



GIDA TÜRKİSH FOOD
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION

RASFF 2022 BİLDİRİMLERİNİN TÜRKİYE AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ RAPORU

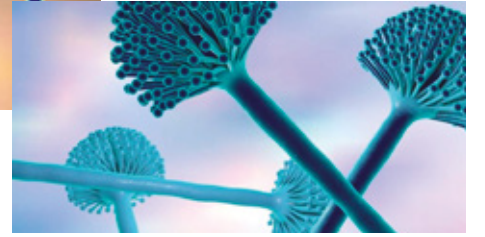


İÇİNDEKİLER

1 GİRİŞ

2 2021 – 2022 TÜM RASFF BİLDİRİMLERİ

8 SONUÇ



Temmuz 2023
Yayımlayan: Gıda Güvenliği Derneği

 gidaguenligidernegi

 @gidaguenligiTR

 gida-guvenligi-dernegi/

 gidaguenligitr

 @GidaGuvenligiDernegi



GİRİŞ

Bilindiği gibi Gıda Güvenliği Derneği, kurulduğu yıldan bu yana gıda güvenliği ortak paydasında toplumun her kesimine bilim temelli objektif bir bakışla ışık tutmaya çalışmakta ve bu amaçla pek çok çalışmalar yapmaktadır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında belki de en hayati adım olan doğru bilgiye ulaşılmasına katkı sunmak amacıyla Avrupa Birliği Gıda ve Yem İçin Hızlı Uyarı Sistemi (RASFF) bildirimleri Türkçe'ye çevrilerek periyodik olarak paylaşılmaktadır. Bu çalışmada da ülkemizin son iki yılda aldığı bildirimlerin karşılaştırılması hedeflenmektedir. Bu karşılaştırmanın tek başına hala eksik olacağı bilinciyle, öncelikle genel anlamda en çok bildirim alınan konular ve bildirim alan ülkeler ile ilgili bilgiler paylaşılmaktadır.

Elde edilen sonuçlar, sonuçlar kısmında tartışılmaya çalışılmıştır. Ancak bu tartışmaların sadece RASFF verileri üzerinden yapıldığı unutulmamalıdır. Ülkemiz yurtiçi kontrollerinden elde edilen sonuçların da şeffaf biçimde paylaşılması durumunda ülkemizin gıda güvenliği sorun alanlarına daha net olarak odaklanabilmemiz mümkün olabilecektir.

Gıda Güvenliği Derneği açısından bir ilk olan bu özet çalışma; okuyanlardan gelen görüşlerle geliştirilerek yıllar bazında yapılmaya devam edilecektir.

Böylesi bir karşılaştırma kamu ve özel sektörün gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik gerçekçi stratejiler geliştirmesinin önünü açacak, tüketicilere de gıda güvenliği konusunda bulunulan nokta anlamında bilgi verecektir.

GIDA VE YEM İÇİN HIZLI UYARI SİSTEMİ (RASFF) NEDİR?

RASFF, ilk olarak 1979 yılında, portakalla ilgili yaşanan bir olay sonucunda gıda otoritelerinin etkin biçimde bilgi paylaşımını sağlamak amacıyla Belçika, Danimarka, Fransa, Almanya, İrlanda, İtalya, Lüksemburg, Hollanda ve Birleşik Krallık tarafından oluşturulmuştur. Yıllar içerisinde AB'ye üye olan ülkeler de katılmıştır. Söz konusu yıllarda kapsamında sadece gıdalar vardır. BSE(deli dana) ve dioksin krizlerinden sonra halen yürürlükte olan gıda yasasıyla yemler de RASFF sistemine dâhil edilmiştir.





Bir AB ülkesi sağlık riski tespit ettiği ürünle ilgili olarak aşağıdaki önlemlerden birini almakta ve diğer üye ülkeleri ürün, orijin ülke ve alınan önlemler hakkında bilgilendirmektedir.

