

CFS-SOLVO®
Coagulant Flocculant Sorbent

TÜRK MALLI

"Mikro-flok teknolojisine sahip
yeni nesil koagulant.

PACS - SOLVO

(Polialüminyum Klorür Hidroksit Sülfat - TSEN 883/Mart 2007-Tip1)

%83 Bazik yapısı ile

Ekolojik, ekonomik ve kaliteli
içme ve atıksu arıtımı sağlar."



SOLVO
EKOLOJİK VE ENDÜSTRİYEL ÜRÜNLER SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

Küçükbalıklı Mh. Küçükbalıklı Cd. No.124 BURSA/TÜRKİYE

Tel: 0224 215 40 00 Faks: 0224 215 65 90

e-mail: solvo@solvo.com.tr web: www.solvo.com.tr

ORDU'DA

GIDA
GÜVENLİĞİ

YIL : 4 SAYI : 10
OCAK - NİSAN '10



Ordu İl Tarım Müdürlüğü Yayınıdır



174
ALO GIDA

GÜVENİLİR
GIDA
SAĞLIKLI
YAŞAM

Gıdamıza Sahip Çıkalım...

İçindekiler

- 3 İhracat
- 10 GDO
- 20 Gıda Güvenliği
- 29 Süt
- 32 Su Ürünleri
- 36 Katkı Maddeleri
- 40 Kodeks
- 42 Desteklemeler
- 44 Beslenme
- 47 Mevzuat



Yıl : 4 Sayı : 10
Ocak-Nisan

Sahibi

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı
Ordu İl Müdürlüğü Adına
Sadi SADIKOĞLU
İl Tarım Müdürü

Genel Yayın Yönetmeni
İshak HACIKAMİLOĞLU
İl Müdür Yardımcısı

Yazı İşleri Müdürü
Şaban AKPINAR
Kontrol Şube Müdürü

Yayın Kurulu
Şaban AKPINAR
Ziraat Mühendisi

Taner CAN Su Ürünleri Müh.
Recai VURAL Veteriner Hekim
Ünsal BAYBABA Veteriner Hekim
Cemil ÖRNEK
Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi

Grafik Tasarım
Ebru NURAY
Mehmet ATALAY

Adres
Akyazı Mah. Kanuni Sultan
Süleyman Cad.
52200 / ORDU

Tel : (0452) 233 95 30
Fax : (0452) 233 95 39

Web : www.ordutarim.gov.tr
e-mail :
52kontrol@kkgm.gov.tr
ordu.kontrol@tarimnet.gov.tr

Baskı

Yayın Dairesi Başkanlığı
İvedik Cad. Bankacılar Sk.
No:10
Tel: (0-312) 315 65 55
Yenimahalle/ANKARA



ATAK YEMEK FABRİKASI

Adres: Güzelyalı köyü No:16 Acara Dinlenme Tesisleri / ÜNYE

- ◆ Restorantımız ve kafeteryamız,
- ◆ Aile çay bahçemiz,
- ◆ Izgara et ve pide çeşitlerimiz,
- ◆ Toplu yemek imalatımız,
- ◆ Düğün ve çeşitli organizasyonlarımız
- ◆ Tecrübeli elemanlarımız ve tertemiz hizmetimiz ile

Siz değerli
Müşterilerimizin hizmetindeyiz...





kalafatlar

Hesaplı Alışveriş

**Ordu'nun
markası**

**Ordu'nun
marketi**

Kalafatlar 1 : Yeni Mah. Okullar Cd. No:31/A

Kalafatlar 2 : Yeni Mah. Okullar Cd. No: 13/ A

Kalafatlar 3 : Yeni Mah. Alparslan Türkeş Cd. No: 68

Kalafatlar 4 : Akyazı Mah. A.C. Mağden Sk.No:84

Kalafatlar 5 : Karşıyaka Mah. Ulus Cd. 947. Sk. No: 2

Kalafatlar 6 :Selimiye Mah. Lise Cad. No:4/

ORDU

ORDU

ORDU

ORDU

ORDU

ORDU

Tel: 0.452 233 90 35

Tel: 0.452 234 00 94

Tel: 0.452 212 11 74

Tel: 0.452 234 50 29

Tel: 0.452 234 70 15

Tel: 0.452 212 17 44

Bilinmeyen değerlerimiz



Sadi SADIKOĞLU
Ordu İl Tarım Müdürü

Dünyanın en güzel yerinde bir ülkeye sahip olduğumuzun, bu ülkenin iklimi, doğal güzelliği, coğrafi konumunun, stratejik yapısının dost düşman herkesi imrendirdiğinin henüz tam farkında olmadığımızı düşünmekteyim. Gelişmiş ülkeler diye tarif ettiğimiz devletleri biraz incelediğimizde; tarımsal üretim potansiyellerini kısıtlayan onlarca faktörü olduğunu ve bizim avantajlarımızın çoğunun kendilerinde olmadığı, bu ülkelerin kısıtlayıcı faktörler nedeniyle tarımdan ziyade mecburen sanayiye yönelmekte olduklarını görmekteyiz.

Bir uçak veya tank yapmak için biraz sermaye, yetişmiş insan gücü ve teknoloji gerekirken; ısı, sıcaklık,

yağış, güneş, rutubet gibi iklim şartları gerekmemektedir. Ancak bir kilo domates veya buğday tanesi için ise her şeyden öte sadece insan gücü yetmemekte, uygun iklim şartları da gerekmektedir. Gelişmiş bu ülkeler kurnaz bir taktik geliştirerek coğrafi konumumuz nedeniyle sahip olduğumuz iklim zenginliğini hafife alarak farklı bir bakış açısıyla “Bir kamyon buğday yetiştireceğine bir küçük çip üret, daha fazla kazanırsın” veya “Tarımdan kalkınan ülke mi olmuş?” anlayışına maalesef bizleri de inandırmışlardır.

Bizlerde uzun yıllar düşünemedik ki; Bir çip veya uçağı her yerde üretebiliriz. Ancak bir kilo domatesi, bir buğday başağını ya da çayın

şekerini öyle her yerde kolay kolay yetiştiremeyiz. Bu açıdan bakıldığında da bizim ürettiklerimiz daha mukaddes ve daha kıymetlidir. Ülke olarak değerlerimizin kıymetini daha yeni yeni anlayabiliyoruz. Nasıl ki pirinç, mercimek bu ülkede kriz çıkardıysa aynı bugünkü et ve süt sektöründeki kriz bunun ne derece önemli olduğunu hatırlatmıştır.

Bilmeliyiz ki; Bütün dünyanın her zaman **birinci önceliği gıda**, özellikle de **sağlıklı gıdadır**. Karnı doymayan bir millet ayakta duramaz. Sonuç olarak, bizler alternatifimizin olmadığı tarımda, üretmeliyiz ve onların değersiz gördüğü gibi değil değerliyle satmalıyız.

Dünya ve Türkiye ekonomisi ihracatı

dünya'daki ekonomik gelişmeler

Ar-Ge Şubesi ar.ge@iib.org.tr

İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği

Küresel Ekonominin 2009'da %1,1 Küçüldüğü, 2010'da %3,1 Büyüyeceği Tahmin Ediliyor.

Küresel ekonomi, son 60 yıl içindeki en kötü bunalımın ardından tekrar büyümeye başlıyor. Uluslararası Para Fonu (IMF) yayınladığı raporda küresel ekonomideki büyümenin 2009 yılında % -1,1, 2010 yılında ise 3,1 olacağını tahmin etmektedir. Bu rakamlar IMF'nin Temmuz ayında yayınladığı tahminlere göre 2009 yılı için %0,3, 2010 yılı için ise %0,6 oranında bir iyimserliğe işaret ediyor.

Dünya Ticaretinin 2009'da %11,9 Daralacağı 2010 Yılında ise %2,5 Artacağı Tahmin Ediliyor.

Dünya'daki mevcut ekonomik durum içinde en çok göze çarpan nokta, neredeyse dünyanın her köşesinde yaşanan talep daralmasıdır. Dünya ticaret hacminin 2009 yılında %11,9 daralacağı, 2010'da ise



%2,5 artacağı tahmin edilmektedir. 2009 yılı rakamları dikkate alındığında dünya ticaret hacmindeki düşüşün gelişmiş ülkelerde daha fazla hissedildiği görülmektedir.

Türkiye Ekonomisindeki Gelişmeler

2003 Temel Yıllı ÜFE 2009'da Tedrici Bir Yükseliş Kaydetti



Tablo –1 Ekonomik Büyüme (%)

Ülke veya Ülke Grubu	2007	2008	2009	2010
Dünya Geneli	5,2	3,0	-1,1	3,1
Gelişmiş Ekonomiler	2,7	0,6	-3,4	1,3
ABD	2,1	0,4	-2,7	1,5
Almanya	2,5	1,2	-5,3	0,3
Fransa	2,3	0,3	-2,4	0,9
İtalya	1,6	-1,0	-5,1	0,2
İspanya	3,6	0,9	-3,8	-0,7
Japonya	2,3	-0,7	-5,4	1,7
Birleşik Krallık	2,6	0,7	-4,4	0,9
Kanada	2,5	0,4	-2,5	2,1
Diğer Gelişmiş Ülkeler	4,7	1,6	-2,1	2,6
Gelişmekte Olan Ekonomiler	8,3	6,0	1,7	5,1
Afrika	6,3	5,2	1,7	4,0
Orta ve Doğu Avrupa	5,5	3,0	-5,0	1,8
Rusya	8,1	5,6	-7,5	1,5
Diğer BDT Ülkeleri	9,9	5,4	-4,7	3,6
Çin	13,0	9,0	8,5	9,0
Hindistan	9,4	7,3	5,4	6,4
Orta Doğu	6,2	5,4	2,0	4,2
Brezilya	5,7	5,1	-0,7	3,5
Meksika	3,3	1,3	-7,3	3,3

Kaynak: IMF Economic Outlook

2003 Temel Yılı Üretici Fiyatları Endeksi Aralık 2009'da 165,56 olarak gerçekleşmiştir. Endeksin 2007-2009 dönemindeki genel seyri ele alındığında 2008 Aralık ayına dek bir yükseliş eğilimi göze çarparken anılan dönemden itibaren bir düşüşün yaşandığı görülmektedir. Endeks, Ekim 2009 itibarıyla, kırılmadan önceki düzeyini tekrar yakalamıştır. 2008 yılı sonunda başlayan bu süreç, küresel ekonomik bunalım ve buna koşut olarak ortaya çıkan talepteki daralmayla yakından ilgilidir. 2009 yılının ikinci yarısından itibaren başlayan yükseliş eğilimi ise ekonomik etkinliklerdeki tedrici düzelmeye ilişkilidir.

İmalat Sanayinde Kapasite Kullanım Oranı 2009 Yılı'nı %70'in Altında Tamamladı.

Küresel ekonomik bunalımın etkilerini giderek fazla hissettirmeye başladığı Ekim 2008'den itibaren ülkemizde imalat sanayindeki kapasite kullanım oranı (KKO) belirgin biçimde düşmeye başlamıştı. Nisan ayından itibaren ise KKO'da

dalgalı bir yükseliş eğiliminin başladığı görülmektedir. Öyle ki KKO Ağustos ve Aralık aylarında bahse konu yükselişine ara vermiştir. Tam kapasite ile çalışamamadaki baş etken talep yetersizliğidir. Mali imkânsızlıklar, hammadde yetersizliği ve diğer nedenler ise öbür etkenler olarak sayılabilmektedir.

2010-2012 Dönemini Kapsayan Orta Vadeli Programa (OVP) Göre 2010 Yılı İhracat Tahmini 107,5 Milyar Dolar

16 Eylül 2009'da Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Orta Vadeli Program, Türkiye'nin önümüzdeki iki yılına ilişkin pek çok ekonomik göstergeye ait hedef ve tahminler içeriyor. 2009 yılı için 98,5 milyar dolar olarak öngörülen 2009 yılı ihracatı 101,6 olarak gerçekleşti. OVP hedeflerine göre 2010 yılında Türkiye'nin ihracatı 107,5 milyar dolar, ithalatı ise 153 milyar

Tablo –2 Dünya Ticaret Hacmindeki Değişim (Mallar ve Hizmetler) (%)

	2007	2008	2009	2010
Dünya Ticareti	7,3	3,0	-11,9	2,5
İthalat				
Gelişmiş Ekonomiler	4,7	0,5	-13,7	1,2
Gelişmekte Olan Ekonomiler	13,8	9,4	-9,5	4,6
İhracat				
Gelişmiş Ekonomiler	6,3	1,9	-13,6	2,0
Gelişmekte Olan Ekonomiler	9,8	4,6	-7,2	3,6

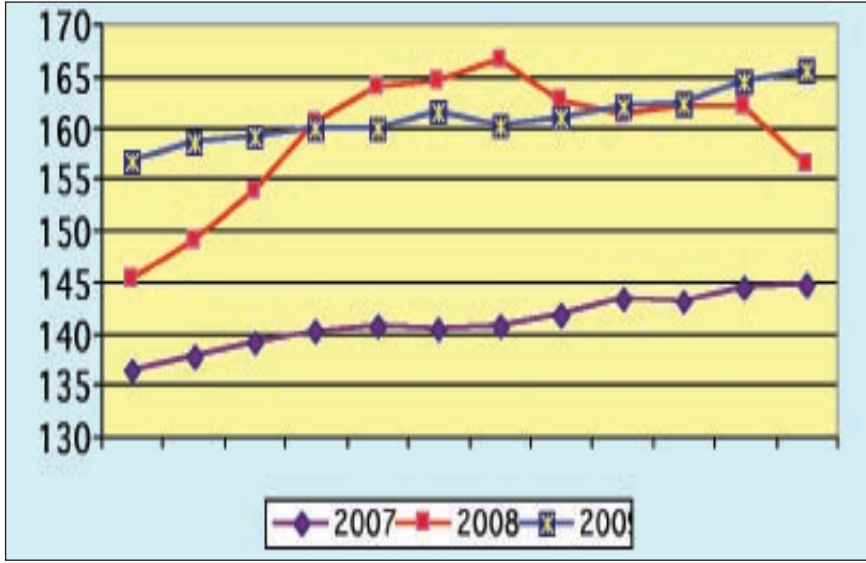
Kaynak: IMF

Tablo –3 ÜFE Endeks Sayıları (2003 = 100)

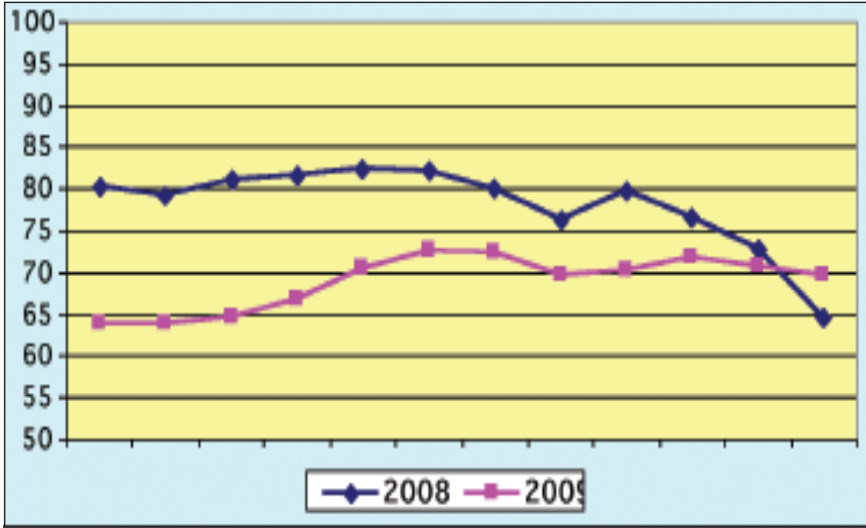
Aylar	2007	2008	2009
Ocak	136,39	145,18	156,65
Şubat	137,68	148,90	158,48
Mart	139,02	153,62	158,94
Nisan	140,13	160,53	159,97
Mayıs	140,68	163,93	159,89
Haziran	140,53	164,46	161,40
Temmuz	140,62	166,51	160,26
Ağustos	141,82	162,62	160,93
Eylül	143,26	161,16	161,92
Ekim	143,07	162,08	162,38
Kasım	144,35	162,03	164,48
Aralık	144,57	156,29	165,56

Kaynak: TÜİK





Grafik -1 ÜFE Endeks Sayıları (2003=100)



Grafik -2 İmalat Sanayinde Kapasite Kullanım Oranı (%)

Tablo -5 Temel Ekonomik Göstergeler

Göstergeler	2009	2010	2011	2012
GSYH (milyar \$)	608	641	669	723
Kişi Başına Milli Gelir (\$)	8.456	8.821	9.096	9.732
GSYH Büyümesi (%)	-6,0	3,5	4,0	5,0
Nüfus (milyon kişi)	71,9	72,7	73,5	74,3
İşsizlik Oranı (%)	14,8	14,6	14,2	13,3
İhracat (milyar \$)	98,5	107,5	118,0	130,0
İthalat (milyar \$)	134,0	153,0	168,0	187,0
Dış Ticaret Dengesi (milyar \$)	-35,5	-45,5	-50,0	-57,0
TÜFE Yılsonu Değişme (%)	5,9	5,3	4,9	4,8

Kaynak: Orta Vadeli Ekonomik Program (2010-2012)

dolar, dış ticaret dengesi ise 45,5 milyar dolar açık verecek şekilde revize edildi.

OVP' de yer alan ihracat tahminleri çerçevesinde, 2008 yılına ait 132 milyar dolarlık ihracat rakamına ancak 2012 yılında ulaşılacağı öngörülmektedir. 2007 yılındaki 107 milyar dolarlık ihracat rakamına ise 2010 yılında ulaşılacağı tahmin ediliyor. Tüm bu rakamlar küresel ekonomik bunalımın son yıllarda ivme yakalayan ihracatı bir süreliğine yavaşlatacağı hususunu ortaya koymaktadır. İhracatın genel seyri için söyleneceklerin çoğunlukla ithalat için de geçerli olduğu ve 2008'deki 200 milyar dolarlık ithalat rakamının 2012'de bile gerçekleşmeyeceği görülmektedir. 2009-2012 döneminde ihracatın ithalatı karşılama oranının da tedrici olarak artacağı anlaşılmaktadır. Doğal olarak söz konusu rakamların birer tahmin olduğu ve gelişmelere göre revize edilebileceği hususu unutulmamalıdır.

İhracatta pazar çeşitliliğinin sağlanması doğrultusunda küresel ekonomik bunalımdan daha az etkilenmesi beklenen yakın ve komşu ülkeler, Afrika ülkeleri ve Asya-Pasifik ülkelerine yönelik ilginin artırılması öngörülmektedir. Zaten son yıllarda pek çok sektörde başta Orta Doğu ülkeleri olmak üzere bazı pazarların payının artış eğiliminde olduğu, AB'ye yönelik ihracatın payının ise bir nebze olsun gerilediği bilinmektedir.

Türkiye Geneli İhracat Rakamları

2009 Yılında Türkiye'nin İhracatı %23 azalışla 101,6 milyar dolar olarak gerçekleşti

2009 yılında Türkiye'nin toplam ihracatı 101,6 milyar dolar olarak gerçekleşmiştir. Geçen yılki ihracat rakamının 132 milyar dolar olduğu düşünüldüğünde anılan

Tablo - 4 İmalat Sanayinde Kapasite Kullanım Oranı (%)

Ay / Yıl	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
2008	80,3	79,3	81,2	81,7	82,4	82,3	80,0	76,2	79,8	76,7	72,9	64,7
2009	63,8	63,8	64,7	66,8	70,4	72,7	72,3	69,7	70,1	71,8	70,7	69,7

Kaynak: TÜİK

Tablo 6- Sektörel Bazda Türkiye İhracat Rakamları (1.000 \$)

Sektörler		2008	2009	Değ. (%)	Pay (%)
I. TARIM	A. Bitkisel Ürünler	10.102.940	9.930.289	-1,71	9,77
	B. Hayvansal Ürünler	853.965	828.729	-2,96	0,82
	C. Ağaç ve Orman Ürünleri	2.615.113	2.501.354	-4,35	2,46
Tarım Toplamı		13.572.018	13.260.372	-2,30	13,05
II. SANAYİ	A. Tarıma Dayalı İşlenmiş Ürünler	9.327.107	7.665.490	-17,81	7,54
	B. Kimyevi Madde. ve Mamulleri	13.647.926	9.664.715	-29,19	9,51
	C. Sanayi Mamulleri	87.901.781	63.976.723	-27,22	62,95
Sanayi Toplamı		110.876.814	81.306.928	-26,67	80,00
Birlik Kaydı Zorunlu Olmayan Ürünler (*)		4.317.596	4.554.327	5,48	4,48
III. Madencilik		3.260.769	2.507.373	-23,10	2,47
Toplam		132.027.196	101.629.000	-23,02	100

Kaynak: TİM

(*) İhracatçı Birliklerince kayda alınması zorunlu olmayan, ancak ihracat sayılan işlenmemiş değerli maden, uçak ve gemilere teslim edilen akaryakıt ve kumanya ile diğer kalemlerin geçici toplam ihracat tutarlarıdır.

durum % 23'lük bir azalışa işaret etmektedir.

2009 yılında tarım ihracatımız 2008 yılına göre % 2,3 azalarak 13 milyar 260 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. Tarım sektörü 2009 yılı itibarıyla Türkiye'nin toplam ihracatı içinde % 13'lük bir paya sahiptir.

Almanya, Fransa, İtalya ve İngiltere, İhracatımızdaki Başlıca Varış Noktaları Olmayı Sürdürüyor.

