



KOBİ'ler için zaman daralıyor!

Time is closing in for SMEs

Gıda güvenliği krizlerine ne kadar hazırız?

What is our level of
preparedness for food
safety crises?

Prof. Dr. Recep Akdağ: Gıda seçiminde markaya dikkat!

Look out for brand names
when purchasing food!

KOBİ'ler geçiş sürecinde

SMEs on the
transitional period

AB İlerleme Raporu Türkiye hakkında ne diyor?

What does the Progress
Report of the EU say for Turkey?



mutluluęa
kapak a



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*

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



Ajinomoto İstanbul Gıda Satışı Ltd. Şti.

Altıparmak Pazarlama Koll. Şti. (Balparmak)

Anadolu Cam San.A.Ş.

Anadolu Restoran İşletmeleri Ltd. Şti. (Mc Donald's)

Arifoğlu Baharat ve Gıda San. Ltd. Şti.

Aytaç Gıda Yatırım Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Banvit A.Ş.

Baran Ambalaj Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Barilla Gıda A.Ş.

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

Beypi Beypazarı Tarımsal Ür. Paz. San. ve Tic. A.Ş. (Beypiliç)

Cargill Tarım ve Gıda San. Tic. A.Ş.

CarrefourSA Carrefour Sabancı Ticaret Merkezi A.Ş.

Coca-Cola Meşrubat Paz. Danışmanlık San. ve Tic. A.Ş.

Çelebi Hizmet Gıda Turizm San. ve Tic. A.Ş.

Çevre Endüstriyel Analiz San. ve Tic. A.Ş.

Danone Tikveşi Gıda ve İçecek San. Tic. A.Ş.

Doğadan Gıda Ürünleri San. ve Paz. A.Ş.

Deisko İzolasyon İç ve Dış Ticaret San. Ltd. Şti.

Diversey Kimya San. ve Tic. A.Ş. (Sealed Air)

Dr.Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

DSM Besin Maddeleri Ltd. Şti.

Dupont Türkiye

East Balt Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Ecolab Temizleme Sistemleri A.Ş.

Eczacıbaşı Girişim Paz. Tüketim Ürünleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Ege İhracatçı Birlikleri

Eti Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Evergreen - Rota Çevre Sağlığı, İlaçlama ve Gıda Hiz.

Fasdat Gıda Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.

Fersan Fermantasyon San. Tic. A.Ş.

Frito Lay Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Güney 2M Dağıtım Paz. ve Tic. A.Ş.

HAVI Lojistik Tic.Ltd.Şti.

ISA Denetim Belgelendirme ve Eğitim Ltd.Şti.

İbrahim Tiryaki

İntertek Test Hizmetleri A.Ş.

Kalite Sistem Laboratuvarları A.Ş.

Kraft Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Kükre Gıda ve İth. Mad. Pazarlama Tic. Ltd. Şti.

Marsa Yağ San. ve Tic. A.Ş.

Martin Bauer Middle East Bitki ve Meyve Çayları A.Ş.

Merko Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Merter Helva San. Tic. A.Ş. (Koska Helvacısı)

Metro Group

Migros Ticaret A.Ş.

Moova Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Nestle Türkiye Gıda San. A.Ş.

Özel MSM Gıda Kontrol Laboratuvarı ve Dan. Hiz. Tic. Ltd. Şti.

Özgörkey Gıda Ürünleri San. ve Tic. A.Ş.

Pak Tavuk Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Penguen Gıda San. A.Ş.

Pınar Entegre Et ve Un San. A.Ş.

Pınar Süt Mam. San. A.Ş.

Protek Analitik ve Endüstriyel Sistemleri Ltd. Şti.

Reis Tarımsal Ürünler San. ve Tic. A.Ş.

Rotopak Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.

SARDUNYA Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.

Saray Bisküvi ve Gıda San. A.Ş.

Shaya Mağazacılık A.Ş.

Sincer Dış Ticaret

Sodexo Entegre Hizmet Yönetimi A.Ş.

Sofra Yemek Üretim ve Hizmet A.Ş.

Steam Lab. Sterilizasyon Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.

Sütaş A.Ş.

Tab Gıda (Burger King, Popeyes, Sbarro)

Tamek Gıda ve Konsantre San. ve Tic. A.Ş.

Tat Konserve San. A.Ş.

Teknik Tarım Ürünleri İth. İhr. San. ve Tic.Ltd.Şti.

Tetra Pak Makina Tic. ve Servis Ltd. Şti.

Ticaret ve Sanayi Kontuarı T.A.Ş. Kristal Yağları

Trakya Et ve Süt Ürünleri San. ve Tic. A.Ş. (Polonez)

Tukaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Turkent Gıda ve Turizm San. ve Tic. A.Ş.

Unilever Türk A.Ş.

Unmaş Unlu Mamuller San. ve Tic. A.Ş.

Usaş Uçak Servisi A.Ş.

Ülker Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Yudum Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

SAHİBİ | OWNER

Gıda Güvenliği Derneği adına
Yönetim Kurulu Başkanı Samim Saner

SORUMLU YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ |

MANAGING EDITOR
Muhteber Ersin

YAYIN KURULU KOORDİNATÖRÜ |

COORDINATOR
Ülker Tokgöz

YAYIN KURULU | EDITORIAL BOARD

Ata Akıcı, Edip Sincer, Fezal Belgin, Gül Paycı,
Muhteber Ersin, Prof. Dr. Necla Aran, Nerma
Gökçe, Perihan Yolcu Ömeroğlu, Petek Ataman,
Samim Saner, Ülker Tokgöz, Yüksel Soyubelli,
Zühal Başaran

EDİTÖR | EDITOR

Bilge Alniak
bilge.alniak@tematikmedya.com

YÖNETİM YERİ | 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

YAPIM | PRODUCTION

Tematik Medya
Bağdat Cad. No:168/6 Selamışeşme
Kadıköy / İstanbul
Tel: 0216 350 23 92 - 93 **Faks:** 0216 350 23 94
www.tematikmedya.com

BASKI | PRINTING

Promat Basım Yayın
Sanayi Mh. 1673 Sk. No:34 Esenyurt / İstanbul
Tel: 0212 622 63 63 pbx **Faks:** 0212 605 07 98
www.promat.com.tr

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

Gıda Güvenliği Dergisi
Hakemli Dergi Statüsündedir.

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



Altan SEKMEN
Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Üyesi (Yedek)

KOBİ'ler ve Gıda Güvenliği

*Sevgili Okuyucular,
Sevgili Gıda Güvenliği Dostları,*

Bu sayımızda KOBİ'ler ve Gıda Güvenliği başlığı altında bazı pratik bilgiler vereceğiz. Gıda güvenliği; gıdalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür. Gıdaların fiziksel ve kimyasal yapılarının bozulmaması ve zararlı mikroorganizmaların gelişimini önlemek için üretimden son tüketime kadar tüm aşamalarda birçok hassasiyet söz konusudur. Gıda ürünlerinin tüketilene kadar birçok farklı noktada birçok farklı işleme maruz kaldığı göz önünde bulundurulduğunda, aslında ne kadar karmaşık bir konu olduğu da ortaya çıkmaktadır. Üretim ve Tedarik Zinciri olarak da adlandırabileceğimiz tüm bu aşamalarda birçok KOBİ'miz yer almaktadır. Büyük İşletmelerin her konudaki geniş imkanları ile karşılaştırıldığında, KOBİ'lerin daha kısıtlı bütçeleri ile aynı hassasiyetlere karşılık vermeleri beklenmektedir. Özellikle gıdalar söz konusu olduğunda taviz verilmeden gıda güvenliğini sağlayacak yönetim sisteminin uygulanıyor olması şarttır. Üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda soğuk zincirin kırılmaması, tüm operasyonların hijyenik şartlarda gerçekleştirilmesi adeta bir zorunluluktur.

KOBİ'lerimizde de aşağıda sıralayacağımız adımları hayata geçirerek, büyük bütçelere gerek duymadan gıda güvenliği konusundaki riskleri ortadan kaldırmak mümkündür :

- Gıda güvenliği Risk Analizlerini yapılması
- HACCP planlarının oluşturulması ve uygulanabilirliğin kontrolünün sağlanması
- Gıda güvenliğine yönelik eğitimlerin verilmesi ve çalışanların sürekli bilinçlendirilmesi
- Yasal mevzuatların takip edilmesi ve uygulanması
- İç Kontrol mekanizmasının oluşturulması

KOBİ'ler bu adımları kolayca uygulayıp gıda güvenliği konusunda etkin rol oynayabilirler. Gıda güvenliğinin sürdürülebilir olması açısından da çok önemli olan bu uygulama ile herhangi bir risk ortaya çıkmadan bertaraf edilmiş olur. Olumsuz gelişmeler sonucunda ortaya çıkabilecek gıda güvenliği kaynaklı risklerin bu şekilde bertaraf edilmesi, oluşacak maliyet ve prestij kayıplarıyla karşılaştırıldığında efor ve maliyet anlamında çok sınırlıdır.

Göz önünde bulundurulması gereken bir nokta daha vardır ki; gıdaların gıda güvenliği standartlarına uygun üretilmesi, işlem görmesi, taşınması, depolanması, satışa sunulmasının yanında toplumun da gıda güvenliği konusundaki bilincinin çok daha önemli olmasıdır. Bu durumda standartları zorunlu hale gelmesiyle birlikte, denetimleri arttırarak belli bir oranda ilerleme kaydedilebilir. Ayrıca toplum bilincinin bu konuda gelişmiş olması ve gıda güvenliği konusunda talepkar olması asıl önemli etkiyi yapacaktır. Yasalar ve yayınlanan yönetmeliklerle, sadece devletin denetimi ile bu gıda güvenliğinin sağlanması beklenmemelidir. Zorla, denetim ve ceza ile ancak belli bir yere kadar gidebiliriz. Bu nedenle resmi kurumlar, sivil toplum kuruluşları ve özel işletmeler, şirketler el ele vermeli, gıda güvenliği standartlarının uygulanması ve daha da önemlisi gıda güvenliği bilincinin toplumda daha da yaygınlaştırılması konusunda ortak çalışmalar yapmalıdırlar.

2013'ün bu ilk sayısında hepinize sağlıklı, huzurlu, mutlu ve tabii ki güvenilir gıda tüketeceğimiz bir yıl diliyoruz.

İçindekiler / Contents



40

YUVARLAK MASA KOBİ'LER İÇİN ZAMAN DARALIYOR!

GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ BİLİMSEL DANIŞMA KURULU SCIENTIFIC ADVISORY COMMITTEE OF FOOD SAFETY MAGAZINE

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya
Gazi Üniversitesi Toksikoloji Ana Bilim Dalı
Prof. Dr. Artemis Karaali
Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Aydın Öztan
Aksaray Üniversitesi Meslek Yüksek Okulu
Prof. Dr. Aziz Ekşi
Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Barbaros Özer
Ankara Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Cengiz Caner
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Gıda Müh. Böl.
Prof. Dr. Çağatay Güler
Hacettepe Üniversitesi Halk Sağlığı Böl.
Prof. Dr. Dilek Boyacıoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Emel Sezgin
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Böl.
Prof. Dr. Erol Şengör
Afyon Kocatepe Üniversitesi Zootekni ve
Hayvan Besleme Böl.

Yrd. Doç. Dr. Esra Çapanoğlu
İ.T.Ü. Gıda Mühendisliği Böl.
Doç. Dr. Gülsün Akdemir Evrendilek
Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü
Prof. Dr. Mehmet Demirci
Namık Kemal Üniv. Gıda Mühendisliği Böl.
Prof. Dr. Nafiz Delen
Ege Üniv. Bitki Koruma Böl.
Prof. Dr. Necla 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
Yakın Doğu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Prof. Dr. Tayfun Ağar
Çukurova Üniv. Bahçe Bitkileri Böl.
Prof. Dr. Volkan Kortan
Marmara Üniv. Enfeksiyon Hastalıkları ve
Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı

GIDA GÜVENLİĞİ DERGİSİ DANIŞMA 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
Türkiye Halk Sağlığı Kurumu

5 GİRİŞ YAZISI | PREFACE

8 HABERLER | NEWS

- 8 • Bakış GGD / View TFSA
- 12 • Bakış Türkiye / View Turkey
- 18 • Bakış Dünya / View World

22 RÖPORTAJ | INTERVIEW

Sağlık Bakanı Prof. Dr. Recep Akdağ:
“Gıda seçiminde markaya dikkat!”

26 GÜNDEM | AGENDA

AB İlerleme Raporu
Türkiye hakkında ne diyor?

30 BAKIŞ EFSA | View EFSA

34 ANALİZ | ANALYSIS

Gıda güvenliği krizlerine ne kadar hazırız?

50 SEKTÖREL BAKIŞ | SECTORAL VIEW

KOBİ'ler geçiş sürecinde

52 MAKALE | ARTICLE

- 52 • KOBİ ölçeğinde gıda işletmelerinde
gıda güvenliği
- 54 • Gıda kaynaklı *Salmonella* infeksiyonları
ve son durum
- 58 • *Salmonella enterica* üzerine yeni
araştırmalar

62 RASFF | RASFF

RASFF, 2012'nin 31. - 50. Hafta
bildirimlerini açıkladı

BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?

“CP, Türkiye’nin en büyük özel veteriner teşhis ve analiz laboratuvarına sahiptir.

Ürünlerinde kaliteyi ve gıda güvenliğini sağlamak için üretim çiftliklerindeki hayvan sağlığına büyük önem verir.

CP, kanatlı sektöründe Tarım Bakanlığı’ndan **ruhsatlı gıda analiz laboratuvarına sahip tek firmadır.** Kendi laboratuvarlarında gerçekleştirilen analizler dahi devlet güvencesindedir.

CP , yerli ve yabancı gıda uzmanlarının ürün geliştirme konusunda çalıştığı, **Türkiye’nin en büyük ve donanımlı Ar-Ge mutfağına sahiptir.**



Aile boyu lezzet

Gıda Güvenliği Derneği 21. Kalite Kongresi'nde idi

Türkiye Kalite Derneği'nin (KalDer) düzenlediği 21. Kalite Kongresi, 20-21 Kasım tarihlerinde İstanbul Lütfi Kırdar Kongre ve Sergi Sarayı'nda gerçekleşti. "Yaşanabilir Gelecek" başlıklı Kongre'de Gıda Güvenliği Derneği de stant açtı.



Bu yıl 21.'si düzenlenen Kalite Kongresi, 20-21 Kasım tarihlerinde İstanbul Lütfi Kırdar Kongre ve Sergi Sarayı'nda gerçekleşti. Türkiye Kalite Derneği (KalDer) tarafından "Yaşanabilir Gelecek" ana temasıyla düzenlenen Kongre'nin başlıkları arasında gıda güvenliği de yer aldı.

Kalite Kongresi kapsamında, Yeditepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi ve Gıda Güvenliği Derneği Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Artemis Karaali'nin başkanlığında düzenlenen "İyi Tarım-İyi Gelecek" başlıklı oturumda Orya A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Ayhan Sümerli, İpek Hanımın Çiftliği'nin kurucusu Pınar Kaftancıoğlu ve Süttaş Grubu Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Gülay Özcan birer sunum gerçekleştirdi. "Organik Tarım-İyi Tarım", "Genişleyen Avrupa Pazarında Türkiye'nin Yeri", "Devlet Desteği ve Denetim Boyutu", "Tüketicinin Bilinç Düzeyi", "Sertifikasyon" başlıkların tartışıldığı oturumda Türki-

ye ile dünya karşılaştırmalarının yanı sıra iyi uygulama örnekleri de ortaya konuldu. Oturum, katılımcıların konuşmacılara yönelttikleri sorularla daha da derinleşti. Kongre kapsamında hazırlanan Kalite ve Yönetim Sistemleri Sergisi'ne Gıda Güvenliği Derneği de hazırladığı stant ile iştirak etti. Kongrede standı ziyaret eden katılımcılara Gıda Güvenliği Derneği'nin faaliyetleri ve amaçları konusunda bilgi verildi.

THE TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION ATTENDED THE 21ST QUALITY CONGRESS

The 21st Quality Congress was held by the Turkish Society for Quality on 20-21 November 2012 at the Lütfi Kırdar Congress and Exhibition Hall in Istanbul. The Turkish Food Safety Association attended the Congress titled "Liveable Future" and set up a booth (TFSA).

Hijyenik mühendislik ve tasarım guruları zirvede buluştu

Gıda Güvenliği Derneği'nin Türkiye Temsilciliği'ni yaptığı EHEDG'nin "2012 Yılı Dünya Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Kongresi" İspanya'nın Valensiya kentinde, 7-8 Kasım 2012 tarihleri arasında düzenlendi. Kongre'ye GGD Hijyenik Tasarım Komitesi Sorumlusu Fezal Yurdakul, Derneği temsilen katıldı.

EHEDG'nin "2012 Yılı Dünya Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Kongresi", EHEDG İspanya Bölge Temsilcisi Ainia Centro Tecnológico'nin organizatörlüğünde gerçekleştirildi. Dünyanın farklı bölgelerinden yaklaşık 250 katılımcıyı bir araya getiren Kongre, yalnızca hijyenik tasarım uzmanlığı alanında değil, gıda kalitesi ve güvenliği ile gıda üretimi ve işlenmesi alanlarında da bir 'zirve toplantısı' oldu. Kongreye yirmiyi aşkın ülkeden gıda, ekipman ve yapı sektöründe faaliyet gösteren üreticilerinin yanı sıra ilaç ve kozmetik endüstrisi temsilcileri, akademisyenler ve danışmanlar katıldı.

Kongre'ye GGD'yi temsilen katılan Hijyenik Tasarım Komitesi Sorumlusu Fezal Yurdakul, verimli geçen iki gün boyunca, hijyenik ekipman, fabrika tasarımı ile ilgili son gelişmeler, proseslerin hijyenik olarak tasarlanması, ekipmanlarda hijyenik tasarıma uygun malzeme kullanımı, ileri kaynak teknikleri, EHEDG test metodları ve sertifikasyonu ve temizlik ve dezenfeksiyon işleminde yeni trendleri yerinde izledi. Yurdakul'un paylaştığı izlenimlere göre; Kongre sunularının sonunda uzman konuşmacılar ile birebir görüşme imkanı sağlanarak katılımcılar

hijyenik mühendislik ve tasarım konuları ile ilgili bilgi alışverişinde bulunma fırsatı yakaladı. Bir sonraki EHEDG Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Dünya Kongresi'nin 23-24 Ekim 2014 tarihleri arasında İtalya'nın Palma kentinde gerçekleşmesi planlanıyor.



GURUS OF HYGIENIC ENGINEERING AND DESIGN MEET AT SUMMIT

The 2012 EHEDG World Congress on Hygienic Engineering & Design, which Turkish Food Safety Association (TFSA) attended as the Turkey representative, was held on 7-8 November in Valencia-Spain. TFSA was represented by Hygienic Design Committee Curator Fezal Yurdakul in the Congress.

GGD'nin desteklediği seminere yoğun ilgi

Mustafa Kemal Üniversitesi, ATSO, Hatay-ABİGEM ve Gıda Güvenliği Derneği işbirliği ile düzenlenen Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Semineri, ATSO üyeleri, akademisyenler ve öğrencilerin katılımı ile Antalya'da ATSO Konferans Salonu'nda gerçekleştirildi.

Gıda Güvenliği Dernek Başkanı Samim Saner tarafından verilen seminerin program akışı Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü öğretim üyelerinden Doç. Dr. Zehra Ayhan tarafından hazırlandı. Gıda Güvenliği ana teması ile hazırlanan



seminerde açılış konuşmalarını ABİGEM Direktörü Bülent Yüce, ATSO Başkanı Hikmet Çiçin, Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. İlhan Üremiş ve Mustafa Kemal Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Hüseyin Gözübenli yaptı.

Seminere iştirak eden katılımcıları yaptığı sunum ile bilgilendiren Samim Saner, seminerde gıda güvenliği, gıda güvenliği yönetim standartları ve gıda güvenliği uygulamaları konu başlıklarının yanı sıra gıda güvenliğinin mikrobiyolojik ve kimyasal taraflarına da değindi. Ülkede gıda güvenliği sorunlarının yaşanmaması için atılması gereken adımlara dikkat çeken Saner, Antakya'da gıda satış noktalarında gözlemlediği bazı gıda güvenliği sorunlarına da işaret ederek, aynı zamanda birer tüketici olan seminer katılımcılarını gıda alışverişi yaparken dikkat etmeleri gereken hususlar konusunda bilinçli olmaya davet etti. Özellikle yaz aylarında çiğ süttan üretilmiş olan süt ürünlerinde ve açıkta

satılan taze peynirlerde Brucella, Listeria, Coliform gibi mikroorganizmaların üreyerek insan sağlığı için tehlike yaratabileceğine dikkat çeken Saner, gıda işletmelerinin üretim ve satış süreçlerinde dikkat etmeleri gereken hususlara parmak bastı.

SEMINAR SUPPORTED BY THE TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION DRAWS HEAVY ATTENTION

The Food Safety Management Systems Seminar jointly organized by Mustafa Kemal University, Antalya Chamber of Commerce and Industry (ATSO), European Turkish Business Centres Network Office in Hatay (Hatay-ABİGEM) and the Turkish Food Safety Association took place at the ATSO Conference Hall in Antalya with the participation of ATSO members, academicians and students.

GGD, sunumu ile Ulusal Halk Sağlığı Kongresi'ndeydi

15. Ulusal Halk Sağlığı Kongresi 2-6 Ekim 2012 tarihlerinde Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı ve Halk Sağlığı Uzmanları Derneği'nin öncülüğünde Bursa'da gerçekleştirildi.

Prof. Dr. Mete Cengiz Kültür Merkezi'nde düzenlenen ve çok sayıda katılımcının ilgi gösterdiği kongrenin ana teması son yıllarda tüm dünyayı etkileyen Sağlık Reformları oldu. Kongre'ye konuşmacı olarak davet edilen Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, katılımcılara 'Türkiye'de tüketim sunulan gıdalar ne kadar güvenli?' konulu bir sunum yaptı. Yaptığı sunumla dinle-

yenleri bilgilendiren Saner, gıda güvenliği konusunun Kongre bilimsel programında 8'i yurtdışından ve 96'sı yurt içinden olmak üzere toplam 104 oturum başkanı ve konuşmacı yer aldı.

TFSA MAKES A PRESENTATION AT THE NATIONAL PUBLIC HEALTH CONGRESS

The 15th National Public Health Congress was organised by the Public Health Department of Uludağ University, Faculty of Medicine, and the Public Health Experts Association between 2-6 October 2012 in Bursa.

EHEDG Türkçe sitesi devreye alındı

Gıda Güvenliği Derneği üyelerinin EHEDG internet sitesinden aktif olarak yararlanabilmesi için, EHEDG Türkçe sitesi devreye alındı.

Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG), geçtiğimiz yılın Mayıs ayından bu yana Türkiye'de, Gıda Güvenliği Derneği tarafından temsil ediliyor. Bu iş birliği ile birlikte oluşturulan EHEDG Türkiye Bölge Komitesi de iki kurum arasında bağları güçlendirmek için çalışmalarına başladı. Gıda Güvenliği Derneği üyelerinin EHEDG internet sitesinden aktif olarak yararlanabilmesi için, EHEDG Türkçe sitesi devreye alındı. www.ehedg.org adresinden dil seçeneklerinden Türkçe bölü-

münü seçen Türk kullanıcılar, sitenin içeriğine kendi dillerinde erişebiliyorlar. İnternet sitesinde, EHEDG eğitimleri, EHEDG kılavuzlarının kısa özetleri, EHEDG çalışma komiteleri ve çalışmaları hakkında bilgi temin etmek mümkün.

EHEDG WEBSITE IN TURKISH IS LAUNCHED

EHEDG website is translated to Turkish in order that Turkish Food Safety Association members may benefit actively.

Promise'in 1. yıl toplantısı İspanya'da yapıldı

AB Komisyonu tarafından fonlanan ve Gıda Güvenliği Derneği'nin de ortağı olduğu Promise Projesi'nin 1.yıl toplantısı, İspanya'da yapıldı. Toplantıya Gıda Güvenliği Derneği adına Başkan Samim Saner katıldı.

Avrupa Komisyonu tarafından 7. Çerçeve Programı kapsamında fonlanan ve Türkiye'den Gıda Güvenliği Derneği'nin de ortak olduğu, Farklı Uzmanlıkların Birleştirilerek Mikrobiyal Risklerin Azaltılması Yoluyla Tüketicilerin Korunması (Protection of Consumers by Microbial Risk Mitigation Through Combating Segregation of Expertise) Projesi'nin 1. Yıl Toplantısı, 19-21 Kasım tarihlerinde Burgos Üniversitesi'nin ev sahipliğinde İspanya'da gerçekleştirildi.

AB'nin 13 ülkesinden önde gelen 20 üniversite, araştırma enstitüsü ve resmi kontrol biriminin yer aldığı Promise Projesi'nin birincil amacı; yaygın gıda güvenliği tehditlerinin üstesinden gelmek için AB üye ülkeleri ile aday ülkeler arasındaki entegrasyon, iş birliği ve bilgi aktarımını arttırmak. Proje; göz ardı edilen iç ve dış kaynaklardan bulaşan gıda kaynaklı patojenlerin tespiti, AB gıda güvenliği datalarının oluşturulması, teknik eğitimler ve entegrasyon yoluyla risklerin azaltılması gibi 7 iş paketinden oluşuyor. AB'ye

yasa dışı yollarla giren hayvansal gıdalarla ilişkili gıda güvenliği konusu ve zoonoz hastalıklarıyla mücadele, bu araştırma projesinin önemli kollarından birisidir.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'in katıldığı ve 3 gün süren toplantıda, projenin başlangıcından bu yana yapılan araştırmalar, gıda analiz sonuçları, modelleme çalışmaları gibi konular görüşüldü, GGD'nin de rol alacağı önümüzdeki dönemler için faaliyet planı çıkarıldı. Proje kapsamında ortaklar arasında yapılacak araştırmacı değişimleri için genç araştırmacıların başvuruları değerlendirildi ve teknik eğitimlerin ilk aşaması gerçekleştirildi.

PROMISE'S FIRST YEAR MEETING HELD IN SPAIN

Funded by EU Commission and participated by TFSA from Turkey, Promise Project's first year meeting was held in Spain. Turkish Food Safety Association Chairman Samim Saner attended the meeting.



GGD'nin ortak olduğu AB Projesine ödül

Gıda Güvenliği Derneği'nin ortak olarak yer aldığı, Ocak 2012'de sona eren F4ESL – Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı Eğitimi Projesi, yaygınlaştırma faaliyetlerindeki başarısı nedeniyle C-ENTER tarafından 2012 ödülüne layık görüldü.

Gıda Güvenliği Derneğinin ortak olduğu, Kalite Sistem Grubunun koordinatörlüğünü yaptığı Hayat Boyu Öğrenme Programı Leonardo da Vinci Programı kapsamında desteklenen F4ESL - Tarladan Çatala Avrupa Gıda Güvenliği Mevzuatı Eğitim Projesi, dünyanın 55 farklı ülkesinden, 2 bin 26 kişiye ulaşarak verdiği online eğitim faaliyetleri nedeni ile ödüle layık görüldü. C-ENTER tarafından proje yaygınlaştırma alanında "iyi uygulama projesi" seçilen F4ESL Projesi, aynı zamanda 2012 yılı Yaygınlaştırma Ödülü'nü kazandı.

Avusturya, Almanya, İtalya, İsveç, İngiltere ve Türkiye gibi 13 ülkeden 14 kurumun temsil edildiği C-ENTER (Competence, cooperation and communication in the C-ENTER of dissemination of EU project results) oluşumu Ulusal Ajanslar ile Avrupa Komisyonu seviyesinde girişimlerde bulunup, çeşitli faaliyetler düzenleyerek AB destekli projelerin yaygınlaştırılmasına destek olacak stratejiler geliştirmeyi ve en iyi uygulama

örneklerini ön plana çıkarmayı amaçlıyor. Türkiye'den İstanbul Ticaret Odası'nın ortak olarak katıldığı C-ENTER oluşumunda, AB projelerinin daha etkin ve verimli bir şekilde yaygınlaştırılması için çeşitli faaliyetlerde bulunuluyor.

Ödül sürecinde incelenen proje faaliyetlerinde çeşitlilik, etkinlik ve sürdürülebilirlik önemli değerlendirme kriterleri arasında yer alıyor. Yapılan inceleme sonucunda F4ESL projesinin 2012 Yaygınlaştırma Ödülü'ne layık görülmesinin ardından tüm proje ortaklarına birer madalya ve başarı sertifikası gönderildi.

EU PROJECT WITH TFSA PARTNERSHIP WINS PRIZE

"From Farm to Fork European Food Safety Legislation Training Programme", with the participation of Turkish Food Safety Association, won C-ENTER 2012 prize with its dissemination activity.



4. Gıda Güvenliği Kongresi için hazırlıklar sürüyor

IAFP - Uluslararası Gıda Koruma Birliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliğinde, 28 meslek örgütü ve sivil toplum kuruluşunun desteğinde, her yıl Mayıs ayında düzenlenen Gıda Güvenliği Kongresi'nin dördüncüsünü 14 - 15 Mayıs 2013 tarihleri arasında Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde gerçekleştirilecek.



4.Gıda Güvenliği Kongresi'nde, sözlü ve poster sunumlarından oluşacak program çerçevesinde birincil üretimden, tüketime kadar tüm aşamalardaki gıda güvenliği konularının yanı sıra; tedarik zincirinde gıda güvenliği, risk iletişimi, gıda güvenliği ve halk sağlığı, gıda güvenliği 2023 konuları ele alınarak, yerli ve yabancı kamu/özel sektör temsilcilerinin deneyimleri ile bilim insanlarının bilgileri kongre katılımcılarına sunulacak. Gerek sözlü, gerek poster programında geçtiğimiz dönem konuları ile birlikte çevre ve gıda güvenliği, afetlerde gıda güvenliği ve biyoterörizm gibi konular ele alınarak her geçen yıl Kongre programının daha da zenginleşmesi sağlanıyor.

Kongre Türkiye ve yakın coğrafyanın en büyük gıda güvenliği organizasyonu olma niteliğine ulaşarak devlet kurumlarını, üniversiteleri, öğrencileri, ilgili tüm meslek gruplarını ve sektörü bir araya getiren, bir başka deyişle gıda güvenliği ile ilişkili tüm paydaşların aynı platformda bulunduğu bir kongre haline geldi. Sözlü bildiriler ve poster sunumlarının yanı sıra bu yıl, 4.Gıda Güvenliği Kongresi'nde

bir ilk olarak meslek liseleri öğrencilerine yönelik olarak "Gıda Güvenliği Farkındalık Yaratma" proje yarışması gerçekleştirilecektir. Gıda teknolojisi bölümü öğrencilerinin katılacağı yarışma ile eğitim hayatı sonrasında gıda güvenliği alanında görev yapacak olan gençlerin kendi alanlarının sorunlarına yönelik bir çalışma yapmaları ve böylece gıda güvenliği konusunda farkındalıklarının artırılması, kendilerine olan güvenlerinin ve sorumluluk anlayışlarının geliştirilmesi hedefleniyor. Kongre'ye ilişkin detaylı bilgiye www.gidaguvenglikongresi.org web sitesinden erişilebilirler.

PREPARATIONS CONTINUE FOR THE 4. FOOD SAFETY CONGRESS

Arranged in May of each year with the cooperation of IAFP (International Association of Food Protection) and Turkish Ministry of Food, Agriculture and Livestock and with support of 28 trade bodies and NGOs; Food Safety Congress will be hold in 14-15th May 2013 in Istanbul Harbiye Military Museum and Culture Centre this year.

Danışma Kurulu'nun yeni başkanı: Prof. Dr. Artemis Karaali

Gıda Güvenliği Derneği'nin yeni Bilimsel Danışma Kurulu Başkanı, Yeditepe Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nde görev yapan Prof. Dr. Artemis Karaali oldu.



Gıda Güvenliği Derneği'nin kuruluşundan itibaren Danışma Kurulu Başkanlığı'nı yürüten Prof. Dr. Necla Aran, emekliliğinin ardından başkanlık görevini Yeditepe Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü'nde görev yapan Prof. Dr. Artemis Karaali'ye devretti. Bundan böyle Gıda Güvenliği Derneği'nin Danışma Kurulu Başkanlığı'nı yürütecek olan Karaali'ye görevinde başarılar diliyoruz.

Prof. Dr. Artemis Karaali; akademik unvanlarını, 1988 yılında Gıda Teknolojisi Anabilim dalında Doçent, 1993 yılında da Gıda Bilimleri Anabilim Dalı'nda Profesör olarak kazandı. 1970-1972 yılları arasında Ankara'da Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı'na bağlı Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü Gıda Kontrol Şubesi'nde Laboratuvar Şefi, 1973-1989 yılları arasında TÜBİTAK'ın Gebze yerleşkesindeki MAM Beslenme ve Gıda Teknolojisi Bölümü'nde, sırası ile Araştırma Asistanı, Araştırma Uzmanı ve Araştırma Başuzmanı olarak, 1989-1991 yılları arasında MEYNA Tarım Ürünleri San. ve İhracat A.Ş.'de Ar-Ge

ve Proje Değerlendirme Müdürü olarak çalıştıktan sonra, 1991 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi'nde yeni kurulmakta olan Gıda Mühendisliği Bölümü'ne tam zamanlı öğretim üyesi olarak geçiş yaptı. 1993-2000 yılları arasında Bölüm Başkanlığı'nı da yürüttüğü ve 16 yıl çalıştığı İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü'nden 2007 yılı sonunda emekli olarak ayrıldı. Şubat 2008'den itibaren ise yeni kurulmakta olan Yeditepe Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde öğretim üyesi olarak yeniden akademik göreve başladı.

NEW PRESIDENT OF ADVISORY COMMITTEE: PROF. DR. ARTEMIS KARAALI

Prof. Dr. Artemis Karaali from Yeditepe University, Faculty of Engineering and Architecture, Department of Food Engineering becomes the new president of TFSA Advisory Committee.

Güçler tek çatı altında birleşti

Türkiye alışveriş merkezleri ve perakende sektörlerini temsil eden 6 dernek, 9 Aralık'ta atılan imzalarla Tüm Alışveriş Merkezleri ve Perakendeciler Federasyonu (TAMPF) çatısı altında birleşti.

Alışveriş Merkezi ve Perakendeciler Derneği (AMPD), Alışveriş merkezleri Yatırımcıları Derneği (AYD), Birleşmiş Markalar Derneği (BMD), Turizm Restoran Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği (TURYİD) ile yeni kurulan Gıda Perakendecileri Derneği (GPD) ve Kategori Mağazacılığı Derneği (KMD) kendi faaliyetlerinin yanı sıra ortak konularda güç birliği oluşturmak amacıyla Tüm Alışveriş Merkezleri ve Perakendeciler Federasyonu (TAMPF) çatısı altında birleşti. Düzenlenen imza töreni ile TAMPF bunda böyle; 620 binden fazla çalışanı, 88 milyar dolar cirosu, 15 milyon metre-kare alanı ve 59 bin mağazayı temsil edecek. Federasyon başkanının ise LCW Yönetim Kurulu Başkanı Vahap Küçük'ün olması bekleniyor.

RETAILERS UNITE UNDER A SINGLE ROOF

Six associations representing the Turkish shopping centres and retailer sector united under the roof of the Federation of All Shopping Centres and Retailers (TAMPF) by a protocol signed on December 9, 2012.

Ulusal Kırmızı Et Konseyi yeni başkanını seçti



Toplantı bitiminde basın mensuplarına bir demec veren Ulusal Kırmızı Et Konseyi'nin yeni Başkanı Dr. Ahmet Yücesan kısaca şunları söyledi: "Konseyimizin 23 Ekim tarihinde gerçekleştirdiği yönetim kurulu toplantısında Kurulumuz şahsımı yönetim kurulu başkanlığına uygun görmüşlerdir. Beni bu göreve layık gören tüm yönetim kurulu üyelerimize şahsım ve sanayi grubundaki tüm firma temsilcileri adına teşekkürlerimi sunuyorum.

Ulusal Kırmızı Et Konseyi'nin 9 Ekim'de yaptığı genel kuruldan sonra, ilk yönetim kurulu toplantısı düzenlendi. Yönetim Kurulu Başkanlığı'na Dr. Ahmet Yücesan, Başkan Vekilliği'ne Fazlı Yalçındağ, Muhasip Üyeliğine Özer Türer seçildi.

Konseyimiz yapısı itibarıyla Bakanlığımız ile kırmızı et sektörü arasında bir denge çubuğu vazifesi görmektedir. Konseyimizin alt grupları içerisinde yer alan sanayici, tüketici, üretici ve kamu mensupları eşit bir şekilde temsil edilmekte olup Konseyimiz yönetim kurulu bu bağlamda hem tüketici hassasiyetleri hem de üretici ve sanayicilerin sorunlarını dikkate alarak politikalar üretme gayreti içerisinde olacaktır.

Arzumuz ülkemizin kırmızı et üretiminin iç tüketimi karşılması yanında yakın gelecekte ihracata yönelik üretim yapabilir noktasına gelebilmesidir. Aynı zamanda tüketiciyi zor duruma düşürecek spekülasyon

rekabetleri engelleme adına her zaman Bakanlığın bu dengeyi koruma iradesini kullanması gerektiği kanaatindeyiz."

