

Biz iddia ediyorduk,

siz tescil ettiniz

2007 gıda güvenliği ve en hijyenik işletme ödülü



Yılın her günü kusursuz, birbirinden lezzetli,
UNPA ürün ailesini, sizler için ürettik;

Ordu İlinin sektöründe en hijyenik gıda işletmesi

TEŞEKKÜRLER ORDU



www.unpaunlumamuller.com

Yeni Mah. İsmet Paşa Cad. No:43/A ORDU
T: 225 37 27

ORDU'DA

GIDA YIL : 2 SAYI : 5
GÜVENLİĞİ MAYIS-AĞUSTOS '08



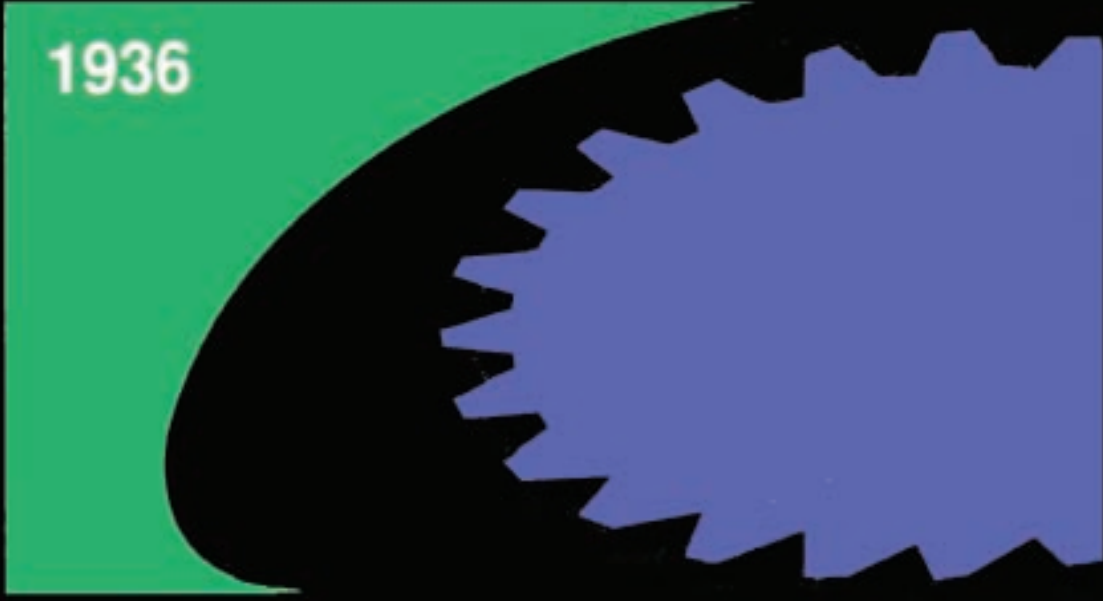
Ordu İl Tarım Müdürlüğü Yayınıdır

HAYAT SÜT İLE BAŞLAR

Sağlıklı nesiller için
her gün bir bardak **Süt**



Sağlık için,
Sağlıklı süt için.



ORDU TİCARET BORSASI

1936 yılından beri

Üyelerinin ve Orduluların
Hizmetinde

Şarkıye Mah. Süleyman Felek Cad. No: 101 ORDU
Tel: (0-452) 225 20 29-30 Fax : (0-452) 225 20 34
www.ordub.org.tr e-mail: ordub@tobb.org.tr

KORSAŞ

HAYVANCILIK TEKSTİL GIDA
İÇ VE DIŞ TİCARET A.Ş.

KAŞAR PEYNİRİ

DİL PEYNİRİ

BEYAZ PEYNİR

ÖRGÜ PEYNİRİ

LOR PEYNİRİ

TULUM PEYNİRİ

TEREYAĞI



"#HAYVANCILIĞIMIZI UMUDU
YÖREMİZİN YÜZAKI"

Adres: Tepe Mahallesi Fatsa Yolu 2. km KORGAN
Tel:0452 6712112 Fax:0452 6715206

Demar

" Hizmetin Gülen Yüzü "



"Kalite, İstikrar, Güvençe, Hizmet"

ORPAŞ İnşaat Taah. Gıda Mad. San. ve Tic. A.Ş.
Demar Alışveriş Merkezi
Zübeyde Hanım Cad. No: 16 - ORDU
Tel: 0452 225 07 92 Fax: 0452 225 00 56

Destan



AMBER Pazarlama Gıda Tem. ve İhtiyaç Mad. Ltd. Şti.
Karapınar Mah. Org. San. Bölgesi
44. Sok. No: 19/B - ORDU



İçindekiler

4 Süt



20 Marka

22 İyi Tarım Uygulamaları



26 Sektör

33 Ödüllendirme



35 Gıda Güvenliği

37 Güncel



40 Kodeks

46 Beslenme



52 Mevzuat



Yıl : 2 Sayı : 5 Mayıs-Ağustos

Sahibi

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

Genel Yayın Yönetmeni

İshak HACIKAMILOĞLU
İl Müdür Yardımcısı

Yazı İşleri Müdürü

Şaban AKPINAR
Kontrol Şube Müdürü

Yayın Kurulu

Şaban AKPINAR Ziraat Mühendisi
Taner CAN Su Ürünleri Müh.
Sibel FERİK Gıda Müh.
Ünsal BAYBABA Vet. Hekim
Volkan DAĞDEVİREN Gıda Müh.

Grafik Tasarım

Ebru NURAY
Mehmet ATALAY

Adres

Akyazı Mah. Kanuni Sultan
Süleyman Cad. 52200 / ORDU

Tel : (0452) 233 95 30

Fax : (0452) 233 95 39

Web : www.ordutarim.gov.tr

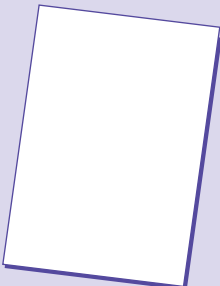
e-mail : 52kontrol@kkgm.gov.tr

ordu.kontrol@tarimnet.gov.tr

Baskı

Yayın Dairesi Başkanlığı

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



Sunuş



Hayat İksiri Süt

Bir canlı yaratılıp anne rahminden dünyaya teşrif ettirildiğinde, onu yoktan var eden O yüce yaratıcı, aczine binaen anne karnındaki bir su havuzunda onu yüzdürdüğü ve göbek kordonu vasıtasıyla bütün ihtiyaçlarını annesi üzerinden karşıladığı gibi, adeta anne rahminde ölüp dünya hayatında dirildiğinde, ilk nefesi ciğerlerine çektiğinde ve ilk defa hayatının devamı için acıktığında ve midesinin doyması gerektiğinde adeta bir işaret fişeği niteliğinde ağlamak ile ihtiyaçlarını en yakınında olan ve onun sebab-i hayatı olan annesine bildiriyor. Hâlbuki yeni başlayacağı hayatta; anne karnında olduğu gibi (istemeden, gayret etmeden, çalışmadan) doğrudan gelen bir nimet bulunmamaktadır. İşte tam o zaman, annesinin memeleri yıllardır hiç olmayan biyolojik ani bir değişime uğramakta ve o çaresiz sevimli yavrusu için süt çeşmeleri konumuna dönüştürülmektedir. Yavruya düşen işe, ihtiyacını bildirmek için sadece ağlamak ve sonra da dudaklarını annesinin süt çeşmelerine dayayarak hareket ettirmek. Bütün bu anlatılanları materyalist düşüncelerle izah etmenin ne kadar zor olduğunu hepimiz bilmekteyiz.

Gelelim madalyonun diğer yüzüne; Bu en aciz varlığa doğar doğmaz gönderilen ve adına süt denilen mayı nedir? Ne işe yarar? Onu hangi şartlarda üretip, taşımaya ve depolamalıyız?

Süt, muhakkak ki yaratılan gıdaların en kalitelisi ve en kapsamlıdır. Yeni doğmuş yavruya verilen bu maddenin içinde o çaresiz yavruya koruma amaçlı bağışıklık sistemini kuvvetlendirmek için vücudunun ihtiyacı olan bütün elementler konulmuştur. Denilebilir ki bu ihtiyaç başlangıçta böyle giderilebilir. Peki ya sonra süte hiç ihtiyacımız olmayacak mı? Sütün, bize darb-i mesel olan "Beşikten Mezara Kadar" tüketilmesi gereken mucizevi bir gıda olduğunu yaş farkı olmadan hiçbirimiz unutmamalıyız.

Temel probleminiz: Millet olarak süt tüketme alışkanlığımızın olmamasıdır. İkinci büyük problem ise; Sağlıklı süt üretiminin beklenen düzeyde olmaması veya ihtiyaç duyulan seviyenin çok altında üretilmesidir.

Çoğu el ile sağılarak elde edilen ve hijyenik olmayan muhtelif kaplara konularak pazara getirilen sütler, bugün neredeyse bütün Anadolu şehirlerinde pazarlanmaktadır. Bunları düzenlemek kanun gereği Belediyelerin görevi olup maalesef oy kaygısıyla bu konuda gerekli hassasiyet gösterilmemektedir.

Burada unutulmaması gereken bir durum da; Sütün mikrobik varlıkların en kısa sürede en hızlı üreyebildiği bir ortam olmasıdır. Durum böyle olunca da şifa niyetine içilen süt, zehir olup bizi ve neslimizi tehdit eder duruma gelebilmektedir.

Çözüm noktasına geldiğimizde meselenin o kadar da müşkül olmadığını görmekteyiz.

1- Bütün yurtta ticari sütlerin tamamına makinelî sağım ve soğuk zincir altında taşınma zorunluluğu kati olarak getirilmelidir.

2- Aile işletmesi tabir ettiğimiz 1-4 baş arası sağmal ineği olan işletmelerden sağlıklı süt alınması bugün için çok mümkün görünmemektedir. Bunun yerine devlet desteği ile 30-50 başlık süt üretim işletmelerine çok hızlı bir şekilde geçilmelidir. Orta ölçekli bu işletmenin profesyonel idarecisi, veteriner hekimi, bakıcısı olacak daha az girdi ile daha fazla ürün alınabilecektir. Böylelikle sağlıklı süt temini kolaylaşabileceği gibi olumsuzluklar da muhatap bulabilecektir. Neticede süt sanayimiz sağlıklı süt, üretkenlerimiz de bol kazançlar elde edecektir.

Öncelikle herkese sağlıklı süt, üretkenlerimize de bol kazançlar diliyorum. Saygılar...

Sadi SADIKOĞLU

İl Tarım Müdürü

Süt

ve süt ürünleri

Dr. Yıldırım İÇÖZ

TKB, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü

Sevgi İRİBOY

TKB, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü

Giriş

Türkiye’de süt ve süt ürünlerinde üretim değerleri yıllar itibarıyla artış kaydetmesine rağmen, henüz istenen düzeye ulaşamamıştır. Üretimdeki yapısal sorunlar çözülmeden bu konuda gelişmiş ülkeler düzeyindeki üretim ve tüketim düzeyine ulaşmakta ülkemiz zorluklarla karşılaşabilecektir.

Toplam tarımsal üretim değeri 1995–2004 döneminde %37, hayvansal üretimi %40 oranında artış

gösterirken süt üretimi ise %51 oranında artış göstermiştir. Süt üretiminin tarımsal üretim içindeki payı yine bu dönemde %14’den %19’a çıkarak artış oranı %5 düzeyinde olmuştur. Süt üretiminin hayvansal üretim içindeki payı da 2004 yılı itibarıyla %75 düzeyine ulaşmıştır.

1995–2004 dönemi verilerine göre süt üretim değeri 228 milyon YTL’den, 11.740 milyon YTL’ye yükselmiştir. En fazla artışın gerçekleştiği yıl ise %203 ile 1998 yılıdır.

2005 yılı itibarıyla gıda sanayi %15’i süt ve süt ürünleri sanayine ait olmak üzere toplam 7.923 milyon YTL brüt katma değer yaratmıştır.

Gıda sanayi 1999–2005 dönemindeki katma değer artışı yaklaşık % 24 oranında olmuştur. Bu dönemde süt sanayinin katma değer artış oranı ise yaklaşık % 48’e ulaşmıştır. Süt sanayinin bu dönemdeki toplam gıda sanayi içindeki oransal artışı ise yaklaşık % 2 oranında kalmıştır. Süt sanayinin gıda

Tablo 1: Süt Üretiminin Tarımsal Çıktı İçindeki Payı (1995-2004)

Üretim değeri (milyon YTL)	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Tarımsal üretim	1.633	3.031	4.756	9.721	14.461	21.572	28.32	42.237	55.086	61.118
Hayvansal üretim	385	625	1.202	2.472	3.662	5.152	6.069	9.262	13.432	15.574
Süt üretimi	228	509	519	1.572	1.938	3.093	4.386	7.029	9.463	11.740
Hayvansal üretim içindeki payı (%)	59,22	81,44	43,18	63,59	52,92	60,03	72,27	75,89	70,45	75,38
Tarımsal üretim içindeki payı (%)	13,96	16,79	10,91	16,17	13,40	14,34	15,49	16,64	17,18	19,21

Kaynak: TÜİK

Tablo 2: Süt Sanayinin Gıda Sanayi Katma Değeri İçindeki Payı (1999–2005)

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Gıda sanayinde katma değer (milyon TL)	6.408	6.682	6.400	6.692	7.032	7.500	7.923
Süt sanayinin katma değeri (milyon YTL)	809	907	915	964	1.040	1.108	1.187
Süt sanayinin gıda sanayi içindeki oranı (%)	12,6	13,6	14,3	14,4	14,8	14,8	15,0

Kaynak: DPT, 2006.

sanayinin gerisinde kalması; bir yandan kapasite kullanım oranının düşük olmasına ve diğer yandan da yeterince tüketim talebinin sağlanamamasına bağlıdır.

Toplumdaki gelir dağılımının düzeltilerek artırılması, süt ve süt ürünlerine olan talebi arttırabilecektir.

Süt sanayinin kapasite kullanım oranını arttırmaya ihtiyacı bulunmaktadır. Özellikle sanayi dışında kalan sütün, süt işleme sanayiye aktarımı ile kapasite kullanım

sorunu aşılacağı gibi, sokak sütü problemi de en aza inebilecektir.

Dünyada Durum

Dünyada kişi başına tüketilen içme sütü sıralamasında ilk sırada Uruguay yer almaktadır. Bunu Avusturya, ABD, Rusya, Kanada ve AB-25 ülkeleri izlemektedir. 2007 ve 2008 yıllarında Uruguay, AB-25, Çin, Brezilya ve Arjantin de süt tüketiminin artacağı beklenmektedir. Artışta özellikle Çin'in 2000 yılına göre yaklaşık 2 kat tüketim artışı sağlayacağı düşünülmektedir.

Peynir tüketiminin tüketiminde ABD, AB-25, Kanada ilk sırayı alırken, bu ülkeleri Arjantin, Avustralya, Rusya, Uruguay, Brezilya, Meksika, Japonya ve Çin takip etmektedir. 2007 ve 2008 yıllarında ise en fazla tüketimin ABD ve AB-25 ülkeleri ile Kanada'da olacağı beklenmektedir.

Tereyağ tüketiminde ise; ilk sıralardan itibaren; AB-25, Avustralya, Rusya, Kanada, ABD, Uruguay, Meksika, Arjantin, Japonya, Brezilya ve Çin yer almaktadır.



Tablo 3: İçme Sütü Tüketimi (Kg/Kişi-Yıl)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007*	2008**
Arjantin	61,3	62,0	51,9	52,9	46,0	45,5	47,6	48,8	50,1
Avustralya	102,1	100,4	101,0	101,4	103,0	103,2	100,3	99,1	99,0
Brezilya	72,3	69,7	68,3	68,1	69,2	70,8	70,8	71,0	71,8
Kanada	93,1	92,1	90,4	87,2	87,2	86,3	85,3	83,2	82,6
Çin	3,2	3,9	5,1	6,2	6,4	6,1	6,3	6,8	7,3
AB-25	80,1	80,3	75,9	76,1	75,1	74,6	74,5	75,5	75,7
Japonya	39,2	38,9	39,4	39,6	38,9	37,5	36,6	36,7	36,9
Meksika	39,2	40,2	39,8	42,0	41,4	40,2	40,1	39,8	40,9
Rusya	96,5	96,9	98,9	92,5	89,9	90,0	87,3	87,6	88,2
ABD	95,2	94,2	93,9	93,6	93,1	92,5	92,1	90,9	90,4
Uruguay	138,7	138,7	107,3	128,8	138,2	142,8	152,7	150,1	151,6

Kaynak: Fabri *tahmin, **öngörü

Tablo 4: Peynir Tüketimi (Kg/Kişi-Yıl)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007*	2008**
Arjantin	11,6	11,1	9,1	8,0	8,6	10,2	10,5	10,9	11,2
Avustralya	10,6	11,1	11,6	11,7	11,4	10,5	9,5	9,4	9,6
Brezilya	2,6	2,6	2,7	2,5	2,5	2,5	2,6	2,6	2,7
Kanada	10,7	10,6	11,2	10,8	11,0	11,1	11,1	11,0	11,0
Çin	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
AB-25	12,2	12,2	12,3	12,6	13,1	13,3	13,5	13,7	14,0
Japonya	1,9	1,9	1,9	1,8	2,0	1,9	1,9	1,9	1,9
Meksika	1,9	2,0	2,0	2,0	2,0	2,2	2,1	2,1	2,2
Rusya	1,9	2,7	3,2	3,5	3,7	4,3	4,3	4,5	4,6
ABD	13,5	13,6	13,8	13,8	14,2	14,3	14,6	14,8	14,9
Uruguay	2,8	3,4	3,4	3,4	2,5	2,7	2,9	2,9	3,0

Süt eşdeğerleri: Peynir:4.40 *tahmin **öngörü, Kaynak: Fapri



Süt tozu tüketiminde; ilk sıralarda; Meksika, Brezilya ve Avustralya yer alırken, izleyen ülkeler arasında ise; Arjantin, AB-25, Kanada, Rusya, Japonya, Uruguay, ABD ve Çin bulunmaktadır.

2006 yılı verilerine göre içme sütünde Uruguay ilk sırada yer alırken ABD üçüncü, AB-25 ise altıncı sırada yer almaktadır. Peynir tüketiminde ise; gelişmiş ülkelerin ilk sıralarda yer aldıkları ABD, AB-25, Kanada gibi ülkelerin verilerinden anlaşılmaktadır. Bu yılda tereyağı tüketiminde ilk sırada AB-25 yer alırken, Süt tozunda Meksika ve Brezilya'nın önde geldikleri görül-

mektedir. 2007–2008 yıllarında tabloda yer alan ülkelerde; kişi başına düşen içme sütü, süt tozu ve peynir tüketiminde artış beklenirken, tereyağı tüketiminin yaklaşık aynı düzeyini koruyacağı beklenmektedir.

Türkiye'de Durum

Türkiye'de toplam süt ve süt ürünlerinin kişi başına düşen tüketiminde ilk sırayı peynir alırken, bunu yoğurt-ayran, içme sütü, tereyağı, dondurma ve süt tozu izlemektedir. Ancak, içme sütünün toplam süt tüketimi içindeki oranının % 13–15 dolayında olması toplumda süt içme alışkanlığının yeterince olmadığını ortaya koymakta-



Tablo 5: Tereyağı Tüketimi (Kg/Kişi-Yıl)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007*	2008**
Arjantin	1,3	1,2	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,2	1,2
Avustralya	3,0	2,8	2,8	3,0	3,1	3,2	3,1	3,0	3,0
Brezilya	0,5	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Kanada	2,6	2,8	2,7	2,9	2,9	2,5	2,7	2,6	2,6
Çin	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
AB-25	4,2	4,2	4,4	4,4	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2
Japonya	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
Meksika	1,0	1,0	1,0	1,1	1,3	1,4	1,4	1,4	1,4
Rusya	2,3	2,6	2,8	3,0	3,0	2,7	2,8	2,9	3,0
ABD	2,1	2,0	2,0	2,0	2,1	2,1	2,2	2,2	2,2
Uruguay	1,6	1,2	0,9	1,6	1,1	1,3	1,5	1,5	1,5

Süt eşdeğerleri: Tereyağı: 6.60, *tahmin, **öngörü, Kaynak: Fapri

Tablo 6: Süt Tozu Tüketimi (Kg/Kişi-Yıl)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007*	2008**
Arjantin	2,99	2,90	2,90	2,63	2,68	2,83	2,91	3,05	3,17
Avustralya	2,87	3,02	3,04	2,61	2,51	2,96	3,11	3,12	3,13
Brezilya	2,72	3,00	3,05	2,98	3,00	3,03	3,14	3,24	3,35
Kanada	1,09	1,42	1,44	1,30	1,78	2,26	1,99	2,00	2,00
Çin	0,06	0,07	0,08	0,10	0,10	0,08	0,09	0,10	0,10
AB-25	3,36	3,09	2,96	3,04	2,84	2,86	2,66	2,62	2,60
Japonya	1,85	1,63	1,75	1,66	1,74	1,78	1,73	1,70	1,67
Meksika	2,76	3,03	2,84	3,27	2,80	3,17	3,21	3,24	3,27
Rusya	1,52	1,95	2,07	2,11	1,94	1,93	1,97	2,06	2,13
ABD	1,19	1,48	1,40	1,53	1,95	1,75	1,53	1,38	1,41
Uruguay	1,74	2,04	1,51	1,65	1,59	1,74	1,72	1,82	1,92

Süt eşdeğerleri: Süt tozu:7.60, *tahmin, **öngörü, Kaynak::Fapri

Tablo 7: Süt ve Süt Ürünleri Tüketim (Kg/Kişi-Yıl)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007**	2008***
Peynir	77,07	72,80	61,48	79,61	78,31	79,86	81,99	84,00	85,41
Yoğurt-ayran	27,80	26,25	22,17	28,71	28,24	28,80	29,57	30,29	30,80
Tereyağı	18,95	17,90	15,12	19,58	19,26	19,64	20,16	20,66	21,00
Dondurma	1,13	1,33	1,09	1,46	1,43	1,45	1,49	1,52	1,54
Süt tozu	1,39	1,06	0,92	1,15	1,14	1,17	1,20	1,23	1,26
Süt ürünleri toplamı*	126,34	119,34	100,78	130,5	128,4	130,9	134,40	137,70	140,02
İçme sütü	18,93	19,56	20,55	20,58	21,72	23,22	23,78	24,45	26,02
Toplam süt	145,27	138,89	121,33	151,1	150,1	154,14	158,2	162,2	166,04

Kaynak: TÜİK ve TEAE verilerinden hesaplanmıştır. *süt eşdeğeri **tahmin, ***öngörü (2)

dır. Tüketilen toplam sütün % 50-53'ünü peynir, % 18-19'unu yoğurt ve ayran, %1-2'sini ise dondurma ve süt tozu oluşturmaktadır. 2007-2008 yıllarında süt ve süt ürünleri tüketiminde artış beklenmektedir.

