GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

2015 | YIL 8 | SAYI 30

Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı'nda Yeni Yaklaşım

A New Approach in European Union Food Safety Regulation

5. Gıda Güvenliği Kongresi gerçekleşti

5th Food Safety Congress took place

Tarımda Sosyal Koruma yoksulluğa çare olur mu?

Can Social Protection in Agriculture eliminate poverty?

Kanatlı sektörü soya üretiminin artırılmasını istedi

Poultry sector demands increase in soy production

Beyaz et satışına yeni düzenleme geldi

New regulations on poultry meat marketing

Dünya standartlarındaki hizmetlerimizle
GIDANIZIN GÜVENLİĞİ VE KALİTENİZ
güvencemiz altında

Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim hizmetleriyle

Kalite, Gıda Güvenliği, Tüketici Sağlığı, Çevre konularında

Çözüm ortağınız

Kalite Sistem Mérieux NutriSciences Holding

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

MERIEUX NutriSciences

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

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

Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

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

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

ISA CERT

www.isaturkey.com

www.temtanitim.com

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

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Ajinomoto İstanbul Gıda Satışı Ltd. Şti.
Akkol Hazır Yemek San. Ve Tic. A.Ş.
Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)
Anadolu Cam San.A.Ş.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)
Anako Yumurta ve Ürünleri San. Tic. A.Ş.
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Banvit A.Ş.
Barilla Gıda A.Ş.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)
Bunge Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.
CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.
Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.
Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.
Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Sealed Air)
Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.
Dupont Türkiye
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.
Eczacıbaşı Girişim Paz.Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.
HAVI Lojistik Tic.Ltd.Şti.
Hero Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Huhtamaki Turkey Gıda Servisi Ambalajı A.Ş.
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.
Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.
Netlog Lojistik Grubu
Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Penguen Gıda San. A.Ş.
Perfetti Van Melle Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.
Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
Shaya Mağazacılık A.Ş.
Sincer Dış Ticaret
Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.
Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Sultan Et ve Gıda Ürt. Tic. Paz. Ltd. Şti.
Sütaş A.Ş.
Şenpiliç Gıda Sanayi A.Ş.
Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Tat Konserve San. A.Ş.
Teknik Tarim Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic.Ltd.Şti.
Tetra Pak Paketleme San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ticaret ve Sanayi Kontuvarı T.A.Ş. Kristal Yağları
Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
TÜGİS /Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası
Unilever Türk A.Ş.
Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
Usaş Uçak Servisi A.Ş.
Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

GIDA GÜVENLİĞİ
Food Safety Magazine

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

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ I MANAGING EDITOR
Muhteber Ersin

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ I COORDINATOR
Necdet Buzbaş

YAYIN KURULU I EDITORIAL BOARD
Doç. Dr. Birce Mercanoğlu Taban, Edip Sincer, Fezal Belgin, Muhteber Ersin, Prof. Dr. Necla Aran, Nerma Gökçe, Perihan Yolcu Ömeroğlu, Petek Ataman, Samim Saner, Ülker Tokgöz, Yüksel Soyubelli

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

YAPIM I PRODUCTION
noema
CREATIVE & CONTENT
www.noema.com.tr

DİREKTÖR I DIRECTOR
Doğa Özkan *doga.ozkan@noema.com.tr*

EDİTÖR I EDITOR
Bilal Turhal *bilal.turhal@noema.com.tr*

GÖRSEL YÖNETMEN I CREATIVE DIRECTOR
Erdi Bozkurt

REDAKSİYON I REDACTION
Seyit Göktepe

Gülbahar Mahallesi, Eren Sokak No: 4 /1
Mecidiyeköy - İstanbul **Tel:** 0 212 264 00 92
info@noema.com.tr

BASKI I PRINTING
Elma Bilgisayar Basın Ambalaj San. Tic. Paz. ve Ltd. Şti. Halkalı Caddesi No: 164 B4 Blok
Sefaköy - İstanbul 0212 697 30 30

Baskı tarihi: Kasım 2015 - İstanbul

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

Gıda Güvenliği Dergisi Hakemli Dergi Statüsündedir.

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

Sevgili Gıda Güvenliği Dostları,

Yeni sayımızda hepinizi Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu adına en içten duygularımla selamlayarak sözlerime başlamak istiyorum.

Dergimizin bu sayısı ne yazık ki elimizde olmayan bazı nedenlerle gecikti. Birçok okurumuzdan derginin gecikmesi hakkında mesajlar aldık. Bu nedenle sizlerden özür diliyoruz. Bu sayıda başta 2 yılda bir gıda güvenliği ile ilişkili tüm paydaşların buluşma noktası haline gelen ardımızda bıraktığımız 5.Gıda Güvenliği Kongresi'nden ve önümüzdeki günlerde gündemimize gelecek olan AB'nin yeni 5'li paketi olmak üzere, gıda güvenliği hakkında birçok konuya ve habere de yer vermeye çalıştık.

Gerçekleştirdiğimiz 5. Gıda Güvenliği Kongresi'nde yine hem ülkemizden, hem de dünyanın dört bir yanından alanının önde gelenlerini kongrede dinlemek, bilgilerini ve deneyimlerini paylaşmak imkanı bulduk. Aktivite sadece sunumlarla sınırlı değildi, aynı zamanda tüm kongre boyunca; aralarda, yemeklerde, poster salonlarında gıda güvenliği alanında çalışan çeşitli mesleklerden ve kurumlardan gelen geniş bir katılımcı kitlesi de birbirlerini tanımayanlar tanışma, tanışanlar için ise özlem giderme ve bilgi ve deneyimlerini paylaşma ve güncel sorunları hararetle tartışma fırsatını yakaladı. Kongre kapsamında üniversiteler arasında gerçekleştirdiğimiz geleneksel "poster" ödülleri ve teknik liselere yönelik düzenlediğimiz "proje" kongreye genç meslektaşlarımızın katılımının artması ülkemizde gıda güvenliğinin geleceği açısından çok umut verici bir gelişme. Bu yılki kongrenin ana temasının biyolojik gıda güvenliği olması nedeniyle gıda güvenliği ile biyolojik tehlike etmenleri, bu etmenlerin önlenmesi teknolojileri ve konunun tıbbi boyutu her yönüyle ele alınmaya çalışıldı. Kongre sırasında ortaya çıkan ortak görüşlerin başında "Bilgi Kirliliği" konusu ve bu konuda alınması gereken önlemler oldu. Bilgi kirliliği nedeniyle tüketicinin dikkatinin gerçek tehlikelerden uzaklaştığı ve bunun da ciddi bir toplum sağlığı tehlikesine yol açması nedeniyle Sağlık Bakanlığı'nın gıdalar ve sağlık ile ilişkisi hakkında uzman olmayanların toplumu yanlış yönlendirmesinin önüne geçecek düzenlemeler getirmesinin önemi üzerinde duruldu.

Bu sayımızda ele aldığımız stratejik konulardan birisi de AB'nin 5li Paket-çalışmaları. Avrupa Komisyonu bunca yıllık gıda güvenliği uygulamalarının performansını değerlendirerek gıda zincirinin tamamında sağlık ve güvenliğe ilişkin standartların uygulanmasının basitleştirilmesi, modernleştirilmesi ve güçlendirilmesine yönelik tedbirleri içeren beş önemli alanda bir reform paketi çalışması halinde. Burada birçok uygulamanın değişmesi bekleniyor. Bu değişiklikler bizim mevzuatımızı da değiştireceği için konunun şu andan itibaren konuyla ilgili tüm paydaşların gündemine alınmasında fayda olduğunu düşündüğümüzden bu sayımızda bu konuya da yer vermeyi uygun gördük.

Bu vesileyle şimdiden yeni yılınızı kutlar, sağlık ve esenlikler dileriz...

Samim SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

İçindekiler / Contents

5 **GİRİŞ YAZISI | PREFACE**

8 **HABERLER | NEWS**
8 • **Bakış GGD** / View TFSA
16 • **Bakış Türkiye** / View Turkey
22 • **Bakış Dünya** / View World

26 **İNFOGRAFİK | INFOGRAPHICS**
FAO ve 2015 sonrası

34 **YUVARLAK MASA | ROUNDTABLE**
Tarımda Sosyal Koruma
yoksulluğa çare olur mu?

41 **BAKIŞ TÜRKİYE | View Turkey**
• Tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması birinci önceliğimiz
• Beyaz et satışına yeni düzenleme geldi
• Dünya Yumurta Günü ile 2. Yumurta Zirvesi etkinlikleri birlikte gerçekleştirilecek
• Kanatlı sektörü soya üretiminin artırılmasını istedi

46 **GÜNDEM | AGENDA**
Dünya Gıda Günü'nde tüm dünyada Gıda Güvencesi'ne dikkat çekildi

48 **BAKIŞ EFSA | View EFSA**

52 **ÜYELERDEN HABERLER | NEWS FROM THE ASSOCIATES**

54 **RASFF | RASFF**
RASFF 35 yıldır riskleri paylaşıyor

64 **MAKALE | ARTICLE**
Hayvansal Gıdalarda Kalıntı ile ilgili Yasal Düzenlemeler

28 **KAPAK KONUSU**
AVRUPA BİRLİĞİ GIDA GÜVENLİĞİ MEVZUATI'NDA YENİ YAKLAŞIM

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

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Lefke Avrupa Üniversitesi
Prof. Dr. Barbaros Özer
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Doç. Dr. Birce Mercanoğlu Taban
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü
Prof. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Üniversitesi Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Üniversitesi Zootekni ve Hayvan Besleme Böl.
Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Doç. Dr. Gülsün Akdemir Evrendilek
Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafız Delen
Ege Ünv. Bitki Koruma Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl. (Emekli Öğretim Üyesi)
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nuray Yazıhan
Ankara Üniversitesi İç Hastalıkları Anabilim Dalı
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

Pınar yaparsa en güzelini yapar!

5. Gıda Güvenliği Kongresi gerçekleşti

Gıda Güvenliği Derneği ev sahipliğinde, Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP) işbirliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı desteğiyle 5. Gıda Güvenliği Kongresi, 7-8 Mayıs 2015 tarihleri arasında, Harbiye Askeri Müze'de gerçekleşti. Yaklaşık 600 yerli ve yabancı katılımcının yer aldığı kongrede, çiftlikten sofraya, gıda güvenliğinin tüm aşamaları ele alındı. Kongre'de oturumların önemli kısmı ana tema olarak belirlenen "mikrobiyolojik tehlikeler"e ayrıldı.

SAMİM SANER
Gıda Güvenliği Derneği ve Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı

5. Gıda Güvenliği Kongresi'nin açılışında konuşan Gıda Güvenliği Derneği ve Gıda Güvenliği Kongresi Başkanı Samim Saner, gıda güvenliği konusunun çok kapsamlı olduğuna, pek çok uzmanlığı birden ilgilendirdiğine, bu nedenle tüm ilgili uzmanlıklarla birlikte ele alınması gerektiğine vurgu yaptı. Saner, hem yurtdışından hem yurtiçinden pek çok önemli uzmanın bir araya gelmesiyle Kongre'nin, tüm taraflar ve ülkemiz için verimli geçeceğini belirtti. Uluslararası Gıda Koruma Birliği önceki dönem Başkanı Dr. Donald W. Schaffner, Gıda Güvenliği Kongresi'nin sorunları çözmek için en uygun ortamı sağladığını söyledi. Schaffner, gıda güvenliği riskleri kadar, bilgi kirliliğinin de ortadan kalkmasının önemine değindi.

Gıda zincirinin tüm aşamalarının temsil edildiği Kongre'de ana tema olması nedeniyle ağırlıklı olarak mikrobiyoloji konusu ile birlikte, gıda kaynaklı enfeksiyon hastalıkları, mikrobiyolojik analiz yöntemleri, risk değerlendirme, alerjen bileşenlerin gıdalarda nasıl yönetilmesi gerektiği, organik gıdaların faydalarının yanı sıra risklerinin neler olduğu, gıdaların gerçekliği, bilgi kirliliği gibi güncel konular; sorunlar ve çözüm yolları da ayrıntılı biçimde tartışıldı. Gıda güvenliği sorunlarının etik boyutunun dünyada olduğu gibi ülkemizde de her geçen gün ağırlık kazandığı dikkate alınarak, gıda güvenliği ile ilişkili tüm paydaşların birbirini daha iyi anlaması ve ortak bir yaklaşım benimsemesi açısından Kongre kapsamında bu konu da detaylı olarak ele alındı.

Kongre'de iki gün boyunca sergilenen posterlerin yanı sıra stant alanı da büyük ilgi gördü.

DR. DONALD W. SCHAFFNER
Uluslararası Gıda Koruma Birliği önceki dönem Başkanı

İkinci gün düzenlenen ödül töreninde Bilimsel Danışma Kurulu tarafından değerlendirilen en başarılı ilk üç poster açıklanarak yazarlarına sertifikaları verildi.

Poster yarışmasında birinciliğe "Tarçın Yağı ile Hazırlanmış Mikroemülsiyon/Nanoemülsiyonların Karakterizasyonu ve Antimikrobiyel Etkisinin İncelenmesi" konulu poster ile Orta Doğu Teknik Üniversitesinden Simge Tutku Yıldırım, ikinciliğe "Koaksiyal ElektrospunNanoyapıların Gıda Uygulamalarındaki Potansiyelinin Araştırılması" posteri ile Mersin Üniversitesi'nden Elif Atay ve üçüncülüğe "Natamisin İçeren Yenilebilir Aljinat Kaplamaların Mandalinaların Kalite Özellikleri ve Mikrobiyolojik Güvenliği Üzerine Etkisi" posteri ile İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü'nden Dilara Konuk layık görüldü.

"2. Gıda Güvenliği Farkındalık Yaratma" proje yarışması gerçekleştirildi.

Lise öğrencilerine yönelik ikinci kez gerçekleştirilen yarışma ile öğrencilerin proje çalışmalarından; gıda güvenliği ile ilgili bir sorunu tanımlayarak, çözüm oluşturma yöntem önerileri belirlemeleri ve hedefe ulaşıp ulaşılamayacağını ölçme önerilerini ifade etmeleri beklendi. Yarışmaya 29 ilden toplam 146 proje başvurusu oldu. "2. Gıda Güvenliği Farkındalık Yaratma" yarışmasında seçilen en iyi üç projeden birincilik ödülünü "Gıda Güvenliği Tır'ı" adlı projesiyle Zübeyde Hanım Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nden Ayşe İlhaner, ikincilik ödülünü "Kantin Denetimi Yapan Öğretmenlerin Eğitimi" konusuyla Halkalı Toplu Konut Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nden Berivan Sayın ve Rabia Gezer, üçüncülük ödülünü ise "Engelsiz Gıda" projesiyle Büyükçekmece Güzelce Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nden, Arzu Sayın alarak, törende sertifika ve ödülleri takdim edildi.

Kongre'ye bilgi kirliliği konusu damga vurdu

Kongre çerçevesinde düzenlenen "Bilgi Kirliliği" oturumunda, gıdalarla ilgili olarak internette ve medyada yer alan bilgi kirliliği, nedenleri ve sonuçları her yönüyle tartışılarak ilgi odağı oldu ve 5. Gıda Güvenliği Kongresi'ne damga vurdu. Oturuma konuşmacı olarak Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Dr. Neslihan Alper, Türkiye Gıda ve İçecek Dernekler Federasyonu Genel Sekreteri Ersin Taranoğlu, Tarım Gazetecileri, Yazarları ve Yayımcıları Derneği Başkanı İsmail Uğural, Beykent Üniversitesi Psikoloji Bölüm Başkanı Kerem Doksat ve Gazi Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ali Esat Karakaya yerine sunumunu gerçekleştiren 5. Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman katıldı. Kongre'nin kapanış oturumu olan "Bilgi Kirliliği Oturumu"nun ardından yapılan röportajlarda; konuşmacılar önemli saptamalarda bulundu.

PETEK ATAMAN
Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü / *Coordinator of Food Safety Congress*

Amaç insan sağlığını korumak

Bilgi kirliliğinin insan sağlığını olumsuz etkilediğinin altını çizen Kongre Koordinatörü Petek Ataman, "Amacımız gıda güvenliğini sağlamak ve insan sağlığını korumak. Ama tek sorun alanımız da bu değil ne yazık ki. Bilgi kirliliği önemli bir sorun... Birtakım yalan yanlış haberler basında çok geniş yer buluyor. Bizim önemli bir mücadele alanımız da bu yanlış bilgilerle savaşmak oluyor. Bağımsız bir kurum tarafından bilgi kirliliğinin engellenmesini sağlamalıyız. Tüketiciye doğru bilginin ulaşmasını başaramazsak, tüketici kendini daha güvensiz hissediyor. Bu pek çok araştırmada ortaya çıkmış durumda. Gıda vazgeçilmez bir ihtiyaç. Güvenliği alanında yapılan yanlış bilgilendirmeler aslında tüketiciyi daha büyük yanlışlara götürüyor. Bizim bunun önüne geçecek sistemleri kurmamız lazım ve önümüzdeki süreçte bunun için çaba sarf etmeliyiz" diye konuştu.

İSMAİL UĞURAL
Tarım Gazetecileri, Yazarları ve Yayımcıları Derneği Başkanı

Kalitesiz üretime karşı mücadele şart

Türkiye'de gıda sektörü konusunda çok önemli bir algı yanlışlığı olduğuna değinen Tarım Gazetecileri, Yazarları ve Yayımcıları Derneği Başkanı İsmail Uğural, "Kapanış oturumunda gıda sektöründeki bilgi kirliliğini konuştuk. Bu konuyu yıllardır konuşuyoruz. Galiba konuşmaya da devam edeceğiz. Her şey kötüymüş gibi, özellikle gıda sektöründe her şey yanlış yapılıyormuş gibi bir algı var. Türkiye'de gıda sektörü, içinde bulunduğu bütün eksikliklere rağmen hızla büyüyor, genişliyor. Bu sektöre karşı da fazla haksızlık etmemeli ama kayıt dışılık, kötü ve kalitesiz üretim varsa onlarla mücadeleyi her zaman yapmalıyız. Şu anda Avrupa Birliği'nin en büyük ekonomik sektörü olan gıda sanayii, Türkiye'de de en önemli ekonomik sektör olma yolunda hızla ilerliyor. Lütfen artık bu konuda uzman ya da bilgi sahibi olmayan kişilerin susmasını, hüküm vermemesini bekliyor ve rica ediyoruz'' dedi.

ERSİN TARANOĞLU
Türkiye Gıda ve İçecek Dernekler Federasyonu Genel Sekreteri

Ambalajlı gıdayı tavsiye ediyoruz

Gıda kirliliğinin önlenebilmesi konusunda medyaya çok iş düştüğünü söyleyen Türkiye Gıda ve İçecek Dernekler Federasyonu Genel Sekreteri Ersin Taranoğlu, "Gıda güvenliği konusu tüketici olarak halkımıza ve üretici olarak bizlere faydalı olmuştur. Türkiye'de gıda sektörü Avrupa Birliği standartlarında ve dünyayla rekabet edebilecek seviyededir. Halkımıza, Bakanlığımız tarafından kayıt veya onay verilmiş işletmelerde üretilen ambalajlı gıdayı güven ve huzur içerisinde tüketmelerini tavsiye ediyoruz. Çünkü bu gıdalar ve üreticiler, devlet eli ile denetleniyor. Tüketicinin bilinçlendirilmesi konusunda etiket okumanın yaygınlaştırılması için de çalışmalarımız mevcut. Gıdada bilgi kirliliği konusunda da medya, üreticiler, tüketiciler, kamu otoritesi ve üniversitelerle birliktelik içerisinde meseleyi götürmek mecburiyetindeyiz. Bu konuda hepimize sorumluluk düşüyor. Biz gıda sanayi üreticileri olarak kamu otoritesinin yayınladığı regülasyonlara göre bu konuda halkımızı yanıltanlara karşı bütün kuruluşları göreve davet ediyoruz'' şeklinde konuştu.

PROF. DR. KADİR HALKMAN
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi

Gıda güvenliği için devlet katkısı şart

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Kadir Halkman ise bilgi kirliliği konusunda şunları söyledi: "Bilgi kirliliği konusunda çok ciddi sorunlarımız var. 5. Gıda Güvenliği Kongresi'nin son oturumunda bu konu yine tartışıldı. Devletin katkısı olmadan bu konuda çok fazla ilerleme beklenmiyor. Sağlık Bakanlığımızın bu konuda çok güzel bir başlangıcı oldu ve çok hızlı bir şekilde arkasının gelmesi gerekiyor. Bu işi yalnızca devlet çözebilir, tüketici yanlış bilgilendiriliyor ve bunun sonucunda tüketicinin sağlığı bozuluyor."

İki gün boyunca süren Kongre'de Gıda Güvenliği konusunda ulaşılan belli başlı çıktılar sonuç bildirgesi halinde ilan edildi.

5.Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

● Gıda güvenliğinin sağlanması, ancak risk analizinin gereği gibi uygulanması ile mümkün olacaktır. Bu amaçla; o risk değerlendirmesinin bağımsız bilim insanlarından oluşturulacak bağımsız bir kurul tarafından yapılması, o risk yönetiminin gıda güvenliğinden sorumlu olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca şeffaf ve katılımcı bir biçimde yapılmasının sağlanması, o bilimsel risk iletişiminde ise tüketicinin güvenini sağlamak amacıyla bağımsız bilim insanlarından daha fazla yararlanılması gerektiği ifade edilmiştir. Gerek tebliğ ve yönetmeliklerde zaman zaman görülen hayatın gerçekleriyle bağdaşmayan hükümlerin minimize edilmesi, gerekse tüketicinin güveninin sağlanması ancak bu şekilde olacaktır. Diğer yandan kontrol kapasitesinin geliştirilmesi için daha çok uzman istihdamına, daha çok eğitime ve teknik altyapı yatırımına gereksinim bulunmaktadır.

● Gıda maddeleri tüketici sağlığını tehlikeye atacak bazı riskler barındırırlar. Bu riskler tüketicinin doğal olarak adlandırdığı ürünlerde de, evde üretilen ürünlerde de mevcuttur. Gıda ile ilgili hastalıkların oluşmasındaki etmenlerin yaklaşık dörtte üçü mikrobiyel riskler ile bağlantılıdır. Bu hastalıkların önemli bir kısmı da hayvansal ürünlere aittir. Bu nedenle de gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli araç gereği gibi uygulanması gereken hijyen kurallarıdır.

● Gıdaların güvenliğini sağlamak üzere düzenlenen mikrobiyolojik kriterler mevzuatının gözden geçirilmesi ve piyasada yer alan ürünler için saptanan kriterlerle; işletmede prosesin takibine yönelik geliştirilen kriterlerin amaca uygunluğunun sağlanması gerekmektedir. Yine zaman içerisinde değişen verilerin dikkate alınması, sürekli yenilenen bilimin ışığında risk değerlendirilmesinin, gerektikçe tekrar yapılması esas olmalıdır.

● Gıdaların üretildiği işletmelerin her türlü olası bulaşıları önleyecek şekilde, hijyenik tasarım kurallarına uygun biçimde dizayn edilmesi de Gıda güvenliği için önemli bir etkendir. Ülkemizde henüz temel hijyen kriterlerini yerine getirmeyen işletmelere tanınan yasal sürenin en faydalı biçimde değerlendirilmesi ve işletmelerin tümünün hijyenik kriterleri karşılaması için gerekli yapısal değişiklik, ekipman temini, bilgi düzeyi artırımı gibi ihtiyaç duydukları alanlarda gerekli destek sağlanmalıdır.

● Ülkemizdeki gıda zehirlenmelerinin vaka bazında tespit edilmesi ve etmenleri ile somut bağlantılarının kurulması yönünde çalışmaların artırılarak devam etmesi gerekmektedir. Bu bakışla Sağlık Bakanlığı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın; gıda zincirinde görev yapan profesyonellerle tıp doktorlarının birlikte çalışmaları, sistematik biçimde bilgi paylaşımı ve işbirliği içinde olmaları gerekmektedir.

● Antibiyotiklere dirençli bakterilerin varlığı ve gelişmesi önemli sorunlardandır. İnsanlara ve hayvanlara hastalıklarla mücadele amacıyla verilen antibiyotiklerde doğru ve bilinçli antibiyotik kullanımına dikkat edilmesi, gereksiz kullanım, yanlış antibiyotik seçimi, hatalı doz ve süreye azami dikkat gösterilmesi ve zorunluluk olmadıkça antibiyotik kullanılmaması esas olmalıdır. Bilinçsiz antibiyotik kullanımı; bakterilerde dirençliliğin artmasına neden olmakla kalmayıp, aynı zamanda bu özelliğin bakteriden bakteriye aktarılabildiği, bilim çevrelerince gündeme getirilmiştir. İnsan ve hayvan hastalıkları ile mücadelede başarılı olmak için Sağlık Bakanlığı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın konuya en hassas ve etkin biçimde eğilmeleri kaçınılmazdır.

● Gıda güvenliğinin gündemdeki başlıklarını oluşturan gıda alerjenlerinin tespiti ve yönetimi; GDO analizleri; ambalaj materyallerinin ve yeni teknolojilerin risk değerlendirmesi ile kontrolü gibi pek çok konu; doğru analiz yöntemlerinin belirlenmesi gerekliliğini gündeme taşımaktadır.

● Gıdaların denetiminde kullanılan kabul edilmiş analiz yöntemlerinin sürekli daha hızlı ve hassas işleyecek şekilde geliştirilmesine yönelik çalışmalar sürdürülmelidir. Zaman zaman farklı yöntemlerin bir arada kullanılması veya bazı ek testlerin yapılması da gündem dahilindedir. Özellikle DNA bazlı analiz yöntemlerinin gıda analizlerinde daha yaygın bir halde kullanımı (kullanım sahasının genişlemesi) ve bu alanda ülkemiz mühendisleri tarafından portatif kullanılabilen (basit) cihazların ve kitlerin dizaynı için çalışmalar yapılması umut verici olmaktadır.

● Gıdalarda yapılan sahtecilikler tüm dünyada ve ülkemizde önemli bir sorun alanı haline gelmiştir. Dünya Gümrük Örgütü'nün verilerine göre dünyada gıda sahtekârlığının yıllık bedeli 49 milyar Amerikan Dolarıdır. Bilim geliştikçe sadece analiz yöntemleri değil, sahtekârlıkların türleri ve boyutu da gelişmektedir. Bu durumla mücadelenin sadece laboratuvar analizleriyle olmayacağı açıktır. Etik değerlerin toplum içinde geniş kabul görmesine yönelik çalışmalar yapılması, kayıt/onay/izlenebilirlik uygulamalarının gereği gibi yürütülmesinin sağlanması için ilgili tüm tarafların el birliği ile mücadele vermesi gerekmektedir.

● Gıdalarda yapılan sahtecilikler kadar önemli bir diğer sorun da gıdalar konusunda uzman olmayan kişilerin ortaya attıkları ve yaydıkları yanlış bilgilerdir. Bu sorun da gıda sahteciliği gibi sadece ülkemizde değil, dünya ülkelerinde de yaşanan bir sorundur. Gıdalar insan yaşamının vazgeçilmez unsuru olduğundan, bu konuda yapılan olumsuz ve gerçek dışı haberler, tüketicilerin olumsuz yönde etkilenmesine ve davranışlarını rasyonel olmayan biçimde değiştirmesine yol açmaktadır. Bilgi kirliliği ile mücadelede; bilim odaklı yasal düzenlemelere ihtiyaç vardır. Bu düzenlemelerde temel alınacak bilimsel sonuçların en yetkin uzmanların katkısı ile şeffaf süreçlerde oluşturulması esas olmalıdır. Bu sonuçlar uluslararası düzeyde oluşmalı ve dünya ülkelerince uygulanmalıdır. Aksine beklentiler ve söylemler, Gıda güvenliğine hizmet etmekten uzak yaklaşımlardır. İnsanların temel hakkı olan "güvenilir gıda"ya her daim erişilebildiği, sağlıklı günler dileğiyle...

5th FOOD SAFETY CONGRESS TOOK PLACE IN ISTANBUL

5th Food Safety Congress took place in Harbiye Military Museum on 7-8 May 2015. International Association for Food Protection (IAFP) and the Ministry of Food Agriculture and Livestock also supported the congress while Turkish Food Safety Association hosted the event. Approximately 600 local and foreign guests participated to the congress to discuss various stages of food safety from the farm to the dining table. A major part of the sessions were devoted to ''Microbiological Threats'', which was the main theme of the congress this year.

Prof. Dr. Peter Raspor:

Gıda kalitesi farklı olsa bile güvenilir olmalı

5. Gıda Güvenliği Kongresi'ne yurtdışından da çok sayıda uzman katıldı. Slovenya Ljubljana Üniversitesi'nden Peter Raspor'a gıda terimlerinin farklı ülkelerde içeriklerinin aynı olup olmadığını sorduk ve gıdada etik problemler üzerine güzel bir sohbet gerçekleştirdik.

"Organik" veya "doğal" kelimelerinin gıda pazarlamasındaki kullanımlarında ne tür problemler yaşanıyor ?

İnsanlar bu terimleri doğru kullanmıyor. Bu yüzden ne hakkında konuştukları konusunda kafaların karışmasına neden oluyorlar. Bu tür sorunlar yaşamamak için gıda sektörüne yönelik yeni bir terim bulduğumuzda, bu terimin başka anlamda kullanılmadığından emin olmalıyız.

"Etik gıda üretimi" kavramının farklı ülkelerde farklı manaları olmasını nasıl açıklayabiliriz?

Farklı dini inançlar söz konusu olduğu için yüklenen anlamlar da farklı olabiliyor. Ülkeler elbette kendi değer ve yasal düzenlemelerine göre gıda üretimi yapıyorlar. Standartlar ülkeler arasında farklılıklar gösterebiliyor. Gıda güvenliği ya da gıda kalitesi anlayışı farklılık gösterebiliyor. Ancak burada evrensel olan gıda güvenliği standartlarıdır. Kalitede farklılıklar olsa bile gıdalar güvenilir olmalıdır. Etik yaklaşımla bir satışı ele aldığımızda; güvenli olmayan gıda satışı, direkt olarak etik olmayan satış kapsamındadır. Gıdanın kalitesinden bahsettiğimizde farklı kalitedeki ürünlerin aynı fiyata satılması da etik değildir. Ticarete girdiğinizde etik sınırlar değişebilir. Bu sınırların çok farklılık göstermemesini, uluslararası standartlar ile sağlayabiliriz.

Teknolojik alandan baktığımızda da etik sınırların olduğu kabul edilir. Etik kurallarla inançlar arasında bağlantı olsa da genelleme yapılamaz. İnsanlar kesinlikle ne yediklerini bilmeyi hak ediyorlar. Bu çok hassas olan bir oyun aslında ve bazı insanlar açıkça söylemekten yanayken bazıları değil. Kendilerini açık etmek istemiyorlar. Bazen bir yere gidersiniz ve ne yediğinizi bilmezsiniz. Demek istediğim görürsünüz ama içinde ne olduğunu bilmezsiniz.

■ **PROF. DR. PETER RASPOR** - Slovenya Ljubljana Üniversitesi

Her yerde organik gıdaları görmeye başladık. Bu gıdalar organik olarak satılırken diğerlerinden daha pahalıya satılmakta üstelik. Bu organik gıdalar güvenli midir?

Bütün mesele bu. Aslına bakılırsa teknik kişilerden bahsettiğimizde onlar içinde gerçekte ne olduğunu anlayabilirler ve dürüstçe söyleyebilirler. Fakat pazara indiğinizde çok büyük bir değişiklik olmaktadır. Bu durumun önemi de gittikçe artmaktadır.

Kongre'ye ilişkin değerlendirmelerinizi alabilir miyiz?

Bu Kongre'ye üçüncü defa geliş̇im. Bence çok farklı bakış açısı. Aslına bakılırsa söylemek istediğim eğer Türklerden bahsediyorsak, Balkan bölgesinden de bahsetmeliyiz. Balkan ülkelerinden bazı kişilerin eksik olduğunu görmekteyim. Oradaki insanlar da bu Kongre'ye davet edilse Kongre'de aktif rol alabilirler. Biliyorsunuz bazı insanlar İngilizceyi çok iyi konuşamıyor. Ve bu durum onlar için zor oluyor. Fakat yine de Kongre'ye dahil edilebilirler. Balkan insanlarıyla da bir arada olmak iyi olur.

> "İnsanlar kesinlikle ne yediklerini bilmeyi hak ediyorlar. Bu çok hassas olan bir oyun aslında ve bazı insanlar açıkça söylemekten yanayken bazıları değil. Kendilerini açık etmek istemiyorlar. Standartlar ülkeler arasında farklılık gösterebiliyor."

PETER RASPOR: EVEN THOUGH FOOD QUALITY MAY DIFFER, SAFETY SHOULD BE A MUST

Several experts from abroad were also present at the 5th Food Safety Congress. We asked Peter Raspor, a faculty of Ljubljana University in Slovenia, whether food related concepts indicate the same meanings in different countries. We further had an interesting conversation with him about the ethical problems in food sector.

Bert Popping'le etiketlerdeki "içerebilir" kavramını konuştuk

5. Gıda Güvenliği Kongresi'ne katılan uzmanlardan biri de Bert Popping'di. Popping'e gıda alerjileriyle ilgili olarak ürünlerde yeterince etiket bilgisi olmaması konusunu konuştuk.

Kongre hakkında ne düşünüyorsunuz?
Öncelikle bu Kongre'ye üçüncü gelişim. Daha önce iki kez daha buradaydım. Gıda zincirindeki tüm üretici, hizmet sunucular ve tedarikçi tüm paydaşlarla bir araya gelmek için iyi bir fırsat oluyor. Güzel bir karma dinleyici topluluğu olduğunu düşünüyorum. Tüm bu tedarikçilerle görüşebiliyorsunuz.

Gıda paketlerinde "içerebilir" ifadesi hakkında Türkiye'de bir ikilem vardır. Bu bizim için problem oluyor. Bu ifade hakkında ne düşünüyorsunuz? Görüşünüz nedir?
Eğer ürünler alerjen içerdiği halde alerjik tüketiciler onları ayıramıyorsa "içerebilir" ifadesi problem olmaktadır. Yenilebilir mi yenilemez mi? Bu ifade çok sık kullanılıp özel bir amaç için kullanılmazsa yani arkasında HACCP kontrolü olmadan, bilimsel bir açıklaması olmadan sadece üreticilerin rahatlığı için belirtilirse alerjik tüketicilere hiçbir şekilde faydası olmaz. İşte "içerebilir" ifadesiyle ortaya çıkan problem budur. Yani, belirli prensipleri takip etmek mantıklı olmaktadır. Örnek olarak, şimdilerde tüm dünyada tartışılan VITAL düzenlemesi vardır. VITAL "içerir" ifadesi, "içerebilir" ve hatta etikette belirtilmeyen alerjenler için belirli seviyeleri önerir. Akıllıca ve adil bir tavsiye olduğu görülmektedir. Tüm gıda üreticileri bu düzenlemeyi takip etmelidirler. Bu, alerjik tüketiciler için alıp almama konusunda doğru karar vermeleri için daha iyi olacaktır.

