GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

NİSAN-MAYIS-HAZİRAN 2013 | YIL 7 | SAYI 25

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Gıda Güvenliğinde Yeni Teknolojilere Doğru

Heading for the new technologies in food safety

4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ardından

In the wake of 4th Food Safety Congress

Egemen Bağış: İzlenebilirlik gıda güvenliğinin en etkin aracı

Traceability is the most effective tool of food safety

Prof. Dr. Bruce Ames: Kansere karşı suni risklere değil, gerçek risklere dikkat!

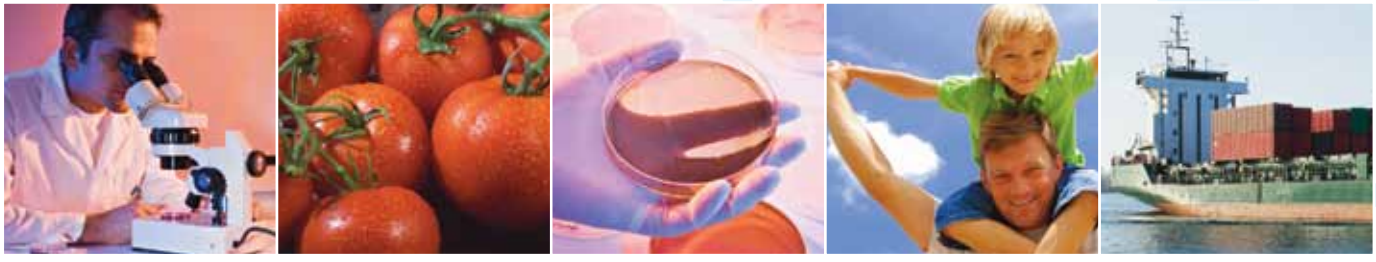
Attention to true risks, not to false ones!

Isıl işlem görmüş veya çiğ süt tüketiminin risk ve faydaları

Risks and benefits of heat-treated or raw milk

Coca-Cola
mutluluğa
kapak aç
Coca-Cola
Coca-Cola

Kaliteniz güvencemiz altında...



Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim

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

Kalite Sistem Grubu

Affiliated to the Austrian Agency for Health and Food Safety

www.kalitesistem.com

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

GIDA TURKISH FOOD GÜVENLİĞİ SAFETY DERNEĞİ ASSOCIATION

Ajinomoto İstanbul Gıda Satışı Ltd. Şti.
Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)
Anadolu Cam San.A.Ş.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Banvit A.Ş.
Baran Ambalaj Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Barilla Gıda A.Ş.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.
CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.
Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.
Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.
Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.
Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.
Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Sealed Air)
Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.
Dupont Türkiye
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.
Eczacıbaşı Girişim Paz.Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Ege İhracatçı Birlikleri
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.
HAVI Lojistik Tic.Ltd.Şti.
ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.
İbrahim Tiryaki
İntertek Test Hizmetleri A.Ş.
Kalite Sistem 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.
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 Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.
Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş. Kristal Yağları
Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
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.
Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

GIDA GÜVENLİĞİ
Food Safety Magazine

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

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ I MANAGING EDITOR
Muhteber Ersin

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ I COORDINATOR
Necdet Buzbaş

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

EDİTÖR I EDITOR
Bilge Alnıak
bilge.alniak@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
Bağdat Cad. No:168/6 Selamiçeşme
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

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.

Samim SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

Sevgili Gıda Güvenliği Dostları,

Gıda Güvenliği Derneği'nin yeni yönetim kurulu üyeleri adına hepinizi gönülden selamlıyorum. Bu vesile ile geçen dönemki yönetim kurulunda görev yapmış arkadaşlarımıza teşekkür ederken, yeni seçilen arkadaşlarımıza da başarılar diliyorum.

Yeni seçilen yönetim kurulumuz adına bir de durum değerlendirmesi yapmak istiyorum.

Gıda Güvenliği Derneği olarak bugüne kadar gıda güvenliği temel kavramlarının benimsenmesi, yaygınlaşması ve toplumda daha fazla talep edilmesi için çalıştık, ülkemizde sağlıklı bir şekilde işleyen gıda güvenliği sisteminin tesisi için uygulanabilir bir mevzuatın oluşumuna ciddi katkılarda bulunduk, gıda üretiminde kayıt dışılığın ve haksız rekabetin güvenilir gıdanın önünde çok ciddi bir engel olduğunu dile getirdik, gıda güvenliğinin spekülatif alanlarıyla değil, bilimsel ve uluslararası kabul görmüş alanlarının savunuculuğunu yaptık. Bu süreç zarfında derneğimiz gıda güvenliği konusunda fikirlerine başvurulan yegane sivil toplum örgütü haline gelmiştir. Bu başarıdan ötürü çok mutluyuz. Bu başarı gıda güvenliğine inanan ve destekleyen üyelerimizin, bilimsel danışma kurulu üyesi hocalarımızın ve tüketici komitesi üyesi tüketicilerimizin ortak bir başarısıdır. Bu vesile ile herkese gönülden teşekkürlerimi sunmak isterim.

Gıda Güvenliği Derneği olarak bu yeni dönemde ise gıda güvenliğinin hem tüketicilere hem de üreticilere yönelik yeni çalışmaları olacak. Tüketiciler için yakında haberdar olacağınız gıda güvenliği konusunda önemli bir sosyal medya hareketi başlatacağız. Bu hareket kapsamında gıda güvenliği konusundaki bilgi kirliliğinin önüne geçmeyi ve bilimselliği kanıtlanmış bilgilerle toplumun doğru bilgilendirilmesini amaçlıyoruz. Diğer yandan üreticilere yönelik sektör komiteleri kurduk, bu komiteler üyelerimizin katılımıyla gıdanın alt sektörleri (bitkisel üretim, hayvansal ürünler ve su ürünleri, işlenmiş gıda, ev dışı tüketim, perakende, lojistik ve soğuk zincir) bazında tarladan çatala gıda güvenliğinin sağlanması için çalışmalar yapacaklar, sorunları belirleyip çözümler önerecekler, projeler geliştirecekler.

Yeni yönetim kurulu olarak en önemli görevimiz gıda güvenliği konusunun sürekli bir şekilde toplumun aklında, dilinde ve gözünün önünde olmasını sağlamak ve tüketicinin gıda güvenliğini pazarda, markette, sokakta, restoranda, evde, piknikte her yerde talep etmesini sağlamak olduğuna inanıyoruz. Zira talebi olmayan bir ürünün arzı olmaz.

Gıda güvenliği ne kadar farklı platformda konuşulursa, ne kadar çok gündemlerimizde yer alırsa tüketiciler, gıda sektörü, üniversiteler, kısacası ülkemiz bu durumdan o kadar karlı çıkacak. O nedenle; başta tüketiciler olmak üzere, çeşitli meslekleri, çiftçileri, üreticileri, sivil toplum örgütlerini, akademisyenleri, bürokratları kısacası tüm sosyal paydaşlarımızı Gıda Güvenliği Derneği olarak bu vesile ile gıda güvenliği ile ilişkili konularda üretmeye, düşünmeye ve ülkemizde halk sağlığının korunması, gıda sektörünün güçlenmesi, ülkemizin yurtdışında güçlü bir imaja kavuşması için gönülden işbirliğine davet ediyorum. Gıda Güvenliği Derneği'nden beklentilerinizi, önerilerinizi, eleştirilerinizi ve fikirlerinizi, yönetim kurulu üyelerimize, dernek yönetimine ya da bizzat bana (*samim.saner@ggd.org.tr*) gönderebilirsiniz. Mesajlarınızı yanıtlamaktan ve sizlerle birlikte GGD olarak bir şeyler üretmekten büyük bir mutluluk duyacağız. Fikirleriniz hareketimizi güçlendirecek ve ülkece hedefe ulaşmamızı hızlandıracaktır.

Hep birlikte nice güzel günlere...

İçindekiler / Contents

40 YUVARLAK MASA
GIDA GÜVENLİĞİNDE YENİ TEKNOLOJİLERE DOĞRU

5 GİRİŞ YAZISI I PREFACE

8 HABERLER I NEWS
8 • Bakış GGD / View TFSA
10 • Bakış Türkiye / View Turkey
18 • Bakış Dünya / View World

24 RÖPORTAJ I INTERVIEW
Avrupa Birliği Bakanı ve Başmüzakereci Egemen Bağış: "İzlenebilirlik gıda güvenliğinin en etkin aracı"

30 GÜNDEM I AGENDA
4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ardından

36 AKTÜEL I ACTUAL
Kansere karşı suni risklere değil, gerçek risklere dikkat!

48 SEKTÖREL BAKIŞ I SECTORAL VIEW
Hayvancılık sektörü teşviklerden memnun

50 BAKIŞ EFSA I View EFSA

54 ÜYELERDEN HABERLER I NEWS FROM THE ASSOCIATES

58 MAKALE I ARTICLE
58 • Isıl işlem görmüş veya çiğ süt tüketiminin risk ve faydaları
62 • Gıda güvenliği süreçlerinde bilgi teknolojilerinin yeri ve önemi

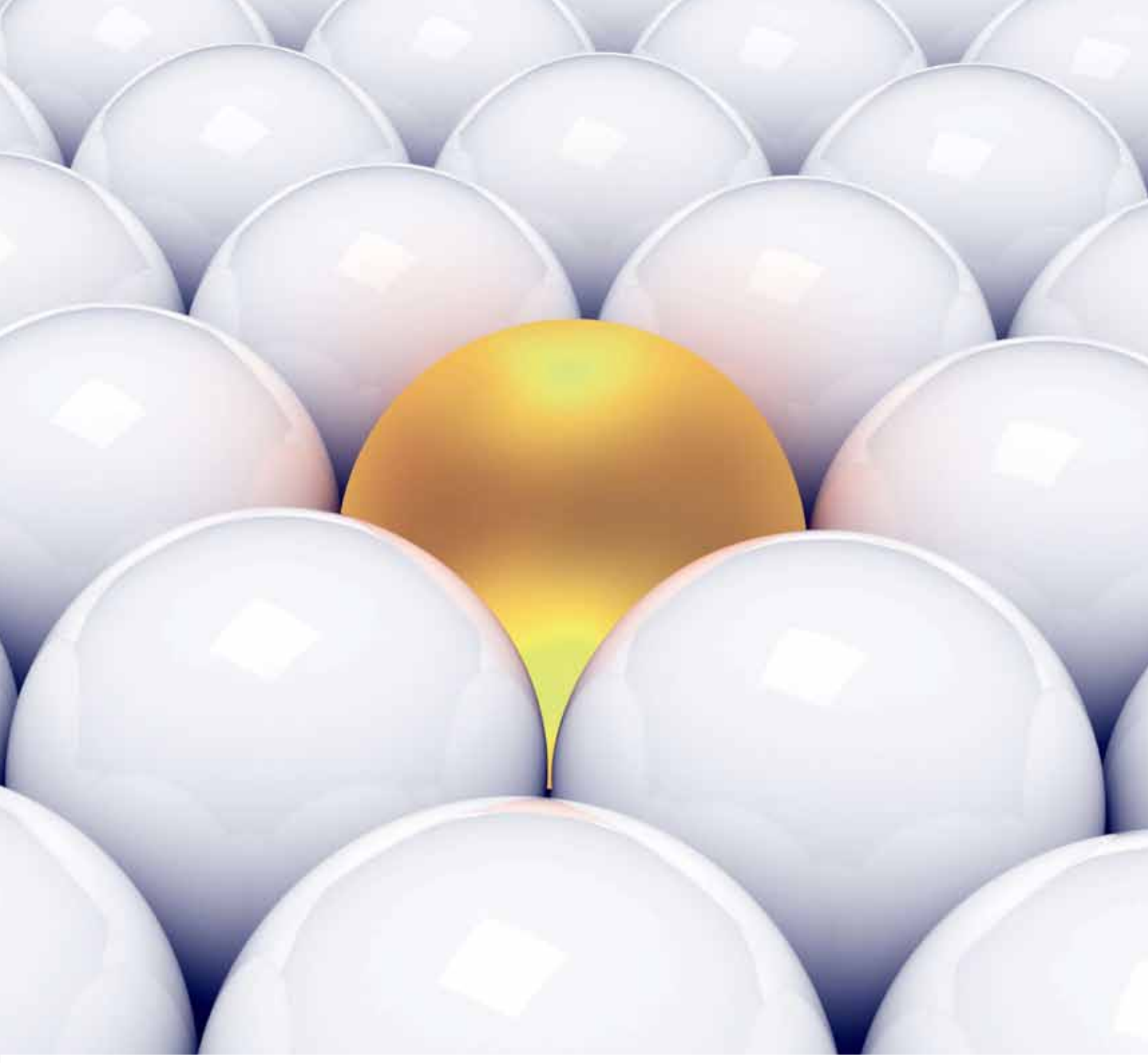
64 RASFF I RASFF
RASFF, 2013 yılının 16-30 haftaları arasındaki bildirimlerini açıkladı

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
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.
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.
Yrd. Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Doç. Dr. Gülsün Akdemir Evrendilek
Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafız Delen
Ege Ünv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. (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



İşletmeniz uzman ellerde

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

Gıda güvenliğinde sizi farklılaştıran güç.

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

www.diversey.com

Diversey Consulting

Televizyon izleyicileri GGD ile bilgilendi

Ülke gündemine yansıyan önemli gıda güvenliği konuları hakkında bilgisine başvurulmak üzere pek çok televizyon programına davet edilen Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, dernek adına izleyicileri aydınlattı.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, gıda ve gıda güvenliği konusunda gündemin merak edilen konularına davet edildiği televizyon programlarında açıklık getirdi. Son dönemde Kanal B'de Toplum ve İnsan, Habertürk'te Haftanın Raporu ve Dünden Sonra, NTV'de ise Yakın Plan programlarında bilgi ve görüşlerine başvurulan Saner başta GDO'lu gıdalar olmak üzere, gıda katkı maddeleri ve güvenli beslenme gibi konularda tüketicileri aydınlattı.

TELEVISION VIEWERS INFORMED BY TFSA

The Turkish Food Safety Association President Samim Saner, invited in many television programs for providing information about the significant food safety issues on the national agenda, enlightened the audience on behalf of the association.

GGD 5. Genel Kurulu'nu gerçekleştirdi

Gıda Güvenliği Derneği 5. Genel Kurul toplantısını yaptı. Yeni Yönetim Kurulu'nun seçildiği Genel Kurul'da yapılan oylama ile Dernek Başkanlığına bir kez daha Samim Saner seçildi.

Gıda Güvenliği Derneği'nin 5. Olağan Genel Kurul toplantısı 3 Haziran'da gerçekleştirildi. Yeter üye çoğunluğuna ulaşılması ile gerçekleştirilen toplantıda Samim Saner, Gıda Güvenliği Derneği'nin yürüttüğü faaliyetler hakkından bilgileri içeren Faaliyet Raporu'nu katılımcılara sundu. Toplantıda ayrıca yeni dönem bütçesi de onaylandı.

Yapılan oylama ile 2013- 2016 döneminde geçerli olacak yeni Yönetim Kurulu şu isimlerden oluşuyor: Başkan Samim Saner, Yüksel Soyubelli, Nevriye Nerma Gökçe, Edip Sincer, Galip Suat Albayrak, Ümit Parlak, Zühal Başaran, İsmail Emre Uğural, Necdet Buzbaş, Çiğdem Kızılay Karaoğlu, Kaan Ünver.

TFSA HELD ITS 5TH GENERAL ASSEMBLY

Turkish Food Safety Association held its 5th General Assembly meeting. Samim Saner was re-elected once again as Association President by ballot in the General Assembly in which new Board of Directors was elected.

FI 2013'e istanbul ev sahipliği yaptı

1.Gıda Bileşenleri, Çözümleri, Yardımcı ve Katkı Maddeleri Fuarı - FI İstanbul 2013, 7-9 Mayıs tarihleri arasında Lütfi Kırdar Uluslararası Kültür ve Sergi Sarayı'nda düzenlendi.

Dünyanın en saygın uluslararası gıda fuarlarından biri olan Fi İstanbul dünya gıda endüstrisinin devlerini buluşturarak, Ortadoğu ve Kuzey Afrika ile birlikte Avrupa ve Asya'nın iki büyük ekonomisini bir araya getirdi. Fuara ziyaretçi olarak katılan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, fuarda yeni teknoloji ve ürünleri yakından inceleme fırsatı bulurken Gıda Güvenliği Derneği'nin çalışmaları hakkında da fuar katılımcıları ile temaslarda bulundu.

FI ISTANBUL 2013 IS ORGANIZED IN ISTANBUL

Food Ingredients, Solutions, Excipients and Additives Expo – FI Istanbul 2013 was held in Istanbul Convention and Exhibition Centre.

GGD, Gıda-Tek 2013 fuarındaydı

İstanbul Gıda-Tek 2013 fuarı 12-15 Eylül tarihleri arasında düzenlendi. Gıda Güvenliği Derneği (GGD) de fuarda yerini aldı.

İSTANBUL GIDA-TEK 2013

İstanbul Gıda-Tek 8. Gıda ve İçecek Teknolojileri, Gıda Güvenliği, Katkı ve Yardımcı Maddeler, Soğutma, Havalandırma, Depolama Sistemleri ve Lojistik Fuarı; 12-15 Eylül 2013 tarihlerinde TÜYAP Fuar ve Kongre Merkezi İstanbul'da gerçekleştirildi. Avrasya Ambalaj 2013 İstanbul Fuarı ile birlikte düzenlenen fuar gıda ve içecek sektörünün tüm ürün gruplarına teknoloji ve hizmet sunan firmaları bir araya topladı. Fuarın katılımcıları arasında Gıda Güvenliği Derneği de vardı. Fuar ziyaretçilere GGD'nin çalışmaları hakkında bilgi verilirken Gıda Güvenliği Dergisi de yeni okurlara ulaşmak adına ziyaretçilere dağıtıldı.

TFSA IN GIDA-TEK EXPO

TFSA took its place in Istanbul Gıda-Tek Expo held in 12-15th September.

Facebook'ta ne konuşuluyor?

Gıda Güvenliği Derneği, sosyal medyada da gündemin nabzını tutmayı sürdürüyor. Facebook sayfamızdan gıda mühendisliği bölümünde okuyan öğrencilere: "Gıda güvenliği alanında aldığınız eğitimi yeterli buluyor musunuz?" sorusunu yönelttik. Gençlerin sorumuza verdiği cevap ve yorumlar hayli ilginçti.

ONUR ÖZDEMİR : Aslında anlatılacak çok şey var bu konuyla ilgili. Fakat kısaca söylemek gerekirse: Hayır! Bir gıda mühendisliği öğrencisi olarak aldığım eğitimi yeterli bulmuyorum. O kadar çok teorik bilgiye boğuluyoruz ki pratik bilgi yok denecek kadar az. Laboratuvar imkanlarından yeterince faydalanamıyoruz. Bunda öğretim üyelerine düşen görevin büyük olduğuna inanıyorum. Aşılamayacak bir sorun değil fakat nedense bu uğraşıyı yeterli bulmuyorum. Her geçen yıl binlerce gıda mühendisi mezunu veriyor üniversiteler. Peki, bunun kaçı işe girebiliyor ya da hak ettiği parayı alabiliyor?

BETÜL Y. AKAR : Okul temel bilgiyi verir, bundan sonrası sahada öğrenilir.

ELİF BSPNR : Meslektaşımın söylediklerini son derece haklı buluyorum. Teorik bilgiye o kadar çok boğuluyoruz ki iş hayatına atılınca sudan çıkmış balığa dönüyoruz. Stajların etkin bir şekilde olması için özellikle yaz stajlarının daha uzun olması ve firmaların okullar tarafından denetlenmesi gerek. Ezberci bir eğitim yerine daha uygulamalı ve öğretici bir eğitim sistemi olsa daha iyi olur...

NERMİN ÖZGE BİLGE : Ben gıda mühendisliği öğrencisi olarak gıda güvenliği alanında aldığım eğitimi kendi adıma yeterli buluyorum. Fakat ne yazık ki iş teoride bitmiyor. Kişi bunu kendisi pratiğe dökebilmeli ve sürekli olarak araştırma halinde olmalı. Bilgilerimizi, öğrendiklerimizi ancak bu şekilde işe yarar hale getirebileceğimizi düşünüyorum.

Türkiye, FAO Konsey üyeliğine seçildi

Türkiye, BM'nin Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) üst yönetimi olan konsey üyeliğine seçildi.

Fao'nun 15- 22 Haziran tarihleri arasında gerçekleştirilen 38. Genel Konferansı'nda yapılan oylamalarının ikinci turunda Türkiye, oylamaya katılan 155 ülkenin 116'sının oyunu alarak Temmuz 2013-Temmuz 2016 dönemlerinde FAO Konseyi üyeliğine hak kazandı.

21 Haziran'da yapılan ilk tur oylamada 162 ülkenin 142'sinin oyunu alan Rusya Konsey üyeliğine seçilirken ikinci turda Türkiye ve Macaristan, Güney Kıbrıs Rum Kesimi'ni (GKRY) geride bırakarak FAO Konseyi'ne girmeyi başardı. Konuyla ilgili Türkiye'nin Roma Büyükelçiliği'nden yapılan açıklamada "Türkiye, Roma'da yapılan seçimlerde Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Konseyi üyeliğine hak kazanmıştır. Seçimlere, ülkemizin de dahil olduğu Avrupa Bölgesel Grubu'nda temiz liste oluşturulamaması üzerine gidilmiştir. Ülkemizin seçilmesinde, Latin Amerika, Afrika, Orta Doğu ve Asya ülkelerinden aldığı destek önemli rol oynamıştır.

TURKEY WAS ELECTED TO THE COUNCIL OF FAO

Turkey was elected as a member of senior management council of the United Nations Food and Agriculture Organization (FAO).

Kaynak: Hürriyet

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde değişiklik yapıldı

Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik, 3 Eylül'de Resmi Gazete'de yayınladı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmeliği, Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Değişikliğin getirdiği bazı yeni düzenlemeler ise şunlar: Hazır ambalajlı gıda üreten işletmeciler, toplu tüketim yerlerine yönelik olan ve hazırlama, işleme, parçalama, bölme veya doğrama işlemleri için toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların ambalajının üzerinde veya bu ambalaja yapıştırılmış bir etiket üzerinde veya gıda ile ilgili ticari belgelerin üzerinde yönetmeliğin ilgili maddeleri uyarınca zorunlu olan bilgilerin bulunmasını sağlayacak.

Değişiklik uyarınca, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalarda "Tatlandırıcı içerir" veya "Tatlandırıcılı" ifadesi, etikette gıda adının yanında yer alacak. Hem ilave şeker hem de yönetmeliğe göre kullanımına izin verilen bir tatlandırıcıyı veya tatlandırıcıları içeren gıdalarda "Şeker ve tatlandırıcı içerir" veya "Şekerli ve tatlandırıcılı" ifadesi de etikette gıda adının yanında yer alacak.

Adında "kahve" veya "çay" ifadesi yer alan ve kahve, çay veya kahve yada çay ekstratı bazlı içecekler hariç olmak üzere, değiştirilmeksizin tüketimi amaçlanan ve hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecekler, konsantre veya kurutulmuş formda olan ve tüketime hazırlandıktan sonra hangi kaynaktan gelirse gelsin 150 mg/L'yi aşan bir miktarda kafein içeren içecek etiketlerinde, "Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez" uyarısı, ürünün adı ile aynı görüş alanı içinde yer alacak. Kafein miktarı, bu uyarıyı takiben parantez içinde ve yönetmeliğin ilgili maddesine uygun şekilde mg/100 mL olarak bildirilecek.

"Alkol içerir" yazısı bileşiminde etil alkol ve/veya alkollü içki bulunan gıdaların, üretimi ve hazırlanmasında bileşen olarak ve/veya bileşik bileşende etil alkol ve/veya alkollü içki kullanılmışsa, bileşik bileşenin son üründe bulunan miktarına bakılmaksızın "Alkol içerir" ifadesi, etiket üzerinde yer alacak.

Gıdalarda, bileşen ve/veya bileşik bileşen olarak domuzdan elde edilen herhangi bir madde bulunuyorsa, bileşik bileşenin son üründe bulunan miktarına bakılmaksızın, etikette "Domuzdan elde edilen ... içerir" ifadesi, gıdanın adı ile aynı yüzde yer alacak.

Gıdaların üretimi ve hazırlanmasında bileşen olarak ve/veya bileşik bileşende etil alkol ve/veya alkollü içki kullanılmışsa, etil alkol ve/veya alkollü içkinin adı bileşenler listesinde bildirilecek. Gıdalardaki Beslenme ve Sağlık Beyanlarındaki genel hükümler, özel beslenme amaçlı gıdalar için geçerli olan mevzuat hükümleri saklı kalmak kaydı ile uygulanacak.

Tavsiye edilen tüketim tarihi, "Tavsiye edilen tüketim tarihi" ifadesi, açık bir şekilde kullanılarak veya "... tarihinden önce tüketilmesi tavsiye edilir" şeklinde belirtilecek.

TURKISH FOOD CODEX LABELLING REGULATION IS AMENDED

Regulation amending the Turkish Food Codex Labelling Regulation is published in the Official Gazette in 3rd of September.

Türk kanatlı sektörü hedef yükseltti

KTG (Kanatlı Ürünleri Tanıtım Grubu), 15–18 Eylül tarihleri arasında Suudi Arabistan'ın başkenti Riyad'da düzenlenen Saudi Agrofood Fuarı'nın ardından, 2014 yılı yumurta ve tavuk ihracatı hedefini yükseltti.

Bu yıl 40 ülkeden 400 katılımcı firmanın yer aldığı Saudi Agrofood, bölgenin en önemli uluslararası gıda fuarlardan biri olarak kabul ediliyor. Suudi Arabistan'ın başkenti Riyad'da düzenlenen fuarda Suudi Arabistan'da rakiplerine göre önemli avantajlar sunan Türk kanatlı ürünleri, kalitesi ve lezzetiyle de ilgi odağıydı.

'Dünya Kanatlı Etleri İthalatçıları' sıralamasından ikinci sırada olmasına rağmen ithalat-ihracat dengesi göz önünde bulundurulduğunda 'bütün piliç" pazarında dünyanın en büyük ithalatçısı konumunda bulunan Suudi Arabistan, Türk kanatlı sektörünün ihracatını artıracak hedef pazarların başında geliyor. Suudi Arabistan'a 2012'de ihracat izni alan Türkiye, kanatlı etlerinde yıllık 1,5 milyar dolar ithalatı bulunun Suudi Arabistan'a geçtiğimiz yıl 2 milyon dolarlık bir ihracat gerçekleştirmişti. Gelecekteki ihracat hedefini ise 100 bin ton, yani 200 milyon dolar olarak koyan KTG, sektörün potansiyeli göz önüne alındığında bunu yakın zamanda gerçekleştirmeyi öngörüyor.

Yumurta üretiminin 65 milyon 2 ton olduğu dünya pazarında, 2012'de yumurta ihracatını 350 milyon dolara çıkaran Türkiye, yılda 23 milyon dolarlık yumurta ihracatı yapan Suudi Arabistan için önemli bir potansiyele sahip. Hollanda'dan sonra dünyanın ikinci büyük yumurta ihracatçısı olan Türkiye, son dört yılda yumurta ihracatında gösterdiği yüzde 194 artış ile dünyada en çok büyüyen birinci ülke konumda yer alıyor.

TURKISH POULTRY RAISES EXPORT TARGET

Turkish Poultry Promotion Group raises its egg and poultry export targets 2014, right after Saudi Agro Food in Riyadh.

Kaynak: Ticaret Gazetesi

Türk midyesine AB'den tedbir kararı

Avrupa Birliği (AB) Eylül ayı başında duyurduğu bir kararla, Türkiye'den temin ettiği çift kabuklu yumuşakça ürünlerini 4 Ağustos 2014'e kadar almayacağını açıkladı.

Türkiye'den gönderilen kum midyesi, kara midye, kıllı midye, tarak, istiridye, akivades ve kidonyadan oluşan çift kabuklu yumuşakça familyasının ihracatına Avrupa'dan yasak geldi. Ağır metal ve bakteri içeren ürünleri mikrobiyolojik standartlara uygun bulmayan AB, dondurulmuş ve işlenmiş çift kabuklu yumuşakça ithalatına ise ancak AB Sınır Kontrol Noktalarında kontrole tabi tutulmak şartıyla izin verecek. Sektör firmaları bu gelişmenin kimi ihracatçı firmaların kontrolsüz bir şekilde AB'ye ihracat yapmasından ileri geldiğini ancak denetimler sıklaşıp ağır metal açısından riskli bölgelerden ihracat yapılmadığı takdirde bu yasağından kaldırılabileceğini söylüyor.

İstanbul Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller İhracatçıları Birliği Başkanı Ahmet Tuncay Sagun ise AB'ye ihracatın sıkıntı yaratması durumunda ciddi salyangoz satışının olduğu Güney Kore pazarını geliştirebileceklerini ifade etti. Sagun, Rusya, Dubai ve Suudi Arabistan'ın da alternatif pazarlar olabileceğini aktarıyor. AB'den çıkan tedbir kararının ardından Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı denetimlerini hızlandırarak ağır metal tespit edecek yeni laboratuvar ekipmanları aldı.

Suyu süzerek beslenen midyeler kirli sulardan temin edildikleri takdirde kurşun ve kadmiyum gibi ağır metaller başta olmak üzere tüm kirleticileri bünyesinde toplayabiliyor. Bu da insan sağlığı açısından büyük risk taşıyor. Bu sebeple tüketilecek midyelerin temiz sulardan elde edilmesi ve hijyenik koşullarda hazırlanıp satışa sunulması gerekiyor.

EU INJUNCTION TO TURKISH MUSSELS

European Union (EU) announced that it pauses purchases of bivalve products provided from Turkey, until August 4th, 2014.

Kaynak: Habertürk

Ambalajın yıldızları ödüllerine kavuştu

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları 2013 Yarışması'nın kazananları 2 Eylül'de düzenlenen bir törenle belli oldu.

Ay Yıldızları 2013 Yarışması'nın sonucunun açıklandığı ödül töreninde 12 Altın, 16 Gümüş, 16 Bronz ve 52 Yetkinlik Ödülü sahiplerini buldu. Altın Ödül alan firmalar arasından TSE işbirliği ile üç firmaya Altın Ambalaj Ödülü de verildi. ASD'nin organize ettiği ödül törenine Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ve Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe'de katılarak organizasyona destek verdi.

Bu yıl yarışmaya 203 ambalaj başvurusu yapılırken, seçici kurul üyeleri, yarışma şartnamesindeki kriterler doğrultusunda sayıyı 96'ya indirdi. Ardından seçici kurul; 12 Altın, 16 Gümüş, 16 Bronz ve 52 Yetkinlik Ödülü alacak ambalajları belirledi. Ürünler; İçecekler, Gıda, Ev- Otomotiv- Ofis Araç ve Gereçleri ile İhtiyaç Malzemeleri, Diğer Gıda Dışı Ürün Ambalajları, Endüstriyel ve Taşıma Ambalajları, Sağlık ve Güzellik Ürünleri, Satış Noktası Sergileme, Sunum ve Muhafaza Ürünleri, Tıp ve Eczacılık Ürünleri, Fleksibıl Ambalajlar ve Grafik Tasarımı olarak farklı kategorilerde yarışmaya katıldılar.

Ambalaj Ay Yıldızları Yarışmasında en az Yetkinlik 2013 ödülü almış olan üreticiler, tasarımcılar ve ambalajlı ürünleri piyasaya süren marka sahipleri dilerlerse, ASD'nin üye olarak yer aldığı Dünya Ambalaj Örgütü (WPO-World Packaging Organization) tarafından her yıl organize edilmekte olan Dünya Yıldızı (WorldStar) yarışmasına da katılabilecekler. WorldStar Yarışmasının jüri çalışması 4-8 Kasım 2013 tarihinde İspanya'nın Barcelona kentinde düzenlenecek olan WPO oplantısı sırasında yapılacak.

STARS OF PACKAGING RECIEVED THEIR PRIZES

Winners of "The Star and Crescents of Packaging 2013" contest, held by Packaging Manufacturers Association in Turkey, is chosen.

Türkiye ve Çin arasında gıda güvenliği anlaşması

Türkiye ile Çin arasında "Gıda Güvenliğine İlişkin Mutabakat Zaptı" imzalandı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, Çin Kalite Kontrol Denetim ve Karantina İdaresi Başkanı Cı Şuping ile "Gıda Güvenliğine İlişkin Mutabakat Zaptı"nı imzaladı.

Türkiye'den Çin pazarına gıda maddelerinin birçoğunun doğrudan giremediğine işaret eden Eker, bu çerçeve anlaşmayla prosedürde ortak ilkeler belirlendiğini kaydetti. Eker, bu ilkeler çerçevesinde yapılacak denetim ve standart birliği sayesinde Türkiye'nin Çin'e daha fazla tarım ve gıda ürünü satmasının imkan dahiline girdiğini ifade etti. Türkiye'nin bu bölgeye öncelikli daha çok ürün satabileceği alanları sıralayan Eker, yaş meyve sebze, Antep fıstığı, kümes hayvanları etleri, süt ve süt ürünleri gibi ürünlerin kendileri için öncelikli sahalar olduğunu söyledi.

FOOD SAFETY AGREEMENT BETWEEN TURKEY AND CHINA

Food Safety Memorandum of Understanding is concluded between Turkey and China.

Kaynak: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

En fazla coğrafi işaret gıda ürünlerine

Türk Patent Enstitüsü'nün (TPE) tescil ettiği 172 coğrafi işaretten 120'si gıda ve yöresel tatlara ait.

TPE'nin yayınladığı tescilli coğrafik işaretler listesinde en dikkat çekici ürünleri kebap ve tatlılar alıyor. Doğu'dan Batı'ya birçok ilin kendine has kebap, pide ve etli yemekleri tescillenmiş durumda. Adana kebap, Akaçaabat köfte, Edirne tava ciğer, Oltu cağ kebap, İnegöl köfte, Kayseri mantı, Siirt büryan, Mardin kaburga dolma bunlardan bazıları. Erzurum kadayıf dolması, İzmit pişmaniyesi, Antakya künefesi, Maraş dondurması, Mustafa Kemalpaşa peynir helvası tatlı grubunda, Konya etli pilavı, Siirt perde pilavı da yemek grubunda meşhurlar arasında. Yöreye ve yapılışına göre değişen peynir çeşitleri de tescillenmiş durumda. Erzincan tulum peyniri, Erzurum civil peyniri, Diyarbakır örgü peyniri, Ezine peyniri öne çıkanlar arasında. Bunun dışında zeytin yağı, karpuz, üzüm, incir, ceviz, biber, kayısı, kiraz, kavun, yer fıstığı ve tütün tescil edilerek coğrafi işaret alan yöreye özel marka ürünler.

