

Basının ve Kamuoyunun Dikkatine
13.11.2010

**İTHAL ETE MUHTAÇ OLDUĞUMUZ
İLK KURBAN BAYRAMIMIZ KUTLU OLSUN**

Kurban Bayramı; anlamı aile bağlarının yeniden hatırlanması ve pekiştirilmesinin dışına taşan; kurban kesimi yoluyla yoksul kimselere et ulaştırılan ve en azından birkaç gün yoksulun ihtiyacı olan hayvansal proteini tüketilebildiği, hayvan satışının arttığı bir bayramdır. Bu nedenle, yoksul kesimin de, kırsal kesimdeki besicinin de sabırsızlıkla beklediği bir bayramdır. Ancak ne yazık ki bu yıl Kurban Bayramı'na, ülkemizde şimdiye kadar yaşanmamış bir olay damgasını vurmuştur: ithal canlı hayvana muhtaç kalınmıştır. Ülkemiz üreticileri hak ettikleri geliri alamaz duruma gelmiş, hayvan yetiştiriciliği kırsal kesimdeki üreticinin gelir elde edemeyeceği bir iş koluna dönüşmüştür. Bu durum, temel gıdayı üretebilir güce sahip olan ülkemizde, biz dahil tüm paydaşların uyarılarına rağmen, ülke hayvancılığında yıllardır uygulanana gelen yanlış politikaların ve kararların sonucudur. Hayvan varlığımız, sadece kurbanlık kesimi ile geri dönülmez yaralar alacak noktaya gelmiştir. Kırsal kesimde yoksulluk artmakta, üretici üretimden uzaklaştırılmaktadır. Bu gelişim sosyal sorunlara da yol açmakta; şehre göç, buna bağlı olarak şehirlerde artan nüfus, işsizlik, barınma sorunu gibi bir dizi sorunla da mücadele edilmek durumunda kalınmaktadır.

Politika belirleyiciler 1990'lardan bu yana, tüm itiraz ve uyarılara rağmen et ve süt piyasalarını başıboş bırakmış, atılan bu adım çağın gerekliliklerini yakalamak olarak sunulmuş, ancak zaman içerisinde korkulan olmuş ve serbest piyasanın dengeleri bu kez sektörde oluşan tekeller yönünde değişmiş, üretici, dolayısıyla da tüketiciler mağdur olmuştur. Et-süt hayvancılığı, çilesi çekilmez bir hal almış ve ülkemizin hayvancılık üretimi açısından önemli potansiyeli bulunan kimi bölgeleri de dahil olmak üzere üretimden kaçış yaşanmış, özellikle küçükbaş hayvancılıkta yaşanan gerileme sonucu kurbanlık üretiminde dahi önemli arz sorunları oluşmuştur.

Öncelikle vurgulamalıyız ki; hayvancılığın sürdürülmesi, üreticinin üretimden uzaklaşmaması hayati bir önceliktir. Atılan her adımda, hedefin sürdürülebilir üretim olduğu akıllardan çıkartılmamalıdır.

Gelinen noktada, et-süt ürünlerinde Dış Pazar ürünleri ile rekabet edecek bir ortam oluşmamışken; fiyatların yüksekliği, üretim yetersizliği ve disipline edilememiş bir piyasa nedeniyle yaşanan kriz, ithalatla çözülmeye çalışılmış ancak ülkemiz hayvancılığında önemli bir gedik açılmıştır. İthalatı yapan kesimlerin amacı kar etmek olduğu için, kaynağından ucuza alınan et ve hayvanlara rağmen, fiyatlar düşmemekte, ithalat zengini bir kesim oluşmaktadır. Yaşananlar karşısında ithalatın artarak devam etme riski yüksektir.

Diğer yandan, iç piyasada canlı hayvan ve et piyasasının tekelleşmesinin önünü açan Müdahale Kurumu eksikliği ve kayıt dışılık, önümüzdeki yıllarda, üreticilerin giderek yok olduğu, halen var olan spekülasyon iddialarının daha da yoğunlaştığı ortamları yaratabilecektir. Bugün görüldüğü üzere, ithalat spekülasyon artışları önlemekten uzaktır. Çözüm ancak doğru destekler ve Müdahale Kurumu varlığı ile ulaşılabilir olacaktır.

Tarım ve bunun en önemli ayaklarından biri olan hayvancılık sektörü, stratejik sektörlerdir. Üretimden vazgeçmenin söz konusu olamayacağı sektörlerdir. Önceliğimiz üretimi sürekli kılmak ve tüketiciye uygun fiyatlarla ürün sunmaktır. Halen; Türkiye'de kırmızı et tüketimi; gelişmiş ülkelerin 1/6 seviyelerindedir. Hayvansal ürünler içerisinde en çarpıcı fark kırmızı ette yaşanmaktadır. Bu oranın değiştirilmesi en temel önceliğimizdir.

Diğer bir vazgeçilemez önceliğimiz ise tabii ki tüketiciye güvenli ürün sunmaktır. Et, yapısı ve hayvandan taşınması muhtemel zoonozlar ve veteriner tıp ürünleri olarak adlandırılan kimyasallar ve kesim ve sonrasında hijyen sorunları nedeniyle; daima riskli kabul edilen bir üründür. Kesim öncesi ve sonrasında gerekli kontrollerin yapılması, kesim hijyeninin sağlanması ve sonrasında etin güvenli yollarla tüketiciye ulaşması amacıyla her aşamada risklerin kontrol



Basının ve Kamuayonun Dikkatine

edilmesi son derece önemlidir. Kurban bayramında yapılan çok sayıda kesim, kimi zaman uygunsuz koşullarda kesim yapılmasına neden olmakta, bu durum etin kesim sonrasında muhafazası ve tüketimi açısından daha risklere yol açmaktadır. Kesimin yetkililerce gösterilen noktalarda yapılması, sağlıklı hayvanların seçilmesi ve tüketilecek noktaya kadar etin muhafazası son derece önemlidir. Havalanın oldukça ılıman gittiği bu günlerde, kesilen etin birkaç saat içerisinde oda sıcaklığına ulaştırılması ve peşinden derhal buzdolabı koşullarına alınması sağlanmalıdır. Buzdolabında dondurulmadan muhafaza edilen kurban eti, en fazla 3-4 gün içerisinde tüketilmelidir. Bu süre, sözkonusu kıyma gibi boyutu çok küçültülmüş etlerde 1 güne kadar düşebilir. Ette son dönemde yaşanan zararlı mikroorganizma sorunu hala akıllardadır. Bu anlamda, bayram boyunca denetimler mutlaka etkin bir biçimde yapılmalı, tüketicilerimiz de hijyenik kurallara uymalıdır.

Hayvancılıkta yaşanan sorunların çözüldüğü, güvenli ürünlerin tüketildiği kurban bayramlarına ulaşmak dileğiyle, bayramınızı en içten dileklerle kutluyoruz.

R. Petek ATAMAN
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Başkanı