



ANTALYA TARIM İL MÜDÜRÜ İLE RÖPORTAJ

Kısaca kendinizi tanıtır mısınız?

1959 yılı Antalya doğumluyum. 1984 yılında Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Kültür Teknik Bölümünden mezun oldum. 01 Şubat 1985 tarihinde Bakanlığımız Şanlıurfa İli Hilvan İlçe Şube Başkanı olarak göreve başladım. Korkuteli İlçe Müdürlüğü'nde mühendis, Kemer İlçe Müdürü, Proje ve İstatistik Şube Müdürü ve Antalya İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde mühendis olarak görev yaptım. 14 Mart 2003 tarihinde Antalya İl Tarım Müdürü olarak göreve başladım. Evli ve üç çocuk sahibiyim.

Antalya'da turizm ve tarım lokomotif sektörleridir. Turizm ve tarım deyince de gıda güvenliği konusu başta gelmektedir. Tarım İl Müdürü'nün bakış açısıyla turizm ve tarımda gıda güvenliği konusunda yaşanan sorunlar ve faaliyetlerinizi anlatır mısınız?



Her yıl yerli ve yabancı milyonlarca turisti ağırlayan Antalya, sahip olduğu eşsiz doğal ve tarihi güzellikleri ile turizmde ve tarımsal potansiyeli ile tarımda marka olmuş bir ildir. Bu anlamda yerli ve yabancı turistler ile yurt içinde ve yurt dışında ihracat aracılığıyla ulaşılan herhangi bir ülkede ürünlerimizi tüketen insanların güvenilir gıdayla buluşması bizim için son derece önemlidir. Ülkemizdeki gıda denetim hizmetleri konusunda resmi yetkili otorite olan Bakanlığımız ve taşra teşkilatları tarafından tarım ürünlerinin üretim noktaları ile sofralarımıza ulaşana dek geçen süreçte etkin bir denetim yaparak gerekli tedbirleri almaktayız. Tarlada başlayan kontrollerimiz nihai tüketiciye ulaşana dek devam etmektedir. Bu süreçte zaman zaman bazı problemler yaşanmakta olup bunların bir kısmını ihracatı yapılan tarım ürünlerini kapsamaktadır. Ancak bu ve benzeri sorunlarda konuyla ilgili taraflarla iş birliği yapılarak kısa vadede çözüme yönelik adımlar atılmaktadır. Örneğin son zamanlarda yaşanan Domates güvesi problemi ile ilgili olarak çok hızlı biçimde harekete geçilmiş eylem planı oluşturulmuş ve bu zararlıyla nasıl mücadele edileceği hususunda çiftçiye yönelik eğitimler yapılmıştır. Gıda ve yem denetim faaliyetleri gıda güvenliğinin sağlanmasında yapılan faaliyetlerimizin önemli bir kısmını oluşturmakta olup bu kapsamda 2010 yılı Eylül ayına kadar 13.883 denetim yapılmıştır. Pestisit kalıntı ve izleme faaliyetleri kapsamında ise 6.364'ü ihracat amaçlı olmak üzere 6937 denetim yapılmış alınan numunelerde sadece 131 analiz (%1.9) sonucu olumsuz çıkmıştır.

Tüm yapılan çalışmaların neticesinde ulaşmak istediğimiz nokta ulusal ve uluslararası kalite ve standartlara uygun, kontrollü ve sertifikalı üretimi geliştirerek rekabet gücümüzü arttırmak, izlenebilirliği sağlanmış, sertifikalı ürünlerle % 100 gıda güvenliği sistemini kurmaktır.

İlinizde İyi Tarım Uygulamaları ile ilgili olarak kurumunuzun yapmış olduğu çalışmalar nelerdir?

İlimizde İyi Tarım Uygulamaları Bakanlığımızın "İyi Tarım Uygulamaları Yönetmeliği" kapsamında ve bu Yönetmeliğe uygun olarak yapılmaktadır.

