

## AT ETİ YEMekten DAHA KÖTÜ NE OLABİLİR ?

29.12.2017

Son günlerde yine ve yeniden bizlere at eti yedirildiği haberleri gündeme girdi. Önceki benzer durumlarda Odamız görüşlerini kamuoyuyla paylaşmış, yetkililerin bundan sonra görevlerini daha titizlikle yerine getirmelerine dair umutlarımızı ifade etmiştik.

Peki sonrasında ne oldu?

Toplum adına denetim yetkisini kullanan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, resmi kontrol sayısı ve niteliğini mi arttırdı?

Bakanlık tarım ve hayvancılık politikalarını revize ederek ülke hayvancılığının kısa, orta ve uzun vadede gelişmesi ve dolayısı ile et fiyatlarının düşmesini mi sağladı? Yoksa yükselen tepkileri baskılamak amacıyla canlı hayvanın yanı sıra et ithalatının önünü mü açtı?

Resmi Kontrol mekanizmasının ne olursa olsun, ne yapılırsa yapılsın yetmeyeceği açıktır.

Zanaatı; geçim aracı olmanın ötesinde, üstlendiği sosyal fonksiyonu asli rolü arasında bilen Ahi Evran geleneğinin, ticareti sadece para kazanma faaliyeti olarak gören zihniyete savrulmasını “devleti şirket mantığı ile yönetme” şeklindeki iktidar anlayışından soyutlamak mümkün mü?

Gerek tarım ve gerekse gıda alanlarına dair hiçbir uygulamasına ne çiftçiyi nede teknik bilgiye sahip mühendisleri ve meslek odalarını dahil etmeyen Bakanlık bunun yerine tercihini sektörün belli bir büyüklüğün üzerindeki şirketleri dahil etme yönünde kullanmakta dolayısıyla üretilen politikalar karşımıza ağırlıklı olarak büyük sermayeye sahip sektörün taleplerinin öncelendiği nitelikte çıkmaktadır.

Meslek Odalarını üstlendikleri toplumsal sorumluluklarını gösterebilecekleri alanı kısıtlamanın toplumsal çıkarlarla bağdaşır hiçbir tarafı bulunmamaktadır. 5996 sayılı kanun gereğince gıda işletmelerinde belli meslek gruplarından zorunlu personel istihdamı uygulaması ile ilgili olarak son yapılan yönetmelik değişikliği Odaların, bu uygulamanın sağlıklı olarak yürütülmesine dönük yürüttükleri kontrol mekanizmasının akamete uğratılmasına neden olacak ve dolayısı ile kontrolsüz gıda üretimine bir açıdan daha gedik açılması sonucunu doğuracaktır.

Açıklamamızın başlığına dönecek olursak;

At eti yemekten daha kötü...

- Açık alanda her türlü mikroorganizma bulaşması riski taşıyan ortamda bilinçsizce kesilen bu hayvanlardan elde edilen etin; aynı zamanda eşya, çöp, canlı hayvan taşınan araçlarla ve tamamen kontrolsüz hatta kolluk kuvvetlerinden kaçırma amacıyla hiçbir özen gösterilmeden tüketim yerlerine taşınması,
- Kesilen tek tırnaklı hayvanların hastalıklı olması ve bu hastalıkların insanlara birçok yolla bulaşma tehlikesi,
- Uygulanan yanlış tarım ve hayvancılık politikaları sonucunda et fiyatlarının aşırı artışı ve bu artışa yönelik toplumsal tepkiyi bastırmaktan öte anlam ifade etmeyen ithal et uygulaması sonucunda canlı hayvan varlığının günden güne azalması hatta belki de hiç et yenmeyecek bir gelecek riski,

Yukarıda sayılan durumlar yaşanmakta ve yaşanacaktır. Ki bu olgular konunun asıl tartışmamız gereken boyutunu oluşturmaktadır. Bugün için bir ilimizde karşımıza çıkan bu görüntüleri magazin boyutundan kurtararak ciddi platformlarda ele almanın zamanı gelmiş ve geçmektedir.



