



TMMOB ZİRAAT MÜHENDİSLERİ ODASI

GIDA VE DENETİM





T.M.M.O.B.
ZİRAAT MÜHENDİSLERİ ODASI
P. K. No: 06640
Karanfil Sokak No: 25
Tel: 425 05 55

GIDA VE DENETİM

12 EKİM 1990

İÇİNDEKİLER

1- Önsöz.....	1
Gündem.....	2
2- Açılış Konuşmaları	
2.1- TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Sayın Mahir Gürbüz'ün Konuşması	3
2.2- A.Ü. Ziraat Fakültesi Dekanı Prof.Dr. Sayın Akif Kansu'nun konuşması	7
2.3- Tarım, Orman ve Köyişleri Bakanı Sayın Lutfullah Kayalar'ın Konuşması.....	10
2.4- Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Murat Karayalçın'ın konuşması.....	13
2.5- T. Ziraat Odaları Birliği Genel Başkanı Sayın Osman Özbek'in Konuşması.....	16
3- Tebliğler	
3.1- Gıda Kontrol Kavramı Prof.Dr. Veliddin Gürgün.....	19
3.2- Dünyada Gıda Kontrolü Yard.Doç.Dr. Aydın Öztan	25
3.3- Türkiye'de Gıda Kontrolü Prof.Dr. H.Yusuf Gökalp.....	33
4- PANEL konuşmaları	44
5- Değerlendirme	78

ÖNSÖZ

“İLACINIZ GIDALARINIZDIR”

Hipokrat

Beslenme-yaşam bütünselliğini tanımlama açısından, binlerce yıl öncesi edilmiş bu söz, toplumsal değişimin gündeme taşıdığı sorunsal nedeniyle bugün anlamlı bir özdeyiş niteliği kazanmıştır.

Üretim sürecinde uğradıkları değişimlerle besinler, yeni yapılara dönüşmüş, tüketici insanlık ise teknolojik katkılarla oluşan bu karmaşık yapılanmanın bir bölümünü bile yeterince farkedememiştir. Yenilen her lokmada, yudumlanan her damlada ne kadar hormon, cıva, kurşun, radyasyon, pestisit, mikotoksin olduğu, hangi ölçüde hastalık ve zehirlenme etmeni taşıdığı soruları, tüketiciler açısından kuşkudan öteye gidememiştir.

Toplum, genciyle-yaşlısıyla, zenginiyle-yoksuluyla, kentlisiyle-köylüsüyle böylesi tehlikelerin tedirginliğini yaşamaya başlamıştır.

Tüketiciyi, teknolojinin bilinçsiz ya da bilerek yanlış kullanımından korumak elbette mümkün. Ama önemli olan, bu konuda sorumluluk duyan tüm kurum, kuruluş ve bireylerin bir araya gelmesi, ortak çözümlenmeleri birlikte arayıp bulması ve demokratik etkileşim sürecini işleterek, birleştiren çözümlenmelerin yaşama geçirilebilmesidir.

GÜNDEM

- Açılış Oturumu** : 9.30-10.30
Başkan : Prof.Dr. İ.Akif KANSU
A.Ü. Ziraat Fakültesi Dekanı
- Konuşmacılar** : Lutfullah KAYALAR
Tarım Orman ve Köyİşleri Bakanı
Murat KARAYALÇIN
Ankara Büyükşehir Belediye
Başkanı
Mahir GÜRBÜZ
Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı
- Bildiriler** : 10.30-12.30
Gıda Kontrol Kavramı
Prof.Dr. Veliddin GÜRGÜN
A.Ü. Ziraat Fakültesi
Türkiye'de Gıda Kontrolü
Prof.Dr. Hüsnü Yusuf GÖKALP
Ata. Ü. Ziraat Fakültesi
- Panel** : 14.00-18.00
Yöneten : Uğur DÜNDAR
Gazeteci-Yazar
- Konuşmacılar** : Dr. Şenol ERDOĞAN
Tarım Orman ve Köyİşleri
Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı
Tuğrul ÜLGEN
Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık
Hizmetleri Genel Müdür Yard.
Dr. Yıldırım AKTUNA
Bakırköy Belediye Başkanı
Prof.Dr. Orhan ARSLAN
Türk Standartları Enstitüsü
Sinan VARGI
Türk-İş Temsilcisi
Nazım DÜZENLİ
Türkiye Gıda San. İşverenleri
Sen. Bşk.
Ali Paşa AKSU
Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar
Federasyonu
Doç.Dr. Gürol ERGİN
Ziraat Mühendisleri Odası

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Mahir Gürbüz'ün Gıda ve Denetim Sempozyumu Açış Konuşması

Bilimsel teknolojik devrimin her gün göz kamaştırıcı yeni bir örneğine tanık olan dünyamız, iki binli yıllara ekonomik, ekolojik, demografik ve teknolojik temelleri bulunan birçok sorunla yüklü bir gündemle girmektedir. Yirmibirinci yüzyıl, bir yandan gelişmekte olan toplumların insanca yaşamak özelemlerini kavramak, öte yandan sanayi ötesi bilişim toplumunun, nitelik değiştirmiş ihtiyaçlarını gidermek yükümlülükleriyle, karşı karşıya bulunmaktadır. Nüfusun denetlenemeyen artış hızı nedeniyle, on yıl sonra bir milyar yeni bireyine daha, ekmek ve aş sağlamak sorumluluğu karşısında bulunan insanlık, bu gerekliliği giderek bozulan ve daralan doğal kaynaklardan üretmek durumundadır.

Bugün, evrenimizde 600 milyona yakın insan açlık limitinde bulunmakta, 200 milyondan fazla çocuk yeterli beslenemediği için bedensel ve zihinsel gelişmemişliğin trajedisini yaşamaktadır. 400 milyonun gıata riski taşımamasının, 300 milyonun kansızlığa ve 100 milyonun görme bozukluğuna mahkum olmasının özünde, yetersiz ve dengesiz beslenme vardır. Silah üretimi için hergün 2 milyar dolar paranın harcılandığı bir dünyada, yaklaşık kişi başına bir dolar harcama yapılmadığı için, her gün 40.000 çocuk yaşamını yitirmektedir. Her yıl 0-1 yaş grubunda 10 milyon çocuk, açlık nedeniyle ölmektedir.

Dünya ölçeğinde yaşanan bu dramatik tablo, ülkemize özgü özel koşullar nedeniyle, Türkiye açısından daha da yaşmsal bir özellik taşımaktadır.

İnsanlarımızın % 11.2'si proteince, % 17.5'u kalorige yetersiz beslenmektedir. Bu göstergeler Doğu Anadolu'da % 30'lara ulaşmaktadır. 1974-1984 arası kapsayan bir araştırma, on yılda kişi başına günlük et tüketiminin 49 gramdan 38 grama, süt-yoğurdun 79 gramdan 69 grama, sebzenin 321 gramdan 236 grama ve meyvenin 222 gramdan 173 grama gerilediğini göstermektedir. Bizim insanlarımız hayvansal kökenli proteinli besinler açısından, ne yazık ki Avrupalının üçte biri düzeyinde bir tüketimle yetinmek zorundadırlar.

Örnekleme çalıştığım beslenme yetersizlikleri nedeniyle, çocuklarımızın yaklaşık % 20'sinde büyüme geriliği, % 5-15'inde kemik bozuklukları yaşanmakta, bebek ve çocuk ölümleri gelişmiş ülkelerin on katına varmakta ve canlı doğan her 10 yavrudan biri 5 yaşına ulaşmadan ölmektedir.

Kimi göstergeleri anımsatılan beslenme sorunlarımız, kuşkusuz üretim ölçeğine, gelir düzeyine, gelir dağılımı dengesizliğine, beslenme geleneklerine, çevresel bozulmaya ve denetim mekanizmalarına uzanan, çok çeşitli değişken tarafından belirlenmektedir. Her birisi diğeri kadar

önemli olan bu gerekçeler içerisinde yer alan üretim süreci, gerek nitel gerekse nicel özelliklerinden ötürü, kanımızca öncelikle ele alınması gerekenlerdendir. Çünkü esasen yetersiz beslenen, bu nedenle kitlesel sağlık sorunları yaşayan ve hızla çoğalmakta devam eden toplumumuzu insanca beslemenin ön koşulu, yeterli besin üretimidir. Üstelik, Türkiye çeşitlenen ve çoğalan ihtiyaçlarını, giderek daralan İstenen tarım topraklarının ve bozulan kısıtlı üretim kaynaklarından karşılamak durumundadır. İstenen tarım topraklarının ancak yedide biri düzeyinde olan I ve II. sınıf en verimli tarım toprakları, kısa geleceğin maliyet kaygısını ön plana alan tek boyutlu ekonomik seçmeler nedeniyle, kentsel ve endüstriyel yatırımlar adına talan edilen, katı, sıvı, gaz, kent ve endüstri atıklarıyla toprağı, suyu, ürünleri kirlenen, bilgisiz, bilinçsiz ve yoğun ilaç ve hormon türü kimyasalların kullanımı ile sofralarına her an hastalık taşınan bir Türkiye'de tarım üretimi, öncelikle toplumun sağlıklı yaşamı açısından önemlidir ve yaşamsal niteliğini sürdürmektedir.

Açlığa ve yoksulluğa karşı savaşta Dünya ölçeğinde duyarlık sağlamak, kamuoyu oluşturmak, toplumsal bilinç geliştirmek amacıyla; 1979'dan bu yana kutlanmakta olan Dünya Gıda Günü, özetlemeye çalıştığım ülkemiz koşulları nedeniyle, simgesel özelliğini aşan bir anlam ve nitelik kazanmıştır.

Üyelerinin hizmet verdiği toplumun sorunlarına yabancılaşmayı, duyarlı olmayı, bilim ve teknolojinin yol göstericiliğinde, sorunları saptamayı, sorgulamayı ve çözümleri araştırmayı temel görev ilkesi sayan Odamız, bu anlamlı günü gıda denetim mekanizmalarının tartışılması bakımından değerlendirmeyi gerekli görmüştür. Odamız, besin ham maddesi yetiştirilmesi aşamasından, işleme mekanizmaları ve denetim zincirine kadar, besin sürecinin her halkasında bilgisi ve yeteneği ile rol alan ve bu niteliği ile bir sektör mühendisliği olan mesleğimizin yasal temsilcisi olarak, gıda denetim kargaşasını tüm sorumlu kurum ve kuruluşların genelinde gündeme taşımayı, toplumumuzun esenliği bakımından, son derece önemli bulmuştur. Besin üretim sürecinde değişik fonksiyonları üstlenen çok sayıda meslek dalının ya da disiplinin bulunması son derece doğaldır. Ama bu sürecin değişemez özü ve kökeni tarım üretimidir. O nedenle, bir sektör mesleği olan ziraat mühendisliği, formasyonu ile birikimiyle, sürecin her aşamasında rol ve sorumluluk üstlenmeye devam edecektir. Böylesi bir toplumsal sorumluluk anlayışını ilke edinmiş olan Odamız, sorunları kesin çözüm niteliğinde sonuçlar ya da sorunları çözüm doğrultularını konusunda ortak anlayışların oluşması sağlanamasa bile, denetim mekanizmasında farklı ödevler üstlenmiş resmi ve özel tüm kuruluşların konuyu tartışmalarını, kendi bakış açılarıyla sergilemelerini, hiç değilse çözümlemeci kimi çıkış noktalarının belirlenmesi anlamında, son derece yararlı bulmuştur.

Tek kelime ile özetlemek gerekirse, gıda denetimi konusunda bugün ülkemizde gerçekleştirilen uygulamanın adı, açıkça kargaşa'dır.

Çeşitli Bakanlıklardan yerel yönetimlere kadar, bir çok kamu kuruluşu yetki ve sorumluluk karmaşası ve çok sayıda yasal düzenleme ka-

su içerisinde hizmet vermeye çalışmaktadırlar.

Anayasa'mızın 172. maddesi: Tüketicilerin korunması, aydınlatılması, önlemlerinin alınmasını Devlete görev olarak vermesine rağmen, özellikle gıda alanında henüz yaşama geçirilmiş ve bütünsellik sağlayan bir düzenleme oluşturulamamıştır.

Türkiye, Tüketiciyi Koruma Yasası bulunmayan 10 ülkeden birisidir. O açıdan, Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı'nca hazırlanmış bulunan gıda yasa tasarisını, kapsamı ve ayrıntıları konusunda giderilmesi gereken aksaklıkları olsa bile, sorunların çözümüne yönelmiş, ilkel ve köktenci bir yaklaşım olarak özünde haklı buluyor ve bugüne kadar ertelenmiş bir kamu sorumluluğunun gündeme gelmesi anlamında, umutla karşılıyoruz. Bununla birlikte gıda denetimi konusunun ilgili tüm kuruluşların katkı ve katılımlarıyla olgunlaşması gereğine de, yürekten inanıyoruz.

Çünkü, ülkemizde genel anlamda dahi, genel yönetim - yerel yönetim yetki ve sorumluluk tartışması da, henüz bir konsensüse varamamıştır.

Gıda konusunda da, genel yönetim yerel yönetim sorumlulukları nasıl bir eşgüdüm mekanizması oluşturularak ortak etkinliğe dönüşecektir, belli değildir, Birakınız genel - yerel sorununu, metropollerde ana belediye - ilçe belediye yetkilileri konusu bile yeterince açıklığa kavuşmamıştır.

Besinlerde sağlık koşulları ile kalite özelliklerini ortaklaşa değerlendirebilen, bunları birbiriyle rakip kavramlar görmeyip, yek diğerini güçlendiren unsurlar olduğunu sergileyebilen bir denetim anlayışı yeterince yaygınlaştırılmamıştır.

Besin kökenli sağlık sorunları, sürecin hangi aşamasında hangi oranda oluşuyor, ciddiyetle araştırılmamakta, özellikle pestisit, hormon, mikotoksin gibi yetiştirme sürecinden kaynaklanan hastalık etmenleri, serbest piyasacılığın sorumsuzluğu içerisinde hiç bir etkin denetim çerçevesine sokulamamaktadır.

Gıda denetimi konusunun, zabita ya da zaptiye yaklaşımı olmadığı, teknolojik bir hizmet türü olduğu, her çevrece yeterince anlaşılammış ve bu konuda teknik eleman istihdamı gereğince gerçekleştirilememiştir.

Sayıları çok daha artıracabilecek gıda denetimi sorunlarının yanıtlanacağı ilk ve tek platform, kuşkusuz bu sempozyum değildir.

Ama, sorunların ana çizgileriyle sorumlu kuruluşlarımız ve bilim adamlarımızca sergilenmesi, tanımlanması ve hiç değilse sorun saptama anlamında ortak paydalarda buluşulması, çözümleme doğrultuları bakımından çok önemli bir çıkış noktasını oluşturacaktır.

Gıda hammaddesi yetiştirilmesi sürecinde de, işlenmiş madde üretimi ve denetimi aşamalarında da, aldığı formasyon ve edindiği yeteneği ile toplumuna hizmet vermeye devam edecek olan ziraat mühendisliği-

nin yasal örgütü sıfatıyla, Ziraat Mühendisleri Odası, yetkili ve sorumlu kuruluşların çabalarına katkı koymaya ve katılmaya her zaman hazırdır.

Sempoyum, tüm sorumlular genelinde sorunların ortaya dökülmesini, tanımlanmasını ve önemini ortaya koyduğu, bu konuda uygar tartışmalarla genel çözümlene doğrultularını yönlendirdiği ölçüde amacına ulaşmış olacaktır.

Oturum Başkanı

A.Ü. Ziraat Fakültesi Dekanı

Prof. Dr. İ. Akif Kansu'nun Konuşması

Onuncu Dünya Gıda günü dolayısıyla Ziraat Mühendisleri Odasınınca düzenlenen GIDA VE DENETİM konulu sempozyuma hoşgeldiniz.

Günümüzde, Türkiye'de olduğu gibi, Dünyanın birçok ülkesinde yetersiz ve dengesiz beslenmeye bağlı hastalıkların oluşumunun gerçekte sayılamayacak kadar çok nedeni vardır. Bu nedenleri ana gruplar altında toplamak mümkündür. Bunlardan birincisi, bazı ülkelerin kendilerine yetecek kadar bitkisel ve hayvansal gıda maddelerini üretecek ekolojik koşullara sahip olmayışı, ya da bunları ithal edebilecek ekonomik güçlerinin bulunmamasıdır. Memleketimiz bu bakımdan imtiyazlı ülkelerden biridir denebilir. Birçok bilimsel ve idari otoritenin belirttikleri üzere, Ülkemiz dünya yüzünde, Fransa, İtalya, İspanya, Amerika Birleşik Devletleri ve Yugoslavya'dan sonra, kendine yeterli olan altıncı ülkedir. Türkiye, kendine yeterli olmaktan öte, pekçok gıda maddesini açlık çemberi içinde bulunan ülkelere ihraç edebilecek bir potansiyele de sahiptir. Yapılan güvenilir tahminlere göre, memleketimiz "Onlu topluluk"ta baklagil, koyun, keçi, manda ve bal üretiminde birinci; buğday üretiminde Fransa'dan, sebze üretiminde İtalya'dan sonra ikinci; pirinç üretiminde İtalya ve İspanya'dan sonra üçüncü; meyve ve şeker üretiminde dördüncü sırayı almaktadır.

Üç yönden denizlerle çevrili olan ülkemiz, ayrıca 270.000 hektara ulaşan tatlı su balıkçılığı alanlarına sahip bulunmaktadır. Avlanan balıklar arasında hemen hiç acı ve toksik balık bulunmamaktadır. Ancak, gerek hayvansal ve gerekse bitkisel gıda üretimimizi hasat edip, taşımayı gerçekleştirip, uygun koşullarda depolayıp, tüketime hazır gıda teknolojisinde işleyerek, tüketiciye sunacak olanaklara yeterince sahip bulunmamasımız, bizdeki yetersiz beslenmenin, ekonomik gelir kayıplarının ikinci grubu oluşturan sebeplerdir. Ticaret Odaları kayıtlarına göre, Türkiye'de üretimden tüketime kadar geçen işlemler sürecinde gıda ürünlerinde uğradığımız kayıp % 45 düzeyindedir. Bu oran, Fransa'da ençok % 12'ye ulaşmaktadır.

Tüketime hazır hale gelmiş olan gıdalardaki bilinçsiz kullanma, diğer bir deyişle israf, çöplüğe atılan, bozulma ve kokuşma nedeniyle tüketim niteliğini kaybederek heba olan gıdalardan ileri gelen kayıplar korkunç derecededir. Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu tarafından yapılan bir araştırmada, Memleketimizin günlük gıda israfının 2,5 milyon Amerikan dolarına ulaştığı bildirilmiştir. Kurumun araştırmalarına göre yıllık gıda maddeleri kaybından ileri gelen zarar, 1 trilyon 260 milyar Türk lirasını bulmaktadır.

Bir ülkede, gıda üretim kaynakları ne denli zengin olursa olsun, gı-

da üretim ve tüketimindeki bilgisizlik, eğitimsizlik, fukaralıkların gelişmesine neden olurki bunlar Türkiye'deki yetersiz beslenmenin üçüncü grubunu oluşturan sebeplerdir. Anneler, mutfağına giren gıda maddelerinin beslenme değerini kaybetmeden, tüketime hazır hale gelmesi ve özellikle bebeklerin beslenmesi hakkında yeterli bilgiden mahrumdur. Birçok ailenin gıda maddelerini, yiyeceklerini biyosimik ve mikrobiyal etkenlere karşı koruyacak bilgisi yoktur. Bilimsel ve teknolojik bilgi yetersizliği nedeniyle, gerek hayvansal ve gerekse bitkisel ürünlerimiz gereği gibi değerlendirilememektedir.

Türkiye'de yer yer görülen yetersiz ve dengesiz beslenmenin diğer önemli bir nedeni, gıda maddelerinin farklı ekonomik gelire mensup aileler arasındaki dağılımın dengesizliğidir. Bazı dar gelirlili ailelerin yeterli gıdayı satın alma gücünün çok düşük olmasına karşılık, zengin ailelerde aşırı tüketimden ileri gelen dengesiz beslenme belirtilerine rastlanmaktadır. İstatistik veriler, Ülkemizde kişi başına günlük 82.6 gram protein, 3053 kalori tüketildiğine işaret etmektedir. Gerçekte, zengin ailelerde bu miktarların en az iki katı, fakir ailelerde ise en çok yarısı kadar tüketim olduğundan kuşku yoktur. Protein tüketimine bağlı olan nitel açlığın önemli bir nedeni de, tüketilen 83 gram dolayındaki protein miktarının 64 gramının biyolojik değeri düşük olan bitkisel proteinlerden, sadece 19 gramının beslenme değeri yüksek hayvansal protein kaynaklarından sağlanmış olmasıdır. Gerçekte, iyi bir beslenme için: et, süt, yumurta gibi vital gıda kaynaklarından alınması gereken protein miktarının bunu en az iki katı olması gerekir. Örneğin; bizde 19 gram olan hayvansal kökenli protein tüketimi, Amerika Birleşik devletlerinde ve Avusturalya'da 72 gram, Fransa ve Kanada'da 66 gram düzeylerinde olup, bizim tüketimimizin 3 katından daha fazladır. Bunun gibi, memleketimizde kişi başına tüketilen 74 gram dolayındaki yağın; 53 gramı bitkisel, 21 gramı ise biyolojik değeri yüksek olan hayvansal yağlardan oluşmaktadır. Danimarka'da günlük yağ tüketimi 181 gram civarında olup, bu miktarın 143 gramı hayvansal yağlardan sağlanmaktadır. Bu ülkenin, bizden 2.5 kat fazla toplam yağ, 7 kat fazla hayvansal yağ tükettiği gerçeği karşısında, bu besin maddesi bakımından da dengesiz ve yetersiz besleme içinde bulunduğumuz söylenebilir.

Bu genel görünüm içinde Türkiye'de, toplumun bir kesiminde gerek nicel ve gerekse nitel kökenli beslenme yetersizliği olduğunu; bunun, bireyin fizik ve zeka gücünü bir ölçüde zayıflattığını kabul etmek durumundayız. Ekonomik ve kültürel yetersizlikler nedeniyle maruz kaldığımız beslenme yetersizlikleri birçok hastalıkların oluşmasına, hastalanan bireyin iş saatlerinin boş geçmesine, buna bağlı olarak millî gelir kayıplarına sebep olmaktadır. Günümüzde, gelişmesi geri kalmış ülkelerde milyonlarca insan; yeterince yiyecek alacak ekonomik gelirden yoksun bulunuşu ve tükettikleri gıdaların patolojik mikroorganizmalarla bulaşmış olması sebebiyle, iki yönlü olumsuzluk içinde yaşamaktadır. Nitekim, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) 1986-1990 yılları arasında, dünya'da gıda kökenli hastalıkların, solunum yolu hastalıklarından sonra ikinci sırada yer aldığını bildirmektedir.

Kısaca değindiğimiz yetersiz ve dengesiz besleme sorunlarının, teker teker çözümü, bazı yetkililerce iddia edildiği gibi kolay değildir ve gerçekte çok uzun süreli kültürel, endüstriyel, tarımsal, sosyal çalışmaları gerektirir niteliklidir. Örneğin; iyi bir besleme rejimi için, kültürsüz insanı eğitmek; modern, sağlıklı ve ekonomik bir gıda endüstrisini geliştirmek; yüksek verimli, az kayıplı bir tarım teknolojisine sahip olmak; sosyal yaşamda dengeyi sağlamak, çözümü son derece güç ve çok yıllar çalışmayı, emeği gerektiren sorunlardır. Bunun yanında, bu alanda başarıya ulaşmış bir toplumda, sağlıklı beslenme koşullarının sürekli olmayacağı da gözden uzak tutulmamalıdır. Unutmamak gerekir ki; bir ülkenin en iyi gıda üretimini; bir yılın kurak gitmesi dev gıda sanayii kuruluşlarını yangın ve zelzele gibi afetler bir anda yok edebilir. Bir lider, refah içinde bulunan ülke halkını ani bir kararı ile açlığın amansız pençesine terkedebilir. Gerçekte dünyamız, kara ve deniz kökenli gıda kaynakları ile üzerinde yaşayan canlıların pekçok daha fazlasını besleyebilecek güçtedir. Bizlere düşen görev: disiplinlerarası programlar içinde; durmadan, yılmadan, istekle çalışmak, tokluğu sürdürmek ve açlık çemberi içinde bulunan insanların elinden tutmaktır.