- ▶ Ürünleri alıkoyma
- ▶ Geri çağırma
- ▶ İade etme
- ▶ Reddetme

Bu hızlı bilgi alışverişi, tüm RASFF üyelerinin, kendilerinin de etkilenip etkilenmediğini ve acil eylem gerekip gerekmediğini gerçek zamanlı olarak kontrol etmelerini sağlamaktadır. Etkilenen ülkelerin yetkilileri, halka doğrudan bilgi vermek, ürünleri piyasadan çekmek ve sahada kontroller yapmak da dahil olmak üzere gerekli acil durum önlemlerini alabilmektedirler. Yapılan bildirimler ve alınan önlemler periyodik olarak RASFF bilgi portalinde, herkesin ulaşabileceği biçimde şeffafça paylaşılmaktadır. Bu sayede ülkeler kontrollerini risk temelli ve gerçekçi bir şekilde planlayabilmektedirler.

Türkiye, AB üyesi olmadığı için bildirim almakta, ama bildirimde bulunamamaktadır.

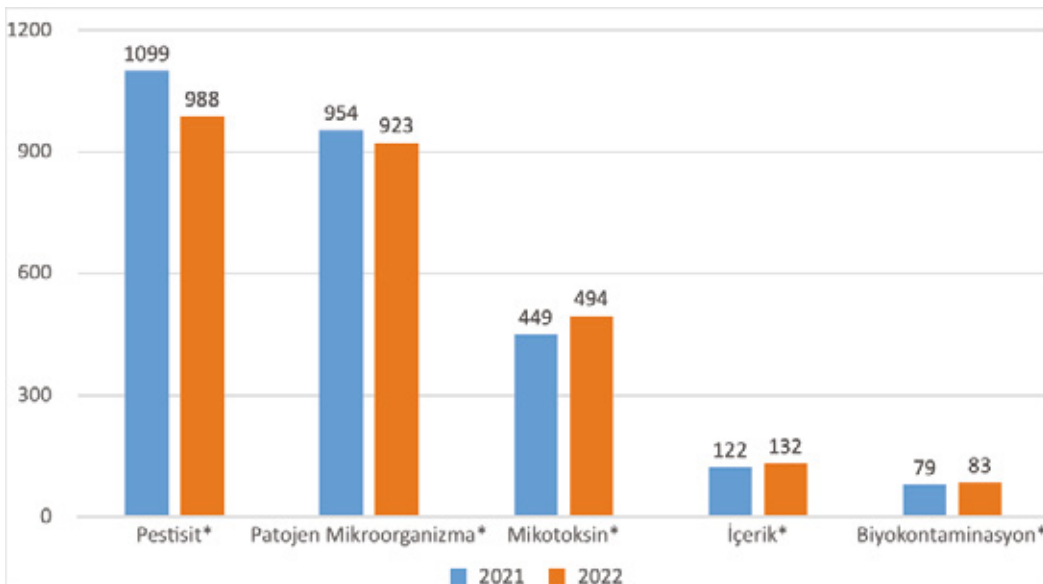
2021 – 2022 TÜM RASFF BİLDİRİMLERİ

2021-2022 arasında RASFF sistemine tüm ülkeler tarafından yapılan bildirim sayıları Tablo 1'de; en fazla tespit edilen risk kategorisi ise Grafik 1'de verilmektedir.

Tablo 1. RASFF'a yapılan toplam bildirim sayısı 2021-2022

2021	2022	Değişim (2021'e göre)
4664	4339	-%7

Grafik 1. 2021 ve 2022'de En Fazla Tespit Edilen 5 Risk Kategorisi





***Pestisit** - Böcekler, kemirgenler dâhil olmak üzere her türlü zararlı, mantarlar ve istenmeyen bitkiler (yabani otlar) ile mücadelede kullanılan kimyasal bileşiktir.

***Patojen Mikroorganizma** – İnsanlarda hastalık yapan mikroorganizmalardır. Ağırlıklı hayvan kökenli mikroorganizmalardır.

***Mikotoksin** - Bazı küfler tarafından üretilen toksik maddelerdir. Gıdalardaki mikotoksin seviyeleri genellikle insanlarda akut biçimde bir sağlık sorununa neden olmazlar ancak bu ürünleri sıklıkla tüketen tüketicilerde kronik maruziyete bağlı olarak önemli risklere neden olabilirler. Bu durum özellikle aflatoksinler için önemlidir. Aflatoksin B1, karsinojenik ve genotoksik bir maddedir. RASFF bildirimlerinde mikotoksinler arasında en yoğun bildirimler aflatoksine dairdir.

