



ENTO KORUMA

ÇEVRE SAĞLIĞI İLAÇLAMA VE ÇEVRE SAĞLIĞI SİSTEMLERİ

DANIŞMANLIK, İLAÇLAMA, FUMİGASYON VE
RAPORLAMA SİSTEMLERİ

Bunlarla yaşamaya artık mecbur değilsiniz



**İlaç bilinçsizce kullanılırsa zehir!
Bilinçli kullanılırsa çare olur!**

Ev, Site, İş Yeri, Depo, Lokanta, Fırın, Fabrika vb. her türlü mekanda konusunda eğitimli ve deneyimli kadromuzla Haşere Mücadelesi ve ilaçlamasında hizmetinizdeyiz.

Uygulamalar, WHO (Dünya Sağlık Teşkilatı) ve T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından onaylanmış insan sağlığı açısından güvenilir Halk sağlığı ilaçları ve ekipmanları ile gerçekleştirilmektedir.

İLETİŞİM:
ADRES: Yeni Mahalle 335. Sokak
No: 29/A ORDU
TEL: (0-452) 223 35 69
FAX: (0-452) 234 36 43
GSM: 0-533 478 79 44 - 0 543 788 71 18



Yaptığımız ilaçlama Uygulamaları
Garantimiz Kapsamındadır.
İlk uygulamadan 21 gün sonra
haşere aktivitesi görüldüğü takdirde
şirketimiz tarafından ücretsiz
ilaçlama ve kontrol yapılmaktadır.

KALİTE İSTİKRAR VE GÜVENLE

ORDU'DA

GIDA GÜVENLİĞİ

YIL : 3 SAYI : 8
MAYIS - AĞUSTOS '09



Ordu İl Tarım Müdürlüğü Yayınıdır



Sağlıklı ve dengeli beslenme için
hergün bir avuç Fındık

İçindekiler

- 2 Süt
- 10 Kodeks
- 14 Desteklemeler
- 20 Sektör
- 30 Beslenme
- 38 Su Ürünleri
- 41 İyi Tarım Uygulamaları
- 44 Hijyen
- 47 Denetim
- 48 Güncel
- 50 Mevzuat



174
ALO GIDA

174
ALO GIDA

Gıda Hattı

GÜVENİLİR
GIDA
SAĞLIKLI
YAŞAM

İlhami ŞAHİN

Gıda Kontrol Hizmetleri Daire Başkanı, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Bakanlığımız 14 Şubat 2009 tarihinde yapılan açılışla Alo 174 Gıda Hattını kurmuştur.

• Hâlihazırda tüketicilerimiz satın aldıkları ve tükettikleri ürünlerle ilgili bir sorun yaşadıklarında 81 il ve ilçe Tarım Müdürlüklerimize başvurarak sorunlarına çözüm bulabilmektedir. Bu noktada Alo 174 Gıda Hattı'nın faaliyete alınmasının amacı tüketiciye doğrudan hizmet sağlanabilmesi ve gıda güvenilirliliği ile ilgili tüm ihbar ve şikâyetleri tek bir merkezde toplamaktır. Bu şekilde **yediden yetmişe tüm tüketicilerimiz** her türlü ihbar, şikâyet ve bilgi edinme isteklerini Türkiye'nin her yerinden ister sabit hatlı telefonlarıyla, isterse cep telefonları aracılığıyla anında Bakanlığımız ilgili birimlerine ulaştırabilmektedirler.

• Tüketiciler Alo 174'ü sabit hatlarından veya cep telefonlarından sadece 174'ü tuşlayarak veya kendilerine sistem tarafından verilen takip numarası ile web üzerinden (www.alo174.gov.tr) başvurularını takip edebilmektedirler. Ayrıca alo174@tarim.gov.tr e-posta adresinden de ihbar, şikâyet ve bilgi talepleri yapılabilmektedir. Bunun dışında vatandaşlarımız her türlü ihbar, şikâyet ve bilgi taleplerini yazılı olarak da Bakanlık merkez, il ve ilçe müdürlüklerimize de yapabilirler.

• Alo 174 başvuruları ile ilgili istatistik bilgilerine değinilecek

olursa; 22 Haziran 2009 tarihi itibarıyla yaklaşık 7.242 başvuru yapılmış ve 5.996 başvuru zamanında sonuçlanarak başvuru sahibine bilgi verilmiştir. Başvurulardan 927 adeti Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğümüze gönderilmiştir. İl Müdürlüklerimize ise; İstanbul (1.421), Ankara (611), Antalya (504), İzmir (374), Konya (233), Bursa (185), Adana (210), Malatya (142), Gaziantep (181) Eskişehir (138) adet başvuru yapılmıştır.

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

• Başvuru türlerine göre; ihbar ve şikâyet başvuru sayısı 5.590, bilgi alma talebi 1.214, gıda zehirlenmesi şüphesiyle yapılan başvuru sayısı 265'dir. Satış yerleri ile ilgili 3.574, üretim yerleri ile ilgili 1.331 başvuru, toplu tüketim yerleri için ise 716 başvuru kaydedilmiştir.

• Başvuru türlerinin ürün gruplarına göre dağılımını inceleyecek olursak; 1.346 başvuruyla tahıl, un ve unlu mamuller ürün grubuna ait başvuruları sırasıyla, 947 başvuru ile et ve et ürünleri, 584

başvuru ile süt ürünleri, 322 başvuru ile hazır yemek ve yemek fabrikası, 199 başvuru ile pastacılık ürünleri ve tatlı ürün grupları izlenmektedir. En düşük sırada ise; Alkollü içkiler (41), Baklagiller (22) ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler(14) ile aroma ve katkı maddeleri (7) başvuruları bulunmaktadır.

• Başbakanlık İletişim Merkezinden (BİMER) Gıda Kontrol Hizmetlerine ilişkin olarak 2008 yılında 476 başvuru, 2009 yılı (ilk 4 ay) 90 başvuru gelmiş ve başvurular hakkında yasal süreci içerisinde işlem tesis edilerek başvuru sahibine geri dönüş yapılmıştır.

• Alo 174 Hattına tüketicilerimizin doğrudan yaptığı başvurular; Bakanlığımızın AB standartlarında gıda işletmelerine yönelik yaptığı riskle dayalı denetim ve kontrol sıklıklarının belirlenmesinde bir veri kaynağı olacaktır.

• Alo 174 Gıda çağrı merkezine gelen tüm kayıtlardan bir veri tabanı oluşturulacak ve bu sayede Türkiye'ye ait bir gıda risk haritası çıkarılarak Bakanlık gıda eylem planı hazırlanacaktır. Ayrıca; gıda güvenilirliliği hususunda riskli bölge ve riskli ürün grupları tespit edilerek Bakanlığımızın denetim ve kontrol etkinliğinin artırılmasını hedeflemekteyiz.



Yıl : 3 Sayı : 8
Mayıs-Ağustos

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

Genel Yayın Yönetmeni
İshak HACIKAMİLOĞLU
İl Müdür Yardımcısı

Yazı İşleri Müdürü
Şaban AKPINAR
Kontrol Şube Müdürü

Yayın Kurulu
Şaban AKPINAR
Ziraat Mühendisi
Taner CAN Su Ürünleri Müh.
Sibel TOKAT 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





kalafatlar

" Hesaplı Alışveriş "

TANZİM SATIŞ MAĞAZALARI LTD.ŞTİ.

2010 MODEL
FORD FOCUS

02 Temmuz - 31 Aralık 2009

tarihleri arasında yapacağınız

Her **30** tl'lik

HEDİYE
Alışverişle **ŞANSINI** katla !



Ayrıca !

101 SÜPER HEDİYEDEN BİRİNİ KAZANMA ŞANSI

- ✓ 1 Adet Ford Focus
- ✓ 2 Adet Beko Lcd Tv
- ✓ 1 Adet Beko Laptop
- ✓ 1 Adet Beko Bilgisayar
- ✓ 3 Adet Vestel Çamaşır Makinası
- ✓ 2 Adet Vestel Bulaşık Makinası
- ✓ 1 Adet Vestel 55 Ekran Tv
- ✓ 1 Adet Arçelik 51 Ekran Tv
- ✓ 1 Adet Sony Müzik Seti
- ✓ 1 Adet Vestel 51 Ekran Tv
- ✓ 5 Adet LG Cep Telefonu
- ✓ 5 Adet Vestel 37 Ekran Tv
- ✓ 5 Adet Goldmester Dijital Fotoğraf Makinası
- ✓ 3 Adet Vestel Mikrodalga Fırın
- ✓ 5 Adet Grundig DVD
- ✓ 1 Adet Vestel Uydu Çanak Seti 90 cm
- ✓ 1 Adet Vestel Dev Sinema Sistemi
- ✓ 2 Adet Sinbo Elektrikli Süpürge
- ✓ 10 adet Özdilek Çift Kişilik Nevresim Takımı
- ✓ 5 Adet Siemens Eco Dect Telefon
- ✓ 5 Adet Beko 1182 El Süpürgesi
- ✓ 5 Adet Beko 1184 El Süpürgesi
- ✓ 5 Adet Beko Hand Blender
- ✓ 5 Adet Beko Robo Doğrayıcı
- ✓ 5 Adet Beko Mikser
- ✓ 20 Adet Beko Saç Kurutma Makinası



kalafatlar

6 mağazasıyla
hizmetinizde

*Bu Piyango Millî Piyango İdaresi Genel Müdürlüğü'nün 25/06/2009 tarih ve B.07.1.MPİ.0.13.00.02-401.02.99/1234-0003 sayılı tebliği ile düzenlenmiştir.

21 Mayıs Dünya Süt Günü kutlandı



Uluslararası Sütçülük Federasyonunun 1956 yılında aldığı bir kararla 21 Mayıs bütün üye ülkelerde "Dünya Süt Günü" olarak kutlanmaktadır. Ülkemizde Tarım ve Köyişleri Bakanlığımızca yürütülmekte olan "Süt Tüketimini Artırma Kampanyası" çerçevesinde bu yılda 21 Mayıs "Dünya Süt Günü" olarak kutlanmıştır.

İl Müdürlüğümüzce 21 Mayıs "Dünya Süt Günü" kutlama etkinlikleri kapsamında Başöğretmen İlköğretim Okulunun toplantı salonunda öğrencilere "Dünya Süt Günü" konulu eğitim CD'si ve 174 Alo Gıda tanıtım filmi izlettirilmiştir. Etkinliklere katılan 300 öğrenciye sponsorlarca süt dağıtımı yapılmıştır.

Başöğretmen okulu öğrencileri arasında "Süt" konulu resim, kompozisyon, şiir yarışması, yoğurt yeme yarışması, halat çekme yarışması, en sağlıklı diş yarışması ve Anaokulu öğrencileri arasında da süt içme yarışması yapılmıştır. Yarışmada dereceye giren 16 öğrenciye toplam 1.700 TL para ödülü ve gıda paketi verilmiştir.

İlçelerimizde de 21 Mayıs Dünya Süt Günü benzeri etkinliklerle kutlanmıştır. Aybastı, Çamaş, Çaybaşı, Korgan, Kumru, Kabataş, Kabadüz, Perşembe, Gürgentepe, Gülyalı, Gököy İlçelerimizde 2.300 öğrenciye süt konulu eğitim verilererek içme sütü dağıtımı yapılmıştır.

TEŞEKKÜR

21 Mayıs "Dünya Süt Günü" etkinliklerine yaptıkları katkılardan dolayı;

- * Ordu İli Damızlık Sığır Yetiştiricileri Birliği
- * Ülker İçim Süt Bayii MGY Gıda Temizlik Pazarlama
- * Çelenkoğulları Yem
- * Demar Alışveriş Merkezi
- * Yörüköğlü Gıda
- * Sistem Alışveriş Hizmetleri
- * Pınar Ordu Distribütörü Eral Gıda San. Tic. A.Ş
- * Makro Pazarlama Koll. Şti.
- * Danone İlkim Limited
- * Başöğretmen İlköğretim Okulu Müdürlüğü'ne Ordu İl Tarım Müdürlüğü olarak teşekkür ederiz.

Sağlık için sağlıklı

Süt

Şaban AKPINAR

Kontrol Şube Müdürü, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Giriş

Dünyaya gelen insanoğlunun ve diğer bazı canlıların ilk tattığı ve hayatının ilk besini, bebeğin maması, gencin enerjisi, yaşlının sağlığıdır süt... Tıpkı süt gibi süttten elde edilen gıdalarda (peynir, yoğurt, ayran, tereyağ v.b.) tartışılmaz değerdedir. İnsanoğlu, çeşitli memeli hayvanların kendi yavrularının büyümesi için ürettikleri süttten yararlanmayı, çok eski çağlarda öğrenmiştir. Yüce Yarıdan Nahl Suresi'nde ; "Hayvanlarda da sizin için bir ibret vardır. Size, onların karınlarından, fışkı ile kan arasından çıkan, halis, içenler için içimi kolay süt içiriyoruz" ayetiyle insanlığa süttün mucizevi değerini vahyetmiştir.

Süt, içerisindeki protein, yağ, şeker, vitaminler, mineraller ve enzimler nedeniyle beslenmede büyük rolü olan bir gıda maddesidir. Süttün yapısında bulunan bu besin öğelerinden pek çoğu (laktoz, kazein v.b.) doğada süttten başka bir gıdada bulunmazlar Sütte bulunan proteinler biyoyararlılık bakımından önemlidir. Sütte bulunan mineraller özellikle kalsiyum, fosfor, potasyum, magnezyum,

iyot ve çinko, kemik yapısı ve kas hareketlerinin düzenlenmesi açısından çok önemlidir. En temel kalsiyum kaynağı olarak bilinen süt ve süt ürünlerinin yetersiz düzeyde tüketilmesinin, günümüz gençliğinin gelecekte kemik sağlığı üzerine uzun süreli, ciddi ve zararlı etkiler oluşturması kaçınılmazdır.

Tanımlar

Süt, genel anlamda: "bütün memeli hayvanların yavrulamalarından sonra meme bezlerinde

oluşturdukları biyolojik sıvı" olarak tanımlanır. Türk Gıda Kodeksi-Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütlere Tebliği insanların yararlanabileceği gıda olarak, çiğ sütü " bir veya daha fazla inek, koyun, keçi veya mandanın sağılmasıyla elde edilen 40°C'nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş kolostrum (ağız) dışındaki meme bezi salgısı" olarak tanımlamıştır. Tebliğle diğer süt tanımları ise şu şekilde yapılmıştır:

Isıl işlem görmüş içme sütü : Pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biriyle ısıl işlem görererek tüketiciye sunulan içme süttüdür.

Pastörize içme sütü : Çiğ süttün doğal ve biyolojik özelliklerine zarar vermeden pastörizasyon işlemi uygulanarak patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamen, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının yok edilmesi ile elde edilen ve pastörizasyondan hemen sonra, kısa sürede 6 °C'yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme süttüdür.

UHT içme sütü : Çiğ süttün kimyasal, fiziksel ve duyuşsal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabi-



Tablo -1: Farklı memeli türlerine ait sütlerin bileşimi (100 g sütte)

	Protein (g)	Yağ (g)	Karbonhidrat (g)	Enerji (kkal)	Su (g)
İnek	3.2	3.7	4.6	66	87.5
İnsan	1.1	4.2	7.0	72	88.3
Keçi	2.9	3.8	4.7	67	88.0
Koyun	5.2	7.5	4.8	107	81.6
Manda	4.1	9.0	4.8	118	82.2

Tablo-2:	Sütteki miktar (g/lt)	Günlük ihtiyaç (g)
Kalsiyum	1.23	1
Fosfor	0.95	1
Magnezyum	0.12	0.4
Potasyum	1.41	3,5
Sodyum	0.58	2.4
Klorid	1.19	3.4

Tablo-3:	Sütteki miktar (mg/500ml)	Günlük ihtiyaç
Vitamin A	0.2	0.6 mg veya 0.7 mg
Vitamin D	0.16	400 IU (0.01 mg)
Vitamin C	5.28	60 mg
Vitamin B1	0.20	1.5 mg
Vitamin B2	0.88	1.7 mg
Vitamin B6	0.31	2.0 mg
Folik Asit	31	400 µg
Vitamin B12	3.5	0.006 mg

len tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının UHT işlemi ile yok edilerek opak ambalaj veya paketlenme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolun yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

Sterilize içme sütü : Hermetik olarak kapatılmış opak ambalajlarda sterilizasyon işlemi uygulanarak bozulma yapan tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının yok edilmesiyle elde edilen içme sütüdür.

Sütün Bileşimi

Süt, yeni doğan yavruların beslenmesi ve bağışıklık sisteminin korunmasını sağlayacak nitelikte besin elementlerini içermektedir.

Sütte bu esas bileşenlere ek olarak vitamin ve mineral maddeler de vardır. Mineral düzeyi % 0.65, Vitamin ve enzim düzeyi ise % 0.12 civarındadır. Sütte bulunan başlıca mineral maddeler ve günlük alınması gereken miktarlar Tablo-2'de gösterilmiştir.

Günde 1 litre süt içerek günlük kalsiyum ve fosfor ihtiyacının tamamını karşılayabiliriz. Sütte bulunan başlıca vitaminler ve günlük alınması gereken miktarlar Tablo-3 de gösterilmiştir.

Enerjinin Kaynağı Süt

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

Süt proteini iyi kaliteli olup, vücutta kullanım oranı % 90'dır. Süt proteinlerinin vücutta bilinen büyüme-gelişmeye katkısı, doku farklılaşmalarındaki etkinliğinin yanı sıra; kalsiyum emilimi ve immün fonksiyonlar üzerine olumlu etkilerinin olduğu, kan basıncını ve kanser riskini azalttığı, vücut ağırlığının kontrolünde etkin olduğu, diş çürüklerine karşı koruyucu olduğu bilinmektedir.

Süt karbonhidratı olan **laktoz**, süt enerjisinin kaynağıdır. Laktoz, beyin ve sinir hücrelerinin oluşumunda, bağırsak hareketlerini düzenlemede yardımcıdır. Uygun ortam (pH) sağlayarak faydalı bağırsak bakterilerini geliştirir.

Süt yağı, süt enerjisinin bir diğer kaynağıdır. Yağda eriyen vitaminlerin (A, E, D, K) emilimini sağlar. Özel durumlarda ve yetişkinlik çağında yarım yağlı ya da yağsız süt de tüketilebilir. Süt yağında bulu-

nan yağ asitlerinin, özellikle çocukların sinir sistemi ve entelektüel kapasitelerinin gelişimini sağlayan bir değişken olduğu bildirilmiştir.

Süt, **minerallerce** (kalsiyum, fosfor, iyot, sodyum, magnezyum) zengindir. Süt, hiç bir besinde olmadığı kadar fazla ve kullanılabilirliği yüksek kalsiyum mineralini içerir. Kalsiyum, fosfor ve magnezyum kemik dokusunun temel bileşenidir. Çocukluktan yirmi- yirmi beş yaşına kadar dengeli beslenme ile kemik mineral dokusu artar. Yaşlılıkta ise hareketsizlik ve hormonal dengenin değişimine bağlı olarak kemik mineral dokusu azalır. Kalsiyum, fosfor ve protein içeriği zengin olan süt, çocukluk ve gençlikte kemik dokusunun gelişimini sağlar, yaşlılıkta ise kaybı azaltır. Süt proteini, kalsiyum emilimini arttırdığı gibi, kemik dokusu hücrelerinin oluşumunu sağlar. Süt karbonhidratı olan laktoz da ince bağırsaklardan kalsiyum emilimini arttıran önemli bir faktördür. **Yarım litre sütte bulunan kalsiyum, 5 kg et, 2,6 kg ekmek, 6,3 kg patates, 8,5 kg elma, 1,6 kg marul, 1,7 kg havuç veya 0,2 kg peynirde bulunan kalsiyuma eşdeğer miktardadır.**

Süt, büyüme ve gelişmeyi, besin öğelerinin vücutta elverişli kullanılmasını, sinir sisteminin fonksiyonlarının yerine getirilmesini, vücut direncinin gelişmesini ve kan yapımında fonksiyonu olan çok sayıda vitaminleri içerir. Riboflavin (B2 vitamini), B12, A vitamini, B6, B1, niasin ve folik asit sütte yeterli miktarda bulunan vitaminlerdir. A vitamini göz ve diş sağlığına, E vi-

tamini bağışıklık sisteminin güçlenmesine, B vitamini iştah, sinir ve sindirim sisteminin düzenlenmesine, D vitamini ise, özellikle çocuklarda diş ve kemiklerin büyümesine ve gelişimine etki etmektedir. Bunun yanı sıra, sütün içeriğindeki biotin, saç ve deri sağlığı için önem taşıırken, B2 vitamini büyümeyi hızlandırmaktadır.

Süt Satın Alırken Nelere Dikkat Etmeliyiz?

