

GIDA

GÜVENLİĞİ

Food Safety Magazine



Gıda Güvenliği Derneği'nin Yayın Organıdır
3 Ayda Bir Yayınlanır • Yıl: 4 Sayı: 4

GIDA TÜRKİSH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

2. Gıda Güvenliği Kongresi 9-10 Aralık'ta İstanbul'da gerçekleştirilecek

2. Food Safety Congress
will be held on
December, 9-10
in Istanbul



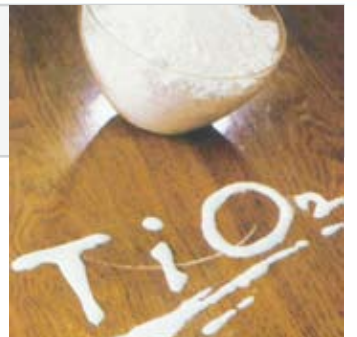
GIDA TÜRKİSH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION



International Association for
Food Protection



Gıda Katkı Maddeleri Food additives



GGD uyarıyor: Sağlığınız için tam pişmemiş et yemeyin!
**Food Safety Association warns: "For your safety avoid
consumption of improperly cooked meat!"**

Kaliteniz 20 yıldır güvence altında



Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim

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



Kalite Sistem

Grubu

*Affiliated to the Austrian Agency
for Health and Food Safety*



www.kalitesistem.com

Türkiye'de çevreye ve topluma umut taşıyan her yeni fikrin bir destekçisi var.

Coca-Cola Hayata Artı Vakfı, çevre sorunlarına toplumsal refahı gözeterek sürdürülebilir çözümler üretmek amacıyla kuruldu.

Vakıf, sivil toplum kuruluşları ile işbirliği içinde gerçekleştirdiği projelerle yaygınlaştırılabilir örnek çözümler üretiyor. Projeler nehirlerin bereketli toprakları sulayabilmesini, göllerin insanlara, kuşlara, balıklara, bitkilere ev sahipliği yapabilmesini, etkin sulama yöntemlerine geçilerek daha az suyla daha çok mahsul alınabilmesini sağlamayı hedefliyor.

Coca-Cola Hayata Artı Vakfı, başta gençler olmak üzere, ülkemizin çevre sorunlarını gündeme taşıyan proje sahiplerinin fikirlerine destek oluyor, örnek çözümleri birlikte hayata geçiriyor.

COCA-COLA HAYATA ARTI VAKFI'NIN DESTEK VERDİĞİ PROJELERDEN ÜÇÜ:



"SEYFE KURAK ALANI GÖL OLUYOR" PROJESİ

Türkiye'nin en önemli göllerinden biri Seyfe Gölü her yıl biraz daha kuruyor. Bozkır Çevre Derneği gençleri, kamu ve sivil toplum kuruluşları ile Seyfe Gölü'nü yeniden hayata döndürecek adımlar atıyor.



"ADIM ADIM TEMİZ GEDİZ" PROJESİ

Dünyanın en önemli havzalarından Gediz Nehri kirleniyor. Ege Derneği gençleri, bu kirlenmeyi durdurmak için "Gediz Çevre İnisiyatifi" oluşturmak üzere harekete geçti.



"BİR DAMLA BİN VERİM HER YERDE" PROJESİ

Türkiye'de her yıl tüketilen suyun % 75'i tarımsal sulamada kullanılıyor. Misya Çevre Derneği gençleri, tarımda etkin sulama yöntemlerini yaygınlaştırarak ülkemizin su kaynaklarının korunmasına katkı sağlıyor.

Coca-Cola

**HAYATA ARTI
VAKFI**

www.coca-colahayataartivakfi.org

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



Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)	Marsan Gıda San.ve Tic.A.Ş.
Anadolu Cam San.A.Ş.	Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları A.Ş.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)	Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.	Merter Helva San. Tic. A.Ş. (Koska Helvacısı)
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Metro Group
Banvit A.Ş.	Migros Ticaret A.Ş.
Barilla Gıda A.Ş.	Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.	Nimet Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypilic)	Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuvarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.	Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.	Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.	Penguen Gıda San. A.Ş.
Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.	Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.	Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.
Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.	Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.	Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Johnson Diversey)	SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.	Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
Dupont Türkiye	Sincer Dış Ticaret
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.	Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.	Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Eczacıbaşı Girişim Paz. Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ege İhracatçı Birlikleri	Sütaş A.Ş.
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu)	Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.	Tat Konserve San. A.Ş.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.	Teknik Tarım Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.	Tetra Pak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Ticaret ve Sanayi Kontuarı T.A.Ş. Kristal Yağları
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.	Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
HAVI Lojistik Tic. Ltd. Şti.	Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd. Şti.	Turkent Gıda ve Turizm San. ve Tic. A.Ş.
İbrahim Tiryaki	Unilever Türk A.Ş.
İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.Ş.	Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş.	Usaş Uçak Servisi A.Ş.
Kent Gıda Maddeleri San. ve Tic. A.Ş. (Cadbury)	Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.	

Sahibi / Owner
Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü / Managing Editor
Muhteber Ersin

Yayın Kurulu Koordinatörü / Coordinator
Ülker Tokgöz

Yayın Kurulu / Editorial Board
Ata Akıcı
Edip Sincer
Fezal Belgin
Muhteber Ersin
Prof. Dr. Necla Aran
Nerma Gökçe
Petek Ataman
Samim Saner
Tuna Atalay
Ülker Tokgöz
Yüksel Soyubelli
Zühal Başaran

Editör / Editor
Ayşegül Çelik
editor@temtanitim.com

Reklam Sorumlusu / Ad Management
Mutlu Uzun
reklam@temtanitim.com

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

Yapım / Production
Tem Tanıtım Etkinlikleri Merkezi
Dr. Fazıl Küçük Cad. Ünter Sk.
Müge Ergenç İş Mrk. No: 9/1
Ümraniye-Istanbul
Tel: 0 216 634 59 84-85 Faks: 0 216 634 59 83
www.temtanitim.com

Baskı / Printing
Bilgi Matbaa
Atatürk Bulvarı Deposite İş Mrkz. A 5 Blok Kat: 4
No: 405 İkitelli OSB - Başakşehir / İstanbul
Tel: 0212 407 04 20 - Faks: 0212 407 05 52
www.bilgimatbaa.com

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

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,



Bu yılın son sayısında, Kongre sayımızda sizlerle tekrar bir aradayız. Geçen yıl birincisini gerçekleştirdiğimiz Gıda Güvenliği Kongresi'nin bu yıl ikincisini düzenlemenin mutluluğunu yaşıyoruz.

Geçen yıl bir gün olan Kongre bu yıl iki gün olarak düzenleniyor ve toplam 10 oturumda, 11 yabancı ve 43 Türk olmak üzere toplam 53 uzman sözlü sunumlarıyla, 70 uzman da poster sunumlarıyla

“çiftlikten çatala” bilgi ve deneyimlerini bizlerle paylaşıyor. Kongre kapsamındaki sergi alanında ise 22 kuruluş gıda güvenliği ile ilişkili ürün ve hizmetlerini sunuyorlar. Kongre’de iki gün boyunca yerli ve yabancı akademisyenler, bürokratlar, tedarikçiler, üreticiler, perakendeciler ve sivil toplum kuruluşları, kısacası tüm taraflar olarak birbirimizi daha iyi anlama ve daha güçlü bir gıda güvenliği için ortak hareket edebilme, güçlerimizi birleştirebilme ve ortak akli üretmenin fırsatını bulacağız. Gıda Güvenliği Kongresi organizasyonu da aynı şekilde bir dayanışma ve güç birliğinin örneğini oluşturuyor. Bildiğiniz gibi Gıda Güvenliği Kongresi’ni IAFP-(Uluslararası Gıda Koruma Birliği) ve Tarım Bakanlığımız işbirliğinde ve bu organizasyonda bizimle birlikte olmak isteyen toplam 24 meslek örgütü ve sivil toplum kuruluşu ile birlikte düzenliyoruz. Kongrede bizimle birlikte olmak isteyen sivil toplum örgütlerinin her gün sayısının artması hareketimizin gücüne güç katıyor.

Bu yılki Kongrenin çok önemli bir yeniliği ise ISO ile yaptığımız bir işbirliği çerçevesinde Kongrenin “Avrupa İşletmeler Ağı Uluslararası B2B İkili Görüşmeleri”ne de ev sahipliği edecek olması. İkili görüşmelerin ana konusu ise “Gıda Güvenliği için İnovasyon”. Bu platform sayesinde yeni ürün ve teknolojileri hem geliştiren hem de kullanmak isteyen yerli ve yabancı firmaların AB ülkeleriyle iş ortaklıklarını kurmalarına da fırsat sağlamış olacağız.

Balkanlar, Türki Cumhuriyetler ve Orta Doğu coğrafyasında Gıda Güvenliği konusundaki en önemli kongre organizasyonu olmak ve bu coğrafyada Türkiye’yi Gıda Güvenliği konusunda ön plana çıkarmak GGD olarak en önemli hedeflerimizden birisi. Bu hedefimize sizlerin de katkılarıyla her geçen yıl biraz daha yaklaşıyoruz.

Bu sayımızda ana konu olarak gıda katkı maddelerini ele alıyoruz. Gıda katkı maddeleri bazıları haklı, birçoğu haksız olmak üzere üzerinde en çok spekülasyon yapılan konuların başında geliyor. Gıda katkı maddeleri konusunu yerli ve yabancı uzmanların görüşleri üzerinden çeşitli yönleriyle ele almaya çalıştık.

Bu sayımızın ve 2. Gıda Güvenliği Kongresi’nin ülkemiz gıda güvenliği hareketine katkı sağlaması dileklerle, Kongrede buluşmak üzere...

Samim Saner

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

Gıda Güvenliği Dergisi Danışma ve Bilimsel Yayın Kurulu
(Advisory Committee and Scientific Editorial Board of Food Safety Magazine)
Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Ün. Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Barbaros Özer
Abant İzzet Baysal Ün. Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Ün. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Ün. Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Ün. Süt Teknolojisi Böl.
Engin Başaran
TÜDER (Tüketiciler Derneği)
Doç. Dr. Erol Şengör
Besd-Bir
(Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıklar Birliği)
Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Eyüp Demir
Tekirdağ İl Kontrol Laboratuvarı
Halis Korkut
TKİB Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü
Fatma Can
AB Genel Sekreterliği
Tarım ve Balıkçılık Dairesi
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Prof. Dr. Levent Bayındırlı
O.D.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP- Almanya
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Meral Gündüz
IGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi)
Melek Us
Set-Bir
(Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği)
Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Ün. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Dr. Ned Kingcott
Food Standards Agency - İngiltere
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Ün. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Ün. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Hacettepe Ün.
Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Açar
Çukurova Ün. Bahçe Bitkileri Böl.
Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayicileri Birliği
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Ün. Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı
Dr. Yıldırım Cesaretli
T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfızışha Merkez Başkanlığı

- 03** Giriş Yazısı / *Preface* : Samim Saner
- 06** Haberler / News
- **Dernekten Haberler** / *News from TFSA*
 - **EFSA'dan Haberler** / *News from EFSA*
 - **Türkiye'den Haberler** / *News from Turkey*
 - **Dünyadan Haberler** / *News from World*
- 36** Kongre Görüşleri: / *Congress View*
- 2.Gıda Güvenliği Kongresi ilgiyle bekleniyor**
- 40** Gündem: Yuvarlak Masa / *Agenda: Round Table*
- Gıda Katkı Maddeleri**
- 46** Sektörel Bakış: / *Sectoral View*
- Gıda Katkı Maddeleri hakkında sektöre ne düşünüyor?**
- 48** Makale: / *Article*
- Gıda katkıları ve sanal "E" tartışmaları**
Prof.Dr. Aziz EKŞİ
Ankara Üniversitesi Gıda Müh. Bölümü
- 52** Çeviri: / *Translation*
- JECFA nedir?**
- 54** Gündem: / *Agenda*
- 12 Nolu Gıda Güvenirliliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı**
Dr. Mustafa İmir
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Dış İlişkiler ve AB Koordinasyon Dairesi Başkanı
- 56** 2009 RASFF Raporu / *2009 RASFF Report*
- 60** Bunları Biliyor musunuz?: / *Do you know them?*
- 62** RASFF / *RASFF*
Fezal Belgin
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.
Üyelerden Haberler / News from Members
- 64** Atama
Gıda Ajandası / Agenda

Müşterilerinizin memnuniyeti

Perde arkasındaki profesyonel hijyen ortağınız Ecolab, müşterilerinizin beklentilerini karşılamak ve markanızı korumak için her zaman yanınızdadır.

bizim için önemlidir.

Sizin başarınız
Ecolab'ın da
başarıdır.

NOMA

ECOLAB®

www.ecolab.com | 0 216 458 69 00

2. Gıda Güvenliği Kongresi 9-10 Aralık'ta İstanbul'da gerçekleşecek

Gıda güvenliği ile ilgili tüm kesimler bir araya geliyor!

Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğü ve Uluslararası Gıda Koruma Birliği (International Association for Food Protection - IAFP) desteği ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD), Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği (BESD-BİR), Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası (TÜGİS), Tüketiciler Derneği (TÜDER), Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SET-BİR), Türkiye Yem Sanayicileri Birliği (TÜRKİYEM-BİR) ve Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR) paydaşlığında 9-10 Aralık 2010'da İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleştirilecek olan "2.Gıda Güvenliği Kongresi", paydaşlarına ilave olarak meslek odaları ve sivil toplum kuruluşlarından oluşan 17 kurumun desteğini de alarak ilgili tüm tarafları aynı platformda buluşturmayı hedefliyor. 2009 yılında yoğun bir katılımı ilki gerçekleştirilen Kongre'ye bu yıl 700 kişinin katılımı öngörülmekte ve gıda güvenliği ile ilgili birçok güncel konunun iki gün boyunca sözlü ve poster sunumlarıyla ele alınması planlanıyor.

Aralarında Uluslararası Gıda Koruma Birliği'nden (International Association for Food Protection - IAFP) David Tharp; Avrupa Gıda Bilim ve Teknoloji Federasyonu (European Federation of Food Science and Technology - EFFoST) geçmiş dönem başkanı ve Ljubljana Üniversitesi Biyoteknoloji, Mikrobiyoloji ve Gıda Güvenliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Peter Raspor; Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi EFSA'dan Finn Sheye; katkı ve bulaşanların toksikolojik değerlendirmesinde en yetkili kurum olan JECFA'dan Annika Wennberg; IFS'den (International Featured Standards) Maria Thalmann, Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (European Hygienic Engineering & Design Group - EHEDG) Başkanı Knuth Lorenzen'in da bulunduğu birçok yabancı uzmanın konuşmacı olarak katılacağı Kongre'de; Türkiye'den de gerek üniversitelerden, gerekse kamu ve özel sektör temsilcilerinden alanında uzman çok değerli kişiler de konuşmalarıyla yer alacak.

İki ana oturum, paralel oturumlar ve panelden oluşan Kongre programında Risk Analizi ve Gıdalardaki Kimyasal Bulaşanlar Açısından Risk Bazlı Limit Değerlerin Düzenlenmesi; Gıda Güvenliği ve Epidemiyoloji; Toplumda Gıda Güvenliği ve İletişim; Gıda Prosesleri ve Gıda Güvenliği, AB Müzakeresi sürecinde temel taşı niteliğinde olan 12.Gıda Güvenliği, Hayvan ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı gibi güncel konular ele alınacak, tartışılacak ve mutabakata varılan noktalar "Kongre Sonuç Bildirgesi" olarak yayınlanarak kamuoyu ile paylaşılacak.

Bu sene ikincisi düzenlenecek olan Kongre; konusu "Gıda Güvenliği" olan tek kongredir. Kongre bilimsel çalışmalar ile

sektörel çalışmalarını bir araya getirmeyi hedeflemesi açısından da bir ilk niteliğinde olup, konuşmacı profilinde ilgili her kesimden temsiliyet sağlanmıştır.

Kongrede ele alınacak konu başlıkları:

- Tüketiciler Gıda Güvenliğini Nasıl Anlıyor ve Uyguluyor? (Ana Oturum)
- Risk Analizi ve Gıdalardaki Kimyasal Bulaşanlar Açısından Risk Bazlı Limit Değerlerin Düzenlenmesi
- Gıdalardaki Kimyasal Bulaşanlardan İnsan Sağlığının Korunmasında Risk Analizinin Gerekliliği ve Prensipleri
- JECFA Nedir? Maksimum Kalıntı Limitleri ve Maksimum Güvenli Limitlerin Belirlenmesinde JECFA'nın Rolü
- Risk Değerlendirme ve Risk İletişiminde EFSA'nın Rolü
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Uygulamaları
- Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar
- Transgenik Bitkilerin Geliştirilmesi ve Uygulama Alanları
- Biyogüvenlik Kurulu: Yapısı ve Çalışma Esasları
- GDO'lu Ürünlerin Yem Sektöründe Kullanımı ve Beklentiler
- Türkiye Piyasasındaki Bazı Gıda Ürünlerinde Genetik Modifiye Bileşenlerin Aranması ve Genetik Modifiye Gıdalar İçin Yapılan Uluslararası Yasal Düzenlemeler
- Sağlık Alanında Görev Yapan Personelin Genetiği Değiştirilmiş Organizmalarla (GDO) İlgili Bilgi ve Tutumları
- Gıda Hijyeni
- Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği Açısından Etlerde Yaşanan Listeria Sorunu
- Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Dizayn Grup'un (EHEDG) EHEDG Rehberlerini Esas alan Ekipman Tasarımlarına İlişkin Perspektifi – Neden Sıhhi/Hijyenik Tasarım?
- Ambalajlı Gıdalarda Raf Ömrünün Tespiti
- Gıdalardaki Mikrobiyolojik Kriterlerin Avrupa Birliği ve Türkiye Açısından Değerlendirilmesi
- Gıda Güvenliğinde Yeni Yaklaşımlar
- Et ve Et Ürünlerinin İzlenebilirliğinde Yeni Teknolojilerin Kullanımı
- Dilimlenmiş Salamalarda L.monocytogenes'in Gelişimi Üzerine L.sakei'nin Etkisi
- Taze Deniz Ürünlerinin Dondurarak-Şoklanarak İşlenmesi Yerine Yüksek Hidrostatik Basınç Kullanılarak Saklanması ve Kalite Parametrelerinin Takibi
- Gıda Dezenfeksiyonunda Özgün Plazma Teknolojisinin Kullanımı
- Toplumda Gıda Güvenliği ve İletişim
- Medyada Doğrular ve Yanlışlar: Toplumun Gıda Güvenliği Algısındaki Etkileri
- Gıda Güvenliği ve Medya

- Gıda Güvenliğinde Tüketici ile İletişimin Önemi
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri
- BRC- Uygun Teknik Sistemlerin Gelişimi/ Etkin satınalma ve izleme prosedürleri üzerinden gıda zehirlenmelerini önlemek için denetime hazırlık
- Gıda Güvenliği Standartlarındaki Yeni Gelişmeler
- Yiyecek İçecek İşletmelerinde ISO 22000 “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi” Uygulamaları
- Süt Endüstrisi Uygulamalarında Gıda Güvenliği
- Tedarik Zincirinde Gıda Güvenliği
- Gıda Prosesleri ve Gıda Güvenliği
- Gıdalarda Akrilamid
- Gıda Allerjenleri: Mevzuat ve Analizler Açısından Sorunlar

- Polikarbonat Damacana Ambalajlarda Satışa Sunulan Doğal Kaynak Sularında Bisfenol-A Migrasyonu
 - Bazı Tahıl ve Yem Maddelerinde Deoksinivalenol (DON) Düzeyleri
 - 12.Gıda Güvenliği, Hayvan ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı
 - Gıda Güvenliği Analizleri
 - Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı (UGRL)
 - Gıda Güvenliği Analizlerinde Akreditasyon
 - Optik Uyarımalı Lüminesans Tekniğinin Işınlanmış Gıdaların Saptanmasında Kullanımı
 - Türkiye’deki Bazı Tahıllardaki Mikotoksinlerin LC-Tandem MS/MS Spektrometrik Multi-Toksin Metoduyla Belirlenmesi
- Detay bilgi için: www.gidaguenligikongresi.org*

2nd Food Safety Congress on 9-10 December 2010 - All stakeholder of food safety are meeting in the Congress!

The 2nd Food Safety Congress will be held on 9-10 December 2010 in İstanbul Harbiye Military Museum and Culture Site in the coordination of Food Safety Association, the support of International Association for Food Protection – IAFP and with the partnership of the Ministry of Agriculture and Rural Affairs, Packaging Industry Association (ASD), White Meat Industry and Breeders Union (BESD-BİR), Turkish Food Industry Employers Syndicate (TUGIS), Consumers Association (TÜDER), Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of Turkey (SETBİR), Turkish Feed Industry Association (TÜRKİYEM-BİR) and Turkish Egg Producers Association (YUM-BİR). The Congress which aims at gathering all stakeholders in the same platform is also supported by 17 more professional and non-governmental organizations.

AVM’lerde hijyen tartışıldı

Son dönemde artan sağlık kaygılarıyla beraber gıdada hijyen konusu daha tartışılır bir hal aldı. Tüketicilerin bu duyarlılığını göz önünde bulunduran AMPD, geçtiğimiz günlerde eğitim salonunda “AVM’lerde hijyen” konusunun masaya yatırıldığı bir workshop düzenledi. Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Başkanı Samim Saner’in konuşmacı olarak yer aldığı workshop’ta sektörün tecrübeli isimleri deneyimlerini paylaştılar.

Diversey’in katkılarıyla düzenlenen workshop’ta Samim Saner AVM restoran ve kafelerinde uyulması gereken kurallar ve yasal uygulamalar hakkında bir konuşma gerçekleştirdi. Saner konuşmasında GGD’nin anketinden çarpıcı sonuçlar paylaşarak bir denetim senaryosu üzerinden, gıda üretim ve servisi yapılan yerlerin uyması gereken temel hijyen kurallarını katılımcılara aktardı.

Saner’in yanı sıra workshop’ta sunum yapan isimler arasında Marsh Sigorta Brokerliği Halk Sağlık Uzmanı Dr. Murat Fırat da vardı. “Toplu yaşanan alanlarda sağlık riskleri” başlıklı bir konuşma yapan Fırat, bu konuda herkese sorumluluk düştüğünü belirterek bulaşıcı hastalıkların en önemli risklerden biri olduğuna değindi.

Jones Lang LaSalle (JLL) Destek Uzmanı Hayrettin Koramaz ve Diversey Profesyonel Bina Portföy Uzmanı Ferdi Kara iki firmanın hijyen konusundaki işbirliğini katılımcılarla paylaştılar.



Geçmiş dönemde karşılaşılan problemler ve yaratılan çözüm örneklerinin de yer aldığı sunumda, gıda güvenliğinin önemine vurgu yapıldı.

Tübitak MAM Gıda Enstitüsü Mikoloji Laboratuvarı Sorumlusu Ceyda Pembeci Kodolbaş, ‘Gıda hijyeni nedir, neden gereklidir, gıda zehirlenmesi nasıl oluşur?’ gibi soruları cevaplayan bir sunumla workshop’ta yer aldı. Kodolbaş, food court’larda hijyen uygulamalarının önemini ve sürekliliğini altını çizdi.

Workshop’un son konuşmacısı Alarko Carrier Sistem Klima Ürün Yöneticisi ve İSKİD Klima Santrali Ayna Komisyon Başkanı Erkan Tuncay, AVM iklimlendirme sistemlerinde hijyen başlıklı bir konuşma yaptı. Tuncay konuşmasında iç hava kalitesi, periyodik bakımın önemi gibi konulara değindi.

Hygiene in Shopping Centers

Food hygiene is on the agenda of recent discussions following the increased concerns on public health. Taking this sensitivity into consideration, The Association of Shopping Centers and Retailers (AMPD) recently organized a workshop on “Hygiene in Shopping Centers”. The sector representatives shared their experiences in the workshop. Mr. Samim Saner, the President of Food Safety Association, also participated in the workshop as a speaker.

Gıda Güvenliği Derneği uyarıyor!

Gıda Güvenliği Derneği son günlerde basında sıklıkla yer alan bakterili et sorunu nedeniyle kamuoyunu bilgilendirmek amacıyla bir basın bülteni yayınladı.



Son günlerde ortaya çıkan bakterili et olayı ile ilgili açıklamalarda bulunan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, konunun aslında birbirinden farklı yönleri bulunduğunu belirterek; bir restoran zincirinin satın alma aşamasında analiz ettirdiği etlerde bazı zararlı bakterilerin saptanması sonucunda imha firmasına yollanan etlerin firma tarafından gerçekten imha edilip edilmediği konusunda netlik bulunmaması nedeniyle olayın kamuoyunun gündemine geldiğini söyledi. "İmha tesisine yollanan etlerin akıbetinin şaibeli olması nedeniyle şu an kamuoyunda ciddi bir endişe oluşmuştur. Bu olayda görmemiz gereken önemli noktalardan birisi de firmaların yapmış oldukları özel kontrol işlemlerinin halk sağlığının korunması anlamında ne kadar büyük önem taşıdığıdır. Bu kontroller firmalar tarafından yapılmıyor olsaydı böyle bir uygunsuzluk ortaya çıkmayacaktı. O nedenle firmalar girdilerini ve ürünlerini kontrol ettirmeleri konusunda teşvik edilmelidir. Kayıtlı üretimin gıda güvenliğinin sağlanmasında ve halk sağlığının korunmasındaki rolü bu vesile ile bir kere daha anlaşılmalıdır."

"Buradan çıkarılması gereken ders ise gıda güvenliğinin en önemli dayanaklarından olan 'izlenebilirlik' prensibinin temel uygulamalarından olan; geri çağırma, imha gibi uygulamaların ciddi bir kontrole ve denetime ihtiyacı olduğu gerçeğidir. İzlenebilirliği sağlanmasında uyulacak usul ve

esasların da ikincil mevzuat olarak biran önce yayınlanması gerekmektedir. "

Olayın tüm tüketicileri ilgilendiren yanına ilişkin çok basit ama etkili bazı pratik önerilerde de bulunan Saner, çiğ etlerde daima bazı bakterilerin bulunmasının muhtemel olduğunu ancak önemli olanın eti güvenilir hale getirmek olduğunu, bunun için en doğru yöntemin de etin doğru bir şekilde pişirilmesi olduğunu söyledi. Doğru pişirme işlemi için etin merkez sıcaklığının 15 saniye süresince 80 ° C'ye maruz kalması olduğu, bunun ise pratik olarak etin ortasının kırmızı kalmayınca kadar pişirilmesi anlamına geldiğini belirten Saner, tam pişmiş, yani mikroplarından arınmış bir ete daha sonra tekrar mikrop bulaştırmamak için ise mutfaklarda hijyen kurallarına uyulmasının en önemli halk sağlığı uygulamalarından birisi olduğunu altını çizdi. Saner, mutfakta çiğ gıdalarla çalışıldıktan sonra ellerin, bıçak, doğrama tahtası ve kap kacak gibi tüm eşyaların sıcak su ve sabun ile yıkılarak mikroplarından arındırılması gerektiğini belirtti.

Tüketicilerin evlerinde ya da dışarıda yemek yerken, etlerini daima iyi pişmiş olarak tüketmeleri ve çiğ ürünlerden sakınmaları; mutfakta ise genel hijyen kurallarına uyulması gıda zehirlenmelerinden korunmak için en önemli önlem olarak öneriliyor.

Food Safety Association warns!

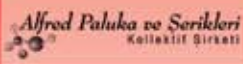
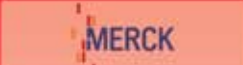
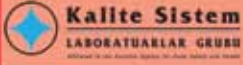
Food Safety Association published a press release following the recent news on bacteria contaminated meat. "For your safety avoid consumption of improperly cooked meat and obey the general hygiene rules in your kitchen!"

9 -10 Aralık
2010

www.gidaguenligikongresi.org

2. Gıda Güvenliği Kongresi

SPONSORLAR



SPONSORLAR



Bir iyilik yap kendine.



MEDYA SPONSORLARI



PAYDASLAR



DESTEKLEYEN KURUMLAR



KONGRE SEKRETERYASI



Muhter Ersin
Hasan Amir Sok.
Dursoy İş Merkezi No: 4 Kat: 4 D: 10
34724 Kızıltoprak - İSTANBUL - TÜRKİYE

Telefon: 0 216 550 02 23 - 550 02 73
Faks : 0 216 550 02 74
E-posta: muhter.erstin@ggd.org.tr
www.ggd.org.tr

TEKNİK SEKRETERYA



Bengü Arslan
Yıldız Posta Caddesi Akın Sitesi 1. Blok
No: 6 Kat: 1 D: 3 Gayrettepe - Şişli
İSTANBUL - TÜRKİYE

Telefon: 0 212 347 63 00
Faks : 0 212 347 63 63
E-posta: benguarslan@dekongres.com.tr
www.dekongres.com.tr

EFSA, klonlanan hayvanların gıda güvenliğini tehdit etmediğini teyit etti

EFSA, klonlanan hayvanlardan elde edilen et ve sütlerin tüketilmesinin klonlanmamış gıdalar tüketilmesinden daha riskli olmadığını açıkladı, ancak bunun sadece domuz ve sığırlarda yapılan çalışmalara dayanılarak ortaya konduğu, diğer türlere ilişkin yeterli bilgi bulunmadığını belirtti. Avrupa Komisyonu'nun Mayıs 2010 tarihli talebi üzerine çalışmaya başlayan EFSA, geçen yıl konuya ilişkin verdiği görüşü değiştirmeyeceğini, çünkü yeni bir bilimsel kanıt bulunmadığını açıkladı. EFSA görüşünde Hwang et al tarafından 2009 yılında fareler üzerinde yapılan ve klonlanmış hayvanlardan elde edilen et ve konvansiyonel et ile beslenen hayvanlarda açık bir olumsuz etki gözlenmediği sonucuna varan çalışmayı referans gösterdi. Panel, tavşanlar ile yapılan bir çalışmada da benzer sonuçların elde edildiğini, ancak tavşanlar otobur olduklarından et diyetinin değerlendirilmesi için uygun bir model oluşturmadığını belirtti. EFSA, klonla-

nan hayvanlarda ölüm oranlarının ve gelişimsel anomalilerle doğan hayvanların konvansiyel olarak beslenen hayvanlara kıyasla daha yüksek olduğunu teyit etti. 2008 yılında verdiği görüşte bunun temel nedeninin donör hücrelerin yeniden programlanması olduğunu ortaya koymuştu.



Kaynak: www.foodproductiondaily.com

No food safety threat from cloned animals, EFSA re-confirms

There is no indication that eating meat and milk from cloned animals holds any greater food safety risk than consumption of non-cloned food, the European Food Safety Authority (EFSA) has said. But the food safety watchdog said it could only deliver a risk assessment on pigs and cattle as information on other species remained "limited".

EFSA Bisfenol A'nın Günlük Tolere Edilebilir Alım miktarını teyit etti

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) Bisfenol A'nın Günlük Tolere Edilebilir Alım miktarının (TDI) değiştirilmesi için yeni bir kanıt bulunmadığını belirterek, mevcut değerlerin insan sağlığı üzerinde bir tehdit oluşturmadığını yeniden teyit etti.

EFSA, panel uzmanlarının altı ay boyunca yüzlerce çalışmayı değerlendirmesinin ardından 0.05mg/kg vücut ağırlığı olan TDI değerini değiştirmeyeceğini açıkladı. Aylarca süren spekülasyonlar, EFSA'nın BPA ile ilgili olarak daha önce iki kez verdiği görüşünü teyit etmesi ile son buldu. Ancak EFSA 21 panel üyesi arasında görüş ayrılıkları olduğunu ve bunun bir panel üyesinin, bazı çalışmaların "TDI değerini belirlemek için kullanılan seviyenin altında olumsuz sağlık etkilerine ilişkin belirsizliğe işaret ettiğini" düşünmesinden kaynaklandığını belirtti. Uzmanlar, panelin bu çalışmaların TDI değerinin değiştirilmesine gerekçe oluşturamayacağı yönündeki genel görüşünü benimserken, söz konusu uz-

man, mevcut TDI değerinin "geçici" olarak belirlenmesini tavsiye etti. EFSA, bazı çalışmaların hayvanlar yetiştirilirken maruz kaldıkları BPA'nın sağlık üzerindeki olumsuz etkisinin mevcut TDI değerinin belirlenmesinde kullanılan seviyenin önemli ölçüde altında olduğunu rapor ederken, panel, bu çalışmada pek çok yetersizliğin olduğunu ve insan sağlığına etkilerinin tam olarak belirlenemeyeceğini, ileride yeni veriler ortaya çıkması halinde görüşünü yeniden gözden geçireceğini belirtti. Otorite, Danimarka hükümetinin BPA'nın çocuk gıdaları için gıda ile temas eden maddelerde kullanılmasına ilişkin yasağına esas teşkil eden Stump çalışması ile ortaya atılan BPA'nın nörodavranışsal toksisitesi ile ilgili kaygıları da geri çevirdi. EFSA paneli, Stump çalışmasında verilerin analiz edilmesinde hatalar olduğunu, bunun EFSA Değerlendirme ve Metodoloji Birimi tarafından yapılan inceleme sonucu teyit edildiğini belirtti.

Kaynak: www.foodproductiondaily.com

EFSA rejects bisphenol A concerns, reconfirms TDI

The European Food Safety Authority (EFSA) said there is no new evidence to suggest the tolerable daily intake (TDI) for bisphenol A (BPA) needs to be changed as it reconfirmed that current levels of exposure pose no threat to human health. The food safety agency said it would be maintaining the TDI of 0.05mg/kg/bodyweight after its expert panel spent six months evaluating hundreds of studies on BPA. Yesterday's decision ended months of speculation and reaffirmed EFSA's two previous opinions on the substance in recent years.



Kusursuz markalar, sizin tasarımınız, sizin tarzınızla!

Dove ve Lux markalı ürünleri içeren yeni
özelleştirilebilir kişisel bakım sistemimizi sizlere
sunuyoruz.

Dove
Dove logo featuring a bird icon.

LUX

Daha fazla bilgi için www.softcaresensations.com'u ziyaret edin.



Diversey
for a cleaner, healthier future™

EFSA Bisfenol A ile ilgili görüşünü güncelliyor

EFSA'nın gıda ile temas eden maddeler, enzimler, tatlandırıcılar ve işlem yardımcılara ilişkin Paneli (CEF) en son bilimsel literatür ve düşük dozdaki Bisfenol A'nın toksisitesine ilişkin çalışmaların detaylı ve kapsamlı incelenmesinden sonra, EFSA tarafından 2006 yılında belirlenen ve 2008 yılında verilen görüş ile teyit edilen 0.05 mg/kg vücut ağırlığı olarak belirlenen Tolere Edilebilir Günlük Alım (TDI) değerinin değiştirilmesini gerektirecek herhangi yeni bir kanıt rastlanmadığı sonucuna vardı. Panel ayrıca mevcut verilerin BFA'nın nöro-davranışsal toksisitesine ilişkin ikna edici bir kanıt ortaya koymadığını açıkladı.

Azınlıkta olan grubun görüşünü açıklayan bir Panel üyesi, son zamanlarda yapılan bazı çalışmaların, mevcut TDI'yi belirlemek için kullanılan seviyenin altında olumsuz sağlık etkilerine ilişkin belirsizliğe işaret ettiğini, Panel üyelerinin çoğunun bu çalışmaların daha düşük bir TDI belirlenmesinde kullanılamayacağı yönündeki görüşüne katıldıklarını, ancak mevcut TDI'nin geçici değer olarak belirlenmesini tavsiye ettiklerini belirtti.

EFSA tarafından en son yapılan çalışma, Avrupa Komisyonu'nun şu hususları kapsayan talebini takiben gerçekleştirilmiştir:

a) BPA'nın toksisitesine ilişkin en son bilimsel literatürün taranması ve TDI'nin güncellenmesine gerek olup olmadığının değerlendirilmesi;

b) Stumo çalışması olarak bilinen ve BPA'nın farelerde nörolojik gelişmeye muhtemel etkilerine ilişkin yeni çalışmanın değerlendirilmesi (örneğin, beyin ve merkezi sinir sistemi üzerindeki etkiler);

c) Danimarka Teknik Üniversitesi Gıda Enstitüsü tarafından yapılan risk değerlendirmesine ilişkin tavsiye verilmesi. Panel, farelerde yapılan Stump çalışmasının BPA'nın beyin hücreleri, motor aktivitesi veya seslere karşı verilen tepkiler üzerinde etkisi olmadığını gösterdiğini belirtti. Çalışmayı yapan bilim adamları da BPA'nın öğrenme ve hafıza üzerinde bir etkisi olmadığını iddia ediyor. Danimarka tarafından yapılan risk değerlendirmesinde ise Stump çalışmasında BPA'nın davranışlar üzerinde olumsuz bir etki olduğuna dair açık bir kanıt olmasa da bazı farelerde düşük dozda tespit edilen öğrenme kabiliyeti üzerindeki etkinin bir belirsizliği ortaya koyduğu söyleniyor.

EFSA geçtiğimiz aylarda konuya ilişkin olarak Avrupa'dan uzmanlar ve pek çok uluslararası risk değerlendirme otoritesi ile istişarelerde bulunarak, bilimsel çalışmaların tasarımı, toksikolojik konular ve belirli çalışmaların güçlü ve zayıf yönlerini değerlendirmiştir. EFSA, Kasım ayında Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafında düzenlenen BPA'nın güvenilirliğine ilişkin uzmanlar danışma toplantısına da katkıda bulunacak.