***İçerik** - Etiketle belirtilmemiş bileşenler, yasal olarak izin verilmeyen renklendiriciler ve bileşenler gibi tehlikeleri içermektedir.

***Biyokontaminasyon** - Mikrobiyel bulaşmalar hariç olmak üzere; histamin, pirolizidin alkaloidleri, tiramin gibi gıdaya istenmeyen zararlı maddelerin çeşitli yollarla gıdaya bulaşmasıdır.

Tablo 2'de; 2022 yılında 218 bildirimle tavuk en çok bildirim alan gıda olurken onu biber, susam, yer fıstığı ve Antep fıstığı takip etmiştir. Ancak 2021 yılına göre kıyaslandığında, aşağıda ayrıntılı olarak görüleceği üzere yer fıstığında aflatoksin konusunda alınan bildirimler hariç, bildirimlerin azaldığı görülmektedir.

Tablo 2. En Fazla Bildirim Alan 5 Ürün

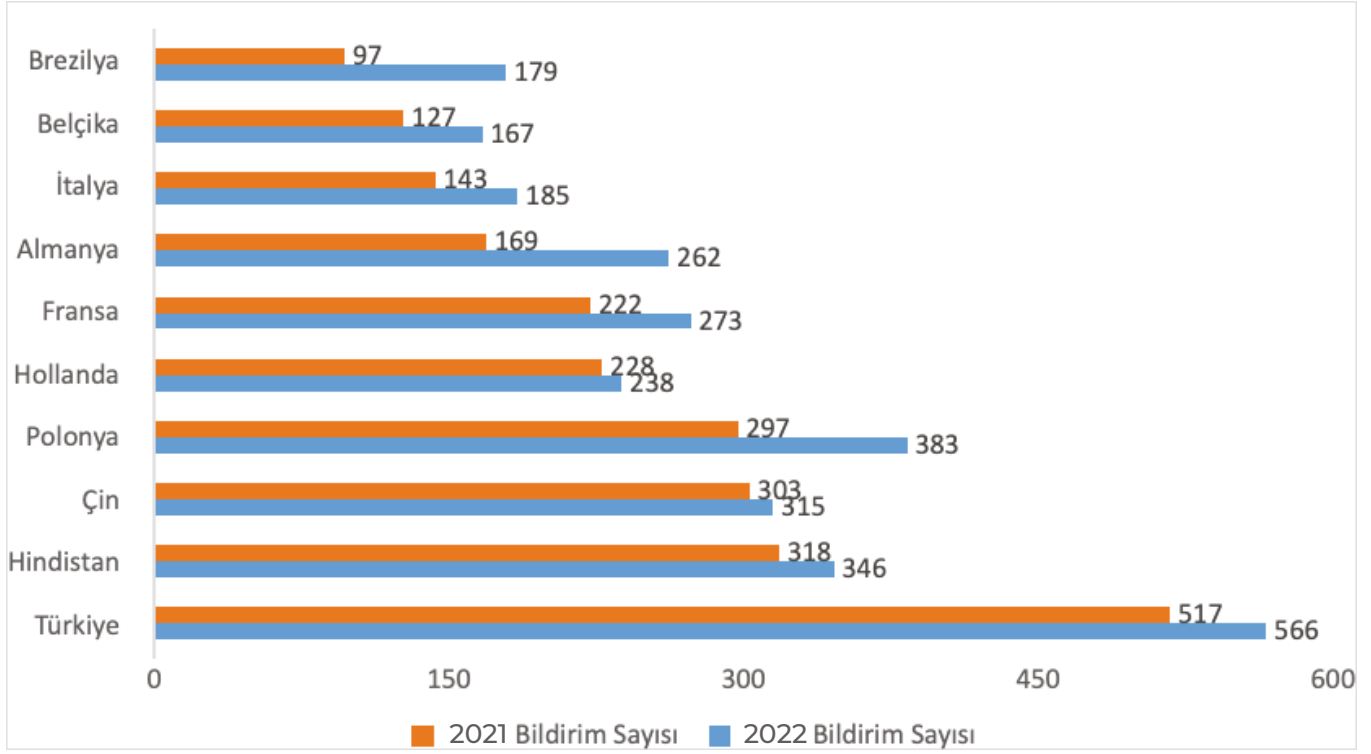
Sıra	Ürün	2022 Bildirim Konuları - Adeti (en çok bildirim alan ilk 3 bulgu)	2021 Bildirim Sayısı	2022 Bildirim Sayısı	Değişim (2021'e göre)
1.	Tavuk	Salmonella – 202	282	218	-%23
		Listeria monocytogenes - 4			
		Doxycycline - 3			
2.	Biber	Pestisit – 140 (Chlorpyrifos methyl, chlorpyrifos, formetanate, acetamiprid, flonicamid, iprodione)	207	153	-%26
		Mikotoksin - 3 (Aflatoksin, Ochratoxin A)			
3.	Susam	Salmonella - 93	258	132	-%49
		Sertifika eksikliği - 25			
		Pestisit – 8 (chlorpyrifos, ethylene oxide, 2-chloroethanol)			
4.	Yer Fıstığı	Aflatoksin - 119	81	125	+%54
		Haloxypop - 6			
5.	Antep Fıstığı	Mikotoksin - 71 (Aflatoksin, Ochratoxin A)	88	80	-%9
		Salmonella - 5			

