterlerinin karşılanmasının akabinde 30 Haziran 2010 tarihinde müzakerelere açılan 12 no'lu Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikaları Faslı altında da ele alınmış ve faslın kapanış kriterlerinden biri olarak karşımıza çıkmıştır. Bu kapsamda, ülkemizin, hayvansal yan ürün işletmeleri de dahil olmak üzere tüm hayvansal ürün üreten işletmelerin iyileştirilmesi için bir ulusal plan sunması istenmiştir. Bu nedenle, gıda işletmelerinin modernizasyonu ve izleme dahil sürecin ulusal planlaması, ulusal çıkarlarımızın yanında AB katılım müzakereleri açısından da önem arz etmektedir. Bu çerçevede, ülke önceliklerimiz, tüketici sağlığı, ticaret hacminin artışı, AB müzakereleri gibi hususlar göz önüne alınarak, ülkemizde faaliyet gösteren gıda işletmelerinin modernizasyonunu

zorunlu kılan ve güvenli gıda üretimini güvence altına almaya yönelik yasal zemin 2011 yılı sonu itibarıyla yürürlüğe girmiştir."

AB uyum sürecinde işletmelerin modernizasyonu için gerekli olan düzenlemeler beraberinde işletmelere bir takım yükümlülükler de getiriyor. Yeni yönetmelikle birlikte verilen süre içinde modernizasyonunu tamamlamamış olan işletmelerin kapatılması da söz konusu. Bu konuda izlenecek olan yasal yaklaşımı Aralan şöyle özetliyor: "Gıda işletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik' hükümleri uyarınca, faaliyetleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın onayına tabi olan işletmeler 'Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ndeki gereklilikleri karşılamakla yükümlüdür. Bu bağlamda, hazırda faaliyet gösteren gıda işletmelerinin, faaliyet alanlarına göre sınıflandırmaları yapılarak, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından



kayıt altına alınarak faaliyete geçen işletmelerin genel hijyen şartlarını, aynı Bakanlıkça onaya tabi olan işletmelerin ise genel hijyen şartlarına ilaveten özel hijyen şartlarını yerine getirmeleri hükme bağlanmıştır. Bu şartların yerine getirilmesine yönelik iyileştirmeleri içeren 'modernizasyon' işlemlerinin işletmeler tarafından 2013 yılı sonuna kadar tamamlanması zorunludur. 2013 yılsonu itibarıyla mevzuat hükümlerini yerine getirmeyen işletmelerin faaliyeti durdurulacaktır.

Özetle, ülkemizde faaliyet gösteren gıda işletmelerinin modernizasyonu hem ülke ihtiyaçlarına hizmet edecek hem de 12 no'lu Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikaları Faslı altında yürütülen müzakerelerin sonuçlandırılması için yerine getirilmesi gereken kapanış kriterlerinin birinin karşılanmasına katkı sağlayacaktır."

Gıda işletme sahiplerinin modernizasyon sürecinde faydalanabileceği AB fonlarının kapsamı hakkında bilgi veren Aralan, "Ülkemiz, AB katılım öncesi mali yardımlarından, "IPA" adı verilen Katılım Öncesi Yardım Aracı çerçevesinde yararlanmaktadır. IPA'da farklı alanların desteklenmesine yönelik beş bileşen bulunmaktadır. Tarım ve balıkçılık sektörü, 2007-2013 IPA döneminde, IPA-I "Geçiş Dönemi Desteği ve Kurumsal Yapılanma" ve IPA-V (IPARD) "Kırsal Kalkınma" bileşenlerinden yararlanmaktadır. IPA-I bileşeninden kamu kurum ve kuruluşları faydalanmaktadır. Örneğin, kırsal kalkınma fonlarının çiftçi, yetiştirici, işleyici gibi çeşitli taraflarca kullanılmasını sağlamak üzere kurulan Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nun yapılanmasında IPA-I bileşeni altında tahsis edilen fonlardan faydalanılmıştır. Bunun dışın-

da Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın AB mevzuatını uygulamaya yönelik olarak ortaya çıkan eğitim ihtiyaçları gibi konular da bu bileşen çerçevesinde desteklenmektedir. IPA-I bileşeninin diğer önemli bir ayağını, AB-Türkiye sivil toplum diyalogunun geliştirilmesi oluşturmaktadır. Bu bağlamda, 2006 yılından bu yana Bakanlığımız koordinasyonunda yürütülen Sivil Toplum Diyalogu projeleri yoluyla birçok sivil toplum kuruluşu tarım ve balıkçılık hibe programından yararlanma imkânı bulmuştur" diyor.

Aralan, yürütülen projelerin hangi üretim alanlarını kapsadığına ilişkin şu bilgileri veriyor: "IPA-V Kırsal Kalkınma bileşeni altında tahsis edilen fonlar ise, ülkemizde "Katılım Öncesi Yardım Aracı Kırsal Kalkınma (IPARD) Programı" ile ortaya konan ihtiyaçlar, öncelikler ve tedbirler çerçe-

vesinde kullanılmaktadır. Bu fonlardan, çiftçiler, yetiştiriciler, üretici örgütleri ve gıda işleme sanayinde faaliyet gösterenlerin gerek yeni işletmelerin tesis edilmesi gerekse de mevcut işletmelerin modernizasyonu için yararlanabilmesi ve kırsal alanlarda yaşayanlara ek gelir yaratacak projeler desteklenmesi öngörülmüştür. Hâlihazırda, süt ve besi sığırcılığı ile etlik piliç üretimi yapılan çiftlikler; süt, kırmızı-beyaz et, su ürünleri işleyen tesisler ile meyve-sebzenin pazarlanması ve işlenmesine yönelik projeler ve kırsal ekonomik faaliyetlerin çeşitlendirilmesine olanak tanıyan (kırsal turizm, mikro işletmeler, küçük ölçekli kültür balıkçılığı gibi) projeler desteklenmektedir. Proje konuları, ilerleyen dönemde, üretici örgütlerinin kurulmasının desteklenmesi ve tarım-çevre ile yerel kırsal kalkınma stratejilerinin uygulanması dâhil ola-



cak biçimde genişleyecektir.” Türkiye’de bu program için 2007-2013 döneminde AB tarafından ayrılan fon miktarının 874 milyon avro olduğunu ifade eden Aralan, ulusal bütçeden yapılacak katkıyla birlikte faydalanıcılara kullanılacak destek miktarının, 1 milyar 165 milyon avro olacağını söylüyor. Projelerin niteliğine göre verilecek desteğin oranı farklılaşsa da genel kural olarak proje maliyetlerinin yüzde 50’si IPARD fonlarından karşılanıyor.

IPARD programının hedefleri hakkında da detayları paylaşan Aralan: “IPARD programı uzun analizler sonucu 20’si ilk aşama olmak üzere toplam 42 ildeki projelerin belli tedbirler çerçevesinde desteklenmesini hedefliyor. Bu çerçevede ilk aşamada AB denetimleri sonucu yönetim yetkileri devri kararını haiz 20 ilde 3 tedbir için teklifler Tarım ve Kırsal

Kalkınmayı Destekleme Kurumu tarafından alınmaya başladı. IPARD ikinci uygulama döneminde yer alan 22 ilde il koordinatörlükleri kurulmuş olup, bunlara yönelik Komisyon tarafından yürütülen günlük denetimleri devam etmektedir. Program dâhilindeki destekleme tedbirleri: 101 Tarımsal İşletmelerin Yeniden Yapılandırılması ve Topluluk Standartlarına Ulaştırılmasına Yönelik Yatırımların Desteklenmesi, 103 Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanmasının Yeniden Yapılandırılması ve Topluluk Standartlarına Ulaştırılmasına Yönelik Yatırımların Desteklenmesi ile 302 Kırsal Ekonomik Faaliyetlerin Çeşitlendirilmesi ve Geliştirilmesine Yönelik Yatırımların Desteklenmesi” şeklinde” diyor.

“Bu fonların amacı kırsal kesimde yaşayan vatandaşlarımızın gelirlerini arttırmanın yanı sıra seçilen illerde üretim yapan çiftçilerimizin ve tarımsal işletme sahiplerimizin AB standartlarında üretim yapmasını sağlamaktır” diyor Aralan ekliyor: “AB standartları, bilindiği üzere hijyen, hayvan refahı ve çevre gibi çeşitli konuları gözetken bir takım kuralları içermektedir. AB, bir ülkeden tarımsal ürün ithal ederken, o ürünün kendinde uygulanan standartlarda üretilmiş olmasını talep etmektedir. Türkiye AB’ye üye olduğunda, AB standartlarında üretim yapmayan tarımsal işletmelerin piyasaya ürün satması mümkün olmayacaktır; bu da, AB standartlarına uygun üretim yapmayan gıda işletmelerinin kapatılması anlamına gelmektedir. Bu bağlamda, özellikle 101 ve 103 numaralı tedbirler tarım sektörümüzün geleceği ve katma değeri açısından büyük önem arz etmektedir. Çiftçilerimizin ve işletmelerimizin bu fonlardan azami düzeyde faydalanması hem bu işletmelerin hem de ülkemizin menfaatine olacaktır.

İhracat odaklı teşvikler Ekonomi Bakanlığı’ndan

Gıda işletmelerinin AB uyum sürecini yakalayabilmeleri adına verilen teşvikler/destekler konusunda bir ayağı da Ekonomi Bakanlığı oluşturuyor. Ekonomi Bakanlığı’ndan alınan bilgilere göre bu alanda gıda işletmelerine verilen teşvikler/desteklerin bağlamı daha ziyade işletmelerin ihracat kapasitelerini arttırmak yönünden oluyor.

Ekonomi Bakanlığı’nın Gıda Güvenliği dergisine verdiği bilgilere göre: “Ekonomi Bakanlığı’nca sağlanan devlet yardımları, Kalkınma Planları ve Yıllık Programlardaki toplumsal ve ekonomik hedeflerin gerçekleştirilmesi amacıyla yapılan ihracata yönelik faaliyetlerin, uluslararası kurallara aykırılık teşkil etmeyecek şekilde desteklenmesi amacına yöneliktir. Dolayısıyla, Bakanlığımızca sağlanan destekler marifetiyle, esasen, firmalarımızın ihracat kapasitelerinin artırılması hedeflenmektedir” deniyor.