Her ülkenin farklı alerjen listesi olmak zorunda mı?
Belirli alerjenler tüm dünyada aynıdır. Örneğin yumurta ve süt alerjisine baktığımızda onları alerjen etiketleme yönetmelikleri olan neredeyse tüm kanunlarda göreceğiz. Kara buğday alerjisine baktığımızda benim bilgilerime göre sadece Japonya yönetmeliklerinde vardır. Ve sebebi Japonya'da temel gıda ürünlerinden biri olarak çok sık ve yüksek miktarlarda tüketilmesidir. Yani, Japonya'da birçok insanın kara buğdaya alerjisi vardır. Örnek olarak hükümetler belirli meyvelerin etiketlemeleri üzerine karar verirken belirli ülkelerde ürünlerin çok sayıda alerjiye sebep olmasını değerlendirirler. Ayrıca, Avrupa'da çilek, kivi gibi meyveler alerjik olarak düşünülmektedir. Diğer taraftan, bunlar genellikle saklı tutulamazlar ama içindekiler listesi ve çapraz bulaşma riski düşük olur. Çünkü az sayıda ürünlerde kullanımı sınırlıdır. Şimdilik, yönetmelikler için dikkate alınmamaktadır. Eğer çilekli bir tatlı yerseniz çilekli olduğunu anlarsınız. Yani, çoğu meyve için istemeden olan bulaşmanın riski çok düşüktür. O yüzden güncel yönetmeliklerde dikkate alınmamaktadır.

> "Gıdanın orijinini, nereden geldiğini bulmanız gerekiyor. Potansiyel alerjen riski olup olmadığını görmek için test yaptırabilirsiniz."

Genel alerjen konular hakkında ne düşünüyorsunuz?
Ön paketleme yapılmamış gıda, restoranlarda ya da kantinlerde sunulan gıdalar, alerjen içerebileceği bilgisiyle gelir. Etikette belirtilmemiş bu bileşenlerin izini sürmek zordur. Bu yüksek bir risktir. Gıdanın üretim zincirine bakmak gerekir.
Gıdanın orijinini, nereden geldiğini bulmanız gerekiyor. Potansiyel alerjen riski olup olmadığını görmek için test yaptırabilirsiniz. Ve biz son dönemlerde baharatlarda bu problemi gördük. Özellikle, Hindistan'dan gelenler etikette belirtilmemiş yüksek miktarda yerfıstığı içeriyorlardı. Amerika Gıda ve İlaç Bkanlığı (US-FDA) tarafından geri çağırma işlemi yapıldı. FDA'nın tarihindeki en büyük alerjenle ilgili geri çağırmaydı. Ürün dünyadaki en büyük kimyon üreticisi olmasından dolayı Hindistan'dan gelmiş olabilir veya ürünün Türkiye'den gelme potansiyeli de var. Bence kaynaklar net değil. Yerfıstığının kimyonda olduğunu farz edilmesinin sebebi riskin çok büyük olmasıdır. Ürünlere baktığınızda Hindistan gibi ülkelerden geliyorlar. Hindistan sadece kimyonun en büyük üreticisi değil, ayrıca yerfıstığında da en büyük üreticidir. Bu açıdan da bakmak gerekiyor. Temel olarak gıda bileşenlerinin lojistiğinde risk değerlendirilmesi yapılmalıdır. Ve bu hiç de kolay bir görev değildir.

WE DISCUSSED "MAY CONTAIN" WARNINGS ON FOOD LABELS WITH BERT POPPING

One of the experts participating the 5th Food Safety Congress was Bert Popping. We discussed with Popping about the lack of information about food allergens on food labels.

Gıda Güvenliği Kongresi katılımcı görüşleri

Gıda Güvenliği Kongresi'ne katılanlar olumlu görüş açıkladılar. Her katılımcı Kongre'nin kendine göre önemli bulduğu yönüne vurgu yaptı:

EDİP SİNCER - (SİNCER): Bu yıl beşincisi düzenlenen Kongremize epey katılım oldu. Yanılmıyorsam 600 üzerinde katılımcımız var. Bazı oturumlar çok büyük ilgi gördü, tartışma yarattı. ''Risk analizi'' oturumu ve özellikle Türkiye'nin gündemi açısından çok önemli "bilgi kirliliği'' oturumları çok büyük ilgi gördü. Tüketici yediği-içtiği ürünlere karşı endişelere sahip. Çok farklı kaynaklardan gelen bilgilerden dolayı doğruyu yanlışı ayırt etmeleri mümkün olmuyor. Bu noktada bilgi kirliliği oluştuğundan tüketici yediği-içtiği her şeyi sorgulamaya başlıyor. Sonucunda da endişeyle birlikte yanlışlar başlamaya başlıyor. Mesela ciddi miktarda tüketici sokak sütü tüketmeye başladı. Kimisi kısa süreli kimisinin ömür boyu insan sağlığını etkileyen tehlikeleri bulunuyor. Düzenleme yapılması ve gıda otoritesinin olması gerekiyor. Gıda konusunda bir şey tartışıldığında en son sözü söyleyecek, hem ticari hem de siyasi baskılardan uzak bir otorite olması gerekiyor. Türkiye'de bu konuda düzenlenen başka bir kongre yok. Türkiye'nin önündeki sağlık ve ekonomi süreçleri açısından da bu çok önemli. Bizim pazarımız olan ülkeler gıda güvenliğini talep edebiliyor. Bu üretimden sofraya gelen bir süreç, çiftçinin uyguladığı tarım ilacından başlayıp fabrikadaki sanayicinin ambalaj vs. hijyen koşullarına kadar önemli bir konu. Biz de dernek olarak bu konuda ihtiyatla çalışıyoruz.

BARIŞ AKDENİZ - (BELKİM KİMYEVİ MAD. TİC.VE SAN. A.Ş.): Kongre verimli geçti. Nitelikli katılımcılar oldu. Ürün talepleri olarak gerçek alıcılarla karşılaştık. Akademik anlamda da güzel konular vardı. Firmalardan çok üniversite öğrencileri ağırlıktaydı. Mevcut müşterilerimizle burada karşılaşmak da güzel oldu.

SELİM BELGİN - (BELKİM KİMYEVİ MAD. TİC.VE SAN. A.Ş.)**:** Derneğimizi ve Kongre'yi seviyoruz.5 yıldır katılıyoruz. Güzel bir kongre.2 gün olması da iyi. Elimizden geldiğince destekliyoruz. İçerik olarak da faydalı buluyoruz. Ziyaretçi profilinde temizlik şirketleri de vardı, oteller de vardı. Çok geniş bir kitleye hitap ediyor. Gıda Güvenliği Derneği'nin üyesi olarak organizasyonlarını destekliyoruz. Değerli hocalarımızın düzenlediği gıda güvenliği eğitimlerine de katılıyoruz. Çok faydalı oluyor.

SELDA GÜNTAY (SETECH): Bu seneki katılımcı profilinin çok iyi olduğunu düşünüyorum. Bilimsel içerik de çok faydalı hazırlanmış. Ziyaretçi profili de konuya hakim ve ürün grubunu bilen insanlar. O nedenle iletişim açısından da olumlu geçti.

FAHRETTİN ÖZCAN - (ALTIGEN BİODİAGNOSTİK): Organizasyon her anlamda gayet olumlu ilerledi. Bilimsel içerik ve programın dağılımını çok beğendim. Mikrobiyolojinin temel konularının baskın olması kendi ürün gruplarımızla da ilişkili olduğundan çok iyi oldu. İlk defa katılıyorum. Daha önceki kongrelere de keşke katılsaydım dedim.

SERDAR ERDOĞAN - (SOFYA TIP ÜNİVERSİTESİ): Poster sunumu yaptık. Olumlu buldum.

GGD, tüketicileri bilgilendirmeye devam ediyor

Gıda Güvenliği Derneği, yaz döneminde de tüketicileri,

- dönem itibarıyla artan gıda zehirlenmeleri, gıda hijyeni ve kayıt dışı üretim,
- kurban seçimi ve etlerin muhafazası konularında bilgilendirmeye devam etti.

Günümüzde gıda söz konusu olunca ne yazık ki hâlâ büyük bir bilgi kirliliği mevcut; gündemde ağırlıklı olarak ne yenilip yenilmemesi üzerinde durularak toplum sağlığı açısından odaklanılması gereken en önemli nokta olan; "gıda kalitesi" gözden kaçırılıyor. Oysa bir gıdanın kalitesi gıda güvenliği açısından son derece önemli. Gıda Güvenliği Derneği, yaptığı açıklamalarla tüketicilere, gıda güvenliği konusunda bilgi vererek bu bilgi kirliliğinin önüne geçmeyi hedefliyor.

Dönem itibarıyla artan gıda zehirlenmelerine dikkat!

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner yaptığı açıklamada yaz aylarında artan gıda zehirlenmelerine dikkat çekerek tüketicilerin alışveriş sırasında ve tüketim aşamasında göz önünde bulundurması gereken konuları açıkladı.

GGD Başkanı Saner, mümkün oldukça ambalajlı gıda satın almanın riskleri önleyeceğini belirterek ambalajın önemine bir kez daha değindi ve ambalaj üzerindeki T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca verilen kayıt veya onay ile muhafaza sıcaklığının kontrol edilmesi, ambalajı bozulmuş ve yırtılmış gıdaların satın alınmaması gerektiğine vurgu yaptı. Aynı şekilde ürünün son kullanım tarihinin geçip geçmediğine dikkat etmenin de son derece önemli olduğunu aktaran GGD Başkanı, son kullanma tarihi geçmiş veya kokusundan ve görüntüsünden şüphe duyulan yiyeceklerin tüketilmemesi gerektiğini belirtti. Saner, tüketim aşamasında da dikkat edilecek noktalar üzerinde durarak, satın alınan ürünlerin muhafaza edileceği doğru sıcaklıklar, çabuk bozulabilen süt ürünleri, et ürünleri ve balık gibi gıdaların saklama koşulları ve hazırlanma yöntemlerine yönelik de pratik bilgiler paylaştı.

Tüketici, gıda güvenliğini kontrol etmeli!

Saner yapmış olduğu bir diğer açıklamada, gıda güvenliği en büyük riskin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan kayıt veya onay almamış, kayıt dışı yani merdiven altı ürünlerde bulunduğunu aktararak bu tür ürünlerin kesinlikle tercih edilmemesi gerektiği üzerinde durdu. Tüm hijyen sorunlarının mikroorganizmaların gıdaya bulaşması ile başladığının altını çizen Saner; yapılacak ilk şeyin gıdaya zararlı mikroorganizmaların ve zararlı kimyasalların bulaşmasının engellenmesi olduğunu belirtti. Ancak merdiven altı üretimde tüm bunlardan söz etmenin imkânsız olduğunu ve bu tip ürünlerin tüketici sağlığını tehdit eden mikrobiyolojik tehlikeleri ihtiva etmesinin kaçınılmaz olduğunu aktardı. Tüketicinin en iyi denetçi olduğunu belirten GGD Başkanı, tüketicinin bir gıdayı satın alırken veya tüketirken gıda güvenliğini daha fazla sorgulaması ve talep etmesi, merdiven altı ürünlere rağbet göstermemesinin bu tip ürünlerin üretilmesini engelleyeceğini açıkladı.

Kurbanda kesim, pişirme ve saklama koşulları önemli

GGD Başkanı Samim Saner, Kurban Bayramı dolayısıyla yayınlanan demecinde hayvan hastalıkları açısından gerekli kontrolleri yapılmamış hasta hayvanların sadece eti tüketenleri değil, hayvan ile temas eden herkesi risk altına almakta olduğuna da vurgu yaparak sadece kesim değil kesim sonrası tüketim aşamasının da gıda güvenliği açısından büyük önem taşıdığının altını çizdi. Bu bağlamda kurban seçiminde hayvanın kimlik sistemine kayıtlı olup olmadığının, kesim sırasında ve sonrasında hijyenik şartların, etlerin nasıl saklanacağı ve pişirileceğinin önemini vurguladı.

TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION (TFSA) CONTINUES TO ENLIGHTEN CONSUMERS

Food Safety Association continued its activities to enlighten consumers during summer as well, especially about food intoxications, food hygiene, shadow food production, and how to store meat products.

Bakanlık, peynir tebliğiyle ilgili yanlış yorumları düzeltti

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 8 Şubat 2015 tarihli peynir tebliğinin, bazı basın yayın organlarında yanlış yorumlanarak yapılan yanlış haberlerin ardından bir basın açıklaması yaptı. Açıklamada, muhafaza, taşıma ve piyasaya arz edilme şartlarına uyulması durumunda peynirlerin her yerde satılabileceği belirtildi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, peynir satışı yapmak isteyen perakendecilerin, hazır ambalajdaki peyniri ambalajından çıkarıp gıda ile temasa uygun olarak üretilmiş başka bir ambalaj malzemesine koyarak daha küçük miktarlarda markette veya başka satış yerinde satışa sunabileceklerini açıkladı. Bakanlık'tan yapılan açıklamada, bugün birçok basın yayın organında, 8 Şubat 2015 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'ne göre "Açıkta peynir satışına yasak" başlığı altında çeşitli haberler yer aldığı hatırlatılarak söz konusu tebliğdeki peynir satışı ile ilgili yapılan düzenlemenin kamuoyuna doğru aktarılması ve yanlış yorumlanmasının önlenmesi için Bakanlık tarafından açıklama yapılmasına ihtiyaç duyulduğu vurgulandı. Buna göre; Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nin yürürlüğe girmesiyle, peynirlerin, muhafazası, taşınması ve piyasaya arz edilme sürecinde 100 °C'nin altında tutulması zorunlu hale getirildiği vurgulanarak, "Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği'nin Bu Tebliğ kapsamında doğrudan satış için, hazır ambalajlı hale getirilmiş olan peynirler; sadece bu Tebliğ'in hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir" hükmü pazar vb. yerlerde peynir satılmasına engel oluşturmamaktadır. Tebliğ'in öngördüğü sıcaklık, muhafaza ve nakliye gibi teknik ve hijyenik şartların sağlanması durumunda peynir her yerde satışa sunulabilecektir" denildi.

Uygun şartlar ve etiketlemeye dikkat çekildi

Peynir satışı yapmak isteyen perakendecilerin, hazır ambalajdaki (büyük teneke ambalaj gibi) peyniri ambalajından çıkarıp gıda ile temasa uygun olarak üretilmiş başka bir ambalaj malzemesine koyarak daha küçük miktarlarda markette veya başka satış yerinde satışa sunabileceklerine dikkat çekildi. Açıklamada, "Bu durumda Etiketleme Yönetmeliği'nin belirlediği bazı zorunlu bilgilerin (gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjen bileşenler, son tüketim tarihi, üreticinin veya ambalajlayıcının veya ithalatçının veya dağıtıcının adı veya ticari unvanı ve adresi, menşe ülke,) tüketicinin görebileceği yerde bulundurulması gerekmektedir. Ayrıca müşterinin talebi halinde tüm zorunlu etiket bilgileri tüketiciye sunulacaktır. Diğer yandan peynirler coğrafi işaret olarak tescil edilmiş adlarına göre piyasaya arz edilebileceği gibi coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla yöresel veya ülkesel adlarına uygun olarak da piyasaya arz edilebilecektir" denildi. **Kaynak: Dünya**

MINISTRY CORRECTED THE MISLEADING COMMENTARY ON CHEESE BAN

Ministry of Food Agriculture and Livestock made a press release following the misleading news appearing on the media due to misinterpretations of the cheese ban released on February 8, 2015. The Ministry stated that as long as the requirements related with storage, transportation and delivery are met, every facility can sell cheese.

Gıdada taklit ve tağşiş yapanlar ifşa edildi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yaptığı kontroller sonucunda süt, et, takviye edici gıdalar ve benzeri ürünler, zeytinyağı, bal ve alkolsüz içecek sektörlerinde toplum sağlığına ve yasalara uygun hareket etmeyen üreticiler ifşa edildi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gerçekleştirdiği kontroller ve laboratuvar analizleri sonucunda çeşitli gıda ürünlerinde taklit ve tağşiş yaptığı kesinleşen firmaları, markalarını ve ürünleri hakkında bilgileri Bakanlık'ın internet sitesinde ifşa etti. İlgili yasa gereğince gerçekleştirilen uygulamada, süt ürünleri sektöründe faaliyet gösteren 35 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 73 parti ürüne ait (18 yoğurt, 46 peynir, 8 tereyağı, 1 kaymak), et ürünleri sektöründe 51 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 59 parti ürün, takviye edici gıdalar ve benzeri ürünler sektöründe 21 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 28 ürün, zeytinyağı sektöründe 14 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 27 parti ürün, bal sektöründe 8 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 10 parti ürün, alkolsüz içecek sektöründe 2 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 8 parti ürünle ilgili detaylar Bakanlık'ın internet sitesinde açıklandı. **Kaynak: tarim.gov.tr**

THOSE COMMITTING FOOD FORGERY AND ADULTERATION ARE DISCLOSED

Following its controls and inspections, Ministry of Food Agriculture and Livestock disclosed producers of dairy products, meat products, food supplements, olive oil, honey and non-alcoholic drinks that threat public health.

Uluslararası Hububat ve Ekmek Kongresi İstanbul'da yapılıyor

15. Uluslararası Hububat ve Ekmek Kongresi Hacettepe Üniversitesi ve ICC işbirliği ile İstanbul'da, 17–21 Nisan 2016 tarihleri arasında gerçekleştiriliyor.

Uluslararası Hububat Bilimi ve Teknolojisi Topluluğu (International Association for Cereal Science and Technology; ICC) geleneksel olarak dört yıl aralıklarla önemli bir uluslararası bilimsel kongre düzenliyor. Daha önceki yıllarda İspanya, İngiltere, Almanya gibi ülkelerin ev sahipliğinde yapılan bu önemli bilimsel toplantı, bu kez 17 – 21 Nisan 2016 tarihleri arasında Hacettepe Üniversitesi ve ICC işbirliği ile İstanbul'da gerçekleştiriliyor. Etkinliğe 80'in üzerinde ülkeden, yaklaşık 1000 katılımcı bekleniyor. Türkiye'nin un ihracatında dünya birincisi, makarna ihracatında ise dünya ikincisi olduğu ve ekmeğin beslenmemizdeki yeri göz önüne alındığında bu toplantının ülkemiz için önemi daha iyi anlaşılıyor. 2012 yılında Çin'in Pekin kentinde gerçekleşen ICC Kongresi sırasında yapılan ICC Genel Kurulu'nda, ICBC organizasyonunun 2016 yılında gerçekleşeceği ülke konusunda oylama yapıldı. Dört aday ülke olan Amerika Birleşik Devletleri, Macaristan, Ürdün ve Türkiye arasında yapılan oylamada, Türkiye oyların büyük çoğunluğunu alarak ev sahipliği yapmaya hak kazandı. 2015 yılı sonunda yapılan seçimde Türkiye ilk kez ICC dönem başkanlığını yürütmeye hak kazanırken, Prof. Dr. Hamit Köksel 2015-16 yıllarında "President Elect", 2017-18 yıllarında "President" olarak görev yapacak. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Görevlisi ve ICC Başkanı Prof. Dr. Hamit Köksel yaptığı açıklamada, "Türkiye'ye kazandırmak için büyük mücadele verdiğimiz bu büyük uluslararası bilimsel Kongre'ye ülkemizin dönem başkanı olarak ev sahipliği yapmasından çok büyük gurur duyuyoruz. Ülkemizin böyle bir etkinlikte, en iyi şekilde temsil edilmesi için girişimler devam ediyor. Bu konuda birçok üniversitenin yanı sıra Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, TMO, TUSAF gibi kurumların desteği teyit edildi. Ayrıca CIMMYT (International Maize and Wheat Improvement Center), ICARDA (International Center for Agricultural Research in the Dry Areas), IRRI (International Rice Research Institute) gibi uluslararası kuruluşlar da ICBC 2016'ya desteğini bildirdi," dedi. Kongre'yle ilgili detaylara http://icbc2016.org/en web sitesinden ulaşılabilir.

INTERNATIONAL CEREAL AND BREAD CONGRESS IS HELD FOR THE FIRST TIME IN ISTANBUL

15th International Cereal and Bread Congress will take place for the first time in Istanbul between 17-21 April under the cooperation of Hacettepe University and ICC.

G20 Tarım Bakanları 2. Toplantısı İstanbul'da gerçekleşti

Ülkemiz tarihinde tarım konusunda düzenlenen en geniş katılımlı ve en önemli uluslararası organizasyonlardan biri olan "G20 Tarım Bakanları Toplantısı" Gıda, Tarım ve Hayvancılık eski Bakanı Mehmet Mehdi Eker'in ev sahipliğinde, 06-08 Mayıs 2015 tarihlerinde, İstanbul The Grand Tarabya Hotel'de yapıldı.

Dünya ekonomisinin %85'ini, küresel tarımsal ekonominin %70'ini ve dünya nüfusunun üçte ikisini temsil eden G20'yi oluşturan Türkiye, Arjantin, Avustralya, Brezilya, Kanada, Çin, Fransa, Almanya, Hindistan, Endonezya, İtalya, Japonya, Meksika, Rusya, Suudi Arabistan, Güney Afrika, Güney Kore, İngiltere, ABD ve AB tarım bakanları İstanbul'da buluştu. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın girişimleri ile düzenlenen ve 2 gün süren G20 Tarım Bakanları Toplantısı Türkiye tarihinin tarımla ilgili en büyük uluslararası organizasyonu oldu. Toplantı, G20 tarihinde ikinci kez gerçekleştirilmesi nedeniyle özel bir öneme sahipti. G20'den; ABD, Çin, Japonya, Hindistan, Kanada, Almanya, Fransa, İtalya, İspanya, Arjantin ve Suudi Arabistan'dan Tarım Bakanları, Avrupa Birliği Tarım Komiseri ile birlikte diğer üye ülkelerden üst düzeyde katılım gerçekleşti. Ayrıca davetli ülkelerden Singapur, İsveç, Azerbaycan, Malezya, İspanya Tarım Bakanları ile bu alanda faaliyet gösteren birçok uluslararası kuruluş (FAO, OECD, WTO, WB, IFPRI, WFP, IFAD, CIHEAM) Başkanı ve üst düzey temsilcileri de konuklar arasındaki yerlerini aldı.

Dünyanın en yüksek temsil gücüne sahip platformlarından biri olan G20'nin gündeminde, gıda israfı ve kayıpları konusu, Tarım Bakanları düzeyinde ilk defa ele alındı. Ayrıca toplantı sonuçlarının uzun vadede sağlanacak gıda tasarrufu ile doğal kaynakların korunması ve gelecek nesillere daha sürdürülebilir bir çevre bırakılması amaçlarına da hizmet etmesi hedeflendi. Bakan, Mehmet Mehdi Eker toplantı süresince ABD, Çin, İtalya, Japonya, Kanada Tarım Bakanları ve Avrupa Birliği Tarım ve Kırsal Kalkınma Komiseri ile ayrı ayrı ikili görüşmelerde bulundu. **Kaynak: tarim.gov.tr**

2nd MEETING OF G20 AGRICULTURE MINISTERS TOOK PLACE IN ISTANBUL

G20 Agriculture Ministers Meeting, one of the most important international organizations on agriculture hosted in Turkey, was held between 06-08 May 2015 in Istanbul Grand Tarabya Hotel under the headmanship of our minister Mehmet Mehdi Eker.

Veteriner hekimlere eğitim

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından kesimhaneler ve et parçalama tesislerinde resmi kontrolleri yürütmek üzere görevlendirilen veteriner hekimlere yönelik eğitim verileceği belirtildi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yapılan açıklamada, hayvansal gıdaların taşıdığı risklerin halk sağlığı üzerinde yaratabileceği olumsuzlukları önlemek için birincil üretim seviyesinden itibaren tüm üretim zincirinin kontrol altında tutulması gerektiği ifade edildi. Bu nedenle bilimsel kanıtlara dayalı güncel bir gıda güvenilirliği mevzuatının bulunması ve gıdaların resmi kontrollerinin etkin olarak yapıldığı bir sistemin tesisinin Bakanlık'ın öncelikli stratejileri arasında bulunduğuna işaret edilen açıklamada, gıda güvenilirliği kontrol sisteminde tüketicilere güvenilir et arzının sağlanabilmesi için, insan ve hayvan sağlığını tehdit eden risklerin önlenmesi ve kontrolünün tesisi konusunda veteriner hekimlerin görevli olduğu bildirildi. Açıklamada, bu kapsamda görevlendirilen resmi veteriner hekimlerin iyi hijyen uygulamaları ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Gıda Güvenlik Sistemi (HACCP) ilkelerine dayalı prosedürlerin tetkiki, gıda zinciri bilgisinin incelenmesi, hayvan refahı kontrolleri, kesim öncesi ve kesim sonrası muayeneler, hastalıkların tespiti, kalıntı izleme gibi amaçlarla numunelerin uygun olarak alınarak analizlerinin yapılmasının sağlanmasından ve sağlık işareti uygulaması işlemlerinden sorumlu olduğu belirtildi.

Resmi veteriner hekimlerin bu görevlerini bilinçli ve etkin bir şekilde yapabilmeleri için mevzuat kapsamında belirlenen konularda yeterli bilgiye sahip olmaları gerektiğine işaret edilen açıklamada, Bakanlık'ın bu konudaki resmi kontrolleri yürüten veteriner hekimlerin istenilen düzeyde bilgi ve beceri sahibi olmalarını sağlamak ve böylelikle güvenilir et tedarikinde kontrolleri en üst düzeyde gerçekleştirmeyi hedeflediği kaydedildi.

Bu amaç doğrultusunda, kesimhaneler ve et parçalama tesislerinde resmi kontrolleri yürütmek üzere görevlendirilen resmi veteriner hekimlere yönelik Antalya'da 27 Kasım'a kadar 6 grup halinde eğitim verileceği ifade edilen açıklamada, bu eğitim ile resmi veteriner hekimlerin mesleki yeterliliklerinin artacağı bildirildi.

Kaynak: tarim.gov.tr

VETERINARY SURGEONS TO BE TRAINED

Ministry of Food Agriculture and Livestock announced that they plan offering special trainings to veterinary surgeons who carry out official inspections in slaughterhouses.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi gerçekleşiyor

Gıda Mühendisleri Odası tarafından iki yılda bir düzenlenmekte olan Gıda Mühendisliği Kongrelerinin 9.'su bu yıl 12-14 Kasım 2015 tarihleri arasında Club Hotel Ephesus Princess'de, İzmir/ Selçuk'ta gerçekleştiriliyor.

9. Gıda Mühendisliği Kongresi, gıda zincirinin, bilimsel ve teknolojik konularını "çiftlikten sofraya" tüm aşamalarını kapsayacak şekilde ele almayı, yenilikleri aktarmayı ve en önemlisi tüm paydaşların yer aldığı ortak bir tartışma alanı oluşturmayı hedeflemektedir. Kongre süresince, alanında uzman bilim insanları, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri ve sektör temsilcilerinin bir araya gelerek çalışmalarını ve görüşlerini paylaşacakları sözlü bildiri sunumlarını içeren oturumların, bilimsel poster sergisinin yanı sıra Türkiye'de gıda sanayiinin durumu, gıdada bilgi kirliliği, 5996 sayılı kanun başta olmak üzere mevzuat ve denetim sistemi, Gıda Mühendisliği eğitimi ve istihdamı sorgulanacaktır. Kongre'de, gıda sanayicilerinin, akademisyenlerin ve resmi kurum temsilcilerinin panelist olarak yer alacağı "Türkiye'de Gıda Sanayii'nin Sorunları", "Türkiye'de Gıda Denetimi ve Bilgi Kirliliği" gibi konularda paneller düzenlenecektir. Detaylı bilgiye, 9. Gıda Mühendisliği Kongresi resmi web sitesinden (http://www.gidamuhendisligikongresi.org/) ulaşmak mümkündür.

9th FOOD ENGINEERING CONGRESS IS ON THE WAY

The Chamber of Food Engineers will hold the 9th Food Engineering Congress between 12-14 November at Club Hotel Ephesus Princess, İzmir/Selçuk.

Moldovalı uzmanlara gıda eğitimi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı (TİKA), Moldova Cumhuriyeti Ulusal Gıda Güvenliği Ajansı işbirliğinde Moldova'da "Gıda Güvenliği Yönetimi Eğitimi" sertifika programı düzenliyor.

"TİKA Balkanlar ve Doğu Avrupa Ülkeleri Gıda ve Yaşam Güvenliğini Destekleme Programı" kapsamında 21-23 Ekim 2015 tarihleri arasında Kişinev'de düzenlenen eğitim programına Moldova Cumhuriyeti Ulusal Gıda Güvenliği Ajansı'nda görev yapan 50 uzman katılıyor. Eğitim programı kapsamında gıda güvenliği ve yönetimi, süt hijyeni, yumurta hijyeni, kanatlı eti hijyeni, kırmızı et hijyeni ve kesimhane uygulamalarına ilişkin teorik ve uygulamalı dersler veriliyor. Seminer sonunda başarılı olan katılımcılar sertifika almaya hak kazanıyor. Avrupa standartlarında üretim şartlarının tanıtılmasını ve farkındalık yaratılmasını amaçlayan eğitim programı ile Moldovalı üreticilerin hem iç pazarda hem uluslararası pazarda rekabet güçlerinin artırılmasına katkıda bulunulması hedefleniyor.

Kaynak: Milliyet

FOOD TRAINING FOR MOLDAVIAN EXPERTS

Ministry of Food Agriculture and Livestock and Turkish Cooperation and Coordination Agency (TIKA) will perform a certificate program on ''Food Safety Management'' in Moldavia in cooperation with Moldavian Republic National Food Safety Agency.

Türkiye'nin ilk ulusal gıda kompozisyon veri tabanı hizmette

Ulusal gıda kompozisyon veri tabanı "TürkKomp", başta tüketici olmak üzere gıda ve tarımdan sağlığa kadar çok sayıda sektöre internet üzerinden hizmet verecek.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve TÜBİTAK işbirliğinde geliştirilen Türkiye'nin ilk ulusal gıda kompozisyon veri tabanı "TürKomp", başta tüketici olmak üzere gıda ve tarımdan sağlığa kadar çok sayıda sektöre internet üzerinden hizmet verecek. Kullanıcı, "http://www.turkomp.gov.tr" adresinden "detaylı arama" ile istediği gıdadaki enerji ve besin ögelerini kolaylıkla öğrenebilecek. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan yapılan açıklamaya göre, üç kuruluşun işbirliği ile toplam 12 Ar-Ge kuruluşundan 43 Ar-Ge personeli ile 4,4 milyon liralık bütçe ve 4 yıllık çalışma sonunda ulusal gıda içerikleri belirlenerek bir veri tabanında toplandı. Veri tabanının oluşturulmasında tüm Türkiye taranarak, ülkemizde üretilen ve tüketilen et, süt, meyve ve sebze ürünleri, sıvı ve katı yağlar gibi 14 farklı gıda grubundan, 582 gıda maddesine ait 105 farklı gıda bileşeni incelenerek 60 bin civarında veri kaydedildi. Çalışmada ayrıca 53 geleneksel gıdaya ait gıda kompozisyon verileri de elde edilerek ürünlerin tarihsel kökenleriyle ilgili ait bilgi derlendi. Bu gıdalara ait üretim yöntemleri yerinde incelenerek kayıt altına alındı. Kendi verisini üreten 7. ülkeyiz Ulusal gıda kompozisyon veri tabanı TürKomp'un ABD, Fransa, Hollanda, İngiltere, Almanya ve Danimarka'nın ardından dünyada kendi verilerini üreten 7. veri tabanı olduğuna dikkati çekilen açıklamada, verilerin tamamının, uluslararası standartlarda ve güvenilir yöntemlerle elde edildiği belirtildi. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve TÜBİTAK işbirliğinde geliştirilen TürKomp'un gıda, tarım ve sağlık sektörünün yanı sıra başta tüketici olmak üzere üreticiler, sanayiciler, bilim adamları ve diyetisyenlere hizmet verecek bir başarıya imza attığı ifade edilen açıklamada, şunlar kaydedildi: "TürKomp ile tükettiğimiz gıdalara ait daha doğru verilere ulaşma imkânı elde edilmiş oldu. TürKomp'a, Türkçe ve İngilizce dil seçeneği ile bedelsiz olarak internet üzerinden, http://www.turkomp.gov.tr adresinden ulaşılabilecek.

TURKEY'S FIRST NATIONAL FOOD COMPOSITION DATABASE IS NOW AVAILABLE

National food composition database "TurkKomp", will address to various sectors from food to agriculture and especially Turkish consumers as an online database.

Türkiye'nin ilk Sürdürülebilir Gıda Platformu kuruldu

Sürdürülebilirlik Akademisi tarafından gerçekleştirilen Sürdürülebilir Gıda Konferansı 2015 kapsamında, sürdürülebilir gıda hedeflerini içeren Türkiye'nin ilk 'Sürdürülebilir Gıda Bildirgesi' paylaşılarak imzaya açıldı ve Sürdürülebilir Gıda Platformu bir sivil inisiyatif olarak kuruldu.

Yeşil İş çatısı altında, bu yıl ilk kez 9 Ekim Cuma günü düzenlenen Sürdürülebilir Gıda Konferansı 2015, gıda sektörünün profesyonellerini sürdürülebilirlik ekseninde buluşturdu. Zirve kapsamında açıklanan Sürdürülebilir Gıda Bildirgesi ile gıdada sürdürülebilirlik için çalışmalar yapılmasını hedefleyen Sürdürülebilir Gıda Platformu bir sivil inisiyatif olarak kuruldu. Ekim ayından itibaren gıda sektörü için önemli çalışmalar gerçekleştirecek platform, belirlenen hedeflerin gerçekleştirilmesi için tüm paydaşları; kamu ve özel sektör temsilcilerini, akademisyen ve STK'ları bir araya getirecek. Ayrıca, platformun kurulmasına önderlik eden Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş'ın moderatörlüğünde '2023'e Doğru Sürdürülebilirlik ve Gıda' konulu oturuma gıda sektörünün önde gelen şirketlerinden Unilever Türkiye Gıda ve Dondurmadan Sorumlu Başkan Yard. Mustafa Seçkin, Sütaş Grup YK Üyesi Saffet Karpat, Ülker Unlu Mamuller Başkanı Şener Astan, Sunar Grup İş Geliştirmeden Sorumlu Başkan Yard. Şahin Ali Gökçelik katıldı. Gıdanın geleceğinin konuşulduğu panele, Türkiye'nin gerçekleştirmesi gereken hedefler ele alınarak, gıda sektörünün sürdürülebilirlik temelindeki sorunları, gıda güvenliği, tedarik ve arzı gibi konular masaya yatırıldı.

