



TR
"TÜKETİCİ GÜVENİLİR GIDANIN TEMEL HAKKI OLDUĞUNU BİLMELİ. BUNUN PEŞİNDE KOSMALI, YANLIŞ ALO 174'E ŞİKAYET ETMELİ VEYA HER ŞEYDEN ÖNCE YANLIŞ OLDUĞUNU DÜŞÜNDÜĞÜ BİR GIDAYI ALMAMALI."
EN
"CONSUMERS SHOULD BE AWARE THAT FOOD SAFETY IS THEIR FUNDAMENTAL RIGHT. THEY SHOULD GO AFTER IT AND REPORT ANY PROBLEM TO 174 HOTLINE OR SHOULD NOT PURCHASE PROBLEMATIC FOOD IN THE FIRST PLACE."

SAĞLIKLI NESİLLER İÇİN GIDA GÜVENLİĞİNE DİKKAT!

ATTENTION TO FOOD SAFETY FOR HEALTHY GENERATIONS!

TR Güvenli gıdalara erişim; son yıllarda devletlerin en çok önem verdikleri konuların başında yer alıyor. Türkiye de gıda güvenliğine önem veren ülkelerden biri. Bu amaçla hükümet ve sivil toplum kuruluşları kanalıyla çeşitli çalışmalar yapılıyor. Gıda güvenliğinin sivil toplum ayağında faaliyetler gösteren Gıda Güvenliği Derneği de bu alanda en etkin kuruluşlardan biri. 2004 yılında Türkiye Kalite Derneği'nin (KALDER) gıda sektöründeki üyelerinin talepleri doğrultusunda kurulan Gıda Güvenliği Derneği, tüketici sağlığının korunması ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi misyonu ile toplum yararına çok önemli çalışmalar yürütüyor. Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner ile gıda güvenliğini ve derneğin çalışmalarını konuştuk:

EN Access to safe food has been a top priority for governments in recent years. Turkey is one of the countries that consider food safety as an important issue. To this end, many activities are carried out by governments and non-governmental organizations. Turkish Food Safety Association, which functions in the civil society side of food safety, is one of the most influential organizations in this field. Founded in 2004 in line with the requests of the food-sector members of Turkish Quality Association (KALDER), Turkish Food Safety Association conducts many important activities for public interest, with the mission of protecting consumer health and raising consumer awareness. We discussed food safety and the activities of the association with Samim Saner, the Chairman of the Food Safety Association's Board of Directors:

► En temelden başlayacak olursak, 'gıda güvenliği' kavramının kapsamını sizden alabilir miyiz?

Gıda güvenliği, gıdaların, tarladan sofraya olan üretim süreci içerisinde, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde üretilmesini sağlamak için alınan tedbirler bütünüdür. Gıda güvenliği fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri ele almaktadır. Gıda güvenliğinin biyolojik boyutuna hijyen diyoruz. Hijyen insan sağlığını bozacak mikroplar, virüsler ve parazitlerin gıdalara bulaşmasını, çoğalmasının ve etkin bir şekilde yok edilebilmesinin kontrolü anlamına gelmektedir. Gıda güvenliğinin kimyasal boyutunu ise bulaşanlar, katkılar ve kalıntılar oluşturmaktadır. Bulaşanlar başlığı altında; aflatoksin, okratoksin gibi küf toksinleri, ağır metaller, dioksin ile gıdanın üretim sırasında oluşabilecek akrilamid gibi tehlikeler ele alınmaktadır. Katkılar; normalde yasal mevzuatta izin verildiği şekilde kullanıldığında bir sağlık sorununa neden olmamasına rağmen, izin verilen durumların dışında kullanıldığında tehlikeye yol açabilmektedir. Kalıntılar ise; normalde yasal mevzuatın izin verdiği şekilde bitkisel ve hayvansal üretim sırasında kullanıldığında bir tehlike yaratmamasına karşın doğru ve uygun şekilde kullanılmadıklarında tehlike yaratan maddelere denilmektedir.

► Türk halkı gıda güvenliği konusunda yeterince bilinçli mi?

Türk tüketicisinin gıda güvenliği üzerinde yoğun ilgisi olduğunu görüyoruz. 2015 yılındaki tüm Türkiye'nin örneklemi baz alan 'Gıda Güvenliği Algısı' araştırmamıza katılanların yüzde 90'ı gıda alışverişinde güvenilir gıda olmasına önem veriyor. Kadınların yüzde 89'unun kaliteye, erkeklerin ise yüzde 89'unun aile bireylerinin tercihlerine önem verdiği sonucunu elde ettik.