“Bununla birlikte, bilindiği üzere, Avrupa Birliği üyelik sürecinde işleyen bir piyasa ekonomisinin kurumsallaştırılması ve firmalarımızın AB piyasalarında rekabet edebilir etkin bir üretim yapısına kavuşturulması zorunludur” diyor Bakanlığın bilgi paylaşımında şu ibarelere yer veriliyor: “Bu çerçevede, Türkiye’de sinai ve ticari faaliyette bulunan veya yazılım sektöründe faaliyet gösteren firmaların uluslararası pazarlarda rekabet gücünün artırılmasına matuf eğitim, danışmanlık ve uygun görülen diğer proje giderleri ‘2010/8 sayılı Uluslararası Rekabetçiliğin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ’ çerçevesinde Bakanlığımızca desteklenmektedir. Mezkûr Tebliğ kapsamında firmalarımızın AB mevzuatına yönelik eğitim giderleri de destekten faydalandırılmaktadır. Hâlihazırda, adı geçen destek kapsamında başarıyla

yürütülen projelerden biri olarak Antalya İhracatçıları Birliği Genel Sekreterliği tarafından taze meyve ve sebze sektörüne yönelik olarak yürütülen ‘İhracata Yönelik Üretimde Kalite ve Standardın Geliştirilmesi’ projesi örnek gösterilebilir. 36 aylık bir periyodu kapsayan bu proje ile belirlenen hedef ülkelerin pazar taleplerine uygun, kalite ve çeşitlerin geliştirilmesi konusunda çalışmalar yapılmakta, proje kapsamındaki ürünlerin izlenebilirliğinin tam anlamıyla tesis edilmesi amaçlanmakta, kontrollü ve sözleşmeli üretimin artırılması hedeflenmektedir.

Diğer taraftan, 1997 yılından bu yana ‘97/5 sayılı Çevre Maliyetlerinin Desteklenmesi Hakkında Tebliğ’ çerçevesinde, üreticilerin, diğer ülke pazarlarına girişini sağlayan uluslararası nitelikteki belge ve sertifika alımına yönelik harcamaların desteklenmesi amaçlanmaktadır. Söz konusu harcamalar 25 bin ABD dolarına kadar yüzde 50 oranında destekten faydalandırılmaktadır. Özellikle tarımsal ürünler ihracatı gerçekleştiren firmalarımız, Rusya Federasyonu ve AB gibi gıda güvenliği konusunda hassas pazarlara yönelik ihraç ürünlerinin kalıntı ve karantina laboratuvar analizleri için bu destekten yoğun olarak istifade etmektedirler.”

Bunların yanında Bakanlık, Türkiye’nin tarımsal ürünlerinin uluslararası piyasalarda rekabet gücünün ve ihracat potansiyelinin artırılması amacıyla işlenmiş tarım ürünlerine yönelik olarak ihracat iadesi yardımları sağlıyor. Ekonomi Bakanlığı ayrıca, ‘2012/2 sayılı Tarımsal Ürünlerde İhracat İadesi Yardımlarına İlişkin Para-Kredi Ve Koordinasyon Kurulu Tebliği’ ile bazı tarımsal ürünlere ton başına değişen oranlarda ihracat iadesi yardımı yapıyor. İhracata konu ürünün organik tarım veya sözleşmeli tarım kapsamında üretilmiş olması durumunda

sağlanan ihracat iadesi miktarı ise artıyor. Bu vesileyle, izlenebilirliği sağlanmış, güvenilir, AB standartlarına uygun ürünlerin üretimi teşvik edilmiş oluyor. Tarım sektöründe faaliyet göstermekte olan ihracatçı firmaların kurumsal kapasitelerinin gelişimi ve AB standartlarında etkin, verimli, rekabetçi bir üretim ve pazarlama yapısına kavuşabilmeleri açısından bahsi geçen desteklerden istifade etmelerinin önemli olduğunu belirten Bakanlık, diğer çalışmaları hakkında şu bilgileri veriyor: “19/06/2012 tarih ve 28328 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 15/06/2012 tarih ve 2012/3305 sayılı ‘Yatırımlarda Devlet Yardımları Hakkında Karar’ 01/01/2012 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere yürürlüğe girmiş bulunmaktadır. Yeni teşvik sistemi kapsamında yatırımlar asgari şartları sağlamaları halinde Genel, Bölgesel, Büyük Ölçekli ve Stratejik olarak belirlenen dört farklı kategoride desteklenmektedir. Gıda sektörüne yönelik yatırımlar genel ve bölgesel teşvik sisteminden desteklenmekte

olup, büyük ölçekli yatırım olarak tanımlanan yatırım konuları arasında yer almamaktadır” diyor Bakanlık; aşağıda belirtilen yatırım konularının ise herhangi bir şekilde teşvik edilmediğini bildiriyor:

-Un, irmik (makarna imalatı ile entegre irmik yatırımları ve mısır irmiği yatırımları hariç), yem (balık unu, balık yağı, balık yemi ve entegre hayvancılık üretimi içindeki yem üretimi hariç), nişasta ve nişasta bazlı şeker,

- Dışarıya yemek hizmeti sunan işletmeler (hazır yemek),
- Küp şeker,
- 5 dekarın altındaki seracılık yatırımları,
- Bitkisel üretim (5 dekar ve üstü seracılık yatırımları, kültür mantarı yetiştiriciliği ve entegre hayvancılık yatırımları içerisindeki yem bitkileri yetiştiriciliği hariç),
- Bölgesel yatırımlar kapsamında teşvik edilecek entegre hayvancılık yatırımları ve şartlı desteklenecek hayvancılık yatırımları dışındaki hayvancılık yatırımları,



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın kapsamına giren ve AB uyum sürecinde, KOBİ ölçeğindeki gıda işletmelerine verilen destekler/teşvikler aşağıdaki kriterlere göre veriliyor.

Avrupa Birliği (AB) aday ve potansiyel aday ülkelere destek amacıyla 1085/2006 sayılı Konsey Tüzüğü çerçevesinde Katılım Öncesi Yardım Aracı’nı (Instrument for Pre-Accession Assistance- IPA) oluşturmuştur. IPA desteğinin beşinci bileşeni olan Kırsal Kalkınma kapsamındaki desteklerden “Tebdir 103: Tarım Ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi Ve Pazarlanmasının Yeniden Yapılandırılması Ve Topluluk Standartlarına Ulaştırılmasına Yönelik Yatırımlar” tedbiri;

- İşleme tesislerinin ilgili Topluluk standartlarına ulaşmasına destek sağlanması,
- Tarım ve balıkçılık ürünlerinin işleme ve pazarlanmasındaki performansının ve rekabet gücünün artırılması amacıyla geliştirilmesine katkı sağlanması,
- Daha az gelişmiş alanlarda istihdam olanakları yaratmak suretiyle kırsal alanlardaki bölgesel dengesizliklerin azaltılmasına katkıda bulunulmasını amaçlamaktadır.

Bu tedbir dört alt-tedbirden oluşuyor.

103.1. Süt ve süt ürünlerinin işleme ve pazarlanmasının desteklenmesi

Uygun Harcama Tutarı:

Süt İşleyen İşletmeler için;

- En az 50 bin avro
- En fazla 3 milyon avro

Üretici Örgütleri için;

- En az 25 bin avro



- En fazla 1 milyon avro olmalıdır.

103.2. Et ve et ürünlerinin işleme ve pazarlanmasının desteklenmesi

Uygun Harcama Tutarı:

- En az 30 bin avro
- En fazla 3 milyon avro olmalıdır.

103.3. Meyve ve sebzelerin işleme ve pazarlanmasının desteklenmesi

Uygun Harcama Tutarı:

- En az 50 bin avro
- En fazla 1 milyon 250 bin avro olmalıdır.

103.4. Balıkçılık ürünlerinin işleme ve pazarlanmasının desteklenmesi

Uygun Harcama Tutarı:

- En az 50 bin avro
- En fazla 1 milyon 500 bin avro olmalıdır.

Yukarda belirtilen alanlarda yapılacak yatırımların, AB'ni kuran Antlaşmanın Ek 1'inde belirtilen tarım ve balıkçılık ürünlerinin işlenmesi ve pazarlanmasıyla ilgili olması ve yatırımın sonunda ilgili Topluluk standartlarının karşılanması bekleniyor.

Bu bağlamda bu tedbir altında süt, et, meyve-sebze ve su ürünleri sektörlerinde, küçük ve orta ölçekli işletmeler, belirlenmiş uygunluk kriterlerini karşılamaları koşuluyla uygun harcama tutarlarının yüzde 50 hibe oranında destekleniyor.

Verilen hibeler; Afyon, Diyarbakır, Kahramanmaraş, Ordu, Tokat, Amasya, Erzurum, Kars, Samsun, Trabzon, Balıkesir, Hatay, Konya, Sivas, Van, Çorum, Isparta, Malatya, Şanlıurfa, Yozgat, Ağrı, Aydın, Çankırı, Giresun, Manisa, Nevşehir, Aksaray, Burdur, Denizli, Karaman, Mardin, Uşak, Ankara, Bursa, Elazığ, Kastamonu, Mersin, Ardahan, Çanakkale, Erzincan, Kütahya, Muş olmak üzere toplam 42 ili kapsıyor.



■ MURAT YÖRÜK
SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı

- 5 ton/gün ve altında üretim kapasitesine sahip süt işleme yatırımları.

Bununla beraber; İstanbul ilinde yapılacak yatırımlar bölgesel desteklerden yararlanamıyor. Ayrıca, gıda ürünleri ve içecek imalatı yatırımlarından; makarna, makarna ile entegre irmik yatırımları, şehriye, kuskus, yufka, kadayıf, pirinç, ev hayvanları için hazır yem, balık unu, balık yağı, balık yemi, ekmek, rakı, bira, kuruyemiş, turşu, linter pamuğu, çay, fındık kırma/kavurma, hazır çorba ve et suları ve müstahzarları üretimleri ile tahıl ve baklagil tasnif ve ambalajlanması yatırımları, bölgesel desteklerden yararlanamıyor. Söz konusu yatırımlar 6. bölgede bölgesel teşvik sisteminden diğer bölgelerde ise genel teşvik sisteminden yararlanabiliyor.

Verilen teşvik/desteklerin sektör cephesinde takip edilip edilmediği, teşvik/desteklerin yeterliği ya da kolay ulaşılabilirliği konusu da önemli bir gündem maddesini oluşturuyor.

SETBİR: Teşvikler kaliteyi teşvik ediyor

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Murat Yörük, gıda işletmelerinin AB uyum sürecini yakalayabilmeleri için verilen destekler/teşvikleri olumlu bir yaklaşımla izlediklerini söylüyor. Sektörün bu teşvik/destekler konusunda yeterli bilgiye ulaşabildiğini düşünen Yörük, SETBİR adına görüşlerini şu şekilde paylaşıyor: “Ülkemizde AB uyum süreci çerçevesinde hazırlanmış olan 5996 sayılı ‘Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’ 2010 yılında, bu Kanuna dayalı olarak hazırlanan Yönetmelikler ise 2011 yılında yürürlüğe girdi. Bu mevzuat kapsamında hem üretim faaliyetleri hem de Bakanlığın faaliyetleri yürütülüyor. Bakanlığın vermiş olduğu destekler/teşvikler hakkında sektör bilgi sahibi oluyor ve gelişmeleri sürekli takip edebiliyor.”

Bakanlığın kendi sektörleri için verdiği teşviklerin 2012’de ol-

duğu gibi 2013 yılında da devam edeceğini söyleyen Yörük: “Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, diğer yıllarda olduğu gibi hem hayvan başına hem de süt litre başına destek primi veriyor. Ayrıca AB standartlarında üretim yapılabilmesi adına soğutulmuş çiğ süt desteği 2012 yılı içerisinde arttırıldı. Bakanlığın yapmış olduğu hayvancılık desteklemelerinin 2013 yılı içerisinde de devam edeceği açıklandı.

