

ORDU'DA

GIDA ÜVENLİĞİ

YIL : 7 SAYI : 19
OCAK - NİSAN '13



Ordu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yayınıdır

ISSN-2147-2947

*"Ekmek olmazsa,
sofra bezenmez"*

Hız. Mevlana





Yıl : 7 Sayı : 19

Ocak-Nisan

Sahibi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık
Bakanlığı

Ordu İl Müdürlüğü Adına
Musa SAĞLAM
İl Müdürü

Genel Yayın Yönetmeni

Kemal YILMAZ
İl Müdür Yardımcısı V.

Yazı İşleri Müdürü

Şaban AKPINAR
Gıda ve Yem Şube Müdürü

Yayın Kurulu

Şaban AKPINAR
Ziraat Mühendisi

Fahrettin DEVECİ
Gıda Mühendisi

Recai VURAL
Veteriner Hekim

Kader BAYHAN
Ziraat Mühendisi

Tuğrul GÜNGÖR
Tekniker

Grafik Tasarım

Mehmet ATALAY-Şengül AKGÜN

Dağıtım

Tuğrul GÜNGÖR
Tekniker

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-posta: 52kontrol@kkgm.gov.tr

ordu.kontrol@tarimnet.gov.tr

ISSN-2147-2947

Baskı

**Eğitim, Yayın ve Yayınlar
Dairesi Başkanlığı**

İvedik Cad. Bankacılar Sk. No:10

Tel:(0-312) 315 65 55

Yenimahalle/ANKARA

İçindekiler

01

Ekmek



02

Ekmek İsrafını Önleme
Kampanyası

15

Tuza Dikkat



25

Alo 174 Gıda Hattı

41

2012 Yılı Fındık İhracatı
Değerlendirilmesi

47

Mikotoksinler



52

Bulmaca



Orhan DÜZGÜN
Ordu Valisi

Ekmek

Erihi insanoğlunun yaratılışı ile başlayan ekmek, toplumumuzda zengin ve yoksul ayırt etmeksizin günde üç kez soframıza konuk olan, temel gıda maddesidir. Ekmek; geleneğin, alın terinin, helal kazancın, emeğin, uygarlığın simgesi olup, kültürel bir değerdir Bizler ekmeği kutsal sayan, ekmeği yüksek bir değer olarak kabul eden hatta 'nimet' kelimesiyle en fazla da ekmeği kast eden bir kültürün mensuplarıyız.

Kokusu, bereketi ve tadıyla bütün dinlerde kutsal nimet sayılan bu mübarek yiyecek, ülkemizde ne yazık ki aşırı bir israfı karşı karşıya... İnsan gıdası olarak üretilen ekmek; fırınlarda, evlerde ve toplu yemek yenilen yerlerde satın alındıktan sonra tüketilemeyerek israf edilmektedir. Ekmeğin amacı dışında kullanılması, yani insan gıdası olarak tüketilmemesi veya çöpe atılması, israf olarak tanımlanmaktadır. Dolayısıyla insan gıdası olarak kullanılmayıp hayvanlara verilen ekmeklerin de israf edildiği kabul edilmektedir.

Ülkemizde; günde 101 milyon, yılda 37 milyar adet ekmek üretilmektedir. Buna karşılık günde 95 milyon adet ekmek tüketirken, 6 milyon adet ekmek israf edilmektedir. Buna göre ülkemizde yıllık 1,546

milyar TL değerinde 2,1 milyar adet ekmek israf edilmektedir. Ülkemizde bir yılda israf edilen ekmekle 500 okul, 80 hastane, 500 km. bölünmüş yol, onlarca köprü, onbinlerce konut yapılabilir. Bu rakamlar hepimizin ibretle düşünmesini ve kendimizi sorgulamamız gerektiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca tohum, gübre, mazot, su, tuz, elektrik ve benzeri daha birçok israf da ekmekle gerçekleşmiş oluyor.

Gıda fiyatlarının dalgalandığı, 1 yılda 1 milyar 300 bin ton gıdanın israf edildiği, buna karşılık 1 milyar insanın açlık çektiği, yılda yaklaşık 10 milyon insanın açlıktan ve yetersiz beslenmeden hayatını kaybettiği bir dünyada ekmeğimizi, kaynaklarımızı, tarımsal ürünlerimizi ve geleceğimizi israf etmemeliyiz. Unutmamalıyız ki ; israf edilen sadece ekmek değil; çiftçinin emeği, alın teri, milli servetimiz ve dünyadaki aç insanların haklarıdır.

Günlük ihtiyacımız kadar ekmek satın almalı ya da pişirmeliyiz. Bayat ekmekleri ısıtıp kızartmanın yanı sıra, tost yapmak, çorbaya katmak, köfte harcı olarak kullanmak, ekmek tatlısı yapmak gibi yöntemlerle değerlendirebiliriz.

Kültürümüzde ve dini inançlarımızda "kutsal" bir değer ifade eden ekmeğin, israf edilmesini önleyerek Ekmek İsrafını Önleme Kampanyasına katkı sağlayacağınıza inancımız tamdır.



500 km yol

yapılabilir

www.ekmekisrafotmo.com

Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası



TMO Genel Müdürlüğü

Dünyada Gıda İsrafı

Açlık ve yetersiz beslenme, nüfusu 7 milyarı geçen dünyamızın en büyük sorunlarından biridir. Yılda 870 milyon insanın yetersiz beslendiği (dünya nüfusunun % 12,5'i) ve milyonlarca insanın açlık ve yetersiz beslenme nedeniyle hayatını kaybettiği dünyamızda, gıda israfı ciddi boyutlara ulaşmıştır.

FAO'ya göre dünyada, yıllık ekonomik değeri 1 trilyon ABD \$'ına karşılık gelen 1,3 milyar ton gıda israf edilmektedir. Bu miktarın dünya gıda üretiminin üçte birine denk geldiği tahmin edilmektedir. İsrafın sadece dörtte birinin azaltılmasıyla, yetersiz beslenen 870 milyon insanın gıda ihtiyacı karşılanabilecektir.

AB'de üretilen ekmeğin yaklaşık % 30'u ve her altı kişiden birinin gıdaya erişimde sıkıntı yaşadığı ABD'de ise üretilen gıdanın % 40'ı israf edilmektedir.

Gıda fiyatlarının artış göstermesi, fakir ülkelerde gıdaya erişimi zorlaştırmakta hatta imkânsız hale getirmektedir.

Ekmek İsrafı Araştırması Neden

Yaptırılmıştır?

Tarım sektöründe Avrupa'da birinci, dünyada ise yedinci sırada yer alan ülkemiz, gıda güvenliği bakımından çoğu ülke için özenlen ve gıpta edilen bir pozisyonda bulunmaktadır.

Ancak gıda üretimi ve gıdaya erişim konusunda dünyanın diğer birçok ülkesinde yaşayan insanlara göre daha avantajlı durumda bulunmamız, sahip olduğumuz gıda kaynaklarını israf etme hakkını bize vermektedir.

Ülkemizde sosyal bir yara olarak devam eden ekmek israfının, önemli ekonomik kayba neden olduğu tespitinden yola çıkılarak Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Genel Müdürlüğü tarafından Türkiye'de ekmek üretimi ve tüketimi, tüketim alışkanlıkları, ekmeğin israfı, israfın nerelerde ve ne şekilde gerçekleştiği hususlarını ortaya koyan bir araştırma yaptırılmıştır.

Araştırma kapsamında, ülke genelinde; 252 fırın, 53 personel yemekhanesi, 53 öğrenci yemekhanesi, 611 lokanta ve otel yetkilileri ile kurumlarda yemek yiyen 552 kişiyle görüşülmüştür. Ayrıca 1.589 hanede toplam 5.662 aile bireyinin öğünlerini nerede yedikleri ve ekmek tüketimi hakkında bilgi toplanmıştır. Ekmek tüketimiyle ilgili tüm kesimlerin tutum ve görüşleri araştırma kapsamına alınarak konu bütün açılardan incelenmiştir.

“Türkiye’de Ekmek İsrafı” adı altında kitaplaştırılan araştırmaya göre temel gıda olan ekmeğin israf edilmesi, toplumumuz tarafından hoş görülmez davranışlardan biri olarak görülmekte ve israf, kötü niyetten ziyade ihmal ve bilgisizlikten kaynaklanmaktadır. Buradan hareketle ekmek israfının önlenmesi hususunda toplumumuzun bilinçlendirilmeye ihtiyacı olduğu görülmüş ve bu çerçevede bir kampanya başlatılmasına karar verilmiştir.

Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası

Ekmeğin temel hammaddesini oluşturan buğday, açlıkla mücadele eden dünyada giderek daha stratejik hale gelmektedir.

Toplumumuzun her kesiminin sofrasına giren ve nimet kelimesiyle özdeşleştirilerek kutsal kabul edilen ekmeğin israfı; çiftçinin buğdayı yetiştirirken harcadığı emeği, özveriyi, çabayı görebilen herkesi derinden üzmektedir.

İsraf edilen her dilim ekmekte dünyadaki aç insanların hakkının bulunduğu da unutulmamalıdır.

Bu sorumluluk bilinciyle Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası, 17 Ocak 2013 tarihinde Sayın Başbakanımız Recep Tayyip Erdoğan’ın onurlandığı bir toplantıyla başlatılmıştır. Toplum tarafından büyük ilgiyle karşılanan kampanya, bu yıl kuruluşunun 75. yılını kutlayan TMO’nun koordinasyonunda, tüm kamu kurum ve kuruluşları, yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör ile işbirliği içerisinde devam etmektedir.

Kampanyayla, ekmeğin üretim ve tüketim aşamalarında israfının önlenmesi, toplumsal duyarlılık ve farkındalık oluşturulması, bayat ekmeğin değerlendirilmesi konusunda bireylerin bilinçlendirilmesi amaçlanmaktadır. Aynı zamanda insan gıdası olan ekmeğin hayvan beslenmesinde kullanılmasının da israf olduğuna dikkat çekilmektedir.

Kampanyayla ayrıca özünde ekmeğin israfına, genelde tüm israfa dikkat çekilmesi ve toplumda bir bilinç oluşturulması hedeflenmektedir.

Ekmek, zengin ve yoksul ayırt etmeden her sofraya giren ve herkes tarafından tüketilen temel besin mad-

desi olduğundan kampanyada hedef kitle, genelde toplumun bütünüdür. İsrafın gerçekleştiği mekân bazında bakıldığında hedef; fırınlar, lokantalar, oteller, yemekhaneler ve hanelerde israfın önlenmesidir.

Bilinçli tüketim alışkanlığı kazandırmak adına çocuklar ile toplumumuzdaki önemi ve yeri dikkate alındığında kadınlar, öncelikli hedef kitesidir.

Ekmek İsrafının Kapsamı ve Tanımı

Türkiye’de Ekmek İsrafı Araştırmasına göre; israf, ekmeğin üretim veya tüketim süreçlerinin herhangi bir aşamasında meydana gelebilmektedir. Üretilen ekmeğin bir bölümü daha satılmadan fırınlarda, bir bölümü de haneler veya toplu yemek yenen yerlerce satın alındıktan sonra tüketilemeyerek israf edilmektedir.

Araştırmada, ekmeğin amacı dışında kullanılması, yani insan gıdası olarak tüketilmemesi veya çöpe atılması, israf olarak tanımlanmaktadır. Dolayısıyla insan gıdası olarak kullanılmayıp hayvanlara verilen ekmekler de israf edilmektedir.

1 kg’lık ekmeğin bedeli ile 4 kg kesif yem alınabilmekte olup insan gıdası olarak üretilen ekmeğin hayvan gıdası olarak kullanılması durumunda, un ve ekmek üretimi sürecinde harcanan emek, maliyet ve zaman da israf edilmektedir. Ayrıca hayvanların beslenmesi amacıyla ekmeğin kullanılması, ekonomik bakımdan israfa neden olmakta, israfı artırıcı riskler taşımakta ve hayvan sağlığı bakımından sorunlar doğurmaktadır.





Ülkemizde bir yılda israf edilen ekmekle
500 okul yapılabilir

Araştırma Sonuçları

Türkiye'de Ekmek İsrafı Araştırmasına göre Türkiye'de günde 101 milyon, yılda ise 37 milyar adet ekmek üretilmektedir.

Tüketime bakıldığında; ülkemizde günde 95 milyon, yılda ise 35 milyar adet ekmek tüketilmektedir.

Buradan hareketle adet olarak israf hesaplanırsa; Türkiye'de günde 6 milyon adet, yılda ise 2,1 milyar adet ekmek israf edilmektedir. Miktar olarak ise günde 1.486 ton, yılda ise 542 bin ton ekmek israf edilmektedir.

Diğer bir ifadeyle üretilen toplam ekmeğin % 5,9'u israf edilmektedir.

1 kg ekmek için 1 kg buğday kullanıldığı göz önüne alındığında ülkemizde yılda 542 bin ton buğday israf edilmektedir.

Kişi başı ekmek tüketimimiz günlük 320 gr, kişi başına israf ise günlük 20 gr'dır.

Bir günde israf edilen toplam 6 milyon adet ekmeğin; 3 milyonu fırınlarda (% 51,4), 2,3 milyonu hanelerde (% 37,9), 0,6 milyonu ise personel ve öğrenci yemekhaneleri ile lokanta ve otellerde (% 10,7) israf edilmektedir.

Ekmek israfının ekonomik büyüklüğü 1,5 milyar TL'dir.

Yılda israf edilen ekmeğin parasal karşılığı olan 1,5 milyar TL ile; 162 bin asgari ücretliye maaş ödenebilmekte, 460 bin üniversite öğrencisine 12 ay boyunca aylık 280 TL burs verilebilmekte, 100 yataklı 80 hastane veya 16 derslikli 500 okul inşa edilebilmekte ve 500 km bölünmüş yol yapılabilir.

Bir yılda israf edilen 2,1 milyar adet ekmek, ülkenin 23 günlük ekmek ihtiyacı kadardır.

Ekmek İsrafının Önlenmesi İçin

Alınabilecek Tedbirler

İsrafın önlenmesi için;

- Ekmeğin evlere ve kurumlara ihtiyaçtan fazla alınmaması,
- Yemekhanelerde sıklıkla tercih edilen rol ekmeğin üstü kapalı veya ambalajlı olarak sunulması,
- Yemekhanelerde ekmeğin ince dilimler halinde sunulması,
- Kurumlarda yemek yiyen kişilerin yiyebileceklerinden daha fazla ekmeği sofraya almamaları veya kendilerine ihtiyaçlarından fazla ekmek servis edilmemesi,
- Fırınlarda ihtiyaçtan fazla ekmek üretilmemesi,
- Ekmek üretiminde çalışanların eğitilmesi,
- Ekmeğin doğru yöntemlerle muhafaza edilmesi,
- Bayatlamış ekmeğin uygun yöntemlerle değerlendirilmesi,

▪ İnsan gıdası olan ekmeğin hayvan beslenmesinde kullanılmaması konularında halkımızın bilinçlendirilmesi önem taşımaktadır.

Ayrıca "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası"nın başladığı günden itibaren kamu kurum ve kuruluşları öncelikli olmak üzere, diğer bütün toplu yemek yenen yerlerde ve hanelerde sağlıklı beslenmek bakımından önem taşıyan "tam buğday ekmeği tüketimi" teşvik edilmektedir.

Kampanya Kapsamında Yürütülen ve Planlanan Faaliyetler

▪ Toplumda bayat ekmeğin değerlendirilmesi konusunda bir bilinçlendirmeye ihtiyaç duyulmaktadır. Bu nedenle "Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri" isimli, içinde bayat ekmek kullanılarak yapılabilecek yemek ve tatlı tariflerinin yer aldığı, aynı zamanda ekmeğin besin değeri, alınırken nelere dikkat edilmesi gerektiği ve sağlıklı saklama şartlarına dair bilgiler veren bir kitapçık hazırlanmıştır.

▪ Kampanya kapsamında oluşturulan www.ekmekisrafetme.com internet sitesinden Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri kitapçığında yer alan tariflere ulaşılabilir, ekmeğin besin değeri, sağlıklı muhafazası için dikkat edilmesi gerekenler, bayat ekmeğin değerlendirilmesi ile ilgili tüm bilgilere ulaşılabilir. Ayrıca, yine bayat ekmek kullanarak yapılan yemek ve tatlı tarifleri internet sitesi üzerinden paylaşılabilir.

▪ Kampanyanın duyurularak toplumsal katılım ve duyarlılık yaratılması kapsamında;

▪ Yerel ve ulusal televizyon ve radyolarda kamu spotları yayınlanmaktadır.

▪ Kampanyanın başladığı günden itibaren kullanımda olan www.ekmekisrafetme.com üzerinden kampanya ile ilgili tüm bilgilere ve gelişmelere ulaşılabilir.

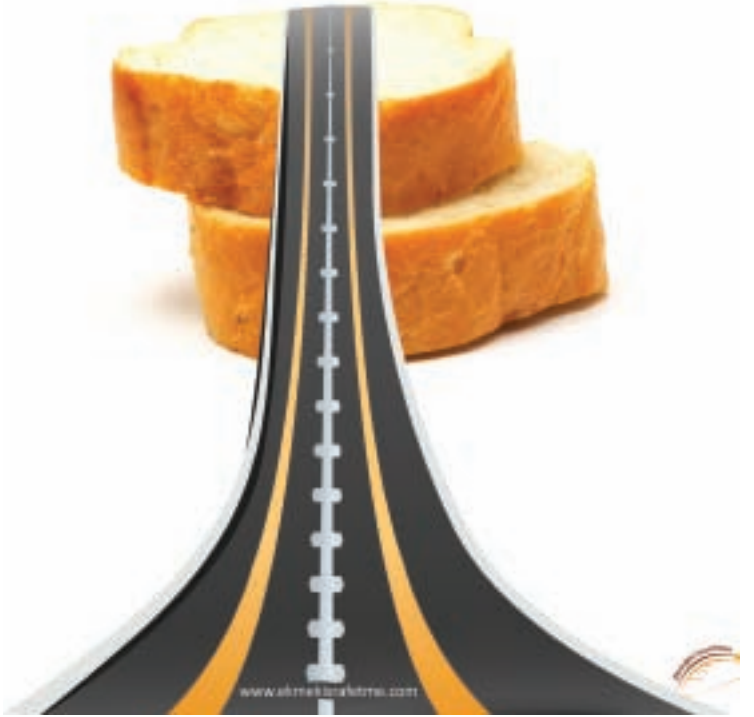
▪ Facebook, Twitter gibi sosyal medya kanallarıyla kampanya yaygınlaştırılmaktadır.

▪ Kısa mesaj ve elektronik posta yoluyla kampanyayla ilgili bilgilendirme yapılmaktadır.

▪ Afiş, billboard, broşür ve magnet gibi materyallerle kampanyanın tanıtımına devam edilmektedir.

▪ Yurdun çeşitli yerlerinde uzman kişi ve kuruluşların katılımıyla muhtelif konferans ve seminerler düzenlenmektedir.

Ülkemizde her yıl **israf** edilen ekmekle
500 km yol
yapılabilir



▪ Çocukların ve gençlerin bilinçlendirilmesi için Milli Eğitim Bakanlığı ile işbirliğine içerisinde hareket edilerek Fatih Projesi kapsamında çocuklara dağıtılacak tabletlerde, israfı önleme temalı film, sunu ve diğer dokümanların yer alması, sosyal derslerde ekmek israfı ve israfın önlenmesi konusunda öğrencilerin bilgilendirilmesi, ilkökul ve ortaokullarda şiir, öykü, kompozisyon ve resim yarışmaları, liselerde ise ekmek israfıyla ilgili proje ve fotoğraf yarışmaları düzenlenmesi planlanmaktadır.

▪ Kültür ve Turizm Bakanlığı, Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı ve ilgili diğer bakanlıklar ile Diyanet İşleri Başkanlığı, Genelkurmay Başkanlığı, belediyeler, valilikler, TRT ve sivil toplum kuruluşlarıyla işbirliği içerisinde ortak çalışmalar ve projeler yürütülecektir.

▪ Çeşitli medya organlarında kampanyanın tanıtımıyla ilgili çalışmalar sürdürülmektedir.

Bu kampanyanın tüm kamu kurum ve kuruluşları, yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör işbirliğiyle toplumun tüm kesimlerine ulaşacak şekilde yürütülmesi önem arz etmektedir.



Ekmekğin Besin Değeri

Emel besin maddesi olan tahıllar; buğday, arpa, pirinç, mısır, çavdar ve yulaf gibi taneli bitkiler ve tohumlarından oluşmaktadır. Bu ürünlerden de un, ekmeğ, bulgur, yarma, gevrek ve benzeri ürünler imal edilmektedir. Tahıllarda A ve C vitamini hemen hemen hiç yoktur. Ancak tahıllar, B12 vitamini hariç vücudun enerji metabolizmasında görevli olan, yetersizliğinde sinir ve sindirim sistemi bozukluklarına neden olan B1 (tiyamin) vitamininin başlıca kaynağıdır ve diğer B grubu vitaminler bakımından da zengindir. Antioksidan özelliği olan E vitamini, tahıl tanelerinin yağ içeren kısmında bulunur. E vitamininin kalp hastalıkları, sindirim sistemi bozuklukları ile prostat ve akciğer kanserine yakalanma riskini azalttığı araştırmalarla desteklenmektedir. Özellikle tam tahıl ürünü içeren besinler zengin birer posa kaynağıdır ve posa; bağırsak hareketlerini artırarak kabızlığı önler, kan kolesterolünün azaltılmasına katkıda bulunur ve bağırsak kanserine karşı koruyucudur. Ayrıca kan şekerini düzenleyerek tokluk hissi oluşturduğundan obezite ile mücadelede de önemlidir. Günlük tahıl grubu tüketimi bireylerin özelliklerine, alışkanlıklarına, yaşam ve çalışma biçimlerine ve diyetlerinin bileşimine göre değişmektedir. Yetişkin kadın ve erkeğin günlük ortalama gereksinimleri düşünüldüğünde 300 gr ekmeğ; günlük alınması gereken enerjinin % 30-36'sını, demirin % 12-48'ini, proteinin % 39-42'sini, kalsiyumun % 9-57'sini, B1 vitamininin % 27-63'ünü, B2 vitamininin % 12-30'unu ve niasinin % 15-27'sini karşılamaktadır.

Tahıl grubunun sağlığa olan yararlarının yanı sıra, Türk Obezite Derneği tarafından yapılan "Türkiye'de Beslenme Alışkanlıkları ve Fiziksel Hareketlilik Düzeyi Saptama Araştırması" sonuçlarına göre, Türk toplumunun tüm besin grupları içerisinde en çok ekmeğ tüketen ve bireylerin çoğunun ekmeğ tüketiminde bilinçli tercih yapmadığı görülmektedir. Oysaki tam tahıl grubundan olan ekmeğin sağlık üzerindeki faydalarından yararlanabilmek için diyetle doğru ekmeğin yeterli miktarda tüketilmesi gerekmektedir.

EV İÇİN EKMEK ALIRKEN NELERE DİKKAT ETMEK GEREKİR?

- Ekmeğ almadan önce; tüketecek kişi sayısı, tüketilecek yemek ve evde bulunan ekmeğ miktarı gibi unsurlar dikkate alınarak tam olarak ne kadar ekmeğe ihtiyaç duyulduğu tespit edilmelidir.
- Ekmeğ; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından işletme kayıt belgesi alan yerlerden alınmalıdır.
- Aynı gün tüketilemeyecek ise ambalajlı ekmeğ satın alınması tercih edilmeli, ekmeğ ambalajsız ise saklama koşullarına dikkat edilmelidir.
- Alışveriş yaparken ekmeğin ezilmemesine dikkat edilmeli, ayrı bir poşette ve alınan diğer ürünlerin üzerine konarak taşınmalıdır.



EKMEK EVDE NASIL SAKLANMALIDIR?

▪ Birkaç gün içinde tüketilecek ekmeğin buzdolabında saklanması ekmeğin küflenmesini önler. Ekmek dondurucuda çok daha uzun süre saklanabilir. Dondurucudan çıkarıldıktan sonra çözünen ekmekler, dondurulmadan saklanan ekmeklere göre daha yumuşak ve tüketilebilir özelliktedir. Ekmek buzdolabında veya dondurucuda kilitli buzdolabı poşetlerinde saklanmalıdır.

▪ Gün içerisinde tüketilecek olan ekmek, taze ve yumuşak kalabilmesi için, kapaklı bir ekmek kutusunda, gıda dolabında poşet içinde, serin, karanlık ve kuru bir ortamda saklanmalıdır.

▪ Ekmek sıcak iken poşete konulduğunda nemlenir. Bu da ekmeğin küflenmesine neden olur. Bu yüzden sıcak ekmek soğutulduktan sonra fazla kurumadan poşete konularak saklanmalıdır.

▪ Sıcak havalarda ekmeğin küflenmesini önlemek için buzdolabında saklanması tercih edilebilir. Fakat kullanmadan bir saat kadar önce ekmek, buzdolabından çıkarılarak oda koşullarına getirilmeli ve az da olsa yumuşaması sağlanmalıdır.

▪ Ambalajlı ekmeklerden birkaç dilim alındıktan sonra kalan dilimlerin ambalajı tekrar kapatılarak saklanmasına dikkat edilmelidir.

