

Dünya Gıda Günü



Mustafa TAŞAR Tarım Bakanı

Odamızın ve Köy İşleri Bakanlığı ile Birleşmiş Milletler gıda ve Tarım Örgütü FAO ile ortaklaşa düzenlediği Dünya Gıda Günü Etkinleri "16 Ekim 1998" günü Ankara'daki TOBB toplantı salonunda kutlandı.

Toplantının açılış konuşmasını yapan Gıda Mühendisler Odası Başkanı Berrin Şenöz Dünyada gıda yetersizliğinin olduğunu, dolayısıyla insanların açlıkla karşı karşıya kaldığını ifade ederek, açlığı önlemek için tarımsal alanların artırılmasının gerektiğini belirterek bir dizi önlemlerin alındığını ancak yeterli olmadığını söyledi. Ayrıca dünyadaki 6 milyar insanın 20 yıl önceki 4 milyar insandan kişi başına % 15

daha fazla gıdaya sahip olmasına rağmen yine de doğal kaynakların sürekliliği yöntemi ile artan nüfusu beslemek ve iyileştirilmiş besin elde etmek için dünya gıda üretiminde daha büyük artışlara ihtiyaç duyulduğunu belirtti.

Dünya Gıda Günü nedeniyle bir konuşma yapan Tarım ve Köy İşleri Bakanı Mustafa Taşar ise; ilçeğin insanından günümüzün insanına kadar yaşayan bütün değişim ve gelişmelere rağmen, insanlığın üç ortak problemi olan sağlıklı yaşama can ve gıda güvenliğine ait ortak problemlerin değişmediğini, bu üç problemin 21. yüzyılın'da insanlığın öncelikle çözmesi gereken problemlerin arasında olduğunu belir-

terek, Dünya Gıda Günü etkinliklerinin teması olan "Dünya'yı Kadınlar Besliyor" unda? tarım sektöründe % 55 kadın istihdam eden ülkemiz için çok anlamlı olduğunu, Türkiye'yi kadınlarımızın beslediğini ifade etti.

BM Gıda ve Tarım Örgütü FAO Temsilcisi Dr Maharas K. Muthoo ise yaklaşık 1.3 milyar insan neredeyse dünya nüfusunun dörtte biri aşırı fakirlik sınırında olduğunu ve günde 1 dolardan daha az bir miktar harçayarak yaşamlarını sürdürdüklerini, bunların % 70'sinin kadın olduğunu belirtti.



Berrin ŞENÖZ, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı

PANEL KONUŞMALARI

Dr. İsmail MERT

(Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gen. Md. Yrd.)

1910'lu yıllarda Osmanlılar, ekmeğ ambalajlansın mı?

Ambalajlanmasın mı diye? Münakaşalarda yapılmıştır. Daha sonra 1940'larda Türkiye'de Hıfzı Sıhha Kurulu Kararıyla ekmeğler ambalajlanmıştır ve pazarlanmıştır. 1950 yılında Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde ekmeğ ambalajlı olarak satılacağı ifade edilmiştir. Hatta bakkallarda ekmeğ satılmayacağı ifade edilmiştir. Ama daha sonraki dönemde bu uygulanmamış. 1980'li yıllarda TSE başkanlığında, ekmeğ ambalajlansın diye TSE 12000 standardı olarak değiştirildi. Teknik kuruldan mecburi olarak çıkmasına rağmen uygulanmamıştır. Ekmeğ ambalajlanacaktır. Aksaklıklar var diye ekmeği ambalajlamayalım görüşüne katılmıyorum. Aksaklıkları beraber gidereyim. Cezası oldukça yüksektir "6 milyardır." Türkiye'de gıda eğitimi konusunda en fazla eğitimi fırıncılara verdik. Türkiye'deki fırınlarımız unun el değmeden gelmesi ve ekmeğinde el değmeden çıkması lazım. Aslında Halk ekmeğ ambalajlanmasını düşürmek için yapması gereken iş un siloları yapmaktır. Bizim yap-



Panelistler

tiğimiz araştırmaya göre unda çuvallamayla silolama arasında %5 civarında un kaybı olmaktadır. O zaman maliyetde kendiliğinden en az %5'e düşecektir. Ekmeğ gramajını iki misli artırdığımız zaman ekmeğ maliyeti de düşecektir. Uygulamadaki eksiklikleri bizde kabul ediyoruz. Ümit ediyoruz ki size sağlıklı ekmeğler yedirelim. Tüketiciler olarak sizlerde bu işin arkasında olun derim. Şu anda İstanbul'daki fırın sayısı 5000 civarında iken ruhsatlı fırın sayısı 1573'tür. Şimdi onlar içinde sıkıntı olacaktır.