Bu bağlamda, denetim çalışmaları ile eğitim-yayım faaliyetleri birlikte yürütülmektedir. Eğitim-yayım çalışmalarımızda hedef kitle olarak tarımsal kalkınma kooperatifleri, üretici birlikleri ve sivil toplum kuruluşları belirlenmiştir. Amacımız ise, üreticileri "grup sertifikasyonu" na yönlendirerek İTU mantığını tabana, geniş üretici kitlelerine yaymaktır. Eğitimlerimiz bilgisayar destekli sunumlar, animasyonlar kullanılarak görsel olarak zenginleştirilmiş afiş, liflet ve broşür dağıtımı ile de desteklenmektedir.

Eğitlimiz ile 2009 yılında 27 köyde 1140 kişi, 2010 yılında ise 19 köyde 668 kişiye eğitim verilmiştir. Bu eğitimlerimiz sonucu bazı Birlik ve Kooperatiflerin grup sertifikasyonu alması sağlanmıştır. Ayrıca tüccar ve komisyoncuların yönlendirilmesiyle de 201 üretici ve 9 grup sertifikasyonu kurdurulmuş ve 1160 dekar İTU sertifikasyonlu(örtüaltı) üretim yapmıştır. Bireysel sertifikasyon almış 5.072 dekar kayıtlı alanda İTU sertifikalı üretim yapmıştır.

İlimizde 2009 yılında faaliyet gösteren 18 gerçek ve tüzel kişilik ile 9 grup sertifikasyonu almış toplam 27 işletme denetlenmiştir. İlimizde ağırlıklı üretim örtüaltı domates olmakla beraber 2009 yılında; 270 işletmede 6.291 dekar alanda 61.031 ton sebze-meyve ve 11.000.000 dal kesme çiçeğe İTU sertifikalı üretim yapılmıştır.

2010 yılı ilk altı aylık dönemi itibariyle ise 15.383 dekar alanda 109.061 ton sebze meyve ve 7.500.000 dal kesme çiçeğe İTU sertifikalı üretim yapılmıştır.

İlimizde turizm ve gıda güvenliği konusunda kurumunuzun yapmış olduğu denetimler sizce yeterli midir? Bu konudaki çalışmalarınız anlatır mısınız?

İl Müdürlüğü olarak gıda güvenliğini sağlamaya yönelik olarak turistik tesislerde yapılan denetimler rutin, şikayete bağlı ve risk esaslı olarak devam etmekle birlikte turizmin yoğun olduğu yaz döneminde denetimler daha sıkı biçimde gerçekleştirilmektedir. Aynı zamanda belirli aralıklarla otel yöneticileri ve çalışanlarının dahil olduğu gıda güvenliğini sağlamaya yönelik eğitimler düzenlenmekte konunun önemi ve ciddiyeti hususunda gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır. 2010 yılında turistik tesis denetimleri kapsamında 1397 denetim yapılmış olup 84 tane idari para cezası uygulanmış, 5 işletme ile ilgili olarak savcılığa suç duyurusunda bulunulmuştur. Bu kapsamda 99 işletme üretim ve faaliyetten men edilmiştir.

Antalya'da yürütülen ve gıda sunumu yapan iş yerlerinde gıda güvenliği seviyesini gösteren "Beyaz Bayrak Projesi" hakkında bilgi verir misiniz?

Projeyi açıklamadan önce bu projenin nasıl ve ne zaman uygulamaya koyulduğu konusunda bilgi vermem daha doğru olur. Müdürlüğümüz insanlığın öncelikli konusu olan Gıda Güvenliğinin sağlanması ile ilgili 5179 sayılı Gıda Kanunu kapsamındaki denetim ve uygulamalarla birlikte diğer çalışmalarına devam etmektedir. "Üretimden Tüketime Gıda Güvenliğini" sağlamak, sektörün sorunlarının belirlemek ve bunlara çözümler üretmek amacı ile ilgili kamu kuruluşları, bilimsel kuruluşlar, esnaf ve sanatkâr örgütleri, sanayiciler ve sivil toplum örgütlerinin bir araya gelmesiyle; 2005 yılında "Antalya İli Gıda Güvenliği Eylem Kurulu" oluşturulmuştur. Kurul; Gönüllü Gıda Müfettişliği, Alo Gıda Hattı, riskli ürün gruplarının ve açık pazar yerlerinin kontrol altına alınması gibi pek çok yeni uygulama imza atmıştır. Bu uygulamalardan biri de olağanüstü uygun koşulları sağlayan toplu tüketim yerlerini ödüllendirmeye yönelik uygulamaya koyulan "Beyaz Bayrak ve Berat Projesi"dir.

