GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

2015 | YIL 8 | SAYI 29

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Süt ve Süt Ürünlerinde Bilgi Kirliliği

Misinformation on milk and milk products

5. Gıda Güvenliği Kongresi başlıyor

5th Food Safety Congress is starting

Dr. Schaffner:
Riskten arınmak mümkün değil

Avoiding the risks is impossible

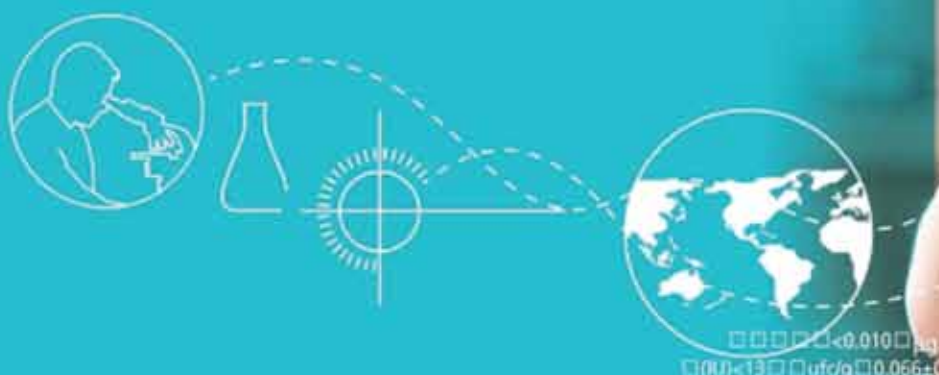
Peynirin gıda güvenliği çehresi değişiyor

Changes in the face of food safety of cheese

Gıda Güvenliği Algı Araştırması Sonuçları Açıklandı

Food Safety Perception Survey has been resulted

Dünya standartlarındaki hizmetlerimizle
GIDANIZIN GÜVENLİĞİ VE KALİTENİZ
güvencemiz altında



Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim hizmetleriyle

Kalite, Gıda Güvenliği, Tüketici Sağlığı, Çevre konularında

Çözüm ortağınız

Kalite Sistem Mérieux NutriSciences Holding

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

MERIEUX NutriSciences

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

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

Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

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

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

ISA CERT

www.isaturkey.com

www.tentanitim.com

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

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Ajinomoto İstanbul Gıda Satışı Ltd. Şti.
Akkol Hazır Yemek San. Ve Tic. A.Ş.
Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)
Anadolu Cam San.A.Ş.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Banvit A.Ş.
Barilla Gıda A.Ş.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)
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.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Sealed Air)
Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.
Dupont Türkiye
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.
Eczacıbaşı Girişim Paz.Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.
HAVI Lojistik Tic.Ltd.Şti.
Hero Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Huhtamaki Turkey Gıda Servisi Ambalajı A.Ş.
ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.
İbrahim Tiryaki
İntertek Test Hizmetleri A.Ş.
Kalite Sistem Laboratuarları A.Ş.
Kent Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş. (Mondelez International)
Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş.
Martin Bauer Bitki Meyve Çayları Üretim A.Ş.
Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Merter Helva San. Tic. A.Ş. (Koska Helvacısı)
Metro Group
Migros Ticaret A.Ş.
Moova Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.
Netlog Lojistik Grubu
Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Penguen Gıda San. A.Ş.
Perfetti Van Melle Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.
Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
Shaya Mağazacılık A.Ş.
Sincer Dış Ticaret
Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.
Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Sultan Et ve Gıda Ürt. Tic. Paz. Ltd. Şti.
Sütaş A.Ş.
Şenpiliç Gıda Sanayi A.Ş.
Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Tat Konserve San. A.Ş.
Teknik Tarim Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic.Ltd.Şti.
Tetra Pak Paketleme San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş. Kristal Yağları
Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
TÜGİS /Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası
Unilever Türk A.Ş.
Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
Usaş Uçak Servisi A.Ş.
Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

GIDA GÜVENLİĞİ
Food Safety Magazine

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

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ I MANAGING EDITOR
Muhteber Ersin

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ I COORDINATOR
Necdet Buzbaş

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

EDİTÖR I EDITOR
Selin Oransayoğlu
selin.oransayoglu@tematik.com.tr

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

YAPIM I PRODUCTION
tematik
Koşuyolu Mah. Ali Nazime Sok. No:43
Kadıköy - İstanbul
Tel: 0216 350 23 92 - 93 **Faks:** 0216 350 23 94
www.tematik.com.tr

BASKI I PRINTING
A4 Ofset Matbaacılık
Oto Sanayi Sitesi Yeşilce Mh. Donanma Sk. No:16
Kağıthane / İstanbul
Tel: 0 212 281 64 48
www.a4ofset.com
Baskı tarihi: Mayıs 2015 - İstanbul

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

Gıda Güvenliği Dergisi Hakemli Dergi Statüsündedir.

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

Değerli Gıda Güvenliği Dostları,

Dergimizin bu sayısında ilginizi çekeceğini düşündüğümüz oldukça yoğun bir içerik bulacaksınız.

WHO Dünya Sağlık Örgütü bu yılki 7 Nisan dünya sağlık gününün temasını "Gıda Güvenilirliği" olarak belirledi. 7 Nisan'da bu özel gün dolayısıyla yaptığımız basın toplantısında hem WHO'nun konuyla ilişkili mesajlarını verdik, hem de bir öncekini 2009 yılında yaptığımız Gıda Güvenliği Algı Araştırması'nın sonuçlarını basınla paylaştık. Bu araştırma AB ülkelerinde yapılan çalışma ile aynı metodolojiyi kullandığı için sonuçların AB ile karşılaştırılabilirliği anlamında da veriler çok önemli. Araştırmanın en önemli sonuçlarından biri; kamuoyu algısına göre Türkiye genelinde gıda güvenliğinin son 5 yıla göre gelişme kaydettiği yönünde. Bir diğer dikkat çekici konu ise hem AB ülkelerinde, hem de ülkemizde tüketicilerin gıdalar hakkında duydukları olumsuz bilgilerden endişelenmeleriyle birlikte, tüketim alışkanlıklarını değiştirmedikleri yönünde. Bu da artık insanların her duyduğuna inanmamaları ve artık bilgi kirliliğine karşı bağışıklık kazanmaları ile açıklanıyor. Çalışmada gıda güvenilirliği açısından erkekler ve kadınlar arasında da ciddi farklar gözlemlendi. Kadınlar alışverişlerinde bulundukları ortamın hijyenine önem verirlerken, erkekler daha çok ambalaja dikkat ediyorlar. Bu çalışma ile ilişkili bilgileri dergide bulabilirsiniz.

Bu sayımızda son günlerde kamuoyunun dikkatini oldukça çeken iki konuyla da ilişkili haberlerimizi bulacaksınız. "Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği ve Toplum Algısı" ile "Takviye Edici Gıdalar, Şifalı Bitkiler ve Tıbbi Ürünlerde Gıda Güvenliği". Bu iki konunun da ilginizi çekeceğini düşünüyoruz.

Hepinizin bildiği gibi 7-8 Mayıs tarihleri arasında Harbiye Askeri Müzesi'nde 5.Gıda Güvenliği Kongresi'ni düzenliyoruz. Bu yılki kongre programında ağırlıklı olarak mikrobiyolojik tehlikelere yer vermeye çalıştık. Hem yurt dışından, hem ülkemizden konularının önde gelen uzmanlarından çok ilginç konularda ilginç sunumları izleme ve gelişmeleri öğrenme fırsatımız olacak. Kongre yeni gelişmeleri uzmanlarından öğrenebilmenin yanı sıra, gıda güvenliği hakkında çalışan tüm katılımcıların ve kuruluşların bir araya gelmesi, tanışmaları ve fikir alışverişinde bulunmaları için de önemli bir vesile oluşturuyor. Gıda güvenliği ile ilişkili tüm taraflar ve ülkemiz için verimli bir kongre olmasını diliyoruz.

Kongrede buluşmak üzere selam ve saygılarımızla,

Samim SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

İçindekiler / Contents

KAPAK KONUSU
42 SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE BİLGİ KİRLİLİĞİ

5 **GİRİŞ YAZISI** I PREFACE

8 **HABERLER** I NEWS
- 8 • **Bakış GGD** / View TFSA
- 14 • **Bakış Türkiye** / View Turkey
- 22 • **Bakış Dünya** / View World

20 **İNFOGRAFİK** I INFOGRAPHICS
Bakterilerle Savaş

26 **BASINDA YANLIŞLAR** I MISINFORMATION IN PRESS
Tüketiciler yanlış bilgilendiriliyor

28 **RÖPORTAJ** I INTERVIEW
Dr. Donald Schaffner:
Riskten arınmak mümkün değil

32 **GÜNDEM** I AGENDA
Peynirin gıda güvenliği çehresi değişiyor

36 **YUVARLAK MASA** I ROUNDTABLE
Şifası ve riski nerede başlıyor?

47 **İNFOGRAFİK** I INFOGRAPHICS
Avrupa'nın Antimikobiyal Dirençle Mücadelesi

48 **BAKIŞ EFSA** I View EFSA

52 **SEKTÖREL BAKIŞ** I SECTORAL VIEW
Peynir Tebliği için geç bile kalındı

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

56 **MAKALE** I ARTICLE
- 56 • Ev dışı tüketim, gıda güvenilirliği ve pastörize sıvı yumurta
- 60 • Tüketici odaklı gıda güvenliği nasıl sağlanır?
- 62 • Türkiye ve dünyada takviye edici gıdalar üzerinde gıda güvenliği uygulamaları

64 **RASFF** I RASFF
RASFF 2015 yılının 1. ve 14. haftaları arasındaki bildirimlerini açıkladı

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
Lefke Avrupa Üniversitesi
Prof. Dr. Barbaros Özer
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi 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.
Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Doç. Dr. Gülsün Akdemir Evrendilek
Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafız Delen
Ege Ünv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Ünv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Semra Kayaardı
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Yakın Doğu Üniversitesi Beslenme ve Dietetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Ünv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ünv. Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ DANIŞMA KURULU
ADVISORY COMMITTEE OF FOOD SAFETY MAGAZINE

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

Faster, Easier, Better

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

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

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

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

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

sincer • Ziya Gökalp Bul. 17/4, Alsancak, İzmir 35220
Tel: +90 232 464-8006 - Faks: +90 232 464-8007 - email: bilgi@sincer.com.tr, www.sincer.com.tr

The Bio-Rad PCR Solution, Your Solution

BIO-RAD

5. Gıda Güvenliği Kongresi başlıyor

Bu sene 5. si düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi, 7-8 Mayıs 2015 tarihlerinde İstanbul'da bulunan Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleşecek. Kongrenin bu seneki ana teması ise; mikrobiyoloji.

Türkiye'de düzenlenen ve ana konusu "gıda güvenliği" olan tek uluslararası kongre olma özelliğine sahip Gıda Güvenliği Kongresi bu sene 5. kez düzenleniyor. Bundan sonra iki yılda bir yapılmasına karar verilen kongre, başta Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve alanının en büyük uluslararası mesleki organizasyonu olan Uluslararası Gıda Koruma Birliği–IAFP olmak üzere, toplam 10 paydaş ve 20 destekleyen kurumun işbirliğiyle düzenleniyor.

Bu senenin ana teması: Mikrobiyoloji

Her sene gıda güvenliğine ilişkin çarpıcı bir temayı öne çıkaran kongre bu sene "Mikrobiyoloji" temasını irdeleyecek. Gıda kaynaklı hastalıkların üçte ikisinin mikrobiyel kaynaklı olduğu tahmin ediliyor. Bu sebeple mikrobiyoloji, gıda güvenliğinin her alanı için ayrı bir öneme sahip. Kongre boyunca düzenlenecek oturumlar, eğitim ve panellerde mikrobiyoloji etraflıca işlenirken, tüm katılımcılar konusuna hakim kişilerle tanışma ve onların bilgilerinden faydalanma imkanına da sahip olacak.

Açılış konferanslarında iki ünlü isim

Bu senenin açılış konferanslarında dünyaca ünlü iki önemli isim yer alıyor. Kongrenin ilk günü olan 7 Mayıs Perşembe günü, Hollanda'da bulunan Wageningen Üniversitesi-Tarım Teknolojisi ve Gıda Bölümü eğitim üyelerinden Dr. Rijkelt Beumer, "Gıda Güvenliğine Tarihsel Bakış" konulu bir konferans verecek. Araştırmalarıyla patojen mikroorganizmaların gıda ve çevredeli davranışları üzerinde yoğunlaşan Beumer, 2011 yılında emekli oldu ancak halen Wageningen Üniversitesi'nde uzaktan çalışıyor ve doktora öğrencilerine danışmanlık yapıyor.

Kongre'nin ikinci günü ise yine Hollandalı Dr. Leon Gorris, Çok Disiplinli Risk Değerlendirme ve Gıda Güvenliğinde Karar Alma Süreci" ile ilgili bir konferans verecek. Unilever'in gıda güvenliği konusunda uzmanlaşmış yasal işler direktörü Dr. Gorris de Wageningen Üniversitesi eğitim üyelerinden. Aynı zamanda Gıda Güvenliği Mikrobiyolojisi Avrupa Başkanlığı görevini yürüten Dr. Gorris, 2012'de Wageningen Üniversitesi'ni bıraktı ve halen Şangay Okyanus Üniversitesi'nde Çin Tarım Üniversitesi Pekin Gıda Bilimi ve Beslenme Okulu'nda misafir eğitmenlik yapıyor. Dr. Gorris'in aynı zamanda, Mikrobiyolojik Kriterler Uluslararası Komisyonu'nda (ICMSF) Kodeks alanındaki koordinasyondan sorumlu üyeliği bulunuyor.

Gıda Güvenliği Farkındalık Yaratma projesi gerçekleştirilecek

5. kez düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'nde, 4. Kongre'de de olduğu gibi "Gıda Güvenliği Farkındalık Yaratma" proje yarışması gerçekleştirilecek. Kongrede lise öğrencilerine yönelik ikinci kez gerçekleştirilecek olan bu yarışma ile gelecekte gıda güvenliği alanında görev yapabilecek olan gençlerin teşvik edilmesi ve sorumluluk anlayışıyla farkındalıklarının arttırılması hedefleniyor. Bu bağlamda, öğrencilerin proje çalışmalarından; gıda güvenliği ile ilgili bir sorunu tanımlayarak, çözüm oluşturma yöntem önerileri belirlemeleri ve hedefe ulaşıp ulaşılamayacağını ölçme önerilerini ifade etmeleri bekleniyor.

Yarışmaya, Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri ve Çok Programlı Anadolu Liseleri'nin Gıda Teknolojileri alan/dalları, Yiyecek İçecek Hizmetleri alan/dalları ile Pazarlama ve Perakende alanında, Gıda Satışı dalında öğrenim gören öğrencilere yönelik olan yarışmaya 29 ilden toplam 146 proje başvurusu yapıldı. Kongre ile ilgili ayrıntılı bilgiye ve programın tamamına ise bu linkten ulaşmak mümkün;
www.gidaguvenligikongresi.org

5TH FOOD SAFETY CONGRESS IS STARTING

Food Safety Congress which is organized for the fifth time this year, will take place on 7-8 May 2015, at Harbiye Military Museum and Cultural Center in Istanbul. This year's main theme is; microbiology.

5. Gıda Güvenliği Kongresi Konuları

- Bitkisel Üretim, Bitki Sağlığı ve Gıda Güvenliği
- Hayvansal Üretim, Hayvan Sağlığı ve Gıda Güvenliği
- Su Ürünleri ve Gıda Güvenliği
- Yem ve Gıda Güvenliği
- Tedarik Zincirinde Gıda Güvenliği
- Gıda İşleme ve Gıda Güvenliği
- Nanoteknoloji ve Gıda Güvenliği
- Gıda ile Temas Eden Malzemeler ve Gıda Güvenliği
- Lojistik ve Gıda Güvenliği
- Satış Noktalarında Gıda Güvenliği
- Toplu Tüketim Yerleri ve Gıda Güvenliği
- Gıda Güvenliği ve Epidemiyoloji
- Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı
- Gıda Güvenliği ve İlgili Analitik Yöntemler
- AR-GE ve Gıda Güvenliği
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri
- Risk Algılaması ve Risk Değerlendirmesi
- Yeni Gıdalar, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Gıda Güvenliği
- Geleneksel Gıdalar ve Gıda Güvenliği
- Gıda İşlemede Yeni Teknolojiler ve Gıda Güvenliği
- AB ve Uluslararası Anlaşmalar
- Resmi Kontroller
- Gıda Güvenliği Mevzuatı
- Gıda Hukuku
- Gıda Güvenliği ve Kurumlar arası/Meslekler arası İletişim
- Çevre ve Gıda Güvenliği
- Afetlerde Gıda Güvenliği Yönetimi
- Evde Gıda Güvenliği
- Gıda Güvenliği ve Soğuk Zincir
- Gıda Etiği
- Su ve Gıda Güvenliği

DR. LEON GORRIS
Unilever-Gıda Güvenliği Mikrobiyolojisi Avrupa Başkanı
Unilever-President of the European Chair in Food Safety Microbiology

DR. RIJKELT BEUMER
Wageningen Üniversitesi-Tarım Teknolojisi ve Gıda Bölümü eğitim üyesi
Instructor at the Department of Agrotechnology & Food Sciences of Wageningen University

Etiketler bize ne diyor?

İstanbul'da 7-8 Mayıs 2015 tarihlerinde gerçekleşecek olan Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman, güvenli gıda tüketiminde etiket okumanın önemi hakkında değerlendirmelerde bulundu.

Etiketleme ve tanıtımın tüketici açısından son derece önemli bir konu olduğunu söyleyen Ataman, Gıda Güvenliği Derneği olarak kongreler, yayınlar ve bilgilendirici bütenler ile tüketicilerin bilinçlendirilmesi için çalıştığını söylüyor ve sözlerine başlıyor: "Hepimiz çok iyi biliyoruz ki; içinde bulunduğumuz zaman diliminde insanoğlunun pek çok beklentisi var. Uzun yaşamak istiyoruz. Ancak mümkünse bu uzun yaşamda zinde ve sağlıklı olalım, genç görünelim istiyoruz. İşte tüketicinin bu beklentisi ve bunu karşılayarak ürün satma arzusu; gıdaların pazarlanmasında pek çok yasal olmayan/etik olmayan uygulamaların da temelini oluşturuyor. Başla bir deyişle bu hassasiyetimiz kullanılıyor.

Bir 'doğal' çılgınlığı tutturuyor birileri, 'doğal' olduğu iddia edilen ürünleri yiyenler hiç sağlık riski ile karşılaşmayacak da diğerleri risk altında gibi... 'Aman doğal yoğurt yiyin' deniyor. Nedir doğal yoğurt? İneğin memesinden çıkan yoğurt var mı? Evde de yapsak teknoloji ürünü değil mi? Maya olarak ne katıyoruz? Onun içinde ne var? Nereden geldi? Bu soruları çeşitledikçe akıllar karışıyor ve doğru yapalım derken tam da yanlışın göbeğinde buluyoruz kendimizi. Gün geçmiyor ki bir gıda maddesi 'mucize gıda" ya da 'kötü gıda' olarak sunulmasın ve bu yönde bir kampanya başlamasın. Bu iddialara bakarsak sadece mevsiminde tarlada yetişen domatesi yiyerek ölümsüzlüğe ulaşmak işten bile değil.

Gıdalar çeşitli beyanlarla pazarlanıyor 'kanseri önler', 'bronşite iyi gelir', 'vücut direncini arttırır' gibi... Bu bilgiler etiketle, ürünlerin yanı sıra tüketiciye ulaşan broşürlerle, reklamlarla veya medya ile uzman görüşü olarak tüketiciye ulaşıyor. İşte gıdaların etiketlenmesi ile ilgili kural getiren düzenlemeler bu

■ **PETEK ATAMAN**

Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü
Coordinator of Food Safety Congress

nedenle var. Yanılmadan bilgilenmemiz ve gıdaları bilinçli bir şekilde tüketmemiz gerekiyor. Hassasiyetimizi kullanarak gıdaları sahip olmadığı özelliklere sahipmiş gibi satanların ve bu yolla bizleri yanıltanların önüne geçmek gerekiyor."

Ataman, gıda güvenliğinin sağlanmasında ve tüketicinin bilgilendirilmesinde gıdaların etiketlerinin en temel iletişim aracı olduğunu söylüyor ve ekliyor: "Öte yandan etiketler, resmi kontrollerde izlenebilirliğin sağlanmasında da önemli bir veri kaynağı. Bu iletişimi sağlıklı bir biçimde sürdürürsek bir yandan gıda maddesinin tüketiminden maksimum faydayı sağlarken; bir yandan da tüketicinin yanıltılmasını önler ve sağlık risklerini minimuma indiririz. İşte bu nedenle gıdaların etiketleme kurallarını bilmek ve etiketleri doğru okumak kendimize ve yakınlarımıza karşı bir sorumluluk."

Gıda maddesinin etiketinin, ambalajının ve biçiminin, tanıtım ve reklamı sahte veya yanıltıcı olmaması gerektiğini söyleyen Ataman, hatalı izlenimlere karşı uyarıyor: "Etiketleme kapsamında herhangi bir yolla sunulan bilgiler; gıdanın doğasına, bileşimine, özelliklerine, miktarına, raf ömrüne, orijinine ve üretim metotlarına göre hatalı bir izlenim yaratılmamalı; gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunmamalı. Bu kurallar gıdanın şekli, görünüşü veya ambalajı, kullanılan ambalaj malzemesi, düzenlendiği biçim ve sergilenme şekli için de geçerli. Örneğin; tahta kasa, karton kutu içinde pazarlanan ürünler ya da sap saman içinde satılan yumurtalar tüketiciler tarafından "organik" gibi algılanıyor. Oysa bir ürünün organik olup olmadığı etiketinde taşıdığı özel Türkiye logosundan anlaşılabilir. Kaldı ki, yumurtanın yaprak, saman gibi malzemeler içinde satışı da yasak. Şüphesiz burada 'Getirilen kurallara rağmen bu ürünler bize neden ve nasıl kuraldışı bir biçimde ulaşıyor?' sorusunu da sormak gerekir. Resmi denetimlerin ne derece etkin olduğu bir başka konuşulmaya muhtaç konu."

Etiketleme kavramı; gıda maddesini tanıtıcı yazılı veya görsel her türlü bilgiyi kapsadığını hatırlatan Petek Ataman; "Sadece ambalaj üzerinde olan bilgilerin değil, gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bildirimleri ve reklamların da etiketleme kurallarına uymak zorunda" diyor ve etiketlerde uyulması gereken hassasiyetleri de sıralıyor:

BUNLARA DİKKAT EDİN

- Üzerinde bal arısı çıkartması bulunan domatesler organik olarak algılanıyor. Ancak bu tür gösterim biçimleri de kesinlikle "organik ürün" ifadesi değil.
- Gıda maddelerinin etiketi ve tanıtımında "doğal", "çiftlik", "köy", "süper", "mega" ifadeleri ölçülebilir ifadeler olmadığı gibi, bunlae kimi ürünlerde açıkça yasaklanmış olan yanıltıcı ifadeler. Bu tür ifadeler tüketici hassasiyetini kullanıyor. Doğal olmayan süt ve yumurta olmayacağı gibi, doğal (yani doğadan elde edilen) yoğurt da bulunmuyor.
- Gıdaların bir hastalığı önleme, tedavi etme veya iyileştirme özelliğine sahip olduğunu bildiren veya böyle özelliklere atıfta bulunan ifadelerin etikette bu-

lunması yasak ve yanıltıcı. Çölyak, diyabet gibi özel gruplara yönelik gıdalarla ilgili olarak ve etiketleme kuralları kapsamında düzenlemesi yapılmış olan az sayıda beyan bu yasağın dışında kalıyor. Aynı şekilde; gıdaların cinsel gücü arttırdığı veya büyümeyi hızlandırdığı, vücudun metabolizmasını hızlandırarak yağ yaktığı gibi iddialar da yasak ve yanıltıcı. Bu tür beyanlara inanmayın.

• Gıda maddelerinin etiket bilgileri tüketicilere tam olarak ulaştırılmalı. Ambalajlı ürünlerde bu bilgilendirme etiket ile olurken; şarküteri reyonlarında satılan şarküteri ürünleri ve pazarlarda satılan meyve sebzeler gibi ambalajsız satılan ürünlerde etiket bilgileri, tüketicinin göreceği yerde bulunmalı ve ürünle birlikte tüketiciye sunulmalı. Etiket bilgileri olmayan ürünün kayıtdışı olma ihtimali yüksek. Bu da ürünün izlenebilirliğinin olmadığı ve bir sorun yaşanması halinde, sorumlusuna ulaşılmasının mümkün olmadığı anlamına geliyor.

• İthal gıda maddeleri de zorunlu etiket bilgilerini Türkçe olarak içermek zorunda. Etiketinde hiç Türkçe bilgi içermeyen ithal ürünlerin sorgulanması gerekiyor. Çünkü bu, ürünlerin kontrolden geçmediğini gösteriyor.

• Gıdaların etiketinde üretim tarihi belirtmek yasal zorunluluk değil. Ancak belirli ve az sayıda istisna dışında (yemeklik tuz, alkollü içecekler, sakız gibi) son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi etiket üzerinde mutlaka bulunmalı.

• Son tüketim tarihi; et, süt, yoğurt, yumurta gibi mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalar için kullanılıyor. Son tüketim tarihi geçmiş olan ürünler asla tüketilmemeli.

• Tavsiye edilen tüketim tarihi ise bisküvi, un, çikolata gibi mikrobiyolojik açıdan kolay bozulmayan gıdalar için kullanılıyor. Tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş olan ürünler insan sağlığı açısından risk oluşturmadan tüketilebiliyor. Bu ürünlerin tüketilip tüketilmeyeceği tamamen tüketicinin tat-koku-kıvamyapı gibi kalite beklentilerine göre belirleniyor.

• Kimi gıdaların raf ömrü ambalajın açılışı ile birlikte değişiyor. "Kutu sütlerinin açıldıktan sonraki raf ömrü" gibi bilgilerin dikkatle okunması gerekiyor.

• Gıda maddelerini üreten işletmeler kayıtlı veya onaylı olmak zorunda. Bu işletmelerin kayıt numarasının veya onay şartı getirilen gıdaların etiketinde "gıda onay numarası"nın etikette mutlaka aranması gerekiyor. Kayıtlı veya onaylı işletmeleri Gıda, Tarım, Hayvancılık Bakanlığı'na ait; ggbs.tarim.gov.tr/ adresinden sorgulamak da mümkün.

• Kimi etiketlerde "enerjisi azaltılmış" ya da "yağı azaltılmış" gibi ifadeler yer alıyor. Bu tür ürünler zaman zaman "yağsız" ya da "enerjisiz" gibi algılanıyor ve tüketiciler sınırsızca tüketme eğilimine giriyor. Bu tür ürünlerin enerjisi/yağı azaltılmış olsa da "yağsız" ya da "enerjisiz" olmadığı unutulmamalı. Bu tür beyanların yapıldığı tüm gıdalarda 100 gr veya 100 ml üzerinden besin ögeleri içeriği yer alıyor. Tüketicilerin bu tabloyu incelemeleri ve aşırı tüketimden kaçınmaları obezitenin bir sorun olduğu unutulmamalı.

• Süt, yumurta, yer fıstığı ve sert kabuklu meyveler, susam tohumu, kereviz gibi bazı gıdaların bazı bireyler için alerjen olduğu herkes tarafından biliniyor. Bu gıdalar ya da ürünleri herhangi bir gıdada bulunduğunda, bileşenler listesinde farklı ve göze çarpan bir biçimde yazılıyor. Alerjisi olan kişilerin bileşenler listesini bu gözle bir kez daha hassasiyetle incelemesi de son derece önemli.

Petek Ataman son olarak; etiketleme ve tanıtımın tüketici açısından son derece önemli bir konu olduğunu söylüyor ve ekliyor; "Gıda Güvenliği Derneği olarak biz kongremizde, pek çok yayınımızda, bilgilendirici bültenlerimizde tüketicileri bu konuda bilinçlendirmeye çalışıyoruz. Sizler de güvenli gıda tüketmek için bu bilgileri, tüm gıda alışverişlerinizde mutlaka incelemeli, kendinize ve sevdiklerinize güvenli gıdanın önemini her fırsatta hatırlatmalısınız!"

WHAT DO THE LABELS TELL US?

As the Coordinator of the Food Safety Congress to be held on 7-8 May 2015 in Istanbul, Mrs. Petek Ataman talks about the importance of reading labels in safe food consumption.

Yeni Gıda Dedektifleri iş başında

Çocukları küçük yaşlarda temel gıda güvenliği konusunda bilinçlendirerek sağlıklı nesillerin yetiştirilmesini hedefleyen Gıda Dedektifleri Uygulamasının yeni üyeleri için eğitim çalışması gerçekleştirildi.

Amacı ilkokul çağındaki çocuklara eğitimler yoluyla gıda güvenliği bilincini yaratmak ve onların alışveriş, yemek yeme vb. gıda güvenliğini ilgilendiren her aşamada bir dedektif gibi görev almalarını sağlayarak, küçük yaşlarda başlayacak olan farkındalığı yaratmak olan Gıda Dedektifleri eğitimleri hız kesmeden devam ediyor.

Projeye 2010 yılında katılan Tepebaşı Belediyesi şimdi de Çamlıca Ticaret Odası İlköğretim Okulu, Tunalı İlkokulu, Cumhuriyet İlkokulu, Dumlupınar İlkokul ve İstiklal İlkokulu'ndan öğrencilere eğitim verdi. Tepebaşı Belediyesi Meclis Salonunda Gıda Güvenliği Derneği adına eğitmen Melih Özkilimci tarafından gerçekleştirilen eğitimlere katılan öğrenciler, sertifikalarını aldıktan sonra bir markete giderek denetim gerçekleştirdi. Tepebaşı Belediyesi'nin Gıda Güvenliği Derneği ile başlattığı uygulamaya şimdiye kadar 14 okul katılırken, 145 öğrenci Gıda Dedektifi olarak, 19 öğretmen de rehber olarak eğitim aldı.

2008 yılında Gıda Güvenliği Derneği tarafından başlatılan Gıda Dedektifleri Uygulaması öğrencilerin gıda güvenliği ile ilgili konuları sorgulayan bireyler olarak yetiştirilmesini hedefliyor. Bu kapsamda eğitimlerde hijyenik koşullar, gıda zehirlenmesi, gıdalarda oluşabilcek riskler ve dikkat edilecek noktalar anlatılarak temel gıda güvenliği bilgileri veriliyor.

NEW FOOD DETECTIVES AT WORK

The Food Detectives Program, aiming to train healthy generations through raising awareness on basic food safety starting from young ages, implemented a training activity for its new members.

Gıda güvenliği algı araştırması sonuçları açıklandı

Gıda Güvenliği Algı Araştırması sonuçlarına göre; tüketicilerin, alış-veriş tercihlerinde "sağlık üzerine etki" ilk sırayı alıyor.

SAMİM SANER

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı
President of TFSA

Her yıl 7 Nisan'da Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından belirlenen farklı temalarla kutlanan Dünya Sağlık Günü'nde, Gıda Güvenliği Derneği Türkiye Gıda Güvenliği Algı Araştırması sonuçlarını kamuoyu ile paylaştı. WHO'nun açıklamasına göre; Avrupa Bölgesi'ndeki mevcut gözetleme ve raporlama sistemleri kısıtlı olduğunda, vakaların ancak küçük bir bölümünü belirliyor. Bu yetersiz raporlama, gelişmiş laboratuvar olanakları ve gözetleme sistemleri olmayan ülkelerde daha yaygın. Risklere etkin yanıt verebilmek için daha fazla veriye gereksinim var. 2015 temasını gıda güvenliği olarak belirleyen WHO, gıdaya bağlı hastalıklar düzeyinin halen rapor edilenden çok daha yüksek olduğu tahmininde bulunuyor ve güvensiz gıdaya ilişkin sağlık risklerinin azaltılması için sektörler arası işbirliğinin geliştirilmesi gerektiğini vurguluyor.

Gıda Güvenliği Derneği de, Türkiye'de tüketicilerin gıda güvenliği algısını araştırdı. Bu araştırmada 27 Avrupa ülkesinde Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından gerçekleştirilen "Special Eurobarometer - 354 Eurobaromete" araştırması temel alındı. Bu sayede AB ülkeleri ve Türkiye de karşılaştırılabildi. Araştırma sonuçları düzenlenen basın toplantısında paylaşıldı. Basın toplantısında bilgi veren GGD Başkanı Samim Saner, "Gıda Güvenliği Algı Araştırması"nın 5 yıl öncesine kıyasla çarpıcı sonuçlar ortaya koyduğunu söyledi.

Sağlık üzerine etki

Türkiye'nin 18 ilinde toplam 1654 kişiyle yapılan araştırmanın sonuçlarına göre; tüketicilerin alış-veriş tercihlerinde "sağlık üzerine etki" ilk sırayı alıyor. Araştırmaya katılan kadınların yüzde 88'i, gıda ürünleri alırken en çok yiyeceklerin satıldığı yerin koşullarına dikkat ettiğini söylüyor. Erkeklerin yüzde 89'u ise, en çok ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına dikkat ettiğini belirtiyor. 15 yaş ve üzeri Türkiye kent ve kır nüfusunun yaklaşık beşte ikisi (yüzde 37,8), 5 yıl öncesine kıyasla gıda güvenliğinin geliştiğini düşünüyor. Görüşmecilerin yüzde 88'i satın aldığı bir gıda ürünü bozuksa iade edeceğini söylüyor. Sonuçlara göre; en düşük seviyede katılım gösterilen ifade ise yüzde 70'le "Ürün reklamlarına güvenirim" oldu.

Basın toplantısında konuşan GGD Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi Prof. Dr. Ali Esat Karakaya, gıda güvenliğine ilişkin bilgi kirliliğinin sebeplerine dikkat çekerek şu açıklamalarda bulundu: "Gıdaların sağlık üzerine etkisi konusundaki en güvenilir bilgi kaynağı olarak kurumlar değil bireyler (doktorlar ve diğer sağlık personeli, aile ve arkadaşlar) gösteriliyor. Gıdalar çok sayıda riski bir arada taşıyan ürünler. Bu risklerin bilim esaslı mevzuata dayalı olarak gıda ve sağlık otoriteleri tarafından yönetilmeleri gerekiyor. Toplumun bu kuruluşlara bireylerden daha az güvenmesi, gıda-sağlık ilişkisi konusunda bugün her kesimin yakındığı kafa karışıklığı ve ortamın kirli bilgi (bilim dışı söylem) üretmeye uygun hale gelmesinin ana nedeni."

Gıda Güvenliği Algı Araştırması sonuçlarından önemli veriler

- 18-24 (yüzde 41,7) ve 25-34 (yüzde 42,8) yaş gruplarında gıda güvenliğinin son 5 yıl içerisinde geliştiği görüşü, diğer yaş gruplarına göre daha yüksek.
- Genel değerlendirmeden farklı olarak İzmir, Ege, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayanların büyük kısmı beş yıl öncesine göre gıda güvenliğinin aynı düzeyde olduğunu düşünüyor.
- C1 Ses grubunun yüzde 90'ı gıda alışverişinde güvenilirliğe önem verirken, kadınların yüzde 89'unun kaliteye, erkeklerin ise yüzde 89'u aile bireylerinin tercihlerine önem veriyor. En düşük seviyede önem verilen konu ise yüzde 81 ile "Marka bilinilirliği".
- 18 yaş ve üzeri kentli Türk tüketicisinin gıda alışverişindeki tercihini en fazla "Kendi ve ailesinin sağlığı" ile "Ürün kalitesi" oluşturuyor.
- Sonuçlar yaş bazında incelendiğinde, gıda alışverişindeki tercihlerini ilk sırada etkileyen kriterler; 18-24 yaş grubundakiler için "Kendi ve ailesinin sağlığı", 25-34 yaş grubundakiler için "Görünümü/tazeliği", 35-44 yaş grubundakiler için "Alerjik madde içermemesi" ve "Güvenilir gıda oluşu", 45-54 yaş aralığındakiler için "Kalite" ve 55 yaş üzerindekilerder için-se "Alerjik madde içermemesi".
- Görüşmecilerin gıda maddeleri satın alırken, en çok satın aldığı bir gıda ürünü bozuksa iade edeceğini (yüzde 88) belirtirken; kadınlar, gıda maddeleri satın alırken en çok yiyecek maddelerinin satıldığı yerin koşullarına dikkat ettiğini (yüzde 88), erkekler ise en çok ürünün ambalajının sağlam olup olmadığına dikkat ettiğini (yüzde 89) belirtmektedir.
- Kadınların en çok endişe duyduğu konu; çeşitli hileler ve aldatmalar (yüzde 84).Erkeklerin ise; meyve, sebze veya tahıllardaki tarım ilacı kalıntıları (yüzde 79).
- Görüşmecilerin yüzde 61'i kendilerini en çok beslenme biçimiyle ilişkili sağlık risklerinden koruyabileceğini düşünüyor. Ayrıca araştırmaya katılanlar, AB vatandaşlarının gıda kaynaklı risklerden korunma konusunda, kendilerini en çok beslenme biçimiyle ilişkili sağlık risklerinden koruyabileceğini (yüzde 73) düşünüyor.
- Görüşmecilerin yüzde 54'ü en çok Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın beslenme biçimi ile ilişkili sağlık risklerine karşı önlem alındığını düşünüyor.
- Belirli bir gıdanın sağlık için zararlı olduğuna dair herhangi bir haber duyan görüşmecilerin yüzde 29'u soruna ilişkin endişelendiğini, ancak nihayetinde soruna dair hiçbir şey yapmadığını belirtirken, yüzde 25'i ise haberde bahsedilen yiyecekten yalnızca kısa bir süreliğine uzak durduğunu belirtiyor.