Ekmeğ ambalajlanması konusu Osmanlı İmparatorluğu'na kadar dayanmaktadır. Ekmeğ ambalajlanma materyalleri TÜRK GIDA KODEKSİNDE açıkça belirtilmiştir. Tercih bir maliyet meselesidir. Tercihimize göre 1500 TL ile 4000 TL. arasında değişmektedir. Ambalajlanması kimseye rant sağlamak için yapılmadı. Şu anda imalat ve satış yerlerinde ambalaj materyali sağlamada, seçiminde ve makinaları konusunda yetersizlik vardır.

Önemli olan elbirliğiyle bu sorunların çözülmesidir. Ekmeği mutlaka ambalajlamalıyız. Maliyeti düşürmek için yapılması gereken iş, un silolarının kurulmasıdır. Aslında un çuvallarında silolamaya göre %5 civarında un kaybı olmaktadır. Ayrıca ekmeğ gramajının iki misli artırdığımız zaman ekmeğ maliyetini düşürecektir.



Dr. M. MUTHOO, FAO Türkiye Temsilcisi

Dr. Niyazi ÇAKMAK

(Sağlık Bakanlığı, Temel Sağlık Hizmetleri Gen.Md.Yrd.)

560 sayılı kanun hükmündeki kararname ile gıda alanında ki işleri düzenleyen kamu kuruluşlarının eli bağlanmış durumdadır. Bakanlığımızı ilgilendiren kısımlar;

1- Fırınlara açılışında teknik ve hijyenik şartlara bakarak çalışma izni vermek.

2- Satış noktalarında satılan ekmeğe ve bu noktaları teknik ve hijyenik açıdan denetlemek.

Aradaki süreçte Sağlık Bakanlığının bir rolü yoktur. Bu rol 1992'deki kararname ile Tarım Bakanlığınca geçmiştir. Süreçte böyle ciddi bir kopukluk var. Özellikle 560 cezalar boyutunda ciddi bir karmaşada getirdi. Bakanlık tanıtım mekanizmalarını elindeki koşullarla yürütmeye çalışsa da, kurumun elindeki mevzuatla ilgili caydırıcı nitelikte bir ceza sistemi yoksa ciddi problemler yaşanmaktadır. 560 kanun hükmündeki kararnamede ülkede tüm ilgili grupların katılımıyla gerçekleştirilmiş bir mevzuat değildir. Sadece yürütmenin kararı ile çıkmış bir kararnamedir. Bu nedenle bir süre çelişki yaşanmaktadır.

Gıda maddesi üreten yerlerin ve satış yerlerin teknik hijyenik koşulları ile ilgili yönetmeliği 10 Temmuz 1996 tarihinde çıkardık. 9 Temmuz 1998 tarihinde fırınlara yönelik ek teknik hijyenik şartları veya bir önceki yönetmelikteki biraz daha detaylandırdık. Ekmek üretimini düşünerek bunun gerektirdiği koşulları özellikle üreticiler için biraz daha ayrıntılı tanımladık.

İnanıyoruz ki önümüzdeki bir kaç yıl içinde gıda mevzuatı, bugünkü sıkıntılarını üzerinden atacak şekilde değişim yaşayacak. Bütün bunları aşır ekmeğin en temel besin maddesi olduğunu üretim tüketime sunulurken, kontaminasyona açık olduğunu ve ambalajın arkasındaki temel amacın yani güvenilir gıdanın insana sunulmasını düşünmeliyiz.

Cem Ferda TUNCER

(Çevre Bakanlığı, Çevre Kirliliğini Önleme ve Kont. Genel Müd.)

Plastik esaslı ambalaj maddelerinin TÜRKİYE'DEKİ GERİ KAZANIMININ UYGUN olmaması yüzünden ekmeğin ambalajlamada doğada kolayca parçalanabilen kağıt ambalajların kullanılması Bakanlığımız tarafından düşünülmektedir.

Bir ürünün ambalajlanması, o ürünün sağlıklı olarak tüketime sunulduğunu göstermez. Ekmeğin üretim sürecinden tüketime gelinceye kadar olan kısımdaki olumsuzların üzerinde çalışılmasında yarar vardır.