Bakanlık sürdürülebilir gıda konusunda desteğe hazır

Konferansa katılan Kalkınma Bakanlığı Tarım Daire Başkanı Taylan Kıymaz, önümüzdeki dönemde tarım sektöründe hayata geçirecekleri uygulamaları iş dünyasıyla paylaştı. Sürdürülebilir Gıda Konferansı kapsamında '2023 hedeflerimiz ve Sürdürülebilir Gıda' adlı oturumda konuşan Kıymaz, sürdürülebilir gıda konusunda gereken desteği vermeye hazır olduklarının altını çizdi. Kıymaz, "10. Kalkınma Planı çerçevesinde yüksek, istikrarlı ve kapsayıcı ekonomik büyümenin yanı sıra kaynakların sürdürülebilir kullanımını kapsayacak şekilde planlandı. Kalkınma Bakanlığı olarak, tarım arazilerinin parçalanmasının önüne geçilmesi ve iyi işleyen bir tarım arazisi piyasasının tesis edilmesine yönelik düzenlemeler yapıyoruz. Yeni sulama altyapısının tesisi ve mevcutların yenilenmesi çalışmalarında kapalı ve basınçlı sistemlere geçiş öncelikli olacak. Tarla içi sulamalarda modern sulama yöntemleri üzerinde çalışıyoruz. Ayrıca, DSİ'de işletmeye açılan net sulama alanının 2013 yılındaki 2,91 milyon hektar seviyesinden 2018 yılında 3,75 milyon hektara ulaşmasını hedefliyoruz. Tarımsal desteklerimiz sosyal amaçlı ve üretim odaklı olarak düzenlenecek. Desteklerde çevre ile bitki hayvan ve insan sağlığı dikkate alınacak. Tarım ve sanayi işletmelerinin işbirliği ve entegrasyonunu sağlamak ise bu süreçlerdeki en büyük önceliğimiz... Bunların dışında, yerel ve geleneksel ürünlerin katma değerinin ve ihracata katkısının artırılmasıyla ilgili çalışmalarımız sürüyor. Özellikle katma değeri yüksek ürünlerin geliştirilmesine, gen kaynaklarının korunmasına, ıslah çalışmalarına, nanoteknoloji ve biyoteknolojiye yönelik araştırmalara öncelik vereceğiz" diye konuştu.

Gunther: "Ambalaj çözümlerini iyileştirmek için sürekli çalışıyoruz"

Sürdürülebilir bir gelecek için her alanda kimya yarattıklarını vurgulayan BASF Sürdürülebilirlik, Ekoverimlilik, İzlenebilirlik Girişimi Başkanı Christoph Gunther, 'Değer Zincirinde Uygulamalı Sürdürülebilirlik Entegrasyonu: Ortak Bir Yolculuk' oturumunda BASF'nin gıdanın her alanında sürdürülebilirliği destekleyen çözümlerini açıkladı. Gunther, ihtiyaç duyulan malzeme miktarını azaltarak ambalaj çözümlerinin özelliklerini iyileştirme konusunda sürekli bir çalışma içerisinde olduklarını belirterek, teda-

rik zincirinden atık sorununa kadar sürdürülebilir çözümler ürettiklerini vurguladı. Gunther, "Ortaklarımızla birlikte sürdürülebilir gelişmeler sağlıyoruz ve değer zincirlerinde hassas davranıyoruz" şeklinde konuştu.

Uyar: "Urla'da 5 yıldızlı otellerimiz olsun istemiyoruz"
Sürdürülebilir Gıda Konferansı 2015 kapsamında 'Yerel Gıda ve Sürdürülebilir Tarım' oturumunda katılımcılara seslenen Urla Belediye Başkanı Sibel Uyar şöyle konuştu: "Urla karasını yeniden canlandırıyoruz. Urla'da örnek bir proje gerçekleştiriyoruz. Tüm köylere gidip, birer birer insanlarla görüşüyoruz. Yerel ne varsa canlandırmak için çalışmalarımız bulunuyor. Bağcılık, arıcılık ve tohumculuk alanlarında çalışmalar gerçekleştiriyoruz. Toplam 20 bal üreticisine kovanları ve gerekli malzemeleri dağıttık, hepsini 20 saatlik bir eğitimden geçirdik. Ata tohumlarımızı ülkemizin her yerinden gelen çiftçilerimizle paylaştık. Biz, Urla'da 5 yıldızlı otellerimiz olsun istemiyoruz. Büyükannelerimizin yöresel yemeklerini gelecek nesillerle de paylaşmak, yerel değerlerimizi canlandırmak istiyoruz. Nefes almak isteyen herkesi bu projeleri görmek için Urla'ya bekliyoruz."

SEMRA SEVİNÇ
Sürdürülebilirlik Akademisi
Yönetim Kurulu Üyesi

"Tüketiciyi değişime zorlayan birçok unsur var"
Sürdürülebilirlik Akademisi Yönetim Kurulu Üyesi Semra Sevinç'in moderatörlüğünde gerçekleşen 'Değişen Tüketici Talepleri ve Sürdürülebilir Gıda' oturumunda konuşan Türkiye Araştırmacılar Derneği (TÜAD) Yönetim Kurulu Başkanı Fulya Durmuş, gıda piyasasında tüketiciyi değişime zorlayan şartların olgunlaştığını belirterek kendilerinin de bu değişimi derinden hissettiklerini vurguladı. "Tüketici sürdürülebilirliği tam olarak tanımlayamasa da bunun uzun süreli bir süreç ve güven esaslı bir işbirliği olduğunu artık kavramıştır" diye konuştu.

Dünyanın ve Türkiye'nin önde gelen kurumları Sürdürülebilir Gıda Konferansı'nı destekledi...
Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı, Kalkınma Bakanlığı işbirliğinde ve Schneider Electric'in stratejik çözüm ortaklığında gerçekleşen Yeşil İş 2015: Sürdürülebilir İş Zirvesi'nin ana çözüm ortaklığını BASF, iletişim çözüm ortaklığını ise Vodafone Türkiye üstlendi. Siemens ve TAV ise Zirve'nin diğer çözüm ortakları arasında yer aldı. Sürdürülebilir İş Zirvesi çatısı altında ilki gerçekleşen Sürdürülebilir Gıda Konferansı'nın stratejik çözüm otaklığını BASF üstlenirken, diğer çözüm ortakları Sunar Grup, Sütaş, Unilever ve Ülker oldu. Zirve, Borsa İstanbul, İSO, TKYD, İMSAD, TUREB, AYD, SKD, TAYSAD, PAGEV gibi Türkiye'nin önemli kurum, dernek ve vakıflarının yanı sıra gıda sektör dernekleri ve IETA, CDP, UNDP gibi uluslararası kuruluşların desteğiyle gerçekleşti.

Kaynak: Sürdürülebilirlik Akademisi

TURKEY'S FIRST SUSTAINABLE FOOD PLATFORM
Within the scope of Sustainability Academy's Sustainable Food Conference 2015, Turkey's first ''Sustainable Food Manifesto'' was opened for signature and Sustainable Food Platform was officially established as a civil initiative.

Nobel Kimya Ödülü Türk Profesöre

Çok sevinçliyiz. İkinci kez bir Türk Nobel Ödülü aldı. ABD'de yaşayan bilim insanı Prof. Dr. Aziz Sancar, kanser tedavisinde kullanılmak üzere geliştirdiği ritmik saat buluşuyla Nobel Kimya Ödülü'nü kazanan 3 isimden biri oldu. Sancar, Orhan Pamuk'tan sonra Nobel alan ikinci Türk oldu.

ABD'de yaşayan Türk bilim insanı Prof. Dr. Aziz Sancar 'DNA onarımı' üzerine yaptığı çalışmaları nedeniyle İsveçli Tomas Lindahl ve Amerikalı Paul Modrich ile birlikte 2015 Nobel Kimya Ödülü'ne layık görüldü. Sancar, Nobel Kimya Ödülü'nü kazanan ilk Türk olurken Türkiye, 2006 yılında Türk yazar Orhan Pamuk'un Nobel Edebiyat Ödülü'nü kazanmasının ardından ikinci kez Nobel ödülüyle buluştu. 1901'den beri verilen Nobel Kimya Ödülü'nü Ernest Rutherford, Marie Curie ve Linus Pauling gibi isimler kazanmıştı. Ödülün açıklanmasının ardından Twitter'da Nobel Ödülü hesabından Aziz Sancar'a ithafen bir tweet de atıldı. Sancar, Lindahl ve Modrich, hücrelerin hasar gören DNA'ları nasıl onardığını tespit ederek genetik bilgilerini nasıl koruduğunu haritalandıran araştırmalara imza attı. Araştırmalarında, 'sirkadiyen saat' (ritmik saat) buluşunu hayata geçiren Sancar, bu araştırmasıyla kanser hastalığına 10 yıl içerisinde tedavi bulmayı hedefliyor. Kanserle ilgili olarak 'DNA onarımı' konusunda çalışmalar yürüten Sancar daha önce yaptığı açıklamalarda 'Kanser tedavisinde kullanılan ilaçların çoğunun DNA'yı tahrip ettiğini' belirterek, vücutta bulunan DNA onarım mekanizmalarının kanser hücrelerinin yaşamasını sağladığını ifade etmişti. Amaçlarının bu mekanizmayı anlamak olduğunu belirten Sancar, bu çalışmayla kanser hücrelerinin normal hücrelerden daha önce ölmesini sağlamaya çalışacaklarını aktarmıştı. Sancar, DNA onarımının gün içerisinde farklı saatlerde değiştiğini açıklayarak, 'Hedefimiz DNA onarımının ne zaman minimum, ne zaman maksimum olduğunu belirleyerek DNA onarımı potansiyelinin en az olduğu zaman ilaç tedavisi uygulamak olacak. Böylelikle hem ilacın etkisi artacak hem de yan etkileri ortadan kalkacak' şeklinde konuştu. Tedavi yönteminin ilk olarak kalın bağırsak kanseri üzerinde deneneceğini açıklayan Sancar, 'ritmik saat' çalışmalarının sonuçlarından deri kanseri tedavisinde de yararlanacaklarını açıkladı. **Kaynak: Milliyet**

THE NOBEL PRICE IN CHEMISTRY GOES TO TURKISH PROFESSOR
We are proud that a Turkish scholar is awarded with Nobel for the second time. Prof. Dr. Aziz Sancar is one of the three scholars awarded with the Nobel Price in Chemistry with his invention of rhythmic clock to be used in curing cancer. Prof. Sancar, who continues his studies in the USA, is the second Turkish scholar after Orhan Pamuk to receive Nobel Price.

FAO: 2030'a kadar açlık ortadan kalkabilir

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), raporunda sosyal koruma programlarıyla yılda 67 milyar dolarlık gelir takviyesi yapılması durumunda dünyada 2030 yılına kadar açlığın ortadan kalkabileceğini açıkladı.

Merkezi Roma'da bulunan FAO, "2015 Gıda ve Tarım Durumu Raporu"nu açıkladı. Rapor, Roma'da düzenlenen basın toplantısında, "Sosyal koruma ve tarım: Kırsal yoksulluk döngüsünü kırmak" başlığıyla paylaşıldı. Raporda, nakit transferleri, okul beslenmesi ve toplum yararına çalışma gibi sosyal koruma programlarına vurgu yapılarak, "Bu program, uygulandığı fakir ülkelerde savunmasız insanlara aşırı yoksulluk ve açlıktan kurtulmaları için ekonomik bir yol sunuyor. Sosyal koruma söz konusu insanların çocuklarının sağlık, eğitim ve yaşam şansını artırıyor" ifadeleri kullanıldı. Raporda sosyal korumanın açlığı ortadan kaldırmak için kritik bir araç olduğuna işaret edilirken, dünyanın en fakir kesimlerinin bundan yoksun olduğuna vurgu yapıldı.

Dünyada 2 milyardan fazla insan yararlanıyor

Sosyal koruma programlarından dünyada 2,1 milyar insanın yararlandığı belirtilen raporda, programların kırsalda yaşayan aşırı yoksul 150 milyon kişiyi yoksulluk ve açlık kısır döngüsünden çıkardığı kaydedildi. Raporda, sosyal koruma programlarının kırsal kesimde artırılmasının ve bunların tarımsal büyüme politikalarıyla desteklenmesinin dünyadaki fakir insan sayısını hızla düşüreceği ifade edildi. FAO'ya göre dünyanın en yoksul insanlarının üçte biri herhangi bir sosyal koruma altında bulunuyor. Bu oranın yoksulluğun en yüksek olduğu Güney Asya ve Sahraaltı Afrika'da daha düşük olduğuna işaret ediliyor.

Yılda 67 milyar dolar ile açlık ortadan kaldırılabilir

Raporda, sosyal koruma programları olmadan yoksul ve savunmasız birçok insanın yoksulluk tuzağından çıkamaz durumda olduğu belirtiliyor. Fakir ülkelerin bile çeşitli sosyal koruma programlarını karşılayabileceklerine dikkati çekilen raporda, "Sosyal koruma programlarıyla yılda 67 milyar dolarlık gelir takviyesi yapılması durumunda dünyada 2030 yılına kadar açlık ortadan kalkabilir" değerlendirmesine yer verildi. Söz konusu rakamın dünya gayrisafi milli hasılasının (GSMH) yüzde 0,10'unun altında olduğu vurgulandı. Raporu değerlendiren FAO Direktörü Jose Graziano da Silva, dünyadaki açlığın ortadan kaldırılması için acele edilmesini istedi. Silva, "Sosyal koruma programları, hane halkının daha fazla gıdaya erişmesine imkan tanıyarak, onların beslenmelerinin daha çeşitli ve sağlıklı olmasını sağlıyor. Bunu genellikle onların kendi üretimlerini artırarak yapıyor. Bu programlar, bebek ve anne beslenmesi üzerine olumlu etki yaparak, çocuk işçiliğini azaltıyor ve okula gitme oranını artırıyor" değerlendirmesinde bulundu.

Sosyal koruma programlarının zor durumda bulunan mültecilerin durumunu hafifleteceğini de savunan Silva, "Biz kamplardaki mültecilerin yiyecek ve yaşam ihtiyaçları için nakit sağlıyoruz. Sosyal koruma programlarının mülteciler için gıda sağlama konusunda son derece yararlı olduğu Somali'de kanıtlandı. Çünkü çiftçiler ve öteki tedarikçiler bu programlardan dolayı mültecilerin alım gücü olduğundan ürünlerini bu kamplara götürdüler" diye konuştu.

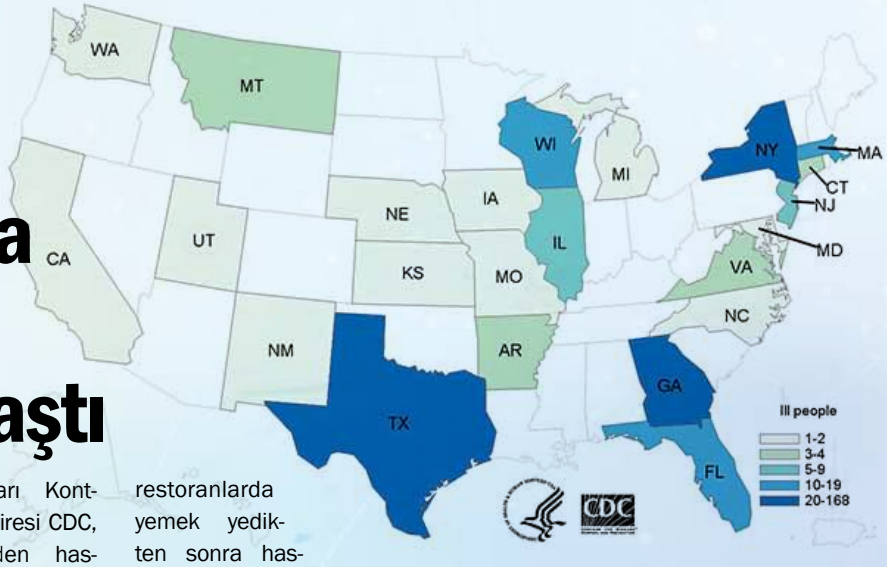
Türkiye'de sosyal koruma harcaması 2013'te 219 milyar 894 milyon TL

TÜİK verilerine göre, 2000 yılında Türkiye'de 4 milyar 247 milyon lira olan sosyal koruma harcaması, 2013 yılında 219 milyar 894 milyon liraya çıktı. Türkiye'de sosyal koruma harcamaları "idari masraflar ve diğer harcamalar" ve "sosyal yardımlar" olarak ikiye ayrıldı. Türkiye'deki okul sütü projesi, İŞKUR tarafından sağlanan Toplum Yararına Çalışma Programları, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı tarafından Şartlı Eğitim Yardımı ve 65 yaşını doldurmuş muhtaç, güçsüz ve kimsesiz Türk vatandaşları ile engelli ve muhtaç Türk vatandaşlarına aylık bağlanması ülkemizdeki sosyal koruma programları arasında sıralanıyor. FAO'ya göre Türkiye'de 2013 itibarıyla 2 milyon 442 bin 599 aile gıda yardımından faydalandı. FAO, 12-16 Ekim tarihlerini Dünya Gıda Haftası kabul ediyor ve her sene için belirlediği bir tema çerçevesinde çeşitli organizasyonlar düzenliyor. FAO tarafından 2015 yılında Dünya Gıda Haftası'nın teması "Sosyal Koruma ve Tarım" olarak belirlendi. **Kaynak: FAO**

FAO: HUNGER CAN BE ELIMINATED BY 2030

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) stated in its report that hunger can be eliminated by 2030 if social protection programs are implemented and income support at the amount of 67 billion dollars is supplied to the relevant regions.

ABD'de Cyclospora salgını endişe verici boyutlara ulaştı



ABD'de ilk defa 1 Mayıs 2015 tarihinde görülen ve Ağustos ortalarında giderek yaygınlaşan bir çeşit parazit hastalığı olan Cyclospora virüsü şikayetiyle hastanelere başvuranların sayısı 546'ya ulaştı.

ABD'de Hastalıkları Kontrol ve Önleme Dairesi CDC, Cyclospora virüsünden hasta olan 546 kişinin 31 eyalette farklı sayılarda bulunduğunu bildirdi. Buna göre 179 vakayla Teksas en çok vakanın görüldüğü eyalet olurken, bunu Georgia 26, New York City 22, New York 10, Wisconsin 11 gibi farklı sayılarla tüm ABD takip ediyor. CDC yaptığı açıklamada daha çok seyahat hastalığı olarak bilinen cyclospora vakalarında bu kez seyahat bağlantısı tespit edilemedi. Yapılan araştırmalarda Texas, Wisconsin ve Georgia'da restoranlarda yemek yedikten sonra hastalanan insanlarla yapılan çalışmalarda virüsün izini süren uzmanlar suçlu olarak Meksika'dan ithal edilen taze kişniş bitkisini tespit ettiler. Daha önceki haberlerde de Atlanta'da Buckhead ve Chastain Park bölgesi restoranlarından yemek yiyenlerin parazitik enfeksiyon şikayetleriyle hastanelere başvurduğu belirtilmişti. Daha çok seyahatle ve gelişmekte olan ülkelerle ilişkilendirilen Cyclospora virüsü isal, bulantı ve karın ağrısı şikayetlerine yol açıyor. ABD'nin Iowa ve Nebraska eyaletlerinde 2013 yılında da ticari olarak hazırlanan paket salatalar nedeniyle hastalanan 227 kişide yine Cyclospora virüsü tespit edilmişti.

Kaynak: CDC

US CYCLOSPORINE OUTBREAK REACHING TERRIFYING NUMBERS

546 people have been hospitalized so far in the US due to Cyclosporine virus. The virus, which is caused by a certain type of parasite, was first diagnosed on May 1st 2015 and spread towards the middle of August.

Bulgaristan'da brusella salgını

Daha çok kaynatılmamış süt ve ev yapımı peynirden yayıldığı belirtilen brusella salgınında bugüne kadar vaka sayısı 31'e yükseldi.

Bulgaristan kaynaklarından alınan bilgilere göre son olarak Blagoevgrad bölgesinde 8 kişi daha brusella hastalığına yakalandı. Böylece ülkede bugüne kadar görülen vaka sayısı 31'e yükselirken, yetkililer sadece Bulgaristan'da değil tüm çevre ülkelerde önlem alınmasını istedi. Bulgar yetkililer tüm hasta hayvanları öldürdüklerini ve alanları dezenfekte ettiklerini bildirdi. Uzmanlar brusellanın tedavisi olan, fakat tedavisi zaman alan bir hastalık olduğunu hatırlatarak hastalığın insandan insana bulaştığını belirttiler. **Kaynak: Foodqualitynews**

BRUCELLA EPIDEMIC IN BULGARIA

The number of people infected with brucella reached 31. Brucella is caused by milk consumed without boiling and home-made cheese.

Rusya'nın ambargoyu uzatma kararı 1 yıllık

Rusya Başbakanı Dmitriy Medvedev tarafından 25 Haziran'da onaylanarak yürürlüğe giren hükümet kararı ile Batılı ülkelere uygulanan gıda ambargosu bir yıl süreyle uzatıldı.

Sputnik Türkiye'nin haberine göre, AB'nin yaptırımları 2016 yılı Ocak ayına kadar uzatma kararına Rusya, gıda ambargosunu 5 Ağustos 2016 tarihine kadar uzatma kararı ile yanıt verdi. Batılı ülkelere uygulanan gıda ambargosunun bir yıl uzatılmasını öngören hükümet kararını onayladığını açıklayan Rusya Başbakanı Medvedev, ambargo uygulanan ürünlerin geçen yıl kabul edilen listedekinden 'bir-iki istisna dışında farklı olmadığını' kaydetti. "Kırmızı et, domuz eti, tahıl, balık, süt ve sebze gibi temel ürünler üzerindeki ambargoları koruyacağız" ifadesini kullanan Medvedev, Avrupa'nın altı ay süreyle uzattığı yaptırımlarına karşılık olarak alındığını belirttiği ambargo kararının 'siyasi değil, ekonomik nedenlere dayandığını' bildirdi. Karar uyarınca, Batı'nın yaptırımlarına yanıt olarak ABD, AB ülkeleri, Kanada, Avustralya ve Norveç'ten söz konusu beş gıda grubundaki ürünlerin ithalatı, 5 Ağustos 2016 tarihine kadar yasak olacak. Rusya, gıda ithalatı yasağını 7 Ağustos 2014 tarihinde bir yıl süreli olarak uygulamaya koymuştu. **Kaynak: sputnikturkey**

RUSSIA DECIDED TO EXTEND ITS EMBARGO

Russia had started its food embargo targeting western countries following a government decree of 25 June under the presidency of Dmitriv Medmedev. The government has recently announced that the duration of the embargo is extended.

Gıda izlenebilirliğinde yeni araç: DNA barkodlama

Food Research International adlı bilimsel dergide yayınlanan bir derlemede, Milano ve Trieste Üniversitesi araştırmacıları, gıda izlenebilirliğinde bir araç olarak DNA barkodlama etkinliğini kullanan çeşitli çalışmalardan elde edilen bulguları analiz etti. Derlemede, kalite kontrol ve ticari dolandırıcılık tespiti gibi diğer uygulamalar da değerlendirildi.

DNA barkodlama nedir?

DNA barkodlama, bilim insanlarına DNA numunesindeki kısa genetik belirteçleri ile referans dizileri karşılaştırarak, belirli bir türü tanıma izni veren moleküler temelli bir sistemdir. Başarısı, türler ve referans dizilerinin yüksek kaliteli depolarının kullanılabilirliği arasındaki moleküler değişkenliğe bağlıdır. Örnek olarak (Barcode of Life Database- Yaşam Veri Tabanı Barkodları) BOLD, uluslararası Yaşam Barkodu Projesi tarafından yönetilir ve bütün canlı türleri için bir referans kitaplığı oluşturmak amacıyla, referans dizilerinin toplanmasını destekleyen bir depodur. Burası, yeterli düzeyde bulunduğu sürece, taksonomik atama döndüren bir tür tanımlama aracı içerir. Bu, araştırma ve pratik uygulamalar için kullanışlı bir kaynaktır. Bu derlemenin yazarları, DNA barkodu yönteminin deniz ürünleri, et, yenilebilir bitkiler, süt ürünleri ve işlenmiş gıdaların kimlik tespiti ve izlenebilirliğinde uygulanabilirliğine karar verdiler. Bu tekniğin özellikle deniz ürünlerine uygulandığında diğer hayvan kaynaklarına (sığır, koyun, keçi, at vb.) kıyasla daha başarılı olduğunun altını çizdiler çünkü bu alanda daha fazla ürün var. Böylece tekniğin etkinliği geliştirilmiş oluyor. Klasik kimliklendirme yöntemleri pek çok durumda yeterli olmuyor. Çünkü endüstriyel işleme sonrasında morfolojik özellikleri genellikle kaybolur ve klasik tanımlama işlemleri artık etkili olmaz. Tanımlama genellikle türler düzeyinin ötesinde, yerel çeşitlerin ve dolayısıyla ürünün kökeninin tanımlanmasıyla devam eder. Teknik, ticari dolandırıcılığın belirlenmesinde kullanılıyor. Örnek; zehirli balon balıklarının sahte etiketleme ile fener balığı olarak illegal şekilde ikamesi...

Sonuç

Araştırmacılar, DNA barkodlamanın gıda izlenebilirliği için evrensel bir araç olarak kullanılabilir olduğu sonucuna vardı. Yöntem farklı bağlamlarda kullanılabilir. **Kaynak: EUFIC**

A NEW METHOD FOR FOOD TRACKING: DNA BARCODING

In an anthology of Food Research International magazine, researchers from Milano and Trieste Universities analyzed findings of various studies that use DNA barcoding as a method for food traceability. The anthology also includes articles on quality control and detection of commercial forgery.

Tüm dünyada okul sütü programları 140 milyon çocuğa ulaştı

FAO ve Dünya Süt Federasyonu tarafından yaptırılan araştırmaya göre dünyada uygulanan okul sütü programlarıyla 140 milyon çocuğa ulaşılıyor. Bunlardan yüzde 57'sine haftanın beş günü süt veriliyor.

Okul sütü araştırmasını yöneten Dairy UK haber sitesi CEO'su Judith Bryans, sağlıklı beslenme için sütün ve sütlü gıdaların önemini ve popülerliğini koruduğunu söyledi. Süt tüketiminin artırılması için dünyada en yaygın şekilde uygulanan projelerin başında Okul Sütü Programı geliyor. Okul çağındaki çocukların süt tüketimini artırmayı ve doğru beslenme alışkanlıkları edinmelerini sağlamayı amaçlayan Okul Sütü Programı, Avrupa'dan Asya'ya, Amerika'dan Afrika'ya kadar dünyanın birçok ülkesinde yıllardır uygulanıyor. Türkiye'de de uygulanan Okul Sütü Programı bu sezon dördüncü yılına giriyor. Haftada üç gün olmak üzere ilköğretim okullarında dağıtılan sütler yaklaşık 6 milyon öğrenciye ulaşıyor. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Ulusal Süt Konseyi işbirliğiyle yürütülen Okul Sütü Programı'nın amacı; ana sınıfı dahil olmak üzere ilkokul öğrencilerine süt içme alışkanlığı kazandırmak, bu sayede yeterli ve dengeli beslenmelerine katkıda bulunarak sağlıklı büyüme ve gelişmelerini desteklemek. **Kaynak: dairyreporter**

SCHOOL MILK PROGRAMS REACHED 140 MILLION CHILDREN IN THE WORLD

According to a survey of FAO and World Milk Federation, school milk programs are currently reaching 140 million children. 57% of those children drink milk 5 days a week.

El yıkama havlusu mu? Havalı kurutma mı?

Avustralya'nın Brisbane kentindeki Queensland Üniversitesi'nde yapılan bir araştırmada kağıt ve tek kullanımlık el havlusu kullanmak hijyen açısından daha uygun bulundu.

Yiyecek kaynaklı yayılan hastalıkların yüzde 40'ının uygun el hijyeni olmamasıyla ilgili olduğunu biliyor muydunuz? Gıda zehirlenmelerine karşı en etkili savunmamız şüphesiz ki elleri iyi yıkamaktır. Uzmanlar elleri yıkadıktan sonra iyi kurutmanın da önemli bir adım olduğunu belirtiyor. Çünkü ıslak ellerle virüs bulaşması kuru ellere göre daha kolay gerçekleşiyor. Queensland Üniversitesi bilim insanları yaptıkları araştırmada el kurutma yöntemleriyle el hijyeni arasındaki bağlantıyı araştırdılar. Buna göre tek kullanımlık el havlusu ya da kağıt havlu kullanmanın 20 saniye gibi kısa ve etkili yöntemler olduğu tespit edildi. Sıcak hava üfleyerek kurutma ise 30 ila 45 saniye arası zaman alıyor. Süre uzayınca kurutma da tam gerçekleşmiyor. Kalabalık yerlerdeki tuvaletlerde bu nedenle sıra oluşuyor ve bu da zaman kaybına neden oluyor. Ayrıca kağıt havlu yıkanmış ellerdeki bakterileri daha iyi temizliyor. Sıcak hava üfletmek de bu konuda daha az etkili olabiliyor. Uzmanlara göre sıcak hava kurutmalarındaki bir başka risk de tuvaletlerin havasında bulunabilecek birtakım bakteriler... Kullanılmış havayı yeniden kullanan bu cihazlar havadaki bakterileri de elimize göndermiş oluyor. Bu açıdan bakınca tuvaletlerdeki güzel koku spreyleri de sağlık açısından riskler içeriyor.

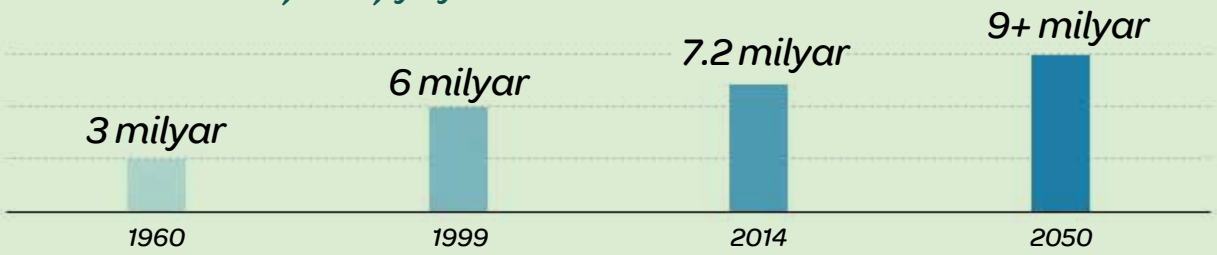
Kaynak: Foodsafetyforum

PAPER TOWELS OR HAND DRYERS?

A research carried out in Queensland University-Australia showed that using paper towels after washing one's hands is more effective in terms of hygiene.

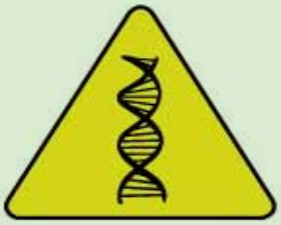
FAO VE 2015 SONRASI

Artan dünya nüfüsunu beslemede önemli bir sorunla karşı karşıyayız.



2050'ye kadar dünya nüfusuna katılacak 2 milyar insanı daha beslemek için yiyecek üretiminin yüzde 60 artması gerekli...

Doğal kaynaklar azalıyor.



Ekosistemler olumsuz etkileniyor, biyolojik çeşitlilik yok oluyor.

İklim değişiyor.

Küresel gelişim hedeflerinin kalbinde sürdürülebilirlik yer alıyor.

FAO 2015 SONRASI GELİŞİM AJANDASINI 14 BAŞLIKTA TOPLUYOR:

GIDA GÜVENCESİ VE GIDA HAKKI

Gıdaya ulaşım hakkı evrensel bir haktır. Her 9 kişiden biri açlıkla karşı karşıya...

Yaklaşık **800 milyon** insan...

BESLENME

2 milyardan fazla insan mikro nutrient (vitaminler, mineraller, enzimler) eksikliği yaşıyor, gizli açlıkla karşı karşıya...

diğer tarafta ise **yarım milyar** obez var.

YOKSULLUĞUN ORTADAN KALDIRILMASI

Yoksul insanların yüzde 78'i kırsalda yaşıyor .

SOSYAL KORUMA

Dünya nüfusunun sadece **1/4**'ü etkin bir sosyal korumaya sahip.

ENERJİ

Modern gıda sistemi ağırlıklı olarak fosil yakıta dayanıyor. Temel enerji fosil yakıttan sağlanıyor.

SU

2025'e kadar dünyanın nüfusunun **2/3**'ü su sorunu olan ülkelerde yaşıyor olacak.

DAYANIKLILIK

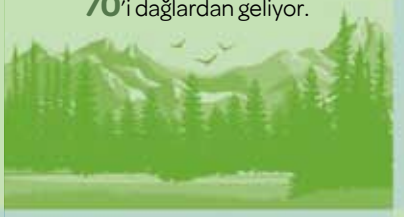
2.5 milyar çiftçi, balıkçı ve ormancı kriz ve felaketlere karşı savunmasız.

EKOSİSTEM, BİYOÇEŞİTLİLİK, GENETİK KAYNAKLAR

30.000 yenilebilir bitkiden sadece **4** tanesi dünya nüfusunun yüzde **60**'ını besliyor.

ORMANLAR VE DAĞLAR

Ormanlar karalardaki biyo-çeşitliliğin **yüzde 80**'ine sahip. Taze suyun **yüzde 70**'i dağlardan geliyor.



SU ÜRÜNLERİ, OKYANUSLAR VE DENİZLER

Değerlendirilen deniz balık stoklarının **% 29**'unda aşırı avlanma var...

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ

Sıcaklıklar artıyor; tohum, balık ve bitki türlerinin hayatta kalması zorlaşıyor.

SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM

Tarım yöntemlerinin pekçoğu sürdürülebilir değil. Üretilen gıdanın **1/3'ü** ziyan oluyor. Doğal kaynaklar yok oluyor ve hayvan üremesi **tehdit altında...**

KARALAR VE TOPRAKLAR

Gezegende karaların **yüzde 25**'i bozulmuş durumda.

İMTİYAZ HAKLARI

Doğal kaynakların yetersiz ve güvensiz imtiyaz hakları genellikle aşırı **yoksulluk ve açlıkla** sonuçlanıyor...

Gıda Güvenliğinin ABC'si ve Sürdürülebilir Gelişim

A

Beslenme aktif sağlıklı yaşamın anahtarıdır.

B

Doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımı, biyoçeşitliliğin devam ettirilmesi, verimli bir gezegen için hayatidir.

C

Kırsal kalkınma yoksulluğun ve açlığın giderilmesi için son derece kritiktir.