Beyaz Bayrak ve Berat Projesi 6 Ocak 2006 tarihinden itibaren Valiliğin onayı ile uygulamaya koyulmuş bir projedir. Proje ile teknik ve hijyenik yönden gıda mevzuatında belirtilen asgari teknik ve hijyenik koşulların üzerinde özel bir gayret gösteren gıda iş yerlerini belgelendirerek ödüllendirmek halka duyurmak ve böylece sektördeki diğer iş yerlerini de daha iyi koşullar oluşturmaya teşvik etmek amaçlanmaktadır. Proje; ilimizde faaliyet gösteren lokanta, restoran, kafe, otel, pastane okul kantini gibi toplu tüketim yerlerini kapsamaktadır. Ödül almak üzere Gıda Güvenliği Eylem Kurulu bürosuna başvuru yapan iş yerleri Kurul adına denetim komisyonu tarafından değerlendirilmektedir. Denetim Komisyonu İl Tarım Müdürlüğü'nden 2 denetçi, Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden 1 öğretim üyesi, Büyükşehir Belediyesi'nden bir temsilci, işyerinin bağlı olduğu meslek kuruluşundan bir temsilciden oluşmaktadır. Proje kapsamında bu güne kadar yapılan başvuru sonucunda uygun görülen 18 adet işletmeye ödül verilmiştir.

Gıda Güvenliği denetiminde Alo 174 Gıda Hattı projesi amacına ulaşmış mıdır? Bu konudaki görüşlerinizi alabilir miyiz?

Proje gıda güvenliğinin sağlanması konusunda çok önemli bir eksikliği doldurmuş ve tüketicinin denetçi ile birlikte hareket etmesi noktasında büyük yarar sağlamıştır. Bakanlığımız tarafından başlatılan "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam" kampanyası ile 2009 yılı GIDA YILI ilan edilmiş ve gıdaya ilişkin her türlü şikâyet veya talebin Türkiye'nin her yerinden telefonla 174'ü arayarak iletildiği ALO GIDA 174 ŞİKÂYET HATTI oluşturulmuştur. Alo Gıda çağrı merkezi 14 Şubat 2009 tarihinde hayata geçirilerek ülkemizin her yanından yapılan şikâyetler Web tabanlı yazılım sayesinde anında işleme alınarak en kısa sürede sonuçlandırılmaya başlanmıştır. Tüketicinin ve tüm vatandaşlarımızın doğrudan denetimin



Antalya Tarım İl Müdürü ile Röportaj

içinde yer alması bakımından gıda konusunda çok önemli bir bilinçlenmeye neden olmuştur. Alo Gıda Hattına 2009 yılında 1.413 şikâyet gelmiştir. 2010 yılı Eylül ayı itibarıyla ise 1375 şikâyet gelmiş olup 1079 tanesi sonuçlandırılmıştır. “En iyi denetçi tüketicidir” ilkesi bu proje ile uygulamaya geçmiştir.

Son dönemde çıkan “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve yem Kanunu” hakkında meslek örgütlerince binlerce mühendisi işsiz bırakacağı ve küçük işletmelerden kaynaklanan gıda güvenliği sorunlarını arttıracacağı görüşü dile getirilmektedir. Yeni yasa gıda güvenliği ve istihdamı konusunda sizce neler getirecektir?