▪ Gereğinden fazla satın alınan ekmekler bayatlamamaları için tercihen alındığı gün dondurucuya konulmalıdır.

▪ Donmuş ekmekler lezzet kaybına uğraması için 3 ay içinde tüketilmelidir.

▪ Ekmeğin muhafaza edildiği kutunun veya gıda dolabının düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir.

▪ Çeşitli nedenlerle ekmeğin içerdiği suyun buharlaşarak saklandığı poşet içerisinde birikmesi küflenmeyi hızlandırabilir. Bu durumda ekmeğin saklandığı poşet değiştirilmeli ya da ekmek temiz bir kâğıt havluya sarılarak saklanmalıdır.

EKMEK İSRAFINI ÖNLEMEK İÇİN EVDE NELER YAPILABİLİR ?

▪ İhtiyaçtan fazla ekmek alınmamalıdır.

▪ Ekmeğin dilimlenerek tüketilmesi israfın azaltılmasını sağlayacaktır.

▪ Kurumuş ekmekler; fırında, ekmek kızartma makinesinde veya kaynamakta olan tencerenin üzerindeki süzgece yerleştirilerek tüketime uygun hale getirilebilir.



▪ Bayat ekmekler, galeta unu veya kurutulmuş ekmek içi şeklinde, uygun yemeklerde kullanılabilir.

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİNE GÖRE BİLİNMESİ VE DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

1- Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dahil olmak üzere ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

2- Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilir.

3- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin üzerinde; üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işareti yer alabilir. Ancak bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerde "tuz ilave edilmemiştir" ve/veya "katkısızdır" ifadelerinin kullanılmak istenmesi durumunda; bu ifadeler ile üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işaretlerinin ürünlerin üzerinde yer alması zorunludur.

4-Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile temas eden malzeme, alet ve ekipman;



gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemeden yapılır. Bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilir, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulmalıdır.

5- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin ekmek kasalarına, ekmek kasalarının da ekmek taşıma araçlarının içine bulaşma riskini engelleyecek biçimde yerleştirilmesi gerekir.

6- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde tamamen kapalı, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ile unlu mamullerin taşınması dışında herhangi bir taşıma işleminde kullanılmayan, tavan, zemin ve duvarları su geçirmeyen, zararlı ve mikro-organizmaların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemeden yapılan taşıtlarda taşınmalıdır.

7- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler satış noktasına getirildiğinde, ekmek kasaları açıkta bırakılmaz, zemin ve dış ortamla teması engellenir, palet üzerinde olacak şekilde temiz bir ortama konulur.

8- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilir ve satıcı kontrolünde satılır.

9- Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri satışında Türk Gıda Kodeksi Gıda ile

Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sarılarak veya içine konularak tüketiciye arz edilir.

10- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulmalıdır.

11- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin muhafaza edildiği ekmek dolabında veya tezgâhında alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarına uygun etiketin yer alması zorunludur.

12- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi ve koruyucu eldiven kullanmalıdır.

13- Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, kasap, manav ve pazar gibi yerlerde piyasaya arz edilemez.

14-Ekmek ve ekmek çeşitleri tebliği kapsamında yer alan ürünleri tüketiciye arz eden yerler; tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek de bulundurmak zorundadır.

KAYNAKLAR

<http://www.ekmekisrafetme.com/UploadResim/EkmekYayinlar/BayatEkmekYemekleri.pdf>

<http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/2012-02.html>





Yrd.Doç.Dr.Biriz ÇAKIR
Kırıkkale Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi
Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Okul Sütü Programı Çerçevesinde

Beslenmede Sütün Önemi

Küçük çocuk, yoksul bir ailenin çocuğuydu ve okul giderlerini karşılamak için kapı kapı dolaşarak eşyalar satıyordu. O gün hiçbir şey satamamıştı ve çok acıkmıştı. Bundan sonra çalışacağı ilk kapıdan yiyecek bir şeyler istemeye karar verdi. Kapıyı açan sevimli genç kadını görünce utandı. Yiyecek bir şeyler yerine "Affedersiniz, bir bardak su rica edebilir miyim?" diyebilirdi yalnızca. Genç kadın çocuğun aç olabileceğini düşünerek kocaman bir bardak süt getirdi ona. Çocuk sütü yavaş yavaş içine sindirerek içtikten sonra "Çok teşekkür ederim, borcum ne kadar?" diye sordu. Genç kadın, "Borcunuz yok" diyerek yüzünde sıcak bir gülümsemeyle devam etti; "Annem, gösterdiğim şefkat ve nezaket karşılığı olarak asla bir bedel ödenmesini beklemememizi öğretti bize" dedi. Çocuk "O halde çok teşekkürler, yürekten teşekkür ederim size" dedi. Küçük çocuk, evin önünden ayrıldığı zaman kendisini yalnızca bedensel olarak değil, ruhsal olarak da güçlü hissediyordu. Yıllar sonra genç kadın çok ender rastlanan bir hastalığa yakalanmıştı. Yöredeki doktorlar çaresiz kalınca, hastalığı ile ilgili araştırmalar yapılması için onu büyük kente gönderdiler. Dr. Howard Kelly konsültasyon yapması için çağrıldığı hastanın hangi kasabadan geldiğini duyunca heyecanlandı. Artık genç olmasa da yıllar önce kendisine sevgiyle yaklaşan kadını ilk gördüğü anda tanımıştı ve onun yaşamını kurtarmak için elinden geleni yaptı. Uzun süren tedaviden sonra kadın sağlığına kavuştu. Dr. Kelly denetlemesi için önüne getirilen faturaya şöyle bir

baktı ve üstüne bir şeyler yazarak zarfın içine koydu ve odasına gönderdi. Kadın elleri titreyerek aldı zarfı eline. Açmaya korkuyordu... Hastane faturasını asla ödeyemeyeceğini ve geri kalan yaşamı boyunca bu faturayı ödemek için çalışacağını biliyordu. Sonunda zarfı açtı ve faturayaıştırılmış bir not dikkatini çekti. Kâğıtta şunlar yazılıydı : **"Hastane giderlerinin tamamı bir bardak süt karşılığı ödenmiştir."**

Çeşitli kaynaklarda bu hikâyenin, bazı yanlışları olsa da, gerçek bir hikâye olduğu bildirilmektedir (1-3). Karşılıksız iyilik yapmanın fazileti mesajını veren bu hikâye aynı zamanda süt ile ilgili bazı gizli mesajlar da içermektedir. Sütün besleyici değeri, aç olan bir çocuğu doyurması, çocuğun kocaman bir bardak sütü severek içmesi, süt içen çocuğun büyüdüğünde başarılı bir birey olması gibi...

Süt ve süt ürünleri, yaşam boyunca sağlığın korunması ve geliştirilmesi için, sadece çocukluk ve gençlik dönemleri için değil yetişkinlik dönemi için de mutlaka tüketilmesi gereken besinlerdir.

Sağlık Bakanlığı tarafından Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü ile işbirliği içinde hazırlanan "Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi"nde(4) yeterli ve dengeli beslenme için dört besin grubundan bahsedilmekte olup günlük diyetinde yer alan bu dört besin grubundan birisi de süt, yoğurt, peynir gibi besinleri içeren süt grubudur. Bu grup protein, kalsiyum, fosfor, B2 vitamini (riboflavin) ve B12 vitamini olmak üzere bir-

çok besin ögesinin önemli kaynağıdır. Yetişkin kadınlar, çocuklar ve gençler başta olmak üzere tüm yaş gruplarının süt grubu besinleri aşağıda tabloda gösterilen miktarlarda her gün tüketmesi gerekmektedir (4).

Tablo 1: Yaşa Göre Tüketilmesi Önerilen Günlük Süt ve Süt Ürünleri Miktarı*

YAŞ GRUPLARI	MİKTAR (gün)
Çocuklar	3 – 4 su bardağı
Ergenler	3 – 4 su bardağı
Yetişkinler	2 su bardağı
Gebe / Emzikli ve Yaşlı Kadınlar	3 – 4 su bardağı

*Kaynak: Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi, 2004.

Sütün besin ögesi içeriği elde edildiği hayvan türüne göre farklılık göstermektedir. Ortalama %88'i su olan inek sütü 100'den fazla farklı bileşen içermekte olup mevsimsel değişim, fizyolojik etkenler, hastalık durumu gibi birçok etken besin ögesi içeriğini etkilemektedir. Sütün enerjisi 100 gram süt için 65 kkal olup, süt çeşidine göre değişiklik göstermektedir. Laktoz, sütün temel karbonhidratıdır. Katkısız inek sütü ortalama %4.7 laktoz içermektedir. Süt, az miktarda da glukoz, galaktoz ve oligosakkarit de içermektedir. Süt yağı, sütün görünüm, tat, lezzet ve dayanıklılığını etkilemektedir. Ayrıca elzem yağ asitleri, yağda eriyen vitaminler ve enerji için kaynak oluşturmaktadır. Süt yağı %5 oranında doymuş yağ içermesine rağmen kronik hastalıklar için olumlu etkinlikleri olan konjuge linoleik asit, sifingomiyelin, bütirik asit, miristik asit gibi özel bileşenler içerdiği için sağlık açısından önemlidir. Yüksek kalite protein içeren inek sütünün ortalama % 3–3.5'i proteindir. Total proteinin yaklaşık %80'i kazein, %20'si ise whey proteininden oluşmaktadır. Löysin, izolöysin, valin, metiyonin, fenilalanin, treonin, triptofan, lizin gibi elzem amino asit içeriği yüksek olan süt proteini, kaliteli protein olarak kabul edilmekte ve besinlerdeki protein kalitesinin değerlendirilmesinde standart referans olarak kullanılmaktadır. İnsan için elzem vitaminlerin neredeyse hepsi sütte bulunmaktadır. A, D, E ve K vitaminleri süt yağı ile ilişkili olarak yer almaktadır. Süt yağına sarımsı rengi veren içerisindeki karotenoidler ve floresan rengini veren riboflavindir. Süt, suda eriyen vitaminleri de içermektedir. Folat açısından iyi bir kaynak olarak kabul edilmekte ancak yüksek vitamin içeriğine karşın kontrollü kontrolsüz uygulanan ısı işlemleri vitamin içeriğini azaltabilmektedir. Süt kalsiyum, fosfor, magnezyum, potasyum, çinko gibi mineraller için iyi bir kaynaktır (5).

Süt tüm bu besin öğeleri içeriği nedeniyle çok değerli bir besin olup özellikle zengin kalsiyum içeriği ile



kemiklerin ve dişlerin sağlıklı gelişmesinde önem arz etmektedir. Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi'nde 0-6 ay 400 mg/gün, 7-12 ay bebekler için 600 mg/gün, 1-9 yaş grubu için 800 mg/gün, 10-18 yaş grubu için 1300 mg/gün, 19-50 yaş grubu için 1000 mg/gün, 50 yaşın üstündeki bireyler için ise 1200 mg/gün kalsiyum alınması önerilmektedir (4). Kalsiyum için en iyi kaynaklar, süt ve süt ürünleridir (yoğurt, peynir, çökelek vb.). İyi kaynaklar; pekmez, susam, fındık, fıstık ve benzeri yağlı tohumlar, yeşil yapraklı sebzeler, kuru baklagiller ve kurutulmuş meyvelerdir. Orta derecede kaynaklar; yeşil sebzeler, yumurta, portakal, mandalina, limon, çilek gibi besinlerdir. Zayıf kaynaklar ise; tahıllar, diğer sebze-meyveler ve etlerdir. Küçük balıklar kılçığı ile birlikte yenildiğinde kalsiyumdan zenginleşir. Sağlıklı kemiklere ve dişlere sahip olmak, ileri yaşlarda görülen osteoporoz hastalığından korunmak için okul öncesi, okul çağı ve gençlik dönemlerinde beslenmede kalsiyum içeren besinlerin bulunmasına özen göstermek gereklidir. Osteoporoz, kemiklerde zayıflama ve kırık riskinin arttığı bir hastalık olup özellikle yaşlı bireyler için önemli bir sağlık sorunudur. Osteoporozu önlemede en önemli iki faktörden biri güçlü bir kemik oluşumunu sağlamak, diğeri ise kemik kaybını önlemektir. Eğer başlangıçta kemikler güçlü ise kayıp başladığında daha az sorun yaşanır (6).

İnsan yaşamının farklı evrelerinde kemik mineral yoğunluğu değişmektedir. Kemik yoğunluğu açısından elzem olan temel besin öğeleri kalsiyum, fosfor ve D

vitamini olup kaynakları süt ve süt ürünleridir. Maksimum kemik yoğunluğu 25-35 yaşları arasında oluşurken, ilerleyen yaşlarda kalsiyum alımı artsa da kemik yoğunluğu artmamaktadır. Ergenlik döneminde optimal kemik yoğunluğuna ulaşılmasında belirleyici unsurlar; genetik yapı, beslenme ve fiziksel aktivite durumudur. Yetişkinlik ve ilerleyen dönemde yaşa bağlı kemik kaybı besin öğeleri, fiziksel aktivite ve hormonal duruma göre değişmektedir. Kemik yoğunluğunun az olması veya yıkımın artması osteoporoz ve osteoporotik kırıkların artmasında risk faktörü olduğu bildirilmektedir. Bunun yanı sıra kan basıncının düzenlenmesinde de kalsiyum önemli rol oynamaktadır. Kalsiyum alımının azalması kan basıncını artırmaktadır. Hipertansiyonu engellemek için az yağlı süt ve ürünleri ile sebze meyve tüketiminin artırılması önerilmektedir (5).

Sağlık üzerinde önemli etkileri olan bu kadar değerli bir besin olan süt içme alışkanlığı maalesef ülkemizde istenilen düzeyde değildir. Türkiye'de tüketilen içme sütü miktarı gelişmiş ülkelerin gerisindedir. Ülkemizde kişi başına tüketim miktarı yıllık 24-26 litre dolayında iken pek çok Avrupa ülkesinde 100 litrenin üzerindedir. Kişi başı içme sütü tüketiminde yıllık 107 lt ile Avustralya birinci sıradadır. Avrupa Birliği ülkelerinde yıllık içme sütü tüketimi 89 lt, Amerika'da 83 lt'dir (7-9).

Gençlerde süt içme alışkanlığının belirlenmesine yönelik olarak çeşitli üniversiteler tarafından pek çok araştırma yapılmıştır. Bu araştırmalardan bir kısmı aşağıda özetlenmiştir:

Manisa'da Celal Bayar Üniversitesinde 113 öğrencide yapılan bir çalışmada öğrencilerin %63.71'i süt içme alışkanlığının olduğunu, %36.29'u ise alışkanlıklarının olmadığını bildirmişlerdir. Süt içme alışkanlığı olmayan öğrencilerin %67.50'si alışkanlıkları olmadığı için, %21.50'si kokusunu sevmedikleri için, %11'i ise rahatsızlık verdiği için süt içmediklerini belirtmişlerdir. Süt içme alışkanlığını ne zaman kazandınız? sorusuna ise öğrencilerin %79.16'sı okul öncesi dönemde, %16.66'sı okul döneminde %4.16'sı ise yetişkinlik döneminde cevabını vermişlerdir(10). Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi bünyesindeki 9 farklı fakültede ve 1 meslek yüksek okulunda olmak üzere toplam 50 farklı bölümde öğrenim gören 1000 öğrenci ile yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak yapılan bir başka çalışmada ankete katılan öğrencilerin %76.90'ının süt içme alışkanlığını 0-6 yaş aralığında kazanmış olmasına karşın öğrencilerin %50.70'inin süt tüketim alışkanlığının bulunmadığı bildirilmiştir(11). Van 100.Yıl Üniversitesinde 363 öğrencide yapılan bir çalışmada ise öğrencilerin %77.41'inin süt içmeyi sevdikleri, %94.90'ının düzenli olarak süt tüketmedikleri ve günlük süt

tüketimlerinin yetersiz olduğu görülmüştür (12). Bu ve benzer pek çok araştırma sonuçları ülkemizde gençlerde süt tüketiminin yeterli seviyede olmadığını göstermektedir.

Ülkemizde süt içme alışkanlığının yaygın olmamasının nedenlerinden biri kişide "laktoz duyarlılığı" varlığıdır. Laktoz, süt ve süt ürünlerindeki doğal şekerdir. Laktoz duyarlılığı olan kişilerde besinlerin içindeki laktozu sindirmeye yetecek kadar laktaz enzimi üretilemez. Sindirilmeden kalan laktoz, ince bağırsaklardaki "sağlıklı" bakteriler tarafından fermente edilir. İşte bu fermentasyon da bulantı, kramp, karın ağrısı, gaz ve ishal gibi hoş olmayan semptomlar oluşturur. Laktoz duyarlılığı olan kişilerde bu semptomlar laktoz içeren besin alındıktan 15 dakika veya birkaç saat sonra başlayabilir. Semptomların ciddiyeti kişiden kişiye değişir. Ancak laktoz duyarlılığı süt ürünlerinden kaçınmak için bir sebep değildir. Laktoz duyarlılığı olan kişiler sütü azar azar örneğin yarım çay bardağı seviyesinde başlayarak ve zamanla miktarı artırarak içebilirler veya laktozsuz süt tüketebilirler. Süt içme alışkanlığının yaygın olmamasının diğer nedenlerinden biri süt alerjisidir. Süt alerjisi daha farklı bir durumdur. Bu süt şekere karşı değil sütte bulunan proteinlere (kazein) karşı alerjik bir reaksiyondur. Süt alerjisi bulunan insanlar süt ve süt ürünlerinden kaçınmalıdırlar (13).

Ülkemizde ana sınıfı dâhil olmak üzere ilköğretim öğrencilerine süt içme alışkanlığını kazandırmak, yeterli ve dengeli beslenmeye katkıda bulunarak sağlıklı büyüme ve gelişmelerini sağlamak amacıyla ülke genelinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Milli Eğitim



Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Ulusal Süt Konseyince 2011-2012 eğitim öğretim yılının Bahar Döneminde "Okul Sütü Programı" başlatılmıştır (14). Söz konusu Program, 2012-2013 eğitim – öğretim yılının ikinci dönemi başı itibarıyla de, 10.10.2012 tarih ve 28437 sayılı Resmi Gazetede Yayımlanan 2012/3741 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ve 15.11.2012 tarih ve 28468 sayılı Resmi Gazetede Yayımlanan Okul Sütü Programı Uygulama Tebliği (Tebliğ No: 2012/75) doğrultusunda da ülke genelinde resmi, özel anasınıfı, ilkököl 1,2,3 ve 4. sınıf öğrencilerine yönelik olarak uygulanmaya devam edilmektedir (15).

Okul Sütü Programı, Sağlık Bakanlığı tarafından ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içinde hazırlanan ve Başbakanlık Genelgesi olarak yayımlanan Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programının "Okullarda Obezite ile Mücadelede Yeterli ve Dengeli Beslenme ve Düzenli Fiziksel Aktivite Alışkanlığının Kazandırılması" başlığı altında yer alan faaliyetlerdendir (16). Okul sütü (17);

- **Okul çağı çocuklarının süt ve sağlık üzerine etkisi konusunda bilinçlenmelerini sağlar,**
- **Çocuklara sağlıklı büyüme ve gelişmeleri için kalsiyum ve proteinden zengin olan sütü içme alışkanlığı kazandırılmasını teşvik eder,**
- **Süt içme olanağı sunarak sağlıklı beslenmelerine destek olur,**
- **Sağlıklı ve hijyenik süt tüketiminin yaygınlaşmasını sağlar,**
- **Süt üretimin artırılmasını teşvik eder,**
- **Süt arzı fazlalığının değerlendirilmesini sağlayarak, üretimde istikrarı sağlar.**

Dünyada 80'den fazla ülkede değişik dönemlerde okul sütü projeleri uygulanmıştır. ABD'de üretilen sütün %6'sı Okul Sütü Programlarında değerlendirilmektedir. Danimarka (1902), İsveç (1903) okul beslenme programlarının uygulanması için il yöneticilerine yasal sorumluluklar yüklemiştir.

Hollanda, okul beslenme yasasını tanıyan ilk ülkedir. Yasada özellikle düzenli yiyecek bulamadıkları için okula devam edemeyen çocuklara yiyecek sağlanması konusu belirtilmiştir. Çek Cumhuriyeti, Çin, Romanya, Mısır, Portekiz, İran, Tayland, Guatemala, Vietnam gibi pek çok ülkede okul sütü programı başarıyla yürütülmektedir. Avrupa Birliği ülkeleri çocukların hem beslenmesine, hem de eğitimine katkıda bulunması, obeziteye karşı

mücadelede etkili olması, çocuk gelişimi ve sağlığı için gerekli unsurları sağlamasından hareketle programın geliştirilmesine özel bir önem vermektedir. 2006-2007 eğitim ve öğretim yılında 22 Üye Devlet, 305.000 ton, 2007-2008 eğitim ve öğretim yılında 27 Üye Devlet, 300.000 ton süt dağıtımı yapmıştır. Okul Sütü Programları, Avrupa Birliği Ülkelerinde tarımsal subvansiyonlar sınıfına alınarak Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumlarınca uygulanmaktadır (18).

KAYNAKLAR

- 1.The Milk of Human Kindness, <http://www.snopes.com/glurge/milk.asp> [Erişim tarihi: 06.02.2013]
- 2.The Generous Gift of a Glass of Milk That Ended Up Paying for Medical Care-Truth! <http://www.truthorfiction.com/rumors/o/oneglassofmilk.htm#UROJDR000xA> [Erişim tarihi: 06.02.2013]
- 3.Dr.Howard Kelly, www.bilgiuzmanim.com/kisa-hikayeler/dr-howard-kelly/ [Erişim tarihi: 06.02.2013]
- 4.Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi, Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 2004.
- 5.Ünal R.N, Besler T. Beslenmede Sütün Önemi, Koord. Besler T ve Rakıcıoğlu N, (Ed: Buzgan T, Kesici C, Soylu M, Erkan E ve Tanırkulu M) Beslenme Bilgi Serisi, Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 2008.
6. Rakıcıoğlu N. Kalsiyum, D Vitamini ve Osteoporoz, Koord. Besler T ve Rakıcıoğlu N, (Ed: Coşkun A, Kesici C, Çelikkaya E, Bilici S ve Öğü A) Hastalıklarda Beslenme Bilgi Serisi, Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 2008.
- 7.Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı, Süt ve Süt Ürünleri Sektör Raporu, Şubat 2011.
- 8.Üretimden Tüketime Süt ve Sağlık Sorular ve Yanıtlar, Ankara Tabib Odası, Gıda Mühendisleri Odası, Ziraat Mühendisleri Odası, Mart 2012. <http://www.okulsutu.com/tr/wpcontent/uploads/sutvesaglik.pdf> [Erişim tarihi: 09.02.2013]
- 9.Dünya ve Türkiye Süt Endüstrisi Raporu, Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Sanayicileri Derneği (ASÜD), Mart 2010.
10. Karagözlü N ve Karagözlü C. Üniversite Öğrencilerinde Süt ve Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Beslenme Bilinçleri Üzerine Bir Araştırma: Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Örneği, C.B.Ü. Fen Bil. Dergisi (2005) 1(2): 101-108.
- 11.Mortaş M, Yazıcı F, Dervişoğlu M. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Lisans Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları, Samsun Sempozyumu 2011 [http://www.samsunsempozyumu.org/Makaleler/-46940844_31_Ara%C5%9F.%20G%C3%B6r.%20Mustafa%20Morta%C5%9F%20\(2\).pdf](http://www.samsunsempozyumu.org/Makaleler/-46940844_31_Ara%C5%9F.%20G%C3%B6r.%20Mustafa%20Morta%C5%9F%20(2).pdf) [Erişim tarihi: 09.02.2013]
12. Durmaz H, Sağun E, Tarakçı Z. Yükseköğretim Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları, Yüzüncüyıl Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi 2002 13 (1-2): 69-73.
13. Duyff R.L. Amerikan Diyetisyenler Derneği'nin Geliştirilmiş Besin ve Beslenme Rehberi Türkçesi (Çeviri Ed Yücecan S, Pekcan G, Nursal B, Besler T)
- 14.Okul Sütü Programının Amacı ve Uygulanması <http://www.beslenme.gov.tr/index.php?lang=tr&page=368> [Erişim tarihi: 06.02.2013]
- 15 Okul Sütü Programı Uygulama Rehberi http://www.okulsutu.com/tr/?page_id=32 [Erişim tarihi: 06.02.2013]
16. Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı (2010-2014), T.C.Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Sağlık Bakanlığı Yayın No:773, Ankara, 2010.
17. Okul Sütü Programının Önemi, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Obezite, Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığı web sayfası, <http://www.beslenme.gov.tr/index.php?lang=tr&page=369> [Erişim tarihi: 06.02.2013]
18. Dünyada Okul Sütü Programı, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Obezite, Diyabet ve Metabolik Hastalıklar Daire Başkanlığı web sayfası, <http://www.beslenme.gov.tr/index.php?lang=tr&page=370> [Erişim tarihi: 06.02.2013]



Süt tüketimi sırasında nelere dikkat edilmeli?

DİKKAT



Süt bebeklikten yaşlılığa kadar her dönemde vücudun gelişmesi, güçlenmesi ve sağlığın korunması için gerekli en önemli besinler arasındadır. Her gün 2 su bardağı süt içmeye özen gösterilmelidir.

UHT sütler güvenli, serin, kuru ve güneş almayan bir ortamda muhafaza edilmelidir.