Genel Değerlendirme

Türkiye'de süt ve süt ürünleri tüketimi diğer ülkelerle karşılaştı-

rıldığında azımsanmayacak düzeydedir. Ancak içme sütü tüketiminin düşük olması süt tüketim rakamlarını aşağıya çekmektedir. Bunu gidermek için de okul sütü vb. programları uzun süreli olarak uygulanmalıdır. Çocukluk çağından başlayarak insanlar yaşamları boyunca süt ve süt ürünlerini yeterli düzeyde tükettikleri takdirde bir yandan kişilerin diğer yandan da toplumla-

rın sağlık masrafları azalacak, iş verimlilikleri artacaktır.

Kaynaklar

- 1- www.fapri.org/Outlook 2007/ (erişim Mayıs 2007)
- 2- İçöz Y.ve ark.,2005, Süt ve süt ürünleri durum ve tahmin,132, TEAE-Ankara
- 3- www.tuik.gov.tr (hayvancılık verileri,2005, erişim Mayıs 2007)
- 4- Süt ve Süt Ürünleri Sektör Analizi (Yayınlanmamış), 2007



DANONE

Her şey
sağlık için

Danone
Danino

DOLDUR
VE
DONDUR

YENİ

Danino Pembe
Danino Mavi çıktı.
Denediniz mi?



Danone
Danette

Yaz tatlılarını
Danette'le!

YENİ

Yaza Özel
Danette Kavun'u
denediniz mi?



DANONE
ACTIVIA

Activia ile
tatilin
keyfine varın!



DANONE
DOĞAL

Annelerin Doğal Yoğurdu
sofranıza gelene kadar
tam **118 testten** geçti!



Süt haftası çeşitli etkinliklerle kutlandı



Uluslararası Sütçülük Federasyonunun 1956 yılında aldığı bir kararla 21 Mayıs, bütün üye ülkelerde "Dünya Süt Günü" olarak kutlanmaktadır. Ülkemizde Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yürütülmekte olan "Süt Tüketimini Artırma" Kampanyası çerçevesinde bu yılda 21-25 Mayıs 2008 haftası, "SÜT HAFTASI" olarak kutlanmaktadır.

Süt Haftası; sağlıklı nesillerin yetiştirilmesi için süt talebini canlandırmak, her yaşta insanlara süt içme alışkanlığı kazandırılması, süt tüketiminin artırılması, süt ve süt ürünlerinin besin değeri konusunda kamuoyunu aydınlatmak, daha dinamik bir toplum yapısı oluşturmak amacıyla kutlanmaktadır. Ülkemizde sütün sağlığımız açısından son derece önemli olduğunun ve besleyici değerinin tam olarak bilinmesine karşılık, değişik nedenlerle süt içme alışkanlığının kazanılmamış olması, süt tüketimini yetersiz kılmıştır.



Süt, canlının gelişmesi, yaşayabilmesi ve verimli olabilmesi için gerekli besin maddelerini bileşiminde bulunduran kusursuz bir besin maddesidir. Geleceğimizin güvencesi çocuklarımıza süt içme ve dengeli beslenme alışkanlığını kazandırmak; onlara sütün yararlarını anlatmak ve onları yönlendirmekle mümkün olacaktır.

Bu amaçla Ordu İl Tarım Müdürlüğüne İl Millî Eğitim Müdürlüğü ile ortaklaşa Süt Haftası kutlama etkinlikleri kapsamında; ilimiz dahilindeki ilköğretim Okulları 2. kademe öğrencileri ve Ortaöğretim Okulları öğrencilerine "Süt" konulu kompozisyon ve resim yarışması düzenlenmiştir. Yarışmalara 59 Öğrencimiz kompozisyon, 68 Öğrencimiz ise resim eserleri ile katılmışlardır. Yarışmaya katılan resim ve kompozisyonlar; oluşturulan seçici kurul tarafından 16 Mayıs tarihinde değerlendirilmiştir. Yarışmalara katılan tüm öğrencilerimize ve öğretmenlerine teşekkür ederiz.

Kompozisyon ve resim yarışmasında 1. olan öğrencilere 300'er YTL, 2. olan öğrencilere 200'er YTL ve 3. olan öğrencilere 150'şer YTL ve özel ödül almaya hak kazanan öğrencilere de 100'er YTL olmak üzere toplam 3.000 YTL para ödülü ve süt ve süt ürünlerinden oluşan gıda paketleri verilmiştir. Para ödülleri Ordu İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği tarafından karşılanmıştır.

Kompozisyon Yarışmasında Dereceye Giren Öğrenciler İlköğretim okulu 2. kademe grubu		
Derecesi	Öğrencinin Adı ve Soyadı	Okulu
Birinci	Elif APAYDIN	Utku Acun İlköğretim Okulu
İkinci	Mine BATU	Kumru YİBO
Üçüncü	Özlem ÇELİK	Başöğretmen İlköğretim Okulu
Özel Ödül	Ebru GELMEZ	Çamaş Şehit Erda Uygun İlköğretim Okulu

Ortaöğretim Okulu Grubu		
Derecesi	Öğrencinin Adı ve Soyadı	Okulu
Birinci	Hasret Tuğçe ALEMDAROĞLU	Fatsa Sağlık Meslek Lisesi
İkinci	Şeyda BEKTAŞ	Fatsa Sağlık Meslek Lisesi
Üçüncü	Yağmur ERGİN	Ordu Anadolu Lisesi
Özel Ödül	Büşra AKSU	Perşembe Anadolu Lisesi

Resim Yarışmasında Dereceye Giren Öğrenciler İlköğretim Okulu 2. Kademe Grubu		
Derecesi	Öğrencinin Adı ve Soyadı	Okulu
Birinci	Elif Çisem ELMAS	Hamdullah Suphi Tanrıöver İlköğretim Okulu
İkinci	Timur ONAY	Akyazı Çamsan İlköğretim Okulu
Üçüncü	Sezer HAZIR	Gürgentepe Atatürk YİBO
Özel Ödül	Gülşah YILDIZ	Gölköy Hürriyet İlköğretim Okulu

Ortaöğretim Okulu Grubu		
Derecesi	Öğrencinin Adı ve Soyadı	Okulu
Birinci	Gülşen DEMİR	Ordu Anadolu Güzel Sanatlar Lisesi
İkinci	Didem KAYHAN	Ordu Anadolu Güzel Sanatlar Lisesi
Üçüncü	Aycan AYTEPE	Fatsa Sağlık Meslek Lisesi
Özel Ödül	Yücel AKINCI	Gürgentepe Işıktepe Çok Programlı Lise

TEŞEKKÜR

Süt Haftası Kutlama Etkinliklerine yaptıkları katkılardan dolayı;

- ✓ Ordu İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği
- ✓ Pınar Ordu-Giresun Distribütörü Eral Gıda San. Tic. A.Ş.
- ✓ Ülker Bayii MGY Gıda Temizlik Pazarlama
- ✓ Danone Ordu-Giresun Distribütörü İlkin Limitet
- ✓ Demar Alışveriş Merkezi
- ✓ Kalafatlar Tanzim Satış Mağazaları Ltd. Şti.
- ✓ Yörsan Bölge Distribütörü Altaş Gıda Ticaret A.Ş.
- ✓ Unpa Unlu Mamuller
- ✓ İl Millî Eğitim Müdürlüğü
- ✓ İl Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü
- ✓ İsmetpaşa İlköğretim Okulu Müdürlüğü'ne

Ordu İl Tarım Müdürlüğü olarak teşekkür ederiz.

Türkiye süt sektörü

Gelişmiş ülkelerde ekonominin ayrılmaz bir parçası olan hayvancılık sektörü, gelişmişlik düzeyleri farklı da olsa tüm ülkeler için büyük önem arz eden bir sektördür. Bu anlamda hayvancılık, ulusal ve uluslararası düzeyde geliştirilmesi gereken stratejik bir sektördür.

Hayvancılık aynı zamanda süreklilik arz eden bir sektör olması bakımından ülke ekonomisi için büyük bir istihdam kaynağıdır. Diğer taraftan, kaliteli ve yeterli miktarda üretilen hayvan ve hayvansal ürünler dış ticarete açık ürünler olarak görülmekte ve gelişmiş ülkeler için önemli bir girdi kaynağı oluşturmaktadır.

Dünyada hayvancılık sektörü, tarımsal gayri safi yurtiçi hasılanın yaklaşık % 40'ını gerçekleştirmekte ve 1.3 milyar kişiye istihdam sağlamaktadır.



Fransa, Almanya ve İngiltere gibi hayvancılık sektöründe gelişmiş yapıya sahip ülkelerde tarımsal üretim içerisinde hayvancılığın payı sırasıyla; % 37, % 46, % 56 iken Türkiye'de hayvansal üretim, bitkisel üretimden sonra gelmekte ve tarımsal üretim değerinin %30'unu oluşturmaktadır.

Özellikle son yıllarda hızlı bir büyüme trendi gösteren Hindistan ve Çin gibi gelişmekte olan ülkelerin dünya ticaretinden aldığı payın giderek arttığı ve son 15 yılda süt ve süt ürünleri talebinin %50 oranında arttığı gözlenmektedir.

İnsan beslenmesi için de hayvansal ürünlerin yeri ayrı bir öneme sahiptir. Zira sağlıklı büyüme, gelişme ve yaşlanmanın yanı sıra hayvansal proteinler, beyin gelişimi bakımından önemli olan aminoasitleri de içeriğinde bulundurdularından özellikle çocuk ve gelişme çağındaki gençler için vazgeçilmez bir besin ögesidir.

Yapılan araştırmalarda, sağlıklı bir insanın vücut ağırlığının her kilogramı için günde 1 gr. protein tüketmesi ve bunda % 42'sinin hayvansal kökenli olması gerektiğini vurgulanmakta ve gelişmiş ülkelerde kişi başına ortalama günlük protein tüketiminin 80-110 gr olup, bunun % 50-60'ının hayvansal proteinden oluştuğu ancak maalesef ülkemizde tüketilen günlük protein miktarının ise % 73 oranında bitkisel kökenli gıda maddelerinden sağlandığı ifade edilmektedir.

Bu gün Türkiye'nin, toplumun dengeli ve yeterli beslenmesini, kaynakların verimli ve etkin kullanımını, sanayi ve ihracatın ihtiyaç duyduğu sağlıklı ve kaliteli ürünün elde edilmesini ve topluma en yüksek düzeyde ekonomik katkıda bulunulmasını sağlayacak bir tarımsal üretim stratejisine ihtiyacı vardır.

Türkiye'de süt ve ürünleri sanayi hammadde temininden pazarlamaya kadar pek çok sorunlarına çözüm bekleyen bir yapıya sahiptir.

• **Sistemli ve güvenilir kayıt ve istatistikler tutulmamaktadır.**

• **Sektörde de yoğun bir kayıt dışılık söz konusudur.**

AB ile geline bu aşamada dahi, kayıtlı ve modern işletmelerin en büyük rakibi ne yazık ki merdiven altı üretimdir. Yıllık üretimi yaklaşık 11.5 milyon ton olan süt sektöründe 3 - 3.5 milyon tonun kayıtlı sanayide değerlendirildiği ifade edilmektedir.

Yüksek teknoloji ile güvenilir üretim yapan ve her aşamasında

denetlenen firmalar ile sağlık koşulları bilinmeyen ve denetlenemeyen firmaların aynı pazarda yer almaları haksız rekabeti de beraberinde getirmektedir. Hijyenik olmayan koşullarda yapılan ve denetlenemeyen üretimler ile bu türlü işletmelerin piyasada ağırlıklı olarak yer alması, sektöre yapılacak yeni ve modern yatırımları da engellemektedir.

Kayıt dışı-kontrolsüz üretimin ve kesimlerin önlenmesini, sektörün kayıt altına alınmasını sağlayacak tedbirler belirlenmesi ve bir an önce hayata geçirilmesi büyük önem taşımaktadır.

- **Sağlıklı, kaliteli ve sürekli hammadde temininde sorunlar yaşanmaktadır.**

İşletmelerin (çiftlik) çok küçük ölçekli ve dağınık olmaları, teknoloji kullanımını, yeterli veterinerlik ve eğitim hizmetlerinin ulaştırılmasını dolayısıyla hijyenik ve kaliteli hammadde üretimini zorlaştırmak-

ta ve denetimi ise neredeyse imkansız kılmaktadır.

Üretim ve fiyatta yaşanan mevsimsel dalgalanmalar piyasa istikrarını ve kapasite kullanımını olumsuz yönde etkilemekte, ileriye dönük üretim planlaması yapılmasını engellemektedir. Bu dalgalanmaların olumsuz etkilerini ortadan kaldırmak üzere mutlaka müdahale kurumlarının oluşturulması gerekmektedir. İşletme ölçeklerinin belirlenecek optimum işletme büyüklüğüne ulaştırılması, hem çiftlik hem de sanayi boyutunda sağlıklı ve kaliteli üretim yapabilecek işletmelerin kurulması veya mevcut işletme yapısının bu yönde iyileştirilmesi hedeflenmeli ve desteklenmelidir.

- **Kalite – Fiyat ilişkisi yeterince göz önünde bulundurulmamaktadır.**

Sanayici tarafından kalite primi ödenmekle beraber devlet tarafından ödenen süt primleri miktar üzerinden hesaplanmaktadır. Dev-

let tarafından ödenen primlerin, hijyen ve kalite kriterlerini de göz önüne alacak şekilde yeniden düzenlenmesi, denetim mekanizmasındaki eksiklerin biran önce giderilmesi gerekmektedir.

- **Nakit akışı ve finansman konularında sıkıntılar yaşanmaktadır.**

Yasal altyapı eksiklikleri nedeniyle oluşan ilave maliyetlerin, mevcut sağlıksız finans altyapısı ile birleşmesi, kayıtlı tarım ve gıda sektörünün gelişmesine engel olmaktadır.

Halen ülkemizde, sanayicilerin, marketler aracılığı ile mallarını tüketiciye ulaştırdıkları sistemi düzenleyici bir mevzuat bulunmamaktadır. Bu durum, firmaların mallarını süpermarketlere pazarlamasında ve mal bedellerinin tahsilatında belirsizlik yaratmakla beraber vadelere uzaması da nihai maliyetleri olumsuz etkilemektedir. Örneğin süt sektöründe, sanayici satın aldığı sütün bedelini 15 günlük aralar-





la üreticiye öderken marketlere sattığı nihai ürünün bedelini ancak 3-6 aylık vadelerle geri alabilmektedir. Süpermarketler kanununda gerekli düzenlemelerin yapılarak yürürlüğe konması sorunun giderilmesi bakımından önemlidir.

Ayrıca, işletme ve yatırım kredilerinin büyük yatırımcıların ihtiyaçları oranında ve zamanında karşılanamaması sektörde beklenen gelişimi olumsuz etkilemektedir.

• **Dış ticaret imkânlarımız sınırlıdır.**

Gerek gıda güvenliği gerekse yüksek üretim maliyetleri sebebiyle ihracat imkanlarımız oldukça kısıtlıdır. Hayvan hastalıkları ile mücadele, gıda güvenliği ve maliyetlerin düşürülmesi gibi konularda ciddi çalışmalar yapılmasına ve ihracat imkanlarının geliştirilmesine yönelik akılcı ve istikrarlı politikalar uygulanmasına ihtiyaç duyulmaktadır. AB'ye üyelik çerçevesinde iç pazarımızın tüm AB ülkeleri olacağı unutulmamalı ve şimdiden dış satım konusunda adımlar atılmaya başlanmalıdır.

• **Tüketim yetersizdir.**

Gelişmiş ülkelerin tüketimlerine oranla ülkemizde kayıtlı ve sağlıklı süt ve süt ürünleri tüketim miktarları oldukça düşüktür. Arz-talep dengeleri çerçevesinde, tüketim miktarlarındaki yetersizlik üretim miktarı ve kalitesi üzerinde olumlu gelişmelerin istenilen seviyelerde gerçekleşmesini engellemektedir.

Özellikle çocuk ve gençlerin gelişimi için bir vazgeçilmez olan süt ve süt ürünleri tüketimin artırılmasına yönelik kampanyalar düzenlenmeli ve tüketim talebinin sağlıklı ve kaliteli ürün tüketim yönünde oluşmasını teminen bilinçlendirme çalışmalarına önem verilmelidir.

• **Hayvanlarımızın genetik verim kapasiteleri artırılmalıdır.**

Düşük verimli yerli ırklarımızın genetik verim kapasitelerinin artırılması, melez ırkların kapasitelerinin yükseltilmesi hayvancılığımızda kaçınılmaz bir zorunluluktur.

• **Üretim girdi maliyetleri düşürülmelidir.**

Yem, hayvancılık sektörünün en önemli girdileri içerisinde yer

almaktadır. Yem kalitesi ve yem fiyatları ürünün kalite ve fiyatında önemli ölçüde doğrudan etkili olmaktadır. Bu nedenle, yem politikalarının gözden geçirilip dünya fiyatları düzeyinde yem hammaddesi temin edilmesi sağlanmalıdır. Ancak bu şartlar altında dünya fiyatlarından üretim yapmak mümkün olacaktır.

Üretim maliyetlerini yükselten parçalanmış arazi yapısı, desteklemelerin sosyal amaca hizmet etmesi gibi yapısal sorunlar ile yerli üretimi desteklemek amacıyla ithalat kısıtlaması uygulamaları, yağlı tohum üretiminin henüz istenilen seviyeye ulaşmamış olması genelde yem fiyatlarının dünya fiyatları üzerinde oluşmasına sebep olmaktadır. Ancak 2006 yılından başlayan ve 2007 yılında yüksek seviyelere ulaşan yurtdışı hububat fiyatlarındaki artış nedeniyle, ülkemiz fiyatları 2007 yılında dünya ortalamaları seviyesinde oluşmuştur.

Ayrıca, gerek besi gerek süt hayvancılığında üretim maliyetleri içerisinde % 70' lere varan payı bulunan yem fiyatları, dolara bağlı üretim girdilerindeki artış ve KDV

yüzünden, üretim girdi maliyetleri yüksektir.

Bu nedenle girdi fiyatlarındaki KDV, ithalattaki gümrük vergisi oranları, enerji v.s. gibi giderler düşürülerek, maliyetler aşağı çekilmeli ve çiftçinin kar marjı yükseltilecek, hayvansal üretim mutlaka artırılmalıdır.

• **Örgütlenme teşvik edilmeli, gerçekleştirilmelidir.**

Bugün gerek ABD ve gerekse AB ülkelerinde süt ürünleri üretim

ve tüketimini regüle eden sistemler bulunmaktadır. Bu organizasyonlar sayesinde ki, ne üretici, ne sanayici ne de tüketici zarara uğramaktadır.

Gerek üreticilerin gerekse sanayicilerin örgütlenmelerini teşvik edecek destekler sağlanmalıdır.

• **Kredi desteği sağlanmalıdır.**

Bu gün için tarım sektörünün içinde bulunduğu bir diğer sıkıntıyı yatırım ve işletme için ihtiyaç duy-

duğu kredinin teminindeki problemler teşkil etmektedir. Ülkemizdeki kredi veren kuruluşların yetersizliği, verilen kredilerin maliyetinin yüksekliği, kredi kullanımındaki mevzuat ve aşırı bürokrasi, sermaye birikimi bulunmayan üreticileri zor durumda bırakmaktadır.

Sektörün kredi ihtiyacını yenisinden daha basitlikte karşılayıcı ve geliştirici, aynı zamanda örgütlenmeyi de destekleyici bir sistem kurulmalıdır.