THE NATIONAL MEAT COUNCIL ELECTED ITS NEW PRESIDENT

Following the General Assembly held on 9 October 2012, the first meeting of the executive board took place. Dr Ahmet Yücesan has been elected president of the executive board, while Mr Fazlı Yalçındağ has been appointed as Acting President, and Mr Özer Türer as account keeper.

Dünya Yumurta Günü'ne özel kutlama

Her yıl ekim ayında kutlanan "Dünya Yumurta Günü", Yumurta Üreticileri Merkez Birliği öncülüğünde, 12 Ekim'de yumurtanın önemini vurgulandığı "Yumurta ve Sağlık" paneli ile kutlandı.

Türkiye Yumurta Üreticileri Merkez Birliği (YUM-BİR), anne sütünden sonra, en değerli besin kaynağı ve en ucuz protein deposu olan yumurtanın önemine vurgu yapmak için 2008 yılından bu yana Dünya Yumurta Günü'nün ülkemizdeki kutlamalarına öncülük ediyor. Dünya Yumurta Günü bu yıl Ankara'da Prof. Dr. Ali Atif Bir moderatörlüğünde gerçekleştirilen "Yumurta ve Sağlık" paneli ile kutlandı. Panele çok sayıda üretici ve tüketicinin yanı sıra,

sivil toplum örgüt temsilcileri ve üniversite mensupları katıldılar.

SPECIAL CELEBRATION FOR WORLD EGG DAY

World Egg Day is celebrated every year on the second Friday in October. This year World Egg Day was celebrated at a panel titled "Egg and Health", which was organized by the Turkish Egg Producers Organisation (YUM-BİR) on 12 October.



Üç gün hastalığına karşı

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne 'üç gün' (Bovine Ephemeral Fever) hastalığının mevcut durumunun değerlendirilmesi ve gelecekte alınacak tedbirlerin belirlenmesi amacıyla geniş katılımlı bir toplantı düzenledi.



Üç gün hastalığı konusunda durum değerlendirilmesi yapmak ve alınacak tedbirleri ortaya koymak amacıyla, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nce 1 Kasım'da gerçekleştirilen toplantıya veteriner fakültelerinden öğretim üyeleri, veteriner kontrol ve araştırma enstitülerinden uzmanlar, hastalığın görüldüğü illerin hayvan sağlığı, hayvan yetiştiriciliği ve su ürünleri şube müdürleri ile Türk Veteriner Hekimleri Birliği adına Merkez Konseyi Başkanı Dr. Mehmet Alkan katıldı.

Toplantıda, geçmiş yıllara göre üç gün hastalığının bu yıl daha ağır seyrettiği belirtilirken, yapılan laboratuvar analizlerinde, hayvan ölümü görülen işletmelerde Piroplasmosis, Anoplazmozis ve mavi dil gibi başka hastalıkların da görüldüğüne dikkat çekildi. Hayvan ölümlerinin geçmiş yıllara göre biraz fazla olmasına miks enfeksiyonların sebep olabileceği yönünde görüşlerin olduğu toplantıda, üç gün hastalığının virüsünün virulansında bir artış ve farklı bir serotipinde enfeksiyona sebep olabileceği konuşuldu. Aşılama

yapılmış olan TİGEM işletmelerinde ölümlerin görülmesinin serotip değişikliğine bağlı olabileceği ve sonbaharın gelmiş olması ve hastalığın bulaşmasına neden olan sinek sezonunun sona ermesine bağlı olarak yeni vakalarla karşılaşılacağı da toplantıda değerlendirilen konular arasındaydı.

Türk Veteriner Hekimleri Birliği adına Merkez Konseyi Başkanı Dr. Mehmet Alkan toplantı sonrası kamuoyu ile şu bilgileri paylaştı: "Tüm meslektaşlarımızın bilmesi gerekir ki, elbette gerek merkezde gerek taşrada veteriner hekim arkadaşlarımızın her türlü fedakârlığı göstermesine rağmen, yıllardan beri söylediğimiz bağımsız bir veteriner otoritesinin Bakanlık merkez teşkilatından başlamak üzere en ücra taşra teşkilatına kadar Bakanlık teşkilatı yapısında yer almaması, maalesef etkin bir mücadeleyi engellemektedir. İkinci bir önemli konu da hayvancılığa sağlanan desteklerin önemli bir kısmının hayvan hastalıkları mücadeleleri ve hayvan sağlığının korunmasına ayrılmadığı müddetçe günü birlik tedbirlerle ve kıt bütçelerle gerekli sonuç alınamayacağıdır."

Toplantıda alınacak tedbirler konusunda ise şu görüşler öne çıktı:

- Geliştirilmiş ve TİGEM işletmelerinde kullanılan aşı suşu ile bu yıl sahada sirküle olan virusun genetik analizi yapılarak bir farklılığı olup olmadığı belirlenecek.
- Etlik Veteriner Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü ve Pendik Veteriner Kontrol Enstitüsü defibrine kandan virus izolasyon çalışması yapacak ve izole edilen saha suşu epürasyonda kullanılacak. Virusta bir değişiklik olduğu tespit edilirse bu enstitülerce izole edilecek saha suşu aşı üretiminde kullanılacak.
- Bu yıl sirküle olan virusta bir genetik değişiklik tespit edilmez ise daha önce izole edilen saha virusları ile aşı üretimi yapılacak ve saha denemeleri tamamlanacak.

BOVINE EPHEMERAL FEVER DISCUSSED IN DETAIL

A broad participation meeting was held by the General Directorate of Food and Control of the Ministry of Food Agriculture and Livestock to assess the current situation of bovine ephemeral fever in Turkey and to determine future control measures.

Yumurta bakkalları terk ediyor

Avrupa Birliği (AB) uyum yasaları kapsamında yumurtanın sadece soğuk hava deposu olan yerlerde satılabileceğine ilişkin uygulamanın Türkiye'de de yeni yıl itibarı ile hayata geçmesi bekleniyor.

İstanbul Bakkallar Odası Başkanı İsmail Keskin, önümüzdeki günlerde bakkalların bu uygulama karşısında sorun yaşayabileceğine işaret ediyor. Keskin, AB uyum yasaları gereği 2008'de alınan kararın, 2012 yılı bitimine kadar ertelendiğini belirterek, "1 Ocak 2013'ten itibaren ruhsat alan ya da ruhsatlarını yenileyen bakkallar, yeni yönetmelikle karşılaşacaklar. Bu yönetmelikte yer alan soğuk hava deposunu kuramayan bakkallarımız, yumurta satamayacak. Yumurtanın 28 gün içinde tüketilebileceği ve artı 5 ile 12 derece sıcaklıkta saklanıp korunabileceğinin Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği'nde bildirildiğini aktaran Keskin, bu şartlarda zemine koymamak şartıyla yumurtanın dükkanın her yerinde bulundurulabileceğini söyleyerek şartların ağırlaştırılarak bakkalların zor duruma düşürüldüğü görüşünü savunuyor.

Kaynak: Akşam Gazetesi

EGGS TO ABANDON GROCERY STORES

In compliance with legislation transposing EU rules, it is expected that as from 2013 onwards, in Turkey, eggs shall be sold only in sales places with cold stores.

5. Hayvan Besleme ve Sağlığı Sempozyumu Yapıldı

Bu yıl 5.si gerçekleştirilen FHABESAS “Hayvan Besleme ve Sağlığı Sempozyumu” Antalya’da yapıldı. Sempozyumda Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Dr. Samim Saner de bir konuşma yaptı.

5. FHABESAS “Hayvan Besleme ve Sağlığı Sempozyumu”; 08-11 Kasım 2012 tarihleri arasında, Prof. Dr. Remzi Akyıldız anısına, Antalya’da gerçekleştirildi. Hayvan sağlığı ve beslenme konusunda yapılan bilimsel çalışmaların ve kaydedilen gelişmelerin aktarılması; deneyimlerin paylaşılması ve sorunların tartışılabilmesi amacıyla düzenlenen sempozyumda, birçok akademisyen, uzman ve sektör temsilcileri bir araya geldi. Sempozyumun ilk gününde yapılan konuşmalarla bu organizasyonun önemine vurgu yapıldı. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Dr. Samim Saner’in de bir konuşma yaptığı ilk günün ardından; çeşitli oturumlarla devam eden sempozyumda birçok konu mercek altına alındı. Sempozyumda; “Ruminant

Besleme ve Sağlığı”, “Kanatlı Besleme ve Sağlığı”, “At Besleme”, “Balık Besleme”, “Pet Hayvanlarının Beslenmesi”, “Yem Katkıları ve Hayvan Sağlığı Ürünlerinin Üretim Teknolojileri”, “Yem Bilgisi ve Biyoteknoloji”, “Yem Katkı Maddeleri”, “Hayvan Sağlığı ve Hijyen”, “Hayvan Beslemede Kalite Kontrol Uygulamaları” başlıklı oturumlar gerçekleştirildi.

5. ANIMAL BREEDING AND HEALTH SYMPOSIUM HELD

5. FHABESAS Animal Breeding and Health Symposium was in Antalya this year. Turkish Food Safety Association Chairman Dr. Samim Saner also made a speech in the event.



Buğday üretiminde düşüş bekleniyor

ABD Tarım Bakanlığı’nın Dış Tarım ve Ekonomik Araştırmalar servisinin raporuna göre, 2012/2013 dönemi dünya buğday üretiminin 41,3 milyon ton, Türkiye üretiminin ise 3,3 milyon ton düşmesi bekleniyor.

Okan Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı ve özel bir firmanın hububat ürünleri enstitüsü direktörü olan Prof. Dr. Hikmet Boyacıoğlu, konuyu değerlendirerek; Dış Tarım Servisi’nin “Dünya Buğday Üretim, Tüketim ve Stokları”, Ekonomik Araştırmalar Servisi’nin ‘Buğday Görünümü’ raporlarına göre, Temmuz 2012/Haziran 2013 dönemi dünya buğday üretiminin, geçen sezona oranla, 41,3 milyonluk düşüşle 655 milyon ton seviyelerine gerileyeceğini söyledi. Raporlarda, Çin, Avustralya ve Kanada’nın üretimlerindeki artışların, Brezilya ve AB-27’deki küçük miktarlarda azalmaların birbirini dengelediğine yer verildiğini belirten Boyacıoğlu, dünya buğday tüketiminin de aynı dönemler arasında 24,5 milyon ton azalarak, 674 milyon seviyelerine ineceğine yönelik tahminler yapıldığını kaydetti.

Boyacıoğlu, raporlara göre, 2011/12 sezonu sonunda 18,8 milyon ton civarında gerçekleştiği belirtilen Türkiye’nin buğday üretiminin ise Temmuz 2012/Haziran 2013 döneminde, 3,3 milyonluk düşüşle, 15,5 milyon ton düzeyine ineceğinin tahmin edildiğini söylüyor. Türkiye buğday tüketiminin, 2012/2013 döneminde, 600 bin ton azalması ve 17,5 milyon tona gerilemesinin bek-



lendiğini belirten Boyacıoğlu, şu bilgileri aktarıyor: “ABD Tarım Bakanlığı, 2011/12 sezonu sonunda 3,68 milyon ton olarak gerçekleştiği tahmin edilen ülkemizin buğday, un ve ürünleri ihracatını; 2012/2013 döneminde, 380 bin ton düşüş, 3,3 milyon ton düzeyinde öngörmektedir. Geçen dönem 4,414 milyon ton şeklinde gerçekleştiği belirtilen buğday, un ve ürünleri ithalatının ise 2012/2013 döneminde, 914 bin azalarak, 3,5 milyon ton düzeyinde gerçekleşmesi bekleniyor.”

WHEAT PRODUCTION EXPECTED TO FALL

According to a report of the Economic Research Service of the United States Department of Agriculture (USDA), the global wheat production for the 2012/2013 period is estimated as 41.3 million tonnes, whilst the production of Turkey is foreseen to decline by 3.3 million tonnes.



Hollanda'dan Türkiye'ye damızlık düve

Hollanda'dan ilk damızlık gebe düve sevkiyatı yıllar sonra TETA güvencesiyle Tire-İzmir'deki Nayman Tarım Çiftliği'ne gerçekleştirildi

Damızlık gebe düve ihracatçısı olan DEKKER'in Türkiye temsilcisi TETA'nın Teknik Koordinatörü Başat Tömek, TETA'nın sadece çiftlik bazında damızlık hayvan ithalatı konusunda hizmet verdiğini, bu konuda müşterilerine çözüm sunarken de sadece Hollanda, Fransa ve Almanya'dan ithalat için girişimde bulunduklarını belirtti. "Bizim için ülkemizin çıkarı önceliklidir. Bu yüzden ticari kaygılarla hastalık ve kalite riski bulunan ülkelerden hiçbir şekilde ithalat yapmadık, yapmayız da. Ülkemiz işletmelerinin şu anda ihtiyaç duyduğu kaliteli damızlık için yıllardır çalıştığımız ve güvendiğimiz DEKKER'den gebe düve sağladık. Daha önceki yıllarda aynı firmadan Türkiye'ye getirdiğimiz hayvanların ne kadar kaliteli olduğu pek çok yetiştirici tarafından hatırlanmaktadır. Yıllar sonra da ilk kez Nayman Tarım, Hollanda'dan gebe düve ithalatını gerçekleştirdi" dedi. Hollanda Kraliyet Ailesi adına Ankara Büyükelçisi Jan Paul

Dirkse, Türk asıllı Tarım Müsteşarı Mehmet Çevikoğlu ile Ekonomi Ateşesi David Naves, 14 Eylül günü Tire'deki Selçuk ve Haluk Nayman kardeşlerin çiftliğini ziyaret etti. Çiftliği gezdiren Çiftlik Genel Müdürü Doç. Dr. Attila Kaya, çiftlikte kullanılan ve TETA tarafından kurulmuş olan, dünyanın en modern sağım ve sürü yönetim sistemini de tanıttı. Kaya, SAC sağım ve AFIKIM sürü yönetim sistemini içeren bu gelişmiş sistem sayesinde her türlü bilgiyi kolaylıkla elde ederek çok etkin bir yönetim sağladıklarını belirtti.

BREEDER HEIFERS IMPORTED FROM THE NETHERLANDS TO TURKEY

After long years, the first consignment of pregnant breeder heifers from the Netherlands has been transferred to the Nayman Agriculture Farm located in the Tire district of İzmir province by the firm TETA.

Türkiye "Ambalaj Ay Yıldızları" nı seçiyor

Ambalaj Sanayicileri Derneği (ASD) tarafından organize edilen ve bu yıl 3'üncüsü gerçekleştirilecek olan Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması için kayıt başvuruları 21 Ocak 2013'de başlıyor.



Yarışmaya; ambalaj üreticileri, ambalaj tasarımcıları, gıda ve gıda dışı her türden tüketici ve endüstriyel amaca yönelik ambalajlı ürünü ve/veya bunların satış noktasındaki sergileme, sunum ve sergileme yapıtlarını bilfiil ya da diğer işletmeler aracılığı ile üreten ya da ürettirerek piyasaya süren marka sahipleri aşağıdaki 12 farklı kategoride katılabiliyor;

- İçecekler
- Elektronik ve Elektrikli Eşya
- Gıda
- Sağlık ve Güzellik Ürünleri
- Ev - Otomotiv - Ofis Araç ve Gereçleri ile İhtiyaç Malzemeleri
- Diğer Gıda Dışı Ürün Ambalajları
- Tıp ve Eczacılık Ürünleri
- Endüstriyel ve Taşıma Ambalajları
- Ambalaj Malzemeleri
- Satış Noktası Sergileme, Sunum ve Muhafaza Ürünleri
- Fleksibil Ambalajlar
- Grafik Tasarımı

ASD tarafından organize edilen Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda dereceye giren Altın Ödüller arasında TSE işbirliği ile Altın Ambalaj Ödülleri'de verilecek. World Packaging Organization (WPO) tarafından akredite edilmiş bir yarışma olan Ambalaj Ay Yıldızları Yarışması'nda ürünleri ile dereceye giren katılımcılar dilerse WPO'nun düzenlemekte

olduğu WorldStar yarışmasına katılma hakkı elde edecekler. Yarışmada ödül alan firmaların ödülleri en prestijli mekanlarda, katılımcılar ile basılı ve görsel medyanın konuk edildiği bir tören ile dağıtılacak. 2011 yılı ödül töreni 9 Eylül 2011'de Çırağan Sarayı'nda, 2012 yılı Ödül töreni 3 Eylül 2012 tarihinde Four Seasons Hotel Bosphorus'da gerçekleştirilmişti. 2013 yılı Ödül töreni ise 2 Eylül 2013 tarihinde Four Seasons Hotel Bosphorus'da gerçekleşecek. Ambalaj sektörünün değerli temsilcilerini, marka sahiplerini ve tasarımcıları bir araya getiren sektörün bu özel gecesine sponsor olmak isteyen firmalar Ambalaj Sanayicileri Derneği'nden Hülya Ataman ile (hulyaataman@ambalaj.org.tr) iletişime geçebilirler. Daha detaylı bilgi ve başvuru formuna ulaşmak için www.ambalajayildizlari.com veya www.ambalajyarismasi.com ziyaret edilebilir.

TURKEY IN SEARCH OF "PACKAGING CRESCENT AND STARS"

This year, the Packaging Manufacturers Association of Turkey is organising the third "Crescent and Stars of Packaging Competition". Applications start on January 21, 2013.



Dünya Gıda Günü'nde Kooperatifler Başroldeydi

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) kuruluş tarihi olan 16 Ekim, Dünya Gıda Günü olarak kutlanıyor. Her yıl FAO tarafından belirlenen bir tema çerçevesinde yapılan Dünya Gıda Günü etkinliklerinin bu yılki teması, "Beslenmenin Anahtarı Tarımsal Kooperatifler"di. Gıda Günü, Türkiye'de de çeşitli etkinliklerle kutlandı.

Dünya Gıda Günü dolayısıyla Türkiye Gıda Sanayi İşverenleri Sendikası'nın (TÜGİS) ev sahipliğinde gerçekleştirilen "Tarımsal Kooperatifler Dünyayı Beslemenin Anahtarıdır" temalı toplantı, 16 Ekim'de düzenlendi. Etkinlikte, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. M. Mehdi Eker, FAO Türkiye Temsilcisi Mustapha Sinaceur ve TÜGİS Başkanı Necdet Buzbaş yaptıkları konuşmalarla tarımsal kooperatiflerin dünya beslemesindeki yerime dikkat çekti.

İstanbul Grand Cevahir Otel'de gerçekleşen toplantıda konuşan Bakan Eker, açlık ve gıda sıkıntısının küresel bir güvenlik sorunu olduğuna dikkat çekerek: "Bir küresel akıldan ve külli akıldan bahsedeceksek bunun aynı zamanda bu kürenin bir güvenlik

mesesi olduğunu da idrak ederdik. Eğer yeryüzünde her 7 insandan birisi açsa, açlığın yol açtığı bir problemle karşı karşıyaysa, hayatı açlık sınırıyla tehlike altındaysa, o dünya asla gerideki 6 kişi için, 6 milyar için güvenli bir yer olmaz. İnsanlık kendi güvenliğini de tehdit ediyor" şeklinde konuştu. Gıda güvencesinin iyileştirilmesinin ancak kooperatifler sayesinde olabileceğine dikkat çeken FAO Türkiye Temsilcisi Mustapha Sinaceur ise yapılan çalışmaların kanıtlarının güçlü kooperatif ve üretici örgütlerinin gıda ve diğer krizlerin olumsuz etkilerini azaltmada en önemli rolü oynadığına dikkat çekti. Toplantının ev sahipliğini yapan TÜGİS Başkanı Necdet Buzbaş, kooperatifçiliğin günümüzde artan önemine dikkat çekerek, Birleşmiş Milletler'in (BM), 2012

yılıni 'Kooperatifler Yılı' olarak ilan etmesini daha iyi bir dünya için gerekli bir adım olarak nitelendirdi.

Dünya Gıda Günü kapsamında Türkiye'de düzenlenen diğer bir organizasyon ise, Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası ve Ziraat Mühendisleri Odası'nın 13 Ekim 2012 tarihinde, Çağdaş Sanatlar Merkezi Konferans Salonu'nda, gerçekleştirdiği "Gıda Güvencesinin Yapı Taşları Tarımsal Kooperatifler" isimli sempozyumdu.

"Gıda Hammaddesi Üretiminde Örgütlenme - Tarımsal Kooperatifler" ve "Uygun Olmayan Gıdaların Kamuoyuna Bil-

dirilmesi" başlıklı iki oturum ve "Gıda Fiyatları Sorunsalı" konulu bir panelden oluşan Sempozyum'un açılış konuşmalarını, Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odaları'nın öğrenci temsilcilikleri adına Ziraat Mühendisleri Odası öğrenci temsilcisi Ece İrice, yine üç oda başkanı adına Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Turhan Tuncer, TMMOB Başkanı Mehmet Soğancı, FAO temsilcisi Mustapha Sinaceur, Çankaya Belediye Başkanı Bülent Tanık, MHP Genel Başkan Yardımcısı Doç. Dr. Hamit Ayanoglu ve CHP Genel Başkan Yardımcısı Doç. Dr. Gökhan Günaydın yaptı.

THE COOPERATIVES WERE THE TOPIC IN THE WORLD FOOD DAY

October 16th, the founding date of Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) is celebrated as the World Food Day worldwide. Organized under a theme defined by FAO annually, World Food Day's topic was "Agricultural Cooperatives: The Key to Nutrition" this year.



Bakanlık 25 firmanın daha ismini açıkladı

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, “taklit ve tağşiş” yaptığı kesinleşen 25 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 37 parti ürünü daha 6 Ocak’ta internet sitesinden açıkladı. Bakanlığın belirlemelerine göre peynir ve tereyağında bitkisel yağ, yoğurtta bitkisel yağ ve jelatin, keçi sütünde ise inek sütüne rastlandı.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’nun 31’inci maddesinin 6’ncı fıkrası uyarınca laboratuvar sonucu ile “taklit ve tağşiş” yaptığı kesinleşen 25 gıda işletmesi ve bu işletmelerin ürettiği 37 parti ürüne ait listede 17 peynir, 12 yoğurt, 7 tereyağı, 1 UHT süt bulunuyor. Yeni açıklanan firmalar ve markaları şöyle:

MINISTRY OF FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK EXPOSES ANOTHER 25 COMPANIES

On 6 January, the Ministry of Food Agriculture and Livestock exposed another 25 food establishments that were confirmed to have performed adulteration and 37 batches of products produced by these holdings. According to inspections made by the Ministry, the presence of vegetable oil in cheese and butter, the presence of vegetable oil and gelatine in yoghurt, and the presence of cow’s milk in goat’s milk, was detected.

Firma Adı	Ürün Adı	Marka	Parti/Seri No
Sütkon Gıda Tar. Ürn. ve Day.Tük.			12.04.2012
Mal. San. Tic. Ltd. Şti./KONYA	Yağlı Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Demircizade	21.04.2012 26.07.2012
Mehmet Demirci Gıda Tar. Ürn. Oto. İnş. San. Tic. Ltd. Şti./KONYA	Eritme Peyniri (Bitkisel Yağ)	Ozan Demircizade	20052012
Süller Peynircilik Süt ve Süt Ür. İnş. San. ve Tic. Ltd. Şti./DENİZLİ	Peynir Karışımı (Nişasta)	Süller	12.09.2011
Saruhanlılar Süt ve Süt Ürünleri/DENİZLİ	Peynir Karışımı (Nişasta)	Ovmalux	16.03.2012
Narin Süt ve Süt Ürünleri Gıda Paz. San. Tic. Ltd. Şti./KAYSERİ	Tam Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Narlitepe	077, 066, 038
Narin Süt ve Süt Ürn. Gıda Paz. San. Tic. Ltd. Şti./KAYSERİ	Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Zirve	068
Narin Süt ve Süt Ürünleri Gıda Paz. San. Tic. Ltd. Şti./KAYSERİ	Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Narlitepe	181, 210
Birsen Güven Gıda San. ve Tic. A.Ş./KAYSERİ	Tam Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Karel	08
Torunoba Süt Ürünleri/ELAZIĞ	Tam Yağlı Tulum Peyniri (Bitkisel Yağ)	Torunoba	348
YGS Süt ve Süt Ürünleri San. ve Tic. Ltd. Şti./İZMİR	Taze Kaşar Peyniri (Bitkisel Yağ)	Acan	02.04.12
YGS Süt ve Süt Ürünleri San. ve Tic. Ltd. Şti./İZMİR	Taze Kaşar Peyniri (Bitkisel Yağ)	Can	11.03.2012
İzsüt Besicilik Tar. Gıda İth. İhr. San. Tic. Ltd. Şti./İZMİR	Kaşar Peyniri (Bitkisel Yağ)	Özay	26.03.2012
Baran Süt Ürün. Day. Tük. Mal. Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti./İZMİR	Homojenize Yoğurt (Bitkisel Yağ ve jelatin)	Özdoğan Tatal	03.04.2012
Çakıroğlu Süt Ürün. Gıda ve Hayv. San. Tic. Ltd. Şti./İZMİR	Tam Yağlı Homejenize Yoğurt (Bitkisel Yağ, Jelatin)	Çakıroğlu	21.05.2012
Yeşil Tire Süt Mamülleri/İZMİR	Homojenize Yoğurt (Bitkisel Yağ)	Yeşil Tire	30.05.2012
Elbistan Altınova Gıda Hay. San. Tic. Ltd. Şti./K.MARAŞ	Tam Yağlı Yoğurt (Jelatin)	Elbistan Altınova	0000737
Aydınoglu Süt Mamulleri/K.MARAŞ	Yarım Yağlı Yoğurt (Jelatin)	Çilem	26.06.2012
Şelale Süt Ticaret ve San. Ltd. Şti./ANTALYA	Homojenize Yoğurt (Jelatin)	Çağlayan	Son Tük. Tar./ 18.04.2012
Mustafa Hazar-Yüksel Mandıra/İZMİR	Tam Yağlı Homojenize Yoğurt (Jelatin, Bitkisel Yağ)	Burgucu	21.07
Arıkan Süt Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti./İZMİR	Tam Yağlı Tava Yoğurdu (Jelatin, Bitkisel Yağ)	Arıkan Süt Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.	12.06.2012
Aydoğan Süt Mam. İml. İhr. Tic. San. Ltd. Şti./İZMİR	Kaymaksız Yoğurt (Jelatin, Bitkisel Yağ)	Aymer Süt	30.03.2012 29.07.2012
Aydoğan Süt Mam. İml. İhr. Tic. San. Ltd. Şti./İZMİR	Pastörize Yağlı Homojenize Kaymaksız Yoğurt (Jelatin, Bitkisel Yağ)	Aymer Süt	11.07.2012
Adım Süt ve Gıda Ürn. San. ve Tic. Ltd. Şti./İZMİR	Tava Yoğurt (Jelatin, Bitkisel Yağ)	Adım	28.05.2012
Temel Gıda/TRABZON	Geleneksel Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Subaşılı Hekimoğlu Temel	05.07.2012
Beyaz Süt ve Tarım Ürn. San. Tur. Paz. Ltd. Şti./İZMİR	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Beyazca	03, 05
Emin Gıda İnş. Oto. İth. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti./ANKARA	Pastörize Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Bayella	04-01
Tokgöz Gıda San. ve Tic. A.Ş./ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Frozya	20-13
Tokgöz Gıda San. ve Tic. A.Ş./ANKARA	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Tokgöz	03
Sakarya Süt ve Gıda San. Tic. Koll. Şti./TEKİRDAĞ	Tereyağı (Bitkisel Yağ)	Özne	001/01
Mar Tüketim Maddeleri İhr. İth. San. Ve Tic. A.Ş./BALIKESİR	Yarım Yağlı UHT Keçi Sütü (İnek Sütü)	Kay	143/2

CDC'den Listeria uyarısı

ABD Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezleri'nin yaptığı açıklamaya göre; 22 hastalık ve 4 ölüm vakası, tüketilen peynirde Listeria varlığı ile ilişkilendirildi.

ABD Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezleri (CDC) tarafından verilen bilgiye göre, ithal edilen Frescolina Marte marka "ricotta salata" peynirinin tüketimine bağlı olarak Amerika Birleşik Devletleri'nin birden fazla eyaletinde gözlenen listeriyoz salgınına iki yeni vaka daha eklendi. CDC, salgına neden olan *Listeria monocytogenes* suşu ile enfekte olduğu belirlenen toplam 22 kişinin enfeksiyon bildirimlerinin 13 eyalette ve Columbia federal bölgesinde yapıldığını açıkladı.

Bilinen bu vakalardan 20'si hastanede tedavi edildi. Dört ölüm vakası bildirildi. CDC'nin elindeki güncel verilere göre, listeriyoz bu ölüm vakalarından en az ikisinde etkili oldu. Kurum, aynı zamanda bir fetüs kaybının da bildirilmiş olduğunu ekledi.

Yerel, eyalet ve federal bölge düzeyinde incelemelerde bulunan sağlık görevlileri, salgının muhtemel nedeninin ithal edilen "ricotta salata" peyniri olduğunu belirledi.

CDC, tüketicileri bu ürünleri

satın almama konusunda uyardı ve şu açıklamada bulundu: "Peynir satışı yapan perakendeciler, ürün üzerinde belirtilen son tüketim tarihi ne olursa olsun, "Forever Cheese Inc." şirketi tarafından dağıtımı yapılan ve piyasadan toplatılmak üzere geri çağırılmış olan "Frescolina Marte" marka "ricotta salata" peynirinin ikramını ve satışını yapmayacaktır."

Geri çağırılan peynirlerin satış noktalarında raflardan kalkmış olması bekleniyor; zira piyasadan toplama işlemi 10 Eylül'de başlatılmış ve 14 Eylül itibarıyla toplama alanı genişletilerek sürdürülmüştü. Ancak, CDC, listeriyoz hastalığının, kontamine gıdanın tüketim tarihinden itibaren iki aya kadar uzayan bir süre içerisinde ortaya çıkabileceğine vurguyla, hastalık vakalarının bildirilmeye devam edebileceğine dikkat çekiyor.

LISTERIA WARNING FROM CDC

CDC: 22 illnesses and 4 deaths now linked to *Listeria* cheese.

Food Safety News



E. coli 0157 salgınlarına Kanada üretimi çözüm

Yakın zamanda Kanada'da yaşanan ve ülke tarihinde görülen en büyük çaplı piyasadan toplama süreci (et için) ile bu sürecin ekonomi ve halk sağlığı üzerindeki etkileri, Kanada'da et için gıda güvenliğinin sağlanmasındaki karmaşık süreçleri ve güçlükleri gözler önüne serdi.

Yakın zamanda Kanada'da yaşanan ve ülke tarihinde görülen en büyük çaplı piyasadan toplama süreci (et için) ile bu sürecin ekonomi ve halk sağlığı üzerindeki etkileri, Kanada'da et için gıda güvenliğinin sağlanmasındaki karmaşık süreçleri ve güçlükleri gözler önüne serdi.

Öte yandan, etin piyasadan toplatılmasına gerek kalmaksızın uygulanabilecek ve E. coli 0157 salgınlarının önlenmesine katkıda bulunacak basit ancak şimdiye kadar denenmemiş, pratik ve ekonomik bakımdan da avantajlı bir çözüm bulunuyor: sığırların E. coli 0157:H7 suşuna karşı aşılması. Yapılan araştırmalar gösteriyor ki, Kanada'da geliştirilen ve ticari olarak da piyasaya sürülen aşı, sığırlarda

0157 salgınlarını önemli ölçüde azaltarak, insan sağlığına olan tehdidi de azaltıyor.

E. coli, tüm insanların bağırsaklarında bulunan bir bakteri olup, şimdiye kadar en fazla araştırılmış serbest yaşayan organizma. E. coli, rekombinant DNA çalışmalarında ve biyoteknolojide kullanılmakta olup, daha pek çok kullanım alanı bulunuyor. Ancak, E. coli'nin belirli bazı suşları, insanlarda menenjit, idrar yolları enfeksiyonu ve ishal gibi hastalıklara neden olmalarını kodlayan ilave DNA'ya sahip. 0157 suşu, hemolitik üremi sendromu adı verilen ölümcül bir böbrek hastalığına dönüşebilen şiddetli ishale neden oluyor ki, bu hastalık uzun vadede beyin hasarı ve kronik böbrek yetmezliği gibi sonuçlara yol açabiliyor.





Sığırların yaklaşık yarısının bağırsaklarında O157 suşu bulunmakla birlikte, bu suş sığırlarda hastalığa neden olmuyor. Esasında, insanlarda gözlenen hastalık vakalarının tamamı O157 suşunun taşıyıcısı sığırlardan kaynaklanıyor. Sığırlardan insanlara bulaşma ya işlenmiş etin tüketimi (yakın zamanda yaşanan geri toplama sürecinde olduğu gibi) veya sığır dışkıyla kontamine suyun sulama amaçlı veya içme suyu olarak kullanımı (Walker-ton salgınında olduğu gibi) sonucunda gerçekleşiyor. Biliyoruz ki, sığırlarda O157 suşunu azaltmak, insanlarda hastalığın azaltılmasını sağlayacaktır. Yürütülen bazı bağımsız bilimsel çalışmalarda, hayvanların aşılama durumunda, tamamen ortadan kaldırılmasa dahi, O157 suşunun işlenmiş ette rastlanma sıklığının kısa sürede azaltılabileceği bildirilmiş bulunuyor.

Kanada'da geliştirilen bu aşı, dünyadaki ilk örneği olup, O157 suşunun erken aşamada bloke edilmesini sağlayacaktır. Hâlihazırda kullanılan kontrol önlemlerinin neredeyse tümü ise işleme, denetim ve örnekleme aşamalarına yönelik.

Mevcut tüm veriler, aşılamanın çok etkin bir kontrol önlemi olduğunu göstermekle birlikte, bu yöntem halen kullanılmaya başlanmış değil. Aşılamanın uygulanabilmesi için vilayet ve federal hükümetlere bağlı Tarım ve Sağlık Bakanlıklarının desteği ve yetiştiriciler ile et işleyicilerinin gayreti gerekiyor. Piyasaya daha güvenli et ürünleri sunulabilmesini teminen aşılama maliyetinin bir bölümünün tüketicilere yansıtılması da düşünülebilir.

Şimdiye kadar yapılan tüm çalışmalar, aşının gerek sığırlar gerekse de insanlar için tümüyle güvenli ve son derece etkili olduğunu göstermiş olup, aşının ekonomi ve işletme karlılığı bakımından avantaj sağlayacağı, devlete yılda en az 150 milyon dolar kazandıracağı öngörülmüyor. Aşılama uygulaması hayata geçirilinceye dek sığır etinde O157 suşuna rastlanmaya devam edilecektir ve denetçi sayısı ne kadar arttırılırsa arttırılsın ette bulunan tüm O157 bulaşlarının tespit edilmesi de mümkün olmayacaktır. Artık Kanada üretimi için bu aşığı kullanma zamanıdır. Gelecekte mihrak çıkışı, insanlarda hastalık ve ölüm vakaları ile ürünlerin piyasadan toplatılmasını gerektirecek durumlar ancak aşılama yoluyla önlenilebilir. Böylece, Kanada üretimi sığır etinin güvenliğine ilişkin olumlu algı da dünya genelinde pekiştirilecektir.

A MADE-IN-CANADA SOLUTION TO E. COLI O157 OUTBREAKS

The recent largest beef recall in Canadian history and its resulting economic and health consequences illustrates the complexities and difficulties associated with Canadian beef safety.

Food Safety News

Enfeksiyöz prionlar ve kargalar

Amerikan kargalarının (*Corvus brachyrhynchos*), enfeksiyöz prionlar için pasif taşıyıcı görevi gördüğü ve bu prionların yayılımında/saçılımında rol aldığı ortaya kondu.

Kurt C. VerCauteren ve arkadaşları, ABD Tarım Bakanlığı'nın Hayvan ve Bitki Sağlığı Denetim Birimi ile Yaban Hayatı Birimi ve Kolorado Eyaleti Ulusal Yaban Hayatı Araştırma Merkezi; ortaklaşa yürüttükleri bir deneysel çalışmada, Amerikan kargalarının (*Corvus brachyrhynchos*), enfeksiyöz prionlar için pasif taşıyıcı görevi gördüğünü ve bu prionların yayılımında/saçılımında rol aldığını ortaya koymuş bulunuyor. Hatalı katlanmış proteinler olan prionlar, organizmaya ait proteinlerin de hatalı katlanımla prion yapısına eklenmesini uyarır. Prionların memelilerde aktarılabilir süngerimsi ensefalopatilere (TSE'ler) neden olduğu biliniyor ki; bu hastalıklardan BSE (sığırların süngerimsi ensefalopatisi, deli dana hastalığı) sığırlarda ve Creutzfeldt-Jakob hastalığı (CJD) da insanlarda gözleniyor.