GEOGRAPHICAL INDICATIONS ARE MOST GIVEN FOR FOOD PRODUCTS

120 out of 172 geographical indications registed by the Turkish Patent Institute (TPI) belongs to food and local flavour products.

Kaynak: Zaman

AOÇ'nin "Yoğurt sütü" projesi

Atatürk Orman Çiftliği Süt Fabrikası, evde yoğurt yapmak için 'Yoğurt Sütü'nü piyasaya sürdü. Ürün hakkında bilgi veren AOÇ yetkilileri bu ürün ve içindeki mayayı evde yoğurt yapımı için hazırladıklarını söylediler.

Geleneksel Türk Yoğurdu konusunda Atatürk Orman Çiftliği Süt Fabrikası ile Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından ortaklaşa olarak 2009 yılında başlatılan çalışmalar 2012 Ekim ayında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker'in AOÇ Çiftlik Köy Yoğurdunu basına tanıtması ile ilk aşamayı tamamladı ve yoğurt, tüketicilerle buluştu.

Özellikle Ankara'dan yoğun talep gören bu ürünün hemen ardından AOÇ Süt Fabrikası'nın tüketicilere sunduğu diğer bir ürün ise evde yoğurt yapımını olanaklı kılan 'Yoğurt Sütü' oldu. Yoğurt Sütü'nün doğuşu, projenin amacı ve bu konuda yapılan çalışmalar hakkında AOÇ Süt Fabrikası Müdürü Yalçın Taşkın ve Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Kadir Halkman önemli bilgiler aktardılar.

Evde yapılan ya da AOÇ Çiftlik Köy Yoğurdu markası ile piyasaya çıkan yoğurt, 20-30 sene öncesinde tüketilen geleneksel Türk Yoğurdu ile aynı kültüre ya da halk dili ile ifade edersek aynı "maya"ya sahip. Söz konusu kültür yalnızca *Lactobacillus bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* içeriyor. Bu iki bakterinin, Anadolu'da yapılan ev tipi yoğurtlardan ve çiğ sütlerden izole edilmiş olan pek çok bakteri içinden seçilen en iyileri olduğu uzmanlarca belirtiliyor. Bu yerli kültür, Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü laboratuvarında elde edilmiş ve bakterilerin tanımlanmasında biyokimyasal testlerin yanı sıra, Gazi Üniversitesi Moleküler Biyoloji Araştırma ve Uygulama Merkezi'nde (MOBAM) 16S Ribozomal RNA (16S rRNA) gen sekans analizi ile tür tanımlamaları doğrulanmış.

Taşkın ve Halkman çalışmaları değerlendirirken şu ifadeleri kullanıyor: "Bu açıdan bakıldığında aslında yeni hiçbir şey yapmadık. 16S rRNA gen sekans analizi ile tanımlama dışında hiçbir bir yenilik getirmedik. 30 yıl önce bildiklerimizi uyguladık. O zamanki bildiklerimiz de yepyeni bilgiler değildi." "Bu ürün, sanayide üretilen yoğurda rakip değildir" diyen Taşkın, AOÇ Süt Fabrikası'nın zaten sanayi tipi sağlıklı yoğurdu üretip pazarladığını ifade ediyor ve Food Sektör dergisinde yayınlanan makalelerinde (Halkman ve Taşkın 2013. Yoğurt Sütü. AOÇ'de Yoğurt için ne yaptık? Food Sektör, Yıl 13 Sayı 72 sayfa 40-42) "Yoğurt Sütü" projesi konusunda şu bilgilere değiniyorlar: "AOÇ tarafından evde yoğurt yapmaya yönelik proje çerçevesinde tüketicilere sunulan ürün; içinde mayası olan yoğurt sütü ile yoğurdunu kendi evinde yapmak isteyen tüketicilere yönelik geliştirilen sağlıklı bir üründür. Sokak sütü yerine, AOÇ tarafından kalite denetiminden geçmiş, sağlıklı, pastörize edilmiş ve kuru maddesi yüzde 20 artırılmış süt ve Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından izole edilip, tanımlanmış ve stok kültür olarak korumaya alınmış geleneksel yoğurt kültüründen oluşur. Bu açıdan bakıldığında da aslında çok büyük bir iş yapılmıştır."

AOÇ Süt Fabrikası ve Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün daha iyi yoğurt kültürleri elde etmek için çalışmaları sürüyor. Bu ekibin yakın zamanda hayata geçirmeyi planladığı yeni projesi ise peynir kültürü üretimi.

"MILK FOR YOGURT" PROJECT FROM AOC

Atatürk Forest Farm Dairy Factory (AOÇ) has put on the market "Milk for Yogurt" to make yogurt at home. Providing information about the product, AOÇ officials said that this product and the yogurt yeast inside have been prepared to make yogurt at home.

Gıda katkı maddelerine yeni düzenleme yürürlükte

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girdi. Yönetmelikle, gıdalarda; gıda katkı maddelerinde, gıda enzim ve aroma vericilerinde kullanılan gıda katkı maddelerinin kullanım koşulları ve etiketleme kuralları yeniden belirlendi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının "Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği" 30.06.2013 tarih ve 28693 sayılı Resmi Gazetede yayınlandı. Yönetmeliğe göre; yönetmelik hükümleri ile uyumlu olmayan bir gıda katkı maddesi veya bu gıda katkı maddesini içeren bir gıda piyasaya sunulamayacak.

Bir gıda katkı maddesi; mevcut bilimsel kanıtlara dayalı olarak önerilen katkı maddesinin kullanım miktarı tüketici sağlığı açısından güvenlik riski doğurmuyorsa, ekonomik ve teknolojik açıdan uygulanabilir başka yöntemlerle gerçekleştirilemeyecek. Gıda katkı maddesi; makul teknolojik bir ihtiyaç bulunuyorsa, kullanımı tüketiciyi yanıltmıyorsa ve çevresel faktörler de dahil olmak üzere, ilgili diğer mevzuat kurallarını sağlıyorsa gıda katkı maddesi listelerinde yer alabilecek.

Gıda katkı maddelerinin bu yönetmeliğin eklerinde yer alabilmesi için, tüketicilere yönelik avantajları ve yararları olması gerekiyor. Buradan hareketle belirlenen amaçlardan biri veya birden fazlasının karşılanması gereken durumlar yönetmelikte; "gıdanın besin değerini koruması; özel beslenme ihtiyaçları olan tüketici gruplarına yönelik olarak üretilen gıdalar için gerekli bileşenleri ve öğeleri sağlaması; gıdanın doğasını, içeriğini veya kalitesini tüketiciyi yanıltacak şekilde değiştirmemek koşuluyla, kalitesinin ve stabilitesinin korunmasına katkı sağlaması veya organoleptik özelliklerini geliştirmesi; kusurlu hammaddenin kullanımının veya hijyenik olmayan uygulama ve yöntemler dahil olmak üzere istenmeyen uygulama ve yöntemlerin etkilerini maskelemek amacıyla kullanılmaması koşuluyla; gıdaların, gıda katkı maddelerinin, gıda enzimlerinin ve gıda aroma vericilerinin üretimi, işlenmesi, hazırlanması, muamelesi, ambalajlanması, taşınması veya depolanmasında yardımcı olması" biçiminde yer alıyor.

Yönetmeliğe göre gıda katkı maddesinin kullanım miktarı belirlenirken; söz konusu madde için oluşturulmuş kabul edilebilir günlük alım miktarları veya buna eşdeğer bir değerlendirme ve bu katkı maddesinin bütün kaynaklardan alınacak muhtemel günlük alım miktarları dikkate alınacak. Gıda katkı maddesinin özel tüketici grupları tarafından tüketilen gıdalarda kullanılması durumunda, bu katkı maddesinin bu tüketici grupları tarafından günlük alınması muhtemel olan miktarları da kullanım miktarının belirlenmesinde etkili olacak.

Yönetmeliğin ilgili ekinde özellikle belirtilmedikçe gıda katkı maddeleri, işlenmemiş gıdalarda ve 2 numaralı ekte belirtilenler hariç olmak üzere, ''bebeklere ve küçük çocuklara yönelik özel beslenme amaçlı gıdalara ilişkin mevzuat kapsamındaki bebek formülleri, devam formülleri ve bebek ve küçük çocuk ek gıdalarında'' kullanılmayacak.

Geçiş hükümleri

Yönetmelik kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri yönetmelik hükümlerine, 1 Temmuz 2013 tarihinden önce piyasaya arz edilen buğday unu, ilgili alt kategoride yer alan ekmekler, çiğ köfte ve mezeler için 1 Ağustos 2013 tarihine kadar uyum sağlayacak. Yönetmelik hükümleri ambalajsız olarak piyasaya sürülen ekmekler, ilgili alt kategoride yer alan buğday unu, pide ve bazlama için 1 Temmuz 2013 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere yürürlüğe girecek. Salça, domates ve biber püreleri 1 Temmuz 2016 tarihine kadar piyasada bulunabilecek.

Yeni yönetmeliğin yürürlüğe girmesiyle "29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği" yürürlükten kaldırıldı. Hükümleri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı tarafından yürütülen yeni yönetmeliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre yaptırımlar uygulanacak.

THE NEW REGULATION ON FOOD ADDITIVES IS IN FORCE

Turkish Food Codex Food Additives Regulation prepared by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock entered into force by being published in the Official Gazette. In the Regulation, using conditions and labeling rules of food additives used in foods, food additives, food enzymes and flavoring were re-determined.

Kaynak: Resmi Gazete

Kayıt dışı ile mücadele Onuncu Kalkınma Planı'nda

TBMM'de görüşülerek kabul edilen Onuncu Kalkınma Planı'nın (2014-2018) Onaylandığına İlişkin Karar, 6 Temmuz'da Resmi Gazete'de yayınlandı. Plan'da ticaret hizmetlerinde kayıt dışılığın azaltılması yönünde çalışmalara da yer verildi.

Onuncu Kalkınma Planı, Cumhuriyetin 100. Yıldönümü olan 2023 yılında Gayri Safi Yurt İçi Hasıla'nın 2 trilyon dolara, kişi başına gelirin 25 bin dolara yükseltilmesi; ihracatın 500 milyar dolara çıkarılması; işsizlik oranının yüzde 5'e düşürülmesi; enflasyon oranlarının kalıcı bir biçimde düşük ve tek haneli rakamlara indirilmesi hedeflerine uygun olarak hazırlandı. 2014-2018 dönemini kapsayan Onuncu Kalkınma Planı ile Türkiye'nin uluslararası değer zinciri hiyerarşisinde üst basamaklara çıkmış, yüksek gelir grubu ülkeler arasına girmiş ve mutlak yoksulluk sorununu çözmüş bir ülke haline gelmesi amaçlanıyor. Bu amaç doğrultusunda, 2018 yılında GSYH'nın 1,3 trilyon dolara, kişi başına gelirin 16 bin dolara yükseltilmesi; ihracatın 277 milyar dolara çıkarılması; işsizlik oranının yüzde 7,2'ye düşürülmesi hedefleniyor. Daha yüksek bir büyüme performansının istikrarlı ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşturulması, rekabet gücünün ve toplumun refah seviyesinin artırılması öngörülerine yer verilen Plan döneminde, sermaye birikimi ve sanayileşme süreci hızlandırılacak; yurtiçi tasarruflar, üretken yatırımlar ve üretim faktörlerinin verimlilik düzeyleri artırılacak; cari açık makul düzeylere çekilecek; ekonominin yenilikçi ve ithalat bağımlılığı azalmış bir yapıya dönüştürülmesi sağlanacak. "Ticaret Hizmetleri" başlığı altında, ticaret hizmetlerinde giderek artan modern işletme teknikleri ve teknoloji kullanımı yoluyla verimlilik ve performans artışlarının sağlandığı ve hızlı bir dönüşüm sürecine girildiği vurgulanan Planda, bu gelişmelerin tarım ve sanayi sektörlerinde kalite ve verimliliğin artırılmasına katkı sağladığı, sektörde geleneksel yapıdan, modern büyük mağazaların, zincir marketlerin yer aldığı bir yapıya geçiş olduğu kaydedildi.

Ticaret hizmetlerinde öncelikle modern tedarik zinciri yönetimi ve kombine taşımacılık sistemlerinin kurulmasına, teknoloji kullanımının artırılmasına ihtiyaç olduğu vurgulanan Planda, sektörde kayıt dışılığın azaltılması için etkin denetim ve gözetim ile kurumlar arası koordinasyonun sağlanmasının yanında tüketici duyarlılığının artırılmasının önem taşıdığı; ayrıca ticareti yapılan ürünlerin çevreye olan etkileri ile kalite ve hijyen sorunlarını gidermek üzere ürün ve sunum standartlarının geliştirilmesi ve piyasa denetim ve gözetiminin güçlendirilmesi ihtiyacı bulunduğu ifade edildi.

COMBATING THE INFORMAL ECONOMY IN THE TENTH DEVELOPMENT PLAN

The approval decision of Tenth Development Plan (2014-2018) which had been discussed and adopted in the Parliament was published in the Official Gazette on July 6. In the Plan, works about reducing informality in trade services also took place.

Kaynak: ETÜDER

Türk tüketicisi markaya bakıyor

BrandSpark International tarafından Türkiye çapında yürütülen tüketici araştırmasına katılan 14 bin 870 Türk tüketicisinin oylarıyla belirlenen En İyi Yeni Ürün Ödülleri açıklandı.

Tüketiciler araştırma kapsamında gıda, temizlik, ev ve kişisel bakım kategorilerinde en çok beğendikleri ve tekrar satın almak istedikleri yeni ürünlere oy verdiler. Araştırmaya dâhil olan 241 ürün ve 113 markadan, sadece 74 tanesi ödüle hak kazandı. Araştırmaya göre, tüketicilerin markalara güveni ağır basıyor ve yüzde 74'ü market markası satın almaktansa indirimdeki bir markalı ürünü satın almayı tercih ediyor.

Güncel ve günümüz pazar koşullarında geçerli bir "Türk alışverişçi" portresi ortaya koymayı hedefleyen BrandSpark Türkiye Alışveriş Tutum ve Alışkanlıkları Araştırması kapsamında katılımcıların alışveriş, marka kararı, ürün satın alma gibi birçok farklı konu başlığı sorgulanıyor.

WHAT TURKISH SHOPPERS PAY ATTENTION IS THE BRAND

Best New Products Prizes are announced, depending on 14,970 Turkish consumers' votes in the consumer research conducted by BrandSpark International countrywide.

Kaynak: Hürriyet

Plastik madde ve malzeme kullanımına yeni düzenleme

Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gıda ile temas eden, etmesi beklenen veya gıda ile temas etmesi muhtemel plastik madde ve malzemelerin; üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında uyulması gereken kuralları Avrupa Birliği (AB) mevzuatına uyumlu olacak şekilde yeniden belirledi. Tebliğde ayrıca gıda ile temas eden plastik madde ve malzemelerin bileşenlerinin migrasyon testinde kullanılan gıda benzerleri listesinde de AB mevzuatına uyumlu değişiklikler yapıldı. Bakanlık, Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren düzenlemeler çerçevesinde işletmecilere, uyum süreci tanıdı.

Tebliğ gıda ile temas etmekte olan, gıda ile temas etmesi beklenen veya gıda ile temas etmesi muhtemel olan plastik madde ve malzemelerin; üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında uyulması gereken kuralları belirlemeyi amaçlıyor. Tebliğ hükümleri, tamamen plastikten oluşmuş madde ve malzemelere, yapıştırılarak veya başka bir şekilde birleştirilen çok katmanlı plastik madde ve malzemelere, baskılı veya bir kaplama malzemesi ile kaplanmış madde ve malzemelere, kapak ve kapatma elemanlarındaki contaları oluşturan plastik katmanlar veya plastik kaplamalar ve bunlarla birlikte iki veya daha fazla katmanlı farklı malzemelerden meydana gelen kapak ve kapatma elemanlarındaki plastik katmanlar veya plastik kaplamalara, çok katmanlı-çoklu malzeme yapısındaki madde ve malzemelerdeki plastik katmanlara uygulanacak. Tebliğ hükümleri, iyon değiştirici reçineler, kauçuklar ve silikonlara uygulanmayacak. Bununla beraber hükümler, baskı mürekkepleri ve yapıştırıcılar veya kaplamalara ilişkin kuralları ise kapsamayacak.

Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Üreten İşletmelerin Kayıt İşlemleri ile İyi Üretim Uygulamalarına Dair Yönetmelikte yer alan iyi üretim uygulamaları çerçevesinde üretilen ve bu tebliğde yer alan diğer özel kurallara uyumlu ürünler piyasaya sunulabilecek. Plastik madde ve malzemelerdeki plastik katmanların üretiminde sadece kullanımına izin verilen maddeler listesinde yer alan maddeler kullanılabilecek. Kullanımına izin verilen maddeler, monomerler ve diğer başlangıç maddeleri, renklendiriciler dışındaki katkı maddeleri; çözücüler dışındaki polimer üretim yardımcılarını, mikrobiyal fermantasyondan elde edilen makromolekülleri içerecek.

İzin verilen maddeler listesinde yer almayan üretim gereği ortaya çıkan maddeler ve polimerizasyon yardımcıları da plastik madde veya malzemelerin plastik katmanlarında bulunabilecek.

Plastik madde ve malzemelerdeki plastik katmanların üretiminde kullanılan maddeler, beklenen ve öngörülen kullanım koşulları için uygun teknik kalitede ve saflıkta olacak. Maddenin bileşiminin üretici tarafından bilinmesi ve Bakanlığın talep etmesi halinde beyan edilmesi zorunlu tutulacak.

Tebliğ, 10/2011/EU sayılı "Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Üzerine Komisyon Tüzüğü" dikkate alınarak AB'ye uyum çerçevesinde hazırlandı. Tebliğle, Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği yürürlükten kaldırıldı.

Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren işletmeciler, 30 Haziran 2015 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyacak. Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren işletmeciler, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği hükümleri uygulanmaya devam edecek. Uygunluk beyanını destekleyici belgeler 31 Aralık 2016 tarihine kadar; Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemelerin Bileşenlerinin Migrasyon Testi için temel kurallar tebliğine göre sağlanacak.

A NEW REGULATION FOR THE USAGE OF PLASTIC MATERIALS AND SUPPLIES

Turkish Food Codex Food Contact Plastic Substances and Materials Communiqué entered into force after being published in the Official Gazette.

Kaynak: Resmi Gazete

Hızlı, güvenilir gıda ve endüstriyel analiz

Gıda güvenliğinde uzman danışmanlık

1989'dan Günümüze

"Türkak bünyesinde 312 akredite metot"

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

ÇEVRE

GIDA VE ENDÜSTRİYEL ANALİZ LABORATUVARI

T.C. ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK BAKANLIĞI

Yeterlilik Belge No Y-34/046/2009

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

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

www.cevreanaliz.com - info@cevreanaliz.com

Barbekü temizliğine dikkat!

Ortalama bir İngiliz barbeküsü bir tuvalet oturağında bulunan mikroorganizma sayısının iki katı kadar mikrop içeriyor.

Yeni yapılan bir çalışma ortalama bir İngiliz barbeküsünün, bir tuvalet oturağında bulunan mikroorganizma sayısının iki katı kadar mikrop bulundurduğu yönünde rahatsız edici bilgiyi ortaya çıkardı. Hijyen uzmanı Dr. Lisa Ackerley, tipik bir açık hava ızgarasının (barbekü) 100 cm^2'sinde şaşırtıcı bir şekilde 1,7 milyon mikrop bulunduğunu tespit etti. Kaygı verici olan bu bulgu, ızgarayı, tuvalet oturağından yüzde 124 oranında daha fazla mikrop içerdiği için bahçedeki en kirli yüzey yapıyor.

Yukarıdaki resim, tipik bir bahçede mikropların nerede yoğunlaştığını gösteriyor. Kırmızı alanlar en fazla sayıda mikrop içeren kısımları, sarı alanlar ise bu sayıyı takip eden yoğunluktaki alanları belirtiyor. JEYES temizlik markası için yürütülen bu testte dikkat çekici olan bir diğer nokta ise testlerin çıplak gözle bakıldığında temiz görünen barbeküler üzerinde yapılmış olmasıdır. Bahçedeki mikropların yüksek düzeyde olması, daha tehlikeli organizmalar, E. coli, Salmonella ve Listeria bakterilerinin varlığına işaret edebilir. Dr. Ackerley, mikropların bu ızgarada pişmiş hamburger ve sosise bulaşması halinde şiddetli kusma veya ishale neden olabileceğini belirtiyor.

1.400 kişi ile yapılan bir araştırmada, evlerin içini temiz ve mikropsuz tutmak konusundaki titizliğe rağmen, birçok İngiliz'in bahçe temizliğini göz ardı ettiği belirlendi. Aslında, ev titizliği olan kişilerin yüzde 71'i mutfak masasını her gün ve yüzde 42'si ise aynı periyotta tuvaletlerini fırçalıyor. Fakat araştırmaya katılanların sadece yüzde 28'i veranda masasını yılda 2 kereden fazla temizliyor ve sadece yüzde 36'sı barbekülerini aynı sıklıkla yıkıyor. İngiltere'nin önde gelen gıda güvenliği uzmanlarından biri olan Dr. Ackerley yaptığı araştırmada, barbeküler dışında, en yüksek bakteri sayısını 100 cm^2 başına 1,2 milyon mikropla çöp kutusu kapaklarında buldu. Dr. Ackerley, bu mikroorganizmaların çöp atan evsahipleri için bir risk teşkil ettiğini söyledi ve el yıkamanın önemini vurguladı.

E. coli, Salmonella ve Listeria özellikle çok yaşlı ve çok genç insanlar için oldukça tehlikeli. Dr. Ackerley: "Biz genellikle bahçelerimizi evlerimizin bir uzantısı olarak görürüz ama bahçelerimiz zararlı bir bakteri deposu haline gelebilir. Bu bakteriler, eğer elleriniz yoluyla gıdalarınıza veya ağızınıza taşınırsa potansiyel olarak hastalık veya enfeksiyona neden olabilir. Ailenizi güvende tutmaya yardımcı olmak için bahçe mobilyalarınızı ve barbekülerinizi her kullanımdan önce dezenfekte etmenizi öneririm. Ve eğer küçük çocuklarınız varsa, elleri ile temas edebilecekleri zemin kaplaması ve oyun ekipmanları gibi alanları temizlemeyi unutmayın. Uygun bir dezenfektan kullanımı bu riski önemli ölçüde azaltır ve herkes için daha sağlıklı, daha güvenli bir açık hava deneyimi yaşatır" dedi.

ATTENTION TO BARBEQUE CLEANING!

The average British barbecue contains twice as many germs as a toilet seat, a disturbing new study has revealed.

Kaynak: Dailymail

Orman meyvelerinde Hepatit A şüphesi

Kolorado, New Mexico, Nevada, Arizona ve Kaliforniya'da Costco firmasının orman meyveleri ile bağlantılı Hepatit A salgını görüldü.

Kolorado Halk Sağlığı ve Çevre Departmanı'na göre, beş eyalete yayılan Hepatit A salgınının kaynağı, Costco'dan satın alınan Townsend Farms'ın organik antioksidan dondurulmuş meyve (orman meyveleri) karışımı gibi görünüyor. Kolorado, New Mexico, Nevada, Arizona ve Kaliforniya'dan yaklaşık 30 Hepatit A vakası bildirildi. İlk hastalık vakaları 29 Nisan'da ve en son olarak da 21 Mayıs tarihinde tespit edildi.

Ürün; organik kiraz, yaban mersini, nar taneleri, ahududu ve çileğin bir karışımından oluşuyor. Costco tarafından bu ürün kendi raflarından kaldırıldı ancak henüz resmi bir geri çağırma yayımlanmadı. ABD Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ürünü, Hepatit A virüsü için test de dahil olmak üzere birkaç hafta sürebilecek bir inceleme altına aldı.

Hepatit A'nın erken belirtileri virüse maruz kaldıktan 2 ila 6 hafta sonra görülüyor. Belirtiler genellikle hafif ateş, iştah kaybı, bulantı, kusma, ishal, yorgunluk, karın sağ üst tarafında ağrı, koyu renkli idrar ve sarılık şeklinde görülüyor. Hastalığın şiddeti değişkenlik gösteriyor. Hafif durumlarda 2 hafta veya daha az, daha şiddetli durumlarda ise 4 ila 6 hafta veya daha uzun sürüyor. Hepatit A enfeksiyonu çok şiddetli olabiliyor ve bu durum hastanede tedaviyi gerektirebiliyor.

Bazı kişilerde, özellikle çocuklarda, sarılık görülmeyebilir ve farkedilemeyecek kadar hafif bir hastalık olarak atlatılabilir. Ancak, hastalığı hafif geçiren insanlarda bile hastalık çok bulaşıcı olabilir. Belirtileri hafif bile olsa, hepatite işaret eden semptomları taşıyan kişilerin hemen bir doktora danışması gerektiği belirtiliyor.

Hepatit A virüsü, fekal kontaminasyon (fekal-oral yolla) ile yayılıyor ve kişiden kişiye yakın temas ya da gıda işleme yoluyla bulaşabiliyor. Kontamine yiyecek ve içecekler çoğunlukla virüsü yayıyor. Hasta bir kişi ile yakın temasta bulunulduğunda insanlara Hepatit A virüsü bulaşma riski yükseliyor.

SUSPICION OF HEPATITIS A IN FOREST FRUITS

Hepatitis A in Colorado, New Mexico, Nevada, Arizona and California linked to Costco's forest fruits..

Kaynak: Marlerblog

GLOBALG.A.P.'in yeni başkan ve başkan yardımcısı belli oldu

GLOBALG.A.P., yeni seçilen Yönetim Kurulu'nun Başkanı olarak Guy Callebaut'ı, Başkan Yardımcısı olaraksa Jim Jefcoate'ı 4 yıllık bir dönem için atadığını duyurdu.

Guy Callebaut, GLOBALG.A.P. kuruluna ilk olarak 2012 yılında üretici/tedarikçi temsilcisi olarak katıldı. Callebaut, Leuven Üniversitesi'nde (Belçika) ekonomi yüksek lisansı yaptı ve profesyonel kariyerine çeşitli reklam ajanslarında kilit müşteri temsilcisi olarak pazarlama departmanında başladı.

Yönetim Kurulu Başkanlığı rolüne 30 yıllık geniş üretici deneyimini katacak olan Callebaut'un uzmanlık alanı içinde aktif tarımcılık, hem ulusal hem de uluslararası kooperatif pazarlama ve Belçika'da meyve ve sebze üreticiliği kooperatifçiliği yer alıyor. Kendisi de aktif bir armut ve elma üreticisi olan Callebaut, fiili olarak günlük yönetim ve üretim kalite yönetiminin genel koordinasyonundan sorumlu. Ayrıca, uluslararası üretim standartlarının tanıtılmasına yardımcı olmak için düzenli olarak Orta Afrika ve Asya'daki tarım kooperatiflerinde uzmanlık görevi yürütmekte.

Yeni GLOBALG.A.P. Yönetim Kurulu Başkanı Callebaut: "Ben her şeyden önce bir üreticiyim. 10 yılı aşkın süredir, GLOBALG.A.P.'den sertifikalı-

yım ve bu nedenle böylesine büyük ve güçlü bir uluslararası sistemin parçası olmanın değerli avantajlarını ilk elden tecrübe ettim. Yetiştiriciler ve perakendeciler arasındaki bu eşsiz küresel ortaklığa başkan olarak hizmet etmekten memnuniyet duyuyorum" dedi.

GLOBALG.A.P.'S NEW PRESIDENT AND VICE PRESIDENT ARE SELECTED

GLOBALG.A.P. is delighted to announce that the newly elected GLOBALG.A.P. Board has appointed Guy Callebaut as new Chairman and Jim Jefcoate as Vice-Chairman for a 4-year term.

Kaynak: GLOBALG.A.P.

Gıdalarda tuz oranı yüzde 30 azaltılabilir

Bazı gıdalarda tadı değiştirmeden tuz miktarını yüzde 30'a kadar azaltmak mümkün.

Tuz, yüzyıllardan beri gıdaların tadını iyileştirmek ve aynı zamanda gıdaları korumaya yardımcı olmak için kullanılıyor. Ancak son 10 yılda tuzun tehlikelerine karşı giderek daha bilinçli hale gelindi. Fazla sodyum tüketimi yüksek kan basıncına, buna bağlı olarak da kardiyovasküler hastalık riskinin artmasına neden olabiliyor. Dünya Kanser Araştırma Fonu, 7 mide kanseri vakasından birinin aşırı tuz alımından kaynaklandığına inanıyor.

Et ürünleri ve peynir

SINTEF, 3 yıllık SALTO projesinde gıda endüstrisi ile yakın iletişim içinde çalışıyor. 3 çeşit et ürününde; et ezmesi, sosis türü et ürünleri, pişmiş jambon ve bir tür peynir olan Norvegia ürününde tuz içeriğinin azaltılmasının yanı sıra, tuz içeriği değiştirildikten sonra ürünlerin depolama ömrü ve kıvamı konusunda incelemeler yapıyor. SINTEF Balıkçılık ve Su Ürünleri Doktora Araştırma Görevlisi Kirsti Greiff araştırmaya ilişkin: "Yemek sektörü için tedarikçiler tarafından hazırlanan pişmiş jambon ile yaptığımız çalışmada, sodyum içeriğinin ürünün özelliklerine veya tat üzerine herhangi bir etkisi olmaksızın, yüzde 25-30 oranında azaltılabilir olduğunu bulduk" diyor. Bu ürünler, Norveç'te popüler gıdalar olduğu ve halk sağlığını geliştirmeye yardımcı olabilecekleri için seçildi.

Çok fazla tuz

Dünya Sağlık Örgütü'ne göre, insan sağlığını olumlu etkileyen en önemli 5 faktörden birinin düşük tuz içeriği olduğu belirtiliyor. Norveç sağlık otoriteleri, tuz miktarını yavaş yavaş azaltmayı ve 2018 yılına kadar yetişkinlerin günde 6-7 gramı aşmayacak kadar ve 2025 yılına kadar ise en fazla 5 gram tüketmesini istiyor. Şu anda Dünya Sağlık Örgütü tarafından önerilen tuz miktarının kabaca iki katı kadar tuz tüketiliyor. Günlük önerilen 6 gram doz, bir çay kaşığına sığacak kadarlık miktarı ifade ediyor. Çocuklarınsa yetişkinlere göre daha da az tuz alması gerektiğine dikkat çekiliyor.

Kontrol etmek zor

Ancak, insanların kendi tuz tüketimlerini kontrol altına almalarını sağlamak oldukça zor. Dünya Sağlık Örgütü'ne göre, tüketiciler kendi tuz alımının yaklaşık yüzde 20'sini kontrol edebilmekte. Gıda endüstrisi ise geri kalan yaklaşık yüzde 70-80'den sorumlu tutuluyor.

Kirsti Greiff: "Üreticiler ürününde ne kadar tuz bulunduğunu açıklamak zorunda değil. Bir başka sorun da tuz içeriğinin açıklandığı durumlarda, ürün açıklamasında hangi bilgilerin olması gerektiğine dair bir kılavuzun olmayışıdır. Bu durum bireysel tüketicinin aslında ne kadar tuz tükettiğini anlamasını zorlaştırıyor" diyor. Bazı tedarikçiler sodyum içeriğini belirtirken, diğerleri tüketicilere tuz içeriğini beyan etmektedir. Greiff ayrıca tüketicilerin sodyum ve sodyum klorürün aynı şey olmadığının bilincinde olmadığına dikkat çekiyor. "Tuz içerisindeki sodyum oranının ne olduğunu herkes bilmez. 1 gram tuz, 0,4 gram sodyuma eşdeğerdir ve buna karşılık 1 gram sodyum, 2.5 gram tuza (sodyum klorür, NaCl olarak kısaltılır) eşdeğerdir."

Gerçekçi tuz alternatifleri

Aşırı sodyum tüketiminin insan sağlığına zarar verebileceğini söyleyen uzmanlar düşük sodyum seviyesinin insan sağlığı için daha iyi olduğunu belirtiyorlar. Araştırmacıya göre, potasyum klorür, popüler bir tuz alternatifidir. Kişinin potasyum alımının üst tolerans düzeyi hakkında çok az bilimsel veri bulunduğundan Norveç Gıda Güvenliği Otoritesi, Norveç Bilimsel Gıda Güvenliği Komitesi'nden gıda üretiminde artırılmış potasyum klorür kullanımı hakkında risk-fayda değerlendirmesi yapmasını istedi.

30 PERCENT REDUCTION OF SALT IN FOOD

It is entirely possible to reduce the salt content in a range of foods by up to 30 prosent without reducing the taste.

Kaynak: Sciencenordic

Gıdaların raf ömrü ozonla uzayacak

Gıda patojenlerini azaltmak ve gıdaların raf ömrünü artırmak için yeni bir yöntem bulundu.

Glasgow Üniversitesi bilim adamları, paketlenmiş gıdaları daha güvenli hale getirmek ve raf ömürlerini uzatmak için ozonun bakteri

öldürme gücünü kullanan yeni bir yöntem geliştirdi. Üniversitenin Fizik ve Astronomi bölümünden Dr. Declan Diver ve Dr. Hugh Potts, kapalı ambalaj içindeki oksijenin bir kısmını geçici olarak hızlı ve güvenli bir şekilde çok etkili bir antiseptik olan ozona dönüştüren bir prototip sistem geliştirdi. Geri çekilebilir bir cihaz tarafından oluşturulan, plastik veya cam ambalaj yüzeyine kısa bir süre tutulan plazma, ambalaj içerisinde bulunan oksijen (O^2) molekülleri arasındaki bağları koparak ozona (veya O^3) dönüşmesini sağlar. Ozon doğal olarak bir kaç saat içerisinde ambalaj içeriğinde bulunan herhangi bir küf, mantar veya bakteriyi ürünün tadını etkilemeden yok ederek orijinal yapısına geri döndürür.

Bir mikroorganizma öldürücü olarak ürünün etkinliği aynı zamanda gıdaların raf ömrünü en azından fazladan bir gün daha uzatarak her yıl İngiltere'de çöpe atılan 7 milyon ton gıda miktarını azaltmak için ciddi bir yöntem olabilir. Ürün, Gal dilinde "kalkan", "korumak" veya "kollamak" anlamlarına gelen Anacail ismi ile Üniversite bünyesindeki bir şirket tarafından piyasaya sunuldu.

OZONE WILL PROLONG THE SHELF LIVES OF FOOD

New method found to reduce food pathogens and increase shelf life.