Tarım Orman ve Köyİşleri Bakanı Lutfullah Kayalar'ın Konuşması

Sayın Başkan, Ziraat Odaları Birliği'mizin çok değerli başkanı, değerli öğretim üyeleri ve Ziraat Mühendislerimizin çok değerli temsilcileri, hepinizi şahsım ve makamın adına saygı ve sevgiyle selamlıyorum. Bilindiği gibi insan yaşamında yemek, içmek, barınmak ve sağlıklı bir çevre temel ihtiyaçlarımız olarak görölmektedir. Sağlıklı bir beslenmede sosyal, kültürel ve ekonomik yapı en önemli unsurları teşil etmektedir. II. Dünya Savaşından sonra günümüzde de devam eden nüfus artışına rağmen, beslenme ihtiyacının da bu doğrultuda arttığını gözönüne alırsak, Türkiye'deki bütün bu gelişmeler yanında genelde bir beslenme sıkıntısının olduğunu söyleyemeyiz. Diğer bir ifadeyle; Türkiye kendi kendine yetebilecek bir beslenme dengesini kurabilmiş ölkelerden bir tanesidir. Bunda, tarımsal üretimde meydana gelen bütün Cumhuriyet hükümetleri dönemindeki artışın da büyük önemi vardır. Teknolojinin gelişmesi-gerek Türkiye'de gerek dünyada, milli gelirin artması ve eğitim seviyesinin yükselmesi sonucunda, ileri bir hayat stadardına ulaşmak isteği de toplumumuzda ön plan da görölmektedir. Bu, daha iyi bir hayat standardına ulaşmak isteği de tabii olarak gıdalara olan talebi de arttırmaktadır. Bu durum, gıda maddelerinin yeni ve modern maddeler kullanılarak muhafaza edilmesi ve daha sık, güvenilir sistemlerle denetlenmesini de beraberinde getirmektedir. Bu konularda ölkemizde Osmanlı İmparatorluğu döneminde yapılan düzenleme, Cumhuriyet döneminde de devam edilmiştir. Ve hepinizin bildiği gibi, önemli bir mevzuat olarak 1930 yılında Umumi Hıfzısıhha Kanunu yürürlüğe girmiştir. Bugün de Umumi Hıfzısıhha Kanununa dayanılarak gıda kontrolleri yapılmaktadır. Ancak, bu kanun ana kanun olarak halk sağlığını ilgilendiren hususları düzenleyen bir kaun olma özelliğini bugün dahi muhafaza etmektedir. Gıda maddelerinin halk sağlığını tehdit edece boyutlara gelmesi halinde, Hıfzısıhha Kanunu kapsamında olmak üzere gıda denetimleri yapılabilmektedir. Gıda kontrolleri ise, üretimden tüketime kadar olan dönemlerinde asgari şartlara uygunluğunun tespitidir. Bu amaçla birçok mevzuat düzenlemesi yapılmış olmasına karşın, yine Bakanlıklar düzeyinde olsun veya diğer kamu kuruluşları düzeyinde olsun, bir takım görevlendirmeler de yapılmış bulunmaktadır. Kamu kuruluşlarının bu kanunlarla belirlenen görev çerçevelerinin dışına çıkarak uygulama yapmaları halinde, bazen karışıklıkların olduğu izlenmektedir. Bu durumda; imalatçı ve satıcılar etkili bir şekilde denetlenmediğinden, tüketici zaman zaman denetimsiz şartlarda pazarlanan gıda maddeleriyle karşı karşıya kalmaktadır. Tüketicinin pazarda korumasızlığı yanında, mevzuatımızı yerine getirmeyen, uymayan işletmelerin varlığı da bu sanayinin arzu edilen gelişmesini engellemektedir. Bakanlığımız 1983 yılında gıda maddelerinin kontrolüyle görevlendirildikten sonra, mevcut teşkilatını da organize etmiş, 73 ilde Kontrol Şube Müdür-

lüklerini ve sadece gıda konusunda faaliyet göstermek üzere de 35 ilde Kontrol Laboratuvar faaliyete geçirmiş bulunmaktadır. Bu kuruluşlarımızda, gıda eğitimlerine personel istihdam edilerek başlanmıştır. Bakanlığımız bu denetimleri üretim safhasında sürdürerek, ceza yasalarını bir hedef değil, daha çok eğitici bir sitem geliştirmiştir. Çünkü inanıyoruz ki; hüsniyetli bir şekilde üretim yapan bir çok müessesimizin, standartlara uymayan üretimde bulunmalarının birtakım bilgisizlikten kaynaklandığı da bir vakiadır Bu şekilde bilgisizlikten kaynaklanan üretimlerde daha eğitici, onlara destek verici ve yol gösterici olarak denetimde bulunmanın uygun olacağı kanaatindeyiz. Bakanlık olarak, gıda konusunda eğitilmiş personelimiz, denetim yanında işyerlerinin eksiklerini, biraz öncede belirttiğim gibi tesbit etmekte ve bu eksikliklerini tamamlamada da yardımcı olmakta ve onlara yol göstermektedir. Diğer bir yandan, Hükümet ve Bakanlık olarak, imkanlarımız elverdiği ölçüde çiftçilerimizi destekleyerek bitkisel ve hayvansal üretimimizi artırmak üzere; zirai ilaç, tohumluk, kredi, süt ve et konularında birçok destek sağlanmış bulunmaktadır. Bilindiği gibi geçtiğimiz yıl, son iki yılın en kurak yılını yaşadığımızı gözönüne alırsak, tarımda ekşi bir gelişme gözlenmiştir. Ekşi 11.5 gerileme mevcuttu. Bu sene uygun hava koşullarının etkisiyle tarımda 6.15 lik büyüme söz konusudur. Aynı şekilde bu yıl kalkınma hızımızda +9 seviyesinde gerçekleşeceği tahmin edilmektedir. Geçtiğimiz yıl, gayrisafi milli hasıla içinde tarımın % 16.5'lik payı, bu yıl %18.7 olacağı da ortaya çıkan rakamlarla anlaşılabilir bulunmaktadır. Bu destekler teknolojiyi geliştirmek, üretimin kaliteli olmasını sağlamak üzerine plânlanmış ve hedefine ulaşılması için de üzerinde çalışılmaktadır. Ancak, tarım ve gıda sanayiinde üretim teknolojisinin gelişmesi sonucunda birçok kimyasal madde, muhafaza, mücadele ve yapı düzeltme amacıyla kullanılmaya başlamıştır. Bu şekildeki gelişmeye paralel olarak mevzuatımızda, bu konularla ilgili hükümler olmamasından dolayı, aflotoksin ve zirai mücadele ilaçlarının kalıntılarının kontrolü, resmi gazetede de yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Diğer taraftan, sağlığa zararlı maddelerin gıdalara bulaşma miktarları ve bulaşmanın önlenmesi için "*Gıda maddelerinde, kalıntı ve bulaşanların izlenmesi*" adıyla ülke çapında bir proje geliştirilerek uygulamaya konulmuştur. Projenin ara sonuçları alındıkça kamuoyuna duyurulacak ve gerektikçe tedbirlerin alınması da sağlanacaktır. Henüz çok yeni bir projedir. Bugün Dünya Gıda Günü münasebetiyle düzenlenen bu sempozyumda, gıda ve denetim konusu uzmanlar tarafından tartışılacak ve Bakanlığımızın da bu tartışmaların ışığında ve gıda kontrolü sonucunda ortaya çıkacak sonuçlara göre ileride yapacağı çalışmalara yer verilecektir. Bu tip toplantıların bizim çalışmalarımızda her zaman belirttiğimiz gibi; yol gösterici, yön verici ve çalışmalarımızı daha iyi yapabilmemizde büyük faydalar sağladığını ifade etmekteyiz. Bu arada, biraz önce konuşmamın başında da bahsettiğim "Umumi Hıfzısıhha Kanunu" Bugünkü mevzuatımız içinde ana kanunumuzdur demiştim. Bir gıda kanunu hazırlığımız olduğunu belirtmekte yarar vardır. Biz bunu kamuoyuna, bilgilenebilmesi gereken yerlere hükümetçe duyurduk. Bakanlıklar arasında da birta-

kım çalışmalar yapıldı. Büyük oranda da mütabakat sağlanmıştır. Tahmin ediyorum bu yıl, bütçe kanununun elverdiği ölçüde önümüzdeki 1991 yılında Gıda kanunu da çıkarmış oluruz. Bu konudaki, bu büyük eksikliğimizi de bu şekilde tamamlamış oluruz, diye ümit etmekteyiz. Tabii ki gıdayla, çevrenin de büyük bir ilişkisi var. Özellikle şu anda dünyada kamuoyunda ön planda gelen, çevre konusu, gurur vericidir. Türkiye'de de artık bu konu, kamuoyumuzu işgal etmektedir. Gerek kamu kuruluşlarımız olsun, gerek özel kuruluşlar olsun, çevre konusuna daha fazla önem vermektedirler. Biz de Bakanlık olarak, hükümet olarak da çevrenin önemine inanmaktayız ve hızlı bir şekilde gelişmekte olan Türkiye'mizde özellikle tarım sektöründe de, sanii sektöründe de, çevrenin fevkalâde önemli olduğunu, korunması gerektiğini, bir anlamda bizim burada, bizim dışımızdaki ülkelerden daha şanslı bir konumda olduğumuzu da belirtmek isterim. Çünkü, bugün bizden daha fazla ilerlemiş toplumların, tahribatları önleyebilmeleri daha zor. Ama bugün bizim, özellikle sanayii de daha hızlı atılım yaptığımızı düşünürsek; önlem almamızın, ilerlemiş batı ülkelerine göre daha kolay olacağı kanısını taşımaktayız. Hükümet ve Bakanlık olarak mevzuattaki değişiklikleri yapmaktayız ve inanıyoruz ki önümüzdeki yıllarda Türkiye bu konuda daha duyarlı olacaktır. Çünkü olması gerekmektedir. Ben toplantıya katılan ve burada değerli görüşlerini sunacak olan bütün arkadaşlarıma, tekrar teşekkür ediyorum ve hepsine başarılar diliyorum.

Ankara Büyükşehir Belediye Başkanı Murat Karayalçın'ın Konuşması

Sayın Başkan,

Sayın Konuklar,

Sayın Basın ve TRT mensupları,

Hepinizi sevgi ve saygıyla selamlıyorum.

10. Dünya Gıda Gününde böyle bir toplantı düzenlemiş olması nedeni ile, Ziraat Mühendisleri Odası yöneticilerini kutluyorum. Gıda, çeşitli boyuları ile ele alınması gereken bir sorun. Sorunun üretimle ilgili iki yanı var. Üretim yetersizliği ya da üretim fazlalığı ve onun stoklanması gıda sorununu çok yakından etkileyen, bir husustur. Konuya bu açıdan baktığımızda; değerlendirmemiz içine alınması gereken çok sayıda mekan, çok sayıda sektör, çok sayıda politika olduğunu görüyoruz. Biraz önce Sayın Gürbüz, insan soyunun gıda sorunları ile ilgili olarak ne denli tehlikeli bir noktada olduğunu anlattı. Bu arada, yurdumuzunda karşı karşıya olduğu sorunların altını çizdi. Gelecek 10 yıl içinde Türkiye topraklarında, kentsel talep daha da artacaktır. Geçmiş yıllarda olduğu gibi, Türkiye'nin kentleşmeyle ilgili taleplerinin büyük ölçüde tarım sektörü aleyhine olmaması için; Türkiye'nin bereket fişkıran, verimlilik fişkıran ovalarında tarım için yaptığı yatırımların kaybolmaması için, yurdumuzun kentsel toprak reformunu ciddiyetle ele almasının gerektiğini, gıda toplantısı vesilesiyle söylersem bu pek yadırganmamalıdır.

1950'den bu yana ünlü tarımsal ovalarımızda yaptırılan yatırımların tümü, ya da bunların önemli bir bölümü kaybolmuştur. Türkiye bu yatırımlardan beklediği sonuçları alamamıştır. Eğer kentsel toprak reformu yapılmazsa, 1990'lı yıllarda kentleşen nüfusun talebi geri kalmış tarımsal topraklarımızın da kaybolması sonucunu doğuracaktır. 1990 sayımında nüfusumuzun %65'inin kentlerde yaşayacağını tahmin ediyoruz. 2000 yılında ise, bu rakamın %85'e çıkacağı görüşündeyiz. Türkiye topraklarının sınıflandırılmasını, tarımsal etkinlikler açısından yapan kuruluşların da eski ciddiyetinde, eski konumunda olmadığını gözönünde bulundurarak; gelecek yıllarda toplumumuzun beslenmesini sağlayacak çalışmaların, önlemlerin alınabilmesi için, kentsel toprak reformunun önemini bir kez daha ifade etmek istiyorum. Gıdanın; üretimle ilgili yönü var, tüketim güvenliğiyle ilgili yönü var. Kent yaşamı bir anlamda insanların başkalarının üretmiş olduğu malları, tükettiği bir yaşam biçimi olarak da tanımlanabilir. Gıda mallarındaki güven faktörü, kentleşme ile başlamış olan bir husus diye de adlandırılabilir. İnsanların tüketecekleri mallarda belli nitelikleri aramaları, sanırım kentleşme ile birlikte başlatılabilecek olan bir husustur.

Sayın Konuklar, Türkiye Cumhuriyeti Devleti, öteki konularda ol-

duğu gibi, biraz önce Oda Başkanı'nun belirttiği çerçevede, gıda denetimi konusunda da, gıda mallarının güvenliği konusunda da çeşitli yetki yetersizliği, eşgüdüm yetersizliği gibi sorunlarla karşı karşıya bulunmaktadır. Merkezi yönetim birimlerinin, bakanlıkların, genel müdürlüklerin gıda denetimi ile ilgili yetkileri net bir şekilde tanımlanmamıştır. Merkezi yönetim birimlerinin kendi aralarındaki, eşgüdümün nasıl kurulması gerektiğine ilişkin tanımlar mevzuatta bulunmamaktadır. Öte yandan, merkezi yönetim ile yerel yönetim birimleri arasında da bu açıdan çok ciddi sorunlar bulunmaktadır. Biraz önce Sayın Bakan'ın çıkarılacağını vaatetmiş olduğu gıda yasasını, bu sorunların tümünün çözüleceği bir belge olarak görmek istediğimizi, ifade etmek isterim. Umarım, böyle bir düzenlemeyle, gerek yerel yönetimlerle merkezi yönetim arasındaki sorunlar, gerekse yerel yönetim birimleri arasındaki sorunlar çözülebilmüş olur. Ve yine umarım, bu çözüm yerel yönetimler dışlanmadan olur. Yerel yönetimlerin, 1580 sayılı yasaya göre ve 3030 sayılı Büyükşehir Belediyelerine ilişkin yasa çerçevesinde yüklenmiş olduğu denetim işlevleri bulunmaktadır. İşin yeterliliği, yetersizliği bir yana, zabıta ve zaptiye önlemleri ile Sayın Gürbüz'ün deyimiyle bu işin çözümlenmesi, çözülemeyeceği de bir yana, bütün olumsuzluklara karşın yerel yönetimlerin gıda maddelerinin denetiminde önemli bir birikim elde etmiş olduğu açıktır.

Yeni yapılacak yasal düzenlemede; bazı gazetelere yansıdığı gibi, eğer yerel yönetimler devre dışı bırakılırsa, bundan toplumumuzun çok ciddi rahatsızlık duyacağını açıklıkla belirtmek gerekir. Gerçekten Sayın Gürbüz'ün dediği gibi, yerel yönetimlerin kendi içlerinde de -özellikle büyükşehir modelinin uygulanmaya başlanmasından sonra- eşgüdümle ilgili çeşitli sorunlar, ortaya çıkmıştır. Ancak, bunu burada Ankaralı hemşehrilerimin bulunduğunu dikkate alarak ifade etmek isterim. Kendi çapımızda, kendi ölçeğimizde Ankara Metropol Belediyeleri olarak çözmeye çalıştık. Temel denetim; ana konuların denetimi, Ankara Büyükşehir Belediyesi tarafından yapılma durumundadır. Ankara Büyükşehir Belediyesi gıda konusuna yalnızca denetim açısından yaklaşmakta, Ankaralıların tüketim gereksinmelerine yanıt verecek üretim şebekesinin, üretim sistemi kanallarının oluşturulması açısından da bu alanda çalışmalar yürütmektedir. Kuşkusuz, ilgili bakanlıklarla işbirliği içinde. Bizim sistemimizde; Ankara modelinde çarşının, pazarın denetimi, nitelik yönüyle de, fiyat yönüyle de asıl olarak İlçe Belediyelerimiz tarafından yürütölmektedir. İlçe Belediyelerimiz, Büyükşehir Belediyesiyle işbirliği içinde, bu alanda gündelik yaşamımız açısından önem taşıyan denetim hizmetlerini yürütmektedir.

Öte yandan yeni belediye yönetimi, Ankara Metropol Belediye yönetimi, Anakenti ile İlçe Belediyeleri ile göreve geldikten sonra, bu konuda yetkin bir sivil toplum örgütü olarak gördüğu Ziraat Mühendisleri Odasıyla da bir işbirliği sistemini başlatmış bulunmaktadır.

Sayın Konuklar, denetim işlevinin iki önemli yönü bulunduğunu belirterek konuşmama son vermek istiyorum.

Birincisi: gıda malları üreten üreticilerin eğitilmesi sorunudur. Yap-

miş olduğumuz araştırmalar; bu sektörde çalışan işçilerimizin, ustalarımızın yeterli bilgiler taşımadığını ortaya koymuştur. İşin ilginç yönü, üretimde görülen aksaklıkları ya da üretimde görülen olumsuzlukların bilinçli olarak üreticilere kâr sağlayacak, kazanç getirecek nitelikte olmamasıdır. Yani, üretimde olumsuz olarak görmüş olduğumuz hususların çok önemli bir bölümü, üretici birimlerin, kendilerine kâr sağlamak için yapmış olduğu şeyler değildir. Bir başka ifadeyle, kâr elde edilebilmesi için onların yapılması zorunlu değildir. *Bizim araştırmalarımızın bulguları, bunların kâr elde etme amacından çok, eğitim yetersizliğinden kaynaklandığını ortaya koymaktadır.* O nedenle, bu önemle ele alınmalıdır. Üreticilerin eğitimi bu standartla birlikte, bu konudaki sağlığa yönelik tanımlarla, tariflerle birlikte ele alınma durumundadır.

İkinci konu da: doğrudan doğruya tüketicinin örgütlenerek devreye girmesidir. Sivil toplum, kendisi için çok önem taşıyan gıda mallarının denetimi konusunu belediyelere, bakanlıklara bırakmamalı, doğrudan doğruya kendi örgütleriyle bunun denetimini sağlamalıdır. Bu konuda en çok önemsenmesi gereken hususun bu olduğuna inanıyorum. Bu amaçla, Ankara Büyükşehir Belediyesi ve İlçe Belediyeleri bir bütün olarak, ABD'de olumlu sonuçları görülmüş olan bir çalışmayı Ankara'da başlatmış bulunmaktayız.

ABD'de Tüketici Bülteni, daha çok sivil toplum örgütleri tarafından yönetilen, üretim aşamasında da gıda mallarının denetimini sağlayan bir yayın organıdır. Bir haberleşme ve denetim şebekesi olarak kullanılmaktadır. O sistemi giderek sivil toplumun örgütleneceği bir odak, hem bir bilgi odağı, hem bir örgütlenme odağı olarak kullanılmak düşüncesiyle Ankara Belediyeleri, Tüketici Bülteni'ni aylık olarak basmaya başlamıştır. Tüketici Bülteninde, tüketicilerimizin bilinçlendirilmesi için bilgiler oluşturuluyor, tüketici örgütlenmesine kadar gidecek çeşitli platformlar oluyor. Tüketici Bülteni'ni ayda 350 bin dolaylarında basıyoruz. Her ay 350 bin - 400 bin tirajla bastığımız tüketici bültenini parasız olarak, belediye otobüslerinde, gazete bayilerinde hemşehrilerimize dağıtmaya çalışıyoruz.

Aslında dikkati çeken iki nokta bu ama, gıda maddelerinin denetimi sözkonusu olduğunda, bunların alt başlıklar halinde çoğaltılması veya bunlara başka konularında eklenmesi olanaklıdır.

Bu sempozyumun, gerek bu alanda, gerekse belediye ve merkezi yönetim birimlerine yönelik öteki alanlarda kullanabileceğimiz sonuçlar, tüketicilerimizin yararına sunabileceğimiz öneriler paketiyle sonuçlanması dileğiyle, hepimize sevgi ve saygılarımı sunuyorum.

T. Ziraat Odaları Birliği Genel Başkanı Osman Özbek'in Konuşması

Ziraatı meslek edinmiş, tahsilini yapmış, Ziraat Mühendisleri Odamızın değerli başkanı ve değerli üyeleri, Sayın Misafirler, değerli Basın Mensupları, gıda olur da çiftçi olmaz mı, koşarak geldim. Üreten bir se-kötörün temsilcisiyim. insanlar için, kendimiz için kırsal alanda hizmet verirken, çalışırken, ibadet kadar önemli bir hizmet yaptığımızın idraki içindeyiz. Bunun bütün insanlığa yararlı şekilde yapılabilmesi için de, tatbikatla başımıza gelen bazı hadiselerin de burada dile getirilmesi üzerine huzurunuzdayım. Hepinize saygılarımı sunuyorum.

Beslenmenin ne olduğunu, benden önce konuşan hatipler gibi ben de ne kadar konuşsam, azru ettiğimiz biçimde ifade edemeyiz diye düşünüyorum. Çünkü hayat, anadan doğumla başladığından, ölünceye kadar beslenme olmadığı takdirde devam etmesi mümkün değil. Çok şükür, dünyada kendi kendini besleyen yedi ülkeden biri olma vasfını taşıdığımız ülkemizde, beslenme konusunda, "Dünya Gıda Günü" münasebetiyle tertip edilen bu toplantının öneminin büyük olduğunu idraki içindeyim. Değerli Misafirler; hepimiz biliyoruz, bugün dünyada 500 milyon aç insan, 1 milyara yakın da yetersiz beslenen insan var. Dünya nüfusunun % 70'i gelişmekte olan ya da gerikalmış ülkelerde yaşamaktadır. Bu ülkelerde nüfus artışı yanında, üretim artışı yanında, bir dengesizlik mevcuttur. Gıda üretiminin % 40'ı ancak bu gerikalmış ve gelişmekte olan ülkelerde üretilirken, nüfus artışıyla o ülkeler kendi ihtiyacını karşılayamaz halde olmaktadırlar. Bu ülkelerde tüketim artışı %3.4 iken, üretim hızı %2.6'ın altında kalmaktadır.

Bu dengesizlik bir türlü kapatılamamaktadır. Çünkü; teknoloji yetersizdir, tarım usülleri geridir, alt yapısı noksandır, girdi kullanımlarında noksanlıklar vardır. Kaldı ki ihraç kalemleri de, her ülkede sanayii ülkesi haricinde tarım ağırlıklı olduğu için, tarım ürünleri açığı günden güne artmaktadır. Üretilen bu ürünler; denetim içinde, tüketiciye sunulabilmesi konusunda da, yine bu ülkelerde yeteri derecede altyapı hizmetleri, kontroller olmamaktadır. Değerli Dinleyiciler, konuya ülkemiz açısından bakacak olursak; gıda kayıpları ve savurganlığı ile gıda denetimi ülkemizin başlıca sorunlarıdır. Her ne kadar kendimizi besleyen ülke olarak konuşuyorsak da, yine bunu gittikçe yitirdiğimizi üzülerek ifade etmek istiyorum. Artan enflasyon ve hayat pahalılığı ile insanlarımızın beslenme imkanları günden güne daralmaktadır. Bunu hergün yaşıyoruz ve yeterli tüketim maddesine ulaşamayan, arzu edilen vasıfta gıdasını alamayan bir neslin, Türkiye'nin geleceğinde yararlar sağlamaya çağını bilhassa belirtmek istiyorum. Bizim ülkemizde sandöviç yoktu, eskiden. Amerika'ya gittim, baktım millet sandöviç yemek için dükkanları dolduruyordu. Unatıyordum, alışmamıştık böyle beslenmeye. Ama

modern yaşantı mı diyeyim, gelişmiş ÷lkeye doğru gidişte bunlar yeni usuller mi diyeyim?Bu aslında, hızlı çalışmadan dolayı. Zaman tasarrufu için simitle beslenmeye başladık. Bir taraftan zaruret bir taraftan fazla mesai yapıp gelirimizi arttırmak için fazla çalışmanın gereği olduğundan sanıyorum. Bunun yanında Türkiye'de, genelde dünyada var ama, geri kalmış ÷lkelerde, üretim safhasında kayıplar var, tüketim safhasında kayıplar var, üretimin sanayii maddesi haline getirilmesi yolu ile tüketilirken muhafazasında kayıplar var. Türkiye bu kayıplar dolayısıyla bazı maddelerde önemli derecede zarara uğramaktadır. Bakınız yapılan istatistikler şunu gösteriyor: Üretim ve tüketimde ki kayıplar tahilde toplam olarak %40-45 seviyede, meyvalarda ve sebzelerde doğrudan kullanılanlarda %45-50, işlenmiş ürünlerde %60-65 seviyesinde kayıp, ette doğrudan kullanılanlarda %20,işlenmiş olanlarda %20, balıkta aynı miktarda bir kayıp oluyor. Sütte ise, doğrudan kullanımında %15, işlenmiş olarak kullanımında %35-40 oranındadır. Bu kayıpların %5-10'unun tüketim kayıpları olduğu da aşikardır. Kısacası, üretilen tarım ürünlerinin %5'i tarladan tüketime gidene kadar kaybolmaktadır. 1987 yılı üretim değerleriyle bunun 9.4 trilyon TL. ettiği tespit edilmiştir. Bunun %1'ini önleyebilsek bu 90 milyar TL.'si edecektir. Kayıpların büyüklüğü buradan anlaşılıyor. Buna hayvancılık ve su ürünlerini de dahil etmiyoruz. Türkiye'de şüphesiz, gıda kayıp ve israfının önlenmesi için, birçok tedbirler alınmış ve alınmaktadır. Fakat, çalışmaların yeterli olduğunu söylemek mümkün değildir. İşte Tarım Bakanımız ifade ettiler. Biz yenileyemediğimiz biçer-döverlerle ürünümüzün %5'ini tarlada bırakıyoruz. Tarım Bakanlığının çıkardığı kontrol sistemleri olsa bile, makinalaşmayı yerleştirmedikçe ve makinaları yenileştirmedikçe kayıplar oluyor. Diğer bir konu, Tarım Orman Bakanlığınca çıkarılan zirai mücadele ilaçları ve bitki gelişimini düzenleyen maddelerinin kalıntı limitlerinin kontrolleri hakkındaki tebliğini memnuniyetle karşılıyor. Bu çok önemlidir. Ancak, gerek kontrol, gerek bilinçlendirme konusunda; yeterli derecede bir programı Türkiye'de uygulayamazsak, çiftçi bilinçsiz derecede gübre kullanıyorsa, ilaç kullanıyorsa, bu ilaçlarla gıdalara intikal eden zehirli maddeler ister sanayiiden geçsin, ister direk tüketiciler tarafından tüketilsin, insanlara geçecek ve bu devamlı gelecek nesilleri de tehlikeye sokacaktır. Bugün gerek üretici, gerek tüketicisi, gerekse sanayici, herkese bu kontrol konusunda görevler düşmektedir. Eğitim herşeyin başıdır. İmkan bulmadıkça, bunu bir sisteme sokmadıkça, sıhhatli bir gıdayı yemek mümkün olmayacaktır. Şimdi ulusal bir karar organına ihtiyacımız var. Artık şu çevre kirliliğini önleyecek, bilinçli bir program içinde hepimizin gönül vererek, elele bir yere gitmeye mecbur olduğumuzu sonsöz olarak ifade etmek istiyorum. Gelişmiş sanayii ÷lkeleri, sanayii artıklarıyla çevreyi kirllettiler, temizlemeye çalışıyorlar. Amerika'ya bir tetkik seyahati yaptığım vakit Vashington'a gittim. Belediye Başkanı dedi ki: "Patomac nehrini kirllettik. Sanayii artıklarıyla kahverengi akıyordu nehir. 20 senede temizlemek için program yaptık." Türkiye, doğası bâkîr bir ÷lkedir ama, sanayileşen Türkiye tedbirlerini almadan doğayı tahrip ederek bir yerlere gidiyor. Ne Bursa ovası, Ne Gediz

Vadisi nereyi söylersek yetmez sözler, ya da vakit. Hepsini kirletmeye başladık, tedbir yok. Ağır sanayii bacasından çıkan artıklarla, her tarafı kirletmeye başladı. % 80'i tarım ağırlıklı sanayii ihracatına dönük bir Türkiye konuşuluyor. Bir taraftan iftihar ediyoruz, bir taraftan oturup ağlamamız gerekiyor, çevreyi kirlettiğimiz için inşallah bu sadece özel günlerde değil, yılın 365 günü konuşarak değil, tedbir alarak çalışalım, daha iyi bir Türkiye yaratalım. Hepinize saygılarımı sunarım.

GIDA KONTROL KAVRAMI

Prof. Dr. Veliddin GÜRGÜN

A.Ü. Ziraat Fakültesi.

Gıdalarda Kalite Kavramı ve Kalite Kontrolü:

Kalite Kontrolü, hem tüketicinin ve hem de ulusal varlığın bir parçası olan ürünün özellikle kendisinin korunması açısından önem taşımaktadır. Ürünün korunması, mikrobiyolojik açıdan bozulmalara ve gıda değerini düşürücü işlemlere ya da önem vermemeye karşı önlem alınması şeklinde özetlenebilir. İster üreticinin, isterse ürünün korunmasına yönelik olsun alınacak önlemler, sonuçta her iki amaca da hizmet edeceğinden, gıda sektöründe kalite kontrolüne yönelik yapılması gereken işlemler birlikte değerlendirilmelidir.

