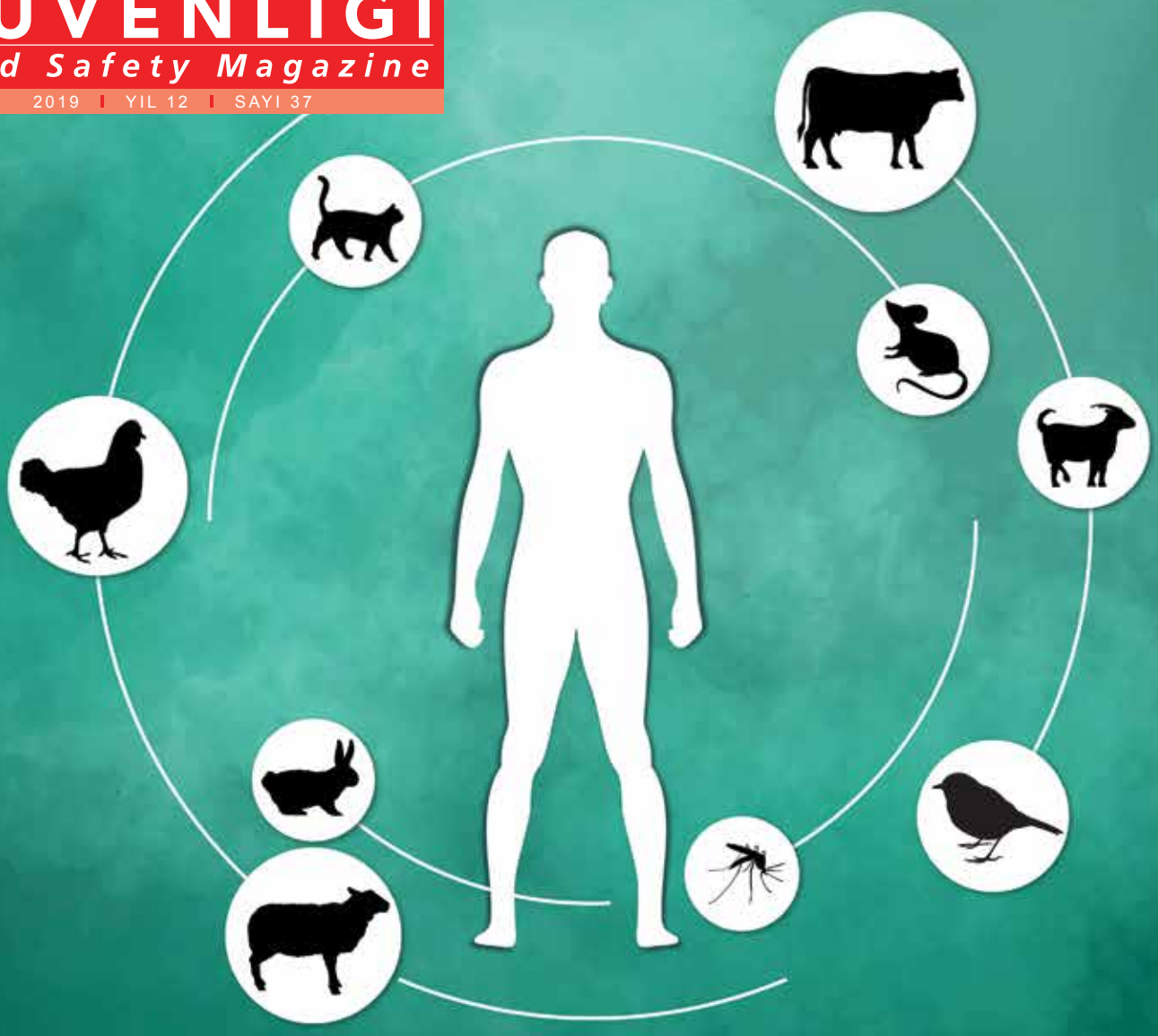
GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ'NİN YAYIN ORGANIDIR

GIDA GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine

2019 | YIL 12 | SAYI 37

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION



ZOONOZLAR VE GIDA GÜVENLİĞİ

SIAL'E GELECEĞİN GIDA TRENDLERİ DAMGASINI VURDU
Future Food Trends at SIAL

ÜLKEMİZDE ZOONOZ RİSKİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE YÖNTEMİ
Assessment and Management of the Zoonosis Risk in Turkey

BAŞARILI ALERJEN YÖNETİMİ İÇİN 6 NOKTA
6 Areas for Successful Allergen Management

EFSA GENEL MÜDÜRÜ DR. BERNHARD URL RÖPORTAJI
EFSA General Manager Dr. Bernhard Url Interview

DİPLOMALI PİLİÇ*

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

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

beypiliç®

www.beypilic.com.tr

International Association for Food Protection

GIDA TURKISH FOOD GÜVENLİĞİ SAFETY DERNEĞİ ASSOCIATION

7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

4-5 Haziran 2020 İstanbul-TÜRKİYE

Grand Cevahir Otel Kongre Merkezi

"Bugün ve gelecekte güvenli gıda"

www.gidaguvenligikongresi.org

GIDA TURKISH FOOD GÜVENLİĞİ SAFETY DERNEĞİ ASSOCIATION

Gıda Güvenliği Derneği
muhteber.ersin@ggd.org.tr
www.ggd.org.tr

Papyon Organizasyon
papyon@papyon.com.tr
www.papyon.com.tr

papyon organizasyon

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

GIDA TURKISH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

Abalıoğlu Yem-Soya ve Tekstil Sanayi A.Ş.
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.
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.
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
Özgörkey Gıda Ürünleri 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.
Rentokil Intitial Çevre Sağlığı Sistemleri San.ve Tic. A.Ş.
Sardunya Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
Shaya Mağazacılık A.Ş.
Sincer Biyoteknoloji Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Sincer Dış Ticaret
Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.
Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Staubli Sanayi Makine ve Aksesuarları 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.
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
Prof. Dr. Ali Esat Karakaya, Prof. Dr. Barbaros Özer, Doç. Dr. Birce Mercanoğlu Taban, Edip Sincer, Muhteber Ersin, Yrd. Doç. Dr. Perihan Yolci Ömeroğlu, Petek Ataman, Samim Saner, 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: *dergi@ggd.org.tr*

YAPIM I PRODUCTION
papyon organizasyon

DİREKTÖR I DIRECTOR
Özlem Köstem *ozlem@papyon.com.tr*

EDİTÖR I EDITOR
Elvin Ekşioğlu

GÖRSEL YÖNETMEN I CREATIVE DIRECTOR
İrem Küçükçakır

Fener Kalamış Caddesi, Yelken Sokak No 1 / 4
Kalamış – Kadıköy- İstanbul

Tel : 0 216 349 50 62
Faks : 0 216 349 50 47
GSM : 0 530 246 01 91
papyon@papyon.com.tr

BASKI I PRINTING

Baskı tarihi: Nisan 2019-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,

Samim Saner
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

Ülkemizde ve dünyada Dünya Gıda Günü olarak kutlanan 16 Ekim'de ülkemizin birçok ilinde yine etkinlikler gerçekleştirildi. Etkinliklerde sunum ve konuşmalar yapan katılımcılar gıda güvencesi ve gıda güvenliğiyle ilgili yeni yaklaşımları, hedefleri, doğruları ve yanlışları bir kez daha gündeme getirerek vizyonumuza ışık tuttular. Bilimde, teknolojide yaşanan hızlı gelişmeler, gıda güvencesi alanındaki uluslararası girişimler ve "gıda güvenliği sağlanmamış ürün gıda değildir." anlayışıyla tarladan çatala kadar gıda güvenliğini vazgeçilmez kılan gerçekler, Dünya Gıda Günü kapsamında bir kez daha sektörün ve kamuoyunun dikkatine sunuldu.
Bu arada Birleşmiş Milletler'den de bizleri mutlu eden yeni bir haber geldi. Yeni alınan karara göre bu yıldan itibaren her yıl 7 Haziran Dünya Gıda Güvenliği Günü olarak kutlanacak. Bu çerçevede uluslararası alanda gerçekleşecek birçok organizasyonla gıda güvenliği bilincinin arttırılmasına katkı sağlanacak. Bu yeni gelişmeyi de sizlere iletmekten mutluluk duyuyorum.
Dergimizin bu sayısının kapak konusu zoonozlar ve gıda güvenliği. Zoonozlar hakkında güncel çalışma ve değerlendirmeleri dergimizin bu sayısında detaylı olarak bulabilirsiniz. Ayrıca EFSA genel Müdürü Dr. Bernhard Url ile "Gıda Güvenliğinde Güveni Sağlamak" konulu ilgi çekici röportajı, tüketici davranışları uzmanı Profesör Dr. Michael Siegrist ile "Organik Gıdalardaki Hale Etkisi" üzerine yapılan röportajı ve "Alerjen Yönetiminin Temel İlkeleri" ile "RASFF 2017 Değerlendirmeleri" gibi gıda güvenliğinin farklı yanlarıyla ilgili ülkemizden ve yurtdışından makalelerden, haberlerden, araştırma sonuçlarından ve röportajlardan oluşan dopdolu bir dergi hazırlamaya çalıştık.
Konularımızı seçerken ve yayın sürecine hazırlarken güncelliği, güvenilirliği ve işlevselliği ön planda tutarak titiz ve dikkatli bir çalışma ortaya koyan ekibimizin sizler için dergimizin sayfalarına taşıdığı tüm konuların, Gıda Güvenliği için birer başvuru kaynağı olacağını düşünüyor, sizin de yeni sayımızı beğeniyle okuyacağınızı umuyorum.
Dergimizin hazırlanma sürecinde yeni bir yıla da girmiş olduk. Tüm dostlarımızın yeni yılını kutluyor ve bu vesileyle bir kez daha derneğimize gösterdiğiniz ilgiye teşekkür ediyorum. Bir sonraki sayımızda buluşabilmek dileğiyle, sağlıklı günler...

Samim Saner
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

İçindekiler / Contents

8

YUVARLAK MASA

05 **GİRİŞ YAZISI** I PREFACE

08 **HABERLER** I NEWS
08 Bakış · GGD I View TFSA
12 Gündem I Agenda
16 Bakış · Dünya I View World

30 **GÖRÜŞ** I VIEW

32 **MAKALE** I ARTİCLE
Avrupa Birliği Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)
▪Dr. Betül Vazgeçer - T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı

34 **BİLİMSEL MAKALE** I SCIENTIFIC ARTICLE
Zeytinyağı Sterol Kompozisyonunda Saptanan Limit Dışı Parametreler ve ÖZgünlüğün Belirlenmesi İçin Karar Ağacı Oluşturulması

36 **RASFF 2017 RAPOR ÖZETİ** I
RASFF 2017 REPORT SUMMARY

38 **BAKIŞ · EFSA** I View EFSA

41 **ÇEVİRİ MAKALE** I TRANSLATION ARTICLE
▪GÖZDE BİÇER - Sincer Dış Ticaret

43 **YUVARLAK MASA** I ROUNDTABLE

47 **SEKTÖREL BAKIŞ** I SECTORIAL VIEW

48 **BAKIŞ · TÜRKİYE** I View TURKEY

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

60 **RÖPORTAJ** I INTERVIEW
▪Efsa Genel Müdürü
DR. Bernhard Url Röportajı

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 Bölümü Öğretim Üyesi ve GGD Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı
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.
Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. 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. Nevzat Artık
Ankara Ünv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nuray Yazıhan
Ankara Üniversitesi İç Hastalıkları Anabilim Dalı
Yrd. Doç. Dr. Perihan Yolci Ömeroğlu
Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
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)
Prof. Dr. Erol Şengör
Veteriner Tavukçuluk Derneği
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP / Almanya
Dr. Ned Kingcott
Food Standards Agency / İngiltere
Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayicileri Birliği
Dr. Yıldırım Cesaretli
T.C. Sağlık Bakanlığı - Türkiye Halk Sağlığı Kurumu

EL ELE YAZDIĞIMIZ ELLİ BEŞ YILLIK HİKAYE

Memlekete bakarsanız görürsünüz bizi, bize bakarsanız da memleketi.
Ülkemizin dört bir yanındaki 11 fabrikamızda üretir, Türkiye'nin her köşesine ulaşırız biz.
Binlerce çalışanımızın emeğidir, her biri hayata ayrı lezzet katan içeceklerimiz.
55 yıldır buralıyız biz. El ele nice yıllarca sürsün bu hikayemiz.

Coca-Cola Türkiye

SIAL'E GELECEĞİN GIDA TRENDLERİ DdamgasınI VURDU

Dünyanın birçok yerinden yiyecek servis profesyonellerini bir araya toplayan SIAL 2018, 21-25 Ekim tarihlerinde Paris'te gerçekleştirildi. 250 bin metrekarelik kapalı alanda 119 ülkeden binlerce ürünün sergilendiği ve bu yıl sağlıklı ürünler ve inovasyonun damgasını vurduğu Paris SIAL 2018'i 194 ülkeden 160 bin kişi ziyaret etti. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner de SIAL'i ziyaret edenler arasındaydı. Gıdanın geleceğine yönelik düzenlenmiş olan "Geleceğin gıdasını keşfet, 2030" etkinliğinde birbirinden farklı ve ilginç projeksiyonlar yapıldı. Etkinlik kapsamında ele alınan üç temel konu ise;

"• 2050 yılında 9,8 milyar kişi nasıl beslenecek? Alternatif protein kaynakları nelerdir?

• Gıda ve sağlık: Kişiye özel gıdalar gelecek mi?

• Şeffaflık, izlenebilirlik ve bu konudaki inovatif teknolojiler" oldu.

2050 yılında 9,8 milyar kişi nasıl beslenecek? Alternatif protein kaynakları neler?

Mevcut tüketim dinamikleri dikkate alındığında 2050 yılında dünya nüfusunun %29 oranında artarak 7,6 milyardan 9,8 milyara ulaşacağı, ancak protein talebinin ise %78 oranında artacağı öngörülüyor. Protein temininde sıkıntılar yaşanılacağı kesin. Diğer taraftan vegan kitlelerinin de sayısının artacağı kesin. Bu nedenle protein kaynağı temininde hayvancılığın aşırı su tüketimi, sera gazı emisyonu ve tüketici baskıları gibi çeşitli nedenlerle özellikle gelişmiş ülkelerde ağırlığını yitireceği, böcekler, mikroalgler, bitkisel protein kaynakları ve sentetik et gibi yenilikçi biyoteknolojik kaynakların protein kaynağı olarak kullanılacağı öngörülüyor. Bu konuda SIAL'de sergilenen çeşitli inovatif ürünler de vardı. Kırmızı ete özellikle AB'de gelecekte çevresel etkileri nedeniyle çeşitli vergilerin konulacağı ön görülüyor.

Gıda ve sağlık: Kişiye özel gıdalar gelecek mi?

İnsan genomunun haritasının çıkarılmasındaki inanılmaz gelişmeler önce sağlık ve şimdi de beslenme alanında yeni perspektiflerin ortaya çıkmasına neden oluyor. Diyetin genler üzerindeki etkisi (nutrigenomik) ile genom karakteristiklerine bağlı olarak insanların besinlere verdiği farklı reaksiyonlar (nutrigenetik)'ın kanıtlanması kişiselleştirilmiş beslenme kavramının kapılarını açmış durumda. Bu doğrultuda kişiselleştirilmiş beslenmede kişiye ait barsak mikrobiyotasının da öneminin her geçen gün ön plana çıkacağı tahmin ediliyor. Önümüzdeki yıllarda genomumuza göre besleneceğiz ve akıllı telefonlarımız üzerinden ne yiyeceğimizi ne kadar yiyeceğimizi takip edebileceğiz, yediklerimizin beslenme değerlerini ve sapmaları gözlemleyebileceğiz. Bütün bunlara göre telefonlarımız uyarıda bulunacak.

Şeffaflık, izlenebilirlik ve bu konudaki inovatif teknolojiler

Küreselleşme ve tedarik zincirlerinin karmaşıklaşması ciddi gıda güvenliği sorunlarının artmasına ve gıda hilelerinin yaygınlaşmasına neden oluyor. Birçok gıda üreticisinin tedarikçilerinin tedarikçilerini bilmedikleri bir dönem yaşanıyor. Bu gittikçe büyüyen bir sorun. Diğer taraftan organik ve yerel ürünlerde ciddi bir büyüme söz konusu. Bu tip ürünlerde özel üretim metotlarının uygulandığı kabul ediliyor, ama bu durumun ne kadar güvenilir olduğu belli değil. Tüketicinin şeffaf bir biçimde tarladan çatala üretim ve çiftlik koşullarını görebilmesi için ve ürün izlenebilirliğinin sağlanması için yeni teknolojiler kullanılacak. Bir başka tespit ise global anlamda tüketicilerin gıda ürünlerine karşı bir güven krizi yaşamaları. Fransızların %77'si, Amerikalıların %55'i ve Çinlilerin %91 tükettikleri gıdaların sağlıkları için zararlı olabileceğini düşünüyor. Diğer taraftan tüketiciler tükettikleri ürünler hakkında şeffaflık istiyorlar. Birçok gıda üreticisinin açık kapı politikası uyguladıkları ve isteyen tüketicilerine fabrikalarının kapılarını sürekli açtıkları uygulamalar söz konusu. Bu amaca yönelik olarak geliştirilen sanal gerçeklik teknolojisini kullanan turların yaygınlaşacağı düşünülüyor. Bir başka önemli gelişme ise tüketicilerin ürünle ilişkili olarak bilmek istediği tüm detayların sunulduğu bazı akıllı telefon uygulamalarının da gittikçe yaygınlaşması. Bazı üreticiler geliştirdikleri akıllı telefon uygulamalarıyla tüketicilerin akıllı telefonlarıyla ürün ambalajlarında yer alan QR kodlarını taratarak arttırılmış gerçeklik (augmented reality) uygulamaları üzerinden ürünün tüm tedarik zincirini, içeriğini, beslenme değerlerini ve olası alerjenleri görebilecekleri sistemlerin yaygınlaşacağı öngörülüyor. ABD ve Avrupadaki bazı market zincirlerinin ürünlerinin izlenebilirliğinde blockchain teknolojisine gittikçe daha çok yer verdiğini görülüyor. Tüketici blockchain teknolojisini kullanarak satın aldığı bir tavuğun yediği yemin içeriğini, üretildiği çiftliği, kesildiği kesimhaneyi ve buna benzer çeşitli detayları görebiliyor. Hem tüketicilerin, hem de üreticilerin kullanabilecekleri el tipi test cihazları ile gıdanın beslenme değerini ölçmek, alerjen bir hammadde içerip içermediğini öğrenmek gittikçe kolaylaşıyor. Bu tip uygulamaların hızla yaygınlaşacağına kesin gözüyle bakılıyor.

FUTURE FOOD TRENDS AT SIAL

SIAL 2018, gathering food service professionals from several parts of the world was organised in Paris on October 21-25. Samim Saner, Chairman of the Turkish Food Safety Association, also visited the SIAL.

GIDA DEDEKTİFLERİ İŞ BAŞINDA

Gıda Güvenliği Derneği'nin 2010 yılında başlattığı Gıda Dedektifleri Eğitimi Tepebaşı Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Müdürlüğü işbirliği ile devam ediyor.

Gıda Güvenliği Derneği, Tepebaşı Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Müdürlüğü işbirliğinde çocukların küçük yaşlarda temel gıda güvenliği konusunda bilinçlendirilerek sağlıklı nesillerin yetiştirilmesi amacıyla 2010 yılından bu yana sürdürülen Gıda Dedektifleri Eğitimi Uygulaması bu yıl Özel Şehir Koleji ve Yeniyol Okulları'ndan gelen 40 öğrenci ve 4 öğretmenin katılımıyla gerçekleştirildi.

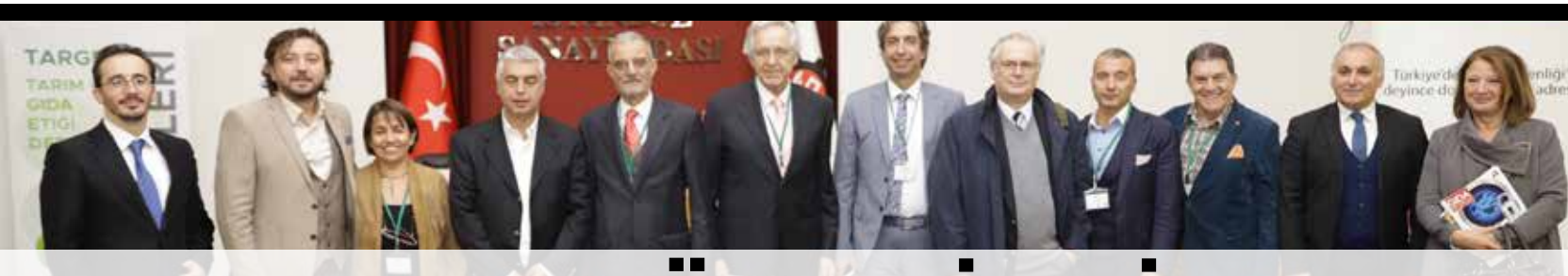
Tepebaşı Belediye Başkanı Dt. Ahmet Ataç da eğitim çalışmasına katılarak, "Gıda Güvenliği Derneği'ne ve çalışmaya katılan okullarımıza bu güzel çalışmaya destek oldukları için teşekkür ediyorum. Gıda güvenliği konusunda siz öğrencilerimiz sayesinde, aileleriniz ile birlikte geniş bir farkındalık yaratmayı amaçlıyoruz. Bu çalışma, gıda güvenliği açısından başarılı bir yol. 2010 yılından beri uyguluyor ve olumlu geri dönüşler alıyoruz. Çocuklarımızın içinde olduğu ve güzel olmayan bir proje zaten söz konusu olamaz. Hepinize çalışmalarınızda başarılar diliyorum" diye konuştu.

Uygulamaya şimdiye kadar 17 okul katılırken, 349 öğrenci Gıda Dedektifi olarak, 28 öğretmen de rehber olarak eğitim aldı. Tepebaşı Belediyesi Meclis Salonu'nda düzenlenen eğitimde Gıda Güvenliği Derneği üyesi Eti Gıda İşletmesi Gıda Mühendisi Melih Özkilimci, temel hijyen standartları ve gıda güvenliği hakkında bilgiler vererek kişilerin alışveriş, yemek yeme gibi gıda güvenliğini ilgilendiren her aşamada dikkat edilmesi gereken konularda bilgiler verdi.

Gıda Dedektifleri Eğitimi sonrasında sertifikalarını alan öğrenciler, birer dedektif olarak CarrefourSA'da uygulamalı denetim gerçekleştirdi ve gıda güvenliği açısından doğruları ve yanlışları yerinde görme fırsatı buldu. Gıda Dedektifi öğrenciler ayrıca kantin, restoran ve pazaryeri denetimleri yaparak gıda güvenliği açısından yanlış uygulamaları tespit edecek ve öğrenci çalışmalarından çıkan sonuçlar, Gıda Güvenliği Derneği'ne bildirilecek.

FOOD DETECTIVES IN ACTION!

Food Detectives Training launched by Tepebaşı Municipality's Directorate for Environmental Protection and Control and the Turkish Food Safety Association in 2010 is continuing.



TARGET 2018 GÜZ SEMİNERİ YAPILDI

Tarım ve Gıda Etiği Derneği (TARGET) tarafından Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası (TÜGİS) ve Gıda Güvenliği Derneği'nin (GGD) iş birliği ile düzenlenen TARGET 2018 Güz Semineri, 8 Kasım 2018 tarihinde, İstanbul Sanayi Odası Odakule Meclis Salonunda Akademisyenler, sivil toplum örgütleri üyeleri, özel sektör ve kamu kuruluşları temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirildi.

"Gastronomi ve Etik", "Tarım ve Gıda Alanında Medya Etiği" başlıklarıyla düzenlenen iki oturumda sorunlar, tespitler ve çözüm önerileri tartışıldı.

Konuşmasına bu seminerin gerçek mimarının TÜGİS Başkanı Necdet Buzbaş olduğunu vurgulayarak başlayan TARGET Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Cemal Taluğ, sözlerine "Gıdanın öneminin her geçen gün daha da anlaşıldığı bir çağda yaşıyoruz. Bu ilkeler çerçevesinde tarım ve gıda etiği başlıca konuları tüm paydaşlarımızla birlikte tartışmak amacıyla bu tür seminerler düzenliyoruz" diyerek devam etti. Taluğ ayrıca 2019 yılında uluslararası katılımlı 2. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi'ni ülkemizde gerçekleştireceklerini, tarım ve gıda etiğiyle ilgilenen herkesi bu kongreye beklediklerini ifade etti.

Seminerde "Gıda Sanayinde Etik Uygulamalar" başlıklı bir konuşma yapan Yıldız Holding Etik Kurulu Sekreteri Bahattin Aydın, Ülker markası ve Yıldız Holding'in kurucusu merhum Sabri Ülker'in "Ticarette en büyük hile dürüstlüktür" sözünü anımsatarak, gıda üretiminde ve ticaretinde itibarın önemine dikkat çekti.

Petek Ataman'ın başkanlığında gerçekleştirilen "Tarım ve Gıda Alanında Medya Etiği" başlıklı son oturumda ise Ekonomi Gazetecileri Derneği Genel Başkanı Celal Toprak, doğru haberler için ekonomi muhabirlerinin sık sık bilgilendirilmesinin önemine dikkat çekerek, meslek odalarından, akademisyenlere ve sektör temsilcilerine kadar konuyla ilgili kişi ve kurumların ekonomi muhabirleriyle sık sık bir araya gelmesini istedi. Interaktif biçimde gerçekleşen oturumlar sonucunda;

- Medyanın genel olarak çıkar grupları ve siyasal iktidarlarla mesafeli ve bağımsız olması gerektiği,
- Medyaya akademik camiadan bilgi akması gerektiği, ancak bu bilginin de sıradan tüketici ve medya mensupları tarafından anlaşılabilecek seviyede ve medyanın ritmine uygun olmasının önemli olduğu,
- Gazetecilerin önlerine gelen bilgiyi paylaşmadan önce, bilginin kaynağına ulaşma ve araştırma sorumlulukları bulunduğu,
- Türkiye'de Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi-EFSA benzeri bir kurum olmasının ve bilgi paylaşımında bulunmasının bilgi kirliliğini önlemede işlevi olacağı, önerileri öne çıkan başlıklar olarak kayda geçtiler.

TARGET 2018 AUTUMN SEMINAR HELD

Target 2018 Autumn Seminar, organised by the Agriculture and Food Ethics Association (TARGET) with the cooperation of the Union of Food Industry Employers of Turkey (TÜGİS) and Turkish Food Safety Association (TFSA) was held on 8 November 2018. The seminar was attended by academicians, members of non-governmental organisations and representatives of the private sector and government agencies.

“HİJYENİK TASARIM” EĞİTİMLERİ DEVAM EDİYOR

GGD ve EHEDG işbirliği ile düzenlenen eğitim kapsamında; mevzuatın yanı sıra, hijyenik proseslerde oluşabilecek tehlikeler, temizlik ve dezenfeksiyon gibi başlıca konular ele alınıyor.

Gıda Güvenliği Derneği, Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu - EHEDG'in birebir eğitim modüllerini kullanarak Türkçe düzenlediği “Hijyenik Tasarım” eğitimi son olarak 13-14 Aralık 2018'de sektörün önde gelen firma çalışanlarının katılımıyla gerçekleşti.

Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için üretimin tüm aşamalarında hijyen kurallarının yerine getirilmesi gerekiyor. Hijyenik tasarım yaklaşımıyla hat üzerinde kullanılacak makine ve tesisatlarında, gıda dâhil herhangi bir fiziksel-kimyasal-biyolojik yabancı madde birikimi, bulaşması olmaması; tüm hattın kolay ve etkili bir şekilde temizlenebilmesi garanti altına alınabiliyor.

Bu yaklaşım kapsamında doğrudan EHEDG eğitim modülleri ile Türkçe verilen eğitimde; gıda üretimi sırasında dikkat edilmesi gereken EHEDG'in önerdiği hijyenik tasarım kriterleri ve doğrulaması üzerinde durularak, gıda sanayiinde kullanılan cihazlar ve yardımcı elemanlar üzerinde değerlendirmeler yapıldı.

2 günlük bir eğitim programı olan “Hijyenik Tasarım” eğitimi Prof. Dr. Barbaros Özer ve Prof. Onur Devres eğitmenliğinde yapılarak, gıda işletmelerinde bina ve proses yerleşimi, mevzuat, hijyenik tasarım kriterleri gibi önemli konuları içeriyor.

Uluslararası EHEDG sertifikası veriliyor

Eğitim sonunda yapılan sınavda başarılı olanlara, uluslararası geçerli başarı sertifikaları doğrudan EHEDG tarafından hazırlanarak, katılımcılara veriliyor.

Hijyenik Tasarım Eğitimi Programı

Ayrıntılı Bilgi için; 0216 550 02 23

muhteber.ersin@ggd.org.tr

HYGIENIC DESIGN TRAININGS GOING ON

The training, organised with the cooperation of Turkish Food Safety Association (TFSA) and European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG), covers the relevant legislation as well as essential topics such as risks that can occur during hygienic processes, and cleaning and disinfection.

“HİJYENİK TASARIM” EĞİTİMİ PROGRAMI

1. Gün	Konu
09:30 – 10:00	Giriş
10:00 – 11:00	Mevzuat
11:00 – 11:15	Kahve Molası
11:15 – 12:15	Hijyenik Proseslerde Oluşabilecek Tehlikeler
12:15 – 12:30	Temizlik ve Dezenfeksiyon
12:30 – 13:30	Öğle Yemeği
13:30 – 14:45	Temizlik ve Dezenfeksiyon
14:45 – 15:00	Kahve Molası
15:00 – 16:30	Hijyenik Tasarım Kriterleri

2. Gün	Konu
09:30 – 11:00	Bina ve Proses Yerleşimi
11:00 – 11:15	Kahve Molası
11:15 – 11:45	Yapı Malzeme Seçimi
11:45 – 12:00	Paslanmaz Çelikte Hijyenik Kaynak Yapımı
12:00 – 12:30	Statik Sızdırmazlık Elemanları
12:30 – 13:30	Öğle Yemeği
13:30 – 14:15	Statik Sızdırmazlık Elemanları
14:15 – 14:45	Gıda İşletmelerinde Vanaların Hijyenik Tasarımı
14:45 – 15:00	Kahve Molası
15:00 – 15:30	Gıdaya Uygun Yağlayıcılar
15:30 – 16:00	Pompalar ve Homojenizatörler Hijyenik Tasarım Doğrulaması
16:00 – 16:30	EHEDG Test Metotları ve Sertifikalandırma
16:30 – 17:00	Sınav

HİJYENİK TASARIM VE ROBOTİK UYGULAMALAR SEMİNERİ SEKTÖRDEN BÜYÜK İLGİ GÖRDÜ

Gıda Güvenliği Derneği organizasyonunda Stäubli Robotik Türkiye ve çözüm partnerleri Schmalz iş birliği ile "Gıda ve Paketleme Sektöründe Hijyenik Tasarım ve Robotik Uygulamalar" semineri Eylül 2018'de birçok sektör temsilcisinin katılımıyla başarıyla gerçekleştirildi. Sektörel iş birliği içerisinde düzenlenen seminerde, GGD Başkanı Samim Saner gıda güvenliğinde hijyenik tasarımın önemi ve yasal gerekliliklerden bahsederek; Stäubli Gıda ve Paketleme Sektör Müdürü Kerem Keçeci gıda ve paketleme sektörü için robotik çözümler konusunda sektör temsilcilerini bilgilendirdi.

Hijyende uzman, temiz ve yüksek performans sunan Stäubli robotlarının gıda ve paketleme uygulamaları için en yenilikçi çözümlerin sunulduğu seminerde ayrıca Stäubli HE (Humid Environment) robotları tamamen hijyenik tasarımları, yıkanabilirlik özellikleri ve H1 Food Oil (Gıda Yağı) ile kullanılan rakipsiz teknik performansı sayesinde gıda endüstrisine mükemmel uyum sağladığı katılımcılarla paylaşıldı. Stäubli gıda uyumlu robotlar koruyucu kılıf gerektirmeyen yapısı ile bakteriyel kontaminasyon risklerini ortadan kaldırararak sektörün ihtiyaçlarına cevap verebilen bir yapıda olduğunu değişik uygulamalar ile gösterme fırsatına sahip oldu. Böylelikle, üstün performansı, hijyenik tasarımı, dinamik ve dayanıklı yapısı ile gıda sektöründe referans haline gelmiş Stäubli robotlarının; standart birincil ve ikincil paketlemeden başlayarak ultra hızlı taşıma proseslerine kadar en zorlayıcı hijyenik gereksinimlere sunduğu en uygun çözümleri görme fırsatı elde edildi.

Seminerde ayrıca; Stäubli, NSF H1 sınıfı gıda yağı ile performans kaybı olmadan çalışabilen FAST PICKER TP80, SCARA TS2, TX2 (6 eksen) robot serileriyle gıda sektörü için en geniş ürün yelpazesi tanıtımı yapıldı. Farklı segmentler için birçok robotik çözüm örneklerinin aktarıldığı seminer, son olarak iş gücüne sağladıkları faydalar ve katılımcılardan gelen soruların cevaplanmasıyla sona erdi.

THE WORKSHOP ON HYGIENIC DESIGN AND ROBOTIC APPLICATIONS

The Industry Shows Remarkable Interest in the Workshop on Hygienic Design and Robotic Applications. Workshop on "Hygienic Design and Robotic Applications in Food and Packaging Industry" was organised by the Turkish Food Safety Association with the cooperation of Stäubli Robotics Turkey and their solution partner Schmalz in September 2018.

7.GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ ÇALIŞMALARI HIZLA BAŞLADI

Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde ve 31 kurumun işbirliği ile 2009 yılından bu yana düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi 4-5 Haziran 2020 tarihinde ilk kez uluslararası kongre statüsünde İstanbul'da gerçekleştirilecek. Kongre Bilimsel Danışma Kurulu toplantısı 4 Şubat 2019'da akademisyenleri ve sektör temsilcilerini bir araya getirdi. GGD Başkanı Samim Saner'in açılış konuşmasıyla başlayan geniş katılımlı toplantı, Kongre Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı Prof. Barbaros Özer ve Kongre Koordinatörü Petek Ataman'ın 6.Gıda Güvenliği Kongresinin değerlendirmesi ve 7. Kongre Planlaması sunumlarıyla devam etti.

6. Kongrenin çeşitli boyutlarıyla geniş bir değerlendirilmesinin ardından, 7.Gıda Güvenliği Kongresi'nin daha başarılı ve verimli planlanmasına yönelik tartışmalar sonucunda; "yeni nesil gıda koruma teknolojileri", "gıda güvenliğinde öncelikli riskler", "bilgi kirliliği" , "gıda tedarik zincirinde gıda güvenliğinin sağlanması" gibi oturum başlıkları öne çıktı.

7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresine hem sektörden, hem de üniversiteler ve resmi kurumlardan Türk ve yabancı 800 kişiyi aşan bir katılımın gerçekleşmesi öngörülüyor. Kongreyle ilgili detaylar yakında kongre sayfasından ve sosyal medya üzerinden duyurulacak.

7TH FOOD SAFETY CONGRESS PREPARATIONS STARTED

7th International Food Safety Congress will be held in Istanbul on 4-5 June 2020.

GIDA KAYIPLARINI VE İSRAFINI AZALTMAK İÇİN TOPYEKÜN MÜCADELE

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) işbirliğinde başlatacağı "GIDANI KORU" kampanyası kapsamında "Sıfır Atık Sıfır Açlık: Gıda Kayıplarını ve İsrafını Azaltmak için Destek Projesi" hazırlık çalışmaları başladı. Proje çalışmaları kapsamında 11 Mart 2019 da Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü tarafından toplantı düzenlendi. Gıda kayıplarını ve israfın azaltılmasını amaçlayan "Gıdanı Koru" kampanyası için düzenlenen toplantıda en çok hangi alanlarda, hangi sektörlerde, hangi aşamalarda gıda kaybı ve israfının görüldüğü, gıda kayıp ve israfının görülmesinin temel nedenleri, israf ve kayıpları azaltmak/ önlemek için alınacak önleyici tedbirler, iyi uygulama örnekleri, gıda kayıp ve israfı azaltmak/önlemek için kurum ve kuruluşlarla nasıl bir işbirliği yapılacağı konuşulan temel konular arasında oldu.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ve dernek çatısı altında çalışmalar yürüten Gıda Kaybı ve Atığı Komitesi üyelerinden Hülya Günay ile Berat İnci de toplantıya katılarak Bakanlık temsilcileri ile bir araya geldi. Gıda Kaybı ve Atığı Komitesinin çalışmalarını aktaran Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, gıda kaybına yol açan tüketici algılarını ve davranışlarını araştırdıklarını ve Nisan 2019'da araştırma sonuçlarının kamuoyuyla paylaşılacağını aktardı.

Nielsen Türkiye tarafından Gıda Güvenliği Derneği için yapılan "Gıda Kaybı ve Etiket Okuma Araştırması"nda çarpıcı sonuçların olduğunu ifade eden Saner araştırma bulgularına göre aksiyon alacaklarını ve tüketicilere, üreticilere yönelik eğitim ve bilgilendirme çalışmaları yapacaklarını belirtti.

"Gıda Kaybı ve Etiket Okuma Araştırması" Türkiye genelinde hanenin market alışverişinden sorumlu toplam 1545 kişi ile bilgisayar destekli yüz-yüze görüşme yöntemi ile yapılarak, ambalajlı gıdalar üzerindeki ürün etiketlerinin Türk tüketicisi tarafından ne derece incelendiğini ve bunun sonucunda satın alma kararı, tüketim kararı ve gıda kaybı üzerindeki etkisini ölçümlemeyi amaçlamıştır.

PRESERVE YOUR FOOD

Studies for "Preserve your Food.", "Zero Waste, Zero Hunger, Reduction of Food Losses and Waste" support project of the Turkish Ministry of Agriculture and Forestry, which is planned to start in cooperation with the United Nations 'Food and Agriculture Organization' (FAO), has began.

Lezzetin adı Sultan tadı Sultan

Sultan

"Soframın Sultanı"

www.sultanet.com

ŞARBON: ET - SÜT

Prof. Dr. Mükerrem Kaya

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Dergimizin bu sayısında "zoonozlar ve gıda güvenliği " konusunu kapsamlı ele aldık. İlgili olarak yakın dönemde ülke gündemimizde yer alan şarbon ile ilgili birçok soruya cevap bulabileceğiniz farklı uzmanlarla yapılan röportajları ilerleyen sayfalarda okuyabilirsiniz.

Şarbon, *Bacillus anthracis*'in sebep olduğu bakteriyel bir hastalıktır. Bu hastalık özellikle sığır, koyun ve keçi gibi otçul hayvanlarda görülür. Şarbon, hayvanlardan insanlara bulaşan bir zoonozdur. İnsandan insana bulaşmaz. Bu bakterinin vejetatif formları insan ve hayvan dokularının dışında hastalık yapıcı etkisini kaybeder, canlılığını sürdürme şansı ise oldukça düşüktür. Ancak çevre şartlarının çoğalma ve gelişme için uygun olmadığı durumlarda *B. anthracis*, serbest oksijen varlığında spor oluşturmaktadır.

Enfeksiyon insanlara enfekte hayvanlardan doğrudan veya dolayı yolla bulaşmaktadır. En sık görülen hastalık şekli deri şarbonudur. Deri şarbonu enfekte hayvansal materyal ile doğrudan temas sonucu gelişmektedir. Yaralar, çizik ve kesik gibi küçük tramvalar etkenin deriye bulaşmasında önemli rol oynamaktadır. Şüpheli veya hasta hayvanlar kesilmemeli, yüzülmemeli ve postmortem muayeneye tabi tutulmamalıdır. Karkastaki vejetatif *B. anthracis* hücrelerinin çoğu birkaç günde putrefaktif reaksiyonlar sonucu ölmektedir. Ancak hayvan öldükten sonra ağız, burun veya anüs kaynaklı akıntılar önemli çevresel kontaminasyonlara neden olabilmektedir. Şarbondan ölen hayvanlar, sporların yıllar sonra yüzeye doğru taşınabileceği ihtimali de dikkate alınarak mera ve su kaynaklarından uzak yerlerde 2 metrelik derinlikteki çukurlara üzerine sönmemiş kireç dökülerek gömülmelidir. Hasta hayvanların bulundukları yerler ve nakil araçları da iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

> **"Akciğer şarbonu en tehlikeli şarbon tipi olup *Bacillus anthracis* sporlarının inhalasyonu sonucu gelişmektedir."**

Bu şarbon tipinde sporlar, toz ve aerosoller aracılığı ile alınmaktadır.

Kontamine gıdanın tüketimi ile sindirim sistemi veya gastrointestinal sistem şarbonu olarak isimlendirilen şarbon tipi ile karşılaşılmaktadır. Enfekte hayvanların kesilmesi durumunda *Bacillus anthracis* ete geçebilmektedir. Sindirim sistemi şarbonu, çiğ veya yeterince pişirilmemiş ettin tüketilmesi sonucu oluşmakla birlikte bu tip şarbon vakaları çok nadirdir. Etin yeterince pişirilmesi durumunda bu risk tamamen ortadan kaldırılabilmektedir. Diğer taraftan mevcut bilgilere göre gıdalar aracılığı ile insanlara şarbonun taşınması için bakteri sayının çok yüksek olması gerektiği bildirilmektedir.

Sporlar genellikle bakterinin vejetatif formundan farklı olarak düşük ve yüksek sıcaklıklara, ışınlamaya ve kurutmaya oldukça dayanıklıdır. Pek çok dezenfektan maddeye karşı da dirençlidir. Sporlar, 100°C'de 15 dakikada (kaynatma), 121°C'de otoklavda 10 dakikada ve kuru sıcaklıkta 140°C'de 3 saatte inaktive edilebilmektedir. Asitleşme (pH<5) veya konsantre dezenfektanlar (%10 formaldehit, %3 hidrojen peroksit ve %1 perasetik asit) ile inaktive edilebilmektedir.

Şarbon ile ilgili olarak medyada sıkça yer alan süt, *B. anthracis* enfeksiyonlarında bir araç değildir. Bu kapsamda yapılan araştırmalarda, pastörizasyon işlemi ile *B. anthracis* hücrelerinin inaktive edilebildiği ve hatta UHT işlemi ile bakteri sporlarının dahi inaktive edilebildiği rapor edilmiştir. Diğer taraftan hastalığın başlaması ile enfekte hayvanın süt vermediği bildirilmektedir. Ayrıca deneysel çalışmalarda hayvan süt vermeye devam etse bile bu bakterinin süte geçmediği ortaya konulmuştur. Kısacası bu değerlendirmelerden de anlaşılacağı üzere süt ve süt ürünleri şarbon açısından risk teşkil etmemektedir.

Gerek insan gerekse hayvan şarbonu ihbarı zorunlu hastalıklar arasında yer almaktadır. Toplum sağlığı ve korunması açısından bildirimler büyük önem arz etmektedir. Gıda işletmelerinde kullanılacak et ve sakatatların veteriner hekim kontrolünde kesim yapan kesimhanelerden temin edilmesi, işletmelerde hijyenik ve teknolojik kurallara uygun üretimlerin yapılması ve personel hijyenine yönelik eğitim programlarının uygulanması zoonoz risklerine karşı alınacak en önemli tedbirlerdir. Kesim öncesi yapılan muayenenin uzman kişiler tarafından yapılması pek çok hastalığın işletme içine alınmadan bertaraf edilmesinde önemli rol oynayacaktır. Aynı şekilde kesim sonrası muayenenin de uzman kişiler tarafından yapılması ve gerekli durumlarda örnek alınarak laboratuvar testlerine başvurulması gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesinde etkili olacaktır.