Kaynak: Foodbev

GD somon yabani balık ile çiftleşerek genlerini aktarabilir

Yeni yapılan bir çalışmada, genetiği değiştirilmiş balığın doğal hayata karışma potansiyel riski vurgulandı.

Kanadalı bilim insanları transgenik Atlantik somonunun yakın türler (kahverengi alabalık) ile çiftleşebildiğini tespit etti. Daha hızlı büyümelerini sağlayan ekstra genler ile tasarlanmış olan balık bu özelliğini melez (hibrit) yavrularına geçiriyor. Bu araştırma the Proceedings of the Royal Society B.'de yayınlandı. Ancak, GD somonu geliştiren biyoteknoloji şirketi AquaBounty, hiçbir riskin olmadığını çünkü üretilen bütün balıkların kısırlaştırılmış dişi olduğunu ve karada bulunan tanklarda muhafaza edileceklerini söyledi. Transgenik somon şu anda ABD yetkilileri tarafından değerlendirilmekte olup insan tüketimi için onaylanan ilk GD hayvan olabilir.

Somon-alabalık melezleri doğada Atlantik somonu ile kahverengi alabalık istisnai olarak çiftleşerek başarılı bir şekilde yavrularlar. Ancak araştırmacılar laboratuvarda, genetiği değiştirilmiş somonun da aynı şeyi yapabileceğini buldu. Deneyin başlangıcında analiz edilen 363 balıktan yaklaşık yüzde 40 kadar hibritin modifiye genleri taşıdığını tespit etti. Araştırmacılar bu genç balıkların son derece hızlı bir şekilde geliştiğini fark etti. Kanada'nın Newfoundland Memorial Üniversitesi'den Dr. Darek Moreau, şunları söyledi: "Transgenik melez (kuluçkahane koşullarında) yabani somondan, yabani alabalık ve yabani tip melezlerden daha hızlı büyüdü. GD melez, GD somondan da hızlı büyüdü." Balıklar, laboratuvarda akışlı bir maket sistem içerisine yerleştirildiği zaman araştırmacılar melezlerin, hem genetiği değiştirilmiş somon hem de yabani somon ile rekabetin dışında kaldığını ve ciddi gelişme geriliği gösterdiklerini buldu. Dr Moreau: "Bu durum büyük olasılıkla sınırlı gıda kaynakları için rekabetin bir sonucuydu" açıklamasını yaptı. Araştırmacılar bu çalışmanın, genetik olarak değiştirilmiş balığın doğaya karışması durumunun ekolojik sonuçlarını vurguladığını söyledi.

Doğaya karışma ve sonra kahverengi alabalıkla karşılaşma risklerinin düşük olduğunu kabul etmekle birlikte bu bilgilerin hala GD hayvanlar hakkında düzenleme yapanlar tarafından dikkate alınması gerektiğini söyledi. AquaBounty Technologies Inc. CEO'su Ron Stotish: "Şunu bilmek gerekir ki 1995 yılında, Washington State Üniversitesinden Peter Galbreath ve Gary Thorgaard, Atlantik somon-kahverengi alabalık hibritinin steril (kısır) olduğuna dair bir araştırma yayınlandı. Eğer bu gerçekse balık üreyemeyeceği için böyle bir hibritin ekolojik tehdit oluşturma olasılığı çok küçüktür." ABD Gıda ve İlaç Dairesi, hali hazırda transgenik somonun satışa sunulup sunulamayacağı konusunda nihai karara varma aşamasında.

GM SALMON CAN BREED WITH WILD FISH AND PASS ON GENES

The potential risks of genetically modified fish escaping into the wild have been highlighted in a new study.

Kaynak: BBC

EFSA'dan gıda ile temas eden iki maddeye olumlu görüş

Gıda ile temas eden maddeler arasına alınması planlanan iki malzemeye Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) paneli tarafından yeşil ışık yakıldı.

EFSA'nın gıda ile temas eden maddeler, enzim, aroma maddeleri ve işleme yardımcıları konusunda çalışan paneli (CEF), poliesterlerin üretiminde ko-monomer olarak bir maddenin ve demir bazlı bir oksijen absorblayıcısının kullanımına olumlu görüş bildirdi. İlk görüş; 1,4:3,6-dianhidrosorbitol'un poliester uretiminde % 1-40 mol diol aralığında etilen glikol ve 1,4-bis (hidroksimetil) sikloheksan ile birlikte diol bileşenleri ve tereftalik asit gibi bir komonomer olarak kullanımı hakkında güvenlik değerlendirmesi hususunu ele aldı. Diol iki hidroksil grubu ihtiva eden bir kimyasal bileşik olup, bir mol ise bir kimyasal madde miktarını ifade etmek için kullanılan bir ölçü birimidir. İkinci görüş ise, belirli koşullar altında, demir bazlı oksijen absorblayıcısında kullanılan aktif maddelerin kullanımına dairdi.

Komonomer için nihai malzeme

İlk değerlendirmede nihai malzemenin, 100°C ve yukarısında kısa süreli teması ve/veya ortam sıcaklığı veya altındaki sıcaklıklarda, uzun sureli depolamada gıda maddelerine tek ve tekrarlanan teması için tasarlanmıştır. İstek, SK Kimyasallar (Kore Cumhuriyeti) adına yapılan başvuru sonrasında, İngiltere Gıda Standartları Ajansı (FSA)'dan 1,4:3,6-dianhidrosorbitol'un güvenlik değerlendirmesi için geldi. Görüş, uygun koşullar altında, sıvı benzerleri ve zeytinyağı içerisinde spesifik migrasyonun, 5mg/kg gıda olan mevcut spesifik migrasyon limitinin altında olduğunu söyledi.

Etanol aşındırıcılığı

Yüzde 50'lik etanolun aşındırıcı etkisinden dolayı Panel, bu tip polimerlerin yüksek alkol içerikli gıdalarla temasının uygun olmadığı görüsünde. Bu nedenle, 1,4-bis (hidroksimetil) sikloheksan ile dianhidrosorbitol kullanılarak üretilen poliesterler; yüzde 15'den fazla alkol ihtiva eden gıdalar ile temas için kullanılmamalıdır. Panel raporunda: "1,4:3,6-dianhidrosorbitol ve 1,4-bis (hidroksimetil) sikloheksan içeren düşük moleküler ağırlıklı oligomerlerin, yüzde 10 etanol içine 0.06 mg/kg'a kadar olduğu tahmin edilen düşük tekil migrasyonu için güvenlik endişesi yaratmamaktadır şeklinde görüş beyan etti. Ayrıca Panel raporunda: "Polyesterin üretiminde, 1,4:3,6-dianhidrosorbitol, etilen glikol ve/veya 1,4-bis (hidroksimetil) sikloheksan kombinasyonu ile birlikte diol bileşeninin yüzde 40 mol seviyelerine kadar ko-monomer olarak kullanıldığı takdirde tüketici için bir güvenlik endişesi oluşturmaz" dedi.

Oksijen absorblayıcı hakkında görüş

Panel; polietilenglikol, disodyum pirofosfat, monosodyum fosfat ve sodyum klorur ihtiva eden demir bazlı bir oksijen absorblayıcı konusunda olumlu görüş bildirdi. Karışım, polietilen (PE) veya polipropilen (PP) maddeleri ile birleştirilerek, sıcak dolum/pastorizasyon ve/veya oda sıcaklığında uzun sureli depolamada gıda maddeleri ile temas edebilecek şekilde tasarlanmıştır. Kurutulmuş ve yağlı gıdaların malzeme ile doğrudan teması öngörülmüş ancak diğer gıdalar aktif bileşen içermeyen bir tabaka ile aktif materyalden ayrılacaktır.

PE veya PP film nihai kullanımı

Albis Plastik (Almanya) adına sunulan dosyaya göre, nihai gıda ile temas eden maddeler 100 µm'ye kadar kalınlıkta olan PE veya PP filmler ve 300'den 1000µm'ye kadar kalınlıkta olan PP tablalardır. Bu malzemeler, hazır yemek (soslu makarna), et ezmesi veya salata (ton balığı salatası), dilimlenmiş et ve sosisli aperatif gibi oksijene duyarlı gıdalar ile temas halinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Temas koşulları; oda sıcaklığında uzun süreli depolama ve 95 derecede veya altında birkaç dakikalık sıcak dolum/pastörizasyonu içerir. Migrasyon limitleri ve oksijen absorblayıcı sistemini oluşturan tüm maddeler değerlendirildiğinden ve gıda ile temas edebilir plastik malzeme, katkı malzemesi veya tamamlayıcı olarak kullanılmasına izin verildiğinden planlanan koşullar altında kullanıldığında güvenlik kaygısı olmadığı sonucuna varıldı.

POSITIVE OPINION FROM EFSA ABOUT TWO MATERIALS CONTACTED WITH FOOD

Two materials intended to come into contact with food have been given the green light by a panel of the European Food Safety Authority (EFSA).

Kaynak: EFSA

Temas koşulları; oda sıcaklığında uzun süreli depolama ve 95 °C'de veya altında birkaç dakikalık sıcak dolum/pastörizasyonu içerir.

Güzeller içinden bir seni sevdim

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

bir de seni

Banvit

HELAL

Elle kesim

İzlenebilirlik gıda güvenliğinin en etkin aracı

Avrupa Birliği (AB) müzakereleriyle birlikte mevzuat desteği ile çevresi net çizgilerle çizilmeye başlanan gıda sektörü ve gıda güvenliği konusu AB Bakanlığı'nın yakın markajında. Bakanlığın, gıda sektörüne yönelik uyum çalışmaları, 11. ve 13. Fasıllara dair gelinen nokta ve gıda güvenliği konusunda ülkenin gelecek vizyonuna dair sorularımızı Avrupa Birliği Bakanı ve Başmüzakereci Egemen Bağış yanıtladı.

Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde ülkemizin gıda güvenliği alanında bulunduğu noktayı nasıl değerlendiriyorsunuz?

Bildiğiniz gibi, Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı, 30 Haziran 2010 tarihinde müzakereye açıldı ve müzakerelerin geçici olarak kapatılabilmesi için, Ek Protokol'ün uygulanmasına ilaveten 6 adet teknik kapanış kriteri getirildi. Açılış kriterlerinin karşılanması için başlayan ve başarıyla tamamlanan çalışmalar, kapanış kriterlerinin yerine getirilmesi amacıyla devam etti ve özellikle mevzuat uyumuna ağırlık verildi. AB müktesebatına uyum çalışmalarının çerçevesini oluşturan ve yayımlanması faslın açılış kriterlerinden biri olan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu 13 Aralık 2010 tarihinde yürürlüğe girdi. Daha sonraki süreçte ise bahse konu çerçeve kanunun uygulamasına yönelik ayrıntılı düzenlemeler getiren ve AB mevzuatı ile uyumlu yüzü aşkın ikincil mevzuat yayımlandı. Gıda güvenliği alanındaki uyum ve uygulama çalışmaları hâlihazırda devam ediyor.

Bildiğiniz gibi AB, gıda güvenliğinin temini için gıda zincirinin her noktasında "tarladan sofraya/çiftlikten çatala" ilkesine dayalı, bütüncül bir yaklaşım benimsiyor. Bu yaklaşımın üstüne kurulu gıda güvenliği mevzuatında ayrıca; hayvan sağlığı ve hayvan refahı, gıda ve yem hijyeni, bitki koruma ürünleri, veteriner ilaçları, bulaşanlar ve kalıntılar, katkı maddeleri ve aroma vericiler, gıda ile temas eden madde ve malzemeler gibi başlıklar da ele alınıyor. Bu alandaki AB yaklaşımı ve sistemini mevzuat uyumu yoluyla ülkemizde de yerleştirerek halkımızın refahını ve güvenilir gıdaya erişimini temin etmeye çalışıyoruz. Bu çalışmalar ile halkımızın refahını gözettiğimiz gibi AB sisteminin önemli bir parçası olan hayvan

refahını da sağlamaya çalışıyoruz. Bu alandaki çalışmalar ile hayvansal üretimde, çiftlikten nakile ve kesime değin, etik bir kod izlenmesinin yolunu açtık. Hayvanların nakilleri sırasında, türlerine göre belirlenmiş yolculuk sürelerinin ardından, özel noktalarda dinlendirilmeleri için gerekli ilk adımlar atıldı. Ülkemize hayvan ve hayvansal ürün girişinin, azami koruma ve asgari riski teminen, sınırlarda özel olarak bu amaçla inşa ve teçhiz edilmiş veteriner sınır kontrol noktalarından, veteriner hekim kontrolü sonucuna göre gerçekleştirilmesi için gerekli yasal düzenlemeler yapıldı. Hayvanın şeceresi olarak adlandırabileceğimiz ve sağlığından, uygulanan ilaçlara değin tüm verileri kapsayan gıda zinciri bilgisi kesimhaneye ulaşmayan hayvanların etinin insan tüketimine sunulmaması için gerekli altyapının oluşturulmasına yönelik çalışmalar başlatıldı.

AB yaklaşımında; gıda güvenliğinin güvence altına alınabilmesi için gıda zincirinin her noktasında resmi kontroller yürütülmesi ve işletmecilerin de kalite ve güvenliği sağlamak adına HACCP gibi sistemleri kullanması öngörülüyor. Gıdanın halk sağlığı üzerindeki doğrudan etkisi ve tüketicinin gıdalara ilişkin bilgiye erişim hakkı dikkate alınarak, izlenebilirlik, gıda güvenliğini sağlamada etkin bir araç olarak kullanılıyor. Bu hususları içeren ve kısaca "hijyen paketi" olarak adlandırılan, AB müktesebatı ile uyumlu "Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik, Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve Yem Hijyeni Yönetmeliği" yürürlüğe kondu. Buna göre gıda kaynaklı hastalıklar bakımından daha büyük risk taşıyan hayvansal gıda işletmeleri, daha ayrıntılı işlemlere ve onaya tabi hale getirildi.

Ülkemizde hayvansal yan ürün işletmeleri dâhil toplam hayvansal ürün işletme sayısı 5 binin üzerinde. Söz konusu işletmelerin AB'ye üyelikten sonra rekabet edebilirliklerinin temini ve ürünlerinin, ülke iç pazarı ile sınırlı kalmaksızın Birlik pazarına sunulabilmesi açısından AB gereklerini karşılayacak biçimde modernizasyonu gerekmekte. Yapılan çalışmalar neticesinde, bahse konu işletmelerin uyması gereken kurallar, standartlar ve hijyen kriterleri belirlendi ve bu kriterleri taşımayan gıda işletmelerinin AB standartlarına ulaşabilmesi için 2013 yılı sonuna kadar sürecek olan modernizasyon süreci başlatıldı. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bu konuda personeline ve işletmelere yönelik etkin saha çalışmaları yürütüyor. Bu alandaki AB uyum çalışmalarının bir parçası olan bu modernizasyon süreci, sadece tüketicinin daha sağlıklı gıda ürünleriyle buluşmasını değil, aynı zamanda ürünlerimizin dünya pazarlarındaki payının artışına da imkân sağlayacak.

Bu Fasıl dâhilinde yapılan çalışmalar, daha şeffaf ve güvenilir bir yaklaşımı uygulamaya sokarak gerek kamunun gerekse tüketicilerin gıda güvenliği algısını değiştirdi. Yapılan yasal düzenlemeler çerçevesinde, taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıdayı üreten ve/veya ithal eden firmalar ile kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmaların adı, uygunsuz/sağlıksız ürünlerin adı ve markası, gibi bilgiler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın resmi internet sitesinde kamuoyunun bilgisine sunuluyor. Böylece, halk sağlığı gözetiliyor, tüketici çıkarları korunuyor ve tüketicilerin daha güvenli gıdaya ve doğru bilgiye erişimi sağlanıyor.

Balıkçılık konusunda çalışmalar sürüyor

11 No'lu Fasıl'da olduğu gibi 13 No'lu Balıkçılık Faslı da Ek Protokolün uygulanması şartına bağlı olarak askıya alınan fasıllardan biri. Buna rağmen, balıkçılık yönetimine ilişkin AB'ye teknik uyumu sağlamak amacıyla gerçekleştirilen çalışmalar da tüm hızıyla devam ediyor.

AB üyelik sürecinin vatandaşlarımızın gündelik hayatına olumlu yansımalarının en somut biçimde gözlendiği alanlardan birinin gıda güvenliği olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Gıda güvenliği ile birlikte bir bütün olarak ele alınması gereken veterinerlik ve bitki sağlığı alanlarında AB müktesebat uyum çalışmaları ile birlikte kayda değer ilerleme sağladığımız söylemek mümkün.

AB'nin 2012 yılında Türkiye'ye ilişkin İlerleme Raporu'nda, gıda güvenliği anlamında atılan adımlara dikkat çekilmekle birlikte özellikle tarımsal gıda işletmelerinin AB standartlarına yükseltilmesi, hayvan hareketlerinin kontrolü ve başta şap hastalığı ile mücadele olmakla birlikte hayvan sağlığı ve hayvansal yan ürünler konusunda ilave çabaya gerek olduğu konusuna değinilmişti. Bu belirtilen konularda AB Bakanlığı'nın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile koordinasyon halinde yürüttüğü çalışmalar var mı? Bu konudaki güncel gelişmeler hakkında bilgi alabilir miyiz?

Bakanlığımız, Avrupa Birliği müktesebatına uyum konusunda Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile uzun soluklu bir işbirliği tesis etmiş durumda. Bakanlığımız hem ulusal mevzuatın AB mevzuatı ile uyumlaştırılması için teknik destek sağlıyor, hem de uyumlaştırılan bu mevzuatın uygulanabilmesi için gerekli altyapının oluşturulmasına yönelik olarak, AB-Türkiye mali işbirliği programı çerçevesinde, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yanı sıra tarım sektörüne AB fonlarından yararlanma imkânı sunuyor. 2012 yılı İlerleme Raporu'nda özellikle 12 No'lu Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı kapsamında kaydedilen ilerlemenin altı çizilerek bundan sonra yapılması gerekenler ifade edilmekte. Bildiğiniz gibi, AB müktesebat uyumu çalışmaları çerçevesinde "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik" ile hangi işletmelerin kayıt kapsamında, hangi işletmelerin onay kapsamında olduğu belirlendi. Buna göre; hayvansal gıda üreten işletmeler, bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdaların üretildiği işletmeler, hayvansal gıdaları depolayan tesisler, hayvansal gıdanın yeniden ambalajlandığı işletmeler ve hayvansal gıdanın, gıda işletmecisine toptan satışının yapıldığı yerler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın onayına tabi. Yönetmelik gereği onaya tabi olarak faaliyet gösteren gıda işletmecisi en geç 31.12.2012 tarihine kadar onay belgesi almak zorunda idi. Bu tarih itibarıyla onay belgesi alamayan gıda işletmecisi ise, yine aynı tarihe kadar, işletmesinin AB standartlarına ne zaman, ne şekilde ulaşabileceğine dair bir modernizasyon planı sunmakla mükellefti. Modernizasyon planı sunan işletmeler, bu yılın sonuna kadar

onay belgesi almalı. Bu itibarla, özellikle özel sektörü çok yakından ilgilendiren modernizasyon sürecine ilişkin çalışmalar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından ülke genelinde titizlikle sürdürülüyor.

Fasıl 12 kapanış kriterini karşılama çalışmaları kapsamında, 1069/2009 sayılı AB Tüzüğü'ne uyumlu olarak 2011 yılında yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik çerçevesinde hayvansal yan ürün işletmeleri için de izinler veriliyor. Bu alanda AB fonlarından yararlanılması için çalışmalar sürüyor. Hayvansal yan ürün işletmelerinden modernizasyon planı talebinde bulunulmamış olmakla birlikte, bu işletmelerin onay ve kayıt süreçlerinin 2014 Aralık ayına kadar tamamlanması öngörülüyor. Mevzuat uyumlaştırılmasına yönelik olarak ise, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca 142/2011/EU sayılı Komisyon Tüzüğü'ne uygun olarak "İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Tebliği" taslağı hazırlanmış bulunuyor.

Veterinerlik alanında ise Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hayvanların kayıt altına alınması ve hayvan hastalıklarının izlenmesinden, hayvan refahının temininе kadar pek çok alanda AB düzenlemelerinin önemli bir bölümünün ulusal mevzuata aktarımı tamamlandı. Şap hastalığı ile mücadele hususunda ise, 2008-2010 yılları arasında gerçekleştirilen Türkiye'de Şap Hastalığının Kontrolü Projesi ile Trakya bölgesinde hastalık kontrol altına alındı. Söz konusu projenin de katkısıyla; Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) tarafından 2010 Yılında "Trakya'nın Şap Hastalığından Aşılı Ariliği" kabul edilmiş; böylelikle, açılış kriterlerinden biri olan "Trakya'nın Şap hastalığından arilik statüsünü kazanması" yerine getirilmişti. Ayrıca bu konuda AB müktesebatı ile paralel olarak hazırlanan "Şap Hastalığının Kontrolüne İlişkin Yönetmelik" yürürlüğe girdi. Daha sonra, kapanış kriterleri kapsamında ülkemize, "önceden hazırlanmış ayrıntılı bir eradikasyon planı aracılığıyla şap hastalığına ilişkin AB müktesebatını tümüyle uygulanması" şartı getirildi. Bu kriterin karşılanması için ülkemizin, hastalığın ülke çapında eradikasyonuna ilişkin ayrıntılı bir plan sunması ve bu planı uygulamak suretiyle şap hastalığını eradike etmesi gerekiyor. Hastalığın eradikasyonuna yönelik olarak 2010 yılında biten projenin ikinci aşaması hâlihazırda devam ediyor. Gerek proje kapsamında gerek ulusal olanaklarla hastalığın eradikasyonuna yönelik olarak aşılama faaliyetleri yapılıyor. Ayrıca, Trakya bölgesi arilik statüsünün Anadolu'da da edinilmesi için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı çalışmalarını hızlı bir şekilde yürütüyor.

Yine kapanış kriterleri çerçevesinde ülkemiz tarafından, AB'de ihbarı mecburi hayvan hastalıkları için surveylans ve kontrol önlemleri ile müktesebatta öngörüldüğü gibi başlıca epizootik hastalıklar için acil eylem planlarının uygulanması gerekiyor. Buna ilişkin yapılan çalışmalar neticesinde, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımızca hazırlanan Şap, Koyun ve Keçi Vebası ve Yalancı Tavuk Vebası Hastalığı Acil Eylem Planları yayınlanmış durumda. Bununla birlikte, kriteri karşılamaya yönelik çalışmalar devam ediyor.

Hayvan hareketlerini kontrolüne ilişkin açılış kriteri kapsamında hayvan hareketlerinin ve hastalıklarının daha etkin kontrolünü sağlamak için koyun ve keçi türü hayvanların tanımlanması ve kayıt altına alınması amacı ile AB müktesebatıyla uyumlu olarak hazırlanan "Koyun ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği" 2 Aralık 2011 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiş, Katılım Öncesi Mali Yardım Aracı 2008 yılı programlaması altında finanse edilen "Koyun ve Keçilerin Küpelenmesi ve Aşılanması Projesi" nin başlaması ile birlikte açılış kriterinin karşılanması için gerekli süreç tamamlanmıştı.

Daha sonra, ülkemizin AB müktesebatına uyumlu hayvan kimliklendirme ve kayıt sistemlerini uygulaması ve tam işler hale getirmesi koşulunun kapanış kriteri olarak getirilmesi üzerine, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız tarafından gerek sığır cinsi hayvanların kaydının yapıldığı TURKVET veri tabanında gerek Koyun ve Keçilerin Küpelenmesi ve Aşılanması Projesi dâhilinde tesis edilen Koyun Keçi Kayıt Sistemi'nde AB gereklilikleri dikkate alınarak iyileştirme çalışmaları yürütüldü. Yine kapanış kriterinde yer alan koşula istinaden AB'deki uygulamaya paralel bir şekilde, koyun ve keçi türü hayvanların elektronik olarak tanımlanması amacıyla Türkiye – AB mali işbirliği 2012 yılı programlaması altında "Elektronik Tanımlama ve Koyun-Keçi Kayıt Sistemi" projesi yürütülecek. Bu proje kapsamında ise biri plastik biri elektronik olmak üzere yaklaşık 25 milyon çift küpe tedariki öngörülüyor.

12 No'lu "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikaları" faslı müzakerelere açıldı. Ancak Tarım ve Kırsal Kalkınma alanında 11. Fasıl ve Balıkçılık alanında 13. fasıl müzakerelere açılmayı bekliyor. Bu iki fasıl konusunda yapılan çalışmalar ve gelinen nokta hakkında bilgi alabilir miyiz? 12. Fasıl ile bir bütünlük oluşturan bu iki faslın müzakereye açılmamış olması diğer alanlarda çalışmaların önünde bir engel oluşturuyor mu?

Esas itibariyle, bahsedilen müzakere fasıllarının birbiriyle ilişkili olduğu söylenebilir. Bir müzakere faslında yürütülen çalışma diğer bir fasıldaki açılış kriterinin karşılanmasına katkı sağlıyor. 11 No'lu Tarım ve Kırsal Kalkınma Faslı altında yapılan ve yapılmakta olan çalışmalar sektörün geniş anlamdaki politikalarının oluşturulması ve bu politikaların uygulanmasının kontrolüne yönelikken 12. Fasıl bu politikaların gerçekleşmesine yönelik uygulamalar ile ilgili unsurları içeriyor. Örneğin; "gıda güvenliği" ve bunun ile ilişkili "gıda işletmelerinin modernizasyonu" alanındaki mevzuat ve uygulama 12. Fasıl altında yürütülen çalışmalar çerçevesinde takip ediliyorken işletmelerin modernizasyonu konusu ise 11. Fasıl konuları arasında yer alan IPARD hibeleri aracılığı ile destekleniyor. IPARD fonlarının ülkemizde kullanılabilmesini teminen Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu akredite edilerek işler hale gelmesi 11. Fasıl açılış kriterleri arasında yer almaktaydı. IPARD fonlarını kullanmak üzere gerekli yapıların oluşturulması ile bir yandan 11. Fas'lın açılış kriteri karşılanırken diğer yandan 12. Fasıl kapanış kriterleri arasında yer alan gıda işletmelerinin modernizasyonu konusunda üreticilere önemli bir imkan sağlanmış oldu. Yine, 11. Fasıl altında çalışmaları devam eden "Entegre İdare ve Kontrol Sistemi'nin" kurulması bir yandan Avrupa Birliği üyelik sürecinde uyumu gerçekleştirilecek destekleme politikalarının denetimi için gerekli iken diğer yandan 12. Fasıl altında kurulan hayvan kimliklendirme sistemleri Entegre İdare ve Kontrol Sistemi için de kullanılabilecek.

11 No'lu Fasıl'da olduğu gibi 13 No'lu Balıkçılık Faslı da Ek Protokolün uygulanması şartına bağlı olarak askıya alınan fasıllardan biri. Buna rağmen, balıkçılık yönetimine ilişkin AB'ye

teknik uyumu sağlamak amacıyla gerçekleştirilen çalışmalar da tüm hızıyla devam ediyor.

Fasıla ilişkin en önemli gelişmelerden biri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (KHK/639) ile Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü Kurulması oldu. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde balıkçılıktan sorumlu münferit bir genel müdürlük kurulmasının, hem balıkçılık sektörünün AB üyeliğine hazırlanması, hem de su ürünleri mevzuatının AB ile uyumlaştırılması sürecini kolaylaştırması bekleniyor. Atılan bu adım vesilesiyle, Ortak Balıkçılık Politikasının uygulanabilmesi için gerekli yasal çerçeveyi tamamlayacak olan Su Ürünleri Kanunu'nun revize edilmesi çalışmalarına da hız verildi.

1 Eylül 2012-31 Ağustos 2016 tarihleri arasında ticari amaçlı su ürünleri avcılığında uygulanmak üzere; bilimsel, çevresel, ekonomik ve sosyal hususlar göz önüne alınarak, ilgili AB müktesebatı paralelinde, su ürünleri kaynaklarının korunması, sürdürülebilir işletilmesinin sağlanması için su ürünleri avcılığına ilişkin yükümlülük, sınırlama ve yasakları düzenleyen "3/1 Numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliği" 18 Ağustos yürürlüğe girdi.

Su Ürünleri Bilgi Sistemi (SUBİS) 2007 yılında kuruldu ve işler hale getirildi. Böylece su ürünlerine yönelik piyasa bilgilerinin toplanması ve analizi için altyapının oluşturulması için ilk adım atıldı. 2009 yılı itibarıyla tüm balıkçılık tekneleri SUBİS'e kayıtlı hale geldi ve 2010 yılında orkinos avı SUBİS üzerinden izlenmeye başlandı. SUBİS'in geliştirilmesi yönündeki çalışmalar ise devam ediyor. Avlanma verilerinin toplanması açısından önem arz eden ve 29 tanesi Türkiye-AB Mali İşbirliği kapsamında sağlanan hibe nitelikli AB fonları ile inşa edilen balıkçılık liman ofislerinin (balıkçı idari binaları) toplam sayısı 2013 yılında 42'ye ulaştı. Ayrıca, 15 metreden daha uzun olan tüm teknelerde, Otomatik Tanımlama (AIS) cihazları kullanılmaya başlandı. Diğer taraftan, tüm orkinos tekneleri uydudan tekne izleme sistemi ile izleniyor.

AB'nin filo kapasitesini azaltma çalışmalarına paralel olarak ülkemizde de balıkçı filosunun küçültülmesine yönelik çalışmalara başlandı. Bu çerçevede, 2012 ve 2013 yıllarında iki adet Tebliğ yayınlanarak denizde avcılık faaliyetlerinde bulunmak üzere ruhsat tezkeresi halen geçerli olan; 12 metre ve üzerindeki gemileri kendi isteği ile avcılıktan çıkaran gemi sahiplerine destek sağlandı. Bu uygulama ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı stokların korunması, av baskısının azaltılması, sürdürülebilir balıkçılığın sağlanmasını hedefliyor.

Balıkçılık faslı açılamamasına rağmen, AB müktesebatına uyum kapsamında yapılan çalışmalar Türkiye'nin sektöre ilişkin öncelikleri de göz önünde bulundurularak gerçekleştiriliyor. Türkiye'nin balıkçılık yönetimi ve balıkçılık sektörünün korunması yönünde attığı adımlar sadece AB uyumu açısından değil ülkemizin kendi kaynaklarını daha etkin kullanması açısından önem taşıyor. Fasılların kapalı olması bu fasıllara ilişkin düzenlemelerin gerçekleştirilmediği anlamına gelmiyor. Hali hazırda siyasi olarak bloke edilmiş olan fasıllara yönelik AB fonlarıyla gerçekleştirilen projeler ve mevzuat uyumuna yönelik çalışmalar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız ile işbirliği içerisinde devam etmekte.

Gıda sektörü ve gıda güvenliği konusunda AB Bakanlığı ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı eş güdümünde yürütülen, strateji ve hedefler nelerdir? Yakın zamanda bu alanlarda yapılması planlanan yeni düzenlemeler konusunda bilgi verir misiniz?

Bakanlığımız, konunun sorumlu kurumu olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız ile birlikte Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlı faslının 30 Haziran 2010 tarihinde açılmasını müteakip belirlenen kapanış kriterlerinin karşılanması, faslın ilgili olduğu müktesebata tam olarak uyumun sağlanması ve uygulama için gerekli yapıların kurulması amacıyla çalışmalarını sürdürüyor. Bu hedeflere ulaşmak amacıyla ülkemizde hem ulusal mahiyette hem de AB müzakere süreci vesilesi ile farklı stratejiler yayınlanmış durumda.

Öncelik verdiğimiz konuların başında, gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası faslının açılış kriterini karşılamak amacıyla Avrupa Komisyonuna sunulan Strateji Belgesi'nde öngörülen mevzuat uyum takvimi doğrultusunda uyumlaştırılma çalışmalarına devam edilmesi ve uyumu gerçekleştirilen mevzuatın uygulanması yönündeki çalışmalar geliyor. Söz konusu stratejinin hayat geçirilmesi sonucunda ortaya çıkacak yeni mevzuatın eksiksiz uygulanması amacıyla nitelikli personel yetiştirilmesi ve teknik imkânların geliştirilmesi de önemli bir konu. Ayrıca, tüm diğer AB süreçlerinde olduğu gibi sektörün ve sivil toplumun desteğinin ve katkısının sağlanabilmesi için paydaşlar arasında bilgi paylaşımı ve işbirliğine yönelik platformların oluşturulması için çalışmaktayız.

Veterinerlik alanında ise AB fonları ile desteklenerek oluşturulacak olan bir veteriner stratejisine ilişkin gelişmelere önümüzdeki günlerde şahit olacağız. Bu strateji ile veteriner

hizmetlerinin temelini oluşturan hayvan hastalıkları ile mücadele, hayvanların tanımlanması ve kayıt altına alınması, hayvan hareketlerinin kontrolü ve hayvan refahına yönelik etkili adımların atılması sağlanacak. Bu strateji dışında da çalışmalarımız sürmekte.

Hayvan hastalıklarına ilişkin farkındalığın artırılması ve tüm paydaşların biyogüvenlik konusunda eğitilmesinden AB ile uyumlu veteriner sınır kontrol noktalarının sayısının artırılmasına, tam yem yasağının ülkemize etkilerinin araştırılmasından, hayvansal yan ürün ve hayvan refahı kuralları konusunda AB ile uyumlu mevzuatın tam olarak uygulanmasına kadar birçok konuda kayda değer ilerleme kaydettik ve kaydetmeye devam edeceğiz.

Gıda güvenliği, vatandaşlarımızın sağlıklı ve güvenli gıdaya ulaşması bakımından olmazsa olmaz bir kavram. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız gıda, yem denetim ve kontrol sisteminin geliştirilmesi, AB ile uyumlu denetim ve kontrol planlarının uygulanması üzerinde çalışıyor. Bu çalışmalara destek mahiyetindeki resmi kontroller, hijyen, AB' ye uyumu gerçekleşen gıda ürünlerine yönelik diğer mevzuata (etiket, katkı maddeleri, vb.) ilişkin uygulama kılavuzları hazırlanıyor ve iyi hijyen uygulama rehberlerinin benimsenmesi sağlanıyor. Bahsettiğim kontrol sisteminin daha işler çalışması için de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde bir Risk Değerlendirme birimi kuruldu. Bu birimin kurumsal kapasitesinin geliştirilmesi önemli bir husus.

Bitki ve bitkisel ürünler için ise aynı veterinerlikte olduğu gibi sınır kontrol noktalarının belirlenerek AB kriterlerine uygun olarak teçhiz edilmesini amaçlıyoruz. Bildiğiniz gibi, Ulusal Gıda Referans Laboratuvarını AB fonları desteğiyle kurduk. Bitki Sağlığı içinde bu tip bir Laboratuvara gereksinim var.