FOOD SAFETY PERCEPTION SURVEY HAS BEEN RESULTED

The main theme of the World Health Day was "Food Safety". Questionnaires and surveys on this field were held both around the world and in Turkey. The results indicate the healthiness of products as the most important factor affecting the food preferences of consumers.

Evinizin gıda dedektifi olabilirsiniz!

Gerek kendi sağlığımız, gerekse yakınlarımızın sağlığını korumak için gıda güvenliğini öğrenmemiz ve güvenli gıda tüketecek biçimde yaşamamız gerektiğini hatırlatan Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı Samim Saner, tüketicilere evde güvenli gıda tüketmeleri için tavsiyelerde bulundu.

Güvenilir gıdalar için bunlara dikkat edin:

Ellerin temizliği son derece önemli. Yemek hazırlama veya yeme işleminden önce eller; tuvalet kullanımından, çocuklara tuvalet konusunda yardımcı olduktan, toz, toprak gibi yabancı maddelerle temastan, et, balık, yumurta, yıkanmamış meyve ve sebzeler gibi çiğ maddelerle temastan sonra mutlaka sabun ve tercihen sıcak su kullanarak en az 20 saniye boyunca dikkatle yıkanmalı.

- Gıda maddelerinin temizliğinde kesinlikle sabun veya deterjan kullanılmamalı.
- Çapraz bulaşma riskini önlemek için mümkünse tavuk eti, balık eti ve kırmızı eti doğramak için ayrı, sebze ve salata gibi ürünleri doğramak için ayrı doğrama tahtası kullanılmalı. Aynı tahta kullanılacaksa, sıcak su ve deterjanla yıkanarak iyice temizlenmeli.
- Sebze ve meyveler tüketilmeden önce iyice yıkanmalı. Hatta mümkünse yıkama suyunun klorlanması amacıyla eczanelerden temin edilebilen klor tabletleri ile kullanım talimatlarına harfiyen uyularak klorlama işlemi yapılmalı.
- Gıda maddelerinin pişirilmesi ve yıkanmasında mutlaka temiz su kullanılmalı.
- Gıda ile temasta bulunan kaplar, gıda dışında hiçbir madde ile temas ettirilmemeli, değişik amaçlarla kullanılmamalı.
- Kuru ürünler; serin, havadar ve kuru ortamlarda saklanmalı.
- Depolanan ürünlerin çapraz bulaşmaya yol açmaması için; et, tavuk, balık, yumurta gibi çiğ hammaddeler ile mamul maddeler aynı ortamlarda depolanmamalı.
- Gıda maddeleri toksik maddelerle ve deterjan - dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte bulunmamalı.
- Pişirilmiş gıdalar hemen tüketilmeli ya da daha sonra tüketilecek ise hızlıca soğutulmalarını takiben buzdolabında saklanmalı.
- Dondurulmuş ürünler oda sıcaklığında değil, buzdolabı sıcaklığında (4-8 derecede) veya varsa mikrodalga fırında çözündürülmeli ve bir kez çözündürülmüş ürün bir daha dondurulmamalı, kısa sürede işleme tabi tutulmalı.
- Dondurulmuş ürünler buzluğa, "önce gelen, önce tüketilir" prensibi ile yerleştirilmeli ve tüketilmeli.
- Gıdaların etiketinde belirtilen kullanım ve muhafaza talimatları dikkatle okunmalı ve uygulanmalı.
- Gıdaların saklanmasında gazete kağıdı gibi gıdalarla temasa uygun olmayan materyaller kullanılmamalı.
- Pişirmeden önce marinasyon (sosla, baharatla veya tuzla muamele) işlemi uygulanacaksa, oda sıcaklığında değil mutlaka buzdolabı koşullarında uygulanmalı.
- Yumurtaların üzerinde bulunan ve mikroorganizmalardan koruyan tabaka yıkama ile uzaklaşacağından yumurtalar yıkanmamalı, ancak satın alınırken kabuğunda tavuk pisliği; kırık, çatlak ve yabancı madde bulaşısı olmamasına özen gösterilmeli. Yumurtalar buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilmeli.
- Etler pişirilmeden önce yıkanmamalı. Yıkama işlemi zararlı mikroorganizmaların uzaklaşmasını sağlamayacağı gibi; sıçrayan yıkama suyu ile çevreye bulaşmasına neden olur.
- Taze etlerin renginde görülen solma veya koyulaşma; tek başına bir bozulma veya bayatlamanın habercisi olmayabilir. Renk değişimi taze ette oksijenle temas nedeniyle de görülür. Ancak bununla beraber kokuda değişiklik, et yüzeyinde yapışkanlaşma veya sümüksü yapı oluştu ise ürün tüketilmemeli.
- Etlerin pişirilmesinde; dış yüzeyde yanma olmaması, ancak buna karşın merkezde pişmenin tam olması sağlanmalı.
- Küflenmiş bir gıda maddesinin küflü kısmı ayrılarak, küflenmemiş kısmı tüketilmemeli.
- Evde bayram, yılbaşı gibi özel

günlerde düzenlenecek kalabalık grup yemeklerinde yemekler, oda sıcaklığında en fazla iki saat kalmalı. Yemeğin bu sürede tüketilmeyeceği öngörülüyorsa, mutlaka 2 saatten önce tekrar buzdolabına kaldırılmalı.

- Evde üretilecek tatlı, yoğurt v.b. üretiminde kullanılacak süt mutlaka pastörize veya sterilize (UHT) süt olmalıdır. Kesinlikle sokak sütü alınmamalı ve kullanılmamalı.
- Evde kurutulan sebze ve meyveler, yerle temas etmeyecek biçimde temiz yüzeylere serilmeli, trafiğin yoğun olduğu yollara bakan mekanlarda kurutulmamalı.
- Evde konserve üretimi; ısıl işlem aşamasında yapılan hatalarla zaman zaman sağlık risklerine yol açar. Mümkün olduğunca evde konserve üretimi yerine ürünün dondurarak muhafazası tercih edilmeli.
- Yüksek sıcaklıkta uzun süre kaynatılarak yapılan reçellerde insan sağlığı açısından tehlike oluşturan bir kimyasal oluşur. Evde üretilen reçellerin bileşimi uzun süre kaynatmayı gerektirmeyecek biçimde hazırlanmalı.
- Son tüketim tarihi geçmemiş dahi olsa; iç metal yüzeyi aşınmış, çizilmiş ve kararmış konserve gıdalar tüketilmemeli, üretimi yapan firmaya iade edilmeli.

YOU MAY BE THE FOOD DETECTIVE OF YOUR OWN HOME!

Samim Saner, the President of the Food Safety Congress, reminded that we need to learn about food safety and consume safe food in our lives in order to protect both our own health and health of those around us and recommended consumers to consume safe food at home.

GGD Başkanı Samim Saner Medyada

Ocak-Mart ayları arasında Gıda Güvenliği Başkanı Samim Saner, katıldığı TV ve radyo programlarında gıda güvenliğine ilişkin önemli açıklamalarda bulundu.

Sene başında Başbakan Ahmet Davutoğlu hükümet tarafından tasarlanan "Gıda Güvenliği Eylem Planı" ile gündeme geldi. Davutoğlu yeni taslakla ilgili 13 ülkeye gitti, 18 konuk ağırladı ve yurt içinde 14 ili ziyaret etti. 29 Ocak tarihinde Haber Türk Öğlen Haberleri'nde röportajı yayınlanan Saner, hükümetin "Eylem Planı"nı değerlendirdi. Gıdaların tüketicilere en güvenli şekilde ulaşmasını amaçlayan plan kapsamında hükümet tarafından laboratuvar altyapıları genişletilecek ve sağlığa zararlı ürünlerin tanıtımına denetim getirecek. Aynı zamanda gıda ambalajlarının etikletlerinde de denetimler sıkılaşacak. Haber Turk'e değerlendirmelerini sunan Samim Saner beslenme kültürünü değiştirmeyi amaçlayan bu planı doğru bulduğunu söylerken, gıda güvenliğinde dikkat edilen üç konuya da dikkat çekti. Saner "sağlıklı yaşam, koruyucu hekimlik ve gıda güvenliği" olan bu esasların birbiriyle ilişkili ve aracı adımlar olduğunu belirtti ve gıda güvenliğinin temelini oluşturmada hem tüketicilerin hem de devletin rolünün olduğunu söyledi.

Çiğ ete dikkat!

Marketten aldıkları tavuk ve mantar nedeniyle gıda zehirlenmesi şüphesi yaşayan çiftten birinin vefat etmesi haberi üzerine, Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ile gıda zehirlenmeleri ve dikkat edilmesi gerekenler konusunda yapılan röportaj 3 Şubat'ta TRT Haber kanalında, Akşam Haberleri'nde yayınlandı. Saner vakayı değerlendirirken; "Bunun gıdayla alakalı olduğunu sanmıyorum, çünkü gıda ile ilgili bir zehirlenme söz konusu olsaydı kusma,

ishal gibi daha hafif semptomlar görülürdü." Sözlerini kullandı ve tüketicileri et zehirlenmelerine karşı uyararak dikkat etmeleri gereken üç noktayı vurguladı. Buna göre tüketicilerin hangi et ürünü olursa olsun, eti iyi pişirmeden tüketmemeleri, pişirdikten sonra eti ılık şekilde ortam sıcaklığında bırakmamaları ve buzdolabına kaldırmaları, çiğ et kestikleri bıçakla pişmiş eti temas ettirmemeleri gerekiyor. Saner özellikle çiğ et konusuna çok dikkat edilmesini, çünkü etin iyi pişmemesi durumunda mikrobiyel risklerin arttığını da vurguladı.

Tüketiciler gıdaları bizzat denetleyebilir

18 Mart tarihinde Trt 1 Radyo – Çerçeve Programı'na konuk olan Samim Saner, gıda güvenliğinin tanımını anlatarak, son zamanların gündemini oluşturan "Gıda Güvenliği Eylem Planı"ndan bahsetti. Saner, gıda güvenliğine ilişkin yapılması gereken denetimler ile işleyişteki eksiklikler hakkında görüşlerini belirtirken, tüketicilerin dikkatli olması gereken konuları da sıraladı. Gıda güvenliğinin konusunun, tarladan çatala gıdaların insan sağlığını bozmayacak şekilde gelmesini sağlayan tüm bilimsel disiplinleri kapsadığını söyleyen Saner, tüketici açısından özellikle hijyenin en önemli faktör olduğunu vurguladı. "Gıdaların halk açısından mikrobiyolojik tehlikeleri var, bu yüzden tüm gıdaların doğru şekilde üretilmesi gerek. Ancak tüketilirken de aynı özeni tüketicilerin göztermesi gerek" diyen Saner'e göre; tüketicilerin en çok dikkat etmesi gereken noktalardan birisi de kişisel hijyen. Herkesin ortak paydası olan evlerde temizlik ve hijyene dikkat edilmesi gerektiği kadar, tüketicilerin yemek yemeye gittikleri restoranlarda da bizzat denetim yapabileceklerini beyan etti. Saner, en çok denetim yapılması gereken yerlerin kayıtdışı noktalar, yani sokakta açık satılan yiyecek içecekler, seyyar satıcılar, merdivenaltı üreticiler ile 'ne olduğu belli olmayan her şey' olduğu söylerken; "Tüm tüketicilere büyük görev düşüyor. Bu konuda halkın bilinçlenmesi için elimizden geleni yapmaya devam edeceğiz" diye sözlerine son verdi.

PRESIDENT OF TFSA, SAMIM SANER, IN THE MEDIA

The President of the Turkish Food Safety Association communicated important statements on food safety on TV and radio shows he participated in January-March.

Sağlık Bakanlığı'ndan medya için yeni uygulama

Sağlık Bakanlığı medya için yeni "Ekran sertifikasyonu ve akreditasyon" uygulaması başlatmaya hazırlanıyor.

Televizyon programlarının müdavimi olan ve söyledikleri büyük ilgi gören ünlü isimlerin "sıra dışı" sağlık ve beslenme önerilerine dikkat çeken Sağlık Bakanlığı Müsteşarı Prof. Dr. Eyüp Gümüş, sağlıkta bilimsel temele dayanmayan söylemlerden kaçınılması gerektiğini söyledi. Gümüş, "Ekranlarda birçok isim beslenme konusunda açıklamalar yapıyor. Bunların arasında hiçbir bilimsel kanıta dayanmayanlar var. Deniyor ki, 'Kiraz yerseniz prostat kanseri geçer.' Ancak önerdikleri bazı bitkilerin fazla alınması sonrasında ölümler bile yaşanabilir" diye konuştu.

Türkiye Halk Sağlığı Kurum Başkanlığı'nın ekranlara çıkan isimlerle ilgili çalışma yapacağını ifade eden Gümüş, "Türkiye Sağlık Enstitüleri Başkanlığı (TÜSEB) bünyesinde, Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Enstitüsü ile Kronik Hastalıklar ve Halk Sağlığı Enstitüsü açılacak. Ayrıca bir Kalite ve Akreditasyon Enstitüsü kuruyoruz. Televizyon programlarına çıkan isimler, geleneksel ve tamamlayıcı tıp alanında tavsiyelerde bulunuyorlarsa, önce çalışmalarını Kalite ve Akreditasyon Enstitüsü'ne göstererek onay alacaklar. Bilimselliği kanıtlanmamış, sağlıkla ilgili hiçbir bilginin televizyonlarda açıklanmasına izin verilmeyecek" dedi. Kalite ve Akreditasyon Enstitüsü'nün bu ay sonu açılacağını ve başkanının atanacağını dile getiren Gümüş, oluşturulacak 20 kişilik bilim kurulunun, ekrana çıkacak isimler için standartları belirleyeceğini kaydetti.

NEW IMPLEMENTATION FROM MINISTRY OF HEALTH FOR MEDIA

Ministry of Health is preparing to start a new implementation "Certification and accreditation of the screen" for media.

Kaynak: Süt Hattı

BESD-BİR Yönetiminde Değişiklikler

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği 17. Olağan Genel Kurul Toplantısı Ankara'da gerçekleştirildi. Dr. Sait Koca yeniden başkan seçildi. Genel Kurul'dan on beş gün sonrasında ise Genel Sekreterliği görevine de Prof. Dr. Ahmet Ergün getirildi.

Türkiye'de kanatlı et sektörünün yüzde 91'ini oluşturarak bünyesinde 29 üye firma bulunduran Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği'nin (BESD-BİR) 17. Olağan Genel Kurul Toplantısı 28 Ocak Çarşamba günü Ankara Sheraton Otel'de gerçekleştirildi. Toplantıya BESD-BİR üyeleri, sektörün üst düzey temsilcileri katıldı. Yönetim Kurulu Başkanı ve Yönetim Kurulu Üyeleri'nin belirlendiği toplantıda Dr. Sait Koca ikinci kez başkan seçildi.

Genel Kurul Toplantısında sektör değerlendirmesi yapan BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Sait Koca, Türkiye'nin piliç eti üretiminde 2013 yılı itibariyle dünyada 8. sıraya yerleştiğini ve Türk Kanatlı Sektörü'nün ülke ekonomisine katma değer sağlayan önemli sektörlerden biri olduğunu söyledi. Üretimle ilgili rakamlar veren Dr. Sait Koca "İlk verilere göre 2014 yılı piliç eti üretimi, 2013 yılına göre yüzde 9,2 artış göstererek 1 milyon 956 bin tona ulaştı. 2005'ten sonra gerilemeye başlayan hindi eti üretimi son yıllarda tekrar artmaya başladı ve 2014 yılında 53 bin tona ulaştı. Kanatlı eti ihracatımız özellikle 2008'den bu yana ciddi oranda artarak devam ediyor. 2025 yılında piliç eti üretiminin 3 milyon 480 bin ton, hindi eti üretiminin ise 100 bin tona ulaşmasını hedefliyoruz. Kanatlı eti ihracat hedefimiz ise 1 milyon 300 bin ton ile 2,4 milyar dolar" dedi.

Olağan Genel Kurul Toplantısından 15 gün sonra ise, derneğin Genel Sekreterliği görevine Hayvan Besleme ve Beslenme Hastalıkları dalında uzmanlaşmış Prof. Dr. Ahmet Ergün getirildi.

Konu ile ilgili olarak bir açıklama yapan BESD-BİR Dr. Sait Koca; "Derneğimizin amacı kanatlı eti sanayinin gelişmesi, işletmelere katkı sağlayacak değerler yaratılması, sektörün en doğru şekilde temsili ve kamu-sanayi ilişkilerinde gerekli iletişimin sağlanması için çalışmalar yapmak. Halkımıza çok değerli, sağlıklı ve uygun fiyatlı ürün sağlayan sektörümüz, ailemize yeni katılan Prof. Dr. Ahmet Ergün'ün katılımıyla daha da güçlenecek" dedi.

CHANGES IN BESD-BIR MANAGEMENT

Turkish Poultry Meat Producers' and Breeders' Association held its 17th Ordinary Plenary Session in Ankara. Dr. Sait Koca was elected as the President once more. Prof. Dr. Ahmet Ergün was elected as the General Secretary of the Association fifteen days after the Plenary Session.

Kaynak: BESD-BİR

Ege Üniversitesi, balık pulundan gıda jelatini üretti

TİM tarafından Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'nda 2012 yılında birincilikle ödüllendirilen balık pullarını değerlendirme fikri, TÜBİTAK desteğiyle gıda jelatinine dönüştü.

Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, çok önemli bir geri dönüşüm projesine imza attı. TİM (Türkiye İhracatçılar Meclisi) tarafından Gıda Ar-Ge Proje Pazarı'nda 2012'de birincilikle ödüllendirilen balık pullarını değerlendirme fikri, TÜBİTAK desteğiyle gıda jelatinine dönüştü. İnsan gıdası, kozmetik, yapıştırıcı gibi alanlarda kullanılan ve yüzde 96 protein oranına sahip balık pulu jelatininden çocukların severek tükettiği yumuşak şekerler de üretildi. Dünya pazarlarına hakim olan domuz kaynaklı jelatinin giremediği tüm ülkeler helal olan bu jelatin için potansiyel pazar anlamını taşıyor.

Balık pullarını değerlendirme fikrinin balık yetiştiriciliği yapan Sevinç Kopuz'dan çıktığını söyleyen Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Doç.Dr. M. Tolga Dinçer, "Kendisiyle yaptığımız görüşmede jelatin üretimi fikir ortaya çıktı. Yürütücülüğünü yaptığım ve şu anda danışmanı olduğum projeyi, doktora eğitimine devam eden Hülya Sargın ve Özlem Yeşim Ağçay'dan oluşan ekibimiz ile hayata geçirdik. TÜBİTAK da 1120952 nolu 'Levrek (Dicentrarchus Labrax) Pullarından Jelatin Üretimi ve Jelatinin Bazı Fonksiyonel Özelliklerinin Tespiti' isimli projemizi destekledi" diyor.

Proje kapsamında ve sonrasında levrek, çipura ve sazan pullarından gıda jelatinleri üretildiğini anlatan Dinçer, "Proje sonrasında 2 yüksek lisans ve 1 doktora tez projesi oluşturuldu. Kısa sürede ürün geliştirilirken aynı zamanda bursiyer statüsünde görev alan yüksek lisans ve doktora öğrencilerine maddi destek verme imkanı doğdu ve bu imkan kullanıldı. Gelecekte üretime geçecek bir geri dönüşüm projesi ortaya konuldu. Konu fikir olmaktan çıktı, jelatin üretimi gerçekleşti. Gelecekte ekonomiye artı değer olarak dönecek yeni projelere imkân sağlandı. Sonuç olarak hali hazırda laboratuvar şartlarındaki üretim her ne kadar maliyeti yüksek dahi olsa domuz, dana ve diğer soğuk su balıkları derisinden üretilen jelatinler ile kıyaslandığında yüksek kalitede (yüksek bloom değerine sahip) tüketilebilir gıda jelatini üretildi" dedi.

Balık işleme tesislerinin artıkları toplayan yem fabrikaları ile yaptıkları protokollerde pulların da alınması şartını koyduğunu söyleyen Dinçer, "Balık pulu yapısı dolayısı ile artık işleme tesislerinde parçalanamıyor. Su filtrelerini tıkadığı için işleyişi sekteye uğratıyor. Türkiye'de yetiştirilen levrek ve çipuralardan 4 bin 250 ton pul temin etmek mümkün. Bu da verime oranlandığında 892 ton balık pulu jelatini üretilebileceğini gösteriyor. Bu miktar jelatinden 13 bin 373 ton jel üretimi mümkün. 892 ton potansiyel kurutulmuş yaprak jelatinin normal oda sıcaklığında 5 yıla kadar raf ömrünün olduğu düşünülecek olursa karlı bir hammaddenin gıda, kozmetik, ilaç, yem sanayi vb. birçok sektöre hizmet vereceği sonucu ortaya çıkar. Projede levrek pullarının bünyesindeki kollajen protein tipinin tespiti, ekonomik bir ürün olarak jelatin üretimi ve üretilen jelatinin kalitesini belirten fonksiyonel özellikleri başarı ile tespit edildi" diye konuştu.

EGE UNIVERSITY PRODUCED FOOD GELATINE FROM FISH SCALES

The idea of using fish scales for various purposes, awarded the first place by the Turkish Exporters' Assembly at the R&D Project Market in 2012, translated into the production of food gelatine with the support of the Scientific and Technological Research Council of Turkey (TUBITAK).

Kaynak: Dünya Gazetesi

Taklit ve tağşiş bildirimleri

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca, Ocak ve Şubat aylarında gerçekleştirilen denetimler sonucu 122 parti üründe taklit-tağşiş yapıldığı, 23 parti üründe ise ilaç etken maddesi bulunduğu tespit edildi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, taklit ve tağşiş yaptığı tespit edilen firmaları kamuoyu ile paylaştı. Tulum peyniri, kaymak, tereyağ, yoğurt, köfte, kuşbaşılı pide harcı, sucuk, bal, çikolata, enerji içeceği ve zeytinyağının aralarında bulunduğu ürünlerin üretiminde taklit ve tağşiş yaptığı belirlenen işletmeler ve ürünlerinin parti numaraları, Bakanlığın internet sitesinde açıklandı.

Taklit ve tağşiş edilmiş ürünleri üreten firmalar hakkında 13 bin 304 lira idari para cezası uygulanarak, bu ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verildi. İçeriğinde ilaç etken maddesi tespit edilen ürünlerin de piyasadan toplatılması kararlaştırıldı. Söz konusu ürünleri üreten veya piyasaya arz edenler hakkında cumhuriyet savcılığına suç duyurusunda bulunuldu.

NOTIFICATIONS OF IMITATION AND ADULTERATION

The Ministry of Food, Agriculture and Livestock identified imitation-adulteration in 122 products and presence of medicinal active substances in 23 batches of products as a result of inspections undertaken by January and February.

Kaynak: Milliyet

Et ve Et Ürünlerine ilişkin Tebliğ yayınlandı

Et ve Et Ürünleri Tebliği Değişikliği 13/2/2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete'de yayınlandı. Yayınlanan tebliğ ile birlikte kasap köfteden dökme tavuğa kadar birçok üründe yeni düzenlemeler getiriliyor.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin hususları düzenleyen Et ve Et Ürünleri Tebliğinde önemli değişiklikler ve eklemeler yaptı. Buna göre; perakende işletmelerde kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı et karışımlarının üretimi yapılamayacak. Bir başka ifadeyle; kasaplarda marketlerde hazır köfte, mangallık şiş, tavuk gibi ürünler hazırlanıp satılamayacak. Ancak vatandaşın talebi üzerine kasap, onun gözü önünde anında önce lop etten kıyma çekecek, ardından da o kıymayla köfte yapabilecek.

Yine market ve kasaplarda açık, dökme kanatlı et satışı yapılamayacak. Çiğ kanatlı etlerin mutlaka hazır ambalajlı olarak piyasaya sunulması gerekecek. Ancak vatandaş isterse marketteki ya da mahallesindeki kasaba poşetteki bütün tavuğu, paketteki tavuk butlarını parçalatabilecek. Kanatlı et ürünlerine deri olarak sadece kanatlı karkası üzerindeki kanatlı derisi katılabilecek. Tebliğin kapsamında olmayan mantı, içli köfte, çiğ köfte, kadınbudu köfte, lahmacun, pide, kebap, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabldot yemek ve mezelerin üretiminde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri de Tebliğin kurallarına uygun hazırlanacak. Ayrıca; tebliğ kapsamındaki ürünlere dışarıdan et proteini katılamayacak.

Bakanlık yetkilileri bu değişiklikle kasapların sucuk ve köfte, mangallık ürünler hazırlayıp satmalarının net bir şekilde yasaklanmış olduğunu belirttiler.

THE AMENDMENT TO THE COMMUNIQUÉ ON MEAT AND MEAT PRODUCTS HAS BEEN PUBLISHED

The Amendment to the Communiqué on Meat and Meat Products has been published upon its publication on the Official Gazette dated 13/2/2015 and No. 29266. The newly published Communiqué brings forth new regulations for a large number of products from butcher's meatballs to bulk chicken.

Kaynak: Hürriyet

"Süt Endüstrisinde Sorun-Çözüm Pazarı" çalıştayı

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü ve Teknoloji Transfer Ofisi (TTO), süt üreticilerinin sorunlarına çözüm bulmak amacıyla 12 Şubat 2015 tarihinde "Süt Endüstrisinde Sorun-Çözüm Pazarı" bir çalıştay düzenledi.

Teknoloji Geliştirme Bölgesi'nde gerçekleştirilen çalıştayda Prof. Dr. Celalettin Koçak'ın moderatörlüğünde Türkiye Et, Süt ve Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği'nden Elif Yücel, Ulusal Süt Konseyi Başkanı Harun Çallı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Et ve Süt Kurumu Başkan Yardımcısı Sadık Küçükgiray'ın katılmıyla "Süt Sektörünün Temel Teknolojik Sorunları" başlıklı panel gerçekleştirildi.

Panelde bir konuşma yapan Ulusal Süt Konseyi ve ASÜD Başkanı Harun Çallı, süt sektörünün dört temel sorunu olduğunu dile getirerek, bu sorunları bilgi kirliliği, hayvan hastalıkları, kalite ve kayıtdışılık olarak sıraladı. SETBİR Genel Sekreteri Elif Yücel de panelde süt sektörünün içinde bulunduğu son durumu rakamlarla ortaya koyan bir sunum yaptı. Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı Sadık Küçükgiray ise yaptığı konuşmada, ESK'nın süt piyasasındaki rolünü ve müdahale kurumu olarak nasıl yapılandırıldığını anlattı. Panelin ardından gerçekleşen "Süt Sektörünün AR-GE Yaklaşımları" oturumunda Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Girişimciliği Geliştirme ve Destekleme Daire Başkanı Kemal Öztürk, genelde gıda endüstrisinde özelde ise süt endüstrisinde Ar-ge yatırımlarının yok denecek kadar az olduğunu söyledi. Prof. Dr. Barbaros Özer ise, Ar-Ge yatırımlarıyla iligili dünyadaki başarılı örnekleri anlatarak, Türkiye'de de süt sektöünün bu yatırımları yapması gerektiğini dile getirdi. "Süt Endüstrisinde Risk Analizi Yaklaşımları" konusunun ele alındığı ikinci oturumda ise Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nuray Yazıhan, GTHB Risk Değerlendirme Daire Başkanı Şenay Eken ve Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Nuray İbrahimoğlu konuşmacılar arasında yer aldı. Prof. Dr. Nuray Yazıhan, gıda ve sağlığın birlikte ele alınması gerektiğini anlattı. Yazıhan, tüm kanser çeşitlerinin yüzde 35'inin beslenme kaynaklı olduğunun çeşitli bilimsel araştırmalarla ortaya konduğunu dile getirerek, konuyla ilgili Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Kanserle Savaş Dairesi'nin 2014 yılına ait yayınlanmamış verilerini ilk kez paylaştı. Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Nuray İbrahimoğlu gıda güvenliği konusunda bilgi kaynaklarının güvenilirliği ve ne kadar sorgulandıkları konusuna değinerek konu uzmanı olmayan kişilerin oluşturduğu bilgi kirliliğini de vurgulayarak doğru bilinen yanlışlara dikkat çekti.

Akademisyen ve sektör temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilen çalıştay Prof. Dr. Barbaros Özer'in kapanış konuşmasıyla sona erdi.

WORKSHOP ON "PROBLEMS AND SOLUTIONS IN THE MILK INDUSTRY"

The Department of Milk Technology of the Faculty of Agriculture under Ankara University and the Technology Transfer Office (TTO) organised a workshop on "Problems and Solutions in the Milk Industry" on the 12th of February, 2015, with the aim of finding solutions to the problems encountered by milk producers.

Kaynak: SETBİR

Odaların ortak mücadelesi sonuç verdi

Gıda firmalarında denetim yapacak mühendislerin, odaya kaydolma ve belge gösterme zorunluluğunu ortadan kaldıran yönetmeliğin iptali için açılan davada, Danıştay 10. Dairesi yürütmeyi durdurma kararı verdi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı; 7 Ocak 2014 tarihinde Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik'in 10. maddesinin 1. fıkrasının (a) bendini değiştirerek, gıda işletmelerinde zorunlu personel olarak çalışan mühendisler üzerinden gerçekleşen oda denetimini kaldıracak şekilde düzenlemeler yapmıştı. Bu meyanda gıda işletmelerinde çalışan mühendislerin bağlı bulundukları meslek odasından üye olduklarına dair belge alma yükümlülüklerini kaldırmıştı.

Söz konusu yönetmeliğin yayınlanması ile birlikte TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, TMMOB Kimya Mühendisleri Odası, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi ve TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası 8 Ocak 2014'te ortak bir basın açıklaması yaparak yönetmeliğin yaratacağı handikapları ortaya koymuştu. O dönemde söz konusu Yönetmeliğin; meslek odalarının Anayasa ve kanunlarından aldıkları mesleki icra yetkilerinin yok sayıldığına dikkat çekilmiş, odaların sahip oldukları mesleki denetim yetkisi ile verdiği kamusal hizmetin başka bir kurum tarafından sağlanmasının mümkün olmadığı bilindiği halde değişiklik yapıldığına vurgu yapılmıştı.

Tüm bunlardan hareketle TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası, güvenilir gıdaya erişimin temel bir insan hakkı olduğu anlayışı ve mesleki sorumluluğumuzun gereği olarak Bakanlık tarafından değiştirilen yönetmeliğin iptali için karşı dava açtı. Danıştay 10. Dairesi 27.11.2014 tarihinde Odalarımızın itirazını yerinde görerek, gıda işletmelerinde çalışan meslektaşlarımızın odaya üye olmasını ve ilgili odasından istihdamı zorunlu personel belgesi almasını mecburi kılarak yürütmesinin durdurulmasına karar verdi. Kararda, 5996 sayılı kanuna atıfta bulunularak halkın gıda güvenliği için mühendisin ve odaların gıda işletmelerindeki varlığının kaçınılmaz olduğu belirtildi.

Yayınlanan Yönetmelik, dava süreci ve Danıştay kararını değerlendiren TMMOB Gıda Mühendisleri Odası yaptığı basın açıklamasında görüşünü şöyle dile getirdi: " Türkiye doğru politikalar uygulaması halinde; içinde bulunduğu coğrafyanın olumlu etkisi, jeopolitik konumu, topraklarının verimliliği ve sahip olduğu genç nüfus gibi avantajlarıyla ihtiyacı olan gıdayı güvenilir ve yeterli bir ölçekte kolayca sağlayabilecek bir ülkedir.

Ancak günümüz Türkiye'sinde güvenilir ve yeterli gıda konularında kamu politikası oluşturulurken; bilimsel esaslara dayanmayan, günü kurtarma kaygısı ile sınırlı, herkesin kolayca elde edebileceği, sağlıklı ve güvenilir gıda üretimi ve tüketimi yerine her olayda olduğu gibi kolaycı, üretimi esas almayan halka ve bilime dayanmayan politikalar sergilendiğinden, ülkemiz insanı için yeterli ve güvenli gıda üretilememektedir. Bu nedenle Ulusal bir gıda politikamız yoktur ve ülkemiz çareyi dışardan gıda ithal etmekte aramaktadır. Yaşanan bütün bu olumsuz gelişmeler yetmezmiş gibi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gıda üretiminde toplumun yeterli, sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişmesi için çabalayan TMMOB' ye bağlı sektördeki üç odamızı gıda üretimi ve tüketimi dışında tutacak vahim ve bir o kadar da trajik uygulamalara yol açabilecek yasal düzenlemeler hazırlamıştır.

Halkımızın güvenilir gıdaya ulaşması ve meslektaşlarımızın kamu adına görevlerini en iyi şekilde yapmaları açısından son derece faydalı olacağına inandığımız bu sevindirici kararı kamuoyu ile paylaşıyoruz. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nı söz konusu kararın gereğini yerine getirerek, ilgili yönetmelik değişikliğinden vazgeçmeye çağırıyoruz ve diyoruz ki: Gıda İşletmelerinde mühendis yoksa güvenilir gıda da yok!"

COMMON STRUGGLE OF THE CHAMBERS HAS RESULTED

The 10th Chamber of the Council of State has adopted a motion for stay of execution for the final aim of ensuring the repeal of the regulation that eliminated the obligation for engineers acting as inspectors at food businesses to register with the Chamber and to present the relevant certification.

Kaynak: TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Takviye edici gıdalara ek süre

Takviye edici gıdaları mevzuata uygun hale getirmeleri için gıda işletmecilerine gerekli olan süre bir yıl daha uzatıldı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ, Resmi Gazete'de yayımlandı ve 1 Ocak 2015 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere yürürlüğe girdi.

Tebliğde yapılan bu değişikliğe göre gıda işletmecileri, Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliği yürürlüğe girdiği tarihten önce ithal edilen, üretilen, işlenen, piyasaya arz edilen ve yürürlük tarihinden sonra da ithal edilmesi, üretilmesi, işlenmesi, piyasaya arz edilmesi devam eden aynı takviye edici gıdaları, 31 Aralık 2015'e kadar tebliğ hükümlerine uygun hale getirebilecek. Gıda işletmecilerine verilen bu süre, daha önce 31 Aralık 2014 olarak düzenlenmişti. Verilen ek süre, işletmecileri sevindirdi.

TIME EXTENSION FOR FOOD SUPPLEMENTS

Food businesses were granted a time extension to harmonise food supplements with the legislation.

Kaynak: Dünya

Gıda güvenliği portalı ile bilgi kirliliğine son

Türkiye Gıda ve İçecek Dernekleri Federasyonu (TGDF) son yılların öncelikli gündem maddelerinden biri olan sağlıklı ve sağlıksız gıda tartışmalarındaki karışıklığı gidermek için harekete geçti.

Gıda ile ilgili bilgi kirliliğine dikkat çeken ve bunun insanları sağlıklı gıdalardan sağlıksız gıdalara yönlendirdiğini söyleyen Taranoğlu, Türkiye genelinde farklı üniversitelerde gıda güvenliği konusunda uzman bin 500 civarında kişi bulunduğunu söyledi. Ama konuşan kişi sayısının 3-5 olduğuna dikkat çeken Taranoğlu, bu sorunu aşmak adına Türkiye Ekonomi Politikaları Araştırmalar Vakfı ile bir proje yaptıklarını açıkladı. Bu proje kapsamında bir gıda güvenliği portalı oluşturulacak ve portalda, o konunun uzmanı ve gönüllüsü olan öğretim üyeleri yer alacak. Öğretim üyesinin uzmanlık konuları ve konu ile ilgili bilimsel yayınları da belirtilecek. Proje tamamlandığında; örneğin gıda katkıları ya da gıda takviyeleri konusunda bilgi almak isteyen birisi (gazeteci, tüketici, yatırımcı, yönetici gibi), o konudaki uzmanların listesini, iletişim bilgilerini ve konu ile ilgili yayınlarını bu kaynakta bulabilecek. Böylece, gıda güvenliği konusunda uzman olmayanların işi zorlaşacak, konunun gerçek uzmanlarına ulaşılması kolaylaşacak, gerçek uzmanlar da görüşünü açıklama fırsatı bulacak.

Bilgi formunda; diyabet ve beslenme, gıda katkıları, GDO, pestisit kalıntıları, hormon kalıntıları, gıda takviyeleri, kanser ve beslenme, obezite ve beslenme, gıda prosesleri, gıda hileleri, gıda ambalajları, süt ve türevleri gibi 33 farklı spesifik uzmanlık konusu yer alacak. Ayrıca, uzman bilgileri hem basılı kitap olarak hem de internet ortamında paylaşılacak ve tüm bilgiler periyodik olarak güncellenecek. Bu şekilde gıda güvenliğinin genişlemesi amaçlanıyor.

FOOD SECURITY PORTAL PUTS AN END TO INFO-POLLUTION

The Federation of Food and Beverage Associations of Turkey (TGDF) took the first step to eliminate the confusions in discussions relating to healthy and unhealthy foodstuffs, one of the priority items on the recent agenda.

Kaynak: Hürriyet

Piliç eti hormonsuz

Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR) Başkanı Hasan Konya, Türkiye'de lisanslı ve sertifikalı üretim yapan işletmelerdeki piliçlere hiçbir şekilde hormon katkısı yapılmadığını belirtti.

Hasan Konya sosyal medyada ve bazı yayın organlarında belirtilen, piliç üretiminde hızlı gelişim için hormon katkısı olduğu yönündeki iddialara açıklık getirdi. Konya, bu tip mecralarda bulunan, tavuk etinin hormonla şişirildiği şeklinde yayınlanan görüntülerin gerçekle ilgisinin olmadığını söyledi.

