





GERÇEKTE NE YİYORUZ? GIDA TERÖRÜ ile mi KARŞI KARŞIYAYIZ




Prof. Dr. Nevzat ARTIK
Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü

1




GIDA GÜVENLİĞİ

Gıda güvenliği
güvenli gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların

- üretim,
- işleme,
- muhafaza,
- taşıma ve
- dağıtım

aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması

güvenli, sağlıklı yararlı ve tüketime uygun gıda



GIDA GÜVENCESİ

Gıdaların ülkenin tüm nüfusuna yetecek düzeyde olması



PROF. DR. NEVZAT ARTIK, ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ
KONGRESİ/ANKARA


2

GIDA GÜVENLİĞİ



Gıdalardan kaynaklanan riskler

- fiziksel,
- cam kırıkları, plastik, taş, toprak, tahta, metal parçaları, saç, tırnak, sigara külü, sinek, böcek, radyoaktivite
- kimyasal
- mikotoksinler gibi doğal toksinler; civa, kurşun, dioksin, kadmiyum gibi çevresel metalleri, patatesten bulunan glikoalkaloit gibi bitkilerdeki doğal kimyasalları, pestisit ve veterinerlik ilaçları
- mikrobiyolojik.
- bakteri, virüs, parazitlerin neden olduğu kirlenme




PROF. DR. NEVZAT ARTIK, ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ
KONGRESİ/ANKARA

3

Gıda Güvenliğinde Gıda Zinciri Yaklaşımı, Unsurlar

- Gıda güvenliği, **risk değerlendirmesi, risk yönetimi ve risk iletişimini** dikkate almaktadır.
- Birincil üretimden geriye dönük izleme teknikleri geliştirilmelidir.
- Uluslararası kabul görmüş ve bilimsel olarak geliştirilmiş gıda güvenliği standartlarına ihtiyaç duyulmaktadır.
- Özellikle DTÖ Anlaşmaları gereğince, gıda kaynaklı tehlikelere karşı aynı seviyede koruma sağlayan gıda güvenliği sistemlerinin denkliliği kavramının geliştirilmesi gerekmektedir.
- Çiftlikten sofraya tüm gıda zincirinde risklerin, kaynağında önceden önlenmesi veya engellenmesine önem verilmelidir



PROF. DR. NEVZAT ARTIK, ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ
KONGRESİ/ANKARA

4



AB Gıda Politikası Değişimi



• Avrupa Birliği'nde (AB) özellikle son yirmi yılda ortaya çıkan gıda güvenliği krizleri, gıda güvenliği konusunu gündemin en üst sıralarına taşımıştır.

Örnek
BSE Krizi
(2002 Yılına kadar İngiltere'de 181.000 adet vaka)

• Zaman içinde ihtiyaçlara cevap veremeyen her şeyin yenilenmesi gerektiği gibi, gıda mevzuatında ve gıda güvenliğine ilişkin politikalarda da yeniliğe ve değişikliğe gidilmesi ihtiyacı kaçınılmaz olmuştur.

PROF. DR. NEVZAT ARTIK, 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

5



BEYAZ DÖKÜMAN



AB yeni gıda güvenliği yaklaşımı ile

- kapsamlı ve entegre bir yaklaşım,
- sorumluluk,
- geriye dönük izleme,
- tutarlı,
- etkin ve dinamik bir yaklaşım,
- şeffaflık,
- risk analizi ve
- ihtiyatilik ilkeleri kabul edilmiştir



PROF. DR. NEVZAT ARTIK, 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

6




BEYAZ DÖKÜMAN





Geriye Dönük İzlenebilirlik



• Gıda kaynaklı bir sorun ile karşılaşıldığında, AB içinde yemlerden başlamak üzere, bir ürünün nihai tüketiciye ulaşana kadar geçtiği tüm aşamalar incelenerek sorunun kaynağına ulaşılabilir.

• Birlik içinde geriye dönük izleme sistemlerinin ve prosedürlerin oluşturulması önem arz etmektedir.