Süt ve süt ürünleri satın alınırken orijinal ambalajlı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan üretim izni olanlar tercih edilmelidir. Açıkta satılan peynirler, dondurmalar, tereyağı hijyenik koşullarda üretilmediği gibi bazı insan sağlığına zararlı hastalık yapıcı mikroorganizmaları içerebilir. Örneğin çiğ süttten yapılan bu ürünlerde Brusella, Salmonella gibi insan sağlığını önemli derecede tehdit eden mikroorganizmalar olabilir. Süt ürünleri satın alınırken, soğukta muhafaza edildiğinden emin olunmalıdır. Ambalajında herhangi bir sızıntı veya başka bir hasar olmamalıdır. Üretim tarihi ve son tüketim tarihine bakılarak satın alınmalı, son tüketim tarihi geçen ürün satın alınmamalı ve tüketilmemelidir. Bir-

kaç gün içerisinde tüketilecek miktarda alınmalıdır. Süt ve süt ürünleri satın alındıktan sonra en kısa sürede buzdolabına konmalı ve orada muhafaza edilmelidir.

Süt ve Süt Ürünlerinin Evde Muhafazası ve Kullanımı Nasıl Olmalı?

Süt ve süt ürünleri buzdolabı koşullarında 0-4 °C de muhafaza edilmelidir. Buzdolabında muhafaza ederken kapalı bir kaptay veya orijinal ambalajında muhafaza edilmelidir. Derin dondurucuda muhafaza edilmemeli, oda sıcaklığında uzun süre bekletilmemelidir. Pastörize veya UHT sütün evlerde tekrar kaynatılmasına gerek yoktur. İstenirse 45-50°C ye kadar ısıtılabilir. Özellikle tereyağı, yüksek sıcaklık, hava ve ışıktan daha çabuk etkilenir ve bozulur. Bu nedenle muhafaza şartlarına dikkat etmek gerekir.

Süt Hangi Yaşlarda Tüketilmelidir?

- Süt tüketimi her yaşta gereklidir.
- Bebeklik döneminde büyüme ve gelişme, çocukluk ve ergenlik döneminde yine büyüme ve kemik/ diş sağlığının gelişimi,
- Orta yaş ve yaşlılıkta ise yine özellikle kemik sağlığını koruma ve

kemik kırılmasını en aza indirme amaçları ile süt mutlaka tüketilmelidir.

• Büyüme döneminde yeterli Kalsiyum ve D vitamini alınmazsa iskelet sisteminde gelişme geriliği olması kaçınılmaz olacaktır. Özellikle büyüme ve gelişme dönemindeki okul çocuklarının beslenmesinde gerekli olan kalsiyumun büyük bir bölümü süt ve süt ürünleri ile karşılanabilir

Sokak Sütü Veya Açıkta Satılan Süte Hayır

Süt ne kadar iyi koşullarda elde edilirse edilsin içinde değişen miktarlarda mikroorganizmalar bulunduğu için sokakta satılan açık sütler satın alınmamalıdır. Sağlıklı bir inekten sağılan süt az miktarda mikroorganizma içerir. Ancak süt sağım yapılırken memenin dış kısmından, sağan kişinin elleri ve kullanılan araç gereçten kirlenebilir. Hayvanın memesi de gübre toprak ve su ile kirlenebilir. Çiğ olarak ambalajlanmadan tüketime sunulan sokak sütlerinde soğuk zincir sağlanmadığı için tüketiciye ulaşana kadar geçen taşıma sürecinde toplam bakteri yükü artmakta ve bunun sonucunda da ısı ile yok edilemeyen toksinlerin oluşumuna neden olmaktadır.



Bu nedenlerle sokak sütü yerine işlem görmüş pastörize veya uzun ömürlü süt (UHT) tüketilmesi daha sağlıklıdır. Isıl işlem geçirmemiş, sokakta, açıkta satılan sütler, kaynatılsalar bile sağlık açısından ciddi riskler taşımaktadır

Niçin Pastörize Veya UHT Süt Tüketilmelidir?

Her iki süt de işletmelerde kontrollü koşullarda üretilerek hazırlanır.

Pastörizasyon : Sütteki patojen mikroorganizmaların vejetatif formlarının tamamının, diğer mikroorganizmaların büyük bir kısmının sayısını indirmek amacı ile yapılan, sütün raf ömrünü uzatan, en az seviyede fiziksel, kimyasal ve duyuşal değışikliklerle sonuçlanan ve en az 72°C`de 15 saniye veya 63°C`de 30 dakika veya diğer eşdeğer şartlarda gerçekleştirilen ısıl işlemdir.

Ultra High Temperature - UHT:

Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden, en az 135 °C`de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemdir.

Bu sütlerde katkı maddesi bulunmaz. Kimyasal bileşimleri (içerdiği yağ, protein, laktoz gibi) ve mikrobiyolojik kriterleri (hastalık ve bozulma yapıcı etkenler) Türk Gıda Kodeksi'ne uymak zorundadır. Pastörizasyon işleminde kaynatma sıcaklığına ulaşılmadığı için sütün besin değerindeki kayıp çok az olmaktadır. UHT işleminde de aynı şekilde yüksek sıcaklık uygulanır ancak uygulama süresi çok kısa olması nedeniyle yine besin kayıpları çok azdır. Pastörize ve UHT sütler Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretilmek zorundadır. Türk Gıda Kodeksi'nde üretim tesislerine kabul edilecek sütlere ilişkin şartlar belirlenmiştir. Örneğin işletmeye gelen sütlerde Tüberküloz ve Brusella bulunmaması şartı aranmaktadır. Sokak sütleri ise sağlık şartları belli olmayan hayvanlardan elde edilmiş olabilir. Bu nedenle birçok hastalık etkenini taşıması muhtemeldir. Ayrıca satıcı tarafından hile yapılabilir ve bu durumu tüketici fark edemez. Özellikle yaz aylarında uzun süren satış işlemleri sonucu ve evlerde uygulanan kaynatma ile sütün besleyici değeri önemli derecede azalır.

Sağlık İçin Sağlıklı Süt İçin

Süt ve süt ürünleri insan beslenmesinde önemi olan besin öğelerinin tamamına yakınına bileşi-

minde bulundurmasından dolayı yaşamın her evresinde (0-6 ay anne sütünden başka hiçbir şey vermeyiniz) tüketilmesi gereken temel besinlerin başında gelmektedir. Kalsiyumun temel kaynağı olarak bilinen süt ve süt ürünlerinin yetersiz düzeyde tüketilmesi, özellikle kemik sağlığı üzerinde uzun süreli ciddi ve zararlı etkiler oluşturabilmektedir. Yaşamın her evresinde, günde iki (2) su bardağı ısıl işlem geçirmiş (pastörize veya UHT), sağlıklı süt tüketimi hedeflenmelidir. Isıl işlem geçirmemiş, sokakta açıkta satılan sütler, kaynatılsalar bile sağlık açısından ciddi riskler taşımaktadır

Ailenizin ve kendinizin sağlığı için lütfen; içinde ne olduğunu bilmediğiniz, bulaşıcı hastalık riski taşıyabilecek olan açık sütleri almayınız ve tüketmeyiniz!!! Kendinizin ve sevdiklerinizin sağlığını riske atmayınız.

Kaynaklar

<http://www.beslenme.saglik.gov.tr/main.php?link=sss>.

SARİMEHMETOĞLU, B. 2009, "Güvenilir Süt Tüketimi "Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi, ANKARA

<http://www.setbir.org.tr>

<http://www.ordutarim.gov.tr/subeler/kontrol/sut/sut.htm>

<http://www.yalovasaglik.gov.tr/Icerik/IcerikDetay.aspx?IcerikID=18>

Bu kalpler
en iyisini hak eder.



Neden Ambalajlı Süt?

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Derneği

Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri Derneği (ASÜD), Türkiye'deki süt ve süt ürünleri sektörünün önde gelen sanayicilerinin önderliğinde küçük ve orta ölçekli sanayicilerimizin de katılımıyla 06 Mart 2009 tarihinde kurulmuş ve kısa zamanda sektörün teveccühünü kazanarak üye sayısı 56'ya ve üyelerinin yıllık işlediği süt miktarı 2.100.000 tona ulaşmıştır.

Dünya ve AB ile entegrasyonu öncelikleri arasına alan ASÜD, kuruluşunu müteakiben IDF-International Dairy Federation (Uluslararası Sütçülük Federasyonu)'na üyelik müracaatında bulunmuş ve müracaatı kabul edilmiştir. Keza ASÜD, ulusal süt politikaları konusunda etkin olmak için Ulusal Süt Konseyine üye olmuş ve Haziran 2009'da yapılan seçimlerde de sanayi kesimini temsilen Ulusal Süt konseyine seçilmiştir.

ASÜD'ün ana hedefi, "Gıda Güvenliği"nden taviz vermeksizin, hangi büyüklükte olursa olsun, ambalajlı süt ve süt ürünleri sektöründe faaliyet gösteren üreticilerimizle birlikte sektörümüzün ulusal ve

uluslararası düzeyde sürdürülebilir büyümesini desteklemek, tüketicilerin beslenme ihtiyaçlarını "Güvenilir Gıda" şartları içinde karşılayan bir üretim zincirinin oluşmasına katkıda bulunmak ve Ambalajlı Süt ve Süt Ürünleri tüketiminin artmasını sağlamaktır.

bi daha sonraki hayatımızda da tüketilmesi elzem olan "MUCİZEVİ" bir gıda maddesidir.

"Sağlıklı toplumum ilk şartı; Sağlıklı Bireylerdir". Sağlığın ilk şartı da "SAĞLIKLI BESLENME"dir. Sağlıklı beslenmeye giden yolda SÜT ve SÜT ürünleri doğduğumuz andan itibaren hepimizin her yaşta daimi yol arkadaşıdır. İşte bizler de ömür boyu yaşamamızın içinde olan bu mucizevi gıda ürünlerini işleyen üreticiler olarak; tüm halkımızın yanında yol arkadaşlığı yapmaktayız. Ancak; hemen belirtmeliyiz ki, "ASÜD" olarak; bizim bu yolculukta "AMBALAJ" en vazgeçilmez argümanımızdır.

Zira "Sürdürülebilir Gıda Güvenliği", "Ambalajlı Gıda"dan geçmektedir.

NEDEN?

Çünkü "AMBALAJLI GIDA ÜRETİMİNİN" tüm aşamaları maksimum hijyen koşullarında gerçekleştirilir.

Ve bilhassa saklama koşullarına uyulduğu takdirde, raf ömrü boyunca, gıda tazeliğini ve kalitesini korur.



Öncelikle hepimiz çok iyi biliyoruz ki; süt insanlar ve birçok canlı için yaşamın ilk gıdası olduğu gi-

Bütün bunların ötesinde “AMBALAJLI ÜRETİM”, “KAYITLI ÜRETİM” demektir. Kayıtlı üretim ise KALİTE ve GIDA güvenliği denetiminden geçmiş üretim demektir. Tarım ve Köyşleri Bakanlığında üretim izni almış tüm ambalaj ve ambalajlı gıdalar her yönüyle GIDA GÜVENLİĞİ denetimine tabidir.

Hele ki sözünü ettiğimiz Süt ve Süt Ürünleri olunca “AMBALAJ”ın önemi daha da büyüktür. Zira sütün çiftlikten sofralarımıza ulaşana dek kat ettiği yolda, uygun hijyen koşullarının sağlanamaması Gıda Güvenliği açısından EN BÜYÜK risktir.

Oysa “sanayicimiz”, bu riskin bilinciyle, sütü daha sağlamdan itibaren en yüksek hijyen standartlarında muhafaza etmekte ve tüketiciye ulaşmaya dek gerekli tüm KONTROLLERDEN geçirmektedir.

Başta da ifade ettiğimiz gibi, “SÜT” yaşamın her döneminde ihtiyacımız olan “MUCİZEVÎ” bir gıdadır. Sütün mucizesi, doğasında bulunan “Protein-Mineral ve Vitamin” içeriğinden kaynaklanmaktadır.

Bu “DOĞAL İÇERİĞİ” olduğu gibi ve değişmeden tüketiciye ulaştırabilmek için AMBALAJ en önemli koruyucudur.

Yaşamımızın Vazgeçilmesi “İçme Sütü”

Sofralarımızın ayrılmaz parçası “Yoğurt ve Ayran,

Her öğünde tüketebildiğimiz “Peynir”

Sütle gelen sağlıklı lezzetimiz “Dondurma”

Kahvaltılarımızın özel konuğu “Tereyağ” ve daha birçok süt ürünü günlük yaşamımız içinde ihtiyaç duyduğumuz ve sıklıkla tükettiğimiz gıdalardır.

Dolayısıyla Ambalajlı Süt ve Süt ürünleri üretimi ve tüketiminin artmasına öncülük etmek en önemli önceliğimizdir.



Gıdanın Kimliği;

Etiketleme: Fiyat indirimi ve promosyon amaçlı bilgiler haric olmak üzere, gıda maddesini tanıttığı her türlü yazı, özel bilgi, ticari marka, marka adı, gıda maddesi ile ilgili kullanılan özel isimlendirme, resimsel öğeler veya işaretleri içeren ve gıdanın ambalajında bulunan veya doküman, bildirim, etiket gibi gıda ile birlikte sunulan, gıdayı tanıtan veya ifade eden tanıtım bilgilerini ifade eder.

Gıda maddesinin etiketi, ambalajı ve biçimi sahte, yanıltıcı veya gıdanın doğasına, özelliklerine, bileşimine, miktarına, raf ömrüne, orijinine ve üretim metotlarına göre hatalı bir izlenim yaratacak; gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak; özellikleri açısından benzer olan gıdalara üstün olduğunu beyan edecek biçimde olmamalı; yanlış izlenimler yaratmak suretiyle doğrudan ya da dolaylı olarak, anlam karışıklığına yol açabilecek veya tüketicuyu başka gıda maddesi ile ilgili olduğunu düşündürebilecek ya da tüketicuyu yanıltacak resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir. Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir. Herhangi bir gıda maddesinin etiketinde, o gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliği olduğunu bildiren veya ima eden ifadeler yer alamaz. Bu hususlar gıda maddesinin tanıtımı ve reklamı için de geçerlidir.

25.08.2002 tarih ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’ne göre Etiketleme Kuralları:



1. Etiket Bilgileri

Gıda maddelerinin etiketinde bulundurulması zorunlu bilgiler: (a) Gıda maddesinin adı, (b) İçindekiler, (c) Net miktarı, (d) Üretici veya ambalajlayıcı firmanın adı, tescilli markası ve adresi, (e) Son tüketim tarihi, (f) Parti numarası ve/veya seri numarası, (g) Üretim izin tarihi ve sayısı, sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı, (h) Orijin ülke, (ı) Gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları, (i) Hacmen %1.2 den fazla alkol içeren içeceklerde alkol miktarı,

Gıda maddelerinin etiketlerinde (a), (c), (e) ve (i) bentlerinde yer alan bilgiler aynı yüzde olmalıdır.

2. Etiket Bilgilerinin Tanımları

a) Gıda maddesinin adı:

Gıda maddesinin adı veya böyle bir adın olmaması halinde, ürünün gerçek doğası hakkında yeterli ve doğru bilgiyi tüketicie sunan

açıklayıcı tanımla belirtilmelidir. Hiçbir ticari unvan, marka veya ürünün içeriğini yansıtmayan ad ürünün adı olarak kullanılamaz. Özel işlem görmüş veya belli fiziksel şartlarda bulunan ürünlerde ürünün adı ile birlikte uygulanan işlem veya fiziksel şart belirtilmelidir.

b) İçindekiler:

Gıda maddesinin üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş formu ile de olsa son üründe yer alan hammadde ve gıda katkı maddeleri etiket üzerinde üretim sırasında kullanıldıkları miktara göre azalan oranlarda belirtilmelidir. **Etiketinde içindekiler listesinin bulunması zorunlu olmayan ürünler;** Tek bir bileşenden oluşan ve adından içindeki bileşeni açıkça anlaşılan ürünler, patatesten dahil olmak üzere soyulmuş doğranmış ve benzeri işlemlere tabi tutulmuş taze meyve ve sebzeler, tanımından açıkça karbonatlı olduğu belli olan karbonatlı sular, tek bir üründen elde edilen ve içerisinde başka bileşen katılmamış olan fermantasyon

Etiket

sirkeleri, taze peynir ve eritme peynirleri hariç içine laktik ürünler, enzimler ve mikroorganizma kültürleri veya üretimde ihtiyaç duyulan tuz dışında bileşen katılmamış olan peynir, tereyağı, fermente süt ve kremalar'dır.

Gıda katkı maddeleri fonksiyonları ile birlikte adı veya EC kod numarası ile verilmelidir. Eğer kullanılan katkı maddelerinin birden fazla fonksiyonu var ise, söz konusu

gıdadaki fonksiyonu belirtilir. Ancak modifiye nişastalar mutlaka bitkisel orijini ile belirtilmelidir.

Gıda aromaları, "aroma(lar)" olarak veya grup ismiyle belirtilmeli veya aromayı tanımlayan "..... aroması" şeklinde ifade edilmelidir.

Gıda maddesinin bileşiminde tatlandırıcı var ise "içinde tatlandırıcı vardır" ifadesi, hem şeker hem tatlandırıcı var ise "içinde şeker ve

tatlandırıcı vardır" ifadesi, gıda maddesine % 10 veya daha fazla şeker alkol eklenmiş ise "Aşırı Tüketimi Laksatif etkiye neden olabilir" ifadesi, kullanılan tatlandırıcı içerisinde aspartam var ise "Fenil alanin içerir" ifadesi yer almalıdır.

Etikette belirtilmesi zorunlu allerjen bileşenler varsa bu bileşenler son üründe değişik bir formda olsalar bile, etikette açıkça belirtilmelidirler.





c) Net miktar:

- Sıvı gıda maddelerinde hacim olarak belirtilmelidir,

- Tane olarak satılan gıda maddelerinde ambalaj içinde tanelerin kolayca görülüp, sayılabilmesi kaydıyla adet olarak belirtilmelidir,

- Ambalajında sıvı içinde sunulan katı gıda maddelerinin süzme ağırlığı verilmelidir.

- Eğer aynı miktarda aynı ürünü içeren iki veya daha fazla bağımsız ambalaj bir ambalaj içinde satışa sunuluyorsa, içindeki ambalajların adedi ve net miktarı etiket üzerinde belirtilmelidir. Ancak, içteki ambalaj dıştan görülebilir ve sayılabilir durumda ise ve bunların herhangi birinin üzerindeki net miktara ilişkin bilgi dıştan görülebiliyorsa dıştaki ambalaj üzerinde adet ve net miktarın belirtilmesi zorunlu değildir.

- Bağımsız olarak satılmayacak iki veya daha fazla ambalaj, bir ambalaj içinde satışa sunuluyorsa toplam net miktar belirtilmelidir.

- Sayı veya ağırlık olarak satılan ürünler tüketiciye ulaşana kadar hacim veya kütlede önemli miktarda kayıplar oluyorsa bu tür

ürünlerin net miktarının belirtilmesi zorunlu değildir.

- Baharatlar ve bitkisel karışımlar hariç 5 g veya 5 ml den daha küçük miktarlarda satışa sunulan ürünlerde net miktarın belirtilmesi zorunlu değildir.

d) Üretici veya ambalajlayıcı firmanın adı, tescilli markası ve üretim veya ambalajlama yeri adresi: Üretici veya ambalajlayıcının ticari unvanı, açık adresi ve tescilli markası, ithalatçı/ihracatçı/dağıtıcı firmanın adı ve açık adresi bildirilmelidir. Fason üretim/ambalajlama yaptırılması halinde üretim/ambalajlama yaptıran firmanın adı ve adresi belirtilmelidir.

e) Son tüketim tarihi: Aşağıdaki kurallara göre belirlenir:

1. Gıda maddesinin son tüketim tarihi gün, ay ve yıl olarak etiket üzerinde aşağıdaki şekilde kodlanmadan belirtilmelidir.

Raf Ömrü	Son Tüketim Tarihi
3 aydan kısa ise	Gün ve ay
3 -18 ay arasında ise	Ay ve yıl
18 aydan uzun ise	Yıl

2. Birinci bent de verilen raf ömürlerine bağlı olarak son tüketim tarihleri gün ay ve yıl olarak veya ay ve yıl olarak ".....tarihine kadar tüketilmelidir." şeklinde belirtilebilir.

3. Normal koşullarda yada ambalajı açıldıktan sonra mikrobiyolojik yönden çabuk bozulabilecek gıda maddeleri için ".....tarihinden önce tüketilmelidir" ifadesine yer verilmelidir. Bu ifade ile birlikte etikette yer alacak gün ve ay olarak belirtilen tarih, ürünün tüketilmesi için son gündür. Bu ifade sadece süt ürünleri, ısıtılmadan tüketilen pişirilmiş ürünler, tütsülenmiş ve kürlenmiş balık veya yemeye hazır et ürünleri, yemeye hazır gıdalar, pişirilmemiş ve yarı pişmiş pasta veya hamur ürünleri, kanatlı veya balık ürünleri ile vakum altında yada modifiye atmosferde paketlenmiş soğukta saklanan ürünler gibi çabuk bozulabilen gıda maddelerinde bulunmak zorundadır.