Sıfır açlık ve herkese dengeli, çeşitli ve sağlıklı gıdaların sunulması hedefinin sağlanmasında; sürdürülebilir gıda ve tarım sistemlerini kurmak için siyasi kararlılık ve katılımcı yönetim yaklaşımı hayati öneme sahiptir.

Food and Agriculture Organization of the United Nations

Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Mevzuatı'nda Yeni Yaklaşım

Avrupa Birliği, tarım-gıda zincirinin tamamında sağlığa ve güvenliğe ilişkin standartlarda reform yapmaya hazırlanıyor. 2016 yılında eş zamanlı olarak yürürlüğe girecek hayvan sağlığı, resmi kontroller, bitki sağlığı, bitki çoğaltım materyalleri ve ortak mali çerçeveden oluşan reformlar hakkında Avrupa Birliği Bakanlığı Tarım ve Balıkçılık Başkanlığı Koordinatörü Dr. Şebnem Gürbüz bilgi veriyor. Gürbüz, ilk bölümde hayvan sağlığı ve resmi kontrollere ilişkin tasarıları ele aldı.

Avrupa Komisyonu, tarım-gıda zincirinin tamamında sağlığa ve güvenliğe ilişkin standartların uygulanmasının basitleştirilmesi, modernleştirilmesi ve güçlendirilmesine yönelik tedbirleri içeren beş önemli alanda bir reform paketi yayımlanması çalışmalarına devam ediyor. Bu alanlar; hayvan sağlığı, resmi kontroller, bitki sağlığı, bitki çoğaltım materyalleri ve ortak mali çerçeveden oluşmaktadır.

Tüzük teklifleri Avrupa Komisyonu tarafından 6 Mayıs 2013 tarihinde kabul edilerek Avrupa Parlamentosu ve Konsey'e gönderilmiş ve 13 Haziran 2013 tarihinde yapılan bir Konferans aracılığıyla da taraflara duyurulmuştur. Tasarıların 2016 yılında eş zamanlı olarak yürürlüğe girmesi öngörülmektedir. Tasarılar yasalaştıktan sonra genel çerçevesi belirlenen konulara ilişkin ayrıntılı teknik detaylar ve uygulamasına yönelik hususlar 1 Aralık 2009 yılında yürürlüğe giren Lizbon Anlaşması ile hukuki normlar arasına giren Yetki Devrine Dayanılarak Çıkarılan Tasarruf (Delegated Act) ve Uygulama Tasarrufları'nın (Implementing Act) yürürlüğe girmesi ile sağlanacaktır.

Bu yazıda hayvan sağlığı ve resmi kontrollere ilişkin tasarılar genel hatları ile ele alınacak olup bir sonraki sayıda bitki sağlığı, bitki çoğaltım materyalleri ve ortak mali çerçeveye ilişkin tekliflerde öne çıkan hususlar ve Türkiye'nin Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde yapması gerekenler değerlendirilecektir.

DR. ŞEBNEM GÜRBÜZ
Avrupa Birliği Bakanlığı Tarım ve Balıkçılık Başkanlığı Koordinatörü

HAYVAN SAĞLIĞI ALANINDAKİ YENİ YAKLAŞIM

Hayvan sağlığı alanındaki yeni tüzük teklifi ile "Önlemek Tedaviden Daha İyidir" ilkesine dayanarak hayvan sağlığına ilişkin kuralların ortaya konulması, daha basit ve esnek bir yapının oluşturulması amaçlanmıştır. Bu alanda yürürlükte olan 30 adet Tüzük, Direktif ve Komisyon kararında yer alan genel çerçevenin tek bir mevzuatta toplanması sağlanmıştır. Ağır kurallar ortaya koymak yerine üye devletlere, gerekli olduğu alanlarda ulusal, bölgesel ya da yerel, daha detaylı düzenlemeler yapabilmesi imkânını sağlamaktadır. Teklifin yasalaşması halinde; hayvan sağlığı alanında uzun süredir yürürlükte olan hayvan hastalıkları ile mücadele, hayvan kimliklendirme ve kayıt sistemi ile ithalat ve Birlik içi ticarette aranacak hayvan sağlığı şartlarına yönelik birçok düzenleme yürürlükten kalkacaktır.

Yeni tüzük hayvan hastalıklarının kontrol ve eradikasyonunda, daha basitleştirilmiş, bilimsel temele ve riske dayalı kurallar ortaya koyarak çiftçilerin ve yetiştiricilerin maruz kaldığı bürokratik engelleri ortadan kaldırmayı hedeflemektedir. Hayvan hastalıkları konusunda birinci sorumluluk işletmeciye/hayvan bakıcısına/hayvancılıkla uğraşan kişilere verilmiş olup, bu alanda ki yetkili otorite dahil önemli aktörlerin rolleri ve sorumlulukları tanımlanmıştır.

Antimikrobiyel direnç, çevre ve iklim değişikliği, hayvan yetiştiriciliği veya alışılmışın dışında yapılan çiftçilik faaliyetleri ile ilişkili yeni tehlikeler, yaban hayatı dahil hastalık kontrolü ve eradikasyonuna yönelik özel kurallar, tasarıya dahil edilenler arasındadır.

Yine, çiftlikten-çatala güvenli gıda zincirinin temini için olmazsa olmazlardan biri olan hayvan tanımlama ve kayıt sisteminin güçlendirilmesi öne çıkan konular arasındadır. Böylece hastalık çıkışı durumunda daha hızlı tedbirlerin alınması, izlenebilirliğin sağlanması, epidemiyolojisinin ortaya konması, yayılmasının önlenmesi böylece ekonomik kayıpların en aza indirilmesi ve hayvancılık sektörüne olumsuz etkisinin azaltılması amaçlanmıştır. Hastalık çıkışı olan bölgeden hayvan hareketlerinin ve ürünlerin çıkışına getirilen kısıtlamanın riske orantısal olarak uygulanmasının önü açılarak Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) ve Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması'nın (SPS) prensiplerine uygun bir yaklaşım sergilenmiştir. Birlik düzeyinde müdahale gerektiren hayvan hastalıkları belirlenmesi yoluna gidilerek riske dayalı bir yaklaşım ve kaynakların daha etkin kullanımının sağlanması amaçlanmıştır.

En temel değişikliklerden biri, hastalıklardan arilik statüsü konusundadır. Bölümlendirmenin yaygın olarak kullanılabilinmesi için gerekli hükümlerin ortaya konulması, böylece riske dayalı bir yaklaşım ile belirlenen şartlar altında ticaretin güvenli olarak devam edebilmesi sağlanacaktır.

RESMİ KONTROLLER ALANINDAKİ YENİ YAKLAŞIM

Birlik düzeyinde entegre ve yeknesak bir yaklaşımla üye devletler tarafından yürütülen resmi kontroller 882/2004/EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü çerçevesinde yürütülmektedir. Mevcut durumda iç pazar ve ithalatta yapılan hayvan sağlığına ve veteriner tıbbi ürünlere yönelik kontroller, bitki sağlığı, bitki çoğaltım materyalleri ve insan tüketimine sunulmayan hayvansal yan ürünlerin kontrolleri bahsedilen Konsey Tüzüğü'nün kapsamı dışında tutulmuştur. Komisyon tarafından hazırlanan bu teklif ile Ortak Pazar Organizasyonu'na ilişkin kontroller hariç olmak üzere yukarıda bahsedilen tüm sektörlere ilişkin resmi kontrolleri de kapsayacak şekilde tüm kurallar tek bir yasada toplanmaktadır.

RESMİ KONTROLLERDEN DOĞAN ZORUNLU ÜCRETLERDEN HANGİ GIDA İŞLETMECİSİ NE KADAR ÖDEYECEK?

Yasa teklifinde öne çıkan hususlardan biri resmi kontrollerin finansmanına ilişkindir. Yeni mevzuat gereği özellikle et, süt ve su ürünleri gibi bazı sektörlerde ve ithalatta yapılan kontrollerde alınan zorunlu ücretler diğer sektörleri de kapsayacak şekilde genişletilmiştir. Yeni düzenleme ile;

- kayıt ve onay kapsamında yer alan gıda ve yem işletmecileri ile, bitki sağlığı ve bitki çoğaltım materyallerine ilişkin reform paketinde yer alan yasalarda bahsedilen işletmecilere yönelik yürütülen resmi kontroller,
- onay şartlarının karşılandığının doğrulanması ya da devamlılığının kontrolü amacı ile yürütülen faaliyetler,
- resmi sertifika düzenlenmesi ya da mevzuata uygunluğun resmi olarak beyanı gereken hallerde yapılan denetimler (coğrafi işaret ve geleneksel ürünler ile organik üretim ve organik ürünlerin etiketlenmesi bu denetimlerin dışında tutulmuştur.)
- sınır kontrolleri,
- Komisyon tarafından alınan güvenlik tedbirlerinin uygulanmasının doğruluğuna yönelik yapılan kontroller, zorunlu ücret alınacak faaliyetler arasında yer almaktadır. Ancak 10 kişiden daha az çalışanı olan ve yıllık cirosu 2 milyon Euro'yu aşmayan mikro işletmeler resmi kontrollerden doğan zorunlu ücretlerden muaf tutulmuştur. Toplanan ücretlerin resmi kontrollerde direkt ya da dolaylı olarak görev alan personelin maaş ve soysal güvencesi, eğitim, seyahat ve harcırah masraflarında, bina, makine ve teçhizatın devamlılığı ve sigortalarının karşılanmasında, sarf malzemesi, numune alma, laboratuvar test ve analiz masraflarının karşılanmasında kullanılması öngörülmüştür.

AB'nin şeffaflık ilkesi resmi kontrollerin finansmanı konusunda da ortaya çıkmaktadır. Yeni düzenleme ile işletmecilere ücretlerin miktarının hesaplanmasında kullanılan yöntem ve dikkate alınan veriler ile toplanan ücretlerin nereye harcandığının bilgisi temin edilecektir.

'İKİNCİ UZMAN' GÖRÜŞÜ

Bir diğer öne çıkan husus "ikinci uzman" görüşüne ilişkin kurallardır. Buna göre; işletmeci tarafından talep edilmesi halinde resmi kontroller çerçevesinde yapılan örnekleme, analiz, test ve tanıya ilişkin olarak "ikinci uzman" görüşünün alınabilmesi için teknik açıdan mümkün olduğu durumlarda birden fazla örneğin alınabileceği açık olarak ifade edilmektedir. Ayrıca bitki sağlığına ilişkin kurallar tasarıya dahil edildiğinden bu alanda test, analiz ve tanısal faaliyetlerde bulunan laboratuvarların da EN ISO/IEC 17025'e uygun olarak akreditasyonu da öngörülmüştür.

İTHALAT VE İHRACAT AŞAMASINDA YÜRÜTÜLEN KONTROLLER

Canlı hayvan ve ürünlerin ithalat ve ihracatında yapılacak olan kontroller bu tasarının kapsamına dahil edilenler arasındadır. AB'den ihraç edilecek canlı hayvan ve ürünlerde yürütülen kontrollerde sadece Birlik mevzuatına uygunluk değil aynı zamanda ihracat yapılacak ülkenin istediği şartların karşılandığına dair kontroller de yürütülecektir.

İthalata ilişkin azaltılmış fiziksel kontrollere ilaveten azaltılmış ya da sınırlandırılmış kimlik kontrolü yapılabileceği esasa bağlanmıştır. Ayrıca insan, hayvan ve bitki sağlığı, hayvan refahı ve çevrenin en üst düzeyde korunması şartı ile bazı durumlarda sınır kontrol noktalarında yürütülmesi gereken resmi kontrollerin başka kontrol noktalarında veya başka yetkili otoriteler tarafından yürütülmesine imkan tanınmıştır.

REFERANS MERKEZLERİ

Bitki çoğaltım materyallerinin üretimi ve pazarlanması ile hayvan refahı için AB referans merkezlerinin oluşturulması ve bu merkezlerin alanlarında teknik uzman desteği, eğitim faaliyetleri, araştırma sonuçlarının ve teknik yeniliklerin duyurulması gibi birtakım işlemleri yürütmesi hedeflenmiştir.

A NEW APPROACH IN EUROPEAN UNION FOOD SAFETY REGULATION

European Union is preparing to make reforms on health and safety standards in the entire agriculture and food chain. Ministry of European Union Coordinator Dr. Şebnem Gürbüz talked to us about the reforms covering animal health, official controls, plant health, plant multiplication materials and common financial framework that will simultaneously enter into force in 2016.

AB'de Tarım Gıda Mevzuatı reformuna sektör ne dedi ?

"Avrupa Komisyonu'nca 6 Mayıs 2013" tarihinde kabul edilen ve 2016 yılında AB'de uygulamaya girmesi beklenen tarım gıda zincirinin tamamına yönelik sağlık ve güvenlik kriterlerinin güçlendirilmesine dair reform paketiyle ilgili sektör ne düşünüyor? Yeni düzenlemelerden haberleri var mı? Nasıl bir beklenti içindeler?

Nestle Türkiye Yasal ve Bilimsel İşler Müdürü Müesser Akeğim Akkaya, konuyla ilgili görüşlerini şu sözlerle ifade etti: "Elbette haberdarız ve takip ettiğimiz konuların birçoğunun direkt veya dolaylı fayda getireceğini umduğumuz için de bir an önce hayata geçmesi için sabırsızlanıyoruz. AB Komisyonu, bu reform paketini hazırlarken "Smarter rules for safer food", yani daha güvenli gıda için daha akılcı kurallar sloganıyla yola çıktı. Müzakereler sonunda, tarım - gıda zincirinin her basamağında güvenliği daha modern fakat daha yalın, daha basit ve risk temelli bir yaklaşımla ele alan aksiyon haritasını çizmeyi başardılar. Paket bütününe baktığımızda, bizler gibi çok uluslu şirketleri de içine alarak, zincirde yer alan tüm rol sahipleri (çiftçi, besici, gıda operatörü...) için bürokratik engelleri yok etmenin amaçlandığını görüyoruz. Bugün Avrupa Birliği, gıda zincirini 70 farklı mevzuatıyla düzenlerken, reform paketi bunu 5'e indirmeyi vaad ediyor ve aslına bakılırsa sadece bu bile yalınlığın en güzel ifadesi bizler için."

MÜESSER AKEĞİM AKKAYA
Nestle Türkiye Yasal ve Bilimsel İşler Müdürü

Tedbir almak, tedavi etmekten kolaydır

Akkaya sözlerini şöyle sürdürdü: "Sektörün güçlü aktörlerinden olarak bizler, kendi uygulamalarımızda da tecrübe ettiğimiz üzere "Prevention is better than cure" yani "Tedbir almak, tedavi etmekten kolaydır" felsefesinin daima doğru bir çıkış noktası olduğunu görüyoruz ve bu reform paketinin bitki sağlığı, bitki üretim materyalleri, hayvan sağlığı ve resmi kontroller başlıklarında sunacağı önemli değişimlerden çok umutluyuz. Nihayetinde gıda işletmeleri formaliteler altında boğulmaktan kurtulup, daha verimli ve güçlü denetim süreçlerinden geçerken; tüketiciler de daha şeffaf olarak denetlenecek gıda zincirleri neticesinde, hayvan hastalıkları ve bitki zararlılarından ari olan daha güvenli gıdaya ulaşmanın keyfini yaşayabilecekler. Ülkemizin de en kısa zamanda bu paketten faydalanmasını ümit ediyoruz..."

Düzenleme sağlık ve güvenlik standartlarını yükseltecek

Pınar Entegre Et ve Un Sanayi A.Ş Kalite Güvence Direktörü Yüksel Soyubelli, 2016 yılında AB'de uygulamaya girmesi beklenen tarım- gıda zincirinin tamamına yönelik sağlık ve güvenlik kriterlerinin güçlendirilmesine dair reform paketini takip ettiklerini belirtti. Soyubelli, "Gıda zincirini kapsayan yürürlükteki AB mevzuatı çok kapsamlı ve çok fazla bölümden oluşmaktadır. Reform paketi bir sadeleşme ve gıda zincirinde güvenliği sağlayan kuralların daha etkili bir şekilde uygulanmasını sağlamak üzere riske dayalı bir kontrol sistemi getirmektedir. Reform paketinin resmi kontrollerle ilgili yaklaşımına göre, yetkili makamlar daha riske dayalı bir yaklaşım ile denetim gerçekleştireceklerdir. Hayvan sağlığını koruma paketi 'korunma tedaviden daha iyidir' ilkesine dayanmaktadır ki bu çok doğru bir yaklaşımdır. Kimliklendirme, kayıt ve onay konularında da yeni düzenlemeler getirmekte sistem sadeleşmektedir. Sektörün talep etmesi durumunda, resmi kontroller çerçevesinde yapılan örnekleme, analiz, test ve tanıya ilişkin teknik açıdan mümkün olduğu durumlarda birden fazla örneğin alınabilmesi ve laboratuvar akreditasyon şartı aranması sektör açısından önemlidir" dedi. Soyubelli ayrıca şu görüşleri paylaştı:

YÜKSEL SOYUBELLİ
Pınar Entegre Et ve Un Sanayi A.Ş Kalite Güvence Direktörü

"Sürdürülebilir bir gelecek için gıda zincirinde sağlık ve güvenlik standartlarının uygulanmasını güçlendirecek revizyonların yapılması çok güzel. Ülkemiz tarafından hızla uyumlandırma sürecine girilmesini bekliyoruz."

HOW DID THE EU SECTOR RESPOND TO AGRICULTURE & FOOD REGULATION REFORM?

What does the sector think about the reform package that aims strengthening health and safety criteria in agriculture and food chains? Do they know about the details of new regulation? What are their expectations?

Beyaz etle ilgili her şeyi

BİR de Banvit'e SOR!

Banvitesor.com

Fatih Türkmenoğlu bir belgeselci ve bir baba olarak Banvit tesislerini geziyor, aklına takılan her şeyi soruyor. Siz de beyaz etle ilgili her şeyi banvitesor.com adresine yazın, cevabını Banvit yetkililerinden alın.

Banvit

Her lezzette güven

Tarımda Sosyal Koruma yoksulluğa çare olur mu?

BM Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 2013 verilerine göre dünyada 150 milyon kişi Sosyal Koruma programları sayesinde aşırı yoksulluktan kurtuldu. Bu nedenle FAO, bu yıl Dünya Gıda Günü kutlamalarının ana temasını "Sosyal Koruma ve Tarım: Kırsal'ın Yoksulluk Döngüsünü Kırmak" olarak belirleyerek, çalışmaları hızlandırma kararı aldı. Peki Türkiye'de durum ne? Uzmanlar, tarımda sosyal korumayı değerlendiriyor...

CAN SOCIAL PROTECTION IN AGRICULTURE ELIMINATE POVERTY?

According to a report (2013) of UN Food and Agriculture Organization (FAO), 150 million people in the world were saved from extreme poverty thanks to Social Protection programs. For this reason, this year's theme for World Food Day celebrations will be ''Social Protection and Agriculture: Breaking the Cycle of Poverty in Rural Areas'' and FAO will accelerate its work on social protection. What about the situation in Turkey? Experts evaluated the case of social protection in Turkey.

Her yıl FAO'nun kuruluş günü olan 16 Ekim'de kutlanan Dünya Gıda Günü, açlık ve yoksullukla mücadele için çalışmaların iyice hızlanacağı bir milat olacağa benziyor. Bu yıl seçilen ana tema "Sosyal Koruma ve Tarım", pek çok uzman tarafından soruna doğru teşhis ve çözüm yolu olarak gösteriliyor. Çünkü tüm dünyada en çok fakir kırsalda bulunuyor. FAO, bu nedenle tüm dünyada hükümetlerden, ulusal kalkınma strateji ve politikalarına sosyal korumayı da dahil etmelerini istiyor. Şüphesiz ki tarımda sosyal koruma politikaları bir tek bakanlıkların ya da kurumun işi değil. Resmin tamamını gören uzmanların görüşleri önemli. Peki uzmanlar Türkiye'de yürütülmekte olan Tarım Koruma Politikaları hakkında ne düşünüyor? Bu konuda artılarımız eksilerimiz neler? Hedefte atılacak öncelikli adımlar belli mi?

YURİKO SHOJİ:

Türkiye, BM Binyıl Kalkınma hedeflerini yakaladı

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü Türkiye Temsilcisi Yuriko Shoji, dünyada aç ve yoksul insanların büyük bir kısmının kırsal alanlarda tarıma bağımlı olarak yaşadığına dikkat çekiyor ve ekliyor: "Sosyal koruma ve tarımsal kalkınma programları bu bakımdan çok uyumlu ve bu yüzden FAO Dünya Gıda Günü'nün konusunu "sosyal koruma ve tarım" olarak seçti. Bugün gelişmekte olan ülkelerin birçoğunda düzenli para ya da ayni destekler, becerilerini geliştirecek programlara erişim gibi sosyal koruma düzenlemeleri yer alıyor. Deneyimlerimizden biliyoruz ki para yardımları yoluyla yapılan sosyal yardım işe yarıyor. Bu programlar bir hak, bağış değil. Daha da önemlisi çiftçileri hızlıca kendi kendilerine yetebilecek hale getiriyor, böylece aile çiftçileri ve kırsalda çalışanlar mallarını satmıyor, çocuklarını okuldan almıyor ve sağlıklı bir yaşam sürmeleri için gerekli gıdayı boğazlarından kesmek zorunda kalmıyorlar." Shoji, "Sosyal koruma, yaygınca düşünülenin aksine bir bağımlılık ilişkisi yaratmıyor aksine aileleri ve toplulukları güçlendiriyor, gelirlerini artırıyor. Zira FAO verilerinden şunu biliyoruz ki; 2013 yılında sosyal koruma programlarıyla kırsal alanda yaşayan 150 milyon insan yoksulluğun ve açlığın kısır döngüsünden kurtarıldı. Savaş, afet ve kriz durumlarında yaşamsal faaliyetleri sekteye uğrayan çiftçiler ekonomik ve sosyal olarak desteklendiği takdirde bunun çok büyük bir fark yarattığı gözlendi. Her şeyden önemlisi, sosyal koruma yoksul ve muhtaç ailelere geleceklerini planlayacakları bir umut ve fırsat verdi" diyor. 2013 yılında 146 ülkenin bir milyardan fazla insana sosyal yardım sağladığını belirten Shoji, Brezilya, Etiyopya, Hindistan, Meksika ve Güney Afrika'nın açlık ve yoksullukla mücadeleyi temel alan büyük ölçekli sosyal koruma programlarının başarılı şekilde uygulandığı örnek ülkeler olduğunu anlatıyor.

"Türkiye ise hem Birleşmiş Milletler Binyıl Kalkınma Hedefleri'ni hem de Dünya Gıda Zirvesi'nde konulan açlık hedeflerini başarmış bir ülke" diyen Shoji, Türkiye'nin Tarımda Sosyal Koruma uygulamalarıyla ilgili şunları söylüyor: "Başka deyişle Türkiye, 2015 itibarıyla hem açlık oranını hem de aç insan sayısını yarıya indiren ülkeler arasında yer aldı. Dolayısıyla, gıda güvenliğini sağlayan bir ülke olan Türkiye'de, Afrika'da ya da Latin Amerika'daki gibi nüfusun önemli büyüklükteki kısmının nakit transferi ya da kuponlar yoluyla açlığın kısır döngüsünden kurtarıldığı sosyal koruma çeşitlerini görmüyoruz." Bunun yanında sosyal koruma programlarının başka çeşitlerinin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından uygulandığını söyleyen Shoji, ekliyor: "Örneğin organik tarım ve iyi tarım uygulamalarının yaklaşık on sene önce desteklenmeye başlandığını, iyi tarım uygulamalarını benimseyen çiftçi sayısında artış olduğunu, organik tarım alanının ise genişlediğini Bakanlık'ın 2015

■ **YURİKO SHOJİ** - Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü Türkiye Temsilcisi

> Gıda güvenliğini sağlayan bir ülke olan Türkiye'de, Afrika'da ya da Latin Amerika'daki gibi nüfusun önemli büyüklükteki kısmının nakit transferi ya da kuponlar yoluyla açlığın kısır döngüsünden kurtarıldığı sosyal koruma çeşitlerini görmüyoruz.

Tarımsal Destekler Bülteni'nde görüyoruz. Kötü hava koşullarının yarattığı hasarlardan oluşan kayıpları telafi etmek için çiftçilere tarımsal sigorta desteğinin sağlandığını da aynı şekilde görüyoruz. Çeşitli hibe desteklerinin yanı sıra FAO'nun da ortaklaşa projelerle destek verdiği ve özellikle kırsalda yaşayan kadın çiftçiler başta olmak üzere sürdürülebilir ve yenilikçi tarımsal uygulamaların eğitimler yoluyla çiftçiye sunulması sosyal koruma programlarına örnek olabilir. FAO olarak çok önemsediğimiz bir sosyal koruma çeşidi olan çalışan çiftçilerin kayıt altına alınması, kaza ve sağlık problemleriyle karşılaştığında sosyal haklardan tam anlamıyla yararlanması konularında da Türkiye'nin kısa zamanda çok daha iyi bir yere geleceğine inanıyorum."

Dünya nüfusunun yüzde 36'sında sosyal koruma var

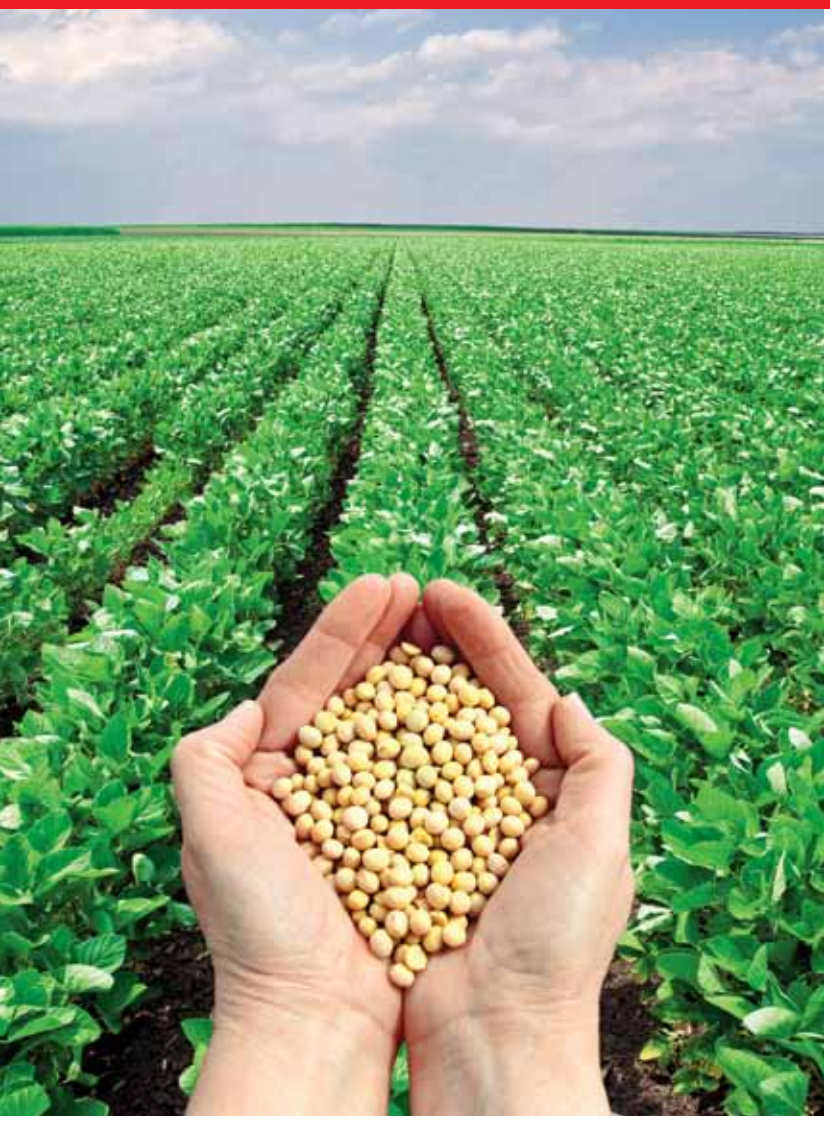
Shoji, tarımda sosyal korumanın sağlanamaması halinde bu durumun gıda güvencesi ve gıda güvenliğine etkilerinin neler olacağını ise şöyle anlatıyor: "Bugün dünya nüfusunun sadece yüzde 36'sı bazı sosyal koruma araçlarından yararlanıyor. Sosyal koruma programlarından yararlanmayan bireylerin çoğunluğu ise gelişmekte olan ülkelerin kırsal alanlarında yaşıyor. Buralarda yaşayan aile çiftçileri veya topraksız tarım çalışanları, geçimlerini sağlamak ve risklerle başa çıkmak için hâlâ kendi kaynak ve imkanlarıyla yetinmek zorunda. Kırsal nüfusun sahip olduğu sınırlı kaynak ve imkanlar beklenmedik iklim koşullarından olumsuz etkilendiğinde, aileler genellikle gelirlerinden vazgeçiyor ve farklı bir geçim yolu buluyor. Böylece gıda güvenliği riski artıyor, aileler daha savunmasız hale geliyor ve gelecekte gelir kazanma ihtimalleri giderek daha da zayıflıyor. FAO olarak Dünya Gıda Günü vesilesiyle bu konuya dikkat çekmeyi hedefliyoruz; ayni ve maddi yardımlarla, bu yoksulluk döngüsü kırılabilir, kırsal nüfusun güçlendirilmesiyle tarımsal faaliyetle uğraşanlar olumsuz koşullarla daha kolay baş edebilir."

DR. TAYLAN KIYMAZ: Tarımı yeniden hatırlamak açısından önemli

Ekonomist ve Gıda Mühendisi-TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kurucu Yönetim Kurulu Üyesi Dr. Taylan Kıymaz, Tarım ve Sosyal Koruma: Kırsal yoksulluk döngüsünün kırılması" temalı bu yılki Dünya Gıda Günü etkinliklerinin tarımı yeniden hatırlamak için önemli olduğuna vurgu yapıyor. Kıymaz, "Sosyal koruma; kırsalda yaşayanların iş imkanlarına kavuşturulması, gıdaya ve diğer gereksinimlerine ulaşmaları için gerekli gelir transferinin veya ayni yardımların kendilerine temin edilmesi gibi öncelikli insani kaygıları taşımakla birlikte, bence eksikliği duyulan bir konu da sosyal güvenlik meselesi. Bu anlamda, sorun destekleme veya ayni ve nakdi yardım vermekten daha başka bir boyutta yaşanıyor sanki. Türkiye'de kırsaldan kente önemli bir göç oldu ve hâlâ devam ediyor. Sosyal koruma kır-

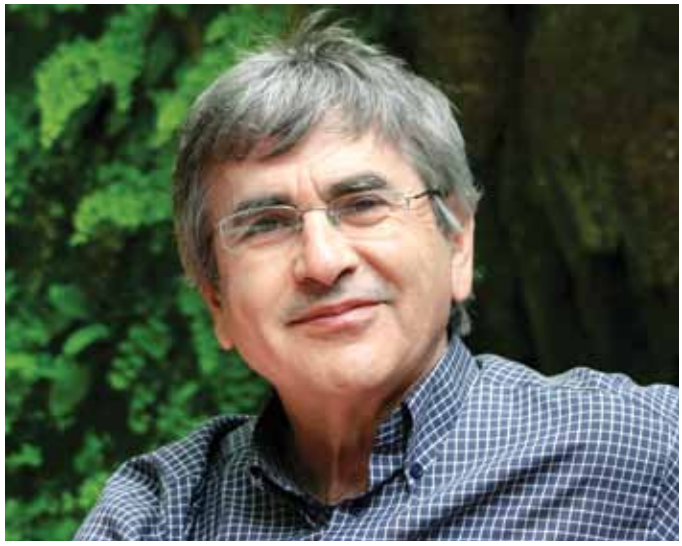
■ **DR. TAYLAN KIYMAZ** - Ekonomist ve Gıda Mühendisi-TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Kurucu Yönetim Kurulu Üyesi

> Küçük üreticilerin gelecek kaygısı taşımalarından kaynaklanan tarımsal alanlardan kaçışı özendiren güvencesizlik, tarımsal üretimi ve dolayısıyla gıda güvencesini de önemli ölçüde tehdit edecektir.



■ **PROF. DR. TAYFUN ÖZKAYA**
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Görevlisi

> “Çiftçinin eline geçen ürün fiyatlarını artırmak gerekmektedir. Doğrudan pazarlamada tüketici de eskiden ödediğinden daha az fiyat ödeyecektir. Çiftçi için makasın iki ucu açılmalıdır. Bu anlayışa bağlı olarak, dünyada ‘yeni köylülük’ adı verilen bir olgu ortaya çıkmaktadır.”



sal alana çeşitli yardımlarla ve tarımsal destekleme politikalarıyla yansısa da asıl önemli sorun olan kırsal istihdamdaki azalmayı gideremeyebiliyor. Özellikle tarımın bir iş olarak algılanmasını sağlayacak, örneğin hayvancılık yapacak çoban bulunamıyorsa bu sorunu çözecek ciddiyette tedbirlere ihtiyacımız var” dedi.

Sosyal güvencesizlik gıda güvencesini tehdit ediyor

Tarımda sosyal korumanın sağlanamaması halinde bu durumun gıda güvencesi ve gıda güvenliğine etkilerinin neler olacağına dair ise Kıymaz şunları söylüyor: “Türkiye özelinde sosyal korumayı sosyal güvenlik boyutuyla ele alacak olursak, tarımda kendi namına çalışan küçük üreticilerin gelecek kaygısı taşımalarından kaynaklanan ve tarımsal alanlardan kaçışı özendiren güvencesizlik, tarımsal üretimi ve dolayısıyla gıda güvencesini de önemli ölçüde tehdit edecektir. Gıda güvencesi olmayan bir kesim gıda güvenliği açısından da yeterli özeni göstermeyebilir, ya da gıda güvenliğini tehdit edebilecek hastalıklar ve zararlılarla mücadele edemez. Kendi namına prim yatıran üreticiler, yeterli gelir elde edemedikleri tarımsal üretimden artıramadıkları bir geliri sosyal güvenlik primlerine dönüştüremediklerinde ciddi bir şekilde sektörden kopulmakta ve geriye dönüş olmamaktadır. Bunun bir başka çaresi ise, tarımda çalışan herkesin işçi konumunda istihdam olmasıdır. Ancak bu istihdamı kim sağlayacak ve primleri kim ödeyecek? Toprakları tamamen işletmecilere bırakalım bu işi şirketler yapsın deme şansımız yok gibi görünüyor. Dolayısıyla, tarımsal desteklerin belki dağınık bir biçimde çeşitli amaçlarla ödenmesi yerine sosyal güvenlik primine yardım ve gelecek için bir güvence gibi kullanılması, tarımda çalışmanın özendirilmesi önemli. Buna, kadın ve genç girişimcilerin yeni iş imkanları için desteklenmesi de dahil.”