Fasıl kapsamındaki mevzuata uyum çalışmalarından ve bu mevzuatın uygulanmasından doğrudan etkilenecek olan başta sivil toplum örgütleri olmak üzere ilgili tarafların mevzuat uyumu ve üyeliğin kendilerine muhtemel etkileri ile ortaya çıkacak fırsat ve zorluklar konusunda bilgi edinmelerinin temininin de Bakanlığımız tarafından yürütülmekte olan Sivil Toplum Diyaloğu ile sağlamak istiyoruz.

Gıda güvenliği konusunda ülke gündeminin önceliklerini değiştirecek yönde toplumun bilgi kirliliğine maruz kaldığını görüyoruz. Gıda güvenliğinde risk iletişimi süreçlerinin yönetimi konusunda AB uyum çerçevesinde ülkemizde yapılan çalışmalara yönelik değerlendirmelerinizi bizimle paylaşır mısınız?

AB'de gıda güvenliği yaklaşımının temel unsurlarından biri de risk analizi. Gıdaların yaratabileceği sağlık riskinin azaltılması bertaraf edilmesi ya da önlenmesi konusunda önemli unsurlardan birisi olan risk iletişimi sayesinde sağlığın korunması için etkin ve uygun tedbirlerin belirlenmesine ilişkin sistematik metodoloji için zemin hazırlanmış olmakta. Risk iletişimi, kısaca risk analizi sürecinde tehlike, risk, riskle ilgili faktörler ve riskin algılanmasına ilişkin bilgi ve görüşler ile risk değerlendirmesi bulguları ve risk yönetimi kararlarının açıklamalarını da kapsayan bilgi ve düşüncelerin interaktif paylaşımını ifade ediyor. AB'de risk iletişimi süreci temel olarak şeffaflık ilkesi üzerinden işliyor. Bu çerçevede, herhangi bir gıdanın insan sağlığına yönelik risk oluşturduğuna ilişkin geçerli kanıtlar varsa, riskin doğasına, ciddiliğine ve boyutuna bakılarak kamu otoriteleri halkı; riski önlemek, azaltmak ya da bertaraf etmek için alınan tedbirler hakkında bilgilendirmek için gereken adımların atılmasından birinci dereceden sorumlu.

AB'de gıdaya ilişkin resmi kontrollerde de risk önemli bir yer teşkil etmekte. Üye devletler gıdalara ilişkin resmi kontrollerini risk temelli gerçekleştiriyor ve eğer herhangi bir gıdada insan sağlığına ilişkin bir risk olduğu kanaatine varılırsa, üye devletler Komisyon'u hemen bilgilendiriyor. Söz konusu risk hususunda üye devletler acil durum planı oluşturuyor. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) risk iletişimi, tavsiye ve bilgilendirme konusunda bağımsız bilimsel bir kaynak olarak görev yapıyor ve risk iletişimi sürecinde gereken tutarlılığı sağlamak adına Komisyon ve üye devletlerle de yakın işbirliği içerisinde hareket ediyor.

Ülkemizde de tüketicilerin güvenli gıdaya ulaşmasının sağlanması açısından risk iletişimi kilit bir öneme sahip. Gıda güvenliği alanında temel yasal düzenleme olan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" da şeffaflık ilkesine benimsemekte. Buna göre, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, bir gıdanın insan sağlığı açısından risk oluşturabileceğinden şüphe duyulması üzerine, riskin mahiyeti, ciddiyeti ve büyüklüğüne göre, riski önlemek, azaltmak veya yok etmek için alınan ya da alınması öngörülen önlemleri belirliyor; riskin mahiyeti ve alınan tedbirler hakkında kamuoyunu bilgilendiriyor. İlaveten, gıdanın resmi kontrollerine ilişkin olarak ilgili AB mevzuatına paralel olarak hazırlanan "Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine ilişkin Yönetmelik" gereğince resmî kontroller, uygun sıklıkta, tarafsız, şeffaf ve meslekî gizlilik ilkelerine uygun olarak risk esasına göre gerçekleştiriliyor. Gıdanın doğrudan veya çevreden, insan için ciddi bir risk teşkil ettiğinin tespit edilmesi durumunda, gecikmeksizin uygulanacak olan önlemleri belirleyen, uygulamaya yönelik acil durum planları Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanıyor.

Risk değerlendirme konusunda 5996 sayılı Kanun ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız bünyesinde risk değerlendirme birimi kuruldu. Risk değerlendirme birimi gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen konularda bağımsız, tarafsız, şeffaf ve bilimsel esaslara dayanan risk değerlendirmesi çalışmaları yürütülmesinden sorumlu. AB'ye uyum kapsamında yapılan çalışmalar sayesinde, vatandaşlarımız sağlıklarına yönelik riskler içeren gıdalar ve bunları üreten firmalar hakkında kısa süre içerisinde bilgilendirilmekte ve böylece güvenli gıda tüketebilmekte. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız ise bu konuda önemli bir sorumluluk yüklenmekte ve hem tüketicileri haberdar etme hem de risklerin azaltılması, önlenmesi ya da bertaraf edilmesi hususunda gerekli tedbirleri alarak güvenli gıdaya ulaşılmasını temin etmekte.

TRACEABILITY IS THE MOST EFFECTIVE TOOL OF FOOD SAFETY

Food industry and food safety issue is in the close interest of Ministry of European Union, with its contours becoming clearer by the EU negotiation process and diverse legislations. Minister of European Union and Chief Negotiator Egemen Bağış responded our questions about Ministry's harmonization studies in food industry, current situation about the 11th and 13th Chapters, and Turkey's future vision in food safety.

DryExx dry lubricant

Susuz Bant Kaydırıcı Sistem

Bazılarının suya ihtiyacı yoktur!

Suyu tutumlu kullanın

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

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

İlk bakışta Dry*Exx*®'in avantajları:

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

Detaylı bilgi için lütfen bizimle temasa geçin.
www.tr.ecolab.eu
Tel: 0216 458 69 00 Fax: 0216 458 69 04

Ecolab Temizleme Sistemleri Ltd. Şti.
Esentepe Mh.Cevizli - Esentepe E-5 Yanyol Cad.
Vizyon Bulvar No: 13 Kat 1 No: 65
TR 34870 KARTAL / İSTANBUL

Innovative in Hygiene

© 2008 Ecolab. All rights reserved.

ECOLAB®

4. Gıda Güvenliği Kongresi'nde gıda güvenliğinde 2023 vizyonu masaya yatırıldı

Gıda Güvenliği Derneği'nin koordinatörlüğünde düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'nin 4'üncüsü 14-15 Mayıs tarihlerinde Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleştirildi.

Gıda güvenliği konusunda Balkanlar, Türki Cumhuriyetler ve Ortadoğu'nun en büyük kongresi olan Gıda Güvenliği Kongre'si, 4'üncü kez devlet kurumları, üniversiteler, ilgili tüm meslek grupları ve gıda sektörünün yerli ve yabancı bileşenlerini bir araya getirdi. İki gün boyunca yoğun ilgi ile gerçekleşen kongreye yaklaşık 700 kişi katıldı.

Açılışını Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in yaptığı 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nde Saner: "Yeni Gıda Mevzuatı ile artık gıda sektörünün bir rota sorunu yok. Bundan böyle sektörün tüm bileşenlerinin güçlerini birleştirerek aynı rotada ilerlemesi gerekiyor. Farklılıklarımıza değil benzerliklerimize odaklanmalıyız, sorun değil çözüm üretmeliyiz" mesajı verdi.

Gıdada doğal tehlikelere dikkat!

4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin özel konuşmacıları arasında bu yıl, "gıda ve kanser" üzerine araştırmaları ile dünya çapında üne sahip olan Amerikalı biliminsanı Prof. Dr. Bruce Ames vardı. Oakland Araştırma Enstitüsü Çocuk Hastanesi'nde çalışmaları devam eden Ames, gündemin merak uyandıran konularından "gıda ve kanser" ilişkisini ele aldığı bir sunum gerçekleştirdi.

Yapılan araştırmalara göre dünya nüfusunun 3'te 1'inin kansere yakalandığını ifade eden Ames, sigara ve kötü beslenmenin kanser oluşumunu arttıran ana etkenler olduğunu söyledi. Pestisitlerin (endüstriyel kimyasallar) kansere neden olduğu, bunun yanında organik gıdaların kanser riski taşımadığına ilişkin yaygın inanışın aksine, doğada kendiliğinden var olan kimyasalların daha fazla kanser riski taşıyabileceğine dikkat çeken Ames: "Çevre örgütleri, doğadaki her şeyin zararsız olduğunu düşünüyor, doğadaki tehlikeleri göz ardı ediyorlar. Kimi doğal kimyasallar yüksek oranda kanser riski taşıyor" dedi.

Gıda sektörünü 2023'te ne bekliyor?

4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ikinci günü gerçekleştirilen ve katılımcıların büyük ilgisi ile karşılanan diğer bir oturum ise "Gıda Güvenliği 2023" konulu paneldi. Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası Başkanı Necdet Buzbaş, İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim görevlisi Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, Avrupa Birliği Bakanlığı temsilcisi Şebnem Gürbüz ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kavak'ın konuşmacı olarak bulunduğu panelde 2023 yılına ilişkin öngörüler ilgi topladı.

Panelistlerden Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu; dünya gıda üretiminin iklim, çevresel dönüşüm ve nüfus artışına bağlı olarak ciddi dönüşümler geçireceğini dile getirerek: "Tohum sektörünün gelecekte kuraklığa ve sellere dayanıklı tohum çeşitleri konusunda ıslah çalışmalarına ağırlık vermesi gerekecek. Zirai ilaç ve bitki besleme sektörünün ise sellerle birlikte artması muhtemel bitki hastalıklarına karşı daha güçlü ve koruyucu ilaçlar geliştirmesi zorunlu olacak" dedi.

Son derecede dinamik bir yapıya sahip olan Türkiye'de gıda sektörüne ilişkin uzun vadeli bir ön görüde bulunmanın güçlüğüne işaret eden Necdet Buzbaş ise sektörün gelecek vizyonunu: "2023'te bilinçli tüketici bakış açısı oturacak, gıdalar konusunda bilgi kirliliği azalacak. Gıda sektörü beslenme-sağlık ilişkisini destekleyecek yeni ürün kategorilerine yönelecek. Kim-

Kongre'nin ardından Sonuç Bildirgesi yayınlandı

Gıda Güvenliği Derneği, 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ardından, kongrede gerçekleştirilen çeşitli oturumlarda ve panellerde dile getirilen ortak görüşlerden hareketle Sonuç Bildirgesi'ni yayınlandı.

Bildirgede şu görüşlere yer verildi:

• Birincil üretim gıda güvenliğinin başlangıcıdır. Tarlada ve çiftlikte gerçekleştirilen üretimin güvenli olması, sofraya gelen gıdanın güvenliğinin sağlanmasında en önemli adımdır. Ülkemizde gıda güvenliğinde işin başlangıcı olan bitkisel ve hayvansal birincil üretimde; hayvan hastalıkları, bulaşan, kalıntı ve hijyen sorunlarının çözümüne yönelik alınması gereken önemli bir yol bulunmaktadır. Birincil üretim aşamasında hem bilgi yetersizliği hem de ekonomik ölçek sorunu nedeniyle gündeme gelen gıda güvenliği sorunları küçümsenemeyecek düzeydedir. Bu durumun düzeltilmesi için çiftçilerin her açıdan desteklenip, güçlendirilmesi ve işinin ehli üreticiler haline gelmesi gerekmektedir. Bu kapsamda üretici örgütlerinin etkin ve yaygın hale gelmesi; İyi Tarımsal Üretim (İTÜ) uygulamalarının yaygınlaştırılması ve benimsenmesi de önemli bir adım olacaktır.

• Başta MikroKOBİ'ler olmak üzere KOBİ'lerin yeni mevzuata uyum konusunda sıkıntı çektikleri ve çekecekleri aşikardır. MikroKOBİ'lerin ve KOBİ'lerin gıda güvenliği mevzuatına uygun üretim yapmaları konusunda her açıdan desteklenmeleri ve güçlendirilmeleri gerekmektedir. Özellikle yöresel ve geleneksel üretimin gıda güvenliği standartlarının geliştirilmesi ve yaygınlaşması desteklenmelidir.

• Kayıt dışı üretim ve haksız rekabet çok önemli iki sorun olarak varlığını sürdürmektedir. Gıda güvenliğinin sağlanması ve bu iki sorunun bertaraf edilmesi için entegre bir çalışma ve ilgili tüm kurum ve kuruluşların işbirliği kaçınılmazdır.

• Gıda güvenliğinin sağlanmasındaki en temel hedefin tüketici sağlığını korumak olduğu unutulmamalı. Tüketicilerin sistemin her aşamasına etkin biçimde katılımı sağlanmalı; gıda güvenliği ve beslenme konularında tüketicinin bilinç ve bilgi seviyesinin arttırılmasına yönelik başta eğitim kurumları olmak üzere toplumun farklı katmanlarına yönelik farklı araçları kullanan programlar uygulanmalıdır.

• Tüketicilerin en çok korktuğu ve korkutulduğu hastalık olan kanserin nedenlerinin iyi bilindiği, kanserle mücadelede buna göre stratejiler izlenmesi gerektiği, kanserin önlenmesinde dengeli ve yeterli beslenmenin önemi, doğal-yapay yaklaşımının bilimsel anlamda doğru olmadığı, toplumun suni risklere yöneltilmesinin toplum sağlığına zarar verdiği konunun uzmanı bilim insanlarının görüş birliği olarak ortaya çıkmaktadır.

• Gıda güvenliği konusunda ciddi bir bilgi kirliliği sorunu yaşanmaktadır. Bunun sonucunda tüketici gerçek risklerden uzaklaşmakta, kayıtdışına yönelmekte, resmi otorite tarafından

yasal kalıntı oranlarının tespiti mikro düzeylerde yapılır hale gelecek" şeklinde çizdi.

Gıda güvenliğinde farkındalık yaratan gençler ödüllerine kavuştu!

4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin bu yıl ilk kez gerçekleştirdiği bir etkinlik de "Bir Farkındalık Yaratma Proje Yarışması"ydı. Düzenlenen yarışmada birincilik ödülünü: Antalya Döşemealtı OSB Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi'nden Ayşenur Fırat ve Birol Şahiner, "Gıda Güvenliği Sistemi (GGS)" isimli projeleri ile aldılar. Balıkesir Merkez Kız Teknik ve Meslek Lisesi'nden Ceren Nur Temiz, "Protettivo" isimli proje ile ikicilik ödülünü, Mezitli Kız Teknik ve Meslek Lisesi'nden Fatma Bilgi ise "Ekmeğime Dokunma" isimli proje ile üçüncülük ödülünü almaya hak kazandı.

4. Gıda Güvenliği Kongresi'nde ayrıca her yıl olduğu gibi bu yıl da Poster Yarışması düzenlenerek en iyi poster sunumları ödüllendirildi. 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nde iki gün boyunda 1 panel ve 10 oturum gerçekleştirildi. 39 yerli ve yabancı konuşmacının sunumları ile katkı sunduğu kongrede 138 poster sunumu yapıldı. Yoğun bir programla gerçekleştirilen kongrenin kapanış oturumunda ise Gazeteci Murat Belge "Tarih Boyunca Yemek Kültürü" isimli keyifli bir sohbetle kongreye renk kattı.

2023 VISION OF FOOD SAFETY WAS DISCUSSED IN DETAIL IN 4TH FOOD SAFETY CONGRESS

The 4th Food Safety Congress was held by the coordination of Turkish Food Safety Association in the Harbiye Military Museum and Cultural Center on 14-15 May.

yapılan açıklamalarda dahi doğru algı oluşmamaktadır. Tüm bunları engellemek amacıyla;

- Gıda riskleri ile ilgili bilgiyi paylaşacak, güven oluşturacak, riskin değerlendirmesini yapacak güçlü bağımsız bir bilim kurulunun oluşması sağlanmalıdır.
- Gıda riskleri ile ilgili bilgilendirmeler bilimsel temelli olmalıdır. Gıda ve gıda güvenliği multidisipliner yaklaşımın ve meslekler arası iletişimin son derece önemli olduğu bir konudur. Tüketicilere yönelik açıklama yapan herkes bu bilinçle davranmalıdır.
- Bilgi kirliliğine yol açan, konuştuğu konuda uzman olmayıp yanıltıcı bilgiler vererek tüketiciyi paniğe sevk eden kişilere yaptırım uygulanmasını sağlayacak hukuki düzenlemeler yapılmalı; medyanın sorumluluklarına da kurallar getirilmelidir.
- Bakanlıkça yapılan denetimlerde olumsuz çıkan sonuçların paylaşım yöntemleri, tüketici algısı açısından son derece önemlidir. Yapılan açıklamalar yanlış algılara yol açmamalıdır. Bu konularda usul ve esaslar net bir şekilde belirlenmelidir.

• Resmi gıda denetimlerinin aynı zamanda kayıtdışını da içerecek şekilde etkin bir biçimde yaygınlaştırılması gerekmektedir. Halen Bakanlık uygulamaları ağırlıkla kayıt ve onay gibi yasal yükümlülüklerin gerçekleşip gerçekleşmediğinin kontrolü şeklindedir. Resmi denetçilerin vizyonu da ağırlıkla risk bazlı denetimin sağlanması için gelişmeye açık bir alan oluşturmaktadır. Bu amaçla;

- Bakanlık tarafından yürütülmesi zorunlu olan görevlerin de gereğince yürütülmesini sağlayacak sayıda ve nitelikte eleman istihdamı sağlanmalıdır. İstihdam edilen bu denetçilerin mutlaka uzun süreli, periyodik olarak tekrarlanan temel eğitimlerden geçirilmesi sağlanmalıdır.
- Bakanlık resmi denetimlerde hangi alanlarda ve ne şekilde dışarıdan hizmet alabileceğini netleştirmelidir.
- Gıda denetimleri risk bazlı yapılmalı; epidemiyolojik verilerin sistematik biçimde paylaşımı ve değerlendirilmesi sağlanarak sistem bu verilerle beslenmelidir.
- Sağlık Bakanlığı gıda güvenliği ile ilgili sorumluluğunu taşımak için gereken adımları atmalı; bu alanda sorumluluğunun daima var olacağının bilinci ile sistemler geliştirmelidir.

• Ülkemizde henüz gıda güvenliği-halk sağlığı ilişkisini gerçekçi bir biçimde kuracak ve çıktılarını sistematik bir biçimde değerlendirmeyi sağlayacak bir sistem kurulamamıştır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığının birlikte çalışarak Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı arasındaki bu ilişkiyi daha etkin bir şekilde yapılandırması gerekmektedir.

• Güvenilir gıda üretiminde ve kayıpları en aza indirmekte tedarik zinciri yönetimi yaklaşımı esastır. Tedarik Zinciri yönetimi konusunda uluslararası kabul görmüş GFSI yaklaşımlarının gıda sektörü tarafından uygulanması teşvik edilmeli, gıdalardan hammaddeye izlenebilirliği sağlayacak uygulamalar yaygınlaştırılmalıdır. Tedarik zincirinde soğuk zincir uygulamalarında yaşanmakta olan kimi sorunların önüne geçilmesi soğutma tesislerinin tasarımının doğru yapılması ve etkin sıcaklık kontrol sistemlerinin bulunması ile sağlanabilecektir. Soğuk zincir uygulamalarının gelişimi desteklenmelidir.

• Gıda kaynaklı risklerde bilim ve teknoloji ilerledikçe yeni kavramlar ortaya çıkmaktadır. Yeni tehlikelerin tespit ve yönetimine olanak sağlayacak çalışmaların hayata geçirilmesi hedeflenmeli; bilinen risklerin en doğru şekliyle yönetilmesinin yanı sıra; karşılaşılacak yeni risklere sistem ve birikim olarak hazır olunmalıdır.

• Gıda Savunması Sistemi içinde bulunduğumuz yüzyılda mutlaka ülkelerin otoritelerinin ve özel sektör temsilcilerinin gündeminde olması gereken bir konudur. Ülkemiz de bu konuya gereken önemi vermeli; kamu otoritesi konuya yönelik sistematik bir yaklaşım oluşturmalıdır.

• Gıda Güvenliğinin birçok bilim dalını ve mesleği içine alan çok geniş bir konu olması nedeniyle disiplinlerarası bilimsel çalışmalar ile bu çalışmaların uygulamaya geçirilmesi desteklenmelidir. Bu kapsamda sosyal bilimlerin katılımı göz ardı edilmemelidir.

FINAL DECLARATION WAS PUBLISHED AFTER THE CONGRESS

After 4th Food Safety Congress, Turkish Food Safety Association published Final Declaration based on common visions raised in various sessions and panels.

Katılımcılar kongreyi değerlendirdi

4. Gıda Güvenliği Kongresi'ni iki gün boyunca takip eden katılımcılar kongre izlenimlerini ve kongrede ilgi çekici buldukları konular hakkındaki görüşlerini paylaştı.

DONALD SCHAFFNER
Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) /Başkan

Kongreye IAFP'nin başkanı olarak katıldım. Gıda Güvenliği Derneği de IAFP'nin üyesi. Tabii bu gönüllü olarak yaptığım iş, esasen profesör olarak akademik çalışmalar yapıyorum. Bu konferanstan çok etkilendim. Organizasyonun düzeyi, konuşmacıların kalitesi, bütün oturumların arasındaki etkileşimlerin kalitesi çok etkileyiciydi. 'Hayvansal Üretim ve Gıda Güvenliği' konulu oturumda ben de bir sunum yaptım. Sunumumu bitirdiğim zaman oturumda kimse soru sormadı ama sonradan pek çok insan bana gelip sorularını ve görüşlerini yönelttiler. Böylece insanların sunumumu dikkatle dinlediklerini ve oturumun başarılı geçtiğini anlayabildim.

RYOSEI SAKAI
Ajinomoto A.Ş. Yenilik Enstitüsü Kawasaki Shi

Kongre'de sergilenen poster sunumum birinci seçildi bu beni çok mutlu etti. Türkiye'de 4. kez bulunuyorum ve her seferinde yeni insanlarla tanışmaktan çok mutlu oluyorum. Kongredeki konferanslar çok başarılı geçti. Bence en başarılı sunum Nevzat Artık'ındı. Artık, bir gıda katkı maddesi olan monosodyum glutamat (MSG) konusunda yanlış bilinen gerçekleri ortaya koydu. Bu maddenin esasında güvenli olduğunu dair pek çok kanıt olduğunu gösterdi.

ERDİNÇ TOPAL
Gıda Katkı ve Yardımcı Madde Sanayicileri Derneği (GIDAKAT)/ Genel Sekreter

Gıda Güvenliği Derneği'nin düzenlediği 4. Gıda Güvenliği Kongresi bizim GIDAKAT olarak desteklediğimiz, gerçekten Türkiye için ufuk açıcı, yenilikleri ortaya çıkarıcı ve pek çok konunun tartışıldığı olumlu bir kongre olarak geçti. Katılanıyla, konuşmacısıyla, dinleyicisiyle, akademisyeniyle herkesin tatmin olduğuna inanıyorum. Kongre konuları arasında yer alan 'Biyoterörizm' hakkındaki oturum çok ilgi çekiciydi. Sunum yapan firmalardan birinin açık gönüllülükle bu alanda yaptıkları mücadeleyi anlattığı sunumu çok beğendim.

AYŞE CENGİZ
Beslenme Uzmanı/ Tüketiciler Derneği Kurucusu

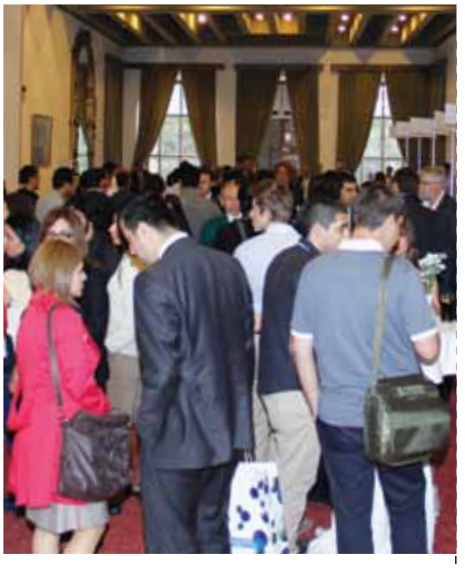
Kongre gerçekten çok kaliteli geçti. Kongrenin amacına ulaştığını düşünüyorum. Gıda birçok yönüyle masaya yatırıldı. Gıda çok yaşamsal bir şey olduğu için kendi adıma ve Tüketiciler Derneği adına çok keyifli ve donanımlı ayrıldım. Oturumlar arasında benim de sunum yaptığım 'Doğru Bilgeye Erişim' konusu verimli geçti. Sunum yapan isimlerden Şeminur Topal Hoca'nın verdiği bilgiler çok değerliydi. Kongrede dikkatimi çeken bir konuyu da paylaşmak isterim; kongrede devleti temsil eden bürokratlar genellikle savunma yaptılar. Oysa muhalif görüşlerden beslenerek kendilerini geliştirebileceklerini düşünüyorum. Bununla birlikte Başkan Samim Saner'in "rotamız belli güçlerimizi birleştirmeliyiz" görüşü çok anlamlıydı.

DR. MEHMET ALKAN
Türk Veteriner Hekimler Birliği Yüksek Haysiyet Divanı Başkanı

Kongreye daha önceki yıllarda da katılmıştım. Eskiye göre kıyasladığımda gelişen bir çizgi izliyor Kongre. Bu Kongreyi önemsiyorum, çünkü gıda güvenliği, halk sağlığını korumak yönünden çok önemli bir etken. Kongrede ben de "Birincil Üretimde Gıda Güvenliği" oturumunun başkanlığı yaptığım. Konu gıda segmentlerinin her birinde; bitkisel ve hayvansal üretimde, yumurta, beyaz et, kırmızı et gibi farklı alanlarda detaylıca tartışıldı. Konuşmacılar oldukça kaliteli, konularında dünyanın en iyi uzmanlarıydı. Kongre her yıl daha gelişerek ilerliyor ama özellikle yerli katılımcıların bilimsel sunumlarının biraz daha kaliteli, gerçekçi ve sahayı yansıtan, teoriden çok pratiğe yönelik olması gerektiğini düşünüyorum. Bu kongreye Bakanlığın katılımını da önemsiyordum ancak yeterli bir temsiliyetlerinin olmadığı kanısındayım.

İBRAHİM TİRYAKİ
CSB Sistem Tiryakiler

Ben bu yıl Kongreye 4. kez geliyorum. Kongrede pratikteki uygulamalara ilişkin konuları daha fazla görmek isterdim. Sunumlar benim gibiler için zaman zaman biraz teorik kaldı. Genel olarak bütün sunumlarla ilgileniyorum. Benim açımdan seçilen her konu anlamlıydı, verilen bilgiler de güzeldi. Ama devlet, hükümet, Bakanlık ne düşünüyor, kamu ve üniversiteler ne düşünüyor bunlara da bakmak lazım. Bunun hepsinin ortak bir noktada buluşması lazım. Bana göre, bu farklı kesimler ortak bir paydada ve görüşte pek buluşamıyorlar.



GÜLBENK YALÇIN
Bilimsel Tavukçuluk Derneği

Kongrenin geçtiğimiz yıl daha iyi organize edildiğini düşünüyorum. Konu gıda olunca konu çeşitliliği de fazla oluyor. Örneğin üreticilerin sorunlarına yönelik; temizlik, hijyen gibi konular da kongrede ilerleyen yıllarda yer alırsa güzel olur. Bu yıl özellikle "Biyoterörizm" konulu oturumunda Nestle tarafından yapılan sunumu beğendim. Konuşmacının prezantasyonu da çok iyiydi.

PROF. DR. ŞAKİR DOĞAN TUNCER
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

Kongreye gerek sektörden gerekse çok değişik katmanlardan yoğun bir katılım vardı. Genel anlamda Kongre'nin oldukça başarılı geçtiği söylenebilir. Sanıyorum sonuçları itibariyle sektöre katkı sağlayacaktır. İlk açılış oturumda Bruce Ames'in gıda ve kanser ilişkisini ortaya koyan oturum gerçekten çok ilgi gördü. Ancak oturumlarda soru-cevap bölümünün daha aktif olmasını beklerdim. Belki önümüzdeki yıllarda soru-cevap bölümlerine biraz daha fazla yer verilebilir.

ŞİLAN URAK
Öğrenci

Bu benim kongreye üçüncü katılımım. Gıda Güvenliği Kongresi'nden genel anlamda memnunum. Ancak bu seneki sunumlarda konuşma süreleri çok uzundu. Biraz daha kısa tutulan sunumlar dikkatimizi toplamamız için faydalı olur. Ama konular oldukça ilginç seçilmişti. Faydalı bir kongre geçirdim.

PROF. DR. SEMRA KAYAARDI
Celal Bayar Üniversitesi/ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

Kongre gayet güzeldi ancak oturumların paralel oturumlar şeklinde olması benim açımdan sıkıntı yarattı. Kaçırdığımız sunumlar olması üzücü. Organizasyon 2 gün yerine 3 gün olsa bütün oturumları izleme şansımız olabilir. Kongre konuları güzeldi ancak özellikle bilgi kirliliği konusunun ana başlık olarak ele alınmasını isterdim. Bunun dışında kanatlı ya da kırmız etin sağlık açısından riskli olduğu yönünde görüşler yaygın. Bu konuda bilgilendirici konular gelecek yıllarda Kongre konu başlıkları içine olabilirdi. Ancak Samim Bey'e ve Kongreye katkı sunan ekibe teşekkür etmek isterim. Başarılı bir organizasyona imza attılar.

PARTICIPANTS EVALUATED THE CONGRESS

Participants following 4th Food Safety Congress for the two days shared their impressions and opinions about interesting topics in the Congress.

Pınar'dan çıtır çıtır lezzetler

Kıymalı Patatesli

Labneli Ispanaklı

Kansere karşı suni risklere değil, gerçek risklere dikkat!

Kanser araştırmalarında çığır açan "AmesTesti"ni bulan ünlü bilim insanı Prof. Dr. Bruce Ames, 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin konuşmacıları arasındaydı. Prof. Dr. Ames, gıda-kanser ilişkisini ele aldığı konuşmasında, kanser oluşumunu tetikleyen faktörler konusunda doğru bilinen yanlışları da ortaya koydu.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, 14-15 Mayıs tarihleri arasındayine yurt içinden ve yurt dışından davet edilen pek çok bilim insanını ağırladı. Kongre boyunca çok sayıda oturumda sunumları ile söz alan bilim insanları, gıda güvenliği konusu içine giren farklı konularda en yeni bilimsel çalışmaları, verileri, görüş ve uygulamaları Kongre katılımcıları ile paylaştı. 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nin davetlileri arasında bu yıl, kanser araştırmalarında çığır açan "AmesTesti"ni bulan ünlü bilim insanı Prof. Dr. Bruce Ames de vardı. Kongre'nin ilk günü, Prof. Dr. Ali Esad Karakaya'nın Başkanlığında düzenlenen ana oturumda "Gıdalarla İlişkilendirilebilecek Kanser Risklerinin Doğru Bir Perspektifte Değerlendirilmesi" konulu sunumu ile Prof. Dr. Ames, Kongre katılımcılarına önemli ve bir o kadar da şaşırtıcı bilgiler verdi. Kanser ve kanser yapıcı maddeler ile kanserle mücadelede beslenmenin önemine dikkat çeken Prof. Dr. Ames'in açıklamaları aslında kamuoyunda yaygın olarak doğru kabul edilen yanlışları da ortaya koyması açısından dikkat çekiciydi.

Gelişmiş ülkelerde kalp-damar hastalıklarından sonra ikinci ölüm nedeni olan kanser oluşum nedenleri yalnız Türkiye'de değil gelişmiş ülkelerde de hakkında en fazla haber üretilen sağlık konusu durumunda. Kimi zaman bilimsel bir kanıta dayanmayan, çoğu zaman spekülatif nitelikteki bu haberlerin aksine Prof. Dr. Ames'in sunumu kanser araştırmaları konusundaki bilimsel gerçekleri göz-

ler önüne sermesi bakımından son derece önem taşıyordu.

Söz konusu oturumun başkanlığını yapan Prof. Dr. Karakaya, Prof. Dr. Bruce Ames'in çalışmalarının önemine şu söylerle dikkat çekiyor: "Kanser oluşumundaki mekanizmalar konusunda tartışmamız en yetkin ve saygın bilim insanları arasında bulunan Prof. Dr. Ames son yıllarda yayınladığı makalelerde çok faktörlü bir oluşum olan kanserde gerçek riskler yerine hipotetik risklere yönelmenin bu sağlık sorunu ile mücadelede yarattığı olumsuzluklar üzerinde durmaktadır. Prof. Dr. Ames ve arkadaşlarının bu konudaki "Kanserin Oluşum Nedenleri Hakkında Yanlış Algılar" adlı makalesine: *toxnet.nlm.nih.gov/cpdb/pdfs/Gold_Misconceptions.pdf* web adresinden ulaşılabilir."

Kanser oluşumunu neler tetikler?

Çok faktörlü bir oluşum olan kanserde gerçek riskler yerine hipotetik risklere yönelmenin bu sağlık sorunu ile mücadelede yarattığı olumsuzluklar üzerinde duran Prof. Dr. Ames, Kongre konuşmasının ilk bölümünde, kanser oluşumunun nedenleri üzerine eğildi. Bugüne kadar yapılan binlerce araştırmanın sonucuna göre hazırlanan ve kanser epidemiyolojisi konusunda çalışanların üzerinde görüş birliği oluşturdukları kanser nedenleri konusunda Prof. Dr. Ames şu verileri paylaştı: Yapılan araştırmalar göre kansere neden olan faktörlerin yaklaşık yüzde 35'i dengesiz beslenmeye, yani aşırı kalori alımı (obezite), mikro besleyicilere ve lif yönünden yetersiz beslenmeye bağlı. Bunun beraberinde kansere neden olan faktörler arasında yüzde 30'luk dilimle tütün kullanımı, yüzde 20'lik bir oranla kronik enfeksiyonlar (Hepatit B ve C, Human Papilloma Virüs (HPV), Helicobacterpylori ve diğerleri) geliyor. Hormonlar (östrojen, testosteron ve benzerleri) yüzde 20 oranında kanser yapıcı etkiye sahipken, mesleki maruziyet yüzde 2, hava kirliliği ise sadece yüzde 1 oranında kansere neden olan faktörler arasında yer alıyor.