4. Gıda maddesinin belirtilen son tüketim tarihi özel muhafaza şartlarına bağlı ise bu koşullar son tüketim tarihinin yanında belirtilmelidir.

f) Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası:

Parti ve/veya seri numarası varsa kod numarası belirtilmelidir.

g) Üretim izin tarihi, sayısı ve sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı: Etiket üzerinde Tarım ve Köyşleri Bakanlığınca verilen üretim izin tarihi, sayısı ve sicil numarası veya ithalat kontrol belgesi tarihi ve sayısı belirtilmelidir.

h) Orijin ülke:

"Türk Malı" veya "TM" olarak belirtilmelidir. İthal malı gıda maddelerinde ise ülke adı verilmelidir.

1) Gerekliğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları:

Tüketim öncesi bir işlem gerektiren durumlarda gıdanın doğru

kullanımını sağlamak için gerekli hazırlama bilgisi etiket üzerinde açıkça anlaşılır biçimde yer almalıdır. Gıda maddesinin son tüketim tarihi veya raf ömrünün yanı sıra özel muhafaza şartlarını gerektiriyorsa bu şartlar ve bu şartlarda kullanımı etiket üzerinde belirtilmelidir.

i) Alkol oranı % 1,2'den fazla olan içecekler; Tebliğ ekinde yer alan Ek-8'de bulunan herhangi bir

bileşeni içeriyorsa, etikette ilgili bileşenin isminden sonra gelmek üzere "..... içerir" ifadesi bulunmalıdır. Ancak bu bileşen bileşenler listesinde özel bir grup ismine sahipse veya ürün isminde yer alıyorsa bu ifadenin kullanılmasına gerek yoktur. Gerektiğinde Şaraplar, Aromatize Şaraplar, Aromatize Şarap Bazlı İçecekler, Aromatize Şarap Ürün Kokteylleri ve Distile Alkollü İçkiler tebliğin Ek-8'de bulunan herhangi bir bileşeni içeriyorsa eti-

kette ilgili bileşenin isminden sonra gelmek üzere "..... içerir" ifadesi bulunmalıdır.

Yukarıda anlatılan konularla ilgili karşılaştığınız olumsuzlukları mutlaka 174 ALO GIDA HATTI'na bildirin. Etiket gıdanın kimliğidir, etiketten ne olur demeyiniz.

Kaynaklar

<http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2002-58.html>

Yumurta ve yumurta ürünleri tebliğinde değişiklik

2 3.01.2008 tarihli ve 26765 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğinin 13 üncü maddesinin birinci fıkrasının (a) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilerek işletmelere kolaylık sağlanmıştır.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca hazırlanan ve 27 Haziran 2009 tarih ve 27271 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan değişiklik Tebliği ile "A sınıfı yumurtalarda işletme ve kümes numarası, kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır. Ancak işletme numarası damgalanırken, il trafik kodu ve işletmeye özgü kod arasında bulunan ve bilgisayar destekli veri tabanında işletme numarasını 14 haneye tamamlamak için kullanılan sıfırlar damgalanmayabilir." şeklinde düzenlenmiştir.

Tebliğ değişikliği 27.06.2009 tarihinde yürürlüğe girmiştir.



Çiğ süt ve süt tozu

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca; belirli dönemlerde çiğ sütün değerlendirilmesi, ülkemiz süt üretiminin geliştirilmesi, kayıt altına alınması ve çiğ süt fiyatlarında istikrarın oluşturulması amacıyla ihracat yapan imalatçı, imalatçı-ihracatçı firmaların ihtiyaç duydukları süt tozunun yurt içinde üretilmesi ve temin edilmesine yönelik süt tozu üretiminin desteklenmesi amacıyla hazırlanan Çiğ Sütün Değerlendirilmesine Yönelik Destekleme Uygulama Esasları Tebliği 30.04.2009 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Çiğ Sütün Değerlendirilmesine Yönelik Destekleme Uygulama Esasları

Desteklemeden yararlanacaklar

Bakanlıktan üretim izni alan, gıda siciline kayıtlı süt tozu işleme tesislerine sahip ve Ulusal Süt Konseyi'ne üye olan süt tozu üreticisine; Dahilde İşleme Rejimi kapsamında faaliyet gösteren ve standartlara uygun ürettiği yağsız süt tozunu kendi işletmesinde kullanan imalatçılar ile imalatçı-ihracatçılara belgelendirerek satmak şartıyla ton başına ödeme yapılır.

Müracaat yeri ve zamanı

Desteklemeden yararlanmak isteyen süt tozu üreticileri, işletmelerinin kurulu bulunduğu il/ilçe müdürlüklerine istenilen belgeler ile tebliğin yürürlük tarihinden itibaren dönemi içerisinde müracaat ederler.

Süt Tozu Üretene Destek Veriliyor

Süt tozu üreticilerinden destekleme öncesinde istenecek belgeler

Süt tozu üreticilerinden istenecek belgeler ve desteklemeden yararlanma;

- Başvuru dilekçesi,
- Bakanlıktan alınan üretim izin belgesi,
- Ulusal süt konseyine üyelik belgesi,
- Ticaret ve Sanayi Odalarından alınacak kapasite raporu,
- Destekleme kapsamında, üretebileceği süt tozu miktarını gösteren noter onaylı taahhütname,

e. Bağlı bulunduğu vergi dairelerinden vadesi geçmiş vergi borcu olmadığına dair belge,

f. Süt tozu üreticisi ve aynı zamanda Dahilde İşleme Rejimi kapsamında yurt içinde imalatçı-ihracatçı olan firmaya ait Dahilde İşleme İzin Belgesi ve ekindeki Hammadde Sarfiyat Tablosu,

g. Sadece süt tozu üreterek satan işletmelerden Dahilde İşleme Rejimi kapsamındaki imalatçı-ihracatçılar ile yapılan sözleşme metni,

Destekleme ödemesine müracaat

Destekleme ödemesine müracaat ve istenecek belgeler;

a. Üretilen süt tozunun satışı sonrasında destekleme ödemesi için il/ilçe müdürlüklerine müracaat edilir.



üretimine destek

b. Dahilde İşleme Rejimi kapsamındaki imalatçı, imalatçı-ihracatçılara yapılan satış faturası ton olarak düzenlenir ve bir nüshası ibraz edilir.

c. Üretilen süt tozunun satışı gerçekleşmeden destekleme ödemesi müracaatı kabul edilmez.

Uygulama dönemi, planlama ve yetki

Destekleme uygulama dönemi planlanması ve yetki aşağıdaki şekilde uygulanır.

a. Süt tozu desteklemesi için başvurular tebliğin yayımlandığı tarihte başlar.

b. Süt tozu üreticilerince düzenlenen taahhütleri dikkate alarak bütçeyi aşmamak şartıyla üretim planlaması yapmaya, tebliğde yer almayan hususlarla ilgili talimatlar yayınlamaya, 2009/14850 sayılı Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkındaki Bakanlar Kurulu Kararı çerçevesinde kalmak koşulu ile Bakanlık yetkilidir.

c. Üretici örgütlerince, arz fazlalığı nedeniyle pazarlanamayan çiğ sütün, süt tozu üreticilerine pazarlanmasını ve süt tozu üreticisinin, üretim için ihtiyaç duyduğu çiğ sütün temin edilmesini sağlayacak düzenlemelerden Ulusal Süt Konseyi yetkilidir.

Yürürlük: Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Kaynak

http://www.tugem.gov.tr/tugemweb/hayvancilik_destekleri.html

Altınçekiç

OFSET MATBAACILIK SAN.TİC. LTD. ŞTİ.

Çalışmalarımız...

- * Okul Yıllıkları
- * Afiş
- * Broşür
- * Kitap
- * Kartvizit
- * El İlanları
- * Gazete
- * Kaşe
- * Antetli Kağıt
- * Fiş



- * Fatura
- * İrsaliyeli Fatura
- * Sevk İrsaliyesi
- * Her Türlü Maliye Anlaşmalı Matbu İş
- * Zarf

Tel : 0452 225 22 76

Gsm : 0533 541 65 70

Yeni Mahalle 5 Nolu Sokak
No:70/A ORDU

E-mail : musademetgul@hotmail.com



Hayvancılığın desteklenmesine devam

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nca hazırlanan Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Uygulama Esasları Tebliği 15 Mayıs 2009 tarihli Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Destekleme Yapılacak Konular

- Anaç sığır ve manda yetiştiriciliği desteklemeleri
- Buzağı desteklemesi
- Anaç koyun ve keçi desteklemeleri
- Tiftik keçisi yetiştiriciliğinin ve tiftik üretiminin desteklenmesi
- Çiğ süt üretiminin desteklemesi

- Arı yetiştiriciliğinin desteklenmesi
- İpek böceği yetiştiriciliğinin desteklenmesi
- Su ürünleri ürün ve yavru balık desteklemeleri
- Yem bitkileri üretimi desteklemeleri
- Hayvan hastalığı tazminatı desteklemeleri
- Hastalıktan ari işletme desteklemeleri
- Hayvan hastalıkları ile mücadele desteklemeleri

- Programlı aşı uygulamaları
- Akredite veteriner hekim desteklemeleri
- Sözleşmeli besicilik desteklemeleri
- Hayvan genetik kaynaklarının korunması

Yürürlük: Tebliğ hükümleri, 01.01.2009 tarihinden geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Kaynak

http://www.tugem.gov.tr/tugemweb/hayvancilik_destekleri.html

Kalite mi arıyorsunuz?

Kabuklu Fındık



Natürel İç Fındık



Beyazlatılmış İç Fındık



Kavrulmuş İç Fındık



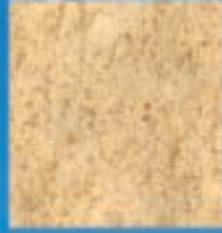
Dilimlenmiş Fındık



Kıyılmış Fındık



Fındık Unu



Kavrulmuş Tuzlu Fındık



Sızartılı Fındık Fırcası



Fındık Fırcası



1933'te kurulan, bugün işlenmiş ve natürel fındıkta Türkiye'nin tecrübeli ve önde gelen firmalarından biri olan Gürsoy; ISO 9001:2000, BRC, IFS, ISO 17025:2000 gibi üstün kalite güvence sistemlerine sahip tesislerinde yüksek teknoloji ile üretimini sürdürmektedir.

Otuzdan fazla ülkede gıda sektörünün en büyük markaları ile işbirliği içinde kaliteli Türk fındığını tüm dünyanın lezzetine sunmaktadır.

GÜRSOY
KALİTELİ TÜRK FINDIĞI KURULUŞ 1933

Fındıkta alan bazlı telafi edici ödeme

Fındık Üreticilerine Alan Bazlı Gelir Desteği Ve Alternatif Ürüne Geçen Üreticilere Telafi Edici Ödeme Yapılmasına Dair 2009/15201 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı 15.07.2009 tarih ve 27289 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Alan bazlı gelir desteği

1. 22.11.2001 tarihli ve 2001/3267 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla yürürlüğe konulan Fındık Alanlarının Tespitine Dair Karar ile belirlenen ve ruhsat verilen sahalarda fındık yetiştiriciliği yapan Fındık Üretici Belgesine sahip, kamu kurum ve kuruluşları hariç gerçek ve tüzel kişilere yılda bir defaya mahsus olmak üzere 2009, 2010 ve 2011 yıllarında her yıl için 150 TL/da alan bazlı gelir desteği ödemesi yapılır.

2. Üretici başvuruları 2009, 2010 ve 2011 yıllarının Eylül-Aralık döneminde yapılır.

3. Her yıla ait alan bazlı gelir desteği ödemeleri, ilgili yılı takip eden yıl içerisinde yapılır.

Telafi edici ödeme

1. Fındık Alanlarının Tespitine Dair Kararın 1 inci maddesinde belirtilen il ve ilçelerdeki, 1 inci, 2 nci ve % 6'dan daha az eğimli 3 üncü sınıf tarım arazilerinde ve rakımı 750 metrenin üzerindeki ruhsatsız fındık bahçelerini sökerek, alterna-



tif ürüne geçen kamu kurum ve kuruluşları hariç gerçek ve tüzel kişi üreticilere, 2009-2012 yılları arasında sonbahar ve ilkbahar ekim/dikim dönemleri dikkate alınarak telafi edici ödeme yapılır.

2. Telafi edici ödemeler için üretici başvuruları, 2009-2012 yılları arasında sonbahar ve ilkbahar ekim/dikim dönemlerinde, Eylül-Haziran ayları arasında yapılır.

3. Birinci fıkra kapsamındaki üreticilerden;

3.1. 2009-2010 döneminde başvuranlara, ilk yıl için 300 TL/da, ikinci ve üçüncü yıllar için 150

TL/da olmak üzere 3 yılda toplam 600 TL/da,

3.2. 2010-2011 döneminde başvuranlara, ilk yıl için 300 TL/da, ikinci yıl için 150 TL/da olmak üzere 2 yılda toplam 450 TL/da,

3.3. 2011-2012 döneminde başvuranlara 300 TL/da, telafi edici ödeme yapılır.

Orman ve Hazine arazileri

Orman ve Hazine arazilerinde fındık üretimi yapan üreticiler bu Kararda belirtilen destek ödemelerinden yararlanamazlar. Söz konusu fındık bahçelerinin sökümünde

gelir desteği ve dönemi başlıyor

2844 sayılı Fındık Üretimine Planlanması ve Dikim Alanlarının Belirlenmesi Hakkında Kanun hükümleri uygulanır.

Finansman ve ödemeler

Alan bazlı gelir desteği ve telafi edici ödemeler ait olduğu yılların Merkezi Yönetim Bütçesinin ilgili harcama tertibinden yapılır.

Denetim, sorumluluk ve cezai hükümler

Alan bazlı gelir desteği ve telafi edici ödemelere konu olan uygulamaların bu Kararda belirlenen usul ve esaslara uygunluğunun ve sökümün gerçekleştirildiği ve desteklemeye konu olan alternatif ürünün ekiminin yapıldığı gibi hususların denetimi Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Düzenleme yetkisi

Bakanlar Kurulu Kararının uygulanmasına ilişkin usul ve esaslar Tarımda Destekleme ve Yönlendirme Kurulunun uygun görüşü alınarak, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından çıkarılacak tebliğ ile belirlenir.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/main.aspx?home=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2009/07/20090715.htm&main=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2009/07/20090715.htm>



Meyve suyu

Türkiye için ne ifade ediyor?

MEYED açıklıyor: 'Meyve suyu nedir? Neye meyve suyu denir?'

Meyve suyu endüstrisi ürünleri, Türk Gıda Kodeksi (TGK) gereğince, içerdikleri meyve oranına göre meyve suyu, meyve nektarı, meyveli içecek ve aromalı içecek olmak üzere dört ana kategoriye ayrılıyor.

Meyve oranına göre en üst sırada yer alan ve tamamen meyveden dönüşen meyve sularının içeriğindeki meyve oranı %100'dür. Meyve nektarlarının meyve oranı %25 ile %99 arasında değişen bir özelliğe sahip. Ancak içermesi gereken minimum meyve oranı, elde edildiği meyveye göre TGK'nde yasal olarak belirleniyor. Örneğin; vişne nektarı için meyve oranı minimum %35, şeftali nektarı için %45, kayısı nektarı için %40, portakal nektarı için %50 olmalıdır. Meyve nektarının bir alt kategorisinde yer alan meyveli içeceklerde meyve oranı en az %10 – 24 arasında olması gerekirken, aromalı içeceklerin meyve oranı ise genelde %0 ile %9 arasında değişim gösteriyor.

MEYED, "meyve suyu" kavramı altında iletilen tüm bu içecek kategorilerinin tüketici tarafından doğ-



ru algılanması ve bunun sonucu olarak, etiket üzerini okuyarak ve bilerek tüketmesi için bilinçlendirme çalışmaları sürdürüyor.

Meyve Suyu Sektörü Sorunları-na Bakış...

MEYED kurulduğu 1993 yılından bu yana, öncelikle meyve suyunun 'güvenilir gıda' özelliğinin, 'sağlıklı yaşam' açısından önemini ve gerekliliği ile kategoriler arasındaki farkların tüketicilere anlatılması için uğraş veriyor. Türkiye, sahip olduğu ekolojik özellikler, el-

verişli dikim alanları ve yüksek işgücü sayesinde meyve üretiminde dünyanın önde gelen ülkeleri arasında yer almasına rağmen, bu potansiyelini meyve suyu sanayinde yeterince kullanabilmiş değil. Buna neden olan başlıca etkenleri şöyle belirleniyor:

- ° Sürdürülebilir ve siyasi etkilere korunmuş 'temel tarım politikaları'nın oluşturulamaması,

- ° Miras yoluyla tarım arazilerinin küçük parçalara bölünmüş olması. Dolayısıyla küçük arazi sahiplerinin, teknoloji, mekanizasyon, ileri tarım uygulamaları ve bilgi kullanmalarının maddeten mümkün olmaması,

- ° Ekolojik bölge özelliklerine ve avantajlarına uygun ürün deseni oluşmaması, Mevcut durumun, daha ziyade, kulaktan kulağa ve/veya ticari alışkanlıklara bağlı olarak, çoğunlukla gelişigüzel gelişmelerle ortaya konulmuş bir yapıdan ibaret olması,

- ° Sadece taze sofralık ihtiyacı esas alındığı için 'sanayiye uygun meyve ve sebze' türleri için üretimin olmaması,

- ° Ekilebilir arazilerin sulanabilir araziye dönüşmesinin, 1/3 oranından öteye geçememesi.

kavramı

° Tüketiciler nezdinde kategorilerin arasındaki farkların net olarak bilinmemesi,

° Meyve suyu ürünlerine karşı yanlış olarak oluşmuş ön yargıların kırılmasındaki güçlük,

° Meyve suyu ile sağlık ilişkisinin Türk tüketicisi tarafından tam olarak bilinmemesi, (Burada Dünya Sağlık Örgütü'nün dünya çapında yaptığı çalışmayı MEYED Türkiye'de üstlenmek için çalışıyor.)

Bu gibi temel ve yapısal kısıtlamalar nedeniyle, Türkiye'nin çok büyük potansiyeline rağmen, maalesef meyve üretimi artık sanayinin ihtiyacına cevap veremez duruma geldi. Bu da iç pazardaki büyümenin önünde engel oluşturduğu gibi, uluslararası pazarlardaki rekabet gücünü de azaltıyor. Tabii ki bu önemli sorunların kalıcı bir şekilde çözümlenmesi için MEYED, yoğun çalışmalar yürütüyor.

Türkiye'de her mevsim meyve üretilebilmesi ile taze meyve tüketiminin çokluğu ise meyve suyu tüketiminin düşük olması ile ilişkilendirilebiliyor. Ancak her ne kadar meyve suyu doğrudan meyveden dönüştürülen bir içecek olsa da, meyve ve meyve sularına tam olarak birbirinin yerine geçen ürünler olarak bakılmamalıdır. Meyve tüketmenin sağlık açısından faydaları tartışılmaz. Benzer şekilde, hem meyvenin içerdiği vitamin, mineral, antioksidan gibi besin öğelerini ihtiva etmesi, sıvı ihtiyacını karşılaması hem de her mevsimde ve her or-

tamda kolaylıkla ulaşılabilir olması özellikleri ile meyve suyu tüketimi de oldukça önemli. Zaten Amerika'da yapılan araştırma sonuçları da bireylerin meyve suyu tüketimi alışkanlığı arttıkça, taze meyve tüketiminin de arttığını işaret ediyor. Özellikle obezite konusunda önemli çalışmalara imza atmış olan Prof. Theresa Nicklas bu değişimin çocuklarda gözlemlendiğine dair araştırmalar ortaya koyuyor. Bu ve bunun gibi araştırmalar ile bunun altında yatan neden olarak ise 'meyve suyu tüketicilerinin daha sağlıklı ve bilinçli bir beslenme alışkanlığı geliştirmesi' gösteriliyor.

Kişi başına meyve suyu tüketimi 2008 yılında 11 litreye ulaştı !

Meyve suyu ve nektarı tüketimi dünya çapında artıyor ve bu artışın önümüzdeki yıllarda da sürmesi öngörülüyor. AB'de kişi başına ortalama meyve suyu ve nektarı tüketimi 23 litre iken; Almanya, Hollanda, Norveç, Avusturya, Rusya, Fransa, İspanya, İsveç gibi ülkeler ortalamasının üzerinde tüketim gerçekleştiriyor. Örneğin; Almanya'da tüketim 40 litre civarındayken, Hollanda ve Norveç'te 32 litre olarak gerçekleşiyor. Doğu Avrupa ülkelerinden Polonya ve Slovenya ise son yıllarda yakaladığı ivme (30 litre) ile dikkat çekiyor.