Paketlerin üst kısmında son kullanım tarihi yer almaktadır. Son kullanım tarihi geçmiş sütler tüketilmemelidir.

Şişmiş, zarar görmüş ya da sızdıran paketler kesinlikle tüketilmemelidir.

Açılmış olan uzun ömürlü sütler buzdolabında muhafaza edilmeli ve 2-3 gün içerisinde tüketilmelidir.

Uzun ömürlü sütte katkı maddesi yoktur

UHT işleminde çiğ süt özel bir teknikle kısa sürede yüksek sıcaklıklarla buluşturulur.

Böylece tüm bakteri ve sporlar yok olur.

6 katmanlı paket hava ve ışıktan koruma sağlar.

Sütün uzun süre dayanmasının sebebi ısı işlem ve 6 katmanlı ambalajdır.

İçinde hiçbir katkı maddesi yoktur.

Süt şişkinlik yapar mı?

Süt içme alışkanlığınız yoksa süt şekeri yani laktoz şişkinlik yapabilir. Ancak kısa bir süre, her gün az miktarda süt içmeye devam ederseniz laktoza karşı toleransınız artar ve bu sorundan kurtulursunuz.

Bir an önce bu sorundan kurtulmak isterseniz içinden laktoz çıkarılmış, yani laktozsuz süt içebilirsiniz.



OKUL SÜTÜ İLE İLGİLİ TÜM SORULARINIZ İÇİN:
www.okulsutu.com

174 ALO GIDA ALO 184

2013 OKUL SÜTÜ PROGRAMI



Bilmeniz Gerekenler



ŞUBAT 2013
program başlangıç tarihi



Haftada 3 gün
dağıtılacak süt rakamı



6,2 milyon
okul sütü programında ulaşılacak ana sınıfı ve ilköğretim öğrenci sayısı



200 ml UHT Süt
her öğrenciye tek seferde dağıtılacak süt miktarı

Neden her gün 2 bardak süt içmeliyiz?

Süt, bebeklikten yaşlılığa vücudun gelişmesi ve sağlığın korunması için gerekli enerji, karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineralleri içeren çok önemli bir besindir.



Süt tüketiminde dünyanın gerisindeyiz

İrlanda	: 130lt
İngiltere	: 103lt
İspanya	: 86lt
Fransa	: 56lt
Almanya	: 50lt
Türkiye	: 24lt

Kişi başı yıllık süt tüketimi

UHT SÜT NEDİR?



✓ Sütün fabrika ortamında 135°C-150°C'de 2-6 saniye boyunca ısıtılıp oda sıcaklığına hızla soğutulması işlemidir.

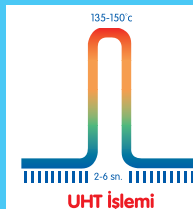
✓ UHT* işleminden sonra süt, hijyenik ortamda sterilize edilmiş ışık geçirmez 6 katlı ambalajlara doldurulur.

✓ UHT* işlemi ile sütteki sağlıklı zararlı tüm bakteriler yok olurken sütün besin değeri korunur.

✓ Uzun ömürlü süt, paketi açılmadığı sürece 4 ay boyunca taze kalır.

✓ Uzun ömürlü süt paketi açıldıktan sonra buzdolabı koşullarında saklanmak kaydıyla 2-3 gün içinde tüketilmelidir.

*UHT, Ultra High Temperature (Çok Yüksek Isı) sözünün kısaltmasıdır.



UHT işlemi



Uzun Ömürlü Ambalaj

LAKTOZ İNTOLERANSI NEDİR?

Düzenli süt içme alışkanlığı olmayan çocuklarda, sütteki şekere (laktoz) karşı geçici bir intolerans gelişebilir.

Laktoz intoleransı, sütte bulunan laktoz şekerinin vücutta parçalanamaması sonucunda oluşur.

Süt tüketiminden sonra karın ağrısı, ishal, gaz, mide ekşimesi ve kramp ile ortaya çıkar. Ancak, düzenli süt tüketimi ile giderilebilir.

Bu durumda süt tüketimi kesinlikle bırakılmamalı, aksine az bir oranla başlanıp yavaşça artırılmalıdır. Genellikle belli bir süre sonra süt tüketimine karşı bir problem kalmayacaktır.

SÜT ALERJİSİ NEDİR?

Süt alerjisi, süt proteinlerinden kaynaklanan ve süte bağlı başka bir sağlık sorunudur. Süt alerjisi genellikle 0 - 1 yaş aralığındaki bebeklerde karşımıza çıkar ve bu dönemden sonra rahatsızlık kendiliğinden geçer.

MELAMİN

Melamin; ahşap, konserve kutu kaplaması, kağıt ve melamin kapların üretiminde kullanılabilen veya bazı bitki koruma ve veteriner ilaçlarının indirgenmesi sonucu oluşabilen kimyasal bir maddedir. Bu nedenle melamin teknolojik olarak ambalaj materyalinden gıdaya geçiş yoluyla veya kullanılan bazı pestisit etken maddelerinin indirgenerek melamine dönüşebilmesi sonucunda gıdalara bulaşabilmektedir.

Dünyada gıda ve yemlerdeki ilk melamin krizi; Çin'de ev hayvanlarının (kedi-köpek) mamalarında çok yüksek miktarda melamin varlığının tespit edilmesi ile ortaya çıkmıştır. Bu krizi daha sonra bebek ve devam formüllerine bazı süt ürünlerine çok yüksek miktarlarda melamin katıldığına tespit edilmesi sonucu ortaya çıkan krizler izlemiştir. Çin'de melamin; gıda ve yemlerin protein miktarını yanıltıcı bir şekilde arttırmak için o gıda veya yemlere taklit ve taşıyıcı amaçlı olarak katılmıştır. Melamin katılan bu gıdaların tüketilmesi sonucunda böbreklere verdiği zarardan dolayı pek çok bebek zarar görmüş ya da hayatını kaybetmiştir.

Yukarıda bahsi geçen krizden sonra süt ve süt ürünleri ile bebek/devam formüllerinde tüm dünyada ve ülkemizde acil önlem tedbirleri alınmış olup melamin açısından riskli ülkelerden olan Çin, Tayland, Sri Lanka, Hong Kong, ve Tayvan menşeli süt ve süt ürünleri ile süt ve süt ürünleri içeren bebek/devam formüllerinin (mamalarının) ülkemize ithalatı 06/11/2008 tarihinden şu ana kadar gerçekleşmemiştir.

Yaşanan bu krizden dolayı tüm dünyada EFSA (Avrupa Gıda Güvenilirliği Otoritesi) ve JECFA gibi risk değerlendirme otoriteleri tarafından melamin ile ilgili bilimsel çalışmalar gerçekleştirilmiş, bu çalışmalar sonucunda melaminin gıdalara bulaşabileceği tespit edilerek raporlar hazırlanmıştır. Bu raporlar 2010 yılından beri devam eden ve ülkemizin de üyesi olduğu Codex Alimentarius Gıda Bulaşanlar Komitesinde tartışılarak melaminin gıdalara maksimum bulaşma limitleri karara bağlanmıştır.

Melamin ile ilgili bu limitler ülkemizde 2011 yılından itibaren uygulanmakta iken gıdalarda izin verilen bulaşan limitlerinin belirlendiği 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı (3 üncü mükerrer) Resmi

Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğine bu Yönetmeliğin 19/12/2012 tarihli ve 28502 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren değişikliği ile gıda mevzuatına ilave edilmiştir. Buna göre; tüm gıdalarda bulaşan olarak izin verilen limit 2,5 mg/kg, toz halde bulunan bebek ve devam formüllerinde (mamalarda) ise 1,0 mg/kg olarak belirlenmiştir.

Mevzuata ilave edilen bu limitler; gıdalara melamin katılmasının önünü açmamakta aksine taklit ve taşıyıcı amaçlı melamin ilave edilen gıdaların tespit edilmesini amaçlamaktadır. Böylece tüketici sağlığının en üst düzeyde korunması hedeflenmektedir.

Devam ve bebek formüllerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemek amacıyla 5996 sayılı Kanun kapsamında 04/09/2008 tarihli ve 26987 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi 2008/52 Nolu Bebek Formülleri Tebliği ile 2008/53 Nolu Devam Formülleri Tebliği (Değişik 06/02/2009 tarihli ve 27133 sayılı R.G.) yayımlanmıştır.

Söz konusu ürünlerin ülkemize ithalatı yapılmak istendiğinde Bakanlığımız tarafından gıda güvenilirliği kontrolleri yürütülmekte, bu amaçla yapılan kontroller sonucunda Türk Gıda Mevzuatına uygun olan ürünlerin yurda girişine izin verilmektedir.

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili denetim ve kontrol hizmetleri Bakanlığımızca 5996 sayılı Kanun kapsamında yürütülmektedir.

Ülkemizde gıdalarda yapılan resmi kontroller esnasında bebek formülleri, devam formülleri, bebek ve küçük çocuk ek gıdalarından 2011 yılında 52, 2012 yılında 34 adet numune alınmış olup yaptırılan melamin analizlerinde uygunsuzluk tespit edilmemiştir. 2013 yılı için de aynı ürün grubunda melamin analizi yapılmak üzere 48 adet numune alınması planlanmıştır. Bakanlığımız gıda güvenilirliğine ilişkin her türlü tedbiri almaktadır.

KAYNAK

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Tuza dikkat!

Dr. Çetin GÜNDOĞDU
Ordu Halk Sağlığı Müdürü

Tuzu azaltın, sağlığınızın tadı kaçmasın

Dünya Sağlık Örgütü verilerine göre dünya genelinde hızla artan kronik hastalıklardan ölen kişi sayısının giderek arttığı ve ölümlerin %60'ını oluşturduğu belirlenmiş, bu ölümlerin %30'unun kardiyovasküler hastalıklar nedeniyle olduğu tespit edilmiştir. Dünya Sağlık Örgütü bulaşıcı olmayan kronik hastalıklardan ölümlerin önümüzdeki 10 yıl içerisinde %17 artacağını belirtmiştir.

Kronik hastalıkların en önemli değiştirilebilir risk faktörleri; sağlıksız beslenme, fiziksel aktivite yetersizliği ve sigara kullanımıdır. Orta düzey risk faktörleri; kan basıncı artışı, kan glukoz seviyesinde artış, kan lipidlerinde artış, fazla kilo ve obezite olarak ifade edilmektedir.

Kronik hastalıkların risk faktörlerine engel olunduğunda kalp hastalıkları, inme ve tip 2 diyabetin %80 i, kanserlerin ise %40'ından fazlası önlenabilmektedir. Dünyadaki ölümlere atfedilen iki bin risk faktörüne bakıldığında, yüksek kan basıncının sigara ve yüksek beden kitle indeksi gibi risk faktörlerini geçerek birinci sırada yer aldığı belirtilmiştir.

Risk faktörleri içerisinde kan basıncının, kardiyovasküler hastalık yüküne en büyük katkıyı yapan risk faktörü olduğu tespit edilmiştir. Yüksek kan basıncının küresel olarak ölümlerin %13'ünden sorumlu olduğu Dünya Sağlık Örgütü tarafından 2010 yılında hazırlanan Toplum Bazlı Tuz Azaltma Stratejileri Raporunda yer almıştır. Yine aynı raporda aşırı tuz tüketimine bağlı olarak meydana gelen yüksek tansiyonun küresel düzeyde inmelerin %51'ine, iskemik kalp hastalıklarının %45'ine liderlik ettiği vurgulanmıştır.

Ülkemizde kardiyovasküler hastalıkların ulusal düzeyde ölüm nedenlerinin temel hastalık gruplarına göre dağılımı içerisinde %47.73' lük yeri olduğu ve hipertansiyon prevalansının %11-43 arasında değişiklik gösterdiği saptanmıştır. Hastalık yükü açısından bakıldığında ise ulusal düzeyde DALY(sakatlığa bağlı kaybedilen yaşam yılı) nedenlerinin temel hastalık gruplarına göre dağılımında %19,3'lük oranları ile ilk sırada yer almaktadır. Sadece yüksek kan basıncının önlenmesi ile Türkiye genelinde 430,459 ölümden 108,468'inin önlenebileceği belirtilmektedir.

Sağlık Bakanlığı tarafından 2005 yılı haziran ayında yayımlanan ve ülkemizdeki yedi coğrafi bölge baz alın-



SAĞLIĞINIZ İÇİN DAHA AZ TUZ TÜKETİN



rak 15468 kişi üzerinde yapılan "Sağlıklı Beslenelim Kalbimizi Koruyalım Projesi" araştırma raporuna göre erkeklerde hipertansiyon görülme sıklığının %19,5 kadınlarda %22,6 olduğu görülmüştür. Ancak toplumda hipertansif olan bireylerin yalnızca % 20.1' inin anti-hipertansif ilaç tedavisi aldığı çarpıcı bir sonuçtur. Çalışmada diyetin tuz içeriğinin azaltılması ile birlikte altı aylık takiplerde sistolik kan basıncında yaklaşık 20 mmHg , diyastolik kan basıncında ise yaklaşık 10 mmHg düşüşe neden olduğu saptanmıştır.

Diyet sodyum tüketimi toplumsal ve bireysel kan basıncı seviyesinin belirleyicisidir. Yapılan çeşitli çalışmalarda 1g/gün diyetle tuz alımının azaltılması felçlerde %5, kalp krizlerinde %3'lük azalma, diyetle tuz alımının 9g/gün azaltılmasının ise felçlerde %34, kalp krizlerinde %24'lük bir azalma sağladığı tespit edilmiştir.

Sodyum organizmada sıvı dengesini sağlamada ve kan basıncının düzenlenmesinde rol oynar. Ancak fazla tuz tüketimi idrarla kalsiyum atımını da artırır. Bu durum kemiklerden kalsiyum kaybına neden olur. Bilindiği gibi kemiklerden kalsiyum kaybının artışı osteoporoz gelişimini ve kemiklerin kırılma riskini artırır.

Tuz tüketimi mide kanseri ile yakından ilişkilidir. Mide kanseri oluşumunda önemli predispozan faktör olabilir. Birçok işlenmiş gıda ve hazır çorbalar, soya sosu vb. hazır gıdalarda bulunan tuz konsantrasyonu yoğun bir mide tahriş edici unsurdur.

DSÖ, toplumların besin alımında diyetle günlük tuz alımı için hedeflerinin <5 g/gün olması gerektiğini belirtmektedir. Bir yetişkinin sağlıklı biçimde yaşantısını sürdürebilmesi için günde 1500 mg sodyuma ihtiyacı vardır. 1gr tuz 393 mg sodyuma eşdeğerdir . Ülkemizde yapılan SALTürk Çalışmasında ise günlük tuz tüketim miktarının 18g/gün olduğu saptanmıştır. Tipik

Amerikan diyetinde ve Avrupa komisyonunca hazırlanan raporda günlük olarak alınan tuz/sodyum kaynağına bakıldığında; %77'sinin işlenmiş gıdalarda, %12'sinin doğal olarak gıdalarda bulunduğu, %6 'sının sofrada eklendiği,%5 inin pişme süresince eklendiği belirlenmiştir. Ülkemizde ekmek, geleneksel ürünler(turşu, salamura, konserve vb.), peynir ve diğer işlenmiş ürünler ile yemek hazırlarken ve masada ilave edilen tuzun aşırı yükü oluşturduğu düşünülmektedir.

Sonuç olarak ülkemizde tuz tüketimi için önerilen değer 5 gr (1 silme tatlı kaşığı) iken tüketilen miktar 3 katı yani 18g / gündür. Fazla tuz tüketimi kan basıncı artışına neden olmaktadır. Yüksek kan basıncı ise ülkemizde ölümlerin ve hastalık yükünün en önemli nedeni olan kalp hastalıklarının önde gelen risk faktörüdür. Ayrıca mide kanseri, osteoporoz ve böbrek hastalıkları ile yakından ilişkilidir. Halk sağlığının korunması ve hastalıkların oluşumunun önlenmesinde multidisipliner bir yaklaşım ile toplumumuzda tuz tüketiminin kademeli olarak önerilen seviyelere düşürülmesi için çalışmalar yapılması gerekmektedir.

ADIM ADIM TUZ TÜKETİMİNİ AZALTMAK İÇİN ÖNERİLER

- Tuzlukları rafa kaldırın(gereksiz tuz kullanımını azaltır)
- Yemeklere pişirme süresince daha az tuz ekleyin (hem tuz miktarı az olur hem de pişme süresince tuzdaki iyot kaybı azaltılmış olur)
- Günlük tuz hakkınızı belirleyin, gün boyu sadece belirlenen miktarda tuzu kullanın
- Tuz yerine yemeğe tat katacak farklı baharatlar kullanın
- Hazır gıda alırken tuz içeriğine dikkat edin(ketçap, hardal, bulyon, bisküvi ve çörekler vs. gibi gıdalar yüksek tuz içeriğine sahiptir)
- Sodyumun sadece tuzlu gıdalarda değil aynı zamanda şekerli gıdalar ve bazı sebzelerde de yüksek olduğunu unutmayın...

İYOTLU TUZ KULLANIMI

İyot vücudun enerji harcama hızını etkileyen ve bir tiroid hormonu olan tiroksinin yapısında yer alır. Yeterli miktarda iyot alınmazsa; vücut yeterli tiroksini üretemez. Bunun sonucunda vücudunuzun enerjisi harcamaya hızı azalır ve kilo artışı sorun olmaya başlayabilir.

iyotlu tuz kullanmazsak;

- **Bebek ve çocuklarda büyüme geriliği, zeka geriliği, cücelik**
- **Gebelerde düşük ve ölü doğum yapma riski**
- **Her yaşta guatr hastalığı görülür.**

Pişirme sırasında oluşacak iyot kaybının en aza indirilmesi için, tuz yemeklere pişirme sonrası eklenmelidir. Saklama sırasında oluşacak iyot kaybını önlemek için iyotlu tuz serin, kuru, ışıksız ortamda ve koyu renkli cam kaplarda saklanmalıdır.

**İ. Erdinç TOPAL**

GIDAKAT-Gıda Katkı ve Yardımcı Madde
Sanayicileri Derneği Genel Sekreteri
E.mail: gidakat@gidakat.org.tr

Gıda Katkı Maddeleri ve Sıkça Sorulan Sorular

Gıda katkı maddeleri ve anlam olarak bazen katkı maddeleri ile karıştırılan yardımcı madde deyince ne anlıyoruz? veya ne anlaşılması gerekir? Öncelikle bunların açıklığa kavuşturulması için; Türk Gıda Mevzuatında yapılan tanımları burada vermekte yarar görülmektedir.

Gıda: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddedir.

Gıda Katkı Maddesi:

Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave

edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddelerdir.

İşlem Yardımcıları:

Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan, son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmeyen ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddelerdir.

E kodu nedir, ne ifade eder?

Her bir gıda katkı maddesi için Avrupa Birliği tarafından onaylanarak belirlenen kod numarasıdır.

Gıda maddelerinin hangi katkı maddelerini içerdiğinin bilinmesi ve insan sağlığına zarar verecek kural dışı uygulamaları önlemek için, bu maddelerin ambalaj üzerinde bildirilmesi uluslararası düzenlemelerin getirdiği bir kuraldır. E kodu, her bir gıda katkı maddesini tanımlamak ve bir karışıklığa yer vermemek için kullanılan ve Avrupa Birliği (EC) simgesi olarak E harfi ve 3 veya 4 basamaklı sayıdan oluşan bir kodlama sistemidir.

Şunu belirtmekte fayda var ki; toplumun bazı kesimlerinde "E kodlu maddeler zararlı maddelerdir, E kodlu maddeleri tüketmek zararlıdır" şeklindeki yanlış bir kanaat bulunmaktadır. Oysa bu, tamamen, gıdanın bileşimine giren maddeleri uzun adıyla yazmak yerine AB tarafından uzun incelemelerden sonra kullanımına izin verilen katkı maddelerinin belirlenmiş kod numarası ile etiket üzerinde beyanından başka bir şey değildir.

Gıda katkı maddelerinin kullanım amaçları ve kullanımında göz önünde tutulması gereken kurallar nelerdir?

Bilindiği gibi, bugün gıda sanayimiz çok büyük bir gelişme göstererek ürün kalitesi ve çeşitliliği de büyük bir hızla artmıştır. Bu gelişmede, teknolojik gelişme yanında katkı maddelerinin rolünü de inkar edemeyiz. Mamul gıdaların bozulmadan, en taze ve en sağlıklı bir şekilde tüketiciye sunulmasını sağlamak, besin değerlerini korumak ve arttırmak, fiziksel yapılarını korumak, düzeltmek, iyileştirmek veya geliştirmek, tat ve aroma katmak ve geliştirmek, vb. amaçlarla gıda maddesinin özelliğine göre katkı maddeleri, aroma- lar ve yardımcı maddelerin katılması teknik açıdan zorunlu bulunmaktadır.

Yukarıda sayılan amaçlarla kullanılan gıda katkı maddelerinin kullanımında göz önünde tutulması gereken bazı kurallar vardır, bunlar;

- Üretici ve ürettiği mal mutlaka Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına kayıtlı ve/veya onaylı alınmış üretim tesisinde, Bakanlığın bilgi, gözetim ve kontrolünde üretilmiş olmalıdır,
- Kullanılabilirliği uluslar arası kuruluşlar ve ülkemiz yetkili makamlarınca kabul edilmiş ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde kullanımına izin verilmiş olmalıdır,
- Gıda saflığında ve gıda maddelerinde kullanılmaya uygun olmalıdır,
- Kullanılmasına mevzuatta izin verilen gıdalarda kullanılmalıdır,
- Kullanılacağı gıdaya özgü olarak belirlenmiş izin verilen miktarlarda kullanılmalıdır.

Bu kurallara uyulması ve uygulanan teknolojiye uygun şekilde kullanılması durumlarında, gıda katkı maddeleri sakıncası olmayan veya sağlık riskleri en aza indirgenmiş maddelerdir.

Gıda katkı maddelerinin kullanımına izin nasıl verilir ve Türk Gıda Kodeksi :

Gıdalarda kullanılabilecek bir katkı maddesinin çeşit ve miktarının belirlenmesi uluslararası boyut arz eden pek çok araştırma ve incelemeden geçtikten sonra kesinlik kazanmaktadır. Şöyle ki; Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından ortaklaşa oluşturulan Codex Alimentarius Commission (CAC) "Uluslararası Gıda Kodeksi Komisyonu" bünyesinde bulunan, Codex Committee on Food Additives and Contaminants (CCFAC) ve Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) gibi kuruluşların uzun yıllar süren teknolojik ve toksikolojik araştırmaları ve değerlendirmeleri sonucunda her bir katkı maddesi için spesifikasyonlar ve buna göre de insanlarda mg/kg vücut ağırlığı başına günlük alınabilecek miktar "Acceptable Daily Intake" (ADI) değerleri belirlenmekte ve bulgular ile kararlar FAO ve WHO raporlarında yayımlanmaktadır.

Sadece sınırlı sayıdaki ülke ve tesislerde üretilen katkı maddelerinin; ABD ve AB'nin yetkili kuruluşlarınca (WHO, FAO, JECFA, CAC vb.) detaylarıyla incelenip kullanılması sakınca olmadığı rapor edildikten ve bir E numarası verilip, sanayide de kabul gördükten sonra kullanımına izin verilmektedir. Dolayısıyla uzun inceleme ve denemelerden sonra bu

şekilde kabul gören bir katkı maddesini de insanların rahatça tüketmesinde bir sakınca bulunmamaktadır. E numarası konusunda özellikle belirtmek istediğimiz bir konu da, E numaraları konusunda toplumda yaratılan yanlış bilgilendirmedir. Toplumun bazı kesimlerindeki "E numaralı katkı maddeleri sağlığa zararlıdır" kabullenmesi veya endişesi, tamamen yanlış olup, maalesef bazı kesimlerce bu söylentiler bilinçsizce veya kasıtlı olarak çıkartılarak, halk arasında paniğe neden olmaktadır. Oysa tam aksine pek çok aşamalardan sonra, uluslararası geçerliği olan E numarası almış bir katkı maddesi, yukarıda sayılan yetkili kuruluşlarca tüm deneme ve incelemelerden geçerek sakınca olmadığı anlaşılan ürün demektir ki, belirlenen dozlarda, belirlenen gıdalarda amacına uygun olarak kullanıldığı takdirde kullanımında hiçbir sakınca bulunmamaktadır.

Ülkemizdeki duruma gelince; AB-Avrupa Birliği (EC) ile uyum ve Gümrük Birliği çalışmalarına paralel olarak Türk Gıda mevzuatımız da 1995 yılından başlayarak





büyük gelişme göstermiştir. İşte bu mevzuatın en önemli parçası olarak hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde kullanım amacı, kullanılabileceği gıda maddeleri, kullanım miktarları ayrı ayrı listelerde belirtilen tüm katkı maddeleri, yukarıda açıklanan uluslararası kademelerden geçtikten ve ülkemiz koşullarına olabildiğince adapte edildikten sonra ve hatta toleransları daha kısılarak kodeksimizde yerini almaktadır.

Halen yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (TGKY) pozitif bakış açısı ile hazırlanmış bir yönetmeliktir. Yani, kodekste kullanımı yasak olan maddeler değil, kullanımasına izin verilen katkı maddeleri belirtilmiş olup bu da bir anlamda kodekste bulunmayan maddelerin kullanımının yasak olduğu gerçeğini dolaylı olarak ifade etmektedir.

