

JAPONYA'DA SU ÜRÜNLERİ SAĞLIĞINA GENEL BİR BAKIŞ

Hacı SAVAS – SÜMAE, Su Ürünleri Sağlığı Bölüm Başkanı

İrili ufaklı binlerce adadan oluşan Japonya'ya (Tokyo) ayak basıldığında, ilk dikkati çeken şey yüz binlerce insanın kenti bir ağ gibi saran otoyollar, alt üst geçitler, demiryolları ve son derece karmaşık metro sistemleri ile bir yerlere gitmek için koşuşturma içinde olmalarıdır.

İkinci dikkati çeken şey ise büyük olsun, küçük olsun herhangi bir markete girildiğinde gıda bölümündeki rafların yarısından çoğunun deniz ürünlerinden oluştuğunun görülmesidir. Taze, dondurulmuş, pişmiş, yarı pişmiş, salamura, konserve olarak her türlü balık ve deniz orijinli ürünün bulunduğu bu reyonları dolaşmak ve türlerin ismini öğrenmek bile insanın saatlerini alabilir. Ancak biraz düşününce toprakları büyük oranda dağlık ve yetersiz olan, çok kalabalık bir nüfus barındıran, aynı zamanda da her tarafı denizlerle çevrili olan bu adalar ülkesinde deniz ürünleri tüketiminin neden bu kadar önemli ve ağırlıklı bir yer tuttuğu anlaşılabilir. Tabii burada en önemli noktalardan biri, bütün bu deniz kökenli gıdaların nasıl sağlıklı bir şekilde üretilip son derece hijyenik şartlarda tüketiciye sunulduğu konusudur.



Japonya'da sağlık bir bütün olarak ele alınmaktadır ve nihai olarak düşünülen insan sağlığıdır. İnsanların sağlıklı olabilmesi, içinde yaşanılan çevrenin ve tüketilen gıdaların da sağlıklı olmasını gerektirmektedir. Tüketicilerin de bu konuda büyük bir bilinçle sahip olduğu ve sağlıklı ürün seçiminde çok hassas davrandığı dikkati çekmektedir.

Su ürünleri sağlığı denince ilk akla gelen; hastalısız, insan sağlığına zararlı herhangi bir

kalıntı içermeyen, genetik yapısı ile oynanmamış, hijyenik ortamlarda ileri teknoloji ile üretilen ürünler anlaşılmaktadır. Su ürünleri sektöründe dünyanın önde gelen üreticisi, ihracatçısı, ithalatçısı ve tüketicisi konumunda bulunan Japonya'da bütün bu sistemin kurulması ve iyi çalışması için ülkesel düzeyde gerek devlet tarafından ve gerekse balıkçılık kooperatifleri tarafından çok çeşitli ve etkin organizasyonlar yapılandırılmıştır. Bu amaçla, ülkenin çeşitli yerlerine dağılmış deniz ürünleri için ayrı, iç su ürünleri için ayrı araştırma enstitüleri, bölge araştırma ve uygulama istasyonları, haçeri tesisleri ve birçok yerel istasyon bulunmaktadır. Her kuruluş belirli bir konuda uzmanlaşmış olup o konuda detaylı araştırmalar yapmaktadır. Bütün bu kuruluşlar üniversiteler ve özel sektör ile çok sıkı bir işbirliği içinde olup bilimsel bilgi paylaşımı esasına göre çalışmaktadırlar. Yapılan araştırma ve incelemeler de yayımlanarak kimin ne tür araştırma yaptığından konu ile ilgili herkesin haberi olmaktadır. Hangi konuda araştırma yapılırsa yapılsın ve araştırmayı hangi kuruluş yaparsa yapsın, mutlaka konusunda söz sahibi olan bir üniversite öğretim elemanı ile işbirliği yapılmaktadır.

Kuruluşların çoğunda su ürünleri sağlığı ile ilgili birimler bulunmaktadır. Ancak bu birimler sadece kendi bölgelerinde bulunan ve yetiştiriciliği yapılan türlerin spesifik ve önemli hastalıkları ile ilgili araştırmalar yapmaktadır. Genel anlamda, ülkenin deniz ve iç sularındaki balık ve diğer su ürünlerinde görülen hastalıkların haritası çıkarılmıştır. Ülke balıkçılığına verdikleri ekonomik kayıplar ile zararın şiddetine göre hastalıklar sıralanarak öncelikler ve mücadele stratejileri belirlenmekte, araştırmalar bu konularda yoğunlaşmaktadır.

Yüksek teknolojinin de yoğun olarak kullanıldığı Japonya'da ana amaç kültürü yapılan ve doğal ortamlarda yetiştirilen türlerin, üst seviyede koruyucu önlemler alınarak hastalanmalarını engellemektir. İşletmelerin patojen etkenlerle kontamine olma riski en aza indirilmekte ve hastalık mevcut ise kontrol altında tutulmaya çalışılmaktadır (zaten üretim tesisleri bilimsel ve teknik kurallara uygun yapıldığından yapısal nedenlerden kaynaklanan

hastalık riskleri ve ekonomik kayıplar daha baştan elimine edilmektedir). Bunun için gerek denizler ve gerekse iç su kaynakları önemli hastalıklar yönünden düzenli aralıklarla taranarak oluşabilecek riskler önceden tanımlanmakta ve muhtemel hastalık yayılmaları önlenmektedir.