Leş yiyen kuşlar olarak kargaların, prionlarla enfekte hayvanlara ait karkasların dokularını tüketmesi mümkün. Yukarıda adı geçen araştırmacılar, fareye adapte skrap (PrPres) prionunun, kargaların sindirim sisteminde pasajlandıktan sonra enfeksiyon oluşturabildiğini ortaya koydu. Araştırmacılar, çalışmalarında, 20 Amerikan kargasına zorlamalı beslemeyle PrPres uyguladı. Bu kargalardan elde edilen dışkı ekstraktları ile inokule edilen farelerden tümü prion hastalığı bakımından yapılan testlerde pozitif sonuç verdi. Kargalar günde 80 km'ye va-

ran mesafeler uçabildiklerinden, dışkılarıyla prionları geniş alanlara yayma potansiyeline sahip. Toprakta, PrPres'in iki yılı aşkın süreyle enfeksiyon oluşturma özelliğini koruması mümkün olup, zaman içerisinde bölgelerin kontaminasyon düzeyinin artması söz konusu. Doğal TSE etkenlerinin leşçil ve yırtıcı hayvanların sindirim sistemlerinde pasajlanmasına ilişkin daha doğru bir değerlendirmeye yapılabilmesi için koyun, sığır ve geyik karkaslarından elde edilen TSE prionlarıyla yapılacak ilave çalışmalara gereksinim duyuluyor. Ancak, bu çalışmadakine benzer bir davranış şekli gözlenmesi muhtemel görünüyor.

INFECTIOUS PRION DIGESTED BY CROWS

*Kurt C. VerCauteren and colleagues, United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, Wildlife Services, National Wildlife Research Center, Colorado, USA, show in an experiment that American crows (*Corvus brachyrhynchos*) function as passive carriers or dispersers of infectious prions.*

Chemistry Views

Norovirüs gastroenteritin başlıca nedeni

ABD Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezleri (CDC), norovirüslerin her yıl yaklaşık 21 milyon akut gastroenterit vakasına neden olduğunu ve bu çerçevede de norovirüslerin Amerika Birleşik Devletleri'nde yetişkinlerde gözlenen gastroenteritin başlıca nedeni olduğunu bildirdi.



New England Tıp Dergisi'nde yakın zamanda yayımlanan bir makaleye göre: Norwalk etkeni, insanlarda gastroenterite neden olduğu saptanan ilk mikroorganizma olmakla birlikte, patojen bir etken olarak önemi; uygulanabilir, duyarlı ve rutin teşhis yöntemlerinin bulunmaması nedeniyle uzun süre anlaşılamaştır. Norovirüslerin moleküler biyolojisine ilişkin edinilen yeni bilgiler ve kullanılmaya başlanan bazı yeni teşhis yöntemleri, bu etkenlerin etkisine ilişkin bakış açısını da kökten değiştirmiştir. Günümüzde Norovirüsler gastroenterit epidemilerinin başlıca nedeni ve hem çocuklarda hem de yetişkinlerde gözlenen sporadik gastroenterit vakalarının da önemli bir nedeni olarak değerlendirilmektedir. Viral enfeksiyonlar içerisinde, viral gastroenterit olarak da bilinen Norovirüs enfeksiyonundan daha yaygın olan tek hastalık, soğuk algınlığıdır.

Norovirüsler, doğanın yarattığı çok zeki mikroorganizmalardır. Norovirüsün mavi bir küreyi andıran yapısı, aslında virüsün genetik materyalini çevreleyen bir protein kılıfıdır. Virüs, bağırsak mukozasını örten hücrelerin dış yüzeyine tutunur ve ardından genetik materyalini bu hücreler içerisine aktarır. Genetik materyal aktarımı tamamlandığında, Norovirüsler çoğalmaya başlar ve nihayetinde insan hücrelerinin ölümüne yol açar. Ölen hücrelerden yeni virüs kopyaları açığa çıkar ve bunlar bağırsak mukozasını örten diğer hücrelere tutunur. Önceleri Norwalk-benzeri virüs veya kısaca NLV olarak adlandırılan Norovirüs, Caliciviridae ailesinde yer alır. Anılan virus ailesinin adı, kadeh benzeri anlamına gelen Latince "calyx" sözcüğünden türemiştir ve kaynağını virüs yüzeyinde gözlenen çentikler/girintilerden alır. Caliciviridae ailesinde, tespit edildikleri salgınların gözlen-

diği yerin adı ile anılan birden fazla virüs grubu yer alır. Bu salgınlardan ilki 1968 yılında Norwalk, Ohio'da okul çağı çocuklarında gözlenmiştir. Prototip suş, salgından dört yıl sonra 1972'de tanımlanmış ve insanlarda spesifik olarak gastroenterite neden olduğu tespit edilen ilk virüs olarak tarihe geçmiştir. Bunu başka suşların tespiti izlemiş ve tespit edilen her yeni suş, adını neden olduğu salgının gözlemlendiği yerden almıştır: Montgomery İlçesi, Snow Mountain, Meksika, Havai, Parmatta, Taunton ve Toronto virüslerinde olduğu gibi. 1977 yılında yayımlanan bir çalışmada, Toronto virüs çocuklarda gözlenen gastroenterit olgularının en önemli ikinci nedeni olarak bildirilmiştir. Zaman içerisinde bu karmaşık adlandırma yöntemi terk edilerek, önce bu suşlardan her biri Norwalk-benzeri virüs olarak sınıflandırılmış, sonrasında ise bugün halen kullanılan Norovirüs adı benimsenmiştir.

LEADING CAUSE OF NOROVIRUS GASTROENTERIT

The Centers for Disease Control and Prevention (CDC) estimates that noroviruses cause nearly 21 million cases of acute gastroenteritis annually, making noroviruses the leading cause of gastroenteritis in adults in the United States.

Food Safety News

Gıdada sahtecilik tüm dünyanın sorunu

Gıda ürünlerinde artan taklit ve tağşiş nedeniyle gıda güvenliği dünya genelinde tehdit altında.

Özel bir deponun kiracıları, depolarını istila eden sineklerin yakında bir alandan kaynaklanıyor olduğundan kuşkulandığı olmasaydı, sahte "Heinz" ketçapları, market raflarında her şeyden habersiz tüketicilere sunulmuş olabilirdi. Muhtemelen tüm dünya pazarına sunulmak üzere hazırlanan sahte "Heinz" ketçapları, "gıdada taklit ve tağşiş" in çok sayıdaki örneğinden yalnızca biri. Dünyada, ünlü markaları ve ürünleri, daha ucuzuyla ikame etmeye hevesli çok sayıda insan var.

Yakın zamanda, Çek Cumhuriyeti'nde alkole katılan metanol 30 kişinin ölümüne yol açtı. Kimileri, gıda fiyatlarında dünya genelinde yaşanan artışın gıdada taklit ve tağşiş arttıracağına dair kaygılanıyor. Gıdada taklit ve tağşiş yapanlar milyonlar kazanırken, gıda güvenliğini kabul edilemez bir riske atıyor. Gayet açık ki, ünlü markaları ve ürünleri taklit ederek yasa dışı üretim yapanlar, gıda güvenliğini zerre kadar önemsemiyor.

Interpol polisi, yakın zamanda ABD'de piyasaya sürülmesi hedeflenen taklit şekerleme, balık, peynir ve domates sosuna el koydu. Öte yandan, Amerika Gıda ve İlaç Dairesi'nin (FDA), taklit gıdaları ve ilaçları tespit



etmek için kendi özel polis gücü bulunuyor.

Bir başka önemli konu ise taklit ilaçlar. Dünya Bankası verilerine göre, tüketiciler taklit ilaçlara her yıl yaklaşık 30 milyon Amerikan Doları ödüyor ve bu durumun en vahim olduğu yer ise Afrika. Tüketicilerin her yıl taklit gıdaya ne kadar ödediklerine ilişkin tahminler ise daha değişken.

Geçen ay New York kentinde Midtown West'te düzenlenen 9. Yıllık Taklit Karşıtı ve Marka Koruma Zirvesi'nde DuPont tarafından sunulan verilere göre, gıdada taklit ve tağşiş, ABD şirketlerine her yıl 200-250 milyar Amerika Doları kaybettiriyor. Bu durum, Fortune dergisi tarafından ABD'deki en yüksek net ciroya sahip 500 kurum olarak sıralanan şirketlerin yüzde 92'sini etkiliyor. Taklit gıda ve içecekler sorunun yalnızca küçük bir kesiti de olsa, düşünün ki, Rusya taklit votka üretiminin yılda yaklaşık 3,3 milyar Amerika Doları kayba neden olduğunu belgelemiş durumda. Gıda ve içecek sektörü için toplam kayıp açıklanacak olsa, çok sarsıcı bir rakam olması muhtemel. Michigan Eyalet Üniversitesi'nde (MSU) "Taklit ve Tağşişle Mücadele ve Ürün Koruma Programı" kapsamında, taklit ve tağşiş yapılan gıdaların takibi ve tespiti için ulusal bir veritabanı geliştirilmiş bulunuyor. Bu çerçevede takibi yapılan ürünler:

- Sulandırılmış Yağ (Taklit ve tağşiş yapılan gıda ürünlerinin yüzde 16'sı zeytinyağıdır),
 - Sulandırılmış Süt (Taklit ve tağşiş yapılan gıdaların yüzde 14'ü su katılmış süttür),
 - Sahte Bal (Taklit ve tağşiş yapılan gıdaların yüzde 7'si sahte şeker ve mısırdır),
- MSU'nun Taklitle Mücadele Programı kapsamında taklit ve tağşişe en sık rastlanan 10 gıda ürünü de listelenmiş bulunuyor. Bu listede vanilya özütü, akçaağaç şurubu, üzüm şarabı, elma suyu, kahve, portakal suyu, safran, bal, süt ve zeytinyağı yer alıyor. Dünya genelinde yaşananlar gösteriyor ki, pahalı İtalyan zeytinyağının daha ucuz olan Yunan zeytinyağı ile ikame edilmesi çok yaygın bir durum. Heinz, diğer pek çok büyük Amerikan gıda şirketi gibi, haberin başında sözünü ettiğimiz 7 bin metrekairelik depoda ketçap sahteciliğine kalkışanların cezalandırılması için yetkililere elinden gelen desteği sağlıyor. Ancak, sahte gıda üretimi yapılan yere komşu olanlar sineklerden şikayet etmeye başlamışsa, muhtemelen iş isten geçmiştir.

FOOD COUNTERFEITING IS A WORLDWIDE PROBLEM

Food safety endangered worldwide by increased food counterfeiting.

Food Safety News

İklim değişikliği bakteri enfeksiyonuna neden oldu

İnsan sağlığı bakımından önemli olan pek çok bakteriyel deniz patojeni, tercihen 15°C'nin üzerinde sıcaklıklarda ve 25 ppt NaCl altındaki tuzluluk oranlarında üreyor. Bu patojenler arasında Vibrio etkenleri de yer alıyor.



Ortalama küresel hava sıcaklıklarında yaşanan artışla birlikte, yağış miktarı ve yüzey akışında yaşanan değişikliklerin, ırmak ağzlarında ve kıyı bölgelerindeki sulak alanlarda tuzluluk oranında azalmaya neden olması bekleniyor. İnsan sağlığı bakımından önemli olan pek çok bakteriyel deniz patojeni, tercihen 15°C'nin üzerinde sıcaklıklarda ve 25 ppt NaCl altındaki tuzluluk oranlarında üreyor. Bu patojenler arasında Vibrio etkenleri de yer alıyor. Çiğ veya az pişmiş kabuklu deniz ürünleri tüketilmesi veya deniz suyuna maruziyet sonucu, bu etkenler insanlarda koleradan gastroenterit benzeri bulgulara kadar değişen çeşitli enfeksiyonlara neden oluyor.

İngiltere-Weymouth'da bulunan Çevre, Balıkçılık ve Su Ürünleri Bilimleri Merkezi'nde görev yapan Craig Baker-Austin ve meslektaşları, Baltık bölgesinde gözlenen çevre değişiklikleri ile aynı bölgede yakın zamanda ortaya çıkan Vibrio enfeksiyonları arasındaki ilişkiyi araştırdı.

1982 ile 2000 yılları arasındaki dönemde ölçülen deniz yüzeyi sıcaklıklarının incelemesinden, Baltık Denizi'ndeki yüzey sıcaklığının yılda 0.063-0.078°C ve yüz yılda da 6.3-7.8°C artışla

yükselme eğilimi

minde olduğu saptandı. Deniz suyunun ısınma eğilimi, Kuzey Avrupa'da beklenmedik bir şekilde ortaya çıkan ve büyük ölçüde Baltık Denizi bölgesinde yoğunlaşan Vibrio enfeksiyonları ile aynı döneme rast geldi. Yeni Vibrio enfeksiyonlarının gözlenebileceği bölgelerin tahmini olarak belirlenmesinde izlenebilecek en iyi yöntem, St. Petersburg, Stockholm ve güney Baltık kıyıları gibi nüfus yoğunluğunun fazla olduğu bölgelere odaklanmak ve risk analizi çalışmalarının kapsamını deniz suyu sıcaklığının hızla artmakta olduğu kuzeybatı Pasifik, Okhotsk Denizi ve Doğu Çin Denizi gibi diğer bölgeleri içerecek şekilde genişletmek olacak.

CLIMATIC CHANGE CAUSES BACTERIA OUTBREAK

Many marine bacterial pathogens of relevance to human health grow preferentially above 15 °C and a salinity below 25 ppt NaCl. Among these are Vibrios.

Chemistry Views

Gıda seçiminde markaya dikkat!

Gıda güvenliği ve halk sağlığı ilişkisi içinde Sağlık Bakanlığı'nın yürüttüğü çalışmalar hakkında Gıda Güvenliği dergisinin sorularını yanıtlayan Sağlık Bakanı Prof. Dr. Recep Akdağ, tıbbi amaçlı gıdaların pazara sunumu, internet kanalı veya aktarlar vasıtası ile satışa çıkan kimi bitkisel içerikli ürünlerin satışı konusunda Bakanlığın bakış açısına değindi.



Yeni Gıda Mevzuatı ile birlikte Sağlık Bakanlığı'nı da ilgilendiren gıda güvenliği ve halk sağlığı ilişkisi çerçevesinde Bakanlığınızın yürüttüğü faaliyetler hakkında bilgi ver misiniz? Gerek sular gerekse tıbbi amaçlı gıdalarla ilgili tek yetkili kurum olan Sağlık Bakanlığı, yeni yapılanmasında bu konulara ne kadar ağırlık vermiş ve düzenlemede bulunmuştur?

Gerçekten de gıda ve ilaç tanımı arasında çok ince bir çizgi olduğunu düşünmekteyiz. Özellikle bitkisel hammaddeleri içeren ürünlerde, gıda ve ilacın ayrımı birim formülasyon ve kullanım amacı dikkate alınarak tarafımızca gerekli güvenlik ve etkinlik verileri değerlendirilmektedir. Bu alan sadece ülkemizde

değil dünya pazarında da gri alanları oldukça fazla olan ve ayırtırmakta sıkıntı yaşanan bir konudur. Ancak komisyon hocalarımızla birlikte gıda takviyelerinin içerisinde yer alabilecek ve alamayacak bitkilerin listesi tarafımızca çalışılmış olup, bu liste Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile de paylaşılmıştır. Pazarın bu şekilde düzene gireceğini düşünmekteyiz. Endikasyona sahip ürünlerin ruhsatlandırma süreçleri Bakanlığımız tarafından yönetilmektedir. Bu ürünlerin etkinlik, güvenlik ve kalite verilerini içeren teknik dosyaları hem bizlerce hem de komisyon hocalarımızca incelenip, analiz sonrası uygun bulunan ürünlere ruhsat verilmektedir. Yine bu ürünlerin, pazar sonrası güvenlik verileri tarafımızca

kontrol edilmekte, en ufak bir şüphe hasıl olduğunda gerekli önlemler alınmaktadır. Tarafımızca ruhsatlandırılan bu ürünlerin tek satış noktalarının eczaneler olduğunu belirtmek isteriz. Sağlık Bakanlığınca ruhsatlandırılmış ve endikasyona sahip hiçbir ürünün satışı internet üzerinden yapılamaz, medyada reklamları olamaz. Elbette ki, tedavi edici özelliğinden faydalanmak için kullanılan bu tıbbi ürünler için özellikle kronik hastalığı olan bireylerin, hamilelerin ve emziren annelerin kullanmadan önce doktorlarına danışmaları gerekmektedir. Doğal ürünlerdir,

yan etkisi yoktur gibi yanlış bir düşünceyle hareket edilmesinin çok ciddi sağlık sorunlarına neden olabileceği unutulmamalıdır.

Yazılı, görsel ve dijital medyada sıkça konu edilen kimi gıda ürünlerinin başta kanser olmak üzere sağlık bozucu etkilerine dair tartışma yaratan haberler konusunda Sağlık

Bakanlığı'nın tutumu nedir? Tüketicilerin bu konularda oldukça tedirgin oldukları ve kafalarının karışık olduğunu gözlemliyoruz. Sizin bu konuda bilgilendirme çalışmalarınız olacak mı? Toplumu

Gıda Takviyeleri Nereden Alınmalı

Halkımızın özellikle bilinen marka ve güvenilirliği bilinen yerlerden alışveriş yapmaları gerekmektedir. Özellikle gıda takviyesi vs. gibi ürünleri internetten değil yasal izin almış yerlerden almaları gerekmektedir.

sağlık konularında yanıtlan-lara Bakanlık yaptırımı gün-demde midir?

Gıda ürünlerinin denetimi ve tüm kontrolleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına ait olmakla birlikte bu konuda hassasiyetimiz yüksek. Gıda kavramı bizim de sıklıkla kullandığımız bir kavram özellikle obezite ile mücadelemizde beslenme alışkanlıkları ve sağlıklı beslenme başlığında bu konuyu takip ediyoruz. İlgili Bakanlığımızla işbirliği çerçevesinde çalışmalarımız var ve devam edecek. Halkımızın özellikle bilinen marka ve güvenilirliği bilinen yerlerden alışveriş yapmaları gerekmektedir. Özellikle gıda takviyesi vs. gibi ürünleri internette değil yasal izin almış yerlerden almaları gerekmektedir. Toplum sağlığını riske atan tanıtımlarla ilgili yasal mevzuat çalışmalarımız devam etmekte olup bu konuda en ağır yaptırımları öngörmekteyiz.

Gıda güvenliği ve halk sağlığı alanında yaşanan vakaların epidemiyolojik anlamda değerlendirilmesi ve ilişkilendirilmesi konusunda bir hekim

olarak ülkemizin durumunu nasıl değerlendiriyorsunuz? Bu konuda neler yapılmalı? Medyada çıkan tartışmaları nasıl değerlendiriyorsunuz? Tüketiciler bu konuda nasıl bir bakış açısına sahip olmalılar?

Yukarıda da belirttiğim gibi kesinlikle bildikleri yerlerden, kalitesine güvendikleri marka ürünlerden alışveriş yapmalarını öneririm. Satın alacakları ürünler hakkında bilgilendirme etiketlerini özenle okumaları gerekmektedir. Ayrıca her türlü şikâyet ve görüşlerini ilgili bakanlık ve bizim ile paylaşmaları gerekmektedir.

Gıda güvenliği açısından kimi zaman sağlık sorunları yaratabilen, internet üzerinden veya aktarlarda satışa çıkan ürünler (bitkisel karışımlar, yağlar, çaylar... vb.) ile ilgili Bakanlığınızın genel anlamda düşünceleri ve duruşu nedir? Özellikle bu konuda gıda ile ilaç tanımı arasında zaman zaman çok ince bir çizgi olduğu, hatta her ikisinin arasında bir ürün grubu olması gerektiği (OTC olarak tanımlanan ürünler gibi) değeren-

dirmelerine Bakanlığınızın yaklaşımı nedir? Bu ürünlerin doğru biçimde satışı ve tüketimi konusunda Bakanlıkça yapılan çalışmalar nelerdir?

Bazı internet sitelerinde bitkisel ürünlerin endikasyon (tedavi edici etki) belirtilerek reklam, tanıtım ve satışları yapılmaktadır. İnternet üzerinden, içerikleri belli olmayan birçok bitkisel ürün ve/veya gıda takviyesi gibi ürünlerin satışı kamu sağlığını ciddi ölçüde tehdit eder hale gelmiştir. Kurumumuza ulaşan şikâyetlerden ve basın yayın organlarında yer alan haberlerde bu tür ürünlerin zaman zaman ölümlere sebebiyet verdiği görülmektedir. Kurumumuzca tedavide etkinliği ve emniyeti kanıtlanmamış olan söz konusu ürünlerin, tüketicilere aldatıcı ve yanıltıcı reklamlarla tanıtımının engellenmesi için her türlü platformda yoğun gayret sarf edilmektedir. Bu kapsamda son olarak Bilgi Teknolojileri İletişim Kurumu'yla müste-

rek çalışmalar başlatılmıştır. Sağlık beyanında bulunarak bitkisel ürün ve/veya gıda takviyesi ürünlerinin reklam ve satışını yapan internet siteleri, güvenli internet kullanıcılarına kapatılması için online ihbar olarak Bilgi Teknolojileri İletişim Kurumu'na bildirilmektedir. Bilgi Teknolojileri İletişim Kurumu'nun yapacağı incelemenin ardından bu siteler, güvenli internet kullanıcılarının erişimine kapatılacaktır.

LOOK OUT FOR BRAND NAMES WHEN PURCHASING FOOD!

Minister for Health Prof Dr Recep Akdağ answered the questions addressed to him by the Food Safety Journal and provided information on the activities of the Ministry of Health in view of the close relation between food safety and public health. The Minister explained the perspective of his Ministry on the placing on the market of food for medicinal purposes, and the sales of certain plant products on the internet or by herbalists.

“ Özellikle bitkisel hammaddeleri içeren ürünlerde, gıda ve ilacın ayrımı birim formülasyon ve kullanım amacı dikkate alınarak tarafımızca gerekli güvenlik ve etkinlik verileri değerlendirilmektedir. Bu alan sadece ülkemizde değil dünya pazarında da gri alanları oldukça fazla olan ve ayrıştırmakta sıkıntı yaşanan bir konudur. Ancak komisyon hocalarımızla birlikte gıda takviyelerinin içerisinde yer alabilecek ve alamayacak bitkilerin listesi tarafımızca çalışılmış olup, bu liste Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile de paylaşılmıştır.”



Güzeller içinden bir seni sevdim



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni



bir de seni





AB İlerleme Raporu Türkiye hakkında ne diyor?

Avrupa Komisyonu, Türkiye'nin AB üyeliğine hazırlık sürecinde kaydettiği ilerlemeyi ortaya koymak adına hazırladığı 2012 yılı raporunu Avrupa Parlamentosu'na ve Konsey'e sundu. Komisyon raporunda, Tarım ve Kırsal Kalkınma; Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası konusunda "AB müktesebatı ile tam uyuma yönelik ilerleme için ilave çabalar gerekmektedir" sonucuna vardı. İşte rapordaki ilgili bölümler:

4.11. Fasıl 11: Tarım ve Kırsal Kalkınma

Yatay konularda sınırlı bir ilerleme kaydedilmiştir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, tarımsal istatistikler alanı ve Çiftlik Muhasebe Veri Ağı (ÇMVA) dahil olmak üzere, Ortak Tarım Politikası (OTP) ile ilgili idari kapasiteyi uyumlu hale getirmek üzere geliştirilmesi için AB konularıyla ilgilenen personel sayısını önemli ölçüde artırmıştır. Ancak, mevzuatın Ortak Tarım Politikası ile uyumlaştırılması sınırlı kalmıştır. Türkiye, hâlâ kabul edilmemiş olan tarımsal istatistikler stratejisi ile ilgili ça-

lışmalarına devam etmektedir. Üreticilere doğrudan destek sağlanmasına ilişkin olarak, Türkiye henüz tarımsal destek politikasını Ortak Tarım Politikası ile uyumlu hale getirmek için bir strateji hazırlamamıştır. 2012 yılı tarım bütçesi, son dönemdeki eğilimin devamı niteliğindedir. Üretimle ilişkili arazi esaslı ödemeler ve hayvan başına yapılan ödemeler dahil olmak üzere, genel bütçe artmış, fark ödemeleri düşmüştür. Arazi Parsel Tanımlama Sistemi (LPIS) geliştirme çabalarına rağmen, Entegre Yönetim ve

Kontrol Sisteminin (IACS) hazırlanması ile ilgili sınırlı bir ilerleme kaydedilmiştir. Canlı sığır, sığır eti ve türev ürünler üzerindeki ithalat yasağında kaydedilen bazı ilerlemeler, AB ihracatının hacminde önemli bir artış getirmiştir. Ancak, bazı AB üyesi devletlere yönelik fiili yasak devam etmektedir. Türkiye'nin tarımsal ürünlere yönelik ticaret anlaşması kapsamındaki ikili yükümlülüklerini tam anlamıyla yerine getirmesi için daha fazla çaba göstermesi gerekmektedir. Ortak piyasa düzenine ilişkin

olarak, üretici birliklerini ve toptancı pazarlarındaki ticareti düzenleyen önemli mevzuatın kabul edilmesiyle, meyve ve sebze sektöründe bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Ancak, diğer sektörlerle ilişkin ilerleme kaydedilmemiştir. Kırsal kalkınma konusunda bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Türkiye, Katılım Öncesi Yardım Aracı-Kırsal Kalkınma Bileşeni (IPARD) kapsamında, AB fonlarının yönetimine ilişkin yetkiyi üç ilde daha alarak yetki devri yapılan toplam il sayısını 20'ye çıkarmıştır. Uygulama hızı dü-



şük düzeyde olup, Türkiye, IPARD fonlarının kullanımının artırılmasına yönelik bir plan oluşturmuştur. IPARD Ajansı, ilave 22 il için 988 personel daha istihdam etmiş olup, bu durum toplam çalışan sayısını 1950'nin üzerine çıkarmıştır. Yönetim Otoritesinde çalışan personel sayısı artmıştır, ancak Otoritenin karar vericilere erişiminin ve etkinliğinin artırılması için bu Otoritenin Bakanlık hiyerarşisi içerisindeki konumunun güçlendirilmesi gerekmektedir. Kalite politikası ile ilgili ilerleme kaydedilmiştir ve bazı uygulama mevzuatının kabul edildiği organik tarım konusunda çok sınırlı ilerleme kaydedilmiştir. "Tarım ve Kırsal Kalkınma", 11 Aralık 2006 tarihinde Konsey (Genel İşler ve Dış ilişkiler) tarafından kabul edilen ve 14/15 Aralık 2006 tarihlerinde AB Zirvesinde onaylanan Türkiye'ye ilişkin kararlar kapsamındaki 8 fasıldan biridir. Güney Kıbrıs Rum Yönetimi'nde kayıtlı olan ya da son uğradığı liman Güney

Kıbrıs Rum Yönetimi'nde olan gemiler ve uçaklar tarafından taşınan malların serbest dolaşımına yönelik kısıtlamalar yürürlükte kaldığı sürece, Türkiye bu fasla ilişkin AB müktesebatını tam olarak uygulama konusunda olmayacaktır.

Sonuç

Tarım ve kırsal kalkınma alanındaki mevzuat uyumu bakımından sınırlı ilerleme kaydedilmiştir. Tarımsal istatistikler ve ÇMVA ile ilgili kapasite artırılmıştır. Katılım öncesi kırsal kalkınma programının uygulanmasında iyileşme sağlanmıştır, ancak, fonların yeterli düzeyde kullanımını sağlamak için yoğun çaba sarf edilmesi gerekmektedir. Canlı sığır, sığır eti ve türev ürünler üzerindeki fiili ithalat yasağı tam olarak kaldırılmamıştır ve tarımsal desteklerin OTP ile uyumlaştırılması ve tarımsal istatistikler için bir strateji bulunmamaktadır. Tarım ve kırsal kalkınma alanındaki hazırlıklar ileri düzeyde değildir.

4.12. Fası 12: Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası

Genel gıda güvenliği konularında, özellikle AB müktesebatına uyum sağlanması ve müktesebatın uygulanması başta olmak üzere bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. "Veterinerlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nu uygulayan pek çok yönetmelik uygulamaya konmuştur. Bu yönetmeliklerden bazıları, yürürlüğe giriş tarihlerine kadar geçiş süreleri getirmiştir.

Veterinerlik politikası konusunda, AB müktesebatına uyumda ve müktesebatın uygulanmasında ilerleme kaydedilmiştir. İthalat kontrol sistemleri alanında bir dizi yönetmelik kabul edilmiştir. Bu, söz konusu alandaki uyum bakımından önemli bir adımdır. Ancak, AB müktesebatı ile uyumlu tam uygulamanın sağlanması için ilave çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Üç kara ve iki deniz limanı sınır kontrol noktasının (SKN) ve ayrıca İstanbul'daki Sabiha Gökçen Havalimanı'nda bulunan SKN'nin tam olarak faaliyete geçmesi konusunda ilerleme kaydedilmemiştir. SKN'lerdeki veterinerlik ve bitki sağlığı kontrollerinin yapılması sürecinin hızlandırılması gerekmektedir.

Türkiye, hayvanların kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınması ile hareketlerinin kontrolü konularında ilave çabalar göstermiştir. Türkiye, "Canlı Hayvan Ticareti Yapan Satıcıların Çalışma ve Denetlenmesi ile İlgili Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik", "Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik" ile "Hayvan Satış Yerlerinin Ruhsatlandırılma ve Denetleme Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik"i uygulamaya koymuştur. Sığır türü hayvanların

kimliklendirilmesi ve hareketlerinin kayıt altına alınması alanındaki çabalar sürmüştür. Ancak hâlâ, sistemin, AB müktesebatı ile uyumlu şekilde tam olarak çalışmasının sağlanması gerekmektedir. Koyun ve keçi türü hayvanların kimliklendirilmesi ve kayıt altına alınması uygulamasına devam edilmiştir; "Koyun ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği" yürürlüğe girmiştir. Türkiye, hayvan hastalıklarına karşı mücadelesini sürdürmüştür. Hastalıklarla mücadele konusunda birkaç uygulama yönetmeliği yürürlüğe girmiştir. Şap hastalığına karşı mücadele devam etmiştir. Türkiye, yoğun aşılama programı ve Trakya ile Anadolu arasındaki hayvan hareketlerine yönelik sıkı kontroller uygulamayı sürdürmüştür. Ancak, Trakya bölgesinin aşılama suretiyle şap hastalığından arı bölge olma statüsü geçici olarak askıya alınmıştır. Yurt içinde hayvan hareketlerinin yetersiz kontrolünden dolayı Anadolu'da artan şap vakalarının sayısı, ciddi bir endişe konusudur. Nakledilebilir süngerimsi ensefalopati konusunda sınırlı adımlar atılmıştır. Nakledilebilir süngerimsi ensefalopatilere karşı korunma ve mücadeleye ilişkin bir yönetmelik kabul edilmiştir. Ancak, bu alandaki AB müktesebatına tam uyumun sağlanması ve müktesebatın uygulanması için hâlâ kayda değer çabalara ihtiyaç bulunmaktadır. Türkiye, hayvan hastalıklarını bildirmeye devam etmiştir. "Ev ve Süs Hayvanlarının Ticari Olmayan Hareketlerinde Uygulanacak Hayvan Sağlığı Şartlarına Dair Yönetmelik" yürürlüğe girmiştir. Ancak, bu alandaki genel ilerleme sınırlı kalmıştır.



Ulusal kalıntı izleme planının uygulanması ve izlenmesi ile veteriner tıbbi ürünlerin kontrolüne yönelik ilerleme kaydedilmiştir. Test alanları genişletilmiştir. “Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler İle Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik” yürürlüğe girmiştir.

Türkiye, zooteknik alanında bir dizi yönetmelik kabul etmiştir. Nakil sırasında ve çiftlikte hayvan refahına ilişkin olmak üzere, hayvan refahı ile ilgili AB müktesebatına uyum konusunda bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Ancak, bu alandaki AB müktesebatının tam olarak uygulanması için ilave yapısal ve idari çabalar gerekmektedir. Gıda, yem ve hayvansal yan ürünlerin piyasaya arzı konularında ilerleme kaydedilmiştir. Türkiye, yoğun eğitim programları yürütmüş ve yıllık denetim ve izleme programlarını uygulamayı sürdürmüştür. Tarımsal gıda işletmeleri için ulusal bir modernizasyon planı oluşturulmasına yönelik bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Gıda işletmelerinin kaydedilmesi ve onaylanmasına yönelik yeni kuralların uygulanması, kayda değer çabalar gerektirmektedir. Hukuki anlamda, hijyen paketine uyum konusunda da ilerleme

kaydedilmiştir. Ancak uygulamada, hayvansal ürünler için kontroller de dahil olmak üzere daha etkili resmi kontroller yürütülmesi için güçlendirilmiş idari kapasiteye ihtiyaç duyulmaktadır. Son dönemde sorumlu bakanlık bünyesinde bir risk değerlendirme biriminin, bilimsel komitelerin ve komisyonların kurulması, risk esaslı bilimsel bir danışma sisteminin desteklenmesini ve güçlendirilmesini amaçlamaktadır.

Hayvansal yan ürünlere ilişkin kurallar konusunda, “İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği” kabul edilmiştir. Ancak, sektörün uyumunu ve tam uygulamayı sağlamak üzere ilave çabalara ihtiyaç bulunmaktadır. Denetimlerin finansmanı konusunda ilerleme kaydedilmemiştir. Gıda güvenliği kuralları konusunda ilerleme kaydedilmiştir. Etiketleme, gıda katkı maddeleri ve saflık kriterleri veya aroma verici maddeler gibi bir dizi konuda mevzuat uyumu ve uygulama ilerlemiştir. Gıda ile temas eden madde ve malzemeler konusunda ilave çalışmalarına ihtiyaç duyulmaktadır. Gıda takviyeleri, gıda enzimleri ve yeni gıdalar konularında uyum henüz tamamlanmamıştır. Yem için özel kurallar

konusunda AB müktesebatına uyum konusunda ilerleme kaydedilmiştir. “Yemlerin Piyasaya Arzı ve Kullanımı Hakkında Yönetmelik” ile “Yemlerin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik” yürürlüğe girmiştir. Bitki sağlığı konusundaki AB müktesebatına uyum konusunda bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Bitki karantinası hakkında yeni bir yönetmelik ile belirli zararlı organizmalar hakkında uygulama mevzuatı kabul edilmiştir. Bitkisel üretimde kullanılan bitki koruma ürünlerinin kaydına ve izlenmesine ilişkin yeni bir yönetmelik AB’de kullanımına izin verilmeyen 159 aktif maddeyi yasaklamaktadır. Bitki pasaportu sisteminin uygulanması ve operatörlerin kayıt altına alınması tüm türler için başlamıştır. Tohum ve çoğaltım materyalleri konusunda çok sınırlı ilerleme kaydedilmiştir. Ancak, tohum ithalatının uygulanmasına ilişkin bir genelge, ticareti bozucu etki yaratmıştır. Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO’lar) konusunda sınırlı ilerleme kaydedilmiştir. Bu alandaki laboratuvar kapasitesi iyileştirilmiştir.

Sonuç

Gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası alanında

bazı ilerlemeler kaydedilmiştir. Ancak, AB müktesebatı ile tam uyuma yönelik ilerleme için ilave çabalar gerekmektedir. Tarımsal gıda işletmelerinin AB standartlarına yükseltilmesi, hayvan hareketlerinin kontrolü, başta şap hastalığına karşı mücadele olmak üzere hayvan sağlığı ve hayvansal yan ürünler konularında kayda değer çabalara ihtiyaç bulunmaktadır. Genel olarak, bu alandaki hazırlıklar erken aşamadır.

WHAT DOES THE PROGRESS REPORT OF THE EU SAY FOR TURKEY?

Having written the 2012 progress report to document the progress made by Turkey in preparing for EU membership, the European Commission presented the report to the European Parliament and Council. In this report, the Commission concluded that as regards the negotiation chapters “Agriculture and Rural Development” and “Food Safety, Veterinary and Phytosanitary Policy” “further efforts are required to advance towards full alignment with the acquis”.

Susuz Bant Kaydırıcı Sistem



Bazılarının suya
ihtiyacı yoktur!

Suyu tutumlu kullanın

Ecolab'ın DryExx® bant kaydırıcı konsepti yüksek performanslı bant kaydırıcı ürünler ve bu ürünleri verimli ve etkin bir şekilde dozajlayan mükemmel dozaj sistemlerini içerir.

DryExx® su sarfiyatını azaltarak suyun kendisi, suyun ıslahı ve atık su maliyetlerini düşürerek tasarruf sağlar. Mükemmel kaydırıcılık etkisiyle de hatlar en yüksek verimlilikte sorunsuz bir şekilde çalışır. DryExx® her tip ambalaj dolumu yapan dolum hatları ve her türlü malzemedan yapılmış bantlarda kullanılabilir.

İlk bakışta DryExx®'in avantajları:

- ▲ Mükemmel kaydırıcılık ile hattın verimliliği artar
- ▲ Çevreci ürün grubu
- ▲ Her ambalaj ve bant tipiyle uyumlu
- ▲ Cam şişe hatları için ideal temizlik performansı
- ▲ İşletmede kuru zeminler ve iş güvenliği
- ▲ Azaltılmış su ve atık su maliyeti
- ▲ Klasik sulu bant kaydırıcı sistemlerden basit dönüşüm imkanı
- ▲ Nozüllerle sağlanan, sağlam, hijyenik, güvenli dağıtım sistemi

Detaylı bilgi için lütfen bizimle temasa geçin.
www.tr.ecolab.eu necmi.deryan@ecolab.com
Tel: 216 458 6900

Ecolab Temizleme Sistemleri Ltd. Şti.
Altayçeşme Mah. Toygun Sok. No:1 34843
Maltepe İstanbul

NK603 mısıрыyla ilgili çalışma hatalı bulundu

AB Risk Değerlendirme Camiası, Séralini ve arkadaşları tarafından yayımlanan çalışmanın sonuçlarının bilimsel verilere dayanmadığına dikkat çekti.

