

Zeytinyağı Tesislerinde Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemlerinin Uygulanmasında Ortaya Çıkan Sorunlar ve Öneriler: Milas İlçesi Örneği

Problems Arising in Food Safety and Quality Management System Implementation in Olive Oil Facilities and Suggestions: The Case of Milas District

Figen ÇUKUR¹, Nevin DEMİRBAŞ², Tayfun ÇUKUR¹, Volkan DAYAN¹, Ali Çağlar UZUN¹

¹Muğla Üniversitesi, Milas Sıtkı Koçman Meslek Yüksekokulu, İktisadi ve İdari Programlar Bölümü, Milas/Muğla

²Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Bornova/İzmir

Geliş tarihi: 06.06.2011

Kabul tarihi: 30.06.2011

Özet

Son yıllarda dünyada ve Türkiye’de çiftlikten sofraya gıda güvenliği yaklaşımının önemi gittikçe artmaktadır. Bunun en önemli nedeni, tüketicilerin güvenli ve kaliteli gıdalara olan talebindeki artıştır. Tüketicilerin yüksek beklentileri, üretimde aktif rol üstlenen tesisleri gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini işletmelerinde kurmaları yönünde motive etmektedir. Türkiye’de gıda güvenliğinin sağlanmasında uyulması gereken mevzuat çalışmaları uzun yıllardır devam etmektedir. Bugün için, Türk Gıda Kodeksi çerçevesinde, ürünler bazında hazırlanan yönetmelikler uyulması gereken kuralları belirlerken, kalite yönetim sistemleri de güvenli ve kaliteli üretimi olanaklı kılabilmektedir. Türkiye’nin önemli ihracat ürünlerinden biri olan zeytinyağı için de mevzuat mevcut olmakla birlikte, uygulanmasında ve denetlenmesinde işletmelerden ve işletme dışından kaynaklanan faktörler nedeniyle sorunlar yaşanabilmektedir. Muğla ili, Milas ilçesi ekolojik özellikleri nedeniyle, zeytinyağı üretiminde önemli bir potansiyele sahip olup; ilçede 91 adet zeytinyağı tesisi bulunmaktadır. Bu çalışmada, zeytinyağının üretildiği tesislerde; HACCP, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14000 gibi gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin kurulmasında ve uygulanmasında ortaya çıkan sorunlar belirlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca, belirlenen sorunların çözümü için öneriler de tartışılmıştır. Bu amaçla, 2010 yılında zeytinyağı tesislerini kapsayan bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Zeytinyağı, Gıda güvenliği, Kalite yönetim sistemi, Milas, Muğla

Abstract

In recent years, the importance of food safety approach starting from farm to table is gaining in Turkey and in the world. Increase in consumers demand on safe and qualified food is the most important reason of this. High expectations of consumers, motivates the active production facilities about food safety and quality system implementation. Legislation efforts to provide food safety in Turkey are in progress for many years. For today, regulations based on products coherent to Turkish Food Codex determine the binding rules, and quality management systems enable the safe and qualified production. There is also a regulation for olive oil that is a significant export product for Turkey. However, there may be some problems on implementation and supervision of the regulations because of some factors both from facilities and from external. Milas District in Mugla has an important potential for olive oil production originated from its ecological properties. There are also too many olive oil facilities in Milas. In this study, it is aimed to determine the problems arising in compatibility for regulations and in implementation and installation of food safety and quality management systems in olive oil facilities such as HACCP, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14000. Besides the suggestions to solve determined problems are discussed. For this purpose, a questionnaire was applied to olive oil facilities in 2010.

Key Words: Olive oil, Food safety, Quality management system, Milas, Mugla

1. GİRİŞ

Zeytinyağı insan sağlığı ve beslenmesi açısından önemli bir gıda ürünüdür. Yurtiçi tüketimi ve ihracatı giderek artan Türkiye’de, zeytinyağının tüm gıda ürünlerinde olması gereken hijyen koşullarına ve kalite kriterlerine uygun olarak üretilmesi gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Yapılan birçok araştırmanın sonuçları bunu doğrular niteliktedir. Trakya Bölgesi’nde yapılan bir araştırmaya göre, tüketicilerin gıda ürünlerini satın alırken aradıkları özellikler arasında gıda güvenliği kriterinin %50,1, gıdanın işlenmesi ve hijyenin ise %50,4 oranında önemli olduğu belirtilmektedir (Yılmaz, 2009). Yine, Muğla ilinde yapılan bir araştırmada, tüketicilerin gıda alışverişlerinde %53,7 oranıyla kalite unsurunun çok önemli olduğu belirlenmiştir (Gavcar ve Didin, 2007). Portekiz’de çeşitli gıda ürünlerinde gıda güvenliğine ilişkin tüketici davranışlarının ele alındığı bir diğer araştırmada, zeytinyağında gıda güvenliğinin önemli olduğuna dair katılma oranı 4,21 ölçek ortalamasıyla oldukça yüksek olarak ortaya konmuştur (Lucas, 2004). Akdeniz Bölgesi’nde HACCP gıda kalite sisteminin uygulanması ve yerleştirilmesi üzerine yapılan bir diğer çalışmada, gıda güvenliği ve hijyenin işletmeler açısından en önemli avantaj olduğu belirlenmiştir (Mutlu ve ark, 2003).