Sıralama 2022 yılı baz alınarak yapılmıştır.



Grafik 2 de ise 2021-2022 arasında uygunsuz ürünler nedeniyle ürünleri hakkında en fazla bildirim yapılan 10 ülke görülmektedir. Ne yazık ki, ülkemiz 2022 yılında da 2021 yılında olduğu gibi hakkında en fazla bildirim yapılan ülke konumundadır. Türkiye'yi Hindistan ve Çin izlemektedir.

Grafik 2 En Çok Bildirim Yapılan 10 Ülke ve (2021-2022)



Tablo 3'de özetlenen bildirimlerden her iki yılda da en büyük yüzdeye sahip bildirimler sırasıyla pestisit kalıntısı ve mikotoksinlerdir. Pestisit bildirimlerinde 2022 yılında 2021'e göre bir düşüş olmakla birlikte mikotoksinlerde bir artış gözlemlenmektedir.





Tablo 3. Türkiye ile ilgili yapılan bildirimler

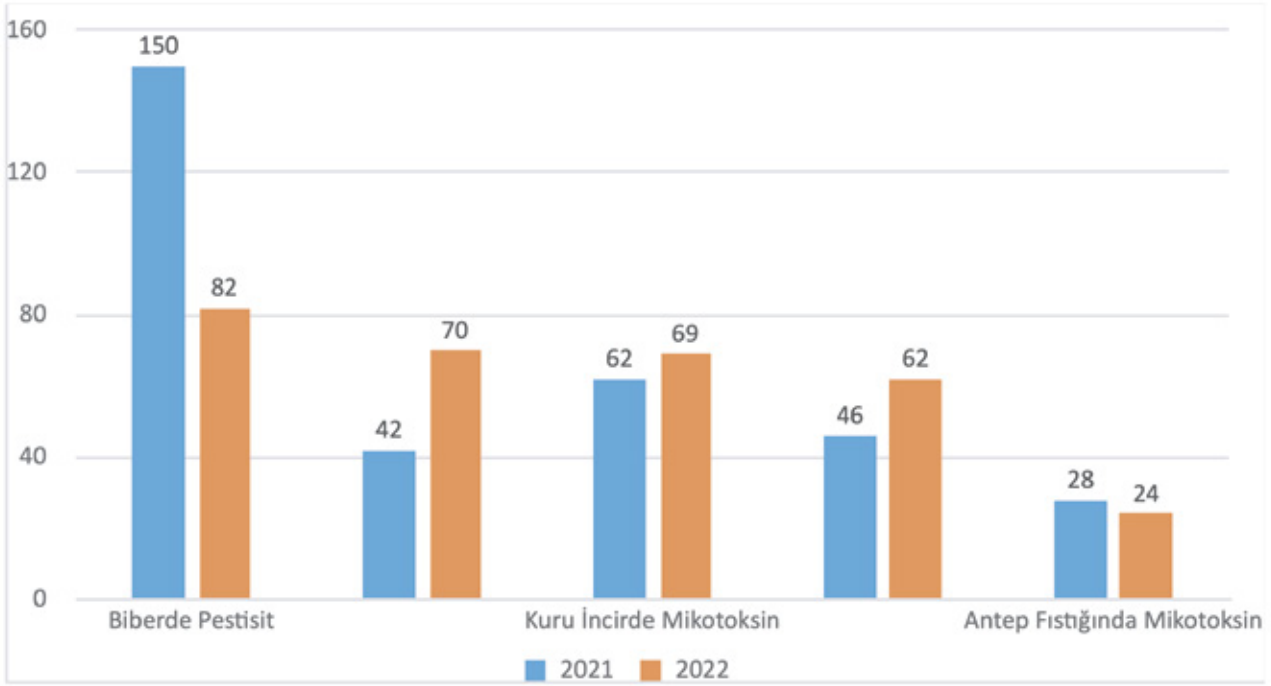
Risk	2021 Bildirim Sayısı	2022 Bildirim Sayısı	Değişim (2021 göre)