Séralini ve arkadaşları tarafından yayımlanan çalışmanın, gerek tasarımı gerekse de yöntemindeki ciddi hatalar nedeniyle kabul edilebilir bilimsel standartları karşılamadığı sonucuna varıldığından, genetiği değiştirilmiş NK603 mısırına ait geçmiş güvenlik değerlendirmelerinin yeniden incelenmesine gerek olmadığına hükmedilmiştir. Söz konusu çalışmanın Gıda ve Kimyasal Toksikoloji Dergisi'nde 19 Eylül 2012 tarihinde yayımlanmasından sonra, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) ve altı AB üye devleti, birbirinden ayrı yürütülen bağımsız değerlendirmeler temelinde bu karara varmıştır.

EFSA, Séralini ve arkadaşları tarafından yürütülen ve genetiği değiştirilmiş NK603 mısırının ve glifosat içeren bir herbisidin potansiyel toksisitesine ilişkin çeşitli kaygılar ortaya koyan çalışmaya ilişkin nihai değerlendirmesini açıklamış bulunuyor. Söz konusu çalışma, anılan maddelere maruziyet ile sıçanlarda artan tümör insidensi arasında bağlantı kurmuştu.

EFSA'nın nihai değerlendirmesi; tasarım, raporlama ve analizdeki yetersizlikler nedeniyle, araştırmacılar tarafından çalışmada bildirilen sonuçların bilimsel

açıdan güvenilir kabul edilemeyeceğine dair kurumun yaptığı ilk değerlendirmeyi doğrular niteliktedir. Bu nedenle, çalışmaya dahil edilen sıçanlarda tümör oluşumuna ilişkin kesin sonuçlara varılması mümkün değildir. Séralini ve arkadaşları tarafından yayımlanan çalışmanın incelemesine dayanarak, EFSA, NK603 mısırına ilişkin geçmiş güvenlik değerlendirmelerini yeniden ele almaya veya bu sonuçları glifosat için devam eden değerlendirmelerde dikkate almaya gerek duymamaktadır.

Geniş Tabanlı Görüş Birliği

EFSA'nın nihai değerlendirmesinde, altı AB üye devletinde (Belçika, Danimarka, Fransa, Almanya, İtalya ve Hollanda) yer alan çeşitli kurumlar tarafından gerçekleştirilen bağımsız değerlendirmeler de dikkate alınmıştır. Bu değerlendirmelerin tam metnine, EFSA açıklamasının ekinde ulaşılabilir.

THE RESEARCH ABOUT NK603 MAIZE IS FOUND ERRONEOUS

Séralini et al. study conclusions not supported by data, says EU risk assessment community

EFSA Schmallerberg hastalığını değerlendirdi

Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), viral kaynaklı Schmallerberg hastalığının Avrupa'daki durumuna ilişkin güncel epidemiyolojik verileri analiz eden bir rapor yayımladı.



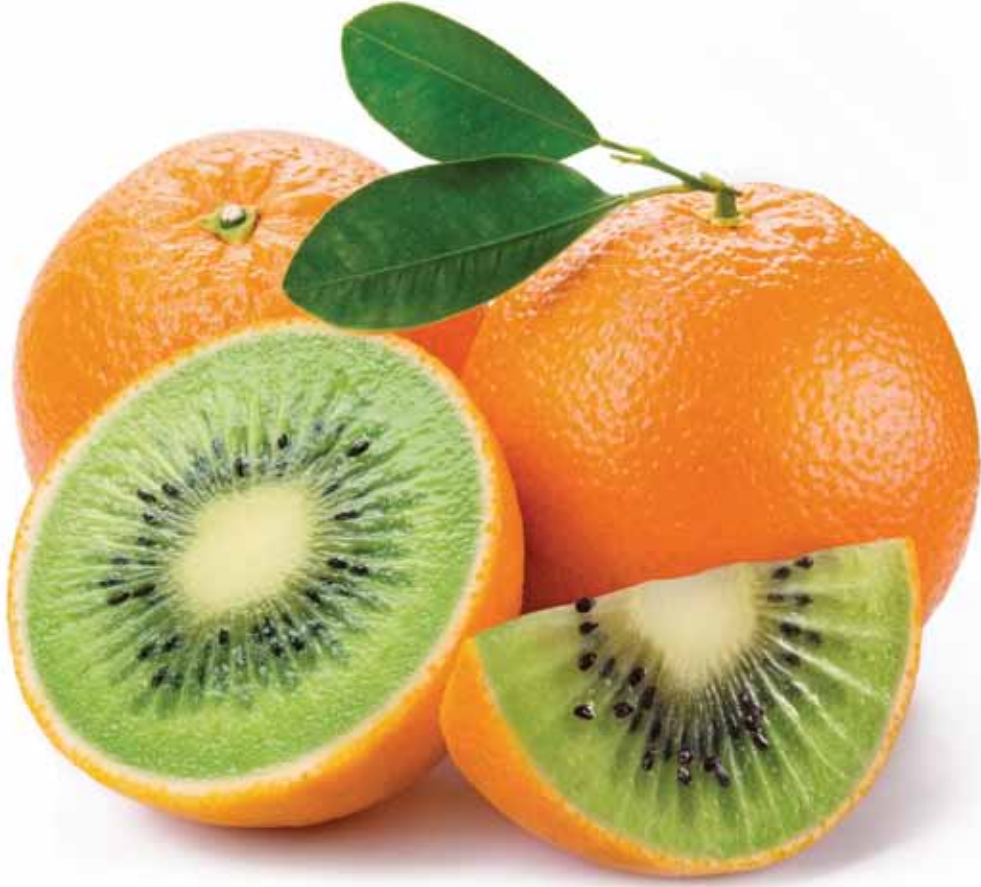
Rapor, gerek evcil gerekse de yabani geviş getiren hayvanları etkileyen Schmallerberg virusunun (SBV) Ekim 2012 sonu itibarıyla 14 Avrupa ülkesinde bildirildiğine dikkat çekiyor. Konuyla ilgili bu en güncel yayında yer alan son veriler, Schmallerberg virusunun Ekim 2012'de Avrupa kıtasında sirküle olmaya devam ettiğini ve yeni bölgelerde hastalıktan etkilenen yeni hayvan sürülerinin tespit edilmiş olduğunu ortaya koyuyor. Laboratuvar testleri aracılığıyla, hastalığın şimdiye kadar yaklaşık 6 bin işletmede çıktığı doğrulanmış bulunuyor. Ancak, EFSA, Avrupa genelindeki toplam hayvan sürüsü sayısı ile kıyaslandığında, hastalıktan etkilenen hayvan sürüsü sayısının düşük olduğuna ve bir bölgede hastalık çıkışının doğrulandığı sürü oranının koyunlar için en fazla yüzde 6.6 ve sığırlar için de en fazla yüzde 4 olarak belirlendiğine dikkat çekiyor. Kurumun elindeki veri-

ler, hastalıktan etkilenen sürülerde hastalığın etkisini belirlemeye henüz imkân tanımıyor. EFSA, sözü edilen raporu, Avrupa Komisyonu'nun Schmallerberg hastalığına ilişkin güncel verilerin düzenli olarak izlenmesi ve analiz edilmesi talebi doğrultusunda yayımlamış bulunuyor. Elde edilen son veriler, Schmallerberg virusunun Avrupa'da sirküle olmaya devam ettiğini göstermiş olup, farklı bölgelerde yeni hayvan sürülerinin hastalıktan etkilendiği tespit edilmiştir.

EFSA PROVIDES AN UPDATE ON "SCHMALLERBERG" VIRUS IN EU

The European Food Safety Authority has published a report analysing the latest epidemiological data available on the incidence of the "Schmallerberg" virus (SBV) in Europe.





İÇİNİZ RAHAT OLSUN

İstanbul, Antalya, Mersin ve Hatay'daki toplam 5 gıda kontrol laboratuvarıyla peynirden meyve-sebzeye, baldan su ürünlerine, paketlenmiş gıdadan hazır yemeğe kadar pekçok alanda denetim, gözetim, test ve belgelendirme hizmeti veren **SGS Tüketici Ürünleri Gıda Bölümü** ile içiniz rahat olsun.

SGS ANTALYA GIDA LABORATUVARI

Vatan Bulvarı Güvenlik Mah. 282 Sk.
Ata İş Merkezi Kat:4 D:17-18-19
Muratpaşa Antalya TÜRKİYE
Tel: 0 242 344 71 71

SGS HATAY GIDA LABORATUVARI

Ürgenpaşa Mah. 23. Sk. No:3
Antakya TÜRKİYE
Tel: 0 326 221 24 71

SGS İSTANBUL GIDA LABORATUVARI

Abide-i Hürriyet Cad. Geçit Sk.
No:4 Şişli İstanbul TÜRKİYE
Tel: 0 212 368 40 00

SGS MERKEZ KALINTI ARAŞTIRMA LABORATUVARI

Piri Reis Mah. İsmet İnönü Blv. No:51
Yenişehir Mersin TÜRKİYE
Tel: 0 324 328 15 96

SGS MERSİN GIDA LABORATUVARI

Üç Ocak Mah. Turgut Özal Blv.
No:3/B Ticaret Borsası Kompleksi
Mersin TÜRKİYE
Tel: 0 324 238 01 11

SGS TÜRKİYE TÜKETİCİ ÜRÜNLERİ BÖLÜMÜ

Bağlar Mah. Osmanpaşa Cad. No:95
İş İstanbul Plaza E Girişi Güneşli
34209 İstanbul TÜRKİYE
Tel: 0 212 368 40 00

**SGS DÜNYANIN LİDER GÖZETİM, DENETİM,
TEST VE BELGELENDİRME KURULUŞUDUR.**

TÜKETİCİ ÜRÜNLERİ BÖLÜMÜ

food.turkey@sgs.com

cts.turkey@sgs.com

www.sgs.com.tr

SGS

Gıda ve Endüstriyel Analizlerinde



ÇEVRE



Test
TS EN ISO/IEC 17025
AB-0364-T

Türkak bünyesinde **107** gıda metoduyla,

Deneyi Yapılan Matzemeler / Ürünler	Deney Adı	Deney Metodu (Ulusal, Uluslararası standartlar, işletme içi metodlar)
1 Numune Alma	Gıda Maddelerinde Mikotoksin Seviyelerinin Resmi Kontrolleri için Analiz ve Örnek Alma Metodları	Commission Regulation (EC) No 401/ 2006 of 23 February 2006, Türk Gıda Kodeksi 2007/21, 26 Nisan 2007
2 Kuruyemiş, Yağlı Tohumlar, Kurutulmuş Meyve Sebzeler, Tahıl ve Baklagiller, Baharatlar, Çaylar, Piring	Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin Tayini	AOAC Official Method 999.07
3 Tahıllarda, Tahıl Bazlı Ürünlerinde ve Tahıl Bazlı Bebek ve Çocuk Gıdaları	Okratoksin A Tayini	EN 15835
4 Tahıllarda, Tahıl Bazlı Ürünlerinde ve Tahıl Bazlı Bebek ve Çocuk Gıdaları	Deoksinivalenol Tayini	EN 15891
5 Tahıllarda, Tahıl Bazlı Ürünlerinde ve Tahıl Bazlı Bebek ve Çocuk Gıdaları	Zearalenon Tayini	EN 15850
6 Meyve Suları ve Püreleri	Patulin Tayini	AOAC Official Method 2000.02
7 Bebek ve Çocuklar için Meyve Bazlı Püre ve Meyve Suları	Patulin Tayini	EN 15890
8 Tahıllarda, Tahıl Bazlı Ürünlerinde ve Tahıl Bazlı Bebek ve Çocuk Gıdaları	Fumonisin (FB₁ + FB₂) Tayini	CEN TS 16187
9 Kahve, Kahve Ürünleri ve Alkolsüz İçecekler, Enerji İçecekleri	Kafein Miktarının Belirlenmesi	ASU L 46.00-3
10 Tüm Gıdalar	Asesülfam K, Aspartam, Sakkarin Tayini	LMBG L00.00-28
11 Tüm Gıdalar	Benzok Asit ve Sorbik Asit Tayini	AOAC Official Method 983.16
12 Kaba, Sıvı Yağlar ve Gıdalardan Ekstrakte Edilen Yağlarda	Yağ Asitleri Metil Esterlerinin Tayini	AOAC Official Method 963.22
13 Et, Et Ürünleri ve Et Ürünü İçeren Bebek Maması	Nitrat, Nitrit Analizi-IC	EN 12014-4
14 Sebze ve Sebze Ürünlerinde ve Sebze Ürünü İçeren Bebek Maması	Nitrat Analizi-IC	EN 12014-2
15 Tüm Gıdalar	Kurşun, Kadmiyum, Cıva, Arsenik, Demir, Bakır, Çinko, Kalay ve Alüminyum Tayini ICP-MSD	m-AOAC Official Method 999.10
16 Tüm Gıdalar	Kurşun, Kadmiyum, Cıva, Arsenik, Demir, Bakır, Çinko, Kalay ve Alüminyum Tayini-ICP-MSD	EN 15763
17 Gıda ile Temas Eden Materyaller- Cam ve Porselen Kaplamalar	Kurşun ve Kadmiyum Salınımı-ICP/MSD	ISO 4531-1
18 Gıda ile Temas Eden Materyaller, Seramik ve Cam	Kurşun ve Kadmiyum Salınımı-ICP/MSD	ISO 6486-1
19 Gıda ile Temas Eden Materyaller Cam Kaplar	Kurşun ve Kadmiyum Salınımı-ICP/MSD	ISO 7086-1
20 Kaba ve Sıvı Yağlar	Asit Sayısı Tayini	AOCS Official Method Cd 3d-63
21 Kaba ve Sıvı Yağlar	İyot Sayısı Tayini	AOCS Official Method Cd 1b-87
22 Kaba ve Sıvı Yağlar	Kunıma İndeksi Tayini	ISO 6320
23 Kaba ve Sıvı Yağlar	Peroksit Sayısı Tayini	AOCS Official Method Cd 8b-90
24 Kaba ve Sıvı Yağlar	Sabunlaşma Sayısı Tayini	AOCS Official Method Cd 3-25
25 Kaba ve Sıvı Yağlar	Serbest Yağ Asitleri (FFA) Tayini	AOCS Official Method Ca 5a-40
26 Baharatlar ve çeşni veren maddeler	Asit Çözünmeyen Kül Tayini	ISO 930
27 Baharatlar ve çeşni veren maddeler	Kül Tayini	ISO 928
28 Baharatlar ve çeşni veren maddeler	Nem (Rutubet) Tayini	AOAC Official Method 986.21
29 Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Nem Tayini	ISO 712
30 Tahıl ve Tahıl Ürünleri	pH Tayini	AOAC Official Method 943.02
31 Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Ham Protein Tayini	ICC Standard No. 105/2
32 Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Toplam Kül Tayini	ISO 2171
33 Tahıl ve Tahıl Ürünleri	Toplam Yağ Tayini	TS 4967
34 Et ve Et Ürünleri	Azot-Protein Tayini	ISO 937
35 Et ve Et Ürünleri	Hidroksiprolin-Kolajen Tayini Kolajen/Protein Oranı	NMKL No.127
36 Et ve Et Ürünleri	Kül Tayini	ISO 936
37 Et ve Et Ürünleri	Nem Tayini	ISO 1442
38 Et ve Et Ürünleri	Tuz Tayini	ISO 1841-2
39 Et ve Et Ürünleri	Yağ Tayini	ISO 1443
40 Et ve Et Ürünleri	Serbest Kükürtlük Tayini	AOAC Official Method 892.02
41 Süt ve Süt Ürünleri	Yağ Tayini	ISO 8262-3
42 Süt ve Süt Ürünleri	Protein Tayini	APHA 15.12 Part B
43 Süt	Asitlik Derecesinin Tayini	TS 1018
44 Peynirler	Peynir ve İşlem Görmüş Peynir Ürünlerinde Klorür Miktar Tayini	ISO 5943
45 Alkollü İçecek	Destille İçkiler (Viski, Votka, Brendi) Alkol Tayini	EEC No 2670/2000
46 Alkollü İçecek	Şaraplarda Alkol Tayini	EEC No 000/90
47 Bira	pH Tayini	AOAC Official Method 945.10
48 Şarap	pH Tayini	AOAC Official Method 960.19
49 Şarap	Kükürtlük Tayini	AOAC Official Method 940.20
50 Asitli Gıdalar	pH Tayini	AOAC Official Method 981.12
51 Meyve Ürünleri	Asitlik Tayini	AOAC Official Method 942.15
52 Kurul Meyveler	Toplam Kükürtlük Tayini	AOAC Official Method 963.20
53 Visköz Gıdalar	Kunıma İndeksi Tayini	TS 8593
54 Glukoz Şurubu	Kuru Madde İçerisi Tayini	ISO 1743
55 Kakao Ürünleri	pH Tayini	AOAC Official Method 970.21
56 Tüm Gıdalar	Toplam Kükürtlük Tayini	AOAC Official Method 962.16
57 Tüm Gıdalar	Ham Seliyöz (LH) Tayini	ISO 5498
58 Tüm Gıdalar	Atwater sistemi kullanılarak karbonhidrat ve enerji değerlerinin hesaplanması	FAO Food and Nutrition Paper 77-Food Energy-Methods of Analysis and Conversion Factors (Atwater)
59 Gıda ile Temas Eden Plastik Matzeme	Toplam Migrasyon (sulu, asitli, alkollü)	EN 1186-3
60 Gıda ile Temas Eden Plastik Matzeme	Toplam Migrasyon (yağlı, isooctan ve %95 etanol)	EN 1186-14

Yukarıda görülen tablolar Gıda Analizlerinde akredite olduğumuz 107 metodu göstermekte olup, Endüstriyel Analizlerde akredite olduğumuz 123 metoda ise Türkak Kurumu'nun resmi sitesinden AB-0363-T koduyla ulaşılabilir.

Toplamda **230** Akredite Metot

LABORATUVARLAR GRUBU



123 endüstriyel metoduyla hizmetinizdeyiz ...

Deneyi Yapılan Matzemeler / Ürünler	Deney Adı	Deney Metodu (Ulusal, Uluslararası standartlar, işletme içi metodlar)
61 Tüm Gıdalar	Mezofilik Aerobik Bakteri Sayımı	ISO 4833
62 Tüm Gıdalar	Koliform Grubu bakterilerin Sayımı için Genel Kurallar-En muhtemel sayı tekniği	ISO 4831
63 Tüm Gıdalar	Multitemel <i>Escherichia coli</i> sayımı için genel kurallar-En muhtemel sayı tekniği	ISO 7251
64 Tüm Gıdalar	<i>Clostridium perfringens</i> sayımı için yatay yöntem-Koloni Sayımı Tekniği	ISO 7937
65 Tüm Gıdalar	Salmonella türlerinin belirlenmesi için yatay yöntem	ISO 6579
66 Tüm Gıdalar	<i>Bacillus cereus</i> sayımı için yatay yöntem	ISO 7932
67 Tüm Gıdalar	Koagülaz pozitif Stafilokokların (<i>Staphylococcus aureus</i> ve diğer türler) sayımı için yatay yöntem-Bölüm 1 Baird-Parker Agar Besiyeri Kullanarak	ISO 6888-1
68 Tüm Gıdalar(Su aktivitesi 0.95'den büyük ürünler)	Kül ve maya sayısının belirlenmesi için yatay yöntem 1.Bölüm: Su aktivitesi 0.95'den büyük ürünler için koloni sayım tekniği	ISO 21527-1
69 Tüm Gıdalar(Su aktivitesi 0.95'den küçük veya eşit ürünler)	Kül ve maya sayısının belirlenmesi için yatay yöntem 2.Bölüm: Su aktivitesi 0.95'den küçük veya eşit ürünler için koloni sayım tekniği	ISO 21527-2
70 Tüm Gıdalar	<i>Escherichia coli</i> sayısının belirlenmesi için yatay yöntem	ISO 16649-2
71 Tüm Gıdalar	Koliform sayısının belirlenmesi için yatay yöntem-Koloni Sayım Tekniği	ISO 4832
72 Tüm Gıdalar	PCR Metodu ile <i>Salmonella</i> tespiti	Dupont Qualicon BAX Q7 System, AOAC 2003.09
73 Tüm Gıdalar	PCR Metodu ile <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 Tespiti	Dupont Qualicon BAX Q7 System
74 Tüm Gıdalar	Listeria monocytogenes türlerinin tespiti ve sayımı için yatay yöntem 1.Bölüm:Tespiti Yöntemi	ISO 11290-1
75 Tüm Gıdalar	PCR Metodu ile <i>Listeria monocytogenes</i> Tespiti	Dupont Qualicon BAX Q7 System, AOAC 2003.12
76 Tüm Gıdalar	Escherichia coli 0157 türlerinin tespiti için yatay yöntem	ISO 16654
77 Tüm Gıdalar	Enterobacteriaceae Sayımı ve Tespiti için Yatay Yöntem 2.Bölüm: Koloni Sayım Tekniği	ISO 21528-2
78 Tüm Gıdalar	Sülit İndirgeyen Anaerobik Bakteri Sayısı (<i>Clostridia</i>)-SRE	ISO 15213
79 Tüm Gıdalar	Termotolerant Campylobacter spp. Aranması	EN ISO 10272-1
80 Tüm Gıdalar	<i>Listeria monocytogenes</i> Aranması	Dupont BAX Q7 System Real-Time PCR Assay (LEB 24)
81 Tüm Gıdalar	Kül-maya Sayımı	bioMérieux Tempo, 80 001
82 Tüm Gıdalar	Aerobik Koloni Sayımı	AOAC 2008.10, bioMérieux Tempo, 80 007
83 Tüm Gıdalar	Koagülaz pozitif Stafilokokların Sayımı	bioMérieux Tempo, 80 002
84 Tüm Gıdalar	<i>Enterobacteriaceae</i> sayımı	bioMérieux Tempo, 80 003
85 Tüm Gıdalar	<i>Escherichia coli</i> sayımı	bioMérieux Tempo, 80 004, AOAC 2009.02
86 Tüm Gıdalar	Koliform Bakteri Sayımı	bioMérieux Tempo, 80 006
87 Tüm Gıdalar	PCR Metodu ile <i>Enterobacter sakazakii</i> tespiti	Dupont Qualicon BAX Q7 System
88 Süt, süt ürünleri, bebek formülleri, devam formülleri ve ek gıdalar	Enterobacter sakazakii Tespiti	ISO TS 22964 IDF / RM 210
89 Elve El Ürünleri	<i>Pseudomonas</i> spp. Sayımı	ISO 13720
90 Tüm gıdalar	Stafilokokal Enterotoksinler	AOAC 993.06
91 İşlenmiş veya İşlenmemiş Tüm Gıdalar, Gıda Katkıları ve Yem Numuneleri	GDO 35S/NOS/bar/FMV Tarama Testi	ISO 24276, ISO 21569, BIOTECON Diagnostics foodproof GMO Screening Kit 5'-Nuclease
92 Yem	Aflatoksin B1 Tayini	ISO 17375
93 Yem	Kurşun, Kadmium, Civa, Arsenik, Sodyum, Fosfor ve Kalsiyum Tayini ICP-MSD	ISO 27085
94 Yem	Enerji Değerinin Hesaplanması	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex VII-1S 9610
95 Yem	Ham Kaba Sıvı Yağ Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-H
96 Yem	Ham KGI Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-M
97 Yem	Ham Protein Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-C
98 Yem	Ham Sektöz Tayini	ISO 6865
99 Yem	HCl'de Çözünmeyen Kül Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-N
100 Yem	Nem Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-A
101 Yem	Nişasta Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-L
102 Yem	Şeker Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-J
103 Yem	Üre Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-D
104 Yem	Düze Aktivitesinin Tayini	TS 4707 ISO 5506
105 Yem	Suda Çözünür Klorür Miktarı Tayini	Commission Regulation (EC) No: 152/2009 Annex III-Q
106 Yem	<i>Enterobacteriaceae</i> Sayımı	ISO 21528-2
107 Yem	<i>Salmonella</i> spp. Aranması	Dupont BAX System Real-Time PCR Assay, ISO 6579



Gıda güvenliği krizlerine ne kadar hazırız?

Gıda güvenliği krizlerine karşı, her kurum ve kuruluşa kendi ölçeğinde bazı görevler düşüyor. Türkiye’de gıda güvenliği krizleri başarı ile yönetiliyor mu, yeni gıda güvenliği krizlerine ne kadar hazırız, sorularına verilecek yanıtlar durum tespiti için önem taşıyor.

Halk sağlığını tehdit eden ve gıda kaynaklı ortaya çıkan gıda güvenliği krizleri dünyada olduğu gibi Türkiye’de de kimi zaman gündemin baş aktörü olabiliyor. Deli dana hastalığı gibi geçmişte kitlesel hastalıklara yol açan gıda güvenliği krizleri her daim bu konuda önleyici, denetleyici ve sorun çözücü yaklaşımlar getiren kurum ve kuruluşların tetikte olmasını gerekli kılıyor. Gıda güvenliği krizlerinde her kurum ve kuruluşa kendi ölçeğin-

de bazı görevler düşüyor. Ve kurumlar arasındaki iletişimin gücü, hızlı karar alabilme yetisi, soruna dair önleyici çözüm geliştirilmesi ve de kurumların her an bu krizlere hazırlıklı olması, söz konusu krizlerinin yönetimi için önemli eylem planlarının içinde yer alıyor. Peki, Türkiye’de yakın geçmişte yaşanan gıda güvenliği krizleri nasıl yönetildi? Yeni bir gıda güvenliği krizine hazır mıyız? Gıda Güvenliği Dergisi’nin sorularına konunun uzmanları ışık tutuyor.

WHAT IS OUR LEVEL OF PREPAREDNESS FOR FOOD SAFETY CRISES?

As is the case for the global scene, in Turkey also, from time to time food safety crises, as a threat to public health, may also occupy the country’s agenda. Past experience of food safety crises, which have affected large masses of people, such as the mad cow disease (bovine spongiform encephalopathy-BSE) crisis, have proven that institutions and organisations involved in developing preventive, regulatory and remedial approaches to tackle such crises need to be alert at all times. In the event of a food safety crisis, each institution and organisation bears responsibilities of varying scope. The strength of interorganisational communication, capability of rapid decision-making, development of preventive solutions, and preparedness of institutions for these crises are all significant aspects of the action plans implemented to manage food safety crises. In this respect, how have recent food safety crises in Turkey been managed? Are we prepared to cope with a new food safety crisis? Experts have shared their opinion with the Food Safety Journal.

“Hızlı Uyarı Sistemi aktif durumda”

■ PROF. DR. İRFAN EROL

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürü
Ministry of Food Agriculture and Livestock, Director General for Food and Control



Mevcut mevzuat hükümleriyle önlenemeyen, giderilemeyen veya kabul edilebilir sınırlara çekilemeyen ya da sadece idari tedbirlerin uygulanmasıyla kontrol altına alınamayan; insan, hayvan ve bitki sağlığına doğrudan veya dolaylı risk teşkil eden kriz durumlarında uygulanmak üzere ilgili taraflar ile işbirliği halinde acil durumlarda uygulamaya girecek Acil Durum Planları Bakanlıkça uygulamaya konulmaktadır.

Bakanlığımızın gıda güvenilirliği alanındaki amaç ve çalışmaları; çiftlikten sofraya kadar olan tüm süreci kapsayacak şekilde gıda ve yem güvenilirliğini sağlamak, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını korumaktır. Bu süreçte tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması hususları da dikkate alınmaktadır.

Gıda güvenilirliği krizlerinde yönetim ve koordinasyon; 5996 sayılı Kanunun 25 inci madde hükümleri gereği, Bakanlığımız yetkisindedir. İnsan, hayvan ve bitki sağlığını korumak, gıda ve yem güvenilirliğini sağlamak üzere, doğrudan veya dolaylı bir riskin bildirimine ilişkin sistemler Bakanlık tarafından kurulmaktadır. Bu hususla ilgili temas noktası olarak ulusal ve uluslararası kuruluşlarla işbirliği yapılmaktadır. Bu konuda kurulan “Hızlı Uyarı Sistemi”, ihracatta Avrupa Komisyonu tarafından mevzuata ve insan sağlığına aykırılık teşkil eden hususlarla ilgili olarak gıdalarda tespit edilen risk bildirimlerini kapsamaktadır.

Bakanlığımız, hayvan ve bitki sağlığı, gıda ve yem ile ilgili doğrudan veya dolaylı risk bulunduğu ilişkin bir bildirim aldığında, gerekli tedbirleri almakta veya alınmasını sağlamaktadır. Hayvan sahibi ya da hayvan sahibi adına bakıcısı, bitki ve bitkisel ürün sahibi, gıda ve yem işletmecisi Bakanlığımız tarafın-

dan alınan tedbirleri ve kararları uygulamak zorundadır. Mevcut mevzuat hükümleriyle önlenemeyen, giderilemeyen veya kabul edilebilir sınırlara çekilemeyen ya da sadece idari tedbirlerin uygulanmasıyla kontrol altına alınamayan; insan, hayvan ve bitki sağlığına doğrudan veya dolaylı risk teşkil eden kriz durumlarında uygulanmak üzere ilgili taraflar ile işbirliği halinde acil durumlarda uygulamaya girecek Acil Durum Planları Bakanlıkça uygulamaya konulmaktadır. Kuş gribi; yayılma hızının yüksek olması nedeniyle Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı (OIE) ve diğer uluslararası kuruluşların çok önem verdiği sınır tanımayan bir hastalıktır. Türkiye'nin göçmen kuşların önemli göç yolları üzerinde yer alması ve Ülkemizde yaklaşık 500 adet sulak alanın bulunması, bunlardan 150 tanesinin de uluslararası öneme sahip kuş alanları olması dikkate alındığında, Ülkemizin tamamına yakın bir kısmının bu hastalık riski altında olduğunu göstermektedir.

Bakanlığımızca, Avrupa Birliği Teknik Yardım ve Bilgi Değişim Ofisi (TAIEX) ile müştereken 2005 yılı Eylül ayında, Sağlık Bakanlığı yetkililerinin de katılımıyla Balıkesir Manyas'ta geniş çaplı bir tatbikat yapılarak acil eylem planı ve diğer mevzuatın bir salgın esnasında uygulanabilirliği test edilmiştir. Daha sonra ortaya çıkan salgınlarda bu tat-

bikatta elde edilen deneyimlerin önemli katkıları olmuştur. Nitekim 2005 ve 2006 yıllarında ülke genelinde açıkta beslenen köy tavuklarında görülen hastalık ticari işletmelere yayılmadan söndürülmüştür. Aynı şekilde 2007 yılında Batman ve Diyarbakır İllerinde, 2008 yılında ise Zonguldak, Samsun, Sakarya, Sinop ve Edirne illerinde açıkta beslenen köy tavuklarında yeniden görülen hastalık başka bölgelere yayılmadan hastalığın çıktığı mihrakta kısa sürede söndürülmüştür. Kuş gribi hastalığının ilk görüldüğü günden itibaren tam bir şeffaflık içerisinde hareket eden Bakanlığımız, ortaya çıkan tüm vakaları eş zamanlı olarak uluslararası kuruluşlar ile paylaşmıştır. Uluslararası platformda Bakanlığımıza prestij kazandıran bu tecrübe sayesinde artık ülkemiz; Kuş gribi ile mücadele konusunda dünyanın en başarılı ülkelerinden birisi haline gelmiştir.

RF (Rusya Federasyonu) ile yaşanan sorunlar;

- Ülkemiz bitkisel gıda ürünü ihracatında, RF tarafından 2005 ve 2008 yıllarında olmak üzere iki defa ihracat kısıtlamasıyla karşı karşıya kalmıştır.

- 2005 yılında zirai karantina etmenleri nedeniyle yaşanan ihracat kısıtlaması sonrası 29 Ekim 2005 tarihinde “Türkiye Cumhuriyeti ile RF Arasında Bitki Karantina Düzenlemeleri Alanında İşbirliğine İlişkin Protokol”

hükümleri ile çeşitli önlemler alınmış ve uygulamaya konulmuştur.

- 2008 yılında pestisit kalıntısı sebebiyle yaşanan ihracat kısıtlaması RF ile yapılan görüşmelerden sonra Moskova'da imzalanan Memorandum ile 02 Temmuz 2008 tarihinde kaldırılmıştır.

- Ülkemizden RF bitkisel gıda ürünü ihracatımız, Memorandum ve 09 Nisan 2009 tarihinde imzalanan Ek Memorandum kuralları çerçevesinde herhangi bir sorun yaşanmadan yürütülmektedir. Gıda güvenilirliği krizlerine hazırlıklı olabilmek amacıyla gıda ve yem güvenilirliği konusunda kılavuz hazırlanmıştır.

THE RAPID ALERT SYSTEM IS ACTIVE AND FUNCTIONING

In the event of crises that pose a direct or indirect risk to human, animal and plant health, and which cannot be prevented, eliminated or drawn to acceptable limits by means of enforced legislative provisions or cannot be controlled by administrative measures alone, Contingency Plans are put into effect by the Ministry of Food, Agriculture and Livestock, in cooperation with the relevant stakeholders.

“Kurumların birbirleri ile uyumluluğu sağlandı”



■ DR. YILDIRIM CESARETLİ

Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Tüketici Güvenliği Laboratuvarları Daire Başkanı
Public Health Agency of Turkey, Head of Department for Consumer Safety Laboratories

Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, gıda güvenliği krizlerine yönelik katılımcı ve eleştirel bir yaklaşım oluşturma amacıyla; akademik personel yanında sorumlu kamu kurum ve kuruluşlarından yetkin kişilerden oluşan Bilim Kurulları aracılığıyla elde edilen sonuçların sağlıklı değerlendirilmesini ve bu sonuçlara göre ortak stratejilerin benimsenmesini ve netice olarak da benimsenen bu stratejilerin hayata geçirilmesini sağlamaktadır.

Günümüzde bir krize hazırlıklı olma ve kriz yönetimi kavramlarının, uygulamada gerçekçi ve ciddi bir organizasyon oluşturma ve liderlik gerektirdiği bilinmelidir. Bu kavramların ancak yönetsel anlamda hayata geçirilebilir olması başarıyı ve güveni sağlayacaktır. Başarının somut biçimiyle gözle görünür olması için gıda güvenliği krizi veya krizlerinin yönetiminde her kurum ve kuruluşun kendine düşen görev ve yetki sınırlarını bilmesi gerekir. Bu sınırların geçirmesiz sınırlar değil aksine etkin iletişim ve disiplin içerisinde geçirgen olması beklenir.

Ülkemizde gıda kalitesinin ve güvenliğinin birincil sorumlusu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'dır. Sağlık Bakanlığı, başta içme suyu, doğal mineralli sular ve özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar olmak üzere gıda güvenliği ile ilgili birçok sorumluluğu taşımaya devam etmekle birlikte, halk sağlığını ilgilendiren her hususta müdahale yetkisine sahiptir. Gıda güvenliği krizlerinde kanun ve yönetmeliklerle paylaşılan görevlerin yerine getirilmesi özel bir yaklaşım gerektirir. Bugün geldiğimiz noktada Sağlık Bakanlığı yapısı içerisinde bir krize hazırlıklı olma ve bu krizi yönetme gelişmiş dünya ülkelerini kısıktırarak ve örnek gösterilecek bir konumdur. Sağlık Bakanlığı ve Bağlı Kuru-

luşlarının Teşkilat ve Görevleri Hakkında KHK ile kurulan Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, halk sağlığını tehdit eden krizleri yönetirken kurmuş olduğu yapıları anlık harekete geçirebilmekte ve 81 ilin her köşesinde etkinlik gösterebilmektedir. Erken Uyarı, Cevap ve Saha Epidemiyolojisi Daire Başkanlığı yapısı içinde oluşturulan Erken Uyarı ve Cevap Birimi, halk sağlığını tehdit etme potansiyeli bulunan olaylarda, hekim ve yardımcı sağlık personelinin oluşan 10 kişilik kadrosu ile 7/24 hizmet vermekte ve kriz olmadan riski yönetme yaklaşımıyla çalışmaktadır. Gıda güvenliği krizine ilişkin verileri ilgili kurumlardan temin etmek, bilgiyi doğrulamak, seçim yapmak ve önceliklendirmek yoluyla risk değerlendirmesi ve izleme faaliyetlerini yürütmekte, gerektiğinde de kontrol önlemlerinin alınmasını sağlayarak koordine etmektedir. Bütün illerimizde Halk Sağlığı Müdürlükleri ve bu Müdürlüklere bağlı 83 Halk Sağlığı Laboratuvarı bulunmaktadır. Bu laboratuvarlar merkezde Halk Sağlığı Laboratuvarları Daire Başkanlığı sorumluluğunda koordine edilmektedir. Çevre Sağlığı Daire Başkanlığı ise taşra ve merkez yapıda Piyasa Gözetimi ve Denetimi konusunda eğitimli 1200 personeli ile gıdalarla ilgili problemler çıkması durumunda sahaya müdahale etme ve

sahadan toplanan numuneleri gerek Halk Sağlığı Laboratuvarlarına gerekse merkezde Tüketici Güvenliği Laboratuvarları Daire Başkanlığı bünyesindeki merkez laboratuvarlarına iletme kabiliyetine haiz büyük bir organizasyona sahiptir. Tüketici Güvenliği laboratuvarları Daire Başkanlığı da Sağlık Bakanlığının referans laboratuvarları olarak hizmet vermekte ve her geçen gün kalitesini ve etkinliğini artırmaktadır. Bu laboratuvarlarda yapılan analizler yöneticilerin kriz yönetiminde sağlıklı karar vermelerine hizmet etmektedir.

Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, gıda güvenliği krizlerine yönelik katılımcı ve eleştirel bir yaklaşım oluşturma amacıyla akademik personel yanında sorumlu kamu kurum ve kuruluşlarından yetkin kişilerden oluşan Bilim Kurulları aracılığıyla elde edilen sonuçların sağlıklı değerlendirilmesini ve bu sonuçlara göre ortak stratejilerin benimsenmesini ve netice olarak da benimsenen bu stratejilerin hayata geçirilmesini sağlamaktadır. Bu yapı içerisinde gözden kaçan herhangi bir konu olma ihtimali o kadar azdır ki bugüne kadar Sağlık Bakanlığımızın yaşadığı tecrübeler ve elde ettiği sonuçlar Dünya Sağlık Örgütü tarafından da benimsenmiş ve Türkiye bu konuda bir model olmuş, standardı koyan bir ko-

numa gelmiştir. Bugüne kadar damacana sulardan okul sütlerine kadar halk sağlığını ilgilendiren gıda güvenliği krizlerinin yönetiminde yaşanan olaylardan ders alınarak yapıların birbirleriyle uyum içinde çalışmaları sağlanmıştır. Farkındalık artırma konusunda eğitimler düzenlenmiş, daha tutarlı ve sonuca yönelik atılımlar gerçekleştirilmiştir.

Sonuçta yukarıda sorduğunuz soruya cevap olarak; evet Türkiye, Halk Sağlığı açısından Gıda Güvenliği Krizlerini yönetmeye hazırdır ve halkın sağlığını geliştirmek adına daha çok şeyler yapmaya da hazırdır.

THE COMPATIBILITY OF INSTITUTIONS HAS BEEN ENSURED

With an aim to provide a participatory and critical approach to food safety crises, the Public Health Agency of Turkey ensures that conclusions derived from the discussions of Scientific Boards, which comprise competent representatives from the academia and responsible public institutions, are assessed and made use of, such that common strategies based on these conclusions are adopted and put into practice.

“Yeni düzenlemeler krizlerin yönetiminde ümit veriyor”

■ PROF. DR. ARTEMİS KARAALI

Yeditepe Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Yeditepe University, Faculty of Engineering and Architecture, Department of Food Engineering



Bir 10 yıl öncesiyle kıyaslandığında, Türkiye'nin gıda güvenliği krizlerini çok daha etkin şekilde ele alma potansiyeli ve alt yapısı kazandığını görüyoruz. Özellikle yeni yasal düzenlemeler ve organizasyonel yapılanmalar, ileride yaşayabileceğimiz gıda güvenliği krizleri için bizlere ümit veriyor. Ancak uygulamalarla ilişkili olarak elbette daha gidilecek çok yolumuz var.

Gıda güvenliğinde risk yaratabilecek kriz faktörleri incelendiğinde, en başta, insan sağlığını tehdit eden muhtelif gıda bulaşanlarıyla ilgili olarak ortaya çıkan gıda güvenlik krizleri düşünülmelidir. Son 10 yılda global ölçekte yaşanan, sığırdan insanlara bulaştığı düşünülen “deli dana” hastalığı, akrilamid ve dioksin krizleri, süt tozlarında melamin, ballarda naftalin bulunması gibi olgular, bu tür krizlerin en bilinen örnekleridir. Bu tür riskleri kontrol altında tutmak amacıyla, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde farklı ürün grupları için rutin denetim ve bulaşan izleme programları oluşturulmuştur. Öte yandan, gıda işletmeleri “Risk Esaslı Denetim Sıklıkları”nda rutin denetimlerden geçirilmektedir. Bunlar sürdürülürken, gıda güvenliği denetimlerinin öncelikle tüketiciler tarafından gerçekleştirilmesi bilincini ve tüketicilerin denetim sistemi içerisinde daha aktif yer almasını sağlamayı amaçlayan “ALO 174 Gıda Hattı” adlı bir de çağrı merkezi devreye sokulmuştur. Tüketicilerden çağrı merkezine yansıyan şikayetler kayıt altına alınarak bu amaçla bir veri tabanı oluşturulmuş olup bu verilere bağlı olarak Türkiye’ye ait “riskli bölge” ve “riskli ürün” haritası çıkarılmakta, bu alanlarda denetim ve kontrol etkinliğinin

belirlenen riskler için artırılması hedeflenmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bu denetimlerinin sonuçlarını -hem tüketicilerin aldatılmasının hem sektörde haksız rekabetin önlenmesi amaçlarıyla- bu sene-den başlayarak, tüketicinin sağlığını tehlikeye düşürebilecek, aldatılmasına yönelik taktitli ve hileli ürünler üreten firmaları kamuoyuna çeşitli medya kanalları ile duyurmaktadır. Benzer şekilde, Avrupa Birliği’nde RASFF olarak bilinen ve AB ülkelerinde yıllardır uygulanmakta olan “Gıda ve Yemde Hızlı Alarm Sistemi”ne de dahil olan ülkemizden kaynaklanan ve sağlık açısından riskli bulunan her ihracat ürünümüz, bu sistemle eşzamanlı olarak her ülkede ilan edilmektedir ve bu bilgiler de internet üzerinden şeffaf olarak takip edilebilmektedir. Bu iki uygulama, Türkiye’de gıdalara ilişkin “risk iletişimi”nin en etkin örnekleridir.

Bir ikinci gıda güvenliği kriz faktörü ise sel, deprem, silahlı çarpışmalar ve benzeri afet zamanlarında tüketici sağlığının korunması açısından tedbirler alınmasını gerektiren durumlardır. Bu gibi durumlarda, yaşanan afetin türüne bağlı olarak gelişebilecek gıda krizleri ile ilgili alınması gereken tedbirler ve uygulanacak işlemler ile ilgili her yıl Valiliklerde “İl Kriz Merkezi” koordinatörlüğünde “Acil

Eylem Planları” hazırlanmakta ve örneğin sel, deprem ve mülteciler gibi krizler vuku bulduğunda da bu planlar uygulamaya konulmaktadır. Bu başlık altında yapılanlar, afetten etkilenen bölgelerdeki gıda üreten işletmeleri tespit etmek, işletmelerin afet sonrası gıda üretimine uygunluklarını kontrol etmek, şüpheli işletmelerden ve sülardan örnekler alarak bunları yetkili laboratuvarlarda analiz ettirmek ve sonuçların gerektirdiklerini işleme koymak olarak özetlenebilir. Ayrıca o ortamdaki su ve gıdalardan -risk bazında- numune alımını sağlayarak bunlarda çeşitli bulaşanlar için toksikolojik ve mikrobiyolojik analizleri de yaptırarak tüketici sağlığının korunması hedeflenmektedir. Bunlardan başka Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, bazı salgın hastalık ve zararlılar (kuş gribi ve çekirge istilası gibi) nedeniyle karşılaşılabilecek çeşitli krizler için de özel acil eylem planları hazırlamış durumdadır.

Üçüncü bir tip gıda güvenliği krizi de yine zaman zaman yaşanan finansal krizler nedeniyle, seçilmiş temel gıda ürünlerinin artan fiyatları ve dolayısıyla erişilemezliklerinin neden olduğu koşullarda oluşmaktadır. Özellikle düşük gelirli sosyal sınıflarda “besin ögesi noksanlıkları” şeklinde kendini gösteren bu gibi durumlarda, krizin etkileri-

nin azaltılmasında devlet, “destekleme alımları”, “girdi desteği”, “faiz sübvansiyonu”, “teşvik primi”, “ekim alanı kontrolü”, “taban fiyat”, “yatırım ve ihracat teşvikleri” gibi uygulamalar ile “krize özel” tarım politikaları oluşturulmaya çalışılmaktadır. Özetle, bir 10 yıl öncesiyle kıyaslandığında, Türkiye’nin gıda güvenliği krizlerini çok daha etkin şekilde ele alma potansiyeli ve alt yapısı kazandığını görüyoruz. Özellikle yeni yasal düzenlemeler ve organizasyonel yapılanmalar, ileride yaşayabileceğimiz gıda güvenliği krizleri için bizlere ümit veriyor. Ancak uygulamalarla ilişkili olarak elbette daha gidilecek çok yolumuz var.

NEW REGULATIONS HOLD PROMISE IN TERMS OF CRISIS MANAGEMENT

When compared to the last decade, the potential and infrastructure of Turkey to deal with food safety crises has become more efficient. In particular, new legal regulations and administrative structuring are promising in view of possible food safety crises that we may encounter in the future. However, as regards implementation, there is still a long way to go.

“Bağımsız bir risk değerlendirme kurumuna ihtiyaç var”



■ PETEK ATAMAN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı
UCTEA Chamber of Food Engineers Chairman of Executive Board

Sistemlerimiz krizi yönetmeye yeterli mi? Yeni bir krize hazır mıyız? Yaşadığımız birkaç olay çok da hazır olmadığımızı gösteriyor: Okul sütü krizi; fruktoz şurubu krizi gibi... Nerede eksik kalıyoruz? Öngörülü olacak bir yapı/iletişim ve işbirliği içinde değiliz. Bu nedenle de genelde krizlere hazırlıksız yakalanıyor ve bocalıyoruz. Bu süreçte katılımcılık da son derece önemli.

Ülkemizde gıda güvenliğine yönelik oldukça sık biçimde deyim yerindeyse “bomba gibi” haberler gündeme damgasını vuruyor. Bunların bir kısmı gerçek krizler; ama büyük çoğunluğu da şehir efsanelerine ve bilgi kirliliğine dayalı sahte krizler. Tüketici hangisinin gerçek, hangisinin sahte olduğunu bilemediği için gündemde yer alan tüm “kriz” haberlerinden etkileniyor. Bir de belki kimi krizler yaşanıyor ama ondan da hiç haberimiz olmuyor. O zaman hem gerçek bir kriz çıktığında nasıl yönetileceğine hazır olmak gerekiyor hem de kriz konularında iletişimi her yönüyle doğru ve etkin yürütmek gerekiyor.

5996 Sayılı Kanun ve Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına insan, hayvan ve bitki sağlığına doğrudan veya dolaylı risk teşkil eden kriz durumlarında uygulanmak üzere ilgili taraflar ile işbirliği hâlinde acil durum planını uygulamaya koymak ve kriz birimini oluşturmak görevi vererek; bu görevi nasıl yürüteceğini genel hatlarıyla ifade ediyor. Acil durum planlarının oluşturulması ve krizin yönetiminin mutlaka ilgili tüm tarafları kapsaması ve yetki ve sorumlulukları net ifade etmesi gerekiyor.

Bu görevi yerine getirmek için belirli kurumlarla sürekli ve sistematik bir işbirliği (Sağlık Bakanlığı, Belediyeler, Çevre Bakanlığı gibi) gerekmektedir. Bu

işbirliği bir olay olduğunda görüşerek değerlendirmek değil basitçe: Sürekli iletişim içinde olmak, veri alışverişini sistematik biçimde sağlamak hatta ortak veri tabanları oluşturmak... Bu ve benzeri yaklaşımlarla öngörülü olmak/önlem alabilmek/etkin kriz yönetimi sağlanabilirse; geriye bunu en doğru yoluyla tüm taraflara iletmek yani etkin iletişim kurmak gerekiyor. Kriz yönetimi ile ilgili olarak dünyadan daha iyiyiz. Böylesi hızlı bir çağda artık isteseyiz de yerinde sayan işler yapamıyorsunuz zaten. Sürekli iten ve tetikleyen bir ortam var. Sistemlerimiz krizi yönetmeye yeterli mi? Yeni bir krize hazır mıyız? Yaşadığımız birkaç olay çok da hazır olmadığımızı gösteriyor: Örneğin: Okul sütü; fruktoz şurubu... Genelde krizlere hazırlıksız yakalanıyor ve bocalıyoruz. Bu süreçte katılımcılık da son derece önemli. Bağımsız bir Risk Değerlendirme Kurumumuz yok. Kimi komisyonlar var (kuruluş ve işleyişi nedeniyle bağımsızlığı sorgulanmakta olan) Bakanlık görevi çağırınca toplanıyor, verilen konu üzerinden çalışıyor ve görüşünü açıklıyor. Ama burada sorun var. Bu sorun risk iletişiminin hızına yansıyor. Bu konuya kötü örnek olarak fruktoz şurubu krizini vermek mümkün. Sağlık Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın krizin peşinden bu konuda komiteler kurması, komitelerin haftalar süren toplantısı sonucu bilginin paylaşılması

güven ve algı sorunu oluşturdu. Okul sütü de yine bu konuda kötü bir ders oldu; yıllardır hepimizin savunduğu projeyi zan altında bıraktı. Biran evvel bağımsız bilim adamlarından oluşan; bağımsız bir risk değerlendirme kurumunu oluşturmalıyız.

Bilindiği gibi AB'de bu görevi EFSA yürütüyor. Çünkü kamuyu nezdinde riski yöneten de bir taraftır, bu da risk değerlendirmenin mutlaka taşınması gereken “tarafsızlık, bağımsızlık” ilkesini zedeleyecektir.

Risk İletişimini Bakanlık yapıyor. Yine AB'de, EFSA risk konusunuyla ilgili çalışmalarının sonuçları ile ilgili olarak, kamunun ve bütün paydaşların, tarafsız, güvenilir bilgiye kolayca ve hızla ulaşmasını sağlamak üzere risk iletişiminden de sorumludur. Risk yöneticisi otorite, bu konuda alınan kararları kamuya ve ilgili taraflarla paylaşır. Bir başka ifadeyle EFSA risk konusu hakkında bilgilendirme yaparken, risk yöneticileri bu konuda alınan önlemleri iletişim konusu yapmaktır. Bu ayırım çerçevesinde bakıldığında, ülkemizde risk iletişimini tümüyle kamu yürütüyor. Risk değerlendirmesine müdahil oluyor, risk yönetimini de, risk iletişimini de aynı kurum yapıyor. O nedenle de yapılan açıklamalara yeterince güven oluşmuyor. Bu nedenle bilginin paylaşımı, kamunun ve ilgili tüm tarafların aydınlatılması anlamındaki risk iletişimini de oluşturulacak bağımsız risk de-

ğerlendirme kurumun yapması bilgi kirliliğinin önlenmesinde önemli rol oynayacaktır.

Kurumlararası sistematik veri akışı, iletişim ve işbirliği yok. Krizlere hazır olabilmek için sistematik bir kurumsal işbirliği şart. Örneğin: Sağlık Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı aslında zorunlu paydaşlar. Şu anda kriz ortamında dahi sistematik bir birliktelik sağlamıyorlar. Oysa bunun daima olması lazım. Aynı şeyi belediyelerle Bakanlık ilişkisi için de, gümrüklerle Bakanlık ilişkisi için de söylemek lazım. Bunlar örnekler; çoğaltmak mümkün.

THESE IS NEED FOR AN INDEPENDENT RISK ASSESSMENT AUTHORITY

Are our existing systems adequate for crisis management? Are we prepared for a new crisis? Several incidents have shown that, in fact, we are not fully prepared. Just remember the school milk crisis and the fructose syrup crisis... At exactly which point do we fail? We lack a proactive structure as well as proactive communication and cooperation. And for this reason, generally, we are caught unprepared to crises and falter when a crisis breaks out. Participation is also very important in crisis management.

DİPLOMALI PİLİÇ*



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

*Belgelerimizin tamamı uluslararası akreditasyon kuruluşlarından onaylıdır.

beypiliç®

KOBİ'ler için zaman daralıyor!

■ **AVRUPA BİRLİĞİ BAKANLIĞI TARIM VE BALIKÇILIK BAŞKANLIĞI**
Ministry for European Union Affairs/Directorate for Agriculture and Fisheries

Ülkemizde hayvansal yan ürün işletmeleri dâhil toplam hayvansal ürün işletme sayısı 5 binin üzerindedir. Hâlihazırda bu işletmelerin sadece yüzde 7'si AB gerekliliklerini karşılayabilmektedir. Bu bağlamda, söz konusu işletmelerin AB'ye üyelikten sonra rekabet edebilirliklerinin temini ve ürünlerinin, ülke iç pazarı ile sınırlı kalmaksızın Birlik pazarına sunulabilmesi açısından AB gereklerini karşılayacak biçimde modernizasyonu gerekmektedir.

AB uyum sürecinde Türkiye'de gıda işletmelerini gıda güvenliği gereklerini sağlama noktasında neler bekliyor?

Avrupa Birliği (AB) katılım müzakerelerine açıldığı 30 Haziran 2010 tarihinden bu yana, 12 no'lu "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikaları" faslı altında müzakereler ve ilgili AB müktesebatına uyum çalışmaları, belirlenen çalışma takvimi çerçevesinde sürdürülmektedir. Faslin müzakerelere açılmasına getirilen önkoşullardan (açılış kriteri) biri olan 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu"nun yürürlüğe girmesiyle birlikte, Kanun'un uygulanmasına yönelik ayrıntılı hükümleri içeren 100'ü aşkın ikincil mevzuat yayımlanmıştır. Yürürlükteki yeni hijyen yönetmelikleri ve onay-kayıt yönetmeliği uyarınca, hâlihazırda faaliyet gösteren ve yönetmelik kapsamına giren gıda işletmelerinin 31/12/2012 tarihine kadar söz konusu yönetmeliklerde belirtilen koşulları karşılamaları gerekmektedir. Bu koşulları belirtilen tarihe kadar karşılayamayacak olan işletmelerin 31/12/2012 tarihine kadar bir modernizasyon planı sunmaları durumunda, uyum sağlamaları beklenen nihai ta-

rih 31/12/2013'e uzatılacaktır. Faaliyetleri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın onayına tabi olan gıda işletmelerinin "Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği"nde belirtilen gerekliliklere uyması zorunludur. Ancak, anılan yönetmelik, bazı işletmeleri kapsam dışı bırakarak, bu işletmelere özel hijyen gerekliliklerinden muafiyet tanımaktadır. Muafiyet tanınan işletmeler, yönetmelikte yer alan ifade ile "yerel, sınırlı, marjinal" faaliyet gösteren işletmelerdir. Yerel, marjinal ve sınırlı faaliyet; ilgili Yönetmelik'te "perakendecinin başka bir işletmeye sadece belirlenen sınırlar içerisinde sattığı; toplam hayvansal gıda miktarı belirlenen rakamı aşmayan veya toplam hayvansal gıda satış faaliyetinin belirlenen yüzdesini geçmeyen faaliyeti" şeklinde tanımlanmaktadır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından henüz yerel, sınırlı, marjinal faaliyetlere ilişkin ayrıntıları ortaya koyan bir yasal düzenleme yapılmamıştır. AB üye ülkelerinin uygulamaları incelendiğinde, yerel faaliyete konu olacak işletme merkez kabul edilmek üzere, çevresinde belirlenen bir alanın yerel faaliyet olarak tanımlandığı gözlenmektedir. Örneğin; Fransa ve

İrlanda'da bu yerel faaliyet alanı sırasıyla 80 ve 100 km çapında olacak şekilde belirlenmiştir. Marjinal faaliyet tanımında ise, işletmenin haftalık toplam hayvansal ürün satış miktarı ya da diğer perakendecilere sattığı hayvansal ürün miktarının toplam satışına oranı esas alınmaktadır. İrlanda'da işletmenin haftalık 2 tonu geçmeyen hayvansal ürün satışı veya diğer perakendecilere sattığı hayvansal ürün miktarının kütlece toplam satışının yüzde 25'ini geçmesi marjinal faaliyet olarak değerlendirilmektedir. İngiltere'de de yüzde 25 olan bu oran Fransa'da yüzde 30 olarak belirlenmiştir. Sınırlı faaliyet sınıflandırması ise, satışı yapılan ürün çeşidi üzerinden yapılmaktadır. İrlanda'da, tüketime hazır hayvansal gıda satılmıyorsa veya haftalık kıyma ya da kıymadan yapılan et karışımı satışı 250 kg'dan az ise, söz konusu işletmenin sınırlı faaliyet gösterdiği kabul edilmektedir. Sınırlı faaliyet, Fransa'da da ürün çeşidi ile ilişkilendirilmekte ve her bir ürün grubu için haftalık miktarlar belirlenmektedir.

12. Fasal kapsamında sürmekte olan müzakerelerde bazı ürünlerin ve işletmelerin AB standartlarına erişimi konusun-

da önemli bir uyum sürecine gereksinim duyulacağı açıktır. Bu konuda nasıl bir çalışma yürütülmektedir?

12. Faslin 3 no'lu teknik kapama kriteri uyarınca; ülkemizin hayvansal yan ürünler dâhil olmak üzere, et, süt ve su ürünleri işletmelerinin AB standartlarını karşılayacak biçimde iyileştirilmesini içeren ulusal bir plan sunması beklenmektedir. Bu plan kapsamında, AB hijyen paketi ile uyumlu hazırlanan ulusal mevzuat çerçevesinde, AB hijyen standartları işletmeler için zorunlu kılınmış olup, mevzuatla belirlenen yükümlülükleri yerine getirmek için süreye ihtiyaç duyan işletmelere modernizasyon planı sunma şartı getirilmiştir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı; kendi planlamasına ve işletmelerin planlarının değerlendirilmesine yönelik çalışmalarını sürdürmektedir. Ülkemizde hayvansal yan ürün işletmeleri dâhil toplam hayvansal ürün işletme sayısı 5 binin üzerindedir. Hâlihazırda bu işletmelerin sadece yüzde 7'si AB gerekliliklerini karşılayabilmektedir. Bu bağlamda, söz konusu işletmelerin AB'ye üyelikten sonra rekabet edebilirliklerinin temini ve ürünlerinin, ülke iç pazarı ile sınırlı kalmaksızın Birlik pazarına sunulabilmesi açısın-

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2012 yılı verilerine göre, Türkiye'de kayıtlı gıda ve gıda ile temas halinde olan işletmelerin yüzde 99,5'ini KOBİ'ler oluşturuyor. Avrupa Birliği uyum sürecinde, Yeni Gıda Mevzuatı'nın KOBİ'ler de dahil olmak üzere tüm gıda işletmelerine yeni yükümlülükler getireceği ve bu Mevzuat'a uyum için, 2013 sonuna kadar vakit kaldığı düşünüldüğünde, KOBİ'ler için zamanın önemli bir sorun olduğunu söylemek yanlış olmaz.

TIME IS CLOSING IN FOR SMEs

As stated by the Ministry of Food Agriculture and Livestock, according to 2012 data, in Turkey, 99.5% of registered food establishments are composed of small and medium-sized holdings (SMEs). When it is considered that the deadline for harmonizing the New Food Legislation in EU harmonizing process is the end of 2013 and that it imposes new obligations to every food premise including SMEs, it seems obvious that time is a significant problem for the SMEs.

dan AB gereklerini karşılayacak biçimde modernizasyonu gerekmektedir. Bakanlığın modernizasyon planlamasına yönelik olarak Dünya Bankası hibiisi ile "Türkiye: Program Odaklı Gıda Güvenliği Teknik Yardımı" başlıklı bir proje yürütölmüş, çeşitli illerdeki işletmelere yapılan ziyaretler sonucunda Nisan 2010'da bir rapor hazırlanmış ve bu rapor sivil toplum örgütleri, sektör temsilcileri ve ilgili resmi kuruluşların da aralarında bulunduğu paydaşlarla paylaşılmıştır. Dünya Bankası Gıda Güvenliği Teknik Yardım Programı kapsamında yürütölen "Gıda İşletmelerinin Modernizasyonuna İlişkin İhtiyaç Değerlendirmesi" başlıklı proje kapsamında, gıda işleme işletmeleri için modernizasyon planı hazırlanmasına yönelik, maliyet analizini de içeren bir kılavuz belge hazırlanarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na sunulmuştur.

İşletmelerin AB standartlarına ulaştırılmasına yönelik mevzuat uyumu çalışmaları kapsamında, 04 Nisan 2012 tarihinde 28254 sayılı Resmi Gazete'de "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine dair Yönetmelik" yayımlanarak yürürlöğe girmiştir. Bu Yönetmelik uyarınca, işletmeler; kayıtlı ve onaylı işletmeler olmak üzere iki sınıfa ayrılmıştır. Bu sınıflandırmaya göre, işletmeler, faaliyete geçmeden önce çeşitli belgeler sunarak kayıt işlemlerini tamamlamak ya da onay almak zorundadırlar. Bu işlemlerden sonra faaliyete geçen işletmeler, belli aralıklarla resmi kontrollere tabi tutulurlar ve denetimler sonucu uygunsuz

bulunan işletmelerin faaliyetleri durdurulur. Söz konusu Yönetmelik, yayım tarihinden önce gerekli belgeleri tamamlayarak faaliyete geçen onaylı işletmeler için geçiş süresi öngörmüş ve 31 Aralık 2012'ye kadar yeni Yönetmelik kapsamında onay belgesi alamayacak olan işletmeler için bu süre, modernizasyon planlarını yetkili kuruma sunmaları koşuluyla, 31 Aralık 2013 tarihine kadar uzatılabilecektir. Dolayısıyla, müzakerelerin ilerleyen aşamaları ve kapanış kriterlerinden birisinin karşılanması açısından, tüm işletmelerin söz konusu Yönetmelik hükümlerini yerine getirmeleri ve gerekiyorsa modernizasyon planlarını hazırlamaları gerekmektedir.

AB müktesebatının gereklilikleri çerçevesinde bir takım istisnai uygulamaya ve geçiş süresi talepleri olmakta mıdır? Bu süreçte gıda işletmeleri ve özellikle KOBİ'ler durumlarını ifade etmek açısından etkin yer alabilmekte midir? Üye devletlerin katılım müzakereleri sürecinde gıda işletmeleri için talepleri neler olmuştur?

Avrupa Birliği katılım müzakereleri sürecinde aday ölkeler AB müktesebatını belirli bir takvim çerçevesinde ve kademeli olarak kendi mevzuatlarına aktarmaktadır. Aday ölkeler, bu takvimi, idari, sosyal ve ekonomik koşulları çerçevesinde Avrupa Komisyonu ile istişare halinde belirlemektedir. Mevzuat uyumunun gerektirdiği uygulamaların hayata geçirilmesinde özellikle

yüksek maliyetli yatırımlara ve/veya teknik kapasitenin önemli ölçüde güçlendirilmesine gereksinim duyulduğunda, kamu kurumları sektöre geçiş süreçleri tanımaktadır. Nitekim gıda işletmelerinin modernizasyonu için Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı geçiş süresi belirlenmiş bulunmaktadır. Öte yandan, AB'ye tam uyum için üyelik sonrasında da belirli bir süreye ihtiyaç duyulan alanlarda, ölkenin kendine özgü durumu için güvenilir verilerle gerekçelendirilmek koşuluyla AB'den de geçiş süreçleri talebinde bulunulabilmektedir.

Mevzuat uyum sürecinde, ulusal mevzuat hazırlanırken AB müktesebatı esas alınmakla birlikte, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, taslak mevzuatı görüş bildirilmesi için internet sitesinde yayımlamakta ve böylece, ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının yanı sıra gıda işletmeleri ve KOBİ temsilcilerini de sürece dâhil etmektedir. Ayrıca, müzakereler sonuçlansa dahi katılım tarihine kadar ortaya çıkacak yeni bir AB mevzuatı değişikliğinin yeni bir geçiş süreci ihtiyacı doğurması mümkündür. İdeali, uyum çalışmalarının katılım öncesinde tamamlanması ve AB'den geçiş süresi talebinde bulunulmasına gereksinim olmamasıdır; zira geçiş süreçleri, yeni üye ölkede belirli bir dönem için belirli bir alanda AB müktesebatına aykırılık olacağı anlamına geldiğinden, AB, geçiş süresi taleplerine ihtiyatla yaklaşmakta ve iyi gerekçelendirilmediği ve uyum yöntemi ve takvimi ayrıntılı bir şekilde

planlanmadığı takdirde olumlu yaklaşmamaktadır. AB'nin önceki genişleme süreçlerinden örnekler verilecek olursa, sözeğelimi, Romanya, süt toplama ve standardizasyon merkezleri ile süt işleme birimlerinin AB standartlarında modernizasyonu için üç yıl süre talep etmiştir. Türkiye, aday ölkeler konumunda iken AB müktesebatına uyum çerçevesinde hazırlanan ve yürürlöğe konan mevzuat kapsamında istisnai uygulamalar getirebilir. Ancak söz konusu istisnai uygulamalar AB mevzuatıyla uyumsuz olacağından, bu uygulamaların üyelik sonrasında da sürdürölmesi için Katılım Anlaşması sürecinde Avrupa Komisyonu ile müzakere edilmesi gerekliliği ortaya çıkacaktır. Bu süreçte ölkeler menfaatleri açısından KOBİ'ler dâhil gıda işletmelerinin ekonomik durumları ve teknik kapasiteleri dikkate alınacaktır.

In our country, the total number of animal product holdings, including animal by-product holdings, is more than 5 thousand. At present, only 7% of these holdings meet EU requirements. In this respect, in order to ensure the competitiveness of Turkish animal product holdings upon accession and the placing of their products on the EU market without being limited to the domestic market, it is compulsory that they are modernized to comply with EU standards.

■ **GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI**
Ministry of Food Agriculture and Livestock

Hali hazırda küçük işletmelerin gıda güvenliği kriterlerini yakalayabilmelerini engelleyen en büyük sorunlarından ilki bu işletmelerin gıda güvenilirliği konusunda bilgi ve algı yetersizlikleridir. Bu sorunun çözümüne yönelik olarak Bakanlığımız tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması ile iyi hijyen uygulamalarını içeren iyi uygulama kılavuzlarının hazırlanmasını teşvik etmekte ve gıda sektörüne kılavuzların hazırlık süreci boyunca gereken desteği sağlamaktadır.

AB uyum sürecinde, Yeni Gıda Mevzuatı KOBİ'ler de dâhil olmak üzere tüm gıda işletmelerine yeni yükümlülükler getirmektedir. Küçük işletmelerin gıda güvenliği kriterlerini yakalayabilmesinin önünde bulunan temel engeller nelerdir?

Yeni gıda mevzuatının dayanağını ve çerçevesini belirleyen 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun "İstisnai uygulamalar" başlıklı 44'üncü maddesi uyarınca Bakanlık hijyen kurallarını da dikkate alarak gıdanın üretimi, işlenmesi veya dağıtımına ilişkin, geleneksel yöntemlerin kullanımına izin verebilmekte; coğrafi kısıtları bulunan bölgelerdeki gıda işletmelerinin ihtiyaçlarının çözümüne yönelik istisnai uygulamalar getirebilmekte; tesisler ile ilgili inşaatın tasarım ve donanımına ilişkin istisnai uygulamalar yapabilmektedir. Ayrıca 5996 sayılı Kanun söz konusu istisnai uygulamalara ilişkin usul ve esasların Bakanlıkça çıkarılacak olan yönetmelik kapsamında belirlenmesini hükme bağlamıştır.

Aynı Kanunun "Gıda ve yem güvenilirliği şartları" başlıklı 21'inci maddesi, güvenilir olmayan gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemenin piyasaya arz edilemeyeceğini, insan sağlığı için tehlike oluşturan ve tüketime uygun olmayan

gıdanın güvenilir olmayan gıda olduğunu; "Sorumluluklar" başlıklı 22'inci maddesi ise gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren işletmecilerin, kendi faaliyet alanının her aşamasında Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yükümlü olduğunu ifade etmektedir. Bu kapsamda hali hazırda Bakanlığımızca küçük işletmeler ve geleneksel yöntemlerin kullanımında getirilecek olan istisnai uygulamaların, güvenilir olmayan gıdanın piyasaya arzına neden olamaması gerekmektedir.

Hali hazırda küçük işletmelerin gıda güvenliği kriterlerini yakalayabilmelerini engelleyen en büyük sorunlarından ilki bu işletmelerin gıda güvenilirliği konusunda bilgi ve algı yetersizlikleridir. Bu sorunun çözümüne yönelik olarak Bakanlığımız tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması ile iyi hijyen uygulamalarını içeren iyi uygulama kılavuzlarının hazırlanmasını teşvik etmekte ve gıda sektörüne kılavuzların hazırlık süreci boyunca gereken desteği sağlamaktadır. Tüm sektör grupları için iyi uygulama kılavuzlarının geliştirilmesi ve kullanımlarının yaygınlaştırılması ile küçük işletmecilerin ihtiyaç duyduğu eğitim ihtiyacının büyük ölçüde sağlanabileceği düşünülmektedir.

Küçük işletmelerde gıda güvenilirliği açısından yaşanan bir diğer önemli sorun, bu işletmelerin tedarik ettikleri ham maddelere ilişkin izlenebilirliği sağlayan gıda zinciri bilgilerine sahip olmayabilmeleridir. Bu durumda birincil üretimden gelebilecek olan gıda güvenilirliği tehlikeleri gıda zincirine dâhil olabilmekte ve güvenilir olmayan gıda piyasaya arz edilebilmektedir. Küçük işletmelere tanınabilecek olan istisnai uygulamalara ilişkin mevzuat hazırlıkları hali hazırda devam etmekte olup, söz konusu mevzuat kapsamında işletmelerin faaliyet konuları da dikkate alınarak işletmelerin inşaat tasarımı ve donanımında bazı istisnalar sağlanabilecektir. Bu istisnalar tanınırken aynı zamanda gıda güvenilirliğinin sağlanması ve güvenilir olmayan gıdanın piyasaya arz edilmemesi şartlarına aykırılık oluşmasına dikkat edilmektedir.

Ayrıca Gıda Hijyeni Yönetmeliği (RG:17.12.2011/28145) küçük işletmelerde HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda gereken esnekliği sağlamaktadır. Bu işletmeler uygun olmaları halinde HACCP ilkelerine dayalı basitleştirilmiş bir prosedürü uygulayabilmektedirler. Bu konuda kılavuz olması için Bakanlığımız, HACCP ilkelerinin uygulanmasındaki esneklik konusunda küçük işletmelere

yönelik rehber bir belge hazırlamaktadır.

Geleneksel gıdaların üretim yöntemlerine ilişkin istisnai uygulamalara yönelik mevzuat çalışmaları ise Bakanlığımız bünyesinde başlamış bulunmaktadır. Bu çalışma kapsamında ülkemizde üretilen geleneksel gıdalara ilişkin üretim yöntemleri tarihi kanıtları ile birlikte risk esaslı bir yaklaşımla değerlendirilecek ve uygun görülen yöntemlere istisna tanınması mümkün olabilecektir.

Bakanlık bu konuda ne tür çalışmalar yürütmektedir? Geleneksel gıdaların güvenlik kriterlerinin belirlenmesi yönünde yapılmakta olan çalışmalar var mıdır? Kısaca aktarır mısınız?

Avrupa Birliğine adaylık statüsünde bulunan ülkemizde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olarak görevimiz: çiftlikten sofraya gıda güvenilirliğini temin etmek ve bu amaçla gıda denetim sistemini mevzuat ve uygulama açısından AB ile uyumlu hale getirmektir.

AB mevzuatına uyum kapsamında hazırlanarak 13/06/2011 tarihinde yayımlanan 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" ile gıda işletmecilerine AB uygulamaları doğrultusunda yeni sorumluluklar getirilmiştir. 5996 sayılı Kanun gereği tüm gıda

işyerlerine “Onay” ve “Kayıt” zorunluluğu getirilmiş, hijyen şartları AB mevzuatı doğrultusunda şekillendirilmiştir. İthalat ve ihracat kontrolleri de AB ile uyumlu olarak yürütülmektedir. Bakanlıkça belirlenen onaya tabi işletmelerin, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay belgesi almaları, kayıt işlemine tabi olan diğer tüm işletmelerin ise kayıtlarını Bakanlığa yaptırmaları zorunludur. İşletmecilerin onay/kayıt numaralarının ürün etiketinde yer alması zorunludur. Gıda güvenliğinin temininde sorumluluk gıda işletmecisine aittir. KOBİ’ler de dahil olmak üzere tüm gıda işletmelerinin mevzuat ile geti-

rilen yeni hijyen şartlarına uyması ve HACCP prosedürünü uygulaması gerekmektedir. Avrupa Birliği uyum kapsamında küçük işletmelerin HACCP uygulamalarına geçişinde basamak olarak kullanılmak üzere, yol gösterici niteliğinde hazırlanmış olan İyi Hijyen Uygulamaları Rehberleri yayımlanmakta ve ilgili sektöre eğitimler verilmektedir. Bu kapsamda farklı sektöre yönelik olarak aşağıda isimleri verilmiş olan 8 adet hijyen rehberi yayımlanmıştır.