► Üreticilerin gıda güvenliğine ilişkin düzeyi nasıl?

Daha iyi bir noktaya nasıl gelinebilir?

Ülkemiz büyük bir coğrafya ve gıda güvenliği konusunda birbirinden çok farklı seviyede üretim tesisleri bulunuyor. Bir tarafta Avrupa standartlarının bile üzerinde üretim yapan kuruluşlar varken; diğer tarafta ne yazık ki merdiven altı olarak tabir edilen bir çok tesis de var. Dolayısıyla aynı anda birbirinden çok farklı gıda güvenliği seviyesindeki ürünü bulmak mümkün. Son yıllarda gıda mevzuatında çok önemli değişiklikler oldu ve sektör için yepyeni bir dönem başladı. AB mevzuatına uyum sağlamayı temel hedef alan bu mevzuatların en önemli yaklaşımlarının başında; gıda işletmecisinin, yani gıda maddesini üreten, işleyen, paketleyen, satan; kısaca her aşamada görev alan kişilerin gıdanın güvenli olmasını sağlamaktan sorumlu tutulmasıdır. Bir diğer önemli yaklaşım ise gıdaların izlenebilirliğinin sağlanması gerekliliğidir, tüm bunlar sektöre oldukça ileriyi taşıyor. Ancak gıda güvenliğinin gelişimi için en temel strateji; kayıt dışının yok edilmesi ile standartlara uygun üretim yapılmasının sağlanması ve haksız rekabetin ortadan kaldırılmasıdır. Gıda güvenliğinin gelişiminde yanlış yapanların cezalandırılması ne kadar önemliyse, doğru yapanların da desteklenmesi o derece önemlidir. Burada üzerinde dikkatle durulması gereken çok önemli bir durum ortaya çıkmaktadır; o da sektörün gıda güvenliğine yönelik altyapı, alet-ekipman, analiz, eğitim, danışmanlık ve belgelendirme gibi alanlarda çeşitli yatırımlar ve harcamalar yapmasının gerekliliğidir. Sektörün ağırlıklı olarak KOBİ yapısında olduğu göz önüne alındığında her ne kadar şu anda da yapılıyor olsa daha fazla teşvik ve desteklere ihtiyaç duyulduğu açıktır.

► Starting from the basics, could you explain us the scope of the term 'food safety'?

Food safety is a group of measures taken to ensure food production safety for human health during the production process that is from farm to fork. Physical, chemical and biological hazards are also handled under food safety. The biological extent of food safety is called hygiene. Hygiene means preventing the reproduction and controlling the efficient destruction of germs, viruses and parasites that may be deleterious to human health. On the other hand, the chemical extent of food safety consists of contaminants, supplements and residues. Under contaminants, hazards are handled such as mold toxins like aflatoxins and ochratoxins, heavy metals, dioxin and acrylamide, which can occur during the production of food. Although they do not normally pose a danger to health when used in line with the legislation, supplements may cause damage if used for purposes outside permitted ones. Residues are substances that can endanger health when used improperly; although they do not pose any threat when utilized in line with the purposes stated in the legislation, during plant and animal production processes.

► Are Turkish people conscious enough about food safety?

We believe that Turkish consumers have a great interest in food safety. Our 'Food Safety Perception' study based on the entire country as a sample in 2015 showed that 90% of the participants pay attention to food safety in food shopping. Results also demonstrated that 89% of women pay attention to the quality while 89% of men regard the preference of their family members.

► What is the consciousness level of producers regarding food safety? How can we move forward?

Our country is located on a vast geography and there are many production facilities with different food safety levels. While some establishments operate on standards that even exceed those of Europe; there are many facilities that, unfortunately, exercise a production type called under-the-counter production. Thus, it is quite possible to find a product with different food safety levels at the same time. Food legislation has gone through major amendments in recent years and a new era has begun for the sector. One of the most important approaches of this legislation, which aims for harmonization with the EU legislation, is that it now holds responsible food operators for food safety and thus, people involved in every phase of food production such as production, processing, packaging and selling. Another significant approach is the need for ensuring traceability of the food. All these activities advance the food sector. However, the most essential strategy for the development of food safety is to ensure production in line with the standards by eliminating the informal production and to rule out unfair competition. For developing food safety, supporting integrity is just as important as punishing those with wrongdoings. This reveals a substantial point to accentuate: The sector needs investments and expenditures in various fields such as infrastructure, tools and equipment, analysis, training, consulting and documentation towards food safety. Given that the sector consists mostly of SMEs, it needs more incentives and support in addition to the existing ones.