Almanya, 2009 yılında da ülkemiz toplam ihracatında başlıca varış noktası olmaya devam etmektedir. İhracatımızdaki ilk 10 ülkeden 6'sının AB üyesi olması anılan ülke grubunun arz ettiği önem açısından dikkat çekicidir.

Tablo 7- İhracatımızda İlk 10 Ülke (2009) (1000 \$) (*)

	Ülke	2009	Pay (%)
1	Almanya	9.717.299	10,01
2	Fransa	6.278.457	6,47
3	İtalya	5.858.241	6,03
4	İngiltere	5.811.566	5,99
5	Irak	5.125.936	5,28
6	Rusya	3.310.418	3,41
7	ABD	3.123.587	3,22
8	İspanya	2.886.265	2,97
9	Mısır	2.667.814	2,75
10	Romanya	2.216.669	2,28
İlk 10 Ülke Toplam		46.996.252	48,41
Genel Toplam		97.074.686	100,00

Kaynak: TİM

(*) İhracatçı Birliklerince 2009 yılında kayda alınan ihracat toplamını gösterir.

AB aflatoksin yeniden belirledi

Gıda maddelerindeki aflatoksin limitlerini belirleyen 165/2010/EC Avrupa Birliği (AB) Komisyon Yönetmeliği 27 Şubat 2010 tarihli L50/8 tarihli AB Resmi Gazetesi'nde yayımlanmış olup 08 Mart 2010 tarihi itibarıyla yürürlüğe girmiştir.

Ülkemizden AB' ne yapılacak kuru meyvelerin (incir, fındık, antep fıstığı ve bunlardan elde edilen ürünler) ihracatında sağlık sertifikası düzenlenirken dikkate alınan aflatoksin analiz sonuçları tabloya göre değerlendirilecektir.

Aflatoksin ile Kontaminasyon Riski Bulunan Belirli Gıda Maddelerinin Belirli Üçüncü Dünya Ülkelerinden Avrupa Birliği'ne (AB) İthalatını Düzenleyen Özel Koşulları Uygulamaya Koyan ve 2006/504/EC Sayılı Kararı Yürürlükten Kaldıran" 1152/2009 (EC) sayılı Komisyon Yönetmeliği 28 Kasım 2009 tarihli L 313 sayılı AB Resmi Gazetesi'nde yayımlanmış olup 01 Ocak 2010 tarihi itibarıyla yürürlüğe girmiştir. Yönetmelik gereğince; Türkiye orijinli veya Türkiye'den sevk edilen aşağıdaki gıda maddeleri için Ortak

Giriş Belgesi (CED) ve Sağlık Sertifikası düzenlenmesi zorunludur:

CN kodu 0804 20 90'da yer alan kuru incirler, CN kodu 0802 21 00 ve 0802 22 00'da yer alan kabuğun içinde veya kabuklu fındık (Corylus spp.) CN kodu 0802 50 00'da yer alan Antep fıstıkları, CN kodu 0813 50'de yer alan, incir, fındık veya antepfıstığı içeren kabuklu yemiş karışımları veya kuru meyveler; CN kodları 1106 30 90, 2007 10 veya 2007 99'da yer alan incir ezmesi, fındık ezmesi ve fındık ezmesi, CN kodu 2008 19'da yer alan karışımlar dâhil



limitlerini

Tablo: Kurumeyve Aflatoksin Limitleri

Gıda Maddesi	Maksimun Limit (µg/kg-ppb)	
	Aflatoksin	
	B1	Toplam (B1+B2+G1+G2)
Antepfıstığı (doğrudan tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemleri tabi tutulacak olan)	12,0	15,0
Antepfıstığı(doğrudan tüketime sunulan veya gıda bileşeni fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0	10,0
Fındık (doğrudan tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0	15,0
Fındık(doğrudan tüketime sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan)	5,0	10,0
Kuru incir (doğrudan tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan ayıklama veya diğer fiziksel işlemleri tabi tutulacak olan)	5,0	10,0
Kuru incir (doğrudan tüketime sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan)	2,0	4,0

hazırlanmış veya korunmuş fındık, incir ve Antep fıstığı, CN kodu 1106 30 90'da yer alan un, fındık, incir ve Antep fıstıklı gıdalar veya tozları ve CN 0802 22 00 ve 2008 19'da yer alan kesilmiş, dilimlenmiş ve kırılmış fındıklar.

Ülkemizden Avrupa Birliği üye ülkelere yapılan kuru meyvelerin (incir, fındık, antep fıstığı ve bunlardan elde edilen ürünler) ihracatında Sağlık Sertifikaları Tarım ve Köyişleri Bakanlığı-Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğünce yetkilendirilen İl Tarım Müdürlüklerince düzenlenmektedir.

AB ülkeleri giriş noktalarına malların sevkiyatından en az bir gün önce bildirilmesi gereken Ortak Giriş Belgesi'nin (CED) birinci bölümünde yer alan yem ve gıda işletmecisi veya bunların temsilcileri tarafından doldurulması gereken bölümde ifade edilen kişiler, "ithalatçı veya ithalatçıyı temsilen malı alacak ve gerekli deklarasyonları ilgili AB topraklarına ilk girişin yapıldığı üye ülke yetkililerine yapacak kişi" olarak tanımlanmaktadır.

Kaynak

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü



Sorularla GDO gerçeği

Genetik Değiştirilmiş Organizma(GDO) nedir?

Modern biyoteknolojik yöntemler kullanılmak suretiyle gen aktarılacak elde edilmiş, insan dışındaki canlı organizmalara denir.

Biyogüvenlik Nedir?

İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği korumak için GDO ve ürünleri ile ilgili faaliyetlerin güvenli bir şekilde yapılmasıdır.

Her Gıda ve Yem Ürününde GDO var mıdır?

Dünyada pek çok üründe gen transferi çalışmaları yapılmış olmasına rağmen ticari değere haiz GDO'lu ürün sayısı oldukça sınırlıdır. Bu çalışmalar sonucunda, belli başlı ürünler olan soya, mısır, pamuk ve kanola üretimi, dünya tarım ürünler piyasasını etkileyebilecek düzeye ulaşmıştır.

Bu dört ürüne kazandırılan özellik, verim artışından ziyade; Soya'da; yabancı ot ilaçlarına, Mısırdaki; yabancı ot ilacının yanı sıra koçan ve sap kurduna, Pamukta yabancı ot ilaçları ile pembe kurt ve beyaz sineğe, Kanola da yabancı ot ilaçlarına karşı dayanıklılığı amaçlanmıştır.

Bu ürünlerin dışında denemeleri devam eden ve ticarete konu olmayan ürünlerde vardır.

Türkiye de GDO üretimi yapılmakta mıdır?

Ülkemizde GDO üretimi yapılmamaktadır. Kamuoyunda yer alan yanlış iddiaların aksine; GDO'lu ürün ekimine de izin verilmediği gibi, Tohumculuk Kanununa göre ithalatı da yasaktır.



Hibrit tohumun GDO ile bir ilgisi var mıdır?

Hibrit, kendi türleri arasında doğal yoldan yapılan melezleme ile elde edilen tohumları ifade eder. Dolayısı ile Hibrit tohumların GDO ile bir ilgisi yoktur. Avrupa Birliği (AB) ülkelerinin tamamında izin verilen 31 farklı GDO ihtiva eden gıda ve yemlerin ithalatı ve tüketimi tamamen serbesttir. İspanya, Çek Cumhuriyeti, Romanya, Portekiz, Almanya ve Slovakya' da GDO'lu mısır üretilmektedir.

GDO' lu ürünler ile ilgili Ülkelere ve Uluslararası mevzuat nedir?

GDO'lu ürünlerin muhtemel risklerine karşı insan, hayvan, çevre ve biyolojik çeşitliliğin korunmasını sağlamak üzere Birleşmiş Milletler Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi çerçevesinde Cartagena Biyogüvenlik Protokolü hazırlanmıştır.

Bu Protokol, ülkelerin mevzuatlarının hazırlanmasında temel teşkil etmektedir. Ülkemiz dahil AB Komisyonu ve AB'ye Üye ülkelerin de içinde bulunduğu 157 devlet

Cartagena Biyogüvenlik Protokolü'ne taraftır.

Dünyada GDO'lu ürünlerle ilgili iki temel yaklaşım vardır:

GDO'lu ürünlerin geleneksel ürünlerle aynı olduğunu ve risk taşımadığını savunan, aralarında ABD, Çin, Hindistan, Kanada; Arjantin; Avustralya, Brezilya, Yeni Zelanda' nın bulunduğu "GDO Taraftarları" ülkelerdir.

ABD hariç diğerlerinde yasal düzenlemeler bulunmamakta olup,

AB de izin verilen Gen Listesi

Sıra No	Tür	Çeşit	Ayrıncı Kimlik	Kullanım Amacı
1	Pamuk	(LLCotton25)	ACS-GH001-3	Gıda ve Yem
2	Mısır	(Bt11)	SYN-BT 011-1	Gıda ve Yem
3	Mısır	(DAS1507)	DAS-01507-1	Gıda ve Yem
4	Mısır	(DAS59122)	(DAS-59122-7)	Gıda ve Yem
5	Mısır	(DAS1507xNK603)	DAS-01507-1x MON-00603-6	Gıda ve Yem
6	Mısır	(NK603)	MON-00603-6	Gıda ve Yem
7	Mısır	(NK603 x MON810)	MON-00603-6x MON-00810-6	Gıda ve Yem
8	Mısır	(MON88017)	MON-88017-3	Gıda ve Yem
9	Mısır	(DAS59122xNK603)	(DAS-59122-7 x MON-00603-6)	Gıda ve Yem
10	Bakteri Biyo-Kütlesi	(pCABL- Bacterial biomass)		Yem
11	Maya Biyo-Kütlesi	(pMT742 veya pAK729- Yeast biomass)		Yem
12	Kolza	(GT73)	MON-00073 -7	Gıda ve Yem
13	Kolza	(T45)	ACS-BN008-2	Gıda ve Yem
14	Soya	(A2704-12)	ACS-GM005-3	Gıda ve Yem
15	Soya	(MON89788)	MON-89788-1 (MON89788)	Gıda ve Yem
16	Pamuk	(MON1445)	MON-01445-2	Gıda ve Yem
17	Pamuk	(MON15985)	MON-15985-7	Gıda ve Yem
18	Pamuk	(MON15985 x MON1445)	MON-15985-7 x MON-01445-2	Gıda ve Yem
19	Pamuk	Cotton (MON531)	MON-00531-6	Gıda ve Yem
20	Pamuk	(MON531 x MON1445)	MON-00531-6 x MON-01445-2	Gıda ve Yem
21	Mısır	Maize (GA21)	MON-00021-9	Gıda ve Yem
22	Mısır	Maize (MON810)	MON-00810-6	Gıda ve Yem
23	Mısır	Maize (MON863)	MON-00863-5	Gıda ve Yem
24	Mısır	Maize (MON863 x NK603)	MON-00863-5 x MON-00603-6	Gıda ve Yem
25	Mısır	Maize (MON863 x MON810)	MON-00863-5 x MON-00810-6	Gıda ve Yem
26	Mısır	Maize (T25)	ACS-ZM003-2	Gıda ve Yem
27	Mısır	Maize (MON89034)	MON-89034-3	Gıda ve Yem
28	Mısır	Maize (MIR604)	SYN-IR604-5	Gıda ve Yem
29	Kolza	Swede-rape (MS8, RF3, MS8xRF3)	ACS-BN005-8ACS-BN003-6ACS-BN005-8 x ACS-BN003-6	Gıda ve Yem
30	Soya	Soybean (MON40-3-2)	MON-04032-6	Gıda ve Yem
31	Şeker Pancarı	Sugar beet (H7-1)	KM-00071-4	Gıda ve Yem

Dünyada hangi ülkeler, ne kadar alanda GDO üretiyor?

Ülke	Alan (milyon dekar)	Ticari olarak üretilen GDO'lu ürünler
ABD	625	Soya, Mısır, Pamuk, Kanola, Sakız Kabağı, Yonca, Şeker Pancarı
Arjantin	210	Soya, Pamuk, Mısır
Brezilya	158	Soya, Pamuk, Mısır
Kanada	76	Kanola, Mısır, Soya, Şeker pancarı
Hindistan	76	Pamuk
Çin	38	Pamuk, Kavak, Petunya, Papaya
Praguay	27	Soya
Güney Afrika	18	Mısır, Soya, Pamuk
Uruguay	7	Soya, Mısır
Bolivya	6	Soya
Filipinler	4	Mısır
Avusturalya	2	Pamuk, Kanola, Karanfil
Meksika	1	Pamuk, Soya
İspanya, Çek Cum., Mısır, Romanya, Portekiz, Polonya, Slovakya, Almanya, Honduras	1 (Her bir ülke için)	Mısır
Şili	1	Mısır, Soya, Kanola
Kolombiya	1	Pamuk, Karanfil

Dünyada Ticari Olarak Üretimi Yapılan GDO'lu Ürünler ve Üretildiği Ülkeler

Mısır	ABD, Arjantin, Brezilya, Kanada, Güney Afrika, Uruguay, Filipinler, Romanya, İspanya, Honduras, Çek Cumhuriyeti, Portekiz, Slovakya, Polonya, Mısır, Şili
Soya	ABD, Arjantin, Brezilya, Kanada, Paraguay, Güney Afrika, Uruguay, Meksika, Bolivya, Şili
Kolza (Kanola)	ABD, Kanada, Avustralya, Şili
Pamuk ürünleri	ABD, Arjantin, Brezilya, Hindistan, Çin, Güney Afrika, Avustralya, Meksika, Kolombiya, Burkina Faso
Papaya	ABD, Çin

ABD' de etiketleme dahil, herhangi bir kısıtlama yoktur.

GDO' lu ürünlerin geleneksel ürünlerden farklı olduğunu ve risk taşıdığını savunan ülkeler ise "İhtiyatlı Yaklaşımlar" olarak nitelendirilmektedir. Türkiye ve AB üyesi ülkeler, GDO konusuna ihtiyatlı yaklaşma prensibini benimsemişlerdir. Bu ülkelerde, bilimsel organlar tarafından risk değerlendirmeleri yapılmaktadır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı-mızca hem Cartagena Biyogüvenlik Protokolü hem de GDO'lu ürünlerle ilgili olarak AB mevzuat uyum çalışmaları kapsamında 26.10.2009 tarihli Resmî Gazete'de Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik yayımlanmıştır. Ayrıca, oluşturulan Ulusal Biyogüvenlik Komisyo-

nu'nca Bakanlığımız koordinatörlüğünde GDO'lu ürünlerin üretimi, ithalatı, ihracatı konuları ve araştırmalarını düzenleyen bir biyogüvenlik sistemi oluşturmak üzere hazırlanan "Biyogüvenlik Kanunu Tasarısı", TBMM Genel Kurulu'nda kabul edilerek yasalaşmış ve 26.03.2010 tarihli resmi Gazete'de yayımlanmıştır ve bu tarihten itibaren altı ay sonra yürürlüğe girecektir.

AB' nin GDO'lu ürünlere karşı tutumu nasıldır?

Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) bir GDO için başvuru gerçekleştiğinde, bilimsel risk değerlendirmesi yapmaktadır.

GDO'nun risksiz bulunması halinde AB' de nihai karar, siyasi mekanizma tarafından alınmakta, ilgili ürünün ithalat ve ticaretine izin verilmektedir. Ancak izin verilen bu genleri taşıyan bitkilerin üretimi, her ülkenin kendi inisiyativedir.

Yemlerle ilgili yaygın yanlışlar nelerdir?

Dile getirilen iddiaların aksine; GDO, yemler vasıtasıyla hayvanların etine, sütüne ve yumurtasına geçmemektedir. EFSA'nın bilimsel araştırma sonuçları bu doğrultuda çıktığı için bu hayvansal ürünlere GDO etiketi konmaktadır. Aynı durum bitkisel yağlar için de geçerlidir.

Yeni Mevzuatın Getirdikleri Maksimun Güvenlik Minimum Risk

Biyogüvenlik Kanunu ve Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar Ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol Ve Denetimine Dair Yönetmelik, Cartagena Biyogüvenlik Protokolü ve AB' nin şu anda yürürlükteki mevzuatı ile uyumlu olarak hazırlanmıştır. İnsan sağlığına zarar verme ihtimali bulunan hiçbir uygulamaya izin verilmemektedir. Daha önceden GDO ile ilgili sadece

beyan esası ile sınırlı bir kontrol ve denetim öngörülürken, Kanunla, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kullanımı gözönünde bulundurularak GDO veya ürünlerinin ithalatı, ihracatı, deneysel amaçlı serbest bırakılması, piyasaya sürülmesi ile genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların kapalı alanda kullanımına, bilimsel esaslara göre yapılacak risk değerlendirmesine göre karar verilmesi öngörülmüştür.

Karar Vermede Biyogüvenlik Kurulu ve Bilimsel Komiteler Görevli

GDO ve ürünleri ile ilgili yapılan başvuruların değerlendirilmesi ve Kanunla belirlenen diğer görevlerin yürütülmesi için Biyogüvenlik Kurulu oluşturuluyor. Kurul, Bakanlıkça dört, Çevre ve Orman Bakanlığınca iki, Sağlık Bakanlığınca bir, Sanayi ve Ticaret Bakanlığınca bir ve Dış Ticaret Müsteşarlığınca bir üye olmak üzere, üç yıllık süre için, ilgili bakanlar tarafından belirlenen toplam dokuz üyeden oluşur.

Kurul tarafından her bir başvuru için, risk değerlendirme komitesi ve sosyo-ekonomik değerlendirme komitesi ile ihtiyaca göre diğer bilimsel komiteler oluşturulur. Bu komiteler on bir kişiden teşekkül eder. Uzmanlar listesi, üniversiteler ve Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu ile Kurul tarafından gerekli görülen alanlarda çalışanlar arasından seçilir.

Bebeklere özel koruma ve diğer yasaklar

Kanunla; GDO ve ürünlerinin onay alınmaksızın piyasaya sürülmesi, GDO ve ürünlerinin, Kurul kararlarına aykırı olarak kullanılması veya kullandırılması, Genetiği değiştirilmiş bitki ve hayvanların üretimi, GDO ve ürünlerinin Kurul tarafından piyasaya sürme kapsamında belirlenen amaç ve alan dışında kullanımı, GDO ve ürünlerinin bebek

mamaları ve bebek formülleri, devam mamaları ve devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek besinlerinde kullanılması yasaklanmıştır.

Ayrıca; GDO ve ürünlerinin; İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği tehdit etmesi, üretici ve tüketicinin tercih hakkının ortadan kaldırılması, çevrenin ekolojik dengesinin ve ekosistemin bozulmasına neden olması, GDO ve ürünlerinin çevreye yayılma riskinin olması, biyolojik çeşitliliğin devamlılığını tehlikeye düşürmesi, başvuru sahibinin biyogüvenliğin sağlanmasına yönelik tedbirleri uygulamak için yeterli teknik donanımına sahip olmadığına anlaşıldığı durumlarda bu başvurular reddedilir.

Sorumluluk Üst Seviyede

GDO ve ürünleri ile ilgili faaliyetlerde bulunanlar, bu Kanun kapsamında izin almış olsalar dahi, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanmasına karşı oluşan zararlardan sorumludur. Bu sorumluluk, GDO ve ürünlerinin, başvuru ve kararda yer alan koşulları sağlamadığının anlaşılması durumunda zarar oluşmasa dahi geçerlidir. GDO'ların kapalı

alanda kullanımı ve gıda, yem, işleme ve tüketim amacıyla piyasaya sürülmesi, ithalatı ve transit geçişi için izin alma zorunluluğu olduğu halde, bu faaliyetleri izinsiz olarak gerçekleştirenler ile GDO'ları çevreye serbest bırakanlar ve üretkenler bu faaliyetler sonucunda meydana gelen her türlü zarardan sorumludur. Her ne amaçla olursa olsun piyasaya sürülmüş GDO ve ürünlerini karar koşullarına uygun olmayan bir şekilde muameleye tabi tutmak suretiyle veya başka bir yolla zararın ortaya çıkmasına ya da sonuçlarının ağırlaşmasına sebep olanlarla bunları ticari olarak üretkenler, işleyenler, dağıtanlar ve pazarlayanlar bu zararlardan müteselsilen sorumludur.

Kanunla Öngörülen Cezalar Yargı Tarafından Verilecek

Biyogüvenlik Kanunu'nun 15 nci maddesiyle düzenlenen Ceza Hükümlerinin verilmesinde ilgili Mahkemeler ve Cumhuriyet Savcısı yetkilidir.

Kaynak

Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü
<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2010/03/20100326.htm>



GDO neden bu kadar tartışılıyor?

Prof. Dr. Selim ÇETİNER

Sabancı Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi

Bundan bir önceki “Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Gıda Güvencesi” başlıklı yazımda genel hatlarıyla tarımsal biyoteknolojiyi farklı yönleriyle ele alıp genel bir giriş yapmış, ardından da Türkiye’deki Biyogüvenlik mevzuatı oluşturma çalışmalarından ve aksaklıklardan bahsetmiştim.

Bu yazıda ise Türkiye’de genelde biyoteknolojinin özelde de genetiği değiştirilmiş organizmaların yani GDO’ların neden yanlış ya da eksik anlaşıldığını ve bunun yansımalarını incelemeye çalışacağım.