## Basın Açıklamaları

Bu platformlar ise yukarıda belirtildiği gibi küçük üreticiler, küçük esnaf, teknik donanıma sahip mühendislik ve veterinerlik mesleklerinin temsilcisi odalar, tüketici temsilcileri gibi toplumun en geniş kesimini temsil eden kurum kuruluş ve bireylerden ayrı düşünülmemelidir.

Gıda Tarım ve Hayvancılık ile ilgili gittikçe büyüyen problemlerin çözümü sorunu en yakın hisseden geniş halk kesimleri, bilimsel altyapıya sahip kuruluşlar ve resmi makamların elbirliği ile mümkündür. Politikaların üstten bakmacı bir mantıkla belirlenmesi bugüne kadar bu problemlerin sadece büyümesine neden olmuş bundan sonra daha da derinleşmesinden başka bir sonuç doğurmayacaktır.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
Yönetim Kurulu**

## İTHAL ETLE İLGİLİ ŞÜPHELER GİDERİLMELİDİR!

26.01.2018

Son günlerde basın yayın organlarına yansıyan haberlere göre ülkemize Bosna Hersek'ten ithal edilen etlerden alınan numunelerin analizinde gıda maddelerinde kesinlikle bulunmaması gereken E. Coli 0157 parametresi pozitif çıkmış, uygunsuz çıkan etlerin imhasına yönelik işlemler gerçekleştirilmiştir.

Basına yansıyan haberler üzerine Et Süt Kurumu Genel Müdürlüğü kamuoyuna yönelik bir açıklama yapmıştır. Ancak Kurumun açıklaması, iddiaları yalanlamakla birlikte kamuoyuna yeterli ve doyurucu bilgi vermekten uzaktır ne yazık ki. 24 Ağustos 2017 tarihinde ülkeye giriş yapan bu parti etin analiz sonuçları bir haftada çıkmasına rağmen imha sürecinin 5 ay sonra başlatılmasının nedeni açıklığa kavuşmalıdır. Beş ay sonra bu etlerin insan sağlığına ve tüketimine uygun olmaması nedeniyle imhası gerektiğine yönelik yazışma yapılması bu etlerin piyasaya sürüldüğüne yönelik kuşkulara neden olmaktadır.

Hepimizin bildiği gibi et oldukça hassas bir gıda maddesidir. Hem elde edilen hayvanın menşei, hem sağlıklı olması durumu gibi kriterlerin yanında hayvanın kesimi, etin işlenmesi, taşınması işlemleri dikkat edilmesi gereken süreçlerdir. Bu nedenle ülkemizde hayvancılığın geldiği aşamada dışarıdan et ithali başlı başına büyük bir sorun iken alınan etlerin sağlıksız olması daha büyük sorunlara yol açabilecektir.

Tüm bu süreçler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın bu ülkenin gıda tarım ve hayvancılık politikalarını yönetemediğinin açık göstergesidir. Dünya üzerinde kendine yeten yedi ülkeden biri olan ülkemizin, nasıl oldu da Latin Amerika Ülkeleri, Sırbistan ve Bosna Hersek gibi ülkelere et ithal eder duruma düştüğü iyi sorgulanmalıdır. Tarım ve hayvancılıkta "mili ve yerli" söyleminin gereği; taşıma suyla değirmeni döndürmeye çalışmak yerine kendi öz kaynaklarımıza yönelmektir. Tarım ve hayvancılık açısından zengin kaynaklara sahip olan ülkemiz, seksen milyon insanı rahatlıkla besleyecek toprak büyüklüğü ve verimliliğine sahiptir. Tarımsal girdi fiyatlarının ucuzlatılması ile başlayacak reform hareketi, getirilecek muafiyet ve özendirmelerle yükseltilmeli, ülke insanının ihtiyacı olan bitkisel ve hayvansal üretim gerçekleştirilmelidir.

Ülkemizde gıda güvenliği alanında yığınla sorun varken dışarıdan alınan ürünlerin sağlıksız olması da her şeyin üzerine tuz biber ececektir. Kamuoyunun sağlığını doğrudan ilgilendiren ve hassas ürünler grubunda yer alan ithal etle ilgili olarak halka yeterli ve aydınlatıcı bilgi verilmelidir.