Konya aynı zamanda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından sertifika alan lisanslı işletmelerin sürekli denetim ve gözetim altında olduğunun altını çizdi ve piliç eti üreten firmaların "broiler" cinsi etçi civcivleri enerji ve protein değerleri biraz daha yüksek yemlerle beslediğini, bu nedenle de 42 ila 45 gün arasında yenilebilecek konuma geldiğini de ekledi. Konya tüketicileri yayılan bu iddialara inanmamaları konusunda uyarırken hem yumurtada hem de beyaz ette Bakanlık tarafından ruhsat alarak üretim yapan firmaların ürünlerinin gönül rahatlığıyla tüketilebileceğini de söyledi.

NO HORMONES IN BROILER MEAT!

President of Turkish Egg Producers' Association (YUM-BIR) stated that broilers kept by licensed and certificated production businesses in Turkey were not bred with the addition of any hormones.

Kaynak: TARIM TV

Facebook'ta ne konuşuluyor?

Gıda Güvenliği Derneği, Facebook'taki takipçileriyle etkileşimini sürdürüyor. Takipçilerimiz, onlara yönelttiğimiz farklı konulardaki sorulara ilginç yanıtlar veriyor. Bu sorulardan ve yanıtlardan bazılarını sizlerle paylaşıyoruz.

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Sebze-meyvelerin hangisini buzdolabında, hangisini ise oda sıcaklığında muhafaza ediyorsunuz? Sizce muhafaza koşulları hangi sebze-meyveler için nasıl olmalı? Görüşlerinizi paylaşır mısınız?

MELDA DUSAK : Muz buzdolabinda saklanmaz. Ayrıca eğer buzdolabında saklanmayacak sebze meyveleri buzdolabında bekletirseniz, soğuk zedelenmesi olur ve çok daha çabuk bozulurlar.

NİLGUN BİRGEN : Sebzeler buzdolabında, meyveler serin bir ortamda dışarıda muhafaza edilebilir.

VİLDAN CARTI : Sulu ürünler biraz daha soğuk olmalı diye biliyorum.

Neden ezilmiş, kesilmiş veya beklemiş (çürümüş) meyvelerin (muz, elma gibi) rengi kahverengine döner? Tahminlerinizi paylaşır mısınız?

TUĞBA CİLVELİ : 0-4 santigrat derecede polifenil oksidaz adında bir enzim çalışmaya başlar. Bu enzim fenolleri polifenollere dönüştürür.

ÖZNUR CILIZ : Bu meyveler beyaz renklidirler içerisinde flavonoid bulunur. hava ile temas ettiklerinde bu pigment okside olur ve renk kahverengiye döner. Ayrıca meyveler beklerken protopektin pektine hidrolize olduğundan dolayı meyveler yumuşar.

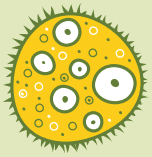
MURAT YAVUZ AKKAYA : Çok kısa oksijenden.

WHAT'S HOT ON FACEBOOK?

Turkish Food Safety Association maintains its interaction with its followers. Our followers respond to our questions that we asked them with interesting answers. We are sharing some of these questions and answers.

BAKTERİLERLE SAVAŞ

Tehlikeli Patojenlerden Kaçınmak İçin



Siz bu patojenleri göremez, kokularını veya tatlarını alamazsınız ama onlar kontamine gıda tükettiğinizde vücudunuza girer ve sizi hasta eder! Bu patojenleri tanıyın ki onlara karşı koyabilin! - her zaman, her yerde

patojenlere karşı koymak için dört gıda güvenliği kuralını uygulayın:

Temizlik:
Ellerinizi ve cildinizi sık sık yıkayın.

Ayırma:
Çapraz kontaminasyondan kaçının.

Pişirme:
Gıdaları doğru sıcaklıklarda pişirin.

Soğutma:
Soğutmada gecikmeyin.

CAMPLYOBACTER

Belirtileri: Çift veya bulanık görme, konuşmada bozukluk, yutkunamama, ağız kuruluğu, kas güçsüzlüğü

Kaynakları: Yanlış hazırlanan ev konserveleri

SALMONELLA

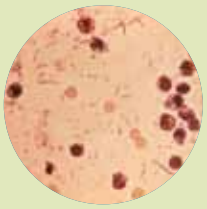
Belirtileri: Şiddetli ishal, ateş, karın krampları

Kaynakları: Çiğ ve yeterince pişirilmemiş yumurtalar, yeterince pişirilmemiş kanatlı ve et, taze sebze ve meyveler ve pastörize edilmemiş süt ürünleri

E.COLI 0157:H7

Belirtileri: Kusma, ishal, baş ağrısı, mide krampları

Kaynakları: dana eti, özellikle yeterince pişirilmemiş veya çiğ hamburger, kirli su



SHIGELLA

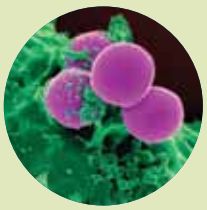
Belirtileri: İshal, ateş, mide krampları

Kaynakları: Salatalar, kirli su, bakteriyle enfekte bir kişinin hazırladığı yemek

LISTERIA MONOCYTOGENES

Belirtileri: Ateş, kas ağrıları, ishal

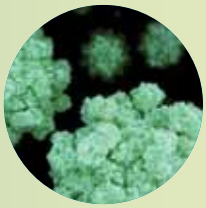
Kaynakları: pastörize edilmemiş ürünler (sürmelik peynirler dâhil), dilimlenmiş şarküteri etleri, hot dog ve yumurta, jambon, deniz ürünü ve tavuk salataları gibi şarküteride hazırlanan salatalar



STAPHYLOCOCCUS AUREUS

Belirtileri: Baş dönmesi, kusma, mide krampları, ishal

Kaynakları: Pişmiş jambon gibi protein miktarı yüksek pişmiş gıdalar, salatalar, çok uzun süre oda sıcaklığında bırakılan fırın ürünleri



NOROVIRUS

Belirtileri: Şiddetli ishal, kusma, baş dönmesi, mide ağrısı, ateş, baş ağrısı, vücut ağrıları

Kaynakları: Virüsle enfekte herhangi bir kişinin kontamine ettiği gıdalar

TOXOPLASMA GONDII (PARAZİT)

Belirtileri: Kas ağrıları, acılar, ateş

Kaynakları: Çiğ veya yeterince pişirilmemiş et, özellikle domuz, kuzu veya geyik eti, kedi yüzüyle temas

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Belirtileri: Çift veya bulanık görme, konuşmada bozukluk, yutkunamama, ağız kuruluğu, kas güçsüzlüğü

Kaynakları: Yanlış hazırlanan ev konserveleri

VIBRIO VULNIFICUS

Belirtileri: Kusma, ishal ve mide ağrısı

Kaynakları: Çiğ veya yeterince pişirilmemiş deniz ürünleri, özellikle kabuklular

FIGHT BAC!

To Avoid These Least Wanted Pathogens

Kaynak: Young Minds Inspired

Yeni *Salmonella* suşu: Daha öğrenilecek çok şey var

Texas'ta araştırmacılar tarafından yeni keşfedilen serotip, keşfedildiği kentin adını aldı ve *Salmonella Lubbock* olarak anılmaya başlandı. Keşfi yapan ekip, bu yeni *Salmonella* suşu hakkında öğrenilecek daha çok şey olduğunu söylüyor.

Texas Teknik Üniversitesi Zirai Bilimler ve Doğal Kaynaklar Yüksekokulu Hayvan ve Gıda Bilimleri Bölümü'nün araştırmacıları yeni bir serotip keşfetti. İnsanların *Lubbock* suşlarına ilişkin duyarlılığı henüz bilinmemekle beraber, gıda güvenliği ve halk sağlığı profesörü keşfi yapan ekipten Guy Loneragan bunun da zaman içerisinde belirleneceğini ifade ediyor. Bölümde araştırmacı yardımcı doçent olarak görev yapan Marie Bugarel'in keşfi, *Salmonella*'nın alt tiplemesinde doğruluk düzeyini arttıracak.

Lonegeragan halk sağlığı laboratuvarları serotip sınıflandırmasına ilişkin yöntemlerini bu keşfe göre güncellemeye başladıkça, geçmişte *Salmonella Montevideo* olarak belirlenen bazı suşların da aslında *Salmonella Lubbock* olup olmadığını görmeye başlayabileceklerini söylüyor. Gelişmiş sınıflandırma sayesinde *Salmonella Lubbock* insanda hastalıkla ilişkilendirilmeye başlanırsa, bu sorunun yanıtı da alınacak.

Loneragan, iki mevcut suşun - *Salmonella Montevideo* ve *Salmonella Mbandaka* – yüzde 20 ila 30'unun *Salmonella Lubbock* olarak yeniden sınıflandırılacağı görüşünde. Bugarel, ekibin lenf düğümlerinden izole edilen suşların, dışkıda bulunan *Salmonella* suşlarına göre daha güçlü bir direnç ve kalıcılık sergilemelerine imkân veren genetik özelliklerini anlamak istediğini belirtti.

Bugarel, patojeni tespit etmek için yeni araçların, serotipleri ayırt etmek için yeni yaklaşımların ve biyolojik özellikleri anlamak için yeni yolların geliştirilmesine yönelik çalışmalarda bulundu. Tam genom sekanslarını kullanan araştırmacılar, *Lubbock* serotipine özel bir DNA sekansı tespit ettikten sonra, *Lubbock* suşlarının tespitine imkân veren ve serotipin yanlış sınıflandırılmış *Montevideo* veya *Mbandaka* suşlarına doğru bir şekilde atanmasını sağlayan bir moleküler markör geliştirdi. Bu yenilik sayesinde, *Salmonella*'nın özel suşlarının belirli bir DNA kombinasyonu hedef alınarak eşzamanlı bir şekilde tespit ve ayırt edilmesi artık mümkün. Böylece, hem gıdada erken tespit hem de yüksek patojenik suşa aidiyetin belirlenmesi sağlanacak.

Bir suşun diğerinden ayırt edilmesinde kullanılan standart yöntem serotipleme olarak adlandırılıyor ve bakteri yüzeyindeki moleküllere dayanıyor. Her bir serotip antijen adı verilen kendi molekül paternine sahip ve moleküllerin toplanmasıyla, eşsiz bir moleküler görüntü elde ediliyor. Bu antijenler, özel olarak hazırlanan serumdaki belirli antikorlarla etkileşime girerek serotipi sağlıyor.

Longeragan, alt tipi bir süredir farkında olmadan sınıflandırıyor olduklarını da belirtti ve şunları ekledi: "*Salmonella*'yı alt tiplere ne kadar doğru bir şekilde yerleştirirsek, bu hem araştırmalara hem de *Salmonella* ile ilgili hayvan veya halk sağlığı salgınlarının olup olmadığına yönelik incelemelere destek sağlayacak. Ancak, daha geniş bir açıdan baktığımızda, bu keşif bize *Salmonella* ve özellikle *Salmonella*'nın farklı ekolojik alanlardaki evrimi konusunda öğrenmemiz gereken birçok şey olduğunu gösteriyor."

Araştırmacılar, lenf düğümlerindeki sağkalım ve direnç ile ilgili genetik özelliklerini daha iyi anlamak için araştırmalara devam edeceğini belirtti.

NEW SALMONELLA STRAIN: THERE IS MORE TO LEARN

Researchers from Texas discovered the serotype, which has been named Salmonella Lubbock because of the city in which it was discovered. The team behind the discovery of a new strain of Salmonella has said the finding shows there is still more to be learned about the pathogen.

Kaynak: Food Quality News

Kuş gribi korkusu 30 ülkede kanatlı ithalatını durdurdu

Washington eyaletinde yaşanan kuş gribi (AI) endişesi, neredeyse iki düzine ülkenin Pasifik Kuzeybatısı'ndan gelen kanatlı ithalatını yasaklamasıyla sonuçlandı.

ABD Tarım Bakanlığı (USDA) Gıda Güvenliği ve Denetimi Servisi'nden (FSIS) alınan bilgilere göre, Avrupa Birliği (AB), Kore Cumhuriyeti, Singapur, Hong Kong ve Dominik Cumhuriyeti yasağı Ocak başında duyurdu. Yasağın duyurulduğu 5 Ocak'tan bu yana Oregon ve Washington'dan gelen kanatlı ithalatına yasak koyan diğer ülkeler de Kanada, Meksika, Filipinler, Endonezya ve bazı Orta Amerika ülkeleri oldu. Bu ülkelerden önce, Yeni Zelanda, Rusya ve Ürdün de bu yasağı Aralık 2014'te koymuştu.

Washington'daki kuş gribi vakalarının, yalnızca Amerika'da bulunan iki küçük, ticari olmayan, kümes tipi kanatlı sürüsüyle sınırlı kalmış olması, yasakların bir bir uygulanmaya başlanmasını durdurmadı. Oregon da küçük bir kümes sürüsünde kuş gribi tespit edildiğini bildirdi. Washington Eyaleti Tarım Müdürlüğü'nden (WSDA) halkla ilişkiler görevlisi, Mike Louisell, FoodProductionDaily'ye şunları ifade etti: "Bunun H_5N_2 olduğunu biliyoruz ama suşu kesin olarak belirleyemedik. Bu yüzden, buradaki grip vakalarının hemen kuzeyimizdeki British Columbia'da (Kanada) görülen geniş ölçekli kuş gribi salgınıyla herhangi bir şekilde bağlantılı olup olmadığını bilmiyoruz. Bildiğimiz bir şey varsa, o da Washington Eyaleti'nde veya ABD'nin herhangi bir bölgesinde ticari kanatlı sürüleriyle ilgili herhangi bir kuş gribi vakasının görülmemiş olduğu."

Buna karşın, bu salgınlardaki grip suşlarının "yüksek patojenik" olduğu kabul ediliyor. Onay yoksa, ithalat da yok! Bu nedenle, FSIS web sitesinde aşağıdaki bildiriyi yayımladı:

"FSIS'in APHIS'ten (USDA Hayvan ve Bitki Sağlığı Bilgilendirme Servisi) aldığı bilgilere göre, Oregon ve Washington'da bir kümes sürüsünde görülen yüksek patojenik kuş gribi (HPAI) vakasından dolayı, Amerika Birleşik Devletleri'nin HPAI'den arî olduğuna ilişkin sertifikasyon bildirimi onaylanamamaktadır. Bir devletin, bölgenin veya alanın HPAI'den arîliğine ilişkin sertifikasyon bildirimi Oregon ve Washington haricindeki tüm eyaletler için onaylanabilecektir. FSIS, bireysel ülkelerin ihracat gerekliliklerini APHIS'ten gelen bilgilerle birlikte güncellemektedir." Louisell, kuş gribinin tespit edildiği iki yerde virüsten etkilenmiş olan sürülerin insandan arındırıldığını ve ilgili yerlerin temizlenmekte ve dezenfekte edilmekte olduğunu belirtti. Buna ek olarak, eyalet bu hafta kuzeydoğusundaki Tri-Cities alanında kanatlı hareketlerini kontrol altına almak için karantina başlattığını açıkladı. Karantina tedbiri, kuş gribinin tespit edildiği iki yerin etrafında yaklaşık 32 km'lik bir alanı kapsıyor. Washington ve Oregon'daki kuş gribi vakaları tam da British Columbia'daki geniş kapsamlı ve ölümcül kuş gribi salgınının sönmeye başladığı anda ortaya çıktı. Kanada Gıda Denetim Ajansı (CFIA) web sitesinde konuyla ilgili şu bildiriyi yayımladı: "Ajans British Columbia'daki Fraser Vadisi'ndeki salgına yönelik çalışmalarını devam ettirmektedir. 19 Aralık 2014'ten bu yana yeni herhangi bir salgın noktası tespit edilmemiş, enfekte alanın nüfustan arındırılması işlemi ise tamamlanmıştır. Ajans, ölü kuşların tasfiyesi ile enfekte alanlardaki barınakların, taşıtların, ekipmanların ve araçların temizliği ve dezenfeksiyonu konusunda kaydedilen ilerlemeyi takip etmektedir."

AVIAN FLU FEARS PROMPT 30 COUNTRIES TO BAN POULTRY IMPORTS

Anxiety about the detection of avian influenza (AI) in Washington state has prompted nearly two dozen countries to ban imports of poultry from the Pacific Northwest.

Kaynak: Food Production Daily

2015 EHEDG Kurul üyeleri

Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) Seçimleri Ocak 2015 itibariyle yeni kurul üyelerini açıkladı.

Ülkemizde temsilcisi Gıda Güvenliği Derneği olan EHEDG'nin yeni Genel Kurul üyeleri, yazılı bir açıklamayla kamuoyuyla paylaşıldı. Oylama sonrası açıklanan ve 3 yıl boyunca bu pozisyonda kalacak EHEDG üyeleri ise şu şekilde oldu; Marie Sandin (TetraPak, İsveç), Holger Schmidt (Endress+Hauser, Almanya), Matilda Freund (Mondeléz, İsviçre), Hein Timmerman (Sealed Air, Belçika), Georg Fleischer (Nestlé, İsviçre), Ulf Thiessen (GEA Tuchenhagen, Almanya). Ocak 2016 itibarıyle 2 yıllık sürelerle EHEDG Başkanı, Başkan Yardımcısı ve Saymanı olarak seçilen kişiler ise; EHEDG Başkanı olarak Ludvig Josefsberg (TetraPak, İsveç), EHEDG Başkan Yardımcısı olarak Patrick Wouters (Cargill, Hollanda), EHEDG Saymanı olarak Piet Steenaard (Hollanda).

EHEDG tarafından yapılan yazılı açıklamada EHEDG Başkanı, Knuth Lorenzen ve EHEDG Seçim Komitesi adına, EHEDG'nin çalışmalarına gönüllü olarak katılan tüm adaylara teşekkürlerini de iletti.

2015 EHEDG BOARD MEMBERS ANNOUNCED

The elections for European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) were closed on the 5th of December, 2014. The new board members were announced as of January 2015.

Kaynak: EHDG

Gıdalara ulaşılabilirliği sağlamada 9 aşama

Hükümetler tarımın insanların esenliği, sosyal istikrar ve ekonomik büyüme için taşıdığı büyük önemi fark ederken, bu sektördeki yatırımlar son on yılda iki katına çıktı. Ancak, son yıllardaki ilerlemeye rağmen, açlık hala çok yaygın ve Afrika kendisini besleyemeyen tek ülke.

Ocak ayında İsviçre'nin Davos kentinde düzenlenen Dünya Ekonomi Zirvesi'nde bir araya gelen liderler çok önemli sorunları tartıştı. Bunlardan biri, Afrika tarımının umut vaat eden yapısının uygulamada kullanılabilmesiydi. Zirveye katılanlardan Kofi Annan yazdığı makalede katıldığı zirveyle alakalı görüşlerini paylaştı ve bazı temel alanlarda alınması gereken tedbirleri de anlattı.

Kofi Annan, dünyadaki ekilmemiş, tarıma elverişli arazilerin yüzde 60'ına sahip olan bir kıtanın neden hala yetersiz ve kötü beslenme sorununu bu kadar kötü bir şekilde yaşadığını anlamadığını söylüyor. Ayrıca kıtanın gıda ithalatı için yılda 35 milyar Dolar harcamasını anlamanın da oldukça güç olduğunu ekliyor ve şöyle soruyor: "Afrika'nın potansiyelini gerçekleştirerek yalnızca kendisini beslemeye değil, aynı zamanda dünyanın geri kalanına gıda ihracatı yapmaya başlamasının önünde ne gibi engeller var? Afrika'yı dünyanın yeni ekmek teknesi haline nasıl getirebiliriz?" Annan, Afrika'nın tarımsal potansiyeline ulaşması için, bazı temel alanlarda acil tedbirlere ihtiyaç olduğunun açıkça görüldüğünü de eklerken, çıkarımlarını aşağıdaki gibi sıralıyor:

"Öncelikle; tarım sektörünün büyük çoğunluğunu oluşturan küçük ölçekli çiftçilerin rolü oldukça büyük bir önem taşıyor. Hükümetler ve özel sektör arasında ortalıklar genişletilebilir ve küçük ölçekli çiftçiler ve çiftçi kuruluşlarıyla olan bağlantılar genişletilerek, gıda sisteminin değer zincirindeki kritik boşluklar doldurulabilir.

Listedeki ikinci madde hiç şaşırtıcı değil; daha iyi bir kırsal altyapıya ihtiyaç var. Binlerce çiftçinin kalıcı bir yol ağı, güç şebekesi, sulama sistemleri ve temel altyapı içerisinde bağlantılandırılmasıyla, büyüyen ekonominin iç bölgelere taşınması gerekiyor.

Üçüncü olarak; tarımsal üretimde büyümeye elverişli bir ortam yaratmak için, hükümetlerin belirli bürokratların takdirinin ötesinde sürdürülebilecek ve kısa vadeli değil, uzun vadeli faydaları teşvik edebilecek uzak görüşlü kuruluşlar ve politikalar oluşturması gerekiyor.

Dördüncü olarak; çiftçilerin ve büyümekte olan tarım işletmelerinin mali hizmetlere erişimi arttırılmalı. Bu sağlanmazsa, ne daha yüksek verim ne de daha iyi beslenme sağlanabilir.

Beşinci olarak; bugün -ve gelecekte daha da fazla olmak üzere - çiftçilerin başarısı iklim değişikliğiyle başa çıkmak için sürdürülebilir çözümler bulmalarına bağlı. İklim açısından akıllı tarım çözümleri, verimliliği geleneksel yaklaşımlara göre daha çok yükselterek, gıda emniyetini ve çiftçilerin dirençliliğini arttırabilir.

Altıncı olarak; tarifelerden ulaştırma kartellerine kadar uzayan bölgesel engeller ticareti engelliyor. Bir çiftçi ürününü başka bir ülkeye satamazsa, kârlı bir iş geliştirmesi çok zorlaşır.

Yedinci olarak; gençlerimizi harekete geçirmemiz ve kadınları güçlendirmemiz gerekiyor. Bir kıtada en yüksek genç işsizliği ile daha fazla işgücüne muhtaç bir tarım sektörü bir arada görülüyorsa, burada bir yanlışlık var demektir. Çoğu Afrika ülkesinde, küçük ölçekli çiftçilerin çoğunu kadınlar oluşturur. Ayrıca, Afrika'nın genç nüfusuna yönelik eğitim ve teknik destek ile ilgili yatırımlar da arttırılmalıdır.

Sekizinci olarak; tarım sektöründeki bireylere cep telefonları ve Internet ile daha iyi bir bilgi erişimi sunulmalıdır. Eğer bu sağlanırsa, teknoloji ve tüketici gücünün Afrika'nın bankacılık sektörünü değiştirdiği gibi çiftçilik, gıda üretimi ve kırsal ekonomide bir devrim yapmanın yolları bulunabilir.

Son olarak; uygulamalı araştırmalara yatırım yaparak, verimi çevreye zarar vermeden arttırmalıyız. Yerel koşullara uyarlanmış kuraklığa dirençli çeşitlerin geliştirilmesi, iklim değişikliğinin etkileri arttıkça giderek önem kazanan bir öncelik haline gelecek."

Küresel deneyimlerin yerel koşullara başarılı bir şekilde uyarlandığı Afrika'ya özgü bir yeşil devrim gerçekleştirilmesinin amaçlanması gerektiğini söyleyen Annan, bunun yalnızca kendini idame etmeye odaklanan çiftçilik uygulamalarından uzaklaşarak, tutarlı bir şekilde büyümekte olan kârlı işletmelere yaklaşan bir vizyon söz konusu olduğunda gerçekleşebileceğinin de altını çiziyor: "Bu vizyonun kalbinde küçük ölçekli çiftçiler yer alır, ancak daha büyük ölçekli işletmelerin de önemli birer rol oynayacağı kabul edilir. Bu hususların ele alınmasıyla, Afrika halklarına daha iyi bir beslenme imkânı sağlanacak ve açlık içindeki bu kıtanın dünyanın tarım santraline dönüştürülmesi mümkün olacak."

NINE STEPS TO FOOD SECURITY

As governments recognise the crucial importance of agriculture to the well-being of the people, social stability and economic growth, the investments in this sector has doubled in the last decade. Yet for all the progress in recent years, hunger remains widespread and Africa is the only continent which cannot feed itself.

Kaynak: New Vision

Elektrik kesintileri sırasında gıda güvenliği

Queensland ve NT'nin Nam Kasırgası ve Marcia Kasırgası'nın darbeleriyle karşı karşıya olduğu bu günlerde, Avustralya Gıda Güvenliği Enstitüsü ekibi vatandaşların elektrik kesintileriyle nasıl başa çıkılacağını sorduğu birçok açıklama talebi alıyor.

Elektrik kesintisi hiçbir zaman kolay bir durum değil. Gıda stoku söz konusu olduğunda, bu durumla nasıl başa çıkılacağının bilinmesi çok önemli. Özellikle son günlerde Türkiye'de yaşanan elektrik kesintileri akla şu soruyu getiriyor: Elektrik kesintisi olduğunda hangi gıda maddelerini, ne zaman atmak gerekir?

Buzdolabındaki gıdaların bir elektrik kesintisi halinde mümkün olduğunca taze kalmasını sağlamak için, buzdolabının yeterince düşük bir ayarda olduğundan her zaman emin olmak gerekiyor. Ayrıca, kilerde bozulmayan gıda seçeneklerinin bol miktarda bulunduğundan da emin olmak da gerekiyor. Hububat, ekmek, sebze ve alternatif süt ürünleri bu anlamda harika seçenekler sunuyor. Buna ek olarak, Avustralya Gıda Enstitüsü vatandaşlara konserve ton balığı veya fıstık ezmesi gibi alternatif protein kaynaklarının da kilerdeki yerlerini aldığından emin olmaları gerektiğini hatırlatıyor.

Gıda maddelerinin kesinti bitene kadar güvenli kalıp kalmayacağını elektrik kesintisinin süresine bağlayan Avustralya Gıda Güvenliği Enstitüsü, 2 saat-4 saat kuralını da öne çıkarıyor. Bu kural soğutulmuş gıda maddeleri için var ve elektrik kesintileri 2 saatten az sürüyorsa gıdanın güvenli bir şekilde tüketilebileceğini, 4 saatten fazla sürüyorsa da gıdayı çöpe atmak gerektiğini söylüyor. 2 ila 4 saatlik bir kesinti söz konusuysa da gıda tüketilebiliyor ya da buzdolabına geri konmaması gerekiyor. Dondurulmuş gıdalara yönelik kurallar ise daha farklı. Tam kapasitede dolu olan bir dondurucu, soğukluğunu gıdaları iki gün boyunca muhafaza edecek kadar koruyabilir ve yarım dolu bir dondurucu ise bu korumayı 24 saat boyunca sağlayabilir.

FOOD SAFETY DURING POWER OUTAGES

With Queensland and the NT getting hammered by Cyclone Lam and Cyclone Marcia at the moment, the team at the Australian Institute of Food Safety are getting lots of enquiries as to how to handle power outages.

Kaynak: EHDG

Çiğ keçi sütü 11 kişiyi hasta etti

ABD Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri'nin (CDC) yeni raporuna göre, Idaho'da en az 11 kişi 2014 yılının Ağustos ayında pastörize edilmemiş keçi sütü tükettikten sonra Kriptosporidyoz'a yakalandı.

CDC'nin yeni yayınladığı bu raporla, salgın kamuya açık olarak ilk kez duyuruldu. Her ikisi de üç yaşın altında olan iki kardeşin Kriptosporidyum enfeksiyonu belirtileri göstermesi ve test sonuçlarının pozitif çıkması ile, salgın ilk kez sağlık kuruluşlarının dikkatini çekmiş oldu. Kriptosporidyum dışkıyla kontamine gıdada ve suda bulunan mikroskopik bir parazit.

Idaho'daki sağlık denetçileri keçi sütü numunelerini test ettiğinde, hem doğrudan mandıradan alınan açılmamış konteynırlarda hem de hasta çocukların hanesindeki buzdolabından alınan açık konteynırda çoklu kontaminasyon tespit etti.

Diğer hastalıklara yönelik izleme çalışmalarının ardından, görevliler çiğ keçi sütünün tüketildiği beş hanede 11 kişinin hasta olduğunu belirledi. Kardeşler dâhil olmak üzere, altı kişi keçi sütünü doğrudan tüketmiş ve ilgili belirtileri sergilemişti. Bu hanelerde yaşayan diğer altı kişi ise, belirtileri ilk hane üyesinden 3-8 gün sonra göstermeye başlamıştı. Hastalar 2 ay-76 yaş aralığındaydı ve aralarından bir kişi de hastaneye yatırıldı. *E. coli*, *Salmonella* ve *Kriptosporidyum* gibi potansiyel açıdan zararlı patojenlerin ortadan kaldırıldığı pastörizasyon işleminden geçmemiş olan süt, çiğ süt olarak nitelendiriliyor. CDC Kriptosporidyumu "bulaşıcı" olarak değerlendiriyor ve parazitin yayılmasını önlemek için çeşitli tedbirlerin alınmasını tavsiye ediyor. Bu tedbirlerin başında dikkatli el yıkama uygulamaları geliyor.

Yetkililer, sütün Kriptosporidyum kontaminasyonu açısından negatif test sonucu vermeye başladığı 18 Eylül tarihinde keçi sütü üzerindeki tedbiri kaldırdı.

RAW GOAT'S MILK SICKENED 11

At least 11 people in Idaho were sickened with Cryptosporidiosis in August 2014 after consuming unpasteurized goat's milk, according to a new report from the U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC).

Kaynak: Food Safety News

Tüketiciler medyada yanlış yönlendiriliyor

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü adına Prof. Dr. Barbaros Özer, süt ve süt ürünlerine ilişkin basına yansıyan hatalı ve yanıltıcı haberleri düzeltmek ve tüketicileri doğru bilgilendirmek için bir açıklama yayınladı.

19 Ocak 2015 tarihinde Fox TV Ana Haber bülteni ile A-haber sabah haber kuşağı bülteninde yer alan bu haberlere ilişkin Prof. Dr. Barbaros Özer'in değerlendirmelerini paylaşıyoruz. "Anılan her iki haber bülteninde de Ziraat Odası İstanbul Şube Başkanı Ömer Demir'in kaşar peynirlerinde yer alan katkı maddelerine ilişkin değerlendirmeleri yer alıyor. Ömer Demir değerlendirmelerinde kaşar peynirin katkılı olup olmadığının anlaşılması için basit bir yakma testinin yeterli olduğunu ifade ediyor. Katkı maddesi içermeyen kaşar peyniri yanmazken, katkı maddesi ilaveli peynirlerin yandığı ileri sürülüyor" diye sözlerine başlayan Özer, haberlerde yer alan bu teste konu olan peynirin tüm özelliklerini araştırmadan yanma kriteri temel alınarak peynirin katkılı olup olmadığını anlamaya çalışmanın son derece hatalı olduğunu söylüyor.

Kaşar peynirinin sorunu denetim yetersizliği

Kaşar peynirinin süt ürünleri arasında hileye en fazla maruz kalan alt ürün grubu içinde yer aldığını doğrulayan Özer, bu anlamda kaçak ve usulsüz üretim ile sürekli denetim altında olan firmalarca gerçekleştirilen üretimlerin ayrılarak değerlendirmelerin yapılmasının zorunlu olduğunu ekliyor ve sözlerine şöyle devam ediyor: "Öncelikle tüm organik bileşenlerin (özellikle yüksek düzeyde yağ içerenler) yanma özelliğinde olduğunu bilmek gerekiyor (örnek; krematoryumlarda yakılan cesetler ya da yağlı etlerin mangalda yanması). Usulüne uygun koşullar altında üretilen kaşar peyniri bütünüyle organik bir karakter taşıyor. Aynı şekilde, usulsüz olarak üretilen kaşar peyniri de organik karakter taşıyor ve yanma özelliğine sahip. Bu nedenle, yanma özelliği sahtekarlığı ayırt edici bir özellik değil. Bir ürünü yakarak o ürünün katkılı ya da sahte olduğu sonucuna varılamaz."

Özer, kaşar peyniri üretiminde maliyeti düşürmek amacıyla yapılan temel usulsüzlüklerinin, bozulmuş peynirlerin temizlenerek, eritme tuzları aracılığı ile taze kaşara dönüştürülmesi ve küflenmeyi engellemek için de, antimikrobiyel katkıların peynir sütüne katılması uygulanması olduğunu söylüyor ve soya unu (tozu) ilavesi, hayvansal yağ yerine bitkisel yağ kullanımı, jelatinize edici maddelerin katımı gibi Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne aykırı uygulamaların da olduğunu ekliyor. "Tüm bu olumsuzlukların temelinde denetim yetersizliği nedeniyle kayıtdışı firmaların rahatça faaliyet göstermeleri ve bu firmalar tarafından düşük fiyatla pazara sunulan gıdaların tüketiciler tarafından kabul görmesi yatıyor. Hem halk sağlığını tehdit eden, hem de haksız rekabet koşullarının oluşmasına neden olan bu yapının giderilmesi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın asli görevleri arasında. Bu noktada, denetimsiz ve usulsüz üretimlerin halk sağlığını tehlikeye atıyor olmasına anılan haber bültenlerinde vurgu yapılmasını olumlu karşılıyoruz. Bununla birlikte; verilen yanma örneğinin halk sağlığının korunması özelinde doğru bir yaklaşım olmadığını düşünüyoruz. İçine yanıcı özelliği olmayan, ancak katılması yasak olan maddeler ilave edilerek üretilen kaşar peynirlerin alev altında yanmaması onun doğru kaşar peyniri olduğu imajını yaratıyor ki bu son derece sakıncalı" diyen Özer'e göre aslolan; üreticisinin bilindiği peynir markalarının tüketilmesi ve halkın bu bilince doğru yönlendirilmesi.

Özer verdiği örnekle durumu özetliyor: "Haberde de vurgulandığı gibi 1 kg usulüne uygun kaşar peynirinin üretimi için en az 11-12 kg süte ihtiyaç bulunuyor. Buna göre; 1 kg kaşar peyniri üretiminin sadece sütten kaynaklanan maliyeti 9-12 TL arasında. Bu fiyata vergi, üretim giderleri ve kar marjları da ilave edildiğinde 5-8 TL aralığında kaşar peyniri satın alınmasının doğal olmadığı ortaya çıkıyor. Tekrar etmek gerekirse; haber bültenlerinde yer alan ve kaşar peynirinde yanma testi şovu olarak tanımlanabilecek durumun doğru bir yaklaşım olmadığını, konu hakkında yeterli bilgisi bulunmayan halk kitlelerinin bu gibi sansasyonel ancak amaca hizmet etmeyen gösterilerin etkisi ile ev koşullarında kendi kalite kontrol testlerini(!) yapmaya yö-

nelmelerinin sakıncaları bulunduğunu vurgulamak bir zorunluluk.”

Çiğ süt hakkında yanlış değerlendirmeler

Sokak sütünün, kontrolsüz koşullarda üretilen çiğ sütün yine kontrolsüz koşullarda halka ulaştırılması süreçlerini içerdiğine dikkat çeken Özer, çiğ süte ilişkin haberleri değerlendiriyor:

“Haberlerde sokak sütü içilmesinin ya da sokak sütü kullanılarak süt ürünlerinin ev koşullarında üretilmesinin gerekliliği de vurgulanıyor. Haberin bir bölümünde Ömer Demir 30 yıldır sokak sütü kullandığını, babasının da bu tarz bir beslenme alışkanlığına sahip olduğunu ve şimdiye kadar bir sorun ile karşılaşmadıklarını söylüyor. Hatta, sokak sütünün taşıdığı tek tehlikenin mikrobiyolojik olduğu ve sütün kaynatılması ile bu tehlikenin giderildiğini de ekliyor. Çiğ süt temelli riskler sadece bakteriyel olarak tanımlanırsa, hayvan hastalıklarının tedavisinde kullanılan antibiyotik vb. ilaç kalıntıları, havyan yemlerindeki zirai ilaç kalıntıları, sokak sütçüsünün sütün bozulmaması için çiğ süte ilave ettiği hidrojen peroksit (saç ve kot pantolon ağartıcı olarak kullanılan kimyasal madde), ağır metal, aflatoksin, kostik soda vb. kimyasal maddeler ile hastalıklı hayvanın memesinden bulaşan kan pıhtılarının yaratacağı riskleri dikkate almamış oluruz. Bu kimyasal maddelerin tüketiciler tarafından anlaşılmasına olanak yok.”

“Buna karşın; sanayi ölçeğinde çiğ süt alımları düzenli kalite kontrol süreçlerini içeriyor. Örneğin; çiğ sütte antibiyotik testi, kalıntı bileşen testi, asitlik testi gibi testlerden geçen çiğ sütler işletmelerce kabul ediliyor ve süt ürünlerine işleniyor. Bu süreçlerden geçmeyen çiğ sütler hem ürün kalitesini olumsuz etkiliyor, hem de firmaları kamu nezdinde ciddi yaptırımlar ile karşı karşıya bırakıyor. O nedenle; usulsüz üretimlere vurgu yaparken alternatif olarak bir başka usulsüz yapılanmayı ön plana çıkarmak ve sokak sütçülüğünü doğal ve organik sütçülük enstrümanları gibi göstermek en hafif deyimle halk sağlığına ihanettir” görüşünde olan Özer, aynı haberde yer alan, “Kutu sütleri (uzun ömürlü sütler) kanserojenik riskler taşıyor ve bu riskler ambalaj materyali ile ilişkili” gibi ifadelerin tamamen bilgi dışı ve spekülatif olduğunu, ve tüketicilerin zihinlerini bulandırmaktan öte bir sonuca varmadığınnı da ekliyor.