TABLolar

Kişi Başına Süt Tüketimi (kg/kişi)

	2003	2004	2005	2006
İçme sütü	21,00	21,00	21,00	20,96
Peynir	93,00	92,00	91,69	93,55
Yoğurt/Ayran	38,88	32,42	31,60	31,04
Tereyağı	18,20	16,03	18,03	19,11
Toplam (Süt eşdeğeri)	143,95	136,77	136,20	138,14

Kaynak: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Türkiye'de Bazı Hayvan Türleri ve Yıllara Göre Sağılan Hayvan Sayıları, Süt Üretimi ve Sağılan Hayvan Başına Ortalama Verimler

	1990	2000	2004	2005
Sağılan İnek Sayısı (Adet)	5 892 550	5 279 569	3 875 721	3 998 097
Üretim (bin ton)	7 960	8 732	9 609	10 026
Ort. Süt Verimi (lt/baş)	1 351	1 654	2 479	2 508
Sağılan Koyun Sayısı (Adet)	23 698 830	15 920 159	9 919 191	10 166 091
Üretim (bin ton)	1 145	774	771	789
Ort. Süt Verimi (lt/baş)	48,3	48,6	77,7	77,6
Sağılan Keçi Sayısı (Adet)	6 013 000	3 792 707	2 476 574	2 426 993
Üretim (bin ton)	337	220	259	253
Ort. Süt Verimi (lt/baş)	56	58	104,6	104,2

Süt Üretim ve Tüketim - Mevcut Durum ve 2016 Hedefleri

	Süt Üretimi (bin ton)		Süt Tüketimi (içme sütü, kişi/kg)	
	2007	2016	2007	2016
AB (25)	130.167	129.643	75,5	75,7
ABD	82.982	92.709	90,9	88,0
TÜRKİYE*	10.000	23.000	20,96	38,5

*Türkiye verileri 2006 yılı öngörüsü ve 2016 yılı hedefleri

Kaynak: TEAE, FAPRI

Süt denen mucize



Elif APAYDIN

Utku Acun İlköğretim Okulu 7/ G Sınıfı

İlköğretim Okulları 2. Kademe Süt Konulu Kompozisyon Yarışması Birincisi

Bir bebek için en büyük gün dünya ile tanışacağı ilk gündür.

Bebek bir umut, bir heyecan, bir mutluluk, bir gram sevgi ve birazda şefkattir. Bir bebeğe ise nasıl bakılması gerekeceğini onun için bir melek sayılan annesi bilir. Hiç kimse bebeği annesi gibi yetiştiremez. Anne, bebeğin kalbinde silinmez bir yere sahiptir.

Bir bebeğin büyümesi için de iki şey gerekir. Biri sevgi, ikincisi beslenme. Birinci madde olan sevgi ailede bulunur, ikinci madde de her yerde ayrı ayrı bulunur. Bunlardan biri ve bir bebek için ilki sütür. Anne kadar süt de minik bir bebek için önemlidir. Bunu kutsal sayanlardan biri de dünyaya geleceği günü merakla bekleyen minik bir yavrudur. Gelin bu minik yavrunun süt hakkındaki düşüncelerini birlikte inceleyelim.

Annemin karnında heyecanla doğacağım günü bekliyordum. Bu karanlık yerden bir an önce kurtulmalı, dünyayı görmeli, tanımalıy-

dım. Günler yaklaşmış, tüm hazırlıklar tamamlanmıştı. Herkes heyecan içinde beni bekliyordu. Acaba önce kiminle tanışacaktım? Benim için neler hazırlanmıştı? Bütün bunları düşünürken ne olduğunu anlamadan birden bire yerim değişti. Sesler artık kulağımın dibindeydi. Sıcak bir ten yanağıma değdi. "Maşallah" dediler. Ne anlama geldiğini daha bilmiyordum. Bu sıcak kucak ölünceye kadar açılmıştı.

Gözlerimi açamıyor, sadece sesleri duyuyordum. "Emdir, emdir". İşte sütle ilk tanışmam böyle oldu. İnanıyorum ki hayatta herkes ilk kez annesinin sütüyle tanışır. Bu kutsal gıda beni besledi, büyüme sağladı ve hastalıktan korudu. Hatta zaman zaman annemin çılgınlıklarıyla kendime gelir, gülmeye başladım. Dişim çıktıktan sonra canını yakıyormuşum da . Birbirimizden ayrılamıyorduk. Ama annemin sütü azalmış, yetmez olmuştu. Bu sefer komşumuzun köydeki ineği imdadıma yetişti. Beni ikna etmek için köye götürdüler. Üzeri beyaz benekli kocaman bir inek. Ablam beni yanına götürdü. "Bak ar-

tık sütünü kiraz içirecek" dedi. Ağlamaya başladım. "Ben onun memesini ememem" diye. Herkes gültüştü. Beni kandırarak ya içeceksin, ya da süttten vazgeçeceksin dediler. Ağlayarak anneme atıldım. "Ne olur yine sen süt ver." dedim yarım yamalak konuşmamla. Yumuşak sesiyle annem "Yok yavrum ağlama seni kandırıyorlar" dedi. "O süt sağılacak, kaynatılacak ve sen bardaktan içeceksin" dedi.

Şimdi on sekiz yaşındayım. Bir metre doksan beş santim boyumla uzun bir delikanlı oldum. İyi basketbol oynuyorum. Hatta büyük takımlar bile davet ediyor. Okul hayatım engel diye amatör kalmayı tercih ediyorum. İşte tüm bunları neden anlatıyorum biliyor musunuz? Çünkü büyümemin ve başarılarımın arkasında gizli olan "süt denen mucize" var. Lütfen tüm anne ve babalara tavsiyem sütü çocuklarınıza sevdiren. Anne sütüyle başlayan bu serüveni herkese yaşatın. İyi beslenen bir çocuk, akıllı bir genç olur. Akıllı gençler de ülkemizi çağdaş uygarlığa taşıyor.

Beyaz dost



Hasret Tuğçe ALEMDAROĞLU

Fatsa Sağlık Meslek Lisesi 10/A -182

Ortaöğretim Okulları Süt konulu Kompozisyon Yarışması Birincisi

Çocuklar... Evlerimiz onların gülüşüyle mutlu, geleceğimiz onların varlığıyla umutlu...

Parklara, bahçelere renk katan, salıncaklarda sevgiyle sallanan çocuklar...

Bir zamanlar ben de çocuktum. Daha minicik bir çocuk... Gözlerimi açtığımda ise artık bambaşka bir yerdeyim. İlk onunla buluştum benliğim. Sevmiştim onu, benimsemiştim. Ve bundan sonra benim bir parçam haline gelmişti o. Öyle alışmıştım ki ona. Onsuz kalamaz, onsuz doyamaz olmuştum. Annem istediğimde de verdi bana, gerek duyduğunda da. Bundan hiç şikayet etmedim. Çünkü bir gün bile içmesem, ağızımda bıraktığı o tada hasretim.

Kokusu, tadı, her şeyi bambaşkaydı. Benzemezdi hiçbir şey ona, alamazdı onun yerini. Küçük kalbime sığdırdığım anne sevgisiyle birlikte bana sunulan kocaman bir armağandı o. Onunla uyudum, onunla uyandım. Ağladığımda, güldüğümde yine onu aradım. Her daim muhtaçtım ona. Evet muhtaçtım beni beslemesine, beni geliştirmesine. Hayata sağlıklı gözlerle, tozpembe bakabilmek için muhtaçtım ben ona. Ana sevgisi gibi, karanlıkta aydınlığı arayan bir çaresiz gibi...

Bir de bana kazandırdıkları vardı tabii. Sadece acıktığımda karnımı doyuran değildi o. Beynimi, vücudumu, benliğimi geliştirdi. Beni, tabiri caizse bir kalsiyum ve vitamin deposu haline getirdi. Her yerde fayda sağladı bana. Okulda, oyunda, " hayat" dediğimiz en zorlu sınavda. Hiç sıkılmadım ondan, usanmadım onu her gün, her gün tatmaktan.

Şimdi sana sesleniyorum " Ey Beyaz Dost !" Ben seninle büyüdüm. Hayat denizinde seninle yol aldım. Bana inat esen rüzgarlara senin sıcaklığıyla yelken açtım. Ben bugün bu haldeysem, sağlıklı gülüyor, yaşıyorsam senin sayenedir dost. Sen verdin bana ken-

dimde bulduğum bu gücü. Ben belki de senin verdiğin bu güçle, sağlıklı bir şekilde taşıyorum omuzlarımda hayat yükünü. Yeni tomurcuklanmış küçük bir filizken, fidan ettin beni sen. Ortaya çıkardığın o fidana hayat verdin her gün.

Dost! Açtığım çiçek senin eserindir.

Bana, bir sonraki nesile tekrar iletmek üzere bıraktığın tat emanetidir.

Dost! Zaman acımasız bir testere gibi yontarken yaşamları damaklarımdaki tadınla yol alıyorum geleceğe.

İyi ki varsın dost!



Sütün besin değeri

Süt, çok sayıda besin öğelerini bileşiminde bulundurması nedeniyle insan yaşamının her evresinde tüketilmesi gereken temel besinlerin başında yer almaktadır.

Laktoz (Süt şekeri)

- Doğada yüksek oranda sadece sütte bulunan laktoz enerji sağlar.

- Sütte bulunan galaktoz, beyin ve sinir dokularının oluşumunda rol oynar.

- Laktozun hidrolizi sonucu oluşan laktik asit bağırsaklarda istenmeyen mikroorganizmaların gelişimini dolaylı olarak inhibe eder ve tipik barsak florasını geliştirici etki yapar.

- Laktoz vücudun kalsiyum ve fosfordan daha iyi yararlanmasını sağlar. Bu nedenle kemik ve diş oluşumunda, bebeklerin beslenmesinde önemli rol oynar.

- Laktoz enzimi yetersizliği nedeniyle laktoz intoleransı gösteren kişilerin süt yerine fermente süt ürünlerini tüketmeleri önerilmektedir.

Süt yağı

Dengeli beslenmede yeterli miktarda yağın gıdalarla birlikte alınması önemlidir.

- Süt yağı enerji kaynağıdır.

- Süt yağı, laktozun en iyi şekilde kullanımını ve vücudumuz için gerekli olan A, D, E, K vitaminlerinin taşınmasını sağlar.

- Süt yağındaki fosfolipitler, beyin ve sinir hücrelerinin hayati önem taşıyan kısımlarını oluşturur.

- Vücut için gerekli olan doymamış yağ asitlerini bünyesinde bulundurmasından dolayı süt yağının beslenmede önemli fonksiyonları bulunmaktadır.

- Çeşitli gıda maddelerinde bulunan kolesterol miktarına göre süt, sanıldığı kadar yüksek oranda kolesterol içermemektedir. 100 mililitre sütün içerdiği kolesterol miktarı sadece 12 gramdır.

Süt proteini

Vücudun yapı taşı olarak kabul edilen proteinlerin beslenmede önemli bir yeri bulunmaktadır.

- Süt proteininin biyolojik değeri bitkisel proteinlere göre daha yüksek olduğundan, vücut diğer proteinlere oranla süt proteininden daha iyi yararlanmaktadır.

- Süt proteini hücre ve dokuların oluşumunda önemli rol oynar.

- Süt proteini büyüme ve gelişmeyi sağlar.

- Süt proteini saç ve tırnakların oluşumunda büyük rol oynar.

- Süt proteini kasların kasılmasına yardımcı olur.

- Süt proteini vücutta ödem yapan sıvıların toplanmasını önler.

- Süt proteinlerinde büyük bir kısmı "esansiyel amino asit" olan yaklaşık 23 adet amino asit bulunmakta olup, bunların bir kısmı hayati önem taşımaktadır.

Mineral maddeler

İnsanların iyi bir şekilde beslenmesi için bütün minerallere ih-



tiyaçları vardır. Sütte bulunan başlıca mineraller fosfor ve kalsiyumdur.

- Kalsiyum özellikle çocukların kemik ve diş oluşumlarının tamamlanmasında büyük rol oynar.

- Kemik yoğunluğunun en üst noktaya ulaştığı 25-30 yaşlarına kadar alınan kalsiyum kemik yoğunluğunun artmasına neden olmaktadır. Bu yaşlardan sonra kemik yoğunluğu artmamakta ancak kalsiyum alımına düzenli olarak devam edildiğinde kemik yoğunluğundaki azalma yavaşlamakta veya gecikmektedir. Süt içmenin kemik yapısına olan olumlu etkisi en fazla çocukluk ve gençlik yıllarında görülmektedir. Bu dönemlerde yeterli süt tüketimi, dolayısıyla kalsiyum alımı, tüm yaşam boyunca kemik sağlığı için önemlidir.

- Kalsiyum ihtiyacı özellikle hamilelik ve emzirme döneminde



de önemli olup, bu dönemlerde yetersiz kalsiyum alımı, ileri yaşlarda

"osteomalacia" ve "osteoporosis" gibi kemik hastalıklarına yol açmaktadır.

- Sütte bulunan fosfor, kemik oluşumunda önemli rol oynamaktadır.

Vitaminler

Süt, beslenmemiz için gerekli olan, yağda ve suda eriyen vitaminlerin hepsini içermektedir.

- Özellikle zeka gelişiminde etkili olan, deri ve göz sağlığında gerekli B2 vitamini (riboflavin) için süt en iyi kaynaktır.

- Vücudun ihtiyacı olan B12, A ve C vitaminleri süt içerek önemli ölçüde karşılanabilmektedir.

- Sütteki vitaminler hastalıklara karşı direnci artırır.

- Sütteki vitaminler büyümeye yardım eder.



Öz Aybastı Süt Ürünleri Gıda Hayvancılık Tarım Ürünleri San. Tic. Ltd. Şti.
Çakırlı Beldesi /Aybastı / ORDU
Tel:0 452 724 80 20

Rekabetin anahtarı marka

Doç. Dr. Yüksel BİRİNCİ

Türk Patent Enstitüsü Başkan V.

M

ark Nedir?

Marka, günümüzde özellikle teknoloji ve ekonomideki yeni gelişmelerle birlikte ulusal ve uluslararası ticarete büyük önem taşıyan, reklam ve tanıtımlarda önemli bir yeri olan ve firma değerini belirleyen bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünyadaki büyük şirketlere bakıldığında marka değerlerinin firma değerinin çok önemli bir kısmını oluşturduğu ve markaların bu firmalara piyasalarda rekabet üstünlüğü sağladığı görülmektedir.

Marka, kısaca bir işletmenin mal ve hizmetlerini diğer işletmelerin mal ve hizmetlerinden ayıran işaret ya da işaretler kombinasyonu olarak tanımlanabilir. Markalar, firmaların kimlikleri, etiketleri, yıllarca verilen emeklerle edinilen ticari itibarlarıdır. Markanın üreticiler ve tüketiciler açısından en önemli işlevlerinden birisi ayırt edicilik fonksiyonu yani, bir işletmenin mal ve hizmetlerini diğerlerinden ayırt etmesidir. Bu bakımdan marka, tüketici seçimlerini etkilemesi, kalite güvencesi sağlaması ve rekabet koşullarını belirlemesi açısından bir firmanın en önemli pazarlama aracıdır.

Markalar tarih boyunca ticarete önemli bir kavram olarak ortaya çıkmakla birlikte esas olarak sanayileşme ile birlikte önemli bir rol oynamaya başlamışlar ve bundan sonra ulusal ve uluslararası ticarete önemli bir unsur haline gelmişlerdir. Yirminci yüzyılın sonlarında yaşanan küreselleşme akımı ile birlikte ise marka ekonominin en önemli kavramı haline gelmiştir.

Markanın İşlevleri ve Önemi

Markanın temel işlevi, tanımında da yer alan ayırt edicilik işlevi, yani bir işletmenin mal ve hizmetlerini diğerlerinininkinden ayırmaktır. Marka ürünler arasındaki farkı ortaya çıkararak tüketicinin ürün seçimini sağlıklı bir şekilde yapabilmesine imkan tanır. Bu noktada markanın rekabeti artırıcı fonksiyonu ortaya çıkmaktadır.

Markanın diğer bir işlevi ürünün kaynağını ve kim tarafından üretildiğini göstermesidir. Marka tüketicie, ürünü üreticisi ile birlikte öğrenme şansı verir. Tüketici, marka adından hareketle ürünün menşei, üreticisi hakkında fikir sahibi olacak ve bu ise ürüne olan güveni ve tercihi etkileyecektir. Kaynak gösterme fonksiyonu markanın tarihsel gelişim sürecinde üzerinde ilk durulan fonksiyonu olmuştur. Bununla beraber, ekonomi ve teknolojinin gelişimiyle yeni pazarlama yöntemlerinin ortaya çıkması ile lisans verme, fason üretim, franchising gibi yeni yöntemler marka ile mal ve hizmetin kaynağı arasındaki ilişkinin değişimine yol açmıştır.

Markanın bir diğer işlevi ise garanti işlevidir. Garanti işlevi markanın, malın veya hizmetin belirli niteliklere ve kaliteye sahip olması konusunda tüketicie verdiği güvendir. Bu işleviyle marka tüketiciler açısından, mal ve hizmetin işlevsel ve duygusal özelliklerini özetlemekte ve satın alma kararına yardımcı olmaktadır.

Markanın ekonomik açıdan bir diğer önemli işlevi de reklam aracı



olmasıdır. Mal ve hizmetler markanın reklam fonksiyonu ile çok uzak pazarlarda dahi tanınma ve bilinme imkanına kavuşurlar. Reklam, üretici açısından bir mesaj verme fırsattır, diğer taraftan tüketicinin seçim yapmasını kolaylaştırır ve satın alma tercihini etkiler.

Marka, bu işlevleri sayesinde, piyasaya sunulmuş olan mal ve hizmetler arasından tüketicie seçme şansı vererek işletmeler arasında rekabet yaratır, bu rekabet de pazardaki üreticilerin ürün kalitelerini iyileştirmelerine neden olur. Marka, firmaların, taklitlerden korunmak için daha çok yenilik yapmaları ve tüketicie daha fazla çeşitte ve daha kaliteli, daha işlevsel özelliklere sahip yeni ürünler sunmalarına neden olmak yoluyla piyasada dinamizm ve canlılık sağlamaktadır.

Markalar, tüm işletmelerin, özellikle de günümüz ekonomilerinin lokomotifleri olarak adlandırabileceğimiz küçük ve ortak büyük-

lükteki işletmelerin rekabet gücünün artırılmasını ve artı değer yaratılmasını sağlayan en güçlü araçlardır. Ülkemizde birçok firmanın markalı ürünler karşısında rekabet edemediği için fason üretim yoluna başvurduğu bilinmektedir. Oysa, marka kimliği güçlü ürünler firmalara piyasada rekabet avantajı sağlayacak, yerel kimliklerinin daha geniş alanlara yayılmasını sağlayacak ve elde edilen ekonomik kazanıcı artıracaktır.

Marka, işletmeler için çok önemli bir pazarlama aracıdır, firma ve ürün imajının oluşturulmasını sağlar. Bu imaj firmanın sunduğu ürünlerin fiyatı, kalitesi, niteliği, sürekliliği gibi birçok kavramla ilişkilidir ve tüketici nezdinde marka imajının oluşturulması bakımından çok önemlidir. İşletmeler bu imajı pekiştirmek, markanın bilinirliğini artırmak ve ürüne yönelik talebi artırmak için reklam ve promosyon çalışmaları yapmalıdır.

Markanın işletmelere kazandırdığı en önemli şeylerden birisi de, firmanın rekabet gücünü ve değerini artırmasıdır. Markası güçlü bir ürün markasız ya da bilinmeyen bir markaya ait ürüne göre daha çok tercih göreceğinden firmanın satışlarını ve dolayısıyla da karını artıracaktır. Ayrıca iyi bilinen ve belli bir kalite sembolü olan markalar lisans ya da franchising anlaşmaları yoluyla firmalar için ilave kazançlar sağlayabilmektedir.

Markalaşma Çalışmaları ve Marka Tescili

Yukarıda ayrıntılı olarak açıklanan nedenlerle, firmalar rekabet güçlerini ve kârlılıklarını artırmak ve piyasada kalıcı olmak için markalaşma yoluna gitmelidir. Markalaşma çalışmaları bir firmanın en stratejik planlarından birisidir. Markalaşma çalışmaları marka kimliği oluşturma, markanın pazarda konumlandırılması, marka iletişimi gibi süreçleri içermektedir. Bu süreçte kalite, yönetim, pazarlama, müşteri ilişkileri, finansal kapasite gibi unsurlar bir bütün olarak marka kimliğinin oluşmasına katkıda bulunmaktadır.

Markalaşma çalışmaları sırasında dikkat edilecek en önemli hususlardan biri de markanın yasalara göre tescil edilebilir nitelikte olması (örneğin üzerinde kullanılacağı ürün ya da hizmet için jenerik, tanımlayıcı ya da yanıltıcı nitelikte olmaması) ve aynı sektörde yer alan markalarla aynı ya da benzer olmamasıdır. Örneğin, piyasadaki tüm gıda üreticilerinin kullanabileceği bir terim olan "TAZE", "FRESH" ya da herkes tarafından kullanılacak UCUZ gibi ibareler marka olarak tescil edilemez.

Markalaşma sürecinin en önemli aşamalarından birisi markanın tescilidir. Tüm dünyada marka korumasının en etkin yolu tescildir. Türkiye'de bu işlem için yetkili merci Türk Patent Enstitüsü'dür. Yoğun rekabet ortamında bulunan firmalar, markalarını koruma yolunda ilk adımı TPE'ye başvurarak atarlar. Tescil prosedürü tescili talep edilen marka örneği ve mal ve hizmet listesini içeren marka başvuru formunun ve başvuru ücretinin yatırıldığını gösterir dekont aslının TPE'ye sunulmasıyla birlikte başlar. Ayrıca, TPE'de elektronik yolla da marka başvurusu yapabilmek mümkündür. Marka tescil başvurusu önce şekli şartlar, daha sonra da tescil edilebilirlik kriterlerine yani mutlak ret nedenlerine, göre incelenir ve bu incelemeler sonucunda tamamen veya kısmen kabul edilebilir ya da reddedilebilir. Tescil için kabul edilen başvurular TPE tarafından aylık olarak yayınlanan Resmi Marka Bülteni'nde ilan edilir ve bu şekilde kamuya duyurulur. Başvurunun tescil edilemeyeceğine ilişkin üçüncü kişiler tarafından yapılacak itirazlar, ilandan itibaren üç ay içerisinde yapılabilir. Bu süre sonunda itiraz edilmeyen ya da yapılan itirazlar reddedilen başvurular tescil edilir. Enstitü tarafından reddedilen başvurularsa, başvuru sahibi tarafından iki aylık süre içinde itiraz edilmesi halinde yeniden incelenir. TPE'nin nihai kararı başvurunun reddi yönündeyse, başvuru sahibi öngörülen süre içinde Ankara Fikri ve Sinaî Haklar Hukuk Mahkemesine başvurma hakkına sahiptir.