Kaynak: www.efsa.europa.eu

EFSA updates advice on bisphenol A

Following a detailed and comprehensive review of recent scientific literature and studies on the toxicity of bisphenol A at low doses, scientists on the European Food Safety Authority's (EFSA) CEF Panel conclude they could not identify any new evidence which would lead them to revise the current Tolerable Daily Intake for BPA of 0.05 mg/kg body weight set by EFSA in its 2006 opinion and re-confirmed in its 2008 opinion. The Panel also state that the data currently available do not provide convincing evidence of neurobehavioural toxicity of BPA.





Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

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

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



16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde odalardan etkinlikler



16 Ekim 2010'da Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası tarafından "Açlık; Utancın tarihsel adı..." isimli bir Sempozyum düzenlendi.

Çankaya Belediyesi Çağdaş Sanatlar Merkezi'nde gerçekleştirilen sempozyumda; açılış konuşmaları Odaların başkanları, TMMOB 2. Başkanı, FAO Türkiye Temsilci Yardımcısı ve Çankaya Belediye Başkanı tarafından gerçekleştirildi. Yapılan konuşmalarda;

Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek ATAMAN; ülkemiz ve dünya geneli, beslenme açısından incelendiğinde, insanlığın utanç duyacağı noktaların çok fazla olduğunu altını çizerek, ülkemizde kronik açlık olmadığını ancak kişi başına düşen et ve süt tüketim miktarının neredeyse ¼ düzeyinde olduğunu belirterek, açlığı oluşturan asıl nedenin, adaletsiz ve eşit olmayan paylaşım olduğunu da ifade etti.

Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet BESLEME; 2010 yılında dünyada aç insan sayısının 1 milyara ulaştığına dikkat çekti ve temel gıda fiyatlarının da yüzde yüze yakın artış gösterdiğini belirterek, tüm dünyada gıda emperyalizminin söz konusu olduğunu vurguladı. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Biyoyakıtların gündemde işgal ettikleri yerden ve oluşturdukları sorunlardan bahsetti ve "sadece bugünümüz değil, geleceğimiz de yok edilmek isteniyor" dedi.

Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Turhan TUNCER; dünyada yeterince gıda maddesi olmasına karşın halen milyonlarca aç insan bulunduğunu, bunun da yoksulluk ve dengesiz paylaşım sonucu hızla arttığını ifade etti ve buna karşı mücadele etmek için birlikte ve örgütlü hareket edilmesi gerektiğini vurguladı.

TMMOB Yönetim Kurulu II. Başkanı Selçuk ULUATA; ülkemizin üç tarafının denizlerle çevrili olmasına rağmen balıkçılı-

ğın yavaş yavaş yok olduğunu, betonlaşma nedeniyle ekilemeyen araziler ve sürdürülen yanlış politikalar sebebiyle tarım ve hayvancılığın bitme noktasına geldiğini belirterek, "dışalma bağımlı ve gıda güvenliği tartışılır bir ülke olarak karanlığın içerisinde kalmamız kaçınılmaz olacaktır" dedi.

FAO Temsilci Yardımcısı Ayşegül AKIN; kuruluşlarının 65. yıldönümünde dünyada 1 milyar aç insanın bulunmasından herkesin sorumlu olduğunu ifade etti ve FAO olarak başlattıkları "1 Milyar Aç İnsan" kampanyasına destek olunması için çağrıda bulundu.

Çankaya Belediye Başkanı Bülent TANIK; geçmişte yaşanan açlıkla, günümüzde yaşanan açlık arasında büyük farklılıklar olduğunu ifade ederek, günümüzde açlığın esas sorununun adaletsiz paylaşım olduğunu dile getirdi. "Yedide biri aç olan bir dünya tahammül edilebilir bir dünya değildir", "Başkent olarak Muş'dan, Brezilyadan gelecek ete bağımlıyız" dedi ve betonlaşma sebebiyle tarım ve hayvancılığın azaldığını vurguladı.

Sempozyumda FAO'nun 2010 yılı teması "Açlığa Karşı Birleşelim" ile uyumlu olarak gıda güvencesi ile ilgili konular ve gıda güvenliği konuşuldu.

Yaklaşık 350 kişinin katıldığı sempozyum kapsamında "Türkiye'de Açlık Tehlikesi ve Üretim İlişkileri" ve "Güvenli Gıdaya Erişim ve Bilgi Edinme Hakkı" konulu iki oturum ile "Yeni Gıda Yasası ve 12. Fesil" konulu panel gerçekleştirildi.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası; 16 Ekim Dünya Gıda Günü etkinlikleri çerçevesinde, ülke içerisinde Şube ve Temsilciliklerinin bulunduğu şehir merkezlerinde, Öğrenci Temsilciliklerinin bulunduğu üniversite kampüslerinde açtığı stantlarda ve bazı ilköğretim okullarında verdiği eğitimlerde "Bilinçli Gıda Tüketimi" konusunda bilgilendirmelerde bulundu. Tüketiciler ile yüz yüze görüşerek, gıda güvenliği hakkında sorularını yanıtladı. Açılan stantlarda, FAO'nun "1 Milyar Aç İnsan" konulu imza kampanyasına destek olunduğu duyurularak, "Açlığa Karşı Birleşelim" sloganı ile yaklaşık 9000 adet imza toplandı ve FAO'ya iletildi.



Chambers' Activities in the World Food Day, October 16th.

A symposium named "Hunger; The Historical Name of Shame..." is organized on October 16th, 2010 by The Chamber of Food Engineers, The Chamber of Chemical Engineers and The Chamber of Agricultural Engineers.

At the symposium, in accordance with FAO's 2010 theme: "United against Hunger", subjects on food security and food safety are discussed.

Approximately 350 participants attended the Symposium, in which two sessions "Danger of Hunger and Production Relations in Turkey" and "Reaching to Safe Food and The Right to Information" and a panel discussion "The New Food Law and the 12th Chapter" are realised.

İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Mühendisliği Doktora programını açtı

İstanbul Aydın Üniversitesi uzun dönemli ekonomik ve toplumsal gelişmenin en önemli unsurlarından birisi olan bilim ve teknolojiye hakim, teknolojiyi bilinçli kullanan, yeni teknolojiler üretebilen, teknolojik gelişmeleri toplumsal ve ekonomik faydaya dönüştürme yeteneği kazanmış bir "refah toplumu" yaratmak amacıyla doktora programını başlatmıştır.

Başvuru: İstanbul Aydın Üniversitesi, Florya Yerleşkesi Fen Bilimleri Enstitüsü Sekreterliği
İrtibat Kişi: Kazım ŞUA
Tel: 0212-4256151 / Dahili:1277
e-Posta1: fbe@aydin.edu.tr
e-Posta2: kazimsua@aydin.edu.tr

PhD Programme at Istanbul Aydın University Food Engineering Department

Istanbul Aydın University launched the PhD programme with a view to ensure "welfare population".

Sektörde sadece Beypiliç'te bulunan, gıda güvenliği konusunda Alman, Fransız ve İtalyan Perakendeciler Birlikleri tarafından geliştirilen uluslararası düzeyde kabul görmüş standartlara uygunluğun belgesidir.



Çevreye verilen değer ve çevrenin korunması şartlarına üst düzeyde hassasiyet göstererek üretim yapıldığının belgesidir.



Sektörde ilk olarak Beypiliç tarafından alınan, gıda güvenliği konusunda İngiliz Perakendeciler Birliği'nin geliştirdiği global standartlara uyumun belgesidir.

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.



Hijyen konusunda tüm önlemlerin alındığının, sağlıklı ve kaliteli üretim ortamının sağlandığının belgesidir.



Kalitede süreklilik ve izlenebilirlik sistemlerinin kurularak üretim yapıldığının belgesidir.



Yapılan üretimin Türk Standartlarına uygunluğunun belgesidir.



beypiliç®

www.beypiliç.com.tr

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

Analiz sonucudur: 1.331 gıdanın 50'si GDO'lu

Tarım Bakanı Mehdi Eker'in, MHP Edirne Milletvekili Cemaleddin Uslu'nun soru önergesine verdiği yanıt, 2009 Ekim ayından bu yana 1.331 üründe GDO (genetiği değiştirilmiş organizma) analizi yapıldığını ve bunlardan 50'sinde GDO bulunduğunu ortaya koydu. GDO'lu ürünlerin ithalatına izin verilmediğini kaydeden Eker, yine 2009 yılında ülke genelinde gıda maddesi üreten, satan, toplu tüketime sunan gıda işletmelerine yönelik 350.455 adet denetim gerçekleştirildiğini bildirdi.

Tarım Bakanı Eker, Milletvekili Uslu'nun GDO'lu ürünlere ilişkin soru önergesine yanıtladı. Biyogüvenlik Kanunu'nun 26 Eylül 2010 tarihinde yürürlüğe gireceğini hatırlatan Bakan Eker, Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünle-

rine Dair Yönetmelik ve Biyogüvenlik Kurulu ve Komitelerinin Çalışma Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin de ilgili kanuna dayanılarak hazırlandığını bildirdi.

Eker, 2009 yılı ekim ayından bugüne kadar toplam 1.331 adet numunenin alındığını ve ilgili laboratuvarlara gönderildiğini bildirdi. Bu ürünlerden 50'sinde sonucun olumsuz olarak değerlendirildiğini ifade eden Eker, bu ürünlerin ithalatına izin verilmediğini bildirdi. Eker Türkiye'de üretilen ve tüketime sunulan tüm gıda maddeleri üretiminin ilk aşamasından tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen bütün süreçte bakanlığının gerekli tüm denetim ve kontrolleri titizlikle yaptığını ifade etti.

Kaynak: www.nethaber.com

Analyses results: 50 of thousand and 331 foodstuffs is GM

The respond of Agriculture Minister Mehdi Eker to the parliamentary question raised by Mr. Uslu revealed that totally 1331 food stuff was analyzed for GMO, and 50 of them were found to contain GMOs.

Bakterili et Meclis gündeminde!

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, ithal etlerin güvenilirliğini le ilgili tartışmaları azaltmak için 'veteriner formülü'nü devreye sokuyor. Etler, ithal edildikleri noktadan başlayarak, tüketim aşamasına kadar tüm süreçlerde bakanlık veterinerlerinden denetlenecek.

İthal et için verilen izin sonrası gelecek olan etlerin güvenilirliği tartışılırken; Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bu sorunu "veteriner personeliyle" aşmayı planlıyor. Edinilen bilgilere göre, ithal et getirtmek isteyen firmalar için Tarım Bakanlığı'nun veterinerleri devreye girecek. Bu veterinerler hayvanın kesileceği kesimhanede kesim sürecinde hazır bulunacak. Hayvana kesim öncesi ve sonrası yapılan testleri denetleyecek, etlerin şoklanarak Türkiye'ye getirilmesi sürecine de dahil olacak.

Yılbaşına kadar sınırlı bir süre için izin verilen et ithalatının detayları netleşmeye başladı. Buna göre ithal etlerin "İslami kurallara göre kesilmiş olması" koşulu, bürokrasi tarafından da tartışıldı. Avrupa'da geçerli olan tabancayla bayılma ve sonrasında kesmenin İslami koşullara uygun olup olmadığı tartışıldı, ancak kesin bir sonuca varılamadı. Yetkililer yurtdışında Müslümanlara dönük kesim yapılan yerlerin tercih edilmesi gerektiğini, şu anda uygulamanın böyle yürüyeceğini belirtiyor.

İthal etlerin güvenilirliğiyle ilgili tartışmaları azaltmak içinse, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tüm süreçleri denetleyecek. Bakanlığa bilgi verilmesinden sonra, Tarım Bakanlığı'nun ve-



terinerleri kesimin yapılacağı yere gidecekler. Burada kesim öncesi muayene ve gereken testleri yapacaklar, kesimin uygun gerçekleştirilmesini sağlayacak ve kesim sonrası testleri de denetleyecekler. Şoklama işleminin ardından Türkiye'ye gelecek etlerin depolanacağı yerler de önce veterinerlerin denetiminden geçecek.

Yetkililer, gelecek etlerin güvenilir olabilmesi için, Tarım Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün gerekli testlerin bir listesini hazırladığı belirtiyor. Bu testlerin içinde deli dana testi de bulunacak. Ancak, deli dana hastalığına bir başka önlem olarak 24 aydan küçük hayvanların kesilerek Türkiye'ye getirilmesi öngörülüyor. Deli dana hastalığının 36 aydan büyük hayvanlarda daha çok görülmesi nedeniyle böyle bir karar alındığı vurgulanıyor. Ayrıca bakanlığın, Avrupa'da güvenilir bölge ve ülkeleri belirlemek için, yeni bir çalışma yaptığı da kaydediliyor.

Kaynak: www.referansgazetesi.com

Bacteria contaminated meat on the agenda of the Parliament

The Ministry of Agriculture and Rural Affairs introduces veterinary controls to overcome the consumer concerns regarding the safety of imported meat. The meats will be subjected to veterinary checks at all stages starting from import until they reach to the final consumer.

Sağlık Bakanlığı'ndan "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı" Genelgesi

29 Eylül 2010 tarihinde yayımlanan Resmi Gazete'de Sağlık Bakanlığı "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı" hakkında genelge yayınlamış olup genelgede; "Ulusal sağlık politikalarının ana hedefi sağlıklı bireylerden oluşan sağlıklı bir topluma ulaşmaktır. Sağlıklı topluma ulaşmak için de, sağlık alanında sektörler arası işbirliğini güçlendiren politikaların geliştirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Günümüzde bilim ve teknolojinin hızla gelişmesiyle ortaya çıkan yeniliklerin insanlığın hizmetine sunulması ile insanların yaşam tarzları gün geçtikçe değişmektedir. Bu değişim, insanların daha az hareket etmelerine neden olmakla birlikte beslenme alışkanlıklarını da olumsuz yönde etkilemektedir. Beslenme tarzındaki değişiklikler, fiziksel hareket azlığı, sigara ve alkol tüketimi gibi bir takım olumsuz şartlar bir araya geldiğinde obezite (şişmanlık) riski artmaktadır. Obezite ile mücadelede esas unsur vatandaşlarımızın bu konuda göstereceği bireysel gayret olmakla birlikte tüm kurum ve kuruluşların vatandaşlarımızın bu gayretine destek vermeleri önem arz etmektedir. Yaşam kalitesini düşüren ve tüm dünyada hızla artan hasta-

lıklardan bir tanesi olan obezitenin önlenmesine yönelik bilimsel ve politik kararlılığın oluşturulması ve sektörler arası işbirliği ve eşgüdümün güçlendirilmesi amacıyla ilgili tüm kuruluşların katılımıyla "Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı" hazırlanmıştır. Sağlık Bakanlığının <http://www.beslenme.saglik.gov.tr/> adresinden ulaşılabilecek olan söz konusu programda, çeşitli kurum ve kuruluşların konuya ilişkin görev ve sorumlulukları belirlenmiştir. Yerine getirilmesi gereken görevler ve eylem planının uygulanması sürecinde ihtiyaç duyulacak her türlü bilgi Sağlık Bakanlığınca sağlanacak; bilgilendirme, işbirliği ve koordinasyon toplantıları düzenlenecek ve uygulamalar yakından takip edilecektir.

Söz konusu programın etkin bir şekilde uygulanması ve eylem planında yer alan görevlerin yerine getirilmesi konusunda tüm kamu kurum ve kuruluşları, üniversiteler, özel sektör ve sivil toplum kuruluşlarınınca gereken destek ve yardım sağlanması hususunda bilgilerini ve gereğini rica edilir" ifadeleri yer almaktadır.

Ministry of Health published the Circular on "Healthy Nutrition and Energetic Life Programme"

The Circular on "Healthy Nutrition and Energetic Life Programme" was published on 29 September 2010 in the Official Gazette by the Ministry of Health. The Circular requires all related parties to fulfill their responsibilities for the implementation of the activities laid down in the action plan and effective implementation of the programme.

Merdiven altı çikolataya dikkat!

Gıda mühendisleri, kaçak ve merdiven altı üretimlerde uygun olmayan katkı maddesi ve renklendirici kullanıldığı uyarısında bulundu, sağlık risklerine dikkat çekti.

Gıda Mühendisleri Odası Genel Başkanı Petek Ataman, Ramazan Bayramı'nda tüketicileri uyardı, ambalajlı, üreticisi, adresi belli olan, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan izinli ürünlerin alınması ve tüketilmesi tavsiyesinde bulundu.

Ataman, gerek sağlık risklerinin, gerekse gıda hilelerinin birçoğunu tüketicinin anlamasının mümkün olmadığını belirterek, "Bu tür sorunlar, gıdanın çıplak gözle incelenmesi veya tadılması ile anlaşılabilir. Şekerlemelerde, özellikle kaçak ve merdiven altı üretimlerde uygun olmayan katkı maddesi ve renklendirici kullanımı önemli sorun oluşturuyor" dedi. Gıdada kullanımına izin verilmeyen veya gıda saflığında



olmayan maddelerin, önemli sağlık riskleri yaratabildiğine dikkati çeken Ataman, "Çikolata ve çikolatalı ürünler ise genelde pahalı ürünler olduğundan, bunların da taklit ve

sahte olanları sorun yaratıyor. En basitinden tüketici aldatılıyor, hedeflediği ürün yerine daha kalitesiz bir ürüne para harcamasına yol açılıyor" diye konuştu.

"Böyle dönemlerde, denetimlerin daha sık ve yoğun yapılması şart. Bunun için de başta gıda mühendisleri olmak üzere ilgili meslek gruplarının gerek kamu sektöründe, gerekse özel sektörde istihdamını sağlayacak düzenlemelerin bir an önce hayata geçirilmesi gerekiyor."

Ataman, tüketicilerin sadece bayram gibi özel günlerde değil, her zaman satın aldıkları gıda maddelerinin seçimine dikkat etmeleri gerektiğini, bu duyarlılığın kişilerin sağlıkları açısından önemli olduğunu kaydetti.

Kaynak: www.ntvmsnbc.com

Beware of the illegal chocolate!

Food engineers warned about the illegal productions of food in which inappropriate additives and colorings posing health risks are used.

İthal et kontrolünde yeni düzenleme

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı sığır eti ithalatı yapacak kamu ve özel kuruluşların almak zorunda oldukları kontrol belgesi esasları tebliği yenilenerek Resmi Gazete'de yayımlandı.

Buna göre, et ithalatı, ilgili kanuna göre kurulmuş olan özel ve resmi kombinalar, üretim izin belgesi almış et ve et ürünleri işleme tesisleri ile yemek fabrikalarına sahip kişi veya kuruluşlar ya da bu işletmeler adına ithalat yapacak firmalar tarafından ithal edilecek.

Sığır etleri orijin ülkede Tarım ve Köyişleri Bakanlığı elemanlarınca incelenmiş ve kontrol edilmiş, inceleme ve kontrol sonucu eknik, sağlık ve hijyen şartları bakımından uygun bulunmuş mezbahalardan elde edilmiş olacak. Tebliğ hükümlerini yerine getirmeyen ithalatçılara ikinci bir kontrol belgesi düzenlenmeyecek.



Kaynak: www.ortakalan.com.tr

New rules for imported meat

The Ministry of Agriculture and Rural Affairs amended the Communiqué on the control document issued to the public and private institutions that are importing meat. The amendment was published on the Official Gazette.

Dünyanın en büyük omleti Ankara'da!

Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR) bu yıl üçüncüsünü düzenlediği Dünya Yumurta Günü'nde "Dünyanın En Büyük Omleti" rekoruna imza attı.

Anne sütünden sonra, en değerli besin kaynağı ve en ucuz protein deposu olan yumurtanın önemine vurgu yapmak için kutlanan "Dünya Yumurta Günü", Türkiye Yumurta Üreticileri Merkez Birliği Yum-Bir'in öncülüğünde, 8 Ekim 2010 Cuma günü Ankara'da özel bir organizasyonla kutlandı.

Rekor denemesinin yapıldığı alanı sabah Devlet Bakanı Zafer Çağlayan, öğleden sonra da Tarım ve Köyişleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker ziyaret etti.

Ankara'da Yum-Bir'in organizasyonu ile Cepa Alışveriş Merkezi önünde kurulan 10 metre çapındaki tavada yapılan omlet için, 6 ton ağırlığında 110 bin 10 adet yumurta kullanıldı. 4 bin 400 kilogram ağırlığında olan ve yaklaşık 2,5 saatte pişirilen omletin yapımında 65 aşçı çalıştı.

Dünyanın en büyük omletinin yapımına saat 14.30 civarında başlandı. Yoğun yağış altında devam eden pişirme işlemi saat 17.15 civarında tamamlandı.

Yetkililer, havanın soğuk olması nedeniyle 1 saat öngörülen pişirme işleminin 2,5 saate uzadığını söylediler. Eğer daha kısa sürede pişirilebilseydi omletin ağırlığının 5 bin-5 bin 500 kilogram arasında olabileceği belirtildi.

Pişirme işlemi için 40 kilogram ağırlığında 13 adet tüp kullanıldı. Tavanın altındaki ocak 17.15'te kapatıldıktan sonra Guinness Dünya Rekorları resmi temsilcisi Carim Valerio, tespitlerini yazdı. Önce omletin ağırlığı tartıldı. 3 bin 422 kilogram tava ağırlığı (dara) düşüldükten sonra pişen omletin ağırlığı 4 bin 400 kilogram olduğu belirlendi.

Valerio, bunu dünyanın en büyük omleti olarak tescil etti.

Aşçıların ve çevredekilerin sevinç gösterileri arasında Türkiye'nin omlet yapımında kırdığı rekor dünyaya ilan edildi. Valerio, daha sonra rekorun tesciline ilişkin sertifikayı Yum-Bir Başkanı Derya Pala'ya verdi.

Derya Pala, "Bu rekoru hem Türk yumurta üreticilerine hem de Türkiye'ye kazandırmaktan çok mutluyuz" dedi.

Omleti pişiren ekibin başı olan Rixos Grand Ankara'nın mutfak şefi Süleyman Aşçıoğlu, omletin yapımında 65 kişinin çalıştığını, zaman zaman bu sayının 80'e kadar çıktığını belirterek, rekora imza atmaktan büyük mutluluk duyduklarını ifade etti.

Rekorun ilan edilmesinden sonra omletin pişirilmesinde görev alan aşçılar, Yum-Bir yetkilileri ve sponsorlar fotoğraf çekti. Bazı aşçıların omlete eklemek batırarak yediği de görüldü. Yum-Bir Başkanı Pala, omletten AVM'ye gelen vatandaşlara ikram edileceğini, kalan kısmının da bazı kurum ve kuruluşlara dağıtılacağını söyledi.



Kaynak: www.yum-bir.org

World's biggest omelet in Ankara!

Turkish Egg Producers Association (YUM-BİR) broke the world record by preparing the "World Biggest Omelet" on the World Egg Day which is being celebrated since 2008.

KÜÇÜKLERDEN REİS'E BÜYÜK ÖDÜL

Reis Gıda, Çocuk Markaları Derneği'nin gerçekleştirdiği Çocuk Markaları Oscarları'nda,
2010 yılının "En İyi Gıda Markası" ödülünü kazandı.
Geleceğimiz olan çocuklarımızdan bu ödülü almak, bizim için ayrı bir sorumluluk ve gurur kaynağıdır.



GELENEKSEL LEZZETLER, SAĞLIKLI NESİLLER



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

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



Polikarbonat damacaneler temiz çıktı

Polikarbonat (PC) damacanelerde bulunan ve "endokrin bozucu" etkisi dolayısıyla kansere neden olabileceği belirtilen Bisfenol A'nın (BPA) suya geçme riski ile ilgili yapılan araştırma, bu riskin, insan sağlığına etkisi açısından "yok denebilecek düzeyde" olduğunu ortaya koydu. Dünyada ilk kez Türkiye'de yapılan araştırmaya göre, polikarbonat (PC) damacanelerde bulunan BPA, damacana 35 derecede 60 gün bekletilse bile, uluslararası düzeyde belirlenen sağlık limitlerinin 200'de biri kadar suya geçiyor. Saptanan migrasyon (göç-suya geçiş) düzeyi ile bir insanın PC damacanelerden sağlığı tehdit eder düzeyde BPA alabilmesi için, günde 60 damacana, bir bebeğin de 6 damacana su içmesi gerektiği belirtildi. Hacettepe Üniversitesi Gıda Araştırma Merkezi (HÜGAM), PC damacanelerde bulunan ve "endokrin bozucu" etkisi dolayısıyla kansere neden olabileceği belirtilen Bisfenol A'nın (BPA) içme suyuna geçme riskini araştırdı. HÜGAM Müdür Yardımcısı ve araştırma grubunun başkanı Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem, yaklaşık 3 ayda tamamlanan ve piyasadan alınan örneklerin de kullanıldığı araştırma sonucunda, PC damacanelerdeki BPA'nın suya geçiş oranlarını test ettiklerini belirterek, bu oranların, uluslararası sağlık limitlerinin çok altında kaldığını saptadıklarını söyledi.

Aynı zamanda HÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Teknolojisi Ana Bilim Dalı Başkanı olan Prof. Dr. Erdem, damacanelerin doğrudan güneş ışığına maruz kalma olasılığı dikkate alınarak 35 derecede depolanması halinde bile BPA migrasyonunu en çok 0,003 mg/kg olarak ölçtüklerini belirterek, "Bu oranın AB ve Türk mevzuatında günlük yasal sınır olan 0,6 mg/kg'ın 200'de birinden daha düşük olduğu dikkate alınır, bu oranlarda BPA varlığının sağlık açısından herhangi bir risk yaratmayacağı dile getirilebilir. Polikarbonat damacanelerdeki BPA, insan sağlığı açısından risk oluşturmuyor" dedi. Prof. Dr. Erdem, bu düzeyde BPA varlığı söz konusuysa, sağlık açısından bir risk oluşturabilmesi için bir yetişkinin günde 1200 litre (60 damacana), bir bebeğin günde 120 litre (6 damacana) su içmesi gerekeceğine işaret etti.

Polycarbonate water bottles absolved

The research on risk of migration of Bisphenol A, which is a carcinogenic chemical, into the water through polycarbonate (PC) water bottles demonstrated that the risk for human health is negligible.

20 bin dana kapıda kaldı

Besilik danalar ya da alındıkları ülkelerde kesilerek karkas olarak getirilen etler, istenen 4 testin yapılmamış olduğu gerekçesi ile gümrük kapılarında bekliyor. Besilik dana ithalatına izin veren Tarım Bakanlığı'nun ithalat izninin ardından çıkardığı yönetmelikte Avrupa'da uygulanmayan deli dana, brusella, tüberküloz ve IBR hastalığı için test istemesi, ithalatçıları ters köşeye yatırdı. Söz konusu yönetmelik çıktığında çoktan besilik dana alımı yapmış olan ithalatçı firmalar, "Şimdi aldığımız besilik danaları 4 testten

Sonuçlar uluslararası konferansta sunulacak

Araştırma sonuçlarının Aralık ayı başında Ankara'da yapılacak "Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi"nde tebliğ olarak sunulacağını, konu ile ilgili uluslararası dergilerde yayımlanmasını sağlamak üzere de makaleler hazırlandığını belirten Prof. Dr. Yaşar Kemal Erdem, konunun bilimsel camiada tartışılmasının büyük önem taşıdığına işaret ederken, şunları söyledi: "HÜGAM'daki altyapımızla, bu konularda analiz yapan Avrupadaki ve Türkiye'deki laboratuvarlardan yaklaşık bin kat daha duyarlı biçimde biz BPA'yı saptayabiliyoruz. Bizim açımızdan analiz yöntemimizin ve analiz duyarlılığımızın tartışılabilir bir yanı yok. Ama yine de camiada bunun tartışılması için makalelerimizi hazırladık. Analiz hassasiyeti konusunda Avrupa'daki laboratuvarlar ve örgütlerle de bağlantı kurduk. Onlar 0.01 mg/kg'ı saptayabilirken, biz 0.01 mikrogram/kg düzeyinde analiz yapabiliyoruz."

'BPA hakkında limitler değişebilir'

Zayıf östrojenik özelliği nedeniyle "endokrin bozucu" etkisinden bahsedilen BPA hakkında en son bu yıl yapılan araştırmalarda, koyalara var olan limitlerin 5 katı düzeyde oral olarak BPA verildiğini, vücut ağırlığı olarak günde 200 mikrogram/kg BPA almanın, farelerde östrojenik yapısında, mental yapısında bozulmaya ve fiziksel durumunda bir değişikliğe neden olmadığının belirlendiğini anlatan Prof. Dr. Erdem, Almanya'da Federal Risk Değerlendirme Enstitüsü'nün bu sonuçların EFSA'da kullanılabileceği görüşünün dile getirildiğini söyledi.

Prof. Dr. Erdem, "Dolayısıyla bu araştırmaların sonuçlarına göre, EFSA'nın konuyu yeniden değerlendirerek, günde alınabilecek BPA limitlerini bu yıl veya gelecek yıl değiştirebileceği kanaatindeyiz" dedi. BPA ile ilgili tartışmaların odağında biberonlar bulunduğuna işaret eden Prof. Dr. Erdem, bununla ilgili araştırmaların kendi çalışma konularının dışında olduğunu kaydetti. Bisfenol A, iki fenol ve polikarbonat moleküllerinin birleşmesiyle elde edilen bir tür organik bileşik ve özellikle plastik, naylon, polyester ve PVC gibi maddelerin üretilmesinde etkin rol oynuyor.

Kaynak: www.cumhuriyet.com.tr

20 thousand cattle at the gate

The cattle and the carcasses are waiting at the customs gates as the 4 compulsory tests were not conducted beforehand.

Kaynak: Dinçer Gökçe / Referans

LAGAFORS®

PROFESSIONAL CLEANING SYSTEMS

CENTRAL SİSTEMLER



DOZAJ ÜNİTELERİ



DECENTRAL SİSTEMLER



AKSESUARLAR



SPRAY TABANCIALAR



Maestro
INDUSTRIAL HYGIENE PRODUCTS

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

Dünya Yumurta Üreticileri Prag'da buluştu

Uluslararası Yumurta Komisyonu (IEC) tarafından 20-23 Eylül 2010 tarihlerinde Prag'ta bir konferans düzenlendi. Konferans IEC Başkanı Frank Pace'in açılış konuşması ile başladı. Pace konuşmasında son üç yılda yapılan faaliyetler, Dünya yumurta üreticilerinin bir araya getirilmesi, Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (OIE) ve Dünya Tarım ve Gıda Teşkilatı (FAO) ile geliştirilen ilişkiler, felaket bölgelerine yapılan yumurta yardımları konularında bilgi verdi.

Konferansa, Yum-Bir adına Yönetim Kurulu Başkanı Derya Pala ve Genel Sekreter Dr. Hüseyin Sungur katıldı. Farklı ülkelerden 450 yumurta üretici ve tedarikçi firmanın katılım sağladığı konferansta, tüketim ve pazarlama, sürdürülebilir yumurta üretimi, hayvan refahı, yumurta tüketiminin artırılmasına dönük tebliğler sunuldu ve Türkiye'nin de içinde bulunduğu 22 ülkenin yumurta sektörü tanıtıldı. Yumurta sektörünün değişik ülkelerde öne çıkan sorunları katılımcılar tarafından dile getirildi. Avrupa Birliği ülkelerinde 2012 yılından itibaren yürürlüğe girecek olan kanatlı refahı kurallarının uygulanmasına dönük ilave maliyetler, üye ülkelerin henüz dönüşümü gerçekleştirmemiş olmaları ve hayvan hakları savunucularının yeni talepleri ve bundan doğan endişeler gibi güncel sorunlar tartışıldı. Konferansta, Genel Sekreter Sungur tarafından Türkiye yumurta sektörünü anlatan bir sunum gerçekleştirildi.

Dünyadaki yumurta üretimi sorunlarının da ele alındığı konferansta; Dr.David Bosshart-Tüketimin geleceği: Yarınlar da yaşam nasıl olacak, Prof.Dr Wilhelm Windish-Yumurtanın Besin Kalitesi, Dr. Ceff Armstrong-Sürdürülebilir Yumurta Üretimi, Dr. Vincent Guyonnet-Hayvan Refahı ve Uluslararası İlişkilerde IEC'nin Rolü, Sean Rickard-Küresel Ekonomik Eğilimler, Dr. Donald Layman-Değeri Anlaşılmayan Yumurta Proteininin Gücü, Sean Rickard-Küresel Ekonomik Eğilimler ve Dr. Jason Clay, Çevresel Ekonomi konularında tebliğ sundular. İngiltere, Avustralya ve ABD temsilcileri tarafından, kendi ülkelerinde yumurta tüketiminin artırılmasına ve besleyici değerinin tanıtılmasına yönelik yapılan çalışmalar anlatıldı. Yumurtanın fast-food zincirinde yer alması ve yumurta restoranlarının çoğaltılması yönünde atılan adımlar örnekleri ile açıklandı.

Konferans dünya yumurta üreticilerinin öncelikleri şöyle sıralandı:

- Yüksek kalitede güvenilir yumurta üretmek
- Çevreyi gözetim üretim yapmak
- Kanatlı refahını sağlamak
- Artan nüfusu beslemek

Konferans, Uluslararası Yumurta Komisyonu Başkanlığına, Amerikan Yumurta Konseyi (American Egg Board) Joanne Ivy'nin seçilmesi ile sona erdi.

Kaynak: www.yum-bir.org

World Egg Producers met in Prague

International Egg Commission (IEC) held a conference on 20-23 September 2010 in Prague. The conference started with the opening speech of IEC President Frank Pace. Pace briefly informed the participants on the activities conducted during the past three years, the importance of bringing together the egg producers, the relations and cooperation with the World Animal Health Organization (OIE) and Food and Agriculture Organization (FAO) and the egg aids delivered to the disaster regions.

Türkiye, AB'nin taklit mallar listesinde

Avrupa Birliği Komisyonu, Birlik ekonomisi açısından ciddi bir tehdit oluşturan taklit ürünler konusunda 2007'de elde edilen verileri yayımladı. Rapora göre Çin, taklit ürünler alanında ilk sırada yer alıyor.

Avrupa Birliği Komisyonu, 2007'de gümrüklerde ele geçirilen taklit ürünlerle ilgili istatistiklerini yayımladı. Komisyon verilerine göre geçtiğimiz yıl Avrupa Birliği'nin dış sınırlarında taklit ürünlere yönelik olarak 43 bin el koyma operasyonu gerçekleştirildi. Bu operasyonlarda el konulan ürün sayısı ise 79 milyon olarak belirlendi. Avrupa Birliği Komisyonu'na göre 2006'da 128 milyon olan bu sayının düşmesinde, ele geçirilen taklit sigara, cd ya da dvd'lerin sayısındaki azalma etkili oldu.

Komisyon'un istatistiklerine göre Türkiye, "gıda maddeleri ve içecek" alanında sahte ürünlerin ana kaynağı olarak gösteriliyor. Bu alanda ele geçirilen malların yüzde 45.92'sinin geldiği

Türkiye'yi Çin izliyor. Ele geçirilen taklit ürün bağlamında 2006'ya göre yüzde 264'lük bir artışın kaydedildiği kozmetik ve kişisel bakım ürünleri alanında ana kaynak olarak yüzde 32.11'le Gürcistan gösterilirken yüzde 28.68'le Türkiye ve yüzde 15.86'yla Çin bu ülkeyi izliyor. Tekstil alanındaki taklit ürünlerin ana kaynağı Çin olurken, spor giyim ve hazır giyimde Türkiye bu ülkenin ardından 2. sırada yer alıyor. Giyim aksesuarlarında ise Türkiye, Çin ve İtalya'nın ardından 3. sırada yer alıyor. Türkiye, daha düşük yüzdelerle olmakla birlikte, ayakkabı, elektrikli ürünler ve sigara sektöründe de AB tarafından hazırlanan listede ilk 10'da bulunuyor.

AB'nin taklit ürünlerin artmasından en fazla kaybı duyduğu alanlar arasında yer alan ilaç sektöründe ise ana kaynak olarak İsviçre, Hindistan ve Birleşik Arap Emirlikleri başı çekiyor. İlaç alanında ele geçirilen taklit ürünlerdeki artış oranı yüzde 51 olarak belirlendi.

Kaynak: www.tumgazeteler.com

Turkey on the list of EU counterfeit goods

The European Commission has published the 2007 data on counterfeit goods which threatens the Community economy. According to the Commission's statistics, Turkey was identified as the main source of counterfeit goods in the category of "foodstuffs and beverages".

Gıda satışında yeni düzenleme

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile TESK, gıda satış yerleri için rehber hazırladı. Artık gıda satış yerlerinde et kırmızı, balık mavi, meyve ve sebze yeşil bıçakla kesilecek.

Gıda üretiminde çalışanın tırnağı ojeli olmayacak, et kırmızı bıçakla kesilecek.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile TESK, gıda satış yerleri için rehber hazırladı. İyi Hijyen Uygulama Rehberi ile artık gıda satış yerlerinde et kırmızı, balık mavi, meyve ve sebze yeşil bıçakla kesilecek. Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve ojesiz olacak.

İşyerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemeden olmayacak. Bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmayacak ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgah arasında sıkıştırılmayacak. Farklı ürün grupları için kullanılan bıçakların saplarının, çapraz bulaşmanın engellenmesi amacıyla da farklı renklerde olması tavsiye edildi. Örneğin: Şarküteri sarı, kırmızı et kırmızı, balık mavi, meyve sebze yeşil, beyaz et siyah saplı olabilir.

Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel kolye, küpe,

künye, yüzük, bilezik, kol saati gibi takılar kullanmayacak. Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet önlük giyecek. İş elbiselerinin cepleri ve düğmesi olmayacak.

Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılacak.

Uygun ve temiz iş kıyafetleri, koruyucu giysiler (bone, galoş, ağız maskesi, eldiven) giyilecek.

Sokak kıyafeti ve sokak ayakkabıları ile üretim alanına girilmeyecek.

Hazırlık alanı içinde sakız çiğnenmeyecek, bir şey yenilmeyecek ve sigara içilmeyecek.

Erkeklerde saçlar tercihen kısa olacak, sakal olmayacak. Saçlar mutlaka bone içinde tutulacak.

Gıda maddelerine doğru öksürülmeyecek.

Tuvaletler gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmayacak.

Günlük kıyafetler ile iş kıyafetleri ayrı dolaplara konulacak.

Kaynak: Hüriyet / Meltem Özgenç

Guidance for food sellers

The Ministry of Agriculture and Rural Affairs prepared a guidance document for food sales points in cooperation with Confederation of Turkish Tradesmen and Craftsman (TESK). From now on while the meat will be cut by red knife, fish and fruits and vegetables will be cut by blue and green knives respectively.

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Alerjen Eğitimleri gerçekleştirdi

Gıda alerjilerinin görülme sıklığının tüm dünyada giderek artmasına bağlı olarak gıda alerjileri, gıda güvenliği içerisinde ayrı bir önem kazandı.

Son yıllarda gıda güvenliği konusunda çeşitli aktiviteler düzenleyen Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, MoniQA ((Monitoring and Quality Assurance in the Food Supply) projesi kapsamında Türkiye’de gıda alerjenleri konusundaki bilgi eksikliklerini gidermek amacıyla 15 Ocak 2010 tarihinde Ankara’da “Food Allergens: Analysis, Legislation and Labelling” eğitimini düzenleyerek ilk alerjen eğitimini gerçekleştirdi. Ardından “Gıda Alerjenleri: Mevzuat, Analiz ve Endüstriyel Risk Yönetimi” konusunda 13-14 Eylül 2010 tarihlerinde Ankara’da gerçekleştirilen eğitimde pratik kısımda gluten ve fındık alerjenleri incelendi. Eğitimin teorik kısmında Dr. Hamit Köksel (Hacettepe Üniversitesi, Türkiye); Dr. Bert Popping (EUROFINS, Almanya); Dr. Roland Ernest Poms (ICC, Avusturya); Dr. Anton John Alldrick (Campden BRI, İngiltere) tarafından mevzuat, endüstriyel risk yönetimi ve glutensiz gıda üretimi konusunda bilgi aktarılarak katılımcıların gıda alerjenlerinin belirlenmesi konusunda pratik

eğitim almaları sağlandı.

Avrupa Birliği (AB) 6. Çerçeve Programı tarafından desteklenen MoniQA Projesi, 20 ülkedeki 33 üye kurumdan yaklaşık 400 araştırmacının dahil olduğu, gıda zincirinde kalite ve güvenliği izlemek ve kontrol etmek için analitik yöntemlerin uyumlu hale getirilmesini hedeflemektedir. MoniQA projesi bu kapsamda mikrobiyolojik bulaşanlar, mikotoksinler ve fitotoksinler, kimyasal bulaşanlar, gıda alerjenleri, gıda katkı maddeleri ve işleme sırasında oluşan toksik maddeler, gıdaların otantikliği gibi konuları incelemektedir.

MoniQA projesi ile ilgili detaylı bilgi <http://www.moniqa.org> adresinden alınabilir.



Food Engineering Department of Hacettepe University delivered Trainings on Allergens

The Food Engineering Department of Hacettepe University is conducting activities in the area of food safety in recent years. The Department organized a training on “Food Allergens: Analysis, Legislation and Labeling” in Ankara on 15 January 2010 within the scope of MoniQA (Monitoring and Quality Assurance in the Food Supply) project. The aim of the training was to increase the knowledge on allergens in Turkey.

TÜGİS'in düzenlediği Dünya Gıda Günü başarı ile yapıldı

Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Günü bu yıl da TÜGİS tarafından, 15 Ekim 2010 Tarım Bakanlığı ve Birleşmiş Milletler FAO Teşkilatı Türkiye Temsilciliğinin işbirliği ile, İstanbul Conrad Otel'de yapılmıştır. Toplantının açılış oturumunda TÜGİS Başkanı Sn. Necdet Buzbaş, FAO Türkiye Temsilcisi Mr. Mustapha Sinaceur ve toplantıya katılan T.C. Tarım Bakanı Sn. M. Mehdi Eker Dünya Gıda Günü'nün ana teması olan "AÇLIĞA KARŞI BİRLEŞELİM" konusuyla ilgili anlamlı konuşmalar yapmışlardır. Bu meyanda Tarım Bakanı Sn. M. Mehdi Eker'in, Türkiye'nin tarım stratejileri, gıda ve tarım alanında Türkiye'nin dünyadaki yeri, güncel olaylar konularında yaptığı açıklamalar, büyük ilgi uyandırmıştır. Buna ilave olarak, Türk Gıda ve Tarım sektörüne yaptığı büyük katkılar nedeniyle, TÜGİS yönetim kurulu Tarım Bakanı Sn. M. Mehdi Eker'e, TÜGİS Özel Ödülünün verilmesini kararlaştırılmış ve bu ödül TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Necdet Buzbaş tarafından Tarım ve Köyüşleri Bakanı Sn. M. Mehdi Eker'e verilmiştir. FAO madalyası alan kuruluşlar TÜGİS, Tarım Bakanlığı ve FAO teşkilatı tarafından 2010 yılındaki yatırımları, yarattıkları katma değer ve istihdam ve

Türkiye'ye kazandırdıkları ihracat değerleri dikkate alınarak seçilmişlerdir.

TÜGİS tarafından verilen öğle yemeğini müteakip, öğleden sonraki ilk oturumda "AÇLIĞA KARŞI BİRLEŞELİM" teması, ayrıntılı olarak irdelenmiştir. Adalet E. Bakanlarından Sn. Oltan Sungurlu'nun yönettiği panele, FAO Temsilci Yardımcısı Sn. Ayşegül Akın, Sn. Prof. Dr. Artemis Karaali ve Tarım Bakanlığı Müsteşar Muavini Sn. Dr. Nihat Pakdil katılmışlardır. Öğleden sonra ikinci oturum öğrenci paneli şeklinde gerçekleşmiş ve İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Bölümünden Sn. Betül Yeşiltaş, Yeditepe Üniversitesi Gıda Bölümünden Sn. Esra Akça, İstanbul Aydın Üniversitesi Gıda Bölümünden Sn. Işık Sönmezler, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesinden Sn. Yılmaz Şenoğul, Sakarya Üniversitesi Gıda Bölümünden Sn. Selami Yıldız, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesinden Sn. Merve Altuntaş katılmışlar ve Sn. Doç. Dr. Beraat Özçelik'in yönettiği bu panelde 2050'lerde Gıda Eğilimleri tartışılmıştır. Panel sonunda TÜGİS tarafından işbirliği yapan üniversitelerin gıda bölümlerine ve İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesine birer plaket ve öğrencilere de sertifika verilmiştir.

The World Food Day organized by TÜGİS is realised successfully.

This year The United Nations World Food Day is realised by TÜGİS with the cooperation of The Ministry of Agriculture and Rural Affairs of The Republic of Turkey and FAOR-Turkey in Conrad Hotel, İstanbul on October 15th, 2010. At the Opening Session Mr. Necdet Buzbaş, President of TÜGİS, Mr. Mustapha Sinaceur FAOR-Turkey, and The Minister of Agriculture and Rural Affairs of The Republic of Turkey, Mr. M. Mehdi Eker have given meaningful speeches on the main theme of The World Food Day: "United Against Hunger".

Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu'nun 2. Toplantısı gerçekleştirildi

İlki Haziran ayında Ankara'da gerçekleştirilen Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu 2. Toplantısı, paydaşları da kapsayacak şekilde 22-23 Mart 2010 tarihlerinde İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün ev sahipliğinde İstanbul'da gerçekleştirildi.

Toplantının ilk günü, Gıda Mühendisleri Odası Merkez ve Marmara Bölge Şube Yönetim Kurulu üyeleri ve 24 üniversitenin Gıda Mühendisliği bölümlerinden Bölüm Başkanı ve Temsilcilerinden oluşan toplam 41 katılımcı ile, ikinci gününde de 13 paydaş kurumun da eklenmesiyle toplam 58 katılımcı yer aldı.

Toplantıda, Gıda Mühendisliği eğitiminin sorunları ve bu konuda yapılabilecekler, üniversite-oda-paydaşlar arasında olabilecek işbirlikleri ve muhtemel çalışma alanları, gıda güvenliği konusundaki sorunlar ele alındı. İki gün boyunca; Gıda Mühendisliği etik kodlarının hazırlanmasından, Gıda Mühendisleri için bir yemin metni oluşturulmasına, öğrencilerin staj gereksinimlerinden diplomalarla ilgili yaşanan sorunlara kadar birçok ortak sorun alanı ele alınarak çözüm önerileri değerlendirildi. Sorun alanları ile ilgili çalışma grupları oluşturularak konuya özel çalıştaylar düzenlenmesinin faydalı olacağı, paydaşlarla yapılan değerlendirmede gıda ve gıda güvenliğine yönelik konularda tüm paydaşların birbirini anlama ve ortak çözüm üretmek arayışında olmaları gerektiği, özellikle multidisipliner anlayışın son derece önemli olduğu, sanayi-üniversite işbirliğinin mutlaka sağlanması gerektiği, master ve doktora tezlerinin sanayiye de fayda sağlayacak konulardan seçilmesi gerektiği; üniversite ve sanayinin yan

yana değil, iç içe olması gerektiğine işaret edildi. İleride yapılacak toplantılara, toplantının yapıldığı ildeki sektörün özellikle de orta ve küçük ölçekli işletme temsilcilerinin katılımının sağlanması gerektiği vurgulandı.

Üniversiteler ile gerçekleştirilen ve ağırlıklı eğitim sorunlarının tartışıldığı ilk gün değerlendirmelerinde, ülke gerçeklerinden bağımsız bir biçimde sayıları gittikçe artan Gıda Mühendisliği Bölümlerinin, artan kontenjanların ve ikinci eğitimlerin gıda mühendisliği eğitiminin kalitesini düşürdüğü; kimi üniversitelerde uygulama derslerinin yetersiz alt yapı nedeniyle deneysel olarak gerçekleştirilemediği ve tamamen görsellerle eğitim verilmeye çalışıldığı; birçok bölümün fiziki kapasite açısından yetersiz olduğu; bu durumun gerek öğrenci ve mezunları, gerekse öğretim görevlilerini olumsuz etkilediği dile getirildi. Ayrıca, gıda güvenliğine yönelik resmi denetimlerin yetersiz olduğu, bu durumun gıda güvenliğine riske attığı ve istihdamı da olumsuz etkilediği, denetimlerde yeterliliğin sağlanması halinde birçok sorunun çözülebileceği ifade edilerek, tüm bu sorunlara dikkat çekmek, işsiz gıda mühendisliği mezunlarının daha da artmasının önüne geçmek ve eğitimde belirli bir kaliteyi yakalamak amacıyla bu konulara yönelik olarak bir deklarasyon hazırlanarak tüm üniversite temsilcileri ve Gıda Mühendisleri Odası temsilcilerinin imzasıyla basın ve kamuoyuyla paylaşıldı.

Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu Toplantısının 3.'sünün, 29-30 Nisan 2011 tarihlerinde, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü ev sahipliğinde Adana'da gerçekleştirilmesine karar verildi.

2nd Meeting of Food Engineering Coordination Commission was held

The 2nd Food Engineering Coordination Commission Meeting was held on 22-23 March 2010 with the participation of the stakeholders. The meeting, first of which was held in June, was hosted by the İstanbul Technical University Food Engineering Department.

TMMOB Gıda Mühendisleri Koordinasyon Kurulu'ndan bildiri

"Gıda sektörü ülkemizde; insan sağlığı ve sektörel açıdan son derece önemli bir paya sahiptir. Diğer yandan, gıda sektörünün ülkelerin bağımsızlığı açısından stratejik öneme sahip olduğu bilinen bir gerçektir. Güvenli, iyi kaliteli ve ekonomik gıda maddelerinin tüketici ile buluşmasını sağlamak ertelemeyecek bir görevdir.

22.10.2010 tarihinde 24 bölümden 37 Akademisyen ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası'nın katılımı ile gerçekleştirilen "Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu"nda yapılan değerlendirmeler sonucunda aşağıdaki açıklamanın basın ve kamuoyu ile paylaşılmasına karar verilmiştir.

Ülkemizde mevcut Gıda Mühendisliği bölümü sayı ve kontenjanları ülke gereksinimlerinin üzerinde olduğu halde yeni Gıda Mühendisliği bölümleri açılmakta, mevcut kontenjanları arttırılmakta ve çok sayıda ikinci eğitim programı açılmaktadır. Ülke gerçekleri ile uyumsuz, eğitimin kalitesini olumsuz etkileyen ve işsiz mühendisler oluşturmaya zemin hazırlayan bu uygulamaya bir an önce son verilmelidir.

Güntümüz gereksinimleri ve gelecekteki ihtiyaçlara cevap verebilen bir mühendislik eğitimini güvence altına almak üzere bölümler yeterli alt yapı ve güce ulaştırılmalıdır.

Uluslararası düzeyde tanınır mezun yetiştirilmesini güvence altına almak üzere; eğitim kalitesinin arttırılması için gerekli adımlar atılmalı, Gıda Mühendisliği eğitimine yönelik kararların oluşturulması aşamasında Gıda Mühendisliği bölümleri başta olmak üzere tüm paydaşların görüşlerinin alınması sağlanmalı, eğitim ve araştırmaların kalitesinin arttırılmasına

yönelik gerekli idari ve finansal tedbirler alınmalıdır.

Hemen her gün, gıda güvenliği ile ilgili bir sorunda yer almaktadır. Gıdalarımızın güvenliğini sağlamak için atılacak her adım; hepimizin sağlığını korumaya yönelik olacaktır. Gıda güvenliğine ayrılmayan kaynaklar, sağlık giderlerine ayrılmak zorundadır.

Bulunulan koşullarda gıda denetimleri gereği gibi yapılamamaktadır. Önemli eksiklikler ve sorunlar vardır. Gıda denetimlerinin kamu eliyle yapılması bir zorunluluktur. Etkin gıda denetimlerinin yapılabilmesi için gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumlu olan Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'na yeterli sayıda Gıda Mühendisi istihdamı sağlanmalıdır.

Yasalarımıza göre gıda güvenliğini sağlamaktan işletmeler sorumludur. Bu sorumluluğun yerine getirilmesi, ancak gıda işletmelerinde Gıda Mühendisleri gibi konusunda eğitimli kişilerin istihdamının sağlanması ile mümkündür.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak çıkartılan "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu; tüm uyarılarımıza rağmen önemli eksiklikler ve sorunlarla yayınlamıştır. Kanun'un temel hedefi olan gıda güvenliğinin sağlanması için; ikincil mevzuatın ülke gerçeklerine uygun bir biçimde ve katılımcı olarak oluşturulması, sorun alanlarının düzenlenmesi kaçınılmaz bir gerekliliktir.

Aşağıda ismi olan biz "Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulu" bileşenleri gıda güvenliğinin sağlanmasının daima takipçisi olacağımızı bildirir, saygılar sunarız."

Gıda Mühendisleri Koordinasyonu Kurulu

Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Barbaros Özer (Bölüm Başkanı) • Afyon Kocatepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Abdullah Çağlar (Bölüm Başkanı), Yrd. Doç. Dr. Veli Gök • Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü: Prof. Dr. Celalettin Koçak (Bölüm Başkanı) • Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Doç. Dr. Murat Karaoğlu • Bayburt Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Yrd. Doç. Dr. Ayla Arslaner (Bölüm Başkanı) • Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Yrd. Doç. Dr. Ersel Obuz • Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Zerrin Erginkaya (Bölüm Başkanı) • Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Doç. Dr. Yekta Gökşungur (Bölüm Başkan Yrd.), Yrd. Doç. Dr. Fahri Yemişcioglu • Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Doç. Dr. Ahmet Kayacier (Bölüm Başkan Yrd.), Doç. Dr. Kemal Sarıoğlu • Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Ali Rıza Tekin (Bölüm Başkanı) • Gıda Mühendisleri Odası: Petek Ataman (Başkan), Fatmağül Tuncer (Yazman Üye) • Gıda Mühendisleri Odası Marmara Bölge Şube: Bilge Ölmez (Başkan), İlker Çalışkan (Sayman Üye) • Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Hamit Köksel (Bölüm Başkanı), Doç. Dr. Arzu Başman (Bölüm Başkan Yrd.), Prof. Dr. Aykut Aytaç • Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. İbrahim Hayoğlu • Iğdır Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Yrd. Doç. Dr. Önder Yıldız • İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu (Bölüm Başkanı), Dr. Esra Çapanoğlu Güven, Yrd. Doç. Dr. Dilara Nilüfer Erdil, Yrd. Doç. Dr. Neşe Şahin Yeşilçubuk • Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Yrd. Doç. Dr. Sedat Sayar, Doç. Dr. Koray Palazoğlu • Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Mehmet Demirci (Bölüm Başkanı), Yrd. Doç. Dr. Tuncay Gümüş • ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Aleo Bayındırlı (Bölüm Başkanı) • Pamukkale Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Yrd. Doç. Dr. Ramazan Gökçe (Bölüm Başkan Yrd.) • Sakarya Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Yrd. Doç. Dr. Osman Kola, Yrd. Doç. Dr. Serpil Öztürk • Selçuk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Mustafa Karakaya • Tunceli Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Ali Batu (Bölüm Başkanı) • Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Doç. Dr. Mihriban Korukluoğlu (Bölüm Başkan Yrd.) • Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. Mustafa Özilgen (Bölüm Başkanı), Yrd. Doç. Dr. Özlem Güçlü Üstündağ, Doç. Dr. Yeşim Ekinci • Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü: Prof. Dr. İsmail Sait Doğan (Bölüm Başkanı)

Public declaration from Chamber of Food Engineers

"Although the number of the Food Engineering Departments is excessive than the needs of the country, new departments and secondary education programmes are continue to be opened. This has to be stopped at this level as the quality of education is decreasing and the number of un-employed food engineers increasing".

TMMOB Kimya Mühendisleri Odası: "1 milyon ton zehirli atık çevreye yayıldı"

TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Macaristan'da yaşanan felaketi hakkında kamuoyuyla görüşlerini paylaştı. Yapılan açıklama şu şekilde:

"Hepimizin bildiği gibi, 4 Ekim 2010 günü Macaristan'da başkent Budapeşte'nin 160 km kadar güney-batısında bulunan MAL Macar Alüminyum Üretim ve Ticaret Şirketi'ne ait Ajkai Timfoldgyar tesisinin sıvı atık havuzunu çevreleyen duvarın bir bölümü yıkılmıştır.

Yaklaşık 1 milyon ton zehirli atık çevreye yayılmış ve birçok yerleşim bölgesinde selle birlikte büyük bir çevre felaketine neden olmuştur. Hatta atık havuzunun zayıflayan kuzeyi duvarının da yıkılma tehlikesi vardır ve zehirli atığın miktarı toplamda 1,5 milyon tona ulaşması olasılığı gündemdedir.

Avrupa'nın ortasında şimdiye dek 7 kişinin ölümüne, yüzlerce kişinin yaralanmasına, çevrede bulunan hayvanların ve bitkilerin telefine neden olan bu atığın en önemli sonucu, tam bir ekolojik yıkım olarak onlarca yıl etkilerinin devam edecek olmasıdır.

"Kızıl çamur" diye adlandırılan zehirli sıvı atık, alüminyum üretiminde kullanılan boksitin rafinerisi sonucunda tepkime yan ürünü olarak çıkmaktadır.

Çok yoğun biçimde kostik alkali, kurşun ve kısmen radyoaktif maddeler içeren bu sıvı, doğrudan ciltle temasta ağır alkali yanıklarına neden olur. Kuruduktan sonra tozlarının solunması akciğer kanserine neden olabilir.

MAL Şirketinin açıkladığı verilere göre ekolojik yıkıma neden olan bu sıvı atık içerisinde yer alan kimyasallar ve bunların etkileri yaklaşık şöyledir:

- %40-45 Demir oksit, Fe₂O₃ (atığın kızıl rengini verir),
- %10-15 Alüminyum oksit Al₂O₃ (hayvan deneylerinde kansere neden olduğu görülmüştür)
- %10-15 Silisyum dioksit (Silika) SiO₂ sodyum ya da kalsiyum alüminyo silikat biçiminde bulunur (tozları solunursa akciğer hastalıklarına ve kansere neden olur),
- % 6-10 Kalsiyum oksit CaO, kireç kaymağı (cilt ve göz yanıklarına, tahrişlerine ve alerjilere neden olur),
- % 4- 5 Titan dioksit, TiO₂ (hayvan deneylerinde kansere neden olduğu görülmüştür),
- % 5- 6 Sodyum oksit, Na₂O (alüminyum üretim süreci yan ürünü),
- Atık ayrıca kurşun, krom, arsenik, kadmiyum gibi ağır metaller içermekte ve suya karıştığında çok tehlikeli olabilmektedir.

Macaristan hükümeti bölgede her ne denli acil durum ilan etmiş olsa da, başlangıçta uluslararası bir yardım çağrısında bulunmamıştır. Ancak ikinci duvarın da yıkılma tehlikesi ortaya çıkınca AB' den uzman talebinde bulunmuştur. Yazı-

lı ve görsel basından edindiğimiz bilgiye göre, zehirli atık, Avrupa'nın ikinci büyük nehri olan Tuna'yı besleyen Marcal ve Raba ırmakları üzerinden Tuna nehrine ulaşmıştır. Bölgede yaşayan köylülerin ifadesine göre, söz konusu ırmaklarda balık ve öteki yaban hayvanı ölümleri çoğalmaktadır.

Bazı yetkililer bu kazanın, son 20-30 yıl içerisinde görülen en büyük üç çevre felaketinden biri olduğunu belirtmiştir. Ayrıca Uluslararası Tuna'yı Koruma Komisyonu'nun verdiği bilgiye göre, yaşanan bu olayın etkilerinin çok uzun yıllar boyunca insanları ve çevreyi etkileyeceği ve birçok ülkeyi etkisi altına alacağını bildirmiştir. Önlenemezse kızıl çamur Hırvatistan, Sırbistan, Bulgaristan, Romanya ve Ukrayna'dan sonra Karadeniz'e ulaşacaktır.

Türkiye'de ne yapılmalı?

• Öncelikle Çevre Bakanlığı yetkilileri bu felaketin etkisinde olan ve risk taşıyan ülkelerle bir deneyim ve eylem birliğine girmelidir.

• Çevre ve Tarım Bakanlığı eşgüdümünde ilgili tüm tarafların katılımı ile periyodik su analizleri, bitki ve hayvan sağlığındaki değişiklikler uzun erimli izlenmeli ve değerlendirilerek sonuçları kamuoyu ile paylaşılmalıdır.

• Sağlık Bakanlığı nezdinde yapılacak çalışmalar ile, bu felaketin insan sağlığı açısından akut ve kronik etkileri değerlendirilmeli ve halka aktarılmalıdır.

• Sanayi ve Çevre Orman Bakanlığı eşgüdümünde ilgili özel sektör şirketlerinin, meslek odalarının ve ilgili diğer paydaşların katılımıyla REACH (kimyasalların tescili, değerlendirilmesi, izni ve kısıtlanması), SEVESO II (Tehlikeli Maddeler içeren Büyük Kaza Hasarlarının Kontrolü) mevzuatlarının gereklilikleri yerine getirilmeli, yapılan çalışmaların sonuçları duyurulmalıdır.

• Benzeri felaketlerin ülkemizde yaşanmaması için, Türkiye'deki atık depolama alanları, kapasite durumları ve ne kadar emniyetli oldukları, bu atıklarla ne yapıldığı ve nasıl bertaraf edildiklerine yönelik veriler toplanmalı, açıklık ilkesi gözetilerek sonuçları kamuoyuna aktarılmalıdır.

• Türkiye'deki tehlikeli kimyasalları üreten, işleyen, taşıyan ve depolayan işletmeler ile denetim ve kontrolünden sorumlu Çevre ve Orman Bakanlığının böyle bir senaryo ile başa çıkabilecek uzman kadrosu ve sayısı açıklanmalı, toplum bunlar üzerinden bilgilendirilmelidir.

Türkiye bu ekolojik felaket üzerinden yeterli dersi çıkararak, özellikle büyük endüstriyel kuruluşların olası kaza risk değerlendirmeleri, acil durum planlamaları, kurumlar arası eşgüdüm, acil müdahale ve kurtarma yeteneğine sahip teknik ve uzman kadroları açısından tüm ülke bazında kendini acilen sorgulamalıdır."

Chamber of Chemical Engineers: "1 million tons of poisonous waste spread to the environment"

Chamber of Chemical Engineers shared its opinion on environmental disaster experienced in Hungary with the public.

nilco®

“kurumsal hijyen”

Gıda Sektöründe Güvenilir Hijyen Ortağınız



Tel: (212) 698 07 77 (Pbx)

www.nilco.com.tr

Akıllı raf ömrü göstergesi gıda israfını önleyebilir

Norveçli firma, öncülüğünü ettikleri, zaman ve sıcaklık verilerini kullanarak gıdanın raf ömrünü geri sayarak belirlemeye imkân veren yeni akıllı teknolojinin gıda etiketlerindeki geleneksel "son kullanma tarihi"nin yerini alabileceğini bildirdi.

TimeTemp isimli firma, yeni raf ömrü göstergesinin, gıda maddelerinin tazeliğini fabrikadan tüketiciye ulaşana kadar geçen süreçte daha hassas bir şekilde ölçtüğünü ve atılan ürünlerde önemli bir azalma sağlayacağını belirtti. Firma, işleyicilerin ürünlerinin gıda zincirinde maruz kaldıkları sıcaklıkları tam anlamıyla kontrol etme şanslarının olmadığını, bu yüzden de ürünlerinin raf ömrünü gerçekte olduğundan daha kısa olarak belirlediklerini belirterek bunun pek çok ye-

nebilir haldeki gıdanın atılmasına neden olduğunu açıkladı. İşaret edilen bu sorunları çözmek için harekete geçen firma, gıda maddelerine kendinden yapışkanla bağlanan bir etiket geliştirdi. Etiketle bir dizi toksik olmayan, zaman ve sıcaklığa göre tepki vererek renk değiştiren kimyasal bulunmakta. Kimyasal tepkime üreticide paketleme sırasında aktive oluyor ve tüketiciye ulaşana kadar devam ediyor. Tepkime, gıdanın bozulması için kalan süreyi okunması kolay bir grafik formatında gösteriyor. Teknolojinin, kırmızı ve beyaz et, süt hatta unlu mamuller gibi kalitesi ve ömrü sıcaklık ile zaman değişkenlerine bağlı olan tüm ürünlerde, kalitesi olgunlaşmaya bağlı değişen gıda maddelerinde kullanılabileceğini belirtiyor.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Intelligent shelf life indicator could slash food waste

A new intelligent technology that gives a running countdown of a product's shelf life by analysing time and temperature data could replace traditional 'use by' dates on food labels, said the Norwegian company spearheading the development. The firm said the intelligent packaging technology is applicable for all products where quality and lifespan depend on time and temperature variables during storage, as well as items where quality depends on maturity and ageing. Items such as meat, poultry, dairy and even bakery products would potentially benefit from using the technology.

Çin ciddi gıda güvenliği ihlalleri için ölüm cezası uygulanacağı uyarısında bulundu

Gıda güvenliğine ilişkin ciddi ihlaller için ölüm cezası uygulaması ve unlu mamullerin beyazlatılması için kullanılan kimyasalın yasaklanması Çin yetkilileri tarafından gıda güvenliği ihlalleriyle ilgili alınan son önlemler oldu.

Halk Güvenliği Bürosu ve üç ajans tarafından ortaklaşa yayımlanan bildiri ile büyük çaplı gıda güvenliği vakalarının çok ciddi şekilde cezalandırılması gerektiğinin belirtildiği, Çin medyasında yer aldı. Yüce Divan, Adalet Bakanlığı ve Yüce İnsanlar Vekaleti tarafından yapılan açıklamada ise ölüm cezasını hak edecek kişilerin ölüm cezası ile yargılanması gerektiği açıklaması yapıldı. Açıklamada aynı zamanda gıda güvenliği ihlallerini görmezden gelen devlet görevlileri için de daha sert cezalar getirilmesi gerektiği bildirildi. Bildiri ile mevcut kanunlarda herhangi bir değişiklik önerilmezken mahkemelerin daha ciddi cezalar uygulanması gerektiği vurgulandı. Hâkimlerin dikkate alacağı faktörler ise, suç kapsamındaki para, kusur ve suçun işlenmesinde kullanılan yöntemler. Söz konusu belgede, aynı suçu tekrar eden ihlalciler, suç gruplarının liderleri ve insanlar için büyük ölçüde zarara neden olanların çok katı bir şekilde cezalandırılması gerektiği belirtiliyor.



Kaynak: www.foodqualitynews.com

China warns of death sentence for serious food safety violations

Imposing the death penalty for the worst offences and the mulling of a ban on a bakery bleaching agent are the latest measures unveiled this week by Chinese authorities as part of its ongoing battle to tackle food safety breaches. A joint notice issued by the Public Security Bureau and three other agencies urged a "high voltage" crackdown and said large-scale or severe food safety cases should be punished severely, said Chinese state media.

Hızlı, güvenilir gıda ve endüstriyel analiz

Gıda güvenliğinde uzman danışmanlık

“Türkak bünyesinde 142 akredite metot”

- 500 ü aşkın fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz
- GDO analizleri
- PCR metodu ile patojen bakteri analizleri
- Mikotoksinler (Aflatoksin, Okratoksin A, Deoksinivalenol, Zearalenon)
- ISO 22002 ve PAS 220 şartlarına uygun hijyen denetimleri



ÇEVRE
GIDA ANALİZ
LABORATUVARI

Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Merkez Mahallesi Ceylan Sokak No: 24 Mart Plaza 2. Kat
Kağıthane / İstanbul

Tel. : (0212) 321 09 00 (pbx) Faks : (0212) 321 09 75
e-mail : info@cevreanaliz.com www.cevreanaliz.com



Birleşik Krallık GDO konusundaki kamu diyalogunu durdurdu

Birleşik Krallık bakanları, daha önceki hükümet tarafından tüketicilerin GDO konusundaki görüşlerini ve teknolojinin gıdalarda kullanılmasına ilişkin kaygılarını belirlemek amacıyla talep ettiği kamu diyalogunu askıya aldı. Üniversite ve Bilim Bakanı David Willetts, Britanya Bilim Festivali sırasında yaptığı açıklamada diyalogun mevcut hali ile devam edemeyeceğini açıkladı. Geçtiğimiz Kasım ayında kurulan GDO daimi grubu, Birleşik Krallık Gıda Standartları Ajansı ile birlikte tüketicilerin GDO'lar ve muhtemel risk

ve faydaları konusundaki anlayışını inceliyordu. 12 aylık bir proje olarak belirlenen çalışmanın amacı gıda ve genetik değişikliğin uygulanması konusunda kamu diyalogunu şekillendirmek ve yönetmekti. Willett, GDO diyalogunun her yaşta insanı bilim ile ilgili konulara dahil etmek ve kendilerini etkileyebilecek konulardaki gelişmeleri takip etmelerini sağlamak açısından önemli olduğunu ancak mevcut hali ile devam etmeyeceğini belirtti.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

UK calls off public dialogue on GM

UK ministers have called off a public dialogue on genetic modification (GM), which had been requested by the previous government to explore consumers' views and concerns surrounding the use of the technology in food. University and Science Minister David Willetts said that the dialogue would not be continuing in its current form. Designed to be a 12-month project, it aimed to shape and manage public dialogue on food and the use of genetic modification.

Laktik asit bakterileri Akrilamid oluşumunu önleyebilir

Norveçli bir firma olan Zeracryl AS, gıda üretiminde akrilamid oluşumunu azaltacak yüzde 90 etkili yeni bir yöntem geliştirdi. Özel olarak geliştirilen ve gıdalarda kullanılmaya uygun laktik asit bakterilerinin kullanıldığı yöntem, patates ve kahvenin endüstriyel üretiminde akrilamid oluşumunu önleyebilecek. Söz konusu yöntemin kızartılmış gıdalardaki akrilamid seviyesini azaltmak için en maliyet-etkin yol olduğu ve şimdiden Nestle ve Norveçli gıda devlerini etkilemeyi başardığı belirtiliyor. Zeracryl yetkilisi, laktik asit bakterilerinin akrilamid oluşumunda rol oynayan basit şekerler, amino asit asparajin gibi maddeleri ortadan kaldırarak oluşumu engellediğini belirtiyor. Patenti alınan yöntem,

gıdanın yüzeyinde bulunan glukoz gibi indirgen şekerleri azaltarak ürün kızartılırken veya ısıtıldığında akrilamid oluşumunu azaltıyor. Yürütülen çalışmalarda gıdanın pişirilmeye önce 10-15 dakika boyunca laktik asit bakteri kültürüne batırılmasının akrilamid oluşumunu önlediğini gösterdiği belirtilirken, yönetimi geliştiren firma, sanayide kullanımda yüzde 90 etkili olduğunun kanıtlandığını söylüyor. Zeracryl tarafından geliştirilen yöntem sanayide ilgi görse de Dr. Blom akrilamidin azaltılması ya da yok edilmesi mevzuat ile zorunlu hale gelmedikçe sanayinin büyük ölçekli önlemlere başvurmayacağını belirtiyor.

Kaynak: www.foodnavigator.com

Lactic acid bacteria may cut acrylamide formation

A Norwegian company has developed a new method that claims to be 90 per cent effective in reducing acrylamide formation during food production. The method, which uses specially developed food grade lactic acid bacteria, may reduce the formation of acrylamide during industrial production of potatoes and coffee. The Zeracryl method claims to offer "the most cost-effective efficient way for the food industry to reduce the amount of the toxic substance acrylamide in fried food", and has already attracted the interest of industry giants Nestle, and Norwegian potato producers. Patented method is based on lowering the levels of reducing sugars (like glucose) present on the surface of food products to reduce acrylamide formation when the products are fried or heated.

Kanada Bisfenol A'yı toksik madde ilan etti

Çevre Bakanı Jim Prentice ve Sağlık Bakanı Leona Aglukkaq insan sağlığı ve çevre üzerinde olumsuz etkiler yaratabilecek bir kimyasal olan Bisfenol A ile ilgili artırılmış kontroller gerçekleştirilmesine ilişkin bir adım attı. Bisfenol A'nın 1999 yılında yayımlanan Kanada Çevre Koruma Kanunu'na eklenmesine ilişkin talimat resmi gazetede yayımlandı, böylelikle söz konusu madde ile ilgili düzenleyici

risk yönetimi tedbirlerinin geliştirilmesine imkan sağlanacak. Bakan Prentice, Kanada hükümetinin çevreyi ve sağlığı korumak için Bisfenol A ile ilgili tedbirler almak konusunda oldukça kararlı olduğunu belirterek, Kanada vatandaşlarının Bisfenol A'nın izlenmesi ve yönetimi ile yoğun çalışmalar sürdürüldüğünden emin olmalarını istedi.

Kaynak: www.foodbev.com

Bisphenol A declared a toxic substance in Canada

The Honourable Jim Prentice, minister of the environment, and the Honourable Leona Aglukkaq, minister of health, took action today towards increased controls on bisphenol A, a chemical that can be harmful to human health and the environment. "The government of Canada has a strong record of taking action on bisphenol A to protect the environment and health of Canadians," said Minister Prentice.

İnsanlar Bisfenol A'ya tahmin edilenden daha yüksek oranda maruz kalıyor

Önde gelen bir bilim insanı, insanların BPA'ya maruz kalma oranının önceden belirlenenen daha yüksek olduğunu ortaya koyan son çalışmasına dayanarak yetkileri acil önlem almaya çağırdı. Missouri Üniversitesi'nde görevli biyoloji profesörü Fredrick vom Saal, çalışmanın BPA'nın insan sağlığına zararlı olduğunu gösterdiğini ve insanların bu kimyasala maruz kalmalarını engelleyecek önlemler almada gecikilmemesi gerektiğini belirtti. "Bisfenol A Farmakinetik Özelliklerinin Rhesus Maymunu ve Farelerdeki Benzerliği:

İnsanların Maruz Kalması ile İlişkisi" isimli çalışma BPA'nın farelerdeki etkisine ilişkin verilerin söz konusu maddenin insanlar üzerindeki etkisini belirlemek için kullanılabilirliği sonucuna varıyor. Profesör vom Saal, çalışmanın mevcut seviyelerde maruz kalma neticesinde insan sağlığına zarar verdiğini gösterdiğini, farelerden elde edilen verilerin insanları üzerindeki sağlık etkisini tahmin etmek için kullanılabilirliğini ve tedbir alınması için daha fazla kanıt beklenmesine gerek olmadığını belirtti.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

Human exposure to bisphenol A much higher than previous estimates - study

A leading scientist honoured for his research into bisphenol A (BPA) has urged regulators to take immediate action on the chemical after a new study indicated human exposure to the substance is higher than previously believed. Fredrick vom Saal, Curators' professor of biological sciences at the University of Missouri, said the study, which he co-authored, provides further evidence that BPA is harmful to human health and declared there was no reason for any further delay in introducing measures to curb human exposure to the chemical.