Üreticilere bir gelecek sunulmalı

Kırsal alan ve içinde yaşayanların önemli bir kesim olduğuna vurgu yapan Kıymaz, “Ülkemizin değişmez gerçeği tarım. Buna dayalı olan sanayimiz büyük bir üretim yapıyor. Her ne kadar sanayileşseniz de tarımsal üretimi, gıda güvencesini bir kenara bırakamazsınız. Geleceği çok boyutlu düşünerek kırsal yoksulluğu azaltmak, geliri garanti altına almak ve üreticilere bir gelecek sunmak zorundasınız. Bunu yaparken üretkenliği bitirmeden, tarımsal üretimi artırarak hareket etmek gerekiyor. Bizim ülke olarak politikamız bu, ancak alt detaydaki öncelikleri her seferinde yeniden gözden geçirmek gerekiyor” diyor.

PROF. DR. TAYFUN ÖZKAYA

Sosyal Koruma ile Tarım Politikaları uyumlu olmalı

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Tayfun Özkaya, “Sosyal koruma; yoksulluk ve kırılganlığı ortadan kaldırmak için sosyal yardım, sosyal sigorta ve sosyal katılım konusundaki politika araçları menüsüdür” diyor ve ekliyor: “Kırsal kesimde sosyal korumanın özellikle hedef aldığı kitleler yoksullar, küçük çiftçiler, kadınlar, gençler ve özel olarak dışlanan gruplardır. Sosyal koruma ile tarım politikaları arasında sağlam bir ilişki kurulması gereklidir. Eğer sürekli yoksulluk ve kırılganlık üreten tarım politikaları uygulanıyorsa sosyal korumanın başarılı olması söz konusu değildir. Gerçekten ülkemizde çiftçiler bir yandan ellerine geçen ürün fiyatları, diğer yandan da girdiler için ödedikleri fiyatlardan oluşan bir makas arasında ezilmektedir.”

■ **ŞEMSİ BAYRAKTAR**
Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) Genel Başkanı

> “Öncelikle devlet kooperatifleşmeyi teşvik edici tedbirler almalıdır. Desteklemeler bireylere değil, örgütlere yapılmalıdır. Önce çiftçi örgütleri güçlendirilmeli, çiftçileri o örgütler güçlendirmeli. Devlet, üretici örgütlerini denetlemeli, çiftçiyi de o örgütler denetlemelidir.”

Çiftçi ürününü doğrudan tüketiciye ulaştırabilmelidir

Çiftçilerin bir yandan agroekolojik tarım yaklaşımı ile üretim yaparak maliyetleri azaltmak bir yandan da tüketiciye doğrudan pazarlama yapması gerektiğini savunan Özkaya, “Çiftçinin eline geçen ürün fiyatlarını artırmak gerekmektedir. Doğrudan pazarlamada tüketici de eskiden ödediğinden daha az fiyat ödeyecektir. Çiftçi için makasın iki ucu açılmalıdır. Bu anlayışa bağlı olarak, dünyada ‘yeni köylülük’ adı verilen bir olgu ortaya çıkmaktadır. Klasik köylülükten farklı olarak ekolojik üretim yapan, girişimci, kendi aralarında örgütlenerek ürünlerini doğrudan tüketiciye ulaştıran, tüketiciler başta olmak üzere toplumdaki birçok kesimle işbirliği halinde; şirket tarımcılığı yapan bir köylülüktür bu” şeklinde konuşuyor.

Sosyal Koruma alanına ne yapılmalı?

Kırsal kesimde geçim zorluklarının büyük yoksul kitlelerini kentsel alanlara sürdüğünü aktaran Özkaya, şu görüşleri paylaşıyor: “Burada durumları daha da kötü oluyor. Ancak bu alandaki sorunlara sel, don, aşırı kuraklık gibi afetlerin sıklaşması da eklenmektedir. Buna karşı tarım sigortaları geniş bir koruma sağlayamamış, gerek bazı tehditleri kapsam dışı bırakması gerekse de özellikle yoksulların bu sisteme girememeleri nedeniyle çözüm olamamıştır. Bu nedenle don, sel, kuraklık gibi felaketlerde devlet desteği akılcı bir şekilde artırılmalıdır. Bu alanlarda geniş bir istihdam sağlayan kamu yatırım programları (teraslama, ormanlaştırma, meraları ıslah etme vb.) bir taraftan ek gelir sağlarken bir yandan da uzun vadede bu tip kırılganlıkları azaltacaktır. Çatışmaların yarattığı büyük kırılganlıklar göçlere neden olmuş, yoksulluğu artırmıştır. Bu alanda kırsal kalkınma çabaları yoğunlaştırılarak köylerin yeniden yaşanabilir hale gelmesi sağlanmalıdır. Kırsal kesimde sosyal korumanın en uzak grupların başında tarım işçileri gelmektedir. Barınma, beslenme, ulaşım, aracısız iş bulma, asgari ücret vb. konularda yasal değişiklikler yapılmalı, örgütlenmeleri desteklenmelidir. Karşılıksız olarak yoksullara yapılan yardımların kadınlara ve ayni olarak yapılmasında yarar vardır. Parasal yardımlar erkekler tarafından yanlış yollarda kullanılmaktadır. Kırsal alanda sağlık hizmetlerinin kaliteli ve bedava sağlanması yoksullukla mücadelede önemli bir araç olacaktır.”

ŞEMSİ BAYRAKTAR:
Sosyal güvenlik insanlar için hak, devlet için görevdir

Türkiye Ziraat Odaları Birliği (TZOB) Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, “Sosyal güvenlik insanlar için bir hak, devlet için de bir görevdir. Bireyin hastalıkta ve sağlıkta yarınlara güvenle bakabilmesi ancak sosyal güvenlik hakkına sahip olmasıyla mümkündür” diyor. Tarım ve gıdanın gittikçe stratejik önemini artırdığı günümüzde ve gelecekte çiftçimizin üretimden vazgeçmemesi için gelirinin artırılması, sosyal güvencesinin garantilenmesi yani sosyal korumanın sağlanması gerektiğini aktaran Bayraktar, ekliyor: “Yağmur, çamur, kar demeden, yaz, kış tarlasında, bağında, bahçesinde, ahırında, ağılında, kümesinde çalışan ve 78 milyon nüfusu, 40 milyonu aşkın turist besleyen, 6 milyon kişiye istihdam, 18 milyar dolar tarım ve gıda ihracatı yapılmasına imkan sağlayan, elleri nasırlı çiftçilerimizin 25 yıllık tarım Bağ-Kur sigortalılığı prim ödeme süresi çok uzundur. Ayrıca şu anda bir çiftçimizin, aylık en düşük 322,20 lira, yılda 3866,40 lira prim ödemesi gerekmektedir. Bu miktar her ay belirli bir kazancı olmayan çiftçilerimiz için çok yüksektir. Kırsal alanda çiftçilerimiz, erken emekli olabilmek için başka sektörlere geçiş için yollar aramakta ve çiftçiliği terk etmektedir. Sistem bir nevi çiftçileri kayıt dışılığa yönlendirmektedir. Bu sebeple prim ödeme gün süresi, tarım işçilerinde olduğu gibi 10 yıla çekilmelidir.”

2 milyon çiftçiye sigorta yapılmalı

Sigorta şemsiyesi altına girmemiş olan yaklaşık 2 milyon çiftçimizin sigortalı hale gelmesi gerektiğine dikkat çeken Bayraktar, “Çiftçilerimiz, 2015 yılında günlük asgari ücretin 22 katı üzerinden prim ödemekte olduğu halde, bu primleri ödemekte zorlanmaktadır. Bu sigorta primlerinde indirime gidilmesi ya da sigorta primi desteklemesi getirilmesi gerekmektedir. Tarım sektöründe çalışan kadınlarımızın da sosyal güvenlik primlerinin pozitif ayrımcılık yapılarak yüzde 60’nın devlet tarafından karşılanması istihdam edilen kadınlarımızın sosyal güvenlik kapsamına alınmasını kolaylaştıracaktır. Söz konusu desteğin verilmesi durumunda, kadın çiftçilerimizin sağlık harcamaları eşleri yerine, kendi sigortalarınca karşılanacağından, desteğin büyük kısmı devlete geri dönecek, kayıt dışılık da önlenecektir” diyor.

Kırsalda milli gelir 3.500 dolara iniyor

Tarımda sosyal korumanın sağlanmaması halinde bu durumun gıda güvencesine ve gıda güvenliğine etkilerine değinen Bayraktar, şunları söylüyor: "Çiftçilerimiz, tarımda kıt kanaat geçimini sağlamaktadır. Ülkemizde yaklaşık 10 bin dolar olan kişi başına milli gelir, kırsalda 3 bin 500 dolara kadar inmektedir. Tarımda sosyal koruma, çiftçimizin kırsalda yaşamını sürdürmesi, tarımda üretimini devam ettirmesi için bir zorunluluktur. Aksi takdirde, ülke olarak gıda güvencemizi sağlamakta zorlanırız. Kır ile kent arasındaki ekonomik ve sosyal farkın kapatılması, çiftçilerimizin tarımda kalması, üretimini sürdürmesi gıda güvencesini sağlamanın tek yoludur."

MAHMUT ESKİYÖRÜK:
Tarım, Türkiye'nin en büyük kalkınma potansiyeli ve geleceğidir

Sektör temsilcisi olarak konuşan Tire Süt Kooperatifi Başkanı Mahmut Eskiyörük, "Tarım; ülkemizin kalkınması, toplumsal barışın sağlanması ve ülkemizin dünya pazarında rekabet edebilmesi için en önemli stratejik gücümüzdür. Bu yüzden tarımda yol haritamız belirlenirken ülkemizin şartları gereği küçük aile işletmelerine yönelik kalıcı sosyal koruma politikaları üretilmelidir" dedi. Eskiyörük şöyle devam etti: "Bunun için öncelikle devlet kooperatifleşmeyi teşvik edici tedbirler almalıdır. Desteklemeler bireylere değil, örgütlere yapılmalıdır. Önce çiftçi örgütleri güçlendirilmeli, çiftçileri o örgütler güçlendirmeli. Devlet, üretici örgütlerini denetlemeli, çiftçiyi de o örgütler denetlemelidir. Böyle bir mekanizma oluşturulursa ancak sektörün gelişimi sağlanabilir. Şu anda devletin verdiği hibeler tam anlamıyla amacına ulaşmıyor. Çünkü devlet yüzde 50 hibeyle makine veriyor, 100 kişinin içinden 5 kişi bundan faydalanabiliyor. Ayrıca hibeyle verilen makineden sadece hibeyi hak eden kişi faydalanabiliyor. Oysa, bizim kooperatif olarak aldığımız makinelerimizin hepsi şu anda ovada çalışıyor. Sırasıyla bütün ortaklarımızın otunu biçiyoruz, paketliyoruz, ekimini yapıyoruz. Bir tek mibzerle yüzlerce ortağımızın mısırını ekiyoruz. Bu yüzden ben devlete 'Kooperatif olarak sen bizi destekle, üreticiyi ben destekleyeyim' diyorum."

Bu sistemin üzerinde çalışılırsa, Türkiye'nin her ilçesinde bir Tire Süt Kooperatifi oluşturulabileceğini aktaran Eskiyörük, "Ancak bu sistem kurulmadan, bugünkü sistem içinde devam ederek, kooperatifçiliğin gelişmesi mümkün değil. Bugün doğu ve güneydoğuda yüzlerce kooperatif kapanırken, İzmir'dekiler büyüyerek yoluna devam ediyorsa, bu bizim becerimizin yanında, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin bu kooperatifleri, ürün alarak desteklemesi sayesindedir" dedi.

"İzmir Büyükşehir Belediyesi, çiçeğini Hollanda'dan getirebilirdi. Ama Ödemiş'ten, Bayındır'dan aldığı çiçekler sayesinde bugün bu ilçelerde çiçekçilik büyük bir sektör haline geldi. Sonuçta, bütün belediyeler bunu yapsa, Türkiye'de hiçbir sorun kalmayacak" diyen Eskiyörük şunları ekledi: "Öte yandan ülkemizin şartları küçük aile işletmelerine özel önem verilmesini ve doğru politikalarla desteklenmesini zorunlu kılıyor. Bir taraftan şirket tarımcılığının önünü açarken, diğer taraftan aile işletmeciliğinden bahsetmek mümkün değildir, ikisi bir arda olmaz. Siz ikisini de destekliyorum derseniz büyükler, küçüklere yaşama şansı tanımazlar. Bu yüzden küçükler korunmalı, korunmazlarsa yaşamaları mümkün değil. Korumayı sağlayacak mekanizma ise kooperatifleşmedir. Biz yıllardır, 'Tarım önemlidir ve Türkiye'nin en büyük kalkınma potansiyeli ve geleceğidir' diyoruz. Ancak, ne yazık ki Türkiye'de hâlâ bir tarım politikası oluşturulmadı. Şu anda tarım kesimi maalesef hiç ciddiye alınmıyor. Ziraat mühendisi ya da akademisyen olabilir ancak çiftçi olmak farklı bir şeydir. Kitap okuyarak avukat olunabilir fakat çiftçi olunamaz. Çünkü tarımı yaşamadan, tarımın sorunlarını bilemezsiniz ve çözüm üretemezsiniz."

Tire Süt Kooperatifi'nin tarımda sosyal korumanın sağlanması konusunda somut bir örnek olduğunu belirten Eskiyörük, "Tire'de 10 yıl önce 80 ton süt üretiliyordu, Tire Süt Kooperatifi'nin varlığıyla şu anda 500 ton süt üretilir hale geldi. Bunun nedeni, hiçbir zaman amacımızdan sapmamış olmamızdır. Peki bu amaç nedir? Amacımız, üreticinin kazancını artırarak, üretiminin sürdürülebilirliğini sağlamaktır" dedi.

Eskiyörük şunları söyledi: "Dünyada, tarım ve hayvancılık faaliyetleri kooperatifler kanalıyla sürdürülüyor. En kapitalist ülkeler bile kalkınmanın yolu olarak kooperatifçiliği benimsemişler ve önemsemişler. Türkiye'de ise, şartlar kooperatifçiliği zorunlu kılmasına rağmen kooperatifleşme neredeyse yok denecek kadar az. Çünkü, kooperatifçilik, üreticilerin sırtından para kazanıp haksız kazanç sağlayan kişiler tarafından hep kötü

■ **MAHMUT ESKİYÖRÜK** - Tire Süt Kooperatifi Başkanı

> "Dünyada, tarım ve hayvancılık faaliyetleri kooperatifler kanalıyla sürdürülüyor. En kapitalist ülkeler bile kalkınmanın yolu olarak kooperatifçiliği benimsemişler ve önemsemişler. Türkiye'de ise, şartlar kooperatifçiliği zorunlu kılmasına rağmen kooperatifleşme neredeyse yok denecek kadar az."

gösterildi ve üreticiler korkutuldu. Üretici, tarlaya hapsedildi ve onların ne onların ne siyaset ne de ticaret yapmasına izin verildi. Türkiye'de kooperatifçiliğe karşı, dünyanın hiçbir yerinde olmayan birlikler kuruldu. Oysa dünyada sadece ıslahla ilgili birlikler faaliyet gösterir. Türkiye'de ise kooperatifler varken süt birlikleri de, damızlık birlikleri de süt toplama işine girdi. Ben yıllardır, örgütlerin görev tanımları doğrultusunda işlerini yapması gerektiğini savunuyorum. Hatta süt üreticileri birliğinin gerekliliğine bile inanamıyorum. Dünyada, sütün toplanması, satılması, işlenmesi, üreticinin düşük maliyetle üretim yapmasına yönelik hizmetlerin hepsi kooperatifler aracılığıyla yapılmaktadır."

Kooperatifçiliğin sadece ekonomik açıdan değil, toplumsal barışın sağlanması açısından da izlenmesi gereken bir yol olduğuna dikkat çeken Eskiyörük, "Kooperatifçiliğin olmadığı yerde sömürü, yoksulluk ve açlık vardır. İnsanlar yoksulluk sonucunda hem üretemez hale gelirler hem de kırsaldan kente göç etmek zorunda kalırlar. Böylece kentteki yaşam da sıkıntıya girer" şeklinde konuştu. Eskiyörük şunları ekledi: "Tire Süt Kooperatifi modeliyle Tire'de Türkiye'nin 10 yıldaki süt artışının 6 katı artış sağladıysak demek ki doğru yoldayız. 14 yıl önce başkanlığa geldiğimde 150lt. sütü olan ortağım, şu anda 3 buçuk ton süt üretiyor. Ben de bu yüzden şirket tarımcılığı sevdasından vazgeçilmesi gerektiğini söylüyorum.

Çiftçiyi para kazanmayı öğreterek destekleyin

Tekelleşme insanlık dışıdır ve vahşi bir düşüncedir. Bugün tarım kesinlikle el değiştirmemelidir. Elimizdeki kaynakları, tarım ile ilgisi olmayan kişiler için kullanacağımıza, mevcut işletmeleri iyileştirmek ve büyütmek için kullanalım. 2 yıl önce verilen sıfır faizli krediler bu şekilde kullanılsaydı, 6,3 katrilyon parayla bugün Türkiye, ithalat yapan değil ihracat yapan bir ülke olurdu."

Desteklemelerin sosyal yardım mantığıyla değil, sektörün iyileşmesi ve gelişmesini sağlayacak şekilde yapılması gerektiğini belirten Eskiyörük, son olarak şunları ilave etti: Ben bir çiftçi olarak, 'Bana para verme, para kazandır' diye haykırıyorum. Çiftçiye para vermek, cebine parayla doldurmak, onu desteklemek değildir; çiftçiye para kazandıracak yapıyı oluşturarak para kazanmasını sağlamak gerekir. Bu ülkede çiftçinin para kazanması için toprak, iklim ve su gibi her şeye sahibiz. Ancak sorunumuz çiftçinin ne ekeceğini bilmemesi... Şu anda çiftçi rastgele üretim yapıyor ve bunlardan bazıları para kazanacak, bazıları da kazanmayacak. Kimin kazanıp, kimin kazanmayacağını bilmiyoruz. Oysa böyle olmamalı, çiftçi ne ekeceğini ve ne kazanacağını bilmeli. Bu ise planlamayla olur. Planlama yapmadan fiyat istikrarı sağlanmaz. Bugün için et ve süt fiyatları tatmin edici, çiftçi para kazanıyor. Ancak çiftçinin cebinde para yok. Çünkü çiftçi bankalara borçlu... Kriz dönemlerinde çiftçi zarar ettiğinde, yaşamını sürdürebilmek için (başka alternatifi olmadığı için) gidip özel bankalardan kredi aldı ve üretimini bu şekilde sürdürdü. Kazandığı dönemde ise bu borcu ödediği için para direkt bankalara gidiyor. Dolayısıyla devletin destekleme amacıyla verdiği paralarda doğruca bankaya gidiyor. Şu anda da Türk çiftçisi bankalara bağımlı. Onları bu durumdan kurtarabilmek içinse fiyat istikranın sağlanması gerekiyor. Fiyat istikrarının sağlanması içinse üretimi planlamak ve buna bağlı olarak kayıt dışı üretimi önlemek gerekiyor. Bunu başarmanın tek yolu ise kooperatifleşmedir. Son olarak diyorum ki; Dünyada savaşı ve açlığı önlemek istiyorsak kooperatifleşmek zorundayız."

Tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması birinci önceliğimiz

2016 yılı Gıda Kontrol Planı Hazırlık Toplantısı Antalya'da gerçekleştirildi. Toplantıya Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Prof. Dr. İrfan Erol, Genel Müdür Yardımcısı Muharrem Selçuk, Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Dr. Neslihan Alper, 81 ilin Gıda ve Yem Şube Müdürleri ile İl Kontrol Laboratuvar Müdürleri katıldı.

Gıda ve Kontrol Genel Müdürü Prof. Dr. İrfan Erol, Türkiye'de gıda güvenilirliğini sağlamaya yönelik olarak 90'lı yıllarda çalışmalar yapıldığını ancak dönüm noktasının AB müzakere süreci kapsamında 2010 yılında çıkarılan 5996 sayılı kanun olduğunu kaydetti. Antalya'da düzenlenen 2016 yılı Gıda Kontrol Planı Hazırlık toplantısında konuşan Erol şöyle devam etti; "Mevzuat değişikliklerinin esasına baktığınızda krizleri görürsünüz. Krizler yeni mevzuatların yapılmasını zorunlu hale getirmiştir. Tabii bizim yaptığımız düzenleme AB sürecinde yaptığımız bir düzenleme. Bu düzenleme birkaç felsefeyi içinde barındırmaktadır. Tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması birinci önceliğimiz. Diğer yönler ise biraz daha tali yönler. Vatandaşlarımızın sağlığını korumak esas nokta. Bu düzenlemeyi yaparken çiftlikten sofraya gıda güvenilirliğini esas aldık. Ancak bu konsepti genel anlamda benimsemiş, tam anlamıyla kavramış değiliz. Bu bir öz eleştiri." Son üründe yapılan kontrollerin istenilen neticeyi vermediğine işaret eden Erol, "Bütün enerjinizi, altyapınızı ve imkanlarınızı sarf etseniz de istenilen sonuca ulaşamazsınız. O nedenle kaynaktan başlayarak tüm sistemi kontrol altına almanız lazım. Geçmişte yaşanan krizler de son noktada yapılan kontroller nedeniyle yaşanmış; bu değişim ve dönüşümün altındaki temel felsefe budur" diye konuştu.

PROF. DR. İRFAN EROL
Gıda ve Kontrol Genel Müdürü

> "Risk kategorisi yüksek işletmelerin daha fazla denetlenmesi gerekli. Denetim sayılarını artırmak durumundayız. Bu bizim için, çocuklarımız için, geleceğimiz için önemli."

Yüksek standartlarda ürün üretmek zorundayız

Türkiye'de farklı üretim modellerinin yılın hemen her mevsimiyapıldığını söyleyen Erol, "Bitkisel üretimin yoğun yapıldığı, ihracat yapan ve ihracat potansiyelini de geliştiren bir ülkeyiz. O nedenle hem kendi insanımız hem de ihracat yaptığımız ülke insanı için yüksek standartlarda ürün üretmek zorundayız. Bu kanundan sonra pek çok düzenleme çıkardık. Tabii bunlar spesifik alanları dizayn etmek için ama asıl kanuna dayanan düzenlemelerdi. Bu düzenlemeler beraberinde geçiş sürelerini de getirdi. Bu hem bizim için hem kontrol ettiğimiz sektörün adaptasyonu içindi. Tabii bu dinamik bir süreç" dedi. Mevzuata hakimiyetin önemine dikkat çeken Erol, tüm illerde uygulama birlikteliğinin sağlanması hususunun önemli olduğunu belirtti.

Şeker ve tuz miktarına düzenleme getirdik

Toplumun sağlıklı beslenmesine yönelik düzenlemeler yapıldığını aktaran Erol, "Türkiye'de iki önemli kronik problem var. Birincisi tuz ve tuza ilişkin problemler. Türkiye'de 40 yaş üstündeki insanların büyük bir çoğunluğu yüksek kan basıncına ilişkin tansiyon problemleri yaşamakta. İkincisi şeker problemi. Zeytinde, peynirde, pastırmada, ekmekte ve birçok üründe tuzun azaltılmasını sağladık. Şekerin de azaltılmasını sağladık. Meyve suyundaki şeker oranını düzenledik. Sizler de çayınızı şekerli içmeyin. Bu işi yapan insanlar olarak sizler de topluma örnek olmalısınız. Okul kantinine yönelik düzenlemeler yapıldı" şeklinde konuştu.

Riskli ürün gruplarına yoğunlaşıyoruz

Denetimin esasının birincil üretim noktası olduğuna dikkat çeken Erol, "Bu işin esası tarla, çiftlik. Problemleri bu noktada kontrol altına almazsanız sonra düzeltmeniz mümkün değil. Bitkisel ürünlerde sorun ilaç. Hayvansal ürünler de mikrobiyolojik. Türkiye'nin ihracatta en önemli pazarı Rusya. Diğeri AB, diğeri ise Irak. 2012, 2013, 2014 ve 2015'te hiç pestisit kalıntısı nedeniyle ürünümüz dönmedi. Geçen sene yaptığımız müzakerelerde Rusya ile risk bazlı değerlendirmede bulunduk. Birçok analizin yapılmamasını sağladık. Hasat öncesi kontrol programını uygulamaya koyduk. Demre ve Kumluca'dan biberde bildirimler alınıyordu. Denetimlerimizi imhalarımızı yaptık. Ardından da üreticilerimizi bilgilendirdik. Bunun önemini anlattık. Bir eylem planını ortaya koyduk. İyi bir noktaya geldik. Hangi gruplarda riskimiz yüksekse bu noktalara yoğunlaşıyoruz".

Kaynak: Tarım Pusulası

PROTECTING CONSUMERS' HEALTH IS OUR PRIORITY

2016 Food Control Plan Preliminary Meeting took place in Antalya. General Director of Food and Control Association Prof. Dr. İrfan Erol, Deputy General Director Muharrem Selçuk, Food Control and Laboratories Department Head Dr. Neslihan Alper and Food and Feed Department Heads from 81 provinces attended the meeting.

Bilindiği gibi ülkemizde gıda güvenliği kriterlerini ve uygulamaya yönelik sistemi belirleyen güncel yasal düzenleme 5996 Sayılı Kanun ve bağlı mevzuatıdır. İlgili Kanun AB mevzuatı ile büyük oranda uyumludur. Kanun'un 44. maddesi kimi durumlarda Bakanlıkça getirilebilecek istisnai uygulamalar olabileceğine hükmetmekte ancak bu maddenin uygulamasına ilişkin usullerin yine Bakanlıkça çıkartılacak yönetmeliklerle belirleneceğini bildirmektedir. Bu amaçla küçük miktardaki beyaz etin ve yumurtanın belli koşullarda doğrudan arzına dair yönetmelikler Eylül ayı içerisinde yayımlanmış, son olarak da küçük kırmızı et için küçük kapasiteli kesimhanelere yönelik istisnaları belirleyen yönetmelik görüşe açılmıştır.

Beyaz et satışına yeni düzenleme geldi

Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak doğrudan arzını, sadece hayvanların yetiştirilmesi ile ilgili faaliyetleri yürüten birincil üretimden sorumlu gıda işletmeleri yapabilecek.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan, Çiftlikte Kesilen Küçük Miktarlardaki Kanatlı ve Tavşanımsı Etlerinin Doğrudan Arzına Dair Yönetmelik, Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Yönetmelik, üreticisi tarafından çiftlikte kesilen küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına ilişkin hususları düzenliyor. Yönetmeliğe göre, küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak doğrudan arzı için çiftlikte kesilebilecek hayvan sayısı aylık 150 tavuğu, 300 bıldırcın, güvercin, sülün, kekliği, 50 ördek, kaz veya hindiyi, 50 tavşanımsıyı geçemeyecek. Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak doğrudan arzını, sadece hayvanların yetiştirilmesiyle ilgili faaliyetleri yürüten birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi yapabilecek. Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, sadece kendi yetiştirdiği ve çiftliğinde kestiği küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerini doğrudan arz edebilecek. Söz konusu gıda işletmecisi, küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerini çiğ et olarak; birincil üretim yerinde son tüketiciye ve/veya yerel perakendecilere doğrudan sunabilecek.

Yerel perakendeciler; birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisinden çiğ et olarak doğrudan tedarik ettikleri kanatlı ve tavşanımsıların etlerini başka bir gıda işletmesine arz edemeyecek. Bunun yanında son tüketiciye çiğ et olarak doğrudan arz edebilecek, işletmesinde son tüketiciye satış amacıyla işleyebilecek, muameleye tabi tutabilecek veya depolayabilecek.

Hijyen gereklilikleri

Birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisi, kanatlı ve tavşanımsı etinin anatomik bütünlüğünü ve yapısını büyük oranda değiştiren, parçalama, kemiklerden ayırma, dilimleme, kıyma haline getirme veya başka herhangi bir işlemi gerçekleştiremeyecek, kanatlı ve tavşanımsı etlerini donduramayacak. İşletmeciler, çiftlikte kanatlı ve tavşanımsıların kesimi için Gıda Hijyeni Yönetmeliği'nde yer alan gerekliliklerle belirlenen diğer şartlara uygun bir kesimhaneye sahip olacak. Küçük miktarlardaki kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak doğrudan arzı, gıda ile temasa uygun madde ve malzemeler içerisinde hazır ambalajlı olarak gerçekleştirilecek. Yerel perakendeci, birincil üretimden sorumlu gıda işletmecisinden tedarik ettiği küçük miktarlardaki hazır ambalajlı kanatlı ve tavşanımsı etlerinin çiğ et olarak doğrudan son tüketiciye arzını hazır ambalajı bozulmadan gerçekleştirebilecek. İşletmeci, tutmakla yükümlü olduğu kayıt ve belgeleri en az 12 ay muhafaza edecek.

Kaynak: Dünya

NEW REGULATIONS ON POULTRY MEAT MARKETING

From now on, only facilities that carry out breeding and primary production activities can directly sell small amounts of uncooked poultry meat.

Küçük miktarda yumurta üretenler doğrudan tüketiciye arz edebilecek

Kendi tavuklarından elde ettiği küçük miktarda yumurtaları doğrudan tüketiciye satan üreticiler için standart kurallar oluşturuldu. Bu kapsamdaki küçük üreticilerin en fazla 250 tavuğu olabilecek. Yumurtalarda üretim tarihi olacak. Bu yumurtaların tüketiciyle buluşması 21 günü geçemeyecek.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, kendi tavuklarından elde ettiği yumurtaları bakkal ya da semt pazarı gibi yerlerde tüketiciye satan küçük üreticiler için standartlar belirledi. Konuyla ilgili olarak; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 'Küçük Miktardaki Yumurtanın Doğrudan Arzına Dair Yönetmeliği' Resmi Gazete'de yayımlandı. Buna göre az miktarda yumurta satan üreticiler de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izin almak zorunda. Bu türden küçük üreticilerin en fazla 250 tavuğu olabilecek. Kuş gribi gibi hastalık vakalarına karşı büyük işletmelerin aldığı tüm tıbbi, veteriner ve hijyen önlemlerini bu üreticiler de almakla yükümlü olacak. Doğal rengini ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş yumurta ile kuluçka işlemi uygulanmış yumurta, tüketiciye sunulmayacak. Üreticiler haftada en fazla bin 500 yumurta satabilecek ve üzerinde tavukların yumurtlama tarihleri belirtilecek. Bu tarihten itibaren yumurta en fazla 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılacak. Maksimum 28 gün içinde tüketilecek. Üretici sadece kendi elde ettiği yumurtaların satışını yapabilecek. Yönetmeliğe uymayan işletmelerin izin belgeleri iptal edilecek. Küçük üreticiler, yem, veteriner tıbbi ürünleri, depolama ve atıklardan kaynaklanan bulaşmalara ve insan sağlığını etkileyebilecek hastalıklara karşı büyük işletmelerin de aldığı gerekli tüm önlemleri almak zorunda olacak. Yumurtalar, yumurtlamadan hemen sonra toplanacak ve hayvanların bulunduğu ortamlardan uzaklaştırılacak.

Sektör yönetmeliği nasıl değerlendirdi?

Sistemin doğru şekilde sürdürülebilmesi için köylünün örgütlenmesi gerektiğine vurgu yapan üreticiler, nihai tüketiciye ulaşacak küçük üreticinin yumurtalarının çiftlik yumurtasına göre yüzde 40 daha pahalıya satılacağını belirtiyor. Bursa Ticaret Borsası Başkanı Özer Matlı, mikro üreticilerin hedef alındığı yeni yönetmelikte sistemin doğru şekilde sürdürülebilmesi için ilk adım olarak köylü üreticinin kooperatif çatısı altında örgütlenmesi gerektiğini vurguladı. Tamamen tabana yönelik geliştirilen uygulamanın, zaten zor şartlar altında üretim yapan köylüye fazladan maliyet getireceğini savunan Matlı, "Bahçesinde 200-250 tavuk yetiştiren köylü, sistem içerisinde kayıt tutacak, muhasebe tutacak, Tarım İl Müdürlüğü ile ilgili evrak oluşturacak. Yumurtayı satmaya kalktığında barkod oluşturacak, yem kayıtlarını tutacak. Tüm bunları değerlendirmeye aldığımızda uygulamaya temkinli yaklaşıyoruz. Köylü zaten yumurtadan elde edecek geliri bu işlemleri yürütmek için harcayacak. Köylünün kazancı olmayacak" değerlendirmesinde bulundu. Uygulamanın doğru uygulandığı takdirde köydeki insanlara 12 ay gelir getirecek bir yapı olduğunu savunan Matlı, "Küçük ölçekli üreticilerin yönetilmesi çok zor. İlk adımda bu üreticileri birleştirmek adına birlik veya kooperatifleşmeye yönelik harekete geçilmeli. Teknik destek almaları, satış kısmında desteklenmeleri gerekiyor" diye konuştu.

Tüketici, küçük üretici yumurtası aldığını bilecek

Bursa Ticaret Borsası Meclis Başkanı ve Aytav Aydın Tavuk-Et Paz. Tic. ve San. A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Aydın da yeni düzenlemenin yıllardır beklenen bir gelişme olduğunu belirterek, "Vatandaş, satıcının küçük üretici yumurtası sattığını bilecek. Her yumurtanın üzerine tarih ve üretim kod numarası yazılacak. Üretici belirli bir adetin üzerinde üretim yapamayacak. Üretici kayıt altına alınacak. İkinci sınıf yumurtalar samanla harmanlanıp, köy yumurtası diye satılarak vatandaş aldatılıyordu. Bundan sonra suiistimallerin önüne geçilecek" dedi.

Kaynak: Dünya

SMALL SIZED EGG PRODUCERS WILL BE ALLOWED TO SUPPLY THEIR PRODUCTS TO CONSUMERS DIRECTLY

New standards are now in force for producers selling small amount of eggs they obtain from hens they breed in their own facilities. Within this scope, small sized producers cannot breed more than 250 hens. They are obliged to stamp the eggs and specify the date of production. In addition, they cannot sell their eggs once 21 days pass after the production date.

Dünya Yumurta Günü ile 2. Yumurta Zirvesi etkinlikleri birlikte gerçekleştirilecek

Dünya Yumurta Günü bu yıl 5-8 Kasım 2015 tarihleri arasında yapılacak 2. Yumurta Zirvesi'yle birlikte kutlanacak. "Yumurtanın da bir günü olduğunu biliyor muydunuz?" sloganıyla dikkatler yumurtaya çekilecek.