Buna göre, gıda maddelerinde kalite kontrolü tüketicinin korunması yönünden ele alındığında iki konu önem taşır.

- 1) Gıda maddelerini sağlığı tehdit edici unsurlardan arındırmak.
- 2) Tüketiciyi aldatılmaktan korumak ve haksız kazancı önlemek.

Tüketici, öncelikle hijyenik bakımdan kusursuz bir ürün ister. Bunun ötesinde tüketici, gıda maddelerinin aşağıda belirtilen en az iki konuda yeterli olmasını bekler. Bunlardan birincisi, gıdanın maddesel bileşiminin iyi olmasıdır (bunun içine lezzet değeri, tazelik ile değeri belirleyen unsurları içermesi ve değer düşürücü unsurlar ile olası bulaşıklık ve kirlilik içermemesi girer). İkincisi ise, kullama değerinin yüksek olmasıdır (bunun içine de dayanıklılık, depolama ve taşıma yeteneği ve ambalajla ilgili olan kullanma rahatlığı girmektedir).

Bunların hepsi "KALİTE" olarak tanımladığımız ve gıda maddesinin değerini tayin eden tüm özelliklerin anlaşıldığı bir ana kavram altında toplanır. Tüketici burada, satın aldığı bir ürünün kalitesi hakkında ve bununla da satın almaya karar verdirici özellikleri hakkında yeterince, yani açık ve gerçek bilgilenmeyi beklemektedir.

Tüketicinin bu beklentilerinin karşılanması öncelikle, malını satarak kâr etmek isteyen üreticinin sorumluluğundadır. Öyle ya, üretici ne denli kaliteli bir mal üretirse, malının satış değeri o denli artacaktır. Bununla beraber, devlet bu konuyu tüketicinin bir hak iddiası olarak, yasa erki vasıtasıyla koyduğu kurallarla geçerlilik kazandırır ve bunun gereğini gözetir; yani koyduğu kurallara uyulup uyulmadığını yasa gücüyle kontrol eder. Diğer bir deyişle devlet; gıda maddelerinin, tüketicinin haklarını koruyacak şekilde üretilmesini sağlayacak uygun hükümler koyar ve yasa organı olarak bu hükümlere uyulmasını garanti altına

alan önlemleri getirir.

Gıdalarda son ürün kontrolü, kalite kontrolü demek değildir. Örneğin: Son üründe fekal Streptokoklara, koliform bakterilere veya *Clostridium perfringens*'e rastlanmamış olması, bu gıdaların kontaminasyona uğramadıklarının garantisini olamaz. Pekalâ fekal bulaşma olduğu halde proses sırasında uygulanan ısı işlemi ile bu bakterilerin hepsi öldürülmüş olabilir. Buna göre söz konusu gıda, cezaya ilişkin kontrolden yüz akıyla çıktığı halde, eğer geçmişinde fekal bulaşma var ise, kalite bakımından yeterli olmamalıdır. Bu ise gıdanın, işlenip son ürün olarak piyasaya arz edilmesinden önce, proses sırasında, teknolojinin gerektirdiği her aşamada kontrol edilmesiyle sağlanabilir. Proses kontrolü dediğimiz bu kontroller; hammaddeden proses suyuna, alet-ekipmandan gıda işçilerine ve fabrika atmosferinden depolama ve nakliye koşullarına kadar tüm girdilerde gerçekleştirilmelidir.

Bu nedenlerle gıda üretiminde kalite ile ilgili tüm sorunlar, ancak birbirine bağlı bir kontrol ağı kurulabilirse ortadan kaldırılabilir. Burada üreticinin, ürünün kalite garantisini sağlamak için yaptığı oto kontrol ile resmi organların yaptıkları denetim kontrolünü birbirinden ayrı tutmak gerekir, ancak bu iki kontrol sistemi de birbirini tamamlamalıdır. Kalite açısından en etkili kontroller, gıdanın işlenmesi ve üretilmesi sırasında yapılan proses kontrolleridir. Piyasaya sürülmüş gıdaların kontrolleri de şüphesiz gereklidir, fakat bu kontroller oldukça geciktirir ve tüketiciyi koruma kontrollerinden öteye geçemez. Buna göre;

İşletme kontrolünde dikkat edilecek konulara bir göz attığımızda, etkili bir proses kontrolü için aşağıda sayılan odak kontrollerin yapılmasının zorunlu olduğu ortaya çıkar.

- a. Ham maddenin kontrolü.
- b. Gıda reçetesinin ve işleme yönteminin standardizasyonu ile bunun uygulamadaki kontrolü.
- c. Her basamakta yapılan ayrı bakteriyolojik kontroller.
- d. Gıda maddeleriyle direkt veya indirek temas eden teknolojik ekipmanın, kolay temizleme ve dezenfeksiyon olanağı.
- e. Her üretim basamağındaki ve özellikle ısıtma derecesi ve süresindeki kontrol sonuçlarının işlenmesi ve grafik halinde gösterilmesi (gerekli önlemleri alabilmek açısından termograf-diyagramları da saklanmalıdır).
- f. Soğutma sıcaklığı, istenilenden daha sıcak bir ortamda bırakılma süresi, ve
- g. Paketlerin geçirgenlik derecesi ve kapama makinalarının fonksiyonel kontrolleri. Belirlenen standartlarda meydana gelebilecek en küçük sapmada gerekli düzeltme önlemleri de derhal alınmalıdır.

Prensip olarak, bu tip kontrollerin yalnızca büyük işletmelerde değil, küçük işletmelerde de uygulanması arzu edilir. Hijyenik ve maddesel kalitenin sağlanma sorumluluğunun esas yükü işletme içi kontroller

üzerindedir. Bu kontroller, üreticiye işletme içindeki kontaminasyon derecesi ve kaynakları hakkında bilgi verir hijyenik önlemlerin başarısını, örneğin temizleme ve dezenfeksiyon sonucu veya eski alet ve ekipmanın yerine konan yeni alet ve ekipmanın başarısını gösterir. Buna karşın gıdaların resmi organlarca kontrolü ise, bu tip işletme içi kontrollerin etkinliğini rasgele olan örneklemeyle aldığı ürünlerde saptamaya çalışır. Bu tip kontroller sadece son üründe değil, proses sırasında da yapılarak işletmeye önerilerde bulunucu nitelikte geliştirilmelidir.

Gıdalarda Kalite Kontrolünün Başarı Koşulları:

Gıda maddelerinde, başarılı bir kalite kontrolü her şeyden önce, gıda maddeleri trafiğine katılan üretici, tüketici, kontrol organları, kanun koyucu ve nihayet yargı organlarının "Normal" kavramında birleşmeleriyle mümkün olur. Normal kavramını, kanunlar tanımlarla ve aynı zamanda emir ve yasaklamalarla saptar. Burada normal için ortaya çıkan "Standart" sadece gıda maddesinin bileşimini ve özelliklerini değil, aynı zamanda onun işlenmesi sırasında geçirdiği evreleri ve hatta etiketini de kapsmalıdır. Buna göre normalde anlaşabilmek için öncelikle aşağıda sayılan kurallarda uyum sağlanması zorunludur.

1) Başkası için sağlığa zararlı verecek biçimde, gıda maddesi üretilemez.

2) Sağlığa zarar verici maddeler gıda adı altında piyasaya sürülemez (buraya içinde sağlığa zararlı mikroorganizma veya madde içeren gıdalar da dahildir, örneğin: **Staphylokoklara ait enteretoksinler, Clostridium botulinum** toksini veya toksik dozdaki diğer zehirli maddeler)

3) Gıda maddeleri içine katılmasına izin verilmeyen maddeler, gıda üretiminde kullanılamazlar.

4) Gıdalar, izin verilmeyen tarzda ışınlanamazlar.

5) Sağlığa zararlı dozda bitki koruma maddesi içeremezler.

6) Gıda maddeleri farmakoloji etkisi olan madde içeremezler.

7) Yemeye uygun olmayan gıda maddeleri tüketime sunulamazlar.

Bunlar uyulması zorunlu olan kurallardır.

Diğer yandan aşağıda belirtilen kimi nedenlerden dolayı da gıda maddelerinin kalite değerleri düşmüş kabul edilmelidir.

1) Yeterince işaretleme ve tanımın yapılmaması.

2) Taklit yapılması.

3) Gıda ve lezzet değeri veya kullanılma kolaylığının düşürülmesi (örneğin gıda maddesi içine deri tabakasının, sinirin ilavesi veya bunların çıkarılmaması; et konservesine yüksek oranda yağ ilavesi veya balık konservesinde kılçıkların bulunması, yabancı proteinlerin eklenmesi gibi).

4) Gıda maddesinin kalite değerini artırıcı unsurların noksanlığı (et ve balık ürünlerine lop, kemiksiz et konulmaması veya mevcutların çı-

karılması, süt yağının alınması gibi).

5) Depolanma yeteneği yok olmuş gıda maddelerinin piyasaya sürülmesi (bu şekilde kullanılabilirliği azalmış gıdaların da kalite değeri azalmıştır ve ister istemez diğer gıda bozukluklarına yol açar).

6) Olduğundan daha iyi durumda bulunduğu hissinin verilmesi veya bunun açıkça ifade edilmesi (Örneğin: gıdaların albenisini arttırmak amacıyla boyanması veya meyve yüzeyinin, daha parlak göstermek amacıyla mumlanması veya yağlanması).

7) Işınlama veya katkı maddeleri eklenmesiyle gıda maddelerinin gıda değeri veya kullanma değerinin değiştirilmesi.

8) Gıda maddelerinin yanıltıcı işaret, bildirim veya süsleme ile ticaret amacıyla piyasaya sürülmesi veya gıdaların reklamının bu şekilde yapılması (bu tip yanıltıcı bilgiler özellikle kaynak, miktar, ağırlık, yapım tarihi, ambalaj, gıda maddesinin satın alınma değerini büyük ölçüde belirleyen dayanıklılık veya benzer özellikler hakkında olabilir).

9) Gıda maddelerinin sağlıkla ilgili reklamının yapılması (gıda maddeleri ilaç değildir, burada sadece diyet gıdalar konu dışı tutulabilir).

Gıda Maddelerinde Sağlıkın Korunmasına Yönelik Alınması Gerekli Önlemler:

Gıda maddelerinde kalite kontrolleri yapılırken herşeyden önce gıda maddelerinin sağlığı tehdit edici unsurlardan arındırılması gereği, daha önce de belirtilmiştir. Buna göre, sağlığın korunmasına yönelik önlemler öncelikle sağlığı tehdit eden aktüel tehlikelerin önlenmesine yönelik olmalıdır. Buna örnek olarak hayvansal ürünlerden (et, süt, yumurta) insanlara bulaşabilecek hastalıklara karşı alınacak önlemler verilebilir. Bu tehlikelerin önlenmesi öncelikle, doğrudan doğruya üretim sırasındaki işlemlerin yeterliliğiyle sağlanmalıdır. Buna ek olarak bazı hallerde ürün tüketiciye ulaştıktan sonra, tüketiciye iletilecek bilgilerle de (örneğin, yöntemine uygun ısıtma işleminin uygulanması gibi) söz konusu önlemler garanti altına alınmalıdır.

Artık bugün gıda hijiyeni, olası tahlükelerin "**Risk potansiyelinin**" tanınması ve bunların zamanında alınacak önlemlerle bertaraf edilmesi üzerinde yoğunlaşmaktadır. Burada bir önlem söz konusu olduğundan bu olay sağlığın korunmasına yönelik uygulamalar olarak tanımlanmaktadır. Bu önlemlerden anlaşılın, gıda maddelerinin üretiminden, piyasaya sürülene kadar geçirdiği evrede, hem tiksinti uyandırıcı ve hem de sağlığa zararlı her türlü etkiden korunmalarıdır. Özellikle hastalık etkenlerinden, küflerden, hayvanlardan, haşarattan, insan ve hayvan pisliğinden, tozdan, kirden, kokudan, dezenfeksiyon maddelerinden, bitki veya böcek ilaçlarından, gıda maddelerinin uzak tutulması gerekmektedir.

Gıda maddelerinin sayılan bu etkilerden uzak tutulmasının nedeni, bu tip zararlı maddelerle bulaşan gıdaların yenmesi yoluyla sağlığın tehlikeye atılmasını önlemek içindir. Tiksinti uyandırıcı etkiler, aynı zamanda sağlığı tehdit eden tehlikelerin rizikosunu artırmaktadır. Bu ne-

denle; proses sırasında özellikle hijiyenik alanda üzerinde durulması gereken noktalar önem taşımaktadır. Buna göre, hijiyenik koşullara uygun gıda maddesi üretimi için;

- 1) kontaminasyonların önlenmesi ve
- 2) kaçınılmaz kontaminasyonların tehlikelerinin en aza indirilmesi gerekmektedir.

Bu iki hususun gerçekleştirilmesi ise, alınacak olası önlemler ve etkili bir kontrolla mümkündür.

Gıda Maddesi Üretimi Sırasında Alınması Gerekli Önlemler:

Gıda maddesi üretimi sırasında alınacak önlemler öncelikle:

- 1) işletme içi ve üretimde kullanılan alet ve ekipmanda,
- 2) üretimde kullanılan suda ve
- 3) personelde düşünülmelidir. Bunun ötesinde temizleme ve dezenfeksiyon sistemi, dördüncü bir önlem olarak görülmelidir.

Bunlardan, tesis içi ve üretimde kullanılan alet ve ekipman birlikte değerlendirilmelidir.

Bazı ayrıcalıklar dışında, gıda maddeleri her yönüyle kapalı alanlarda işlenmelidir. Bu tip alanlar, aynı gıda üretiminde kullanılan alet ve ekipmanda olduğu gibi, sadece amacına uygun olarak kullanılmalıdır. Bu anlamıyla gıda üretilen alanlar; yaşanacak, uyunacak veya başka bir işin yapılabileceği bir alan değildir. Bu alan öngörülen amaca uygun olarak düzenlenmelidir ve özellikle büyüklük, yeterli ışık ve havalandırma, kusursuz yapı ve temizlenebilme olanağı bakımından uygun olmalıdır. Bu nedenle tabanı su geçirmez olmalı ve suyun tamamen akıp gitmesini sağlayacak kanal sistemi bulunmalıdır. Duvarlar en az 2 m., kesimhanelerde 3-4 m. yükseklikte ve yüzeyi parlatılmış veya geçirgen olmayan boya ile boyanmış olmalıdır. Yeterli ve kolay uygulanabilir yıkama olanağı, temiz (kâğıt veya kumaş) havlular, üretim alanından ayrılmış tuvaletler, evcil hayvan besleme yasağı, sinek, böcek ve diğer zararlılarla savaşıma, bir gıda işletmesi için kaçınılmazdır. Bir gıda işletmesindeki fonksiyonel birimlerin birbirlerinden ayrı olarak düzenlenmesi, kontaminasyonun önlenmesinde baş rolü oynar. Doğrudan doğruya gıdaların ve hammaddelerin işlenerek yemeye hazır ürünler haline kadar hazırlandıkları alanlar "**temiz**"; ulaşım yolları (işletme içi dahil), dinlenme odaları, ahırlar "**temiz olmayan**" alanlar olarak ikiye ayrılabilir. Otoklav, pişirme veya dumanlama odaları gibi sıcak alanlarla, soğutma ve dondurma odaları ile soğutulmuş çalışma alanlarının birbirlerinden ayrılmaları da çok önemlidir.

Çarşının, çarşıdaki satış yerlerinin ve sokak satıcılarının hijiyenik bakımlardan önemleri özellikle kritik olarak değerlendirilmelidir. Özellikle, hayvansal orijinli çabuk bozulabilen ve kontaminasyon tehlikesi saçan gıdaların işlendiği alanların seçiminde yukarıda anlatılan konulara mutlaka uyulmalıdır.

Gıda işlemede kullanılan alet ve ekipman kolayca temizlenebilmeli ve gerekirse dezenfekte edilebilmelidir. Bu sorunun çözümünün, parçalama, kısımlara ayırma ve karıştırma makinalarında ve özellikle bu iş-

lemelerin birbiriyle bağlantılı olduğu işletmelerde, son derece güç olduğu akıldan çıkarılmamalıdır.

Taze et, balık ve hazır yemek gibi protein ve su içeriği bakımından zengin gıdalarla temas eden kaplar ile bunların işlendiği çalışma yüzeyleri ve özellikle kesme yüzeylerinin ahşap olması hijyenik açıdan uygun değildir. Çünkü ahşap liflenir ve mikroorganizma içeren sıvı, ahşabın derinliklerine kadar işler ve artık bu yüzey ne kadar temizlenirse temizlensin fayda etmez. Bu amaçla, uygun malzemeden yapılmış kesme altlıklarının kullanılması hijyenik bakımdan çok daha sorunsuz olmaktadır.

Kaliteyi etkileyen ikinci önemli faktör şudur. Gıda işletmelerinde, kullanılan suyun prensip olarak içme suyu kalitesinde olması gerekir. Bu nitelik sadece gıdaların hazırlanmasında doğrudan doğruya kullanılan veya buz imalinde kullanılan su için geçerli olmayıp, gıda maddelerine dolaylı olarak bulaşan, örneğin: makina veya aletlerin temizlenmesinde ve el yıkamada kullanılan sular ile soğutma suları v.s. için de geçerlidir. Sadece buhar üretiminde kullanılan suyla otoklav suyu gibi özel amaçlarla kullanılan sular bu kalite dışında tutulabilir.

Bu iki faktörün sağlıklı bir gıda üretimine etkilerini belirleyen en önemli öge personeldir. Özellikle sıcak yörelerde çalışan personelin, klinik ve bakteriyolojik muayeneleri belli kurallara göre (özellikle ishal görülmesi durumunda) yapılmalıdır. Bu herşeyden önce, gıda üretiminde çalışan kişilerin eğitimi ve onların bu işi ciddiye alıp almamalarına bağlıdır. Gıda işçisi bu bilince gelmediği sürece alınacak önlemler, hiçbir anlam taşımaz. Gıda işletmesinde çalışan her işçinin, parmağındaki hiçbir önem taşımayan bir yaranın bile, temizlenip sarılmadığında gıda zehirlenmelerine kadar varan tehlikeler oluşturabileceği bilincinde olması gerekir. Özellikle, salam ve jambon gibi kolay bozulabilen ürünlere, paketleme veya satış sırasında kesinlikle çıplak elle dokunulmamalıdır. Bu arada giyiğin hijyeni de unutulmamalıdır. Kan ve et suyu ile bulaşan yüzeyler günlerce temizlenmeden kalırsa, bunların ne denli büyük bir kontaminasyon kaynağı olacağı açıktır.

Temizleme ve dezenfeksiyon, vazgeçilemez dördüncü unsurdur. Gıda maddeleri üretim zincirinde, periyodik temizleme ve dezenfeksiyon zamanları da belirtilmelidir. Eğer etkili bir ön temizleme yapılmamışsa, dezenfeksiyon da etkisiz kalır. Gıda üreten işletmelerde kombine temizleme preparatları kullanılmalıdır. Bu preparatlar, yağ ve kiri çözer ve aynı zamanda bakterisit bir etki gösterirler. Gıda maddelerine bir bulaşma olmayacak şekilde temizleme ve dezenfeksiyon maddeleri kullanıldıkları yüzeyden kolayca arındırabilmelidirler. Aynı zamanda bu maddelerin koku ve tad bozucu etkileri de olmamalıdır. Süt endüstrisi gibi özellikle sıvı gıdaların işlendiği gıda işletmelerinde, yerinde temizleme sistemi olan "CIP" (Cleaning in Place) sistemi uygulanmalıdır. Bu sistem üretimin belli dönemlerinde otomatik olarak devreye girerek tüm tesis otomatik olarak temizlenmektedir. Doğaldır ki, temizleme ve dezenfeksiyon maddeleri ürünün özelliklerine uygun ve kontaminasyon florasına etkili olacak şekilde seçilmelidir.

DÜNYADA GIDA KONTROLU

Yrd. Doç. Dr. Aydın ÖZTAN
H.Ü. Gıda Mühendisliği Bölümü

I. GİRİŞ.

Gıdaların olanaklar ölçüsünde doğal durum ve içerikte bulunması ve kalması gerekli olduğu halde, bunların uzun süre dayanmasını sağlamak, bir teknoloji uygulayarak işlemek, gereksinim fazlası gıdayı saklamak, üretim ve tüketim merkezleri arasında taşımak, hâlâ gıda mevzuatının uğraştığı konular arasındadır. Gıda maddelerinin yukarıda sayılan hallerde geçen zaman içinde uğradıkları değişimler, bunların doğal durumlarından farklı olmalarına, hatta insan sağlığına zararlı hale gelmelerine, dolayısıyla uluslararası gıda ticaretini güçleştirici sonuçlar doğmasına yol açmaktadır. Bu konuyu daha açık incelersek:

1. Gıda maddeleri hasattan sonra önemli fiziksel, kimyasal, biyokimyasal değişikliği uğramaktadır.
2. Gıda maddelerinin dayanıklılığını arttırmak için, değişik fiziksel ve kimyasal yöntemler tek başına veya bir kaç birlikte uygulanmaktadır.
3. Gıda maddeleri işlenerek orijinal görünüşlerinden farklı yeni biçimlere girmektedir.
4. Teknolojik gelişme ile birlikte, Gıda Katkı Maddelerinin kullanımı her geçen gün artmakta, doğal ve yapay katkı maddeleri yanlış kullanıldığında insan sağlığına zarar olmaktadır.
5. Yukarıdaki bilgiler, ürünün sağlığı ve kalitesi için kullanıldığı gibi, bazen ve bazı kişilerce bilinçli veya bilinçsiz biçimde hile ve aldatmaca içinde kullanılmaktadır.
6. Gıda maddeleri üretimi, teknoloji bilgilerin yanı sıra hijyenik önlemlere de dayanmaktadır. Günümüzde çevre kirliliğinin artması sonucu, her ne kadar önlem almayan gıda işletmeleri, çevreye zararlı oluyorsa da, önlem alınmaması halinde çevre gıda işletmelerini kirletmektedir.
7. Bölgesel ve uluslararası ticaret gün geçtikçe artmakta. bazı gıda maddeleri önemli ticaret mallarına eşdeğer sayılmaktadır.
8. Ülkeler ekonomik güçleri, yaşam düzeyleri ve teknolojik seviyelerine göre standart ve mevzuat geliştirmektedir.
- 9: Tüketici ise, kültür ve gelir düzeyi arttıkça gıda maddeleri hakkında daha fazla bilgi istemekte, örgütlendikçe sesini daha fazla duyurmakta, oluşturulan politikalarda etkin rol oynamaktadır.

Ülkeler gıda mevzuatı konusunda müşterek çalışma yapmak zo-

rundadırlar. Bu çalışmalar dört önemli nedene dayanmaktadır:

1. Yaklaşık 120 yıldan bu yana ülkeler gıda ile ilgili mevzuat geliştirmelerine karşın, gıdalarda hile-aldatmaca, sağlığa zararlı olma hali önlenememekte, gün geçtikçe konu farklı boyutlarda gelişmektedir.

2. Gelişen teknolojiye göre: gıdaların işlenmesi, dayanıklılığının artırılması, değerlendirilmesi, depolanması, ambalajlanması, etiketlenmesi, taşınması ve satışı konularında yeni bilgilerin mevzuatta yer alması gerekmektedir.

3. Dünya gıda ticaretini geliştirmek amacıyla ülkeler gıda mevzuatının ilke ve hükümlerini olanaklar ölçüsünde harmonize etmelidirler.

4. Gıda kontrolü ve analizlerinde ülkeler aynı yöntemleri kullanmalı, veriler arasında ilişki kurup, daha iyiyi elde etmek için birlikte değerlendirmelidir.

Gıda maddelerinin insan beslenmesinde daha yararlı hale getirilmesi, mevzuatça belirlenen saflık sınırları içinde üretilmesi, sağlığa zararlı olmaması, tağşiş-taklid ve hilenin önlenmesi, tüketicinin daha etkin korunması dünya gıda mevzuatım gündeminde birinci sıradadır.

II. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Birleşmiş Milletler Örgütü (UNO)'ya bağlı olarak faaliyet gösteren FAO (Food and Agriculture Organization) ve WHO (World Health Organization) örgütleri ülkeler gıda mevzuatını geliştirici, birleştirici faaliyetlerini biraraya getirerek 1962 yılında merkezi Roma'da olan Codex Alimentarius Comission'u kurmuşlardır.

Komisyonun kuruluş amacı:

1. Uluslararası gıda standartları ile ilgili çalışmalarını entegre etmek, basitleştirmek, dublikasyon ve sürtüşmeleri önleyerek iş tasarrufu sağlamak.

2. Tüketici ve üreticileri korumak amacıyla gıda standartlarını bir araç olarak kullanmak.

3. Uluslararası ticaretteki engelleri azaltmak.

4. Bölgesel pazarların uluslararası ticarete yer alan diğer pazarlarla uyumunu sağlamak.

Ülkemiz de bu komisyona üyedir. Komisyon çalışma yöntemine göre üye Ülkelerde "**Milli Kodex Komiteleri**" ve "Kodex Temas Noktaları" ülke görüşünün oluşturulması ve Komisyona iletilmesinde görev alırlar.

Komisyona bağlı Kodex Komiteleri, Konular ve maddeler üzerinde Kodex Standardı hazırlık çalışmaları yapar, Komisyon Genel Kurulunda kabul edilen standart **CODEX ALIMENTARIUS**'da yayınlanır.

III. DİĞER ÜLKELER GIDA MEVZUATI

Gıda mevzuatı ve kontrolünde tarihsel gelişim sürecinde etkin olan temel kaynaklar, bir yandan tüketicinin sağlık ve ekonomik açıdan korunması, diğer yandan ise ulusların kendi içinde veya uluslararası tica-

rette rastladıkları engellerin azaltılması ve kurallarda uyum çalışmalarını olmuştur.

Ülkemiz gıda mevzuatı ve dünyadaki gelişmeler bu güne kadar çok sayıda konferans, sempozyum ve seminerde ele alınmış, tüm yönleri ve yanları ile tartışılmış ve bu toplantılar sonunda geliştirilen sayısız öneriler henüz yetkililer tarafından dikkade alınmadığından, konu bu gün dahi güncelliğini korumaktadır.

1. AVRUPA TOPLULUĞU GIDA MEVZUATI

Avrupa topluluğunun (AT) kuruluşundan bu yana ülkelerin gıda mevzuatı konusundaki görüşleri; mevcut ülkeler mevzuatında uyum çalışmaları yapmak, temel kuralları tüm ülkelerde uygulanacak hale getirmek, ülkeleri beslenme alışkanlıkları ve üretim biçimlerinde serbest bırakıp, topluluk içi gıda ticaretini artırıcı ve tüketicileri koruyucu önlemler almaktır.