Geçen yazımdan da hatırlanacağı üzere, Genetiği Değiştirilmiş Organizma(GDO)lar, modern biyoteknolojik yöntemler kullanılarak yapıları iyileştirilip geliştirilen ürünler için kullanılan bir deyimdir. Transgenik ya da biyotek ürünler de GDO’lu ürünler yerine kullanılabilir. Modern biyoteknolojinin ya da bunun ürünü GDO’ların sağlıkla ilgili (kırmızı biyoteknoloji), tarımla ilgili (yeşil biyoteknoloji), endüstriyle ilgili (beyaz biyoteknoloji) ve deniz ürünleriyle ilgili (mavi biyoteknoloji)



gibi hayatımızda hemen her alanda artık uygulandığını görüyoruz.

Sağlık sektöründe, şeker hastalarının kullandığı insülinin tamamı, test kitlerinin, kanser ilaçlarının, aşılardan ve antibiyotiklerin önemli bir bölümü modern biyoteknolojik yöntemlerle yani GDO'lu organizmalardan üretilmektedir.

Kırmızı biyoteknolojinin pazar büyüklüğü 2007 yılı sonu itibariyle 80 milyar doları geçmiş bulunuyor ki bu oldukça yeni bir teknoloji için çok büyük bir rakam. Tartışmalı konulardan biri olan kök hücre araştırmalarındaki kısıtlamaların azalması, gen tedavisi yöntemlerindeki hızlı gelişmeler bu sektörün yakın gelecekte daha da büyümesini sağlayacaktır.

Beyaz biyoteknoloji diye adlandırdığımız sektör ise daha çok endüstride ve gıda işlemede kullanılan enzimlerin yine GD organizmaları ile üretilmesi üzerinde yoğunlaşmakta ve bu sektörde Avrupalı biyoteknoloji firmaları dünya enzim üretiminde % 75'lik bir payla önde gitmektedirler. Kağıt ve tekstil sanayi yanında gıda endüstrisinde örneğin peynir mayası üretiminde GDO'lardan üretilen enzimlerin kullanımı hızla artmaktadır.

Bundan sonra daha sık duyacağımız yeşil biyoteknolojinin yani modern biyoteknoloji kullanılarak geliştirilen tarımsal ürünlerin ya da transgenik tohumların ticari değeri ise 2007 yılı sonu itibariyle 6.9 milyar dolar olarak hesaplanmaktadır ki bu da 36 milyar dolar olan dünya ticari tohum büyüklüğünün % 20'si olarak düşünülebilir.

Mavi biyoteknoloji, Türkiye'de ve birçok gelişmekte olan ülkede kültür balıkçılığı olarak yıllardır önemli bir gelişme kaydetmiş bulunuyor. Bunun insanların protein ihtiyaçlarını karşılamada önemli bir katkı sağladığını kolayca görebiliyoruz. Kültür balıkçılığında, kabuklu ve eklembacaklı deniz canlıları-



nın da birçok ülkede büyük bir endüstri haline geldiğini biliyoruz. Ancak, modern biyoteknoloji kullanılarak büyüme hormonu geni aktarılmış somon balıklarının FDA'den gıda açısından onay almış olsa da çevre üzerindeki olası olumsuz etkileri nedeniyle EPA (Amerikan Çevre Koruma İdaresi) tarafından yetiştirme izni verilmediğini de hatırlatmak isterim.

Biyoteknolojik yöntemlerin sağlık alanında kullanılması pek tepki almaz iken, özellikle Avrupa Birliği ve diğer bazı ülkelerde transgenik bitkilerin insan sağlığı ve çevre üzerine olası olumsuz etkileri tartışma konusu olmaktadır. Bunların bilimsel bazı tartışmalardan

ziyade duygusal, kişisel, ideolojik ve ekonomik tercihler ağırlıklı olduğu yadsınamaz. Örneğin, insan sağlığı açısından öne sürülen bir olumsuzluk GD ürünlere aktarılan genlerin insanlarda alerji yapabileceği ve toksik etkilerinin olabileceğidir. Ancak, bu ürünlerin ticari ekimlerine izin verilmeden önce, yoğun ve kapsamlı laboratuvar ve klinik testlerin yapılması ve bulguların bağımsız bilim kurulları tarafından inceleniyor olması, bu tip olası yan etkilerin en az düzeyde olmasını sağlamaktadır. Nitekim Avrupa Birliği ülkelerindeki kamuoyu endişelerini giderebilmek amacıyla, AB üyesi 13 ülkeden 65 bilim insanının katılımıyla, 11,5 milyon Eu-



ro harcanarak yürütülen ve 3.5 yıl süren ENTRANSFOOD araştırma programı, halen üretilip tüketilmekte olan genetiği değiştirilmiş ürünlerin insan sağlığı açısından klasik yöntemlerle elde edilen ürünlerden daha tehlikeli olmadığını ortaya koymuştur.

GDO'lara Neden Karşı Çıkılmaktadır?

Teknoloji karşıtlarının tipik bir diyalogu "biz biyoteknolojiye karşı değiliz, ama..." diye başlar ve olmayan ürünlerin olmadık zararlarının sıralanmasıyla devam eder. Bırakın sade vatandaş, bu konuda doktora yapmış bir bilim insanı olarak benim bile sıralanan bu olumsuz etkileri dinledikten sonra bu teknolojiye karşı bayrak açasım geliyor... Akılsel ile düşündüğünüzde, bu kişilere "madem biyoteknolojiye karşı değilseniz, neden GDO'ya Hayır Platformu'nun sözcülüğünü yapıyorsunuz?" diye sormak gerekiyor.

Doğal olarak basın yayın organlarından sürekli olarak bu olumsuz etkileri dinleyen insanlar da duygularıyla hareket etmeye başlıyorlar. Bunun yanında İstanbul gibi 15 milyonluk bir hapishaneye mahkûm olmuş, doğaya yabancılaştırmış insanların doğaya olan özlemlerini de yabana atmamak la-

zım. Bu insanların 30 katlı binalarda oturup, organik ürün tercih etmelerini ancak bu özleme bağlayabiliriz her halde!

Biyoteknoloji karşıtlarının yazdıklarını her okuyuşumda bir kez daha görüyorum ki: 1) bu kişiler ya tarımdan ve çiftçilikten hiç anlamıyorlar, ya da 2) kendi ideolojik görüşlerini ve pozisyonlarını korumak için bilinçli olarak tarımın bir dizi asıl sorununu görmezden geliyorlar. Sadece Türkiye'de değil uluslararası platformlarda da bu kerameti kendinden menkul uzmanlar, gerçekleri çarpıtmaktan da, dahası haklarını savunduklarını iddia ettikleri insanların vahim duruma düşmelerinden de asla rahatsız olmuyorlar.

İşin belki de en acınası yanı, teknoloji karşıtı bu kişiler iddialarına karşı ortaya konulan bilimsel yayınları da, ya görmezden geliyorlar ya da bilimsel çalışmaların içerisinde cimbızla çektikleri 1-2 noktayı ısrarla çarpıtarak, aynı söylemleri bıkmadan usanmadan sürdürmeye devam ediyorlar. Uzman olmadıkları konularda, kulaktan dolma bilgilerle, bilimsel kanıtı ihtiyaç duymadan sorumsuzca beyanlarda bulunan bu kişilerin ortak yönü, toplumun ilgi duyduğu konularda yalan yanlış ko-

nuşarak popüler olmak ve bu yolla kazandıkları şöhreti de çeşitli vasıtalarla kişisel kazanca çevirmek.

Örneğin, bunlardan biri profesör olduğu dahi kesin olmayan, ancak internetten aktarlık yapan bir şahsiyet. GDO karşıtı ateşli söylemleriyle televizyonda boy göstererek şifalı bitkilerini pazarlayan bu şahsı dinleyen çiftçilerimize de artık buğday, mısır yetiştirmeyi bırakıp şifalı bitkilerle 70 milyon üzerindeki insanımızı beslemek kalıyor!

Üyelerinin, yani bizzat üretim yapan çiftçilerin, yeni teknolojilere nasıl kavuşup uluslararası pazarda nasıl rekabet edebilir hale geleceklerini analiz ederek, kurumsal pozisyon belirlemek yerine, kerameti kendinden menkul uzmanların ortaya attıkları hayali ürünlerin olmayan risklerinden hareket eden TZOB yeni teknolojiye sırt çevirmiş duruma düşüyor. Diğer meslek odaları da aynı şekilde ideolojik tercihlerinin etkisinden sıyrılmadıkları için teknoloji karşıtı tutumlarını sürdürüyorlar.

İnsan sormadan edemiyor: Dünyada katlanarak artan ve 2009 da 135 milyon hektara ulaşan GDO'lu ürünleri üreten milyonlarca çiftçi ve onların çiftçi birlikleri, çevre ve insan sağlığına bu kadar duyarsız olabilir mi? ABD'deki, Kanada'daki, İspanya'daki, Arjantin'deki çiftçiler hiç mi hesap kitap bilmiyorlar? Brezilya'nın biyoçeşitliliği Türkiye'ninkinden daha mı az? Çin neden tarımsal biyoteknoloji araştırmaları için 3.5 milyar dolar bütçe ayırıyor? GD ürünler sağlığa zararlıysa neden AB ülkeleri her yıl 30-40 milyon ton GD soya ithal ediyor?

GDO'ya Hayır Platformu'nun son girişimi de GDO'ların haram olduğuna dair fetva almak üzere Diyanet İşlerine başvurmaları. Bu grup, GDO'lu ürünlerde domuz ge-

ni var diye bir yalan uydurarak tezlerini güçlendirmeye çalışıyorlar. Halen tüm dünyada yaygın olarak üretilip tüketilmekte olan dört ürün (soya, mısır, pamuk, kolza) bulunmaktadır. Bunların hiçbirisi de domuz geni taşımamaktadır.

Konuyu biraz derinlemesine incelediğimizde görebileceğimiz üzere, son bir iki yıldır GDO'larda tamamen bağımsız olarak, bir kesim "girişimci" de "Helal Gıda Sertifikası" vererek kendilerine yarar sağlama çabasına girmişlerdir. Bu kişiler, gerek gıda güvenliğini gerekse bazı dini motifleri ve hassasiyetleri kullanarak TSE ve Diyanet İşlerini devre dışı bırakıp "Helal Gıda Sertifikası" düzenleme ve dolaşımı ile bundan nemalanma gayreti içerisindeyler. Bu kesim de GDO'ları bu amaçla kullanmaktadır. Ancak, Mısır Ulusal Biyogüvenlik Komitesi'nden aldığım bilgiye göre Kahire'deki El-Ezher Üniversitesi bugün itibarıyla GDO'lara karşı bir fetva vermemiştir.

Aslında müteaddiyin insanlarımızın, modern biyoteknolojiye dört elle sarılmaları ve bu teknolojiye teşekkür etmeleri gerekmektedir. Zira, GDO teknolojisiinden önce, dünyadaki tüm şeker (diyabet) hastaları domuz pankreasından elde edilen insülin kullanıyorlardı. Biyoteknolojinin gelişmesiyle birlikte şimdi tüm dünya, insan geninin klonlandığı GDO'lardan üretilen insülini (Humulin) kullanmaktadır. Diğer bir anlatımla, GDO'lar zorunlu olarak domuz insülini kullanan İslam dünyasını bu mecburiyetten kurtarmıştır.

GDO karşıtı kampanyaların etkileri

Son yıllarda özellikle de geçtiğimiz Ekim ayından beri basında yer alan GDO karşıtı haberler yukarıda da açıklamaya çalıştığım üzere hiçbir bilimsel esasa dayanmıyordu. Ancak, Avrupa kaynaklı bu kampanyalar insanlarda müthiş bir kor-

ku yaratarak insanları biyoteknolojiden uzaklaştırmayı başarmıştır.

Bu GDO karşıtı propagandalar, sadece halkımız üzerinde değil, kamuda çalışan bürokratlar, siyasetçiler ve milletvekilleri üzerinde de etkili olmuştur. Bunun doğal sonucu olarak hazırlanarak Meclis'e gönderilen 18 Mart 2010 tarihinde kabul edilen Biyogüvenlik Kanunu korku siyasetinin ağır izlerini taşımaktadır. Bu da gıda ve yem amaçlı GDO'ların ithalatını düzenlemeye çalışan bürokratlarımızın farkında olmadan tüm modern biyoteknoloji araştırmalarını da engelleyecek bir taslak hazırlamalarına neden olmuştur.

Kanunun AB mevzuatıyla uyumlu olması ve araştırmaları

engeller değil destekler nitelikte olması gerekirdi. 21. yüzyılın teknolojisi olarak adlandırılan modern biyoteknoloji araştırmalarının bu tip zorluklarla karşılaşması, Türkiye'nin geleceğini de ipotek altına almak demektir. Zira, her türlü tıbbi, tarımsal ve temel araştırmalarda kullanılacak GDO'lar için Bakanlıktan izin alınması zorunluluğu, pratikte araştırmaları yapılamaz hale getirecektir. Dileğimiz, Biyogüvenlik Kanunu'nun uygulanması için hazırlanacak Yönetmelikler'in AR-GE faaliyetlerini engellemeyecek şekilde hazırlanmasıdır.

Kaynak

Kaynaklar listesi yazarından temin edilebilir.



Biyogüvenlik

TBMM Genel Kurulu'nda kabul edilerek yasalaştı

2 6. 03.2010 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanan Biyogüvenlik Kanunu; bilimsel ve teknolojik gelişmeler çerçevesinde, modern biyoteknoloji kullanılarak elde edilen genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünlerinden kaynaklanabilecek riskleri engellemeyi, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanmasını amaçlıyor.

Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünlerle ilgili araştırma, geliştirme, işleme, piyasaya sürme, izleme, kullanma, ithalat, ihracat, nakil, taşıma, saklama, paketleme, etiketleme, depolama ve benzeri faaliyetlere dair hükümleri kapsayan kanun; veteriner tıbbi ürünlerle Sağlık Bakanlığınca ruhsat veya izin verilen beşeri tıbbi ürünler ve kozmetik ürünleri kapsam dışında bırakıyor.

Kanuna göre, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolo-

jik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kullanımı gözönünde bulundurularak GDO veya ürünlerinin, ithalatı, ihracatı, deneysel amaçlı serbest bırakılması, piyasaya sürülmesiyle genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların kapalı alanda kullanımına, bilimsel esaslara göre yapılacak risk değerlendirilmesine göre karar verilecek. Risk değerlendirme sonuçlarına göre, risk oluşturmayacağı belirlenen başvurular için verilen kararın geçerlilik süresi 10 yıl olacak. Her bir GDO ve ürününün ilk ithalatı için gen sahibi veya ithalatçı, yurt içinde geliştirilen GDO ve ürünü için ise gerçek ve tüzel kişiler tarafından Tarım ve Köyişleri Bakanlığına başvuru yapılacak. Başvurularda, başvurunun içeriğine ilişkin bilgilerle, GDO ve ürününün ne amaçla kullanılacağı yazılacak.

GDO ve ürünlerinin; insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği tehdit etmesi, üreticinin, tüketicinin tercih hakkının ortadan kaldırılması, çevrenin ekolojik dengesinin ve ekosistemin bozulmasına neden olması, GDO ve ürünlerinin çevreye yayılma riski olması durumlarında başvurular reddedilecek.

Transit geçişler de izne tabi tutulacak

Deneysel amaçlı serbest bırakma veya piyasaya sürme amacıyla ilk defa ithal edilecek GDO ve ürünleri için ithalattan önce, yurt içinde geliştirilenler için ise piyasaya sür-

rülmeden önce Bakanlığa ayrı ayrı başvuru yapılacak. GDO ve ürünlerinin transit geçişinde her bir geçiş için Bakanlıktan izin alınması zorunlu olacak. Transit geçişler, Bakanlık tarafından verilen yazılı izinle belirtilen koşullara ve Gümrük Kanununa uygun olarak gerçekleştirilecek. Araştırma yapmaya yetkili kuruluşlar tarafından bilimsel araştırma amacıyla ithal edilecek GDO ve ürünleri için Bakanlıktan izin alınacak. GDO ve ürünleriyle ilgili yapılan başvurular hakkında, risk ve sosyo-ekonomik değerlendirmeye ilişkin bilimsel raporlar, kurul tarafından, biyogüvenlik bilgi değişim mekanizması vasıtasıyla kamuoyuna açıklanacak. Kurul, nihai değerlendirme raporu ile olumlu kararını toplantı tarihinden itibaren en geç 30 gün içinde Bakanlığa sunmak zorunda olacak. Başvuru sahibi, geçerlilik süresi dolmadan en az 1 yıl önce Bakanlığa müracaat ederek uzatma talep edebilecek. Bu talep kurul tarafından değerlendirilecek ve sonucu başvuru sahibine bildirilmek üzere Bakanlığa gönderilecek. Sonucun 1 yıllık süre içerisinde başvuru sahibine bildirilmemesi durumunda, izin süresi, karar verilmeye kadar uzayacak.

GDO ve ürünleri bebek mamalarında kullanılmayacak

GDO ve ürünlerinin; onay almadan piyasaya sürülmesi, Biyogüvenlik Kurulu kararlarına aykırı olarak kullanılması veya kullanılması, genetiği değiştirilmiş bitki



Kanunu Tasarısı

ve hayvanların üretimi, GDO ve ürünlerinin kurul tarafından piyasaya sürme kapsamında belirlenen amaç ve alan dışında kullanımı, bebek mamaları ve bebek formülleri, devam mamaları ve devam formülleriyle, bebek ve küçük çocuk ek besinlerinde kullanılması yasak olacak. GDO ve ürünlerinin piyasaya sürülmesinden sonra, kararda verilen koşullara uyulup uyulmadığı, insan, hayvan, bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitlilik üzerinde herhangi bir beklenmeyen etkisinin olup olmadığını, Bakanlık kontrol edecek ve denetleyecek. Kararda belirtilen koşulların ihlali veya GDO ve ürünleriyle ilgili olarak herhangi bir riskin ortaya çıkabileceği yönünde yeni bilimsel bilgilerin ortaya çıkması durumunda karar, Kurul tarafından iptal edilebilecek. Kararı iptal edilen GDO ve ürünleri toplatılacak. İnsan, hayvan, bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliğe olumsuz etkisi olduğu tespit edilenler derhal imha edilecek; herhangi bir olumsuz etkisi tespit edilmeyenlerin ise mülkiyeti kamuya geçirilecek. İzlenebilirliğin sağlanması amacıyla, GDO ve ürünlerinin ülkeye girişi ve dolaşımında, Bakanlığa beyanda bulunulması, gerekli kayıtların tutulması, kararın bir örneğinin bulundurulması ve etiketleme kurallarına uyulması zorunlu olacak. Her bir GDO ve ürününe ayırt edici kimlik verilerek kayıt altına alınacak. Kayıt altına alınan GDO ve ürünlerine ilişkin belgelerin 20 yıl süreyle saklanması zorunlu olacak. Herhangi bir ürünün, Bakanlık tarafından belirlenen eşik değerin üzerinde GDO ve ürünlerini içermesi halinde; etikette GDO içerdiği açıkça belirtilecek.



Kurallara Uymayanlara Ağır Cezalar Uygulanacak

GDO ve ürünleriyle ilgili faaliyetlerde bulunanlar, izin almış olsalar dahi, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanmasına karşı oluşan zararlardan sorumlu olacak. Sorumluluk, zarar oluşmasa dahi geçerli olacak. GDO'ların kapalı alanda kullanımı, gıda, yem, işleme ve tüketim amacıyla piyasaya sürülmesi, ithalatı ve transit geçişi için izin alma zorunluluğu olduğu halde, bu faaliyetleri izinsiz olarak gerçekleştirenlerle, GDO'ları çevreye serbest bırakanlar ve üretenler meydana gelen her türlü zarardan sorumlu tutulacak.

GDO ve ürünlerinin neden olduğu zararların tazmin edilmesini talep hakkı, zarar görenin, zarardan veya zarar vereni öğrenmesinden itibaren 2 yıl ve zararı doğuran olayın meydana gelmesinden itibaren 20 yıl sonra düşecek. GDO ve ürünlerini, bu tasarı hükümlerine aykırı olarak ithal eden, üreten veya çevreye serbest bırakan kişi, 5 yıldan 12 yıla kadar hapis ve 10 bin güne kadar adli para cezasına çarptırılacak. Belirlenen esaslar çerçevesinde ithal edilen, işlenen GDO'ları

veya GDO ve ürünlerini, ithal izninde belirlenen amaç ve alan dışında kullanan, satan, bu özelliğini bileerek satın alan, bulunduran kişi 4 yıldan 9 yıla kadar hapis cezasına mahkum edilecek. İthal edilen GDO'lardan elde edilen ürünleri, ithal izninde belirlen amaç ve alan dışında kullanan, satışa sunan, bu özelliğini bilerek satın alan kişi ise 3 yıldan 7 yıla kadar hapis cezası ile cezalandırılacak. Yalan beyanda bulunarak ithal iznini alan kişi, 1 yıldan 3 yıla kadar hapis cezasına çarptırılacak. Bu suçların bir tüzel kişinin faaliyeti çerçevesinde işlenmesi halinde, tüzel kişiye 100 bin liradan 200 bin liraya; belirlenen yükümlülükleri yerine getirmeyen başvuru sahiplerine her bir yükümlülük ihlali dolayısıyla 10 bin liradan 30 bin liraya kadar, GDO ve ürünlerini tasarıda belirlenen hükümlere aykırı olarak kapalı alanlarda kullananlara ise 10 bin lira para cezası kesilecek. Usul ve esasları düzenleyen yönetmelikler, kanunun yayım tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde Bakanlık tarafından çıkarılacak.