Et ve süt sektörlerinde, üretim ve tüketimin arttırılması, kaliteli güvenilir sürekli hammadde teminini sağlanması için kaliteyi teşvik edici bir teşvik sistemi oluşturmak amaç edilmiştir. Ancak uygulanan bu teşvik sisteminin AB ülkelerinde uygulandığı gibi değiştirilmesinin daha yararlı olacağı düşünülmektedir” diyor.

Yörük, Bakanlığın süte ilişkin verdiği desteklerin belirlenmesine ilişkin bir detaya da dikkat çekiyor. “Ülkemizde halen süt miktarı olarak, kalitesine bakılmadan fiyatlandırılıyor. Son yıllarda gelişen ve ‘çiftlik sütü’ olarak adlandırılan sütlere firmalarımız daha yüksek fiyatlar vererek alıyor. Ancak günümüzde, ihalelerde süt içeriğine bakmaksızın, tek bir fiyattan alınıp satılıyor” diyor Yörük ekliyor: “Oysa AB ülkelerinde, gelişmiş ülkelerde çiğ süt, yağ ve protein oranı dikkate alınarak fiyatlandırılıyor. Diğer bir ifade ile piyasada alım satımı yapılan süt proteini ve yağıdır. Bu anlamda, süt fiyatının belirlenmesinde bu kriterlere dikkat edilmesi, desteklerin de bu yönde verilmesi gerekmektedir.”

Süt desteklerinin sütin miktarından ziyade içerdiği yağ ve protein oranı gözüne alınarak belirlenmesinin ve devlet desteklerinin de bu niteliksel farkı göz önüne alarak verilmesi gerektiğine dikkat çeken Yörük, kaliteli yüksek protein oranına sahip süt için verilecek olan prim desteklerinin farklılaştırılması ve arttırılması ile üre-

ticinin bu tür ürünleri üretmesinin desteklenmesi ve teşvik edilmesi gerektiğinin de altını çiziyor.

Yörük, et üretimine verilen destekler konusunda da SET-BİR adına görüşlerini açıklıyor: “Ülkemizde et üretiminde yine hayvan başına destek veriliyor. AB’de ise karkas et sınıflandırılarak kalitesine göre fiyatlandırma sistemi uygulanıyor. Bu sistem besiciler için çok daha faydalı, ülkemizde de bir an önce uygulanması gerekiyor. Türkiye tarım ve hayvancılık sektöründe fırsatlar ülkesi. Tarım konusunda, ülkemiz bugün sadece yerli girişimcilerin değil, küresel sermayenin de dikkatle izlediği bir ülke haline geldi. Tarım alanında, sınırların kalkacağı yeni bir dünya düzeninin geldiğini görmek ve buna göre önlem almak durumundayız.”

Yörük’ün işaret ettiği bir diğer konu ise destek ve teşviklerin kapsamının artırılması. Süt tozundaki küçük bir destekle süt ürünleri

ihracatının, 2010 yılında 169 milyon dolardan, 2011 yılında 227 milyon dolara ulaştığını kaydeden Yörük, verilen desteğin, sadece süt tozu ile kısıtlı kalması nedeni ile ihracat potansiyelinin tam olarak değerlendirilemediğini söylüyor. “Süt tozunun yanı sıra, peynir, tereyağı, içme sütü, yoğurt gibi ürünlere verilecek desteklerle, ihracatımızda önemli bir artış sağlayacağımıza inanıyoruz. Bu nedenle, önümüzdeki günlerde süt ve süt ürünleri ihracatına daha çok önem vermemiz gerektiğinin, özellikle ıslak ürünlerin ihracatına destek gerektiğinin altını önemle çiziyoruz” diyen Yörük son olarak şunları kaydediyor: “Diğer süt ürünleri ve kırmızı et de tıpkı süt tozu gibi Dahilde İşleme Rejimi kapsamına alınırsa iddia ediyoruz, süt ihracatımız, et ihracatımız çok rahat 1 milyon dolar olabilir. Sektörümüzün ve ülkemizin potansiyeline güveniyoruz, bir yılda verilen bazı desteklerle ulaştığımız nokta bu potansiyelimizin en büyük göstergesidir.”

MEYED: Bürokrasi çok, teşvik yetersiz

Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) Başkanı Mahmut A. Duruk ise gıda işletmelerine verilen teşvik/ destekler konusunda haber alma noktasında bir takım eksikler olduğuna dikkat çekiyor. “Türkiye’de hibe programı, AB-Türkiye Mali İşbirliği kapsamında yürütülen böl-



gesel kalkınma programlarında belirlenen öncelikli alanlarında hibe programı uygulamasıyla projeler destekleniyor. Bu çerçevede programların öncelikli alanlarında belirlenecek şartlara uygun olarak hazırlanan projelerden seçilecek projeler hibeden yararlandırılıyor. Hibe programlarının hazırlık ve uygulamaları DPT koordinasyonunda yürütülüyor. Her bir öncelikli alan için tarih belirlenerek çağrılar yapılıyor” diyen Duruk, bu çağrıların kuruluşlara iletilmesinde zaman zaman sıkıntılar yaşandığını söylüyor. Duruk ekliyor: “Kuruluşlar bu çağrılardan yeterince haberdar olamıyor. Bu da kuruluşların açılan hibe/teşviklerden yeterli derecede yararlanmalarının önüne geçiyor. Ya da zamanında haberdar olmaları durumunda da başvuru süresinin ve ilgili evrakların toplanması sürecinde sıkıntılar yaşanıyor. Bu nedenle teşvik/hibe verecek danışmanlık şirketlerinin firmalara ilgili kişilere bu duyuruları doğru zamanda ve doğru bir anlatımla aktarmaları çok büyük önem taşıyor.”

Duruk’un, teşvik/destekler konusunda bir eleştirisi de bürokratik işlemler sonunda elde edilen ödeneklerin beklentiye karşılamamasına. “KOBİ’lerin devletten teşvik, destek ve hibe almaları için olan bu sistem, yaklaşık 5 yıldır devam etmektedir. Türkiye’de şuan işleyen düzen; hibe/teşvik almak istedikleri zaman, anlaşmalı oldukları danışmanlık firmalarının müracaat ederek çalışmalarının devamlılığını sağlamaya çalışmaktadırlar. Hibe, destek alım aşamasında bürokratik işlemlerin yoğun olduğu, ancak bu işlemlerin karşılığında alınan ödeneklerin firmaların beklentilerini tam olarak karşılamadığı da düşünülüyor. Türkiye’de iş hayatının daha da canlanması ve istihdamın artmasının sağlanması için, tüm sektörlerin bu konuya gereken hassasiyeti göstermesi gerekiyor. Bu kapsamda devlet ve özel sektörün bir araya gelerek problemlerin çözümüne dair yol haritası çıkartarak optimum şekilde fayda sağlanması hepimizin temennisidir.”



Akıllı işletmelere

Endüstriyel tesislere, ticari yapılara ve mimari projelere özel, yeni nesil zemin kaplama sistemleri.

akıllı zeminler!

Silikal "hızlı" çözümler sunar:

1 - 2 saat gibi çok kısa bir sürede

tam dayanımı alarak hemen

kullanıma açılan zeminler!

Kimyasal ve mekanik dış etkenlere

karşı dayanıklı, İş Sağlığı ve

Güvenliği Standartlarına uygun,

dekoratif yüzeyler...

Silikal metil metakrilat (MMA)

esaslı reaktif reçineli, monolitik

zemin kaplama sistemleri.

Dünya çapında sayısı binleri

aşan, yeni veya yenilenen, küçük

veya büyük ölçekli endüstriyel

tesislerde, ticari yapılarda ve

mimari projelerde milyonlarca

metrekarelik zemin kaplama

uygulamalarında kendini

kanıtlamıştır.

Ürünlerimiz ve uygulamalarımız

hakkında ayrıntılı bilgi almak için

lütfen firmamız ile irtibata geçiniz.

Yeni renk konseptlerimiz ile

tanıştınız mı?

Silikal GmbH

Ostring 23

63533 Mainhausen

Almanya

Tel.: +49 61 82 / 92 35-0

Faks: +49 61 82 / 92 35-40

www.silikal.de

E-posta: mail@silikal.de

Türkiye İrtibat Bürosu:

Silikal GmbH

Türkiye İrtibat Bürosu

Ataevler Mah. Ata Bulvarı Cad. No: 20

Gizemler 2 Plaza, Kat: 4, Daire: 16

Nilüfer - BURSA

Tel.: +90 (0) 224 441 87 00

Faks: +90 (0) 224 441 87 01

www.silikalturkiye.com

E-posta: info@silikalturkiye.com



Silikal®
made in Germany
since 1951

Silikal®

Yeni Nesil Zeminler

Hayvancılık sektörü teşviklerden memnun

AB uyum sürecinde çıkarılan Yeni Mevzuat ile birlikte gıda işletmelerinin modernizasyonu kaçınılmaz hale geldi. Ancak gıda işletmeleri kısa zamanda bu sürece kendilerini adapte edebilmeleri için teşvik/desteklere ihtiyaç duyuyor. Gıda sektörü verilen teşvik/destekler konusunda ne düşünüyor?

LIVESTOCK SECTOR IS PLEASED WITH SUBSIDIES

The new legislation enforced in line with the EU alignment process urges the modernisation of food establishments. However, in order to adapt timely to this process, food establishments need support and subsidisation. What does the food sector think about the available subsidies and support?

Sektörümüzle ilgili olarak devletin 2010 yılında başlattığı faizsiz hayvancılık kredisi ve faizsiz hayvancılık teşvikleri sektörümüzün gelişimi açısından önemli bir adım olmuştur.



■ YÜKSEL SOYUBELLİ

Pınar Et
Kalite Güvence Müdürü
Pınar Et
Quality Assurance Manager

Devletin özel sektörün güçlendirilmesi ve uluslararası rekabetçiliğin geliştirilmesi amacıyla geçtiğimiz yıllarda uygulamaya koyduğu destekler günümüzde giderek artmaktadır. Bölgesel teşviklerin yanı sıra sektörel teşvikler; özellikle KOBİ'ler için önem arz etmektedir. Sektörümüzle ilgili olarak devletin 2010 yılında başlattığı faizsiz hayvancılık kredisi ve faizsiz hayvancılık teşvikleri sektörümüzün gelişimi açısından önemli bir adım olmuştur. Özellikle damızlık hayvan yetiştiren veya yetiştirmek amacıyla işletme kurmak isteyen yatırımcıların yararlanacağı hibe, teşvik, destek ve kredilerden tam anlamıyla yararlanmaları halinde kurulacak olan işletmenin kendini amorti etmesi ve kısa zamanda kara geçmesi mümkün olmaktadır. Bu nedenle bu sektöre verilecek olan destek ve teşviklerin sürmesi ülkemiz hayvancılık sektörünün gelişmesi açısından belirleyici rol üstlenecektir. Gıda sektöründeki rekabet gücünü artıracak temel anlayış; ölçek olarak büyüyen, kendisini yenilikçi Ar-Ge çalışmaları ile yeni teknoloji kullanımına hazırlayan ve bu sayede piyasaya çok çeşitli ürünler sürebilen, öncelikle ulusal sonrasında uluslararası piyasalara korkmadan ürün arz eden bir üretim yapısını hedeflemek olduğudur.