AT Bakanlar Konseyine bağlı olarak çalışan, çeşitli komite ve komisyonlar gıda mevzuatını geliştirici ve mevcut yasalar arasında uyum sağlayıcı çalışmalar yapmaktadır. Konsey ve Gıda Maddeleri Daimi Komitesi, AT'nin gıda mevzuatında karar organlarıdır. 1980 yılında Konseye bağlı olarak çalışan Gıda Maddeleri Danışma Komitesi kurulmuştur. Tarım, ticaret, tüketici, endüstri ve işçi kesiminin herbirinden 2 daimi temsilci ve 4'er uzmandan oluşan komite; endüstri, ticaret ve tüketici gruplarına gıda maddeleri ana politikası ve uyum çalışmalarında temsil fırsatı tanımaktadır.

1985 yılında tesis edilen yeni politika ile gıdalardaki katkılar, gıda ile temas eden maddeler, özel besleyici gıdalar ve gıdaların etiketlenmesi gibi dört ana hedefte çalışmalar hızlandırılmıştır. 1992 yılında hedeflenen **Tek Avrupa Yasası** ve oluşacak **Tek Avrupa Pazarı** için ülkeler arası uyum çalışmaları yapılmaktadır.

2. FEDERAL ALMANYA GIDA MEVZUATI

AT Gıda Mevzuatının hazırlanmasında genellikle bu ülke mevzuatı ve gıda standartlarından yararlanılmıştır. Ülkede gıda mevzuatının uygulanmasında Federal Gençlik, Aile ve Sağlık Bakanlığı yetkili kılınmıştır. Bakanlıkça hazırlanan tüzük ve yönetmelikler 1974 yılında çıkartılan **Alman Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Yasası**'na göre Eyaletler sorumluluğunda yürütülür. Eyaletler yasa çerçevesinde özel talimatlar çıkarabilir.

Gıda kontrolü, kırsal bölgede eyalet polisi ve büyük yerleşim bölgelerinde bu amaçla kurulmuş özel daireler ve bölge müfettişliklerince yapılır, alınan örnekler eyalet ve belediyelere ait 71 adet kontrol laboratuvarında analiz edilir. Laboratuvarın her yıl yapacağı analiz sayısı, kurala bağlanmıştır. Her 1.000 kişilik nüfus için, asgari 5 gıda örneği analiz zorunluluğu vardır. Gıda denetçilerinin eğitimi uzun yıllar almakta, gıda

denetçileri (gıda polisi) periyodik olarak sınıai tesisleri, depoları, satış yerlerini, seyyar satıcıları ve büyük mağazaların gıda reyonlarını denetlemektedir. Gümrüklerde gıda ithalatında gümrükçüler ile birlikte aynı yetkilerle çalışmaktadırlar.

3. FRANSA GIDA MEVZUATI

Fransa Gıda Mevzuatı ve kontrolüne ilişkin yetkiler, Tarım Bakanlığında toplanmıştır. Bakanlık bünyesinde **Hileleri Önleme ve Kalite Kontrol Servisi** kurulmuştur. Ülke çapında yaygın teşkilatlanma gösteren servisin 90 merkezde denetçileri bulunur. Alınan örnekler 100'ün üzerindeki laboratuvarlarda yeminli analizciler tarafından analiz edilir.

4. İNGİLTERE GIDA MEVZUATI

İngiltere Gıda Mevzuatında yetkiler, Tarım Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığında toplanmıştır. Gıda ve Ecza Yasası gıda zehirlenmelerini ihbarı mecburi vak'a olarak nitelendirmekte, olaya bakan hekimin hasta kimliği, zehirlenmeye neden olan gıda maddesi ve satıcının adresi hakkında ilgili daireye bilgi vermesini zorunlu tutmaktadır. Ülkede yasa uygulayıcı diğer organlar:

Gıda ve İlaç Otoriteleri

Nüfusu 40.000'in üzerinde olan kent ve kasaba meclisleri, yeter sayıda denetçi seçerek atanması için Tarım Bakanlığına başvurur. Denetçi, her dört ayda bir yaptığı denetimler ve analiz sonuçlarını bağlı bulunduğu meclise ve Tarım Bakanlığına bildirir.

Liman Sağlığı Bordları

Limanlarda ithalat ve ihracatta gerekli kontrol, bu bord tarafından yürütülür.

Gıda Standartları Komitesi

Gıda Standartlarını formüle etmek, gıda ile her türlü teknik sorunda görüş bildirmek üzere, özel ve kamu sektörü üst düzey temsilcilerinden kurulmuştur.

Gıda Hijyeni Danışma Konseyi

Tarım Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı arasındaki koordinasyonu sağlar. Başkan ve üyeleri, her iki Bakanlık tarafından görevlendirilir. Bakanlıklar, çıkartacakları mevzuat ve günlük sorunları, bu konseyde tartışıldıktan sonra karara bağlarlar.

5. AMERİKA BİRLEŞİK DEVLETLERİ GIDA MEVZUATI

Bu ülkede gıda mevzuatının uygulayıcısı Sağlık, Eğitim ve Refah Bakanlığıdır. Gıda, Ecza ve Kozmetik Yasası 1938 yılında yürürlüğe girmiştir. Yasaya göre Gıda ve Ecza Dairesi (FDA-Food and Drug Administration) gıda kontrolleri yapmakta, gıda sağlığı ve hijyeni konularında çalışmaktadır.

Gıda Kalite Standartları ve Teknoloji Kontrolleri Tarım Bakanlığının yetki ve sorumluluğundadır, Zorunlu ve isteğe bağlı standartların ha-

zırlanması, üretim ve tüketim bölgelerinde teknolojik ve kalite kontrollerinin yapılması, bu Bakanlığın görevleri arasındadır. Bakanlık uzmanları piyasaya sunulacak malların standarda uygunluğunu kontrol eder, eğer sonuç olumlu ise ürünün kalitesini belirleyen işaretleme ve sertifikasyonu yapar.

IV. TÜKETİCİ HAKLARI

İnsan hangi yaş, meslek ve gelir grubunda olursa olsun, yaşamın devamı, toplumsal ve ekonomik işlevlerin yerine getirilmesi için tüketim yapmak zorundadır. Gıda başta olmak üzere bir çok şeye gereksinim duymakta, bu gereksinimlerini gidermek için, çok çeşitli mal ve hizmetleri yoğaltmaktadır.

Yaşamını sürdürmek ve günlük aktivitesini korumak için zorunlu tüketici olan insanın tüketim aşamasında, gereksinimlerinin zamanında ve yeterince karşılanmasını sağlamak ve korumak vazgeçilmez bir devlet politikasıdır. Tüketicinin korunması, doğrudan devletin oluşturduğu örgütler veya devlet tarafından desteklenen bağımsız kuruluşlarca sağlanmaktadır.

Tüketicinin korunması 1890'da A.B.D.'de çıkartılan antitröst yasalarıyla başlamasına rağmen, bu konuda atılan en önemli adım Başkan John F. Kennedy'nin 15 Mart 1962'de Kongreye sunduğu başkanlık mesajında dile getirdiği hususlardır. Ancak bundan sonra tüketicinin korunması fikri dünya ülkelerince bilinçli ve örgütsel olarak ele alınmıştır. Kennedy; "tüketicinin en önemli ekonomik grup olmakla birlikte, örgütlenmemiş olduğunu belirtmekte, tüketicinin GÜVENLİK HAKKI - BİLGİ EDİNME HAKKI - SEÇME HAKKI - SESİNİ DUYURMA HAKKI olduğunu bildirmekte, bu hakların TEMEL TÜKETİCİ HAKLARI olarak Devletçe korunmasını zorunlu" görmektedir.

Kennedy Temel Tüketici Haklarını aşağıdaki gibi açıklamaktadır.

1. GÜVENLİK HAKKI : Tüketicinin sağlığını ve can güvenliğini tehdit eden malların üretiminin ve pazarlanmasının sıkı kontroller sonucu devletçe yasaklanmasıdır.

2. BİLGİ EDİNME HAKKI : Tüketicinin, tüketim mallarının nitelikleri hakkında yeterli ve doğru bilgi edinmesi yasa gereği olmalı, aldatici-yanıltıcı veya hileli biçimde reklam, beyan, ambalajlama ve etiketleme önlenmelidir.

3. SEÇME HAKKI : Devlet pazarda tekelci eğilimleri engelleyici önlemleri almalı, bu yolla serbest rekabetin iyi işlenmesini, yaygın üretim faaliyetleri sonucu tüketiciye çeşit, kalite ve fiyat hususunda geniş bir seçme olanağı sağlamalıdır.

4. SESİNİ DUYURMA HAKKI : Tüketici, kendini ilgilendiren konulardaki devlet politikalarının saptanmasında temsil edilmeli, görüşlerini bildirmeli, bu amaçla örgütsel çalışabilmelidir.

Tüketici Hakları Beyannamesi niteliği taşıyan 15 Mart 1962 tarihli

Kennedy raporuna dayanarak, Uluslararası Tüketici Birlikleri Örgütü, 15 Mart gününü 1983 yılından beri "DÜNYA TÜKETİCİ HAKLARI GÜNÜ" olarak kutlamaktadır.

Tüketicinin korunması doğrudan devlet politikası olarak belirlenirken, bir yandan da tüketiciye önemli görevler düşmektedir.

DEVLET; tüketiciye mal ve hizmetlerin kalitesi ve fiyatı hakkında bilgi vererek doğru karar almasına yardımcı olmakta, mal ve hizmetler için ya kendisi standartlar hazırlamakta, ya da özel veya özerk kuruluşlarca geliştirilen standartları kabul ederek desteklemekte, bu standartlara uymayan üreticiler için yaptırım uygulamaktadır.

TÜKETİCİ; özellikle gerçek gereksinimlerinin ne olduğu ve satın alırken hangi hususlara dikkat etmesi, kalitenin ne olduğu, kimyasal kompozisyon, gıdalara hangi katkı maddelerinin katıldığı ve bunun sağlık üzerindeki etkileri, fiyat-kalite ilişkileri gibi konularda eğitilmelidir. Eğitimin doğrudan tüketici dernekleri tarafından yapılması gerekmektedir.

Günümüzde reklam, tüketim toplumlarının yönlendirilmesinde ve sürümün sağlanmasında en etkin araçlardan biridir. 20 Mayıs 1973'de Uluslararası Ticaret Odası (MTO)'un Yürütme Komitesince kabul edilen "Reklamda Uluslararası Ahlâk Yasası" başta gıda olmak üzere diğer tüketim malları ve hizmetlerin reklamında uyulması gereken kuralları içermektedir.

V. AVRUPA TOPLULUĞUNDA (AT) TÜKETİCİYİ KORUMA POLİTİKALARI

AT'nin kuruluş yıllarında hazırlanan AT mevzuatında, tüketicinin korunup, gözetilmesi konusunun henüz bir devlet hatta uluslararası politika olmaması nedeniyle ihmal edilmiştir. Daha sonra oluşan pazar hareketleri nedeniyle tüketicinin günlük yaşamında oldukça etkilendiği gözlenmiş, ülkeler arasında kurulan ortak pazarda piyasaya sürülen malların üretildiği ülkelerdeki mevzuat, teknoloji ve üretim farklılıkları nedeniyle tüketici aleyhine bir faktör oluşmuştur. 1972 yılından başlayarak, tüketicilere ülkelerinde tanınan haklar için uyum çalışmalarına geçilmiştir.

Öncelikle AT bünyesinde "**Çevre ve Tüketiciyi Koruma Direktörlüğü**" ve "**Tüketici Danışma Komitesi**" kurulmuştur. 1975 yılında ise, AT Bakanlar Konseyi tüketicinin beş temel hakkını kabul etmiş, 1992 yılı için hedeflenen Tek Avrupa Yasası ile oluşacak Avrupa İç Pazarında tüketicinin korunması için bu çerçevede, değişik yıllarda politikalar geliştirmiştir.

1. Tüketici ve Sağlık Güvenliği

Normal kullanım koşullarında, mal ve hizmetlerin tüketiciye herhangi bir risk getirmemesi, temel ilke olarak kabul edilmiştir. Topluluk

ulusal standartlar yerine, topluluk standartları çıkararak, ülkeler arası farklılıkları en aza indirecektir.

2. Tüketicilerin Ekonomik Çıkarlarının Korunması

Tüketicilerin üretici firma, genel dağıtıcı veya pazarlamacı firma veya kişilerin dürüst olmayan davranışları ve pazarladıkları kusurlu ürünlere karşı korunmasıdır. Bu konuda aşağıdaki düzenlemeler getirilmiştir.

• **Yanıtıcı Reklamlar** : Reklam ajansı ve reklamı veren firma, şikayet konusu iddianın gerçeğe dayandığını veya reklam konusu iddianın doğruluğunu ispat edecektir.

• **Seyyar Satıcılar (Kapıda Satış)** : Tüketicieye, satıcıdan gelen psikolojik baskı ile imzaladığı satış sözleşmesine 7 gün içinde itiraz etme, yeniden düzenleme veya iptalini isteme hakkı tanınmıştır.

• **Üreticinin Kusurlu Üründen Sorumlu Tutulması** : Üretici kusurlu ürününü pazara süremez. Satıştan sonra kusurlu olduğu saptanan ürününü geri almaya veya değiştirmeye zorunludur. Gerektiğinde üretici, kusurlu partiyi piyasadan geri toplayacaktır.

• **Garanti Zorunluluğu** : Üretici firma ürünleri için raf ömrü süresince garanti verecektir.

3. Tüketicilerin Bilgilendirilmeleri ve Eğitilmeleri

Tüm AT standartlarında etiketlerde bulunması zorunlu bilgiler belirtilmiş, ambalajlı gıda maddelerinin ağırlıklarının (kg), hacimlerinin (lt) cinsinden verilmesi, satış fiyatının yanında birim fiyatının da yazılması, son kullanım tarihlerinin gösterilmesi konularında tüm ülkelerin aynı uygulamayı yapmaları için uyum çalışmaları sürdürülmektedir.

Tüketiciler topluluk üyesi veya topluluk dışı ülkelerden yapacakları satın almalar hakkında, yasal hakları ve karşılaştırmalı fiyatları, kalite sınıflarını belirten bültenlerle aydlatılmaktadır. 1986 yılında, Tüketici Eğitimi ve Tüketicilerin Korunması, zorunlu eğitimde okutulacak konular arasına alınmış, öğretmenlerin eğitimine başlanmıştır.

4. Tüketicilerin Temsil Edilmesi

Tüketiciler, AT Tüketici Danışma Komitesi tarafından temsil edilmektedir. Ekonomik ve sosyal kararların oluşturulmasında özellikle, tüketicileri ilgilendiren konularda, söz ve temsil hakkı tanınmıştır. AT Bakanlar Konseyine bağlı olarak çalışan Gıda Maddeleri Daimi Komitesinin, alt kuruluşu komitelerde de tüketiciler görev yapmaktadır.

5. Tüketicinin Yasal Yönden Güçlendirilmesi

Topluluk ülkeleri arasında, tüketici ile üretici ilişkilerini düzenleyi-

ci ve tüketicileri yasal yönden koruyucu ortak mevzuat geliştirilmektedir.

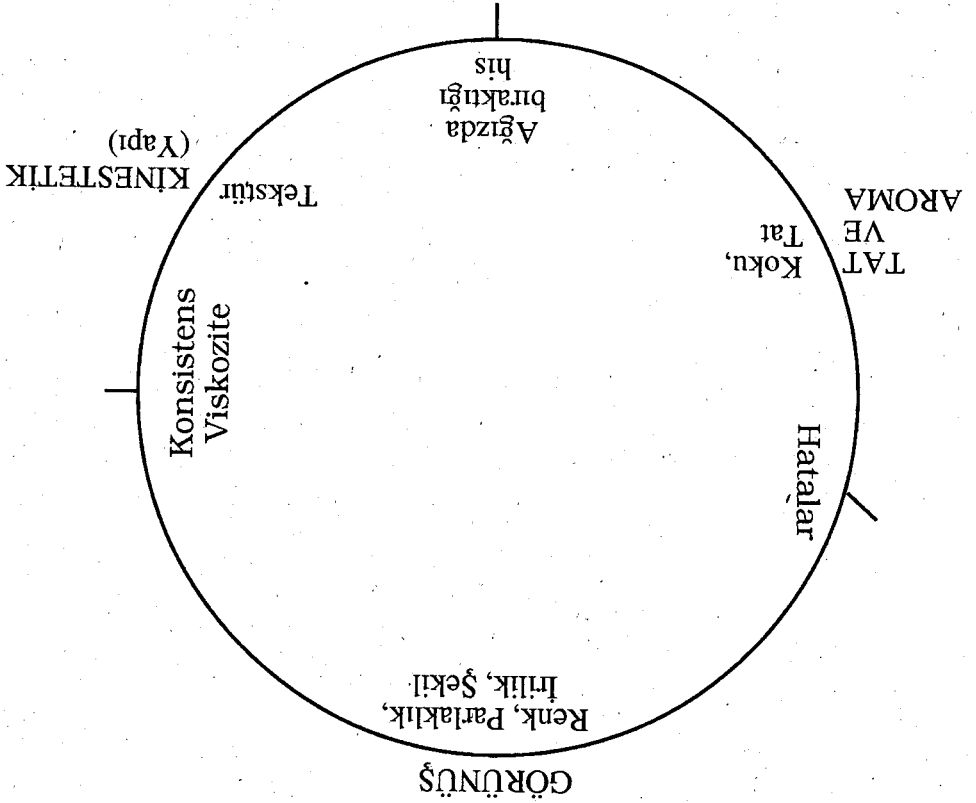
VI. SONUÇ VE ÖNERİLER

1. Gıda kontrolü, tüm ülkeler gıda mevzuatında devletin ana görevlerinden olup, devlet bu görevini hiçbir biçimde, herhangi bir özel kurul veya kuruluşa devredemez.
2. Dış ülkeler gıda mevzuatında sorumluluk, ya bir tek Bakanlığa verilmiş veya sağlık ve kalite konuları ile ilgili iki Bakanlık arasında açıkça bölünmüştür. Konu iki Bakanlık ilgilendiriyorsa, kurulan Eşgüdüm Kurulu Bakanlıklararası sorunları, yıllık çalışma programlarını ve bir önceki yıl yapılan denetleme sonuçlarını görüşerek sonuca bağlar.
3. Gıda yasalarında "sağlığa çok zararlı", "sağlığa az zararlı", "tağşiş", "taklit", "hile" gibi terimler açıkça tanımlanmıştır.
4. Sağlığa zararlı bir gıda maddesi ile kalitesiz veya tağşiş, taklit görülen bir gıda maddesi için verilecek cezalarda ayırım yapılmıştır.
5. Gıda denetçileri ve laboratuvarlarda çalışan analizciler, yeminli görevliler olup; bir denetçinin ve analizcinin biryılıda yapacağı denetim ve analiz sayıları en az sayıda belirtilmiştir.
6. Devletçe tüketiciyi koruyucu önlemleri almakta, tüketiciler ise örgütlenerek seslerini duyurmakta, devlete politikaların oluşturulmasında yardımcı olmaktadır.
7. Tüketici dernekleri; eğitim çalışmaları yapmakta, yayın organlarıyla tüketicileri kalite-fiyat ilişkileri konularında aydınlatmaktadır.

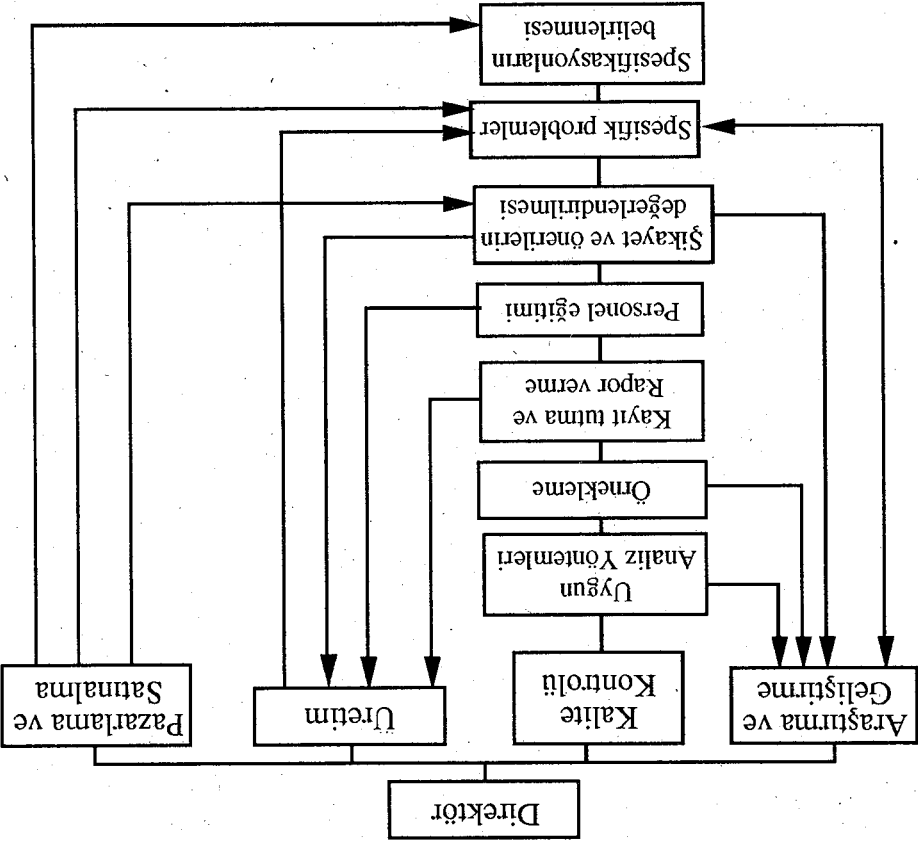
VII. KAYNAKÇA

- ANONİM, (1983). *Gıda Maddeleri Kontrolü İle İlgili Mevzuat Ve Sorunlar*. İktisadi Araştırmalar Vakfı-İstanbul.
- ANONİM, (1988) *Gıda Mevzuatı Sempozyumu*. TESK Yayınları: 14. Yorum Matbaası - Ankara.
- AYDIN, M., (1973). *Dünya'da ve Türkiye'de Gıda Kontrolü ve Standartlar*. TOBB Yayınları-Ankara.
- AYDIN, M., (1976). *Gıda Kontrolü ve Mevzuatı*. TOBB Yayınları-Ankara.
- TEK, Ö.B., (1988). *Uluslararası Tüketici Harekatı Milletlerarası Tüketicinin Korunması ve Gelişmiş Ülkelerdeki Uygulamalar Sempozyumu-TSE*. 16-17 Mart 1988.
- TÖNÜK.A., (1984). *Tüketici Açısından Gıda Kontrolünün Önemi*. Gıda Teknolojisi Derneği Yayınları: 5-Ankara.

III Organoleptik Kriterler



Gıda kalitesini oluşturan özellikler nelerdir? Bu kalite kriterleri nasıl sınıflandırılabilir? Gıda kalitesi çok karışık bir kavramdır ve çok farklı özellikler gıdanın kalitesini oluşturur. Bu nedenle gıda kalite kriterlerinin sınıflandırılması oldukça zordur. Ancak, Tablo 1'de görüldüğü gibi bir sınıflandırma yapılması mümkün olabilmektedir. Gıdanın kalitesi, renk, parlaklık, görünüş, tat, koku gibi organoleptik karakteristیکler yanında, nem, ağırlık gibi kuantitatif özellikler ve bezin maddelerinde, verim, net ağırlık gibi kuantitatif özellikler, katkı maddeleri, içerdiği, sağlığa zararlı kimyasal bileşenler, katkı maddeleri, mikroorganizma ve mikrobiyolojik toksinler gibi bazı saklı özelliklerini de içermektedir. Bütün bu kalite özellikleri arasında her zaman pozitif bir korelasyon yoktur. Örneğin: rengi iyi, görünüşü arzu edilir olan bir gıdanın besin değerinin yüksekliği veya toksik bileşenlerin olmaması arasında bir ilişki yoktur. Bazı hallerde, renk kalitesi ile beslenme değeri ve toksik bileşenler içerdiği arasında zıt bir ilişki bile sözkonusudur. Örneğin: ren-



Tablo 2. Gıda İşletmelerinde Kalite Kontrol Departmanının Görevleri ve Diğer Departmanlar ile İlişkisi

Bugün, Türkiye gıda sanayi ve gıda kontrolü direkt veya indirekt olarak pekçok resmi kuruluşun kontrolü altında, "sahipli" gibi görünse de "sahipsiz" halde "karışa içersinde" bulunmaktadı. Gıda konusuyula uzaktan, yakından ilgili olmayan kişiler, kontrol ve karar yerlerine gelmekte, hayati bu konu hakkında ahkâm kesmekte, yanlış kararlar al-

mak, üretici ve tüketiciyi haksız rekabetten korumak için gıda kalite kontrolünün doğru yapılması gerekmektedir. da temin etmek, üretici ve tüketicinin ekonomik menfaatlerini sağla- mik kayıplara uğramaktadır. Alıcı ve tüketiciye daha kaliteli, sağlıklı gi- gellenmektedir. Bu günkü yanlış uygulamalar nedeni ile büyük ekono- sanayicimiz ve pazarlacımız mütessesbis gücü kurtulmakta ve adeta en- siz olarak sıkışıp kalmakta, bir karışa devam etmektedir. Üreticimiz, ile muhatap olmakta, bu kontroller altında doğru zaman da belki de hak- üreticisi, sanayi ve pazarlayıcı bu 5-6 farkli resmi kuruluşun kontrolü şik gayeye yönelik olarak yapılmaya çalışılmaktadır. Bu nedenle gıda hatalı yapılan kalite kontrolü, 5-6 farkli resmi kuruluş tarafından deği- Türkiye'de pazara hazır hale gelen üründe bu yetersiz ve doğru kez

terleri ihmal edilmektedir. ve hijyenik özellikleri üzerinde yapılmaya çalışılmakta, diğer kalite kri- çalışılmaktadır. Bu kontroller genel olarak gıdanın bazı basit kuantitatif belmeyen kişiler tarafından, yetersiz laboratuvar şartlarında yapılmaya maddenin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve organoleptik özelliklerini işlem prosesisini ve oluşı değişimleri gereği şekilde anlamayan, mamulü denin değişik özelliklerini ve yapısını bilmeyen, hammaddenin geğirdiği pıdır. Bu yetersiz kalite kontrolü doğru kez gıdayı tanımayan, hammad- anlamada bir gıda kalite kontrolü değil "bir check up" dir veya durum tes- da veya pazardaki gıdalar üzerinde yapılan "gıda kalite kontrolü" gerçek netim" olarak anlaşılmaktadır. Fabrikada işlenmiş, tüketime hazır gıda- taralımdan, doğru kez de yetersiz ve hatalı olarak yapılmaya çalışılan "de- ye hazır hale gelmiş gıdalar üzerinde, pek çok değişik devlet kuruluşu- tadır. Ülkemizde, gıda kontrolü genelinde pazara sürülmüş veya sürülmek- Gıda kalite kontrolü kavramı genelde ülkemizde yanlış anlaşılmak-

3. Gıda Kalite Kontrolü Nasıl Yapılmaktadır ?

Bir gıdanın kalitesinin değerlendirilmesinde, gıdanın; acılığı, tuzlu- luğu, ekşiliği, kokusu, aroması gibi lezzet faktörleri daima ölçü alınan değerlerdir. Gıdanın sahip olduğu lezzet; hammaddenin üretilmesi, geği- il taşıma, olgunlaştırma, fabrikada işleme sırasında kazandığı kendi öz karakteri olmasının yanında, sonradan depolama sırasında vuku bulan bozulmalar veya geğişli katkı maddeleri katımı ile de yakinen ilgili olabi- mektedir.

al nitrit miktarı çok yüksek olabilir. NO₂ katılan bir sucuk veya sosıde, rengin beğerlenmesine karşın residu- değer ve protein içeriği esmer unlara kıyasla düşüktür. Çok fazla Na- gi oldukça beyaz olan düşük randımanlı unların vitamin, mineral mad-

Büyük kapasiteli, gelişmiş teknolojiyi uygulayan gıda işletmeleri ve fabrikalarında, kalite kontrolü ve denetim, işletmeler tarafından zaten

rtın sorumlu görevler almaları şarttır. tüm aşamalarda bilen, geçitli dallarda ihtisaslaşmış ziraat mühendisleri da hammaddesini ve gıdayı, yetiştirilmesinden tüketimine kadar geçen kalite kontrolü ve denetimin yapılması imkansızdır. Bu bakarılık da, gr- mıs alle işletmelerinden tutun, en büyüğüne kadar olan kuruluşlarda, çok geçitli gıda hammaddesi üreten ve işleyen, tüm yurt düzeyine yayıl- rol ve denetim yapılabilir. Bu bakarılıktan kopuk olarak, yurtdumuzda hincinde olarak görev üstlenmesi gerekmektedir. Ancak, bu şekilde kont- köyü ve üretici ile muhatap olan kuruluşları ve elemanlarını, işin bi- pimasında, Tarım Orman ve Köyişleri Bakanlığının sahip olduğu, tüm Gıda üretiminin tüm safhalarında, kalite kontrolü ve denetimin ya-

rm, Orman ve Köyişleri Bakanlığıdır (Arnon., 1989). kisel ve hayvansal ürünler üretimi ve gıda işlemeden sorumlu olan Ta- kontrol yapılabilir. Burada sorumlu bakarılık ise, tabii ki, aslı görevi bit- rulus yetkili olmalıdır. Ancak bu şekilde amaca ulaşılır ve etkin bir yetkili olmalıdır. Ancak, bu şekilde yurtdumuzda tek bir bakarılık ve ku- dardların geliştirilmesinde, yurtdumuzda tek bir bakarılık ve kuruluş lenmesi, ülkemiz şartlarına ve Dünya Kodeksine uygun kalite ve stan- dan uygulanıgu konularında görev alacak, geçitli aşamalarındaki problemi Gıda üretimi, sanayi, eğitim, araştırma, teknoloji geliştirme, üreti- denetlenmeye çalışılmaktadır.

dagım ve koordinesiz bir şekilde, 6 kadar değişik kuruluş tarafından maddesinin üretim safhasında başlayıp, tüketim aşamasına kadar git- Yuktarıda açıkladığı gibi; gıda kontrolünde devletin rolü, gıda ham

5. Gıda Kontrolünde Devletin Rolü Ne Olmalıdır?

ücinin beğenisini kazanan ürünün üretilmesi imkân dahiline girebilir. maktadır. Diğer taraftan, bütün bu sayılanlara uyulduğu takdirde, tüke- da, kalite kontrol departmanının da titiz çalışması ile mümkün olabil- letmecisinin karlılığı ve ayakta durabilmesi, diğer departmanları yanın- Bütün bu açıklamalardan anlaşılıyor ki, bir gıda üreticisi veya iş- getirmek.