Özer tüketicilerin bilmesi gereken gerçek riskleri açıklıyor: “Uzun ömürlü kutu sütlerinin ambalajlanmasında kullanılan malzemeler çok katmanlı olup dışarıdan kutunun içine madde girişine olanak vermeyecek şekilde tasarımlanıyor. Ambalaj materyallerinden kaynaklanan bir bulaşma ya da madde geçişi ise doğru ambalaj seçimi yapılmış ise mümkün değil. Süt endüstrisinin uzun ömürlü sütlerin ambalajlanmasında bugün kullanmış olduğu teknoloji, dünyada kullanılan gelişmiş teknolojidir. Bu noktada; evde yoğurt yaparken kullanılan tencerenin aşınmış olması (çelik bile olsa), tahta kaşıkların gözeneklerinde biriken kirlerin sürekli hale gelmesi, yoğurdun konulduğu plastik kapların uygun olmayan geri dönüşümlü malzemelerden imal edilmiş olması çok daha büyük risk taşıyor.”

Özer sanayi tipi yoğurtların ekşimesiyle ilgili detaylı bilgi veriyor:

“Sanayi tipi yoğurt uzun süre ekşimemesine karşın, ev tipi yoğurtlarda kısa sürede ekşime meydana gelmesi sanayi tipi yoğurtlarda katkı maddesi kullanımına bağlanıyor. Yoğurdun ekşimemesi için katkı maddesi kullanan ve tamamen usulsüz olarak üretilen denetimsiz merdivenaltı işletmeleri hariç tutarsak, sanayi tipi yoğurtların ekşimemesinin üç temel nedeni var:

1. Sanayi tipi yoğurtların yüksek hijyenik üretim koşulları altında ve üretim sırası ve sonrasında dışarıdan mikroorganizma bulaşmasına olanak tanımayacak şekilde üretim gerçekleştirmeleri,
2. Sanayi tipi yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin (halk arasında yoğurt mayası olarak bilinen ancak bakteri içeren karışımlar) yoğurt üretildikten sonra soğukta depolama sırasında (buzdolabında vs.) aktivitelerini sınırlandırmaları ve sütü ekşitecek kadar aktif olmamaları,
3. Sanayi tipi yoğurtların daha yüksek protein ve doğal olarak kurumadde içeriğine sahip olmaları. Betondaki demir ve çimentonun görevi neyse, süt proteininin yoğurttaki görevi de aynı.”

PROF. DR. BARBAROS ÖZER
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü

Kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi için medya organlarına da büyük görev düştüğünü söyleyen Özel, son olarak; “Programlarda konuk olarak ağırlanan kişilerin yetkinlikleri ile dile getirdikleri konular arasında bir ilişkinin varlığı mutlaka aranmalı. Aksi takdirde, iyi niyetle bile söylense verilen mesajların yanlış anlamalara yol açması kaçınılmaz. Tüm dünyada çocukların gelişim dönemlerinde günde iki bardak süt içmeleri teşvik edilirken ve ülkemizde zaten yeterince yüksek olmayan süt tüketimini arttırmaya yönelik iyi niyetli çabalar hız kazanmışken, bu tarz talihsiz açıklamalar amacını aşıyor. Bu bir anlamda kolu çıkan bir kişinin tıp doktorundan yardım almak yerine mahalle kırık/çıkıkçısına gitmesinin teşvik edilmesine benzer bir yaklaşım ve her iki yaklaşım da bilimsel açıdan doğru değil. Bu nedenle, basının doğru ve tarafsız yayın yapma sorumluluğunun bir gereği olarak, bu tip programlara konu uzmanı kişilerin de davet edilmesi ve halkımıza doğru bilginin aktarılmasına aracılık edilmesi bir zorunluluk” diyor.

CONSUMERS MISLED BY THE PRESS

On behalf of the Department of Milk Technology of the Faculty of Agriculture under Ankara University, Prof. Dr. Barbaros Özer published a deliberation to correct the inaccurate and misleading news articles on milk and dairy products in the press and to provide accurate information to consumers.

Dr. Donald Schaffner: Riskten arınmak mümkün değil

"Riskten yüzde 100 arınmış bir dünyada yaşayamayacağımızı hepimiz kabul etmeliyiz. Bu farkındalığa ulaştıktan sonra, asıl en büyük risklerin nerede olduğu ve bunlar için neler yapabileceğimiz tartışılmaya başlanıyor. Bu sürece araştırmalarımla ve verdiğim eğitimlerle yardımcı olmaya çalışıyorum" diyen Rutgers Üniversitesi Öğretim Üyesi ve Uluslararası Gıda Koruma Birliği Geçmiş Dönem Başkanı Dr. Donald Schaffner, Gıda Güvenliği Dergisi'nin sorularını yanıtladı.

Son zamanlarda gıda güvenliğinin gündemini oluşturan en önemli ikilemlerden birisi; çiğ gıdaların mı, yoksa işlenmiş gıdaların mı daha sağlıklı ve güvenilir olduğu. Zincirin en önemli halkasını konu hakkında endişe duyan tüketiciler oluştururken, öte yandan bilim adamları, akademisyenler, konunun uzmanları ile karar mekanizmasını sağlayan ve mevzuatları oluşturan devlet kurumları da konuya aydınlık getirmeye çabalıyor. Birbiri ardına gelen farklı yorumlar, yeni araştırma sonuçları, değişen denetim sistemleri gibi farklı parametreler arasından hangisinin en doğru olduğuna karar vermek tüketiciler için zor görünüyor. Ancak tüm uzmanların ve akademisyenlerin hemfikir olduğu şey; öncelikle gıda güvenliği konusunda farkındalığa ulaşmanın gerekli olduğu. ABD Gıda ve İlaç İdaresi'nin bugünlerde Türkiye'de gıda güvenliği gündeminin en tartışmalı konusu olan çiğ süt mevzuatını oluştururken, eyaletlerdeki şartlara göre farklı kararlar alabildiği örneğini veren Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) Başkanı ve Risk Değerlendirme Uzmanı Dr. Donald Schaffner, karşılaştırmalı olarak değerlendirmelerde bulundu.

Dergimiz okurlarının sizi yakından tanıması için mesleki uzmanlık alanınız ve IAFP'nin gıda güvenliği alanındaki spesifik faaliyetleri hakkında kısaca bilgi verir misiniz?

Ben kendimi bir gıda mikrobiyoloğu olarak görüyorum. Öngörücü gıda mikrobiyolojisi ve niceliksel mikrobiyal risk değerlendirmesi alanlarında spesifik deneyime sahibim. Teknik terimlerden uzaklaşmak gerekirse; gıda güvenliği risklerini daha iyi anlayabilmemiz ve öngörebilmemiz için matematikten ve istatistikten yararlandığımı söyleyebilirim.

Gıda mikrobiyolojisi alanında şu an yürüttüğünüz projeler nelerdir?

Laboratuvarımda yürütülmekte olan birçok proje var. Bir grup yüksek lisans öğrencisi, özellikle domateslerde *Salmonella*, yapraklı yeşilliklerde *E. coli* ve salatalıkta *Salmonella* vakalarına odaklanarak, taze sebze ve meyvelerin mikrobiyal güvenliği üzerinde çalışmalar yürütüyor. Ayrıca, yüzeyler arasındaki çapraz kontaminasyon oranlarının nicelenmesi konusunda devam eden bir araştırmam var. Daha önce, el yıkamanın ve el antiseptiği kullanımının ellerdeki bakteriyel konsantrasyonların azaltılmasındaki etkililiğinin nicelenmesi ile ilgili bir araştırma da gerçekleştirdik.

Bunlara ek olarak, gıda mühendisi bir meslektaşımla, yüksek basınçla işleme ve soğuk plazma gibi ısıl olmayan işleme tekniklerinin nicelenmesine odaklandığım bir işbirliği çalışması da yürütüyorum.

Daha önce ülkemizde Gıda Güvenliği Kongresi'ne katılmıştınız. Kongrede en çok neler daha çok ilginizi çekmişti? Neden? Kongre hakkındaki izlenimlerinizi paylaşır mısınız?

Dünyanın dört bir yanına seyahat ederek, IAFP'yi çeşitli toplantılar ve gruplar önünde temsil etmekten büyük keyif alıyorum. Türkiye'de gerçekleştirilen Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye'yi ilk kez ziyaret etmeme vesile oldu. Hem konferansın geniş katılımından, hem de katılan konuşmacıların kalitesinden çok etkilendim. Hem eski dostları görmek, hem de yeni arkadaşlar edinmek için bu yıl kongreye tekrar katılmayı sabırsızlıkla bekliyorum.

Sizce şu an ABD'de toplumun karşı karşıya olduğu en ciddi gıda güvenliği sorunu nedir? Bu konuda neler yapılıyor?

ABD'deki en önemli gıda güvenliği sorununun ne olduğunu söylemek zor olsa da, taze sebze ve meyvelerin güvenliği kesinlikle benim önem verdiğim ve kamuda da çok ilgi çeken bir alan. Şu anda, ABD'deki en ciddi gıda güvenliği sorunu, FDA'nın Gıda Güvenliği Modernleştirme Yasası'nı uygulaması olarak tanımlanabilir. Büyük önem taşıyan bu mevzuat, ABD'nın gıda sektörü üzerinde çok ciddi bir etki yaratacak.

Türkiye'de gıda güvenliği meselesi kamuoyunda çokça

DR. DONALD SCHAFFNER
Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) Eski Başkanı ve Rutgers Üniversitesi Öğretim Üyesi

tartışılan ve ilgi çeken konulardan biri. Ancak bu tartışmaların çoğunluğu spekülatif konularda ve yanlış ama korkutan bilgiler toplumda daha çok ilgi çekiyor. Sizin ülkenizde gıda güvenliği konusunda risk algısı, iletişimi ve yanlış bilgilendirmenin önlenmesi gibi konularda nasıl bir yaklaşım söz konusu? Benzer sorunlar sizde de yaşanıyor mu, nasıl çözülüyor?

Kariyerimin ilk adımını 25 yıldan uzun bir süre önce Rutgers Üniversitesi'nde attığımda, kamunun geniş bir kesimi pestisitler ve gıda katkı maddeleri konusunda endişeliydi. Son 25 yılda görülen önemli değişikliklerden biri, kamunun mikrobiyolojik açıdan kontamine gıdanın tehlikelerine ilişkin farkındalığının artması oldu. İnsanlar pestisitler, gıda katkı maddeleri ve şimdi de genetik açıdan değiştirilmiş gıdalar konusunda hâlâ endişeleniyor, ama ben bunun değişeceğini hiç düşünmüyorum. Bence, bir bilim insanı ve özellikle de bir risk değerlendirme uzmanı olarak benim görevim, belirli şeyleri (örn. *Salmonella*) neden diğerlerinden (örn. GDO'lu ürünler) daha tehlikeli gördüğümü açıklamaya çalışmak. Bunda her zaman başarılı olmasam da, denemeye devam ediyorum.

Türkiye'den etkilendim

Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye'yi ilk kez ziyaret etmeme vesile oldu. Hem konferansın geniş katılımından, hem de katılan konuşmacıların kalitesinden çok etkilendim.

Türkiye'de gündemi meşgul eden konulardan biri de; çiğ süt tüketiminin şu an yasak olmasına rağmen, serbest olması gerektiği yönündeki savunular. Sizce çiğ süt tüketimi gıda güvenliği açısından risk taşıyor mu? Ülkenizde direkt tüketiciye çiğ süt satışı yapılıyor mu? Çiğ - ambalajlı süt tercihine ilişkin bakış açınız nedir?

ABD'de, çiğ süt düzenlemeleri açısından oldukça ilginç bir durum söz konusu. En azından federal düzeyde, ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) çiğ sütün satışını yasaklamış durumda. Ancak, düzenleme yapımızdan dolayı, FDA yalnızca eyaletler arası ticarette yer alan süt sevkiyatları (yani, bir eyalette üretilen, buradan sevk edilen ve başka bir eyalette satılan süt) üzerinde yetki sahibi. Her bir eyaletin, çiğ süt satışı konusunda kendi düzenlemelerini yapmasına izin veriliyor. Örneğin; benim eyaletim olan New Jersey'de çiğ süt yasaklanmış durumda. Buna karşın, komşumuz olan Pennsylvania Eyaleti'nde çiğ süt yasal olarak satılabiliyor.

Bana göre, çiğ süt bazı eyaletlerde yasal olarak satışa sunulabiliyorsa, bir bilim insanı olarak benim görevim, çiğ süt üreticilerinin bu gıdayı mümkün olduğunca güvenli bir şekilde üretmelerine destek vermek olmalı. Şu anda, Pennsylvania Eyaleti'nden gelen denetim verilerini analiz ederek, denetimde çiğ sütle bağlantılı güvenliği veya riski öngörmemi sağlayabilecek herhangi bir faktörün gözlemlenip gözlemlenmediğini belirlemeye çalışıyorum.

Günümüzde gıda teknolojisinin konusuna giren kimi uygulamalar; ısıl işlem, gıda katkı maddeleri, ambalajlama vb. gibi uygulamalar bazı gruplar tarafından sakıncalı bulunuyor. Bu teknolojilerin güvenilir olup olmadığını tüketiciler nasıl öğrenebilir? Tüketicilere uluslararası alanda hangi kurumların çalışmalarına itibar etmelerini önerirsiniz?

Bu çok güzel bir soru olsa da, buna verebileceğim basit bir yanıt yok. Biraz önce belirttiğim gibi, insanlar bilim insanlarının veya başkalarının endişelenmeye değer bulmadığı bazı riskler için endişelenmeye her zaman devam edecek. Bence, üniversiteler gibi akademik kurumların yeni teknolojilerin güvenliği konusunda tarafsız ve bilime dayalı bilgiler sunmaya çalışması büyük önem taşıyor.

Gıda sektöründe hijyen sorunlarını ve genel anlamda mikrobiyolojik riskleri azaltmak için sizce en önemli yaklaşımlar nelerdir? Önerilerinizi alabilir miyiz?

Daha önce belirttiğim gibi, benim özel uzmanlık alanım bilgisayarlı modelleme ve niceliksel risk değerlendirmesi alanlarında yatıyor. Kariyerimin son 10 veya 15 yılında gördüğüm en sevindirici şey, gıda güvenliğine yönelik niceliksel, risk temelli yaklaşıma daha fazla değer verilmesi oldu. Riskten yüzde 100 arınmış bir dünyada yaşayamayacağımızı hepimiz kabul

etmeliyiz. Bu farkındalığa ulaştıktan sonra, asıl en büyük risklerin nerede olduğu ve bunlar için neler yapabileceğimiz tartışılmaya başlanıyor. Bu sürece araştırmalarımla ve verdiğim eğitimlerle yardımcı olmaya çalışıyorum.

Gıdalarda çoğalan mikroorganizmaların neden olduğu en yaygın görülen hastalıklar nelerdir? Bu hastalıkların yayılmasını önlemede ve mücadelede en başarılı olan ülkeler sizce hangileri? Bu başarıyı neye borçlular?

Bu çok ilginç bir soru ve bunun da kolay bir yanıtı yok. Doğru yanıtı bulabilmek için, ülkemizde çok iyi bir halk sağlığı altyapısına sahip olmamız gerekiyor. Örneğin, ABD'nin Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC) gıda kaynaklı hastalık salgınlarını takip ediyor ve bu bilgileri düzenli olarak rapor ediyor. Farklı ülkeleri ve gıda kaynaklı hastalıkları engelleme kabiliyetlerini birbiriyle karşılaştırmak oldukça zor bir iş. Örneğin; ABD'nin farklı eyaletlerinin hem gıda kaynaklı hastalık oranları, hem de gıda kaynaklı hastalık epidemiyologunun sayıları açısından karşılaştırıldığı bir çalışmaya rastlamıştım. Bu çalışmanın sonucuna göre, bir eyalette ne kadar fazla epidemiyolog varsa, gıda kaynaklı hastalık oranı o kadar artıyordu. Bu önermenin mantıksal çıkarımına göre, bir eyalet tüm epidemiyologlarını işten çıkarırsa, o eyaletin gıda kaynaklı hastalık oranının da sıfıra düşmesi gerekir - çünkü eyalette gıda güvenliğini izleyecek hiç kimse kalmaz. Bu tabii ki, mantıksız bir mantıksal çıkarım!

Bana göre, gıda kaynaklı hastalıkları önlemek konusunda kalıcı bir başarı kazanan ülkeler, kısa vadede gıda kaynaklı hastalıkların tespitini sağlayan halk sağlığı altyapısına yatırım yapan ülkeler oluyor. Ancak, bu durum daha iyi bir raporlama düzeni sağladığından, kısa vadede gıda kaynaklı hastalıkların artış göstermesi anlamına gelebiliyor. Yine de, bir sorunu anlamak, çözmenin ilk adımı.

Sizce son yıllarda gıda bilimi, gıda teknolojisi ve gıda mikrobiyolojisi alanında devrim niteliğindeki en önemli gelişmeler nelerdir? Neden?

Demin de ifade ettiğim gibi, benim ilgimi en çok öngörücü gıda mikrobiyolojisi ve niceliksel mikrobiyal risk değerlendirmesi ile ilgili gelişmeler çekiyor. Bunları kesinlikle devrim niteliğinde gelişmeler olarak görüyorum. Ayrıca, bugünün tüketicilerinin daha taze ve "daha az işlenmiş" gıdalar istediğini fark etmemiz de çok önemli. Diğer bir deyişle, gıda teknolojisi uzmanları ve gıda bilim insanlarının, daha taze ama yine de mikrobiyolojik açıdan güvenli gıdalar ortaya koymak için bir yol bulmaları gerekiyor. Yüksek basınçlı işleme, soğuk plazma ve ısıl olmayan diğer teknolojiler ile ilgili araştırmalarımızın bazıları, bu sürece yardımcı olacak.

AVOIDING THE RISKS IS IMPOSSIBLE

Stating "We must all accept that we cannot live in a world that is 100% clear of risks. After achieving this level of awareness, we start to discuss what the greatest risks are and what we can do to counteract these risks. I try to help this process through my research and trainings" Instructor at Rutgers University and Head of International Association of Food Protection (IAFP) Dr. Donal Schaffner answered the questions posed by the Journal of Food Safety.

Peynirin gıda güvenliği çehresi değişiyor

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, sektörün uzun süredir beklediği Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'ni 8 Şubat tarihinde yayınladı. Tüketicilerin beslenmesinde önemli bir yeri olan peynirin tüm çeşitleriyle ilgili düzenlemeler getiren tebliğ ile birlikte gıda güvenliğinin kapsamlı bir şekilde sağlanması amaçlanıyor. Sektörün paydaşları yeni tebliğ hakkında görüşlerini paylaşıyor.

29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 – 3. mükerrer sayılı, Resmî Gazete'de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile 27 Aralık 2011 tarihli ve 28155 sayılı, yine Resmî Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nin 85. maddesinin 2. fıkrasına dayanılarak hazırlanan tebliğ, doğrudan insan tüketimine sunulan ve/veya üretim sonrası diğer ürünlere işlenmek üzere hammadde ya da yarı ürün olarak kullanılan tüm peynirleri kapsıyor. Tebliğ, doğrudan tüketime veya daha ileri işlemeye sunulan peynirlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, işlenmesi, muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemeyi amaçlıyor.

Tebliğin yayın tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, tebliğ hükümlerine 31 Aralık 2015 tarihine kadar uymak zorunda olacak. Tebliğin yayın tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 1 Ocak 2016'dan önce piyasaya sürülen ürünler ise, 31 Aralık 2016'ya kadar piyasada bulunabilecek. 1 Ocak 2016 tarihinden önce piyasaya sürülen ve son tüketim tarihi 1 yıldan fazla olan peynirler de 31 Aralık 2017'ye kadar piyasada bulunabilecek.

Tebliğe genel bakış

• Peyniraltı suyu peynirlerinin üretiminde yağı standardize etmek amacıyla krema ve randımanı artırmak amacıyla da süt kullanılabilirken, toplam protein içeresindeki serum protein oranı yüzde 75'in (m/m) altında olamayacak.

• Peynire işlenecek süt, çiğ olarak peynire işlenebileceği gibi termizasyon, pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda uygulanan ısıl işlemden sonra da peynire işlenebilecek. Çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi (pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılmasıyla elde edilen ürün) haşlanmamış peynirler taze olarak piyasaya sunulamayacak. Bu peynirler üretimden sonra en az 4 ay uygun koşullarda olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya sunulabilecek. Taze olarak tüketilen peynirlere işlenen çiğ sütler, en az pastörizasyon normlarında ısıl işleme tabi tutulacak.

• Üretimde nişasta ve nişasta bazlı ürünler, soya ve soya ürünleri, süt yağı dışındaki hayvansal yağlar, jelatin, bitkisel yağlar ile süt proteini dışındaki proteinler kullanılmayacak. Sadece aromalı veya çeşnili taze peynirlerde stabilizör amaçlı olarak nişasta, teknolojinin izin verdiği miktarda kullanılabilecek.

• Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirlerin küflendirme işlemleri, kontrollü iklimlendirme sağlanabilen ve hijyen koşulları uygun yerlerde yapılabilecek.

• Peynirlerin içerebileceği maksimum tuz oranı, mevcut uygulamaya göre yüzde 35 ile yüzde 61 arasında değişen oranlarda azaltılacak. Peynir üretiminde türüne göre değişmek üzere kuru madde oranının yüzde 3 ile 7,5'i arasında tuz kullanılabilecek.

• Peynirlerin sertlik karakterleri, yağlılık sınıflandırması ve olgunlaşma sürelerini de belirleyen tebliğe göre, Türkiye'de yaygın olarak üretilen peynirlerin türüne göre değişmek üzere nem miktarını en az yüzde 40, en fazla 80 şeklinde sınırlandırılacak.

• Kuru maddede en az yüzde 45 yağlı olan peynirler, tam yağlı kategorisinde yer alırken, yüzde 45-25 yağlı olanlar yarım yağlı, yüzde 25-10 yağ içerenler az yağlı, yüzde 10 ve altında yağ içerenler ise yağsız şeklinde adlandırılacak.

• Daha önce kuru maddede en fazla yüzde 30 yağ içeren peynirler için kullanılan ve halk arasında "light" olarak da bilinen yağı azaltılmış ifadesi, kuru maddede yüzde 25'in altında yağ içeren peynirler için kullanılabilecek. Bu ürünlerin yağ içeriği etiket bilgilerinde en az 3 milimetre yüksekliğinde punto karakterler kullanılarak yazılacak.

• Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerden onaylı işletmelerde rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanan peynirler, birbirleriyle karıştırılarak piyasaya sunulamayacak.

• Kaşar peyniri üretiminde emülsifiye edici (peynirde bulunan proteinleri dağıtarak yağ ve diğer bileşenlerin bağdaşık dağılımını sağlayan) tuz kullanılmayacak.

• Yöresel veya ülkesel adlarıyla bilinen peynirler için tebliğde ve yatay gıda kodeksinde hüküm bulunmayan hususlarda, öncelikle ilgili ulusal standart,

Peynirde tuz oranı düşüyor

Peynirlerin içerebileceği maksimum tuz oranı, mevcut uygulamaya göre yüzde 35 ile yüzde 61 arasında değişen oranlarda azaltılacak. Peynir üretiminde türüne göre değişmek üzere kuru madde oranının yüzde 3 ile 7,5'i arasında tuz kullanılabilecek.

PEYNİRİN NEM VE TUZ İÇERİKLERİ BELİRLENDİ (EN ÇOK NEM YÜZDESİ, EN ÇOK TUZ YÜZDESİ)

PEYNİR ÇEŞİDİ	ADET	ADET
Salamurada olgunlaştırılan peynirler	% 60	% 7,5
Küf kültürleriyle olgunlaştırılan peynirler	% 45	% 5
Küf kültürleriyle ve salamurda olgunlaşma yöntemi dışında olgunlaştırılan peynirler	% 45	% 4
Telemesi haşlanmış peynirler	% 45	% 4
Peyniraltı suyu peynirleri	% 75	% 6
Taze peynirler	% 80	% 4,5
Çeşnili taze peynirler	% 80	% 4,5
Olgunlaştırılmış beyaz peynir	% 60	% 6,5
Taze beyaz peynir	% 65	% 6,5
Kaşar peyniri (olgunlaştırılmış)	% 40	% 4
Taze kaşar peyniri	% 45	% 3
Eritme peyniri	% 60	% 4,5
Tulum peyniri	% 45	% 5

Kaynak: ??????????

HARUN ÇALLI
Ambalajlı Süt Üreticileri Derneği Başkanı

ulusal standardın bulunmaması durumunda ise uluslararası standartlar dikkate alınacak.

• Peynirler, tebliğ kapsamındaki tanımlanan ürün adlarına veya coğrafi işaret olarak tescil edilmiş adlarına göre piyasaya arz edilecek. Bu şekilde bir adlandırma yoksa, yöresel ya da ülkesel adlarına uygun olarak piyasaya sunulacak.

• Peynirlerin etiketinde, "köy peynir", "geleneksel peynir", "doğal peynir", "çiftlik peyniri" gibi ibarelere/nitelemelere yer verilmeyecek.

• Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, koyun sütü aroması, keçi sütü aroması ve tereyağı aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmayacak.

• Peynirin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan sütün elde edildiği türlerin adları, ürün adının yanında "koyun, keçi ve inek sütünden üretilmiştir" gibi ifadelerle belirtilecek. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmeyecek.

• Prosesinde pastörizasyona eşdeğer ısıl işlem bulunmayan çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde "çiğ sütten üretilmiştir" ibaresi ürün adıyla aynı yüzde ve en az 3 milimetre punto büyüklüğünde karakterler kullanılarak yazılacak.

• En az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak üretilen kaşar peynirlerinde "eski" ifadesi kullanılabilecek.

• Tebliğe aykırı davrananlar hakkında, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacak.

Amblajlı Süt Üreticileri Derneği: Yeni tebliğ sektörü düzenleyecek

Peynir Tebliği'nin hazırlanması ve sonrasında yayınlanması için bizzat Bakanlığa talep gönderen Ambalajlı Süt Üreticileri Derneği Başkanı Harun Çallı sözlerine mevzuatla ilgili memnun olduklarını söyleyerek başlarken, ASÜD Yönetimi olarak tebliğin düzenlenmesinde görev alan dernek üyelerine teşekkür ediyor. Süt ürünlerinde en çok taklit ve tağşişin yapıldığı ürünün peynir olduğunu söyleyen Çallı sözlerine devam ediyor: "Elbette ilk defa bir mevzuat hazırlanırken bazı hususlar gözden kaçmış olabilir. Bunlar uygulama ile birlikte zaman içinde düzeltileceğine inanıyoruz. Bu anlamda yeni peynir tebliği kapsamında yapılan düzenlemelerin, sektörü düzene koyacağına inanıyoruz. Yaşanmakta olan sorunların bir kısmına ise çözüm geleceğini düşünüyoruz."

Tebliğde geçen; "Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş peynirler, yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir" maddesinin Türkiye'ye has ürünleri coğrafi işaretlemeyle koruma altına aldığına dikkat çeken Çallı, tebliğin sektörün genel ihtiyacına cevap verdiği, ancak düzeltmeler olabileceği görüşünde: "Tebliğ, peynirlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, işlenmesi, muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesini konusunda düzenleme getiriyor. Bir konuda düzenleme yapmak elbette olumlu. Bunun yanı sıra, her düzenlemede elbette ki öngörülemeyen bir takım hususlar olabilir. Bunlar da zaman içinde uygulamada görülen aksaklıklara göre düzeltilebilir."

Tuz tüketiminin azaltılması yerinde bir karar

Tuz tüketimin azaltması çalışmalarını sektör olarak desteklediklerini söyleyen Çallı; "Bunu birden yapmaya çalışmak yerine, küçük ve orta ölçekli firmalar, üniversiteler ve diğer araştırma kurumlarının yardımı ile belirli bir zamana yayarak yapmak daha yararlı olabilirdi" diyor ve ekliyor: "Çünkü, tuzun bir gıda koruyucusu olduğu tarih öncesi zamanlardan beri biliniyor. Ayrıca fermentasyon ve kurutma ile birlikte, gıda ko-

ZEKİ ILGAZ
Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Başkanı

rumanın en klasik yöntemlerinden biri de tuz kullanımı."

Çallı son olarak, tuzun peynirlerde aroma ve yapı oluşturmasının yanında kullanıldığı alanları özetliyor: "Peynirin yapısını, protein çözünürlüğü ve muhtemelen protein yapısını etkileyen peynir proteinlerindeki fiziksel değişmelere etkisi bulunan tuz aynı zamanda mikrobiyel üreme ve aktivitenin kontrolünde ve peynirdeki çeşitli enzim aktivitelerinin kontrolünde de kullanılıyor. Tuz aynı zamanda, peynir altı suyu atılımı ile sonuçlanan telemenin sinerizisini (büzülme) ve böylece peynir neminde azalmayı da sağlıyor."

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği: Tebliğin olumlu sonuçları olacak

"Peynir ile ilgili bir tebliğ bulunmaması nedeniyle, peynir tebliği çalışmalarına hızla başlandı" diyen Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Başkanı Zeki Ilgaz, tebliğle ilgili ilk çalışmalar hakkında bilgi vererek sözlerine başlıyor: "Peynir tebliği çalışmalarına, Bakanlık, sektör temsilcileri ve peynir ile ilgili çalışmalar yapan ülkemizin çeşitli üniversitelerinden öğretim görevlilerinin oluşturduğu komisyon tarafından 2013 yılı Temmuz ayında başlandı. Yaklaşık iki yıllık bir çalışmanın ardından, ülkemizde ilk defa düzenlenmiş olan Peynir Tebliği 8 Şubat 2015 tarihli Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girdi. Bu tebliğle beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri gibi belli başlı peynir çeşitleri tanımlandı. Bunun yanında, Edirne Beyaz Peyniri, Erzincan Tulum Peyniri ve Ezine Peyniri gibi coğrafi işaret almış olan peynirlerin, Türk Gıda Kodeksi hükümlerine uygun olması şartıyla aldıkları tescile göre istisnai olarak üretimi yapılabilecek." Ilgaz tebliğin yürürlüğe girmesiyle, ülkemizde peynir üretiminin düzenlenmesi, merdiven altının önüne geçilmesi, peynir olmayan ama üzerinde peynir yazan bazı ürünlerin piyasadan çekilmesi gibi olumlu sonuçlar doğuracağını sözlerine ekliyor.

Tuz azaltımıyla ilgili çalışma yapılmalı

"Özellikle pazar, fuar gibi yerlerde peynirler, Türk Gıda Kodeksine uygun ambalajlarda ve 100 santigratın altında muhafaza edilerek satışa sunulabilecek" diyen Ilgaz, son olarak tebliğin en önemli düzenlemelerinden olan tuz azaltımı ile ilgili yapılması gereken çalışmaları ve tuzun önemini de hatırlatıyor: "Bunun yanında tuz azaltımı ile ilgili olarak sektörün ciddi çalışmalar yapması gerekiyor. Tuz, sadece tat değil, yapıyı ve mikrobiyolojik güvenliği sağlamak gibi birçok fonksiyonu sağlıyor."

Uygulama biraz ağırdan alınabilirdi

Tuz tüketimin azaltılması çalışmalarını sektör olarak desteklediklerini söyleyen Çallı; "Bunu birden yapmaya çalışmak yerine, küçük ve orta ölçekli firmalar, üniversiteler ve diğer araştırma kurumlarının yardımı ile belirli bir zamana yayarak yapmak daha yararlı olabilirdi" diyor.

CHANGES IN THE FACE OF FOOD SAFETY OF CHEESE

The Ministry of Food, Agriculture and Livestock put into effect its Turkish Food Codex Cheese Communiqué on the 8th of February as a development long awaited by the industry. The Communiqué brings forth regulations on all types of cheese, an important product in consumers' nutrition, and aims to secure food safety in a comprehensive manner. The stakeholders of the industry also started to extend their opinions and to request the enactment of new regulations from the Ministry through.

FRIGO® BLOCK

Sebze
Meyve

Balık

FRIGOBLOCK ile Gıdalar Güvende

Et

Süt

Tavuk

Unlu
Mamül

Fast
Food

TÜV CERT
HACCP 22000

www.frigoblock.com.tr

ISKID CE PG TÜV CERT TÜV CERT TÜV CERT TÜV CERT TÜV ISO TSEK TSE-HYB GO GREEN

PS PANEL SİSTEM

PANEL SİSTEM SOĞUTMA SAN. VE TİC. A.Ş.
Sanayi Mahallesi Isıso Sanayi Sitesi 12 Yol Sokak Y Blok No:4-10 34517 Esenyurt - İstanbul / TÜRKİYE
Tel: +90 212 623 20 34 (4 hat/lines) - 623 21 73 (8 hat/lines) Fax: +90 212 623 21 70
www.frigoblock.com.tr info@frigoblock.com.tr

Şifası ve riski nerede başlıyor?

Takviye edici gıdalar ile şifalı bitkiler ve tıbbî bitkisel ürünler gerek Türkiye'de gerekse dünyada en popüler olduğu dönemi yaşıyor. Temel gıda maddeleri olmamakla birlikte takviye edici yönü ile ön plana çıkan bu ürünler doğru şekilde tüketilmedikleri takdirde önemli sağlık sorunlarına yol açabiliyor. Öte yandan bu ürünlerin satış ve pazarlama aşamalarının iyi denetlenmesi de tüketici algısının doğru şekillenmesi için önem taşıyor.

WHERE DO THE CURE AND RISK START?

Food supplements and therapeutic plants and medical plant products are enjoying the height of their popularity both in Turkey and around the world. Although they are not essential food items, these products are on the forefront with their supplementary nature, but may cause serious health problems if not consumed in the right way. On the other hand, the proper inspection of these products at sales and marketing stages are also of importance to shape the consumers' perception.

Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin öğeleri ve botanikleri içeren takviye edici gıdalar, günümüzün en çok istismar edilen gıda gruplarından biri. Bu ürünler bitkisel ve hayvansal kaynaklı, biyoaktif ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktları, tek başına veya karışım halinde kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak tüketilebiliyor.

Takviye edici gıdaların yanı sıra tüketicilerin günlük gıda tüketim alışkanlıkları arasına giren diğer bir grup ise; şifalı bitkiler ve Tıbbî ürünler. Gerek Anadolu insanının yüzyıllardan beri süregelen bitkisel tedavi yöntemlerine olan yatkınlığı, gerekse şifalı bitkilerin son yıllarda dünya çapında gördüğü ilgi bu ürünlere olan talebi ve ilgiyi her geçen yıl arttırıyor. Ancak bu bitkilerin yetiştiği koşullardan kurutma, paketleme, depolama ve raflara gelme aşamasına, tüketim miktarı ve şekline kadar pek çok soru ve sorun gıda güvenliğini, dolayısıyla insan sağlığını tehdit edebiliyor.

Peki, günümüz gıda tüketim alışkanlıkları içinde önemli bir yer edinen gıda takviyeleri, şifalı bitkiler ve tıbbî ürünlerde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik mevzuat yeterli mi? Bu ürünlerin üretimi ve satışı aşamalarında denetimler nasıl işliyor? Aksaklıklar varsa, nasıl giderilmeli? Tüm bu soruların yanıtlarını konunun uzmanları veriyor.

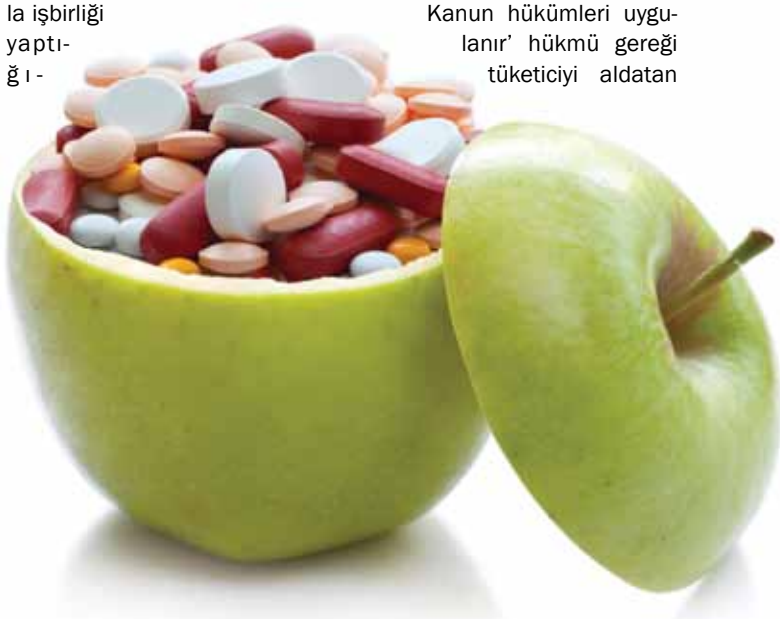
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesi: Her şey kontrol altında

Son yıllarda gıda takviyelerinin tüketicileri aldatıcı şekilde pazarlanıyor olması yaşanan en büyük sorunlardan biri. Türkiye'de bu ürün grubunda yapılan mevzuat düzenlemeleriyle tüketicilerin doğru yönlendirilmesi için çalıştıklarını söyleyen Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda ve Kodeks Dairesi Başkanı Selman Ayaz, takviye ürünler hakkında bilgi veriyor: "5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nda takviye edici gıdalar; 'normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla, vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, amino asit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler, biyoaktif maddeler ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının, kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paket, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünler' olarak tanımlanıyor."