PROF. DR. NEVZAT ARTIK, 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

7



RİSK ANALİZİ



- **Risk değerlendirme**
geniş kapsamlı bilgi toplanması ve bu bilgilerin analizi, bu analizler sonucunda da doğru ve güncel bir bilimsel tavsiye oluşturulması
- **Risk yönetimi**
risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri risk yöneticileri ve diğer ilgili tüm taraflar arasında tehlikeler, riskler, riskler ile bağlantılı faktörlerle ilgili olarak risk değerlendirmesine ilişkin bulgular ve risk değerlendirmesi kararları da dahil olmak üzere bilgi ile görüş alışverişi
- **Risk iletişimi**
risk değerlendirmesi ve bilimsel tavsiyeler dikkate alınarak politik alternatiflerin belirlendiği ve uygun önleyici ve kontrol seçeneklerinin belirlendiği süreç

PROF. DR. NEVZAT ARTIK, 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

8

AB – Türkiye Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Faslı

GÜNLÜK HAYATIMIZA ETKİLERİ

Ülkemizde yaşayan tüm insanlar; güvenli gıdaya ve tükettiği gıda konusunda doğru bilgiye erişim sağlayacaktır

Gıda ile ilgili düzenlemeler konusunda tüketicilerin görüşü alınacak, karar alma sürecine katılmaları sağlanacaktır

Gıda zincirinde izlenebilirlik daha etkin biçimde sağlanacaktır.

Gıdanın güvenli olmadığı anlaşılırsa, ilaçlar gibi piyasadan toplatılacaktır.

Gıda ve yeme ilişkin daha sıkı kontroller yapılacak, bu kontroller için ayrıntılı kontrol planları hazırlanarak uygulanacaktır

Yapılan kontrollerde gıdada bir sorun tespit edilmesi durumunda, hızlı alarm sistemine bilgi girilerek, geriye dönük takibi yapılabilecek ve sorunlar kaynağında tespit edilebilecektir

Balıkçı tekneleri de hijyen kurallarına uyacak ve kayıt altına alınacaktır

Gıda güvenliği ile ilgili tüm sorumluluk gıda işi yapanlarda olacak, bunlar çalışanların hijyeni ve eğitimini sağlayacaktır

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

13

AB – Türkiye Gıda Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Faslı

GÜNLÜK HAYATIMIZA ETKİLERİ

Hayvan hastalıklarının kontrol altına alınmasıyla çiğ sütün kalitesi artacaktır

Gıda ve yerlerden kaynaklanan ve insanlarda ciddi sağlık sorunları oluşturan durumlarda ve kriz anında uygulanacak planlar oluşturulacak ve zaman kaybetmeden müdahale edilebilecektir.

Gıda ile bulaşan hastalıkların oranı azalacaktır

Koyun, keçi ve sığır türü hayvanların tümü doğduklarında küpelenecek, nereye satıldığı ve kesildiği kayıt altına alınacaktır

Et, süt, su ürünleri, yumurta gibi hayvansal ürünleri işleyenler onaya tabi olacak ve daha sıkı hijyen kurallarına uyacaktır

Lokanta, restoran, satış yerleri, soğuk hava ve depolama yerleri dahil, bitkisel ürünleri işleyerek gıda üreten işyerleri ve yem üreticileri kayıt altına alınacak ve kendileri için belirlenen hijyen kurallarına uyacaktır

At ve katırlar da kimliklendirilerek kayıt altına alınacaktır

Kullanılan zirai mücadele ilaçlarının sayısı azaltılacak, çevre ve insan sağlığı için riskli olanların piyasaya girişi engellenecektir

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

14

5996 SAYILI KANUN

- 5996 sayılı kanun 13 Haziran 2010 tarihinde Resmî Gazetede 27601 sayı ile yayımlanmıştır.
- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

T.C. GIDA TARİHİ VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

15


YATAY GIDA KODEKSİ

• Yatay gıda kodeksinin kapsamı


- Gıda katkı maddelerinin kullanımı, etiketlenmesi ve saflık kriterleri,
- Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin kullanımı ve etiketlenmesi,
- Bulaşanların maksimum limitleri,
- Gıdalarda bulunmasına izin verilen pestisitlerin maksimum kalıntı limitleri,
- Hayvansal gıdalarda bulunabilecek veteriner ilaçlarının maksimum kalıntı limitleri,
- Gıdaların mikrobiyolojik kriterleri,
- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili genel kurallar,
- Gıdaların etiketlenmesi, gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanları,
- Numune alma ve analiz metodları,
- konularını içerir.

