

## ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE HACCP UYGULAMASININ ÖNEMİ VE KAZANDIRACAKLARI\*

### IMPORTANCE AND BENEFITS OF HACCP IN OLIVE OIL PRODUCTION

Gülgün YILDIZ TIRYAKI<sup>1</sup>

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kahramanmaraş

**ÖZET:** Uluslararası ticaretin gelişmesi, tüketicinin bilinçlenmesi, gıda ürünleri satın almada çeşitlilik ve farklılık taleplerinin yanı sıra sağlık ve çevre kaygısının artması, üreticilerin ve karar alıcıların konuya daha hassas ve bilinçli yaklaşımlarını sağlamıştır. Bu bağlamda, küreselleşen dünyada, HACCP uluslararası platformda kabul görmüş, bilimsel temele dayalı önleyici bir sistem olarak gıda güvenilirliğinde yerini almıştır. Bu itibarla, uluslararası mevzuatlara uyum sağlamak ve Türkiye'nin pazar payının artırılması yönünden HACCP sistemi, işletmeler açısından giderek önem kazanmıştır. Bu çalışma ile, ülke ekonomisi açısından büyük önemi olan zeytinyağı üretiminde HACCP uygulamasının önemi ve kazandırdıkları ele alınacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** HACCP, gıda güvenilirliği, zeytinyağı, Türkiye.

**ABSTRACT:** In order to develop international trade, costumer conscious, difference in buying food products and demand and in addition to these increase in anxiety of environment and health cause more sensitive and more conscious producer and manager. Because of these reason, HACCP is accepted as a preventive system, for food safety, depend on scientific bases at all over the world. The importance of HACCP system increases for most of the companies, in order to adoption of international rules and rises in market share of Turkey. In this study, the importance and advantages of HACCP in olive oil production which is big important for Turkish economy are evaluated.

**Key Words:** HACCP, food safety, olive oil, Turkey.

### GİRİŞ

Küreselleşmeyle iletişimdeki ve taşımacılıktaki gelişmeler, ticarete konu olan ürünlerin kapsamını genişletmiş, dünyanın bir köşesinde üretilen ürünü öbür köşesinde pazarlanabilir hale getirmiştir. Gıdalardan kaynaklanan hastalıkların ve bunların sebep olduğu ölümlerin artması nedeniyle gıda maddelerinin tüketici sağlığına zarar vermeyecek nitelikte güvenli olarak üretilmesi zorunluluğu ve bu amaca yönelik mevzuatın oluşturulması hususu da giderek önem kazanmış ve pazarlanan ürünlerin güvenilirliğini sağlamak için bir takım tedbirlerin alınmasını zorunlu hale getirmiştir (Antle 1999, Unnevehr ve Jensen 1999).

Türkçede "Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi" olarak karşılık bulan HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points), tüm dünyada tanınıp kabul görmüş ve gıda sanayiinde dünya çapında başarısını kanıtlamış bir gıda güvenliği ve risk yönetimidir. HACCP sistemi, son ürünlerdeki kontrole bağlı gecikmeler veya dönüşümsüz olumsuzluklar sonucu gelişebilecek tehlikeleri engelleyerek koruyucu önlemleri baştan belirlemeyi amaçlamaktadır (Marsilio 2002). Bu sebeple, gıda işleyen, paketleyen, taşıyan ve dağıtan tüm sektörlerle uygulanmaktadır.

HACCP, Birleşmiş Milletlere bağlı Dünya Sağlık Teşkilatı tarafından önerilen, ABD, Avrupa Birliği ülkelerinde ve ülkemizde yasal açıdan uyulması gereken bir uygulamadır. 1995'de Avrupa Ekonomik

\* Türkiye 8. Gıda Kongresinde sunulmuştur.