Pestisit	389	319	-%18
Mikotoksin	99	105	+%6
Patojen Mikroorganizma	10	21	+%110
Biyokontaminasyon	10	20	+%100
İçerik	14	19	+%36
Patojen Olmayan Mikroorganizma	6	5	-1
Gıda Katkı Maddeleri ve Tatlandırıcılar	8	4	-4
Ağır Metal	0	4	
Migrasyon	1	4	+3
Alerjen	5	4	-1
Endüstriyel Bulaşlar	10	3	-%70
Yabancı Madde	5	2	-3
Hile (Taklit ve Tağşiş)	2	2	
Duyusal Özellikler	1	2	+1
Sıcaklık Sorunu	0	2	
Etiketleme	3	1	-2
Biyotoksin	1	0	
Kimyasal Bulaşı	1	0	
Veteriner İlaç Kalıntısı	1	0	
TOPLAM	566	517	-%9





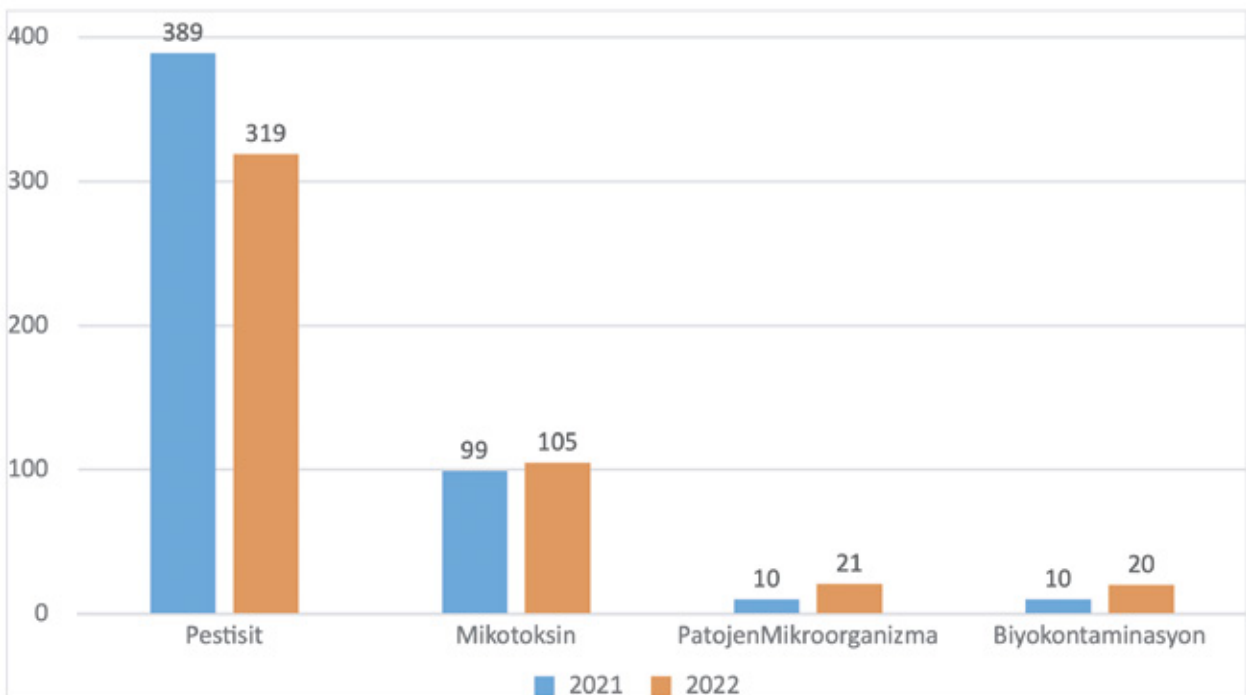
Grafik 3'te 2022 yılında limonda pestisit, kuru incirde mikotoksin, greyfrutta pestisit bildirim sayılarının arttığını, ancak biberde pestisit ve antep fıstığında mikotoksin bildirimlerinin azaldığı görülmektedir.