1. Bal Hijyen Rehberi,
2. Fırıncılık ve Pastane Mamulleri Üretimi İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi,

3. Toplu Tüketim Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi,
 4. Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi,
 5. Et ve Et Mamulleri Satan Küçük İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi,
 6. Çiğ Süt Üretimi İyi Hijyen Uygulama Rehberi,
 7. Süt ve Süt Ürünleri İyi Hijyen Uygulamaları Rehberleri,
 8. Sakatat Hazırlayan, Satan, Depolayan ve Dağıtımını Yapan İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberleri,
- Diğer sektörler için hazırlanmış olan 18 adet hijyen rehberi taslağı yayımlanan yeni mevzuat kapsamında gözden geçirilmektedir.

The main obstacle to the compliance of small holdings with food safety requirements is the inadequacy of their level of knowledge and perception. To tackle this issue, our Ministry encourages the implementation of hazard analysis and critical control point (HACCP) principles and the preparation of guidelines explaining good hygiene practices, and provides support to the food sector throughout the preparation process of these guidelines.





■ KÜÇÜK VE ORTA ÖLÇEKLİ
İŞLETMELER GELİŞTİRME VE
DESTEKLEME İDARESİ
BAŞKANLIĞI (KOSGEB)

The Small and Medium Enterprises Development Organization (KOSGEB)

KOSGEB, Destek Programları ile KOBİ'lerimizin yanında yer alan bir kamu kuruluşudur. Başkanlığımız destek politikalarının ana amacı; içsel ve dışsal çeşitli sorunlar yaşayan KOBİ'lerimizin ekonomideki payını ve etkinliğini arttırmak, rekabet güçlerini ve teknolojik düzeylerini yükseltmek, sanayide entegrasyonu ekonomik gelişmelere uygun biçimde gerçekleştirmektir.

Gıdanın sağlığa zarar vermemesi için alınan önlemlerin tümünü kapsayan gıda güvenliği kavramı, tüketiciler açısından büyük önem arz etmekte olduğundan, güvenli ve sürdürülebilir kaliteli üretim gerçekleştirebilen işletmeler, tüketiciler açısından vazgeçilemez işletmeler haline gelmektedir. Günümüz rekabet ortamında KOBİ'lerin güvenli ve kaliteli üretim gerçekleştirebilme çabaları beraberinde yüksek maliyetleri getirmektedir. KOBİ'lerin gıda güvenliği mevzuat ve uygulamalarının gereklerini yerine getirebilmek için ihtiyaç duydukları aynı ve nakdi kaynaklar ile altyapı, bilgi ve beceri eksiklikleri bulunmaktadır. Ülkemizde TÜİK (2010) iş kayıtlarına göre "Gıda Ürünleri İmalatı" ve "İçecek İmalatı"nda yaklaşık 33 bin 800 işletme faaliyet göstermektedir. Bunların ölçeksel dağılımına bakıldığında yüzde 87'si mikro ölçekli,



Gıda Denetimi ve Belgelendirmesi söz konusu olduğunda...

ISACert tarafından verilen BRC, BRC-IoP, IFS, IFS-Lojistik, ISO 22000, ISO 9001, GLOBALGAP (EUROGAP) 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 bir çok perakende zinciri tarafından önkoşul olarak tercih edilmekte ve ISACert'in gıda sektöründeki tartışmasız üstünlüğü nedeniyle, ISACert belgesi ürünlere uluslararası bir pasaport niteliği kazandırmaktadır.



ISACert Türkiye :
Değirmen Sk. Ar Plaza N.16
B Blok Kozyatağı - 34742
Kadıköy İstanbul - Türkiye

Tel: +90 (216) 445 27 27
Fax: +90 (216) 416 07 08
info@isaturkey.com

www.isaturkey.com

ISACert Merkez :
Amhemseweg 18
6711 HA Ede Nederlands
Tel: +31 (0) 318 658 750
Fax: +31 (0) 318 658 759
info@isacert.com



yüzde 10'u küçük ölçekli, yüzde 2'si orta ölçekli işletmelerden oluşmaktadır. Yani toplamda yüzde 99'u KOBİ ölçeğindeki işletmelerdir.

İmalat sektörü için durum yukarıda özetlendiği gibidir. Hizmet sektöründeki rakamlara bakıldığında ise, ülkemizde "Yiyecek ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri" sektöründe yaklaşık 230 bin işletme faaliyet göstermektedir. Bu işletmelerin de ölçeksel dağılımına bakıldığında; yüzde 97,5'i mikro ölçekli, yüzde 2,2'si küçük ölçekli, yüzde 0,2'si orta ölçekli işletmelerden oluşmaktadır. Yani toplamda neredeyse işletmelerin yüzde 100'ü KOBİ ölçeğindedir.

Yukarıdaki rakamlara bakıldığında gıda güvenliği konusundaki düzenlemelerden etkilenen olan KOBİ'lere ilişkin rakam ortaya çıkmaktadır. KOSGEB, Destek Programları ile KOBİ'lerimizin yanında yer alan bir kamu kuruluşudur. Başkanlığımız destek politikalarının ana amacı; içsel ve dışsal çeşitli sorunlar yaşayan KOBİ'lerimizin ekonomideki payını ve etkinliğini arttırmak, rekabet güçlerini ve teknolojik düzeylerini yükseltmek, sanayide entegrasyonu ekonomik gelişmelere uygun biçimde gerçekleştirmektir.

Bu çerçevede; işletmelere, girişimcilere, KOBİ'lere yönelik projeleri olan meslek kuruluşlarına ve işletici kuruluşlara, Ar-Ge, İnovasyon ve Endüstriyel Uygulama, KOBİ Proje, Tematik Proje, İşbirliği-Güçbirliği, Girişimcilik ve Genel Destek Programları kapsamında destek sağlanmaktadır. Bu programlarla KOBİ'lerimiz her konudaki ihtiyaçlarında olduğu gibi gıda

güvenliği konusundaki ihtiyaçları kapsamında da KOSGEB hizmet ve desteklerinden faydalanabilmektedir. KOBİ'lerimizin KOSGEB Genel Destek Programı içerisinde yer alıp, bu kapsamda yararlanabileceği desteklerden bazılarını aşağıda yer verilmektedir.

Eğitim Desteği:

KOSGEB Eğitim Desteği ile işletmelere; Genel Yönetim, Pazarlama Yönetimi, Üretim Yönetimi, İnsan Kaynakları Yönetimi, Mali İşler ve Finansman Yönetimi, Dış Ticaret ve Uluslararası Mevzuat, Bilgisayar ve Bilgi Teknolojileri, Enerji Teknolojileri, Yeni Teknik ve Teknolojiler, Yenilik, Mesleki ve Teknik Eğitim, CE İşareti, Ürün Belgelendirme ve Çevre konu başlıklarında alacakları eğitimlere destek verilmektedir.

Eğitim hizmeti alınabilecek kuruluşlar; üniversiteler, üniversitelerin işletmelere yönelik eğitim hizmeti vermek amacıyla kurulmuş birimleri, kuruluş mevzuatlarının izin vermesi şartıyla kamu kurum/kuruluşları ve eğitim hizmeti vermek amacıyla kurulmuş birimleri, meslek kuruluşları, 5580 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu kapsamında kurum açma iznine sahip kurum/kuruluşlar ile Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) tarafından herhangi bir konuda akredite edilen belgelendirme kuruluşlarıdır.

Program süresince desteğin üst limiti 10 bin TL'dir. Her bir konu başlığı altında alınan her bir eğitim için bir işletmeye sağlanacak desteğin üst limiti bin TL'yi aşamaz. Program süresince bir konu başlığı altında alınan eğitimler için verilen

toplam destek üst limiti 4 bin TL'dir. Bu kapsamda KOSGEB Veri Tabanına kayıtlı KOBİ'ler, genel katılıma açık veya işletme içi eğitim alabilecekleri gibi işletmelerin talep ve ihtiyaçları doğrultusunda KOSGEB tarafından düzenlenecek programlara da katılabilmektedirler. KOSGEB tarafından düzenlenecek programlara katılımlarda, KOSGEB Veri Tabanına kayıtlı olma şartı aranmamaktadır.

Danışmanlık Desteği:

KOSGEB Danışmanlık Desteği ile işletmelerin; Genel Yönetim, AB ve Diğer Uluslararası Kaynaklarından Yararlanmak Üzere Proje Hazırlama, İş Planı Hazırlama, Yatırım, Pazarlama, Üretim, İnsan Kaynakları, Mali İşler ve Finans, Dış Ticaret, Bilgisayar ve Bilgi Teknolojileri, Enerji Teknolojileri, Yeni Teknik ve Teknolojiler, CE Kapsamındaki Ürün Tasarımı Belgelendirmesi ve CE Belgesine Uygun Üretim ile Çevre konu başlıklarında alacakları danışmanlık hizmetlerine destek verilmektedir. Destek kapsamında; Türk Standartları Enstitüsü (TSE) Hizmet Yeterlilik Belgesine sahip danışmanlık kuruluşları, vakıf ve dernekler ile üniversiteler, üniversitelerin işletmelere yönelik danışmanlık hizmeti vermek amacıyla kurulmuş birimleri, kuruluş kanunlarında danışmanlık hizmeti verme görevi olan kamu kurum ve kuruluşlarından hizmet alınabilir. Program süresince desteğin üst limiti 15 bin TL olup, her bir konu başlığı için alınacak danışmanlık hizmetine verilen destek miktarı 4 bin TL'yi geçemez.

Belgelendirme Desteği:

KOSGEB Belgelendirme Desteği ile işletmelerin, Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) ile TÜRKAK tarafından akredite edilmiş kurum/kuruluşlardan akredite oldukları konularda alacakları ürün, sistem, personel, laboratuvar akreditasyon belgeleri ve TÜRKAK tarafından her hangi bir konuda akredite edilen belgelendirme kuruluşlarından alacakları İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi (OHSAS) belgesine ilişkin giderlerine destek verilmektedir. Program süresince desteğin üst limiti 10 bin TL olup her bir belge için destek üst limiti 2 bin 500 TL'yi aşmaz. Ayrıca Genel Destek Programı dışında, "KOSGEB Destek Programları Yönetmeliği" kapsamında yer alan diğer destek programlarımız çerçevesinde de; KOBİ'lerin, bu programlar dahilinde alacakları hizmetler proje değerlendirme kurullarınca uygun görülmesi halinde desteklenebilecektir.

KOSGEB is a public institution that aims to sustain SMEs by means of various support programmes. The main purpose of the support policy of KOSGEB is to increase the economic share and efficiency of SMEs, which encounter various internal and external problems, to improve their competitiveness and technological level, and to realize industrial integration in line with economic developments.



■ ŞEMSI KOPUZ

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Başkanı
President of the Federation of Food and Drink Industry Associations of Turkey

Müzakere sürecinin bundan sonraki döneminde, gıda ve içecek sektörümüz için önemli konuların başında işletmelerin AB standartlarına kavuşturulması ve modernizasyonu gelmektedir. Ayrıca çevre politikaları da zaman zaman haksız rekabetin kaynağı olmakta, bütün yük üreticilerin sırtına yüklenmektedir.

Federasyonunuz bünyesindeki üyeler içerisinde KOBİ'ler var mıdır?

Federasyonumuza bağlı derneklere üye firmaların yüzde 95'i KOBİ niteliğindeki şirketlerden oluşmaktadır.

AB uyum sürecinde küçük gıda işletmelerinin Yeni Gıda Mevzuatı'na paralel olarak yaşadıkları sorunlar sizce nelerdir? Bu işletmelerin kendilerini yeni sisteme uydurabilmeleri için devletin ve işletmelerin atması gereken adımlar nelerdir?

Bakanlık AB'ye uyum çerçevesinde 5996 sayılı Kanuna göre 2011 yılının sonunda 102 yönetmelik çıkararak yürürlüğe koydu. Şimdi sıra bunların uygulamalarına gelmiş bulunmaktadır. Hayvansal üretim yapanlar bu yılın sonuna kadar onay almak zorunda olup onay alamayacak olanların, Bakanlığa modernizasyon planlarını vermeleri ve modernizasyon planında ön görülen hususları da 2013 yılına kadar tamamlamaları gerekmektedir. Kayda tabi işletmeler de 2013 yılının sonuna kadar işletmelerini kaydettirmek zorundadırlar. Uygulama birliğinin sağlanması en önemli gündem maddesidir. Gıda kanununa uyum için uygun teşvikler geliştirilmelidir.

Müzakere sürecinin bundan sonraki döneminde, gıda ve içecek sektörümüz için önemli konuların başında işletmelerin AB standartlarına kavuşturulması ve modernizasyonu gelmektedir. Ayrıca çevre politikaları da zaman zaman haksız rekabetin kaynağı olmakta, bütün yük üreticilerin sırtına yüklenmektedir. Çoğu KOBİ niteliğinde olan gıda sanayinin, tek başına çevre mevzuatına uyum sağlaması mümkün görünmemektedir. Bunun için: AB tam üyelik sürecinde, müktesebata uyumlaştırma çalışmalarında geliştirilen politika ve mevzuatta ülkemiz şartları dikkate alınmalı, geçiş süresi için makul taleplerde bulunulmalı, çevre mevzuatına uyum konusunda uygun teşvikler geliştirilmelidir. Karar alma sürecine özel sektör katılmalı ve uluslararası yükümlülüklerimiz ve maliyetleri hakkında zamanında bilgilendirilmelidir. Bir başka husus ise gıda sektöründe yüksek oranda bulunan kayıt dışılıktır. Gıda sektöründeki kayıt dışı üretim diğer sektörlerden farklı olarak halk sağlığını ciddi boyutlarda tehdit etmekte ve yüksek ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Gıda denetim sistemi için proaktif yaklaşım geliştirilmeli, kayıt altındaki işletme sayısı art-

tırılmalı ve piyasa denetimine göre çok daha etkin olan üretim süreçlerinin gözetimi (HACCP) sistemi için kaynak tahsis edilmeli.

KOBİ'lerin bilgilendirilmesi ve uyum sürecine hazırlanmaları yönünde çalışmalarınız var mıdır? Bu sürecin sonunda gıda sektöründe ne tip değişimler bekliyorsunuz?

Federasyona bağlı sektörel derneklerimiz kendi konularında üye firmaları bilgilendirmek için toplantılar düzenlemektedirler. Bu sürecin sonucunda firmaların satın almalar veya birleşmeler şeklinde bir konsolidasyona uğrayacağını tahmin etmekteyiz.

In this next era of the negotiation process, the primary issues for our food and drink industry are modernizing and harmonizing with the EU standards for the enterprises. Besides, environmental policies

occasionally raise unfair competition and the whole burden lays on the producers.





■ MAHMUT ESKİÖRÜK

Tire Süt Kooperatifi Başkanı

Head of the Tire District Milk Cooperative

Güvenli süt için sağımın hemen ardından süt 4 dereceye soğutulmalı. Ayrıca ürüne dönüştürmeye kadar sütün soğuk zincirde işlem görmesi ve bakteri üretmemesi gerekiyor. Bunun sağlanması için süt, üretici örgütleri aracılığıyla toplanmalı. Sütün üretici örgütleri kanalıyla toplanması için de yasal zorunluluk getirilmeli veya sütünü örgütlere verene destek primi verilmeli.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında küçük ölçekli üreticiler daima risk etmeni olarak görülmektedir. Küçük ve orta ölçekli üreticilerin gıda güvenliğini sağlamasında kooperatiflerin işlevi nedir?

Süt işletmelerinin küçüklüğü Türkiye'nin karakteristik özelliğidir. Türkiye'de süt üretiminin yüzde 90'ı, 10 başın altında hayvanı olan işletmelerde yapılmaktadır. Bazı kesimler; küçük işletmeleri sorun olarak görüp dev işletmelerin piyasaya hakim olmasını savunmaktadır. Bu düşünce ülke ekonomisi açısından çok tehlikelidir. Küçük işletmeleri sorun olarak görenlere karşı, biz üreticiler haykırıyoruz; "Küçük işletmeler sorun değildir. Aksine küçük işletmeler hem ülke ekonomisi hem de tarım ve gıda sektörümüz için bir güvenlidir. Ancak bu işletmelerin çözülmesi gereken sorunları var". Küçük işletmelerin sorunlarının çözümü ise kooperatifleşmedir. Üretim maliyetlerinin düşürülmesi, kaliteli üretim yapılması, gıda güvenliğinin sağlanması, kayıt dışılığın önlenmesi, pazarlama sorunun giderilmesi, fiyat istikrarı sağlanması kooperatifleşmeyle gerçekleştirilebilir. Küçük işletmelerin kapanmasını, dev işletmelerin tekel oluşturmalarını savunanlara karşı: "Yol h

aritamız tekelleşme değil, kooperatifleşme olmalıdır" diyoruz. Bu konuda Tire Süt Kooperatifi sadece Türkiye değil dünyanın örnek aldığı bir modeldir. 2004 yılında başlattığımız alt yapı çalışmalarını 2006 yılında tamamlayarak Tire'de 63 köyde ve 138 çiftlikte süt soğutma tankı kurduk. Üreticinin sağdığı sütler çok kısa sürede soğutma tanklarına ulaştırılıyor. Ziraat mühendislerimiz tarafından antibiyotik, alkol ve su testleri yapılarak kontrollü alım yapıyoruz. Kimi kesimlerin risk etmeni olarak gördüğü küçük üreticilerimiz şu anda Tire'de Avrupa'dan daha kaliteli süt üretimi yapmaktadır. Bunda en önemli etken kooperatifleşmedir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, Orta Asya ülkelerine bildiri yayınlarak "Tarımda kalkınmak istiyorsanız Tire Süt Kooperatifi modelini örnek alın" demiştir.

Konuya yönelik olarak Kooperatif olarak yürüttüğünüz somut çalışmalar varsa bunlar hakkında bilgi alabilir miyiz?

Bu doğrultuda yaptığımız çalışmaları şöyle sıralayabiliriz:

■ Akaryakıt İstasyonu

Bölge çiftçisinin tarımsal faaliyetlerinin en önemli girdilerinden birisi olan akaryakıtı, üreticiler Tire Süt Kooperatifi'nin

kurmuş olduğu akaryakıt istasyonundan ucuza ve ürün karşılığı olarak temin edebilmektedir. Özellikle akaryakıt tankerleri ile üreticilerin işletmesine kadar akaryakıt götürülmektedir. Ayrıca kışın yakacak hizmeti olarak evlere servis başlatılmıştır.

■ Silaj

Hayvan beslenmesinde vazgeçilmez bir besin olan mısırın, ekim ve biçimini kendi bünyesinde bulunan ekip ve ekipmanlarla yapan Tire Süt Kooperatifi ayrıca, mısır silajının yanı sıra bölgede yaygın olarak kullanılan ot silajının da biçimini yapmaktadır. Verilen bu hizmetle kooperatif, üreticisinin maliyetlerini düşürmeyi başarmış ve piyasada dengenin oluşmasını sağlamıştır.

■ Ot Biçme, Toplama ve Paketleme

Tire Süt Kooperatifi bünyesinde bulunan ekip ve ekipmanlarla; ortaklarının ve bölge üreticisinin yonca ve fiğ üretimlerini desteklemek amacıyla 2002 yılından bugüne dek biçme, toplama ve paketleme hizmetini vermeye devam etmektedir.

■ Silaj Paketleme

Çiftçilerimizin mevcut kullanmış oldukları silajlık mısırlarını 40

kiloluk torbalar halinde paketlenerek hayvanlarının daha kaliteli ve sağlıklı kaba yem tüketimlerini sağlayan kooperatif, ayrıca bölgede ihtiyaç fazlası olarak üretilen silajlık mısırın çürümmesini önlemiştir.

■ Hububat Alım Satım Deposu

Ortaklarının ve bölge üreticisinin üretmiş olduğu buğday, arpa, silajlık mısır ve danelik mısır gibi ürünlerin alımını yapan Tire Süt Kooperatifi, yapmış olduğu bu çalışma ile üreticinin üretmiş olduğu ürünü en iyi şekilde değerlendirmeyi ve pazar yaratmayı hedeflemiştir.

■ Yem ve Levazım Deposu

Kooperatif, hayvan beslenmesinde gerekli olan tüm yem ve yem ürünlerinin market usulü sergilendiği Yem ve Levazım Maddeleri Satış Deposu'nu oluşturarak, yemlerde kalite ve fiyat kontrolünü sağlamıştır.

■ Pastörize Süt Tesisi

Bugün ülkenin, önde gelen sanayicilerine de kaliteli süt pazarlayan Tire Süt Kooperatifi, 2008 yılında hizmete açtığı "Pastörize Süt Tesisi"ni 2011'de, daha da büyüterek Tire Organize Sanayi Bölgesi'nde bulunan yeni Süt ve Süt Ürünleri İşleme Tesisi'ne dönüştürmüştür.

Türkiye'nin ilk organik pastörize sütünü üretme onurunu taşıyan kooperatif, cam şişede satılan organik pastörize sütü de tüketicisiyle buluşturmuştur. Tüketicieye sağlıklı ürünler sunan kooperatif, pastörize sütün yanında peynir çeşitlerini ve diğer süt ürünlerini de sofralarımıza sunuyor.

■ Nokta Alım Merkezleri

Köylerde Nokta Alım Merkezi, çiftliklerden toplanan sütlerin soğutulması ve depolanması için de Süt Alım Merkezi kurulmuştur. Ortaklardan, sabah ve akşam sütü olarak toplanan sütler, gıda güvenliğine uygun olarak soğuk zincir altında toplama merkezine getirilir. Kalite kontrol ekipleri tarafından nokta alım merkezlerinde ve çiftliklerde; su, antibiyotik ve alkol testinden geçirilen sütler ayrıca Süt Alım Merkezi'nde bulunan çiğ süt laboratuvarında ikinci kez kontrol edilir. 1900 ortağından 63 Nokta Alım Merkezi'nden ve 138 çiftlikten günlük 150 ton süt toplayan Tire Süt Kooperatifi, İzmir Valiliği tarafından uygulamaya konan İl Hıfzısıhha Kurulu kararında belirtilen kriterlere göre süt toplama faaliyetini gerçekleştirmektedir. Tire Süt Kooperatifi, gıda güvenliğine uygun süt üretimi elde edebilmek amacı ile otomatik sağım sistemi ile süt soğutma tankları oluşturmuş ve bu işletmelerdeki süt kalitesini iyileştirmiştir.

Çiftliklerde, otomatik sağım sistemleri ile sağılan süt, doğrudan süt soğutma tanklarına aktarılır. Bu sistemle sütteki bakteri artışı önlenmiş ve sütün pazar değerinin artması sağlanmış ve pazarlamada büyük başarı kazanılmıştır. Kalite kontrol ekip-

lerince sürekli olarak kontrol altında tutulan çiftliklere, gıda güvenliğine uygun olarak üretim yapmaları teşvik edilir. Elde ettikleri kaliteli üretimle, süt taban fiyatı üzerine "prim" almaları sağlanır.

Süt alım laboratuvarı ve mikrobiyoloji laboratuvarıyla sevkiyatını yaptığı ve kendi işletmesinde işlediği sütlerin tüm analizleri yapılmaktadır. Tire Süt, ilçe ve bölge hayvancılığının gelişmesi ve ıslah çalışmalarının sağlıklı bir şekilde yürütülebilmesi için ilçede faaliyet gösteren 25 veteriner hekim ile sözleşme imzalararak Türkiye'de ilk defa Sözleşmeli Veterinerlik Sistemi'ni uygulayan Kooperatif olmuştur. Ayrıca, Tire Süt Kooperatifi ile sözleşmeli olarak çalışan veteriner hekimler, birçok konuda bilgi akışı sağlayarak üreticilerin bilinçlenmelerini sağlamaktadırlar.

■ Et İşleme Tesisi

Tire Süt Kooperatifi, ortaklarının sadece sütünü değil, erkek hayvanlarını da değerinde alarak işlemekte ve pazarlamaktadır. Sağlık kontrolü yapılarak ortaklarından aldığı erkek danaları et işleme tesisinde işleyerek; şiş köfte, sucuk, sosis, salam üretimi gerçekleştirmektedir. Kooperatif, et piyasasının belirlenmesinde üreticiyi koruduğu kadar, tüketicieye de güvenilir gıda sunmaktadır.

Kooperatifler/üretici örgütleri küçük üreticinin Yeni Gıda Mevzuatı'na uyum sağlayabilmelerini sağlamak ve bu konuda farkındalık yaratmak için neler yapmalı? Bu konuda devletten beklentileriniz nelerdir?

Tarım ve hayvancılık sektörü

olarak ele alınması gereken en önemli konular; kalite, kayıt dışılık, planlama, maliyet, pazarlama, örgütlenme, desteklemeler, politikalar, fiyat istikrarsızlığıdır. Gıda güvenliği süt ineğin memesinden çıktığı anda, yani sağımda başlar. Güvenli süt için sağımın hemen ardından süt 4 dereceye soğutulmalı. Ayrıca ürüne dönüşüncüye kadar sütün soğuk zincirde işlem görmesi ve bakteri üretmemesi gerekiyor. Bunun sağlanması için süt, üretici örgütleri aracılığıyla toplanmalı. Sütün üretici örgütleri kanalıyla toplanması için de yasal zorunluluk getirilmeli veya sütünü örgütlere verene destek primi verilmeli. Bu destek primiyle kayıt dışı satılan sütler kayıt altına alınabilir, üreticinin hijyen ve kalite konusunda daha dikkatli olması sağlanır. Örgütlerin almadığı antibiyotikli sütler böylece merdiven altı üretime aktarılamayacağından böylece kayıtdışı üretim de ortadan kaldırılmış olacaktır. Sadece denetimle sonuç alınamaz, bu şekilde yapısal düzenlemelerin getirilmesi şart.

Süt kooperatiflere ve örgütlere nasıl yönlendirilebilir denilirse; basit bir kararla, kooperatifin veya üretici birliğinin ortaklarıyla yaptığı ticarete KDV düşük tutularak yapılabilir. Mesela yüzde 8 olan KDV kooperatiflerden yüzde 4 veya 1 olarak alınabilir. Ette KDV nasıl yüzde 1'e düşürülürse, üretici örgütleri kanalıyla toplanan sütte de KDV düşük tutulabilir. Aynı şekilde sanayici sütü doğrudan üreticiden alırsa normal KDV ödemeli, örgütten alırsa düşük KDV ödemeli. Bu şekilde sanayici için de sütü örgütlerden almak daha kazançlı hale gelir. Hem üretici hem de

sanayici örgütlere yönelince örgütler güçlenir, o gücüyle diğer üreticileri kendisine çekebilir. Öncelikle örgüt karmaşasının giderilmesi gerekiyor. Mevcut örgütler arasında gereksiz olanlar tasfiye edilmeli, diğer örgütler arasında görev dağılımı yapılmalı. Örneğin sütün toplanması, üreticieye hizmetlerin ve desteklerin verilmesi, kooperatiflerin işi olmalı. Damızlık birlikleri, sadece ıslah çalışmaları ve hayvan kayıtları tutmalı, başka bir iş yapmamalı. Süt üreticileri birlikleri de sütün kaydını tutmalı. Şimdi ne oluyor? Damızlık birlikleri, kooperatifler, süt üreticileri birlikleri hepsi süt icmalı tutuyor. Herkesin amacı oradaki kazançtan pay almak. Süt icmalleri tutmak sadece süt üretici birliklerine görev olarak verilirse bu konudaki kargaşa ortadan kalkar. Bir üretici birden fazla örgüte üye olabilmeli, ama her örgüt birbirinden farklı işleri yürütmeli.

In order to ensure its safety for consumers, milk needs to be cooled to 4 °C immediately after milking. Furthermore, until it becomes a product, milk needs to be processed under cold chain conditions, so that bacterial reproduction is prevented. This can be achieved if milk is collected by producers' organisations. To ensure that milk is collected by producers' organisations, this should be laid down as a legal obligation or farmers who deliver their milk to these organisations should be subsidized.

KOBİ'ler geçiş sürecinde

AB uyum sürecinde, Yeni Gıda Mevzuatı'na paralel olarak küçük ve orta ölçekli işletmeleri bekleyen değişim ve dönüşümler en çok konunun muhatabı olan işletmeleri etkileyecek. KOBİ düzeyindeki gıda işletmelerinin Yeni Mevzuat'a bakış açısı ise farklılık gösteriyor.

SMEs ON THE TRANSITIONAL PERIOD

Alterations relative to the small and medium enterprises corresponding to the New Food Legislation in the EU harmonization process, will affect related companies intensively. On the other hand, the standpoints of SME level enterprises show variety.

Süreç boyunca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkililerinin ve denetim ekibinin işletmelere tutarlı bilgiler vermesi, geçiş sürecinde işletmelere yardımcı olacaktır.



■ TÜLAY ÖZEL

Metro Cash&Carry
Kalite Güvence Grup Müdürü
Metro Cash& Carry Turkey/
Head of Quality Assurance

Gıda Mevzuatı'nda yapılan değişikliklerin zamana yayılması ve bir anda çok temel değişiklikler yapılması küçük ve orta ölçekli işletmelerin bu gelişmeleri kavrayıp adapte olmasını zorlaştıracaktır. Özellikle bünyesinde tam zamanlı ve yetkin gıda mühendisleri istihdam etmeyen işletmeler bu değişimden daha çok etkilenecektir. Yeni süreçte özellikle etiket bilgilerinde yapılan değişiklikler küçük ve orta ölçekli işletmelerin ambalaj maliyetlerinde artışa yol açabilir. Süreç boyunca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkililerinin ve denetim ekibinin işletmelere tutarlı bilgiler vermesi geçiş sürecinde işletmelere yardımcı olacaktır.

Gıda Mevzuatı'nda yapılan değişikliklerin zamana yayılması ve bir anda çok temel değişiklikler yapılması küçük ve orta ölçekli işletmelerin bu gelişmeleri kavrayıp adapte olmasını zorlaştıracaktır. Özellikle bünyesinde tam zamanlı ve yetkin gıda mühendisleri istihdam etmeyen işletmeler bu değişimden daha çok etkilenecektir. Yeni süreçte özellikle etiket bilgilerinde yapılan değişiklikler küçük ve orta ölçekli işletmelerin ambalaj maliyetlerinde artışa yol açabilir. Süreç boyunca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkililerinin ve denetim ekibinin işletmelere tutarlı bilgiler vermesi geçiş sürecinde işletmelere yardımcı olacaktır.

Gıda Mevzuatı değişikliği ile tüketicilerin sağlıklı beslenme hakkı güvence altına alınmaktadır. Tüketicilerin, fiyat ve kalite yönünden aldanmaları önlenirken, yeni mevzuat gıda güvenliği bilincinin artmasında da etkin bir rol oynayacaktır.



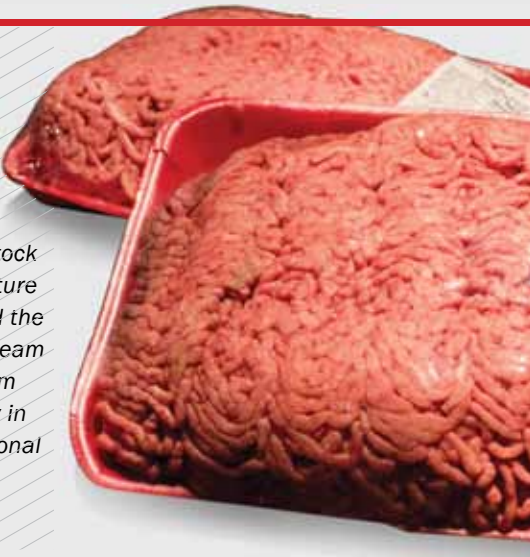
■ MERTER ÖZALP

CarrefourSA Kurumsal İlişkiler ve Hukuk Direktörü
CarrefourSA Director of Corporate Affairs and Law

Sağlıklı ve kaliteli gıda üretimi son zamanların en çok konuşulan güncel sorunların başında gelmektedir. Gıda Mevzuatı değişikliği ile tüketicilerin sağlıklı beslenme hakkı güvence altına alınmaktadır. Tüketicilerin, fiyat ve kalite yönünden aldanmaları önlenirken, yeni mevzuat gıda güvenliği bilincinin artmasında da etkin bir rol oynayacaktır. Türkiye'nin önde gelen gıda perakendecilerinden biri olarak kurulduğumuz ilk yıldan beri tüketicilerimizin sağlıklı ve iyi beslenmesini amaçlıyoruz. Bu nedenle yeni

Gıda Mevzuatını olumlu karşılıyoruz. Yeni mevzuatla işletmelerin, kayıt veya onay kapsamında değerlendirmek ve gerekli düzenlemeleri yapmak için Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Gıda Hijyen Yönetmeliği, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Yönetmeliği, Et ve Et Ürünleri Tebliği gibi pek çok yasal düzenlemeyi özümsemiş ve buna göre değerlendirmeyi yapmış olması gerekiyor. Başlangıçta bilgi eksikliğinden dolayı, pek çok üreticimizin yeni mevzuatlara uyum sürecinde sıkıntı yaşamasını doğal karşılıyoruz. Bu noktada Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üreticileri bilgilendirme ve danışmanlık yoluyla desteklemesinin faydalı olacağını düşünüyoruz. Ayrıca, yeni etiket bilgisine geçiş gibi konularda öngörülen sürede yapılacak bir uzatmanın pek çok işletmecinin mali yükünü hafifleteceğini düşünmekteyiz.

It will lend assistance to the enterprises if the Ministry of Food, Livestock and Agriculture officials and the inspection team informs them consistently in this transitional period.



Food Legislation amendments secure consumers' right for healthy diet. It will play an active role in preventing consumers to deceive about prices and quality, while the new legislation raise consciousness about food safety.



İNAN SÜT ÜRÜNLERİ ÜRT. PAZ. TİC.VE SAN. LTD. ŞTİ.

İNAN SÜT ÜRÜNLERİ,
GIDA KALİTE GÜVENLİK SİSTEMLERİNE UYGUN
OLARAK DÜNYA STANDARTLARINDA ÜRETİM
YAPMAKTADIR. TÜM ÜRÜNLER HİJYEN KURALLARI
TİTİZLİKLE UYGULANAN ORTAMLARDA
AMBALAJLANMAKTADIR.

HEDEFİMİZ;
KALİTEN ÖDÜN VERMEDEN DOĞALLIĞI KORUMAK VE
DAMAK TADINA ÖNEM VEREREK, TÜKETİCİ
TARAFINDAN ARANAN BİR MARKA OLMAKTIR.

MERKEZ:
HATBOYU CAD. NO: 90-15 PENDİK / İSTANBUL
TEL:0 216 483 64 60 (4 HAT) FAX:0 216 390 71 56

FABRİKA:
İNEBOLU YOLU ÜZERİ SEYDİLER / KASTAMONU
TEL:0 366 668 41 13 FAX:0 366 668 42 55

FABRİKA 2:
ATATÜRK CAD. NO:25 KONAKLI / ÖDEMİŞ / İZMİR
TEL:0 232 567 22 55 FAX:0 232 567 22 51

www.inansut.com.tr
bilgi@inansut.com.tr



■ PROF. DR. ERDOĞAN GÜNEŞ

Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği
Enstitüsü Müdür Yardımcısı
Food Safety in Small and Medium-
Sized Food Establishments

KOBİ ölçeğinde gıda işletmelerinde gıda güvenliği

Türkiye’de Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın 2012 yılında derlediği bilgilere göre, kayıtlı gıda ve gıda ile temas eden üretim yerleri sayısı 64 bin 166 olarak bildirilmiştir. Faaliyet gösteren bu işletmelerin büyük bir bölümünü oluşturan (yüzde 99,5) KOBİ’lerin toplam istihdamdaki payı yüzde 61 ve toplam katma değerdeki payı da yüzde 27,3 olarak açıklanmaktadır.

Gıda, eskiden beri insan beslenmesinin temelini oluşturan, bu amaçla da birçok risklere karşı korunan bir maddedir. Çeşitli nedenlerle oluşabilecek risklere karşı gelişen **gıda güvenliği düzenlemeleri** ile işletme itibarının sağlanması, güvenli ve aynı zamanda istikrarlı gelirin sürdürülebilmesi, halk sağlığının korunması, tüketicinin doğru bilgilendirilmesi amaçlanmaktadır. Gıda güvenliği günümüzde, toplumun her kesiminin farklı derecelerde ilgilendiği/etkilendiği konuların başında gelmektedir. Bu alanda dünyanın gelişmiş ülkeleri önde olmak üzere tüm ülkelerde üreticileri, gıda işletmeleri ve tüketicileri yönlendiren **gıda güvenliği ile ilgili düzenlemeler** gerçekleştirilmiştir. Bazen kamu bazen de özel ototitelerin etkinliği ile yönlendirilen bu düzenlemelerle gıda kontrol sistemleri etkinliğinin artırılması ve tüketici güvenliğinin sağlanması hedeflenmektedir. Ulusal ve uluslararası ticaret boyutu ile de uygulanan sistemlerin, gıda kalite ve güvenilirliğinin sağlanmasındaki

önemi vurgulanmaktadır.

Türkiye’de gıda güvenliğine ilişkin uygulamalar 13 Haziran 2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve

Yem Kanunu ile düzenlenmiştir. Bu sistemin temelini “Tarladan/Çiftlikten Çatala Gıda Güvenliği” anlayışı oluşturmuştur. Bu nedenle güvenlik sistemi, tarımsal üretimden başlayarak en son işlenmiş gıda tüketicisine kadar uzanmıştır.