Türkiye’de zeytinyağının elde edildiği işleme tesislerinde diğer tarımsal ürünlerde olduğu gibi gıda güvenliği ve kalite sisteminin yerleştirilmesine yönelik yasal düzenlemeler 1995 tarih ve 560 sayılı kararname ile yasallaşmıştır (Tunalıoğlu, 2010). Daha sonraki dönemlerde mevzuat düzenlemelerine hız verilmiştir.

Uygun iklim koşulları nedeniyle Türkiye’nin zeytin üretiminin %8,5’ini ve ağaç sayısının ise yaklaşık %10’unu oluşturan Milas ilçesi, Ege Bölgesi zeytin üretiminde önemli bir yere sahiptir. Milas ilçesinde hem zeytin (dane) hem de zeytinyağı üretim faaliyeti önemli bir geçim kaynağı durumundadır (TKB, 2008; MÖG, 2010). Nitekim Milas ve çevresindeki zeytin üretiminin

yoğunluğuna paralel olarak zeytinyağı tesis sayıları da azımsanmayacak düzeydedir. Zeytinyağı üreten işleme tesislerinde HACCP, ISO 9001, ISO 14000, ISO 22000, Türk Gıda Kodeksi, TS 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı gibi gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin uygulanmasının önündeki engellerin incelenmesi, tüketiciye güvenli ve kaliteli ürün sunulması bakımından önem taşımaktadır.

2. MATERYAL VE METOD

Bu çalışmanın ana materyali, Muğla ili Milas ilçesinde faaliyet gösteren zeytinyağı tesisleriyle yüz yüze yapılan anketlerden elde edilmiştir. Milas Tarım İlçe Müdürlüğü’ne kayıtlı 91 adet zeytinyağı tesisi bulunmaktadır (TKB, 2009). Yapılan telefon görüşmeleri sonucu bazı işletmelerin kapanması ve bazı işletmelerin görüşmeye ikna edilememesi nedeniyle faal durumda olan 60 adet işletmeye ulaşılabilmektedir. Araştırmada bu işletmelerin %50’sini oluşturan 30 adet zeytinyağı tesisi ile anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamına giren işletmelerden elde edilen veriler 2010 yılı Ekim, Kasım, Aralık dönemlerine aittir. Araştırmada işletmecilerin gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri ile ilgili bilgi düzeyleri, sorunları ve önerdikleri çözümler 5’li Likert Ölçeği ile ölçülmüş, verilerin analizinde Likert ortalamaları kullanılmıştır. Buna göre, Likert ortalamalarının 5’e yaklaşması, ilgili konunun önem düzeyinin yüksek olduğunu ifade etmektedir.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

3.1. İncelenen İşletmelerin Sosyo-Ekonomik Özellikleri

Sosyo-ekonomik özellikler kapsamında ele alınan değişkenler; işletmecilerin yaşı, eğitim durumu ve sektördeki deneyim süresi olup; bu özelliklere ilişkin veriler Çizelge 1’de gösterilmiştir. Çizelgeden de izlenebileceği gibi, işletmecilerin yaş ortalaması yaklaşık 53, eğitim ortalaması yaklaşık 8 yıl ve zeytin işleme sektöründeki deneyim süreleri ise ortalama 28 yıl civarındadır.