Sonuç

Firmalar tarafından üretilen ürünlerin kalitesinin üst düzeye çıkartılması, ulusal pazarlarda kalıcı olmak ve uluslararası piyasalarda yer edinmek açısından "markanın ve markalaşmanın" önemi büyüktür. Dünya çapında tanınan güçlü markaların yaratılması ve yaratılan bu markaların etkin bir şekilde korunması marka sahipleri için olduğu kadar ülke ekonomisi için de önemli sosyal ve ekonomik faydalar sağlayacaktır.

Ülkemizde oldukça sık yapılan yanlışlardan biri de, marka yaratma ve markalaşma faaliyetleri için oldukça büyük meblağlarda yatırım yapıldıktan sonra bu markanın yasal koruma hakkının kazanılabilmesi için marka tescil başvurusunda bulunulmasıdır. Oysa, firmaların üretecekleri ürün ya da sunacakları hizmetler ile hangi tip tüketiciye hitap edecekleri konusunda bir strateji belirlemeleri; bu strateji ile marka yaratmaları ve bu işlem sırasında da eş zamanlı olarak pazara çıkmak istedikleri markanın yasal anlamda gerçekten korunabilirlik kriterlerine uygun olup olmadığının araştırmasını yapmaları gerekmektedir.

Kaynaklar

- Akın, E.B., Uluslar arası Marka Tescil Sistemleri, Türk Patent Enstitüsü yayımlanmış uzmanlık tezi, Ankara, 2001, s. 4. A.g.e., s.4.
- Arseven, H., "Nazari ve Tatbiki Alâmeti Farika Hukuku" İstanbul (1-2-3), 1951, S.2-8
- Akın, E., Markanın Önemi, Ekonomi Çözüm Dergisi, 2001
- Arkan, Marka Hukuku, C. 1, s.38., A.g.e.
- Ağın, E., Tescil Edilebilir Markalar, Ankara Ü. Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2005, s.9.
- Uztağ, F., Markan Kadar Konuş, İstanbul, 2003, s. 20. Arseven, s.8
- Akın, E., Markalarla Daha Güçlü KOBİ'lere, KOBİF Dergisi, 2007.
- Linking Innovation and Industrial Property Project, Intellectual Property Good Practice Guide, 2003
- WIPO, Secrets of Intellectual Property: A Guide for Small and Medium-sized Exporters, UNCTAD/WTO, Geneva, 2004.
- Markalaşma Kültürü, erişim: <http://www.kobitek.com/makale.php?id=43>, 2007.
- WIPO, a.g.e., s.8.
- Bundan sonra TPE olarak anılacaktır.



İyi tarım uygulamaları

Mehmet HASDEMİR

Şube Müdürü, Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müdürlüğü

Giriş

Geçtiğimiz yüzyılda tarımsal politikalar da ana hedef, tarımla uğraşanların gelir düzeylerini yükseltmek ve insanların gıda ihtiyaçlarını karşılamak olarak belirlenmiştir. Bu hedefe ulaşmak üzere de öncelikle birim alandan elde edilen verimi yükseltmeye yönelik çalışmalar yapılmıştır. 1970 li yıllarda Dünya'da yaşanan ve "Yeşil Devrim" olarak adlandırılan süreçte, üretimdeki 3-8 kat arasında değişen artışlar dünya nüfusuna refah getirmemiş, arzu edilen kalkınmayı sağlamamıştır. Ancak günümüzde bu politikalarda önemli bir değişim yaşanmaktadır.

Günümüzde ise birim alandan elde edilen üretimi artırmaya dayalı tarımsal politikaların yerine, çevreye zarar vermeden güvenli gıda

üretimini sürdürülebilir bir şekilde sağlayan tarımsal politikalar yer almaktadır. Diğer taraftan tüketicilerin, çevreye dost, insan sağlığına duyarlı güvenli gıda talepleri, tarımsal arzı yönlendiren en önemli etken haline almaktadır. Tüketicilerin bu talepleri, uluslar arası tarımsal ticareti de etkileyerek satın alınacak ürünlere karşı güveni sağlayacak teknik tedbirlerin alınmasını zorunlu kılmaktadır.

İyi Tarım Uygulamaları Nedir?

İyi tarım uygulamaları, tarımsal üretim sisteminin sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlık ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirmek için uygulanması gereken işlemler olarak tanımlanmaktadır.

İyi tarım uygulamalarında amaç; çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğinin sağlanmasıdır.

Geleneksel Tarımın Farkı Nedir?

İyi tarım uygulamaları (İTU), tarımın kendisi olup, alternatif bir tarımsal üretim modeli değildir. Kimyasal ilaç, suni gübre vb. uygulamalar söz konusu olmakla birlikte bu uygulamalar entegre ürün yönetimi prensiplerinde insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyecek şekilde tatbik edilmektedir.

Bununla birlikte tarımsal üretimin İTU prensiplerinde yapılması, geçmişte sanayi sektörü ile başla-

İyi Tarım Uygulamaları

yıp hizmetler sektörü ile devam eden kalite yönetim sistemi prensiplerinin, tarımsal üretimin içerisinde uygulanmasını gündeme getirmiştir. Bu uygulamaların sonucunda, işletmeden sofraya izlenebilirlik tesis edilmektedir.

Dünya'da İyi Tarım Uygulamaları

Uluslar arası alanda yaşanan gelişim ve değişimler sonucunda tüketicilerin çevreye dost, insan sağlığına duyarlı güvenli gıda talepleri, tarımsal arzı yönlendiren en önemli etken haline almaktadır. Tüketicilerin bu talepleri, uluslar arası tarımsal ticareti etkilemekte ve satın alınacak ürünlere karşı güveni artıracak teknik tedbirlerin alınmasını zorunlu kılmaktadır.

Özellikle Avrupa Birliği ülkelerindeki yaş meyve, sebze pazarının %70-80'lik kısmına hakim büyük perakendeci kuruluşlar tüketicilerin güvenli gıda taleplerini karşılamak üzere 1997 yılında EUREP adı altında (Euro Retailer Producer Group-EUREP) bir araya gelmişlerdir. 1999 yılında ise öncelikle yaş meyve sebze de iyi tarım uygulamalarının esasları belirlenerek Eurepgap adı altında yayınlanmışlardır. Avrupa ülkelerinde başlatılan bu uygulama dünya genelinde genişleyerek, ChileGAP, ChinaGAP, KenyaGAP, MexicoGAP, JGAP (Japon) ve en son ThaiGAP'ın oluşması ile dünya geneline yayılmıştır. Bu gelişmelerin sonucunda 7 Eylül 2007 tarihinden itibaren Eurepgap artık GLOBALGAP olarak tanımlanmaktadır. 2007 yılı itibariye, bu organizasyon içerisinde yaklaşık 80 ülkede 80.000 sertifikalı üretici iyi tarım uygulamaları yapmaktadır (www.globalgap.org).

Yaşanan Bu Gelişmelerin Ülkemize Etkileri

Özellikle ihracatta bulunduğumuz Avrupa ülkelerindeki perakendeciler, yaş meyve ve sebze ürünlerinin iyi tarım uygulamaları prensiplerinde üretildiğini gösteren ser-

tifikaları talep etmeye başlamıştır. Bu talep sadece AB ülkeleri ile sınırlı kalmamakta, her hangi bir sertifika adı ile anılmasa da özellikle Rusya gibi ülkelere yaptığımız yaş meyve ve sebze ihracatında da benzer taleplerle karşılaşmaktadır.

Ayrıca Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) kurallarının Dünya ülkelerinin tarım politikalarında yaptığı önemli değişimlerin sonucunda, desteklemelere kısıtlamalar getirilmektedir. Ancak aynı DTÖ kararları içerisinde tüketiciden yapılan transferleri içermeyen, kamu destekli programlar çerçevesinde yapılan çevre koruyucu tedbirler desteklemeler olarak tanımlanabilecek ve incelendiğinde iyi tarım uygulamaları olarak ad edilebilecek faaliyetlerin desteklenmesi ülkelere önemli avantajlar sağlamaktadır.

Ülkemizde İyi Tarım Uygulamaları

Türkiye'de iyi tarım uygulamalarına ait sertifikalandırmalar, Eurepgap Protokolü ile başlamıştır. 2003 yılından itibaren, Avrupa ülkelerine yönelik ihracat yapan yaş meyve sebze sektöründe, Eurepgap kriterlerine göre iyi tarım uygulamaları yapılmaktadır. 2004 yılı itibariyle Türkiye'de 2.905 ha alanda 102 üretici Eurepgap sertifikalı üretime başlamıştır (Sayın vd. 2004). Ancak yıllar itibariyle iyi tarım uygulaması yapan üretici sayısında önemli oranda artış yaşanmıştır. Tablo 1'in incelenmesi durumunda 2006 yılı itibariyle Türkiye'de Eurepgap sertifikasına sahip üretici sayısı 3.222'dir. Bu gelişme ile 2004 yılına kadar Eurepgap kapsamında



Tablo 1. Ülkeler itibariyle Eurepgap sertifikasyonu

Ülkeler	Üretici Sayısı	Ülkeler	Üretici Sayısı	Ülkeler	Üretici Sayısı
İtalya	12263	Kenya	584	ABD	153
Yunanistan	8269	Yeni Zelanda	356	Kolombiya	119
İspanya	7250	Peru	338	Meksika	117
Almanya	6516	Fas	336	Portekiz	116
Hollanda	4493	Malta	334	Gana	93
Türkiye	3222	Ekvator	331	Panama	73
Belçika	3159	Polonya	288	İrlanda	50
Fransa	1415	Tayland	287	Kanada	46
Güney Afrika	1378	Güney Kıbrıs	281	Filistin	29
Macaristan	1119	Brezilya	279	Hırvatistan	28
Şili	1080	Çin	246	Uruguay	28
Hindistan	952	Avustralya	210	Guatemala	23
İsrail	946	Mısır	202	Martinik	21
Avusturya	881	Dominik Cum.	173	Cote d'Ivoire	19
Arjantin	828	Kosta Rika	171	Danimarka	18
Diğerleri (35 ülke)	180				

Kaynak: Globalgap, 31 Aralık 2006.

41 ülke arasında 31. sırada yer alan ülkemizin, 2006 yılı itibariyle 80 ülke arasında 6. sıraya yükseldiği görülmektedir (www.globalgap.org).

İyi Tarım Uygulamaları Yönetmeliği

Sektörde yaşanan bu gelişmeler doğrultusunda 08.09.2004 tari-

hinde **İyi Tarım Uygulamalarına İlişkin Yönetmelik** 25577 Sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

İTU Yönetmeliğinin Amacı;

a. Çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması,

b. Doğal kaynakların korunması,

c. Tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik,

d. Gıda güvenliğinin sağlanmasıdır.

İTU Yönetmeliği, iyi tarım uygulamalarına uyulması için Tarım İl Müdürlüklerinin, üreticilerin, üretici birliklerinin, müteşebbisler ile yetkilendirilmiş kuruluşların görev ve sorumlulukları ile denetim esaslarını kapsamaktadır.

Yönetmelik hükümlerince; Tarım ve Köyşeri Bakanlığı tarafından yetki verilecek **EN 45011 veya ISO ISO/IEC Rehber 65'e** göre Türk veya yabancı akreditasyon kurumlarından akredite gerçek veya tüzel kişilerden oluşan Yetkilendirilmiş Kuruluşlar (Kontrol kuruluşu / Sertifikasyon Kuruluşu/ Kontrol ve Sertifikasyon Kuruluşu), üreticilerle sözleşme yaparak İyi Tarım Uygulamalarına göre üretilen ürünü kontrol etmekte ve sertifikalandırmaktadır.

2005 ve 2006 yıllarında yönetmelikte yapılan değişiklikler sonra-





sında, yetkilendirilen özel kontrol ve sertifikasyon kuruluşları ile ülkemizde iyi tarım uygulamalarına başlanılmıştır. İTU Yönetmeliği kapsamında yetkilendirilen kontrol ve sertifikasyon kuruluşları tarafından yürütülen çalışmalar kapsamında **2007 yılı içerisinde 507 üretici, 53.247 da alanda 60 farklı üründe iyi tarım uygulamalarına başlamıştır.** Halen 10 adet özel kuruluş kontrol ve sertifikasyon yapmak üzere, 1 özel kuruluş ise yalnız kontrol faaliyetleri yapmak üzere

Bakanlık tarafından yetkilendirilmiştir (Tablo 2) .

Sonuç

Dünya’da yaşanan gelişmeler, geleceğin **en önemli sektörünün tarım, stratejik ürünün ise gıda** olacağını göstermektedir. Gıda arzını sağlayan tarımsal üretimi yönlendiren en önemli unsur da **tüketici talebi** olmaktadır. Tüketiciler ise kendilerine sunulan ürünün güvenli olduğuna dair kanıtları aramaktadır. Bu durumda Türkiye, Dünya’da yaşanan değişim ve gelişmelerin ışığı al-

tında hem ulusal beslenmesini sürdürülebilir bir şekilde güvence altına alabilmek, hem de uluslar arası piyasaların talep ettiği koşullarda tarımsal ürün ihracatında bulunabilmek için iyi tarım uygulamalarını yaygınlaştırarak devam ettirmelidir. Bununla birlikte, gelecek tarımının kendisi olan iyi tarım uygulamalarının, sadece ihracata yönelik üretimde yaygınlaşmasından ziyade, üretiminin büyük çoğunluğunu iç piyasada tüketen ülkemiz tarım sektöründe her alanda yaygınlaştırması büyük önem arz etmektedir.

Tablo 2- İyi Tarım Uygulamalarında Yetkilendirilen Kuruluşlar

1- CTR Uluslararası Belgelendirme ve Denetim Ltd. Şti
2- MOODY International Kalite Servisleri Ltd. Şti
3- ETKO Ekolojik Tarım Kontrol Organizasyon. Ltd. Şti.
4- ECAS Belgelendirme Denetim Ltd. Şti.
5- TURKGAP Tarım Uygulamaları Ltd. Şti
6- NİSSERT Uluslararası Sertifikasyon ve Denetim Hizmetleri Ltd. Şti.
7- TRB Uluslararası Belgelendirme Teknik Kontrol ve Göz. Hizmetleri Tic. Ltd. Şti.
8- EKOTAR-Ekolojik Tarım Ürünleri Üretim, Kontrol, Sertifika, Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.
9- DNV- Det Norske Veritas Gemi Sınıflandırma ve Ticaret Ltd. Şti.
10- C.U. Sertifikasyon Ltd. Şti.
11- ORSER Kontrol ve Sertifikasyon Ltd. Şti.

Kaynaklar

1- Olhan, E. 2006. Sürdürülebilir Tarım Kapsamında İyi Tarım Uygulamaları. I.Uluslararası Ev Ekonomisi Kongresi Sürdürülebilir Gelişme ve Yaşam Kalitesi. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu 22-24 Mart 2006. Ankara.

2- Özçatalbaş, O. 2007. Eurepgap Eğitim-Yayımları Ve Türkiye, www.tarim-merkezi.com .

3- Sayın C., Mencet N. ve Taşcıoğlu Y.2004. “Avrupa Birliği’nde EUREPGAP Uygulamaları ve Yaş Meyve Sebze İhracatımıza Olası Etkileri”, Türkiye VI. Tarım Ekonomisi Kongresi, 16- 18 Eylül 2004. Tokat.

4- www.globalgap.org

5- www.tarim.gov.tr

Aflatoksinin fındık ihracatına etkisi

Şaban AKPINAR

Kontrol Şube Müdürü, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Türkiye'nin, dünya meyve üretimi içerisinde en fazla pay aldığı meyve fındıktır. Türkiye, dünya fındık tarımında; dikim alanı, üretim miktarı, fındıkla geçimini sağlayan aile sayısı, ihraç edilen miktar ve kalitesi bakımından birinci sıradadır. Türkiye ekonomisi ve dış ticareti açısından önemli bir ürünümüz olan fındığın son üç yıllık döviz getirisi ortalama 1.640.000 bin dolar olarak gerçekleşmiştir. Dünya fındık ihracatının % 86' sı Türkiye tarafından gerçekleştirilmektedir.

Günümüzde aflatoksin, gıda güvenliği için potansiyel bir tehdit olarak görülmeye devam etmektedir. Aflatoksinler insan sağlığı açısından zehirli toksik maddeler ile kanserojen etkiye yol açmaktadır. Uluslararası ticarete, ihracat amacıyla aflatoksin standartlarına uyulması, ulusal üretimin kalitesini artırır ve tüketiciler için aflatoksin güvenliği olan ürünlerin tüketimini sağlar. Bilimsel veriler, aflatoksin kontaminasyonunun düşük dozda bile yüksek kanserojen riski içerdiğini ortaya koymuştur.

Fındıkta aflatoksin oluşma riskinin bulunması ve aflatoksinin kanserojen olması fındığın tehlikeli ürünler arasında yer almasına ne-

den olmakta, bu da tüketici sağlığını olumsuz etkilemekte, büyük ekonomik kayıplara yol açmakta, üretici ve sanayiciyi zor durumda bırakmakta, ihracatımız engellenmekte, ülkemizin dış ticaretteki itibarı zedelenmekte, fındığın ihracatını zorlaştırmakta, pazarlama problemlerine neden olmakta, dışarıya satılamayan ve yurt içinde fazla tüketimi olmayan bir ürünün yurtiçi fiyatı da düşmektedir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca analizlerin güvenilirliği açısından Türkiye'deki özel ve kamu laboratuvarları için akreditasyon işlemleri hızlandırılmış ve çoğunluğunun akreditasyon işlemleri tamamlanmıştır. Ayrıca ürünlerin hasat edilmesi, kurutma, işleme ve depolama gibi işlemlerin gerçekleştirilmesi sırasında aflatoksin oluşumuna etki eden faktörlerin belirlenerek çiftçilere ve ihracatçılara yönelik eğitim programları uygulanmakta, iç piyasaya arz edilen aflatoksin açısından tüm riskli ürünler denetlenmekte, aflatoksin analizleri ile kontrol edilmekte ve yasal şartlara uymayanlar hakkında cezai işlemler yapılmaktadır.

Küf gelişimi ve mikotoksin miktarı, hasat, depolama, kurutma

gibi işlemler sırasındaki uygulamalar ile önlenilmekte veya azaltılabilmekte yada bu aşamalarda uygun olmayan koşullar nedeniyle oluşumu teşvik edilmektedir. Bu nedenle Üretici; tek geçim kaynağı olduğunu her defasında vurguladığı ürüne aflatoksin oluşumunun önlenmesi açısından da sahip çıkmalıdır. Bu nedenle fındığın geleceğini ve kendi geleceğini karartmamak için; fındığı zamanında hasat etmeli, naylon çuvallarda bekletmemeli, harmana kalın sermemeli, fındığı mümkünse toprakla hiç temas ettirmemeli, yağmurdan iyice korumalı, naylonu fındıkla temas ettirmemeli, iyi kurutmalı, jüt çuvallarda serin, kuru, havadar depolarda saklamalıdır.

TÜBİTAK tarafından yürütülen 3 yıllık çalışma sonunda ; Aflatoksin oluşumunun fındıkların erken hasat edilmesi, yaş olarak rutubetli ortamlarda naylon çuvalda bekletilmesi ve toprak üzerinde kurutma yapılması durumunda artış gösterdiği, yağışlı koşullarda çiftçi harman yerlerinde kurutma işleminin uzun sürmesi durumunda limitlerin üzerinde aflatoksin oluşabileceği tespit edilmiştir. Bu tespit için de sorunun nasıl çözüleceği de araştırılmaktadır.

Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketicinin Korunması Genel Müdürlüğü (SANCO) tarafından ülkemizden ihraç edilen ürünlerde tespit edilen olumsuzluklar ile ilgili olarak Hızlı Alarm Sistemi (RASFF) kapsamında bildirimler Tarım ve Köyişleri Bakanlığımıza gönderilmektedir. 2006 yılında toplam 238 adet hızlı alarm bildirimleri alınmış olup 76 adedi fındık, 46 adedi kuru incir ve 17 adedi antepfıstığı ile ilgilidir. 2007 yılında ise toplam 281 adet hızlı alarm bildirimleri alınmış olup bu bildirimlerin 189 adedi aflatoksinle ilgili olup bunlardan 98 adedi fındık ve ürünleri, 57 adedi kuru incir ve 30 adedi antepfıstığı ve ürünleri ile ilgilidir. Yukarıda belirtilen sayılardan da görüleceği üzere 2007 yılı için bildirim sayılarında önemli artışlar meydana gelmiştir. Bu nedenle gerekirse çeşitli müeyyideler uygulayacaklarını hatta firma bazında yasaklamalar getirebileceklerini ifade etmektedirler. Bu nedenle herkes üzerine düşeni yapmalıdır.