Prof. Dr. Karakaya, ünlü bilim insanının yaptığı sunumdan anektodlardan bir bölümünü şu sözlerle hatırlatıyor: "Prof. Dr. Ames, her gün doğal ve sentetik binlerce kimyasala maruz kalındığını söyleyerek bunlardan bir bölümünün de kanser yapıcı özellikte olduğunu belirtti. Bu kimyasallardan korunmadaki stratejinin bir parçası olan HERP karsinojenik risk kıyaslama yöntemini de sunumunda bizlere tanıttı. Berkeley Üniversitesi tarafından yürütülen "Karsinojenik Etkinlik Projesi" ne bağlı olarak geliştirilen bu yöntem, insanın günlük maruz kaldığı dozun deney hayvanında karsinojenik etki gösteren doza bölünmesi ile bulunmakta ve riskin kıyaslanmasında kullanılmaktadır."*(Konu hakkında detaylı bilgiye buradan da erişilebilir: http://toxnet.nlm.nih.gov/cpdb/pdfs/herp.pdf)*

Beslenme rejiminde denge önemli

Yetersiz ve dengesiz beslenmenin düşük dozlarda maruz kalınan pestisitlerden çok daha fazla kanser oluşumunu tetikleyebileceğine dikkat çeken Prof. Dr. Ames bu konudaki doğru bilinen bir yanlışı da şu sözlerle ortaya koydu: "İnsanlar tarafından ağız yoluyla alınan kimyasalların çok büyük bir bölümü doğaldır. Sözgelimi, ağız yoluyla vücuda aldığımız pestisitlerin yüzde 99.99'u, böceklerin ve diğer yırtıcıların uzaklaştırılması için bitkilerde doğal olarak bulunan maddelerdir. Maksimum tolere edilebilir doz (MTD) uygulanarak test edilen bu doğal pestisitlerin yarısı, kemirgenler için kanserojen özelliktedir. Maruziyeti, ağız yoluyla vücuda alınan sentetik pestisitlerin yüzde 0.01'i ile sınırlamak çok maliyetli olduğu gibi insanlarda kanserin gözlenme sıklığını da azaltmayacaktır. Öte yandan, meyve ve sebzeler, tükettiğimiz besinler içerisinde en etkili kanser savaşçılarıdır ve bu gıdaların satış fiyatlarının artması (söz gelimi sentetik pestisit kullanımına başvurulmaksızın yapılan organik üretimde olduğu gibi) çok muhtemeldir ki kanser vakalarının artışına neden olacaktır."

Kongreye katkılarından ötürü Prof. Dr. Bruce Ames'e plaket takdim edildi. Soldan sağa: Prof. Dr. Ali Esat Karakay, Prof. Dr. Bruce Ames, GGD Başkanı Samim Saner.

Yasal düzenlemelerde yer verilen kuralların en kötü durum senaryosuna dayalı birtakım tahminleri esas aldığını vurgulayan Prof. Dr. Ames, pestisitlere ilişkin korkutmaların, dikkatimizi insan sağlığı açısından asıl sorun oluşturan faktörlerden; dengesiz beslenme ve sigaradan uzaklaştırdığına dikkat çekti. Prof. Dr. Ames, yaptığı çalışmalarda esansiyel vitamin ve mineral eksikliğinin kanserin ve uzun vadede ortaya çıkan diğer hastalıkların oluşumuna katkıda bulunan başlıca unsurlar arasında yer aldığını gösteren kanıtları derlediğini ve gözden geçirdiğini bildirdi.

Prof. Dr. Ames kanser araştırmaları üzerinde amacını ise şu sözlerle dile getirdi: "Benim tutkuyla bağlı olduğum amaç, özellikle yoksul kesimde olmak üzere, insanlarda kanserin önlenmesi ve sağlık koşullarının en uygun hale getirilmesi. Pestisitler gibi sentetik kimyasalların çok düşük miktarları için duyulan kaygılar ise önemli risklerin göz ardı edilmesine neden oluyor."

Vitamin ve mineral eksikliği hastalıklara davetiye çıkarıyor

Prof. Dr. Ames konuşmanın ikinci bölümünde toplam sayısı 40'ı bulan ve metabolizmada önemli işlevleri olan esansiyel mikro besleyicilerin (vitamin, mineral ve bazı amino asitler) diyetteki yetersizlikleri halindekronik hastalıklarla ilişkisine değindi. Prof. Dr. Ames tam da bu alanda geliştirdiği ve giderek daha fazla destek bulan Triaj teorisini (Triagetheory) oturum dinleyicilerine tanıttı.

Triyaj teorisine göre, evrim sürecinde tekrarlı olarak yaşanan vitamin ve mineral eksikliklerinin bir sonucu olarak, orta düzeydeki vitamin ve mineral eksikliklerine karşı doğal seleksiyona bağlı bir stratejik önceliklendirme yanıtı gelişti. Buna göre, eksik olan vitamin ve minerallerin, kısa vadede hayatta kalabilmek ve üreyebilmek için gerekli vitamin ve minerallere bağımlı proteinler tarafından tercihli olarak alıkonulması sağlandı. Öte yandan, uzun vadede sağlığın korunması için gerekli olan proteinler - ki Prof. Dr. Ames bunları yaşlanmayla birlikte gelişen hastalıklara karşı savunma sağladıklarından "uzun yaşam proteinleri" olarak adlandırıyor- vitamin ve minerallerden mahrum kalarak etkisiz kılınıyor. Orta düzeyde vitamin ve mineral eksikliği sinsi bir seyir izlediğinden, uzun vadede insan sağlığı için taşıdığı önem klinik olarak çok da görünür bulunmuyor. Vitamin ve mineraller, kısa vadede hayatta kalma ve uzun vadede sağlıklı olma seçenekleri arasında triyaj benzeri bir önceliklendirme yapmaya çalışan bir metabolizma oluşturuyor ve bu iki hedef için ayrı mekanizmalar kullanılıyor. Mekanik, genetik ve epidemiyolojik veriler; bu metabolik önceliklendirmenin, kanser, kalp damar hastalıkları, immun işlev bozukluğu ve bilişsel zayıflama gibi yaşlanmaya bağlı hastalıkların gelişimini hızlandırdığını gösteriyor.

Yapılan araştırmalara göre vitamin ve mineral eksikliği özellikle çocuklar, ergenler, yaşlılar ve obez kişilerde gözleniyor. Prof. Dr. Ames'in verdiği bilgilere göre; uzun yaşam proteinleri, eksikliğin önlenmesi için kullanılabilecek bir mekanizma akla getiriyor. Buna göre, parmak ucundan alınacak kanda her bir vitamin/minerale duyarlı bir proteinin düzeyi ölçülebilir. Çalışılan proteinlerin yaklaşık yarısı uzun yaşam proteinleri olup, henüz keşfedilmemiş uzun yaşam vitaminleri ve mineralleri de olabilir.

Dünyaca ünlü bilim insanı Prof. Dr. Ames, 4. Gıda Güvenliği Kongresi'nde paylaştığı bu bilgilerle kanser oluşumu ve beslenme ilişkisinin çerçevesini son derece etkili bir biçimde çizerek katılımcıların soru işaretlerini de gidermiş oldu.

ATTENTION TO TRUE RISKS, NOT TO FALSE ONES!

Prof. Dr. Bruce Ames, who had achieved breakthroughs in cancer researches, was among the speakers of 4th Food Safety Congress. Discussing the relation between cancer and food, Ames punctured the fallacies about the factors triggering cancer.

Silikal®

Yeni Nesil Zeminler

Silikal – Endüstriyel Zemin denince dünya çapında ilk akla gelen isim.

Reaktif reçine ve polimer beton sektörlerinde lider üretici firma konumunda olan Silikal, üretiminin tamamını Almanya'nın Frankfurt şehri yakınlarındaki tesislerinde gerçekleştirmektedir. Geliştirdiği reaktif reçine ve polimer beton ürünleri endüstriyel tesis, ticari yapı ve mimari proje zemin uygulamalarında ve inşaat sektöründe kullanılmaktadır.

Mekanik yük ve kimyasal dayanımlı Silikal MMA (Metil Metakrilat) Esaslı, Reaktif Reçineli Zemin Kaplama Sistemleri, küçük veya büyük ölçekli işletmelerde, sanayi tesislerinde, mimari projelerde, gıda ve içecek endüstrisine bağlı üretim ve depolama alanlarında, otel, restoran ve eğlence mekanlarının mutfak ve hijyen alanlarında her zaman kendini kanıtlamıştır. Her sektörün ihtiyacına yönelik farklı ve kalıcı çözümler sunan Silikal, güvenilir ve tecrübeli kadrosu ile her zaman hizmetinizde. Ayrıntılı bilgi almak ve ücretsiz keşif hizmetlerimizden yararlanmak için lütfen firmamız ile irtibata geçiniz.

Silikal'i tercih edenler her zaman bir adım önde!
Silikal'in en önemli avantajları nelerdir?

- Yeni veya yenilenen endüstriyel zemin kaplama uygulamalarında hızlı ve kalıcı çözümler sunar.
- Asitlere, bazlara, yağlara, tuzlara ve daha birçok agresif kimyasala karşı dayanıklıdır.
- Oluşturulan derzsiz, monolitik ve düzgün yüzey özellikleri sayesinde tozuma yapmaz, kir tutmaz, kolay temizlenir.
- -25 ° C'ye varan düşük sıcaklıklarda kolayca uygulanır. Bu özelliği sayesinde soğuk hava depolarında hızlı çözümler sunar.
- Kısa sürede uygulanır. Uygulamadan 1 saat sonra tam dayanımını alarak hemen kullanıma açılır. İşletmenizin faaliyetlerine ara vermenizi gerektirmez.

- Kayma emniyetlidir. İsteğe bağlı farklı kaymazlık değerleri oluşturulur. (R9-R13)
- Aşınma ve çizilmeye karşı dayanıklıdır. Uygulamanın özelliklerine göre; 100 N/mm^2' lik basınç dayanımı sağlamaktadır.
- Değişken sıcaklık değerlerine karşı uyumludur.
- İşçi Sağlığı ve Güvenliği Standartlarına Uygundur.
- Düşük Maliyetlidir.
- Tamiri ve bakımı kolaydır.

Silikal GmbH
Türkiye İrtibat Bürosu

Ataevler Mah. Ata Bulvarı Cad. No: 20
Gizemler 2 Plaza, Kat: 4 , Daire: 16
Nilüfer – BURSA
Tel.: +90 (0) 224 441 87 00
Faks: +90 (0) 224 441 87 01
www.silikalturkiye.com
E-posta: info@silikalturkiye.com

Silikal® made in Germany since 1951

Silikal GmbH
Ostring 23, D-63533 Mainhausen, Almanya
Tel.: +49 61 82 / 92 35 -0 · Faks: +49 61 82 / 92 35 -40
www.silikal.de · E-posta: mail@silikal.de

Gıda güvenliğinde yeni teknolojilere doğru

"Yeterli", gıdanın temininden öte "güvenli" gıdanın temininin günümüzün beslenme ve tüketim gereksinimlerinin ana merkezine oturduğu düşünüldüğünde, gıda güvenliği alanında sektörün çağın ihtiyaçlarına cevap verebilmek adına yeni teknolojileri kendine adapte etmesi kaçınılmaz görünüyor.

HEADING FOR THE NEW TECHNOLOGIES IN FOOD SAFETY

Considering that "safe food", even beyond "adequate food", is the essential point of food and consumption requirements today; it appears inevitable for the industry to adapt new technologies to itself to meet the necessities of the time in food safety area.

Ülke ekonomisine ve istihdamına katkıları, bu alanda yapılan yatırımlar ve üretim kapasitesi göz önünde bulundurulduğunda son derece stratejik öneme sahip olan gıda ve içecek sektörü her geçen yıl büyümesini sürdürüyor. En temel ihtiyaçlardan biri olması dolayısı ile kritik bir noktada duran gıda sektörünün artan dünya nüfusu ile birlikte gelecek yıllarda önemini daha da arttıracağı uzmanlarca da sabitlenmiş durumda.

"Vizyon 2023 Bilim ve Teknoloji Stratejileri Projesi"nde de yer verildiği üzere Tarım ve Gıda Sektörünün vizyonu, "Bilime ve modern teknolojilere dayalı olarak; toplumun sağlıklı beslenmesini, gereksinimlerini yeterli nicelik ve nitelikte karşılayabilen, biyolojik çeşitliliğini koruyan ve toplumsal yarara dönüştürebilen, ekonomik, ekolojik ve sosyal açıdan sürdürülebilir, verimliliği artan tarım ve tarımsal sanayinin de katkısıyla, uluslararası alanda rekabet edebilen gelişmiş bir Türkiye" şeklinde çizilmiş durumda. Hal böyleyken gıda sanayinde, tarladan sofraya kadar uzanan tüm üretim-tüketim zincirini kapsayan süreçlerde; AR-GE, teknoloji geliştirme ve inovasyon odaklı çalışmaların yapılması ve desteklenmesi elzem görünüyor.

Bununla birlikte "yeterli" gıdanın temininden öte "güvenli" gıdanın temini konusunun günümüzün beslenme ve tüketim gereksinimlerinin ana merkezine oturduğu düşünüldüğünde, bu teknolojik yenilik ve gelişmelerin gıda güvenliği süreçlerine yansımaları kaçınılmaz oluyor. Bundan hareketle Gıda Güvenliği Dergisi'nin bu sayısında gıda güvenliği süreçlerinde yeni teknolojiler ne yönde gelişiyor, yerli gıda sanayimiz bu teknolojileri ne kadar kendine entegre edebiliyor, bu alanda sektöre verilen teşvik ve destekler nelerdir, sorularının yanıtını konunun uzmanlarından aldık.

NİHAT ERGÜN
Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanı

Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı:
Tanıtım desteğine devam, kredi desteği yolda

Konu gıda ve gıda güvenliği alanında yeni teknolojiler olunca bu alanda ilgili bakanlığın yaptığı çalışmalar ve sektöre bakış açısı önemli hale geliyor. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı da yeni teknolojilerin desteklenmesi, var olan projelere itici güç sunması açısından önemli rol üstleniyor. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanı Nihat Ergün, Gıda Güvenliği dergisi için değerlendirmelerde bulunurken öncelikle gıda sektörünün gücünü ortaya koyuyor.

"Bakanlığımızın Girişimci Bilgi Sistemi kayıtlarına göre, 2011 yılında Türkiye İmalat Sanayi içerisinde yüzde 14,2 payla gıda ve içecek imalatı sektörünün net satışlarda ilk sırayı aldığını görüyoruz. Aynı şekilde gıda ve içecek sektörü, imalat sanayinde oluşan faaliyet karlarının ise yüzde 9,8'ine sahiptir. Bu kar oranı da sektörde oluşan katma değeri göstermesi açısından oldukça dikkat çekicidir. Ayrıca sektörün 360 bini aşan çalışanıyla imalat sanayi içerisindeki istihdam oranı ise yüzde 13'ler civarındadır" değerlendirmesini yapan Bakan Ergün, bu oranların sektörün imalat sanayi içerisindeki ağırlığını ve hacmini net bir şekilde ortaya koyduğunu ifade ediyor.

Politika yapıcıların gıda ve içecek sektöründeki bu rakamları dikkate almadan politika geliştirmelerinin mümkün gözükmediğini söyleyen Ergün: "Bakanlık olarak biz de sektör ve ilgili paydaşlarla birlikte, sektöre yol haritası oluşturacak strateji belgesini hazırlıyoruz ve bu yılın sonuna kadar da tamamlamayı hedefliyoruz" diyor.

Bakanlığın gıda güvenliği süreçlerinde kullanılan her türlü yeni teknolojiyi üretme ve kullanma noktasında sektöre verdiği teşvik ve destekler konusunda bilgi veren Bakan Ergün: "Daha önceki yıllarda kullanılan ısıl işlemlerin yerine bugün yeni teknolojiler kullanılarak daha lezzetli, besin öğeleri korunan ve daha güvenli gıda üretimi artık mümkün hale geldi. Özellikle gıda ambalajlama teknolojilerindeki gelişmeler yeni ürün üretiminde ve gıda çeşidi zenginliğinde önemli katkılar sağlanıyor. Ayrıca, gıda güvenliğini sağlamayı amaçlayan yeni sistemler, nanoteknoloji ile üretilmiş akıllı gıda ambalajları, gen teknolojisi ile genetiği değiştirilmiş mikroorganizma ve tohumlar ile son olarak analitik teknolojilerdeki gelişmeler günümüzde yaşanan önemli adımlardır" diyor.

Ergün, AR-GE konusunda Bakanlığın verdiği teşvikleri şöyle sıralıyor: " Bakanlığımız gerek KOBİ'lere, gerek büyük firmalara, gerekse yeni girişimcilere çok önemli destekler veriyor. Bakanlığımız, öncelikle orta-yüksek ve yüksek teknolojili alanlarda AR-GE projesini tamamlamış girişimcilerimize, bu projelerini üretime dönüştürebilmeleri için 3,5 milyon liraya kadar hibe makine-teçhizat desteği ve bu rakamın üzerinde finansman için ise kredi faiz desteği vermeyi planlıyor. Bununla birlikte AR-GE'si Türkiye de tamamlanmış olan projelerin ulusal ve uluslararası tanıtım, pazarlama ve fuar desteği için 75 bin liraya kadar desteği yürürlüğe koymuş olup müracaatlar devam ediyor. Bununla birlikte AR-GE merkezi kuran firmalar için gelir vergisi muafiyeti 2023 yılına kadar uzatılmış ve AR-GE merkezi kurmak için asgari şart olan tam zamanlı AR-GE personeli sayısının 50 kişiden 30 kişiye düşmesi için de gerekli yasal altyapı çalışmaları tamamlanmış olup, ilgili yasal düzenlemenin en kısa zamanda meclise sevk edilmesi planlanıyor. Böylece şu an 142 olan AR-GE merkezi sayısının 250'lere çıkması hedefleniyor"

Gıda sektörünü yeni teknolojilerle buluşturmak adına Bakanlığın yaptığı düzenlemeler ve uygulamalar hakkında yaptıkları çalışmaları paylaşan Ergün, "2011 yılında Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı kurululdu. Bu yeni yapıda, hali hazırda Bakanlığa bağlı olan KOSGEB ve Türk Patent Enstitüsü'ne ilaveten, görevleri itibariyle Bakanlığımızın faaliyetleri ile ilişkili olan TÜBA ve TÜBİTAK gibi kurumlar da Bakanlığımızın bağlı, ilgili kuruluşları arasında yerini aldı. Böylece, ülkemizde bilim ve teknoloji alanında faaliyet gösteren kurumların bir çatı altında toplanması sağlandı.

İlgili kuruluşumuz TÜBİTAK koordinasyonunda hazırlanan "Ulusal Bilim, Teknoloji ve Yenilik Stratejisi (UBTYS) 2011-2016" kapsamında Gıda alanı "ivme kazanmamız gereken ihtiyaç odaklı konular" arasında belirlendi. Bu çerçevede TÜBİTAK tarafından yürütülen 1511 Öncelikli Alanlar Araştırma Teknoloji Geliştirme ve Yenilik Projeleri Destekleme Programı kapsamında, ulusal öncelikli alanlarımız olan otomotiv, makine-imalat, bilgi ve iletişim teknolojileri, enerji ve gıda kapsamında belirlenen alt teknoloji alanlarında toplam 22 çağrı açıldı. 1511 Programı yeni açılan destek programı olmasına rağmen, bu programa 2012 yılı içerisinde toplam 682 proje ön başvurusu alındı. Bu başvuruların 266'sı enerji ve gıda alanındaki çağrılara yapıldı.

Diğer bir destekleme programı kapsamında ise gerek uluslararası ve ulusal eğilimler olsun gerekse ihtiyaçlar göz önünde bulundurulduğunda "Gıda Güvenilirliği" konusunda "Güvenilir Gıda İçin Alternatif İşleme Teknolojilerinin Geliştirilmesi/İyileştirilmesi" ve "Güvenilir Gıda İçin İzlenebilir/Kontrol Edilebilir Sistemlerin Tekniklerin Geliştirilmesi" olmak üzere iki alt başlıkta proje çağrısına çıkılmaya karar verildi. Proje başvuruları

TÜBİTAK 1003 Programı Kapsamında Veriler (1 Ocak – 30 Nisan 2013)	
Açılan Çağrı Başlığı	**Önerilen Proje Sayısı**
Evsel ve Endüstriyel Atıksu Yönetiminde Memran Biyoreaktör (MBR) Uygulamaları	13
Endüstriyel Atıksu Yönetiminde Membran Teknolojileri Uygulamaları	31
Su Arıtımında Membran Uygulamaları	20
Yakıt Pili Geliştirme Teknolojileri	42
Fotovoltaik Teknolojilerin Geliştirilmesi	53
Yoğunlaştırılmış Isıl Sistem Teknolojilerinin Geliştirilmesi	11
Güneş Enerjisi Uygulamalarına Yönelik Yenilikçi Isıl Sistem Teknolojilerinin Geliştirilmesi	23
Güvenilir Gıda İçin Alternatif İşleme Teknolojilerinin Geliştirilmesi/İyileştirilmesi	51
Güvenilir Gıda İçin İzlenebilir/Kontrol Edilebilir Sistemlerin Tekniklerin Geliştirilmesi	70
Hidrojen Üretim, Dağıtım ve Depolama Teknolojileri	54
TOPLAM	**368**

1003 - Öncelikli Alanlar AR-GE Projeleri Destek Programı kapsamında olup, iki aşamalı başvuru sistemi uygulandı. Bu çerçevede, 2013 yılının ilk 4 ayında 1003 programı kapsamında önerilen 368 projenin dağılımı ise aşağıdaki tabloda verildi" diyor.

Bununla birlikte Bakanlıkça hazırlanan ve 2011 yılı başında uygulamaya konulan Türkiye Sanayi Stratejisi Belgesi'nin 2011-2014 (AB Üyeliğine Doğru) altıncı bölümünde, sektörel sanayi politikası alanları arasında gıda sektörüne de yer verilmiş durumda.

Bakanlığın yürüttüğü bir diğer çalışma ise "2023 Vizyonu Doğrultusunda Türkiye Gıda Sanayi Strateji Belgesi ve Eylem Planı" hazırlık çalışmaları kapsamında 2013 Haziran ayında yapılan Türkiye Gıda Sanayi Stratejisi Çalıştayı. Çalıştay'da kamu, üniversite ve özel sektör temsilcileri tarafından, gıda sanayinin güçlü ve zayıf yönleri ile iç ve dış etkenlerin etkisiyle oluşabilecek fırsat ve tehditlerin neler olabileceği yönünde ilk GZFT analiz çalışması yapıldı. Yapılan analiz sonucunda gıda sanayine ilişkin "Rekabet Gücü", "Gıda Güvenilirliği", "Hammadde", "AR-GE ve Yenilikçilik", "İnsan Kaynağı" ile "Mevzuat ve Denetim" konu başlıkları öne çıkan alanlar oldu. Bu kapsamda, katılımcılar tarafından GZFT analizi sonucu belirlenen hedeflere yönelik eylem önerileri hazırlandı.

Bakan Nihat Ergün ekliyor: "Ülkemiz açımızdan bu kadar büyük bir hacme sahip sektör için strateji belgesinin hazırlık süreçlerinin 2013 yılında tamamlanmasını ve 2014 yılında uygulama, izleme ve değerlendirme faaliyetlerine başlanmasını hedefliyoruz."

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı:
Teknolojik gelişmeler mevzuata aktarılıyor

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gıda sektörünün teknolojik yenilikleri kendine adapte edebilmesi için mevzuat noktasında devreye giriyor. Bakanlıktan alınan bilgilere göre, yeni teknolojilerin Mevzuata girebilmesi için şu yol izleniyor:

Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunun çalışma usul ve esasları ile gıda kodeksi hazırlama usul ve esaslarını düzenlemek amacıyla hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği 29/12/2011 tarihli ve 28157 3'üncü mükerrer sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girdi. Gıda kodeksi hazırlanması için yöntem belirlenmesi, Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde yer alan taahhütler öncelikli olmak üzere hazırlanacak gıda kodeksinin belirlenmesi, gıda kodeksi ile ilgili uluslararası toplantılar için Bakanlık tarafından oluşturulan ulusal görüşlerin değerlendirilerek karara bağlanması, alt komisyonlar tarafından görüş değerlendirilmesi yapılan taslakların değişiklik yapılarak veya yapılmaksızın yayım kararının alınması gibi Gıda Kodeksi ile ilgili tüm kararlar; Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği'nin 5'inci maddesi çerçevesinde teşekkül eden Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu (UGKK) tarafından alınıyor.

Bu kapsamda UGKK, AB mevzuatına uyum çerçevesinde; Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı başlıklı 12.Fasılla ilgili Strateji Belgesinde verilen taahhütler öncelikli olmak üzere 2/97 sayılı AB-Türkiye Ortaklık Konseyi Kararı, Kodeks Alimentarius standartları ve ülke ihtiyaçları doğrultusunda hazırlanacak gıda kodekslerini ve hangi Alt Komisyonda (AK) değerlendirileceğini belirler. UGKK tarafından belirlenen gıda kodeksleri için Kodeks Çalışma Grubunda görevli sekretarya tarafından taslak hazırlanır, ilgili kurum ve kuruluşların görüşü alınarak, ilgili AK'da görüşlerin değerlendirilmesini müteakip UGKK'na sunulur. Taslak UGKK tarafından değerlendirilerek karara bağlanır. Gerek görüldüğünde UGKK taslağı yeniden değerlendirmek üzere AK'na iade edilir. UGKK tarafından kabul edilen taslaklar

UGKK başkanı tarafından yayımlanmak üzere Bakanlığa sunulur. Bildirim Yönetmeliği kapsamında yer alan kodeks taslakları Ekonomi Bakanlığı aracılığı ile AB'ye ayrıca bildiriliyor.

Ayrıca Genel Müdürlüğü'müzün irtibat noktası olduğu Kodeks Alimentarius Komisyonunun (KAK) çalışmaları Kodeks Çalışma Grubu tarafından takip ediliyor ve koordinasyonu sağlanıyor. Bu kapsamda Kodeks Çalışma Grubunun sekretarya ve koordinasyonunda UGKK, gıda kodeksi ile ilgili uluslararası toplantılar için Bakanlık tarafından oluşturulan ulusal görüşleri değerlendirilerek karara bağlanıyor. Ülke görüşleri, Kodeks Çalışma Grubu tarafından Kodeks Alimentarius Komisyonunun sekretaryasına iletiliyor.

Diğer taraftan hazırlanan Türk Gıda Kodeksi taslakları, Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) ve Ticarette Teknik Engeller Anlaşması (TBT) çerçevesinde bildirim mekanizması aracılığıyla DTÖ'ye de bildiriliyor ve DTÖ'ye üye ülkelerin görüşüne sunuluyor. Ayrıca DTÖ'ye üye ülkeler tarafından hazırlanan gıda ile ilgili düzenlemeler temas noktası olarak Kodeks Çalışma Grubuna bildirilmekte ve bu taslaklar için de görüş oluşturuluyor.

Sonuç olarak Türk Gıda Kodeksi hazırlanırken Avrupa Birliği Mevzuatı, Kodeks Alimentarius Komisyonunun (KAK) standartları ve diğer uluslararası mevzuat dikkate alınıyor, hazırlanan taslak Bakanlığın ilgili birimlerini, diğer kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, ilgili sektör ve paydaşları içeren Alt Komisyonlar tarafından çalışılıyor ve yayım aşamasında tekrar Avrupa Birliği ve DTÖ Bildirimi yapılıyor. Tüm bu süreç boyunca hazırlanan gıda ile ilişkili bütün teknolojik gelişmeler yakından takip ediliyor ve mümkün olduğu kadar mevzuata aktarılıyor.

ASÜD:
Gıdada çevreci teknolojiler gelişiyor

Gıda güvenliği süreçlerinde kullanılan yeni teknolojiler konusunda kendi sektörleri için değerlendirmelerde bulunan Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD) Yönetim Kurulu Başkanı Harun Çallı, sektörün ihtiyaçlarının yeni teknolojileri beslediğini düşünüyor.

"Gıda endüstrisinde teknolojik inovasyon daha çok ürünlerin raf ömrünün uzatılması ve gıda güvenliğinin artırılması gibi amaçlarla yeni gıda teknolojileri, ürünler ve inovatif ambalajlar geliştirilmesi şeklinde ortaya çıkıyor" diyen Çallı, inovasyonların başarısının ise tüketici tarafından benimsenmelerine bağlı olduğunu söylüyor. "Gerçekleştirilen inovasyonların bazıları bilimsel camiada başarılı bulunsa da tüketici tarafından benimsenmiyor. Buna en çarpıcı örnek, sağlıklı ve güvenli gıda üretimi bakımından etkin bir yöntem olmasına rağmen tüketicinin direnç gösterdiği gıda ışınlama uygulamasıdır.

Tüketiciler için önemli bir segment olan fonksiyonel gıdalar, gıda inovasyonları içinde önemli bir paya sahip. Basitçe beslenmenin genetik faktörlerle etkileşimi, böylece sağlığın garanti altına alınması ve hastalıkların engellenmesi yönünde hizmet veren nutrigenomik alanı da kişiye özel diyetler için gıda üretimi açısından inovatif özelliktedir" açıklamasını yapan Çallı yeni ambalaj teknolojilerinin de dikkat çekici olduğuna işaret ediyor.

Çallı: "İnovasyon çalışmalarında dikkat çeken bir uygulama da ambalaj sistemlerindeki yeniliklerdir. Gıda ambalaj sanayinde son yıllarda yeni teknolojilerin kullanıldığı pek çok inovatif ambalaj geliştirilmiştir. Aktif, akıllı ambalaj teknikleri, elektronik ürün kodlarından ayrı olarak, antimikrobiyal aktif ve akıllı nano ambalajlar, biyobozunur nanokompositler, ambalaj sistemlerinde nanoteknoloji kullanımının örneklerini oluşturuyor" diyor.

HARUN ÇALLI
Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD) Yönetim Kurulu Başkanı

Toplumdaki sosyal ve demografik değişimlerin tüketici davranışları ve tüketim şekillerinde değişime yol açarak, yeni trendlerin doğmasına sebep olduğunu ifade eden Çallı, bu değişim sayesinde, tüketiciler için çekici lezzette, kullanımı kolay, uygun fiyatlı, ego tatmini sağlayan, yüksek kaliteli ve güvenli inovatif ürünler ve üretim teknolojileri geliştirme yönünde bir eğilim olduğunu söylüyor.

"Belki geçmişe dönüş özlemiyle evde aileyle vakit geçirmek, konuk ağırlamak olarak şekillenen yaşam tarzında, sohbet ve paylaşım aracı olarak yemek ritüelleri önem kazanıyor. Bu bağlamda, iş yaşamından yorgun düşen tüketiciler için evde yemek pişirme kolaylığı sağlayan dondurulmuş ürünler ve pişirmeye hazır dondurulmuş spesiyal ürünler de inovatif uygulamalar arasındadır.

Günümüz tüketicisinin ayrıcalıklı ve sofistike tatlara yönelmesi sonucu, yüksek kaliteli "Premium" ve "artisan" gıdalara doğru pazarda bir kutuplaşma gözlenirken, sık yapılan seyahatler ve internetteki sosyal paylaşım sitelerinin de etkisiyle yeni mutfak deneyimleri, orijinal tatlar, egzotik bileşimler arayışı, etnik gıdalara karşı eğilimi arttırıyor" sözleri ile Çallı, tüketici eğilimleri ile gıda sanayinin farlı arayışlar içine girdiğini aktarıyor.

Çallı ekliyor: "Zamansızlık, yemek hazırlama becerisinin olmaması veya yemek hazırlama isteksizliği... Tüketici çareyi, hazırlanması kolay ve çabuk, dondurulmuş, hazır öğle yemeği setlerinde buluyor. Bu eğilimi karşılayan inovasyon ise kolay açılabilir ve pratik yeni ambalajlar.

Günümüzde gıdalar hakkında daha fazla bilgi sahibi olan tüketiciler, yeme-içme alış-

kanlıklarının yanı sıra ekolojik zarara ve negatif sosyoekonomik etkilere yol açan tarımsal ve iş uygulamalarını da sorguluyor, etik kaynak kullanımı ve sürdürülebilirliği gözetiyor.

Etik ilkelere dayalı adil ticaret, çevre ve hayvan dostu ürünler, geri dönüşümlü ve yenilebilir ambalajlara rağbet nedeniyle bu kategorideki inovatif ürünlerin sayısı da gün geçtikçe artıyor."

Çallı, bu bağlamda gıda ile ilişkili çeşitli sivil toplum kuruluşları ve aktivistlerin de gıda sektörünün gelişimini etkileyen dinamikler arasında yer aldığını düşünüyor. Çallı ekliyor: "Gönüllüler tarafından kurulmuş küresel akımlardan "Fairfood"; sürdürülebilir uygulamaların gıda endüstrisine adapte edilmesini teşvik eden ve sektörün sürdürülebilirlik düzeyinin artması için aktif çalışan bir organizasyon. Sürdürülebilir ve kaliteli gıda misyonunu ön planda tutan ve temel felsefesi 'iyi, temiz ve adil' gıda olan "Slow food" hareketi de giderek yaygınlaşıyor."

Sektörü geleceğe taşıyacak teknolojilerin başında çevreci yaklaşımların olacağını öngören Çallı, bu alanda yürütülen AB Projeleri hakkında şu bilgileri veriyor: "Ülkemizde Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın öncülüğünü yaptığı, AB Rekabet Edebilirlik ve Yenilik Çerçeve Programı olan Eko-İnovasyon Projesi; kaynakların optimum kullanımına katkıda bulunmayı, çevresel etkileri azaltmayı veya önlemeyi amaçlıyor. Proje eko-yenilikçi ürünler, hizmetler, teknikler ve süreçleri kapsıyor. Ve Bakanlık eko-inovasyon faaliyetlerini kapsayan projelere destek veriyor. Gıda ve içecek sektörü için proje öncelikleri, kaynakların verimli kullanılması amacıyla ambalaj yöntemleri ve materyaller, tüketimin çevre üzerindeki etkilerini azaltma hedefine uygun olarak atıkların azaltılması, geri dönüşüm ve yeniden kullanıma yönelik daha temiz ve yenilikçi ürünler, hizmetler ve süreçler olarak ortaya çıkıyor."

"Günümüzde tüketici, yeni ürün ya da teknolojilerin, daha az hijyenik, daha özensiz üretilip bazı düşük kalite unsurları maskelenerek geliştirildiği düşüncesiyle inovatif teknolojilere ve yeni gıda ürünlerine karşı kuşkulu. Bu yüzden, yeni geliştirilen ürünlerin ya da teknolojilerin tüketiciler tarafından benimsenmesi için ürüne katma değer ilave etmeli" diyen Çallı, bunu yaparken de uygunluk, yeme kalitesi, gıda güvenliği, modern tüketici gereksinimlerinin karşılanması ve ürünün iyi lanse edilmesi gerekiyor" diyor.