Böceklerin, yeşil yapraklı bitkilerde E.coli için vektör görevi görme ihtimali zayıf

E.coli O157:H7 ile bulaşık olan ve sonrasında böcekler nedeniyle ve mekanik nedenlerde zarar gören marul yapraklarına veya diğer yeşil yapraklı bitkilere ne oluyor? Bunlar neticesinde bakteriler bitkilerin içine nüfuz edip yıkama ile giderilmesi imkânsız hale mi geliyor? Bu sorular Georgia Üniversitesi'ndeki araştırmacıların yanıtını bulmaya çalıştığı onlarca sorudan sadece bir kaç. Çalışmanın özet kısmında, çevresel zararlıların yeşil yapraklı bitkilerdeki zoonotik patojenler için rezervuar veya vektör rolü oynayabileceği belirtilirken, bitki dokuları ile beslenen böceklerin bu patojenleri yaprak yüzeyinde yeniden yayarak iç kısımlara girmesini sağlayıp sağlamadığının henüz bilinmediği ifade ediliyor. E.coli'yi marul ve ıspanak yapraklarına sisleme, damlatma ve inokülasyon gibi pek çok yolla uygulayan Georgia Üniversitesi Bitki ve Toprak Bilimleri Bölümü araştırmacıları, söz konusu yaprakları lahanaya zararlısı, yaprak biti, beyaz sinek ve tripslere tabi tutmuş. Sonuçta, yaprak başına daha düşük miktarda patojen inoküle edilen marul yapraklarında 48 saat sonra E.coli O157:H7'nin iç kısımlara geçmediği, bunun aksine daha yüksek miktarlarda spray inokülasyon ile E.coli O157:H7 bulaştırılan örneklerde 48 saat sonra patojenin iç kısımlara geçtiği gözlemlenmiştir. Araştırmacılar, toksik E.coli O157:H7'nin ancak yüksek miktarlarda olması halinde

böcekler tarafından verilen hasarlardan iç kısımlara geçebileceği bunun da sahada mümkün görünmediği sonucuna varmışlardır. Araştırmacılar, sahada yeşil yapraklı bitkilerin çok nadiren de olsa yüksek miktarlarda E.coli ile bulaşık hale gelebileceğini, ancak patojenin iç kısımlara geçmesinin bitkinin böcek veya fiziksel yaralanmalara karşı geliştirdiği doğal savunma ile en alt düzeye indirilebileceğini belirtiyor.



Kaynak: www.foodsafetynews.com

Insects Unlikely Vectors for E. coli in Greens

University of Georgia researchers tried to find out what happens to lettuce leaves and other leafy greens that become contaminated with E. coli O157:H7 and then suffer insect or mechanical damage. "Environmental pests may serve as reservoirs and vectors of zoonotic pathogens to leafy greens," the study abstract explained, "however, it is unknown whether insect pests feeding on plant tissues could redistribute these pathogens on the surface of leaves to internal sites. The researchers concluded that while the toxic E. coli O157:H7 could get into leafy greens via insect damage, it would take such a high concentration of.

Üretim sanayii Dr. Öz'ün pestisit uyarısının doğru olmadığını söyledi

Eğer çocuklarınız meyve ve sebzelerini yememek için bahaneler arıyorsa, umarız geçtiğimiz haftalarda Dr. Öz'ün televizyon şovunu izlememişlerdir. Kardiyoloji uzmanı olan Dr. Mehmet Öz, şovunda pestisitler ile ilgili uyarıda bulunarak elma, ispanak ve şeftalini "en kirli" meyve ve sebzeler olarak tanımladı. Üretim sanayii, televizyon programı yapan doktoru, pestisit kullanılarak yetiştirilen meyve sebzelerin "kirli düzine" listesini tutan Tüketici Birliği ve Çevre Çalışma grubunun etkisinde kalmakla suçlandı. Üretim sanayiine göre, listeler hakemler tarafından incelenmiyor ve pestisit seviyesi halk sağlığını tehdit etmeyecek kadar düşük olan meyve ve sebzeleri yemekten alıkoyduğu için yanlış yönlendirici ve zararlı oluyor. Bunlar, taze ürün üreten beş büyük üretici grubunun dördü tarafından Dr. Öz'e iletilen mektuptaki argümanlar. Dr. Öz'ü protesto eden gruplar, ABD'de hem kon-

vansiyonel hem de organik meyve ve sebze üreten çiftçiler ve pazarlamacıları temsil ediyor. Mektupta ayrıca, ABD'de pestisit kullanımına ilişkin standartların AB'dekinden daha katı olduğu da belirtiliyor ve ülkede epik obezitenin yaşandığı yıllarda meyve ve sebze tüketimindeki azalmanın ciddi bir sorun olduğu belirtiliyor. Öz, izleyicileri dondurulmuş ispanağı tazesine tercih etmelerini tavsiye ederek ve beyaz şarap, kabartma tozu, limon ve sudan oluşan bir reçete vererek, "tüylü hassas yüzeyinde" 62 kadar pestisit içeren şeftalileri bununla yıkamalarını önermişti. Öz, soğan, kivi ve mısırın en temiz ünlere olduğunu söylüyor. Doktorun Oprah ve Larry King şovlarında popüler bir konuk olmasını takiben yayımlanmaya başlayan "Dr. Öz Show", genellikle bayan izleyicilere hitap ediyor.

Kaynak:www.foodhaccp.com

Oz Pesticide Warning Untrue, Says Produce Industry

If your kids were looking for reasons not to eat their fruits and vegetables, you better hope they were not watching the popular daytime TV show "Dr. Oz" last Friday. Dr. Mehmet Oz, a cardiac surgeon from Cleveland, turned his Friday show into a warning about pesticides, labeling apples, spinach and peaches as among the "dirtiest fruits and vegetables. The reality TV doctor received a swift response from the produce industry accusing him of being duped by the likes of the Consumer Union and the Environmental Working Group, which maintain "dirty dozen" lists of fruits and vegetables grown with the help of pesticides. The lists are not "peer-reviewed" and reviewers have found them to be misleading and detrimental to public health because they discourage people from eating more fruits and vegetables when pesticide levels are too low to pose any risk, according to the produce industry.

Uzmanları korkutan E.coli'nin "Altı Kutsal" Suşu

ABD'de pek çok gıda güvenliği uzmanı, Tarım Bakanlığı'na, gıdalarda bulunan ve yasaklanan E.coli O157 suşunun yanında altı diğer suşu da kontrol etmesini için uzun zamandır çağrıda bulunuyor. Gıda ve İlaç İdaresi eski gıda koruma komiseri yardımcısı Dr. David Acheson, bütün Shiga toksini üreten E.coli'lerin aynı yaratılmadığını, bunlardan altı tanesinin en az E. Coli O157 kadar tehlikeli olduğunu belirtti. Hastalık Koruma ve Önleme Merkezleri (CDC), bazen "kutsal altı" olarak da adlandırılan O157 dışındaki E. Coli suşlarının hasta insanlarda gerçekleştirilen laboratuvar testlerinde en çok rastlanan hastalıkların %70'inin nedeni olduğunu tespit etti. CDC Enterik Hastalıklar Epidemiyolojisi Birimi Başkanı Dr. Patricia Griffin, , altıdan fazlasını hatırlanmasında güçlük yaşanmasından ötürü altı suş belirlendiğini, ancak bu sayıdan daha fazla kötü aktör olduğunu belirtti. Her yıl binlerce insanın hastalanmasına neden olan O157 dışındaki diğer suşlar görülme sıklığına göre, E. coli O26, O103, O111, O121, O45 ve O145. CDC tarafından tespit edilen yıllık 30 binin üzerindeki hastalık ve ölümler E.coli ile ilgili bu suşların belki de sadece görünen uç noktası ve bunun dışın-

da kalan büyük çoğunluk tespit veya rapor edilmiyor. CDC, diğer gıda kaynaklı patojenlerde olduğu, gerçek rakamların rapor edilenlerin 38-40 katı olabileceğini söylüyor. Bunun nedeni ise bazı insanların gıda zehirlenmeleri ile kendi kendilerine mücadele etmesi, tıbbi yardım alanlarda ise pek çok klinik laboratuvarın sadece kedilerinden talep edilen testleri yapması ve belirli bir patojeni aramamaları. Dr. Griffin, laboratuvarlar tarafından aranmadıkça bu patojenlerin tespit edilemeyeceğini ve halk sağlığı açısından durumun bilinemeyeceğini belirterek klinik laboratuvarların sadece çok küçük bir kısmının (%4-5) rutin olarak Shiga toksini aradığını söyledi. Hastalığa neden olan bu suşların var olduğu ABD Tarım Bakanlığı tarafından da çok iyi biliniyor. Araştırma merkezleri Avustralya, Yeni Zelanda, Uruguay ve ABD'den ithal edilen etlerden alınan 1186 numunede O157 dışındaki suşları tespit etti. Geleneksel tüm gıda patojenleri de bu numunelerde tespit edilirken, bilim adamları Salmonella, canipvlobacter, listeria ve E. Coli dışında O157-Shiga'dan farklı 99 suş tespit etti. Etlerin %20-30'undan O517 dışındaki 13 farklı suş veya serotip tespit edildi.

Kaynak:www.foodhaccp.com

The 'Holy Six' Strains of E. Coli That Many Experts Fear

Many food safety experts have long called for the U.S. Department of Agriculture to control six other strains of E. coli besides the banned E. coli 0157 strain found in food. "Not all of these Shiga toxin-producing E. coli are created equal. Some of those six are just as dangerous as E. coli 0157," said Dr. David Acheson, former assistant commissioner for food protection at the Food and Drug Administration.

Gıda Güvenliği Sertifikasyon Kuruluşu (FSSC) gıda güvenliği programı AB çapında tanınıyor

Global gıda üreticileri güvenlik programı FSSC 22000 Avrupa Akreditasyon İşbirliği (EA) tarafından kabul edilmesinin ardından Avrupa Birliği çapında tanınan ilk program oldu. Programın ana kuruluşu olan Gıda Güvenliği Sertifikasyon Kuruluşu (FSSC) Genel Sekreteri Cornelia Glerum, programın Avrupa Birliği çapında EA tarafından kabul edilen ilk program olduğunu, sürecin her bir üye devletin akreditasyon kuruluşlarına bireysel olarak yaptığı başvurulardan daha hızlı ve etkin bir şekilde yürüdüğünü belirtti. Programın EA tarafından tanınması, FS 22000'nin Avrupa'daki tüm akreditasyon kuruluşlarınınca değerlendirme yapmaksızın ka-

bul edilmesi anlamına geliyor. Kanada, ABD, Avustralya ve bazı diğer ülkelerde de tanınan FSSC 22000 sistemi gıda üretim zincirindeki tüm gıda güvenliği standartlarını uyumlaştırmayı amaçlıyor. Program, gıda üreticileri ve işleyicilerinin güvenlik sistemlerinin denetimi ve sertifikasyonuna odaklanıyor ve kesim ve kesim öncesi muameleler hariç dayanıksız hayvansal ürünler, taze ve işlenmiş meyve ve sebzeler dahil dayanıksız meyve sebze ürünleri, makarna gibi oda sıcaklığında raf ömrü uzun olan ürünler ve vitamin, katkılar ve biyo-kültürler gibi gıda imalatında kullanılan biyokimyasal maddeleri kapsıyor.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

FSSC food safety scheme claims first for EU-wide recognition

The global food manufacturers' safety scheme FSSC 22000 is the first to win recognition throughout the European Union after its acceptance by European Co-operation for Accreditation. Already accepted by Canada, United States, Australia and some other countries, the FSSC 22000 system aims to harmonise food safety standards throughout the food manufacturing chain.

Hastalık Kontrol Merkezleri (CDC) el yıkama rehberleri yayımladı

CDC, "Temiz Eller Koalisyonu" adı ile bir el yıkama rehberi yayımladı. 19-25 Eylül 2010 tarihleri arasında ise Uluslararası Temiz Eller Haftası kutlandı.

Kaynak: www.foodqualitynews.com

CDC guidelines for handwashing

Ceters for Disease Control published a guideline for handwashing and International Clean Hands Week was celebrated on 19-25 September 2010.



400 çocuk kurşun zehirlenmesinden öldü

Kacak altın madeninin sebep olduğu kurşun zehirlenmesi sonları oldu...

Nijerya'da marttan bu yana 400 kadar çocuğun, kaçak altın madeninin sebep olduğu kurşun zehirlenmesinden öldüğü bildirildi.

Birleşmiş Milletler, Sınır Tanımayan Doktorlar örgütünün Hollanda kolunun, 500 kadar çocuğu da kendi kliniklerinde tedavi ettiğini açıkladı. Çocukların çoğunun 5 yaşın altında olduğu belirtiliyor.

BM İnsani İşler Koordinasyon Bürosu Sözcüsü Elisabeth Byrs, Zamfara eyaletindeki kirlilik ve zehirlenme vakalarının devam ettiğini, binlerce kişinin risk altında olduğunu söyledi.

Bir BM ekibi, inceledikleri 5 köyden dördündeki içme suyun-da yüksek seviyede kurşun buldu. Bölgede, havadaki civa seviyesinin de hayli yüksek olduğu kaydedildi.

Bölgede altın cevheri içeren kursunun, köydeki küçük çocuklar ve kadınlar tarafından islendiği belirtiliyor.



Kaynak: www.gazetevatan.com

400 children poisoned by lead

In Nigeria 400 children were died due to poisoning by lead exhausted by an illegal gold mine, since March.

“1 Milyar Aç İnsan” Kampanyası

FAO Orta Asya Alt Bölge Koordinatörü ve FAO Türkiye Temsilcisi Mustapha M. Sinaceur yayınladığı basın bildirisinde tüm sivil toplum örgütlerine kampanyaya destek vermeleri konusunda çağrıda bulundu. Yayımlanan bildiride;

“FAO'nun yıllık istatistiksel tahminlerine göre dünya üzerinde bir milyar insan, çeşitli sebeplerden dolayı kronik açlık yaşamaktadır. Başka bir deyişle, insanlığın altıda biri, aktif bir yaşam sürmeyi engelleyecek ve daha önce görülmemiş biçimde yetersiz beslenmeyle karşı karşıyadır.

Dünyadaki aç insanların oranını yarıya düşürmek, Birleşmiş Milletler'in 21. Yüzyıl için belirlediği Binyıl Kalkınma Hedeflerinin en başındadır. Öte yandan, dünyadaki açlığı azaltmaya şu anki hızımızla devam edersek, açlığı 2015 yılına kadar yarıya indirmeyi amaçlayan Binyıl Kalkınma Hedefi'ne ulaşmamız mümkün olmayacaktır.

“1 Milyar Aç İnsan” kampanyasının amacı, dünyada halen 1 milyar insanın açlıkla karşı karşıya olmasına insanların dikkatini çekmek ve bu duruma karşı harekete geçmelerini sağlamaktır. İnternet ortamında büyük bir imza kampanyası ile hükümetlere, açlığın yok edilmesini en önemli gündem maddesi haline getirmeleri uyarısında bulunmayı hedefliyoruz. İmza kampanyamız, başta hükümetler ve politikacılar olmak üzere, gıda güvenliği konusunda küresel bazda tüm ilgili

tarafları hedef almaktadır. Dünya çapında toplanan imzalar, hükümetlerin ve uluslararası toplulukların dikkatlerini, açlığın yok edilmesinin en kritik sorunumuz olduğuna çekmek için kullanılacaktır.

Dünya çapında pek çok şehirde, “1 Milyar Aç İnsan” kampanyasına destek amaçlı etkinlikler düzenlenmektedir. Düzenlenen etkinliklere, sanat, spor ve siyaset dünyasından uluslararası önde gelen kişiler ve sivil toplum kuruluşları geniş çaplı destek vermektedir.

FAO Genel Direktörü Jacques Diouf'un söylediği gibi: “Dünya üzerinde aç insanların olması kabul edilemeyecek kadar korkunç, öfkelenmemizi gerektiren bir durumdur.” Siz de bu durumun kabul edilemeyeceğini düşünüyorsanız, www.1billionhungry.org adresinde imzanızı atarak veya ekteki dokümanı imzalayarak harekete geçmeniz mümkündür!

Destek, savunma ve işbirliği gıda güvenliği için esastır. Tüm Sivil Toplum Örgütleri kendi içerisinde ve ilgili olacağını düşündükleri kurumlarla imza kampanyamızı paylaşırsa minnettar olacağım. İnanıyorum ki, bu destek, kampanyamızın hedeflerinin gerçekleşmesi için kritik bir katkı sağlayacaktır. Desteğinizin ve katkınızın, “1 Milyar Aç İnsan” girişimi için çok değerli olduğunu bir kere daha belirtmek isterim” ifadelerine yer verildi.

“1 billion Hungry People” Campaign

Mustapha M. Sinaceur, the representative of Middle Asia Sub-Regional Office and Turkey Office of FAO, published a press release and call the non-governmental organizations to support the campaign.

GDO'lu somon tartışma yarattı

Amerika Birleşik Devletleri'nde yetkililer, genetik yapısı değiştirilmiş somon balıklarının ülkedeki süpermarketlerde satışına izin verip vermemeyi görüştürüyor.

Yeni geliştirilen Atlas Okyanusu somonunun genleri, benzerlerinden çok daha kısa sürede tüketime hazır hale gelmesi için değiştirilmiş durumda.

Bu şekilde üretilen somonun, normalden iki kat hızlı büyüdüğü belirtiliyor.

Bir grup bilirkişi, dün Amerikan Gıda İdaresi FDA'e bilgi vererek, söz konusu somon balığını insan tüketimine sunmanın güvenli görüldüğünü belirtti.

Bununla birlikte uzun vadeli etkileri konusunda daha fazla



deney yapılması gerektiğini de vurguladı.

Kuruluşun, genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) kategorisindeki somonlar hakkında kararını günün ilerleyen saatlerinde açıklaması bekleniyor.

FDA satışı onaylarsa, bu ABD'de genetiği değiştirilmiş hayvani ürünlerin ilk kez insanların tüketimine sunulması anlamına gelecek.

Somon balığını üreten Massachusetts merkezli AquaBounty şirketi, balığın hem tüketim hem de çevreye etkisi açısından güvenli olduğunu savunuyor.

Bu girişimi eleştirenler ise, “Frankenstein balığı” dedikleri somonun insanlarda alerjiye, denizlerde doğal somon nüfusunun azalmasına yol açabileceğini savunuyor.

Kaynak: www.ntomsubc.com

Debate on GM salmon

US authorities discuss whether to approve sales of genetically modified salmon in the supermarkets. If the sale is approved by FDA, this will be the first time in US that a GM animal product is presented for human consumption.

Gıda Güvenliği Teknolojisinde 4 Yeni Sistem

 **NANO SHIELD®**



NanoShield kaplamalarının antimikrobiyal özelliği sayesinde her türlü tavan, duvar ve üretim yüzeyleri uzun yıllar boyunca sürekli dezenfekte edilerek, rahatsız edici koku moleküllerini yok eder.

DIOPROTECTION®



Diosol Generator hidrojen peroksidin etkili antimikrobiyal özelliği sayesinde, hiçbir kalıntı bırakmadan, ulaşılamayan alanlar dahil tüm üretim ortamını dezenfekte eder.

GREGOMATIC®



Temizlik teknolojisinde eği olmayan düşük basınçla çalışan su pulverizasyonlu, vakumlu yıkama sistemi, her türlü yüzeyden yağları, mikropları, kirleri ve zararlı maddeleri temizler.

 **GREEN SHIELD®**



BİO PÜSKÜRTÜCÜ

Zirai ilaçlamada her türlü zararlılara karşı ve "Tuta Absoluta" mücadelesinde en etkin, güvenli ve tasarruflu uygulama tekniği.

Lütfen demo uygulamaları için bizimle iletişime geçiniz.

ALFA HİJYEN HİZMETLERİ

Ehlibeyt Mahallesi Ceyhun Atıf Kansu Caddesi 1262 Sokak No: 1/8 Balgat/Ankara
Tel: (0312) 472 16 31 Fax: (0312) 472 16 32 / e-mail: info@alfahijyen Hizmetleri.com
www.alfahijyen Hizmetleri.com

2. Gıda Güvenliği Kongresi ilgiyle bekleniyor



Kongre Başkanı Samim Saner: “Gıda Güvenliği; tüketicilerin, üreticilerin, devletin, sektörel sivil toplum örgütlerinin ve tabii ki meslek odalarının ortak konusudur. Ancak ülkemizde bu önemli ortak konunun taraflarının bilimsel bazlı ve tarladan çatala bütünsel olarak konuyu ele alacakları bir platform bulunmamaktaydı. Biz bu noktada tüm paydaşları bir araya getirdik ve herkesin konuşmasını sağladık.”

Mr. Samim Saner, The Chair of 2nd Food Safety Congress

“Food safety is the common subject of concern of the consumers, producers, government, sectoral non-governmental organizations and professional organizations. However, these stakeholders did not have any platform to discuss this issue on the basis of science and the integrated farm to fork approach. We gathered all stakeholders together and provided them to discuss on this important issue.”

Öncelikle, geçtiğimiz sene ilki gerçekleştirilen ve oldukça yoğun katılım sağlanan 1. Gıda Güvenliği Kongresi'nin değerlendirmesini yapar mısınız?

1. Gıda Güvenliği Kongresi yerli yabancı gıda güvenliği konusuyla ilgili kurum ve kuruluşlardan gelen 700 kişinin katıldığı, ülkemizin “gıda güvenliği” alanındaki en büyük organizasyonu olmuştur. Stant almak için kongrenin son haftalarında başvuran firmalar ne yazık ki stant alamadılar. Bu yoğun ve nitelikli ilgiden ötürü çok mutlu olduk ve ülkemizde gıda güvenliği konusunda konunun tüm taraflarının bir araya gelmesinin, işbirliğinin ve konulara çözüm odaklı yaklaşmanın ne kadar faydalı olduğunu gördük.

Yabancı paydaşların yanı sıra Türkiye'den de birçok meslek odası ve çeşitli sivil toplum kuruluşlarının desteği ile gerçekleşen kongrenin ülkemize ne gibi getirileri olmaktadır?

Gıda Güvenliği; tüketicilerin, üreticilerin, devletin, sektörel sivil toplum örgütlerinin ve tabii ki meslek odalarının ortak bir konusudur. Ancak ülkemizde bu önemli ortak konunun taraflarının bilimsel bazlı ve tarladan çatala bütünsel olarak konuyu ele alacakları bir platform bulunmamaktaydı. Biz bu noktada tüm paydaşları bir araya getirdik ve herkesin konuşmasını sağladık, geri kalan ise işin detayları. Hiçbir konuda olmadığı gibi gıda güvenliğinde de artık ulusal sınırlar kalkmış ve her şey küreselleşmiştir; o nedenle kongreyi dünyanın en büyük gıda güvenliği uzmanı organizasyonu olan IAFP-Uluslararası Gıda Koruma Birliği (International Association for Food Protection) ortaklığında yapmamız kongrenin uluslararasılaşması için çok önemli bir destek oluşturdu ve bu nedenle dünyada alanının önde gelen birçok uzmanını kongreye çekebildik ve de dinleme fırsatı bulduk. Bizim esas amacımız Gıda Güvenliği Kongresi'ni Balkanlar, Kafkaslar ve Ortadoğu'nun gıda güvenliği konusundaki temel kongresi haline dönüştürmektir. Türkiye'nin bu misyonu üstlenecek yetkinliğe sahip olduğuna inanıyoruz. Bu yıl bu

saydığım bölgelerden katılım bekliyoruz.

Sponsorluk olanakları dahil olmak üzere birçok firma temsilcisinin bir araya gelme şansı yakaladığı kongrenin gıda sektörüne katkıları nelerdir?

İzlenimlerime göre katılımcılar için Gıda Güvenliği Kongresi hem Türkiye'deki hem de yurtdışındaki gelişme ve yenilikleri izlemek, meslektaşlarla ve sektörün paydaşlarıyla aynı ortamda bulunup tanışmak, tartışıp fikir alışverişinde bulunmak için mükemmel bir fırsat oluşturmuştur. Aynı ortamda iki gün boyunca akademisyenler, bürokratlar, tedarikçiler, üreticiler ve perakendecilerin bir arada bulunup etkileşimleri gıda güvenliği alanında ortak aklın üretilmesi açısından son derece faydalı ve verimli bir süreç oluşturuyor.

Yabancı konukların kongre hakkındaki değerlendirmeleri nelerdir?

Size şunu söyleyeyim, geçen seneki Kongrede yabancı konuklar tek kelimeyle şaşırmışlardı. Türkiye'de bu kadar geniş ve nitelikli bir katılımın olduğu böyle bir kongrenin olabileceğini gelmeden önce asla tahmin etmediklerini söylediler. Birçok yabancı katılımcı; tüketicilerden, sektöre, üniversitelerden devlet kurumlarına kadar farklı kurum ve kuruluşun bir arada bulunmasının da çok önemli bir başarı olduğunun özellikle altını çizdi. Çok hoşuma giden bir diğer tespit ise özellikle Amerikalı bir akademisyenden geldi, bu kadar ilgili ve bilgili bir katılımcı kitlesinin olduğu bir ülkede gıda güvenliği konusunun kesinlikle sorun olmaması gerektiğini belirtti.

Sizce tüketiciler gıda güvenliği konusunda yeterince bilinçli mi? Kongrenin bu bilinci oluşturmada ne tür katkıları oluyor?

Türk tüketicilerinin genelde gıda güvenliği üzerine ilgileri var; ancak ne yazık ki bilgileri yok ya da yetersiz. Dolayısıyla gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinçli olduğunu

söylemek pek mümkün değil. Gıda Güvenliği Kongresi tabii ki tüketicilere doğrudan hitap eden bir kongre değil, ama tüketicilerin bilgilendirilmesi ve bilinçlendirilmesi konusunda strateji ve yapılması gerekenlerin belirlenmesi kongrenin temel hedeflerinden bir tanesi. Kongrenin en önemli paydaşlarından bir tanesi de Tüder (Tüketiciler Derneği). Tüder'in tüketicileri bilgilendirme sürecinde Gıda Güvenliği Kongresi'nin önemli bir rolünün olduğunu biliyorum.

9-10 Aralık tarihlerinde gerçekleştirilecek olan kongre hakkında öngörüleriniz nelerdir?

II. Gıda Güvenliği Kongresi'nin bu yıl yaklaşık 700 kişilik bir yerli ve yabancı katılımcıyı iki gün boyunca çekeceğini düşünüyoruz. Yurt içi ve yurtdışından çok yoğun bir sunum başvurusu aldık. Kongre sırasında biliyorsunuz bir de sergi alanımız oluyor, ürün ve hizmetlerini sunmak üzere çok sayıda firma başvurusu ile de karşı karşıyayız, o nedenle bu yıl Askeri Müze kompleksinin hemen hemen tamamını kirala-dık. Bu seneki kongre her anlamda geçen ilk yıllık kongremizin çok daha ilerisine geçecek.

TÜGİS (Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası) Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş: "Bir etkinlik, bir hikaye..."

2.Gıda Güvenliği Kongresi gıda sektörünün gelişimine katkı sağlayacak ve kamuoyunda gıda güvenliğinin doğru algılanmasında önemli bir referans noktası olacaktır. Uluslararası platformda saygınlık, ülkemiz için yerel bilgilerin derlendiği ve gıda güvenliği kültürü oluşuma katkı verecek bir fırsat olarak gördüğüm 2.Gıda Güvenliği Kongresi'nin başarılı olmasını temenni ediyorum.

Necdet Buzbaş, the Chairman of the Executive Board of TÜGİS: "One event, one story..."

2nd Food Safety Congress will be a reference point for development of food sector and food safety perception of the public. I wish the Congress which I believe will be an opportunity for gathering relevant national information and establishment of a food safety culture in our country, and will increase its prestige in the international platform will be successful.

TÜGİS (Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası) Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Buzbaş: "Bir etkinlik, bir hikaye..."

2.Gıda Güvenliği Kongresi gıda sektörünün gelişimine katkı sağlayacak ve kamuoyunda gıda güvenliğinin doğru algılanmasında önemli bir referans noktası olacaktır. İlk geçen yıl 4 Aralık tarihinde, Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, yedi derneğin işbirliğiyle gerçekleştirilen kongre, 51 konuşmacı ve 607 dinleyici ile büyük bir beğeni kazanmıştı. Gıda güvenliğiyle ilgili tüm paydaşların çözüm odaklı olarak ortak bir platformda buluşturulduğu Kongre, yayımlanan "1.Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi" ile mutlu bir kapanış yapmıştı. 1.Gıda Güvenliği Kongresi ile ilgili çok yakın geçmişte yaşadığım bir hikayeyi sizlerle paylaşmak istiyorum.

28. Türkiye-AB Karma İstişare Komitesi Toplantısı, 13-14 Eylül 2010 tarihlerinde Edinburg (İskoçya)'da yapıldı. İki gün süreli toplantının ikinci çalışma gününün gündemi "Türkiye ve AB'de Gıda Güvenliği, Ortaklığın Sinerjisi" başlıklı konuydu. Türkiye'yi temsilen konuşmacı olarak yer almam

Bu yıl, geçen seneki ilk kongrenin dışında ne gibi yenilikler olacak?

Her şeyden önce bu seneki kongre iki günlük olacak. Geçen sene eşzamanlı olarak üç oturum olması birçoğumuzun hangi konuşmayı seçeceğine karar vermesini zorlaştırdı, o nedenle bu yıl eş zamanlı yalnız iki oturum olacak. Bu senenin çok önemli bir yeniliği ise ISO ile yaptığımız bir işbirliği çerçevesinde kongrenin "Avrupa İşletmeler Ağı Uluslararası İkili Görüşmelerine" de ev sahipliği yapacak olması. İkili görüşmelerin ana konusu ise "Gıda Güvenliği için İnovasyon". Web sitesi üzerinden hem yurtdışından hem de ülkemizden işbirliği ya da ortaklık görüşmesi isteyen kuruluşlar birbirlerini bulup, tanıyacaklar ve görüşme için elektronik olarak randevulaşıp, kongre merkezinde ikili görüşmelerini yapacaklar. Bu görüşmeler için gereken her türlü imkan organizasyon tarafından sağlanacak. Böylelikle yeni oluşmuş teknolojileri hem geliştiren, hem de kullanmak isteyen yerli ve yabancı firmaların iş ortaklıkları kurmalarına da fırsat sağlamış olacağız.



gurur verici, konuşulacak konu ise ülkem açısından bir o kadar zordur.

Ülkemde gıda güvenliğinin en temel sorunu gıdayı algılamakla ilgilidir. Gıdanın teknoloji uygulanarak elde edilen gıda sanayinin bir ürünü olduğu konusunda alabildiğince algı eksikliğimiz vardır. Daha basit bir ifadeyle -gıdayı herkes üretebilir, özel bir bilgi gerekmez, herkes uzmandır ve bu şartlardaki gıda satışa herhangi bir engelle karşılaşmadan sunulabilir- yanlış algısı hakimdir. Algılama böyle olunca, bunu ortadan kaldıracak yasal mevzuatın oluşturulması uzun zaman almış, kendimizden değil umulan sinerji yardımıyla yolumuzu keşfetmeye çalışıyor olmuştuk.

Gıda ile ilgili ilk mevzuatımız, 1930 yılında çıkarılan 1593 sayılı Umumi Hıfzısıhha Yasası'dır. Yasada 18 madde ile yer alan gıda sektörü daha sonraları 1952 yılında çıkarılan Gıda Maddeleri Tüzüğü ile tam 43 yıl yönetilmeye çalışılmıştır. 1995 tarihinde yürürlüğe giren 560 sayılı KHK, 1 Ocak 1996'da başlayan AB ile Gümrük Birliği anlaşmasının gereği; 2004 tarihinde çıkarılan 5179 sayılı yasa, 5 Ekim 2005'de

resmen başlayan AB tam üyelik müzakerelerine hazırlık ve nihayet 13 Haziran 2010 tarihinde çıkarılan yasa AB ile tam üyelik müzakereleri sürecinde 12.faslın açılması zorunluluğu ile ortaya çıkmışlardır.

İçlerinde EFSA üyelerinin de bulunduğu AB Delegasyonu için yukarıda bir paragrafına değindiğim sunumun en ilginç bölümü "Kamu-Sivil Toplum İşbirliği" alt başlığı ile verdiğim "Uluslararası 1.Gıda Güvenliği Kongresi"nde konuşulanlar oldu. Anlaşılan o ki, artık bilimsellik ve teknik konular kadar

yaşamdaki sonuçlar insanları etkiliyor, ilgilendiriyor.

Kongre, gıda güvenliği ile ilgili konuların teknik ve bilimsel bir platformda tartışılması gerekliliği ve sosyal bir ortam oluşturmak amacıyla yola çıkılarak düzenleniyor.

Uluslararası platformda saygınlık, ülkemiz için yerel bilgilerin derlendiği ve gıda güvenliği kültürü oluşumuna katkı verecek bir fırsat olarak gördüğüm 2.Gıda Güvenliği Kongresi'nin başarılı olmasını temenni ediyorum.



Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP International Association for Food Protection) Genel Sekreteri David W. Tharp: "IAFP olarak 2. Türkiye Gıda Güvenliği Kongresi'ne dâhil olmaktan gurur duyuyoruz."

Kongre, gıda güvenliği alanında çalışanların bir araya gelmesi için bir fırsat yarattı. Geçen yıla ilave olarak daha farklı ve çeşitli altyapıya sahip katılımcılar beklenebilir. Bu da kongre sırasındaki tartışmaların daha ilginç ve çeşitli olmasını sağlayacaktır."

David W. Tharp, Secretary General of International Association for Food Protection: "As IAFP, we are proud to have a direct involvement in supporting the 2nd Turkish Food Safety Congress"

The congress provided an opportunity for food safety professionals to meet each other. Building on last year's congress, a larger, more diverse audience of food safety professionals can be expected. This will make the conversations more interesting and varied.

Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP International Association for Food Protection) Genel Sekreteri David W. Tharp: "IAFP olarak 2. Türkiye Gıda Güvenliği Kongresi'ne dâhil olmaktan gurur duyuyoruz."

2009 yılında düzenlenen 1. Gıda Güvenliği Kongresi halk sağlığı ve gıda arzının korunması ile ilgili çalışan kişiler ile gıda güvenliği uzmanlarını tecrübelerini paylaşmak üzere bir araya getirmek açısından çok başarılıydı. Kongre, gıda güvenliği alanında çalışanların bir araya gelmesi için bir fırsat yarattı ve bu alanda kimlerin hangi çalışmaları yaptığı konusunda fikir sahibi olunmasını ve karşılaşılan gıda güvenliği sorunlarına çözümler üretilmesini sağladı. Geçen yılki kongrede uzun soluklu dostluklar da kuruldu.

Bu yıl Kongre iki güne uzatılmış, bu, katılımcıların daha fazla bilgiye ulaşmasına imkân vererek daha fazla katma değer yaratacak. Geçen yıla ilave olarak daha farklı ve çeşitli altyapıya sahip katılımcılar beklenebilir. Bu da kongre sırasındaki tartışmaların daha ilginç ve çeşitli olmasını sağlayacaktır. Kongre boyunca katılımcılar gıda arzı ile ilgili en güncel bilgileri ve bu bilgileri gıda zincirinin kendi buldukları hal-kasında nasıl uygulayacaklarını öğrenebilecek. Tabii bunun tüketici ve hizmet verilen toplum için doğrudan ve uzun vadede bir etkisi olacaktır.

IAFP olarak 2. Türkiye Gıda Güvenliği Kongresi'ne dâhil olmaktan gurur duyuyoruz. Bu kongre gibi çabalar halk sağlığını etkileyecek önemli etkinlikler.

Tüketiciler Derneği - Tüder - Yönetim Kurulu Başkanı Engin Başaran: "AB ile Gıda Güvenliği Faslı açılım sürecinde çok önemli bir etkinlik"

Bu yılı diğer yıllardan ayıran bir özelliği "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" faslının AB müzakerelerine açılmış olması ve kamuoyunda "Gıda güvenliğinin" daha ön plana çıkarak, daha çok konuşulacak olmasıdır.

Engin Başaran - Tüder, Chairman of the Executive Board

"Opening of EU negotiations on food chapter is an important development"

An important difference of this year from the previous years is that the Chapter on Food Safety, Veterinary and Phytosanitary was opened for negotiation with the EU. This will increase the attention to the food safety issues and the subject will have greater place on the agenda of the public.

Tüketiciler Derneği - Tüder - Yönetim Kurulu Başkanı Engin Başaran: "AB ile Gıda Güvenliği Faslı açılım sürecinde çok önemli bir etkinlik"

2005 yılında tarama süreciyle başlayan AB katılım müzakerelerinin 13. faslının açıldığı sürece rastlayan "2.Gıda Güvenliği Kongresi", Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğü ve Tüketiciler Derneği - Tüder'in de içinde olduğu birçok STK

ve meslek odası ile geçen yıl olduğu gibi, bu yıl da 9-10 Aralık 2010'da İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleştirilecektir.