► **Gıda güvenliği sağlanmasında tüketici, STK ve kamunun denetimleri çok önemli. Bu konuda neler söylersiniz?**

Kesinlikle. Gıda güvenliğinin sağlanmasında denetim çok ama çok önemli bir araç. Arz-talep dengesi açısından tüketici bilinci temel itici gücü oluşturuyor. Tabii bu durum gelir seviyesi ile de doğru orantılı. Gelir seviyesi düştüğünde insanlar sadece ihtiyaçlarını gidermeye yönelik tükettiklerinden ve para birinci öncelikli konu haline geldiğinden gıda güvenliği arka planda kalıyor. Yine de tüketici aynı fiyata gıda güvenliği daha yüksek ürünleri satın alması noktasında bilgilendirilmeli ve yönlendirilmeli. Çünkü sistemi tüketici davranışları şekillendiriyor. Güvenilir gıdaya olan talebin artırılması konusunda devlet, sektör ve STK'lar işbirliği içerisinde hareket etmeli.

► **Gıda güvenliği konusunda dünya ve Türkiye'de uygulanan HACCP gibi sistemler var, bu sistemlerin ortak özellikleri ve hedefleri nedir?**

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri genelde HACCP'yi temel alan BRC, IFS yada FSSC 22000 gibi öneyciliği temel alan ve risk bazlı sistemlerdir. HACCP bütün gıda güvenliği yönetim sistemlerinin temel çıkış noktasıdır, bu işin alfabesidir. Sorduğunuzda gıda sektöründe çalışan herkes HACCP'yi iyi bildiğini söyleyecektir, ancak ne yazık ki gerçek hayatta HACCP'in bir çok yerde yeterince hatta hiç uygulanmadığını ve doğru bir şekilde uygulanmadığını görüyoruz.

► **Gıda güvenliğinin sağlanması noktasında gelişmiş ülkeler ne gibi yol haritaları izliyor?**

Günümüzde gıdaların güvenliğinin sağlanması için başta mevzuatların koyduğu kurallar ve denetimler ile analiz kontrolleri olmak üzere çok çeşitli ulusal ve uluslararası bilimsel ve teknik uygulamalar gündemdedir. Ancak yine de enteresan bir çelişki ile karşı karşıyayız; bir taraftan tarih boyunca ilk defa bu kadar yüksek gıda güvenliği standartları, gıda güvenliği analiz sistemleri ve diğer kontrol mekanizmaları ile donatılmış durumdayız. Diğer taraftan ise gıda hammaddelerinin küresel risklerinin bu kadar yoğun olduğu bir dönem de yaşanmamıştı. Bu da beraberinde kötü ellerde tarihte görülmedik gıda hilelerini ve gıda güvenliği problemlerini getiriyor.

► **Türkiye'de gıda güvenliği en çok hangi ürünlerde ihlal ediliyor?**

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 2012 yılından itibaren dönem dönem taklit veya taşış yapıldığı kesinleşen ve tüketicilerin sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş gıdalardan üreten işletmeleri kamuoyuna duyurmaktadır. Bakanlık bu kapsamda firma, marka bilgileri ve tespit edilen bulgularla birlikte 2016 yılında toplam 505 parti ürünü açıkladı. İfşa edilen bu ürünler incelendiğinde ağırlıklı olarak et ve et ürünleri ile süt ürünleri göze çarpıyor. Takiben bitkisel yağ, bal, takviye edici gıdalar, çikolata, alkollü ve alkolsüz içecekler de ürünler arasında yer alıyor. Bulgular incelendiğinde ise et ve et ürünlerinde; tek tırnaklı eti, sakatat, peynirde bitkisel yağ ve nişasta, yoğurta süt harici yağ ve jelatin görülüyor.

