

Gıdada İzlenebilirlik

Traceability in Food



GGD Danışma Kurulu Toplandı
Advisory Committee Meeting of the Food Safety Association Was Held

Gıda Mevzuatında Yeni Dönem
New Era in Food Legislation



Gıda Zincirinde İzlenebilirlik
Traceability Along the Food Chain

Kaliteniz güvencemiz altında...



Analiz, Denetim, Eğitim, Belgelendirme, Gözetim

*Kalite Sistem Grubu 1991'den bu yana Türkiye merkezli olarak 15 ülkede;
Kalite, Gıda Güvenliği, Tüketici Sağlığı ve Çevre ana konularında çözüm ortağı
yaklaşımıyla "gıda, tarım, kozmetik, kişisel bakım ürünleri, ilaç vb." 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 gözetken 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)	Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları A.Ş.
Anadolu Cam San.A.Ş.	Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)	Merter Helva San. Tic. A.Ş. (Koska Helvacısı)
Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.	Metro Group
Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Migros Ticaret A.Ş.
Banvit A.Ş.	Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.
Baran Ambalaj Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Nimet Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Barilla Gıda A.Ş.	Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuvarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.
Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.	Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.
Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)	Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.	Penguen Gıda San. A.Ş.
CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.	Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.	Pınar Süt Mam. San. A.Ş.
Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.	Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.
Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.	Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.
Danone Tikveşli Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.	Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.	SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.
Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.	Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.
Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Johnson Diversey)	Shaya Mağazacılık A.Ş.
DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.	Sincer Dış Ticaret
Dupont Türkiye	Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.
East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.	Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.
Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.	Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.
Eczacıbaşı Girişim Paz. Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.	Sütaş A.Ş.
Ege İhracatçı Birlikleri	Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)
Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.
Etsan Gıda San. A.Ş. (Apikoğlu)	Tat Konserve San. A.Ş.
Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.	Teknik Tarım Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti.
Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.	Tetra Pak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.
Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.	Ticaret ve Sanayi Kontuarı T.A.Ş. Kristal Yağları
Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)
Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.	Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.
HAVI Lojistik Tic. Ltd. Şti.	Turkent Gıda ve Turizm San. ve Tic. A.Ş.
ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd. Şti.	Unilever Türk A.Ş.
İbrahim Tiryaki	Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.
Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş.	Usaş Uçak Servisi A.Ş.
Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.	Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.
Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.	Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.
Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş.	

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
Perihan Yolcu Ömeroğlu
Petek Ataman
Samim Saner
Tuna Atalay
Ülker Tokgöz
Yüksel Soyubelli
Zühal Başaran

Editör / Editor

Tuna Atalay
atalay@temtanitim.com

Yönetim Yeri / Management Office

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

Yapım / Production

Tem Tanıtım Etkinlikleri Merkezi
Münir Ertegun Sokak No: 48/3 Üsküdar-İstanbul
Tel: 0 216 532 84 58 Faks: 0 216 532 84 58
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 alıntı
yapılabilir. Tüm reklamların sorumluluğu
reklam veren firmalara, yazılardaki görüşler
yazarlarına aittir. Üç ayda bir yayınlanır.*

Gıda Güvenliği Dergisi Hakemli Dergi Statüsündedir.

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



Değerli Gıda Güvenliği dostları,
Dergimiz bu sayıda izlenebilirlik başlığını irdeliyor.

İzlenebilirliğin sözlük anlamı belirli bir aktivite ya da prose-
sin geçmişinin her aşamada takibinin yapılabilmesi ve üze-
rinde ayrıntılı bir şekilde çalışılabilme durumudur. Bunun
yanı sıra izlenebilirlik terminolojide bir hammadenin üre-
tici, çeşitli imalat basamaklarından geçerek, tüketiciye
ulaşması sürecinin kontrol altında tutulmasıdır. İzlenebilirlik

sistemi, etkin ve sürdürülebilir bir gıda güvenliği için gereklidir.

Gıda üreten firmalar, ürettikleri üründe ve sundukları hizmette nihai tüketicinin; in-
san sağlığı üzerinde risk oluşturmamak güvenilirlikte ve izlenebilirlikte sunulma-
sından , yasalar çerçevesinde yükümlüdürler. Beslenmenin insan sağlığı üzerindeki
göz ardı edilemez etkisi düşünüldüğünde, nihai tüketiciye ulaşacak olan gıda ürün-
lerinin tüketime hazırlanma safhalarının her birinde uygulanmasının zorunlu oldu-
ğu prensip ve disiplinler öne çıkar. Bu uygulamaların hizmet ettiği amaç; fiziksel,
kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan güvenli gıdanın tüketiciye sunulmasıdır.
Gıda işletmelerinin son üründe sağlık yönünden ortaya çıkabilecek potansiyel zara-
rı, sağlığa zararlı olabilecek şiddetteki muhtemel tehlikeyi sıfırlayabilmeleri için; gı-
dada izlenebilirlik gün geçtikçe daha da önem kazanmaktadır.

Gıda üretimi yapan işletmelerde izlenebilirlik, doğru hammaddelerin belirlenmesi-
nin ardından doğru temin koşulları ve doğru tedarikçi seçimiyle başlar. Güvenilir
ham madde temini için, belirli kalite standartlarınca denetlenen, temin ettikleri ham-
maddelerin spektleri ve kalite analiz raporlarıyla güvence verebilen, yani izlenebi-
lirliği olan tedarikçilerle çalışmak gıdada izlenebilirlik sürecinin başladığı noktadır.
Güvenli gıda tanımından yola çıkarak, izlenebilirliği sağlamada “farm to fork” ilke-
sine uymak şartıyla, üç temel unsur çerçevesinde değerlendirme, takip ve kontrol-
lerde bulunmak gereklidir. Bu üç temel unsur; güvenli gıda tanımında geçen fiziksel,
kimyasal ve biyolojik unsurlardır.

Gıda sektöründe en büyük risk gurubu; genellikle gözle görülmeyen biyolojik et-
menlerin oluşturduğu gruptur. Patojenlerin sebep olduğu gıda kaynaklı enfeksiyon
ve toksikozis, insan sağlığını hayati ölçüde tehdit edebilecek ciddi problemlerdir. Te-
darik ve depolama koşullarının hijyenik olması, kokmuş, ekşimiş, renk değişimine
uğramış ürünlerin kabul edilmemesi gibi zorunlu önlemlerin alınması, bu risk gru-
bunu yok etmekte ne yazık ki yeterli değildir. Çünkü koku, renk, görüntü değişimi
gibi uygunsuzluklar; mikrobiyal yükün en ileri seviyeye ulaştığı durumlarda duyus-
al algılanabilir nitelik kazanır. Buna karşılık zehirlenmeye neden olabilecek uygun-
suzluk için sadece en ileri seviyede patojen gelişimi değil, gözle görünmez; az ve orta
miktarla olan; kabul edilebilir limitlerin üstündeki duyusal algılanamaz mikrobiyal
yük de büyük bir nedendir. Hatta duyusal algılanabilir biyolojik tehlikeler kolaylıkla
hat dışına elimine edilebilirken, duyusal algılanamaz boyuttaki kontaminasyon ürün-
nü olan ortam ve gıdaları seçebilmek laboratuvar analizi olmaksızın pek mümkün de-
ğildir. Bu sebeple tehlikenin önüne geçmenin tek yolu; tedarik, taşıma, depolama, ha-
zırlama, pişirme ve sunum uygulamalarının her birinin kalite açısından kontrol al-
tına alınması, denetlenmesi, hijyen kurallarına uyulması, koşullar her ne olursa ol-
sun risk yönetimi prensipleri çerçevesinde hareket edilmesi ve buna yönelik perso-
nel alışkanlıklarının; çalışma prensiplerinin geliştirilmesi; yani kısacası gıdada izle-
nebilirliğin sağlanmasıdır.

Dilek REİS

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi

Gıda Güvenliği Dergisi Bilimsel Danışma Kurulu (Scientific Advisory Committee of Food Safety Magazine)

- Prof. Dr. Ali Esat Karakaya**
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniv. Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Barbaros Özer
Abant İzzet Baysal Üniv. Gıda Müh. Böl.
Doç. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Üniv. Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Üniv. Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sevgin
Ankara Üniv. Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Üniversitesi Zootekni ve Hayvan Besleme Böl.
Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Üniv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necila Aran
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nevzat Artık
Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Selim Çetiner
Sabancı Üniv. Biyoloji Bilimleri ve Biyomühendislik Böl.
Prof. Dr. Semih Ötleş
Ege Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Semra Kayaardı
Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Sevinç Yücecan
Hacettepe Üniv. Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Açar
Çukurova Üniv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Korten
Marmara Üniv. Enfeksiyon Hastalıkları ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

Gıda Güvenliği Dergisi Danışma Kurulu (Advisory Committee of Food Safety Magazine)

- Engin Başaran**
TÜDER (Tüketiciler Derneği)
Laurent Camberou
AFNOR- Fransız Standartlar Kurumu Gıda Dairesi
Dr. Kristian Möller
EUREPGAP- Almanya
Meral Gündüz
IGEME (İhracatı Geliştirme Etüd Merkezi)
Melek Us
Set-Bir (Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği)
Dr. Ned Kingcott
Food Standards Agency - İngiltere
Ülkü Karakuş
Türkiye Yem Sanayicileri Birliği
Dr. Yıldırım Cesaretli
T.C. Sağlık Bakanlığı Refik Saydam Hıfzısıhha Merkez Başkanlığı

03 Giriş Yazısı / *Preface* : Dilek REİS

06 Haberler / *News*

- **Dernekten Haberler** / *News from TFSA*
- **Türkiye’den Haberler** / *News from Turkey*
- **Dünya’dan Haberler** / *News from World*

38 Gündem / *Agenda*

Türkiye’de Biyogüvenlik Kanunu Süreci ve Biyogüvenlik Kurulu Çalışmaları

40 Makale / *Article*

Genetik olarak değiştirilmiş Organizmalar, Yasalar ve Yurdumuzdaki Uygulamalar

44 Gündem: Yuvarlak Masa / *Agenda: Round Table*

Gıdada İzlenebilirlik

48 Makale / *Article*

Gıda Zincirinde İzlenebilirlik

51 Sektörel Bakış / *Sectoral View*

Gıdada İzlenebilirlik hakkında sektör ne düşünüyor?

52 Makale / *Article*

Tarımsal Ürün İzlenebilirlik Sistemi

54 Makale / *Article*

Listeria Enfeksiyonlarına ilişkin Özlü Bilgiler

56 Makale / *Article*

Marketlerde çiğ süt satışı: Çözüm mü? Kaos mu?

58 RASFF / *RASFF*

2010 Yılı RASFF Raporu

Fezal Belgin - Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.

2011/26.-43. Haftalar Arası RASFF Bildirimleri

Fezal Belgin - Belkim Kimyevi Maddeler Tic. ve San. A.Ş.

63 Yeni Üyeler

Kitap Tanıtımı

64 Atama

360° Müşteri Memnuniyeti



Restoranlarınızdaki ısıldayan temizlik müşteri memnuniyetini belirleyen kritik noktalardan biridir. Sadece Ecolab, işletmenizin her noktasında sunduğu temizlik çözümleri, servis ve eğitimlerle operasyonel verimliliği ve gıda güvenliğini artırırken; masa örtülerinden yemek takımlarına, zeminlerden tuvaletlere kadar kusursuz hijyen sağlar.

Müşteri memnuniyeti için Ecolab'ı arayın.



GGD VI. ve 3. Gıda Güvenliği Kongresi I. Danışma Kurulu Toplantısı yapıldı

Her yıl gerçekleşen Danışma Kurulu Toplantısı 2011 yılında da Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Yönetim Kurulu ev sahipliğinde 11 Ekim 2011 Central Palace Otel’de Bilimsel Danışma Kurulu Üyelerinin, GGD Üyelerinin ve Kongre Paydaşlarının katılımıyla başarıyla gerçekleşti. GGD Başkanı Samim Saner ve Danışma Kurulu Başkanı Prof.Dr. Necla Aran’ın açılış konuşmalarıyla başlayan toplantı, Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe’nin “GGD Etkinlikleri” sunumuyla devam etti. Gökçe sunumunda 2011 yılında Derneğin yaptığı etkinlikleri aktararak önümüzdeki dönem işbirliklerini anlattı.



Ardından Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner Derneğin önemli etkinliklerinden 2.Gıda Güvenliği Kongresinin öne çıkan yönlerini aktarırken iyileştirilmeye açık alanlarını Kurul Üyeleri ile paylaştı. Anketler aracılığıyla yapılan geri bildirimlerin son derece önemli olduğunu kaydeden Saner, bilimsel program içeriğinin ve katılımcı profilinin kongreyi ilgi çekici hale getirdiğini belirtti. Diğer taraftan 2.Gıda Güvenliği Kongresinde kongre süresinin uzatılması ve poster oturumlarının eklenmesi gibi beğeniyle karşılanan yeniliklerin yanı sıra, oturumlarda süre yönetimi ve simultane çevirinin iyileştirilmesi gerektiğini de tespit ettiklerini söyledi. Bilimsel Danışma Kurulu Üyelerinin de görüşlerini alan Saner, 3.Gıda Güvenliği Kongresinde çalışmaların bu yönde yapılacağını aktardı. Geçmiş Kongrenin değerlendirmesi ardından “GGD tüketicilere ve gıda sektörüne yönelik ne tip proje/faaliyetler geliştirilmeli?” temalı workshop çalışması düzenlendi.

Tüm katılımcıların fikirlerini paylaştığı workshop çalışması Yönetim Kurulu Üyesi Zühal Başaran moderatörlüğünde gruplar halinde gerçekleşti. Çalışma sonucunda yapılan değerlendirmede; tüketicilerin internet üzerinden eğitimi, ev hanımlarına yönelik eğitim programları, çalışanların mesleki becerilerinin geliştirilmesine yönelik faaliyetler ve mevzuat çalışmalarında etkinlik sağlama gibi konular ön plana çıktı.

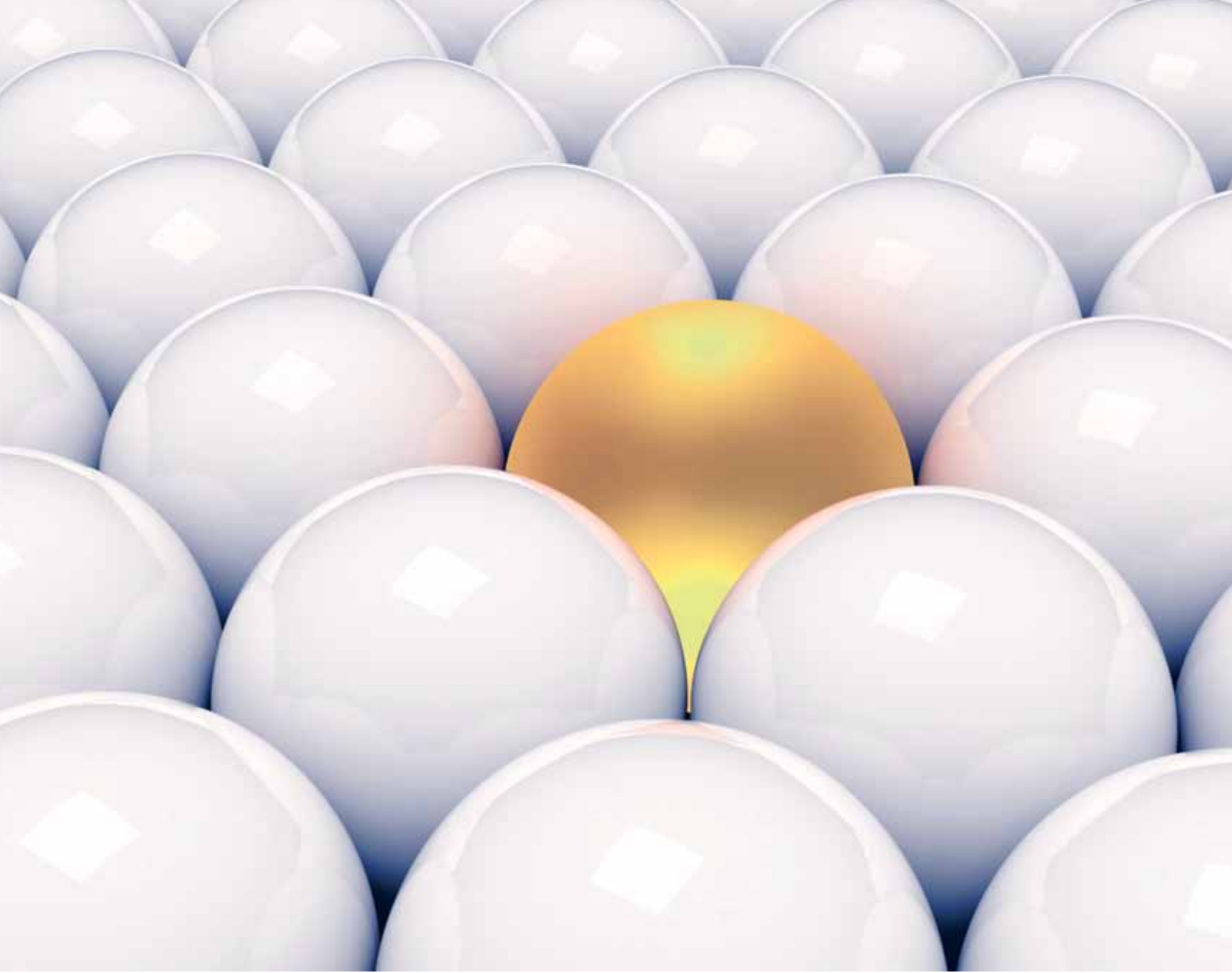
Öğle yemeğinin ardından toplantının 2.bölümünde 3.Gıda Güvenliği Kongre içeriği tartışılarak Kurul Üyelerinin önerileri alındı. Bu doğrultuda Üyelerden, kongre süresinin 3 güne çıkartılması kariyer günleri benzerinde etkinlik ve Milli Eğitim Bakanlığı ile işbirliği halinde öğrencilere yönelik kompozisyon yarışması düzenlenmesi gibi öneriler geldi. Ayrıca poster sunumları için ayrı bir zaman dilimi olmasının anlamlı olacağı bildirilerek, belirlenen taslak konu başlıkları görüşülüp kongrenin tematik olup olmaması gerektiği tartışıldı. Belirlenen oturum başlıkları arasında yaşanan gıda skandallarının ve gıda güvenliği açısından gündemde olan konuların tartışılacağı “Gıda Krizleri” ve “Risk İletişimi” oturumlarının mutlaka yer alması gerektiği bildirildi.

Diğer yandan 2.Kongrede olduğu gibi 3.Gıda Güvenliği Kongresinde de “İkili Görüşmelerin” düzenleneceğini aktaran Saner, bu görüşmelerde firmaların endüstriyel işbirliklerini geliştirme imkanını bulacaklarını aktardı.



The VI. Advisory Committee Meeting of the Food Safety Association and the I. Meeting of the 3rd Food Safety Congress Was Held

The annual Advisory Committee Meeting was once again hosted by the Executive Board of the Food Safety Association on October 11, 2011 at the Central Palace Hotel with the participation of the Scientific Advisory Committee members, Food Safety Association members and Food Safety Congress partners.



İşletmeniz uzman ellerde

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

Gıda güvenliğinde sizi farklılaştıran güç.

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

Kanal D “Doktorum” Programı’na dair Açıklama

19 Aralık 2011 tarihinde Kanal D televizyonunda yayınlanan “Doktorum” adlı programa konuk olarak katılan Radyasyon Onkolojisi Uzmanı Dr.Yavuz Dizdar’ın ve Çocuk Metabolizma ve Beslenme Uzmanı Dr. Ahmet Aydın’ın teknik hata dolu olan ve aslında toplumu yanlış bilgilendiren konuşmalarını Gıda Güvenliği Derneği olarak tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi amacıyla yanıtıyoruz.

19 Aralık 2011 tarihinde Kanal D televizyonunda yayınlanan “Doktorum” adlı programa konuk olarak katılan Radyasyon Onkolojisi Uzmanı Dr. Yavuz Dizdar ve Çocuk Metabolizma ve Beslenme Uzmanı Dr. Ahmet Aydın sanayi ölçeğinde işlem görmüş süt ve süt ürünlerinin başta çocuk metabolizması olmak üzere insan sağlığını olumsuz etkilediği savını ileri sürmüş ve sayısız teknik bilgi hatası dolu konuşmalarında topluma bilimsel dayanak-tan yoksun bilgiler aktarmışlardır.

Her iki konuk hekim de ısıtma işlemi sonucunda sütün tüm besleyici niteliklerini yitirdiğini ve bu nedenle de “ölü bir gıda” haline geldiğini ileri sürmüş ve endüstriyel işlem görmüş süt ve ürünlerinden uzak durulması gerektiğini vurgulamıştır. Dr. Dizdar, devamla, güvenilir (!) bir süt-çü bulunması koşulu ile sokak sütüne yönelinmesini salık vermiş ve ev tipi yoğurt yapımı sırasında Karadeniz köylerinde kullanılan geleneksel yöntemin süte bir miktar toprak atılması olduğunu dile getirebilmiştir. Teknik hata dolu olan ve toplumu yanlış bilgilendiren bu konuşmalara yanıtlar aşağıda verilmiştir:

Birinci konu olan süte ısıtma işlemi uygulaması (pastörizasyon veya UHT işlemi) ile sütte doğal olarak yer alan ve insan sağlığına zarar verme potansiyeli yüksek mikroorganizmaların süttten uzaklaştırılması amacıyla uygulanan bir teknolojik işlemdir ve bütünüyle zararsızdır. Günümüzde teknolojiye uygulanan ısıtma işlemi, uzun yıllar bilimsel çalışmalar sonucunda belirlenmiş olup hem sütün besin en yüksek seviyede değerinin korunması hem de ısıya en dayanıklı zararlı mikroorganizmaların imhası için yeterlidir. Süte uygulanan ısıtma işlemi sütte en fazla vitaminler üzerinde olumsuz etki yapmaktadır. Ancak, süt teknolojisi, bağımsız bilim dalı olarak işlev görmeye başladığı 1900’lü yılların başından bu yana sütün temel bir vitamin kaynağı olarak görülmediği bilinen bir gerçektir. Çiğ sütün doğal yapısında yer alan mikroorganizmalar laktik asit bakterileri ve laktik asit bakterisi olmayan



mikroorganizmalar olarak temel iki gruba ayrılmaktadır. Dr.Aydın’ın ifade ettiği gibi bu mikroorganizmaların tamamının probiyotik olarak adlandırılması doğru değildir. Sütün doğal yapısında yer alan ve probiyotik özelliklere sahip bazı bakteriler diğer süt mikroorganizmaları ile gelişimleri için gerekli olan besin maddelerine ulaşma konusunda rekabet içerisinde ve genelde bu rekabet ortamında başarısız olmaktadır. Sütte çok çeşitli mikroorganizmalar yer almaktadır ve bu mikroorganizmaların bir bölümü insan sağlığına yarar sağlarken bir bölümü de ölümcül sonuçlar doğurabilecek kadar insan sağlığını tehdit eder durumdadır. Süte ısıtma işlemi uygulanması ve ardından hijyenik koşullarda süt ürünlerine işlenmesinin ardında yatan temel neden bu zararlı mikroorganizmaların süttten uzaklaştırılması ve süte yeniden bulaşmasının engellenmesidir. Çiğ sütte probiyotik bakteri de var bu bakteriler ısıtma işlemi ile ölüyor o nedenle sana-

yi sütü kullanmayın mesajı bu nedenle hatalıdır. Ayrıca, Dr.Dizdar, güvenilir bir sütçüden alınan sütün ev koşullarında yoğurda dönüştürülmesini ve hatta bu süreçte içerisine köylerden getirilen yoğurtların maya olarak kullanılması- nı önermektedir. Evde yoğurt yaparken sütün kaynatılması zorunlu bir uygulamadır. 100 °C dolayında kaynayan sütte besin kaybı olmuyor da 72-75 °C'de 15-30 saniye (pastörize süt) ya da 140-143 °C'de 1-4 saniye (UHT süt) ısı işlem gören sütte mi besin kaybı oluyor anlaşılamamaktadır. Ayrıca, yoğurt yapımı sırasında süte atılması önerilen toprak parçasında gelebilecek hastalık yapıcı mikroorganizmalar da göz ardı edilmektedir. Şu çarpıcı bilginin bilinmesinde büyük yarar bulunmaktadır. Ülkemizde iyimser bir yaklaşım ile çiğ sütün mikroorganizma yükü 1 milyon adet bakteri/ ml'nin üzerindedir. Bu oranın AB normlarındaki karşılığı ise en fazla 100 bin adet bakteri/ml'dir. Sağım teknolojisinin yeterli olmadığı, kayıtdışı süt üretimin yaygın olduğu ve sağım sonrası hijyen konularının dikkate alınmadığı ülkemizde kontrolsüz sokak sütünün üstünlüğünün vurgulanması veya süte alternatif süt ürünlerinin tüketiminin önerilmesi kabul edilemez bir yaklaşımdır.



Dr. Aydın sütün alerjik bir besin olduğunu ve bu nedenle süt içmek yerine yoğurt tüketimini önermektedir. Bu iki süt ürünü insan metabolizması açısından birbiri ile karşılaştırılmayacak üstün özelliklere sahiptir. Yoğurt şüphesiz ki insan sağlığı için vazgeçilmez bir gıda konumundadır. Ancak, süt temel beslenme değerleri nedeniyle özel-

likle çocuk beslenmesi için olmazsa olmaz gıda konumundadır.

Dr.Aydın homojenizasyon işlemi (süt şişesinin üzerinde kaymak birikiminin engellenmesi için uygulanan tamamen fiziksel bir uygulamadır) ile sütün dayanımı arasında ilişki kurmaktadır.

Homojenizasyon işlemi sırasında sütün yağ parçacıkları daha küçük boyutlara parçalanmakta, süt yağı sütün her yanına eşit olarak dağılmakta ve süt yağının sindirimi kolaylaşmaktadır. Bu arada kaymak bağlama süresi de uzadığından süt görsel çekicilik kazanmaktadır. Dolayısıyla homojenizasyon sütün besin değerine zarar verici bir uygulama değildir. Ayrıca, süte uygulanan UHT ve homojenizasyon işlemi sırasında uygulanan basınç değerlerinin süt proteinleri üzerinde etkisi bulunmamaktadır. Bu bilgi on yıllardır bilinmesine karşın bir tıp doktorunun uzman olmadığı bir konuda UHT işlemi sırasında uygulanan basıncın proteinleri kağıt gibi buruşturmasından söz etmesi tamamıyla bilim ve bilgi dışı bir yaklaşımdır.

Son olarak, kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi için medya organlarına da büyük görev düşmektedir. Programlarda konuk olarak ağırlanan bilim insanlarının bilimsel araştırma konuları ile dile getirdikleri konular arasında bir ilişkinin varlığı mutlaka aranmalıdır. Aksi takdirde iyi niyetle bile söylene verilen mesajların yanlış anlamalara yol açması kaçınılmazdır. Tüm dünyada çocukların gelişim dönmlerinde günde iki bardak süt içmeleri teşvik edilirken ve ülkemizde zaten yeterince yüksek olmayan süt tüketimini arttırmaya yönelik iyi niyetli çabalar hız kazanmışken bu tarz talihsiz açıklamalar amacını aşmaktadır. Bu nedenle, basının doğru ve tarafsız yayın yapma sorumluluğunun bir gereği olarak bu tip programlara konu uzmanı kişilerin de davet edilmesi ve halkımıza doğru bilginin aktarılmasına aracılık edilmesi bir zorunluluktur.

Kamuoyuna saygıyla duyurulur,

Prof.Dr. Barbaros ÖZER

Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı / Gıda Güvenliği Derneği Bilimsel Danışma Kurulu Üyesi

Announcement Related to the "My Doctor" TV Programme Broadcasted on Channel D

Radiation Oncologist Dr. Yavuz Dizdar and Pediatric Metabolism and Nutrition Expert Dr. Ahmet Aydın, who were the guests of the TV show "My Doctor" broadcasted on December 19, 2011 on Channel D, made unfortunate statements containing numerous technical mistakes. Claiming that industrially processed milk and milk products have adverse effects on human health and primarily the metabolism of children, they misinformed the public with expressions lacking scientific justification.

3. Gıda Güvenliği Kongresi düzenleniyor!

3 – 4 Mayıs 2012 - İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi

Gıda Güvenliği Kongresi ortak paydası “gıda güvenliği” olan sektör örgütleri, üretici örgütleri, meslek odaları, tüketici örgütleri, akademisyenler, sağlık sektörü temsilcileri, Gıda Mühendisleri, Ziraat Mühendisleri, bakanlık temsilcileri gibi paydaş pek çok kişi ve kuruluşu bir araya getiren en kapsamlı kongre olarak dikkat çekiyor.

Uluslararası Gıda Koruma Birliği (IAFP - International Association for Food Protection) işbirliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı desteği ile Gıda Güvenliği Derneğince iki yıldır düzenlemekte olan **Gıda Güvenliği Kongresi**’nin üçüncüsü bu yıl, **3 - 4 Mayıs 2012** tarihleri arasında, **İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi**’nde düzenlenecek.

Gıda Güvenliği ile doğrudan ya da dolaylı olarak ilgilenen herkes için önemli bir buluşma olan **Gıda Güvenliği Kongresi**, bilgilenme ve paylaşım noktası olarak tüm ilgililerin beklediği bir etkinlik haline geldi. Kongre her geçen gün artan paydaş ve destekleyenleri ile, ülkemizin ve dünyanın önde gelen uzmanlarını gıda güvenliği konusunun mevzuat, AB ilişkileri, bilim, teknoloji, halk sağlığı ve medya ilişkileri gibi farklı konularda dinleme ve onlarla fikir alışverişinde bulunma fırsatı sunmayı hedefliyor. Değerli uzmanların sunumlarının dinlenebileceği kongre sırasında, birçok kişiyle de tanışma, iletişim kurma, sorunları tartışma ve ortak çözüm yolları bulma fırsatı da oluşacak.

Ülkemizden üniversitelerden, kamu ve özel alandan pek çok değerli ismin konuşmaları ile katılacağı **3. Gıda Güvenliği Kongresi**’ne, Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketici Koruma Enstitüsü’den (European Commission Institute for Health & Consumer Protection) Prof. Dr. Elke Anklam, Avrupa Gıda Hukuku Enstitüsü’nden, (European Institute for Food Law, Hollanda) Bernd van der Meulen, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu’ndan Şemsi Kopuz, İstanbul Teknik Üniversitesi’nden Prof.Dr.Dilek Boyacıoğlu, BPA, Di-oksın Gibi Gündemdeki Krizlerin Değerlendirmesi ko-

nulu konuşması ile Gazi Üniversitesi’nden Ali Esat Karakaya, Gündemdeki Mikrobiyolojik Krizler konulu konuşması ile İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü’nden Necla Aran, RASFF Raporlarının Değerlendirilmesi konulu konuşması ile Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, Uluslararası Ticarette Gıda Güvenliğinin Rolü konulu konuşması ile Uluslararası Gıda Koruma Birliği’nden, ABD (International Association for Food Protection - IAFP) Isabel Walls, Yeditepe Üniversitesi’nden Prof.Dr.Artemis Karaali, ayrıca ABD’deki yeni gıda güvenliği sistemini içeren konuşması ile FDA’dan bir yetkili ve birçok Bakanlık yetkilisi katılacak.

Bu yıl bir ilk olarak Milli Eğitim Bakanlığı ilköğretim okulların “gıda güvenliği” konulu bir kompozisyon yarışması ve meslek liselerinde bir proje yarışması düzenlenecek. Yarışmaların amacı, bu konuda genç nesillerde farkındalık ve sorumluluk anlayışı geliştirmek.

İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi’nde, 3 - 4 Mayıs 2012 tarihleri arasında Symcon Turizm organizasyonu ile düzenlenecek olan **3. Gıda Güvenliği Kongresi**, her yıl olduğu gibi bu yıl da

kongre sonrası katılımcıların ortak



görüşü ile oluşan “Sonuç Bildirgesi” ile yalnızca Türkiye için değil, aynı zamanda çevremizde bulunan komşu ülkeler için de önemli bir buluşma noktası olacak. Bilimsel programın yanı sıra endüstriyel paydaşlar da yeni işbirlikleri geliştirme fırsatı bulacaklar.

Medya İletişim: UMUT KABLAN (ERA MEDYA)
0.212.297 89 90 - www.gidaguvenglikongresi.org

3rd Food Safety Congress to be Held

The Food Safety Congress stands out as the most comprehensive event that brings together multiple stakeholders intersecting on the common grounds of food safety, including sector organizations, producers’ organizations, professional chambers, consumers’ organizations, academicians, health sector representatives, food engineers, agricultural engineers, and representatives of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock.

3

Gıda Güvenliği Kongresi



3 - 4 Mayıs 2012

Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi



www.gidaguvenligikongresi.org

Paydaşlar



Destekleyen Kurumlar



Kongre Sekreteryası



Muhteber ERSİN
Hasan Amir Sok. Dursoy İş Merkezi
No:4 K:4 D:10
Kızıltoprak / İstanbul / TÜRKİYE

Tel : +90 216 550 02 23 - 73
Faks : +90 216 550 02 74
e-posta : muhteber.ersin@ggd.org.tr
www.ggd.org.tr

Teknik Sekreteryası



Banu İLHAN ÖZKOÇ
Atatürk Mah. Gıme Cad. Şengül Sk.
Keskin İş Merkezi No:23 34758
Ataşehir / İstanbul / TÜRKİYE

Tel : +90 216 580 90 00 pbx
Faks : +90 216 580 90 90
e-posta : bilhan@symcon.com.tr
www.symcon.com.tr

Türkiye’den AB Gıda Mevzuatı Eğitimi

F⁴ESL – Tarladan Çatala Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı Eğitimi Projesi, 7 Ekim 2011 tarihinde gerçekleştirilen Sertifika Töreninde mezunlarıyla buluştu. Eğitimi başarıyla bitiren katılımcılara sertifikalarının sunulduğu törene, Türkiye’nin yanı sıra Bosna Hersek, Birleşik Arap Emirlikleri, Slovakya, Bulgaristan, Yunanistan ve İspanya’dan dereceye giren katılımcılar, proje ortakları ve gıda sektörünün önde gelen isimleri de katılım gösterdi. Açılış konuşmasını yapan Proje Koordinatörü Samim Saner “AB’de tarladan çatala yaklaşımıyla alanında bir ilk olan ve 2026 kişinin başvurduğu F⁴ESL eğitim programı 55 ülkeden binin üzerinde kişiye eşsiz bir eğitim olanağı sundu.” dedi.