Çizelge 1. İncelenen işletmelerde işletmecilerin genel özellikleri

Özellikler	Ortalama
İşletmecinin yaşı (yıl)	53.13
İşletmecinin eğitimi (yıl)	07.73
İşletmecinin zeytin işleme sektöründeki deneyim süresi (yıl)	28.43

3.2. İncelenen İşletmelerin Genel Özellikleri

Milas ilçesinde zeytinciliğin geçmişi oldukça eskilere dayandığından ilçedeki zeytinyağı tesislerinin kuruluş yıllarında önemli farklılıklar görülmektedir. Nitekim 1938-1975 yılları arasında kurulan işletmelerin sayısı 9, 1976-2000 yılları arasında kurulanların sayısı 15 ve 2001 yılı sonrası kurulanların sayısı ise 6 adettir. Zeytinyağı tesislerinin 6'sı kolektif şirket, 23'ü adi şirket ve biri ise kooperatiftir.

3.3. İncelenen İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemleri Uygulamalarında Ortaya Çıkan Sorunlar

Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin uygulanmasındaki en önemli sorun 4,13 ölçek ortalamasıyla kamu tarafından yapılması beklenen ve gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerine

ilişkin bilgilendirme toplantılarının yetersizliğidir. Bunu gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin işletmede yer alması için bütçeden fazla pay ayırma gerekliliği izlemektedir (3,90). İşletmede dönemsel çalışma zamanının yoğun olmasının gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin kurulması için gerekli zamanın yaratılmasına engel olması ise bir diğer önemli sorundur (2,30) (Çizelge 2).

3.4. İncelenen İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemlerinin Yararları

İşletmeciler zeytinyağı tesislerinde gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin yer almasının üretilen ürünün markalaşma yoluna gidilmesini kolaylaştıracağını düşünmektedir (4,03). Bunu işletmede, verimlilik ve kaliteli üretimin sağlanması (3,80) ve müşterilerin ürün taleplerinde artış sağlanması (3,67) izlemektedir (Çizelge 3).

Çizelge 2. Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin uygulamasındaki sorunlar hakkında işletmecilerin görüşleri

	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Ölçek Ortalaması
Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin işletmede yer alması için bütçeden fazla pay ayırmak gerekmektedir	4	13,33	2	6,67	2	6,67	7	23,33	15	50,00	3,90
İşletmede çalışma zamanının yoğun olması gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin kurulması için gerekli zamanın yaratılmasına engel olmaktadır.	15	50,00	2	6,67	5	16,67	5	16,67	3	10,00	2,30
İşletmede gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri için eleman sayısı yetersizdir.	20	66,67	-	-	1	3,33	4	13,33	5	16,67	2,13
İşletmede gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini uygulamaya yönelik fiziki imkanlar yetersizdir.	17	56,67	4	13,33	2	6,67	5	16,67	2	6,67	2,03
Kamu tarafından yapılması beklenen ve gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerine ilişkin bilgilendirme toplantıları yetersizdir.	3	10,00	1	3,33	1	3,33	9	30,00	16	53,33	4,13

1. Hiç katılmıyorum 2. Kısmen katılıyorum 3. Orta derecede katılıyorum 4. Katılıyorum 5. Tamamen katılıyorum

Çizelge 3. Gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerinin yararları hakkında işletmecilerin görüşleri

	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Ölçek Ortalaması
İşletmede, verimlilik ve kaliteli üretim sağlanabilir.	4	13,33	4	13,33	3	10,00	2	6,67	17	56,67	3,80
Müşterilerin ürün taleplerinde artış sağlanabilir.	5	16,67	4	13,33	5	16,67	7	23,33	9	30,00	3,67
Üretilen ürünün markalaşmasını kolaylaştırır.	2	6,67	1	3,33	5	16,67	8	26,67	14	46,67	4,03
İhracat imkanlarında artış sağlanabilir.	10	33,33	5	16,67	1	3,33	5	16,67	9	30,00	2,93
İşletme yönetim sisteminde iyileştirmeler sağlanabilir.	10	33,33	1	3,33	5	16,67	7	23,33	7	23,33	3,00
Personelin birbiriyle olan ikili ilişkilerinde olumlu gelişmeler sağlanabilir.	12	40,00	2	6,67	3	10,00	5	16,67	8	26,67	2,83
Firmanın piyasadaki yeri ve önemi artabilir.	6	20,00	1	3,33	5	16,67	5	16,67	13	43,33	3,60

1.Hiç katılmıyorum 2.Kısmen katılıyorum 3.Orta derecede katılıyorum 4.Katılıyorum 5.Tamamen katılıyorum

3.5. İncelenen İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Kaliteyi Etkileyen Sorunlar

İşletmeciler, konu ile ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının gıda güvenliği ve kalite konusundaki seminer ve eğitim çalışmalarının azlığını 4,53 ölçek ortalamasıyla zeytinyağında gıda güvenliği ve kalitesini etkileyen en önemli sorun olarak görmektedir. Firma sahiplerinin gıda güvenliği ve kalite konusunda yeterli bilgiye sahip olmaması gıda güvenliği ve kaliteyi etkileyen önemli bir sorundur (4,03). İşletmeciler açısından önemli diğer bir sorun gerek kamu, gerekse özel sektörde yasal olarak tadım paneli bulunmayışıdır (3,93) (Çizelge 4). Bu durum, kamu ve özel sektör tarafından zaman zaman yapılan tadım panellerinden işletme-

cilerin istenilen düzeyde haberdar olmadığını göstermektedir.