Ocak 2008'de Brüksel'de yapılan "Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve

Bitki Sağlığı Ticari Sorunlar Çalışma Grubu Toplantısı"nda Avrupa Komisyonu Yetkilileri tarafından bildirimlerde meydana gelen artış dile getirilerek ülkemizin bildirimleri açısından % 10'luk pay ile Çin Halk Cumhuriyetinin ardından ikinci sırada yer aldığı ve bildirimlerin yaklaşık % 70'inin aflatoksin ile ilgili olduğu belirtilmiştir.

Önceki yıllarda gerek ülkemizi ziyaret eden Gıda Veterinerlik Ofisi (FVO) Misyon Heyetinin olumlu tespitleri gerekse bildirim sayılarındaki azalma nedeniyle Avrupa Komisyonu tarafından 2004/504/EC sayılı Kararı ile ülkemizden ihraç edilen fındık ve ürünlerinde kontrol oranı % 10'dan % 5'e düşürülmüştür. Ancak özellikle 2007 yılında ülkemiz kaynaklı bildirimlerde meydana gelen artış nedeniyle Komisyon kararının tekrar gözden geçirilme olasılığı gündeme gelmektedir.

Bu nedenlerle fındık ticareti ile uğraşanlarda ; erken hasat edilerek alelacele pazara getirilen, nem oranı yüksek, iyi kurutulmamış ürünü kesinlikle almamalı, " Bir miktar yaş fındık nasıl olsa kuru fındığın ara-

sında kaybolur " mantığı ile hareket etmemeli ve yaş fındıklar kuru fındıklarla karıştırılmamalıdır. Unutulmamalıdır ki; aflatoksin oluşumu direkt fındığın içerdiği su aktivitesi ile ilgilidir. Bir avuç veya bir tane yaş fındık 20-25 tonluk bir fındık partisinin kaderini belirleyebilmekte, bu sebeple ürün AB ülkelerinden geri gönderilmektedir. Burada heba olan sadece ihracatçının parası değildir. Bu nedenle fındık özellikle alım sırasında alıcılar tarafından (fındık manavı, aracı, sanayici, ihracatçı v.b) su aktivitesi kontrolü yapılmalı, izlenebilirlik sistemi oluşturulmalı ve iyi tarım uygulamaları kapsamında her sanayici üreticisini belirlemelidir. Binlerce üreticinin ürününü alan belirli sayıdaki alıcı belli olan çözümü hep birlikte uygulamalı ve her şeyi devletten bekleme alışkanlığından vazgeçmelidirler. Yarın çok geç olmadan bu uygulanmalıdır. Çünkü, bir miktar yaş fındık, kuru fındığın arasında kesinlikle kaybolmamakta, ülkemizin ve fındıkla uğraşan herkesin itibarı kaybolmaktadır.



Fındıkların depolanması



Dr. Ferda Seyhan

TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü 41470 Gebze-Kocaeli, ferda.seyhan@mam.gov.tr

Diğer gıdalar gibi fındıkların da depolama ve işleme aşamalarında kalitelerinde azalma meydana gelebilmektedir. Fındıklarda depolama sırasında en önemli kalite kaybı küf gelişimi ve acılaştırma (Labuza, 1971, Woodroof, 1975). Kalitenin korunması için hasat ve işleme aşamalarının yanı sıra depolama aşamalarında da önlemler almak gerekmektedir. Depolama kararlılığı işleme koşullarında uygun teknolojiler kullanarak veya depolama koşullarını iyileştirerek sağlanabilir.

Depolama boyunca, fındıklarda küf gelişimi ve acılaştırmanın engellenmesi için, iyi depolama uygulamalarına (GSP: Good Storage Practices) dikkat edilmesi ve en önemli tedbir olarak da kurutulan ürünün tekrar nem almasının önlenmesi ve depo bağıl neminin %70'in altında tutulması gerekmektedir.

Sorpsiyon Eş Sıcaklık Eğrisi ve Su Aktivitesinin Depolanma Açısından Önemi

Herhangi bir gıdanın belli bir sıcaklıkta, değişik bağıl nem koşullarında tutulması ile gıdanın içerdiği su buharı basıncı ve ortam koşullarındaki suyun buhar basıncına bağlı olarak bir denge oluşmaktadır. Bu denge sonucu gıda maddesinin nem içeriği ile, ortam bağıl nemi arasında bir ilişki meydana gelmektedir, bu ilişki "sorpsiyon eş-sıcaklık eğrisi" olarak ifade edilmektedir. Fazla nem içeren gıda maddelerinin ağırlık kaybıyla elde

edilen eğriye "desorpsiyon", ortamdaki nem alarak, ağırlık artışı sonucu oluşturulan eğriye de "adsorpsiyon" eş-sıcaklık eğrisi denmektedir. Her gıdanın deneysel yolla saptanan kendine özgü sorpsiyon eş-sıcaklık eğrisi vardır (Labuza, 1982). Gıdaların güvenli olarak depolanmaları için sorpsiyon eş sıcaklık eğrilerinin önceden belirlenmesi gerekmektedir.

Su aktivitesi ile sorpsiyon eş-sıcaklık eğrisi iç içe kavramlardır. Gıdalarda sorpsiyon eş-sıcaklık eğrisi (izotermi), nem içeriği ve su aktivitesi arasındaki matematiksel ilişkiyi vermektedir. Bir gıda maddesinin su aktivitesi değeri, ortam denge bağıl neminin 100'e oranı şeklinde ifade edilmektedir. Buna göre, herhangi bir gıda maddesinin nem içeriği bilindiği takdirde, kendi sorpsiyon eş-sıcaklık eğrisinden su aktivite değeri bulunabilmektedir. Sorpsiyon eş-sıcaklık eğrilerinden kurutma ve depolama koşullarının belirlenmesinde yararlanılmaktadır. Nitekim gıda maddelerinin kurutulması çalışmalarında desorpsiyon eş-sıcaklık eğrilerinden, kurutulmuş gıdaların muhafaza koşulları



rının saptanmasında da adsorpsiyon eş-sıcaklık eğrilerinden yararlanılmaktadır (Labuza, 1984).

Su aktivitesi gıda maddelerindeki kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimleri etkileyen ve gıdaların raf ömrünü belirleyen önemli bir faktördür. Su aktivitesi düştükçe, gıda maddelerinde kalite kaybı azalmakta ve dolayısı ile muhafaza süresi uzamaktadır. Düşük su aktivitesi değerlerinde, enzimatik tepkimeler oluşmamaktadır. Buna karşılık enzimatik olmayan tepkimeler önlenememekte, ancak reaksiyon hızları yavaşlatılabilmektedir.

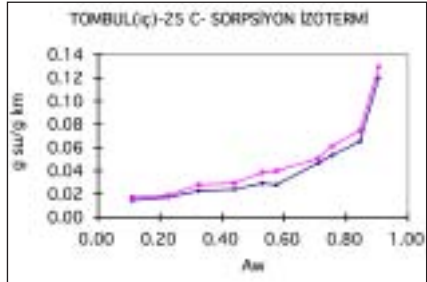
Mikroorganizmaların gelişmesinde ortalama su aktivitesi sınırları Tablo 1'de verilmiştir (Labuza, 1984, ICMSF, 1996). Genel olarak, 0.80 su aktivitesinin altında küfler toksin üretememekte, 0.60 değerinin altında da mikrobiyal gelişme olmamaktadır.

Fındıklarda Sorpsiyon Eğrisi

Bilindiği gibi, gıda maddelerinin kalite kayıplarının önlenmesin-

Tablo 1: Mikroorganizmaların gelişmesinde ortalama su aktivitesi sınırları

Mikroorganizmalar	Su aktivitesi (aw):
Bakteriler	0.90
Mayalar	0.88
Küflerin toksin üretimi	0.86
Halofilik bakteriler	0.75
Küfler	0.70
Zerofilik bakteriler	0.65
Ozmofilik bakteriler	0.61



Şekil 1 . Tombul çeşit fındıkların 25°C'de sorpsiyon izotermi

de ve muhafazasında, su ve su ile ilgili parametrelerin önemli etkisi bulunmaktadır.

TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsünde tombul çeşidi iç fındıklarla yapılan çalışmada fındıkta eş sıcaklık eğrileri çalışmaları 25°C'de yapılmış ve iç fındık için adsorpsiyon (nem alma) ve desorpsiyon (nem verme) eğrileri Şekil 1'de verilmiştir. Ayrıca tombul çeşidi için 25°C'de iç fındık ve kabuk için ayrı ayrı adsorpsiyon çalışmaları da gerçekleştirilmiş ve kabukların nem tutma kapasitelerinin iç fındığa göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Sert kabuklu meyvelerin, dolayısıyla fındığın depolanmasındaki en önemli esas öncelikle düşük bağıl nem (%60-70) daha sonra da düşük sıcaklık (5-10°C) koşullarının sağlanmasıdır. Fındıklarda %70 bağıl nemin üzerinde küfler gelişmeye başlamakta ve kalite kaybına neden olmaktadır (Hadorn ve ark. 1980).

Fındık % 55-65 yağ oranı ile yağlı bir üründür. Kabuklu fındıklar 5°C, % 65 bağıl nemde kalitelerini koruyarak iki yıl depolanabilmektedirler (Hadorn ve ark. 1980). Bununla birlikte kavrulmuş fındıkların kaliteleri 12-15 gün sonra bozulmaya başlamaktadır (Woodroof, 1975). Mikrobiyal aktivite sonucu bozulma kadar, kötü tat ve kokuların açığa çıkmasına neden olan acılaşma da yağlı ürünlerin kalitesinin korunmasında önemli problemlerden biridir. Su aktivitesi yağın oksidasyonunu etkileyen en önemli faktörlerden biridir (Labuza, 1971). Fındıkların sorpsiyon izotermleri konusunda sınırlı sayıda çalışma yapılmıştır (Hadorn, 1978). Kalitenin korunması için işleme ve depolama sırasında en uygun koşulların belirlenmesi ve uygulanması gerekmektedir. Fıstıkların sorpsiyon eş-sıcaklık eğrisi yüksek su aktivitesinde 20°C'de aflatoxin oluşumunun kontrolü açısından çalışılmış ve 0.87'nin üzerinde Aspergillus fla-



vus'un geliştiği ve 0.88'de aflatoksin oluştuğu gözlenmiştir. 0.86'nın altında daha çok rekabetçi zerofilik mantarların üremesi ile aflatoksin oluşumu engellenmiştir (Denizel, 1976).

Fındıklar kurutulduktan sonra işleme alınacakları zamana kadar kabuklu olarak depolanmaktadır. Kabukların ve iç kısmın kimyasal bileşimleri farklıdır. Kabuk kısım daha çok nem tutan selülozik maddelerden oluşmakta, iç kısım ise çeşide ve yetiştirme bölgesine göre farklılıklar gösteren %55-60 oranında yağ içermektedir. Farklı bileşime sahip maddeler bilindiği gibi sorsiyon eş sıcaklık eğrileri bakımından farklılık göstermektedirler. Bu nedenle fındıkların kabuk ve iç kısımlarının farklı sıcaklıklardaki sorsiyon özelliklerinin ayrı ayrı belirlenmesi gerekmektedir. Böylece depolama, kurutma, kavurma veya ambalajlama sırasında en uygun koşullar daha doğru olarak belirlenebilecektir. Bu koşulları belirlemek için iç ve kabuğun ayrı ayrı sorsiyon eğrilerinin modellenmesi ve en uygun modelin belirlenmesi gerekmektedir.

Enstitümüzde fındıkların eş-sıcaklık eğrileri üç farklı çeşit dikkate alınarak, farklı sıcaklıklarda iç ve kabuklu olmak üzere farklı koşullarda elde edilmiştir. Bu veriler doğrultusunda FDA'nın da sert kabuklu meyveler için belirlemiş olduğu 0,70 su aktivitesi değerine tekabül eden nem içeriği, iç fındıklarda 25°C'de 0,05 g su/g km civarındadır. İç fındıkların bileşimine bağlı olarak 0,05g su/g km üzerinde fındığın nem içeriğindeki artış su aktivitesinde daha fazla artışa neden olmaktadır. Örneğin 0,075 g su/g km nem içeriği (%7 nem) 0,8 su aktivitesinin üzerinde bir değere tekabül etmektedir. Bu değer küflerin aflatoksin üretebildiği su aktivitesi aralığına denk gelmektedir ve bu nedenle aflatoksin oluşumu açısından depolama sırasında bir risk oluşturmaktadır.

Fındıkta Depolama Boyunca Kalite Kayıpları

Fındıklarda Küf Gelişimi ve Aflatoksin Oluşumu

Küfler, gıdaların protein, yağ, ve karbonhidratlarını enzimatik faaliyetlerle parçalayarak gıdanın dokusunu değiştirmekte; yağ içeriğinin azalmasına, serbest yağ asidi miktarının artmasına, proteinlerin parçalanmasına, amino asit bileşiminde değişime, renk değişimine, kötü koku oluşmasına, tat değişimlerine ve ağırlık kaybına yol açmaktadır. Küfler sağlam gıdanın içine de girebildiklerinden bakterilerden daha fazla zarar vermekte ve toksijenik tipleri mikotoksin üretebilmektedir. (ICMSF, 1996).

Fındıkta küf bulaşması yaygın olup, bazı türlerin gelişmeleri insan ve hayvan sağlığı için önemli bir risk oluşturmaktadır. Fındık özürleri arasında raf ömrünü kısaltan etkenlerin en önemlisi küflenme ve buna bağlı olarak oluşan aflatoksinlerdir. Küf gelişimi bahçede başlamakta, hasat ve yetersiz ve/veya uygun olmayan kurutma koşulları nedeniyle gelişebilmekte, depolama ve taşıma sırasında da oluşabilmektedir. Kabuklu fındıkta hasat, kurutma ve depolama süresince *Penicillium*, *Aspergillus* ve *Rhizopus* cinsine ait küf türleri bulunmuştur. Kabuklu fındıkta aflatoksin üreten *Aspergillus flavus* ve *A. parasiticus* cinsi küflerin gelişmesi ağaçta başlamakta, hasat işlemleri boyunca artmaktadır. Harman ve depolamada kabuğu çatlamış fındık taneleri dışında, ağaçtaki ve yerdeki kabuklu fındık tanelerinde *A. flavus* görülmemiştir. Ancak küf sayısı fındık dalında başlamakta ve yere düştüğünde arttığı görülmüştür. Bu miktar, harman, çevre ve iklim koşullarına göre değişebilmektedir. Yağış, sert kabuklu meyvelerde hasattan sonra oluşan küf sayısı ve mikroflorayı etkileyen en önemli unsurdur. Yağış

şın fazla olması durumunda, bakteri ve küflerin toplam sayısı yükselmektedir (Dorner ve Cole, 2002, Douglas ve Park, 2002).

Fındıkta küf gelişimi hasat öncesi dalda başlamakta ve kötü işleme ve depolama koşullarına bağlı olarak artış göstermektedir. Yanlış veya erken hasat, fındığın uygun olmayan koşullarda, yetersiz düzeyde kurutulması veya nemli hava koşullarında kurutulması başta aflatoksin sorunu olmak üzere birçok kalite sorunları ile karşılaşmamıza neden olmakta ve büyük ekonomik kayıplar yaşanmaktadır. Harmanda özellikle dış kabuğu çatlamış, zedelenmiş fındıklarda aflatoksin bulunmuştur. (Sanchis, 1988). Hasat ve hasat sonrası uygulamalarla aflatoksin oluşması kontrol edilemediği takdirde, daha sonraki aşamalar olan depolama ve işleme sırasında aflatoksin kontrolü zorunlu hale gelmektedir. Aflatoksinin kontrolü aflatoksinli partilerin ayrılmasını, aflatoksinli ürün miktarının azaltılmasını ve doğru depolama ve işle-



me yöntemleriyle yeni aflatoksin oluşmasının önlenmesini içermektedir (Anon, 2000, 2002, Özdemir ve ark., 1998, TÜBİTAK NATO Projesi Raporu, 1990; TÜBİTAK, Aflatoksin Projesi Raporu, 2002-2005).

Aflatoksin oluşumu, sıcaklık, ortam bağıl nemi (%RH) ile dolayısıyla ürünün su aktivitesiyle ilişkilidir (Denizel, 1976, Prado, 1991). Güneşte kurutma sırasında, hasat sonrası, su aktivitesinin yüksek olduğu (0.98-0.80) ilk günlerde aflatoksin oluşabilmektedir (TÜBİTAK, Aflatoksin Projesi Raporu, 2002-2005). Natürel fındıklar ve kavrulmuş kıyılmış fındıklar aflatoksin açısından riskli iken, kavrulmuş fındıklar daha dayanıklıdır. Su aktivitesinin 0.78-0.81 olduğu durumlarda (genellikle kek ürünleri) fındık aflatoksin ve ergosterol üretilmesi için iyi bir besi yeri oluşturmaktadır. Fındıkta aflatoksin bulunması ve aflatoksinin kanserojen olması, fındığın riskli ürünler arasında yer almasına neden olmaktadır.



Fındıklarda Acılaşıma

Fındık yağlı bir üründür ve lipid oksidasyonu veya hidrolizi ile acılaşırlar. Fındıkların bozulması serbest yağ asitlerinin hidroperoksidlerde konjuge dien sistemine paralel olarak artması ile açıklanabilir (Labuza, 1971, Hadorn ve ark. 1977, 1978, Grosch ve ark., 1983). Lipid oksidasyonu başladıktan sonra kalite hızla azalır. Serbest kalan yağ asitleri oksidasyon reaksiyonunu başlatır. Bununla beraber oluşan hidroperoksitler peroksidad etkisi ile veya sıcaklık ve bağıl neme bağlı olarak oksidasyonla acımsı tat ve kokuları veren doymuş, doymamış di- ve epoxy aldehitler, ketonlar, laktonlar, furanlar, alkol, monobazik, dibazik, okzo & hidroksi asitler, doymuş, doymamış hidrokarbonlar gibi ikincil, üçüncül ürünlere dönüşürler (Ragnarsson ve Labuza, 1971; Hadorn ve Zürcher, 1977 ve Sanders ve ark., 1993).

Bu bozulma mekanizması oksijen, ışık, ısı, su aktivitesi, mikroorganizmalar, metal iyonları, yağ asitleri ve enzimler gibi birçok faktör tarafından hızlandırılmaktadır. (Angelo ve ark., 1979). Lipid oksidasyonu başlangıcında oluşan hidroperoksitler otooksidasyon ürünüdürler ve tatsızdırlar. Bu nedenle hidroperoksitler çok miktarda olsa bile tat olarak algılanmayabilirler. Acılaşıma tadını veren hidroperoksitlerin parçalanmış ürünleridir (Sturm, 1979). Buna neden olan önemli faktörler sıcaklık ve enzimlerdir. Diğer taraftan fındıkların raf ömürleri çeşit, doymamış yağ asitleri oranı (oleik, linoleik and linolenik asitler), mineraller, tanede doğal olarak bulunan antioksidantlar (E Vitamini) veya ince zarda yoğun olarak bulunan fenolik maddelere bağlı olarak değişiklik göstermektedir (Mehlenbacher, 1993).

Doymamış yağ asidi içeren yağlı gıda maddelerindeki kalite değişimleri genellikle oto-oksidasyon ile olup oksijenin bulunduğu koşullarda oluşmaktadır. Yağ oksidasyonu, su aktivitesinin 0,2 gibi

çok düşük olduğu durumlarda çok hızlı olmakta, 0.50'ye kadar düşüş ve sonra su aktivitesinin yükselmesiyle tekrar artış göstermektedir. Dolayısı ile 0,5 su aktivitesi civarında fındıklarda yağ oksidasyonu daha yavaş olmaktadır.

Sonuç

İşlenmiş fındıkların depolanmak üzere taşınması aşamalarında taşıma amaçlı kullanılan alanlar temiz, kuru olmalı ve gözle görünebilecek küf gelişimi bulunmamalıdır. Konteynırlar taşıma sırasında kırılmalara ve ayrılmalara karşı dayanıklı olmalıdır. Toz, küf sporları, böcek ve yabancı maddelerin girişini engelleyecek şekilde izole edilmiş olmalıdırlar. Konteynırlarda taşıma sırasında iklimsel veya gece-gündüz değişimine bağlı olarak sıcaklık farklılıklarından kaynaklanabilecek nem yoğunmalarına karşı önlem alınmış olmalıdır.

Depolama amaçlı kullanılan alanlar temiz ve kuru olmalı, küf gelişimini önlemek amacı ile ortam bağıl nemi % 70'in altında tutulacak şekilde kontrol edilmelidir. Yağmur, kemirgen ve böcekler, su drenajına karşı önlemler alınmalı, sıcaklık ve bağıl nem değişimleri minimize edilmelidir. İyi depolama uygulamaları (GSP: good storage practices) uygulanarak böcek ve küf seviyeleri minimize edilmelidir. Bu uygulama, tescilli insektisit ve fungusitlerin kullanımı veya gerekli önlemlerin alınması ile sağlanabilir.

Sonuç olarak, fındıkların güvenli olarak depolanabilmesi için fındıkların su aktivitesi FDA'nın da uygun gördüğü 0,7'nin altında olmalıdır. Fındıkların kalitelerinin uzun süre korunabilmesi için bu değer daha da düşürülebilir. Dolayısı ile fındığın 0,05 g su/g km (yağ bazda yaklaşık olarak % 4,8) kurutulmuş olarak, hijyenik koşullarda bağıl nem ve sıcaklık kontrollü depolarda depolanması gerekmektedir.

Kaynaklar

Kaynaklar listesi yazarından temin edilebilir.

