

## KAYNAĞINDAN SOFRAYA SU ÜRÜNLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ

Hacı SAVAŞ  
Veteriner Hekim

### Giriş:

Dünyada ve ülkemizde insan gıdası olarak tüketilen su ürünleri, avcılık ve yetiştiricilik yolu ile olmak üzere iki şekilde elde edilmektedir. Her iki yoldan elde edilen ürünler yine tatlı sular ve denizler olmak üzere iki farklı su kaynağından gelmektedir. Gerek avcılık yoluyla ve gerekse yetiştiricilik yoluyla elde edilen bu ürünler tüketicinin sofrasına gelinceye kadar bir çok aşamadan geçmektedir. Protein ve besleyici değeri çok yüksek olan bu tür hayvansal gıdalarda en önemli konu, ürünün temiz, sağlıklı ve hijyenik şartlarda tüketiciye sunulmasıdır. Giderek bilinçlenen tüketicilerin istek ve beklentileri de bu yöndedir. Çünkü bilinmektedir ki bu tür ürünler uygun olmayan üretim, depolanma ve satış yerlerinde hızla bozulmaktadır. Et kalitesinde meydana gelen bu tür bozulmalar da tüketiciler için ciddi sağlık sorunlarına, zehirlenmelere ve hatta ölümlere neden olmaktadır. Günümüzde bütün

dünyada temel kural şudur "Temiz çevre, Sağlıklı ürün". Sağlıklı üründen kasıt; gerek avcılık yoluyla, gerekse yetiştiricilik yoluyla olsun, elde edilen ürünlerde, insan sağlığına zararlı, belirlenen limitlerin üstünde organik ve inorganik herhangi bir kalıntı bulunmaması, genetik ve kimyasal uygulamalarla elde edilmiş olmaması (yetiştiricilik yoluyla üretilen ürünlerde), ürünün herhangi bir nedenle mikrobiyolojik bulaşma sonucu bozulmaya maruz kalmamış olmasıdır.

### Türkiye'de durum:

Ülkemizde, ürünün tüketiciye güvenli ve hijyen kurallarına uygun bir şekilde sunulması için bazı kontrol ve denetim mekanizmaları oluşturulmuştur. İlgili kamu kuruluşları arasında yetki paylaşımı konusunda sorunlar olmasına rağmen su ürünlerinin denetim ve kontrolü büyük ölçüde Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yerine getirilmektedir. Bakanlık bu denetimi;

1380 Sayılı Su Ürünleri Kanunu  
5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun,  
Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik,  
Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmelik,  
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği,  
Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni Ve Gıda Sicili Ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik,  
Su Ürünleri Yönetmeliği  
Su Ürünleri Yetiştiriciliği Yönetmeliği  
Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yönetmeliği  
Balıkçı Barınakları Yönetmeliği  
Sabit su ürünleri perakende satış yerleri denetim genelgesi  
Su ürünleri işleme değerlendirme tesislerine çalışma izni verilmesi genelgesi



Resim 1. Hijyen şartlarına uygun olmayan perakende satış yeri



**Su ürünleri işleme değerlendirme talimatı;** gibi çok sayıda yasal ve idari düzenleme ile uygulamaya çalışmaktadır. Ancak bütün bu organizasyon, yasal mevzuat ve idari denetimlere rağmen ülkemizin; su ürünleri gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uyma konusunda gelişmiş ülkeler ile AB'nin gerisinde olduğu anlaşılmaktadır. Çünkü AB ile yapılan müzakerelerde en zor başlıkların ortak tarım ve balıkçılık politikalarının belirlenmesi konusunda olacağı ifade edilmektedir.

### **Avrupa Birliği'nde Durum ve Uyum Çalışmaları:**

Bu konuda temel düzenlemeler Ortak Tarım Politikaları kapsamında oluşturulan Ortak Balıkçılık Politikaları (OBP) ile yıllar içinde yayımlanan çeşitli AB direktifleridir. Burada yapılması istenen konuların başında:

#### **Hijyen kurallarının uygulanması :**

"Su ürünlerinin yetiştiricilik ve avcılıktan başlayarak, işleme, üretim, nakil ve tüketimine kadar olan tüm aşamalarında alınacak sağlık önlemleri ile tesiste çalışan personelin uyacağı sağlık kuralları ve bunların uygulama usul ve esasları ile ilgili kriterler" anlamındadır.

#### **Kritik Kontrol Noktaları ve Risk Analizleri (HACCP):**

"Güvenilir gıdaların üretimi sürecinde, tehlike analizleri yaparak kritik noktaları belirleyen ve izleyen, problemin henüz daha oluşmadan önlenmesini amaçlayan gıda güvenliği sistemi."

Anlamındaki her iki prosedürün eksiksiz uygulanarak, ürünlerin insan sağlığı için hiçbir risk içermeden üretimi ve tüketiciye sunumudur. Ülkemizde de son yıllarda AB uyum süreci kapsamında bazı çalışmalar yapılmaktadır. Bu çalışmaların esasını teşkil eden denetim ve kontrol mekanizmalarının; Su ürünlerinin yetiştirildiği ve avlandığı alanlarda, karaya çıkartıldığı noktalarda ve satış yerlerinde olması hedeflenmektedir. Bu hedefe uygun olarak 6 kritik kontrol noktası oluşturulması düşünülmektedir.