Mezuniyet töreni kapsamında sektörün önde isimlerinin katılımı ile “Gıda Güvenliği Mevzuatı” konulu seminer gerçekleşti. Seminerde Türk Gıda Mevzuatı, AB Uyum Süreci ve Uluslararası Bağlayıcılıklar ile Gıda Sanayi İçin Gıda Mevzuatının Önemi konularına değinildi.



F⁴ESL Projesine Övgüler Yağdı

Törene katılan TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı Necdet BUZBAŞ, gıda sektörü için gıda mevzuatının önemine değinerek F⁴ESL projesinin bu noktada ne kadar önemli olduğunu dile getirdi.

Türk Gıda Mevzuatı ve AB Uyum Süreci konusunda bilgi veren TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek ATAMAN, Kalite Sistem Laboratuvar Grubu koordinatörlüğünde yürütülen F⁴ESL Projesinde görev almaktan duyduğu mutluluğu katılımcılarla paylaştı.

Törende, İspanya, Yunanistan, Bulgaristan, Bosna Hersek ve Türkiye’den dereceye giren katılımcılar F⁴ESL hakkındaki yorumlarını paylaştı. Gıda mevzuatı konusundaki

eksikliklerinin bu eğitimle ortadan kaldırıldığını belirten katılımcılar bu projenin birer yararlanıcısı olmaktan mutluluk duyduklarını dile getirdi.

AB Gıda Güvenliği Mevzuatını kapsayan F⁴ESL nedir?

Koordinatörlüğü Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu tarafından yapılan ve Gıda Güvenliği Derneğinin denetçi ortak göreviyle yer aldığı AB tarafından Leonardo da Vinci Programı kanalıyla desteklenen F⁴ESL - Tarladan Çatala Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı Projesi, gıda zincirinde yer alan tüm paydaşlara en yeni eğitim metotları ile mesleki eğitim sağlayan, AB Gıda Güvenliği Mevzuatı üzerine yenilikçi ve gelişmiş online bir eğitim programıdır. F⁴ESL projesi, gıda sektöründe çalışan her iş kolu için mevzuat boşluklarını tüm ilgili AB gıda mevzuatlarını “tarladan çatala” yaklaşımıyla kapsayarak kapatmayı amaçlamaktadır.

Gıda üreticileri ve gıda işleyicileri, resmi kontrolörler / denetçiler, gıda ve gıda güvenliği ile ilgili birlik, oda ve dernek üyeleri, ithalatçılar ve ihracatçılar ile gıda sektöründe çalışan Gıda Mühendisi, Ziraat Mühendisi, Veteriner Hekim, Kimya Mühendisi, Kimyager gibi meslek gruplarının ve bu mesleklerin son sınıf öğrencilerini hedef alan F⁴ESL eğitim programından katılımcılar ücretsiz olarak faydalanmıştır. İngilizce, Türkçe ve Bulgarca olmak üzere 3 dilde gerçekleştirilen eğitim 55 ülkeden 2 bin 26 başvuru almıştır.

Projede, Türkiye ve 5 Avrupa Birliği ülkesinden toplam 11 kuruluş, gıda güvenliği mevzuatı ve e-learning teknolojisi ile ilişkili deneyim ve bilgilerini paylaşmak için bir araya gelmiştir. Eğitim programının 5 modül ve 35 dersden oluşan müfredatı, alanında uzman profesyoneller tarafından Türkçe, İngilizce ve Bulgarca olmak üzere üç lisanda hazırlanmıştır.

Projenin en önemli amacı; gıda sektöründe çalışan farklı meslek gruplarına “tarladan çatala” gıda güvenliği mevzuatı bakış açısını kazandırmaktır. Önümüzdeki dönemlerde eğitimin ticarileştirilerek daha da yaygınlaştırılması ve sektörden yoğun ilgi görmesi bekleniyor.

Training in Turkey on European Union Food Legislation

The From Farm to Fork Food Safety Legislation Project (F⁴ESL) brought together its graduates at a certificate ceremony held on October 7, 2011. Participants, who completed the training programme with success, were awarded with a certificate at the ceremony. Ranking participants from Turkey, Bosnia Herzegovina, the United Arab Emirates, Slovakia, Bulgaria, Greece and Spain, as well as the project partners and leading figures of the food sector were also present at the ceremony.

Kaynak: www.f4esl.eu

LAGAFORS®

PROFESSIONAL CLEANING SYSTEMS

CENTRAL SİSTEMLER



DOZAJ ÜNİTELERİ



DECENTRAL SİSTEMLER



AKSESUARLAR



SPRAY TABANCALAR



Maestro
INDUSTRIAL HYGIENE PRODUCTS

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

Bolu'da "Güvenli Gıda Noktası" dönemi başlıyor

Toplumda "gıda güvenliği" konusunda algının artırılması için çalışmalar yapan ve bugüne kadar birçok projeye imza atan Gıda Güvenliği Derneği, Bolu Belediyesi ve Bolu Lokantacılar Aşçıları ve Pastacılar Esnaf Odası ile "Güvenli Gıda Noktası" proje kapsamında 22 Aralık 2011'de protokol imzalayarak yeni bir işbirliği içine girdi.



Bolu Belediyesi Başkanlık Makamında gerçekleşen imza törenine Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe, Belediye Başkan Yardımcısı Emine Davarcıoğlu, Bolu Lokantacılar, Aşçıları ve Pastacılar Esnaf Odası Başkanı Murat Abak katıldı. Gıda Güvenliği Derneği Başkan Yardımcısı Nerma Gökçe, "Projemizin temel amacı yöremizdeki bütün işletmelerde tüm çalışanların ve işletme sahiplerinin topyekûn gıda güvenliği algısı konusunda eğitilmesi. 17 Aralık 2011 tarihinde çıkan yeni "Gıda Hijyeni" yönetmeliği hijyen konusundaki sorumluluğun tamamını işletme sahiplerine veriyor. Bu nedenle Bolu Belediyesi, Bolu Lokantacılar Aşçıları ve Pastacılar Odası ile üçlü bir çalışma yaparak projemizi 2 fazda gerçekleştireceğiz. 1'nci fazda işletmelerdeki tüm çalışanların bir saatlik Avrupa Birliği filmi üzerinden sinemalar da bu filmi seyrederek yoğun bir şekilde sanitasyon ve

hijyen konusunda eğitilmesi ve bunun akabinde de katılımcı belgesine sahip olması şeklinde gerçekleşecek. 2'nci fazda ise işletme sahibi ve yöneticilerin birebir eğitilmesi söz konusu. Bizim hedefimiz dernek olarak tüm belediyelerin örnek çalışması üzerinden projenin performansını dikkate alarak tüm Türkiye de bu projenin belediyeler üzerinden yaygınlaştırılmasını sağlamak" dedi.

Bolu Belediyesi Başkan Yardımcısı Emine Davarcıoğlu, "Bugün burada İstanbul Gıda Güvenliği Derneği, Bolu Belediyesi ve Bolu Lokantacılar Aşçıları ve Pastacılar, Esnaf Odası ile birlikte Gıda Güvenliği projesinin imza töreni için bir araya geldik. Bu proje yoluyla gıda üretimi, servisi ve satışı yapılan işletmelerde çalışan personelin eğitim seviyesi yükseltilerek, işletme sahibi ve sorumlularına hijyen ve denetim bilinci kazandırılacak. Proje sonunda işletmelerin sahip olacağı stickerler vasıtası ile tüketici neslinde farkındalık yaratılması amaçlanmaktadır. Bizler bu üçlü protokolü yaparak bu konuda bir ilki başlatmış olacağız" dedi.

Son olarak Bolu Lokantacılar Aşçıları ve Pastacılar Odası Başkanı Murat Abak da yaptığı açıklamada, "10.11.2011 tarihinde gıda kanununda bir değişiklik meydana gelmişti. Bu değişiklik sonunda da hijyen ve sanitasyon kursları artık zorunlu hale getirilerek gıda işletmelerinden portföri muayeneleri kaldırıldı. Bununla ilgili de biz Belediye Başkanımız Alaaddin Yılmaz'dan ricada bulunarak hijyen ve sanitasyon ile ilgili çalışmalar yapılmasını istedik.

Gıda Güvenliği Derneği Belediyeler üzerinden bu projeyi Türkiye'nin tüm illerinde uygulayarak gıda güvenliği kavramını ülke çapında yaygınlaştırılması, farkındalığın yaratılması ve gıda güvenliği bilincinin oluşması sağlanacak.

The "Safe Food Point" Era Begins in Bolu

The Food Safety Association, which strives to create public awareness on "food safety", and thus, has developed multiple projects to date, has laid the foundations of yet another cooperative work with the Bolu Municipality and the Bolu Chamber of Artisans of Restaurateurs, Cooks and Confectioners for the conduct of the "Safe Food Point" project by signing a protocol on December 22, 2011.

"2011 Yılı Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Dünya Kongresi" düzenlendi

Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) tarafından 22-24 Eylül 2011 tarihleri arasında Makedonya'nın Ohrid Kentinde "2011 Yılı Dünya Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Kongresi" düzenlendi. Dünyanın farklı bölgelerinden yaklaşık 200 katılımcıyı bir araya getiren 2011 Yılı Dünya Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Kongresi, yalnızca hijyenik tasarım uz-

manlığı alanında değil, gıda kalitesi ve güvenliği ile gıda üretimi ve işlenmesi alanlarında da bir "zirve toplantısı" oldu. Kongre'de gıda sektörünün en iyi uygulamalarına yer verilirken, "Gıda Kalitesi ve Güvenliği" oturumuna davetli konuşmacı olarak katılan Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner "Türkiye'de Gıda Güvenliği Üzerine Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin Etki-

si" başlıklı sunumunu gerçekleştirdi. Sunumunda " Gıda Güvenliği Yönetim sistemlerinin Türkiye'de algısı ve uygulayan gıda işletmelerinin istatistiksel verileri ile perakende sektörünün gıda güvenliğinin uygulanmasına ilişkin taleplerini ve sektöre katkılarını " konularına yer vererek katılımcılarla paylaştı.

Kırkı aşkın sunuyla, son derece verimli geçen iki gün boyunca, EHEDG'nin nitelikli konuşmacıları ve akademisyenler çeşitli uzmanlık alanlarına ışık tuttu. Kongrenin son gününde gerçekleştirilen "Aracılık Etkinliği" ile sektör



ile ağ oluşturmak ve toplantılar gerçekleştirmek için kusursuz bir platform oldu. Başta Kongre Başkanı Profesör Vladimir Kakurinov olmak üzere, EHEDG'nin Makedonya Bölge Temsilciliği'nde görev alan organizatörler ve EHEDG'nin Uluslararası Merkezi, çok başarılı olarak değerlendirdikleri

Kongre çıktılarına, Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Dergisi'nin ilk sayısında yer verdi. Bir sonraki EHEDG Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Dünya Kongresi'nin 7-9 Kasım 2012 tarihleri arasında İspanya'nın Valensiya kentinde gerçekleştirilmesi öngörülmektedir.

The EHEDG World Congress on Hygienic Engineering & Design 2011 was held.

By gathering about 200 attendees from all over the globe, the EHEDG World Congress on Hygienic Engineering & Design 2011 in Ohrid/Macedonia proved to be a 'summit' not only in Hygienic Design expertise, but also in the field of Food Quality & Safety as well as in Food Production & Processing.

GGD Ege Bölge Temsilciliği Açılışı "Gıdada İzlenebilirlik" Sempozyumuyla gerçekleşti

Gıda Güvenliği Derneği, gıda güvenliğine yönelik ihtiyaç duyulan çözümleri daha geniş bir platformda yaygınlaştırmak amacıyla Ege Bölge Temsilciliğini kurarak açılışını 25 Ekim 2011'de sektörün geniş katılımıyla gerçekleştirdi. Açılış töreninin ardından Gıda Güvenliği Derneği, Kalder İzmir Şubesi ve Bornova Belediyesi işbirliğinde düzenlenen "Gıdada İzlenebilirlik" Sempozyumunda Kalder İzmir Şubesi Genel Sekreteri Kenan Keskinoglu, Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Başkanı Samim Saner ve GGD Ege Bölge Temsilcisi Edip Sincer'in açılış konuşmaları sonrasında, GGD Başkanı Saner "Gıda Güvenliği", TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman ise "Gıdalarla İlgili Yeni Yasal Düzenlemeler" konulu sunumlarını gerçekleştirdiler. GGD Başkanı Samim Saner yaptıkları araştırma sonucunda sağlıksız gıdaların trafik kazaları kadar insan hayatında risk yarattığını belirterek "Trafik kazaları nedeniyle ölüm oranı yüzde 88 iken, sağlıksız gıdalar nedeniyle ortaya çıkan hastalıkların oranı yüzde 86" dedi. Güvenli Gıda Günleri'nin tarım ve ticaret kenti olan İzmir'de düzenlenmesinin büyük önemi

olduğunu belirten GGD Başkanı Samim Saner, "GGD olarak belediyelerle gıda güvenliği konusunda birçok ortak projemiz var. Üyelerimiz aktif şekilde gıda güvenliğini savunarak her türlü platformda yer alıyor. Gıda güvenliği halk sağlığı açısından çok önemli" diye konuştu.

Öğle yemeğinin ardından sempozyumda, TMMOB Ege Bölge Şubesi Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Hülya Yılmaz, Pınar Et Kalite Güvence Müdürü Yüksel Soyubelli, KARMEZ Kalite Güvence Müdürü Süleyman Atakul, DİMES Kalite Güvence Müdürü Kasım İyidiker, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Gıda ve Yem Şubesi Müdürü Muharrem Özdestan, TESCO Kipa Gıda Teknik Müdürü Evrim Tekin, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Gıda ve Yem Şubesi Ziraat Yüksek Mühendisi Rukiye Sabancı, Ziraat Mühendisleri Odası İzmir Şube Başkanı Ferdan Çiftçi ve Ege İhracatçı Birlikleri Proje Koordinatörü Ekin Taşkın gıda konusunda uzmanlık alanlarıyla ilgili sunumlar yaparak "Gıdada izlenebilirlik" tüm yönleriyle ele alınarak tartışıldı.

The Aegean Regional Representative Office of the Food Safety Association was Opened on the Occasion of the "Food Traceability" Symposium

The Food Safety Association, with an aim to extend solutions targeted at food safety on a wider platform, established a representative office for the Aegean region and held its opening ceremony on October 25, 2011 with broad participation from the sector.

Gıda Mevzuatında Yeni Dönem

Ülkemiz gıda mevzuatında; 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun TBMM'de 11 Haziran 2010 tarihinde kabul edilmesi ile birlikte yeni bir dönem başladı. Temel hedefi AB Mevzuatına uyum sağlamak olan bu Kanun, Gıda ve Yem sektörünü bire bir ilgilendiren Dörtlü Hijyen Paketi'nin yanı sıra, 12. Fasil kapsamındaki birçok konuyu da kapsayacak şekilde düzenlenerek yayımlandı.

Kanun'un Yürürlük maddesi gereği, kimi çok özel maddeleri hemen yürürlüğe girdi (Laboratuvarlarla ilgili maddesi gibi). Ancak geneli itibarıyla yayımı tarihinden altı ay sonra yürürlüğe girdi. Bir başka deyişle 13 Aralık 2010 tarihinden itibaren 5996 Sayılı Kanun yürürlükte bulunmakta. Diğer yandan Kanun'un 1 No'lu geçici Maddesi ise, yönetmeliklerin en geç 18 ayda yürürlüğe konması gerektiğini hükmetmekte.

2011 yılının son ayı, bu açıdan son derece önemli bir aydı. İlgili yönetmeliklerin ard arda ve hızla yayımlandığı bir ay oldu. 17 Aralık tarihi ile başlayan bu süreçte onlarca yönetmelik yayınlandı. Gıda ve Yem açısından beklenen dört ana yönetmelik olan "Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik", "Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik", "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" ve "Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" de yayımlandı. Yine bu yönetmeliklerdeki kimi usulleri ayrıntılı olarak düzenleyen "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik" yayımlandı. Sistemin oluşmasında hayati öneme sahip olan "Risk Değerlendirme Komite ve Komisyonlarının Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik" yayınlandı. Ve daha birçokları... Halen beklenmekte olan yönetmelikler var: dergimizin bu sayısının konusu olan izlenebilirlikle ilgili yönetmelik gibi...

Aralık ayında 5996 Sayılı Kanun'un gereği olmayan bir başka kapsamlı çalışma daha yayınlandı. 1997 yılının Kasım ayında yayınlanan ve o dönem için önemli bir ilk olan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" içerisinde yer alan birçok bölüm, zaman içerisinde bağımsız tebliğler olarak yayımlanmış ve neredeyse Türk Gıda Kodeksi'nin içi boşalmıştı. Bulaşanlar, gıda katkı maddeleri, etiketleme gibi birçok konu tebliğlerle düzenlenmişti. Şimdi tekrar yeni bir anlayışla, bu mevzuatın yatay mevzuat olması ve kapsayıcı olması da dikkate alınarak tekrar yönetmelik halinde yayımlanarak güncellenmesine başlanmıştır. Bu kapsamda da "Gıda Katkı Maddeleri" gibi, "Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği" gibi.

Yukarıda birkaç örneğinin adı verilen tüm bu çalışmaların devamında talimat hazırlıklarının yürütülmesi; böylesi kapsamlı bir mevzuat değişikliği konusunda başta Bakanlık görevlileri ve sektör temsilcileri olmak üzere ilgili tüm kesimlere eğitimler verilmesi, seminerler ve bilgilendirici toplantılar düzenlenmesi yerinde olacaktır.

Bu konuda çalışan sivil toplum örgütlerinin de yeni sistemi yorumlama, gündeme getirme, bilgi aktarma görevi olduğu açıktır. Bu bakışla dergimizin bir sonraki sayısında, bu kapsamlı değişiklik/düzenleme, gereği gibi kapsamlı bir biçimde incelene-

cektir.

2 Aralık 2011 – 12 Ocak 2012 tarihleri arasında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yayınlanan mevzuat başlıkları;

12 Ocak 2012

- Hayvan Pazarlarının Ruhsatlandırılma ve Denetleme Usul ve Esasları Hakkında Tebliğin Yürürlükten Kaldırılmasına Dair Tebliğ

4 Ocak 2012

- Sığır Vebası, Koyun ve Keçi Vebası, Domuzların Veziküler Hastalığı, Mavi Dil Hastalığı, Geyiklerin Epizootik Hemorajik Hastalığı, Koyun Keçi Çiçeği, Veziküler Stomatitis, Sığırların Nodüller Ekzantemi, Afrika Domuz Vebası, Klasik Domuz Vebası ve Rift Vadisi Hummasına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (No: 2012/2)

- Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozlarının Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği (No: 2012/3)

- Türk Gıda Kodeksi Gluten İntolelansı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği (No: 2012/4)

- Türk Gıda Kodeksi Belirli Gıdalarda Dioksinlerin ve Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifenillerin Seviyesinin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma, Numune Hazırlama ve Analiz Metodu Kriterleri Tebliği (No: 2012/5)

- Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği (No: 2012/6)

- Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler veya Numaralar Hakkında Tebliğ (No: 2012/7)

30 Aralık 2011

- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği

- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği

- Gıda Kontrol Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik

27 Aralık 2011

- 2011/2568 Yem Yönetmeliğinin Yürürlükten Kaldırılmasına Dair Yönetmelik

- Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

- Yem Hijyeni Yönetmeliği

- Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik

- Yemlerin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metot-

larına Dair Yönetmelik

- Hayvan Satış Yerlerinin Ruhsatlandırılma ve Denetleme Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik
- Hayvanların Nakilleri Sırasında Refahı ve Korunması Yönetmeliği
- İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği
- Sperma, Ovum ve Embriyo Üretim Merkezlerinin Kuruluş ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelik
- Risk Değerlendirme Komite ve Komisyonlarının Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik
- Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelik
- Veteriner Tıbbi Ürünlerde Yapılacak Değişikliklerle İlgili Yönetmelik

23 Aralık 2011

- Çiftlik Hayvanlarının Refahına İlişkin Yönetmelik
- Sığırlarda Löykoz Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Şarbon Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Zoonozlar ve Zoonotik Etkenler, İlgili Antimikrobiyal Direnç ve Gıda Kaynaklı Salgınların İzlenmesi Yönetmeliği

22 Aralık 2011

- Atların Enfeksiyöz Anemisi Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Evcil Hayvan Genetik Kaynaklarının Tesciline İlişkin Yönetmelik
- Evcil Hayvan Genetik Kaynaklarının Korunması ve Sürdürülebilir Kullanımı Hakkında Yönetmelik
- Hayvanların Tanımlanması ile Veteriner Biyolojik Ürünlerin Uygulama Ücretleri Yönetmeliği
- Hayvan Sağlığı Kabini Açılış, Çalışma ve Denetlenme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Ruam Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği

21 Aralık 2011

- Afrika At Vebası Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Bal Arılarının Amerikan Yavru Çürüklüğü Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Bal Arılarının Küçük Kovan Kurdu ile Tropileaps Akarı Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Durin Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Hayvan Hastaneleri Yönetmeliği
- Ülkeye Girişte Veteriner Kontrollerine Tabi Olan Hayvan ve Ürünler Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Bira Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2011/58)

17 Aralık 2011

- Bitki Karantinası Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

- Bitkisel Gıda ve Yem İthalatının Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik

- Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik

- Gıda Hijyeni Yönetmeliği
- Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik

- Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik
- Hayvan ve Ürünlerin Ülkeye Girişinde Ön Bildirim ve Veteriner Kontrollerine Dair Yönetmelik

- Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik

- Tıbbi Olmayan Veteriner Sağlık Ürünleri Yönetmeliği
- Ürünlerin Ülkeye Girişinde Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmelik

- Ülkeye Giriş Yapan Canlı Hayvanlarda Yürütülecek Veteriner Kontrollerinin Düzenlenmesine Dair Yönetmelik

- Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik

16 Aralık 2011

- Bitki Koruma Ürünlerinin Sınıflandırılması, Ambalajlanması ve Etiketlenmesi Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

15 Aralık 2011

- Nakledilebilir Süngerimsi Beyin Hastalıklarına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği
- Bombus Arısı Yönetmeliği
- Bruselloz ile Mücadele Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik
- Sığır Bovine Tüberkülozu Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik

11 Aralık 2011

- Veteriner Teşhis ve Analiz Laboratuvarları Yönetmeliği

9 Aralık 2011

Hayvancılık Desteklemeleri Hakkında Uygulama Esasları Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2011/53)

5 Aralık 2011

- Ev ve Süs Hayvanlarının Ticari Olmayan Hareketlerinde Uygulanacak Hayvan Sağlığı Şartlarına Dair Yönetmelik
- Hayvanlarda Soy Kütüğü ve Ön Soy Kütüğü Esasları Hakkında Yönetmelik

3 Aralık 2011

- Bitki Karantinası Yönetmeliği

2 Aralık 2011

- Koyun ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği
- Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği

Kaynak: www.resmigazete.gov.tr

New Era in Food Legislation

Upon the adoption of Law No. 5996 on Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed by the Grand National Assembly of Turkey on June 11, 2010, a new era has started in national food legislation.

Gıda Güvenliğinde Yeni Dönem

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 12 Ocak 2012'de İstanbul Kongre Merkezinde ilgili STK, Meslek Odaları, Birlik ve Derneklerin bulunduğu bir basın toplantısı gerçekleştirildi. Sözü edilen kurumlardan nitelikli bir katılımın olduğu ve 'gıda güvenilirliği sistemi'nin detaylarının aktarıldığı toplantıda Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker "Hedefimiz vatandaşlarımız daha sağlıklı, daha hijyenik, daha güvenilir gıdaya ulaşması. Biz bu mevzuatı bunun için yaptık" dedi.

Bakan Eker, Türkiye'yi gıda konusunda AB standartlarına ulaştırarak, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında uygulanacak 'gıda güvenilirliği sistemi'nin detaylarını basın mensuplarının yanı sıra çok sayıda sektör temsilcisinin de katıldığı toplantıda aktardı. Bakan Eker, Türkiye'de çağdaş bir toplumun ihtiyacı olan AB standartlarında bir gıda denetim sisteminin yeniden tesis edildiğini ve 100'ün üzerinde düzenlemenin yürürlüğe girdiğini belirtti. Tarım ve gıdanın, insanlığın kalıcı ihtiyaç alanı olduğunun altını çizen Bakan Eker, Türkiye'nin endemik bitkiler açısından, topraklarının zenginliğine dikkati çekerek, dünyada bilinen 12 bin endemik bitki türünün 4 bin çeşidinin Türkiye'de olduğunu, bütün bunların Türkiye'de gıda sektörünün özel bir muameleye tabi tutulması gerektiğini gösterdiğini anlattı.

Cumhuriyetin 83'üncü yılında Türkiye'nin bir tarım kanununa kavuştuğunu vurgulayan Bakan Eker, "Bu, aslında kendi değerlerimizin çok da farkında olmadığımızın bir yansımasıdır. Çok zengin bir kaynak, çok zengin bir tarih, kültür, birikim ve biz bunu yeteri kadar değerlendirememişiz" dedi. Bakan Eker, sözlerine şöyle devam etti: "Bu kanunla birlikte, Türkiye'de her şey çok daha farklı bir mecrada seyretmeye başlayacak. Bugün burada sizlerle bir kısmını ancak paylaşacağım yeni düzenlemeler manzumesi, çünkü 102 yönetmelik çıktı. Biz, 2010 yılı 13 Haziran tarihinde 5996 sayılı kanunu çıkardık. Bu kanunla bizim hedefimiz, çağdaş bir toplumun, çağdaş bir bireyin sağlık, hijyen ve gıda güvenliği çerçevesinde ihtiyaçlarını gidermeye odaklanmış bir mevzuat. Bizim birinci hedefimiz bu. Türkiye Cumhuriyeti'nin vatandaşları daha sağlıklı, daha hijyenik, daha güvenilir gıdaya ulaşsın. Bunun denetim mekanizmasını kuralım, bunun yasal mevzuatını oluşturalım. Çünkü gıda, tarım sektörünün tüketicie, kentliye dönük yüzüdür aslında. O nedenle burada sadece üretici değil, herkes bu sektörün bir paydaşıdır. Biz gıdaya böyle baktık. Onun için bu kanun ve düzenlemelerde birinci amacımızı bu şekilde oluşturduk."

Konuşmasında Türkiye'nin AB ile tam üyelik müzakerelerinin sürdüğüne işaret eden Bakan Eker, bu konuda Türkiye'nin yaşayabileceği en büyük problemin, gıda konusunda olacağını söyleyenler olduğunu hatırlatarak, "Bu haksızlıktır. Doğru değildir. Ve bu gıda kanunuyla, bu mevzuatla aslında Türkiye'nin AB standartlarını çok rahat bir şekilde yakaladığını, yakalayabileceğini ve uygulama kabiliyetine sahip olduğunu göstermiş oluyoruz. Diğer birçok fasıl, henüz müzakereye açılmamışken, biz gıda faslını müzakereye açtık ve bu kanunla uygulamaya şimdi koyduğumuz 102 yönetmelik, aslında AB'yle uyumun ve entegrasyonun da gıda ve gıda sektörüyle ilişkili olarak daha kolay olacağını, Türkiye'nin bunu yerine getirdiğini göstermesi bakımından önemli" dedi.

"Türkiye'nin marka alanını gıda oluşturuyor"

Bakan Eker, ticari olarak da Türkiye'nin marka alanını gıdanın oluşturduğunu, Türkiye kelimesinin yurt dışında gıda ile olduğu kadar başka hiçbir endüstriyel ya da teknoloji ürünüyle anılmadığını vurgulayarak, çıkarılan mevzuatın bu açıdan da büyük önemi bulunduğunu kaydetti. 5996 sayılı kanunun ve bu kapsamda çıkarılan yeni mevzuatın ayrıntılarından da örnekler veren Bakan Eker, şöyle devam etti: "Bu kanun ile birlikte 95 yönetmelik yayınlandı, şu anda 7 yönetmelik de Başbakanlıkta yayınlanma aşamasında. Bu süreçte biz bir şey daha yaptık. Tarım ve Köyişleri Bakanlığını, 'Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı' olarak yeniden organize ettik. Değişim ve dönüşümün önemli bir parçası. Köy hizmetleri faaliyetleri yerelleştirildi, valilikler bünyesinde kurulan birimlerle yürütülüyor ve tarım şehirle üretici arasındaki bağı kuran, ikisini birleştiren bir çatı sektör haline getirildi. Ve en azından 27-28 yıldır var olmayan bir Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü geliyor. Balıkçılık ve Su Ürünleri, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü, Hayvancılık Genel Müdürlüğü kuruldu. Daha toprağa atılan tohumdan, çatalınızın ucuna, tabağınıza gelinceye kadar bütün safhaları kontrol ediliyor. Onun için Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü dedik. İster bitkisel ürün olsun, ister hayvansal ürün olsun, hangisi olursa olsun, ister işlenmiş gıda ürünü haline gelmiş olsun, ister yarı mamül veya ham madde formunda olsun, bun-



Mehmet Mehdi Eker
Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı

ların her biri üretimde kullanılan bilgiler. Bitki için sebze için kullanılan gübre, bunların hepsi, ürün haline gelinceye, soframıza, tabağımıza gelinceye kadar bütün safhası artık biliniyor. Tüm yönetmelikler böyle bir anlayışla hazırlandı. Bu nedenle, ‘Gıda alanında Türkiye’de yeni bir dönem başlıyor’ diyoruz. Son derece kapsamlı, toplumun ihtiyaçlarını, çağdaş, modern bireyin ihtiyaçlarını dikkate alan bir yapı oluşturduk.”

“Gıda tarım ve hayvancılığı tek çatı altında birleştirdik”

Bakan Eker, bakanlığın yeniden yapılanması konusuna da değinerek gıda tarım ve hayvancılığı tek çatı altında birleştirdiklerini, yetkilerinin de bazılarını devrettiklerini anlatan Bakan Eker, iş yeri kapama, ürün toplatma, para cezası gibi müeyyideleri yapmaya artık il müdürlüklerinin yetkili olduğunu söyleyerek şöyle devam etti: “Gıdayla ilgili bir denetim oldu, toplum sağlığına aykırı bir durum tespit edildi. Daha önce mutlaka gidip mülki amirin onayıyla bunlar yapılmak mecburiyetindeyken, bu da tabii zaman kaybına yol açıyor, hatta bazen karar değiştirilebiliyor, bu işin gerçeği, dolayısıyla artık böyle bir şey olmayacak. 13 Ocak tarihinden itibaren bu şekilde il müdürlüklerine böyle bir yetki devredilmiş oldu. İşlemlerini kontrol ve denetim elemanları acil durumlarda, baktı ürün toplum sağlığına aykırı, onu orada derhal ürünü toplatmak ve faaliyetten men gibi bir yetkisi var”. Gıdanın standartlara uygunluğu yetkisinin de yapısı değişen kendi bakanlığı bünyesine verildiğini dile getiren Bakan Eker, bu çerçevede Bakanlık olarak Risk Değerlendirme Daire Başkanlığı kurduklarını, bu başkanlıkta gıdanın alanına giren birçok konuyla ilgili 10 ayrı bilimsel komisyon oluşturulacağını, gıda üretim zincirinin her aşamasında muhtemel risklerin halk sağlığı açısından bilimsel olarak değerlendirilerek gerekli tedbirlerin alınacağını bildirdi.

“Ürün kaynağına kadar izlenebilecek”

Bakan Eker, şöyle devam etti: “Gıda güvenliği için oluşturulan stratejik plan çerçevesinde 12 ayrı eylem planı hazırlandı. Bunlar, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, alkollü ve alkolsüz içecekler, takviyeli gıdalar vb. ile ilgili eylem planı hazırlandı. Bir başka husus işletme kaydı ve onayı. Daha önce sadece gıda üretim yerleri kayıt altına alınırken, bundan sonra sadece üretim yapan değil, toplu tüketim ve satış yerleri de kayıt altına alınacak. İzleme güvenliği olacak. Yumurta hangi çiftlikten, ilden geldi bi-

leceğiz. Et ve et ürünleri nerede imal edilmiş, hangi bölge, hangi çiftlikte imal edilmiş, bunu geriye doğru izleyebileceğiz. Ancak, sebze ve meyvede zaman alacak bunun başlaması. Tüketici sağlığının korunması amacıyla taklit ve hileli ürün üreten firmalar artık Bakanlıkça kamuoyuna açıklanacak. Eskiden bu yasa olarak mümkün değildi. Sadece ceza hak edenleri teşhir etmek maksadıyla değil, bir şey daha getireceğiz, toplum sağlığına katkı amacıyla da uygun ürün satan firmalara da ödül vereceğiz. Böylece iyi ve kötüyü birbirinden ayıracağız. Yem fabrikaları ve çiftlikler ürettikleri ve hayvanlara yedirdikleri yemlerin kaydını tutacaklar. Kendisi için de üretiyorsa, başkasına da satacaksa bunların kaydını tutacaklar. Hayvanlara kötü muamele yapılamayacak, gerek çiftlikte, gerek taşınırken, gerek kesilirken eziyet olmaması esas. Hayvanlara ayrılan alanın belli standardı olacak. Hayvanlar 8 saatten fazla yolculuk yaptırılmayacak. Belli aralıklarla dinlendirilecek. Evde hayvan satılan üretilen yerlerde de hayvan haklarıyla ilgili standartlar geliştirildi. Kuş griibi, çekirge istilası gibi bütün bu tür olabilecek şeylerle ilgili de acil müdahale planlarımızı hazırladık. Çiftlikte üretim yapanlar, mandıra, kesimhane bunların sahipleri ve piyasaya arz edenler, bakkal, market, toptancı, depocu, bunların hepsi ürettiğinden ve sattığından sorumlu olacak.”