Doğada parçalanması uzun süren plastik esaslı ekmeğin ambalajlarının çöp sahalarında birikmesi, toplam atık hacminin artmasına ve çöp sahalarının kullanım sürelerinin olumsuz yönde etkilenmesine neden olacaktır. Bugün ülkemizde ve dünyada plastik sektöründeki ekonomik dengesizliklerden dolayı orijinal plastiğin hurda plastiğin fiyatına kadar gerilemiş olması şu anda ülkemizdeki plastik geri kazanım vektörünü olumsuz yönde etkilemektedir. Kağıt esaslı ambalaj materyalinin ağzının kapatılmaması, dayanıksız oluşu ve maliyetinin yüksekliği gibi bir takım olumsuz yönleri olmasına karşılık olayı çevre kirliliğinin önlenmesi ve kontrolü açısından değerlendiren Bakanlığımız kağıt esaslı ambalaj materyalinin toplanamasa bile doğada parçalanabilme özelliğinden dolayı ekmeğin ambalajlanmasında tercih edilmesini düşünmektedir. Ekmeğin ambalajlanması ve ambalaj atıklarının geri kazanılması konularında tüketicilerin bilgilendirilmesi ve bu konuda eğitilmesi en önemli unsurdur. Diğer ülkelerde atıklar, evlerin içinde veya cadde aralarındaki konteynırlar yardımı ile kaynağından ayrılmaktadır. Türkiye'de henüz böyle bir sistem gelişmediğinden geri kazanımın önemi tam olarak anlaşılmamaktadır. Bir ürünü ambalajlamak, o ürünün sağlıklı olarak tüketime sunulduğunu göstermez. Ekmeğin üretim sürecinden tüketime gelinceye kadar olan kısımdaki olumsuzlukların üzerinde çalışılmasında yarar vardır.

Prof. Dr. Aziz EKŞİ

(Panel Başkanı) (AÜZF. Gıda Müh. Bölümü Bşk.)

Çevre koruma açısından Bakanlık kadar vatandaş inisiyatifleri de çok önemlidir. Ama bütün dünya ölçeğinde çevreye bırakılan atıkların sadece % 2.4'ü ambalajdır. Çevre açısından ekmeğin ambalajı için abartılacak bir durum söz konusu değildir. Ekmek ambalajında olması gereken özelliklerden birisi su buharı geçirgenliğinin yüksek olmasıdır. Özellikle sıcak olarak ambalajlanması olasılığının da düşünülmesi gerekir. Bu durumda polietilen ve polipropilen ekmeğin ambalajı için uygun değildir.

“Ekmek üretim koşulları hijyenik değil, onun için

ambalajlasak ne olur?" Yaklaşımının ambalajlamama argümanı olarak nasıl görüldüğünü anlayamıyorum. Bunun tam tersini savunmamız gerekir. Eğer ekmeği ambalajlanıyorsa, hijyenik koşulları elverişli değilse, ambalajlamanın başarısı için hijyenik koşulların düzeltilmesini savunmamız gerekir. Buna göre Tarım Bakanlığı'nın attığı adım olumlu bir adımdır. Mevzuat açısından iki Bakanlığın etkin kontrol yapacağı köprülerin kurulmadığı da anlaşılıyor. Sanırım niyet iyi olursa iki Bakanlık bu köprüleri kısa zamanda kurar ve Türk toplumuna bu uygulamanın kısa zamanda hayata geçmesi sağlanır.

Çevre koruma açısından Bakanlık kadar vatandaş inisiyatifleri de çok önemlidir. Bütün dünya ölçeğinde çevreye bırakılan atıkların sadece %2.4'ü ambalajdır. Çevre açısından ekmeği ambalajı için abartılacak bir durum yoktur.

Türkiye'de ekmeği üretiminin hijyenik olmaması, ekmeğin ambalajlanmasına verilmesi gereken önemi düşürmemelidir. Ekmeğin ambalajlanması ekmeği üretiminde ambalajlamaya kadar geçen süreçte hijyenik koşullara uyulmasını teşvik eder.

Prof. Dr. Sezgin ÜNAL

(Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Böl. Öğr. Üyesi)

Türkiye'de ekmeği sorununu 30 yıldan beri aynı boyutlarda tartışılmasının nedeni konulara gereken önemin verilmeyip yüzeysel olarak yaklaşılması ve sonucu olarak da sorunların çözülmemesidir. Türkiye'de ekmeğin bu hale gelmesinin en önemli nedeni politikaya alet edilmesi ve yerel yönetimlerin bunu kullanmamasıdır. Halk ekmeği politikada kullanılmak amacıyla çıkmıştır. Eğer sorunlara doğru teşhis koymak istiyorsak önce sorunları doğru değerlendirmeliyiz. Türkiye'de ekonomistler de dahil bazı yerel yöneticilerin fırın sayısı artarsa rekabet ile ekmeği fiyatı düşer gibi ekonomi mantığı ile bağdaşmayan, kimsenin kabul edemeyeceği bir anlayışla fırın sayısı inanılmaz boyutlara ulaşmıştır. Bu diğer gıda sektörü kesimlerinde de vardır. Buda Türkiye'de yapılması gerekenin değil, canı isteyen, imkan yaratan ve politik imkanları olanların ülke ekonomisine verdikleri zararı göstermesi bakımından çok önemlidir. Eğer fırınlar etkin ve yetkin denetlenmezse ne oluyor? Gazetelerde okuyoruz: Ekmeğe 5000 TL. zam geldi. İstanbul'da belediye kontrolüyle 105 fırının ruhsatsız olduğu belirlendi. Peki bu 5000 TL. zam