**Bunlar:**Denizler ve iç sular, karaya çıkış noktaları, balıkçı limanları, toptan ve perakende satış yerleri, işleme ve değerlendirme tesisleri ile



Resim 2. Hijyen şartlarına uygun perakende satış yeri

soğuk hava depolama üniteleridir.

### **Avcılık yolu ile elde edilen ürünlerde gemiden sofraya gıda güvenliği ve hijyen kuralları zinciri:**

Bu konuda uyulması gereken kurallar Bakanlığın Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliğinde detaylı bir şekilde açıklanmıştır. Burada sadece bazı kritik noktalara ve günlük hayatta gözlemlediğimiz bazı aksaklıklara değinilecektir.

1-Avcılıkta kullanılan geminin ürünle temas eden yüzeylerinin temiz ve hijyenik olması, mikrobiyolojik bulaşmanın engellenmesi

2-Personelin uygun ve kolay temizlenebilir kıyafet giymesi,

3-Bulaşmanın engellenmesi için avlanan ürünün içinde vücut bütünlüğü bozulmuş ve parçalanmış olanların ayıklanması

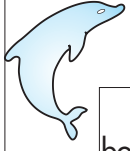
4-Avlanan ürünün muhafazası ve nakli için temizlenebilir, ahşap olmayan kasaların kullanılması

5-Gemiden sofraya her aşamada ürün, zemin, yüzey ve her türlü donanımın temizliğinde içilebilir tatlı su kullanılması

6-Avlanmadan hemen sonra başlamak üzere karaya çıkış noktasına kadar soğuk zincire riayet edilerek, ürünün ya soğuk hava deposunda ya da buz içinde tutulması,

7-Karaya çıkış noktasından sonra ürünün fazla bekletilmeden yine soğuk muhafazalı ve kapalı araçlarla toptan satış yerlerine nakli,

8-Toptan satış yerlerinde satılan ürünlerin aynı yöntemle ve soğutulabilir, kapalı araçlarla perakende satış yerlerine nakli,



## Kaynağından Sofraya

9-Sabit perakende satış yerlerinde ürünün satışı boyunca soğuk muhafazanın korunması, ürünün tezgâhta buz üstünde/içinde sergilenmesi (Resim 2),

10-Kimyasal boyalar ile boyalı ahşap kaplarda ve soğuk zincir olmadan sergilenmemesi (Resim 1)

11-Ürünün satıldığı yerde iç organ çıkarılması işleminin yapılmaması,

12-Ürünle temas eden tüm yüzey, alet ve donanımın her gün düzenli olarak, insan sağlığına zararlı olmayan ve kalıntı bırakmayan dezenfektan ile temizlenmesi,

13-Belediyelerle işbirliği yapılarak mahalle aralarında ve semt pazarlarında gayri sıhhi bir şekilde açık araçlarda veya tekerlekli tezgâhlarda patates soğan satar gibi balık satışına izin verilmemesi ve kurallara uygun satışın sağlanması.

### **Yetiştiricilik yolu ile elde edilen ürünlerde havuzdan/kafesten sofraya gıda güvenliği ve hijyen kuralları zinciri:**

Yetiştiriciliğin, limitlerin üstünde organik ve inorganik herhangi bir kalıntı içermeyen temiz sularda yapılması.

Kullanılan yemlerde büyümeyi hızlandırıcı, insan sağlığına zararlı ve ette kalıntı bırakan hormon ve benzeri kimyasal maddelerin bulunmaması.

Büyüme performansını artırmak için kimyasal madde veya çeşitli yöntemler kullanılarak ürünün cinsiyetinin değiştirilmemesi

i.

Gen aktarımı veya gen değişikliği yolu ile genetik modifikasyon yapılmaması ve bu tür ürünlerin satışa sunulmaması.

Gerek koruyucu ve gerekse tedavi edici amaçla herhangi bir teşhise dayanmayan ve reçete dışında rastgele kimyasal madde ve antibiyotik kullanılmaması.

### **Yasaklanmış ilaçlar kullanılmaması.**

Hasattan veya pazara sunumdan önce ürünlerin insan sağlığı için tehlikeli ve kalıntı bırakan kimyasallar yönünden ve zoonoz (insana bulaşabilen ) bakteri ile parazitler yönünden kontrol edilmesi.

Hasattan sofraya kadar geçen aşamaların, yukarıda avcılıkla elde edilen ürünler konusunda bahsedildiği gibi soğuk zincir ve hijyen kurallarına uygun yapılması.

### **Sonuç:**

Ülkemizin Tarım ve Balıkçılık politikaları yönünden AB'ne tam entegrasyonu ve bakanlığın yeniden yapılandırılması durumunda bir çok konunun mevzuat çerçevesinde daha kolay çözümlenebileceği düşünülebilir. Ancak zihniyet ve uygulamalarda radikal değişikliklerin olmadığı, denetim ve kontrollerin tam ve etkin uygulanmadığı durumlarda mevzuat kâğıt üzerinde kalmaktan öteye gidemez.