Kaynak

http://www.tarim.gov.tr/Duyurular/haber_Detayli_Gosterim.html?NewsID=849

Toplu beslenme

Şaban AKPINAR

Kontrol Şube Müdürü, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Beslenme canlıların yaşamının her döneminde vazgeçilmez temel gereksinimlerindendir. Toplumu ve onu oluşturan bireylerin sağlığının korunması ve geliştirilmesinde, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin artmasında yeterli ve dengeli beslenme temel koşullardan birisi belki de en önemlisidir. Beslenmeye ilişkin tutum ve davranışlar bireyin eğitim ve çalışma yaşamındaki performansını, dolayısıyla başarısını önemli ölçüde etkiler. Yeterli ve dengeli beslenme vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için besin öğelerinin her birinin yaş, cinsiyet ve fiziksel aktivite durumları göz önünde bulundurularak yeterli miktarlarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılmasıdır.

Toplu beslenme, insanların ev dışında bir arada bu hizmeti veren kuruluşlar tarafından sunulan yiyecek veya yemeklerle beslenmesi olarak tanımlanmakta ve bu hizmeti veren kuruluşlar da “toplu bes-

lenme yapılan kuruluşlar” veya “toplu beslenme sistemleri” olarak adlandırılmaktadır. Orta çağdan beri uygulanmakta olan toplu beslenme sistemi kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve günümüz yaşantısının önemli bir parçası haline gelmiştir. Bugün sanayileşmiş ülkelerde nüfusun yarısından fazlası, ülkemizde ise tahminen nüfusun onda biri (silahlı kuvvetler dışında) en az bir öğün yemeğini toplu beslenme yapılan yerlerde yemektedirler. Kent nüfusu arttıkça ve sanayileşme gerçekleştikçe beslenme gereksinmesini ev dışında karşılayanların oranı daha da artmaktadır.

Günümüzde toplu beslenme yapılan yerler; okullar, hastaneler, fabrikalar, cezaevleri, askeri kuruluşlar, oteller, restoranlar, lokantalar, fast-food restoranlar olarak sayılabilir. Her bir kuruluş hizmet verdiği tüketici kitlesinin (öğrenciler, hastalar, işçiler vb.) özelliklerine uygun ve kaliteli hizmet vermekle yükümlüdür.

Toplu Beslenme Hizmetinden yararlanan tüketicilerin beklentileri; doyuruculuk, kalite, güvenilirlik, ekonomiklik, temiz ve rahat/konforlu bir atmosfer, iyi bir servis hizmetidir. Bu beklentilerin karşılanması açısından hizmetin her aşamasında hijyene önem verilmesi vazgeçilmez bir unsurdur. Hizmet aşamalarında oluşabilecek aksaklık, dikkatsizlik, sonu ölümle bitebilecek besin zehirlenmelerine yol açabilir. Toplu beslenme yapan kuruluşlarda güvenilir besin hazırlama aşamalarında, hijyeni sağlamak için üç faktöre dikkat edilmelidir, bunlar: mutfak ve mutfakta kullanılan araç gereç temizliği ile ilgili fiziksel faktörler, besinin ve kişisel hijyenin sağlanması ile ilgili üretim sürecine ait faktörler, personel hijyeni ve bu konuda eğitimin sağlanması ile ilgili kişisel faktörlerdir.

Toplu Beslenme Hizmetlerinde Hijyen

Hijyen: Sözcük anlamı, sağlık bilimi demektir. Günümüzde sağlı-



ve hijyen

ğı koruma uygulamalarının tümüne hijyen denmektedir. Temizlik ise; bir yüzey üzerinde mekanik ya da kimyasal etki gösteren ve estetik yönden görünümü bozan her türlü kirin ortamdan uzaklaştırılmasıdır.

Mutfakta hijyen; yiyecek maddelerini alıp, hazırlayıp, müşteri masasına taşıyana kadar geçen zamanda, mümkün olduğu kadar mikroorganizmaların çoğalmasını önlemek ve onlardan uzak durmaya çalışmaktır. Besin hijyeni ise herhangi bir besinin hastalık yapan etmenlerden arınmış olmasıdır. Besin hijyeninin temel prensibi ise tüketici sağlığını korumaktır. Toplu beslenme sistemlerinde, besin güvenliğinin sağlanması ve besin kaynaklı hastalıkların önlenmesinde besinlerin satın alma, depolama, hazırlama ve pişirme ile besinlerin servisi esnasında da hijyen kurallarına uyulmalıdır.

Besinler güvenilir kaynaklardan satın alınmalıdır. Tüm gıda maddelerinin kalite kriterlerinin belirlendiği hammadde tanımları ve yiyecek teknik şartnamesi hazırlanmalı ve satın alma işlemlerinde bu kriterlere uygunluk aranmalıdır. Ambalajlı besinleri satın alırken etiket bilgilerinin tam olmasına, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan üretim/ithalat iznini bulunmasının dikkat edilmelidir.

Besinlerin satın alındıktan sonra depolanmaları, bozulmalarını ve zararlı hale gelmelerini önleme ve kontrolleri açısından önemli bir prosestir. Yiyecekler depolanma sürecinde su kaybı, metabolik faaliyetler, zedelenmeler gibi fiziksel ve bakteriyel, küf, maya, enzim gibi biyo-



lojik etkenler nedeniyle bozulabilir. Besinlerin bozulmasında önemli bir faktör olan ısı ve nemin denetimi uygun depolama koşulları ile sağlanabilir. Çabuk bozulabilen özellikle potansiyel tehlikeli besinler (protein içeriği yüksek, et, süt, balık vb) belli sıcaklıkta ve belli süre saklanabilir. Besinlerin depolanmasında bu kriterler göz önünde bulundurulmalıdır.

Besin zehirlenmesi; herhangi bir besin ya da içeceğin tüketimi sonucu meydana gelen enfeksiyon veya intoksikasyon durumuna verilen genel bir tanımlamadır. Bakteriler, virüsler, küfler, mayalar, parazitler, hayvanlar, bitkiler ve kimyasal maddelerle kontamine olmuş besinlerin alımı sonucu meydana gelen hastalıklar besin zehirlenmesi kapsamında değerlendirilir. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) raporlarına göre, dünyada her yıl 1.8 milyon insan diyareye bağlı hastalıklardan ölmekte ve kontamine olmuş su ve besinler de bu ölümlerin büyük bir çoğunluğunun nedenini oluşturmaktadır. Besin kaynaklı sağlık sorunları doğrudan kontamine olmuş

besin maddelerinden kaynaklanabileceği gibi; olumsuz çevre koşulları, üretici ve tüketicilerin hijyen konusundaki olumsuz bilgi, tutum ve davranışları, toplumda besin kaynaklı hastalık taşıyıcılarının varlığı, zoonotik hastalıklar gibi çeşitli kaynaklara bağlı gelişebilmektedir.

Gıda Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Besin Güvenliği Uzman Komitesi, kontamine besin tüketiminden doğan besin kaynaklı hastalıkların dünyadaki en sık görülen sağlık sorunu olduğuna işaret etmektedir. Avrupa ülkelerinde yapılan çalışmada besin zehirlenmelerinin en çok görüldüğü yerler sırasıyla; evler (% 42), restaurant, motel ve barlar (% 19) olarak bildirilmiş olup, hastaneler için bu oran (% 3) olarak rapor edilmiştir.

WHO tarafından besin zehirlenmelerini kontrol altına almak için 1993-1998 yılları arasında 42 ülkede yapılan araştırma sonucunda, 23.538 besin zehirlenmesi vakası rapor edilmiştir. Raporda Salmonella (% 36) en sık besin zehirlenmesine neden olan bakteri olarak görülmektedir. S.enteritidis ise %

35 gibi bir oranla Salmonella ' dan sonra besin zehirlenmelerine en sık neden olan bakteri olarak belirtilmiştir.

Besinler kanalıyla insanlara taşınabilen virüsler başlıca; Hepatit A. Poliovirüs ile Rotavirüs Norwalk vb. virüslerdir. Besinlere genellikle fekal oral yolla insanlar veya kontamine olmuş sular vasıtası ile bulaşırlar.

Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Yıllığı'nda yer alan verilere göre; 2005 yılı için Türkiye'de rapor edilen bakteri kaynaklı besin zehirlenmesi vaka sayısı 26.298 olarak kaydedilmiştir. Rapor edilen hastalık kaynağı bakteriler ve dağılımları incelendiğinde, Türkiye genelinde Entamoeba histolytica, Giardia intestinalis, Salmonella, Shigella türlerinin neden olduğu besin zehirlenmesi vaka sayılarının çoğunlukta olduğu görülmektedir.

Besin kaynaklı zehirlenme vakalarının en yaygın nedenleri; yetersiz soğutma (% 46), hazırlama ve tüketim arasında bir veya daha fazla gün olması (% 21), enfekte personel (% 20), yanlış ısı uygulaması (% 16), yetersiz pişirme (%16), yetersiz ısıtma (%16), kontamine malzeme kullanımı (% 11), kros kontaminasyon (% 7), araç-gereçlerin yetersiz temizlenmesi (% 7), kötü yiyecek malzemelerinin kullanılması (% 5) ve artan yemeklerin kullanımı (% 4) olarak rapor edilmektedir.

Personel Hijyeni, Davranışları ve Sağlık Kontrolü

Personel hijyeni, ellerin ve gıdayla teması mümkün olabilen diğer vücut bölgelerinin temizliğinin tümünü içerir. Gıdaların mikrobiyolojik kalitesi, işyerinde çalışanların hijyeniyle yakından ilgilidir. Çünkü işyeri çalışanları gıdalardaki hem saprofit ve hem de patojen mikroorganizmaların potansiyel kaynağını teşkil eder. Gıda işyerlerinde çalışanlar özellikle solunum ve sindirim sistemi hastalıklarına (dizanteri, kolera, tifo v.b.) neden olan etkenlerin gıdalara bulaşmasında önemli rol oynarlar.

Yiyecek ve içecek servislerinde çalışan personelin; besin zehirlenmesine neden olan mikroorganizmalar ve diğer kontamine edici ajanların, yiyecekler içerisine karışmaması için göstereceği çaba ahlaki ve yasal bir sorumluluktur. Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretiminde çalışacak personel sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan gıda işletmecisi/sorumlu yöneticisi sorumludur.

Gıdaların üretildiği alanda çalışan herkesin, kişisel temizliğine yüksek derecede özen göstermesi gerekir. Tırnaklar kısa kesilmiş ol-

malı, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, maske, bone, eldiven ve ayak giysileri gibi uygun koruyucu giysiler gerektiğinde giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışların yapılmaması gerekir. Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşmış yara, deri enfeksiyonları, ağrılar ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin, gıdaları işlemesine veya gıdaların işlendiği alana girmesine, izin verilmez. Bu şekilde etkilenen ve gıda işinde çalışan gıda ile teması olma ihtimali olan herkes hastalığını veya belirtilerini eğer mümkünse onun sebeplerini gıda işi yapan işletmeciye bildirecektir.

Gıda ile çalışan personel hem çalışırken, hem de çalışmaya başlamadan önce ve sonra ellerini iyice temizlemelidir. Eller, tuvaletten sonra, mutfağa girince, besinlere ve araçlara temastan önce, çiğ et, tavuk eti, sebzeler ve yumurtalara dokunduktan sonra, besin hazırlama sonrası, artık besinler ve çöple dokunduktan sonra, ellere ök-



sürme, aksırma ve el mendili kullanıldıktan sonra, sigara içtikten ve yemek yedikten sonra, saçlara dokunup, taradıktan sonra, bir eşyanın taşınması ve temizlenmesinden sonra yıkanmalıdır.

Mutfak ve Araç Gereç Hijyeni

Bir yiyeceğin satın alınmasından servisine kadar geçen her aşamanın gerçekleştiği, mutfak, servis alanları ve bu aşamalarda kullanılan araç gereçlerin temizliği yiyeceklerin güvenli bir şekilde tüketiciye ulaşması açısından büyük önem taşımaktadır.

Besin güvenliğini tehdit eden faktörlerden en önemlilerinden birisi, TBS'nde kullanılan araç-gereçlerin yetersiz hijyenidir. TBS'nde iyi planlanmış bir mutfak içerisinde etkili araç-gerecin seçimi, doğru ve hijyenik kullanımı ile planlı ve kontrollü bir yönetim ve eğitilmiş personel birleştiğinde kaliteli hizmet sunumu kaçınılmazdır. Araç-gereç satın alırken özellikle temizleme kolaylığı ve sanitasyona büyük önem verilmelidir. Araç-gerecin imalatında kullanılan ve besinle temas eden yüzeylerin toksik olmayan maddelerden yapılmış olması da önemlidir.

Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar; Yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Gıdaların taşınması için kullanılan araçlar gerektiğinde, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır.

Sosyal Tesis ve Tuvaletlerle İlgili Kurallar

Gıda üretimi yapılan iş yerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, tuvaletler ve varsa yemekhanelerde aşağıdaki özellikler aranır.



1. İş yerindeki sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.

2. İş yerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.

3. Gerekli görülen yerlerde sıcak ve soğuk su sağlayan fotoselli, pedallı ve elle kullanılmayan muslukların bulunduğu lâvabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kâğıt havlu bulunmalı, gerektiğinde el ve ayakların dezenfekte edilmesi için yönelik önlemler alınmalıdır.

4. Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.

5. Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

Diğer Hijyen Tedbirleri

- Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,

- Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi Ve Kontrolüne Dair Yönetmelik çerçevesinde ilgili prosedürleri uygulamak,

- Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak,

- Ürünün özelliğine göre gerekli olan soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak,

- Yeterli sıklıkta numune almak ve analiz etmek veya ettirmek,

Ayrıca Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.

Kaynaklar

www.beslenme.saglik.gov.tr/content/files/yeterlibeslenme/.../a19.pdf

http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida_guvenligi_kalitesi_denetimi_yon_son.html

http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/sorumlu_yonetici.html

<http://www.danoneenstitusu.org.tr/newsfiles/87hijyenDeryaDikmen.pdf>

Kırmızı et ve satış ve tüketimi

Ünsal BAYBABA

Veteriner Hekim, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Beslenmede büyük önem taşıyan kırmızı et ve kanatlı eti sağlıklı yetiştirilmiş hayvanlardan elde edilmez, asgari teknik ve hijyenik şartlara sahip mezbahalarda kesilmez ve uygun muhafaza koşulları sağlanmaz ise insan sağlığı açısından potansiyel tehlikeler oluşturabilirler. Bugün dünyada meydana gelen gıda kaynaklı sağlık sorunları içerisinde et ve et ürünleri ilk sırada gelmektedir.

Kırmızı et ve kanatlı etinden kaynaklanan sağlık problemlerinin; üretim, işleme, muhafaza, taşıma, pazarlama ve tüketim zincirindeki yetersiz ve bilinçsiz uygulamalara bağlı olduğu bilinmelidir. Yapılan araştırmalar, et ve et ürünlerinden kaynaklanan sağlık problemlerinin %10'unun hayvanların taşıdıkları hastalıklardan kaynaklandığını, % 90'ının ise kesim sonrası işlemler esnasındaki hijyen ve sağlık prosedürlerinin yeterince yerine getirilmeyişinden kaynaklandığını ortaya koymaktadır. Bunun anlamı etlerden kaynaklanan sağlık problemleri mezbaha ve sonrası işlemler esnasında şekillenmektedir.



Kırmızı ve Kanatlı Et ve Et Ürünlerinin Satışa Sunuluşu

Kırmızı etler market ve kasaplarda bütün, yarım ve çeyrek karkas şeklinde satıldığı gibi parçalanmış olarak, reyonlarda, bonfile, sırt (kemiksiz) but-kol (kemiksiz), rosto, nuar, kemikli pirzola, kuşbaşı ve incik gibi parça formlarında da satışa sunulmaktadır.

Kanatlı etleri ise dökme (paketsiz) karkas, göğüs, but ve kanat

şeklinde satılamaz, ancak üretim izni olan tesislerden gelen ambalajlı ve etiketli ürünler satışa sunulabilir. **Satış yerlerinde, üretim yerlerinden ambalajlı olarak gelen çiğ kanatlı etleri ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları ambalajları müşteri talebinden önce ya da müşteri talebi sırasında yapılacak hazırlama da dahil, başka bir ürüne işleme, parçalama yada dökme satışa sunma gibi herhangi bir nedenle bozulmaz veya yırtılamaz.**

kanatlı eti

Kırmızı ve Kanatlı Et ve Et ürünlerini Satın Alırken Dikkat Edilecek Hususlar

Değişik formlarda marketlerde ve kasaplarda satılan **kırmızı ve kanatlı etlerini satın alırken aşağıda yer alan önerilere dikkat edilmesinde yarar bulunmaktadır:**

1- Kırmızı etler eğer tam karkas veya yarım karkas halinde ise etlerin üzerinde yasal damgaların bulunması,

2- Taze olarak satışa sunulan kırmızı etlerin canlı ve parlak kırmızı renkte; tavuk etlerinin ise canlı, diri, parlak ve gri beyaz renklerde olması,

3- Doğal renklerinin dışında aşırı sarı, yeşil ve benzeri renklerde etlerin satın alınmaması,

4- Kanatlı ve kırmızı etlerin yüzey kısımlarında aşırı bir ıslaklık ve yapışkanlığın bulunmaması,

5- Kırmızı ve tavuk etlerinin dış yüzeylerinde dışkı içeriklerinin veya çevresel etkenlere bağlı kirlerin bulunmaması,

6- Uzun süreli muhafazalara bağlı olarak etlerin yüzey kısımlarının rutubetini kaybetmesi ve kurumasına bağlı olarak, donuk ve koyu kahve veya kararmış etlerin alınmaması,

7- Parça formlarda kaplar içerisinde satılan kırmızı etler, kap içerisinde fazla miktarda kanlı sıvı toplanmış ise satın alınmaması,

8- Etlerin kendilerine özgü kokusunun dışında ağırlaşmış kötü bir koku, ilaç kokusu veya dezenfek-



tan kokusu bulunma durumunda satın alınmaması,

9- Aşırı yumuşamış ve ezilmiş kırmızı ve kanatlı etlerinin alınmaması,

10- Donmuş olarak satın alınacak kırmızı ve kanatlı etlerinin üzerindeki son tüketim tarihine dikkat edilmesi ve ayrıca çözünmüş, yumuşamış ürünlerin alınmaması,

11- Donmuş olarak satın alınacak etler üzerinde bölgesel renk değişikliği olmaması,

12- Et satış reyonlarındaki muhafaza dolaplarının çalışır vaziyette olmalarına ve özellikle soğutulmuş taze et satan reyonların sıcaklıklarının 4°C'nin üzerinde olmamasına, donmuş ürün satılan dolapların ise -18 °C'nin altında olmamasına,

13- Reyonlarda kırmızı et, sakatat ve kanatlı eti satış bölümleri

ve satış personeli ayrı olan işletmelerden alış-veriş yapılmasına,

14- Hazır paket olarak satılan kırmızı ve kanatlı etlerinin paketler üzerindeki son tüketim tarihlerinin geçmemiş olmasına,

15- Vakum paket olarak satılan kırmızı ve tavuk et ve ürünlerinin vakumlarının bozulmamış olmasına,

16- Firma etiketi olmayan paketsiz formdaki ürünlerin alınmamasına,

17- Et satış reyonları temiz, düzenli olan ve çalışan personelin bakımlı ve temizlik kurallarına uygun davranan yerlerden alış-veriş yapılmasına,

18- Satış reyonlarında et ve ürünlerinden başka gıda ve diğer maddelerin bulunmamasına,



19- Tüketicilerin alış veriş sırasında et ihtiyaçlarını en son aşamada alınmasına,

Satınalma İşleminin Sonrası; Reyonlardan satın alınan etlerin mümkün olduğunca kısa sürede eve getirilmesi ve buzdolabında muhafazaya alınmasına, günlük ihtiyaçtan fazla alınan etlerin, tek seferde tüketilebilecek porsiyonlara bölünerek evlerde derin dondurucularda muhafaza edilmesine, donmuş etlerin çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmamasına dikkat edilmelidir.

İşyeri Sorumlulukları

Kasaplarda ve üretim izni almamış market gibi işyerlerinde önceden hazırlanmış kıyma satışı yapılmaz. Bakanlığımızdan çalışma izni almış mezbahalarda kesilen sığır veya koyunlara ait karkaslar damgalı olarak en fazla 4 parça halinde bulundurulur ve müşteri talebine göre karkaslardan hazırlanan ürünler tüketiciye verilir. Kasaplar ve marketler sadece müşteri talebi sırasında kıyma hazırlayabilirler. Kasaplar, "İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatları-

na İlişkin Yönetmelik" gereğince sıhhi müessese olarak kabul edildiğinden, ruhsatlandırılmaları yerel idareler tarafından yapılmaktadır.

Kasap ve sadece satış yapan işyerleri, üretim izni olan tesislerden ambalajlı ve etiketli olarak soğuk zincir altında gelmiş hazır kıyma, taze et, hazırlanmış taze et ve hazırlanmış et karışımlarını uygun koşullarda ve soğuk zincirin kırılmasına müsaade etmeyecek şekilde satışa sunabilirler.

Gıda maddeleri üreten ve/veya satan işyerlerinde kırmızı et, beyaz et, sakatat ve balık gibi gıda maddeleri birbirinden ve diğer gıda maddelerinden ayrı olarak satışa sunulmalıdır. Gıda güvenliği ve halk sağlığını tehlikeye sokacak uygulamaları yapan işyerleri hakkında mutlaka yasal işlem yapılacağı bilinmelidir.