Yumurtanın besleyici değerine dikkat çekmek ve tüketimi yeterli seviyeye getirme amacını taşıyan Dünya Yumurta Günü, tüm dünyada 20 yıldır 70'in üzerinde ülkede, Türkiye'de ise YUM-BİR öncülüğünde 2008 yılından beri kutlanıyor. Dünya Yumurta Günü bu yıl 5-8 Kasım 2015 tarihleri arasında yapılacak Yumurta Zirvesi'nde kutlanacak. Bu tür etkinlik ve çalışmalarla anne sütünden sonra en besleyici gıda olan yumurtanın besleyici değerinin toplumun tüm kesimlerine anlatılması, sevilerek tüketilmesinin sağlanması, kişi başı yıllık tüketiminin gelişmiş ülkelerin çoğunda olduğu gibi 250 âdetler civarına çıkarılması hedefleniyor.

'Yumurtanın da özel bir günü olduğunu biliyor muydunuz?' sloganı ile yola çıkan YUM-BİR, yumurta zirvesinde dünyadan uzmanları Antalya'da buluşturacak. 2013 yılında ilki düzenlenen Yumurta Zirvesine, üreticilerin ve paydaşların büyük ilgi göstermesi ve geniş bir katılım olmasını göz önüne alan YUM-BİR 2. Yumurta Zirvesi hazırlıklarına başladı. 5-8 Kasım 2015 tarihlerinde Antalya Papillion Ayscha Otel'de yapılacak olan zirvenin teması "Birlikte Düşünmek, Birlikte Hareket etmek" olarak belirlendi. Zirvenin programı ve kapsamı hakkında detaylı bilgi www.yumurtazirvesi2015.org adresinde yer alıyor. Zirve ile yumurta sektörünün geleceği yerli yabancı paydaşlarla birlikte tasarlanacak. Yeni gelişmeler paylaşılacak. Görüş alışverişi ile sektörde düşünce birlikteliği oluşacak. Zirvede, konusunda uzman çok değerli konuşmacıları dinleme ve yenilikleri öğrenme fırsatı olacak. Kanatlı sağlığından, biyogüvenliğe, doğru antibiyotik kullanımından, kanatlı beslemedeki yenilikçi yaklaşımlara kadar çok değişik konularda özgün tebliğler dinlenecek. Küresel bir tehdide dönüşme potansiyeli bulunan kuş gribi, Uluslararası kuruluşların (FAO, OIE, Avrupa Komisyonu) temsilcileri ile birlikte tartışılacak. 'Tavuk dışkısını nasıl atık olmaktan çıkarırız?', 'Yumurta kabuğundan nasıl katma değer yaratabiliriz?', 'Yumurta nasıl marka yapılır?' gibi sorulara özgün cevaplar aranacak. Yine saygın konuşmacılar ile tüketicilere 'Yumurta İle Sağlığına Sağlık Kat!' denilecek. 'Birlik ve Dirlik İçin Etkili İletişim'in yolları sorgulanacak. Kadın üreticiler kadın gözüyle yumurta sektörünü tartışacak.

Ülke	Kişi Başı Yumurta Tüketimi (Adet)
Meksika	352
Malezya	343
Japonya	329
Rusya	285
Avusturalya	256
Arjantin	256
Çin	254
Danimarka	245
Kolombiya	242
Avusturya	235
Almanya	231
Kanada	225
İtalya	218
Fransa	216
Macaristan	214
Türkiye	194
İran	185
Hindistan	63

Dünya Yumurta Günü'yle ilgili bir açıklama yapan YUM-BİR Başkanı Hasan Konya, Türk yumurta üreticisinin en çok arzu ettiği şeyin 'Sağlıklı Sürülerden Güvenilir Yumurta' üretmek ve yumurtanın bilinmeyen yönlerini topluma tanıtmak olduğunu söyledi. Konya, uzmanların dengeli beslenme için protein ihtiyacının yetiş-

YUMURTANIN DA BİR GÜNÜ OLDUĞUNU BİLİYOR MUYDUNUZ?

- **Doğal ambalajı ile hiçbir hilesi olmayan,**
- **Anne sütünden sonra en değerli gıda olan,**
- **Zeki ve başarılı çocukların yetişmesi için beyinsel fonksiyonları etkileyen kolin'in en yoğun olduğu besin olan,**
- **Yüksek miktarda vitamin, mineral ve antioksidanlar içeren,**
- **Sarısının içerdiği karotenoid gözler için mükemmel, Lutein-zeaksantin de beyin ve göz sağlığı için gerekli olan,**
- **Bir canlıya hayat verecek kadar yüksek besleyici değere sahip olan**
- **Her keseye uygun ucuz bir besin olan**

kinlerde en az %25'inin, gençlerde ise yarısının hayvansal gıdalardan karşılanması gerektiğini ifade ettiklerini söyledi. Hal böyle iken ülkemizde kişi başına hayvansal protein ve yumurta tüketimi gelişmiş ülkelerin çok altındadır. Ancak son yıllarda gerek YUM-BİR tarafından yürütülen yumurta tanıtım kampanyaları, gerekse yapılan yeni araştırmalar ışığında bilim insanlarının yumurtayı aklaması sonrasında ülkemizde tüketimde artış eğilimine girilmiş, kişi başına tüketim yükselmeye başlamıştır. Yumurta sevenlerin sayısını artıracaklarını ve Türkiye'yi en çok yumurta tüketen 10 ülke arasına sokacaklarını söyleyen Konya, Türkiye'nin 18 milyar adedi aşan üretimi ile dünya yumurta üretiminde 10'uncu, ihracatta üçüncü sırada, kişi başı tüketimde ise 16. sırada yer aldığını belirtti. Kişi başına yumurta tüketiminde ilk sırayı yılda 352 adet ile Meksika'nın, 2. Sırayı ise yılda 343 adetle Malezya'nın aldığı günümüzde Türkiye'nin yılda kişi başı tüketim miktarı 194 adet olarak gerçekleşiyor.

Kaynak: YUMBİR

WORLD EGG DAY WILL BE CELEBRATED SIMULTANEOUSLY WITH THE 2nd EGG SUMMIT

World Egg Day will be celebrated simultaneously with the 2nd Egg Summit which will be hold between 5-8 November 2015. The organizers are planning to attract attention to the event with their slogan "did you know there was a day for eggs?"

Kanatlı sektörü soya üretiminin artırılmasını istedi

Kanatlı sektör yetkilileri yaptıkları açıklamada soya üretiminin artması durumunda gıda ve tarım sektöründeki sorunların yüzde 90'ının çözüleceğini belirtti.

Türkiye'de kanatlı sektörü, ihracatı düşmeyen sektörler arasında yer alıyor. Ancak yerli üreticiler, dünya pazarındaki rekabet güçlerini artırabilmek için Türkiye'deki soya üretiminin artmasını talep ediyor. Mersin Tavuk Yetiştiricileri Birliği Başkanı Yusuf Cansev, Türkiye'de tavuk üretimi ve ihracatında ilk 8 ayda azalma olmadığını belirtti. İhracatın geçen yılki seviyelerde seyrettiğini söyleyen Cansev, Irak'a yapılan ihracatın artık sorunsuz sürdüğü, ayrıca İran, Suudi Arabistan gibi ülkelere de ihracatın devam ettiği bilgisini paylaştı. Cansev, "Kanatlı sektörü, ihracatı düşmeyen ender sektörlerden. Hem piliç etinde, hem de yumurtada üretim ve ihracatta düşüş yok. Dünyada en ucuz hayvansal protein kaynağı yumurta ve tavuk eti. Türkiye'de kırmızı ette ithalat yapılırken, bizim sektörümüzde üretim hem iç piyasaya yetiyor hem ihraç ediliyor" şeklinde konuştu.

Türkiye'deki yem bitkileri üretiminin artmasıyla sektördeki üretim ve ihracatın da katlanarak artacağını dile getiren Cansev, bunun için ilk önce soya küspesinin üretiminin artması gerektiğini vurguladı. Cansev, yem hammaddesi olarak da kullanılan soyanın kanatlı sektörü için stratejik ürün olduğunun altını çizdi. Cansev, "Sektörümüzün en önemli iki ürünü mısır ve soya. Mısır üretimi artık Türkiye için yeterli düzeye geldi ve mısırda herhangi bir sorunumuz kalmadı. Ancak Türkiye'de kullanılan soyanın neredeyse yüzde 90'ı ithal ediliyor. Soya üretiminin artması için teşvikler de artırılmalı. Soyanın da ihraç edilir konuma gelmesi gerekiyor artık" diye konuştu.

Soya üretimi için Türkiye'nin tarım arazilerinin oldukça elverişli olduğunu aktaran Cansev, üretimin artması halinde kanatlı sektöründe maliyetlerin önemli oranda düşeceğini ve dünya piyasasıyla rekabet gücünün artacağını kaydetti. Cansev, soyada yerli üretimin artmasıyla tarım ve gıda sektöründeki sorunların yüzde 90'ının çözüleceğini de belirtti. **Kaynak: Dünya**

POULTRY SECTOR DEMANDS INCREASE IN SOY PRODUCTION

Poultry sector officials stated that 90% of the problems in their sector would be solved in case soy production increased.

Dünya Gıda Günü'nde tüm dünyada Gıda Güvencesi'ne dikkat çekildi

Her yıl 16 Ekim'de kutlanan Dünya Gıda Günü'nde bu yıl, BM'nin "2030'da Sıfır Açlık" ana hedefine vurgu yapıldı. Toplumsal farkındalık yaratılarak küresel açlıkla mücadelede tüm dünyada kamuoyu bilgilendirildi.

İnsanların aktif ve sağlıklı hayatlar sürebilmeleri için düzenli olarak yüksek kalitede gıdaya erişim şartlarının oluşturulması ve herkes için gıda güvencesinin sağlanması için çalışan FAO, bu yıl Dünya Gıda Günü'nü Expo Milano 2015'te kutladı. Bu yıl kuruluşunun 70. yılını kutlayan FAO'nun kutlamalarına BM Genel Sekreteri Ban Ki-moon, FAO Genel Direktörü José Graziano da Silva, İtalya Tarım ve Dışişleri Bakanı da katıldı. Etkinlikler, BM'nin Expo 2015 için belirlediği "Sıfır Açlık-Sürdürülebilir Bir Dünya İçin Birleş" temasıyla ilintili olarak düzenlendi. Etkinlikler sırasında Milano Protokolü resmi sunumu da yapıldı. Ana teması "Dünyayı Beslemek ve Yaşam için Enerji" olan Milano Protokolü, Expo Milano 2015'in tüm katılımcılarının imzasına sunuldu. Milano Protokolü ile sağlıklı yaşam tarzı, obeziteye karşı savaş ve sürdürülebilir tarım teşvik edildi. 2020 yılına kadar gıda israfının yüzde 50 azaltılması hedefi konuldu. Bunlara ek olarak Milano Protokolü'yle, gıda sürdürülebilirliği konusunda hem vatandaşları hem de politikacıları ilgilendiren bir toplumsal hareketin başlatılması amaçlandı.

Tüm dünyadan posterler sergilendi

Dünya Gıda Günü kutlamaları çerçevesinde, ana teması "Sosyal Koruma" olan, 5-17 yaş grubunun katılımıyla gerçekleşen, Dünya Gıda Günü Poster Yarışması'nın ödül töreni gerçekleştirildi. Tüm dünyadan gelen posterler Expo Milano 2015'te sergilendi. İklim değişikliği, doğal felaketler ve silahlı çatışmalar gibi nedenlerden dolayı yaşanan yıkımlardan en fazla kırsalda yaşayan yoksul ve dışlanmış grupların etkilendiğine vurgu yapıldı. Dünyada halen birçok insanın açlık ve aşırı yoksullukla mücadele ettiğine dikkat çekildi.

Türkiye'de de çeşitli etkinlikler düzenlendi

Dünya Gıda Günü kapsamında Türkiye'de de birçok ilde panel, seminer ve toplantılar düzenlendi. Gaziantep, Kars, Bursa, Diyarbakır, Düzce, Bilecik gibi illerin Gıda, Tarım ve Hayvancılık il müdürlüklerinde paneller düzenlendi. Bazı okullarda Güvenli Gıda konusunda bilgilendirme ve farkındalık oluşturma amacıyla öğrencilere yönelik etkinlikler düzenlendi. Türk Veteriner Hekimleri Birliği, Türkiye Ziraat Odaları Birliği, Antalya Ticaret Borsası gibi pek çok kurum ve kuruluş Dünya Gıda Günü'yle ilgili basın açıklaması yaptı. Ankara'da TMMOB'a bağlı odaların düzenleyeceği etkinlikler Milli Yas nedeniyle iptal edildi. TMMOB çatısı altında bulunan Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları, Dünya Gıda Günü'nde ortak bir sempozyum düzenleyecek, ayrıca TMMOB Gıda Mühendisleri Odası öğrenci temsilcilikleri ülke çapında stantlar açacaklardı. Ancak tüm etkinlikler Ankara'da yaşanan terör saldırısı nedeniyle iptal edildi. Üç Oda başkanı, ortaklaşa yapılan açıklamada, "TMMOB'ye bağlı Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odaları olarak, her yıl 16 Ekim'de geleneksel olarak kutlanan Dünya Gıda Günü etkinliğini, bu yıl da aynı tarihte kutlamayı planlamıştı. Ancak 10 Ekim 2015 tarihinde odalarımızın ve üst birliğimiz TMMOB'nin de düzenleyicisi olduğu Emek, Barış ve Demokrasi Mitingi'nde patlayan bombalar sonrası ortaya çıkan katliam nedeniyle TMMOB'nin almış olduğu merkezi karar gereğince, 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinliğimiz iptal edilmiştir" denildi. Açıklamada "Yaşadığımız çağ-

da küresel bir silaha dönüşen su, gıda ve enerji bizim gibi ülkeler üzerinde en önemli hegemonya aracıdır. Bunun yanı sıra dünyadaki birçok insan, iklim değişikliği, savaşlar ve doğal felaketlerden dolayı yıkımlara maruz kalmakta, bu durumdan en çok etkilenenler de çoğunlukla kırsal kesimde yaşayan ve tarımla uğraşan yoksul aileler olmaktadır. Kırsal kesimde yaşayan ve tarımla uğraşan insanlar; yoksulluk ve açlık riski altında olmakla beraber kaynaklara da sınırlı erişim içerisindedir. Bu nedenle kırsal kesimde sosyal korumaların en üst seviyelere çıkarılması gereklidir" ifadeleri de yer aldı. Açıklamada ayrıca "Kontrol altına alınamayan gıda fiyatları ülkeler için bağımsızlık sorunu haline gelebilmektedir. Geleceğimiz üzerinde söz sahibi olmak için kendi kendimizi yönetebilme yeterliliğimiz olmalıdır. Türkiye gibi potansiyeli yüksek bir ülkenin özellikle küçük çiftçileri göz ardı etmeden üretmesi, üreticisini koruması ve üretimin sürdürülebilirliğini sağlaması gerekmektedir" denildi.

Tarladan çatala gıda güvenliği şart

Açıklamada şu görüşlere yer verildi: "Tarım, gıda ve su konuları ülkeler için stratejik konular olmakla beraber gelecekte ülkelerin dünya üzerindeki önemini belirleyen maddeler olmaya adaydırlar. Gıda fiyatlarının artışı, en çok yoksul kesimleri etkileyecek; yaşanan doğal afetler, mali krizler, savaşlar ve politik sorunların da olumsuz etkisiyle dünyadaki açların sayısını daha da artıracaktır. Aslında, dünyada yaşanan açlık ve yetersiz beslenmenin nedeni üretim yetmezliği değil, üretim ve tüketimin adaletli bir şekilde sağlanamamasıdır. Tarladan çatala kadar tüm aşamalarda gıda güvenliğinin, gıda güvencesinin sağlanması ile halkın hem ucuz gıdaya hem de insan sağlığını olumsuz yönde etkileyecek her türlü etkenden uzak gıdaya ulaşabilmesi sağlanmalıdır. Bu sürecin sağlıklı işlemesinin önündeki en büyük engel yoksulluk mücadelesidir. Bizler TMMOB'ye bağlı Gıda Mühendisleri, Kimya Mühendisleri ve Ziraat Mühendisleri odaları olarak dünyanın doğal kaynaklarının ve gıdanın hegemonya aracı olarak kullanıldığı bir yaşamın sürdürülebilir olmadığını söylüyoruz. İnsanı aç, toprağı aç, hayvanı aç olan bir ülkede, bunlar yetmiyormuş gibi emek, barış ve demokrasi için yüreği sevgiyle dolu insanların hunharca katledildiği bir yerde kutlama yapılamayacağını söylüyoruz. Ancak yaşanan bütün bu olumsuzluklara rağmen ülkemizin barış ve kardeşlik duyguları içinde, bilimsel esaslara dayalı, demokratik ve sosyal bir hukuk devleti olarak var olması için mücadelemizi sonsuza kadar sürdüreceğimizi kamuoyuna bildiririz."

EXPERTS HIGHLIGHTED THE IMPORTANCE OF FOOD GUARANTEE IN THE WORLD ON WORLD FOOD DAY

UN's ''Zero Hunger in 2030'' target was underlined on the World Food Day which is celebrated on 16 September every year. Officials informed about the fight with global hunger through raising social awareness.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Kutbettin Arzu:

Her yıl 1 trilyon dolarlık gıda israf ediliyor

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Kutbettin Arzu "Dünya Gıda Günü" nedeniyle Bakanlık'ta düzenlenen etkinlikte yaptığı konuşmada, her yıl 1 trilyon dolarlık gıdanın israf edildiğini belirterek "Dünyada üretilen gıda, ihtiyacımız olanın 2,5 misli" diye konuştu.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Kutbettin Arzu, Bakanlık'ta düzenlenen "Dünya Gıda Günü" etkinliklerinde yaptığı konuşmada "Her yıl 1 trilyon dolarlık gıda israf ediliyor. Bu israf edilen gıdanın, eğer yarısını israf etmezsek dünyada aç nüfus kalmayacak" dedi. Dünyada bugün 800 milyon insanın yoksulluk sınırında olduğuna dikkat çeken Bakan Arzu, "İhtiyacımız olan gıdanın 2,5 mislini üretirken, bir yandan da '800 milyon aç bir nüfus var ve dünyada yılda 10 milyon çocuk yetersiz beslenmeden dolayı hayatını kaybediyor' dedi. O zaman dünyada adil olmayan bir gıda bölüşümü var demektir" görüşünü paylaştı.

Kırsal alanın refahının artması için çalışıyoruz

Türkiye'nin tarımsal ekonomide Avrupa'da ilk ve dünyada da 7. sırada olduğunu dile getiren Bakan Arzu, Türkiye'nin, 80 milyon nüfusu beslemenin yanı sıra 40 milyon turistin de gıda ihtiyacını karşıladığını, ayrıca ülkede bulunan 2,5 milyon misafiri de ağırladığını kaydetti. Kırsal kalkınma alanında verdikleri yüzde 50 hibe destekleri ile 6 bin işletmenin faaliyete geçirildiğini anlatan Bakan Arzu, sözlerine şöyle devam etti: "Kırsal alanda yapılan çalışmalarda biz yoksul kesime, kadına, gençlere ve dezavantajlı gruplara öncelik tanıdık ki bunlar kırsalda kalsınlar. Faiz oranlarını düşürdük, kredilere, girdilere ulaşma anlamında gerekli kolaylıkları sağladık. Tarımsal altyapının güçlendirilmesinde, özellikle toplulaştırmada miras yoluyla arazilerin bölünmesi konusunda yasal düzenlemeler yaptık. Tarımda zirai ilaç kullanımının azaltarak sağlıklı organik iyi tarım uygulamalarına her türlü desteği verdik, tohumculuğu geliştirdik, birim alanda ürün artışını sağladık. Bunlar, kırsal alanın yaşanabilir hale gelmesi ve kırsal alanda insanlarımızın refah seviyesinin yükseltilmesi çabasıydı."

Kırsala yönelik projeler arasında eş güdüm sağlanacak

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürü Gürsel Küsek de bu yıl Dünya Gıda Günü'nün temasının kırsal alanda refahın artırılması ve farkındalık yaratmak olduğunu söyledi. Bu kapsamda kırsalla ilgili, çeşitli bakanlıkların, STK'ların, yerel kuruluşların, valiliklerin çalışması olduğunu ancak hepsinin amacının ortak olduğunu belirten Küsek, hedeflerinin kırsala yönelik çalışmaların altyapısını oluşturarak birleştirilmesi ve projelerin eşgüdüm içinde etkinliğinin artırılması olduğunu söyledi.

''EACH YEAR FOOD WASTED IN THE WORLD AMOUNTS TO 1 BILLION DOLLARS'' SAYS KUTBETTİN ARZU, MINISTER OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK

Kutbettin Arzu, Minister of Food Agriculture and Livestock, talked at the Ministry's World Food Day event and stated that each year food wasted in the world amounts to 1 billion dollars and the amount of the food produced in the world is 2.5 times more than the amount we actually need.

EFSA 2020 Stratejisi hazırlıkları sürüyor

EFSA Yönetim Kurulu'nun 2020 Stratejisi hazırlıkları devam ediyor. Kurul, Ekim ve Kasım aylarında strateji dokümanını kamuoyu görüşüne açtı.

EFSA Yönetim Kurulu, EFSA 'nın (European Food Safety Authority – Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu) 2020 Stratejisi'nin kamuoyu görüşüne açılmasını, paydaş katılımı ve bilimsel işbirliği yol haritası uygulaması konularında fikir alışverişini desteklediğini açıkladı. 2020 Stratejisi belirlenmesi çalışmaları çerçevesinde EFSA Yönetim Kurulu, Ekim ve Kasım aylarında strateji dokümanını kamuoyu görüşüne açtı. Yönetim Kurulu ayrıca EFSA'nın paydaş katılımı konusunda fikir alışverişinde bulundu ve kuruluşun bir sene önce hayata geçirdiği bilimsel işbirliği yol haritasının uygulanması sürecinde kat ettiği yolu değerlendirdi. Taslak 2020 Stratejisi, EFSA'nın çalışmalarına yol gösteren önemli değerlerin ana hatlarını çiziyor, faaliyet alanındaki zorluk ve fırsatları tanımlıyor. Bunun yanında doküman, önümüzdeki beş yıl içerisinde EFSA'yı yönlendirecek beş temel stratejik amaç ile bu amaçlara ulaşırken izlenecek operasyonel adımları içeriyor. Bahsi geçen beş stratejik adım şöyle:

- Bilimsel değerlendirme sürecinde kamuoyu katılımını önceliklendirmek
- EFSA'nın dayandığı kanıtları ve veri erişimini geliştirmek
- Avrupa Birliği'nin (AB) bilimsel değerlendirme kapasitesi ve bilgi toplumunu geliştirmek
- Gelecekteki risk ve zorluklara hazır olmak
- EFSA'nın değerlerini yansıtan bir ortam ve kültür yaratmak

EFSA 2020 Stratejisi kamuoyu görüşü

Yönetim Kurulu Başkanı Sue Davies, strateji dökümanı için kamuoyu görüşünün önemini altını çizerek şunları söyledi: "EFSA 2020 Stratejisi, kuruluşun önümüzdeki beş yıllık dönemde neler yapacağını belirleyecek. Doküman, EFSA'nın giderek daha karışık hale gelen tedarik zincirinden kaynaklanan riskleri tanımlayabilmesi ve tahmin edebilmesiyle tüketicilerin korunması ve güvenindeki üst düzey katkısını anlamamıza yardımcı oluyor. Şeffaflık ve paydaş katılımını sağlamak, yetkileri geliştirmeden risk değerlendirme süreçlerine kadar amacımıza ulaşmada yüksek öneme sahip. Paydaşların, kamuoyu görüş bildirimine katılarak düşüncelerini bizimle paylaşmaları bizler için çok önemli."

Kamuoyu görüşü, Aralık'ta düzenlenecek Yönetim Kurulu Toplantısı'nda ele alınacak. Güncellenen strateji dokümanı ile birlikte, EFSA, somut aksiyonlar ve fizibilite değerlendirmesi içeren bir uygulama planı sunacak.

EFSA'nın bilimsel aktivitelerindeki paydaş katılımı

EFSA Yönetim Kurulu, ayrıca EFSA'nın Risk Değerlendirmede Şeffaflık ve Katılım sürecinin bir parçası olarak paydaş katılımına ilişkin gelişmiş bir yaklaşımı tartıştı. Buna göre EFSA, risk değerlendirme sürecinin tüm fazlarında daha yapılandırılmış bir paydaş katılımı olmasını öngörüyor. Amaç, paydaş katılımı etkililiğini artırma, EFSA'nın karar alma süreçlerine daha çok katkı sağlayan bir paydaş katkısı, daha kaliteli bilimsel veriler ve çıktılar ile toplumsal beklentilere daha anlamlı yanıt verebilmek. Kurul, paydaş katılımında yeni bir yaklaşım elde edilmesine ilişkin Paydaş Platformu ile devam eden görüşmelerine bu konunun dâhil edilmesine karar verdi.

Bilimsel işbirliği yol haritasının uygulanması

Yönetim Kurulu Toplantısı'nda Bilimsel İşbirliği Yol Haritası'nın birinci yılında kat edilen yolu değerlendirdi. Yol haritası, üye devletler ve EFSA'nın altında birlikte yer alabileceği ve Avrupalı tüketicilere gıda güvenliği konusunda bilimsel tavsiye sağlayabileceği bir çatı çiziyor. Sade bir işbirliğinden öteye geçilerek, belirli konularda ortak risk değerlendirmesi, ortak korumalar ve tecrübe paylaşımı hedefleniyor. Yol haritası, AB'nin risk değerlendirme kapasitesini geliştirmek, üye devletlerin bilimsel yeteneklerini en iyi haline getirmek için bilimsel işbirliğini temel alıyor.

PREPARATIONS FOR EFSA 2020 STRATEGY CONTINUE

EFSA Board of Directors continues its preparations for its 2020 Strategy. The Board made its documents related with its strategy public to receive public opinion.

EFSA, uzman kimliklerini gizli tutma hakkını kaybetti

EFSA, Avrupa Adalet Divanı'nın geriye dönük olarak uygulanabilecek kararına göre, katkı sağlayan danışmanların ve uzmanların ismini gizli tutma hakkını kaybetti.

Sivil Toplum Kuruluşu Pestisit Faaliyet Ağı Avrupa (Pesticide Action Network, PAN) ve hukuk firması ClientEarth tarafından başlatılan dava, AB Adliye Mahkemesi'nin 2013 Eylül tarihli hükmünü tam tersine çevirmiş oldu. Mahkeme, Aralık 2011 tarihli, EFSA'nın bilimsel görüşlerine katkı yapan uzman eleştirmenlerin adını gizli tutma kararını iptal ederek katkı sağlayan uzmanlar ve danışmanların isimlerinin gizli tutulamayacağına karar verdi. Sivil Toplum Örgütü Pesticide Action Network (PAN) ve çevresel hukuk örgütü ClientEarth tarafından yapılan başvuru EFSA'nın 2011 tarihinde kabul edilen gizlilik talebi daha önce 2013 yılında Avrupa Adliye Mahkemesi tarafından reddedilmişti. EFSA'dan yapılan açıklamada, EFSA'nın yaptığı işlerde şeffaflığın artması ve açıklık prensibini her zaman destekledikleri belirtildi. Açıklamada, ancak bazı özel vakalarda ilgili kişilerin kimliğini korumak için geçerli nedenler bulunduğuna inandıkları da kaydedildi. EFSA açıklamasında, bilim insanlarının konular üzerinde özgürce tartışması ve konuşması gerektiği ve sonuçta, verilen kararın getirdiği yasal şeffaflıktan herkesin faydalanacağı ifade edildi.

EFSA LOST THE RIGHT TO KEEP THE IDENTITIES OF ITS EXPERTS CONFIDENTIAL

EFSA lost the right to keep the identities of contributing experts and advisors confidential according to the decree of European Court of Justice.

EFSA sıcak içeceklerdeki stevia limitini onayladı

EFSA, Tata Global Beverages GB Ltd. şirketi tarafından yapılan başvuru sonrasında, sıcak içeceklerde litre başına 29 mg. steviadan elde edilen tatlandırıcı kullanımını onayladı.

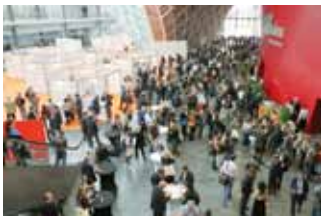
İçecek şirketi, EFSA'nın daha önce litre başına 10 mg. olan sınırını, kullanıcıların içeceklerin içerisindeki tatlandırıcı miktarını yeterli bulmadığına ilişkin testler sonrasında değiştirdiğini doğruladı. Şirket, bu sebeple limitte bir yenileme talep etmişti. EFSA, içeceklerin içerisinde steviadan elde edilen tatlandırıcı miktarının artırılmasının, ortalama tüketim miktarı göz önüne alındığında asgari etkisi olduğu sonucuna vardı. Tüketim sınırı yüksek kullanıcılarda bile tüketim kullanım miktarının vücut kilosu başına 4 mg. olmasından hareketle zararsız olacağı sonucuna vardı. Şirketin açıklamasında; "Bu karar ile artan stevia miktarı, 2014'tekine göre kabul edilebilir bir seviyede" dedi.

EFSA APPROVES STEVIA LIMIT FOR HOT BEVERAGES

Following the application of Tata Global Beverages GB Ltd., EFSA approved the use of sweetening that is obtained from 29 mg stevia per liter.

EFSA 2. Bilimsel Konferansı yapıldı

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, EFSA'nın Milano'da düzenlediği, 70 ülkeden 600'den fazla gıda güvenliği uzmanını bir araya getiren EFSA 2. Bilimsel Konferansı 14-16 Ekim 2015 tarihleri arasında gerçekleştirildi.



Ana teması "Geleceğin gıda güvenliğine birlikte şekil vermek" olan EFSA 2. Bilimsel Konferansı'nın ev sahibi konumundaki EFSA Direktörü Bernhard Url, "Farklı ülkelerden ya da kıtalardan geliyor olabiliriz. Fakat ortak ilgimiz olan gıda güvenliği ile birleşiyoruz" şeklinde konuştu. Url şöyle devam etti: "Dünyayı Beslemek ana temasına sahip Dünya Expo'sunun evinde buluşarak gıda güvenliği ve gıda emniyetinin bizi ayrılmaz yapan bağlarını hatırladık. Dünyanın dört yanından çok özel bilimsel fikirleri bir araya getirebildiğimiz için çok mutluyuz." Dr. Url'un açılış konuşmasının ardından Harvard Üniversitesi'nden Prof Sheila Jasanoff "Değerlendirme biliminin geleceği" konulu ilk oturumu başlattı. 2. oturumda "Bilim, inovasyon ve toplum" başlığı altında konular konuşuldu. Yüzlerce bilim adamı, akademisyen ve politikacı konferansın ikinci gününde de gıda güvenliğiyle ilgili konuları konuşup tartışmaya devam ettiler. Oturumlarda 21. yüzyılın beslenme sorunları, gıda güvenliği stratejileri, bilgiye ulaşım, verileri değerlendirme ve gelecekte yeterli uzmanın bulunmasıyla ilgili konular ele alındı. Kapanış oturumunda da konuk konuşmacılar "Bilim, inovasyon ve toplum" başlığında görüşlerini katılımcılarla paylaştılar.

BERNHARD URL
EFSA Direktörü

Kaynak: EFSA

EFSA HAD ITS 2nd SCIENCE CONFERENCE

EFSA's 2nd Science Conference was held between 14-16 September 2015 in Milano. More than 600 food safety experts from 70 countries participated the event.

Hayvanlardan insanlara hastalık geçişi tartışılıyor

EFSA tarafından değerlendirilen son bilimsel kanıtlar, 2011 ECDC_EFSA ortak bilimsel görüşünü değiştirmiyor: Koyunlarda ve keçilerde görülen viral Scrapie hastalığının hayvanlardan insana normal koşullarda geçtiğine ilişkin bilimsel bir kanıt yok.

EFSA tarafından değerlendirilen yeni bir çalışma, laboratuvar koşullarında Klasik Scarpie hastalığının koyundan genetiği insan genleriyle değiştirilmiş fareye geçebildiğini ortaya koydu. Söz konusu bulaşma, Sporadik Creutzfeldt-Jakob Hastalığı'na benzer bir hastalığa yol açıyor. Creutzfeldt-Jakob Hastalığı, insanları etkileyen bir çeşit bulaşıcı süngerimsi ensefalopati hastalığıdır ve birçok çeşidi mevcuttur. Sporadik Creutzfeldt-Jakob Hastalığı bu çeşitlerden en sık rastlanılan hastalıktır ve kaynağı belli olmamakla birlikte 1990'lı yıllarda tanımlanmıştır, deli dana hastalığıyla yakından ilgilidir. Yapılan değerlendirmede EFSA uzmanları araştırmanın çok güçlü olduğunu belirtmekle birlikte, güncel bilimsel bilgilerin, kurulun şu anki bilimsel tavsiyelerini değiştirmeyeceğini iletiyor. Uzmanlar, Scarpie ile ilgili, koyundan elde edilen ürünlerden bulaşacak şekilde kamu sağlığı risklerini değerlendirmenin olanaksız olduğunu ekliyor. Scarpie hakkında var olan, coğrafi dağılım, türler arası etkilenme potansiyeli gibi bilgiler şu an için sınırlı. Scarpie, koyunları ve keçileri etkiliyor ve iki şekilde nüks ediyor. Klasik Scarpie, hastalığı taşıyan diğer hayvanların plasenta ya da sütünden geçebiliyor, aynı ortamda expozür olabiliyor. Bilimsel kanıtlara göre ikinci tür olan Atipikal Scrapie ise kendiliğinden oluyor ve bulaşmıyor. EFSA'nın arkasında durduğu görüşte, Klasik Scarpie odak alınarak, iki tür scarpie hastalığı da göz önüne alındı. **Kaynak: EFSA**

CONTAGION FROM ANIMALS IS DISCUSSED

Recent scientific findings evaluated by EFSA contributed to 2011 ECDC_EFSA view on the issue. Accordingly, there is no scientific proof that viral scrapie disease observed in goats does spread to human beings in normal circumstances.

Sağlık Bakanlığı, WHO'nun kırmızı et raporunu bilim kuruluyla ele alıyor

Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) kırmızı et ve kanser hakkındaki raporu üzerine Bilim Kurulu'nu toplama kararı alan Sağlık Bakanlığı, söz konusu raporun toplum bazında acil müdahale gerektirmediğini, sözü geçen ürünleri aşırı tüketen bireylerin dikkatini çekmek için yapılan bir uyarı olduğunu açıkladı.