Yeni dönemde okunamayan ürün etiketine son verilecek. Konuşmasında ürün ambalajlarında içeriklerine yönelik yazıların çok küçük olduğunu ve pek çok vatandaşın bunları okuyamadıklarından şikayet ettiğini de belirten Bakan Eker, sözlerini şöyle tamamladı: “Etiketlerdeki bilgiler en az 12 punto olacak. Yani etiketlerdeki bilgiler okunabilecek. Tüketiciler tükettikleri gıdanın günlük ihtiyaçlarının ne kadarını karşıladığı bilgisini de etikette bulacaklar. Bu uygulama, obezitenin önlenmesinde rol oynayacak. Bazı alerjenler var. Bu uyarılar da olacak. Bitki sağlığıyla ilgili, özellikle bitki üretim atölyeleri, tohum, fide, fidan gibi pasaportu olmayan tohum bir ilden bir başka ile nakledilemeyecek. Sertifikası olmayan kişinin zirai ilaçlama yapması mümkün olmayacak, yapan 2 milyar ile 5 milyar arasında para cezasına tabi olacak. Yediğimiz içtiğimiz her şeyi, her aşamasıyla ilgili, diğer ürünleri, bunlarla ilgili çağdaş standartları belirlemek ve zincirin her aşamasında denetlemek gerekiyor, biz bu mevzuatı bunun için yaptık.”

Kaynak: www.tarim.gov.tr

New Era in Food Safety

The Ministry of Food, Agriculture and Livestock held a press conference on January 12, 2012 at the İstanbul Congress Centre with broad participation from relevant nongovernmental organizations, professional chambers, associations and organizations. At the press conference, which served for the explanation of the details of the “food safety system” to a qualified audience, Minister for Food, Agriculture and Livestock Mr. Mehmet Mehdi Eker made the following statement: “Our goal is to ensure that our citizens access healthier, more hygienic and safer food. For this purpose, we have published new legislation.”

7. Gıda Mühendisliği Kongresi 24-26 Kasım 2011 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirildi

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası tarafından iki yılda bir düzenlenen Gıda Mühendisliği Kongresi'nin yedincisi 24-26 Kasım 2011 tarihleri arasında Ankara'da gerçekleştirildi. 3 gün boyunca yaklaşık 600 kişinin katılımı ile gerçekleştirilen kongrede; konunun tüm tarafları; kamu kurum ve kuruluşlarının yetkilileri, bilim insanları, sektör temsilcileri ve basın mensupları bir araya geldi.

Kongre kapsamında, Gıda güvenliği; gıda güvenliği konusundaki bilgi kirliliği; nanoteknoloji ve soğuk plazma tekniği gibi yeni teknolojiler, bu teknolojilerin riskleri ve değerlendirilmesi yöntemleri; ülkemizdeki risk değerlendirme sistemi; gıda denetimlerinde bulunulan noktalar değerlendirildi. Bir yandan gündemde yoğun yer işgal eden konular görüşülürken, bir yandan bilimsel gelişmeler paylaşıldı, çok değerli bilimsel bildiriler sunuldu. Kongrede bir araya gelen kesimlerin sorun-deneyim-bilgi-birikimleri bir potada eritilerek faydaya dönüştürmesi ve ortak akıl ve stratejiler belirlenmesine çalışıldı.

Açılış konferansı UNICEF Türkiye Millî Komitesi Başkanı ve Bilkent Üniversitesi İnsani Bilimler ve Edebiyat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Talat Sait HALMAN'ın gerçekleştirdiği kongre kapsamında gıda güvenliği yönetim sistemleri; gıda ve sağlık ilişkisi; risklerin değerlendirilmesi ve paylaşılması stratejilerinin konuşulduğu; gıda ve çevre ilişkisinin irdelendiği toplam dokuz oturum gerçekleştirildi. Ayrıca son derece önemli iki konu olan "Gıda Mühendisliği Eğitimi" ile "Gıda Mevzuatı ve Politikaları" iki ayrı panel kapsamında ayrıntılı olarak tartışıldı. Gıda Mühendisliği Eğitimi başlıklı panel; Kongremizin başlangıcından beri gerek Bilimsel Danışma Kurulu'nda gerekse diğer alanlarda desteklerini bizden esirgemeyen fakat üzücü bir şekilde bu süreçte yitirdiğimiz ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyelerinden ve eski bölüm başkanlarından Prof. Dr. Levent BAYINDIRLI anısına gerçekleştirildi.

Kongre esnasında; 25 Kasım 2011 tarihinde üniversitelerin Gıda Mühendisliği bölümlerinden öğretim üyelerinin ve Odamız yönetim Kurulu üyelerinin katılımı ile "Gıda Mühendisliği Eğitimi Çalıştayı" ve 26 Kasım 2011 tarihinde de, Gıda Mühendisliği Koordinasyon Kurulumuzun Etik Kod komisyonu üyeleri tarafından "Gıda Mühendisliği Meslek Etiği Çalıştayı" gerçekleştirildi.

Kongre ardından yayınlanan sonuç bildirgesinde ağırlıklı; • Gıda denetimlerinin etkinliğinin sağlanmasının ve sonuçların şeffaf ve izlenebilir biçimde paylaşımının önemi ve buna yönelik olarak yapısal sorunların aşılması gerektiği; • Bakanlıktaki gıda mühendisi sayısının azlığının önemli bir sorun alanı olduğu; • "Sorumluluk gıda işletmecisindedir" yaklaşımı ile konu uzmanı olmadan üretim yapılmasına göz yummanın insan

sağlığı ile oynamak anlamına geleceği;

• Basında ve sağlık ilişkisi konusunda tüketicileri yanıltıcı birçok yayın ve bilgilendirme olduğu, zaman zaman gıdaların ilaçmış gibi sunulduğu, bilgi kirliliğinin önüne geçilmesinin şart olduğu dile getirildi.

Kongre kapanışında yapılan poster yarışması ödül töreninde birincilik ödülü ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nde Cem BALTACIOĞLU'nun "Yer Elmasından Mikrodalgaya Fırın Kullanılarak Cips Üretimi" başlıklı bildirisine, ikincilik ödülü Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nden Kader TOKATLI'nın "Köy Peynirinden İzole Edilen Bakteriyosinjenik Bakterinin Tanımlanması ve Oluşturduğu Antimikrobiyel Bileşiğin Karakterize Edilmesi" başlıklı bildirisine, üçüncülük ödülü İstanbul Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'den Burcu GÜLDİKEN'in "Elektro Üretim Cihazına Beslenen Çözeltilerin ve Elde Edilen Nanoliflerin Isısal Özelliklerinin Karşılaştırılması" başlıklı bildirisine verildi.

Son olarak gerçekleştirilen plaket töreninde; bilgi kirliliğinin bu derece önemli olduğu günümüzde; sorumlu yayıncılık anlayışları nedeniyle Anadolu Ajansı eski muhabiri Sn. Fatma Orhan'a, Anadolu Ajansı Bursa Muhabiri Sn. Zafer Akpınar'a ve TRT Anadolu Kanalı'nda yayınlanmakta olan "Bu Toprağın Sesi Programı"na, ayrıca kongreye destek veren sponsorlara plaketleri verildi.

Kongrenin hazırlık sürecinde, zamanlarını ayırıp kongre hazırlıkları için desteklerini esirgemeyen Düzenleme Kurulu, Bilimsel Danışma Kurulu ve geleceğin Gıda Mühendisleri öğrencilere teşekkür belgelerinin verilmesiyle 7. Gıda Mühendisliği Kongresi sona erdi.



The Food Engineering Congress was held between 24-26 November 2011 in Ankara

The Food Engineering Congress held every two years by the Chamber of Food Engineers (CFE) subordinate to the Union of Chambers of Turkish Engineers and Architects (UCTEA) took place between 24-26 November 2011 in Ankara. The Congress, which hosted nearly 600 participants for a three-day-period, brought together the different stakeholders of the core issue, namely, representatives of public institutions, academicians, sector representatives and members of the press.

Hızlı, güvenilir gıda ve endüstriyel analiz Gıda güvenliğinde uzman danışmanlık

1989'dan Günümüze

"Türkak bünyesinde 142 akredite metot"

- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'nde Yer Alan Tüm Analizler
- Enstrümental ve Analitik Kimyasal Analizler, Fiziksel Analizler
- GDO Analizleri
- Gıda ile Temas Eden Materyal Analizleri
- Çevre İzleme Analizleri



ÇEVRE
GIDA VE ENDÜSTRİYEL
ANALİZ LABORATUVARI



Çevre Endüstriyel Analiz Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Merkez Mah. Tatlıpınar Sok. Mart Plaza No:13 Kat:1-2 34400 Kağıthane - İstanbul

Tel.: (0212) 321 09 00 (pbx) Faks: (0212) 321 09 75

www.cevrealiz.com - info@cevrealiz.com

Hayvan Refahı Yönetmeliği yürürlüğe girdi, yumurta üreticileri tedirgin!

Alternatif kafes sistemine geçiş sürecinin kısa olması, öz kaynak yetersizliği ve dönüşüm için devlet desteğinin öngörülmemiş olması gibi nedenlerle, yönetmeliğin uygulanmasında birçok sıkıntı ile yüz yüze kalacak olan yumurta üreticileri tedirgin. Üretimin düşeceği ve yumurta fiyatlarının artacağını düşünüyorlar Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 12 nolu Gıda güvenliği faslının müzakerelere açılması ile birlikte, ulusal mevzuatın AB müktesebatına uyumu çalışmalarına hız vermiş ve birçok ikincil mevzuatı yürürlüğe sokmuştur. Bu çerçevede 23 Aralık 2011 tarih ve 28151 sayılı resmi gazetede "Çiftlik Hayvanlarının Refahına İlişkin Yönetmelik" yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Yönetmelik hâlihazırda çalışan işletmelerin 2015 yılına kadar üretimlerini sürdürebileceklerini, yeni kurulacak işletmelerin ise,



veya yeni kafes sistemlerine göre kurulmasını öngörmektedir. Oysa Avrupa Birliğinde kanatlı refahını öngören 1999/74 Sayılı direktif, yeni kurulacak işletmeler için 2007 yılında uygulanmış, hâlihazırda işletmelerin yenilenmesi için ise 2012 yılına kadar süre vermiştir. Başka bir ifade ile 8 ve 12 yıllık geçiş süresi öngörülmüş idi. Aradan 12 yıl süre geçmiş olmasına rağmen konu Avrupa Birliğinde halen tartışılmaktadır. AB'de Ocak 2012 itibarıyla geçerli olacak, geleneksel kafes yasağının uygulamasına ilişkin ciddi endişeler var. Yumurta üretiminin azalacağı ve mevzuat ihlallerinde artış yaşanacağı öngörülmüyor. Hayvan haklarını savunan sivil toplum örgütleri tarafından Avrupa Birliği'nde yumurtacı tavuk varlığının yaklaşık 390 milyon olduğu, Ocak 2012'ye sayılı günler kala halen yaklaşık 84 milyon yumurtacı tavuğun geleneksel kafeslerde tutulduğu ve 13 Üye Devlette 1999/74 sayılı Tüzüğe uyum sağlanamayacağı ifade ediliyor. Öte yandan, Avrupa Komisyonu tarafından verilen rakamlara göre ise 1 Ocak 2012 itibarıyla 11 Üye Devlet uyumsuz 51 milyon tavuk hala geleneksel kafeslerde tutuluyor olacak.

Avrupa Birliğinde bu tür uygulamalar öncesinde tüketici anketleri yapılmakta, yeni uygulamaların ürün fiyatlarında oluşturacağı artışları karşılayıp karşılayamayacak-

ları sorulmakta, tüketicilerin alım gücünü etkileyemeyecekse uygulanmaktadır.

Türkiye tarafından Avrupa Komisyonuna sunulan "Fasıl 12 kapsamına giren AB Müktesebatının Uyumlaştırılması ve Uygulanması Stratejisinde", yumurtacı tavukların AB mevzuatının 2011 yılında uyumlaştırılması, 2013 yılından itibaren kısmen, üyelik tarihinden itibaren ise tümüyle uygulanması öngörülmüştür. Başka bir deyişle Bakanlığın bu belgede ön gördüğü ve bizlerinde benimsediği geçiş süreci yönetmeliğe yansıtılmamıştır.

Yönetmelikteki sürelerin aynı kalması halinde ve geçiş sürecinin uzatılmaması durumunda, kafes üreten firmalar talepleri karşılayamayacak ve kafes ithalatı gündeme gelecektir. Alternatif kafes sistemine geçiş, maliyetleri önemli ölçüde artıracaktır. Örnek vermek gerekirse hâlihazırda 100 bin tavuk kapasiteli bir kümes-

te, alternatif kafese geçildiğinde, ancak 55 bin tavuk yetiştirilebilecektir. Başka bir ifade ile mevcut yumurta üretiminin sürdürülebilmesi için kümes kapasitesinin yaklaşık %50 oranında artırılması gerekmektedir. Geleneksel kafes sisteminde tavuk başına 5-6 TL olan kafes maliyeti, alternatif sistemde 12 TL'ye yükselmektedir. Gerek yeni kümes inşası, gerekse kafeslerin yenilenmesinin getireceği mali külfeti üreticilerin öz kaynakları ile karşılaması imkânsızdır. Bütün bunlara ilave olarak, henüz ekonomik ömrünü tamamlamamış, kafeslerin üretim dışı bırakılması bir milli servet kaybıdır. Yasaklamayla yumurta üretiminde oluşabilecek azalma, yumurta fiyatlarının yükselmesine sebep olacak ve halkın en ucuz protein kaynağına olan erişimi kısıtlanmış olacaktır. Aynı zamanda 300 milyon dolara ulaşan yumurta ihracatımız da olumsuz etkilenecektir. Özetle söylemek gerekirse, geçiş sürecinin kısa olması, öz kaynak yetersizliği ve dönüşüm için devlet desteğinin öngörülmemiş olması gibi nedenlerle, yönetmeliğin uygulanmasında üreticiler birçok sıkıntı ile yüz yüze kalacak ve yumurta üretiminde ciddi düşüşler yaşanacaktır.

Kaynak: www.yum-bir.org

Animal Welfare Regulation Enacted, Egg Producers Anxious!

Due to the short transition period foreseen in the newly published implementing regulation on the welfare of farm animals for changeover to alternative and enriched cages, as well as a result of insufficient resources and no available public funds, egg producers, who will be facing many difficulties, are anxious as regards the implementation of animal welfare legislation.

Pınar'dan yeni Gurme Lezzetler



Türkiye'de bir ilk gerçekleştirildi... Ulusal Gıda Teknoloji Platformu kuruldu

Hacettepe Üniversitesi Teknokent Konferans Salonu'nda 25 Ekim 2011'de ülkemiz için bir ilke imza atılarak, büyük bir heyecan yaşandı. Ulusal Gıda Teknoloji Platformu'nun açılış toplantısı gerçekleştirilerek ülkemizi gıda, sağlık ve beslenme konularında ileriye götürecek, sanayi ve teknolojiadaki gelişmeleri yönlendirecek bir organizasyonun duyurusu yapıldı. Açılış Toplantısı, kurucu üyeler arasında yer alan endüstri kuruluşlarından üst düzey yöneticiler ile birlikte kurucu üniversitelerden Prof.Dr. Vural Gökmen (Hacettepe Üniversitesi), Prof.Dr. Semih Ötleş (Ege Üniversitesi), Prof.Dr. Fahrettin Göğüş (Gaziantep Üniversitesi), Prof.Dr. Hami Alpas (Orta Doğu Teknik Üniversitesi), Prof.Dr. İrfan Erol (Ankara Üniversitesi) ile Hacettepe Üniversitesi Teknoloji Transfer Merkezi'nden (Dr. Sanem Y. Gülbaş) yetkililerin katılımıyla gerçekleştirildi.

Platformun kurucuları arasında 8 endüstri ve 3 sivil toplum kuruluşu ile Hacettepe Üniversitesi, Orta Doğu Tek-

nik Üniversitesi, Ankara Üniversitesi, Ege Üniversitesi ve Gaziantep Üniversitesi yer almaktadır. Platform ayrıca TÜBİTAK tarafından da desteklenmektedir.

Ulusal Gıda Teknoloji Platformu, gıda endüstrisinin sahip olduğu potansiyeli en iyi şekilde değerlendirebilmesi için uygun stratejilerin geliştirilmesini hedeflemektedir. Platformun amaçları arasında, gıda ve beslenme, gıda ve sağlık, gıda kalite ve güvenliği, gıda ve tüketici başlıklarına odaklı Ar-Ge faaliyetlerinin entegrasyonunu sağlama, tüketicinin kaliteli ve sağlıklı gıda ürünlerine erişimini kolaylaştırma, ulusal ve uluslararası piyasalara yönelik kaliteli, sağlıklı, yenilikçi ve çeşitlendirilmiş gıda ürünleri geliştirme ve sürekliliğini sağlama, sektör içi eğitim ve teknoloji transferi mekanizmaları geliştirme öncelikli öneme sahiptir.



First Time in Turkey... National Food Technology Platform was Established.

The opening meeting of the National Food Technology Platform was held at Teknokent Conference Hall of Hacettepe University, and the organization which will take our country further in terms of health and nutrition issues was announced. National Food Technology Platform aims to develop strategies for food industry in order to benefit from its own potential in the best way.

Radyo ve Televizyonlara Gıda Güvenliği ile ilgili yayın zorunluluğu

Ulusal, bölgesel ve yerel yayın yapan özel televizyon kuruluşları ve radyolara en az doksan dakika gıda güvenliği, gıda güvenilirliği, bitki ve hayvan sağlığı ile toprak koruma konularında uyarıcı ve eğitici mahiyette yayınlar yapma zorunluluğu getirildi.

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu ile ulusal, bölgesel ve yerel yayın yapan özel televizyon kuruluşları ve radyolara en az doksan dakika gıda güvenliği, gıda güvenilirliği, bitki ve hayvan sağlığı ile toprak koruma konularında uyarıcı ve eğitici mahiyette yayınlar yapma zorunluluğu getirildi. Yayın zorunluluğu, "Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı'nın teşkilat ve görevleri hakkında kanun hükmünde kararname ile bazı kanun ve kanun hükmünde kararnamelerde değişiklik yapılmasına dair kanun hükmünde kararname"de, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında, kanun hükmünde kararnameye ek madde olarak tetirilerek Resmi Gazetede yayımlandı.

Yapılan bu yayınların, en az 30 dakikasının 17.00-22.00 saatleri arasında olmak üzere, 08.00-22.00 saatleri arasında yapılmasına ve yayınların kopyalarının her ay düzenli olarak Radyo ve Televizyon Üst Kurulu'na teslim edilmesine karar verildi. Bu saat dışında yapılan yayınların aylık 90 dakikalık süreye dahil edilmeyeceği bildirildi. Bu programların, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Radyo ve Televizyon Üst Kurulu ile ilgili diğer kamu kurum ve kuruluşları ile bilimsel kuruluşlar, kamu kurumu niteliğinde meslek kuruluşları veya sivil toplum kuruluşları tarafından hazırlanmasına veya hazırlatılmasına kararlaştırıldı. Hazırlanan programların Bakanlık tarafından olumlu görüşü alındıktan sonra yayımlanacağı belirtildi. Bu madde kapsamında yapılan yayınlar için herhangi bir bedel ödenmeyeceği, yayınların denetiminin de Radyo ve Televizyon Üst Kurulu tarafından sağlanacağı aktarıldı.

Food Safety Broadcasting Obligation for Radio and Televisions

For national, regional and local broadcasting TVs and radios, an obligation was imposed about running educational and warning broadcasts about food safety, food security, plant and animal health and soil conservation for minimum 90 minutes.



Gıda Sektöründe Güvenilir Hijyen Ortağınız



Tel: (212) 698 07 77 (Pbx)

www.nilco.com.tr

Deli Dana Vizeyi Macar'dan almış

Macaristan'dan ithal edildi diye gösterilerek deli dana riski taşıyan ülkelerden hayvan ithal edildiği ortaya çıktı.

Hayvan hastalıklarından ari olduğu için "güvenli" bulunarak hayvan ithaline izin verilen Macaristan, hayvan vurguncularının da yeni kapısı oldu. Macaristan'dan getirilen "ithal sığırlarla" ilgili belgelerde tahrifat yapılarak suistimal edildiğinin belirlenmesi üzerine, Macaristan'dan hayvan ithalatı durduruldu. Bakanlığın araştırmaya başlattığı iddialar ise korkutucu nitelikte. Bazı firmaların, Türkiye'nin deli dana gibi hastalıklar açısından riskli olduğu için ithalat yapılmasına izin vermediği ülkelerden aldığı hayvanları, Macarlı yetkililerin de göz yummasıyla "Macar sığırı" olarak gösterdiği ve Türkiye'ye soktuğu iddiaları doğrulandı ve araştırma genişletildi. Macaristan bu iddiaların gündeme geldiği tek ülke de değil. Bulgaristan'dan ithal edilen koyunlarla ilgili olarak da benzeri suistimaller görüldü ve ithalat askıya alındı.

Suiistimal edildi

Edinilen bilgiye göre, Macaristan'dan yapılan büyükbaş hayvan ithalatıyla ilgili iddiaların başında, başka ülkelere getirilen hayvanların "Macar sığırı" olarak gösterilmesi bulunuyor. Türkiye, hayvan ithalatını sıkı kurallar çerçevesinde gerçekleştiriyor ve başta deli dana olmak üzere hayvan hastalıkları açısından riskli olan ülkelere hayvan ithalatına izin vermiyor. Ancak Macaristan'a getirilen diğer ülke sığırlarının Macar sığırı olarak gösterilmesiyle, bu kural ihlal edilmiş oluyor. Bir anlamda "sağlık" açısından Türkiye'nin önem verdiği bir kural ihlal edilerek, bazı firmalar başka ülkelerin sığırlarını Macar sığırı olarak Türkiye pazarına sokuyor. Macarlı yetkililerin de, konuya yeteri kadar hassasiyet göstermemesi nedeniyle bu suistimalin yaşandığı belirtiliyor.

Macaristan'dan hayvan ithalatında yaşanan usulsüzlüklerin belirlenmesinin ardından, Gıda, Tarım ve Hayvan-

cılık Bakanlığı bu ülkeden yapılan ithalatın durdurulduğunu açıkladı. Bakanlık kararın gerekçesi olarak da, Macaristan'dan gelen hayvanların sağlık sertifikalarında bazı sıkıntılar olduğunun belirlenmesini gösterdi.

Macar heyeti 20 Aralık'ta geliyor

İddialarla ilgili olarak Macar yetkililerin dönem dönem uyarıldığı, ancak bugüne kadar gerekli düzenlemelerin yapılmadığı belirtildi. İthalatın geçici bir süreyle durdurulması kararının verilmesinin ardından ise Macaristan, Türkiye ile temasa geçip sorunları görüşmek istediğini belirtti. Bu çerçevede 20 Aralık'ta Macaristan'dan gelecek bir ekiple, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkililerinin görüşmesi bekleniyor.

Toplam 1 milyon 156 bin hayvan girdi

30 Eylül 2011 itibarıyla, Avustralya, Bulgaristan, Macaristan, Uruguay ve Yunanistan'dan 1 milyon 156 bin baş kasaplık hayvan girişi oldu. Yetkililer ise Macaristan'dan yapılan ithalatla ilgili özel bir veri bulunmadığını, verilerin toplu olarak tutulduğunu belirtti.

Bulgaristan koyunlarında da aynı sıkıntı var

Macaristan'dan gelen hayvanlarla ilgili olarak ortaya atılan iddialar sadece bu ülkeyle sınırlı değil. Bulgaristan'dan



yapılan küçükbaş hayvan ithalatında da, aynı usulsüzlükler belirlendi. Bulgaristan'dan büyükbaş hayvan ithalatı ise yapılmıyor. Suiistimalin belirlenmesinin ardından bu ülkeden yapılan küçükbaş hayvan ithalatı da durduruldu.

Mad Cow Disease Gets Visa from Hungary

It has been determined that animals originating from countries with risk for bovine spongiform encephalopathy (BSE), otherwise known as mad cow disease, have leaked into imports from Hungary.

Kaynak: www.radikal.com.tr

Sağlık Bakanlığında “Bisfenol-A” Basın Açıklaması

Son günlerde basınımızda yer alan ambalajlanmış su ve Bisfenol-A konusundaki haberler üzerine aşağıdaki açıklamanın yapılmasına ihtiyaç duyulmuştur; Ülkemizde içme suyu ambalajlamasında iki ana malzeme kullanılmaktadır. Bunlar PET (polietilentereftalat) ve damacana (polikarbonat). PET’de Bisfenol-A bulunmamaktadır. Damacanalarda ise Bisfenol-A kullanılmaktadır.

Bisfenol-A dünyada yaygın olarak insanla direk temas eden çeşitli alanlarda (gıda ambalajları, inşaat sektörü, otomotiv sektörü vb.) kullanılmaktadır. Gıda ambalajında yer alan Bisfenol-A, gıdaya bulaşarak sindirim sistemi yoluyla vücuda alınabilmektedir. Sağlık açısından risk oluşturacak günlük alınan Bisfenol-A düzeyi Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından belirlenmiştir. Damacana sularındaki Bisfenol-A miktarı bu düzeyin çok altındadır. Yapılan hesaplamalara göre bir kişinin riskli düzeyde Bisfenol-A alması için günde 600 litre damacana suyu içmesi gerekmektedir.

Bakanlığımız Bilim Kurulu 15 Eylül 2011 tarihinde toplanarak son günlerde kamuoyunu meşgul eden damacana suları ile ilgili tartışmaları değerlendirmiştir. Kurul, da-

macanaların su ambalajlamasında yasaklanmasını gerektirecek şu anda herhangi bir bilimsel verinin olmadığını ve damacanaların kullanılabileceğini bildirmiştir. Ayrıca damacana kullanımında aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerektiği belirtmiştir:

- Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılmış damacana suları kullanılmalıdır.
 - Deforme veya yıpranmış damacanalardaki sular satın alınmamalıdır.
 - Damacana sularının uzun süre direk güneş ışığına maruz kalması önlenmelidir.
 - Damacana pompalarının ve damacana suyu kullanılan su sebillerinin temizliğine dikkat edilmelidir.
 - Damacanalarda evlerde başka amaçla kullanılmamalıdır.
 - Damacanalarda temizlenmesinde çamaşır suyu, fırça gibi tahriş edici maddeler kullanılmamalı ve damacana temizliği su üreticisine bırakılmalıdır.
- Bakanlığımız konuyu yakından takip etmeye devam edecektir. Kamuoyuna saygı ile duyurulur.



Statement of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock on Bisphenol A (BPA)

The Ministry of Food, Agriculture and Livestock has announced that the Scientific Board of the Ministry assembled on September 15, 2011 to evaluate ongoing public discussions on dispenser size bottled water. The Scientific Board concluded that, currently, there is no scientific data that would require the prohibition of the use of dispenser sized bottles in the packaging of drinking water, and that therefore, the use of dispenser sized bottles could be continued.

Kaynak: www.saglik.gov.tr

Sütte Kanser Paniği

Tarım Bakanı, sütte kanser ve siroza yol açabilen antibiyotik kalıntılarına rastlandığını açıkladı. Sütünde kalıntı çıkanlar, teşhir edilecek.

Gıdada GDO, kimyasal katkı, glukoz şekeri tartışmaları bitmeden süttten de SOS sinyalleri gelmeye başladı. Sütteki tehlike en üst seviyeden telaffuz edilmeye başlandı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker, piyasadaki sütlerde karaciğer kanseri, sarılık ve siroza yakalanma riskini arttıran antibiyotik kalıntısı ve aflatoksin M1 olduğunu söyledi. Eker, “Bakanlığımızca yürütülen kontrol ve denetimlerde sütlerde antibiyotik kalıntısına ve aflatoksin M1’e rastlanabilmekte olup bunlarla ilgili gerekli yasal işlem yapılmaktadır” dedi.

Aflatoksin ve Antibiyotik

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Eker, muhalefet milletvekillerinin yazılı soru önergelerine verdiği yanıtta çarpıcı açıklamalar yaptı. Eker, bakanlığın yaptığı kontrol ve

denetimlerle ilgili bilgi vererek, bu denetimlerde özellikle çocuklara her gün içirilmesi önerilen sütlerde antibiyotik kalıntısına ve aflatoksin M1’e rastlanabildiğini söyledi.



Eker, "Mevzuata uygunsuz faaliyet gösteren işletmeler açıklanacak, ayrıca mevzuata uygun faaliyet gösteren firmaların belli kriterler çerçevesinde kamuoyu ile paylaşımı sağlanmaktadır. Böylelikle sadece uygunsuz işletmelerin ifşası değil, iyi olan işletmeleri ödüllendirerek yönlendirme anlayışı ile çalışmalar devam etmektedir" dedi.

Türkiye'de daha önce gıda suçu işleyenler, yasa gereği teşhir edilemiyordu. Ancak 2010 yılında çıkarılan 5996 sayılı yasanın 102 yönetmeliğinin de hazırlanmasıyla bu durum değişti. Yeni yönetmelikler gereği, gıda suçu işleyen, taklik ürün yetiştirenler teşhir edilebilecek.

Kaynak: www.tarim.gov.tr

Alarm on Cancer Risk in Milk

Minister for Food, Agriculture and Livestock Mr. Mehdi Eker, reacted strongly to the media coverage on "risk of cancer and cirrhosis in milk", based on an excerpt from his reply to a parliamentary question. Minister for Food, Agriculture and Livestock Mr. Mehmet Mehdi Eker referred to the media coverage titled "cancer risk in milk" as unfairness, and stated that there was no need for Turkish citizens and consumers to be concerned about milk consumption, as such risks were detected in only a very small portion of milk production, which hardly corresponds to one in a thousand.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından Süt ile ilgili Açıklama

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker, bazı basın yayın organlarında çıkan 'sütte kanser riski' şeklindeki haberleri insafsızlık olarak nitelendirerek, "Bu binde bir bile değil, vatandaşlarımızın, tüketicilerimizin bu konuda endişe etmelerini gerektirecek bir şey yok" dedi.

Konuyla ilgili basın mensuplarının sorularını yanıtlayan Bakan Eker; "Bir gazetede gördüm çok üzülüm. Antibiyotik kalıntısı; hayvanlar hastalandığında tedavi ediliyor; bazen çok çok nadir durumlarda bunların içinde hala antibiyotik kalıntısı bulunan sütler toplanabiliyor, işlenebiliyor, sanayi sütü haline gelebiliyor. Ancak bu binde bir bile değil, yani bin tane örneğin içerisinde 1 tane bile değil. Ama bu dünyanın hiçbir yerinde yüzde yüz, mutlak sıfır değerine zaten sahip değil. Biz tabi bize sorulduğunda zaman zaman rastlanabiliyor dedik. Ama bunu piyasadaki sütler kanserojen veya aflatoksin var diye verilmesi gerçekten Türkiye adına, çiftçisi, üreticisi, tüketicisi, gıda sanayi adına insafsızlık" dedi.

Gıda güvenliğine ilişkin yapılan 102 yönetmelik çıkardıklarını ve bunu kamuoyuna açıkladıklarını hatırlatan Bakan Eker, bu konularda olabilecek binde birlik ihtimali bile ortadan kaldırmaya yönelik yeni bir sistem getirdiklerini bildirdi. Örneğin aflatoksinin hayvanlara yedirilen yemlerin bozuk olması halinde ortaya çıkabilecek bir durum olduğuna işaret eden Bakan Eker, yeni bir sistem getirildiğini, artık hayvana verilen yemi, üretici kendi üretiyorsa bile denetleyeceklerini ve kaydının tutulacağını ifa-

de etti. Bakan Eker sözlerine şöyle devam etti; "Daha önceden fabrikadan satın aldığı hazır yemi zaten denetliyorsunuz. Şimdi diyoruz ki kendi hayvanınıza kendi hazırladığınız yemi yederseniz bile bunun kaydını tutacaksınız ve bu denetlenecek. Bunun aksi olduğunda buna ağır müeyyideler, cezalar getirilecek." Yeni sistemde bir diğer düzenleme ile de antibiyotikli sütlerle ilgili ağır cezalar ve müeyyideler getirildiğini belirten Bakan Eker, 102 yönetmelikle Türkiye'de bütün üreticinin, sanayicinin, depocunun yani tedarik zincirindeki herkesin sorumluluğunu paylaşacağı bir yeni gıda güvenliği sistemi getirildiğinin altını çizdi. Konunun bir muhalefet milletvekilinin sorduğu soruya verilen cevapla ilgili olduğunu aktaran Bakan Eker, sayfalarca verilen cevaptan 'bulunabiliyor' kelimesinin seçilerek manşete taşıyıp 'işte sütte kanser paniği, sütte anflatoksin, kanserojen paniği' demenin tek kelimeyle insafsızlık olduğunu ifade etti. Dikkate alınacak miktarda bir şey varsa bunu kamuoyuyla da paylaştıklarını belirten Bakan Eker, bu konuda her zaman şeffaf olduklarını açıkladı. O binde birlik ihtimali de ortadan kaldıracak düzenlemeleri de zaten hayata geçirdiklerini söyleyen Bakan Eker, "Endişe etmemizi gerektirecek bir şey yok. Yemler de artık kontrol altında olacak. Sütler zaten denetleniyor, bunlarla ilgili denetim mekanizmaları da artan bir şekilde devam ediyor, hem bürokrasisi azaltıldı, hem müeyyideler artırıldı, hem verilen cezalar artırıldı. Daha etkin denetim mekanizmaları getirildi. İzlenebilirliği etkin hale getirdik.