Yasal İşlemler

Gıda güvenliği ve halk sağlığını tehlikeye sokacak uygulamaları yapan işyerleri hakkında mutlaka yasal işlem yapılacaktır. Üretim izni almadan, üretime geçen ve/veya bu

ürünleri satan gerçek veya tüzel kişiler; üretim işyeri üretimden men edilir, üretilen ve satılan üretilen ürünlere el konularak mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilir ve 1.144 TL idari para cezası ile cezalandırılır.

Gıda kodeksine uygun faaliyet göstermeyen gerçek ve tüzel kişilere ve yapılacak denetimi engelleyenlere 5.723 TL idarî para cezası verilir. Aykırılık, gıda maddelerinin etiket bilgilerinden kaynaklanıyorsa, etiket bilgileri düzeltilinceye kadar bu gıda maddelerine el konulur.

Son günlerde ulusal basında kaçak at ve tek tırnaklı hayvan eti satışıyla ilgili haberler yer almaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Tarım Müdürlüklerince konu ile ilgili sıkı denetimler yapılmakta; satış yerleri, üretim yerleri ve toplu tüketim yerlerinden numuneler alınarak tür tayinleri yapılmaktadır.

174 ALO GIDA HATTI Tüketicinin Yanında

Tüketicilerin taze et satın alırken mutlaka; karkas üzerindeki ruhsatlı mezbahada ve veteriner kontrolünde kesildiğini ifade eden mührü görmeleri, bundan sonra alışveriş yapmaları, kesinlikle varsa önceden hazırlanmış kıymalardan satın almamaları, ucuz et mamulleri satışlarına fazla ilgi göstermemeleri, etiketsiz, üretim izni olmayan ve ambalajsız ürün satın almamaları, herhangi bir olumsuzlukla karşılaştıklarında mutlaka 174 ALO GIDA HATTI' nı arayarak bildirmeleri gerekmektedir. Böylece tüketici de otokontrol sistemini çalıştırarak işletmelerin sürekli kendilerini geliştirmelerine ve yenilemelerine, hijyenik şartlara uygun çalışmalarına yardımcı olacaktır.

Kaynak

www.kkgm.gov.tr
www.ordutarim.gov.tr
http://www.tvhb.org.tr

Alışverişte gıda güvenliği

Şaban AKPINAR

Kontrol Şube Müdürü, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

5 179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” ile gıdaların teknik ve hijyenik bir şekilde üretilmesi ve tüketiciye kaliteli ve güvenilir gıda sunulması esas alınmıştır. Bozulmuş gıda tüketilebilme niteliğini kaybetmiştir. İnsanda enfeksiyon ve gıda zehirlenmesine neden olarak ciddi sağlık sorunları oluşturur. Bu nedenle tüketici olarak gıda satın alırken ve tüketirken bazı kriterlere dikkat edilmelidir. Gıda satın alınırken mutlaka etiket bilgileri incelenmelidir. Gıda maddelerinin etiketinde:

- Gıda maddesinin adı,
- İçindekiler
- Net miktarı
- Üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer,
- Son tüketim tarihi,
- Parti numarası / seri numarası,
- Üretim izin tarihi ve sayısı, sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı,
- Orijin ülke,
- Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları,
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın üretim izni ile üretildiğine dair ibare, ve “Türk Gıda Kodeksine Uygun” veya “Türk Gıda Kodeksi Tebliği’ne uygun üretilmiştir” ibaresinin de bulunması zorunludur.

Üretim İzni ve İthalat İznine Dikkat!

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’na verilen üretim izni tarih ve numarasının, eğer ürün ithal ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın ithalat izin tarih ve numarasının eti-

kette yazıyor olmasına dikkat edilmelidir. Üretim izinsiz ürünler satın alınmamalıdır. Etlerin sağlık kontrolünden geçirildiğine ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten sağlık damgası taşıması zorunludur.

Son Tüketim Tarihini Kontrol Edin!

Ürünün, ambalajının üzerindeki son tüketim tarihi ve raf ömrü dikkatle okunmalıdır. Son tüketim tarihi geçmiş ürünler alınmamalı ve bu ürünler için satıcı uyarılmalıdır. Son tüketim tarihi geçmiş veya üretim izni olmayan ürünleri satan satış yerleri, Tarım İl ve İlçe Müdürlüklerine bildirilmelidir.

Ambalaj Kontrolü Yapınız...

Ambalajlı ürün satın alırken ambalajın bozulmuş ve sağlam olmasına dikkat edilmelidir. Bozulmuş, bombaj yapmış, şişmiş, delinmiş, paslanmış, sızıntı yapmış, çökmüş ambalaja sahip gıda ürünleri risk taşıyabileceğinden satın alınmamalı ve kullanılmamalıdır. Konserve tenekelerinde oluşabilecek bombaj tehlike işaretidir. Bu nedenle konserve alırken bombajlı ve sızıntılı kutular alınmamalıdır.

Muhafaza Şartlarının ve Raflardaki Sıcaklığın Kontrol Edilmesi...

Etiket üzerindeki uyarılara dikkat edilmeli ve her ürünün kendine özgü muhafaza şartlarında (sıcaklık, nem, ışık vb...) satışa sunulup sunulmadığı kontrol edilmelidir. Örneğin yumurta alırken kabuğun temiz olmasına, yumurtanın kırık veya çatlak olmamasına ve serin yerde (12 °C) muhafaza edilmesine dikkat edilmelidir. Çiğ kırmızı etler ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarını satın alırken dış yüzey renginin parlak kırmızı ve homojen nitelikte olmasına renkli ışık ile etlere aldatıcı görünüm verilip verilmediğine, etlerin veteriner

kontrolünden geçtiğini gösterir sağlık damgası olması; 0-4 °C' de muhafaza edilmesine ve soğuk zincirin kırılmamasına dikkat edilmelidir. Sucuk, salam, sosis vb. ürünleri satın alırken, kılıfta yağ ve su sızması, hava karcığı ve renk farklılığının olmamasına ve ambalajın sağlam olmasına dikkat edilmelidir. Ambalajlı sütler ise ambalajı açıldıktan tüketilene kadar mutlaka buzdolabında saklanmalıdır.

Buzdolabında ve derin dondurucuda muhafaza edilen gıda maddeleri uygun şartlarda soğutulmalıdır. Varsa soğutucu ve dondurucudaki sıcaklık ölçer kontrol edilmelidir. Dondurma ve diğer dondurulmuş gıdalarda çözülüp donma durumunu gösteren şekil bozukluğu gibi işaretlere dikkat edilmelidir. Soğutucu dolaplar uygun şartlarda çalışıyor olmalı gıdalar hava akımına izin verecek şekilde depolanmalıdır.

Dondurulmuş gıdalarda soğuk zincirin kırılmamasına dikkat edilmelidir. Dondurulmuş gıdalar alışverişin en sonunda alınmalı ve en kısa sürede eve ulaştırılarak derin dondurucuya konulmalıdır.

Açıkta Satışa Sunulan Gıdaları Satın Almayınız...

Taze meyve ve sebzeler ile teknik hijyenik koşullarına uygun olarak satılan dökme gıdalar hariç, açıkta satılan ambalajsız gıdalar satın alınmamalıdır. Dökme olarak (orijinal ambalajından çıkarılmış) satın alınan gıdaların etiket bilgileri (son tüketim tarihi, üretici firma adı vb.) mutlaka istenmelidir. Doğrudan ve çapraz bulaşmanın önlenmesi ve izlenebilirliğin sağlanması amacıyla mümkün olduğunca orijinal ambalajlı ürünler tercih edilmelidir. Pazaryerleri, cadde ve sokaklarda satılan; et ve et ürünleri, ekmek ve ekmek çeşitleri, unlu mamuller, süt ve süt ürünleri, kuru yemiş, lokum, bisküvi, tatlı ve benzeri gıda maddelerini kesinlikle satın almayınız.

Isıl işlem görmemiş süt ve sütlerden üretilen peynir, tereyağı, krema gibi ürünlerin sağlığını tehdit eden zararlı bir mikroorganizmayı içerme olasılıkları çok yüksektir. Bu ürünler pişirilmeden tüketilmemelidir. Dondurulmuş ürünler ve su ürünleri alışverişin sonunda alınmalıdır.



Son Tüketim Tarihi geçmiş ürün satılması durumunda,

Etiketsiz, küflenmiş ve ambalajsız gıda maddesi satışında,

Üretim izni olmayan gıda satışında, Gıda zehirlenmelerinde, Gıda hijyeni ile ilgili olumsuzluklarda,

Gıdada kötü tat, aroma ve koku olması durumunda,

Tüketiciyi yanıltıcı reklam ve tanıtım görüldüğünde,

Üzerinde etiket bilgisi olmayan ürün satışında,

Gıda maddelerinin etiketinde bulunan sembol ve logolar ne ifade eder?

Isıl işlem veya koruyucu kullanımın mümkün olmadığı kimi gıda maddelerinin; sağlık açısından risk yaratacak bulaşanlardan arındırılması için "ışınlama" tekniği kullanılır. **Gıda Işınlama Yönetmeliği** gereğince; ışınlanmış ve tüketime hazır olarak ambalajlanmış gıda ambalajı üzerinde gıdanın isminin yanında yazı ve yanda şekli gösterilen yeşil renkli uluslararası gıda ışınlama sembolü ile tüketicilerin doğru bilgilendirilmesi gerekmektedir.



Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin diğer madde ve malzemelerden ayrılabilmesi amacı ile özel bir sembolün kullanılması Tebliğle zorunlu hale getirilmiştir. Ambalaj materyalinin gıda ile temasa uygun olduğunu tüketiciye ifade etmek amacıyla; gıda ile temas eden her tür madde ve malzemeleri üzerinde yanda yer alan "Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembol" sembolünün baskı şeklinde bulundurulması zorunludur.

Ülkemizde; çocuklarda iyot eksikliği nedeniyle önlenabilir zeka geriliği vakaları oldukça yaygın biçimde görülmektedir. Önlenabilir zeka geriliği, ifaden de anlaşılacağı gibi bebeklik ve küçük çocukluk döneminde yeterli iyot alımının sağlanması ile tamamen önlenilmektedir. Tuz Tebliği gereğince; iyotlu tuzda, yanda yer alan sembol kolay görünen boyutta ve ürün adı ile aynı yüzde bulunmalıdır



Organik gıda maddelerinin; diğer gıdalarla karıştırılmasını önlemek amacıyla yanda yer alan "organik gıda" logosu kullanılmaktadır. Türkiye'de satışa sunulan tüm "sertifikalı organik ürünler" in ambalajında, üzerinde "Organik Tarım - Türkiye Cumhuriyeti" yazılı olan logo, 5262 sayılı Organik Tarım Kanunu ve Organik Tarımın Esasları ve Uygulamasına İlişkin Yönetmelik kapsamında hazırlanmıştır.



Kaynaklar

<http://www.kkgm.gov.tr>

<http://www.ordutarim.gov.tr>

www.ggd.org.tr/resim2/evde_sokakta_gg_kitapci.pdf

Süt hakkında bildiklerimiz ve bilmediklerimiz

Yeterli ve dengeli beslenme Yeterli ve dengeli beslenme bireylerin sağlığının korunması ve geliştirilmesinde önemli rol oynayarak daha kaliteli bir hayatın sürdürülmesini sağlamaktadır. Yeterli ve dengeli beslenme, vücudun ihtiyacı olan enerji ve besin öğelerinin her gün ihtiyaç duyulan miktarlarda alınmasıdır. Besinler yeterli ve dengeli beslenme için dört gruba ayrılmıştır. Bu dört besin grubu; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, sebzeler ve meyveler ile ekmek ve tahıllardır.

Süt ve süt ürünleri grubunda; süt ve yoğurt, peynir ve süt tozu gibi süttten yapılan besinler yer almaktadır. Bu besinler protein, kalsiyum, fosfor, B2 vitamini ve B12 vitamini olmak üzere birçok besin öğesinin önemli kaynağıdır. Başta yetişkin kadınlar, çocuklar ve gençler olmak üzere tüm yaş gruplarının süt ve süt ürünlerinin her gün tüketmesi gerekir. Özellikle çocukluk ve gençlik dönemlerinde süt içme alışkanlığının kazanılmasına özen gösterilmeli, çocuk ve gençler, bu



besinleri her gün önerilen miktarlarda tüketmeleri için teşvik edilmelidirler. Hepimizin de bildiği gibi ileri dönemlerde edindiğimiz alışkanlıkların temelinde çocukluk dönemindeki kazanımlarımız yer almaktadır. Yeterli ve dengeli beslenme alışkanlığı da bu dönemlerde kazanılmaktadır. Büyüme ve gelişme çağında olan çocukların süt ürünlerini tüketerek büyümesi ileri yaşlarda görülen osteoporoz (kemik erimesi) hastalığından korun-

mada da çok önemlidir.

Uzun Ömürlü Sütlerin Dayanıklılığı İçersine Katılan Katkı Maddesinden Mi Kaynaklanmaktadır?

Hayır: Sütün dayanıklılığını artırmak amacıyla kesinlikle katkı maddesi ilave edilmez. Uygulanan özel teknolojik işlem, aseptik dolum ve ambalajlama ile süt uzun ömürlü hale getirilir.

İşlenmiş İçme Sütlerinin Besin Değeri Daha Az Mıdır?

Hayır: Kontrollü bir ısı uygulandığından besin değerindeki kayıp yok denecek kadar azdır.

İşlenmiş İçme Sütlerini Kaynatmak Gerekli midir?

Hayır: İşlenmiş süt ısıl işlemi görerek tüketiciye ulaştığından ve kaynatma besin değerinde kayıplara neden olacağından yeniden kaynatmaya gerek yoktur.

Sütler Sadece Bebekler, Çocuklar ve Hastalar İçin Mi Gereklidir?

Hayır: Süt, içerdiği besin maddesinden dolayı her yaş grubunun tüketilmesi zorunlu olan bir gıda maddesidir.

Günde Sadece Bir Bardak Süt Tüketmek Yeterli midir?

Hayır: Yeterli ve dengeli bir beslenme için günde en az

Bebekler	750 gr
Çocuklar	300-350gr
Gençler	350 gr
Yetişkinler-	
Yaşlılar	250-400 gr
Hamile-Emzikli	
bayanlar	500 gr
İçme sütü tüketmelidir.	

İşlenmiş İçme Sütleri Tüketilirken Dikkat Edilmesi Gerekenler:

1- İşlenmiş içme sütleri evlerde kaynatılmamalıdır.

2- Pastörize sütler tüketilene kadar mutlaka buzdolabında muhafaza edilmelidir.

3- Uzun ömürlü sütler ise, açıldıktan sonra tüketilene kadar mutlaka buzdolabında muhafaza edilmelidir.

4- İşlenmiş içme sütlerinin dayanıklılığını azaltmamak için, kaplara boşaltılıp muhafaza edilmelidir.

5- İşlenmiş sütleri satın alırken, üretim ve son tüketim tarihlerine mutlaka bakılmalıdır.

Bir Bardak Süt Ne Kadar İhtiyacımızı Karşılar?

Bir bardak süt 6 yaşında bir çocuğun ihtiyacı olan; Proteinin % 35'ini, Enerjinin % 6'sını; Kalsiyumun % 52'sini, Potasyumun % 30'unu, Magnezyumun % 18'ini, Fosforun %5 5'ini, Çinkonun % 12'sini, İyotun %30'unu; A vitaminin %9'unu, B1 vitaminin %11'ini, B2 vitaminin %44'ünü, B6 vitamini

nin %13'ünü, B12 vitaminin %98'ini, Folatın %12'sini, Niasinin %16'sını karşılar.

Süt Yerine Aynı Miktarda Süt Ürünü Tüketilebilir mi?

Süt yerine aynı miktarda süt ürünleri tüketilebilir. Süt yerine aynı miktarda yoğurt tüketilebildiği gibi, süte eşdeğer miktarlarda peynir çeşitleri, ayran vb. tüketilebilir. Örneğin iki kibrit kutusu kadar peynir, bir bardak süte eş değerdir.

İnternette Sütün İnsan Sağlığına Yararı Olmadığına İlişkin Yazılar Var. Bunlar Doğru mu?

Bu iddia kesinlikle doğru değildir. Kalsiyum emilimi en kolay süttten yapılır. Süt ile günlük kalsiyum ihtiyacının önemli bir kısmı karşılanabilir. Sütte ayrıca çeşitli proteinler, B2 ve B12 gibi çok önemli vitaminler vardır.

Pastörize ve Uzun Ömürlü Sütler Katkı Maddesi İçerir mi?

Hayır içermez. Tüketicilerin bir kısmı, uzun ömürlü süte (UHT), işlem esnasında dayanıklılığı sağlamak amacı ile antibiyotik, antiseptik maddelerin katıldığına inanmaktadır. Bu kesinlikle doğru ol-



mayıp hiçbir bilimsel geçerliliği de yoktur. Uygulanan ısı işlem gereği, işletmeye kabul edilen süt, özel bir teknolojik işlemle 135-150°C de 2-4 saniye tutulmakta ve arkasından derhal 20°C ye soğutma uygulanmaktadır. Böylece sütün bozulmasına neden olan ve hastalık yapan etkenlerin tümü imha edilmiş olur. Bu işlem sonrası süt, steril ortamda, steril ambalaj malzemesi ile ambalajlanmaktadır. Görüleceği gibi, bu işlem esnasında süte ilave hiçbir madde eklenmesine ihtiyaç olmadığı gibi eklenecek maddeler de maliyeti artıran bir faktör olmaktadır.

Pastörize ve Uzun Ömürlü Sütler Sağlıklı mıdır?

Pastörize ve uzun ömürlü sütler ısı işlemine (pastörizasyona) tabi tutuldukları ve tamamen kapalı üretim ortamlarında işlendikleri için son derece sağlıklıdır.

Probiyotik Sütler Sağlığa Zararlı mıdır?

Hayır değildir.

- Probiyotikler faydalı bakterilerdir, doğal olarak vücudumuzda da bulunurlar.

- Probiyotik bakteriler ile üretilen sütler, bağırsak geçişini hızlandırır ve kabızlık, şişkinlik, sancı gibi sindirim problemlerini hafifletirler.

- Probiyotik bakteriler, bağırsak yüzeyine yerleşerek, hastalık yapan bakterilerin bağırsak yüzeyi ile temas etmelerini ve hastalık oluşturmalarını engellerler.

- Probiyotik bakteriler, vücutta hastalıklara karşı daha güçlü bir savunma oluşumuna yardımcı olurlar.

Raflardaki Süt Ve Yoğurtlarda Mikroorganizmalar Ürer Mi? Ürünler Nasıl Taze Kalır?

Süt ve yoğurt fabrikalarında ürünler tamamen hava ile temas etmeyen ortamlarda üretilmekte-



dir. Havasız ortam, hava ve oksijen ile çoğalan mikroorganizmaların yaşamasına imkân vermemektedir. Saklama koşullarına uyulduğu takdirde raf ömrü boyunca ürünler tazelikliğini korur

Sokakta Satılan Sütü Neden Tercih Etmemeliyiz?

Süt ne kadar iyi koşullarda elde edilirse edilsin içinde değişen miktarlarda mikroorganizmalar bulunduğu için sokakta satılan açık sütler satın alınmamalıdır. Sağlıklı bir inekten sağılan süt az miktarda mikroorganizma içerir. Ancak süt sağım yapılırken memenin dış kısmından sağan kişinin elleri ve kullanılan araç gereçten kirlenebilir. Hayvanın memesi de gübre toprak ve su ile kirlenebilir. Bu nedenlerle sokak sütü yerine işlem görmüş pastörize veya uzun ömürlü süt (UHT) tüketilmesi daha sağlıklıdır.

Pastörize Süt ve Uzun Ömürlü Süt (Uht) Ne Demektir?

Sütün içindeki patojen mikroorganizmayı yok etmek, dayanma süresini uzatmak diğer mikroorganizmaların büyük bir çoğunluğunu ortadan kaldırmak ve belirli dayanma gücüne sahip güvenilir bir ürün elde etmek için uygulanan ısı işle-

midir. Pastörizasyon işlemi ülkemizde çeşitli yöntemlerle yapılmaktadır. Birincisi düşük derecede, uzun süre (65 °C' de 30 dakika) diğeri ise yüksek sıcaklıkta kısa sürede (72/75 °C de 15-20 saniye) tutularak yapılan işlemdir. UHT yöntemi ise İngilizce Ultra High Temperature kelimelerinin kısaltılmasından oluşmaktadır. UHT sütü sterilize etmek için uygulanan bir yöntemdir. Bu yöntemde süt 135 – 150 °C de 1-4 saniye ısıtılır ve süratle soğutulur. Sterilize edilen UHT sütler 4-6 ay ağzı açılmadan saklanabilir. Ağzı açıldıktan sonra 2 gün buzdolabında muhafaza edilebilir.

Süt; sağlıklı tüketilmesi gereken bir besindir. Açık süte güvenmeyin! Sağlık için, sağlıklı süt için.

Kaynaklar

<http://www.kkgm.gov.tr>

<http://www.ordutarim.gov.tr>

<http://www.beslenme.saglik.gov.tr/index.php?pid=83>

www.sdb.meb.gov.tr/okulsagligi/beslenmede_sutun_onemi.pdf

Balıkçılık ürünleri ve insan sağlığı

Cemil ÖRNEK

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Insan nüfusuna paralel olarak artan gıda ihtiyacını karşılamak üzere gıda endüstrisinin hızlı gelişmeler tüketiciye çeşitli olanaklar sunarken daha kaliteli, güvenli ve sağlıklı gıda üretiminin zorunluluğunu da beraberinde getirmektedir. Özellikle son yıllarda tüketicinin; daha kaliteli et olması, kolay sindirilmesi, diyet özelliği olması açısından balık ve balıkçılık ürünlerine olan ilgisinin giderek artmasıyla birlikte sektörde çalışan ve bu ürünleri tüketen in-

sanlarda, zoonoz hastalıklar başta olmak üzere halk sağlığını tehdit eder boyutlarda ciddi sorunlar yaşanmaya başlanmıştır.