Meyve suyu ve meyve nektarı kategorileri arasındaki tüketim dağılımına bakıldığında, Batı Avrupa ülkelerinde tüketimin % 70'inin meyve suyu, %30'unun ise meyve nektarı olduğu göze çarpıyor. Yine Doğu Av-

rupa ülkelerinde bu oran %52'ye %48 olarak görülüyor. Türkiye'deki tüketiciler sektörün tüm ürünleri arasındaki tercihlerini %66'lık bir oran ile nektarlardan yana kullanıyor. Buna karşılık tüketimde %100 meyve suyunun payı henüz %7'den %9 oranına yükseldi.

4 ana kategori esas alındığında ise kişi başına tüketim 2007 yılında ilk defa 10 litre barajını aştı. 2008 yılına bakıldığında ise bu rakamın 11 litre civarına yükseldiği görülüyor. 2000'li yılların başından bu yana yaşanan büyüme ise devam ediyor. Meyve suyu ve nektarlarındaki dağılıma bakıldığında, Batı Avrupa pazarının tam tersine, tüketicilerin tercihlerini %89 oranında nektarlardan yana kullandığını dikkat çekiyor. Yalnızca meyve suyu ve nektarına bakıldığında ise kişi başı tüketim 8 litre olarak görülüyor. Bir di-

ğer deyişle, Türkiye'deki meyve suyu ve nektar tüketimi AB ülkeleri ortalamasının 1/3'i, Almanya'nın ise 1/5'i oranında gerçekleşiyor.

İstatistiklerin işaret ettiği gibi Türkiye'deki tüketim henüz AB ülkelerinin oldukça altında olsa da, Türk meyve suyu sektöründeki büyüme rakamları bu ülkelerdekine oldukça üzerinde. Meyve suyu ve nektarı tüketimi, yurtdışında olduğu gibi tüketicilerdeki sağlıklı beslenme bilincindeki gelişim ile paralel olarak artıyor. Bu nedenle, alınması gereken uzun bir mesafe olsa da, sektördeki oyuncuların kaliteli ve yaratıcı üretimleri ile tüketicilerin yaşam kalitesini artırmak için girdikleri yolların kesişeceği ve Avrupa ülkeleriyle arasındaki farkı beklenenden kısa bir sürede kapatacağı düşünülüyor.

'2008 yılında toplam meyve suyu tüketimi 780 milyon litreye ulaştı'

Sektörde tüketime hazır ürün ve ara mamul hazırlayan üreticiler olmak üzere faaliyet gösteren 35 firmanın yıllık cirosu ise yaklaşık 1 milyar TL civarında. 2008 yılında toplam meyve suyu, nektarı, meyveli ve aromalı içecek tüketimi yaklaşık 780 milyon litreye ulaştı. Tüketicimin ise yaklaşık %66'sını meyve nektarları oluşturdu. Meyve nektarı kategorisinde en çok tercih edilen ilk üç ürün sırası ile şeftali (%36.7), vişne (%23.5) ve kayısı (%16.0). Bunları karışık ve portakal izliyor. Son dönemlerin en hızlı büyüyen kategorisi %100 meyve sularının tüketim payı ise yaklaşık %9 civarında. Tüketicilerin %100 meyve suları arasında en çok sevdikleri tatlarda ilk iki sırayı %30'luk payla el-

ma ve %25'lik payla karışıklar alıyor. Sağlık trendinin etkisiyle son yıllarda dünya çapında adından çokça bahsettiren nar ise %9'luk payı ile 3. sıradaki portakalın (%16) ardından geliyor. Narı, üzüm ve domates izliyor. Meyveli içeceklerde ise ilk 3 sırayı şeftali, vişne ve karışıklar oluştururken, aromalı içeceklerde tüketici tercihleri nektarlarda olduğu gibi sırasıyla şeftali, vişne ve kayısidan yana.

2008 yılında, krizin etkisiyle, fiyatları diğer kategorilere göre daha yüksek olan %100 meyve suyu ve nektarlardan daha düşük meyve oranlı ve aromalı içeceklere bir kayış gözlemlendi. Bu nedenle %100 meyve suyunda düşüş, aromalı içeceklerde ise ciddi bir artış olması ile birlikte nektarların büyüme hızı azaldı.

2008 yılında 131 milyon dolarlık meyve suyu ihracatı yapıldı !

Sektörde faaliyet gösteren belli başlı 35 firma 150'nin üzerinde ülkeye ihracat yapıyor. Mevcut üretilen toplam meyve suyunun %30'u ihraç ediliyor. Tüm dünyada olduğu gibi, Türkiye'de de ambalajlama ve nakliye aşamasındaki avantajları nedeniyle meyve suları genelde konsantre olarak ihraç ediliyor. Yine de ulusal markalar, dış Pazar raf- larındaki yerini gün geçtikçe sağlamlaştırıyor.

1970'de 6 bin ton gibi sembolik bir rakam ile başlayan meyve suyu ihracatı, 2008 yılında hacimsel olarak 66 bin ton ve değer olarak da 131 milyon dolara kadar yükseldi. 2008 yılında diğer meyve/sebze suları kategorisi Türkiye'nin en önemli ihraç kalemi olan elma suyu/konsantrelerini geride bırakarak ilk sıraya yerleşti. Vişne, şeftali, kayısı ve sebze suları gibi ürünlerin bulunduğu bu grubun payı değersel ola-



rak toplamın %53'ünü oluşturdu. Yıllardır ihracatta en önemli yeri tutan elma suyunun toplam ihracattaki payı ise 2008 yılında değer olarak %34'e geriledi. İhracatta 3. sırayı ise karışık meyve/sebze suları alıyor. Türkiye'nin meyve suyu/konsantresi ihracatında en önemli pazar Almanya. İhraç edilen ürünlerin hacimsel olarak %15'i Almanya'ya gidiyor. Değer olarak payı ise %19,6. Almanya'yı %13 ile Hollanda, %7 ile İngiltere ve %6,8 ile Amerika izliyor. Diğer önemli pazarlar ise Japonya, Fransa, İtalya, Güney Kore Cumhuriyeti, Irak, İsrail, Azerbeycan, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ve Kazakistan olarak ortaya çıkıyor. Bugün sektör oyuncuları yaklaşık 150 ülkeye ihracat yapıyor.



'Ya 5 meyve ye ya suyunu iç' kampanyası start aldı !

Meyve suyu tüketimi, bağışıklık sistemini güçlendirmek, çeşitli kanser, kalp hastalıklarına karşı korunmak, ölçülü kalori almak, sağlıklı beslenmek, sinir, sindirim sistemini güçlendirmek, yaşlanmayı geciktirmek, kısaca sağlıklı ve zinde bir yaşam için büyük önem taşıyor. Dünya Sağlık Örgütü'nün de bu nedenle desteklediği '5 plus a day' kampanyası kapsamında günde 400 grama denk gelecek şekilde 5 öğün meyve ve sebze tüketilmesi öneriliyor ve 1 bardak %100 meyve suyu da bir porsiyon meyve ile eşdeğer olarak kabul ediliyor. Bu kampanya, benzer isimle, çeşitli ülkelerde uygulanıyor. Özellikle C vitamini ve mineral deposu olan meyve suyunun günde 185 ml civarında tüketilmesi öneriliyor. Bu

miktar yıla vurulduğunda kişi başına 67.52 litre tüketilmesi anlamına geliyor. Türkiye'deki yıllık yaklaşık 1 litre/kişi olan %100 meyve suyu tüketimi göz önünde bulundurulduğunda, sağlıklı bir yaşam için Dünya Sağlık Örgütü tarafından önerilenin sadece %1,5'i kadar tüketilmesi olduğu ortaya çıkıyor.

Aynı hedeften yola çıkarak MEYED de, tüketicilerin bilincinin artırılması için meyve suyu ve benzeri ürünlere ilişkin gıda güvenliği, ambalajlamanın önemi ile sağlıklı beslenme konularını halka aktarmak gerektiği inancıyla "Ya 5 Meyve Ye, Ya Suyunu İç" adı ile bir kampanyaya başladı.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın 2009 yılında ilan ettiği "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam" kampanyasına paralel olarak başlatılan bu kampanya ile tüketicilere meyve suyu ve benzeri ürün kategorileri arasındaki farkları ve gıda güvenliğinin önemi anlatılacak. Bu doğrultuda, MEYED üyesi firmaların da desteği ile tüketicilere ulaşmak amacıyla hazırlanan bilgilendirme broşürleri çeşitli platformlarda dağıtılmaya başlandı. Broşürlerde, çeşitli meyvelerin ve bunlarının sularının faydalarına, uzman görüşleriyle değiniliyor. İçeriğindeki bilgiler tüketicilere aynı zamanda, faydalar konusunda önemli püf noktaları sunuyor.

Kampanya kapsamında hazırlanan bu broşürlerin ürünler üzerinde de dağıtımının sağlanması hedefleniyor. İleriki dönemlerde ise, anaokulları, ilköğretim okulları ve üniversitelerde etkinlikler yapılması ve tıp dünyasından uzman isimlerle ortak seminerler düzenlenmesi hedefleniyor. Kampanyanın nihai hedefi ise, her yaş ve meslek grubundaki meyve suyu tüketicilerine, mümkün olan tüm kanallar ile doğru ve eğitici bilgiler sağlamak.

MEYED Kimdir?

Türk meyve suyu sektöründe faaliyet gösteren 35 üretici firma ve destekleyici, tedarikçi önemli fir-

malar ile birlikte 42 üyesi bulunan Meyve Suyu Endüstrisi Derneği (MEYED) çatısı altında temel ortak hedef, bir sektör birliği olarak hareket etmek ve sektörün sorunlarına bu yolla çözüm bulmak. MEYED, meyve suyu kavramını tanıtmak, sektör içi işbirliğini geliştirmek, üretici firmalar arasındaki bilgi değişimini hızlandırmak, konu ile ilgili araştırmaları desteklemek, kamuoyunu – meyve suyu bileşimi, teknolojisi, kalitesi ve besin değeri konusunda – bilinçlendirmek ve ilgili dernek ve kuruluşları meyve suyu ve tanıtımı konusunda bilgilendirmek amacıyla, kurulduğu 1993 yılından bu yana hizmet veriyor.

MEYED aynı zamanda, ilgili uluslararası kuruluşlara (IFU-Uluslararası Meyve Suyu Üreticileri Federasyonu, AİJN-Avrupa Meyve Suları Birliği gibi) sektör adına üye olarak ve ulusal gıda dernekleri ile ortak çalışmalar yaparak, yurtdışı pazarlarındaki gelişmeleri takip ediyor.

MEYED, bünyesindeki üye firmalara doğru bilgi akışı sağlamak adına farklı çalışma grupları altında çalışmalarını sürdürüyor. Sektörel vizyonu, bilimsel platform ile paralel tutabilmek adına akademisyen ve uzman isimlerin araştırmaları ile onların çalışma raporları kaynak alınıyor. Meyve üreticileri ile ilişkiler konusunda aktif çalışan Tarım Çalışma Grubu, düzenli olarak raporlama yapıyor. Bürokratik İşler Çalışma Grubu ise, yasal düzenlemeler konusunda yol gösterici çalışmalar gerçekleştiriyor. Böylece tüm MEYED üyelerinin bilgi ve yasal düzenleme ihtiyaçları, bir çatı altında regüle edilmiş oluyor. Meyve suyu bileşimi, teknolojisi, kalitesi ve besin değerine ilişkin araştırmalarını destekleyen dernek, dünya meyve suyu endüstrisini de düzenli olarak takip ediyor. Ayrıca İletişim Çalışma Grubu ile de derneğin sadece üyeler ile değil, sektör ve tüketici ile doğru bilgi akışını sağlamak için hizmet veriliyor.

Dünyada ve Türkiye'de et ve et ürünleri sektörü



Tüm dünyada 20. yüzyılda hayvancılık sektörü gelişmiş ülkeler tarafından şekillendirilmiş, ancak son 20 yılda ise gelişmekte olan ülkeler gelir düzeylerindeki artışla birlikte sektörde söz sahibi olmuşlardır.

Gelişmiş ülkelerin et tüketimleri uzun yıllar boyunca sabit kalmasına rağmen, geçen 20 yıl içinde, gelişmekte olan ülkelerde kişi başına; et tüketimi % 100 oranında

artış göstermiştir. Ancak bu artış oranlarına rağmen gelişmiş ülkelerdeki kişi başına et tüketimi, gelişmekte olan ülkelere nazaran hala 3 – 4 kat daha fazladır. 2006 yılı itibarı ile dünyada 182 milyon ton olan Kırmızı et üretiminin 2007 yılında da sadece yüzde bir artış gösterdiği, 2008 yılının ilk yarısında da aynı seviyeyi koruduğu görülmektedir. Yaklaşık % 6'sı ticarete konu olan kırmızı etin ancak % 1'i stok-

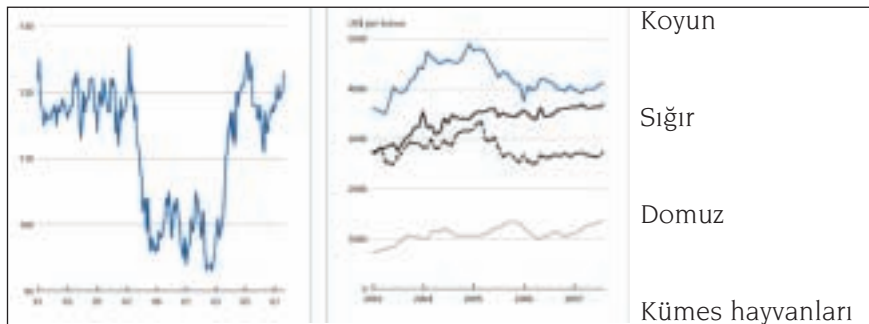
lanmakta, geri kalan % 99 ise tüketilmektedir.

Dünya sera gazı emisyonunun % 18'i hayvansal faaliyetlerden kaynaklanmaktadır. Bu durum hayvancılık üretim tekniklerinin yeniden gözden geçirilmesini gerektirmekte ve hayvan sayısını arttırmak yerine birim hayvandan yüksek verim almak önem arz etmektedir.

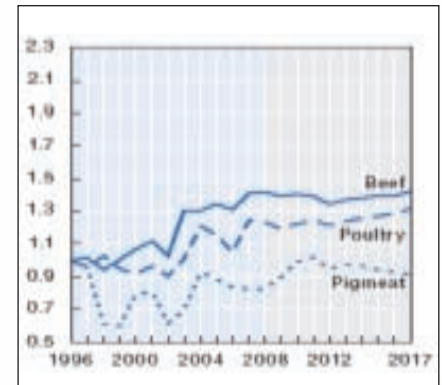
Tablo 1. Et ürünleri için belirlenen uluslararası fiyat endeksi ve seçilmiş bazı et ürünlerinin fiyatları/ 2003-2007 (FAO)

Et ürünleri Uluslararası fiyat endeksi/ FAO

Seçilmiş Et Ürünleri Fiyatları/ FAO



Dünya Et Ürünleri / 2017 Fiyat Tahminleri (OECD/ FAO 2008)



Tablo 2. AB Dana Eti Pazar Fiyatları (AB Tarım ve Kırsal Kalkınma Birimi)

AB Dana Eti Pazar Fiyatları	09/ 2007	12/ 2007	02/2008	09/ 2008
6-12 ay yaşlı/ 300 kg. dan düşük dana eti (€/ 100 kg. canlı ağırlık)	203,13	186,99	199,24	207,34
8 gün- 4 hafta yaşlı/ süt dana (€/ baş)	161,76	135,29	160,55	158,25
Mezbahalık buzağı/ (€/ 100 kg. karkas ağırlığı)	636,44	638,02	575,19	461,34

Tablo 3. Dünya Et Sektörü Dengeleri (FAO)

	2005 (milyon ton)	2006 (milyon ton)	2007 (milyon ton)	2006- 2007 % değişim
Üretim				
Sığır eti	64,5	66,2	67,1	1,3
Koyun eti	12,9	13,6	13,8	2,1
Ticaret				
Sığır eti	6,6	6,8	7,0	2,5
Koyun eti	0,8	0,8	0,8	- 0,3
Arz/ talep göstergeleri (kg/ yıl)				
Gelişmiş ülkeler	58,6	59,0	59,3	0,6
Gelişmekte olan ülkeler	31	31,6	31,6	- 0,1

1. Dünyada Et Sektörü

FAO raporuna göre, Mart 2006 et fiyat endeksi Ağustos 2007 de 112 den 123 e çıkartılmış ve tüm et gruplarında fiyat artışlarına sebep olmuştur. 2007 yılının Ağustos ayındaki sığır eti fiyatları 2006 yılının aynı ayına göre % 6 oranında yükselmiştir.

Büyük et üreticisi ülkelerin üretim maliyetlerindeki artış göz önüne alındığında et fiyatlarındaki yükselişin devam edeceği beklenmektedir.

24. sayfada yer alan grafiklerde et ürünleri için belirlenen uluslar arası fiyat endeksi ve seçilmiş bazı et ürünlerinin fiyatları gösterilmektedir.

Gıda sektörü incelendiğinde, yem fiyatlarında ve taleplerde görülen artış, geçmiş yıllara oranla et fiyatlarının yüksek olacağını göstermektedir. Özellikle büyükbaş hayvan haricindeki hayvanlardan elde edilen ürünlerde, bahse konu hayvanların rasyonlarında ucuz maliyetli tane yemler kullanılmadığı için, fiyat artışları engelleneme-

mektedir. Üretim maliyetlerinin yüksek olması, önümüzdeki 10 yıllık süreçte et fiyatlarının da yüksek olmasına neden olacaktır.

2008- 2017 yılları arasında çiftlik hayvanlarından elde edilen ürünler için öngörülen fiyat ortalamaları, 1998- 2007 yılları arası fiyat ortalamalarından % 20 fazla olacaktır.



2007- 2008 döneminde 100 kg. sığır eti fiyatı 250 € iken, 2016- 2017 yılları için tahmin edilen fiyat 100 kg. sığır eti için 261€'dur. Tablo 2'de yer alan Eylül

2008 tarihi ile bir önceki yılın aynı dönemi arası Avrupa Birliği dana eti pazar fiyatları yer almaktadır.

2. Dünya Et Sektörü Dengeleri (Üretim/ Tüketim)

Global sığır eti üretimi 2007 yılında 67 milyon ton olmuş ve bir önceki yıldan % 1,3 oranında azalmıştır. Gelişmekte olan ülkelere üretim % 3,2 oranında artış göstererek 37,5 milyon tona ulaşmıştır.

Koyun ve keçi eti üretimi ise 2007 yılında 2006 yılının ile karşılaştırıldığında % 2,1 oranında artmış ve 13,9 milyon ton olmuştur. Bu artışa Çin' in devam eden büyümesi yanında, İran ve Pakistan' dan gelen dinamik iç talep de sebep olmuştur. 2007 yılı dünya koyun ve keçi eti ihracatı 840,000 ton olarak gerçekleşmiştir.

2007 yılı üretim rakamları incelendiğinde yem maliyetlerinin ve fiyat artışlarının üretimi olumsuz et-

kilediği görülmektedir. 2008 yılı üretimleri ise seçilmiş lider ülkelerde Çin hariç üretim düşüklüğü olacağını göstermektedir.

2006 ve 2008 yılları içerisinde yem fiyatlarındaki artışlar, mamul ürün fiyatlarındaki artışlar ve bunun talep daralmasına neden olması önümüzdeki 10 yıla ilişkin üretim-tüketim tahminlerinin yeniden yapılmasını gerekli kılmıştır.

Tablo 5'te OECD-FAO tarafından yapılan tahminler, dünya et üretim ve tüketim rakamlarının önümüzdeki 10 yıl içerisinde fazla değişmeyeceğini göstermektedir. Ancak, gelişmiş ülke talepleri aynı kalmakta veya azalmaktayken, gelişmekte olan ülkelerin talep ve üretimlerinde biraz artış olacağı tahmin edilmektedir.

2008 yılı Eylül ayı itibariyle, hububat ve dolayısı ile yem fiyatlarındaki düşüşün et sektörünü de etkileyeceği düşünülmekle birlikte, etkinin 2008 yılı içerisindeki dengeleri fazla değiştirmesinin de mümkün olmadığı vurgulanmaktadır.

Özellikle sürü büyüklüğü, hayvan sayısı, üretim süreci gibi etkenlerin yem fiyatlarındaki dalgalanmayı ürüne yansıtmasının belirli bir zaman alacak olmasının bu görüşü destekleyen unsurlar olduğu vurgulanmaktadır.