gelmeseydi acaba bir gün önce bu 105 fırının ruhsatı var mıydı? Demek ki zam yapmadığı sürece fırınların ruhsatsız açılması diye bir şey söz konusu değildir. Şu anda 560 sayılı kanun hükmündeki kararnameye cezalarla ilgili yeni bir ek (4218 nolu 3.11.1995 nolu kanun) geldi. Burada cezalar belirtildi. Ancak 4 yılda gördük ki Türkiye'de enflasyonun ve memur maaş katsayısında meydana gelen hesap dışı astronomik artışlar, bu cezaların da bu katsayıya bağlanması bu uygulanamaz hale geldi. Hijyenik şartlara uymayan, işçiye hiçbir şart sağlamayan fırıncıyı ekmeği üretmesi konusunda nasıl teşvik ederiz. Bunlar hem kötü örnek oluyorlar hem de ülke ekonomisine büyük zararları oluyor. Bunlar haksız rekabete, kalitesiz üretime ve ekmeği israfına neden oldukları için dürüst, iyi niyetle çalışan, vergisini veren ve kendini geliştirmek isteyen fırıncılara da mani oluyorlar. Şimdi Gıda Mühendisleri fırınlarda sorumlu müdür olarak çalıştırılacaklar. Eğer o fırın haksız rekabet ile uğraşıyorsa maaliyetleri yüksekse gıda mühendisi arkadaşlarımız orada neyi değiştirecekler. İstanbul'da 5000 fırından 3500'ü ruhsatsızsa ve hijyenik koşullar uygulanmıyorsa hiç gözlerinin yaşına bakmadan kapatmak lazım ki 1500 fırın size dört dörtlük ekmeği üretsün ve halk ekmeğinin istediği fiyatta satsın. Ekmeği maaliyet üç unsurdan oluşur. İşçilik, hammadde ve sabit giderler. Ekmeğin gramajı artarsa maaliyet ve işçilik azalır, besin değeri, kalite ve kapasite artar. Ambalaj konusunda Fırıncılar Federasyonu görevini yerine getirememiştir. Biz Gıda Mühendisliği Bölümünde ambalajın kaliteye ve mikrobiyel yüke etkisini belirlemeye çalışıyoruz. Genelde 4 tip ambalaj kullanılıyor.

1) OPP (Oryente Poli Propilen)= Sıcak ambalajlar için kullanılıyor. Sıcak, içten dışa doğru perfor edilmiş şekli kullanılıyor. Bunu sıcak olarak ambalajladığımız zaman nem geçirgenliği yeterli olduğundan ekmeği belli bir ıslanma-yumuşama oluyor ve istenen ölçüde çıtırılığı kalıyor. Şu anda piyasadaki en pahalı ambalajdır. Ama ekmeği gramajını iki misline, çevresi hacmine göre daha az artacağından daha düşük maliyetde ambalajlayabiliriz.

2) Yüksek Yoğunluklu Polietilen)= Mutlaka soğuk olarak ambalajlanması gereken, rengi biraz donuk ambalajlardır. Dışarıdan belirli silindiriklerle delik açarak, daha iyi havalandırma sağlanabilir.

3) Klasik Polietilen Torbalar = Alçak yoğunluktadır. Ekmeğin soğuk olarak ambalajlanması gerekir.

4) Kars = Sıcak ambalajlar için kullanılır. Çift tarafına gerdirilerek yapılır. Geri dönüşümü çok zordur. İkinci defa kullanılırsa hem renginden hem de kalitesinden belli olur.

Halk ekmeğin ekmekleri çok beğenildiği için değil, ucuz olduğu için tutuluyor. Türkiye'de her yeri fünel fırına boğarsak o ekmekleri nerede satacağınız. Mevcut en büyük problemi pazarlama ve rekabettir. Sizin böyle bir probleminiz yok.