Özellikle KOBİ'lere yönelik bu destek ve teşviklerden şirketimizin ölçeğine bağlı olarak yararlanamıyoruz. Fakat şirketimizin ölçeğine bağlı olarak yatırım teşvik belgesine bağlı yatırımlarımızdan dolayı genel destek unsurlarından (KDV ve Gümrük Vergisi Muafiyeti) ve bölgesel destek kapsamında I. Bölge'de olmamızdan dolayı vergi indiriminden yararlanıyoruz.

Destek ve teşviklerden işletmelerin tam anlamıyla fayda sağlamaları için, profesyonel bir çalışma ile kendileri için en uygun destek ve teşvikleri belirlemesi gerekmektedir.



■ NUR BAYKAL

BANVİT A.Ş.
İthalat ve Resmi İşler Müdürü
Manager of Export and
Official Operations

Türkiye'de gıda işletmelerine yönelik olarak birçok destek ve teşvik mekanizması mevcuttur. Uzun yıllardır uygulanmakta olan teşvik ve destekler sık sık revize edilmekte ve bunlara yenileri eklenmektedir. Yeni destek ve teşvikler, Bakanlığın düzenlediği eğitimler, üye olduğumuz birlikler ve danışman firmalardan gelen bilgilendirmeler ve internet aracılığıyla işletmeler tarafından kolaylıkla takip edilebilmektedir. İşletmeler sermaye yetersizlikleri, finansman ve vergi maliyetleri karşısında yaşadıkları ekonomik sıkıntıları asgariye indirmek için teşvik ve desteklerden faydalanmaktadır. Bu destek ve teşviklerden işletmelerin tam anlamıyla fayda sağlamaları için, profesyonel bir çalışma ile kendileri için en uygun destek ve teşvikleri belirlemesi gerekmektedir.

Premises should specify the optimal subventions and promotions for their own, with a professional work to benefit from them properly.



The interest free credits and subsidies made available to the livestock sector by the State as from 2010 are considered an important step for the development of the livestock sector.



Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

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

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



www.isaturkey.com





■ **PROF. DR. ERDOĞAN GÜNEŞ**

Ankara Üniversitesi
Gıda Güvenliği Enstitüsü
Deputy Director General of Ankara
University Food Safety Institute

Türkiye’de gıda işletmelerine sağlanan teşvik ve destekler

Türkiye’de gıda işletmelerine yönelik gıda mevzuatı ile gıda güvenliği uygulamaları sürecinde; doğrudan ya da dolaylı devlet destek ve teşvikleri zorunluluk taşıyabilmektedir. Büyük çoğunluğu KOBİ’lerden oluşan sektörün teknolojik açıdan gelişiminde, destek ve teşvik uygulamaları önemlidir.

Sektörel gelişmelerin sağlanmasında, politika tedbirleri olarak genelde teşvik ve destek sistemlerinden geniş ölçüde yararlanılmaktadır. Sürdürülen ekonomik kalkınma ve büyüme politikalarına bağlı olarak, ülke çapında teşvik ve destekler uzun yıllardır sıklıkla düzenlenmektedir. Sürekli güncellenen bu uygulamalardan işletmelerin yararlanmaları, öncelikle konu hakkında bilgi sahibi olmaları ve gelişmeleri yakından izlemeleriyle mümkündür.

Türkiye’de gıda işletmelerine yönelik gıda mevzuatı ile gıda güvenliği uygulamaları sürecinde; doğrudan ya da dolaylı devlet destek ve teşvikleri zorunluluk taşıyabilmektedir. Büyük çoğunluğu KOBİ’lerden oluşan sektörün teknolojik açıdan gelişiminde, destek ve teşvik uygulamaları önemlidir.

Bunun yanında; son dönemlerde uygu-

lanması düşünülen destek ve teşvik paketleri, genelde belli alanlara yoğun olarak yapılmakta ve orta ve büyük ölçekli yatırımları da içermektedir. Günümüzde Türkiye’de 20’ye yakın teşvik ve destek konuları bulunmaktadır. Bunlar aşağıdaki gibi sıralanabilir (www.baka.org.tr):

1. Genel Teşvik Sistemi (Hazine Müsteşarlığı Teşvikleri)
2. KOSGEB Teşvikleri
3. İŞKUR Teşvikleri
4. TÜBİTAK Teşvikleri
5. AR-GE Teşvikleri
6. San-Tez Teşvikleri
7. Teknoloji Geliştirme Bölgeleri Teşvikleri
8. Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı Teşvikleri
9. Serbest Bölge Teşvikleri
10. OSB Teşvikleri
11. Kültür ve Turizm Yatırımları Teşvikleri
12. Tarım Teşvikleri
13. Kırsal Kalkınma Teşvikleri
14. Tarımsal ve Kırsal kalkınmayı Destekleme Kurumu Teşvikleri
15. Dış Ticaret Teşvikleri
16. Dahilde İşleme Rejimi Teşvikleri
17. İstihdam Teşvikleri
18. Avrupa Birliği Fonları

Belirtilen teşvik ve desteklerden gıda işletmeleri çeşitli ölçülerde yararlanmaktadır ya da yararlanma potansiyeline sahiptir. Gıda sanayii alanındaki yatırım desteklerinin bir bölümü KOSGEB tarafından verilmektedir. Sektöre yönelik KOSGEB yatırım desteklerinin artırılma-

sı ve çeşitlendirilmesi gıda sanayinin bütüncül gelişmesi ve rekabetinde başarı sağlaması açısından gereklidir. KOSGEB tarafından küçük ve orta ölçekli işletmelerin bölge, sektör ve ölçek parametrelerine göre farklılaşan ihtiyaçları esas alınarak; 2010 yılında kurgulanan yeni destek programları ile bu işletmelerde verimliliklerin artırılmasına katkı sağlanmıştır. Bu kapsamda, programın yürürlüğe girdiği tarihten itibaren, KOSGEB tarafından desteklenen işletmelerin, Avrupa Topluluğunda Ekonomik Faaliyetlerin İstatistikî Sınıflaması (NACE Rev.2) bölüm bazında, C-İmalat Sanayi Sektörü altında “Gıda Ürünlerinin İmalatı” sektöründe yer alan 33 adedi Ar-Ge, Inovasyon ve Endüstriyel Uygulama Destek Programı olmak üzere 2204 adet işletmeye ve “İçeceklerin İmalatı” sektöründe ise 62 işletmeye destek verilmiştir. Diğer yandan, KOSGEB Hizmet Merkezi Müdürlükleri vasıtasıyla, gıda sektörünün de içinde yer aldığı hedef kitlenin içerisindeki tüm sektörlerle ilişkisi olarak, KOBİ’lerin KOSGEB Desteklerinden daha etkin faydalanabilmesini sağlamak üzere; bilgilendirme faaliyetleri de gerçekleştirilmektedir (DPT ÖİK Raporu). KOSGEB teşviklerinde; araştırma-geliştirme, inovasyon ve endüstriyel uygulama programı, girişimcilik destek programı ve gelişen işletmeler piyasası KOBİ destek programı kapsamında bulunmaktadır.





Ülkemizdeki Ar-Ge teşvikleri son yıllarda oldukça çeşitlenmiş ve artırılmıştır. Sektörün Ar-Ge kapasitesini oluşturmaya ve mevcut kapasitesini geliştirmesine katkı sağlamak üzere; gerek TÜBİTAK, gerekse Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından çeşitli Ar-Ge programları oluşturulmuştur. “Gıda ve Yem Araştırma Fırsat Alanı” altında, halen yürürlükte olan ve destekleme kapsamında proje kabul edilen araştırma programları şunlardır (DPT ÖİK Raporu):

- Gıda -Yem Güvenilirliği ve Kalitesi.
- Geleneksel/Yöresel Türk Gıdaları.
- Gıda ve Yem Üretiminde Modern Tekniklerin Kullanılması ve Ürün Geliştirme.
- Gıda ve Yem Analizlerinde Yeni Yöntemlerin Uygulanması.
- Gıda-Yem Muhafaza ve Ambalajlama Tekniklerinin Geliştirilmesi.
- Gıda Sanayii Artık ve Atıklarının Değerlendirilmesi.

TÜBİTAK'ın 2023 vizyonu kapsamında, öncelikli alanlar içerisinde gıda teknolojilerine yer vermesiyle bu konuda eşik bir proje kütlesine erişilmesine hizmet edilebilecektir. Ancak; sadece arz tarafında teşvik programlarının varlığıyla, talep tarafındaki sanayi kesiminin istenen seviye ve özellikle Ar-Ge projeleri gerçekleştirmesi mümkün olamamaktadır. Katma değer yaratacak, ticarileşme potansiyeli yüksek Ar-Ge projelerinde mutlak surette, akademi ve/veya araştırma merkezleri ve bu yapılarda bulunan insan sermayesinin katkı sağlaması gerekmektedir. Bu

yapıların sanayi ile işbirliğinin kolaylaştırılması için sektörün lider kuruluşlarının, sektörel örgütlenmelerin ve arayüz kuruluşlarının katılımı ve Ar-Ge gerekliliği konusundaki istekliliği önemlidir. Arayüz kuruluşları içerisinde organize sanayi bölgeleri, teknoparklar, teknoloji transfer ofisleri, Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı gibi kamu özel sektör ortaklığı yapısındaki kurumların ve bunların dışında teknolojilerin ticarileştirilmesine yönelik fikri mülkiyet ve lisanslama konularında profesyonel hizmet veren kurumların önemi büyüktür (DPT ÖİK Raporu). TÜBİTAK tarafından teşvik olarak verilen AB Çerçeve Programları, AB CIP Programı, EUREKA, EBN gibi uluslararası Ar-Ge destekleri konusunda gıda sanayii firmalarına bilgilendirme yapılması önemlidir. Tarıma dayalı sanayi ve bunun içinde de gıda işletmeleri, “Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı” kapsamında desteklenmektedir. Destekler, tarımsal ürünlerin

işlenmesi, depolanması ve paketlenmesine yönelik; (bitkisel, hayvansal ve su ürünlerinin birincil işlenmesine, sadece sert kabuklu meyveler hariç) konuları kapsamaktadır. Bu kapsamda desteklemeler yeni yatırım tesisleri, mevcut faal olan veya olmayan tesislerin kapasite artırımı ve teknolojilerinin yenilenmesi ve kısmen yapılmış yatırımların tamamlanmasını içermektedir. Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı (KKYPD) kapsamında desteklenen projeleri aşağıdaki tablodan inceleyebilirsiniz. 2006 - 2012 yılları içerisinde her yıl yayımlanan tebliğlerle kırsal kalkınma yatırımlarının desteklenmesi programı kapsamında tarıma dayalı yatırımlarda 3533 adet tesis tamamlanmış, tamamlanan bu tesislere 653 milyon TL hibe ödemesi yapılmıştır. 19/2/2011 tarihli ve 27851 sayılı Resmi Gazete’de

yayımlanan 2011/1409 sayılı Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Hakkında Bakanlar Kurulu Kararı ile bu desteklerin 31/12/2015 tarihine kadar sürdürülmesine karar verilmiştir (www.tarim.gov.tr/tr/tarimsal-destekler/item/840.html).