Üretimin giderek yoğunlaşması, yem üretiminde ve korunmasında kimyasal maddelerin kullanılması, ürünü artırmakta ve hastalıklara karşı korumak için antibiyotik, antiparaziter, hormon, enzim, boya ve kimyasalların kullanılması, evsel ve sanayi atık deşarjları gibi birçok nedenlere bağlı olarak sular kirlen-

mekte böylece sucul ekosistem ile insan sağlığı açısından tehlikeler ortaya çıkmaktadır.

Sularda üretilen / avlanan balık ve balıkçılık ürünleri;

1. Balıklar (çipura, levrek, salmon, alabalık, kalkan, orkinos vb.)
2. Kabuklular (karides, kerevit, yengeç, istakoz vb.)
3. Çift kabuklu yumuşakçalar (akivades, kara midye, istridye, kидonya, kum şırlanı vb.)

4. Kafadan bacaklılar (ahtopod, kalamar, sübye vb.)

5. Karından bacaklılar (salyangoz vb.)

6. Gömlekliler (tulumlular) (eklice, salpa vs.)

7. Derisi dikenliler (deniz yıldızı, deniz kestanesi, deniz hıyarı vb.) olarak gruplandırılmaktadır.

Sağlıklı koşullarda üretilip/avlanmayan ve gıda güvenliği açısından denetlenmeyen balık ve balıkçılık ürünlerinden, bu ürünleri tüketen insanlarda sağlık riski oluşturabilecek faktörleri;

1. Biyolojik etkenlerin neden olabileceği riskler

- Bakteriye etkenler
- Paraziter etkenler
- Viral etkenler

2. Biyolojik toksinler

3. Ağır metaller

4. Antibiyotik ve antihelmentik kalıntıları

5. Genetik modifiye organizmalar, olarak özetlemek mümkündür.

1. Biyolojik Etkenlerin Neden Olabileceği Riskler

1.1. Bakteriye Etkenler

İnsanlarda enfeksiyona neden olan bakteriler genellikle balıklarda enfeksiyona neden olmaz ama bu bakteriler balığın bulunduğu ortamda bulunabilir ve balık ve balıkçılık ürünleriyle taşınabilmektedirler. Bazı bakteriler ise hem insanda hem balıklarda enfeksiyona neden olabilirler.

C. botulinum: Botulismus : C. botulinum (type E) tarafından oluşturulan toksinlerle bulaşmış yeterince veya hiç sterilize edilmemiş hayvansal ve bitkisel gıdaların ağız yolu ile alınması sonucu sindirim sisteminden emilmesiyle insan ve hayvanlarda baş, boyun ve bacak kaslarından zafiyet ve motor sinirlerin felçleriyle seyreden çok öldürücü bir hastalıktır. Balık konserve-

leri veya kokuşmuş balık yenmesi suretiyle insanlarda botulismus meydana gelir.

Arizona ve Salmonella spp : Salmonella ve Arizona Enterobacteriaceae familyasından olup gram negatif bakterilerdir. Bulaşma Salmonella ve Arizona ile kirlenmiş sulara yaşayan deniz ve tatlı su balıklarının veya sonradan kontamine olmuş balıkların çiğ veya az pişmiş yenmesiyle meydana gelir.

İnsanlarda genel sepsisemik enfeksiyonlar, entero-kolit niteliğinde enfeksiyonlar ve lokal enfeksiyonlara neden olurlar.

Escherichia coli (Enterotoxigenic) : E.coli insanlardan barsak ve çeşitli yara enfeksiyonlarına neden olur.

Listeria spp : İnsanlarda enfeksiyon çiğ veya az pişmiş balık, midye ve ıstırdye gibi ürünlerin yenmesiyle meydana gelir

Hamile kadınlar, özellikle ilk üç ayında etkilenmekte, çocuklar,





yaşlılar ve immün sistemi zayıf olan (AIDS, kanser hastaları..) insanlarda daha etkili olmaktadır. Hamile kadınlarda ateş ve baş ağrısı ile seyretmekte, düşüklere neden olmaktadır. İnsanlarda gıdalardaki 100 kob/g bakterinin hastalık oluşturduğu bildirilmiştir.

Vibrio spp : Vibriolar insan ve balıklarda enfeksiyonlara neden olurlar. İnsanlarda çiğ veya az pişmiş deniz ürünlerini tüketmekle ortaya çıkan vibrio enfeksiyonları git-tikçe artmakta özellikle çift kabuklu yumuşakça tüketiminin yoğun olduğu ülkelerde bazen salgın tarzında ortaya çıkabilmektedir.

1.2. Paraziter Etkenler

Diectophyma renale : Parazitin arakonakçısı Annelidalar olmasına karşın tatlı su balıkları bu parazitin paratenik arakonakçısı olup bu balıkları tüketen insanlarda enfeksiyon yaparlar.

Diphylobothrium latum : Balıkların barsak şeridi olan parazit ikinci arakonakçısı olan turna balığı, alabalık, sudak, yılan balığı gibi

çok sayıda tatlı su balığının yenmesiyle insanlara bulaşmaktadır. Parazit bazen barsak tıkanmasına, bazende metabolik atıklarıyla toksemiye sebep olabilir. Hastalarda abdominal ağrı, bulantı, diyare, konstipasyon, iştahsızlık ve zayıflamanın yanı sıra fazla patojen olduğu ve jejunumda yerleştiği ağır vakalarda B12 depoladığı için pernisiyöz anemi şekillenmektedir.

1.3. Viral Etkenler

Virüsler

Kanalizasyon atıkları ile kontamine olmuş sulara yaşayan balık, kabuklu, çift kabuklu yumuşakça ve karideslerin enterik kökenli bakteri ve virüsleri taşıdıkları bilinmektedir.

Özellikle çift kabuklu yumuşakça türlerinden istiridye, akivades ve midye tüketiminin çiğ yada yarı pişmiş olarak tüketilmesi insan sağlığı açısından önem taşımaktadır. İstiridye ve midye süzerek beslenen mollusklardır. Bu organizmalar insan patojenlerini, çevrelerindeki sulardan daha yüksek seviyede

biriktirebilen, biyolojik toplayıcılarıdır. Dolayısı ile özellikle Mollusklar ve kontamine olmuş sular bütün dünyada enterik viral hastalıkların (aseptik menenjit, solunum hastalıkları, myocarditis, ateş, ishal, nefritis, isilik) ortaya çıkmasına neden olabilmektedir. Örneğin Hepatit A ve Norwalk-like virüs, kontamine kabuklu ürünlerin tüketimiyle ortaya çıkan hastalıklardır. Norwalk benzeri virus midye gibi su ürünlerinin tüketilmesi ile insanda sarılık ve mide barsak sistemi hastalıklarına sebep olmaktadır.

2. Biyolojik Toksinler

Diarhaetic Shellfish Poison (DSP)

Diareye neden olan kabuklu deniz ürünlerine ait zehirler. Bu grup toksin poliether karışımı olup; planktonik alglerin ürünüdür. Hastalığın ilk belirtisi deniz kabuklusu yendikten en az yarım saat, en çok bir saat içerisinde, seyrek olarak da 12 saat içinde meydana gelir. Hastalığın semptomları karın ağrısı, mide bulantısı, ishal ve kusmadır. Şimdiye kadar ölümle sonuçlanan vak'a bildirilmemiştir.

Paralytic Shellfish Poison (PSP)

Felce neden olan kabuklu deniz ürünlerine ait bir toksindir. PSP insanlarda ağızda başlayan kol, el parmakları, ayak ve ayak parmaklarına kadar inen bir etki meydana getirir. PSP ile kontamine deniz kabuklularının yenmesinden 30 dakika sonra ilk semptomlar ortaya çıkar. Ağızda yanma sızı hissi ile başlar. Felç ile önce yüz bölgesinde başlar ve ayak parmak uçlarına doğru ilerler. Diğer semptomlar ise güçsüzlük, baş dönmesi, baş ağrısı, susama hissi ve körlüktür. Çok miktarda toksin alınmasıyla solunum sistemi kaslarında felç meydana gelir ve büyük çoğunlukla sonuç ölümdür.

Amnesic Shellfish Poison (ASP)

Bu toksin suda çözülebilir domoic asittir ve kırmızı makro alglerden izole edilmiştir.

Domoic asit toksikasyonu ile ilgili ilk semptomlar çok miktarda deniz kabuklusu yenilmesinden 12 saat sonra meydana gelir. Hafif bulantı ve kusma ile başlar. Kaslarda zayıflık, bazı vak'alarda hafıza kaybı sağlığın hızla bozulması ve ölüm meydana gelir.

Histamin

Algler ait bir toksin olmayıp, bakterilerin dekarboksilasyon ürünü histidinden histaminin oluşmasıdır. Tuna balığı, uskumru, hamsi, sardalya ve diğer bazı balık türlerinde bakterilerin mikrobial aktiviteleri sonucu histidin oluşur. Bu tür balıkların yenmesiyle histamine bağlı alerjik reaksiyon meydana gelir.

3. Ağır metaller

Cd, Hg, Zn, Cr, Ni, Cu gibi elementleri içeren ağır metaller çevresel kirleticilerin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu metallerin sucul ortama girişi genellikle madencilik faaliyetleri, endüstriyel aktiviteler, evsel atıklar ve atmosferik serpinti yoluyla olmaktadır.

Besin zinciri yoluyla girdikleri canlı bünyesinde doğal fizyolojik mekanizmalarla birikime uğrar ve belli bir konsantrasyonu aşması halinde toksik etki oluştururlar. Bunun sonucu olarak da sucul ekosistemdeki canlılar ölebilir ve hatta bu metaller ile kontamine olmuş ürünleri tüketen insanların yaşamları da tehlikeye girebilir.

4. Antibiyotik ve antihelmintik kalıntılar

Akuakültürde yoğun antibiyotik kullanımı rezidü bırakmakta, bu ürünleri tüketen insanlarda patojenlere karşı direnç gelişmesine, kloramfenikol, furozolidon gibi an-

tibiyotiklerin kanserojen etkilere ve alerjik reaksiyonlara neden olur.

5. Genetik modifiye organizmalar (GMO)

Gen teknolojisi kullanılarak doğal süreçler ile edinilmesi mümkün olmayan yeni özellikler kazandırılmış organizmalara Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar (GDO) veya uluslararası kullanımı ile "Living Modified Organism (LMO) = Değiştirilmiş Canlı Organizma veya Genetically Modified Organism (GMO)" denilmektedir. 'Transgenik' ifadesi de aynı anlamda kullanılmaktadır. Yeni hastalıkların ortaya çıkması, alerjik, kanserojen ve toksik etkiler oluşması, antibiyotiklere direnç gelişmesi, transfer edilen genlerin hayvan bünyesindeki bakterilerle birleşme ihtimali gibi riskler söz konusudur.

Balık ve balıkçılık ürünleri ile insanlara geçebilen hastalıkların önlenmesi amacıyla;

1. Çiğ ve az pişmiş su ürünü tüketiminin riskleri konusunda tüketici bilinçlendirilmeli,

2. Çevresel parametreler izlenmeli, kirliliğin yoğun olduğu ve kanalizasyon bölgelerinde avlanma ve üretim yasağı getirilmeli,

3. Balık ve balıkçılık ürünlerini işleyen, depolayan, paketleyen, bulunduran, pazarlayan tüm kişi ve kuruluşlar hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalı,

4. İşleme ve paketleme tesisleri HACCP ve GMP kurallarına uygun çalışmalı,

5. Üretimin her aşamasında ve ürünün sağlandığı noktadan tüketiciye kadar olan her basamakta, gerekli önlemler alınmalı ve tüketicinin sağlıklı gıdaya ulaşması sağlanmalıdır.

Kaynaklar

1-http://tmc.dergisi.org/pdf/pdf_TMC_162.pdf

2-TÜRK, N., YABANLI, M., 2006. Balık, Balıkçılık Ürünleri ve İnsan Sağlığı. I. Türkiye Zoonotik Hastalıkları Sempozyumu, 14-15 Kasım 2006, 151-161, Ankara.



Gıda katkı

Recai VURAL

Veteriner Hekim, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Günümüzün en önemli konularının başında besin güvenliğinin sağlanması gelmektedir. Endüstrinin gelişmesi ile besin üretiminin ve işlenmesinin artması gıda katkı maddeleri kullanımını da artırmıştır. Gıda katkı maddelerinin uygun kullanımı üretici, tüketici ve devlet işbirliğini gerektirmektedir.

Gıda katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde şöyle tanımlanmaktadır: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıda ham ya da yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan, seçilen tek-

noloji gereği kullanılan, işlem veya imalat sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddede bulunabilen, gıdanın üretilmesi, tasnifi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak ve düzeltmek amacıyla kullanılan maddelerdir.

Gıda Katkı Maddeleri Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

1- İnsan sağlığına zararlı olmamalı ve bu yasalarla belirlenmiş olmalıdır.

2- Kullanımında teknolojik zorunluluk bulunmalıdır.

3- İzin verilen besinlerde ve izin verilen miktarlarda kullanılmalıdır.

4- Besinin besin değerini azaltmamalıdır.

Gıda katkı maddeleri kalitenin korunması amacıyla kullanılmalı, kötü kaliteyi gölgelemek amacıyla kullanılmamalıdır.

Gıda katkı maddeleri doğal, doğala özdeş veya yapay olabilir.

Doğal katkı maddeleri : Pancar suyundan elde edilen kırmızı renklendirici gibi (E162)

Doğala özdeş katkı maddeleri: Doğadakinin insan tarafından yapılan ikizidir (vanilya gibi).

Yapay katkı maddeleri: İnsan tarafından yapılmıştır. Doğada bulunmaz (sakkarin gibi).

Gıda Katkı Maddelerinin Sınıflandırılması

Gıda katkı maddelerini kullanım amaçlarına göre 4 grupta toplayabiliriz.

1. Kaliteyi koruyarak raf ömrünü uzatanlar (Koruyucular)

- Antimikrobiyaller (nitrit, nitrat, benzoik asit, propionik asit, sorbik asit, kükürt dioksit)



maddeleri

- Antioksidanlar (BHA, BHT, Gallatlar)

2. Yapıyı ve hazırlama, pişme özelliğini geliştiriciler

- pH ayarlayıcılar
- Topaklanmayı önleyenler (silikat, magnezyum oksit, magnezyum karbonat)
- Emülsifierler (lesitin, mono ve digliseritler)
- Stabilizörler, kıvam arttırıcılar, tatlandırıcılar
- Mayalanmayı sağlayıcı ajanlar
- Nem ayarlayıcılar
- Olgunlaştırıcılar
- Ağartıcılar, dolgu maddeleri, köpük ayarlayıcılar, parlaticılar

3. Aromayı ve rengi geliştiriciler

- Çeşni arttırıcılar (MSG)
- Çeşni vericiler (Aroma maddeleri)
- Renklendiriciler (tartrazin, indigotin,...vb.)

4.Besin değerini koruyucu, geliştiriciler (Besin öğeleri)

- İşleme sırasında kaybolan besin öğelerini yerine koyma (B1, B2, niasin)
- Diyetle eksik olabilecek besin öğelerini ekleme (A, D vitaminleri)

Gıda Katkı Maddelerinin Fonksiyonları

Asitliği düzenleyiciler (Asetik Asit, Sitrik Asit, Laktik Asit, Malik Asit, vd)



pH'yı (besinlerin asitliğini veya bazlığını) kontrol etmek, değiştirmek, istenilen düzeyi sağlamak amacıyla kullanılırlar. Bunlar pH'yı düşürerek besinde bakteriosidal ve bakteriostatik etki de gösterebilirler. Artmış asidite bir çok patojenik ve besini bozan mikroorganizmanın ısıya duyarlılığını artırır. Artmış asidite, mikroorganizmaların üremesini inhibe ederek bazı besinlerin raf ömrünü uzatır. Meyve ve sebzelerde enzimatik kararmayı önlerler. Demir ve bakırla bağlanarak yağların acımasını geciktirirler. Ayrıca besinlerin tatlılık-mayhoşluk gibi özelliklerle

rini etkileyerek istenilen lezzetin elde edilmesini sağlarlar.

Topaklanmayı önleyiciler (Silikat, Mg karbonat, Mg oksit)

Tuz, şeker, baharat, süt tozu ve diğer toz halindeki besinlerin, hazır çorbalıklar gibi kuru karışımların akıcılığına yardımcı olmak, biraraya toplanmayı önlemek amacıyla kullanılırlar.

Antioksidanlar (BHA, BHT, Gallatlar)

Arzu edilmeyen koku, aroma, tat değişikliklerini, enzimatik karar-



mayı veya oksidasyona bağlı renk kaybını geciktirmek veya önlemek, yağlı besinlerde acımayı önlemek, geciktirmek amacıyla kullanılırlar. Antioksidanlar, oksidatif değişiklikleri geciktirerek besinin raf ömrünü uzatırlar. Antioksidanlar özellikle yağlarda ve yağlı besinlerde kullanılırlar.

Lezzet (tat ve koku) maddeleri

Tat ve kokuyu daha cazip hale getirmek, doğal lezzeti geliştirmek, işleme esnasında kaybolan tat ve kokuyu kazandırmak amacıyla besinlere katılan maddelerdir.

Lezzet artırıcılar (Mono Sodyum Glutamat MSG)

Aromayı daha cazip hale getirmek, doğal aromayı düzeltmek veya korumak amacıyla besinlere katılırlar.

Tatlandırıcılar (aspartam, acesulfam K, sorbitol, sakkarin)

Aroma ve tadı daha cazip hale getirmek, tatlı tadı vermek amacıyla kullanılırlar.

Renklendiriciler (eritrosin, ponso 4R, indigotin vd)

Tüketici beğenisi kazanmak, doğal rengi kuvvetlendirmek, işlem sırasında kaybolan rengi kazandırmak veya renksiz olan bir ürünü renklendirmek amacıyla kullanılırlar.

Emülgatörler (lesitin, mono ve digliseritler, Na pirofosfat)

Bir sıvının diğeri içinde muntazam küçük partiküller halinde dağılmasına yardımcı olmak, sıvının yüzey gerilimini azaltmak, homojen bir dağılma ve emülsiyon sağlamak amacıyla kullanılırlar.

Enzimler (katalaz)

Startırlar (laktobasiller)

Mayalanmayı hızlandırmak, pişme ve ürün kalitesini geliştirmek amacıyla besinlere katılırlar.

Modifiye nişastalar: Kıvam artırmak amacıyla kullanılırlar.

Antimikrobiyal maddeler (nitrat, nitrit, kükürt dioksit, benzoikA, propiyonikA, sorbik A,)

Besinleri bakteri, küf ve maya bozulmasına karşı korumak, raf ömrünü uzatmak, doğal renk ve aromayı korumak amacıyla kullanılırlar.

Nitrit ve nitratlar

Sucuk, salam, sosis gibi et ürünlerine parlak kırmızı, pembe renk vermek, kendine özgü tat ve aroma kazandırmak, yağ oksidasyonu ile oluşan ransitideyi önlemek ve C. botulinum çoğalmasını ve toksin üretmesini engellemek amacı ile kullanılırlar.

Sülfidler

Sülfidler asırlardır besin saklamada kullanılmaktadır. Taze sebze ve meyvelerde enzimatik kararmayı ve birçok besinde de nonenzimatik kararmayı ve mikrobiyolojik bozulmayı önlemek amacıyla kullanılırlar. Ayrıca antimikrobiyal ve antioksidan etkileri vardır. Ağartıcı ve fermentasyonu kontrol edici olarak da kullanılır.

Stabilizörler (amonyum karbonat, Ca klorür, Ca sitrat)

Ürüne istenen yapı özelliklerini kazandırmak amacıyla kullanılırlar.

Jelleştiriciler (gamlar)

Arzu edilen kıvamı sağlamak amacıyla besinlere katılırlar.

Bunlardan başka çeşitli teknolojik amaçlarla kullanılan katkı maddeleri vardır. Çözücü ve taşıyıcı solventler (Gliserol, NaCl), yapışkanlığı azaltıcılar ve kaplama maddeleri (Ca stearat, balmumu, sıvı parafin), nem tutucular, hacim artırıcılar, berraklaştırıcılar, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, itici gazlar gibi...

Uluslararası Numaralandırma Sistemi (INS:International Numbering System) ve E Kodu

Her gıda katkı maddesinin uluslararası kabul görmüş bir numarası vardır. Örneğin 621: Monosodyum glutamat (MSG), 102 : Tar-

trazin, 330: Sitrik asit gibi. Avrupa Birliği'nde kullanımına izin verilen katkı maddelerine "Europe" kelimesinin baş harfi olan E kodu verilmiştir. E621: MSG, E102: Tartrazin, E330: Sitrik asit gibi. Aroma maddelerine E kodu ve numara verilmemiştir. Çünkü bu grup çok geniştir. Yaklaşık olarak 340 gıda katkı maddeleri varken, aroma maddelerinin sayısı 1700 civarındadır.

Bazı gıda katkı maddelerinin E kodları; Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinde bir standardın sağlanabilmesi için gıda katkı maddeleri uluslararası bir sistemle numaralandırılmıştır. Numaraların başında bulunan E harfi Europe (Avrupa) sözcüğünün ilk harfidir.