> **"Son aylarda yaşanan şarbon vakaları nedeni ile yapılan açıklamalar maalesef bilgi kirliliğine iyi bir örnek teşkil etmektedir"**

Bu nedenle halk sağlığını ilgilendiren bu gibi durumlarda konu ile ilgili uzmanlar, kamu otoriteleri ve sivil toplum kuruluşlarının birlikte hareket etmesi büyük önem arz etmektedir.

ANTHRAX: MEAT - MILK

Anthrax is a bacterial disease caused by Bacillus anthracis. It particularly affects herbivorous livestock such as cattle, sheep and goats. Anthrax is a zoonosis that can be transmitted from animals to human-beings.

ZOONOZLAR VE ŞARBON HASTALIĞI

Prof. Dr. Şakir Doğan Tuncer

Veteriner Hekimler Derneği Başkanı

Hayvanlardan veya hayvansal ürünlerden insanlara geçen hastalıklar Zoonoz (=Zoonotik hastalıklar) hastalıklar olarak tanımlanır. Günümüzde sayıları 200'den fazla olan hastalıklar bu kapsamda ele alınmaktadır. Koruyucu hekimlik uygulamaları ile bu hastalıkların önlenmesi büyük önem taşımaktadır. Yurt dışından veteriner hekim kontrolü olmaksızın yapılan canlı hayvan ve et ithalatı insan ve hayvan sağlığı açısından her zaman bir risk oluşturabilmektedir.

Değişen iklim koşulları, göçler, kentlerde artan nüfus, seyahatler, insanları daha güvenli yaşam koşullarına yönlendirmekte, daha uygun sağlıklı hayvansal gıda üretme konusunda çabalar sarf etmek zorunda bırakmaktadır. Zoonotik hastalıklar bir taraftan hayvan sağlığını etkileyerek ekonomik kayıplara neden olmakta, diğer taraftan doğrudan ya da hayvansal gıdalarla insanlara enfeksiyon bulaştırmak suretiyle de halk sağlığını etkilemektedir. Zoonozik etkenlerinin önemli bir kısmı da potansiyel biyoterör etkeni olma özelliği taşımaktadır.

Güncel bir zoonoz olan şarbon başta olmak bazı önde gelen zoonozların bulaşma yollarına kısaca bakıldığında, şarbonun enfekte et ve deriye dokunma yolu ile yaygın bir bulaşma gösterdiği; kuduzun ise hasta hayvan tarafından ısırılma yolu ile bulaştığı; buna karşılık Bruselloz'un ise kaynatılmamış süt, taze beyaz peynir tüketimi ile; Toksoplazmozis'in kedi dışkısı, plasenter yolla, psittakozisin ev kuşlarından solunum yoluyla; listeriozis süt ve gıda maddeleri ile ruamın direkt temas ile deri ve mukozadan; tulareminin su kemiricileri, kene yoluyla; leptospirozisin kontamine sularda yüzme veya çıplak ayak ile; vebanın fareden pire aracılığıyla; dermatofitlerin doğrudan temas ile *Salmonella*nın kontamine et ve yumurtanın pişirilmeden yenmesi ile; hidatiidozun et yiyen köpeğin enfekte dışkısı ile bulaştığı ortaya konmuştur. Kuş gribi ve Kırım Kongo Kanamalı Ateşi gibi hastalıklarda değişik bulaş yolları bulunmaktadır. Görüldüğü üzere insanlar çok çeşitli türlerden ve çok çeşitli yollarla zoonozlarla her an karşı karşıya kalmaktadır.

Bu riskler çoğu insan için geçerli olmakla beraber hayvancılık sektöründe bulunan bazı kişiler için meslek hastalığı niteliğindedir. Bu mesleklerin başında Veteriner Hekimler ve Veteriner Sağlık Memur ve Teknisyenleri gelmektedir.

Güvenli gıdanın insanların tüketimine sunulabilmesi ancak sağlıklı ve sürdürülebilir hayvansal üretimin ile mümkün olabilir. Bu nedenle özellikle yetiştirme döneminde hayvanların dengeli ve yeterli beslenmelerinin yanı sıra sağlık kontrollerinin yapılması ve aşılama programlarına uyulması ile olasıdır.

Ülkemizde zoonozlarla ilgili yurt dışı kontrolleri sınır kontrol noktalarındaki resmi veteriner hekimlerce, yurt içindeki kontroller ise gerek tarama programları ile gerekse numune alınıp, akredite laboratuvar da yapılan analizlerle bakanlık tarafından gerçekleştirilmektedir.

Ante mortem muayenede hayvanların bir yandan fiziksel özellikleri değerlendirilmekte, diğer yandan yetişme sürecindeki aşılama takvimi ve aylık sağlık kontrol çizelgeleri de titizlikle incelenmektedir. Özellikle antemortem muayenede vücut deliklerinden gelen ve pıhtılaşmayan kan, son derece belirgin bir semptom olup; tanının hızla konulması için yeterlidir. Bu değerlendirmelerde sorun çıkmadığı takdirde hayvanın kesimine veya ithaline izin verilmektedir. Post mortem muayenede ise kesim anında kanın, kesim sonrası karkas ve iç organların yine özenle kontrolden geçirilmesi gerekir. Esasen şarbon hastalığının her iki kontrolde de ama özellikle post mortem muayenede son derece kolaylıkla tespit edilebilecek kanın pıhtılaşma süreci, karkaslarda damarların ve etin rengi, özellikle dalakta aşırı büyüme gibi belirtileri bulunmaktadır bunların atlanması olanaksızdır.

Ülkemizde özellikle gerek canlı hayvan ve gerekse et ithalatında uygulanması gereken yöntemlerde sorun olduğu, bunların çeşitli olumsuzluklara yol açtığı gözlenmektedir.

İthalat yapılması gerektiğinde hayvanların yetiştirildiği kuruluşlarda önceki dönemlerde herhangi bir bulaşıcı hastalık yaşanıp yaşanmadığı belirlenmelidir. Hayvanların doğumundan itibaren güncel sağlık kontrol raporları aranmalıdır. Aşı çizelgelerinin muntazam tutulup tutulmadığı gözlenmelidir. Bunların dışında ithal edilen hayvanların sağlıklı nakillerinin sağlanması ve hayvan kesimlerinin kesinlikle veteriner hekim nezaretinde yapılması gerekir. Üreticiler sağlıklı hayvansal gıdaların, ancak sağlıklı hayvandan elde edilebileceğini unutmamalıdır. Üretim sırasında HACCP protokollerine ve "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" konseptine dikkat etmeleri gerekir. Bu kurallara uyulduğu takdirde sağlıklı hayvan ve hayvansal ürünlere ulaşma mümkün olabilecektir. Piyasada mevcut gıda işletmecileri ve konunun bilirkişisi olan hekimlerin sürekli bilgi alışverişinde bulunmaları özellikle etin muhafaza ve işlenme aşamasında hijyen kurallarının sonuna kadar uygulanması, üretimden tüketime kadar uzanan süreçte kontrol mekanizmalarının aksatılmadan yürütülmesine katkı sağlayacaktır.

Başta şarbon ve zoonozlar olmak üzere gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasında hayvan ve et ithalatı, hayvan hareketleri ve denetimlerdeki yetersizlik önemli rol oynamaktadır. Tek tıp tek sağlık konseptinin göz ardı edilmeden konu paydaşlarının ortaklaşa çalışmaları büyük önem taşımaktadır. Hastalıklar konusunda kamuoyu doğru bilgilendirilmeli, konunun uzmanı olmayan kişilerin açıklamalarına itibar edilmemelidir.

ZOONOSES AND ANTHRAX DISEASE

Diseases that can be transmitted from animals or animal products to human-beings are defined as Zoonosis (=Zoonotic diseases).

ŞARBON

Prof. Dr. Alpay Azap
Öğr. Gör. Güle Çınar

Ankara Üniversitesi Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Anabilim Dalı

Şarbon ve etkeni nedir?

Şarbon yıllardan beri bilinen esas olarak ot yiyen hayvanların hastalığıdır. Çoğunlukla cilt infeksiyonuyla karşımıza çıkan zoonotik bir hastalıktır. Tüm dünyada yaygın olarak görülmekle birlikte dünya tarihinde hiçbir zaman, veba, kolera, çiçek veya pandemik grip gibi kitlesel insan ölümlerine neden olmamıştır. Özellikle gelişmemiş ülkelerde daha sık görülürken gelişmiş ülkelerde alınan önlemler ve hayvanların aşılanması nedeni ile oldukça azalmıştır. Ülkemizde de geçmiş yıllarda sık görülürken, şimdi sporadik veya az sayıda lokal epidemiler olarak bildirilmektedir. Özellikle kurban bayramı sonrası görülen olguların yanı sıra, kaçak hayvancılığın yaygın olduğu Doğu Anadolu bölgesinden olgular bildirilmektedir.

Etkeni *Bacillus anthracis* isimli bakteridir. Bakterinin canlı dokularda bulunan vejetatif formu, doğada, oksijen varlığında spor formuna dönüşür. Bakterinin spor formları, vejetatif formun aksine, ısı, soğuk, ultraviyole, kuruluk, yüksek ve düşük pH, kimyasal dezenfektanlar ve diğer bakterilerin metabolik ürünlerine son derece dayanıklıdırlar. Çeşitli yollarla vücuda alınan sporlar giriş yerine göre hastalık yaparlar.

Nasıl Bulaşır?

Şarbon insanlara infekte hayvanlardan, direkt veya indirekt yolla bulaşır. Endüstriyel, tarımsal ve laboratuar kökenli şarbon olguları görülebilir. Hayvancılıkla uğraşanlar, kasap ve veteriner hekimler, hayvansal ürün (et, deri, kıl, yün, post vb) hazırlanmasında çalışanlar şarbon yönünden risk gruplarını oluşturmaktadır. Özellikle infekte hayvanın bünyesinde bulunan sporların (eti, derisi, kılları, tüyü, sekresyon ve atıklarının) deri ile temas sonucu (genelde bütünlüğü bozulmuş deriden) girerek ülkemizde en sık gördüğümüz kutanöz şarbonu yapar. İnfekte etlerin çiğ olarak tüketimi veya iyi pişmeyen etlerin yenilmesi ile gastrointestinal şarbon görülür. Son zamanlarda damar içi ilaç kullananlarda veya burundan eroin çekenlerde şarbon olguları bildirilmiştir. Sinek ve bazı vektörler ile kutanöz şarbon bulaş olguları bildirilmiştir. Şarbon hastalığının insanlar arasında bulaşma riski yok denecek kadar düşüktür. Sporların alınması ve arkasından vejetatif hale geçen basilin uygun yaşam ortamında, ortama saldığı toksinle klinik tablolar görülür.

Deri şarbonu: Hastalığın en yaygın ve ülkemizde en sık görülen formu olup ölen ya da hasta hayvanların kesilmesi, derisinin yüzülmesi, etlerinin ayrıştırılması sırasında şarbon sporlarının cilt bütünlüğünün bozulmuş olduğu kısımlardan bulaşmasıyla gelişir. Halk arasında kara kabarcık veya çoban çıbanı diye de bilinir. Şarbon sporlarının kesik, kaşıma veya sinek ısırması gibi küçük travmalarla deriye girmesini, yaklaşık 1-7 gün arası bir kuluçka süresinden sonra giriş yerinde kaşınma ve yanma ile ortaya çıkan ilk klinik bulgular izler. Deri lezyonu kırmızı ufak bir kızarıklık (makül) olarak başlar, sonra kabarır ve sivilce benzeri bir görünüm (papül) alır. Bir-iki gün içinde lezyon genişler, içi sıvı dolu bir vezikül oluşur. Bu lezyonun etrafı ödemli ve kızarık bir alan ile çevrili olup ağrısızdır. Birkaç gün içinde vezikül içindeki sıvı bulanır, koyu, siyahımsı bir renk alır, daha sonra da vezikül patlayarak, ortada keskin kenarlı, ortası çöküк siyah bir ülser oluşur. Bu lezyona şarbon püstülü adı verilir. Çapı altı-dokuz cm'ye kadar ulaşabilir. Eskarı çevreleyen doku geniş, çok ödemli ve kırmızıdır. Bu kızarıklık bazen bölgesel lenf düğümlerine kadar ilerler. Lenf düğümü şiş ve ağrılıdır. Yüz ve boyun bölgesinde görülen tablolar daha ciddi seyreder. Etkili antibiyotik tedavisiyle ölüm oranı %2'nin altındadır.

Gastrointestinal sistem (sindirim sistemi) şarbonu: İnfekte hayvanların çiğ veya az pişmiş etlerindeki bakteri ve/veya sporlarının ağızdan alınması sonucunda gelişir. Tüm şarbon olgularının %1'den azını oluşturur. Şarbon lezyonları, ağızdan rektuma kadar gastrointestinal sistemin her yerinde görülebilir. Semptomlar genellikle kontamine gıdaların yenilmesinden 1-7 gün sonra ortaya çıkar. Gastrointestinal şarbon, orofaringeal ve barsak şarbonu olmak üzere iki şekilde görülebilir. Orofaringeal şarbonda lezyon boğazda gelişir, yutma güçlüğü, boğaz ağrısı, boyunda ağrılı lenfadenit, yüksek ateş ve genel durum bozukluğuyla (toksemi kaynaklı) karakterizedir. Barsak şarbonunda lezyon, en sık ince barsağın son kısmı ve kalın barsağın ilk kısımlarında gelişir, hastalarda bulantı, kusma, karın ağrısı, hematemez, kanlı ishal vardır. Semptomlar başladıktan iki-dört gün sonra süratle karında sıvı toplanır. Antibiyotik ve destek tedavilerine rağmen mortalite oranı %40 kadardır.

Akciğer şarbonu: En ağır form olup hayvanların kıl ve yünlerinin işlenmesi sırasında ortaya çıkan sporların solunmasıyla gelişir. Aynı zamanda biyolojik silah olarak hazırlanmış sporların biyoterör saldırıları sırasında solunmasıyla da akciğer şarbonu gelişen olgular görülmüştür. Akciğer şarbonu, tüm şarbon olgularının %5'ten azını oluşturmaktadır. Semptomlar, 1-7 gün içinde hafif ateş, kırgınlık gibi özgül olmayan semptomlarla başlar. Bu ilk dönemde ateş, terleme, bulantı kusma, göğüs ağrısı, produktif olmayan öksürük görülür. İkinci döneminde bakterinin mediastinal lenf nodlarını tutmasına bağlı olarak hemorajik plevral efüzyon ve dispne ile ilgili ciddi tablo gelişebilir. Hızla ilerleyen solunum yetmezliği ve şok gelişir. Klinik hızla hastayı septik şok tablosuna ve hemodinamik kollapsa sokar. İnhale şarbon basiline maruz kalanların yarısında menenjit gelişebilir. İnhale şarbon kliniğinde mortalite 1-10 gün içinde %80-90 olabilir. Erken tanı hayat kurtarıcıdır.

İnjeksiyon şarbonu: Kontamine eroin kullananlarda damar içine şarbon sporu içeren eroinin direkt olarak verilmesiyle gelişebilmektedir. İnjeksiyon bölgesinde deri ve yumuşak doku infeksiyonu gelişir, bu olgularda deride ödem olmasına rağmen eskar her zaman görülmeyebilir. Ciltteki lezyonlar ağrısız olduğu için myosit ve hızla gelişen toksik tablolar bildirilmektedir. Bu hastalarda klinik ağır seyredebilmektedir, ölüm oranı %28 olarak bildirilmiştir.

Tanı Nasıl Konur?

Maruz kalmak ve sporların giriş yerine göre gelişen klinik tabloyu hatırlamak gerekir. Kutanöz şarbonda yaradan alınan sürüntüde gram ve giemsa boyamada basillerin görülmesi önemli bir tanıdır. Kan, balgam, feçes, doku, beyin omurilik ve periton sıvısında gram ve gimza boyasının yanı sıra kültür ve PCR ile tanı konulabilir. Serolojik tanının önemi fazla değildir. Rutin kan biyokimyasında lökositoz, akut faz reaktanlarının çok yüksek olduğu görülebilir. Ayırt edici tanıda kütanöz tutulumda stafilokoksik cilt apsesi, kedi tırmığı hastalığı, tularemi, böcek ısırmaları ve eritema gangrenozum akla gelmelidir. İnhale şarbon olguları başlangıçta, ciddi toplumsal pnomoni, influenza, ARDS ve viral pnomoniler ile karışabilir. Akciğer tutulumunda hastanın akciğer grafisinde konsolidasyon odakları görülmez ama mediastinal lenfadenomegaliler ve hızla gelişen hemorajik plevral efüzyon ile ani bozulan genel durumda şarbon hatırlanmalıdır. Bazen ağız içindeki lezyonlar ludvig anjini ve tularemiyi taklit edebilir.

Şarbon'un tedavisi var mıdır?

Şarbon tedavisinde etkili antibiyotikler vardır. Tedavide ilk kullanılacak antibiyotik, ülkemizden izole edilmiş şarbon bakterilerinde etkinliği halen çok yüksek olan penisilinlerdir. Penisilin alerjisi olanlarda doksisiklin veya siprofloksasin kullanılabilir. Gastrointestinal ve akciğer şarbonunun tedavisinde antibiyotiklere ek olarak şarbon immünoglobulini veya şarbon toksinlerine karşı hazırlanmış ticari monoklonal antikor preparatları da önerilmektedir. Tedavi öncesi mutlaka kültürlerin alınması kutanöz şarbonda tedavinin 5-7 gün sürdürülmesi, geniş lezyonlarda asla cerrahi girişim yapılmaması gerekir.

Şarbondan nasıl korunulur?

Ülkemizde hem insan hem de hayvan şarbonu bildirimi zorunlu hastalıklardandır, hastaların bildirilmesi toplum sağlığı ve korunma açısından önemlidir. Teması olmuş kişilerde şarbon gelişimini engellemek için yapılacaklar, temasın şekline göre (deriyle, ağızdan alarak, inhalasyonla vb) değişiklik göstermekle birlikte genel olarak temas sonrası profilaktik antibiyotik kullanımını ve aşılamayı içerir. Aşılama, şarbon sporu soluma riski olan kişilerde temas öncesinde de önerilebilmektedir.

Şarbon hastalarından diğer sağlık çalışanlarına ve hastalara şarbon bulaşma riski yok denecek kadar düşüktür, bu hastalar için standard izolasyon önlemleri alınmalı, hastaların sağlam olmayan derisiyle temas edileceği zaman eldiven giyilmelidir. Aeorosol oluşumu veya sıçrama riski olan durumlarda uygun kişisel koruyucu malzemeler kullanılmalıdır (önlük, maske, gözlük vb). Hastaların ayrı odada yatırılması gerekmez.

Şarbon basili hayvanlarda saptandığı zaman o bölge karantina alınır ve 3 yıllık bir izlemle hayvanlar aşılanır. Şarbon sporları doğada çok uzun süre soğuğa ve sıcağa dayanıklı olarak kaldığı için mesleki risk altında olanların 3 doz aşılanması, salgınlarda veya yer değiştirme durumunda hayvanların aşılanması ve hijyenik şartlar bulaşı önleyecektir.

Şarbon dahil çiftlik hayvanlarından bulaşacak tüm infeksiyon hastalıklarından korunmak için alınabilecek kişisel önlemler, başta et ve süt olmak üzere hayvansal gıdaların çiğ olarak tüketiminden kaçınılması, etlerin iyi pişirilmesi, etlerin kesildiği yüzeylerle ve malzemelerle çiğ sebze ve meyvelerin temas ettirilmemesi, hasta hayvanların kesilmemesi, hasta veya ölmüş hayvan etlerinin tüketilmemesi, hayvan kesimlerinin bu konunun uzmanları tarafından ve uygun kişisel koruyucu malzemeler (önlük, eldiven, maske vb.) kullanarak yapılması sayılabilir. Şarbonlu olduğundan şüphelenilen hayvanların kesilmesi ve yüzülmesi engellenmeli, imha süreçleri takip edilmeli, infekte hayvanı taşıyan nakil araçları dezenfekte edilmelidir. Çiftlik çalışanlarının kıyafet ve el temizliği konusunda önerilen kuralları takip etmesi gerekir.

Şarbonun kontrol alına alınması, tüm ülkeyi kapsayan merkezi planlama ve sıkı denetimlerle sağlanabilir. En önemli konular hayvanların ve hareketlerinin, aşılanmasının, ithalinin sıkı denetimlerle uygun şekilde yapılması, hayvan sağlığının bildirime tabi tutulmasıdır.

Şarbonlu eti fark etmek mümkün müdür?

Markette kasapta parçalanmış haldeki ette şarbon olduğu anlaşılamaz. Ancak şarbonlu hayvan kesim sırasında veya öldüğündeki muayenesinde kanının pıhtılaşmaması ve siyah renkte kanı olması ile kesen kişi tarafından fark edilebilir. Bu durumda da kesin tanı için örnekler alınarak laboratuvar testleri yapılmalıdır.

Süt ve süt ürünlerini yemek riskli midir?

Şarbonlu hayvanların sütüne bakterinin geçmesi hastalığın seyrinde beklenen bir durum değildir. Literatürde çok nadir bildirimlerde de hayvanın hastalığının son döneminde süte kan karışması ile bulaşma olduğu görülmüştür. Bu dönemdeki hayvanların sağılması da mümkün olmadığından süt (ve dolayısıyla süt ürünleri) pratik olarak hastalık bulaştırmaz. Ayrıca pastörizasyon ve kaynatma gibi işlemler ile bakteriler hızla öldüğünden pastörize veya pişirilmiş süt ve bundan hazırlanan süt ürünleri bulaştırıcı değildir.

Eti iyice pişirerek tüketmek koruyuculuk için yeterli midir?

Eti iyi pişirmek korunmak için yeterlidir. Etler farklı kalınlıklarda ve farklı şekillerde (kıyma, pirzola, kuşbaşı, kalın biftek vb.) hazırlandıkları için belli bir pişirme süresi ve sıcaklık önerisi yapmak mümkün değildir. Ancak basit olarak etlerin içinde kırmızı bölüm kalmayacak şekilde pişirilmiş olması yeterli kabul edilir.

Et kesilen bıçak, tezgah nasıl neyle dezenfekte edilmeli?

Şarbon olduğu kanıtlanmış veya kuvvetle şüphelenilen bir hayvanın kesiminde kullanılan malzemeler için özel dezenfeksiyon yöntemleri (yüksek titrede sodyum hipoklorit, aldehit içeren solüsyonlar vb) gerekir. Çünkü bu durumda aletlerde yoğun kontaminasyon söz konusudur. Ancak ev ortamında et kesmekte kullanılan bıçak, masat, satır, kesme tahtası gibi malzemelerin özel dezenfeksiyonuna ihtiyaç yoktur. Bol sabun ve/veya deterjanlı suyla yıkanması yeterlidir. Etle temas eden aletlerin ve yüzeylerin bu şekilde yıkanmadan meyve sebze gibi çiğ tüketilen yiyeceklere temas etmemesine dikkat edilmelidir.

Çiğ ete dokunan eller neyle nasıl dezenfekte edilmelidir?

Çiğ ete dokunduktan sonra ellerin bol sabunlu suyla yıkanması yeterli olur. Şarbon sporlarına etkili dezenfektan ajanlar cilde ciddi zarar verebileceğinden kullanılmaz. Ellerinde açık yaraları olan kişilerin çiğ ete temas etmemeleri, edeceklerse eldiven kullanmaları korunma sağlayacaktır. Çiğ ete temas eden kişilerin cilt lezyonu açısından yakın takibi önerilir.

WHAT ARE ANTHRAX AND ANTHRAX AGENT?

Anthrax, known for many years, is essentially a disease affecting herbivorous animals. It is a zoonotic disease which mostly occurs with a skin infection.

GIDA ETİKETLERİ SİZİ KANDIRIYOR OLABİLİR

BEUC, AB'deki Mevcut Durumu Gözler Önüne Serdi

Avrupa Tüketici Organizasyonu (BEUC), Avrupa çapında gıda üreticilerinin ürünlerin etiketlerinde yaygın biçimde kullandığı yanıltıcı hile yöntemlerini örneklerle gösteren bir rapor yayımladı. Food labels: tricks of the trade (Gıda etiketleri: ticaret hileleri) adlı raporda, gıdaların ve içeceklerin gerçek niteliklerini saklayarak göz boyamaya çalışan üç uygulamanın üzerinde duruldu:

- Endüstriyel ürünlerin 'geleneksel', 'el yapımı' olarak etiketlenmesi;
- İçerisinde çok az miktarda gerçek meyve bulunan veya hiç gerçek meyve bulunmayan içecek ve süt ürünlerinin ambalajlarında meyve resimlerinin yer alması;
- İçerisinde eser miktarda lif bulunan ekmek, bisküvi, makarna vs. gibi ürünlerin etiketinde 'tam tahıl' ibaresinin bulunması.

Problem temel olarak üreticilerin bu terimleri hangi koşullarda kullanabileceğini net olarak belirleyen AB kurallarının yokluğundan kaynaklandığını tespit eden BEUC, etiketlerin daha dürüst biçimde hazırlanmasını sağlamak amacıyla AB kurumlarına yönelik tavsiyeler hazırladı.

BEUC ağına dahil 10 ülkenin tüketici kuruluşları bu aldatıcı uygulamaları açığa çıkardı. Raporda vurgulanan üç kategori buzdağının yalnızca görünen kısmı.

BEUC Genel Müdürü Monique Goyens'in konuya ilişkin yorumları:

"'Ananas & hindistan cevizi' içeceklerinin içeriğinde bu meyvelerin oranının üçte birden bile az olması çok çarpıcı bir durum. Etiketinde 'büyükanne tarzı' yazan galeta ununda, endüstriyel içerik maddeleri olması da aynı şekilde. Buna rağmen tüketici kuruluşları, Avrupa çapında bu tür aldatıcı etiket uygulamalarını devamlı tespit etmekte".

"Almanya ve Hollanda'daki anketler, tüketicilerin %80'inden fazlasının gıda etiketlerine güvenmediğini gösteriyor ve bu rapor da ne kadar haklı olduklarını kanıtlar nitelikte. Üye kuruluşlarımızdan gelen baskılar doğrultusunda bazı üreticiler daha dürüst ambalajlar kullanmaya başladılar. Fakat AB kurumları ve Üye Devletler de artık işi ele atmalı."

"AB kanunlarında, gıda etiket ve ambalajlarının "tüketiciyi yanıltmaması gerektiği" açıkça belirtiliyor. Fakat üreticiler AB kanunlarındaki gri alanlardan faydalanarak ürünlerini gerçekte olduğundan daha kaliteli gösterebiliyorlar. AB kurumlarının acilen bu aldatıcı uygulamaları sonlandıracak bir formül bulması ve üye devletlerin de gıda üreticilerinin bu kurallara uymalarını sağlaması gerek."

BEUC'nin talepleri:

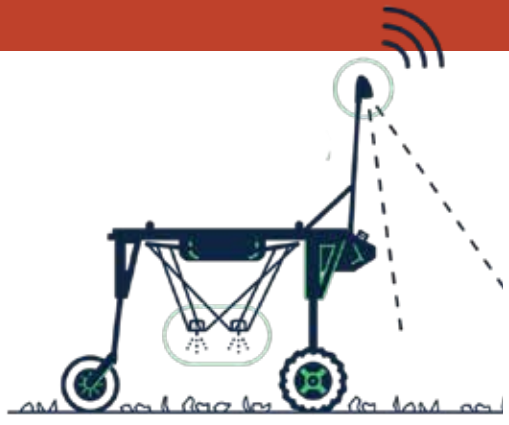
- Etiketlerde sıklıkla kullanılan ve kalite özelliklerini pazarlama amaçlı 'geleneksel', 'el yapımı' veya 'doğal' gibi terimler için AB tanımları;
- 'Tam tahıllı' olduğu iddia edilen ürünlerde bulunması gereken minimum tam tahıl miktarları;
- Paketlerinde meyve gibi belirli bazı içerik maddelerini öne çıkartan ürünlerde olması gereken minimum içerik kuralları;
- Paketin ön yüzünde öne çıkartılan bazı içerik maddelerinin, ürün içindeki yüzde oranının belirlenmesi.

Kaynak: www.beuc.eu

FOOD LABELS CAN FOOL YOU: BEUC PUBLISHES EU SNAPSHOT

The European Consumer Organisation (BEUC) is publishing today a report showcasing many misleading tricks that food makers commonly use on labels across the EU.

ZARARLI OTLARLA MÜCADELEDE ROBOTLAR (SMART WEEDING)



Zararlı otlarla mücadelede geliştirilen yeni bir akıllı robotik teknoloji sayesinde artık tarlaların herbisitlerle duşlanmasına son. Akıllı Herbisit uygulaması sadece yabani otun bulunduğu bölgeye ve gerektiği kadar hassas bir şekilde uygulanıyor. Bu sayede normalde kullanılan pestisitin sadece %10 unun kullanılması yeterli oluyor. % 90 pestisit tasarrufunun başta gıda güvenliği ve insan sağlığı olmak üzere hem maliyetler üzerinde hem de pestisitlerin çevreye olan olumsuz etkileri anlamında çok önemli bir katkısı bulunuyor.

Robot, herhangi bir operatör tarafından kontrol edilmeden çalışabiliyor. Kamerası, santimetre hassasiyetli GPS RTK (real time kinematic) sensörlü uydu navigasyon sistemleri ile donatılmış robot duruşunu ve konumlanışını kendi ayarlayarak tüm arazideki sadece yabani otların bulunduğu spesifik noktaların ilaçlamasını yapabiliyor. Görüş sistemi, ürün sıralarını takip edebilmesini, sıralardaki ve sıraların arasındaki zararlı otların varlığını, konumlarını tespit edebilmesini sağlıyor. Ardından iki robotik kol, sistematik şekilde otları hedef alarak mikro-dozda herbisit (bitki öldürücü pestisit) uyguluyor.

Güneş enerjisiyle çalışması, kapalı havalarda bile, robotun enerji açısından tamamen bağımsız olmasını sağlıyor. Hızını, zararlı otların yoğunluğuna göre ayarlayabilen robot, tüm arazide zararlı ot seviyesini düşük ve orta düzeyde kontrol altında tutabiliyor. Makine akıllı telefon uygulamasıyla da tamamen kontrol edilip ayarlanabiliyor.

Kaynak: www.ecorobotix.com

SMART WEEDING

No more herbicide shower, it's time for a targeted and precise application – just the amount that is needed, exactly where it is needed.

DÜNYANIN İKİ FARKLI NOKTASINDAN ANTİBİYOTİK DİRENÇLİ *Salmonella* VAKASI BİLDİRİMİ

Uluslararası Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi'nde yayınlanan bir çalışma ve ABD Tarım Bakanlığı Gıda Güvenliği ve Denetimi Dairesi'nin 24 Ekim'de güncellenen raporları Hindistan ve ABD'de antibiyotik dirençli *Salmonella* vakalarının yeniden yaşandığını ortaya koydu.

Uluslararası Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi'nde yayımlanan 'Güney Hindistan'daki et numunelerinden alınan sefalosporine dirençli *Salmonella* izolatlarındaki blaSHV geninin yaygınlığı' adlı çalışma; et numunelerinden izole edilen 75 *Salmonella* enfeksiyonundan 28'inin, enfeksiyonun tedavisinde kullanılan büyük bir antibiyotik grubu olan sefalosporine ve florokinolonlara dirençli olduğunu ortaya koydu. Çalışmada, "florokinolonlara ve üçüncü nesil sefalosporine direncin, tedavinin başarısız olmasına yol açan nedenlerin başında geldiği" belirtildi.

Peki asıl soruya gelecek olursak; et numunelerinden alınan izolatlar, tam olarak neden ilaçlara dirençli? Araştırmacılar, çiftlik hayvanlarına çok sık antimikrobiyal ajanlar verilmesinin, antibiyotiğe dirençli bakterilerin ortaya çıkmasının başlıca sebebi olduğunu belirtiyor. Bu ajanların kullanımı, enfeksiyonda 'direnç genlerinin' edinilmesi ve yayılmasında çok büyük rol oynayan plazmid DNA'nın varlığını artırıyor. Belirtilen bir diğer neden de hızlı laboratuvar testlerinin olmayışı.

Bu tespitler; eyalet hükümeti, Telangana'yı et ihracatı bakımından merkez haline getirmeyi hedeflediğinden önem kazanmış durumda.

Diğer yandan Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezi (CDC) araştırmacılarının hesaplamalarına göre; dirençli *Salmonella* ilintili ölümlerin dünya genelindeki insidansı yıllık 6200'e çıkmış durumda. Ayrıca, tifoidal olmayan *Salmonella* vakalarının sayısının 1,2 milyon olduğu ve her yıl 450 civarı vakanın ölümle sonuçlandığı tahmin ediliyor.

Salmonella bu açıdan tek tehdit değil. Diğer ilaca dirençli hastalıkların da son dönemde artışta olduğu biliniyor. Araştırmacılar, 2050 yılı itibariyle, ilaca dirençli enfeksiyonların insan ölümlerinin en yaygın sebebi haline gelmiş olacağını öne sürüyorlar. Aslında ülkede bir yıl içinde 58 bin bebek, annelerinden geçen dirençli bakterilerden kaynaklı enfeksiyonlar sebebiyle hayatını kaybetti.

ABD de mercek altında

Diğer yandan ABD Tarım Bakanlığı Gıda Güvenliği ve Denetimi Dairesi (FSIS) tarafından yapılan duyuruya göre; dünyanın en büyük et kesim ve işleme firması olan JBS, Tolleson-Arizona'daki tesislerinde işlenen 3 bin 100 ton çiğ dana etini geri çağırdı. Ürünün, *Salmonella* Newport bulaşması riski sebebiyle geri çağrıldığı belirtildi.

Bu, FSIS verilerine göre; 2014'te Rancho firmasının geri çağırdığı dana etlerinden beri tek seferde yapılan en büyük çaplı geri çağırma. İlk etapta geri çağrılan 2 bin 950 ton dana eti tek başına 2015, 2016, ve 2017'de geri çağrılan toplam et miktarının iki katından fazla.

Geri çağrılan ürünlerin içinde 26 Temmuz ile 7 Eylül arasında paketlenen ve Arizona, California, Connecticut, Colorado, Florida, Georgia, Kansas, Illinois, Louisiana, Ohio, Oregon, New Mexico, New York, Texas, Virginia ve Wisconsin olmak üzere 16 eyaletteki perakendeci ve kurumlara dağıtımı yapılan kıymaların yanı sıra, hamburger köfteleri ve bonfile etlerin bir kısmı yer alıyor.

JBS'nin Tolleson tesislerinde işlenen etlerin bulaşmaya nasıl maruz kaldığı henüz bilinmiyor. Önceki *Salmonella* Newport salgınlarının ilaca dirençli olduğu belirlenmişti.

Peki kaynak nasıl belirlendi? *Salmonella* salgını FSIS'e ilk olarak 5 Eylül'de bildirildi. Kurum, iki hafta sonra 19 Eylül'de, bir enfeksiyon vakası ile satın alınan bir ürün arasındaki bağlantıya ilişkin ilk bildirimi aldı. Kurum böylelikle iz sürmeye başlayarak bozuk ürünlerin ana tedarikçisi olan JBS'ye kadar ulaştı.

Şimdiye dek Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC) dahil olmak üzere federal ve eyalet kurumlarınca yürütülen inceleme sonucunda 16 eyalette hastalığa yakalanan toplam 57 kişi tespit edildi. Bu hastalık vakalarının ilk başlangıçlarının 5 Ağustos ile 6 Eylül tarihleri arasında olduğu belirlendi.

Peki *Salmonella* bulaşmış bir gıdayı yediğinizde ne olur? Enfeksiyonun en yaygın belirtileri ishal, mide krampları ve ateş olup bu belirtiler genellikle dört ile yedi gün boyunca sürer. Enfeksiyon vakalarının çoğunda kişi tedaviye gerek kalmadan iyileşirken başta bebekler ve AIDS'li bireyler olmak üzere bağışıklığı zayıf kişilerde enfeksiyon çok daha ağır sonuçlara yol açmaktadır. FSIS bu son geri çağırma olayını sınıf 1 sağlık tehdidi kategorisinde değerlendirmektedir. Kurum, sınıf 1 sağlık tehdidini "söz konusu ürünün tüketilmesinin çok ciddi sağlık sorunları veya ölümle sonuçlanma olasılığının önemli ölçüde yüksek olduğu sağlık tehdidi" şeklinde tanımlamakta.

Çoğu *Salmonella* türünün antibiyotikle tedavisi mümkün olsa da geri çağrılan ürünlerde bulunduğu anlaşılan spesifik serotip olan *Salmonella* Newport'un ilaca dirençli olduğu kanıtlanmıştı.

Kaynak: www.newindianexpress.com, newfoodeconomy.org

ANTIBIOTIC-RESISTANT SALMONELLA CASES REPORTED IN TWO DIFFERENT LOCATIONS OF THE WORLD

A study published in the International Research Journal of Biological Sciences and reports updated on October 24th by the Food Safety and Inspection Service of the US Department of Agriculture have revealed that antibiotic-resistant Salmonella cases have re-emerged in India and USA.

AVRUPA'DA ANTİBİYOTİK KULLANIMI VE ALGISI

Antimikrobiyal Dirence İlişkin Özel Eurobarometresi (Avrupa Kamuoyu Yoklaması)'nden Önemli Noktalar

AVRUPALILAR ANTİBİYOTİKLERİ NASIL KULLANIYOR

32% antibiyotik kullandı SON 12 AYDA (2009'da bu oran %40'tı)

20% GRİP VEYA SOĞUK ALGINLIĞI için antibiyotik kullandı (2009'da bu oran %27'ydi)

7% REÇETESİZ veya BİR SAĞLIK UZMANINA DANIŞMADAN antibiyotik kullandı (2009'da bu oran %7'ydi)

41% teşhise yönelik bir tahlil sonrasında antibiyotik kullandı

AVRUPALILAR ANTİBİYOTİKLER HAKKINDA NE BİLİYOR

43% antibiyotiklerin VİRÜSLERE KARŞI ETKİSİZ olduğunun bilincinde

66% antibiyotiklerin SOĞUK ALGINLIĞINA KARŞI ETKİSİZ olduğunun bilincinde

85% GEREKSİZ KULLANIMIN ANTİBİYOTİKLERİ ETKİSİZ HALE GETİRDİĞİNİN bilincinde

AVRUPALILAR ANTİBİYOTİKLERİN TARIM VE HAYVANCILIKTA KULLANIMI HAKKINDA NE BİLİYOR

56% HASTALIĞA YAKALANAN ÇİFTLİK HAYVANLARININ uygun olması koşuluyla antibiyotikle tedavi edilmesi gerektiğini düşünüyor

Birleşik Krallık: 77% İrlanda: 75% Portekiz: 75% Slovenya: 41% İtalya: 39%

38% çiftlik hayvanlarında büyümeyi hızlandırmak amacıyla ANTİBİYOTİK KULLANIMINI yasaklayan AB YASAĞI'ndan haberdar

Hollanda: 54% İtalya: 52% Yunanistan: 25% Romanya: 21%

Source: Special Eurobarometer 478, November 2018

Eurobarometre Raporunun Tamamı ve AB'nin antimikrobiyal dirence ilişkin yanıtı için:
ec.europa.eu/health/amr @EU_Health #EUAMRAction

Health and Food Safety

Bu infografik Gıda Güvenliği Derneği tarafından Türkçeleştirilmiştir

GRAM-NEGATİF BAKTERİLER İÇİN YENİ NESİL ANTİBİYOTİK

İsviçre Zürih Üniversitesi'nde yeni yapılan bir araştırma, Spined soldier bug adlı bir böceğin doğal olarak ürettiği antibiyotiğin yaygın ilaç dirençli bakterilerden bazılarının hücre zarını tahrip ettiğini gösterdi. Thanatin adı verilen bu antibiyotiğin keşfinin hızla büyüyen ilaç direnci krizinin üstesinden gelinmesine yardımcı olabileceği düşünülüyor.

İsviçre Zürih Üniversitesi'nde (UZH) bilim insanları, "Spined soldier bug" olarak adlandırılan bir böcek tarafından üretilen doğal bir antibiyotik olan "Thanatin"in Gram-negatif bakterilerin dış zarlarına saldırabildiğini bulduklarını açıkladılar.

UZH Kimya Bölümünden John A. Robinson'un çalışmaya ilişkin makalesi yakın zamanda Science Advances dergisinde yayınlandı. Akademik araştırmacılar ve ilaç şirketleri tarafından gösterilen üstün çabalara rağmen antibiyotik keşfinde etkili yeni bakteriyel hedefleri tanımlamanın çok zor olduğunun kesinleştiğini kaydeden Robinson, en büyük zorluklardan birinin de tehlikeli Gram-negatif bakterilere karşı yeni antibiyotik eylem mekanizmalarını tanımlamak olduğunu belirtti. Makaleye göre araştırmada thanatinin "Lpt proteinleri" adı verilen belirli proteinlere bağlanıp bağlanmadığını test etmek için bir *E. coli* ve in vitro bağlama çalışması modeli kullandı. Bu, iç zardan Gram-negatifi koruyan çift katmanın dış zarına bir köprü oluşturuyordu. Bu köprü daha sonra LPS moleküllerini zarın dış tarafına taşımak için kullanılıyor ve savunma bariyeri oluşturuyordu. Laboratuvar analizleri, thanatinin köprüyü oluşturmak için gerekli olan proteinler arasındaki etkileşimleri bloke ettiğini gösterdi. Bu, LPS moleküllerinin hedeflerine ulaşamayacağı ve tüm koruyucu asimetrik dış zarın oluşmasını engelleyeceği anlamına geliyor. Böylece savunması olmayan bakteri antibiyotiğe yenik düşüyor.

Tüm sonuçların, *E. coli*'de Lpt kompleksinin montajı için gerekli olan protein-protein etkileşim ağını hedef alan bir antibiyotik için yeni bir paradigmayı öne çıkarmayı gerektiğini gösterdiğini belirten Robinson; "Bu bulgu, bakteriyel hücrelerde protein-protein etkileşimlerini spesifik olarak inhibe eden maddeler geliştirmenin bir yolunu gösteriyor" dedi.

Amerika Birleşik Devletleri'nde antibiyotik direnci her yıl 2 milyondan fazla hastalığa ve 23.000 kişinin ölümüne neden oluyor. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) yarım milyon insan ile yaptığı çalışmada ilaca dirençli en yaygın beş bakteriyi şöyle sıraladı:

- *Escherichia coli*
- *Klebsiella pneumoniae*
- *Staphylococcus aureus*
- *Streptococcus pneumoniae*
- *Salmonella sp.*

Kaynak: Medicalnewstoday

NATURAL ANTIBIOTIC STRIPS BACTERIA OF THEIR DEFENSES

New research finds that an insect-derived antibiotic can destroy the protective membrane of some of the most prevalent drug-resistant bacteria. This could pave the way for a new class of antibiotics that could help tackle the current drug resistance crisis.

KLOR YAŞ MEYVE VE SEBZELERDEKİ PATOJEN BAKTERİLERİN TESPİTİNİ ZORLAŞTIRIYOR MU?

Yaş meyve ve sebzelerin mikrobiyal güvenliği çoğunlukla, klasik kültürel belirleme yöntemleriyle izlenmektedir. Ancak; yaş meyve ve sebzelerdeki patojen bakteriler klor gibi sıklıkla kullanılan çevresel streslerle karşılaştıklarında canlı fakat kültüre edilemeyen (viable but nonculturable-VBNC) hale gelebildikleri için, bu bakterilerin klasik kültürel yöntemlerle belirlenmeleri imkânsızlaşıyor.