Günümüzde Japonya'da birçok hastalık sorun olmaktan çıkarılıp kontrol altına alınmış durumdadır. Ancak bütün bu önlemlere rağmen bazı viral hastalıklar hala sorun olmaya devam etmekte ve zaman zaman önemli ekonomik kayıplara yol açmaktadır. Bunun nedenlerinden biri de yukarıda değinildiği gibi balıkçılık sektörünün çok büyük bir ticari hacme sahip olması ve uluslararası bağlantıların yoğunluğudur.

Herhangi bir hastalığın (özellikle virüs hastalıkları) bulaşması durumunda o hastalığın kontrol altına alınması ve eradikasyonunun çok zor olduğunun bilincinde olan işletmeler ile araştırma kuruluşları, bulaşmaya sebep olabilecek her noktada çok sıkı denetim ve kontrol mekanizmaları kurmuştur. Tesislere giren sular ve çıkan atık sular ozon sistemleri ile dezenfekte edilmekte, ana kapıdan girişten itibaren her bölüme girerken ayakkabılar değiştirilmekte, araştırma laboratuvarlarına giriş ve çıkışlarda tüm vücut ve elbiseler dezenfekte edilmektedir. Her bölümün alet ve ekipmanları ile araştırma amaçlı malzemeleri o bölüme ait olup kesinlikle başka bölüm ve laboratuvarlarda kullanılmamaktadır. Her tesiste mutlaka bir karantina ünitesi bulunmakta ve karantina kurallarına harfiyen riayet edilmektedir. Biyoteknolojik ve genetik amaçlı araştırmaların yapıldığı laboratuvar ve bölümlere ise görevliden başka hiç kimse alınmamaktadır.



Her alanda olduğu gibi hastalıklar ile ilgili konularda da araştırmalar büyük bir ciddiyetle ve detaylı bir şekilde yapılmakta, araştırma ve araştırmacılar her yönden desteklenmektedir. Yapılan çalışmaların özelliğine göre hastalık

laboratuvarları araç-gereç donanımı yönünden eksiksiz olup malzeme temininde herhangi bir sorun yaşanmamaktadır. Çünkü bir ileri teknoloji ülkesi olan Japonya'da kullanılan laboratuvar cihazları ile malzemelerin çoğu da bu ülkede üretilmektedir.

Dikkati çeken en önemli konulardan biri de herhangi bir işletmede bir hastalık çıktığında veya nedeni bilinmeyen ölümler olduğunda işletme sahibinin nasıl hareket edeceğini ve nereye başvurması gerektiğini bilmesidir. İncelenmek üzere numune alımı ve nakli bilimsel kurallara göre yapılmakta ve en seri şekilde ilgili laboratuvara ulaştırılmaktadır. Hastalık teşhisi yapılmadan kesinlikle tedavi amaçlı herhangi bir ilaç kullanılmamaktadır. Esasen Japonya'da tedavi amaçlı kullanılan ilaç sayısı da sınırlıdır. Ayrıca hastalıkların ilaçlarla tedavi edilip kontrol altına alınması yerine biyolojik mücadele yöntemleri üzerine de araştırmalar yapılmaktadır. (Örneğin; Patojen bir virüs için spesifik olan ve laboratuvar ortamında üretilen anti viral partiküllerin taşıyıcı mikro organizmalar, canlı veya suni yemlerle balıklara yedirilerek bazı viral hastalıkların önlenmesine yönelik araştırmalar gibi.)

Ülkemizde rahatça bulunabilen ve laboratuvar teşhisi yapılmadan bol miktarda bilinçsizce kullanılan birçok ilaç (özellikle bazı anti bakteriyel ilaçlar ve kimyasal maddeler) Japonya'da yasaklanmış durumdadır. Kullanılan tüm ilaçlar su ürünleri alanında kullanıma uygun formülasyon ve ambalajda, ruhsatlı olarak piyasaya sunulmaktadır. Böylece bilinçsiz ilaç kullanımı önlenerek hem sağlıklı ve doğru tedavi yapılmakta, hem yanlış ilaç kullanımı sonucu gereksiz masraflar önlenmekte, hem de kimyasal kalıntıların insan sağlığına verebileceği olumsuz etki ve çevre kirlenmesi sorunu ortadan kaldırılmaktadır. Bu aslında tüketicinin de bilinçli olmasından kaynaklanmaktadır. Çünkü tüketiciler herhangi bir kimyasal kalıntı içeren, genetik yapısı ile oynanmış, yanlış ve gereksiz ilaç kullanımı sonucu kendi sağlıklarını da tehdit edebilecek dirençli mikroorganizmaların gelişeceğinin bilincinde olarak bu tür uygulamalara maruz kalan ürünleri tüketmek istememektedirler. Bugün ülkemizin en önemli sorunlarından biri olan yanlış ve bilinçsiz ilaç tüketimi sonucu oluşan sağlık problemleri ve ekonomik kayıplar dikkate alındığında Japonya'daki bu uygulamanın önemi daha da iyi anlaşılmaktadır.

Sonuç olarak, Japonya bir çok konuda olduğu gibi su ürünleri sağlığı alanında da problemlerini büyük oranda çözmüş bir ülke konumundadır.