SELMAN AYAZ
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda ve Kodeks Dairesi Başkanı

Tüketicilerin güvenliği için gerekli tedbirler alınıyor

Takviye edici gıdaların ithalatı, üretimi, işlenmesi, piyasaya arzı ve izlenebilirliğinde etkin kontrol tedbirlerinin alınması, takviye edici gıdaların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzını sağlamak üzere ürün özelliklerinin belirlenmesinin önem arz ettiğini belirten Ayaz, yaptıkları çalışmalarla etkin kontrol tedbirleri aldıklarına da değiniyor: "Takviye edici gıdaların, yazılı ve görsel basın ile internet ortamında sağlık beyanı yapılarak ilaç gibi tanıtılması, bitkisel ürün adı altında ilaç etken maddeleri içeren ürünlerin piyasaya arz edilerek insan sağlığının riske atılması vb. nedenler ile tüketiciler yanıltılıyor ve haksız rekabete neden olabiliyor. Aynı zamanda bu ürünler, herhangi bir bilimsel çalışma yapılmadan mevzuatta izin verilmeyen sağlık beyanları yapılarak piyasaya arz edilebiliyor, yayın organlarında ve perakende satış yerlerinde uzman olmayan kişiler tarafından tanıtılıyor, tavsiye ediliyor ve bu ürünlerin kullanılması konusunda tüketiciler özendiriliyor. 'Takviye edici gıda' olarak ithal edilen veya kayıt altına alınan işletmelerde günlük beslenme ihtiyacının karşılamasının desteklenmesi amacıyla üretilen ürünler kullanım amaçlardan farklı şekillerde pazarlanabiliyor. Yazılı ve görsel medyada ve internet sitelerinde tüketiciyi yanıltıcı ifadelerle tanıtılarak ve endikasyon belirterek satışa sunulabiliyor." Ayaz, Bakanlığın tüketiciyi yanıltıcı reklam ve tanıtımlarla ilgili başta Sağlık Bakanlığı olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği yaptığına dikkat çekiyor. "Telekomünikasyon İletişim Başkanlığı'na, Radyo ve Televizyon Üst Kurulu'na, Reklam Özdenetim Kurulu'na, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'na bildirimde bulunuyor. Ayrıca; hastalık korkusunun yaratılması, tüketicinin bilgi noksanlıkları kullanılması yoluyla ürüne talep oluşturan, haksız rekabet yaratarak tüketiciyi yanıltan çeşitli resim, görüntü ve sözlü ifadeler içererek ürünleri ilaçmış gibi gösteren yayınlar tarafımızca inceleniyor. 5996 Sayılı Kanun kapsamında 'Fiilin, ticarî reklâm, ilân veya etiket yoluyla gerçekleşmesi hâlinde 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uygulanır' hükmü gereği tüketiciyi aldatan



firma ve ürünleri Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'na bildiriliyor. Ürün tanıtımlarının mevzuata aykırı olması durumunda ürünlerle ilgili onay işlemleri askıya alınıyor" diyen Ayaz, yapılan denetim ve kontrollerde ürünlerde olumsuzluk tespit edilmesi halinde mevzuat çerçevesinde Bakanlık tarafından idari para cezası, Cumhuriyet Başsavcılığı'na suç duyurusu ve ürünlerin piyasadan toplatılması gibi yasal işlemler uygulandığını söylüyor ve ekliyor: "Taklit, tağşiş yapılan ürünler ile tüketici sağlığını olumsuz yönde etkileyebilecek ürünlerle ilgili kamuoyu bilgilendiriliyor."

Takviye edici gıdalar denetime tabii

Takviye edici gıdalarla ilgili mevzuatlara ilişkin detaylı bilgi veren Ayaz, denetim sürecine önem verdiklerini söylerken, yeni düzenlemelerini anlatıyor: "5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında takviye edici gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Bakanlığımızca belirlenirken, özel tıbbî amaçlı diyet gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar ise Sağlık Bakanlığı tarafından belirleniyor. Bakanlığımız bu kapsamda takviye edici gıdalar ile ilgili biri Yönetmelik, diğeri Tebliğ olmak üzere çok önemli iki düzenlemeyi hayata geçirdi. 02.05.2013 tarihinde yayımlanarak 02.08.2013 tarihinde yürürlüğe giren 'Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına İlişkin Yönetmelik' ile takviye edici gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar belirlendi. Yönetmeliğin hazırlanması aşamasında taslak çalışma Bakanlığımızın internet adresinde görüşe açılarak kamuoyu ile paylaşıldı, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarından, sivil toplum örgütlerinden, üniversitelerden ve tüketicilerden gelen görüşler değerlendirildi."

Yönetmelik, takviye edici gıdaları ithal eden, üreten, işleyen ve piyasaya arz eden işletmelerin kayıt edilmesi, takviye edici gıdaların ithalatı, üretimi, işlenmesi ve piyasaya arzı, izlenebilirliği ve işyeri sorumlukları ile Takviye Edici Gıda Komisyonu'nun kuruluşu, çalışma usul ve esaslarına ilişkin kuralları kapsıyor. Ayaz, yönetmelik ile piyasaya arz edilecek her takviye edici gıda için Bakanlıktan onay alma şartı getirildiğini söylüyor. Ayaz şunu da ekliyor: "Bakanlığımıza onay başvurusu yapılan takviye edici gıdaların değerlendirmesi için; Bakanlığımızdan altı temsilci, Sağlık Bakanlığı'ndan üç temsilci, her iki Bakanlık tarafından ayrı ayrı seçilerek konusunda temayüz etmiş üçer bilim insanı olmak üzere toplam on beş üyeden oluşan 'Takviye Edici Gıda Komisyonu' kuruldu. Bakanlığımızca onaylanan takviye edici gıdaların listesi, bu gıdaları üreten, işleyen ve ithal eden gıda işletmeleri ile gıda işletmelerinin onay aldığı takviye edici gıdaların reklam ve tanıtımını yapacağı alan adı ve URL adres/adresleri Bakanlığımızın web sitesinde güncellenerek yayınlanıyor. Gıda işletmecileri ve tüketiciler takviye edici gıda ile ilgili bilgileri Bakanlığımızın web sitesinden takip edebiliyor."

Yeni mevzuat AB ile uyumlu

16.08.2013 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe giren TGK-Takviye Edici Gıdalar Tebliği'nin, 2002/46/EC sayılı "Gıda Takviyeleri ile ilgili Üye Ülke Mevzuatının Birbirine Yaklaştırılması ile ilgili Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi" dikkate alınarak Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlandığını söyleyen Ayaz, Tebliğ ile gelen yenilikleri anlatıyor: "Tebliğ ile takviye edici gıdaların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzını sağlamak üzere ürün özellikleri belirlendi. Bu kapsamda takviye edici gıdalarda kullanılabilecek 45 ayrı formda 13 vitamin, 140 ayrı formda 17 mineralin limitleri belirlenirken, tüketicilerimizi doğru bilgilendirme adına takviye edici gıdaların etiketinde bulunması zorunlu olan; 'İlaç değildir.', 'Hastalıkların önlenmesi veya tedavi edilmesi amacıyla kullanılmaz.', 'Tavsiye edilen günlük porsiyonu aşmayın.', 'Hamilelik ve emzirme dönemi ile hastalık veya ilaç kullanılması durumlarında doktorunuza danışın.' vb. özel etiket kuralları getirildi."

Tebliğ ne getiriyor?

Tebliğ ile takviye edici gıdaların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzını sağlamak üzere ürün özellikleri belirlendi.

Tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi şart

Bakanlık olarak temel hedeflerinin tüketici sağlığını en üst düzeyde korumak olduğunu söyleyen Ayaz, tüketicileri doğru bilgilendirmek adına, takviye edici gıdaların ilaç olmadığına ve bu ürünlerin tüketiciler tarafından bilinçli kullanılmasına yönelik çalışmalarını sürdürdüklerini söylüyor. Bu konuda yaptıkları çalışmaları ise şöyle özetliyor: "Takviye Edici Gıdalar Tebliği ile getirilen takviye edici gıdalara yönelik özel etiketleme kurallarının yanında, Bakanlığımız tarafından hazırlanan 'Takviye edici gıda ilaç değildir' mesajını vurgulayan kamu spotu TV kanallarında yayınlanıyor. Bununla birlikte, Bakanlığımız web sayfası tüketici köşesinde yer alan e-bültenler arasında 'Takviye Edici Gıda Nedir? Ne Değildir?' konulu bülten de yer alıyor."

Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği: Tebliğ sektöre yetersiz

Takviye edici gıdalar sektörünün, Gıda Teknolojisi açısından sektörün son aşaması olduğunu ve dünyada hızla büyüdüğünü ifade eden TÜGİDER Genel Sekreteri Melahat Özkan, Türkiye'de ise üretimde ve ithalatta gerileme sürecine girildiğini söylüyor ve şöyle ekliyor: "Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 2 Mayıs 2013 tarihinde 28635 sayılı resmi gazetede yayımlanan Takviye Edici Gıdaların İthalatı, Üretimi, İşlenmesi ve Piyasaya Arzına ilişkin Yönetmelik ve 2013/49 no'lu Türk Gıda Kodeksi Takviye Edici Gıdalar Tebliğini yayınladı. Bu mevzuatlar çerçevesinde uygulamayı yürütmek üzere Bakanlık, sektörün talebi üzerine uygulama talimatını defalarca güncelledi, ancak mevcut mevzuatlar AB mevzuatlarına paralel olmadığı, yani AB mevzuatlarından farklı olduğu için, sektör Bakanlığın taleplerini gerçekleştirmede çok zorlandı. 2 Mayıs 2013 tarihli Yönetmelikle Takviye Edici Gıdaların bileşenlerinin uygun olup olmadığını incelemek üzere bir komisyon kuruldu. Bu uygulamalar başlangıçta Bakanlık ve sektörümüz için ilk olma özelliğinden dolayı karşılıklı olarak ortak bir teknik algıda buluşma konusunda problem yarattı, ancak geçen süreç içerisinde AB'ye yapılamayan uyumun sektöre getirdiği zorlukların anlaşılması ve önümüzdeki günlerde

MELAHAT ÖZKAN
Tüm Gıda Dış Ticaret Derneği Genel Sekreteri

Takviye Edici Gıdalar Tebliği'ndeki konu başlıklarının tekrar incelemeye alınması bekleniyor."

Sektör tehlikede

Özkan öte yandan, adı geçen Tebliğ'de, takviye edici gıdalarda kullanılan vitamin ve minerallerin formlarının global ve yerli üreticiler için dar geldiğini ve bu sebeple farklı formlar içeren dünyada kullanılan birçok takviye edici gıdanın oyun dışı kalma tehlikesinde olduğuna dikkat çekiyor ve konuyu sektör açısından ele alıyor: "Bakanlık ve sektör arasında yapılan çalışmalarla tüm bu aksaklıkların giderilmesi bekleniyor. Sürenin 1 yıl uzatılmış olması, sektörün nefes almasını sağladı. Ayrıca sektörümüz mevzuatlara uyum konusunda son derece hassas olup, çalışma yaptıkları ürünlerin Bakanlık onayını alma konusunda yoğun bir şekilde dosya hazırlama işlemine önem veriyor. Bu mevzuatlar çerçevesinde, zaman içerisinde ilaç ruhsatında olduğu gibi Bakanlığın vermiş olduğu onay numaraları farklı bir ekonomi yaratacak olup zaman içerisinde değer kazanacak."

Sağlık Bakanlığı konu dışı

Gıdalarla ilgili mevzuatta Sağlık Bakanlığı'nın hiçbir yetkisi yok. Sağlık Bakanlığı 1985 yılında yayınlamış olduğu genelgeye göre hareket ediyor.

Özkan son olarak Tebliğ'deki Alt Formlar, Talimattaki Sapma Değerler, Takviye Edici Gıdalarda Kullanılan Vitamin Ve Minerallerin Günlük Maksimum Limitleri Ve Çevirme Faktörleri konularının üzerinde tekrar çalışılması gerektiğini belirtiyor.

Tüm Aktarlar ve Baharatçılar Tıbbî ve Aromatik Bitki Yetiştiricileri Derneği: İlgili mevzuat gözden geçirilmeli

Gıdalarla ilgili kimi konuların mevzuat olarak Sağlık Bakanlığı mı yoksa Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın alanına mı girdiği belirsizlik yaratabiliyor. Bu tip belirsizliklerin özellikle uygulamada sıkıntılara sebebiyet verdiğini söyleyen TABDER Başkanı Ayhan Ercan, dernek olarak yasal mevzuata uyumlu davrandıklarını ifade ediyor. Mevzuat hükümlerinin işlerliğini sağlama konusunda dernek olarak yürüttükleri çalışmalar ve gelecek planları hakkında da bilgi veren Ercan, mevzuatı değerlendiriyor: "Aslına bakarsak, gıdalarla ilgili mevzuatta Sağlık Bakanlığı'nın hiçbir yetkisi yok. Sağlık Bakanlığı 1985 yılında yayınlamış olduğu genelgeye göre hareket ediyor. Aslında 1996 yılında çıkan yasa ile tüm gıdalarda olduğu gibi Tıbbî ve Aromatik Bitkilerde de yetki tamamıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na geçse de, Sağlık Bakanlığı'ndaki bazı bürokratlar bu yetkiyi bir türlü bırakmak istemiyor. Mevzuat çok belirgin olsa da uygulamadaki belirsizlik bazı sıkıntılara neden oluyor. Örneğin, Sağlık Bakanlığı aktar ve baharatçılara bitkisel drog satış izin belgesi verirken, eskiden kalma yasaklı bitkiler listesini baz alıyor ve Tarım Bakanlığı tarafından üretim iznin-

de mahsuru olmayan haşhaş ve haşhaş ürünlerini satamazsınız iddiasında. Oysaki; Sağlık Bakanlığı'nın elindeki listede bulunan bu haşhaş yasağı, yetmişli yıllardaki haşhaş ekim yasağından günümüze dek geldi. Fırıncıların bile haşhaş tohumundan uyuşturucu elde edilemeyeceğini bildiği günümüzde bu yasak anlamsız ve komik kalıyor."

Özel tebliğe gerek var

Sağlık Bakanlığı'nın aktar ve baharatçı dükkânlarında sadece üretimine izin verilen kozmetik ürünleri denetleyebildiğini ifade eden Ercan ekliyor: "Ayrıca aktarlarda bulunan ürün ve tanıtımlarda sağlık beyanı ve endikasyon belirtilip belirtilmediğinin denetimini yapabilir. Bunun haricinde yapılan her denetim ve işlem yasalara aykırı. Bizler TABDER olarak üyelerimize gerekli eğitimleri verdiğimiz ve üyelerimizin yasal mevzuata uygun davranmalarına dair yardımcı faaliyetlerimiz nedeniyle herhangi bir sıkıntı yaşamıyo-

AYHAN ERCAN
Tüm Aktarlar ve Baharatçılar Tıbbî ve Aromatik Bitki Yetiştiricileri Derneği Başkanı

ruz. Bilindiği üzere Baharat Tebliği, Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 2013 yılında yayınlandı. Bu komisyon yaklaşık 5 yıl faaliyet gösterdi ve çalışmalarını tamamladı, ayrıca Bakanlık bünyesinde en uzun süre çalışmış ihtisas alt komisyonu olma özelliğini de taşıyor. Bazı tıbbî ve aromatik bitkiler baharat olduğunda, bu konuda fazla bir sıkıntı yaşanmıyor. Fakat diğer tıbbî ve aromatik bitkilerin herhangi bir Özel Tebliği olmadığından Türk Gıda Kodeksi'ne göre değerlendirildiğinde birçok sıkıntı ortaya çıkabiliyor." Özellikle 2013 yılı içerisinde yayınlanan Takviye Edici Gıdalar Yönetmeliği'nin sektörü önemli ölçüde zora soktuğunu dile getiren Ercan, bunun nedenlerini şu sözlerle ifade ediyor: "Özellikle Avrupa ülkeleri üzerinden uydu yayını yapan birçok küçük kanal bazı doktorları kullanarak denetimden uzak, içeriğinde ne olduğu belli olmayan ürünleri sağlık beyanı ve endikasyon belirterek pazarlıyor. Bu durum toplum sağlığını büyük ölçüde tehdit ediyor. Bu sebeple Tarım Bakanlığı aceleyle karar verip bu gibi durumların önüne geçmek adına takviye edici gıdalar yönetmeliği, bu yönetmeliğin hazırlanmasında Baharat Tebliği çalışmalarındaki gibi ilgili sektör, üniversite ve sivil toplum kuruluşlarının ortak ve demokratik yapısı yerine sadece Bakanlık personeli tarafından hazırlandı. Tek bakış açısı ile hazırlanan bu yönetmeliğin yürürlüğü 2 kere uzatıldı ve 3 kez revize edildi. Hatta bazı bitkiler işlenmemiş ve vücutta herhangi bir eksikliği takviye edici özelliği olmadığı halde Kodeks dairesi tarafından takviye edici gıdalar olarak değerlendirildi. Bu tür ürünleri takviye edici gıda olarak değerlendirmek üretimi, ithalatı ve ihracatı durdurma noktasına getirecek."

Pazarlamada yanlışlıklar var

Özellikle Avrupa ülkeleri üzerinden uydu yayını yapan birçok küçük kanal bazı doktorları kullanarak denetimden uzak, içeriğinde ne olduğu belli olmayan ürünleri sağlık beyanı ve endikasyon belirterek pazarlıyor.

"Dernek olarak başlattığımız girişimler sayesinde, Tarım Bakanlığı üst düzey bürokratları ile toplantılarda sektörün düşeceği durum hakkında bilgilendirme yapıp ciddi neticeler aldık ve kendimizi ifade ettik" açıklamasını yapan Ercan; "Bu bağlamda, bitkilerin ileri teknoloji ile ekstre, kapsül, tablet, şurup formu olmadığı sürece gıda takviyesi olarak değerlendirilmeme kararı aktar ve baharatçı sektörüne nefes aldıracak. Ülkemizde eğitim sorunu her sektörde olduğu gibi bizim sektörümüzde de sorun teşkil ediyor. Bu bağlamda meslektaşlarımızı eğitmek ve daha sağlıklı işyerleri adına Türkiye'nin en büyük akredite laboratuvarı ile ilgili bir çalışma başlatacağız, ama bilgi vermek adına biraz erken diye düşünüyorum. Ayrıca ileriki günlerde Tarım Gıda ve Hayvancılık Bakanlığından toplumu bilinçlendirmek adına Kamu spotu talebi adına girişimlerde bulunacağımızı beyan edebilirim" diyor.

Bitkilerin risk etkenlerini unutmamak gerek

Bitki çayları, besin destekleri, şifalı bitkiler ve diğer tıbbî bitkisel ürünleri gıda güvenliği açısından değerlendiren Yeditepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Farmakognozi ve Fitoterapi Ana Bilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Erdem Yeşilada, tüketicilere tüm bu bitkisel ürünlerde görülebilecek tehlikeler olduğunu hatırlatıyor ve risk etkenlerinin uluslararası standartlara göre denetlenmesi gerektiğini söylüyor: "Bitkilerde fotosentez sonucu meydana gelen metabolitler (primer ve sekonder) yeryüzündeki tüm canlılar gibi biz insanların da sağlıklı yaşam sürdürebilmesi için en önemli kaynak. Besleyici öğeler bakımından zengin olan ve kabul edilebilir lezzetleri bulunan bitkilerden besin olarak yararlanılırken, sağlığımız için yararlı öğeleri taşıyan ancak lezzeti uygun olmayan bazı bitkilerden bitki çayı ya da besin desteği olarak yararlanmayı tercih ediyoruz.

Besin olarak kullanılan taze meyve ve sebzeleri tüketmeden önce sağlığımız üzerinde olumsuz etki oluşturabilecek tarım ve veteriner ilacı kalıntısı ya da mikrobiyal kontaminasyon veya çevresel toksinler ve benzeri risk etkenlerini uzaklaştırmak amacıyla iyice yıkarız. Ancak bitki çayı ya da diğer şekillerde tüketilen kurutulmuş bitkilerin, hücre çeperleri parçalandığı için bu şekilde yıkanması yararlı/etkili bileşenlerin kaybına yol açıyor. Bu bakımdan, bitki çayı ya da baharatlar dahil diğer şekillerde tüketilecek şifalı bitkilerde risk etkenlerinin uluslararası güvenlik sınır değerleri içerisinde bulunup bulunmadığı mutlaka kontrol edilmeli."

Analizler daha kapsamlı yapılmalı

Bitkilerin yetiştiği çevre, kurutma ve saklama koşullarının önemini vurgulayan Yeşilada, güvenli koşullar sağlanmadığı takdirde oluşabilecek tehlikeleri anlatıyor ve yapılacak analizlerin önemini vurguluyor: "Hiç şüphesiz, doğadan toplanan ya da kültürü yapılan bitkilerin tamamen mikropsuz olmasını beklemek yanlış olur. Ancak bitkilerin yetiştiği çevre ya da kurutma ve saklama koşullarına bağlı olarak söz konusu olabilecek mikroorganizma kontaminasyonu riskinin kabul edilebilir sınır değerleri arasında bulunup bulunmadığı analiz edimeli. Uluslararası yetkili kuruluşlar patojen özellikte olmaması koşuluyla 102-104 cfu/g arasında mikroorganizma bulunmasını kabul ediyor. Diğer taraftan, özellikle insan sağlığı bakımından büyük risk oluşturduğu bilinen aflatoksin sınır değerlerinin mutlaka kontrol edilmesi gerekiyor. Bu bakımdan endüstriyel işlemlerle özel hava sirkülasyonlu ya da mikrodalga fırınlarda kurutularak hazırlanan bitki materyalleri daha güvenli. İster doğadan toplansın, isterse kültür ortamında yetiştirilsin bitkilerde tarım ve veteriner ilaçları sınır değerlerinin analiz edilmesi gerek. Doğadan toplanan bitkilerde bu risk çevredeki tarım alanlarına yapılan ilaçlamalardan kaynaklanabiliyor. Endüstriyel uygulamalarda bu tip kontaminasyonlar bitki taze iken uzaklaştırılabiliyor."

Kurutulmuş tıbbî bitkisel ürünlerde riskler

Endüstriyel tesisler, yerleşim alanları, ulaşım yolları ve araç trafiğinin yaygınlaşması nedeniyle ağır metal kontaminasyonunun giderek artan önemli bir sağlık riski oluşturduğunu söyleyen Yeşilada, bu risk etkeninin yıkanma ile uzaklaştırılamayacağını, dolayısıyla besin olarak tüketilen yaş bitkiler için de

PROF.DR. ERDEM YEŞİLADA
Yeditepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi
Farmakognozi ve Fitoterapi Ana Bilim Dalı Başkanı

söz konusu olduğunu söylerken, yaşadığı bir olaydan örnek veriyor; "Bitki çayı pazarlayan önemli bir firmanın Bolu Tüneli'nin açılmasından sonra o bölgeden temin ettiği ıhlamurlardaki yüksek ağır metal seviyesi nedeniyle o yıl piyasaya ıhlamur süremediğini biliyorum."

Kurutulmuş bitki materyalleri ve bitkisel ürünler için bir başka önemli sorunun saklama koşulları olduğunu ekleyen Yeşilada, konuyu endüstriyel sistemler açısından ele alıyor: "İlaç endüstrisinde milyonlarca dolar maliyetle kurulan ısı ve nem kontrollü depolama sistemleri yatırımı maalesef bitkisel ürünler için sınırlı sayıda büyük firma tarafından sağlanabiliyor. Kurutulmuş bitkiler uygun olmayan ortam ve ambalaj koşullarında saklanması sırasında kemirgenler, böceklerin işgaline uğrayabiliyor. Diğer taraftan, uygun olmayan ambalajlarda depolanan materyallerde, hatta nakliye sırasında, ortamdaki neme ve ısıya bağlı olarak aflatoksin vb. fungus kontaminasyonları riski artıyor. Her iki durumda da insan sağlığı bakımından önemli riskler söz konusu."

Yeşilada sözlerini şöyle tamamlıyor: "Sağlığımızı korumak ve bazı sağlık sorunlarının hafifletilmesi ya da tedavisi amacıyla bitki çayı, baharat ya da farmasötik şekillerde (kapsül, tablet, şurup, vb.) pazarlanan şifalı bitkilerin kalitesi son derece önemli. Aksi takdirde 'Sağlığımı koruyacağım' derken, sağlığınızdan olabilirsiniz."

Süt ve süt ürünlerinde bilgi kirliliği

Beslenme açısından önemli yeri olan temel gıda maddesi niteliğindeki süt ve süt ürünleri, gıda zincirinin en önemli halkalarından birini oluşturuyor. Ancak medyada üretiminden tüketimine gıda güvenliği ile ilgili olarak konunun uzmanı olmayan kişilerce yapılan açıklamalar tüketicilerin bu ürünlere karşı korku ve kaygı duymasına neden oluyor

İnsanların süt ile olan ilişkileri doğdukları andan itibaren başlıyor. Anne sütü ile başlayan süt tüketimi ileriki yaşlarda peynir, yoğurt, kefir gibi hayvansal süt ürünleri tüketimine dönüşüyor. Çocukluk, erişkinlik ve yaşlılık dönemlerinde alınması gereken tüm kalsiyum, protein ve D vitamini bu ürünler sayesinde sağlanabiliyor. Beslenmedeki yerinin önemi tartışılmaz olan bu ürünler gıda endüstrisinin ilgi alanına giren en önemli besin gruplarından da biri. Her ne kadar günümüzde uluslararası gıda güvenliği standartlarına uygun olarak üretilen süt ve süt ürünlerinin tüketimi yaygın olsa da, toplumun bir kesimi geleneksel üretim, ambalajlama ve saklama yöntemlerinden uzaklaşmış değil. Öte yandan bilim insanları zaman zaman süt ve süt ürünlerinin üretiminden tüketimine kadarki aşamalara dair gıda güvenliğinin konusu içine giren süreçlerde fikir ayrılıklarına düşebiliyor. Çiğ süt, ambalajsız süt, ev yoğurdu, ışıl işlem gibi kimi kavramlar ise süt ve süt ürünlerine ilişkin kamuoyunda tartışılan ve merak edilen konu başlıklarının arasında yer alıyor.

Kimileri açık satılan sütleri alıp evde kaynatıp içmeyi tercih ediyor ve ambalajların zararları olabileceği görüşünde. Kimileri ise bunun tam aksini savunuyor ve modern tekniklerin gereken tüm sterilizasyonu sağladığını söylerken, açık süt ve süt ürünlerinde oluşabilecek kontaminasyonları hatırlatıyor. Konu hakkında birçok farklı yorum olunca, tüketicilerin endişelenmeye başlaması kaçınılmaz gibi görünüyor.

Konuyla ilgili güncel mevzuat ve akademik çalışmalar hakkında bilgi veren uzmanlar, toplumun sağlığının ve gıda güvenliğinin tam olarak sağlanabilmesi için, tüketicileri bu ürünlerin üretim aşamalarından, marketlerin raflarına ve daha sonra sofralara gelene kadarki süreçler hakkında eksiksiz olarak bilgilendirmek ve kafalarında hiçbir soru işareti kalmasına izin vermemek konusunda hemfikir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesi: Tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi gerek

Süt ve süt ürünleri hakkında çıkan yanlış haberlere dikkat çekerek sözlerine başlayan Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda İşletmeleri ve Kodeks Dairesi Başkanı Selman Ayaz konuyu şöyle ele alıyor: “Yazılı ve görsel basında konusunun uzmanı olmayan kişiler tarafından, süte katkı maddeleri katıldığı, homojenizasyon ve yüksek ısıl işlem görmesi nedeniyle sütün kimyasının etkilendiği, bu şekilde elde edilen ürünlerin bozulmadığı vb. açıklamalar yapılarak toplumda yanlış algı oluşturuluyor. Bahsi geçen açıklamalarda, temel gıda hijyeni ve teknolojisi alanına ait bilgi eksikliği ve bundan kaynaklanan bilimsel hatalar ve maksatlı ifadeler dikkat çekiyor. Yapılan dezenformasyon insanların zihnini bulandırıyor ve toplumu tükettikleri gıdalarla sorunlu hale getirmeye zemin oluşturuyor.”

En önemlisi sağlıklı toplum

Ayaz, sağlıklı bir toplumun oluşturulmasında, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve bitki sağlığının korunmasının, halkın yeterli ve güvenli gıdayla beslenmesinin büyük önem taşıdığını söylüyor ve Bakanlık olarak en temel görevleri arasında bu güvenliği sağlamak olduğunu da ekliyor. Sütün insan sağlığındaki önemini ise şu sözlerle vurguluyor: “Süt ve süt ürünleri; sağlıklı, dengeli ve yeterli beslenmek

SELMAN AYAZ
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Gıda ve Kodeks Dairesi Başkanı

için gerekli olan protein, mineral maddeler ve vitaminleri yeterli oranda içermesinden dolayı, çocukların ve gençlerin gelişip büyümeleri, orta ve ileri yaş grubundaki fertlerin hayatlarını sağlıklı sürdürebilmeleri için günde belirli miktarlarda alınması gereken önemli besin kaynakları. Bu nedenle hayvan sağlığından başlayarak, sütün memeden sağılıp tüketicinin sofrasına ulaşıncaya kadar geçen sürede izlemiş olduğu yol, toplum sağlığı açısından oldukça önemli." Ayaz süt üretimini güvenli hale getirmek için yapılan uygulamalardan da bahsediyor: "Kutu veya şişe sütlerin üretiminde süt yağını küçük parçalara ayırmak amacıyla homojenizasyon, patojen mikroorganizmaları yok ederek güvenilir bir süt elde etmek amacıyla pastörizasyon, sterilizasyon veya Ultra High Tempareture (UHT) gibi ısıl işlemler uygulanıyor. Bu ısıl işlemler, sütün içindeki besin maddelerinin en düşük düzeyde zarar gördüğü, kontrollü ve sütü güvenilir hale getirmek için uygulanan, uluslararası kabul görmüş işlemlerden oluşuyor."

Toplumun bilinçlenmesi için çalışıyoruz

Ayaz, toplumda gıda güvenilirliğini yakından ilgilendiren olumsuz yargıların giderilmesi ve toplumun bilinçlendirilmesini sağlamak amacıyla, Bakanlık olarak yaptıkları çalışmaları anlatıyor: "Bakanlığımızca; çiftlikten/tarladan sofraya gıda güvenilirliği anlayışımızı yansıtan 'Güvenilir Gıda Spotu', kaynağı belli olmayan sütlerin kullanılmasıyla oluşacak riskli durumlar için 'Brucella Spotu', süt içimini özendirmek için 'Süt İçin Süt İçirin Spotu', etiket bilgilerine dikkat çekmek için 'Ürün Etiketleri Spotu' çeşitli TV kanallarında yayınlanıyor. Bunun yanında süte uygulanan ısıl işlemler ve süt ve süt ürünleri alırken dikkat edilecek hususları içeren 'Süt Ve Süt Ürünleri', halk sağlığı açısından risk oluşturabilecek 'Brucella', 'Sığır Tüberkülozu', 'Gıdalarda Salmonella' konulu e-bültenler hazırlandı ve İl Müdürlüklerimize gönderildi. Aynı zamanda bu bültenlere, Bakanlığımızın internet adresindeki *http://www.tarim.gov.tr/GKGM/Menu/3/Tuketici-Bilgi-Kosesi* linkinden erişim sağlanabiliyor."

Ayaz, süt ve süt ürünlerinin insan sağlığı için çok önemli bir besin kaynağı olduğunu, ancak sütün üretimi, işlenmesi ve depolanması ile ilgili uygun ortam sağlanmadığı takdirde tehlike kaynağı olabileceğini hatırlatıyor. Bu nedenle kısa sürede bozulma eğilimi gösteren bir ürün olan sütün teknik ve hijyenik şartları uygun işletmelerde işlenmesinin ve değerlendirilmesinin çok önemli olduğunu da söylüyor. Ayaz bu şartların uygun hale getirilmesi için işletmelerin yapması gerekenleri sıralıyor: "Ambalajsız süt ürünlerinin satışı ile ilgili olarak; 29 Aralık 2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne göre gıdalar, hazır ambalajlı hale getirilerek veya hazır ambalajlı hale getirilmeden (dökme) piyasaya arz edilebiliyor. Bu kapsamda hazır ambalajlı hale getirilmeden piyasaya arz edilen gıdaların etiketlerinde bulunması gereken bilgilerin (gıdanın adı, bileşen listesi, alerjenler, son tüketim tarihi, üreticinin adı ve adresi, menşe ülke)

Büyük küçük ayrımı yok

Denetim sıklığı açısından büyük ya da küçük firma ayrımı gözetmeksizin işletmenin hijyen durumu, gıda işletmecisinin uyguladığı otokontrol amaçlı gıda güvenilirliği planları, daha önce idari yaptırım uygulanıp uygulanmadığı ve ürünün taşıdığı risk göz önünde bulundurulyor.

PROF. DR. ASUMAN GÜRSEL
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü "İçme Sütü Teknolojisi" dersi sorumlusu

tüketicinin kolaylıkla görebileceği yerlerde bulundurulması zorunlu. Resmi kontrollerde mevzuata uygun olmayan işyerlerine 5996 sayılı Kanun kapsamında yasal işlem uygulanıyor."

Ayaz, 2012-2013-2014 yıllarında yapılan resmi kontroller sonucunda taklit ve tağşiş yaptığı laboratuvar sonucu ile kesinleşen toplam 95 farklı süt işlemesine ait 217 farklı parti ürünün de (ısıl işlem görmüş süt, yoğurt, peynir, tereyağı, kaymak, dondurma) kamuoyuna duyurulduğunu söylüyor.

Denetimler sıkı tutuluyor

Ayaz, 13.12.2010 tarihinde yürürlüğe giren 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" kapsamında bütün gıda işletmelerinin Bakanlık tarafından kayıt altına alındığı bilgisini veriyor. Süt ve süt ürünleri üreten işletmeler dahil, hayvansal ürünleri üreten gıda işletmelerinin de onay kapsamında bulunan işletmeler olduğunu söyleyen Ayaz, tüm bu işletmelerin faaliyete geçmeden önce Bakanlık onayından geçmelerinin zorunlu olduğu bilgisini veriyor ve süt işletmelerinin hijyenik şartlarını mevzuata uydurması yönündeki güncel verileri aktarıyor: "Onay kapsamında bulunan gıda işletmeleri, 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği'ne ilave olarak 27.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Yönetmeliği'nde belirtilen hijyen gerekliliklerini sağlamak zorunda. 17.12.2011 tarih ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik kapsamında 26/02/2015 tarihi itibariyle bin 762 adet süt işleme tesisine, 4 bin 599 adet süt toplama merkezine Onay Belgesi verildi. Bu işletmelerin resmi kontrollerine ilişkin usul ve esaslar Gıda ve Yemin Kontrollerine Dair Yönetmelik ve Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile belirlendi."

Resmi kontrollere ilişkin görevlerin, genel olarak denetim, gözetim, tetkik, izleme, takip, doğrulama, numune alma ve analiz gibi uygun kontrol metotları ve teknikleri kullanılarak yürütüldüğünü sözlerine ekleyen Ayaz, 5996 sayılı Kanuna göre resmi kontrollerin risk esasına göre uygulandığını ifade ediyor ve "Denetim sıklığı açısından büyük ya da küçük firma ayrımı gözetmeksizin işletmenin hijyen durumu, gıda işletmecisinin uyguladığı otokontrol amaçlı gıda güvenilirliği planları, daha önce idari yaptırım uygulanıp uygulanmadığı ve ürünün taşıdığı risk göz önünde bulunduruluyor" diye ekliyor.

Onay için son gün 31 Aralık

Ayaz bahsi geçen onay kapsamındaki işletmelerin, 31 Aralık 2015 tarihine kadar onay işlemlerini tamamlamak zorunda olduğunu da hatırlatıyor.

Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü: Önyargılar çok fazla

Türkiye'de süt teknolojisi konusunda eğitim veren iki kurumdan birisi olan Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü'nde "İçme Sütü Teknolojisi" dersinden sorumlu Prof. Dr. Asuman Gürsel, pastörize ve UHT sterilize sütlerin önemi, değeri, yarar ya da zararları konularında doğru bir algı yaratmak için yıllardır çalışmalarına devam ediyor. Gürsel, çocuklar dışında, diğer bir hedef kitle olarak düşündüğü onlarca üniversite öğrencisi ile birlikte ders yapmanın kendisine bu olanağı doğal olarak sağladığını söylüyor ve doğru bilginin aktarımı için neler yaptıkları konusunda bilgi veriyor: "Gençleri bir halkanın merkezi olarak düşünürsek, ebeveynler, kardeşler ve diğer akrabalarla bu halka giderek büyüyor ve daha geniş bir kitlenin doğru bilgiye ulaşması mümkün olabiliyor. Eğitim faaliyetlerinin dışında, davet edildiğimiz ya da talep edildiği sürece televizyon programlarına konuk olarak katılıyor ve bilimsel verilerden hareketle, süt ve süt ürünlerini olumlu ya da olumsuz bütün yönleri ile topluma doğru bir biçimde tanıtmaya çalışıyoruz. Ayrıca basın bildirileri ile sanayide işlenmiş süt ürünlerinin güvenilirliği ve önemi konularında toplumda doğru bir algı yaratmaya çabalıyoruz. Bunların dışında, bölümümüzün web sitesinde süt ve süt ürünleri ile ilgili olarak vatandaşlarımızın sıklıkla

merak ettiği konulara cevap niteliği taşıyan yazılı metinler yer alıyor. Diğer taraftan, her yıl 21 Mayıs, birçok ülkede 'Dünya Süt Günü' olarak kutlanıyor. Bu kutlamalar ülkemizde de yapılıyor ve panel, sempozyum gibi etkinlikler ya da yarışmalarla süt ve ürünlerinin besleyici değeri, sağlıkla ilişkisi konularında farkındalık yaratılmaya çalışılıyor, bizler de bu etkinliklerde yer alıyoruz. Bütün bu faaliyetleri tüketicinin doğru bilgilendirilmesi açısından yararlı bulduğumu söyleyebilirim."