Declaration from the Ministry of Food, Agriculture and Livestock on Milk

Minister for Food, Agriculture and Livestock Mr. Mehmet Mehdi Eker referred to the media coverage titled "cancer risk in milk" as unfairness, and stated that there was no need for Turkish citizens and consumers to be concerned about milk consumption, as such risks were detected in only a very small portion of milk production, which hardly corresponds to one in a thousand.

Uzman olmadıkları konuda yanlış bilgi veren Akademisyenler halkı yanıltıyor

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyeleri ve Değerli Bilim İnsanları, Bir Basın Toplantısı ile başta “Süt ve Süt Ürünleri” olmak üzere gündemdeki konuları tartıştı.

Uzun bir süredir gıda güvenliği ile ilgili olarak yoğun bir bilgi kirliliği ve karmaşa yaşanmaktadır. Gıdaların üretim teknolojileri ve ürün özellikleri konusunda uzman olmayan kişilerin bilgi sahibi olmadıkları bir alanda hiçbir gerçekçi dayanağı olmadan yaptıkları açıklamalar kamuoyuna yanıltıcı bilgiler vererek akılları daha da karıştırmaktadır. Bu asılsız, hiçbir bilimsel temeli olmayan ve etik kurallara uymayan bilgilendirmeler, temel gıdalarla ilgili olarak bile yapılmakta, tüketicilerin kaygı düzeyini çok yükselterek, beslenmeleri konusunda hatalar yapmalarına yol açmaktadır. Beslenmede yapılan hataların, sağlıkla ilgili geri dönüşsüz birçok tehlikeyi ortaya çıkarabileceği düşünüldüğünde, bu açıklamaların sahiplerine yükleyeceği sorumluluğun ne denli büyük olduğu da açıktır. Son günlerde bu sözü edilenlerin devamı niteliğinde, “süt ve süt ürünleri” hakkında “süt içmeyin” noktasına kadar vardırılan bilimden ve temel sağlık anlayışından uzak iddiaların çok yüksek reyting alan programlar aracılığıyla da tüketiciye ulaşıyor olması durumu daha da vahim hale getirmiştir. Ne yazık ki, bu yanlış ve bilim dışı bilgilerin tüketicilere aktarılmasında bu programların yapımcıları da, verilen bilgilerin doğruluğunu sorgulamamakta, işin uzmanlarına başvurma gereği duymamaktadır.

Gelinen bu noktada Gıda Mühendisleri Odası; bir an önce bu konudaki doğruların kamuoyuna aktarılması gerektiği inancıyla alanında uzmanlaşmış olan aşağıda isimleri bulunan çok çeşitli mesleklerden bilim insanlarının ve kurumların da katıldığı kahvaltılı bir basın toplantısı gerçekleştirmiştir. 22 Aralık 2011 tarihinde Niza Park Otel’de yapılan toplantıda; katılımcılar kendi özel uzmanlık alanlarında konuyla ilgili tek tek görüşlerini açıklamış ve basın mensuplarının sorularını yanıtlamıştır.

Toplantıda konuşan Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Petek Ataman gıda güvenliğinin son derece karmaşık bir konu olduğunu ifade ederek “Aramızda bulunmak üzere birçok değerli akademisyenimizi davet ettik. Şimdi konuşurken göreceksiniz; alerji dediğimizde başka bir hocamız uzman, UHT süt dediğimizde bir başka hocamız uzman. Uzmanlık alanları bu kadar spesifikken, konuyla ilgili bilim insanları bile uzmanlık alanlarında konuşurken, birtakım başka meslekler, kimseye danışma ihtiyacı hissetmeden bilgilendirmelerde bulunuyorlar. Gıda teknolojisi konusunda ne zaman eğitim almışlar? uygulanan gıda teknolojileri hangi ürünün, hangi bileşeninde ne gibi değişiklikler yapıyor ne zaman araştırmışlar? Dahası tüm bunları gerçekten gereği gibi araştırmışlarsa kendi meslek alanlarındaki bilimsel gelişmeleri ne zaman takip etmişler? Ben hakikaten bunları anlamakta güçlük çekiyorum. Ya biz bir şeyleri yanlış biliyoruz ya da farklı bir nokta, farklı bir hedef var.” dedi.



Academicians Who Make Statements on Topics Outside Their Area of Expertise are Misleading the Public
Members of the Executive Board of the Chamber of Food Engineers (CFE) subordinate to the Union of Chambers of Turkish Engineers and Architects (UCTEA) and distinguished academicians held a press conference and discussed hot topics, including “milk and milk products”.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu

Bilindiği gibi geleneksel gıdalar, her kültürde olduğu gibi Türkiye'de de coğrafya, iklim, tarımsal üretim imkanları ve hepsinin üzerinde de geleneksel yaşam tarzının etkisi ile şekillenmiş ve yüzlerce yıldır üretimleri süregelen gıda maddeleridir. Bu gıda maddelerinin her biri yüzlerce yıllık deneyimle biçimlenmiş, hiçbir modern teknoloji olmaksızın, sadece mevcut imkanlarla gıda muhafazasının temel faktörlerini sanatsal bir incelikle kullanarak oluşturulan son derece özgün ürünlerdir. Son 10 yıl içinde dünyada geleneksel gıdalara olan ilgide bir artış meydana gelmiştir. Bu artış, tek tip haline gelen üretime bir tepki olabileceği gibi, insanların yeni tat arayışlarına bir çözüm olarak, eskileri gündeme getirme ve doğal üretim tekniklerine olan eğilimden kaynaklanabilir. Geleneksel gıdalar ve sunum şekilleri zaten toplumsal hafızada bulunduğundan, kabulünün veya benimsenmesinin çok kolay ve hızlı olacağı da bir gerçektir. Yine toplumda geleneksel gıdalara artan bu ilgi nedeniyle bu alanda üretime yönelik eğilimler söz konusudur. Ülkemizde son yıllarda, geleneksel gıdalara olan ilgi ve bu konuda yapılan çalışmalar artarak devam etmektedir. Bunun tezahürü olarak, 2004 ve 2008 yıllarında ulusal bazda tertip edilen, **I. ve II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu** yanı sıra, 2010 yılında uluslararası bazda **I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslara Geleneksel Gıdalar Sempozyumu** düzenlenmiştir. Tübitak ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ortaklaşa yürüttüğü, '**Ulusal gıda veri kompozisyonunun belirlenmesi**' projesi kapsamında, Türkiye'nin Geleneksel Gıda Ürünleri envanterinin çıkarılmasına başlanmıştır. Bu kapsamda, geleneksel gıdalar kayıt altına alınmaktadır. Çalışmalar halen devam etmekte ve veri akışı sağlanmaktadır.

Ülkelerin tarihsel izleri nasıl mimari yapılarında gözlenebilirse, geleneksel gıdalar da ülkelerin kültürel izlerini taşır. Gelişmiş ülkeler geleneksel gördükleri gıdalara sahip çıkarak coğrafi işaretleme yapmaktadır. İlgili olarak zaman zaman ülkemiz değerlerinin başka ülkeler tarafından sahiplenildiğine şahit olunmaktadır.

Bu konudaki hassasiyetlerin vurgulanacağı, farkın-

dalığın artırılacağı ve çok sayıda katılımın beklendiği **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012 tarihlerinde eski, köklü ve kendine özgü geleneksel ürün yelpazesi bulunan Konya'da** yapılacaktır.

Bildiri özetlerinin alınmaya devam ettiği sempozyumda bu konu ile ilgili olduğunu düşünen tüm akademisyenleri, kurum ve kuruluşları, kişileri aramızda görmek bizleri onurlandıracaktır. Konu ile ilgili tüm detaylara www.gelenekselgidalar.com web sayfasından ulaşmak mümkündür.

Üreticiden tüketiciye kadar geleneksel gıdalar sektöründe yer alan tüm paydaşların Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'na katkı ve katılımları Sempozyumu daha zengin ve etkin hale getirecektir.



Third Symposium on Traditional Food

As is known, similar to other cultures, in Turkish culture, traditional foods have been born from geographical and climatic factors, resources available for agricultural production, and above all, traditional life style. Traditional foods are foodstuffs that have been produced for hundreds of years.

Danimarka Dünyada ilk kez “Yağ Vergisi” uyguluyor

İnsanların daha çok “ekmek” derdinde olduğu bir dönem için Marie Antoinette’e “bırakın pasta yesinler” sözü mal edildiğinden bu yana hükümetler gıdaya ilişkin kararlarını bir o yana bir bu yana çekiştirip durmaktadır. Bu çekişmeye en son katılan ülke, zayıf ve mutlu insanların yaşadığı İskandinav ülkesi Danimarka oldu. Danimarka, dünyanın ilk gerçek “yağ vergisi” olarak nitelenen %2.3’lük bir doymuş yağ vergisi uygulamaya başladı. Bu vergi aynı zamanda “tereyağı ve burger vergisi” olarak da anılmaya başlandı. Buna göre, beher kilogram doymuş yağ, üretiminde kullanıldığı gıdanın fiyatına 16 Danimarka kronu ekleyecek. Bu da, küçük bir paket tereyağının fiyatının yaklaşık 40 sent, burger fiyatının da yaklaşık 15 sent artacağı anlamına geliyor.



İlk bakışta, Danimarka, dünyanın ilk yağ vergisinin uygulanması için doğru yer değilmiş gibi görünebilir. Zira İskandinav nüfusunun yaklaşık %90’ı “zayıf” kutupta yer alıyor ve yakın zamanda yapılmış araştırmalar da Danimarkalıların mutlu insanlar olduğunu gösteriyor. Her ne kadar Danimarkalıların tereyağını sevdikleri söy-

lense de, ülkenin %10 ile sınırlı obezite oranına diğer Avrupa ülkeleri gıptayla bakıyor. Öte yandan, Karolinska Enstitüsü obezite ve fazla kilolu bireylerin Danimarka’ya her yıl 2.9 milyar Amerikan Dolarına mal olduğunu vurguluyor.

Yeni vergi ülkenin gıda endüstrisinin oklarına hedef oldu bile. Endüstri, verginin uygulanma biçiminin Danimarka işletmelerine ilk yıl 28 milyon Amerikan Doları ilave maliyet getireceğini ve Avrupa Birliği (AB) ülkeleriyle aralarında haksız rekabete neden olacağını iddia ediyor.

Doymuş yağ vergisi, tüketiciye sunulan gıda ürünündeki yağ miktarına değil, gıdanın üretiminde kullanılan yağ miktarına uygulanıyor.

Danimarka, hâlihazırda şeker, çikolata ve gazoz için ek vergi uyguluyor. Danimarka’nın Sağlık Bakanı Jacob Axel Nielsen; şeker, yağ ve tütün için uygulanan vergilerin, ülkenin uzayan ortalama yaşam süresinde payı olduğunu söylüyor. Günümüzde Danimarkalıların ortalama yaşam süresi 79 yıl.

Öte yandan, donmuş pizza ve süt ürünleri stoklarının azaldığını haber alan Danimarkalılar ise market raflarını adeta talan etti.

Yağ vergisi uygulayabilecek sıradaki diğer AB ülkelerinin Finlandiya, İrlanda ve Romanya olduğu söyleniyor. Ancak, Belçikalı bir hukuçu, yağ vergilerinin tüketicilerin beslenme alışkanlıklarını değiştiremeyeceğini, yalnızca “devlet hazinesini dolduracağını” belirtiyor.

Avrupa’da pek çok gıda zaten katma değer vergisine (KDV) tabi. Düşük gelirli ailelerin almak zorunda olduğu ürünleri etkilediklerinden, gıdalara uygulanan vergiler, en fazla gerileyen vergilerden biri olarak biliniyor.

Kaynak: www.foodsafetynews.com

Denmark Imposes First ‘Fat Tax’

With its 10% obesity rate, Denmark seems an unlikely place for the world’s first fat tax. However, on the grounds that obesity and overweight people cost the country \$2.9 billion per year, the unsaturated fat tax is applied on the amount used in the production of food. Despite the opposition of the country’s food industry, which claims that the tax would cost Danish businesses an extra \$28 million in the first year and put them at an unfair advantage with other EU countries, the Danish Health Ministry credits the current fees on sugar, fat and tobacco with the country’s rising life expectancy.

Zararlı Bakterileri yok etme sırası Lantibiyotiklerde

Süper mikroplar ve et yiyen bakterilerin kendilerini tanıtmak için basın sözcüsüne gereksinim duymadıkları malum. Ne de olsa gişe hasılatı kıran sinema filmlerinde ve çok satan kitaplarda yeterince anlatılıyorlar. Öte yandan, lantibiyotikler, kıyamet ve kurtuluşla çok ilgili olmadıklarından olsa gerek yeterince ilgi göremiyorlar.

Günümüzde kimi antibiyotikler, gıda endüstrisinde bazı işlenmiş gıdaların raf ömrünü uzatmak için kullanılıyor.

Bir süre önce, Minnesota Üniversitesi, araştırmacılarının, gıdalardaki zararlı bakterileri yok edebilen doğal bir antibiyotik bulduklarını ve patentini aldıklarını duyurdu. Sözü edilen doğal antibiyotik, zararsız bakteriler tarafın-

dan üretilen bir peptid.

Gelecekte bu zararsız bakteri, kırmızı ve beyaz ete ve diğer gıdalara eklenerek, antibiyotiklere dirençli Salmonella etkenleri, E coli O157:H7 ve Listeria gibi zararlı bakterileri yok etmek için kullanılabilir.

Minnesota Üniversitesi araştırmacılarının keşfinin önemi, bulunan peptidin tehlikeli O157:H7 suşu gibi gram negatif bakterileri öldürme yetisine sahip ilk doğal gıda koruyucusu olmasından ileri geliyor.

Minnesota Üniversitesi, Gıda, Tarım ve Doğal Kaynaklar Koleji'nde Profesör olan Dan O'Sullivan, keşfin gıdaları, hastalığa neden olan çok çeşitli mikroorganizmalardan korumayı amaçladığını belirtiyor. Ayrıca, yeni bulunan peptidin bilinen doğal koruyucular içerisinde en geniş korusu spektrumuna sahip olanı olduğuna dikkat çekiyor.

Sullivan, peptidi, bakteri genomu üzerinde yaptığı araştırmalar sırasında tesadüfen bulmuş. Yüksek lisans öğrencisi Ju-Hoon Lee'nin de katkılarıyla, Sullivan, daha sonra çalışmalarını keşfettiği lantibiyotik üzerine yoğunlaştırmış. Diğer bazı müdahale stratejilerinden farklı olarak, lantibiyotikler, yalnızca gıdalarda bulunan bakteri sayısını azaltmakla kalmıyor, aynı zamanda gıdalarda zararlı bakterileri tümüyle önlemeyi vadediyor.

Minnesota Üniversitesi araştırmacıları, lantibiyotik, et, işlenmiş peynir, yumurta, süt ürünleri, konserve gıdalar,

deniz ürünleri, salata sosları, fermente içecekler dâhil pek çok gıdada zararlı bakterilerin önlenmesi için kullanılabilirliğini bildiriyor.

Gıda güvenliğini sağlamaya yönelik yararlarının yanı sıra, lantibiyotikler aynı zamanda kolay sindirilebilir olmaları, toksik olmamaları, alerjiye neden olmamaları ve insan sağlığını tehdit eden bakterilerin kendilerine karşı direnç geliştirmesinin güç olması nedeniyle de avantajlı kabul ediliyor.

Araştırmacılar, geçtiğimiz on yılda genom teknolojilerinde kaydedilen ilerlemeler sayesinde lantibiyotik araştırmalarının da ilerlediğini bildiriyor.

Sullivan, "Meatinghouse" adlı sektörel haber sitesine yaptığı açıklamada, organizmanın genomik analizi yapılmamış olsaydı, antibiyotik keşfinin yapılamayacağını ifade ediyor. Keşfin büyük bir potansiyel barındırmakla birlikte, henüz etkin bir üretim sistemi bulunmamasını en büyük engel olarak tanımlıyor.

Araştırmacı, asıl sorunun bakterinin peptidi nasıl ürettiğini anlamak olduğunu, bu anlaşıldıktan sonra, çalışmaların fermentasyon koşulları altında üretim yapmaya yönlendirileceğini açıklıyor.

Sullivan, gerekli finansman sağlanabildiği takdirde, araştırmaların ticari değerlendirme aşamasına üç yıl içerisinde getirilebileceğini tahmin ediyor.

Kaynak: www.foodsafetynews.com

A Lantibiotic Steps Up to Kill Harmful Bacteria

The University of Minnesota announced that its researchers discovered and received a patent for a naturally occurring antibiotic with the ability to kill harmful bacteria in food. The discovery, which is a peptide produced by harmless bacteria, is the first natural food preservative found to kill gram-negative bacteria - like the dangerous O157:H7. The peptide was discovered by accident while researching the genome of bacteria. Researchers say the lantibiotic could be used to prevent harmful bacteria in a wide range of foods, including meats, processed cheeses, egg and dairy products etc. It is said that if funding is made available, "commercial evaluation" could take about three years.

FDA şeffaflığı arttırmak için çalışıyor

News Desk'in 4 Ekim 2011 tarihli haberi. Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA), elinde bulunan verilerin halk tarafından erişimini arttırmak için adım attı.

ABD Başkanı Obama'nın, FDA'nın elinde bulunan uyum ve uygulamaya yönelik verilerin şeffaflığının artırılması yönündeki talimatı üzerine, Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi, yasal uyuma ilişkin faaliyetlerinin daha erişilebilir, bilgisayar ortamında indirilebilir ve internette aranabilir hale getirilmesi için 8 taslak öneri yayımladı. Şeffaflı-

ğı arttırılmak istenen faaliyetler, denetlenen tesisleri, denetim sonuçlarını ve piyasadan geri çekilmesi istenen gıdaları kapsıyor.

Şeffaflığın arttırılması yönünde sürdürülen çalışmalar kapsamında, FDA, internet sayfasını güncellemek ve bir telefon uygulaması yüklemek suretiyle tüketicilere, ürünlerin piyasadan geri çekilmesi duyurularını, marketlere yapılan toplatma duyurularını ve güvenlik uyarılarını daha kolay arayabilme olanağı sundu.

Kaynak: www.foodsafetynews.com

FDA Works to Improve Transparency

Following a mandate from President Obama that FDA increase the transparency of its compliance and enforcement information, steps have been taken to make information on inspected facilities, results of inspections and data sets for major food recalls more accessible, downloadable and searchable online. FDA has also launched an updated homepage and a phone app for consumers to more easily search product recalls, market withdrawals and safety alerts.

UZUN UZUN
TADINI ÇIKARIN DİYE...
ÜLKER UZUN ÇİKOLATA



ÜLKER
Çikolata

ÜLKER
mutlu bir an

Türkiye'nin en ünlü çikolatası.

Avian İnfluenza H5N1 Suşunun 2.3.2.1 Dalı

Avian influenza hastalığının (tavuk vebası-kuş gri-bi) evcil ve yabani kanatlı hayvanlardaki gelişimi ni tüm dünyada yakından takip eden Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE), yakın zamanda hastalığa neden olan virüsün H5N1 suşuna ait 2.3.2.1 dalının tanımlandığını bildirdi.

İnfluenza A viruslarında, bazıları insan ve hayvanları etkileyebilecek küçük genetik değişimlerin rutin olarak gerçekleştiği bilinmektedir. H5N1 virusunun 2.3.2.1. dalının ortaya çıkışı, virusun doğal evriminin parçası olarak gerçekleşen genetik mutasyonlardan biridir. Bu mutasyon, şu aşamada yüksek alarm gerektiren bir durum değilse de, başka herhangi bir yeni suşun ortaya çıkışında olduğu gibi, virusların hayvan populasyonlarında sürekli olarak takip edilmesi gereğini ve böylelikle, sahada sirküle olan viruslardaki değişimlerin mümkün olan en erken dönemde belirlenerek hayvan sağlığını ve halk sağlığını en üst düzeyde korumaya yönelik en uygun hastalık kontrol stratejilerinin uygulanması olanağının önemini hatırlatmaktadır.

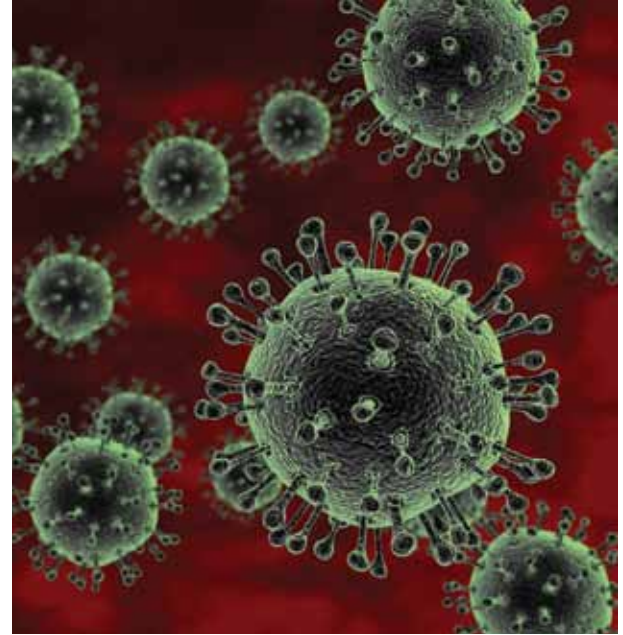
OIE, kanatlı hayvan populasyonlarında aktif gözetimin (aktif surveylans) sürdürülmesini önermekte ve ülkelerin veteriner hizmetlerinden sorumlu birimlerini olağandışı hayvan sağlığı gelişmelerini zaman geçirmeksizin bildirmeye çağırmaktadır. Zira bu tür olağandışı durumlar, hayvanlarda ciddi hastalıkların veya insan sağlığını tehdit eden risklerin emaresi olabilir.

İnsanlarda kullanılan influenza aşılarının bileşiminin her yıl gözden geçirilmesine benzer şekilde, avian influenza aşılarının da sahada sirküle olan viruslarla etkin mücadele için yeterli koruma sağlayıp sağlamadıklarının düzenli olarak test edilmesi gerekir. OIE referans laboratuvarları ve işbirliği yaptıkları laboratuvarlar, yürütülen surveylans çalışmalarında etkin görev almakta ve mücadele edilen viruslara karşı yeterli koruma sağlayan kaliteli aşılar geliştirilmesine katkıda bulunmaktadır. Çin'deki Harbin şehrinde yer alan OIE referans laboratuvarı, evcil



kanatlıları H5N1 virusunun yeni tanımlanan 2.3.2.1. dalına karşı deneysel olarak koruduğu belirlenen yeni bir aşı suşu geliştirmiştir. Aşı sahada kullanıma hazır hale geldiğinde, H5N1 virusunun 2.3.2.1. dalının var olduğu saptanan ülkelerde kullanılabilir. Geliştirilen yeni aşı suşunu içeren ticari bir kanatlı aşısı üretme ve ruhsatlandırma çalışmalarına başlanmıştır.

Hayvan hastalıklarının çıkışının erken dönemde saptanması ve kısa sürede gerekli önlemlerin alınması konularında OIE ve OFFLU'nun verdiği rehberlik hizmetleri, hayvanlarda influenza hastalıklarının önlenmesi ve kontrolü bakımından büyük önem taşımaktadır ve insan sağlığının korunmasına da katkıda bulunmaktadır. OFFLU, OIE ve FAO'nun avian influenza alanındaki küresel uzmanlık ağı olup, insanlarda kullanılabilir aşıların seçiminde yardımcı olmak üzere Dünya Sağlık Örgütü'ne hayvanlarda influenza hastalığıyla ilgili düzenli olarak bilgi verir.



Kaynak: www.oie.int

Avian influenza H5N1 clade 2.3.2.1

The World Organisation for Animal Health (OIE), which closely follows the evolution of avian influenza in domestic and wild birds around the world, acknowledges the recent identification of an H5N1 virus described as clade 2.3.2.1. The emergence of this clade is the result of a genetic mutation occurring as part of the natural evolution of the virus. Although not an immediate cause for alert, as with the emergence of any new strain, this reinforces the need for sustained monitoring of viruses in animal populations so that changes in viruses circulating in the field are detected at an earliest stage and that most appropriate disease control strategies are chosen to protect animal and public health.

Kanada'nın Halk Sağlığından Sorumlu Ulusal Kamu Kurumu çiğ süt tüketiminin tehlikeleri konusunda yurttaşlarını uyardı

Kanada'nın halk sağlığından sorumlu ulusal kamu kurumu "Health Canada", yayımladığı basın bildirisinde ciddi hastalıklara neden olabilecek bakteriler içermesi riski nedeniyle yurttaşlarını pastörize edilmemiş çiğ süt tüketmemeleri yönünde uyardı.



Basın bildirisinde şu açıklamalara yer verildi:

Geçmişte, pastörize edilmemiş süt tüketiminin pek çok önemli hastalıkla bağlantısı ortaya konmuştur. Ayrıca,

Salmonella, E. coli ve Listeria dâhil çiğ sütte bulunabilen çeşitli bakterilerin gıda kaynaklı hastalıklara neden olduğu belirlenmiştir. Bu bakteriler, ateş, kusma ve ishalden ölümcül böbrek yetmezliğine, düşüğe ve ölüme varan çok ciddi sağlık sorunlarına neden olabilmektedir. Çocuklar, gebe kadınlar, yaşlılar ve bağışıklık sistemi baskılanmış bireyler özellikle risk altındadır.

Bu kapsamda, Kanada'nın yetkili kurumu, ülkenin gıda mevzuatının Kanada'da insanların tüketimi için satışa sunulan tüm sütlerin pastörize edilmiş olması zorunluluğu getirdiğinin altını çiziyor. Öte yandan, Kanada'da çiğ süten üretilmiş peynirin satışına izin veriliyor. Zira peynirin üretiminde kullanılan imalat yöntemleri çiğ sütte bulunabilecek patojen etkenleri büyük ölçüde bertaraf ediyor.

Amerika Birleşik Devletleri'nde ise çiğ süttten üretilmiş ürünlere ilişkin yasal düzenlemeler eyaletler arasında büyük farklılık gösteriyor.

Kimi eyaletler çiğ süt satışını tamamen yasaklarken, diğer bazıları ise perakende satış yerlerinde ve üretici (çiftçi) marketlerinde çiğ süt satışına izin veriyor. Diğer bazıları ise çiğ süt satış iznini çiftlikte yapılan satışlarla sınırlandırıyor.



2000-2007 yılları arasında süt tüketimine bağlı olarak gelişen hastalık vakalarına dair CDC tarafından yayımlanmış surveyans verilerine ve bilimsel çalışmalara göre, belirtilen 8 yıllık dönem içerisinde süt tüketimi ile ilişkilendirilen 56 hastalık mihrakından 42'si (%75) çiğ süt ürünleri tüketiminden kaynaklanmıştır. Bu oran, pastörize süt ürünlerinin tüketimi ile ilişkilendirilen hastalık mihrakı sayısından yaklaşık 5 kat fazladır. Ayrıca, 2010-2011 yıllarında çiğ süt tüketimi ile ilişkili 18 hastalık mihrakı, 202 hastalık vakası ve 24 hastane tedavisi gerektiren vaka belirlenmiştir. Aynı dönemde, pastörize süt tüketimi ile ilişkili 1 hastalık mihrakı, 23 hastalık vakası ve 2 hastanede tedavi vakası saptanmıştır.

Health Canada Issues Reminder of Raw Milk Risks

Health Canada, Canada's government agency responsible for national public health, issued a press release reminding its citizens not to drink unpasteurized milk as several different kinds of bacteria that could be found in raw milk, such as Salmonella, E. coli and Listeria, have been linked to foodborne illness outbreaks. Health Canada also noted that because of these dangers, their food and drug regulations require that all milk available for sale in Canada be pasteurized. However, in Canada, raw milk cheese is allowed for sale because the manufacturing process eliminates many pathogens that may be found in raw milk.

Kaynak: www.foodsafetynews.com

Avrupa Birliği'nden yeni Gıda Etiketleme Kuralları



Avrupa Birliği'nde, yeni etiketleme kuralları aracılığıyla Avrupalı tüketicilerinin “ne” yedikleri ile ilgili daha kolay bilgi edinmeleri amaçlanıyor.

Fransa'dan Damien yeni kuralların uygulamada ne getireceğini merak ediyor.

Renate Sommer, orta sağ temsil eden Avrupa Halk Partisi üyesi Alman bir parlamenter ve Damien'in merakını şu sözlerle gideriyor:

“Tüketici, satın aldığı gıdayla ilgili daha fazla bilgi sahibi olmalı; işte bu nedenle gıdaların etiketine okunur olması koşuluyla mümkün olduğunca fazla bilgi eklenmesini istiyoruz. Tüketicilere bilinçli seçim yapma olanağı tanımak istiyoruz.”

“Zorunlu etiketlemenin okunurluğuna ilişkin açık kurallar geliştirdik; şimdi de sıra yine zorunlu olarak yazılması gereken bileşim listesine yapılacak ilavelerde.”

“En önemli besin maddelerini tablo halinde sıraladık; her zaman beher 100 gram veya beher 100 mililitredeki miktarları verilecek; böylelikle, tüketiciye süpermarkette satı-



lan gıdaları alışveriş sırasında karşılaştırma fırsatı tanınmış olacak.”

“Domuz eti, beyaz et, koyun ve keçi eti için etikette menşe ülkenin belirtilmesi zorunluluğu olacak.”

“Bu uygulama 2000 yılından bu yana sığır eti için zaten vardı; kapsamın diğer et çeşitlerini içerecek şekilde genişletilmesi büyük bir adım. Yakın gelecekte, işlenmiş gıdaların bileşiminde bulunan et için de aynı uygulamayı getirmeyi hedefliyoruz.”

“Ayrıca, yeniden şekillendirilen et (formed meat) ve yeniden şekillendirilen balık eti (formed fish) için paketin ön yüzünde “taklit gıda” (imitated food) ibaresinin açıkça yazılması zorunlu kılındı. Böylelikle, tüketicinin ne satın aldığını bilmesi sağlanacak.” “Ayrıca allerjenler için de açıkça etiket bilgisinde belirtilme zorunluluğu getirildi. Ürün içeriğinde, varsa, allerjenler vurgulanarak yazılacak ki, alerjisi bulunan kişiler, bunu ilk bakışta görebilsin ve alışveriş yaparken saatlerini marketteki ürünlerin bileşimini inceleyerek geçirmesin.”

EU Food Labelling Rules

The European Union is introducing new food labelling rules that intend to make it easier for European shoppers to know what exactly they are eating. By including more information on the packages in a legible way, the consumer will be given the chance to make informed choices. The new rules include, among others, country of origin labelling for pork, poultry meat, sheep and goat meat, clear labelling of ‘imitated food’ for formed meat and formed fish, and clear labelling of allergens.

Kaynak: www.euronews.net

Fransa'nın Bisfenol A'ya (BPA) getirdiği yasaklama AB Gıda Ambalaj Pazarının dengesini bozar mı?

Plastik Sanayii Ticari Birliği "Plastics Europe", Fransa'nın Bisfenol A (BPA) kullanımına getirdiği yasaklamanın, gıda ambalajları alanında Avrupa Birliği iç pazarının dengesini bozabileceğine dikkat çekiyor.

Anılan ticari birliğin PC/BPA'dan sorumlu birimi, Fransa'nın Ulusal Meclisi'nin BPA kullanımını yasaklayan teklifi kabul etmesini hayal kırıklığıyla karşılıyor. Zira bu yasaklamanın, tüketicilerin güvenliğine ilişkin kararlarda tutarsızlığa neden olacağını düşünüyorlar.

Fransız Ulusal Meclisi, geçtiğimiz haftalarda, 2 oya karşı 348 oyla 2014 yılı itibarıyla BPA'nın gıda ile temas eden tüm madde ve malzemelerde kullanımını yasaklamayı kabul etti.

Meclisteki oylamada, üç yaşın altındaki çocuklara yönelik ambalajlarda BPA kullanımının yasaklanması ve gebe kadınlar ile üç yaşın altındaki çocuklara yönelik BPA içeren tüm paketler üzerinde BPA'ya ilişkin uyarıların yer alması da kabul edildi.

Tüketici Güvenliği ile İlgili Tutarsızlık Zarar Verir
Plastics Europe adlı birliğin basın sözcüsü Jasmin Bird, FoodProductionDaily.com adlı siteye şu açıklamalarda bulundu: "Avrupa'da tüketicinin güvenliğine yönelik konularda tutarsızlıklar olması ne Avrupa sanayiine ne de Avrupalı tüketicilere yarar sağlar."

"Tüketici güvenliğine ilişkin kararlar ve güvenliğe dair yeni mevzuat somut bilimsel kanıtlara dayandırılmaya-

cak olursa, sanayii ve tüketiciler var olan yasalara ve siyasete güvenlerini yitirirler."

Eleştirilerin hedefindeki ANSES

Ticari birlik, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi'nin (EFSA) BPA'nın gıda ile temas eden madde ve malzemelerde kullanımının güvenli olduğuna dair yayımlanan raporunun aksine, Fransa'nın Gıda ile Çevresel ve Mesleki Sağlık ve Güvenlikten Sorumlu Kamu Kurumu ANSES'in BPA ile ilgili mevcut bilgileri yanlış değerlendirdiğini iddia ediyor.

Fransız Sağlık Bakanı Xavier Bertrand, ANSES raporunun yayımlanmasının ardından BPA'ya getirilecek toptan bir yasaklamayı destekleyeceğini ifade etmişti.

Bertrand, yasaklamaya ilişkin yasa teklifini meclis gündemine getiren Ekoloji Bakanı Nancy Kosciusko-Morize'tin ardından yasaklamayı destekleyen kabinedeki ikinci bakan oldu.

EFSA yasaklamayla ilgili olarak yorumda bulunmaktan kaçınmakla birlikte FoodProductionDaily.com adlı siteye şu açıklamada bulundu: "27 Eylül 2011 tarihinde ANSES tarafından BPA ile ilgili iki rapor yayımlanmasının ardından, Avrupa Komisyonu, EFSA'ya, söz konusu iki raporun EFSA'nın Eylül 2010'da yayımlanmış raporunda bildirilen görüşleri gözden geçirmesini gerektirecek bilgiler içerip içermediği konusunda danışmış ve bilimsel tavsiye istemiştir."



