



Metin Acar

Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Üyesi

Gıda güvenliği ve zararlı yönetimi

Zararlılarla mücadele (Pest Kontrol / Haşere Mücadelesi) gıda güvenliğinin ayrılmaz bir parçası olarak büyük bir önem taşımaktadır. Gıdaya zarar veren, kalitesini bozan, ekonomik kayıplara yol açan; varlıklarıyla ve bulaştırdığı patojenlerle hastalıklara neden olan zararlılar (Haşereler) ile mücadele kaçınılmazdır. Ancak gıdayı zararlılara karşı korurken uygulanan yöntemlerin de insan sağlığı ve çevre açısından güvenli olması esastır.

Dünya Sağlık Örgütü genel olarak zararlılara karşı mücadelede üç unsurun bir arada bulunmasını gerekli görür. Bunlar uygulamanın ETKİLİ, GÜVENLİ ve EKONOMİK olmasıdır. Bir başka deyişle; etki sağlamaya çalışırken insan ve içinde bulunduğu çevrenin sağlığı için tehlike oluşturmayacak yöntemler uygulanmalıdır. Ekonomik olarak uygulanabilirlik ise bu mücadele için ayrılan bütçeyle çok yakından ilgilidir.

Gıda güvenliğini hammadde den itibaren her aşamada tehdit eden zararlılara karşı önlemler alınırken gıdanın, işletmenin, çevrenin ve nihayetinde insanın bu uygulamalardan olumsuz etkilenmemesi en başta gelir. Bu kaygılar nedeniyle son yarım yüzyılda zararlıları sadece kimyasal yöntemlerle kontrol etmek yerine; bunlara karşı önleyici aksiyonların temel alındığı, kimyasalların "son çare" olarak kullanıldığı zararlı yönetimi bir strateji olarak benimsenmiştir. Entegre Zararlı Yönetimi IPM (Integrated Pest Management) adı verilen bu stratejik yaklaşım, insanın ve gıdanın yetkisiz/kontrolsüz kimyasal ürünlerle (pestisitlerle) temasını minimum düzeye indirmeyi hedefler. Bu nedenle günümüzdeki uluslararası gıda güvenliği standartları önleyici tedbirlere ağırlık vermişlerdir. Bu bağlamda, kimyasal kullanımını azaltmış, sanitasyon ve hijyene daha fazla önem vermiş, zararlıların girişlerini engelleyecek yapı-

sal önlemlere yönelmişlerdir.

Zararlılara karşı yapılan uygulamalar ülkemizde Sağlık Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılan Biyosidal Ürünlerle yapılmaktadır. Her bir ürünün saha ve laboratuvar testlerinden geçtikten sonra hedef zararlı türüne göre bir dozu vardır ve tüm bunlar etiketlerinde yer almaktadır. Kimyasalın muhafazası, taşınması, çevreye etkisi, insanlar için oluşturduğu tehlikeler, toksik etkileri gibi ürün bilgileri ise o ürüne ait materyal bilgi formunda yer almaktadır. Halk Sağlığını ilgilendiren her yerde olduğu gibi, gıda zincirinde (tarladan - sofraya) yer alan her bir işletmede, uygulamada kullanılan kimyasallara ait bu dokümanların bulunması, kolayca erişilebilir olması gerekir. Ama aynı zamanda, uygulama yapılan yerin, işletmelerin sahipleri ve sorumluları da bu gerekli şartların bilincinde olmak zorundadırlar. Zararlılarla mücadele, uygulamanın güvenliği ve insan sağlığı üzerindeki olası etkileri konusunda tam emin olunduktan sonra yapılmalıdır. Bir zararlıyı yok etsek bile toksik etkileri devam eden kimyasalların kalıntılarının bedenimize, gıda maddelerine, hazırlık ekipmanlarına bulaşmasına kesinlikle izin verilmemelidir.



Zararlılarla mücadelede uygulamalar, güvenliği ve insan sağlığı üzerindeki olası etkileri konusunda tam emin olunduktan sonra yapılmalıdır. Uygulamaların çapraz bulaşmalarla olası maruziyetlere-zehirlenmelere yol açmaması için güvenli yöntemlerle gerçekleştirilmesi zorunludur. Sadece kimyasalların (pestisitlerin) değil uygulama yöntemlerinin güvenliği de sorgulanmalıdır.

Yukarıdaki temel bilgiler ışığında pratik olarak "ilaçlama" (Bu kavram sadece kimyasal yöntemlerle kontrolü amaçladığı için eksik ve yanıltıcıdır. Doğrusu kimyasallar dışındaki yöntemleri de dikkate aldığı için "uygulama" olmalıdır) nedeniyle gıdanın ve insanların



doğrudan veya dolaylı olarak olumsuz etkilenmemesi için;

- Sağlık Bakanlığı (Tarım ve Orman Bakanlığı değil!) tarafından izin verilmiş şirketlerden hizmet alınmalıdır.