26 Ekim 2015 tarihinde Dünya Sağlık Örgütü WHO'nun bir enstitüsü olan Uluslararası Kanser Araştırma Enstitüsü (IARC); işlenmiş eti insanlar için "kanserojen" (Grup I) ve işlenmemiş kırmızı eti ise insanlar için "muhtemelen kanserojen" (Grup 2A) olarak değerlendirdiği bir rapor yayımlandı. İşlenmiş et tüketmenin insanlarda bağırsak kanserine yakalanma ihtimalini artırdığının belirtildiği raporda, 10 ülkeden toplam 22 uzmandan oluşan IARC Monografları Programı Çalışma Grubu gelen bilimsel verileri değerlendirerek bu sonuca vardı. Raporun ayrıntısı ve monografler incelendiğinde işlenmiş etlerin insan için kanserojen olmasına neden olan bileşenler; demir gibi etin içeriğinde yer alan kimyasallar ile; işleme, pişirme, tütsüleme gibi işlemlerde oluşan N-nitrozo bileşenleri ve polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH), heterosiklik aromatik aminler gibi kimyasallar olarak görülmekte ve bunların hava kirliliğinde ve bazı başka gıdalarda da bulunduğu vurgulanmaktadır. Çalışmada her gün tüketilen 50 gr. işlenmiş et ürününün insanlarda kalın bağırsak kanseri görülme olasılığını yaklaşık % 18 artırdığı; yine her gün tüketilen her 100 gr. etin insanlarda kalın bağırsak kanseri görülme olasılığını yaklaşık % 17 artırdığı ifade edilmektedir.

Raporun ardından bilim kurulunu toplayacağını bildiren Sağlık Bakanlığı bir açıklama yaparak "Kırmızı et ve işlenmiş etler ile ilgili yapılan güncel açıklamalar ülkemizde toplum bazında müdahale gerektiren öncelikli bir sağlık sorununu gündeme getirmekten çok, sözü geçen ürünleri aşırı tüketen bireylerin dikkatini çekmek için yapılan bir uyarı olarak değerlendirilmelidir" dedi. Toplum sağlığını ilgilendirdiği belirtilen kırmızı et ve işlenmiş kırmızı et tüketimi konusunda kamuoyunu aydınlatmak ve doğru bilgilendirmek için yapıldığı kaydedilen açıklamada "Türkiye'de et tüketimi belirlenen limitlerin altındadır ve temel besin ekmek ve diğer tahıl ürünleridir. TÜİK verilerine göre; ülkemizde kişi başı günlük kırmızı et tüketim miktarı 35 gr. olarak saptanmıştır. Bununla birlikte güncel kanser istatistiklerimize göre 15 yaş üzeri bireylerin ülkemizde ortalama kolorektal kanser (Kolon Kanseri) insidansı yani 1 yıl içerisinde bu kanseri geliştirme bazal riski yüz binde 20'dir" ifadeleri kullanıldı.

Açıklamada, "Yaklaşık 20 bilim insanının 800'den fazla yayımlanmış makaleyi incelemeleri sonucu; kırmızı et tüketiminin kolorektal kanser ile ilişkisi Grup 2A (muhtemel kanserojen) olarak sınıflandırılmıştır. Grup 2A'da yer alan ajanların kanser yapabileceğine dair insanlar üzerinde yapılan kısıtlı çalışmalarda belirli miktarda delil bulunmakla birlikte, kesinlikle kanser yapıcı olduklarını gösterecek kadar yeterli bilgi birikimine ulaşılamamıştır. İşlenmiş kırmızı et tüketimini ise Grup 1 (kesin kanserojen) olarak sınıflandırmıştır. Grup 1 kanserojenite, insanlar üzerinde yeterince epidemiyolojik veriye dayandırılarak yapılan bir sınıflamadır. Raporun sonucuna göre, günlük 50 gr işlenmiş et tüketimi kolorektal kanser riskini yüzde 18 artırmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü, sigara kullanımının akciğer ve diğer kanserlerin gelişim riskini 20 kata kadar artırırken (yüzde 2000'lik bir artış), işlenmiş kırmızı et tüketiminin kolorektal kanseri riskini 1.2 kat artırdığını (yüzde 20'lik bir artış) belirtmiştir. Grup 1 sınıflamasında yer alan güneş ışığı gibi her kanserojenden mutlak korunmak da mümkün değildir. Burada önemli olan, kanser yapıcı maddelere karşı maruz kalınan temas süresi ve dozudur" denildi.

Nobelli Hausen tepki gösterdi

WHO'nun açıklaması yerli ve yabancı basında önemli yer buldu. Ve ardından pek çok açıklama geldi. 2008 yılında Nobel Ödülü alan Alman Kanser Araştırmalar Merkezi'nden (DKFZ) Dr. Harald zur Hausen, WHO'nun bu açıklamasına karşı çıktı ve bunu bir genelleme olarak nitelendirdi. NDR'ye konuşan kanser uzmanı Dr. zur Hausen, sığır, domuz, at, keçi, koyun gibi tüm kırmızı et türlerini "hepsi kanser yapıyor" diye nitelemenin doğru olmadığını söyledi. Dr. Harald zur Hausen böyle bir genellemenin kalın bağırsak kanserinin dünyadaki seyrine ters düştüğünü kaydetti.

Türkiye'ye özel değerlendirme

Ülkemizdeki et ve işlenmiş et ürünleri tüketiminin Avrupa ve ABD'den oldukça farklılık göstermesi nedeniyle konunun ülkemizin gıda tüketim profilinin daha iyi analiz edilerek Türkiye özelinde değerlendirilmesi gerekliliği açıktır. Daha güvenli gıda arzı koşullarını yaratmak için bilimsel yollardan ve şeffaf biçimde değerlendirilmeye devam edilmelidir. Bu durum risk analizi açısından da bir vaka çalışması niteliğindedir. Bundan sonra bu limitlerin güncellenmesi mi gündeme gelecektir, yoksa yeterli düzeyde koruyucu olduğu mu teyit edilecektir? Bunlar bugünlerde gerçekleştirilmiş olan "risk değerlendirmesi"nin ardından risk yönetimi ile saptanacaktır. **Kaynak: WHO**

MINISTRY OF HEALTH DISCUSSES WHO'S READ MEAT REPORT IN THE SCIENTIFIC BOARD

Ministry of Health decided to gather its Scientific Board upon WHO's report on red meat and cancer. The Ministry announced that the report does not call for emergency action and aims to warn those who consume extreme amount of the related items.

TAT Gıda'dan "Farkındayım Projesi"

Koç Topluluğu şirketlerinden Tat Gıda, gıda güvenliği alanında farkındalık yaratmak amacıyla "Farkındayım Projesi"ni hayata geçirdi.

"Farkındayım Projesi" ile gıda güvenliği konusunda bilinmeyenlere ve doğru bilinen yanlışlara dikkat çekiliyor. Sağlıklı bir yaşamın 'olmazsa olmazı' gıda güvenliği ile ilgili düzenlenen ve bugüne kadar binlerce kişinin katıldığı eğitimlerde; gıdanın güvenli bir şekilde seçilmesinden ayrılmasına, pişirilmesinden yıkanmasına ve saklanmasına kadarki tüm aşamaları ayrıntılarıyla ele alınıyor. Ev kadınlarının yanı sıra Türkiye'nin önde gelen şirketlerinin çalışanlarına da verilen eğitimlerin belediyeler aracılığıyla Türkiye genelinde yaygınlaştırılması planlanıyor. Projenin yüz yüze eğitimlerin yanı sıra sosyal medya gibi farklı kanallarla da geniş kitlelere ulaşması hedefleniyor. Projenin danışmanlığını yürüten İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Görevlisi Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu, gıda güvenliğinin sağlıklı bir yaşam için dikkat edilmesi ve özen gösterilmesi gereken en temel konu olduğunu söyledi. Boyacıoğlu, düzenledikleri eğitimlerle ile ilgili şu bilgileri paylaştı: "Eğitimimizde günlük yaşantımızda bir tüketici olarak güvenli gıda tüketmek için alabileceğimiz önlemleri; seçmek, yıkamak, ayırmak, pişirmek ve soğutmak olarak 5 ayrı bölümde detaylı şekilde inceliyoruz. Her bir aşamada bildiğimiz yanlışları düzeltiyor, farkındalığı artırıyoruz. Bu tarz eğitimler yaygınlaştıkça daha sağlıklı nesillerin yetişeceğine inanıyoruz."

Boyacıoğlu, konuşmasını şöyle sürdürdü: "Gıda güvenliğiyle ilgili olarak toplumumuzda maalesef doğru bilinen çok fazla yanlış var. Eğitim durumu da bunu değiştirmiyor. Kulaktan dolma bilgilerin ve yanlış uygulamaların varlığını eğitimlerimiz sırasında da sıkça duyuyoruz. Örneğin hemen hemen tüm katılımcılarımız çiğ eti (kırmızı et, tavuk ve balık gibi) yıkadıklarını söylüyor. Oysaki hayvansal kaynaklı olan bu gıdalarda hastalık yapıcı etmenler doğal olarak bulunabileceği için yıkama ile bunların uzaklaştırılması mümkün olmadığı gibi, yıkanan ortama da bulaşmasına neden oluyor. Gıdadaki bu mikroorganizmaları öldürmenin yolu doğru sıcaklık ve sürede pişirme yapılmasıdır. Eğitimlerimizin sonunda katılımcılarımızın gıda güvenliğiyle ilgili öğrendiklerini sadece kendi yaşamlarına değil ailelerine ve çevresindekilere de taşıyacağını bilmek bizleri ayrıca mutlu ediyor."

"Özellikle gıda alerjisi olanlar etiketleri mutlaka okumalı"

Gıdanın alınmasından yıkanmasına, pişirilmesinden saklanmasına kadarki süreçte yapılan yanlışlardan kaynaklanan hastalıkların dünyada çok yaygın olduğuna da dikkat çeken Dilek Boyacıoğlu, "Çoğu zaman gıda kaynaklı hastalanmaların belirtileri soğuk algınlığı gibi hastalıklara benzediği için fark edilemiyor ya da etkileri kısa sürede geçerse önemsenmiyor. Ancak bazı durumlarda bu hastalıklar çok uzun süre devam edebiliyor ve hatta maalesef ölüme bile neden olabiliyor" dedi. Gıdaların alımı sırasında etiket okumanın önemine değinen Boyacıoğlu, özellikle gıda alerjisi olanların etiket bilgilerini mutlaka incelemesi uyarısında bulundu.

Gıda Güvenliği ile İlişkili En Tehlikeli Hatalar

- ***Bir gıdanın bozulup bozulmadığını anlamak için tadarak kontrol etmek***
- ***Pişmiş bir eti, çiğ et için kullanılmış bir tabağa geri koymak***
- ***Donuk eti mutfak bankosunda çözündürmek***
- ***Et, tavuk ve balığı pişirmeden önce yıkamak***
- ***Sıcak gıdayı buzdolabına koymadan önce soğuması için saatlerce dışarıda bırakmak***
- ***Kek, kurabiye veya yumurtalı bir puding hamurunu çiğ iken tatmak***
- ***Et ve balığı oda sıcaklığında marine etmek***
- ***Et, tavuk, balık ve yumurtayı yetersiz pişirmek***
- ***Elleri yıkamamak***

TAT GIDA'S PROJECT "I AM AWARE"

A Koç Holding company, Tat Gıda, embarked on its project ''I am Aware'' in order to raise awareness about food safety.

Balparmakizi uygulamasıyla tüketicinin içi rahat olacak

Altıparmak Gıda, Balparmakizi Uygulaması adını verdiği Priospot sistemine geçerek, ürünlerinin kalite takip sistemini bir üst noktaya taşıyor.

Dünyanın en büyük dört bal paketleyici firmasından biri olan Altıparmak Gıda, dünya gıda sektöründe bir ilke daha imza atarak Balparmak ürünlerinde Priospot kalite takip sistemini hayata geçiriyor. Yeni takip sistemi ile tüketiciler, mobil cihazları üzerinden ürünlerini doğrulatabiliyor ve ürünlerin özet analiz raporuna ulaşabiliyor. Ayrıca Priospot, kolay doğrulama sistemi sayesinde dağıtım kanallarında şeffaflık, yüzde 100 güvenilir ürün izlenebilirliği sunuyor. Her bir ürünü ambalaj etiketine entegre edebilen ve ambalajları tekil olarak güvence altına alan Priospot, dünyada bir gıda markası tarafından ilk kez kullanılıyor. Etiket üzerindeki bilgilendirme sayesinde, tüketiciler mobil cihazları ile Priospot etiketinde bulunan QR kodu okutuyor. QR kod tarafından arayüze ulaşan tüketiciler, etiket üzerindeki kimlik numarası ile ürünü doğrulatabiliyor ve ürünlerin özet analiz raporuna ulaşabiliyor. Tüketiciler aynı zamanda arayüz üzerinden Balparmak'ın kampanyaları ve diğer ürünleri hakkında bilgilere ulaşabiliyor. Markanın kalite takip sistemiyle ilgili açıklama yapan Altıparmak Gıda Yönetim Kurulu Başkanı Özen Altıparmak; "Altıparmak Gıda olarak mevcut kalite takip sistemimizi artık Priospot teknolojisiyle bir üst noktaya taşımaktan mutluluk duyuyoruz. Bünyemizdeki Balparmak Bal Bilim Merkezi'nde yaptığımız detaylı analizlerle tesisimize ulaşan tüm balları kalitesi, orijini, saflığı ve doğallığından emin olduktan sonra ambalajlayıp tüketicilerimize sunuyoruz. Priospot ile daha da güçlenen kalite takip sistemimizle de bu hassasiyetimizi tüketicilerimizin mutfağına kadarki tüm sürece taşıyoruz" dedi.

CONSUMERS WILL FEEL SAFE WITH BALPARMAKİZİ (FINGER PRINT FOR HONEY) APPLICATION

Altparmak Gıda started to use Priospot system, which it names Balparmakizi and upgraded its quality tracking system.

BUNGE Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. GGD üyesi oldu

1818 yılında hububat ticareti yapmak amacıyla kurulan Bunge, dünya üzerinde 4 kıtada, 40'tan fazla ülkede tarım ürünleri alanında faaliyet göstermektedir. Şirketin büyümesi ve genişlemesi ile birlikte şirket merkezi 1856'ta Belçika'ya, takip eden yüzyılda Güney Amerika'ya ve 1999'da da ABD'ye taşınmıştır. Bunge'nin dünyadaki cirosu 1 milyar dolar olup, bugün dünyanın en büyük bitkisel sıvı yağ, yağlı tohum ve küspe üreticilerinden biri konumundadır. 400'den fazla fabrika, alım merkezleri, depo ve limanları ile 35 bini aşkın çalışanıyla gıda sektörünün en önemli oyuncuları arasında yer alan Bunge, aynı zamanda Avrupa'nın lider şişelenmiş bitkisel yağ tedarikçisidir. 2000 yılında Türkiye'deki faaliyetlerine başlayan Bunge gerek iç piyasadan, gerek ithal olarak tedarik ettiği yağlı tohumları sektörün ihtiyacına uygun olarak işlemekte ve dağıtımını gerçekleştirmekte, ayrıca pirinç, mısır ve buğday özelinde ticari faaliyetlerde bulunmaktadır. Yerli üretim ve ithal yağlı tohumları (ayçiçek, kanola, mısır, soya, keten tohumu) Türkiye genelindeki tesislerinde işleyebilmektedir. . Bunge Türkiye, işleme tesisleri, rafinasyon, liman ve depolama imkanları ile ürünleri almakta, depolamakta ve işleyerek hayvan yemi, temel gıda maddeleri ve bitkisel sıvı yağ olarak üretmektedir.

NEW MEMBER FOR FSA

BUNGE is the new member of Food Safety Association. The company produces agricultural products in 4 Continents.

GGD'nin yeni üyesi

ANAKO Yumurta ve Ürünleri San.Tic.A.Ş.

Anako Yumurta ve Ürünleri Gıda San. İhr. İth. ve Tic. A.Ş., değişen tüketici talepleri, teknoloji, yasal düzenlemeler ve AB standartlarını karşılamak üzere 8 firma tarafından 2006'da kurulmuştur. Ankara'da merkez ofis ve Konya'da bulunan yumurta ve ürünleri üretim fabrikasından oluşmaktadır. Anako endüstriyel mutfaklarda hijyen, sağlık ve kullanım kolaylığına verdiği önemle, profesyonellerin işini kolaylaştırmaktadır. İleri düzeyde teknolojileriyle yumurta ve pastörize sıvı yumurta ürünlerinde Türk gelenek ve ağız tadına uygun ürün geliştirme tutkusuyla, vizyon ve misyon lideri olmayı hedeflemektedir. Sektöründe uzman kadrosu, kalite sistemleri, laboratuvarı ve ürün geliştirme çalışmalarıyla, yumurtanın fonksiyonlarının endüstriyel üretimde en iyi şekilde kullanımının sağlanması ve üretim verimliliklerinin arttırılması, dinamik ve yenilikçi kadromuzun en büyük hırsı ve azmidir.

NEW MEMBER FOR FSA

ANAKO is the new member of Food Safety Association. The company produces innovative egg products.

RASFF 35 yıldır riskleri paylaşıyor

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), 1979 yılında kurulmuş; 2014 yılında 35. yılını kutlayan, gıda ve yem kaynaklı risklerin mahiyeti; izlenmesi ve alınan önlemler hakkında hızlı ve etkin iletişimini amaçlayan bir yaşamsal bilgi paylaşımı sistemidir.

RASFF INFORMS ABOUT RISKS FOR 35 YEARS

The Rapid Alarm System for Food and Feed (RASFF) was founded in 1979. The system celebrated its 35th anniversary in 2014. It is an information sharing system that aims to provide fast and effective communication in terms of the extend of food and feed related risks, monitoring and possible precautions.

RASFF, 1979 yılında Belçika, Almanya, Danimarka, Fransa, İrlanda, Hollanda ve İngiltere'nin içinde olduğu bir centilmenlik anlaşması şeklinde kurulmuş ve telefon yarımı ile işletilmiştir. Sistem bir yandan yıllar içerisinde ülkelerin katılımı ile genişlemiş, bir yandan da teknik olanakların gelişmesi ile etkinleşmiştir. 2002 yılında yayımlanan AB Gıda Yasası (178/2002) da mevzuatta yerini almıştır. 2014 yılında 28 AB üyesi ülke, AB Komisyonu, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), ESA, İsviçre ve Avrupa Birliği Ekonomik Alanı (EEA) ülkelerinden Norveç, Lihtenştayn, İzlanda bu sisteme dahildir. Üyeler arasında çalışmaların sistemli olarak yürütülebilmesi için, gelen veriler dört ana başlık altında toplanmaktadır.

UYARI BİLDİRİMLERİ

RASFF ALERT

Uyarı bildirimleri pazara sürülmüş gıda, yem ve gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinin risk oluşturduğu acil eylem gerektiren durumlarda düzenlenmektedir. Uyarı bildirimi üye ülkede problemli ürünün tespit edilmesi ve gerekli önlemlerin alınması, piyasadan ürünlerin toplatması ile tetiklenir. Bildirim, tüm üyelerin ilgili ürünün ülke pazarında bulunup bulunmadığını tetkik etmesini ve bulunması durumunda da gerekli önlemlerin alınmasını sağlamaktır.

BİLGİLENDİRME BİLDİRİMLERİ

RASFF INFOR-MATION

Bilgilendirme birimleri pazara henüz sürülmemiş, acil eylem gerektirmeyen, risk taşıdığı tespit edilen gıda, yem ve gıda ile temas eden ambalaj maddeleri için gönderilir.

SINIRDA RED BİLDİRİMİ

RASFF BORDER REJECTION

Sınırda red bildirimi, Avrupa Birliği sınırında (ve EEA sınırında) kontrol edilen ve insan veya hayvan sağlığı açısından risk oluşturduğu belirlenen, bu nedenle sınırdan reddedilen gıda ve yem maddeleri ile ilgilidir.

HABER BİLDİRİMLERİ

RASFF NEWS

Herhangi bir üye ülke tarafından uyarı bildirimi veya bilgilendirme bildirimi olarak adlandırılmamış gıda, yem kontrolü otoriteleri tarafından paylaşılması önemli görülen gıda ve yem güvenliği ile ilgili bilgilerdir.

Norovirüs
Çift kabuklu yumuşakçalara yapılan norovirüs bildirimlerinde kayda değer bir artış gözlenmiştir. Bunların önemli bir bölümü (24 adet) Vietnam kökenli haşlanmış istiridyelere aittir. Yapılan araştırmalar bu ürünlere uygulanan ısıl işlemin patojenleri elemine etmekte yetersiz olduğunu ve aynı zamanda çıkarıldıkları suyun bulaşık olduğunu göstermiştir. Vietnam istiridyeleri daha temiz sulardan almaya dikkat etmeye başlamış; Avrupa Komisyonu ise Vietnam'a istiridyeleri 900 °C'de 90 saniye pişirilme zorunluluğu getirmiştir.

2014 yılında, toplamda RASFF aracılığıyla 3157 özgün bildirim iletilmiş, bu bildirimlerin 751'i uyarı (alarm), 410'u takibe yönelik bilgi, 623'ü dikkat çekme amaçlı bilgi ve 1373'ü sınırda red bildirimi olarak sınıflandırılmıştır. Özgün bildirimler için 5,224 takip bildirim iletilmiş, ortalama her özgün bildirime 1,9 takip bildirim gerçekleşmiştir. İhbar bildirimleri açısından, bu ortalama özgün bildirim başına 4,4 takip bildirimiyle oldukça etkileyici bir seviyeye varmıştır.

2013 ile karşılaştırıldığında öne çıkan bazı farklılıklar söz konusudur. Alarm bildirimlerindeki rakam %25'ten yüksek bir artış gösterirken, diğer bildirim türlerindeki rakamlar 2013 yılına göre oldukça düşük gerçekleşmiştir. Rakamlara genel olarak bakıldığında, 2013 yılına göre özgün bildirimlerde %1,1 düzeyinde önemsiz bir azalma gözlemlenirken, takip bildirimlerindeki artış %14,6 ile genel artışın %8,7'ye ulaşmasını sağlamıştır. Dolayısıyla, genel olarak RASFF'in 2014 yılında "temel görevi" olan yetkili otoritelerin tüketiciler açısından ciddi risk arz eden gıda veya yemleri piyasadan geri çekmesine olanak tanıma ve böylece, ağın verimliliğini artırma görevine odaklanmış olduğu sonucuna varılabilir.

Bu, diğer ülkelerin ve otoritelerin risk, analiz sonuçları, alınan tedbirler ve risk arz eden ürünlerin izlenebilirliği hakkında bilgilendirilmesini sağlayan takip alarmları ile mümkün olmaktadır.

AĞIR METALLER

Arsenik: Özellikle inorganik formu toksik olan arsenik, 2014 yılında tekrarlayan biçimde gıda katkı maddelerinde bulunmuştur. Yılın ilk yarısında E 153 bitkisel karbon ile ilgili tekrarlayan arsenik (3) ve kurşun (2) bildirimleri yapılmış; Temmuz ile Ekim ayları arasında ise E 331 trisodyum sitratla ilgili olarak 13 adet bildirim yapılmıştır.

Bu bildirimler, gıda katkı maddelerinin saflık kriterlerinin takip edilmesi gerekliliğini bir kez daha açıkça ortaya koymaktadır.

Kadmiyum:

Kadmiyum miktarı limit aşan pek çok gıda ve yem bildirildiği gözlemlenmektedir. Değişik orijinli çok sayıda kalamar ve supyanın çok yüksek miktarlarda kadmiyum içerdikleri saptanmıştır. EFSA'nın kadmiyum beslenme maruziyeti ile ilgili bilimsel raporunda büyük miktarlarda tüketilen gıdalarda en büyük maruziyetin olduğu ifade edilmektedir.

Bu bakışla, vücuda alımın %3'ünün su yumuşakçalarından, % 16'sının ise sebzelerden olduğu hesaplanmıştır. Bu nedenle Belçika kaynaklı ıspanaklarla ilgili olarak yapılan 4 bildirim önemli görülmektedir. 0,39 ppm seviyelerine kadar kadmiyum varlığı belirlenmiştir ki, bu miktar yasal sınırın yaklaşık 2 katıdır.

Diğer bir kadmiyum bildirim kaynağı ise boyanmış cam malzemeler gibi gıda ile temas eden materyaller olmuştur.

Kurşun:

Kadmiyum miktarı yüksek bulunan 10 bildirime konu gıda ile temas eden materyalin tümünde aynı zamanda çok yüksek miktarlarda kurşun tespit edilmiştir. Özellikle küçük çocuklar-

da artan miktarlarda kurşun alımının riskli olduğu dikkate alındığında; gıda ile temasa uygunluğu bilinmeyen dekore edilmiş materyallerden uzak durulması gerektiği vurgulanmıştır. Limit aşımı ile ilgili diğer bildirimler oldukça azdır.

Cıva

Cıva ile ilgili bildirimlerin önemli bölümü çok yüksek cıva içeriği ile balıklarda olmuştur (114). 2014 yılında AB kökenli bildirimler bir önceki yıla göre daha fazla gerçekleşmiştir. Bildirimlerin 70 tanesi AB orijinlidir. Bildirimlerin çoğu kılıçbalığı, köpekbalığı, tuna vb.'ne aittir. Bunların 58 adedi İspanya, 15 adedi Portekiz ve 12 adedi Vietnam'dan olmuştur. Ancak en çok bildirim 69 adetle İtalya'ya aittir.

GIDA ZEHİRLENMELERİ

Bu raporda "gıda zehirlenmesi" terimi bakteri veya virüs nedenli klasik hastalık semptomlarından daha geniş olarak tanımlanmıştır. İstenmeyen kimyasallar; takviye gıdalardaki yanlış kompozisyonlar veya alerjik maddeleri içermeyen yetersiz etiketlemeler de gıda zehirlenmelerine neden olabilmektedir.

E. Coli: 2014 yılında 126 adet E. Coli bildiriminde bulunulmuştur. Bunun 60 adedi kanatlı hariç et ve et ürünlerinde, 40 adedi çift kabuklu yumuşakça ve ürünlerinde, 15 adedi de süt ve süt ürünlerinde (ağırlıkla Fransa orijinli çiğ sütten yapılan peynirlerde) gerçekleşmiştir. 2011 EHEC krizi ardından tüm ülkelerde numune alma sıklığı artırılan E. Coli (STEC) bildirimlerinin 2013 yılında en üst rakama ulaştığı, 2014 raporunda ise daha düşük seyrettiği görülmüştür.

Salmonella: 2014 yılında 544 adet Salmonella bildiriminde bulunulmuştur. Bunun 185 adedi yemler ve evcil hayvan mamalarına, kalan 359 adedi gıdalara aittir. Gıdalar içerisinde en yüksek bildirimler sırasıyla kanatlı eti ve ürünlerinde (167), et ve et ürünlerinde (40), meyve sebze (39) ve bitkiler ve baharat (34) gelmektedir. En yüksek sınırda red bildiriminin 49 adet ile Hollanda tarafından Brezilya kökenli kanatlı etler için yapıldığı görülmüştür. Tüm bildirimler Brezilya'da üretim yapan tek firmaya ait olup, söz konusu işletme 2013 yılından bu yana % 100 sınır kontrolüne tabi tutulmakta ve buna rağmen hâlâ çok sık bildirim almaktadır.

Fransa tarafından yapılan bildirimlerin önemli bir bölümü Fransa kökenli ürünler için yapılmıştır. (Toplam 30 bildirimin 22 adedi.)

Listeria monocytogenes

Listeria monocytogenes ile ilgili yapılan bildirimlerin sayısı 97 adettir. Bu rakam içerisinde AB üye ülkelerine ait bildirim sayısı ise 92 adettir. Bu sayılardan da çok açık bir biçimde görüldüğü gibi Listeria bildirimleri ağırlıkla AB üye ülke orijinli ürünlere aittir. Gıda güvenliği kriterleri tüketime hazır gıdalara uygulanabilir olduğundan, çiğ ürünler bildirimlere dâhil edilmemişlerdir. Listeria bildirimlerinin önemli bir kısmı (43 adet) balık ve balık ürünlerine ait olup; bunun da ağırlıklı bölümü tütsülenmiş balık için yapılmıştır. İtalya tarafından gerçekleştirilen 16 adet tütsülenmiş somon balığı bildirimleri aynı Polonyalı üretici firmaya aittir. Sıklıkla bildirim alan diğer ürünler ise ağırlıkla Fransa (11 adet) ve İtalya (10) kökenli peynirler ve et ürünleridir.

Histamin:

Biyobulaşanlar biyolojik aktivite sonucunda oluşan; gıda ve yemi kontamine eden ve insan ve hayvanlar için toksik olan kimyasal maddeler olmaları nedeniyle bu raporda yer almışlardır. Biyobulaşanlarla ilgili bildirimlerin önemli bir kısmı histaminle ilgili olmuştur. Histamin, donmuş veya taze balıktauygun olmayan depolama sıcaklığı nedeni ile bozulmaya bağlı olarak oluşan bir maddedir. Yüksek düzeydeki histamin gıda zehirlenmesi etmeni olarak görülmektedir. 2014 yılında balık ürünlerinde çok yüksek miktarda histaminle ilgili 33 bildirim yapılmıştır.

DİETETİK GIDALARIN VE TAKVİYE GIDALARIN BİLEŞİMİ

Takviye gıdaların ve diyetetik gıdaların kompozisyonları, içlerinde bulunan ancak etiketlenmeyen bazı maddeler nedeniyle gıda kontrolünden sorumlu otoritelerin gündeminde önemli yer işgal etmeye devam etmiştir. 2014 yılında yapılan kontroller sonucunda 154 adet bildirim yapılmış olup, bunlardan 88 adedi izin verilmeyen (yasal olmayan) madde içeriği ile ilgilidir. Bu maddeler arasında bileşen olarak kullanılmasına izin verilmeyen aminoasitler, mineraller olduğu gibi; yine bileşen olarak kullanılmasına izin verilmeyen sibutramin, sildenafil gibi maddeler de bulunmaktadır. Ayrıca 28 adet kullanılmasına izin verilmeyen yeni gıda bileşeni ve 23 adet kendisi izinli olmayan diyetetik gıda ve takviye gıda bildirimi yapılmıştır.

PESTİSİT KALINTILARI

2014 yılı RASFF bildirimlerinde pestisit kalıntılarına dair sayılarda hafif bir düşme olsa da; toplamda 435 bildirim yapılmıştır. Bu bildirimlerin 6 adedi yemlere aittir. Bu konuda kontrollerin giriş noktalarında güçlendirilmesi sonucunda, kontrolde ithalata odaklanılmış ve bu nedenle AB orijinli bildirimlerin sayısı sadece 41 adet olmuştur. 2014 yılında yapılan bildirimlerde toplam 138 değişik madde bildirime konu olmuştur.

Raporda en sık bildirim alan pestisitler olarak hexaconazole, chlorpyrifos, carbendazim and chlorfluazuron; imidacloprid, anthraquinone, acetamiprid, carbofura, nomethoate/dimethoate, acephate, fipronil, dichlorvos, ethephon, tebuconazole, profenofos, carbaryl, methomyl, formetanate, clofentezine, iprodione olarak bildirilmiştir.

GIDA SAHTEKÂRLIĞI AĞI (FFN)

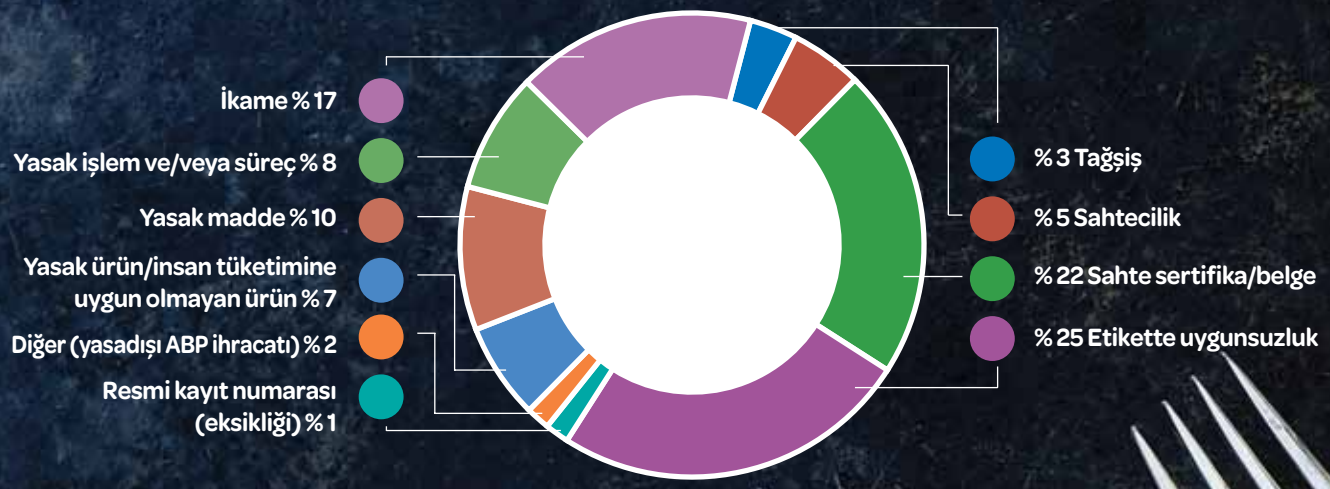
2014 yılında, RASFF Üye Devletler tarafından tarımsal gıda zinciri gerekliliklerinin mali veya ekonomik kazanç için kasten ihlal edildiği at eti skandalı gibi gıda sahtekarlıklarından şüphelenilen durumlar hakkında bilgi alışverişine yönelik bir platform olarak kullanılmaya devam edilmiştir. 2014 yılında, gıda sahtekarlığının görüldüğü vakalardan sorumlu ulusal irtibat noktalarından oluşan Gıda Sahtekarlığı Ağı'nda (FFN) 60 vaka paylaşılmıştır. Şemada görüldüğü gibi, öne sürülen ihlallerin çoğu etikete dair uygunsuzluklar (Örn: dayanıklılık tarihleri, su veya içerik ekleme), sahte sertifika ve/veya belgeler veya daha yüksek değerli türlerin daha düşük değerli türlerle değiştirilmesi gibi ikame uygulamalarıyla ilgili olmuştur.

2014 yılında, bu ağ aracılığıyla bilgi alışverişinde bulunulan gıda kategorilerine bakıldığında, et ilk sırada yer almakta ve bunu balık ürünleri ve bal izlemektedir.

RASFF üzerinden gerçekleştirilen 24 olay gıda sahtekarlığı haberi olarak paylaşılmıştır.

Komisyon, şu anda Gıda Sahtekarlığı Ağı'na gıda sahtekarlığı vakalarının ele alınması için özel bir bilişim aracı – İdari Yardım ve İşbirliği (AAC) Sistemi – sunmak için gerekli çalışmaları tamamlamaktadır. Bu bilişim aracının, 2015'in ikinci yarısında hizmete girmesi beklenmektedir.

2014'TE İHLAL İDDİALARINA GÖRE FFN ÜZERİNDEN PAYLAŞILAN VAKALAR



Tüm bildirimler bazında yıl boyunca en fazla bildirim alan tehlikeler dergimizin 60. sayfasında yer alan infografikte görülmektedir. Aşağıda yer alan tabloda ise en sık rastlanan tehlikeler ülke bazında verilmiştir.