Kaynak: www.foodproductiondaily.com

French BPA ban will distort EU food packaging market

The industry claims that the new French ban on bisphenol A (BPA) could potentially distort the European internal market for food packaging. The French National Assembly decided to ban BPA in all food contact packaging from 2014. A previous European Food Safety Authority (EFSA) report had concluded that the substance was safe for food contact applications. Following the publication of two counter reports on BPA by ANSES in September 2011, EFSA confirmed that the European Commission has asked for scientific advice on whether the reports contain elements that would lead EFSA to reconsider their opinion on BPA published in September 2010.



**Prof. Dr. Hakan
YARDIMCI**
Biyogüvenlik Kurulu
Başkanı

Türkiye’de Biyogüvenlik Kanunu Süreci ve Biyogüvenlik Kurulu Çalışmaları

Dünyada halen tartışılmakta olan GDO’lar ve bu konudaki mevzuat Türkiye’de ancak GDO’lar medya konusu olduktan sonra kamuoyuna malolmuştur. Oysa, bu süreçten önce başlayan ve devam etmekte olan Türkiye’nin GDO ile ilgili bir mevzuat süreci vardır. Bu süreci kronolojik olarak incelediğimizde konu ile ilgili ilk mevzuatın 5 Mayıs 1998’de yürürlüğe konulan “Transgenik Kültür Bitkilerinin Alan Denemeleri Hakkında Talimat” olduğunu görebiliriz.

The Biosafety Law and Work of the Biosafety Council in Turkey

Genetically modified organisms (GMOs), which remain a hot topic on the global scene, have only molded public opinion after GMOs and GMO legislation were covered by the Turkish media. However, even before their media coverage, GMOs were part of a legislative process that still continues. If chronologically investigated, it can be seen that the first legislation published in this area is the “Instruction on the Field Trials of Transgenic Cultivated Plants” dating back to 1998.

Dünyada halen tartışılmakta olan GDO’lar ve bu konudaki mevzuat Türkiye’de ancak GDO’lar medya konusu olduktan sonra kamuoyuna malolmuştur. Oysa, bu süreçten önce başlayan ve devam etmekte olan Türkiye’nin GDO ile ilgili bir mevzuat süreci vardır. Bu süreci kronolojik olarak incelediğimizde konu ile ilgili ilk mevzuatın 5 Mayıs 1998’de yürürlüğe konulan “Transgenik Kültür Bitkilerinin Alan Denemeleri Hakkında Talimat” olduğunu görebiliriz. Bundan sonraki en önemli adım 24 Haziran 2003’te Türkiye’nin Cartagena Biyogüvenlik Protokolünü imzalamasıdır. Bu protokol TBMM’de onaylanarak 24 Ocak 2004’te yürürlüğe girmiştir. Cartagena Biyogüvenlik Protokolü ile Türkiye GDO’ların riskli olabileceğini resmen kabul etmiş ve uluslararası yasal bir sürece dahil olmuştur. Biyogüvenlik Kanun Tasarısı Taslağı, Cartagena Biyogüvenlik Protokolü, Avrupa Birliği’ne uyum kapsamında ilgili AB mevzuatının uyumlaştırılması ve ülke ihtiyaçları dikkate alınarak hazırlanmıştır. Taslağın çerçevesi 55 değişik kurum ve kuruluştan 85 uzmanın katılımıyla oluşturulmuştur. Daha sonra katılımcılar arasından belirlenen 25 kişilik bir komisyonun 6 aylık çalışması ile taslak metin meydana getirilmiştir. Henüz, Biyogüvenlik Kanun Tasarısı Taslağı TBMM’de görüşülmeden önce, 26 Ekim 2009’da “Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik” yürürlüğe girmiş ve kamuoyunda çok tartışılmıştır. Nihayet, 5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu TBMM’de 18 Mart 2010 ‘da” kabul edilmiş ve 26 Mart 2010’da 27533 No’lu resmi gazetede yayınlanarak 26 Eylül 2010 tarihinde yeni iki yönetmeliği ile birlikte uygulamaya girmiştir. Bu kanun uyarınca kurulan Biyogüvenlik Kurulu da eş zamanlı olarak çalışmalarına başlamıştır. Kurul görevini yaparken bağımsızdır. Hiçbir organ, makam, merci ve kişi Kurula emir ve talimat vermemektedir. Kurul-

da Gıda Tarım ve Köyşleri Bakanlığından 4, Çevre ve Şehircilik Bakanlığından 1, Orman ve Su İşleri Bakanlığından 1, Sağlık Bakanlığından 1, Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığından 1 ve Ekonomi Bakanlığından 1 üye olmak üzere toplam 9 üye bulunmaktadır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 2 üyesinden biri Üniversiteden, diğeri ise Sivil Toplum Örgütünden seçilmiştir. Kurulun sekreteryasını Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı adına Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü (TAGEM) yapmaktadır. Kanun gereğince Biyogüvenlik Kurulu başvurular ile ilgili kararlarını bilimsel komitelerden gelecek raporlardan sonra almaktadır. Bu komiteler Biyogüvenlik Kurulu tarafından teşkil edilmektedir. Komite üyeleri Üniversite ve TÜBİTAK gibi bilimsel kuruluşlardan her bir başvuru için konusunda uzman 11 bilim insanından oluşmaktadır. Komiteler risk değerlendirme, sosyoekonomik değerlendirme ve ihtiyaç halinde etik değerlendirme için kurulabilmektedir. Komiteler görevlerini yaparken bağımsızdır. Hiçbir organ, makam, merci ve kişi komitelere emir ve talimat vermemektedir. Bilimsel komiteler değerlendirmelerini yaparken çeşitlerle ilgili itihalatçı firmaca dosyada sunulan belgeler, risk değerlendirmesi yapan muhtelif kuruluşların (EFSA, WHO, FAO, FDA) görüşleri, bilimsel araştırmaların sonuçları (alerjik ve toksik etki analizleri, genetik modifikasyonun stabilitesi, morfolojik ve agronomik özellikler, hedef dışı organizmalara etkisi vb.), farklı ülkelerde üretim, tüketim durumları ve gen aktarım yöntemi, aktarılan genin moleküler karakterizasyonu ve ürettiği proteinin ekspresyonu ile çevre ve insan sağlığına olası risklerini dikkate almaktadır.

Biyogüvenlik Kurulu nihai kararını vermeden önce bilimsel komitelerden gelen raporları “Türkiye Biyogüvenlik Bilgi Değişim Mekanizması” vasıtasıyla toplum ile Web üzerinden paylaşmaktadır. Komitelerde görev almak is-

teyen uzmanların başvurularını da yapılabildiği “<http://www.tbddm.gov.tr>” adresli bu sayfada kurul kararları, gen başvuruları, uzman listeleri gibi bilgilere ulaşılabilir.

Ülkesel boyutta, GDO’lar ve ürünleri ile ilgili her türlü aktiviteyi kapsamı altına alan bu kanunda aşağıdaki konular dikkati çekmektedir.

- Kanunun Amacı: Modern biyoteknoloji kullanılarak elde edilen genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve ürünleri ile ilgili faaliyetleri düzenlemek, denetlemek, izlemek, biyogüvenlik sistemini kurmak, geliştirmek ve uygulanması ile ilgili usul ve esasların belirlenmesini sağlamaktır

- Kanunun Kapsamı: GDO ve ürünleri ile ilgili; araştırma, geliştirme, piyasaya sürme, izleme, kullanma, ithalat, ihracat, nakil, taşıma, saklama, paketlenme, etiketleme ve depolama vb. faaliyetlere dair hükümleri kapsar

- Veteriner tıbbi ürünler ile Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsat veya izin verilen beşeri tıbbi ürünler ile kozmetik ürünleri bu kanun kapsamı dışındadır.

- GDO’ların üretimi ve çevreye serbest bırakılması, GDO’lu ürünlerin bebek mamaları ve bebek formülleri, devam mamaları ve devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek besinlerinde kullanılması yasaklanmıştır.

- Kanunda GDO’ların Araştırma ve Geliştirme amaçlı kullanımı ve deneysel çevreye serbest bırakılması izine bağlı olarak serbest bırakılmıştır. Başvuru ve karar verme süreci AR-GE için geçerli değildir.

- Üretildiği ülkede üretim, çevreye serbest bırakma gibi her türlü izni almış GDO ve ürünlerin ithalatı için başvuru yapılabilecektir. Başvuruda Bilimsel Komiteler tarafından yapılacak risk değerlendirmesi, sosyoekonomik değerlendirme ve kamu istişaresinin gerçekleştirileceği bir süreç sonucu Biyogüvenlik Kurulu izin ile ilgili kararını verecektir. Bu süreç 1 yıllık bir süreye karşılık gelmektedir. Farklı amaçlarla (gıda, yem, işleme gibi) kullanılmak üzere ithal edilecek bir ürün için her bir amaç için ayrı başvuruda bulunup izin alınması gerekmektedir.

- İthalatına izin verilen GDO’ların Avrupa Birliği ülkelerinde olduğu gibi izlenebilirliğinin sağlanması ve Etiketlenmesi gerekmektedir.

- Biyogüvenlik bilgi değişim mekanizması aracılığıyla kamuoyunun GDO ve ürünleri ile ilgili bilgilendirilmesi ve karar alma sürecine katılımının sağlanması için gerekli tedbirlerin alınması gerekmektedir. Sorumlusu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığıdır.

- Yasal sorumluluk olarak müteselsil sorumluluk benimsenmiştir.

- Kanunda Avrupa Birliği Ülkelerinde olmayan hapis ve para cezaları dikkati çekmektedir. Örneğin: GDO ve ürünlerini bu Kanun hükümlerine aykırı olarak ithal eden, üreten veya çevreye serbest bırakan kişi, beş yıldan oniki yıla kadar hapis ve onbin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılacaktır.

Biyogüvenlik kanunun 26 Eylül 2010 tarihinde yürürlüğe girmesi ile birlikte Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı GDO ithalatını durdurmuştur. İthalat başvuruları bu tarihten itibaren yukarıda açıklandığı şekilde TAGEM üzerinden Biyogüvenlik Kuruluna yapılmakta ve değerlendirilmektedir.

Biyogüvenlik Kurulu Kararları: Biyogüvenlik Kuruluna bugüne kadar 5 bitki çeşidine (Soya, Mısır, Kolza, Şeker Pancarı ve Patates) ait toplam 58 yem ve gıda amaçlı kullanım başvurusu yapılmıştır. Bu bitkilerden değerlendirmesi biten yem amaçlı 3 soya ve 13 mısır çeşidi ile ilgili bilgiler aşağıda özetlenmiştir;

Üç soya çeşidi (A2704-12, MON40-3-2 ve MON89788) ile ilgili basitleştirilmiş işlem kapsamında Bilimsel Komitelerin hazırladıkları raporların Biyogüvenlik Kurulu’na değerlendirilmesi sonucu sadece yem amaçlı olarak, her aşaması izlenebilir kontrol edilebilir bir sistem çerçevesinde kullanımı uygun bulunmuştur. Bu kararlar 26 Ocak 2011 tarihinde Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.

Onüç mısır çeşidinin (Bt11, DAS1507, DAS59122, DAS1507xNK603, NK603, NK603xMON810, GA21, MON89034, MON89034xNK603, Bt11xGA21, 59122x1507xNK603, 1507x59122 ve MON88017xMON810) hayvan yemlerinde kullanılması için yapılan başvurularla ilgili yeni başvuru kapsamında bilimsel komiteler tarafından hazırlanan raporlar Türkiye Biyogüvenlik Bilgi Değişim Mekanizması web sayfasında kamuoyu görüşüne sunulmuş ve Biyogüvenlik Kurulu; Bilimsel Risk Değerlendirme ve Sosyo Ekonomik Değerlendirme Komiteleri tarafından hazırlanan Raporları ve kamuoyu görüşlerini değerlendirmiş, nihai kararını vererek sonucu Bakanlığa bildirmiştir. Onüç mısır çeşidine ait olumlu karar 24.12.2011 tarih ve 28152 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak kamuoyunun bilgisine sunulmuştur.

Bu izinler dışında GDO ithalatı veya kullanımı kanunen yasaklanmış olup ağır cezai müeyyideleri gerektiren suç kapsamındadır. Biyogüvenlik Kurulu kararlarının uygulanması ve denetimi, ilgili Bakanlıklara aittir.

Prof.Dr. Nermi
GÖZÜKİRMİZİ
İstanbul Üniversitesi,
Fen Fakültesi,
Moleküler Biyoloji
ve Genetik Bölümü

Genetik olarak değiştirilmiş Organizmalar, Yasalar ve Yurdumuzdaki Uygulamalar

Bitkilerin kültüre alınması insanların yerleşik düzene geçmesi ile başlamış ve bitki ıslahı/ koruma çalışmaları değişik teknoloji uyarlamaları ile sürdürülmüştür. Doğada bulunan 350 000 kadar bitki türünün 80 000 kadarının yenilebilir olmasına karşın ancak 150 bitki çeşidi aktif tarımda kullanılmakta ve 30 kadarı sağlıklı beslenme için gerekli olan kalorisinin %95'ini oluşturmaktadır.

Genetically Modified Organisms (GMOs), laws and implementation in Turkey

The cultivation of crops started with sedentism and plant breeding/protection efforts have continued ever since by various technological adaptations. While 80.000 of the 350.000 plant species found in nature are edible, only 150 crops are used in active agriculture and approximately 30 account for 95% of the calories required for healthy nutrition.

Bitkilerin kültüre alınması insanların yerleşik düzene geçmesi ile başlamış ve bitki ıslahı/ koruma çalışmaları değişik teknoloji uyarlamaları ile sürdürülmüştür. Doğada bulunan 350 000 kadar bitki türünün 80 000 kadarının yenilebilir olmasına karşın ancak 150 bitki çeşidi aktif tarımda kullanılmakta ve 30 kadarı sağlıklı beslenme için gerekli olan kalorisinin %95'ini oluşturmaktadır. Bitkisel ürünler; temel ürünler (tahıllar, baklagiller, patates, yağ bitkileri, meyve, sebze ve diğer bitkisel ürünler); özel ve az kullanılan ürünler (yöresel meyve, sebze, baharatlar ile az kullanılan ürünler (bazı tahıllar ve yağ bitkileri); besin değeri olduğu halde ihmal edilen ürünler (Panicum, bazı tuberler); yeni bitkiler (kivi, Taxus spp.: porsuk ağacı vb.); ve transgenik ürünler (genetik olarak değiştirilmiş ürünler mısır, pamuk, soya vb.) olarak gruplanabilmektedir. Biyoteknolojik çalışmalarda kullanılan bitkiler genelde ekonomik değeri olan türlerdir. İnsanlığın yerleşik düzene geçmesiyle M.Ö. 2000'li yıllarda başlayan bitki ıslahı çalışmalarında değişik amaçlarla farklı uygulamalara rastlanmaktadır. Klasik melezleme-seleksiyon uygulamalarını, doku kültürü, bitkinin genetik özelliklerini değiştirme çalışmaları, moleküler işaretleyicilerin (marker) kullanımı, genom analizleri ve genomik çalışmalar izlemektedir. Agronomik özellikleri geliştirme ile başlayan çalışmalar günümüzde aşı üretiminden biyodizel uygulamalarına kadar geniş bir alanı kapsamaktadır. Genomik alandaki çalışmalarla hedeflenen bitki profilleri sağlanabilmektedir. Bitkilerde bazı özel gen dizilerinin bitki hücrelerine aktarımında genetik mühendisliği teknikleri kullanılmaktadır. Genetik transformasyon olarak da adlandırılan bu süreç yabancı DNA'nın genom içine yerleşmesi (insersiyon), genoma bağlanması (entegrasyon), genin anlatımının yapılması (ekspresyon) ve kazanılan yeni özelliklerin yavru döllere aktarımı aşamalarından oluşur. Bitkilere gen aktarım çalışmaları, 1982-1983 yıllarında başlamış ve 1983'de transgenik bitkilerde aktarılan genin anlatımının sağlanması ile yapı ve fonksi-

yonlarının analizi, düzenlenme mekanizmalarının aydınlatılması gibi temel biyolojik konuların araştırılmasında yeni ve güçlü bir yöntem olarak yerini almıştır. Biyoteknoloji; biyolojik sistemlerin, canlı organizmaların, ürünlerinin ve aktivitelerinin özgün kullanımlar için belli amaçlar doğrultusunda rekombinant DNA teknolojisi kullanılarak değiştirilmesi işlem ve süreci olarak tanımlanabilir. Bir canlı türüne başka bir canlı türünden gen aktarılması veya mevcut genetik yapıya müdahale edilmesi yoluyla yeni genetik özellikler kazandırılmasını sağlayan modern biyoteknoloji tekniklerine gen teknolojisi, bu teknolojiyi kullanarak doğal süreçler ile elde edilmesi mümkün olmayan yeni özellikler kazandırılmış organizmalara da Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) denir. GDO'lu ürün aşağıda belirtilen aşamalardan geçtikten sonra piyasaya sürülmektedir. Tablo 1. Gen aktarılmış bir ürünün piyasaya sunumuna kadar geçen süreler

Aşamalar	Süre (yıl)
Genin belirlenmesi, klonlama	1-3
Vektör hazırlama	1
Gen aktarımı	1-2
F1 döliünün eldesi	1
F1 bitkilerinin test edilmesi	1
Genetik melezleme	1
Laboratuvar ve tarla denemeleri, risk analizleri	3-6
Ticarete sunum	1
Toplam Süre	10-16

Genetiği değiştirilmiş bu ürünlerin dağılımı hızla artmaktadır. 2010 yılında 148 milyon hektar GDO bitki ekimi gerçekleştirilmiştir. Bu tohumlardan elde edilen tarımsal ürünlerin küresel ticaret hacmi ise 130 milyar dolar civarındadır. Bu ürünler arasında A vitaminince zenginleştirilmiş pirinç gibi işlevsel gıdaların yanı sıra, zararlılara ve yabancı otlara toleranslı önemli varyeteler (mısır, pamuk, soya vb) bulunmaktadır. Bununla beraber transgenik ürünlerin uzun süreli kumulatif etkilerinin insan ve çevre sağlığı üzerinde-

ki zararlarının neler olacağı tahmin edilememektedir. Bu nedenle bu tip bitki ve ürünlerin kullanımı bir çok gelişmiş ülkede yasal çerçevede kontrol edilmekte ancak belli oranlarda ekim ve tüketimine izin verilmektedir. Örneğin; Avrupa birliği 20-30 kadar transgenik ürünün pazarlanmasına izin vermektedir bunların bir kısmının ekimi de yasaktır. Bu ürünlerin tanımlanabilmesi bu yasal gereksinimleri karşılama yönünden büyük önem taşır. Avrupa Birliği günümüzde ancak % 0,9 oranda genetiği değiştirilmiş güvenli gıda kullanımına izin vermektedir (2001/18/EC). Bununla beraber farklı ülkelerde farklı uygulamalara da rastlanmaktadır. Genetiği değiştirilmiş bir ürünün taranmasında başlıca 3 soruya yanıt aranmaktadır. Bunlardan birincisi “üründe aktarılmış yabancı gen var mı?”, ikincisi “hangi gen var?”, üçüncüsü ise “ne kadar gen ürünü var?” sorularıdır. Çoğu moleküler biyoloji ve genetik temelli olan bu tanı yöntemlerinden bazıları Polimeraz Zincir Reaksiyonu (PZR), kantitatif PZR, “real-time” PZR, DNA “chip”leri, immünolojik, kromatografik ve spektrofotometrik temelli yöntemlerdir. Biyogüvenlik kısaca; bitki, hayvan ve mikroorganizmaların kullanımı ile oluşturulan biyoteknolojik ürünlerin çevre ve insan sağlığı açısından güvenli kullanımının sağlanması olarak tanımlanabilir.

AB ile uyum çerçevesinde yayınlanan çerçeve Tarım Kanunu (18 Nisan 2006 Resmi Gazete sayı : 5488) izleyen çalışmalar sonucu GDO’lar ile ilgili düzenlemeler çok uzun süren çabalardan sonra, Ulusal Biyogüvenlik Kanunu olarak 26 Mart 2010 Resmi Gazete Sayı : 27533 ile yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu kanunun amacı; ülkemizde çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kullanımı ile bitki, hayvan ve insan sağlığı ile yaşamının korunması için 4898 sayılı kanunla onaylanan Birleşmiş Milletler Cartagena Biyogüvenlik Protokolü da dikkate alınarak, modern kullanılarak elde edilen genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve ürünleri ile ilgili faaliyetleri düzenlemek, denetlemek, izlemek üzere biyogüvenlik sistemini kurmak, geliştirmek ve uygulanmasını sağlamaktır. Bu çalışmalar bir Biyogüvenlik Kurulu denetiminde gerçekleştirilmektedir. Bu yasa ve yönetmelikler 26/9/2010 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Yurdumuzda bu yasa ve yönetmeliklerin uygulanabilmesi için Moleküler Biyoloji ve Genetik alanında çalışan araştırmacılara büyük sorumluluklar düşmektedir.

Yurdumuzda bu tip analizleri yapabilecek laboratuvar sayısı sınırlıdır. Türkiye’de GDO analizi yapabilen toplam yedi adet kamu laboratuvarı bulunmaktadır. Bu laboratuvarlarda rutin çalışmaların yanı sıra genetik yapısı değiştirilmiş organizma içeren/organizmadan oluşan gıda ve yemler üzerine araştırmalar yapılmaktadır. Kamu laboratuvarları dışında Türkiye’de GDO analizi yapan Gıda, Tarım

ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş iznili dokuz adet özel Laboratuvar bulunmaktadır. Bu laboratuvarlarda yapılan analizler aşağıda verilmiştir:

Tarama testleri: 35S promoter, NOS terminator, FMV, BAR Takson spesifik testler: Lektin, Zein

Event spesifik testler: RR soya, Bt11, Bt176, MON810, T25, vb.

Kantitasyon testleri: RR soya, Bt11, Bt176, MON810, T25, vb.

Kamu laboratuvarlarında yürütülmekte olan izleme çalışmaları ağırlıklı olarak

soya (soya fasulyesi, soya unu, soya kıyması v.b.), mısır (dane mısır, mısır unu, mısır cipsi v.b.) içeren gıda maddeleri ve bebek mamalarında GDO tespiti üzerinedir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ülkeye girişi olan ithalat ürünlerinde ilgili talimatın analiz sıklığı tablosuna göre belirli ana gruplardan laboratuvarlara numune göndermektedir; mısır ve mısırdan elde edilen ürünler, soya ve soyadan elde edilen ürünler, kolza ve kolzadan elde edilen ürünler, pamuk ürünleri, papaya ve ürünleri, şeker pancarı ürünleri (melas vb.), pirinç/çeltik ve ürünleri, patates ve ürünleri.

Bu ürün grupları orijin ülke ve gıda matrisine göre farklı periyotlarda analize gönderilmektedir.

04.12.2011 tarihli 28152 sayılı resmi gazetede genetiği değiştirilmiş 13 mısır çeşidinin hayvan yemi olarak kullanılması yolundaki Biyogüvenlik Kurulu kararı yayınlanmıştır. Başvuruda bulunan kuruluşlar; Türkiye Yem Sanayicileri Birliği Derneği İktisadi İşletmesi, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği İktisadi İşletmesi (BESD-BİR), Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR)’dir. Bu ürünlerin taşıdığı genler ve mısır çeşitleri:

- Lepidoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry1Ab geni ve glifosinat amonyum herbisitine toleransı sağlayan pat genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş Bt11 mısır çeşidi.
- Coleoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry34Ab1 ve cry35Ab1 genleri ve glifosinat amonyum herbisitine toleransı sağlayan pat genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş DAS59122 mısır çeşidi.
- Lepidoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry1F geni ve glifosinat amonyum herbisitine tolerans sağlayan pat geni ile glifosat herbisitine toleransı sağlayan cp4 epsps genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş DAS1507xNK603 mısır çeşidi.
- Glifosat herbisitine tolerans sağlayan epsps genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş NK603 mısır çeşidi.
- Lepidoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry1Ab geni ve glifosat herbisitine tolerans sağlayan epsps genini ihtiva eden genetiği değiştiril-

miş NK603xMON810 mısır çeşidi.

- Glifosat herbisitine tolerans sağlayan epsps genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş GA21 mısır çeşidi.
- Lepidoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry1A.105 ve cry2Ab2 genlerini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş MON89034 mısır çeşidi.
- Lepidoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry1A.105 ve cry2Ab2 genlerini ve glifosat herbisitine tolerans sağlayan cp4 epsps genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş MON89034xNK603 mısır çeşidi.
- Lepidoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry1Ab geni ve glifosinat amonyum herbisitine tolerans sağlayan pat geni ile glifosat herbisitine tolerans sağlayan mepsps genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş Bt11xGA21 mısır çeşidi.
- Lepidoptera takımına ait bazı mısır zararlılarına dayanıklılık sağlayan cry1F geni, Coleoptera takımında yer alan bazı zararlı türlere dayanıklılık sağlayan cry34Ab1 ve cry35Ab1 genleri, glifosinat amonyum herbisitine tolerans sağlayan pat geni ile glifosat herbisitine tolerans sağlayan cp4 epsps genlerini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş 59122x1507xNK603 mısır çeşidi.
- Lepidoptera takımında yer alan bazı zararlı türlere dayanıklılık sağlayan cry1F geni, Coleoptera takımında yer alan bazı zararlı türlere dayanıklılık sağlayan cry34Ab1 ve cry35Ab1 genleri ile glifosinat amonyum herbisitine tolerans sağlayan pat genini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş 1507x59122 mısır çeşidi.
- Coleoptera takımında yer alan bazı zararlı türlere dayanıklılık sağlayan cry3Bb1 geni, Lepidoptera takımına ait bazı zararlı türlere dayanıklılık sağlayan cry1Ab geni ile glifosat herbisitine tolerans sağlayan cp4 epsps genlerini ihtiva eden genetiği değiştirilmiş MON88017xMON810 mısır çeşidi.

Bu ürünlerde bulunan cry1Ab ,cry34Ab1, cry35Ab1, cry1F, cry1A.105, cry2Ab2 genleri toprak bakterisi olan *Bacillus thuringiensis*'den, pat geni *Streptomyces viridochromogenes*'den epsps geni genelde *Agrobacterium ssp.*'den sağlanmaktadır. Bu genler genelde bakteri üzerlerinde değişik varyasyonlar da oluşturulabilmektedir. Bunun yanısıra yayınlanan çeşitlerde marker ve reporter genler ile promotör ve terminatör diziler belirtilmiştir.

GDO'ların uzun süreli kumulatif etkilerinin ne olacağının bilinmemesi nedeniyle dikkatli tüketilmeleri gerekir. Yurdumuz için en önemli sorunlardan biri de hayvan yemi olarak ithali gerçekleştirilen bu ürünlerin insan gıdalarına da kullanılabilme olasılığıdır. Resmi Gazete'de yayınlanan bu kadar farklı GDO mısır çeşidine izin verilmesi de ayrı

bir tartışma konusu olabilir. Bu çeşitlerin bir kısmı GDO melezlemeleri ile elde edilmiş olup katmerli transgenikler olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde artık bu konuda uzman bilim insanlarınca kesin olarak bilinmektedir ki genetik yapıda bir değişiklik oluştururken sadece o özellik değil tüm sistem bu yeni genlerden etkilenmektedir.

Yeni - Rekabetçi" dönemde ülke tarımının ayakta kalabilmesi; (i) doğru tarım politikaları, (ii) uygun tarımsal kamu yönetimi, (iii) yeterli kaynak büyüklüğü ortaklığı ile mümkündür.

Yeni GDO yasasının yurdumuzda; acilen uygulamaya konulması için gerekli kurullar ve alt yapı oluşturulması, insan kaynağı ve akredite laboratuvarların zenginleştirilmesi ve uluslararası GDO analiz ağlarına katılım sağlanması, eşik değerlerin belirlenmesi, GDO'lu etiketinin yanısıra GDO'suz etiketinin de kullanılabilmesi, Avrupa Birliği ile uyum içerisinde bir aday ülke olarak ancak AB onayı verilen ürünlerin ülke içerisine giriş verilmesi ve en önemlisi ulusal tarım desteklerinin artması büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

- Azadi H, Ho P. (2010) Genetically modified and organic crops in developing countries: A review of options for food security. *Biotech Adv*; 28:160-168.
- EC. 2002. Commission Decision (2002/623/EC) of 24 July 2002 establishing guidance notes supplementing Annex II to Directive 2001/18/EC of the European Parliament and of the Council of the deliberate release in to the environment of genetically modified organisms and repealing Council Directive 90/220/EEC. *Official Journal of the European Communities L* 200: 22-33.
- Gürel, F. and Gözükmızı, N. (2003) Electroporation transformation of barley. pp. 23, 69-89. In: *Modern Methods of Plant Analysis*, Vol.23 *Plant Transformation*, Eds. J.F. Jackson and H.S. Liskens. Springer-Verlag, New York.
- Gürel F, Arıcan E, Gözükmızı N, and Arı Ş. (2011) Recent molecular tools for detection transgenic events in genetically modified (GM) crop products. *Scientific Research and Essays* 6(24): 5091-5099.
- ISAAA (International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications) Executive summary of Global Status of Commercialised Biotech/GM crops. 2011. Available on: <http://www.isaaa.org>
- Klee, H., Horsch, R. and Rogers, S. (1987). *Agrobacterium-mediated plant transformation and its further application to plant biology*. *Annual Review of Plant Physiology* 38, 467-486.
- 18 Nisan 2006 Resmi Gazete Sayı : 5488, 26 Mart 2010 Resmi Gazete Sayı : 27533, 04.Aralık.2011 Resmi Gazete Sayı: 28152



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.



Gıdada İzlenebilirlik



Murat Yörük

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Yönetim Kurulu Başkanı

Bu Kanunla büyük ve küçükbaş hayvanların tümünün kayıt altına alınması, bunların hareketlerinin izlenmesi ve bu hayvanlardan elde edilen gıda maddelerinin izlenebilirliğinin sağlanması amaçlanmaktadır.

Murat Yörük

President of Union of Dairy Beef Food Industrialists and Producers of Turkey

This law is aimed at the identification and registration of the entire bovine, ovine and caprine population of the country, the monitoring of their movements, and the traceability of food products obtained from these animals.

1-5996 Sayılı Kanun gereği gıda ve yem işletmecileri izlenebilirliği sağlayacak bir sistem oluşturmak zorundadır. Temsil ettiğiniz sektörde (et ve süt) izlenebilirliğin sağlanmasına yönelik sağlanan somut gelişmeler var mı?

İzlenebilirlik Sistemleri, etkin ve sürdürülebilir bir Gıda Güvenliği için son derece gereklidir.

5996 Sayılı Kanunun hedefi de AB'nin "Çiftlikten/tarlardan çatala gıda güvenirliliği" yaklaşımı göz önüne alınarak, gıda ve yem amacıyla kullanılacak hayvanların ve bitkilerin yetiştirilmesinden başlamak üzere, gıda ve yemlerin üretimi, işlenmesi ve dağıtım aşamalarının, yani tüm gıda zincirinin düzenlenmesi ve bu alandaki AB standartlarına uyum sağlamasıdır.

Kanun kapsamında yer alan başlıca hususlar; gıda ve yem güvenirliliği, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile tüketici menfaatlerinin korunması ve hayvan ıslahı ve refahının sağlanmasıdır.

Tüm gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanması Kanunun bir diğer hedefidir.

Bu Kanunla büyük ve küçükbaş hayvanların tümünün

kayıt altına alınması, bunların hareketlerinin izlenmesi ve bu hayvanlardan elde edilen gıda maddelerinin izlenebilirliğinin sağlanması amaçlanmaktadır.

Ayrıca Hükümetimizin 2012 Programı kapsamında, yeni dönemde tarım sektöründe gıda güvenliği ve güvenirliliği sağlanması ile doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımı gözetilerek, örgütlü ve rekabet gücü yüksek bir yapı oluşturulması temel alınmaktadır.

AB'ye katılım sürecinde ve üyelik sonrasında Türkiye'nin Birlik içerisinde rekabet edebilirliğini artıracak şekilde, kurumsal ve idari yapılarda gerekli dönüşüme öncelik verilmektedir.

Bu kapsamda tarımsal destekleme politikaları, AB'ye katılım sürecinin gerekleri de göz önüne alınarak, üretimde etkinliği, verimliliği ve kaliteyi artırmaya yönelik olarak yeniden düzenlenecektir.

Bütün bu adımlar Hükümetimizin kayıt dışı ile mücadele ve gıda güvenliği konularında kararlılığını göstermesi bakımından sektörümüzü sevindirmekte, rekabet gücümüzün artacağına dair umutlarımızı pekiştirmektedir.

2-İzlenebilirliğin sağlanmasının önündeki en önemli engel ve atılması gereken en önemli adım sizce nedir?

Sektörümüzün izlenebilirliği adına, şu anda mevcut mevzuatın AB mevzuatına uygun hale getirilmiştir ki bu da önemli ve sevindirici bir adımdır.

Ancak ne yazık ki sektörümüze yönelik olarak ülkemizde kayıtlı – kayıt dışı dengesi halen yerine oturmamıştır ve bu da bize uygulamada ciddi sorunlar yaşatmaktadır. Denetimlerin satış yerlerinden alınan numunelerin laboratuvarlarda tahlili ile yapılmakta ve laboratuvar tahlilleri her zaman güvenilir sonuçlar vermemektedir.

Bu durum haksız rekabete yol açmanın ötesinde halk sağlığını tehdit eden bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye'nin tam üyelik sürecinde olduğu AB'de gıda güvenliğine yönelik mevzuat çalışmaları tüketici odaklı olarak sürdürülmektedir.