Gıda işletmelerinde temel amaç, karlılığı esas alarak; güvenli, ucuz, kolay erişilebilir, kaliteli, sağlıklı gıda ürünlerini tüketicilere sunmaktır. İşletme büyüklük ölçeği, amacın kapsamını oluşturan ve sınırlarını belirleyen unsurların başında gelmektedir. Çoğu ülkelerde ve Türkiye’de gıda işletmeleri küçük ve orta ölçekli işletmelerden (KOBİ) oluşmaktadır. Genel olarak hareket alanı ve hızlılığı açısından pratik güce sahip olmalarına karşın, KOBİ’lerin büyük ölçekli işletmelere göre finansal kaynaklardan yararlanmaları sınırlıdır. Ham madde sağlama, ürün işleme ve pazarlamada büyük işletmelere göre rekabette başarısız olabilmektedirler. KOBİ’lerin üretim ve sermaye yapısı, güvenli koşullarda gıda üretiminin devamlılığını engelleyebilmektedir. Ancak son yıllarda küçük girişimcilerin yarattıkları katma değerin ulusal ekonomiye etkilerinin artırılması amacıyla KOBİ’lere yönelik destekler artış göstermiştir. Bu arada işletme yönetimi ve organizasyonu alanındaki gelişmeler, nitelikli çalışanların artışıyla KOBİ’lerde de ölçek küçüklüğünden kaynaklanan olumsuzlukların azaldığı görülmektedir. KOBİ’lerin

işgücü yaratma yeteneğinden yararlanmak suretiyle ulusal istihdam politikalarının oluşturulmasında bir çözüm olabilecekleri de ileri sürülmektedir. KOBİ’lerin yenilik ve gelişmelere açık üretim tarzını benimsemeleri de avantaj olarak değerlendirilmektedir.

Dünyada gelişmiş ülkelerde KOBİ’lerin etkinliğini artırmak için çalışmalar devam etmektedir. Avrupa Birliği’nde gıda ve içki sanayinde KOBİ’ler yüzde 50’ye yakın pay alırlarken, istihdamda bu oran yüzde 65’e ulaşmıştır (TGDF 2012). AB’de gıda alanında faaliyetlerini sürdüren KOBİ işletmelerinin iyileştirilmesi ve gıda mevzuatına uygun kaliteli üretimde bulunmalarını sağlamak üzere önemli bütçeler ayrıldığı görülmektedir. AB’de bu işletmelerin modern teknolojiyi kullanabilir hale gelmeleri, güvenli gıda üretimini gerçekleştirebilmeleri için özel projeler geliştirilmekte, çalışanların eğitimine önem verilerek desteklemelerle finansman sorunu azaltılmaya çalışılmaktadır. Sektörel korumanın devamlılığı ve sürekli izlenen politikalarla, AB’deki KOBİ’ler kurumsallaşma yolunda güçlü işletmeler konumuna doğru ilerlemektedir (Demiröz 2011). İşletmelerin yer yer üretim, tedarik veya pazarlama alanında birlikte hareketleriyle gıda güvenliği konusunda yatırımları da artmaktadır.

Türkiye’de Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın 2012 yılında derlediği bilgilere göre,



kayıtlı gıda ve gıda ile temas eden üretim yerleri sayısı 64 bin 166 olarak bildirilmiştir (GTHB 2012). Faaliyet gösteren bu işletmelerin büyük bir bölümünü oluşturan (yüzde 99,5) KOBİ'lerin toplam istihdamdaki payı yüzde 61 ve toplam katma değerdeki payı da yüzde 27,3 olarak açıklanmaktadır (TGDF 2012). Türkiye'de gıda alanında oligopol bir piyasa yapısı hakimdir ve bu piyasada yerli, yabancı ve çok uluslu firmalar yer almaktadır. Piyasada bulunan KOBİ'lerin büyük bir bölümü yerli kökenlidir ve yerelin kaynakları değerlendirmek, işgücüne istihdam sağlamak, iç talebi karşılamak gibi önemli görevler üstlenmektedir. KOBİ'lerin ekonomideki etkinliklerini artırmak amacıyla çalışmalar devam etmektedir. Günümüzde küçük ve orta ölçekli gıda işletmelerine sağlanan desteklerle teknolojik gelişimin artırılması arzulanmaktadır. Yeni teşvik paketi, genelde orta ve büyük ölçekli yatırımları ve belli bölgelere yönelik yatırımları önemli ölçüde desteklemektedir. Gıda sanayinde küçük işletmelerin fazla olduğu sektöre KOSGEB aracılığıyla sağlanacak yatırım desteklerinin çeşitlendirilmesi de sektörün bütüncül gelişmesi ve rekabette başarı sağlama için önemlidir. İşletmelerin gıda güvenliği açısından fiziki

durumunun düzeltilmesi ve hijyen gereklerine uyum için yeni destek ve programlar üzerinde çalışılması zorunludur. Aslında AB ile yürütülen müzakerelerde, gıda işletmelerinin modernizasyonu konusu ele alınmış ve tüm işletmelerin hijyen kurallara uyumlu hale getirilmesi önemsenmiştir. 5996 sayılı Kanun sonrasında hazırlanan ikincil mevzuat, gıda işletmelerinin kayıt ve onay belgesi alabilmesi için bu gereklere uymalarını zorunlu kılmıştır. Önümüzdeki süreçlerde işletmelere yönelik teknolojik gereksinimlerin karşılanmasıyla, yeni iş ve yatırım alanları da ortaya çıkacaktır. Özellikle "gıda danışmanlık firmaları" gibi hizmet sektörlerinin ve "yeni gıda makinesi ve gıda üretim hatları" konusunda faaliyette bulunan işletmelerin yatırımları öncelikli olarak görülecektir (TTGV 2011).

Türkiye'de gıda alanında yasal düzenlemeler ve AB düzeyinde çıkartılan kanun ve yönetmelikler, gıda ürünleri kalite ve niteliğinde uyulması gereken sınırların kabul belgesini ortaya koymuştur ve uluslararası tanınırlık ve rekabette önemlidir. Bu bakımdan KOBİ'lerin modernizasyonu ve gelişimi gereklidir. Küçük ölçekli gıda işletmeleri arasında etik değer ve yasal düzenlemelere uymada sağlanacak koordinasyonun

düzeyi başa-
rıyla artıracak-
tır. Gıda kay-
naklı tehlikelerin
önlenmesiyle ilgili olan
gıda güvenliği düzenlemelerin birincil amacı, halk sağlığının korunmasıdır. Bu düzenlemeler, piyasanın düzenlenmesiyle de ilgili olup, eşit rekabetin sağlanması ile ilgili konuları da kapsamaktadır. Ulusal gıda kontrol sistemlerinin etkinliği, üretimin devamlılığı ve tüketicilerin güvenliği için gereklidir. Türkiye'de gıda sanayinin gelişmesinde, üretim yapısının ölçek olarak büyüyen, yenilikçi Ar-Ge çalışmalarının yürütüldüğü, ürün çeşitliliğinin artırıldığı, önce ulusal sonra uluslararası çapta kaliteli üretimin gerçekleştirildiği bir yapıya kavuşturulması zorunludur. Sektörde işletmelerin yüzde 95'inin KOBİ'lerden oluşmasına karşın üretimin büyük kısmını orta ve büyük ölçekli olanlar oluşturmaktadır. Bu durum sektörde rekabet açısından bir dezavantaja yol açmasının yanı sıra, küçük ölçekli işletmeleri kayıt dışı faaliyete yönlendirmeye iterek gıda güvenliği ve hijyen konularında da sorun oluşturmaktadır (TUSİAD 2012). Küçük işletmelerin ölçek so-

runundan uzaklaşmaları için desteklerden yararlanmaları yanında birlikte ve planlı hareket etmeleri gereklidir. Türkiye'de gıda güvenliğinde beklenen yeterli ilerleme sağlanamamış, gıda güvensizliği artış göstermiştir. Bu sorunun nedeni olarak görülen küçük ölçekliliği ortadan kaldırmak ve kayıt dışı gıda üretiminin yaygınlığı ile etkin mücadele etmek gerekmektedir.

DEPUTY DIRECTOR GENERAL OF ANKARA UNIVERSITY FOOD SAFETY INSTITUTE

According to data compiled by the Ministry of Food Agriculture and Livestock in 2012, the total number of registered food establishments is 64,166. Small and medium-sized holdings (SMEs), which constitute the majority (99.5%) of these establishments, have a share of 61% in total employment and 27.3% in total added value.



Yararlanılan Kaynaklar: Demiröz, B. Sürdürülebilir Güvenli Gıda Arzında KOBİ'lerin Rolü ve Resmi Otoritenin Sisteme Katkısı, Dünya Gıda Dergisi, 2011. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB), Gıda İstatistikleri, 2012. TUSİAD (Çolak ve ark.), Türkiye Gıda Sanayi Rekabet Gücüne İktisadi Bir Bakış, TUSİAD Gıda Sanayi Raporu 2012. Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF), Türk Gıda ve İçecek Sanayi 2011 yılı Envanteri, 2012. Türkiye Teknoloji Geliştirme Vakfı (TTGV), İleri Teknolojiler Destek Programı Sektörel İnceleme çalışmaları-II-Gıda Teknolojileri-Biyomedikal Teknolojiler- İklim Değişikliğine Uyum Teknolojileri, Haziran 2011.



■ ŞİRELİ, U.T.

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknoloji ABD, Ankara
Ankara University Food Hygiene and Technology, Faculty of Veterinary Medicine



■ İPLİKÇİOĞLU ÇİL, G.

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknoloji ABD, Ankara
Ankara University Food Hygiene and Technology, Faculty of Veterinary Medicine



■ SANER, S.

Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu
Kalite Sistem Laboratories Group

Gıda kaynaklı *Salmonella* infeksiyonları ve son durum

Dünya genelinde alınan önlemler ve kontrol uygulamalarına rağmen gıda kaynaklı *Salmonella* infeksiyonları halk sağlığını tehdit etmeye devam etmektedir. Gıda kaynaklı infeksiyonlara neden olan etkenler arasında *Salmonella* ilk sıralardaki yerini korumakta, binlerce kişinin etkilendiği ve ölümlerle sonuçlanan salgınlara neden olmaktadır.

Dünya genelinde alınan önlemler ve kontrol uygulamalarına rağmen gıda kaynaklı *Salmonella* infeksiyonları halk sağlığını tehdit etmeye devam etmektedir. Gıda kaynaklı infeksiyonlara neden olan etkenler arasında *Salmonella* ilk sıralardaki yerini korumakta, binlerce kişinin etkilendiği ve ölümlerle sonuçlanan salgınlara neden olmaktadır. Dünyada her yıl, 155 bini ölümlerle sonuçlanan yaklaşık 94 milyon *Salmonella* gastroenterit vakası görülmekte ve bunların yüzde 85'inin de gıda kaynaklı olduğu bildirilmektedir. *S. enteritidis* ve *S. typhimurium* dünya çapında en sık karşılaşılan serotipler olmasına rağmen farklı serotiplerde sıklıkla görüldüğü bölgelerin dışında saptanmaya başlamıştır. Örneğin *S. stanley* olgularına son zamanlarda Avrupa Birliği ülkelerinde sıklıkla rastlandığı bildirilmiştir. *Salmonella enterica* serovar *stanley* (*Salmonella stanley*) daha sıklıkla Güney Asya'daki insan *Salmonella* olgularında ve özellikle de Tayland'da görülmesine rağmen son yıllarda

Avrupa'daki insan salmonellozis infeksiyonlarında saptanmıştır. Tayland'da 2002-2007 yılları arasındaki insan *Salmonella* olgularının yüzde 11'ini *S. stanley* oluşturmuştur. Tayland'da hastalardan, asemptomatik taşıyıcılar ve insan orijinli olmayan kaynaklardan elde edilen *S. stanley* serotiplerinin yüksek antibiyotik dirençliliğe sahip olduğu ve bu suşların yüzde 92'sinin sülfametaksazol, yüzde 80'inin tetrasiklin ve yüzde 77'sinin streptomisin'e dirençli olduğu saptanırken, nalidiksik asit ve yüzde 5 ve siprofloksasine yüzde 2 gibi düşük düzeyde dirençli olduğu da belirtilmiştir. Başta Tayland olmak üzere, Almanya, Brezilya, Hollanda ve Çin'de 2005-2012 arasında Rapid Alert System for Food and Feed, (RASFF) tarafından bildirilen 17 adet *S. stanley* olgusunda sorumlu kaynaklar, maydonoz, limon yaprağı otu, donmuş sığır eti, bütün piliç eti, mantar, ıspanak vb. gıdalar oluşturmuştur. European Food Safety Authority, (EFSA) 37 *S. stanley* bildiriminde rezervuarların hayvan, gıda ve hayvan yemi olduğunu bildirirken, sorumlular arasında en çok kedi, köpek, domuz, kümes hayvanları sürüngelemleri ile gıda ve hayvan yemlerinin bulaşmada önemli kaynaklar olduğu belirtilmiştir. EFSA 23 üye ülkeyi kapsayan 2006-2012 yılları arasındaki bildirimlerinde 926 *S.*

Stanley olgusu olduğunu belirtmektedir. Dünyada da aynı yıllar içerisinde Tayland'da yüzde 75, Pakistan'da yüzde 5, Hindistan'da yüzde 3 ve Vietnam'da ve Filipinler'de yüzde 3 düzeyinde *S. stanley* görülmüştür. Raporda sadece 2012 yılına ait 170 vaka bildirimi yapılırken, bu vakaların Avrupa Birliği'nin 13 üye ülkesinden olduğunu belirtilmiştir. European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) bildirimlerinde de Avrupa Birliği üye ülkeleri arasında daha çok Belçika, Macaristan ve Almanya'dan bildirimler yapılmıştır. Macaristan'da 2011 Eylül ayından günümüze 110 olgu (olguların 19'u 2011, 91'i 2012 yıllarına aittir) ve Almanya'da da 2011-12 yıllarında 51 olgu saptanmıştır. Dünyada *Salmonella*'nın sosyal ve ekonomik açıdan önemi, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren salgınlara sayısında ki artış, bilinenlerin yanında değişik gıdaların neden olduğu vakaların ortaya çıkması ve bunlara ek olarak *Salmonella*'ların antibiyotiklere geliştirdiği direnç sonucu giderek artmıştır. Yarattığı halk sağlığı sorunları yanında, önemli ekonomik kayıplara neden olması *Salmonella*'nın dünya genelindeki önemini daha çok çekmekte ve bu etkeni her zaman ön planda tutmaktadır. Sadece ABD'de *Salmonella* infeksiyonlarından kaynaklanan kayıpların ortalama 2,6 milyar Dolar/



yıl olduğu bildirilmektedir. Kayıplar, ölümle sonuçlanan vakalarda 0.5-3,8 milyon dolar arasında değişmekte, hastanede tedavi masrafları ise kişi başına 5 bin 460 dolara kadar çıkabildiği hesaplanmaktadır. Tedavi masrafları dışında bilindiği gibi iş gücü kaybı, hayvan ve ürün kayıpları da önemli bir yere sahiptir.

Gıda kaynaklı *Salmonella* infeksiyonlarında insanlarda sık görülen tablo gastroenterittir. Bu tabloda diyare, abdominal kramp, ateş, kusma gibi semptomlar görülmektedir. Ancak asemptomatik taşıyıcılık durumu ile etken aylarca vücutta kalabilmektedir. İnsan salmonellosizinde ölüm; yaşlılar, bebekler ve immun sistemi baskılanmış kişiler hariç normal bireylerde düşüktür. *Salmonella* infeksiyonlarının dinamiği oldukça değişkendir ve yaşam tarzı, beslenme alışkanlıkları, seyahat gibi faktörlerden etkilenmektedir.

Salmonella infeksiyonlarına neden olan hayvansal gıdalar içerisinde kanatlı etleri ve yumurta ilk sıralarda yer almaktadır. İnsanlarda görülen *Salmonella* infeksiyonlarının yüzde 29'undan taze ve işlenmiş kanatlı etleri sorumludur. Kırmızı et ve et ürünleri, süt, krema, dondurma ile kabuklu deniz ürünleri gibi birçok gıdadan kaynaklanan infeksiyonlara da rastlanmaktadır. Özellikle son yıllarda badem, kavun, domates ve lahana gibi gıdalara ilişkin salgınlar görülmektedir. *Salmonella* ile enfekte dışkı ile temas ya da kontamine su ile sulama sonucu bu ürünlerin etkenle bulaştığı tahmin edilmektedir. Genel olarak et

ve et ürünlerinin bulaşmasında da dışkı önemli rol oynamaktadır. Hasta hayvanlardan elde edilen ürünlerden infeksiyon geçişi daha düşük oranlardadır. Etkenin gıdalara bulaşmasında çapraz kontaminasyon en önemli yoldur. Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre gıda kaynaklı infeksiyonların yüzde 25'i yetersiz hijyen, kontamine ekipman, kontamine gıda işleyicileri gibi faktörlere bağlı olarak işleme, taşıma ve muhafaza gibi aşamalar-daki çapraz kontaminasyona bağlı şekillenmektedir.

Yumurtanın *Salmonella* infeksiyonlarında önemli bir kaynak olmasının sebebi çeşitli kaynaklardan kontamine olabilmesi ve az pişmiş tüketim sırasında etkenin canlılığını koruyabilmesidir. Yumurtanın kontaminasyonu yumurtlamadan önce şekillenebileceği gibi yumurtlama sırasında veya yumurtlama sonrası da olabilmektedir. En sık bulaşma yumurtlama sırasında kabuğun dışkı ile kontaminasyonu yoluyla gerçekleşmektedir.

Salmonella serotiplerinin çoğunun doğal rezervuarı, insanların ve hayvanların gastrointestinal sistemleridir. *Salmonella*'lar gıda üretimi için yetiştirilen çiftlik hayvanları ve hemen her tür yabani hayvanda bulunmaktadır. Bunun yanında fare, rat, reptil ve insektler de bu etkeni taşımaktadırlar. *Salmonella*'dan kaynaklanan gıda infeksiyonlarının önlenmesinin ve kontrol altına alınmasının zorluğu da bu geniş yayılımdan ileri gelmektedir. Bir diğer neden de etkenin çevresel şartlara dirençli olmasıdır.



Centers for Disease Control and Prevention (CDC)'nin 2011 raporlarına göre Amerika'da geçen yıl 1 milyon *Salmonella* vakası bildirimi yapılmış ve 9 milyon kişinin etkilendiği tüm gıda kaynaklı salgınlar içerisinde *Salmonella* ikinci sırada yerini almıştır. *Salmonella* salgınları sırasında 19 bin 336 kişi hastaneye kaldırılırken, ölümle sonuçlanan vaka sayısı toplamda 378 olarak bildirilmiştir. Diğer etkenlerin neden olduğu salgınlarda hastaneye yatma ve ölüm oranlarıyla karşılaştırıldığında *Salmonella*'nın ilk sırada olduğu görülmektedir. Food and Drug Administration (FDA) sadece 2012 yılında bir çiftlikte yetiştirilen kavunların tüketimine bağlı olarak, ABD'nin 21 farklı bölgesinde 2'si ölümle sonuçlanan vakalarda 62 kişinin *S. enteritidis*'den etkilendiğini bildirmiştir. CDC'nin verilerine göre *S. enteritidis*, *S. typhimurium* ve *S. newport* konfirme edilen vakaların yarısından fazlasında izole edilen serotiplerdir. *S. typhimurium* 1997 yılından beri birinci sırada bulunurken, *S. newport* yükselişe geçerek üçüncü sıraya yerleşmiştir. *S. typhimurium*'un gösterdiği çoklu antibiyotik direncine ek olarak, insanlardan izole edilen *S. newport* suşlarının da en az 7 antimikrobiyal ajana

dirençli olduğu saptanmıştır. Öne

çıkan diğer serotipler arasında *S. javiana*, *S. montevideo*, *S. stanley*, *S. virchow*, *S. litchfield* ve *S. mbandaka* yer almaktadır.

EFSA'nın son raporlarında Avrupa Birliği ülkelerinde 2010'da toplam 99 bin 20 doğrulanmış vaka görüldüğü, ölüm oranının ise yüzde 0,13 olduğu bildirilmektedir. İnsanlarda görülen salmonellozis tüm vakaların yüzde 31'ini oluşturmaktadır. Sadece İngiltere'de 2012 yılının bir döneminde 598 olgu bildirilmiş ve bu olgularda *S. enteritidis* ve *S. enteritidis* PT4 ön plana çıkarken, *S. virchow* ve *S. typhimurium*'da vakalardan izole edilmiştir. İnsan salmonellozis olgularında daha önceki yılların verileri ile karşılaştırıldığında benzer bir tablo görüldüğü ve *S. enteritidis* ve *S. typhimurium*'un en sık izole edilen serotipler olarak saptandığı belirtilmiştir (sırasıyla yüzde 45 ve yüzde 22,4). Diğer serotipler arasında *S. infantis*, *S. newport*, *S. kentucky* ve *S. virchow* yer almaktadır. Ayrıca rapor edilen sonuçlarda *S. typhimurium* 1,4,[5],12:- nin ilk onda yer almaya başladığı da dikkati çekmektedir. Vakalardan sorumlu gıda olarak da ilk sırada yumurta ve yumurtacılık ürünlerinin bulunduğu belirtilmek-



Asya'ya baktığımızda, Asya'nın birçok bölgesinde *Salmonella* sürveyansının eksik olduğu görülmektedir. Vaka sayısı 22,8 milyon olarak tahmin edilmekte, ölümle sonuçlanan olgu sayısının ise 37.600 olduğu bildirilmektedir. Tüm dünyada olduğu gibi *S. enteritidis* ve *S. typhimurium* ilk sıralarda yer alsada, Asya'nın güneydoğusunda *S. weltevreden* ve *S. stanley* gibi değişik serotipler de görülmektedir. Afrika ülkelerinde de gıda kaynaklı infeksiyonların bildirim ve taramalarında eksiklikler bulunmaktadır. *Salmonella*

tedir.

Avustralya'da 2009 yılında OzFoodNet'in rapor ettiği 9533 salmonelloz vakası yaşanmıştır. En çok etkilenen yaş grubunun 0-1 yaş olduğu ve 2 yaş üzerinde etkilenme oranında belirgin bir düşüş olduğu görülmüştür. Serotip dağılımına bakıldığında, yüzde 41 ile *S. typhimurium*'un ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Avustralya'da yumurtacı tavuklarda *S. enteritidis* endemik olarak seyretmektedir, ancak insanlardan sıklıkla izole edilen diğer serotip *S. enteritidis* olarak rapor edilmiştir. *S. typhimurium* saptanan bireylerin yüzde 93'ünün deniz aşırı seyahatlerden gelmesi durumu açıklığa kavuşturmaktadır. İlk beşi oluşturan diğer serotipler arasında *S. virchow*, *S. heidelberg* ve *S. hadar* yer almaktadır.

açısından bakıldığında tifoidal olmayan enfeksiyonların diğerlerine göre daha yüksek oranda olduğu bilinmektedir. 3-5 yaş arası çocuklarda salmonellozin yıllık insidensi tahmini her 100 bin çocukta 175-388 vaka olarak bildirilmektedir. Afrikada HIV ile infekte birey sayısı *Salmonella* arasında bir bağlantı olduğu düşünülmekte ve 100 bin HIV-infekte yetişkinin 2 bin ila 7500'inin *Salmonella*'dan etkilendiği rapor edilmektedir. Yine tüm dünyada olduğu gibi Afrika'da da *S. enteritidis* ve *S. typhimurium* yüzde 26 ve yüzde 25 oranıyla en sık görülen serotiplerdir.

Japonya'da her yıl düşük oranda ölümle sonuçlanan yaklaşık 30 bin vakanın görüldüğü rapor edilmektedir. 2011 verilerine bakıldığında *S. enteritidis*'in ilk sırada olduğu bildirilmektedir.

Japonya'da dünyadan farklı olarak *S. typhimurium* serotipi, *S. infantis* ve *S. saintpaul*'den sonra beşinci sırada yer almaktadır.

Türkiye'de görülen gıda kaynaklı infeksiyonlar hakkında yeterli veri bulunmamaktadır. TÜİK'in 2004 yılına ait en son verilerinde 4 bin 135 kişinin tifoid olmayan *Salmonella* nedeniyle hastanede tedavi gördüğü ve 35 kişinin hayatını kaybettiği bildirilmektedir.

Bilinçsiz ilaç kullanımı, gelişmeyi artırıcı ve koruyucu amaçla düşük doz antibiyotik uygulanması gibi faktörlere bağlı olarak gelişen ve *Salmonella* serotiplerinde de giderek artan antibiyotik direnç bir diğer önemli halk sağlığı sorunudur. *Salmonella*'lar arasında en iyi bilinen çoklu direnç profili *S. typhimurium* DT 104 tipinde görülen ampisilin, kloramfenikol, streptomisin, sülfonamidler ve tetrasiklinlere karşı gelişen dirençtir. Son zamanlarda *Salmonella*'lar arasında amoksisilin/klavulanik asit, seftiofur ve nalidiksik aside karşı da direnç gelişimlerinin önemi vurgulanmaktadır. ECDC 2010 yılı içerisinde insan salmonellosis vakalarından izole edilen 25 bin 525 izolatin bir veya daha fazla antibiyotiğe dirençli olduğunu saptamıştır. ECDC 2010 yılında elde ettiği tüm *Salmonella* izolatları içerisinde en fazla dirençliliğin yüzde 28,4 ile tetrasiklinlere karşı geliştiğini ve bunu yüzde 28 ile ampisiline karşı dirençliliğin takip ettiğini bildirmiştir. Bu dönem içerisinde en dirençli serotiplerin *S. enteritidis* olduğunu ve yine bu serotipin yüzde 18,7'nin (N:6904 izolat) nalidiksik asite, yüzde 9,3'ünün (N: 7949 izolat) siproflaksosine direnç gösterdiğini ortaya koymuştur. ECDC *Salmonella*'lardaki antibiyotik dirençliliğin 2007'den 2010'a kadarki süreçte yükseldiğini belirtmiştir. Yine bu

dönemde *S. typhimurium*'un gentamisine yüksek direnç geliştirdiğini ve aynı zamanda Slovakya'da yüzde 92,8 (N:111) ve İtalya'da yüzde 52,3 (N:153) nalidiksik aside direncin saptandığını, direnç profillerinin Macaristan'da yüzde 71,9 (N:32), İspanya'da yüzde 52,6 (N:375) ve İngiltere'de yüzde 23,2 (N:2777) oranında olduğunu bildirmiştir. İnsanlardan elde edilen dirençli izolatların tavuk eti, kırmızı et, sos, domuz eti tüketimine bağlı oluşan olgularda görüldüğü belirtilmektedir.

Salmonella'lardan kaynaklanabilecek gıda infeksiyonlarından kaçınmak için öncelikle çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin temel gereklilikleri yerine getirilmelidir. İyi Üretim Teknikleri, İyi Hijyen Uygulamaları, HACCP uygulamalarına önem verilmelidir. Gıda üretiminde kullanılacak hayvanların sağlıklı olmasına ve *Salmonella* ile infekte olmalarını önlemek amacıyla yem, su ve barınakların kontamine olmamasına dikkat edilmelidir. Üretimden tüketime her aşamada hijyenik tedbirler alınmalı özellikle çapraz kontaminasyon önlenmelidir. Temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri titizlikle uygulanmalı, personel hijyeni ve eğitimi ihmal edilmemelidir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında tüketicilerin de önemli bir role sahip olduğu unutulmamalı ve gıda infeksiyonları, gıda muhafazası, gıdaların hazırlanması, ve mutfak hijyeni gibi konularda bilinçlendirilmeleri gerekmektedir. *Salmonella* infeksiyonlarından korunmak için et ürünlerinin merkez sıcaklığı 750C olacak şekilde pişirilmesinin de çok önemli bir önlem olduğu asla unutulmamalıdır.

Üretici, personel ve tüketici bazında alınması gereken bu önlemler yanında, ulusal ve uluslararası düzeyde yapılması gerekenler de *Salmonella*

kontrolünde büyük önem taşımaktadır. Gıda kaynaklı hastalıkların önüne geçebilmek amacıyla hazırlanan yasal düzenlemelere uyulmalı ve gerekli denetimlerin yapılması sağlanmalıdır. Ancak bu noktada *Salmonella* için bugünden yarına “sıfır tolerans” yaklaşımının gerçekçi bir beklenti olmadığını kabul etmek gerekir. Sıfır *Salmonella*’nın ulusal bir hedef olarak alınması gereklidir. Ama bu hedefe ulaşmak için öncelikle bölgeler bazında ülkemizdeki *Salmonella* insidensinin ve serotip dağılımının belirlenmesi amacıyla tarama programları hazırlanarak, düzenli veriler toplanmalıdır. Daha sonra ise toplanan bu veriler ışığında her yıl belirli bir *Salmonella* insidensi hedefi konularak belirli bir süre içerisinde gerçekleştirilen kontrol ve mücadele programları ile “sıfır tolerans” hedefine yaklaşılabılır. Uluslararası düzeyde dünya genelinde *Salmonella* insidens-

leri ve etkin kontrol ve önleme planlamaları yapılmalıdır. Sonuç olarak, yeni yüz yıl içerisinde de *Salmonella* gerek halk sağlığı gerekse de hayvan sağlığı açısından önemini sürdürecektir. Bu bağlamda özellikle insan salmonellozisi ile canlı hayvan ve hayvansal gıda ilişkisi daha da önem arz edecektir. Zira EFSA’nın yıllık raporlarında insan salmonellozisi ve gıda ilişkisinin önemi uzman görüşlerinde detaylı olarak vurgulanmıştır. Ayrıca son yıllarda bilimsel alanda yeni teknolojilerin gelişmesine bağlı olarak, hastalıkların orijin ilişkilendirilmesine bağlı analiz ve tetkik yöntemlerindeki ilerlemeler insan salmonellosizinin bulaşmasında gıdaların elde edilmeleri ve hazırlanma aşamalarındaki hijyenik uygulamaların önemini daha iyi ortaya koymaktadır. Bu nedenle, insan salmonellosizinin önlenmesinde alınacak tedbirlerinin başında gıda insan ilişkisinin önemi yer al-

malıdır. Bu amaçla hazırlanacak yeni düzenlemelerde gıda zincirinin birincil üretiminden son aşamasına kadar ki her basamağının titizlikle kontrol ve denetimi esas alınmalı, bu kontrol ve denetimler sadece *Salmonella* için değil her gıda patojeni için göz önünde tutulmalıdır. Zira dünya da halk ve hayvan sağlığı ile ilgili yasal düzenlemeler geliştirilmekte ve konunun önemi ile ilgili bilincin artması amacıyla çalışmalar yürütülerek bu alana ayrılan bütçe ve zaman çoğalmakta ise de, gıda kaynaklı *Salmonella* enfeksiyonları halen önemini korumaktadır. Bu durum göstermektedir ki, etkenin 2 bin 500’den fazla serotipe sahip olması, çevresel şartlara direnç gösterebilmesi ve ubiquiter özellikleri nedeniyle başta çiftlik ve yaban hayvanları olmak üzere bitkisel ürünler, yem, su ve insektlere kadar geniş bir bulaşma zincirine sahip olması *Salmonella*yla mücadeleyi zor-

laştırmaktadır. Bu koşullar göz önüne alındığında *Salmonella* ile mücadelenin tek taraflı olmayacağı ve resmi otoriteler önderliğinde, yetiştirici, üretici, sanayi ve tüketicinin işbirliği içerisinde hareket etmesinin önemini bir daha vurgulamakta yarar görmekteyiz. Bu durum halk sağlığı ve gıda güvenliğinin sağlanmasındaki temel ilke olarak belirlenmelidir.

FOOD BORNE SALMONELLA INFECTIONS AND THE FINAL SITUATION

Food borne Salmonella infections are threatening public health despite the global precautions and control applications. Keeping its place near the top among the food borne infection factors, Salmonella causes epidemics which affect thousands of people and result in death.

KAYNAKLAR

1. Anon. 2012. The European Union Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2010, EFSA Journal. 10(3):2598
2. Anon. 2010. The OzFoodNet Working Group. Monitoring the incidence and causes of diseases potentially transmitted by food in Australia: Annual report of the OzFoodnet Network, 2009. CDI: 34-4.
3. Anon. 2012. European Centre For Diseases Prevention and Control, (ECDC), Rapid-Risk Assessment, Multi-country outbreak of *Salmonella* Stanley infections, 27 July 2012.
4. Anon. 2012. Scientific Opinion on a review on the European Union Summary Reports on trends and sources zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2009 and 2010 – specifically for the data on *Salmonella*, *Campylobacter*, verotoxigenic *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* and foodborne outbreaks. EFSA Journal. 10(6):2726.
5. Anon. 2012. The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2010. EFSA Journal. 10(3):2597.
6. Anon. 2012. Health Protection Agency. Health Protection Report. Weekly report. Vol:6 (32):10.
7. Carrasco E, Morales-Rueda A, Garcia-Gimeno RM. 2012. Cross-contamination and recontamination by *Salmonella* in foods: A review. Food Res Int. 45:545–556.
8. Cummings PL, Sorvillo F, Kuo T. 2010. Salmonellosis related mortality in the United States, 1990–2006. Food Path Dis. 7(11):1393-1399.
9. D’Aoust JY, Maurer J. *Salmonella* species. In: Doyle MP, Beuchat LR. eds. Food Microbiology Fundamentals and Frontiers. 3rd ed. Washington, DC: ASM Pres. 2007. p. 187-237.
10. Feasey NA, Dougan G, Kingsley RA, Heyderman RS, Gordon MA. 2012. Invasive non-typhoidal *Salmonella* disease: an emerging and neglected tropical disease in Africa. Lancet. 379: 2489–99.
11. Finstad S, O’Byrne CA, Marcy JA, Crandall PG, Ricke SC. 2012. *Salmonella* and broiler processing in the United States: relationship to foodborne salmonellosis. Food Res Int. 45:789–794.
12. Foley SL, Lynne AM. 2008. Food animal-associated *Salmonella* challenges: Pathogenicity and antimicrobial resistance. J Anim Sci. 86(E):173–E187.
13. Foley SL, Nayak R, Hanning IB, Johnson TJ, Han J, Ricke SC. 2011. Population dynamics of *Salmonella enterica* serotypes in commercial egg and poultry production. Appl Environ Microb. 77(13): 4273–4279.
14. Hao Van TT, Kha Nguyen HN, Smooker PM, Coloe PJ. 2012. The antibiotic resistance characteristics of non-typhoidal *Salmonella enterica* isolated from food-producing animals, retail meat and humans in South East Asia. Int J Food Microbiol. 154:98-106.
15. Herrick RL, Buchberger SG, Clark RC, Kupferle M, Murray R, Succop P. 2011. A markov model to estimate *Salmonella* morbidity, mortality, illness duration, and cost. Health Econ. DOI: 10.1002/hec.
16. Iwabuchi E, Yamamoto S, Endo Y, Ochiai T, Hirai K. 2011. Prevalence of *Salmonella* isolates and antimicrobial resistance patterns in chicken meat throughout Japan. J Food Protect. 74(2): 270–273.
17. Kennedy M, Villar R, Vugia DJ, Rabatsky-Ehr T, Farley MM, Pass M. 2004. Hospitalizations and deaths due to *Salmonella* infections, FoodNet, 1996–1999. CID. 38(3):142-148.
18. Linam WM, Gerber MA. 2007. Changing epidemiology and prevention of *Salmonella* infections. Pediatr Infect Dis J. 26(8):747-748.
19. Majowicz SE, Musto J, Scallan E. 2010. The global burden of nontyphoidal *Salmonella* gastroenteritis. Clin Infect Dis. 50:882–889.
20. Martelli F, Davies RH. 2012. *Salmonella* serovars isolated from table eggs: An overview. Food Res Int. 4:5745–754.
21. Sanchez-Vargas FM, Abu-El-Haija MA, Gomez-Duarte O. 2011. *Salmonella* infections: An update on epidemiology, management, and prevention. Travel Med Inf Dis. 9:263-277.
22. Scallan E, Hoekstra RM, Angulo FJ, Tauxe RV, Widdowson MA, Roy SL. 2011. Foodborne illness acquired in the United States—major pathogens. Emerg Infect Dis. Jan:1-21.
23. Şireli UT. 2010. *Salmonella* enfeksiyonlarına genel bakış ve yasal uygulamalar. J Vet Sci. 1(2):114-120.
24. Todd B. 2006. The increasing risk of *Salmonella* infections. AJN. 106(7): 33-37.

Salmonella enterica üzerine yeni araştırmalar

■ ANNE TOBOLDT ¹ ■ ERHARD TIETZE ² ■ REINER HELMUTH ¹ ■ BURKHARD MALORNY ¹

¹ Federal Institute for Risk Assessment, National Reference Laboratory for Salmonella (NRL-Salm), Diedersdorfer Weg, 12277 Berlin Germany

² Robert-Koch Institute, Wernigerode Branch, Division Bacterial Infections, National Reference Center for Salmonella and other Enterics (NRZ-RKI), Burgstr 37, 38855 Wernigerode, Germany

Giriş

Salmonelloz, dünya genelinde insan ve hayvanlarda gözlenen gastroenterit vakalarının halen başlıca nedenlerinden biridir. Anılan hastalığın etkeni olan *Salmonella enterica*'nın 2580'i aşkın serovarı olduğu bilinmektedir. Daha önceleri *S. java* olarak adlandırılan *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) serovarı, tüm dünyada gastroenteritin önemli bir nedeni olarak kabul edilmekte olup, hem insanlarda ortaya çıkan münferit (sporadik) enfeksiyonlarda hem de salgınlarda izole edildiği bildirilmiştir (Huehn ve ark., 2010).