6. Sonuçları, mevcut mevzuatlar ile de karşılaştırarak rapor haline yöntemi, uygun analiz metotlarını seçmek ve uygulamak. 5. Bütün bu aşamalarındaki kalite kontrollerinde, doğru örnekleme sağlanmasını kontrol etmek.

4. İşlenmiş mamül maddenin, son kalite kontrolünü yapmak, uy- gün bir şekilde ambalajlanması, muhafazası ve transportasyonunun uygulanarak kontrol etmek.

Üretilecek mamül maddeye ait tüm özellikleri bilmek ve bunların elde

Yapılabilmektedir. Ancak, bu işletmeler de ABD ve bazı Avrupa ülkelerinde olduğu gibi, üretimin her aşamasında kalite kontrolü ve denetimi yapacak, müdahale etme yetkisine sahip, devlete karşı sorumlu, devletin resmi görevlileridir. Yalnız çalıştığı işletmede istihdam edilmek üzere değerlendirilmelidir. Bu kişiler maaşlarını, çalıştığı işletmeden değil, devletten, ilgili valilikten almalarıdır. İşletmelerin iş hacmine göre buraya yeterli kalite kontrol ve denetimci devlet tarafından atanmalıdır. İş sahibinden bu kişilerin maaşlarını karşılayacak kadar bir para, belirli vergiler içerisinde devlet kasasına yatmalıdır.

Devlet, gıda işletmecisine de ücret karşılığında hizmet verebilecek, aynı zamanda gerekli kontrolleri yapacak "Gıda Kalite Kontrol Laboratuvarlarını" yeterli ekipleman ve elemanlarla birlikte genelinde yaygınlaştırmalıdır.

Gıda ile ilgili herhangi bir anlaşmazlık durumunda, yine bu konuda ihtisasaşmış mahkemeler tarafından, gününbirlik kararlar verilmelidir. Anlaşmazlık, yıllarca sürüklenmemelidir.

Muhakkak surette yurdumuzda, tüm gıdaların üretimi, teknolojik işlemleri, yapılacak kalite kontrolü ve denetimden sorumlu, araştırma ve geliştirme yapan ve yaptırabilen bir "Gıda İşleri Genel Müdürlüğü" kurulmalıdır. Aynı ayrı bakanlık veya bir bakanlığın göğü kez ilgili tam olmayan kuruluşlarına dağılımsı, gıda işleri ve genel müdürlük altında toplanmalıdır. Bu genel müdürlük, ilgili olabilecek kuruluşlar ve bakanlıklar arasındaki koordinasyondan da sorumlu olmalıdır. Gıda üreticisi ve sanayicisi veya bu konuda iş yapmak isteyen müteşebbis, tek bir kuruluş ile muhatap olmalıdır. Müteşebbis ve sanayicimiz, bakanlıklar ve kuruluşlar arası bürokratik işlemlerde ezilip kalmamalıdır.

Son olarak, şu hususa da dikkatin çekilmesi gerekmektedir: Gıda bilim ve teknolojisini ışıltı altında, ülkemiz şartlarına uygun "Gıda Kanununun" çıkarılması ve çok eski mevzuatların yeniden düzenlenmesi gerekmektedir.

Yurdumuzda, Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığının tarafından hazırlanarak Türkiye Büyük Millet Meclisine sevk edilmekte olan "Gıda Kanununun Tasarısı"nın tekrar gözden geçirilmesinde yarar vardır. Burada komüniz olmasından, özellikle kanun tasarısının üçüncü bölümünde "denetimler" başlığı altındaki "Denetimler" ve "Gıda Kontrolü" başlıklarının birleştirilmesi gerekmektedir.

Bu ayrı kavramlar kaldırılmamalıdır. "Denetimci" ve "Gıda Kontrolörü" unvanları kaldırılmamalıdır. Bunlar birleştirilerek "Gıda Kalite Kontrolü" tanımı ve unvanı kommalı, tüm bu kalite kontrolü, denetimi tek bir kuruluş tarafından, tek elden yapılmalıdır. Bu böyle olmadığı takdirde, çıkacak bu kanunla da, mevcut olan karışma devam eder, üretici ve tüketicimiz yine problemleri ile karşı karşıya kalabilir.

KAYNAKLAR:

- Anonimms. 1989. "Gıda Kamunu Tasarısı, Madde Gerekseler", Tarım Or-
man ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara.
- Deatherage, F.E. 1979. "Food For Life". Plenum Press, New York, USA.
- Gökalp, H.Y. 1990. Gıda Sanayii ve Ziraat Mühendislerinin Bu Sanayi-
deki Görevleri, Ziraat Mühendisliği, 229 (Özel Sayı): 21-26.
- Kramer, A. and Twigg, B. 1980. "Quality Control For The Food In-
dustry" Vol. 1-Fundamentals, A.V.I. Publishing Company,
INC., Westport, Conn., USA.
- Ozkaya, H. 1988. "Analitik Gıda Kalite Kontrolü". Ankara Ünl. Zir.Fak.
Yayın No: 1086, Ankara Ünl., Zir.Fak. Ofset Basım Ünitesi, An-
kara.

Sayın Konuklar, hızla değişen dünyamızda bugün toplumların gün-
demini oluşturan çok önemli iki konu var. Bunlardan biri, kuşkusuz
içinde yaşadığımız çevrenin korunması, diğer de buna paralel olarak
tüketimin bilinçlendirilmesi ve korunması. Bu çok yarıllı günün, organi-
ze eden Ziraat Mühendisleri Odasına beni bu panelde yönetici olarak
seçtikleri için çok teşekkür ediyor ve yararlı çalışmalarından ötürü ken-
dilerimi kutluyorum. Ben sözü uzatmadan hemen konularımızı takdim
ediyorum. Sayın Dr. Şenol Erdoğan, Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlı-
ğı Müsteşar Yardımcısı; Sayın Tuğrul Uğen, Sağlık Bakanlığı, Temel
Sağlık Hizmetleri Genel Müdür Yard.; Sayın Sınan Vargı, Türk-İş temsil-
cisi; Sayın Nazım Düzenli, Türkiye Gıda Sanayii İşverenler Sendikası
Başkanı; Ziraat Mühendisleri Odasından temsilci, Sayın Doç. Dr. Gürol
Ergin katılıyorlar. Aynıca Sayın Ali Paşa Aksoy, Türkiye Esnaf ve Sanat-
karları Federasyonu'nu temsilleyen panelimizde bulunuyorlar ve Sayın Dr.
Yıldırım Aktuna da, yakından tanıyorum, tüketiciyi koruyan çabala-
rıyla adeta yerel yönetimlerimizin bu konuda simgesi oldu. Sayın
Prof. Dr. Orhan Arslan, Türk Standartları Enstitüsünü temsilleyen paneli-
mizde yerlerini alıyorlar. Hepiniz hoşgeldiniz.

Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı, bildiğiniz gibi, gıda üretimi ve
denetiminde son derece önemli bir işleve sahip. Sözü Sayın Erdoğan'a ve-
riyorum. Bize halihazırda mevzuatı, yasal düzenlemeyi, TOKB'nin ilgi-
li birimlerinin bu alandaki sorumluluğunu anlatıp, geleceğe dönük bir
perspektif içinde yeni gıda tasarruflarını hangi nedenle, nereden yola çıkı-
larak, bu şekilde getirildiği konusunda, çok değerli bilgiler sunacaklar.
Buyrun Sayın Erdoğan.

Dr. Şenol Erdoğan: Sayın Dündar, teşekkür ediyorum. Mensubu
bulduğum Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu'nun son yıla-
rın aktif konusunu olmak bakımından, gündemimizi işgal eden gıda
mevzuatında böyle bir toplantıyı tertip etmiş olması, gündemde bulunan
konunun yönlendirilmesinde, doğrunu bulmak, doğruya en yakın yolu
tespit edebilmek yönünden büyük yarar sağlayacakları için kendilerine
şükranlarımı sunarak söze başlamak istiyorum. Türkiye'de gıda mevzu-
atıyla ilgili olarak elimizde bulunan hukuki çerçeveye 1930 yılında uygu-
lamaya girilmiş olan, "Umumi Hizmetlere Kanunu" ile başlıyor. Çünkü,
1980'li yıllardan ve o günkü ekonomik ve sosyal yapıdan söz etmiyorum
ama, o günkü şartların bir sonucu olarak Umumi Hizmetlere Kanunundan
gıdaya bakmanın bir zaruret olduğunu önemle belirtmek devam etmek
istiyorum. Arkasından, bu kanuna bağlı olarak da gıda maddelerinin ve
umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve lezzetlerin hususi vasıflarını, gösleren
tüzük, kısaca adıyla "Gıda Tüzüğü" ise Bakanlar Kurulu tarafından 4
Ağustos 1952 tarihinde kabul edilmiş ve 18 Ekim 1952 tarihinde de ya-

Yırlarmıştır. Günümüz teknolojisinin an be an değiştiği, hergün yeni bir değişikliğin önümüze geldiği bir ortamda, 40 yıl öncesi in hatla 70 yıl öncesi in hadiseslerini şekillendiren hukuki mevzuatlarla, bugünkü problemlere gözüm bulmanın gücüğü vardır. Bu zorluğun ve gücüğün görülmüş olması sebebiyle de, 1960'lı yıllardan itibaren gıdayla ilgili konular Türk insanınm ilgilenildiği konular arasında yer almaya başlamış, 1963 yılında hazırlanmış olan bir "Mehlep Raporu" var, biliyorsunuz. Burada gıda işleri ve dağılımını incelemeyle ilgili temel hükümler yer verilmiş, arkasından, DPT tarafından gıda mevzuatıyla ilgili hususun düzenlenmesi ihtiyacı tespit edildiğinden, yıllık programlara da tedbirler konmuş. 1966 yılında, gıda maddeleri ve bunları üreten tesisler üzerindeki rolün etkili bir hale getirilmesi, sanayinin teknik personel ve araştırmacı ihtiyacının karşılanması için gıdayla ilgili çeşitli kuruluştan araştırmacılar bir çalışmaya yapılıacaktır, diye başlayan ve bölgesel kontrol, araştırma, eğitim merkezlerinin kurulacağı 1966 programından sonra ve arkasından ikinci planda yine 1988'e gelmiş ki, bu program dönemlerinde konulan tedbirlerin herbiri, kesinlikle gıda ve gıda mevzuatının doğrultuğunda yöneltilecek olan tedbirler bunun içinde konunun teşkilatılması, gıda maddesi üreticisinin bilgi sahibi kılınması için almakta. 1988 İcra planı 137 nolu tedbirde gıda maddeleri denetimlerini ise kamu kurum ve kuruluşlarındaki mevcut personel ve laboratuvar imkanlarından yararlanarak etkin bir şekilde gerçekleştirilmesi için hazırlanmış olan Gıda Kanun Tasarısı program döneminde TBMM'e sunulacaktır, der. Yıl 1988 Tedbirin 1987'de hazırlanmış olduğunu hesaba katarsak üstünden bu yıllar birliğinde 4 yıl geçmiş olmasına rağmen henüz tasarımı TBMM'e sunulmuş aşamasına da gelmiş değildir. Görüldüğü gibi gıda mevzuatıyla ilgili kamu kurum ve kuruluşları arasında yapılmış çalışmaları, 1966'lı yıllarda başlayan gıda mevzuatı düzenleme çalışması var, ancak henüz o noktaya da gelebilmiş değil. Peki, gıda mevzuatında neden böyle bir çalışmaya var? Kimin neyi var, kim neyi yapmıyor da biz karıştırdan bahsediyoruz? Elenim, Ümmü Hırsızhan Kanunu bilindiği üzere hadiseye sağlık açısından bakması sebebiyle de, o günkü adıyla Sıhhat ve İştimal Müavenet Vekaletini görevli kılınmıştır. Buna bağlı olarak da tüzüğün hazırlanmasından sonra hadise hep sağlık noktasına getirildiği için, insan sağlığına zarar vermeyen gıda üretimi temel kabul edilmiş, kalite meselesi, kalitenin denetimi tamamen bertaraf edildiği için günün şartlarında göre alınması belki uygun da değildi konu sadece sağlık yönünden bu bakımlık tarafından yürütülür tarzda hukuki mevzuata işlenmiş. Sa-dece bununla bitiyor mu iş? Bununla da bitiyor. Gıda konusunda, gi-da denetimiyle ilgili olması bakımından Sanayi ve Ticaret Bakanlığının da 1985'te yürürlüğe giren 214 sayılı kanun hükümlerindeki kararname-nin kanunlaşması sonucunda yürürlüğe giren sanayi Bakanlığının kuruluş kanununda da, Sanayi mallarının standartlarını hazırlamak ya da hazırlamak, normlarını tespit etmek ve kalite kontrollerini tespit etmek ve gerektiklerinde sanayi mamüllerinin fiyatlarını tespit etmek gibi bir gö-

1) Gıdanın fiziksel ve kimyasal özelliklerini, organik özelliklerini

revin yanında, sanayi geliştirmek için kalite kontrol ve merkez laboratuvarları kurmak veya kurdukmak gibi görevlerde üstlenmiştir. Şimdi konu, standart yapmak, imalat sanayii içinden mütalaa ediliğinden, bizim şimdiki planlamada sistemimiz içinde gıda sanayii de, imalat sanayii sektörü içinde mütalaa ediliğinden, standart hazırlama noktasında olduğu zaman tamamen Sanayi Bakanliği görevleri içinde mütalaa edilmiştir. Bir süre de Türk Standartları Enstitüsü tarafından hazırlanmış olan her türlü gıda standardı Sanayi ve Ticaret Bakanliği tarafından da uygulamaya konulmuştur. Ne zamana kadar? 1983 yılında yürürlüğe giren 3161 sayılı Sanayi Bakanliği Kuruluş Kanunu ile Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığında gıda konularında araştırma yapmak, pilot tesisler kurmak, gıda standartlarını ve kriterlerini tespit etmek, bunların uygulamasına ve kontrolüne yardımcı olmak, diğer kuruluşlarla işbirliği içinde Türk gıda kodeksinin hazırlanması, uygulamasını netleştirmek, gıda ve yem sanayii ürünlerinin belirlenmiş esaslara uygunluğunu denlemek, 1734 sayılı yem kanunuyla verilmiş diğer işleri yapmak gibi son derece spesifik ve boyutları iyi çizilmiş bir kanun hükmüyle Tarım Bakanliği bu görevle görevlendirilinceye kadar da Sanayi Bakanliği Türk Standartları Enstitüsünün mecburi uygulamaya koyduğu standartların takibi ve denetimini de yapmıştır. Ancak, geçtiğimiz iki yıl öncesinden başlamak üzere ki Standartları Enstitüsü temsilcisi değerli arkadaşım, biz aynı grubun başkanlığı yaptık. Ben altı yıl tarım standartları hazırlık grubu başkanlığı yaptım, şimdi Orhan Bey bu görevi yürütüyorlar. Biz bu gündüğümüz süre içinde hadiseyi takip ettiğimiz için Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanliği hazırlanan standartları uygulamaya koymuş ve bunları yayınlamak suretiyle de takibine gitmiştir. Aksi halde eski düzen kanun varlığının hükmüne rağmen devam edecekti. Tabii gıda için ilgili merkezi yönetime görevleri olduğu gibi, gıda satılan yerlerde ilgili kurullar olmak bakımından da mahalli idarelerin bir kısmı görevleri var. 1580 sayılı Belediyeler Kanunu da mahalli idarelere gıda için ilgili görevler veriyor. Belediyelerin görevleri arasında, umumî yerlerin temizliği ve intizamına bakmak yanında, yenilecek, içilecek ve umumî sıhahatine mütahalak kullanılabilecek şeylerle, yerlere mahsus nizamname ve talimatnamelerinde tevfikî kanun muhakemesini yapmak. İlgili kanunlar da belirlenmiş olan bu hususlardaki denetim görevini kanun belediyelere vermiş. Ayrıca "Umumun iyiyip, içmesine, yalıp kalkmasına, tarımın gelişmesine, lokanta, biraخانه, kahvehane, kışaخانه, meyhaneye, hane, hamam, sinema vs. yerlerin sağlığına, temizliğine dikkat etmek ve izin vermek" de belediyenin görevi olmuştur. Aslında 1930 yılındaki sosyal ve ekonomik şartlarımızın tabii bir sonucu olan Umumi Hızsishahat Kanununun getirdiği hükümlerimiz bu günkü şartlarına adapte edilebilmiş ve bu denetim görevi içerisinde aktif olarak sağlayabilmiş olsaydı, bugün gıda ile ilgili hususlardaki sıkayetlerimiz büyük bir kısmını bertaraf etmiş olacaktık. Çünkü gıdanın ve gıdayla ilgili yerlerin, işyerlerinin, üretim yerlerinin denetim meselesini iki ayrı bölümde incelemek lazımdır.

Doç.Dr.Tuğrul Uigen : Önemli olan nokta, hepimizin birleştiği nokta bugün pek çok mevzuat olduğu kesin. Gıda kontrolünü ilgilendiren çok mevzuat var. Demek ki bir mevzuat eksikliğinden söz etmek mümkün değil. Bu takdire uygulamada aksayan nedir? Diyecek olur sak orada çeşitli kuruluşların alanlarıyla ilgili yapacakları faaliyetlerin belli net olarak anlaşılmalıdır ya da anlaşılabilirliği artırarak bir istemez birleştirimin sahasına girdikleri ve o sahada da gıdayla ilgili denetim ya da başka icraatlarla bulundukları, belli bu rahatsızlığa neden olmuştur. Bir de şu var: Türkiye'deki durum nedir? Diğer ülkelerle karşılaştırıldığında, Türkiye'deki durum hiçde fena değildir, bizim görüşümüzden. Gıdalarla ilgili çok şey yapılmıştır. Umumi Hijzishha Kanunu hakkında bugün hepimiz birşey söylüyoruz, orasından burasından çekiştiyoruz ama, bu kale gibi kanunu ci kararlara teşekkül borç bitirir. Ben, 1990'da yasayan bir Türk vatandaşı olarak hakikaten çok zengin bir kanundur. O tarihte, belli çok az ülkenin, belli de düştürülmeyle söylenir yer aldığı bir kanundur. Bugün çevreye, gıdayla ilgili Hijzishha Kanunu'nun maddelerini okuyunca insan şaşırıyor, o tarihte nasıl düşünülmüş, nasıl kalame alınmış? Zaten de bu kale gibi kanunun bugüne kadar gelmesi, çekiştilirimesine rağmen, onun gücünü göstermiştir. Diğer taraftan, gıda meselesi bir tarafta, noktada duran bir mesele değil. Bir bina yapıyoruz zaman, onun tamiri, onun düzeltilmesi, boyanması gibi bir takım yenilemeler gerektirir, gıda gibi bir konuda hergün, hatta her saat değişen bir konuda statik kanunlar yapılmaması akılla bağdaşmaz. Bunların mutlaka hareket kabiliyeti olan, esasları tasvir eden çerçeve kanunlar olmasında yararlar vardır. Bir katkı maddesi veya bir teknoloji olsun, bütün bunları kendi yenilikleri bir tek kanunla değil, birleştiğimiz noktada, bugün bir gıda kanununun yanında yarar vardır. Birleştiğimiz noktada, bugün bir gıda kanununun yanında yarar vardır. Mevzuattaki dağınıklığı toparlayıcı, kuruluşların yetki ve sorumluluk alanlarını kesinlikle belirleyici ve memleketimizin kaynaklarını istraf etmekte koruyucu bu kaynaklar; parasal kaynaklar, personel kaynağı; araz-gereç ve diğer kaynaklardır. Bunların da istrafını önleyici bir kanuna ihtiyacımız vardır. 1990 yılı İcraat Planı esasında bunu çok iyi teşhis etmiş ve yerinde göstererek koymuştur. Bu kanunun gıdaları ması Tarım ve Sağlık kuruluşlarının sorumluluğuna bırakılmıştır. Doğ-

Uğur Dündar: Çok teşekkürler Sayın Erdoğan. Son cümleleriniz anlamlı mesajlar içeriyor. Çok sesliğin ve katılımı sağlanabilecek bir çağdaş yasa tasarısının Türkiye'nin 50 yıl gerisinde kalmış, hızlı gelişen günümüz Türkiye'sinde yaşama olanağı bulamayan bir yasanın da yerini güncel bir modele terketmesine imkan vereceğimizi umuyoruz. Şimdi bir diğer bakış açımız da bayagi önemli bir sorumluluk yüklenmiş durumda. Sağlık Bakanlığının gıda üretimi ve kontrolü konusundaki işlevini ve içinde bulunduğu mevzuatı anlatmak üzere sözü Sayın Doç.Dr. Tuğrul Uigen'e veriyoruz.

min edilecek bir kanun haline gelecektir. Sayın Başbakan şimdilik söyleyeceğim bu kadar, teşekkürler.

ını, yeteneklerini geliştirmek zorundayız, birçok yündeki sikkantlarımızı asabilmek için. Şimdi bir konuya daha değinmek istiyorum. Serbest piyasa ekonomisi bugün için geçerli bir ekonomik modeldir. Ama bizim ülkemizde herşey anlaşılıyor ve yozlaşmışlıyor. Yani demokraside- digimiz zaman insanların birbirine bağırıp, çağırması da anlaşılıyor. Ça- lıba serbest piyasa ekonomisi de anlamada bir terslik var. Yoksa insan- ları model olarak rekabete, yarışmaya zorlayan dengelerin oluşmasına hizmet eden böyle bir model benimsenmek gerekirdi ama, hemen söy- lemek gerekir ki örgütlü piyasada ekonomisi yani işverenlerin, işçilerin tü- keticilerin, esnafın tümünün örgütlenmesi sağlıklı bir ekonomi politikası- nı getirdiği zaman, ilişkiler çok sağlıklı olacaktır. O zaman topluma karşı- birtakım haksızlıklar yapılmadan, topluma hizmet ederek, para kazara- ma imkânına sahip olacaktır. Ben bu konuda yerel yönetimlerin tev- kalade görev üstlenmesi gerektiğine inanıyorum. Çünkü, belediyelerin ye- rel yönetim olarak görev yaparız. Yerel yönetimler, bölgeler halkının güvene- rek işbaşına geçirdikleri kurullardır. Olayları, sikkantları kendi halkı- la birliktedirler, götürür ve onlara en seri bir şekilde ulaştır. Hatta biz sa- dece sağlık konusunda değil, gençlik, kültür ve eğitim konusunda bile yerel yönetimlerin daha güçlendirilmesiyse, topluma daha sağlıklı hiz- met edilebileceğine inanıyoruz. Ve biz gıda konusunda Bakırköy Beledi- yesi olarak başladığımız etkinliklere aynı şekilde devam ediyoruz ve et- mek istiyoruz. Denetim tek yönlem değildir ve olamaz, en önemli yön- tem eğitimdir. İnsanlarımızı sağlıklı eğitmeliyiz. Nitekim Bakırköy Bele- diyesi de sağlıklı üretim merkezi kurmuş ve buradaki açtığı halklık kurs- larla Bakırköy'de çalışan personelin eğitimine başlamıştır. Altı aydır bu eğitim devam etmektedir. Sanayorum ki; eğitim, denetim, işbirliği tüketi- cinin örgütlenmesiyse bu meseleyi daha çabuk bir düzeye getirebiliriz mümkün olacaktır. Teşekkürler.