- Kullanılan ürünlerin hangi formülasyonda ve içerikte olursa olsun Sağlık Bakanlığı (Tarım ve Orman Bakanlığı değil!) tarafından onaylı ruhsatı bulunmalıdır

(Kamuoyunda, genellikle sadece tarımsal amaçlı kullanılan pestisitlerin (zirai ilaçların) daha toksik olduğu yönünde yaygın bir algı vardır. Halk Sağlığında kullanılan ve Sağlık Bakanlığı tarafından izin verilen biyosidal ürünlerin aktif maddeleri ile tarımsal amaçlı kullanılan ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından ruhsatlandırılan ürünlerin aktif maddeleri aynı olabilir. Hatta konsantrasyonları bile aynı düzeydedir. Ancak formülasyon farklılıkları, ambalajları, etiketleri, hedef zararlısı, buna bağlı dozu söz konusudur. Sadece tarım ilaçları zehirlenme yapar gibi bir düşünceyle; Halk Sağlığı ürünlerini, Sağlık Bakanlığının ruhsatlandırdığı kimyasalları zararsız göremeyiz. Aksine insana, tüketime ve gıdaya çok yakın bu ürünlerin kullanımı büyük bir temizlik ve uzmanlık gerektirir.)

- Zararlı (Fare ve sıçanların dahil olduğu kemirgenler dahil) mücadelesinde kullanılan maddelerin Güvenlik Bilgi Formları (MSDS/SDS) dosyada bulundurulmalı ve/veya dijital kopyalarına çok kolay erişilebilmelidir

- Verilen servis sırasında eğer biyosidal ürün kullanılmış ise bu kullanıma ait tüm bilgiler (isim, marka, formülasyon, doz, uygulama noktası, tarihi, saati, uygulayıcı imzası, onay imzası...vb) kayıt edilmiş ve ulaşılır olmalıdır

- Gıda işletmeleri, yasal izinlere sahip olsalar bile, biyosidal ürünlerin aktif madde içerikleri nedeniyle potansiyel tehlike taşıdığını unutmamalı ve riskleri göz ardı etmemelidir.

- Gıda işletmeleri zararlılara karşı uygulamayı; inceleme-

lere, tespitlere ve popülasyona bağlı olarak profesyonel pest kontrol şirketleriyle birlikte karar vermelidirler. Rutin ziyaretlere bağlı, herhangi bir zararlı popülasyonu olsun olmasın, kimyasal uygulanması alışkanlığı terk edilmelidir.

- Uygulama alanları ve zamanlaması en güvenli ve en etkili olacak şekilde kararlaştırılmalıdır. Zararlının türüne bağlı olarak uygulama saatleri bile pekâlâ farklı olabilecektir. Gıda işletmesi yöneticileri uygulamalar konusunda onay vermelidirler.

- Uygulama yapılırken, özellikle sıvı pestisitlerin kullanılması esnasında ortamda kişisel güvenlik önlemlerini almış uygulayıcı dışında kimse olmamalıdır. Gıda hazırlık, paketlenme ve üretim faaliyetlerinin olmaması gerektiğini bir kez daha bu vesile ile hatırlamalıyız.

- İşletmeler kendileri tarafından kullanılmak üzere hiçbir biyosidal ürünü (haşere ilacını, fare zehrini) satın almamalı, bünyesinde bulundurmamalı ve kullanmamalıdır.

- Haşerelerin kontrolü ve yönetimi gıda güvenliği açısından taşıdığı önem nedeniyle mümkün en üst yönetim kademeleriyle desteklenmeli, bilgi akışı oluşturulmalıdır.

- Hem Sağlık Bakanlığının hem de Tarım ve Orman Bakanlığının; yönetmelik, talimat ve denetleme esaslarında zararlıların dışarıda tutulmaları, içeri girişlerinin engellenmesi, gerekli temizliklerin yapılması ve atıkların uzaklaştırılması, zararlıların yaşam alanlarının kısıtlanması gibi önlemler belirtilmiştir. Bu kurallara uyulması gerekmektedir.

- Gıda işletmelerinin her kademesi zararlı mücadelesi (pest kontrol) konusunda eğitimler almış, farkındalığı artmış ve temel bilgilere sahip kılınmış olmalıdır.

- Servis sağlayan pest kontrol firmasının yılda en az bir kez çalışanlara bir farkındalık eğitimi vermesine ortam sağlanmalıdır.