Ekmeğin raf ömrü 24 saat iken Türk tüketicisi için 3 saat'dir. Ancak nemini kaybetme hızı çok önemlidir. Türkiye'de fırıncıların en büyük günahı halkı soğuk ekmeğe alıştırmamış olmalarıdır. Halkımız soğuk ekmeği bayat kabul ediyor.

Ali İLKBAHAR

(Ankara Halk Ekmek Fabrikası Genel Müdürü)

Ekmek ambalajı gibi her aileyi ilgilendiren bir konuyu gündeme getirdiği için GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI'ni kutluyoruz. Eğer ekmeğin ambalajında sağlık ekmeğin tüketiciye ulaştırılması söz konusuysa, halk ekmeğin bunu başarmıştır.

Ancak şu anda ülkemizde mevcut olan makinalarla ambalajlama yaparsak elimizi ekmeğe deydirmiş oluruz. Ekmeklerin el değmeden üretilmesi fırınların ve sitelerin oluşması, hijyenik koşulların oluşmasını sağlar. Böylece ambalajlama sorunları da ortadan kalkar. Piyasada el değmeden ekmeğin üreten bir sanayinin kurulmasına Bakanlık yardımcı olmalıdır. Fırıncılar bu konuda eğitilmelidir. Aynı zamanda tüketici istediği tipte ekmeğin satın alabilmelidir. Çağdaş ülkelerde tüketici yönlendirilmemelidir. Unutulmalıdır ki ekmeğin ambalajlanması tüketiciye istemez bir takım külfetlerde getirecektir.

Çağı yakalamak ve hijyenik ortamlarda üretim için Çankaya, Mamak, Keçiören gibi ilçeler birleşip büyük üretimler yapan tünel fırınlara geçsinler, laboratuvarlar kursunlar. Önemli olan sağlıklı ortamlarda ekmeğin üretilmesi ve el değmeden tüketiciye verilebilir. İnsanların ambalajlı veya ambalajsız gibi ekmeğin tüketim özgürlüğü ellerinden alınmamalıdır.

Zerçin Ergün DURUK

(Tüketiciyi Koruma Dern. Bşk.)

Biz demokratik bir sivil toplum örgütüyüz ve tü-

keticinin yanındayız. Tüketicinin kim iyi hizmet verirse o kazanır. Eğer devlet tüketicisiyle ilgili güzel bir şey yapıyorsa onuda kendi tüketici haklarımız için desteklemek boynumuzun borcudur. Bizce diğer fırıncılar gibi halkekmekte ambalajlamayı uygulamalıdır.

Bizim halkımız taze ekmeğin yer, bayat ekmeğin yemez. Taze ekmeğin yemek isteyen fırına gitmelidir. Sağlık Bakanlığı'ndan ekmeğin hijyen ve ambalaj konusunda mutlaka birşeyler yapmasını istiyoruz.

Orhan YARALI

(Ankara Başkent Ekmek Üreticileri Temin Tevzi Koop. Başkanı)

Türkiye'de yaşayan bu mesleği icra eden bir insan olarak çağdaş ülkelerde ekmeğin üretimi nasıl yapılıyorsa bizde öyle yapmak istedik. Bu çalışmalar gıda kodeksinde yer aldı. Yalnız halk ekmeğin bunun dışında bırakıldı. Normal ekmeğin üreticileriyle halk ekmeğin haksız bir rekabet içindedir. Ambalajın maliyet getirmeyeceği konusu tamamen yanlıştır.

Ekmek ambalajlandığı zaman fiyatının üzerine 5000 TL. koymak zorundasınız. Burada devleti idare eden insanların bir tercihi vardır. Sağlık mı? Para mı? Elbette ki tercih sağlık olmalıdır. Çağdaş ülkeler seviyesindeki insanlar gibi yaşamayı düşündüğümüz için biz ambalajın yanındayız. Ama biz bu işi yaparak geçiniyoruz. Bizi esas etkileyen şeyler;

1- Bakanlık ambalajlarda seçim konusunda yeterince aydınlatıcı bilgi vermelidir.

2- Makinalar konusunda yetersizlik vardır.

3- Ambalajlar mutlaka maliyet getirecektir.

Bugün ambalajın önemi bilinmektedir. Ancak buna uygun fırınlar yoktur. Fakat yapılmaktadır. Fırıncılar bu geçiş dönemini yaşarken birtakım zorluklar yaşamaktadır. Bu geçiş yaşanırken devletin yönlendirici, eğitici olması gerekir.

Biz şunu diyoruz: devlet fırınlara getirdiği ekmeğin poşete koyma zorunluluğunu, halk ekmeğin uygulamalıdır. Aksi takdirde bugün kapalı olan 200 tane fırına da yeni fırınlar da eklenecektir.