Kanunun hazırlanması sürecinde ilgili tüm kurum ve kuruluşlar ile üniversite ve sivil toplum örgütlerinden görüşlerinin alınmış ve AB mevzuatına paralel şekilde hazırlanmıştır. Bu kanun ile AB ile gıda güvenliği faslının açılış kriteri yerine getirilmiş olmakla birlikte, hayvan hastalıkları ve bitki zararlıları ile mücadele, hayvan refahı, hayvan ıslahı, veteriner ilaçları, bitki koruma ürünlerini, gıda ve yem üretimi, gıda güvenliği, kontrol ve cezai yaptırımları kapsamaktadır. Bu kanun ile her meslek dalı her gıda üretim yapılan yerde sorumlu yönetici olarak çalışmayacak. Bu sayede bir profesyonelleşme sağlanmış olacak.

Ülkemizde son dönemde et fiyatlarında yaşanan krizin nedenleri nelerdir? Krizin çözümü konusunda kısa ve uzun vadede yapılması gerekenler nelerdir?

Türkiye’de yılda yaklaşık 1 milyon ton sığır eti üretimi yapılıyor. Et tüketimimiz ise 1 milyon ton yani mevcut potansiyelimiz yeterli. 2010 yılı verilerine 18.600 işletme bu alanda faaliyet gösteriyor 2002 yılı ile kıyaslandığında 4.5 katlık bir artış söz konusu. Hayvancılığımız gelişme kaydediyor bu rakamlar bunun en iyi göstergesi.

Et fiyatlarında yaşanan artışta 2007 yılında yaşanan kuraklık ve yem hammaddesi olarak kullanılan ürünlerin biyo-yakıt üretiminde kullanılması nedeniyle yem fiyatlarında yaşanan artış etkili olmuştur. Yem fiyatlarında yaşanan artış besicileri etkilemiş ve maliyetlerin artması nedeniyle et fiyatlarında artış yaşanmıştır.

Et fiyatlarında yaşanan artışın sebeplerinden bir diğeri 2009’un ilk yarısında İran, Irak, Suriye gibi komşu ülkelerde et fiyatlarında yaşanan artışlardır. Bu artışın neticesinde bu ülkelere yapılan canlı hayvan, et ve et ürünleri ihracatı, spekülasyonlar sonucunda piyasalarda besi materyali kalmadığı haberlerinin yayılması da et fiyatlarında yaşanan krizin sebepleri arasında sayılabilir. Besi materyali kalmadığı haberleri gerçeği yansıtan haberler değil. Çünkü 2009 yılı Kurban Bayramı öncesi 2 milyon 235 bin baş olan besideki hayvan sayısı, bayramın hemen sonrası doğal olarak 1 milyon 717 bin 706 başa gerilemişti. Ancak tekrar artış göstererek 18 Nisan 2010 tarihi itibarıyla 2 milyon 166 bin 270 başa ulaşmıştır.

Sorunun çözümü için “0” faizli hayvancılık kredisi uygulaması, sübvansiyonlu krediler, hibe kapsamlı proje uygulamaları, desteklemeler, damızlık hayvan ithalleri, mera ıslah projeleri ile sorunun çok kısa sürede çözüleceğine inanıyorum.

Antalya İl Tarım Müdürlüğü bünyesinde kaç gıda mühendisi meslektaşımız çalışmaktadır? Sizce bu sayı yeterli midir?

İl Tarım Müdürlüğünde, beşi İlçe Müdürlüklerinde görevli olmak üzere toplam 11 gıda mühendisi görev yapmaktadır. Ancak gıda mühendisi olup denetçi olarak çalışan arkadaşlarımızın yanı sıra Kontrol Şube Müdürlüğü’nde denetim faaliyetlerini yürütmekte olan 95 denetçi ile 20 denetçi yardımcısı görev yapmaktadır. O nedenle denetim faaliyetlerinde sadece Gıda Mühendisi sayısını baz alarak bir değerlendirme yapmamız doğru olmaz. ■■■■

Röportajı Yapan : İbrahim Onur ÇAKIR