Diğer taraftan yem fiyatlarında belirli düşüşler olmakla birlikte hala daha fiyatların

2 0 0 6



öncesi seviyelerinde üzerinde seyrettiği, dolayısı ile yüksek maliyetler nedeniyle talebin istenilen seviyede artmadığı da vurgulanmaktadır. 2008 yılı ve sonrasında, Güney Asya ve Rusya kırmızı et talebini ve

dolayısı ile et ticaretini yönlendirmeye devam edeceği beklenmektedir.

3- Türkiye Et Sektörü Dengeleri (Üretim/ Tüketim)

Ülkemizde 2007 yılında gerçekleşen toplam et üretimi (kasaplık güce göre kırmızı et 800 bin ve beyaz et 1 milyon ton) 1.8 milyon tona yaklaşmıştır. Türkiye'nin gelecek 10 yıl için öngördüğü et üretim miktarı ise 3 milyon tondur.

2007 yılında kırmızı et üretimi, 2006 yılına göre toplamda %31.54 oranında artarak 576 841 tona ulaşmıştır. Bu miktarın %74.96'unu sığır eti, %20.47'sini koyun eti, %4.22'sini keçi eti, %0.34'ü ise manda ve deve etinden oluşmaktadır.

Ülkemizde sağlıklı veriler olmadığı için kırmızı et sektöründe belirli tahminler yapmak son derece güç olmaktadır. Ancak, mev-

Tablo 4. Lider Ülkeler Sığır Eti Üretimleri 2007 – 2008 yılsonu tahmini

1000 Ton	2007	2008
Amerika	12,002	11,991
Brezilya	9,365	9,200
Çin	7,480	7,730
AB 27	8,234	8,195
Arjantin	3,218	3,300
Avustralya	2,180	2,123
Rusya	1,370	1,340

Tablo 5. Dünya Et Projeksiyonu (2007- 2017/ FAO)

	2007	2008	2010	2015	2017
Dana/ sığır eti					
Üretim	26872	26576	26280	26900	27200
Kişi başı tüketim	15,5	15,4	15,2	15,3	15,3
Koyun eti					
Üretim	2904	2802	2748	2750	2748
Kişi Başı Tüketim	1,8	1,8	1,7	1,6	1,6
NON- OECD					
Dana/ sığır eti					
Üretim	40534	41342	44160	49972	52201
Kişi Başı Tüketim	5,1	5,2	5,4	5,7	5,8
Koyun eti					
Üretim	10828	11022	11575	12839	13358
Kişi Başı Tüketim	1,8	1,8	1,9	2,0	2,0

cut veriler ile yapılan değerlendirmeler, yem fiyatlarındaki yüksek artışın kırmızı et sektörünü olumsuz etkilediğini göstermektedir. 2008 yılı ilk yarısında, artan fiyatlar nedeniyle tüketimin yavaşlaması ve bunun üretimde belirli bir artışın olmasını engellediği yönündedir.

Ülkemizdeki Üretici Et Satış Fiyatları, sığır etinde 2006- 2007 döneminde %2,4, 2007- 2008 döneminde ise %4,5 oranında, koyun-kuzu etinde ise 2006-2007 döneminde %3,8 ve 2007-2008 döneminde de %7,4 oranında artmıştır.

Yem fiyatlarında yüzde yüzün üzerindeki artışlar, 2008 yılında en önemli sorunu teşkil etmiş, et fiyatlarının yüzde onun altında artması sonucu üreticinin olumsuz etkilenmesine ve üretimin düşmesine yol açmıştır. Et fiyatlarının zaten dünya ortalamalarının üzerinde olması nedeniyle fiyat artışlarının doğrudan tüketimi azaltıcı bir etkisi olmakta, tüketiciler fiyat artışı durumunda, alternatif hayvansal proteine (kanatlı eti) yönelmektedirler.

2008 yılı Eylül ayı itibariyle Ramazan ayının da etkisi ile et fiyatlarında belirli bir artış yaşanmaktadır. Eylül ayı itibariyle 11 YTL seviyesine yükselen dana eti karkas fiyatının bu dönemde üreticiyi memnun ettiği görülmekle birlikte, artışın hala daha yem fiyatlarındaki artışı karşılamadığı ve kar marjlarının hala düşük olduğu görülmektedir.

Diğer taraftan yem fiyatlarında beklenen düşüklüklerin, fiyatları 2006 yılı öncesi seviyelere getirecek olması nedeniyle yüksek yem maliyetlerinin kırmızı et sektörünü ülkemizde ve dünyada 2008 yılı son döneminde ve 2009 yılında olumsuz etkilemeye devam etmesi beklenmektedir.

Tablo 6. Türkiye' de kesilen büyükbaş ve küçükbaş hayvan sayısı ve et üretim miktarları (2006- 2007/ TÜİK- FAOSTAT)

	Kesilen hayvan sayısı (baş)	Verim/ karkas ağırlığı (kg)	Et Üretimi (bin ton)
Büyükbaş			
2006	1760655	1945	341879
2007	2014674	1950	434395
Küçükbaş			
2006	4763394	158	81899
2007	6456552	158	118075

Tablo 7. Türkiye Kırmızı Et Toptan Satış Fiyatları (TÜİK Verileri)

Ürünler	Fiyatlar (YTL/kg)			Yıllık Değişim (%)	
	2006 (Ocak)	2007 (Ocak)	2008 (Ocak)	2007/6	2008/7
Dana Eti	8.64	8.85	9.25	2.4	4.5
Koyun-Kuzu Eti	8.94	9.28	9.97	3.8	7.4



Tarım sektöründe yeni dönem

Birol ÖZTÜRK

Ordu Ticaret Borsası Genel Sekreteri

Türkiye, 2000 yılında "Tarımda Transformasyon Politikaları"nın doğal sonucu olarak Tarım Sektörünü enikonu ele aldı. Dünya Bankası misyonlu "Tarımda Reform Uygulaması Projesi (ARIP)" nin de gereği olarak Tarım sektörü masaya yatırıldı. İşe de öncelikle "Tarımsal Destekleme" ve "Tarım Satış Kooperatifleri Ve Birliklerinin Özerkleştirilmesi" ile başlandı. Bunun yanında "Ürün İhtisas Borsası", "Lisanslı Depoculuk", "Tarım Kanunu", "Ürün Konseyleri", "Ürün Sigortası" gibi kavramlarda hayatımıza giriyordu.

Esasında destekleme konusu, sektördeki en ciddi sorunlardan biridir ki dünyanın hiçbir yerinde tarımını desteklemeyen ülke yoktur. Bu gün, dünya ekonomisinde öne

çıkmağa başlayan ülkelerden biri olan Brezilya'nın bu ivmesinde tarım ürünlerinde sahip olduğu mukayeseli üstünlüğü ilk sırada yer almaktadır. Türkiye ise tarımsal üretimde sahip olduğu mukayeseliği üstünlüğü bir türlü ekonomik avantaja dönüştürememiştir. Özellikle fındık ve kuru kayısıda dünya üretimi ve ticaretinde lider olan Türkiye için, destekleme politikalarından mütevellit, bu ürünler kamu finansman açığı yaratan bir konuma gelmiştir.

Türkiye kırk yıldır uyguladığı "Taban Fiyat Garantili Destekleme Alımı" politikasından, finansmanı Dünya Bankasınca sağlanan "Çiftçi Kayıt Sistemine Dayalı Doğrudan Gelir Desteği" politikasına geçti. Kırk yıl uygulanan Klasik destekle-

me şekliinden vazgeçerken temel gerekçe "Belirlenmiş hedeflerden sapma olması" ydı. Yani, üretici refahı hedeflendiği üzere sağlanamamıştı, verimlilik ve kalite artışı sağlanamamıştı, tarım sektöründe gizli işsizliğin önüne geçilememişti, bunun yanında destekleme alımı yapan kurumlar her sezonu zararla kapatmış ve hazine üzerinde yoğun bir baskı oluşmuştu. Destekleme alımı siyasi rant aracı haline dönüşmüş "ne kadar ve nasıl üretirsen üret alıcısı devlet" türünden bir anlayış ortaya çıkmış bu anlayışın sonucu olarak da destekleme alımı kapsamında olan ürünlerin yetiştirilmesi, diğer tarımsal ürünleri yetiştirmekten vazgeçmek gibi bir üretim anlayışı ortaya çıkmıştır. Bu anlayışın doğal sonucu olarak da

başta fındık olmak üzere, destekleme alımı kapsamındaki ürünlerde "Arz Fazlası" sorunu ortaya çıkmış, tarımsal üretim deseni bozulmuştur. Türkiye bir noktadan sonra temel tarımsal ürünlerde ithalatçı ülke konumuna düşmüştür. Buğday, Mısır gibi.

Bu olumsuzlukların ortadan kaldırılması adına köklü, yapısal değişikliklere ihtiyaç olduğu aşikârdır. Bu anlayış içerisinde Türkiye öncelikle "Çiftçi Kayıt Sistemi" ni gerçekleştirme cihetine gitti. Bunu teşvik etmek için de beyan esasına dayalı olarak Doğrudan Gelir Desteği uyguladı. 2008 yılı sonu itibarıyla de DGD'nin uygulanma süresi bitti. Sonuç itibarıyla tarım sektöründe çok ciddi değişiklikler olmadığı da ortada. DGD uygulanırken yine belli başlı ürünlerde klasik destekleme şekline devam edildi. Karmaşa daha da arttı.

Tarım sektöründe ciddi bir reform yapılması kaçınılmazdı ve bu anlayış içinde 17.02.2005 Tarih ve 25730 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren 5300 Sayılı Lisanslı Depoculuk Kanunu

onun ardından da 02.08.2006 tarih ve 26247 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren "Fındık Lisanslı Depo Yönetmeliği" ile tarım sektörüne yönelik kurumsal ve yeni kavramları da hayatımıza dâhil ettik.

Yıllardır bir tarım ülkesi olduğunu iddia eden ve "Kendi kendine yeten" nadir ülkelerden biri olduğunu savunan Türkiye, müstakil bir Tarım Kanununa ancak 2006 yılında kavuşabildi. 18.04.2006 Tarihli 5488 sayılı Tarım Kanunu ile Türkiye tarımına dönük en ciddi yapısal reform da gerçekleştirilmiş oldu.

5488 sayılı Tarım Kanununun 11. maddesinde "Ürün Konseyleri" hüküm altına alınmıştı ve bu maddeye dayanarak 05.04.2007 tarih ve 26404 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren "Ulusal Fındık Konseyi Yönetmeliği" ile de yıllardır konuşulan "Fındıkta Bağımsız Bir Üst Kurul" hayali de yasal anlamda vücut bulmuş oluyordu. Yönetmeliğin ilanıyla eş zamanlı olarak Konseyde kuruldu ve halen varlığını devam ettirmektedir.

Görüldüğü üzere Türkiye, 2000'li yılların başında Tarım Sektörüne yönelik oldukça köklü değişim kararları aldı ve son derece kritik mevzuatları yürürlüğe koydu. Ancak uygulamaya dönük ciddi bir hamle yapılmış değil. Piyasadaki boşluğu yapısal anlamda dolduracak olan Ürün İhtisas Borsaları ve Lisanslı Depoculuk gibi alanlarda bir mesafe alınmış değil.

Tarım Sektörü en az milli savunma kadar stratejik bir konumdadır. Küresel ısınma, açlık ve kıtlığın konuşulduğu bir konjonktürde her halükarda "Kendi kendine yetebilme" hususu hayati önem taşımaktadır. Tarım Sektörüne yönelik önlemler mevzuat düzenlemeleri ve desteklemeler ile sınırlı kalmak yerine ya da "kökü dışarıda" tarım politikaları yerine, oluşturulacak bir "Milli Tarım Politikası" ile büyüme ve kalkınmanın da bir argümanı olarak ele alınmalıdır.

Büyüme ve kalkınma hamleleri Tarım Sektörüne rağmen değil. Tarım Sektörüyle beraber, düşünüldüğünde yapılan düzenlemeler ve ya reformlar anlamlı olacaktır.



Sağlıklı ve dengeli beslenme için

Yrd. Doç. Dr. Atilla ŞİMŞEK

Ordu Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

1 Fındık, bileşiminde bulunan yağ, karbonhidrat ve proteinden dolayı yüksek kalorili bir enerji kaynağıdır (600-650 kcal).

2. Fındıktaki tekli doymamış yağ asidi (Oleik) oranı ortalama %75 olan 75g fındık (310kcal), günlük toplam enerjinin %11'ni karşılamaktadır ki bu besin uzmanları tarafından önerilen orandır (%10-15).

3. Yaklaşık 100g fındıktaki proteinden sağlanan enerji toplam enerjinin %11,7'sine eşittir.

4. Ergin bir insanın günlük enerji ihtiyacı 2800 kalori alındığında bu enerji ihtiyacının %23'nü, ağır işlerde çalışan bir işçinin (3500 kal/gün) enerji ihtiyacının %18'ni 100g fındık karşılayabilir.

5. Fındık gibi yüksek oranda oleik asit içeren gıdaların, kullanıldığı diyetlerde kolesterol seviyesini azaltıcı etkisi vardır.

6. Fındıkların içerdiği linoleik asit kandaki pulcukların çökmesine ve damar içi daralmasına engel olmaktadır.

7. Fındık yağında bulunan linoleik ve linolenik yağ asitlerinin, kandaki lipit, trigliserit ve LDL kolesterolü düzeyini dolayısıyla tansiyonu düşürücü, kalp ve damar hastalıklarını geriletici fonksiyonları olan prostaglandinleri sentezleme özelliği vardır.

8. İnsan vücudu günlük 1g çoklu doymamış (esansiyel) yağ asidi ihtiyacını 1,4g ağırlığındaki 7-8 adet fındık karşılayabilmektedir.

9. Fındık yağı, kalp ve damar hastalıklarının önlenmesinde, çoklu doymamış yağ asitlerinin doymuş yağ asitlerine oranı (P/S) bakımından diğer yağ çeşitlerine nazaran en uygun orana sahiptir(1,8-2,8).



10. Fındık yağının bir önemli özelliği de kalp ve damar hastalıklarına neden olan kolesterolü içermemesidir. Ayrıca fındıkta bulunan fitosterollerden, β -sitosterol, kolesterol sentezini önlemesi yanında kolesterolü absorbe ederek barsakta emilimini azaltmaktadır.

11. Fındığın protein miktarı yumurta ve tahıllardan yüksek, et ve baklagillere hemen hemen eşittir.

12. 100g iç fındıkla protein ihtiyacının % 22'si karşılanabilmektedir. Esansiyel amino asitlerin oran-

larındaki uyum ve sindirilebilirlikleri göz önüne alındığında protein değerinin %7,2 olduğu ve bitkisel kaynaklı proteinlere nazaran önemli olduğu ortaya çıkmaktadır.

13. Fındıkta en fazla oranda bulunan arginin amino asidi, çocukların dengeli ve sağlıklı gelişimi, testosteron hormonu üretimini uyarmada, tümör gelişimini, Alzheimer hastalığını, karaciğer bozulmalarını ve vücutta yağ birikimini engelleyerek kronik kalp yetmezliği riskini önlemede ve kan damarlarının gevşemesinde rol alan bileşiklerin sentezinde rol oynamaktadır. Ayrıca arginin amino asidi her türlü yaralanmaların, enfeksiyonların, güneş yanıklarının, kemik erimeleri ve kemik kırılmalarının tedavisinde büyük bir etkiye sahiptir.

14. Diğer yandan kolesterolün düşürülmesinde arginin/lisin oranı yüksek gıdalar önerilir ki fındık bu açıdan değerlendirildiğinde eşsiz gıdalardan biridir.

15. Fındık, Vit. B1, niasin, Vit. E bakımından iyi, Vit. B2, pridoksin (Vit. B6,) bakımından yeterli bir besin maddesidir.

16. Fındık yağındaki α -tokoferoller, karaciğer kolesterol üretimini bastırıp, kan kolesterol seviyesini düşürücü, LDL kolesterolü tahrip edici, kan pıhtılaşmasını azaltarak trombozisi önleyici, prostaglandin üretimini artırıcı kanın seyreltici ve antitrombotik durumlara yol açıcı özelliğe sahiptir.

bir avuç fındık!



17. α -Tokoferol bakımından zengin olan fındığın tüketilmesi ile vücudu enfeksiyonlara karşı savunma mekanizması geliştirip, doğal antioksidan olduğundan O₂ köklerini tahrip ederek hücre yaşlanması, damar sertliği ve kansorejenik nitrozaminlerin oluşmasına engel olmaktadır.

18. Vit. E (α -tokoferoller) ile zengin fındıkların birçok kanser tipini, kan lipitlerinin oksidasyonu, sigara dumanının zehirli etkisini önlemesi yanında alyuvar parçalanmasını engelleyerek vücudu anemiye karşı korumaktadır.

19. Ergin bir insanın günlük mineral madde ihtiyacı göz önüne alındığında insan beslenmesinde esansiyel olan Fe, Mg, Cu, Mn, K, P, Zn ve Ca 100g fındıkla rahatça karşılanabilir.

20. Fındıkta bulunan tuz normal suda bulunan miktardan daha düşüktür. Özellikle beslenme programlarında ve yüksek tansiyonu olan hastalarda fındık tüketiminin fazla sorun olmayacağı da görülmektedir.

21. Fındıkta sodyumun düşük, magnezyum, kalsiyum ve potasyumun yüksek olması, vücutta kan basıncının düzenlenmesinde rol oynamaktadır.

22. Fındık, özellikle kemik ve diş gelişmesi için gerekli olan Ca bakımından süt ürünleri, pekmez, asma yaprağı ve meyveler içerisinde de bademden sonra en fazla içeren meyvedir.

23. Fındık, kansızlık, sindirim ve solunum sistemi bozukluklarının önlenmesinde gerekli olan Fe bakımından da zengin besinlerden biridir.

24. Fındık ayrıca, solunum ve sinir sistemi bozukluklarının önlenmesinde gerekli olan Mg, kansızlık, kilo kaybı, üreme ve büyüme bozuklukları, önlenmesi için gerekli olan Cu, gelişme, büyüme, üreme, bozukluklarının önlenmesinde gerekli olan Mn, kalp, kas, sinir sistemi, gelişme ve hormonal sistemlerdeki bozuklukların, yüksek kan şekeri, felçlerin önlenmesinde gerekli olan K, büyüme, üreme ve bağışıklık sistemindeki bozuklukların, saç dökülmesi ve iştahsızlığın, önlenmesinde gerekli olan Zn, raşitizmin önlenmesi, için gerekli olan P iyonu bakımından iyi bir kaynaktır.

25. Osteoporoz ve artriti riskini önleyen, Vit. D ve steroid hormo-

nun aktif şekline dönüşmesine yardımcı olan B (bor) açısından fındık zengin gıdalar arasındadır.

26. Diyabetli hastalar için insülinin etkinliğini, sporcularda ise vücut yağını azaltıp, kas dokularını artıran krom (0.35 mg/kg) açısından fındık zengin gıdalardan biri olup, 50 g fındık yetişkin bir insanın günlük krom gereksiniminin % 75'ni kolayca sağlayabilmektedir.

27. Fındıkta yaşlanma karşıtı, kanser savaşçısı ve kalp güçlendirici, bazı virüslerin (grip) toksitesini önleyici olarak bilinen ve antioksidan enzimlerinin yapısında bulunan selenyum 1.39 mg/kg'a kadar çıkmaktadır.

28. Kanser ve kalp hastalıkları gibi kronik hastalıklara karşı son zamanlarda üzerinde durulan daidzein ve genistein gibi isoflavonoidler açısından da fındık çeşitleri soyadan sonra birçok gıdaya göre zengin bir kaynaktır.

Tüm bu bilgi ve bulgular değerlendirildiğinde, dengeli ve sağlıklı beslenme için günde yaklaşık 50 gram fındığın doğrudan veya farklı besin maddeleri ile birlikte tüketiminin faydalı olacağı ortaya çıkmaktadır.

Kaynak

Kaynaklar Listesi yazarından temin edilebilir.



Aşırı sıcaklarda

Vaz aylarının başlaması ile artan hava sıcaklıkları birtakım sağlık sorunlarını da beraberinde getirmektedir. Sıcaklık ve nem artışına bağlı olarak vücut ısısı artmakta ve metabolizma bu yeni duruma uyum sağlamaya çalışmaktadır. Kalp debisinde düşme, doku ve organlarda oksijenlenmede azalma, kalp atım sayısı ve kan basıncındaki artış nedeniyle yaz aylarında özellikle yüksek tansiyon, kalp yetmezliği ve koroner kalp hastalıklarında artış gözlenmektedir. Ayrıca sıcaklıkların etkisiyle artan terle birlikte su ve mineral kaybı sonucu, bayılma hissi, bulantı, baş dönmesi gibi sağlık problemleri de görülebilmektedir. Yaz aylarında özellikle bebek ve çocuklarda ishal görülme sıklığı artmaktadır. Ayrıca sıcak havalarda

besinlerin bozulma riski artmakta ve besin kaynaklı zehirlenmeler sık görülmektedir.

