

GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİM SEMİNERİNDEYDİK

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR) ve İspanya Valencia Bölgesel Gıda Federasyonu (FEDACOVA)'nın ortaklığında yürütülen AB Sivil Toplum Diyalogu Gıda Güvenliği Projesi kapsamında, "gıda güvenliği, etiket okuma, gıda katkı maddeleri" konularının işlendiği KOBİ eğitim semineri 23.11.2016 tarihinde İstanbul'da gerçekleştirilmiştir. Yaklaşık 150 kişinin bulunduğu seminare, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkilileri, gıda üreticileri ve gıda mühendisliği fakültesi öğrencileri ile Birliğimizi temsilen Genel Sekreterimiz Serkan Özbudak katılmıştır.

Seminer SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Tarık Tezel'in açılış konuşması ile başlamış olup, Tarık Tezel açılış konuşmasında:

7 milyar olan dünya nüfusunda 1,2 milyar kişinin yoksulluk sınırında, 800 milyon insanın açlık sınırında, 600 milyon insanın ise obez olduğunu,

1,6 milyar kişiyi doyuracak kadar gıdanın israf edildiğini,

Bir insanın hayatı boyunca ortalama 30 ton gıda tükettiğini,

Gıda kaynaklı sorunların, sadece insan sağlığını değil, ülkelerin ekonomik ve sosyal yapılarını da etkilediğini,

Gıda kaynaklı hastalıkların gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin en önemli sorunu olduğunu,

Açıkta satılan gıdalar nedeniyle gıda kaynaklı hastalıkların arttığını,

Geçmişten günümüze insanoğlunun gıdasını koruyabilmek için deneme-yanılma ve gözlem yolu ile pişirme, konserve yapma, kurutma, salamura içinde saklama, koyulaştırma gibi yöntemler geliştirdiğini,

Tüm bu pratik uygulamaların gıdanın uzun süre dayanmasını sağlamanın ötesinde farkında olmadan insan sağlığının da korunmasına hizmet ettiğini,

Ancak, Dünya nüfusunun 2050 yılına kadar yaklaşık 9,8 milyar kişiye ulaşacağı ve bu büyüklükteki bir popülasyonun yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenebilmesi için yeni tekniklerin geliştirilmesi zorunluluğu-



nun ortaya çıktığını,

Gıda güvenliğinin zincirdeki herkesin sorumluluğu olduğunu,

Gıda güvenliğinin, gıda zinciri içindeki tüm kuruluşların, yani yem ve gübre üreticilerinden gıda maddeleri üreticilerine, birincil üreticilerden, ambalaj üreticilerine, taşıma ve depolama operatörlerine, toptancılardan perakendecilere, gıda servisi ve satış yerlerine kadar herkesin birlikte hareket edeceği, birbirleri ile etkileşim içinde olması gereken bir olgu olduğunu,

Etkileşim, iletişim ve ortak paydada buluşmanın ise ancak uluslararası gıda güvenliği sistemleri ile sağlanabildiğini,

Gıda güvenliği sistemlerinin, gıda kaynaklı tehlikelerin azaltılması için etkin bir yöntem olan "çiftlikten sofraya gıda güvenliği" yaklaşımını öne çıkardığını,

Gıda kaynaklı tehlikelerin önlenmesi için temel yaklaşımın, hammaddeden başlayarak gıda tüketimine kadar gıda zincirindeki her bir aşamanın dikkatle incelenmesini ve kontrol tedbirlerinin uygulanmasını gerekli kıldığını,

Ülkemizde, gıda sektörü ve bu sektöre temel gelirleri sağlayan tarım sektöründe çok sayıda küçük ve orta ölçekli işletme olduğunu, önemli miktarda

merdiven altı yani kayıt dışı üretim ile eğitim eksikliği ve mali sorunların bulunduğunu,

Çoğu zaman hammadde sağlanmasında gerek nicelik, gerekse nitelik açısından bir tutarlılık ve sürdürülebilirlik bulunmadığını,

Dünya nüfusunun hızla yükselmesi ve buna bağlı olarak şehirleşmenin artması ile gıda üretim ve tüketim sürecindeki köklü değişikliklerin ve gıda kaynaklarındaki değişimlerin, gıda zincirinin uzamasına, yeni tehlikelerin ortaya çıkmasına veya var olan tehlikelerin şiddetinin artmasına yol açabildiğini,

Gıda güvenliği konusunda hem tüketicilerde hem de KOBİ'lerde bir farkındalık yaratmak üzere AB Sivil Toplum Diyaloğu Programı kapsamındaki bu projeyi oluşturduklarını,

Gıda güvenliği projesinin 15 Şubat 2016 tarihinde başladığını ve 16 ay süreceğini,

Günümüzde özellikle gıda güvenliği hakkında gerek görsel, gerek yazılı medyada pek çoğu hiçbir bilimsel temele dayanmayan açıklamaların yapıldığını,

Tüketicilere gıda güvenliği konusunda yanıltıcı bilgilerin aktarılmasının önlenmesi ile ilgili bir düzenleme yapılmasının kaçınılmaz bir ihtiyaç haline geldiğini,

Sağlıklı beslenme için bilgi güvenliği ve bilgi güvenilirliği kavramlarına ihtiyacın olduğunu,

Bu kavramların "Sağlıklı beslenmenin teminatını, bilim, yasa ve yönetmeliklerde aramak için bilgi güvenliği; bilgi kirliliğine ödün vermemek üzere, yetkinlik, liyakat, amaç ve mesleki deneyimlerinin sorgulanması bilincinin yayılımı için bilgi güvenilirliği" şeklinde açıklanabileceğini söylemiştir.