<sup>1</sup> E-posta: gulgunyildiz@hotmail.com

Topluluğu'nda zorunlu olan HACCP uygulamaları, Türkiye'de 09.06.2001 tarihinde gıda üretimi yapan ve gıda ile temas eden materyalleri üreten işletmelerde de yürürlüğe girmiştir. Günümüzde gıda ithalatı gerçekleştiren ülkeler, HACCP programını zorunlu olarak uygulayan ülkeler ve işletmelerden gıda ithalatı yapmaktadır. Dünya zeytinyağı üretiminde 5. sırada ve ihracatda 4. sırada olan ülkemiz için zeytinyağı üretiminde HACCP uygulamaları ekonomimiz açısından büyük önem arz etmektedir.

İspanya'da yapılan bir çalışmada (Pardo, Perez, Andres and Alvarruiz 2002), zeytinlerin kabulü ve seçimi, suyun temini ile zeytinlerin bekletilmesi aşamalarının zeytinyağı üretiminde kritik kontrol noktaları olduğu belirlenmiştir. Ancak ülkemizde varolan alt yapı ve teknolojik bilgi eksikliği nedeniyle yukarıda belirtilen kritik kontrol noktalarına ilave olarak, katı-sıvı fazların ayrılması basamağı ile zeytinyağlarının depolanması basamakları da karşımıza kritik kontrol noktası olarak çıkmaktadır (Tiryaki Yıldız ve Köseoğlu 2003). Bilindiği üzere kritik kontrol noktaları, tüketici sağlığında problemlere neden olabilecek tehlikeleri durdurmak için proste kontrol koyduğumuz basamaklardır. Güvenli zeytinyağı üretiminin ana hedefine kritik kontrol noktalarının hergün etkin olarak yönetilmesi ile ulaşılabilir.

### HACCP UYGULAMASININ ÖNEMİ VE KAZANDIRACAKLARI

Zeytinyağı da bir gıda olduğundan HACCP in üstünlükleri sıralanırken genel bir ifade olarak gıda terimi kullanılacaktır. Gıda güvenliğini sağlamak için etkin bir yöntem olan HACCP, işletmeye, tüketiciye ve ülkeye önemli avantajlar sağlar (Özçiçek 2002, Ertürk 2003). En önemli fayda güvenli gıda üretimidir. Diğerleri ise:

- İşletme personelinin gerek hijyen, gerekse HACCP konusunda eğitilmesini sağlar ve ürün güvenliğinin nasıl sağlanabileceğini öğretir. Böylece, çalışanların gıda üretim sürecini daha iyi anlamalarını ve kontrol etmelerini ve üretimde daha etkin olmalarını sağlar.

- Kritik testlerin yerinde ve hızlı olarak yapılmasını sağlar.
- İşletmede kayıt ve dokümantasyon tutulmasını sağlar.
- Üretim parametrelerindeki ani değişikliklerin ürün kaybına meydan vermeden düzeltilmesini sağlar. Böylece, hatalı ürün riskini ortadan kaldırarak kaynakların etkin kullanımını sağlayarak maliyetleri düşürür.
- Ürün güvenlik problemlerini önler.
- Ekonomik üretimin sağlanması sonucu ürünün pazarlama gücünü artırır ve müşteri güvenini kazandırarak pazarda rekabet avantajı yaratır.
- Tüketicilerin ve işverenlerin gıdalardan doğan hastalıklar karşısında ekonomik kayıplarını da azaltır.
- Tüketicinin güvenilirlik kontrolü yapma çabası ve riskler hakkında endişeleri azalacağından tüketici faydasını artırır.
- Sağlıklı gıda üretimini temin eder ve firmaya güveni artırır.- Güvenli gıda üretmek için geliştirilmiş olan yasal zorunluluklara uyumu kolaylaştırır ve yurt içinde daha etkin bir kontrol sistemi sağlar.
- HACCP uygulamaları, gerek Avrupa Birliği Direktifleri gerek Kodeks Alimentarius standartlarına ve uluslararası mevzuata uyum sağlamaya ivme kazandırır.
- Ayrıca HACCP, uluslararası ticarete engellerin azalmasına ve dünya pazarlarında işletmelerin daha etkin rekabet etmesine yardım ederek ihracat ve kârlılıkta artış sağlayacak ve böylece ülke ekonomisine de katkı sağlanacaktır (Anonymous 2004)