Katkı maddeleri, sağlık ve allerji :

Katkı maddeleri konusunda zaman zaman spekülasyon amaçlarla ortaya atılan sağlık ve allerji ilişkilerine değinmekte yarar görülmektedir. Allerjiler, vücut yapısına ve biyokimyasına bağlı olarak, vücuda alınan veya vücutun temas ettiği herhangi bir maddeye karşı vücutun verdiği tepkilerdir ve bu da bünyeden bünyeye değişebildiği gibi, alınan/temas edilen maddeye ve o maddenin miktarına göre de değişebilmektedir. Hiçbir şekilde bir katkı maddesi veya organik/inorganik başka bir kimyasal madde içermeyen üretilen/yetiştirilen domates, çilek ve yumurta gibi doğal gıdaların da bazı bünyelerde allerji yaptığını zaman zaman hepimiz görmekteyiz.

Çeşitli kaynaklarda da ifade edildiği gibi her kimyasal madde, hatta tuz, şeker gibi gıdalar dahi doza bağımlı olarak toksiktir. Bu, toksikoloji biliminin temel yasalarından biridir. 16. yy.da yaşamış Paracelsus tarafından söylenen "Her madde zehirdir, zehir ile zehir olmayı ayıran dozudur" ifadesi yukarıda açıklanan toksikolojik araştırmaların temelini oluşturmaktadır.

Zaman zaman bazı yazılı ve görsel basında, bazı internet sitelerinde veya e.mailler, fakslar yoluyla E-kodlu katkı maddeleri ile ilgili olarak tamamen spekülasyon amaçlı, gerçekleri yansıtmayan, yalan-yanlış, bilinçsizce "belki de maksatlı olarak" hazırlanmış listeler yayınlanmakta ve maalesef bir üniversitemizin adı, hatta bazen askeri birliklerin adı da alet edilerek kampanyalar düzenlenmekte, kamu oyunun kafası karıştırılmaktadır. Hatta E-kodlu gıda katkı maddelerinin hiç tüketilmemesi yolunda telkinler yapılabilmektedir.

Oysa gıda katkı maddeleri kullanılan kimyasal madde grupları içerisinde en etkin gözetim altında olan

gruptur. Toplumun her ferдинin doğuştan ölüme kadar, bilgi ve tercihleri dışında maruz kalabildikleri maddeler oldukları için, Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nden ulusal sağlık ve gıda otoritelerine kadar çok sayıda kuruluş gıda katkıları ile ilgili güvenli kullanım ilkelerini belirler. Bu sistemi bilmeden, gıda katkı maddeleri konusunda bilgi sahibi olmadan toplumun asılsız bilgilerle korku ve paniğe sevk edilmelerine sıkça rastlamaktayız.

Örneğin, belki de yüzyıllardır kullanılagelen ve limon tuzu olarak bilinen, hepimizin mutfağından eksik olmayan E-330 kod no.lu

Sitrik Asit ne gariptir ki, o listelerde "en kanserojen madde" olarak yer almaktadır. Burada, şu açıklamanın yapılması, o listelerin ne derece ciddi olduğunu göstermek açısından önem arz etmektedir. Şöyle ki; E-330 kodlu sitrik asit limon, portakal vb. turuncgillerde bol miktarda bulunan bir organik asittir. Sitrik asit aynı zamanda insan organizmasında da üretilebilen bir asittir ve bu biyokimyasal mekanizmaya trikarboksilik asit siklusu, sitrik asit siklusu veya Alman bilim adamı Hans Adolf Krebs tarafından bulunduğu için KREBS siklusu adı da verilmektedir. Krebs, Almanca'da kanser anlamına da gelmektedir. İşte, konudan anlamayan bazı kişiler bu siklusu Türkçemize "kanser siklusu" olarak çevirmişler ve bu günlere gelinerek masum sitrik asit (limon tuzu) mizah örneği olarak "en kanserojen madde" (!?) sıfatını almıştır.

Gıda mevzuatımız ve sektörün AB'ye uyumu:

Genel itibarıyla Türk gıda sanayii bugün gelinen noktada Avrupa ve yer yer de dünya ile boy ölçüşebilecek konumdadır. AB'ye aday adaylığı sürecinde olan ülkemiz, AB'ye uyum çalışmaları çerçevesinde yapılan tüm yasal uygulamalardan biri olarak Türk Gıda Mevzuatını da Avrupa'ya uyumlu hale getirmiştir. Şöyle ki; ilk önce 1995 yılında çıkartılan 560 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname, bu kapsamda 2005 yılında yapılan değişiklikle 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun şekline dönüştürülmüş, daha sonra da yine AB'ye entegrasyon çerçevesinde 2010 yılında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu adlı yeni bir kanunla son şeklini almış bulunmaktadır. Bu mevzuat silsilesine dayalı olarak çıkartılmış olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve diğer Yönetmelikler ile bu kodeksin eki durumundaki ürün tebliğleri de peyder pey çıkartılmakta veya önceden çıkartılmış olanlar, bizim kendimize özgü şartlarımız da göz önünde bulundurularak AB'ye uyumlu hale getirilip revize edilmektedir.

Tabii burada şunu özellikle belirtmekte de yarar görülmektedir ki; Avrupa, Amerika ve ülkesel mevzuat

tımızda da yer alan ve tüm gıda sanayiinde sektörler ve kapasiteleri itibarıyla farklı geçiş dönemlerinde kurulması zorunlu hale getirilen HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) Sistemi'nin, tüm gıda sanayiinde olduğu gibi, katkı ve yardımcı madde sanayiinde de kurulup işler hale gelmesini beklemek en büyük dileğimizdir. Sistemin özünde yatan şekliyle, üretimde kullanılan ham maddeler, katkı ve yardımcı maddeler ile nihai ürün olan mamul gıda maddeleri olarak, tedarikten başlayıp üretimin tüm basamakları kayıt ve denetim altında bulunacağından daha kaliteli bir ürün elde etme imkanı doğacaktır. Tabii bu teknik gerekliliğin yanında ithalat ve ihracatta uygulan vergi, resim ve fonlar, KDV oranları, ithalat ve ihracat mevzuatı gibi ekonomik ve mali konuların da AB müktesebatı ile uyumlu hale getirilmesi mutlak gerekli bulunmaktadır. AB'ye uyumun etkileri konusunda ise, tüm kurallara ve mevzuata uyulması durumunda Türk gıda sanayiinin bugün gelinen noktadan daha ileri gideceği ve Türk halkına da daha kaliteli gıda maddesi yedirilmesinin mümkün olacağını söylemek mümkündür.

Sektörde yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri

Tüm imalat sektöründe olduğu gibi, gıda sanayii ve onun alt sektörü olan katkı maddeleri sektöründe de yaşanan sorunları; haksız rekabet, kayıt dışı, izinsiz çalışan ve "merdiven altı" tabir edilen üreticiler yanında, devletçe uygulanan ve maliyeti etkileyen yüksek KDV oranları, ithalattaki fonlar, vergiler gibi ekonomik ve mali konular ile gıda denetim mevzuatındaki eksiklikler ve yetersizlikler olarak sıralamak mümkündür. Çözüm önerisi olarak da tek cümle ile izah edecek olursak; mevcut yasal mevzuatın daha da geliştirilerek veya en azından mevcut mevzuatla dahi olsa gerek teknik ve hijyenik ve gerekse mali denetimlerin, bu işlerden sorumlu ve görevli Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Maliye Bakanlığı'nın denetimlerini aksatmadan, özenle ve sıklıkla çok iyi bir şekilde yerine getirmeleridir. Esasen, Derneğimiz de çeşitli zamanlarda bu konularda yazılı ve değişik platformlarda sözlü önerilerini her iki Bakanlığa da iletmış bulunmaktadır.

Sektörün dünya ölçeğindeki durumu ve Türkiye'nin yeri

Ülkemizde, çoğunluğu ekmek, un ve pastacılık katkı maddeleri karışımları üreten küçük-orta ölçekli 200 dolayında katkı maddesi karışımları üreten firma bulunmaktadır. Bunlar yanında ekmek ve peynir mayası, çeşitli enzimler gibi yardımcı maddeler kategorisinde de 15 dolayında üretici firma bulunmaktadır. Bunlar yanında katkı maddeleri kapsamında olmayan, fakat gıda bileşenlerinde çoklukla yer alan ve ülkemizde de başarıyla üretilmekte hatta ihraç edilmekte olan gıda aromalarını da belirtmekte fayda görülmektedir.

Ülkemizde, gıda sanayi için gıda saflığında kalsiyum karbonat ve jelatin üretimleri dışında salt gıda katkı maddesi üretimi yapıldığı, maalesef pek söylenemez. Çünkü dünyanın pek çok yerinde olduğu gibi, yatırım maliyeti çok yüksek ve özellikli ürünler olmaları nedeniyle ülkemiz de bunları üreten değil, ithal edip kullanan ülke durumundadır. Diğer taraftan, yerine göre mamul gıda maddesi olarak tek başına kullanılabilen ve yerine göre de katkı maddesi veya yardımcı madde olabilen şeker ve tuz sanayiinin de ülkemizde var olduğunu belirtmekte yarar bulunmaktadır.

Yukarıda da söylediğimiz gibi, yatırım maliyeti oldukça yüksek olan katkı maddeleri üreten tesisler dünyada ancak belli başlı ülkelerde bulunmakta ve ABD, Almanya, Belçika, Hollanda, Danimarka, Fransa, İsviçre gibi bazı Avrupa ülkeleri ile Çin ve Japonya gıda katkı maddelerinin üretildiği ülkeler arasında başta gelmektedirler. Dolayısıyla bu ülkelerde üretilen katkı maddelerinin de kendi üretimlerinde kullanıcı veya belli amaçlara göre farklı formüllerle katkı maddesi karışımları yapan firmalar tarafından ithal yoluyla Türkiye'ye getirilerek kullanılması daha ekonomik bulunmaktadır. Bu anlamda, Türkiye kullanıcı olarak azımsanmayacak ölçüde ithalatçı bir konumda bulunmaktadır.

Diğer taraftan, yardımcı madde olarak kullanılan ekmek mayası üretiminde ise, ülkemizde mevcut 4 firmanın sahip olduğu 7 ekmek mayası fabrikasıyla da tesis, üretim kapasitesi ve ihracat olarak dünya ile boy ölçüşecek bir konumdadır.

Bütün bu açıklamalardan sonra şunu çok rahatlıkla söyleyebiliriz. Bugün artık gıda sanayiinde vazgeçilmezliği ve gerek üretim ve gerekse kullanım kurallarına uyulması halinde güvenilirliği mutlak kabul edilen E kodlu katkı maddelerinin kullanılabilirliği ile ilgili tartışmalar yerine, bundan sonra bu maddelerin doğru oranlarda, amacına uygun doğru seçimlerle, doğru ortamlarda ve "gıda saflığında" kullanılıp kullanılmadığının denetlenebilirliği tartışılmalıdır.



Yrd. Doç. Dr. Recep SİRALI

Ordu Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootehni Bölümü, ORDU

Mercek Altındaki Bal reklâmları

Televizyondan tele-marketing yöntemiyle yapılan bal reklâmlarında artış olunca Gıda, Tarım ve Hayvancılık bakanlığı duruma el koyarak, bu yöntemle yapılan bal satışları ve ürün reklâmlarına karşı denetimlerini sıklaştırmıştır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının yeni düzenlemesine göre, gıda maddelerinde taklit ve tağşiş yaparak insan sağlığı ile oynayan üreticilerin isimleri, ürün ve marka adı belirtilmek suretiyle kamuoyunun bilgisine sunulması konusunda tüketicilerimizi de ilgilendiren çok önemli karar alınmıştır.

Balda taklit ve tağşiş yaparak tüketiciyi aldatan firmalar hakkında oldukça net konuşan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı, "Bu tür gıdaları üreterek tüketicinin sağlığı ile oynayan firmalar tespit edildiğinde; ürünleri piyasadan toplatmanın yanı sıra para cezası vermekle yetinmeyeceğiz, bunları aynı zamanda kamuoyuna teşhir edeceğiz" diyerek sahte bal konusundaki sahtekârlıklara göz açtırılmamasına ilişkin kararlılığını ortaya koymuştur.

Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanlığı, laboratuvarlarında gerçekleştirmiş olduğu ürün incelemeleri sonucunda sahtecilik yaptığı veya tüketiciyi yanılttığı tespit edilen bazı bal firmaları, 5996 sayılı

Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında teşhir edilmiştir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından sahte balların piyasadan toplatılıp bu işte parmağı olan kişi veya firmaların cezalandırılmasına ve bu tür sahtekârlıklara göz açtırmamaya yönelik düşüncüyü samimiyetle ortaya koyması özellikle tüketici kesim ve arıcılıkta uğraş veren çevreler tarafından balda sahteciliğin önlenmesi ve gıda güvenliği adına olumlu bir gelişme olarak kabul görmüştür.

Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı verdiği demeçte, piyasa denetimi ve gözetimi faaliyetlerinde temel önceliğin, üreticileri yaptırımlarla cezalandırmak yerine; piyasada güvenilir ürünlerin yer almasını sağlamak, kaliteli ve güvenli ürün üretme konusunda yönlendirici olmanın yanı sıra ülkemizde üretilen ürünlerin seviyesinin yükseltilmesi olduğunu belirtmiştir.

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı ise konuyla ilgili olarak yaptığı açıklamada, son zamanlarda bal reklâmlarıyla ilgili olarak bakanlık bünyesindeki birimlere çok sayıda şikâyet geldiğini ve bal tanıtımına yönelik yapılan bazı reklâm ve ilânlarda yanıltıcı ve aldatıcı unsurlara sıklıkla yer verildiğinin gözlemlendiğini, bu nedenle tüketicilerin maddi ve manevi zarar görebildiğini belirtmiştir.



Sağlık Bakanlığı da; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından gıda takviyesi üretim izni alan bazı firmaları, ürünlerinin reklamlarında tüketicileri yanıltan “çeşitli hastalıklara karşı etkili” gibi ifadeleri kullanmalarını konusunda uyarmıştır. Bu tür tanıtımların tüketicileri yanıltmasının yanı sıra ciddi sağlık sorunlarına da neden olabildiği ifade edilmiştir.

İnsan sağlığı ve ürün güvenliğini merkez alan yoğunlaştırılmış bir piyasa gözetim ve denetim süreci başlatılan ülkemizde, bakanlıklar arası kabul gören amacın piyasayı güvensiz, kalitesiz, standart dışı ve haksız rekabet oluşturan sahte, suni, hileli, deforme, bozuk, taklit ve taşış ürünlerden temizleme olduğu belirtilmiştir.

Özellikle bal; toplumumuzun farklı kesimleri tarafından tadılarak, bakılarak ya da koklanarak anlaşılması mümkün olmayan ve sahteciliğin en çok yaşandığı bir gıda maddesi olup, balda taklit ve taşış konusu yeni düzenleme hayata geçirilmeden önce ülkemiz arıcılığı için adeta kanayan bir yara durumundaydı.

Gıda güvenliğinin tam anlamıyla sağlanması için her türlü önlemin alındığını dile getiren Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, incelemeleri sonucunda tüketicileri kandırmaya yönelik reklâm yapan ve mevzuat alanına giren söz konusu bal firmalarına, ceza verip mahkemeye sevk etmiştir.

Bal reklâmları ile ilgili şikâyetlerin oldukça artması üzerine konuya ilişkin kanun düzenlenmesini gerçekleştiren Gümrük ve Ticaret Bakanlığı da RTÜK aracılığıyla farklı ticari isimlerle bal satan bazı firmaların reklâmlarının durdurulmasını sağlamıştır,

Ayrıca reklâmlarında “organik bal”, “doğal ve saf bal”, “katkı maddesi içermeyen bal”, “kalite ödüllü bal”, “her derde deva, hastalıklara şifa”, “birçok hastalığa iyi gelen bal”, “firmasının gıda, tarım ve hayvancılık bakanlığının denetiminde olduğu” şeklinde ifadeler kullanarak tüketiciyi aldatmaya yönelik terimler kullanan firmalara Gümrük ve Ticaret Bakanlığı bünyesindeki Reklâm Kurulu tarafından yüklü miktarda para cezaları kesilmiş ve mevzuat hükümlerine aykırı olarak yapılan diğer bal reklâmlarının da incelenmeye alındığı ifade edilmiştir.

Reklâm kurulu yetkilileri, “Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının denetiminde, analiz raporları bulunduran firma” olduğunu iddia eden bir bal firmasının reklâmına ilişkin şu bilgileri sunmuştur; Bir bal üreticisi firmanın bütün ürettiği ürünlerin tümünün bakanlık kontrolünde olması mümkün değildir. Reklâmlarda kullanılan bu ifadeyle bakanlığın söz konusu firmanın her parti ürününü denetlediği gibi bir izlenim oluşturmaktadır. Bu şekilde de ürünün diğer ürünlerden üstün olduğu öne sürülmektedir. Oysa bu durum, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem kanununa aykırıdır.

Bir diğer reklâmda “Gerçek bal hiçbir şekilde kopmaz ve kendi berraklığını da korur. Gerçek balın peteğini kırdığınız vakit dağılır” şeklinde ifadelerle yer veriliyor. Oysa gerçek bal ile taklit balın ayırımı yalnızca gelişmiş laboratuvarlarda C13 ve C4 şeker analizleriyle yapılabildiği gibi reklâmlarda belirtilen yöntemler ile gerçek balın ayırımının yapılması mümkün değildir. Diğer yandan firma tarafından ileri sürülen bu ifadelerin tümü tüketicileri kandırmaya yönelik nitelikte bulunmuştur.

Reklâm kurulu, ayrıca incelenen bir firmanın “1 kilogram” diyerek sattığı balın daha düşük gramajda olduğunu, “karakovan balı” adı altında modern kovanlarda ve dikdörtgen, kare veya daire şeklinde kasnak yerleştirilmiş çerçevelerin içinde petekli olarak üretimi gerçekleştirilen “seksiyon balı” veya “süzme bal” verildiğini saptamıştır.

Reklâmlarında “Firmamız Tüketici Akademisi ve Avrupa Birliği Kalite Ödüllü” şeklinde tanıtımlar yapıldığını, ancak bu ödüllerin hangi kuruluş tarafından, hangi kıstaslara göre, hangi veriler temel alınarak ve kaç firma arasında değerlendirme yapılarak verildiği ise belirtilmemiştir. Bu konuya ilişkin belirtilecek bir diğer önemli husus da, yapılan her bal analizinin sadece örnek alınan kavanozu ait olduğudur. Bir diğer ifadeyle, bir bal analizinin sonucu sadece o kavanoza ait olup, o parti ürünün tamamını kapsamamaktadır.

Reklâm kurulu, ayrıca bir firmaya ait internet siteleri ve çeşitli televizyon kanallarında yayınlanan bal reklâmalarını da incelemeye almış ve inceleme sonucunda ürün ambalajları üzerinde “organik” ifadesine yer verildiği, ancak bütün ürünlerin organik ürün sertifikasına sahip olmadığı belirlenmiştir.

Nerede ve hangi koşullarda üretildiği belli olmayan balların da bazı kişi ve firmalar tarafından “doğal bal” veya “organik bal” isimleri altında satışa sunulduğu bilinmektedir. Tüketicilerimizin bu isimler altında satılan balları satın alırken mutlaka organik ürün sertifikasını ve logosunu sorgulamaları ve sertifikası olmayan bu tür ürünleri organik diye alıp aldanmamaları gerekmektedir.

Bir diğer firmanın internet sitesinde ve televizyon reklâmlarında söz konusu balın “doğal bir bal olduğu ve öksürük, soğuk algınlığı, nezle gibi hastalıkları tedavi ettiği” şeklinde tüketicileri yanıltıcı sağlık beyanlarına yer verildiği, böylelikle tıp literatüründe hastalık olarak kabul edilen ve hekim kontrolünde tedavi edilmesi gereken rahatsızlıkların bu ürünler ile tedavi edilebileceği izlenimi oluşturulduğu belirlenmiştir.

Ülkemizde üretilen balların bu tür hastalıklara iyi geldiğine ilişkin üniversitelerimiz ve araştırma hastanelerimiz tarafından bilimsel araştırmalar gerçekleştirilmediği gibi yurtdışında da bu tip bilimsel çalışmalara ait sonuçlar mevcut değildir. Bu nedenle firmaların veya bal satışı yapan şahısların bal satışında kullandıkları tüketiciyi yanıltıcı bu tür ticari üslubu ivedilikle değiştirmeleri gerekmektedir.

Kalite kontrolüne tabii tutulmadan bu tür balları piyasaya sürenlerin iddia ettikleri gibi bazı iyileştirici özellikleri söz konusu olsaydı özellikle sağlıklarına daha fazla önem veren gelişmiş ülke insanlarının balı hastanelerde tedavi amaçlı kullanmaları veya mutlaka eczanede satmaları gerekmez miydi?

“Her derde deva, hastalıklara şifa” veya “Birçok hastalığa iyi gelen bal” gibi ifadeler kullanarak tüketiciyi aldatmaya yönelik terimler kullanan firma veya şahısların satışa sundukları balın böyle olduğuna ilişkin ortaya bir bilimsel araştırma ya da tezlerine dayanak oluşturacak bir bilimsel kaynak koyacakları da şüphelidir. Oysa balın yararlarına ilişkin ileri sürülenlerin ve abartılanların tümü balı daha rahat ve mümkünse pahalı satabilmek içindir.

Günümüzde sağlığa aykırı gıda üretiminin artması nedeniyle gıda ambalajlarının üzerine tüketiciyi yanıltıcı, ifade, beyan ve bilgi verilmesi yasaklanmıştır. Bal dâhil tüm gıda reklâmlarında, hastalıkların gıda maddeleri ile tedavisini teşvik eden, ibareler, resimler ve işaretlerin bulunmaması gerekmektedir.

Nitekim reklâmlarında müşteri ve tüketiciyi aldatıcı bu tür terimler kullanan bazı bal firmalarına reklâm kurulu tarafından oldukça yüklü para cezası kesildiğini basın yayın organlarımız tarafından öğrenmiş bulunmaktayız. Aynı dönemde bazı bal firmalarının reklâmlarının tüketiciyi aldatması nedeniyle RTÜK tarafından durdurulduğu, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının da söz konusu firmalara para cezası kestiği ve mahkemeye vermeye hazırlandığı aracılıkla ilişkisi olanlar tarafından çok iyi bilinmektedir.

Ayrıca bal reklâmlarında; tüketiciye bal tattırılarak, balın kıvamı ve akışkanlığının tüketiciye gösterilerek gerçek bal ile ilişkilendirilmesinin doğru olmadığını belirtmekte yarar vardır. Yıllardır bala benzetilerek piyasaya sürülen sahte ve tağşiş ürünleri bal sanan tüketici kesimin böyle bir ayrımı tadararak yapması mümkün görülmemektedir. 2000’li yıllara kadar laboratuvar imkânsızlıklarımız nedeniyle neredeyse gerçek ve sahte balı ayırt edemeyecek durumda olduğumuz hatırdan çıkarılmamalıdır.

Halen yürürlükte olan şehir ismi kullanılarak gerçekleştirilen bal satış sistemi ülkemiz insanının tüketim yapısına uygun değildir. Unutulmamalıdır ki, gelişmiş ülkelerde bal, içerdiği polen veya polenlere ait bitkilerin ismiyle satılmaktadır. Doğrusu da zaten budur. O nedenle bal satışında ısrarla süregelen neredeyse klişeleşmiş şehir ismi tutuculuğundan muhakkak vazgeçilmeli ve bal ait olduğu yöresinin veya şehrin ismi ile değil sadece üretildiği bitki ismi ile tüketime sunulmalıdır.

Ülkemize ait bir diğer yaygın bal reklâmı da “Şekersiz bal” komedisidir. Piyasada çok yaygın şekilde “Şekersiz Bal” şeklinde reklâmı yapılarak satılmaya çalışılan ve tamamen tüketiciyi yanıltmaya yönelik bu tür ticari aldatmanın da önüne geçilmelidir. Bal zaten başta fruktoz (% 41), glikoz (% 34), sakkaroz (%1.9), dekstroz (% 1.8) gibi yoğun miktardaki şekerler olmak üzere yaklaşık 15 adet çeşitli şekerlerden oluşmaktadır. Hâlbuki toplam % 80 oranında muhtelif şekerleri içeren balın o şekilde satılmasının ardında yatan gerçek ya da anlatılmak istenen şey belki de bal üretiminde toz şeker kullanılmasıdır.



madığının ifadesidir. Oysa piyasada denetimden yoksun birçok üründe olduğu gibi bu tür tüketiciyi yanıltıcı ibarelerin kullanılması balın o özellikte veya standartta olduğu anlamını hiçbir zaman taşımamaktadır.

Ülkemize ait bir yörenin balı da bakanlık yetkililerinin tüketici lehine aldığı birtakım olumlu kararlara rağmen hâlâ “dünyaca ünlü bal”, “şifa kaynağı”, “her derde deva”, “dünyanın 1 numaralı balı” olarak empoze edilmektedir. Ayrıca bu balın çok az üretildiği iddia edilerek fahiş fiyattan satılmakta tabiri caizse tüketicimiz yıllardır resmen aldatılmaktadır. Devletimizin yetkili organlarının, anılan balın bu şekilde ve yüksek fiyattan satışının önlenmesine yönelik gerekli tedbirleri alması ve tüketicilerimizi korumacı politika izlemesi gerekmektedir.