Bu yılı diğer yıllardan ayıran bir özelliği "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" faslının AB müzakerelerine açılmış olması ve kamuoyunda "Gıda güvenliğinin" daha ön plana çıkarak, daha çok konuşulacak olmasıdır.



Bu dönemde hijyen çok tartışılacak; hayvanların beslenmelelerinden başlayarak hayvansal ürünlerin üretimleri, ambalajları, saklanmaları, taşınmaları daha çok gündemde olacak. Gıda katkı maddeleri, insanların ve hayvanların beslenmelerinde kullanılan bitkisel ürünlerin üretiminde her safhada kullanılan gübreler ve zirai mücadele ilaçları, kalıntı seviyeleri tartışılacak, AB standartları, doğal, ekolojik, organik bitkisel ürünler daha çok gündemde olacak, GDO gibi terimler daha çok duyulacak. En önemlisi de gıda güvenliği, kayıt dışı üretim, izlenebilirlik, denetim ve yaptırım mekanizmaları kamuoyunda sorgulanacak, tartışılacak ve çözüm istenecektir. Son günlerde ortaya çıkan bakterili et olayı ve kamuoyunda çok uzun yer alması, "izlenebilirlik" sorununun ne denli önemli olduğunu gösterirken, AB sürecinin bu gibi sorunların çözü-

münde bir fırsat olacağı açıktır.

Bu nedenle gerçekleştirilecek olan 2.Gıda Güvenliği Kongresi, 13. faslın AB müzakere sürecine açıldığı bir süreçte büyük önem taşımaktadır. Sonuçta; kamu çalışmalarının, bilimsel görüşlerin, sektörel kaygı ve değerlendirmelerin, tüketici beklentilerinin ve görüşlerinin masaya yatırıldığı, çözümlerin arandığı ve sunulduğu, tüm tarafların içinde olduğu "Toplantılar dizisi"nde sunulacak "altın değerindeki bigiler" in özellikle kamu tarafından, fırsata çevrilerek yine tüm tarafların içinde olduğu politikalar üretilerek yaşama geçirilebilmesi büyük önem taşımaktadır.

Toplumsal sorumluluk bilinciyle bu önemli fırsatı yaratan başta Sayın Samim Saner olmak üzere Gıda Güvenliği Derneği üyelerini ve destek veren tüm kuruluşları kutlarım.

Türkiyem-Bir (Türkiye Yem Sanayicileri Birliği) Başkanı Ülkü Karakuş: "Kongrenin devamını, ülkemize ve insanlarımıza hayırlı olmasını dileriz."

Kongrenin geniş bir katılımı, çok daha geniş kitlelere gıda güvenliği konusunda sağlıklı mesajlar göndereceğine inanmaktayız. Ayrıca bu kongre, bir önceki kongreden bu yana ülkemizde gıda güvenliği anlamında yapılanları görmemiz ve ileriye yönelik atılacak adımları belirlememiz için de bir karar alma platformu niteliği taşımaktadır.

Ülkü Karakuş, the President of Türkiyem-Bir (Turkish Feed Manufacturer's Association): "We wish the Congress will be beneficial to our country ad citizens and will continue in the following years"

We believe that the Congress will have greater participation and reach more people, presenting correct information on food safety. Furthermore, it will serve as a decision making platform where the development since the last Congress and the future steps in the area of food safety will be discussed.



Türkiyem-Bir (Türkiye Yem Sanayicileri Birliği) Başkanı Ülkü Karakuş: "Kongrenin devamını, ülkemize ve insanlarımıza hayırlı olmasını dileriz."

Ülkemizde gıda sektörü nitelik ve nicelik yönünden gelişmeye devam etmektedir. Gıda sektörümüzün gelişme hızı yanında marka olma bilinci de her geçen gün yerleşmekte ve bu kapsamda gıda güvenliği kavramı da temel konular kapsamında yer almaktadır.

İnsanlarımızın sağlıklı beslenebilmesi için tarladan sofraya gıda güvenliği prensibinin tüm üretici ve tüketicilere kazandırılması tam anlamıyla gıda güvenliğinin oluşturulabilmesi için gereklidir. Sağlıklı beslenme aynı zamanda kaliteli yaşamın da bir ölçüsü olmaktadır. Avrupa Birliğine girme mücadelesi verdiğimiz bu günlerde yeterli ve dengeli beslenebilme konusunda da AB ile uyumumuz önem taşımaktadır. Özellikle market raflarındaki ürünler tüketicilerin tercihi ile şekillenmektedir, bu nedenle tüketicilere güvenli gıdanın tercih edilme bilinci aşılmalıdır, bunun yanında sıkı bir denetim mekanizmasıyla da güvenli olmayan gıdaların market raflarına gelmesi önlenmelidir.

Başta çiftçilerimizin, gıda zincirindeki tüm üretici ve tedarikçilerimizin yanında son tüketicilerimizin de insan sağlığı, hayvan refahı, çevre güvenliği ve güvenilir gıda tüketimi konularında bilgilendirilmesi, güvenli gıdaların üretiminin ve tercih edilmesinin en büyük etkeni olacaktır. Nitekim ülkemizde bu konuda yapılan çalışmalarla belli bir seviye-

ye gelmiş bulunmaktadır. Kamu, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve üniversitelerin daha koordineli çalışarak gıda güvenliği bilincinin yerleşmesi anlamında işbirliği yapmaları gelecek nesillerimizin sağlığı ve refahı için gereklidir.

"Gıda Güvenliği Kongresi" de sağlıklı besleme ve beslenme bilincinin oluşturulması için gerçekleştirilen çok önemli bir organizasyondur. Bu organizasyonun geleneksel hale getirilerek her yıl gerçekleştirileceğinden eminiz.

Yürürlüğe giren "Veteriner, Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" ile hijyen, izlenebilirlik, gıda ve yem güvenilirliği, kritik kontrol noktaları, hızlı uyarı sistemi ve risk analizi gibi konular işlenmiş, bu kanuna dayalı yönetmeliklerin AB ile uyumlu bir şekilde çıkarılması amacıyla da tüm paydaşlar arasındaki çalışmalar hızla devam etmektedir. "Gıda Güvenliği Kongresi" gibi organizasyonlarda bu konuların görüşülmesi, uygun yönetmeliklerin çıkarılarak AB ile uyumun sağlanması ve dış ticaret anlamında da sektörün gelişimi için önem taşımaktadır.

Bu kongrenin geniş bir katılımı, çok daha geniş kitlelere gıda güvenliği konusunda sağlıklı mesajlar göndereceğine inanmaktayız. Ayrıca bu kongre, bir önceki kongreden bu yana ülkemizde gıda güvenliği anlamında yapılanları görmemiz ve ileriye yönelik atılacak adımları belirlememiz için de bir karar alma platformu niteliği taşımaktadır.

Bu kongrenin devamını, ülkemize ve insanlarımıza hayırlı olmasını dileriz.

Gıda Katkı Maddeleri

Gıda Katkı Maddeleri konusunda; Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) Daire Başkanı Halis Korkut, Gıda Katkı ve Yardımcı Madde Sanayicileri Derneği (GIDAKAT) Yönetim Kurulu Üyesi Cem Köylüoğlu ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı Petek Ataman'ın görüşlerine başvurduk.

Halis Korkut

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü (KKGM) Yem ve Gıda Tescil Hizmetleri Daire Başkanı

Gıda katkı maddeleri gıda maddelerini; renklendirme, tatlandırma veya gıdanın korunması gibi belirli teknolojik fonksiyonları yerine getirmek amacıyla gıdalarda kullanılmakta olup, gıda maddelerinin etiketinde fonksiyonları ile birlikte belirtilmeleri zorunludur. Gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri, Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifleri dikkate alarak düzenlenmekte ve gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Avrupa Birliği mevzuatına tam uyumludur. Avrupa Birliği'nin katkı maddeleri ile ilgili mevzuatında yer almayan geleneksel bir ürünümüz söz konusu olduğunda kullanımına izin verilecek katkı maddesi ve limitinin belirlenmesinde araştırma kurumlarımız ve üniversitelerle çalışmalar yürütülmektedir.

Bakanlığımız gıda katkı maddelerinin uyması gereken teknik kriterleri belirliyor, aynı zamanda da kontrollerini yapıyor. Bu kapsamda;

Mevzuatta yer alan limitlerin oluşturulmasında izlenecek yol, özellikle geleneksel ürünlerimiz açısından çok önemli. Çalışmalarınızı nasıl yürütüyorsunuz, kısaca anlatabilir misiniz?

Gıda katkı maddeleri gıda maddelerini; renklendirme, tatlandırma veya gıdanın korunması gibi belirli teknolojik fonksiyonları yerine getirmek amacıyla gıdalarda kullanılmakta olup, gıda maddelerinin etiketinde fonksiyonları ile birlikte belirtilmeleri zorunludur.

Gıda katkı maddelerinin gıdalarda kullanımı insan sağlığının korunması yönünden en sıkı denetim altında tutulması gereken kimyasal madde grubudur. Bu nedenle tüm dünyada gıdalarda hangi katkı maddesinin hangi miktarlarda kullanılacağı hem ulusal hem de uluslararası mevzuatla kurallara bağlanmıştır.

Gıda katkı maddelerine ilişkin esaslar uluslararası ve ulusal otoritelerin son derece yoğun ve dikkatli incelemeleri sonucunda belirlenir. Bu çerçevede dünyada uluslararası yapılanmalar oluşturulmuştur;

1-Kodeks Alimentarius Komisyonu; Birleşmiş Milletler'e bağlı bir kuruluştur. Kuruluşun görevi dünyada gıda ile ilgili uygulamalarının sağlık ve teknoloji yönünden standartlaştı-

Halis Korkut

General Directorate of Protection and Control, Head of Department

Food additives are used in foodstuffs for their different technological functions such as coloring, flavoring or preservation, and they have to be indicated on the label of the foodstuffs together with their intended functions. The food additives which are authorized to be used in foodstuffs are regulated in the framework of harmonization with the EU taking into account relevant European Parliament and Council regulations and they are updated in this respect. Our food additives legislation is fully harmonized with the EU. When a traditional product which is not regulated in the EU is concerned, the additives to be approved and the limits of use are determined taking into account the studies conducted by our research institutes and universities.

rilmasıdır. Kuruluşun bu amaçla hazırladığı "Codex Alimentarius" tüm dünya ülkeleri için güvenli gıda üretiminde referans dokümandır.

2-JECFA; 1956 yılında beri gıda katkı maddelerinin insan sağlığı yönünden değerlendirilmesi için toplanan FAO/WHO ortak uzmanlar komitelerine verilen isimdir. Bu komiteler gündemlerine aldıkları gıda katkı maddeleri için tüm bilimsel verileri inceleyerek değerlendirmeler yapmakta ve ADI değerlerini tespit etmektedir.

3-EFSA (Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Kurumu);

Gıda katkı maddeleri ile ilgili panel oluşturarak, toksikoloji ile ilgili bilimsel çalışmalar ve verileri değerlendirerek raporlarını hazırlar. Bu raporlar Avrupa Birliği'nin karar süreçlerinde değerlendirilerek "Avrupa Topluluğu Direktifleri" olarak uygulamaya girer.

Ülkemizde, gıda maddelerinde kullanımına izin verilen katkı maddeleri ve miktarları gıda mevzuatı altında; renklendiriciler (Tebliğ N:2002/55), tatlandırıcılar (Tebliğ N:2006/45) ve diğer katkı maddeleri (Tebliğ N:2008/22) üç ayrı Tebliğde esasları belirlenmiş ve ayrıca kullanımına izin verilen tüm katkı maddelerinin saflık kriterleri de ayrı birer Tebliğ olarak yayımlanmıştır.

Söz konusu Tebliğlerin hazırlanma süreci ve yeni bir katkı maddesi ya da limitlerinin yeniden belirlenmesi söz konusu olduğunda izlenen yol;

Ülkemizde, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu; gıda kodeksinin hazırlanması, izlenmesi ve alt komisyon çalışmalarının

denetlenmesinden sorumlu bir Komisyondur. Gıda kodeksinin hazırlanması için İhtisas Alt Komisyonlarını oluşturur, gıda kodeksi ve/veya ulusal görüşlerin oluşturulması aşamasında verilerin sağlanması için kurum ve kuruluşlara konu ile ilgili çalışmalar yaptırır ve veri tabanı oluşturulmasını sağlar. İhtisas alt komisyonlarınca hazırlanan taslakları karara bağlar. Kabul edilen gıda kodekslerini yayımlanmak üzere Bakanlığa sunar.

Bu çerçevede; Ulusal Gıda Kodeks Komisyonu (UGKK) tarafından, katkı maddeleri konusunda uzmanlaşmış akademisyenlerden, araştırma kurumlarından, laboratuvarlardan, sektör ve ilgili kuruluşlardan meydana gelen Katkı Maddeleri İhtisas Alt komisyonu kurulmuştur.

Katkı Maddeleri İhtisas Alt komisyonu; Avrupa Birliği Mevzuatı öncelikli olmak üzere, Kodeks Alimentarius yaklaşımları, ulusal ve uluslararası mevzuat ile ülke koşullarını dikkate alarak gıda kodeks taslaklarını hazırlar ve taslağı konu ile ilgili kurum ve kuruluşlara görüşe açar, gerekli gördüğünde çok büyük katılımlı toplantılar düzenler ve gelen görüşleri değerlendirerek, Tebliğ Taslağını UGKK'ya sunar.

Gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri, Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifleri dikkate alarak düzenlenmekte ve gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Avrupa Birliği mevzuatına tam uyumludur.

Avrupa Birliği'nin katkı maddeleri ile ilgili mevzuatında yer almayan geleneksel bir ürünümüz söz konusu olduğunda kullanımına izin verilecek katkı maddesi ve limitinin belirlenmesinde araştırma kurumlarımız ve üniversitelerle çalışmalar yürütülmektedir.

Genelde her türlü denetimde çok önemli olmakla beraber, özellikle gıda katkı maddeleri açısından izlenebilirlik hayati öneme sahiptir. Bu konuda oluşturduğumuz bir sistem var mı? Gıda sağlığında olmayan katkı maddelerinin takibinde ne tür çalışmalarınız var?

Gıda maddelerinde kullanılan katkı maddeleri, Bakanlığımızın yürüttüğü izleme programları kapsamında izlenmektedir.

Katkı maddelerinin saflık kriterleri Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu olarak düzenlenmiştir.

1- Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Analiz Yöntemleri Metodları Tebliği

(17.01.2002 tarih ve 24643 sayılı Resmi Gazete)

2- Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcıların Saflık Kriterleri Tebliği

(04.12.2001 tarih ve 24603 sayılı Resmi Gazete)

3- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliği

(10.04.2002 tarih ve 24722 sayılı Resmi Gazete)

4- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği

(10.04.2002 tarih ve 24722 sayılı Resmi Gazete)

Gıda katkı maddelerinin analiz edilebilirliği (özellikle son üründe) çok önemli bir nokta... Mevzuatımızda yer alan katkı maddelerinin ne kadarını son üründe saptayabiliyoruz? Analiz yöntemlerinde birlikteliği sağlayabildik mi?

Gıda mevzuatı altında yer alan renklendiriciler, tatlandırıcılar ve diğer katkı maddelerinin tamamına yakını son üründe tespit edilebilmektedir.

01.10.2010 tarih ve 27716 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları İle Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmeliğin 22. maddesi hükmü çerçevesinde;

Laboratuvarlarda öncelikle gıda ve yem mevzuatında belirtilen analiz metotları kullanılmaktadır. Analiz metotları gıda ve yem mevzuatlarında mevcut değilse, Bakanlık tarafından izin verilecek, ulusal/uluslararası kabul edilmiş bir analiz metodu kullanılmaktadır. Ulusal/Uluslararası kabul edilmiş bir analiz metodu kullanıldığında, laboratuvar tarafından ilgili metodun laboratuvarında uygulanabilirliğinin verifikasyon çalışmasını yapması gerekir. Ulusal/Uluslararası kabul edilmiş bir analiz metodu kullanılmadığında, laboratuvar tarafından ilgili metodun validasyon çalışmaları yapılarak dokümanite edilir. Yapılan validasyon metotta tanımlanmış olan ürün/ürünler için geçerlidir. Metotta belirtilenin dışında farklı özelliklere sahip bir matriksteki ürün çalışıldığında metod yeniden valide edilir. Elde edilen validasyon sonuçlarına göre metodun optimum şartlarda ve en yüksek performansta kullanılması için gerekli olan uyarıların, dikkat edilecek noktaların, kritik nokta ve kritik işlemlerin tanımlandığı rutin uygulamalara yönelik metod talimatları standart operasyon prosedürü olarak hazırlanmaktadır.

Son olarak bu konuda uluslararası mevzuat anlamında da zaman zaman sıkıntılarımız oluyor. Leblebide Titanyum Dioksit konusunda olduğu gibi... Bu tür çalışmalarda nasıl bir yöntem izliyorsunuz? Sektör veya üniversitelerden katkı anlamında bekledikleriniz nelerdir?

Gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri, Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifleri dikkate alarak düzenlenmekte ve gerekli güncellemeler yapılmaktadır. Avrupa Birliği mevzuatına tam uyumludur.

Avrupa Birliği'nin katkı maddeleri ile ilgili mevzuatında yer almayan geleneksel bir ürünümüz söz konusu olduğunda kullanımına izin verilecek katkı maddesi ve limitinin belirlenmesinde araştırma kurumlarımız ve üniversitelerle çalışmalar yürütülmektedir.

Bilindiği üzere Leblebi Türkiye’ de ve bazı Ortadoğu ülkelerinde nohuttan üretilen geleneksel bir çerez çeşididir. AB direktifleri esas alınarak hazırlanan “Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği”nde “E 171 titan- yum dioksit” in kullanımıyla ilgili olarak ihracatta bir takım



Cem Köylüoğlu

Gıda Katkı ve Yardımcı Madde Sanyicileri Derneği (GIDAKAT) Yönetim Kurulu Üyesi

Geleneksel ya da değil, endüstriyel yöntemlerle üretilen her türlü gıda maddesinde, gıda katkı maddelerinin yaygın şekilde kullanımı, ekonomik ve teknolojik gelişmelerin ortaya çıkardığı gereksinimlerden kaynaklanmaktadır. Artan dünya nüfusu, hammadde kaynaklarındaki azalmalar, yeni yaşam ve beslenme alışkanlıkları sonucunda oluşan insanların yaşam standartlarını yükseltme yönündeki eğilimleri, teknolojik gelişmeleri tetiklemiştir. Kısıtlı da olsa kendi çapımızda kendi çapımızla yapabildiğimiz bir tespate göre ülkemizde, binlerle değil 250-300 rakamı ile telaffuz edilebilecek katkı maddesi üreticisi bulunmaktadır. Esasen ülkemizde salt gıda katkı maddesi üreten firma sayısı yok denecek kadar azdır ve katkı maddelerini büyük çoğunluğu ithal edilmektedir.

Gıda katkı maddeleri ile ilgili olarak yıllardır yaşanmakta olan bir bilgi kirliliği var. Bununla mücadele için neler yapıyorsunuz? Ne tür sıkıntılar ile karşılaşyorsunuz?

Gıda katkı maddelerinin (GKM) gıdalarda kullanımı insanlık tarihi kadar eskidir. İlk kullanılan katkı maddeleri bilindiği gibi tuz, baharat, duman, sirke ve şekerdir.

GKM diğer amaçlarla kullanılan tüm kimyasal madde ve kimyasal madde grupları içerisinde gözetimi ve denetimi en etkin şekilde yapılan gruptur. Başta Dünya Sağlık Örgütü (WHO) olmak üzere birçok uluslararası kuruluş, katkı maddelerinin güvenli kullanım ilkelerini belirlemektedir.

Bu yüzden, yıllardır yaşanmakta olan bilgi kirliliğine ve yarattığı sıkıntılara (önyargı, şüpheli yaklaşım, güvensizlik vb) rağmen GKM ile ilgili yasalarda ve kodekslerde göz önüne alınan temel koşul “Halkın sağlığının korunmasını ve ülkemizdeki gıda endüstrisinin gelişmesini sağlamak”tır.

Kaldı ki, taze meyve ve sebzelerin bir defada kilolarca ya da bir paket tuzun bir seferde tamamının tüketilmesi toksik etkiler yaratabilmektedir.

Zaten, üretim aşamasındaki kontrol ve denetim Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca, pazardaki ürünlerin kontrol ve denetimi ise Sağlık Bakanlığınca ve bazı bölgelerde ise Sağlık Bakanlığı ile birlikte yerel yönetimlerce yapılmaktadır.

Gıda katkı maddelerinin kullanımında halen ağırlıklı Avrupa Birliği (AB) uygulamaları üzerinden çalışmalar yürütülüyor. Oysa ülkemizde çok sayıda geleneksel gıda var. Bu

sorunlar yaşanmıştır.

Anılan ürünün AB’de farklı kategoride yer almasından dolayı tarım ürünleri ihracatımızı olumsuz yönde etkilemesini engellemek amacıyla konu ile ilgili olarak, AB Komisyonu nezdinde girişimlerde bulunulmuştur.

Cem Köylüoğlu

The Association of Food Additives and Ingredients Manufacturers (GIDAKAT), Member of Management Board

The requirement of use of food additives in foodstuffs, whether traditional or not, which are produced using industrial methods arises from the economic and technological developments. Increasing population of the world, reduction in the resources of raw material, trend towards increase in living standards of people due to new life styles and dietary habits trigger the developments in the technology. According to our findings, which may be limited though, they are around 250-300 food additives producers. In our country, the companies which produce only food additives are essentially almost non-existing and food additives are largely imported.

ürünlerde katkı maddesi kullanımının teknolojik gereklilik olup olmadığı yönünde sizlerin de çalışmaları ve değerlendirmeleri var mı?

Geleneksel ya da değil, endüstriyel yöntemlerle üretilen her türlü gıda maddesinde, gıda katkı maddelerinin yaygın şekilde kullanımı, ekonomik ve teknolojik gelişmelerin ortaya çıkardığı gereksinimlerden kaynaklanmaktadır. Artan dünya nüfusu, hammadde kaynaklarındaki azalmalar, yeni yaşam ve beslenme alışkanlıkları sonucunda oluşan insanların yaşam standartlarını yükseltme yönündeki eğilimleri, teknolojik gelişmeleri tetiklemiştir.

Zaman yönetiminin artık oldukça güç ama bir o kadar da önemli olduğu günümüz stresli ve yoğun yaşam temposunda, artık hemen hemen hiç kimse yiyeceğini evde hazırlamak için vakit ayırmamakta ya da ayıramamaktadır. Yine günümüzde çalışan insan (özellikle kadın) sayısı artmış ve herşeyden önemlisi de beslenme alışkanlıklarımız değişmiştir.

Gıda katkı maddesi ile ilgili kayıt dışı sorunun boyutu nedir? Her alanda olduğu gibi, sizin alanınızda da örgütlülük çok önemli... Üyeleriniz sektörün ne kadarını temsil ediyor?

Ülkemizde 250-300 gibi tahmin edilen katkı maddesi ve/veya katkı maddesi karışımı yapan firma bulunduğu halde, üye sayımız sadece 25 firmadan 30 kişi bulunmaktadır. Üyelerimizin hemen hemen tamamı sektörün en önde gelen lokomotif firmaları olup, Türkiye katkı maddesi karışımları ve yardımcı maddeleri pazarının yaklaşık %40-50’sini oluşturmaktadır.

Tüzüğümüzde yer alan üyelik kriterlerimize göre ve sadece

üretici konumundaki firmaları üyeliğe kabul edebiliyoruz. Şu anda derneğimize kayıtlı üyeler dışında, ülkemizde daha pek çok saygın ulusal ve uluslararası kimliğe sahip katkı maddesi üreticileri vardır fakat henüz derneğimiz üyesi değildirlerdir.

Katkı maddelerinin izlenebilirliğine yönelik olarak yaptığınız bir çalışma var mı?

Sektörle ilgili hem sayısal ve istatistiki değerlere ulaşmak, hem de izlenebilirlik konusunda maalesef sorunlar bulunmaktadır. Bu nedenle de sektörle ilgili üretim/ithalat ve ihracat rakamlarını sağlıklı olarak verebilmek mümkün değildir. Zira TÜİK, Gümrük, Dış Ticaret verileri ve istatistiklerinde gıda katkı maddeleri müstakil bir isim ve GTİP numarası ile belirtilmemekte, genellikle çeşitli isimlerdeki kimyasal maddeler arasında listelenmekte ve ilgili GTİP fasılları da çok farklı içeriklerde olduğundan, buradan katkı maddelerini ayırıştırıp reel değerlere ulaşmak pek mümkün olamamaktadır. Kısıtlı da olsa kendi çapımızda kendi çapımızla yapabildiğimiz bir tespite göre ülkemizde, binlerle değil 250-300 rakamı ile telaffuz edilebilecek katkı maddesi üreticisi bulunmaktadır. Esasen ülkemizde salt gıda katkı maddesi üreten firma sayısı yok denecek kadar azdır ve katkı maddelerini büyük çoğunluğu ithal edilmektedir. Salt gıda katkı maddesi olarak yağ asiti esterleri/emülgatör ve mineral madde (kalsiyum karbonat) üretimi yapan kısıtlı sayıdaki birkaç firmadan baş-



Petek Ataman
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

Katkı maddeleri teknolojik zorunluluk gereği kullanılan maddeler. Biz bu maddelerin mevzuatta izin verilen ürünlerde, tüketime hazır son ürün için belirlenen maksimum seviyeleri aşmayacak şekilde ve tabii saflık kriterlerine uymaları halinde riskli olmadığını ifade ediyoruz. Gıda Mühendisleri Odası'nı "Bilinçli Gıda Tüketimi" broşürü var. Bu broşürün bir kısmı katkı maddeleri ile ilgili. Bu broşürleri belirli günlerde (Örn: Dünya Gıda Günü) halka açık alanlarda bire bir görüşmeler yaparak, gelen soruları yanıtlayarak dağıtıyoruz. Bu konuda bilgi paylaşımı için basın-yayın kanallarını da mümkün olduğunca etkin kullanmaya çalışıyoruz.

Siz Gıda Mühendisleri Odası olarak nasıl bakıyorsunuz gıda katkı maddelerine?

Katkı maddeleri teknolojik zorunluluk gereği kullanılan maddeler. Mühendislik eğitimi almış, üretimde bire bir görev alan bir meslek grubunun katkı maddelerine tepkili olması beklenemez tabii. Ama biz bu maddelerin mevzuatta izin verilen ürünlerde, tüketime hazır son ürün için belirlenen mak-

sa üretici olduğunu söyleyememekteyiz.

Ayrıca katkı maddesi olmayıp yardımcı madde kapsamında olan peynir mayası, starterler, ekmek mayası, bazı enzimler üreten firmalarımız da mevcuttur ve bunların sayısı ise 15 civarındadır.

Geri kalan katkı maddesi üreticisi dediğimiz ve 250-300 civarında olduğunu tahmin ettiğimiz ve çoğunluğu ekmekçilik - pastacılık sektörüne hitap eden, küçük büyüklü üretici firmalar ise sadece gıda katkı maddesi üreticisi olmayıp, istenilen amaca göre belli formülasyonlar ile katkı maddesi karışımları yapan firmalardır.

İlave etmek istediğiniz başka nokta var mıdır?

Günümüzde artık hemen hepimiz -hava, su ve toprak kirliliği ile- içimizi bunaltan ve daraltan bir kimyasal çevrede yaşamaktayız. Bu anlamda, vücudumuza giren zehrin miktarını mümkün olduğunca azaltmak, vücudumuzun ve bağışıklık sistemimizin daha güçlü olmasını sağlayacaktır kuşkusuz. Bu yüzden arada bir tüketilen ve son ürün içerisinde eser miktarlarda kalan birkaç katkı maddesi tabii ki bizlere kalıcı hasarlar vermeyecek ve tabii ki bizleri öldürmeyecektir. Şunu da kabul etmeliyiz ki, emülgatörler, düzenleyiciler (stabilizatör), katılaştırıcılar, jöleleştirici maddeler, ayırıcılar (anticaking agents) ve boyalar gibi katkı maddeleri sayesinde yiyecekler diri ve canlı renkleriyle, gözümüze ve zevkimize hitap etmektedir.

Petek Ataman

UCTEA Chamber of Food Engineers, President of the Management Board

Food additives are substances which are used due to technological requirements. We communicate that these substances are safe if they are used in the foodstuffs which are laid down in the legislation within the limits identified for the ready to eat final product, and comply with the purity criteria. The Chamber of Food Engineers published a "Conscious Food Consumption" leaflet, which also covers a section on food additives. These leaflets are delivered to the consumers on some occasion (i.e. World Food Day), and their questions are answered through face to face communication. We are trying to make use of the press and information channels effectively for sharing correct information.

imum seviyeleri aşmayacak şekilde ve tabii saflık kriterlerine uymaları halinde riskli olmadığını ifade ediyoruz. Bunun için de denetimlerin düzenli yapılıyor olması lazım.

Gıda katkı maddeleri için belirlenen maksimum limitlerin gerçekçi olduğunu düşünüyor musunuz?

Bu noktada söylenmesi gereken şeyler var tabii. Bildiğiniz gibi, maksimum limitler ADI değerlerinden yola çıkılarak bir formülasyonla hesaplanmakta. Hesap doğru yapıldığı süre-

ce prensipte o limitlere uyan gıdalar insan sağlığı için risk oluşturmazlar. Ancak şu var; bu hesaplar günlük tüketim miktarları bilinerek yapılacak hesaplar. Biz ülke olarak bu rakamlarımızı bilmiyoruz. Bu rakamları gerçekçi biçimde bildiğimiz gün, belki kimi limitlerde değişiklik gerekecektir. Bir diğer önemli nokta da şu; her konuda olduğu gibi bilimsel gelişmeler dahilinde farklı tespitler olması, kimi katkı maddelerine yönelik kabullerin değişmesi daima ihtimal dahilindedir. Tıpkı gıda üretimi ile ilgili diğer konularda olduğu gibi. Hatta daha da genişletirsek insan sağlığını bire bir etkileyen her konuda olduğu gibi...

Ülke olarak bu konuda sorunlarımız neler?

Birincisi daha önce de söylediğim gibi denetimler yeterli değil. İkincisi bu maddelerin tümünün son üründe miktar tespitinde hala sıkıntılar var bildiğim kadarıyla. Bir diğer sorun



Finn Sheye
Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi
(European Food Safety Authority)
Mevzuat ve Politika İşleri Birimi
Politika Yetkilisi

Tüketicilerin gıda, gıda güvenliği, beslenme ve sağlık konularında iletişim ile ilgili farklı bilinç ve ilgi düzeyleri ve yaklaşımları dikkate alındığında, EFSA'nın Üye Devletlerdeki farklı ve çok çeşitli bilgiye ihtiyaç duyan tüketicilere Avrupa çapında tek ve bir örnek mesaj vermesi

mümkün ve tercih edilir bir şey değildir. EFSA bu sebeple, ulusal düzeydeki kilit ortakları ile yakın işbirliği yaparak tüketicilere hizmet eder.

EFSA gıda katkıları onaylanmadan önce değerlendirme sürecinde önemli rol oynamaktadır. Tarafsız sonuçlara ulaşılabilmesi için bilim insanlarının bu sürece katılmalarının ve araştırma sonuçlarını paylaşmalarının çok önemli olduğunu biliyoruz. Bilim insanlarına ve araştırma sonuçlarına ulaşmakta zorluklarla karşılaşılıyor musunuz? Bazı durumlarda farklı uzmanlar farklı görüşleri savunabiliyor. EFSA sonuca nasıl ulaşıyor?

Bilimsel Uzmanların istihdamı: Seçim prosedürleri

EFSA'nın çalışmalarına Bilimsel Komite ve Panellerde yer alarak katkıda bulunan bilim insanları bilimsel yetkinlikleri ve uzmanlıkları esas alınarak ve tarafsız ve şeffaf kriterlere göre seçilmektedir.

EFSA, söz konusu bilimsel uzmanları istihdam etmek için çağrıda bulunur ve EFSA personeli tarafından muhtemel adayların bir kısa listesi oluşturulur. Bu liste daha sonra bağımsız uzmanlardan oluşan dış bir komiteye sunulur ve adayların nihai listesi oluşturulur.

ise aslında gıda katkı maddesi olmayıp da, gıdaya yönelik olmadığı beyanı ile kontrol edilmeden yurt içi edilen maddelerin izlenmesine yönelik bir sistem yok. Gıda sektöründe de kayıt dışı sorunu olduğunu düşünürsek, bu bir risk alanı.

Bu konudaki şehir efsanelerine yönelik sizin çalışmalarınız var mı?

Evet var. Gıda Mühendisleri Odası olarak "Bilinçli Gıda Tüketimi" broşürümüz var. Bu broşürün bir kısmı katkı maddeleri ile ilgili. Broşür, tüketicilere yönelik olarak hazırlandı. Bu broşürleri belirli günlerde (Örn: Dünya Gıda Günü) halka açık alanlarda bire bir görüşmeler yaparak, gelen soruları yanıtlayarak dağıtıyoruz. Aynı eğitimi öğrencilere ve velilere de veriyoruz. Bu konuda bilgi paylaşımı için basın-yayın kanallarını da mümkün olduğunca etkin kullanmaya çalışıyoruz.

Finn Sheye

EFSA (European Food Safety Authority)

Given the different levels of consumer awareness, interest in and attitudes towards communications on food, food safety, nutrition and health, it is neither possible nor desirable for EFSA to seek to address the resulting diverse and multiple information needs of consumers in Member States through a single and unique message disseminated across Europe. EFSA can therefore, best serve European consumers through close cooperation with key partners at national level.

EFSA Yönetim Kurulu, nihai kısa listeyi dikkatlice değerlendirerek Bilimsel Komite ve Panellerin kimlerden oluşacağına ilişkin kesin kararı verir.

EFSA'nın Bilimsel Komite ve Panellerindeki uzmanlar, kanıtlanmış bilimsel mükemmellikleri esas alınarak üç yıllık bir dönem için atanırlar. Bu süreçte uzmanların bilimsel çalışmalarını değerlendirmedeki deneyimleri ve yayımları dikkate alınır.

En son 2008 yılının Ekim ayında yapılan bilimsel uzman çağrısından sonra EFSA'ya, Bilimsel Komite ve Paneller için 732 başvuru yapılmıştır. Başvuru sayısında 2006 yılında yapılan çağrıya yapılan başvuruya oranla %7'lik bir artış olmuştur ki bu da Avrupa'daki bilimsel çevrelerin EFSA çalışmalarına olan büyük ilgisinin bir göstergesidir. EFSA Yönetim Kurulu Mart 2009'da 174 bağımsız bilimsel uzmanın üç yıllık bir dönem için atanmasını onaylamıştır.

EFSA, Panel uzmanları için yapılan açık çağrılara ilave olarak uzman veri tabanındaki bilim insanlarına da başvurabilmektedir. Yıllar önce EFSA Bilimsel Komitelerini, Bilimsel Panellerini, EFSA bilimsel ağlarını ve bunlara ilişkin çalışma gruplarını destekleyebilecek dış bilimsel uzmanlar için bir veritabanı oluşturmuştur. Gıda ve yem güvenliği, beslenme, toksikoloji, kimya, hayvan sağlığı ve refahı, bitki koruma ve bitki sağlığı alanında uzmanlığa sahip bilim insanları baş-

vurularını internet üzerinden yapmak üzere davet edilmektedir. Yeterlilik kriterlerini karşılayan adaylar veri tabanına dâhil edilmektedir. Hâlihazırda EFSA uzman veri tabanında 2500'den fazla uzman yer almaktadır. Uzman veri abanı ile ilgili detaylı bilgiye <http://www.efsa.europa.eu/en/networks/expertdb.htm> bağlantısından ulaşılabilmektedir.

EFSA'da risk değerlendirme süreci-sonuçlara nasıl ulaşıyoruz:

EFSA, Bilimsel Komite ve Panellerinde yapılan çalışmalara yön vermek ve verilen görüşlerin en yüksek bilimsel standartlara uygun olmasını sağlamak için kapsamlı bir iyi risk değerlendirme uygulamaları müktesebatı oluşturmuştur. EFSA'nın bilimsel görüşleri, müşterek tartışma ve kararların bir çıktısıdır, her üyenin eşit söz hakkı bulunmaktadır. Hiçbir uzman Panelin kararlarını haksız yere etkileyemez ve azınlık görüşleri kayıt altına alınır.

Bilimsel görüşlerin oluşturulmasına ilişkin iş akışına şu bağlantıdan ulaşılabilmektedir: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsahow/workflow.htm>

Yeni mevzuata göre, Aralık 2020 itibarıyla EFSA 20 Ocak 2009 tarihinden önce izin verilen gıda katkılarını yeniden değerlendirecektir. Bu takvimin bu iş için gerçekçi olduğunu düşünüyor musunuz? EFSA'nın çalışma planı nedir?

257/2010 sayılı AT Tüzüğü, 1333/2008 sayılı Tüzük uyarınca onaylanmış gıda katkılarının (Avrupa Birliği'nde 20 Ocak 2009 tarihinden önce onaylanan gıda katkıları) yeniden değerlendirilmesi için bir program oluşturmaktadır.