Grafik 3 2022'de En Fazla Risk Tespit Edilen 5 Ürün ve bildirim konusu.



Grafik 4 bize bir kere daha ülkemizin ana probleminin pestisit kalıntısı ve mikotoksin sorunu olduğunu göstermektedir.

Grafik 4 2022'de En Fazla Tespit Edilen 5 Risk Kategorisi





SONUÇ

RASFF sistemine 2022 yılında AB ülkeleri tarafından tüm ülkeler için 4339 adet bildirim yapılmıştır. 2021 yılında bu sayının 4664 olduğu görülmektedir. Toplam bildirim sayısı üzerinden bakıldığında; bildirimlerde 2021 yılına göre %7 azalma gözlenmektedir. AB genelinde, RASFF toplam bildirimleri içinde bir önceki yıla göre pestisit kalıntısı ve patojen mikroorganizma sayısında azalma görülürken; mikotoksin, içerik ve biyokontaminant sorunlarında artış olmuştur.

Türkiye'den Avrupa Birliğine ihraç edilen ürünlerle ilgili ise 2021 yılında 566, 2022 yılında ise 517 uygunsuzluk bildirimi yapılmıştır. Türkiye'nin aldığı toplam bildirim sayısının da genel bildirimlerle uyumlu olarak % 8,6 azaldığı görülmektedir.

Diğer yandan, her iki yılda da ülkemizin RASFF sisteminden en çok bildirim alan ülke pozisyonunda olduğu görülmektedir. Türkiye'den sonra en çok bildirim alan Hindistan'ın aldığı yıllık bildirim sayısı 318dir. Ülkemizin aldığı bildirimlerin, kendisini en yakın takip eden ülkeye göre dahi oldukça fazla olduğu göze çarpmaktadır.

Türkiye'nin aldığı bildirimlerden her iki yılda en büyük yüzdeliğe sahip riskler sırasıyla pestisit kalıntısı ve mikotoksinlerdir.

Pestisit kalıntıları içerisinde de en çok bildirim alınan etken maddelerin chlorpyrifos-methyl, chlorpyrifos, formetanate, acetamiprid, iprodione olduğu izlenmektedir. Her iki yılda da pestisit kalıntıları ağırlıklı olarak biberde tespit edilirken, limon ve greyfurt gibi meyvelerde de bildirilmiştir. Biberde yaşanan pestisit sorununda 2021 yılına göre azalma görülürken, limon ve greyfurtta pestisit temelli bildirimlerde artış gözlenmektedir.

Mikotoksinlerde ağırlıklı aflatoksin ve okratoksin A üzerinden bildirim alınmıştır. Bildirimler başta Antepfıstığı olmak üzere ağırlıklı kuruyemişlerle ve kuru incirle ilgilidir. İki yılda alınan bildirimlere bakıldığında, aflatoksinle ilgili bildirimlerde % 15 – 25 arasında bir azalma izlenirken, kuru incirde okratoksin A bildirimlerinde artış yaşandığı görülmektedir. Bu artışın denetim sıklığı ile ilintisi olması mümkündür ancak temel gerçek okratoksin A bulaşışının ülkemiz açısından önemli bir sorun alanı olduğudur.