Yaz sıcaklığından en çok etkilenenler çocuklar, yaşlılar, hamileler, kalp ve şeker hastalığı olan bireylerdir. Yaz aylarında sıklıkla görülen sağlık problemlerinin azaltılmasında sağlıklı beslenme ve bu konuda toplumun bilinçlendirilmesi son derece önemlidir.

Yaz Aylarına Yönelik Sağlıklı Beslenme Önerileri

1. Yaşamın her döneminde yeterli ve dengeli beslenme sağlığın korunması için esastır. Bu nedenle, dört besin grubunda bulunan çeşitli besinlerin en az 3 ana ve 3 ara öğünde yeterli miktarlarda alınmalıdır.

2. Kahvaltı günün en önemli öğünüdür. Yaz aylarında yapılacak kahvaltıda az yağlı peynirler, zeytin ve taze sebzeler bulunmalı, kafein içeren içecekler yerine de süt, meyve suyu, ıhlamur ve kuşburnu gibi bitki çayları tercih edilmelidir.

3. Yaz aylarında yağlı beslerin ve yağda kızartmaların tüketiminden kaçınılmalı; yemeklerde bitkisel sıvı yağların kullanımı, yemekleri pişirirken kızartma ve kavurma yerine haşlama, ızgara, kendi suyunda veya az suda pişirme gibi sağlıklı pişirme yöntemleri uygulanmalıdır.

4. Yaz aylarında vücut direncini artırmak ve vücudun yeterli miktarda vitamin ve mineral alınmasını sağlamak için sebze ve meyve çeşitlerinden yararlanılması önem-



beslenme

lidir. İmkanlar dahilinde günde en az 5 porsiyon sebze ve meyve tüketilmesi gerekir.

5. Kan şekerini hızla yükselten ve hızlı düşüren besinlerin tercih edilmemesi, basit karbonhidrat olan saf şeker ve şekerli besinler yerine kepekli ekme, makarna, bulgur gibi lifli besinlerin tüketilmesine özen gösterilmelidir.

6. Enerjisi yüksek hamur tatlıları yerine sütlü tatlılar, meyve tatlıları, dondurma gibi tatlılar tercih edilmelidir.

7. Terleme ile artan sıvı ve mineral kaybının önlenmesi için yeterli sıvı alımı önemlidir. Ayrıca, yaşamın her döneminde yeterli sıvı alımı vücutta oluşan toksinlerin (zararlı öğeler) atılması, vücut

fonksiyonlarının düzenli çalışmasında, metabolizma dengesinin sağlanmasında ve vücutta pek çok biyokimyasal reaksiyonun gerçekleşmesinde son derece önemli rol oynamaktadır. Bu nedenle, her gün en az 2-2.5 litre (12-14 su bardağı) su içilmeli, sıvı alımının karşılanmasında kahve, çay ve gazlı içecekler yerine süt, ayran ve meyve suyu gibi içecekler tercih edilmelidir.

8. Besin zehirlenmeleri özellikle yaz aylarında artmaktadır. Çoğunlukla hafif seyirli ve kısa süreli olmalarına karşın, zehirlenmeye yol açan besinle ve kişiyle ilgili bazı faktörler besin zehirlenmelerinin zaman zaman daha ağır seyretmesine hatta ölümcül olmasına yol açabilmektedir. Özellikle yaz ayla-

rında dışarıda ve açıkta satılan yiyeceklerin, tüketiminden kaçınılmalı, çabuk bozulan potansiyel riskli besinler (et, yumurta, süt, balık vb.) açıkta bekletilmemeli, besinlerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamalarında hijyen kurallarına özen gösterilmelidir.

9. Yaz aylarında özellikle rota virüslerden kaynaklanan bebek ve çocuklarda yaygın olarak görülen ishallerin önlenmesinde el temizliği ile sebze ve meyveleri yemeden önce iyice yıkamak çok önemli olup, ishali olanlar en yakın sağlık kuruluşuna başvurulmalıdır.

Kaynak

<http://www.beslenme.saglik.gov.tr/main.php?link=mrk&sub=24>

Besin zehi ve korunma yolları

Yaşamın sürdürülebilmesi ve sağlığın korunması için yeterli ve dengeli beslenme gereklidir. Beslenmede güvenli besin tüketimi de oldukça önemlidir. Oysaki; yaşamımızın temel maddesi olan besinler, satın almadan tüketime kadar geçen aşamalarda hijyenik koşulların yeterince sağlanamaması nedeniyle zararlı hale gelebilmekte ve sağlığımız için gizli bir tehlike oluşturabilmektedir. Sağlığımızı tehdit eden ve pek çok besin kaynaklı zehirlenmelerin nedeni olan bakteriler ve onların toksinleri (zehirleri) özellikle sıcaklıkların artmasıyla birlikte üremek için uygun ortam bulmakta ve yaz aylarında besin kaynaklı zehirlenmelerin görülme sıklığında artış olmaktadır. Yaz aylarında, bir yandan çevre ve hijyen koşullarının iyi olmadığı durumlarda klasik etkenler yaygın olarak infeksiyon oluşturup ishallerle neden olarak toplum sağlığını ciddi ölçüde tehdit ederken, öte yandan sağlıksız besin saklama ortamları, besin hazırlanması ve pişirilmesindeki hatalar da besin kaynaklı hastalıkların yaygınlaşmasına neden olabilmektedir.



Besin kaynaklı zehirlenmelere neden olan etmenler arasında; kimyasal maddeler, doğal besin toksinleri, parazitler ve mikroorganizmalar sayılabilir. Mikroorganizmalar içerisinde özellikle bakteriler, besin kaynaklı pek çok hastalığa sorumludur. Genellikle hijyenik yönden uygun olmayan koşullarda hazırlanan ve pişirilen besinlerde

üreyen bakteriler, besin zehirlenmelerine neden olmaktadır.

Besin zehirlenmesi, herhangi bir yiyecek ya da içeceğin tüketimi sonucu meydana gelen enfeksiyon veya zehirlenme durumuna verilen genel isimdir. Çoğunlukla hafif seyirli ve kısa süreli hastalıklar olmalarına karşın, zehirlenmeye yol

zehirlenmeleri

açan besinle ve kişiyle ilişkili bazı faktörler, hastalığın zaman zaman daha ağır seyretmesine hatta ölümcül olmasına yol açabilir. Besin kaynaklı hastalığa herkes yakalanabilir ancak bağışıklık sistemi zayıf olanlar, bebekler, çocuklar, gebeler ve yaşlılar daha duyarlıdır.

Zehirlenme Belirtileri Nelerdir?

Besin zehirlenmelerinin belirtileri hastalığa neden olan bakteri veya toksinin özelliği, besinin ne oranda bakteri veya diğer ajanlar ile kirlendiği, tüketilen miktar ve kişinin bakteriyeye karşı gösterdiği du-

yarlılığa göre değişiklik göstermekle birlikte, pek çoğunda mide bulantısı, kusma, karın ağrısı, ishal, karında kramplar şeklindedir. Besin zehirlenmeleri genellikle ani başlar ve hastalık belirtisi 30 dakika ile 72 saat arasında ortaya çıkabilir.

Besin Zehirlenmesinden Şüpheleniliyorsa Ne Yapılmalıdır?

Kusma ve ishal vücudun zehire gösterdiği tepkilerdendir. Bu nedenle şikayetlerin başlamasını takiben 24 saat içerisinde kesinlikle bulantı ve ishali önleyici ilaçlar kullanılmamalıdır.

İshal ve kusmayı arttıracak düşüncesiyle hiçbir şey yememek yanlış bir davranıştır. İshal tedavisinin en iyi şekli dinlenmek ve bol miktarda sıvı (temiz içme suyu, ayran, maden suyu, şekersiz çay vb.) tüketmektir.

İshal geçene kadar yoğurt, pirinç lapası, haşlanmış patates gibi besinler tüketilmeli, bağırsak hareketliliğini arttıran çiğ sebze, erik, kayısı, incir, üzüm, karpuz gibi meyveler tüketilmemelidir.

Meyveler iyice yıkandıktan ve kabuğu soyulduktan sonra tüketilmelidir.





Kanlı ishal, boyun sertliği, şiddetli baş ağrısı, ateş varlığında ve süresi 2 günden fazla devam ediyorsa en yakın sağlık kuruluşuna başvurulmalıdır.

Besin Zehirlenmesinden Korunma Yolları Nelerdir?

1. Besinleri güvenilir yerlerden satın almaya özen gösterilmelidir.
2. Her türlü gıda maddesi satın alırken etiket bilgisi okunmalı, üretim ve son tüketim tarihi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığında üretim izni olup olmadığı ve saklama koşullarına dikkat edilmelidir.
3. Pastörize edilmemiş süt ve süt ürünleri kesinlikle kullanılmamalıdır.
4. Kırık, çatlak, dışkı ile kirlenmiş yumurta satın alınmamalı, yumurtalar kullanılmadan hemen önce mutlaka yıkanmalıdır.
5. Dondurulmuş besinleri satın alırken ambalajı altında ve içinde buz kristalleri olmamasına dikkat edilmeli, orijinal paketlerinde ve -18°C'de satın alınmalıdır.
6. Konserve satın alırken, alt ve üst kapakları şişkin, kutusu hasar görmüş, kapağı gevşemiş ve son tüketim tarihi geçmiş olanlar kesinlikle satın alınmamalıdır.

7. İçme sularının güvenilir kaynaklardan satın alınmasına özen gösterilmeli, güvenilirliğinden emin olunmadığında kaynatıldıktan sonra içilmelidir.

8. Özellikle yaz aylarında dışarıda ve açıkta satılan yiyeceklerin tüketiminden kaçınılmalıdır.

9. Yiyecekler satın alındıktan sonra açıkta ve oda sıcaklığında bırakılmamalı, tüketilene kadar buzdolabı ısısında muhafaza edilmelidir.

10. Çiğ besinler ile pişmiş yiyecekler birbirine temas etmeyecek şekilde üzerleri kapalı olarak muhafaza edilmelidir.

11. Tahıl, kurubaklagil gibi kuru gıdalar nemsiz, kuru ve 15°C-20°C arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilmelidir.

12. Sebze ve meyveler iyice yıkandıktan sonra tüketilmelidir.

13. Sebze ve meyvelerin temizliğinde kesinlikle deterjan gibi kimyasal maddeler kullanılmamalıdır.

14. Dondurulmuş besinler, buzdolabı sıcaklığında veya mikro-

dalga fırında çözdürülerek kullanılmalı, çözdürme işlemi oda sıcaklığında veya kalorifer, soba üstüne bırakılarak kesinlikle yapılmamalıdır.

15. Mümkünse yemekler günlük olarak hazırlanmalı, artan yemeklerde yeniden ısıtma sözü konusu olursa bir kereden fazla tekrar ısıtma işlemi yapılmamalıdır.

16. Kırmızı et, tavuk, balık, süt ve ürünleri gibi kolay bozulabilen riskli besinler uygun süre ve sıcaklıklarda pişirilmeli, pişmiş yemekler oda sıcaklığında 1 saatten fazla bekletilmemelidir.

17. Pişirdikten sonra hemen tüketilmeyecek yemekler, hızla soğutulularak yeniden servis edilene kadar buzdolabında saklanmalıdır.

18. Besinleri hazırlama, pişirme ve servisinde kişisel hijyen kurallarına uyulmalı, eller yemek hazırlamadan önce mutlaka iyice yıkanmalı, tuvalet sonrası el temizliğine özen gösterilmelidir.

19. Özellikle çiğ et, yumurta ve kümes hayvanları gibi besinleri hazırladıktan sonra eller iyice yıkanmalı, bu tür riskli besinler ile pişirilmeden tüketilecek sebze ve meyveleri hazırlarken ayrı doğrama tahtası ve bıçaklar kullanılmalıdır.

20. Her kullanımdan sonra besinleri hazırlarken kullanılan tüm araç gereçler ve yüzeyler deterjanlı sıcak su ile yıkayıp iyice durulanmalıdır.

Kullanılan bezler, tutaçlar ve süngerler mikropların bir yerden başka bir yere taşınması için en iyi araçlardır. Bu nedenle, her kullanım sonrası bezler dezenfekte edilmeli, ıslak ve sıkı halde bırakılmamalıdır.

Kaynak

<http://www.beslenme.saglik.gov.tr/main.php?link=mrk&sub=36>

Fatsa arda Soğuk Hava Depoları

Karadeniz Ürünleri

Karadeniz Kadar Doğal



365 Gün Hamsi



www.ardagida.com.tr

Fatsa arda Karadeniz Ürünleri

Su Ürünleri, Yöresel Ürünler, Organik Gıda, Meyve

365 gün şoklanmış hamsi satışı

Kivi, Hurma, Elma, İstavrit, Barbun, Çinekop, Alabalık gibi yöreye ait ürünlerin depolanması ve satışı

Aylık, Haftalık veya günlük kiralama olanağı

1480 m2 kapalı 250 m2 idari alanı bulunan, hijyenik ve HACCP Standartlarına uygun tesis.

Özel soğutma teknikleriyle meyve, sebze, donmuş gıda, hayvansal ürünler, su ürünleri depolama ve şoklama hizmeti

Arda Gıda Tarım Hayvancılık İthalat İhracat Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

Bolaman Fatsa / Ordu

Telefon: (0 452) 424 35 38 Fax: (0 452) 424 0 212

Dumlupınar Mah. Reşadiye Cad. No: 50 Fatsa / Ordu

Telefon: (0 452) 424 13 33



TS 9048

Bu belgeler kaliteye, çevremize, çalışanlarımıza ve gıda güvenliğine önem verdiğimizizi göstermektedir.

Su ürünlerinin insan sağlığı üzerine etkileri

Cemil ÖRNEK

Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

Giriş

Modern tıbbın gelişiminden sonra "alternatif tıp" olarak isimlendirilen uygulamalar, genellikle modern tıbbın ana akımının dışında kalan, ancak zaman zaman ona koşut olarak insanların sağlıklarına kavuşturulmaları için uygulanan birçok metodun tümüne birden verilen addır.

Bugün özellikle gelişmekte olan ve de gelişmiş ve dolayısıyla modern tıbbın ileri düzeylerde olduğu ülkelerde, dünya nüfusunun üçte ikisini oluşturan ve gittikçe artan sayıdaki insanlar, modern ilaç tedavisine eskisi gibi rağbet etmemekte, daha doğal veya tamamen geleneksel tedavi metodlarını kabul edebilmektedirler. Bu nedenle, Dünya Sağlık Örgütü "2000 yılında herkes için sağlık" hedefine ulaşmak için bütün dünyada alternatif tıba karşı daha gerçekçi bir tavır takınmayı, zararlı pratikleri önleyerek, yararlıları desteklemek için geleneksel tıbbın kazandırdıklarını modern bilimin ışığı altında inceleyerek, ispatlanmış değerli bilgi ve hünerlerin eklenmesini kolaylaştırma yolunda çaba sarf etmeyi kararlaştırmış ve de alternatif tıbbı aktif olarak desteklemek niyetini açıklamıştır.

Geleneksel tıpta kullanılan etkili tedavi ediciler bitki özütleri, bazı hayvansal organizmalar ve basit inorganik bileşiklerdir. Bunların içerisinde su ürünlerinin yeri büyüktür. Günümüzde su ürünlerinden bazılarının kullanımı modern tıpta da yer bulmuştur. Bazılarının üzerinde ise bilimsel çalışmalar yapılmakta ve insan sağlığına olabilecek katkıları araştırılmaktadır. Bu derlemede, su ürünlerinin insan sağlığı için bildirilmiş yararları sunulacaktır.

1. Balığın Besinsel Önemi ve İnsan Sağlığındaki Yeri

Balık eti sindirimi kolay ve yüksek protein (lisin ve izolösin

açısından zengindir) ve yağ içeriği bakımından (Omega-3, Omega-6 doymamış yağ asitleri, balık yağlarında ve özellikle yağlı balıklarda (somon, uskumru, ton balığı, turna, zargana, alabalık, hamsi gibi) bulunan EPA ve DHA nedeniyle) mükemmel bir gıdadır. Ayrıca taşıdığı vitamin (niasin, folik asit, A, D, E ve K vitaminlerince zengindir) ve mineral maddeler (özellikle iyot, flor, fosfor ve selenyum, vanadyum sülfür) ve diyetik özellikteki düşük enerjisi balık etinin önemini artırır.

Su ürünlerinin özellikle balık ve balık yağının besleyici özellikleri başta olmak üzere sağlığı koruma-



da ve birçok hastalığın tedavisinde kullanılması çok eski dönemlere kadar uzanır. Osmanlılar 16 ve 18. yüzyılları arasında balık yağını kırık, çıkık ve burkulmalarda kullanmaktaydılar. Balık yağının içerdiği A vitamini sayesinde gece körlüğü tedavisinde kullanıldığı bildirilmiştir. Şifa etkisi ile ilgili çalışmalara 1770 yıllarında İngiltere'de Manchester Hastanesi'nde başlanmıştır.

Balık yağlarının kas ve eklemlerdeki yangıları azaltmak, artrit yavaşlatmak gibi yararlar sağladığı bilinmektedir. Bir araştırmada romatoid artrit hastalarına morina karaciğeri yağı kapsül halinde verilmiş ve sabah tutulmalarında, eklem ağrıları ve şişmelerinde, mevcut ağrıların şiddetinde azalma sağlanmış; hastaların bu uygulamadan memnuniyetinin üst seviyede olduğu belirtilmiştir. Günümüzde vitamin A ve D içeriği yüksek olan morina karaciğeri yağı sağlık ürünleri marketlerinde popülariteye sahip bir ürün olup raşitizmi önlemede kullanılmaktadır. Diyetle alınan balık yağlarının astım hastalığı üzerindeki olumlu etkileri de bilinmektedir. Bunun başlıca nedeninin diyetle alınan balık yağlarının damar yüzeyini genişletmesi ve bu sayede dokular tarafından daha fazla oksijenin alınabilmesi olduğu bilinmektedir. 1960-1980 yılları arasında yapılan çalışmada balık yağlarındaki çoklu doymamış yağ asitlerinin kalp hastalıklarına yakalanma riskini azalttığı, kalp krizini önlediği anlaşılmıştır.

Balık yağı, kalp hastalıklarına karşı koruyucu olan yüksek yoğunluklu lipoprotein miktarını artırırken, düşük yoğunluklu lipoprotein miktarını azaltmaktadır. Eskimoların, geleneksel gıdaları yüksek oranlarda yağ içermesine rağmen, kalp hastalığı, romatizmal kireçlenme, astım ve endüstriyel ülkelerde yaygın olan pek çok hastalığa karşı dirençli oldukları belirlenmiştir.



Bunu sağlayan nedenin ise doymuş yağ asitleri içeren bitkisel yağlar ile karasal memelilerin yağlarını kullanmak yerine, doymamış yağları içeren balık etleri ve deniz memelilerinin yağlarının Eskimolar tarafından yaygın olarak tüketilmesidir.

Omega-3 yağ asitleri lipolide-mik, antitrombotik ve antiaritmik özelliklerinden dolayı kardiovasküler hastalıklara yakalanma riskini azaltır ve antiaritmik oluşuyla erkeklerde ani ölümleri engeller. İsemik kalp hastalığını önler. Günde ortalama 30g balık tüketimi kalp, damar hastalıkları ile kansere bağlı ölümleri en az %40-50 oranında azaltır. Damar tıkanıklığı ve felci önler. Kan basıncını düşürür, hipertansiyonu kontrol eder, damar kasılmalarını azaltır. Damar sertliğini engeller. Kangreni önler. Kanın tüm vücutta dolaşmasını sağlayarak parmak uçlarının duyarsızlaşmasını, el ve ayak parmaklarının dolaşma bağı olarak üşümesini önler. Kanın beyin damarlarında rahat dolaşımını sağlayarak migren ağrılarını önler. Kanın pıhtılaşmasını azaltır, aterskleroz (yağ tortusu) riskini önlemede etkilidir. Damar iltihabı ve kronik iltihapları önler ve tedavi eder. Bağışıklık sistemini güçlendirir. Omega-3 yağ asitlerinin ülseratif kolit ile göğüs, prostat ve kolon

kanseri başta olmak üzere pek çok tümöral hastalıklara karşı koruyucu ve hatta tedavi edici etkileri olabilmektedir. Bazı romatoid artritli hastalarda uzun süreli balık yağı kullanımının sabah katılığı, kavrama kuvveti ve eklem tutukluğuna yaradığı belirlenmiştir.

Ayrıca, deri yangısı ve cilt kuruluğu, egzama, sedef gibi deri hastalıklarının tedavisinde Omega-3 yağ asidi içeren balık yağlarının 8 hafta kullanımı pullanma, kaşınma gibi deri şikayetleri ile etkilenen deri alanını azaltır. Serbest radikallere karşı savaşarak hücrelerin yaşlanmasını önler, hücreleri yenileyerek cildi güzelleştirir.