EFSA, bu alandaki işinin ne kadar kapsamlı olduğunun farkındadır. EFSA'nın Gıda Katkıları ve Gıdalara Eklenen Besin Kaynakları (ANS) Paneli Temmuz 2010'da yukarıda bahsedilen Tüzük'teki gereklilikleri dikkate alarak yeniden değerlendirme için bir strateji oluşturmuştur. Stratejinin içeriğine şu adresten ulaşılabilmektedir: <http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/ans100413-m.pdf>

Doküman, Panel tarafından söz konusu gıda katkıları için yapılacak risk değerlendirmesine ilişkin prosedürleri ve bu katkıların yeniden değerlendirilmesi için program oluşturulması amacıyla kullanılacak kriterleri tanımlamaktadır.

Özellikle, onlarca yıl önce değerlendirilecek olan ilk katkılar arasında olan gıda renklendiricilerinden başlanmasına karar verilmiştir. Avrupa Komisyonu, belirli renklendirici (azoik boyalar dâhil) ve koruyucu sodyum benzoat karışımları ile çocuklarda hiperaktivite arasında muhtemel bir bağlantı olduğunu ileri süren çalışmanın (McCann et al, 2007[6]) yayımlanmasının ardından EFSA'dan, azoik boyaların değerlendirilmesini öncelikler arasına almasını talep etmiştir.

EFSA, Temmuz 2010'da azoik boya gıda renklendiricilerinin yeniden değerlendirilmesini tamamlamış ve Avrupa Birliği'nde kullanımını onaylamıştır. (Azoik boyalar, mole-

küler yapılarında azo grubunu (çift bağ ile bağlanmış iki azot atomu) içeren sentetik renklendiricilerdir.)

EFSA hala risk değerlendirmesi için yeni bir kuruluş. EFSA'nın yapısının amaçlarını yerine getirmek için yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Bir yeniden yapılanmaya ihtiyaç var mı?

2002'de kuruluşundan bu yana AB'deki düzenlemelerdeki değişiklik, EFSA'nın düzenlemeye tabi olan, pestisitler, gıda ve yem katkıları, gıda ile temas eden maddeler ve sağlık beyanları gibi konulardaki başvuruları değerlendirmek için ayırdığı kaynaklarda büyük bir artış olmasını gerektirmiştir. Halen EFSA'nın bilimsel çıktılarının %70'i başvurularla ilgilidir ve kaynakların %40'ı bunlara tahsis edilmiştir.

EFSA aynı zamanda gıda zinciri ile bağlantılı Salmonella, BSE ve kimyasal bulaşanlar (Çin'deki süt ürünlerinde bulunan melamine ve dioksin ile bulaşık İrlanda menşeli domuz etine ilişkin acil talepler dâhil) gibi temel halk sağlığı sorunlarına ilişkin tavsiyeler vermeye devam etmektedir.

EFSA'nın çalışma programı değerlendirildiğinde, şu an ajanın geleceğine ilişkin açık ve işişi bir tartışmanın içindeyiz.

Gıda katkılarına ilişkin tüketici ilgisi ve hassasiyeti her zaman yüksek olmuştur. Gıda katkıları daima tüketicinin ilgisini çeker ve tüketiciler bu konuda daha fazla bilgi almak ister. EFSA'nın tüketicilerle iletişimdeki rolü nedir?

Tüketicilerin gıda, gıda güvenliği, beslenme ve sağlık konularında iletişim ile ilgili farklı bilinç ve ilgi düzeyleri ve yaklaşımları dikkate alındığında, EFSA'nın Üye Devletlerdeki farklı ve çok çeşitli bilgiye ihtiyaç duyan tüketicilere Avrupa çapında tek ve bir örnek mesaj vermesi mümkün ve tercih edilir bir şey değildir. EFSA bu sebeple, ulusal düzeydeki kilit ortakları ile yakın işbirliği yaparak tüketicilere hizmet eder, çünkü EFSA'nın bilimsel tavsiyeleri ve bunlarla ilgili iletişim faaliyetlerinin esas hedefi ve alıcıları, Otorite ile birlikte çalışan ve EFSA'nın görev alanına giren konularda yer alanlardır.

Otoritenin, Avrupa vatandaşlarının gıdalara ilişkin riskleri nasıl algıladıklarını ve kamu kurumları ve AB gıda güvenliği sistemine ne kadar güvendiklerini kavraması çok önemlidir. Son zamanlarda EFSA tarafından Eurobarometer'a yaptırılan bir araştırma (Kasım 2010'da yayımlanmıştır) gıda katkılarının Avrupa çapında gıda kaynaklı riskler arasında üçüncü sırada olduğunu göstermiştir.

EFSA, gıda katkılarının önemini bilerek, bu konuya ilişkin değerli ve açıklayıcı bilgileri sunmaktadır. Bu konuda aşağıda verilen bağlantılara bakmanızı tavsiye ederiz:

<http://www.efsa.europa.eu/en/ansttopics/topic/additives.htm>

<http://www.efsa.europa.eu/en/ansttopics/topic/foodcolours.htm?wtrl=01>

Gıda Katkı Maddeleri hakkında sektör ne düşünüyor?



Müesser Akeği Akkaya
Nestle Türkiye Gıda Sanayi A.Ş. Yasal ve Bilimsel İşler Müdürü

Gıda katkı maddeleri; amacına uygun, tüketiciyi yanıltmayacak şekilde, yapılan bilimsel çalışmalar ışığında güvenli kabul edilen değerlerde ve yasal düzenlemelere uygun kullanılması durumunda, gıda güvenliği ve kalitesini korumada etkin araçlardır.

Müesser Akeği Akkaya,
Manager of Legal and Scientific Affairs,
Nestle Turkey

The food additives are important compounds to ensure food safety and quality if they are used in compliance with the legal requirements, within the safe limits proven by the scientific studies for their intended use and are not misleading the consumers.

Gıdalar, ısı değişiklikleri, oksidasyon, mikrobiyal bulaşmalar gibi çok çeşitli çevresel faktörlerin etkisinde kalabilmekte ve bu da gıdaların yapısal ve duyuşsal özellikleriyle beraber gıda güvenliğini riske atabilmektedir. Gıda katkı maddelerinin ise bu noktada özellikle gıdanın üretiminden son tüketim tarihlerine kadar kalitesini koruma, tüketicinin talebini oluşturan karakteristik özelliklerini ve gıda güvenliğini korumaya yönelik önemli fonksiyonları bulunmaktadır. Gıda katkı maddelerinin sahip olmaları gereken özellikler ve gıdalarda izin verilen kullanım oranları uluslararası otoritelerce çok sıkı bir şekilde düzenlenmektedir. Bu konuda Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)'nün ortaklaşa oluşturdukları CODEX Alimentarius Komisyonu (CODEX), aromalar dahil katkı maddeleri ile ilgili olarak, tüketici sağlığının korunması ve adil gıda ticaretinin düzenlenmesi amacı ile bilimsel değerlendirmeler yaparak ulusal ve uluslararası mevzuatlar için referans oluşturmaktadır. CODEX Komisyonu katkı maddelerinin kullanım amacı ile paralel olarak uygun kullanım

oranlarını belirlemektedir.

Ayrıca Avrupa Birliği'nin yetkili bilimsel kuruluşu olan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından katkı maddelerinin bilimsel değerlendirmeleri yapılmakta ve uygun bulunan değerlendirme sonucuna göre kullanımına izin verilmektedir. Ülkemizde gıda katkı maddeleri konusundaki yasal gereklilikler, Avrupa Birliği'nin bu konudaki mevzuatı ile paralel olarak Tarım ve Köyüşleri Bakanlığınca düzenlenmektedir.

Gıda katkı maddeleri; amacına uygun, tüketiciyi yanıltmayacak şekilde, yapılan bilimsel çalışmalar ışığında güvenli kabul edilen değerlerde ve yasal düzenlemelere uygun kullanılması durumunda, gıda güvenliği ve kalitesini korumada etkin araçlardır. Tüm bunların yanı sıra, izin verilen katkı maddelerinin gıdaya uygun saflıkta olması ve izin verilen sınırları aşmaması gibi konularda etkin denetimlerin sağlanması da son derece önemlidir.



Ebru Şenel Erim
Unilever San. ve Tic. Türk A.Ş. Kurumsal İletişim Müdürü

Gıda katkı maddeleri, işlenmiş gıdaların üretiminde değişik amaçlarla kullanılan maddelerdir. Türkiye'de de hangi katkı maddelerinden, hangi besinlere ne miktarda katılabileceği, uluslararası kuruluşlarca oluşturulan düzenlemeler ve standartlar dikkate alınarak hazırlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne göre belirlenmektedir.

Ebru Şenel Erim,
Corporate Communication Manager,
Unilever-Turkey

Food additives are compounds that are used for various purposes in food processing. In Turkey, Turkish Food Code which is in alignment with the standards established by the international organizations lays down the foodstuffs in which the food additives can be used and the amounts to be used.

Gıda katkı maddeleri, işlenmiş gıdaların üretiminde değişik amaçlarla kullanılan maddelerdir. Gıdaların üreti-

mi sırasında teknolojik işlemlere yardımcı olma, gıdanın raf ömrü denilen üretimden tüketime kadar olan süreçte mikro-

biyolojik bozulmayı önleme, dayanıklılığı artırma, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet gibi duyuşal özellikleri düzeltme gibi fonksiyonlar gıda katkı maddeleri ile sağlanırlar.

Gıda güvenliği, insan sağlığı için öncelikli konuların başında gelir. Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerindeki etkileri ise sıklıkla haber konusu olmaktadır. Bu haberlerin bir bölümünde, bilimsel temeli olmayan bilgilerden yola çıkılarak, toplumda gereksiz tedirginlik yaratılmaktadır.

Oysaki tüketilen hemen hemen tüm gıda ürünlerinde bulunan gıda katkı maddelerinin kullanımı; Dünya Sağlık Örgütü, Avrupa Birliği Bilimsel Gıda Komitesi, ABD Gıda ve İlaç Dairesi gibi uluslararası ve ulusal sağlık otoritelerinin belir-

lediği kurallar çerçevesinde gerçekleşmektedir ve tüm gelişmiş ülkelerde aynı kullanım kuralları geçerlidir. Türkiye’de de hangi katkı maddelerinden, hangi besinlere ne miktarda katılabileceği, uluslararası kuruluşlarca oluşturulan düzenlemeler ve standartlar dikkate alınarak hazırlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”ne göre belirlenmektedir.

Uluslararası bir gıda üreticisi olan Unilever de, bilimsel gerçeklerin ışığında T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı-Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü’nün Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne ve uluslararası kurallara tümüyle uyarak üretim yapmaktadır. Bu nedenle Unilever’in tüm ürünlerinde kullanılan gıda katkı maddeleri, insan sağlığı yönünden ulusal ve uluslararası sağlık kuruluşlarının güvencesi altındadır.



Ali İhsan Kayrın
Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş. Arge Direktörü

Unlu mamüller sektöründe kullanılan katkı maddeleri, üretim proseslerini kolaylaştırmış, daha hızlı ve kontrol edilebilir standartta üretime yardımcı olmuştur; hammaddelerden gelen farklılıkları gidererek kontrol edilebilir maliyet yapılarına ulaşabilmiştir. Böylelikle doğru pişmiş, uzun ömürlü, besin değeri yüksek ve israfın önlenildiği unlu mamüllerin oluşması sağlanmıştır...

Ali İhsan Kayrın,
Unmaş
R&D Director

Food additives used in bakery industry facilitates the production processes, and the faster production at a standard and controllable manner. It helps to overcome the problems arising from raw materials at different qualities and management of the cost. As a result, we can produce well baked, long shelf life, and nutritious baker products and reduce the wastes.

Ekmekçilik ve fırıncılığın tarihçesine baktığımızda, 1850’li yıllara kadar insanların ekmeklerini evlerinde ihtiyaçları kadar katkı maddesi kullanmadan yaptıklarını görüyoruz... Söz konusu yıllarda başlayan sanayi devrimi ile değişen hayat temposu, kişilerin daha uzun saatler çalışmalarını beraberinde getirmiş; bunun sonucunda ise uzun süren ekmek prosesine vakit ayıramayan halkın ihtiyacını karşılamak üzere fırıncılık mesleği gelişmiştir.

Her geçen gün artış gösteren talep, fırıncıları daha büyük hamurlar yapmaya zorlamış; bu durum mayalanma süresi uzadığından ilk çıkan ekmekle son çıkan ekmek arasında kalitesel farklılık yaratmıştır. İşte tam bu noktada ilk katkı maddesi devreye giriyor...

Unlu mamüller sektöründe kullanılan katkı maddeleri, üretim proseslerini kolaylaştırmış, daha hızlı ve kontrol edilebilir standartta üretime yardımcı olmuştur; hammaddelerden gelen farklılıkları gidererek kontrol edilebilir maliyet yapılarına ulaşabilmiştir. Böylelikle doğru pişmiş, uzun ömürlü,

besin değeri yüksek ve israfın önlenildiği unlu mamüllerin oluşması sağlanmıştır...

Doruk Şirketler Grubu olarak, tarlaya atılan tohumdan buğdaya ve una, unlu mamuller ve perakendeciliğine kadar, sürecin her aşamasında gelişime liderlik ediyoruz. Kuruluşumuzdan bugüne varlık sebebimiz, “tarladan sofraya, tahıldan lokmaya, tüketiciye en kaliteli ve sağlıklı ürünü sunmak” oldu...1990 yılında kurulan Doruk Şirketler Grubu iştiraklerinden UNO, ekmek sektörüne evrensel standartlarda üretim anlayışı getirerek, ekmek üretimine yepyeni bir boyut kazandırmıştır. UNO olarak, halkımızın sağlıklı beslenmesi için “doğru ve nitelikli” ürünler hazırlarken, Türk Gıda Kodeksinin belirlediği fonksiyonları belli olan hammaddelerden, uygun tanımlar içinde kullanılmaktadır.

Gıda katkıları ve sanal “E” tartışmaları

Özet

Gıda katkısı; bir gıdaya, belirli bir işlevi yerine getirmesi için, bilinçli olarak katılan madde grubunun adıdır. Bilimsel yaklaşıma göre; özellikle gıda kalitesinin geliştirilmesi ve raf ömrünün uzatılması açısından gereklidir. Zararsızlık dozları da bilinmekte ve bilinenlere E kodu verilmektedir. Tüketici algılamasına göre ise; gıda katkısı gerekli değildir, herhangi bir yararı olmadığı gibi zararlıdır ve E kodu zararlı olduğunu göstermektedir.

Bilimsel doğru ile tüketici algısı bu kadar farklı ise ciddi bir iletişim sorunu var demektir. Çoğu tüketicinin nerdeyse paranoya düzeyindeki korkusu bundandır. Çözüm için öncelikle tüketicinin bilgilendirilmesi ve gıda kontrolünün etkinleştirilmesi gerekiyor.

Debate on food additives and “E” codes

Food additive is the common name of a group of compounds intentionally added to the food to fulfill a certain function. According to the scientific approach, use of additives is necessary to improve the quality and the shelf life of the food products. The tolerable levels of additives are known and these compounds are identified by “E” codes. However, from consumer point of view, they are not essential but rather hazardous for human health and the “E” code shows that it is dangerous. Such a contradiction between the scientific approach and the consumer perception is a sign of lack of communication any concern of many consumers arise from this. In order to solve this problem, consumers shall be informed properly and the food controls shall be strengthened.

Kaş yapalım derken...

Gıda kaynaklı tehlikeler, Türkiye’de de tartışılan konuların başında geliyor. Ancak, risk değerlendirmesi ve buna dayalı bilgi olmadığı için, tartışma konuları algılama üzerinden seçiliyor. Dolayısı ile, tartışılan konuların gerçeği yansıtmaya olası azalıyor. Önemli konular göz ardı edilirken, önemsiz konuların en öne çıktığı görülebiliyor.

Bunlardan biri de kuşkusuz gıda katkı maddeleridir. Türkiye’de 1996 yılında fakstan faks iletilen bir gıda katkısı listesi vardı. Bu listede 51 gıda katkısı yer alıyordu ve bunlar “zararsız>kuşku>zararlı>tehlikeli” diye 4 gruba ayrılıyordu. Ayrıca; “en tehlikeli, kanserojen” diye tanımlanan, bir katkı (E330, sitrik asit) daha vardı. Bu liste gazetelere “E Paniği”, “Gıdalara katkı karıştı” gibi manşetlerle yansıdı. E kodu’nun anlamı araştırılmadan, tüketiciye bunları içeren gıdalardan uzak durması önerildi. Farkında olmadan; “kaş yapalım derken göz çıkarıldı”. Gerçeğin tüketiciye anlatılması daha da zorlaştırıldı.

Yapılan inceleme; bu listenin ilk kez 1976 yılında Fransa’da ortaya çıktığını gösteriyor. Aynı liste 1986 yılında Almanya’da dolaşmaya başlıyor. Türkiye’ye 1996 yılında ulaşıyor. Bu listenin gerçek kaynağı bilinmiyor. Ama artık bunun önemi de yok. Nasıl olsa gerçek sanan birileri bulunuyor. Diğer insanların bu listenin zararından korumayı(!) üstleniyor ve oluşan panik zincirleme yürüyor.

Bunun başlıca nedeni bilgi boşluğudur. Çünkü bu listenin yüzeysel bilgi ile hazırlandığı açıktır. Yanlış bilgiler içermekte ve tüketici yanıltılmaktadır. Yanılgıyı önlemenin yolu; tüketicinin doğru bilgilerle buluşturulması ve kafasındaki yanlış bilgilerin uzaklaştırılmasıdır. Bu çerçevede, katkıların gerek-

liliğinin ve özellikle toksikolojik süreçlerin anlatılması önemlidir. Bu görev, öncelikle bilim insanlarına düşmektedir.

Gıda katkıları gerekli mi?

Gıda katkısı, gıdaların içerdiği başlıca bileşik gruplarından birisidir. Diğer gruplardan farkı, gıdaya belirli bir işlevi yerine getirsin diye bilinçli olarak katılmasıdır. Bu işlev gıdaya göre değişmektedir.

Gıda katkısı kullanımı kuşkusuz zorunlu değildir. Ancak, helva yağ sızdırmasın, yağlı gıda acılaşmasın, peynirin yüzeyi küflenmesin, sucuğun rengi kararmasın vb. isteniyorsa gereklidir. Bunlar, tüketicinin talebidir. Kaldı ki, talep edenler için gıdaların katkısız alternatifleri de piyasada bulunmaktadır.

İşlevsel açıdan gıda katkıları; oksitlenmeyi önleyici, asitliği düzenleyici, topaklanmayı önleyici, nemli tutucu, tatlandırıcı, renklendirici, lezzet artırıcı, kıvam artırıcı, emülsifiye edici, yapışkanlığı azaltıcı, bozulmayı önleyici gibi gruplara ayrılmaktadır.

Gıda katkısı yeni bir olgu değildir. Kullanımı antik çağa kadar uzanmaktadır. İlk örnekleri; baharat, sirke, tuz ve benzerleridir. Gerçi bunlar günümüzdeki katkı tanımına uymamaktadır ama yeni katkıların kullanımı giderek yaygınlaşmaktadır. Bunun nedeni; gıdaların bulunabilirliğinin sağlanması, kalitesinin geliştirilmesi ve besleyiciliğinin iyileştirilmesi açısından katkıların gerçekten gerekli olmasıdır.

Ancak bu gereklilik, tek başına gıda katkısı kullanımı için yeterli değildir. Kullanılacak bileşiklerin sağlık açısından güvenli olması da zorunludur.



Prof. Dr. Aziz EKŞİ
Ankara Üniversitesi
Gıda Müh. Bölümü

Gıda katkıları zararlı mı?

Gıda katkısı kullanımı özellikle 18. yüzyılda yaygınlaşmaya başlamıştır. Buna bağlı olarak katkı kullanımını belirli koşullara bağlanmıştır. Günümüzde katkı kullanımına ilişkin kurallar ve koşullar; JECFA, EFSA gibi uluslararası uzman kuruluşlar tarafından belirlenmektedir.

Öncelikle, bir maddenin katkı olarak kullanılmasına izin verilmesi için belirli kriterlerin karşılanması gereklidir. Bunların başlıcaları;

- teknolojik açıdan veya tüketici beğenisi bakımından gerekli olması,
- sağlık açısından zararsızlık dozunun belirlenmiş olması,
- saflık kriterlerinin bilinmesi ve kontrol edilebilmesi,
- gıdadaki miktarının analizi için geçerli bir yöntem bulunmasıdır.

Kuşkusuz bunların her biri çok önemlidir ve bunlardan birisi eksik ise izin verilmemektedir. Ancak, insan sağlığını ilgilendirdiği için “zararsızlık dozu” daha da önemlidir.

Zararsızlık dozu ve “ADI” değeri

Paracelsus(1493-1541)’a göre;” bir şeyin zararsızlığını belirleyen yalnızca dozudur” . Dilimizde bunu benzer,“her şeyin azı karar çoğu zarar” diye bir deyiş vardır. Dolayısı ile bir şeyin “zararsız” veya “zararlı” olduğu değil, hangi dozda zararlı veya zararsız olduğu önemlidir. Dozdan bağımsız olarak bir madde için “zararlı” veya “zararsız” diye yargıya varılması, en azından bilimsel bir yaklaşım değildir.

Gıda katkıları için de geçerli olan bu zararsızlık dozu toksikolojik araştırmalarla belirlenmektedir. Deney hayvanı (maymun, tavşan, fare gibi) ile yürütülen bu araştırmalar deney hayvanı ömrünün %80-90’ını kapsamaktadır. Söz konusu madde hayvana artan dozlarda verilerek vücutta birikip birikmediği, birikiyorsa hangi organda biriktiği, hasara yol açıp açmadığı ve hasarın geri dönüşlü olup olmadığı belirlenmektedir.

Buna bağlı olarak; hayvandaki fonksiyonel (ağırlık azalması, ishal gibi) morfolojik (organ büyümesi), mutajenik (DNA,gen,kromozom), karsinojenik (tümör oluşumu), teratojenik (gebelikte yavru), immünotoksik (alerji,bağışıklı gibi), nörotoksik (davranış bozukluğu) gibi etkilenmeler de araştırılmaktadır(1).

Belirlenmesi hedeflenen şey, her hangi bir hasarın oluşmadığı ya da her hangi bir etkinin gözlemlenmediği en yüksek dozdur. Buna kısaca NOEL değeri (non observed effect level) denilmektedir. NOEL değeri; deney hayvanının 1 kg vü-

cut ağırlığı için mg olarak (mg/ka.va-hayvan) olarak ifade edilmektedir. Bu değer ne kadar düşükse katkı o kadar zararlı denilebilir. Fakat bundan daha önemli olan, bu değer biliniyor olmasıdır.

Hayvan için geçerli olan NOEL değeri insana olduğu gibi uyarlanmamakta, bu değer bir güvenlik faktörüne bölünerek hesaplanmaktadır. Bulunan değer, insan için zararsız günlük doz ya da ADI (acceptable daily intake) olarak tanımlanmaktadır (2):

ADI(mg/kg.va-insan):NOEL / güvenlik faktörü

JECFA tarafından uygulanan güvenlik faktörü genellikle $10 \times 10 = 100$ ’dür. Bu 10’ dan birisi türlerarası (havan-insan), diğeri ise bireylerarası (insan-insan) olası etkilenme farkı içindir. Türlerarası fark metabolizma, yansıtma vb. bireylerarası fark ise yaşlı-genç, sağlıklı-hasta vb. faktörleri kapsamaktadır.

Böylece hayvan için zararsız olan değer ancak 1/100’i insana uygulanarak sağlık açısından yeterli güvence sağlanması amaçlanmaktadır.

Bir maddeye gıda katkısı izin verilmesinin başlıca koşullarından birisi ADI değerinin ya da insan için zararsızlık dozunun biliniyor olmasıdır.

İzin verilen katkı düzeyi

Katkının, gıdaya eklenmesine izin verilen maksimum düzeyinin hesaplanmasında ADI değerinden yola çıkılmakta, ancak başka faktörlerin de dikkate alınması gerekmektedir:

MAX DÜZEY(mg/kg-gıda): $[(VA \times ADI) - DG / GT] 1000$

Bu bağtımda VA insanın ortalama vücut ağırlığını(kg); DG o katkının diğer gıdalardan alınan miktarını (mg/kişi.gün), GT o gıdanın günlük ortalama tüketim miktarını (gram/kişi.gün) göstermektedir.

Bu bağtımdaki zayıf nokta, günlük gıda tüketim miktarının değişkenliğidir. Diğer gıdalardan alınan miktarın tahmini de kolay değildir.

Çoğu gıdanın ADI değeri sayısal olmakla birlikte, sayısal olmayanlar da vardır. Bunlar, beklenen tüketim düzeyinde herhangi bir zararlı etkisi beklenmeyen katkılarıdır. Bu durumda ADI değeri NS (not specified) veya NO (no ADI allocated) olarak tanımlanmakta, gıdadaki maksimum düzey ise GMP (good manufacturing practice/teknolojinin gerektirdiği kadar) veya QS (quantum satis/ miktarı kısıtsız) olarak

belirtilmektedir (3).

İzin verilen gıda katkıların kullanılmasında bazı kurallara uyulması zorunludur. Bu kuralların başlıcaları;

- katkının yalnızca izin verildiği gıdada kullanılması,
- gıdadaki miktarın izin verilen maksimum dozun aşmaması,
- gıdada herhangi bir kusurun kapatılmasına yönelik olmaması,
- kullanıldığının gıda etiketinde belirtilmesidir.

Etiket bildirim ve E kodu

Gıda katkılarının etikette bildirim için 2 format kullanılabilir. Bunlardan birincisi “katkının işlevi ve adı”, diğeri ise “katkının işlevi ve E kodu” dur. İkinci uygulama daha yaygındır. Bu nedenle tüketicinin gıda etiketini okuması ve E kodunun bilmesi çok önemlidir.

E kodu, toksikolojik araştırmaları tamamlanan ve zararsızlık dozu belirlenen gıda katkı maddelerine verilen uluslararası bir simgedir. Başka bir deyişle, o katkının NOEL ya da ADI değeri belirlendiğini ve güvenli kulanı koşullarının bilindiğini göstermektedir. Bu nedenle AB üye ülkelere, öncelikle E kodu belirlenen katkı maddelerinin kullanılmasını önermektedir.

Sistemde her katkı, E ile başlayan bir sayı ile kodlanmaktadır. E101-199 renklendiricileri, E200-299 korucuları, E300-399 antioksidanları, E400-499 emülgatörleri vb. gösteren katkı kodlarıdır.

E kodu kullanılması bir çok yarar sağlamaktadır. Bunların başlıcaları;

- bazı katkıların kimyasal adının çok uzun olması (kalsiyum-sodyum etilen daimin tetraasetat gibi),
- kimyasal adın da tüketici açısından genellikle anlamlı olmaması,
- bazı katkıların sinonimi olması (kurkumin/turmerık, azorubin/karmoisin, koşnil/karmen gibi),
- ortak bir dil oluşması ve böylece uluslararası ticaretin kolaylaşmasıdır.

Yetkili otorite ve kontrol gereği

Hangi katkının hangi gıdada hangi dozda kullanılacağı Türk Gıda Kodeksi (TKS) kapsamındaki 3 farklı tebliğde (4,5,6) yer almaktadır. TKG’ni hazırlamakla yetkili kuruluş ise Tarım Bakanlığı’dır.

Tarım Bakanlığı bu tebliğleri, AB direktifleri paralelinde hazırlamakta ve Türkiye’nin kendine özgü koşulları da dikkate

almaktadır. Tebliğ ekinde yer alan izinli gıda katkıları sayısı, AB’de olduğu gibi 300 dolayındadır ve bunları tümü güvenli kullanıma koşulları bilinen maddelerdir.

ADI değeri ya da güvenli kullanıma koşulları bilirse de bazı katkı gruplarının insan sağlığı açısından daha fazla tartışıldığı bir gerçektir. Bunların başında; renklendiriciler, oksitlenmeyi önleyiciler, koruyucular ve tatlandırıcılar gelmektedir. Türkiye’de izinli koruyucu sayısı 40, renklendirici sayısı 30, oksitlenmeyi önleyici sayısı 15 ve tatlandırıcı sayısı 10 dolayındadır.

Ancak, gıda katkıları hakkındaki bu tartışmaların geçekle ne kadar bağdaştığı belli değildir.

Çünkü bir değerlendirmesine dayanmamaktadır.

Öte yandan; katkıya izin verilirken dayandığı toksikolojik süreç yeterince aktarılmadığı için tüketici gıda katlılarına kuşku ile bakmaktadır. E kodu algılaması, eksik bilginin tipik bir yansımasıdır. Diğer bir örneği, toksikolojik açıdan ADI değeri NS olarak tanımlanan sitrik asidin (E 330) kanserojen (!) olarak tanımlanması ve bu tanımlamanın tuhaf bir öyküye (7) dayanmasıdır. İzinli katkıların kuralına uygun kullanıldığında (izin verildiği gıdada, izin verilen dozda) risk oluşturmayacağı da tüketici tarafından yeterince bilinmemektedir. Ancak bunun önkoşulunun etkili bir kontrol uygulaması olduğu unutulmamalıdır.

Yetkili otoriteden beklenen; gıda güvenliği için tarafsız, bağımsız, bilimsel kanıta dayalı bir “risk değerlendirme sistemi”nin oluşturulması, “kontrol sisteminin etkinleştirilmesi”, “kamuyunun bilgilendirmesi” ve böylece tüketiciye güven verilmesidir.

Tüketici ve örgütlerinden beklenen ise; paranoyaya dönüşen bu “sanal E tartışmalarına artık eee..” denilmesi ve gıda kontrol sonuçları hakkında bilgi talep etmesidir.

Kaynaklar

- (1) BENFORD, D.2000. *The acceptable daily intake-a tool for ensuring food safety*. ILSI Europe. Brussels.
- (2) BENFORD, D.2002. *Principles of risk assesment of food and drinking water related to human health*. ILSI Europe. Brussels.
- (3) JECFA. 1985. *Food additives data system*. FAO Food and Nutrition Paper 30. Rome.
- (4) ANON.2006. *Gıda maddelerinde kullanılan tatlandırıcılar tebliği (2006/45)*. kkgm.gov.tr.
- (5) ANON.2007. *Gıda maddelerinde kullanılan renklendiriciler tebliği (2007/49)*. kkgm.gov.tr.
- (6) ANON.2008. *Renklendirici ve tatlandırıcı dışındaki gıda katkı maddeler tebliği (2008/22)*. kkgm.gov.tr.
- (7) EKŞİ,A.2005. *Sitrik asit (E330) yerine limon suyu yaklaşımı*. *Meyve Suyu*, 3 (1), 1-2.



*Gıda Güvenliğini böyle
sağlayabilir misiniz ?*

COLD CAR

*Biz, ürünlerinizi güvenli taşıyabileceğiniz
teknolojiler için, tam 40 yıldır çalışıyoruz...*



- -33 derecede dondurma ve dondurulmuş gıda
- 0 / +4 derecede soğuk ve fresh ürünler
- isterseniz iki ürün için aynı kasada çift ısıllı

Markanızı güvenle taşıyacağınız, size özel çözümler üretiyoruz.



EURO COLD Ltd. Şti. TÜRKİYE

Tel.: +90 232 420 66 76 Fax: +90 232 420 43 44

www.eurocold.com.tr • www.coldcar.it

JECFA nedir?

Gıda Katkılarına ilişkin FAO/WHO Ortak Uzman Komitesi (JECFA), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından ortaklaşa yönetilen uluslararası bir uzman komitesidir. JECFA, risk değerlendirmesi yapan ve FAO, WHO ve her iki örgütün üyelerine tavsiyelerde bulunan bağımsız bilimsel bir komite olarak görev yapmaktadır. Hükümetler, Kodeks Komitelerinden, dolayısıyla JECFA ve diğer bilimsel kurumlardan gıda güvenliğine ilişkin ulusal standartların ve mevzuatın uygulanmasına ilişkin tavsiye istemektedir.

Giriş

Gıda Katkılarına ilişkin FAO/WHO Ortak Uzman Komitesi (JECFA), Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından ortaklaşa yönetilen uluslararası bir uzman komitesidir. 1956 yılından bu yana, öncelikle gıda katkılarının güvenilirliğini değerlendirmek için toplanmaktadır. Çalışmaları aynı zamanda bulaşanların, doğal olarak bulunan toksinlerin ve veteriner ilaç kalıntılarının değerlendirilmesini de kapsamaktadır.

JECFA bugüne kadar 1500'den fazla gıda katkısını, yaklaşık 40 bulaşan ve doğal olarak bulunan toksini ve yine yaklaşık 90 veteriner ilaç kalıntısını değerlendirmiştir. Komite aynı zamanda, gıdalardaki kimyasalların güvenliğinin değerlendirilmesi için risk değerlendirme yaklaşımı ile uyumlu ve toksikoloji ve mikrobiyoloji, biyoteknoloji, maruz kalma değerlendirmesi, analitik kimya dâhil gıda kimyası ve veteriner ilaç kalıntılarının maksimum kalıntı limitleri gibi diğer ilgili alanlardaki gelişmeleri dikkate alan değerlendirme ilkeleri geliştirmiştir.

JECFA; (i) gıda katkıları, bulaşanlar ve gıdalarda doğal olarak bulunan toksinler veya (ii) gıdalardaki veteriner ilaç kalıntıları alanlarında gündemleri tartışmak üzere yılda iki kez toplanmaktadır. Toplantılara katılan uzmanlar görüşülecek konuya göre davet edilmekte ve değişkenlik göstermektedir.

Tarihçesi ve Geçmişi

Gıda katkılarının uluslararası düzeyde değerlendirilmesi 1955 yılında Cenevre, İsviçre'de düzenlenen FAO/WHO Ortak Gıda Katkıları Konferansı ile başlatılmıştır. Konferans, FAO ve WHO Genel Müdürlüğüne, kimyasal katkılar ve bunların gıda kullanımının güvenliği konularının teknik ve idari yönlerini incelemek üzere bir veya daha fazla uzman komitesi kurulmasını tavsiye etmiştir. Bu tavsiye, ilk JECFA toplantısına temel teşkil etmiştir. Komite, 2006 yılı Ocak ayından itibaren 65 kez toplanmıştır ve Haziran 2006'da gerçekleştirilen 67nci toplantı JECFA'nın 50nci kuruluş yıldönümüdür.

Amacı

JECFA, risk değerlendirmesi yapan ve FAO, WHO ve her iki örgütün üyelerine tavsiyelerde bulunan bağımsız bilimsel bir komite olarak görev yapmaktadır. Bilimsel tavsiyelere ilişkin talep çoğunlukla Kodeks Alimentarius Komisyonu (CAC) tarafından, FAO/WHO Gıda Standartları Programı kapsamında yürütülen uluslararası standartların ve rehberlerin hazırlanmasına ilişkin çalışmalarını yürütmek üzere talep edilmektedir. Bu programın temel amacı tüketicilerin sağlığının korunması ve

The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) is an international expert scientific committee that is administered jointly by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the World Health Organization (WHO). JECFA serves as an independent scientific committee which performs risk assessments and provides advice to FAO, WHO and the member countries of both organizations. Governments are likely to request advice from Codex committees, and consequently from JECFA and other international scientific bodies, on the implementation of national standards and legislation related to food safety.

gıda ticaretinde dürüst uygulamaların sağlanmasıdır. CAC'ya gıda katkıları, bulaşanlar ve doğal olarak bulunan toksinler ile ilgili verilen tavsiyeler genellikle Kodeks Alimentarius Komisyonu Gıda Katkı ve Bulaşanları Kodeks Komitesi'ne (CCFAC), veteriner ilaç kalıntılarına ilişkin tavsiyeler ise Gıdalardaki Veteriner İlaç Kalıntıları Kodeks Komitesi'ne (CCRVDF) sunulmaktadır.

Tüm ülkeler gıdalardaki kimyasallar ile ilgili güvenilir risk değerlendirmelerine ihtiyaç duyarlar, ancak bu ülkelerin hepsi çok fazla sayıda kimyasalla ilgili ayrı bir risk değerlendirmesi yapacak uzmanlık ve finansmana sahip değildir. JECFA, uluslararası arenada güvenilir ve bağımsız uzman tavsiyesi kaynağı oluşturmada büyük rol oynar ve küresel boyutta tüketici sağlığının korunması ve gıda ticaretinde dürüst uygulamaların sağlanması için standartlar oluşturulmasına katkı sağlar. Bazı ülkeler gıda güvenliği kontrol programlarının oluşturulmasında JECFA'nın sağladığı bilgileri kullanırlar ve CCFAC ve CCRVDF, JECFA'nın değerlendirmelerini esas alan standartlar geliştirir. Sağlık ve Bitki Sağlığı (SPS) Anlaşması uyarınca, uluslararası ticarete, bilimsel ve CAC tarafından riske dayalı olarak oluşturulan standartların kullanılması gerekmektedir. Bu yüzden, hükümetler, Kodeks Komitelerinden, dolayısıyla JECFA ve diğer bilimsel kurumlardan gıda güvenliğine ilişkin ulusal standartların ve mevzuatın uygulanmasına ilişkin tavsiye istemektedir.