Uğur Dündar : Sayın Konuklar, Sayın Aktüna yasama geçirdiği de- nemin örneklerinden bazıları bize aktarıldı. Sayın Aktüna'nın daha ön- ce, Bakırköy Ruh ve Sinir Hastalıkları Hastanesi Başhekimiyken hatı- layacaklarımız, oranın eski görüntülerini adeta bir insan toplama kampı- gibiydi. Orası dev bir işletme. Orayı islah ederken edindiği deneyimler, başkaları olarak yaptığı denetimlerde de sanayorum çok önemli işaretiler- veriyordu kendisine. Ben de gözlemlerimde bunu hissettim. Sayın Fat- ma Çirkinle de, Hodri Meydan kamerasına takıp ettirerek denetimler yaptık. Sayın Aktüna denetim çok tepki göstermiyor ama, fareler bizi kovladığında, Sayın Fatma Çirkin çığlık çığlığa biraz da emosyonel bir yaklaşımla kaçmıştı. Bunu hatırlıyorum, çok olumsuz bir örnek olarak. Ayrıca Sayın Aktüna'nın deşindiği eğitimin önemini bir kez daha vurgu- lamak gerekiyor. Gerçekten de dün yaşadığımız olayı, anlatarak geçmek istiyorum. Kuvarız üretin bir işletmede çalışan işçilerin sorununu sis- temleri üzerindeki etkisini araştırıyoruz. Orada çalışan işçiler, genç yas- ta akciğer rahatsızlıklarından yasamlarını yitiriyorlar. Büyük yatırım yapmış bir işyeri sahibiyse konuştuk. Gerçekten çok iyi niyetliydi. İyi ni- yetliden hiçbir kuşkuymuz yoktu. Böyle işyerlerinde çalışan işçilerde acaba ne gibi hastalıklar olur dedim. Adam "Abi olsa olsa saç dökülmesi

Sinan Vargı : 10. Gıda Gücü nedeniyle Ziraaat Mühendisleri Odası'nı düzenlediği gıda, denetimi sempozyumunda hepimizle hoşgeldiniz diyorum. Bu toplantıya sonradan katılma kararını aldım. Meral Taner katılmayacağıni söyleyince, ona bir mesajı olup olmadığını sordum. Ben-den tüketimin şikayeti olduğu gıda maddelerini alıp, ücretsiz olarak tahvil yapacağı bir laboratuvarı Türk tüketicisinin hizmetine verilmemesi, size önemini rica etti. Türkiye İşverenleri Federasyonu çalışmalarıyla rak gıda ve denetim dedim anda, öncelikle aklıma gelen gıdanın fiyatıdır. Neden bu konuya girmiyorum? Önce gıdayı satın almanın gerektirdiğini aldıkları sonra, ondaki birtakım şikayetleri gözönüne alabiliyorsunuz. Ancak, önce şu konuya değinmek istiyorum. Son bir ay içinde gıda maddelerinin fiyatları %12 oranında arttı. Türkiye'de 1 Lt. benzinin 1 dolarından satılıyor. Ancak, aynı benzin Almanya'da 1700 TL, Pakistan'da ise 800 TL dan satılır. Şimdi Irak'ta bize ambargo uygulanıyor, biz mi Irak'a ambargo uyguluyoruz, belli olmaması bir konu. Gıda açısından soruna yaklaşılmıyorsa, öncelikle tarladaki gıdayı ele alalım. Ve sistematiği olarak bakkaldaki gıdada, fabrikasyon gıdaya gelmek istiyorum. Tarlada satılmayan gıdada tüketici açısından en önemli konu, içinde olan hormon ve sinden Prof. Dr. Atilla Konar, araştırmalarında şu konulara değiniyor: Yeni toplanmış domalıkların pazarcıya götürülmesi, bu lekeler nedir diye sorduğunda pazarcının merak etmesi abi omlar ilaç, gübre değil, diyor. Pazarcıda pazarcının merak etmesi, Adana pazarında rastlanılan ürünlerdendir. Ve muhtemelen diğer illerde de rastlanılan ürünlerdendir. Billimsel çalışmalar, bu ilaçların tümör ve kanser yapıcı veya doğum hataları, kasırlık gibi sakıncalı yanlarını ortaya koydukları, birtakım ülkelerde pestisit kullanımı, sıkı kontrol altına alınmıştır. Ancak birtakım ülkelerde kullanılan Kazan Ovası tesadüfen görüldüğü gibi birtakım pazarlarda Kazan Ovası kullanılması keskinlikle yasak olan tarım ilaçlarının kullanılmasına sıkı kontrol altına alınmıştır. Türkiye'de yapılan bir çalışmada, Türkiye'den alınan ürünlerin içinde; ortalamada deger olarak en yüksek tarım ilacına, Adana'dan bizzat temin ettiğimiz ürünlerin içinde rastlanmıştır. Bulunan kalıntı miktarı ise, alınan ürünlerin içinde dünya literatüründe bildirilen degerlerin göçünü geride bıraktı. Yani şimdi Ziraaat Mühendisleri Odası'nın bastırıldığı şu posterdeki beşge, amnesti bilmeden kendi sütünden zehir veriyor. Adana

yapar" dedi. Gerçekten eğitim fevkalade önemli bir unsur, gıda üretiminde. Dileğimiz tabii ki, örgütü toplu organizasyonlarının da biran önce gerçekleştirilmesi. Örneğin; serbest piyasaya ekonomisinin kurulması halinde, niçin batıda olduğu gibi, ABD'de olduğu gibi halkın, tüketimin sesi olarak bilinen, avukatı olarak bilinen bir Rapp Nader gibi kurumsanlarla kendisini yönlendirmeye imkanı bulamayan, denetim mekanizmalarının Türkiye'de gerçekleştirilmesi. Bugün ona en yakın kurumlardan Türk-İş'in "Tüketici Şikayet Bürosu" var. Onun başında Sayın Sinan Vargı, sözü kendisine bırakıyoruz.

şu anda tarım ilaçları gölü olmuştur. Bu tarım ilaçları yabancı ülkeler de yasaklandı, her ne şekilde olduğumu bilemediğimiz yıllarda Türkiye'ye geliyor. Ve Türkiye temsilcisi olduğum Uluslararası Tüketiciler-
 gücü, bütün dünyaya "kırılık düzeyi ölüm saçıyor" adı altında, tarım ilaçları konusunda uyarılar gönderiyor. Çok sayıda olan, ilaç grubunun yağmur suyunda, toprakta ve gıda maddelerinde izleri bulunmuştur. İnsanlarda kansere yol açar şeklinde uyarılar mevcuttur. Bir de size bir-
 şey sormak istiyorum. Biz yıllardan beri kalorifer böceklerinin üstüne çesitli spreyler sıkıyoruz, onların öldürmeyi başarabiliyoruz. Yeni formlar-
 ı, en zehirli maddeleri onların üzerine püskürtüyoruz. O hayvanlar da yumurta bırakacakları anda, bir sonraki nesle kendisini öldüren zehir-
 lerin bağıışıklığını bırakıyor. Bu zehir, çocuğumuz ekmeği yere düşürdü-
 ğünde ekmeğine bulaşır ve çocuğumuz bunu yer. Bu durumda bir fasit-
 daire mevcuttur. Bu zehir de bizim karaciğerimizde, saftrakeseimizde bi-
 rikir ve bir gün doktor bize acı gerçeği söyler, kanser olmuşsunuz. Gıda-
 da güvenilir konusuna yavaş yavaş geliyoruz. Cernobil radyasyon facia-
 sından sonra, Türkiye radyasyon tehlikesi altında kaldı. Ve en fazla rad-
 yasyon toplayan türlerden biri de çaydı. Çayın bir miktarını halka sat-
 tık. Eskil Sanayi Bakımı Sayın Cahit Aral, gazetecilerin önünde çay demledi içti, bir müddet sonra Dikmen pazarında bir Reno steysin ar-
 kasında etiketi olmayan çuval çuval ucuz çay diye satıldı. Bugün hala aynı çaylar, çeşitli tekel taklidi markalarla satılıyor. Ve bu çaylar şimdi
 Karadeniz'de toprağın 1 m. altında. Hiçbir güvenilir ölçüme olmadan top-
 rak ananın bağırma radyasyonu biz kendi elimizle verdik. Sonra Kara-
 denizli radyasyonu çaydan tedarik. Ama, iki başlı dört ayaklı bir kız
 çocuğu doğuyor. Ve radyasyondan etkilenen bir toplum olarak yaşıyo-
 ruz. Fabrikasyon gıdalar konusunda Türk-İş 1987 yılında, İngiliz Tükete-
 ticiler Birliğinden aldığı raporu değerlendirdi. Bugün çoğumuzda alerjik
 reaksiyonlara yol açan astım hastalığını azdıran, bazı katkı maddeleri-
 dir. Bu katkı maddelerini hala Türkiye'de kullanıyoruz. Mesela bunlar-
 dan meyva özlerinde kullanılan *tartrezi* hiçbir gramaj kısıtlaması olma-
 dan kullanılıyor. Bu maddede, Finlandiya ve Danimarka'da yasak-
 lanmıştır. Bunlar astım, vücutta kırmızı lekeler, migren ve özellikle ço-
 cukta aşırı hareketliliğe yol açar. Yine, sanselyo adı verilen, gıdada kur-
 mızı renk vermeye için kullanılan katkı maddesi de Norveç ve Finlandi-
 ya'da yasaklanmıştır. Bu da aynı hastalıklara yol açar. Bu maddelerin
 karışı çıktığımız sayısı 7 ya da 8. Buna karşın, Sayın Ülgen'in affına sigi-
 narak soyuluyoruz, 1988 yılında Sağlık Bakanlığınca gıda katkı maddeleri-
 nin repiğini hazırlanmıştır. Ancak aradan geçen 3 yıl içinde, 6 Mart
 1988-19746 sayılı Resmî Gazetede, yayımlanan katkı maddesi kullani-
 lan gıda maddelerindeki, ambalaj üzerindeki uyarılar bölümünü bilgi-
 zize sunuyoruz. Tartrezin kullanıldığı zaman bronşiyel astım dahil,
 alerjik hastalıklara sebep olabilir, uyarısının 1988 yılından itibaren
 kullanılmasını gerektirdi. *Monosiyon bilitiyoz* ihtiva eden maddeleri gebe-
 anneler ve 1 yaşından küçük çocuklar yiyemez. Bu maddede sınırlı hüce-
 relerde elektrik üretimi engelliyor, sınırlı hücrelerde kangren dedi-
 ğimiz olaya yol açıyor ve çocuk embesli yani aptal duruma geliyor. Bu

TSE 1960 yılında kurulmuştur. 1. maddesi her türlü madde ve mulleri ile asıl standartları yapmaktır. TSE bir özel tüzel kişiliği hatz, ve özel hukuk hükümlerine göre yönetilen bir kuruluştur. TSE butçesini başka kanallardan veya özel sektörlerden sağ-lar. Esas standart yaparı kuruluştan ibtissas kurulu dedigimiz 21 tane kurulu, 29 tane daimi kurulu var. Standart neye göre yapilir? Butun dunyada uygulanan beynelmil el standartlar, ulkenin ihtiyacina gore devletten gelen teklifler, baskanliklardan, özel sektörden gelen teklifler hepsi birden birlestirilir ve bir toplamda o yila ait icra plani cikarilir. ondan sonra da o standartların yapimına gecilir. Bir standardın yap-ması, durumuna göre 3-4-5 ay alır. TSE standardı sadece kendisi yap-maz. Diyelim ki bir yogurt standardı yapilirken, 30 ya da 40 kurulusa mutalaya gonderilir. Ordan geldikten sonra TSE bunu uygulamaya ko-yar. Standart hazirlandi diyelim, bir yogurtcu ben standartta uyacagim bana marka verin dedi. Uygulamaya soyle olur. Yogurtu mütacaatim ya-

dir, eger tuketici bunu bilecek kadar bilinçlenmis ise. TSE 1960 yılında kurulmuştur. 1. maddesi her türlü madde ve mulleri ile asıl standartları yapmaktır. TSE bir özel tüzel kişiliği hatz, ve özel hukuk hükümlerine göre yönetilen bir kuruluştur. TSE butçesini başka kanallardan veya özel sektörlerden sağ-lar. Esas standart yaparı kuruluştan ibtissas kurulu dedigimiz 21 tane kurulu, 29 tane daimi kurulu var. Standart neye göre yapilir? Butun dunyada uygulanan beynelmil el standartlar, ulkenin ihtiyacina gore devletten gelen teklifler, baskanliklardan, özel sektörden gelen teklifler hepsi birden birlestirilir ve bir toplamda o yila ait icra plani cikarilir. ondan sonra da o standartların yapimına gecilir. Bir standardın yap-ması, durumuna göre 3-4-5 ay alır. TSE standardı sadece kendisi yap-maz. Diyelim ki bir yogurt standardı yapilirken, 30 ya da 40 kurulusa mutalaya gonderilir. Ordan geldikten sonra TSE bunu uygulamaya ko-yar. Standart hazirlandi diyelim, bir yogurtcu bana marka verin dedi. Uygulamaya soyle olur. Yogurtu mütacaatim ya-

Orhan Arslan : Besin maddesi, gıdası dedigimizde hemen aklımıza Orhan Arslan'a burakuyoruz. Bunların yanıu için, sözü TSE'yi temsilen panelimize katılan Prof.Dr. dr? Ozellikle gıda konusunda biz tuketicilere ne kadar yardımcı olur? TSE'nin ceza uygulama gucu varmıdır? Varsa hangi boyutlarda rız ona. Ama, TSE'nin işlevi nedir? TSE'nin yapırım gucu nerede sınırlı-

par. TSE elementlerini imalatçıya gönderir. Yöğürt üretilen yer, standartlara uygundur. Yöğürtün nerede ve nasıl yapılacağı da bellidir. Gidilir, götürülür, burası temiz ve standartta uygun diye karar verilir. İkinci husus, acaba orada kaliteli kontrolü için laboratuvar gibi imkanlar var mı? Yani yöğürtücü kendi yaptığı ürünlerinin laboratuvar kontrollerini kendisi yapmalıdır. Yoksa TSE tarafından teknik yardım yapılır. Üçüncü kademede yöğürtü numunesi alınır. Acaba bizim çıkartığımız standartlara yöğürtü numunesi alınır mı? Burada da evet cevabı alınır. Yorsa, TSE ile şirket arasında marka anlaşması yapılır ve üzerine bildirilmiz baklava şeklinin içine TSE markası vurulur. Belki bir kağıt üzerinde farklı marka görürsünüz. En çok gördüğümüz marka TSE'lidir. Bunun anlamı TSE ile şirket arasında anlaşma yapılmış, şirket bizim standartlarımızla uygun bir ürün yapacağına söz vermiştir. Bazen TSEK görürsünüz. Bu da TSE standardına uygun fakat marka anlaşması yapılmamış anlamına gelir. Bazen TS görürsünüz örneğin bazı sabunların üzerinde görürsünüz. Bu sabun standardı Türkiye'de mevcuttur. Standartlar ikiye ayrılır; bir tanesi mevcut, diğeri ihtiyar. Mevcut olan ürünler her türlü standart ve kurallara uygundur. Mesela; yöğürtü ambalajında TS 54 damgasını koyunca ben marka sözleşmesi yapmam, sizin mevcut standartlarımızla uyuyorum demektir. Gelelim TSE'ye, TSE markası taşıyan mal bozuk olduğunda, TSE ne yapar? TSE kontrol yapar, kendi markasını alan firmaların kontrol eder. Ne zaman yapar? Stokta, sergide, dükkanda yapar, sadece TSE markası almış alanlarda yapar. Kendi laboratuvarlarında test eder. Bazı mallar var ki, alanlar mal güvenciliği açısından, bunların sayısını 61 ve daha çok, kablo gibi elektrikli aletlerde. Dün akşam televizyonda vardı. Tesadüfen her ikisi de 61 kalem mali, üretici istese de istemesi de TSE markası olan, satmak zorundadır. Bir yanımız söndürücü, bir kablo. Ama, TSE'yle sözleşme yapmak zorundadır. Oradaki ifade akşam neydi, ben hazırlıkları yaptım, kağıtları hazırladım, TSE'ye başvuracağım, yakın zamanda markayı alacağız gibi. Biz inamadık, herhalde 9 yıldan beri muamele bu kadar uzun süre sürmez. Ancak bunun dışında TSE, yal-nuz TSE'den marka almış firmaların kontrol yapar ya da yapar. Türkiye-TSE'deki herkesse, ilgili kuruluşlara TSE kontrol yaptırabilir. Gerek TSE kendisi istediğinde, gerek şirket oldu mu... Mesela burada bir mal, standartlara aykırı denildi zaman, oraya gerekli uzmanların gönderir ve numune alır. 4 takım, daha fazla alınarak kaydırılır, önce bakar, yöğürtü tadarak ve diğer gereklerden bozularsa hemen tutar ve tutar ve numune alır. 48 saatte gönderir, numuneyle beraber, Cumhurîyet Savcılığına en fazla 48 saatte gönderir, numuneyle beraber, esas problemi nedir? Cumhurîyet Savcılığına göndermekle sorunu hallolmadığıdır. Çünkü sabah da denildiği gibi, siz yöğürtü gönderdiğinizde, savcılık yöğürtü alacak bir ay sonra, ikinci mahkemeyi iki ay sonra atacak. Altı ay sonra ne yöğürtü kalacak, ne şirket kalacak. Kaldı ki ben tüketici olsam, aynı gün sonuçlandırılmamasını isterdim. Yani bakkal-daki mal, kontrol edilisin, bakkal kapatılın, ne olursa olsun, netice alınır. Maalesef Türkiye'de belli problem mevzuatın yanında, hükük düzeninde bu mevzuata uygun olmayışından kaynaklanmaktadır. İkinci

Sorum ne? Biz, bilinçlenmiyoruz. "Bu akşam T.V. dedi ki bir adam: "Ne yapacağımızı bilmiyoruz" nereye gidiceğimize de bilmiyoruz diyor. du. Dolayısıyla bilinçlenmemiz lazım. Sorumlu herkes, üretici de, tüketici de... Biz de bir söz vardır. Osmanlıın yasası 40 gün derler. Osmanlıdan geldik, Cumhuriyet yasası 40 günü de buluyor. Yasak koyduğumuz zaman arkası gelmiyor. Mevzuat karışık, 5-6 tane değişik şekilde yetkili var ve eleman yetersizliği var. Bir kalite kontrol uzmanı, ne kadar zamanda yetişir, çok zor 3-5 sene. Peki Tarım Bakanlığında böyle bir eleman var. Yarn onu başka bir yere tayin etmiyeceklerini ben nereden bileyim. Devletün güvenesi bu eleman üzerinde yoktur. Belediyede de yoktur. A partisi gelir, B partisi gider. Birtisi gider, birisi gidiince o eleman yerinde durmaz. Dolayısıyla onları harcamamak lazım. Onlara yeteri para vermek lazım, rüşvet almazın diye. Onlara teminat vermedir. Onlara bunları vermezsek, pek bir şey beklemeye hakkımız yok. Sabahleyin bir arkadaş söyledi: "Her firmaya bir adam koyalım, kalite kontrol uzmanı, maşaları da o versin. Orayı adam haline getir." Ben Almanya'da kaldım bir müddet. Araba muayenesinden önce, rüşhat almak için gittiğimizde, arabamın ekzozuna bir şey takılıyor yani karbon dioksitinin içinde çığ gaz varsa, muayeneye girmiyorsunuz. Türkiye'de bu varmış dedim, yeni geldi dediler. Oraya bir adam koyuyorlar, 10 bin TL veren geçiyor dediler. Kimseyi suçlamıyorum, bu bir gerçek. Dolayısıyla herkes durumunu bilmesi ve teminat altında olmaktır. Tabii eğitim çok önemli. Bilinçlenmemiz lazım, eğitim lazım, birbirimize güvenmemiz lazım. Diyelim, gıda kanunu çıktı. Türkiye'de herşey bitecek mi? Trafik anarşisini gözdük mü? O da ona bağlı. Vergi kaçakları ne oldu? Yani hadise, devletün bütünüyle alakalı. Yani gıda kanunu derken. T.C.'deki her kademedeki, her kanunu düşünmek lazım. Teşekkür ederim.

olarak, biz aldığımız mali eğer duysal olarak tanımlayamıyorsak, laboratuvarlara göndeririz, eğer mal standartlara uygun değilse, savcılığa bildiririz. Bu işin başka formülü yok. Dünyanın akşam olduğu gibi adam 100 m.lik kabloyu size 96 m. ye satıyorsa, hırsızlık yapıyor demektir. Siz hırsız yakalayınca ne yapıyorsunuz? Savcılığa gönderiyorsunuz. Yapanız başka bir şey yok. Ama biz TSE olarak, başka bir şey daha yapıyoruz. Sözleşmemizi önce ihbar, sonra ceza, daha sonra sözleşmemizi iptal ediyoruz. Yani sen artık TSE markalı mal satamazsın diye. Bakınız bir örnek vereyim. Bugün Türkiye bazında 5298 firmayla sözleşme yapıldı. Bu çok büyük bir rakam. Ürün bazında bu 11212'dir. 5298'den bugüne kadar 1711 tane sipariş edilmiştir. Demek ki TSE sözleşmeyi yapıyor ama, takip de ediyor. %30'dan daha fazla TSE sözleşme yaptığımız firmalarla anlaşmamızı iptal etmiştir. TSE kontrolleri, oluşturduğu kadar yapıyor. Bir haftada bir 23 firmayla sözleşme yapıyoruz. Bir haftada ürün bazında 58 ürüne marka vermişiz. Bir hafta içinde 7 firmayla anlaşmamızı fesh etmişiz. Ve ürün bazında 18 üründen markamızı geri almışız. Demek ki TSE elinden geldiğince mevzuat çerçevesinde birşeyler yapmaya çalışmaktadır. Bize verilen konular sorumlu sorumlu olarak

duvar yapmyor, fayans almyor, tüketicici çikolata yiyor, bisküvi yiyor, tüketicici unu istihlak ediyor. Dolayısıyla bu denetimlerde mamülden ziyade, mamülün üretildiği yerlere çok fazla ağırlık verilmeli. Ben bugünkü Türküye şartları içinde, çok yararlı olduğunu düşünüyorum. Halbuki büyük hizmetler vermiş olan ve hakikaten Belediye Başkanları arasında büyük hizmetler göstermiş olan sayın Aktunayla beraber olduğum hususlar var. İzin verirseniZ beraber olduğum hususları da arz edeyim: Beraber olduğum husus eğitim meselesi. Eğitim kesintili bir zorunlu gerek. İşçi, işveren, üçüncü şahıslar da eğitimli. Ama onun yanında pislikle köşeyi dönme meselesinde, biraz ters düşünüyorum. Bir misal verdim. Dediler ki, susamların üzerinde fareler geziyordu şimdi o farelerin susamın üzerinde gezmeleri sonucu ne kadar susam yedikleri düşünülebilir mi? Bir nokta da, fare büyük tüketicidir, çok yer. Dolayısıyla bizim hammaddeyi götürür. Şimdi o farenin istihlak ettiği susamın, o kadar fazla ki maliyeti, temizliğini yapmaktır? Eğitim noksanlığında, mevzuyla hakim olmayıştan değil. Bu sene Yeşilköy muntikasında stivrisinler geçmiş yıllara nazaran daha fazla arttı. Bu sene, hiçbir nedede karışı karıştı kalınmayan bir durumla karşılaşıldı. İstanbul caddesi olduğu gibi tetkik edilebilir. Karafatma baskınma uğradı. Neden bunlar oldu? Bakırköy Belediyesinin köşe dönmesi için mi bunlar oldu? Olmadı. Bunu kesintili hepimiz biliyoruz. Ama gelen şartlar bunu icap ettirdi. Bakırköy Belediyesi buna hakim olamadı. Dolayısıyla, pislik, temizlik meselesi de güzelliğe-çirkinlik meselesi gibi takdiri bir meseledir. Ne pislik ne de temizlik. Billiassa eski müesseselerde pis görünüşün olması gayet tabiidir. Gerçekçi olarak hadiseye bakalım. Bir yerde insanlarda da böyledir. 18 yaşındaki bir genç, haftada bir kere yıkanasa daha temiz görünür, ama 80 yaşındaki bir insan her gün yıkanasa da o kir-siklikler, o yüzdeki kir-siklikler kendini pis gösterir. Onun için pislik-temizlik meselesinin üzerine bu kadar çok gitmeyiz, doğru bulmuyoruz. Onem teşkil eden nedir? Mamülün, yendiği andaki sağlığı durumudur, kalite durumudur. Binaenaleyh, tetkikte bunlara ağırlık verilmelidir. Gelelim nasıl denetlemek keyfiyetine. Mevzuatımız çok geniş kapsamlıdır. Daha fazla ilâveden çok tenziller gerekir. Hiçbir ülkede böyle bir mevzuat yoktur. Öyle hadiseler konuşullama cevap veren ilkelere vardır. Ama gelmişür. TSE'nin bugünün koşullarına cevap veren ilkelere vardır. Ama de toplanma zorunluluğu vardır, Tarım Bakanlığı, kanunların hazırlığı sırasında bizi de çağırır, fakat mevzu 4 seneye yaklaşımasına rağmen kanunlaşamadı. Belediyelerin yetkisini azaltma maksadıyla hazırlanmış bir kanun kesintili degildir. Zaten kanun, çalışmaların yapıldığı takdirde muhalefetin 26 Marttaki seçimini kazannası mevzu bahis degildir. Çünkü kanun çalışmaları çok daha evvel başlanmıştı. Ve son seçimi aldığı tarihte 26 Mart seçimlerinden evvelidi. Tek gaye, sormatı tek elde toplanmaktır. Ama ne yazık ki, 4 yıldır kanunlaşmadı. Kanunlaşsa da sorun bitmemektedir. Çünkü kanun, çok kısa bir kanundur, Yönetme-liklere bir çok şeyi bağlamaktadır. Arkasından yönetmelikler yapılacaktır.