Gıda katkı maddesi E kodu

Renklendiriciler E100 – E180

Koruyucular E200–E285,
E330

Antioksidanlar E300 – E321

Kalınlaştırıcı,
jelleştiriciler E400 – E495

Tatlandırıcılar E950 – E959

Besin etiketinde içindikiler kısmında kullanılan katkı maddelerinin fonksiyonları (koruyucu, antioksidan, asit, asit düzenleyici v.b) ile birlikte adı ve/veya E kodu belirtilmesi zorunludur. Gıda katkı maddeleri yapay olabildikleri gibi birçok da doğal ya da doğala özdeş maddelerden oluşmaktadır.

Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Güvenlik Testleri

Katkı maddeleri laboratuvarlarda uzun süreli ve ayrıntılı güvenlik testlerinden geçirilir. Bu çalışmaların sonuçları, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO)'nun ortaklaşa oluşturduğu, katkı maddeleri üzerinde çalışan ortak uzmanlar komitesi JECFA adlı kuruluş; Avrupa Birliği'nin Bilimsel Gıda Komisyonu (SCF); ABD Gıda İlaç Dairesi (FDA) gibi uluslararası kuruluşlarca onaylandıktan sonra

her bir katkı maddesinin hangi oranlarda hangi besinlere katılabileceğine karar verilir. Katkı maddeleri üzerinde yapılan çalışmalar sürekllilik taşır ve yeni bulgular çerçevesinde sürekli değerlendirilir.

Gıda Katkı Maddeleri ile İlgili Yasal Düzenlemeler

Türkiye'de yukarıdaki uluslararası kuruluşlarca oluşturulan düzenlemelerden yararlanılarak Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hazırlanmıştır. Bu yönetmelikte hangi katkı maddelerinin hangi besinlere ve ne miktarda katılabilecekleri belirlenmiştir.

1. Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (2002/55) (25.8.2002 tarih ve 24857 sayılı Resmi Gazetede yayınlandı)

2. Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği (2006/45nolu tebliğ) (21.9.2006 tarih ve 26296 sayılı Resmi Gazetede yayınlandı)

3. Renklendiriciler Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (2002/55) (22.12.2003 tarih ve 25324 sayılı Resmi Gazetede yayınlandı)

Eğer besinin üretim teknolojisinin gerektirdiği miktardaki katkı maddesi kullanımıyla katkı maddesinin ADI değeri aşıyorsa o katkı maddesinin o üründe kullanımına izin verilmez.

Yukarıdaki yasal düzenlemelere ek olarak, gıda katkı maddelerinin saflık kriterleri ve bazı gıda katkı maddelerinin analiz yöntemleri ile ilgili tebliğler de bulunmaktadır (www.kkgm.gov.tr).

Besinlere Katılacak Gıda Katkı Maddeleri Miktarlarının Belirlenmesi

Besine katılacak katkı maddesinin maksimum miktarının belirlenmesi için:

a. Katkı maddesinin günlük alınabilecek miktarı (ADI (mg / kg) değeri),

b. Besinin üretim teknolojisinin gerektirdiği miktar (GMP-İyi İmalat Uygulamaları),

c. Katkı maddesinin kaç besine katılacağı,

d. Katkı maddesinin katılacağı besinlerin ortalama günlük tüketim miktarlarının bilinmesi gerekir.

Gıda sanayi ürettiği gıdada gıda katkı maddeleri kullanırken teknik gerekliliğin yanı sıra, yasal düzenlemelerde o besin için izin verilen gıda katkı maddelerini, izin verilen miktarda kullanmak zorundadır. Gıda katkı maddeleri ile ilgili temel sorun bu noktadan kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla üreticilere büyük sorumluluk düşmektedir. Gıda sanayi yasal düzenlemelere uygun gıda katkı maddeleri kullanımını sosyal bir sorumluluk olarak görmeli, üretiminde oto kontrolünü yapmalı ve sağlık riski taşımayan gıdaları tüketime sunmalıdır. Uygun gıda katkı maddeleri kullanımı ile ürün çeşitliliği artacak, besin kayıpları azalacak, fiyatlar düşecek ve beslenme durumu olumlu etkilenecektir. Gıda katkı maddelerinin uygun kullanımı üretici, tüketici ve devlet işbirliğini gerektirmektedir. Üreticiler oto kontrole, ürettikleri besinin kalitesini üretim aşamalarında, satışa sunmadan önce kontrol etmeye önem vermelidir. Bunu kavrayan üreticiler kaliteli ve sağlıklı üretim yaparak hem halk sağlığına hizmet edecekler, hem de rekabette öncelik kazanacaklardır. Tüketiciler gıda katkı maddeleri konusunda bilinçlendirilmelidir. Besin sanayi için tüketici istekleri son derece önemlidir. Bilinçli tüketici hem üreticiyi doğru gıda katkı maddeleri kullanımı konusunda hem de devleti etkin kontrol yapma konusunda daha duyarlı hale getirecektir.

Kaynak

www.beslenme.saglik.gov.tr/content/files/yayinlar/...2/b16.pdf (Prof. Dr. Mine Yurttagül, Dr. Dyt. Aylin Ayaz Hacettepe Üniversitesi - Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü – 2008)

Mikrobiyolojik kriterler tebliğinde değişiklik

Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca; 08 Ocak 2010 tarih ve 27456 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ yürürlüğe girdi.

06/02/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’nin 4 üncü maddesinin 1 inci fıkrasının (g) bendinde yer alan Ticari steril ve (ğ) bendinde yer alan Sterilite kontrolü tanımları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“g) Ticari steril: 35°C - 37°C ve 50°C - 55°C’de 7 gün yapılan inkübasyon sonrası, ambalajlarda sızıntı ve bombaj görülmediği veya inkübasyon öncesi ve sonrası ölçülen pH değerleri arasındaki fark 0,5’den fazla olmadığı gıda maddesini,

ğ) Sterilite kontrolü: 30°C’da 15 günlük ve 55°C’da 7 günlük inkübasyondan sonra yapılan ekimlerde aerobik ve anaerobik koşullarda gıda maddelerinden mikrobiyolojik üreme olmamasını garanti eden işlemi,”

Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin 4 üncü fıkrası ise ; “(4) Bu Tebliğ kapsamında; EK-1’de yer alan tüm gıda maddeleri için, asgari, teknik ve hijyenik şartların uygunluğu bakımından öncelikle EK-1 de yer alan kriterler dikkate alınır. Diğer taraftan EK-1’de yer alan tüm gıda maddeleri için, eğer asgari, teknik ve hijyenik şartlar uygun bulunmazsa veya şüphe ve şikayet



hallerinde EK- 1 ile birlikte EK-2’de yer alan ilave kriterler de dikkate alınır. EK-1’de yer almayan tüm gıda maddeleri için ise asgari, teknik ve hijyenik şartların uygun bulunmaması veya şüphe ve şikayet hallerinde EK-2’de yer alan kriterler dikkate alınır.”

Aynı Tebliğin EK-1’i de değiştirilerek; Süt, süt ürünleri ve süt bazlı ürünler, Yumurta ürünleri (pastörize ve dondurulmuş yumurta, yumurta tozu vb.), Et ve et ürünleri, Et suyu tabletleri, tozları, kuru formdaki çorbalar, çeşniler, krem şanti, soslar gibi toz ve tablet formdaki diğer gıda karışımları, Hububat ve fırıncılık ürünleri, Hafif fırıncılık ürünleri, Meyve ve sebzeler ile işlenmiş ürünleri, baharat, Meyve

suları, alkolsüz içecekler ve benzerleri, Alkollü içkiler, Kahve ve çay, Kakao ve kakao ürünleri, çikolata ve çikolata ürünleri, Şekerli ürünler, Hazır yemekler, Özel beslenme amaçlı gıdalar, Diğer gıdalar (tuz, soya sütü, kuruyemiş, zeytin, ekme mayası, Süt esaslı olmayan yenilebilir buzlar (meyveli buz, sorbe ve diğerleri), Tereyağı hariç hayvansal yağlar, Salata ve yemek sosları, domates bazlı soslar (ketçap, soya sosu, hardal, nar ekşisi vb dâhil), Sürülebilir yağlar, margarin ve yoğun yağlar gibi ürünlerle ilgili kriterler ve değerleri belirlenmiştir.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2010/01/20100108.htm>

Zeytinyağının kalite ve saflık kriterlerine yeni düzenleme

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ 08 Ocak 2010 tarih ve 27456 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe girdi.

03.08.2007 tarihli ve 26602 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nin Zeytinyağları ve Pirina Yağlarının Kalite ve Saflık Kriterleri başlıklı EK-1'i ve aynı Tebliğin Natürel Zeytinyağlarına Ait Duyusal Özellikler başlıklı EK-2'si değiştirilmiştir.

Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan iş yerleri 03.08.2010 tarihinden itibaren bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" hükümlerine göre işlem yapılır.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2010/01/20100108-9.htm>

Gıda katkı maddelerinin saflık kriterleri tebliğinde değişiklik yapıldı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca hazırlanan, Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler Ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No: 2010/2) 30 Ocak 2010 tarih ve 27478

sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

10.04.2002 tarihli ve 24722 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Saflık Kriterleri Tebliği'nin EK-1'inde yer alan E 334

L (+) – Tartarik Asit'e ait saflık tanımı "Saflık: Susuz bazda içerik %99,5'den az olmamalıdır." şeklinde değiştirilmiştir.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2010/01/20100130.htm>

Türkiye tarım havzaları 2010 yılı ürünleri fark ödemesi desteği açıklandı

Türkiye Tarım Havzaları Üretim Ve Destekleme Modeline Göre 2010 Yılı Ürünleri Fark Ödemesi Desteğine Dair Karar 02 Mart 2010 tarih ve 27509 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Karar, 29.06.2009 tarihli ve 2009/15173 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Türkiye Tarım Havzalarının Belirlenmesine İlişkin Karar'ın ekinde bulunan listede yer alan otuz adet tarım havzasında, 2010 yılı üretim sezonunda üretilen ve satışı yapılan ürünlere verilecek fark ödemesi desteğine ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

Belirlenen havzalarda 2010 yılı üretim sezonunda üretilerek satışı yapılan; **yağlık ayçiçeği, kütlü pamuk, soya fasulyesi, kanola, dane mısır, aspir, zeytinyağı, buğday, arpa, çavdar, yulaf, tritikale, çeltik, kuru fasulye, nohut ve mercimek** üreticilerinin desteklenmesini kapsar.

Destekleme uygulamaları

Yanda belirtilen ürünlere karşılıklarında gösterilen miktarlarda destekleme ödemesi yapılır.

Destekleme koşulları

- Desteklemelerden; çiftçi kayıt sisteminde özlük, ürün, arazi bilgileri kayıtlı olan ve ekli listede belirtilen havzalarda yer alan arazilerin-

de desteklemeye esas ürünleri ürettiği il ve ilçe tarım müdürlüklerince tespit edilen, kamu kurum ve kuruluşları hariç gerçek ve tüzel kişi üreticiler yararlanır.

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yürütülen çiftçi kayıt sistemi için yapılan ya da yapılacak arazi tespitlerinde öncelikli olarak destekleme ödemesine esas üretim yapılan araziler dikkate alınır.

- Destekleme ödemelerine esas arazi büyüklüğü, başvuru sahibinin çiftçi kayıt sisteminde kayıtlı arazilerinin büyüklüğünü aşamaz. Üreticiler çiftçi kayıt sisteminde kayıtlı olduğu yer dışında başvuru yapamazlar.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2010/03/20100302.htm>

Desteğe Konu Ürünler		Birime Destek (Kı/Kg)
Yağlık Ayçiçeği		23
Kütlü Pamuk	Sertifikalı	42
	Sertifikasız	35
Soya Fasulyesi	Sertifikalı	35
	Sertifikasız	29,5
Kanola		27,5
Dane Mısır		4
Aspir		30
Zeytinyağı		30
Buğday		5
Arpa, çavdar, yulaf, tritikale		4
Çeltik		10
Kuru Fasulye		10
Nohut		10
Mercimek		10



Tarımsal üretime düşük faizli yatırım ve işletme kredisi

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Hazine Müsteşarlığınca hazırlanan Tarımsal Üretim Yönelik Düşük Faizli Yatırım Ve İşletme Kredisi Kullanılmasına İlişkin Uygulama Esasları Tebliği 18 Mart 2010 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanarak yürürlüğe girdi.

Tebliğin amacı: Tarımsal üreticilerin finansman ihtiyaçlarının uygun koşullarda karşılanması amacıyla gerçek ve/veya tüzel kişi üreticilere (kamu kurum ve kuruluşları hariç) T.C. Ziraat Bankası A.Ş. ve Tarım Kredi Kooperatiflerince düşük faizli kredi kullanılması ile ilgili usul ve esasları kapsar.

Kredilendirme Konuları : İyi tarım uygulamaları, Organik tarım,

Yurtiçi sertifikalı tohum, fide, fidan ve standart fidan üretimi, Yurtiçi üretimi sertifikalı tohum, fide, fidan ve standart fidan kullanımı, Ar-Ge, Süt sığırcılığı, Damızlık etçi sığır yetiştiriciliği, Damızlık düve yetiştiriciliği, Büyükbaş hayvan yetiştiriciliği (Sığır-Manda), Küçükbaş hayvan yetiştiriciliği (Koyun-Keçi), Kanatlı sektörüne yönelik bio güvenlik, Arıcılık, Büyükbaş hayvan besiciliği, Küçükbaş hayvan besiciliği, Yumurta tavukçuluğu, Et tavukçuluğu, Su ürünleri yetiştiriciliği, Tarla içi modern basınçlı sulama sistemleri (damla sulama, yağmur-lama sulama), Diğer sulama sistemleri (derin kuyu açılması vb.), Tarımsal mekanizasyon (traktör ve

biçerdöver hariç), Kontrollü örtüaltı yetiştiriciliği, İhracatı yapılan doğal çiçek soğanlarının üretimi, Tıbbi aromatik bitki yetiştiriciliği, Sözeleşmeli üretim

Başvuru : Karar kapsamındaki yatırım ve işletme kredisi başvuruları, T.C. Ziraat Bankası Tarım Kredi Kooperatiflerine yapılır. Başvurular Banka ve TKK’nin usul, esas ve mevzuatları dahilinde değerlendirilir. Banka ve TKK’nce uygun bulunanlara kendi usul ve esasları dahilinde kredi kullanılır.

Yürürlük : Bu Tebliğ 1/1/2010 tarihinden geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girmiştir.

Sağlıklı yaşamın vazgeçilmezleri

vitaminler



Vitaminler, hücre ve organların normal işlevleri ve sağlıklı gelişim için gereksinim duydukları, diyet yoluyla belirli düzeyde alınması gereken, yüksek biyolojik etkinliğe sahip organik bileşiklerdir. İnsan organizması, vücudun gereksinim duyduğu miktarın çok altında ürettiği bazı vitaminler dışında vitamin üretmediği için, vitaminlerin dışarıdan alınmaları zorunludur. Yeteri kadar vitamin alınamadığı durumlarda, hücre ve dokularının işlevlerinde bozulmalar ve sonuçta sağlık sorunları ortaya çıkarıyor. Vitaminler; meyve, bitkisel, hayvansal kaynaklı ya da vitamin katkılı hazır gıdalar yoluyla vücuda alınıyor.

Vitamin ailesinde iki ana grup altında 13 vitamin yer alıyor. Vita-

minlerde birinci grupta yer alanlar yağda çözünen vitaminleri (A,D,E ve K), ikinci grupta yer alanlarsa suya çözünen vitaminler (B-kompleks grubu ve C vitamini) kapsıyor. B-kompleks grubu içinde, B1 (tiamin), B2 (riboflavin), B3 (niasin), ve B12 (kobalamin) vitaminleri, biyotin ve folik asit yer alıyor.

Yağda çözünen vitaminlerin, sindirim kanallarından emilip, vücut tarafından kullanılabilmesi için belirli miktarda yağla birlikte alınmaları gerekiyor. Bu grupta yer alan vitaminlerin günlük olarak gerekenden fazlası, vücutta depolanıyor. A ve D vitaminleri için karaciğer dokusu, ana depo durumunda. E vitaminiyse vücutta yağ dokusunda depo ediliyor. K vitamini, vücut

tarafından düşük düzeyde depo edilebiliyor. A ve D vitaminleri aşırı düzeyde alındıklarındaysa, vücut için zehirli (toksik) etkiye neden oluyolar.

B- kompleks grubunda yer alan vitaminler ve C vitamini vücutta depo edilmediğinden, gereksinim duyulan miktarlarının günlük olarak dışarıdan diyetle alınmaları gerekiyor.

Esas beslenme faktörü olan vitaminlerden bazılarının ön formları (pro-vitamin- A ve D) vücutta üretilabiliyor. Nikotinamid de, ihtiyacı yeteli düzeyde karşılamasa da, vücut tarafından bir miktar triptofan üzerinden (aminoasit) üretilmektedir.

İnsanlar vitaminleri uzun süre ihtiyaç duyulan miktarın altında

alır, vitamin yetmezliğine bağlı hastalıklar ortaya çıkıyor. Vitamin yetmezliği daha çok dünyanın yoksul bölgelerinde yaşayan insanlarda görülüyor ve protein yetmezliğiyle benzer görünüm sergilediğinden, çoğunlukla bu durumla karıştırılıyor. Tek bir vitamin yokluğuna bağlı olarak gelişen tabloya "avitaminoz", normal kabul edilen düşük düzeyin altında vitamin alınmaya ise "hipovitaminoz", diyor. Birden çok vitamin eksikliği durumu "polihipovitaminoz", aşırı düzeyde vitamin alımı da "hipervitaminoz" olarak adlandırılıyor. İnsan organizmasında yağda çözünen vitaminler daha çok hücre duvarı yapılarında, suda çözünen vitaminlerse daha çok enzimlerin işlevlerini düzenleyen kofaktörler olarak işlev görüyorlar.

Vitaminlerin Keşfi

Hastalıkların tedavisinde diyetin yeri ve önemi, diyetle hastalıklar arasında kurulan ilişki, antik çağlara kadar uzanır. Hastalıkların ortaya çıkmasında diyetin yeri ve önemi tarih boyunca insanların ilgisini çekti ve onları arayışlara yöneltti. Her ne kadar vitaminler konusundaki bilimsel bilgi ve araştırmalar 20. yüzyılın öncesinden başlamış olsa da, kimyasal yapılarının ve biyolojik önemlerinin ortaya çıkması 20.yüzyılın başından ortalığına kadar dönemi kapsar. Bu yüzden de biyolojik bilimlerin tarihinde bu döneme bazı araştırmacılar "vitamin çağı" adını vermişler.

1950'li yıllardan sonra vitamin araştırmacıları, vitaminlerin insan ve hayvan sağlığındaki bilinen önemlerinin yanında, mikroorganizmalar için de beslenme faktörü olduğunu ortaya çıkardı.

Önceleri besinlerle insanlar gereksinim duydukları tüm vitamin alabildikleri ve sağlıklı bireyler için fazladan vitamin takviyesine ihtiyaç olmadığı görüşü ağırlıktaydı. Zamanımızdaysa, bu görüş değişe-

rek insanlar eskiye göre daha çok vitamin tüketmeye başladılar. Bu nedenle, diğer besinsel faktörlerin (minareler gibi) yanında vitamin üretimi de, ilaç üretiminde önemli bir sektöre dönüştü. Vitaminlerin gerek tekli, gerekse de çoklu hazırlanan preparatları, özellikle de ekonomik ve teknolojik açıdan gelişmiş olan ülkelerin ilgili bilimsel kuruluşlarının RDA (günlük alması gereken) önerileri doğrultusunda kitlelerin yoğun kullanımına sunuldu. Zamanında vitamin sektörü, ilaç endüstrisi içinde önemli bir yer işgal etmekte ve sağlık harcamalarındaki payı da gittikçe artmaktadır. Son 15-20 yıl içinde özellikle vitaminlerin, yaşlılık, kronik ilaç kullanımı ve birçok hastalığın tedavisinde olan olumlu katkıları bilimsel araştırmalara konu olduğu gibi insanların da yoğun ilgisini çekiyor.

Vitaminin Önemi

Vitaminler, geçmişte ve günümüzde birçok mesleğin ilgi alanına girdi. Bu meslek grupları içinde tıp

ve kimya ile uğraşan araştırmacılar, biyokimyacılar, fizyologlar, beslenme bilimcileri, farmakologlar yer alıyor. Özellikle son yıllarda yaşlanma bilimcileri estetik tıp alanıyla ilgilenen araştırmacılar, gıda ve ilaç sanayinde çalışan araştırmacılar da vitaminlerle ilgileniyorlar.

Vitamin konusundaki bilgileri-miz antik çağlara kadar gitmesine ve özellikle de 19.yüzyılın ikinci yarısı ve 20. yüzyılın başlarından itibaren yoğunluk kazanmasına, kimyasal yapıları, metabolizmaları ve hastalıklarla olan ilişkileri üzerine de sayısız araştırma ve keşiflerin ortaya konulmuş olmasına karşın, vitaminler insanlığın ilgisini hiçbir zaman günümüz dünyasında olduğu kadar çekmedi. Özellikle son yıllarda beslenme ve değişik hastalıklarla vitaminlerin ilişkisini içeren on binlerce araştırma ve makale bunu kanıtıyor. Geçmişte vitamin eksikliklerinin bir hastalıkla olan ilişkisinin ortaya konulmuş olmasına karşın günümüzde bu ilişki tek-





rar değişik boyutlarda ve yeni yaklaşımlarla gündeme taşınıyor. Zamanımızda insanlarımızın sağlıklı ve uzun yaşama isteği, tedavisi mümkün olmayan hastalıklara karşı hasta ve hekimlerin içinde bulundukları psikoloji ve arayışların da vitaminlere olan ilginin artması na katkı sağladığı düşünülebilir.