Önyargıları parçalamak atomu parçalamaktan zor

Gürsel hem kendi adına, hem de kurum olarak yaptıkları çalışmalara rağmen, kimi zaman üniversite camiasında bile kendilerine yöneltilen sorulardan, halkın hala yeterli ve doğru bilgiye sahip olmadığını söylüyor. Bilgi aktarımı konusunda daha fazla çaba harcanması gerektiğini söyleyen Gürsel sözlerine şöyle devam ediyor: "Yapılan tüm faaliyetlere karşın, halkta yaratılan algıyı kırmak çok güç, Einstein'ın dediği gibi; 'Önyargıları parçalamak atomu parçalamaktan zordur.' Tüketicilerde işlenmiş süt ve ürünlerine karşı oluşan önyargının nedenlerinden birisi, kimi yayın organlarının, konunun uzmanı kişiler yerine, uzman olmayan fakat işi ya da mesleği açısından toplumda daha saygın olan kişilere köşelerinde ya da oturumlarında sürekli yer vermeleri. Bu yolla, tüketicide işlenmiş süt ürünlerinin zararlı olduğuna dair bir algı yaratılmaya çalışılıyor, sanayide işlenmiş süt ürünleri tüketimini savunan akademisyenler de 'sanayi yandaşı' olarak damga yiyor. Bu konuda medyanın daha titiz davranması, yetkili kurulların da sansasyon yaratacak şekildeki yayınlara izin vermemesi, hatta etik kurulların gerekli durumlarda yaptırımlar uygulaması yanlış bilgilendirmelerin önüne geçebilir."

Kurumların görevi büyük

Hilelerin önüne geçmek için, denetimlerin titizlikle yapılması konusunda yetkili kurumlara büyük görevler düşüyor.

Toplum modern sütten korkuyor

Gıda güvenliği açısından, süt sanayiinin sorumluluklarını yerine getirdiğine ve modern süt işletmelerinin hijyen kurallarına titizlikle uyduğuna inandığını söyleyen Gürsel'e göre, bu noktada yıllardır süregelen önemli sorunlardan birisi; ülkemizde sokak sütü olarak tabir edilen açıkta satılan sütü satın alma eğiliminin kırılamaması. Bu durumun, sütün kapıdan kolayca satın alınabilmesinden, açık sütün daha güvenilir ve besleyici olarak algılanmasından, modern ve hijyenik koşullarda süt ve süt ürünleri üretiminin istenilen seviyeye çıkarılamamasından ve toplumun hijyen konusundaki bilgisinin zayıf olmasından kaynaklanıyor olma ihtimalinin yüksek olduğunu söyleyen Gürsel'e göre endüstri baltalanmaya çalışılıyor.

"2014 yılı verilerine göre, yıllık süt üretiminin neredeyse yarısının kayıt dışı olarak işlendiği ifade ediliyor. Bu da çiğ süt kalitesinin iyileştirilmesini engelleyici bir etki yaratıyor. Oysa, sanayide işlenen süt miktarı arttıkça -yüksek kalitede çiğ süte gereksinim duyulması nedeniyle- süt kalitesinin artırılmasına yönelik çalışmalar daha da hız kazanacak." diyen Gürsel, sanayide işlenmiş süt ve süt ürünleri konusunda yaratılan bilgi kirliliğinin, ailelerin bu tip ürünleri daima hileli olarak algılamalarına yol açmasının yol açtıklarına değiniyor: "Sonuçta pastörize süt ve özellikle UHT sterilize süt gibi sıvı halde tüketilen sütlere sağlığa zararlı ürünler gözüyle bakılıyor, hatta sütün dayanıklı bir formu olan süttozu hile amacıyla kullanılan bir ürün olarak değerlendiriliyor ve tüketiciler tarafından sürekli olarak yoğurt ve dondurmada süttozu kullanılıp kullanılmadığı sorgulanıyor. Sonuçta toplum besleyici değeri yüksek, sağlık açısından güvenli süt tüketiminden mahrum edilmeye, endüstri de baltalanmaya çalışılıyor."

Çiğ sütün tehlikeleri

Kendi çocukluğundan örnek veren Gürsel, toplumdaki alışkanlıklara da dikkat çekerek, çiğ süt tüketiminde yapılan yanlışları anlatıyor: "Ben çocukken İngiltere'de her sabah evlerin kapılarına pastörize süt bırakıldığından söz edilirdi. Bizde ise, süt, kapımıza gelen sütçüden alınıp kaynatılarak içilirdi. Maalesef, aradan geçen yarım asırlık süreçte halkımızın alışkanlıklarında değişen pek fazla bir şey yok. Pek tabii ki, piyasada hileli ürünler de bulunabilir. Hilelerin önüne geçmek için, denetimlerin titizlikle yapılması konusunda yetkili kurumlara büyük görevler düşüyor. Son yıllarda, süt üreticileri birlikleri sütlerinin hijyenik kalitesinin arttığını beyan ederek kendilerine çiğ süt satış izninin verilmesini talep ediyor. Sütün çiğ halde, açıkta satılmasının sağlık açısından yarattığı pek çok risk var. Öte yandan, çiğ sütün yüksek hijyenik kaliteye sahip olması tüketicinin yüksek besleyici değeri sahip bir süt içeceği anlamına gelmiyor. Çünkü, çiğ sütü satın alan kişi, onu kaynatıp sağlığa zararlı mikroorganizmaları yok ederken, sütün kimyasal ve besleyici niteliklerinde ne ölçüde kayıplara yol açtığının çoğunlukla farkında olmuyor."

Yanlış Bilinç Nasıl Oluşur?

Pastörize süt ve özellikle UHT sterilize süt gibi sıvı halde tüketilen sütlere sağlığa zararlı ürünler gözüyle bakılıyor, hatta sütün dayanıklı bir formu olan süttozu hile amacıyla kullanılan bir ürün olarak değerlendiriliyor ve tüketiciler tarafından sürekli olarak yoğurt ve dondurmada süttozu kullanılıp kullanılmadığı sorgulanıyor.

Süt tüketimi teşvik edilmeli

Sütün modern teknolojik koşullarda kontrollü olarak ısıl işleme tabi tutulması ile sütün bir yandan sağlık açısından güvenli hale getirildiğini söyleyen Ayaz, diğer yandan kimyasal ve besleyici niteliklerinin olabildiğince korunmaya çalışılmadığına dikkat çekerken kontrollü ısıl işlem uygulamaları olan pastörizasyon ve UHT sterilizasyonun başlıca amaçlarının hem daha güvenilir, hem de daha besleyici bir ürünü tüketiciye sunmak olduğunu söylüyor. Gürsel sözlerini bitirirken süt ve süt ürünleri tüketiminde doğru yönlendirmeler için tavsiyeler veriyor: "Süt ve süt ürünleri tüketimi ile daha sağlıklı ve daha iyi bir beslenme hedeflendiğine göre, kontrollü koşullarda üretilen ürünlerin tüketimi teşvik edilmeli ve bunun için de reklam kampanyalarına ağırlık verilmeli, halkı yanıltıcı bilgilerden kaçınılmalı, keza ürünlerin ambalajında yer alan doğal vb. ibarelerle yanlış algı yaratmaktan kaçınılmalı. Bunun yanında özellikle okul çağındaki çocuklar, veliler ve öğretmenlere yönelik eğitici yayınlarla güvenli gıda konusunda doğru algı oluşturulmalı."

MISINFORMATION ON MILK AND MILK PRODUCTS

With high nutritional values, as of staple food milk and dairy products constitute one of the most important links of the food chain. As non-experts make explanations about the production and consumption of these products in terms of food safety, the consumers' concerns surrounding them never cease to appear in the agenda.

AVRUPA'NIN ANTİMİKROBİYAL DİRENÇLE MÜCADELESİ

2013 GÜNCELLENMİŞTİR VERİLERİYLE

ANTİMİKROBİYAL DİRENÇ NEDİR ?

Antimikrobiyaller?

İnsanlarda ve hayvanlarda birçok bulaşıcı hastalığın tedavisinde kullanılan maddeler. Bunlar:

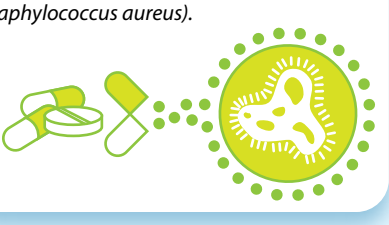
- mikroorganizmaları öldürür
- mikroorganizmaların büyümesini ve çoğalmasını durdurur

Örn. antibiyotikler

Antimikrobiyal direnç?

Mikroorganizmaların antimikrobiyal tedavilere dayanma kabiliyeti.

Ör. İnsan derisinde ve mukoz zarında yaygın olarak görülen MRSA (metisiline dirençli Staphylococcus aureus).



Direnç neden artış gösteriyor?

- Aşırı antibiyotik kullanımı
- Antibiyotiklerin yanlış kullanımı
- Çeşitli yollarla yayılma

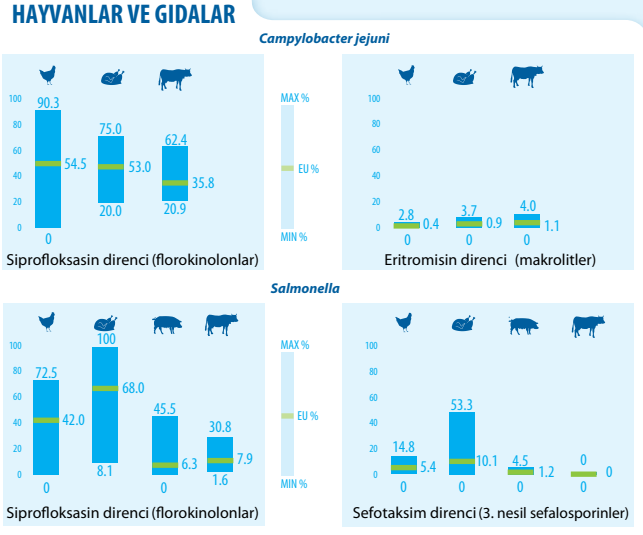
Artan direncin etkileri?

- Tedavi etkisiz hale gelebilir
- Halk sağlığı için ciddi risk

AB'DEKİ DİRENÇ DÜZEYLERİNE GENEL BAKIŞ

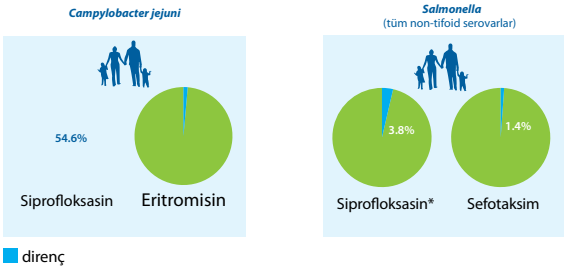
Kaynak: "İnsanlardan, hayvanlardan ve gıdalardan alınan zoonotik ve indikatör bakterilerde antimikrobiyal direnç konusunda Avrupa Birliği 2013 Özet Raporu"

HAYVANLAR VE GIDALAR

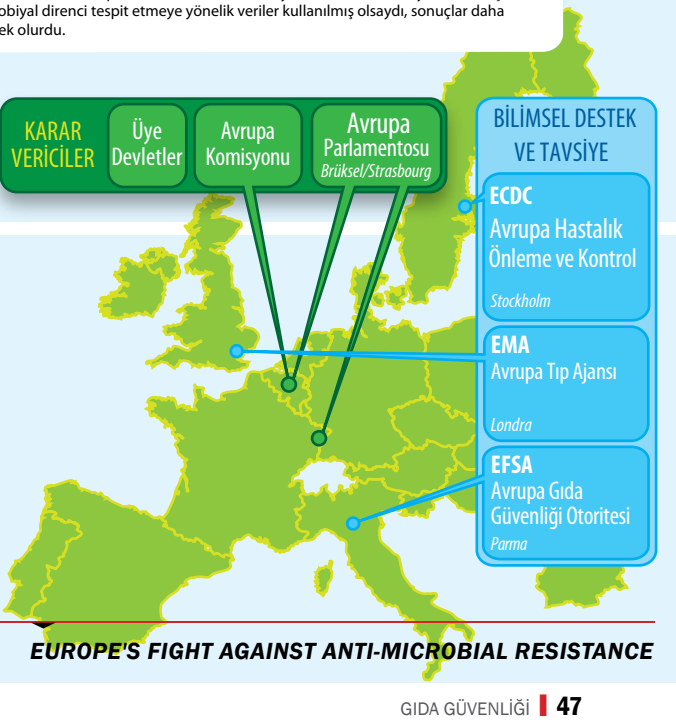


Bakteri yüzdelerindeki değişkenlik Üye Devletlerin bildirdiği mikrobiyolojik direnci temsil eder.

İNSANLAR



* klinik direncin tespit edilmesinde kullanılan yorumsal verilerden yararlanılmıştır. Mikrobiyal direnci tespit etmeye yönelik veriler kullanılmış olsaydı, sonuçlar daha yüksek olurdu.



EFSA VE ECDC AMD İLE NASIL MÜCADELE EDİYOR?

Bilimsel destek & tavsiye

EFSA ve ECDC risk yöneticilerine ve karar vericilere antimikrobiyal direncin ortaya çıkma, yayılma ve aktarım olasılığı konusunda bilimsel destek ve tavsiyeler sunmaktadır. EFSA gıda üreten hayvanlarda, ECDC ise insanlarda AMD ile ilgili veriler toplamaktadır.

Bütünleşik yaklaşım

EFSA ve ECDC insanlarda ve hayvanlarda AMD'yi Üye Devletlerin bildirdiği verileri kullanarak izlemektedir. Bu iki kurum Avrupa Tıp Ajansı'yla işbirliği yaparak, antimikrobiyal kullanımı ile gıda üreten hayvanlarda ve insanlarda direnç oluşumu arasındaki ilişkiyi analiz etmektedir.

EUROPE'S FIGHT AGAINST ANTI-MICROBIAL RESISTANCE

Kaynak: EFSA

Peynir Tebliği için geç bile kalındı

5 Şubat'ta yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği, peynir sektörünün uzun süredir beklediği düzenlemeleri gündeme getirdi. Tebliğ, peynirlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, işlenmesi, muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesine ilişkin özellikleri belirlerken, tüketiciler için de daha güvenli koşullar oluşturuyor. Sektör yeni düzenlemelerle tebliğin peynir satışı şartlarına da değinmesini bekliyor.

Üretiminin onay kapsamında değerlendirildiği peynirde, satış koşullarının da daha açık ve net olarak kurallara bağlanması gerekiyor.

NEŞE ŞENÖZ
Carrefoursa
Gıda Kalite Yöneticisi
Food Quality Manager

Ülkemizin kültürel zenginliği peynir çeşitlerimize de yansımış durumda. Hemen hemen her yörenin kendine has bir peynir çeşidi bulunuyor. Dolayısıyla; çeşitliliğin çok olduğu bir üründe mevzuat ortaya çıkartmak bir hayli zor. Bu nedenledir ki; peynir tebliğinin ortaya çıkması hayli zaman aldı.

Yeni tebliğe göre tuz oranın düşürülmesi sağlık açısından olumlu, ancak peynirde tuz kullanımının koruyucu bir görevi olduğu da unutulmamalı. Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'ne göre küf ve mayanın kontrol edilmediği, modernizasyon çalışmaları için geçiş sürecinin sürekli uzatıldığı bu dönemde, bu çalışmalar tamamlanmadan tuz oranının düşürülmesi muhtemelen sektörü bir hayli zorlayacak. Tuz oranın düşmesi bombaj, küflenme gibi kalite problemlerine neden olabilir. Bu durumda, üreticilerin koruyucu olarak farklı katkı maddelerine yönelim göstermesi söz konusu olabilir. Öte yandan; sektörde kaşar üretiminde yaygın olarak kullanılan emülsifiye edici tuzların yasaklanması, tüketiciler açısından olumlu bir karar. Ancak bu kadar yaygın kullanılan emülsifiye edici tuzlarının kullanılmadığından emin olmak için, daha fazla denetim ve daha fazla son ürün kalite kontrolünün yapılması gerekiyor. Bir yıldan daha kısa sürede bu uygulamaya geçmek üreticileri zorlayabilir.

Yağ oranın dörde ayrıldığı tebliğde, yarım yağlı ürün kriteri için çok geniş bir aralık verildi. Kuru maddede süt yağı yüzde 25 olan ürün de yarım yağlıdır, yüzde 44 olan ürün de. Her ne kadar etikette bu bilgi belirtilecek olsa da, tüketicilerin etiket okuma alışkanlıkları göz önünde bulundurulduğunda, haksız bir rekabet oluşabilir.

Tebliğin en doğru yaptırımlarından biri ise; koyun, keçi vb. hayvan sütü kullanılarak üretilen peynirlere getirilen standardizasyon.

Mevcut uygulamada birden fazla hayvan türüne ait süt kullanılarak üretilen ürünlerde tüketiciyi yanıltacak şekilde koyun, keçi vb. hayvan görselleri kullanılmaktayken, yeni tebliğde karışım peynirlerde hayvan görsellerinin kullanımının kaldırılması ve adlandırmanın uygun bir şekilde yapılması yerinde bir karar.

Son olarak; tebliğin detaylı olarak düzenlemesi gereken konulardan biri de, peynir satışında yaygın olarak uygulanan dökme satış koşulları. 8 Şubat'ta yayınlanan yeni tebliğ sektöre standardizasyon getirmeyi hedefliyor, ancak ilerleyen zamanda tekrar bir düzenlemeye gitmesi kaçınılmaz görünüyor.

With cheese production being assessed within the scope of approval, the sales conditions are also expected to be subject to clear rules.

IT IS LATE FOR THE CHEESE COMMUNIQUÉ

Just put into effect, the Turkish Food Codex Cheese Communiqué has brought forth regulations anticipated impatiently by the cheese industry into the agenda. The Communiqué define the requirements pertaining to the technically compliant and hygienic production, processing, preservation, transportation and marketing of cheese and create safer conditions for consumers. The industry is also expecting the Communiqué to address the sales conditions for cheese along with the new arrangements.

Peynirin her çeşidinden bulunduğu ülkemizde, bu konuda yasal açıdan yönetmelik veya tebliğlerin çıkarılması için çok geç kalındı.

TÜLAY ÖZEL
Metro Cash & Carry Turkey
Kalite Güvence
Grup Müdürü
Cash & Carry Turkey
Quality Assurance
Group Director

Peynir tarihi hemen hemen süt tarihi kadar eski. Peynir, Türk mutfağında olduğu kadar dünya mutfağında da önemli bir yer tutuyor. Ayrıca peynir içerdiği yüksek kaliteli protein, yağ, mineral madde, vitaminler ve insanların yaşamı için gerekli olan esansiyel amino asitleri yeterli ve dengeli bir biçimde içermesi yönünden, insan beslenmesi açısından üstün bir gıda maddesi. Yine peynir, süt ürünleri içerisinde çeşitliliği en fazla olan ürün ve asırlardan beri dünyanın hemen her bölgesinde ve her toplum tarafından tüketilen bir gıda maddesi. Çeşitli kaynaklara göre, dünyada bin ila 4 bin arasında peynir çeşidinin olduğu tahmin ediliyor. Binlerce yıldır çeşitli uygarlıklara beşiklik eden ülkemizde, süt ürünleri ve peynir kültürü çok uzun bir geçmişe sahip. Böyle zengin bir peynir kültürü olan ülkemizde yeni tebliğ ile gelen tuz oranı, aroma kullanımın yasaklanması, coğrafi işaret kavramı, tüketicide farklı algılanabilecek peynirlerin yanlış isimlendirilmesi vb. kurallar halkımızın beslenmesi ve güvenliği için son derece faydalı olacak.

Yeni peynir tebliği ile peynir ile ilgili tuz oranından yağ oranına kadar köklü ve gerekli değişiklikler yapıldı. Düzenlemeyle birlikte her geçen gün ülkemizde bilinirliği artan coğrafi işaretleme kavramı peynirler için de geçerli olacak. Bu sayede sadece üretildiği yerde bilinen bu gizli kalmış lezzetler gerçek üretim metodu ve lezzetiyle haklı şekilde tüketicisi ile buluşabilecek. Bu konuda eksik kalan nokta ise; coğrafi işarete söz konusu olan ürünlerin bu kapsamda nasıl denetleneceğinin net belirtilmemiş olması.

It is a case of "better late than never" with the enactment of regulations or communiqués in cheese, a product enjoyed with every one of its varieties in Turkey.

Kuş gribi: Acil bilimsel tavsiye talebi

Avrupa Komisyonu'ndan acil bir talep alan EFSA, Avrupa'da ve dünyanın geri kalanında H5N8 kuş gribi A virüsünün mevcut durumunu değerlendiriyor. Uzmanlar, virüsün Avrupa'ya olası giriş noktalarına - özellikle de yaban kuşlarının rolüne - odaklanıyor.

Bulaşıcılığı yüksek olan kuş gribi virüsü, yakın zamanda üç Avrupa ülkesinde tespit edildi: Almanya'da bir hindi işletmesinde, Hollanda'da üç tavuk işletmesinde ve Birleşik Krallık'ta bir ördek yetiştirme işletmesinde.

AB'de görülen grip virüsleri, bu yılın önceki aylarında Güney Kore'deki kanatlı sürülerini etkilemiş olan virüslerle benzerlik taşıyor. Bugüne kadar, H5N8 virüsünün insanlarda görüldüğü herhangi bir vaka tespit edilmedi.

EFSA, AB'deki risk yöneticilerine kuş gribi bağlamında hayvan sağlığı, refahı ve olası gıda güvenliği hususları konusunda bağımsız bilimsel tavsiye ve yardım sunma görevini üstlendi.

EFSA önceki risk değerlendirmelerinde, grip virüslerinin Avrupa'daki kanatlılara bulaşma ve burada yayılma riskleri konusunda bilgi sunmuş ve mevcut risklerin önüne geçilmesine yönelik tavsiyelerde bulunmuştu. EFSA uzmanları, kuş gribinin gıda tüketimiyle insanlara geçebileceğini gösteren bilimsel herhangi bir kanıtın bulunmadığı sonucuna da vardı.

Bilimsel rapor ise, 2014 yılı Aralık ayının başında yayınlandı.

AVIAN FLU: URGENT REQUEST FOR SCIENTIFIC ADVICE

EFSA is assessing the current situation on the H5N8 avian influenza A virus in Europe and the world, following an urgent request from the European Commission. Experts are focussing on the possible entry routes of the virus into Europe- in particular on the role of wild birds.

Kaynak: EFSA

EFSA Bilimsel Görüş'ünü güncelledi

EFSA, AB hukukuna göre gıdadaki varlığı etikette belirlenmesi gereken tüm alerjenik ürün ve maddeleri ayrıntılarıyla Bilimsel Görüşü'nde inceliyor.

Görüş, Avrupa'da gıda alerjilerinin prevalansı konusunda yayımlanan tüm verilerin taranması sonucunda ortaya koyuldu. AB'nin alerjen listesinde yer alan alerjenik maddeler; gluten içeren hububat, süt, yumurta, yemiş, fıstık, soya fasulyesi, balık, kabuklular, mollusklar, kereviz, acı bakla, susam, hardal ve sulfitler olarak sayılıyor. Bilimsel Görüş'te tüm bu madde ve ürünlerle ilgili olarak, seçilen popülasyonlardaki alerji prevalansı, gıda alerjeni olarak tespit edilmiş olan proteinler, çapraz tepkimeler, gıda işleme süreçlerinin gıda veya malzemenin alerjenliği üzerindeki etkileri, hassas bireylerde ters etkileri tetiklediği gözlemlenen dozlar incelendi. Ayrıca, kütle spektrometresi ve DNA yöntemlerinin yanı sıra daha yaygın immünolojik yaklaşım da dâhil olmak üzere, alerjenlerin ve alerjenik gıdaların tespitine yönelik yöntemler de belirtildi.

EFSA'nın Diyetetik Ürünler, Beslenme ve Alerjiler (NDA) Paneli, bazı coğrafi alanlarda ilgili çalışmaların bulunamaması ve prevalans verilerinin toplanması için farklı yöntemlerin kullanılmasından dolayı, gıda alerjilerinin prevalansının tespit edilmesinin güç olduğuna işaret ediyor. Ancak, gıdadaki zorlukların teşhis kriteri olarak kullanılmasıyla birlikte, Avrupa genelinde gıda alerjilerinin prevalansı hem yetişkinler hem de çocuklar için yaklaşık yüzde 1 olarak tahmin ediliyor.

Bilimsel Görüş'te, alerjen etiketleme konusunda risk yönetimi kararlarının verilmesine yardımcı olabilecek risk değerlendirme yaklaşımları, herhangi bir yan etki gözlemlenmeyen düzey (NOAEL) yaklaşımı ve belirsizlik faktörlerinin kullanıldığı geleneksel risk değerlendirmesi, benchmark dozu (BMD) ve maruz kalma marjı (MoE) yaklaşımı ve olasılık modelleri olarak özetleniyor. Panel, risk değerlendirmesinin amacının ve kabul edilebilecek risk düzeyinin risk yönetimiyle ilgili kararlar olduğunu, bu nedenle de EFSA'nın görev kapsamının dışında kaldığını da vurguluyor.

EFSA'nın Bilimsel Görüşü, immün aracılı gıda alerjenlerini, çölyak hastalığını ve gıdadaki sülfitlerin yarattığı ters etkileri ele alırken, gıda entoleransları olarak da bilinen gıdalara yönelik immün aracılı olmayan ters tepkileri ise kapsam dışında bırakıyor.

EFSA HAS UPDATED ITS SCIENTIFIC ADVICE

The Authority's Scientific Opinion looks in detail at all the allergenic products and substances whose presence in food must be indicated on labelling, according to EU law.

Kaynak: EFSA

BPA toksisitesi için ayrıntılı değerlendirme

EFSA'nın uzmanları beslenme içi ve dışı kaynaklardan BPA'ya maruz kalma oranını tahmin ederek, BPA'ya maruz kalmanın getirebileceği insan sağlığı risklerini değerlendirdi.

Yeniden kullanılabilir plastik yemek servis ürünleri ve konserve kaplamaları (temel olarak koruyucu astar olarak) gibi gıdayla temas eden polikarbonat plastik materyallerin üretiminde kullanılan kimyasal bir bileşim olan BPA'nın diğer bir yaygın kullanım alanı ise, yazar kasalarda/ödeme kaydedici kasalarda kullanılan ısıya duyarlı kâğıt. BPA kalıntıları yiyecek ve içeceklere geçebiliyor ve böylece, tüketici tarafından yeme yoluyla alınabiliyor. Isıya duyarlı kâğıt, kozmetik ve toz gibi diğer kaynaklardan gelen BPA ise cilt yoluyla emilebiliyor veya soluma yoluyla vücuda alınabiliyor.

EFSA'nın Gıdayla Temas Eden Materyaller, Enzimler, Aroma Vericiler ve İşlem Yardımcıları (CEF) Uzman Paneli, BPA konusunda son yıllarda yayımlanan yeni bilimsel araştırmalardan dolayı, bu kimyasalın eksiksiz bir şekilde yeniden değerlendirilmesi gerektiğine karar verdi. Elde edilen risk değerlendirmesi CEF Paneli'nin "Gıdalarda bisfenol A (BPA) varlığıyla bağlantılı halk sağlığı risklerine ilişkin bilimsel görüş" başlıklı yayınında yer aldı.

Bu bilimsel görüşte, bisfenol A'ya (BPA) maruz kalmanın getirebileceği halk sağlığı risklerine ilişkin bir değerlendirme sunuluyor. İnsan popülâsyonunun çeşitli gruplarında, maruz kalma durumu üç şekilde değerlendiriliyor. Bunlardan ilki dışarıdan maruz kalma (beslenme, içme suyu, soluma ve kozmetiklere ve ısıya duyarlı kâğıtla cilt teması), ikincisi toplam BPA'ya iç maruz kalma (emilerek alınan BPA dozu, konjuge ve unkonjuge BPA'nın toplamı) ve üçüncüsü de toplam maruz kalma (beslenme, toz, kozmetik ve ısıya duyarlı kâğıt). Bunlar, yalnızca unkonjuge BPA için oral insan eşdeğer doz (HED) olarak ifade ediliyor.

Beslenmeden alınan tahmini BPA miktarının en yüksek olduğu grup bebekler ve çocuklar (günde 0,875 µg/kg va'ya kadar). Değerlendirmede, doğurganlık yaşında olan kadınların beslenmeden maruz kalma oranları, aynı yaş grubundaki erkeklerinkiyle karşılaştırılabilir düzeyde bulundu (günde 0,388 µg/kg va'ya kadar). Günde 1,449 µg/kg va olarak belirlenen en yüksek toplam maruz kalma oranı ergenlerde tespit edildi. Biyolojik izleme verilerinin ise tüm kaynaklardan gelen toplam BPA'ya iç maruz kalma oranı için tahmin edilen rakamlarla uyumlu olduğu görüldü. BPA toksisitesi, kanıt ağırlığı yaklaşımına göre değerlendiriliyor. Hayvanlarda böbrek ve meme bezinde gözlemlenen "olası" ters etkiler, karşılaştırma dozu (BMDL10) respons modelleme çalışmasından geçirildi. Farelerde iki kuşakla yürütülen bir toksisite çalışmasında, ortalama göreli böbrek ağırlığındaki değişiklikler için, günde 8960 va'lık bir BMDL10 hesaplandı. Meme bezindeki etkiler için ise BMDL10 hesaplanmadı. Toksikokinetik verileri kullanılarak, bu BMDL10 günde 609 va'lık bir insan eşdeğer dozuna (HED) dönüştürüldü.

CEF Paneli, türler arası ve içi farklılıklar ve meme bezi, üreme, nörolojik davranış, bağışıklık ve metabolizma etkilerindeki belirsizlik için 150'lik bir toplam belirsizlik faktörü uyguladı ve geçici Tolere Edilebilir Günlük Alımı'nı (t-TDI) günde 4 mikro gram olarak belirledi. Bu t-TDI değerini maruz kalma tahminleriyle karşılaştıran CEF Paneli, hiçbir yaş grubu için beslenmeden maruz kalma veya toplam maruz kalma açısından sağlıkla ilgili bir risk bulunmadığı sonucuna vardı.

BPA'nın toksik etkilerine ilişkin geniş kapsamlı yeni bilimsel bilgileri de tartan CEF Paneli, yüksek BPA dozlarının (TDI'nin yüzlerce katı) böbreği ve karaciğeri olumsuz yönde etkileyebileceği sonucuna vardı. Bu dozlar, hayvanlarda meme bezini de etkileyebiliyor.

Beslenme açıkça ortada, beslenme dışı kaynaklar ise daha belirsiz

Gıdayla temas eden gıdaları ele alan, CEF Paneli üyelerinden Dr. Trine Husøy BPA'nın diğer sağlık etkilerindeki rolüne ilişkin çalışmaların kesinlikten daha uzak sonuçlar sunduğunu belirtiyor: "Üreme, sinir, bağışıklık, metabolizma ve kalp-damar sistemleri üzerindeki etkiler ve kanser oluşumu mevcut durumda olası görünmese de, bu risklerin elimizdeki kanıtlara dayanarak olasılık dışı sayılması mümkün değil. Bu nedenle, bu riskler BPA ile ilgili tehlikelerde gözlemlenen genel belirsizliği arttırdığından, değerlendirmede bunlar da göz önünde bulundurulduu."

Panel, yalnızca düşük BPA dozlarında ortaya çıkan ('non-monotonik doz-responsu' olarak adlandırılan) ters etkilerde olduğu gibi, BPA'nın farklı dozlarda beklenmeyen responslara yol açma olasılığını da değerlendirdi. Uzmanlar, mevcut verilerin ele alınan sağlık etkileri açısından bu tür bağıntılara işaret eden kanıtlar sağlamadığı sonucuna vardı ve beslenme dışı kaynaklarla ilgili maruz kalma tahminlerinde kayda değer bir belirsizlik olduğunu, ancak beslenme tahminlerindeki belirsizliğin nispeten düşük kaldığını ifade etti.

ABD Ulusal Toksikoloji Programı tarafından yürütülen uzun süreli araştırmanın sonuçları iki ila üç yıl içerisinde değerlendirmeye açıldığında, EFSA geçici TDI'yi yeniden gözden geçirecek. Bu araştırmanın, BPA'nın toksik etkileriyle ilgili belirsizlik kalıntılarının büyük bir kısmını ele alması bekleniyor.

EFSA RELEASED A STATEMENT ON THE SAFETY OF BISPHENOL A

EFSA's experts estimated the exposure to BPA from dietary and non-dietary sources, and assessed the human health risks posed by exposure to BPA.

Kaynak: EFSA

Antimikrobiyallere dirençli izolatlar endişe verici

Salmonella ve *Campylobacter* insanlarda ve hayvanlarda yaygın olarak kullanılan antimikrobiyallere karşı ciddi direnç düzeyleri sergiliyor. Bakteri türleri antimikrobiyal ilaçlara direnç göstermeye devam ettikçe, gıdayla bulaşan en yaygın enfeksiyonların bazılarına yönelik tedavi seçenekleri azalıyor.

Salmonella'nın çeşitli ilaçlara dirençli izolatları Avrupa'da yayılmaya devam ediyor. Ayrıca, bazı üye devletlerde hem insanlarda hem de hayvanlarda *Campylobacter* izolatlarında antimikrobiyal siprofloksasine karşı yüksek direnç bildirildi. Neyse ki, kritik önem taşıyan antimikrobiyallere karşı ortak direnç her iki bakteride de hala düşük. "EFSA-ECDC Avrupa Birliği Özet Raporu" insanlarda, hayvanlarda, gıdalarda, zoonotik ve indikatör bakterilerde antimikrobiyal direncine ilişkin 2013 verilerini analiz etti. EFSA ve ECDC veri yorumlama süreçlerinde ilk kez benzer kriterleri kullandı. EFSA Risk Değerlendirme ve Bilimsel Destek Departmanı Başkan Vekili Marta Hugas şu ifadeleri kullandı: "Hayvanlarda, insanlarda ve gıdalarda antimikrobiyal direncine ilişkin bulgular artık daha karşılaştırılabilir nitelikte. Bu, antimikrobiyal direncine karşı mücadelede yeni bir adım."

ECDC Baş Bilim İnsanı Mike Catchpole ise; "İnsanlardaki *Campylobacter* enfeksiyonlarının büyük bir kısmının etçi tavuk etinin elleçlenmesinden, hazırlanmasından ve tüketilmesinden kaynaklandığı düşünülürse, hem insanlardan hem de etçi tavuklardan gelen *Campylobacter* izolatlarında gözlemlenen yüksek florokinolon direnç düzeyleri endişe veriyor. Bu kadar yüksek direnç düzeyleri, şiddetli insan *Campylobacter* enfeksiyonlarına yönelik etkili tedavi seçeneklerini azaltıyor" dedi.

Kilit bulgular

Yaygın olarak kullanılan antimikrobiyallere karşı *Salmonella* direnci insanlarda, hayvanlarda (özellikle etçi tavuklarda ve hindilerde) ve et türev ürünlerinde sıkça tespit edildi. Çoklu ilaç direnci de oldukça yüksekti (insanlarda yüzde 31,8, etçilerde yüzde 56,0, hindide yüzde 73,0 ve besi domuzlarında yüzde 37,9) ve raporlara göre, hem insan hem de hayvan (etçi, domuz ve sığır) izolatlarında özellikle çoklu ilaca dirençli klonların yaygınlaşmaya devam etmesi endişeleri arttırıyor.

Campylobacter izolatlarında yaygın olarak kullanılan antimikrobiyallere yönelik direnç insanlarda ve hayvanlarda (özellikle etçilerde, domuzlarda ve sığırlarda) sıklıkla gözlemlendi. Gıdada, etçi tavuk etinde direnç tespit edildi. Kritik önem taşıyan bir antimikrobiyal olan siprofloksasine yönelik direnç özellikle insanlarda oldukça yüksek bulundu (bu bulgu, bu zoonotik bakterilerin yer aldığı ciddi enfeksiyonlara yönelik tedavi seçeneklerinin azaldığını gösteriyor). *Campylobacter jejuni* için, insan ve etçi izolatlarının yarısından fazlası (sırasıyla yüzde 54,6 ve yüzde 54,5) dirençli bulundu ve bu rakam sığırlarda yüzde 35,8 olarak belirlendi. C. coli için ise, insan ve etçi izolatlarının (sırasıyla yüzde 66,6 ve yüzde 68,8) üçte ikisi ve domuz izolatlarının yüzde 31,1'i dirençli bulundu.

Salmonella açısından kritik önem taşıyan antimikrobiyallere ortak direnç düzeylerinin düşük olduğu belirlendi (insanlarda yüzde 0,2, etçilerde yüzde 0,3 ve besi domuzlarında ve hindilerde yüzde 0). *Campylobacter* izolatlarında kritik önem taşıyan antimikrobiyallere yönelik çoklu ilaç direnci ve ortak direnç düzeyleri genel olarak hayvanlarda düşük ila orta düzeylerde (etçilerden ve sığırlardan alınan *C. jejuni* izolatlarında sırasıyla yüzde 0,5 ve yüzde 1,1, etçilerden ve besi domuzlarından alınan *C. coli* izolatlarında ise sırasıyla yüzde 12,3 ve yüzde 19,5), insanlarda ise düşük düzeylerde (*C. jejuni* için yüzde 1,7, *C. coli* için yüzde 4,1) tespit edildi.

Raporda, hayvanlarda ve gıdalarda indikatör *Escherichia coli*, indikatör enterokok ve metisiline dirençli *Stafilokok aureus* ile ilgili direnç verileri de yer alıyor.

ANTIMICROBIAL-RESISTANT ISOLATES GROW CONCERNS

Salmonella and Campylobacter show significant levels of resistance to common antimicrobials in humans and animals. Treatment options for some of the most common food-borne infections are decreasing, as types of bacteria continue to show resistance to antimicrobial drugs.