1.1. Köpekbalığı Karaciğeri Yağı ve Kıkırdağı

Yaklaşık 50 yıldan beri dünyanın birçok yerinde kullanılan diğer iki su ürünü köpekbalığı karaciğeri yağı ve kıkırdağıdır. Köpekbalığı karaciğeri yağı, soğuk algınlığı, grip, alerji, astım, egzama, sedef hastalıklarına karşı koruma ve tedavi sağlar. Kalp, şeker, eklem ve karaciğeri iltihabı hastalıkları için yararlıdır. Yanık ve yara iyileştirilmesinde yararlıdır, cildi besler. Damar tıkanıklıklarına karşı etkilidir.

Köpekbalığı kıkırdağı ise, bağı-

şıklık sistemini canlandıran belirli proteinleri ve mukopolisakkaritleri içerir. Tümör büyümesinde görülen kılcal damar oluşumunu engeller. Ayrıca, osteoartrit vakalarında %60 oranında acıyı azaltır. Sedef ve akneye etkilidir. Glokom için destek tedavi sağlar.

1.2. Doktor Balıklar

Geleneksel tıpta eşkine böbrek taşı düşürmek için kullanılmıştır. Ayrıca, ülkemizde iyi tanınan ve bu şekilde isimlendirilen diğer balıklar, Cyprinidae familyasına ait olan Cyprinion macrostomus ve Garra rufa obstusa türleri olup fito ve zooplanktonla beslenirler. Yeterli beslenemediklerinde gelişimleri gecikir ve saldırganlaşırlar. Dolayısıyla buldukları havuzlara giren insanların vücuduna yönelirler. Balıklar, suyun etkisi ile yumuşayan ve kolaylıkla koparılabilen hastalıklı deri plakalarını tercih ederler. Böylelikle kabuklar uzaklaşır, az miktarda kanama olur ve yara, yüksek düzeyde selenyum içerdiği için iyileşmesinde etkili olan su ile gün ışığına maruz kalır. Bu işlem, sedef hastalığının ve abseli bölgelerde irinin akarak %100 iyileşmesini sağlar.

2. Diğer Hayvansal Su Ürünleri

Balığın dışında diğer hayvansal su ürünleri de balık gibi protein,

lipit, vitamin ve minerallerce zenginlerdir. İçerdikleri maddelere ve tüketim miktarına göre kullanan insanlara yararlı olmaktadır. Bunlardan başka midye eti ve ekstraktı, uzun zincirli doymamış yağ asitlerini de içerir ve yangıyı yok eder, ağrıyı azaltır. Ayrıca, etkisi tam olarak anlaşılammakla beraber, eklemelerde yağlanmaya ve kırıkta korumaya yardım eder. İstiridye eti ve ekstraktı ise, erkekler için afrodisyaktır. Taurin adlı aminoasitce zengin olduğu için kalp sağlığına yararlıdır. Karides, total HDL kolesterol oranını düşürür, kalbe zarar veren VLDL kolesterol düzeyini artırmaz.

Önceleri, yanmış deniz süngeri iyot içeriği nedeniyle guatr tedavisinde kullanılmaktaydı. Son yıllarda deniz süngerinden dünyada hala en öldürücü hatalıklardan sıtma ve tüberkülozla mücadeleye yardımcı olabilen ekstrakt ile antiviral (herpes için) ve antikanser ilaçlar (Non Hodgking's lymphoma' ya karşı) üretildi.

3. Sonuç

Son yıllarda birçok araştırma kurumu ve güçlü ilaç firmalarının binlerce bitkisel ve hayvansal su ürününü araştırma konusu yapılarak birçok hastalığa çare olacak ilaçlar geliştirmeye çalışmaktadır.

Bununla birlikte yunuslardan istiridyeye kadar birçok su ürününün sağlığa yararları üzerine sempozyumlar düzenlenmektedir. Modern tıptan ayrılmaksızın, fakat su ürünlerinin öneminin bilincinde olarak, her şeyden önce, her türlü kirlilikten korunmuş ortamlarda yaşayan su ürünleriyle olabildiğince sık beslenmek ve beslenmesini sağlamakla, sağlıklı insan ve toplum olma yönünde önemli adımlar atılmış olacaktır. Buna ek olarak, hem büyük masraflara mal olan hem de birçok yan etkisi bulunabilen ürünler yerine, yararları bilimsel olarak ispatlanmış su ürünlerinin kullanımıyla birçok olumsuzluğun önüne geçilebileceği gibi, ekonomik fayda da sağlayabilecektir. Ayrıca, doğadan toplama, üretim, işleme ve pazarlanması aşamalarıyla su ürünleri sektörü canlanabilecektir.

Kaynaklar

- 1- Altun, T., F., Usta, D., Danabaş ve F., Çelik, "Su Ürünlerinin İnsan Sağlığına Yararları", Türk Sucul Yaşam Dergisi, 3: 11-18, (2004).
- 2- Mol, S., "Balık Yağı Tüketimi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri", www.fisheriessciences.com., (2008)
- 3- Arman Karabulut, H., Yandı, İ., "Su Ürünlerindeki Omega-3 Yağ Asitlerinin Önemi ve Sağlık Üzerine Etkisi" E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, Cilt 23: 339-342, (2006)

Fındıklarda iyi üretim (GMP) ve iyi depolama uygulamaları (GSP) önerileri

Dr. Ferda Seyhan
TÜBİTAK MAM Gıda Enstitüsü

Hasat Sonrası İşlemler (Fındık Prosesleri)

1. Fındığın toplandıktan sonra zuruflarının uzaklaştırılması ve kurutma işlemleri, gıdaların işlenmesi için tasarlanmış ve GMP uygulamaları olan tesislerde yapılmalıdır. Çünkü zuruflarından ayrılmış ve güneşte kurutulan fındıklar küf gelişimi ve zararlılar tarafından hasar görmesi açısından büyük risk taşımaktadırlar. Bu tür tesislerin olmadığı ve güneşle kurutma yapılacak durumlarda fındıklar kısa sürede zuruf, çürük, tanelenmiş ve boş fındıklardan uzaklaştırılarak, mümkün olan en kısa sürede kurutulmalıdır.

2. Zurufların uzaklaştırılması işlemi hasattan hemen sonra yapıl-



malıdır. Olgunlaşan fındıkların soldurulmasına gerek kalmadığından direkt olarak patoz ile zuruftan ayrılabilir. Ancak, patoz işlemi sırasında makine ayarları fındığın çeşidine ve büyüklüğüne uygun olarak ayarlanmalı, çizik ve çatlakların oluşmaması için özen gösterilmelidir.

3. Bazı fındık çeşitlerinde zuruftan ayrılması zor olabildiğinden soldurma işlemi gerekebilir. Bu durumda soldurma işlemi temiz bir zemin veya branda üzerinde, A. flavus/parasiticus sporlarının yayılmasını önlemek amacıyla zurufların çürümesi engellenerek ince tabaka halinde serilerek yapılmalı ve sergi sık sık havalandırılmalıdır. Soldurma yapılırken fındıkların bö-



ceklerden, kene gibi zararlı yada hayvanlardan, evcil hayvanlardan, küf, kimyasal veya mikrobiyal bulaşmalardan, toz veya çürümüş maddelerden korunması gerekmektedir. Soldurma işleminin uzadığı ve gerekli durumlarda böcekleri kontrol etmek amacı ile fumigasyon yapılabilir. Yağışların olduğu durumlarda fındıkların ıslanmasını engellemek amacı ile bu işlem bir çardak altında yapılmalı veya yağmurdan korunmayı sağlayacak pratik çözümler uygulanmalıdır. Serginin üzerinin naylonla örtülmesi veya serginin bohça şeklinde toplanması gibi uygulamalar fındıkların hava almasını önlediği ve kızışmaya neden olduğu, dolayısı ile *A. flavus/parasiticus* gelişimi için uygun ortam oluşturduğundan bu tür uygulamalardan kaçınılmalıdır. Yağıştan korumak amacı ile yapılan tentenin/çatının hava akışını sağlayacak yönde kurulması ve sergiden en az 20 cm yükseklikte olması gerekmektedir.

4. Zurufundan ayrılan fındıklar en kısa sürede kurutulmalıdır. Fındıklar güneşte kurutuluyorsa kurutuma işlemi günün serin saatlerinde (akşamüstü) sonlandırılmalıdır. Öğle saatlerinde ürünün toplanması çuvalın içinde sıcaklıktan dolayı nemin yoğunlaşmasına ve küf gelişimi-

mine zemin hazırlayabilir. Güneşte yapılan kurutma işlemlerinde yağışlı havalara ve sabaha doğru oluşan çiğlenme için fındığın nemlenmemesi amacı ile önlemler alınmalıdır. Soldurma işleminde olduğu gibi önlemler alınarak çardak/çatı sistemi kullanılmalı ve ürünün üzerinden hava akışı sağlanmalıdır. Yağış sonrasında ürün karıştırılarak havalandırılmalıdır.

5. Fındığın kurutulması sırasında topraktan gelebilecek bulaşmayı engellemek, evcil hayvanlardan, kemirgen ve diğer zararlılardan koruma sağlamak, yağmurdan/çiğden korumak amacı ile projeden denenmiş olan ızgaralı kurutma ekipmanları kullanılabilir. Bu ekipmanlar sezon sonrasında demonte edilebilirler. Ancak bu ekipmanların kullanım öncesinde temizliğine ve muhafaza edildiği depoda çapraz bulaşmanın olmamasına dikkat edilmelidir.

6. Fındıkları hijyenik koşullarda ve kısa sürede kurutmak için kurutma makineleri kullanılmalıdır. Kurutma sıcaklığı 40°C'nin üzerine çıkmamalıdır ve kuruma hızı fındık iç zarını bırakmayacak şekilde ayarlanmalıdır. Aksi takdirde fındıkların kurutma sonrası iç zarı atabilir ve raf ömürleri kısılır.

7. Kurutma işleminin sonunda fındıkların nem içeriği veya su akti-

vitesi kontrol edilmelidir. Ölçüm için alınan örneğin tüm yığını temsil etmesi için yığının farklı yerlerinden örnek olarak ölçüm yapmak gerekir. *A. flavus/parasiticus* 0,70 su aktivitesinin altında gelişim gösteremezler ve toksin üretemezler. Bu nedenle fındıklar su aktiviteleri 25°C'de 0,70'in altında olacak şekilde kurutulmalıdır. Türk fındık çeşitlerinde 0,70 su aktivitesi Tombul çeşidi fındıklar için %5 nem içeriğine tekabül etmektedir.

8. Su aktivitesini veya nemi ölçmek için portatif cihazlar vardır. Bu cihazların kullanımı çok kolaydır, ancak kalibreli olmaları gerekmektedir.

9. Fındık işleme tesislerinde çalışan kişilerin temizlik ve personel hijyen kurallarına uymaları gerekmektedir. İşletmede çalışanlar uygun koruyucu giysiler giymeli ve gıda hijyeni ve işletmede yapılan uygulamalara yönelik uyulması gereken genel sanitasyon kuralları konusunda bilgilendirilmiş olmalıdır. İşleme aşamalarında aflatoksin bulaşma riskini en aza indireyecek önlemler konusunda personelin haberdar olmasını sağlayacak sistemin kurulmuş olması gerekmektedir.

10. İşletmeye giren hammadde ile, son ürünün işleme, paketleme işlemlerinin yürütüldüğü alanların ve depolarının, bulaşmanın önüne geçilmesi için fiziksel olarak birbirinden ayrılması gerekmektedir. Eğer zuruf ayırma işlemi işletme ortamında yapılacaksa kurulacak olan yeni tesislerde bu alanın mutlaka ürün işleme bölümünden ayrı tutulması gerekmektedir. Toz yüklü havanın tesisin diğer alanlarına yayılması havalandırma sistemi ile engellenmelidir.

11. İşletme ortamında, aflatoksin için çapraz bulaşmanın engellenmesi amacı ile kalite kontrol, izleme ve güvenlik sistemi süreçleri işleme süresince her aşama için uygulanmalıdır.

12. Fındık işleme tesislerinde kullanılan ekipmanlar ve personel aflatoksin bulaşmasını engellemek amacı ile zuruf ayırma/seçme/hazırlama/kurutma/depolama alanları için ayrı ayrı olmalı ve diğer alanlarda kullanılmamalıdır. Tesisteki atıklar düzenli bir şekilde uzaklaştırılmalı ve birikmesi önlenmelidir.

13. Yabancı maddeleri ve hasarlı fındıkları uzaklaştırmak için çeşitli görsel veya elektronik seçme/ayırma teknikleri kullanılmalıdır. Fındıklarda gözle görünür dışkı bulaşığı, böcek, çürüme ve diğer hasarlar uzaklaştırılmadan fındıklar işleme alınmamalıdır.

14. Son ürünler (yığın halinde veya tüketiciye gönderilmek üzere hazır natürel, kabuklu veya iç fındıklar) kalitelerini uzun süre koruyacak şekilde muhafaza edilmelidirler. Bunun için ürünlerin nem almamasına dikkat edilmeli, mikrobiyal veya küf bulaşımına izin verilmemeli ve enzimatik aktiviteden dolayı olabilecek bozulmalar göz önünde bulundurularak taşıma ve depolama koşulları kontrol altında tutulmalıdır.

15. Her işletmenin kalite kontrol yapabileceği bir ünitesinin ve ekibinin olması önerilmektedir. Hammadde alım aşamasında işletmeye kabul için karar verebilmek amacı ile aflatoksin ve nem analizlerinin yapılabileceği olanakların olması gerekmektedir.

16. İşletmelerde gıda güvenliği yönetim sistemini uygulamak için en iyi uygulama HACCP (Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi: Hazard analysis Critical Control Point) uygulamasıdır. HACCP fındık endüstrisine uygulandığı zaman aflatoksin seviyesini azaltmaktadır. Fındık bahçelerinde aflatoksin oluşumu çevre faktörlerine (iklim, böcekler, vs.) bağlı olduğundan, bu faktörleri kontrol altında tutmak imkansızdır. Bu nedenle hasattan sonra, depolama aşama-

sındaki küfler tarafından üretilen aflatoksin için kritik kontrol noktaları belirlenmelidir. Fındık işlemede en önemli kritik noktalardan biri olarak kurutma aşaması sonrası seçilmeli ve kritik limit fındığın nem içeriği veya su aktivitesi olmalıdır.

İşlenmiş Fındıkların Depolanmak Üzere Taşınması

17. 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 yoğunluklarına karşı önlem alınmış olmalıdır.

18. Fındıklar taşıma alanlarından depolama alanlarına en elverişli koşullarda aktarılmalıdır. Eğer farklı lotlar birlikte taşınacaksa, ayırt edilebilecek şekilde fiziksel olarak birbirinden ayrılmış olmalıdır. Lotlara ilgili dokümanlarda kolaylıkla izlenebilmesi amacı ile silinmeyecek şekilde kimlik numarası verilmesi gerekmektedir.

Depolama

19. 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. Küf gelişimini önlemek amacı ile eğer mümkünse, sıcaklık 0-10°C arasında tutulmalıdır.

20. İyi depolama uygulamaları (GSP) 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. Dolayısıyla ile fındığın 0,05 g su/g km (yaş bazda yaklaşık olarak % 4,8) kurutulularak, hijyenik koşullarda bağıl nem ve sıcaklık kontrollü depolarda depolanması gerekmektedir.

Kaynak

Kaynaklar Listesi yazarından temin edilebilir.



Elden ne gelir herşey elimizde

Sibel TOKAT

Gıda Mühendisi, Ordu İl Tarım Müdürlüğü

yenin ilk adımı ise el temizliğidir. Çevre ile sürekli temas halinde olan ellerin temizliği ile basit bir soğuk algınlığından, öldürücü bir çok hastalığın gelişimine kadar birçok tehlikenin önüne geçilmektedir.

1. Giriş

Çalışan personele yönelik hijyen kuralları ve teknik bilgileri içeren eğitimler düzenlemek ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını sağlamakla yükümlüdür.

Mevzuatımız gereği işyeri sahibi/yöneticisi, gıda maddeleri ile temas halinde olan personeline yönelik kişisel hijyen konusunda eğitimler düzenlemeli ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını ve hijyen kurallarına uyarak üretim yapmasını sağlamalıdır. İşyeri sahibinin, temizlik konusundaki önderliği, çalışanlar arasındaki işbirliğini arttırabileceği gibi iyi hijyen uygulamalarının doğru bir şekilde geliştirilmesini sağlayabilecektir. Unutulmalıdır ki gıda endüstrisi sadece

Özet

Yiyecek

içeceklerle uğraşan personel, insan sağlığı yönünden ağır sorumluluklar taşımaktadır. Birçok besin zehirlenmesinin ana nedeni, personelin dikkatsizliği ve bu konudaki bilgi yetersizliğidir. Personel, gıda işletmelerinin verimliliğinde ve iyi üretim tekniklerine uygunluğun sağlanmasında temeldirler. Personelin, hareket, alışkanlık ve davranışları işlemin sonucu üzerinde

doğrudan etkilidir. Personelin sanitasyon uygulamalarını içten gelecek uygulaması, çalışanların ve bir gıda fabrikasının başarılı olabilmesinin gereğidir.

Gıda kaynaklı hastalıkları önlemenin en önemli yolu kişisel hijyen ve temizlik kurallarına sıkı şekilde uymaktan geçmektedir. Kişisel hij-

demeyin; çünkü

temizlik ve güvenliği ilke edinen, çalışan ve firmalarla ayakta kalabilecek ve kuruluş amacına hizmet edebilecektir.

Mutfaklarda, gıda üreten işletmelerde, gıda ürünleri satılan dükkanlarda, yiyecek hazırlayıp satan yerlerde çalışanlar ile işi gereği gıdayla temas eden çalışanların da, gıdaların mikroorganizmalarla bulaşmasını önlemede, dolayısıyla gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasını ve yayılmasını önlemede halka karşı çok önemli sorumlulukları vardır.

Kişi tüm dış ortam kirleticilerinin sürekli etkisi altındadır. Özellikle eller dış ortamdaki birçok kirletici etmene dokunur. El hijyeninin sağlanmasıyla mikroorganizmaların gıdaya bulaşma şansı önemli ölçüde azalmaktadır. Ellerin yıkanması hastalıkların ve enfeksiyonların önlenmesinde en basit ve temel yöntemlerden biridir

2. Eller

Eller ve tırnaklar mikroorganizmaları vücuda taşıyan başlıca araçlardır. El yıkama, günlük yaşantı içinde her şeyden önce kişinin kendi sağlığı için önemliyken, çalışma ortamında diğer kişilerin sağlığı için de önem kazanmaktadır.

Doğada, dokunduğumuz her şeyde mikroorganizma bulunmaktadır. Ellerimiz yoluyla her yere taşınan bu mikroorganizma birçok istenmeyen sağlık sorununa neden olabilir. El hijyeni; kirletici etmenlerin bulaşmasını önlemede en etkili ve önemli yollardan birisi oldu-



ğu kadar ihmal edilen konuların başında gelmektedir. Oysa çok basit kurallara dikkat ederek hem kendimizi hem de çevremizdekileri zararlı mikroorganizmalara karşı koruyabiliriz.

2.1. Eller Ne Zaman Yıkanmalı?

Çalışma sırasında sık sık ellerin yıkanması gerekmektedir. Ayrıca;

- Çiğ gıdalara temas ettikten sonra,
- Hayvansal ürünlerle uğraştıktan sonra,
- Tuvalet kullanımından sonra,
- Öksürdükten hapsirdikten sonra,
- Kâğıt/bez mendil kullanımından sonra,
- Göz, burun, ağız veya vücutun diğer bölgelerine dokunduktan sonra,
- Sigara içtikten sonra,
- Her dinlenme/aradan sonra,
- Eller kirli gördüğünüz zaman,

- Yemek hazırlamadan ve yemek yemeden önce,
- İşe başlamadan önce,
- Temizlik yaptıktan sonra,
- Yemek yedikten sonra,
- Bozulmuş gıda ve çöplere dokunduktan sonra,
- Kimyasal madde kullandıktan sonra,
- Saçları taradıktan veya elledikten sonra,
- Para alışverişinden sonra,
- Hasta insanlara dokunmadan önce ve sonra,
- Kedi, köpek ve diğer tüm hayvanları elledikten sonra da eller yıkanmalıdır.

2.2. El Yıkama Tekniği

1. El yıkama öncesinde takı ve mücevher gibi aksesuarlar çıkarılır. Ilık su sabunu daha iyi köpürtür ve bu nedenle suyun ısısı ılık olacak şekilde ayarlanır.



2. Bilekler, avuç içi, ellerin sırt ve parmak araları ile tırnakların kenar ve uçları sabun ile köpürtülerek en az 20 saniye süreyle kuvvetlice ovuşturulur.