Bu ve benzeri tüm konularda olduğu gibi halk sağlığı ve gıda güvenliğini ilgilendiren her konuda konunun takipçisi olacağımızı kamuoyuna saygıyla duyururuz.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası**  
**12. Dönem Yönetim Kurulu**



# ŞEKER FABRİKALARI ÖZELLEŞTİRİLMEMELİ...

09.03.2018

Türkşeker'e bağlı 25 fabrikadan, Afyonkarahisar, Alpullu, Bor, Burdur, Çorum, Elbistan, Erzincan, Erzurum, Iğın, Kastamonu, Kırşehir, Muş, Turhal ve Yozgat Şeker Fabrikaları olmak üzere 14 şeker fabrikasının özelleştirilmesi için ihale süreci başlatılmıştır.

Türkşeker'in web sayfasında yer alan verilere göre 2016-2017 kampanya döneminde; 67.650 ekim yapan çiftçi ile 190.568 hektar pancar ekim alanında, 1.404.000 ton şeker, 502.000 ton melas ve 3.077.437 ton yaş küspe üretilmiştir. Şeker'in %67'si, melasın %64'ü ve yaş küспенin %67'si özelleştirilmek istenen bu 14 fabrikada üretilmektedir.

Görüldüğü üzere bu şeker fabrikalarımızda ülkemizin ihtiyacı olan şeker miktarının büyük bir bölümü üretilmektedir. Ancak bu fabrikalarımız ülkemizin şeker gereksinimini karşılarken; çiftçimizin geçimini sağlamakta, hem tarlada hem fabrikada çalışan, pancarından melasına, küspesinden şekerine varıncaya kadar nakliyesini sağlayan binlerce insanımıza iş imkanı sunmaktadır. Şeker fabrikaları, hayvan yetiştiriciliğinde önemli bir girdi olan melas ve küspe sağlamaktadır. Tüm bu nedenlerden dolayı şeker pancarı stratejik bir üründür.

Cumhuriyetin ilk yıllarında kurulan ve oldukça değerli arazilere sahip olan fabrikalar rantı mı açılmak istenmektedir?

Şeker pancarı şekerine alternatif olarak kullanılacak ilk akla gelen ürün nişasta bazlı şekerlerdir (NBŞ). Şeker pancarından elde edilen şeker, eşit oranlarda glikoz ve früktozun birleşiminden oluşan ve sakaroz olarak adlandırılan doğal bir şekerdir. Nişasta bazlı şeker ise genelde mısır nişastasının, kimyasal ve enzimatik hidroliz teknikleri kullanılarak üretilen sakkarozla alternatif sıvı bir tatlandırıcıdır. Sakkarozdan daha ucuz bir modifiye şekerdir. Son üründe istenilen oranda glikoz ve früktoz içerecek şekilde ayarlanabilmektedir.

NBŞ'ler gıda ürünlerinde üretim aşamasında teknolojik açıdan üstünlükler kazandırsa, lezzet ve tüketim kalitesini artırırsa da, bir takım olumsuz yönleri de bulunmaktadır. Özellikle früktoz içeriği fazla olan şuruplar daha az insülin salgılanmasına neden olduğu için doyma hissini etkilemektedir. Ayrıca insülin salgısının düşük olması şekerin kanda uzun süre yüksek miktarlarda kalmasına neden olmaktadır. Lezzet ve tüketim kalitesini artırdığı için aşırı gıda tüketimi ve buna bağlı sağlık risklerini ortaya çıkarmakta, obeziteye yol açabilmektedir. Yüksek früktozlu mısır şuruplarındaki früktoz fazlası hızla trigliseride çevrilmekte ve yağ dokusunda depolanmaktadır. Bu da şişmanlık ve beraberinde birçok olumsuzluğa neden olabilmektedir. NBŞ'lerin genetiği değiştirilmiş mısırdan üretilme ihtimali, genetiği değiştirilmiş ürünlere duyulan endişeleri bu ürüne de taşımaktadır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Dr. Ahmet Eşref Fakıbaba, 14 şeker fabrikasının özelleştirilmesine ilişkin, "Bu özelleştirmelerde kesinlikle işçi çıkarımı olmayacak. İşçilerimizin bütün hakları baki kalacak. İmara açılmayacak, ayrıca nişasta bazlı şekerin kotasının artırılması söz konusu değil" demiştir. Bu sözler, özelleştirme kararına karşı oluşan tepkiyi azaltmaya çalışmaktan öte bir anlam ifade etmemektedir.