Kaynak: EFSA

EFSA A Vitaminine yönelik tavsiyelerini yayınladı

EFSA, besin alımlarına ilişkin bilimsel tavsiyelere yönelik gözden geçirmesinin bir parçası olarak, A Vitamini için popülasyon referans alım değerlerini belirledi. E Vitamini, fosfor ve B12 Vitaminine yönelik taslak önergeler ise önümüzdeki haftalarda kamunun istişaresine açılacak.

EFSA, Diyetetik Ürünler, Beslenme ve Alerjiler (NDA) Paneli A Vitamini için popülasyon referans alım değerlerini şöyle belirledi: Erkekler için 750 µg, kadınlar için 650 µg, çocuklar ve bebekler için 250 ila 750 µg, hamileler için 700 µg; hamileler için verilen bu değer, fetüsün ihtiyaçlarını ve maternal dokuların büyüme süreçlerini karşılamak için, yetişkin PRI değerinden daha yüksek. EFSA'nın Kapsamlı Gıda Tüketim Veri Tabanı ve Besin Bileşimleri Veri Tabanı'ndan elde edilen verilerin analizi sonucunda, AB'deki ortalama A vitamini alımlarının 1 ila 3 yaşındaki çocuklar için 409-651 µg/gün; 3 ila 10 yaşındaki çocuklar için 607-889 µg/gün; ergenler (10 ila 18 yaş) için 597-1,078 µg/gün; yetişkinler için ise 816-1,498 µg/gün aralığında olduğu tespit edildi.

A Vitamini besinden ya hayvansal gıdalarda ön biçimli A Vitamini (temel olarak retinol veya retinil esterleri) ya da bitkisel gıdalarda provitamin A karotenoidleri olarak alınan yağda çözünen bir vitamin. Zengin A Vitamini kaynağı olan gıdalar et, tereyağı, retinol açısından zenginleştirilmiş margarin, süt ürünleri, yumurta ve tatlı patates, havuç, balkabağı, koyu yeşil yapraklı sebzeler, tatlı kırmızıbiber, mango ve karpuz gibi sebze ve meyveler olarak sayılabilir. A Vitamini sağlıklı görme kabiliyetinin korunması ve vücut dokularındaki hücrelerin büyümesi ve bütünlüğü açısından önem taşıyor. Bu vitaminin eksikliğiyle ortaya çıkan en spesifik klinik sonuç, tipik olarak küçük çocukları etkileyen bir göz rahatsızlığı olan kuru göz sendromu. A Vitamini eksikliği, düşük gelir düzeyindeki bazı ülkelerde solunum enfeksiyonları, diyare ve yüksek mortalite ile de ilişkilendiriliyor. E vitamini, fosfor ve B12 vitaminlerine yönelik beslenme referans değerlerine ilişkin kamu istişare süreci 9-10 Mart'ta başlayacak.

EFSA PUBLISHED RECOMMENDATIONS ON VITAMIN A

EFSA has set population reference intakes for vitamin A as part of its review of scientific advice on nutrient intakes. Draft proposals for vitamin E, phosphorus and vitamin B12 will be open for public consultation over the coming weeks.

Kaynak: EFSA

Yabanarıları akasyaya karşı

Sürgünlere zarar veren yabanarısı yalnızca birkaç milimetre uzunluğunda bir canlı. Ama bazı bilim insanları bu küçük arının Avrupa'nın büyük bir sorununa çözüm olabileceği görüşünde.

Avustralya'dan gelen, yaygın olarak uzun yapraklı akasya olarak bilinen bitki *Acacia longifolia*, hızlı büyüyen istilacı bir tür ve sahillerin kumullarındaki biyolojik çeşitlilik için ciddi bir tehdit oluşturuyor. Güney Afrika'da, sürgünleri hedef alan yabanarısı – *Trichilogaster acaciaelongifoliae* – bu bitkiye karşı biyolojik mücadele aracı olarak başarılı bir şekilde kullanıldı ve şimdi de Portekiz sahili boyunca doğal çevreye zarar veren istilacı bir bitkinin ilerleyişini durdurmak için kullanılması gündemde. Ancak, *T. acaciaelongifoliae* ne Avrupa'da yetişiyor, ne de AB'nin topraklardan men edilmesi gereken zararlı organizmalar listesinde yer alıyor. Bu bölgede diğer birçok akasya türünün süs bitkisi olarak yetiştiriliyor olması da endişeleri arttırdı. Bu nedenle, Avrupa Komisyonu EFSA'dan yabanarılarının Avrupa'ya getirilmesi durumuna hazırlıklı olmak adına, *A. longifolia* dışındaki bitkiler için risk değerlendirmesi yapmasını talep etti. Bu talebin üzerine EFSA, *T. Acaciaelongifoliae*'nin yerleştirilmesi ve yayılması ile ortaya çıkabilecek riski ve bitki sağlığı üzerindeki potansiyel etkisini incelemeye karar verdi.

EFSA Bitki Sağlığı Paneli'nin (PLH) Başkanı, Profesör Mike Jeger, konuyla ilgili şunları söyledi: "Bu çok ilginç bir talep. Normalde risk değerlendirmelerimize bir organizmanın topraklara giriş olasılığını inceleyerek başlarız. Ama bu durumda, yabanarısına davetiye çıkarıyor olacağız. Bu kapıyı açmadan önce, hedef dışı türlerin karşılaşabileceği etkileri doğru bir şekilde değerlendirmemiz hayati bir önem taşıyor."

İstilacı bitkilerle mücadelede geleneksel yöntemlerin kullanılmasının pahalı ve bazı durumlarda da çevre için zararlı bir uygulama olduğunu söyleyen Jeger, bu yöntemlerin ender olarak işe yaradığını söylüyor ve ekliyor: "Biyolojik mücadele çok açık ve net bazı avantajlar sağlıyor: Daha düşük maliyet, daha yüksek sürdürebilirlik ve genel olarak daha yüksek güvenlik. *T. acaciaelongifoliae* gerçekten de *A. longifolia*'yla mücadelede etkili olabilir. Ancak unutmayın ki; 19. yüzyılın sonlarında, biri – tüm iyi niyetiyle - uzun yapraklı akasyayı Portekiz'in kumullarına dikmenin de iyi bir fikir olduğunu düşünmüş ve bugün içinde bulunduğumuz duruma yol açmıştı. Bir organizma serbest bırakıldığında, cini lambasından çıkarmış oluyorsunuz ve lambaya geri sokmanız neredeyse imkânsız oluyor. Bu yüzden, olumlu yanların olumsuz yanlara ağır bastığından tam olarak emin olmak durumundayız."

EFSA Bitki Sağlığı Paneli *Trichilogaster acaciaelongifoliae* Çalışma Grubu, bilimsel görüşünü 2015 baharında tamamlamayı planlıyor.

WASPS VS. WATTLE

The bud-galling wasp may be just a few millimetres long, but some scientists believe this small insect could solve a big European problem.

Kaynak: EFSA

Pınar Labne Körfez'de de tescillendi

Türkiye'de labnenin mucidi Pınar, hızlı tüketim ürünleri kategorisinde her yıl dünyanın önde gelen firmalarına verilen Gulf 2015 'Yılın Ürünü' ödülünü kazandı.

Pınar Labne, bağımsız araştırma şirketi TNS tarafından 6 Körfez ülkesinden 3 bin 600 kişi tarafından oluşturulan örnek panelde; inovasyon, çekicilik ve müşteri memnuniyeti parametreleri üzerinden yapılan tüketici araştırmasında birinci seçildi. Her yıl dünyanın önde gelen hızlı tüketim şirketlerine verilen 'Yılın Ürünü' ödülüne layık görülen Pınar, ödülünü 25 Şubat Çarşamba günü Dubai Place Hotel Dowbtown'de gerçekleştirilen törende aldı. Pınar böylece, bu yıl ilk kez açılan labne kategorisinde ödül kazanarak bir ilke de imza atmış oldu.

Körfez Bölgesi'nin Pınar için önemli bir pazar olduğunu vurgulayan Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkanı İdil Yiğitbaşı, ödülü şu sözlerle değerlendirdi: "Yaşar Topluluğu olarak Pınar markamızla 30 yılı aşkın süredir, başta labne olmak üzere farklı ürünlerimizle Körfez ülkelerinde varlık gösteriyoruz. Bu ülkelerdeki tüketicinin ihtiyacına yönelik ürünler geliştiriyor ve pazara sunuyoruz. 'Zatarlı Labne' gibi Türkiye'de olmayan, sadece bu bölgeye özel bir ürünü tüketicilerimizle bir araya getirdik. ACNielsen Pazar araştırma verilerine göre labne ürünümüzle Kuwait'te yüzde 51, Birleşik Arap Emirlikleri'nde yüzde 40 ve Suudi Arabistan'da yüzde 26,4 ile pazar lideriyiz. Tüketicilerimizin beğenilerini son derece anlamlı bir ödülle ifade etmeleri bize büyük mutluluk yaşattı. Bu prestijli yarışmada, dünyanın en önde gelen markalarının kazandığı bu ödülü, ilk defa açılan labne kategorisinde bizim kazanmış olmamız son derece gurur verici... Bilinirliğimizi ve satışlarımızı artırmak üzere, yeni inovasyonlarla beslenen bir stratejiyle bölgede faaliyet göstermeye devam edeceğiz"

PINAR LABNE ALSO REGISTERED IN BAY

Pınar, the inventor of labneh in Turkey, won the Gulf 2015 "Product of the Year" award extended in the category of fast-moving consumer goods to prominent companies of the world every year.

Türk pilici yeniden Irak pazarında

Şubat ayının son haftasında Kuzey Irak'a ihraç edilen Türk pilicine konulan yüksek vergi engeli iki ülkenin de girişimleri sayesinde aşıldı.

Kuzey Irak Kürt Serbest Bölgesi'ne Habur sınır kapısından ihraç edilen Türk pilicine, Şubat ayının son haftasından itibaren uygulanmaya başlanan yüksek vergi nedeniyle kanatlı sektörünün Irak ihracatı durmuştu. Türk makamların girişimleri ve Kuzey Irak yönetiminin uzlaşmacı yaklaşımıyla bu sorun aşıldı. Banvit Yönetim Kurulu Başkanı Ömer Görener, bu kararı sevindirici bulduklarını belirterek, kanatlı sektörünün önemli bir oranda ihracat gerçekleştirdiği Irak pazarının, Türk piliç etine ve kanatlı sektörüne yeniden açılmasının önemli bir gelişme olduğunun altını çizdi. Görener sorunun çözümünde etkili olan tüm taraflara teşekkürlerini sunarak, sözlerine şöyle devam etti; "Ekonomi Bakanlığımız, gerekse Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız, bürokratlarımız ve diğer sektör paydaşlarımızın girişimleri, Kuzey Irak yönetiminin uzlaşmacı yaklaşımı ile sektör olarak ihracatımıza kaldığımız yerden devam ediyoruz. Irak bizim için önemli bir pazar; vergi uygulamasının tekrar eski haline dönmesi hem biz üreticiler olarak, hem de ülkemiz açısından önemli bir gelişme oldu. Kararın ardından, bugün yeniden Irak'a doğru tırlarımız hareket etmeye başladı."

BANVIT PUTS TURKISH CHICKEN BACK IN IRAQI MARKET

In the last week of February, the high tax barrier on Turkish chicken exported to Northern Iraq was overcome through the initiatives of both countries.

Hero Gıda GGD üyesi

Uluslararası bir gıda firması olan Hero Gıda, Gıda Güvenliği Derneği'nin üyeleri arasına katıldı.

16 ülkede 4 bin 300 çalışanıyla, bebek maması, meyve suları, tahıllı bar, reçel ve benzeri gıda alanlarında ürünler sunan Hero, Gıda Güvenliği Denreği'nin üyesi oldu. 129 yıldır tüketicisine kaliteli ürünler sunan Hero, bugün Avrupa'nın en büyük mama üreticilerinden biri konumunda. Avrupa, Amerika, Ortadoğu ve Afrika'da faaliyet gösteren Hero Grup, inovasyon, teknoloji ve kalite sistemine yaptığı yatırımlarla adından söz ettiriyor. Hero Türkiye ise, kontrollü tarım ile bebek beslenmesine uygun kalitede Anadolu'da yetiştirdiği meyveler, sebzeler ve tahıllar ile üretim yapıyor. 13 yıldır Türkiye pazarında faaliyet gösteren Hero Baby, Ankara'daki iki fabrikasıyla da Türkiye'nin ilk ve tek bebek maması üreticisi.

HERO BECAME A MEMBER OF TFSA

International food company Hero participated to Turkish Food Safety Association.

Nestlé ile sağlıklı çocuklar

Dünyanın lider beslenme, sağlık ve iyi yaşam şirketlerinden biri olan Nestlé'nin, dünya genelinde 73 ülkede uyguladığı "Healthy Kids-Sağlıklı Çocuklar" programı 2015 yılında 7,6 milyon çocuğa ulaştı.

Nestlé'nin 2009 yılında Afrika, Asya, Avrupa, Okyanusya, Orta Doğu ve Amerikalar Bölgesi'nde aralarında Türkiye'nin de bulunduğu 73 ülkede hayata geçirdiği "Nestlé Sağlıklı Çocuklar Programı", dünya genelinde yaygın olan beslenme yetersizliği ve obezite gibi sorunları aşmayı amaçlıyor. Nestlé'nin, paydaşlarıyla birlikte geliştirdiği program, yetersiz ve dengesiz beslenme alışkanlıkların üstesinden gelmek üzere her ülkeye özel şekillendirildi. Nestlé, aralarında devlet kurumları, üniversiteler, bilim enstitüleri ve çocuk beslenmesi derneklerinin de yer aldığı yaklaşık 300 kurum ve kuruluşla birlikte çocukların beslenme alışkanlıklarına yönelik ortak çalışmalar yürütüyor.

Projenin uygulandığı ülkelerin ihtiyaçlarına göre geliştirilen eğitim içerikleri; ürün ambalajı üzerindeki bilgilerin okunmasından, okul kantinlerinde sağlıklı menüler pişirilmesine, çocukların taze sebze ve meyve yetiştirmeyi öğrenmesinden, ailelerin sağlıklı öğünler oluşturmayı öğrenmesine kadar farklı konular içeriyor. Bunun yanı sıra program; aşırı kilosu olan veya besin yetersizliği sorunu olan çocuklara da kişisel beslenme önerileri sunarak onları fiziksel aktiviteye teşvik ediyor. Türkiye'de ise "Beslenebilirim Projesi" de bu programın bir parçası olarak 2012 yılından beri yürütülüyor.

"Sağlıklı Çocuklar" programı çerçevesindeki proje, Türkiye'de de Millî Eğitim Bakanlığı Temel Eğitim Genel Müdürlüğü ile ortaklaşa yürütülüyor. Bu yıl Adana, Ankara, Bolu, Bursa, Eskişehir, Hatay, İstanbul, Konya, Mersin, Muğla, Ordu, Tunceli ve Şanlıurfa olmak üzere toplam 13 ilde 58 okulda uygulanan proje kapsamında ilkokul 3. sınıfta okuyan öğrenciler; Hayat Bilgisi ile Oyun ve Fiziki Etkinlikler derslerinde, eğlenceli etkinlikler, oyunlar ve öyküler aracılığıyla yeterli ve dengeli beslenme ile fiziksel aktivite konularını işliyor. 2013-2014 eğitim yılı için yapılan araştırmaya göre; Medipol Üniversitesi ve Yeditepe Üniversitesi akademisyenleri tarafından hazırlanan içeriklerle yürütülen "Beslenebilirim" programı sayesinde öğrencilerin bilgi düzeyinde yüzde 21,4 puanlık bir artış görüldü.

HEALTHY KIDS WITH NESTLÉ

The leading nutrition, health and good living company of the world, Nestlé, reached 7.6 children with its "Healthy Kids" program implemented in 73 countries around the world.

Tetra Pak GGD ailesine katıldı

1972 yılında Kayseri'de meyve suları için ambalaj üretimine başlayan Tetra Pak'ın bugün portföyünde hazır çorbadan süt ürünlerine birçok çeşit var.

Gıda işleme ve paketleme çözümlerinde önemli şirketlerden biri olan Tetra Pak, Kayseri'de bulunan Meysu meyve suyu fabrikasına kurulan ilk makinesiyle 1972'de Türkiye'de faaliyete geçti. İzmir Kemalpaşa'da bulunan fabrika, Tetra Pak'tan alınan lisans kapsamında 1978'de paketleme malzemesi üretim faaliyetlerine başladı. Tetra Pak, 2012'de Türkiye'ye gelişinin 40. yılını 25 milyon Euro'luk yeni yatırımlarla kutladı. Geçtiğimiz sene gerçekleştirilen 36 milyon Euro değerindeki yatırım sonucunda ise, üretim kapasitesi 2015 yılı itibariyle 9,8 milyar pakete ulaştı. Şirket, ambalajının içine giren ürünü, kullandığı hammaddeyi, müşterilerini, tedarikçileri ile gerçekleştirdiği ticari faaliyetleri, ambalajlarının tasarımını ve geliştirilmesini, üretim ve dağıtım süreçlerini, toplum ve çevre ile ilişkilerini "İyi Olanı Korumak" yaklaşımıyla sürdürüyor.

TETRA PARK IZMIR PLANT RECEIVES "HIGH LEVEL SPECIAL AWARD"

Tetra Pak Izmir Plant received the "High Level Special Award" extended by the Japan Institute of Plant Maintenance (JIPM), one of the reputable companies of the world in the evaluation of system applications.

Ev Dışı Tüketim, Gıda Güvenilirliği ve Pastörize Sıvı Yumurta

Birçok organik ve inorganik katkı maddesinin yumurtanın fonksiyonel özelliklerini ikame edeceği iddia edilse de, hiçbir zaman onun gibi dengeli sonuç veren, her türlü öğüne lezzet katabilen, tuzlusundan, tatlısına yaşam veren katkılar yaratılamamıştır.

METİN AKMAN

TÜSİAD Yönetim Kurulu Üyesi Bilkent Üniversitesi İşletme Fakültesi Öğretim Görevlisi, TÜSİAD Yönetim Kurulu Üyesi)
Member of TUSIAD Board of Directors (Member of the Faculty of Management at Bilkent University, Member of TUSIAD Board of Directors)

Besin değerleriyle, fonksiyonel özellikleriyle yumurta mutfağın vazgeçilemez ve ikame edilemez bir parçasıdır. Yumurta her öğünde, her tabakta, her yemekte aşçının en önemli lezzetçisi, kıvam arttırıcısı, hacim kazandırıcısı, yapıştırıcısı ve zamanı gelmiş renk vericisi olmuştur. Yumurta vazgeçilemez olduğu kadar da gıda hijyeni ve güvenirliği açısından da hassas ve riskli bir üründür. Gelişmiş ülkelerde yapılan araştırmalarda yumurta en riskli 10 gıda ürünü arasından en riskli 2. ürün seçilmiştir. ABD ve AB yönetmeliklerinde yumurta ve yumurta ürünlerinin yüksek riskli ürünler grubunda görülmesinden dolayı, diğer gıda maddelerinden ayrı ve yumurtaya özel düzenlemeler getirilmiştir. Halk sağlığı açısından en yüksek riskli ürünlerden birisi yumurtadır. Yapılan araştırmalarda elde edilen verilere göre, yumurtaya bağlı olarak gelişen salgınlar ve hastalıklar en ön sıradadır.

Yüksek Riskli ve Çok Değerli Yumurta

Yüksek riskli ve çok değerli bir ürün olan yumurtanın kullanımına kurallar getirilmesi ve uygulamaların kamu kurumları tarafından kontrol edilmesi gereklidir. Bu uygulamaların özellikle, yumurta tüketiminin yüksek olduğu ev dışı tüketimde önemi artmaktadır. Diğer yandan perakendeye sunulan yumurtaların kalite özellikleri , kirli ve kırık oranları, paketleme ve saklama koşulları, tüketicilerin bu çok değerli gıda ürününe, sağlıklı olarak ulaşmalarını sağlamak amaçlı olarak düzenlenmiştir.

Ev Dışı Tüketimde Yumurta

Ancak ev dışı tüketim de yumurta kullanımı ile ilgili düzenlemeler Türkiye'de gelişmiş ülkelerin gerisinde kalmıştır. Düzenlemelerin eksikliği ve farklı mevzuatlardaki bilgi asimetrisi uygulama ve düzenlemeleri yorumlamakta sıkıntılar yaratmaktadır.

En riskli yumurtalar, perakende satışa sunulamayan yumurtalardır. Kirli, kırık, çatlak ve amorf yapıda olan bu yumurtalar ucuz fiyatla ev dışı tüketim mağazalarında veya köy yumurtası, organik yumurta gibi etiketlerle semt pazarlarında satışa sunulabilmektedir. Bu ürünlerin ev dışı tüketim noktalarına satışını engelleyen herhangi bir düzenleme mevcut değildir. Veya başka bir deyişle açıkça satışının yasak olduğu belirtilmemiştir. Düzenlemedeki yoruma açık maddeler, çok önemli bir risk oluşturmaktadır. Sadece yumurta değil, yumurtanın yarattığı çapraz bulaşma riskleri de, mutfaktaki her ürünü ve alanı riskli hale getirmektedir.

Ürünün güvenliği için kontrol şart

Isıl işlem de dahil mikrobiyal işlemlerin patojen organizma sayısında istenen düzeyde azalma sağladığının kontrolü yapılmalı ve böylece ürünün güvenli olduğu tasdik edilmelidir.

Codex Alimentarius (Gıda Kodeksi) CAC/RCP 15 – 1976 Künyeli düzenlemenin "Yumurtaların Toplanması, Taşınması, Depolanması ve Nakliyesi" kenar başlıklı 3.3. bölümünde kırık veya çatlak yumurtaların sofralık yumurta ticaretinde kullanılmaması gerektiği ifade edilmiştir. Kirli yumurtaların temizlenmesi, aksi takdirde güvenli bir şekilde yok edilmesi gerekmektedir. "5.1 Gıda Tehlikelerinin Kontrolü" bölümünde yumurta ürünleri başlığı altında ise, sofralık yumurta olarak insan tüketimine uygun olmayan çatlak veya kirli yumurtaların doğruca işlenmesi yani yıkanıp kırıldıktan sonra mikrobiyal işleme tabi tutulması, pastorize edilmesi ya da güvenli bir şekilde yok edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Ayrıca üretimin çeşitli aşamalarında patojen büyüklüklerinin takip edilmesi gerektiği de belirtilmiştir.

Ev Dışı Tüketim, Yumurta ve Gelişmiş Ülkelerin Uygulamaları

Amerika'da ise 1970 yılında çıkarılan Yumurta Ürünleri Muayene Kanunu (Egg

Products Inspection Act) gereğince gıda kaynaklı hastalıklara karşı bütün yumurta ürünleri pastörize edilmektedir. Tanımlar başlığının altında "F" bendinde yumurta ürünlerinin tanımı verilmiştir. B una göre yumurta ürününden içinde çok az miktarda yumurta barındıran ürünler hariç, içinde başka maddeler olan ya da olmayan bütün dondurulmuş, kurutulmuş ya da sıvı yumurtalar anlaşılmalıdır. Amerikan Tarım Departmanı, hiçbir yumurta ürününün pastörize edilmeden satılmasına izin vermemektedir.

Avrupa Birliği mevzuatı da çatlak yumurtaların doğrudan tüketiciye sunulmasına izin vermemekte, kullanılmasını şarta bağlamaktadır. 89/437/EEC Sayılı Direktif'in Ek kısmının 4. Bölümü'nün 2. maddesinde yumurta ürünleri üretiminde kullanılacak yumurtaların kabuğunda çatlak olmaması gerektiği belirtildikten sonra, diğer fıkrada çatlak yumurtaların ancak üretim yeri veya paketleme merkezlerinden doğruca işlenecekleri onaylı tesislere getirilmeleri ve vakit geçirmeden işlenmeleri şartıyla kullanılabilecekleri belirtilmiştir.

Mutfakların vazgeçilmez gıdası

Besin değerleriyle, fonksiyonel özellikleriyle yumurta mutfağın vazgeçilemez ve ikame edilemez bir parçasıdır.

Türkiye'de 2007-54 Sayılı Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği'nde kırık, çatlak ve kirli yumurtalara da yer verilmiştir. Hammadde, işlem ve ürün özellikleri kenar başlığını taşıyan 5. maddenin "D" bendinde; "Çatlak yumurtalar üretildikleri çiftlikten ve paketleme merkezinden doğrudan yumurtaların işlenecekleri işletmeye getirilmesi ve işletmeye alındıktan sonra bekletilmemesi koşuluyla yumurta ürünlerinin üretimi de dahil olmak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılabilir" denilmektedir. Burada yoruma açık olan nokta, gıda maddelerinin üretiminde kullanılabilir olmasıdır. Gelişmiş ülke mevzuatlarında sadece onaylı tesislerde ısısal işleme tabi tutulmasından bahsederken, ülkemiz mevzuatında bu kısım yoruma açık bırakılmıştır. Türkiye'deki bu düzenleme haliyle Gıda Kodeksine ve AB muktesabatına uyumlu değildir.

"Yumurtanın Pastörizasyonu Önerilmektedir"

Codex alimentarius (Gıda Kodeksi) CAC/RCP 15 – 1976 Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Hijyen Uygulamaları Kanunu yumurta ürünleri hijyeni konusunda Avrupa gıda endüstrisine yön veren düzenlemelerdendir. Söz konusu düzenlemenin 5.2.2.2 Yumurta Ürünlerinin İşlenmesi başlığı altında, yumurta ürünlerinin güvenliğinin sağlanması için mikrobiyal işleme tabi tutulması gerektiği belirtilmiştir. Söz konusu düzenlemede "2.5 Tanımlar" başlığı altında tanımı verilen mikrobiyal işlem; yiyeceklerin içindeki patojen mikroorganizmalar da dahil mikroorganizmaları yok eden ya da sağlık açısından tehdit oluşturmayacak düzeye indiren bir kontrol önlemi olarak tanımlanmıştır. Bu işlemden sonraki bütün işlemlerde de ürünün kontamine olmaması sağlanmalıdır. Aynı düzenlemenin, tesisin özelliklerini düzenleyen 4. bölümünde, yumurta ürünü üretimi yapan tesislerde kırma ile mikrobiyal işlemin farklı alanlarda olması gerektiği belirtilmiştir. Isıl işlem de dahil mikrobiyal işlemlerin patojen organizma sayısında istenen düzeyde azalma sağladığının kontrolü yapılmalı ve böylece ürünün güvenli olduğu tasdik edilmelidir. Pastörizasyondan hemen sonra pastörize sıvı yumurtalar hızlıca soğutulmalı ve soğutucuda saklanmalıdır.

53/2004 Sayılı Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Getiren Tüzük'ün 10. kısmı yumurta ve yumurta ürünleri ile ilgili kurallar koymaktadır. Bu kısmın da 3. bölümü; yumurta ürünleri imalatında uyulması gereken özel hijyen kuralları ile ilgilidir. Diğer düzenlemelere benzer hükümler getiren düzenlemeye göre; yumurta ürünlerinin üretim, taşıma

ve depolama sırasında kontamine olması engellenmelidir. Beşinci bentte; kırmadan sonra sıvı yumurtanın her zerresinin mikrobiyolojik zararlardan kurtulmak ya da belirtilen sınırlara indirebilmek için en kısa sürede işleme tabi tutulacağı hüküm altına alınmıştır. Yeterince işlenmemiş bir parti eğer işleme tüketime uygun hale getirecekse aynı tesiste vakit kaybetmeden yeniden işleme tabi tutulacaktır.

852/2004 Sayılı Gıda Maddeleri Hijyeni Tüzüğü'nün 11. bölümünün 1. maddesinde; hermetik kaplarda piyasaya sürülen ürünlerin ısıl işleme tabi tutulmasını, işlem sırasında kontaminasyonun engellenmesini şart koşmaktadır.

Gıda Maddeleri için Mikrobiyolojik Kriterler getiren 2005 Tarihli 2073/2005 Sayılı Komisyon Tüzüğü'nde, 1.Bölüm, Gıda Güvenliği Kriterleri'ni gösteren tablonun 1.1.4 numaralı satırında, *Salmonella*'nın mikrobiyolojik testlerde negatif çıkmasını şart koşmaktadır. Benzer şekilde *Enterobacteriaceae*'nın da tüzükte belirtilen kritere uygun olması aranırken, limitleri aştığı takdirde uygulanan ısıl işlemin kontrol edilmesi ve rekontaminasyonun önlenmesi gerektiği belirtilmiştir. Bu şarttan da gıda güvenliği için çiğ yumurta kullanımının önüne geçilerek mikrobiyal yükü azaltılmış yumurta kullanılması gerektiği anlaşılmaktadır.

Bütün bu hükümler birlikte yorumlandığında, yumurta ürünlerinin güvenliğinin sağlanabilmesi için zararlı patojenleri yok edecek mikrobiyal işlemlerin uygulanması gerekmektedir. Bu işlemlerden en önemlisi ve yaygını pastörizasyondur. Nitekim, Codex alimentarius CAC/RCP 15 – 1976'da mikrobiyal işlemin tanımının yanında bir mikrobiyal işlem olan pastörizasyonun da ayrıca tanımı verilmiştir. AB otoriteleri; kriterleri ve amaçları belirleyip bunlara ulaşmanın yollarını üye ülkelere bırakırlar çoğunlukla. 853/2004 Sayılı Tüzük'ün kapsam kısmında da açıkça belirttiği gibi, bu kurallar üye ülkeler tarafından kamu sağlığını korumak için daha katı kurallar getirilmesine engel değildir. Belirtilen düzenlemeler sadece asgari olması gereken şartları göstermektedirler.

Ev dışı tüketimde pastörize sıvı yumurta kullanılmalıdır.

Çok değerli ve riskli bir ürün olan yumurtanın, ev dışı tüketiminde yoğun olarak kullanılması çeşitli riskleri ortaya çıkarmaktadır. Pastörize sıvı yumurta kullanımı bu riskleri ortadan kaldıracaktır. Hızla gelişen ev dışı tüketim alışkanlığının sekteye uğramaması, tüketicilerin sağlıklı ürünlere olan güveninin artması ve aradıkları lezzeti bulmaları büyüyen bu pazarın gelecek yıllarda daha da büyümesini sağlayacaktır.

Pastörize sıvı yumurta tüketiminin ev dışı tüketim noktalarında yaygınlaşması ve yapılacak düzenlemelerle, gelişmiş üke mevzuatlarında olduğu gibi kullanımının tavsiye edilmesi ve zorunlu hale getirilmesi gereklidir. Bu süreç çiftlikten çatala tüm tedarik zincirinin daha sağlıklı ve güvenilir ürünler sunmasını sağlayacak, rekabet gücüne katkıda bulunacaktır.

Pastörize sıvı yumurtanın kullanım kolaylığı, standart ve üstün performansı Ev Dışı Tüketim'de maliyet kontrolüne de katkıda bulunacaktır.

NON-DOMESTIC CONSUMPTION, FOOD SAFETY AND PASTEURISED EGGS

Although various organic and inorganic additives are argued to substitute the functional properties of eggs, such efforts have never been successful in creating additives that provide balanced results, add flavour to every meal and breathe life to every taste, be it sweet or savoury, to the same extent as eggs.

Pınar'dan dünyanın en pratik sucuğu

YENİ

PINAR

Tüketici odaklı gıda güvenliği nasıl sağlanır?

Beşikten mezara kadarki hayatımızın her anını ilgilendiren, hatta bununla kalmayıp, gelecek nesillerin selametini bile ilgilendiren, sağlıklı beslenmenin yegâne şartı olan güvenilir gıdaya ulaşmak için izlenecek yol ve yöntemlerle uygulanacak sistemlerin tüketici odaklı olması gerekiyor.

ABDULMENAF YAKUT
Tüketiciler Derneği (TÜDER)
Gıda Komisyonu Üyesi
Food Safety Commission Member of Consumers Association

Gıda güvenliği konusundaki tartışmaların gittikçe daha fazla gündeme geldiğini görüyoruz. İyi ki de öyle oluyor. Çünkü insanların yiyip içtikleri şeylerin güvenliği ile standartlara uygunluğuna önem veriyor olmaları uygarlığın göstergelerindendir.

Bu nedenle, gıda ve gıda güvenliği olgusuna taraf olan (başta tüketiciler olmak üzere) herkesin, gelişmiş toplumlarda olduğu gibi ülkemizde de son dönemlerde bu konuda artan tartışmalarla bu tartışmalar sayesinde toplumsal bilincin yükselmesinden memnun olması beklenir.

Öte yandan, her şeyde olduğu gibi, gıda güvenliğinde de önceliğin insan, yani tüketici olması gerektiğini düşünüyoruz. Kutsal kitaplar bile her şeyin insanoğlunun hayatını kolaylaştırıp ona değer katmak için yaratıldığı anlamına gelen ayetler içermiyor mu?

Madem öyle, beşikten mezara kadarki hayatımızın her anını ilgilendiren, hatta bununla kalmayıp, gelecek nesillerin selametini bile ilgilendiren, sağlıklı beslenmenin yegâne şartı olan güvenilir gıdaya ulaşmak için izlenecek yol ve yöntemlerle uygulanacak sistemlerde de hep bu bakış açısının hâkim olması gerekir.

"Zaten öyle değil mi?" demeyin sakın, lütfen. Bırakın geleneksel usullerle üretim yapan (bazıları orta büyüklükte olsa da) ekseriyeti belli kapasitenin altındaki, çoğu zaman denetim ve kontrolden uzak üretim yapan kişi ve firmaların gerçekleştirdikleri üretimi; ülkenin önde gelen gıda firmalarının, milyonlarca lira harcayarak kurmuş oldukları modern tesislerde, ulusal ve uluslararası bütün kriterlerle bilimsel ölçütlere uygun prosesler izleyerek, 'tarladan çatala' anlayışı içerisinde gerçekleştirdikleri üretimde uyguladıkları gıda güvenliği tedbirlerinin bile tam anlamıyla tüketici odaklı olduğunu söylemek mümkün değil.

Yanlış anlaşılmasın; hâlihazırda gıda endüstrisinde faaliyet gösteren, belli büyüklüğün üzerindeki kapasiteye sahip ama maalesef sayıca çok da fazla olmayan firmalarımızın ürettikleri gıdaların güvenli olmadığını iddia etmiyoruz.

Bizim söylediğimiz; ürettikleri gıdaların önemli güvenlik ve sağlık sorunlarını barındırdığı ciddi şekilde şüpheli olan firmalar bir yana; sağlıklı gıdalar sunmak için, mevcut yasal ve bilimsel kriterlere hiçbir masraf ve fedakârlıktan kaçınmayarak, adeta canını dişine takarak uymaya çalışan –ve Allah var- kalite ve sağlık yönünden dünya standartlarının üzerinde ürünler üreten sorumluluk sahibi profesyonel firmaların iyi niyetli her türlü çabalarına rağmen; gıda güvenliğinin sağlanması ve bunun tesciline yönelik olarak halihazırda uygulanmakta olan yöntemlerdeki (sözünü ettiğimiz) eksiklikler yüzünden toplumda ortaya çıkan, bir kısmı haklı sebeplere dayansa da çoğu bilgi kirliliği kaynaklı olan yersiz endişelerin doğurduğu olumsuz algıların önüne geçilmesinin mümkün olamadığı hususudur.

Peki neden?

Birincisi, tarladan çatala anlayışıyla uygulanan ya da uygulanmak istendiği belirtilen güvenliği sağlayıcı ve denetleyici tedbirlerin bu ideale yaraşır bir kalite ve standartta, sorunsuz ve kesintisiz bir biçimde yürütülmüyor olması; ikincisi ve en önemli neden ise, halen uygulanmakta olan gıda güvenliği sisteminin konuşmuyor olmasıdır.

Sistemin konuşmaması ne demektir peki? Sistemin konuşmuyor olması demek; piyasada tüketicilere sunulan sağlıklı gıda ürünlerinin gerçekten sağlıklı olduğunu ve tüketicilerin bunları herhangi bir endişe taşımadan güvenle alıp tüketebileceklerine ve söz konusu ürünlerin üretim süreçlerinde ilgili kamu otoritelerince gerekli her türlü teknik ve yasal kontrol ve analizlerin yapıldığına dair tüketiciye (güvenli ve güçlü yani, ilgili ya da başka kişi ve firmalar tarafından manipüle edilemeyecek) bir mesaj vermiyor olmasıdır.

Bu nedenler yüzünden tüketicilerin kafası karışıyor. Daha doğrusu, çarşı pazarda ya da markette bulduğu, farklı firmalar tarafından değişik ad

ve markalar altında üretilmiş ürünler arasından sağlıksız ve standart dışı olanları tespit edebilecek ne bilgisi ne de imkânı olmayan tüketicilerin kafalarının karıştığını söylemek bile yanlış. Yanlış.. çünkü, tüketicilerin satın aldıkları gıdaların güvenirliği ya da güvensizliği hakkında, bir seçim yapmalarına yardım edebilecek kadar herhangi bir fikri olamıyor bile.

Bu noktada, acı ama, tüketicilerin, çoğu zaman ürünlerin fiyatını ürünün güvenliği ve kalitesinde yegane ölçüt almak durumunda kaldıklarını görüyoruz. Hatta, ne yazık ki, işin uzmanlarının ya da kimi sektör temsilcilerinin medya kanalıyla zaman zaman halka tavsiye babından, aldıkları ürünün sağlıklı olup olmadığının ölçütü olarak ürün fiyatını baz almalarını, sözüm ona, çok ucuza satılan bir ürünün sağlıklı olmasının beklenemeyeceğini salık verdiklerine şahit oluyoruz.