Daha sonra Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer gıda güvenliği, etiket okuma, gıda katkı maddeleri konularında sunum yapmıştır. Prof. Özer sunumlarında:

Marketteki ürünlerin tek taraflı sorgulandığını, doğal, natürel, organik gibi ürünlerin yeterince sorgulanmadığını,

Analitik cihazlarındaki gelişmeyle beraber analiz hassasiyetlerinde gramdan, ppm'e sonrasında ise ppb düzeylerine geçilerek, riskli maddelerin daha düşük seviyelerde tespit edilmeye başlandığını,

GDO'ların yararlı mı zararlı mı olduğu yönündeki

tartışmalardan ziyade bu ürünlere şu anda ihtiyaç var mı yok mu konusundaki tartışmalara ihtiyacın olduğunu,

Gıda israfının önlenmesi ve kaynakların etkin kullanımını ile GDO'ya daha sonraları ihtiyaç duyulabileceğini,

Sanayiye ve bilime sırt çevirerek organik, natürel gibi kavramlara takılıp, sağlıksız ürünlere yönelmenin haksızlık olacağını,

Türkiye'de analiz edilen gıdaların %97'sinin mevzuatlara uygun olarak değerlendirildiğini, %3'ünün ise uygunsuz bulunduğunu, uygunsuz bulunanların ise daha çok etiketlemeden kaynaklı eksiklikler nedeniyle uygunsuz kabul edildiğini,

Özellikle süt konusunda küçük üreticilerin organize olmasının kaliteli ürünün sanayiye gelmesi anlamında sanayicileri de memnun edeceğini,

AB'de 72 C°'de 15 saniyede pastörizasyon gerçekleştirilirken bu uygulamanın, AB'de çiğ sütlerde ortalama 150 bin bakteri olması, Türkiye'de ise 300-500 bin seviyelerinde olması nedeniyle Türkiye'ye uygun olmadığını,

Türkiye'nin kendi özel şartlarına göre teknolojisini ayarlaması gerektiğini,

Gıda zehirlenmelerinin %95'ini teşkil etmesi nedeniyle mikrobiyel gıda güvenliğinin ön planda tutulması gerektiğini,

Bunun için de gıda güvenliğinde odaklanılması gereken esas konunun küfler olduğunu,

Gıda zehirlenmelerinin geriye kalan %4'ünün kimyasal, %1'inin ise diğer nedenlerden kaynaklandığını,

Türkiye'de AB normlarında çiğ süt üretim oranının yalnızca %2,6 seviyesinde olduğunu,

Sokak sütü yasak olmasına rağmen Ankara'da Sokak Sütçüleri Derneği'nin olduğunu, bu gibi çelişkilerin giderilmesi gerektiğini,

Akreditasyonun sağlanması için bina, makine, teçhizat uyumundan ziyade eğitimden başlanması gerektiğini,

Ülkemizde 8 milyon ton civarında peynir altı sütünün israf edildiğini, alternatif ve yenilikçi gıdaların üretiminin de gıda israfını azaltabileceğini vurgulamıştır.

SETBİR, BİRLİĞİMİZİ ZİYARET ETTİ

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği SETBİR Başkanı Tarık Tezel ve yönetim kurulu üyelerince Birliğimize bir ziyaret gerçekleştirilmiştir.

Birliğimiz Başkanı Ülkü Karakuş ve yönetim kurulu üyelerimizin de bulunduğu ziyaret esnasında; yem sektörü ile gıda sektörünün ayrılmaz bir bütün olduğu söylenerek, hayvansal ürünlerde kalitenin artırılması, maliyetlerin kabul edilebilir seviyelere çekilebilmesi, Türkiye'nin uluslararası platformlarda rekabet gücünün artırılabilmesi gibi konularda SETBİR ve Türkiyem-Bir işbirliğinin artırılmasına yönelik atılabilecek adımlar görüşülmüştür.

SETBİR Türkiyem-Bir işbirliğinin devamlılığı için her yıl en az bir adet ortak bir toplantının yapılması kararlaştırılmıştır.



YEM MAGAZİN DERGİMİZ CAB ABSTRACTS LİSTESİNDE

Birliğimizde yılda 3 kez yayımlanan Yem Magazin dergisi CAB Abstracts tarafından taranan bir dergi haline gelmiştir.

Bilindiği üzere CAB Abstracts 1973'den beri çeşitli dillerde yayımlanan (116 ülkede, 50'den fazla dilde) tarım, veterinerlik, çevre, bitki bilimleri, mikoloji, parazitoloji, insan sağlığı ve beslenme alanlarındaki hakemli dergilerde yayımlanan makalelerin İngilizce basılmış özetlerini tarayarak veri tabanlarında yayınlamaktadır.

Akademik veya mesleki faaliyetleri açısından, uluslararası veri indekslerce taranan hakemli dergilerde makale yayımlamayı arzu edenlerin Yem Magazin dergisini de dikkate almasını öneririz.

Dergimizin CAB Abstracts sitesinde tarandığını gösteren link:

<http://www.cabi.org/publishing-products/online-information-resources/cab-abstracts/?newtitlesonly=0&letter=Y#-SerialsCited>