Tarım ve hayvancılığımızın geldiği durum herkes tarafından bilinmektedir. Şeker fabrikalarının özelleştirilmesi mevcut durumu daha da kötüye götürecektir.

ŞEKER FABRİKALARI ÖZELLEŞTİRİLMEMELİDİR!

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
12. Dönem Yönetim Kurulu**

## TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI 12. OLAĞAN GENEL KURULU SONUÇ BİLDİRGESİ

17.03.2018

11.Dönem çalışmalarımızı oda yönetim, denetleme ve onur kurulları, şube ve temsilciliklerimizden almış olduğumuz destekle sempozyum, kongre, kurultay, konferans, bahar şenliği, öğrenci yaz eğitim kampı, söyleşi ve sosyal etkinliklerle zenginleştirerek, ülkemizin içinde bulunduğu OHAL şartları altında TMMOB ve bağlı odalarına yapılan her türlü saldırıya, görev, yetki ve sorumluluk alanlarımızın daraltılmasına rağmen teslim aldığımız bayrağı eğmeden, bükmeden, yere düşürmeden üyelerimizden ve örgütlülüğümüzden aldığımız güçle bu günlere kadar taşımayı başardık.

Gerçekleştirdiğimiz 12.Olağan Genel Kurulumuza katılım sağlayan tüm delege ve desteklerini bizden esirgemeyen dost ve kardeş meslek örgütlerini ve üst birliğimiz TMMOB'yi selamlıyoruz.

Genel kurullarımızı, odamızın ve mesleğimizin saygınlığına yakışır bir biçimde demokratik anlayış, dayanışma ve birlik kültürü içerisinde temsilcilik ve şubelerimizden başlayan demokratik kongreler üzerine oluşan delegasyon, üye ve dostlarımızla 12.Genel Kurulumuz gerçekleşmiştir.

Genel Kurulumuz divan seçimiyle başlayıp oda başkanımızın genel kurulu selamlaması ve TMMOB yönetim kurulu başkanı Emin Koramaz'ın konuşmasıyla devam etmiştir. Üye ve konuklarımızın katkılarıyla zenginleşen genel kurulumuzda geçmiş dönem Çalışma Raporu, Mali Rapor ve Denetleme Kurulu Raporları sunulmuş, üzerinde gerekli değerlendirmeler yapılmış ve 11.Dönem Yönetim Kurulu, genel kurula katılan delegelerin oybirliğiyle aklanmıştır.

Meslek ve oda sorunları üzerine konuşmalar, sunum ve değerlendirmeler yapıp, mesleğimizin etik kurallarını evrensel boyutta geliştirerek özenle bu anlayışın devam ettirileceği vurgulanmıştır. İstisnasız herkesin gıdaya eşit bir şekilde erişim hakkı vardır. Hakça paylaşımın olduğu bir dünyada açlıktan söz edilemez. Gıdaya erişim hakkının engellenmesi bir insanlık suçu ve sorundur. Gıda güvencesinin ayrılmaz bir parçası olan gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için de gıda mühendisine ve gıda denetimine ihtiyaç vardır. Gıda mühendisi, gıda güvenliğinin garantisidir.

Toplumsal farkındalığın ve kitlelerin yönlendirilmesinde etkili olan medya organları, ülkemiz koşullarında popülizm ve reyting kaygısıyla yayın yapmakta, gıda tüketimi ve bilinci konusunda ne yazık ki bilgi kirliliği oluşturmaktadır. Siyasi iktidarın desteklediği sermaye gruplarının kar politikalarını geliştirmek kaygısıyla, gıda tüketimi konusunda kaos yaratmak amacıyla uzman olmayan kişilere mikrofon uzatılması yerine kamu yararını, bilimi ve tekniği referans alan, söz ve yetki sahibi olan biz gıda mühendislerine basında daha çok yer verilmesi gerekmektedir.

Ülkemizde uygulanan gıda politikasına karşı üretim-tüketim ekonomisi ve gelişiminin, meslektaşlarımızın çalışma koşullarının ve taleplerinin etkin takipçisi olacağız ve bu yolda halkımızın çıkarları yanında yer alarak mesleğimizi onurla yerine getirmeye devam edeceğiz.