Bakanlığın uyguladığı desteklemeler yanında, Avrupa Birliği’nden (AB) kırsal kalkınma için sağlanacak 910 bin 89 milyon euroluk kaynak ile 2016 sonuna kadar; kırsal kesimde, 42 ilde 3 milyar euroluk yatırım yapma imkânı bulunmaktadır. AB hibesinin kullanımı, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) aracılığı ile sağlanmaktadır. Hibe, kırsal kesimde, AB standartlarına uygun süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, su ürünleri, sebze-meyve işleme tesislerinin kurulması, kültür balıkçılığı ve turizmin geliştirilmesine yöne-

KIRSAL KALKINMA YATIRIMLARININ DESTEKLENMESİ PROJELERİNİN SEKTÖREL DAĞILIMI (2006-2012)

	Biten Projeler			Devam Eden Projeler	
	Sayı	Oran %	Hibe	Sayı	Hibe
Bitkisel Üretim İşleme ve Paketleme	1402	39	278.338.957	186	29.072.916
Hayvansal Üretim İşleme ve Paketleme	756	22	138.672.104	72	9.624.193
Tarımsal Ürün Depolama	284	8	56.214.188	51	8.747.671
Alternatif Enerjili Sera	219	6	41.181.596	38	4.500.693
Soğuk Hava Deposu	255	7	53.388.644	34	6.669.500
Su Ürünleri İşleme ve Paketleme	32	1	6.021.879	4	520.859
Basınçlı Sulama	565	17	76.832.356	67	18.510.696
Hayvansal Kökenli Gübre İşleme ve Paketleme	6	0	1.496.177	1	0
Koyun, Keçi, Manda Kont. Yat.	12	-	1.466.441	44	1.792.112
Alternatif Enerji Üretimi	2	-	227.125	2	242.500
TOPLAM	3533	100	653.839.467	499	79.681.140
Yeni Tesis	2366	70	429.187.964	301	45.268.768
Teknoloji Yenileme	882	22	166.658.547	165	29.436.364
Tamamlama	285	8	57.992.955	33	4.976.007

Gıda işletmelerinin fiziki durumunun düzeltilmesi ve hijyen gereklerine uyum için yeni destek teşvik ve desteklerin uygulanması gerekmektedir, yeni programlar üzerinde çalışılması zorunluluğu bulunmaktadır.

lik projeler için kullanılabilir. Kredinin kullanılmasında, köyden kente göçü önlemeye yönelik olarak; gençler, kadınlar ve dağlık bölgelerde yaşayanlar öncelikli durumda bulunmaktadır. İşlenmiş-işlenmemiş Türk gıda ürünlerinin Avrupa pazarlarında daha geniş yer alması için işletmelerin AB mevzuatına ve standartlarına uygun üretim yapmalarına katkı sağlamak ve geçiş sürecinde destek olmak amacıyla IPARD kapsamında fon sağlanmaktadır. Bu şekilde AB'ne geçiş sonrası gıda işletmelerinin ve ürünlerin AB pazarlarında rekabet gücü artırılabilecektir (DPT ÖİK Raporu).

Sonuç ve Değerlendirme

Gıda işletmelerinin fiziki durumunun düzeltilmesi ve hijyen gereklerine uyum için yeni destek teşvik ve desteklerin uygulanması gerekmektedir, yeni programlar üzerinde çalışılması zorunluluğu bulunmaktadır. Aslında; Avrupa Birliği ile yürütülen müzakereler çerçevesinde, işletmelerin modernizasyonu konusu ele alınmış ve tüm gıda işletmelerinin hijyen kriterlerine uyumlu hale getirilmesi yönünde görüşler dile getirilmiştir. 5996 sayılı Kanun sonrasında hazırlanan ikincil mevzuat, gıda işletmelerinin kayıt ve onay belgesi alabilmesi için hijyen gereklerine uymalarını zorunlu kılmıştır. Önümüzdeki süreçlerde bu zorunluluklara yönelik yeni

teknoloji gereksinimlerinin ülke kaynaklarıyla karşılanmasıyla, yeni bir iş ve yatırım alanları ortaya çıkabilir. Bu süreçte özellikle gıda danışmanlık firmaları gibi hizmet sektörlerinin ve yeni gıda makinesi ve gıda üretim hatları konusunda faaliyette bulunan işletmelerin yatırımları öncelikli olarak akla gelmektedir (TTGV 2011).

Gıda alanında her bir alt dalın yapısı ve rekabetteki başarısı farklılık göstermektedir. Bu açıdan da teşvik ve desteklerin aynı ölçüde olmaması akılcıdır. Tarım-sanayi entegrasyonunu sağlamada teşvik ve destekler önemlidir. Türkiye'de son dönemlerde hayvancılığa sağlanan desteklerdeki artış dikkat çekicidir ve hammadde konusunda yapılan bu yatırımların tamamlayıcısı, ürünlerin işleneceği gıda işletmeleridir. Et ve süt işleme tesisleri ile hayvancılık faaliyetinin tamamlayıcısı olarak yem üretimi önümüzdeki dönemde daha özenle değerlendirilmesi gereken sanayi dallarıdır. Özellikle, okul sütü programlarının yaygınlaştırılması, et-süt hayvancılığının yaygın faaliyet haline gelmesi ve sanayi meyveciliğinin gelişmesi, çeşitli bölgelerde atıl işleme kapasitesinin modernizasyonu, yeni yatırımları veya mevcut yatırımların yenilenmesini gerektirecektir. Uluslararası rekabette genelde geri durumda bulunan hayvansal ürüne dayalı sektör-



lerde yeni bir atılımın; talep artışı, lojistik, depolama ve ihracat konularıyla birlikte bütüncül düşünülmesi ve desteklenmesi gerekmektedir. Diğer yandan, et ve süt sektörüne verilen yüksek teşviklere karşılık, yer yer de potansiyel ve ihracat kapasitesi yüksek olan alt dallara yönelik teşviklerin de artırılması gereklidir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının genel olarak meyvecilik, hayvancılık, su ürünleri, hububat gibi birçok sektörü kapsayan alan bazlı mazot, gübre, organik tarım vb. gibi destekleri bulunmaktadır. Meyvecilik için verilen teşvikler, bahçe tesislerinde dönüm başına sertifikalı fidan destekleriyle kısıtlı kalmaktadır. Hammadde üretiminin meyvecilikte yeterli desteklenmesi ile sektörel bü-

yümenin artabileceği düşünülebilir (DPT ÖİK Raporu). Sanayi içinde ölçek ekonomisine olanak veren, kümelenmeyi sağlayan desteklerin verilmesi de gereklidir.

PROMOTIONS AND SUBVANSIONS PROVIDED FOR FOOD PREMISES

In the process of food safety applications oriented in food premises in Turkey, direct or indirect government subvansions and promotions can be obligatory. Subvansion and promotion applications are crucial for the industry to advance technologically, which is consisting of a great majority of SMEs.

Yararlanılan Kaynaklar:

1. Kalkınma Bakanlığı, Gıda Ürünleri ve Güvenilirliği Özel İhtisas Komisyonu Raporu, 2013.
2. www.tarim.gov.tr/tr/tarimsal-destekler/item/840.html
3. www.baka.org.tr/yatirimcilara-tesvik-ve-destekler-rehberi-H273.html
4. www.baka.org.tr
5. Tarım Reformu Genel Müdürlüğü, 2012
6. Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı (TTGV), İleri Teknolojiler Destek Programı Sektörel İnceleme çalışmaları-II-Gıda Teknolojileri-Biyomedikal Teknolojiler-İklim Değişikliğine Uyum Teknolojileri, Haziran 2011.



HİJYEN ZİRVEDE GIDALAR GÜVENDE



 **Maestrowin**
INDUSTRIAL HYGIENE PRODUCTS

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

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

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

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



■ PROF. DR. HALİL VURAL

Hacettepe Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi Gıda
Mühendisliği Bölümü
Hacettepe University, Faculty of
Engineering, Department of
Food Engineering

Et ve et ürünlerinde gıda güvenliği

Avrupa Birliği ülkelerinde bazı işlenmiş hayvansal ürünlerde dana eti kullanılarak üretildiği beyan edilen ürünlerde at eti bulunması, gıda güvenliği konusunda tartışmaları alevlendirdi. Avrupa'daki gıda güvenliği tartışmaları, Türkiye'deki gıda güvenliği süreç yönetimine ilişkin açıkların ortaya konması için de bir zemin oluşturuyor.

Almanya, Fransa, İsveç ve Finlandiya başta olmak üzere Avrupa Birliği ülkelerinde bazı işlenmiş hayvansal ürünlerde dana eti kullanılarak üretildiği beyan edilen ürünlerde at eti bulunması gıda güvenliği konusundaki katı tutumu ile bilinen Avrupa Birliği'nde gıda güvenliği sisteminin tartışılmasına neden olmuştur. Bu konuda yapılan açıklamalar olayın bazı yasal mevzuat boşluklarından ve bazı üreticilerin kötü niyetinden kaynaklandığı şeklindedir.

Avrupa Veteriner Federasyonu (Federation of Veterinarian of Europe- FVE) "At eti sahtekarlığı" başlığı altında 14 Şubat 2013'de Brüksel'de yaptığı açıklamada (1); izlenebi-

lirliğin önemli olduğunu, Avrupa Birliği'nde tüketime sunulan hayvansal ürünlerin güvenliği ve kalitesinin, ürün etiketleri de dahil, satıcının sorumluluğunda olduğunu bildirmiş, at eti karıştırılan ürünlerin dana eti gibi sunulmasının tüketicileri yanılttığını; FVE olarak bu ciddi sahtekarlığı kınadıklarını, hayvansal üretime dayalı gıdalarda ve gıda üretim zincirinin her basamağında daha etkin kontrol yapılmasını talep ettiklerini bildirmişlerdir.

Açıklamada ayrıca, bazı AB üyesi ülkelerde atların gıda olarak tüketilmesine izin verildiği, bazılarında vermediği belirtilmiş, genel kural olarak tüketim dışı bırakılmadığı sürece atların

tüketim amacı ile kesilmesine izin verildiği ve bunun hayvanın pasaportuna kayıt edilmesi gerektiği bildirilmiştir. FVE bu sistemin işlemediğini, tüketim dışı kaydının yer alması gereken ve hayatı boyunca hayvanla kalması gereken pasaportların güvenli bir garantisinin olmadığını, insan tüketiminden yasaklanmış atların kesilmesi ve gıda zincirine girmesi riskinin azaltılması için AB'de at pasaportlarının kayıt altına alınmasını önermiştir.