Komiteye Üyelik

FAO ve WHO, Komitede çalışacak uzmanların seçilmesinde birbirlerini tamamlayıcı işlevlere sahiptir. FAO, gıda katkılarının tanımlanması ve saflığı ile ilgili özelliklerin geliştirilmesi, gıdalardaki veteriner ilaç kalıntı seviyelerinin değerlendirilmesi ve izleme verilerinin kalitesinin değerlendirilmesi amacıyla kimya alanında uzman olan üyelerin seçilmesinden sorumludur. WHO ise, değerlendirmeye konu olan maddelerin toksikolojik olarak incelenmesi, kabul edilebilir günlük alım değerleri (ADIs) ve diğer rehber değerlerin belirlenmesi ve sağlık risklerine ilişkin nicel tahminlerde bulunulmasında yer alacak üyelerin seçiminden sorumludur. Hem FAO hem de WHO maruz kalma ile ilgili değerlendirmeler yapmak üzere uzmanlar davet etmektedir. Her iki kurum da, beş için atanmış olan uzmanların bir listesini oluşturur. Uzmanlar, her toplantı için üye olarak veya toplantı öncesinde Sekreteryayı desteklemek üzere bu listeden seçilirler. Her toplantı için uzman seçimleri, her bir adayın bilimsel referansları dikkatlice incelenerek ve bilimsel uzmanlık ve gündeme ilişkin konular için gerekli olan

diğer uzmanlıklar arasındaki denge gözetilerek yapılır. JECFA toplantılarına katılan uzmanların masrafları FAO ve WHO tarafından karşılanır.

JECFA, FAO ve WHO'nun ortak komitesi olduğundan kurumsal çerçeve her iki örgütün de kuralları ile uyumludur. Uzman seçim süreçleri, Ortak Sekreterlikler arasındaki karşılıklı görüşmelerle yürütülür. Uzmanlar için çağrıda bulunulduğunda ya da seçim yapılırken FAO ve WHO yapılacak seçimlerin birbirini tamamlar nitelikte olmasına dikkat eder. Seçim süreçleri yine FAO ve WHO'nun bölgesel temsil ve cinsiyet dengesi politikaları ile uyumlu olmalıdır.

Komitenin görev tanımı

Komite; enzimler ve tatlandırıcılar dâhil gıda katkıları, bulaşanlar ve doğal olarak bulunan toksinler ile ilgili olarak şu görevleri yürütür;

- i. güvenliğini değerlendirmek için prensipler belirler ve bunların risklerini ölçer;
- ii. toksikolojik değerlendirmeler yapar ve kronik maruz kalmalar için kabul edilebilir günlük alım (ADI'ler) veya tolere edilebilir günlük alım (TDI) değerleri ile akut maruz kalmalar için diğer rehber değerleri belirler,
- iii. analitik metodların performansını, kalitesini ve kabul edilebilirliğini değerlendirir;
- iv. gıda katkılarının saflığına ilişkin spesifikasyonlar hazırlar,
- v. toplumların gıdalardaki kimyasal maddeler maruz kalmalarına ilişkin değerlendirme yapar.

Komite gıdalardaki veteriner ilaç kalıntıları ile ilgili olarak ise;

- i. güvenliğini değerlendirmek için prensipler belirler ve bunların risklerini ölçer;
- ii. ADI ve akut maruz kalma için diğer rehber değerleri belirler,
- iii. hedef dokular için maksimum kalıntılı limitlerini (MRL'ler) tavsiye eder,
- iv. gıdalardaki kalıntıların belirlenmesi / ölçülmesi için kullanılan analiz yöntemleri için uygun kriterler belirler ve değerlendirir.

Risk değerlendirme

JECFA, gıda katkıları ve veteriner ilaç kalıntıları için mevcut toksikolojik veriler ve diğer bilgiler ışığında ADI'ler belirler. Aynı zamanda, ticari ürünlerin istenen kalitede olması, tutarlı bir şekilde üretilmesi ve toksikolojik olarak test edilen materyale denk olmasının sağlanması amacıyla gıda katkılarının tanımlanması ve saflığına ilişkin spesifikasyonlar da belirlenir.

Bulaşanlar ve doğal olarak bulunan toksinler için, tanımlanabilir gözlemlenmemiş etki seviyesi bulunması durumlarında, "tolere edilebilir" alıma karşılık gelen geçici maksimum tolere edilebilir günlük alım (PMTDI) veya geçici maksimum tolere edilebilir haftalık alım (PTWI) değerleri belirlenir. Komite, gözlemlenmemiş etki seviyesinin tanımlanamadığı durumlarda, koşullara ve eldeki mevcut verilere dayanarak diğer tavsiyeleri vermeyi amaçlar.

Veteriner ilaç kalıntıları için ise, hedef dokular, süt ve yumurtadaki maksimum kalıntı limitleri (MRL'ler) Veteriner İlaçlarının Doğru Uygulanması dikkate alınarak belirlenir. Bu MRL'lerin uygulanması, ilaç gerektiği gibi kullanıldığında hayvanlardan elde edilen ürünlerdeki kalıntıların alımı halinde ADI değerinin aşılmasını sağlar.

JECFA uzmanlarının, komitenin değerlendirmesinde olan maddeler için kapsamlı literatür taraması yapmaları, buna ek olarak sponsorlar ve ulusal hükümetler tarafından sunulan bilgileri değerlendirmeleri beklenir.

JECFA aynı zamanda gıdalardaki kimyasalların risk değerlendirmesi için genel prensipler ve metodlar geliştirir. Güncel risk değerlendirmesi yapmak için gerekli olan pek çok bilimsel disiplini takip edebilmek için değerlendirme sürecinin sürekli gözden geçirilmesi ve güncellenmesi gerekmektedir. Ayrıca JECFA, gıdalardaki kimyasalların risk değerlendirmesinin uluslararası uyumlaştırılmasında da önemli rol oynamaktadır.

Raporlar ve yayınlar

Her toplantıdan kısa bir süre sonra toplantı bulgu ve kararlarının elektronik özeti Ortak Sekreterlik tarafından yayımlanmaktadır. Bu bilgiler, genellikle tablo şeklindedir ve tavsiye edilen ADI'ler ve MRL'leri kapsar ve JECFA, FAO ve WHO'nun internet sayfalarında yayımlanır.

Değerlendirmede kullanılan temel veriler, bu verilerin değerlendirilmesi ve komitenin aldığı kararların kısa bir özeti WHO tarafından Teknik Raporlar Serisinde yayımlanmaktadır. Bu özetler, nadiren de olsa bir ya da birkaç komite üyesinin kararlarla hem fikir olmaması durumu olsa da, komitenin görüşünü bir bütün olarak yansıtır, görüş ayrılığında olan uzmanların duruşu ve bunun nedenleri raporlarda yer alır.

Toksikolojik ve maruz kalmaya ilişkin değerlendirmelerin monografı WHO Gıda Katkıları Serilerinde (FAS) yayımlanır. Monografılar, değerlendirmede kullanılan tüm biyolojik ve toksikolojik verilerin detaylı açıklamasını kapsar ve başvuru literatürün referanslarını verir. Maonografılarda detaylı bir maruz kalma değerlendirmesi de yer alır.

Raporlar ve toksikolojik monografılar WHO JECFA internet sitesinde yayımlanmaktadır (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/>).

Gıda katkılarına ilişkin oluşturulan tanımlama ve sınıflıklarına ilişkin spesifikasyon monografıları Gıda Katkı Spesifikasyonları Dergisi'nde (Gıda ve Beslenme Dosyası 52) yayımlanmaktadır ve FAO JECFA internet sitesinde bulunmaktadır (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/database/cover.htm>). 1992'dan bu yana yapılan tüm değişiklik ve ilaveleri kapsayan yeni bir Birleştirilmiş Dergi öncesi sayıların yerini almaktadır. FAO JECFA Monografıları Cilt 1-3 adı altında yeni yayım serilerinin ilk dokümanı olarak yayımlanmaktadır. Bu monograf serisinin 4. cildi analitik metod ve test prosedürleri ile ilgili referansları sunacaktır ve daha önce yayımlanan Gıda ve Beslenme Dosyası 5'in yerini alacaktır.

Veteriner ilaç kalıntılarına ilişkin olan ve MRL'ler ile ilgili tavsiyeleri içeren monografılar Gıda ve Beslenme Dosyaları Serisi 41'de yayımlanmıştır ve FAO JECFA internet sitesinde yer almaktadır (http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/jecfa_vetdrug_en.jsp). 2006 yılından sonrasını kapsayan yeni monografılar, FAO JECFA Monograf serilerinde yayımlanacaktır.

JECFA toplantıları sonucunda gerçekleştirilen çıkan faaliyetler ve toplantı çıktılarına ilişkin bilgiler FAO'nun ve WHO'nun JECFA'ya ilişkin internet siteslerinde (http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/index_en.stm ve <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>) yer almaktadır.



Dr. Mustafa İmir
Tarım ve Köyüşleri
Bakanlığı
Dış İlişkiler ve
AB Koordinasyon
Dairesi Başkanı

12 Nolu Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı

12 Nolu Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası Faslı

AB'ye katılım müzakerelerinde aday ülkenin yürürlükteki AB kurallarını kabul etmesi, uygulaması ve yürütmesine ilişkin koşullar tartışılmaktadır. "Gıda güvenilirliği" alanı, AB'nin tüketici menfaatlerinin ve iç pazarın etkin işleyişinin korunması amacıyla taviz vermediği ve tam uyum beklediği, politik mülahazalardan ziyade teknik, ekonomik ve sosyal boyut ağırlıklı bir alandır. Müzakereler, Avrupa Birliği ya da aday ülke tarafından talep edilen olası geçici düzenlemelerin yanı sıra, finansal düzenlemeleri de içermektedir.

Negotiation Chapter 12- Food Safety, Veterinary and Phytosanitary Policy

Accession negotiations with the EU relate to the adoption and implementation of the EU rules by the Candidate Countries. "Food Safety" is an area that EU does not allow any practices that will reduce the high level of protection of consumer interests and effective functioning of the internal market; therefore full harmonization is expected from the Candidate Countries. This area includes technical issues rather than political considerations and has economic and social dimensions. The negotiations are mainly about the transition periods requested by either by the EU or the Candidate Country, as well as the financial arrangements.

Katılım Müzakerelerinin Genel Çerçevesi ve AB'de Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası

AB'ye katılım müzakerelerinde aday ülkenin yürürlükteki AB kurallarını kabul etmesi, uygulaması ve yürütmesine ilişkin koşullar tartışılmaktadır. "Gıda güvenilirliği" alanı, AB'nin tüketici menfaatlerinin ve iç pazarın etkin işleyişinin korunması amacıyla taviz vermediği ve tam uyum beklediği, politik mülahazalardan ziyade teknik, ekonomik ve sosyal boyut ağırlıklı bir alandır. Müzakereler, Avrupa Birliği ya da aday ülke tarafından talep edilen olası geçici düzenlemelerin yanı sıra, finansal düzenlemeleri de içermektedir.

AB'de 80'li yıllarda ortaya çıkan BSE (Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı-Deli Dana!) ve 90'lı yılların sonunda ortaya çıkan dioksin krizi neticesinde gıda güvenilirliğinin tüketici sağlığını ilgilendirmekle kalmadığı, AB iç pazarının işleyişinin de merkezinde yer aldığı ve bu yönüyle gıdanın üretim, işleme, dağıtım ve pazarlama aşamalarında yer alan işletmelerin çıkarlarını da doğrudan ilgilendirdiği ortaya çıkmıştır.

Türkiye'nin 12 Nolu Gıda Güvenilirliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası Faslına Yönelik Çalışmaları

AB'ye katılım müzakereleri süreci

12. fasla ilişkin 2006 yılında gerçekleştirilen tanıtıcı ve ayrıntılı tarama toplantılarının ardından; AB tarafı, Türkiye'nin AB müktesebatına uyum açısından durumunu, mevzuatta ve uygulamadaki farklılıklarını ortaya koyan ve atılması gereken adımların yer aldığı Tarama Sonuç Raporunu hazırlamıştır. Müteakip süreçte bu raporda yer alan hususlar rehber alınarak müzakerelerin açılmasına yönelik aşağıda açıklanan çalışmalar yapılmıştır.

Bu alanda;

- Türkiye'nin AB müktesebatı ile uyumlu gıda, yem ve veterinerlik çerçeve mevzuatını benimsemesi ve başta kontrol kuruluşları olmak üzere sorumlulukları açık biçimde belirleyen hükümleri ortaya koyması;
- Türkiye'nin Komisyona, gıda güvenilirliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası alanındaki, ilgili uluslararası standart-

lar ve Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı tavsiyeleri dâhil olmak üzere, AB müktesebatının uyumlaştırılması, uygulanması ve yürütülmesine temel teşkil edecek detaylı bir strateji sunması;

- Koyun ve keçi türü hayvanların kimliklendirilmesi ve kaydına ilişkin yeterli bir sistemi uygulamaya başlaması, büyükbaş hayvanların kimliklendirilmesi ve hareketlerinin kontrolü konusundaki sistemdeki zafiyetleri (işletmelerin kaydına, hayvanların ve hayvan hareketlerinin kaydedilmesine ilişkin) gidermeye yönelik uygun tedbirleri almış olduğunu kanıtlanması;
 - Türkiye'nin canlı hayvanların yurtiçi hareketleri, hareketlerin kaydı ve kesimlerin kontrolü konusunda ayrıntılı değerlendirmeyi Komisyona sunması;
 - Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) tarafından, Trakya bölgesinin aşılama suretiyle sap hastalığından arı bölge olarak tanınması;
 - Türkiye'nin, gıda işletmelerinin iyileştirilmesi konusunda geleceğe yönelik Ulusal Program açısından, bütün gıda işletmelerinin AB müktesebatındaki kategorileri esas alan bir sınıflandırmasını Komisyona sunması;
- açılış kriterleri olarak belirlenmiştir.

Mevzuat Uyum

AB mevzuatının ulusal mevzuata aktarımına temel olan 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" 11 Haziran 2010 tarihinde kabul edilmiştir. Bu Kanunla, ilgili AB müktesebatının temel hususları ele alınmış, detay düzenlemeler ikincil mevzuata bırakılmış ve ikincil mevzuat ile ilgili çalışmalar devam etmektedir. Diğer taraftan, ilgili tüm AB mevzuatına uyum ve uyumlaştırılan mevzuatın uygulanmasına yönelik takvimi belirleyen bir strateji hazırlanarak AB'ye sunulmuştur.

Veteriner Hizmetleri

12. Fasil kapsamına giren AB müktesebatının büyük bir bölümünün veteriner konularıyla ilgili olması nedeniyle, müzakerelerin açılmasına yönelik hazırlık çalışmaları ağırlıklı olarak

veteriner hizmetlerine odaklanmıştır. Bu çerçevede, küçükbaş hayvanların kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınması için bir sistem oluşturulması; büyükbaş hayvanların kimliklendirilmesi ve kaydı için kullanılan mevcut sistemdeki eksikliklerin giderilmesi; canlı hayvanların ülke içi hareketleri, bu hareketlerin kaydı ve kesimlerin kontrolüne ilişkin ayrıntılı bir rapor hazırlanması ve Trakya'nın Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (OIE) tarafından aşıli arı bölge olarak tanınması için çalışmalar yürütülmüştür. Trakya bölgesinin aşıli arılığı, 25.05.2010 tarihli OIE Genel Kurul Toplantısında tanınmıştır.

Gıda İşletmelerinin Sınıflandırılması ve Modernizasyonu

Fasıl 12 kapsamında yapılan diğer bir çalışma da tarımsal gıda işletmelerinin sınıflandırılmasıdır. Türkiye'de gıda işleyen işletmelerin ürünlerinin Topluluk iç pazarında yer alabilmesi için AB'nin gıda güvenilirliği kurallarına uygun üretim yapılması gerekmektedir. Bu kapsamda ülke genelindeki tüm gıda işletmeleri AB kuralları esas alınarak hazırlanmış bir kontrol listesi ile değerlendirilerek uyum durumları ortaya konulmuştur.

Bitki Sağlığı

Bu fasıl kapsamında yer alan bitki sağlığı alanındaki AB'nin yasal düzenlemelerinin ulusal mevzuata aktarılması ve ülke çapında uygulanması çerçevesinde mevcut yasal metinlerin birçoğunda çeşitli iyileştirmeler ve değişiklikler yapılmıştır. Ayrıca, AB müktesebatının ulusal mevzuata aktarılması ve uygulamaya geçirilmesi için gerekli olan teknik ve idari yapılanmanın ve ihtiyaç duyulan fiziki altyapının oluşturulması başka bir deyişle kurumsal kapasitenin geliştirilmesi amacıyla çalışmalar yürütülmüş ve yürütülmeye devam etmektedir. AB bitki sağlığı politikası dört genel başlıktan oluşmaktadır. Bunlar, zararlı organizmalar, bitki koruma ürünleri, bitki çeşit hakları, tohum ve fide kalitesidir. Bu başlıklar tek tek ele alındığında bitki sağlığı ile doğrudan veya dolaylı olarak ilişki içerisinde bulunan birçok sektör ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle bu alanda yapılan ve yapılacak olan her türlü düzenlemenin sektör paydaşlarına etkisi olacaktır.

Zararlı Organizmalar

Türkiye'de bitkisel çoğaltım materyallerinin ülke içerisindeki dolaşımında Zirai Karantina Taşıma ve Satış Sertifikası kullanılırken ithalat ve ihracatımızda Bitki Sağlık Sertifikası kullanılmaktadır. Bununla birlikte, AB ile uyumlu bitki pasaport sisteminin kurulması amacıyla çalışmalar yürütülmektedir.

Bitki Koruma Ürünleri

Avrupa Birliği'ne uyumlu olarak bitki koruma ürünleri ile ilgili düzenlemelerin oluşturulmasında temel alınan konular ruhsatlandırma, pazara sunma, yasaklı maddelerdir. Türkiye'deki düzenlemelerin birçoğu Avrupa Birliği ile uyumludur. Son yıllarda AB'de bitki koruma ürünleri alanındaki, ekolojik yapıların göz önünde bulundurulmasına yönelik yeni düzenlemeler, Türkiye'nin sahip olduğu farklı tarımsal üretim desenleri ve ekolojik yapısı sebebiyle son derece önemlidir.

Bitki Çeşit Hakları

Avrupa Birliği'nde 1994 yılında yeni bitki çeşitlerini korumak için Topluluk Bitki Çeşit Hakları Sistemi kurulmuştur. Türkiye, Yeni Bitki Çeşitlerinin Korunması Uluslararası Birliği (UPOV) Sözleşmesi çerçevesinde UPOV'a 18 Kasım 2007 tarihinde üye olmuştur.

Tohum ve Fide Kalitesi

Bitki sağlığı açısından kullanıcıya, satın alınan tohum konusunda güvence verilmesi amacıyla bir sertifikasyon sisteminin uygulanması ile çeşit özelliği ve saflığı, çimlenme kapasitesi ile spesifik saflık açısından tohum garantisinin sağlanmasının amaçlandığı bu alanda uyum sağlamak için Türkiye gerekli düzenlemeleri gerçekleştirmeye devam etmektedir.

AB'ye Katılım Müzakerelerinin Açılmasını Takip Eden Süreç Yukarıda bahsedilen çalışmaların neticesinde; AB, Türkiye'nin açılış kriterlerini karşıladığını bildirmiştir ve 30 Haziran 2010 tarihinde Brüksel'de gerçekleştirilen 9. Hükümetlerarası Katılım Konferansı'nda 12. Fasıl müzakerelere açılmıştır. Bundan sonraki süreçte fasılın geçici olarak kapatılabilmesi için bir takım çalışmalar yapılması gerekmektedir. Bu çalışmalarla ilgili AB'nin beklentilerinin tam olarak anlaşılmasına yönelik Komisyon uzmanları ile birlikte bir toplantı gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, hayvanların tanımlanması ve kayıt altına alınmasına ilişkin sistemin AB müktesebatı ile uyumlu ve tümüyle faal olarak uygulanması gerekmektedir.

Hayvansal ürün işletmelerinin iyileştirilmesi için bir ulusal program hazırlanacaktır. Yukarıda da bahsedildiği gibi bundan önceki süreçte, tüm işletmeler AB hijyen kurallarına göre hazırlanmış olan bir kontrol listesi ile uyum durumlarını gösterir şekilde sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma sonuçlarına göre uyumsuz olan işletmelerin modernizasyonuna yönelik bir plan hazırlanacaktır.

Hayvan hastalıkları için acil eylem planları uygulanması ve şap hastalığına ilişkin AB müktesebatının tümüyle uygulanmasına yönelik çalışmaların yanı sıra hayvan refahı mevzuatının uyumlaştırılması ve sektörün bilinçlendirilmesi konuları da ele alınacaktır.

Sonuç

Avrupa Parlamentosu İlke Kararında ve yukarıda da vurgulandığı üzere, Türkiye'nin AB'ye katılım müzakereleri ucu açık, uzun bir süreçtir. Türkiye'nin üyeliği için her iki tarafın da çaba göstermesi gerektiği aşikârdır.

Bakanlığımızın çalışmalarını yürütmekte olduğu Fasıl 12, AB'ye üyelik yolunda en yoğun ve zorlu çalışmaların gerektiği fasıllardan biridir ve bu kapsamdaki bazı çalışmalar üyelikten sonra da devam edecektir.

Bu fasla uyum sağlanması ile işlenmiş ürünler dâhil olmak üzere Türk tarım ürünlerinin, sağlık, kalite ve standart olarak AB tarafından güvenilir bulunmuş olmakla, bölgemizde ve dünyada pazara girişte kolaylık ve rekabet gücü kazanması, tüketici güveni seviyesinin yükselmesi, farkındalığın artması beklenmektedir.

2009 Yılı RASFF Raporu

Fezal Belgin, Kimyager

Belkim Kimyevi Mad. Tic. ve San. A.Ş.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), herhangi bir Avrupa Birliği ülkesinde insan sağlığını tehdit eden bir risk saptandığında diğer üye ülkelerin bu risk hakkında bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemlerin alınmasını sağlayan hızlı ve aynı zamanda koordine bir iletişim sistemidir.

RASFF sistemi yasal tabanı, 178/2002 sayılı Avrupa Komisyonu Yönetmeliğine dayanmaktadır. Yönetmeliğin 50. maddesinde, AB üye ülkeleri, AB Komisyonu, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) arasında gıda ve yem için hızlı alarm sisteminin oluşturulmasını öngörülmektedir. Ayrıca

Avrupa Birliği Ekonomik Alanlı (EEA) ülkelerinden Norveç, Lihneştayn ve İzlanda da RASFF'ın uzun süreli üyelerindedir. RASFF üyeleri, insan sağlığını tehdit eden gıda ve yem kaynaklı bir risk hakkında bilgi edindiğinde, bu bilgiyi derhal RASFF aracılığı ile AB Komisyonuna iletmelidir. Komisyon aracılığı ile tüm üyeler çok kısa süre içinde konu ile ilgili bilgi edinir ve konuyla ilgili önlemler için harekete geçer. Yönetmeliğin 50.3'üncü maddesinde, hangi durumlarda ve ne zaman RASFF bildirimini düzenlemesi gerektiği hakkında detaylı bilgi mevcuttur.

Üyeler arasında çalışmaların sistemli olarak yürütülebilmesi için, gelen veriler üç ana başlık altında toplanmaktadır.

2009 RASFF Report

In 2009, a total of 3322 original notifications were transmitted through the RASFF, of which 1796 market notifications, 1484 border rejections and 42 news notifications. 578 market notifications were classified as alerts, and 1218 as information notifications. These original notifications gave rise to 4767 follow up notifications, representing on average about 1.4 follow-ups per original notification. These figures represent a 5.8 % increase in original notifications and more importantly, a 17.7 % increase in follow-up notifications.

Uyarı Bildirimleri

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



Bilgilendirme Bildirimleri

Bilgilendirme birimleri pazara henüz sürürmemiş, acil eylem gerektirmeyen risk taşıdığı tespit edilen gıda, yem ve gıda ile temas eden ambalaj maddeleri için gönderilir. Bu bildirimler, çoğunlukla AB gümrüğünde test edilip, geri çevrilen konsinye gıda ve yem maddeleri ile ilgilidir.



Haber Bildirimleri

Herhangi bir üye ülke tarafından uyarı bildirimini veya bilgilendirme bildirimini olarak adlandırılmamış gıda, yem kontrolü otoriteleri tarafından dikkati gıda ve yem güvenliği ile ilgili bilgi Haber Bildirimi kapsamındadır.



Sınırda Red Bildirimi

Sınırda red bildirimini, Avrupa Birliği sınırında insan veya hayvan sağlığını tehdit eden gıda ve yem ürünlerinden dolayı oluşturulmaktadır.

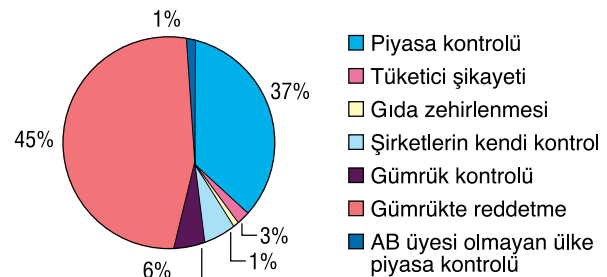


2009 Yılı RASFF Raporu

2009 yılında RASFF tarafından iletilen bildirim sayısı 3322'dir. Yapılan bildirimlerin 1796'sı market kontrolleri, 1484'ü gümrük kontrolleri, 42'si ise haber bildirimleri sonucunda gerçekleşmiştir. Market bildirimlerinin 578'i uyarı bildirimini, 1218 tanesi ise haber bildirimini olarak sınıflandırılmıştır. Orijinal bildirimlere takiben 4767 bildirim daha oluşturulmuş, ortalama her orijinal bildirim için 1,4 takip bildirim gerçekleşmiştir. Geçen yıla göre, orijinal bildirim sayısında %5,8 artış gözlemlenmektedir. Takip bildirimlerinde ise %17,7 artış ise dikkat çekicidir.

Yapılan 21 uyarı bildirimini, 27 bilgilendirme bildirimini ve 28 sınırda red bildirimleri hakkında yeterli bilgi edinildikten sonra bu bildirimler geri çekilmiştir. Geri çekilen bildirimler ve haber bildirimleri istatistiğe dahil edilmemiş ve tablodan çıkarılmıştır.

2009 yılında, yapılan RASFF bildirimleri aşağıdaki tabloda sınıflandırılmıştır. Bildirimlerin %45'i sınır kontrolleri ve %35'i ise market kontrolleri sonucunda oluşturulmuştur. Diğer bildirimler ise, gıda zehirlenmeleri, müşteri şikayetleri, AB üyesi olmayan ülkelerdeki market kontrolleri ve sınır kontrolleri sonucunda gerçekleşmiştir.

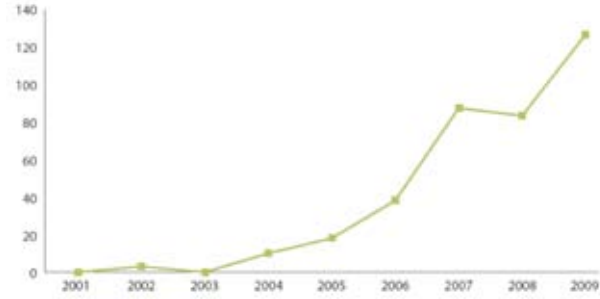


Şekil 1. 2009 Yılı Bildirimlerinin Kontrol Tipine Göre Dağılımı

Alerjen Maddeler

2000/13/EC direktifinin yerini alan 2003/89/EC nolu Direktif, gıda ürünlerinin etiketlenmesi, sunulması ve reklâmının yapılması ile ilgili genel şartları belirtmektedir. Bu direktif ayrıca, etikette belirtilmesi zorunlu alerjen maddelerin listesini de içermektedir. Böylece, hayati tehlikeye neden olabilecek alerjik reaksiyonlardan muzdarip tüketicilerin korunmasını sağlamıştır.

Aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi, 2003 yılından önce gıda güvenliği programında alerjenler yeteri kadar dikkate alınmamıştır. 2003 yılında, Direktifin yürürlüğe girmesinden sonra alerjen konusuna RASFF bildirimleri de artış göstermeye başlamış, 2009 yılında ise alerjenler konusunda bildirim sayısında şiddetli artış gözlemlenmiştir.



Tablo 1. Alerjen Bildirimleri Artış

2009 yılındaki bildirim sayısındaki artışın büyük çoğunluğu süt içeren ürünlerin etiketlerinde süt içeriği hakkında bilgi bulunmamasından dolayı kaynaklanmıştır. Bu konuda yapılan bildirimlerin büyük bir kısmı Avustralya kaynaklıdır ve siyah çikolatada mevcut olan sütün etikette belirtilmemesinden dolayı bildirim gerçekleşmiştir.

Aşağıdaki tabloda görüldüğü gibi, 2. en önemli alerjen bildirimleri; karides, alkollü içecekler ve sebzelerde koruyucu olarak ilave edilen sulfitin etikette belirtilmemesinden dolayı oluşturulmuştur. Bakla hakkında ise, hiç bildirim yapılmamıştır.

	Karides	Alkollü İçecekler	Sebzelerde Koruyucu Olarak İlave Edilen Sulfit	Siyah Çikolata	Yumurta	Sütlü İçecekler	Süt	Soğuk İçecekler	Yumurta	Soğuk İçecekler	Sütlü İçecekler	Sütlü İçecekler	Diğer	Sütlü İçecekler	Sütlü İçecekler	Sütlü İçecekler	Sütlü İçecekler
Alkollü İçki																	3
Tahıl ve Süt Ürünleri				4	3	12		2	2	1	1						
Kahve, Kahve ve Çay																	
Sebzeler	1																
Karides																	
Diğer Ürünler, Gıda Takviyeleri																	9
Balık ve Balık Ürünleri																	
Meyve ve Sebzeler																	5
Bakaratlar ve Baharatlar																	
Ei ve Ei Ürünleri																	
Salt ve Süt Ürünleri																	
Finik, Finik Ürünleri ve Taham																	
Haşır yemeler																	
Çeribler, Sebzeler, Ei Ürünleri																	
TOPLAM	1	1	1	4	3	12		2	2	1	1						28

Tablo 2. Alerjen Bildirimleri

Mikotoksinler

Mikotoksinler insan ve hayvanlarda zararlı değişikliklere neden olan küflere ait metabolitler olarak tanımlanmakta ve bu metabolitlerin kaynağı olan küflerin, geniş aralıklarda canlılıklarını sürdürerek özellikle insan sağlığı üzerinde çok önemli sorunlar yarattıkları bildirilmektedir.

Mikotoksinler Aspergillus spp, Fusarium spp belirli küfler türleri tarafından yüksek sıcaklık ve nem koşullarında doğal yollarla oluşan ve bir çok gıdada bulanabilen, insan sağlığı üzerinde çok önemli sorunlar yaratabilen metabolitlerdir. Bu toksinler yutulduğu zaman insanlarda ve hayvanlarda ciddi hastalıklara sebebiyet vermekte ve kanser oluşumunu tetiklemektedir. Örneğin, Aflatoksin ve okratoksinlerin A gibi mikotoksinlerin kanserojen olduğu yapılan çalışmalarda belirlenmiştir.

İlgili Mikotoksinler	Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Kahve, Kahve ve Çay	Diğer Ürünler, Gıda Takviyeleri, Takviyeli Ürünler	Yem	Meyve ve Sebzeler	Acarlar ve Baharatlar	Finik, Finik Ürünleri, Taham	Hayvan Mamamı	Toplam
Aflatoksin	13	1		9	64	23	517	11	638
Deskunimaleazol (DON)	3								3
Fumonisiler	1								1
Okratoksin A	5	1	2		5	12	2		27

Tablo 3. 2009 Yılı Toplam Mikotoksin Bildirimleri

Aflatoksin

Genel

2009 yılında (638) aflatoksin bildirimlerinde 2008 yılına göre (902) düşüş gözlemlenmektedir. Aflatoksin bildirimlerindeki azalma bütün gıda kategorilerinde görülmektedir fakat yem ürün ve hayvan mamalarında ise aflatoksin bildirimlerinde artış mevcuttur.

Tahıl ve Unlu Mamül

Tahıl ve unlu mamul ürünlerin kategorisinde yapılan aflatoksin bildirimleri, basmati pılav (8) ve mısır unundan (4) kaynaklanmakta olup, 2008 yılında göre bildirimlerde azalma olduğu belirlenmiştir. 2008 yılında, tahıl ve unlu mamul kaynaklı 46 bildirim gerçekleşmiş ve 28 basmati pılav, 18 ise mısır ununda tespit edilmiştir.

Kurutulmuş İncir

Meyve sebze ürünleri kategorisinde 63 aflatoksin bildirimleri yapılmış, bildirimlerin 60'ı Türkiye orijinli kurutulmuş incirden kaynaklanmıştır. Her ne kadar yüksek sayıda bildirim yapılmış olsa da, 2008 verileri ile karşılaştırıldığında Türkiye orijinli kuru incirden kaynaklı bildirim sayısında (98) düşüş olduğu gözlemlenmiştir.

Baharatlar

Baharatlar kategorisinden 23 bildirim yapılmış olup, bildiri-

rimler değişik baharatlardan örneğin acı pul biber, muskattan kaynaklanmaktadır. Bildirimlerin 12 tanesi Hindistan menşelidir.

Fındık

Fındık, fındık ürünleri ve tohum kategorisinde 518 bildirim gerçekleşmiş, bildirimler aşağıdaki gruplara ayrılmıştır.

- 218 bildirim, çekilmiş fıstık kaynaklıdır; 73'ü Arjantin, 58'i Çin, 19'u Amerika, 16'sı Brezilya, 15'i Mısır ve 9'u Güney Afrika orijindir.
- 136 bildirim şan fıstığı kaynaklı olup, 57'ü İran, 35'i Türkiye ve 32'si Amerika orijindir.
- 63 bildirim fındıkta bulunan aflatoksinden dolayı gerçekleşmiş olup, 61'i Türkiye kaynaklıdır.
- 55 bildirim badem kaynaklı olup, çoğu bildirim Amerika (46) menşeli ürünlerde ve bir kısımda Avustralya (4) menşeli ürünler için yapılmıştır.
- 7 bildirim Brezil fıstığı için gerçekleştirilmiştir, 4'ü Brezilya menşeli kabuklu Brezil fıstığı ve 3'ü Bolivya menşeli Brezil fındık için yapılmıştır.
- 12 bildirim kavun çekirdeği kaynaklıdır, bildirimlerin çoğu Nijerya menşelidir.(7).
- Kayısı çekirdeği kaynaklı 6 bildirim olup, Türkiye (3) ve Algeria(3) orijinli 3'er bildirim kayda alınmıştır.

Yem

Yem kategorisinde yapılan 9 bildirim, 4'ü çekilmiş fındık, 1'i organik mısır, 1'i ayçekirdeği içi hakkında yapılmıştır.

Hayvan Maması

Hayvan maması kategorisinde 11 bildirim gerçekleşmiştir. Bütün bildirimler kuş yemi olarak kullanılan çekilmiş fındık kaynaklıdır. Bildirimlerin 5'i Brezil, 4'ü ise Hindistan menşelidir.

Bu sonuçlar, Avrupa Birliği yasalarında değişikliğe neden olmuştur. 27 Kasım 2009'da komisyon yönetmeliği No 1152/2009'un yürürlüğe girmesi ile, 3. dünya ülkelerinden ithal edilen bazı ürünlerde aflatoksin kontaminasyonu riski yüksek olduğundan, gümrükte kontrol sıklığı artırılmıştır, sabit kalmış veya azaltılmıştır. Gümrük kontrol sıklığı Çin'den ithal edilen fıstık için %10'dan %20'ye, Türkiye'den ithal edilen fındık için %5'den %10'a ve şamfıstığı için %10'dan %50'ye ve kurutulmuş incir %10'dan %20'ye çıkarılmıştır.

Ochratoxin A

Baharat ve acılarda ochratoxin kaynaklı 13 bildirim gerçekleşmiştir. Bildirim çoğu acı pul biber kaynaklı olup, bildirimlerin 8'i Peru orijindir.

Ochratoxin bildirimlerinin 4'ü meyve, sebze kaynaklıdır. 4 bildirim, hepsi Türkiye kaynaklı olup, bildirimleri 3'ü kurutulmuş incir, 1'i ise kurutulmuş üzümünden dolayı kayda

alınmıştır. Amerika orijinli şamfıstığında da yüksek miktarda ochratoxin A tespit edilmiş ve konu hakkında iki bildirim gerçekleşmiştir.

Dioksinler

2009 yılında, gıda ve yem kaynaklı olmak üzere, dioksin ve dioksin benzeri PCBler hakkında toplam 13 bildirim yapılmıştır.

Balık ciğerinde dioxin ve dioxin benzeri PCBlerden kaynaklı 6 bildirim gerçekleşmiş, 6 bildirim 4'ü Polonya, 1'i Letonya ve Litvanya menşeli ürünler için yapılmıştır. Bildirimlerden birinde kuzu ciğerinde yüksek miktar dioxin ve dioxin benzeri PCB tespit edilmiştir. Kuzu ve koyun ciğerinde yüksek miktarda dioxin ve dioxin benzeri PCB kontaminasyonu dikkat çekicidir. Konu hakkında gerekli araştırmalar sürdürülmektedir.

Dioxin ve dioxin benzeri PCB kontaminasyonu, rastlanması muhtemel olmayan gıda ve yem ürünlerinde tespit edilmiştir. Yapılan 3 bildirim, 1'i fıstık ve ayçekirdeği içi, 1'i yem katkı maddesi sulfur ve 1'i de hayvan yemi olarak kullanılan çekilmiş, kurutulmuş Tagetes erecta yaprağında bulunmuştur.