Ülkemizin içerisinde bulunduğu küresel ve ulusal ekonomik kriz şartları altında, özellikle ekonomimize büyük yük oluşturan savaş politikaları yerine sürdürülebilir gıda politikaları oluşturulmalıdır.

Gıda mühendisliği eğitimini sadece bir diploma almak olarak gören anlayışlara karşı duran, nitelikli bir gıda mühendisliği eğitiminin sağlanmasını savunup bunu her alanda yüksek sesle dile getireceğiz. Cumhuriyet dönemiyle birlikte gündeme gelen devletleştirme, kamulaştırma ve kamusal üretim politikalarına



## Basın Açıklamaları

ağırlık verilmesi gibi ülke ve halk yararına önemli sonuçlar üretmiş olan politikalar; 2000'li yılların başında yerini serbestleştirme ve özelleştirme politikalarına bırakmıştır. Bugün gündemde olan ve Şeker Kanunu ile ilk darbesi vurulan şeker sektörüne, ikinci darbe de AKP döneminde vurularak özelleştirmeyle sektör yok edilmeye çalışılmaktadır. Hükümetçe 21.02.2018 tarihinde alınan bir kararla 14 şeker fabrikasının satışının önü açılmıştır. Gıda Mühendisleri Odası, halkımızın alın terinin ürünü olan kamusal birikimlerin, yeraltı, yerüstü kaynaklarımızın ve bütün varlıklarımızın talanına kararlılıkla karşı durmaya, bütün saldırılara karşı ülke, halk, meslek, meslektaş yararını savunmaya devam edecektir.

Önümüzdeki dönemde TMMOB ve Odamız örgütlülüğünü güçlendirici, iktidarın saldırgan politikalarına karşı birlik içinde hazırlıklı olmamızı gerektirecek bir yaklaşım ve içerikle örgütlenme sorumluluğumuz artmaktadır. Bundan dolayı mesleki uygulama ve kamusal hizmet niteliğimizi yükseltmek zorundayız.

Bu bağlamda Birliğimizin aldığı karar ışığında;

Anayasa'nın 135. Maddesi uyarınca kamu kurumu niteliğindeki meslek kuruluşu olarak Anayasa'dan, Yasamızdan aldığımız yetki ve üyelerimizden aldığımız güçle adımıza, yasamıza ve mesleğimize sahip çıkma kararlılığımızda olduğumuzun,

Mesleğimizin ve meslektaşlarımızın genel menfaatlerini halkımızın ve ülkemiz menfaatlerinden ayrı tutmadan savunmaya devam edeceğimizin, İktidarın bu tür keyfi ve hukuk dışı uygulamalarına karşı Anayasal ve yasal meşru direnme hakkımızı kullanacağımızın, Sadece Birliğimize karşı değil kamu yararını savunan tüm meslek kuruluşlarına yönelik müdahale ve baskılar karşısında tam dayanışma içinde olacağımızın sorumluluk bilinci içerisinde kararlılıkla mücadele etmeye devam edeceğiz.

Odamız toplumdaki yükselen barış, eşitlik, özgürlük ve demokrasi taleplerine bir bütün olarak yaşamın her alanında kadın erkek omuz omuza ses vermeye ve katkı sunmaya devam edecektir.

Ülke, meslek ve oda sorunlarına karşı yeni çalışma döneminde sorunların köklü tarzda aşılması ve insanca başka bir yaşam, başka bir TÜRKİYE için; eşitlikçi, özgürlükçü, barış içinde demokratik, laik, sanayileşmiş, kalkınmış, her alanda tam bağımsız bir TÜRKİYE için mücadeleye kararlılıkla devam edeceğiz. Şubelerimiz, temsilciliklerimiz, tüm üye ve dostlarımızla «BİRLİKTE BAŞARACAĞIZ» şiarıyla mesleğimize «BİR YOL AÇALIM».