Aflatoksin ve ihracatçı

Fındık ihracatında özellikle Avrupa Birliği ülkelerinde kendi gıda kodekslerine göre zorunlu hale getirilmiş olan aflatoksinin maalesef bugün yükünü ihracatçılar çekmektedir. Oysaki ürünün oluşumu esnasındaki tabiat şartları, tam aflatoksinle mücadeleyle bilinçlendirilmemiş üretici, bunun yanında serbest piyasada iyileştirilmemiş depolama koşulları neticesinde oluşabilecek olan bu toksinin son dış satıcısı olan ihracatçı hem sorunu yaşamakta hem de bundan maddi zarar görmektedir. Bilindiği gibi fındık tarım ürünleri içerisinde lider olan bir üründür. Neden lider denildiği zaman da verilecek cevap tektir o da; en fazla ihracat getirisi olan ürün olmasıdır, işte böyle bir ürünün dövizini Türkiye'ye getiren çoğu ihracatçı firmala-

Necdet GÜRSOY
Ordu Ticaret Borsası Başkanı

rimız maalesef kendi oto kontrol sistemleri için yapmış olduğu ciddi yatırımlar ve hatta kurulan özel gıda analiz laboratuvarlarına sahip olmalarına rağmen heterojen olan fındığın resmi olarak belgelenmesine rağmen Avrupa Birliği ülkelerinden geri dönmektedir.

Tabii ki bu da ihracatçıyı maddi olarak zarara sokmasının dışında Türk fındığının prestijine de zarar vermektedir. Oysa bu yaşanan sorunların neticesinde heterojen bir yapıya sahip olan fındıkta örneklemelerin homojen olmadığı bilinmesine rağmen verilen resmi sağlık sertifikaların nazara dikkate alınmamasına karşın hiç tepki oluşmamış hatta ihracatçı Türkiye'de itiraz edip şahit numunesini tekrar kontrol ettirme hakkına sahip olmasına rağmen bu Avrupa Birliği ülkelerinde sadece ve sade-

ce oradaki yetkilinin insafına bırakılmıştır.

Tabii bu durumda böyle olunca ihracatçı haklı da olsa tekrarlatamadığı analizin sonucunda malının geri dönmesi kaçınılmaz oluyor ve de bundan zarar görüyor. Halbuki bugün Avrupa Birliğine girmek için tarımda çalışılan entegrasyon çalışmalarının neticesinde bizlerin hedefi gerçekten ciddi çalışan Kontrol Şube Müdürlüğü, İl Kontrol Laboratuvarları hatta devlet onaylı Özel Gıda Analiz Laboratuvarlarının belgesinin onlar tarafından da kabul edilir olmalıdır. Zira mademki böyle bir ortak çalışma her iki taraflarca başlatıldıysa ve bu da denetleniyorsa bizlerin verdiği belgelerin geçerliliği olmalıdır. Aksi takdirde ihracatçı geçmişteki yaşamış olduğu sorunları yaşamaya devam eder diye düşünüyorum.



Gıda güvenliği teşekkür belgeleri verildi

Gıda güvenliğinin temini, her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin teknik ve hijyenik şekilde üretim, işleme muhafaza, depolama, pazarlama ve halkın gereği gibi beslenmesini sağlamak, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığını korumak üzere Teşekkür Belgesi uygulamasına esas asgari özellikleri ve bu özelliklere haiz işyerlerinin belirlenerek Teşekkür Belgesi ile taltif ve teşvik edilmesi ve tüm gıda üretim ve satış yerlerinin güvenilir/kaliteli gıda maddesi üretim ve satışına yönlendirilmesi amacıyla **Gıda Üretim, Satış Ve Toplu Tüketim İşyerlerinin Ödüllendirilmesine Dair Yönerge** hazırlanarak yürürlüğe konulmuştur.

Ödüllendirilecek işyerleri

Teşekkür Belgesi ile taltif ve teşvik uygulaması; unlu mamuller, ekmek ve ekmek çeşitleri, pastacılık ürünleri, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, hazır yemek üreten işyerleri ile su ürünleri satış işyerleri, kırmızı ve kanatlı eti satış yerleri, toplu tüketim işyerlerini (lokantalar, kafe v.b.) kapsar. Bu işyerlerinden uygun görülenlere Gıda Güvenliği Teşekkür Belgesi verilir.

Gıda Güvenliği Teşekkür Belgesi ile ödüllendirilecek işyerlerinin belirlenmesi

Gıda Güvenliği Teşekkür Belgesi ile ödüllendirilecek işyerleri;

a. Her yıl denetime tabi tutulan, yasal zorunlulukların dışında



ek gıda güvenliği önlemleri alan ve uygulayan,

b. Gıda teknolojisindeki gelişmeleri uygulamalı olarak tatbik eden,

c. İşyerinde çalışanları sürekli eğiten ve kişisel hijyene önem veren,

d. Bir yıl içerisinde en az iki denetime tabi tutulan ve denetim sonuçları olumlu olan,

e. Üretim işyerleri için denetimlerde ürettikleri ürünlerden alınan numune sonuçları Türk Gıda Kodeksine uygun olan,

f. İzlenebilirlikle ilgili kayıt sistemlerini tutan,

g. Gıda güvenliği ile ilgili olarak Gıda Mevzuatının dışında yer alan ulusal ve uluslar arası sistemleri uygulama çalışmaları yapan ve/veya uygulayan,

h. Tüketici şikâyet ve önerilerini dikkate alan ve tüketici haklarını ön planda tutan,

Gıda Güvenliği Teşekkür Belgesi verilecek işyerlerinde aranacak genel ve özel şartlar

- Gıda Güvenliği Teşekkür Belgesi ile taltif edilecek işyerlerinde aşağıdaki özelliklerin bulunması gerekmektedir.

Üretimin ve/veya satışın niteliğine bakılmaksızın işyerlerinde aşağıdaki genel şartlar aranır.

1. İşyerleri ve işyerlerinin üretimde kullandıkları, üretimini/satışını yaptıkları gıda maddeleri Türk gıda mevzuatında belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

2. Üretilen gıda maddeleri gıda kodeksinde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.



3. Yasal zorunlulukların dışında ek gıda güvenliği önlemleri alan ve uygulayan, gıda teknolojisindeki gelişmeleri uygulamalı olarak tatbik eder durumda olmalıdırlar.

4. Teşekkür Belgesi almaya hak kazanmış işyerleri mevzuat değişikliklerini yerine getirmeyi taahhüt eder.

5. Verilen belge üzerindeki adres için geçerli olup, üretim yerinin satış yerleri, toplu tüketim işyerinin ve diğer işyerlerinin şubeleri için geçerli değildir.

Uygulamadan Yararlanamayacaklar

1. Yıl içerisinde Gıda Mevzuatı ve Su Ürünleri Mevzuatı hükümlerine göre ceza alan işyerleri, ceza alan işyeri sahipleri ve/veya ceza alan sorumlu yöneticilerin sahibi olduğu veya çalıştığı işyerleri,

2. Teşekkür Belgesi ile ödüllendirildiği halde, Teşekkür Belgesi uygulamasına esas genel ve özel şartları yitirdiği tespit edilen işyerleri,

Teşekkür Belgesi uygulamasından yararlandırılmazlar; bu işyerlerine verilen Teşekkür Belgesi geri alınır.

Gıda Üretim, Satış Ve Toplu Tüketim İşyerlerinin Ödüllendirilmesine Dair Yönerge kapsamında yapılan başvurular değerlendiril-

miştir. İl Tarım Müdürlüğüne yapılan 2007 yılı denetim sonuçlarına ve Yasal zorunlulukların dışında ek gıda güvenliği önlemleri alan ve uygulayan, gıda işyerlerinden müracaat edenlerin değerlendirilmesi sonucunda aşağıdaki işyerleri Gıda Güvenliği Teşekkür Belgesi almaya hak kazanmışlardır.

- 1- Unpa Unlu Mamuller,
- 2- Ünlü Ekmek Un Mamulleri Ticaret Sanayi A.Ş.,

3- Fatsalı Hünkâr Restoran,

4- Sağlık Ekmek ve Unlu Mamulleri,

5- Çelebioğlu Gıda Un ve Unlu Mamuller,

6- Zorlular Yemek Sanayi,

7- Şirin Restoran,

8- Zümrüt Fırını,

9- Oney Fırını,

10- Ak-Et Gıda Ürünleri.

KORUMA VE KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜ'NDEN ORDU'DA GIDA GÜVENLİĞİ DERGİMİZ, GIDA KONTROL VE DENETİM HİZMETLERİ İÇİN İL TARIM MÜDÜRLÜĞÜ'MÜZE TEŞEKKÜR

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nce Ordu Valiliği'ne gönderilen 23.06.2008 tarih ve 023955 sayılı yazıda aşağıya çıkarılan metin yer almıştır.

"Gıda güvenliği konusunda duyarlılığı arttırmak, bilgileri ve teknolojik gelişimleri paylaşmak, tüketici profilini geliştirmek, gıda güvenliğini sağlamak amacıyla yapılan çalışmalar konusunda kamuoyunu bilgilendirmek, gıda sektörüyle ilgili yasal düzenlemeleri duyurmak, gıda sektörünün ve tüketicinin eğitim ve gelişimini sağlamak gibi önemli hedefleri gerçekleştirebilmek adına yaptığınız çalışmalar ile 5179 sayılı Kanun gereği yapmış olduğunuz gıda denetim ve kontrol hizmetlerinde göstermiş olduğunuz hizmetlerinizden dolayı tüm personele teşekkürler eder. Başarılı çalışmalarınızın devam etmesini dilerim."

Gıda güvenliğinde ambalajın önemi

Hatice USLU

Gıda Mühendisi, Gıda Kodeks Şubesi, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Gıda güvenliği hammadeden başlayarak gıdanın, tüketicinin sofrasına ulaşmasına kadar geçen tüm aşamaları kapsayan geniş bir süreçtir. Bir gıdanın güvenli gıda olarak tanımlanabilmesi için bu süreçte geçen tüm aşamalarda aynı hassasiyetin gösteriliyor olması gerekmektedir.

Günümüzde hazır gıdaların yaygınlaşması, tüketicinin bilinçlenmesi gibi nedenlerle ambalaj konusu gittikçe önem kazanmaktadır. Yeni teknolojilerin geliştirilmesi özellikle plastik, silikon vb. malzemelerin çeşitlenmesi ile ambalaj ve dahası gıda ile temas eden tüm madde ve malzemeler konusundaki çalışmalar artmıştır. Seramikten kâğıda, camdan plastiğe birçok madde ve malzemenin gıda ile teması söz konusudur. Gıda güvenliğinin çeşitli halkalardan oluşan bir zincir olduğu düşünülürse tüm halkaların sağlam olması gerekmektedir. Bu nedenle çiftlikten sofraya gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için üretilen gıdanın doğru şekilde ve doğru malzemede saklanması da önem arz etmektedir. Sadece ambalaj değil, gıda ile temas eden tüm madde ve malzemeler için aynı hassasiyetin gösterilmesi gerekliliği, ambalajdan öte “gıda ile te-

mas eden madde ve malzeme” tanımını gündeme getirmiştir. Günümüzde konuyla ilgili birçok çalışma yapılmakta ve kullanılan malzemelerin gıda ile etkileşimleri detaylı olarak değerlendirilmektedir.

Gıda ile temas eden madde ve malzeme ambalajlarla birlikte tabaklar, kesme aletleri, işleme makineleri vs. de kapsayan geniş bir kavramdır ve güvenli gıda üretimi için üretimin ilk basamaklarından son tüketiciye ulaşana kadar her basamakta yer almaktadır. Bu bağlamda gıda güvenliğinin sağlanması için gıdalar kadar gıda ile temas eden madde ve malzemelerin de asgari teknik ve hijyenik kriterleri sağlanması gerekmektedir.

Gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin yasal düzenlemeler Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından gerçekleştirilmektedir. 5179 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” ve buna bağlı Yönetmeliklerle, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ve bunları üreten işyerlerinin taşınması gereken asgari teknik ve hijyenik kriterler belirlenmiştir. 5179 sayılı Kanunun 4 ve 6. maddelerine dayanarak hazırlanan “Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu



Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik" ile gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzeme üreten, işleyen, ambalajlayan, depolayan, nakleden, pazarlayan işyerlerinin çalışma izni, gıda sicili ve üretim izni işlemleri ve bu iş yerlerinin taşınması gereken asgari ve teknik şartlar ile sorumlu yönetici istihdamına dair usul ve esaslar belirlenmiştir.

Gıda ile temas eden madde üreten ve ithal eden işyerlerinin bu Yönetmelikte yer alan şartları sağlamaları ve bağlı bulunduğu İl Tarım Müdürlüğü'nden tescil ve üretim izni ve ithalat işlemlerini gerçekleştirmeleri gerekmektedir.

Gıda ile temas eden madde ve malzemelerle ilgili mevzuat yatay ve dikey olmak üzere iki bölüme ayrılabilir. Bunlar;

A. Yatay Mevzuat

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- 2002/32 Sayılı Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Tebliği
- 2002/8 Sayılı Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ

Yatay mevzuatta; gıda ile temas eden tüm madde ve malzemelere uygulanacak hükümler yer almaktadır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin dokuzuncu bölümü Ambalajlama ile ilgili hükümleri içermektedir. "TGK – Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği" (2002/32), 89/109/EEC sayılı AB direktifi ile uyumlu olarak hazırlanmıştır. "TGK – Gıda Maddeleri ile Temas Eden Madde ve Malzemelerde Bulunacak Sembolün Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" (2002/8) gıda ile temas eden madde ve malzemelerde kullanılacak sembolü içermektedir ve 80/590/EEC sayılı AB direktifi ile uyumlu olarak hazırlanmıştır.

B. Dikey Mevzuat

- Plastik Madde ve Malzemeler
- Seramik Madde ve Malzemeler

- Rejenere Selüloz Filmler
- Epoksi Türevleri
- Vinil Klorür İçeren Madde ve Malzemeler
- Kâğıt Esaslı Ambalaj Maddeleri
- Metal Esaslı Ambalaj Maddeleri
- Cam Esaslı Ambalaj Maddeleri

Dikey mevzuat ürüne özgü kriterleri belirlemektedir. Burada dikkat edilmesi gereken husus, yatay mevzuatın bunlar için de geçerli olduğunun unutulmamasıdır. Yukarıda bahsi geçen dikey mevzuattan plastik, seramik, rejenere selüloz, epoksi türevi madde ve malzemeler ile vinil monomer içeren madde ve malzemelerle ilgili ürüne özel tebliğler varken, kâğıt, cam ve metal esaslı madde ve malzemelerle ilgili hükümler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin dokuzuncu bölümünde yer almaktadır.

İlgili mevzuata www.kkgm.gov.tr web adresinden ulaşılabilir.

AB'de Yasal Durum:

Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelerle ilgili mevzuat AB'ye uyum çerçevesinde hazırlanmaktadır. Bu bağlamda AB ve ulusal mevzuatımızın sistematik yapısı benzeşmektedir. AB'de de bizde olduğu gibi bir çerçeve Yönetmelik ve buna bağlı dikey mevzuat sistemi uygulanmaktadır.

Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere İlişkin 1935/2004/EC sayılı Konsey Tüzüğü çerçeve bir mevzuat olup, gıda ile temas eden tüm madde ve malzemelere uygulanır. Özellikle Tüzüğün 3. maddesinde yer alan genel hükümlere sıkça başvurulmaktadır.

"Madde 3

1. Aktif ve akıllı madde ve malzemeleri de kapsamak üzere madde ve malzemeler, normal koşullarda ya da ileride oluşması öngörülen koşullarda içeriklerini, aşağıda belirtilenlere neden olabilecek mik-

tarlarda gıdaya geçirmeyecek şekilde iyi üretim uygulamalarıyla üretilmiş olmalıdırlar.

a. İnsan sağlığını tehlikeye sokacak miktarlar

b. Gıdanın bileşiminde istenmeyen değişikliklere neden olacak miktarlar

c. Gıdanın duyuşal özelliklerinde değişiklik oluşturacak miktarlar

2. Madde ve malzemenin etiketlemesi, reklâmı ve sunumu tüketiciyi yanıltacak şekilde olmamalıdır."

Bu Tüzük akıllı ve aktif ambalaj tanımlarını da içermektedir. Ülkemiz mevzuatında bu tanımlar henüz yer almamaktadır. Tüzük bir "Onaylama Prosedürü" kavramını gündeme getirmiştir. Prosedür, izin verilen listelerde yer almayan maddeler için Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) tarafından gerçekleştirilecek bir dizi incelemeyi kapsamaktadır. Bu Tüzük, 89/109/EEC ve 80/590/EEC sayılı AB direktiflerini yürürlükten kaldırmıştır. Tüzüğün ulusal mevzuatla uyumlaştırılması çalışmaları devam etmektedir. Ancak, uyumun tam olarak gerçekleştirilebilmesi için ülkemizde EFSA benzeri bağımsız bir risk değerlendirme kuruluşunun oluşturulması gerekmektedir.

Tüm bu bilgiler çerçevesinde, gıda güvenliğinin önemli bir halkası olan gıda ile temas eden madde ve malzemelerin de gıda ile ilgili tüm iş ve işlemlerde değerlendirmeye alınması önem arz etmektedir.

Kaynaklar

- 1- Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun (Kanun No:5179)
- 2- Gıda ve Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik (R.G: 27.08.2004-25566)
- 3- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (R.G:16.11.1997-23172)
- 4- AB Mevzuatı (www.europa.eu)



Hayvancılığın desteklenmesi hakkında kararda değişiklik yapılmasına ilişkin karar 24 Mayıs 2008 tarihli resmi gazetede yayımlandı. Değişikle et ve süt için doğrudan ödeme yapılacaktır.

Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Karar'ın 2 nci maddesinin ikinci fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve aynı maddeye aşağıdaki fıkralar ilave edilmiştir.

1. (2) Kültür ırkı ve kültür ırkı melezi sığır yetiştiren üreticilere, Sığır Cinsi Hayvanların Tanımlanması, Tescili ve İzlenmesi Yönetmeliği kapsamında kayıtlı, tanımlanmış olmak ve üst birliğini oluşturmuş bir hayvancılık örgütüne üye olmak şartı ile anaç sığır başına Tablo 1'de belirtilen miktarlarda doğrudan ödeme yapılır. Ayrıca

anaç manda başına da aşağıda belirtilen miktarda doğrudan ödeme yapılır. Tablo 1'de belirtilen anaç sığır başına ödeme miktarları, en az 5 başa sahip olmak üzere, 200 başa kadar tam olarak, 200 baş ile 500 baş arası için % 50'si, 500 baş üzerine ise, % 25'ine karşılık gelen tutarın ödenmesi suretiyle uygulanır.

2. (9) Üretmiş olduğu sütü, Tarım ve Köyişleri Bakanlığında süt teşvik kod numarası almış, gıda sicili ve çalışma izni olan süt işleme tesislerine satan üreticilere beher litre süt için 4 YKr doğrudan destekleme ödemesi yapılır.

3. (10) 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu kapsamında belirlenen tazminatlı hastalıklardan birine yakalandığı ilgili mevzuat çerçevesinde tespit edilerek kestirilen, öldürülen ya da ölen hayvanların sahipleri ile ihbarı zorunlu hastalıklardan birine karşı koruma maksadıyla hükümet veteriner hekimi ya da Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca görevlendirilen veteriner hekim tarafından yapılan aşı, serum ve ilaç uygulamaları nedeniyle öldükleri otopsi ve laboratuvar muayeneleri ile tespit edilen hayvan sahiplerine, miktarı il veya ilçelerde oluşturulacak komisyon

Tablo - 1

1	Anaç sığır	250 YTL/baş
2	Soy kütüğüne kayıtlı anaç sığır	50 YTL/baş ilave ödeme
3	Hastalıklardan ari işletmelerdeki anaç sığır	50 YTL/baş ilave ödeme
4	Manda	250 YTL/baş

Tablo - 2

1	Şap Aşısı Büyükbaş		0,75 YTL/baş
2	Şap Aşısı Küçükbaş		0,50 YTL/baş
3	Sığır Brucellosisi	(S-19 Genç)	1,50 YTL/baş
4	Koyun Keçi Brucellosisi	(Rev-1 Genç)	0,50 YTL/baş

Tablo - 3

1	Büyükbaş	1,32YTL/baş	5	Tavuk	2,10 YTL/1000 baş
2	Küçükbaş	0,32 YTL/baş	6	Hindi	13,20 YTL/1000 baş
3	Devekuşu	1,05 YTL/baş	7	Çıkma tavuk	2,10 YTL/500 baş
4	Tavşan	0,16YTL/baş	8	Ördek	2,10 YTL/500 baş

tarafından belirlenmek üzere, ilgili mevzuat çerçevesinde hayvan hastalıkları tazminat desteği ödenir.

4. (11) Hayvan hastalıkları ile mücadele çerçevesinde, Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca belirlenen programlı aşılamalardan Tablo 2'de belirtilenler için, uygulayıcılara, karşılarında gösterilen miktarlarda destekleme ödemesi yapılır.

5. (12) Hayvansal orijinli gıda kontrolünde etkinliğin sağlanması,

hayvan hastalıklarıyla mücadele, mezbaha ve denetim hizmetlerinin iyileştirilmesi amacı ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığının belirlediği işletmelerde veteriner hekim çalıştırılması için, kesilen hayvan başına, Tablo 3'de belirtilen birim miktarlarda ödeme yapılır. Ancak kesim miktarı ne olursa olsun aylık destekleme miktarı 1.000 YTL'den az, 3.000 YTL'den fazla olamaz.