Bu çalışmada, yeşil floresan proteinle işaretli *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Thompson *(S.* Thompson), sırasıyla 12 ve 3 ppm klora maruz bırakılarak VBNC forma getirilmiştir. Patojen bakteriler, ıspanak yapraklarında inkübasyonu takiben klor ile yıkama işlemine tabi tutulmuşlardır. Elde edilen kültür sonucuna göre toplam canlı *L. monocytogenes* ve *S.* Thompson popülasyonları, sırasıyla, 50 ve 100 ppm klor ile VBNC hale getirilirken, doğrudan canlı bakteri sayım sonucuna göre klor uygulamasının, canlılıkta 1 log'dan daha az bir azalmaya neden olduğu saptanmıştır. Klorla uyarılarak VBNC forma geçen *L. monocytogenes* ve *Salmonella* Thompson'un patojeniteleri, *Caenorhabditis elegans* kullanılarak değerlendirilmiştir. VBNC formdaki patojenlerin *C. elegans* tarafından alınması, *C. elegans*'ın yaşam süresinde önemli bir kısalma yarattığı (P = 0.0064 ve P <0.0001) gözlemlenmiş ancak, VBNC formdaki *L. monocytogenes* ve kültüre edilebilen *L. monocytogenes*'in *C. elegans*'ın yaşam süresinde yarattığı azalmalar arasında önemli bir fark olmadığı da görülmüştür. *L. monocytogenes*'in nematodların (yuvarlak solucan) barsak lümenlerinde de görülmesi, yeniden canlanmanın ve hücre istilasının varlığına işaret etmektedir. Tüm bu veriler, VBNC formdaki patojen bakterilerin belirlenememeleri halinde halk sağlığına yönelik oluşturduğu riski vurgulamaktadır.

Gıda kaynaklı birçok bakteri türünün, çevresel streslerle karşılaştığında canlı fakat kültüre edilemeyen (VBNC) forma geçtiği bilinmektedir. VBNC formdaki hücrelerin klasik kültürel yöntemlerle belirlenememeleri ise, özellikle de patojen bakteri bulaşısını belirlerken bu yöntemleri kullanan gıda endüstrisi açısından problem yaratmaktadır. Bu çalışma, yaş meyve ve sebzeleri dezenfekte etmek amacıyla sıklıkla kullanılan klorun, gıda kaynaklı patojen bakterilerden *L. monocytogenes* ve *S. enterica*'nın VBNC forma geçmelerine neden olduğunu ortaya koymuştur. VBNC formdaki bu patojenleri alan *C. elegans*'ın, yaşam süresinin kısaldığı gözlemlenmiş ve VBNC formdaki *L. monocytogenes*'in kültüre edilebilen *L. monocytogenes* ile aynı ölçüde bulaşıcı olduğu belirlenmiştir. Bu veriler, VBNC formdaki patojen bakterilerin endüstriyel uygulamalar sırasında hem gelişip hem de belirlenemeyerek, potansiyel hastalık yapıcı özelliklerini koruduklarını da göstermektedir.

Klor stresiyle uyarılma sonucu canlı fakat kültüre alınamayan forma geçen *L. monocytogenes* ve *Salmonella* Thompson halen patojenitelerini korumaktadır.

Kaynak: www.barfblog.com

DOES CHLORINE MAKE PATHOGENS HARDER TO DETECT IN FRESH PRODUCE?

The microbiological safety of fresh produce is monitored almost exclusively by culture-based detection methods. However, bacterial foodborne pathogens are known to enter a viable-but-nonculturable (VBNC) state in response to environmental stresses such as chlorine, which is commonly used for fresh produce decontamination.

DANİMARKA'DA GÖRÜLEN ÇOĞU GIDA KAYNAKLI ENFEKSİYONUN SEBEBİ CAMPYLOBACTER

Hayvanlardan ve gıdalardan insanlara geçebilen hastalık vakalarına ilişkin 2016'da yayımlanan yıllık raporda; *Campylobacter*'in, Danimarka'da görülen 4600'den fazla gıda kaynaklı enfeksiyonun baş sorumlusu ve bu nedenle de halen gıda kaynaklı hastalıkların en yaygın sebebi olduğu belirtildi. Rapor, Danimarka Teknik Üniversitesi Ulusal Gıda Enstitüsü tarafından Danimarka Halk Sağlığı Ulusal Enstitüsü ve Danimarka Veterinerlik ve Gıda İdaresi'nin iş birliğiyle hazırlandı. Araştırmacılar, hükümet kuruluşları ve sektör, bakteri yüzünden hastalanan vatandaşların sayısını azaltmak amacıyla atılabilecek adımları tartışıyorlar.

Her yıl Danimarkalılar yedikleri gıdalar nedeniyle hastalanıyorlar.

2016'da kaydedilen 4677'den fazla hastalık vakasının sorumlusu olan *Campylobacter* Danimarka'da yaşanan gıda kaynaklı enfeksiyonların ana sebebi olmayı sürdürdü. Bu sayı 2015'le karşılaştırıldığında %7'lik bir artış anlamına geliyor. Bununla birlikte, tespit edilen bu artışın asıl sebebi; artık daha hassas teşhis yöntemlerinin kullanılıyor olması da olabilir. 2016'da *Campylobacter* enfeksiyonundan hastalanan kişi sayısı, *Salmonella* enfeksiyonundan hastalan kişi sayısının 4 katı oldu.

Campylobacter'le mücadelede iş birliği

Danimarkalı araştırmacılar, devlet yetkilileri ve sektör temsilcileri, *Campylobacter* enfeksiyonu nedeniyle görülen hastalık riskini azaltmak amacıyla veri toplamak ve yöntemler geliştirmek üzere uzun zamandır birlikte çalışmalar yürütüyorlar.

Ulusal Gıda Enstitüsü'nden üst düzey bilimsel bir yetkili olan Birgitte Helwigh; "Danimarka'da üretilen tavuk ve yumurtalardaki *Salmonella*'yı neredeyse tamamen yok etmeyi başardıkları çalışmada edindikleri tecrübelerden yola çıkan araştırmacılar, devlet yetkilileri ve sektör temsilcileri; *Campylobacter* yüzünden hastalanan kişi sayısını azaltmak amacıyla neler yapılabileceğini belirlemek için güçlerini birleştirdiler." diyerek konu hakkındaki görüşünü ifade etti.

İstenmeyen bir turistik hatıra: *Salmonella*

2016'da Danimarka'da toplam 1074 *Salmonella* enfeksiyonu vakası bildirildi. Daha önceki yıllarda olduğu gibi bu enfeksiyonların en çok ilişkilendirildiği durum, yurtdışına seyahat oldu. Enfeksiyonların yarısından fazlası (%55) seyahat bağlantılı olurken Danimarka'ya en çok enfeksiyon getirilen ülkeler Tayland (%19), Türkiye (%13) ve İspanya (%5) olarak sıralandı.

> **"Danimarka'da üretilen tavuk ve yumurtalardaki *Salmonella*'yı neredeyse tamamen yok etmeyi başardıkları çalışmada edindikleri tecrübelerden yola çıkan araştırmacılar, devlet yetkilileri ve sektör temsilcileri; *Campylobacter* yüzünden hastalanan kişi sayısını azaltmak amacıyla neler yapılabileceğini belirlemek için güçlerini birleştirdiler"**

Raporda Danimarka'daki *Salmonella* enfeksiyonlarına yol açan *Salmonella* kaynaklarına ilişkin tahmini hesaplar yer aldı. 2016 yılında görülen toplam 1074 *Salmonella* enfeksiyonu vakası içinde enfeksiyona yol açan başlıca gıda kaynağının yurt içinde üretilen domuz eti olduğu tahmin ediliyor. Vakaların toplam %6'sının Danimarka'da üretilen domuz etinden kaynaklandığı ve bunu ithal tavuk ve domuz etinin takip ettiği tahmin ediliyor. (Sırasıyla %4 ve %3.7)

Hastalık sınır tanımıyor

2016'da Danimarka'da dokuz çocuğun hastalanmasına yol açan salam kaynaklı *Salmonella* salgını, İsveçli yetkililerin Danimarkalı yetkililere bilgi vermesi sayesinde kontrol altına alındı. Aynı yıl, Polonya'da üretilen yumurtalardan kaynaklanan *Salmonella* salgını ve de çok sayıda kişinin evcil yılanlarından *Salmonella* enfeksiyonu kapmaları sonucu ortaya çıkan sıra dışı salgınla ilgili yürütülen uluslararası incelemelerde ise Danimarkalı yetkililer de yer aldı.

Danimarka Halk Sağlığı Ulusal Enstitüsü'nden epidemiyoloji uzmanı Luise Müller'in bu konudaki yorumu: "Avrupa'da, herhangi bir salgın hastalık durumu veya insanları hasta ettiğinden şüphelenilen belirli bir gıda tespit edildiği anda ülkelerin birbirlerini uyarmalarını sağlayan bir alarm sistemi mevcut. Gıda kaynaklı salgın hastalıklar sınır tanımadan yayıldığı ve gıdalar aynı anda birden çok ülkede üretilip birçok başka ülkeye satıldığından, herhangi bir enfeksiyon kaynağını tespit edebilmemiz ve salgının önünü kesebilmemiz için uluslararası iş birliği yapmamız büyük önem taşıyor."

Kaynak: http://www.food.dtu.dk

CAMPYLOBACTER TO BLAME FOR MOST FOODBORNE INFECTIONS IN DENMARK

Campylobacter is to blame for more than 4,600 foodborne infections in Denmark and is thus still the most common cause of foodborne disease.

LİSTERİOSİS: SEYREK GÖRÜLMESİNE RAĞMEN YAŞLILAR, HAMİLELER VE BAĞIŞIKLIK YETMEZLİĞİ OLAN KİMSELER AÇISINDAN TEHLİKELİ BİR ENFEKSİYON

Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), *Listeria* enfeksiyonlarından korunmak için hijyen ve tüketim kurallarına uymanın çok önemli olduğu tavsiyesinde bulundu.

Almanya ve Avrupa Birliği'nde *Listeria*'nın yol açtığı gıda kaynaklı hastalık vakalarının sayısının sürekli artmakta olduğu tespit edildi. Bu tablo karşısında Alman Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü (BfR), bazı gıda ürünlerinin tüketiminden kaynaklanan listeriosisin son derece ciddi olduğunun ve ölümle sonuçlanabileceğinin altını çizdi. BfR Başkanı Dr. Andreas Hensel özellikle yaşlılar, hamileler ve bağışıklık yetmezliği olan kişilerin listeriosise yakalanma riskinin yüksek olduğunu vurgulayarak; bu nedenle de özellikle bu bireyler için mutfak hijyeninin yanı sıra belirli bazı gıdaların tüketiminde belli başlı kurallara uyulmasının son derece önemli olduğunun altını çizdi.

Robert Koch Enstitüsü'nün kayıtlarına göre, Almanya'da görülen yıllık listeriosis vakaları 2009 senesinden beri önemli ölçüde arttı. 2009'da kaydedilen vaka sayısı 396 iken 2017'de 771 vaka kaydedilmiştir. Enfeksiyon, görece nadir görülmesine rağmen, ilerleme süreci çok ciddi seyrettiğinden dolayı özellikle önem arz etmektedir. 2016 senesinde bildirilen vakaların %7'si ölümle sonuçlanmıştır. Avrupa Birliği ülkelerinde görülen listeriosis vakalarında ise 2009 senesinden itibaren bir artış yaşanmaktadır.

Tüketiciler, *Listeria monocytogenes* bulaşışı olan gıda ürünlerin tüketimi sonucu enfekte olarak hastalanabilmektedirler. Çevrede çok geniş bir alanda bulunabilme özelliği ve düşük gelişme ihtiyaçları nedeniyle bu bakteri çok çeşitli gıdalarda bulunabilmektedir. Çiğ hayvansal gıda ürünlerinin yanı sıra ısıl işleme veya başka diğer gıda muhafaza işlemlerine maruz kalmış gıda ürünlerinde ve tüketime hazır yiyecekler ile meyve, sebze, yeşillik/ot ve salatalar gibi bitkisel ürünlerde de *Listeria* bulaşması görülebilmektedir.

Listeria gıdalarda herhangi bir bozulmaya yol açmadığından görüntü açısından veya kokuyla anlaşılması mümkün olmamaktadır. *Listeria* ayrıca buzdolabında tutulan veya vakumla paketlenmiş gıdalarda dahi üreyebilmektedir. Bu da uzun süre buzdolabında s süreler saklamalarından aklanan gıda maddelerinde de hastalığa yol açabilecek miktarda *Listeria* bulunabileceği anlamına gelmektedir. Gıdaları az miktarda tüketmeleri ve bu nedenle gıda maddelerini uzun süreler saklamalarından veya onları atmaktan hoşlanmamaları nedeniyle özellikle yaşlı bireylerde listeriosise yakalanma riski daha yüksek görülmektedir.

Listeria; kaynatma, kızartma, kavurma veya pastörizisyon gibi ısıl işlemlerle yok edilebilen bir mikroorganizmadır.

Yaşlı bireylerin yanı sıra bağışıklık yetmezliği olanlar (genelde kanser benzeri hastalıkları olan veya bağışıklık baskılayıcı ilaçlar kullanan kimseler), gebeler ve yeni doğanlarda listeriosise yakalanma riski oldukça yüksektir. Birçok listeriosis vakası ölümcül olabilen kan zehirlenmesi, ansefalit ve/veya menenjite yol açabilmektedir. Gebelerde çoğunlukla ateş, halsizlik ve eklem/kas ağrısı gibi basit grip benzeri semptomlara yol açan enfeksiyon, anne karnındaki bebeğe geçerek erken doğuma veya düşüğe yol açabilir.Ağır semptomlarından dolayı bebeklerde ölüm ve ciddi rahatsızlıklara sebep olabilmektedir.

Risk grubunda olmayan sağlıklı bireylerde yüksek miktarda *Listeria*'ya maruz kalınması ise yüksek ateş ateşle seyreden ve genellikle ishal ve kusmanın eşlik ettiği kendi kendini sınırlayan gastro-intestinal enfeksiyonlara yol açmaktadır.

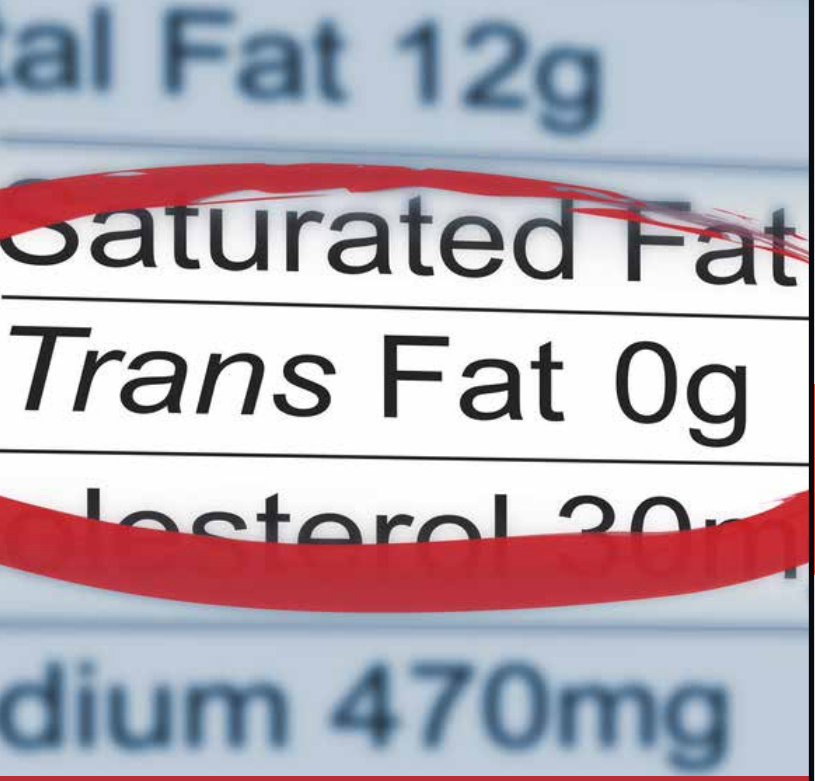
EFSA'nın tahminlerine göre, listeriosis vakalarının üçte biri evde hazırlanarak buzdolabında saklanan gıdalarda *Listeria monocytogenes* üremesinden kaynaklanmaktadır. BfR bu nedenle "*Listeria*'nın Yol Açtığı Gıda Enfeksiyonlarından Korunma" başlıklı broşürde yer alan mutfak hijyeni ve gıda hazırlamaya ilişkin kurallara uyulmasının çok önemli olduğunun altını çiziyor.

Broşürde ayrıca risk grupları için özel tavsiyeler yer almakta. Bu tavsiyelere göre; yaşlılar, gebeler ve bağışıklığı düşük bireylerin, ısıtılmadan tüketilen bozulabilir gıdaları mümkün olan en hijyenik koşullarda, taze malzemelerle hazırlayarak en kısa süre içinde tüketmeleri gerekiyor. Bu durum, taze sıkılmış meyve/sebze suları ve sıvı meyve/sebze püreleri, sandviçler, dürümler, içinde çiğ malzemeler bulunan pastane ürünleri (örn: krema, puding veya meyve) için de geçerli. Taze meyve ve sebzeler, marul ve taze bitkilerin de en kısa süre içinde tüketilmesi gerekmektedir. Hazır ambalajlı bozulabilir gıdaların (örn: peynir veya sosis türü soğuk etler ile pişmiş et ürünleri) son tüketim tarihlerinden uzun zaman önce ve az miktarlarda satın alınmaları, uygun ölçüde soğuk ortamlarda saklanmaları ve satın alınmalarından itibaren iki veya üç gün içerisinde tüketilmeleri önerilmektedir. BfR bunlara ek olarak tüketicilerin temel olarak; tüketimden hemen önce 70 °C iç sıcaklığa kadar ısıtılmadan tüketilen ürünlerde *Listeria* görülme sıklığının yüksekliğini vurgulamaktadır.

Kaynak: www.bfr.bund.de

LISTERIOSIS:

Rare but dangerous for the elderly, expectant mothers and immunocomprimised persons BfR recommends compliance with hygiene and consumption rules to protect against infections with Listeria.



AB'DE TRANS YAĞ KISITLAMASI

Gıdalarda trans yağların kısıtlanması konusunda Avrupa Birliği'nde bir süredir devam eden çalışmalar, anlaşmayla sonuçlandı.

Anlaşmaya göre 2021 yılından itibaren Avrupa Birliği ülkelerinde 100 gram yağda en fazla 2 gram trans yağ olabilecek. Konuyla ilgili olarak Avrupa Birliği Komisyonu'ndan yapılan açıklamada kararın alınmasında Avrupalılarda kalp hastalıkları riskini azaltma yönünde yürütülen çabaların etkili olduğunu vurgulandı.

AB Komisyonu Sağlık ve Gıda Güvenliği Komiseri Vytenis Andriukaitis, trans yağa yasal limit getirilmesi yönündeki varılan uzlaşmanın hem tüketici gruplar hem de sağlık kuruluşları tarafından olumlu karşılandığını ifade ederken, AB Tüketici Hakları Grubu BEUC Genel Direktörü Monique Goyens ise, yasal limitin AB genelindeki tüketicilerin eşit şekilde korunduğundan emin olunması açısından önemli olduğunu söyledi.

Avrupa Birliği'nde Polonya, Bulgaristan, Slovenya, Hırvatistan ve İsveç trans yağları en yüksek oranda kullanan ülkeler arasında yer alıyorlar.

Avrupa Birliği ülkeleri arasında trans yağ kullanım oranlarında gözlemlenen farklılık, konuyla ilgili olarak hazırlanan raporda da yer bulurken, AB ülkelerinin çoğunda üretilen gıda ve yağların mevcut yasaya uygun olduğu kaydedilen raporda, gıdalardaki trans yağ oranlarına yasal bir limit getirilmesinin halk sağlığı için en etkili yöntem olacağı vurgulandı.

Kaynak: İHA

RESTRICTION ON TRANS FATS IN THE EU

Efforts towards restricting trans fats in food in the European Union have been concluded with an agreement.

KANADA'DA TRANS YAĞ YASAĞI UYGULAMAYA KONULDU

Kanada hükümeti kısmen hidrojenize yağların (KHY veya PHO) yasaklanmasının kalp hastalıkları riskini azaltacağını düşünüyor.

Kanada'da başta gelen ölüm sebeplerinden biri olan kalp hastalıkları riskini azaltmanın anahtarı trans yağ tüketiminin azaltılması olacak. Kanada Sağlık Bakanı Ginette Petitpas Taylor tarafından gıdalardaki en büyük endüstriyel trans yağ kaynağı olan kısmen hidrojenize yağ (KHY) yasağının yürürlüğe girdiğini duyuruldu.

Bundan böyle üreticilerin Kanada'da satılan gıda ürünlerine KHY eklemesi yasak olacak. Bu yasak, yemek üretimi ve servisi yapılan işletmelerin yanı sıra Kanada'da üretilen ve ithal edilen tüm gıda ürünlerini kapsıyor. Yürürlüğe giren yasak kararı sadece KHY'ler için geçerli olup süt, peynir, dana ve kuzu eti gibi birtakım hayvan temelli gıdalarda bulunan doğal trans yağları kapsamıyor. Yasak, Sağlık Bakanı'nın trans yağların kullanımının tamamen sonlandırılmasına yönelik kararlılığın bir yansıması.

Trans yağlar, kalp hastalıkları açısından risk faktörü olan kandaki "kötü" kolesterol düzeylerini (düşük yoğunluklu lipoprotein) yükseltirken, diğer yandan kalp hastalıklarına karşı koruma sağlayan "iyi" kolesterol (yüksek yoğunluklu lipoprotein) düzeylerini düşürüyor.

Yasak, gıda endüstrisinin uyum sağlayabilmesi amacıyla geçtiğimiz yıl duyurulmuştu. Kanada Sağlık Bakanlığı'nın Gıdalardaki Bulaşan ve hile yapıcı maddeler Listesinin 1. Kısmına KHY'lerin de eklenmesiyle söz konusu yasak yürürlüğe girmiş oldu.

Kanada Gıda Denetim Kurumu'nun (CFIA) ilgili yasağa ilişkin uygulama stratejisine göre; 17 Eylül 2018'den önce üretilmiş olmaları koşuluyla KHY içeren ürünler iki yıl daha satılmaya devam edebilecek. CFIA; denetim, teftiş ve numune alma gibi izleme faaliyetleri gerçekleştirerek, gıda endüstrisinin, yeni yasal düzenlemeleri karşılayabilmek amacıyla uygun tedbirleri alıp almadığını kontrol edecek.

Kanada Sağlık Bakanlığı'nın getirdiği yasak, gıdalardaki trans yağ kullanımının sonlandırılmasına yönelik küresel çalışmalarla da uyumu amaçlıyor. Gıdalarda KHY kullanımının yasaklanması, trans yağ miktarının mümkün olan en düşük seviyeye düşürülmesini sağlayacak ve Dünya Sağlık Örgütü'nün açıkladığı, nüfusun çoğunluğunun toplam enerji alımında trans yağların oranının %1'den daha aza düşürülmesine yönelik halk sağlığı tavsiye kararının da hayata geçirilmesine yardımcı olacak. Bu hedefin gerçekleştirilmesiyle, Kanada toplumu içinde kalp hastalıkları riskinde genel bir düşüşün görülmesi bekleniyor.

Kanada'nın Sağlıklı Beslenme Stratejisin önemli bir parçası olarak KHY'lerin Kanada gıda tedarik zincirinden tamamen çıkartılması Kanadalıların gıdalarda daha sağlıklı seçimler yapmasını kolaylaştıracak.

Kaynak: Health Canada

CANADIAN BAN ON TRANS FATS COMES INTO FORCE TODAY

Reducing Canadians' intake of trans fats is key to reducing the risk of heart disease, a leading cause of death in Canada.

2018 - NOBEL KİMYA VE TIP ÖDÜLLERİ

Nobel Tıp Ödülü Sahiplerini Buldu

Bağışıklık sistemi yönlendirilerek tümörlerle savaşılabilir mi?

Nobel Tıp Ödülü, Nobel Komitesi tarafından iki bilim adamına verildi. ABD'li James Allison ve Japon Tasuku Honjo, vücut bağışıklık sisteminin kanser hücrelerine karşı savaşmasını kolaylaştıran çalışmalarıyla 2018 Nobel Tıp Ödülü'nü almaya hak kazandılar.

Teksas Üniversitesi MD Anderson Kanser Merkezi'nde Bağışıklık Tedavisi Platformu yöneticisi ve İmmünoterapi bölüm başkanı olan Allison, bağışıklık sisteminin kanserle mücadele etmesini engelleyen CTLA-4 proteininin bloke edilmesini temel alan "bağışıklık kontrol noktası blokaj tedavileri" üzerine yaptığı çalışmalar sonucunda etkili tedavi yöntemlerinin keşfini sağladı.

Kyoto Üniversitesi'nde 34 yıldır profesör olarak görev yapan Tasuku Honjo, Allison'dan bağımsız olarak yürüttüğü çalışmasında, bağışıklık hücrelerinde başka bir protein(PD-1) tespit ederek, tespit ettiği bu engelleyici proteinin farklı bir şekilde nasıl frenlenebileceğini öğrenmeye çalıştı. Honjo'nun yöntemi doğrultusunda yapılan terapiler, kansere karşı mücadelede önemli bir başarı gösterdi.

Her iki bilim adamının da kanserle mücadelede uyguladığı strateji; engelleyici proteinlerin bloke edilerek bağışıklık sistemini oluşturan akyuvarların T hücrelerinin kanser hücreleriyle etkin bir şekilde savaşabilmesinin önünün açılmasına yönelik.

Kanserin her yıl milyonlarca insanın ölümüne sebep olduğu ve insanoğlunun en büyük sağlık mücadelelerinden biri olduğu vurgulayan, İsveç Nobel Vakfı'ndan yapılan açıklamada, "James Allison ve Tasuku Honjo, bağışıklık sisteminin frenlenmesine yönelik farklı stratejilerin kanser tedavisinde nasıl kullanılabileceğini gösterdi" denildi.

> **"Nobel Kimya ödülü 3 bilim insanının oldu"**

2018 Nobel Kimya Ödülü, protein mühendisliği alanındaki araştırmalarıyla önemli keşiflere imza atan üç bilim insanına verildi. Üç isim de yönlendirilmiş evrim adı verilen yöntemle yeni protein üretmeyi başarmıştı.

Kanser tedavisinde de kullanılabilen bu çalışmalarıyla ABD'nin Caltech Üniversitesi'nden araştırmacılar Prof. Frances Arnold ve George P. Smith, İngiltere Cambridge Üniversitesi'nden Sir Gregory Winter 2018 Nobel Kimya ödülünün sahipleri oldular.

Nobel kimya ödülünün yeni sahiplerinden Prof. Frances Arlond aynı zamanda tarihte Nobel Kimya Ödülü'nü alan beşinci bilim kadını olma unvanını da kazanmış oldu.

Enzim üretmede rutin olarak kullanılan yöntemin geliştiricisi olan Prof. Arnold, evrimdeki doğal seleksiyonu taklit ederek belli görevler için enzim geliştiren ilk araştırmacıydı.

George P Smith ve Sir ünvanlı Gregory Winter da bağışıklık sistemindeki zararlı bakteri ve virüsleri nötralize eden yeni antikorları evrimleştirmek için faj ya da bakteriyofajları kullandıkları "faj göstergesi" yöntemini geliştirmişlerdi.

İkilinin geliştirdiği yöntem, otoimmun hastalıklara karşı savaşırken metastatik kanseri de tedavi edebilen antikorları üretmek için kullanılıyor.

NOBEL PRIZES IN CHEMISTRY AND MEDICINE AWARDED

2018 Nobel Prize for Chemistry has been awarded to three scientists who have made important discoveries with their research in protein engineering. All three award winners had succeeded to produce new proteins using the method called directed evolution.

Nobel Prize for Medicine has been awarded to two scientists by the Nobel Committee. James Allison from the USA and Tasuko Honjo from Japan have been awarded the 2018 Nobel Prize for Medicine with their research on making it easier for the immune system to fight cancer cells.

ISIYLA OLUŞAN BULAŞANLAR

Güvenli Pişirme

Tava, fritöz, ızgara ve fırından gelen tehlikeli maddeler: ısıl işlem, işlenmemiş gıdalarda ve gıda bileşenlerinde önemli değişikliklere yol açıyor. Isıtıldıklarında gıdaların sindirilmesi daha kolaylaşıyor ve tatları daha lezzetli hale geliyor. Fakat ısıtma işlemi, aynı zamanda istenmeyen bazı kimyasal bileşiklerin ortaya çıkmasına da neden oluyor.

Ana Konu: Akrilamid ve Diğerleri

Yüksek sıcaklıklarda hazırlanan gıdalarda oluşan sağlığa zararlı kimyasal bileşikler ilk olarak 1970'lerde ızgara balık ve ette tespit edildi. Söz konusu bileşikler, polisiklik ve heterosiklik aromatik hidrokarbonlardı. O zamanlardan bu yana, ısıtılan gıdalardaki potansiyel zararlı maddeler hakkındaki bilgimiz çok büyük ölçüde arttı ve ısıyla ortaya çıkan yüzlerce bulaşan tespit edildi. Bunların içinde en çok bilinenler; akrilamid, furan, monokloropropandiol ve glisidol olup bu yazıda, bu dört maddeyi ele alacağız.

Birçok madde içinden yalnızca dört tanesi

"Ölümcül dörtlü", gıdalar ısıtıldığında ortaya çıkan istenmeyen maddelerin yalnızca çok ufak bir kısmını temsil ediyor. Isıtma sonucu oluşabilen diğer birçok maddenin potansiyel sağlık riskleri hakkında çok az bilgi mevcut. Bu nedenle Alman resmi risk değerlendirme kurumu olan BfR'deki bilim insanları, bilgisayar destekli yeni toksikolojik yöntemlerle bu konudaki boşlukları doldurmaya çalışıyorlar. Bu sayede yeni yasal düzenlemeler hazırlanırken hangi maddelere öncelik verilmesi gerektiğine dair risk yönetimi uzmanlarına gerekli önerilerin sağlanması mümkün olabiliyor. Çalışmanın amacı, özellikle yüksek veya yönetilmesi zor sağlık risklerine yol açabilecek başka diğer bileşikleri tespit edebilmek. Araştırmanın bir diğer odak noktası da halihazırda bilinmekte olan, istenmeyen maddelerin toksik etki mekanizmalarını ortaya koymak. Ayrıca insanların bu bileşiklere tam olarak ne ölçüde maruz kaldığını ölçmeye yarayan hassas yöntemler geliştirmek de BfR bilim insanlarının hedefleri arasında. Bu yöntemler sayesinde, istenmeyen maddelerin yarattığı sağlık risklerinin daha gelişmiş biçimde değerlendirilebilmesi mümkün olacak.

Vücutta tam olarak neye yol açıyorlar?

Isıtma sonucu gıdalarda ortaya çıkan bulaşanların bağırsaktan gerçek emilim miktarı nedir? BfR gerçekleştirdiği bir araştırma projesiyle; glisidil yağ asidi esterleri örneğinden yola çıkarak, kanda bu esterlerin katılarak oluşturduğu yeni maddelerin tespitinin, vücutta bulunan gerçek bulaşan miktarının ya da daha doğrusu "vücut içi maruziyet"in ölçümü için uygun bir biyomarker olduğunu ortaya koydu. Vücutta oluşan bu yeni maddeler bileşik moleküllerdir. Glisidol, vücutta glisidil yağ asidi esterlerinden ayrışır ve kan proteini hemoglobine bağlanarak vücutta yeni bir glisidol katılım molekülü oluşturur. BfR'nin çalışmasında, denekler dört haftadan uzun bir süreyle, piyasada satılan ve içindeki glisidil yağ asidi esteri yoğunluğu bilinen bir palm yağını günlük olarak tüketmişlerdir. Bu süre boyunca deneklerin kanındaki glisidol katılım maddeleri düzeyi, günlük alım bazındaki orijinal seviyeyle karşılaştırıldığında neredeyse dört katına ulaşmıştır. Elde edilen veri, mevcut günlük alım seviyenin hesaplanmasında kullanılabilir.

Akrilamid: mutfaktan gelen monomer

Gıdalardaki akrilamidin keşfi tesadüfen olmuştur. Akrilamid aslında "poliakrilamid" olarak bilinen plastik maddenin yapı taşı olan bir monomerdir. Bir iş kazası sonrasında İsveçli araştırmacılar, akrilamidin yalnızca, sentetik olarak üretilen bu plastik bileşenin bulaştığı işçilerin kanında değil aynı zamanda kazayla hiç ilgisi olmayan kişilerin kanında da bulunduğunu tespit etmişlerdir. 2002'de bu bulaşmanın sebebini araştıran bilim insanları; kraker, kızarmış ekmek, patates kızartması, cips, fırınlanmış patates, kavrulmuş tahıllar ve kahvede de önemli miktarda akrilamid bulunduğunu tespit ettiklerinde çok önemli bir keşifte bulunmuş oldular. Fakat bu molekül nasıl olup da patates ve ekmeğe girmişti?

Akrilamid, "Maillard reaksiyonu" denen ve çiğ gıdaları fırınladığımızda, kavurduğumuzda, kızarttığımızda veya derin kızartma uyguladığımızda ya da aslında herhangi bir şekilde 120 Santigrat derece üzeri bir sıcaklıktaki ısıl işleme tabi tuttuğumuzda gerçekleşen kimyasal reaksiyonun sonucunda ortaya çıkan bir üründür. Bu reaksiyonun sonucunda söz konusu gıda kahverengileşir ve tadı olumlu anlamda değişir. Akrilamid; özellikle su veya nemin olmadığı ya da az olduğu durumlarda nişasta, şeker(indirgen) ve belirli aminoasitlerin(asparagin) birbirleriyle reaksiyona girdiği bu süreç sonucunda oluşur. Bir ürün, ısıtma sırasında ne kadar esmerleşirse, akrilamid içeriği o kadar artmış demektir.

Bu maddenin vücuttaki etkilerini belirlemeye yönelik toksikoloji testleri; akrilamidin, kobaylara yüksek dozlarda verildiğinde deneklerdeki genetik materyali değişime uğrattığını (genotoksik etki) ve farklı organ ve dokularda kansere yol açtığını (kanserojen etki) göstermiştir. Bu etkiler çoğunlukla, akrilamidin bir metaboliti olan glisidamidden kaynaklanmaktadır.

Akrilamidin ilk tespitinden beri, BfR'deki bilim insanları akrilamid içeren gıdaların oluşturduğu sağlık riskini değerlendiriyorlar. Asıl sorun ise, genotoksik-kanserojen özelliklerinden dolayı ısıyla ortaya çıkan bulaşanlar için güvenli tüketim miktarının belirlenmesinin mümkün olmaması. Bu nedenle de birkaç senedir gıdalardaki akrilamid düzeylerinin "ALARA" ilkesine göre azaltılması için çeşitli çalışmalar yürütülüyor. ALARA "Ulaşılması Mümkün Olan En Düşük Miktar) " (As Low as Reasonably Achievable) ifadesinin İngilizce kısaltması. ALARA; tüketime hazır gıdaların içerebileceği akrilamidin, makul bir çabayla teknik olarak ulaşılabilecek mümkün olan en az miktarı anlamına geliyor. 2018'de Avrupa Birliği'nin Akrilamid Yönetmeliği, farklı gıda grupları için mevcut

en gelişmiş yöntemler doğrultusunda ulaşılabilecek kılavuz değerleri belirlemiştir. Gıda ve yiyecek-içecek hizmeti sektörlerinin, öngörülen bu seviyelere ulaşacak şekilde ürünlerinde akrilamid oluşumunu azaltarak kontrol altına alma zorunluluğu vardır.

Tüketicilere tavsiye

Fırınlanmış patates, bisküvi, kızarmış ekmek ve patates cipsi gibi gıdaları hazırlarken çok fazla esmerleşmemelerine dikkat edin. Mutfaktaki akrilamid miktarını en aza indirgemek için "Yanık değil altın sarısı" ilkesini benimseyin.
BfR akrilamid hesaplayıcısı, gıdalarla günlük ne kadar akrilamid aldığımızı ölçmemizi sağlıyor: www.bfr.bund.de/cm/343/acrylamidrechner.xls

Furan: konserve gıdalar ve arkadaşları

Furan çok uçucu kimyasal bir bileşik olup en çok kavrulmuş kahve, konserve gıdalar, kavanozda satışa sunulan bebek mamaları ile hazır yemeklerde bulunur. Kavurma işlemi sırasında veya gıdalar kapalı kaplarda ısıtıldığı sırada, karbonhidratlar, aminoasitler, askorbik asit (C vitamini) ve doymamış yağ asitleri birbiriyle reaksiyona girdiğinde çokça miktarda furan ortaya çıkar.
Sıçanlar ve fareler üzerinde yapılan deneyler, yüksek dozlarda alındığında furanın, iyi huylu tümör ve löseminin yanı sıra karaciğer ve testis kanserine yol açtığını göstermektedir. Bu durumun altında yatan mekanizmalar henüz tespit edilememiştir. Bu nedenle de insanlar üzerinde bir etkisinin olup olmadığı ve etkisinin ne düzeyde olabileceği net değildir. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'nin tahminlerine göre; Avrupalı yetişkinlerin vücutlarına aldığı furan miktarının yüzde 90'ının kahveden gelmesine rağmen, epidemiyolojik araştırmalar; kahve içen kişilerde kanser görülme oranının, hiç kahve içmeyenlerden daha yüksek olmadığını göstermektedir. İnsan sağlığı ve maruz kalınan doza ilişkin verilerdeki boşluklar göz önüne alındığında, furanın sağlık üzerinde oluşturduğu riskleri kesin olarak değerlendirmek mümkün değildir.
Bu belirsizlikler karşısında, furan alımını mümkün olan en az miktara indirmek mantıklıdır. BfR'nin bir çalışma grubu, kahvenin hazırlanma biçimi veya tüketime hazır gıdaların ısıtılma yönteminin bu yiyeceklerdeki furan düzeylerini nasıl azaltabileceğine yönelik bir çalışma gerçekleştirmiştir. Bu çalışma; konserve çorbaların, ağzı açık tencerelerde veya kaselerde ısıtılması halinde furan içeriğinin yüzde 66'ya varan oranlarda azaldığını ortaya koymuştur. Ayrıca, makine espressolarında, geleneksel filtre kahveye göre ki aslında her iki kahve çeşidinin de hammaddesi olan öğütülmüş kahvede eşit miktarda furan olmasına rağmen çok daha fazla miktarda furan olduğu tespit edilmiştir.

Tüketicilere tavsiye

Yemekleri ve bebek gıdalarını, taze çiğ hammaddeler kullanarak kendiniz hazırlayın. Tüketime hazır gıdaları (konserve çorbalar) ve kavanoz içindeki bebek mamalarını tencerede kapağı açık halde karıştırarak ısıtın. Kahveyi aşırıya kaçmadan tüketin ve filtre kahve tercih edin.

Monokloropropandiol ve Glisidol: Yemeklik yağın işlenmesi sonucu ortaya çıkan iki zararlı yan ürün

3-monokloropropandiol (3-MCPD) 2007'ye dek yalnızca soya sosu ve ekmekte tespit edilmişti. Fakat 2007'de Almanya'daki yasal kurumların konuyla ilgili farklı gıdaları da kapsayan test sonuçları büyük yankı uyandırdı. Testlerin sonucunda, bebek mamalarının yani anne sütüyle beslenmeyen bebeklerin temel gıdasının, 3-MCPD yağ asidi esterleri içerdiği ortaya çıktı. Isıyla ortaya çıkan bu bulaşanların temel kaynağı, rafine yağlar ve palm yağıdır. Bu bulaşanlar, bitkiden elde edilen işlenmemiş yağlardan rafinasyon sırasında acı maddelerin yanı sıra diğer istenmeyen aromatik maddelerin ayrıştırılması (deodorizasyon – koku giderme) amacıyla kızgın buhar ile işlendiğinde oluşmaktadır. Uzun süreli çalışmalar, yüksek dozlarda verilen 3-MCPD'nin, erkek sıçanların böbrek, testis ve meme bezlerinde tümör oluşumuna yol açtığını göstermiştir. Tümör oluşumunun ardında yatan mekanizma halen tam olarak anlaşılamamış olmakla birlikte bu bileşiğin mutajenik (mutasyona yol açan) etkileri olmadığı düşünülmektedir. Bu da; mevcut bilgi ışığında, hiçbir kanserojen etkinin beklenmeyeceği değerin ne olduğunun belirlenebilmesinin mümkün olduğu anlamına gelmektedir. BfR bu araştırmadan yola çıkarak kabul edilebilir günlük 3-MCPD alım miktarını, vücut ağırlığının her bir kilogramı başına 2 mikrogram olarak belirlemiştir. Bu değer aynı zamanda EFSA gibi diğer otoriteler tarafından da onaylanmıştır.
Glisidol ve glisidil yağ asidi esterleri aynı zamanda bitkisel yağların rafine işlemi sırasında da oluşmaktadır. Bu da glisidol ve glisidil yağ asidi esterlerinin, bu bitkisel yağlardan elde edilen yağlarda ve yemeklik yağlarda da bulunduğu anlamına gelmektedir. MCPD'lerden farklı olarak, serbest glisidol genetik materyale hasar verir. Yemlerine uzunca bir süre boyunca yüksek dozlarda glisidol eklendiğinde, farelerde tümör oluştuğu gözlenmiştir. Genotoksik – kanserojen özelliklerinden dolayı glisidol için güvenli bir tüketim düzeyi belirlemek mümkün değildir. Bu nedenle; akrilamidde olduğu gibi, tüketilen gıdaların bu kimyasal bileşikten mümkün olan en düşük düzeyde içermesine dikkat etmek önemlidir. Rafine bitkisel ve hayvansal yağ üreticilerinin, ürünlerdeki bulaşan düzeylerini azaltmak için palm yağı üretimi ve işlenişi ile koku giderme süreçleri sırasında gerekli önlemleri alması gerekmektedir. Bununla birlikte bu maddeler, tüketicilerin mutfağına girdikten sonra da bitkisel veya hayvansal yağların kızartma işlemi sırasında ısıtılması veya tuzlu gıdalarla temas etmesiyle de ortaya çıkabilmektedir.

Hücresel koruma mekanizmalarının bozulması

Hayvan deneylerinde, 3 ve 2-MCPD'nin böbrek ve testislere hasar verdiği ve tümör oluşumunu desteklediği kanıtlanmıştır. BfR ile Fraunhofer Toksikoloji ve Deneysel Tıp Enstitüsü'nün ortaklaşa gerçekleştirdiği bir projede; hücrelerin moleküler düzeyinde, bu etkiyle ilişkili olan yeni bir mekanizma keşfedildi. Hayvanlar üzerinde yapılan bir çalışmada, farelere söz konusu maddeler verildi. Hayvanların karaciğer, böbrek ve testislerindeki hücrelerin, 3-MCPD ve 2-MCPD etkisi altında proteinleri nasıl sentezlediğini, değiştirdiğini ve düzenlediğini incelemek amacıyla modern Proteomiks yaklaşımını temel alan biyokimyasal yöntemler kullanıldı. Söz konusu maddelerin, hücreler üzerinde antioksidatif etkisi olduğu bilinen DJ-1 proteinini etkisiz hale getirdiği görüldü. Normal koşullarda DJ-1 proteini, protein sentezi sürecinde, hücresel fonksiyonları bozan, halihazırda reaktif oksijen moleküllerinin istenmeyen etkisini baskılar. BfR'nin çalışması; 3-MCPD ve 2-MCPD'nin DJ-1 proteinini oksijenle bağlayarak bu proteini kalıcı olarak değiştirdiğini ve bunun sonucu olarak da proteinin koruyucu özelliğini yitirdiğini ortaya koymuştur. Sonuç olarak, hücreler oksidatif strese maruz kalmakta ve yeni proteinler de yanlış biçimde sentezlenmektedir. Eldeki mevcut bilgiler; oksidatif stresin, kanser ve Parkinson dahil olmak üzere çeşitli hastalıklarla bağlantılı olduğunu göstermektedir.