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
12. Olağan Genel Kurulu**

## SU TİCARİLEŞTİRİLMEMELİ VE ÖZELLEŞTİRİLMEMELİDİR, TEMİZ VE ERİŞİLEBİLİR SUYA ULAŞMAK BİR İNSANLIK HAKKIDIR

22.03.2018

Su canlılar için oksijenden sonra gelen vazgeçilmez bir ögedir. Su, gıda güvenliğinin ve gıda güvencesinin de olmazsa olmaz koşullarından en önemlisidir. Yeterli ve güvenli suyun olmadığı koşullarda tarımsal üretimin yeterliliğinden ve gıda güvencesinden söz edilemez. Güvenli su; içerisinde hastalık yapan mikroorganizmalar ve toksik kimyasal maddeler ile ağır metalleri içermeyen ve gerekli mineralleri de dengeli biçimde bulunduran sudur. Tarif edilen bu su olmadan yaşamın olamayacağı açıktır ve yerinin bir başka madde ile doldurulması mümkün değildir.

Başta iklim değişikliği ve kuraklık olmak üzere çarpık kentleşme, aşırı nüfus artışı, sera gazlarındaki artış, tarımda bilinçsiz su kullanımı ve kontrolsüz/kuralsız sanayileşme dünyayı giderek daha “susuz” hale getirmektedir. Temiz su kaynaklarına ulaşmak giderek zorlaşmaktadır. Dünyada su kaynakları hızla kirlenmekte ve tükenmektedir.

Dünyada gücü elinde tutmaya çalışan egemenlerin petrolden sonraki stratejik ürün olarak suyu tanımladığı hatırlanacak olursa, ülkelerin su politikalarında yapılacak yanlışların bedelinin de ağır olacağı unutulmamalıdır.

Ülkemiz suya ulaşma konusunda şanslı sayılmakla birlikte, 2030 yılında nüfusumuzun 100 milyona ulaşacağı, kişi başına düşen su miktarının 1100 m<sup>3</sup>'e düşeceği öngörülmekte ve su temininde sorunlu ülkeler arasına gireceği tahmin edilmektedir. Bu anlamda suyun doğru yönetilmesi yaşamsal önem taşımaktadır.

Tabii göller dışında Türkiye’de 706 adet baraj gölü bulunmaktadır. Mevcut suyun takriben yüzde 15’i içme ve kullanmada, yüzde 75’i tarımsal sulamada, yüzde 10’u ise sanayide tüketilmektedir. Su tüketiminin yüzde 75’ini oluşturan tarımsal sulamada, geleneksel ve salma sulama tekniklerinden vazgeçilip, püskürtme/ serpmeye veya damla sulama tekniklerine geçilmesi durumunda su tüketiminde yaklaşık yüzde 30-40 oranında tasarruf sağlanacağı düşünüldüğünde teknolojinin doğru kullanımının önemi daha iyi anlaşılacaktır.

2018 yılının teması “Su İçin Doğal Çözümler” olarak belirlenmiştir. Geleceğimiz için, su kaynaklarımızın etrafındaki toprağın korunmasının, su kaynaklarının korunmasına katkısı büyük olacaktır. Su havzalarının, çayır ve mera alanlarının imara açılmamasının, tarım ve orman arazilerinin sanayi ve konut alanlarına dönüştürülmemesinin, orman vasfını kaybetmiş yerlerin yeniden ağaçlandırılmasının ve tarımsal üretimde yüzey örtücü bitkilerle toprağın kaplanması, su kirliliğinin azalması önemli olduğu bilimsel çalışmalarla ortaya konmuştur. Dolayısıyla doğa temelli önlemler doğanın korunmasıyla toplumsal gelişimi bir arada sağlamayı gerçekleştirecektir.

“Küresel su krizi” tezi ile tüm insanlığın en temel ihtiyacı olan su, ekonomik bir mala dönüştürülmeye çalışılmaktadır. İçme ve kullanma sularının güvencesi ve su güvenliği konusunda, kamu kurum ve kuruluşlarından yerel yönetimler ile Sağlık Bakanlığının üzerine büyük sorumluluklar düşmektedir. Kamu yöneticileri, halkın temiz ve sağlıklı suya ulaşmasını sağlamalıdır. Her bireyin temel ihtiyaçlarını karşılayacak kadar suyun ücretsiz olarak sunulması bir haktır. Hava gibi yaşamsal bir madde olan sudan kâr elde edilmesi anlaşılabilir ve adil değildir. Ülkemizde, kentlerde belediyeler tarafından sağlanan şebeke suyu ücretlidir ve aksi düşünülmemiştir. Oysaki temiz ve erişilebilir suya ulaşmak bir insanlık hakkıdır. Herkese yeterli ve güvenli su sağlamak devletin görevidir. Su ticarileştirilmemeli ve özelleştirilmemelidir.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
12. Dönem Yönetim Kurulu