Sağlık, Gıda Üretim Merkezi kurduk. Bu kurstaki ders veren kişiler Çapa ve Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Halk Sağlığı ve Mikrobiyoloji Kürsüsündeki Öğretim üyeleri arkadaşlarımızdır. Hedef kitile, hizmet içi eğitim niteliğinde, kendi personelimiz, doktorumuz, veterinerimiz, zabıtalarmız. Ama asıl ana kitile, gıda üreten iş yerlerinde çalışan, gelirse patronları, sahipleri, sorumluları, yöneticileri ve tüm çalışan işçileri, hepsi. Sayın Nazım Düzeli mademki, biz bu işi çok samimiyetli yapıyoruz, diyoruz sunuz. Köşe dönme felsetesini, dolayısıyla çok para kazandırmak için, az giderle, çok gelir sağlamak için yapılmıyor. Bir bölümü için konuşuyorum. Genel konuşmuyorum. Yanlış anlaşılmasın. Tüm çalışan yerleri

de. Onu düzeltmek istedim.

diye işyeri de kapatmadık, Zalim değiliz, Yanlış bilgi var sanıyorum siz-niye etrafı temiz gördük, bakımlı gördük de duvarda sadece fayans yok temizlenebilir malzeme olacaktı. Onu önemle alıyorum ama hiçbir yere gitlik ona dönmüşür. Doğrudur. Ama mutlaka bir şey lazım. Duvar değil, pastasızmaç çelikte kaplamaya yoluna gidiliyor. Soguk hava depoları da ar-ra pasilik giriyor, mikrop toplanabiliyor. Onun için fayansızmaç var geçip, doğru. Niyeye terk edilmiyor? Çünkü fayans kırılıyor, çatlayabiliyor, Yani betonla kaplı yerin temizlenmesi mi kolaydır. Fayans terk ediliyor, su anda bir beton malzemeden daha da temizlenebilir bir malzemedir. na da gitmiyoruz. Ama o fayans, sizin tabiriyle modası geçmiş de olsa, lende, alelade, acele kararlarla onları kapatmaya ya da ceza verme yolunu yarıyayla da saptanmış değiliz. Esnala ezizet etmek için de o denetim-nasıl çikacagını merak ediyorum. Biz fayans hastası değiliz. Hiç bir şeye koşullarda değilse, o temiz olmayan yerden, temiz olan bir mamülün mek istiyorum... Bir işyeri, bütünüyle temiz ve düzenli değilse, sağlıklı-

Yıldırım Aktuna : Eflendim, önce Nazım Düzeli Beyden bahset-yanağı nedir? Teşekkür ederim.

kapatma veya cezalandırma işlemleri yapmaktadırlar. Bunun yasalar da-tiler. Ancak bu kursu kimler veriyor, hedef grubu kimlerdir, zabıta-grupları mıdır yoksa, gıda konusunda eğitim görmüş diğer meslek grup-ları mıdır? Bunu öğrenmek istiyorum. İkinci sorum ise, işyerlerini denet-tim esnasında aranan şartlara, uygun bir durum bulunmadığı halde, bu Gıda mühendisleri her şeyi biliyor, diye bir şey yok. Ben, Ameri-

Soru : Sayın Aktuna, Belediyenin gıda eğitim kursu açtığını belirt-ka da fabrikalarda fayansların söküldüğünü, gözlemlenile gördüm.

si gerektirilmesi konusunda ulak bir farklilik olduğunu görüyoruz. Benim belirtmek istediğim nokta; mamül, fabrikamız içinde kalite ve sağlık açr-sından denetlenen. Amerika'da büyük bir çabıma var. Fayansa karşı çu-kayor Amerika, fabrikalarda fayansların sökmeyle başlıdılar. Çünkü, çu-kurların arasında mikrop ve bakteriyi biriktiriyor. Dolayısıyla, Amerika, fayanssız fabrika döneminde yavaş yavaş kayıyor. Gerçek bu Gıda mühendisleri her şeyi biliyor, diye bir şey yok. Ben, Ameri-

Sayın Başkan, diğer konusmacı arkadaşlarımız, çok değerli dinleyenlerim, basımımızın değerli temsilcileri, EVELA, sadece günümüzde değil, Asırlardır sağlığını yakından etkileyen ve hala gözümde kavuşmamış olan gıda meseleleri ile ilgili böyle bir sempozyumu düzenleyen Ankara Ziraat Mühendisleri Odası'nın değerli başkanı ve yöneticilerine Türk Esnaf ve Sanatkarları Adına Sükran ve Teşekkürlerimi hazırlarınızda arz ediyorum... Değerli dinleyenlerim, tabii demokrasî çok güzel bir rejimdir. Herkes açkça fikrini söyler, tartışır, savunur, sonunda da doğru bulunur. Biz bu rejimde insanlarımızın sağlığını düşünürken, politik nedenleri gündemin başında tutmuş oluyoruz ki, bugüne kadar bu sorunlara çare bulunamamıştır. Bakıyorum, herkes şikayetçi, kamu kesiminden gelenler şikayetçi, mali idarelerden gelenler şikayetçi, diğer meslek gruplarından gelenler şikayetçi, standartları yaparlar şikayetçi... Feki bu şikayetçi olanlar, acaba sorunluymu nasıl bulacaklar? Kim suçlu? Köşede ki, gıda maddesi satan bakkal mı suçlu, yoksa İstanbul'da milyonlarca küçük meşrubatı imal ederek, içine sinek koyduktan sonra, benim bakkalımı mahkum ettiren o fabrika sahibi mi suçlu? Ya da yasalarda Türkiye'nin gelişmesine karşı TBMM'de zamanında bu millîletin sağlığını sağlayabilecek mevzuatı düzenlemek isteyenler mi suçlu. Ya da Bakanlıklarda, Belediye Mahalli İdarelerde oturan insanlarımız yasalari kendilerine göre uyguluyorlar. İsterlerse kapatıyorlar, isterlerse açıyorlar, isterlerse cezalandırıyorlar veya kendi partilisi ise onu cezalandırıyor, kendisinden olmayanlara şunu yapıyor, diyenler mi suçlu? İşte, ben, Türk Esnaf ve Sanatkarları temsilcisi olarak, aynı suçluluğun için-

(Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu Temsilcisi)

Ali Paşa Aksu:

Aksu'ya mikrofonu uzatıyorum. Nazım Düzenli'ye çok teşekkür ediyoruz... Ve Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu'nu temsilen, panelimize katılan sayın, Ali Paşa

Ugur Dündar : Ben teşekkür ederim. Sayın Yıldırım Aktuna'ya ve edecektir. Çok teşekkür ediyorum. Mesele budur. Yasalara uygun denetim yapılmıştır ve bu böyle devam kü eden, yasaya uygun ekip, oturuyor, konuşuyor ve kararını veriyor. Ekip kapattı. Kim var ekiple; doktor var, veteriner var. Zabıta'yla teşek-basım onu öyle çıkardı. Yıldırım Aktuna kapattı, dedi. Ben kapatmadım. Şeklinde yapılır. Denetim, kapatmayı belediye başkanını yapmaz. Ama rum. Yasal dayanak, bütün yaptığımız denetimler, yasal yönetmelikler mızda sizin bazılarınız için uygunsuz durum olduğunu söylemek istiyosanız, çalıştırılmış olsa, bu durum ortaya çıkmaz. İstihdam politikaları. Yoksa, uzmanlaşmış, yıllardır çalışsan, bu işi bilen, iyi ücret alan in işyeri. Bu insanların niteliksizliği de yapılan işin kırılmasına yol açı para verebilmek için, niteliksiz insanları çalıştırma durumunda bir çok şıyorlar. Sonra köylerine gidiyorlar, yerlerini başkaları alıyor. Yani, az Yaşı büyük olanlarda ortak bir özellik görüyoruz, geliyorlar 3-4 ay çalışıyor, Sigortalı bile değil ve de bilgiz ve niteliksiz, denetledikimizde, çoğunlukla 16, 17, 18 yaşında, 15, 14 yaşında çocuk-

de olan insanlardan birisi olarak, geliniz ey değerli konusmacılar, dinle-
yener, şu suçluyu bir bulalım, Arayalım, kim acaba? Bir zamanlar, tart-
hi okuyanlar hatırlarlar; Koroğlu Bolu Beyinden kaçmak için dağa çıkar
ve korkar öldürülecek diye. Gece imyormuş bir köye, bir şey yiyormuş,
gündüz gene dağa kaçyormuş. Bir gün bir çeşmede "-Ulan, şurdan bir
su içeyim" demiş, Bakmış bir köylü kadını "kör olsun gözün koroğlu" di-
ye türkü tutturmüş. Yanaşmış demiş ki: "-nime sen koroğlunu tanıyor
musun", "-Hayır, tanımyorum" demiş, "-Peki, ne yaptın sana da koroğlu,
tanımyorunda böyle söylüyorsun", "-Evladım "Köylü akşama kadar
böyle aynı şeyi söylüyor, ben de aynı şeyi söylüyorum." Yanı, şimdi, me-
seleyi geniş kapsamlı tutmak lazım. Bugün 1952 yılında çıkmış olan gi-
da mevzuatı ile ilgili bir takım kanun ve kararname hala uygulamada,
1930 yıllarında çıkmış olan 1580 sayılı kanun hala uygulamada, bun-
larla ilgili cezal müeyyideleri mahalli idarelere veren 1602 sayılı kanun
yürürlükte. Ondan sonra, Sağlık Bakanlığının bir sürü mevzuatı, Tarım
Orman Bakanlığının bir sürü mevzuatı art'asında da onları uygulaya-
cak olan o mahalli idarelerdeki bir takım yetkililer. Hiçbirinin sağlık ba-
kımından bilgisi yok. Cezalandırılmış cezalandırmış, denetlemiş, yanlış
yapmış, birşey almışsa almış, almamışsa öyle devam etmiş. Ben aslında
güzel bir metin hazırlamışım, değerli dinleyenlerim ve sayın başkaları,
Ama Uğur Dündar bizim dostumuzdur, niye? Hep sevgili arkadaşlarım,
değerli dinleyenlerim bir dama gücünüzü suçlu çıkarmaya çalışırız, Çün-
kü, güçlüye gücümüz yetmez de ondan. O bakımdan Türkiye'de hep o
küçük esnaf ve sanatkârların da tüketiciye de en yakın gıda maddesini
ulaştıran müesseses küçük ünite sahipleri oldukları için, hep bir suçla-
mışızdır. Halen daha aynı hava devam etmektedir. Fakat, manyorum ki
hepiniz Türkiye'de tüketici olduğumuzla göre konusmacılar söylediler,
ben detayına manyorum. Aslında, çok güzel bir panel düzenlenmiş ama
sayın Düzenli, sayın Yildırım Fatımsa beni bu konuşmaya sevketti,
Beni de biraz cesaretle bir takım meseleleri ortaya getirmeye mecbur
kıldı. Şimdi, hep biz, muhatap olmuştuzdur. Niye? Çünkü Belediye tem-
silcisinin gücü de bize yeter. Bakanlığın temsilcisinin de gücü bize yeti-
yor. Ama, o büyüklere hiç dokunam yok. Bir bakıyorsunuz, kendi kendi-
lerine zam yapıyorlar. Zamlar geliyor bizim tezgahımıza Ahmet Efendi,
Mehmet Efendi, benim dükkarına geldiği zaman "-Yağlı palahandırdınız
yahu" diyor, "gözünüz kör olsun, doymuyormusunuz" diyor. "-Biz yap-
madık bunu" diyoruz ama kendimizi savunamıyoruz. O halde, ben, me-
seleleri daha fazla dağıtmadan, Sayın Bakanlığımızın temsilcileri de
burada, ewela Türkiye'de bir gıda meselelerini huzura kavuşturacak,
büyük bir çerçeve kanunun mutlaka çıkarılmalıdır. Şu, yürürlükte
olan bir sürü okunması mümkün olmayan eski terimlerle yazılmış bir-
biryle gelişkilli, bazı maddeler yürürlükten kaldırılmış olmasına rağmen,
halen bilgisiz insanlarımız denetim yaptıkları için aynı maddelere uygu-
lanan insanlar da var. Bunlar da ortadan kalksın. İkincisi, devletin bü-
yük görevleri var sevgili arkadaşlar. Bugün, İstanbul susuzluktan mik-
rop salgıyor. Söyleyecektim sayın Belediye Başkanımıza ama, ne yapalım
o? E, devlet bazı meselelere sahip çıkmazsa, hele hele, bunlarda yetmi-

Yorumuş gibi, eğitimden yoksundan olan bir takım insanlar denetimde ortaya sokulursa, eğitim de hiç bir bilgisi olmayan insanların sadece para kazanması için her akşam, kalktımı sabahleyin erkenden belirlediğin kapsımın önüne gidince, "bana ruhsat ver, falan yerde işyeri açacağım" deyip ruhsat alırsa, bu kargaşalık içinden çıkılmaz. Dikkatimizi çekiyoruz, her gün televizyonda izliyoruz, değerli arkadaşlarımız. Bugün en modern müesseselerin birisi olan eczanelerde de aynı şey var. Hasta-nelere gidin, hastanelerin yemkhanelerine inin, ben geçenlerde hasta-mı çıkarırken hastaların bulduğunuz yerde hamam böceklerinin birisi inip birisi çıkıyor. Şimdi nasıl bu işin içinden çıkacaksınız. Hep birbiri-rimizi suçluyoruz. Zaten de bu suçlamalar devam ettiği sürece, acık-gözler nasıl olsa bunlar uyuyor, birbiriyle uğraşıyorlar deyip bizim me-selemize sahip çıkıyorlar. Mesela budur değerli arkadaşlarımız. Onun için, bu mevzuat ortadan kaldırılmalı. Yeni bir yasa yapılmalıdır diye bir yasa yapılmadı ki, 1952'den bu yana değıştirilmesi mümkün olmayan yasanın yerinde, bir 50 sene devam etmeli yenisi çıkar. Allaha Şükür, Meclislerimiz takat takat çalışıyor. Bir çok elemanlarımız var. Ama niye bizim yasalar çıkıyor, neden çıkıyor? Gündemimize bakıyoruz, 15 ta-nemize 20 tane bilimci, 20 tane partiler birbiriyle giriyor, biz de tü-ketici halk, esnaf, sanatkar, memur, işçi hepsi hala kendi meselelerine kavuşmuyor. Onun için bu mevzuatı bir düzenleyelim. İkinci, kimse suçlu aramasın, değerli dinleyenlerim. Eğer suçlu aramak devam ede-cekse çare bulmak mümkün değildir. Ben dilersen ki, burada konuşma-cılar böyle küçük meseleleri gündeme getirmesinler. Bana göre Türki-ye'nin de Dünyanın da en büyük mesalesi insan sağlığı ve gıda sorunu-budur. Olmazsa biz yavaşlayacağız. O halde, ikinci mesele, halen bugün bu kanunî yetkilileri elinde bulunduran insanlar biraz yetenekli kişilerli orta-ya soksunlar. Ne güzel, üniversitelerimizde öğrencilerimiz yetişiyor, so-kakta iş bulamıyor. Ben aynı zamanda Bağkur yönetim kurulu üyesi-yim değerli arkadaşlar. Akşamı kadran en az 3-4 tane üniversite mezun-u ve sağlıkla ilgili mezun olmuş kişiler gelip iş istiyorlar. Veremiyoruz. Niye? efendim, imtihanla alınmış, mevzuat müsait değilmiş. Şu mev-zuat hazırlanmışta oldular, sürece hiçbir şey de gözümüzün önünde değil. Onun için mahalli idareler ve devlet yetenekli kişileri devreye sokmalıdır. İkinci, evvela bu işin kaynağından başlayacakası-nız. Neden? Eğer, Çankaya'nın tepesinden Ulus'a akan bir kanaldaki su, mikropju ise başından kesmezseniz, oradaki kesiklerimiz bir işe ya-ramaz. Mikrop devam eder. Onun için, önemli insanların ihtiyacı madde-sini üreten büyük fabrikalar, holdingler, şirketler, kit'ler dediklerimiz ka-mu iktisadi teşebbüslerin de imalatına inceksiniz. Ordan bir defa ken-dinizi sağlama alacaksınız. Sonra geleceksiniz, tüketiciyle muhatap olan esnaflara, bizlere. Biz razıyız, denetlesinler bizi.

Ben, Türk Esnaf Sanatkarların Temsilcisi olarak her türlü kontrol-den, doğruluktan, dürüstlükten, kaynağından kontrolden yanayım ve bir de mahalli idarelerin kesmekleştiklerinden biran önce kurtulması ve doğru dürüst kontrol yapabilecek yetenekli insanların devreye sokulma-sından yanayım. Çok teşekkür ediyorum.

yasal kontrol olarak da denetim sürüp gidiyor. Sanayorum, konusma-
 mın bu noktasında, belki benden önce konuşan bazı konuşmacılarla
 aynı paralelde düşünmeyeceğim ama, ben kontrolün gerçekleşen işleme
 içi duvarlarda da hammadde yapılmaması gerektiğini, son üründe ve
 hammaddeden başlayan tüm aşamalarda, kritik noktaların her anı do-
 ğal olarak son üründe tamamlanması gerektiğini söylemek istiyorum.
 Şimdi, kalite kontrolünde görev alacak elemandan ne nitelik bekleniyor,
 derken; biz, önce kalite kontrol den ne beklenmediğini söylemek durumun-
 dayız. İşte onu söylemek açısından da; şu saydığım noktalara; ham-
 maddeden, kullanılan yardımı katkı maddelerinden, üretim teknoloji-
 sinden kaliteyi bozabilecek etmenleri bilme noktasından hareket etme-
 niz gerektiğini ifade etmek istiyorum. Eğer bir işletmede kalite kontrolü
 yapılacaktır, ya da işletmeden çıktuktan sonra, üründe kalite kontrolü
 yapılacaktır, bu kontrolü yapacak elemanlarda mutlaka şu saydığım
 tüm hususlarda bir eğitim sahibi olmanın gereğini beklemesi zorun-
 luluğuna işaret etmek istiyorum. Bunu söyleyince, bu A mesleği B mes-
 leği olması demiyorum. Sözlüğün burasında gerçekleşen dikteyi olma-
 gereğini duyuyorum. Bu eğitimi almış olmak gerek; bu eğitimi alan kişi-
 nin mesleği ne olursa olsun, adı ne olursa olsun, ama mutlaka bu eğiti-
 mi almış olması gerektiriyor, bunu söylemek istiyorum. Sayın Dr. Aktuna,
 arkadaşlar, ben şimdi sizlere söyleyeyim, ben şimdi sizlere söyleyeyim so-
 rabiliyordum. Dedi ki; "biz" dedi, "denetimlere gidersen yanımızda dok-
 tor, tabip, veteriner oluyor" dedi. Oraya kadar herkes katıldı, herkes al-
 kışladı, Sayın Aktuna'yı, ama çok sayıyorduk, şu noktada, bu salonun
 çoğu onunla hem fikir değildir. Panelist arkadaşlarımızdan da rica ediyö-
 rum, bu konuda düşüncelerimi, onlarında açıklamaları özellikle istiyö-
 rum. Çünkü, konu denetim; kim yapacak denetim: Doktor mu yapacak,
 veteriner mi yapacak. Bu eğitimi görmüşlerse onlarda yapabilir, ama bu-
 nun yanında mutlaka bu eğitimi görmüş insanları yapabilir, bu denetim
 niye yapacak, niye böyle bir gerek duyuluyor?, Arkadaşlar, hiç kimse
 bilmediği şeyi araştırılmaz, araştırılmaz, sonuç bulsa bile, bunu deġer-
 lendirme şansına sahip olamaz. Ben size bundan önce bir iki topantıda
 verdiğim, bana çok önemli gelen bir örnekle konuyu açıklamak istiyö-
 rum. Bir gün bana Türkiye'nin en büyük süt üretim kurumlarından bi-
 rinden bir yazı geldi. "bizim" dedi şöyle bir şeyimiz, kasar peynirimiz, fi-
 lan ilin kontrolünde bilemiyoruz, Sağlık Bakanlığınca mı bağlandı yok-
 sa, Tarım Orman Bakanlığınca mı bağlandı, bilmiyoruz. Analizi yapılmış,
 dikteyi izleyen peynirimiz, kasar peynirimiz %80 su bulmuş, bu ra-
 bakımdan da gıda maddeleri tüzüğüne aykırı görülmüş. Sonra, bu ra-
 por mahkeme olarak adli tıpı yapmış ve adli tıpın da bu rapor
 onaylanarak gelmiş o rapor bendeydi. Altında, bir tane konudan arıla-
 yan kişinin imzası yoktu. Tıp profesörleri vardı mikrobiyoloji profesörleri
 vardı ve bu konudan arılayan insan olsaydı, hiç aklını bir tarafa koya-
 rak, kasar peynirinde %80 su bulur muydu, bulsa bunu bir kez daha
 analiz etme gereği duymaz mıydı veya böyle bir rapor yazmak zorunda
 kaldığı zaman Allah-Allah bu nasıl olmuş" diye düşünmez miydi? Onun

İçin, ben sayın Aktuarın o sözlerini gerçekten yadrgadam. "Doktorla gittik, veterinerle gittik diyor" olmaz elendim. Doktor mu veteriner mi, biraz evvel, sayın Nazım Düzenliyle atıştıgı noktaya gelmek istiyorum. "Biz her şeyde kontrol yaparız" dedi. Ben de aynı şeyi söylüyorum, yani işlemede de kontrol yapacak duvarında da yapacak, işleminin her tür-ü üretim aşamasında da yapacak, ama doktorlar mı yapacak bunu, nasıl yapacak? Olmadı yani. O konuda kendisine kesinlikle katılmadığım ifade etmek istiyorum ve yanlış bulduğumu da ifade etmek istiyorum. Biz, Ziraat Mühendisleri Odası olarak neyi istiyoruz; Kontroller gerçek ve ciddi yapışın istiyoruz. Kontrol, sayısal olarak da doğru yapışın istiyoruz, belli dönemlerde kontrol yapılan yerler açısından da, doğru yapışın, istiyoruz. Bu bakımdan da bu konunun üzerinde çok fazla ve önemle duruyoruz. Bizim Ankara Belediyesiyle birlikte bir çalışmamız olduğundan, sanıyorum sabahleyin sayın Murat Karayalçın'da bahsettiydi, birlikte çalışmalarımız var. Ama yeterli bulunuyoruz ve diyoruz ki, "Eğer mümkünse, eğer kendilerinde gerekli görüyorlarsa, tüm yerel yönetime bu tür çalışmalarına girerler." Biraz önce yine Yıldırım Aktu-naya katılmadım. Diyor ki "Biz Cerrahpaşa'dan geçiyoruz, onlarla bu konuda çalışmalara yapılıyor". Olmadı. Siz yalnızca mikro-biyolojik çalışmalar yapıyorsunuz. Kalite, Mikro-biyoloji değildir tek başına. Bu da bir unsurdur, çok önemli bir unsurdur, ama tek başına bir unsur değildir. Olmadı, buna veteriner de yardımcı olacaktır, gıda mühendiside yardımcı olacaktır, ziraat mühendisi çok büyük ölçüde yardımcı olacaktır. Sayın veteriner, ziraat mühendisi çok büyük ölçüde yardımcı olacaktır. Aynı zamanda, ben bu diğer meslekler de yardımcı olacaktır. Bu nasıl bir eğitim oldu, ben bu- nu pek kavrayamadım. Biz, Ziraat Mühendisleri olarak, Anakent Belediyesiyle bu tür bir çalışma da yaptık. Yöğürt üretiminde mikro-biyolojik çalışmayı da yaptık ama, bunu teknolojinin bir parçası olarak yaptık, eğitim çalışması yaptık. Mikro-biyoloji ihmal edilecek bir konu değil ki! Hiçbir şekilde ihmal edilemez. Sağlık açısından değil, üretimin de bir aracı olarak mikro-biyoloji çok önemli gıda dalında, gıda üretiminde. Şunu sevdiğim söylemek istiyorum: daha önce yapılan pek çok toplantıya katıldım, 25 yıldır bu işin içindedim. Biz sürekli mevzuat, mevzuat değil, fakat bugün bir noktaya geldik ki, artık gıda yasası çıkıyor. Bugün çıkıyor belki, ama bir yıl, ama iki yıl sonra mutlaka çıkacak. İki kez bu konuda rapor hazırlamış bir arkadaşımız olarak söylüyorum. Bana göre, çok büyük ölçüde önemli bir yasa. Ama gördüğüm eksiklikler vardır. Rapor etmişimdir. Bana göre eksiktir, belki hazırlayanlara göre eksik değildir veya kamuya göre de eksik veya yanlış değildir. Bu raporları hazırlayan bir arkadaşımız olarak söylüyorum; genelde olumludur, olumsuz yönleri gene söylüyorum, vardır ben olanları rapor ettim. Tabi ne ölçüde dikkate alınır, muhakkak yanlış ben değil Tabi bu raporları veren pek çok kişi vardır. Belki onlar dikkate alınır. Yanlış burada bir noktaya gelmek istiyorum günüm isterdik, bu konuda şu toplantıyı düzenleyen bir kuruluş olarak, Ziraat Mühendisleri Odasının Tarım Orman Köy İşleri Bakanlığının hazırladığı tasarıda şu kadarcık bir payı olsun, keşke bu oda hatırlanabilseydi, keşke onlardan görüş istenseydi.

azamı %8, külin asitle erimeyen kısmı %1,25" diye devam eder. Benim kavgam, buradakı 1,25 ile. Bütün standartlarda hidroklorik asit içinde erimeyen küli miktarı %0,015, verilmiş olmasına rağmen, gıda tüzüğü 1952 yılında bunnı %1,1,25 olaak koymuş, tuttuk Sağlık Bakanlığında sorduk. Dedik ki, burda %1,25 diyor. Avrupa Topluğun Standartlarını da 1,5 diyor. Üretici karşımıza geldi, "Bunu %3 yapın," diyor. Yani "%3 yapın ve biz ne toplasak ögütüysük siz bunu yiyin" diyor. Ne diyorsunuz? dedim. Yazıya cevap gelmedi. Yine yazdık, gene cevap gelmedi. Sağlık Bakanlığında TSE'de çağısan sayın arkadaşımız dediki, dostum sen onu sorma, bize de sormamız ol, bildiğin gibi yap. Yani, gıda tüzüğünde %1,5 yazdık. Şu anda mecburi uygulamada bulunan kırmızı biber standartlarında hidroklorik asitle erimeyen toz küli miktarı %1,5'dur ve, yazıya da bizzim mevcut yürürlükte bulunan gıda tüzüğünde sadece ilgili bölümleri okuyacağım: "Yemektik ve kuru baklagillerin taneleri, yabanci, ağartıcı maddelerle karıştırılmak, boyamak, hangi amaçla olursa olsun kimyevi maddelere muamele etmek ve mercimeği yağılamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmak yasaktır", tamam, biz de bunnı uyguluyoruz ve bu tüzüğe göre denetim yapmaktaki görevli olanlar, her kim mercimeği yağılıyorsa esesine basıyor, savcılığa veriyor. İşte savcılığa verilen ve duruşmasında son safhasına gelen mercimek ihracatçısı iki tane Antep'li geldi. Dedi ki: "Bey, ya bu standardı değıştürün, bu tüzüğü da ben gideyim hapishanede ki odama test et edeyim. Çünkü, bir yıl hapise hukukmediyolar. Ve bir yıl hapis yatacak. Yine ihraç ettiği ülke Fransa, AT üyesi bir ülke ve şart koşuyor: "Yağılammamız, parlatılmamız mercimeği almıyoruz". Bir yanda tüzük, bir yanda yazıya yan hayat, bir yanda ticari şartlar, bir yanda müşteri kaybetme endişesi. Ne yaparsınız? Doğrusunu yaparsınız. Tüzüğe ragmen mi? Tüzüğe ragmen doğrusunu yaparsınız. Hemen tuttuk, standartta hem san mercimekte, hem kırmızı mercimekte yağılamma miktarı, çünkü ince filim teşekkül ediyor ne bu filmi tesbit etmek mümkün, ne yağı oldugunu bulmak mümkün. Herhangi zararlı madde olup olmadığını tespit etmek mümkün. Onları da bunnun içine koymak suretiyle standartı tadil etmek ve ihracat gerçekleştiril, adam da hapishaneye girmekten kurtuldu. Ama tüzük var yaşıyor mu? Tüzük yasamıyor. Gıda mevzuatı maalesef var, yasamıyor. Sayın belediye Başkanını mevzuat çok, uygulamaya yetersiz de-di. Hiç katılmıyoruz. Mevzuat yok ki uygulamaya yetersiz olsun. Şimdi, bir başka meseleye geçeceğim. Sayın Düzenci'nin tasarıyla ilgili olarak sorduğunuz bir sorudan, sonra her ne kadar kendisi yok, ama cevap olsun diye söyliyoruz, acıklık olsun diye söyliyoruz. Cevap olmasaydı, kendisi buradayken söyledim. "İmalathaneleri Tarım Bakanlığında denetleme mez", dediler. Ve "o kanun çıkarsa da ben o imalathaneleri denetlerim" dediler. Denetletmeyiz, o imalathaneleri bu işi bilen adamlara, bilen elemanlara denetlettiriz ve denetleyecek olan kişilerin de, biraz önce kendileri de itade ettiler. doktora veterinerle değıl, veteriner olur, doktor ge-ne olur ama herhangi bir doktora, herhangi bir veterinerle değıl, bu