Zengin ülkelerde, ekonomik ve sosyal refahın ve yaşam standardının yüksek oluşunda insanlara sağlanan sağlık hizmetlerinin payı oldukça önemli olup, sağlık harcamalarında vitamin harcamalarının payı gün geçtikçe artıyor. Özellikle erişkin ve sağlıklı insanlar, bu ülkelerde alışveriş merkezlerinde kombine ve çok değişik biçimlerde hazırlanmış vitamin ve mineral tabletlerin satıldığı reyonlar yoluyla vitamin ve mineral takviyesine adeta zorlanıyorlar. Bizde de büyük şehirlerde alışveriş merkezlerinde bu tip vitamin ve mineral tabletlerinin satıldığı reyonlara rastlanılmaya başlanmıştır. Ancak bireylerin hekim kontrolü olmadan reçetesiz olarak aldıkları bu vitamin ve mineral preparatlarından nasıl yararlanacakları konusunda, hiç olmazsa temel bazı bilgilere sahip olmaları gerekmektedir. Bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadan geliş güzel

ve bilinçsiz vitamin kullanılması yarar yerine sağlık sorunlarına da yol açabilir. Yalnızca hastalığa yakalandıktan sonra değil hastalıklara karşı vücudun savunmasını güçlendirmede de vitaminlerin yeri ve önemi konusunda bilgi sahibi olmak, çağımızda artık bir zorunluluktur.

Günde Ne Kadar Vitamin?

Gelişmiş dünya, başta ABD olmak üzere, kendi toplumlarının diyet ve beslenme alışkanlıklarını göz önünde tutarak çocuk genç, erişkin yaşlı erkek ve kadınların günlük olarak ne kadar vitamin almaları gerektiğini belirlemiş durumdadır. Özellikle taze sebze ve meyve tüketimlerinden mahrum olan ve kış mevsimi uzun süren yerleşim birimlerinde yaşayan insanlar için, yeterli düzeyde vitamin alınması sağlık açısından gerçekte önemli. Beslenme alışkanlıkları hazır yiyeceklerle (fast-food ve yoğun tavuk-piliç eti tüketimi gibi) dayanan insanların, diyet dışında bazı vitaminleri fazladan almaları önerilmekte. Sıkı diyet uygulamaları için de durum aynıdır. ABD'de 1940'larda başlatılan ve "Günlük Olarak Alınması Önerilen" (RDA) vitamin düzeylerinin saptanması

uygulanması, her 8-10 yıl arayla yenileniyor.

Özellikle kırsal bölgelerde yaşayanlar ile gelir düzeyi düşük insanlarımızın diğerlerine göre daha belirgin vitamin yetmezliğiyle karşı karşıya olduğu söylenebilir. Ülkemizde taze sebze ve meyve üretiminin bol ve ucuz olması, vitamin yetmezliği riskine karşı birçok dünya ülkesine göre avantajlı olduğumuz da gösterir.

Alınması önerilen vitamin miktarı (RDA) ülkeden ülkeye değiştiği gibi yaşa, cinsiyete, çocukluk ve erişkinlik dönemlerine, hamile ve menopoza dönemine, yaşanan stres durumuna, genetik yapı farklılıklarına, yaşanan ortamdaki hava ve çevre kirliliğine, alkol ve kronik ilaç bağımlılığı ve sigara alışkanlığı gibi risk faktörlerine bağlı olarak farklılık göstermektedir. Hastalık durumu da vitamin gereksinimini etkileyen önemli bir faktördür. Günümüzde, özellikle gelişmiş dünyada, tüketimi gittikçe yaygınlaşan hazır gıdaların ne kadar vitamin içermesi gerektiği konusunda bir standardizasyon var ve gıda üreticileri de bu kurallara genel olarak uyuyorlar.

Kimler Daha Çok Risk Altında

Özellikle kronik alkolikler, sigara içenler, sıkı diyet uygulayanlar, sürekli ilaç kullananlar, kronik bir hastalığı olanlar (sindirim sistemi hastalıkları, ülseratif kolit, inflammatuar bağırsak rahatsızlıkları, kanser, diyabet vb.) hamile ve emziren anneler, erken doğmuş bebekler, doğuştan metabolik bozukluğu olan çocuklar, ergenlik döneminde olan gençler, yaşlılar, yeterli taze sebze ve meyve tüketmeyen ve yoksulluk sınırında olan birey ya da topluluklar vitamin eksikliği riski altındadır.

Kaynak

Bilim ve Teknik Dergisi, Mart 1995 (s.96,97,98,99)

Gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri yeniden düzenlendi

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca hazırlanan Gıda Maddele-
rinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği 31 Aralık 2009 tarih ve 27449 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Pestisitlerin bitkisel ve hayvansal gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitlerini belirlemeyi amaçlayan Tebliğ, pestisitlerin taze, işlenmiş ve/veya kompozit bitkisel ve hayvansal gıdalarda bulunmasına izin verilen maksimum kalıntı limitlerini ve bu limitlerin uygulama esaslarını kapsamaktadır.

Genel özellikler

1. Tebliğde yer alan bitkisel ve hayvansal ürünlere ait gruplar ve tanımlamalar Tebliğ’in EK-1’inde verilmiştir.

2. Tebliğin EK-1’inde ürünlere ait kod numaraları, MRL’nin uygulanacağı ürün grupları, bu gruplarda yer alan ürünler, ürünlerin bilimsel adları, benzer ürünler ve ürünlerin MRL değerlendirmesine tabi tutulacak kısımları tanımlanmıştır.

3. Tebliğin EK-1’inde yer alan ürünlerin MRL’leri değerlendirilirken, ürünün teknolojisi gereği uygulanan işlemlere ait işleme faktörleri de dikkate alınmalıdır. İşleme faktörleri Bakanlıkça belirleninceye kadar bu Tebliğde işlenmemiş ürünler için belirlenen MRL değerleri işlenmiş ürünler için de geçerlidir.

4. Tebliğ kapsamında belirlenmiş olan MRL’ler Tebliğin EK-2 ve EK-3’ünde yer almaktadır.

5. Tebliğin EK-2’si; Bakanlık tarafından değerlendirmeleri tamamlanmış olan pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitleri listesini, Bakanlık tarafından gözden geçirilen ve üzerinde değerlendirmeleri devam eden pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitlerine ait geçici listeyi, Bakanlık tarafından değerlendirmeleri tamamlanmış olan yasaklı pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitleri-ne ait listeyi içermektedir.

6. Tebliğin EK-3’ü, Avrupa Birliği’nin ilgili mevzuatında yer alan ürün gruplarındaki pestisitler için maksimum kalıntı limitlerini içermektedir. EK-3; Avrupa Birliği tarafından değerlendirilmesi tamamlanmış olan pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitleri listesini, AB tarafından değerlendirmesi devam eden pestisitlerin ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitlerine ait geçici listeyi; Avrupa Birliği tarafından değerlendirmesi devam eden pestisitlerin Bölüm 1’de yer almayan ürün ve/veya ürün gruplarındaki maksimum kalıntı limitlerine ait geçici listeyi ve riskli olmadığı için MRL belirlenmesine ihtiyaç duyulmayan pestisitleri içerir.

7. Ülkemizde üretilen bitkisel ürünlerde EK-2’de yer alan maksimum kalıntı limitleri uygulanır. EK-2’de hayvansal ürünlere ait maksimum kalıntı limitleri yer almadığından, bu ürünlerde sadece EK-2’deki



pestisitler için EK-3’de yer alan maksimum kalıntı limitleri kullanılır.

8. İthal edilen bitkisel ve hayvansal ürünlerde EK-3, EK-3’de yer almayan pestisit ve ürünler için EK-2 dikkate alınır. EK-2 ve EK-3’de yer almayan pestisit ve ürünler için MRL değeri 0,01 mg/kg olarak kabul edilir.

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine bir yıl içerisinde uyum sağlamak zorundadır.

Kaynak

<http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2009-62.html>

Sebze ve meyve

5957 Sayılı Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun 26.03.2010 tarih ve 27533 sayılı Resmi Gazete’de yayımlandı.

Kanunun amacı, sebze ve meyveler ile arz ve talep derinliğine göre belirlenecek diğer malların ticaretinin kaliteli, standartlara ve gıda güvenirliliğine uygun olarak serbest rekabet şartları içinde yapılmasını, malların etkin şekilde tedarikini, dağıtımını ve satışını, üretici ve tüketicilerin hak ve menfaatlerinin korunmasını, meslek mensuplarının faaliyetlerinin düzenlenmesini, toptancı halleri ile pazar yerlerinin çağdaş bir sisteme kavuşturulmasını ve işletilmesini sağlamaktır.

Bu Kanun, sebze ve meyveler ile arz ve talep derinliğine göre belirlenecek diğer malların her ne şe-

kilde olursa olsun alımı, satımı ve devri ile toptancı halleri ve pazar yerlerinin kuruluş, işleyiş, yönetim ve denetimine ilişkin usul ve esasları, uygulanacak yaptırımları ve bakanlıklar, belediyeler ile diğer idarelerin görev, yetki ve sorumluluklarını kapsar.

Yürürlük

Kanunun; Sanayi ve Ticaret Bakanlığı’nın görev ve yetkilerinin yer aldığı 15 inci maddesi yayımı tarihinde yürürlüğe girmiştir. Serbest rekabet şartlarının korunması ve standardizasyon başlıklı 6 ncı maddesinin beşinci fıkrası (Ticarete konu malların ayıklanması, sınıf-

landırılması, hazırlanması, ambalajlanması, işaretlenmesi ve etiketlenmesine; taşıma ve muhafazasında kullanılan kap ve nakil vasıtalarına; gıda güvenirliliğine ve kalitesine ilişkin standartlar ilgili mevzuatı çerçevesinde hazırlanıp mecburî uygulamaya konulur.) yayımı tarihinden itibaren üç yıl sonra, Diğer maddeleri yayımı tarihinden itibaren bir yıl sonra, yürürlüğe girecek.

Denetim

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, denetim elemanları aracılığıyla toptancı halleri, pazar yerleri, hal hakem heyetleri, üretici örgütleri, meslek mensupları ile diğer gerçek veya tüzel kişiler nezdinde bu Kanunun uygulanmasıyla ilgili olarak her türlü araştırma, inceleme ve denetim yapmaya yetkilidir.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Kanun kapsamında malların kalitesine, standardına ve gıda güvenirliliğine ilişkin gerekli denetimleri yapmakla görevli ve yetkilidir. Sağlık Bakanlığının, genel sağlığın korunması ve hijyen ile ilgili olarak diğer mevzuattan kaynaklanan görev ve yetkileri saklıdır.

Belediyeler, yetki alanlarıyla sınırlı olmak kaydıyla bu Kanun ve ilgili yönetmelik hükümleri ile Sanayi ve Ticaret Bakanlığı düzenle-



ticaretine düzenleme

meleri çerçevesinde gerekli denetim ve uygulamaları yapmakla görevli ve yetkilidir. Denetim yapmakla görevli, yetkili belediye personelinin talebi üzerine, kolluk kuvvetlerince gerekli yardım sağlanır.

İl ve ilçe merkezlerinin giriş ve çıkışları ile şehirlerarası yollarda kontrol ve denetim noktası kurulması ve işletilmesine ilişkin usul ve esaslar Sanayi ve Ticaret Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığınca birlikte belirlenir.

Malların analizi, kaydı, izlenmesi ve duyurulması

Toptancı halleri, halde işlem gören malların gıda güvenilirliği analizini, Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca belirlenecek usul ve esaslara göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yetkilendirilmiş kamu laboratuvarlarında veya özel laboratuvarlarda yaptırmakla görevli ve yükümlüdür. Analiz sonucunda gıda güvenilirliği ve kalitesi şartlarına uymadığı tespit edilen mallar, 27.05.2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre işlem tesis edilmek üzere ilgili mercilere bildirilir.

Malların Toptan ve Perakende Alım Satımı

İhraç ve ithal malları, organik üretilen ürünler, üreticilerce pazar yerlerinde perakende olarak doğrudan tüketicilere satılan mallar, fatura veya müstahsil makbuzu ile doğrudan üreticilerden alınan mallar bildirim tabi tutulacak, Malların toptan alım ve satımı toptancı hallerinde yapılacak. Ancak toptan



alım ve satımlar ile perakende ya da toptancı halinde, toptan olarak satmak veya münhasıran kendi tüketiminde kullanmak üzere fatura veya müstahsil makbuzu ile üreticilerden yapılan toptan alımlar, toptancı haline bildirilmek kaydıyla toptancı hali dışında da yapılabilecek. Herhangi bir toptancı halinden satın alındığı veya hale bildirildiği belgelenen malların satışı engellenemeyecek.

Semt Pazarında Üreticilere Yer Ayrılacak,

Semt pazarları, tüketici piyasasının büyüklüğü, ulaşım imkanları, semt pazarı sayısı ve bunların birbirine yakınlığı, semt pazarının çevreye, altyapıya ve trafiğe getireceği yükler ile can ve mal güvenliği riski göz önünde bulundurularak belediyelerce kurulacak. Semt pazarında bulunan toplam satış yeri sayısının

en az yüzde 20'si, özel satış yeri olarak üreticilere ayrılacak.

Toptancı halinde satılan mallardan yüzde 1, toptancı hali dışında satılan mallardan % 2 oranında hal rüsumu tahsil edilecek. Bakanlar Kurulu, hal rüsumu oranlarını, % 90'a kadar azaltmaya veya artırmaya yetkili olacak

Yasaklar

Gıda güvenilirliği açısından; Malların, gıda güvenilirliğine, kalite ve standardına, teknik ve hijyenik şartlara aykırı olarak satışa sunulması, Malın kalitesine, standardına veya gıda güvenilirliğine ilişkin belgelerde ya da künyesinde bilekerek değişiklik yapılması, bunların tahrif veya taklit edilmesi ya da bunlarda üçüncü şahısları yanıltıcı ifadelerle yer verilmesi durumunda idari para cezası işlemi uygulanacaktır.

Balıkçı gemileri için hijyen kuralları belirlendi

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca hazırlanan Su Ürünleri Alanında Faaliyet Gösteren Gemilere İlişkin Hijyen Kuralları Yönetmeliği 16 Şubat 2010 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.

Yönetmeliğin amacı, su ürünlerinin elde edilmesinden ilk satışa sunulmasına kadar olan süreçte su ürünleri avcılığı veya yetiştiriciliği yapacak balıkçı gemileri ve çalışanlarıyla ilgili hijyen kurallarına ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Yönetmelik su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği yapan gemiler ile bu gemilerde çalışanları kapsar. Sekiz metreden küçük balıkçı gemilerini kapsamaz.

Balıkçı ve yetiştiricilik gemilerinin özelliklerine göre faaliyetleri sırasında uyması gereken hijyen kuralları, Balıkçı ve yetiştiricilik gemileri için genel hijyen kuralları, Taze su ürünlerini yirmidört saat-ten fazla depolayacak gemiler için asgari hijyen şartları, Dondurucu

üniteye sahip gemiler için asgari hijyen kuralları, Fabrika gemileri için asgari hijyen kuralları ve Karaya çıkarma esnasında ve sonrasında uygulanacak hijyen kurallarını da belirleyen Yönetmelik yayımı tarihinden itibaren bir yıl sonra yürürlüğe girer.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2010/02/20100216.htm>

Ulusal baklagil konseyi kuruluyor

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca 12 Mart 2010 tarih ve 27519 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Ulusal Baklagil Konseyi Kuruluş Ve Çalışma Esaslarına Dair Yönetmelik yürürlüğe girdi.

Yönetmeliğin amacı, 18.04.2006 tarihli ve 5488 sayılı Tarım Kanununda belirlenen ulusal tarım politikaları çerçevesinde çalışmalar yapmak üzere; baklagil üreticileri ile baklagil bitkilerinden elde edilen asıl ve yan ürünlerin ticaretini yapan tüccarlar, sanayiciler ve/veya bunların oluşturdukları birlikler, dernekler, kooperatifler ile baklagille ilgili araştırma ve eğitim kurumları, meslek odaları ve sivil toplum kuruluşlarının bir araya gelerek tüzel kişiliği haiz bir Ulusal Baklagil Konseyi kur-

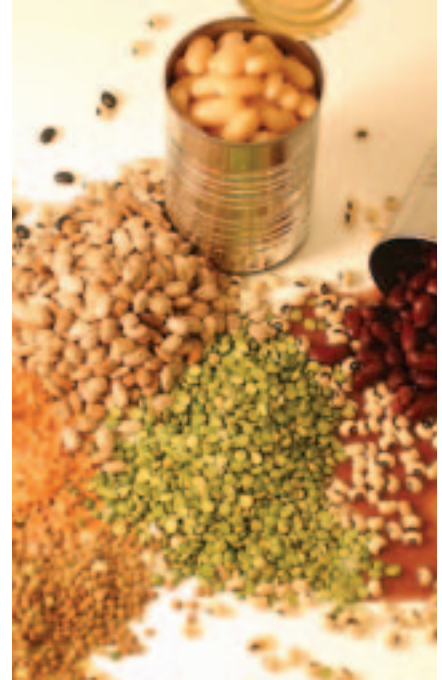
malarını sağlamak ve konseyin kuruluş, işleyiş, yönetim, görev, yetki, denetim ve gelirlerine ilişkin usul ve esasları düzenlemektir.

Konsey, bu Yönetmelikte belirtilen tarım alt grubu, ticaret alt grubu, sanayici alt grubu ve üretici tüccar ve sanayici alt gruplarından en az iki üye olmak üzere, toplam sekiz üye tarafından düzenlenen kuruluş dilekçesinin Bakanlıkça onaylanmasıyla kurulur ve tüzel kişilik kazanır.

Konseyin adı Ulusal Baklagil Konseyi olup, merkezi Ankara’dadır.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2010/03/20100312.htm>



2010 yılı yeniden değerlendirme oranı % 2,2

31 Mart 2005 tarih ve 25772 sayılı mükerrer Resmi Gazete’de yayımlanan 5326 sayılı Kaba-hatler Kanununun İdari para cezası başlıklı 17’inci maddesinin 7. fıkrasında, "idari para cezalarının yeniden değerlendirme oranında artırılarak uygulanacağı hükmü" yer al-

maktadır. Yeniden Değerleme Oranı, Maliye Bakanlığınca 14 Kasım 2009 tarih ve 27406 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Vergi Usul Kanunu Genel Tebliği (Sıra No: 392) ile % 2,2 olarak ilan edilmiştir. 5728 sayılı kanunla değişik 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve

Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu, Su Ürünleri Kanunu, Yem Kanunu gibi kanunlardaki idari para cezaları miktarları 2010 yılı için % 2,2 oranında artırılmıştır.

Resmi Gazetede Yayımlanan Mevzuatın Adı	Tarih	Sayı
Biyogüvenlik Kanunu	26.03.2010	27533
Sebze ve Meyveler İle Yeterli Arz Ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun	26.03.2010	27533
Zirai Karantina Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	26.03.2010	27533
Bitki Koruma Ürünlerinin Sınıflandırılması, Ambalajlanması ve Etiketlenmesine Dair Yönetmelik	23.03.2010	27530
Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı Çerçevesinde Makine ve Ekipman Alımlarının Desteklenmesi Hakkında Tebliğ (No: 2010/5)	18.03.2010	27525
Tarımsal Üretime Yönelik Düşük Faizli Yatırım ve İşletme Kredisi Kullanılmasına İlişkin Uygulama Esasları Tebliği (No: 2010/8)	18.03.2010	27525
Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	16.03.2010	27523
Su Ürünleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	10.03.2010	27517
Kabuklu Su Ürünlerinin Yetiştigi Sulara İlişkin Kalite Standartları Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2010/9)	10.03.2010	27517
Su Ürünleri Alanında Faaliyet Gösteren Gemilere İlişkin Hijyen Kuralları Yönetmeliği	16.02.2010	27495
Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Safılık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2010/2)	30.01.2010	27478
Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	20.01.2010	27468
Organik Tarım Destekleme Ödemesi Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2009/66)	16.01.2010	27464
İyi Tarım Uygulamaları Destekleme Ödemesi Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2009/67)	16.01.2010	27464
Türk Gıda Kodeksi-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2009/63)	08.01.2010	27456
Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2009/68)	08.01.2010	27456
Su Ürünleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	07.01.2010	27455
Yurt İçi Sertifikalı / Standart Fidan Kullanımının Desteklenmesi Hakkında Tebliğ (No: 2009/61)	31.12.2009	27449
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temas Eden Rejenere Selüloz Filmlerden Yapılmış Madde ve Malzemeler Tebliği (No: 2009/64)	31.12.2009	27449
Tıbbi Sülük (Hirudo Medicinalis) 2010 Yılı İhraç Kotasının Tahsisi Hakkında Tebliğ	31.12.2009	27449
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği (No:2009/62)	31.12.2009	27449
Koyun ve Keçi Türü Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	26.12.2009	27444
Bombus Arısı Kullanımına Destekleme Ödemesi Yapılmasına Dair Bakanlar Kurulu Kararı Uygulama Tebliği (No: 2009/65)	26.12.2009	27444
Bitki Çeşitlerinin Kayıt Altına Alınması Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	17.12.2009	27435
Zirai Karantina Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	08.12.2009	27426
Bitki Koruma Ürünlerinin Uygulama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	21.11.2009	27413
Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	20.11.2009	27412
Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik	26.10.2009	27388
Organik Tarımın Esasları ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	17.10.2009	27379
Zirai Karantina Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	17.10.2009	27379