Tüketicilere tavsiye

Sebzeleri, balığı ve eti kızarttıktan sonra tuzunu atın veya bu gıdalar için tuzsuz marine karışımı kullanın.

Kaynak: BFR 2 Go Dergisinden çevrilmiştir.

HEAT-INDUCED CONTAMINANTS

Safe sizzling, Dangerous substances from the pan, the deep fryer and the oven: heating causes changes in unprocessed foods or ingredients. It makes them easier to digest and they taste better. But heating also results in undesirable chemical compounds. Do these compounds pose a problem to health?

SIVI GIDALARIN HİJYENİK PASTÖRİZASYONU VE STERİLİZASYONU

Gıda Güvenliği Derneği'nin Türkiye bölge temsilcisi olduğu EHEDG gıda güvenliğine ilişkin yeni kılavuz ilkeleri yayımladı.

Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) sıvı gıdaların pastörizasyonu ve sterilizasyonuna ilişkin kapsamlı hijyenik tasarım ilkelerini yayımladı. EHEDG Isıl İşlem Çalışma Grubu Başkanı Bengt Eliasson, yayımlanan kılavuz ilkeler ile ilgili olarak: "Bütünüyle yenilenmiş bu ilkeler, sürekli pastörizasyon ve ultra-yüksek sıcaklıkta sterilizasyon süreçlerinin; gıda güvenliği, verimlilik ve enerji etkinliği açısından nasıl optimize edilebileceğine ilişkin çok aydınlatıcı bilgiler içeriyor." yorumunda bulundu.

Sıvı gıdaların pastörizasyonu ve sterilizasyonuna ilişkin yeni kılavuz ilkeler; en güncel gıda hijyeni düzenlemelerine uyması gereken gıda üreticileri, makine ve ekipman geliştiricileri ile tesis tasarımcılarına yönelik uygulamalı bilgiler içeriyor. Eliasson: "Bu kılavuz ilkelerin eski halinde çoğunlukla süt üretimi odaklı bilgiler yer alıyordu ve bu da kılavuz ilkelerin olası uygulama alanlarını daraltıyordu. Yenilenen kılavuz ilkeler, diğer sıvı gıdaların ve meyve suları gibi yüksek asitli ürünlerin üretimini de kapsıyor. Bu kılavuz ilkeler, uygulamalı pastörizasyon ve sterilizasyon tekniklerinden, hijyenik süreç tasarımı ve etkili akış yönü değiştirme, devir daim, temizleme ve kontrol süreçlerine ilişkin teknik konuları kapsayan geniş bir yelpazede uygulamaya yönelik teknik çerçeveler sunuyor." dedi.

Eski ve yeni bir arada

Pastörizasyon ve sterilizasyon, sıvı gıdaların korunmasında kullanılan, çok iyi oturmuş, en yaygın ve en önemli yöntemlerdir. Bu nedenle de, Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu'nun, gıda endüstrisinde gıda güvenliğini optimum düzeye getirmek amacıyla yayımladığı ilk kılavuz ilkeler, sürekli pastörizasyon ve sterilizasyona ilişkin olmuştur. İlkelerin ilk hali 1992 yılında yayımlanmıştı. O zamandan bu yana, yeni teknolojiler, yeni yasal gereklilikler ve düzenlemeler ortaya çıktı. EHEDG tüm bu gelişmeleri; gıda sektörünün ve tedarikçilerinin, mevcut gerekliliklere uymasını sağlayacak pratik ilkeler haline getirdi.

Eliasson: "Bu kılavuz ilkeler; doğru sıcaklık ve işlem koşullarının sağlandığından emin olmanızı sağlayacak; kilit süreç değişkenlerinde kabul edilemez bir sapma gerçekleşmesi halinde otomatik olarak akış yönünün değişmesini veya akışın durmasını sağlayacak ve böylece önemli bir bulaşı olmadan veya termofilbakteriler aşırı bir şekilde üremeden üretim sürecinin durdurulmasına yardımcı olacaktır." diye belirtti.

Daha az atık, daha yüksek verimlilik oranları

Yeni kılavuz ilkeler ayrıca enerji etkinliğinin optimize edilmesi ve bakım aralıklarının en aza indirgenmesine yönelik tekniklere ilişkin faydalı bilgiler sunuyor. Eliasson: "Yatırıma ayrılan bütçeler kısıtlı olduğunda bile uygun seçenekler mevcut. Örneğin; sterilizasyon sürecinde, rejeneratif bir ısı değiştiricide sterilize edilmiş bir ürünle bir başka ürünün ön ısıtmaya tabi tutulması mümkündür. Bu da daha az karmaşık işletme dizaynı ve aynı ölçüde enerji tasarrufu yapılabilmesi anlamına gelmektedir." tespitinde bulundu.

Kılavuz İlkelerin Yazarları

Sıvı gıdaların pastörizasyonu ve sterilizasyonuna ilişkin yenilenen kılavuz ilkeler; EHEDG Isıl İşlem Çalışma Grubu'nun bir çalışması olup, bu çalışmada çok çeşitli disiplinlerden en üst düzey teknik uzmanların incelemeleri yer almıştır. Bu kılavuz ilkeler, ekipman tasarımından süreç yönetimi, bakım ve kalite kontrole değişen bir yelpazede, sektörün farklı alanlarında hijyenik mühendislik ve tasarım kılavuz ilkelerini hazırlayan kişilerden oluşan büyük bir ekibin kapsamlı çalışmasının sonucudur. Bu uzmanların toplam tecrübesi, 200 yıldan fazla bir uygulamalı deneyimi temsil etmektedir.

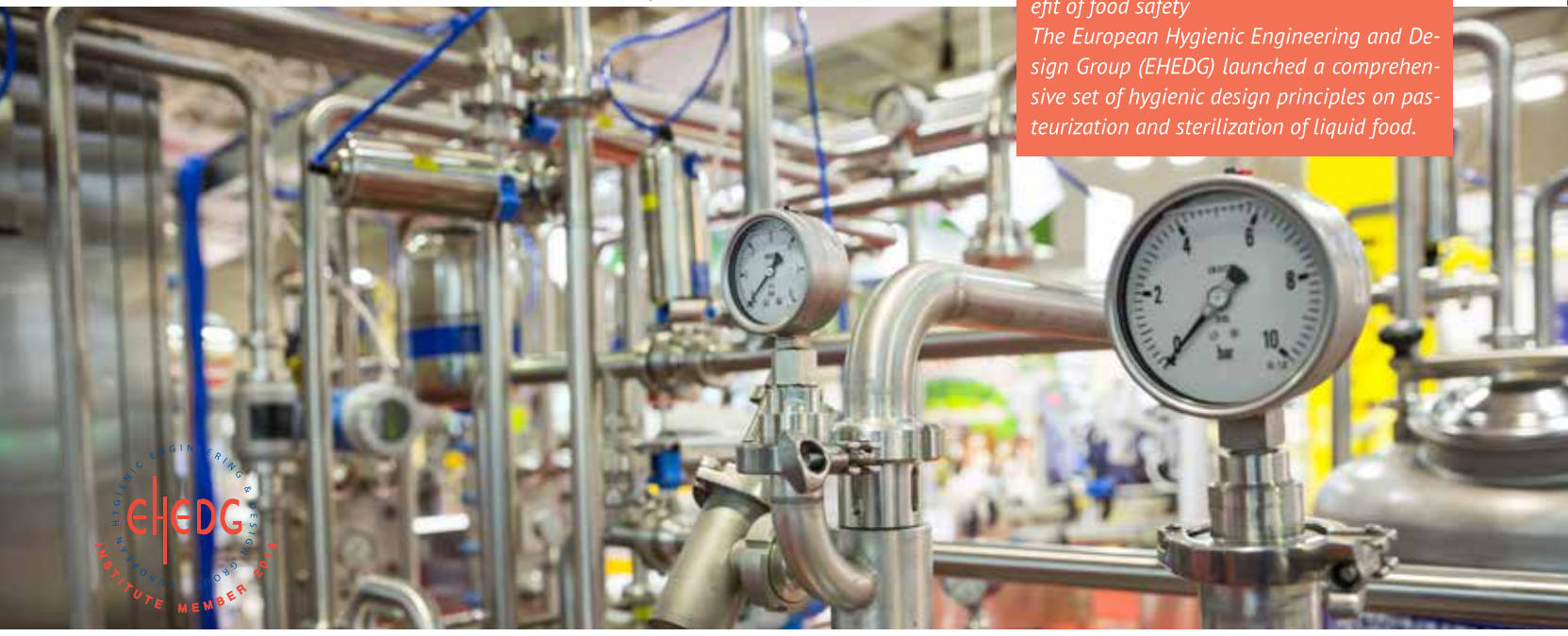
Kılavuz: https://www.ehedg.org/fileadmin/user_upload/2018_07_EHEDG_Doc._1_6_Heat_Treatment_article_long_version.pdf

Kaynak: European Hygienic Engineering & Design Group Press Report

HYGIENIC PASTEURIZATION AND STERILIZATION OF LIQUID FOOD

EHEDG launches new guidelines for the benefit of food safety

The European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) launched a comprehensive set of hygienic design principles on pasteurization and sterilization of liquid food.



KİLOGRAMIN YENİ TANIMI NASIL? ESKİSİNDEN NEDEN VAZGEÇİLDİ?

Metroloji alanında çalışan 57 ülkeden bilim adamı kilogramın tanımını değiştirmek için Paris'te toplandı.

Hepimizin fizik derslerinden hatırlayacağı gibi 1799 yılında, 1 Kg'ın tanımı 4 derece sıcaklıktaki 1000 cm^3 suyun ağırlığına eşit saf platinden oluşan "kilogram standartı"na bağlanmıştı. Ancak 90 yıl sonra 1889'da bu materyal de güncellenerek platin ve iridyum karışımı bir silindir olarak belirlendi ve günümüze kadar da kullanıldı. Kg birimi üzerinde oynama yapılmadığından emin olmak için aralarında çok ufak farklılıklar olan 14 kopyası, farklılıklar kaydedilerek dünyada 14 farklı ülkeye gönderildi. 1948'de bu kopyalar ağırlıklarında değişim olup olmadığını ölçmek için ilk kez bir araya getirildi ve aynı şartlar altında korunmalarına rağmen zaman içerisinde hepsinin ağırlıklarının değiştiği gözlemlendi.

> **"1990'da yeniden ölçülen kilogramların ağırlıklarının giderek daha fazla değiştiği (50 mikrogram) kaydedildi."**

Son birkaç yıldır ise kilogramı tanımlayan şey; aynı zamanda dünyanın en yuvarlak nesnesi olan ve 2,15 x 10^25 adet silikon 28 atomuna sahip mükemmel küre şeklindeki bir cisim. Tüm metrik ağırlık birimleri bu cisme göre belirleniyor ve dünya standardı bu şekilde oluşuyor. Ne var ki, standart ağırlığı tanımlayan bu birim değişmek üzere. Metroloji alanında çalışan 57 ülkeden bilim insanları Versay'da buluşarak artık kilogramın somut bir cisim değil teorik bir denkleme sabitlenmesini oyladılar.

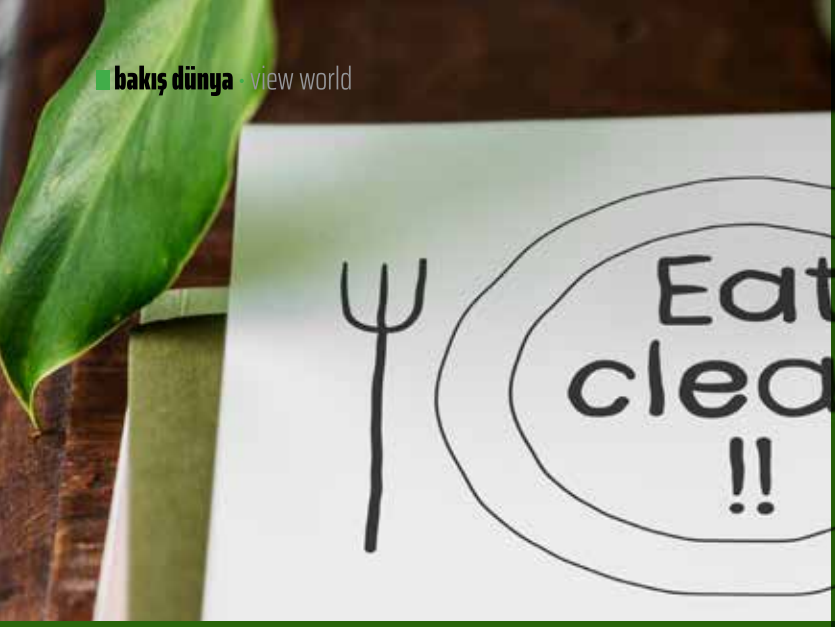
Kilogramı kuantum belirleyecek

Kilogram artık kuantum mekaniğinde yer alan 'planck sabiti' üzerinden tanımlanacak. Planck sabiti ise Foton enerjisi ile elektromanyetik dalga frekansının birbirine olan oranından elde ediliyor (E=hv). Bir ağırlığı dengelemek için gerekli olan planck sabitini gösteren Kibble adında elektromanyetik güçle ölçüm yapan son derece hassas bir aygıt kullanılacak. Bilim insanları önce kilogramın tanımlanmasını bu şekilde değiştirmeyi oylayacak daha sonra da çalışmalarda ortaya konan Planck sabiti değerini oylayacak ve bu değere Kibble'da karşılık gelen ağırlığı tüm zamanlar ve mekanlar için evrensel 1 kg olarak tanımlayacaklar. Böylece insanoğlu gelecekte hangi ortamda veya gezegende yaşarsa yaşasın tüm ölçüm birimlerini şaşmadan kullanmaya devam edebilecek.

Kaynak: Euronews

DEFINITION OF KILOGRAM CHANGES

Metrology scientists from 57 countries have convened in Paris to change the definition of kilogram. Kilogram will now be defined based on the "Planck constant", a value used in the quantum theory.



TEMİZ BESLENME GERÇEĞİ

Bir süredir popüler bir diyet trendi haline gelmiş olan temiz beslenme akımının net bir tanımı olmamakla birlikte, genellikle gıdaları bütünlüklü halleri ile rafine edilmemiş ve işlenmemiş olarak tüketmeyi, meyve ve sebzelere daha fazla ağırlık vermeyi destekleyen bir akım. Kulağa oldukça doğru geliyor aslında değil mi? Daha fazla meyve ve sebze tüketimini desteklemekle birlikte daha yakından incelendiğinde temiz beslenmenin aslında o kadar da sağlıklı olmadığı görülüyor. Bu diyet, ağırlıklı olarak kısıtlayıcı yeme kalıplarını tekrarlayıp; şeker, süt ürünleri veya glüten içeren gıdalar gibi 'sağlıksız', 'saf olmayan' veya 'kirli' olarak görülen gıdaların tüketimini tamamen yasaklıyor. Konsept olarak gıdaları 'iyi' ve 'kötü' şeklinde sınıflandırarak gıdaların suçluluk duygusu uyandırması gereken şeyler olduğu gibi bir düşünce yaratıyor. Bu algılar, haber başlıklarında gıdaların veya gıda içeriklerinin duygu odaklı dille (örneğin: süper gıda, toksik vs. gibi kelimeler) tanımlanması yoluyla iyice kuvvetli hale geliyor.

Temiz beslenme diyetleri çoğunlukla sağlıklı bir diyet için öngörülen ulusal kılavuz ilkelerle çelişiyor. Karbonhidrat ve proteinler gibi belirli gıda gruplarının diyetten tamamen çıkartılması sağlık açısından olumsuz sonuçlar yaratabilir. Örneğin glüten içeren gıdalardan kaçınmak veya karbonhidratları tamamen kesmek; gut kanseri, obezite, kardiyovasküler hastalıklar ve tip 2 diyabet riskinde artışla ilişkilendirilen bir durum olan yetersiz tam tahıl tüketimine yol açabiliyor. Süt ürünlerinin yerine geçebilecek uygun ve yeterli bir bitkisel kaynaklı gıda tüketim planı oluşturmadan süt ürünlerini tamamen kesmek yetersiz kalsiyum alımına yol açıyor ve bu da kemik sağlığını olumsuz etkiliyor. Tıbben tavsiye edilmediği, örneğin bir alerji veya intolerans durumunu kontrol altına alma amaçlı olmadığı sürece, herhangi bir gıdayı tamamen kesmek gereksizdir. Bu beslenme stratejisi aynı zamanda gıdalarla olumsuz bir ilişki kurulmasına yol açarak bazı aşırı vakalarda, bireyin sadece "saf" ve "temiz" olduğuna inandığı kısıtlı sayıdaki gıdayla beslenmesi şeklinde görülen ve sağlıklı beslenmeye duyulan aşırı bir takıntı durumu olan ortoreksiya nervoza gibi yeme bozukluklarına kadar gidebilmektedir. Bu davranış son yıllarda giderek daha yaygın hale gelmekte ve kabul görmekte olup bireyin sağlığına, iş ve sosyal yaşantısına zarar vermektedir.

İşlenmiş gıdalar sağlığımız için zararlı mı?

İşlenmiş gıdalar, temiz beslenme akımının savunucuları tarafında ağır biçimde eleştirilmektedir. Yağ, tuz ve şeker içeriği yüksek rafine ve işlenmiş gıdaları daha az tüketmeyi hedeflemek doğru olsa da bütün işlenmiş gıdaları aynı kefeye koymamak gerekir. Gıda işleme; işlenmemiş gıdaları, gıda ürünlerine dönüştürmek için uygulanan tüm yöntemleri kapsar. Yıkama, doğrama, pastörize etme, dondurma, mayalama, paketleme, zenginleştirme, katkı maddesi ekleme ve daha birçok başka yöntemden biri veya birkaçının kombinasyonu buna dahildir. İşlenmemiş gıdaların sağlıklı beslenmede çok önemli bir rolü olduğu inkar edilemez olmakla birlikte temiz beslenme gibi trendler, gıda işlemenin gıda güvenliği ve bulunabilirliği açısından sağladığı faydaları göz ardı etmektedir. Örneğin; konserve sebzeler yıllarca güvenli şekilde saklanabilmekte ve sebzelerin beslenmeye dahil edilebilmesi için uygun ve ekonomik bir yol sunmaktadır.

Özellikle sözde 'ultra-işlenmiş' gıdalar bu sene medyada adından çok söz ettirmiştir. Peki ultra-işlenmiş gıdalar ile ne kastedilmektedir? Genel olarak bir gıda, endüstriyel olarak işlenmişse ve 5 veya daha fazla bileşen içeriyorsa bu bir ultra-işlenmiş gıdadır. Örneğin; gazlı içecekler, dondurma, toplu üretim ekmekler, bebek mamaları, pizza gibi ısıtarak tüketilmeye hazır ürünler gibi. Son dönemdeki bilimsel araştırmalar, işlenmiş gıdaların kanser riskini artırdığı ve giderek artan obezite sorununun temel sebebi olduğu gibi çarpıcı iddiaların yer aldığı haber başlıklarını beraberinde getirmiştir. Fakat bu gözlemsel çalışmalarla belirlenen bağlantılar, ultra-işlenmiş gıdaları tüketmenin obezite veya kansere yol açtığını kanıtlamamaktadır. Bunlar yalnızca, ultra-işlenmiş gıdalarla bu sağlık sorunlarını birbirine bağlayan altta yatan birtakım sebepler olabileceğini ileri sürer nitelikte bağlantılardan ibaret olup söz konusu bağlantının niteliğinin ortaya konabilmesi için daha başka çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

Sözün özü; gıdalar bize farklı farklı besin maddeleri sağlar ve çeşitlilik elzemdir. Aktif olmayı, bol meyve- sebze içerikli, dengeli ve çeşitli beslenmeyi destekleyip kırmızı ve işlenmiş etler ile enerji yoğun gıdalar ve alkolün tüketiminin kısıtlanmasını teşvik eden halk sağlığı tavsiyelerinde bir değişiklik söz konusu değil. Fakat böylesi dramatik haber başlıklarına maruz kalırken, birçoğumuzun belirli gıdaların, sağlığımız üzerindeki etkisi konusunda kafa karışıklığı yaşıyor olması son derece normal!

Konu, temiz beslenme diyetleri ve işlenmiş gıda konularına geldiğinde aslında hiçbir gıdanın özünde tamamen iyi veya kötü olmadığını hatırlayın! Hiçbir gıda tek başına tüm beslenme gereksinimlerini karşılamaz. Önemli olan genel beslenmemizi oluşturan gıdaların kombinasyonudur. O nedenle, bu temiz beslenme modasını bir kenara bırakıp, gıdalardan korkmak yerine işlenmiş mi yoksa tam halde mi olduklarına bakmaksızın bol meyve-sebze, tam tahıl ve doymamış yağ içeren kapsayıcı bir beslenme biçimini hedeflemeliyiz.

Kaynak: www.eufic.org

THE TRUTH ABOUT "CLEAN EATING"

The clean-eating movement has been a popular dieting trend for quite some time now. Although not clearly defined, it generally promotes eating more whole foods, fruit and vegetables, unrefined and unprocessed food. Sounds good right?

GIDA ATIKLARIYLA MÜCADELE: BELAYI, KURTARICIYA DÖNÜŞTÜRMEK

Dr. Milka Sokolović Avrupa Gıda Bilgi Konseyi (EUFIC) Gıda ve Sağlık Bilimi Başkanı

Gıda ambalajlarının bugüne dek geleneksel işlevi, dış etkilerden pasif koruma sağlamakla sınırlı olsa da ortaya çıkan yenilikler sayesinde bu durum hızla değişmeye başladı. Ambalajlar artık aktif ve akıllı; gıdayı ve çevreyi takip edip her ikisiyle de etkileşime girebilir ve gıdaların tazeliğini daha uzun süre koruyabilir hale gelmeye başladılar.

Küresel olarak üretilen gıdaların üçte birini çöpe atıyoruz. Bunun yarısı tüketim aşamasında ziyan oluyor. Diğer yandan, 2 milyar insan yetersiz beslenirken, 815 milyon insan da kronik açlık çekiyor. Hesap çok basit: %50 daha az atıkla, %15 oranında daha fazla kullanılabilir gıda elde etmek ve dünyadaki yetersiz beslenme ve kronik açlığı sona erdirmek mümkün.

Başlı başına bu gerçek bile, gıda atıklarının çevre üzerindeki olumsuz etkisinden bahsetmeye gerek kalmaksızın, ekonomik, çevresel ve etik açıdan sürdürülebilir gıda zincirine geçmemizin zorunlu olduğunu ortaya koymaya yetiyor.

Sürdürülebilirliğin tüm önemli kuruluşların gündeminde ilk sırada yer alması şaşırtıcı değil. BM'nin 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi, 2030'a dek yoksulluğu sonlandırma, gezegeni koruma ve herkesin refah içinde yaşamasını sağlama amaçlarını kapsıyor ve gıda atıkları ile gıda güvenliği konuları bu amaçlar açısından çok önemli bir role sahip.

FAO'nun Gıda Tasarrufu Girişimi, gıda kaybı ve gıda atıklarıyla mücadele için dünyanın dört bir yanından kuruluşları bir araya getiriyor. Avrupa Komisyonu ve Parlamentosu ise 2030'a dek gıda atığı miktarının yarıya düşürülmesi için kararlılıkla çalışmalarını sürdürüyor.

Benzer şekilde, döngüsel ekonomide AB plastik stratejisi ise çevre unsurunu göz önünde bulundurarak plastiklerin tasarım, kullanım ve geri dönüşüm yöntemlerinde değişime gidilerek AB'deki ambalajlarda kullanılan tüm plastiklerin 2030'a dek geri dönüştürülebilir hale getirilmesini hedefliyor.

Gıda Ambalajı Bilimi

Gıda atıklarının azaltılması başlı başına tek hedef değil. Gıda ve beslenme güvenliği ile ekonomik büyümeyi sağlayacak ve iklim değişikliğini azaltacak sürdürülebilir gıda sistemleri açısından can alıcı öneme sahip. Gıda atıkları aynı zamanda, farklı teknolojileri birleştiren, çok disiplinli entegre bir yaklaşımı gerektiren karmaşık bir konu.

Avrupa Komisyonu'nun, gıda atıkları ile gıda güvenliği ve kalitesine ilişkin araştırma gruplarını oluştururken izlediği yaklaşım da tam olarak bu olmuştur. AB Horizon 2020 Çerçeve Programı kapsamında, gıda ambalajları için yenilikçi çözümlerin geliştirilmesine yönelik çalışmalar yapılıyor. Bu araştırma projelerinden üçü NanoPack, YPACK ve RefuCoat; giderek artan dünya nüfusunun beslenmesine yardımcı olacak umut vaat eden çözümler olarak, Astana Küresel Sorunlar Zirvesi 2018'de görüşüldü.

Gıda ambalajlarının bugüne dek geleneksel işlevi, dış etkilerden pasif koruma sağlamakla sınırlı olsa da ortaya çıkan yenilikler sayesinde bu durum hızla değişmeye başladı. Ambalajlar artık aktif ve akıllı; gıdayı ve çevreyi takip edip her ikisiyle de etkileşime girebilir ve gıdaların tazeliğini daha uzun süre koruyabilir hale gelmeye başladılar. Örneğin; antioksidanlar, antimikrobiyaller ve oksijen tutucular salgılayarak gıdaların bozulmasının önüne geçip raf ömrünü uzatabilecekler.

NanoPack projesi bunu gerçekleştirmek için ambalajın yapısını oluşturan nano-tüplerin içine yerleştirilmiş doğal antimikrobiyal maddeler kullanıyor. Projenin ilk sonuçları, bu aktif NanoPack tabakasının, ekmeğin raf ömrünü 3 katı süreyle uzatabileceğini göstererek gıda atıklarının azaltılması açısından taşıdığı büyük potansiyeli ortaya koydu.

Ambalaj malzemelerinin çevresel ayak izini en aza indirgeyecek bir diğer çözüm ise gıda sanayi yan ürünlerinde gizli. YPACK projesi, et, meyve ve sebze gibi taze ürün ambalajlarında kullanılmak üzere; arıtılmamış peynir altı suyundan ve badem kabuklarından tamamen yenilenebilir ve biyolojik olarak bozunabilen (gübreleşebilen) biyo-plastikler geliştiriyor.

Böylelikle gıda atıklarının azaltılması potansiyeli ile birincil gıda üretimimizin çevresel etkisinin azaltılması konusu bir araya gelmiş oluyor.

Çevresel etkisi daha az olan biyo-temelli malzemelere doğru geçişe paralel olarak, taze ve minimum işlenmiş gıdalara da giderek artan bir talep söz konusu. Aynı zamanda küreselleşen pazar, gıdaların daha uzun süre taze kalmasına ihtiyaç duyulmasına neden oluyor ve bu da gıda güvenliği açısından başka sorunların ortaya çıkmasına yol açıyor.

Taze gıdalar için, raf ömrünü uzatan ve minimum miktarda katkı ve koruyucu kullanılmasına olanak sağlayan dayanıklı yüksek bariyerli ambalaj kullanımı, altın standart olarak kabul ediliyor. Fakat fosil bazlı farklı malzemelerden oluşan katmanlardan üretildikleri için bu tür ambalajların geri dönüştürülebilirliği çok düşük.

RefuCoat bu sorunu çözebilmek için, kahvaltılık gevreklerin ve tuzlu gıdaların paketlenmesinde kullanılan metalize tabakanın yerine, hibrit ve aktif kaplama ile birleştirilmiş biyo-polimer temelli, tamamen geri dönüştürülebilir ambalajlar geliştiriyor. Buna paralel olarak, taze et için tamamen bozunabilir ambalaj üretimi de yapım aşamasında ki bu ambalajın çeşidinin, yüksek-kalite gübreye dönüştürülmesi mümkün olabilecek ve bu da yalnızca daha az atık değil aynı zamanda toprak kalitesinin iyileşti rilmesi anlamına da gelecek.

Fark Yaratanlar

Gıda ambalajlarındaki yenilikler, insanlık olarak çözüme ihtiyaç duyduğumuzda ne kadar becerikli olabildiğimizin bir diğer kanıtı. Çevremizi ciddi ölçüde dönüştürebilme becerimiz var ama daha da önemlisi uyum sağlama kabiliyetine sahibiz. Tarım Devrimi'nden Dijital Devrim'e uzanan süreçte defalarca gerektiği zaman çok keskin dönüşler yaparak davranışlarımızı düzeltebileceğimizi gösterdik.

Buna gerek duyulan zamanlardan biri de içinde bulunduğumuz şu an. Bilim bizlere harika araçlar sunuyor fakat bunları kullanabilmek bize düşüyor. Tüm insanların, gezegenin ve çıkarlarımızın eşit ölçüde yararına olacak sürdürülebilir gıda zinciri için gerekli denge noktasını bulmak da yine bize düşüyor.

Batı Avrupa'daki gıda atıklarının azaltılmasının, Sudan'daki açlığın azaltılması üzerinde çok az bir etkisi olacağını, hatta belki de hiçbir etkisi olmayacağını düşünmek mümkün. Fakat üretilmeyen ve israf edilmeyen her bir gıda ürünü; daha az üretim talebi, daha az kaynak kullanımı ve daha düşük çevresel etki anlamına gelecektir. Her şeyin birbiriyle her zamankinden daha fazla bağlantılı olduğu bir dünyada, bugün zorluk olarak karşımıza çıkan şey, düzeltme ve uyum sağlama gücümüz sayesinde hızlı bir biçimde çözüme kavuşuyor.

Tabii ki gıda atıklarının azaltılmasının, açlık sorununu tek başına çözmeye yeterli olacağını söylemek doğru olmaz fakat bunun kendi var oluşumuz ve gezegenin var oluşu üzerinde yaratacağı etkiler, şu anda kavrayabildiğimizden çok daha fazla olacaktır. Ve bu etkinin gerçekleşmesi her birimize bağlı.

Makaleyi yayımlayan: Euractiv, 28 Haziran 2018.
Kaynak: www.eufic.org

TACKLING FOOD WASTE: TURNING NEMESIS INTO A SAVIOUR

The function of food packaging has traditionally been limited to passive protection from external influences, but innovations are quickly changing its role. Packaging is getting active and intelligent, able to monitor and interact with food and environment and maintain food freshness for longer.

ÜLKEMİZDE ZOONOZ RİSKİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE YÖNETİMİ

Prof. Dr. Naim Deniz Ayaz

Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi

Dünyada 1985 yılından sonra görülen Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) ve kuş gribi gibi halk sağlığını tehdit eden bazı zoonotik hastalıklardan kaynaklanan krizler, gıda güvenilirliğinin önemini açıkça ortaya koymuş ve bu noktadan hareketle Avrupa Birliği (AB)'nin, etkin bir gıda denetimi mekanizması ile tüketicinin güvenilir gıda temin etmesini hedefleyen "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" anlayışı benimsenmiştir. AB'nin 2000 yılında yayımlanan çiftlikten sofraya gıda güvenliği yaklaşımının temel prensiplerine ışık tutan "Beyaz Kitap" olarak adlandırılan dokümanda tüketicinin korunması, insan sağlığı, hayvan sağlığı, hayvan refahı ve bitki sağlığı gibi konular bütüncül bir anlayışla ele alınmış ve Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin (EFSA) kurulmasının çerçevesi belirlenmiştir. Ülkemizde AB müktesabatına uyum süreci kapsamında ele alınan "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" ile ilgili 12. fasıl, 13 Haziran 2010 tarihinde yayımlanan 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nun kabul edilmesiyle açılmıştır. Bu Kanun ile birlikte "risk analizi", Türk Gıda Mevzuatı'nda yerini almıştır.

Risk; sağlık üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan tehlike ile şiddeti arasındaki fonksiyonel ilişkiyi ifade etmektedir. Tehlike ise; sağlık bakımından olumsuz etki yaratma potansiyeli bulunan, gıda ve yemdeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler ile gıda ve yemin durumunu ifade etmektedir. Zoonozlar ise bunlar arasında biyolojik tehlikeler kategorisinde değerlendirilmektedir.

5996 sayılı Kanunun getirdiği en önemli yeniliklerden biri, gıda zinciri ve yem ile ilgili işlemlerde, insan sağlığı ve yaşamının en yüksek düzeyde korunması genel hedefinin sağlanması için risk analizine dayanılması zorunluluğudur. Bu kapsamda gıda güvenilirliği alanında uluslararası kuruluşların Türkiye'deki irtibat noktası olan Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü bünyesinde Risk Değerlendirme Dairesi Başkanlığı kurulmuştur.

Risk analizi, kimyasal, biyolojik veya fiziksel tehlikeler hakkında bilimsel bilgilerin sistematik ve şeffaf bir şekilde toplanması, analiz edilmesi ve değerlendirilmesini amaçlayıp, tanımlanan çeşitli alternatiflerin en iyisinin seçilerek uygulanmasını sağlayan bir süreçtir. Risk analizi, hiyerarşik sıra olmaksızın birbirine bağlı olan risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimi bileşenlerinden oluşmaktadır.

Zoonoz riskinin değerlendirmesi, bilimsel olarak tehlikenin (zoonoz etken) tanımlanması, tehlikenin niteliklerinin belirlenmesi, tehlikeye maruz kalmanın değerlendirilmesi ve risk unsurlarının belirlenmesini kapsayan dört basamaklı bir süreçtir. Bu kapsamda zoonoz riskinin değerlendirilmesi patojen mikroorganizmaların insan üzerinde oluşturabileceği olumsuz etkileri incelemektedir. Risk değerlendirmesinde detaylı bilimsel verilere ulaşmak için risk sıralamasından veya epidemiyoloji tabanlı metodolojilerden yararlanılmaktadır.

Risk yönetimi, risk değerlendirmesi ve yasal faktörler göz önünde tutularak ilgili taraflarla istişare ile uygun olabilecek kontrol önlemlerine ilişkin alternatiflerin değerlendirilmesi, tercih edilmesi ve uygulanması sürecidir. Bu sebeple, zoonoz hastalık sorunlarının en iyi şekilde yönetilebilmesi için risk yönetimi anahtar rolü oynamaktadır. Risk yönetimi, gıda güvenliğini tehdit eden bir durumda risk değerlendirme sonuçlarını baz alarak bir risk profili oluşturmayı, bu profile dayalı alternatif politikalar üreterek içinden en uygun olanını seçip uygulamayı gerektirir.

Risk analizindeki bir diğer önemli bileşen ise risk iletişimidir. Risk iletişimi, risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri, risk yöneticileri ve diğer ilgili tarafların tehlike, risk, riskle ilgili faktörler ve riskin algılanmasına ilişkin bilgi ve görüşler ile risk değerlendirmesi bulguları ve risk yönetimi kararlarının açıklamalarını da kapsayan bilgi ve düşüncelerin paylaşımıdır. Böylelikle tüketicinin risklerden haberdar olması, halkın zoonoz hastalıklara ilişkin riskleri ve standartları anlamasına katkıda bulunulması ve ilgili kuruluşlar bazında halkın güveninin kazanılması sağlanır.

Ülkemizde hayvan sağlığı ve refahı, bitki sağlığı, yem ve gıda güvenilirliği konularında bilimsel esaslara dayalı risk değerlendirmesi Risk Değerlendirme Daire Başkanlığı'nın sorumluluğunda olmakla birlikte zoonoz riskinin değerlendirilmesinde Bakanlık ve/veya üniversitelerde yapılan epidemiyolojik çalışmalardan da yararlanılır. Bu kapsamda gerçekleştirilmiş en etkin izleme programı Tarım ve Orman Bakanlığı ile çeşitli üniversitelerden akademisyenlerin ortaklaşa olarak gerçekleştirdiği TÜBİTAK destekli kanatlı hayvanlarda *Salmonella* izleme ve kontrol programıdır. Bu kapsamlı proje neticesinde ülkemizde kanatlı hayvan yetiştiriciliğinde, kanatlı etinde ve yumurtada *Salmonella* riski değerlendirilebilmiştir. Yine kuş gribi, antraks, şap, brusella, sığır tüberkülozu, kist hidatid başta olmak üzere pek çok zoonoz hastalık sahada yapılan bildirimler neticesinde kayıt altına alınmaktadır. Bunun haricinde üniversitelerde başta *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* ve *Campylobacter jejuni* olmak üzere zoonotik etkenlerin tespitine ve tiplendirilmesine yönelik oldukça fazla çalışma bulunmaktadır. Ancak, bu çalışmalar genellikle ulusal düzeyde belirli bir sistematik ve koordinasyon halinde gerçekleştirilmediğinden mevcut duruma ilişkin kapsamlı epidemiyolojik veri sunmaktan çok sadece zoonotik etkenlerin çeşitli kaynaklardaki prevalansı hakkında bilgi vermektedir.

Risk değerlendirmesi ve risk yönetimi birbirinden bağımsız olarak yürütülmesi gereken süreçlerdir. Türkiye'de henüz AB'de olduğu gibi risk yönetimi ve değerlendirmesinin birbirinden ayrı tutulduğu bir kuruluş bulunmamaktadır. EFSA benzeri bağımsız risk değerlendirmesi yapacak bir kurumsal yapının ihdası, Türkiye'nin zoonozlarla mücadelede çok daha etkin olmasını sağlayacaktır. Zoonoz etkenlerin insanlara bulaşmasında önemli yollardan bir tanesi gıdalar olmakla birlikte hastalık taşıyan hayvanlardan veya çevreden de hastalık geçişi söz konusudur. Dolayısıyla halk sağlığının korunması için hayvan yetiştiriciliğinde de zoonozlarla mücadele edilmesi ve hayvan sağlığının korunmasına yönelik veteriner hizmetlerinin bütüncül bir yaklaşımla ele alınması gerekmektedir.

ASSESSMENT AND MANAGEMENT OF THE ZOONOSIS RISK IN TURKEY

It is a scientific process involving four steps: Defining the risk (zoonotic agent), identifying the nature of the risk, assessing exposure to the threat and identifying the risk elements.

AVRUPA BİRLİĞİ HIZLI ALARM SİSTEMİ (RASFF)

Dr. Betül Vazgeçer

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı

A. Avrupa Birliği İthalat Mevzuatına Genel Bir Bakış

1. İthalat Politikası

- Gıda Kanunu (178/2002) Madde 11 ve 53
- Yem ve Gıda Yasası ile Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarına Uyumun Doğrulanmasını Sağlamaya Yönelik Olarak Gerçekleştirilen Resmi Kontrollere İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü (882/2004) 5inci Bölüm
- Canlı hayvan (91/496 sayılı AB Direktifi)
- Hayvansal gıdalar (97/78 sayılı AB Direktifi)
- Bitkisel gıdalar (882/2004 sayılı AB Tüzüğü) Madde 15
- Bitki ve bitkisel ürünler (2000/29 sayılı AB Direktifi)

Gıda Kanunda yer alan genel hükümler ve acil önlemler çerçevesinde; topluluk menşeli veya üçüncü bir ülkeden ithal edilen gıda veya yemin insan sağlığına, hayvan sağlığına veya çevreye ciddi bir risk oluşturma olasılığının açıkça belli olması ve bu riskin yayılmasının Üye Devlet(ler) tarafından yeterince önlenememesi halinde, AB Komisyonu, durumun ciddiyetine bağlı olarak önlemler alır.

İthalat Gereklilikleri
-İthalat Koşulları

Bir sevkiyatın gönderilmeden önce uygun olması gereken şartlar

-İthalat Kontrolleri

Bir sevkiyatın AB'ye ulaştıktan sonra taşıması gereken şartlar

2. Bitkisel Ürünlerin İthalatı

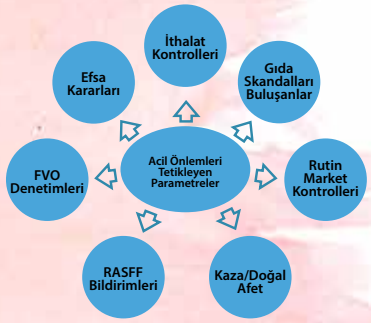
İthal edilen ürünlerde risk ve risk yönetimi arasındaki ilişki belirlenirken; market denetimi (882/2004 Madde 15(1)) düşük risk, etkin sınır kontrol (882/2004 Madde 15(5)) orta risk ve acil önlemler (178/2002 Madde 53) alınması gereken durumlar ise yüksek risk olarak değerlendirilir. Yüksek riskten düşük riske göre bütün ülkelerden gelen bitkisel ürünler mevzuat kapsamında denetlenir.

3. Etkin Sınır Kontrol

Yem ve Gıda Yasası ile Hayvan Sağlığı ve Hayvan Refahı Kurallarına Uyumun Doğrulanmasını Sağlamaya Yönelik Olarak Gerçekleştirilen Resmi Kontrollere İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü
(882/2004) Madde 15(5)
Hayvansal Kökenli Olmayan Belirli Yem ve Gıdaların İthalatında Artırılmış Resmi Kontrol Düzeyine İlişkin 882/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğünü Uygulayan ve 2006/504 sayılı AB Kararı Değiştiren Komisyon Tüzüğü
(669/2009)
Etkin sınır kontrolü; acil riskler göz önünde bulundurularak, her altı ayda bir yenilenen 669/2009 sayılı AB Tüzüğüne göre gerçekleştirilir. Bu AB Tüzüğünün en son değişikliği 2 Temmuz 2018 tarihinde yapılmıştır.
Buna göre ithalat; belirlenen giriş noktalarından (DPE), ortak giriş belgesi (CED) ile ön bildirim yapılarak, sağlık sertifikası gibi ilave ithalat şartı aranmaksızın, sadece ithalat kontrolü ve kimlik ve fiziksel kontrolü içeren %100 belge kontrolü ile gerçekleştirilir. Ürünler için en düşük kimlik ve fiziksel kontrol oranı Tüzüğün EK-1'de yer almaktadır.
EK-1'deki listeyi oluşturmak ve düzenli olarak değiştirmek amacıyla en azından aşağıdaki bilgi kaynakları göz önünde bulundurulur:
(a) RASFF aracılığıyla alınan bildirimler sonucunda oluşan veriler;
(b) Gıda ve Veterinerlik Dairesi (DG-SANTE FVO) faaliyetleri sonucunda elde edilen rapor ve bilgiler;
(c) Üçüncü ülkelerden alınan rapor ve bilgiler;
(d) Komisyon ve Üye Ülkeler ile Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) arasındaki bilgi alışverişi;
(e) Yerine göre bilimsel değerlendirmeler
EK-1'deki liste bazı ülkeleri, ürünleri, tehlikeleri (aflatoksin, okratokisn A,pestisit ve diğer kalıntılar ve mikrobiyal kontaminasyon vb.), farklı tehlikeleri ve ürün tanımlanmasını (gıda/yem, taze/soğutulmuş/dondurulmuş) sağlayan CN kodları içerir.
Belirtilen fiziksel kontrolleri yerine getirmek için DPE, gereken tesislere haiz olmalıdır, DPE'ye varış zamanından itibaren 2 iş günü içinde tüm sevkiyatların belge kontrolü ve kimlik ve fiziksel kontrolleri yapılmalıdır. Bir sevkiyatın serbest dolaşıma girişi Madde 8(1) uyarınca gerekli kılınan tüm kontrollerin gerçekleştirilmesi ve gerekli olduğu hallerde fiziksel kontrollerden olumlu sonuçlar alınması halinde doldurulacak bir CED veya bunun elektronik eşdeğerinin yem ve gıda işletmecisi ya da onların temsilcileri tarafından gümrük makamlarına ibrazına bağlıdır.