Hiçbir firmanın veya üreticinin standartlarla korunan bal konusunda kalite ve fiyat düzenini alt üst etmeye hakkı yoktur. Ayrıca dünyanın hiçbir ülkesinde kimse kafasına göre bal tanımlı yapamadığı gibi hiçbir ülkede ticari açıdan ahlâksızlık olarak nitelendirilebilecek boyuttaki anormal fiyattan bal satışı da söz konusu değildir.

Toplumumuzda uzun yıllardır süregelen tüketici kesimin kandırılmasına yönelik bu tür aldatmacalara karşın suskunluğunu sürdüren akademisyenlerin, tarımsal kurum ve kuruluşların, arı yetiştiricileri ve bal üreticileri birliğinin tüketicilerimizin bal konusunda aydınlatılması için tüm gerçekleri her platformda dile getirilmesi gerekir. Aksi halde ballarımızın günümüzdeki durumu ile ilgili bilimsel gerçekleri kamuoyu ile paylaşmayanlar tüketici kesimin kandırılmasına ilişkin vebale ortak olacaklardır.

Belirtilen bu nedenlerden ve son zamanlarda en çarpıcı örneklerine şahit olduğumuz sahtecilik ve tağşiş olaylarından dolayı balın imajının ve bal satışını gerçekleştiren kişi veya kuruluşların sicilinin daha önceki yıllar gibi pek parlak olduğu da söylenemez.

Piyasada sahte balların satışına ilişkin reklâmların artışından sonra ortaya çıkan olumsuz gidişatin ardından ülkemiz insanının, geleneksel değere sahip gıda kaynaklarımız içinde önemli yeri olan bala duydukları güven ve destek her geçen yıl gerileme kaydetmektedir.

Sonuç olarak; balın üretiminden satışına kadar uyulması gereken bir takım standart ve yönetmeliklerin hiçe sayılması ülkemizin bu alandaki imajını adeta zedelemiştir.

Tüketicimiz genelde oldukça yüksek meblağlar ödeyerek aldığı

balın hangi bitki kaynaklı olduğunu da mutlaka bilmez. Bal firmaları ve bal üreticileri mesleklerine ilişkin etik kurallara uymadıkları takdirde sürekli bir şekilde kandırılan sadece tüketici olmayacak, Türkiye’de üretilen balların itibarı kalmayacak ve ülkemizin ismi de bu tür bal sahtecilikleri ve sahtekârlarıyla anılır olmaya devam edecektir.

Kaynaklar

Anonymous, 1988. Çikletten İçkiye Denetim. Teknik Arıcılık. Sayı 20, sayfa 27. Ankara.

Anonymous, 2012. Bal firmaları mercek altında. 28.03.2012 tarihli Akit Gazetesi. Sayfa 5. İstanbul.

Anonymous, 2012. Halkı aldatan ballara 155 bin lira ceza. 28.03.2012 tarihli Milli Gazete. Sayfa 5. İstanbul.

Anonymous, 2012. TV’den bal satışına sıkı takip. Türktarım. Sayı 203, sayfa 65. Ankara.

Anonymous, 2012. Kalitesiz ürüne taviz yok. 20.08.2012 tarihli Akit Gazetesi. Sayfa 4. İstanbul.

Anonymous, 2012. Organik ürünün sertifikasına bakın. 26.08.2012 tarihli Milli Gazete. Sayfa 5. İstanbul.

Anonymous, 2013. Sağlık Bakanlığı’ndan mucize ilaç uyarısı. 05.01.2013 tarihli Star Gazetesi. Sayfa 21. İstanbul.

Sıralı, R., 2008. Sağlıklı bal tüketebiliyor muyuz? Ekoloji Magazin. Sayı 20. Sayfa 30–35. İzmir.

Yıldırım, E. 2012. Türkiye, arıcılıkta Çin’e rakip. Türktarım. Sayı 203, sayfa 62–65. Ankara.

Yılmaz, Ö., 2012. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker Açıkladı. 27.11.2012 tarihli Milliyet Gazetesi. Sayfa 19. İstanbul.





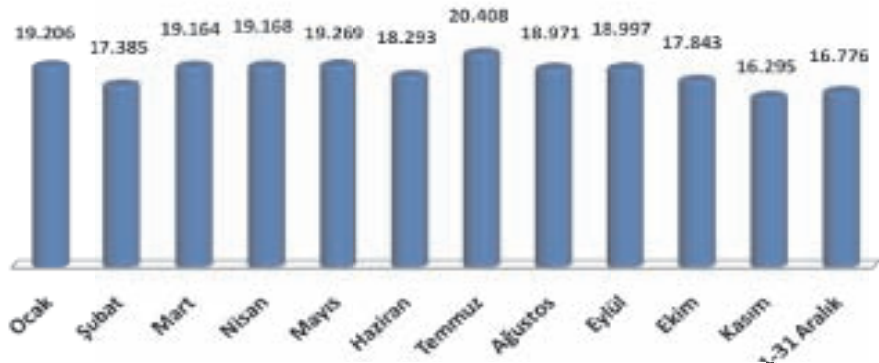
Hattı

Dünya tarımında önemli bir paya sahip olan ülkemizde güvenilir gıda kavramının benimsenmesi ve toplumun bilinç düzeyinin daha da yükselmesi için “Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam” kampanyası ile Bakanlığımız 2009 yılını “GIDA YILI” olarak ilan etmiştir. Ayrıca, halkın gıda kontrolüne etkin katılımını sağlamak, tüketici sağlığı ile haksız rekabeti önlemek açısından 2009 yılından itibaren Bakanlıkça ALO GIDA 174 hizmeti yürütülmektedir.

Alo 174 Gıda hattına; genel itibariyle gıda üreten ve satan işletmelerin hijyen kurallarına aykırı faaliyetler gösterdikleri, ürünlerin içerisinde yabancı maddelerin çıkması, ürünlerin etiket bilgilerinde yeterli bilgi bulunmaması ve haksız rekabete neden olan ifadeler içeren etiketler, son tüketim tarihi geçmiş ürünlerin satışı, gıda zehirlenmesi şüphesi, izinsiz gıda satışı gibi konularda şikayetler gelmektedir.

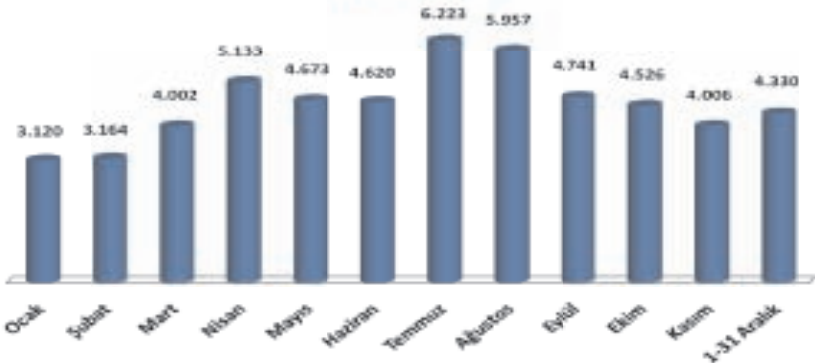
2012 YILI ALO 174 GIDA HATTI İSTATİKSEL BİLGİLERİ

2012 - ALO 174 ARANMA ADEDİ (221.775)



174 Alo Gıda Hattına 01.01.2012-31.12.2012 tarihleri arasında vatandaşlarımız tarafından 221.775 arama gerçekleştirilmiştir. 221.775 arama neticesinde 54.495 adedi gıda ihbar ve şikâyet kapsamında olduğu için kayıt altına alınmış ve bu başvuruların 51.388 adedi sonuçlandırılmıştır.

2012 - ALO 174 ALINAN BAŞVURU ADEDİ (54.495)

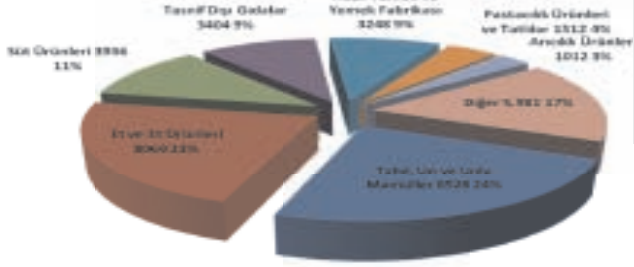


TOPLAM SONUÇLANAN BAŞVURU SAYISI : 51.388

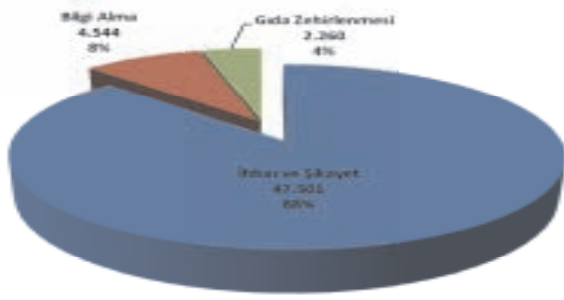
▪ Başvurular işletme faaliyet alanlarına göre incelendiğinde; 24.508 adet satış yeri (%47), 15.847 adet üretim yeri (%31), 11.079 adet toplu tüketim yeri (%22) başvurusu kayıt altına alınmıştır. (Genel bilgi alma talebi olarak değerlendirilen ve bir işletme türüne dahil edilemeyen başvurularda “işletme türü” işaretlenmemektedir)

▪ **Başvurular ürün gruplarına göre incelendiğinde;** Tahıl, Un ve Unlu Mamüller 8.528 adet (%24), Et ve Et Ürünleri 8.069 adet (%23) ve Süt Ürünleri 3.936 adet (%11) başvurularda ön sıralarda yer almaktadır.

ÜRÜN GRUPLARINA GÖRE BAŞVURU DAĞILI



BAŞVURU TÜRLERİNE GÖRE DAĞILIM



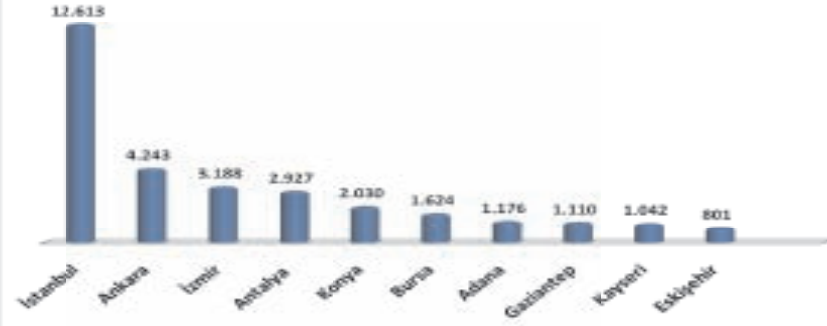
Tasnif Dışı Gıdalar : Bebek mamaları, kakao, sakız, tahin, hazır çorbalar...

Diğer: Şekerli mamüller, içecekler, balık ve diğer su ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, arıcılık ürünleri, kuruyemiş ve çerezler, bitkisel yağ ve margarin...

Başvurular türlerine göre incelendiğinde; İhbar ve Şikayet başvuru sayısı 47.501 (%83), Bilgi Alma 4.544 (%13), Gıda Zehirlenmesi 2.260 (%4) olarak gerçekleşmiştir. (Başvuru türlerinin %99,2'si belirtilen üç kategori ile kayıt altına alınmaktadır)

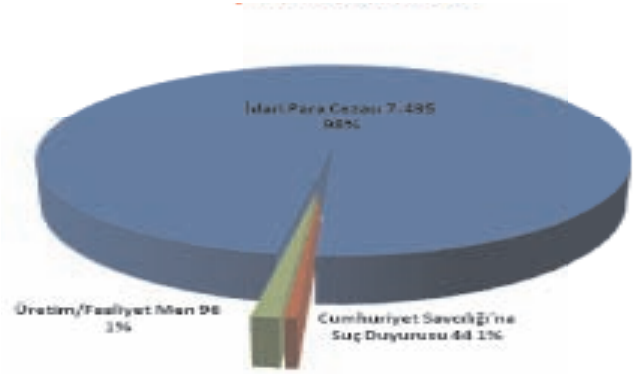
En fazla başvuru, İstanbul (12.613), Ankara (4.243), İzmir (3.188), Antalya (2.927), Konya (2.030), Bursa (1.624), Adana (1.176), Gaziantep (1.110), Kayseri (1.042) ve Eskişehir (801), İl Müdürlüklerimize yapılmıştır.

BAŞVURU ADEDİNE GÖRE İLK 10 İL MÜDÜRLÜĞÜ

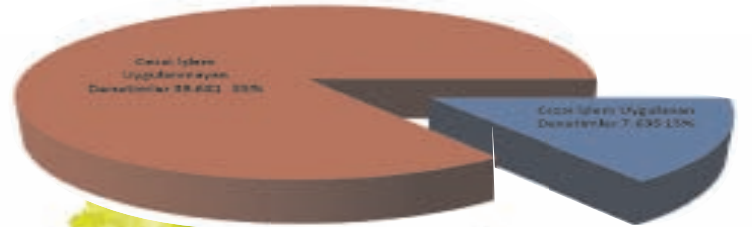


Denetimler sonucunda uygulanan 7.635 adet cezai işlemin detayları; 7.495 adet idari para cezası (%98), 96 adet üretim/faaliyet men (%1), 44 adet Cumhuriyet Savcılığı'na suç duyurusu (%1) olarak gerçekleşmiştir.

CEZAI İŞLEMLER DAĞILIMI



SONUÇLANAN BAŞVURULARDA CEZAI İŞLEM ORANI



KAYNAK

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü.



Et ve Et Ürünleri Tebliği

Uygulama Esasları

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliği 05.12.2012 tarih ve 28488 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmış ve 05.03.2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir.

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünce; Tebliğin uygulanması sırasında iller arasındaki farklı uygulamaların ve oluşan tereddütlerin giderilmesi, uygulamada birlikteliğin sağlanması amacıyla, "Et ve Et Ürünleri Tebliği Uygulama Talimatı" hazırlanmıştır.

Tür karışımları

(1) Kanatlı etleri ve kırmızı etlerin karışımından çiğ et, kıyma ve hazırlanmış et karışımları ile et ürünleri üretilmeyecektir. Türler, Tebliğin ilgili maddesinde de belirtildiği üzere sadece kendi içlerinde karıştırılabilecektir. Örneğin tavuk-hindi karışımı ya da dana-koyun karışımı gibi.

(2) Kanatlı eti ürünlerine tat ve yapı gibi özellikler kazandırmak amacıyla kırmızı et ve/veya yağı ilave edilebilecektir. Burada üretilen ürün yine kanatlı eti ürün olarak adlandırılacak ve ilave edilen kırmızı et ve/veya yağı diğer gıda bileşenleri gibi değerlendirilecektir.

(3) Tebliğ kapsamına giren hiçbir hazırlanmış et karışımı ya da et ürününe mekanik olarak ayrılmış etler (MAE) katılamayacaktır. MAE sadece ihraç

amaçlı ürünlerde veya hayvan yemi üretiminde kullanılmak üzere üretililebilecektir. Hayvan yemi olarak üretilcek MAE 'İnsan Tüketiminde Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürün Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

Ürün özellikleri

(1) Tebliğde geçen 'Hazırlanmış et karışımı' ifadesi sadece çiğ ürünleri ifade eder, piştikten sonra ise 'et ürünü' olarak değerlendirilir. (Örneğin; pişmemiş köfte, pişmemiş döner, soslanmış etler, marine ürünler, pişmemiş nuget, pişmemiş şinitzel, pişmemiş burger gibi ürünler hazırlanmış et karışımı olarak değerlendirilirken, pişmiş köfte, pişmiş döner, pişmiş nuget, pişmiş şinitzel, pişmiş burger gibi ürünler et ürünü olarak değerlendirilir.)

(2) Diğer taraftan kuşbaşı et gibi sadece fiziksel bir işleme maruz kalmış etler, hazırlanmış et karışımı olarak değerlendirilmez. Hazırlanmış et karışımı; çiğ ete, diğer gıda bileşenleri ve/veya lezzet vericilerin ilave edilmesiyle elde edilir.

(3) Tebliğ kapsamında 'kanatlı kıyma' olarak sadece 'hindi kıyma' üretilbilir ve hindi kıyma sadece dondurulmuş olarak piyasaya sunulur.

(4) Çiğ halde 'tavuk kıyma' üretilemez ve piyasaya arz edilemez. Ayrıca 'tavuk



kiyma' çiğ olarak hazırlanmış et karışımlarının (pişmemiş tavuk köfte, pişmemiş kanatlı köfte, pişmemiş tavuk karışık döner gibi) üretiminde kullanılamaz.

(5) Çiğ olarak üretilecek hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında (köfte, döner ve benzeri) kıyma olarak sadece hindi kıyma kullanılır ve hindi kıymanın kullanıldığı ürünler sadece dondurulmuş olarak piyasaya arz edilir. Örneğin kanatlı etinden üretilecek ve çiğ halde piyasaya arz edilecek karışık kanatlı dönerlerinde kıyma olarak sadece 'hindi kıyma' kullanılacak ve bu dönerler dondurulmuş olarak piyasaya arz edilecektir.

(6) Pişmiş olarak piyasaya arz edilecek (ambalajlı) kanatlı köfte ya da karışık kanatlı döner gibi et ürünlerinde tavuk kıyma veya hindi kıyma kullanılabilir.

(7) Hindi kıyma kemiklerinden ayrılmış çiğ hindi etinin kıyma makinesinden geçirilmesiyle üretilecektir. Mekanik olarak ayrılmış et (MAE) teknolojisi kullanılarak 'mekanik olarak ayrılmış hindi eti' üretilebilir ancak bu ürün 'hindi kıyma' olarak adlandırılmaz ve yurtiçine yönelik yapılan üretimlerde kullanılamaz.

(8) Tebliğde tanımlanmış et ürünleri (Örneğin; fermente sucuk, kavurma, jambon gibi) ürün tanımlarında belirtilen hayvan türlerine ait etlerden üretilebilecek; tanımlanan türlerin dışındaki türlere ait etlerden üretilemeyecektir. (Örneğin tavuk etinden fermente sucuk veya tavuk etinden pastırma üretilemeyecek.)

(9) Tebliğde bahsi geçen 'Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyması, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarını üreten ve/veya satan işyerlerinde farklı hayvan türlerine ait etler birbirinden ve diğer gıdalardan ayrı olarak üretilir ve ayrı olarak satışa sunulur.' hükmünde geçen 'ayrı' ifadesinden 'bulaşma olmayacak koşullarda üretim ve satış' anlaşılmalıdır.

(10) Tebliğde yer alan 'et kaynaklı olmayan proteinler veya hayvansal kaynaklı olmayan proteinler' ifadesi, üründe kullanılacak protein kaynağını (proteinin



kendisini değil) tanımlamak için kullanıldığından bu ürünlere dışarıdan protein katılacağı anlamına gelmez. Dışarıdan et proteini veya hayvansal kaynaklı protein katılımı yasaktır.

(11) Tebliğde belirtilen et protein oranlarının sağlanması için üretim aşamasında kas proteini açısından uygun kalitede ve miktarda et kullanılması gerekli ve zorunludur.

(12) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde 'et aroması' kullanılmayacaktır. Onun dışında her türlü aroma verici ve verme özelliği taşıyan gıda bileşeni TKG Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği'ne uygun olmak şartıyla kullanılabilir.

(13) Tebliğde et ürünlerinde kullanılan gıda katkı maddeleri kapsamında TKG Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümlerine ilaveten yeni bir düzenleme yapılmamıştır.

(14) Kanatlı karkası üzerindeki kanatlı derisi (boyun derisi hariç) kanatlı karkası tanımı içerisinde yer aldığından, karkas etinden üretilen kanatlı eti ürünlerinde sadece kendi üzerinde yer alan deri bulunabilecektir.

(15) Tebliğde tanımı bulunmayan çiğ ürünler ve et ürünleri, Et ve Et Ürünleri Tebliğindeki genel hükümlere ve yatay gıda mevzuatına uygun olarak üretilebilecektir.

(16) Sakatat çiğ halde sakatat olarak piyasaya arz edilebilir veya sadece jöle işkembe, füme dil, ciğer pate gibi ürünlerde hammadde olarak kullanılabilir. Çiğ kırmızı etten ya da çiğ kanatlı etinden üretilen et ürünlerinde (fermente sucuk, ısıtılmış işlem görmüş sucuk gibi) sakatat kullanılmaz. Et ürünü olarak sadece Tebliğin izin verdiği dilli salam üretiminde 'dil' kullanılabilir.



(17) Fermente sucuk ve ısıt işlem görmüş sucuklarda nem miktarı başta olmak üzere diğer ürün kriterleri değerlendirilirken Tebliğin 'Ürün özellikleri' başlıklı 7 nci maddesi esas alınacaktır.

(18) Fermente sucuk ve ısıt işlem görmüş sucuklarda yağ miktarı etikette beyan edilen 'yağ oranı en çok %...' ifadesi üzerinden değerlendirilir.

Etiketleme

(1) Et ürünlerinde 'ürün adı' 29.12.2011 tarihli ve 28157- 3'üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği gereği öncelik sırasına göre;

a) Mevzuat hükümlerinde belirtilen resmî ad (fermente sucuk, pastırma, döner gibi)

b) Resmi adın olmaması halinde gıdanın alışla gelmiş adı (sosis, salam, peperoni, bacon ve benzeri)

c) Gıdanın alışla gelmiş adının da olmaması halinde tanımlayıcı bir ad (Kürlenmiş, kurutulmuş tavuk eti, Baharatlı fermente tavuk eti gibi) şeklinde belirlenecek ve kullanılacaktır.

ç) Hiçbir ticari marka, marka adı veya ürünün içeriğini yansıtmayan özel ad gıdanın adı yerine kullanılmayacaktır. (Örneğin kangal, mangal, tost, büfe, kokteyl, catering ve benzeri ifadeler ürün adına alternatif ifadeler olarak kullanılamaz. Ancak bahse konu ifadeler ürün adıyla birlikte ve aynı yüzde olmak şartıyla aynı renk, punto ve karakterlerle kullanılabilir. (kangal fermente sucuk, kokteyl sosis gibi). Ayrıca ürünü benzerlerinden üstün kılabacak şekilde ifadeler/imalar/resimler kesinlikle kullanılamaz.

2) Gıdanın alışlagelmiş adının ürün adı olarak kullanıldığı durumlarda etiketinin herhangi bir yerinde gıdanın fiziksel durumuna veya geçirdiği özel işleme ilişkin bilgiler (örneğin; emülsifiye edilmiş,

kurutulmuş, kürlenmiş, tutsülenmiş, kürlenmiş-kurutulmuş ve benzeri) belirtilecektir. Örneğin ürün adı: Pepperoni; ilave olarak etikette 'fermente edilmiş, kurutulmuş et ürünü' ya da ürün adı; Salam; ilave olarak etikette 'emülsifiye edilmiş et ürünü' gibi ifadeler bulunacaktır. Ancak Tebliğde tanımı yapılmış (mevzuat adı bulunan) ürünler için (örneğin kavurma) ilave ifadelerle gerek bulunmamaktadır.

(3) Ürün etiketlerinde Etiketleme Yönetmeliğine aykırı olmamak kaydıyla kalıcı şekilde kapatma yapılabilecektir.

(4) Tavuk etinden üretilen dönere teknolojisi gereği kırmızı et ve/veya yağı ilave edildiğinde ürün ismi 'tavuk döner' olarak adlandırılacak ve eklenen kırmızı et ve/veya yağı sadece içindekiler kısmında belirtilecektir. Üründe kırmızı et ve/veya yağının kullanıldığını belirtecek şekilde ürün etiketinde ürünü benzerlerinden üstün kılabacak şekilde ifadeler/imalar/resimler kesinlikle kullanılmayacaktır.

(5) Ürün adı bütün olarak aynı renk, yazı karakterinde ve aynı puntoda olacaktır. Örneğin 'tavuk salam' ürününde ürün adı belirtilirken 'tavuk' veya 'salam' ifadeleri birbirinden farklı punto, yazı karakteri veya renkte olmayacaktır.

(6) Ürün adı, etiketlin farklı yerlerinde tüketiciyi yanıltacak şekilde farklı şekillerde ifade edilemez. Örneğin tavuk etinden üretilen sosis etiketinde 'tavuk sosis' olarak belirtilen ve belirtilmesi gereken ürün adı etiketlin başka bir yerinde markayla birlikte 'DBC-Sosis' şeklinde veya sadece 'Sosis' şeklinde ifade edilemez. Yine aynı şekilde 'Fermente sucuk ve ısıt işlem görmüş sucuk' ürün etiketlerinde ürün adı olarak



sadece 'sucuk' veya 'kasap sucuk, mangal sucuk, parmak sucuk, kangal sucuk ve benzeri' şekilde ifadeler kullanılamaz.

(7) Markada ürün adı varsa bu marka yanlış algıya sebep olacak şekilde başka bir ürün grubu için kullanılmayacaktır. Örneğin 'DBC Sucukları' markası 'sosis' ürünleri için kullanılmayacak ya da 'DBC Kırmızı' markası 'kanatlı eti' ürünlerinde kullanılmayacaktır.