6. (13) Tarım ve Köyişleri Bakanlığının ilgili kuruluşu olan Et ve

Balık Kurumu kombinalarında kesim yaptıran ve Tarım Kredi Kooperatifi ile sözleşmeli besicilik yapan 28 ildeki (Adıyaman, Ağrı, Ardahan, Artvin, Batman, Bayburt, Bingöl, Bitlis, Diyarbakır, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Gaziantep, Gümüşhane, Hakkâri, Iğdır, Kars, Kahramanmaraş, Kilis, Malatya, Mardin, Muş, Siirt, Sivas, Şanlıurfa, Şırnak, Tunceli, Van) yetiştiricilere 190 kilogram ve üzeri karkas ağırlığına ulaşmış erkek sığır karkas ağırlığının beher kilogramı için 1 YTL'yi ve toplam et destekleme primi tutan yıllık 12.688.000 YTL'yi aşmamak üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca belirlenen miktarda doğrudan et destekleme primi ödemesi yapılır."

Kararın uygulanmasına ilişkin usul ve esaslar, Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca, hazırlanan 13.06.2008 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Uygulama Esasları Tebliği (Tebliğ No: 2008/31) ile belirlenmiştir.

Karar, 1.1.2008 tarihinden geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girmiştir.

Kaynak

<http://www.rega.basbakanlik.gov.tr>





POYRAZ

Tarımsal Ürünler Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.

dalından damağınıza



G - F
TSE - ISO - EN
22000

K - D
TSE - ISO - EN
9000



yeni ürünler

✓ **40 & 330 gramlık paketlerde
kakaolu fındık ezmesi**

✓ **200 gramlık ambalajda
kavrulmuş fındık**

Kabuklu Fındık



Beyazlatılmış Fındık



Naturel Fındık



Dilimlenmiş Fındık



Kavrulmuş Fındık



Fındık Unu



Kıyılmış Fındık



Fındık Püresi



Karacaömer Köyü Ordu-Ulubey Karayolu 6. Km
ORDU TÜRKİYE

Tel : +90.452.237 06 90 (4 hat)

Fax : +90.452.237 06 94

Ücretsiz Tüketici Danışma Hattı 0800 357 52 52

satis@poyraznut.com export@poyraznut.com

www.poyrazfindik.com www.poyraznut.com



Sofralık zeytin tebliği yayımlandı

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca hazırlanan, 25.05.2008 tarih ve 26886 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren tebliğin amacı; sofralık zeytinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere sofralık zeytinin özelliklerini belirlemektir. Tebliğe göre zeytin; ham zeytin danelerinin olgunluk derecelerine, işleme şekillerine ve piyasaya sunuş şekillerine göre sınıflandırılmıştır.

Ürün özellikleri

Bu Tebliğde geçen sofralık zeytinlere ait ürün özellikleri aşağıda verilmektedir.

a. Sofralık zeytinler; yabancı tat ve koku içermemeli, kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.

b. Karışım zeytinde, zeytin oranı, süzme ağırlık üzerinden ilave edilen karışım maddeleri toplamının en az % 70'i olmalıdır.

c. Zeytinin ambalaj salamurasında pH değeri ve tuz (NaCl) miktarı tebliğ ekinde yer alan Ek-1'de verilen değerlere uygun olmalıdır. Salamura içinde muhafaza edilme-
yen zeytinlerde bu değerlere, me-
zokarpta (etli kısımda) bakılır.

ç. Doğal fermente zeytin daha fazla meyve aromasına sahiptir, hafif acı tatta olabilir.

d. Karma ve karışım zeytin haricinde bu Tebliğ kapsamında yer alan diğer zeytinler için, her bir paket üründe tek çeşit zeytin kullanılmalıdır.

e. Sofralık zeytin üretiminde kullanılan su İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olmalıdır.

f. Biber, soğan, badem, kereviz, kapari, portakal veya limon kabuğu, fındık içi ve benzeri maddeler tek başına veya karıştırılarak veya ezme gibi fiziksel işlemlerden geçirildik-



ten sonra dolgu gıda maddesi olarak kullanılabilir.

g. Çekirdeksiz ve çekirdeği çıkarılarak işlenen zeytinlerde; 5 mg'dan fazla gelen çekirdek parçaları veya bütün çekirdek miktarı, 100 gramda 5 adetten fazla olmalıdır.

ğ. Zeytinde yabancı madde bulunmamalıdır. Ancak, üretim teknolojisi gereği üründe bulunması gereken çekirdek, yaprak, sap, zeytin parçaları ve dolgu gıda maddeleri gibi maddelerin miktarı 100 gramda en fazla 10 adet olmalıdır.

h. Dane iriliği; çekirdekli tüm zeytinlere uygulanır. Zeytinde irilik kriteri, 1 kg'da bulunan dane adedi-ne göre değerlendirilir. Zeytinin dane iriliği aralıkları tebliğ ekinde yer alan Ek-2'de verilmiştir. Zeytinin dane sayısı ambalaj üzerinde belirtilen en düşük dane sayısından % 5 daha az olabilir.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümü ile "Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır.

a. Sofralık zeytinlerde ürün ismi, olgunluk derecelerine, piyasaya sunuş şekillerine göre tanımlanan isimlerle desteklenmelidir.

b. Sofralık zeytinlerin işleme şekilleri etiket üzerinde ürün adı ile aynı yüzde belirtilebilir.

c. Zeytin çeşidi, sadece bütün haldeki zeytinlerde etiket üzerinde belirtilebilir.

ç. Dolgulu zeytinlerde ürün ismi dolgu gıda maddesinin adıyla ifade edilir.

d. Karışım zeytinlerde, karışımın sağlandığı yenilebilir maddeler ya da karışım yöntemine göre isimlendirme yapılabilir.

e. Çekirdeksiz zeytin, dolgulu zeytin ve bütün haldeki zeytinler 1 kg'daki dane adedi baz alınarak, EK-2'de yer alan tabloya uygun olarak dane adedi etiket üzerinde belirtilmelidir.

f. Zeytinlerdeki tuz (NaCl) içeriği 100 gramda 4.5 grama kadar ise "az tuzlu" olarak isimlendirilebilir.

Uyum zorunluluğu

Halen faaliyet gösteren ve Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Kaynak

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

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde değişiklik yapıldı



Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde değişiklik yapılmasına dair yönetmelik 16.05.2008 tarih ve 26878 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca 16.11.1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 19 uncu maddesinin (b) bendi ; "Gıda maddeleri ile

doğrudan temas edecek kâğıt ve kartonların bileşiminde titandioksit (TiO₂) % 3'ü, kurşun 20 mg/kg'ı, arsenik 2 mg/kg'ı, klorür %0,2'yi, poliklorbifenil 2 mg/kg'ı ve formaldehit 15 mg/kg'ı geçmemelidir." şeklinde

değiştirilmiştir. Aynı Yönetmeliğin Plastiklerde Kullanılacak Boyar Maddeler İle İlgili Teknik Özellikleri ve Plastiklerde Özel Şartlarda Kullanılacak Boyar Maddeleri belirleyen 36 No'lu eki de değiştirilmiştir.

Sürülebilir yağlar, margarin ve yoğun yağlar tebliği yürürlükte



Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca; sürülebilir yağlar/margarin ve yoğun yağların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, muhafazasını, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak ve bu ürünlerin özelliklerini belirlemek amacıyla hazırlanan Sürülebilir Yağlar, Margarin Ve Yoğun Yağlar Tebliği 17.05.2008 tarih ve 26879 sayılı resmi gazetede yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Süt yağı: İnek, koyun, keçi veya manda sütünden elde edilen yağı,

Bitkisel yağ: Yenilebilir bitkisel kaynaklı yağları,

Hayvansal yağ: Domuz yağı ve süt yağı haricinde, balık dahil olmak üzere hayvansal kaynaklardan elde edilen yağı,

Sürülebilir yağlar/margarin: İnsan tüketimine uygun bitkisel

ve/veya hayvansal yağlar ve/veya süt yağından elde edilen temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen şekillendirilebilir ürün grubunu,

Yoğun yağ: Yağ içeriği %90'dan fazla olan ürünü,

Çeşnili sürülebilir yağlar/margarin: Bu Tebliğ kapsamındaki tüm ürünlere çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya taklit ve taşıyıcı olmaması şartı ile diğer gıda maddeleri katılarak çeşnilendirilmesiyle elde edilen ve kendine has tat, koku, görünüm ve yapı dışında kalan özellikler açısından Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özelliklerini taşıyan ürünü, ifade eder.

Ürün özellikleri

Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a. Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.

b. Ürünlerde tuz ve su dışında kalan kısmın en az 2/3'ü yağ olmalıdır.

c. Ürünlere ait yağ oranları çizelgede verilmiştir.

Ambalajlama, Etiketleme, İşaretleme Kuralları

1. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

2. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki bilgiler de etikette okunaklı, anlaşılır ve kolayca görülebilir şekilde bulunmalıdır:

a. Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindekiler bölü-

münde ağırlıkça yüzde "en fazla %..." olarak belirtilmelidir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde "tuz eklenmemiştir" ifadesi etiket üzerinde belirtilmelidir.

b. Ticari ismin olduğu ön yüzde, ürünün hangi şekilde adlandırıldığı açıkça görülebilecek şekilde belirtilmelidir.

c. Süt yağlı margarinlerde üründeki toplam yağ oranı ve içindeki süt yağı oranı etikette ticari markanın olduğu yüzde ticari markayla birlikte, açıkça görülebilecek şekilde yazılmalıdır.

ç. Bu tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin satış isimleri ile birlikte kullanım amaçları, üretim teknikleri de belirtilebilir.

d. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin adlandırmaları aşağıda belirtildiği şekilde yapılabilir;

1. Yağ içeriği % 41 den fazla, % 62 den düşük olan ürünlerde "yağı azaltılmış" ifadesi ancak % yağ oranı ile birlikte kullanılabilir.

2. Yağ içeriği % 41 veya daha düşük olan ürünlerde "düşük yağlı" veya "az yağlı" veya benzeri ifadeler ancak % yağ oranı ile birlikte kullanılabilir.

3. "Dörtte üç yağlı " yerine % yağ oranı ile birlikte "yağı azaltılmış" ifadesi kullanılabilir.

4. "Yarım yağlı" yerine % yağ oranı ile birlikte "düşük yağlı" veya "az yağlı" veya benzeri ifadeler kullanılabilir ancak bu adlandırmalarda iki ifade birlikte kullanılamaz.

e. Bu tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin bileşiminde;

- Süt yağı dışında sadece bitkisel yağ içeren ürünlerde "bitkisel" ifadesi,

- Hayvansal yağ içeren ürünlerde "hayvansal" ifadesi ürün ismi ile birlikte kullanılmalıdır.

f. Yarım yağlı margarin yerine "minarin" veya "halvarin" ifadesi % yağ oranı ile birlikte kullanılabilir.

g. Etiket üzerinde belirtilmek istenen herhangi bir bitkisel yağın

Yağ Oranları	Margarin
Ürün Adı	Yağ İçeriği (Ağırlıkça, %)
Margarin	%80 Yağ %90
Dörtte üç yağlı margarin	%60 Yağ %62
Yarım yağlı margarin	%39 Yağ %41
Margarin - "%..." yağlı	%10 Yağ < %39
	%41 < Yağ < %60
	%62 < Yağ < %80

Süt Yağlı Margarin	
Ürün Adı	Yağ İçeriği (Ağırlıkça, %)
Süt yağlı margarin	%80 Yağ %90
Süt yağlı margarin- Dörtte üç yağlı:	%60 Yağ %62
Süt yağlı margarin- Yarım yağlı:	%39 Yağ %41
Süt yağlı margarin - "%..." yağlı	%10 Yağ < %39
	%41 < Yağ < %60
	%62 < Yağ < %80

doğal trigliserid yapısı korunmuş olmalı ve yağ fazında en az %10 oranında kullanılmalıdır. Kullanılan yağın yüzdesi etiket üzerinde ticari ismin yer aldığı ön yüzde açıkça belirtilmelidir.

ğ. Çeşnili yağlarda karışımda kullanılan çeşni maddesinin adı ve/veya çeşni karışımındaki en yüksek çeşninin adı "Çeşnili" ifadesi yerine kullanılabilir.

h. 20°C sıcaklıkta akıcı halde bulunan margarinlerin isminin başına sıvı ibaresi konulabilir.

ı. En az %99 oranında yağ içeriğine sahip olan yoğun yağlar susuz yağ olarak adlandırılır.

Taşıma ve depolama

Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Ayrıca satış noktalarındaki muhafaza sıcaklığı 14 °C' den yüksek olmamalıdır.

Uyum zorunluluğu

Halen faaliyet gösteren ve Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri yayım tarihinden itibaren bir yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Kaynak

<http://www.rega.basbakanlik.gov.tr>



Gıda maddelerindeki bulaşanların hakkında tebliğ yeniden yayımlandı

1 7.05.2008 tarih ve 26879 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan tebliğin amacı, gıda maddelerinde bulunabilen belirli bulaşanların maksimum miktarlarının belirlenmesidir.

Tebliğ, gıda maddelerinde bulunabilen; Nitratlar, Mikotoksinler, (Aflatoksin, Okratoksin A, Patulin, Deoksinivalenol, Zearalenon, Fumonisinler), Bakteriyal toksinler, Ağır metaller (Kurşun, Kadmiyum, Civa, Kalay), 3-monokloropropan-1,2-diol, Dioksinler, furanlar, dioksin benzeri poliklorlubifenilleri (PCB), Polisiklik aromatik hidrokarbonlar ve Erusik asiti kapsamaktadır.

• *Bulaşan: Gıda maddesine kasten ilave edilmeyen, gıdanın üretiminden pazarlanmasına kadar olan aşamalarda veya çevresel kaynaklı gıdaya istenmeden bulaşan her türlü madde ve bileşikler,*

• *Metal ve metaloidler: Gıda maddelerinin doğal yapısında bulunabilen veya çevre, teknolojik iş-*

lemler ya da ambalaj materyalleri gibi değişik yollardan gıdaya bulaşabilen kimyasal inorganik maddeleri,

• *Mikotoksinler: Gıda maddelerinde belirli çevre koşullarında bazı küfler tarafından üretilen, toksik sekonder metabolitleri, ifade etmektedir.*

Bulaşanlarla İlgili Genel Hükümler Şunlardır:

- Piyasaya sunulduklarında, tebliğde yer alan gıda maddelerinin bulaşanların miktarı, bu tebliğde belirtilen limitlerden daha fazla olmamalıdır.

- Tebliğde belirtilen maksimum miktarlar, aksi bir durum belirtilmedikçe gıda maddelerinin yenilebilir kısımları için verilmiştir.

- Kurutulmuş, seyretilmiş, işlenmiş veya birden fazla bileşen içeren gıda maddelerinde, aşağıda belirtilen hükümler dikkate alınmak koşulu ile tebliğdeki maksimum miktarlar uygulanır.

1. Kurutma veya seyreltme işleminin sonucunda bulaşan konsantrasyonunda ortaya çıkan değişiklikler,

2. İşlenmenin sonucunda bulaşan konsantrasyonunda ortaya çıkan değişiklikler,

3. Bileşenlerin ürünlerdeki nispi oranları,

4. Miktar tayinin analitik limiti.

- **Tüketime sunulan gıda maddelerinde bulaşan miktarı hesaplanırken;**

1. Kurutma, seyreltme, işleme ve/veya karıştırma işlemleri için veya

2. Kurutulmuş, seyretilmiş, işlenmiş ve/veya bileşik gıda maddeleri için gıda işletmecisi tarafından doğruluğu sağlanmış özel konsantrasyon ve seyreltme faktörü kullanılır.

• Eğer gıda işletmecisi özel konsantrasyon ve seyreltme faktörü belirtmiyorsa ya da belirtilen faktörler Bakanlık tarafından uygun bulunmadığı durumlarda, Bakanlık insan sağlığını korumak amacıyla eldeki bilgiler ışığında uygun bir faktör belirler.

• Tebliğdeki maksimum miktarlara uygun olmayan gıda maddeleri, karışım/bileşik gıda maddelerinin üretiminde gıda bileşeni olarak kullanılamaz.

• Tebliğdeki maksimum miktarlara uygun gıda maddeleri, bu limitlere uygun olmayan gıda maddeleri ile karıştırılamaz.



maksimum limitleri

- Mikotoksinleri içeren gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal veya mikrobiyolojik uygulamalar da dahil olmak üzere hiçbir şekilde detoksifikasyonu yapılamaz.

- Yerfıstığı ve bundan üretilen ürünlerin, doğrudan tüketime sunulup sunulmayacağını gösterir açık ifadeler; ambalajlı olanlarda etiket üzerinde, dökme olarak satışa sunulanların ise ürün ile ilgili belgelerinde yer almalıdır. Böyle bir ifadenin bulunmadığı durumlarda bu ürünler işlenmiş olarak değerlendirilir.

- Örtü altında yetiştirilen marullarda, örtü altında yetiştirildiğine dair bir bilgi etiketinde yer almadığı müddetçe bu tür ürünler



açık havada yetiştirilen marullar kategorisinde değerlendirilir.

Uyum zorunluluğu

Halen faaliyet gösteren ve Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri

üreten ve satan işyerleri bir yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Kaynak

<http://www.rega.basbakanlik.gov.tr>



En Güzel Çay
Doğuş Çay

www.doguscay.com.tr



Karayemiş ve sağlık açısından önemi

Havva AKPINAR

Ziraat Mühendisi, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Vatanı Anadolu olup, yurt dışına giden ve isim değiştiren Karayemiş; 1546 yılında bir Fransız tarafından Trabzon'dan toplanmış ve Trabzon Kirazı (*Cerasus trapezuntuna*) olarak adlandırılmıştır. Bitki aynı yıl İstanbul üzerinden İtalya'ya, 1574'de başka bir yabancı tarafından Viyana'ya oradan da Fransa ve İngiltere'ye gönderilmiştir. 1600 yılından itibaren tüm Avrupada park ve bahçelerde süs bitkisi olarak yetiştirilmeye başlanmıştır.

Karayemiş Bitkiler alemi içerisinde *Laurocerasus officinalis* olarak bilinmektedir. Bu meyve türü ülkemizde taflan adıyla da tanınmaktadır. Bitkinin tabii yayılma alanı Karadeniz'in doğu bölgeleri, Kafkaslar, Toroslar, Kuzey ve Doğu

Marmara'dır. Genel olarak ılıman iklim bölgelerinin meyvesidir. Bu bakımdan en iyi karayemişler Karadeniz bölgesinin sahil kuşağında yetiştirilmektedir.

Karadeniz Bölgesi'nde dikkate değer ekonomik büyüklükte karayemiş bahçeleri yoktur. Ancak, bölge karayemişi severek tüketmekte, ağaçlar daha çok evlerin, bahçelerin kenarlarında bulunmaktadır.

Karayemiş, yaz – kış yaprağını dökmeyen (herdem yeşil) ağaç halinde bulunur. Derine giden kuvvetli bir kök sistemi vardır. Düzgün ve genellikle dik bir gövde yapar. Hemen her çeşit toprakta yetişebilir. Havalanması iyi, derin topraklarda bol ürün verir. Genel olarak derin, iyi havalanan, nemli, humuslu – killi – kumlu topraklarda yetişir.

1 kg karayemişte (mg)	
Potasyum	2215
Sodyum	55
Magnezyum	179
Kalsiyum	153
Bakır	0.8
Çinko	1.9
Demir	8.3
Mangan	24.2

Taşlık, kayalık arazilerde de yetişebilir. pH yönünden asidik topraklarda yetişse de kireçli topraklara da tolerans gösterir.

Karayemişin Kullanım Alanları:

Meyvesi taze olarak tüketilir. Ayrıca reçel, pekmez, tuzlama, turşu ve kurutulmuş da değerlendirilir. Tokluk hissi verdiği için diyet yiyeceği, pasta, kek, bisküvi ve özellikle hoşaf ve kompostolara aroma ve tat vermek için, bazı ilaçların yapımında katkı maddesi olarak kullanılmaktadır.

Ayrıca hayvanlara taze olarak yedirilir, Süs bitkisi olarak kullanılır. Yapraklar; çelenk yapımında kullanılır, yöresel olarak da balık tablalarının süslenmesinde, hamsi buğulamasında koku vermek ve iştah açmak için de (1-2 adet halinde) kullanılır.





Sağlık Açısından Önemi

Karayemişin kullanılan kısımları yaprağı, çekirdeği ve meyvesidir. Yapraklarda şeker, tanen, kalsiyum, oksalat ve önemli oranda prulaurasin isimli cyanogenetik bir glikozit bulunur. Bu glikozitin miktarı yaprağın gençliği nispetinde fazladır. Bunlardan başka emulsin isimli bir ferment bulunur. Bu ferment glikozite tesir ederse onu benzaldehit cyanhidrin ve glikoza parçalar. Meyveleri üzerinde yapılan çalışmalarda karayemişte mineral maddelerin ve antioksidan maddelerin bol miktarda, buna karşın bakır ve çinko gibi ağır ve zararlı metallerin ise çok düşük miktarlarda bulunduğu tespit edilmiştir.

Antioksidan özelliği sayesinde, birçok hastalığın oluşumu ve gelişmesini önlemesinde faydalıdır. Bu anlamda karayemiş tüketiminin fayda sağlayacağı hastalıkların başında, alzheimer, diyabet, doku ve cilt hastalıkları, kanser, kalp-damar hastalıkları ve romatizmal hastalıklar geliyor. Karayemişin antioksidan özelliğiyle aynı zamanda yaşın ilerlemesiyle vücutta meydana gelen oksidatif zarar azalıyor, yaşlanma da gecikiyor.

- Bronşite iyi gelir (Meyveler çekirdekleri ile toz edildikten sonra balla karıştırılır).

- Demir eksikliğini giderici özelliği vardır.

- Dişleri korur.

- Hemoroide iyi gelir.

- İdrar söktürür.