Avrupa Birliği'nde ortaya çıkan bu olay gıda güvenliği sistemlerini bir kez daha tartışılır hale getirmiştir. Gıda güvenliği için en önemli araç gıda mevzuatıdır. Ancak mevzuat yol gösteri-





ci olup, gıda güvenliğinde her süreç, insan faktöründen ayrı değerlendirilemez. “Tarladan sofraya” şeklinde tanımladığımız bu süreçte yer alan tüm paydaşların gıda güvenliğine inanması birinci hedeftir.

Türkiye’de Avrupa Birliği uyum süreci çerçevesinde hazırlanmış olan 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu” 2010 yılında, bu Kanuna dayalı olarak hazırlanan yönetmelikler ve tebliğler de daha sonra yürürlüğe girmiştir. Bu süreçte taklit ve tağşiş yapan işletmelerin teşhir edilmesi, kayıtsız işletmelerin kayıt altına alınması için çalışmaların artması ve ALO 174 ihbar hattının hizmete girmesi ile gıda güvenliği alanında geçtiğimiz yıllara göre önemli gelişmeler yaşanmıştır. Türkiye’de gıda sektörü dinamik bir yapıda olduğu kadar, bölgesel farklılıklarının varlığının yanı sıra, özellikle kullanılan üretim teknolojilerinin geleneksellik ve modernlik arasında değişen düzeylerde olması sebebi ile ülkemize özgü bir gıda güvenliği sisteminin gerekliliği ortadadır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın verilerine göre; Türkiye genelinde toplam 50 bin civarında gıda işletmesi bulunmaktadır ve bu işletmelerin sayıca çoğunluğunu küçük ve orta ölçekli işletmeler oluşturmakta ve gıda güvenliği konusunda sıkıntılar daha çok bu işletmelerde gözükmektedir.

Et ve et ürünleri ile ilgili tebliğ 5 Aralık 2012 tarihinde yayımlanmış (Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği - Tebliğ No:2012/74) ve tebliğin 20. maddesi uyarınca et işletmelerine 3 aylık uyum süresi verilmiş

ve tebliğ 6 Mart 2013 tarihinde uygulamaya girmiştir. Bu tebliğin getirdiği en önemli değişiklikler;

1. Kanatlı etleri ve kırmızı etlerin karışımından çiğ et, kıyma ve hazırlanmış et karışımları ile et ürünleri üretiminin yasaklanması, sadece kırmızı veya beyaz et karışımlarından ürün yapımına izin verilmesidir. Örneğin tavuk-hindi karışımı ya da dana-koyun karışımı gibi.

2. Kanatlı eti ürünlerine tat ve yapı gibi özellikler kazandırmak amacıyla kırmızı et ve/veya yağı ilave edilebilecektir. Burada üretilen ürün yine kanatlı eti ürünü olarak adlandırılacak ve ilave edilen kırmızı et ve/veya yağı diğer gıda bileşenleri gibi değerlendirilecektir.

3. Tebliğ kapsamına giren hiçbir hazırlanmış et karışımı ya da et ürününe mekanik olarak ayrılmış etler (MAE) katılamayacaktır. MAE sadece ihraç amaçlı ürünlerde veya hayvan yemi üretiminde kullanılmak üzere üretililecektir. Hayvan yemi olarak üretilen MAE ‘İnsan Tüketiminde Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürün Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır şeklinde özetlenebilir (2, 3).

6 Mart tarihine kadar işletmeler etikete yüzde oranları yazmak kaydıyla kırmızı ve beyaz et karışımlarını kullanabiliyorlardı. Fakat yüzde oranları konusundaki hileler ve tüketiciyi yanıltmaya yönelik usulsüzlükler, denetimler yetersiz kaldığından ve yüzde oranlarını saptamak oldukça güç ve pahalı yöntemler gerektirdiğinden böyle bir yasaklamaya gidildi.

Gıda güvenliği için en önemli araç yukarıda da belirtildiği üzere gıda mevzuatıdır. Ancak mevzuat yol gösterici olup, konulan kural ve yasaklamaların etkin denetiminin sağlanması da gerekli olup, mevzuata aykırı işler yapanlar her zaman olabilir. Bu nedenle denetim sisteminin etkin ve işler hale getirilmesi de gereklidir.

Bu konuda neler yapılabilir sorusuna cevap Gıda Mühendisleri Odası’nın Gıda MO hazırladığı öneride mevcuttur.

5996 sayılı Kanun ile getirilmiş olan yeni düzenlemelerde, her ne kadar 30 beygir gücünün üzerinde kapasiteye ve 10 adetten fazla çalışana sahip işletmeler için en az bir lisans düzeyinde personelin tam zamanlı olarak istihdamı şart koşulsun da bu koşulun düzenli takibi yapılmadıkça, özellikle sorunlu ve kurallara direnen işletmeler açısından işlevsiz kalacağını geçmiş deneyimler göstermektedir. İstihdam zorunluluğu olmayan işletmelerin risklerinin devam edeceği de ortadadır. Diğer yandan, bilindiği gibi ülkemizde kayıt dışı üretim hâlâ güncelliğini korumakta ve önemli sorun alanlarından birini oluşturmaktadır.

Gıda MO; sorumlu yöneticilik müessesesinin 5996 sayılı Kanunla kaldırılması sonrası yalnızca işletme sahibi ve mesleki eğitimi bulunmayan personelin bilgisi ve alışkanlıklarıyla üretim yapılarak piyasaya gıda arzı yapıldığını, 50 bin gıda üretim yeri ve 400 bine yakın satış noktasının halk sağlığına uygunluğunun sağlanması için yapılacak kamu denetimlerinde Gıda, Ta-

rim ve Hayvancılık Bakanlığı’nda istihdam edilen gıda konusunda en az lisans düzeyinde eğitim almış denetçi sayısının artırılmasının gerektiğini, ayrıca daha önce uygulanan sorumlu yöneticiliğin eksikliklerini de ortadan kaldıracak biçimde gıda işletmelerinde, konusunda lisans düzeyinde eğitim almış kişilerin, yetkilendirilmiş gıda danışmanı olarak istihdamının sağlanmasının gıda kontrol sistemlerinin etkinliğinin artırarak halk sağlığının korunması açısından önemli olduğunu, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından getirilen Tarım Danışmanları uygulamasında olduğu gibi, KOBİ niteliğindeki gıda işletmelerine yönelik kamudan bütçelendirilmiş danışmanlık sisteminin geliştirilerek uygulamaya konulmasıyla gıda işletmelerinden kaynaklanan sorunların çözümünde önemli bir katkı sağlanacağını belirtmektedir.

Geliştirilecek bu proje ile;

- 30 BG ve 10 kişinin altında çalışana sahip tüm gıda işletmelerinde eksiksiz bir biçimde gıda bilimi konusunda en az lisans düzeyinde eğitilmiş gıda danışmanı gözetiminde üretim yapılması;
- Yetkilendirilmiş “Gıda Danışman”larının kamu adına çalışması ve gıda güvenliği süreçlerinin tüm üretim aşamalarında yerine getirildiğinin belirlenmesi,
- Bu danışmanların Bakanlığa sistematik olarak rapor sunması,
- Hizmetinin karşılığı olan ücret ve sosyal güvenlik



primlerinin ise Bakanlık bütçesine konulacak ödenekten karşılanması,

■ Hizmetten faydalanan işletmelere de belli bir mali sorumluluk yüklenmesi,

denetim konusundaki eksiklikleri büyük ölçüde giderecektir (4). Zira mevzuatın uygulanışının kontrolü, sadece son ürün veya işyeri denetimleri ile değil, tarladan sofraya tüm süreçlerin kontrolü ile mümkündür.

Sonuç olarak; kamu denetimlerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda istihdam edilen gıda konusunda en az lisans düzeyinde eğitim almış denetçi sayısının artırılması ve yukarıda ayrıntıları verilen gıda danışmanlık sisteminin

uygulamaya konması gıda güvenliği konusunda yaşanan sorunları büyük ölçüde çözecektir.

FOOD SAFETY IN MEAT AND MEAT PRODUCTS

The detection of horse meat in certain processed food products of animal origin, declared to have been produced from veal, in the European Union, has once again fuelled discussions on food safety. Food safety discussions in Europe are of significance in that they form a basis for the identification of gaps in the food safety management system in Turkey.

Yararlanılan Kaynaklar:

1. http://www.fve.org/uploads/publications/docs/13_001_food_fraud_final.pdf
2. <http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/2012-74.html>
3. http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/talimat/talimat_ekleri/et_et_urunleri_uygulama_talimati_14022013.pdf
4. <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=14&nid=2910>

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 Yayıncılık 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

Bir yıllık abonelik

36 ₺



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



Her yıl 1,3 milyon ton gıda çöpe gidiyor

Kalite Sistem Grubu, Avrupa Parlamentosu'nda düzenlenen Avrupa Bilimsel İşbirliği Konferansı'nda Türkiye'yi temsil etti.

4-8 Mart 2013 tarihlerinde Avrupa Parlamentosu'nda düzenlenen ES:GC2 Global Sorunlar ve Global İşbirliği isimli konferansa Türkiye'nin gıda sektöründeki gelişimi ve gıda bilimine sağladığı katkılar nedeniyle Kalite Sistem Grubu davet edildi. Konferansta Kalite Sistem Grubu, SUSFLEX isimli AB projesi olan akıllı ve sürdürülebilir yeni gıda ambalajı geliştirilmesini konu alan bir sunum yaptı. Kalite Sistem Grubu Genel Müdürü Samim Saner'in Türkiye'yi temsil ettiği toplantıda dünyada her yıl gıdaların üçte biri, yani yaklaşık 1,3 milyon tonunun çöpe atıldığını belirten Saner: "Özellikle kısa raf ömrüne sahip gıdaların kalitesinin korunmasında ve raf ömrünü uzatmada ambalaj çok önemli bir rol oynuyor" dedi.

Etkinliğe Türkiye'den davetli konuşmacı olarak katılan Samim Saner, Sağlık, Bilişim ve İletişim Teknolojileri, Biyoekonomi, Uzun, Güvenlik gibi farklı bilim kollarının temsil edildiği konferansta Gıda Güvenliği panelinde aktif ve akıllı ambalajlar ve gıda güvenliği konulu bir konuşma gerçekleştirdi.

Açılışını Avrupa Parlamentosu Tarım ve Kırsal Kalkınma Komisyonu üyesi Liam Aylward'ın yaptığı panelde moderatörlüğü ise GeorgiaTech enstitüsünden Gary McMurray üstlendi. Panelde gıda israfı açısından Türkiye'deki tablonun da pek iç açıcı olmadığını belirten Saner, 12 milyon insanın yoksulluk sınırının altında yaşadığı Türkiye'de her yıl 3,6 milyar liralık ekmeğin çöpe gittiğini ve üretilen yaş sebze ve meyvedeki kaybın 16 milyar liraya ulaştığını belirterek SuSoflex projesi kapsamında geliştirilecek biyobozunur ve antimikrobiyal özelliklere sahip ambalaj materyalleri ile özellikle yaş meyve-sebze alanındaki gıda kayıplarını en aza indirerek ülke ekonomisine katkı sağlamayı hedeflediklerini söyledi.