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3. ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

16



DİKEY GIDA KODEKSİ




•Dikey gıda kodeksinin kapsamı


- Dikey gıda kodeksi; yatay gıda kodeksi hükümlerine ilave olarak, kapsadığı gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzemelere yönelik olarak belirlenecek özel kriterleri içerir.
- (2) Belirli bir gıda veya gıda grubu veya gıda ile temas eden madde ve malzeme için özel olarak düzenlenmiş numune alma ve analiz metotlarına ilişkin mevzuat da dikey gıda kodeksi kapsamındadır.
- (3) Herhangi bir gıda katkı maddesi, aroma verici veya aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni veya diğer gıda bileşenleri ilave edilen kaynak suları, içme suları, doğal mineralli sular ve yapay sodanın özellikleri dikey gıda kodeksi ile belirlenir.

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3 ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

17




ALERJEN MADDE




Alerjen Madde veya Ürünün Adı	Hariç Tutulan Ürünler
1) Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılgıksız buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Dekstroz dâhil buğday bazlı glukoz şurupları - Buğday bazlı maltodekstrinler - Arpa bazlı glukoz şurupları - Distile alkolü içkiler ve diğer alkolü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan tahıllar
2) Kabuklular (Crustacea) ve bunların ürünleri	
3) Yumurta ve yumurta ürünleri	
4) Balık ve balık ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Vitamin veya karotenoid preparatlarında taşıyıcı olarak kullanılan balık jelatini - Bira ve şarapta durulama yardımcısı olarak kullanılan balık jelatini veya isinglass (balık tutkallı)

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3 ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

18




ALERJEN MADDE



s) Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri	
	<ul style="list-style-type: none"> - Rafine soya fasulyesi yağı (katı ve sıvı) - Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat
e) Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel yağlardan elde edilen bitkisel steroller ve bitkisel sterol esterleri - Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel sıvı yağ sterollerinden üretilen bitkisel stanol esterleri
7) Süt ve süt ürünleri (laktöz dahil)	<ul style="list-style-type: none"> - Distile alkolü içkiler ve diğer alkolü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan peynir altı suyu - Laktitol

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3 ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

19



KAYIT ve ONAY



Kayıt/Onay Numaraları

- **İşletme Kayıt Numarası**
TR-İl Trafik Kodu-K-Kayıt numarası(8 Hane)
Örnek
TR-06-K-000123
- **İşletme Onay Numarası**
İl Trafik Plaka No - İşletme Numarası (4 hane)
Örnek
06-G-0123 (Sarı) Onay Numarası)
06-0123 (Onay Numarası)

PROF. DR. NEVZAT ARTIK 3 ULUSLARARASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

20




UGKK (ULUSAL GIDA KODEKS KOMİSYONU)

- 5996 sayılı kanunla kurulmuş bir komisyondur.7 kişiden oluşur.
- 3 kişi GTHB
- 2 kişi Sağlık Bakanlığı
- 1 kişi TSE
- 1 kişi TGDF
- Bu komisyon TGK hazırlar






PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLUSUARABAS SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

21




İAK İhtisas Alt Komisyonu



- Kamu, üniversite, özel kuruluşlar, STK lar dan oluşur.
- 20-25 üyesi mevcuttur. İlk toplantıda seçilen başkanın liderliğinde çalışır.






PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLUSUARABAS SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

22



GIDA DENETİMİ

- Ülkemizde gıda denetiminden sorumlu Bakanlık Tarım ve Orman Bakanlığı'dır. Bu bakanlığın GKM gıda ile ilgili tüm denetim ve kontrol işinden sorumludur.
- Sağlık Bakanlığı içme ve kaynak suları ile mineralli suların sorumludur.
- Ayrıca iki Bakanlık gıda zehirlenmeleri olaylarında birlikte sorumluluğa sahiptir.




PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLUSUARABAS SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

23

GIDA DENETİMİ

- 2 Farklı gıda denetimi bulunmaktadır.
- A-İZLEME
- B-PLANLI DENETİM
- Ayrıca her an uygulanan acil durum denetimleri





PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLUSUARABAS SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

24

GIDA DENETİMİ

- Güvenli gıda denetimleri 15 yılda yaklaşık 25 kat arttı
- Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne 81 ilde yürütülen ve halk sağlığını yakından ilgilendiren **güvenli gıda denetimleri**, 15 yılda 25 kat artarak 2017'de bir milyonu geçti. **Alo 174** Gıda Hattı'na gelen ihbarlar ve denetimler doğrultusunda geçen yıl toplam sağlığını tehdit eden yaklaşık 17 bin firmaya 85 milyon 674 bin 181 lira idari **para cezası** kesildi.





PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLÜZARABASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

25

GIDA DENETİMİ

- "Türkiye'de gıda güvenliği açısından Tarım ve Orman Bakanlığınca denetim yapılıyor. Ülke genelindeki Tarım ve Orman Bakanlığı teşkilatları ile yaklaşık 7 bin kişilik bir denetim ekibi bu konuda çalışıyor. 2017'de 1 milyon 13 bin denetim gerçekleştirildi. Bu yıl hedef bu rakamın üzerine çıkmak olarak açıklanmaktadır. Bu rakam 2016 yılında 893 bindi. Yıldan yılda denetim artıyor. Denetimler sağlık kriterlerine göre değerlendiriliyor. Üründe kalıntı, katkı ve işletmelerin hijyen şartları denetleniyor. Taklit ve tağşiş tespit edilen ürünler kamuoyunun bilgisine sunuluyor. 2017'de 16 bin 900 firmaya farklı yaptırımlar uygulanmıştır.




PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLÜZARABASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

26

GIDA DENETİMİ

- "Alo 174 Gıda Hattı var. Bu hat üzerinden gördükleri olumsuzlukları bildirmelerini isteniyor. Bu şekilde denetimler daha etkin olsun isteniyor. Vatandaşlarımızın Tarım ve Orman Bakanlığına bildirimde bulunmasını istenmektedir. Olumsuzluk üzerinde ihbarlarla yaptırım uygulamaları daha fazladır.
- Gıda denetimleri, 2002'de 39 bin 646 iken 2017'de bir milyon 13 bin 855'e çıktı. Alo 174 Gıda Hattı'nda, 14 Şubat 2009'dan 2017'ye kadar 1 milyon 941 bin 387 aramada, 480 bin 275 başvuru incelendi, 43 bin 619'u hakkında işlem yapıldı. 2012 ile 2017 yılları arasında 19 kez kamuoyuna açıklama yapıldı. 642 firmanın, bin 323 parti ürünü ifşa edildi. 2017'de toplam 85 milyon 674 bin 181 lira idari para cezası kesildi."



PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLÜZARABASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

27

TAKLİT VE TAĞŞİŞ

- Tağşiş;** Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halini tanımlamaktadır. Diğer bir ifade ile "Ürünler temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılması veya miktarının değiştirilmesi veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılması;



PROF. DR. NEVZAT ARTIK, İLLÜZARABASI SAĞLIK BİLİMLERİ KONGRESİ/ANKARA

28

TAĞŞIŞ

- Gıda maddesinin mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi hali; bir şeye yabancı bir şey karıştırarak saflığını bozma; katıştırma” şeklinde de tanımlanmaktadır. Örneklemek gerekirse; tereyağına bitkisel yağ katılarak tamamen tereyağı gibi satılması, peynire nişasta katılması, nar ekşisine, zeytinyağına diğer yağların, bala glikoz ve fruktoz şurubu katılması bir tağşış örneğidir.

PROF. DR. NEVZAT ARTIK, SİĞİLUSARABASI SAĞLIK BİLİMLERİ
KONGRESİ/ANKARA

29

TAKLİT

- **Taklit:** Gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin şekil, bileşim ve nitelikler itibarıyla kendisinde olmayan özellikleri sahip gibi gösterilmesidir. Ürünlerin, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi göstermektir. Meyve şurubunun üzüm pekmezi olarak pazarlanması, yine bitkisel kökenli bir yağın aromalarla ve katkı maddeleri ile tereyağına benzetilerek tereyağı olarak satılması tipik taklit örnekleridir.



PROF. DR. NEVZAT ARTIK, SİĞİLUSARABASI SAĞLIK BİLİMLERİ
KONGRESİ/ANKARA

30

TEŞEKKÜRLER

E-mail: artik@ankara.edu.tr

Tel: 05323637115

PROF. DR. NEVZAT ARTIK, SİĞİLUSARABASI SAĞLIK BİLİMLERİ
KONGRESİ/ANKARA

31