3.6. İncelenen İşletmelerde Gıda Güvenliği ve Kaliteyi Etkileyen Sorunlara İlişkin Çözüm Önerileri

İşletmeciler zeytinyağında gıda güvenliği ve kalitesini etkileyen sorunların çözümünde zeytinyağının paslanmaz çelik tanklarda uygun depo koşullarında muhafaza edilmesi (4,70), teknik ve mevzuat konusunda bilgilendirme toplantılarının sayısının artırılması (4,70) ve devlet desteği sağlanması (4,70) gibi faktörlerin etkili olacağını düşünmektedir (Çizelge 5).

Çizelge 4. Zeytinyağında gıda güvenliği ve kalitesini etkileyen sorunlarla ilgili işletmecilerin görüşleri

	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Ölçek Ortalaması
Firmaya gelen zeytinler genellikle ayıklanıp yıkanmamaktadır.	12	40,00	2	6,67	1	3,33	4	13,33	11	36,67	3,00
Firmalarda taş kırıcılara fazla miktarda zeytin konulmaktadır.	29	96,67	1	3,33	-	-	-	-	-	-	1,03
Zeytinler uzun süre çuvallarda bekletilmektedir.	5	16,67	2	6,67	2	6,67	3	10,00	18	60,00	3,90
Yağın daha kolay elde edilmesi için preslerde yüksek sıcaklıkta su kullanılmaktadır.	7	23,33	2	6,67	2	6,67	2	6,67	17	56,67	3,67
Zeytinyağı uygun olmayan ortamda depolanmaktadır.	4	13,33	3	10,00	3	10,00	6	20,00	14	46,67	3,77
Gerek kamu, gerekse özel sektörde yasal olarak tadım paneli bulunmamaktadır.	2	6,67	3	10,00	6	20,00	3	10,00	16	53,33	3,93
Firma sahipleri gıda güvenliği ve kalite konusunda yeterli bilgiye sahip değildir.	1	3,33	3	10,00	4	13,33	8	26,67	14	46,67	4,03
Konu ile ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının gıda güvenliği ve kalite konusunda seminer/ eğitim çalışmaları çok azdır.	2	6,67	-	-	1	3,33	4	13,33	23	76,67	4,53
Kullanılan alet ve ekipmanlar uygun değildir.	21	70,00	1	3,33	3	10,00	-	-	5	16,67	1,90

1. Hiç katılmıyorum 2. Kısmen katılıyorum 3. Orta derecede katılıyorum 4. Katılıyorum 5. Tamamen katılıyorum

Çizelge 5. Zeytinyağında gıda güvenliği ve kaliteyi etkileyen sorunlara ilişkin çözüm önerileri hakkında işletmecilerin görüşleri

	1	%	2	%	3	%	4	%	5	%	Ölçek Ortalaması
Zeytin hasadı erken dönemde yapılmalıdır.	9	30,00	1	3,33	5	16,67	7	23,33	8	26,67	3,13
Zeytinlerin taşınmasında çuval yerine kasalar kullanılmalıdır.	1	3,33	1	3,33	1	3,33	3	10,00	24	80,00	4,60
Zeytinyağı asitlik, peroksit değeri ve duyuşal özelliklerine göre paslanmaz çelik tanklarda uygun depo koşullarında muhafaza edilmelidir.	-	-	-	-	1	3,33	7	23,33	22	73,33	4,70
Saflık ve kalite kriterlerinin belirlenmesi için akredite olmuş laboratuvarların kurulması gereklidir.	4	13,33	2	6,67	1	3,33	6	20,00	17	56,67	4,00
Teknik ve mevzuat konusundaki bilgilendirme toplantılarının sayısı artırılmalıdır.	1	3,33	-	-	-	-	5	16,67	24	80,00	4,70
Devlet desteği sağlanmalıdır.	1	3,33	-	-	1	3,33	3	10,00	25	83,33	4,70