Bu amaçla bağımsız ve özerk kurumlar oluşturulmakta, izlenebilirliğin sağlanmasına yönelik risk değerlendirme si ve risk iletişimi bu kuruluşlar aracılığı ile yürütülmek-

tedir.

AB'de alınan bir ürünün etiketindeki kodlardan hammadde üretimine kadar her aşama izlenebilirdir ve tüketici açısından bu son derece faydalı ve gerekli bir yöntemdir. Zira tüketici ürünün nerede hangi koşullarda nasıl üretildiğini bilme hakkına sahiptir.

Diğer yandan etiket bilgileri tüketiciye bir şey ifade etmese bile denetimci açısından izlenebilirliğin sağlanması ve kolaylaştırması açısından son derece önemlidir.

Denetimin sadece raflarda tüketiciye arz edilen nihai ürünlerin laboratuvar analizleri ile sınırlı kalmaması, bir süreç halinde ele alınması gerekliliği de başka önemli bir husustur.

Tarladan sofraya prensibi ile üretim tesislerine hammadde olarak giren ürünler ve mamul ürünlerin denetlenmesi gerekmektedir.

Şüphesiz ki denetim maliyetleri bu noktada önemli rol oynayacaktır.



Ahmet Kavak

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlük Yardımcısı

Tüketicinin, tükettiği gıdaların nerede ve kim tarafından üretildiğini bilme hakkı vardır. Ürün, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde gıda ve yemin, gıda ile yemin elde edildiği tüm hammaddelerin izinin sürülmesi ve izlenmesine izlenebilirlik denilmektedir.

Ahmet Kavak

Deputy General Director of DG Food and Control, Ministry of Food, Agriculture and Livestock

Consumers have the right to know where and by whom the products they consume have been produced. Traceability is described as the process of the tracing and monitoring of food and feed and all the raw materials from which food and feed is produced, throughout the stages of production, processing and distribution.

1- 5996 Sayılı Kanun gereği gıda ve yem işletmecileri izlenebilirliği sağlayacak bir sistem oluşturmak zorunda. Bu hüküm benzer bir biçimde 5179 Sayılı Kanun'da da vardı. Her iki Kanun da temel sorumluluğu işletmeye bırakmakta ancak, bu konuda bir yönetmelik yayınlanacağını da söylemektedir. Bugüne kadar bu konuda yayınlanan bir yönetmelik olmadı. İşleyiş yönetmelikle düzenlenecek mi? Bu konuda yükümlülükler ayrıntılı olarak ne zaman belirlenecek?

Tüketicinin, tükettiği gıdaların nerede ve kim tarafından üretildiğini bilme hakkı vardır. Ürün, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde gıda ve yemin, gıda ile yemin elde edildiği tüm hammaddelerin izinin sürülmesi ve izlenmesine izlenebilirlik denilmektedir.

İzlenebilirlik, etkin ve sürdürülebilir gıda güvenilirliği-

nin sağlanması için son derece gereklidir. Türkiye'de izlenebilirlik 5179 sayılı Gıda Kanunu ile yasal bir yükümlülük haline gelmiştir. Ayrıca, güvenilir olmayan bir ürünün tespit edilmesi ve ürünün geri çağrılabilmesi için izleme sistemi gereklidir.

5179 Sayılı Kanunun ardından, 13.06.2011 tarihinde yürürlüğe giren 5996 Sayılı Kanun da izlenebilirlik ile ilgili hükümleri içermektedir. Kanun; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, gıda ve yemin, gıda ve yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve hayvanın takip edilmesini sağlayacak **sistemi kurma zorunluluğunu "gıda ve yem işletmecisine"** vermektedir.

17.12.2011 tarihinde yürürlüğe giren **Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne Dair Yönetmelikte İzlenebilirlik ile ilgili hususlara yer verilmiş** ve işletme sorum-

luluğu tanımlanmıştır.

29.12.2011 tarihinde yürürlüğe giren **Türk Gıda Kodeksi - Etiketleme Yönetmeliğinde de izlenebilirlikle ilgili hükümler** bulunmaktadır. Yönetmeliğe göre Bakanlık gerekli gördüğünde, belirli gıda ve gıda gruplarına yönelik olarak ürünün izlenebilirliği temin etmek amacıyla, etiketlerinde ürün takip sistemlerinin uygulanmasına ilişkin özel uygulamalar yapabilmekte veya yaptırabilmektedir.

Bakanlığımız, izlenebilirliğin sağlanması yönünde yaptığı bu düzenlemeler ile bir adım önce- bir adım sonra yaklaşımı çerçevesinde marketteki et reyonundan, çiftlikteki hayvana; manavdaki domatesten tarlaya kadar izlenebilirliği sağlamayı hedeflemekte ve bu hususta çalışmalar yürütülmektedir.

2- İzlenebilirliğin sağlanmasının önündeki en önemli engel sizce nedir?



Şemsi Kopuz

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Başkanı

Yeni Gıda Kanunu gereğince tüm gıda işletmecileri, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenirliliği sistemini kurmak ve uygulamakla yükümlüdür.

Gıda işletmecisi tarafından izlenebilirlik sisteminin düzgün şekilde işletilmesi halinde herhangi bir engelle karşılaşılmayacağı açıktır. Bakanlığımızın izlenebilirlik hususunda yaptığı çalışmalar; gıda güvenirliliğinin sağlanması yönündeki çabalarından sadece biridir.

İzlenebilirlik bir zincir olduğundan gıda konusunda faaliyet gösteren bir çok kurum ve kuruluşu ilgilendirmektedir. Koordinasyon ve eğitim eksikliğinin izlenebilirliği sağlamada olumsuz etkiler yaratacağı düşünülerek, Bakanlığımız ve diğer Bakanlıklar, gıda işletmecilerinin bağlı bulunduğu meslek örgütleri, sivil toplum kuruluşları ve üniversiteler ile işbirliği içerisinde çalışmalar yürütülmektedir. Bakanlığımız tarafından yürütülen tüm bu çalışmaların yanında, gıda işletmelerine ve meslek kuruluşlarına da izlenebilirliğin sağlanması konusunda büyük görevler düşmektedir.

Şemsi Kopuz

President of Federation of Food and Drink Industry Associations of Turkey

Pursuant to the new food law, all food operators are responsible for establishing and implementing a food and feed safety system, based on hazard analysis and critical control points principles.

1-5996 Sayılı Kanun gereği gıda ve yem işletmecileri izlenebilirliği sağlayacak bir sistem oluşturmak zorundadır. Gıda sektöründe izlenebilirliğin sağlanmasına yönelik sağlanan somut gelişmeler var mı? Federasyonunuz bu yönde üyelerine yönelik çalışmaları var mı?

5996 sayılı Kanunun İzlenebilirlikle ilgili sektöre getirdiği yükümlülükler:

5996 sayılı Kanun işletmelere izlenebilirlikle ilgili olarak önemli sorumluluklar yüklemiştir. Bu sistem gıda mevzuatında daha önce de yer almakla birlikte yeni kanun ile birlikte işletmelerin sorumlulukları artmıştır.

Gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliği sağlamak amacıyla, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında; sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak, yılda en az bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin sağlıklı çalıştığını kontrol etmek ve kayıt altına almak zorundadır.

Yeni Gıda Kanunu gereğince tüm gıda işletmecileri, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan gıda ve yem güvenirliliği sistemini kurmak ve uygulamakla yükümlüdür. Gıda ve yem işletmecisi üründe veya ürünün üretim, işleme veya dağıtım aşamalarında değişiklik olması hâlinde, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları ilkelerine dayanan sistemin uygulanmasını gözden geçirmek, sistemde gerekli değişiklikleri yapmak ve bu değişiklikleri kayıt altına almak zorundadır.

Yeni Kanunla getirilen en önemli yeniliklerden birisi de gıda ve yem işletmecisinin ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürününün, gıda ve yem güvenirliliği şartlarına uymadığını değerlendirmesi veya buna ilişkin makul gerekçelerinin olması durumunda, söz konusu ürünü kendi kontrolünden çıktığı aşamadan başlamak üzere, toplanması için gerekli işlemleri derhal başlatmak ve konu ile ilgili Bakanlık il/ilçe müdürlüğünü bilgilendirmek zorunda olmasıdır. Gıda ve yem işletmecisi, ürünün toplanması gerektiğinde, toplanma nedeni hakkında tüketiciyi veya kullanıcıyı doğru ve etkin

olarak bilgilendirmek ve gerekli hâllerde, insan ve hayvan sağlığını korumaya yönelik alınacak tedbirlerin yeterli olmaması durumunda, tüketiciye veya kullanıcıya ürünün iadesi için çağrıda bulunmak zorundadır. Bu aşamada izlenebilirliğin sağlanması en önemli husustur.

Sektör açısından izlenebilirlik kurallarını sağlamanın önemi ve gelişmeler:

İzlenebilirlik; güvenlik, kalite, geri çağırma, toplatma, envanter, stok kontrolü ve orijin takip sisteminde çok gereklidir. Firmaların kendi iç kontrolünü sağladığı gibi kontrol makamlarının denetleme işlerini de kolaylaştırmaktadır. Ayrıca iyi izlenebilirlik sistemleri sayesinde; herhangi bir problem halinde sessiz geri toplama gerçekleştirerek firma imajının bozulmasını önlenmekte, markaya güven oluşturulmakta ve sahteciliğe karşı tedbir alınması gibi avantajlar da elde edilmektedir. İzlenebilirliğin markaya olan güvenin oluşturulmasındaki rolü ve marka sahiplerine sağladığı avantajlar son yıllarda izlenebilirlik için bir itici güç ve iyi bir neden haline gelmiştir.

Federasyonumuz 23 alt sektör derneği ile yaklaşık 2000 gıda işletmecisini temsil etmektedir. Türk gıda ve içecek sektörünün %90'ının KOBİ'lerden oluştuğu düşünülürse bu sistemin etkin ve verimli çalışması için hem yatırım hem de eğitimin gerekliliği kaçınılmaz biçimde ortaya çıkmaktadır.

Sektörde faaliyet gösteren büyük ölçekli işletmelerde izlenebilirlik açısından yeni Kanun'la getirilen yükümlülüklerle uyum sorunu yaşanmayacaktır. İzlenebilirlik kapsamında gerekli tüm uygulamalar zaten gönüllü olarak yerine getirilmektedir. HACCP sistemleri sürekli gözden geçirilmekte ve tüm kayıtlar tutulmaktadır. Büyük ölçekli işletmeler hem sahip oldukları eğitimli işgücü hem de sistemik prosedürleri sayesinde izlenebilirlikte en önemli araç olan etiketleme ile ilgili kurallara uyum konusunda yeni sisteme en kısa sürede adapte olacaktır. Sorun; küçük ve orta işletmeler ile kayıt dışı üretim yapan firmalardır. 5996 sayılı Kanun kapsamında alt mevzuatlar yeni yayımlandığından, hem mevzuat hem de sektörün durum değerlendirmesi halen Federasyonumuz tarafından yapılmakta ve izlenebilirliğin sağlanmasında başarılı ve somut adımlar atılması için özellikle eğitimi ön plana çıkaran bir aksiyon planı hazırlanmaktadır.

2- İzlenebilirliğin sağlanmasının önündeki en önemli engel ve atılması gereken en önemli adım sizce nedir?

Son zamanlarda yaşanan gıda güvenirliliği krizleri, gıda ve içecek üretiminin yaşam döngüsünün tüm aşamalarında daha iyi bir şekilde izlenebilirliğe ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Gıda ticaretinin küreselleşmesi ve do-

layısıyla gıda tüketim alışkanlıklarının sürekli değişmesi ve çeşitlenmesi nedeniyle bu ihtiyaç artarak devam edecek gibi gözükmetedir.

Ancak gıda izlenebilirliğinin tesisi; zincirin çok kompleks yapısı ve bazı sektörel sorunları nedeniyle geleneksel yöntemler ve mevcut altyapılarla hedeflenen amaçlara ulaşılabilmesinde bazı güçlükler bulunmaktadır. İzlenebilirlik için maliyet etkin ve pratik çözümler gerekmektedir. Yeni teknolojiler ve teknikler izlenebilirliği gereksiz bir gider olmaktan çıkarıp, işin gerektirdiği makul bir maliyet haline getirmektedir.

İzlenebilirliğin sektör tarafından tesis edilmesinde maliyetin yanında en önemli sorunlardan birisi de bilgi eksikliğidir. Burada sektörde istihdam edilen personelin önemi ortaya çıkmaktadır. Mevzuat ile ilgili yapılması gerekenlerin nitelikli ve işin amacına uygun istihdam edilmiş personel tarafından yönlendirilmesi ve uygulanması en önemli husustur.

Bilindiği gibi izlenebilirlikte ürün etiketlemenin önemi büyüktür. Ürün etiketlemenin sektörde yer alan tüm firmalar tarafından mevzuata uyumlu olarak yapılması için Federasyonumuz tarafından üyelerimize gerekli destek verilmektedir.

Sektör olarak daha iyi izlenebilirliği sağlamayı amaçlıyoruz ama maliyete ve uygulamaya ilişkin zorluklar olduğunu düşünüyoruz. İzlenebilirlik artık isteğe bağlı bir seçenek değildir. Herkes için yasal bir zorunluluk olmasının yanı sıra ticarete rekabet edebilirlik açısından da bir gerekliliktir. Büyük firmalar maliyetlerin üstesinden gelebilir, mevcut mevzuatı kendi sistemlerine daha kolay adapte edebilirler. Ancak küçük firmalar bu olanağa sahip değildir. Ayrıca kayıt dışı olarak faaliyet gösteren bir çok işletmenin izlenebilirlik konusunda hiçbir bilgi ve teşebbüsünün olmaması, Bakanlığın denetimlere vermesi gereken önemi de ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak etkin bir izlenebilirlik sisteminin kurulması için en önemli hususları aşağıdaki şekilde özetleyebiliriz:

- Basit, anlaşılabilir ve uygulanabilir mevzuat,
- Bakanlık denetim sisteminin etkin işleyişi,
- İzlenebilirliğin tam olarak tesis edilebilmesi için gıda mevzuatı konusunda ilgili tüm tarafların eğitilmesi,
- Sektörde eğitim almış personel istihdamının zorunlu olması,
- Maliyetle ilgili zorlukların aşılabilmesi için İzlenebilirlik sisteminin oluşturulmasında yeni teknolojik sistemlerin takip edilmesi ,
- KOBİ'lerin desteklenmesi.



Samim SANER
Gıda Güvenliği
Derneği Başkanı



Petek ATAMAN
TMMOB Gıda
Mühendisleri Odası
Başkanı

Gıda Zincirinde İzlenebilirlik

İnsanların beslenme ihtiyacı; ertelenemez ve ihmal edilemez ihtiyaçlarının başında gelmektedir. Bu nedenle de yeterli ve güvenli gıdaya ulaşmak insanoğlunun gündemini daima en çok meşgul eden konulardan biri olmuştur. Gıda maddeleri; Özellikle de son yıllarda gelişen analiz yöntemlerinin de etkisiyle birçok yeni sorun alanı tespit edilmiş; gıda kaynaklı kimi krizler yaşanmış, artan iletişim imkanları ile bilgi paylaşımı hızlanmış ve tüketici daha bilinçli hale gelmiştir.

Traceability Along the Food Chain

The nutritional requirement of humans is an undeferable and nonignorable need. For this reason, to access adequate and safe food has always been on the agenda of mankind. Particularly as a result of newly developed analysis methods, new problem areas have been defined; food crises have occurred; information exchange has accelerated given the increased methods of communication, and consumer awareness has increased.

İnsanların beslenme ihtiyacı; ertelenemez ve ihmal edilemez ihtiyaçlarının başında gelmektedir. Bu nedenle de yeterli ve güvenli gıdaya ulaşmak insanoğlunun gündemini daima en çok meşgul eden konulardan biri olmuştur. Gıda maddeleri; Özellikle de son yıllarda gelişen analiz yöntemlerinin de etkisiyle birçok yeni sorun alanı tespit edilmiş; gıda kaynaklı kimi krizler yaşanmış, artan iletişim imkanları ile bilgi paylaşımı hızlanmış ve tüketici daha bilinçli hale gelmiştir. Dünya genelinde, gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik olarak “son ürün kontrolü” yaklaşımından, “gıda zinciri” yaklaşımına geçilmiştir. Bu yaklaşımla daha etkin, bütünüleyici ve önleyici bir kontrol yürütülerek, sorunların yerinde tespiti ve bertaraf edilmesi ile son üründe yaşanan sorunların minimize edilmesi amaçlanmıştır. Gıdalara ilişkin tehlikelerin neler olduğuna bakmak; aslında bu yaklaşımın ne derece yerinde olduğunu gösterecektir. Gıdalarda var olan başlıca tehlikeler; mikrobiyolojik tehlikeler, pestisit kalıntıları, gıda katkılarının yanlış kullanımı, deterjanlar da dahil olmak üzere kimyasal bulaşanlar, mikotoksinler, radyoaktif bulaşanlar, aldatıcı uygulamalar, GDO’lar, alerjen maddeler, veteriner ilaç kalıntıları, büyümeyi destekleyici hormonlar olarak sıralanabilir.

İzlenebilirlik konusunun AB’nin gündemine girmesi 1999 yılında Belçika’daki Dioksin krizinin çıkmasıyla birlikte olmuştur. Belçika’nın Walloon kentinde bir fabrika tarafından belediyenin tesisine yollanan transformatör yağı yanlışlıkla yeniden kullanım işlemine tabi tutulmuş ve



sonuçta bu yağ yeniden kullanılacak bitkisel yağ tankına karışmış ve içinde bulunan 1 gram dioksin tüm bu yağı kontamine etmiştir. Bu yağ ise hayvan yemi üretiminde kullanılmak suretiyle insan gıda zincirine karışmış ve çok ciddi krizlere yol açmıştır. Bu yemin üretiminde kullanılan hammaddele-
rin neler olduğu, menşei, üretim tarihi ve üretim numarası ve üretilmiş yemin nerelere dağıtıldığı gibi tanımlayıcı bilgilerin bulunamaması nedeniyle hem problemin sebebinin anlaşılması, hem de sorunun nereleri etkilemiş olacağı tespit edilemediğinden dolayı üretilen ürünlerin büyük bir kısmı mecburen imha edilmek zorunda kalmış ve bunun da maliyeti milyonlarca euro olmuştur. Bu olayın hemen ardından AB nezdinde gerekli yasal düzenlemeler gündeme gelmiş ve tüm AB ülkelerinde izlenebilirlik bir olmazsa olmaz haline gelmiştir.

Ülkemizde ise yürürlükte olan 5996 Sayılı Kanun’a göre izlenebilirlik bir yasal zorunluluktur. İzlenebilirlik; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamaları boyunca bitkisel ürünlerin, gıda ve yemin, gıdanın elde edildiği hayvanın veya bitkinin gıda ve yemde bulunması amaçlanan veya beklenen bir maddenin izinin sürülebilmesi ve takip edilebilmesidir. Görüldüğü gibi izlenebilirlik üretim ve dağıtım aşamaları, ithalat da dâhil olmak üzere birincil üretimden nihai tüketiciye satışa kadar olan aşamaların tümünü kapsar. Ayrıca gıda güvenliği ile ilgili olduğu durumlarda yemlerin üretim, imalat ve dağıtımı da bu kapsamda yer almaktadır. Bir ürünün izlenebilirliği deyince aklımıza hem hammaddelere doğru olan geriye izle-

izlenebilirlik, hem de rafa doğru olan olan ileriye izlenebilirlik gelmelidir. İzlenebilirliğin en önemli uygulama alanlarından birisini ortaya bir sorun çıktığında bu sorunun nedenine ulaşılmasını sağlayan geriye dönük izlenebilirlik, diğerini ise sorunlu ürünlerin nerelere dağıtıldığını bulmamızı sağlayan ileriye doğru izlenebilirlik gösterecektir. Örneklerle açıklamak gerekirse; tüketiciye ulaşan bir pastörize sütte veteriner ilaç kalıntısı tespit edilmesi halinde, geriye dönük izleme sisteminin işletilmesi ile sorunun hangi çiftlikten kaynaklandığına ulaşılmalıdır. Daha sonra ise bu çiftlikten çıkan ve başka süt işlemlerince satın alındıktan sonra paketlenip, dağıtılan ürünlerin hangi market raflarında olduğunun belirlenmesi gereklidir. Sorunun ciddiyetine göre ürünün raftan toplatılması ya da tüketiciden geri çağırılması gerekebilir. Bu tip durumların ortaya çıkması kesinlikle o ülkede gıda güvenliğinin olmadığı anlamına gelmez, tam tersine kurulmuş olan gıda güvenliği sisteminin ne derece iyi çalıştığının ve sorunun çok kısa bir süre içerisinde bertaraf edilebildiğinin bir göstergesidir.

İzlenebilirlik sistemi, belirli bir ürün veya girdinin işletmeden çıkışından başlayıp, daha sonra izlediği ara aşamaların, işlemlerin, dönüştüğü yeni ürünlerin tüketiciye ulaşana kadar takip edilmesini sağlayan dokümantasyon sistemidir.

İzlenebilirlik sisteminin üç temel unsuru bulunmaktadır:

1. Tüm ürün ve girdilerin birim veya partilerinin tanımlanması;
2. Bunların nereden, ne zaman ve nereye hareket ettiklerine ilişkin bilginin toplanması ve saklanması;
3. Bu iki veriyi birbiri ile ilişkilendirecek bir sistemin kurulmasıdır.

Herhangi bir gıdanın üretim ve dağıtımına ilişkin bu tür bilgilerin toplanması etkin denetimin önemli bir unsurunu oluşturmakta, bunun yanında tüketicinin doğru şekilde bilgilendirilmesini de sağlamaktadır. İzlenebilirlik sistemleri özellikle kriz durumlarında ve acil durumlarda tüketici sağlığının korunmasında kullanılan bir risk yönetimi aracıdır. Etkin bir şekilde işleyen izlenebilirlik sistemi insan sağlığına risk teşkil eden bir durum ortaya çıktığında gıdaların nerelere dağıtıldığının tespit edilmesinde ve pi-

yasadan toplatılmasında önemli rol oynamaktadır. Ayrıca geriye dönük olarak yapılan izleme, sorunun kaynağının tespit edilmesini ve bununla ilgili geri toplama da dahil olmak üzere gereken tedbirlerin alınmasını da sağlar. Bu sebeple izlenebilirlik, reaktif kontrol sisteminin önemli bir parçasıdır. Ve yine bu sebeple önemli bir risk yönetimi aracı ve risk değerlendirme yardımcısıdır.

İzlenebilirlik resmi kontroller açısından olduğu kadar, uluslararası gıda ticaretinin de yönlendirici Gıda Güvenliği Yönetim Standartları olan BRC ve IFS gibi uluslararası belgelendirme faaliyetleri ve ülkemizdeki gıda ticaretinin sağlıklı işlemesi açısından da kritik öneme sahiptir. İzlenebilirlik kavramı ilk kez 27.05.2004 tarihli 5179 Sayılı yasa ile ülkemiz gündeminde resmen yer almış olmasına ve 5996'da da bulunmasına rağmen, izlenebilirliğin sağlanmasında şu ana kadar önemli bir yol kat edildiğini söylemek oldukça zordur. 5996 Sayılı Kanun kapsamında yayımlanması gereken mevzuat serisi içerisinde yer alması gereken "Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik" 17.12.2011 tarihinde yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. İlgili yönetmeliğin 39. Maddesi izlenebilirlikle ilgili hükümleri düzenleyerek uygulamalara açıklık getirmektedir. Sözü edilen güncel mevzuat gereği; gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliği sağlamak amacıyla, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için, bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak zorundadır. İzlenebilirliği sağlamak amacıyla; piyasaya sunulacak gıda ve yem, uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır. Gıda ve yem işletmecisine bu sistemi sağlamaya yönelik olarak, izlenebilirliği sağlayan her türlü belgeyi ürünün raf ömrünün bitiminden itibaren üç ay süreyle muhafaza etmek ve yılda en az bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin sağlıklı çalıştığını kontrol etmek ve kayıt altına almak zorunluluğu da getirilmiştir. Bu hükümler çok benzer biçimlerde AB Genel Gıda Kanunu'nda da yer almaktadır.

Yani izlenebilirliğin sağlanması işyeri sorumluluğudur. Buradaki yaklaşım iki yönlüdür, her işletmeci kendisinden bir adım geri ve bir adım ilerideki işletmecilerle ilgili

bilgileri elinde tutmak zorundadır. Böylelikle “tedarikçi-ürün” ve “müşteri-ürün” bağlantısı kurulması mümkün olmakta ve tarladan çatala gıda zincirinin tamamında izlenebilirlik sistemi sağlanmaktadır. Acil durumlarda ürünlerin piyasadan toplatılması veya geri çekilmesi gıda zincirinin sadece son aşaması olan son ürünün üretilmesinden nihai tüketiciye ulaşmasına kadar olan aşamaları kapsamaktadır. Oysa ürün ile ilgili sorun ham maddeden kaynaklanıyor ise sistem, bunun da geri dönük olarak izlenmesi ve hatanın yerinde düzeltilmesi, tekrarlanması engellenmesi ve sorumluların belirlenmesinde önemli rol oynar. Bu yüzden izlenebilirlik sisteminin iki yönlü çalışmasının sağlanması gerekmektedir.

Yayımlanan son yönetmelikle izlenebilirliğin sağlanmasında işyerlerince izlenmesi gereken yol henüz net olarak belirtilmemiştir. AB sisteminde izlenebilirliğin sağlanması için işyerlerince tedarikçinin adı, adresi; bu tedarikçiden sağlanan ürünün özellikleri; müşterinin adı, adresi; bu müşteriye satılan ürünün özellikleri ve alım/satım tarihi ile ilgili kayıtların tutulması zorunludur. Hacim veya miktar; parti numarası (mevcut ise) ve ürünün daha detaylı tanımının (ön paketlenmiş veya dökme, meyve-sebzenin çeşidi, ham ve işlenmiş ürün) kayıtlarının tutulması önerilmektedir.

Sistemin oturtulmasını ülkemiz açısından irdelersek; gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanması için gıda işletmelerinin ve hammadde üreticilerinin kayıt altına alınması gerekmektedir. Ancak bu yolla etkin bir etiketleme sistemi ile işletme kayıt numarasından ürünlerin takip edilmesi mümkün olabilecektir.

Bu noktada bazı önemli sorunlar gündeme gelmektedir;

1. Sorunların en önemlisi kayıt dışılıktır. Kayıtdışılık ülkemizde sadece tarım ve gıda alanında değil, tüm sektörlerde önemli bir sorun alanıdır. Kayıtdışı ile mücadelesinin de entegre bir yaklaşımla yapılması son derece önemlidir. Kayıtdışı istihdam, mali işlemlerdeki kayıtdışılık ve hatta ruhsatı olmayan binalarda sürdürülen gıdaya yönelik faaliyetler sorunun önemli bileşenleridir. Bu bakışla, devletin tüm mekanizmaları ile bu mücadeleyi yürütmesi gerekmektedir.

2. Diğer bir sorun ise; birincil ürün üreten işletmelerin ağırlıkla çok sayıda ve küçük ölçekli ve eğitimsiz olmasıdır. Zirai mücadele ilaçları ve veteriner ilaçlarının kullanımında önemli sorunlarla karşılaşmaktadır. Üretici örgütlenmesi yetersizdir, alanda hala üretici birlikleri yaygın ve etkin bir yapılanmadan yoksundur. Ülkemizde büyük bir süt işletmesi yaklaşık 25 binle 30 bin arasında üreticiden ya da hammadde sağlayıcısından çiğ süt toplamaktadır. Bu rakamların zaman zaman 40 000'e çıktığı ifade edilmektedir. Bu rakamlar; hem gıda güvenliği kriterlerinin uygulanmasında ve hem de kayıt altına alınmayı sağlamada önemli sorunlar yaratmaktadır. Bu yapı, aynı zamanda beraberinde zincir içerisinde çok fazla sayıda aracının olmasını getirmekte ve izlenebilirliğin sağlanmasını olumsuz yönde etkilemektedir.

3. Aynı dağınıklık ve çok sayıda küçük ve orta ölçekli işletme varlığı imalat sektöründe de geçerlidir. Sistemde tüketiciye ulaşıncaya kadar araçların sayıca çokluğu sistemi daha da karmaşık hale getirmektedir. Bu nedendir ki, sistemde kaç adım ileri, kaç adım geri veri toplanacağı yönünde yönlendirme yapılması son derece önemlidir. 4. Sözleşmeli tarım henüz gereği gibi işlememekte; bu uygulamaya zaman zaman birincil üretimle uğraşan çiftçinin aleyhine çalışmaktadır. Bu nedenle izlenebilirliğin sağlanmasında olumlu etkisi olabilecek bu sistemden üretici genellikle uzak durmaktadır.

5. İzlenebilirliğin sağlanmasındaki en önemli araçlardan biri de etkin ve doğru işleyen bir denetleme sisteminin kurulmasıdır.

Gıdada İzlenebilirlik hakkında sektör ne düşünüyor



Yüksel SOYUBELLİ

*Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Kalite Güvence Müdürü*

Pınar Et, bilgisayar ortamında kurduğu izlenebilirlik sistemi ile tüketicisinin satın aldığı ürünün üzerindeki parti numarasından kullanılan tüm girdilerin kaynağına dönebilmekte, kullanılan hammaddenin hangi çiftlikten gelen danaya veya hindiye ait olduğu bilgilerine ulaşabilmektedir.

Pınar Et, bilgisayar ortamında kurduğu izlenebilirlik sistemi ile tüketicisinin satın aldığı ürünün üzerindeki parti numarasından kullanılan tüm girdilerin kaynağına dönebilmekte, kullanılan hammaddenin hangi çiftlikten gelen danaya veya hindiye ait olduğu bilgilerine ulaşabilmektedir.

Ülke içerisinde hayvan hareketleri mutlaka hayvan pasaportu ile yapılmalı, menşei şahadetnamesi ve veteriner sağlık raporu düzenlenmeli ve bu belgeler ile hayvanlar kesime getirilmelidir.

İzlenebilirlikte öncelikle gelen hayvanların sağlık raporu, dezenfeksiyon belgesi ile pasaportları kontrol edi-

Yüksel SOYUBELLİ

*Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.
Kalite Güvence Müdürü*

By means of its computerized traceability system, based on the serial numbers indicated on the product purchased by consumers, Pınar Meat is capable of both determining the source of all inputs used in production and detecting from which farm and animal (i.e. calf, turkey) the raw material originates.

li, gelen hayvanların kulak küpe numaralarının sağlık raporu ve pasaportları ile eşleşip eşleşmediklerine bakılır. Kesime gelen hayvanların gıda tarım ve hayvancılık bakanlığı'nın Türkvat kayıt sisteminden kontrolleri yapılmaktadır. Kesimhanede üretilen barkod, kemiksiz et kasalarına ve üretime kadar taşınarak üretilen ürüne verilen parti numarası ile ilişkilendirilmektedir.

Her ürünün üzerinde yazan parti numarasından bu ürünün üretiminde kullanılan etlerin hangi hayvanın etleri olduğu, hangi çiftlikten geldiği ve üretim ile ilgili tüm bilgilere ulaşılmaktadır.



Sinem PORTEÇENE

*CarrefourSA Carrefour
Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş. Kalite ve Sürdürülebilir Gelişim Yöneticisi*

Tedarik ettiğimiz bazı ürünlerde izlenebilirlik ile ilgili eksiklikler ya da hatalar tespit ettiğimizde firmalarımızdan kendi izlenebilirliğimizi sağlayabilmek adına ilave bilgiler talep etmek zorunda kalabiliyoruz.

İlgili Kanun maddesi "Gıda ve yemde izlenebilirlik ve etiketleme, sunum ve reklâm ile tüketici haklarının korunması" MADDE 24- (1) Gıda veya yem işletmecileri izlenebilirliği sağlamak amacıyla, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında, sorumluluğundaki gıda veya yemin, gıda veya yeme ilave edilecek her türlü maddenin ve gıdanın elde edildiği hayvanın takibinin yapılabilmesi için, bir sistem oluşturmak ve talep hâlinde bu bilgileri Bakanlığa sunmak zorundadır. (2) Piyasaya arz edilecek gıda ve yem, izlenebilirliği sağlamak amacıyla, uygun şekilde etiketlenmek veya Bakanlıkça belirlenecek bilgi ve belgelerle uygun şekilde tanımlanmak zorundadır." şeklindedir. Sorumluluk firmalara bırakıldığından, ürün tedarik ederken henüz izlenebilirlik sistemini kurmamış bir çok üretici, işleyici ve dağıtıcı ile karşılaşabiliyoruz. Tedarik ettiğimiz bazı ürünlerde izlenebilirlik ile ilgili eksiklikler ya da hatalar tespit ettiğimizde firmalarımızdan kendi

Sinem PORTEÇENE

Quality and Sustainable Development Manager of CarrefourSA

In the event of the detection of shortcomings or errors in the traceability of some of the products we supply, we are obliged to demand for additional information from our supplier companies for the sake of establishing our own traceability.

izlenebilirliğimizi sağlayabilmek adına ilave bilgiler talep etmek zorunda kalabiliyoruz. Böyle durumlarda ürün tedarik edilen firmaların izlenebilirlik sistemini kurabilmeleri ve piyasaya izlenebilirliği olan ürünleri sunabilmeleri için kendilerine yol gösterici olup, tarladan sofraya tüm gıda zincirinde izlenebilirliğin sağlanabilmesi için ortak çalışmalar yürütüyoruz. Mal kabulünü yapmış olduğumuz ürünler gerekli izlenebilirlik bilgileri ile kayıt altına alınmaktadır. Bir sorun yaşanması durumunda kayıtlarımızdan geri dönüp, ürün bilgilerine ve hangi tarihte giriş yapıldığı gibi bilgilere ulaşabiliyoruz. Keza hammadde olarak kullandığımız ürünlere kendi sistemimiz gereği ürün açılış tarihleri, mağazalarımızda işlenen ve üretilen ürünlere ürün işleyiş tarihleri ile paketleme tarihi/satı şeklinde etiketlendirmeler yaparak kendi izlenebilirliğimizi sistemli olarak uygulamaktayız.