3. Eller su altında iyice durulanır.

4. Eller bileklerden başlayarak kağıt havlu ile kurulanır.

5. Aynı kağıt havlu ile musluk kapatılır.

2.3. El Hijyeninin Sağlanması

El hijyenini sağlamak için;

– Ellerinizi sık sık yıkayın.

– Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutun. Oje, alyans ve mücevherat kullanmayın.

– El veya kollarda kesik ya da yaralar varsa, bunlar su geçirmez bandajlarla kapatılmalıdır. Yara/kesik elde ise, bandajın üzerine atılabilir eldivenler giyilmelidir, Bandaj ve atılabilir eldiven düzenli olarak değiştirilmelidir. Düştüğünde kolayca görülebilmesi için parlak renkli bandajlar tercih edilmelidir.

– Özellikle ısıl işlem uygulanmayacak (soğuk sandviçler, salata-

lar vb.) besinlerin hazırlanmasında, çiğ etler ile temasta ve yemeklerin servisi esnasında tek kullanımlık steril eldivenler kullanılmalıdır. Eldiven giyilmeden önce eller mutlaka tekniğine uygun yıkanmalı ve eller kuru olmalıdır. Eldivenler, yırtılma sonrası derhal değiştirilmeli, ellerin kirlenmemesi için değil, besinleri kirlenmemek amaçlı kullanıldığı unutulmamalıdır. Çiğ etler ve besinler ile temas sonrası aynı eldiven ile pişmiş besinlere temas edilmemeli, eldivenler yıkanarak tekrar tekrar kullanılmamalıdır

– El temizliğinin sağlanmasında uygun temizlik maddeleri kullanım talimatları doğrultusunda kullanılmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin yeterli miktarlarda ve sürelerde uygulanmalarına, ellerin iyice durulanmasına ve hijyen şartlarına uygun olarak kurulanmasına özellikle dikkat edilmelidir. Tek kullanımlık kâğıt el havlusunun kullanımı tercih edilmelidir.

– Gıda satış yerleri, toplu tüketim ve üretim yerlerinde, çalışan personelin, yaptıkları işin niteliği

konusunda bilgilendirilmeleri ve gıda hijyeni konularında eğitilmeleri sağlanmalıdır. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat ve uygulaması hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

3. Sonuç

Başta kendi sağlığımız olmak üzere başkalarının sağlığını korumanın en önemli aracı temizliktir. Başta el hijyeni olmak üzere kişisel hijyen ve temizlik kurallarına uyulması, sadece kişinin kendisini değil, işini, firma ve/veya endüstrinin sağlığını ve halk sağlığını korumaktadır. Ancak hijyen kurallarına uyulmazsa ellerin ciddi bir tehlike kaynağı olduğu da unutulmamalıdır.

Kaynaklar

1- www.kkgm.gov.tr

2- Bilici, S. 2008, Toplu Beslenme Sistemleri Çalışanları İçin Hijyen El Kitabı, Sağlık Bakanlığı-Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara

3- Anonim 2001, Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi ve Çalışan Hijyeni, <http://www.okyanusbilgiambari.com>

4- Anonim 2000, Gıdayla Uğraşanların Kişisel Hijyeni, <http://www.okyanusbilgiambari.com>

Fındıkta pestisit kalıntısı yok

Hızla artmakta olan dünya nüfusunun beslenme ihtiyacını karşılayabilmek için bitkisel ve hayvansal üretimin artırılması temel bir hedef olarak ortaya çıkmaktadır. Kültür bitkilerinde zarar veren çeşitli hastalıklara, böcek ve yabancı otlara karşı zira-i mücadele yapılmakta ve genellikle kimyasal ilaçlar kullanılmaktadır. Tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması ve dağıtılması sırasında hastalık zararlı, yabancı ot ve mikroorganizmaların kontrolü, uzaklaştırılması, imha edilmesi, önlenmesi amacıyla kullanılan; bitki gelişimini düzenleyiciler dahil kimyasal maddelerin tamamı pestisit olarak adlandırılmaktadır.

Bununla beraber, yoğun ve bilinçsiz pestisit kullanımının sonucunda gıdalarda, toprak, su ve havada kullanılan pestisitlerin kendisi ya da dönüşüm ürünleri kalabilmektedir. İnsanlar ve yararlı organizmalar üzerinde olumsuz etkileri görülmektedir. Pestisit kalıntılarının önemi ilk kez insan vücudunda organik klorlu pestisitlerin kalıntılarının bulunmasıyla anlaşılmıştır.

Bitki koruma ürünlerinin kullanımını sonucu tarımsal ürünlerde ve gıdalarda ortaya çıkan, türevleri, dönüşüm ürünleri, metabolitleri, parçalanma ürünleri de dahil toksikolojik anlamda kirliliğe sebep

olan maddeleri yani kalıntıları gıdalarla insanlara geçmektedir.

Bu amaçla bitkisel orijinli gıda maddelerinde Pestisit Kalıntılarının resmi kontrolleri için Fındıkta Pestisit Denetim Programı uygulanmaya başlamıştır. Program kapsamında fındık kırma ve entegre tesisleri ile fındık toptancılarından Haziran 2009 sonu itibariyle aşağıdaki tablodanda anlaşılacağı üzere 108 adet numune alınmıştır. İç ve kabuklu fındık numunelerinde Or-

ganik Azotlu-Fosforlu Pestisitler, Organik Karbamatlı Pestisitler ve Organik Klorlu Pestisitlerin kalıntılarının olup olmadığı analize tabi tutulmuştur. Analiz sonuçlarına göre pestisit kalıntısı tespit edilememiştir.

Çiftçilerimizin zirai ilaçları tavsiye edilen tarihte, atılması gereken dozda ve şekilde kullanmalı ve ilaç ambalajları üzerindeki uyarılara dikkat etmelidirler.



Yıllar	Numune Sayısı	Analiz Sonuçları	
		Olumlu	Olumsuz
2006	36	36	-
2007	48	48	-
2008	12	12	-
2009	12	12	-
TOPLAM	108	108	-

Yeni fındık stra

Tarım ve Köyşleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker, **Yeni Fındık Stratejisinde** ruhsatlı alanlarda üretim yapan fındık yetiştiricilerine “Alan Bazlı Gelir Desteği”, ruhsatsız alanlarda fındık yetiştiriciliği yapanlara ise alternatif ürünlere geçmeleri halinde “Alternatif Ürün Desteği” verileceğini, TMO'nunda artık fındık alımı yapmayacağını açıkladı.

Tarım ve Köyşleri Bakanı Mehmet Mehdi Eker Hükümet tarafından kabul edilen Yeni Fındık Stratejisi'ni Bakanlar Kurulu Toplantısı'nın ardından Devlet Bakanı ve Başbakan Yardımcısı Ali Babacan, Devlet Bakanı Cevdet Yılmaz, Sanayi ve Ticaret Bakanı Nihat Ergün, Maliye Bakanı Mehmet Şimşek'in katılımıyla açıkladı.

Dünyada fındık üretiminin Türkiye'nin yanı sıra İtalya, ABD, İspanya, Azerbaycan, Gürcistan, İran ve Çin'de yapıldığını hatırlatan Bakan Eker, “2008 yılında dünya fındık üretimi 1.1 milyon ton, yıllık tüketim miktarı ise ortalama 750-800 bin ton seviyelerinde gerçekleşmektedir” dedi.

Bakan Eker basın toplantısından konuşmasını şöyle sürdürdü: “Dünya fındık üretiminin % 75'ini, ticaretinin ise % 85'ini gerçekleştiren ülkemizde fındık üretimi, 2844 sayılı Kanun ve Bakanlar Kurulu Kararı ile izin verilen (eğimi %6'dan

fazla 3 üncü sınıf tarım arazileri ile 750 m rakıma kadar olan alanlar) sahaların bulunduğu 13 ilde; Artvin, Rize, Trabzon, Ordu, Sinop, Giresun, Samsun, Kastamonu, Zonguldak, Sakarya, Kocaeli, Düzce ve Bartın'da yapılmaktadır. **Ülkemizde 322 bin üretici, 642 bin ha alanda fındık üretimi yapmakta ve 2 milyon kişi geçimini fındıktan sağla-**



mak-tadır. Yıllık fındık üretimi ekolojik şartlara bağlı olarak 550 bin ila 800 bin ton arasında değişmektedir. Yıllık tüketimimiz ortalama 110 bin ton olup, ürünün büyük bir kısmı ihraç edilmektedir. **Fındık ürününde** ülkemizde bugüne kadar uygulanan müdahale alımları ile arz fazlası stokun piyasalardan çekilmesi neticesinde; ülkemizdeki fındık alanları aşırı genişlemiş, rakip ülkelerin

üretimi teşvik edilmiş, üretim-tüketim arasındaki marj giderek artmış, Ülkemizde arz fazlası stoklar oluşmuş, kamuya olan yük yıldan yıla artmıştır. 2009 yılı Hükümet Programı çerçevesinde, “Fındık ürününün desteklemesine ilişkin uygulamanın rasyonel hale getirilmesi” hedeflenmiştir. Hükümetimizce ka-

bul edilen Yeni Fındık Stratejisinde ruhsatlı alanlarda üretim yapan fındık yetiştiricilerimize “Alan Bazlı Gelir Desteği”, ruhsatsız alanlarda fındık yetiştiriciliği yapanlara ise alternatif ürünlere geçmeleri halinde “Alternatif Ürün Desteği” verilecektir. 2009-2012 yılları arasında 3 yıl süre ile uygulanacak Yeni Destek Modeliyle 290 bin üreticiye, 2.6 milyar TL destekleme yapılmış olacaktır.

TMO bundan sonra artık fındık alımı yapmayacaktır. TMO'nun 535 bin ton ürün stoku bulunmaktadır. Bu stokun piyasaları olumsuz etkilemesine izin verilmeyecektir. Stokun önemli bir bölümü yağ üretiminde kullanılacaktır.

Alan Bazlı Gelir Desteğiyle 406 bin ha ruhsatlı alandaki 209 bin üreticiye, Yıllık 150 TL/da destekleme ile, 3 yıl için toplam 1.8 milyar TL ödenecektir.

Alternatif Ürün Desteğiyle 176 bin ha ruhsatsız alandaki 81 bin

tejisi açıklandı

üreticiye, 2009-2012 yılları sonbahar ve ilkbahar ekim/dikim dönemleri dikkate alınarak; 3 yıl için toplam 600 TL'da destekle, toplam 753 milyon TL ödenecektir.

Alternatif ürün programı ile; özellikle taban arazilerde fındık yerine alternatif ürüne geçen üreticilere yapılacak desteklerle, katma değeri yüksek ürünlerin yetiştirilmesi sağlanacaktır. 3 yılın sonunda ruhsatsız alanlarda fındık üretimine izin verilmeyecektir. Alternatif ürün programında; yeni uygulamaya konan "Türkiye Tarım Havzaları Üretim ve Destekleme Modeli"nin o bölgeler için öngördüğü ürünlerin yetiştiriciliği teşvik edilecektir. Alternatif ürünlerin 176 bin ha alanda yetiştirilmesi halinde, ortalama 3.9 milyar TL'lik bitkisel üretim değeri sağlanabilecektir.

Fındık Stratejisi Uygulaması

Sonucunda; Yasal alandaki üretim korunarak, haksız rekabete uğramaları engellenecek, taban arazilerde katma değeri yüksek olan ürünlere geçiş sağlanacak, Arz ve talep dengesi sağlanacak, Fiyat serbest piyasada oluşacak, rakip ülkelerin üretimi cazibesini yitirecek, Ülkemiz, uluslararası piyasalardaki ürün arzında belirleyici olacak, Kamu harcamalarında etkinlik sağlanacak, Sürdürülebilir bir destekleme modeli uygulanacak, Fiyatta ve ihracat gelirlerinde istikrar sağlanacaktır."

Kaynaklar

http://www.tarim.gov.tr/Duyurular,haber_Detayli_Gosterim.html?NewsID=398



Bitki koruma ürünleri artık reçeteli satılacak

Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca, bitki koruma ürünlerinin reçeteli olarak satılması ve reçete yazmaya yetkili kişilerle ilgili usul ve esasları belirlemek amacıyla hazırlanan **Bitki Koruma Ürünlerinin Reçeteli Satış Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik** 12.06.2009 tarih ve 27526 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Buna göre; Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca ruhsatlandırılan tüm bitki koruma ürünleri, reçeteli satılacaktır. Reçete Yazma Yetki Belgesi almayan kişiler bitki koruma ürünü reçetesi yazamaz. Yazılan reçetenin kullanım süresi bir aydır. Bu süre içerisinde kullanılmayan reçeteler geçersizdir.

Reçete Yazma Yetki Belgesi almak isteyen kişiler Yönetmelikle belirlenen bilgi ve belgelerle birlikte bir dilekçe ile İl Tarım Müdürlüğüne müracaat edeceklerdir. Reçete yazma yetkisi almak isteyen kişiler için merkezi sınav yapılır. Yapılan sınav sonucunda 70 ve üzeri puan alanlar başarılı sayılır.

Reçete yazma yetki belgesi almak için müracaatta bulunabilecek kişilerin belirlendiği Yönetmelikle; re-



çete yazacak kişilerin, bitki koruma ürününü satan bayilerin ve bitki koruma ürününü satın alan üreticilerin sorumlulukları da belirlenmiştir.

Bayiler; reçetesiz bitki koruma ürünü satamazlar, reçetede yazan bitki koruma ürünlerini vermek zorundadır, yıllık olarak bitki koruma ürünleri alış ve satış miktarlarını istendiğinde il veya ilçe müdürlüğüne vermek zorundadır ve reçete yazamazlar. Reçetelerin kendinde kalacak nüshalarını iki sene boyunca muhafaza etmek zorundadırlar.

Kaynak

<http://www.kkgm.gov.tr/mev/yonetmelik.html>

Türkiye tarım havzaları belirlendi

Türkiye Tarım Havzalarının Belirlenmesine İlişkin Karar 2009/15173 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı olarak 23.07.2009 tarih ve 27297 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Kararla; Tarımsal üretimin kendi ekolojisine uygun alanlarda yoğunlaşması, desteklenmesi, örgütlenmesi, ihtisaslaşması, entegre bir şekilde yürütülmesi



ve tarım envanterinin hazırlanması amacıyla ekli listede yer alan ilçe sınırlarını kapsayan 30 adet tarım havzası tespit edilmiştir.

Kararla belirlenen havzalar: Güney Marmara Havzası, Batı Karadeniz Havzası, Kuzeybatı Anadolu Havzası, Doğu Karadeniz Havzası, Karasu-Aras Havzası, Kuzey Marmara Havzası, Büyük Ağrı Havzası, Söğüt Havzası, Çoruh Havzası, Yukarı Fırat Havzası, Kıyı Ege Havzası, Van Gölü Havzası, Erciyes Havzası, Kaz Dağları Havzası, İç Ege Havzası, Gediz Havzası, Meriç Havzası, Yeşilırmak Havzası, Orta Karadeniz Havzası, Karacadağ Havzası, Zap Havzası, GAP Havzası, Batı GAP Havzası, Doğu Akdeniz Havzası, Kıyı Akdeniz Havzası, Ege Yayla Havzası, Orta Kızılırmak Havzası, Orta Anadolu Havzası, Fırat Havzası ve Göller Havzası'dır.

Kaynak

http://www.tarim.gov.tr/Duyurular,haber_Detayli_Gosterim.html?NewsID=379

Fındık üretiminin planlanması ve dikim alanlarının belirlenmesine dair yönetmelik yenilendi

Bakanlar Kurulu'nun 2009/15203 sayılı Kararı ile kararlaştırılan "Fındık Üretim Planlanması Ve Dikim Alanlarının Belirlenmesine İlişkin Usul Ve Esaslar Hakkında Yönetmelik" 15.07.2009 tarih ve 27289 tarihli Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girdi.

Fındık dikim alanlarının belirlenmesi

Bakanlar Kurulu Kararı ile izin verilen fındık dikim alanları, Tarım İl ve İlçe Müdürlüğü tarafından il arazi varlığı raporları, arazi kullanım kabiliyeti sınıfları, tapu ve kadastro kayıtları, coğrafi bilgi sistemi uydu fotoğrafları ve haritalardan yararlanılarak tespit edilir ve il fındık komisyonlarınca onaylanarak kamuoyuna duyurulur.

Üretim izni verilmesi

Belirlenen fındık dikim alanlarında, fındık bahçesi tesis etmek veya mevcut fındık bahçelerinde yenilemede bulunmak isteyen üreticiler, buldukları yerdeki İl ve İlçe Tarım Müdürlüğüne başvuruda bulunurlar. İzin verilen alanlarda izin alınmadan mevcut fındık bahçeleri yenilenemez ve yeni fındık bahçeleri kurulamaz. İzin alınmadan yenilenen veya yeni kurulan fındık bahçeleri hakkında 2844 sayılı Kanun hükümleri uygulanır.

Kayıt altına alma

1. İzin verilen alanlarda fındık üretimi yapan üreticiler, Tarım İl ve

İlçe Müdürlükleri tarafından fındık kayıt sistemine kaydedilir. Kaydedilen üreticilere üretici belgesi verilir. Fındık üretimine izin verilen alanlarda yeni fındık bahçesi tesis eden, fındık bahçelerini yenileyecek olan ve sisteme kayıtlı bir fındık arazisinin mülkiyetini miras, satın alma ve benzer yollarla devralan fındık üreticileri Tarım İl ve İlçe Müdürlüklerine yeni beyanname vermek ve fındık kayıt sistemine kaydolmakla mükelleftir.

2. Fındık kayıt sistemine kayıtlı fındık üreticileri, Tarım İl ve İlçe Müdürlüklerine mevcut fındık üretici belgeleri ile başvurarak kayıtlarını güncellemekle mükelleftir.

3. Üreticinin kendi isteği ile fındık üretiminden vazgeçmesi, arazinin kamulaştırma, heyelan, tuzluluk, alkalilik ve benzer nedenlerle fındık üretimine uygunluğunun kalmaması, izin verilen araziler dışında üretim yapılması, yanlış bilgi ve belge verilmesi hâllerinde, üreticilere verilen fındık üretici belgeleri iptal edilerek, bu durum fındık kayıt sisteminde kayıt altına alınır.

Kaynak

<http://rega.basbakanlik.gov.tr/main.aspx?home=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2009/07/20090715.htm&main=http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2009/07/20090715.htm>



Resmi Gazetede Yayımlanan Mevzuatın Adı	Tarih	Sayı
Zirai Karantina Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	24.07.2009	27298
Asma Fidanı ve Üretim Materyali Sertifikasyonu ile Pazarlaması Yönetmeliği	03.07.2009	27277
Meyve Fidanı ve Üretim Materyali Sertifikasyonu ile Pazarlaması Yönetmeliği	03.07.2009	27277
Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2009/46)	27.06.2009	27271
Bitki Koruma Ürünlerinin Reçeteli Satış Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik	12.06.2009	27256
Bitki Koruma Ürünlerinin Toptan ve Perakende Satılması ile Depolanması Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	09.06.2009	27253
Tarımsal Üretim Yönelik Düşük Faizli Yatırım ve İşletme Kredisi Kullanılmasına İlişkin Uygulama Esasları Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2009/43)	04.06.2009	27248
Su Ürünleri Yetiştiriciliği Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	30.05.2009	27243
Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	22.05.2009	27235
Tarımsal Yayım ve Danışmanlık Hizmetlerine Destekleme Ödemesi Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2009/45)	21.05.2009	27234
Tohumculuk Sektöründe Yetkilendirme ve Denetleme Yönetmeliği	15.05.2009	27229
Hayvancılığın Desteklenmesi Hakkında Uygulama Esasları Tebliği (No: 2009/44)	15.05.2009	27229
Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Personeli Görevde Yükselme ve Unvan Değişikliği Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	14.05.2009	2722
Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddelerinin Sağlık Kriterleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (No: 2009/39)	13.05.2009	27227
Çiftçi Kayıt Sistemine Dahil Olan Çiftçilere Mazot, Kimyevi Gübre ve Toprak Analizi Destekleme Ödemesi Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2009/41)	08.05.2009	27222
Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programı Çerçevesinde Tarıma Dayalı Yatırımların Desteklenmesi Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2009/38)	07.05.2009	27221
Ulusal Süt Konseyi Kuruluş ve Çalışma Esasları Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik	06.05.2009	27220
Çiğ Sütün Değerlendirilmesine Yönelik Destekleme Uygulama Esasları Tebliği (No: 2009/40)	30.04.2009	27215
Ticari Amaçlı Patateslerin İzlenebilirliği Hakkında Yönetmelik	29.04.2009	27214
Patates Siğili Görülen Alanlarda ve Güvenlik Kuşağında Uygulanacak Desteğe İlişkin Bakanlar Kurulu Kararı Uygulama Tebliği (No: 2009/36)	11.04.2009	27197
2/1 Numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (No: 2009-37)	08.04.2009	27194