4. Acil Önlemler

Riskin içeriğine bağlı olarak ithalatın askıya alınması, özel ithalat şartları, etkin sınır kontrolü gibi ticaret kuralları uygulanır.
Acil önlemler kapsamında Gıda Kanunu (Madde 53) ve Resmi Kontroller Tüzüğüne (Madde 15(5)) göre; geniş kapsamlı ithalat gereklilikleri (sağlık sertifikası, sevkiyattan önce laboratuvar analiz sonucu, AB'ye girişte etkin sınır kontrol vb) tanımlanmıştır.
Bazı gıdalarda yüksek risk olarak tanımlanan aflatoksin varlığı için özel ithalat gereklilikleri ise; Aflatoksinler ile Kontaminasyon Riski Bulunan Belirli Yem ve Gıdaların Belirli Üçüncü Ülkelerden İthalatını Düzenleyen Özel Koşulları Uygulamaya Koyan 884/2014 sayılı Komisyon Tüzüğü ile belirlenmiştir.



Bu Tüzük kapsamında yer alan ürünlere ait sevkiyatlar, beraberinde geçerli sağlık sertifikası (Madde 5) ve AB mevzuatına uygun numune alma ve analiz metotlarına göre gerçekleştirilmiş ve AB maksimum limitlerine uygun olduğunu gösteren analiz raporu (Madde 4) içermelidir. İzlenebilirliğin sağlanması için ithal edilen her bir çuval veya parça etiketinde ve bununla beraber hareket eden orijinal dokümanın (Madde 6) üzerinde sevkiyatın tanımlama kodu olmalıdır.

Belirlenen farklı riskler için 884/2014 sayılı Tüzüğe ilave olarak;

AB Tüzüğü	Ürün	Risk	Menşei
125-2015	Guar Gum	PCB ve dioksinler	Hindistan
2016-6	Mantar, balık ve ürünleri, pirinç, soya fasulyesi	Radyoaktif madde	Japonya (Fukushima olayı)

5. Üçüncü Ülkeler Tarafından Gerçekleştirilen İhracat Öncesi Kontrollerin Onaylanması

İhraç edilen ürünlerin Topluluk şartlarını karşıladığını doğrulamak maksadıyla, 882/2004 sayılı AB Tüzüğün 23üncü Maddesi gereği Topluluğa ihraç edilmelerinden hemen önce yem ve gıda üzerinde üçüncü ülke tarafından gerçekleştirilen, özel ihracat öncesi kontroller onaylanabilir. Söz konusu onay sadece ilgili üçüncü ülkeden menşeini alan yem veya gıda için uygulanabilir ve bir veya daha fazla ürün için verilebilir. Söz konusu onayın verilmesini takiben yem ve gıda için gerçekleştirilen ithalat kontrollerinin sıklığı azaltılabilir.

AB Tüzüğü	Ürün	Risk	Menşei	İthalatta fiziksel kontrol sıklığı (%)
2015-949	Badem ve fıstık	Aflatoksin	ABD	<1
	Buğday ve buğday unu	Okratoksin A	Kanada	<1

WB. Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)

Bugün RASFF olarak tanımlanan sistem, başlangıçta üye ülkelerden bir ya da iki kişi ile AB Komisyonundan da üç kişinin yer aldığı 1979 yılında oluşturulmuş küçük ancak etkin bir gruptu. Sistem telefon görüşmesi olarak başlamış günümüzde internet üzerinden (on-line) bilgilendirme haline dönüşmüştür. İlk üyeleri Belçika, Almanya, Danimarka, Fransa, İrlanda, İtalya, Lüksemburg, Hollanda ve İngiltere olup ilk vaka da İsrail'den gelen portakalda tespit edilen civa olarak kayıtlara geçmiştir. Bu sistem ağ üyeleri arasında hızlı bilgi değişimini sağlar ve yasal gücünü 178/2002 sayılı Gıda Kanundan (Madde 50, 51 ve 52) ve uygulama kurallarını da 16/2011 sayılı Komisyon Tüzüğünden alır.

Bu sistem dışarıya açık olup gönüllü/ üçüncü ülkeler ve uluslararası kuruluşlar ikili anlaşmalar çerçevesinde bu sisteme katılabilirler.

RASFF sisteminde üç türlü temel bildirim vardır.

I. İkaz Bildirimleri: Diğer üye ülkeler tarafından acil tedbir/aksiyon alınması gereken risk bildirimlerini içerir. Risk tespit edilir edilmez hiç gecikme olmadan 48 saat içinde Avrupa Komisyonu iletişim noktasına (ECCP) iletilir. Komisyon iletişim noktası da 24 saat içinde diğer RASFF üyelerine haber verir.

II. Bilgi Bildirimleri: Diğer üye ülkeler tarafından hızlı tedbir/aksiyon almayı gerektirmeyen risk bildirimlerini içerir. Ürünün markette olup olmadığına göre takip veya dikkat bildirimleri gerekir. Risk doğrulandıktan sonra gecikmeden ECCP'ye ve diğer RASFF üyelerine haber verilir.

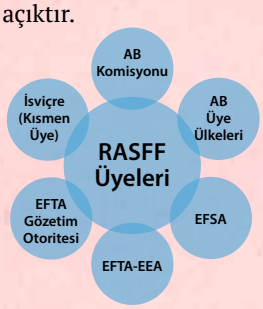
- Takip Bildirimi: Orijinal bildirime ait ilave bilgi olması halinde ağ üyelerine yapılan bildirimlerdir.

- Dikkat Bildirimi: Sadece bildirimi yapan üye ülkede var ola ürün veya henüz piyasaya arz edilmeyen ürün veya artık piyasada yer almayan ürün için yapılan bildirimdir.

III. Sınırda Ret Bildirimi: Kargo, konteyner veya partinin AB içindeki sınır kontrol noktasındaki resmi otorite tarafından ret edildiğini belirten bildirimlerdir.

RASFF raporları yıllık olarak yayımlanır ([1]). Bu raporlarda; market denetimi, üye olmayan ülke resmi kontrolleri, medya izlenmesi, gıda zehirlenmesi, tüketici şikâyeti, işletmecinin özdenetimi, sınır kontroller, tehlike, ürün kategorisi, menşei, bildirim sayısı, bildirim çeşidi gibi parametreler için istatistiksel değerlendirme yapılmaktadır.

RASFF için Standard operasyonel Prosedüler (SOPs) ([2])ve uygulama kılavuzları ([3]) vardır. RASFF portal ([4]) internet üzerinden tüm kullanıcılara açıktır.



C. Ülkemiz İhracatında RASFF Sisteminin Önemi

Bütün RASFF üyeleri tek bir iletişim noktası atayarak 7/24 etkin iletişimi sağlamayı garanti ederler. Ülkemizde Tarım ve Orman Bakanlığına bağlı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü iletişim noktası atayan resmi otoritedir.

RASFF sisteminin ülkemizde de tam manasıyla uygulanabilmesi amacıyla; "Gıda Güvenilirliği ve Kontrol Sisteminin Yeniden Yapılandırılması ve Güçlendirilmesi" konulu 2006-2008 yılları arasında bir Eşleştirme Projesi yürütülmüştür. RASFF sisteminde üye ülkeler ile üçüncü ülkeler arasındaki iletişim elektronik ortamda e-posta yoluyla devam eden bir sistem haline gelmiştir. RASFF bildirimleri; ülkemiz tarafından 2010 yılından bu yana elektronik ortamda alınmaktadır.

Ülkemizden ihraç edilen ürünler için yukarıda bahsedilen mevzuat hükümleri çerçevesinde 669/2009 sayılı AB Tüzüğü kapsamında kuru kayısıda sülfitler, kuru üzümde okratoksin A, limon, nar, biber ve asma yaprağında ise pestisit kalıntısı için kontroller yapılmaktadır.

Ayrıca 884/2014 sayılı AB Tüzüğü kapsamında ise; ülkemiz menşeli olan veya ülkemizden sevk edilen aşağıdaki gıdalar için aflatoksin kontrolleri yapılmaktadır.

(i) kuru incir;
(ii) kabuklu ve kabuğu soyulmuş fındık (Corylus sp.);
(iii) kabuklu ve kabuğu soyulmuş antepfıstığı
(iv) incir, fındık veya antepfıstığı içeren karışık kuruyemiş veya kuru meyveler;
(v) incir ezmesi, antepfıstığı ezmesi ve fındık ezmesi;
(vi) karışımlar da dâhil olmak üzere hazırlanmış veya konservelenmiş fındık, incir ve antepfıstığı;
(vii) fındık ve antepfıstığı unu ve tozu;
(viii) kesilmiş, dilimlenmiş ve kırılmış fındık;
(ix) fındık yağı;

RASFF kapsamında olan riskler ve ürünler için numune alma ve analiz metodu ve bunun raporlanması önem taşımaktadır.

Bu nedenle market kontrollerinde genellikle tavsiye edilen tüketim tarihi yaklaşmış ürünlerden numune alınması veya sınırda uygun sayıda numune alınmamasından kaynaklı yanlış pozitif RASFF bildirimi alınabilmektedir. Benzer bir durum belirlenen giriş noktasının (DPE) numune alma, analiz yapma ve fiziksel kontrolleri gerçekleştirecek yeterli kapasiteye sahip olmaması halinde de yaşanabilmektedir. Dikkat çekilmesi gereken bir diğer konu ise; RASFF bildirim sayıları yapılan sevkiyat sayısı ve/veya düzenlenen sağlık sertifikası sayısına oranlanarak yüzdesel olarak verilmesi ülkesel durumun daha objektif ortaya konulmasını sağlar. Alıcı ülke ve üretici ülke arasında sıkı ilişkilerin kurulması, yapılan hatalı ve/veya eksik işlemlerin düzeltilmesi, ilave bilimsel bilgi/belgelerin konulması uluslararası ticarette geçerli olan bir yoldur.

Uluslararası ticarette; BİLİMSEL VERİYİ ORTAYA KOYAN KURALI BELİRLER.

EUROPEAN UNION RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED (RASFF)

An overview of the European Union's Import System and importance of the RASFF system on Turkey's exportation

ZEYTİNYAĞI STEROL KOMPOZİSYONUNDA SAPTANAN LİMİT DIŞI PARAMETRELER VE ÖZGÜNLÜĞÜN BELİRLENMESİ İÇİN KARAR AĞACI OLUŞTURULMASI

Ümmühan Tibet
Fahri Yemişçioğlu

Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Özet

Bu çalışmada, uzun yıllardan beri Türk zeytinyağlarında saf olmalarına rağmen sterol kompozisyonunda çevresel faktörler nedeniyle saptanan limit dışı parametrelerde yaşanan problemlerin çözümüne katkı sağlanması amacıyla karar ağacının oluşturulması amaçlanmıştır.

Karar ağaçlarının arkasındaki temel düşünce, bir zeytinyağında belirli bir parametre yasal limitin dışına çıktığında; onun bileşimindeki diğer saflık kriterlerinde daha nitelikli özel sınırlar koyarak tağşiş riskine imkan vermemek ve onun özgün olup olmadığını belirlemektir.

Anahtar Sözcükler: zeytinyağı, delta-7 Stigmastenol, toplam beta-sitosterol, karar ağacı.

Abstract

This study aims to establish decision tree alternatives mainly based on off-limit values detected for Turkish Olive Oils; possibly caused by environmental factors but not due to fraud.

Major methodology on building a decision tree is to determine a statistical approach based on regular chemometric data; involving a logical proposal to determine the extent of deviations that should be permitted; while eliminating the risk of adulteration and fraud.

Key Words: virgin olive oil, sterol, D-7 Stigmastenol, appear b-sitosterol, anomaly, decision tree.

Giriş

İnsanlığın tarihi kadar eski bir geçmişi olan zeytinyağının önemi, doğada meyveden elde edildiği gibi tüketilebilen tek bitkisel yağ olmasından kaynaklanmaktadır. Zeytinyağına ayçiçek, kanola, aspir, pamuk yağı vb. gibi çok çeşitli bitkisel yağların yanı sıra tespiti biraz daha zor olan fındık yağı, prina yağı ya da esterifiye yağlar da karıştırılabilmektedir.

> **“Bu tür hilelerin tespit edilerek önlenebilmesi için Uluslararası Zeytin Konseyi (IOC), uzun yıllardan beri çalışmalar yapmakta, analiz metotları geliştirmekte ve düzenli bir şekilde güncellenen ticari standartlarla zeytinyağı piyasa düzeninin kurulmasına çalışılmaktadır.”**

Dolayısıyla adil ticaretin geliştirilmesi için güven ortamı sağlanmaya çalışılırken tüketicilerin de sağlıklı, kaliteli ve gıda güvenilirliğine sahip ürünlere ulaşması amaçlanmaktadır.

Zeytinyağının kimyasal özellikleri, zeytinin yetiştiği bölgenin iklim koşullarına, coğrafi özelliklerine, zirai bakım şartlarına bağlı olarak birçok değişiklik gösterebilmektedir. (Aparicio, R., Morales, M.T., & Alonso, M.V. (1997);. Bucci, R., Magri, A.D., Magri, A. L., Marini, D., &Marini, F. (2002); Gümüşkesen A., Yemiscioğlu,F.,(2007); Bu kapsamda, Uluslararası Zeytin Konseyi (IOC), 2008-2012 yılları arasında Kimya Uzmanlar Grubunda özel bir grup oluşturarak, üye ülkelerin zeytin çeşitlerinin, iklim ve coğrafi özelliklerinin etkisi ile standart limitlerden farklılıklar gösterebilecek parametrelerini saptamak üzere çok kapsamlı bir araştırma çalışması yapmış ve natürel sızma, natürel birinci kalite zeytinyağlarında sterol kompozisyonunda sapma görülmesi durumunda kampesterol ile delta-7 stigmastenol değerlerinde uygulanmak üzere iki adet karar ağacı oluşturulmuştur. Bu karar ağaçlarının arkasındaki temel düşünce; bir zeytinyağında belirli bir parametre belirlenmiş aralığın dışında kaldığı zaman, bu sapmanın nedeninin diğer bitkisel yağların karıştırılması veya iklim değişikliği etkisi ile olup olmadığını tespit etmek ve herhangi bir tağşiş riskine imkan vermemek amacıyla belirlenmiş diğer parametrelerin daha sıkı zor/sert sınırları karşılamak zorunda olmasıdır. Bir karar ağacı kabul edilmeden önce bu çok önemli bir adım olarak düşünülmektedir, çünkü birincil ve en öncelikli kaygı zeytinyağını taklit ve tağşişe karşı korumaktır.

Ülkemizde Akdeniz ve Güney Doğu Anadolu Bölgelerinde üretilen zeytinyağlarının sterol kompozisyonunda özellikle delta-7 stigmastenol ve toplam ß-sitosterol miktarının ulusal ve uluslararası limitlerin dışında kalabildiği uzun yıllardan beri bilinmekte idi (Gümüşkesen A., Yemiscioğlu,F., (2005). Ancak son yıllarda global iklim değişikliğinin etkisi ile benzer sapma değerlerine Aydın, Muğla, İzmir, Manisa, Balıkesir ve Çanakkale illerinde üretilen naturel sızma ve ham zeytinyağlarında da yaygın olarak tespit edilmektedir. Bu çalışmanın amacı, ulusal ve uluslararası mevzuatlarda yer alan, naturel sızma ve naturel birinci kalitesindeki zeytinyağlarının, delta-7 stigmastenol miktarı % 0,5-0,8 değerleri arasında sapma gösterdiğinde; bu zeytinyağının özgün olup olmadığını belirlemek için uygulanan karar ağacının; ülkemizde üretilmekte olan yemeklik zeytinyağlarına uygun olup olmadığının incelenmesi ve benzer şekilde; ham zeytinyağlarında ve do-

laylı olarak rafine ve riviera zeytinyağında delta-7 stigmastenol değerinde sapma gösteren örneklerin incelenerek bu kalite sınıfı zeytinyağları için karar ağaçlarının oluşturulmasıdır.

Materyal ve Yöntem

Araştırma kapsamında Tariş Zeytin ve Zeytinyağı T.S.Koop. Birliğinden ve ticari olarak işlem gören Kuzey Ege, İzmir Manisa, Güney Ege ve Güney Doğu Anadolu Bölgelerinden, 2015-2016 yıllarına ait 276, 2017-2018 yıllarına ait 340 adet olmak üzere toplam 616 adet ham zeytinyağı numunesi, 128 adet natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağı, 47 adet rafine ve riviera zeytinyağı incelenmiştir. Proje kapsamındaki analizler;

- Sterol kompozisyonu (COI/T.20/ Doc. No 30-2013)
- ECN 42 Farkı (COI/T.20/ Doc. No 20-2010)
- Yağ Asitleri Kompozisyonu: COI/T.20-/Doc. No 33"

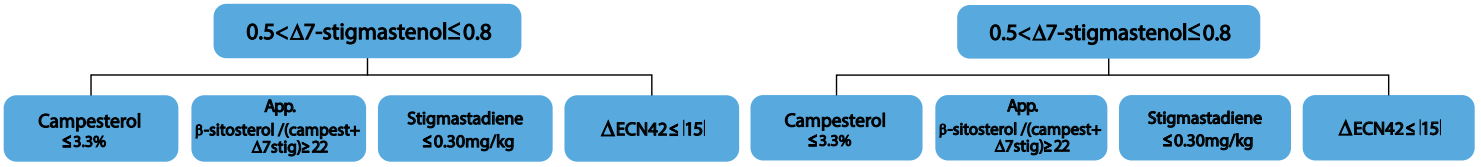
Bulgular ve Tartışma

Ayçiçek yağı, pamuk yağı, kanola yağı ve yüksek oleik asit Ayçiçek yağına ait istatistiksel veriler için TGK Bitki adı ile anılan Yağlar tebliğinden faydalanılmıştır. E. Christopoulou, M Lazaraki 2012 tarafından Yunanistan'ın yerel çeşitlerinde (throuba, hondrolia and kothreiki) delta-7 stigmastenol değerlerindeki sapma için uygulanan yöntem esas alınmıştır. Araştırmacılar; normal limiti dışına çıkan bu saf zeytinyağlarının tağşiş ile ayrılmasını sağlamak için çok kapsamlı araştırma yapmışlar ve toplam beta-sitosterol/kampesterol+delta-7 stigmastenol oranının karak- teristik olduğu ve tağşişin saptanması için uygun bir kriter olduğu sonucuna varmışlar ve Uluslararası Zeytin Konseyi'nde bu yaklaşım uygun görülerek hazırlanan ve halen uygulamada olan karar ağacı, çalışmamızda referans olarak alınmıştır. İncelenen numunelerde herhangi bir karışım olmaması için TGK Zeytinyağı ve Prina yağı Teb- liğinde yer alan tüm saflık kriterleri kontrol edilmiştir. Bazı örneklerin sterol kompozisyonunda delta-7 stigmastenol değerlerinin 0,5 limit değerinin üzerinde ve toplam beta sitosterol değerlerinin ise %93'den düşük olduğu tespit edilmiştir.

	KUZEY EGE			İZMİR -MANİSA			GÜNEY EGE			GÜNEYDOĞU		
	n=272			n=75			n=232			n=37		
	min	max	ort.	min	max	ort.	min	max	ort.	min	max	ort.
ΔECN 42	0,01	0,08	0,04	0,01	0,087	0,03	0,01	0,07	0,04	0,01	0,08	0,04
Kampesterol	2,1	3,3	3,0	2,1	3,4	3,1	2,1	3,8	3,3	2,4	3,2	2,9
Δ-7 Stigmastenol	0,40	1,00	0,6	0,3	0,7	0,6	0,40	1,0	0,6	0,4	1,0	0,8
Toplam β - Sitosterol	91,3	94,9	93,3	91,6	95,2	93,2	91,1	93,9	93,0	92,3	94,1	93,4
Toplam β - Sitosterol /Kamp.+Δ-7 Stig.	22,1	33,2	25,5	18,4	36,4	24,7	19,1	36,4	25,4	21	26,2	24,1

Tablo 1:2016,2017,2018 iş yılı Türkiye Bölgelere göre ham zeytinyağı değerleri

Bu sonuçlara göre; ham zeytinyağlarında;
-Tüm numunelerde ECN 42 Farkı; TGK Zeytin yağı ve Prina yağı Tebliğinde gösterilen limitin (≤0,30) çok altında, ortalama 0,15'den küçük olduğu, sterol kompozisyonunda ise; kampesterol miktarının ortalama 3,0-3,3 değerleri arasında olduğu, toplam beta-sitosterol değerinin artan kampesterol, stigmasterol ve delta-7 stigmastenol değerlerine bağlı olarak % 65 daha düşük değer gösterebildiği, delta-7 stigmastenol değerinin normal değerinden daha yüksek (limit: ≤0,50), ortalama %89 oranında sapma gösterdiği tespit edilmiştir. Benzer değerler rafine ve riviera zeytinyağında incelenen toplam 47 numunede de gözlemlenmiştir.
Efi Christopoulou'nun Uluslararası Zeytin Konseyi için yazdığı rapordaki önerilerin istatistiksel olarak incelenmesi ile ham zeytinyağlarındaki delta-7 stigmastenol için karar ağacı aşağıdakileri içerebilir:
- Stigmastadiene içeriği (sınır ≤0.30),
- ΔECN42 (sınır ≤|0.15|),
- Kampesterol % (≤3.3),
- Toplam beta-sitosterol/(campe+delta-7 stigmastenol) (sınır ≥23)



Grafik 1: Ham zeytinyağında delta-7 stigmastenol sapması için karar ağacı **Grafik 1:** Rafine ve Riviera zetyinyapında delta-7 stigmastenol sapması için karar ağacı

Ham zeytinyağında tağşişin tespitinde karar ağacının etkinliğinin incelenmesi

Ayçiçek, aspir, soya, yer fıstığı ve susam yağları yüksek delta-7 stigmastenol miktarına sahip bitkisel yağlardır.
ECN 42 farkı sonuçları ile ayçiçek, soya, pamuk, mısır, ceviz, aspir yağlarında %1 karışımın tespit edildiği rapor edilmektedir. Delta-7 stigmastenol miktarı esas alındığında %2 ayçiçek yağı, %2,5 aspir yağı tağşişleri de saptanabilmektedir. Kanola yağı brassikasterol ve erüsik asit yönünden zengin olduğu için zeytinyağına yapılan %1 karışım oranı bulunabilir (Christopoulou E, Lazarakis M, Komaitis M. 2004). Ham zeytinyağında delta-7 stigmastenol miktarı %0,5 ile %0,8 arasında ise karar ağacında bulunan limitler dahilinde stigmastadien, ECN42 farkı, kampesterol, toplam beta-sitosterol ve toplam beta-sitosterol/kampesterol+delta-7 stigmastenol oranı kullanılarak %100 uygunluk sağlanabilmektedir.

Kaynaklar:

Aparicio, R., & Harwood, J. *(2010). Handbook of Olive Oil. Springer.*

Aparicio, R., Morales, M. T., & Alonso, M. V. *(1997). Authentification of European virgin olive oils by their chemical compounds, sensory attributes and consumers' attitudes. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 45, 1076–1083.*

Bucci, R., Magri, A. D., Magri, A. L., Marini, D., & Marini, F. *(2002). Chemical aunthentication of extra virgen olive oil varieties by supervised chemometric procedures. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50, 413–418. Oils And Detection Of Adulteration. Thesis, 2008*

Christopoulou E., Lazaraki M., *Komaitis M., 2004 Elsevier Volume.84, Issue:3 463-474.*

Gümüşkesen A. Yemişçioğlu F. *(2007) Türkiye'deki Zeytin Çeşitlerinin ve Zeytinyağlarının Bölgesel Karakterizasyonu*

Uluslararası Ticari Standartı *COI/T.15/NC No 3/ Rev 12 -2018*

TGK Zeytinyğı ve Prina Yağı Tebliği 2014

RASFF-

AVRUPA BİRLİĞİ HIZLI ALARM SİSTEMİ 2017 RAPORU

RASFF SİSTEMİ VE TÜRKİYE İLE İLGİLİ ÖNE ÇIKAN BİLDİRİMLER

RASFF 2017 raporu Avrupa Komisyonu tarafından Eylül 2018'de yayınlanmış olup, raporlar genel olarak her yılın sonunda bir önceki yılın verilerini içerecek şekilde yayınlanmaktadır.

RASFF, Avrupa Birliği üyesi ülkelerin ithal ettiği gıda ve yem maddelerinde güvenliğin sağlaması için kurulan bir sistemdir. Gıda ve yem kontrol makamları tarafından tespit edilen ciddi risklere yanıt olarak alınan önlemler hakkında hızlı bilgi alışverişi sağlar. Etkinliği, yapısı basit tutularak sağlanmıştır: Komisyon, EFSA, EEA ve üye ülkelerdeki ulusal düzeyde tanımlanmış irtibat noktalarından, RASFF Portal olarak adlandırılan online bilgi paylaşım platformundan oluşur.

Bildirimi yapan ülke tespit ettiği riskleri, ürünü, izlenebilirliğini ve aldığı önlemleri bildirir. Tanımlanan risklerin ciddiyetine ve ürünün piyasaya dağılımına göre RASFF, bildirimi doğrulamadan sonra sınıflandırır.

Uyarı bildirimi

Piyasadaki gıda, yem veya gıda ile temas eden madde ve malzeme kaynaklı ciddi bir risk tespit edildiğinde veya bildirimi yapan ülkenin dışında başka bir ülkede acil önlem alınması gerektiğinde gönderilen bildirimlerdir. Uyarıya konu olan ürün, piyasadan geri çekilmiş veya çekilme sürecinde olabilmektedir.

Bilgi bildirimi

Tespit edilen riskin ciddi boyutta olmadığı veya bildirim sırasında ürünün piyasaya arz edilmemiş olması nedeniyle hızlı önlem alınması gerekmeyen bildirimlerdir.

Sınır reddi bildirimleri

İnsan ve hayvan sağlığına veya çevreye yönelik bir risk oluşturması nedeniyle girişi engellenmiş partilere ait bildirimlerdir.

Orijinal bildirimler ve takip bildirimleri

Bir veya daha fazla parti gıda, yem veya gıda ile temas eden maddelerle ilgili ilk defa yapılan bildirimler orijinal bildirim olarak ifade edilir. Bu bildirimler kendi içinde uyarı, bilgi veya sınırda red bildirimi olarak sınıflandırılır. Orijinal bildirime yanıt olarak ağdaki üyeler aynı partiyle ilgili tehlikeyi, ürün izlenebilirliğini ve alınan tedbirleri de içerecek şekilde takip bildirimi gönderebilir.

Reddetme ve geri çekme bildirimleri

Orijinal bildirim, bildirim kriterlerini karşılamıyor veya gönderilen bilgi yetersiz ise RASFF tarafından reddedilebilir.

Orijinal bildirimler, bilgi asılsız veya sehven yapılmışsa, Komisyon ile bildirimi yapan ülkenin anlaşmaya varması sonucunda geri çekilebilir.

RASFF 2017 Bildirimleri

2017'de 942'si uyarı, 596'sı takip, 706'sı bilgi ve 1588'i sınır reddi olmak üzere toplam 3832 orijinal bildirim yapılmıştır. Bu orijinal bildirimlerin beraberinde 9117 takip bildirimi yapılmış ve her bir orijinal bildirim ortalama 2.4 bildirim ile takip edilmiştir. Uyarı bildirimlerinde ise bu ortalama 6.1'e yükselmiştir. Bu verilere göre uyarı bildirimlerinde %11, uyarı-takip bildirimlerinde %24 ve orijinal bildirimlerde %28, takip bildirimlerinde %25 artış ile genel ortalamada %26 artış görülmektedir.

RASFF 2017'de Türkiye'nin Yeri 140 ülke için yapılan bildirimler incelendiğinde, bildirimlerin %8'inin Türkiye için yapıldığı görülür. 2016'ya oranla bildirim payında %1 düşüş bulunmaktadır. Bildirim sayısı dikkate alındığında ise %15 artış görülmektedir. Ülkelere göre en çok yapılan bildirimler, tehlike / ürün kategorisi / ülke kombinasyonu ile sıralandığında, Türkiye ilk 10 bildirim arasında 3 kombinasyonda yer almaktadır: Meyve ve sebzede pestisit kalıntıları (83 bildirim), kuru meyvede aflatoksin (70 bildirim), kuruyemiş, kuruyemiş ürünleri ve tohumlarda aflatoksin (65 bildirim).

Raporda Türkiye için detaylandırılan ürün gruplarında çarpıcı bir değişiklik bulunmazken, geçmiş yıllarda yüksek sayıda bildirim bulunan kuru üzümde okratoksin A için 2017 raporunda not bulunmamaktadır.

Mikotoksinler

2016 yılına kıyasla aflatoksinler, 2017'de de RASFF'ta en çok bildirilen mikotoksin türünde daha da ön plana çıkmıştır.

Türkiye için kuru incirde yapılan bildirimlerde %67'lik ciddi artış görülmektedir. 59'u sınır reddi olmak üzere 70 bildirim yapılmıştır. En çok yapılan bildirimlerin devamında fındık için 30'u sınır reddi toplam 33 ve Antep fıstığı için 25'i sınır reddi toplam 26 bildirim ile gelmektedir. Bununla birlikte fındık ve Antep fıstığı için yapılan bildirim sayısı 2016 yılı ile aynıdır.

Pestisit Kalıntıları

Bildirim sayısında belirgin bir düşüş görülen bir grup olarak dikkat çekse de, Türkiye için yapılan bildirim sayısında azalma görülmemektedir. 2017'de yapılan toplam 186 bildirimlerin 57'si Türkiye için Bulgaristan tarafından taze biber için yapılmıştır ve 55'i sınır reddidir. 2016'da yine Bulgaristan tarafından yapılan limonda chlorpyrifos bildirimleri ise 2017'de tekrarlamamıştır.

Gıda Katkıları

Bu kategorideki bildirimler 'çok yüksek içerik' etiketini taşısa da gerçekte tüketiciler için bildirimlerin çok azı ciddi bir risk oluşturur. Tekrarlayan bildirimlerde %70 artışla Türkiye göze çarpmaktadır. Kuru kayısıda kükürt için 2'si sınır reddi toplam 36 bildirim yapılmıştır.

Mikrobiyoloji

Türkiye'nin sayılarla yer almadığı, diğer taraftan raporda geniş bir yere sahip kategori olarak öne çıkmaktadır.

Patojen mikroorganizmalar: 2016'ya kıyasla %18 artışla 414 bildirim yapılmıştır. Bu artışın en önemli nedeni *Salmonella*'dır.

***Salmonella*:** %22 artışla 207 bildirim yapılmıştır. Bildirimlerin çoğu kanatlı etinde *Salmonella* spp., *Salmonella Enteritidis* ve *Salmonella Typhimurium* içindir.

***Listeria monocytogenes*:** Balık -özellikle füme somon- peynir ve et ürünleri, en çok bildirim yapılan ürün gruplarıdır.

***Escherichia coli*:** *Escherichia coli* sayımları genelde gıda üretiminde hijyen uygulamaları ile ilgili fikir sahibi olmak için yapılır. Ancak enteropatojenik *E. coli*'nin enterotoksin üretmesi nedeniyle insanlar için patojen olma potansiyeli vardır. Çoğunlukla çift kabuklu yumuşakçalar için bildirim yapılmıştır.

***Norovirus*:** Bildirimler istridye, çilek ve ahududu başta olmak üzere çeşitli meyvelerde yapılmıştır.

***Campylobacter*:** Bildirimlerin çoğu Danimarka tarafından taze kanatlı eti için yapılmıştır.

RASFF 2017 raporuna aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz.

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_2017.pdf

Bildirimleri takip edebileceğiniz RASFF Portal'a aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz.

https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/

AN OVERVIEW OF THE IMPORT REGULATIONS OF THE EUROPEAN UNION

Import Policy, Importation of Herbal Products, Efficient Border Checks, Emergency Measures, Approval of Pre-Export Checks Carried Out by Third Countries and Importance of RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed System) in Turkey's Export Process.

ÇEŞİTLİ AVRUPA ÜLKELERİNDE MEYDANA GELEN GIDA KAYNAKLI *Listeria monocytogenes* ZEHİRLENME VAKALARINA İLİŞKİN SON GELİŞMELER

2015'ten beri Avusturya, Danimarka, Finlandiya, İsveç ve Birleşik Krallık'ı etkileyen *Listeria monocytogenes* zehirlenme vakaları kaynağının büyük ihtimalle dondurulmuş mısır ve muhtemelen diğer dondurulmuş sebzeler olduğu belirtiliyor.

Uzmanlar, başlangıçta yalnızca dondurulmuş mısırla sınırlı olduğu sanılan salgın kaynağını tespit etmek amacıyla tam genom dizilimi yöntemini kullandılar. 15 Haziran 2018 itibariyle salgından etkilenen vaka sayısının 47 olduğu ve hastalanan kişilerden dokuzunun hayatını kaybettiği bildirilmişti.

Salgının muhtemel sorumlusu olarak tespit edilen Macaristan firmasına ait dondurulmuş mısır ve sebzeler geri çağırılmış olmasına rağmen, 2016, 2017 ve 2018 yılları itibariyle yeni vakaların görülmeye devam ettiği belirlendi ve firma tarafından üretilmiş olan dondurulmuş sebzelerde *L. monocytogenes*'in aynı suşları tespit edildi. Bu durum, yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerine rağmen işleme tesisindeki suşların halen yaşamaya devam ettiği anlamına geliyor.

Mevcut bilgiler, Macaristan'daki tesiste bulaşma olduğunu teyit ediyor. Fakat tesiste tam olarak hangi noktalarda çevresel bulaşma olduğunu tespit edebilmek için detaylı numune alımı ve tahliller gibi daha fazla inceleme yapılması gerekiyor. Çevresel bulaşmanın tespit edilmesi halinde aynı ticari gruba ait diğer firmaların da aynı çalışmayı yapması gerekecek.

29 Haziran 2018'de, Macaristan Gıda Zinciri Güvenlik Ofisi, bulaşmadan etkilenen tesiste Ağustos 2016 ile Haziran 2018 arasında üretilmiş tüm dondurulmuş sebze ve dondurulmuş karışık sebze ürünlerinin satışını yasakladı ve bu ürünlerin derhal geri çekilerek raflardan indirilmesi talimatını verdi. Alınan bu tedbirin insanlarda görülen enfeksiyon riskini azaltması ve salgını kontrol altına alması bekleniyor. Tesisteki tüm dondurma faaliyetleri de durduruldu.

Listeriosisin kuluçka süresinin uzun olması (70 güne kadar sürebilmektedir), dondurulmuş mısır ürünlerinin uzun raf ömrü, raflardan çekilmeden önce satın alınarak tüketilen ürünler ve düzgün şekilde pişirilmeden tüketilen ürünler sebebiyle halen yeni vakaların görülme olasılığı devam ediyor.

Enfeksiyon riskini azaltmak için tüketicilerin, tüketime hazır halde satılmayan dondurulmuş sebzeleri, her ne kadar çoğunlukla pişirilmeden tüketilebiliyor (örn: salata ve buzlu içecekler) olsalar da iyice pişirmeden yememeleri gerekiyor. Bu kural özellikle listeriyoza yakalanma riski yüksek olan yaşlılar, hamileler, yeni doğanlar ve bağışıklığı zayıf olan bireyler açısından büyük önem taşıyor.

Kaynak: EFSA (European Food Safety Authority)

Listeria monocytogenes: UPDATE ON FOODBORNE OUTBREAK

Frozen corn and possibly other frozen vegetables are the likely source of an outbreak of Listeria monocytogenes that has been affecting Austria, Denmark, Finland, Sweden, and the United Kingdom since 2015.

ENDOKRİN BOZUCU MADDELER REHBERİ

EFSA ve Avrupa Kimyasallar Ajansı (ECHA), pestisit ve biyositlerde bulunan endokrin bozucu özelliğe sahip maddelerin nasıl anlaşabileceğini açıklayan bir rehber yayımladı.

Avrupa Komisyonu, 2017 yılında belirlenen endokrin bozucu kriterlerinin AB'de tutarlı bir biçimde uygulanmasını sağlamak için EFSA ve ECHA'yı AB'deki biyositler ve pestisitlerin değerlendirilmesine yönelik uyumlaştırılmış bir rehber hazırlamakla görevlendirdi.

> **"Rehber, Avrupa Komisyonu'nun bilim ve bilgi hizmeti olan Ortak Araştırma Merkezi'nin desteği ile hazırlandı."**

AB sisteminde ECHA, biyositlerin değerlendirilmesinden sorumlu kurum olup EFSA ise pestisitlerde kullanılan etken maddelerin güvenliğini değerlendiren kurumdur.

Geçtiğimiz sene iki kurum, AB Üye Ülkeleri de dahil olmak üzere paydaşlar ve endokrin bozucu madde uzmanlarıyla devamlı istişarelerde bulunarak rehber üzerinde çalışmaya başladı.

Aralık 2017 ve Ocak 2018'de kamuoyunun görüşüne başvuruldu. Belgeyi hazırlayan ekip, rehbere son halini verirken gelen tüm yorumları dikkate aldı.

Rehber, 7 Haziran'dan itibaren biyositlerin değerlendirilmesinde kullanılmaya başlandı. Pestisitlerin değerlendirilmesi için ise, 10 Kasım 2018'den sonra kullanılacak. Tarihlerin farklı olmasının sebebi; pestisitlerdeki endokrin bozucu maddelerin belirlenmesinde kullanılacak kriterlerin biyositler için kullanılacak kriterlerden daha sonra kararlaştırılmış olması.

528/2018 (EU) ve 1107/2009 (EC) Sayılı Yönetmelikler Bağlamında Endokrin Bozucu Maddeler Rehberi

Kaynak: EFSA (European Food Safety Authority)

GUIDANCE ON IDENTIFYING ENDOCRINE DISRUPTORS PUBLISHED

EFSA and the European Chemicals Agency (ECHA) have published their guidance on how to identify substances with endocrine disrupting properties in pesticides and biocides.

GIDA ETKİNLİKLERİ TAKVİMİ

28 Şubat – 02 Mart 2019
22. Gıda ve İçecekler Avrupa-Küresel Zirvesi – İNGİLTERE
https://europe.foodtechconferences.org

05 – 07 Mart 2019
Kanada Küresel Tarım Ürünleri Sempozyumu – KANADA
http://convention.canolacouncil.org/

07 – 10 Mart 2019
FOTEG İstanbul 2019, 14. Gıda İşleme Teknolojileri Fuarı- TÜRKİYE
www.fotegistanbul.com

09 – 12 Mart 2019
Hububat Depolama ve İşleme Birliği, GEAPS 2019 Konferansı- ABD
www.geaps.com

20 – 23 Mart 2019
İDMA 2019 - 8. Uluslararası Un, İrmik, Pirinç, Mısır, Bulgur, Yem Değirmen Makineleri ve Bakliyat, Makarna, Bisküvi Teknolojileri Fuarı-TÜRKİYE
www.idma.com.tr

07 – 10 Nisan 2019
Amerikan Fırıncılar Birliği, ABA 2019 Toplantısı – ABD
www.americanbakers.org

15 – 19 Nisan 2019
Uluslararası Değirmenciler Birliği 123. Yıllık Konferans ve Fuarı – ABD
www.iaom.info

22 – 24 Nisan 2019
Uluslararası Gıda Teknolojisi Konferansı- İNGİLTERE
https://food-technology.euroscicon.com/

24 – 25 Nisan 2019
19. Uluslararası Hububat Bilimi ve Teknolojisi Derneği, ICC Konferansı – AVUSTURYA
www.icc.or.at

24 – 28 Nisan 2019
5. Uluslararası Beyaz Et Kongresi – TÜRKİYE
www.beyazetkongresi.com

25 – 28 Nisan 2019
Türkiye Un Sanayicileri Federasyonu, TUSAF 14. Uluslararası Kongre ve Sergisi – TÜRKİYE
http://tusaf2017.org

30 Mayıs – 02 Haziran 2019
Uluslararası Endüstriyel Fırıncılar Birliği, AIBI 36. Kongresi
www.aibi.eu

02 - 05 Haziran 2019
Gıda Teknologları Enstitüsü Yıllık Toplantısı ve Gıda Sergisi
www.ift.org

05 – 08 Haziran 2019
Latin Amerika Organik Ürünler İhtisas Fuarı
www.biofach-americalatina.com

09 – 11 Haziran 2019
42. Uluslararası Sosland Satınalma Semineri
www.purchasingseminar.com

12 – 15 Haziran 2019
37. Uluslararası Diyabet ve Beslenme Sempozyumu
www.mintonline.org/dnsg2019/default.asp

13 – 15 Haziran 2019
VIV Türkiye 2019, 9. Tavukçuluk ve Teknolojileri Uluslararası İhtisas Fuarı
http://www.vivturkey.com

26 – 28 Haziran 2019
5. Uluslararasi Glutensiz Hububat Ürünleri ve İçecekler Sempozyumu
www.icc.or.at

ZOONOTİK HASTALIKLAR: İLERLEME DURDU

AB'de zoonoz hastalıklar hızını kaybetmesine rağmen gelişmeler istenen hızda değil

Geçtiğimiz yıl AB'deki üç temel zoonotik hastalığa ilişkin yapılan bildirimlerde 2016'ya göre sadece ufak dalgalanmalar görüldü. Bildirilen salmonelloz ve kampilobakteriyoz vakalarının sayısı geçtiğimiz beş yılda istikrarını korurken listeriyoz vakaları ise artmaya devam ediyor. AB'de görülen vakalarda uzun yıllar boyu süren düşüşün ardından salmonelloz grafikleri artık düz bir çizgi halini aldı. 2017'de hafif bir düşüş yaşanmış ve vaka sayısı 94425'ten 91662'ye inmiş olsa da 2008'de başlayan azalma eğilimi son yıllarda duraksamaya başladı. Zoonoz eğilimleri ve kaynaklarına ilişkin Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC) tarafından 12 Aralık 2018'de yayımlanan yıllık raporda (https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/181212) yer alan başlıca tespitler aşağıdadır:

EFSA'da başuzman olarak görev yapan Marta Hugas'ın yorumu: "AB'de gıda kaynaklı hastalıkların yol açtığı yükün azaltılmasına yönelik olarak yıllar içinde kaydedilen önemli ilerlemenin ardından, özellikle *Salmonella*'daki başarı hızını kaybetti. Vaka sayısının daha da baskılanabilmesi için çalışmaların yoğunlaştırılması gerekiyor."

S. Enteritidis, insanlarda en fazla rapor edilen *Salmonella* türüdür ve gıda kaynaklı her yedi salgından birinin sebebidir. 2013-2017 döneminde, insanlarda görülen ve S. Enteritidis olduğu teyit edilen vakalarda bir istikrar eğilimi gözlemlenmiş olup bu durum yumurta tavuklarındaki eğilimi yansıtmaktaydı.

2017'de bildirilen 5079 gıda ve su kaynaklı salgın vakası, 2016'ya kıyasla %6,8'lik bir düşüş olduğu anlamına geliyor. *Salmonella* bakterisi, özellikle en yaygın salgın sebebi olan kırmızı et ürünleri ve yumurta olmak üzere gıda kaynaklı salgınların başlıca nedeniydi. ECDC'nin başuzmanı Mike Catchpole: "Salgın vakalarındaki düşüş memnuniyet verici fakat yine de 2017'de hafta başına 100 gıda ve su kaynaklı salgın ortalaması tespit edildi; ki bu salgınlardan bazıları çok sayıda ülkeyi birden etkiledi. Bu enfeksiyonlar, AB'deki insan hastalıklarının çok önemli bir sebebi. Hassas gruplarda ölümle sonuçlanmayı sürdüren listeriyozdaki artış eğiliminin tersine çevrilmesi gerekiyor."

2017'de kampilobakteriyoz vakalarında 2016'ya kıyasla az bir düşüş görüldü (246158 - 246917) fakat kampilobakteriyoz halen AB'de en çok bildirilen zoonotik hastalık olmaya devam ediyor. En çok vaka, tavuk eti (%37.4) ve hindi etinde (%31.5) tespit edildi.

