



# Veteriner Tavukçuluk Derneği

# MEKTUP ANKARA



Turkish Branch of The World Veterinary Poultry Association

www.vtd.org.tr • info@veterinertavukculuk.org

3 ayda bir yayımlanır.

ISSN: 1309 7296

Gıda Güvenliğinin Önemi  
ve Veteriner Hekimlik

Mikotoksinler ve Kontrol Yöntemlerine  
Yönelik Son Gelişmeler

Böcekler ve Mikroalgler  
Geleceğin Tavuk Yemi Olabilir mi?



# GIDA GÜVENLİĞİNİN ÖNEMİ VE VETERİNER HEKİMLİK

Samim Saner

Merieux Nutrisciences Uluslararası Bilimsel Direktörü,  
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı  
samim.saner@ggd.org.tr

Veteriner hekim denildiğinde aklımıza gelen ilk şey hayvan sağlığı olsa da, aslında veteriner hekimlerin günümüzde asıl işlevlerinin başında artık halk sağlığının korunması, tek sağlık yaklaşımı ve de gıda güvenliği vardır. Bu kapsamdaki en önemli konuların başında ise zoonozlar ve antibiyotik direnci gelmektedir.

Biyoistatistiklere biraz yakından baktığımızda ise zoonotik hastalıkların, halk sağlığının korunması ve gıda güvenliği arasında çok önemli sebep-sonuç ilişkilerinin olduğunu görüyoruz. İnsanlarda hastalığa yol açan 1,407 patojenin, %58'inin hayvansal kaynaklı olduğu tespit edilmiştir (Woolhouse, December 2005). Avrupa Gıda Güvenliği Ajansı'nın 2019'da yayınladığı güncel "Tek Sağlık Zoonoz Hastalıklar" Raporuna göre 2018 yılında resmi olarak yaklaşık gıda ve gıda dışı 360 bin hayvan kaynaklı hastalık kaydedilmiş, 41 bin kişi hastanede tedavi altına alınmış, 572 kişi hayatını kaybetmiştir. Rapor edilen hastalıkların %99'u, hastaneye yatışların %98'i, ölümlerin %74'ü gıda kaynaklıdır (EFSA, 5926, 2019). Avrupa'da Sağlık yetkililerine rapor edilen 90 bin civarında *Salmonella* vakasının gerçekte 4 milyon olduğu tahmin edilmektedir (EFSA, 5596, 2019). Rapor edilen hastalıklar Avrupa çapında 5 bin salgına yol açmış, salgınlar, 50,000 kişiyi etkilemiş, 5,000 kişi hastanelerde tedavi altına alınırken 40 kişinin hayatını kaybetmesine yol açmıştır. Avrupa Birliği Üyesi 28 ülkede meydana gelen 5,000 gıda kaynaklı salgının 1/3'ü *Salmonella* kaynaklıdır. *Salmonella* salgınlarının 2/3'ü üç Avrupa ülkesinde yoğunlaşırken, %95'inde *S. Enteritidis* ve *S. Typhimurium* en sık rastlanan bakterilerdir.

Gıda kaynaklı hastalıklar çiftlikten çatala yaklaşımında özellikle zincir marketlerin de çok yakından takip ettiği bir konu, zira zehirlenme sonrası tüketiciler ve yetkili makamlar tarafından ürün güvenliği sorgulanıyor ve şüpheli durumlarda stokta ve raflarda

bulunan ürünler imhaya gönderiliyor, gıdanın kontamine olduğu anlaşıldığında ise tedarikçi ve üreticilere ağır cezai yaptırımları uygulanıyor. Gıda kaynaklı hastalıklar, halk sağlığının yansırı, tedavi maliyetleri, iş göremezlik, gıda satışları ve turizmi de etkileyebilmektedir ve tüketicilerde hayvansal ürünlere karşı bir tedirginlik oluşmasına neden olabilmektedir.

O nedenle bu hastalık etkenleriyle mücadele konusunda çeşitli programlar geliştiriliyor. Geçtiğimiz günlerde ABD'li önemli sivil toplum örgütlerinden Pew Charitable Trust Gıda Güvenlik Politikaları Direktörü Sandra Eskin tarafından kaleme alınan makalede, ABD'de yılda 1 milyondan fazla insanın hastalanmasına yol açan *Salmonella* kontrolüne yönelik olarak Costco ve Walmart gibi perakende zincirlerinin sattığı ürünlerin elde edildiği kanatlı hayvanların *Salmonella*'ya karşı aşılınmış olmasını şart koştuğu belirtilmektedir (Eskin, 2020).

Et, süt, balık, yumurta ve ürünleri *Salmonella* açısından diğer gıdalara göre daha riskli olmakla beraber, merkezi sıcaklıkları 70 °C ve üzeri olacak şekilde pişirildiklerinde bu bakteriler ölmektedir. Ancak bakteriler doğru sıcaklığa yeterli sürede maruz bırakılarak yıkımlandıktan sonra da çapraz bulaşma riski olduğundan, temiz ürüne bulaşmanın önlenmesi ve üremenin kontrol altına alınması için hijyen ve soğuk zincir uygulamalarına maksimum derecede özen gösterilmelidir.

*Salmonella* meyve ve sebzeler yoluyla da salgınlara yol açtığından, bu tip ürünlerin çiğ tüketileceği zaman akan su altında iyice yıkanması, hatta profesyonel mutfaklarda klorlu dezenfektanlarla dezenfekte edilmesi önerilmektedir.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesinin 2019'da yaptırdığı bir araştırmada, gıda alışverişi yapan tüketicilerin,

%64'ünün bakteriyel zehirlenmeden endişe ettikleri görülmektedir. Gıda kaynaklı hastalıkların çiftlikten çatala uzanan süreç boyunca azaltılması konusunda atılacak adım ve önlemler, zehirlenme vakalarını, geri çağırma ve medya haberlerini de azaltarak, tüketicilerin arzu ettikleri gıdaları gönül rahatlığı ile satın almalarına ve tüketime olumlu katkı sağlayacaktır. Veteriner hekimler çiftlikten çatala gıda güvenliğinde büyük rol oynamakla beraber, Dünya Sağlık Örgütü ve Tarım Örgütü'nün de belirttiği gibi, gıda kaynaklı hastalıklar, yetkili otorite, gıda üreticisi, perakendeci ve tüketicilerin ortak çabasıyla

önemli oranda engellenebilir, bir başka deyişle gıda güvenliği aslında hepimizin işi.

Veteriner hekimlerin halk sağlığının korunmasının yansıması, aynı zamanda evlerimizde bize arkadaşlık eden dostlarımızın da sağlıklarını koruyarak, çocuklardan, yoğun çalışan iş insanlarına ve emekli olup ikinci baharını yaşayan bireylere kadar hepimizin mutluluğu için de önemli bir aracı olduklarını düşünüyorum ve kendilerine gönülden teşekkür ediyorum ■

Kaynaklar yazarın kendisinden temin edilebilir.

*Mutlu Yıllar*

**46** Sektörde  
yıllık tecrübe



**Türkiye'den Dünyaya  
VERİMLİ KÜMES SİSTEMLERİ**

444 6 887 | [www.tavsan.com.tr](http://www.tavsan.com.tr)