1,3 MILLION TONES OF FOOD IS WASTED EVERY YEAR

Quality system group, represented Turkey in European Cooperation in Science conference which is taken place in European Parliament.

Perfetti Van Melle artık GGD üyesi

Dünya çapında 150'den fazla ülkede şekerleme /sakız üretimi ve dağıtımı yapan Perfetti Van Melle firması Gıda Güvenliği Derneği'nin üyeleri arasına katıldı.

Perfetti S.p.A. ve Van Melle NV'nin Mart 2001'de birleşmesi ile kurulan Perfetti Van Melle, 150'den fazla ülkede şekerleme /sakız üretimi ve dağıtımı yapıyor. Haziran 2006'da İspanyol şirketi Chupa Chups'u alarak, dünyanın en büyük üçüncü şekerleme (şekerleme ve sakız) grubu konumunu yükselen ve küresel şekerleme piyasasının en büyük oyuncularından biri haline gelen Grup, şu anda dünyanın en büyük üçüncü, Asya pazarlarının ise birinci şekerleme grubu konumunda bulunuyor. Perfetti Van Melle, dünya çapındaki 19 bin çalışanı ve 35 şirketiyle küresel şirketler sıfatını taşıyor. Şirketin ürünleri; Asya Pasifik Bölgesinden Avrupa'ya, Ortadoğu'dan Afrika, Kuzey ve Güney Amerika'ya dek tüm bu pazarlarda raflara çıkıyor. Perfetti Van Melle'in küresel ürünleri arasında; Mentos, Frisk, Fruittella, Alpenliebe, Golia, Happydent, Vivident, Big Babol, Airheads, Chupa Chups ve Smint yer alıyor.

Bu küresel markalara ek olarak, Perfetti Van Melle bireysel, yerel ve bölgesel pazarlara da dayanan geniş bir ürün serisi sunuyor. Yerel pazarların farklı talep ve olanaklarına uygun yeni ürünler veya versiyonlar ve tatlar geliştirme çabasında olan grubun pek çok Asya ülkesinde Alpenliebe ürünü yerel tercihler için uygun formül, ambalaj ve formatlara göre üretilerek pazar liderliğini yakalıyor. Gelişmiş Avrupa pazarlarında ise Perfetti Van Melle bol çeşitlilik gösteren ve rahatlıkla ayırt edilebilen özelliklere sahip geniş bir ürün



yelpazesi sunuyor. Grubun bir numaralı markası olan Mentos'un dağıtımı Amerika'da özel bir ürün yelpazesiyle yapılarak, pazarın özel potansiyelinden faydalanılıyor. Perfetti Van Melle Türkiye ise Ekim 1988'de fabrika kuruluşu ile beraber hayata geçerek, ilk ürünlerini Nisan 1990'da raflara soktu. Perfetti Van Melle Türkiye kalite ve gıda güvenliği üstünlüğünü ISO 9001 ve ISO 22000 sertifikalarıyla, çevreye karşı duyarlı üretim yapmasını ISO 14001 ve iş sağlığı ve güvenliğine verdiği önem OHSAS 18001 sertifikalarıyla belgelendirdi. Türkiye'nin 500 büyük sanayi kuruluşu arasındaki konumunu da yıllardır muhafaza eden firma, çalışanların yönetimi ve geliştirilmesi konusunda dünyadaki tek kalite standardı olan IIP 'İnsana Yatırım' belgesini 2013 yılında alma taahhüdünde bulunarak sertifikasyon sürecini başlattı. Bu taahhüt ile beraber sertifikayı almaya aday ilk gıda şirketi oldu.

PERFETTI VAN MELLE BECOMES MEMBER OF THE TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

The firm Perfetti Van Melle, which produces and distributes confectionary and chewing gum in over 150 countries worldwide, has become a member of the Turkish Food Safety Association.

RASFF, 2013 yılının 1-15 haftaları arasındaki bildirimlerini açıkladı

2013 yılının, 1-15. Haftaları arasında RASFF'a 1025 bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerin 99'u Türkiye kaynaklıydı.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), Avrupa Birliği ülkelerinin herhangibirinde gıda ve yem konuları hakkında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında riskin diğer üye ülkelerin iletilerek risk hakkında bilgi alışverişinin sağlanmasına yarayan hızlı ve etkili bir iletişim aracıdır. 2013 yılının 1. ve 15. haftaları arasında RASFF'a toplam 1025 bildirim gerçekleşmiştir. Bu bildirimlerin 99 tanesi Türkiye menşeli ürünlerden kaynaklı olup, bildirimlerin büyük bir kısmı (50) Aflatoksin bulaşından dolayı oluşturulmuştur.

Aflatoksin bildirimleri ürün bazında incelendiğinde, bildirimlerin en fazla incir (24) ve antep fıstığında (18) rapor edildiği, fındık (4), kuru üzüm (2), yerfıstığı (1) ürünlerinde de daha az sayıda bildirim yapıldığı gözlemlenmiştir. Patojenik mikroorganizma kontaminasyonu ile ilgili olarak 17 bildirim yapılmıştır. Yapılan bildirimlerin büyük bir çoğunluğu kabuklu deniz mahsülleri ile ilgilidir. Bu ürünlerde Norovirüs (6), E.coli (10) bakterisi tespit edilmiştir. Sarı leblebide Salmonella Agona kontaminasyonu ile ilgili de bir bildirim yapılmıştır.

Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak ise 16 bildirim oluşturulmuştur. Ürün bazında incelediğimizde ise pestisit kalıntılarının en fazla biberde (15) bulunmuştur. Domates ile ilgili olarak sadece bir bildirim gerçekleşmiştir. Ülkemiz ile ilgili yapılan diğer bildirimleri ise uygunsuz sağlık sertifikası, balıkta ağır metal, ürünlerde küflenme ve yabancı madde bulunması ve yüksek miktarda gıda katkı maddesi kullanılması olarak özetleyebiliriz.



RASFF DECLARED 2013'S 1TH AND 15TH WEEK NOTIFICATIONS

Between the 1th and the 15th weeks of 2013, RASFF received 1025 notifications and 99 of them were from Turkey.

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
2/14/13	İtalya	İstiridyede norovirüs	İthalata izin verilmedi
2/1/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (>18000 CFU/100g)	İmha edildi
2/5/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (5400 MPN/100g)	İmha edildi
2/5/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (3500 MPN/100g)	İmha edildi
2/5/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (16000 MPN/100g)	İmha edildi
2/5/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (18000 MPN/100g)	İmha edildi
2/5/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (16000 MPN/100g)	İmha edildi
2/5/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda (9200 MPN/100g)	İmha edildi
2/5/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (>18000 MPN/100g)	İmha edildi
2/6/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (9200 MPN/100g)	İmha edildi
2/6/13	Yunanistan	İstiridyede yüksek oranda Escherichia coli (3500 MPN/100g)	İmha edildi
3/11/13	İtalya	İstiridyede Norovirüs	İmha edildi
3/11/13	İtalya	İstiridyede Norovirüs	İmha edildi
3/11/13	İtalya	İstiridyede Norovirüs	İmha edildi
3/11/13	İtalya	İstiridyede Norovirüs	İmha edildi
3/14/13	İtalya	İstiridyede Norovirüs	İmha edildi
4/4/13	Yunanistan	Marşmelovda yüksek oranda E 124 - Ponceau 4R / cochineal red A (98.2; 100.3 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/21/13	Almanya	Baharatta yabancı cisim	Raftan çekildi
3/22/13	İtalya	Fırın ızgaralarında nikel migrasyonu (0.6 mg/kg - ppm) from	İade edildi
4/4/13	İtalya	Tavada nikel (0.5 mg/kg - ppm) ve mangan (0.3 mg/kg - ppm) migrasyonu	İthalata izin verilmedi
4/8/13	İtalya	Fırın tepsisinde nikel migrasyonu I (0.2 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
4/9/13	İtalya	Fırın ızgaralarında nikel migrasyonu (0.3 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
4/9/13	İtalya	Fırın tepsisinde mangan migrasyonu (0.4 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
4/11/13	İtalya	Fırın tepsisinde nikel migrasyonu (0.2 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
1/7/13	Almanya	İncirde ochratoxin A (49.2 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
1/8/13	Almanya	İncirde ochratoxin A (23.1 µg/kg - ppb)	İmha edildi
1/10/13	Almanya	İncirde Aflatoksin (B1 = 28.0; Tot. = 35.0 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
2/1/13	Almanya	İncirde ochratoxin A (81.9 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
2/13/13	Almanya	İncirde ochratoxin A (659 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
2/25/13	Almanya	İncirde Aflatoksin (B1 = 8.11; Tot. = 29.0 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
4/3/13	Çek Cumhuriyeti	İncirde Aflatoksin (Tot. = 60.6 µg/kg - ppb)	Tüketiciden geri çağrıldı
4/9/13	Almanya	Üzümde ochratoxin A (12.9 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
4/11/13	Bulgaristan	Havuçta kurşun (0.11 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
1/2/13	Bulgaristan	Biberde carbendazim (0.176 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1/2/13	Bulgaristan	Biberde malathion (0.026 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1/3/13	Fransa	İncirde (B1 = 8.8; Tot. = 19.9 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/3/13	Bulgaristan	Biberde malathion (0.028 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1/3/13	İngiltere	Üzümde küf (100000 CFU/g)	İthalata izin verilmedi
1/4/13	Polonya	Üzümde ochratoxin A (26.51 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/7/13	İngiltere	İncirde Aflatoksin (B1 = 6; Tot. = 10 µg/kg - ppb)	Belirtilmemiş
1/8/13	Fransa	İncirde Aflatoksin (B1 = 37.5; Tot. = 57.9 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
1/9/13	Fransa	İncirde Aflatoksin (B1 = 28.5; Tot. = 29.8 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
1/10/13	Fransa	İncir için uygunsuz sağlık sertifikası	İmha edildi
1/10/13	Fransa	İncirde Aflatoksin (B1 = 0.8; Tot. = 1.4 / B1 = 16; Tot. = 24.1	Mühürlendi
1/10/13	Bulgaristan	Biberde malathion (0.045 mg/kg - ppm)	Tüketiciler bilgilendirildi
1/10/13	Fransa	İncirde Aflatoksin (B1 = 26.1; Tot. = 28.9 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/11/13	İngiltere	Üzümde küf (13 000; 51 000; 67 000; 68 000; 69 000 CFU/g)	İade edildi
1/11/13	İngiltere	Üzümde küf (between 10000 and 31000 CFU/g)	İade edildi
1/11/13	İngiltere	Üzümde küf (18000; 19000; 11000; 12000; 67000 CFU/g)	İade edildi
1/11/13	Fransa	İncirde Aflatoksin (B1 = 17.7; Tot. = 38.1 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
1/15/13	Almanya	İncirde Aflatoksin (B1 = 7.5; Tot. = 27.1 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/21/13	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.049 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1/22/13	Hollanda	İncirde Aflatoksin (B1 = 51; Tot. = 55 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
1/24/13	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.54 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1/25/13	Bulgaristan	Domateste formatanate (0.383 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1/28/13	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.082 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
1/31/13	Almanya	İncirde Aflatoksin (B1 = 9.7; Tot. = 24.2 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/31/13	Almanya	İncirde Aflatoksin (B1 = 2.3; Tot. = 5.2 / B1 = 35.1; Tot. = 36.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/31/13	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.975 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1/31/13	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.129 mg/kg - ppm)	İmha edildi
2/4/13	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.494 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
2/5/13	İspanya	İncirde Aflatoksin (B1 = 45.81; Tot. = 54.41 / B1 = 74.52; Tot. = 130.23 µg/kg - ppb)	İade edildi
2/11/13	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.043 mg/kg - ppm)	İade edildi
2/19/13	Bulgaristan	Biberde procymidone (0.041 mg/kg - ppm)	İmha edildi
2/21/13	Çek Cumhuriyeti	İncirde (B1 = 17.5; Tot. = 37.1 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
3/4/13	Avusturya	İncirde Aflatoksin (B1 = 16.5 µg/kg - ppb)	İmha edildi
3/11/13	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.225 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/11/13	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.09 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/13/13	Almanya	İncirde (B1 = 15.44; Tot. = 16.69 µg/kg - ppb)	İmha edildi
3/22/13	Hollanda	İncirde Aflatoksin (B1 = 15; Tot. = 28 µg/kg - ppb) ve ochratoxin A (19 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/8/13	Danimarka	İncirde (B1 = 10; Tot. = 10 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
4/12/13	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.205 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3/1/13	İsviçre	Biberde Aflatoksin (B1 = 18.4; Tot. = 20.5 µg/kg - ppb)	Aksiyon alınmadı
3/4/13	Avusturya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 9.21 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/4/13	Avusturya	Fındıkta Aflatoksin (B1 = 3.9; Tot. = 14.1 µg/kg - ppb)	İade edildi
1/2/13	Yunanistan	Sarı leblebide Salmonella Agona	Yetkililer bilgilendirildi
1/3/13	Almanya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 27.93; Tot. = 31.36 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
1/7/13	Yunanistan	Uygunsuz sağlık sertifikası (fındık ve antepfistiği için)	İthalata izin verilmedi
1/30/13	İtalya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 23.3; Tot. = 26.6 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
2/13/13	Avusturya	Fındıkta Aflatoksin (B1 = 20; Tot. = 63 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
2/13/13	Avusturya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 9.21; Tot. = 9.97 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
2/22/13	Hollanda	Fındıkta Aflatoksin (B1 = 25.6; Tot. = 28.2 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
2/27/13	Avusturya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 49.74; Tot. = 52.22 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/1/13	Fransa	Fındıkta Aflatoksin (B1 = 25.6; Tot. = 30.3 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
3/4/13	Avusturya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 27.03; Tot. = 28.38 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/4/13	İtalya	Yerfistiğinde Aflatoksin (B1 = 12.2; Tot. = 12.2 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/6/13	İtalya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 19.2; Tot. = 20.5 / B1 = 13.2; Tot. = 14 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/12/13	Almanya	Antepfistiğinde aflatoksin (B1 = 31.20; Tot. = 35.12 µg/kg - ppb)	İmha edildi
3/19/13	Yunanistan	Uygunsuz sağlık sertifikası (antepfistiği için)	İade edildi
3/22/13	Almanya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 25.69; Tot. = 27.24 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
3/22/13	İtalya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 10.8; Tot. = 11.5 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/25/13	Almanya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 83.79; Tot. = 108.5 µg/kg - ppb)	İade edildi
3/27/13	İtalya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 32.3; Tot. = 34.8 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
3/30/13	Fransa	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 24; Tot. = 27 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
4/4/13	İtalya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 10.3 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
4/4/13	İtalya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 11.2; Tot. = 12.1 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/5/13	İngiltere	Antepfistiğinde Aflatoksin (Tot. = 49.4 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
4/9/13	İspanya	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 21.0; Tot. = 23.2 / B1 = 8.5; Tot. = 19.5 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
4/11/13	Hollanda	Antepfistiğinde Aflatoksin (B1 = 12; Tot. = 31 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi



FI İSTANBUL: GELECEĞİN GIDA ENDÜSTRİSİNİ ŞEKİLLENDİRİYOR

Türkiye'nin büyüyen ekonomisi ve İstanbul'un iki kıtayı birleştiren tek dünya şehri olarak sağladığı stratejik coğrafi konum, global ve bölgesel gıda katkı maddeleri uzmanları için eşsiz bir buluşma ortamı sunuyor.

Eğer aradığınız, zengin katkı maddesi seçenekleri, inovatif ambalajlama çözümleri ya da yeni bir pazarlama stratejisi ise, FI İSTANBUL TAM SİZE GÖRE BİR ETKİNLİK!

Başarı için mükemmel fırsat!

ÜCRETSİZ GİRİŞ İÇİN HEMEN KAYDOLUN: www.fi-istanbul.com/register

NOT: Online kayıt ücretsiz olup, kayıt ücreti etkinlik alanında 55 TL+KDV'dir.



7-9 Mayıs 2013

Lütfi Kırdar, İstanbul

Kongre ve Sergi Sarayı

 **Fi_Global**

 **Food ingredients**

Geleneksel koruma yöntemlerine bir alternatif GIDA IŞINLAMA Yöntemi

Baharat, kurutulmuş meyve sebze, bitkisel çay, kuruyemiş, kırmızı et, tavuk ve su ürünlerinde gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve raf ömürlerinin uzatılmasında gıda güvenliğine katkı sağlayan etkili bir yöntem..

Gıda Işınlaması alanında Gamma-Pak, Çerkezköy'deki tesisinde sizlere hizmet sunmaya devam etmektedir.



Gıda güvenliği ve sterilizasyon için etkin çözüm

Işınlama Tesisi :

Org. San. Bölğ. Gazi Osmanpaşa Mah. Sabancı C. No:6

59500 Çerkezköy - Tekirdağ / Türkiye

Telefon : +90 (282) 726 57 90 Faks : +90 (282) 726 51 78

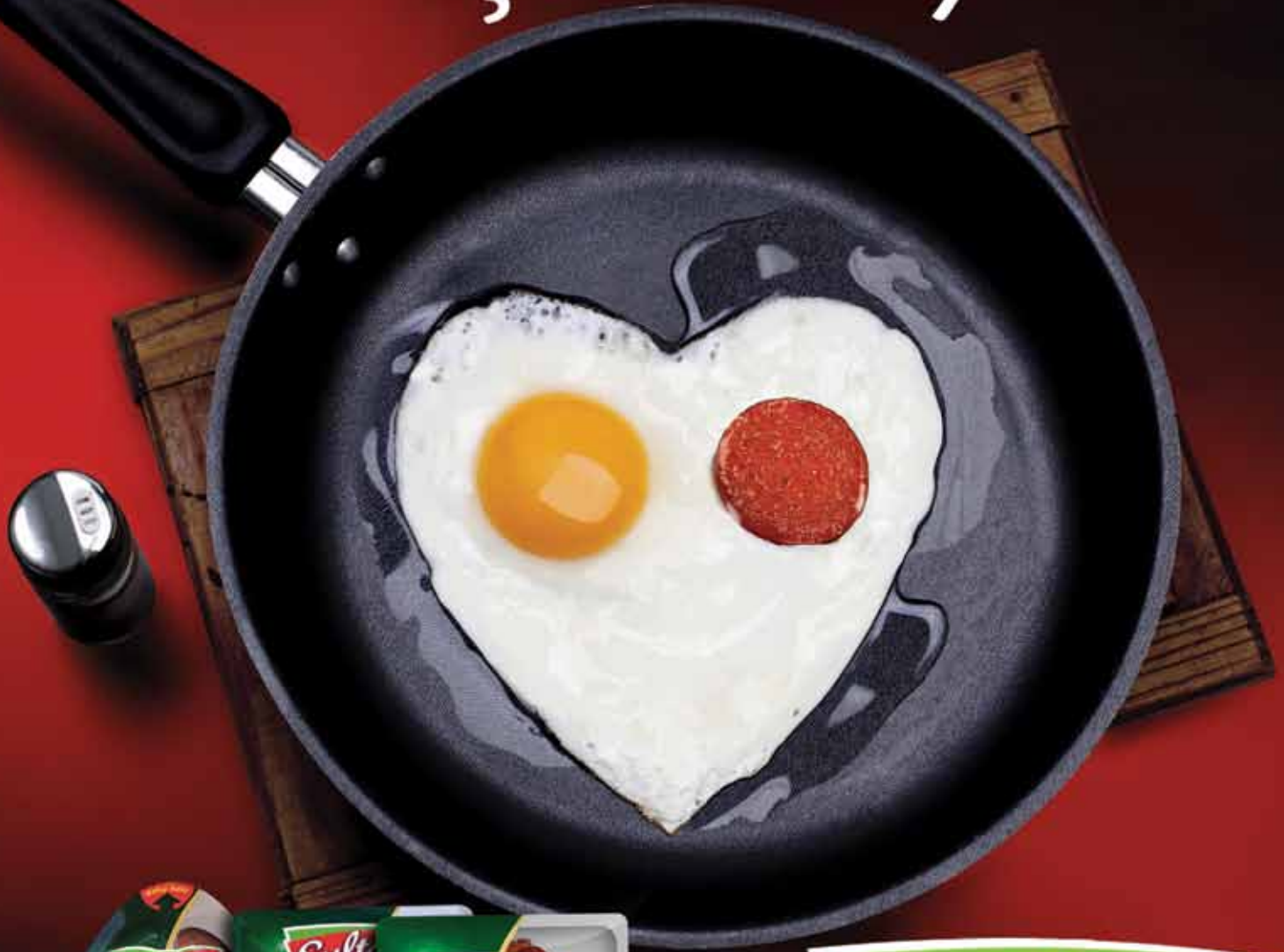
Merkez : SÜPERATEŞ Ateşe Mukavim Malzeme San. A.Ş.

Maslak Mah. Maslak Ayazağa Cd. No:9

34398 Şişli - İstanbul / Türkiye

Telefon : +90 (212) 285 26 20 Faks : +90 (212) 276 51 83

Bizimkisi bir aşk hikayesi!



Sultan
"Mutlu et kendini"

Sultan sucukla yumurtanın dillere destan aşkını en iyi anlayanlar,
Sultan sucuğu tadanlar! Hadi, bu Pazar siz de yumurtalı bir **Sultan**
Sucuk yapın, gerçek aşk neymiş anlayın!

Sultan Et



üyesidir.

www.sultanet.com

Sağlıklı Yaşam İçin Küçük Bir Sırrımız Var.

Gıdanın insan sağlığında ve insanın yaşam kalitesinde ne kadar önemli bir rol oynadığının farkındayız. "Sos Chemicals" bu önemli sorumluluk ile üretiminizin başından sonuna kadar inovatif ürünleri ve profesyonel kadrosu ile sizlerin hizmetinde.



www.soschemicals.com