(8) Piyasaya çemeni sıyrılarak arz edilen pastırmalar 'Çemensiz pastırma' olarak adlandırılmayacaktır. Ürün 'pastırma' olarak adlandırılacak ve ürün etiketinde 'çemeni sıyrılmıştır' ifadesi kullanılacaktır.

(9) Ürün etiketlerinde marka dahil olmak üzere %100, %100 Dana, %100 göğüs eti ve benzeri ifadeler kullanılmayacaktır. Ürünlerin bileşen miktarlarının bildirimi ile ilgili TGK Etiketleme Yönetmeliğinin 22 inci maddesi uygulanacaktır.

(10) Ürün etiketlerinde ürün bileşiminin uygun olması halinde 'Domuz eti ve yağı içermez' ifadesi kullanılabilir.

(11) Et ürünlerinin etiketlerinde et ürününün üretildiği hayvan türüne veya türlerine ait semboller kullanılabilir. Bu kapsamda tüketiciyi yanıltmaya yönelik semboller kullanılamaz. Örneğin; teknoloji gereği kırmızı et ve/veya yağı katılan kanatlı ürünlerinin etiketin-

de kırmızı et/veya yağı katıldığını ifade veya ima eden semboller kullanılamaz.

(12) Tescilli markanın, mevzuat hükümlerine aykırı olması durumunda bu marka ürün etiketinde kullanılmaz.

Perakende işletmeler

1. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununda 'Perakende: Ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti, işyeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ya da dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi veya muameleye tâbi tutulması veya depolanmasını ifade eder.' şeklinde tanımlanmaktadır.

2. Buna göre Et ve Et Ürünleri Tebliği kapsamında perakende işletmeleri faaliyet konularına göre üretebilecekleri ürünler ve etiketleme kuralları aşağıdaki tabloda yer almaktadır.

Diğer hükümler : 05.12.2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği 05.03.2013 tarihi itibarıyla yürürlüğe girecektir. Bu tarihten itibaren sadece yeni Tebliğ hükümlerine göre üretilmiş et ve et ürünleri piyasada bulunacaktır.

KAYNAK: Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

PERAKENDE İŞLETMELERİN FAALİYETLERİ

Perakende işletmelerin faaliyetleri Faaliyet Konusu	Sunum şekli	Etiket Bilgileri	Ürün örnekleri
Çiğ kırmızı etler ve çiğ kanatlı etleri üretimi ve satışı (Et ve Et Ürünleri Tebliğinin 6 ncı madde 4 üncü fıkrası)	Hazır ambalajlı olmayan (dökme)	-Gıdanın sevki sırasında: Zorunlu etiket bilgileri gıdanın yanında bulunacaktır. -Gıdanın satışı sırasında: Etiketleme Yönetmeliği'nin 8 inci maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (e), (g) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurarak veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulacaktır. -Talep edilmesi halinde: Zorunlu etiket bilgileri satın alan kişiye sunulacaktır.	Dana kuşbaşı, dana bonfile, piliç but, piliç kanat, hindi kanat ve benzeri.
Kıyma, hazırlanmış et karışımları üretim ve satışı (Et ve Et Ürünleri Tebliğinin 6 ncı madde 4 üncü fıkrası)	Hazır ambalajlı-Günlük	-Gıdanın satışı sırasında: Etiketleme Yönetmeliğinin 8 inci maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (e) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurarak veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulacaktır. -Talep edilmesi halinde: Zorunlu etiket bilgileri satın alan kişiye sunulacaktır.	Dana kıyma, köfte (pişmemiş), Dondurulmuş hindi kıyma, dana yaprak döner (pişmemiş), dondurulmuş hindi köfte (pişmemiş), tavuk yaprak döner (pişmemiş) ve benzeri. *Dondurulmuş ürünler TGK Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğine uygun olmalıdır.
Et ürünleri üretimi ve satışı Et ve Et Ürünleri Tebliğinin 7 ncı madde 21 ncı fıkrası)	Hazır ambalajlı	-Gıdanın satışı sırasında: Etiketleme Yönetmeliğinin 8 inci maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (e) ve (h) bentlerinde yer alan bilgiler satın alan kişinin görebileceği yerlerde bulundurarak veya gıda ile birlikte satın alan kişiye sunulacaktır.	Fermente sucuk gibi

Kayıt ve Onay Belgeleri Yeniden Tanımlandı

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik 10.01.2013 tarih ve 28524 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 5 inci maddesinin ikinci fıkrası ("Gıda işletmecileri, kayıt kapsamındaki işletmelerini, ilgili kurumdan İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı aldıktan sonra işletme kayıt işlemlerini yaptırmak üzere, en geç otuz gün içerisinde yetkili mercie başvurmak ve başvuru tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadırlar.") yürürlükten kaldırılmıştır.

Yönetmeliğin 6 ncı maddesinin birinci fıkrası, "(1) Depo, perakende, toplu tüketim işletmecileri Ek-2'deki; gıda üreten işletmeciler Ek-3'teki bilgi ve belgeler ile birlikte yetkili mercie başvururlar." şeklinde değiştirilmiştir.

Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 8 inci maddesinin üçüncü fıkrası ise aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"(3) Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda;

a) İşletmenin uygun bulunmaması halinde işletmenin eksiklikleri belirtilerek başvuru dosyası gıda işletmesine iade edilir.

b) İşletmenin uygun bulunması halinde gıda işletmesine Ek-8'deki işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarası verilir."

Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 13 üncü maddesinin birinci fıkrası (Bu Yönetmelik kapsamında verilen işletme kayıt ve onay belgeleri tek başına sınıai faaliyet yapılmasına izin vermez. İşletme kayıt ve onay belgelerinin geçerli olabilmesi için işyeri açma ve çalışma ruhsatının bulunması zorunludur. Bu ruhsatın herhangi bir nedenle iptal edilmesi halinde işletme kayıt ve onay belgelerinin geçerliliği kendiliğinden sona erer.) yürürlükten kaldırılmış, ikinci fıkrası ise ; "Gıda işletmelerine Kanun kapsamında verilen işletme kayıt ve onay belgeleri; Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ve Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik kapsamında verilen belgelerdir. Bu belgelerin alınması diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından ilgili mevzuata göre verilen izin veya ruhsatların alınması mükellefiyetini ortadan kaldırmaz." şeklinde değiştirilmiştir.

Ayrıca Yönetmeliğin ekinde yer alan Ek-1, Ek-2, Ek-3, Ek-4, Ek-7, Ek-10, Ek-11 ve Ek-14 değiştirilmiştir. Bu değişikliklere ve 5996 sayılı Kanun'a göre işletmelerden istenilen belgeler aşağıda gösterilmiştir.



GIDA ÜRETen İŞLETMECİLERDEN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

1- Dilekçe ve Beyanname (Ek-4)

2- İstihdamı Zorunlu Personelden Meslek Odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış çalışma belgesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylanmış örneği, meslek odası bulunmayan meslek mensuplarının adı, soyadı, T.C. kimlik numaraları beyanı ile gıda işletmecisiyle yaptıkları sözleşmelerin başlangıç ve bitiş tarihlerini gösteren liste.

Not: 5996 sayılı Kanunla getirilen istisnalar hariç 30 beygir üzeri motor gücü bulunan veya toplam 10 kişiden fazla personel çalıştıran iş yerlerinde İstihdamı zorunlu personel çalıştırılacaktır.

3- Şeker üretimi veya şeker paketlemesi konusunda faaliyet gösterecek gıda işletmelerinin Şeker Kurumu'ndan alacağı uygunluk yazısı.

DEPO, PERAKENDE, TOPLU TÜKETİM İŞLETMECİLERİNDEN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

Dilekçe ve Beyanname (Ek-4)

GIDA İŞLETMELERİ İÇİN ONAY BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

1- Dilekçe,

2- Beyanname genel kısmı (Ek-10),

3- Beyanname özel kısmı (Ek-11),

4- İşletmenin teknik resim kurallarına göre çizilmiş;

su giderleri, personel hareketleri, ürün akış şeması, makine yerleşim planı gibi bilgileri içeren en az A3 boyutunda yerleşim krokisi,

5- İşletmede oluşan katı/sıvı/ gaz atıkların uzaklaştırma şekli ve sıklığı hakkında bilgi ve yetkili merci tarafından istenmesi durumunda belge.

6- İstihdamı zorunlu personelden meslek odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış belgesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylanmış örneği, meslek odası bulunmayan meslek mensuplarının adı, soyadı, T.C. kimlik numaraları beyanı ile gıda işletmecisiyle yapacağı sözleşmelerin başlangıç ve bitiş tarihlerini gösteren liste,

KAYNAK:

www.gkgm.gov.tr

Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzeme Üreten İşletmelerin Kayıt İşlemleri İle İyi Üretim Uygulamalarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik 02.02.2013 tarih ve 28547 sayılı Resmi Gazete'de yayımlandı.

3/8/2012 tarihli ve 28373 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Üreten İşletmelerin Kayıt İşlemleri ile İyi Üretim Uygulamalarına Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinin birinci fıkrası "(1) Ek-5'te yer alan gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işletmeler, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe uygun olarak kayıt işlemlerini tamamlamak zorundadır." şeklinde değiştirilmiştir.

Aynı Yönetmeliğin 7 nci maddesinin birinci fıkrası yürürlükten kaldırılmıştır.

Aynı Yönetmeliğin Ek-2 (Dilekçe ve Beyanname) ve Ek-3'ü de aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Ek-3 : GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELERİ ÜRETEEN İŞLETMELER İÇİN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

- 1- Dilekçe ve Beyanname,
- 2- Kapasite raporu veya ekspertiz raporu, resmi kurumlarda kurum beyanı.
- 3- Gıda işletmecisi ticaret siciline kayıtlı ise, ticaret unvanı, ticaret sicil numarası ve kayıtlı olduğu ticaret sicil memurluğunun adına ilişkin yazılı beyan (Güncel bilgilerini içeren ticaret sicil gazetesi 1/10/2003 tarihinden önce yayınlanmış ise Ticaret Sicil Gazetesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylı sureti); gıda işletmecisi esnaf siciline kayıtlı ise Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Sicil Gazetesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylı sureti.
- 4- Meslek odası bulunan meslek mensupları için odadan alınmış çalışma belgesinin aslı veya yetkili merci tarafından onaylanmış örneği, meslek odası bulunmayan meslek mensuplarının adı, soyadı, T.C. kimlik numaraları beyanı ile gıda işletmecisiyle yaptıkları sözleşmelerin başlangıç ve bitiş tarihlerini gösteren liste."

KAYNAK:

www.gkgm.gov.tr

YEM HİJYENİ YÖNETMELİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILDI.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca Hazırlanan Yem Hijyeni Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik 05.01.2013 tarih ve 28519 sayılı Resmi Gazete'de yayımlandı.

27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Yem Hijyeni Yönetmeliğinin 9 uncu maddesinin dördüncü fıkrası "İşletmelere verilen işletme kayıt belgeleri, diğer kamu kurum veya kuruluşlardan ilgili mevzuat gereği izin veya ruhsat alma mükellefiyetini ortadan kaldırmaz." şeklinde değiştirilmiştir.

Aynı Yönetmeliğin 10 uncu maddesinin ikinci fıkrasının (b) ve (c) bentleri (a) Başvuru formu, b) İşyeri açma ve çalışma ruhsatı belgesi) yürürlükten kaldırılmış ve aynı maddeye aşağıdaki altıncı ve yedinci fıkralar eklenmiştir.

"(6) Veteriner tıbbi ürünlerin perakende satışı için izin alan veteriner muayenahaneleri, poliklinikleri ve hayvan hastaneleri, yem katkı maddesi ve/veya premiks satmaları durumunda bu Yönetmelikte aranan hijyen gerekliliklerini sağlamak koşulu ile onaylı yem işletmesi olarak kabul edilir.

(7) İşletmelere verilen işletme onay belgeleri, diğer kamu kurum veya kuruluşlardan ilgili mevzuat gereği izin veya ruhsat alma mükellefiyetini ortadan kaldırmaz."

Aynı Yönetmeliğin geçici 1 inci maddesinin birinci ve ikinci fıkralarında yer alan "2013" ibareleri "2014" şeklinde değiştirilmiştir. Buna göre; Yönetmeliğin yayımından önce Bakanlıktan ruhsat almış olan yem işletmeleri, 1/1/2014 tarihine kadar, Yönetmeliğin yayım tarihinden önce onay ya da kayda tabi olmadan faaliyette bulunan ancak bu Yönetmeliğe göre onay ya da kayıt altına alınması gereken işletmeler, 1/1/2014 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerini yerine getirerek kayıt veya onay işlemlerini yaptırmaları zorunludur.

KAYNAK:

www.gkgm.gov.tr



Okul kantinlerine dair Özel Hijyen Kuralları belirlendi

Bakanlığımızca hazırlanan “ **Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği** ” 5 Şubat 2013 tarihli Resmi Gazete’de yayımlandı. Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren işletmeler 31.12.2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlamak, 5 Şubat 2013 tarihinden sonra açılacak işyerleri ise bu Yönetmelik hükümlerine uygun olmak zorundadır.

Yönetmeliğin amacı, Millî Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim ve öğretim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine ve resmî kontrolüne ilişkin kuralları belirlemektir.

Gıda işletmelerinin yerleşimi, tasarımı, inşası, kullanımı ve büyüklüğü ile ilgili gereklilikler; yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlar.

Zemin ve duvar yüzeylerinin sağlam yapıda, kolay temizlenebilir ve gerekli hallerde dezenfekte edilebilir olması gerekir. Döşemelerin atık suyun ortamdaki uzaklaştırılmasına uygun olması gerekir.

Tavan ve tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilen açık renkte, kirin birikmesini ve küfün üremesini önleyecek biçimde ve kolay temizlenebilir özellikte olur.

Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, gıda hazırlama sırasında pencerelerin kapalı ve sabit olması gerekir. Pencere içi eşikler raf olarak kullanılamaz.

Kapıların kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir.

Gıdanın hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılır. Bu yüzeylerin sağlam durumda korunan, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir.

Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulur. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklarla yapılır.

Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanır. Sıcaklık değerleri izlenir ve sıcaklık kayıtları tutulur.

Gıda satış yerinin niteliğine göre hijyen kurallarını dikkate alarak yerleşim planı hazırlanır. Bu plan üzerinde çöp kovaları, zararlı mücadelesinde kullanılan tuzakların yerleri tanımlanır.

İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmez. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdaki uzaklaştırılır.

İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde olur.

Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınır. Hazırlama, depolama ve sunum alanlarındaki camlarda bir kırılma meydana geldiğinde, bu ortamda bulunan gıdalar uzaklaştırılır, insan sağlığı ve gıda güvenilirliği yönünden uygun durumda ise tekrar satışa sunulur.

Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılır.

Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılır ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulur.

Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılır.

Gerekli hallerde, personel için soyunma ve kıyafetlerini değiştirecek yeterli bölümler sağlanır.

Günlük kıyafetler ile iş kıyafetleri ayrı dolaplara konulur.

Yapılan işin niteliğine göre lavabolarda sıcak ve soğuk su bulundurulur.

Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında, uygun kapalı ve kilitli yerlerde muhafaza edilir.

Temizlik maddeleri, dezenfektanlar ve çalışma alet ve ekipmanlarının depolanması için yeterli alan sağlanır. Temizlik maddelerinin depolandığı alanlar, korozyona dayanıklı materyalden inşa edilmiş, kolayca temizlenebilir özellikte ve yeterince sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olmak zorundadır.

İşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymak zorundadır.

Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giyer. İş elbiselerinin cepleri olamaz.

Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanılır.

Çalışan personel hazırlık ve üretim alanı içinde tiki takamaz.

Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmak zorundadır. Oje, cila ve makyaj malzemesi kullanılamaz.

Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giyer ya da tek kullanımlık kolluk takarak çalışır.

Hazırlık alanı içinde sakız çiğnenmez, herhangi bir şey yenilmez ve sigara içilmez.

Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmez. Koruyucu bant ve eldiven ile çalışılır. Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılır. Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmez. Belirtilen durumlar dışında eldiven kullanılır.

Personel işe alınmadan önce, bulaşıcı enfeksiyon içermediğini kanıtlayan gerekli sağlık muayenesi yaptırılır ve sonuçlar uygun ise işe alınır. Bu kontroller periyodik olarak, çalıştığı sürece devam ettirilir.

Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanları bulundurulur. Bu alanlara girmeden ve gıda ile temas etmeden önce personel, iyi hijyen uygulamaları çerçevesinde ellerini usulüne uygun bir biçimde yıkar ve dezenfekte eder.

İşletmede çalışan personele gıda güvenliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak eğitim verilir. Eğitim verilmesinin sağlanmasından gıda işletmecisi sorumludur.

Personele verilecek eğitim, kişisel hijyen ve gıda hijyeni bilgilerini, işletmeye özgü gıdalarda oluşabilecek tehlikeleri, gıdanın uygun şartlarda işlenmesi ve depolanması ile sıcaklık kontrolünün önemi gibi konuları içerir.

Eğitimler düzenli olarak yeni işe giren personel ve günün koşulları da göz önüne alınarak tekrarlanır.

Personelin halihazırda ki eğitim düzeyi ve becerileri dikkate alınarak eğitim ihtiyacı belirlenir.

Verilen eğitimler yapılacak iş ve gıdanın türüne uygun olmak zorundadır.

Eğitim planlarının belirlenmesi, personelin o andaki eğitim seviyesinin bilinmesi ve gelecekte düzenlenecek eğitimlere yardımcı olmak amacıyla, düzenlenen eğitim kayıtları tutulur.

Örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çalışan personele hijyen ve gıda güvenliğine yönelik düzenlenecek eğitimlerde Millî Eğitim Bakanlığı, Bakanlık ve Sağlık Bakanlığı ile işbirliği yapar. Ayrıca, eğitimle ilgili olarak mesleki kurum ve kuruluşlarla, dernek veya sivil toplum örgütleriyle ve üniversitelerle işbirliği yapılabilir. Eğitime katılan personele katılım belgesi düzenlenir.

Soğuk zincir bozulmadan taşınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılır ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaksızın

hammaddelerin depolanması sağlanır. Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilir.

Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilir.

İşletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilir.

Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmaz.

Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmaz.

Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zemin den yüksekliği en az 15 cm olur.

Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilir ve sıcaklık değerleri kayıt edilir.

Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilir.

Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülür

Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilir.

Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunur.

İşletmede girişler zararlı girişini engelleyecek şekilde planlanır. Zararlıların gıda depolama, işleme, satış ve tüketim alanlarına girmesi ve yuvalanması engellenir.

Hazırlık ve depo alanlarına açılan pencere ve kapılar açık bırakılmaz ve zararlı girişini önlemek amacıyla gerekli koruyucu tedbirler alınır.

Açılabilir tüm pencerelere sineklik ve 2,5 m yüksekliğe kadar olan pencerelerde ise zararlı girişini engelleyecek tel kafes takılır.

İşyerinde zararlı girişine karşı bütün alanlar sık sık kontrol edilir. İşyeri tarafından zararlı kontrol planı hazırlanır ve kontroller kayıt altına alınır.

Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılır.

İlaçlama işletme tarafından yapılacak ise bu konuda gerekli eğitim almış kişiler tarafından yapılır. Yapılan ilaçlama izlenebilirliğin sağlanması için kayıt altına alınır.

İlaçlama yapılırken, Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan ilgili mevzuat doğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılır.

Kullanılan kimyasal maddeler, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekânlarda muhafaza edilir.

İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl, hangi kimyasal maddeler kullanılarak, ne zaman ve kim tarafından yapılacağını gösteren temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulur.

Kâğıt, karton, oluklu mukavva ve benzeri kâğıt esaslı madde ve malzemelerden gıdaya boyar madde geçişi olamaz. Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere satış ve servis sırasında kullanılamaz.

Gıdanın geriye dönük izlenebilirliğinin sağlanmasına dikkat edilir. Gıdaya ait izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilir.

Geçiş Hükümleri: Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren işletmeler 31/12/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlar.

Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin yayımdan önce faaliyet gösteren işletmesinde çalışan personeline, 31.12.2014 tarihine kadar eğitim aldırarak zorundadır. Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yeni işe alacağı personelde eğitim şartını arar ve 31.12.2014 tarihinden sonra eğitim almamış personeli işletmesinde çalıştıramaz.



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ 02.04.2013 tarih 28606 sayılı Resmi Gazete'de yayımlandı. 02.04.2013 tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/7/2013 tarihine kadar Tebliğin hükümlerine uymak zorundadır. Ekmek, ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unundan yapılacaktır.



Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde değişiklik yapıldı

04.01.2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (a) bendi ile (ç) bendinin (3) ve (4) numaralı alt bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"a) Bu Tebliğ kapsamında tanımı yapılan ekmek, sadece 02.04.2013 tarihli ve 28606 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No: 2013/9)'nde yer alan ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unlarından yapılır."

"3) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerden 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (e) bendi dışındaki

ürünlerin ambalajlı üretilmeleri durumunda bu ürünler 100 grama kadar ve 250 gramdan sonra muhtelif ağırlıklarda üretilir. 100 ila 250 gram arasındaki ağırlıklarda üretilmez.

4) Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ağırlıkça " - % 3, +% 8" tolerans değeri ile üretilir. Ancak ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmi denetimlerde, alınan numunelerin ortalama ağırlığı, denetime konu olan ürünün bu Tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığından en fazla % 2 kadar eksik olabilir."

Aynı Tebliğin ekinde yer alan Ek-1 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

EK-1: Ekmek, Ekmek Çeşitleri ve Diğer Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede)
Ekmek	38	1,5
Tam Buğday Ekmeği	42	1,5
Tam Buğday Unlu Ekmek	42	1,5
Çavdarlı Ekmek	43	1,5
Kepekli Ekmek	43	1,5
Yulaflı Ekmek	43	1,5
Mısırlı Ekmek	42	1,5
Diğer Ekmek Çeşitleri	—	1,5

Aynı Tebliğin ekinde yer alan ek-2'nin (Ambalajsız Olarak Piyasaya Arz Edilen Ürünlerin Üretim, Depolama, Dağıtım ve Satış Aşamalarının Taşınması Gereken Kurallar) 5 ve 6 ncı maddeleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"5. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilerek gıda işletmecisinin kontrolünde satılır veya gıda işletmecisi, tüketicinin bu ürünleri

eldiven ile almasını sağlar. Gıda işletmecisi, bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünleri; 2 Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sararak veya içine koyarak tüketiciye arz eder veya bu ürünler için söz konusu Yönetmelikte yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesinin ekmek dolabında veya tezgâhında alıcının ulaşabileceği bir şekilde bulundurmasını sağlar. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulur.

6. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin muhafaza edildiği ekmek dolabında veya tezgâhında; Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarında belirtilen zorunlu etiket bilgilerine ilave olarak ürünün net miktarının yer aldığı etiketin alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte yer alması zorunludur."

Ayrıca Tebliğ "Uyum zorunluluğu : Bu maddenin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/7/2013 tarihine kadar Tebliğin bu madde ile birlikte yürürlüğe giren hükümlerine uymak zorundadır. " şeklinde geçici madde eklenmiştir.

KAYNAK:

<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130402.htm>



**Gıda, Tarım ve Hayvancılık
Bakanlığınca hazırlanan Türk
Gıda Kodeksi Buğday Unu
Tebliği 02.04.2013 tarih 28606
sayılı Resmi Gazete'de
yayımlandı. Bu Tebliğin yayımı
tarihinden önce faaliyet
gösteren gıda işletmecileri
01.07.2013 tarihine kadar bu
Tebliğ hükümlerine uymak
zorundadır.**

Buğday Unu Tebliği Yenilendi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (2013/9) 02.04.2013 tarih ve 28606 sayılı Resmi Gazete'de yayımlandı. Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 01.07.2013 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Tebliğin amacı; buğday ununun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve piyasaya arz edilmesi aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir. Tebliğ; ekmeklik buğday, bisküvilik buğday ve makarna-lık buğdaylardan ayrı ayrı veya karıştırılarak üretilen buğday unlarını kapsar. Vitamin ve minerallerce zenginleştirilmiş buğday ununu kapsamaz.

Tanımlar

Buğday unu: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen unları,

Gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayın, öğütme işlemi sonrası elde edilen unların ayrılmasından sonra arta kalan kısımlarını,

Ekmeklik buğday unu: Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) kapsamında tanımlanan ekmeğin üretiminde kullanılan unu,

Özel amaçlı buğday unu: Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) kapsamında tanımlanan ekmek hariç olmak üzere ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri, ekşi hamur ekmekleri ile baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pide, şebit, bazlama, simit, pizza, hamburger, karışık tahıllı ekmek gibi ürünler ile katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve ırmik altı unu gibi amaca yönelik mamul-lerin üretiminde kullanılan unu,

Tam buğday unu: Yabancı maddelerden temizlenmiş buğdayların, tavlansız veya tavlansız, buğday tanesinin bütün anatomik kısımlarını içerecek şekilde tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen unu,

Yabancı madde: Buğday unu dışındaki böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları, yabancı ot tohumları gibi organik maddeler ile taş, kum, toprak ve metal gibi inorganik maddeleri, ifade eder.

Ürün özellikleri : Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir:

- a) Buğday unu yabancı tat ve koku içermez.
- b) Un içerisinde yabancı madde bulunmaz.
- c) Buğday unları kendine özgü renk ve görünü-şte olur.

ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin kimyasal özellikleri ek-1'e uygun olur.

Ek-1: Buğday Unları ve Gıda Amaçlı Buğday Kepeğine Ait Kimyasal Özellikler

Ürün	Nem%(m/m) En çok	% Kül Km'de (m/m)	Sedimentasyon (mL)	Beklemeli Sedimentasyon (mL) Km'de	%Protein(1) Miktarı (en az)	%Asitlik Km'de (sülfürik asit cinsinden) en çok	Düşme Sayısı (Sn) En az
Özel Amaçlı Buğday Unu	14,5	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	7	0,07	Aranmaz
Ekmeklik Buğday Unu	14,5	$0,7 < \%Kül \leq 0,8$	En az 30	En az 30	10,5	0,07	250
Tam Buğday Unu	14,5	En az 1,2	Aranmaz	Aranmaz	11	0,09	Aranmaz
Gıda Amaçlı Buğday Kepeği	12	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz

d) Tam buğday unu hariç olmak üzere buğday unlarının en az % 98'i 212 mikronluk elekten geçer.

e) Buğday, çavdar veya arpadan hazırlanmış enzim aktivitesi yüksek malt unu veya diğer malt ürünleri ile vital buğday gluteni teknolojik amaçlarla buğday ununa gerektiği kadar katılabilir.

f) Net un ağırlığı %14,5 nem esasına göre hesaplanır.

g) Özel amaçlı buğday unlarına baklagil unları teknolojik amaçlarla gerektiği kadar katılabilir.

Ambalajlama

Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajında kullanılan malzeme, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun madde ve malzemelerden oluşur. Ambalaj malzemesinin polipiropilen olması durumunda polipiropilen ambalajın dokuma sıklığı cm'de 5 adet ve ağırlığı en az 80 gr/m² olur. Tebliğ kapsamında dökme olarak satışı arz edilen ürünlerin taşımada ve depolamada kullanılan un tankeri ve silolarının buğday unu ile temas eden yüzeyleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzeme yapılıdır.

Etiketleme

Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin adları, 4 üncü maddenin (b), (c), (ç) ve (d) bentlerine uygun olarak etikette belirtilir.

b) Özel amaçlı buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilir.

c) Özel amaçlı buğday unlarının etiketi üzerinde maksimum kül (%Kül Km'de (m/m)) ve minimum protein miktarları (%Protein Miktarı, Km'de) belirtilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde izin verilen katkılardan hiç biri katılmaz ise ürün adı ile birlikte "katkısız" ifadesi kullanılabilir.

Uyum zorunluluğu : Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 1/7/2013 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerini karşılayana kadar 17/2/1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

KAYNAK

<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130402.htm>



2012 Yılı Fındık İhracatı Değerlendirmesi

2011 yılı Türkiye Geneli Fındık ve Mamulleri İhracatında toplam 1.759.111.000 dolar olan ihracatımız 2012 yılında % 2,63'lük bir artışla toplam 1.805.461.000 dolar olmuştur. Buna göre fındık ve mamulleri Türkiye tarım sektörü ihracatında % 9.42, toplam ihracatında ise % 1,2 lik paya sahiptir.

Tablo 1- Türkiye'nin Toplam İhracatı İçinde Fındık ve Mamulleri (BİN \$)

SEKTÖRLER	01 OCAK – 31 ARALIK (12 Aylık)			
	2011	2012	Değ.	Pay
Fındık ve Mamulleri	1.759.111	1.805.461	2,63%	1,19%
Tarım Sektörü	17.870.628	19.158.123	7,20%	12,62%
Sanayi Sektörü	111.441.709	114.370.279	2,63%	75,31%
Madencilik	3.863.169	4.181.526	8,24%	2,75%
İhracatçı Birlikleri Kaydından Muaf İhracat	1.731.364	14.150.917	717,33%	9,32%
TÜRKİYE TOPLAM İHRACATI	134.906.869	151.860.846	12,57%	100,00%

Tablo 2- Sektörel Birlikler Bazında Türkiye Geneli İhracat Değerleri, (BİN \$)

Sektörel Birlikler	01 OCAK – 31 ARALIK (12 Aylık)			
	2011	2012	Değ.	Pay.
Ağaç Mamulleri ve Orman Ürünleri	3.390.418	3.865.766	14,02%	20,51%
Fındık ve Mamulleri	1.759.111	1.805.461	2,63%	9,58%
Gemi ve Yat	1.321.678	811.246	-38,62%	4,30%
Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri	5.457.379	5.887.660	7,88%	31,24%
Kuru Meyve ve Mamulleri	1.370.830	1.367.594	-0,24%	7,26%
Su Ürünleri ve Hayvansal Mamuller	1.418.427	1.664.277	17,33%	8,83%
Yaş Meyve ve Sebze & Meyve Sebze Mamulleri	3.540.103	3.446.925	-2,63%	18,29%
Genel Toplam	18.257.946	18.848.929	3,24%	100,00%

2011 yılında 244.663 ton olan fındık ve mamulleri ihracatı 2012 yılında % 9.12' lik bir artışla 266.979 ton' a ulaşmıştır. Mal grupları bazında Türkiye geneli 2012 yılı Fındık ve Mamulleri ihracatında 161.613 ton ve 1.059.831.000 dolar ile iç fındık %58.70 paya sahiptir.

Tablo 3. Mal Grupları Bazında Türkiye Geneli Fındık ve Mamulleri İhracatı Son 12 Aylık (TON)

ANA SINIFLANDIRMA	ALT SINIFLANDIRMA	01 OCAK – 31 ARALIK (12 Aylık)			
		2011	2012	Değişim	Pay
Fındık ve Mamulleri	İÇ FINDIK	142.987	161.613	13,03%	60,53%
	İŞLENMİŞ FINDIK	100.020	103.553	3,53%	38,79%
	KABUKLU FINDIK	560	1.467	162,10%	0,55%
	BİTKİSEL YAĞLAR	1.096	345	-68,50%	0,13%
GENEL TOPLAM		244.663	266.979	9,12%	100,00%

Tablo 4. Türkiye Geneli Fındık ve Mamulleri İhracatında İlk 10 Ürün Son 12 Aylık (TON)

ÜRÜNLER	01 OCAK – 31 ARALIK (12 Aylık)			
	2011	2012	Değ.	Pay
Kabuksuz Fındık (Standart I)-TazeKurutulmuş	42.067	66.338	57,70%	24,85%
Kabuksuz Diğer Standart Fındık-Taze. Kurutulmuş	43.218	46.356	7,26%	17,36%
Kabuksuz Fındık (Standart II)-Taze. Kurutulmuş	46.299	34.116	-26,31%	12,78%
Fındık Püresi (Füre)	29.461	30.125	2,26%	11,28%
Kavrulmuş. Bütün Haldeki Kabuksuz Fındık-Ambalaj >1 Kg	24.390	25.746	5,56%	9,64%
Kıyılmış Fındık (Beyazlatılmış.Kavrulmuş Kabuksuz Fındıktan Mamul)-Ambalaj>1 Kg	24.336	24.292	-0,18%	9,10%
Kavrulmuş. Bütün Haldeki Kabuksuz Fındık (Çıkıntısı Ayrılmamış)-Ambalaj > 1 Kg	11.364	11.850	4,28%	4,44%
Kabuksuz Fındık (Standart Ekstra)-Taze.Kurutulmuş	5.833	9.848	68,83%	3,69%
Beyazlatılmış Kabuksuz Fındık-Ambalaj > 1 Kg	3.598	5.018	39,46%	1,88%
Kabuksuz Fındık (Standart III)-Taze.Kurutulmuş	3.169	2.772	-12,53%	1,04%
İLK10 ÜRÜN TOPLAM	233.735	256.460	9,72%	96,06%
DİĞER ÜRÜNLER	10.928	10.519	-3,74%	3,94%
GENEL TOPLAM	244.663	266.979	9,12%	100,00%

Tablo 5- Türkiye Geneli Fındık ve Mamulleri İhracatında İlk 10 Ülke Son 12 Aylık (Bin \$)

ÜLKELER	01 OCAK – 31 ARALIK (12 Aylık)			
	2011	2012	Değ.	Pay
ALMANYA	410.232	381.815	-6,93%	21,15%
İTALYA	331.676	326.351	-1,61%	18,08%
FRANSA	222.414	223.538	0,51%	12,38%
POLONYA	53.764	76.425	42,15%	4,23%
KANADA	71.395	73.810	3,38%	4,09%
AVUSTURYA	61.788	68.570	10,98%	3,80%
İSVİÇRE	60.879	62.395	2,49%	3,46%
BELÇİKA	59.908	59.521	-0,65%	3,30%
HOLLANDA	52.939	50.351	-4,89%	2,79%
UKRAYNA	53.339	47.381	-11,17%	2,62%
İLK10 ÜLKE TOPLAM	1.378.335	1.370.156	-0,59%	75,89%
DİĞER ÜLKELER	380.776	435.305	14,32%	24,11%
GENEL TOPLAM	1.759.111	1.805.461	2,63%	100,00%

2012 yılı Türkiye Geneli Fındık ve Mamulleri İhracatında 381.815.000 dolar ile Almanya birinci sırada yer alırken ihracattaki payı % 21,15 olmuştur.

Kaynak: E-birlik.net - İstanbul İhracatçı Birlikleri

Baharat Tebliği güncellendi

Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği 10.04.2013 tarih ve 28614 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Tebliğin amacı; baharatın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve piyasaya arz edilmesi aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir. Tebliğ öğütülmüş, ufalanmış ve bütün haldeki baharatı ve baharat karışımlarını kapsar.

Ürün özellikleri Ve Diğer Hususlar

1) Baharatın fiziksel ve kimyasal özellikleri Ek-1 (Öğütülmemiş Baharatın Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri), Ek-2 (Öğütülmüş Baharatın Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri), Ek-3 (Yaprak/Çiçek Baharatın Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri) ve Ek-4'e (Diğer Baharatın Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri) uygun olur. Değer belirlenmeyen ürün-kriter için denetimlerde bu kriterler arattırılmaz.

2) Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olur; yabancı tat ve koku almış olmaz ve bozuk tane içermez.

3) Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ile bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmaz.

4) Öğütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı Ek-2'de belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmak zorundadır.

5) Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz. Karabiberin doğasından gelen nişasta göz önüne alınarak, nişasta miktarı % 55'ten fazla olamaz.

6) Öğütülmüş zerdeçalda kurşun kromat deneyi negatif olmak zorundadır.

7) Safranda toplam azot miktarı kuru madde üzerinden kütlice en çok %3, renklendirme gücü 400 nm'de en az 130 olmak zorundadır.



8) Tane hardalda tür karışımı kütlece en çok %15 olmak zorundadır.

9) Acı ve tatlı öğütülmüş kırmızıbiberlerde ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %1'i geçemez.

10) Pul kırmızıbiberlerde ve isotta ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %6'yı, tuz miktarı % 7'yi, tohum ve tohum parçaları kütlece % 40'ı kuru madde üzerinden toplam yağ miktarı %18'i geçemez.

11) Pul kırmızıbiberlerde ve isotta kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i geçemez.

12) Kuş üzümünde, 25 g'daki tane sayısı 200-500 arasında olmak zorundadır.

13) Hindistan cevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlece en çok % 0,35 olmak zorundadır.

14) Yağı azaltılmış hindistan cevizi, perakende satış yerlerinde doğrudan tüketiciye sunulmaz. Ancak, üretim yerleri ve gıda toptancılarında satışa sunulabilir.

15) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere Türk Gıda Kodeksi Gıda Işınlama Yönetmeliği'ne uygun olarak ışınlama işlemi yapılabilir.

16) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden bitkisel yağ kullanımına izin verilenlerde Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2012/29)'nde tanımlanan bitkisel yağlar kullanılır.

17) Öğütülmüş çörekotu, yalnızca vakumlu ambalajlarda satışa sunulur.

18) Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatta ürünün hasat yılı ve paketlenme tarihi, diğerlerinde ürünün hasat yılı esas alınır.

19) Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.

20) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

21) Doğal yollarla yapılan kurutmalarda bitkiler, toprak ile doğrudan temas halinde olmalıdır ve yerden yüksek platformlarda veya uygun bir materyalden yapılmış döşemelerin üzerinde kurutulur.

22) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin ambalajsız olarak piyasaya arz edilmesi halinde Ek-5'te yer alan hijyen kurallarına uyulur.

EK-5: Baharat satış yerlerine ilişkin gereklilikler;

1- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen baharatlar sadece 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun malzemeden yapılmış kaplarda ve ortam koşullarından gelebilecek bulaşmalara engel olacak şekilde, kapalı olarak, güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde sergilenir.

2- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler sadece bu Tebliğ kapsamında belirlenen hijyen koşullarını sağlayan yerlerde piyasaya arz edilir. Pazar, kasap, manav gibi yerlerde satışa sunulamaz.

3- Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen baharatlar, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun bir malzemeye sarılarak veya içine konularak tüketiciye arz edilir.

23) Tebliğ kapsamında yer alan ürün ambalajlarında, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Öğütülmüş çörekotu, yalnızca vakumlu ambalajlarda satışa sunulur.

24) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hususunda, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatta ürünün hasat yılı ve paketlenme tarihi, diğerlerinde ürünün hasat yılı esas alınır.

İdari yaptırım

Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Gıda satış veya toplu tüketim yerlerinde, orijinal ambalajı açıldıktan sonra; satılan, toplu tüketime arz edilen veya teşhir edilen ürünlerde, 5996 sayılı Kanunda belirtilen idari yaptırım uygulanmasını gerektiren bir durum tespit edilmesi halinde, idari yaptırım kararı, olumsuzluğun tespit edildiği gıda satış yerine veya toplu tüketim yerine uygulanır. Olumsuzluğun üreticilerden kaynaklandığının tespit edildiği durumlarda ise 5996 sayılı Kanunda belirtilen ilgili yaptırımlar üretici işletmelere uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ: 31/7/2000 tarihli ve 24126 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (Tebliğ No:2000/16) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

1. Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

2. Bu Tebliğ hükümlerine bir yıl içerisinde uymak zorunda olan gıda işletmecileri; uyum sağlayana kadar 31/7/2000 tarihli ve 24126 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği hükümlerini uygulamak zorundadır.



Mikotoksinler; Önemi, Önlenmelerine Yönelik Uygulamalar Ve Kalıntı Sorunu

Prof. Dr. Ender YARSAN

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Farmakoloji ve Toksikoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Mart 2013

Mikotoksinler, bazı mantar türleri tarafından, uygun şartlar oluştuğunda üretilen zehirli kimyasal bileşiklerdir. Mikotoksin oluşturan mantarlar dünyanın her tarafında yaygın bir şekilde bulunurlar. Gerek sahada gerekse harmanlama, depolama, taşıma ve hazırlanma sırasında şartlar mantarların gelişmesine uygun olduğu takdirde, tarım ürünleriyle bunlardan hazırlanan yem ve besinler mantarların istilasına uğrayarak mikotoksinlerle kolayca kirlenebilir. Bu kirlenmelerin doğurduğu olayların hayvanlarda özellikle farkına varılmadan seyretmesi, ayrıca, ayrıca gerek hayvan sağlığı ve ekonomik işletmecilik yönünden ve gerekse kalıntıları vasıtasıyla doğuracakları toplum sağlığı riski bakımından günümüzde en çok ilgi doğuran konuyu oluşturlar. Mikotoksin çeşitleriyle kirlenmiş bitkisel besinlerle beslenen insanlarda, evcil hayvanlarda görülenlere benzer şekilde, karmaşık nitelikli, karaciğer, böbrek, deri, kan, sinir sistemi ve hormonal denge bozukluklarıyla kendini gösteren akut ve kronik zehirlenmeler meydana gelebilir. Zehirlenmelerin (mikotoksikozis) etiyojisinden de anlaşılacağı üzere, mikotoksikozisler enfeksiyöz ve bulaşıcı karakterli değildir. Çoğunlukla sporadik olaylar halinde ortaya çıkar. Klinik görünümü ve gelişme süreci bakımından mikotoksikozisler latent, akut ve kronik tipte olabilirler. Mikotoksinlerle meydana gelen zehirlenmelerde, immunodepresiv ve enfeksiyöz hastalıklara karşı konakçının direncinde azalmalar ortaya çıkar.

Bugün kimyasal yönden iyi tanımlanmış 60 kadar mikotoksin grubu bilinmektedir. Hayvan yemlerinde bulunabilen 220'ye yakın mantar türü bu toksinlerin üretilmesinden sorumludur. Bunlar birbirinden oldukça

farklı kimyasal yapı (coumarinler, terpenoidler, antrakinonlar, piperazinler, piranlar, steroidler, fenolik makrolidler, piridinler, tetronik asitler, poliketidler amino asit türevleri) gösterirler.

Besinler ve yemlerde küflenmeye yol açan mantarlar başlıca üç kaynaktan gelirler. Birincisi, bitkinin büyümesi gelişmesi sırasında fitoparazit olarak yerleşen, ekim alanlarına bağlı mantar florasıdır; bu grupta, Fusarium, Cladosporium, Claviceps, Pullaria, Rhizopus, Alternaria türleri bulunur. İkincisi, hasat sonucunda kirlenici olarak tarımsal ürünlere yansıyan, tarla mantar florasından nispeten daha düşük sıcaklık (20°C) ve rutubet (%60) şartlarına uyum sağlamış, yani ambar şartlarına alışmış olan Aspergillus ve Penicillium türleridir. Üçüncüsü, depolama koşullarının, mantarların üreyebileceği şartlar yönünde değişmesiyle ortaya çıkan ve Fusarium, Sardarya, Popullaspora, Aspergillus türlerinin içinde yer aldığı gruptur.

Yemlerde ve besinlerde küflenme olayını etkileyen bir dizi faktör vardır. Bunların başlıcaları şu şekilde sayılabilir:

Nisbi rutubet ve denge durumu: Fungal etkinliğin ve çoğalmanın başlayabilmesi için gerekli olan çevresel etkenlerin başında rutubet gelir. Genellikle kserofit nitelikteki mantar sporlarının gelişebilmesi için ortam havasındaki nisbi rutubetin %50 veya daha yüksek ve çoğalma ortamındaki rutubet içeriğinin de %10'un üstünde olması gerekir.

Isı: Birçok mantarın çoğalması için gerekli optimal ısı 27°C'dir. Ancak, bu durum mantar çeşidine göre değişmekle beraber, 15°C'nin üstünde genellikle mantar üretmesi söz konusudur. Bunun yanında 0°C'nin



altında ve 55°C'nin üstünde bile bazı mantar türlerinin üreyebilmektedir.

Oksijen: Mantarlar aerobik canlılardır. Dolayısıyla, ortamdaki CO₂ yoğunluğu %10'un üstüne çıkarsa mantar mikroflorası hızla baskı altına alınır.

Besin çeşidi: Yem ve yem hammaddeleri ile besin çeşidi de genellikle mantarların gelişmesi ve mikotoksin sentezlemesini etkilemektedir. Ancak, aflatoksin sentezleyen mantar çeşitleri için böyle bir bağımlılık yoktur.

Diğer şartlar: Türler göre değişmekle beraber, mantarlar pH değişikliklerine kolayca uyum gösterebilirler. Büyük çoğunlukla pH 2-7,5 arasında üreme gösterirler. Ancak, genel bir kural olarak, bazik ortamlara göre hafif asit pH'lı yiyecekler fungal etkinlikler için daha uygun ortam oluştururlar. Aynı ortamda birden

fazla mantar türünün bulunması halinde, farklı türler arasında yarışma şeklinde etkileşimler başgösterir; sonuçta bir tür diğerine baskın hale gelebilir.

Mikotoksinler vücudun organ ve dokularında bozukluklar meydana getirirken en çok karaciğeri etkilerler; bunun yanında, böbrekleri, sinir ve kasları, sindirim sistemini, deriyi, solunum sistemini ve üreme sistemini etkilerlerken bazılarının teratojenik ve karsinojenik etkileri de vardır.

Mikotoksinlerin Sınıflandırılması

Mikotoksinlerle meydana gelen zehirlenme olayları (mikotoksikozis) çoğunlukla mikotoksin çeşitlerinin ilgi gösterdikleri organlara ve sonuçta oluşturdukları patolojik bozukluklar ile klinik belirtilere göre şu şekilde gruplandırılır (Tablo 1);

Tablo 1. Başlıca mikotoksin türleri, üredikleri mantarlar, etkiledikleri ürünler ve zehirleyici etkileri.

Mikotoksin türü	Ürettiği mantar	Etkilediği ürünler	Zehirleyici etkileri
Aflatoksinler	Aspergillus flavus, A.parasiticus	Yer fıstığı, piriç, mısır, fındık, pamuk tohumu, süt, peynir, buğday	Karaciğer ve böbrekte karsinom, safra yolları proliferasyonu, karaciğerde yağlanma
Sterigmatosistin	A.versicolor	Tahıllarda	Ratlarda hepatom
Okratoksin	A.ochraceus	Tahıllarda	Ratlarda karaciğer ve böbrekte patolojik bozukluklar
Aspergillik asit	A.flavus	Tahıllarda	Farelerde toksikolojik bozukluklar
Kojik asit	A.flavus ve diğer türleri	Tahıllarda	Memelilerde toksik bozukluklar
Tremorjonik toksin	A.flavus	Mısır ve diğer ürünler	Farelerde tremorlar
Luteosikrin	Penicillium islandicum	Pirinç	Karaciğerde hepatom
Rugulosin	P.rugulosum	Pirinç	Karaciğer ve böbrekte bozukluklar
Chlorine	P.islandicum	Pirinç	Hayvanlarda karaciğerde hepatom
Citrinin	P.citrinum	Pirinç	Hayvanlarda nefropati olayları
Citreoviridin	P.citrioviride ve diğer türleri	Pirinç	Memelilerde felç
Rubratoksin	P.rubrum	Mısır	Ratlarda karaciğerde yağlanma
Patulin	P.expansum, P.clavatus	Pirinç ve diğer ürünler	Ratlarda karsinojenik etkiler
Penicillik asit	P.puberulum, P.cyclopium	Mısır	Ratlarda karsinojenik etkiler
Cyclopiazonic asit	P.cyclopium	Çeşikli ürünlerde	Konvülsiyon, dalak ve böbrekte lezyonlar
Stachybotrys	Stachybotrys atra, Stach. alternans	Özellikle samanda	Dermatitisle komplike stachybotritoksikozis
Diacetoxyscripenol	Fucarium scirpi, F.tricinctum	Buğday, mısır, yulaf, çavdar	Ratlarda deride nekroz ve gözlerde bozukluklar
T-2 toksin	F.tricinctum, F.nivale	Mısırdaki ve tahıllarda	Ratlarda epidermal dokularda nekroz
Nivalenol (DON)	F.nivale	Pirinç	DNA sentezinin inhibisyonu
Zearalenone	F.graminearum	Mısır, arpa ve diğer ürünler	Hiper östrojenik etkiler
Sporidesminler	Pithomyces chartarum	Meralarda	Hayvanlarda ekzama ile karakterize bozukluklar

Karaciğere etkiyenler (hepatotoksik): Aflatoksinler, okratoksinler, rubratoksinler, sikloklorotin, luteoskirin, viomellein.

Böbreğe etkiyenler (nefrotoksik): Okratoksinler, sitrinin, aflatoksinler, sterigmatosistin, viomellein.

Östrojenik etkili olanlar: Fusarium türü mantarlar tarafından hazırlanan zearalenon (F-2 toksin) ile metabolitleri uterotrofik etkiye sahiptir.

Deri ve mukozaları irkiltelenler (dermatotoksik): Trikotesenler, satratoksinler.

Sinir sistemine etkiyenler (neurotoksik): Penitrem, streoviridin. Tremorjenik toksin ve penitrem özellikle koyunlarda aşırı duyarlılık, tremor ve konvülsiyonlara neden olur.

Bağışıklık sistemini baskılayanlar (immunosüpresif): Aflatoksinler, okratoksinler, trikotesenler, patulin, gliotoksinler, mikofenolik asit.

Hematopoietik sistem üzerine etkili olanlar: Özellikle Cladosporium, Fusarium, Aspergillus, Penisilyum ve Stachybotrys cinslerince sentezlenen trikotesenler; kemik iliği, damar yatakları eritrosit yapımı ve şekli üzerinde önemli bozukluklara yol açarlar.

Teratojenik etkili olanlar: Okratoksinler, aflatoksinler, rubratoksinler, trikotesenler.

Mutagenik etkili olanlar: Aflatoksinler, fusarin C, sterigmatosistinler, okratoksin A, rugulosin, PR toksin, sekalonik asit, versikolorin A.

Karsinojenik etkili olanlar: Aflatoksinler, luteoskirin, sterigmatosistinler, okratoksin A, rugulosin, patulin, PR toksin, versikolorin A, penisillik asit, sikloklorotin, fumonisinler.

İnsektisid etkili olanlar: AFB1, fusarik asit, kojik asit, subratoksin B1, patulin, gliotoksin.

Antibakteriyel etkili olanlar: Penisillik asit, sitrinin, patulin, mikofenolik asit.

Antifungal etkili olanlar: Aflatoksinler, trikotesein, gliotoksin.

Bitki zehir olarak etkiyenler: Alternariol, tenuazonik asit, patulin, sitrinin, T-2 toksin.