- İnsülün hormonunu geliştirir. Spazm çözüdür (sindirim sistemi).

- Kalp çarpıntısını giderir.

- Kan şekerini düşürür.

- Kasların düzenli çalışmasını sağlar.

- Kemik yapısını geliştirir.

- Mide ülseri ve barsak tembelliğini giderir.

- Özsü'yü egzamaya yarar.

- Sakinleştiricidir (astım, sinirsel öksürük).

- Sigaraya karşı isteksizlik doğurur.

- Şeker hastalığına karşı, fırında kurutulularak ya da kavrulularak da tüketilir.

- Taş düşürücüdür.

- Uyku vericidir.

Sonuç

Doğu Karadeniz bölgesinde bol miktarda yetişen karayemiş (taflan), başta kanser ve şeker olmak üzere bir çok hastalığın tedavisinde önemli rol oynuyor. Yapılan çalışmalarda, adeta insülün görevi görmesi bakımından da başta şeker hastalığı gibi birçok hastalığa iyi geldiği belirlenen karayemiş, üreme hormonlarını geliştirme sindirim düzenleme, demir eksikliğini giderme ve prostat problemlerini önleme gibi birçok hastalığın tedavisinde önemli rol oynuyor. Karayemişteki antioksidanların, vücudu oksidanların zararlı etkilerine karşı koruduğu, Alzheimer, diyabet, doku ve cilt hastalıklarına karşı fayda sağlamaktadır. Vücutta hücre yenilenmesini sağlayarak kansere karşı etkili olduğu belirlenen karayemişin ilaç ve gıda endüstrisinde kullanılması için de çalışmalar yapılıyor.

Kaynak

İSLAM, A., Karayemiş Yetiştiriciliği ve Önemi, Ordu Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü,ORDU (<http://www.ziraat.ktu.edu.tr/bahce/islam.htm>)

Sağlıklı yaşam için Kefir

Sibel FERİK

Gıda Mühendisi, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Probiyotik kelimesi Yunanca da “yaşam için olan” anlamına gelmektedir. İnsan ve hayvanların bağırsak sisteminin mikrobiyal dengesini iyileştirerek yararlı etkiler gösteren canlı mikroorganizmalara veya bunları içeren gıda veya maddelere “probiyotik” denilmektedir. Başka bir deyişle bağırsaklarda mikrobik dengeyi sağlayan organizmalar olarak tanımlanmaktadır.

Probiyotiklerin Nitelikleri

Probiyotik bakteri , üründe yeterli sayıda canlı olarak yaşayabilmeli , depolamaya karşı dayanıklı olmalı , ürünün tat ve lezzetini olumsuz yönde etkilememeli , sindirim aygıtında canlılığını koruyabilmeli ve bağırsak mukoza hücrelerine yerleşerek çoğalabilmelidir.

Bazı probiyotik mikroorganizmalar şunlardır:

Lactobacillus kefir ,Lactobacillus casei, Lactobacillus acidophilus, Bifidobactericum bifidum, Bifidobactericum breve, Bifidobactericum longum, Lactobacillus brevis, Lactobacillus yoghurti, lactobacillus bulgaricus ,Streptococcus thermophilus ...

Probiyotik bakterilerin değişik suşları; özgün yetenekleri ve enzim aktivitelerine bağlı olarak farklı etki gösterebilir. Benzer şekilde değişik organizmaların yerleşme ve çoğalma yerleri de türlere göre değişmektedir. Örneğin Lactobacillus acidophilus ve Lactobacillus casei ince bağırsaklara; Bifidobactericum bifidum, Bifidobactericum breve, Bifidobactericum longum kalınba-

ğırsaklara yerleşip anti bakteriyel madde üreterek bağırsak florasını düzeltir, bazı patojenlerin bağırsaklara yerleşmesine engel olur ve vücudun direncini artırırlar.

Vücudun doğal bağırsak florasında bulunan yararlı organizmaların sayılarının azalması, tamamen yok olması karşısında bu yararlı florayı korumak ya da tekrar geri kazanmak için probiyotik mikroorganizmalar değişik ürünlerle tüketime sunulmaktadır. Bu ürünlerden en önemlilerin-

den biri de kefiridir. Orta Asya ve Kafkaslardan Rusya, İskandinav ülkeleri ile Avrupa ve Amerika'ya yayılmış, ancak Türkiye'de çok az tanınmaktadır.

Kefir; kefir mayasının sütle karıştırılıp daha sonra yararlı mikroorganizmalar ile sütün mayalanması sonucu oluşan fermente bir üründür. Kafkas halklarının yüzyıllardır uzun yaşam sırlarından biri olarak gösterilen kefirin aromalı, ferahlatıcı ve biraz ekşi bir tadı vardır.

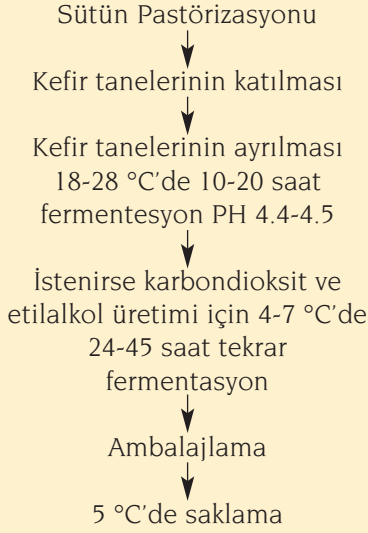
Kefir mayası; 0.5 - 3 cm çapında irili ufaklı düzensiz şekillerde kefir taneleridir. Renkleri beyaz, beyaz-sarıdır. Taneler sütü fermente edici rol oynar, en önemli özelliği fermantasyon sonunda süzülerek tekrar kullanılabilmesidir. Kefir taneleri kazein ve birbirleri ile ortak yaşayan mikroorganizmaların meydana getirdiği jelatinimsi koloniler oluştururlar. Çok karışık bir mikrobiyolojik yapıya sahiptir. Tanede genel olarak laktik asit bakterileri, laktozu fermente eden ve edemeyen mayalar mevcuttur.

Kefirin Faydaları;

- Kalsiyum biyoyararlılığını artırarak kemik sağlığını korumak
- Bağırsıklık sistemini güçlendirmek
- Sindirim sistemini zararlı etkenlere karşı korumak
- Bağırsak kanserini önlemek
- Yiyeceklerin hazmını kolaylaştırmak
- Vitaminlerin (K vitamini, Biotin, niasin, B12 vb) sentezini yapmak.
- Bağırsak duvarını zararlı



Kefir Üretim Akışı



maddelerden korumak ve bağırsak geçirgenliğini azaltmak.

- Toksin gibi zararlı maddelerin kan dolaşımına geçmesini engellemek.
- Besin alerjisini iyileştirmek,
- Kronik iltihabi hastalıkların oluşumunu engellemek.
- İshalli hastalıkları önlemek ve tedavi etmek
- E.coli, Salmonella gibi patojen bakterilere karşı antibakteriyel etki yapmak.

- Depresyonu hafifletmek.
- Sinirsel hastalıkları iyileştirmek
- Otizm bulgularını hafifletmek.
- Kolesterol düzeyini düşürmek
- İdrar yolu iltihaplarını önlemek.
- Kabızlığı tedavi etmek.
- Böbrek taşlarının oluşumunu azaltmak.

Kefirin bu faydalarından yararlanmak için aşağıdaki hususlara dikkat etmek gerekir:

- Canlı, aktif ve güçlü probiyotik bakteri ve mayalar içeren kefir mayasının uygun şekilde korunması gerekmektedir.
- Mayalama koşullarının temiz, hijyen, sağlıklı ve mayalamaya uygun ortamda olması mutlak zorunluluktur.
- Mayalama yapılan sütün taze, temiz ve pastörize süt olması önemli bir gerekliliktir.
- Mayanın mutlaka + 4 °C 'de buzdolabında saklanması, saklama kapları ile saklama yapılacak su veya sütün güvenilir ve temiz olması gerekmektedir.
- Üretim aşamasında alüminyum kap ve süzgeç kullanılmaması, üretim izinli cam ve paslanmaz çelik gereçler ve plastik süzgeç kullanılması yine mutlak zorunluluklardır.

• Mayalama süresi, mayalama sıcaklığı, pıhtılaşma zamanı, pıhtının kırılması, pıhtının süzülmesi gibi işlemlerin uygun süre, sıcaklık, zamanlama ve ortamlarda olması çok önemli bir noktadır. Bu kriterlere dikkat edilmek zorundadır.

• Güneş ışığı altında ve açıkta kefir satışı; kefirin mikrobiyolojik yapısını ve kimyasal bileşimini bozmaktadır. Kefirdeki maya-bakteri dengesi bozulur ve ürün de hızla ekşime ve gaz artar. Bu nedenle kefir içeceği tüketiciye uygun ambalaj ve uygun sıcaklıkta sunulması gerekmektedir.

Ayrıca prebiyotik ürünlerden en iyi şekilde fayda sağlanması için özellikle yetersiz beslenme ve zayıf öğünlerden kaçınılmalı, sigara ve alkol kullanılmamalıdır.

Sağlıklı ve dengeli beslenerek sağlıklı üreten bir toplum olma ile ilgili...

Kaynak

1. BAYSAL, A., 2002, Beslenme, 9. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, ANKARA
2. <http://www.hekimce.com>

Ekmek gramajı yeniden belirlendi



Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca hazırlanan, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ 27.06.2008 tarih ve 26919 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi. Tebliğ değişikliği ile 15.02.2002 ta-

rihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nin 5 inci maddesinin 3 üncü bendinin (b) alt bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"Ekmek, en az 300 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram arttırıl-

mak suretiyle piyasaya sunulur. Toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilen, doğrudan tüketiciye sunulmayan ekmekler muhtelif ağırlıklarda üretilebilir. Ekmek çeşitleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir."

Gıda zehirlenmelerine

Gıda zehirlenmesi nedir?

Besinlerle bulaşan ve daha çok gastrointestinal sistem şikayetleri ile seyreden akut tablolar gıda zehirlenmeleri olarak adlandırılır. Ortak bir yemeğin yenmesinden yetmiş iki saat sonra iki veya daha çok kişide benzer belirtilerin gözlenmesi gıda zehirlenmesini düşündürmelidir. Hastalık aynı yerde bulunan ve aynı gıdayı yiyen bir grup kişide görülebileceği gibi; aynı kontamine gıdayı farklı yerlerden alan veya yiyen kişilerde de ortaya çıkabilir.

Gıda zehirlenmelerinin görülme sıklığı nedir?

Dünya çapında ele alındığında ishale seyreden hastalıklar ölüm nedenleri arasında kardiovasküler hastalıklardan sonra ikinci sırada gelmektedir. Gıda kaynaklı hasta-

lıkların insidansını tahmin etmek zordur, ancak 2000 yılında 2.1 milyon kişinin sadece bu nedenle öldüğü bildirilmiştir. Gelişmiş ülkelerde gıda kaynaklı enfeksiyonlar yıllık olarak %30'ların üzerindedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde her yıl yaklaşık 76 milyon gıda kaynaklı hastalık bildirilmekte; bunların 325.000'i hastanelerde yatarak tedavi görmekte, 5.000'i ise çeşitli nedenlerle kaybedilmektedir. Gelişmekte olan ve az gelişmiş ülkelerde güvenilir veriler olmadığından gerçek sayı bilinmemekte fakat durumun daha ciddi olduğu düşünülmektedir.

Gıda zehirlenmelerini kolaylaştıran faktörler nelerdir?

Gıda kaynaklı hastalıklar pek çok nedenden dolayı günümüzde

önemli bir halk sağlığı sorunu olmaktadır. Yaşadığımız yüzyılda uluslararası seyahat ve ticaretin artması, gıda üretim sisteminde oluşan değişiklikler ve bunlara mikroorganizmaların adaptasyonu, gıda kaynaklarının globalleşmesi, yolculuk-göçmen kampları, insan popülasyonunu, davranışları ve hayat tarzındaki değişiklikler gıda zehirlenmelerinin oluşmasındaki faktörler olarak düşünülebilir.

Gıda zehirlenmeleri nasıl meydana gelir?

Gıdaların hazırlanması-sunu- aşamasında hijyen kurallarına uyulmaması ve gıdaların hazırlandıktan sonra uygun saklama koşullarının sağlanamaması durumunda gıdalar mikroorganizmalar veya bunların toksinleri ile kontamine olur. Gıda zehirlenmeleri



dikkat!

mikroorganizma ve toksinleri dışında besinlerdeki diğer kimyasal maddelere bağlı olarak da gelişebilir. Ağır metal zehirlenmesi, monosodyum glutamat, mantar zehirlenmeleri bu grupta yer almaktadır.

Gıda zehirlenmesine neden olan mikroorganizmalar nelerdir?

Gıda zehirlenmesinden en çok sorumlu tutulan mikroorganizmalar şunlardır:

- Staphylococcus aureus
- Salmonella spp.
- Clostridium botulinum
- Vibrio parahaemolyticus
- Bacillus cereus
- Campylobacter ve Yersinia spp.
- Fungal toksinler
- Clostridium difficile ve Clostridium perfringens

Hangi belirtiler olduğunda gıda zehirlenmesinden şüphelenmek gerekir?

Şüpheli bir gıdanın yenmesinden sonra bulantı, kusma, ishal, ateş, karın ağrısı bazen de görme bozukluğu ve duyu kayıpları izlenen kişilerde iyi bir sorgulamanın yapılması ile gıda zehirlenmesinden şüphelenilebilir. Vakalar belli bir grupta görülebileceği gibi sporadik de olabilir.

Gıda zehirlenmesi düşünüldüğünde hastalardan alınacak örnekler neler olmalıdır?

- Hasta ve kontrol gruplarından serum, dışkı, kusmuk ve idrar örnekleri,
- Eğer hasta yaşamıyor ise kan, karaciğer ve dalak dokusundan alınan örnekler,

- Gıda sektöründe çalışan kişilerden dışkı, boğaz sürüntüleri ile el gibi görünen bir yerde iltihabi yara, yanık, kesi varsa bu bölgelerden alınan örnekler,

- Şüpheli gıdadan arta kalan örnek,

- Yemeğin hazırlanmasında kullanılan malzeme ve ekipmandan alınan örnekler

İshali olan hastalar ne zaman doktora başvurmalıdırlar?

Yüksek ateş, dışkıda kan varlığı, aşırı miktarda sıvı kaybına neden olan kusma, ağız kuruluğu, idrar çıkışında azalma, ayağa kalkmakla baş dönmesi, üç günden uzun süren ishal durumlarında mutlaka bir sağlık kuruluşuna başvurmak gerekmektedir.

Gıda zehirlenmesine neden olan ajanların tanısı nasıl konmaktadır?

Hem hastadan alınan klinik örnekler hem de şüpheli gıdadan alınacak örneklerle etken olan mikroorganizma saptanmaya çalışılır. Klinik örnekten izolasyon gıdalara göre daha kolaydır. Hastadan ve gıdadan aynı tipte ajanın saptanması tanı ve epidemiyolojik açıdan değerlidir.

Gıda zehirlenmesinde tedavi nasıldır?

Vakaların çoğu kendi kendini sınırlama özelliğine sahiptir. Ancak bazen hastalık ciddi boyutlara ulaşıp ölümlere neden olabilmektedir. Gıda zehirlenmelerinde tedavinin temelini destekleyici önlemler oluşturmaktadır. Kaybedilen sıvı hastaya ağız yolu veya damardan verilmektedir. Doktor tavsiyesi olmadığı sürece antibiyotik kullanılmamalıdır. Barsakların hareketini engelleyici ajanlar etkili değildir ve önerilmemektedir. Botulismus vakalarında ise tedavi yaklaşımı daha farklı olmaktadır.

Gıdalarda bulunabilecek olası patojenler ve yaygın görüldüğü gıdalar nelerdir?

Süt ve süt ürünleri, kremalı yiyecekler, mayonez: S.aureus

Süt ve süt ürünleri, yumurta: Salmonella

Pirinç, tahıl, hububat: B.cereus

Balık ve deniz ürünleri: V.parahaemolyticus

Çiğ sebze ve meyveler: Shigella ve parazitler

Alkolsüz içecekler, meyve suları: Kimyasallar (çinko, kurşun, bakır)

Çiğ ve az pişmiş etler: Campylobacter, Yersinia, Salmonella, Escherichia coli O157:H7

Bal: C.botulinum

Gıda zehirlenmesinden korunmaya yönelik geliştirilen temel kurallar nelerdir?

Dünyada en yaygın sağlık sorunlarından birinin kontamine gıdalardan kaynaklanan hastalıklar olduğunu kabul eden Dünya Sağlık Örgütü (WHO), bu hastalıkların risklerini önemli ölçüde azaltmak için "**Altın Kurallar**" olarak tanımlanan bazı basit önlemlerin tüketiciler tarafından uygulanmasını önermektedir. Bu kuralları şöyle özetleyebiliriz:

- Güvenli tüketim için işlenmiş gıdalar seçilmelidir.
- Pişirilecek gıdalarda pişirme işlemi tam ve kusursuz uygulanmalıdır.
- Pişirme sonrası gıdalar bekletilmeden tüketilmelidir.
- Pişirilmiş gıdaların muhafazasına özen gösterilmelidir.
- Gıdaların yeniden ısıtılması tam ve kusursuz olmalıdır.
- Çiğ ve pişmiş gıdaların birbiriyle temasından kaçınılmalıdır.
- Ellerin yıkama ve temizliği kesinlikle ihmal edilmemelidir.
- Mutfaktaki yüzeyler temiz tutulmalıdır.
- Gıdalar böcek, kemirici, haşere gibi hayvanlardan korunmalıdır.
- Temiz su kullanımı gerekliliği unutulmamalıdır.

Kaynak

http://www.rshm.gov.tr/index.php?option=com_content&task=view&id=322&Itemid=246rshm (Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı)

YAYIMLANAN MEVZUT ADI	RESMİ GAZETENİN	
	TARİHİ	SAYISI
Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ	27.06.2008	26919
Sertifikalı Tohum Kullanımı ve Sertifikalı Meyve/Asma Fidanı/Çilek Fidesi ile Kapama Bağ/Bahçe Tesisi Desteklemeleri Hakkında Tebliğ (No: 2008/40)	27.06.2008	26919
Zirai Karantina Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	22.06.2008	26914
Sözleşmeli Besiciliğin Desteklenmesine Dair Uygulama Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2008/33)	21.06.2008	26913
Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Uygulama Esasları Tebliği (No: 2008/31)	13.06.2008	26905
Kombina veya Mezbahalarda Çalışacak Akredite Veteriner Hekimlerin Çalışma Usul ve Esaslarına Dair Tebliğ (No: 2008/32)	11.06.2008	26903
Yemlerde İstenmeyen Maddeler Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ	11.06.2008	26903
Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/35)	06.06.2008	26898
Yemlerin İthalatında İstenecek Belgeler Hakkında Tebliğ (No: 2008/36)	06.06.2008	26898
Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği (No: 2008/24)	25.05.2008	26886
Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği	22.05.2008	26883
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Epoksi Türevi Madde ve Malzemeler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/23)	22.05.2008	26883
Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği (No: 2008/21)	17.05.2008	26879
Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ	17.05.2008	26879
Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ	17.05.2008	26879
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	16.05.2008	26878
Tohumlukların Yetiştirileceği Özel Üretim Alanlarının Özellikleri ve Bu Alanlarda Uyulması Gereken Kuralların Belirlenmesine Dair Yönetmelik	13.05.2008	26875
Araştırma ve Geliştirme Projelerinin Desteklenmesinde Uygulanacak Usul ve Esaslara İlişkin Tebliğ (No: 2008/27)	11.05.2008	26873
Ulusal Çay Konseyinin Kuruluşu ile Çalışma ve Esasları Hakkında Yönetmelik	08.05.2008	26870
Sözleşmeli Tarımsal Ürün Yetiştiriciliği ile İlgili Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğin Kaldırılmasına İlişkin Tebliğ (No: 15)	08.05.2008	26870
Gıda Maddeleri ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin İthalatında Kontrol Belgesi Onaylanması ve İthalat Aşamasındaki Kontrol İşlemleri Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2008/16)	08.05.2008	26870
Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına İlişkin Yönetmelik	04.05.2008	26866
Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı Çerçevesinde Makine ve Ekipman Alımlarının Desteklenmesi Hakkında Tebliğ (No: 2008/20)	02.05.2008	26864
Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen 1/1 Numaralı Tebliğde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2008/18)	02.05.2008	26864
Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı Çerçevesinde Tarıma Dayalı Yatırımların Desteklenmesi Tebliği (No: 2008/19)	29.04.2008	26861
Sözleşmeli Üretim ile İlgili Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik	26.04.2008	26858
2007 Yılı Ürünü Kütlü Pamuk, Yağlık Ayçiçeği, Soya Fasulyesi, Kanola, Dane Mısır, Aspir ve Zeytinyağı Üreticilerine Destekleme Primi Ödenmesine İlişkin Bakanlar Kurulu Kararı Uygulama Tebliğinde (Tebliğ No: 2008/14) Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2008/17)	16.04.2008	26849
Avian Influenza Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği	10.04.2008	26843
Kamu Kurum ve Kuruluşlarında Çalışan Görevlilerin İslahçı Hakkından Yararlanmasına İlişkin Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	10.04.2008	26843
2007 Yılı Ürünü Kütlü Pamuk, Yağlık Ayçiçeği, Soya Fasulyesi, Kanola, Dane Mısır, Aspir ve Zeytinyağı Üreticilerine Destekleme Primi Ödenmesine İlişkin Bakanlar Kurulu Kararı Uygulama Tebliği (No: 2008/14)	02.04.2008	26835