Listeriyoz vakaları 2017'de az miktarda düşüş kaydetti: 2016'daki 2509 enfeksiyona karşılık 2017'de 2480 enfeksiyon bildirildi. Yine de son beş senedir yukarı doğru seyreden bir eğilim söz konusu. 2017'de hastalıktan en çok etkilenen grup, yaşlılar ve özellikle 84 yaşın üzerindeki kişiler oldu. Bu yaş grubunda, listeriyozdan ölüm oranı %24 idi. AB genelinde ise enfeksiyona yakalanan her 10 kişiden biri hayatını kaybetti. En yüksek *L. monositogenez* düzeyleri, balık ve balık ürünlerinde (%6) tespit edilirken bunu tüketime hazır salatalar (%4.2) takip etti.

Raporda ayrıca, *Mycobacterium bovis*'ten kaynaklanan tüberküloz, *Brucella*, STEC, *Yersinia*, *Trichinella*, *Echinococcus*, konjenital *Toxoplasma*, kuduz, *Coxiella burnetii* (Q ateşi), Batı Nil virüsü ve tularemi eğilim ve kaynaklarının da bir özeti yer alıyor.

Rapor, 28 Avrupa Birliği Üye Ülkesinden toplanan 2017 yılı verilerine dayanıyor. Dokuz diğer Avrupa ülkesi de zoonotik ajanların bazılarıyla ilgili bildirimlerde bulundu (Norveç, İzlanda, İsviçre, Lihtenştayn, Arnavutluk, Bosna Hersek, Sırbistan, Karadağ, Makedonya Eski Yugoslav Cumhuriyeti).

AB'de zoonoz izleme sistemi nasıl yürüyor?

Zoonozlara ilişkin bilgilerin izlenmesi ve toplanması için oluşturulan AB sistemi, 2003/99/EC1 sayılı Zoonoz Direktifine dayanmaktadır. Bu Direktif, AB Üyesi Ülkelerini zoonozlar, zoonotik ajanlar, antimikrobiyal direnç ve gıda kaynaklı salgınlara ilişkin olarak mümkün olduğunca karşılaştırılabilir verileri toplamakla yükümlü kılar. Ayrıca Üye Ülkeler, topladıkları verileri içeren yıllık raporlarını her yıl mayıs ayı sonuna dek Avrupa Komisyonu'na sunmak suretiyle kendi ülke sınırları içinde yaşanan salgınların yanı sıra bu ajanların eğilim ve kaynaklarını değerlendirmekle yükümlüdürler. Bunun akabinde Avrupa Komisyonu kendisine sunulan raporları Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'ne iletmekte, EFSA da bu verileri inceleme ve AB yıllık Özet Raporlarını sunma görevini üstlenmektedir. 2004 yılında Avrupa Komisyonu, EFSA'ya zoonozların izlenmesi için elektronik bir raporlama sistemi ve veri tabanı oluşturma görevini vermiştir. Sınır aşan ciddi sağlık tehditlerinde, üye ülkelerden insan hastalıklarına ilişkin veri toplanmaktadır. Bu karar Ekim 2013'te, AB'deki bulaşıcı hastalıkların epidemiyolojik izleme ve kontrolü için bir ağ oluşturulmasına ilişkin 2119/98/EC sayılı Kararın yerini almıştır. Bulaşıcı hastalıkların, Avrupa Hastalık Önleme ve Kontrol Merkezi (ECDC)'ne bildirilirken uyulması gereken vaka tanımları 2012/506/EU4 sayılı Karar'da belirtilmektedir. ECDC 2005'ten beri AB Özet Raporları için insanlardaki zoonotik enfeksiyonların yanı sıra bunların analizlerine ilişkin verileri sağlamaktadır. 2008'den itibaren insanlardaki vakalara ilişkin veriler, ECDC tarafından sağlanan Avrupa İzleme Sistemi (TESSy) yoluyla iletilmektedir.

Kaynak: EFSA (European Food Safety Authority)

ZOONOTIC DISEASES: PROGRESS HAS STALLED

There were only minor fluctuations in reported cases of three main zoonotic diseases in the EU last year compared to 2016. The number of reported cases of salmonellosis and campylobacteriosis has remained stable over the past five years, although listeriosis continues to rise.

BAŞARILI ALERJEN YÖNETİMİ İÇİN 6 NOKTA

Çeviri: Gözde Biçer -Sincer Dış Ticaret

Alerjen yönetim yaklaşımınızın % 100 güvenilir olduğundan emin misiniz? Ürünlerinizde alerjen konusunda hiç problem yaşamayacağınızı düşünüyor musunuz? Kalite yöneticileri alerjen yönetim yaklaşımlarının tamamen güvenilir olmadığının genellikle çok geç farkına varırlar.

Alerjenler, dünya çapında gıda endüstrisinde ürün geri çağırmalarının bir numaralı nedenidir. Bu bakımdan gıda üretim süreci öncesinde, sırasında ve sonrasında alerjen yönetimi ve önlenmesi ile ilgili tüm noktaları dikkate almak önemlidir.

Diğer birçok kavram gibi, alerjenin önlenmesi ve yönetimi ancak tüm noktalar devamlı kontrol edilirse düzgün çalışır.

Bu yazıda alerjen yönetimi için altı önemli madde vurgulanmaktadır.

Hammadde Yönetimi

Gıda üretimi hammaddeyle başlar. Üretici firmaların kullandıkları hammaddelerin tüm özelliklerinin gerçekten farkında olmaları son derece önemlidir. Tedarikçinizden sadece hammadde ile ilgili alerjen bildirimi istemekle yetinmeyin. Üretim tesisinde herhangi bir alerjen kullanılıp kullanılmadığı bilgisini de dikkate alın. Ürün formülasyonunuzda olmadığı halde ürününüzde fındık, yer fıstığı, süt, yumurta vb saptanıyorsa, tedarikçinizin işleyişinin uygun olup olmadığını en az yılda bir kez kontrol edin.

Çoklu girdisi olan gıda üretimi yapan tedarikçilere özellikle dikkat edilmesi önemlidir. Bu tedarikçilerin alerjen yönetimi konusunda gereksinimlerinizi gerçekten anladığından ve uygulayacağından emin olmalısınız. Özellikle baharat ve kuru toz karışımı tedarikçileri bu kategoriye iyi birer örnektir. Üretimde birçok alerjeni kullanmaları gerekir, dolayısıyla alerjen yönetim programı bu yazıda açıklanan tüm maddelere uymalıdır.

Taşıma, Depolama ve İşleme Sırasında Ayırma

Çapraz bulaşma, alerjen yönetiminde temel noktalardan biridir. Bu durum sadece hammadde için değil, alerjen içeren ara ürün ve son ürünün taşınması, depolanması ve işlenmesi sırasında da geçerlidir. Potansiyel çapraz bulaşma tehlikesine karşı hammaddelerin taşınması ve depolanmasında her aşamada daima kontrollü olunmalıdır. Bunun tek istisnası, hammaddelerinizde ve bu hammaddelerin önceki üretim süreçlerinde gerçekten hiçbir alerjenin bulunmamasıdır.

Bakılacak ilk nokta depolamadır (hammaddenin taşınmasından önce tedarikçinin uyguladığı ilk adımdır). Bir depoda alerjen içeren materyalleri alerjen içermeyen maddelerden fiziksel olarak ayırmak önemlidir. Bunun için en iyi çözüm, ayrı depolara veya bir depoda en az iki ayrı depolama yerine sahip olmaktır. İkinci önemli nokta, alerjenlerin yüksek noktalara değil, yalnızca zemine en yakın noktalarda istiflenmesini sağlamaktır. Bunun nedeni, alerjen ürünü koruyan ambalaj malzemesine (torba / kutu / palet folyo) rağmen, ambalaj üzerinde bulunabilecek bir miktar alerjenin hava akımıyla alerjen içermeyen bir ürünün ambalajı üzerine bulaşma riskidir.

Nakliye sırasında da çapraz bulaşmanın meydana gelmesi olasıdır. Nakliye aşaması mümkün olduğunca alerjen içeren ve içermeyen ürünlerin ayrı taşınmasını sağlayacak şekilde planlanmalıdır. Bu mümkün değilse, çapraz bulaşma riskini azaltmak için alerjen ürünleri taşıyan palet dışına tekrar bir ambalaj (örneğin paletin tamamını kaplamak için kullanılan büyük bir plastik poşet) katmanı oluşturmanız önerilir.

Reçete, Etiket ve Ürün Bilgilerinin Yönetimi

Alerjen nedeniyle yapılan geri çağırmaların temel sebebi etikette alerjen varlığının görülmemesidir. Bu ürün reçetesi ile ilgili bilginin eksik olması veya ürüne yanlış etiket uygulanmasıdır. Her iki durum da tüketicinin ürünün alerjen profili hakkında yanlış bilgilendiril

mesi ve dolayısıyla potansiyel olarak ciddi bir sağlık riski anlamına gelmektedir.

Alerjenlerle ilgili bilgilerin doğru bir şekilde verilmesi için ilk adım, reçete bilgilerinizi kusursuz bir şekilde yönetmektir. Bu da tedarikçilerinizden doğru bilgi almakla başlar (bkz. Hammadde yönetimi) Bunun yanında mümkün olduğu kadar reçetelerin otomasyonu sağlanmalıdır. Bunun için amaca yönelik yazılımlardan yararlanmak mümkündür.

Hatalı etiket, alerjenlerle ilgili en büyük geri çağırma nedenlerinden biridir. Etiketlerin fiziksel olarak yönetilmesi, etiketlerdeki bilgilerin yönetilmesi kadar önemlidir. Hatalı etiketleme, ürüne yanlış etiket yapıştırılması riskini en aza indirmek için uygulayabileceğiniz bazı altın kurallar vardır:

1. Depo planlamasında benzer etiketli ürünleri olabildiğince birbirlerinden uzak yerleştirilmesini sağlayın. Alternatif olarak, etiketleriniz için rastgele malzeme kodu kullanın. Birbirine benzemeyen kodlar depo personelinin doğru malzeme seçmesini mümkün kılar.

2. Üretim hattında bir defada sadece bir etiket seti bulundurun

3. İki çalışanı üretim başlamadan önce etiketin doğru seçilip seçilmediğini denetlemekle görevlendirin

4. Doğru etiketin her birincil / ikincil ürün ambalajında olduğunu doğrulamak için hat içi barkod tarama sistemi kullanın.

Minör Bileşenlerin Dozajlanması

Çoğu işletmede minör bileşenleri dozajlanması tamamen manuel bir süreçtir. Manuel süreçler hatalara (yarı) otomatik olanlardan daha eğilimlidir. Alerjenlerin uygun şekilde yönetilmesi için, farklı alerjen gruplarının işlenmesinde ayrı aletlerin (kepçe, kova vb.) ve temizleme araçlarının kullanılması önemlidir. Uygulamanın en iyi bir yolu, her bir hammaddeyi ayrı bir tambur içine yerleştirmek ve kepçeyi bu tamburun içine yerleştirerek dozajlamayı içeride yaptırmaktır.

> **“Minör bileşenlerin tartımında her zaman ayrı ve temiz torbalar kullanın”**

Bu sayede tartı aşamasında olabilecekçapraz bulaşmayı engelleyebilirsiniz. Her bir torbanın, aynı üretim planı için öngörülen diğer torbaların yanına koyulmadan önce düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. Minör bileşenlerden oluşan torbaların karıştırılmasını önlemek için bir defada bir parti veya tek bir ürünün tartımını planlayın.

Üretim Alanı Ayrımı ve Sıralama

Farklı alerjen gruplarına sahip ürünleriniz varsa (diğer alerjenlere karşı fındık veya tamamen alerjen içermeyen ürünlere karşı alerjen içeren ürünler vb.), bu ürünler için özel üretim ekipmanı tahsis etmek en iyi çözümdür. Ancak gıda üretim alanlarının birçoğu için bu ekonomik olarak uygun bir çözüm olmadığından başka yöntemler uygulanır.

> **“İyi bir alerjen yönetimi planlama departmanıyla başlar.”**

Üretimde alerjenlerin çapraz bulaşma riskini azaltmanın en iyi yolu, alerjen içermeyen ürün üretimine etkin bir temizlikten sonra başlamaktır. Bir sonraki adım, ciddi alerjen içermeyen, (kabuklu yemişler, yumurta, süt ürünleri vb) bir veya birkaç (hafif) alerjen içeren ürünleri işlemek olacaktır. Bu prensibi takiben, daha fazla alerjen içeren ürünlerle devam eder ve en şiddetli alerjenleri içeren ürünlerin üretimiyle sonlandırırsınız.

Üretimi ve temizleme döngülerini sıralamanın yanında, bazı üretim hatlarında da fiziksel ayrıştırma yaptığınızdan emin olmalısınız. Aynı anda birden fazla ürün üretme seçeneğiniz varsa, hava hareketi yoluyla, paylaşılan gereçlerin kullanımıyla ve en önemlisi personel faktörüyle fiziksel çapraz bulaşmanın önüne geçmelisiniz. Bunun için üretim hatlarını ayırma, her hat için ayrı gereç seti (tercihen farklı renklerle) kullanımı ile personelin bir hattan diğerine önlük değiştirmeden ve el yıkamadan geçmesini önlemek iyi bir çözüm olacaktır. Tabi bu önlemler maliyeti arttıracaktır, bu nedenle planlama daima işin başında gelir. Planlama sayesinde, her zaman sadece benzer ürünler üretilebiliyorsa, sayılan ek maliyetleri önleyebilirsiniz. Ancak bu çözüm, planlamayı her zaman bahsedildiği gibi yapabiliyorsanız geçerlidir.

Temizlik ve Temizlik Doğrulama

Son temizlik ve temizlik validasyonu çok önemlidir. Alerjen içeren ürün ve alerjen içermeyen ürün üretimi arasında uygun temizlik planlaması gerekmektedir. Mevzuatta alerjenlere sıfır tolerans olduğundan, temizlik aşamalarınızın üretim ekipmanınızda bulunabilecek tüm alerjenleri arındırdığından emin olmalısınız. Kimi tüketicilerin milyarda bir (ppb) seviyesine dahi alerjik oldukları unutulmamalıdır. Bu nedenle temizlik validasyonu son derece önemlidir. Manuel temizliğin yanında CIP temizliğinin de gerçekten etkili olduğunu kanıtlamanın en kolay ve en iyi yolu, son durulama suyundan alınacak örneklerini ELISA yöntemi ile test etmektir (Enzyme-Linked Immuno Sorbent Assay test). Elbette, ürünlerinizde birden fazla alerjen varsa, bu alerjen sınıflarını test etmek istersiniz. Bir alerjen, belirli bir yüzeye bir diğerinden daha güçlü tutunabilir ve ayrıca kullanılan temizleme kimyasalının kombinasyonu, üretim hatlarınızı temizliğinin etkinliğinde bir fark yaratacaktır.

Ayrıca kırık/bozuk ekipmanın zamanında değiştirilmesine dikkat edilmelidir. Bazen temizlenmesi daha zor olabilecek farklı yedek parçalar kullanılabilmektedir. Ekipman konusunda en iyi yaklaşım, mümkün olduğunca kolay temizlenebilir olanını seçmektir. Bu konuda EHEDG (Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu) sertifikalı ekipmanlar tercih edilebilir. EHEDG prensiplerini uygulayarak, ekipmanınızın temizliğini kolaylaştırabilir ve temizlik sonrası alerjen kalıntı riskini (aynı zamanda çoğu mikrobiyolojik riski) en aza indirebilirsiniz.

Kaynak: www.foodsafety-experts.com

6 AREAS FOR SUCCESSFUL ALLERGEN MANAGEMENT

Are you sure your allergen management approach is 100% fool proof. Do you think you will never have issues with allergens in your products? Too often quality managers find out when it is too late that their allergen management approach was not fully watertight.

ZOONOZLAR VE GIDA GÜVENLİĞİ

Dünya üzerinde zoonoz hastalıkları olarak tanımlanan, hayvanların ve insanların birbirine bulaştırdığı 200'ün üzerinde hastalık bulunuyor. Bu etmenlere bağlı olarak dünyada sık sık krizler yaşanıyor.

Gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından büyük önem taşıyan zoonoz hastalıkları hakkında, "Zoonotik hastalıklara rastlama sıklığımızı AB ve gelişmiş ülkelerle karşılaştırırsanız durumumuz nasıl görünüyor? Var olan sistem ve koşullarda nerede eksik, nerede fazlayız? Bir meslek örgütü olarak sahadaki meslektaşlarınızdan yansıyanlar ışığında ne söylersiniz?", "Zoonozlar konusu multidisipliner yaklaşım ve bilgi paylaşımı, iş birliği gerektiren bir konu. Bu konuda kamu otoriteleri ne durumda, meslek odaları ne durumda?", "Son yaşanan şarbon olayını dikkate alarak, neler yapmak gerektiğini düşünüyorsunuz? Bu konuda toplumla iletişim sağlıklı olarak yürüdü mü sizce?" ve "Meslek örgütleri bu konuda üzerine düşeni yapabildiler mi? Özeleştiri yapmak gereken konular var mı?" sorularını Türk Tabipleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı Prof. Dr. Sinan Adıyaman, TMMOB - Ziraat Mühendisleri Yönetim Kurulu Başkanı Özden Güngör ve Türk Veteriner Hekimler Birliği Merkez Konseyi Başkanı Talat Gözet'e yönelttik.

Prof. Dr. Sinan Adıyaman

Türk Tabipleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı

Zoonotik hastalıklara rastlama sıklığımızı AB ve gelişmiş ülkelerle karşılaştırırsanız durumumuz nasıl görünüyor? Var olan sistem ve koşullarda nerede eksik, nerede fazlayız? Bir meslek örgütü olarak sahadaki meslektaşlarınızdan yansıyanlar ışığında ne söylersiniz?

İnsanlarda görülen enfeksiyon hastalıklarının %60'ı zoonozdur. Bruselloz, şarbon, kuduz, veba, toksoplazmoz zoonotik hastalıklardır. Son yıllarda ortaya çıkan enfeksiyon hastalıkları arasında zoonozların oranı daha da yüksek olup %75 civarındadır. Örneğin Batı Nil Ensefaliti, Kırım Kongo Kanamalı Ateşi gibi hastalıklar bunlara örnektir.

Geçtiğimiz Ağustos ayında, kurban bayramının hemen sonrasında, basında, hayvanlarda ve insanlarda şarbon olgularının görüldüğü haberleri yer aldı. Haberler verilirken sanki şarbon uzun yıllardır görülmeyen bir hastalıktı da yeniden ortaya çıktı gibi aktarıldı. Oysa son beş yılda (2013-2015 yılları) şarbon tanısı alan hasta sayısı sırasıyla 197, 150, 139, 32, 37 olarak bildirilmiştir. Avrupa'da -tüm Avrupa Birliği ülkelerinde- beş yıllık dönemde toplam 30 şarbon olgusu görüldüğü bildirilmiştir.

Şarbon konusuna ilişkin olarak son dönemde yaşadığımız en önemli sıkıntı ilgili kamu kurumları tarafından bilgilendirme yapılmaması idi. Gerek Sağlık Bakanlığı gerekse Tarım ve Orman Bakanlığı yetkilileri, halkı, sağlık çalışanlarını, veterinerleri, hayvancılıkla uğraşanları yakından ilgilendiren bu konuda bilgilendirme yapmadı. İlgili bakanlıkların web sayfalarında konuya ilişkin bilgi ve veri paylaşılmadı. Yetkili kişiler, bilgi paylaşımında bulunmadı. Örneğin Sağlık Bakanlığı tarafından sağlık çalışanları için şarbon konusunda bir eğitim, bilgilendirme toplantısı yapılmadı. Bu durum, halkı ve sağlık çalışanlarını zor durumda bıraktı. Örneğin, halk, etin yanı sıra tavuk ve yumurta bile yememeye başladı. Sağlık çalışanları, şarbondan şüphe duyacakları bir olgu ile karşılaştıklarında tanı ve bildirim açısından nasıl bir yol izleyecekleri konusunda zorlandılar.

Zoonozlar konusu multidisipliner yaklaşım ve bilgi paylaşımı, işbirliği gerektiren bir konu. Bu konuda kamu otoriteleri ne durumda, meslek odaları ne durumda?

FAO/WHO Ortak Zoonotik Hastalıklar Uzmanlar Komitesi, 1967 yılında dünyada 150'den fazla bakteriyel, viral, paraziter ve fungal kaynaklı zoonotik hastalık bulunduğunu ve bu sayının 2000 yılında 200'ü aştığını bildirmiştir. Ayrıca, gıda kaynaklı hastalıkların %90'ından fazlası hayvansal gıda kaynaklıdır. Tüm bu veriler, insan, hayvan ve çevre sağlığının bir arada ele alınması gerektiğini açıkça ortaya koymaktadır.

> "Tek Dünya Tek Sağlık" yaklaşımı ile geniş bir çerçevede ifade edilen bu konu, giderek daha da önem kazanmaktadır

Gerek kamu kuruluşlarının gerekse meslek örgütlerinin bu yaklaşımı benimsemeleri ve uygulamaya koymaları önemlidir. Örneğin 2009 yılında Türk Tabipleri Birliği ve Türk Veteriner Hekimleri Birliği "Tek Dünya Tek Sağlık" Ortak Deklerasyonu'nu yayımlamışlardır. Hemen aynı sene (2009) Sağlık Bakanlığı bünyesinde Zoonotik Hastalıklar Daire Başkanlığı kurulmuş, 2011 yılında bu başkanlık Türkiye Halk Sağlığı Kurumu bünyesinde Zoonotik ve Vektörel Hastalıklar Daire Başkanlığı olarak çalışmalarına devam etmiştir. Çok yeni olarak, Ekim 2018'de Sağlık Bakanlığı'nın öncülüğünde, konunun tıp ve veterinerlik alanından akademisyenler, ilgili bakanlıklar, Veteriner Hekimler Birliği ve Türk Tabipleri Birliği gibi tüm paydaşları içeren Türkiye Zoonotik Hastalıkları Milli Komitesi kurulmuş durumda.

Son yaşanan şarbon olayını dikkate alarak, neler yapmak gerektiğini düşünüyorsunuz? Bu konuda toplumla iletişim sağlıklı olarak yürüdü mü sizce?

Toplumla iletişimin sağlıklı yürümediğini ifade etmek gerekir. Bunun temel nedeni doğru bir bilgi/bilgilenme kaynağının olmamasıdır. Şarbona ilişkin ilk haberler ortaya çıktığı andan itibaren gerek hayvan gerekse insan şarbon olgularına ilişkin mevcut sayısal verilere ulaşılabilmesi gerekirdi. Oysa bugün bile bu süreçteki verilere ulaşmak mümkün görünmemektedir. Kamuoyunda yaşanan korkunun en büyük kaynağı bilgisizlik idi. Bazı okullarda öğlen yemeklerinde et verilmez olmuştu. Verilerin dışında da halkı doğru bilgilendirecek kaynaklara ulaşmanın yolları geliştirilmedi. Bakanlık yetkilileri halkı bilgilendirecek açıklamalar yapmadılar. Böyle olunca da yanlış, asılsız, paniğe yol açan haberler, gazeteler, televizyonlar ve sosyal medya aracılığıyla hızla yayıldı.

Meslek örgütleri bu konuda üzerine düşeni yapabildiler mi? Özeleştiri yapmak gereken konular var mı?

Türk Tabipleri Birliği ve Ankara Tabip Odası yetkilileri, olayı yakından izlemeye çalıştılar. Adı geçen köy, çiftlik..vb yerleri yerinde ziyaret ederek, incelemelerde bulundular, sonuçlarını raporlaştırarak kamuoyu ile paylaştılar. Çevre halkını bilgilendirmeye yönelik broşür hazırladılar. İncelemelerini bir kereye mahsus değil düzenli olarak yaptılar; hatta kimi zaman kilitli kapılarla karşılaştılar.

Bakanlık yetkililerinden bilgi alınamadığı bir ortamda tabip odalarında şarbona ilişkin olarak sağlık çalışanlarına yönelik toplantılar ve kamuoyunu bilgilendirmeye yönelik basın açıklamaları yapıldı.

Elbette daha çok yapılacak şey vardır ancak Türk Tabipleri Birliği ve tabip odaları olayın kamuoyu tarafından duyulmasından hemen sonra harekete geçtiler.

Özden Güngör

TMMOB - Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı

Zoonoz kökenli hayvan hastalıklarına rastlama sıklığımızı AB ve gelişmiş ülkelerle karşılaştırırsanız durumumuz nasıl görünüyor? Var olan sistem ve koşullarda nerede eksik, nerede fazlayız? Bir meslek örgütü olarak sahadaki meslektaşlarınızdan yansıyanlar ışığında ne söylersiniz?

Zoonoz hastalıkları, hayvanların ve insanların birbirlerine bulaştırdığı hastalıklardır. Dünya Sağlık Örgütü tarafından dünyada 200'ün üzerindeki zoonoz hastalığın varlığından bahsedilmekle birlikte, bu hastalıklara yenileri eklenerek bu sayı sürekli artmaktadır. Türkiye'de ve dünyada Sağlık Bakanlığının ihbarı mecburi kıldığı 50 hastalıktan 26'sı hayvanlarda da görülmektedir. Dünya Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) bir yayınına göre, hayvan hastalıkları sebebiyle yılda 30 milyon tondan fazla süt kaybı olmaktadır. Bu miktar süt, 200 milyon çocuğun günde iki bardak süt içememesi demektir. Söz konusu kayıpların önemli bir bölümü zoonoz hastalıklar nedeniyle ortaya çıkmaktadır.

Dünyada görülen zoonoz hastalıkların ortalama olarak 2/5'i Türkiye'de de görülmektedir. Hastalıkların önlenmesi için; sürü sağlığının korunması önlemleri alınmalı ve bulaşıcı hastalıkların baskılanması yerine yok edilmesi (eradikasyonu) sağlanmalıdır. Bu arada devletçe itlafına karar verilen hayvanlar için ödenecek tazminatların yetiştiricinin zarar görmeyeceği düzeyde olması sağlanmalıdır. İlgililerin denetim hizmetlerini yeterli ve sürekli olarak yerine getirmesi, halkın ise yeterli bilgi ve bilince sahip olması gerekmektedir. Tüketiciler, çiftlikten sofraya kadar her aşamada kontrolden geçmemiş olan hayvansal gıdaları ve damgasız etleri kesin olarak tüketmemeli, kaynağı belli olmayan süt veya sadece ucuzluğu nedeniyle bazı hayvansal ürünleri almamalıdır.

> **"Güvenilir olmayan ve kaynağı belirsiz hayvansal ürünleri tüketmektense, kaynağı belli ürünlerin temin edilmesi gerekmektedir"**

Zoonozlar konusu multidisipliner yaklaşım ve bilgi paylaşımı, işbirliği gerektiren bir konu. Bu konuda kamu otoriteleri ne durumda, meslek odaları ne durumda?

Ülkemizde son olarak görülen şarbon vakalarında sonra, Kamu idaresinin ticareti olumsuz etkilemesin derken, tüketici sağlığını geri planda tutması, bu konuya ilişkin şeffaf olmaması ve bilgi kaçırması en büyük sorun olarak karşımıza çıkmıştır. Kamu İdaresi, meslek örgütleri ve yetiştirici örgütleri ortak çalışmalar yaparak toplum ile iletişimi artırmalıdır.

Son yaşanan şarbon olayını dikkate alarak, neler yapmak gerektiğini düşünüyorsunuz? Bu konuda toplumla iletişim sağlıklı olarak yürüdü mü sizce?

Şarbon hastalığı ülkemizde hayvanlarda ve insanlarda zaman zaman görülmektedir. Dünyada; bu hastalığın görülme sayısı ve sıklığı ilgili ülkenin tarım ve gıda güvenliği politikalarının düzeyinin göstergesi olarak kabul edilmektedir. Türkiye'de şarbon hastalığının görülme sıklığındaki artış ise gıda güvenliği politikalarında bir şeylerin yolunda gitmediğini göstermektedir.

> **"Tarım ve Orman Bakanlığı'nın ithal ettiği etlerde "E. coli O157" adı verilen birhastalık mikrobu tespit edilmişti"**

Bu durum gerekli kontrollerin yeterince yapılmadığını göstermektedir. Polonya'dan ithal edilen etlerin ise deli dana hastalığı riski taşıdığı basına yansımıştı. Bu hastalıkları zamanında tespit edecek ya da kontrol edecek sistem çalışmıyor ise ortada ciddi bir ihmal ve yetersizlik var demektir.

Güvenilir ve sağlıklı gıdaya ulaşmak için yerli üreticinin desteklenmesi, üretimin artırılması ve üretimin her aşamasının denetlenmesi gerekmektedir. İthalat ise hiç bir zaman çözüm olmamıştır ve olmayacaktır.

Türkiye'de her hangi bir ürünün üretimi ile ilgili kamu uygulamalarında günümüze kadar; tüketici fiyatlarını baskılamak ve sanayinin hammadde ihtiyacının karşılanmasında süreklilik sağlamak esas alınmıştır. Oysa gıda sanayiinin hammadde ihtiyacını bitki ve hayvan tarımıyla uğraşan üreticiler sağlamaktadır ve bu kesimin devletin destek ve teşviklerinden aldığı pay hemen her zaman yetersiz kalmaktadır. Bu noktada üreticinin güçlenmesi, böylece yeterli ve nitelikli ürün üretmesine olanak sağlanmasından başka çıkar yol görülmemektedir.

Meslek örgütleri bu konuda üzerine düşeni yapabildiler mi? Özeleştiri yapmak gereken konular var mı?

Biz Ziraat Mühendisleri Odası olarak, kurban bayramı öncesinde "Kurbanlıklarınız Hangi Ülkeden Olsun?" konu başlıklı bir basın açıklaması yaptık, ayrıca yazılı ve görsel basında gerekli açıklamalarda bulunuyoruz. Ancak bakanlık ile ortak bir çalışma yapamıyoruz, bu konuda her zaman önerilerde bulunuyoruz. Fakat olumlu bir yanıt alamıyoruz. Kamu kurumları, meslek odaları, üniversiteler bu toplum için var. Umarım toplum için ortak akılda buluşup, gerekli çalışmalar yaparak ülkemize kazanımlar sağlarız.

Talat Gözet

Türk Veteriner Hekimler Birliği Merkez Konseyi Başkanı

Hayvanlarda zoonoz hastalıklarına rastlama sıklığımızı AB ve gelişmiş ülkelerle karşılaştırırsanız durumumuz nasıl görünüyor? Var olan sistem ve koşullarda nerede eksik, nerede fazlayız? Bir meslek örgütü olarak sahadaki meslektaşlarınızdan yansıyanlar ışığında ne söylersiniz?

Dünyada görülen zoonoz hastalıkların sayısı 200'den fazladır ve insanlarda görülen hastalıkların %61'i de hayvan kökenlidir. Ülkemizde bu zoonoz hastalıkların büyük çoğunluğu görülmektedir. Ve hem hayvan sağlığı hem de insan sağlığı açısından önemli risk oluşturmaktadır. AB ülkeleri ve gelişmiş ülkelerle kıyaslandığında Ülkemizde çok daha yaygın olarak görüldüğünü söyleyebiliriz. Bu durum, biraz da ülkemizin coğrafi konumundan kaynaklanmaktadır. Doğu ve Güney Doğu sınırlarımız terör ve bölgesel savaşlar nedeniyle yeterince korunamamaktadır. Bölge ülkeleri de, iç savaşlar nedeniyle, hayvan sağlığı ile ilgili yeterli mücadele yürütememektedir. Ve bu hastalıklar bu ülkelerde yaygın olarak görülmektedir. Sınırlar yeterince korunmadığı için de bu hastalıklar ülkemize kolaylıkla girmektedir.
Ülkemizde, salgın hayvan hastalıkları ile etkin bir mücadele yürütülmesine rağmen istenilen sonuçlar alınamamaktadır. Çünki; sürekli yeni hastalık mikropları gelmektedir. Ayrıca, dünyanın her tarafından yaptığımız hayvan ve hayvansal ürün ithalatlarıyla da bu güne kadar ülkemizde görülmeyen yeni yeni hastalıklar görülmeye başlanmıştır.

Zoonoz hastalıklar konusu multidisipliner yaklaşım ve bilgi paylaşımı, işbirliği gerektiren bir konu. Bu konuda kamu otoriteleri ne durumda, meslek odaları ne durumda?

Zoonoz hastalıklar sadece hayvanların hastalığı değildir. İnsan sağlığı üzerindeki etkileri çok daha ağır olmaktadır. Bu nedenle, bu alanda yürütülecek çalışmalar veteriner hekimlerle beşeri hekimlerin ortak çalışmasını gerektirmektedir. Bu konuda, gelişmiş dünya ülkelerinde "Tek Sağlık Konsepti" çerçevesinde ortak çalışmalar yürütülmektedir.
Türk Veteriner Hekimleri Birliği olarak, Türk Tabipler Birliği ile imzaladığımız protokol çerçevesinde beşeri hekimlikte bu alanda çalışan derneklerle işbirliği yapıyoruz. Sempozyumlar, paneller düzenliyoruz. Ancak, bunlar sahadaki çalışmalara yansımıyor. Bu konuda, Bakanlıklar arası iş birliği gerekir. Bakanlıklarda ve taşra teşkilatında yeni birimlerin kurulması gereklidir. Bu güne kadar yaşadığımız her zoonoz hastalık salgınında, Sağlık Bakanlığı ile Tarım ve Orman Bakanlığı arasında yaşanan koordinasyon eksikliği hastalığın önlenmesini geciktirmiştir. Salgın hastalıklarda koordinasyon ve iş birliği büyük önem taşımaktadır.
Bu nedenle, Sağlık Bakanlığı, beşeri hekimlerle veteriner hekimlerin birlikte çalışacağı bir zoonoz hastalıklar dairesi oluşturmalıdır.

Son yaşanan şarbon olayını dikkate alarak, neler yapmak gerektiğini düşünüyorsunuz? Bu konuda toplumla iletişim sağlıklı olarak yürüdü mü sizce?

> **"Şarbon hastalığı, ihbarı mecburi olan bir hastalıktır."**

Bu tür hastalıklarda, tüm tedbirler Bakanlıklar tarafından alınır ve hastalıkla ilgili tüm detaylı bilgiler de Bakanlıkta toplanır. İnsanlardaki vakalar da Sağlık Bakanlığı aynı uygulamaları yürütür.
Son yaşanan şarbon olayında, Türk Veteriner Hekimleri Birliği olarak; topluma hastalığı anlattık, mihraklarla ilgili edinebildiğimiz sınırlı bilgileri toplumla paylaştık. Ancak; İki sorumlu Bakanlıktan, hastalıkla ilgili toplumun endişelerini giderecek yeterli açıklamalar yapılmamıştır ve toplumun endişeleri hala devam etmektedir.

Meslek örgütleri bu konuda üzerine düşeni yapabildiler mi? Özeleştiri yapmak gereken konular var mı?

Meslek örgütleri olarak, bu konularda yasal yetkilerimiz ve elimizdeki bilgiler sınırlıdır. Yetki ve sorumluluğumuz çerçevesinde; Hastalıkla ilgili bilgi, korunma yöntemleri ve alınması gerekli tedbirler konusunda, kamuoyuna ve yetkili kurumlara yönelik olarak, yazılı ve görsel basında detaylı açıklamalar yaptık.
Konu ile ilgili diğer meslek örgütleri ile ortak basın bildirileri hazırladık. Ve kamuoyuna duyurduk.
Meslek örgütleri olarak, yetki ve sorumluluklarımız çerçevesinde görevimizi yerine getirdiğimizi düşünüyorum.
Ancak; Tarım ve Orman Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı, salgın hayvan hastalıkları ve zoonoz hastalıklarla ilgili teşkilat yapılarını mutlaka gözden geçirmelidir.

ZOONOTIC DISEASES AND FOOD SAFETY

"What is Turkey's situation in terms of the frequency of zoonotic diseases compared to the EU and developed countries?", "What are our shortcomings and strengths in the current system and conditions? What would you, as a professional association, say in the light of views reflected by your colleagues working in the field?", "Issue of zoonotic diseases requires a multi-disciplinary approach, information exchange and cooperation. What is the position of public agencies and professional chambers in that regard?", "What do you reckon should be done considering the latest anthrax incident? Do you think a proper communication with the public could be established regarding the issue?" and "Have professional associations been able to undertake their responsibilities in this regard? Are there any areas for self-criticism?" Prof. Dr. Sinan Adıyaman – President of the Turkish Medical Association Central Council, Özden Güngör – Chairman of the Executive Board of the Agricultural Engineers under TMMOB (the Union of Chambers of Turkish Engineers and Architects) and Talat Gözet – President of the Turkish Veterinarians Association Central Council have provided answers to questions relating to zoonotic diseases, which are critical in terms of food safety and public health.

GIDA SEKTÖRÜNDE ZOONOZLAR

Hasan Yıldız
Namet - Veteriner Hekim

Zoonoz hastalıklar ve işletmemizdeki tedbirler
Zoonoz hastalıklar; insanların ve hayvanların doğal koşullarda birbirine bulaştırabildikleri ve her iki gruba dahil bireylerde ortak olarak şekillenen hastalıklar olarak tanımlanabilir.

Ancak bu tanımlamadaki 'doğal koşullar' kavramının aksine bazı hastalıkların bulaşabilmesi için bir takım özel şartların oluşması gerekmektedir.
Örneğin deri şarbonunda bulaşma yollarından biri olan deri yolu ile bulaşma, ancak kişinin derisi üzerinde çizik, kesik gibi açık bir yaranın varlığında mümkün olabilmektedir.
Zoonoz hastalıklarda canlı muayene (Ante-mortem) ve kesim sonrası muayene (Postmortem) çok önemlidir. Namet özelinde, besi çiftliklerimizde karantina bölgeleri bulunmakta olup, karantina süresince canlı hayvanlar Veteriner Hekimler tarafından periyodik olarak sağlık muayenelerine ve Zoonoz hastalık testlerine tabi tutulmaktadır.
Üretim tesislerimizde kullanılan etler, kendi kesimhanemiz dahil olmak üzere, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı, canlı ve kesim sonrası muayene yapılan işletmelerden tedarik edilmekte ve mal kabul sırasında muhakkak Veteriner Sağlık raporu aranmaktadır.
Bununla birlikte, kesili halde gelen ve kesimhanemizde kesilen karkaslar, tekrar bire bir kontrol edilmekte ve belirli aralıklarla tarafsız laboratuvarlarda zoonoz hastalıklar açısından incelenmektedir.
Test süreci boyunca karkaslar karantinada tutulmakta, analiz raporunda çıkan sonuca göre, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı ve Yem Kanunu hükümleri harfiyen yerine getirilmektedir.
İşletmelerimizde karkaslar işlenip üretime verilinceye kadar tüm proses aşamaları Veteriner hekimler tarafından kontrol edilmektedir.
Tüm riskleri bertaraf etmek için pozitif hava basıncı ve hijyen kurallarına azami özen gösterilmektedir.
Namet'in bu noktadaki vizyonu, halk sağlığına verdiğimiz değerden ötürü, yiyemeyeceğimiz ürünü asla satışa çıkarmamaktır.

Hasan Yıldız
Namet-Veterinarian,
"Meat carcasses cut out in our facilities are individually checked, and they are routinely examined for zoonotic diseases by independent laboratories."

Emine Seri
Pınar Et - Kalite Güvence Müdürü

Zoonoz hastalıklara karşı biyogüvenlik uygulamaları
Pınar Et tesislerimizde, hayvan sağlığı ve hastalıkları konusunda uzman 5 veteriner hekim tarafından, hem her canlı hayvanda hem de bu hayvanlara ait karkas ve iç organlarında muayene ve kontroller yapılmaktadır. Bununla beraber, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından görevlendirilen 2 resmi veteriner hekim de, tesisimizde tam zamanlı olarak görev yapmaktadır.

İlgili yasal mevzuatlar doğrultusunda çiftliklerimizle koordineli olarak, çiftlikten son ürüne kadar tüm aşamalarda, zoonoz hastalıkların kontrolü ve izlenmesine yönelik olarak 'Pınar Et Biyogüvenlik Uygulamaları Prosedürü' hazırlanmış ve etkin şekilde uygulanmaktadır. Olası vaka tespiti durumunda yapılması gereken faaliyetleri de içeren prosedürümüz, sektörel gelişmeler ve yasal mevzuatların revizyonları ile birlikte gözden geçirilmekte ve sürekli geliştirilmektedir.
Canlı hayvan kabul kriterleri:
Pınar Et, kendi çiftliklerinin yanı sıra, ağırlıklı olarak Ege Bölgesinde bulunan Tarım ve Orman Bakanlığı onaylı çiftliklerden canlı hayvan alımı yapmaktadır. Bu çiftlikler de düzenli olarak veteriner hekimlerimiz tarafından ziyaret edilerek denetlenmektedir. Çiftliklerden, dezenfeksiyon belgesi, veteriner sağlık raporu ve pasaportları ile onaylı araçlarla sevkedilen hayvanların belgeleri kontrol edilerek tesisimize girişleri onaylanır. Pınar Et tesis sınırlarına girecek her araç, araç giriş noktasında bulunan dezenfektan havuzu ve dezenfektan duşlama bölümünden geçerek tesise alınır.
Kesim öncesi canlı hayvan muayenesi (Ante-mortem muayene):
Canlı hayvanlar, hem araçta hem de indirme sırasında zoonoz hastalık belirtilerine karşı izlenerek genel durumları ve hayvan refahı koşulları değerlendirilir, kayıt altına alınır.
Padoklara alınan sağlıklı hayvanlar dinlendirilir, bu süreçte de ante-mortem muayene (canlı hayvan muayenesi) tekrarlanır.
Karkas ve iç organ Muayenesi (Post-mortem muayene):
Kesimhanede kesim sırasına göre her hayvanın kulak küpe numarası kaydedilir. Kesim hattı boyunca tüm proses adımlarında, her hayvanda steril edilmiş ayrı bıçak kullanılacak şekilde çift bıçak kullanılır.
Kesim sonrası Post-mortem muayene aşamasında da, her bir yarım karkas ve paralel olarak bu karkasa ait iç organlar uzman muayene veteriner hekimlerimiz tarafından zoonoz hastalık bulgularına karşı muayene edilir ve kayıt altına alınır.
Her karkas, kulak küpe numarası, geldiği çiftlik, kesim sırası ve saati gibi bilgileri içeren barkod ile etiketlenir. Bu sayede tam izlenebilirlik sağlanır.
Tesisimizde veteriner hekimlerimiz tarafından tüm muayene ve kontrolleri yapılarak sağlıklı oldukları onaylanan hayvanların etleri ile ürünlerimiz üretilir ve siz tüketicilerimizin beğenisine sunulur.

Emine Seri
Quality Assurance Manager
"Our products are produced of the meat of livestock that has been verified as healthy through the examinations and checks carried out by our veterinaries in our facilities."

GIDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ENDEKSİ'NDE TÜRKİYE GENEL SIRALAMADA GERİDE KALDI

Dünyada gıda ve beslenmeye ilişkin sorunları analiz etmek ve somut çözüm önerileri geliştirmek amacıyla kurulan Barilla Gıda ve Beslenme Vakfı (BCFN), gıdaların ve beslenme alışkanlıklarımızın dünyada yarattığı etkilerin tüm yönleriyle ele alındığı Uluslararası Gıda ve Beslenme Forumu'nun 9'uncusuna ev sahipliği yaptı.

"Milano'da gerçekleştirilen ve gıda, beslenme, tarım konusunda dünyanın dört bir yanından yüzlerce gıda uzmanı, bilim insanı, fikir önderi, aktivist ve paydaşı ağırlayan organizasyonda tüm zamanların en kapsamlı "Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi"nin (GSE) üçüncüsü de yayımlandı"

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri'ne uygun bir metodoloji ışığında hazırlanan; gıda ile beslenme açısından dünyanın en sürdürülebilir ülkelerini küresel ölçekte belirleyen endeks, bu yıl yeni kriterler eklenerek daha rafine hale getirildi ve güçlendirildi. Sürdürülebilir tarım, beslenme sorunları ve gıda kaybı ve israfı olmak üzere üç temel başlıkta, 37 gösterge ve 90 kriter üzerinden yapılan değerlendirmeyle hesaplanan Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi'nin 2018 versiyonuna 33 ülke daha eklendi.