EN YÜKSEK 10 BİLDİRİM SAYISI / ÜLKE BAZINDA

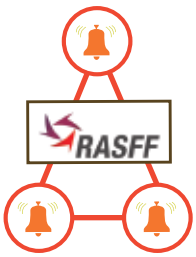
TEHLİKE	ÜRÜN KATEGORİSİ	MENŞEİ	BİLDİRİMLER
cıva	Balık ve balık ürünleri	İspanya	54
aflatoksin	Kabuklu yemişler, bunların ürünleri ve tohumlar	İran	49
Salmonella spp.	Kanatlı eti ve kanatlı et ürünleri	Brezilya	45
krom migrasyonu	Gıdayla temas eden maddeler	Çin	38
aflatoksin	Kabuklu yemişler, bunların ürünleri ve tohumlar	Çin	38
aflatoksin	Kabuklu yemişler, bunların ürünleri ve tohumlar	Türkiye	38
aflatoksin	meyve ve sebze	Türkiye	37
Llsteria monositogenez	balık ve balık ürünleri	Polonya	27
norovirüs	çift kabuklu yumuşakçalar ve ürünleri	Vietnam	25
şigatoksin üreten Escherichia coli	et ve et ürünleri (kanatlı hariç)	Yeni Zelanda	25
manganez migrasyonu	gıdayla temas eden maddeler	Çin	25
onaylanmamış GM	yem katkı maddeleri	Çin	25
onaylanmamış madde diklorvos	meyve ve sebze	Nijerya	25

Raporda 2012, 2013 v2 2014 yıllarında aldığı bildirimler incelendiğinde her yıl yavaş da olsa azalma sağlandığı görülmüştür. 2012'de 309 olan bildirim sayımız, 2013'te 226 ve 2014'te 201 olarak gerçekleşmiştir. Aldığımız bildirim sayılarıyla Türkiye'nin diğer ülkeler ile karşılaştırıldığında 2012 ve 2013 yıllarında Çin ve Hindistan'dan sonra en çok bildirim alan 3.; 2014'te ise Çin'den sonra en çok bildirim alan 4. ülke olduğu görülmektedir. Ancak bu sayıların ticaret hacmi ile de yakından ilintili olduğunu unutmamak gerekir. Bir örnekleme olarak 2014 yılında Türkiye'den sonra gelen Hindistan 199 bildirim alırken; İspanya da 166 bildirim sayısı ile en çok bildirim alan 4. ülke olmuştur. **Kaynak: RASFF**

European Commission

GIDA VE YEM İÇİN HIZLI UYARI SİSTEMİ (RASFF)

2014 YILI RAPORU

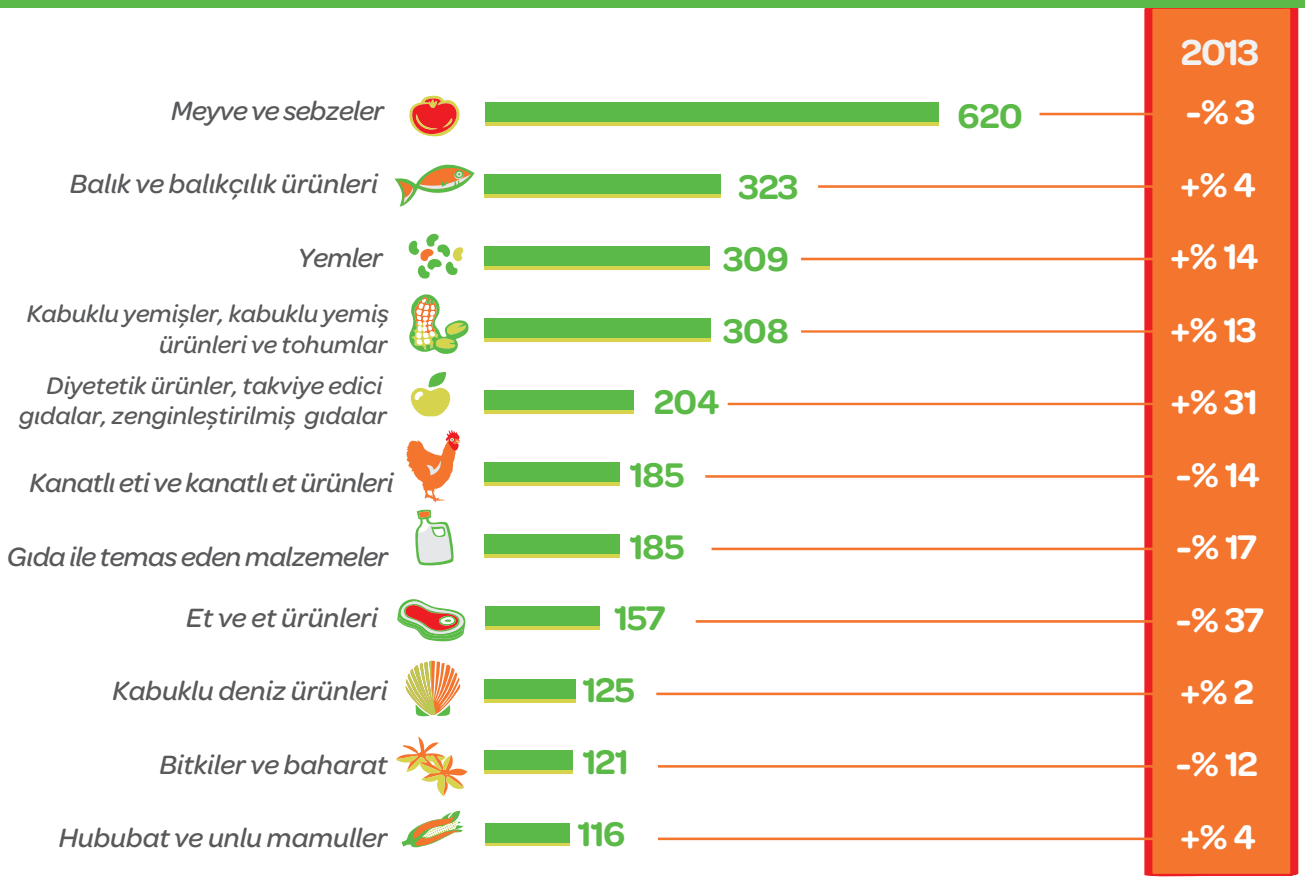


2014 YILINDA RASFF KAPSAMINDA
3.157
BİLDİRİM GERÇEKLEŞTİ

TAKİBİ YAPILAN BİLDİRİM SAYISI
%14.6
ARTARAK

5910'a
ULAŞTI

ÜRÜN KATEGORİSİNE GÖRE BİLDİRİMLER



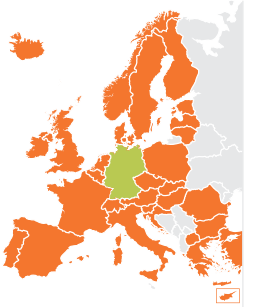
TEHLİKELERE GÖRE BİLDİRİMLER

PATOJENİK MİKRO ORGANİZMALAR	PESTİSİT KALINTILARI	MİKOTOKSİNLER	AĞIR METALLER	KOMPOZİSYON	GIDA KATKI MADDELERİ VE AROMA VERİCİLER
782	435	383	285	216	132

BAZI ÜLKELERİ ETKİLEYEN BİLDİRİMLERE ÖRNEKLER

İtalya'dan organik malt fındık & cam parçaları

Almanya'dan organik bebek maması & tropan alkaloidleri



+ Andora, Avustralya, Hong Kong, Japonya, Singapur, Güney Africa.

ABD'den takviye edici gıdalar & fazla miktarda vitamin

Fransa'dan çiğ sütten yapılmış peynir & E.Coli

+ Kanada, Fransa Polonya, Lübnan, Mauritius, Yeni Zelanda, Güney Afrika, Tayland.

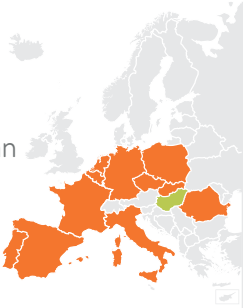
Güney Kore'den Enoki Mantarı & Listeria Monocytogenes

+ Bahreyn, Kazakistan, Kuveyt, Katar, Suudi Arabistan.

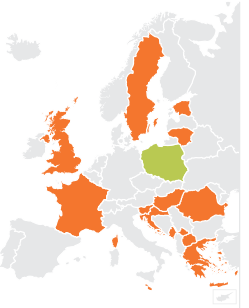
Vietnam'dan kılıçbalığı & cıva

+ Hong Kong

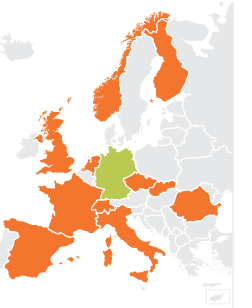
Macaristan'dan takviye edici gıda & psikotropik madde



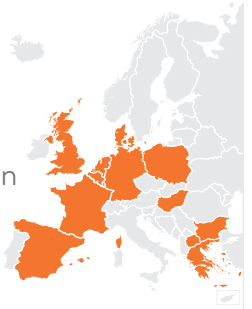
Polonya'dan dondurulmuş biftek & antibiyotik madde



Almanya'dan karışık orman meyveli ve kremalı pasta & Hepatit A

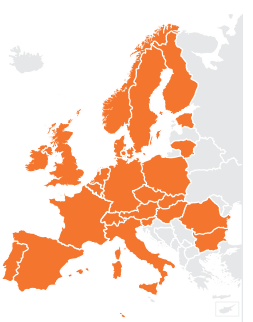


Hindistan'dan mısır & aflatoksin



+ Suudi Arabistan

Çin'den içecek tüpleri & fitelat



+ Faroe Adaları, Grönland

Çin'den deniz mahsulü karışımı & beyan edilmemiş gluten, yumurta ve soya

Tehlike | Orjinal ürün | Etkilenen ülkeler

KAYNAK : ***RASFF 2014 Yılı Raporu***

MORE INFO: *http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm*

RASFF'a son 6 ayda Türkiye kaynaklı 82 bildirim yapıldı

2015 yılında 14. hafta ile 40. hafta arasında RASFF'ye toplamda 1.479 bildirim gerçekleşti. Bu bildirimlerin 82 adedi Türkiye menşeli…

2015 yılı Nisan başından itibaren RASFF'ye Türkiye bağlantılı yapılan 82 bildirimden 31 adedi pestisit kontaminasyonu ile ilgili olurken 26 adedi mikotoksinlerle ilgiliydi. Biber, nar, limon, asma yaprağı, maydanoz, salatalık gibi ürünlerde pestisit bildirimi gerçekleşirken fındık içi, fındık, Antep fıstığı gibi ürünlerde de mikotoksin bildirimi yapıldı. Yapılan bildirimlerde diğer dikkat çekici nokta ise kuru kayısıda yüksek miktarda sülfite rastlanması oldu. Bazı kuru kayısı bildirimlerinde de ambalajlama ve nakliyeden kaynaklanan bozulma bildirimleri yapıldı. Bazı bildirimlerde ise belgelemede eksiklikler yapıldığı görüldü.

RASFF RECEIVED 82 COMPLAINTS FORM TURKEY IN THE LATE 6 MONTHS

Between 14th and 40th week, RASFF received 1479 complaints in total. 82 of these complaints came from Turkey.

Tarih	Ülke	Bildirim İçeriği	Durum
4/24/15	Bulgaristan	Limonda biphenyl (3.33 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
4/21/15	Kıbrıs	Aromatik aminler (PAA) (aniline: 0.07; 0.01; 0.02 mg/kg - ppm)	Tüketicilerden geri çağırıldı
4/14/15	Finlandiya	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2550 mg/kg - ppm) (Yunanistanda paketlenmiş)	Resmi gözaltı
5/11/15	Malta	Kuru kayısıda bildirilmemiş sülfit (1505 mg/kg - ppm)	Tekrar etiketlendi
6/4/15	İrlanda	Meyan kökünde ochratoxin A (433.5 µg/kg - ppb) (Almanya ve İngiltere üzerinden)	Tüketicilerden geri çağırıldı
6/10/15	Polonya	Üzümde ochratoxin A (19.3 µg/kg - ppb) (Polonyada paketlenmiş)	Piyasan çekildi
6/12/15	Almanya	Kuru kayısıda yabancı madde (metal parçaları) (1 <–> 7 mm)	Resmi gözaltı
6/13/15	Almanya	Kuru kayısıda yabancı madde (metal parçaları) (Hollanda üzerinden)	Resmi gözaltı
7/1/15	Romanya	Kavrulmuş kırmızı biberde yabancı madde (ölü fare)	İade edildi
9/1/15	Romanya	Üzümde ochratoxin A (15.6 µg/kg - ppb) (Almanya üzerinden)	İmha edildi
9/14/15	İtalya	biphenyl (7.3 mg/kg - ppm) in lemons from Turkey	
4/7/15	Bulgaristan	Salatalıkta formetanate (0.749 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
4/7/15	Litvanya	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2516 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/9/15	Bulgaristan	Biberde izinsiz madde monocrotophos (0.038 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/14/15	Bulgaristan	Biberde izinsiz madde monocrotophos (0.038 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/20/15	Bulgaristan	Narda imazalil (0.140 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
4/20/15	Fransa	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2569 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
4/20/15	Fransa	Kuru kayısıda yüksek oranda sülfit (2384 mg/kg - ppm)	İade edildi
4/21/15	Bulgaristan	Biberde malathion (0.109 mg/kg - ppm)	İmha edildi
4/23/15	Polonya	Kuru incirde yabancı madde (ölü böcekler) (30.6 %)	İade edildi
4/28/15	Bulgaria	Biberde formetanate (0.274 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/4/15	Bulgaristan	Limonda biphenyl (8.56 mg/kg - ppm)	Tüketicilerden geri çağırıldı
5/4/15	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos-methyl (1.235 mg/kg - ppm)	İmha edildi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
5/6/15	Belçika	Asma yaprağında chlorpyrifos (0.112 mg/kg - ppm), pyrimethanil (0.406 mg/kg - ppm), iprodione (0.123 mg/kg - ppm), tebuconazole (0.369 mg/kg - ppm), tetraconazole (0.074 mg/kg - ppm), indoxacarb (0.036 mg/kg - ppm), methoxyfenozide (0.771 mg/kg - ppm), difenoconazole (0.057 mg/kg - ppm), azoxystrobin (0.572 mg/kg - ppm), imidacloprid (0.027 mg/kg - ppm), boscalid (0.157 mg/kg - ppm), kresoxim-methyl (0.032 mg/kg - ppm), chlorantraniliprole (0.043 mg/kg - ppm) and metrafenone (0.369 mg/kg - ppm) and unauthorised substance fenbutatin oxide (0.311 mg/kg - ppm)	İade edildi
5/7/15	Almanya	Asma yaprağında yüksek miktarda Bakır (120 mg/kg dry matter)	Resmi gözaltı
5/11/15	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos-methyl (0.606 mg/kg - ppm) ve lambda-cyhalothrin (0.273 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/13/15	İtalya	Kurutulmuş mercimekte carbendazim (0.024 mg/kg - ppm)	Resmi gözaltı
5/19/15	Bulgaristan	Biberde (Capsicum annuum) clofentezine (0.17 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/19/15	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.32 mg/kg - ppm)	İmha edildi
5/21/15	Bulgaristan	Limonda biphenyl (0.66 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
5/22/15	Bulgaristan	Limonda biphenyl (3.44 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
5/26/15	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.105 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/1/15	Bulgaristan	Limonda biphenyl (1.66 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
6/1/15	Malta	Kuru kayısıda yüksek miktarda sülfit (4958 mg/kg - ppm) (Lübnan üzerinden)	İmha edildi
6/2/15	İsveç	Asma yaprağında dithiocarbamates (0.15 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
6/10/15	Bulgaria	Biberde fenamiphos (0.096 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/15/15	Bulgaristan	Biberde fenamiphos (0.167 mg/kg - ppm)	İmha edildi
6/17/15	Hollanda	Kuru kayısıda küf	Gönderici bilgilendirildi
6/22/15	Bulgaristan	Biberde carbendazim (0.4 mg/kg - ppm)	İmha edildi
7/13/15	Bulgaristan	Biberde methamidophos (0.244 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
7/14/15	Bulgaristan	Taze biberde formetanate (0.03 mg/kg - ppm)	İmha edildi
7/17/15	Bulgaristan	Tatlı biberde formetanate (0.180 mg/kg - ppm)	İmha edildi
7/20/15	Latviya	Kuru kayısıda yüksek miktarda sülfit (2685 mg/kg - ppm)	Resmi gözaltı
8/7/15	Bulgaristan	Kuru kayısıda yüksek miktarda sülfit (3103 mg/kg - ppm)	İade edildi
9/3/15	İngiltere	İncir reçeli için eksik sertifika (CED)	İmha edildi
9/7/15	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.057 mg/kg - ppm)	İmha edildi
9/14/15	İtalya	Salamura asma yaprağında yüksek oranda bakır (70 mg/kg - ppm)	İade edildi
9/17/15	Bulgaristan	Kuru kayısıda yüksek miktarda sülfit (2087 mg/kg - ppm)	İthalata izin verilmedi
9/23/15	İsveç	Salamura asma yaprağında izinsiz madde dithiocarbamates (0.14 mg/kg - ppm)	İade edildi
4/27/15	Finlandiya	Fındıkta Salmonella typhimurium (presence /25g)	İade edildi
6/26/15	Almanya	Organik kayısı ezmesinde aflatoksin (B1 = 48.6; Top. = 73.0 µg/kg - ppb) (İngiltere üzerinden)	Alıcılar bilgilendirildi
8/6/15	Hollanda	Susamlı makarnada Listeria monocytogenes (presence /25g)	Tüketicilerden geri çağırıldı
4/7/15	İspanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 170; Tot. = 185 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/14/15	Bulgaristan	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 18.9; Tot. = 22.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
4/20/15	Fransa	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 90; Tot. = 100)	İade edildi
4/20/15	Fransa	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 28; Tot. = 29 µg/kg - ppb)	İade edildi
5/7/15	İngiltere	Antepfstığı için eksik ithalat beyyannamesi	İade edildi
5/11/15	Danimarka	Fındıkta aflatoksin (B1 = 9; Tot. = 26 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
5/22/15	Fransa	Fındıkta Aflatoksin (Top. = 17.5 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
6/3/15	Fransa	Rafine fındık yağı için sahte sağlık sertisikası	İade edildi
6/9/15	İtalya	Kabuklu fındıkta aflatoksin (Top. = 25 µg/kg - ppb)	İade edildi
6/19/15	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 21.50; Top. = 23.58 µg/kg - ppb)	İade edildi
6/24/15	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin(B1 = 9.9 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
6/29/15	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 9.9 µg/kg - ppb) (B1 = 27.1 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
7/7/15	İtalya	Çam fıstığında yüksek miktarda Koliform (160000 CFU/g) ve Enterobacteriaceae (170000 CFU/g)	İade edildi
7/20/15	Romanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 22.03; Top. = 44.45 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
8/5/15	İtalya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 11.2; Tot. = 21.0 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
8/5/15	İngiltere	Fındıkta aflatoksin (B1 = 13.4; Tot. = 41.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
8/19/15	Almanya	Fındıkta aflatoksin (Top. = 19.01 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
9/15/15	İngiltere	Antepfıstığı için eksik sağlık sertifikası	İmha edildi
9/25/15	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 32.27; Tot. = 217.24 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
9/28/15	Almanya	Fındıkta aflatoksin (Tot. = 13.35 µg/kg - ppb)	İade edildi
9/29/15	İngiltere	Fındık için eksik sağlık sertifikası	İmha edildi
9/30/15	İtalya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 10; Tot. = 11.8 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
6/3/15	Fransa	Tarhanada izinsiz ışınlama (Almanya üzerinden)	Piyasan çekildi

YRD. DOÇ. DR. NURULLAH ÖZDEMİR
Namık Kemal Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Farmakoloji ve Toksikoloji Anabilim Dalı

Hayvansal Gıdalarda Kalıntı ile ilgili Yasal Düzenlemeler

Hayvan sağlığında kullanılan tıbbi ürünler için yasal arınma süreleri tespit edilmiştir. Bu sürelere uyulmadan tüketime sunulan hayvansal gıdalarda kalıntı sorunları oluşabilmektedir. Bu tür veteriner tıbbi ürün kalıntıları içeren hayvansal gıdalar, toplum sağlığını doğrudan etkilemektedir. Bu nedenle yetkili otoriteler bu konuda birtakım düzenlemeler yapmak zorunda kalmışlardır. Makalemizde, Avrupa'da ve ülkemizde hayvansal gıdalarda veteriner ilaç kalıntıları ile ilgili olarak yapılan düzenlemeler kısa ve özet bir şekilde değerlendirilmiştir.

Hayvansal Gıdalarda Kalıntı ile ilgili Yasal Düzenlemeler

Beslenme, giyinme ve barınma temel ihtiyaçlarımız arasındadır. İnsanoğlu, hayvanları avlamak veya evcilleştirmek suretiyle beslenme ihtiyacının bir kısmını karşılamaya çalışmıştır. Doğada serbest yaşayan av hayvanlarında, veteriner tıbbi ürün kalıntısından söz edilemez, ancak evcilleştirilen ve gıda amaçlı olarak yetiştirilen hayvanlarda durum farklıdır.

Hayvan yetiştiriciliğinde, hastalıklara karşı korunmak ve tedavi etmek, fonksiyonel bozuklukları gidermek, verim artışını sağlamak amacıyla veteriner tıbbi ürün kullanımı söz konudur. Bu durumda, tespit edilen yasal arınma sürelerine uyulmadığı takdirde, insan sağlığını doğrudan etkileyen kalıntı sorunu ortaya çıkmaktadır.

Kalıntı sorunu, doğrudan toplum sağlığını etkilediğinden dolayı, yetkili otoritelerin bu konuda bir takım düzenlemeler yapmasını gerektirmiştir. Konu ile ilgili olarak Avrupa'da 1990 yılında Avrupa Konseyi tarafından yayınlanan EC/90/2377 yönetmeliğinde, hayvansal orijinli gıdalarda veteriner tıbbi ürünlerinin maksimum kalıntı düzeylerinin belirlenmesi için bir prosedür oluşturulmuştur [1]. Bu yönetmelikte, veteriner tıbbi ürünler dört ayrı kategoride değerlendirilmektedir.

- Ek 1: Maksimum Kalıntı Limitleri tespit edilenler,
- Ek 2: Maksimum Kalıntı Limiti kapsamı dışında olanlar,
- Ek 3: Maksimum Kalıntı Limitleri geçici olarak tespit edilenler,
- Ek 4: Kullanımına izin verilmeyen maddeler.

EC/2377/90 yönetmeliği 6 Mayıs 2009 tarihinde yayınlanan EC/470/2009 sayılı "Hayvansal Orijinli Gıdalarda Farmakolojik Aktif Maddelerin Kalıntı Limitlerinin Belirlenmesine Dair Yönetmelik" ile yürürlükten kaldırılmıştır [2].

20 Ocak 2010 tarihinde EC/37/2010 sayılı "Farmakolojik Aktif Maddeler ve Hayvansal Orijinli Gıdalardaki Kalıntılarına Göre Sınıflandırılması" yönetmelik yayınlanmıştır. Bu yönetmelikte farmakolojik aktif maddeler iki farklı tablo halinde verilmiştir [3]. Buna göre;

- Tablo 1: Gıdalarda belli düzeylerde bulunmasına izin verilenler,
- Tablo 2: Gıdalarda bulunmasına izin verilmeyen maddeler.

1997 yılında İngiltere'de yayınlanan "Hayvanlar, et ve et ürünleri yönetmeliği" ne göre, herhangi bir veteriner tıbbi ürün uygulanmış hayvanın, yasal arınma süresi dolmadan insan tüketimine sunulmak üzere satılması ve kesim için tedarik edilmesi suç sayılmaktadır. Mevzuat hayvan yetiştiricilerini ve tüm veteriner ilaç tedarikçilerini kapsamaktadır [4]. Bu yönetmelik, AB mevzuatına uygun olarak sürekli güncellenmiş, en son güncelleme 2015 yılında yapılmıştır [5].

Yönetmeliğe göre, veteriner tıbbi ürün kullanımı ile ilgili olarak;

- Ruhsatsız ürünlerin satışını, bulundurulmasını ve hayvanlara uygulanmasını yasaklar,
- Ruhsatsız bir ürün uygulanmış hayvanın, tüketim amaçlı olarak bulundurulmasını, kesilmesini ve

LEGAL REGULATIONS ON MEDICAL RESIDUES ON ANIMAL PRODUCTS

There are certain purification durations designated for medical products used for animal health. Animal products that are released to market without paying attention to these legal durations can cause residue issues. Such animal products including medical residues directly affect public health. For this reason, competent authorities had to put certain regulations into force. In this article, you will find a brief evaluation of the regulations on medical residues found on animal products in Europe and in Turkey.

işlenmesini yasaklar,

• Herhangi bir madde uygulanmış bir hayvanın, yasal arınma süresi dolmadan, tüketim amaçlı kesimini, tedariğini ve satışını yasaklar,

• Ruhsatsız bir madde içeren hayvansal ürünlerin veya yasal arınma süresine uyulmadan kesilen hayvanlardan elde edilen hayvansal ürünlerin tüketim amaçlı satışını yasaklar,

• Resmi numunelerin analizinin sağlanması ve numunelerin alınması için, yetkili memurların güçlendirilmesi,

• Hayvanları muayene etmek ve gözlemlemek amacıyla yetkilendirilmiş memurların güçlendirilmesi,

• Suçlar, cezalar ve denetimlerin sağlanması,

• Spesifik istisnalar ve savunmalar

• İşletmelerin sorumlulukları,

• Kayıtların tutulması ile ilgili gereksinimlerin belirlenmesi gibi maddeleri kapsamaktadır.

6 Kasım 2001 yılında yayınlanan 2001/82/EC yönetmelikte, veteriner tıbbi ürünlerle ilgili olarak yetkilendirme ve pazarlama şartları geniş bir şekilde açıklanmıştır. Yönetmeliğe göre, herhangi bir veteriner tıbbi ürün üreticisi, ruhsat almak amacıyla, ilacın kalıntı ile ilgili yapılan tüm çalışmaları dosya içerisinde sunmak zorundadır [6]. Aynı yönetmelikte kalıntı ile ilgili bazı tanımlamalar aşağıda verilmiştir:

Kalıntı: "Herhangi bir veteriner tıbbi ürün uygulanmış hayvandan elde edilen gıda maddelerinde, uygulanmış olan o ilaca ait farmakolojik aktif madde (aktif madde, taşıt maddeler ve yıkımlanma ürünleri) ve metabolitlerinin tüketici sağlığına zarar verebilecek düzeyde bulunması"

Maksimum Rezidü Limiti (MRL): "Avrupa Birliği Komisyonu tarafından gıdalarda bulunmasına izin verilen yasal maksimum konsantrasyon düzeyi "

Arınma Süresi: "Veteriner tıbbi ürünün uygulanması ile dokularda (kas, karaciğer, böbrek, deri/yağ) veya ürünlerde (süt, yumurta, bal) MRL ve daha düşük düzeylere ulaşması için gerekli olan süre"

Ayrıca yönetmelikte, eğer herhangi bir yasal arınma süresi belirtilmeyen aktif maddeler için bekleme süresi;

- Süt 7 gün
- Yumurta 7 gün
- Et 28 gün
- Balık 500 °C/gün (günlük su sıcaklıkları toplamı 500 °C ulaşıncaya kadar) olarak belirlenmiştir.

Ülkemizde yasal Durum

Ülkemiz de Avrupa Birliği üyeliği uyum çerçevesinde mevzuatını 96/23/EC ve 96/22/EC sayılı Konsey Direktifleri ile 98/179/EC sayılı Konsey Kararını dikkate alarak uyumlaştırmaya başlamıştır.

Bu konuda ilk olarak 2002/30 sayılı Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği yayınlanmıştır [7]. Daha sonra bu tebliğ 470/2009/EC sayılı Avrupa Birliği Parlamentosu ve Konsey Tüzüğünün ilgili hükümleri ile 37/2010/EEC sayılı Komisyon Tüzüğüne paralel olarak güncellenmiştir. 04.05.2012 tarih ve 28282 sayısı ile Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği olarak son halini almıştır [8].

Ulusal kalıntı kontrolünde esas teşkil eden ve 2005 yılında yayınlanan "Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler İle Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik" (RG: 19/01/2005 No:25705) ile hayvansal orijinli gıdalarda kalıntı izleme çalışmalarına başlanmıştır [9]. Bu yönet-

melik 17.12.2011 tarih ve 28145 sayı ile aynı başlıkla güncellenmiştir [10]. Bu yönetmeliğe bağlı olarak yayınlanan "2006/05 sayılı Su Ürünleri Kanatlı Hayvan ve Etleri, Bal ve Çiğ Sütte Kalıntı İzleme Genelgesi [11] de, "2013/09 sayılı Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerde Kalıntı İzleme Genelgesi" olarak değiştirilmiştir [12].

2011/28145 yönetmeliğine göre, veteriner tıbbi ürünler aşağıdaki gibi iki gruba ayrılmıştır;

GRUP A – Anabolik etkiye sahip maddeler ve kullanımına izin verilmeyen maddeler

1. Stilbenler, stilben türevleri ve bunların tuzları ve esterleri
2. Antitroid ajanları
3. Steroidler
4. Zeranol içeren resorsilik asit laktonları
5. Beta agonistler
6. Hangi seviyede olursa olsun tüketici sağlığını tehlikeye sokan ve gıdalarda hiçbir seviyede bulunmaması gereken farmakolojik aktif maddeler.

GRUP B – Veteriner ilaçları (1) ve bulaşanlar

1. Sülfonamidler ve kinolonları da içeren antibakteriyal maddeler
2. Diğer veteriner ilaçları
a. Antihelmintikler
b. Nitroimidazolleri de içeren antikoksidiyaller
c. Karbamatlılar ve piretroidler
d. Sedatifler
e. Steroid olmayan antienflamatuvar ilaçlar
f. Diğer farmakolojik aktif maddeler
3. Diğer maddeler ve çevresel bulaşanlar
a PcBleri de içeren organik klorlu bileşikler
b. Organik fosforlu bileşikler
c. Kimyasal elementler
d. Mikotoksinler
e. Boyalar
f. Diğerleri

Yönetmelikte, örneklemenin sıklığı ve ne şekilde yapılacağı detaylı bir şekilde açıklanmıştır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, hayvansal gıdalardaki kalıntı analizlerini, yukarıda belirtilen yönetmelik ve genelgede belirtilen kurallara göre her yıl düzenlenen ve yıllık olarak hazırlanan ulusal kalıntı izleme planı çerçevesinde yürütmektedir.

Hayvansal gıdalardaki tüm kalıntı analizleri, bakanlık bünyesinde bulunan enstitü ve kontrol laboratuvarları tarafından yürütülmektedir. Kalıntı izleme programlarında görevli laboratuvarlar ve sorumluluk alanları aşağıda belirtilmiştir.

Yetkili-Referans Laboratuvarlar	Görevli Olduğu Analizler
Bornova Veteriner Kontrol Enstitüsü Müdürlüğü	• Antibakteriyal maddeler (Grup B1) • Kloramfenikol (Grup A6)
Pendik Veteriner Kontrol Enstitüsü Müdürlüğü	• Nitrofuranlar (Grup A6) • Nitroimidazoller (Grup A6) • Anthelmintikler (Grup B2a) • Antikoksidialler (Grup B2b) • NSAID (Grup B2e) • Balda fumagillin (Grup B2f)
Etlik Veteriner Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü	• Stilbenler (Grup A1) • Steroidler (Grup A3) • Resorsilik asit laktonlar (Grup A4) • Pestisitler (Grup B2c, B3a, B3b)
İzmir Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	• Ağır metaller (Grup B3c) • Balda naftalin (Grup B3f)
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü	• Sütte kurşun; (Grup B3c) • Yumurtada ağır metal (grup B3c) • Mikotoksinler (Grup B3d)
TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi	• Stilbenler (Grup A1) • Steroidler (Grup A3) • Resorsilik asit laktonlar (Grup A4) • β-agonistler (Grup A5) • Karbamatlar (Grup B2c) • Organoklorlu maddeler (Grup B3a) • Boyalar (Grup B3e)

Kaynaklar

1. Council Regulation of 6 June 1990. Laying Down a Community Procedure for the Establishment of Maximum Residue Limits of Veterinary Medicinal Products in Foodstuffs of Animal Origin.
2. Regulation (EC) No 470/2009 of the European Parliament and of the Council of 6 May 2009 laying down Community procedures for the establishment of residue limits of pharmacologically active substances in foodstuffs of animal origin. Official Journal of the European Union. L/152/11. 2009.
3. Commission Regulation (EU) No 37/2010 of 22 December 2009 on pharmacologically active substances and their classification regarding maximum residue limits in foodstuffs of animal origin. Official Journal of the European Union. 20.01.2010. L15/1.
4. Statutory Instruments. 1997. No: 1729. The Animal and Animal Product (Examination for residues and Maximum Residue Limits). Regulation 1997.
5. Statutory Instrument. 2015. No: 787. The Animal and Animal Product (Examination for residues and Maximum Residue Limits).(England and Scotland) Regulation 2015.
6. Directive 2001/82/EC of the European Parliament and of the Council of 6 November 2001 on the Community code relating to veterinary medicinal products. Official Journal of the European Communities. 28.11.2001. L311/1.
7. Resmi Gazete. Türk Gıda Kodeksi. Hayvansal Kökenli Gıdalarda Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği. 28.04.2002-24739. Tebliğ No:2002/30.
8. Resmi Gazete. Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği.04.05.2012. No:28282.
9. Resmi Gazete. Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik. 19.01.2005 No: 25705.
10. Resmi Gazete. Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik. 17.12.2011 No: 28145.
11. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. 2006/05 sayılı Su Ürünleri Kanatlı Hayvan ve Etleri, Bal ve Çiğ Sütte Kalıntı İzleme Genelgesi.
12. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. 2013/09 sayılı Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerde Kalıntı İzleme Genelgesi.

PANEL SİSTEM SOĞUTMA SAN. VE TİC. A.Ş.
Orhan Gazi Mah. ISISO Sanayi Sitesi 12.Yol Sokak Y Blok No: 10/Y 34538 Esenyurt - İstanbul / Türkiye
Tel: +90 212 623 20 34 (4 hat/lines) - 623 21 73 (8 hat/lines) Fax: +90 212 623 21 70
www.frigoblock.com.tr info@frigoblock.com.tr

Faster, Easier, Better

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

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

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

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

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

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

The Bio-Rad PCR Solution, Your Solution

BIO-RAD