### SONUÇ ve ÖNERİLER

HACCP, ülke mevzuatının uluslararası mevzuat ile uyumlu hale getirme çalışmalarına ivme kazandıracaktır. Bu kapsamda, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı "yeni gıda yasası ile HACCP" konusunda önemli çalışmalar yapmaktadır. Bir yandan da özel sektör, kendini doğrudan ilgilendirdiğinden, her zaman olduğu gibi bireysel çabasını göstermektedir. Diğer yandan, biliyoruz ki zeytinyağında da kendine yeterliliği artan AB, özellikle Türkiye'den olan ihracatında her geçen yıl yeni yaptırımlarla Türk zeytinyağı ihracatçısını güç durumlara düşürmektedir. Yakın bir gelecekte HACCP'in bu yaptırımlar içerisinde yer alması olasıdır.

Kamusal çalışmaların gecikmesi durumunda bile, HACCP kriterlerine uygun çalışan firmaların ihracattaki şansları yüksek olacaktır. Bu nedenle, Avrupa pazarına ihracat yapan firmalarımızın bir an önce gerekli yatırımları ve firma içi düzenlemeleri yaparak, kalite, güvenlik ve çevre standartları ile ilgili sorunlarını çözmeleri gerekmektedir. Zeytinyağı sektöründe, fabrikadan ihracata uzanan süreçte HACCP kriterlerinin uygulanıyor olması, kuşkusuz en çok özel sektörü memnun edecektir. Zeytinyağı işletmelerinde etkin HACCP uygulamasıyla üretilen kaliteli ve güvenilir naturel zeytinyağlarının tüketiciye sunulması, halk sağlığının koruyacak, üretici ve tüketici menfaatlerinin korunmasını sağlayacaktır. Çünkü, HACCP programları; zeytinyağı işletmelerindeki mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeleri minimum düzeye indirecektir. Şirket politikası olarak HACCP sisteminin benimsenmiş olması, zeytinyağı güvenliğinin güvenceye alınmasını ve firma ismine zarar gelmesini önleyecektir. HACCP uygulaması, zeytinyağı üretiminin her aşamasında kontrol ve denetimi kolaylaştıracak, üretimden kaynaklanan maliyetlerin aşağıya çekerek Türk zeytinyağının dünya pazarlarında rekabet şansını artıracak ve sanayinin önünü açacaktır. Sonuç olarak HACCP uygulaması, zeytinyağı sektörünün ülke ekonomisine katkısını artıracaktır.

### TEŞEKKÜR

Sayın Dr. Renan Tunalıoğlu'na (TKB Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Ankara) değerli katkılarından dolayı teşekkürü bir borç biliyorum.

### KAYNAKLAR

- Anonymous 2004. <http://www.fda.gov>
- Antle JM. 1999. Benefits and Costs of Food Safety Regulation, *Food Policy*, 24: 605-623.
- Ertürk YE. 2003. Dünya'da ve Türkiye'de kritik noktalarda tehlike kontrolü (HACCP) uygulaması. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Semineri, Ankara.
- Marsilio V. 2002. Sensory analysis of table olives. *Olivae*, 90: 32-41.
- Özçiçek C. 2002. Tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besin bileşimi konusunda bilgi düzeyleri (Adana örneği), Çukurova Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Doktora Tezi, Adana.
- Pardo JE, Perez JI, Andres M and Alvarruiz A. 2002. Application del sistema de analisis de peligros y puntos de control critico (APPCC) en la linea de elaboracion de aceite de oliva virgen. *Grasas Y Aceites*, 53(3): 309-318.
- Tiryaki Yıldız G ve Köseoğlu O. 2003. Üç-Fazlı Kontinu Sistem Zeytinyağı Üretiminde Haccp'e Giriş: Tehlike Analizi. Türkiye 1. Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Sempozyumu, 102-106 S, 02-03 Ekim, İzmir.
- Unnevehr LJ and Jensen HH. 1999. The Economics Implications Of Using HACCP As A Food Safety Regulatory Standard, *Food Policy*, 24:625-635.