1. Hiç katılmıyorum 2. Kısmen katılıyorum 3. Orta derecede katılıyorum 4. Katılıyorum 5. Tamamen katılıyorum

4. SONUÇ

Dünya’da ve Türkiye’de çiftlikten sofraya gıda güvenliği yaklaşımının gün geçtikçe önem kazanması, arz zincirinde yer alan firmaların gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemlerini kurmalarını ve uygulamalarını gerekli kılmaktadır. İnsan beslenmesindeki yararları giderek daha fazla keşfedilen zeytinyağının da güvenli ve kaliteli olarak tüketiciye sunulmasında zeytinyağı tesisleri birincil derecede sorumluluk taşımaktadır.

Araştırma alanı olarak seçilen Milas ilçesinde uygun iklim, çevre ve coğrafi koşullar nedeniyle zeytin yoğun olarak üretilmektedir. Zeytin üretimine bağlı olarak zeytinyağı tesis sayısı da oldukça fazladır.

Araştırma sonuçlarına göre, işletmecilerin gıda güvenliği ve kalite kriterleri konusunda yeterli

bilgiye sahip olmadıkları dikkati çekmektedir. Bu nedenle, öncelikle işletmecilerin bilgi eksikliklerinin giderilmesi amacıyla yöredeki konu ile ilgili paydaşların zeytinyağında gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemleri hakkında bilgilendirme çalışmaları yapmaları gereklidir. Seminer, panel vb. toplantılar ilk akla gelen bilgilendirme faaliyetleri arasındadır. Diğer yandan işletmeciler; üreticilerin üretim, hasat, depolama ve nakliye aşamalarındaki uygulama hatalarından kaynaklanan sorunlardan dolayı zeytinyağı kalitesinin olumsuz etkilendiğini de belirtmektedir. Bu nedenle zeytin üreticilerine de gerekli teknik bilgilerin yayımı, zeytinyağında gıda güvenliği koşullarının sağlanması açısından önemli görülmektedir. Böylelikle gıda güvenliği zincirindeki önemli aktörlerden olan çiftçi ve işletmeciler kaliteli zeytinyağı üretimini entegre bir şekilde sağlayabilecektir.

Kaynaklar

- Gavcar, E., Didin, S., 2007. Tüketicilerin “Perakendeci Markalı Ürünleri” Satın Alma Kararlarını Etkileyen Faktörler: Muğla İli Merkezinde Bir Araştırma, ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt 3; Sayı 6, ss 21-32.
- Lucas, M., 2004. Consumer Perceptions and Attitudes towards Food Safety in Portugal, Universidade de Evora – Dep. Gestao de Empresas, 84 th EAAE Seminar ‘Food Safety in a Dynamic World’, Zeist, The Netherlands, February 8 - 11, 2004.
- MÖG, Milas Önder Gazetesi, 2010. “Zeytinyağı Destekleme Prim Ödemeleri Başladı”, www.milasonder.com, Erişim tarihi: 02.12.2010.
- Mutlu, S., Bal, T., Say, D., Emeksiz, F., 2003. The Adoption and Implementation of the Food Quality System (HACCP) in Mediterranean Region of Turkey, 83rd EAAE Seminar, 4-7 September, Chania, Crete, Greece.
- TKB, 2008. İlimizin Tarımsal Durumu, Muğla Tarımına Bakış, Muğla Tarım İl Müdürlüğü, Muğla, <http://www.mugla-tarim.gov.tr/e.php?e=0&z=tarimsal,yapi&d=genel>, Erişim tarihi: 05.08.2009.
- TKB, 2009. Milas Tarım İlçe Müdürlüğü Kayıtları, Aralık, 2009.
- Tunalıoğlu, R., 2010. Türkiye’de Zeytinyağı Pazarlamasında Gıda Güvenliği ve Kalite Güvence Sistemlerinin Uygulanması ve Gelişmelerin Değerlendirilmesi, Tarım Ekonomisi Dergisi, 16 (2): 59-66.
- Yılmaz, R., Oraman, Y., İnan, İ.H., 2009. Gıda Ürünlerine İlişkin Tüketici Davranış Dinamiklerinin Belirlenmesi: Trakya Örneği, Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2009 6, (1).

İLETİŞİM

Yrd. Doç. Dr. Figen ÇUKUR
Muğla Üniversitesi, Milas Sıtkı Koçman Meslek Yüksekokulu,
İktisadi ve İdari Programlar Bölümü, Milas/Muğla
E-posta: figenc@mu.edu.tr