Aflatoksinler

Aflatoksinler A.flavus, A.parasitucus ve çeşitli toksinojenik aspergillus türleri ile bazı Penisillum spp. ve Rhizopus spp. türleri tarafından oluşturulan mikotoksinlerdir. Özellikle yukarıda sayılan ilk iki tür dünyanın her tarafında toprak ve havada bulunurlar. Aflatoksin terimi AFB1, AFB2, AFG1, AFG2, AFM1 ve AFM2 diye bilinen altı ana bileşiği karşılar. AFM1 ve AFM2 sırasıyla AFB1 ve

Tablo 2. Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde belirlenen Tolerans Düzeyleri

Gıda Maddesi	Maksimum limit (µg/kg)		
	B1	B1+B2+G1+G2	M1
AFLATOKSİN			
Findık, antepfıstığı gibi sert kabuklu meyveler, yer fıstığı, yağlı tohumlar, kuru meyveler ve bunlardan üretilen işlenmiş gıdalar	5,0	10,0	-
Yerfıstığı (doğrudan tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce sınıflandırma, ayıklama gibi fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0	15,0	-
Tahıllar (karabuğday (Fagopyrum sp.) dahil) ve bunlardan üretilen işlenmiş gıdalar (doğrudan tüketilen veya gıda bileşeni olarak kullanılan)	2,0	4,0	-
Mısır (doğrudan tüketime sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce sınıflandırma, ayıklama gibi fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	5,0	10,0	-
Çiğ süt, ısıtılmış işlem görmüş süt, süt bazlı ürünlerin üretiminde kullanılan süt	-	-	0,050
Baharatların aşağıdaki türleri için;			
Kırmızıbiber (Capsicum spp.) (bunların kurutulmuş meyveleri, kırmızıbiber ve acı kırmızıbiberin bütün ve toz hali dahil) Karabiber (Piper spp.) (bunların meyveleri, akbiber ve karabiber dahil) Hintceviz/Muskat (Myristica fragrans) Zencefil (Zingiber officinale) Zerdeçal (Curcuma longa)	5,0	10,0	-
Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları	0,10	-	-
Bebek formülleri ve devam formülleri (bebek sütleri ve devam sütleri dahil)	-	-	0,025
Bebekler için özel tıbbi amaçlı diyet gıdalar	0,10	-	0,025
Diğer gıda maddeleri (bulunması muhtemel riskli gıdalar)	5,0	10,0	0,5

AFB2'nin sütte çıkarılan metabolitleridir. Zehirlilikleri bakımından en güçlü olan AFB1'dir; bunu sırasıyla AFG1, AFB2 ve AFG2 izler. AFM1'in etki gücü AFB1 ölçüsündedir. AFB1'in sığır ve koyunlarda yaklaşık % 0.1'i sütte AFM1 halinde çıkarılır. Uluslar arası Kansere Araştırma Merkezi'nin yaptığı sınıflandırmada insan üzerindeki karsinogenik etkisi nedeniyle aflatoksin B1 I. grupta; aflatoksin M1 ise II. grupta yer almaktadır. Aflatoksinler için Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde belirlenen Tolerans düzeyleri yukarıda (Tablo 2) gösterilmiştir.

Mikotoksin Kalıntıları - Mevzuat

Hayvansal kökenli gıdalardaki kalıntılar; insan sağlığı; ülke ekonomisi ve uluslar arası boyutu yönüyle önemlidir.

Gıdalardaki kalıntılara karşı tüketici sağlığının etkin biçimde korunabilmesi için her çeşit hayvansal gıdada bulunacak ilaç ve kimyasal kalıntısı çeşitlerinin ve kirlenme düzeylerinin sınırlandırılması son derece önem taşır.

Kalıntı izleme programlarında kalıntısı aranacak maddelerin listesi veya grubu ile kalıntı aranacak gıda maddeleri AB'nin 96/23/EC direktifinde ifade edilmiştir. Bu yöndeki uygulamalar Türkiye'de "Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik" (17.12.2011 tarih ve 28185 sayılı RG) ile düzenlenmiştir.

Grup A. Anabolik etkili ve kullanılmasına müsaade edilmeyen maddeler

1. Stilbenler, stilben türevleri, tuzları ve esterleri
2. Anti-tiroid maddeler
3. Steroidler
4. Zeranol dahil, rezorsilik asit laktonlar
5. Beta-agonistleri
6. EEC/2377/90'da Ek IV'de sayılan maddeler (Aristoloşiya türleri ve bunlardan hazırlanan preparatlar, dapson, dimetridazol, furazolidon, kloramfenikol, kloroform, klorpromazin, kolşisin, metronidazol, nitrofuranlar, ronidazol).

Grup B. Veteriner ilaçları ve bulaşanlar

1. Sülfonamidler ve kinolonlar da dahil, antibakteriyel maddeler
2. Diğer veteriner ilaçları
 - a. Antelmintikler
 - b. Nitroimidazoller da dahil, antioksidial maddeler
 - c. Karbamatlar ve piretroidler
 - d. Sedatifler
 - e. Steroid yapıda olmayan ağrı kesiciler
 - f. Diğer farmakolojik etkin maddeler
3. Diğer maddeler ve çevresel bulaşanlar
 - a. PCB'ler dahil, organik klorlu maddeler
 - b. Organik fosforlu maddeler
 - c. Kimyasal elementler
 - d. Mikotoksinler

e. Boyalar

f. Diğerleri

Ülkemizde konuyla ilgili mevzuat değerlendirildiğinde 5996 Sayılı Veteriner İşleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında hazırlanan yönetmelikler bu yönüyle önemlidir. Daha önce hazırlanmış olan birçok yönetmelik değiştirilerek son şekilleri verilmiştir. Türkiye'de ilgili mevzuatların doğrultusunda Ulusal Kalıntı İzleme Planı sürdürülmektedir. Bu plan kapsamında; beyaz et ve canlı kanatlılar; su canlıları; süt ve balda "Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik" kapsamında belirlenen maddeler yönünden analizler yapılmaktadır. Söz konusu Yönetmelik 96/23/EC sayılı AB Direktifi esas alınarak hazırlanmıştır. Analizler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ilgili birimlerinde yapılmaktadır. Yapılacak analizler için Örnekleme Stratejisi ile Örnekleme Seviyeleri ve Sıklığı da ilgili Yönetmeliğin Ek 3 ve Ek 4 maddelerinde belirtilmiştir.

Küflenme Olayının Önlenmesine Yönelik Uygulamalar

Tarla Şartlarında Mantar İstilasının Önlenmesi, Ürünün Hasat Edilmesi ve Kurutulması, Depolama Sırasında Yapılacak Uygulamalar, Ürünün Taşınması Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

Mantarların Kimyasal Yolla Kontrolü:

Nemli yerlerde mantarların kontrolü amacıyla birçok kimyasal madde denenmiştir. Bunlar arasında aureofungin, thiram, captan, ortofenilfenat, bordo bulamacı ve organik asitler (propiyonik asit, sorbik asit, asetik asit ve benzoik asit) ve tuzları yer almaktadır. Kimyasal kontrol amacıyla kullanılan bir diğer madde de sıvı amonyaktır. Ancak, bu pahalı bir uygulamadır. Ayrıca, bu işlem sırasında bazı istenmeyen teknolojik problemler de görülür; örneğin mısır rengini kaybederek kahverengileşir. Bir başka yan etkisi de, ürüne keskin bir koku vermesidir; bu durumda ürünün hayvanlar tarafından tüketilmesi güçleşir. Bunun yanında, yüksek yoğunluktaki amonyak, uzun süre depolanacak



ürüne atmosferik nemi çekerek rutubet düzeyinde artmaya neden olur. Mikotoksinlerin yıkımlanması amacıyla oksitleyici maddeler de kullanılmaktadır. Bu gruptan maddeler arasında başlıca hidrojen peroksit, ozon, sodyum bisülfid ve sodyum metabisülfid bulunur.

Mikotoksinlerin yıkımlanması için kullanılan maddeler arasında bağlayıcı özellikte olanlar önemli bir yer tutmaktadır. Bağlayıcı maddeler arasında hidrate sodyum kalsiyum alüminyum silikat (HSCAS) fazlaca kullanılır. Aflatoksinlerin yıkımlanması için yapılan çalışmalarda HSCAS ile aflatoksinlerin birleşerek sabit bir yapı haline geldiği ve bunun da sindirim kanalından emilmeden geçtiği gösterilmiştir.

Fiziksel ve Kimyasal Metotlarla Aflatoksinlerin Yıkımlanması

Aflatoksinler arasında en güçlü etkili olan AFB1'in moleküler yapısı fiziko-kimyasal ve biyokimyasal olarak incelendiğinde, toksikolojik etkiden sorumlu iki önemli yapıdan söz edilebilir. Yıkımlanma olayı, furan halkasındaki çift bağın doyurulmasıyla veya lakton halkasının hidrolize olup açılmasıyla gerçekleşir. Buradaki değişiklikler önce lakton halkasında başlar ve sonra furan halkasının çift bağı doyurularak toksinin yıkımlanması sağlanır. Aflatoksinlerin yıkımlanması amacıyla bugüne kadar yapılan çalışmalarda şu yöntemler kullanılmıştır;

ısı, peroksitler, ozon ve diğer oksitleyici maddeler, asit ve alkalilerle muamele, ışınlama ve belirli mikroorganizmalar.

Fiziksel metodlarla aflatoksinlerin yıkımlanmasında en önemli yeri ısı uygulaması tutar. Saf ve susuz şekilde aflatoksinlerin, ergime noktalarına kadarki sıcaklıklara dayanıklı oldukları bilinmektedir. AFB1 kuru havada dayanıklıdır: ergime noktası 260 °C'dir ve 269 °C'de yıkımlanır. Aflatoksinlerin yıkımlanması amacıyla ultraviyole ışınları (UV) ve güneş ışığı da kullanılmaktadır. Bu durumda solar yıkımlamaya karşı hassas olan furan halkasında değişiklikler meydana gelir ve çift bağda açılma şekillenir.

UV ışınların kullanılması sonucu, aflatoksin molekülünde kopmalar meydana gelerek, 12'nin üzerinde yıkımlanma ürünü oluşur. Ayrıca UV ile muamele sonucu gıda maddelerinde oksidatif değişiklikler ve kalitesinde bozulmalarda meydana gelir. Aflatoksinlerin yıkımlanması amacıyla güneş ışınları özellikle ürünün kurutulması aşamasında etkili olmaktadır.

Aflatoksinlerin yıkımlanmasında kullanılan kimyasal maddelerin başlıcaları; klorlaştırıcı maddeler (sodyum hipoklorid, klordioksit, gaz halindeki klor); oksitleyici maddeler (hidrojen peroksit, ozon ve sodyum bisülfid) ve hidrolitik maddeler (asitler ve alkaliler)'dir.

Kaynaklar

- Betina,V. (1989). Mycotoxins, chemical, biological and environmental aspects. Elsevier. Amsterdam.
- Canlı Hayvanlar ve Hayvansal Ürünlerde Belirli Maddeler ile Bunların Kalıntılarının İzlenmesi İçin Alınacak Önlemlere Dair Yönetmelik; 17.12.2011 tarih ve 28185 sayılı Resmi Gazete.
- Council Directive. 96/23/EC. of. J.European Communities.
- Gıda Değeri Olan Hayvanlara Uygulanması Yasaklanan ve Belli Başlı Şartlara Bağlanan Hormon ve Benzeri Maddeler Hakkında Tebliğ; 2003/18; 19.06.2003 tarih, 25143 sayılı Resmi Gazete.
- Kaya,S. (1989).Yem ve besinlerdeki mikotoksinler: İnsan ve hayvan sağlığı için önemleri. Ankara Univ Vet Fak Derg. 31: 226-253.
- Kaya,S. (1994). Besinlerdeki Veteriner İlaç Kalıntıları, Bilimsel ve Yasal Denetim. Türkiye'de Veteriner İlaçları Üretimi, Pazarlanması, Güvenli Kullanımı ve Kalıntı Sorunları Sempozyumu. 13-14 Ekim 1994. Ankara.
- Kaya,S., Ünsal,A. (2007). Besinlerdeki İlaç Kalıntıları ve Denetimi. Alınmıştır: Veteriner Hekimliğinde Farmakoloji. Cilt 2. Baskı 4. Editör: S. Kaya. Medisan. Ankara. sf: 805-845.
- Kubena,L.F.,Harvey,R.B.,Huff,W.E. and Corrier,D.E. (1990). Efficacy of a Hydrated Sodium Calcium Aluminosilicate to reduce the toxicity of aflatoxin and T-2 toxin. Poult Sci. 69: 1078-1086.
- Özpınar,H., Kahraman,R., Şenel,H.S., Dietrich,R. (1993). Yem ve yem hammaddeleri ve fabrika yemlerinde Aflatoksin B1 , Okratoksin A ve Zearelenon miktarının enzimimmunolojik yöntemle saptanması. Doğa Tr J Vet Anim Sci. 17:239-244.
- Pulce,C. ve ark. (1991). Collective Human Food Poisoning by Clenbuterol Residues in Veal Liver. Vet. Hum. Toxicol. 33:480-481.
- Samarajewa,H.,Sen,A.C.,Cohen,M.D. and Wei,C.J. (1989). Detoxification on aflatoxins in foods and feeds by physical and chemical methods. J Food Protect. 53: 489-501.
- Şanlı,Y. (1989). Küflenmiş Yem: Kullanımı, tüketimi ve sakıncaları. Çiftlik Derg. 62: 23-25.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği; 29.12.2011 tarih ve 28157 Resmi Gazete.
- Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu; 11.06.2010 tarih ve 5996 Resmi Gazete.
- Yarsan,E. ve Özdemir,M. (1997). Aflatoksinlerin insan ve hayvan sağlığı yönünden önemi ve aflatoksinlerin önlenmesine yönelik uygulamalar. Tarım Kredi Koop.Derg. 1(1):41-47.
- Yarsan,E. (1993). Yem, yem hammaddeleri ve besinlerde küflenmelerin önlenmesi ve bu tür yem ve besinlerin değerlendirilmesine yönelik uygulamalar. Ankara Üniv. Sağlık Bilimleri Enstitüsü Seminer Notları.
- Yarsan,E. (2003). Hayvansal Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları. Gıda Paneli: Denizli Veteriner Hekimler Odası. 26.04.2003. Denizli.
- Yarsan,E. "Hayvansal Gıdalarda Veteriner İlaç Kalıntıları ve Halk Sağlığı Yönüyle Değerlendirilmesi". Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Bilim Kurulu (AVBAT) Semineri, 29.12.2010. Ankara.
- Yarsan,E. (2012). Hayvansal Gıdalarda Kimyasal Kalıntı Problemi ve Antibiyotik/Antelmintik Direnç Paneli. 11 Mayıs 2012, Kars.



SOLDAN SAĞA :

1. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bağlı kuruluşu olan Toprak Mahsulleri Ofisi'nin (TMO) koordinasyonu ile hayata geçen, bir sosyal sorumluluk projesi de olan ve 17 Ocak 2013 tarihinde Başbakanımız tarafından başlatılan "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası"nın sloganlarından biri(iki kelime)-Bir bölgemiz

2. İbadet etmiş, Allah'a karşı görevini yapmış kimse - Mesleğini ya da sanatını yapan bir kimsenin yanında, o kimsenin mesleğiyle ilgili bir iş için harcanan süresi belli, yinelenebilir zaman dilimi.

3. Bir petrol dağıtım-Bir planın, bir nesnenin ya da bir inşaat süreci içinde(mimari çizimler, mühendislik çizimleri, iş süreci)

4. Kırık ve çıkıkları tedavi etmede kullanılan, tahta, hafif metal veya sert plastik gibi sert maddelerden yapılan ve üzerine sargı sarılan destekleyici - Gündüzün son ve gecenin ilk saatleri

5. Ters bir Bağırsak semptomu, diyare - Ters Bilerek veya bilmeyerek bir işi gereği gibi yapmama, eksiklik

6. Kabaca evet-Şifa ve ruhsal çalışmalara dayanan binlerce yıllık ve enerji aktarımı ile şifa vermeye dayalı tekniğe verilen ad-Oyuncunun yaptığı

7. Karışık renkli, çok renkli-Bir nota-Bir haber ajansı

8. Şeker, petrol vb. maddelerin artıldığı yer, artımevi, tasfiyehane-Bir cetvel

9. Bir iskambil kağıdı-Mal, ticaret malı-Karşıtlık, karşıt olma, zıtlık, çelişki, kontrast, antagonizma

10.Maden Tetkik Arama-Makas veya zambak kullanmaksızın kâğıt bükerek Japon usulü hayvan şekilleri yapma sanatı

11.Direnme işi veya biçimi, mukavemet, karşı koyma-Karşıt, ters, uğursuz

12.Ters çoğunlukla evlenen veya nişanlanan birine armağan olarak verilen küpe, bilezik, yüzük, zincir gibi şeylerin tümü-Çiğneme organımız-Bir nota

13.Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca koordine edilen "Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası"nın sloganlarından biri(iki kelime)- Ekmeğin hammaddesi

YUKARIDAN AŞAĞI:

1. Ekmek İsrafını Önleme Kampanyası dahilinde kamu spotu olarak kullanılan bir hadis(iki kelime)

2. Zamanı gösteren- Gerilme, sıkışma, biçim değişmesi gibi etkilere uğramış ve bu etkiler kalkınca kısmen veya tamamen ilk şekline dönme eğilimi olan

3. Bir makyaj malzemesi-Bağışlama- Bir iş yapmakta veya sonuçlandırmakta, gücünden yararlanılan nesne

4. Bir toplumsal küme ya da toplumun geçmiş kuşakları-İşaret-Tersi kısaca öteki, diğeri

5. Helyumun simgesi - 8-A grubunda yer alan bir soy gaz

6. Müzikte duraklama- Simetrisi olmayan, bakışimsızlık

7. İnceleme, araştırma-Eski hukukta rüşvet verenle alan arasında aracılık edene verilen ad

8. Aylık, ücret-Büyük görünümlü-Dış Tabibi

9. Hz. Muhammed'e hicret zamanında yardım eden Medineliler- Genelge, sirküler

10. Kuzey Avrupa'da yaşayan, çok yumuşak ve ince tüyleri olan, postu için avlanan küçük hayvan- Türk Dil Kurumu'na göre; hoşlanarak bakma, seyretme

11.Ters Osmiyumun simgesi-Ezilen ezilmiş

12.Muğla 'nın bir ilçesi- Erdemleri bakımından çok büyük, yüce

13.Tahıl unundan yapılmış hamurun fırında, sacda veya tandırda pişirilmesiyle yapılan yiyecek- Esnaf, zanaatçı, endüstri işçisi.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1		7											
2			6				14						2
3											8		
4		12											
5													
6					1								
7													
8			10								11		
9	9				4								
10													
11									3				
12		5											
13									13				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

MEVZUAT	RESMİ GAZETENİN	
	TARİHİ	SAYISI
Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (No: 2013/9)	02.04.2013	28606
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2013/10)	02.04.2013	28606
Hayvan Islahı Komisyonu Çalışma Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	31.03.2013	28604
Türkiye Tarım Havzaları Üretim ve Destekleme Modeline Göre 2012 Yılı Ürünü Yağlı Tohumlu Bitkiler, Hububat ve Baklagil Fark Ödemesi Desteğine İlişkin Bakanlar Kurulu Kararı Uygulama Tebliği (Tebliğ No: 2012/42)'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2013/8)	19.03.2013	28592
Çilek Fidesi Üretimi, Sertifikasyonu ve Pazarlaması Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	12.03.2013	28585
Asma Fidanı ve Üretim Materyali Sertifikasyonu ile Pazarlaması Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	12.03.2013	28585
Meyve Fidanı ve Üretim Materyali Sertifikasyonu ile Pazarlaması Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	12.03.2013	28585
Safkan Damızlık Koyun ve Keçi Yetiştiriciliği Hakkında Tebliğ (No: 2013/2)	09.02.2013	28554
Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği	05.02.2013	28550
Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Üreten İşletmelerin Kayıt İşlemleri ile İyi Üretim Uygulamalarına Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	02.02.2013	28547
Bitki Karantinası İnspektör Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	25.01.2013	28539
Bitki Karantinası Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	16.01.2013	28530
Veteriner Tıbbi Ürünler Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	11.01.2013	28525
Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik	10.01.2013	28524
Yem Hijyeni Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	05.01.2013	28519
Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	03.01.2013	28517
Tıbbi Sülük (Hirudo Verbana) 2013 Yılı İhraç Kotasının Tahsisi Hakkında Tebliğ (No: 2013/80)	31.12.2012	28514
Mera Kanununun 30 uncu Maddesi Gereğince Yapılacak Tahsilatlar ile Ödenecek Huzur Haklarına İlişkin Yönetmelik	19.12.2012	28502
Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	19.12.2012	28502
Palmiye Kırmızı Böceği ile Mücadele Hakkında Yönetmelik	18.12.2012	28501
Bitki Karantinası Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	14.12.2012	28497
Su Ürünleri Alanında Faaliyet Gösteren Gemilere İlişkin Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin Yürürlükten Kaldırılmasına Dair Yönetmelik	12.12.2012	28495
Tohumculuk Sektöründe Yetkilendirme ve Denetleme Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	07.12.2012	28490

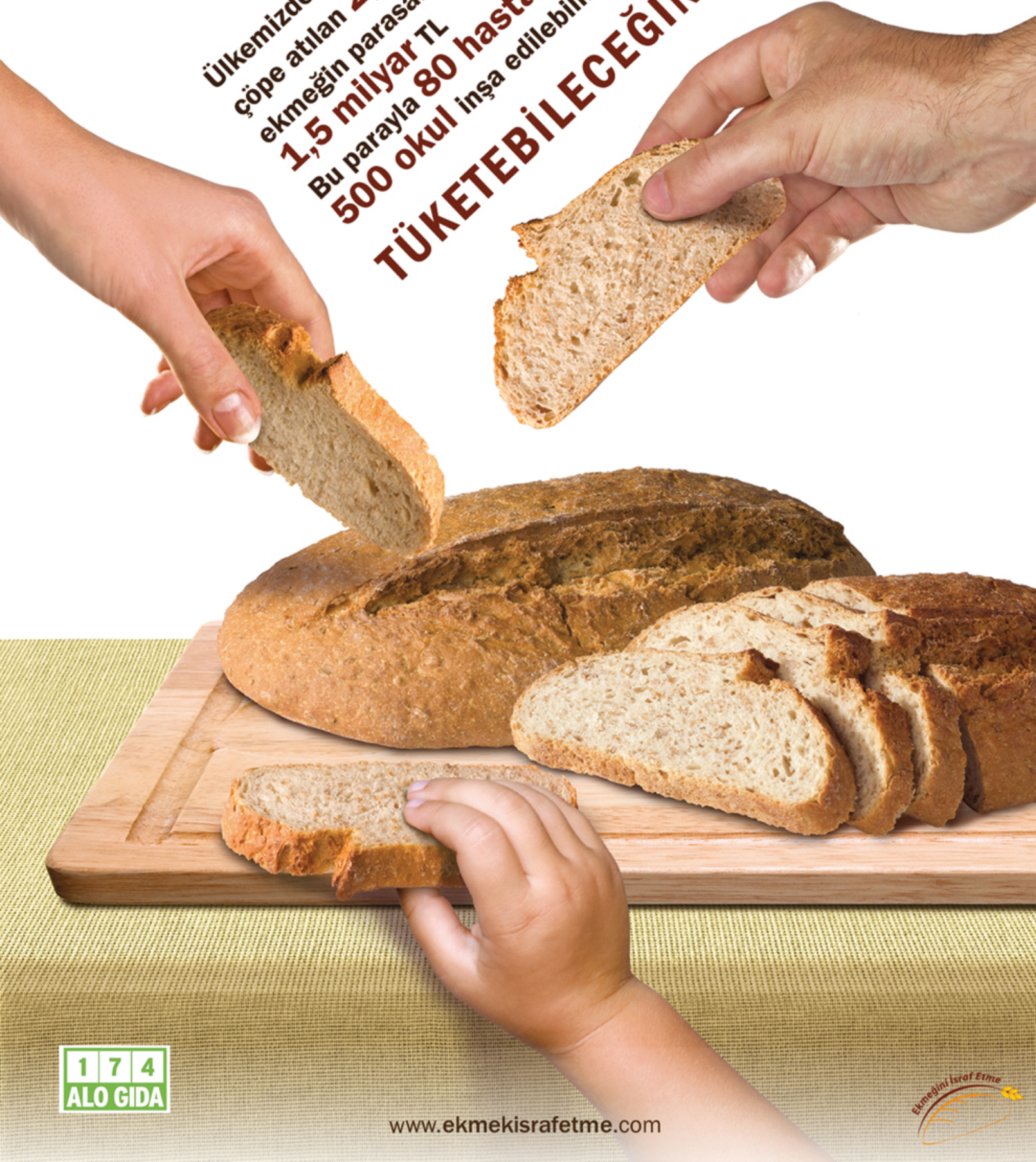


TOPRAK MAHSULLERİ OFİSİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



Ülkemizde bir yılda
çöpe atılan **2,1 milyar** adet
ekmeğın parasal değeri
1,5 milyar TL
Bu parayla **80 hastane,**
500 okul inşa edilebilir

TÜKETEBİLECEĞİN KADAR AL



1 7 4
ALO GIDA

www.ekmekisrafetme.com