Bu konudaki diğer önemli bir göstergesi AB ülkelerine ihraç ettiğimiz ürünlere ilişkin AB'nin RASSF sistemi (Gıda ve Yem İçin Hızlı Alarm Sistemi) verileridir. 2016 yılında AB ülkeleri tarafından Türkiye ile ilgili 285 bildirim yapılmış. Bu bildirimlerin yaklaşık yarısını kuruyemişlerde ve meyve-sebzede aflatoxin bulguları oluşturuyor.

► **Inspections of consumers, NGOs and the public are of crucial importance in ensuring food safety. What is your comment on this?**

Absolutely. Inspection is an essential tool for ensuring food safety. Consumer awareness makes up the basic driving force in terms of supply-demand balance. Of course, this is in direct proportion to the level of income. When income level decreases, people start to consume just to meet their needs, money becomes the top priority and food safety fades into the background. Nevertheless, consumers should be informed and guided in purchasing safer food products at the same price. Because, the system is shaped by the behaviours of consumers. The government, sector and NGOs should cooperate to increase the demand for safe food.

► **Systems like HACCP are implemented for food safety in Turkey and around the world. What are the common features of these systems?**

Food Safety Management Systems are risk-based and preventive systems like BRC, IFS or FSSC 22000, which are generally based on HACCP. HACCP is the basis of all food safety management systems; it is the handbook of this field. If you asked around, everyone in food sector would tell you that they mastered HACCP. However, it is unfortunately evident that, in practice, HACCP is not understood and implemented properly in many places, let alone mastered.

► **What is the roadmap of developed countries in terms of ensuring food safety?**

Today, various scientific and technical practices, both national and international, are on the agenda to ensure food safety such as rules and inspections and analysis controls set by the legislation. However, we still face an interesting conflict; on one hand, we are equipped with the highest ever food safety standards, food safety analysis systems and other control mechanisms. Yet global risks of raw materials for foodstuff are at the highest-ever levels. In the wrong hands, this brings about unprecedented food frauds and food safety problems.

► **For which products is food safety the lowest in Turkey?**

Since 2012, the Ministry of Food, Agriculture and Livestock has been regularly announcing to public the establishments where counterfeiting and adulteration are detected and that produce spoiled food in a way to endanger consumer health. In this sense, the Ministry revealed 505 batches of products in total with their brand information and findings in 2016. Mainly meat and meat products and dairy products stand out among these exposed products. Following these; vegetable oil, honey, food supplements, chocolate, alcoholic and non-alcoholic beverages are also among revealed products. When the findings are examined, it is evident that there is Equidae meat and offals in meat and meat products; vegetable oil and starch in cheese; and non-dairy fat and gelatine in yoghurt.

Another significant indicator on the matter is the EU's RASFF system (Rapid Alert System for Food and Feed) data regarding the products we export to EU countries. EU countries sent 285 notifications to Turkey in 2016. Almost half of these notifications state findings of aflatoxin in nuts, fruits and vegetables. We see that another important finding is the pesticide residues in fruits and vegetables.

I would like to mention here the vital problems regarding food that are food frauds and adulteration. This subject is gradually becoming a more



Önemli bir diğer bulgunun ise meyve ve sebzelerde pestisit kalıntıları olduğunu görüyoruz. Burada gıda ile ilişkili çok önemli bir sorun olan gıda hileleri ve taşışten de bahsetmek isterim. Bu konu hem ülkemizde hem de dünyada her geçen gün önemi artan bir sorun haline gelmektedir. Hileli gıdaların dünya ekonomisinde yaklaşık olarak 45 milyar dolarlık bir yeri olduğu tahmin edilmektedir. Bu inanılmaz büyük bir miktardır. Ne yazık ki bilim geliştikçe gıda hilelerini tespit edecek analiz yöntemlerinin yanı sıra sahteciliğin şekli ve boyutu da gelişmekte ve artmaktadır. Gıda güvenliği ve gıda hileleri konusunda en büyük risk; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni alınmadan üretilmiş, merdiven altı ürünlerdedir. Çünkü bu ürünlerin hangi hammaddelerden, nerede, ne zaman ve ne şekilde üretildiğine dair her şey belirsiz. Kısacası gıda güvenliğinin en temel konularından birisi olan izlenebilirlik kaybolmuş durumda. Bu duruma özellikle ambalajsız ürünlerde rastlanıyor. Ürünün kim aite olduğu belli olmadığı için sahtekarlar rahatlıkla her türlü hileye başvurabiliyor. Tüketicinin hileli ürünlere maruz kalmaması için öncelikle ambalajlı ve bildiği markaları, yine bildiği ve güvendiği yerlerden satın alması gerekiyor. Tüketicilerin aynı zamanda ürünlerin etiketlerini dikkatle okuması ve etiket üstünde Bakanlık iznini araması gerekiyor.