Barilla Gıda ve Beslenme Vakfı'nın (BCFN) The Economist Intelligence Unit (EIU) işbirliğiyle hayata geçirdiği Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi'nin 2018 açıklanan verilerine göre; Fransa, gıda sürdürülebilirliği alanında hayata geçirdiği uygulamalarla endeksin lideri oldu. Endekste Hollanda ikinci, Kanada üçüncü, Finlandiya dördüncü, Japonya beşinci olurken, Birleşik Arap Emirlikleri ise listenin sonunda yer aldı.

Türkiye, Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi'nde, 17 başlıkta iyi, 11 başlıkta orta, 9 başlıkta ise düşük puan alarak; genel sıralamada 60,1 puan ile 58'inci sırada yer buldu. "Gıda Kaybı ve İsrafı" başlığındaki değerlendirmede gıda kaybı, tüketici düzeyinde gıda atıkları başlıklarında iyi bir puan alan Türkiye, bu iki önemli konuyla ilgili yasal düzenleme ve yatırım eksikliğine ek olarak dağıtım seviyesinde yaşanan kayıplar nedeniyle bu başlıkta en sondaki üç ülke arasında yer aldı.

"Sürdürülebilir Tarım" başlığında 35'inci sırayı alan Türkiye, şu kategorilerde yüksek puan aldı; tarımın su üzerindeki çevresel etkisi, su çekilmesinin sürdürülebilirliği, su yönetimi, hayvan yemi ve biyoyakıtlar üzerindeki etki, arazi mülkiyeti, tarımsal sistemin çeşitlendirilmesi, çevresel biyoçeşitlilik, tarımın atmosfere çevresel etkisi, iklim değişikliğini önleme ve sürdürülebilir tarıma yatırım fırsatları. Ancak sürdürülebilir balıkçılık, tarımın çevresel etkisi, arazi kullanımı, tarımsal destekleme, arazi kullanıcıları alanlarında ortalamanın altında kaldı.

"Türkiye, "Beslenme Sorunları" başlığında ise iyi bir performans sergileyerek 33'üncü sırada yer buldu"

Özellikle yetersiz beslenmeyi önlemede iyi bir performans gösteren Türkiye, yaşam kalitesi başlığında yüksek puan alırken, aşırı beslenme ve obezite ülkede önemli bir sorun olarak vurgulandı. Türkiye diyet konusunda ise orta bir performans sergiledi.

TURKEY FALLS BEHIND IN THE OVERALL RANKING FOR FOOD SUSTAINABILITY INDEX

The third "Food Sustainability Index" (FSI) has been released in the 9th Food and Nutrition Forum, hosted by the Barilla Food and Nutrition Foundation (BCFN) in Milano. FSI is the most extensive food sustainability index of all times.

DÜNYA GIDA GÜNÜ ÇEŞİTLİ ETKİNLİKLERLE KUTLANDI

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkezi ve TMMOB çatısı altındaki Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nun kuruluş yıldönümü ve 16 Ekim Dünya Gıda Günü dolayısıyla, Ankara, Bursa, Bolu, Adana, Gaziantep ve İstanbul'da çeşitli etkinlikler gerçekleştirdiler.

FAO'nun "2030'a kadar Açlığa Son" sloganıyla temasını belirlediği 2018 yılı 16 Ekim Dünya Gıda Günü çerçevesinde gıda üretimi, tüketimi ve gıda güvencesine ilişkin konular gündeme taşınarak küresel anlamda büyük önem arz eden açlık sorunuyla mücadeleye dikkat çekilmeye çalışıldı. Etkinlik takvimi kapsamında Ankara'da düzenlenen Sempozyumda da "Gıda ve Tarımda Dışa Bağımlılık, Açlık ve Yoksullukla Mücadele" konusu ele alındı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Kemal Zeki Taydaş, TMMOB Yönetim Kurulu Başkanı Emin Koramaz ve BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) Türkiye Temsilcisi Viorel Gutu'nun konuşmacı olarak yer aldıkları sempozyumda, Halk Sağlığı Uzmanı Prof. Dr. Onur Hamzaoğlu "Herkes için Gıda", FAO Gıda Güvenliği Uzmanı Keigo Obara "SOFI 2018 Dünya'da Gıda Güvencesi ve Beslenme Durumu Raporu", Araştırmacı - Yazar Erhan Ünal "Küresel Planlar ve Tarımda Tekelleşme" ZMO Eski Dönem Yönetim Kurulu Başkanı Doç. Dr. Gökhan Günaydın "Gıda, Tarım ve Türkiye Ekonomisi" başlıklı birer sunum yaptılar.

Bursa

Dünya Gıda Günü Etkinlikleri çerçevesinde, Bursa'da da TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından Gıdada Gelecek Endişesi / SIFIR AÇLIK" paneli düzenlendi. Panelin konuşmacıları olan Prof. Dr. Aziz Ekşi, Murat Yasa ve Emre Tilev izleyenlere doğru bilinen yanlışlar ile yanlış bilinen doğruları anlattılar.

Bolu

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği, Bolu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Ziraat Mühendisleri Odası Bolu İl Temsilciliği ile Bolu Kent Konseyi tarafından Bolu'da düzenlenen panelde ise "Tarımda Dijitalleşme ve Akıllı Köy Projesi", "Akıllı Ambalaj Uygulamaları ve Nanoteknoloji", "Bir Başarı Hikayesi: Zeytin Çekirdeğinden Plastiğe" ve "Yapay Zeka ve Tarım 4.0" konuları işlendi.

Gaziantep

Dünya Gıda Günü Gaziantep'de de TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Gaziantep İl Temsilciliği ve Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü iş birliğiyle bir etkinlikle ele alındı. Açılış konuşmasını, Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölüm başkanı Prof.Dr. Medeni Maskan'ın yaptığı etkinlikte TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Gaziantep İl Temsilcisi Onur Aydın "Gıda politikaları ve Sıfır Açlık Hedefi" başlıklı bir konuşma yaptı.

Adana

Adana'da da Dünya Gıda Günü çerçevesinde TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Adana Şubesi, tarafından "Mühendis Eli Değmiş Gibi" başlığıyla düzenlenen etkinlikte Gıda Mühendisi Dr. Bülent Şık`ın söyleşisi ve Gıda Güvenliği, Meyve-Sebze İşleme, Buğday-Un-Ekmek, Fermantasyon ile Süt Atölyelerinin sunumları yer aldı.

İstanbul

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi, İstanbul'da 13 ve 20 Ekim 2018 tarihlerinde 2 Sempozyum gerçekleştirdi.

13 Ekim 2018 tarihinde yapılan ilk sempozyum, Birleşmiş Milletler FAO orta Asya Alt Bölge Direktörü ve Türkiye temsilcisi Viorel Gutu`nun açılış konuşması ile başladı. İki oturumda gerçekleştirilen sempozyumun 'Geçmişten Günümüze Açlık ve Gıda Güvencesi` konulu 1. oturumunda Bloomberg HT Gıda ve Tarım Editörü İrfan Donat moderatör olarak görev alırken, FAO Türkiye Temsilci Yardımcısı Dr. Ayşegül Selışık, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Genel Merkez Yönetim Kurulu Başkanı Kemal Zeki Taydaş ve Ankara Üniversitesi E. Öğretim Üyesi Prof. Dr. Aziz Ekşi konuşmacı olarak yer aldılar.

"Sürdürülebilir Gıda Politikaları" konusunun ele alındığı 2. oturumunda ise Ekonomist Gazeteci Yazar Mustafa Sönmez moderatörlük görevini üstlenirken, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Öğretim Üyesi Ekonomist Prof. Dr. Aziz Konukman, Gıda Mühendisi Dr. Bülent Şık, Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Genel Başkanı Abdullah Aysu konuşmacı olarak yer aldılar.

20 Ekim 2018 tarihinde yapılan ikinci sempozyum ise TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Başkanı Zafer Şenyurt`un açılış konuşması ile başladı. Üç oturumda gerçekleştirilen sempozyumun 'Sıfır Açlık ve Güvenli Gıdaya Erişim Hakkı` konulu 1. oturumunda Gıda Mühendisi ve Spor Spikeri Emre Tilev moderatör olarak görev alırken, İstanbul Aydın Üni. Gıda Müh. Bl. Başkanı Prof. Dr. Z. Dilek Heperkan "İsraf", Yeditepe Üni. Gıda Müh. Bl. Başkanı Prof. Dr. F. Yeşim Ekinci "Sürdürülebilirlik", İstanbul Üni. Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Osman Erk "Obezite" ve Tarım ve Gıda Etiği Derneği Genel Sekreteri R. Petek Ataman "Gıda Güvenliği" konularını ele aldılar.

Sempozyumun 2. Oturumda TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şubesi Yönetim Kurulu Üyesi Perihan Çelik'in de yer aldığı Mizahiyet Teorisi Doğaçlama Tiyatro Topluluğu tarafından, ``Yediğim Önümde, Yemediğim Kahkahamda`` adlı Doğaçlama Tiyatro Gösterisi sergilendi.

"Güvenli Gıdaya Erişimde Meslekler Arası Etkileşim" konulu 3. ve son oturumda ise Gıda mühendisi ve program yapımcısı Elif Aşlamacı Attepe moderatör olarak görev alırken, Kimya Mühendisleri Odası İst. Şube YK Başkanı S Selin TOP, Gıda Mühendisleri Odası İst. Şube YK Başkanı Zafer Şenyurt, Ziraat Mühendisleri Odası İst. Şube YK Başkanı Ahmet ATALIK ve İstanbul Veteriner Hekimleri Odası YK Başkanı Prof. Dr. Murat Arslan konuşmacı olarak yer aldılar.

WORLD FOOD DAY CELEBRATED WITH VARIOUS ACTIVITIES IN TURKEY

Topics around food production, consumption and food safety were raised in an attempt to draw attention to the fight against hunger, a globally pressing problem, as a part of the October 16th World Food Day of 2018, which is associated with the theme of "Ending Hunger by 2030" - a motto designated by FAO.

AMBALAJIN AY YILDIZLARI ÖDÜLLENDİRİLDİ

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından bu yıl 8'ncisi düzenlenen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda ödüller sahiplerini buldu.

Bu yıl 209 başvurunun yapıldığı, 113 ambalajın finale kaldığı yarışmaya en fazla başvuru gıda, grafik tasarım ve içecek kategorilerinde olurken, toplam başvuruların yaklaşık yüzde 55'ini bu üç kategori oluşturdu. En fazla başvuru ise 50 ürün ile gıda kategorisinde gerçekleşti. Gıda kategorisini 41 başvuruyla grafik tasarım, 24 başvuruyla içecek kategorisi takip etti.

Türkiye genelinde marka olan 'Ambalaj Ay Yıldızları 2018' yarışmasında 113 ambalaj arasından Altın, Gümüş, Bronz ve Yetkinlik ödülü alanlar ilan edildi. 'Altın Ödül' almaya hak kazanan ürünler arasından ise Türk Standartları Enstitüsü (TSE) iş birliği ile 3 adet 'Altın Ambalaj Ödülü' verildi.

Yarışmayı değerlendiren Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) Yönetim Kurulu Başkanı Zeki Sarıbekir, "Başvuran tüm firmalarımıza Ambalaj Ay Yıldızları yarışmamıza göstermiş oldukları ilgiden dolayı çok teşekkür ediyor; finale kalan ve ödüllerini alan kazananlarımızı tebrik ediyorum. ASD olarak ülke ekonomisine büyük katkı yapan, Türkiye ambalaj sektörümüzün gelişmesi için var gücümüzle çalışıyor; sizleri de bu gayret içinde görmekten büyük mutluluk duyuyoruz" dedi.

PRIZES OF THE CRESCENT & STARS OF PACKAGING COMPETITION AWARDED

The winners of the Crescent & Stars of Packaging Competition, organised by the Turkish Packaging Manufacturers Association for the 8th time this year, have been awarded.

DÜNYA YUMURTA GÜNÜ "YAŞAM İÇİN PROTEİN" TEMASI İLE İSTANBUL'DA KUTLANDI

Tüm dünyada 23 yıldan beri Ekim ayının ikinci cuma günü kutlanan "Dünya Yumurta Günü" Türkiye'de, 12 Ekim 2018 Cuma günü Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR) öncülüğünde kutlandı. Yumurtanın besleyici değerine dikkat çekmek ve tüketimi yeterli seviyeye getirmek amacını taşıyan kutlama birbirinden değerli konuşmacıları ve şefleri "yaşam için protein" teması etrafında buluşturdu. İstanbul Gastronometro'da gerçekleştirilen renkli kutlamaya Ayhan Sicimoğlu, Ayşe Tolga, Ender Saraç ve Hazer Amani katıldı.

"Dünyayı protein toplumları yönetiyor"

Yumurtanın besleyici değeri ile ilgili bilgiler veren Uzman Dr. Ender Saraç "Dünyayı protein toplumları yönetiyor. Yumurta tüketiminin yüksek olduğu ülkeler aynı zamanda dünyanın en gelişmiş ülkeleri." dedi.

Kutlamanın açılış konuşmasını yapan ve Dünya Yumurta Günü'nün bu sene "yaşam için protein" temasıyla kutlandığını belirten YUM-BİR Başkanı İbrahim Afyon,

"Yumurta üreticileri olarak bizler anne sütünden sonra en değerli besin olan yumurtayı 365 gün 24 saat esasına göre çalışarak üretmekten onur duyuyoruz. Dünya Yumurta Günü'nün bu yılki teması ile yumurtanın, insan yaşamının tüm evrelerinde tüketilebilecek değerli bir protein kaynağı olduğunu ve yumurtanın farklı yaşam evrelerinde (doğum öncesi, ilk gelişim yılları, yetişkinlik dönemi ve yaşlılık) sağladığı yararları topluma anlatmak istiyoruz. Yumurtada hayat var, yumurta hayatınızda olsun" dedi.

Kutlamada Ayhan Sicimoğlu, dünyanın dört bir yanında tattığı yumurtalı yemeklerden örnekler vererek izleyicilere keyifli dakikalar yaşattı. Ünlü şef Hazer Amani ise özel yumurtalı tarifleri canlı olarak pişirdi ve izleyicilere tattırdı.

Kalp kırmayın, yumurta kırın

Etkinliğin sonunda Ayhan Sicimoğlu, Ayşe Tolga, Ender Saraç ve Hazer Amani birlikte yumurta pişirdiler ve hep bir ağızdan "Kalp kırmayın, yumurta kırın" mesajını verdiler.

WORLD EGG DAY CELEBRATED IN İSTANBUL WITH THE THEME "PROTEIN FOR LIFE"

"World Egg Day", celebrated worldwide on the second Friday of October for 23 years, was celebrated in Turkey on 12 October 2018, Friday. The celebrations were led by the Turkish Egg Producers Association (YUM-BİR).

DÜNYA BİLİM İNSANLARI ANTALYA'DA BEYAZ ET KONGRESİNDE BİR ARAYA GELECEK

BESD-BİR Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği tarafından iki yılda bir düzenlenen 5. Uluslararası Beyaz Et Kongresi 24-28 Nisan 2019 tarihleri arasında Antalya'da yapılacak. Beyaz et sektöründe uluslararası katılımla gerçekleşen tek ve en büyük kongre olan organizasyona; Dünya'nın pek çok ülkesinden ve Türkiye'den çok sayıda önemli bilim insanı, uzman ve sektör paydaşları katılacak.

Türkiye kanatlı eti sektörü, dünyada uygulanan son teknolojik ve bilimsel gelişmeleri 24-28 Nisan 2019 tarihleri arasında Antalya'da Starlight Convention Center & Sunrise Park Resort'da düzenlenecek 5. Uluslararası Beyaz Et Kongresi'nde değerlendirmeye hazırlanıyor.

Kongreye dair hazırlıkların yoğun çalışmalarla devam ettiğini söyleyen BESD-BİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. Sait Koca sözlerine şöyle devam etti: "Türkiye'de uluslararası katılımla düzenlenen en büyük ve önemli kongreyi beşinci kere düzenliyoruz. Kongremiz, sürekliliği ve ulaşmış olduğu kalite seviyesi ile uluslararası CAB abstract veri tabanına kabul edilmiştir. Bu gelişmenin sektörümüz ve ülkemiz için çok gurur verici bir gelişme olduğunun altını çizmek isterim.

2019 Nisan ayında gerçekleştireceğimiz organizasyon; her sene olduğu gibi bilim insanları ve sektör paydaşları da dahil olmak üzere çok sayıda katılımcıyı bir araya getirecek ve aynı zamanda dünyanın birçok ülkesinden önemli konuşmacılara yer verecektir.

Geçmişi keşfetmek, mevcut olanı paylaşmak ve beyaz et sektörünün geleceğini şekillendirmek için bir araya geleceğimiz bu büyük organizasyonda her zamanki gibi hedef; bir önceki seneye göre daha yüksek katılım sağlamak ve bu paralelde daha fazla verim almak. Hedefler doğrultusunda kongre başkanımız Prof. Dr. Necmettin Ceylan ve ekibi gerçekten büyük bir özveri ile hazırlıkları sürdürüyor. 2019 Nisan'ında teknolojiyi, bilgiyi ve yenilikleri paylaşarak ve tartışarak insanlığa daha fazla fayda sağlamak amacıyla tüm paydaşlarımızı kongremize bekliyoruz"

Türkiye'nin toplam kanatlı eti, kuluçkalık yumurta ve civciv üretiminin yüzde 94'ünü karşılayan üreticilerin çatı örgütü olan Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği (BESD-BİR), sektörün bilim ve teknolojiyi paylaşması, yayması ve dünyaya daha güçlü entegrasyonunu sağlamak amacıyla ilk kez 2011 yılında Antalya'da Uluslararası Beyaz Et Kongresi düzenledi. 2013, 2015 ve 2017 yılında düzenlenen kongrelerin başarısı katılım sayısının artması ile tescillendi.

2017 yılında yapılan 4. Uluslararası Beyaz Et Kongresi 3 farklı salonda, 19 oturumda 33 farklı ülkeden gelen bilim insanlarının sunduğu 70 sözlü sunum ve 70 posterden oluşan kaliteli içeriği ile üst düzey uluslararası bir kongre olma yolunda önemli bir başarıya daha imza atmış olarak tamamlandı. 1050 katılımcı ve toplamda 1500 kişiyi ağırlayan Kongre, bu yıl katılımcı sayısını daha da arttırmayı hedefliyor.

WORLD SCIENTISTS TO CONVENE IN THE POULTRY MEAT CONGRESS IN ANTALYA

Poultry meat industry of Turkey is preparing to discuss the most recent technologic and scientific developments in the world at the 5th International Poultry Meat Congress to be held at Antalya Starlight Convention Centre & Sunrise Park Resort on the dates of 24-28 April 2019.

TÜRKİYE'NİN "ZOONOTİK HASTALIKLAR HARİTASI" ÇIKARILACAK

Şarbon, Kırım Kongo kanamalı ateşi (KKKA), bruselloz ve kuduz gibi hayvan kaynaklı hastalıklarla bakanlıklar ve kurumlar arası topyekün mücadele dönemi başlıyor. Hayvansal hastalıklarla mücadele için kurulan Türkiye Zoonotik Hastalıklar Milli Komitesi, Sağlık ile Tarım ve Orman Bakanlıkları öncülüğünde yeniden yapılandırıldı.

Mevcut riskleri ortadan kaldırmak için aralarında Milli Eğitim, Çevre ve Şehircilik, Ulaştırma ve Alt Yapı, İçişleri, Kültür ve Turizm Bakanlıkları ile Diyanet, Türkiye Radyo ve Televizyon Kurumlarının da yer aldığı çok sayıda kurum eş güdüm halinde çalışacak.

Türkiye Zoonotik Hastalıklar Milli Komitesinin ilk toplantısı, Sağlık Bakanlığının ev sahipliğinde, Bakan Yardımcısı Emine Alp Meşe başkanlığında yapıldı.

Bakan Yardımcısı Meşe, toplantıda yaptığı konuşmada, insan ve hayvan sağlığı açısından önemli olan zoonotik hastalıklarla mücadele, korunma ve kontrol önlemlerinin alınabilmesi için Sağlık Bakanlığı ile Tarım ve Orman Bakanlığı arasında protokol imzalandığını anımsatarak, çalışmaların bu kapsamda yürütüleceğini söyledi.

Meşe, protokol kapsamında Türkiye Zoonotik Hastalıklar Milli Komitesi kurulduğunu ifade ederek, komitenin yılda en az iki defa toplanacağını bildirdi.

"Zoonotik hastalıklar haritası ortaya çıkarılacak"

Uluslararası alanda zoonotik hastalıklar konusunda Türkiye'yi temsil edecek komitenin, zoonotik hastalıkların kontrolü, yayılımının engellenmesi ve tamamen ortadan kaldırılması için ulusal program ve projeler geliştirileceğini aktaran Meşe, zoonotik hastalıkların etkin yönetimi için vaka bilgilerinin de anlık paylaşılacağı sistemlerin kurulacağına dikkati çekti.

Meşe, komitenin yürüteceği çalışmalara ilişkin şunları kaydetti:

"Türkiye'nin zoonotik hastalıklar haritası ortaya çıkarılacak. Zoonotik hastalıkların sebep olduğu kayıpların belirlenmesi konusunda çalışmalar yapılacak. Konu ile ilgili her türlü eğitim ve yayın faaliyetleri hazırlanacak. Halkın, zoonotik hastalıklar konusunda bilgilenmesine ve bilinçlenmesine yönelik çalışmalar yapılacak."

Zoonotik hastalıkların önlenmesi, kontrolü ve ortadan kaldırılması için kurulan Türkiye Zoonotik Hastalıklar Milli Komitesine bağlı, Kırım Kongo Kanamalı Ateşi Alt Kurulu, Kuduz Alt Kurulu, Diğer Viral Enfeksiyonlar Alt Kurulu, Bruselloz Alt Kurulu, Şarbon Alt Kurulu, Tulareme Alt Kurulu, Kist Hidatik Alt Kurulu, Toksoplazmosiz Alt Kurulları oluşturuldu.

"ZOONOTIC DISEASES MAP OF TURKEY" TO BE DRAWN

Full scale fight involving the collaboration of ministries and agencies against animal-borne diseases such as Anthrax, Crimean Congo Haemorrhagic Fever (CCHF), Brucellosis and rabies is being launched.

GIDALARDAKİ SAĞLIK BEYANLARI ARTIK SAĞLIK BAKANLIĞI YETKİSİNDE

TBMM Genel Kurulu'nda 15 Kasım 2018 tarihinde kabul edilen, Sağlıkla İlgili Bazı Kanun ve KHK'lerde Değişiklik Yapılmasına Dair 7151 Sayılı Kanun, 5 Aralık 2018 tarihinde Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Söz konusu düzenlemeyle 11 Haziran 2010 tarih ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun çeşitli maddelerinde de değişiklikler yapıldı.

Yeni düzenlemeye göre, gıda ve takviye edici gıdaların etiketinde, tanıtımında veya reklamlarında sağlık beyanı kullanılabilmesi için Sağlık Bakanlığı, Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu'ndan onay alınması gerekecek. Önceki yasada sağlık beyanı kullanılabilmesi Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği kapsamında belirtilen gerekli düzenlemelerin yerine getirilmesi şartı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı onayına tabiydi.

Yeni düzenleme ile kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve tıbbi amaçlı sular ile ilgili hükümlere uymayan belediyelere ve il özel idarelerine de ceza uygulanması mümkün hale geldi.

Kanun'un getirdiği değişikliklerin fiilen hayata geçirilmesi ancak ikincil mevzuatın yayınlanması ile mümkün olacak. Bu süreçte halen onay almış sağlık beyanlarının geçerli olup olmayacağı, Tarım ve Orman Bakanlığı Risk Değerlendirme Dairesi tarafından sağlık beyanları ile ilgili olarak Bakanlık web sayfasında yayınlanan 9 adet kılavuzun geçerli olup olmayacağı da belirsizliğini koruyor.

HEALTH CLAIMS ON FOOD PRODUCTS NOW SUBJECT TO THE AUTHORISATION OF THE MINISTRY OF HEALTH

Various articles of the Law on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed have also been amended.

TGDF SIFIR GIDA ATIĞI LİDERLER AĞI ZİRVESİ ANKARA'DA YAPILDI

Ülkemizde gıda kayıp ve atıklarının önüne geçilmesini hedefleyen TGDF Sıfır Gıda Atığı Liderler Ağı, ilk toplantısını Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF) tarafından NETLOG sponsorluğunda gerçekleştirdi.

Dünyanın en büyük problemlerinden gıda kayıp ve atıkları konusunda, Türkiye'de de ciddi bir girişim başlatmayı amaçlayan Sıfır Gıda Atığı Liderler Ağı, ilk toplantısını 10 Ekim 2018'de Ankara Point Otel'de düzenledi.

Toplantıya gıda tedarik zincirinin kamu, özel sektör ve akademi ayağından birçok temsilci katıldı. Açılış konuşmalarını Türk-Alman Üniversitesi'nden Dr. Yaşanur Kayıkcı ile TGDF'den İlknur Menlik'in yaptığı toplantıda öncelikle "Sıfır Gıda Atığı" kavramının tanımı yapılarak bu hedefe ulaşmanın zorlukları ve bu zorlukların üstesinden gelmek amacıyla izlenebilecek yöntemler paylaşıldı.

Dünyada ve Türkiye'de gıda atıkları konusundaki durum ortaya koyuldu

Toplantının ilk oturumunda Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü temsilcisi Dr. Ayşegül Selışık, Aalborg Üniversitesi'nden Dr. Atanu Chaudhuri, Sussex Üniversitesi'nden Dr. Nachiappan Subramanian ve Cranfield Üniversitesi'nden Dr. Michael Bourlakis, dünyada ve Türkiye'de sıfır atık konusundaki durumu ortaya koyarak çiftlikten çatala tedarik zinciri boyunca alınabilecek önlemler konusunda katılımcılarla görüş alışverişinde bulundu.

Toplantıda konuşan Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Sıfır Atık Yönetimi Daire Başkanı Ahmet Varır ile Tarım ve Orman Bakanlığı Kodeks Daire Başkanı Selman Ayaz gıda atıkları konusuna mevzuat yönünden bir bakış getirerek kamunun bu konudaki girişimleri konusunda dinleyicileri bilgilendirdi.

> **"Kamu, özel sektör, akademi, çiftçiler bir araya geldi"**

Toplantıya Hazine ve Maliye Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü, Türkiye Perakendeciler Federasyonu, Kayseri Pancar Kooperatifi, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği, Netlog ve Fazla Gıda kuruluşlarından da temsilciler katılarak birer sunum yaptı.

Toplantının son bölümünde ise çiftçiler söz alarak gıda kayıplarının çiftlik boyutunu ve burada yaşanan sorunları göz önüne serdiler.

Bir gün süren toplantı boyunca kamu, özel sektör ve akademiden katılımcılar bir araya gelerek gıda kayıp ve atığı sorununu tüm yönleri ile ele alma ve iş birliği fırsatlarını değerlendirme şansı buldu. Gıda tedarik zincirindeki darboğazların tespit edilmesine yönelik yaklaşımların da ortaya koyulduğu toplantıda çoklu paydaşların yönetimine ve lojistik destek sağlanmasına yönelik ihtiyaçlar vurgulandı.

Kaynak: TGDF

LEADERS NETWORK SUMMIT OF TGDF (FEDERATION OF FOOD AND DRINK INDUSTRY ASSOCIATIONS OF TURKEY) ON ZERO FOOD WASTE HELD IN ANKARA

Leaders Network for Zero Food Waste, aiming to launch a significant initiative on food loss and waste, one of the world's main problems, organised its first meeting in Ankara on 10 October 2018.

BAKESUS İHTİYAÇ ANALİZİ ANKETİ TOPLANTISI DÜZENLENDİ

Mersin Üniversitesi koordinatörlüğünde ve paydaş kurumların desteğiyle, Türkiye Ulusal Ajansı tarafından onaylanan ve Avrupa Komisyonunca hibe desteği alan Erasmus+ Programı Mesleki Eğitim Stratejik Ortaklıklar kapsamında yürütülen 2016 -1-TR01-KA202-034815 numaralı " Sustainable and hygienic production on the bakery sector trough good exchange of practices- BakeSus (Fırıncılık sektöründe iyi uygulamalar değişimi ile sürdürülebilir ve hijyenik üretim) isimli projenin Final Toplantısı gerçekleştirildi. Mersin Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Mehmet İsmail Yağcı, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. H. İbrahim Ekiz, proje ekibinden Arş. Gör. Gülden Gökşen ve paydaş kurum temsilcileri katıldığı toplantı 19 Kasım 2018 Pazartesi günü Divan Otel'inde yapıldı.

Proje yürütücülerinden Arş. Gör. Gülden Gökşen proje hakkında şunları söyledi; "Kurumsal, bölgesel, ulusal ve uluslararası alanda yürüttüğümüz proje; hijyenik ve çevreye duyarlı projelerini göz önünde bulundurarak bunu fırıncılık ve pastacılık sektörünün ihtiyaçlarına göre uyarlamayı hedeflemektedir. Bu proje ile her iki sektördeki rekabeti ve kaliteyi arttırmayı hedefliyoruz. Belirlediğimiz ana hedefler ise; gıda güvenliği konusunda Avrupa Birliği uygulamalarını tek çatı altında toplamak, yüksek kalitede çevre dostu üretimleri arttırmak, sektör sahiplerine ve çalışanlarına eğitimler vermek ve bilgisayar teknolojilerini az kullanan kesimin bu teknolojilere erişimlerini kolaylaştırmaktır" ifadelerini kullandı.

Açılış konuşmalarının ve proje çıktılarının anlatılmasının ardından Hacettepe Üniversitesi öğretim üyesi Prof. Dr. Hamit Köksel'in moderatörlüğünde paydaş kurumların temsilcilerinin katıldığı panel düzenlendi. Panelde Tarım ve Orman Bakanlığı- Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nden Ahmet Güngör, Tarım ve Orman Bakanlığı-Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü'nden Turgay Şanal, Gıda Güvenliği Derneği Kongre Koordinatörü Petek Ataman, Ankara Halk Ekmek Fabrikası'ndan Murat Şanlı ve Mersin Fırıncılar Odası'ndan Ahmet Aslan sunumlarını gerçekleştirdi ve katılımcıların sorularını yanıtladılar.

BAKESUS MEETING ON THE NEEDS ANALYSIS SURVEY HELD

Final meeting of the " Sustainable and hygienic production on the bakery sector through good exchange of practices- BakeSus" Project no. 2016 -1-TR01-KA202-034815, implemented under the framework of Erasmus+ Programme Vocational Education and Strategic Partnerships under the coordination of Mersin University and with the support of stakeholder agencies has been held. The project had been approved by the Turkish National Agency and the grant support was provided by the European Commission.

GÜVENSİZ ÜRÜN BİLGİ SİSTEMİ

Tüketiciler, sağlığı tehdit ettiği belirlenen ürünlerin listesine internet üzerinden ulaşabilecekler

Yeni uygulamayla piyasa gözetimi ve denetimi sonucunda tüketicilerin sağlığını tehdit ettiği belirlenen ürünlerin listesi, Güvensiz Ürün Bilgi Sistemi GÜBİS kapsamında oluşturulan "www.guvensizurun.gov.tr" ve "www.gubis.gov.tr" adreslerinde kamuoyuna ilan edilmesine başlandı.

Teknik altyapısı Ticaret Bakanlığı tarafından sağlanan sistemde Sanayi ve Ticaret, Sağlık, Tarım ve Orman, Çevre ve Şehircilik, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler, Ulaştırma ve Altyapı Bakanlıkları ile Enerji Piyasası Düzenleme Kurumu, Bilgi Teknolojileri ve İletişim Kurumu yetkili kurumlar olarak belirlendi. GÜBİS, ilgili kamu kurumları tarafından ortak kullanılarak, sadece incelemesi yapılmış ürünlere ait bilgilere yer veriyor.

GÜBİS sisteminde gıda ve gıda ile temas eden ürünlerin yanı sıra tekstilden kırtasiyeye, oyuncaktan kozmetiğe kadar birçok ürün grubuna ait kategoriler bulunuyor.

GÜBİS çerçevesinde güvensiz ürün kapsamına alınarak duyurulan ilk listede bazı kırtasiye ürünleri, oyuncak, çocuk gereçleri ve tekstil ürünlerinin yer aldığı gözlendi. Tüketiciler GÜBİS sisteminde güvensiz olarak ilan edilen ürünlerden birini satın almışlarsa üretici ya da ithalatçı firmaya başvurarak değişim ya da para iadesi haklarını kullanabilecekler. Üretici ya da ithalatçı firma tüketicilerin bu talebini karşılamazsa genel hukuk yollarına başvurulabilecek.

UNSAFE PRODUCT INFORMATION SYSTEM

Consumers will be able to access online the list of products that are identified to be a health risk

FİYAT ETİKETLERİNDE "YERLİ ÜRETİM" LOGOSU

Perakende olarak satışa sunulan ve üretim yeri Türkiye olan malların etiket ve fiyat listelerinde "Yerli Üretim" logosu kullanılmasına ilişkin tebliğ, 18 Eylül 2018 tarihli ve 30539 ve sayılı Resmî Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girdi.

Yeni düzenlemeyle daha önce yürürlüğe girmiş olan Fiyat Etiketi Yönetmeliği'nin 5. Maddesinin 2. Fıkrasında yer alan etikette bulunması gereken bilgilere, "Malın satış fiyatı ve birim fiyatının uygulanmaya başlandığı tarih" ve "Üretim yeri Türkiye olan mallar için Bakanlıkça tespit ve ilan edilen şekil, logo veya işaret" bentleri de eklendi.

Resmî Gazete'de yayınlanmasının ardından 3 Ekim 2018 tarihinde yürürlüğe giren yeni yönetmeliğe göre perakende olarak satışa sunulan yerli üretim malların fiyat etiketinde ve hizmetlerin fiyat listesinde, malın üretim yeri, malın ayırıcı özelliği, malın tüm vergiler dâhil satış fiyatı, malın birim fiyatı, malın satış fiyatı ve birim fiyatının uygulanmaya başlandığı tarih, üretim yeri Türkiye olan mallar için Bakanlıkça tespit ve ilan edilen şekil, logo veya işaret, bilgilerinin bulunması zorunlu hale gelmiş oldu.

Ülkemizde üretilmiş ürünlerin etiketlerinde kullanılacak "Yerli Üretim" logosu da bakanlıkça hazırlanarak logonun kullanım şekli belirlendi. Buna göre "Yerli Üretim" logosu Türkiye'de üretilen tüm ürünlerin etiketlerinde, tarife ve fiyat listelerinde kolaylıkla görünebilir ve okunabilir şekilde yer alacak. Logo, tüketicilerin rahatça görebileceği şekilde ve orijinal renklerinde kullanılacak.

Üzerinde veya ambalajında, etikette aranılan hususlar basılı olarak açıkça yazılı bulunan mallarla, kitap, dergi ve gazete gibi üzerinde fiyatı belirtilmiş olan mallarda ve arttırma suretiyle veya özel kanunlarına göre satışı yapılan mallarda ise etiket zorunluluğu bulunmuyor.

"DOMESTIC PRODUCTION" LOGO ON LABELS

The official announcement on the requirement of placing "Domestic Production" logo on the labels and price tags of goods produced in Turkey and put up for retail sale was published on the Official Gazette no. 30539 dated 18 September 2018, bringing the requirement into immediate effect.

3. ULUSLARARASI GIDA TEKNOLOJİSİ KONGRESİ KAPADOKYA'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

3. Uluslararası Gıda Teknolojisi Kongresi (ICFT2018) 10 – 12 Ekim tarihleri arasında Nevşehir Hacıbektaş Veli Üniversitesi iş birliği ile Kapadokya'da gerçekleştirildi. Avrupa Birliği Ülkeleri, Kuzey Amerika, Güney Amerika, Ortadoğu ve Uzakdoğu olmak üzere 12 farklı ülkeden katılımla gerçekleşen ve bilimsel yoğunluğu yüksek olan Kongre'de 88'i sözlü olmak üzere toplamda 258 adet sunum yapıldı. Poster yarışması da düzenlenen kongrede, birinciliği "Gıdalarda Vurgulu Elektrik Alanı Uygulamaları" konulu posteri ile doktora öğrencisi Merve Sılanur Yılmaz aldı.

Kongre sonrasında bir kapanış mesajı yayınlayan Kongre Başkanı Prof. Dr. A. Kadir Halkman aşağıdaki vurguları paylaştı:

- Gıda güvenliği ile ilgili olarak ülkeler hâlâ sorunlarla yüzleşmekteler.
- Gıdalar sanıldığının aksine, karmaşık yapılardır. Çevresel, biyolojik ve kimyasal etkileşim içindedirler. Gerçekleşen bu etkileşimleri doğru değerlendirmek açısından meslekler arası, kurumlar arası, ülkeler arası iş birliği son derece önemlidir.
- Gıda güvenliği ve kalitesi de dâhil olmak üzere, gıda bilimi ve teknolojisi konusunda sürekli araştırmalar yürütmek gerekmektedir. Bu yolla tüketiciye doğru bilgi aktarmak mümkün olabilir.
- Gıdalarla ilgili bilgi kirliliği gündem işgal etmeye ve tüketicilerde güvensizlik yaratmaya devam etmektedir. Bunun önlenmesinde basına, üniversitelere, bilim insanlarına ve kamu otoritelerine önemli görevler düşmektedir.
- Bilimsel kongrelerin daha etkin ve verimli olabilmesi için kamu ve sanayiden katılımın özendirilmesi yönünde politikalar geliştirilmesi gerekmektedir.
- Gelecekteki meslektaşlarımız olan öğrenci arkadaşlarımızın bu tür bilimsel ortamlarda bizlerle olması; bilgi, deneyim ve fikirlerini paylaşmaları geleceğe yönelik köprülerin kurulması açısından önemlidir.

Prof. Halkman, sözlerini Kongre süresince kurulan sıcak iletişimlerin, daha sıkı bağlara dönmesini dileyerek tamamladı.

Kongreye ait tüm bildiri özetleri ve fotoğraflara www.intfoodtechno2018.org adresinden ulaşılabilmektedir.

3rd INTRENATIONAL CONGRESS ON FOOD TECHNOLOGY HELD IN CAPPADOCIA

3rd International Congress on Food Technology (ICF 2018) was held in Cappadocia on 10 - 12 October in cooperation with Nevsehir Hacibektas Veli University

BEYAZ ET SEKTÖRÜ VE MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİNDE YAPILAN SON DEĞİŞİKLİK

Bilindiği gibi 9 Ekim 2018 tarihinde Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde değişiklik yapılmasına dair yönetmelik, yayımlanarak yürürlüğe girdi. Piliç ve ürünlerinde uygulanmakta olan kuralların, Avrupa Birliği kriterleri ile uyumsuz noktalarını gideren yönetmelik değişikliğine göre piliç ve ürünlerinde *Salmonella* Enteritidis ya da *Salmonella* Typhimurium dışındaki tüm serotiplerin varlığı durumunda bu ürünlerin, halk sağlığı açısından tehdit oluşturmayacağı gerekçesi ile pazarlanmasına izin veriliyor.

> **“Konuyla ilgili olarak bir açıklama yapan BESD-BİR “Gıda güvenliğinde biyolojik tehlikelerden biri *Salmonella* baktesidir.”**

“Bu bakterinin neden olduğu hastalık anlamına gelen Salmonellaosis, dünyada insan sağlığı için önemli infeksiyonların başında gelmektedir ve insana bulaşmasında hayvansal kaynaklı gıdalar önemli rol oynamaktadır.

> **“*S.* Enteritidis ve *S.* Typhimurium gibi *Salmonella* serotipleri (alt tipleri) insan için potansiyel hastalık kaynağı (patojen) olarak tanımlanır.”**

Günümüzde bu alttipler insanda Salmonellaosis’e yol açan en yaygın serotiplerdir.” diyerek, insanlardaki klinik seyirleri nedeniyle *Salmonella* infeksiyonlarının kontrolünün, hayvansal üretim aşamasında yapıldığını, bu nedenle gelişmiş ülkelerde gıda kaynaklı infeksiyonlar için kontrol programları yürütüldüğünü ve bunlardan “*Salmonella* kontrol programı” uygulayan ülkelerde temel amacın üretim aşamasında *Salmonella* düzeyinin azaltılması veya kontrol edilmesi olduğunu belirtti.

Açıklamanın devamında, ülkemizde kanatlı sağlığı konusunda hem devlet hem özel sektör tarafından dünyadaki gelişmelerin takip edildiği, önemsendiği ve koruma tedbirlerinin üst düzeyde uygulandığı vurgulanarak, sektörde son yıllarda *Salmonella* varlığının tespiti ve azaltılmasına yönelik tedbir alma yönünde çalışmaların ciddiyetle sürdürüldüğü, Tarım ve Orman Bakanlığı’nın da "Ulusal *Salmonella* İzleme ve Kontrol Programı" kapsamında çalışmalar yaptığı kaydedildi.

Daha önce sadece *Salmonella* var/yok analizine tabi tutulan ürünlerin serotiplendirilmesine imkân sağlayan bu mevzuat değişikliğinin, sektör için olumlu sonuçlar getireceği ifade edilen açıklamada “Böylece alt tiplerin tespiti ile özellikle insanlarda hastalıklara neden olan *S.* thypimurium ve *S.* enteritidis yoğunluğu saptanarak Türkiye’de üretilen piliç etlerinin uluslararası düzeyde güvenilirliğinin ortaya konulması mümkün olabilecektir.” denildi.

POULTRY MEAT SECTOR AND EXPRESSED ITS APPROVAL OF THE AMENDMENT MADE IN THE REGULATION ON MICROBIOLOGICAL CRITERIA

OVN®
OPTIMUM VITAMIN NUTRITION

Yemdeki tüm vitaminlerin düzeyini kontrol edin. Daima.

Optimum Vitamin Nutrition (OVN™), hayvanların içerisinde bulundukları fizyolojik dönemleri ile yetiştirme amaçlarına uygun olarak doğru miktar ve oranlarda yüksek kaliteli vitaminlerle beslenmelerini tanımlamaktadır.

Yeni DSM Vitamin Katkısı Kılavuzu (2016), vitamin besleme stratejinizin yüksek bir maliyet etkinliği ile optimizasyonu için hazırlanmıştır ve endüstrinin anahtar niteliğindeki referans uygulamasıdır.

Daha fazla bilgi için yerel DSM uzmanınızla iletişim kurabilir ve **www.dsm.com/ovn** adresini ziyaret edebilirsiniz.

@DSMfeedtweet

Yeni DSM Vitamin Katkısı Kılavuzu Uygulamasını hemen yükleyebilirsiniz!

Available on the App Store

ANDROID APP ON Google play

DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.
Cumhuriyet Cad. Acarlar İş Merkezi D Blok
No: 14 Kat: 6 34810 Kavacık - Beykoz / İstanbul
Telefon: (0216) 538 66 66 • Faks: (0216) 322 82 34
www.dsmnutritionalproducts.com

HEALTH · NUTRITION · MATERIALS

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

SÜRDÜRÜLEBİLİR GIDA KONFERANSI

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası–TÜGİS, Sürdürülebilirlik Akademisi ve Dünya Gıda ve Tarım Örgütü'nün iş birliğinde Sürdürülebilir Gıda Konferansı'nın bu yıl dördüncüsü gerçekleştirildi.

Sürdürülebilir Gıda Konferansında, gıda sektörünün tüm paydaşlarının sürdürülebilir gıda tedariki ve tüketimi konularını tartıştıkları bir platforma sahne oldu. Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli, konferansın açılışında yaptığı konuşmada, Birleşmiş Milletler'in 2030 yılına kadar açlığa son verme hedefinin ulaşılabilir olduğunu, bunun yolunun da sürdürülebilir tarımdan geçtiğini söyledi.