Hâlbuki bir satıcı elindeki bir ürünü, herhangi bir güvenlik ve kalite sorunu olmasa bile, birtakım ticari, finansal ya da rekabete ilişkin saiklerle piyasa ortalamasının hayli altındaki bir fiyata satmak isteyemez mi?

Ya da başka bir firmanın, elindeki gerçekten de sağlıksız ve hiçbir standarda uymayan (merdiven altı diyebileceğimiz şartlarda üretilmiş) bir ürününü, sırf toplumda oluşan 'pahalıysa kaliteli ve güvenlidir' algısını istismar ederek pahalıya pazarlaması mümkün olamaz mı?

Bu da aslında, bizim sözünü ettiğimiz sorundan; yani hangi ürünün, yetkili kamu otoritelerince onaylanmış bir biçimde sağlıklı ve güvenli, hangisinin ise böyle olmadığını gösterecek sağlam ve güvenilir bir göstergenin yokluğundan kaynaklanmaktadır. Tüketicinin bu ihtiyacını karşılayacak kesin ve net bir mesaj veren aleni ve güvenli bir araç olmadığı için, insanlar mecburen 'fiyat' gibi pek de işe yaramaz hatta yanıltıcı bile olabilecek tampon mekanizmalara sarılmak durumunda kalıyorlar.

Sadece izlenebilirliği sağlayan, hangi ürünün kendisinde ya da bileşiminde yer alan katkı maddelerinin menşeinin yahut kimyasal terkibinin ne olduğu biz tüketiciler merak etmeyiz. Etsek bile anlayamayız.

Zira hangi ürünün menşeinin neresi olduğu ya da bünyesindeki çeşitli madde ve katkıların niteliğinin ne olduğu ya da bunların sağlığımız için etkilerinin neler olduğu konusu, tüketicileri değil, konuya ilişkin gerekli denetim ve kontrolleri yapıp söz konusu ürünlerin piyasaya sürülmesine izin verecek olan kamu yetkililerini ilgilendiren teknik hususlardır.

Sonuç olarak şunu diyebiliriz ki;

Bu konuda uygulanacak yöntem ve izlenecek çözüm yolları ne olursa olsun; işin karmaşık yasal, bilimsel ve teknik boyutunu bilme şansı olmayan tüketiciler olarak gıda güvenliği konusunda bizim asıl ihtiyacımız olan şey; çarşıdan satın aldığımız bir gıda ürününün güvenli, kuralara uygun ve ambalajında yazan firma tarafından üretilmiş ya da ithal edilmiş, icabında vergisi ödenmiş, sağlıklı ve meşru bir ürün olduğunu gösterip garanti edecek ve bizim bu malı alıp tüketirken, saydığımız bütün bu hususları bilmenin gönül rahatlığı içinde olmamızı sağlayacak, her türlü manipülasyona kapalı ve güvenli bir uygulamadır.

Gerisi; sundukları malları satabilmek için onları biz tüketicilere, kalite dâhil her yönüyle beğendirmeye çalışmak durumunda olan firmalarla, toplumu yönetme konusunda icazet almak için oylarımıza ihtiyaç duyan devlet aygıtı ve onun dümeninde bulunan hükümetlerin işidir.

Tarladan çatala sistemi iyi yürütülmüyor

Tarladan çatala anlayışıyla uygulanan ya da uygulanmak istendiği belirtilen güvenliği sağlayıcı ve denetleyici tedbirler bu ideale yaraşır bir kalite ve standartta, sorunsuz ve kesintisiz bir biçimde yürütülmüyor.

HOW TO ENSURE CONSUMER-ORIENTED FOOD SAFETY?

The means and methods to be employed and the systems to be implemented in achieving safe food, which is the sole precondition of healthy nutrition with great relevance to every moment of our lives from the cradle to the grave and even to the welfare of future generations, must be consumer-oriented.

PROF. NUR TAN

İstanbul Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi Farmakognozi Anabilim Dalı
Istanbul University, Faculty of Pharmacy Department of Pharmacognosis

Türkiye ve Dünyada Takviye Edici Gıdalar Üzerinde Gıda Güvenliği Uygulamaları

Bitkisel ürünler ile gıda takviyelerinin gıda maddesi tanımı içerisinde olup olmadığı ve güvenli kullanımları için uygulamaların nasıl yürütülmesi gerektiği; ülkemizde ve dünyada yıllardır tartışılmaktadır.

Takviye Edici Gıdalar veya günümüzde oldukça sık duyduğumuz ismiyle nütrasötikler (nutraceutical) 1989'da "Stephen L. DeFelice Stephen L. DeFelice tarafından "Nutrition" ve "Pharmaceutical" kelimelerinden türetilmiş tahıllar, çorbalar ve içecekler gibi gıdaların özel diyetlerde kullanılmak üzere zenginleştirilmesiyle oluşturulmuş yeni ürünler için kullanılmıştır[1]. Kanada yasalarına göre nütrasötikler gıda veya ilaç olarak pazarlanabilir aralarında hiçbir hukuki ayrım yoktur[2].

FDA ise 1994'den bu yana DSHEA (Dietary Supplement Health and Education Act) bitmiş gıda takviyesi ürünleri ve bu ürünlerin içeriklerini konvansiyonel gıdalardan farklı bir mevzuat altında değerlendirmektedir[3,4]. Bu mevzuat ile gıda desteklerini ve bunların içerdiği etken maddeleri üreten firmaların sahte ve hileli ürünleri pazarlamalarını yasaklamıştır. Bu firmalar ürettikleri ürünleri pazarlamadan önce bu ürünlerin etiket bilgilerinin ve güvenliğinin DSHEA ve FDA'nin belirlediği kurallara uygun olduğunu ispatlamakla sorumludurlar[5].

AB Mevzuatı'nda gıda tanımı dışında olduğu belirtilen insan kullanımına yönelik tedavi amaçlı tıbbi ürünler 2001/83/EC sayılı Tüzük ile disipline edilmektedirler[6].

Genel olarak gıda destekleriyle ilgili global pazarda ürün kalitesi ile ilgili önemli sorunlar bulunmaktadır[7]. Uluslararası pazara sunulan nutrasötiklerin üretiminde organik veya egzotik maddeler kullanıldığı iddia edilmektedir, ancak düzenlemenin eksikliği ürünlerin bu doğrultudaki güvenliğini ve etkinliğini tehlikeye atabilmektedir.

2012 yılında yapılan bir pazar araştırmasına göre dünya çapında nütrasötik pazarının 2018'e kadar 250 milyar dolara ulaşacağı tahmin edilmektedir[8,9].

Ülkemizde takviye edici gıdaların ithalatı, üretimi, işlenmesi ve piyasaya arzına ilişkin yönetmelik 5996 sayılı kanunun 28. maddesine dayanılarak hazırlanmış olup 02.05.2013 tarih ve 28635 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanmış ve 02.08.2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Bu kanunda takviye edici gıdalar; normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, aminoasit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktlarının tek başına veya karışımlarının kapsül, tablet, pastil, tek kullanımlık toz paketi, sıvı ampul, damlalıklı şişe ve diğer benzeri sıvı veya toz formlarda hazırlanarak günlük alım dozu belirlenmiş ürünlerdir[10].

Takviye edici gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca belirlenir. Ancak özel tıbbi amaçlı diyet gıdaların üretim, ithalat, ihracat ve kontrolüne ilişkin usul ve esaslar Sağlık Bakanlığı tarafından belirlenir.

Harmonizasyon icin bu yönetmeliğin yürürlüğe girdiği tarihten önce ithal edilen ve/veya üretilen, işlenen, piyasaya arz edilen takviye edici gıdalar için 31.12.2014 tarihine kadar bu yönetmeliğe göre onay alınması zorunlu kılınmıştır.

Bu yönetmeliğin amacı 'takviye edici gıdaların; ithalatı, üretimi, işlenmesi, piyasaya arzına ilişkin' usul ve esaslarını belirlemek olup, takviye edici gıdaları ithal eden, üreten, işleyen ve piyasaya arz eden işletmelerin kayıt edilmesi işlemlerini kapsamaktadır. Bu amaçla Takviye Edici Gıda Komisyonu tanımı, bu komisyonun yetki ve sorumlulukları bu yönetmelikle detaylı olarak belirlenmiştir. Bu komisyon takviye edici gıda konusunda deneyimli, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan 6 temsilci, Sağlık Bakanlığı'ndan 3 temsilci ve her iki bakanlıkça ayrı ayrı seçilecek ko-

Takviye edici gıdalar

Normal beslenmeyi takviye etmek amacıyla vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, aminoasit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkileri bulunan bitki, bitkisel ve hayvansal kaynaklı maddeler ve benzeri maddelerin konsantre veya ekstraktlarıdır.

nusunda deneyimli üçer bilim insanı olmak üzere onbeş üyeden oluşmaktadır.

Komisyon; ithal edilecek, üretilecek ve işleme tabi tutulacak Takviye Edici Gıdaların,

- Risk değerlendirmesini yapar,
- Değerlendirme sonucunu bakanlığa sunar,
- Takviye edici gıda üretimi, işlenmesi, ithalatı ve onayından sorumludur.

Eğer ürün tek bir bileşenden ibaret ise o zaman başvuru sadece "İl Müdürlüğü"ne yapılır. Eksik evrak varsa dosya tamamlanmak üzere iade edilse bile işlemler daha hızlı yürüyor.

Ama içeriğinde birden fazla bileşen var ise o zaman; başvuru dosyası önce İl Müdürlüğü'ne, İl Müdürlüğü'nce bir eksiklik olmadığı onaylanırsa, Ankara'ya Genel Müdürlük'e, burada onaylanan dosya "Takviye Edici Gıda Komisyonu"na gönderiliyor. Bu komisyon tarafından onaylanırsa, dosya aynı yol izlenerek firmaya bildiriliyor.

Takviye edici gıda komisyonunca değerlendirilecek takviye edici gıdanın üretimi, işlenmesi ve ithalatı için istenilen bilgi ve belgeler de bu kanunda belirlenmiştir.

Buna göre;

1- Üretilecek, işlenecek ve ithal edilecek her takviye edici gıdanın ismi ve ticari markasının yer aldığı orijinal etiket örneği (Örneğin; Pharmaton 30 kapsül)

2- Her takviye edici gıdanın üretim akış şeması

3- Her takviye edici gıdanın yüzde bileşen listesi (Bileşenlerinin, fonksiyonlarının/kullanım amaçlarının yanında yazılması, ayrıca her takviye edici gıdanın bütün bileşenlerinin, üretim sırasında kullanılan miktara göre ağırlıkça azalan sırayla yüzde şeklinde sunulması)

4- Her takviye edici gıdanın bileşiminde bulunan vitamin mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, aminoasit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkilerini gösteren analiz raporu

5- Her takviye edici gıdanın bileşiminde bulunan vitamin, mineral, protein, karbonhidrat, lif, yağ asidi, aminoasit gibi besin öğelerinin veya bunların dışında besleyici veya fizyolojik etkilerini gösteren analiz raporu

6- Her takviye edici gıdanın tavsiye edilen günlük alım dozu (Örn.: Pharmaton için; Sadece erişkinler günde 1 kapsül almalıdır. Tercihen gıdalarla birlikte alınmalıdır. Günde 1 kapsülden fazlasını almayınız.)

7- Takviye edici gıda onayı için gıda işletmecisi tarafından gönderilen 2 nüsha dosya ve 3 adet CD/DVD'nin içerisinde yer alan bilgi ve belgelerin aynı olduğunu beyan eden bir taahhütname 1 adet CD/DVD yazı ekinde yer alan bilgiler ile "tegonay@tarim.gov.tr" adresine gönderilir.

8- Talimatın 8. maddesinin 6. fıkrasında belirtilen 1000 TL ücret makbuzu

9- Alan adı ve URL adresleri varsa

10- 6. maddede belirtilen taahhütname, ki bu yeni eklenen bir maddedir buna göre: ''Takviye edici gıdada kullanılan botaniğin Latince adının tayin edildiği ve kullanılan kısmının belirtildiği belge (Eczacılık Fakültelerinin Farmakognozi, Farmasötik Botanik ABD, Fen Fakültelerinin Botanik ABD veya Ziraat Fakültelerinin ilgili ABD veya bunlara eşdeğer ilgili ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar) ve taahhütname (2 suret)''

11- Onay başvurusunda bulunulan piyasaya arz edilecek ürünü temsil eden orijinal etiket örnekli numune

12- Fason üretim yaptırılmak istenmesi halinde Fason sözleşmesi

13- Takviye edici gıda bileşiminde kullanılan her bitkinin botaniğini teyit eden analiz raporu veya taahhütname (2 suret)

Örneğin; Pharmaton kapsül için başvuruda bulunuyorsak içeriğindeki GINSENG G115 yani Ginseng kök ekstresinin pozitif bitki listesinde bulunması gerekir.

Komisyona gelen takviye edici gıdanın değerlendirme sonucu:

Uygun ise onay verilmesi için,

Uygun değilse dosyanın iadesi için gerekli işlemler Genel Müdürlük kanalı ile ilgili İl Müdürlüğü tarafından yapılır.

FOOD SAFETY PRACTICES ON FOOD SUPPLEMENTS IN TURKEY AND AROUND THE WORLD

The questions as to whether plant products and food supplements are included in the definition of foodstuffs and how the relevant practices should be conducted to ensure safety in their use have been discussed for years in Turkey and around the world.

Yararlanılan Kaynaklar:

- Kalra EK (2003). "Nutraceutical-definition and introduction". AAPS pharmSci 5 (3):): 27–28.
  "Nutraceuticals / Functional Foods and Health Claims on Foods: Policy Paper". Health Canada. June 24, 2013. Retrieved January 30, 2014.
- FDA. Last updated March 29, 2013. Food Labeling & Nutrition Overview. '' http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/LabelingNutrition/default.htm''
- FDA. Last Updated March 27, 2013. Q&A - Dietary Supplements. '' http://www.fda.gov/Food/DietarySupplements/default.htm''
- Committee on the Framework for Evaluating the Safety of the Dietary Supplements (2005). "Committee Change". Dietary Supplements: A Framework for Evaluating Safety. Institute of Medicine. p. 21. ISBN 978-0-309-09110-7.
- Directive 2001/83/EC Of the European Parliament and of the Council.'' http://ec.europa.eu/health/files/eudralex/vol-1/dir_2001_83_consol_2012/dir_2001_83_cons_2012_en.pdf''.
- Hasler, Clare M. (2005). Regulation of Functional Foods and Nutraceuticals: A Global Perspective. IFT Press and Blackwell Publishing. ISBN 0-8138-1177-5.
- PRNewswire-iReach Nov. 19, 2012. /Global Health Movement Drives Market for Nutraceuticals to $250 bn by 2018; Probiotics to Touch $39.6 bn and Heart Health Ingredients Near $15.2 bn
- Global Industry Analysts, Inc. July 1, 2012 Market Research Report: Nutraceuticals
- http://www.tarim.gov.tr/Belgeler/Mevzuat/Talimatlar/gkgm/takviye_edici_gida_talimat.pdf

RASFF'a Türkiye kaynaklı 93 bildirim yapıldı

2015 yılının 1. ve 14. haftaları arasında RASFF'a toplam 831 bildirim yapıldı. Bu bildirimlerin 93 tanesi Türkiye menşeili ürünlerden kaynaklıydı.

2015 yılının 1. ve 14. haftaları arasında RASFF'a toplam 831 bildirim gerçekleşti. Bu bildirimlerin 93 tanesi Türkiye menşeili ürünlerden kaynaklıydı. Türkiye ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan mikotoksinler ile ilgili olarak 37 bildirim gerçekleşti. Mikotoksin bildirimleri ürün bazında incelendiğinde, bildirimlerin büyük bir kısmının kuru incirde tespit edildiği görüldü. Antep fıstığı ve Antep fıstığı içeren gıda ürünleri, kuru kayısı, fındık, badem ve kuru fasulyede mikotoksinler saptanmış, ürünler sınır reddedilerek üreticiye iade edilmiş veya satıştan çekilmiştir.

Pestisit kontaminasyonu ile ilgili olarak 30 adet bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerde çeşitli gıdalarda özellikle biberde tespit edildi. Nar, greyfurt, portakal, satsuma, limon, salatalık, kabak gibi ürünlerde de pestisit kalıntısına rastlandı.

Yapılan bildirimlerde diğer dikkat çekici bir konu ise ürünlerde yüksek miktarda gıda katkı maddesi kullanımıdır. Kurutulmuş kayısıda yüksek oranda sülfitte rastlanmıştır. Ülkemiz ile ilgili yapılan diğer bildirim nedenleri ise, patojenik bakteri kontaminasyonu, ağır metal tespiti ve yabancı madde bulunması olarak özetleyebiliriz.

93 OF RASFF NOTIFICATIONS ARE REPORTED FROM TURKEY

Between the 1st and the 14th weeks of 2015, RASFF recieved 831 notifications and 93 of them were from Turkey.

Tarih	Ülke	Bildirim İçeriği	Durum
5.1.15	İtalya	Izgarada migrasyon - nikel (0.43 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
5.1.15	Bulgaristan	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 10.3; Tot. = 26 µg/kg – ppb)	İade edildi
12.1.15	Bulgaristan	Biberde formetanate (1.311 mg/kg - ppm)	İmha edildi
13.1.15	İtalya	Narda acetamiprid (0.057 mg/kg - ppm)	Piyasadan çekildi
13.1.15	Almanya	Kuru incirde ochratoxin A (69.9 µg/kg – ppb)	İmha edildi
13.1.15	İngiltere	Karışık kuruyemiş için bildirilen ithalat tarihlerinde gecikme	İade edildi
14.1.15	Malta	Kuru kayısıda belirtilmemiş sülfit (etiket)	Yeniden etiketlendi
14.1.15	Hollanda	Kuru kayısıda sülfit (2690 mg/kg - ppm)	Alıcılar bilgilendirildi
14.1.15	Bulgaristan	Fındıkta aflatoksin (Tot. = 12 µg/kg - ppb)	İade edildi
14.1.15	Hollanda	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 22; Tot. = 27 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
15.1.15	Estonya	Kuru kayısıda sülfit (3305 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
15.1.15	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 14.3 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
15.1.15	Almanya	Köpek mamasında Salmonella spp. (0:3,10,15; 0:6.7 /25g) ve Enterobacteriaceae (37000; 96000; 91000; 3600; 79000 CFU/g)	Belirtilmemiş
16.1.15	Bulgaristan	Biberde malathion (0.107 mg/kg - ppm)	İmha edildi
16.1.15	Almanya	Kuru incirde ochratoxin A (45 µg/kg - ppb)	Piyasadan çekildi
17.1.15	Almanya	Karışık kuruyemişte aflatoksin (B1 = 19.84; Tot. = 23.12 µg/kg - ppb)	İmha edildi
19.1.15	Bulgaristan	Biberde malathion (0.044 mg/kg - ppm)	İmha edildi
20.1.15	Hollanda	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (3000 mg/kg - ppm)	İmha edildi
1.20.15	İtalya	Greyfurtta imazalil (10.2 mg/kg - ppm)	İade edildi
22.1.15	Bulgaristan	Biberde carbendazim (0.245 mg/kg - ppm)	İmha edildi
23.1.15	Fransa	Bağırsakta (koyun) nitrofuran (metabolite) nitrofurazone (SEM) (1.85 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
23.1.15	Almanya	Köpek mamasında Salmonella spp. (presence /25g)	Fiziksel/Kimyasal İşlem
26.1.15	Hollanda	Kuru incirde okratoksin A (24 µg/kg - ppb)	Alıcılar bilgilendirildi
28.1.15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 22.2 µg/kg - ppb)	İade edildi
28.1.15	Fransa	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2239 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
29.1.15	Bulgaristan	Fındıkta aflatoksin (B1 = 13.3; Tot. = 16.0 µg/kg - ppb)	İade edildi
2.2.15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 19.7; Tot. = 33 µg/kg - ppb)	İade edildi
2.2.15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 30; Tot. = 55 µg/kg - ppb)	İade edildi
2.2.15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 42; Tot. = 55 µg/kg - ppb)	İade edildi
2.2.15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 13.1 µg/kg - ppb)	İade edildi
2.2.15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 10.5 µg/kg - ppb)	İade edildi
2.2.15	Fransa	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 12.6; Tot. = 18.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
2.2.15	İngiltere	Kimyonda bildirlmemiş badem (306 mg/kg - ppm)	Tüketicilerde geri çağrıldı
4.2.15	Fransa	Kuru kayısıda sülfit (2848 mg/kg - ppm)	İade edildi
4.2.15	Bulgaristan	Biberde fosthiazate (0.056 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6.2.15	İtalya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 13.1 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
6.2.15	Malta	Eksik İthalat Beyanı (incir reçeli çin)	Ürüne el konuldu

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
9.2.15	İtalya	Asma yaprağında yüksek kalıntı seviyesi – bakır (122.2 mg/kg - ppm)	İade edildi
9.2.15	Bulgaristan	Biberde fenamiphos (0.112 mg/kg - ppm)	İmha edildi
9.2.15	Bulgaristan	Fındıkta aflatoksin (Tot. = 27.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
11.2.15	Bulgaristan	Fındıkta aflatoksin (Tot. = 16.2 µg/kg - ppb)	İade edildi
11.2.15	İsveç	Asma yaprağında pestisit kalıntısı (17 pesticides found /25g)	İthalata izin verilmedi
12.2.15	Bulgaristan	Fındıkta aflatoksin (Tot. = 25 µg/kg - ppb)	İade edildi
12.2.15	İngiltere	Fındıkta aflatoksin (B1 = 39; Tot. = 43 µg/kg - ppb)	İade edildi
13.2.15	İtalya	Bademde aflatoksin (B1 = 50.9; Tot. = 57.1 / B1 = 22.2; Tot. = 22.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
16.2.15	Almanya	Kuru incirde ochratoxin A (86 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
16.2.15	Bulgaristan	Biberde acetamiprid (0.953 mg/kg - ppm)	İmha edildi
16.2.15	Bulgaristan	Bibderde fenthion (0.113 mg/kg - ppm)	İmha edildi
17.2.15	Almanya	Kuru incirde ochratoxin A (32.0 µg/kg - ppb)	Belirtilmemiş
18.2.15	İngiltere	Kuru kayısıda sülfit (2178 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
18.2.15	Bulgaristan	Fındıkta aflatoksin (B1 = 4; Tot. = 15.2 mg/kg - ppm)	İade edildi
19.2.15	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.056 mg/kg - ppm)	İmha edildi
20.2.15	İsveç	Asma yaprağında chlorpyrifos (0.44 mg/kg - ppm), penconazole (0.063 mg/kg - ppm), iprodione (0.290 mg/kg - ppm), acetamiprid (0.016 mg/kg - ppm), tebuconazole (0.18 mg/kg - ppm), tetraconazole (0.052 mg/kg - ppm), esfenvalerate (0.12 mg/kg - ppm), indoxacarb (0.15 mg/kg - ppm), dimethomorph (0.06 mg/kg - ppm), difenoconazole (0.073 mg/kg - ppm), azoxystrobin (0.50 mg/kg - ppm), boscalid (0.5 mg/kg - ppm), kresoxim-methyl (0.05 mg/kg - ppm), pyraclostrobin (0.05 mg/kg - ppm), emamectin (0.016 mg/kg - ppm) ve fluopyram (0.058 mg/kg - ppm) ve belirtilmemiş carbendazim (0.24 mg/kg - ppm), carbaryl (0.019 mg/kg - ppm) ve fenbutatin oxide (5.4 mg/kg – ppm)	İthalata izin verilmedi
20.2.15	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (Tot. = 17.16 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
24.2.15	Yunanistan	Kuru kayısıda sülfit (2320 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
26.2.15	Almanya	Kuru incirde ochratoxin A (17.4 µg/kg - ppb) ve küf (3.2E6 CFU/g)	İade edildi
2.3.15	Avusturya	Fındıkta Aflatoksin (B1 = 2.6 µg/kg - ppb)	İade edildi
4.3.15	Bulgaristan	Biberde diafenthiuron (0.050 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6.3.15	Bulgaristan	Limonda biphenyl (0,657 mg/kg - ppm)	İade edildi
6.3.15	Almanya	Antepfıstıklı helvada Aflatoksin (B1 = 4.78; Top. = 5.79 µg/kg - ppb)	Piyasadan çekildi
9.3.15	Bulgaristan	Narda acetamiprid (0.026 mg/kg - ppm)	Alıcılar bilgilendirildi
9.3.15	Almanya	Kuru incirde Aflatoksin (B1 = 6.5; Tot. = 7 / B1 = 10.8; Top. = 13 µg/kg - ppb)	İade edildi
10.3.15	İtalya	Kuru incirde Aflatoksin (Top. = 36 µg/kg - ppb)	Piyasadan çekildi
10.3.15	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.172 mg/kg - ppm)	İmha edildi
10.3.15	Bulgaristan	Salatalıkta formetanate (2.204 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
10.3.15	Bulgaristan	Kabakta metalaxyl (0.14 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
10.3.15	Bulgaristan	Kabakta metalaxyl (0.169 mg/kg - ppm) and fenamiphos (0.328 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
11.3.15	İngiltere	Kuru incirde Aflatoksin (B1 = 8.7 µg/kg - ppb)	İthalat yetkisi verilmedi
11.3.15	Bulgaristan	Biberde formetanate (1939 mg/kg - ppm)	İmha edildi
11.3.15	İtalya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 29; Tot. = 33 µg/kg - ppb) (Afganistan menşeili olup Türkiyede üretilmiş)	Resmi gözaltı İade edildi
12.3.15	Polonya	Kuru incirde ölü böcekler ve ifrazları (%20.6; 21.1)	İthalat yetkisi verilmedi
12.3.15	İspanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 67 µg/kg - ppb) (İran'dan Türkiye'de proses edilmiş)	İmha edildi
13.3.15	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (1.067 mg/kg - ppm)	İmha edildi
16.3.15	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.061 mg/kg - ppm)	İmha edildi
16.3.15	Bulgaristan	Biberde formetanate (1.074 mg/kg - ppm)	İade edildi
16.3.15	Romanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 135.39; Top. = 187.54 / B1 = 125.13; Top. = 188.18 µg/kg - ppb) (İran menşeili olup Türkiyeden ihraç edilen)	Piyasadan çekildi
18.3.15	Almanya	Kuru fasulyede Aflatoksin (Top. = 9.4 µg/kg - ppb)	Belirtilmemiş
19.3.15	Avusturya	Satsuma mandalinasında biphenyl (33.1 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
19.3.15	Bulgaristan	Portakalda carbendazim (0.490 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
19.3.15	Hollanda	Kavrulmuş Fındıkta aflatoksin (B1 = 12; Top. = 18 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
20.3.15	Belçika	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 19.4; Top. = 21.7 / B1 = 16.2; Top. = 22.1 µg/kg - ppb)	İade edildi
20.3.15	İtalya	Kılıflarda nitrofuran (metabolite) nitrofurazone (SEM) (1.54 µg/kg - ppb)	Satıştan çekilme
23.3.15	Bulgaristan	Kornişon turşuda formetanate (0.887 mg/kg - ppm)	
23.3.15	Bulgaristan	Kabakta clofentezine (0.072 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
23.3.15	Bulgaristan	limonda biphenyl (0.461 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
24.3.15	Bulgaristan	Portakalda carbendazim (0.514 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
26.3.15	İngiltere	Giriş belgesi eksikliği (CED) (incirli ve fındıklı atıştırmalık)	İade edildi
26.3.15	Yunanistan	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 170.7; Tot. = 186.6 µg/kg - ppb) İran'dan Türkiye menşaili	İade edildi
30.3.15	Bulgaristan	Limonda biphenyl (0.890 mg/kg - ppm)	Satıştan çekilme
31.3.15	Yunanistan	Jölede belirtilmemiş boya E 110 - Sunset Yellow FCF (33.2 mg/kg - ppm) ve E 129 - Allura Red AC (27.8 mg/kg - ppm)	Yeniden etiketleme bildirimi
31.3.15	Yunanistan	Jölede belirtilmemiş E 102 - tartrazine (20.3 mg/kg - ppm)	Yeniden etiketleme bildirimi
31.3.15	Bulgaristan	Kuru Kayısıda yüksek miktarda sülfit (2407 mg/kg - ppm)	İthalat yetkisi verilmedi
31.3.15	Polonya	Organik sertifikalı Kuru incirde ölü böcek tespiti (%21.4)	İmha edildi

Güvenilir gıda için 5 anahtar

Temizliğe önem verin

- Yemek yapmaya başlamadan önce de, yemek hazırlarken de ellerinizi sık sık yıkayın.
- Tuvaletten çıktıktan sonra ellerinizi mutlaka yıkayın.
- Yemek hazırlarken kullandığınız aletleri ve tezgahı temizleyerek mikroplardan arındırın.
- Mutfağınızı ve yiyeceklerinizi zararlı böcek, haşere ve diğer hayvanlardan koruyun.

Neden?

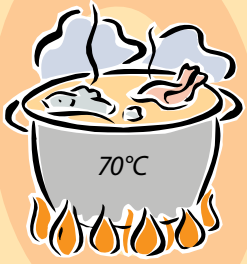
Toprakta, suda, hayvanlarda ve insanlarda pek çok tehlikeli mikrop bulunur. Bu mikroplar eller, temizlik bezleri ve özellikle doğrama tahtası gibi mutfak aletleriyle taşınır; biz farkına bile varmadan yiyeceklerimize bulaşıp, gıda kaynaklı zehirlenmelere ve hastalıklara neden olur.

Pişmiş ve çiğ gıdaları ayrı tutun

- Et, tavuk, balık gibi çiğ yiyecekleri diğer gıdalarla temas ettirmeyin.
- Bıçaklar, doğrama tahtaları gibi mutfak aletlerini çiğ yiyeceklerde kullandıysanız, başka yiyiceklerde kullanmayın.
- Yenmeye hazır gıdaların çiğ gıdalarla temasını engellemek için kapalı uygun kaplarda saklayın.

Neden?

Özellikle et, kümes hayvanları, deniz ürünleri gibi çiğ gıdalar ve bunların sularında tehlikeli mikroplar olabilir. Bu tehlikeli mikroplar yemek hazırlama ya da saklama esnasında diğer gıdalara da bulaşabilirler.

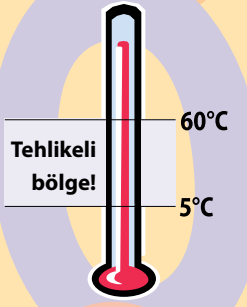


İyice pişirin

- Özellikle et, tavuk, yumurta ve balık gibi gıdaları iyice pişirin.
- Çorba ve sulu yemekleri tamamen piştiğinden emin olana dek kaynatın (70 °C). Et ve tavuğun suyu kanlı değil, berrak olmalıdır. En iyisi termometre kullanmaktır.
- Pişmiş yemeği tekrar ısıtırken tamamen ısınmasına dikkat edin.

Neden?

Doğru pişirerek, yiyeceklerdeki tehlikeli mikropların hemen hepsini yok edebiliriz. Yapılan araştırmalar 70 °C'ye kadar ısıtılan gıdaların yenmesinin güvenli olduğunu göstermektedir. Özellikle kıyma, rosto, iri kemikli et parçaları ve bütün tavuk pişirirken buna dikkat edin.



Yiyeceklerinizi doğru ısıda saklayın

- Pişmiş yemekleri oda ısısında 2 saatten fazla bırakmayın.
- Tüm pişmiş ve bozulabilir yiyecekleri hemen buzdolabına koyun (buzdolabının içi 5 °C'den soğuk olmalıdır).
- Pişmiş yemekler tabağa koyana dek sıcak tutulmalıdır (60 °C üzerinde).
- Yiyecekleri buzdolabında bile olsa uzun süre saklamayın.
- Donmuş gıdaları oda ısısında bekleterek çözmeyin.

Neden?

Oda ısısında bırakılan yiyeceklerde mikroplar hızla ürer. 5 °C'den soğukta ve 60 °C'deki sıcakta ise mikroplar üremez ya da üremesi yavaşlar. Ancak bazı tehlikeli mikroplar 5 °C'deki soğukta bile üreyebilir.

Temiz su, temiz malzeme kullanın

- Temiz su kullanın.
- Ezik, çürük olmayan taze gıdaları seçin.
- Pastörize süt gibi, mikrop arındırma işlemlerinden geçmiş gıdaları seçin.
- Çiğ tüketilecek sebze ve meyveleri iyice yıkayın.
- Son kullanma tarihi geçen gıdaları yemeyin.

Neden?

Su ve buz da dahil, ham mamullere tehlikeli mikroplar ve kimyasal maddeler bulaşmış olabilir. Hasarlı ve yumuşamış yiyeceklerde zehirli kimyasal maddeler oluşabilir. Çiğ malzemeyi özenle seçmek ya da sadece yıkamak ve soymak gibi basit önlemler tehlikeyi en aza indirir.

Bilmek = Korumak

2015 DÜNYA SAĞLIK GÜNÜ

#güvenilirgıda | www.who.int/whd/food-safety

Dünya Sağlık Örgütü Avrupa Bölge Ofisi

T.C. Sağlık Bakanlığı

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

Hacettepe Üniversitesi

FAO Fiat Panis

International Association for Food Protection

5. Gıda Güvenliği Kongresi

7-8 MAYIS 2015

HARBİYE ASKERİ MÜZE VE KÜLTÜR SİTESİ - İSTANBUL

www.gidaguvenligikongresi.org

Paydaşlar

Destekleyen Kurumlar

Gıda Güvenliği Derneği

Muhteber Ersin
muhteber.ersin@ggd.org.tr

Telefon:0216 550 02 23 - 550 02 73 Faks: 0216 550 02 74
www.ggd.org.tr

Interium

Sertan Bülbül
bulbul@interium.com.tr

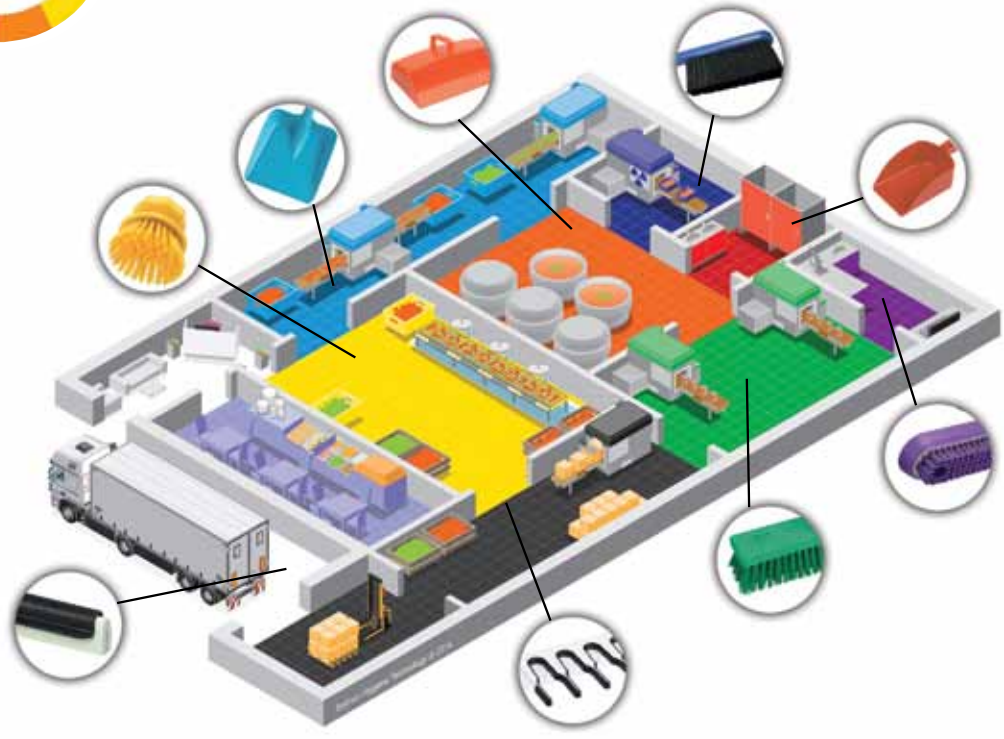
Telefon: 0212 292 88 08 Faks: 0212 292 88 07
www.interium.com.tr

RENK KODLAMA SİSTEMİ İLE

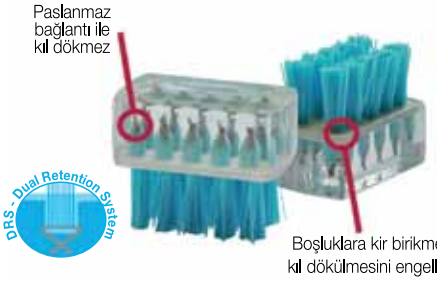
HİJYEN ZİRVEDE GIDALAR GÜVENDE

FDA onaylı Hillbrush temizlik ekipmanları, farklı renk kodlama sistemi ile gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarında çapraz bulaşmanın önüne geçilmesine yardımcı olur.

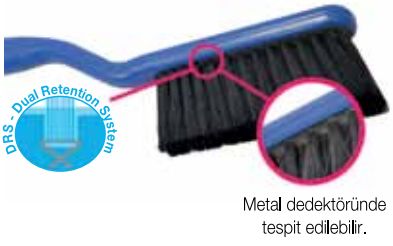
10 COLOURS



RESIN-SET
DRS® BRUSHWARE



TOTAL MDX
HYGIENIC TOOLS™



ANTI-MICROBIAL
HYGIENIC TOOLS™

HBC HILLBRUSH.COM

BELKİM
KİMYEVİ MADDELER TİC. VE SAN. A.Ş.
Hillbrush Temizlik Ekipmanları Türkiye Distribütörü

Tel: (0262) 751 22 52-53
www.belkim.com
email: maestro@belkim.com