Tarımsal Ürün İzlenebilirlik Sistemi

Tarımsal ürünlerde yüksek verim elde etmek amacı ile yoğun gübre ve pestisid (kimyasal tarım ilaçları) kullanımı, bilinçsiz sulama, yüksek getirisi olan ürünlerin ardı ardına yetiştirilmesi ile ortaya çıkan mono-kültür tarım gibi uygulamalar sonucunda tarımsal ürünlerde kimyasal kalıntılar, toprak ve gen erozyonu, çevre kirliliği ve halk sağlığı riskleri ortaya çıkmıştır. Bilinçsiz uygulamaların insan sağlığı ve doğal denge açısından tehlikeli sonuçları beraberinde getireceği 1970'li yılların sonlarında dile getirilmeye başlanmış ve 2001 yılında imzalanan Stockholm Konvansiyonu ile birlikte önlem alınması gündeme gelmiştir.

Traceability System for Agricultural Products

Consequential to the peak use of fertilizers and pesticides (agricultural chemicals) to ensure high yields of agricultural products, as well as a result of insensible irrigation and monoculture agriculture due to the successive growth of products offering higher premium, multiple risks have emerged, including among others, residues in agricultural products, soil and gene erosion, environmental pollution and public health risks. Starting from the late 1970s, it has been verbalized that insensible practices would bring about grave results for human health and natural balance. The Stockholm Convention signed in 2001 brought forward the necessity to take precaution.



Tarımsal ürünlerde yüksek verim elde etmek amacı ile yoğun gübre ve pestisid (kimyasal tarım ilaçları) kullanımı, bilinçsiz sulama, yüksek getirisi olan ürünlerin ardı ardına yetiştirilmesi ile ortaya çıkan mono-kültür tarım gibi uygulamalar sonucunda tarımsal ürünlerde kimyasal kalıntılar, toprak ve gen erozyonu, çevre kirliliği ve halk sağlığı riskleri ortaya çıkmıştır. Bilinçsiz uygulamaların insan sağlığı ve doğal denge açısından tehlikeli sonuçları beraberinde getireceği 1970'li yılların sonlarında dile getirilmeye başlanmış ve 2001 yılında imzalanan Stockholm Konvansiyonu ile birlikte önlem alınması gündeme gelmiştir.

Önceleri Batı Avrupa ülkelerinde başlayan bu çalışmalar zamanla yaygınlık ve derinlik kazanmış, tüketicilerin satın alma davranışlarını etkilemeye başlamıştır. Bu çerçevede, Avrupa Perakendeciler Çalışma Grubu (European Retailer Working Group) tarafından iyi tarım uygulamalarını (Good Agricultural Practices) içeren GLOBALGAP standardı (önceleri EUREPGAP) geliştirmiştir. Üretim zincirinde izlenebilirlik sağlayan dokümantasyona dayalı, gıda ve insan güvenliğini öncelik olarak kabul eden üretim metodunu belirleyen

standart öncelikle meyve-sebze ve süs bitkilerinde uygulamaya konulmuştur. Söz konusu standart ülkemizde de "İyi Tarım Uygulamaları" (İTU) olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından uygulanmaya başlanmış ve sürdürülebilir üretim metodu olarak benimsenmiştir.

Yıllık 40 milyon ton civarında tarımsal üretimin gerçekleştiği ülkemizde; bitkisel üretim, ihracat kapasitesi ve potansiyeli açısından büyük önem arz etmektedir. Buna bağlı olarak yoğun bir biçimde tarımsal ürün üretim ve ticareti sorunları da beraberinde getirmektedir. Tarımsal faaliyetlerin yoğun bir biçimde yaşandığı bölgelerde, tarım uygulamalarından kaynaklanan sorunlar sıklıkla gözlemlenmekte, bu sorunlar sektördeki tüm tedarik zinciri üzerinde olumsuz etkiler yaratmaktadır.

Tarım yapısında yaşanan sorunlar, tarımsal ürünleri olumsuz yönde etkilemesiyle tüketici sağlığı üzerinde de olumsuz etkinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Bu sorunların yaşanmasında tarımsal işletmelerin parçalı ve küçük yapıda olmaları ve bu işletmelerin Ar-Ge altyapılarının yetersiz olması ise başlıca etkindir. Tarımsal alanda iyileştirilme-

lerin yapılması ile tüketicilerin sağlığının korunması yolunda tarımsal Ar-Ge altyapısının geliştirilerek sürdürülebilir gıda güvenliği ile beklenen fayda sağlanacaktır. Son zamanlarda tüm dünyada ön plana çıkan konu, tarımsal üretimin sürekliliğini sağlayarak ülkenin gıda güvenliğini korumak, tarım üreticilerinin ve tüketicilerinin yaşam düzeylerinin yükseltilmesiyle sektör üretiminin ulusal ekonomiye katkı oluşturmaları ve dış ticarete rekabet üstünlüğü elde etmesi amacıyla yöneliktir. Gıda güvenliği, üretimden tüketime kadar kesintisiz devam eden ve her safhasında özen gösterilmesi gerektiren bir süreçtir. Bu kapsamda birincil üretimde dahil olmak üzere yapılacak üretimlerin istenen özelliklere sahip olması için gereken tedbirler alınarak izlenebilirlik altyapısı ile bu sürecin her noktasında etkin bir denetim sistemi oluşturulur. İzlenebilirlik altyapısı ile oluşturulacak sürdürülebilir gıda güvenliğinin tarımsal işletmeler için sağlayacak gelişmeler onların ihracat artışını sağlayacaktır.

Fakat mevcut tarımsal yapıda ulusal düzeyde bir izlenebilirlik altyapısının bulunmaması, sadece belirli işletmelerin kendi sistemleri ile oluşturdukları bu altyapı, tarımsal yapı için öncelikli konuların başında gelmektedir. Ege İhracatçı Birlikleri bu noktadan hareketle, tarladaki üretim sürecini elektronik olarak kayıt altına alan, bilgisayar üzerinden çiftlik yönetimini gerçekleştirebilen, işletme içerisindeki tüm ürün izlenebilirliğini sağlayan ve tüm bunları entegre bir çözüm olarak sunan bir izlenebilirlik sistemi geliştirmiştir.

Sistemin Genel Yapısı

Tarımsal Ürün İzlenebilirlik Sistemi, çiftlik modülü ve işletme modülü olmak üzere birbirine entegre iki modül halinde tasarlanmıştır.

Çiftlik modülü tarlada gerçekleşen tüm üretim sürecinin bilgisayar ortamında kayıt altına alınıp izlenebilmesini sağlamaktadır. Sistem, hem çiftçiler ve tarım danışmanları hem de tarımsal işletmelerin kullanabileceği şekilde tasarlanmıştır. İyi Tarım Uygulamaları sistemini temel alan yaklaşımı ile tam izlenebilirliğin gerektiği tüm sertifikasyon süreçlerine yönelik veri depolaması sistem üzerinden gerçekleştirilebilir. Aynı zamanda bir çiftlik yönetim yazılımı olarak kurgulanan sistem, süreçler üzerinden tüm izlenebilirliği sağlarken aynı zamanda gelir ve giderlerden, müşteri ve tedarikçi kayıtlarına, hatta stok kayıtlarına kadar detaylı bilginin kayıt altına alınabildiği yapıyı da sağlamaktadır. Bununla birlikte, sistem aracılığı ile tarımsal işletmeler ve tarım danışmanları sözleşmeli çalıştıkları çiftçileri sisteme tanımlayabilmekte, eşgüdümlü bir şekilde izlenebilirlik sistemini ve süreçleri yönetebilmektedir.

Sistem aracılığı ile tüm işlemler raporlanabilmekte, karşılaştırılabilmekte ve analiz edilebilmektedir. Sistem kullanımı için sadece internet erişimi ve bir bilgisayar yeterlidir.

İşletme modülü ise sistemin işletme içerisindeki izlenebilirliği sağlayan kısmıdır. Bu modül aracılığıyla el terminalleri kullanılarak işletme içerisindeki tüm operasyonlar anlık olarak kayıt altına alınabilmektedir. Her bir işletmeye yönelik olarak özelleştirilen süreçler ve farklı çözümler ile mal kabul aşamasından sevkiyata kadar ürünün tüm süreçleri takip edilebilmekte ve raporlanabilmektedir.

El terminalleri aracılığı ile depo işlemleri, üretim işlemleri, palet işlemleri ve sevkiyat işlemleri ayrıntılı bir şekilde kayıt altına alınabilmektedir. Depo işlemleri ile herhangi bir ürün grubunun hangi depoda ne kadar süre ile hangi koşullarda kaldığı ve bu süreçte kullanılan kimyasallara (etilen, vb.) ilişkin tüm bilgiler kayıt altına alınabilmektedir. Üretim işlemleri ile ürünlere üretim hattında uygulanan tüm süreçler kayıt altına alınabilir. Paketleme hattından çıktıktan sonra ambalajlanıp kutulanan ürünlere ilişkin tüm detaylar palet işlemleri ile kayıt altına alınır. Sevk işleminin de kaydedilmesiyle birlikte ürünlerin işletme içerisinde geçirdiği süreçler tamamlanmış olur. Oluşturulan izlenebilirlik numarası sayesinde her ürünün işletme içerisinde geçirdiği tüm işlemler geriye doğru izlenebilir.

Çiftlik modülü ve işletme modülü birlikte kullanıldığında ise, hasat sonrasında çiftçi modülü tarafından bir izlenebilirlik kodu oluşturulmakta, bu izlenebilirlik kodu ve çiftçi kayıt numarası işletme tarafından mal kabul aşamasında kayıt altına alındığı andan itibaren tüm çiftlik üretim süreci işletme üretim süreci ile birleştirilmektedir.

Birbiri ile entegre olarak geliştirilen sistemler, orta uzun vadede Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı çiftçi kayıt sistemi ile entegre çalışabilecek şekilde esnek olarak tanımlanmıştır.

Sistem Kullanımı Hakkında

Yazılımın çiftlik modülünü kullanmak isteyen işletmeler, tarım danışmanları ve çiftçilerin öncelikle www.gidaizle.org web sitesinin ziyaret etmeleri ve ana sayfada bulunan başvuru formunu doldurmaları gerekmektedir. Formların doldurulmasını takiben üyelik aktivasyonu kullanıcıya e-posta yoluyla bildirilecektir. Çiftlik modülünün kullanımı ücretsizdir. Sistemin işletme modülünü kullanmak isteyen işletmelerin ise öncelikle Ege İhracatçı Birlikleri Ar-Ge, Proje, Eğitim Şubesiyle temasa geçmeleri gerekmektedir. Sistemle ilgili daha ayrıntılı bilgiye www.gidaizle.org web sitesinden veya aşağıda iletişim bilgileri sunulmuş olan Ege İhracatçı Birlikleri Ar-Ge, Proje, Eğitim Şubesinden ulaşılabilir.

Ege İhracatçı Birlikleri Ar-Ge, Proje, Eğitim Şubesi
Atatürk Caddesi No: 382 Alsancak 35220 İzmir
Tel: +90 232 4886166 - Faks: +90 232 4886181
E-posta: arge@egebirlik.org.tr

Listeria Enfeksiyonlarına ilişkin Özlü Bilgiler

Listeria Nedir?

Listeria monocytogenes (Listeria), listeriyoz adı verilen gıda kaynaklı hastalığa neden olan bir bakteri türüdür. Listeria etkenleri, vücudu, bütünlüğü bozulmamış normal bir mide-bağırsak kanalı yoluyla istila edebilir. Vücuda girdiklerinde, Listeria etkenleri kan dolaşımına geçebilir; ancak, genellikle hücre içerisinde bulunurlar. Listeria etkenleri hücre hasarına neden olan toksinler üretir. Bu etkenler, bağışıklık sistemi baskılanmış bireylerde merkezi sinir sistemini istila ederek burada çoğalırlar ve menenjit ve/veya ensefalite (beyin enfeksiyonu) neden olurlar. Gebe kadınlarda fötüs enfekte olabilir ki, bu da spontan düşüklere, ölü doğumlara veya bebeklik sepsise (kan enfeksiyonu) yol açabilir.



Amerika Birleşik Devletleri'nde her yıl yaklaşık 2500 listeriyoz vakası ile karşılaşıldığı tahmin edilmektedir. Her 1000 vakadan yaklaşık iki yüzü ölümle sonuçlanmaktadır. Gebe kadınlar (ve doğmamış çocukları) ile bağışıklığı baskılanmış bireyler gibi bazı gruplar listeriyoz hastalığı için daha fazla risk taşırlar. Bebeklere listeriyoz plasenta yoluyla veya doğum sırasında anneden bulaşabilir. Hastalık oluşma riskini, sözü edilen konakçıya bağlı etmenlerin yanı sıra ağız yoluyla vücuda alınan bakteri sayısı ve suşun virulensi de belirler. İnsanlarda gözlenen listeriyoz vakaları çoğunlukla sporadiktir ve tedavi edilebilir. Yine de, Listeria enfeksiyonları, başta hastalığa duyarlı gruplar olmak üzere, halk sağlığı için ciddi bir tehdit olmayı sürdürmektedir.

Listeria etkenleri sıklıkla sığırlardan, koyunlardan ve kanatlı hayvanlardan da izole edilir ve süt ürünleri, meyve ve sebzede bulunur.

Listeria Enfeksiyonunun Klinik Bulguları Nedir?

Yalnızca 1000 kadar Listeria bakteri hücresinin ağız yoluyla vücuda alınmasının dahi hastalığa neden olabileceği sanılmaktadır. Listeria etkenleriyle bulaşık gıdaların

tüketiminden sonra hastalığın kuluçka evresi (hastalık etkenine maruz kalınan andan hastalığın başlamasına değin geçen süre) 1-8 hafta arasında değişir ve ortalama 31 gün sürer. Etkenlerin ağız yoluyla vücuda alınmasından 5-21 gün sonra, Listeria etkenleri tüm vücut bölgelerine erişebilir ve merkezi sinir sistemi, kalp, gözler ve diğer çeşitli vücut bölgeleri hastalıktan etkilenebilir.

Listeriyoz hastalarında genellikle ateş, kas ağrısı ve mide bulantısı ya da ishal gibi mide-bağırsak bulguları gözlenir. Enfeksiyonun sinir sistemine yayılması halinde baş ağrısı, boyun gerginliği, denge kaybı, zihin bulanıklığı, obtundasyon (kısmi bilinç kaybı) ve konvülsiyonlar görülebilir. Beynin enfeksiyonu durumunda listeriyoz bulguları felci andırabilir. Enfekte gebe kadınlar, listeriyozu genelde hafif seyirli ve grip-benzeri bir hastalık şeklinde geçirirler de, gebelik dönemindeki enfeksiyonlar düşüklere, yeni doğanların enfeksiyonuna ve hatta ölü doğumlara neden olabilir. Gebe kadınların hastalığa yakalanma riski, diğer sağlıklı yetişkinlere kıyasla 20 kat fazladır; öyle ki, listeriyoz vakalarının yaklaşık üçte biri gebelik dönemindeki kadınlarda gözlenmektedir. Listeriyoz enfeksiyonlarının yeni doğanlardaki insidensi 100.000 canlı doğumda 8.6 vakadır. Listerioza bağlı perinatal ve neonatal ölüm oranı (ölü doğumlar ve erken çocukluk dönemi ölümleri) %80'dir.

Listeria Enfeksiyonları Nasıl Teşhis ve Tedavi Edilir?

Listeriyoz ile uyumlu klinik bulgular sergiliyorsanız, hastalığın tanısının konulması amacıyla bir sağlık kuruluşuna başvurabilir ve kan veya omurilik sıvısı testi yaptırabilirsiniz. Gebelik döneminde, hastada gözlenen klinik bulguların listeriyozla bağlı olup olmadığının saptanması için başvurulabilecek en güvenilir yöntem kan testidir. Yüksek risk grubunda yer alıyorsanız, hastalık etkeniyle bula-



şık gıda tükettiyseniz ve 2 aylık bir süre içerisinde ateş ve ağır hastalık bulgularının ortaya çıkışıyla birlikte hasta oluyorsanız, doktorunuza başvurmalı ve durumunuzla ilgili bilgi vermelisiniz. Listeria enfeksiyonlarının tedavisinde birkaç antibiyotik kullanılabilir. Enfeksiyonun gebelik döneminde gelişmesi halinde, gebe kadına zamanında antibiyotik tedavisi uygulanmasıyla fötusun enfekte olması önlenir. Listeriyoz ile enfekte bebekler, yetişkinlere verilen antibiyotiklerle tedavi edilebilirse de, genellikle hekim tarafından kesin tanı konuluncaya dek antibiyotik kombinasyonu uygulanması tercih edilir.

Listeria Enfeksiyonları Nasıl Önlenir?

Listeria enfeksiyonlarının önlenmesi için uyulması önerilen kurallar sıralanacak olursa:

- çiğ hayvansal gıdaları iyice pişirin;
- pişmemiş eti sebzelerden ve pişmiş gıdalar ile tüketme hazır gıdalardan ayrı olarak muhafaza edin;
- pastörize edilmemiş (çiğ) süt ve çiğ süttten yapılmış gıdaları tüketmeyin;
- pişmemiş gıdaların muamele edilmesi sonrasında ellerinizi, bıçak ve kesme tahtası gibi mutfak eşyalarını yıkayın;



- tüketmeden önce çiğ sebzeleri iyice yıkayın;
- bozulabilecek gıdaları ve tüketime hazır gıdaları en kısa sürede tüketin.

Yukarıda sıralanan önerilere ilave olarak, gebe kadınlar ve bağışıklık sistemi baskılanmış bireyler gibi yüksek risk gruplarının şu önerilere uyması gerekir:

- sokakta satılan sosisli sandviçleri, dışarıda sunulan tabbot yemekleri ve meze olarak sunulan etleri, yeniden ısıtılmadıkları takdirde (buhar tütecek denli) tüketmeyin ve bu ürünleri elledikten sonra ellerinizi yıkayın;
- pastörize süttten üretildikleri etiketlerinde açıkça belirtilmediği takdirde yumuşak peynir (söğelimi, feta peyniri, Brie, Camembert, mavi damarlı ve Meksika usulü peynir) tüketmeyin;
- marketlerin soğutmalı reyonları veya meze reyonlarından sürülebilir et ürünleri ve tütülenmiş deniz mahsülleri tüketmeyin (konserve veya raf ömrü olan ürünler tüketilebilir).



Kaynak: www.marlerblog.com

Listeria Infections

Listeriosis, caused by *Listeria monocytogenes*, is a foodborne disease that remains an important threat to public health, especially among susceptible groups, including pregnant women, their unborn children and immunocompromised persons. Human cases are mostly sporadic and treatable. *Listeria* is often isolated in cattle, sheep, and fowl, and is also found in dairy products, fruits, and vegetables. Common symptoms include fever, muscle ache, nausea and diarrhea. Infection of the nervous system results in nervous symptoms that may mimic a stroke in brain involvement. Infected pregnant women ordinarily experience only a mild, flu-like illness; but, miscarriage, infection of the newborn or even stillbirth can develop. Listeriosis can be treated with antibiotics, yet, as prevention is better than cure, it is recommended that raw food of animal origin be cooked thoroughly; uncooked meat be kept separate from other food; unpasteurized milk and food made from such milk be avoided; hands and kitchenware be washed after handling uncooked foods; raw vegetables be washed thoroughly before eating; and perishable and ready-to-eat foods be consumed as soon as possible.



Prof. Dr. Barbaros ÖZER
Abant İzzet Baysal
Üniversitesi Gıda
Mühendisliği Bölüm
Başkanı, Gıda Gü-
venliği Derneği Da-
mışma Kurulu Üyesi

Marketlerde çiğ süt satışı: Çözüm mü? Kaos mu?

Son aylarda, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın marketlerde çiğ süt satışını yasal hale getirmeyi planladığı bilgisi başta Bakan Mehdi Eker olmak üzere birçok yetkili tarafından kamuoyu ile paylaşılmıştır. Bu uygulama birçok yönü ile halk sağlığını ciddi boyutta tehdit edeceği gibi ülkemizin AB normlarında çiğ süt üretimi ve pazarlaması konusunda uzun yıllardır bizzat Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yürütülen yoğun çabalara da sekte vurma özelliği de taşıyacaktır.

In the past few months, the intention of the Ministry of Food, Agriculture and Livestock to authorize the sales of raw milk on market shelves has been recapitulated to the public by several executives, including the Minister himself, Mr. Mehdi Eker. Such a policy would not only pose a serious risk for public health from many aspects, but would also interrupt the hard efforts made at first hand by the Ministry itself, with an aim to produce and market raw milk complying with European Union standards.



Son aylarda, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın marketlerde çiğ süt satışını yasal hale getirmeyi planladığı bilgisi başta Bakan Mehdi Eker olmak üzere birçok yetkili tarafından kamuoyu ile paylaşılmıştır. Bu uygulama birçok yönü ile halk sağlığını ciddi boyutta tehdit edeceği gibi ülkemizin AB normlarında çiğ süt üretimi ve pazarlaması konusunda uzun yıllardır bizzat Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yürütülen yoğun çabalara da sekte vurma özelliği de taşıyacaktır. Modern toplumlarda kamu yönetiminden sorumlu organların halk sağlığını korumaya yönelik tedbirleri almaları bir anaya-

sal zorunluluktur. Nitekim birçok gelişmiş ülkede konu ile ilgili çok ciddi yaptırımlar yürürlüğe konulmuş olduğundan başta gıda üreticileri olmak üzere tüm imalat sektörü bir özdenetim sürecini benimsemiş durumdadır. Buna ek olarak, yasal izleme ve denetlemelerin sık aralıklarla yapılması ve olumsuzluklar karşısında sıfır tolerans politikasında ödün verilmemesine rağmen bazı ülkelerde sıklıkla gıda tüketimine bağlı salgınlar ile karşılaşılabilir. Konuyu tekrar çiğ süt satışı özeline indirgeyecek olursak ülkemizde hem üretilen çiğ süt kalitesinin hedeflenen kriterlerin çok gerisinde olduğu bilinen bir gerçek-

tir. 2000 yılında uygulamaya koyduğumuz ve 2005 yılına kadar çiğ inek sütünün mikroorganizma yükünü 100.000 adet/ mL'nin altına indireceğimizi vaat ettiğimiz Gıda Kodeksi Çiğ ve Isıl İşlem Görmüş Sütler Tebliği'ne rağmen 2012 yılında ne toplam bakteri ne de somatik hücre sayısında arzu edilen hedeflere yaklaşabilmiş değiliz. Buna ek olarak; gıda üretim ve satış noktalarının denetiminden sorumlu kuruluş olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bu görevini ne derece etkin yerine getirdiği de ortadadır. Ülkemizde sağlıklı ve düzenli istatistiksel verilere ulaşılması konusunda zorluklar bulunmaktadır. Bu nedenle, sağlıksız gıda tüketimine bağlı hastalıkların oranı konusunda yeterli ve doyurucu bilgiye sahip durumda değiliz. Halk sağlığı konusunda oldukça ciddi tedbirler alan ve bu konudaki ihlalleri istisnasız yasal sürece dahil eden ülkelerde bile marketlerde satılan çiğ sütlerin birçok hastalığa neden olabildiği bilinmektedir. ABD'de son 10-12 yılda yalnızca çiğ süt tüketimine bağlı olarak meydana gelen rahatsızlıklar Çizelge 1'de özetlenmiştir. Çizelge 1'de sunulan verileri çoğaltmak mümkündür. Ancak, burada dikkat edilmesi gereken nokta süt üretimi ve satışı konusunda çok ciddi önlemlerin alındığı ülkelerde bile insan sağlığını tehlikeye atabilecek gıda güvenliği sorunları ile karşılaşılması olası iken, ülkemiz gibi üretimden tüketime kadar geçen sürecin denetiminin yeterince yapılamadığı ülkelerde marketlerde çiğ süt satışını yasal hale getirmek çok hatalı bir yaklaşımdır. AB ülkelerinde endüstriyel işlem görmüş sütün toplam süt üretimi içerisindeki payı ortalama %93'tür. Ülkemizde ise bu oran iyimser bir yaklaşımla ancak %50'lere yaklaşmaktadır (mandıra tipi işletmeler dahil). Dolayısıyla ilgili bakanlık kanalı ile insanlarımızı endüstriyel süt ürünleri tüketiminden soğutarak ev yapımı süt ürünlerinin tüketimini özendirici önlemler almak ileride büyük ve önü alınamaz sorunlara neden olabilecektir. Bakanlığın bu uygulamasına bir de medyada sıkça yer alan, akademik titri olan ancak sokak sütçülüğünü destekler nitelikte beyanlarda bulunarak halkı yanlış yönlendiren kişilerin çabaları da (!) eklenince ülkemizde son yirmi yıldır işlenmiş süt ürünü oranının artırılmasına yönelik tüm çabalar boşa gitmiş olacaktır.



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın anılan bu uygulamayı yürürlüğe koymaktan vazgeçmesi ve tüm enerjisini çiftlikten çatala gıda güvenliğinin sağlanması konusuna vermesini diliyorum.

Yıl	Neden olan bakteri	Eyalet/şehir	Hasta sayısı	Üretim ve satış yeri
2000-2007	<i>E. coli</i> O157:H7	Ülke geneli	39	
2008	<i>E. coli</i> O157:NM	Connecticut	14	Town Farm Dairy
2008	<i>E. coli</i> O157:H7	Missouri	4	Üretim yeri: Autumn Olive Farms Satış yeri: Herb Depot
2008	<i>Campylobacter jejuni</i>	California	16	Alexandre Ecodairy
2009	<i>Campylobacter jejuni</i>	Colorado	81	Kinikin Dairy
2010	<i>E. coli</i> O157:H7	Minnesota	8	Hartmann Dairy
2010	<i>Salmonella</i>	Utah	6	Central Utah Dairy
2010	<i>Campylobacter</i>	Utah	9	Northern Utah Dairy
2011	<i>E. coli</i> O157:H7	California	5 çocuk (3 çocukta hemolitik üremik sendroma bağlı ciddi böbrek sorunu gelişti)	Organic pastures dairy in Fresno
2006	<i>E. coli</i> O157:H7	Washington	2 çocuk	Grace Harbour Farm
2005	-	Washington	18	Dee Creek Farm
2009	<i>E. coli</i> O157:H7	Washington	3	Dungeness Valley Creamery
2011	<i>E. coli</i> O157:H7	Washington	3 çocuk (1 çocukta ileri düzeyde hemolitik üremik sendroma bağlı böbrek sorunları oluştu)	Cozy Valley Dairy



Çizelge 1. ABD'de 2000 yılı ve sonrasında çiğ süt tüketimine bağlı olarak oluşan ve kayda alınan salgınlar

2010 Yılı RASFF Raporu

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 Alanı (EEA) ülkelerinden Norveç, Lihneştayn ve İzlanda da RASFF'in uzun

süreli üyelerindendir. 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 bildirimi düzenlemesi gerektiği hakkında detaylı bilgi mevcuttur.

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

The Rapid Alert System for Food and Feed Annual Report 2010

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is a rapidly operating coordinated communication system, which enables the information of all EU member states of a food/feed risk threatening human health, which emerges in a European Union member country, such that necessary precautions can be taken.

Uyarı Bildirimleri

Uyarı bildirimleri pazara sürülmüş gıda, yem ve gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinin risk oluşturduğu acil eylem gerektiren durumlarda düzenlenmektedir. Uyarı bildirimi üye ülkede problemli ürünün tespit edilmesi ve gerekli önlemleri alınması, piyasadan ürünlerin toplatılması 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 bildirimi veya bilgilendirme bildirimi olarak bildirilmemiş gıda, yem kontrolü otoriteleri tarafından ikinci gıda ve yem güvenliği ile ilgili bilgi Haber Bildirimi kapsamındadır.



Sınırdaki Red Bildirimi

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



2010 Yılı RASFF Raporu

2010 yılında RASFF tarafından iletilen bildirim sayısı 3,358'dir. Yapılan bildirimlerin 592'si uyarı bildirimi, 1,188 tanesi ise haber bildirimi, 1,578 ise sınırda red bildirimi olarak sınıflandırılmıştır. Orijinal bildirimler için 5,224 takip bildirim oluşturulmuş, ortalama her orijinal bildirim için 1,4 takip bildirim gerçekleştirilmiştir.

Geçen yıla göre, orijinal bildirim sayısında 2,3% artış gözlemlenmektedir. Takip bildirimlerinde ise 11,6% artış ise dikkat çekicidir.

Yapılan 16 uyarı bildirimi, 20 bilgilendirme bildirimi ve 26 sınırda red bildirimleri hakkında yeterli bilgi edinildikten sonra bu bildirimler geri çekilmiştir. Geri çekilen bildirimler ve haber bildirimleri istatistiğe dahil edilmemiş

ve tablodan çıkarılmıştır.

Pestisit Kalıntıları

2009 yılında pestisit kalıntıları 172 adet bildirim yapılırken, 2010 yılında ise 284 bildirim gerçekleştirilmiştir. Pestisit kalıntıları hakkındaki bildirim sayısı geçen yıla göre %65 oranında artış göstermiştir. Yapılan bildirimlerin 19'unun ciddi risk oluşturduğu, ürünlerin halen üye ülkelerde satışta olabileceği mümkündür.

Avrupa Birliği girişlerde ürünlerden numune alınarak pestisit analizleri yapılmakta ve sonuçlar alınana kadar ürünlerin serbest dolaşımına izin verilmemektedir. 2010 yılında aşağıdaki ürünler pestisit kalıntıları için test edilmiştir.

GİDA	ORJİN	PESTİSİT	% KONSİYE ORANI
Mango, biber, kabak, kavun, fasulye, uzun yeşil fasulye	Dominik Cumhuriyeti	çeşitli pestisitler	50%
Elma	Dominik Cumhuriyeti	çeşitli pestisitler	10%
Sebzeler, Taze ve dondurulmuş (biber, kabak ve domates)	Türkiye	methomyl ve oxamyl	10%
Armut	Türkiye	amitraz	10%
Sebzeler, Taze ve dondurulmuş (uzun yeşil fasulye, kabak ve brokoli sebzeleri)	Tayland	çeşitli pestisitler	50%
Taze sebzeler: kıyık ve fasılgan	Tayland	çeşitli pestisitler	20%
Taze portakal, armut, nar, elma ve yeşil fasulye	Mısır	çeşitli pestisitler	10%
Kırmızı yabanmırsı	Hindistan	çeşitli pestisitler	10%

Avrupa Birliği sınırında alınan numunelerin AB 669/2009 nolu Yönetmeliğine göre, analiz sonuçları çıkana kadar ürünler sınırda bekletilir. Eğer sonuçlar uygun değil, bir veya birden fazla pestisit numunesi tespit edildiyse ürünler ya imha edilir ya da ürünler geri iade edilir. Bu ürünler hakkında RASSF sınırda red bildirimi oluşturulur.

Bildirimlerin 30'u yüksek miktarda carbendazim içerdiğinden dolayı yapılmış olup, 13 tanesi sınırda red edilmiştir. Bu pestisit kalıntısı çoğunlukla başka pestisit kalıntıları ile çeşitli menşeli gıda ürünlerinde bulunmuş. 8 bildirim Tayland, 5 bildirim Dominik Cumhuriyeti menşeli ürünlerdir.

15 bildirim ise üzümde bulunan chormequat pestisit kalıntısından yapılmıştır. Bu bildirimin 8'i Hindistan menşelidir. Bu bildirim 3'ü uyarı bildirimi olarak kayda alınmıştır.

Dimethoate ve omethoate pestisitleri çoğunlukla toplam ölçümü yapılır ve değer olarak dimethoate şeklinde ifade edilir. Dimethoate pestisit kalıntısı hakkında 38 bildirim yapılmıştır. Yapılan bildirimlerin çoğunluğu Tayland menşeli gıda ürünlerinden kaynaklıdır (12'si kabak, uzun yeşil fasulye vb)

Formentanate AB'de bazı alanlarda kullanılmaktadır, fakat biberde kullanılmasına izin verilmemektedir. Türkiye menşeli biberlerde ise 6 kez formentanate pestisit kalıntısı tespit edilmiştir. Indoxacarb ise AB'de insektisit olarak yaygın olarak kullanılmaktadır, fakat yeşil uzun fasulyede kullanımına izin verilmemektedir. Tayland menşeli yeşil fasulye için 7 adet bildirim yapılmış ve ürünler sınırda red edilmiştir. Kullanımı yasaklı malathion Arjantin menşeli portakalda tespit edilmiş ve 5 sınırda red bildirimi gerçekleştirilmiştir.

AB 669/2009 yönetmeliğince Türkiye menşeli sebzeler üzerinde yapılması zorunlu olan kontrollerin 10%'unun methomyl ve oxamyl kalıntısından oluşturmaktadır. Bu

kalıntılar çoğunluğu biberde olmak üzere kabak, üzüm ve domates gibi gıdalarda da tespit edilmiştir (28 bildirim). Türkiye dışında başka ülke orijinli 16 bildirim daha gerçekleştirilmiştir. Bildirimler Tayland menşeli kabak, Dominik Cumhuriyetinden yeşil fasulye ve Morrocco'dan bezelye ve domates dolaylı oluşturulmuştur.

2010 yılında yeni tespit edilen problem ise Brezilya menşeli et ürünlerindeki ivermectin kalıntısıdır. İlk olarak İtalya'da daha sonra ise diğer ülkelerde tespit edilmiştir. AB'de ivermectin pestisiti için kalıntı limit değeri bulunmamaktadır. Avrupa İlaç Ajansı MRL değeri olarak 30G/kg'ın altında olması gerektiği tavsiye etmiştir. Bu limit üzerinde 2010 yılında 11 adet bildirim yapılmıştır.

Dioksinler

Gıda ve yem kaynaklı olmak üzere, dioksin ve dioksin benzeri PCBler için bir çok bildirim gerçekleştirilmiştir.