# YETERLİ, SAĞLIKLI, BESLEYİCİ VE GÜVENLİ SÜTE ULAŞMAK

20.05.2018

Dünyada her yıl 21 Mayıs tarihi “Dünya Süt Günü” olarak kutlanmaktadır. İnsan sağlığı bakımında stratejik bir öneme sahip süt ve süt ürünleriyle hayvansal protein ihtiyacının kayda değer bir kısmı karşılanabilmektedir. “Süt” bundan dolayı hepimiz için çok değerli bir gıda maddesidir. Süt ve süt ürünlerinin yeterli miktarlarda tüketimi özellikle büyüme ve gelişmenin hızlı olduğu okul çağı çocukları başta olmak üzere her yaş grubu için büyük önem taşımaktadır. Uzmanlar, kemiklerin yapı taşı olan kalsiyum açısından oldukça zengin ve vücutta kullanılabilirliği en yüksek besin maddesi olan sütün her gün düzenli olarak tüketilmesini önermektedir. Günde iki bardak süt içilmesi tavsiye edilirken, ilerleyen yaşlarda düzenli olarak tüketilen sütün, iskelet ve kemik yapısının deformasyonunu geciktirdiği bilinen bir gerçektir.

Ulusal Süt Konseyi (USK) verilerine göre Türkiye, süt üretiminde dünyada sekizinci, Avrupa’da ise üçüncü sırada yer almasına rağmen kişi başına yıllık süt tüketimi bakımından AB ülkeleri ve ABD ortalamalarının oldukça altındadır. Türkiye’de süt tüketimi yaklaşık olarak kişi başı yıllık 34 kg iken, Avrupa’da bu ortalama kişi başı 60 kg, Amerika kıtasında ise 58 kg’dır.

USK tarafından gerçekleştirilen sektör toplantısında çiğ süt tavsiye fiyatı, (1 Şubat – 30 Haziran 2018 döneminde %3,6 yağlı ve %3,2 proteinli çiğ süt için) 1,53 TL/Lt olarak belirlenmiştir. Belirlenen bu fiyatın sütün market raflarında tüketiciye ulaşmasına kadar ne yazık ki 2-3 katına çıktığı görülmektedir. Fiyatların bu kadar yüksek olması bütçesi yeterli olmayan tüketicileri kayıt dışı ürün tüketimine yönlendirmektedir. Sokak sütü tüketimi de bu kayıt dışılığın başında gelmektedir. Ülkemizde sokak sütü tüketimi azımsanamayacak düzeydedir. Üretilen çiğ süt miktarının hemen hemen yarısına yakını kayıt dışı olarak pazarlanıp satılmaktadır.

Sütün halk sağlığını tehdit etmeden ve besin değerini kaybetmeden tüketiciye ulaştırılması gerekir. Sağımdan hemen sonra soğuk zincir başta olmak üzere bir takım endüstriyel süreçlerden geçirek süt için “gıda güvenliği” sağlanabilir. Basın ve yayın organlarında, izlenebilirliğin en yüksek olduğu yayın saatlerinde konunun uzmanı olmayan kişiler tarafından hiçbir bilimsel temeli olmayan, spekülasyon ve bir o kadar da tehlikeli, tüketiciyi yanlış bilgilendirip, yönlendiren “medyatik” bir takım insanlar tarafından işlenmiş sütün tüketilmemesi gerektiği konusunda yoğun çaba sarf edildiği görülmektedir. Gıdada bilgi kirliliğinin önüne geçilmesi için basın yayın organları tarafından bu konu ile ilgili olarak hassas davranılmalıdır. Tüketicinin doğru haber alma hakkının önüne geçecek yanlış uygulamalardan vazgeçilmelidir. Bilimsel yöntemlerle üretilen pastörize ve uzun ömürlü sütlerde besin değeri kaybı olmamakla beraber mikrobiyolojik açıdan insan sağlığını tehdit eden hiçbir unsur da bulunmamaktadır. Tüketiciler her zaman orijinal ambalajlı pastörize veya uzun ömürlü (UHT) sütleri tüketmeye özen göstermelidir.