ASD:
Tüketici, üretici ve üniversiteler gelişimi tetikliyor

Gıda sektörü ile yakın temas halinde olan tedarikçilerin başında ambalaj sanayi geliyor. Gıda ürünlerinin depolanması, raf ömrü ve hijyeni gibi farklı alanlarda devreye giren ambalajlar, tüketici ve üretici beklentilerine cevap vermek için sürekli yenileniyor ve değişiyor. Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) Yönetim Kurulu Başkanı Sadettin Korkut, gıda güvenliği ile ambalaj sanayini birlikte düşünmek gerektiğine dikkat çekiyor.

Sadettin Korkut ambalaj sanayinin gelişmesi ve büyük bir atılım yapabilmesi için devlet desteğinin şart olduğunu da ifade ediyor.

SADETTİN KORKUT
Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) Yönetim Kurulu Başkanı

"Dünya ambalaj sektörüne baktığımızda gıda güvenliğine katkıda bulunacak ileri teknoloji ambalaj üretimlerinde önemli bir gelişim olduğunu görüyoruz. Örneğin, nanoteknoloji ve akıllı ambalaj teknolojisinin Avrupa Birliği, Amerika ve Japonya gibi gelişmiş pazarlarda yaygın olarak kullanılmaya başladığını ve market raflarında yerini aldığını görüyoruz" diyen Korkut, Türkiye'de ise bu gelişimin diğer gelişmiş ülke pazarlarına oranla yavaş ilerleme gösterdiğini aktarıyor. Ancak Korkut, ASD üyesi olan birkaç firmanın da bu konu ile ilgili AR-GE çalışmaları yürüttüğünü eklemeden geçmiyor.

Ambalaj sektörünün yeni teknolojilerin takibi konusunda bir sıkıntı bulunmadığına değinen Korkut: "Gelişmiş pazarlarda yer alan pek çok ülkeye ambalaj üretebilir konumdayız. Gıda sektörü ile de oldukça yakın ve hatta iç içe çalışıyoruz denilebilir. Otomasyon konusundaki gelişmeler ile el değmeden üretim noktasında önemli yol aldığımızı düşünüyorum. Sorun yeni teknolojilerin takibi konusunda değil, daha çok uygulaması ve ticari ürünlere dönüştürülerek yaygınlaştırılması noktasında yoğunlaşıyor. Ülkemizde de fayda-maliyet ilişkisi dengelendiğinde yeni ve gelişmiş ambalajlar bazı ürünler için zamanla yaygınlaşabilir" diyor.

Yeni teknolojilerin gıda ambalajlarına uygulanmasının hızlanması noktasında üç faktörün altını çizen Korkut bunları şöyle sıralıyor: "Tüketicinin gıda güvenliği konusundaki bilinç seviyesinin artması ve gıda üreticisinden yeni teknolojiler konusunda talepte bulunması, buna bağlı olarak gıda üreticilerinin ambalaj üreticilerinden bu tip ambalaj üretimine dair talepte bulunmaları ve bu yeni teknolojilerin adaptasyonundan doğacak maliyeti karşı-

lama kararlılığında olmaları, son olaraksa sanayinin genel olarak AR-GE yatırımlarının artması ve üniversitelerle işbirliklerini artırmaları."

Ambalaj sanayinin gelişmesi ve büyük bir atılım yapabilmesi için devlet desteğinin şart olduğunu da ifade eden Korkut, sözleri şöyle sonlandırıyor: "Bildiğiniz gibi hem ülkemizde devlet bütçesinden AR-GE için ayrılan payın hem de şirketlerimizin kendi bütçelerinden ayırdıkları payın, gelişmiş ülke standartları ile kıyaslandığında hayli düşük kaldığını söyleyebiliriz. Son zamanlarda bu konudaki devlet teşvikleri artsa da istenilen noktada değiliz. Bu nedenle, üniversite sanayi işbirliği ile AB, TÜBİTAK, Kalkınma Ajansları gibi kurumlardan alınacak projelerin bu teknolojilerin Türkiye'deki gelişimine katkıda bulunacağını düşünüyorum."

SETBİR:
Nanoteknoloji ülkemizde yasal düzenleme bekliyor

AB Komisyonu'nun gıda güvenliğini en önemli öncelikleri arasında belirlediğini belirten SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Murat Yörük, yaklaşık 15 yıl önce Komisyonun konu ile ilgili mevzuatı yayınlamaya başladığını vurguluyor.

Gıda güvenliği süreçlerinde; nanoteknoloji, IT teknolojisi, otomasyon teknolojileri ve akıllı ambalaj sistemleri gibi yeni teknolojiler, hızlı bir şekilde gelişiyor, uygulamaya sokuluyor.

Dünya genelinde gıda güvenliği uygulamalarının yaygınlaşmakta olduğuna dikkat çeken Yörük, bu kapsamda birçok yeni teknolojinin geliştirilmekte olduğuna da vurgu yapıyor.

Gıda güvenliği yaklaşımının, bütünleşmiş bir yaklaşım olup, tarladan sofraya - yem üretimi, birincil üretim, gıda işleme, depolama, taşıma ve perakende satış dahil olmak üzere - gıda zincirinin tüm aşamalarını kapsadığını belirten Yörük, yeni teknolojilerin uygulanması hakkındaki görüşlerini şöyle açıklıyor: "Gıda güvenliği için kullanılan yeni teknolojiler üretim, işleme ve tedarik zincirinde gıdanın güvenliğinin sağlanmasına yönelik uygulamalardır. Bu yeni teknolojiler, gıda zincirinin tüm aşamalarında devrim yaratabilecek potansiyele sahip olup, tarım kimyasallarının daha az kullanılması, gıda üretiminin daha etkin yapılması, gıdanın daha hijyenik işlenmesi, gıdalarda yeni ve iyileştirilmiş tat, doku ve ağız hissi geliştirilmesi, gıda üretiminde yağ, tuz ve koruyucu madde kullanımının azaltılması, besin maddeleri emiliminin arttırılması, daha güçlü ve hafif, işlevsel paketleme malzemelerinin geliştirilmesi, paketlenmiş gıda ürünlerinin kalitesinin, güvenliğinin ve arzının takibini mümkün kılan yenilikçi etiketlerin kullanımını mümkün kılabiliyor"

"Gıda güvenliği sürecinde kullanılan yeni teknolojilere bakıldığında, ultra yüksek basınç, darbeli akım elektrik alanları, darbeli ışık alan, ultrases dalgaları, radyo dalgaları yeni üretim teknolojileri sınıfında sayılırken, gıda ambalaj teknolojileri ve gıdanın besleyici özelliğine en az zarar veren, en yüksek korunma sağlayan metotlar yani koruyucu ihtiyacının en aza indirilmesi geliştirilen teknolojilerin ana başlıklarıdır" diyen Yörük, ısıl işlem görmüş gıdalara olan yönelimin tetiklemesiyle özellikle atımlı elektrik alanı ve yüksek basınç gibi yenilikçi teknolojilerin de gündeme

Teknoloji Yatırımları Artıyor

Yörük: "Dünyada bilgi ve teknoloji üretimi hızlı bir şekilde artmaya devam ederken, gıda sektörü için yaratılan yeni teknolojiler de katlanarak artmaya devam ediyor. Türkiye piyasa büyüklüğü açısından dünyada 142 ülke arasında 17. sırada yer alıyor. Ancak inovasyonda oldukça geri kalıyor.

MURAT YÖRÜK
SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı

geldiğine dikkat çekiyor.

Türkiye gıda endüstrisinin, birçok sektör ile yakın ilişkili olması ve çeşitli teknolojilerin uygulama alanı olması nedeni ile hammadde kaynaklarındaki düşüşün, mevcut hammadde kaynaklarının daha verimli kullanılmasını zorunlu kıldığını belirten Yörük, tüketici ihtiyaç ve taleplerinin değişmesinin ise, gıda sanayisini daha yenilikçi olmaya ve ileri teknolojiler kullanmaya teşvik ettiğini söylüyor.

Bu koşullarda, Türkiye gıda firmalarının AR-GE potansiyellerinin küresel ölçekte rekabet edebilecek kadar güçlü görülmediğini, belirten Yörük, sektörün rekabet gücünü düşüren sorunları ise; "Sektör firmalarının yenilik kapasitelerinin düşük olması, araştırma kurumları ve üniversiteler ile işbirliklerinin az olması, tüketici güvenliğini sağlayacak standart ve uygulamaların dikkate alınmaması ve temel hammadde kaynağını sağlayan tarımsal ve hayvansal ürün üretim süreçleri ile uyum eksikliği" olarak sıralıyor.

Türk ve dünya gıda sektörünün yenilikçi yaklaşımlara karşı adaptasyonundaki kısmi yavaş seyrin temel nedeninin, bu teknolojiler ile üretilen gıdalara ilişkin hukuki altyapının oluşmamış ve ilk yatırım maliyetinin çok yüksek olması olarak açıklayan Yörük, yüksek basıncın 100 yılı aşkın bir süredir bilinen bir teknoloji olmasına karşın mevcut teknolojilerin sürekli üretimlere uygun olmaması ve ilk yatırım maliyeti nedeniyle henüz yaygınlaşamamış olmasını da örnek vererek durumu açıklıyor.

Yörük yeni teknolojilerin takibi veya üretim süreçlerinde bu teknolojilere adaptasyonu konusunda da şunları söylüyor: "Dünyada bilgi ve teknoloji üretimi hızlı bir şekilde artmaya devam ederken, gıda sektörü için yaratılan yeni teknolojiler de katlanarak artmaya devam ediyor. Türkiye piyasa büyüklüğü açısından dünyada 142 ülke arasında 17. sırada yer alıyor. Ancak inovasyonda oldukça geri kalıyor. Türkiye'de gıda ve içecek sektöründe AR-GE harcamalarında ve desteklerinde önemli artış olsa da istenilen yere henüz gelinemedi. Bunun için gıda endüstrisinin yapısal sorunları çözülmelidir."

Türkiye'de gıda endüstrisi teknolojik açıdan dışa bağımlı. İşletmelerin önemli bir kısmında teknik bilgi açısından da dışa bağımlılık söz konusu. Alt sektörler arasında teknolojik açıdan önemli farklılıklar bulunduğuna dikkat çeken Yörük durumu eksik olan AR-GE çalışmalarına bağlıyor ve bu sorunun aşılabilmesi için destek sağlanması gerektiğine vurgu yapıyor: "Teknoloji üretmenin temelinde AR-GE çalışmaları yatıyor. Bir ülkede yapılan AR-GE çalışmaları, o ülkenin gelişmişlik derecesini gösteriyor. AR-GE çalışmalarına ayrılan kaynaklar, patent ve inovasyon sayısı gelişmişliğin bir göstergesi olarak kabul ediliyor. Ülkemizdeki et ve süt sektörlerinde büyük kapasiteli firmaların yanında, birçok KOBİ bulunuyor. Büyük kapasiteli işletmelerin, AR-GE faaliyetleri daha fazla olmakta ve yeni teknolojilere adaptasyonları daha kolay oluyor. Ancak diğer gıda işletmelerinin de teknoloji üretimini sağlayacak AR-GE faaliyetleri konusunda bilinçlendirilmesine yönelik çalışmaları ön planda tutmak gerekli. Üretim sanayinin önemli bir alt kolu olan gıda sanayine hem iç pazar hem de dış pazarda rekabet edebilecek özelliklere sahip ürünleri üretebilmesi için teşvikler de dahil gerekli tüm destekler sağlanmalı."

Türkiye gıda sanayinde, tüm üretim-tüketim zincirinin dâhil edildiği AR-GE, teknoloji geliştirme ve inovasyon odaklı çalışmaların geliştirilmesi ve örnek projelerin desteklenmesi büyük önem taşıyor. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın hazırladığı 2011-2014 yılları için Türkiye Sanayi Stratejisi Belgesi'nde; gıda sektörünün AR-GE ve yenilik takibi ile ilgili olarak rekabet gücünün artırılması için bir dizi politika önlemi sıralandığını ifade eden Yörük, bu önlemlerin özellikle araştırma kuruluşları ile sanayi arasındaki işbirliğinin artırarak, sektördeki firmaların yenilikçilik kapasitesinin geliştirilmesi, tarım-gıda işletmelerinin modernizasyonu ve gıda firmalarının AR-GE yapmalarının teşvik edilmeleri konularına vurgu yapıldığına dikkat çekiyor.

"Ülkemizin ekonomik ve sosyal çarklarını döndüren ve yaşam kalitesini belirleyen önemli girdiler olarak enerji, su ve gıda alanlarında, ülkemizin ihtiyaçlarının AR-GE ve yenilik yoluyla çözülmesi çok önemlidir" diyen Yörük, gıda muhafaza teknolojileri ile daha lezzetli, besin öğeleri korunan, daha güvenli gıda üretiminin mümkün olduğuna vurgu yapıyor ve ekliyor: "Daha önceki yıllarda kullanılan ısıl işlemlerin yerine bugün yeni teknolojiler ortaya çıktı ve özellikle gıda ambalajlama teknolojilerindeki gelişmelerin yeni ürün üretiminde ve gıda çeşidi zenginliğinde önemli katkılar sağlanıyor"

Bilgisayar teknolojisi ile otomasyon, proses kontrolü ve tahminleyici metotlar, bu teknolojik gelişmelerin itici gücü halinde. Ayrıca bilimsel gelişmelere paralel olarak gıda katkı maddelerinde çeşitlilik, yeni hammaddelerin keşfi (hastalanmalara karşı koruyuculuk özelliğinde-Fonksiyonel Gıdalar kavramının doğuşu), gıda güvenliğini sağlamayı amaçlayan yeni sistemler, nanoteknoloji ile üretilmiş akıllı gıda ambalajları, gen teknolojisi ile genetiği değiştirilmiş mikroorganizma ve tohumlar ve son olarak analitik teknolojilerdeki gelişmeler günümüzde yaşanan önemli adımlar arasında yer alıyor.

Son yıllarda, tüketicilerin mi-

nimal işlem görmüş, kaliteli ve güvenli gıdalara duyduğu ilginin artmakta olduğunu belirten Yörük, bu nedenle, akıllı paketleme, aktif paketleme, antimikrobiyal paketleme, yenebilir film paketleme gibi yeni teknolojilerin ortaya çıktığını ifade ediyor.

"Gıda güvenliğini geleceğe taşıyacak olan yeni teknolojilerden bir tanesi akıllı paketleme sistemleridir. Akıllı paketleme, taşıma ve depolama süresince paketlenmiş gıdanın kalitesi hakkında bilgi vermek için paketlenmiş gıdanın durumunun izlemeye alındığı paketleme sistemleridir. Akıllı paketleme sistemlerinin çoğunda sensörler ve indikatörler kullanılmaktadır" diyen Yörük bu konuyu şöyle detaylandırıyor: "Yine paketleme yöntemi olarak, modifiye atmosfer paketleme (MAP), vakum paketleme ve kontrollü atmosferde paketleme et ve et ürünlerinin raf ömrünün uzatılması, gıda güvenliğinin arttırılması, kalitenin üst düzeyde muhafaza edilmesi amacıyla kullanılan paketleme yöntemlerindendir."

Nanoteknoloji hakkında görüşlerini de; "Gıda sanayinin nanoteknolojiden yararlanma potansiyeli yüksek olmasına rağmen halen çok sınırlı ölçülerdedir. Ancak özelikle son iki yıl içinde dünya gıda sanayi bu teknolojinin üstünlüklerinden yararlanma yollarının arayışı içindedir. Nanoteknoloji gıda sanayinde süper gıdaların yaratılması veya akıllı gıda sistemlerinin doğmasına doğru bir yol haritası hazırlanmasında büyük potansiyele sahiptir. Bu gelişmeler sayesinde fonksiyonel gıda üretiminde yenilikler olacağı beklenilmektedir" sözleri ile açıklayan Yörük, nanoteknolojinin gıda işlemede kullanımı konusunda yasal altyapının henüz tamamlanmamış olduğuna da dikkat çekiyor.

BESD-BİR:

Ambalaj ve izlenebilirlik yatırımların merkezi

Gıda ürünlerinin niteliklerini kaybetmeden uzun süreli muhafazası ve dünyanın bir ucundan diğerine ulaştırılarak pazarlanmasının sağlanmasının gelişen teknikler sayesinde olduğunu ifade eden Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR) Başkanı Dr. Sait Koca, bu sayede yüksek pazar payı olan ürünlerden daha yüksek gelir elde etme imkanı sağlandığını belirtiyor.

Dünyada gelişmiş sistemleri kullanan belli işletmelerin, nanoteknoloji ile üretilmiş girdi/ürünleri gıda üretiminde kullandığına dikkat çeken Dr. Koca, dünyada 1996'da beri sürdürülen çiftlik hayvanlarının klonlanmasıyla ilgili çalışmaların, ilk başlarda ilgi ve endişeyle birlikte, bilimsel ve etik etkileri açısından tartışmalara yol açmış olsa da bu alandaki çalışmaların hız kazanarak günümüzde belli bir noktaya geldiğini belirtiyor. Sektörün, ülkemizde bu alanda yapılan çalışmaları desteklediğini ifade eden Koca, sektörün yeniliklere açık olduğunu da, "Otomasyon sistemleri, akıllı ambalaj teknolojileri sektör tarafından sürekli izlenmekte ve pek çoğu sektörümüz tarafından uygulamaya alınmış bulunmaktadır" sözleri ile ifade ediyor.

Sektörde yoğun bir rekabet olduğu için firmaların yeni teknolojileri anında uygulamaya almalarının diğer firmalara göre farklılık yaratma amacı taşıdığını belirten Koca, bu teknolojilerin dünyada kabul görmüş olmasını da esas olarak nitelendiriyor.

Gıda güvenliği açısından izlenebilirlik konusunun da önemine vurgu yapan Koca, bu konudaki görüşlerini ise şöyle ifade ediyor: "Ambalajlama ve izlenebilirlik konusunda yaptığımız ciddi yatırımlara karşın kanatlı ürünlerinin ambalajsız satışına izin verilmesinin ne-

DR. SAİT KOCA
Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR) Başkanı

denini çözebilmiş değiliz. Gelişmiş ülkelerin tamamı gıda ürünlerinin kontrolünde izlenebilirliği ön plana çıkarmıştır. Diğer bir deyişle, günümüz koşullarında izlenebilirlik; gıda güvenliği ve tüketicinin doğru bilgilendirilmesinde oldukça önemli bir konuma gelerek, adeta bir köşe taşı haline dönüşmüştür. Sektör olarak biz de, izlenebilirlik konusundaki hassasiyetimizi sürdürüyoruz ve sürdürmeye devam edeceğiz."

Günümüzde endüstriyel gıdalara ilişkin gelişen tüketici algısı dikkate alındığında, öncelikle gıda emtiaları ile ilgili tüketicinin doğru bilgilendirilmesi gerektiğine vurgu yapan Koca, sürekli büyüyen dünya pazarı için bunun daha da önem arz ettiğini ifade ediyor. Koca, "Üretim aşamasındaki süreçte sağlık risklerinin en aza indirilmesini sağlayacak teknolojilerin geliştirilmesi kuşkusuz hem sağlık hem de ticaret açısından önemli. Bununla birlikte, ticarete konu gıda emtiasının üretimi, nakli ve pazar koşullarındaki durum, tüm zincirde ürünün niteliklerinin korunmasını ön plana çıkarıyor. Bu koşullarının uygunluğunun denetlenebilir olması da bir gereklilik olarak karşımızda duruyor" sözleri ile izlenebilirlik olgusuna bir kez daha dikkat çekiyor. Gıda güvenliğinin sağlaması için önemli bir parametre olan izlenebilirlik Koca'ya göre aynı zamanda sektörü geleceğe emin adımlarla taşıyacak bir kriter: "Ürün özelliklerini ortaya koyan parametrelerin tüm zincirde ve her noktada izlenebilirliğini sağlayacak bilgi sistemleri, gıda güvenliğinin sağlanmasında, gelecekte özellikle izlenebilirlikte belirleyici rol oynayacaktır diye düşünüyorum. Üretilen ürünün niteliklerini korumada/gözlemlemede katkı sağlayacak olan akıllı ambalajlar ile bilişim teknolojilerinin bir arada kullanımı da, gıda sektörünü geleceğe daha emin adımlarla taşıyabilir."

Yeni teknolojiler için yatırım şart

Gıda güvenliği süreçlerinin daha etkin yürütülmesini sağlayan yeni teknolojilere sektör ne kadar kendini adapte edebiliyor, bu teknolojik gelişmelere dair bakış açıları nedir sorularının yanıtını gıda sektör zincirinde rolü olan firmalar veriyor.

INVESTMENT IS A MUST FOR NEW TECHNOLOGIES

Companies taking part in the industry chain are responding to the questions asking how far the industry can adapt to the new technologies activating food safety processes and what the standpoints to these innovations are.

Gıda güvenliğini sağlayan teknolojik yatırımların hızlanmasının yanında sürdürülebilirlik de ön plana çıkacak.

ALTAN SEKMEN
Havi Logistics Genel Müdürü
Havi Logistics General Management

Soğuk zincirin korunması, taşınan ürünlerin gıda olması nedeniyle toplum sağlığıyla direk ilişkilidir. Çabuk bozulan gıda maddelerinin (örneğin et, balık, süt, sebze, meyve) uluslararası taşımacılığa uygun özel üst yapı ve ekipmanları standartlarının belirlendiği ATP konvansiyonuna Türkiye'nin de 2012 yılında taraf olması bu açıdan çok önemli. Ülkemizde, bu konu hakkındaki toplumsal farkındalığın ve bilincin artması ile soğuk zincir depolama ve taşımacılığında yönetmelik ve düzenlemelerin uluslararası standartlara yükselmesi, sektörün yeni teknolojilere yatırım yapması için önemli bir adım olacak. Dolayısıyla Havi Logistics olarak hep savunduğumuz "tavizsiz gıda güvenliği" soğuk zincir taşımacılığı ve depolama operasyonlarında tartışılmaz bir prensip olacak. Gıda güvenliğini sağlayan teknolojik yatırımların hızlanmasının yanında sürdürülebilirlik de ön plana çıkacak. Yeşil lojistik kavramının gelişmesi ile karbon ayak izine, ısıtma, soğutma ve aydınlatma sistemlerinde yenilenebilir veya düşük karbon salınımı olan enerji kaynaklarının kullanıma önem verilecek.

Teknolojinin gelişimi ile birlikte gıda güvenliği süreçlerini de destekleyecek yeni uygulamalar ve teknolojiler ortaya çıkıyor. Taşıma ve depolama operasyonlarına yönelik yeni teknoloji ve uygulamalar tavizsiz gıda güvenliğinin sağlanması konusunda önemli destekler sağlıyor ve aynı zamanda verimliği de arttırıyor. Tabii ki her teknolojik yenilikte olduğu gibi burada da yatırım yapılması gerekiyor. Bize göre en büyük engel de burada ortaya çıkıyor. Ülkemizde gıda güvenliği ve lojistik ilişkisi toplum bilincinin de henüz yetersiz olmasının desteğiyle gelişme döneminde ve bu nedenle, bu yatırımlar birçok yerde gereksiz bir yük olarak görülebiliyor. Durum böyle olunca asıl olan "tavizsiz gıda güvenliği" maalesef göz ardı edilebiliyor. Gıda Güvenliğinin tavizsiz sağlanması bir zorunluluktur ve bu konuda teknoloji ve ekipman yatırımları kaçınılmadan gerçekleştirilmelidir.

Sustainability will come into prominence as well as the speed-up in food safety providing technological investments.

Sahip olduğumuz teknolojiler sayesinde hammadde tedariğinden bitmiş ürüne kadar tüm gıda güvenliği süreci kontrolümüz altındadır.

DUYGU ALÇO
Kalite Yöneticisi
Quality Manager

Danone olarak Lüleburgaz fabrikamız tamamıyla üstün teknoloji bir otomasyon sistemi ile yönetilmektedir. Fabrikamızdaki tüm ekipmanlar alanında en yeni gıda teknolojilerine sahip, dünyada adını kanıtlamış iş ortaklarımızdan temin edilmiştir. Bu anlamda her yeni yatırımımız sözkonusu olduğunda öncelikle dünya çapında önde gelen firmalar ile fikir alış verişi yapılarak yeni sistemler araştırılır. Tüm yeni teknolojilerin bizim için olumlu ve olumsuz yönleri değerlendirilerek ilerlenir. Takdir edersiniz ki her yeni teknoloji bir önceki sistemin eksikleri giderilerek oluşturulduğu için daha üstün özelliklere sahiptir. Bu sebeple zaman zaman var olan sistemlerimizin de upgrade edilmesi yani bir üst teknoloji ile revize edilmesine mutlaka dikkat edilir. Sahip olduğumuz teknolojiler sayesinde hammadde tedariğinden bitmiş ürüne kadar tüm gıda güvenliği süreci kontrolümüz altındadır. Kalite standartları tarafında ise uluslararası tarafsız kuruluşlar tarafından periyodik olarak denetimlere tabi tutulmaktayız. Dolayısıyla zengin kalite altyapımızı her geçen gün yeni gelişmeler ile güncel tutmaktayız.

Gıda güvenliği süreçlerini destekleyecek yeni teknolojileri geliştirme konusunda global bir firma olmanın avantajını yaşıyoruz diyebiliriz. Bugün Danone dünyada 41 yıldır faaliyet gösteren bir firma olarak bilgi birikimi ve yeni teknolojilerin geliştirilmesi konusunda alanında çok ön sıralarda gelmektedir. Biz de bu uluslararası tecrübeyi bir köprü görevi görerek ülkemize taşımaktayız. Danone Türkiye'nin kurulduğu ilk yıllardan bugüne sektöre getirdiği yenilikler, hem ürün portföyü hem de global standartların uygulanması anlamında her zaman fark yaratmıştır. Bu bakımdan kendi alanımızda attığımız her adımın aynı zamanda sektörümüze katkı sağladığının bilincinde ve sorumluluğunda hareket etmekteyiz.

In virtue of the technologies we have, the whole food safety process from raw material procurement to final product is in our control.

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.tentantitim.com

Allura Red için yeni testler önerildi

Allura Red - Kabul edilebilir günlük alım değerinde revizyon yok ancak belirsizlikleri azaltmak için önerilen yeni testler var.

EFSA uzmanları yeni verilerin incelenmesi sonrasında, gıda boyası Allura Red AC Günlük Kabul Edilebilir Alım Miktarı (ADI) değerini revize etmek için bir gerekçe olmadığı sonucuna vardı. Ancak EFSA, Allura Red AC'nin genotoksisite (bir maddenin, hücrelerin genetik malzemesi olan DNA'ya hasar verme yetisi) ile ilgili muhtemel belirsizliklerinin giderilmesi için yeni testlerin yapılmasını önerdi. Bu öneri, 'sülfonlu mono azo boyaları' adı verilen, Allura Red AC'nin de dahil olduğu kimyasal yapıları benzer 6 gıda boyasını içeriyor. Sonuçlara göre, EFSA uzmanları gerekirse bu maddeler için mevcut ADI değerlerini yeniden gözden geçirecek.

EFSA'nın Gıda Katkı Maddeleri ve Besin Kaynakları Paneli (ANS Panel) Başkanı Dr. Alicja Mortensen, şunları söyledi: "Bu incelemede değerlendirilen tüm veriler ışığında Kurul, yapısal olarak bağlantılı bu boyaların ileri bir incelemeyi gerektiren bir etki modeli ortaya koyduğunu düşünüyor. Ancak, eldeki veriler bu maddeler için mevcut ADI değerlerinde bir revizyon gerektirmiyor. Diğer tüm gıda katkı maddeleri gibi bu maddeler de sürekli inceleme altında tutulacak ve talep edilen ek testlerden çıkan yeni bilimsel veriler ışığında yeniden değerlendirilecektir."

ANS Paneli tarafından gerçekleştirilen bu incelemede yer alan altı renk şöyle sıralanıyor: Allura Red AC (E 129), Amaranth (E 123), Ponceau 4R (E 124), Sunset Yellow FCF (E 110), Tartrazin (E 102) ve Azorubin / Carmoisine (S 122). Bu maddeler, ANS Paneli tarafından daha önce gıda kullanımı ile ilgili olarak değerlendirilmiş ve gıda katkı maddesi olarak AB'de onaylanmıştı.

Gıdada kullanımının yanı sıra, EFSA Hayvan Yemlerinde Kullanılan Katkı ve Ürün veya Maddeler Paneli (FEEDAP Panel) hayvan yeminde kullanılan bu beş renklendiricinin (Amaranth hariç yukarıdakilerin tümü) değerlendirdi ve/veya bazıları değerlendirildi, bazılarının ise değerlendirmesi devam ediyor. FEEDAP Paneli Allura Red AC'ye ilişkin 2012 değerlendirmesine göre, bu maddenin hayvan yeminde kullanılmasının güvenli olduğunu gösteren yeterli verinin bulunmadığına karar verdi. Daha önemlisi Allura Red AC, kedi ve köpeklerde yüksek maruziyete yol açacak şekilde hayvanların yaşam boyunca kullanımı için daha önce önerilmişti. Risk değerlendirme yaklaşımlarında tutarlılık sağlamak adına EFSA uzmanları; gıda katkı maddesi olarak bu maddelere ilişkin geçmiş görüşler, yem katkı maddeleri gibi devam etmekte olan değerlendirmeler ve ilgili yeni yayınların oluşturduğu veriler ışığında genotoksisite üzerine mevcut bilgileri gözden geçirme görevini yüklendi. Mevcut bulgular, 2011 yılında EFSA Bilimsel Komitesi tarafından kabul edilen genotoksisite testi rehber alınarak yorumlandı.

NEW TESTS SUGGESTED FOR ALLURA RED

Allura Red – no revision of Acceptable Daily Intake but new tests recommended to reduce uncertainties.

GD hayvanlar EFSA kılavuzuna giriyor

EFSA kılavuzu, GD hayvanların çevresel risk değerlendirmesi konusunda belirlenen adım adım yaklaşıma dikkati çekiyor.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin (EFSA) yeni kılavuzu; başvuru sahibi ve risk değerlendiricilerinin, genetiği değiştirilmiş (GD) canlı hayvanların insan ve hayvan sağlığı ile ilgili olanlar da dahil olmak üzere, çevreye olası yan etkilerini değerlendirebilmeleri için net bir çerçeve sunuyor. Henüz GD hayvanlar için herhangi bir başvuru yapılmamış olsa da, bilimsel gelişmeler bir dizi farklı tür için talep olabileceğini gösteriyor. Bu nedenle Avrupa Komisyonu, EFSA'dan GD balıklar, böcekler, memeliler ve kuşlar için çevresel risk değerlendirmesi (ERA) kılavuzu geliştirmesini istedi.

Uzun yıllar süren çalışma sonucu yayınlanan ERA kılavuzunun önemli bir bölümü, yakın zamanda EFSA'nın GDO Paneli tarafından genişletildi. Çalışma, geçtiğimiz yıl halkın katılımı ile paydaşlardan ve ilgili taraflardan alınan 700'den fazla yorum dikkate alınarak tamamlandı. Bu çalışma, 2012 yılında yayınlanan GD hayvanlardan elde edilen gıda ve yem güvenliği ile ilgili bir önceki EFSA kılavuzunu tamamlarken, GD hayvanlar üzerine komisyon tarafından verilen kapsamlı bir risk değerlendirme kılavuzunun hazırlanması görevini de yerine getiriyor.

Veri gereklilikleri ve izleme

GD hayvanların çevresel risk değerlendirmesinde; uygulamalarda gerekli olan veriler GD hayvanın türü, aktarılan yeni özellik ve kullanım amacı gibi farklı açılara bağlı olarak değiştiğinden, her bir vakanın özgün bir değerlendirmeye tabi tutulması gerekiyor.

Kılavuz doküman, GD hayvanlar hakkındaki ERA'yı tamamlamak için önemli bilgileri toplama, değerlendirme ve üretme gerekliliklerini ortaya koyuyor. Bu veriler, AB pazarına girmek için yapılan canlı GD hayvan başvurusunun önemli bir parçasını oluşturuyor. Belge ayrıca satış sonrası sürekli çevre izleme (PMEM) için rehberlik sunuyor ve hayvan sağlığı ve refahına atıf yapıyor. EFSA, GDO Birimi Başkanı Elisabeth Waigmann'ın açıklaması ise şu şekilde: "Kılavuzun özü, GD hayvanlar için ERA'ların bilimsel bir yaklaşımla ve açık şekilde yapılması gerektiği üzerine. Sonuçlar, canlı GD hayvanın getirdiği olası çevresel risklerin ortaya konmasına olanak verecek yeterli bilimsel ve teknik veriye dayalı olmalı. GD hayvanlara ilişkin verilerin ulaşılabilirliği, uygunluğu ve niteliğindeki mevcut sınırlamalar düşünüldüğünde, kapsamlı bir belirsizlik analizinin çalışmaya dahil edilmesi büyük önem taşıyor."

Kılavuz, GD hayvanlar için özenli bir ERA'nın bir parçası olması gereken üç kapsamlı konuyu detaylandırıyor. Bunlardan ilki; çevresel risk değerlendirmesinde GDO Paneli yaklaşımının temelini oluşturan AB mevzuatında yer verilen zorunlu altı adımlı değerlendirme prosedürü. Başvuru sahiplerinin yasal olarak dikkate almak zorunda olduğu GD balıklar, böcekler, memeliler veya kuşlardan oluşan yedi farklı alanda yapılacak değerlendirmelerin de bu yaklaşımı takip etmesi gerekiyor.

Kesişen konular

Üçüncü olarak ise; GDO Paneli, tüm GD hayvan ERA sürecine dahil edilmesi gereken, bir dizi kesişen konuyu ortaya koymuş bulunuyor. GD hayvanların karşılaştırmalı risk değerlendirmesinde "komparatör" olarak dayanak oluşturan GD olmayan hayvanların kullanılması konusu bunlardan biri. Bir diğer unsur ise, gerekli görüldüğünde uygun bir taşıyıcının kullanılması. Taşıyıcı hayvan, söz konusu aynı genetik modifikasyonu taşımayan ancak GM hayvan ile yeterli özellikleri paylaşan, risk değerlendirme testleri ve deneylerde GM hayvanın yerine kullanılabilen bir hayvan. Kılavuz ayrıca, GD hayvanların serbest bırakılabileceği çevrenin belirlenmesi ve tanımlanması için yöntemleri de tanımlıyor.