► **Aynı şekilde gıda güvenliğinin sağlanmadığı tesislerle ilgili bilgi verebilir misiniz?**

Bu sorunuza da aynı adresi vereceğim; merdiven altı ve kayıt dışı üretim, ambalajsız ürünlerin ürettiği tesisler...

► **Yaz aylarındayız, turistik tesislerin karmelerinden bahsedebilir misiniz?**

Ülkemizde gıda güvenliği koşullarını yerine getiren ve uluslararası standartta çalışan birçok otelin yanı sıra bilinçli olmayan birçok otel ve turistik tesis de bulunmaktadır. Özellikle 'her şey dahil' sistemde sunulan açık büfe servisin çok uzun sürmesi, buradaki tehlikeyi katlayarak artırıyor. Ancak gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uyulduğu sürece bu tehlikeler gerçekten kontrol altına alınabilir. Otel mutfakları da aynen fabrikalarda uygulanan süreçlere çok ben-

important issue both for our country and the world. It is estimated that fraudulent food constitutes a share of approximately \$45 billion in the world economy. This is an incredibly high figure. Unfortunately, the form and size of fraudulence evolved and increased alongside with the scientific developments that enabled more elaborate analysis methods to detect food fraud. The biggest risk in terms of food safety and food fraud is under-the-counter production that is unauthorized by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock. Because, any detail on raw materials, location, time period and conditions of production for these products is obscure. Traceability, one of the backbones of food safety, has vanished. We especially see this problem in unpackaged products. Since it is not certain whom the product belongs to, imposters can easily practice any deceit they wish. To avoid fraudulent products, consumers should primarily purchase packaged products from known brands and from stores they know and trust. They should also carefully read the product labels and look for the approval of the Ministry on the label.

► **Could you also provide us with information on facilities in which food safety is not established? Which places threaten food safety the most?**

I will give the same answer as before; under-the-counter and unregistered production facilities where they produce unpackaged products.

► **It's summer, could you talk about the scorecards of tourism facilities?**

Aside from many hotels that fulfill food safety requirements and operate on international standards in our country, there are also many unconscious hotels and tourism facilities. Long waiting times in open buffet services offered in 'all-inclusive' system especially increase the danger in this sense. However, these dangers can truly be taken under control as long as the food safety rules and hygiene requirements are implemented. Hotel kitchens are of similar nature in terms of the processes implemented in factories. There is a sequence of processes containing purchasing, raw material receiving department, operational

zer nitelikte... Satın alma, hammadde kabul, depolama, işlem hazırlıkları, üretim, soğutma, servise hazırlama ve servise devam eden bir süreç yaşanıyor. Bu sürecin tüm adımlarında dikkatli olmak gerekiyor. Burada bir diğer çok kritik konuya dikkatiniz çekmek istiyorum. O da eğitim. Gıda güvenliği, sonuçta içinde personelin yer aldığı bir konu, o nedenle personel davranışları çok ama çok önemli, bunu da düzeltmenin yolu doğru ve etkin bir eğitimin geçiyor.

► Gıda güvenliği konusunda evlerin, ev hanımlarının durumu nasıl?

Güvenilir gıdayı aldıktan sonra evde doğru şekilde saklamak ve sonra da doğru bir şekilde hazırlamak ve pişirmek son derece önemli. Özellikle de işin satın alma boyutunda ana rol üstlenen kadın, anne de olması sebebiyle gıda güvenliği konusunda çok hassas. Ancak bu hassasiyet bazen yanlış şekillerde de ortaya çıkabiliyor. Örneğin hala yumurta ve eti yıkayan tüketicilerimiz de var. Oysa yumurta ve etin yıkanmaması gerekiyor, çünkü bu şekilde üzerindeki mikroorganizmaların ortama bulaşma riski artıyor. Diğer taraftan evlerde hangi noktada neye ve nasıl hassasiyet gösterileceğinin tam bilgisine sahip olunmadığını görüyoruz. İnsanlarımızın birinci derecede açıkta satılan, menşei belirsiz yüksek riskli gıdalardan korkmaları gerekirken; izin verilmiş katkı maddelerine zehir muamelesi yapıp, bunlardan korkuyorlar.