- Polonya menşeli balık ciğerinde dioksin ve dioksin benzeri PCBlerden kaynaklı 6 bildirim gerçekleştirilmiştir.
- Fransa menşeli sardalyada dioksin ve dioksin benzeri PCB'ler tespit edilmiş, Fransız hükümeti tarafından Seine kıyılarında sardalya avlanmasını yasaklamıştır.
- Almanya menşeli organik yumurtada da dioksin ve dioksin benzeri PCBler tespit edilmiştir. Kontaminasyonun Ukrayna menşeli organik mısır yeminden kaynaklı tahmin edilmiştir. Fransa orijinli yumurtalarda bulunan kontaminasyonun ise çevreden kaynaklandığı tespit edilmiştir.
- Fransa orijinli yeşil kilde yüksek miktar dioksin tespit edilmiştir.
- Ayrıca yem katkıları ve yemlerde dioksin ve dioksin benzeri PCB'ler tespit edilmiştir.

Mycotoksin

2010 yılında, mikotoksinler hakkında 679, aflatoksin için 640 Ochratoksin için A 250, aflatoksin ve ochratoksin A için 9, deoxynivalenol için 2, fumonisin için ise 3 bildirim gerçekleştirilmiştir. 2010 Mycotoksin RASFF bildirimleri karşılaştırıldığında 2009 yılına göre benzer sayıda bildirim mevcut olup, 2003-2008 yıllarına göre ise daha az bildirim kayda alınmıştır. 2010 ve 2009 yılı karşılaştırıldığında ise bildirimi yapılan ürün kategorilerinde farklılık mevcuttur. 2009 yılına göre, 2010 yılında çekilmiş fındıkta aflatoksin bildiriminde artış tespit edilmiştir. 2010 yılında 260, 2009 yılında ise 233 bildirim yapılmıştır. 2010 yılında ise fındık ve fındık benzeri ürünlerde aflatoksin bildirimlerinde azalış vardır. 2009 yılında bu ürünler ile ilgili 283 bildirim yapılmışken, 2010 yılında ise 168 bildirim yapılmıştır.

muştur. Fındık ve fındık ürünlerinde aflatoksin bildirimlerindeki azalma, EU badem, fındık, şam fıstığındaki aflatoksin maksimum değerinin Uluslar Arası Gıda Standardındaki maksimum değer ile aynı olarak değiştirilmesinden kaynaklanmaktadır.

Tehlike	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
aflatoksin	288	762	839	946	801	705	902	638	649
deoksinivalenol						10	4	3	2
fumonisin		15	14	2	15	9	2	1	3
ochratoksin A	14	26	27	42	54	30	20	27	34
patulin				6	7		3		
zearalenone					1	6	2		

Fıstık ürünü için yapılan bildirimin 21 hayvan yemi ile ilgili olup Arjantin, Brezilya, Hindistan menşei ürünler için sırasıyla 7, 11 ve 3 bildirim gerçekleşmiştir. Baharatlarda aflatoksin bildirimlerinde artış gözlemlenmiştir, yapılan bildirimlerin Hindistan menşei baharatlardan kaynaklanmaktadır.

Aflatoksin kontrol sıklığında artış

Aflatoksin bildirimleri incelendiğinde, bildirimler ile ürün kategorisi ve ürün menşei hakkında ilişki olduğu tespit edilmiş ve sınırda bu ürünler hakkında kontroller artırılmıştır. Kontrol sıklığı artırılması ile de konu hakkında bildirim sayılarında artış gözlemlenmiştir.

a) 27 Kasım 2009 tarihli, EC 1152/2009 nolu Komisyon Yönetmeliğine bazı 3. Dünya ülkelerinde ithal edilen gıda ürünlerini hakkında özel kontrollerin yapılmasına karar verilmiştir.

- Çin orijinli Fıstık 20% (75 bildirim)
- İran orijinli Şam Fıstığı 50% (56 bildirim)
- Türkiye orijinli Şam Fıstığı 50% (32 bildirim)
- Türkiye orijinli kurutulmuş incir (57 bildirim)
- Rastgele Amerika menşei badem kontrolü (23 bildirim)

Kontrol sıklığında artışa gidilen diğer ürünler ile ilgili ise Türkiye orijinli fındık (18 bildirim), Mısır menşei Fıstık (4 bildirim) ve Brezilya menşei Brezilya fıstığı (0 bildirim) önemli sayıda bildirim gerçekleşmemiştir

b) 882/200 sayılı EC Yönetmeliği uygulayıcısı, 24 Temmuz 2009 tarihli 669/2009 sayılı Komisyon Yönetmeliği 2006/504/EC sayılı kararnamenin değişmesine neden olmuş ve 25 Ocak 2010 yılından beri yürürlüğe girmiştir. Bu yönetmelik ile bazı ülkelerden ithal edilen gıda ürünlerinde aflatoksin kontrol sıklıkları artırılmıştır.

- Arjantin orijinli fıstık 10% (102 bildirim)
- Brezilya orijinli fıstık 50% (29 bildirim)
- Hindistan menşei baharat 50% (97 bildirim)

Diğer gümrük girişleri çok sayıda RASSF bildirimine se-

bebiyet vermemiştir. Bunlar Gana menşei fıstık (3 bildirim), Nijerya orijinli kavun çekirdeği (7 bildirim), Hindistan menşei çekilmiş fındık (4 bildirim), Vietnam orijinli yer fıstığı (2 bildirim), Hindistan menşei basmati pilav (1 bildirim), Pakistan menşei ürünler için ise basmati pilav (11 bildirim). 2011 yılında Hindistan menşei fındık bildirimleri artış olduğundan, bu ürünler için de daha sıkı kontrollerin yapılmasına karar verilmiştir.

Ayrıca, Güney Afrika menşei fıstık ürünleri ve Amerika menşei Şam Fıstığında için 23'er bildirim gerçekleşmiştir. South Afrika menşei fıstık ürünlerinde kontrol sıklığının 2011 yılında artırılmasına karar verilmiştir. Amerika menşei Şam Fıstığı ile ilgili yapılan bildirimlerin 12 tanesi firmanın iç kontrolleri esnasında tespit edilmiştir.

Ochratoksin A

2010 yılında, ochratoksin A kaynaklı 34 bildirim gerçekleşmiştir. Yapılan bildirimlerin 9'u Özbekistan menşei kurutulmuş üzüm, bildirimlerin 6'sı ise Peru menşei acı biberden kaynaklıdır.

Türkiye orijinli kuru üzüm için 4, kuru incir için iki bildirim gerçekleşmiştir. Hindistan menşei acı biber için ise 4 bildirim yapılmıştır.

2010 yılında ayrıca Amerika ve İran menşei şam fıstığında ochratoksin tespit edilmiştir.

Patojenik Mikroorganizmalar

2010 yılında, Salmonella kontaminasyonu hakkında çok sayıda bildirim (345) yapılmıştır.

• Yapılan bildirimlerin 107 tanesi sınır kontrolleri, diğer kalan büyük kısmı ise piyasa denetiminde tespit edilmiştir.

• 81 bildirim ise firma iç denetimleri sayesinde fark edilmiştir.

• 112 bildirim hayvan yeminde tespit edilmiştir.

2010 yılında 70 tane Salmonella enterica subsp. Enterica serovar tespit edilmiş olup, 14 serovar ise 4 kez rapor edilmiştir.

Tekrar raporlanan diğer bir bildirim ise Tayland Orijinli baharattır. Konu hakkında 19 bildirim kayda alınmıştır. 2010 yılının ikinci yarısında Listeria monocytogenes bildirimlerinde artış gözlemlenmektedir. Balık ürünleri bildirimlerinde artış vardır, konu hakkında 57 bildirim gerçekleşmiştir.

• Somon balığı için 33 bildirim gerçekleşmiştir. Bildirimlerin çoğu Polanya menşei füme somondan kaynaklanmaktadır.

• 12 bildirim ise Vietnam menşei köpek balığı için ger-

çekleşmiştir.

Avrupa Birliğinde ürünlerde en çok rapor edilen patojenik bakteri E.colidir. Bu bakteri özellikle canlı kabuk deniz mahsullerinde tespit edilmektedir(32 bildirim). Yüksek miktarda E.coli, avlanınan deniz suyunun kirliliğine işaretir. Bu nedenle, canlı deniz mahsullerinin daha sonra işlem göre bu bakteriden arındırılmalıdır.

Verotoksin üreten E.coli iki defa et ve bir kez de ciğ süttten yapılan peynirde tespit edilmiştir. Bu E.coli tipi ciddi sağlık sorunlarına neden olabilmektedir, bu nedenle kesimhanelerde bu kontaminasyonu önlemek için katı kuralların uygulanması gerekmektedir.



Mavi Mozzarella

2010 yılında, İtalya yetkileri tarafından müşteri şikayeti ile rapor edilen bildirimde Almanya menşei mozzarella ürününün paket açıldıktan sonra maviye dönüşmesidir. İlk başta konu hakkında az bilgiye sahip olursa da, yaşanan problemin mikrobiyolojik nedenlerden kaynaklandığı olmalıydı. Ürünün bir çok lotu incelenmiş ve renk dönüşüme neden olan bakterinin *Pseudomonas fluorescens* olduğu tespit edilmiştir. *Pseudomonas fluorescens* bakterisi gıdalarda renk değişimine neden olur ve gıdaların bozulmasına sebep olur. Fakat bu bakteri patojenik değildir ve bağışık sistemi düşük hastalarda sadece bazen patojenik etkiler gösterebilir.

Alınan numunelerde yüksek miktarda *Pseudomonas*

fluoresce(330x10E6 CFU/g) bakterisine rastlandığından, gıda zincirinin bir bölümünde dolayı bu kontaminasyon gerçekleşmiştir. Mikrobiyolojik kontaminasyon belirlenen lotlar piyasadan çekilmiş ve Alman yetkililer tarafından kontaminasyonun nedenleri araştırmaya başlamıştır. İtalyan basını mozeralladaki mavileşmenin *Pseudomonas fluorescens tolaassii* ve *libanensis* bakterisinden dolayı tespit edilmesine rağmen Almanya orijinli mozzarella peynirlerini tehlikeyi mavi mozeralle olarak lanse etmiştir. İtalya'nın ayrıca mozeralla peynirinde 300 cfu/g *Bacillus cereus* bakterisi tespit etmesinden sonra, yapılan bildirimi uyarı bildirimi olarak değiştirmişlerdir. Bu arada üretici firmada yapılan denetimlerde, uygunsuzluk bulunamamış, su analizlerinde de *Pseudomonas spp.* bakterisi tespit edilememiştir. *Bacillus cereus* bakterisi tekrar raporlanmamıştır. Daha önce tespit edilen miktarda *Bacillus cereus* bakterisinin ise hastalık yapmak için düşük miktardadır. Temmuz ayında da İtalya orijinli mozeralla da mavileşme hakkında müşteri şikayeti ile bildirim gerçleşmiştir.

Yabancı Cisim

Yabancı cisim çoğunlukla hayvan orijinli olmayan konfleks, meyve, sebze, salata gibi gıdalarda tespit edilmiştir. Yabancı cisimler tüketiciler için risk teşkil etmekte ve fiziksel incinmelere sebebiyet verebilmektedir örneğin, diş kırılması, ağızda kesiklere veya boğulmaya neden olabilmektedir.

Bazende ise gıda da bulunan yabancı cisim ciddi risk taşımasa da, gıdada bulunması kabul edilemez ve tüketimi uygun olmaya bilir. (böcek gibi)

Polanya tarafından Ukrayna menşei kolza tohumu, hardal tohumu ve keten tohumunda bitki zararlıları tespit edilmiş ve konu hakkında 17 bildirim gerçleşmiştir.



2011/26.-43. Haftalar Arası RASFF Bildirimleri

Fezal BELGİN
Kimyager - Belkim
Kimyevi Maddeler
Tic. ve San. A.Ş.

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

RASFF'nin 2011 yılının, 26. ve 43.haftaları arasında toplam 1082 bildirim gerçekleşmiştir, bu bildirimlerin 45 tanesinin ise Türkiye kaynaklı olduğu belirlenmiştir. Ülkemize ait olan 45 bildirimin, 22'i aflatoksin kaynaklıdır. Bildirimler ürün bazında incelendiğinde aflatoksin kontaminasyonunun en fazla antep fıstığında (8) ve incirde (8) tespit edilmiştir. Fındıkta 4 bildirim gerçekleşmiştir. Diğer iki bildirim ise, ayçiçeğinde ve kurutulmuş meyvede yüksek miktarda

aflatoksin tespit edildiği için gerçekleştirilmiştir.

Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu olan pestisit kalıntıları ile ilgili olarak ise 5 bildirim oluşturulmuştur. Ürün bazında incelediğimizde ise pestisit kalıntılarının en fazla birde (4) rastlandığı gözlenmektedir.

Ayrıca, Türkiye orijinli çam fıstığı (2), kekik (1) ve köpek mamalarında (2) yüksek miktar Salmonella kontaminasyonu tespit edilmiştir. Dondurulmuş alabalıkta ise *Listeria monocytogenes* kontaminasyonu belirlenmiş; ürünler raftan geri çekilmiştir.

Ülkemiz ile ilgili yapılan diğer bildirimleri ise migrasyon, uygunsuz sağlık sertifikası, balıkta ağır metal, ürünlerde böceklenme, ürünlerde yabancı madde bulunması ve soğuk zincir kırılmaları olarak özetleyebiliriz.

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
09/30/11	Yunanistan	Konserve ton balığında civa (1.4 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
10/10/11	Hollanda	Dondurulmuş alabalıkta <i>Listeria monocytogenes</i> (> 15000; > 4500 CFU/g)	Raftan çekildi
07/18/11	Slovenya	İçerisinde sos bulunan kavanoz kapaklarından DINP - di-isononyl phthalate (0.57 %) migrasyonu	Raftan çekildi
10/28/11	Almanya	Türkiyeden gelen hammaddelerin kullanıldığı Romanya menşeli çay tabaklarında Kadyum (1.8 mg/dm ²) ve kurşun (16 mg/dm ²) migrasyonu	İmha edildi
07/22/11	Almanya	Biberde formetanate (0.13 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
07/28/11	Almanya	Reçelde cam parçaları	Resmi gözaltı
08/31/11	İtalya	Kuru incirde böceklenme	Raftan çekildi
10/13/11	İtalya	Limonda bromopropylate (0.73 mg/kg - ppm)	Yetkililer bilgilendirildi
07/13/11	Bulgaristan	Biberde clofentezine (0.026 mg/kg - ppm)	İmha edildi
07/26/11	İngiltere	Uygunsuz sağlık sertifikası (kuru incir)	Resmi gözaltı
08/26/11	Fransa	Uygunsuz sağlık sertifikası (incir reçeli)	İade/imha edildi
09/12/11	Bulgaristan	Biberde dimethoate (0.066 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
09/26/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 3.4; Tot. = 3.8 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
10/03/11	Bulgaristan	Biberde dimethoate (0.054 mg/kg - ppm)	İade/imha edildi
10/17/11	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 1.1; Tot. = 10 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
10/18/11	Danimarka	Kuru meyvelerde aflatoksin (B1 = 64; Tot. = 73 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
10/18/11	Danimarka	İncirde aflatoksin (Tot. = 14 / Tot. = 39 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
10/25/11	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 5.2; Tot. = 6.0 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
10/25/11	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 3.3 µg/kg - ppb)	Belirtilmemiş
10/25/11	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 65; Tot. = 73 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey	İade edildi
10/28/11	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 10.1; Tot. = 10.1; B1 = 21.4; Tot. = 21.4 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
10/28/11	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 30.2; Tot. = 32.7 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
09/06/11	İsviçre	İzinsiz renklendirici Basic Red 46 (0.5 <--> 1.5 g/kg) (sumak)	Belirtilmemiş
10/21/11	İtalya	Kekite Salmonella spp.	Raftan çekildi
09/02/11	Slovakya	Limonlu içeceklerde yüksek oranda tatlandırıcı E 952 - cyclamate (399.61 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
07/22/11	Almanya	Ayçiçeğinde aflatoksin (B1 = 7.5; Tot. = 8.3 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
10/28/11	Almanya	Antepfıstıklı helvada aflatoksin (B1 = 260; Tot. = 285 / B1 = 140; Tot. = 155 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
07/14/11	Yunanistan	Uygunsuz sağlık sertifikası (fındık)	Resmi gözaltı
07/15/11	İngiltere	Fındıkta aflatoksin (B1 = 6.3; Tot. = 19 / B1 < 0.2; Tot. < 0.8 µg/kg - ppb)	İade edildi
07/15/11	Danimarka	Fındıkta aflatoksin (B1 = 5.2; Tot. = 41 µg/kg - ppb)	İade edildi
07/21/11	Avusturya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 12.2; Tot. = 16.3 µg/kg - ppb)	İade edildi
07/25/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 38.1; Tot. = 41.1 µg/kg - ppb)	İade edildi
08/01/11	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 3.95; Tot. = 11.9 µg/kg - ppb)	İade edildi
08/03/11	Yunanistan	Uygunsuz sağlık sertifikası (fındık)	İade edildi
08/08/11	Yunanistan	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 15.5; Tot. = 16.8 µg/kg - ppb)	İade edildi
08/09/11	Yunanistan	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 53.6; Tot. = 58.8 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
08/15/11	Yunanistan	Çam fıstığında Salmonella (varlık/25g)	Belirtilmemiş
08/16/11	İtalya	Çam fıstığında Salmonella (varlık/25g)	İmha edildi
08/19/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 64.5; Tot. = 72.4 µg/kg - ppb)	İade/imha edildi
08/26/11	Belçika	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 38.6; Tot. = 41 µg/kg - ppb)	İade edildi
10/12/11	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 13.6; Tot. = 16.0 µg/kg - ppb)	Resmi gözaltı
10/25/11	Avusturya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 25.33; Tot. = 28.13 µg/kg - ppb)	Fizikse/kimyasal işlem
09/01/11	Almanya	Köpek mamasında Salmonella spp.	Yemek/yem dışında kullanılabilir.
10/24/11	Almanya	Köpek kemiklerinde Salmonella anatum (her 5 numuneden birinde/25g), Salmonella Kentucky (her 5 numuneden 3ünde/25g), Salmonella Montevideo (her 5 numuneden 1inde/25g), Salmonella Orion (her 5 numuneden 1inde/25g) and Salmonella Telaviv (her 5 numuneden 2sinde/25g)	Resmi gözaltı
8/24/11	İspanya	Dondurulmuş tavuk kanatlarında sıcaklık kontrolünün iyi yapılmasından dolayı ürünlerde erime	Resmi gözaltı

BARAN Ambalaj Sanayi ve Ticaret A.Ş. Gıda Güvenliği Derneği üyesi oldu

1979 yılında Sn. Hüseyin Şükrü BARAN tarafından kurulan Baran Ambalaj San. ve Tic. A.Ş. Flexible (Esnek) Ambalaj ve Kağıt sektöründeki faaliyetlerine, geleceği yaratmanın sorumluluğunu taşıyarak sürdürmektedir. Bugün İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi'nde yer alan 15.000 m²'lik tesislerinde, teknolojik yenilikleri sürekli takip ederek, kurum kültüründen aldığı güç ve yenilikçi vizyonu ile dünya standartlarındaki kalite hedefleri doğrultusunda, konusunda uzman çalışanları ile birlikte ürün ve hizmet kalitesini iş yapış şekillerine yansıtarak, müşterilerine çözüm odaklı hizmet üretmektedir.

BARAN Ambalaj A.Ş. 1998 yılından bu yana ISO 9001 Kalite Yönetim Sistem yaklaşımı ve uzman kadrosu ile tecrübelerini ürün ve hizmetlerine aktararak gerçekleştirmektedir. BRC/IoP sertifikasına 29.03.2005 tarihinden itibaren sahip olan BARAN AMBALAJ A.Ş. ayrıca ISO 22000:2005 sertifikaları ile tüm strateji ve süreçlerini sistematik olarak yönetmektedir.

BARAN Ambalaj tesisimizde, yüksek teknoloji ile donatılmış makine parkında dünyaca ünlü WINDMÖLLER & HÖLSCHER ve BOBST grubuna ait FISCHER & KRECKE baskı makinelerini bulundurmaktadır. Tam otomatik bilgisayar kontrollü Flexo ve Rotogravür baskı tekniği ile 9 renge kadar baskıya olanak sağlamaktadır.

Baran, yurt içi ve yurt dışında yer alan birçok sınaî ve ticari sektörün kullanımına sunulmak üzere;

- Tek ve çok katlı gıda ambalajları

- Yüksek bariyer ve özellikli filmler
- Microdalga ve Retord Ambalajlar
- Yüksek bariyer ve özellikli filmler
- Vakum ve doypak torbalar
- Dipli kâğıt torbalar
- İçten ve dıştan saplı dipli taşıma torbaları
- Laminasyonlu ve çok katlı endüstriyel torbalar

olarak özetlenebilecek kâğıt ve plastik ambalaj çeşitleri üretmektedir.

Sürdürülebilir kalite, BARAN Ambalaj A.Ş. in en temel ilkesi olup, Gıda Güvenliği ve Hijyen kalite kriterlerine ve süreçlerine göre Kalite Kontrol Laboratuvar'ında analiz ve test cihazları ile ürün kalitesini kontrol altında tutarak müşterilerinin memnuniyetini sağlar.

Ürün tasarımından sevkiyata kadar tüm proseslerin her aşamasında BARAN Ambalaj A.Ş. yenilikçi teknolojileri takip eder ve değişimi doğru yöneterek müşterilerinin ihtiyacına uygun esnek çözümler üretir.

Konusunda uzman çalışanlarımızla stratejik süreçlere destek vererek sektöründe rekabet avantajı sağlamaktır.

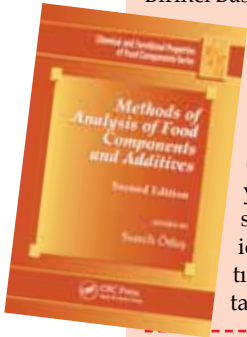
BARAN Ambalaj A.Ş. ekibinde yer alan tüm çalışanlarımızı; ekip çalışması yapan, değişime açık, yenilikçi, verimli, kurumsal değerlerimize uygun kişilerden oluşturmak, mükemmellik kültürü doğrultusunda sürekli geliştirmek ve tüm çalışanlarımızın sürdürülebilir başarıyı gururla taşıdıkları bir kuruluştaki çalışmalarını sağlamak temel amacımızdır.

Methods of Analysis of Food Components and Additives, Second Edition

(Gıda Bileşenleri ve Katkılarının Analiz Metodları, İkinci Baskı)

Editör: Prof.Dr. Semih Ötles, Ege University, Food Engineering Department, Izmir, Turkey

Birinci Baskısı 2005 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nde basılan kitabın, bir çok ülkede popüler bir ivme kazanması sonucu, yeni bölümler ilave edilerek kitabın bölümleri revizyondan geçirilmiş ve 2012 yılında İkinci Baskısı yapılmıştır. İkinci baskının hazırlanmasında, 11 farklı ülkeden 40 tanınmış araştırmacı katkı vermişlerdir. Bu kitapta, son yıllarda gelişmiş araştırma aletleriyle hassas bir şekilde pestisit kalıntılarının, kimyasal kirleticilerin, radyoaktif kontaminantların, doğal toksinlerin, modern mikrobiyolojik analizlerin, proteinlerin, lipidlerin, karbonhidratların, iz elementlerin, vitaminlerin, karotenoidlerin, klorofillerin, polifenollerin ve katkı maddelerinin modern analizlerinin nasıl yapıldığı ve prensipleri detaylı olarak ele alınmıştır. Ayrıca gıdaların duysal analizleri, gıda alerjenleri ve genetiği değişmiş bileşenlerin güncel analizlerine de yer verilmiştir. Bu konsept dahilinde gıda analizlerinde metod seçim yöntemleri, analiz sonuçlarının istatistiki değerlendirmeleri ve içme suyu analizleri de irdelenmiştir. Bu kitap, öğrenciler için ders kitabı olmakla birlikte üniversitelerde, araştırma enstitülerinde, gıda kontrol birimlerinde ve sanayide çalışan araştırmacı ve bilim adamları için de bir el kitabı niteliğindedir.



Kitap Tanıtımı

Peynir Biliminin Temelleri

Süt sektörünün beklediği kitap Peynir Biliminin Temelleri yayınlandı. Editörlüğünü İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Doç. Dr. Adnan Hayaloğlu ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Basbaros Özer'in yaptıkları "Peynir Biliminin Temelleri" kitabı yayınlandı. Sidas Yayıncılık tarafından yayınlanan Peynir Biliminin Temelleri kitabı içeriği ile Süt sektörü ve süt konusunda çalışan bilim insanları için önemli bir yere sahip olacak.

Peynir Biliminin Temelleri, Türkiye'de farklı kurum ve kuruluşlarda çalışmalarını sürdüren 29 bilim insanının katkısı ile toplam 20 bölümden oluşuyor. Her bir bölüm, çok sayıda güncel literatür ve yazarların kendi çalışmaları kullanılarak titizlikle hazırlanmış ve kaynak listesi her bölüm için ayrı verildi. Peynir Biliminin Temelleri, akademisyenler, lisans ve lisansüstü öğrencileri, süt sanayicileri ve peynirle ilgilenen değerli okuyucular için temel bir kaynak niteliği taşıyor.





Dilek BAŞARIR
McDonald's
Genel Müdürü

Dilek BAŞARIR, McDonald's Genel Müdürü oldu

McDonald's'ın büyümesine, Dilek Başarır yön verecek.

Türkiye'nin en başarılı profesyonel yöneticileri arasında gösterilen Dilek Başarır, 23 Eylül 2011 tarihinde McDonald's Genel Müdürü olarak göreve başladı. Başarır, 'Son yıllarda ivme kazanan büyümeyi sürdürmek birinci hedefimiz. Bugün McDonald's Türkiye'de marka bilinirliği yüzde 100 olan dünyanın dördüncü değerli markası. Nitelikli büyüyeceğiz' dedi.

Uzun süreli çalışma ve yükselme fırsatlarıyla örnek gösterilen Anadolu Grubu'nda bir yıldız daha parladı. Profesyonel yöneticiler içinde Türkiye'nin başarılı isimlerden biri olarak gösterilen Dilek Başarır, 23 Eylül 2011 tarihi ile McDonald's Genel Müdürlüğü görevini devraldı.

Dilek Başarır, "Son yıllarda ivme kazanan büyümeyi sürdürmek birinci hedefimiz. Bugün McDonald's Türkiye'de marka bilinirliği yüzde 100 olan dünyanın dördüncü değerli markası. Nitelikli büyüyeceğiz" dedi.

'McDonald's'ı farklı kılan en önemli unsur takipçi değil, öncü olmasıdır'

McDonald's'ı farklı kılan en önemli unsurun takipçi değil, öncü olmasına dikkat çeken Başarır, "Tedarik sistemlerimizden, yarattığımız kayıtlı istihdama kadar gıda sektörü kendi-

ni McDonald's kriterlerine göre hizalamak zorunda hissediyor. Türkiye'de yarattığımız ekonomik değerden bahsedecek olursak restoranlarımızda 4 bin 300'ü aşkın, tedarikçilerimizde ise 10 binden fazla kişiye, yani 15 bine yakın Türk insanına istihdam yaratıyoruz" şeklinde konuştu.

McDonald's restoranlarında kullanılan ürünlerin tamamına yakınının Türkiye'den temin edildiğine dikkat çeken Başarır, tedarikçilerle yıllık toplam 110 milyon liralık iş hacmi yaratıldığını ifade etti.

Anadolu Grubu'nda 12 yıl çalıştı

Galatasaray Lisesi mezunu olan Dilek Başarır, lisans eğitimi ni 1993 yılında Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nde tamamladı. Başarır, önde gelen şirketlerde operasyon şefliği, marka müdürlüğü, kıdemli ürün müdürlüğü, müşteri ilişkileri direktörlüğü gibi görevlerde bulundu.

Anadolu Grubu'ndaki kariyerine ise 1999 yılında Efes Türkiye grup ürün yöneticisi olarak başlayan Başarır, sırasıyla Efes Pilsen ürün pazarlama müdürü, Miller ürün pazarlama müdürü, Beck's ürün pazarlama müdürü, lisanslı markalarda Efes Türkiye pazarlama müdürü ve son olarak Efes Türkiye pazarlama direktörü oldu. Başarır, Efes Türkiye'nin kurumsal sosyal sorumluluk projeleriyle başarı ödülleri almasına katkı sağladı.



Nejla KAHRAMAN
Beypi A.Ş. Kalite Yönetim Müdürü

Beypi A.Ş. Kalite Yönetim Müdürlüğü görevine Nejla KAHRAMAN atandı.

Kanatlı eti sektörü içerisinde büyük bir paya sahip olan Beypi Bepazarı Tarımsal Üretim Pazarlama Sanayi ve Ticaret A.Ş. nin önemli üyelerinden biri olan Ahmet ÇETİN beyin geçtiğimiz aylarda zamansız bir şekilde vefat etmesi sebebi ile boşalan Kalite Yönetim Müdürlüğü görevine 13/09/2011 tarihi itibarıyla Nejla KAHRAMAN getirilmiştir. 1999 yılında iş hayatına başlayan Kahraman, 13/09/2011 tarihine kadar yine Beypiliç bünyesinde Kalite Yönetim Sorumlusu olarak görev yapmıştır.

1979 Kocaeli/Darica doğumlu olan Kahraman, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Teknolojisi bölümünden mezun olmuştur. Ayrıca Eskişehir Anadolu Üniversitesinde İşletme eğitimi görmektedir. Kalite, Gıda ve Çevre yönetim sistemleri kapsamında bir çok eğitim ve seminere katılmıştır. Ayrıca Beypiliç çatısı altında yer alan bayilerde gıda güvenliği yönetim sistemi bilincinin oluşturulması amacı ile başlatılan ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelendirme çalışmalarında bir nevi danışmanlık desteği vererek aktif rol almaktadır.

Beypiliç kanatlı eti sektöründe lider firmalar arasında olup marka, bilinirlik ve liderlik konumunda da en üst seviyeler-

de yer almaktadır.

Beypiliç de kalite ve gıda güvenliği yönetim sisteminin bütün gereklilikleri karşılanmıştır. Bu doğrultuda yapılan çalışmaların sonucunda kuruluş almış olduğu ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004, BRC ve IFS Sertifikaları ile de ürün kalitesine, çevresine ve ürün güvenliğine vermiş olduğu önemi bir kez daha ispatlamıştır.

Ayrıca Beypiliç 2011 yılı içerisinde belgeleri arasına bir yenisini daha ekleyerek sektörde fark yaratmaya devam etmiştir. Üstlendiği vizyon, misyon ve değerleri doğrultusunda her zaman müşteri memnuniyetini ön planda tutan Beypiliç sektörde bir ilke imza atarak müşteri memnuniyeti alanında uluslararası standart olarak kabul edilen "ISO 10002:2004 Müşteri Şikayet Yönetimi Sistemi Belgesi"ni almaya hak kazanmıştır.

Bunun yanı sıra Beypiliç 33 İslam ülkesinin onayı ile TSE tarafından verilmeye başlanan "Helal Gıda Uygunluk Belgesi"ni de ilk alan kuruluşlardan biri olmuştur. Bu belgenin alımı ile birlikte kesimlerin tamamının elle yapıldığını ve tüm İslami ilkelere uyulduğu kanıtlanmıştır.

Türklerin Dünyaya Hediyesi:



1669...
Osmanlı Elçisi
Süleyman Ağa,
Paris'i kahveyle
tanıştırdı.

1637...
Türk tüccarlar kahveyi
İngilizlere tanıttı.

Kahve,
Avusturya, Macaristan,
Hollanda ve
Almanya'da çok sevildi.

1543...
Yemen Valisi Özdemir Paşa
kahveyi İstanbul'a getirerek
Kanuni Sultan Süleyman'a
sundu.

1644...
Kahve,
Türkler
aracılığıyla
Marsilya'ya
ulaştı.

1615...
Venedikli tacirler,
İstanbul'dan
aldıkları kahveyi
ülkelerine
götürdü.

1554...
Kahve, İstanbul'da
bir sokağa adını verdi:
Tahmis
(kahve kavruan yer)
Sokak.

Kurukahveci Mehmet Efendi,
1871'de kahveyi ilk kez kavurup öğütürerek
toplu üretimi gerçekleştirdi.

Dünyaya hediyeğimiz Nefis Türk Kahvesi, Kurukahveci Mehmet Efendi sayesinde
140 yıldır aynı kaliteyle üretiliyor ve ülke sınırlarını aşıyor.



**KURUKAHVECİ
MEHMET EFENDİ
MAHDUMLARI**

TAHMİS SOKAK 66
EMİNÖNÜ 34116 İSTANBUL
TEL: (0212) 511 42 62, 511 42 63
FAXS: (0212) 511 13 11
www.mahmetefendi.com

Güvenilir Test Sistemleri ile Allerjen Tespiti

**RIDASCREEN® /
RIDASCREEN®FAST**
ELISA Kitleri

RIDA®QUICK
Lateral Flow Testler
Kolorimetrik Testler

SureFood®
Real Time PCR

**Enzimatik
Test Kitleri**

Validasyonlar:

- RIDASCREEN® Gliadin (AOAC-RI)
 - RIDASCREEN® Gliadin (WG PAT Ring Trial)
 - RIDASCREEN®FAST Peanut (AOAC-RI)
 - RIDASCREEN® Peanut (§ 64 LFGB)
 - RIDASCREEN®FAST Hazelnut (§ 64 LFGB)
- LFGB = Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
(Alman Gıda ve Yem Kanunu)

Allerjen Test Kitleri:

Acıbadem	Kaju
Antepfıstığı	Kazein
Badem	Kereviz
Balık	Kükürt
Ceviz	β -Laktoglobulin
Fındık	Laktoz
Gliadin / Gluten	Yer fıstığı
Glutamik Asit	Yumurta
Hardal	Yumuşakçalar
Histamin	Soya
Kabuklular	Susam

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