Gıda Mühendisleri Odası olarak konu ile ilgili yapılması gerektiğini düşündüklerimiz şunlardır;

- Kaliteli süt üretimi için süt hayvancılığı ile uğraşan çiftçi ve köylüye verilen destekler artırılmalı, aile çiftçiliği özendirilmeli, kırsal kalkınmaya önem verilmelidir,
- Okul sütü projesi uygulamasına yaşanan sorunların çözülmesi kaydıyla devam edilmeli, projeye yerel işletmelerin dahil edilmesi sağlanmalıdır,
- Süt üreticilerinin bir araya gelmesini sağlayacak üretici birlikleri ve kooperatifler kurulmalı, gerekli destekler sağlanmalıdır,
- Pastörize ve UHT (uzun ömürlü) süt tüketiminin yaygınlaşması özendirilmelidir,
- Süt ve ürünlerindeki denetim artırılmalı, kayıt dışı üretime ve satışına izin verilmemelidir,
- Gıda mühendislerinin teknik bilgisinden; üretimden-denetime kadar olan her aşamada yararlanılmalıdır. Bu anlamda Gıda Mühendisleri Odası tarafından Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na önerilen “Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanı” sistemi yaşama geçirilmelidir,
- Tüketiciler üzerinde ciddi yanılgılara neden olan “bilgi kirliliğinin” önlenmesi konusunda, süt ve ürünleri alanında uzmanlaşmış meslek grupları ve kuruluşları ile işbirliğine gidilmeli, toplumu doğru şekilde bilgilendirme konusunda çaba sarf edilmelidir.

Yeterli, sağlıklı, besleyici ve güvenli süte ulaşmak dileğiyle...  
Dünya Süt Günü’nüz Kutlu Olsun...

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası  
12. Dönem Yönetim Kurulu



## BASKI VE SORUŞTURMALARLA BİLİMSEL HİÇBİR GERÇEKLIK GÖRMEZDEN GETİRİLMEMEYE ÇALIŞILAMAZ

22.05.2018

Savcılık soruşturmaları ve mahkeme süreçleriyle bilimsel hiçbir gerçeklik görmezden getirilmeye çalışılmaz.

Odamız üyesi ve çalışanı meslektaşımız Yrd. Doç. Dr. Bülent Şık'ın Cumhuriyet Gazetesinde yayınlanan "Türkiye'yi kanser eden ürünleri devlet gizledi, biz açıklıyoruz! İşte zehir listesi!" başlıklı yazı dizisi nedeniyle soruşturma açıldığını öğrenmiş bulunmaktayız.

Sağlık Bakanlığı'nın şikâyeti üzerine başlatılan soruşturmaya gerekçe olarak "Göreve ilişkin sırrın açıklanması, yasaklanan bilgileri temin, yasaklanan bilgileri açıklama ve takdir olunacak diğer suçlar" gösterilmiştir.

Yapılmış bilimsel bir çalışmanın halk sağlığı ve gıda güvenliği anlamında kamuoyu ile paylaşılması sonrasında başlatılmış bu süreç kabul edilemez.

Kamuoyunun doğru bilgi alması Anayasal bir hak. Çalışmayı yapan bir akademisyenin elde ettiği sonuçları kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi anlamında basın aracılığıyla paylaşmasına "suç işleme" olarak bakmak çağdaş, demokratik ve sosyal bir hukuk devletinde olmayacak bir anlayıştır.

Halk sağlığı ve gıda güvenliğini ilgilendiren her konuda, toplumun doğru bilgilendirilmesi için asla bilimin ışığından ayrılmayacak olan TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, bu gün olduğu gibi her zaman halkımızın, bilimin ve üyelerinin yanında olacaktır.

Kamuoyuna saygıyla duyurulur.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası**  
**12. Dönem Yönetim Kurulu**