Bakıldığında, gerçekte pestisit ve mikotoksinin, iki başat sorun olarak görüldüğü ve ülkemizin çok uzun yıllardır en yoğun bildirim aldığı riskler olduğu görülecektir. Yaşanmakta olan iklim değişikliği sorununun da bu risklerin yönetimini güçleştireceği beklenmektedir.

Diğer yandan patojen mikroorganizmalar, biyokontaminantlar ve içerikle ilgili alınan bildirimlerin sayısı pestisit ve mikotoksine göre oldukça düşüktür. Bu nedenle 4-5 adetlik bildirim artışı, yüzde olarak değerlendirildiğinde çok büyük gözükmemektedir.



Çok sayıda olmasa da patojen mikroorganizmalar ile ilgili bildirimlerin doğrudan susam kaynaklı *Salmonella* ile ilgili olduğu görülmektedir. *Salmonella*, hayvan kaynaklı bir patojen mikroorganizma iken bildirimlerin bitkisel bir üründe yaşanması ne yazık ki bu ürünlerin tarlada yetiştirilmesinden itibaren en temel gıda hijyeni kurallarının gereği gibi uygulanmadığını göstermektedir. Ülkemiz, susam ihtiyacının çok önemli bir bölümünü yurtdışından ithal ederek karşılamaktadır. Bu bakışla, ithalatta uygulanacak risk temelli sıkı kontrollerle sorunun önemli ölçüde çözüleceği düşünülmektedir.

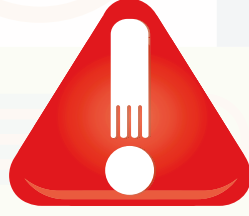
Ülkemizde ve diğer ülkelerde gıdaların güvenliği ile ilgili riskler ve bütünlüğü ile ilgili sorunlar yaşandığı gözlenmektedir. Önemli olan yıllardır bilinen bu sorunların çözümü için etkin önlemler alınıp alınmadığıdır. Gıda güvenliğini sağlamak yasalar nezdinde gıda işletmecilerinin sorumluluğundadır ancak gıda güvenliğinin sağlanması gerçekte her kesimin ortaklaşa sorumlu olduğu bir alandır.

Kamu yetkililerine yasal düzenlemeler yoluyla getirilen kuralların etkin biçimde denetimi, gereken her aşamada yaptırım uygulanması ve tıpkı RASFF sisteminde olduğu gibi gıda güvenliği ile ilgili saptanan uygunsuzlukları tüm kesimlerle paylaşılması sorumluluğu düşmektedir.

Gıda işletmelerine yasalara uymak, uymayanları takip etmek ve gerektiğinde uygunsuzlukları resmi kurumlara bildirmek sorumluluğu düşmektedir.

GGD gibi STK'lar, kamu kurumu niteliğindeki meslek odaları ve sektör temsilcisi dernekler; üreticisinden tüketicisine yol gösterici olmalı topluma doğru bilgi aktarma misyonunu taşımalı, ilgi alanları doğrultusunda sorunların çözümünde izlenecek yola katkıda bulunmalıdır.

Tüketiciler ise bir yandan resmi denetimlerle saptanan gıda güvenliği risklerinin şeffafça paylaşılması konusunda ısrarcı olmalı, diğer yandan sosyal medyada dolaşan kirli bilgiye itibar etmeden konu uzmanlarının yer aldığı kurumsal görüşlere itibar etmelidirler. Gıda risklerinin çok önemli bir kısmının gıdaların görünüşü, rengi, kokusu ile kendilerini belli etmediklerini, bu risklerin ancak çok özel analizlerle anlaşıldığını unutmamalı ve kayıtlı veya onaylı işletmelerde üretilmiş; ambalaj ve etiket ile izlenebilirliği sağlanmış gıdaları satın almalı ve tüketmelidirler.



**GIDA TÜRKİŞ HAYAT
GÜVENLİĞİ SAFETY
DERNEĞİ ASSOCIATION**

www.ggd.org.tr