► Evlere giren sebze, meyve hayvansal ürünlerin saklanması, temizlenmesi, pişirilmesi süreçleri için neler önerirsiniz?

Et ve et ürünlerinin doğru koşullarda saklanması gıda güvenliği ve insan sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Doğru koşullar ise ortamın hijyenik olması ile sıcaklıktan ibarettir. Hijyeniklik, ortamın mikrobiyolojik açıdan temizliğinin ölçüsüdür. Ortam hij-

preparations, production, cooling, preparing for service and servicing itself. Every step should be taken carefully. I would like to point out another critical point here: training. Food safety is a process that involves staff, in the end. Behaviours of the staff are crucial and the way of fixing these behaviours is appropriate and efficient training. We, as Turkish Food Safety Association, place special emphasis on training. We have many different, ongoing activities for the tourism sector.

► What is the stand of houses and housewives on food safety?

It is extremely important to correctly store and then correctly prepare and cook safe food at home after purchase. Women, who take up the main role in purchasing, are especially sensitive about food safety since they are also mothers. However, this sensitivity sometimes takes incorrect forms. For instance, there are still consumers who wash eggs and meat. Whereas, eggs and meat should not be washed as the microorganisms on them may contaminate the setting. Moreover, we see that people do not exactly have the knowledge of at what point, to what and how to be sensitive. While our people should be avoiding high risk food with unknown origin and sold unpackaged, they are treating approved food supplements as though they are poison and abstain from them.

► What could you recommend for the storage, cleaning and cooking processes of vegetables, fruits and animal-origin products?

It is important to store meat and meat products under right conditions in terms of food safety and human health. Right conditions mean hygienic environment and right temperatures. Hygiene is the measurement of cleanliness of the environment in terms of microbiology. If the environment is hygienic, meat is not contaminated or just minimally contaminated with bacteria. After bacterial contamination, the main

yenik ise ete bakteri bulaşmaz ya da çok az olur. Bakteri bulaştıktan sonra ise esas sorun bakterinin üremesine izin verilmemesidir. Bunun için ortamın soğuk olması sağlanmalıdır. Buzdolabı sıcaklığı olan 0-4°C arasında bakterilerin üremeleri yavaşlar, derin dondurucu sıcaklığı olan -18°C ve üzerinde ise bakterilerin üremeleri tamamen durur, yani gıdalar bu sıcaklıkta tamamen güvenilir bir şekilde saklanabilirler.

İster kırmızı et, ister kanath eti, ister balık olsun çiğ etlerde daima bazı bakterilerin bulunabileceğini ve bunun normal bir durum olduğunu aklımızdan çıkarmamalıyız. Önemli olan ise et güvenilir hale getirmek için, bunun için de en doğru yöntem etin doğru bir şekilde pişirilmesidir. Mikrobik açıdan riskli olan meyve ve sebzeler de tüketilmeden önce çok iyi yıkanmalıdır.

► Herhangi bir ürünün, sofraya gelişine kadar nasıl bir süreci takip etmesi lazım ki o ürün güvenli olsun?

Bir gıda tarladan çatala gelene kadar pek çok aşamadan geçiyor. Tarladaki üretici, hasat eden, depolayan, işleyen, paketlenen, lojistiği sağlayan, perakendeci ve tüketici de gıda güvenliğinin bir parçası. Güvenilir gıda, güvenilir hammadde ile mümkün olduğunda, işimiz tarladaki veya çiftlikteki birincil üretimi ile başlıyor. Tarlada ve çiftlikte gerçekleştirilen üretimin güvenli olması, sofraya gelen gıdanın güvenliğinin sağlanmasında en önemli adımdır. Bu anlamda çiftçilerin her aşamada desteklenip, güçlendirilmesi ve işinin ehli üreticiler haline gelmesi gerekmektedir. Bu noktada izlenebilirlik ve tedarik zincirinin denetimi kritik konular.

► Gıda güvenliği ve hastalık ilişkisinden bahsederseniz?