Çalışmanın Amacı

Çalışma, *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) serovarının Almanya'daki klonalitesini ve genetik bağlantılarını belirlemek; söz konusu serovarin insanlarda neden olduğu enfeksiyon için potansiyel hastalık kaynaklarını ortaya koymak ve kanatlı etinin hastalığın insanlara bulaşmasındaki rolünü açığa çıkarmak amacıyla tasarlanmıştır. Bu çerçevede, 2002 ile 2010 yılları arasında insanlardan, çevreden, sürüngenlerden, kanatlı hayvanlardan ve kanatlı etinden izole edilen ve temsili bir grup oluşturan 108 *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) serovarı, fenotipik ve genotipik yöntemlerle incelenmiştir.

Yöntem

- Suş seçimi
Çalışmada kullanılan 108 suş, Berlin'de bulunan Risk Değerlendirme Federal Enstitüsü, Ulusal *Salmonella*

İzolasyonun Yapıldığı Yıl	Alınan Örnek Sayısı NRL	NRZ	4,5,12:b:1,2 sayısı (kaynağı)	4:12:b:1,2 sayısı (kaynağı)
2002	4411	6300	15 (insan); 4 (sürüngen); 1 (diğer)	2 (insan); 36 (kanatlı hayvan/et); 1 (kanatlı hayvan/organ); 57 (kanatlı hayvan/dışkı); 2 (gıda); 3 (çevre); 7 (diğer)
2003	3630	3930	12 (insan)	4 (insan); 26 (kanatlı hayvan/et); 4 (kanatlı hayvan/organ); 26 (kanatlı hayvan/dışkı); 3 (gıda); 5 (çevre); 11 (diğer)
2004	3604	3691	17 (insan); 1 (sürüngen)	1 (insan); 15 (kanatlı hayvan/et); 3 (kanatlı hayvan/organ); 40 (kanatlı hayvan/dışkı); 1 (gıda); 7 (çevre); 17 (diğer)
2005	4090	3655	26 (insan); 2 (sürüngen)	2 (insan); 26 (kanatlı hayvan/et); 2 (kanatlı hayvan/organ); 21 (kanatlı hayvan/dışkı); 4 (gıda); 1 (diğer)
2006	3887	3333	34 (insan)	42 (kanatlı hayvan/et); 10 (kanatlı hayvan/organ); 5 (kanatlı hayvan/dışkı); 6 (gıda); 9 (çevre); 4 (diğer)
2007	3955	3855	16 (insan); 2 (sürüngen); 3 (gıda)	1 (insan); 67 (kanatlı hayvan/et); 8 (kanatlı hayvan/organ); 3 (gıda); 1 (çevre); 4 (diğer)
2008	3606	3205	17 (insan); 2 (sürüngen)	59 (kanatlı hayvan/et); 9 (kanatlı hayvan/organ); 1 (kanatlı hayvan/dışkı); 1 (gıda); 2 (siğir); 5 (çevre); 7 (diğer)
2009	4111	3646	23 (insan); 9 (sürüngen); 2 (gıda)	6 (insan); 34 (kanatlı hayvan/et); 13 (kanatlı hayvan/organ); 3 (kanatlı hayvan/dışkı); 3 (gıda); 9 (çevre); 5 (diğer)
2010	4631	2320	35 (insan); 7 (sürüngen)	31 (kanatlı hayvan/et); 28 (kanatlı hayvan/organ); 2 (kanatlı hayvan/dışkı); 11 (gıda); 2 (siğir); 9 (çevre); 7 (diğer)
Toplam	35925	33935	195 (insan); 27 (sürüngen); 5 (gıda); 1 (diğer)	16 (insan); 336 (kanatlı hayvan/et); 78 (kanatlı hayvan/organ); 155 (kanatlı hayvan/dışkı); 33 (gıda); 5 (siğir); 48 (çevre); 63 (diğer)

Tablo 1. NRL-Salm ve NRZ-RKI'ye ulaşan *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) izolatlarının sayısı (n) ve kaynağı.

Referans Laboratuvarı (NRL-Salm) ile Wernigerode'de bulunan Robert-Koch Enstitüsü Wernigerode Şubesi, Bakteriyel Enfeksiyonlar Bö-

lümü, *Salmonella* ve Diğer Enterik Etkenler için Ulusal Referans Merkezi'ne (NRZ-RKI) ait ve rutin olarak temin edilen referans koleksiyonla-

rından seçilmiştir (Tablo 1). Bu koleksiyonlar, birbiriyle epidemiyolojik olarak bağlantılı olmayan çeşitli kaynakları yansıtmaktadır.

Almanya'da *Salmonella enterica* paratyphi B (dT+) serovarının insanlarda neden olduğu hastalık vakalarının esas kaynağının kanatlı hayvanlardan ziyade sürüngenler olduğu belirlendi.

- Değişken Alanlı Jel

Elektroforezi (PFGE)

Restriksiyon enzimi olarak XbaI'in kullanıldığı PFGE, Pulse-Net protokolüne göre yapılmıştır (Ribot ve ark., 2006). Jel görüntüleri, BioNumerics v. 6.5 (Applied Maths, Sint-Martens-Latem, Belçika) yazılımı ile analiz edilmiştir.

- Çoklu Lokus Dizilim

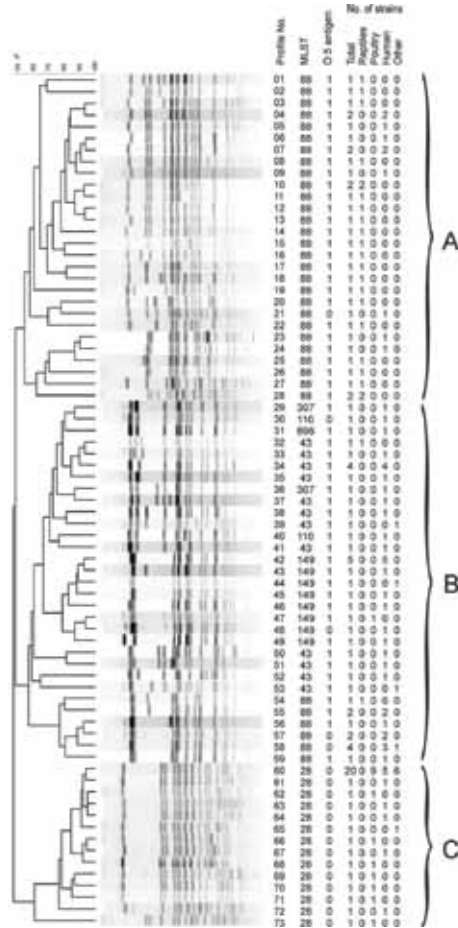
Tiplendirmesi (MLST)

MLST, Kidgell ve ark. (2002) tarafından belirtildiği şekilde yapılmış ve allel ile dizilim tipleri <http://mlst.ucc.ie/mlst/dbs/Senterica> bağlantısında açıklanan MLST düzenine göre belirlenmiştir.

Sonuçlar ve Tartışma

Tablo 1'de NRL-Salm ve NRZ-RKI'ye son 9 yıl içerisinde ulaşan *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) serovarına ait suşların gözlenme sıklığı ve kaynağı gösterilmektedir. O:5-antijenini (O:4, 12) eksprese etmeyen suşların büyük çoğunluğu (yüzde 95.6), başta kanatlı hayvanlar olmak üzere çiftlik hayvanlarından, çiftlik hayvanlarından üretilen gıdadan ve çevreden izole edilmiştir. Öte yandan, insanlardan izole edilen *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) suşlarının büyük bölümünün (yüzde 92) O:5 antijenini eksprese ettiği belirlenmiştir.

Birbiryle epidemiyolojik olarak bağlantılı olmayan 108 suştan oluşan grubun PFGE ve MLST ile tiplendirmesi yapılmıştır. PFGE ile bu suşlar içerisinde 73 farklı XbaI-profilini belirlenmiştir. Bu profiller, üç küme altında sınıflandırılmıştır (A, B, C, Şekil 1). A kümesinde, daha çok sürüngenlerden ve insanlardan izole edilen suşlar (O:4, 5, 12), B kümesinde ise birkaç



Şekil 1.

XbaI ile muameleyi takiben 108 adet *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) suşunda belirlenen PFGE profillerine ait UPGMA dendogramı. Profiller, seri olarak 1'den 73'e kadar numaralandırılmıştır. Her bir kaynağa ait suş sayısı, karşılık gelen MLST ve (O) O:5 antijeninin varlığı ya da yokluğu sağ tarafta gösterilmiştir. A, B ve C kümeleri ise sağ dıştaki ayrılar ile gösterilmiştir.

Şekil 2.

108 adet *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) izolata ait MLST verilerinin en küçük kapsar ağacı. Her bir daire, her bir suş için bir dilime ayrılan bir ST'yi göstermektedir. Birbirine yakın dilimlere sahip suşlar, aynı altı gen alleli paylaşan ST'ler arasında kalın bir siyah çizgi çizilmiştir; bir ortak gen alleli bulunan veya hiçbir ortak gen alleli bulunmayan ST'ler arasında ise ince bir gri çizgi çizilmiştir. ST'ler, benzerliklerine göre üç kompleks altında (C1, C2, C3) gruplandırılmıştır.

istisna dışında yalnızca insanlardan izole edilen suşlar (O:4, 5, 12) yer almıştır. C kümesinde ise, kanatlı hayvanlardan ve çiftlik hayvanlarından izole edilen tüm suşlar (O:4, 12) ile insanlardan izole edilen ve O:5 antijenini eksprese etmeyen birkaç suş yer almıştır.

Kanatlı hayvanlardan/kanatlı etinden izole edilen suşlar, bir istisna haricinde, açıkça her zaman ST28 olarak tespit edilmiştir. İnsanlardan izole edilen ve O:5 antijenini eksprese etmeyen 16 suştan 10'u ST28, 4'ü ST88, 1'i ST110 ve 1'i de ST149 olarak tespit edilmiştir. İnsanlardan izole edilen ve O:5 antijeni bakımından negatif olan ST28 dışındaki tüm suşların ORF'deki 7 baz çiftinin

silinmesine bağlı olarak, herhangi bir işlevi olmayan oafA genini kodladığı belirlenmiştir. Öte yandan, ST28 suşunda ise oafA geninin bulunmadığı saptanmıştır. ST88 suşu bir istisna (balık) haricinde, sürüngenlerden (yüzde 53) ve insanlardan (yüzde 44) izole edilmiştir. İlk komplekse dahil edilen suşlar, birkaç istisna dışında başlıca insanlardan (yüzde 84) izole edilmiştir.

Sonuç

Bu çalışmada, Almanya'da *Salmonella enterica* Paratyphi B (dT+) serovarının bulaşması bakımından daha çok sürüngenler ile temasın ve daha sınırlı düzeyde de kanatlı hayvanlarla temasın ve

kanatlı etinin sağlık riski teşkil ettiği belirlenmiştir. ST28'in Almanya'da etlik piliçlerden sürekli ve sıklıkla izole ediliyor olması, bu tipin daha çok etlik piliçlere adapte olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca, PFGE ve MLST ile elde edilen verilere dayanarak hazırlanan filogenetik sınıflandırma, üç ayrı hattın (klonal kompleksler) varlığını açığa çıkartmıştır.

NEW RESEARCHES ON SALMONELLA ENTERICA

Reptiles rather than poultry is a source of human infections caused by *Salmonella enterica* serovar Paratyphi B (dT+) in Germany.result in death.



■ **DOÇ. DR. ZEHRA AYHAN**
Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat
Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Mustafa Kemal University Faculty
of Agriculture Department of Food
Engineering

Yeni ambalaj teknolojileri

Ambalaj teknolojisi alanında yapılan gelişmeler ilerledikçe basit ve geleneksel ambalajlama teknolojilerinin yerini çok fonksiyonlu akıllı ve interaktif ambalajlama teknolojileri almaya başlamıştır.

Akıllı Ambalajlama

Akıllı ambalaj, ambalajlı gıdanın depolanması, taşınması ve tüketiciye ulaşıncaya kadar olan tüm süreçlerde ambalajın içindeki ürünü veya ambalajın depolandığı ortam koşullarını izleyebilen, gıdanın kalitesi ve güvenliği hakkında tüketici ile iletişim kurabilen bir sistem olarak tanımlanmaktadır. Akıllı ambalajlama algılama, izleme, kaydetme ve iletişim kurma gibi akıllı fonksiyonları içeren interaktif bir sistem olup, ambalaj içindeki gıdanın kalitesi ve güvenliği konusunda tüketicilerin bilgilendirilmesini amaç edinir.

Genel olarak akıllı ambalaj sistemleri iki grup altında incelenebilir:

1. Ambalajın içinde bulunduğu ortamın durumunu (sıcaklık veya süre) belirlemeyi sağlayan sıcaklık-süre indikatörleridir. Bu grup indikatörler genellikle ambalajın dış yüzeyinde bulunur.

2. İkincisi ise ambalajın içindeki gıdanın kalitesi ve güvenliği hakkında bilgi sağlayabilen veya uyarı veren ambalaj indikatörleridir. Bu indikatörler gaz indikatörleri, tazelik indikatörleri ve biyosensörler olarak üç grup altında incelenebilir.

Bu gruptaki indikatörler gıda ile veya ambalaj tepe boşluğu ile doğrudan temas halindedir ve ambalajlı gıdanın kalitesi veya güvenliğini gösteren bir belirtiye ihtiyaç vardır.

Aktif Ambalajlama

Aktif ambalajlama tüketici talepleri ve pazarlama eğilimleri doğrultusunda ortaya çıkan gıda ambalajlama konseptlerinden biridir. Aktif ambalajlama teknolojisi çeşitli aktif bileşenlerin ambalaj malzemesine eklenerek ya da ambalaj içine yerleştirilerek gıda, ambalaj malzemesi ve ambalaj iç atmosferi arasında yaratılan pozitif etkileşime dayanan bir sistemdir. Bu sistemin temel amacı ambalaj içindeki atmosferin değiştirilmesi veya modifiye edilmesi ile ürünün besleyici değerinin ve kalitesinin korunarak aktif ömrünün uzatılmasıdır. Aktif ambalajlama sistemleri genel olarak emici-tutucu sistemler veya salıcı-yayıcı sistemler olarak iki gruba ayrılabilir. En çok kullanılan ve önemli olan aktif ambalaj sistemleri;

1. Oksijen tutucu/emici sistemler,
 2. Etilen tutucu/emici sistemler,
 3. Nem tutucu/düzenleyici sistemler,
 4. Karbondioksit salıcı/ tutucu sistemler,
 5. Antioksidan salıcı sistemler,
 6. Antimikrobiyal ambalajlama,
- Aktif ambalajlamanın gelecekteki yaygın uygulaması tutucu/salıcı komponentlerin ambalaj içinde kesecikler halinde kullanılması yerine ambalaj filmine eklenmesi ile olacaktır. Bunun nedeni tüketicilerin genellikle ambalaj içinde yenilmeyen ve gıda ile temas eden ayrı bir objenin bulunmasına kuşkuyla yaklaşım göstermeleridir.

Nanoteknoloji

Gıda üretiminde dört alan nanoteknolojiden istifade edebilir: yeni fonksiyonel gıdaların geliştirilmesi, mikro ve nano ölçekte gıda prosesi, ürün geliştirme ve gıda güvenliği/biyogüvenliği için metot ve alet ekipman dizaynı.

Nanoteknolojinin gıda ambalajlama uygulamaları ise şöyle sıralanabilir:

1. Geliştirilmiş ambalaj malzemesi (düşük gaz ve nem geçirgenliği, yüksek çekme direnci vb),
2. Aktif ambalajlama uygulamaları ile raf ömrünün artırılması,
3. Akıllı ambalajlamada nanosensörlerin kullanımı,
4. Fonksiyonel bileşenlerin ambalaj materyalinden kontrollü salınımı ve taşınması,
5. Antibakteriyel ya da kendini temizleyebilen ambalajlama,
6. Taşıma boyunca ürün durumunun izlenmesi,

Nano partiküllerin daha geniş bir yüzey alanına sahip olması nedeniyle biyolojik olarak büyük moleküllere göre daha aktif olmaları beklenmektedir. Bu özellik nedeniyle nano partiküller fonksiyonel gıdalarda biyoaktif komponentler olarak kullanılabilirler. Nano boyutta partiküllerin kullanımı ile biyoaktif komponentlerin taşınım özellikleri, çözünürlük, sindirim sisteminde daha uzun süre kalma ve yüksek absorpsiyon gibi özellikleri iyileştirilebilmektedir. Ambalaj malzemesi içine entegre edilen enkapsule edilmiş biyoaktif maddelerin kontrollü olarak gıdaya salınımı da söz konusudur. Karrage-nan, kitosan, jelatin, polilaktik



asit, poliglikolik asit ve aljinat gibi onaylanmış bazı katkı maddelerinin bu yolla kullanımı mümkündür. Ancak biyoaktif ambalaj malzemelerinin prebiyotikler, probiyotikler, en-kapsule edilmiş vitaminler ve flavonoidler gibi, biyoaktif maddeleri kontrollü olarak gıdaya salınma aşamasına kadar optimum koşullarda muhafaza edebilmesi gerekmektedir. Malzemelere nano partiküller ekleyerek daha güçlü mekanik özelliklere sahip, bariyer ve termal özellikleri geliştirilmiş ambalajlar üretilmesi mümkün olacaktır. Bariyer özellikleri geliştirilen nanokompozitler geri dönüşümü mümkün olmayan ve maliyeti yüksek olan çok katlı malzemelere alternatif

olabilecektir. Bu nedenle nanokompozitlerin ambalaj atığının azalmasına ve geri kazanımın artmasına katkıda bulunması beklenmektedir. Nanoteknoloji ile özellikleri geliştirilen biyopolimerler sentetik polimerlerle hem maliyet hem de performans açısından yarışabilecektir.

NEW PACKAGING TECHNOLOGIES

As the packaging technology advances, simple and conventional packaging technologies have started to be replaced by multifunctional, smart and interactive packaging technologies.



Kaynak: Ayhan, Z. 2012. Yeni Ambalaj Teknolojileri. Bölüm 3. Gıda Mühendisliğinde Isıl Olmayan Teknolojiler. Editörler: Taner Baysal, Filiz İçier. Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık Tic. Ltd. Şti., Ankara.



RASFF, 2012'nin 31. - 50. hafta bildirimlerini açıkladı

2012 yılının, 31. - 50. haftaları arasında RASFF'a 1219 bildirim yapıldı. Yapılan bildirimlerin 123 tanesi Türkiye kaynaklıydı.

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 ülkelerin bu risk hakkında bilgi sahibi olmasını ve gerekli önlemlerin alınmasını sağlayan hızlı ve aynı zamanda koordine bir iletişim sistemidir. 2012 yılının, 31. ve 50. haftaları arasında RASFF'a 1219 bildirim yapılmıştır. Yapılan bildirimlerin 123 tanesi Türkiye kaynaklıdır. Ülkemiz ile ilgili göze çarpan ve son derece önemli bir konu

olan mikotoksin kalıntıları ile ilgili olarak 95 bildirim oluşturulmuştur. Bildirim çoğu aflatoksin kalıntısı kaynaklı olup, yapılan bildirimlerin 85'i kurutulmuş meyve ürünlerinde, 10'u ise kabuklu kuruyemiş ürünlerinde tespit edilmiştir. Kurutulmuş meyve kategorisinde yapılan bildirimlerin çoğu kurutulmuş incir (83) kaynaklıdır. Diğer iki bildirim kurutulmuş üzüm ve kurutulmuş meyve kokteylinde tespit edilmiştir. Kabuklu kuruyemiş ürünlerinde ise şamfıstığı ile ilgili 6 bildirim, fındık ile ilgili 2 ve Brezilya fıstığı ile ilgili 1

bildirim gerçekleşmiştir. Diğer dikkat çeken bildirimler ise pestisit kalıntıları (8) ve patojenik mikroorganizma kontaminasyonu (8) ile ilgilidir. Ürün bazında incelediğimizde ise pestisit kalıntılarına en fazla biberde (4) rastlandığı gözlenmektedir. Limon (1), dilimlenmiş elma (1), nar (1) ürünleri ile ilgili ise birer bildirim yapılmıştır. Patojenik mikroorganizma olarak sekiz bildirimde de Salmonella tespit edilmiştir. Patojenik organizma, kabuklu kuruyemiş ürünlerinde (5), baharatlarda (2), meyve sebze ürünlerinde (1) tespit

edilmiştir. Ülkemiz ile ilgili yapılan diğer bildirimleri; ürünlerde küflenme (4) ağır metal bulaşması (2), giriş belgesinde uygunsuzluk (1), gıda katkı maddeleri ve tatlandırıcılar hatalı kullanım (2), paketleme hataları (2) olarak özetleyebiliriz.

RASFF DECLARED 2012'S 31TH - 50TH WEEK NOTIFICATIONS

Between the 31th - 50th weeks of 2012, RASFF received 1219 notifications and 123 of them were from Turkey.

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
8/27/12	Yunanistan	Tatlandırıcı E 950 - acesulfame k ve tatlandırıcı E 951 - Türkiye menşeli pasta jölesinde izinsiz aspartam	Dağıtımına izin verilmedi
8/22/12	İtalya	Türkiye menşeli elektrikli fırınlardan nikel (0.8 mg/kg - ppm) ve mangan migrasyonu (0.6 mg/kg - ppm)	Dağıtımına izin verilmedi
10/8/12	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 53; Tot. = 73 µg/kg - ppb)	Dağıtımına izin verilmedi
10/9/12	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 100; Tot. = 120 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/9/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 14.3 µg/kg - ppb)	Raftan çekildi
11/16/12	Almanya	Kurutulmuş elmada didecildimethylammonium chloride (DDAC) (110 mg/kg kuru)	Belirtilmemiş
11/28/12	Slovakya	Limonda bromopropylate (0.14 mg /kg - ppm)	İmha edildi
12/11/12	Çek Cumhuriyeti	Kayısıda yüksek oranda sülfite (2619.8 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
12/12/12	Bulgaristan	Havuçta kurşun (0.131 mg/kg - ppm)	Raftan çekildi
08/29/12	Bulgaristan	Biberde methomyl (0.048 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
09/05/12	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.23 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
10/10/12	İsveç	İncirde aflatoksin (B1 = 29; Tot. = 36 µg/kg - ppb)	İmha edildi
10/11/12	Avusturya	İncirde aflatoksin (B1 = 16.5; Tot. = 43.48 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
10/11/12	İtalya	Çam fıstığından Salmonella spp. (presence /25g)	Belirtilmemiş
10/12/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 11.4; Tot. = 12.1 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
10/12/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 12.5; Tot. = 13 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
10/15/12	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 5.5; Tot. = 9.5 / B1 = 200; Tot. = 400 µg/kg - ppb)	İade
10/16/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 2.7; Tot. = 10.6 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
10/16/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 9.9; Tot. = 9.9 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
10/16/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 7.2; Tot. = 7.5 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
10/17/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 8.7; Tot. = 9.6 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
10/18/12	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 22; Tot. = 27 / B1 = 71; Tot. = 110 µg/kg - ppb)	İmha edildi
10/18/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 10.8 µg/kg - ppb)	İade
10/23/12	İngiltere	İncirde aflatoksin (B1 = 12.6; Tot. = 17.5 / B1 = 55.5; Tot. = 58.1 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
10/24/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 16.26; Tot. = 17.36 µg/kg - ppb)	İmha edildi
10/24/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 20.6; Tot. = 36.9 µg/kg - ppb)	İade
10/25/12	İngiltere	Üzümde küf (15000 CFU/g)	İade
10/25/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 11.2; Tot. = 11.95 µg/kg - ppb)	İade
10/26/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 20.7 +/- 8.3; Tot. = 21.5 +/- 8.6 µg/kg - ppb)	İmha edildi
10/26/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 33.4; Tot. = 35.1 µg/kg - ppb)	İade
10/26/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 14.3 +/- 5.7; Tot. = 15.0 +/- 6.0 µg/kg - ppb)	İmha edildi
10/26/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 3.2; Tot. = 12 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
10/26/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 17.7 +/- 7.1; Tot. = 18.6 +/- 7.4 µg/kg - ppb)	İmha edildi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
10/26/12	İngiltere	İncirde aflatoksin (B1 = 3.3; Tot. = 4.0 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
10/26/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 9.97 µg/kg - ppb)	İade
10/29/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 3.5; Tot. = 10.2 µg/kg - ppb)	İade
10/29/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 11.0; Tot. = 12.79 µg/kg - ppb)	İade
10/29/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 5.4; Tot. = 10.6 µg/kg - ppb)	İade
10/29/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 4.7; Tot. = 4.9 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
10/30/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 41.1; Tot. = 50.4 µg/kg - ppb)	İade
10/31/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 12.17; Tot. = 14.93 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
10/31/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 7.48; Tot. = 8.68 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/5/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 8,9 ± 3,9; Tot. = 12,6 ± 4,1 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/5/12	Danimarka	Karışık meyvede aflatoksin (B1 = 3,5 µg/kg - ppb)	İade
11/6/12	Danimarka	Türkiye'den gelen incirde (B1 = 3,2; Tot. = 9,1 µg/kg - ppb)	İade
11/6/12	Bulgaristan	Biberde carbendazim (0,52+/-0,1 mg/kg - ppm)	Ürüne el konuldu
11/6/12	Yunanistan	Biber turşusu için yanlış etiketleme	İade
11/6/12	Litvanya	Narda acetamiprid (0,048 +/- 0,024 mg/kg - ppm)	İade
11/7/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 5,8; Tot. = 13,7 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
11/7/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 8,1± 2,7; Tot. = 6,5± 2,7 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/7/12	İngiltere	İncirde aflatoksin (B1 = 6.1; Tot. = 6.4 µg/kg - ppb)	İade
11/8/12	Bulgaristan	Biberde formetanate (0.42 mg/kg - ppm)	Mühürlendi
11/8/12	Malta	İncirde aflatoksin (B1 = 4; Tot. = 4.6 / B1 = 91.8; Tot. = 96.7 µg/kg - ppb)	İade
11/8/12	Malta	İncirde aflatoksin(B1 = 23; Tot. = 27.7 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/9/12	İspanya	İncirde aflatoksin (B1 = 5,30+/-1,52; Tot. = 5,91+/-1,68 / B1 = 37,74+/-6,34; Tot. = 48,22+/-7,62 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
11/9/12	İtalya	İncirde aflatoksin(B1 = 9,1; Tot. = 36,1 µg/kg - ppb)	Mahrecine iade
11/14/12	Danimarka	Meyve ezmesinde aflatoksin (B1 = 3.1; Tot. = 4.1 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/14/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 4.0; Tot. = 6.1 µg/kg - ppb)	Yetkililer bilgilendirildi
11/14/12	Danimarka	İncirde aflatoksin(B1 = 11; Tot. = 28 µg/kg - ppb)	İade
11/20/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 6.0; Tot. = 7.8 µg/kg - ppb)	İmha edildi
11/21/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 14.3; Tot. = 15 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/21/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 7,4; Tot. = 14,4 µg/kg - ppb)	İade
11/21/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 11.68; Tot. = 22.65 µg/kg - ppb)	İade
11/22/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 6.33; Tot. = 12.77)	İade
11/22/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 4.9; Tot. = 8.6 µg/kg - ppb)	İade
11/22/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 2.3; Tot. = 4.4 / B1 = 5.9; Tot. = 9.6 µg/kg - ppb)	İade
11/22/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 10.9; Tot. = 16.5 µg/kg - ppb)	İade
11/22/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 8.72; Tot. = 14.85 µg/kg - ppb)	İade
11/23/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 6.9; Tot. = 7.2 µg/kg - ppb)	İade
11/23/12	İspanya	İncirde aflatoksin (B1 = 6.55; Tot. = 6.55 µg/kg - ppb)	İade
11/26/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 2,2; Tot. = 2,2 / B1 = 257,6; Tot. = 288,7 / µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/26/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 9.0; Tot. = 9.5 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/26/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 3,9; Tot. = 14,4 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/26/12	Danimarka	İncirde aflatoksin (B1 = 24; Tot. = 45 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/27/12	İspanya	İncirde aflatoksin (B1 = 47.7; Tot. = 51.05 µg/kg - ppb)	İade
11/27/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 8,2; Tot. = 15,6 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/27/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 16.0; Tot. = 34.0 / B1 = 46.8; Tot. = 54.1 / B1 = 39.9; Tot. = 41.3 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
11/27/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 33.2; Tot. = 34.6 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/29/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 0.5; Tot. = 4.0 / B1 = 4.0; Tot. = 4.1 µg/kg - ppb)	İade
11/29/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 13.1; Tot. = 56.5 µg/kg - ppb)	İade
11/29/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 2.1; Tot. = 2.6 / B1 = 2.5; Tot. = 9.3 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/30/12	Slovakya	Üzümde ochratoxin A (22.66; 22.59; 12.0 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
11/30/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 9.8; Tot. = 25.5 / Tot. = 10.2 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
11/30/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 3.3; Tot. = 11.4 µg/kg - ppb) İncirde aflatoksin	Mühürlendi
11/30/12	Fransa	İncirde aflatoksin(B1 = 28.8; Tot. = 30.2 µg/kg - ppb)	İade
12/4/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 9.3; Tot. = 10.8 µg/kg - ppb)	İade
12/4/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 2.3; Tot. = 2.3 / B1 = 11.1; Tot. = 11.7 µg/kg - ppb)	İmha edildi
12/4/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 0.6; Tot. = 0.6 / B1 = 16.3; Tot. = 35.6 µg/kg - ppb)	İade
12/5/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 22,4; Tot. = 44,1 µg/kg - ppb)	İade
12/7/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 9.0; Tot. = 9.5 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
12/7/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 2.1; Tot. = 9.7 µg/kg - ppb)	İade
12/7/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 2.9+/-1.2; Tot. = 10.1+/-4.0 / B1 = 3.5+/-1.4; Tot. = 4.8+/-1.8 µg/kg - ppb)	İade
12/7/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 25.5+/-10.2; Tot. = 27.0+/-10.8 µg/kg - ppb)	Ürüne el konuldu
12/7/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 12,5; Tot. = 13 µg/kg - ppb)	Mühürlendi

Tarih	Bildirimi Yapan Ülke	Bildirim İçeriği	Bildirim Sonucu
12/7/12	Bulgaristan	İncirde aflatoksin (B1 = 12.08+/-3.62; Tot. = 23.25 +/- 4.59 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
12/12/12	Bulgaristan	Biberde formatanate (0.21 mg/kg - ppm)	Alıcılar bilgilendirildi
12/12/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 5.3; Tot. = 5.6 µg/kg - ppb)	İade
12/12/12	Fransa	İncirde aflatoksin (B1 = 6.5; Tot. = 6.8 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
12/14/12	Slovenya	İncirde aflatoksin (Tot. = 28.04 µg/kg - ppb)	İade
12/14/12	İtalya	İncirde aflatoksin (B1 = 18.9; Tot. = 23.2 / B1 = 20.3; Tot. = 24.4 µg/kg - ppb)	İthalata izin verilmedi
8/21/12	Danimarka	Adaçayında Salmonella spp. (present /25g)	Tüketiciden geri çağrıldı
10/5/12	Norveç	Defne yaprağı, fesleğen ve kekikte Salmonella Amersfoort (present /25g)	İade
9/5/12	Almanya	Türkiye menşeli tahta ambalajdaki petek balının uygunsuz paketlenmesi (keskin metal zimba ve betek bal değen)	Mühürlendi
11/5/12	İtalya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 37.4 +/- 16.5; Tot. = 40.1 +/- 16.5 µg/kg - ppb)	Mühürlendi
11/19/12	İngiltere	Fındıkta küf	Mühürlendi
11/24/12	Almanya	Fındıkta Salmonella spp. (presence /25g)	Tüketiciden geri çağrıldı
10/16/12	İtalya	Brezilya fıstığında aflatoksin (B1 = 10.4; Tot. = 23.7 / B1 = 5.8; Tot. = 13.0 µg/kg - ppb) (Tunus üzerinden)	Mahrecine iade
10/18/12	İspanya	Fındıkta küf	İade
10/18/12	İspanya	Fındıkta küf	İade
10/19/12	Almanya	İncirde aflatoksin (B1 = 16.2; Tot. = 17.3 µg/kg - ppb)	İade
10/22/12	İngiltere	Fındıkta aflatoksin (B1 = 5.3; Tot. = 24.1 µg/kg - ppb)	İade
10/25/12	İtalya	Çam fıstığında Salmonella spp. (presence /25g)	İade
10/26/12	Danimarka	İncirde aflatoksin (Tot. = 15 µg/kg - ppb)	İade
10/26/12	Fransa	Fındıkta aflatoksin (B1 = 13.4; Tot. = 50.9 µg/kg - ppb)	İade
10/26/12	İtalya	Çam fıstığında Salmonella spp. (presence /25g)	İade
10/30/12	Almanya	Fındıkta aflatoksin (B1 = 6.4; Tot. = 19.3 µg/kg - ppb)	İade
11/7/12	İngiltere	Fındıkta aflatoksin (B1 = 22.4; Tot. = 45.1 / B1 = 3.4; Tot. = 9.8 µg/kg - ppb)	İade
11/7/12	İtalya	Çam fıstığında Salmonella spp.	İade
11/7/12	İtalya	Çam fıstığında Salmonella spp.	İade
11/8/12	Almanya	Antepfıstığında aflatoksin (B1 = 15.1; Tot. = 17.8 µg/kg - ppb)	İade
11/9/12	Almanya	Fındıkta aflatoksin (Tot. = 17.98 µg/kg - ppb)	İade
12/4/12	Norveç	Uygunsuz giriş belgesi (fındık için)	İmha edildi
8/14/12	Finlandiya	Mayonez için kusurlu paketlenme	Ürüne el konuldu

ABONELİK FORMU

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı :

Telefon : (.....) Ev İş Dahili :

GSM : (.....) E-mail:.....@.....

Dergiyi teslim almak istediğiniz adres :

.....

Semt : İlçe : Posta Kodu : İl:

FATURA BİLGİLERİ

Vergi Dairesi :

Vergi Numarası :

T.C. Kimlik Numarası :

BANKA BİLGİLERİ

Tematik Medya Yayıncılık ve Ajans Hiz. Ltd. Şti.

Garanti Bankası: 277-6295924

IBAN: TR47 0006 2000 2770 0006 2959 24

Tel: 0216 350 23 92 Faks: 0216 350 23 94

e-mail : ggd@tematikmedya.com

Bir yıllık abonelik

36 ₺



Kredi kartı ödemesiyle abone olmak için
0216 350 23 92 numaralı telefonumuzu arayabilirsiniz...



HİJYEN ZİRVEDE GIDALAR GÜVENDE

 **Maestrowin**
INDUSTRIAL HYGIENE PRODUCTS

En son teknolojiyle donatılmış laboratuvarlarımız , GMP sistemli tesisimiz ve 150 çeşit ürünümüzle ENDÜSTRİYEL HİJYEN alanında çözümler üretiyoruz.

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

Gebze Organize Sanayi Bölgesi (GOSB) İhsan Dede Cad. No:125
P.K. 1003 GEBZE / KOCAELİ - TÜRKİYE
Tel: (0262) 751 02 92 pbx Fax: (0262) 751 01 98
www.belkim.com / email: maestro@belkim.com

BELKİM
KİMYEVİ MADDELER TİC. VE SAN. A.Ş.

International Association for Food Protection

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ

T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI



Her şey tertemiz

Konu yiyecek servisi olduğunda, hiçbir detay küçük değildir ve her şey önemlidir. Bu yüzden yiyecek – içecek tesisleri, yüzyılı aşkın bir süredir temizlik ve hijyen çözümleri ihtiyaçları için Diversey'e güveniyorlar. Misafirlerinize eşsiz bir yiyecek - içecek deneyimi sunmanıza yardımcı olmak için, tertemiz bir ortam ve ışıldayan bir mekân yaratıyoruz.

Biz Diversey'iz; daha temiz ve daha sağlıklı bir gelecek için liderlik ediyoruz.

www.diverseys.com

Diversey
for a cleaner, healthier future™



Faster, Easier, Better

Gıdalarda Patojen Analizleri:

iQ-Check™ Real-Time PCR Metotları, Sizin için Çözümler

- Kısa sürede sonuç
- Numune akışına uygun çözümler
- Güvenilirlik ve doğruluk
- Açık ve esnek sistem
- Farklı ihtiyaçlara farklı çözümler
- Mevcut kitler:

Salmonella spp., *Listeria monocytogenes*,
Listeria spp., *E. coli* O157:H7,
STEC virulans genleri, STEC majör O grupları,
Cronobacter spp., *Campylobacter* spp.



Real Time PCR Sistemleri: CFX96™
ve MiniOpticon ile iQ-Check™ PCR kitleri

Daha fazla bilgi için bize ulaşın: www.foodscience.bio-rad.com | FoodScience@bio-rad.com

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

The Bio-Rad PCR Solution, Your Solution

BIO-RAD