Soru : Sayın Senol Bey'in gıda maddeleriyle ilgili tüzüğünde çok çarpıcı iki örnek dinedik. Ancak bu tüzük hükümlerinin şekli tamamen TS'larımıza uygundur. O şekilde kendisi haberdar edilmemiştir. Ancak şu nu söylemek istiyorum, tüzükte böyle çarpıcı örnekleri ararken, eğer tüzüğün 708. maddesi derki : "Bu tüzük hükümleri yurt içinde sarf ve is-tihlak olacak gıda maddelerine uygulanır, Münhasıran, ihracat amacıyla hazırlanmış gıda maddeleri kendi hususi hükümlere tabiidir. Yani Fransızca yazılmış, parlatılmış, cilalanmış gıda maddesi istiyorsa boyar-sın gönderirsiniz, ama Türkiye'de vermezsiniz. Bunu arzetmek istedim. Te-

Ahmet Ölmaz

ve tüm düzenleyiciler adına bir ön teşekkür arz ediyorum sizlere. kadar büyük bir ilgi ve sabırla izlediniz için tüm konusmacılar adına telim. Şu ana kadar ki, yaklaşık 3 saatır, konuşmalar devam ediyor. Ne ne geçiyoruz. Sizlerden soru alarak bir aktif katılım bölümü gerçekleştir-

Uğur Dündar : Sayın seyirciler, şimdi panelimizin en son bölümü-gil. Bu sebeple de böyle bir uygulamamız olacak. Teşekkür ederim. Bunu da önemeyi hedefliyoruz. Hadiseyi sadece yasalamak yeterli de-larını da tesbit edebiliyoruz. Projeye saha taramaları yapacağız. mının tespit edilebilmesi bakımından da, biz bu ilaçların kalınlık miktar-leri doğrultur. İnsan sağlığı açısından, zararlı olan bu ilaçların, kullanı-mın içinde kalması veya bilemediğimiz yollardan kullanılmı tespit-1985 yılından beri ülkemizde imali ve kullanımı yasaktır. Ancak, çiftçi-için Aldrin adını telafuz ettiler. Aldrin dahil DDT ve BHC gibi bu ilaçların Sayın Sinan Vargı, tespitleri doğru. Fakat yanlış anlaşılmasını önlemek dim, yasağın ilac ile ilgili değeri arkadaşım bir değerlendirmeye bulundu, kanun çıktığında o problem de halletme imkanı ortaya çıkacak. Efen-meseleniz bizimle değil, zabıtyeyle, problem orada. İnşallah kanlığın Gıda denetimini sadece imalat sahasında olmaktadır. Sizin raşmıyoruz, yanlış anlaşılmasını. Şu anda Tarım Orman ve Köylüleri Ba-Bakanlığın da görevi bize yeter, dedi. Gücümüz yeter de, biz kimseye uğ-rum, problem kalmaz. Bir mesele de, Sayın Ali Paşa Aksu Beyefendi, içerisinde herkes görevini yerine getirirse mesele olacaktır. Bu belirlenen çerçeve düşünceyi içerisinde olacaktır. Bu belirlenen çerçeve tüm bu gelişmelerden ve kanun çıktuktan sonra ille de ben yapacağım müktesep sahibi olan herkesin kanununa olumlu katkılarına açığız. Bu-kinim nerede hangi denetimi yapacağımı koymuşsa ve kanun umuma **Senol Erdoğan :** Oyle bir problem söz konusu değil. Yalnız kanun

parlarsa o zaman bir yasal komplikasyon olabilir mi? **Uğur Dündar :** Sayın Erdoğan, eğer belediyeler bahsettiğiniz yeter-

likteki uzmanları istihdam eder ve denetimlerini onlar aracılığıyla ya-mümkün değil, bunu da yaptırılmaz, belediyelere. konunun mütehassısı olmayan her veterinerle gıda denetimi yapmak mesleği bilen kişilerle denetlersiniz. Yoksa önünüzde gelen her doktora,

Şiian Vargi : Bizim tartıştığımız ve vardığımız yanlış bir nota var. Şimdi bir mamül iyi ya da kötü üretilmiş. Üretim esnasında denetlenmemiş, satış esnasında, kimin denelleyeceğimi tartışıyoruz. Bir mamül sağlık kurallarına aykırı üretilmişse, bu mamülün satışından ve o satış da tüketimin zarar görmesini nasıl engelleyeceğiz. Mesele o. Ben tüketici eğitim konusundaki eğitimimi Amerika'da yaptım, sayın Prof. Dr. Gökalyp sabahki tebliğinde bir kuruluşun örnek verdi. Food and Administration'dan bir uzman, her fabrikada olur. Kendi maasımı validen alır. Eğer Amerika'da herhangi gıda maddesi ile ilgili bir şart üniversite laboratuvarlarında dahi tespit edilmiş olsa tüketici örgütleri bu fabrika adına dava açarlar. Dava açıldığı gibi FDA uzmanı dedikimiz, uzman kimataraından 5000-10000 dolar arasında cezaya çarptırılır. Üstüne üstlük hakım, adamın cezasını, ağırlığına bağlı olarak bu vatandaş ya- ni gıda kontrol uzmanı haftada en az 12 saat hastanede paspas yap- maya mahkum eder. Karnu yararına ceza verir buna. Yoksa git hapiste yat der. Şimdi biz üretimi kaynağında denetlemek zorundayız. Yoksa Belediye gelmiş, Tarım Orman ve Köy İşleri Bakan gelmiş, bunlar mese- le değil. Çünkü girak çalışıyor. 13 yaşındaki çocuk, Dun aksam gördü- nü. Dopingi veren 17 yaşındaki çocuk, ustası ortadan kayboldu. Türki- ye'de cabuk köşe dönme politikaları var. Bizim nesil gitti artık. Ben onu tartışmıyorum. Benim tartıştığım şu anasının memesini emen çocuk. Bakın bütün dünya nescate'yi boykot ediyor. Çünkü nescate BM'ler co- cuklara yardım fonu ve dünya Sağlık Örgütü'nün çıkardığı anne sütü yerine kullanılan çocuk mamalardaki bir kodu uygulamıyor. Nedir bu? Herkes ürettiği ürünün üzerine yazmış ki, Anne sütü en iyi gıdadır.

Şenol Erdoğan : Kanun merhiyi olan Umumi Hıfzısıhha Kanunu gıda maddeleri tüzüğü sadece üretimin sekillendirilmesi ve denetimiyle ilgilidir. 5 yıllık planda tedbirler kurulumuşsa da, bildiğimiz üzere bunları etkin olarak kullanmak her zaman mümkün değildir. Ancak sizin soru- nuzun asil cevabı burada. Hazırladığımız Gıda Kanunu tasarısı ile kimle- rin denetim yapacağını, kimin eğitim yapacağını, hangi araştırmanın ya- rın denetim için koyduk. Dolayısıyla bundan sonraki eğitim adresi -Eğer kanunlaşırsa bu tasarı- Tarım Orman ve Köy İşleri Bakan- lığı olacaktır.

Soru : Kimi yerlerde çalışanların, mevsimlik işçi gibi brakalıkları- m, çocuk olduklarını, niteliksiz işçi olduklarını öğrendik. Bu yüzden in- san sağlığına zarar getirecek işler yaptıklarını biliyoruz. Acaba kurs dü- şünülmüş müdür?

Şadi Günay :

Şenol Erdoğan : Evet biliyorum, maddede maddede önünde. Şimdi bunlardan arkadasmın itirazı haklı. Bir hususu eksik verdiğim için bu itiraz doğdu. İhraç bağlamasıyla hazırlanmış bu mermekler, bir kısım alicium ithal den vazeçmeler sonucunda, yurt için de kullanma mecbu- riyeti doğmuştur. Bu hususu tam olarak ifade etmediğim için böyle ol- du. 708'i de 706'yi da biliyorum. İkaz için teşekkür ederim.

sektür ederim.

Prof. Dr. Hüsnü Yusuf Gökalp : Hormon konusuna tekrar dönmek istiyorum. Ama, hormon konusunda biyoteknoloji bir dergide bahsetmiştim. Acaba bu hadise nasıl başladı Türkiye'de Acaba Avrupa'da patlak vermeseydi Türkiye'de patlak verecek miydi? Şimdi hormonu geçtik artık. Yarımda en az hormon kadar zararlı bazı katkı maddeleri karıştırmazsa çıkacak. Bizim gıda sanayicilerimizin her zaman yarımdayım. Biz ko-nuya tetkik etmek için değil, üreticinin iyi mal üretmesi açısından bakalım. Şimdi Almanya'da bir şirket sucuk üretiyor. Bizim bir üniversite mezunumuz doktor, ziraatçı, gıdacı herneyse Erzurum'da pazarlamasını

Sevinç Kılıncıkan : Sakarın ile konu mevzuatımızda yer almaktadır. Kutu üzerinde, "sakarın sağlığa zararlıdır" uyarısı yer almaktadır. Fakat sanayici, bu ürünü tüccar uyarısı koymamak için, sakarın koymak-tan vazgeçmiştir.

Uğur Dündar : Sayın Hocamın bu açıklamasına ek olarak ben de bir gözlemimi arz edeyim. 1 yıl kadar önce bu hormonlu etler konusunu kamuyunda flaş haber olduktan sonra, o zamanaki Gümürükler Genel Müdü- rü bir ihbar üzerine gümürükten gelen etler konusunda kontrol zorunlu- luğu görmüş, ama ne yazık ki o günlerde bu hormon tahlili yapılabi- cek, gümürüklerle bağlantılı herhangi bir teknolojik ortam bulamamış. Türkiye ne yazık ki bazı sorunları yaşayarak asıyor. Yani Amerika'yı tek- rar keşfetmek zorunda kalıyor. Ancak öylesine büyük bir gelişme de- var ki, bundan umutsuzluğa kapılmak mümkün değil. Bu geleceğin da- ha güzel olacağına ve yaşam hakkımızın kurtuluşu için, kavrılmamızın da- cesaret bulmaları bizi zindana tükacaklardı. Ama iyi ki onları gösterdik ki entekrasyona gidilen tesisler oluştu. Bugün Türkiye'de bu konuları en çabada boyutlarda tartışıyor ve daha güzelle nasıl daha iyi gidebilece- ğimizin çarelerini araştırıyoruz.

Ferhutin Kel : Türkiye'nin ünlü bir gazetesi hormon konusunu ele aldı, ve duyurdu. Bu konuda bilimsel bir araştırma, Ankara Üniver- sitesi Veterinerlik Fakültesinde yapılmıştır. Elterde hormon konusuydu. 3 milyarlık ve 1 milyarlık bir dava. Bilişim dediiler. Bir bilimadamı düşünün ki dünyada ortak pazar dediler, batı ülkesi diyoruz, batı ca- pında isim yapan bir bilim adamı çıkıyor, bir konuya parmak basıyor. O kişi mahkemeye veriliyor. Gazetede haberini çıkardıkları kişiyle beraber. Aradan 2 yıl geçti bir tek kişi, grup, bilimadamları dahil bilinçlendirdiği- niz Türk kamuoyuna açıkladığımız için size teşekkür diye bize mektup gelmedi.

hadiseyi, bilimle yetmiyor önemli olan şurulamaktır. gelmesi, hadisesidir. İşte hormonlu domates ya da çikolata olarak alın- sı hadise değildir. Tüketicinin kendi kendisini koruyabileceği duruma- ca hormonlar hakkında limit değerler belirlenmiştir. Tüketicinin korun- ma hormon analizi yapabileceği seviyeye gelmiş laboratuvarımız vardır. Ayrı- olmak üzere hormon analizleri yapacak seviyeye geldik. Şimdi 12 tür

Şinan Vargi : Şimdi öncelikle konuşma heyecanıyla "Biz nesli gözden çıkardık" dediğim için herkesten özür diliyorum. Ancak sayın hocam, hormonlardan ve radyasyondan bahsettim. Gıda katkı maddelerinden bahsettik. Ben bunu söylerken bu neslin ne yapıp, içtiği mi bilemediğim söyledim. Hangi gıdanın içinde ne kadar hormon, ne kadar katkı maddesi var? Bunlar DNA yapımızı etkileyip sarmalı sağdan sola çevirip kansere mi yol açıyor? Bunları bilmekte fayda var. İşte bu neslin karşılaştığı tehlikeler bunlar. Bu yüzden bunları söyleydim. Ne yapıp, ne içtiğimizi söylemediler. Cahit Aral, çıktı, bu konuda radyasyon yok dedi. Aletti yaklaştığımızda bıp, bıp bağtıyor. Ne yazık ki şu anda Türkiye'deki ekonomi ve politik işbirliği tüketiciden yana değil. Bunu kafa-nuza bir yerleştirin. Sayın Hanım elendi bana "diyet -cola da sakarın değil aspartine adlı bir madde var" dedi. Dünyada sıkıntı şu; bir takım gi- da endüstrileri, birtakım uzmanları beshiyorlar. O uzmanlarda bir takım komisyonlara gidiyorlar. Ve komisyon da o gıda endüstrisinin istediği kararları açıklıyor. Ben kaymaklarım bunlardan almam. Ben onları Amerika tüketicisi örgütünden almam. Raph Nader'den almam. Aspartine neler göstermiş. Nitrasilli iğen 3000 tüketicisi FDİ'ya basırmış. Baş ağrı-

Soru : Sayın Vargi FDİ'yi yakından incelediler. FDİ'nin izin verdiği gıda katkı miktarı ne kadardır? AET'de izin verilen ne kadardır? Türkiye'de izin verilen katkı maddeleri sayısı ne kadardır? Bir oran yapalım. Arme sütünde 27 mg'r. var mıdır? Norveç ve Finlandiya'da yasaklanan sansestirojen FDİ'da serbest midir? AET'de serbest midir? Norveç'de serbest olan 300'e yakın katkı maddesi Türkiye'de yasak mıdır?

Soru : Sayın Vargi FDİ'yi yakından incelediler. FDİ'nin izin verdiği etoks gazı üzerine gidelim. zilya sterilize edilmiş mi? Kastroyen içeriyor. Hormonu bırakalım şu yasak şimdi. Bizim Tarım Bakan'ları almışlar bakalım, bunlar etoks gazı-Faydası yok, zarar var. Şimdi ihale baharat kullanıyoruz. Bunun göğü katkı maddelerinin peşinde. Katması onun ürünü olmaz zannediyor. Cukcumuz, sosiscimiz, esrarımızın esrar peşinde koşması gibi koşuyor. zasyon kolaydır. Hormonu bırakalım da katkı maddeleri var. Bizim su-Canlı hayvanda hormonu biraz daha kolay kontrol edersin. Kanda ek-rada yapalım. Gonderelim adamımızı orada, hayvan canlı iken yapım. bunlar tosun. Tosunda ağırlık artsın diye hormon kullanılır. Neden bu-gümrük kapsımaki yapılmış hayvanlarda, kontrol etmek lazım. Çünkü eter bir yere satılacak. Şimdi asil tehlike, buginlerde binlerce gelen sigirtlarında da kimse ağırlık artsın diye hormon kullanmaz. Çünkü bu pa'ya gonderemediklerini devlet süspansiyon ederek bize gönderdi. Süt şansı ne? Bir de bizim etlerimizde hormon sorunu pek yoktur. Avru-standard. Hormonda da bütüyel seviyesi önemlidir. Bir de geri alma Misal dersiniz 10 bütüyel. 10 bütüyel beni tatmin etmez 5 bütüyelidir. Hangi seviyelerde analiz ediyorunuz. Sindrozunu analiz ediyorunuz. testimi, natural olduğu için alıyordu. Ette hormon tahli çok zordur. dory'i ihale ediyoruz. Hormonların girişini yasaklayalım. Avrupalı doma-parladı ve söndü. Hiç kimseyi suçlamak istemiyorum. Kopyas ve ron-Hormon hadisesi gelecek seneye bitecek demiştüm. Bir saman alevi gibiydi yapıyor, içinde katkı maddesi var. Ne için katılıyor. Fonksiyonu ne?

si, burunda sulama sikayetinden. Türkiye'ye gelen kaymaklar yeterli değil, güvenli değil. FDI'da AET'de izin verilen gıda katkı maddesi daha fazla. Ancak, bir konu daha var. Orada denetim de fazla. Bizdeki gibi, adam katkı maddesini ehiyle tuz atıyoruz gibi atıyoruz. Gramlarla atıyoruz. Bunun kontrolünü yapamazsak benim çocuğumda astım da, allerji de olur.

Uğur Dündar : Ben de yakacak taraflarımdaki bir gözlemini anlatabilirim. Orada bir sucuk-salam imalathanesini geziyorduk, çekim için. Bir ustanın kıpırmızı nitrik tozunu avuç avuç atıyorum gördük. Eflendim Dünya Gıda Günü nedeniyle Ziraat Mühendisleri Odası'nın hazırladığı bu sempozyuma katıldığımız için teşekkürler. Bunun çok sesli yaklaşım olarak, tüketiciye yarayacağını düşünüyorum. Hoşçakalım.

Gıda ve Mevzuat Sempozyumu ile İlgili Genel Değerlendirme

Sempozyuma konuşmacı ve panelists olarak üniversite öğretim üyeleri, T.O.K. Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı yetkilileri, Belediye, Türkiye Gıda İşverenleri Sendikası, Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu, Türk-İş Tüketicileri Koruma Komisyonu temsilcileri, TSE temsilcisi ve Basın Kuruluşları temsilcisi katılmış, üç bildiri sunulduğundan sonra, konuyla ilgili tüm kuruluşların temsilcilerinin katıldığı geniş kapsamlı bir panel toplantısı ile konu ayrıntılı olarak tartışılmıştır.

Toplantıda belirlenmiş görüşleri aşağıdaki gibi özetlemek mümkünür.

Gıda denetim alanında gözlenen düşümlüğün önemli bir boyutunun, ülkeminizin gelişmişlik düzeyi ve gıda sanayinin durumuna uygun düşen bakiş açısının ne olacağı konusunda, başka bir deyişle, belli kalite normlarına uygun gıda üretiminin mi, yoksa yalnız sağlıklı gıda üretiminin mi ölçüt kabul edilebileceği konusunda, yetkili iki Bakanlığın esas aldıkları görüş açılarının farklılığı olduğu belirtilmiştir. Konuşmacıların görüşünü ise denetim, sağlık ve diğer kalite unsurlarını birbiriyle ayırmaksızın ortak bir amaç için yapılması gerektiği, denetim sürecinin tarımsal üretiminin ilk aşamasından başlatılması gerektiği ve kalite kontrolünde görevli uzmanların, üretimin her aşamasındaki işlemler ve etkenlerin kaliteyi nasıl etkileyeceğini bilmesi gerektiği ve ilkesel anlamda kalitenin gelişiminde eğitimin çok önemli olduğu konusunda birleşmişlerdir.

1- Gıda kanununun çıkarılmak üzere oluşu memnuniyet verici bir olay olarak değerlendirilmiştir, ancak kanunun çıkarılmasının hızlandırılması gerektirir. Kanun taslağının hazırlanması sırasında Ziraaat Mühendisleri Odasından görüş istenmemiş olması bir eksiklik olarak ifade edilmiştir. Kanunda denetim yapan kuruluşlara, denetimin etkinliğinin artırılmasını sağlamak için basan para cezası kesme yetkisi verilmesi gereği üzerinde durulmuştur.

2- Gıda tesislerinin kuruluşundan önce tesis yerleşim alanı ve üretim tesisinin denetleyici kuruluş tarafından onaylanması ve inşaatın onaylanması bu plana göre yapılmadığını denetlenmesinin gerekliliğine işaret edilerek, ruhsatlandırma aşamasında mutlaka her ürün ve her üretici grup için ayrı ayrı belirlenmiş olan teknik yeterlilik ölçütlerine uygunluğun araştırılması gereği ifade edilmiştir.

3- Denetimlerin hammadde ve ürün ile üretim teknolojilerini bilen gıda alanında yüksek öğrenim görmüş elemanlar tarafından yapılması, Gıda Teknoloğu Ziraaat Mühendislerinin gıda güvenliği ve denetim hizmetlerinde planlayıcı ve yürütücü olarak görev alması gerektiği ifade edilmiştir.

11 - Yine Belediye denetimlerinde işyerinin çevre temizliği ile ekipmanların temizliğine azami özeni göstermelerinin gerektiği ifade edilmiş, bir çok işletmenin tuvalet ve lavabolarında sabun bulundurmadığı, bunun da önemli hijyenik sorunlar yarattığı dile getirilmiştir. Bu nedenle

10- Belediyelerin özellikle satış yerlerinde yapıları kontrollerde satılan ürünlerin etiketlerinde belirtildiği biçim ve koşullarda muhafaza edilip edilmediklerine dikkat etmelerinin gerektiğine, böylece özellikle süt ve et ürünlerinde birçok kalite düşmesinin önlenebileceğine işaret edilmiştir.

9- Kışat ve işletme ruhsatı veren Sağlık İl Müdürlükleri ve Belediye'lerin sağlıklı işlem yapabilmeleri için mutlaka GIDA EĞİTİMİ görmüş eleman istihdam etmeleri istenmiş, böylece bilgi noksanlığından kaynaklanan nedenlerle uygun olmayan işletmelerin açılışının önleneneceği ifade edilmiştir.

8- Denetleme ve kovuşturmalarda mutlaka bir ürünü imal eden işletmenin kurulumu ile davaların yapıldığı çok fazla uzaması sonucu ortaya çıkan olumsuz sonuçları da önlenmiş olacaktır.

7- Gıda sektöründe genellikle küçük yaşta ve nitelsiz işçi çalıştırıldığı görüldüğünden ve bu durumda bir çok sorunun kaynağını oluşturduğundan, vakit geçirilmeden Gıda Sektöründe de diğer birçok sektörde de olduğu gibi ÇİRAKLILIK ve KALFALIK eğitime geçilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

6- Özellikle T.O.K. Bakanlığına bağlı İl Kontrol Şube Müdürleri ve denetim görevi yapan Teknik Elemanları GIDA EĞİTİMİ görmüş olmaları gerekmektedir. Bu konuda hangi ölçüde eksiklik olduğunun saptanması ve eksikliği gidermek amacıyla bu kesime alınacak GIDA EĞİTİMİ görmüş teknik personelin işe giriş sınavının değiştirilmesinden ayrı yapılması istenmiştir.

5- Gıda işyerlerinin denetiminde belirlenen usul ve esasları çerçevesinde her ilde aynı ciddiyetin gösterilmesi, denetim sıklığının belirli ölçülerde artırılarak alınarak saptanması gerektiği ifade edilip, özellikle büyük kentlerde hangi işyerlerinin ilçe yada anakent belediyelerince denetlenmesi için kesim olarak belirlenmesinin önemli ve acil bir sorun olarak ortaya çıktığı belirtilmiştir.

4- 1734 sayılı Yem Kanununda 5 ton/saat kapasitenin üzerinde üretim yapan işletmelerde Ziraat Mühendisi ya da Veteriner Hekim göreviyle çalıştırılmakta ve bunun olumlu sonuçları görülmekte olduğundan, aynı sistemin Gıda Sanayi için de getirilmesi istenmiş, ayrıca küçük işletmeler için sorumlu teknik personel bulundurma zorunluluğunun istenmesi ifade edilmiştir.

denetlenen tüm işletmelerde özellikle sabun bulundurma konusu üzerinde titizlikle durulması, buna uymayan işletmelere amanda ve caydırıcı miktarda para ya da kapama cezası verilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

12- Eğitim konusunda şimdye kadar hep işçi ve usta eğitimine önem ve ağırlık verildiği, ancak bugüne kadar bu tür çalışmalarardan yararlanıncı olmamış, sonuç alınamamış, eğitimde herşeyden önce işyeri sahipleri üzerinde durulması, işçi ve usta eğitiminin işyeri sahibinin eğitimine paralel yürütülmesi gerektiği belirtilmiştir.

13- Denetimlerin uygun sonuç veribilmesi için denetçiler kadar, denetlenen maddede laboratuvar analiz edenlerin de gerekli GIDA EĞİTİMİ- MINI almış olmalarının aranması, analizcinin neyi niçin araştırıldığı ve bulduğu sonuçları- mevzuat çerçevesinde- nasıl değerlendirilmesi gerektiğini bilmesi üzerinde durulmuştur. Ayrıca özellikle son yıllarda önem kazanan katkı maddeleri ve hormonlar ile benzeri maddeleri araştırabilecek yeni laboratuvar kurulumları gereği de ortaya konulmuştur.

14- Sempozyumu düzenleyen Ziraat Mühendisleri Odası, özellikle yerel yönetmelere gıda denetimi ve laboratuvar analizleri ve sonuçların değerlendirilmesi yönünde her türlü eğitim çalışmalarında, proje ve ruh-satlandırma faaliyetlerinde her zaman yardım ve desteğe hazır olduğunu ifade etmiştir.

Konuşmacıların birleştiği önemli konulardan biri de, tüketiciyi en etkin biçimde yine kendisinin, koruyabileceği, bu amaçla tüketicinin, kaliteli bir gıdayı seçebilecek şekilde eğitilmesinin çok önemli olduğu, üreticilerin karşısına yönelendirici bir güç olarak çıkabilmesi için örgütlenmesi gerektiği ve bu konuda merkezi ve yerel yönetimler ile konu ile ilgili kitle örgütlerine büyük sorumluluklar düştüğü konusu olmuştur.

ÖZKAŞIKCI BULKON GIDA SANAYİ A.Ş.

İskitler : Samyeli Sokak No: 10 — Ankara
Telefon : 41 21 20 - 4 Hat
Telegraf : Bulkon - Ankara
Teleks : 42874 Spqr.

ÜN - İRMEK İMALATI

VİTAMINLI SANAYİ YEMİ
İMALATI

ULUSLARARASI NAHLİYEOLUK