İzinsiz genetiği oynanan gıda ve yem

Genetiği oynanmış (GM) gıda ve yem ürünlerinde yeni bir maddenin izin alabilmesi için sıkı ve detaylı yetkilendirme prosedürlerini geçmesi gerekmektedir. Ürün hakkında insan sağlığı veya çevreye herhangi bir risk teşkil etmediğine dair kanıtlar sunulması gerekmektedir. İthalat sırasında veya piyasa kontrollerinde izinsiz genetiği oynanmış gıda veya yem ürünlerine rastlanmaktadır. GM çeşidi çoğunlukla üretilen ülkede yetkilendirilmişken, AB'de izinsiz durumundadır.

GM gıda ve yem için bildirim sayısı 2009 yılında artış göstermiştir. Bildirimlerin 25' yem, 118'i ise gıda ürünleri kaynaklıdır. Bildirimlerin çoğu, ilk Avrupa'da tespit edilen keten tohumu F9967 vakasından dolayı gerçekleşmiştir. Genetiği oynanmış keten tohumu Kanada'da izinli olup, daha önce ticarileşmiştir. 2001 yılında ise, büyük ihtimal ile genetiği oynanmamış ürünlerle çarpaz bulaşma riski deneniyle GM keten tohumu izni iptal edilmiştir. 2009 yılında, ilk olarak Almanya keten tohumu kontaminasyonu hakkında RASFF bildirimini yapmış, daha sonra diğer ülkelerden de konu hakkında bildirimler gerçekleşmiştir. Yapılan bildirimlerin yaklaşık yarısı (43) Almanya tarafından yapılmıştır.

GM Vakası	ORJİN	%SINIRDA RED
Bt63	Çin	35%
MIR604	Kolombiya	45%
FP967	Kanada	1%
MON88017	Amerika	53%

Tablo 4. GM vakalarında sınırdan red oranı

Yukarıdaki tabloda, bildiri yapılmış GM vakalarının sınırda red oranı hakkında bilgi vermektedir. GM vakaları çoğu sınırda tespit edilse de, ithal edilen her ürünün muhtemel GM kontaminasyonu için test edilmesi hem pahalı hem de etkisiz bir yöntemdir.

Ağır Metaller

2009 yılında, cıva kontaminasyonu hakkında yapılan bildirim sayısında artış gözlemlenmektedir. Bildirimlerdeki artış, cıva kontaminasyonun yüksek olduğu bölgelerden balık ve balık ürünlerinin ithalatının artmasından dolayı kaynaklanmaktadır.

Kadmiyum ve cıva çoğunlukla balık ürünlerinde tespit edilmiştir. Yengeç, kalamarda kadmiyum, balıkta ise cıva bildirimleri gerçekleşmiştir.

Patojenik Mikroorganizmalar

2009 yılında, işlenmiş balık ürünlerinde *Listeria monocytogenes* kontaminasyonu hakkında çok sayıda bildirim bulunmaktadır. İtalya, füme somonda *Listeria monocytogenes* kontaminasyonu hakkında bildirim yapmıştır. Bu bildirimlerin çoğu gramda 100 CFU'dan az olduğu için, bilgilendirme bildiri olarak kayda alınmıştır.

Kümes ürünlerinde *Campylobacter* bildiri 2008 yılına göre daha az oranda gerçekleşmiştir. *Campylobacter* gıda zehirlenmelerine yol açan önemli bir bakteri olmasına rağmen, konu hakkında az sayıda bildirim yapılmıştır.

2009 yılında yapılan *Salmonella* kontaminasyonu bildirimleri, 2008 yılındaki ile benzerlik göstermektedir. *Salmonella* kontaminasyonu bir çok hayvan kaynaklı ve hayvan kaynaklı olmayan gıdalarda tespit edilmiştir. Beyaz et ve yem ürünlerinde *Salmonella* bildirimlerinde biraz azalma mevcuttur.

Pestisit Kalıntıları

Pestisit kalıntıları hakkında yapılan bildirimler halen yüksek seviyelerdedir. 2009 yılında 173 bildirim, 2008 yılında ise 178 bildirim gerçekleşmiştir. Yapılan bildirimlerde Türkiye orijinli armutta amitraz bildirimlerinin sayısında azalma gözlemlenmektedir, fakat bazı bildirimlerde çok yüksek miktarda amitraz örneğin 15,7 ppm tespit edilmiştir. Bu yüksek değerlerden dolayı Avrupa Birliği Komisyon kararı ile ithal edilen Türkiye menşeli armutların 10%'nu için amitraz için test edilmesi kararı alınmıştır.

2007 yılından itibaren AB'de yasaklanmış olan aktif madde azinphos-methyl hakkında 12 bildirim gerçekleşmiştir, bildirimler Amerika, Arjantin ve Finlandiya'dan ithal edilen elma kaynaklı olduğu tespit edilmiştir.

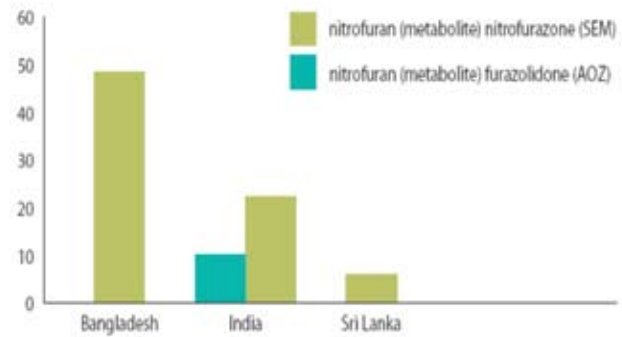
Brezilya'dan ithal edilen taze elma da ise dimethoate(20)/omethoate(21) tespit edilmiştir. Ayrıca Tayland menşeli baharat ve sebzelerde ise omethoate saptanmıştır. Omethoate, dimethoate'e sağlığa daha zararlı olup, AB'de mahsullerde kullanımı yasaktır. Dimethoate ayrıca Morocco menşeli taze nane de tespit edilmiştir.

Kullanımı yasaklı ürün EPN Tayland menşeli fasulyede bulunmuş ve konu hakkında 7 bildirim gerçekleşmiştir. Toksik madde oxamyl ise Türkiye orijinli biberlerde bulunmuş ve 15 bildirim yapılmıştır. Oxamyl seviyesi bazı bildirimlerde çok yüksek çıkmıştır. Mısır orijinli şeftalide de oxamyl tespit edilmiştir. Bu değerler sonucunda, Türkiyeden ithal edilen biber, domates ve kabak ürünlerinin 10%'unda oxamyl ve methomyl kontrolü yapılması kararı alınmıştır. Bu kararlar beraber 2009 yılında methomyl RASFF bildirimlerinde düşüş gözlemlenmiştir.

Hindistan menşeli köri yapraklarında yüksek miktarda toksik madde triazophos tespit edilmiş ve konu hakkında 6 bildirim yapılmıştır.

Veteriner İlaç Kalıntıları

2009 yılında yapılan veteriner ilaç kalıntıları hakkındaki bildirimlerin çoğu kabuklu deniz ürünlerinde tespit edilen nitrofuran metabolitlerden dolayı kaynaklanmaktadır. Diğer veteriner kalıntılarında düşüş gözlenirken, nitrofuran metabolitler bildirimlerinde şiddetli artış gözlemlenmektedir.



Yukarıdaki tabloda, karideste tespit edilen nitrofuran oranları belirtilmiştir. Üç ülkede nitrofuran bildiri yapılmış ve tespit edilen nitrofuranlar semicarbazide (SEM) kaynaklı olduğu tespit edilmiştir.

Yüksek miktarda bildirimlerden dolayı, Bangladeş'ten AB'ye ithal edilen bütün kabuklu deniz ürünlerinde, nitrofurans kontrolleri yapılmasına karar verilmiş, 2009 Ekim ayından itibaren Hindistan içinde aynı uygulama başlatılmıştır.

Salmonella yumurtanın içine nasıl giriyor?

Ortalama bir yumurta yeterince masum görünse de Salmonella denen gıda kaynaklı tehlikeli bir bakteriye konaklık edebilir. Ama bakteri yumurtanın içine nasıl giriyor?

Salmonella enteritidis bakterisi yumurtayı çok farklı şekillerde işgal edebilir. Bunlardan birisi yumurta kabuğunun dışı ile bulaşık hale gelmesidir. Bakteriler enfekte olmuş insanların ve tavuk dahil hayvanların bağırsak ve dışkılarında bulunur, tavuk yumurtaların üzerine oturduğunda onlara bulaşabilir. ABD Tarım Bakanlığı Gıda Güvenliği ve Denetimi Servisi'ne (FSIS) göre 1970'li yıllarda bu tür bir bulaşımın önlenmesi amacıyla yumurta kabuğunun temizlenmesi ve denetimine ilişkin katı prosedürler uygulanmıştır. Ancak Salmonellosis vakaları hala görülmekte, çünkü bakteri sağlıklı görünen tavukların yumurtalıklarını sessizce enfekte ederek henüz kabuk oluşmadan tavuğun yumurtalarını bulaşık hale getiriyor. Yumurta endüstrisi bu tarz bir bulaşmayı önlemek amacıyla tavukların yumurtalıklarını bakteri yönünden düzenli olarak test ediyor. Hastalık Kontrol ve Önleme Merkezleri (CDC)'ne göre, ABD'deki tavukların sadece çok küçük bir kısmı Salmonella ile bulaşık, CDC aynı zamanda enfekte olmuş hayvanların pek çok normal yumurta üretebildiğini, sadece bazen bulaşık yumurtalar da üretebileceğini belirtiyor.

Hal böyle iken tüketici yumurtanın Salmonella içerip içerme-

diğini nereden bilecek? Cornell Üniversitesi'nde görevli gıda bilimi profesörü Rob Gravani'ye göre herhangi bir market sahibinin yumurtanın bulaşık olup olmadığını söyleme şansı yok. FSIS, Salmonella'nın her kaliteden yumurtayı etkileyebileceğini, "Koşer", "serbest yetiştiricilik", "organik" veya "doğal" olarak etiketlenmiş kanatlı ürünlerinin daha çok veya az bakteri içerdiğine ilişkin herhangi bir bilimsel kanıt olmadığını belirtiyor. Prof. Gravani, tüketicinin yapacağı en iyi şeyin geri çağırılan ürünleri takip etmek ve ellerinde bu marka ürünler varsa aldıkları yere iade etmektir.

Sağlık yetkilileri tarafından tavsiye edilen bir diğer husus da pişmemiş yumurtaların tüketilmemesi, çünkü pişirme bakteriyi öldürüyor. Bulaşık yumurtanın içi ve dışı normal görünür, bu yüzden yumurta çok güvenli görünse de sadece çok iyi pişmiş yumurtayı yemek en iyisidir. FSIS, yumurta yemeklerinin yumurta iç sıcaklığı 71 dereceye ulaşana kadar ısıtılmasını tavsiye ediyor. Salmonella zehirlenmesi yaşayan biri, bulaşık yemeği yedikten 12-72 saat sonra genellikle ateşlenir, karın krampları geçirir ve ishal olur. Hastalık genel olarak 4 ila 7 gün sürer ve çoğu insan iyileşmek için antibiyotige ihtiyaç duymaz. Ancak, yaşlılar, bebekler ve bağışıklık sistemi zayıf olan kişiler Salmonella nedeniyle daha ciddi şekilde hastalanabilirler. Bu tür hastalarda enfeksiyon bağırsak sisteminden kana karışır ve vücudun diğer kısımlarına yayılır. Bu hastalar antibiyotik tedavisi görmez ise hastalık ölüme kadar gidebilir.

How Does Salmonella Get Inside Eggs?

The bacteria, Salmonella enteritidis can invade an egg in several ways. One way is by the contamination of egg shells with fecal matter. The bacteria are present in the intestines and feces of infected humans and animals, including chickens, and can be passed to the eggs when chickens sit on them. Outbreaks of salmonellosis happen because Salmonella also silently infects the ovaries of healthy-looking hens, contaminating the eggs inside the chicken before the shells are even formed, according to FSIS. To curb this form of contamination, the egg industry regularly tests hens for the ovarian bacteria.

Meyve sinekleri nereden geliyor?

Meyve sinekleri evinizin mutfağına "evim, güzel evim!" demekte pek de zorlanmazlar. Onların tek ihtiyacı olan nemli ve fermente olan bir maddedir. Bu madde, olgunlaşmış meyve veya sebzeler, giderler, çöp kutuları, boş şişeler, kavanozlar, çöp torbaları ya da temizlik bezleri olabilir. Meyve sinekleri bir seferde yaklaşık 500 yumurtayı nemli yüzeylere bırakırlar. Larvalar çıktığında onlar da yüzeyde beslenirler. Bunlar sadece yüzeylerde buldukları için, meyve ve sebzelerin aşırı olgunlaşmış veya zarar görmüş yüzeylerini atarsa-

nız böcekleri yemekten kurtulursunuz. Bu sinekler çok minik olduğundan evlerinize pencere ve kapılardaki sinekliklerden veya meyveler üzerinde larva olarak girebilirler. Kentucky Üniversitesi böcek bilimci bu sinekleri evlerinizden uzak tutmak için ev yapımı bir sinekkapanı yapılmasını öneriyor. Bir kâğıdı boru şeklinde kıvrıp kavanoza daldırın, kavanoza bir onz elma sirkesi ekleyin ve içine soyulmuş, olgun bir muz koyun. Sinekleri yakaladığımızda öldürebilirsiniz veya hayvan severler dışarı bırakabilir.

Where Do Fruit Flies Come From?

All that fruit flies require is a moist area of fermenting stuff. That stuff can be ripened fruits or vegetables, as well as drains, garbage disposals, empty bottles and cans, trash bags, or cleaning rags and mops. Because the flies are so teeny, they can sneak into houses as adults through window and door screens or on fruit as larvae. Fruit flies lay their eggs—up to 500 at a time—on these moist surfaces. When the larvae hatch, they feed on the surface too.

Hangi plastikleri mikrodalgaya koymak güvenlidir?

Mikrodalgada kullanılan tehlikeli plastiklere ilişkin yapılan uyarılar ve günümüzde pek çok plastik olması tüketicinin mutfağına hangi plastikleri sokması ve sokmaması konusunda kafasının karışmasına neden oluyor. Bunu anlamamanın en kolay yolu "Mikrodalga için Güvenli" işaretine bakmak. Radyasyonu simgeleyen üç dalga işareti içeren onay damgası söz konusu plastiğin erimeden ısıya dayanabileceğini veya zararlı kimyasallar yaymayacağını gösteriyor. Etiketli olmayan plastikler her zaman mikrodalga için güvenli değil anlamına gelmiyor. Ancak bu işareti taşıyamaları mikrodalga güvenlik testinden geçemediklerini gösteriyor, bu yüzden de bunları kullanmamak en iyisi. Bazen bazı kaplar plastiğin

türünü gösterir şekilde etiketleniyor. Örneğin PET (polyethylene terephthalate) olarak tanımlanan kaplardan bazıları mikrodalga için uygun iken bazıları değil. Harvard Tıp Fakültesi plastiklerin mikrodalgada kullanılmasına ilişkin şu ipuçlarını veriyor: Eve götürmek için kullanılan yemek paketleri, su şişeleri, krem peynir veya yoğurt kapları genellikle mikrodalga için uygun değildir. Mikrodalgada kullanılmak üzere dizayn edilmiş yemek paketleri bir kereden fazla kullanılmamalıdır. Plastik saklama torbaları veya market torbalarının mikrodalgada kullanımı tavsiye edilmemektedir. Plastik bir maddeyi gıdayı sarmak için kullanacak iseniz, gıdaya değmediğinden emin olun.

Which Plastics Are Safe To Put in the Microwave?

The easiest way to figure out if a plastic container is safe for the microwave is to look for the Microwave Safe symbol. This stamp of approval, which includes three wavy lines to symbolize radiation, basically says that the container can withstand the heat of the microwave without melting or releasing harmful amounts of chemicals. The Harvard Medical School gives tips to guide you in using plastics in the microwave: Most take-out containers, water bottles, and plastic tubs made to hold butter, cream cheese and yogurt are not microwave safe. Microwaveable take-out containers designed for one-time use should not be re-microwaved. Plastic storage bags and grocery bags are not recommended for the microwave. When using plastic wrap to cover a food dish, make sure it's not touching the food.

Marulları yıkamakla bakterilerden kurtulabilir miyiz?

Boyalı marulların geri çağırılması artarak devam ederken, sofralar sağlıklı kalmak adına bu gevrek sebzedem mahrum kalıyor. Ürün çok iyi yıkansa da mevcut tüm bakterilerden kurtulmanın mümkün olmadığını söyleyen Uzmanlar bunun iyi bir fikir olduğunu söylüyor. Hastalık Önleme ve Kontrol Merkez'lerine göre geçen hafta 9 kişi hayati semptomlarla hasta oldu. ABD'de her yıl gıda kaynaklı 76 milyon vaka yaşanıyor ve bu hastalıklara Salmonella, E.coli gibi yıkandıktan sonra bile gıdaya tutunabilen bakteriler neden oluyor.

Kavun kantalup, ıspanak gibi pürüzlü yüzeyler bakterinin saklanabileceği kuytu ve çatlaklar oluşturur. Domates daha pürüzsüz bir yüzeydir ancak bakterilerin yerleşebileceği küçük delikler içerir. Bu tür pürüzlü yüzeyleri daha dikkatli yıkamak gerekir çünkü sert bir yıkama meyve ve sebzelerin koruyucu yüzeylerine zarar verebilir. Kansa Üniversitesi'nden Dr. Doug Powell, pek çok bakterinin yıkanamayacağını, kök-

lerle birlikte topraktan alınan bakterilerin bitkinin damarlarında kaldığını ve bunların yıkama ile uzaklaştırılmayacağını belirtiyor. Powel, marul gibi çiğ yenen sebzeleri bu tür tehlikelerden korumanın en iyi yolunun daha temiz üretim tekniklerinin kullanılması olduğunu, hayvan yetiştiriciliği yapılan yerlerin aşığısında bulunan yerlere yukarıdan gelen sulama suyunun dışkı ile bulaşık olabileceğini ve buradan gıdaya bulaşabileceğini, yine hayvan dışkısı gübre olarak kullanıldığında toprağa bulaşan bakterilerin bitkide kolonileşeceğini söylüyor. Powel, "Suyun temiz olduğundan, toprağın değiştirilmediğinden, ürünlerle temas eden ellerin veya konteynirlerin temiz olduğundan, hayvan yetiştiriciliğinin daha uzak yerlerde yapıldığından emin olmalıyız" diyor. Taze ürünlerin çiğ yendikleri için bu tür vakaların başlıca sorumlusu olduğunu söyleyen Powel, bu ürünlerle çiftlikten çıktıktan sonra temas eden her şeyin bunları bulaşık hale getirme potansiyeli olduğunu belirtiyor.

Does Washing Lettuce Get Rid of Bacteria?

As the recall of tainted romaine lettuce expands, many plates could be devoid of the crisp veggie in an effort to stay healthy. That might be a good idea, according to experts who say that washing produce, even very carefully, may not remove all the bacteria present. Rough surfaces provide lots of nooks and crannies in which bacteria can hide out, Niemira said. "Most bacteria can't be washed off," agreed Doug Powell, associate professor of food safety at Kansas State University. For vegetables and other foods that are eaten raw, the best way to prevent outbreaks like this one involving romaine lettuce is through cleaner farming practices, Powell said. "Fresh produce is the common source of outbreaks because it's eaten raw," Powell said, "And anything that comes into contact with it has the potential to contaminate it."

Kaynak: www.lifeshlitlemysteries.com

Eckes-Granini ve Yıldız Holding ortaklıkta anlaştı

Eckes-Granini ve Yıldız Holding, Türkiye’de ortak bir meyve/içecek alt kuruluşu kurmaya karar verdiler. Anlaşma Türk Rekabet Kurulu’nun attığı adımların etkisi ile gerçekleşti. Kuruluş %50-50 ortaklık ile kurulacak ve her iki tarafın da sahibi olduğu markalar yaratılacak. Perakende sektöründe dağıtımına eşit önem verilmesi sağlanacak. Eckes-Granini Grubu CEO’su Thomas Hinderer, bu stratejik ortaklığın uluslararası büyüme stratejisinin bir parçası olduğunu ve dünyadaki en dinamik ve etkileyici pazarlardan biri olan Türkiye’nin iş geliştirme potansiyellerine katkı sağladığını belirtti.



Eckes-Granini and Yıldız agree on joint venture

The Eckes-Granini Group and Yıldız Holding have agreed on the foundation of a joint, full-scale fruit/beverage subsidiary in Turkey. This shall be in immediate effect subject to the approval of the Turkish Competition Board. “This strategic partnership is another big step in dynamically pursuing our international growth strategy. Turkey is one of the most dynamic and fascinating markets in the world, offering great additional potential for our business development,” said Thomas Hinderer, president and CEO of the Eckes-Granini Group.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF)

RASFF’in 2010 yılı, 30. ve 45. haftaları arasındaki bildirimler Türkiye açısından değerlendirildiğinde bu dönemde yapılan toplam 865 bildirimden 67 bildirim raporlandı. Raporlanan 67 bildirimden yarısı gibi ciddi bir oranı oluşturan 31 bildirim aflatoksin kaynaklıdır. Bildirimler ürün bazında incelendiğinde aflatoksin kontaminasyonunun en fazla kurutulmuş incirde (27), daha sonra ise antepfıstığında tespit edildiği gözlenmektedir.

Fezal Belgin

Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF), insan sağlığı için tehdit arz eden gıda ve yem konularında Avrupa Birliği üye ülkelerini haberdar etmesini ve harekete geçmesini sağlayan bir araç olarak çalışmaktadır.

RASFF’in 2010 yılı, 30. ve 45. haftaları arasındaki bildirimler Türkiye açısından değerlendirildiğinde bu dönemde yapılan toplam 865 bildirimden 67 bildirim raporlandı. Raporlanan 67 bildirimden yarısı gibi ciddi bir oranı oluşturan 31 bildirim Aflatoksin kaynaklıdır. Bu bildirimlerin sonucunda, ürünler sınırda reddedilmiştir. Bildirimler ürün bazında incelendiğinde Aflatoksin kontaminasyonunun en fazla kurutulmuş incirde (27), daha sonra ise antepfıstığında tespit edildiği gözlenmektedir.

Rapid Alert System For Food And Feed (RASFF)

The assessment of the RASFF notification between the 30th and the 45th weeks of 2010 reflects that 67 of the 865 notifications relates to Turkey. Half of the reported 67 notifications are about aflatoxin contamination. The product based evaluation of the notifications show that most of the notifications (27) were made for aflatoxin in dried figs, which is followed by pistachios.

Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak 9 bildirim oluşturulmuştur. Ürün bazında incelediğimizde ise pestisit kalıntılarına en fazla biberde ve üzümde rastlandığı ve daha çok Methomyl bulguları nedeniyle yapıldığı gözlenmektedir.

Diğer dikkat çekici bildirimler ise, Türkiye orijinli kabuklu deniz ürünlerinde, yüksek miktar Escheria coli kontaminasyonu tespit edilmesidir. Bu konu hakkında 5 bildirim gerçekleştirilmiştir.

Ülkemiz ile ilgili yapılan diğer bildirimleri ise migrasyon, bildirilmemiş yüksek miktarda tatlandırıcı E952 ve renklendirici E124, eksik ve yanlış etiketleme, yabancı madde cam ve taş gibi, Salmonella kontaminasyonu şeklinde özetleyebiliriz.

Hafta	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
9/21/10	Litvanya	İstiridyede uygunsuz sağlık raporu	Stoklarda yok
10/5/10	İtalya	İstiridyede E.coli	El konuldu
10/15/10	Yunanistan	İstiridyede E.coli	Önlem alınmadı
10/21/10	Yunanistan	İstiridyede E.coli	İade edildi
10/25/10	Yunanistan	İstiridyede E.coli	İade edildi
10/25/10	Yunanistan	İstiridyede E.coli	İmha edildi
8/20/10	Yunanistan	Dondurulmuş soslisli sandviçte yüksek oranda propionic acid	İmha edildi
8/20/10	Yunanistan	Dondurulmuş soslisli sandviçte yüksek oranda propionic acid	Satıştan çekildi
8/25/10	İspanya	Çikolata'da bildirilmemiş fındık ve fıstık	İmha edildi
9/27/10	Slovakya	Sakız'da yüksek oranda renklendirici (E 124 - Ponceau 4R / cochineal red A)	Satıştan çekildi
10/5/10	Slovakya	Toz içecekte yüksek oranda tatlandırıcı (E 952 - cyclamate)	Satıştan çekildi
8/30/10	Almanya	Kek ambalajından migrasyon (benzophenone)	Satıştan çekildi
9/21/10	Almanya	Tahin içeren cam kavanozların kapaklarından epoksidize soya fasulyesi yağına migrasyon	Satıştan çekildi
9/30/10	Almanya	Tahin içeren cam kavanozların kapaklarından epoksidize soya fasulyesi yağına migrasyon	Satıştan çekildi
10/28/10	Polonya	Dekoratif bardaklarda kadmiyum ve kurşun migrasyonu	İade edildi
8/19/10	İtalya	Izgaradan nikel migrasyonu	İade edildi
9/20/10	Yunanistan	Yaprak sarması konserve kutusunun korozyonu	İmha edildi
8/3/10	Almanya	Biber salçasında izin verilmemiş Sudan 1 boyası	Satıştan çekildi
8/9/10	Almanya	Biberde formetanate	Tüketicilerden geri çağırıldı
8/16/10	Kıbrıs	Üzümde ochratoxin A	Tüketicilerden geri çağırıldı
8/18/10	Hollanda	Zeytin salatasında yabancı madde (cam parçası)	Satıştan çekildi
8/20/10	Almanya	Nohutta yabancı madde	Satıştan çekildi
8/20/10	Almanya	Nohutta yabancı madde	Kamu uyarısı (basın açıklaması)
10/1/10	Litvanya	Üzümde methomyl	Satıştan çekildi
10/4/10	Almanya	Üzümde methomyl	Arttırılmış Kontrol
10/14/10	İsveç	Üzümde lambda-cyhalothrin	Tüketicilerden geri çağırıldı
10/22/10	İsveç	Üzümde methomyl	İade edildi
10/26/10	Danimarka	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/26/10	Danimarka	Karışık kuruyemişte aflatoksin	Kamu uyarısı (basın açıklaması)
10/27/10	Yunanistan	İncirde belirtilmemiş sülfid	İade/imha edildi
8/12/10	Bulgaristan	Biberde methomyl	Gümrükte mühürlendi
10/15/10	Yunanistan	İncirde aflatoksin	Gümrükte mühürlendi
10/20/10	Avusturya	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/20/10	Avusturya	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/20/10	Avusturya	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/20/10	Avusturya	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/20/10	Avusturya	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/20/10	Bulgaristan	Biberde methomyl	İade edildi
10/21/10	Almanya	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/21/10	Almanya	İncirde aflatoksin	İade/imha edildi
10/21/10	İtalya	İncirde aflatoksin	İade edildi
10/25/10	İtalya	İncirde aflatoksin	İmha edildi
10/27/10	Almanya	İncirde aflatoksin	İmha edildi
10/27/10	Norveç	İncirde aflatoksin	Ürün Alıkonuldu
10/29/10	Slovenya	İncirde aflatoksin	İade/imha edildi
11/2/10	İsveç	İncirde aflatoksin	İade/imha edildi
11/3/10	İsveç	İncirde aflatoksin	İade/imha edildi
11/3/10	İtalya	İncirde aflatoksin	İade/imha edildi
11/3/10	Almanya	İncirde aflatoksin	İade/imha edildi
11/3/10	Almanya	İncirde aflatoksin	İade edildi
11/5/10	İtalya	İncirde aflatoksin	İade edildi
11/5/10	İtalya	İncirde aflatoksin	İade edildi
9/9/10	İtalya	Anason tohumlarında Salmonella spp.	Ürün Alıkonuldu
10/21/10	Yunanistan	Kurbağı bacağına Salmonella spp.	Satıştan çekildi
11/3/10	Yunanistan	Toz içecekte yüksek oranda tatlandırıcı E 952 - cyclamate	İade edildi
8/11/10	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin	İade/imha edildi
8/23/10	Yunanistan	Çam fıstığında böceklenme	Gümrükte mühürlendi
9/7/10	Slovenya	Antepfıstığında aflatoksin	İade/imha edildi
9/20/10	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin	İade edildi
9/22/10	İsveç	Antepfıstığında aflatoksin	İade edildi
9/27/10	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin	İade edildi
10/21/10	Yunanistan	Çam fıstığında Salmonella spp.	İade edildi
10/21/10	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin	Gümrükte mühürlendi
10/28/10	Avusturya	Antepfıstığında aflatoksin	İade/imha edildi
11/2/10	İtalya	Antepfıstığında aflatoksin	İade/imha edildi
11/4/10	İngiltere	Fındıkta aflatoksin	Satıştan çekildi
9/8/10	Danimarka	Yosunla kontamine olmuş kaynak suyu	Satıştan çekildi

Gıda ve Yem için Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) aracılığıyla 2010 yılı 31. ve 45. haftalar arasında Türkiye ile ilgili yapılan bildirimler



Prof. Dr. Hakan Yardımcı Biyogüvenlik Kurulu Başkanlığına Atandı

Türk Veteriner Hekimleri Birliği Bilim Komitesi üyesi, A. Ü. Veteriner Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hakan Yardımcı, Biyogüvenlik Kurulu Başkanlığına atanmıştır. Prof. Dr. Hakan Yardımcı Biyogüvenlik Kanunu

Taslağı Tasarısı Hazırlık Komisyonu Başkanlığı yapmış olup, Kanunun TBMM de görüşülmesi sırasında Türk Veteriner Hekimleri Birliği adına komisyon çalışmalarına katılarak emek saf etmiştir. Kendisinin Kurul Başkanlığını kutluyor, ülkemiz ve mesleğimiz adına hayırlı olmasını diliyoruz.

Aromatech Bölge Genel Müdürlüğünde ilk Türk Yönetici

Tolga Akartuna, 4 Ekim 2010 itibarı ile dünyada tatların ve kokuların beşiği olarak tanımlanan Güney Fransa'nın Grasse bölgesinde kurulu ve aroma sektöründe faaliyet gösteren Aromatech Group'un Türkiye, Orta Doğu, Orta Asya ve Balkan ülkelerinden sorumlu genel müdürlük görevine atandı. Akartuna gerek Türkiye, gerekse de ihracat yapılan pazarlardaki tüm satış ve pazarlama faaliyetlerinin geliştirilmesinden sorumlu olacak.

hendisliği mezunu, Bilgi Üniversitesinde MBA yaptı. Carrefour Grubu şirketlerinden DİASA'da kategori şefi olarak kariyerine başladı. 2004 yılında katıldığı Diversey'de 2004-2010 yılları arasında Pazarlama Uzmanı, İş Geliştirme Yöneticisi, Sektör Satış Müdürü pozisyonlarında çalışan Akartuna son olarak Gıda Güvenliği İş Birimi Müdürlüğü ve Stratejik Müşteriler Satış Müdürlüğü görevlerini sürdürmekteydi. Tolga Akartuna 1987'de kurulan ve Türkiye'de 1999'dan beri faaliyet gösteren şirketin kuruluşundan beri göreve atanan ilk Türk Genel Müdürü oldu.

Galatasaray Lisesi, İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mü-



Tolga Akartuna
Aromatech Tür-
kiye, Orta Doğu,
Orta Asya Genel
Müdürü

ARALIK

1 - 3 Aralık. "Indonesian Palm Oil Conference And Price Outlook 2011, IPOC". Bali, Endonezya.

Endonezya Palm Yağı Konferansı ve 2011 Fiyat Görünümü.

Bilgi için: GAPKI or Indonesian Palm Oil Association. Web: www.gapki.or.id/

2 - 3 Aralık. I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı. Pine Bay Hotel. Kuşadası, Aydın.

Bilgi için: Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

35100 Bornova, İzmir. Tel: (232) 311 3038-311 1314, Faks: (232) 342 7592,

E.mail: eturunlericalistayi@mail.ege.edu.tr, Web: www.eturunleri.ege.edu.tr

2 - 3 Aralık. "FOI 2010, Fats+Oils Istanbul". Ceylan InterContinental. İstanbul.

Uluslararası Bitkisel Yağ Konferans ve Sergisi.

Bilgi için: Agripro. Gürcü Kızı Sok. No.33/4 Ortaköy 34347 İstanbul. Tel:

(212) 236 0345, Faks: (212) 236 0385, E.mail: info@fatsandoilsistanbul.com,

Web: www.fatsandoilsistanbul.com

9 - 10 Aralık. 2. Gıda Güvenliği Kongresi. İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi. İstanbul.

Bilgi için: Kongre Sekreteryası, Muh-

teber Ersin, Gıda Güvenliği Derneği.

Hasan Amir Sok. Dursoy İş Merkezi No:4 Kat 4 D:10 34724 Kızıltoprak, İstanbul.

Tel: (216) 550 0223 - 550 02 73, Faks: (216) 550 0274, E.mail: muhteber.ersin@ggd.org.tr, Web: www.ggd.org.tr, www.gidaguvenligikongresi.org

veya

Bengü Arslan, Proje Koordinatörü.

Dekon Congress & Tourism. Gayrettepe Mah. Esentepe Yıldız Posta Cad. Akın Sitesi 1. Blok No:6 Kat:1 D:3 34349 Şişli, İstanbul, Turkey. Tel: (212) 347 6300,

Faks: (212) 347 6363, E.mail: benguarslan@dekon.com.tr, Web: www.dekon.com.tr

9 - 12 Aralık. FOODİST 2010, İstanbul Gıda ve İçecek Ürünleri Fuarı. Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi. İstanbul.

Bilgi için: Tüyap Fuarçılık A.Ş. Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi, E-5 Karayolu Üzeri, Gürpınar Kavşağı 34552 Beylikdüzü, Büyükçekmece, İstanbul. Tel: (212) 867 1100, Faks: (212) 886 93 59, E.mail: yurticisatis@tuyap.com.tr, Web: www.foodistfuari.com, www.tuyap.com.tr

2011 ŞUBAT

16 - 19 Şubat. Anfaş, FoodProduct. 18.

Uluslararası Yiyecek & İçecek İhtisas Fuarı. Antalya Expo Center, Antalya.

Bilgi için: ANFAŞ, Antalya Fuarçılık İşletme ve Yatırım A.Ş. Pınarlı Beldesi, 07110 Aksu, Antalya. Tel: (242) 462 2000 - (212) 213 3625, Faks: (242) 462 1990, E.mail: info@anfasfoodproduct.com, Web: www.anfasfoodproduct.com

16 - 19 Şubat. "Biofach 2011, World Organic Trade Fair". Nürnberg, Almanya.

Dünya Organik Ticaret Fuarı.

Bilgi için: M. Atilla Özal, Feustel Fairs & Travel. Kemeraltı Cad. No:26/1 Çullas İş Merkezi 34425 Karaköy, İstanbul. Tel: (212) 245 9600, Faks: (212) 245 9605, E.mail: info@feustelfairs.com.tr, Web: www.biofach.de, www.feustelfairs.com.tr

27 Şubat - 2 Mart. "Gulfood and Ingredients Middle East 2011". Dubai International Convention and Exhibition Centre. Dubai, BAE.

Körfez Gıda ve Orta Doğu İngrediyentler 2011 Fuarı.

Bilgi için: Web: www.gulfood.com

24 - 26 Kasım 2011. 7. Gıda Mühendisliği Kongresi Ankara.

Bilgi için: www.gidamo.org.tr



ÇÜNKÜ KRAL sizsiniz.



%100
Dana

KASAP VE
MARKETLERDE



SureFood® – güvenli gıda için real-time PCR teknolojisi

Real-time PCR sistemleri:

GDO:

Tarama: 35S, NOS, FMV, BAR, CaMV, PLANT PLUS
İdentifikasyon: Liberty Link Pirinç, Bt63 Pirinç
Kantifikasyon: Roundup Ready Soya, Bt176 Mısır, Bt11 Mısır, T25 Mısır, Liberty Link, Kanola, MON810 Mısır, 35S Mısır, 35S Soya, RR2Y Soya

Allerjenler:

Soya, Fındık, Yer fıstığı, Badem, Kereviz, Gluten, Ceviz, Susam, Hardal, Balık, Acıbadem, Kabuklular, Yumuşakçalar, Antepfıstığı, Kaju

Tür Tayini:

İdentifikasyon: Kedi & Köpek, Sığır, Domuz, Tavuk, Hindi (ve PCR-ELISA teknolojisi ile diğer türler)
Kantifikasyon: Sığır, Domuz, Tavuk

Patojenler:

Salmonella, Listeria monocytogenes ve tarama, Campylobacter, STEC tarama, Staphylococcus aureus, Vibrio tarama, Norovirus
PATHOGEN PLUS kiti internal inhibisyon kontrol içerir.

İlgili matrisler için optimize edilmiş SureFood® PREP nükleik asit ekstraksiyon kiti.

sincer

Ziya Gökalp Bul. 17/4, Alsancak, İzmir 35220
Tel : +90.232.464-8006
Faks: +90.232.464-8007
email: bilgi@sincer.com.tr, www.sincer.com.tr

r-biopharm