Önemli bir diğer nokta ise EFSA'nın, başvuru verilerinde gözlemlenmesi gereken metodoloji ve raporlama standartlarını belirlemesi. Buna göre, deneysel tasarımın üzerine açık bir yönlendirmenin önemi, kullanılacak genel istatistik ilkeleri, uzun vadeli etkilerin değerlendirilmesi ve belirsizlik analizinin çeşitli yönlerinin detaylı bir tahlili tümüyle vurgulanıyor.

GM ANIMALS ARE TO ENTER INTO EFSA GUIDANCE

EFSA guidance outlines step-by-step approach for environmental risk assessment of GM animals.

GD mısır 3272 yine EFSA'nın gündeminde

EFSA, veri yetersizliği nedeniyle GD mısır 3472'in güvenliği üzerine bir sonuca varamıyor

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), başvuru sahibi tam bir risk değerlendirmesininyapılmasını sağlayacak gerekli bilgileri sunamadığı için, genetiği değiştirilmiş (GD) mısır 3272'nin güvenliği ile ilgili bir sonuca ulaşamadığını açıkladı. Başvuru sahibinin EFSA kılavuz dokümanlarında belirtilen bir dizi asgari standardı karşılamaması, kurumun insan ve hayvan sağlığı ile ilgili GD mısır 3272'nin güvenliği üzerine sonuca varmasını engelledi.

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) ile ilgili EFSA Paneli, başvuru sahibi tarafından GD mısır 3272 üzerinde yapılan karşılaştırmalı değerlendirmenin veri eksikliği nedeniyle yetersiz olduğuna hükmetti.

Avrupa Birliği'nde (AB) GDO'ların risk değerlendirmesi için karşılaştırmalı değerlendirme temel koşul olduğundan bu durum büyük önem taşıyor. Bu yaklaşım, GD bitkiler ve bunların gıda ve yem türevleri ile komparatör (karşılaştırıcı) olarak bilinen onların muadillerini karşılaştırıyor. Mecvut AB mevzuatına göre, tüm GDO başvuruları için gerekli bu yöntemin temel varsayımı ise geleneksel-yetiştirilen bitkilerden elde edilen gıda ve yemlerin güvenli kullanım geçmişinin olması. Bu nedenle, GD bitkilerden elde edilen gıda ve yemlerin risk değerlendirmesi için bir temel oluşturabiliyorlar.

EFSA, başvuru sahibi tarafından yapılan saha denemelerini değerlendirdikten sonra, başvuru sahibi tarafından seçilen bitki çeşidinin komperatör olarak geçersiz olduğunu ve güvenli kullanım geçmişinin bulunmadığını açıkladı. Söz konusu eksiklik sonucunda GDO Paneli; tüm bitkinin yapısı, besleyici özellikleri, toksisitesi ve alerjenitesi gibi GD mısır 3272'nin temel özelliklerinin güvenliği ile ilgili sonuçlara varmanın mümkün olmadığını belirtti. Buna göre, EFSA'ya yapılan hemen tüm başvurularda olduğu gibi (bugüne kadar %98); kurum uzmanları, GD mısır 3272'nin uygun şekilde değerlendirilebilmesi için başvuru sahibinden ek veri istedi. Ancak, şirket tarafından karşılaştırmalı değerlendirme için yapılan saha denemeleri ile ilgili sunulan bilgiler, GDO'ların risk değerlendirmesi için EFSA kılavuz dokümanlarındaki kriterleri karşılamada yine başarısız oldu.

Veri eksikliği aynı zamanda Panelin, GD bitkiye aktarılan iki yeni proteinden biri olan AMY797E'nın alerjenitesi üzerinde tam bir sonuca gidilmesinin mümkün olmadığı anlamına da geliyor. Bu nedenle başvuru sahibinden iki durum için de daha fazla bilgi sunması istendi.

EFSA, başvurudaki bazı görüşler için güvenlik değerlendirmesini tamamladı. GDO Paneli, GD mısır 3272'ye aktarılan ikinci yeni proteini için (PMI) alerjenite veya toksisite ile ilgili herhangi bir belirti tbulunmadığını belirtti. EFSA ayrıca GD bitkinin, amaçlanan kullanımı kapsamında gıda ve yem olarak kullanılmasının yanısıra biyoyakıt olarak üretimi, işlenmesi ve ithalatı ile de çevre üzerinde herhangi bir olumsuz etkisinin olası olmadığı sonucuna vardı.

EFSA'nın GD mısır 3272 hakkındaki risk değerlendirmesi, bağımsız bilimsel tavsiye sağlama amacıyla AB karar vericilerine iletildi. Avrupa Komisyonu ve Üye Ülkelerdeki risk yöneticileri GDO'ların yetkilendirilmesi hakkında karar verirken, diğer faktörlerle birlikte EFSA'nın değerlendirmelerini de göz önünde bulunduruyor.

GM MAIZE 3272 IS ON EFSA'S AGENDA ONCE MORE

Insufficient data stop EFSA from concluding on safety of GM maize 3272.

AB raporuna göre gıda ve yem güvenliği uyarıları azaldı

AB raporuna göre gıda ve yem güvenliği uyarıları 5 yıldan bu yana ilk kez düşüş gösterdi.

Avrupa Gıda ve Yem İçin Acil Uyarı Sistemi (RASFF) analizine göre; toplam sayısı 8 bin 797'yi bulan RASFF bildirimleri, 2011 verilerine göre yüzde 3,9'luk bir düşüş gösterdi. Sayısı 3 bin 516 olan orijinal bildirimlerde (yüzde 40) yüzde 7,8'lik ve 5 bin 281 olan takip bildirimlerinde (yüzde 60) ise yüzde 1,2'lik bir düşüş görüldü. Piyasadaki ürünlerde 526 adet ciddi riskli bildirim rapor edildi ve 2011 yılı ile kıyaslandığında yüzde 14'lük bir düşüş dikkati çekti. 2012 yılında iletilen 3 bin 516 orijinal bildirimden 332'sinin (yüzde 9,4) yem, 299'unun (yüzde 8,5) ise gıda ile temas eden malzemeler ile ilgili olduğu ve verilerin 2011 raporları ile paralel olduğu belirtildi.

İlgi alanları

Rapor; gıda zehirlenmesi, patojen mikroorganizmalar ve Çek Cumhuriyeti'ndeki alkol tağşişi gibi özel vakaların görüldüğü alanları kapsadı. 2011 yılında, yüzde 9 düşüş ile 41 gıda zehirlenmesi vakası kaydedildi. Örnekler, 2012 Ocak ayında Belçika'da bildirilen ve 16 kişinin hastalandığı özel süt tozu gıdasından kaynaklanan Oranienburg'daki *Salmonella* salgınını da içermekteydi.

Ekim ayında Hollanda'da Diyaretik Kabuklu Zehirlenmeleri (DSP) üzerine yapılan bildirimde ise, Hollanda'da paketlenen İrlanda menşeli midyede (*Mytilus edulis*) bulunan toksinler 132 kişiyi etkiledi. Kanatlı etinde 2011'de 42 olan bildirim sayısının 2012'de 54'e yükselmesinin ise büyük ölçüde Aralık 2011'de taze kümes hayvanlarında *Salmonella* kriterinin getirilmesi ile bağlantılı olduğu düşünülüyor. Balıktaki patojenlere bakıldığında ise, 2011 yılında 60 bildirim yapılan *Listeria'nın* 2012'de ciddi bir azalma göstererek 22'ye indiği gözleniyor. Eylül 2012'de Çek Gıda Güvenliği Otoritesi, "fıçıdan" (şişelenmemiş) içki tükettikten sonra içki tağşişinin neden olduğu metanol zehirlenmesi ve ölüm ile sonuçlanan 36 vakayı RASSF'a bildirdi. Bulgaristan (75), Danimarka (130), Almanya (362), Yunanistan (66), İtalya (517), Hollanda (173) ve Polonya (181) gibi ülkelerden gelen bildirimlerin sayısı ise düşüş gösterdi. Öte yandan Belçika (143), Fransa (275), Norveç (61), İsveç (95) ve İsviçre (20) gibi ülkelerde daha fazla sayıda bildirim raporlandı.

RASSF'ın geleceği

RASFF'a göre, 2012 yılında AB sınırlarından geri çevrilen gıda ve yem bildirimlerinin neredeyse yüzde 50'si gıda güvenliği riski kaynaklı. Komisyon ayrıca gıda dolandırıcılığı ile mücadele amacıyla RASFF'ın kapsamının genişletmesini planladıklarını bildirdi. At eti skandalı ise yıllık raporun hazırlanma döneminde yer almadı.

RASFF, sınır ötesi ulusal gıda güvenliği otoriteleri arasındaki bilgi akışını kolaylaştıran ve Avrupa'nın gıda güvenliğini sağlamada rol alan bir bilişim teknolojileri aracı olarak tanımlanıyor. AB Sağlık ve Tüketici Politikası Komiseri Tonio Bor, "Bu hayati iletişim Avrupalı tüketicileri korumak için hızla değiştiğinden beri RASFF AB'de gıda güvenliği durumlarına yanıt veren ve vakaları azaltan vazgeçilmez bir araç haline gelmiş durumda" şeklinde konuşuyor.

FOOD AND FEED SAFETY ALERTS DECLINE, SAYS EU REPORT

The number of food and feed safety alerts has dropped fort he first time in five years, according to an EU report.

EFSA florür ve molibdenin yeterli alım seviyelerini açıkladı

EFSA beslenme uzmanları; Beslenme Referans Değerleri (DRV) üzerine yaptığı çalışmalar kapsamında vitamin ve mineraller gibi mikrobesinlerle ilgili tavsiyelerini yayınladı.

Daha önce protein, yağ ve karbonhidratlar gibi enerji ve makrobesinlerle ilgili DRV'ler üzerine yapılan tavsiyelerin ardından, bu kez de florür ve molibden mineralleri üzerine birer bilimsel görüş paylaşıldı. EFSA C vitamini, folik asit, demir, çinko, kalsiyum ve iyot mikrobesinleri için DRV'lerden oluşan bir dizi görüş yayınlamaya devam edecek.

Florür, insan gelişiminde önemli bir rol üstlenmediği gibi, tanımlanmış bir "florür eksikliği" de söz konusu değil. Öte yandan, diş gelişimi için de gerekli olmamakla birlikte, diş çürüklerini önlemedeki rolu uzun yıllardır biliniyor. Epidemiyolojik çalışmalar, içme suyundaki florür varlığı ile çocuklardaki diş çürümesi yaygınlığı arasında ters orantı olduğunu gösterdi. Diyetetik Ürünler Beslenme ve Alerjenler (NDA) Paneli, 7 aylıktan 17 yaşına kadar olan çocuklarda vücut ağırlığına oranla günde 0,05 mg/kg'lık bir yeterli alım (AI) değeri öneriyor. Bu AI, diş macunu ve diğer diş sağlığı ürünleri gibi beslenme dışı ürünler de dahil olmak üzere, tüm kaynaklardan alınan florürleri kapsıyor. Başlıca beslenme kaynaklarını ise su ve florürlü su, çay, deniz balığı ve florürlü tuz içeren içecek ve yiyecek ürünleri oluşturuyor.

Bazı enzimlerin başlıca bileşeni olan molibden; bakliyat, tahıl ve tahıl ürünleri, sakatat ve sert kabuklu yemişlerde bulunuyor. Vücutta düşük miktarlarda var olmasına karşın önemli biyolojik süreçlerde rol oynuyor. Sağlıklı bireylerde molibden eksikliği gözlemlenmiş değil. Diyetetik Ürünler Beslenme ve Alerjenler (NDA) Paneli, hamile ve emzirme dönemindeki kadınlar da dahil olmak üzere yetişkinler için günde 65 mikrogram; bebekler, çocuklar ve ergenler için ise günde 10 ile 65 mikrogram yeterli alım değeri öngörüyor.

EFSA PROPOSES ADEQUATE INTAKE LEVELS FOR FLUORIDE AND MOLYBDENUM

EFSA's nutrition experts have continued their work on Dietary Reference Values (DRVs) by publishing their first pieces of advice on micronutrients (vitamins and minerals).

DİPLOMALI PİLİÇ*

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

beypiliç®

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

Gıda ve içecek sektörünün marka değeri yükseliyor

Tanınmış marka değerlendirme kuruluşu Brand Finance, 7. kez "Türkiye'nin En Değerli Markaları" listesini yayınladı. Bu yılın listesinde 12 gıda ve içecek firması da bulunuyor.

Brand Finance'ın yayınladığı "Türkiye'nin En Değerli Markaları" listesine girmeyi başaran 12 gıda ve içecek firmanın toplam marka değeri ise 2,9 milyar dolara ulaşıyor. Listede yer alan gıda ve içecek firmaları ve marka değerleri sıralaması ise şöyle: Anadolu Efes (1,27 milyar dolar), Ülker Bisküvi (652 milyon dolar), Sütaş (247 milyon dolar), Pınar Süt (142 milyon dolar), Banvit (141 milyon dolar), Kent (111 milyon dolar), Keskinoğlu (85 milyon dolar), Tata Konserve (77 milyon dolar), Pınar Et (68 milyon dolar), Türk Tuborg (58 milyon dolar), Kerevitaş (27 milyon dolar) ve Penguen Gıda (16 milyon dolar).

THE BRAND VALUE OF FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY IS RISING

Well-known brand evaluation agency Brand Finance published 7th "Turkey's Most Valuable Brands" list. There are also 12 food and beverage companies in this year's list.

Kaynak: Milli Gazete

Pınar'a üç ödül birden

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda Pınar üç ödül birden kazandı.

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl dördüncüsü düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması geçtiğimiz günlerde Four Seasons İstanbul Hotel'de düzenlenen törenle sahiplerine verildi. Türkiye'nin lider gıda markası Pınar, Ambalaj Ay Yıldızları 2013'te iki ayrı kategoride üç ödül birden kazandı. Pınar'ın suyun verdiği hayat ve enerjiden yola çıkarak hazırladığı mevsim temalı Pınar Su cam şişe serisi Ambalaj Ay Yıldızları 2013 Grafik Tasarım Kategorisi'nde Altın ödüle layık görülürken, Pınar Delight Sucuk ve Gurme Parmak Sucuk da Gıda Kategorisi'nde yetkinlik ödüllerine sahip oldular.

PINAR GETS THREE OF AWARDS

Pınar won three different awards in the competition "The Star and Crescents of Packaging" organized for the 4th time by the Manufacturers Association in Turkey (ASD).

Sultan Et GGD'nin yeni üyesi oldu

Şarküteri ürünleri üretimi ile 40 yıldır tüketicilere ulaşan Sultan Et, Gıda Güvenliği Derneği'nin üyeleri arasına katıldı.

Gıda sektöründeki faaliyetine 1973 yılında Ankara'da başlayan Sultan Et, o yıllarda sadece sucuk ve pastırma üretirken bugün 7 ana grupta, 140 çeşit ürünle tüketicilere ulaşıyor. Sultan, Serdar, Anadolu markalarıyla ürünlerini tescilleyen Sultan Et, bu markalarla tüketicilerle buluşuyor.

Kurulduğu günden bu yana çizgisini bozmadan büyüyen Sultan Et, ürün kalitesinden, hijyenden ve insan sağlığından taviz vermeden, son teknoloji ile üretimini sürdürüyor. Sultan Et tesislerinde, hammadde üretiminden pazarlamaya kadar olan tüm süreç, İSO 9001 ve HACCP kalite güvence belgeleriyle onaylanıyor. Böylece üretilen her sucuğun kalitesi garanti altına alınıyor.

Veteriner kontrolünde, İslami usullere göre kesilen etlerin üretimi, dünya standartlarına uygun biçimde, son teknoloji makinelerle yapılıyor. Bu süreçte ürünler, insan sağlığını tehdit edecek tüm dış etkenlerden sterilize edilmiş bir ortamda, hiçbir katkı maddesine maruz kalmadan üretiliyor. Bu da özellikle sucuk ürünlerine "%100 dana" olma özelliği kazandırıyor. Son teknolojiyle üretilen ürünler hijyenik koşullarda depolanıyor ve kalite kontrolüne alınıyor. Sultan Et'te satışa sunulacak her ürünün kalite kontrolü; uzman kadrolu laboratuvarlarda, titizlikle yapılıyor. Türkiye genelinde 10 bölgede bulunan bölge müdürlükleri ve 50'yi aşan bayi sayısı ile seçkin marketlerde yerini alan Sultan, her gün yüzlerce aracıyla Türkiye'nin dört bir yanına sucuğundan pastırmasına, sosisinden salamına onlarca ürün çeşidini ulaştırıyor.

SULTAN ET BECOMES A MEMBER OF TFSA

Reaching the consumers for 40 years with meat and meat products, Sultan Et has become a member of TFSA.

Unilever UNIPRO için AAK ile anlaştı

Unilever, pastacılık ve endüstriyel yağlar alanında faaliyet gösteren UNIPRO'yu, dünyanın en büyük bitkisel yağ üreticilerinden İsveçli AAK şirketine satmak üzere anlaşma imzaladı.

Unilever

Unilever, ana işine odaklanma stratejisi doğrultusunda, Türkiye'deki UNIPRO pastacılık ve endüstriyel yağ işini, dünyanın önde gelen yüksek katma değerli bitkisel yağ üreticilerinden İsveçli AAK'ya satmak üzere anlaşma imzaladığını duyurdu.

Unilever Türkiye, Rusya, Ortadoğu, Kuzey Afrika, Orta Asya ve Kafkasya Bölgesi Başkanı, Unilever Türkiye CEO'su İzzet Karaca, UNIPRO'nun satışına ilişkin bir açıklama yaptı. Unilever olarak sürdürülebilir büyümeye devam ettikleri bugünlerde, ürün portföylerini sürekli güçlendirdiklerini ifade eden Karaca, ana işlerine odaklandıklarını belirtti.

Karaca, "Bu strateji doğrultusunda, Türkiye'deki pastacılık ve endüstriyel yağlar alanında faaliyet gösteren operasyonumuz UNIPRO'yu, yaklaşık 2,5 milyar dolar cirosu ve 2 bini aşkın çalışanıyla dünyanın önde gelen yüksek katma değerli bitkisel yağ üreticilerinden AAK'ya devrediyoruz. 28 yıldır Türkiye'de başarıyla faaliyet gösteren ve 2012 cirosu 173 milyon TL (75 milyon euro) olarak gerçekleşen UNIPRO'nun, önümüzdeki dönemde AAK yönetiminde başarılı performansını sürdüreceğine inancım sonsuz" dedi.

Unilever ile AAK arasındaki anlaşma, UNIPRO ürünlerinin imal edildiği Çorlu'daki fabrikayı kapsamıyor. Unilever, Çorlu fabrikasında, UNIPRO markalı ürünleri AAK için tedarikçi kimliğiyle üretmeye devam edecek. İşlemin, Türkiye'de Rekabet Kurumu'nun onayına bağlı olarak, 2013 yılının üçüncü çeyreği içinde tamamlanacağı öngörülüyor.

UNILEVER REACHED AN AGREEMENT WITH AAK FOR UNIPRO

Unilever has signed an agreement with Swedish AAK Company, one of the world's largest manufacturers of vegetable oil, to sell UNIPRO which operates in the field of industrial oil and pastry.

Yıldız Holding'te görev değişimi

Global İnovasyon ve AR-GE Grup Başkanı olarak 2011 yılında Yıldız Holding'e katılan Bilal Kaafarani emekliye ayrılma kararı aldı. Bilal Kaafarani'nin yerine görevi Ali Ülker üstlenecek.

Kaafarani, önceden planladığı kişisel hedefleri doğrultusunda ailesi ile daha çok vakit geçirmeyi ve arzu ettiği sosyal sorumluluk projelerini gerçekleştirmeyi hedefliyor. Bilal Kaafarani görevlerini kademeli olarak Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ali Ülker'e devredecek. Kaafarani, halen bulunduğu yönetim kurullarındaki görevlerine ve Northstar Innovation şirketindeki stratejik rolüne ise devam edecek.

Bilal Kaafarani'nin bu zamana kadar geliştirdiği stratejilerin hayata geçirilmesi ile oluşan güçlü yapı, lider ekip ve yetkinlikler 2014 yılının ikinci çeyreğinden itibaren tamamen Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Ali Ülker'e devrolacak.

REASSIGNMENT IN YILDIZ HOLDING

Bilal Kaafarani who started as Head of Global Innovation and R&D Group in 2011 in Yıldız Holding has decided to retire. Ali Ülker will assume the task of Bilal Kaafarani.

GGD üyeleri arasında artık TÜGİS de var

Gıda - içecek sanayinin temsilcisi olarak bu sektörde faaliyet gösteren kuruluşları tek çatı altında toplayan TÜGİS, Gıda Güvenliği Derneği ile de güçlerini birleştirdi.

Türkiye gıda ve içecek sektörünün temsilcisi olarak çalışan Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS) 1961 yılında kuruldu. Vakıf ve derneklerden farklı olarak kuruluşunu ve gücünü T.C. Anayasasından ve ilgili kanunlardan alan TÜGİS, mevcut üyeleri ve giderek genişleyen üye ve işbirliği yaptığı sosyal ve ekonomik yaşamda faaliyet gösteren kuruluşlarla, belli bir standart ve ölçeği yakalamış firmalardan oluşan, gıda ve içecekler sektörünü temsil etmeyi amaçlıyor.

Türk gıda sanayi ve gıda işverenlerinin temsilcisi olarak; TÜGİS; Avrupa Birliği uyum standartları ve regülasyonları, gıda alanında; Avrupa Birliği ve Türkiye yetkili makamlarınca yapılan değişikliklerle oluşturulan dünya kalite standartları ve hijyen kurallarına uygun, uluslararası kalitede ve rekabet gücüne sahip, gıda maddelerinin üretilip pazarlamasını amaçlıyor.

TÜGİS, Türkiye'nin en büyük kuruluşlarından birisi olan, yasal platformda Türk özel ve kamu sektörü işverenlerini temsil eden, anayasal kuruluş olan Türkiye İşveren Sendikaları Konfederasyonu'nun (TİSK), üyesi ve çalışmalarını ulusal ve uluslararası platformda, TİSK ile birlikte yürütüyor. TÜGİS aynı zamanda TİSK'in de kurucu üyesi. Güvenli gıda üretimi ve pazarlaması, çevre sorunları, insan kaynakları, gıda sanayine ilişkin teknolojik gelişmeler, araştırma-geliştirme, eğitim faaliyetleri, gıda bilgi bankası oluşturulması TÜGİS'in çalışmaları arasında yer alıyor.

TÜGİS IS NOW A TFSA MEMBER

Representing the entire food and drink industry, TÜGİS now joins its force with TFSA.

Şenpiliç GGD üyeleri arasına katıldı

2012 yılında 33 milyon dolar ihracat yapan piliç eti üreticisi Şenpiliç GGD'nin yeni üyelerinden biri oldu.

2013 yılında kuruluşunun 35. yılını kutlayan Şenpiliç, 24 damızlık çiftliği, 2 kuluçkahanesi, 800 yetiştirme çiftliği, 2 yem fabrikası, biri aktif diğeri 2014 yılında faaliyete geçecek 2 kesimhanesi, 17 bölge müdürlüğü ve 60 bayisi ile piliç eti üretiminde uzmanlığını konuşturuyor. Türkiye'nin en büyük ilk 100 sanayi kuruluşundan biri olan ve toplam 7 bin kişiye istihdam yaratan Şenpiliç, yılda 210 bin ton piliç eti üretim kapasitesine sahip. Şenpiliç'in 2014 yılında faaliyete geçecek Ali Fuat Paşa fabrikası ile üretim kapasitesi 320 bin tona yükselecek.

Kurulduğu günden itibaren kalite ve hijyen standartlarını sürekli arttıran ve yeni teknolojilere yatırım yapan Şenpiliç, güçlü sermaye yapısı, 30 yılı aşkın deneyimi ve 2 bine yaklaşan uzman kadrosuyla Türkiye piliç eti sektöründe adından söz ettiriyor. ISO 9001 kalite yönetim sitemi şartlarında üretim yapan Şenpiliç Söğütlü kesimhanesi, Avrupa Birliğine İhracat Yapabilecek Tesis Ön İzin Sertifikası sahibi ve TSE 'den HACCP 13001 belgesi alan Türkiye'deki ilk piliç kesimhanesi olma özelliği taşıyor. Son 10 yılda cirosunu tamamen öz sermayesi ile 33 kat arttıran Şenpiliç, 2012 yılında 33 milyon dolar ihracat gerçekleştirdi. İhracatını 5 yıl içinde 150 milyon dolara yükseltmeyi hedefleyen şirket Gıda Güvenliği Derneği'nin üyeleri arasına katıldı.

ŞENPİLİÇ HAVE JOINED TFSA

Poultry producer company Şenpiliç, whose 2012 export reaches 33 million USD, is a new member of TFSA.

AYRICALIĞINIZ STANDARDIMIZDIR

32 yıl

TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ'NDEN REİS'E 2013 KALİTE ÖDÜLÜ

Dünya Tüketiciler Günü'nde ulusal ve uluslararası standartlarda sürdürülebilir kalite anlayışı ile hizmet veren REİS "TSE Kalite Ödülü 2013" ile onurlandırıldı.

Reis®
LEZZET TANELERİ

GELENEKSEL LEZZETLER SAĞLIKLI NESİLLER

Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
GGD - Gıda Güvenliği Derneği üyesidir.

www.reisgida.com.tr • reis@reisgida.com.tr
www.facebook.com/reisgida
(0212) 671 97 00

■ PROF. DR. ZÜBEYDE ÖNER
SDÜ Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Engineering Department of Food Engineering

Isıl işlem görmüş süt veya çiğ süt tüketiminin risk ve faydaları

Doğal ürünlere artan ilgi son zamanlarda çiğ süt tüketimini gündeme getirmiştir. Çiğ sütün içermiş olduğu patojen mikroorganizmalar ancak ısıl işlemle ortamdan kaldırılır. Gıda zehirlenme etmeni olan mikroorganizmalardan *Camplobacter, Salmonella spp.* toksin üreten *Escherichia coli, Listeria monocytogenes* sütte bulunabilecek patojenler arasındadır. Bu makalede amaç çiğ ve ısıl işlem görmüş sütleri mukayese ederek yapısal olarak değişimleri incelemek ve güvenli gıda üretimi için gereken ısıl işlemin veya çiğ sütün risk ve faydalarını tartışmaktır.

1-GİRİŞ

Çiğ sütün tüketimi konusunda yayınlar bulunmamakla birlikte, günümüzde genel eğilim doğal olanı ve pazarlardan satın aldığını tüketmek yönündedir. Isıl işlemin ürünün besin değerini ve sağlık üzerine yararlılığını azalttığı yönünde bilgiler bu algının artmasına neden olur. Ancak çiğ süt yüksek besin madde içeriği ile birlikte nötral pH ve yüksek su içeriği nedeni ile farklı mikroorganizma grupları için çok iyi bir gelişme ortamıdır. O nedenle ürünün mikrobiyal yönden güvenliğini sağlamak ve raf ömrünü artırmak için süt, ısıl işleme tabi tutulmalıdır.

Pastörizasyonun halk sağlığı üzerine etkisi ilk kez 1938 yılında gösterilmiştir. Bu yılda Amerika da meydana gelen gıda ve su kaynaklı hastalık salgınlarının yüzde 25'i süt ile ilişkilendirilmiştir. Oysa günümüzde bu oran yüzde 1'e inmiştir (FDA 2011).

1880-1907 yılları arasında ortalama her yıl 29 süt kaynaklı salgınlar rapor edilirken pastörizasyon işleminin uygulanmasından sonra 1973-1992 arasında 19 yıllık sürede sadece 46 vaka meydana gelmiştir. Amerikan hastalık kontrol ve önleme merkezince (CDC Centers for Disease Control and Prevention) hazırlanan son raporlarda çiğ süt satışlarının izin verilmesinden sonra süt kaynaklı hastalıkların arttığı belirtilmiştir (Langer et al. 2012). İngiltere ve Galler bölgesinde süt kaynaklı zehirlenmelerin büyük çoğunluğu çiğ süt tüketiminin izin verildiği 80'li yıllarda görülmüştür. Skotland da benzer durum nedeni ile 1983 de pastörize olmamış sütün satışı yasaklanmıştır (Burt and Wellsteed 1991). 20 yy. ortalarında çiğ sütün tüketilmesi ile brusella ve verem hastalığı ön plana çıkmıştır. Gelişmiş ülkelerde süt kaynaklı hastalıkların kökünün kazınması hastalıklı hayvanların itlaf edilmesi, sürü sertifikasyon programlarının uygulanması, süt toplama merkezlerinde soğutma işleminin uygulanması ve pastörizasyon işlemi ile gerçekleşmiştir. Önceden pastörizasyon işleminde hedef mikroorganizma *Mycobacterium tuberculosis* iken, günümüzde *Coxiella burnetii* 'dir. Son 30 yılda önceden bilinmeyen farklı bakteriyal enfeksiyonlar (*Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes* ve *Escherichia coli* 0157) insanlar için hastalık ve ölüm nedeni olmuştur. Çiğ sütte bulunan patojen mikroorganizmalar *C. jejuni*, *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *L. monocytogenes*, patojenik *E. coli* ve *Yersinia enterocolitica*'dır (Spreer, 1998; Walstra et al., 1999).

2-ÇİĞ SÜT TÜKETİMİNİN TAŞIDIĞI RİSKLER

2.1. Çiğ sütte bulunabilecek patojen bakteriler

Çiğ sütte bulunabilecek mikroorganizmalar şunlardır:

Salmonella spp. Brucella abortus, Mycobacterium bovis, Coxiella burnetii, Mycobacterium avium subsp. Paratuberculosis, Listeria monocytogenes, E. Coli, Campylobacter coli ve jejuni, Corynebacterium pseudotuberculosis, Yersinia, Bacillus cereuse, Staphylococcus aureus, Arcanobacter pyogenes, Streptococcus zooepidemicus, Leptospira bulunmaktadır. Bunlardan Salmonella spp, Campylobacter spp. E. Coli O157, Yersinia enterocolitica, Staphylococcus aureus toksinleri nedeni ile en fazla süt ve süt ürünlerinde zehirlenme yapan mikroorganizmalardır (Oliver, Boor, Murphy, and Murinda, 2009).

Çiğ süt ürünlerinin tüketiminden sonra hastalıkların oluşumu birçok faktöre bağlıdır. Bunlar mikroorganizmanın patojenitesi (toksinin toksisitesi), mikroorganizma sayısı (toksin miktarı), enfektif doz ve tüketicinin sağlık durumudur (Lund and O'Brien, 2011).

Çiğ süt tüketimi nedeni ile ortaya çıkan risk ısıl işlem uygulaması ile azaltılır veya ortadan kaldırılır. Termizasyon, pastörizasyon ve sterilizasyon uygulamaları bu amaçla kullanılan yöntemlerdir. Termizasyon 57-68 °C 15-20s ısıl işlem uygulanması sonucu soğutulmuş sütün raf ömrünü uzatan bir işlemdir.

Bu işlemde vejetatif bakteri sayısında 3-4 log azalma görülür ancak vejetatif patojenlerin tamamı ortadan kalkmaz. Pastörizasyon yöntemlerinden olan HTST (High temperature short time) metodu sütte bulunan vejetatif mikroorganizmaların tümünü ve patojen mikroorganizmaları ortadan kaldırır. Ancak ısıya dayanıklı toksinler ve *C.botulinum* ve *B cereus* sporları ısı ile tahrip olmazlar. Sterilizasyon işleminde ise UHT yöntemi (indirekt yöntem için 135-140 °C, 6-10s, direkt yöntem için 140-150 °C, 2-4s) spor oluşturan mikroorganizmalar dahil tüm vejetatif hücreleri inaktif hale geçirir. Aynı zamanda *S.aureus* ve *C.botulinum* toksinleri ve *B.cereus enterotoksinleri* ortadan kalkar.

3-ÇİĞ SÜT TÜKETİMİ VE ISININ ETKİSİ

Çiğ süt tüketiminin gerektiğini savunan kişilerin temel dayanağı ısının etkisi ile sütün besin değerinin (protein, doymamış yağ asitleri vitamin ve mineral maddeler) azaldığı yönündedir. Gıdanın besin değeri sadece besin içeriğine bağlı olmayıp aynı zamanda biyo yararlılığına ve önerilen günlük alım miktarına göre değişir. Süt proteinlerinin besin değeri onların parçalanabilirliğine ve esansiyel amino asit alımına bağlıdır. Süt proteinlerinin yüzde 80'ini kazein oluşturur. Kazein birçok bioaktif peptidlerin oluşumuna neden olur bunlar antimikrobiyal aktiviteye ve birçok mineral maddenin (kalsiyum, çinko, bakır, demir ve fosfat iyonları) taşınmasında rol oynar. Serum proteinler α-laktalbumin, β-laktoglobulin, serum albumin, immunoglobulinlerden oluşur. Isıl işlem süt proteinlerinin fonksiyonel özelliklerini (emülsifiye etme, su bağlama, çözünebilirlik) etkilese de besin değerini ve hazım olabilirliğini daha az etkiler (Lacroix et al., 2006). Sütte bulunan amino asitlerden lisin de ısıl işlemden sonra yüzde 1-4 oranında kayıp söz konusu olur diğer amino asitlerdeki kayıp ise son derece düşüktür (Walstra and Jeness, 1984, Souci, Fachmann, and Kraut, 2008).

Sütte bulunan yağ miktarı ve yağ asit kompozisyonu çeşitli faktörlere göre değişir. Doymuş yağ asitlerinin yüksek miktarda bulunması nedeni ile süt yağı obezite ve kalp damar hastalıkları ile ilişkilendirilmektedir. Ancak son yapılan epidemiyolojik çalışmalarda süt ürünlerinin fazla tüketilmesi ve kalp hastalıkları arasında bir ilişki gözlenmemiştir (Astrup et al.,2011). Hatta bazı doymuş yağ asitlerinin sağlık üzerine pozitif etkisi olduğu belirtilmiştir (Ebringer et al., 2008; Haug et al., 2007). Örneğin bütirik asit (4:0) kanseri önlemede, kaprilik ve kaprik asit (8:0, 10:0) antiviral aktivitede, kaprilik asit tümör oluşumunu önlemede rol oynar. Ayrıca doymamış yağ asitlerinden omega-3, omega-6, konjuge linoleik asit önemli fonksiyonel bileşiklerdir. Süt lipitleri ısının etkisi ile herhangi bir değişime uğramaz ancak çok yüksek sıcaklıklarda ve uzun süre de (200 °C 15 dak.) süt yağ asit bileşiklerinde değişim meydana gelir (Mattila-Sandholm, and Saarela, 2003).