Gıda kaynaklı hastalıkların büyük bir kısmı bakteriyel kökenli olup, özellikle et, süt gibi proteince zengin gıdalardan insanlara bulaşır. Patojen dediğimiz bu hastalık yapıcı bakterilerin yol açtığı hastalık belirtileri birkaç faktöre göre değişebilir. Patojen bakterilerin çeşidi ve sayısı, kişilerin çok genç, çok yaşlı, hasta ve güçsüz kişiler olması yani duyarlılık dereceleri veya bağışıklık sistemleri ve hatta tokluk açlık durumları bu faktörlerdendir. Gıda zehirlenmesi dediğimiz klinik tablo genellikle mide bulantısı, kusma ve ishal şeklinde görülür.

► Daha sağlıklı nesiller için ülkemizin gıda güvenliği konusunda ne gibi adımlar atması gerekiyor?

Birkaç kritik adımdan bahsetmek istiyorum. İlk olarak tüketicinin bilinci çok önemli, ne yazık ki tüketici tarafından korkulması gereken yüksek riskli konuların dikkate alınmadığına, ancak gerçekte önemli bir risk teşkil etmeyen konuların sürekli gündemde olduğuna tanık oluyoruz. Bu durumda gerçek risklerle mücadele edeceğimize suni risklerle uğraşıp önceliklerimizi değiştirmiş oluyoruz. Tüketicinin gerçek olmayan risklere yönelmesi devletin de sektörün de önceliklerini etkiliyor ve ülke bundan zarar görüyor. Tüketicinin bu yöneliminin altında hiç şüphesiz basında sıklıkla yer alan yanlış bilgiler ve bilgi kirliliği geliyor. İkinci önemli adım ise gıda güvenliği konusuna yatırım yapan, kendini geliştirmek isteyen tesislere devletin bir şekilde destek olması. Bu devletin gıda güvenliğine yönelik yapacağı stratejik bir yatırım. Üçüncü olarak ise uygunsuz ürün üretenlerin daha sıkı denetlenmesi ve caydırıcı önlemlerin alınması geliyor. Daha sağlıklı nesilleri ancak güvenilir gıdalarla yetiştirebileceğiz.

struggle is to prevent bacteria from reproducing. In this sense, the environment should be cold enough. Bacteria reproduction slows down between 0-4 °C on refrigerator temperatures and on deep-freezer temperatures, -18 °C and above, the reproduction of bacteria completely halts. Thus, food can be safely stored in these temperatures. Whether for red meat, poultry meat or fish meat; keep in mind that raw meat may always contain some bacteria and it is a perfectly normal situation. The important thing is making the meat safe; the best way to keep meat safe is cooking the meat the right way. Fruits and vegetables that are microbially risky should be thoroughly washed prior to consumption.

► Which processes should a product go through from farm to fork in order to be safe?

Food goes through many processes from farm to fork. Producers in the farm; people who harvest, store, process, package, manage logistics; retailers and consumers are all part of food safety. Since reliable food is only achievable with reliable raw material, our responsibility starts at primary production in the field or farm. Safe production in the field or farm is the most important step for ensuring the safety of food that ends up on the table. To this end, farmers should be supported on all aspects so that they can strengthen and become master producers in their domain. Traceability and inspection of the supply chain become critical at this point.

► Could you explain the relation between food safety and diseases?

A major part of food-borne diseases originate from bacteria and they are transmitted to people by protein-rich foods, especially meat and milk. Symptoms of diseases caused by these bacteria, also called pathogens, may vary depending on some factors. Type and number of pathogenic bacteria, people being too young, too old, too sick or weak, indicating their sensitivity level or their immune system, even the fact that whether they are full or hungry are all among these factors. The clinical presentation, called food poisoning, manifests itself with nausea, vomiting and diarrhea. In the presence of fever in addition to these symptoms, this may be a food-borne infection rather than food poisoning.

► What can be done in terms of food safety to achieve healthy generations in our country?

There are a few critical steps that I would like to talk about. Firstly, awareness of the consumer is crucial. Unfortunately, we see that actually important and risky topics are overlooked while subjects that do not pose any real risk are always hot on the agenda. This makes us change our priority by making us tackle with fictitious risks rather than struggle with real risks. When customers focus on unrealistic risks, priorities of both the government and the sector gets affected by it and the whole country suffers from the results. Without any doubt, incorrect data and information pollution polarized by the media lies beneath this drive of the customer. The second important step is the government supporting facilities that invest in food safety issue and wish to improve themselves. This would be a strategic investment from the government towards food safety. Thirdly, controls should be tighter and deterrent measures should be taken against the producers of improper products. Healthy generations can only be achieved with reliable food.