FAO Avrupa ve Orta Asya Bölge Temsilcisi ve Genel Direktör Yardımcısı Vladimir Rakhmanin de sürdürülebilir gıdanın geleceği hakkındaki görüşlerini paylaşırken, "Açlık, dünyada uzun süreli bir düşüşten sonra yeniden yükselişte. Şu anda 821 milyondan fazla insan kronik beslenme yetersizliğiyle karşı karşıya bulunuyor. Açlık çeken insanların çoğu, savaşların ve çatışmaların olduğu ülkelerde yaşıyor. Açlığın sona ermesi için herkesin sorumlu adımlar atması gerekiyor. Bugünkü eylemlerimiz bizi açlığın olmadığı bir geleceğe götürecek. Tek bir gelecek var ve onun nasıl olacağını bizim tercihlerimiz belirleyecek" ifadelerini kullandı.

Sürdürülebilir Gıda Konferansı'nda 'Gıda sistemlerinde küresel vizyondan yerel fırsatlara' başlıklı panele katılan Food&Drink Federation'ın Başkanı Ian Wright, günümüzdeki en önemli trendi 'tüketicinin güçlenmesi' olarak gördüğünü, bugüne kadar sektörde rolü ihmal edilen tüketicilerin giderek ön plana çıktığını söyledi. Wright, gıda güvenliği için çevre, sağlık ve ekonomi açısından sürdürülebilirliğin önemli olduğunu vurguladı.

'Dünya ve Türkiye ekonomisi nereye gidiyor?', 'İnovasyon ile gıda sistemlerini değiştirme' 'Sürdürülebilir gıdada başarının sırrı: Tedarik zinciri', 'Tarım ve gıda sektöründe dijital devrim: Türkiye için fırsatlar', 'Yeni normal: Sağlıklı ve sürdürülebilir beslenme', 'Sorumlu iletişim ve pazarlama: Tüketici kodlarını çözmek', 'Organik gıda: Üretimden Tüketime' başlıkları altında oturumlar düzenlenen konferansta, bu yıl ayrıca birçok uzmanın katılımıyla ilk kez beslenme yan etkinliği de gerçekleştirildi.

SUSTAINABLE FOOD CONFERENCE

Sustainable Food Conference was organised for the fourth time this year with the cooperation of the Ministry of Agriculture and Forestry of Turkey, Union of Food Industry Employers of Turkey (TÜGİS), Sustainability Academy and World Food and Agriculture Organisation.

STÄUBLI GGD ÜYESİ OLDU

Stäubli, üç faaliyet alanına odaklanmış global bir mekatronik çözüm tedarikçisidir: Konnektörler, Robotik ve Tekstil. Birçok sanayi sektöründe, verimliliğini arttırmak isteyen müşterilere hizmet verir. Güncel olarak 29 ülkede faaliyet gösteren ve dört kıtada 50 farklı ülkede temsilcisi olan uluslararası bir yapıdadır. Globalde 5000 kişilik iş gücümüzün tamamı, neredeyse tüm sektörlerdeki müşterilerimiz ile ortaklık kurup onlara kapsamlı çözümler ve uzun vadeli destek sağlamaya kendini adamıştır. 1892 yılında Horgen/Zürih'te küçük bir atölye olarak kurulan Stäubli, günümüzde merkezi Pfäffikon İsviçre'de bulunan uluslararası bir gruptur.

STÄUBLI

STÄUBLI, A GLOBAL MECHATRONIC SOLUTIONS PROVIDER FOCUSED ON CONNECTORS, ROBOTICS AND TEXTILE FIELD, HAS BECOME A MEMBER OF THE FOOD SAFETY ASSOCIATION.

STÄUBLI TS2 DÖRT EKSENLİ SCARA ROBOTLAR İLE TANIŞMAYA HAZIR MISINIZ?

Stäubli TS2 dört eksenli SCARA robotlar performansın yeni seviyelerini ölçüyor.

Dünyada ilk kez sizlerin karşısına çıkacak olan yeni Stäubli TS2 SCARA serisinin lansmanı ile Stäubli yeni bir performans sınıfına giriyor. Tamamen yeniden tasarlanarak, hassas ortamlarda kullanım için de birçok yeni olanak sunan devrim niteliğinde olan dört eksenli SCARA robotlar; özel JCS sürücü teknolojisiyle ultra kısa döngü sürelerini kolaylaştırıyor. Yeni model bu serinin önceki modellerle hangi noktalarda benzerlikleri konusunda, Stäubli Robotik Direktörü Gerald Vogt etkileyici bir cevap veriyor: "Hiçbir şey... SCARA serimizi yepyeni bir görünüme kavuşturduk. Şimdi modüler tasarımda ilk defa, yeni standartlar belirleyen altı eksenli makinelerimizde kendi JCS teknolojimizi birleştiriyorlar. Bu teknoloji, dört eksenli TS2'nin muazzam performans kazanımlarının anahtarıdır. JCS teknolojisi, harici kablolamayı geçmişte bırakan eşsiz bir temiz oda tasarımı yapmıştır."

Yeni robotlar ve onların öncülleri arasındaki farklar belirgindir. Dahili medya ve besleme hatları ile kompakt, kapalı tasarımları ile karakterizedir. Harici kablo demetleri bulunmamaktadır; böylece düzensiz konturlar, mekanik arıza kaynakları veya önlenebilir partikül emisyonları yoktur. Tamamen kapatılmış muhafaza ile isteğe bağlı olarak bir kapakla korunan ve özel vidalarla yapıştırılmış, robot kaidenin altında gizli bağlantılar (istenirse) ile ölü alan sistematik olarak hariç tutulmuştur. Bu, modern hijyenik tasarımın özünü oluşturmaktadır.

Tüm amaçlar için yüksek hızlı SCARA'lar

Üreticinin neyi amaçladığı açıktır: Stäubli, sağlık & yaşam bilimi sektörünün tartışmasız pazar lideridir ve bu pozisyonu yeni SCARA'larla daha da pekiştirmeyi amaçlamaktadır. Standart modelin piyasaya sürülmesinden kısa bir süre sonra, ilaçların, tıbbi ve gıda uygulamalarının yanı sıra UL ve ESD uyumlu varyantlar için özel olarak modifiye edilmiş versiyonlar hazır bulundurulmalıdır. Vogt, "Yeni yüksek hızlı SCARA'larımız her amaca uygundur - ve çok daha fazlası," diye devam etmektedir. "Tüm montaj görevleri için standart robotlar var, ancak bunlar yeni uygulama olanaklarını açtıkları hassas üretim ortamları için basit modifikasyonlarla yükseltilebilir. Gıda ve ilaçlardan fotovoltaiklere kadar değişen en katı hijyen veya temiz oda gereksinimlerine tabi uygulamaları düşünüyorum. Tüm TS2 modelleri H1 gıda yağı ile herhangi bir performans kaybı olmadan çalıştırılabilir."

Tüm olasılıklar için en iyi çözümü sağlamak amacıyla, yeni Stäubli SCARA robot ailesi, TS2-40, TS2-60, TS2-80 ve TS2-100 olmak üzere dört üyeden oluşmaktadır. Dört eksenli TS2-100 ile Stäubli, önceki model serisinin çalışma yarıçapını (400 ila 800 milimetre) etkileyici bir şekilde 1000 milimetreye çıkardı. Genel olarak, yeni SCARA'lar öncekilerden oldukça daha kompakt olmakla birlikte alan açısından sizlere daha fazla esneklik sağlar. Ve bir bonus özelliği var - ilk kez, dört eksenli makine isteğe bağlı bir entegre takım değiştirme sistemi ile sipariş edilebilir. Bu, SCARA'nın çevik kavrayıcılarının ve araçlarının kendilerini otomatik olarak değiştirmelerine ve böylece belirli uygulamalardaki çalışma süresini önemli ölçüde artırmasına olanak tanır. Bu sistemin bir başka avantajı, araçların veya kavrayıcıların bayonet kilitleme mekanizması vasıtasıyla saniyeler içinde manuel olarak değiştirilebilmesidir. Tüm medya ve sinyal bağlantıları otomatiktir.

Çoklu avantajlara sahip modüler tasarım

Dört modelin yakından incelenmesiyle ortak özellikler ön plana çıkmaktadır. Bu tesadüfi bir durum olmamakla birlikte sadece yeni modüler tasarımın bir sonucudur. Tüm makineler, dizinin altı eksenli TX2 nesliyle paylaştığı aynı robot ayaklarına sahiptir. Ayrıca; önkol, eksen ve sürücüler belirli modellerde aynıdır. Önkol durumunda, dört model TS2-40 ve TS2-60'da bulunan, TS2-80 ve TS2-100 üzerinde daha büyük olan iki farklı versiyondan biriyle donatılmıştır.

Vogt faydaları şöyle açıklamaya devam ediyor: "Her şeyden önce, bu modüler tasarımı ile yeni SCARA'lar teslimat sürelerini önemli ölçüde azaltacak. Ayrıca gereksiz masraflardan sizleri koruyoruz ve yedek parça tedariğimizi daha rasyonel bir hale getiriyoruz. Şimdi kendi JCS teknolojimizi kullanıyoruz ve her durumda çok yüksek seviyede dikey entegrasyona sahibiz. Bu nedenle kullanıcılar; daha hızlı, daha sessiz ve daha esnek olan bu makinelerin yüksek performansından memnun kalmakla birlikte daha kısa teslimat süreleri de kendilerine kolaylık sağlayacaktır."

ARE YOU READY TO MEET STÄUBLI TS2 FOUR AXIS SCARA ROBOTS?

Stäubli TS2 four-axis SCARA robots measure new levels of performance

GIDA GÜVENLİĞİNDE UZUN VADELİ GÜVENİ SAĞLAMAK

Dr. Bernhard Url

EFSA Genel Müdürü

Avrupa Komisyonu, gıda güvenliği alanındaki bilimsel çalışmaların daha şeffaf olmasına yönelik yasa teklifini sundu. Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA)'nin Genel Müdürü Dr. Bernhard Url ile bu gelişmenin arka planını ve ne anlama geleceğini konuştuk.

Dr. Url, Avrupa Komisyonu'nun bu girişimini nasıl değerlendiriyorsunuz?

Komisyon'un teklifini, artık 15 senelik olan AB Genel Gıda Yasası'nı günümüz ihtiyaçlarına adapte edebilmek ve bu sayede gelecekte de uygulanabilir olmasını sağlamak açısından çok büyük bir fırsat olarak görüyorum. Ama bu, AB Genel Gıda Yasası'nda yer alan ilkelerin ve her şeyden önce risk değerlendirme ilkesinin eskidiği anlamına gelmiyor. Hatta tam aksine, Komisyon; 2002'de EFSA'nın kurulmasını da sağlayan yönetmeliğin halen güncelliğini koruduğunu teyit etti. Bu yasa, temel amacı olan tüketici sağlığının üst düzeyde korunmasını ve iç piyasanın düzgün şekilde işlemesini sağlamayı başardı ve gıdalarımız bugün 15 yıl öncesine göre daha güvenli.

Hangi kısımlar geliştirilebilir?

Pestisitler ve GDO'lar (genetiği değiştirilmiş organizmalar) gibi denetime tabi ürünlerin onay başvurularının risk değerlendirmesi söz konusu olduğunda firmaların gönderdiği bilgilere ilişkin çok katı ve bazen de net olmayan gizlilik koşullarımız var. Bu durum, EFSA'nın çalışmalarını sektör araştırmalarına dayandırmasına dair yasal zorunluluk ile birleştiğinde şeffaflık ve bağımsızlığın olmadığı şeklinde bir algı yaratıyor. Ayrıca, gerekli bilimsel uzmanlığın güvenceye alınması için oluşturulan mevcut panel sistemiyle bunun uzun vadede daha da zor hale gelebileceğini gösteren işaretler var. Komisyon'un teklifi, bu sorunları ele almayı; şeffaflığı ve sürdürülebilirliği artırmayı hedefliyor.

Bitki koruma ürünü Glifosat'a ilişkin tartışmaların bunda rolü ne oldu?

Glifosat tartışmalarının, teklif edilen değişiklikler üzerindeki etkisi göz ardı edilemez. Bu tartışmalar hiçbir zaman sadece etken maddenin onayının yenilenmesiyle ilgili değildi. Daha kapsamlı toplumsal yaklaşımların dışavurumuydu: genel olarak siyasete ve bilime olan güvenin azalmasının yanı sıra şeffaflığın ve katılımcılığın artması beklentisi. Glifosat karşıtı başarılı Avrupa Yurttaş Girişimi, bu fikirlerin politik bir ağırlık kazanmasını sağladı. Komisyon, bu ve diğer fikirlere, bilimsel değerlendirmelerde şeffaflığı artırma ve bunlara yön veren bilimsel çalışmaların güvenilirliğini ve bağımsızlığını güçlendirmeye yönelik yasa teklifiyle cevap vermiş oldu.

Bunun başarılabilmesi için alınması gereken somut önlemler nelerdir

Teklife göre; prensipte, risk değerlendirmesi amacıyla EFSA'ya sunulan tüm çalışma ve belgelerin web sitemizde halka açık şekilde yayımlanması gerekecek. EFSA, haklı ve net yasal gerekçeleri olmak koşuluyla bazı durumlarda istisna yapmaya karar verebilecek. Bu teklifin kabul edilmesi halinde, açık bir EFSA'ya giden yolda büyük bir adım atmış olacağız. Bu doğrultuda teklif edilen diğer önlemler; sunulan çalışmalara ilişkin kamuoyunun görüşünün alınması ve başlatılan araştırmaların bir kaydının oluşturulması yoluyla EFSA'nın, bir başvuru sahibinin kendi tasarrufundaki tüm çalışmaları iletip iletmediğini doğrulayabilmesinin sağlanması. Ayrıca, Komisyon istisnai durumlarda yeniden değerlendirme amacıyla, EFSA'yı ek araştırma başlatması için görevlendirme imkanına sahip olacak.

Bu önlemlerin nasıl bir etkisi olacağını öngörüyorsunuz?

Bütün bu önlemler yalnızca şeffaflığı artırmakla kalmayıp, halkın katılımını güçlendirerek risk değerlendirmesi ile toplum arasında olduğu düşünülen arayı da kapatmaya yardımcı olacak. Ayrıca, bilimsel çalışmalar daha geniş bir temele dayalı olarak gerçekleştirilecek. Açık ham veriler, en güncel araştırma sonuçlarına erişim ve bunlarla ilgilenecek daha fazla akıl sayesinde gıda zincirindeki potansiyel risklerin tespit edilebilme ihtimali artacak ve böylelikle tüketiciler daha güvende olacaktır. Teklif edilen önlemler, çalışmalarımızın bağımsızlığına ve sağlamlığına olan kamu güvenini güçlendirecektir fakat ek görevlerin, ek kaynaklar gerektireceğinin de altını çizmek gerekir.

Komisyon teklifi Üye Devletler açısından ne anlama geliyor?

Teklif, Avrupa risk değerlendirmesi modelinin gelecekte de sürdürülebilirliğinin sağlanması için üye devletlerin daha katılımcı olmasını öngörüyor. Örneğin üye devletler, EFSA'nın yönetim kurulu'nda temsil edilecekler ve EFSA'nın bilimsel panelleri için uzman önerebilecekler. Ayrıca bizimle çalışan ulusal bilimsel kuruluşların ileride ön fikir sunmaları ve ardından bunların inceleme ve onay için panellere gönderilmesi mümkün olabilecek. Bu, EFSA'nın yükünü azaltarak çalışmalarımızı hızlandıracaktır. Ayrıca hazırlık çalışmalarındaki performansın yanı sıra uzman gönderimi için de daha iyi ödemeler sağlanacağından üye devletlerin de çıkarına olacaktır.

Eleştirel yaklaştığınız faktörler de var mı?

Tüm bu girişimlerde, EFSA'nın bağımsızlığının korunduğundan emin olmamız gerekiyor. AB düzeyinde ve ulusal düzeyde daha iyi koordinasyon hedefini memnuniyetle karşıladığımız risk iletişimi konusunda da bu geçerli fakat bunun bağımsızlığımıza zarar vermemesine dikkat etmek zorundayız. Avrupa Parlamentosu ve Konsey'in, Komisyon'un teklifine nasıl bir yorumda bulunacağını merakla bekliyorum. Şahsen ben, daha şeffaf bir risk değerlendirme sürecinin ve BfR gibi güçlü ortaklarla daha da yakın iş birliği kurulmasının, uzun vadede gıda güvenliğinin teminat altına alınması ve yarının zorluklarıyla ortaklaşa mücadele edilmesi açısından çok önemli adımlar olduğuna eminim.

Kaynak: BfR 2 Go dergisinden çevrilmiştir.

"SAFEGUARDING TRUST IN FOOD SAFETY FOR THE LONG TERM"

The European Commission has presented a legislative proposal for more transparency in scientific studies in the field of food safety. Dr. Bernhard Url, Executive Director of the European Food Safety Authority (EFSA), on the background and implications.

AMBALAJLI GIDALARI TERCİH ET SAĞLIĞINI KORU!

GIDALARA ÖZEL HAZIRLANAN AMBALAJLAR,
HEM İÇİNDEKİ ÜRÜNÜN ÖZELLİKLERİNİ,
HEM DE SİZİ VE SEVDİKLERİNİZİ
KORUMAK İÇİN GELİŞTİRİLMİŞTİR.

SİZ DE SAĞLIKLI GIDA TÜKETİMİ İÇİN AMBALAJLI VE HİJYENİK BİÇİMDE MUHAFAZA EDİLEN ÜRÜNLERİ TERCİH EDİN.

AMBALAJ SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

ambalaj.org.tr

ambalajsanayi

ORGANİK GIDALARDAKİ HALE ETKİSİ

Prof. Dr. Michael Siegrist

Zürih ETH Üniversitesi Tüketici Davranışı Profesörü

Riskleri nasıl algılıyor ve nasıl değerlendiriyoruz? Profesör Dr. Michael Siegrist, tüketicilerin davranış ve tercihlerini araştırıyor ve bunları harekete geçiren etkenlerin neler olduğunu inceliyor.

Profesör Siegrist, yakın zaman önce yayımladığınız bir araştırmanızda, uzmanların ve uzman olmayan kişilerin, çevredeki ve gıdalardaki sağlık risklerine ilişkin nasıl farklı değerlendirmeleri olduğunu anlattınız. Bu, BfR tarafından da sıkça karşılaşılan bir durum. Sizce aradaki temel farklar nelerdir?

Uzmanlara ve uzman olmayan kişilere, riskleri azaltmada kullanılabilecek kaynakları nasıl kullanacakları soruldu. Uzman olmayan kişiler; glifosat ve diğer pestisitler gibi "sentetik", insanlar tarafından üretilen risklere odaklandılar. Uzmanlar ise aksine, en yüksek risk puanlarını bakteriler ve virüsler gibi "doğal" risklere verdiler. Ayrıca uzman olmayan kişiler puanlandırmalarında, riskten etkilenen insan sayısının hiç önemli olmadığı veya çok az bir önemi olduğu görüşündeydiler. -Örneğin, uzmanlar birçok insan dövme yaptırdığı için dövmelerde kullanılan mürekkebi oldukça önemli bir risk olarak sınıflandırdı. Uzman olmayan kişiler ise bunu önemsiz bir sorun olarak değerlendirdi. Hiç kimsenin dövme yaptırmak gibi bir zorunluluğu olmadığını ve dövme yaptırarak bu riski alan kişilerin de sonuçlarına katlanmaları gerektiğini söylediler.

Bunun ardından ek bilgiler ve daha derinlemesine tartışmaların yer aldığı ikinci bir kısım daha geldi fakat bu, kişilerin tutumunda herhangi bir değişime yol açmadı. Bu inatçılığı nasıl açıklıyorsunuz?

Biz insanlar inandıklarımızda tutarlı olmak isteriz. Pestisitlerin önemli bir risk oluşturduğunu düşünüyorsak, bu fikrin üzerine hararetli tartışmalara girmeden bu fikri tersine çevirmek pek mümkün olmaz. Sıkı sıkıya bağlı olduğumuz fikirleri tersine çevirmek çok daha zordur. Zaten durum böyle olmasaydı, her gazete okuduğumuzda fikirlerimizin değişmesi gerekirdi.

Bilimsel risk iletişimi açısından bunun sonuçları neler olacaktır?

Yanlış algılanan bazı riskler söz konusu ve risk iletişimi bunlara daha çok odaklanmalı. Bu da bizi doğal ve insanlar tarafından üretilen riskler noktasına geri getiriyor. Doğadan gelen her şeyin risksiz olmadığı ve insan için her zaman iyi olmadığı gerçeğine dikkat çekmemiz gerek. Aynı şekilde, insan eliyle üretilen her şey de zararlı değildir. Böyle bir siyah-beyaz ayrım zihniyeti yanlış kararlara yol açabilir. Tabii ki risk iletişiminin bu tutumları kısa vadede değiştirmesi beklenemez ama insanlara devamlı bu gerçekleri hatırlatırsak eninde sonunda tutumlarının bir kısmı değişecektir.

Çalışmalarınız aynı zamanda "doğallık"la da ilgili. Neden "doğa" ile ilişkilendirdiğimiz her şeye bu kadar hevesle yaklaşıyoruz?

Avrupa'da veya diğer gelişmiş birçok bölgede doğa artık bizim için bir tehdit oluşturmuyor. Eskiden var olan pek çok risk büyük ölçüde azaltılmış durumda. Örneğin, bilim ve tıp sayesinde etkili biçimde mücadele edilebilen bakteriyel enfeksiyonları ele alalım. Bu başarının insanları araştırmalara ve teknolojiye daha yakın hale getirmemiş olması ironik. Tam tersine, daha az risk oluşturduğu düşünülen "doğal ürünler"e yönelik giderek artan bir ilgi var. Sonuçta doğa, sahip olduğu iyi imajını teknolojik yeniliklere ve bilimsel bilgiye borçlu!

Bilinçaltında her şeyi belirli kategorilere sokup "doğal" ve "yapay" gibi bölmelere mi yerleştiriyoruz?

Ben bunu daha çok sezgiselliğe yani karar vermemize yardım eden deneysel kestirimlere yormayı tercih ediyorum. Ne yazık ki, doğal her şeyin iyi ve insanlar tarafından yapılan her şeyin kötü olduğuna inanmamızda olduğu gibi bazı sezgilerin bizi yanlış yönlendirdiği durumlar oluyor. Ayrıca bir de "hale etkisi" dediğimiz şey var. Bir nesnenin belirli bir özelliğinin olumlu olduğunu düşündüğümüzde bu olumlu özellik o nesnenin diğer tüm özelliklerini adeta görünmez yapıyor ve ürün "hale" etkisine sahip oluyor. Tüketiciler, organik gıdaların çevre için daha iyi olduğunu düşündükleri için bu gıdaların daha sağlıklı ve daha lezzetli olduğunu da düşünmeye başlıyorlar.

Olumsuz yargılar da bilgiden kaynaklanıyor. Genetiği değiştirilmiş bitkiler ve pestisitler gibi örneklerde, bilginin bize gerçekten ulaşıp ulaşmadığını veya ulaşan bilgiyi bizim dikkate alıp almadığımızı belirleyen faktörler nelerdir?

Söz konusu bilginin, tüketiciler için bir anlamı olmalı. Tüketiciler, genetik mühendisliğinden ya çok az bir fayda görüyor ya da hiç fayda görmüyorlar. Genetiği değiştirilmiş mısır, daha ucuz veya daha lezzetli değil ve ayrıca hiçbir bilinen avantajı da yok. Hiçbir fayda sağlamıyorsa tabii ki yeni bir teknolojiyi kabul etmek, özellikle çekincelerin olduğu durumlarda, zordur. Aynı şey pestisitler için de geçerli: sentetik kimyasallar olduklarından imajları oldukça kötü. İnsanları, pestisitlerin aşırıya kaçmadan kullanılmasının aslında gayet iyi bir fikir olduğuna ikna etmek çok zor. Ama internet ya da arabalara gelince durum değişiyor. Tüketici, bunlardan gözle görülür bir fayda sağlıyor ve belli bir risk seviyesine razı oluyor.

Siz İsviçrelisiniz. "İsviçrelilere" ait tipik bir risk algısı var mı?

İsviçre'ye dair göze çarpan şeylerden biri, İsviçrelilerin birçok alanda gereksiz yere sigorta yaptırması. Genel kural şöyle olmalı: herhangi bir hasarı, hiçbir sorun yaşamadan kendi başınıza düzeltebiliyorsanız, bunun için sigortaya gerek yok demektir. Fakat birçok İsviçreli, 2000 İsviçre Frangı teminatlı seyahat sigortaları yaptırmaya devam ediyor. Aslında çoğu insan için buna değmeyeceğini bildiği halde bunu yapıyor.

Kaynak: BfR 2 Go dergisinden çevrilmiştir.

INTERVIEW PROFESSOR DR. MICHAEL SIEGRIST

Professor Dr. Michael Siegrist researches the behaviour and preferences of consumers and examines what motivates them.

Ambalaj prosesinizi ekstra verimlilik ile paketleyin

Otomatize proses doğruluğu, hem de tavizsiz.
Stäubli'nin benzersiz konveyör montaj konfigürasyonları, takip ve yük paylaşımı yazılımı; ambalajlı ve ambalajsız ürünlerin dakikada 200 toplama hızına kadar temiz, sürekli ve yüksek performanslı taşınmasını sağlar.

Experts in Man and Machine

www.staubli.com

FAST MOVING TECHNOLOGY

STÄUBLI

Staubli Sanayi Makina ve Aksesuarları Ticaret Ltd.Sti., Tel: +90 216 564 88 00, istanbul@staubli.com

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)

Ekim-Aralık 2018 döneminde RASFF'e yapılan 977 bildirimin 86'sı Türkiye menşeili ürünler için

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

Ekim-Aralık 2018'de üç aylık periyotta RASFF'a toplam 977 bildirim gerçekleşmiş olup, bu bildirimlerin 86'sı Türkiye'den ihraç edilen ürünler için yapılmıştır. Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan mikotoksinler ile ilgili olarak 29 bildirim gerçekleşmiştir. Mikotoksin bildirimleri ürün bazında incelendiğinde, bildirimlerin büyük bir kısmının kuru incirde tespit edildiği görülmektedir. Yapılan kontrollerde fındık, antepfıstığı ve kuru kayısı gibi kuruyemişlerde mikotoksinler saptanmış bunun sonucunda ürünler imha edilmiş veya geri sevk edilmiştir.

Pestisit kontaminasyonu ile ilgili olarak ise toplam 25 adet bildirim yapılarak, ağırlıklı olarak biberde tespit edildiği göze çarpmaktadır. Ayrıca nar, portakal, limon, gibi ürünlerde de pestisit kalıntısına rastlanmıştır. Yapılan bildirimlerde diğer dikkat çekici bir konu ise ürünlerde yüksek miktarda gıda katkı maddesi kullanımıdır. Kurutulmuş kayısıda yüksek oranda sülfitte rastlanmıştır. Türkiye ile ilgili yapılan diğer bildirim nedenleri ise, bakteri kontaminasyonu, yabancı madde ve eksik ihracat belgeleri olarak özetlenebilir.

Tarih	Kontrol Şekli	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Durum
1.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Taze biberlerde dimethoate (0.02 mg/kg - ppm) ve kullanımı yasaklı maddelerden biri olan omethoate (0.03 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
2.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Biberlerde methomyl (0.147 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
3.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Narlarda malathion (0.087 mg/kg - ppm), acetamiprid (0.024 mg/kg - ppm), dimethoate (0.051 mg/kg - ppm) ve kullanımı yasaklı bir madde olan omethoate (0.071 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
3.10.2018	Sınır Kontrolü	Fransa	Fındıklarda aflatoksin (Tot. = 16.9 µg/kg - ppb) tespiti	Göndericiye geri gönderildi
3.10.2018	Sınır Kontrolü	İngiltere	Kuru kayısılarda çok yüksek oranda sülfit (2188 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
4.10.2018	Sınır Kontrolü	Hollanda	Fındıklarda aflatoksin (B1 = 28; Tot. = 31 µg/kg - ppb) tespiti	Resmi gözaltı
4.10.2018	Sınır Kontrolü	İngiltere	Fındıklarda aflatoksin (B1 = 8; Tot. = 20.1 / B1 = 11.5; Tot. = 18 µg/kg - ppb) tespiti	Geri sevk edildi
11.10.2018	Firma Kontrolü	Almanya	Antepfıstıklı susam ezmesinde Salmonella (present /25g) tespiti	Piyasadan toplandı
11.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Biberlerde formetanate (0.082 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
15.10.2018	Sınır Kontrolü	Fransa	Doğranmış kuru incirlerde aflatoksin (B1 = 14.1; Tot. = 19.1 µg/kg - ppb) tespiti	Göndericiye geri gönderildi
16.10.2018	Piyasa Kontrolü	İngiltere	2,4-dinitrophenol (DNP) online satışa sunulan	(İstek) Online teklifin kaldırılması istendi
19.10.2018	Sınır Kontrolü	Avusturya	Antepfıstıklarında aflatoksin (B1 = 14.64; Tot. = 16.36 µg/kg - ppb) tespiti	Geri sevk edildi
19.10.2018	Piyasa Kontrolü	Letonya	Yağ içinde bulunan kurutulmuş domates içeren cam kavanozların kapaklarından epoksilenmiş soya yağı migrasyonu (ESBO) (77 mg/kg - ppm) tespiti	Alıcı bilgilendirildi
23.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Taze biberlerde formetanate (0.333 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
23.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Biberlerde methomyl (0.658 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
23.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Tatlı biberlerde formetanate (0.158 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
24.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Biberlerde methomyl (0.17 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
24.10.2018	Piyasa Kontrolü	Almanya	Fındıklarda aflatoksin (Tot. = 14.26 µg/kg - ppb) tespiti	Stokta kalmadı
25.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Biberlerde methomyl (0.302 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
25.10.2018	Sınır Kontrolü	İngiltere	Kavrulmuş tuzlu fıstık da aflatoksin (B1 = 19.4; Tot. = 20 µg/kg - ppb) tespiti	İthalat yetkisi verilmedi
26.10.2018	Firma Kontrolü	Almanya	Petek bal da metal parçaların (zımba teli) tespit edilmesi	Alıcıdan toplandı
29.10.2018	Sınır Kontrolü	Bulgaristan	Biberlerde formetanate (0.086 mg/kg - ppm) tespiti	İmha edildi
30.10.2018	Sınır Kontrolü	Almanya	Kuru üzüm de okratoksin A (14.8 µg/kg - ppb) tespiti	Geri sevk edildi
31.10.2018	Sınır Kontrolü	İtalya	Kuru incirlerde aflatoksin (B1 = 32.3; Tot. = 78.7 µg/kg - ppb) tespiti	Gümrük tarafında mühürlendi
2.11.2018	Sınır Kontrol	Almanya	Kuru üzümde Okratoksin A (15.7 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
5.11.2018	Sınır Kontrol	Yunanistan	Dondurulmuş çiğ istiridyede çok yüksek Escherichia coli tespiti (1100, 1400, 2400, 3500 MPN/100g)	Geri sevk edildi
6.11.2018	Resmi Kontrol	Hollanda	Kuru dutta Okratoksin A (47 µg/kg - ppb)	Piyasadan toplandı
6.11.2018	Sınır Kontrol	Portekiz	Kuru üzümde Okratoksin A (22 µg/kg - ppb)	İthalat yetkisi verilmedi
8.11.2018	Sınır Kontrol	Almanya	Kuru incirde Okratoksin A (10.7 µg/kg - ppb)	Gümrük tarafından mühürlendi
8.11.2018	Sınır Kontrol	Yunanistan	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2377 mg/kg - ppm)	Geri sevk edildi
9.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Limonda chlorpyrifos (0.463 mg/kg - ppm)	Geri sevk edildi
12.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Narda prochloraz (1.267 mg/kg - ppm)	İmha edildi
12.11.2018	Sınır Kontrol	İtalya	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2956 mg/kg - ppm)	Geri sevk edildi
12.11.2018	Sınır Kontrol	İspanya	Kuru üzümde Okratoksin A (14.47 µg/kg - ppb)	İthalat yetkisi verilmedi
13.11.2018	Sınır Kontrol	Yunanistan	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2400 mg/kg - ppm)	Resmi gözaltı
14.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Biberde methiocarb (0.453 mg/kg - ppm)	İmha edildi
14.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Limonda chlorpyrifos (0.415 mg/kg - ppm)	İmha edildi
14.11.2018	Sınır Kontrol	Yunanistan	Antep fıstığında Aflatoksin (B1 = 44.8; Tot. = 48.2 µg/kg - ppb)	
15.11.2018	Sınır Kontrol	Slovakya	Afganistandan ithal edilen hammadde ile üretilmiş üzüm pestilinde Okratoksin A (20.72 µg/kg - ppb)	İmha edildi
15.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.123 mg/kg - ppm)	İmha edildi
15.11.2018	Resmi Kontrol	Almanya	Kavrulmuş tuzlu karpuz çekirdeğinde Aflatoksin (B1 = 12.7; Tot. = 13.9 µg/kg - ppb)	Piyasadan toplandı
19.11.2018	Resmi Kontrol	Slovakya	Hollanda'dan ithal edilerek Türkiye'de işlenmiş, Slovenya'da paketlenmiş fındıklarda Aflatoksin (B1 = 76; Tot. = 81 µg/kg - ppb)	Tüketiciden geri çağrıldı
19.11.2018	Sınır Kontrol	Hollanda	Kayısı çekirdeğinde Aflatoksin (B1 = 27; Tot. = 31 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
21.11.2018	Sınır Kontrol	Danimarka	İncirde Aflatoksin (B1 = 13.7 µg/kg - ppb)	Göndericiye geri sevk edildi
21.11.2018	Sınır Kontrol	Yunanistan	Kabuklu Antep fıstığında Aflatoksin (B1 = 9.4 µg/kg - ppb)	İthalat yetkisi verilmedi
21.11.2018	Resmi Kontrol	Slovakya	Kayısı çekirdeğinde yüksek miktarda cyanide (52 mg/kg - ppm)	Tüketiciden geri çağrıldı
22.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Sivri biberde methiocarb (0.490 mg/kg - ppm)	İmha edildi
22.11.2018	Sınır Kontrol	Fransa	Kuru incirde Aflatoksin (B1 = 63; Tot. = 73 µg/kg - ppb)	Göndericiye geri sevk edildi

Tarih	Kontrol Şekli	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Durum
22.11.2018	Sınır Kontrol	Fransa	Kuru incirde Aflatoksin (B1 = 19.8; Tot. = 30 µg/kg - ppb)	Göndericiye geri sevk edildi
22.11.2018	Sınır Kontrol	Almanya	Köpek mamasında Salmonella (c = 1, O:3,10,15)	Fiziksel/Kimyasal Arıtma
22.11.2018	Resmi Kontrol	Polonya	Kuru üzümde Okratoksin A (73.16 µg/kg - ppb)	Piyasadan toplandı
27.11.2018	Firma Kontrolü	Belçika	Kayısı çekirdeğinde yüksek miktarda cyanide (23.4 mg/kg - ppm)	
27.11.2018	Sınır Kontrol	İspanya	Kuru üzümde Okratoksin A (>15 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
28.11.2018	Sınır Kontrol	Almanya	Kuru incirde Aflatoksin (B1 = 42.21; Tot. = 62.66 µg/kg - ppb)	Gümrük tarafından mühürlendi
29.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Kapya biberde malathion (0.398 mg/kg - ppm) ve formetanate (0.193 mg/kg - ppm)	İmha edildi
29.11.2018	Resmi Kontrol	İsveç	Kuru incirde Okratoksin A (134 µg/kg - ppb)	
30.11.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Tatlı biberde formetanate (0.188 mg/kg - ppm)	İmha edildi
30.11.2018	Sınır Kontrol	Portekiz	Kuru üzümde Okratoksin A (16 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
30.11.2018	Resmi Kontrol	İngiltere	Cappucino kremalı mermer kek ve rulo gofret etiketlerinde alerjenlerle ilgili eksik beyan	Tüketiciden geri çağrıldı
30.11.2018	Sınır Kontrol	İspanya	Çiğ kabuklu Antep fıstığında Aflatoksin (B1 = 12.3; Tot. = 15,8 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
3.12.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.095 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3.12.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Biberde chlorpyrifos (0.084 mg/kg - ppm)	İmha edildi
3.12.2018	Resmi Kontrol	Almanya	Türkiye hammaddeli, İsviçrede işlenmiş kavrulmuş fındıkta aflatoxins (B1 = 15.0; Tot. = 16.9 µg/kg - ppb)	Piyasadan toplandı
4.12.2018	Sınır Kontrol	Bulgaria	Narda chlorpyrifos (0.239 mg/kg - ppm)	Geri sevk edildi
7.12.2018	Sınır Kontrol	Yunanistan	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2335 mg/kg - ppm)	Geri sevk edildi
7.12.2018	Resmi Kontrol	Slovakya	Türkiye hammaddeli, Çek Cumhuriyetinde paketlenmiş kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2341 mg/kg - ppm)	Alıcıdan toplandı
11.12.2018	Sınır Kontrol	İngiltere	Kuru üzümde ochratoxin A (18.4 µg/kg - ppb)	İthalat yetkisi verilmedi
12.12.2018	Sınır Kontrol	Portekiz	Kuru üzümde ochratoxin A (24 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
12.12.2018	Sınır Kontrol	Finlandiya	Biber turşusunda sülfit içeriği (65 mg/l)	Resmi gözaltı
14.12.2018	Sınır Kontrol	Fransa	İncir ezmesinde aflatoxins (B1 = 8.7; Tot. = 14.8 µg/kg - ppb)	İmha edildi
14.12.2018	Sınır Kontrol	Fransa	Doğranmış kuru incirde aflatoxins (B1 = 6.6; Tot. = 14.3 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
14.12.2018	Sınır Kontrol	İtalya	İç Antepfıstığında aflatoxins (B1 = 20.8; Tot. = 22.7 µg/kg - ppb)	Gümrük tarafında mühürlendi
17.12.2018	Sınır Kontrol	İtalya	Mutfak eşyalarında uygunluk beyanı ve sertifikalı analiz raporlarının bulunmaması	Gümrük tarafında mühürlendi
18.12.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Portakalda esfenvalerate (0.148 mg/kg - ppm)	Alıcı bilgilendirildi
18.12.2018	Resmi Kontrol	Almanya	Türkiye hammaddeli, Almanya'da işlenmiş kekiklerde pirolizidin alkaloitleri (32400 µg / kg - ppb)	Alıcıdan toplandı
20.12.2018	Sınır Kontrol	İspanya	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2626 mg/kg - ppm)	İthalat yetkisi verilmedi
20.12.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Taze portakalda esfenvalerate (0.187 mg/kg - ppm)	Gümrük tarafında mühürlendi
20.12.2018	Sınır Kontrol	İspanya	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2716 mg/kg - ppm)	
20.12.2018	Sınır Kontrol	İspanya	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2622 mg/kg - ppm)	İthalat yetkisi verilmedi
20.12.2018	Sınır Kontrol	Belçika	Antep fıstığında aflatoxins (B1 = 52.2; Tot. = 59.4 µg/kg - ppb)	İmha edildi
20.12.2018	Sınır Kontrol	Belçika	Antep fıstığında aflatoxins (B1 = 199; Tot. = 209 µg/kg - ppb)	İmha edildi
21.12.2018	Sınır Kontrol	Polonya	Kuru üzümde ochratoxin A (14.6 µg/kg - ppb)	Geri sevk edildi
27.12.2018	Sınır Kontrol	İtalya	Antep fıstığında aflatoxins (B1 = 14.56; Tot. = 21.44 µg/kg - ppb)	İthalat yetkisi verilmedi
28.12.2018	Sınır Kontrol	Bulgaristan	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2820 mg/kg - ppm)	İthalat yetkisi verilmedi
28.12.2018	Sınır Kontrol	Fransa	Kuru kayısıda yüksek sülfit içeriği (2326 mg/kg - ppm)	Göndericiye geri sevk edildi
31.12.2018	Sınır Kontrol	İngiltere	Çekirdeksiz üzümde ochratoxin A (11.7 µg/kg - ppb)	Yetkili otorite bilgilendirildi

RAPID ALARM SYSTEM FOR FOOD AND FEED (RASFF)

RASFF notifications received by Turkey through October - December 2018 period were predominantly mycotoxin related.

GIDA TURKISH FOOD GÜVENLİĞİ SAFETY DERNEĞİ ASSOCIATION

EHEDG EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP INSTITUTE MEMBER 2019

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

"HİJYENİK TASARIM" EĞİTİMİ

16-17 MAYIS 2019

Holiday Inn
Kadıköy - İstanbul

Eğitmenler:
Prof.Dr.Barbaros Özer
Prof.Dr.Y.Onur Derves

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

Bu önemle Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grubu – EHEDG eğitim modülleri ile Türkçe olarak gerçekleştirilecek "Hijyenik Tasarım" eğitimine ilgi duyan herkesi bekliyoruz.

Eğitim Konuları

- Mevzuat
- Hijyenik Proseslerde Oluşabilecek Tehlikeler
- Temizlik ve Dezenfeksiyon
- Hijyenik Tasarım Kriterleri
- Bina ve Proses Yerleşimi
- Yapı Malzeme Seçimi
- Paslanmaz Çelikte Hijyenik Kaynak Yapımı
- Statik Sızdırmazlık Elemanları
- Gıda İşletmelerinde Valflerin Hijyenik Tasarımı
- Gıdaya Uygun Yağlayıcılar
- Pompalar ve Homojenizatörler
- Hijyenik Tasarım Doğrulaması,
- EHEDG Test Metotları ve Sertifikalandırma

Eğitim Tarihi : **16-17 MAYIS 2019**
Eğitim Süresi : **2 Gün (09:30 - 17:00)**
Eğitim Dili : **Türkçe**
Eğitim Yeri : **Holiday Inn Kadıköy - İstanbul**

Eğitim Ücreti : **1000 TL + KDV**
(GGD Üyelerine, Akademisyenlere ve aynı firmadan 3 kişi ve üzeri katılımlarda % 20 indirim uygulanacaktır)

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

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

Güveniniz en büyük ödülümüz.

Her gün binlerce evde,
birbirinden lezzetli tariflerin
içinde yer alıyoruz.
Türkiye'nin tercihi olmaktan
büyük mutluluk duyuyoruz.

Banvit

Her lezzette güven

Gıdalarda Enzimatik Analizler

- Referans Metodlar - Roche “Yellow Line”
- Enzytec™ *Liquid* - kullanıma hazır reaktifler ile hızlı uygulama
- RIDA®CUBE SCAN - tek pipetleme ile sonuç
- Yoğun laboratuvarlar için otomasyon seçeneği

- **Organik Asitler** Asetic, Ascorbic, Citric, Formic, Gluconic, Glutamic, D-3-Hydroxybutyric, D-Isocitric, D/L-Lactic, L-Lactic, D-Malic, L-Malic, Oxalic, Succinic, Tartaric
- **Şekerler** ß-Glucan, D-Glucose, D-Glucose/D-Fructose, D-Glucose/D-Fructose, Lactose/D-Galactose, Lactose/D-Glucose, Maltose/Sucrose/D-Glucose, Raffinose, Starch, Sucrose/D-Glucose, Sucrose/D-Glucose/D-Fructose
- **Diğerleri** Acetaldehyde, Ammonia, Urea/Ammonia, Cholesterol, Copper, Ethanol, Glycerol, Iron, Nitrate, D-Sorbitol/Xylitol, Free Sulfite, Total Sulfite

sincer

Sincer Biyoteknoloji Ticaret ve Sanayi AŞ
Ziya Gökalp Bulvarı 17/5 Alsancak, İzmir 35220
Tel. +90(232)464-8006 **Fax.** +90(232)464-8007
bilgi@sincer.com.tr www.sincer.com.tr

r-biopharm