Vitaminler açısından bakacak olursak çiğ ve ısıl işlem görmüş sütlerin bir bardağı günlük vitamin ihtiyacının yüzde 5-20'sini karşıladığı bilinmektedir. Örneğin ısıya hassas olan Vitamin B1 (Tiyamin) ve C vitamini (Askorbik asit) günlük ihtiyacını karşılamak için 20 l çiğ süt tüketilmesi gereklidir. Isıl işlemin B2 (Riboflavin) ve B12 (Siyanokobalamin) vitaminleri üzerine etkisi çok düşüktür. Sütün sterilizasyonu sonrasında B6 (piridoksin), niasin (B3 vitamini, nikotinik asit, ikotinamid), pantotenik asit (B5 vitamini), biyotin (B7 vitamini) ve yağda çözünen vitaminler A, D ve E çok az ya da hiçbir kayıp olmamıştır (Schaafsma, 1989).

Mineral madde ve iz elementler açısından da çiğ ve ısıl işlem uygulanmış sütler arasında fark bulunmamaktadır. Süt iyi bir kalsiyum ve fosfor kaynağıdır. Isıl işlem ve homojenizasyon kalsiyumun biyo yararlılığı üzerine önemli bir etkisi yoktur (Weeks, and King, 1985, Zurera-Cosano et al.1994). Çiğ süt mikrobiyolojik yönden tehlikesinin yanı sıra besin değeri açısından da bebekler için yetersizdir o nedenle bebek sütlerinin besin değerinin artırılmasına ihtiyaç vardır.

3.2. Antimikrobiyal Sistemler

Çiğ inek sütü mikroorganizma gelişmelerini önlemek için farklı sistemlere sahiptir. Bunlar enzimler (laktoperoksidaz, lizozim, ksantin oksidaz) ve proteinlerdir (Laktoferrin, immunoglobulin, bakteriosin). Her ne kadar enzimler pastörizasyonla inaktif olsalar da sütün soğutulması ile aktiviteleri sınırlanır (Griffiths, 2010). Laktoferrin ve immunoglobulinler pastörizasyon sıcaklığının üstündeki sıcaklıkta inaktif hale geçer. Kolostrum sütünde aktiviteleri en yüksek seviyede iken laktasyon boyunca aktivitede azalma görülür. Sütte bulunan laktik asit bakterileri tarafından üretilen bakteriosin 60-100 °C de 30 dak. ısıl işleme dayanıklıdır (Marinez, Bravo, and Rodriguez, 2005).

3.3. Süt Alerjisi ve laktoz intolerans

Sütte bulunan proteinlerden başta β-laktoglobulin olmak üzere α-laktalbumin, bovin serum albumin, laktoferrin ve kazein alerjik özelliğe sahiptir. Süt işlemede uygulanan ısıtma ve homojenizasyon süt alerjisi üzerine değişken etkiye sahiptir. İçermiş olduğu protein miktarı ve kişilere göre alerji özelliği değişkenlik gösterir. Pastörizasyon alerjinin önlenmesi için ilk adım olduğu düşünülse de gerçekte ısıl işlem ile bir bağlantısı yoktur.

Laktaz (β-galaktozidaz) enziminin eksikliğinde görülen laktozun parçalanamama işlemi laktoz intolerans olarak adlandırılır. Bu durumda olan kişiler laktoz hidrolizi olan fermente süt ürünlerini (yoğurt, fermente peynir) daha rahat tüketebilirler. Çiğ süt tüketilmesini savunan kişiler ısıl işlem sırasında laktaz enziminin ve laktik asit bakterilerinin ortamdan kalkmasından dolayı laktozun daha zor hazım olabileceğini belirtmektedir. Çiğ veya ısıl işlem görmüş süt laktoz içerir ve laktaz enzimi her iki sütte de bulunmaz. Ancak laktaz üretimi laktik asit bakterileri tarafından üretilir ve bunun soğukta muhafaza edilmiş sütlerde oluşumu sınırlıdır.

Sütün pastörize edilmesi halk

sağlığı için önemlidir. Sütlerin çiğ olarak tüketimi her zaman risk taşır. *Tablo 1*'de çiğ ve ısıl işlem görmüş sütlerin arasındaki farklar özetlenmiştir. Sütü pastörize etmek duyusal yönden değişime neden olur.

SONUÇ

Çiğ süt tüketimi sağlık problemlerine neden olacağı için tüketilmemesi gereklidir. Özellikle hamile bayanlar, çocuklar ve kronik hastalığı olan kişilerin sütü, ısıl işlemden geçmeden tüketmesi son derece tehlikelidir. Sütün ısıl işleme uğraması en fazla organoleptik özelliklerini etkiler, besin değerinde çok önemli kayıplardan bahsetmek yanlış olur.

Tablo 1. Çiğ veya ısıtılmış tüketilen sütlerin risk ve yararları (Claeys et al.2013)

	Çiğ süt	Isıl işlem görmüş süt
Patojen	Büyük risk taşır.	Risk yoktur.
Besin değeri	Kalsiyum, fosfor, esansiyel amino asit, vit B2 ve B12 kaynağıdır.	Kayıplar ihmal edilecek düzeydedir.
Antimikrobiyal sistem	Soğukta muhafaza edilen sütlerin antimikrobiyal enzim üretimleri oldukça düşüktür.	Pastörizasyon: Enzimatik olanlar dışında birçok antimikrobiyal sistem bulunur. UHT: Süt ticari sterilizasyona uğradığı için antimikrobiyal aktiviteye ihtiyaç yoktur.
Laktik asit bakterileri	Soğuk sütte gelişmeleri sınırlıdır.	Isıl işlemle inaktif hale geçerler.
Laktoz	Çiğ ve pastörize sütte aynı oranda bulunur.	UHT sütte laktulaz oluşumu nedeni ile laktoz azalır.
Süt alerjisi ve laktoz intolerans	Alerji yapan bileşikler ve laktoz vardır.	Alerji yapan bileşikler ve laktoz vardır.

Yararlanılan Kaynaklar:

- Astrup, A., Dyerberg, J., Elwood, P., Hermansen, K., Hu, F. B., Jakobsen, M. U., et al. 2011. Perspective: the role of reducing intakes of saturated fat in the prevention of cardiovascular disease: where does the evidence stand in 2010. American Journal of Clinical Nutrition, 93, 684-688.
- Burt, R., Wellsteed, S. 1991. Food safety and legislation in the dairy industry. International Journal of Dairy Technology, 44, 80-86.
- Claeys W.L., Cardoen S., Daube G., Block J.D., Dewettinck, K., Dierick, K., Zutter L., Huyghebaert A., Imberechts H. Thiange P., Vandenplas Y., Herman L. 2013. Raw or heated cow milk consumption: Review of risks and benefits. Food Control 31, 251-262.
- De Reu, K., Grijspeerdt, K., and Herman, L. 2004. A Belgian survey of hygiene indicator bacteria and pathogenic bacteria in raw milk and direct marketing of raw milk farm products. Journal of Food Safety, 24, 17-36.
- Ebringer, L., Ferencik, M., and Krajcovic, J. 2008. Beneficial health effects of milk and fermented dairy products e review. Folia Microbiologica, 53, 378-394.
- FDA Food and Drug Administration 2011. Grade "A" pasteurized milk ordinance. Revision 2011. U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, FDA.http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/ProductSpecificInformation/MilkSafety/DairyGradeAVoluntaryHACCP/default.htm.
- Griffiths, M. W. 2010. Milk production and processing. In Improving the safety and quality of milk, Vol. 1. (p. 520). Guelph: Woodhead Publishing Limited.
- Haug, A., Høstmark, A., and Harstad, O. 2007. Bovine milk in human nutrition - a review. Lipids in Health and Disease, 6(25).
- Lacroix, M., Léonil, J., Bos, C., Henry, G., Airinei, G., Fauquant, J., et al. 2006. Heatmarkers and quality indexes of industrially heat-treated [15N] milk protein measured in
- rats. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 54, 1508-1517.
  Langer, A. J., Ayers, T., Grass, J., Lynch, M., Angulo, F. J., Mahon, B. E. 2012.
- Nonpasteurized dairy products, disease outbreaks, and state laws - United States, 1993-2006. Emerging Infectious Diseases, 18, 385-391.
- Lund, B. M., and O'Brien, S. J. 2011. The occurrence and prevention of foodborne disease in vulnerable people. Foodborne Pathogens and Disease, 8, 961-973.
- Marinez, B., Bravo, D., and Rodriguez, A. 2005. Consequences of the development of nisin-resistant Listeria monocytogenes in fermented dairy products. Journal of Food Protection, 68, 2383-2388.
- Mattila-Sandholm, T., and Saarela, M. (2003). Functional dairy products, Vol. 1. New York: CRC, (p. 416).
- Oliver, S. P., Boor, K. J., Murphy, S. C., and Murinda, S. E. 2009. Food safety hazards associated with consumption of raw milk. Foodborne Pathogens and Disease, 6, 793-806.
- Schaafsma, G. 1989. Effects of heat treatment on the nutritional value of milk. Bulletin of the International Dairy Federation, 238, 68-70.
- Souci, S. W., Fachmann, W., and Kraut, H. 2008. Food composition and nutrition tables (7th ed.) (p. 1364). Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH.
- Spreer, E. 1998. Milk and dairy product technology (p. 483). Dresden: Marcel Dekker Inc.
- Walstra, P., and Jeness, R.(1984. Dairy chemistry and physics (p. 467). New York: John Wiley and Sons.
- Walstra, P., Geurts, T. J., Noomen, A., Jellema, A., and Van Boekel, M. A. J. S. 1999. Dairy technology, principles of milk properties and processes. NewYork:Marcel Dekker, Inc.
- Weeks, C. E., and King, R. L. 1985. Bioavailability of calcium in heat-processed milk. Journal of Food Science, 50, 1101-1105.
- Zurera-Cosano, G.,Moreno-Rojas, R., and Amaro-Lopez, M. 1994. Effect of processing on contents and relationships of mineral elements of milk. Food Chemistry, 51, 75-78.

RISKS AND BENEFITS OF HEAT-TREATED OR RAW MILK

Increased interest on natural products has raised the consumption of raw milk recently. Pathogenic microorganisms in raw milk are removed only by heat treatment. Microorganisms causing food poisoning as Campylobacter, Salmonella spp.,toxin-producing Escherichia coli, Listeria monocytogenes could be found in milk. The aim of this article is, by comparing of raw and heat-treated milk, to examine the structural changes and discuss the thermal process for the production of safe food or the risks and benefits of raw milk.

BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

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

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

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

CP

Aile boyu lezzet

www.cpturkiye.com

Gıda güvenliği süreçlerinde bilgi teknolojilerinin yeri ve önemi

PROF. DR. VURAL GÖKMEN

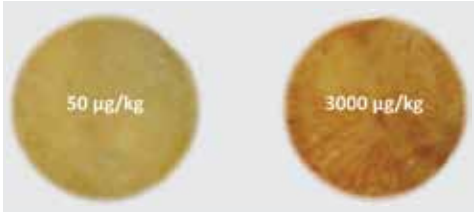
Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Hacettepe University Department of Food Engineering

Geleneksel olarak uzun yıllardır uygulanan kızartma, kavurma ve fırında pişirme gibi işlemler sırasında oluşan ısıl işlem kontaminantları, son yıllarda gıda sektörünü en çok meşgul eden gıda güvenliği sorunları arasında yer almaktadır.

1-GİRİŞ

Gıda ürünlerinde raf-ömrü veya depolama süresince mikrobiyal bozulmaları sınırlamak amacıyla uygulanan muhafaza yöntemlerinin başında ısıl işlemler gelmektedir. İnsanoğlu, ısının gıdada meydana getirdiği değişiklikleri daha iyi anladıkça, süreç içerisinde uygulama şekli ve amacı bakımından farklılaşan birçok ısıl işlem tekniği geliştirmiştir. Son ürün özelliklerine göre uygulanan ısıl işlem koşulları farklı sürelerde 60-80 °C gibi ılımlı sıcaklıklardan 200-250 °C gibi yüksek sıcaklıklara kadar değişebilmektedir. Uygulanan ısıl işlemler üründeki mikroorganizma ve enzim aktivitelerini sınırlandırmakla kalmayıp, gıdanın yapısında birçok reaksiyonun (protein denatürasyonu, lipid oksidasyonu, vitamin degradasyonu, karamelizasyon ve Maillard reaksiyonu) gerçekleşmesine ve böylelikle kimyasal kompozisyonun değişmesine neden olmaktadır. Özellikle karamelizasyon ve Maillard reaksiyonu sonucunda gıdanın yapısında oluşan yeni tat-koku ve renk bileşikleri son ürünün duyusal niteliklerini belirlemektedir.

Son yıllarda yapılan çalışmalar gıdaların ısıtılması sırasında akrilamid, furan türevleri, 4-metil imidazol gibi kanserojen bileşiklerin oluştuğu tespit edilmiştir. Oluşumlarından sorumlu temel etken ısı olduğundan bu bileşikler **ısıl işlem kontaminantları** olarak adlandırılmaktadır. Geleneksel olarak uzun yıllardır uygulanan kızartma, kavurma ve fırında pişirme gibi işlemler sırasında oluşan ısıl işlem kontaminantları, son yıllarda gıda sektörünü en çok meşgul eden gıda güvenliği sorunları arasında yer almaktadır. Isıl işlem kontaminantlarının azaltılmasına yönelik uygulanabilir çözümlerin geliştirilmesi üzerine yapılan çalışmalar yoğun bir şekilde devam etmektedir. Ancak bu bileşiklerin analizinde kullanılan teknikleri gaz veya sıvı kromatografisi ve kütle spektrometresine (GC-MS, LC-MS) dayalı olup, yüksek maliyet ve uzun zaman gerektirmektedir. Bu nedenle ısıl işlem kontaminantlarının analizinde çevrimiçi olarak prosese uyarlanabilen hızlı tekniklerin geliştirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır.



Şekil 1. Farklı renklerdeki patates cipslerinin akrilamid içerikleri

Bilgisayar Görme Tabanlı Görüntü Analizi Uygulamaları

Isıl işlem kontaminantlarının hızlı analizinde temel yaklaşım üründe ısıtma sonucu gerçekleşen kimyasal reaksiyonlar ile renk değişimleri arasındaki ilişkiye dayanmaktadır. Bilindiği üzere Maillard reaksiyonunun ara aşamalarında akrilamid ve hidroksimetilfurfural gibi ısıl işlem kontaminantları oluşurken, son aşamasında kahverengi melanoidinler oluşmaktadır. Nitekim ısıl işlem görmüş ürünlerde renk ile akrilamid arasındaki ilişki bilinmektedir. Örneğin Şekil 1'de gösterilen açık sarı renkli patates cipsi 50 ppb dolayında akrilamid içerirken, daha koyu kahverengi patates cipsinin akrilamid içeriği 3000 ppb dolayındadır. Bilgisayar görme tabanlı görüntü analizi patates cipsi veya diğer ısıl işlem görmüş ürünlerin yüzeyinden ortalama ve özellikli renk bilgisinin çok hızlı bir şekilde elde edilmesine olanak tanımaktadır. Elde edilen bu bilgi, üründeki ısıl işlem kontaminantlarının konsantrasyonunu tahmin etmede kullanılabilmektedir.

Bilgisayar görme tabanlı görüntü analizi sistemi nesneye (gıda örneği) ait dijital görüntünün alımına yarayan bir kamera ve bu görüntünün işlenmesi

amacıyla kullanılan özel olarak geliştirilmiş bilgisayar yazılımından oluşmaktadır. Kamera tarafından kaydedilen tipik bir dijital görüntü piksel olarak adlandırılan vektör dizilerinden oluşur. Her piksel kırmızı, yeşil ve mavi renk değerlerine sahiptir;

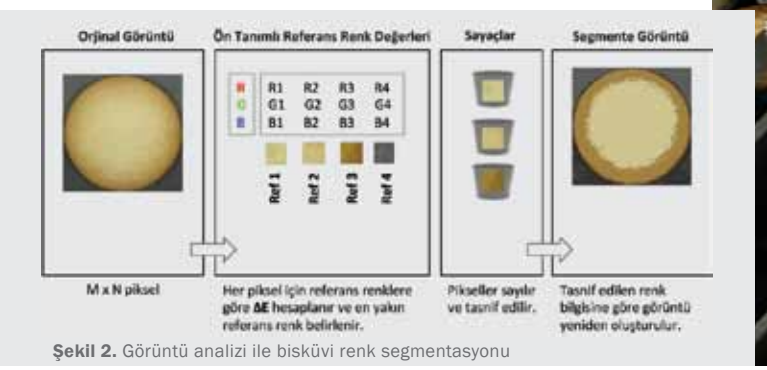
$$x[n,m]=\begin{bmatrix} x_r(n,m) \\ x_g(n,m) \\ x_b(n,m) \end{bmatrix}$$

Dijital görüntülerde x_r, x_g ve x_b renk komponentleri 8 bit olarak temsil edilir ve 0 ile 255 ($=2^8$-1) arası tamsayı değer alır. Görüntü analizi sonucunda her piksele ait renk değerlerinden yararlanılarak ortalama renk (CIE Lab, RGB gibi) veya özellikli renk bilgisi (kahverengi oranı, kırmızı oranı gibi) hesaplanabilmektedir. Yapılan çalışmalar patates cipsi ve bisküvi gibi ısıl işlem görmüş gıdalarda ortalama CIE a değeri ve kahverengi oranı ile akrilamid konsantrasyonu arasında doğrusal bir ilişki olduğunu göstermektedir. Isıl işlem görmüş herhangi bir ürüne ait kahverengi oranının belirlenmesi için renk segmentasyonu algoritmaları kullanılmaktadır. Buna göre örneğin bisküvi veya benzeri bir ürün için öncelikle kahverengi ve ısıl işlem öncesi hamur rengi referans renk değerleri olarak tanımlanmalıdır. Daha sonra görüntü pikselleri tanımlanan referans değerlere yakınlığına dayalı olarak tasnif edilmekte ve kahverengi oranı (kahverengi piksel sayısı / toplam piksel sayısı) hesaplanabilmektedir. Örneğin bisküvilerin ön tanımlı referans renk değerlerine göre segmentasyonuna dair görüntü analiz işlemi Şekil 2'de şematik olarak gösterilmiştir.

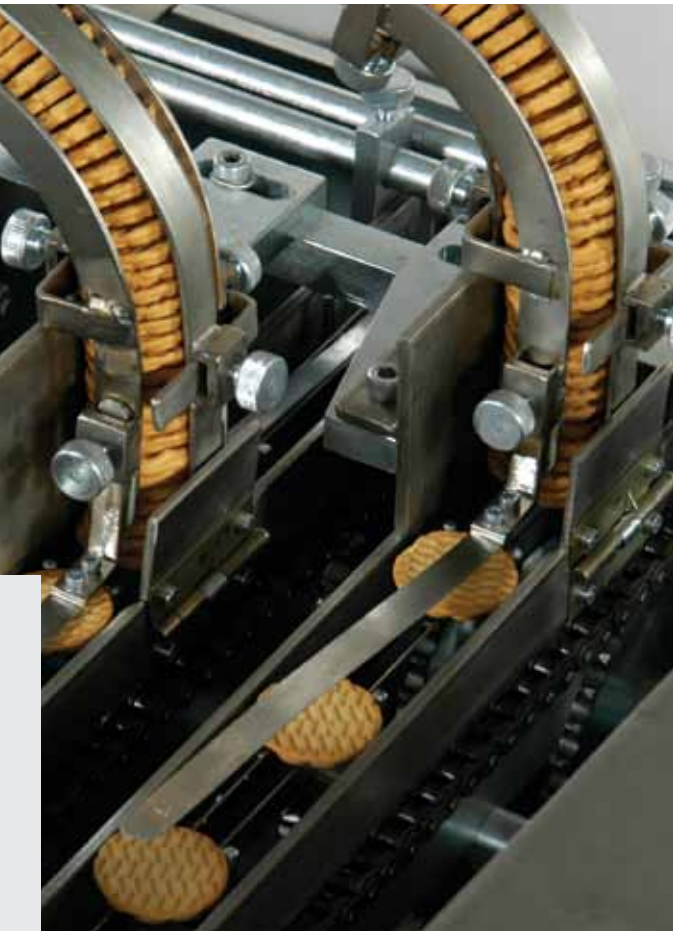
Bisküvilerde kahverengi oranı pişirme süresi ve sıcaklığı arttıkça artmaktadır. Kahverengi oranı ile akrilamid konsantrasyonu arasında doğrusal bir ilişki mevcuttur. Bu ilişki, ürün formülasyonu belirgin olarak değişmedikçe, farklı koşullarda pişirilen bisküvilerin akrilamid içeriğinin tahmin edilmesine olanak tanımaktadır. Amaca uygun olarak geliştirilen bilgisayar algoritmaları yardımıyla ürün görüntüsü elde edilip, akrilamid konsantrasyonunu doğru bir şekilde saniyeler içerisinde tahmin etmek mümkündür. Nitekim endüstriyel düzeyde yürütülen ürün ve proses geliştirme çalışmalarında ürüne ait kalite karakteristiklerinin hızlı biçimde belirlenmesi büyük önem taşımaktadır. Isıl işlem kontaminantları gibi son yıllarda önemi giderek artan ve tüketicide büyük kaygı uyandıran gıda güvenliği sorunlarına çözüm getirmek için ürüne spesifik yoğun AR-GE süreçlerine gereksinim duyulmaktadır. Endüstriyel AR-GE sürecinde donanımlı analiz laboratuvarlarına erişim önemli kısıtlardan biri durumundadır. Günümüzde önemli bir enformasyon teknolojisi aracı haline gelmiş olan bilgisayar görme tabanlı görüntü analizi gerek çevrim dışı ve gerekse çevrim içi uygulama olanakları ile gıda endüstrisine zaman ve maliyet açısından çok önemli imkanlar sunmaktadır.

THE IMPORTANCE OF INFORMATION TECHNOLOGY IN FOOD SAFETY PROCESSES

Heat treatment contaminants generated from traditional process of frying, roasting and baking that have been applied for years, is among one of the food safety issues that food industry is challenging in recent years.



Şekil 2. Görüntü analizi ile bisküvi renk segmentasyonu



RASFF, 2013 yılının 16-30 haftaları arasındaki bildirimlerini açıkladı

2013 yılının, 16. ve 30. haftaları arasında RASFF'a 795 bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerin 43'ü Türkiye kaynaklıydı.

HAZIRLAYAN: Fezal Yurdakul /MSc Gıda Güvenliği, Hijyen ve Yönetimi

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), Avrupa Birliği ülkelerinin herhangi birinde gıda ve yem konuları hakkında insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında riskin diğer üye ülkelerin iletilerek risk hakkında bilgi alışverişinin sağlanmasına yarayan hızlı ve etkili bir iletişim aracıdır.

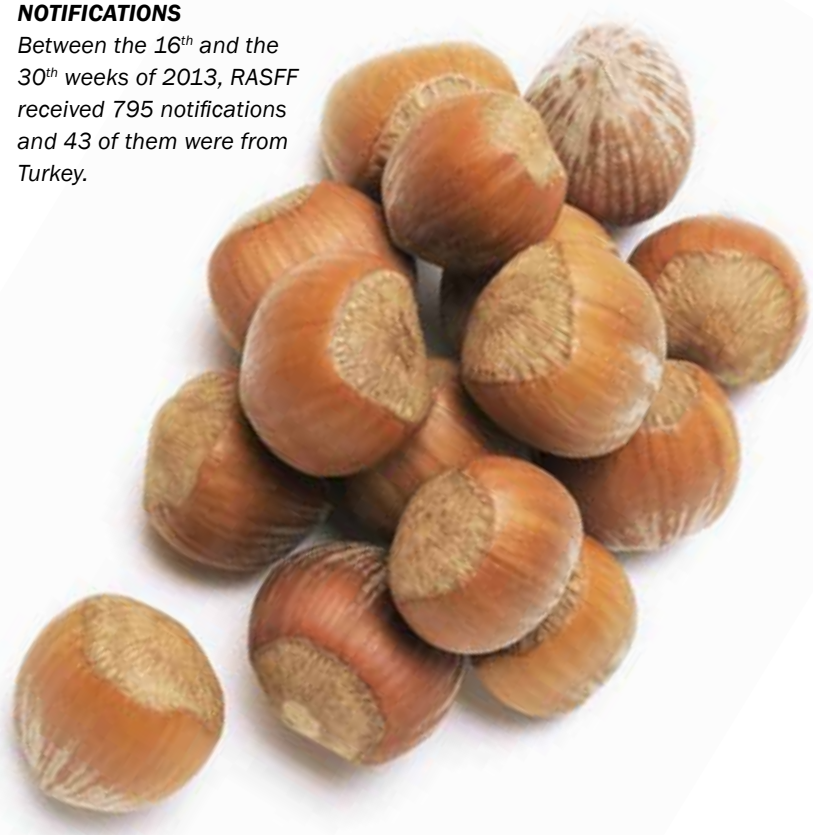
2013 yılının 16. ve 30. haftaları arasında RASFF'a toplam 795 bildirim gerçekleştirildi. Bu bildirimlerin 43 tanesi Türkiye menşeili ürünlerden kaynaklı olup bildirimlerin büyük bir kısmı (25) aflatoksin bulaşanından dolayı oluşturuldu. Aflatoksin bildirimleri ürün bazında incelendiğinde, bildirimlerin en fazla incir (18) ve antepfıstığında (15) rapor edildiği, fındık (5), kuru üzüm (2), kuru kayısı (2) ve kayısı çekirdeği (1) ürünlerinde de daha az sayıda bildirim yapıldığı gözlemlendi.

Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak ise 7 bildirim oluşturuldu. Ürün bazında incelediğimizde ise pestisit kalıntılarına en fazla yeşil biberde (6) bulundu. Domates ile ilgili olarak sadece bir bildirim gerçekleşti. Patojenik mikroorganizma kontaminasyonu ve ağır metaller ile ilgili olarak 3'er adet bildirim yapıldı. Patojenik mikroorganisma kontaminasyonu ile ilgili yapılan bildirimlerde tütsülenmiş alabalıkta Listeria monocytogenes, tahin pekmezinde *Salmonella* mbandaka ve kurutulmuş dutta ise Bacillus cereus tespit edildi. Ağır metaller ile ilgili yapılan bildirimlerin 3'ü ise kadmiyum migrasyonu nedenliydi.

Türkiye ile ilgili yapılan diğer bildirim nedenleri ise etikette belirtilmeyen alerjen (2) bulunması, yüksek miktarda gıda katkı maddesi (2) kullanımı ve yabancı madde bulunması (1) olarak özetlenebilir.

RASFF DECLARED 2013'S 16TH AND 30TH WEEK NOTIFICATIONS

Between the 16th and the 30th weeks of 2013, RASFF received 795 notifications and 43 of them were from Turkey.



Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
5/8/13	Belçika	Bisküvide belirtilmemiş süt	Satıştan çekildi
6/28/13	Çek Cumhuriyeti	Bisküvide belirtilmemiş fıstık	Tüketiciler bilgilendirdi
6/28/13	Almanya	Lollipop şekerinde yabancı cisim (metal)	Satıştan çekildi
6/4/13	Belçika	Çinko oksitte cadmium (52 mg/kg - ppm)	Satıştan çekildi
6/27/13	Hollanda	Alabalıkta Listeria monocytogenes (480 CFU/g)	Bir işlem yapılmadı
6/5/13	Polonya	Su setinde cadmium (0.85 mg/item) ve kurşun (10.49 mg/item) migrasyonu	Satıştan çekildi
7/12/13	Polonya	Bardakta cadmium (0.408 mg/item) ve kurşun (154.99 mg/item) migrasyonu	Satıştan çekildi
5/14/13	Almanya	Kuru incirde aflatoksin (B1 = 15.1; Tot. = 34 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
5/16/13	Yunanistan	Turşuda yüksek oranda sülfit (254 mg/kg - ppm)	Satıştan çekildi
6/10/13	Malta	Kuru üzümde ochratoxin A (17.5 µg/kg - ppb)	Tüketicilerden geri çağırıldı
6/13/13	Belçika	Kuru üzümde ochratoxin A (13.7 - 40 µg/kg - ppb arasında)	Satıştan çekildi
5/13/13	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.207 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
5/28/13	Bulgaristan	Biberde tetradifon (0.032 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
5/31/13	Bulgaristan	Biberde formetanate (1.264 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/5/13	Finlandiya	Kuru dut'da Bacillus cereus (20000 CFU/g)	Mühürlendi
6/10/13	Bulgaristan	Domateste malathion (0.039 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/17/13	Bulgaristan	Biberde carbendazim (0.567 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/21/13	Bulgaristan	Biberde malathion (0.034 mg/kg - ppm)	Mühürlendi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
7/2/13	Hollanda	Kuru incirde aflatoxins (B1 = 14; Tot. = 36 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
7/16/13	Bulgaristan	Biberde carbendazim (0.055 mg/kg - ppm) ve tetradifon (0.144 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
6/13/13	Yunanistan	Aromalı içecekte yüksek oranda E 211 - sodium benzoate (205.9; 191.9; 208.1 mg/l)	İmha edildi
4/29/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 103.6; Tot. = 116.1 µg/kg - ppb)	Tüketiciler bilgilendirdi
5/3/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin(B1 = 47.6; Tot. = 52.9 µg/kg - ppb)	Tüketiciler bilgilendirdi
5/16/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 38.8; Tot. = 97.3 µg/kg - ppb)	İmha edildi
6/7/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 16.5; Tot. = 19.4 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
6/13/13	Almanya	Antepfıstıklı helvada aflatoksin (helva B1 = 4.21; Tot. = 8.23 /antepfıstığı B1 = 42; Tot. = 82 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
6/13/13	Komisyon Servisi	Susamlı tahinde Salmonella Mbandaka (presence /25g) ve Salmonella Montevideo (presence /25g)	Satıştan çekildi
6/20/13	Almanya	Antepfıstıklı helvada aflatoksin (Helva: B1 = 5.05; Tot. = 5.30 / antepfıstığı: B1 = 126; Tot. = 133 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
6/21/13	Almanya	Fındıkta aflatoksin(B1 = 10.0; Tot. = 14.8 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
7/18/13	Almanya	Kayısı çekirdeğinde aflatoksin (B1 = 7.0; Tot. = 15 µg/kg - ppb)	Satıştan çekildi
5/6/13	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 2.6; Tot. = 10.5 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
5/8/13	Avusturya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 12.75 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
5/23/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin(B1 = 16.3; Tot. = 35.2 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
6/5/13	Fransa	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 57; Tot. = 61 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
6/11/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 19.15; Tot. = 35.61 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
6/13/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 13.5; Tot. = 15.8 / B1 = 2.4; Tot. = 2.4 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
6/24/13	İtalya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 25; Tot. = 28 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
7/9/13	Fransa	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 29 / B1 = 62)	Mühürlendi
7/10/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 45.98; Tot. = 54.84 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
7/22/13	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 5.92 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
7/23/13	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 48.23; Tot. = 72.48 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
7/26/13	Fransa	FındıktaaflatoksinB1 = 92.3; Tot. = 105.1 / B1 = 10.4; Tot. = 11.2 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
7/26/13	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 7.5; Tot. = 8.8 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade

ABONELİK FORMU

Bir yıllık abonelik
50 ₺

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : .....

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

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

Dergiyi teslim almak istediğiniz adres :.....

.....

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

FATURA BİLGİLERİ

Vergi Dairesi :.....

Vergi Numarası :.....

T.C. Kimlik Numarası :.....

BANKA BİLGİLERİ

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

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

TÜRKİYE'DE İLK DEFA

Gıda Güvenliği Derneği
Avrupa Hijyenik Mühendislik ve
Dizayn Grubu (EHEDG) İşbirliği ile

"HİJYENİK TASARIMLAR" EĞİTİMİ

5-6 ARALIK 2013, BY OTEL

Eğitmenler:
Knuth Lorenzen
Hans Werner Bellin
Ferdinand Schwabe

Gıda sektöründe gıda güvenliğinin tümüyle sağlanması için tüm işletme donanımlarının hijyenik prensiplere göre tasarlanması ve gıda güvenliğine uygun ekipman kullanılması son derece önemlidir.

Bu önemin bilinciyle Avrupa'nın önde gelen hijyenik tasarım ve mühendislik platformu olan EHEDG işbirliği ile gerçekleştireceğimiz "Hijyenik Tasarımlar" eğitimine farkındalık yaratmak isteyen tüm ilgilileri bekliyoruz.

Eğitim Konuları

- Yasal Gereklilikler
- Hijyenik Proseslerde Oluşabilecek Tehlikeler
- Hijyenik Tasarım Kriterleri
- Yapı Malzeme Seçimi
- Paslanmaz Çelikte Hijyenik Kaynak Yapımı
- Statik Conta ve Rakorlar
- Temizlik ve Dezenfeksiyon
- Gıda İşletmelerinde Valflerin Hijyenik Dizaynı
- Pompaların Hijyenik Tasarımı
- Hijyenik Tasarım Doğrulaması, EHEDG Test Metotları ve Sertifikalandırma
- Bina ve Proses Yerleşimi
- Kurulum Bakım ve Gıdaya Uygun Yağlar

Eğitim Tarihi : 5-6 Aralık 2013
Eğitim Süresi : 2 gün (09:30 – 17:00)
Eğitim Dili : İngilizce
Eğitim Yeri : By Otel
Saniye Ermutlu Sk. No:3 Kozyatağı - İSTANBUL
Eğitim Ücreti : 500 TL + KDV
(GGD üyelerine ve akademisyenlere % 20 indirim uygulanacaktır.)

Kimler Katılmalı : Proses ve Üretim Bölümleri, Bakım-Onarım, Mühendislik Bölümleri, Kalite Güvence ve ilişkili diğer birimler.

Başvuru:
Katılımcı sayısı sınırlı olduğundan, başvuru sırasına göre öncelik tanınacaktır Kayıt ve ayrıntılı bilgi için Muhteber Ersin ile iletişime geçebilirsiniz.
Tel: 0 216 550 02 23 / 73
e-mail: muhteber.ersin@ggd.org.tr
Eğitim sonunda katılımcı sertifikası verilecektir.

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

EHEDG

Sofraların Sultanı'ndan Helal Lezzetler

Sultan

"Sofraların Sultanı"

/gurmesultan www.sultanet.com

HiJYENiK GIDANIN ARKASINDA BiZ VARIZ.

` Gıdanın insan sağlığında ve insanın yaşam kalitesinde ne kadar önemli bir rol oynadığının farkındayız. 'SOS Chemicals' ürettiği temizlik ve dezenfeksiyon kimyasallarını farklı hizmet anlayışı ile birlikte üretiminizin her anında siz değerli müşterilerine sunmaktadır.'

SOS chemicals

www.soschemicals.com