

YENİ DÜZENLEME SAĞLIĞA KALKAN OLACAK

TARIM ve Orman Bakanlığının et ve sütte yönelik düzenlemelerinin hem tüketici sağlığı hem ürünlerin standart ve kalitesine katkı sağlaması bekleniyor.

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği Derneği (SETBİR) Yönetim Kurulu Başkanı Fatma Can Sağlık, “Yeni düzenlemeyi, tüketicinin satın aldığı ürünün içeriğini daha kolay anlayabilmesi, ürünler arasında sağlıklı karşılaştırma yapabilmesi ve piyasada ortak standartların güçlendirilmesi açısından önemli buluyoruz.” dedi.

Düzenlemenin yalnızca etiketlerdeki bazı ifadeleri değiştiren mevzuat güncellemesi olarak yorumlanmaması gerektiğini vurgulayan Sağlık, şöyle devam etti:

“İçme sütlerinde yalnızca doğal aroma vericilerin kullanılabilecek olması, tüketici beklentilerini ve ürün içeriğinin daha açık biçimde tanımlanmasını esas alan bir yaklaşım ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, bu değişikliğin daha önce mevzuata uygun olarak kullanılan doğala özdeş veya yapay aroma vericilerin sağlık açısından güvensiz olduğu şeklinde yorumlanmaması gerektiğinin altını çizmek isteriz. Gıdalarda kullanılan aroma vericiler, ilgili mevzuat kapsamında güvenlik değerlendirilmelerinden geçirilmekte ve belirlenen kullanım koşullarına uygun biçimde kullanılmaktadır. Buradaki değişiklik, bir sağlık riski tespitinden ziyade içme sütlerine yönelik ürün standardının ve tüketici iletişiminin yeniden belirlenmesidir.”

Sağlık, içme sütlerinin “tam yağlı”, “yağlı”, “yarım yağlı” ve “yağsız” olmak üzere 4 temel sınıfta sunulacak olmasının raflardaki kavram karmaşasını azaltacağını vurguladı.

DÖNERDE RAF ÖMRÜ HASSASİYETİ

Türkiye Kasaplar Federasyonu Başkanı Fazlı Yalçındağ da kıymanın vatandaşların gözünün önünde çekilmesini desteklediklerini vurguladı. Yalçındağ, tavuk dönerde yağın yüzde 15’e düşürüldüğünü ancak bazı yerlerin yaprak şeklinde açılmış veya kıyma haline getirilmiş yağı, simit şeklinde et katmanları arasına koyup, bu yağı ete yedirerek satışa sunduğunu anlattı.

Yalçındağ, satış noktasındaki dönerin raf ömrünün pişirme işleminin başladığı andan itibaren en fazla 12 saat olacağına işaret ederek bu süreyi fazla bulduklarını söyledi.

Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kezban Candoğan da gıda güvenliği boyutuyla değerlendirildiğinde, dönerde 12 saatlik sınırın önemli bir kontrol noktası olduğunu dile getirdi.

Candoğan, “Yeni düzenlemenin başarısını yalnızca mevzuatın ne kadar kapsamlı olduğu değil, sahada ne kadar doğru uygulanabildiği belirleyecek. Tüketici açısından güvenli, doğru etiketlenmiş ve gerçekten tanımına uygun ürünlerin piyasaya sunulması temel hedef olmalı.” dedi.

■ HÜLYA ÖMÜR UYLAŞ – AA