

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Veteriner Tavukçuluk Derneği

*"Broiler Sektöründe Gıda Güvenliği, Tüketici Beklentileri
ve AB ye İhracat Potansiyeli"*

Ankara Hilton Oteli Çankaya Salonu 10 Şubat 2005

Türk Broiler Sektöründe Gıda Güvenliği ve Tüketici Hakları

Dr. Sait KOCA
Beypiliç Genel Müdürü

Bütün tüketiciler güvenli ve sağlıklı gıdalar almak ister. Gıda üreticilerinin bu gereksinimi karşılayacak şekilde üretim yapması ahlaki ve yasal sorumluluk, aynı zamanda zorunluluktur. Yasalarda bu gereksinimin yerine getirilmesini sağlamak ve kontrol etmek üzere çeşitli düzenlemeler yapılmıştır. Bilim ve teknolojiye gözlenen gelişmeler ve yeni üretim teknikleri ile daha sağlıklı gıda üretiminin sağlanması, gıdaların saklama sürelerinin artırılması, taşıma tekniklerinin geliştirilmesi gibi olumlu gelişmelere rağmen, son yıllarda insanlardaki gıda kaynaklı enfeksiyon sayısında düzenli olarak artış gözlenmektedir.

Kanatlı ve kanatlı ürünlerinin de insanlardaki gıda kökenli enfeksiyon kaynaklarından birisi olduğu bilinmektedir. Gıda güvenliği konusundaki yasal düzenlemelerin yetersizliği ya da izlenmelerinin zorluğu, kanatlı sektörünün kendi ürettiği ürünlerin kalitesi ve güvenliği konusunda sorumluluk üstlenmesi gerekliliğini ortaya çıkarmıştır.

Türk kanatlı sektörü ürettiği ürünlerin kalitesi ve güvenliği konusunda bu sorumluluğu umulanın çok ötesinde üstlenmiş, gerek üretim tesislerindeki modernlik, gerekse üretimdeki kalite anlayışı sonucu dünya standartlarının üzerinde bir kaliteye ulaşmıştır.

Gıda kaynaklı tehlikeler fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik orijinli olmakla birlikte tüketiciler bakımından en fazla risk oluşturanı mikrobiyolojik gıda kaynaklı tehlikelerdir.

Kanatlılar farklı gıda kaynaklı patojenler içerebilmektedir. Salmonella, campylobacter ve escherichia coli bunlardan bazılarıdır. Bunların varlığını azaltmak büyük önem arz etmektedir. Bu konuda yalnız kesim tesislerinde önlem almak yeterli olmamaktadır.

Hayvanların tesise ulaşmadan önce de her çabanın gösterilmesi önemlidir. Türkiye’de kanatlı sektörünün büyük bir kısmının entegre olması sonucu üretiminin her aşaması kontrol edilebilmekte, bunun sonucu olarak kesim öncesi riskler en aza indirilebilmektedir.

Salmonella problemi olan sürülerin imha edilmesi, kuluçkalık yumurtaların sanitasyonu gibi önlemler sonucu çiftliğe patojen girişi engellenmekte, iyi hayvan yetiştirme pratikleri(Good Animal Husbandry Practices-GAHP’s) ile damızlık anaçlardan başlayarak broiler kümeslerine kadar her sürünün sorunsuz olmasının sağlanması, yemde etkili hijyen kontrolleri, hatta canlı tavuk yakalama ve taşıma konusundaki hijyenik önlemler sektörün çabalarının bazılarıdır.

Kesim, işleme ve dağıtım sırasında uygulanan iyi üretim teknikleri(GMT) ile de kanatlı sektöründeki gıda kaynaklı tehlikelerin azaltılması ve önlenmesi konusunda önemli yol alınmıştır.

Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) modern dünyada gıda maddelerinin güvenliğini sağlamaya yarayan bir temeli oluşturan sistematik bir metottur. HACCP sistemi, bir gıda maddesinin üretimi, depolanması ve dağıtım aşamalarında gıda maddeleriyle taşınan tehlikelerin ortaya çıkmasına engel olmak gayesiyle düşünülmüş ve tasarlanmıştır.

Son yıllarda broiler sektöründe de HACCP uygulamaları yoğunlaşmış ve bu sayede mikrobiyolojik tehlikelerin tanımlanması, değerlendirilmesi ve kontrolü ile ilgili sistemler oluşturulmuştur.

Gıda güvenliği konusu çok derindir ve tüketici için büyük önem arz etmektedir. Piliç eti üreten sektörümüz bu konuda üzerine düşen sorumluluğu bazılarının iddia ettiklerinin aksine çok fazlası ile üstlenmiştir. Kanatlı etlerinin güvenilirliği konusunda tereddüdü olanlar için tesislerimiz açıktır ve üretimin her aşamasını izleyebilirler. Eğer bu izlemeleri sonucunda hala tereddüdləri varsa o zaman istediklerini söyleyebilirler. Her sektörde olduğu gibi biz de de merdiven altı dediğimiz bir grup insan vardır. Ancak gururla söyleyebiliriz ki, sektörün gıda güvencesi konusundaki yaklaşımı sonucu bu tür insanların sayısı diğer gıda üreten sektörlerle göre çok düşük seviyededir ve her geçen gün bu sayı daha da azalmaktadır.

Peki sektör olarak gıda güvenliği konusunda yukarıda bahsettiklerim dışında ne önlemler alıyoruz. Bunları kısaca özetlemek istiyorum.

Kanatlı kümesleri: Kanatlı kümeslerinin tamamına yakını sektör firmaları ile sözleşmeli çalışmakta olduğundan bu firmaların koyduğu kurallarla önetilmektedir. Bu kümeslerde temizlik, dezenfeksiyon, haşere kontrolü gibi hijyen tedbirleri alınmakta, koruyucu elbise ve dezenfektanlı ayak havuzları kullanılmakta ve ziyaretçi girişi mümkün olduğu kadar önlenmektedir.

Yem: Yemden kaynaklanabilecek herhangi bir bulaşmayı önleyecek her türlü önlem alınmaktadır. Bu önlemlerin alınması üretimin ekonomik olması bakımından da çok önemlidir. Kullanılacak yem hammaddelerin iyi seçilmesi, hijyenik koşullarda depolanması, üretim sırasındaki peletleme, asit uygulaması gibi işlemler, fabrikanın sürekli temizliği bu önlemlerden bazılarıdır.

Yem Katkıları : Kullanılan yem katkıları ile iyi hijyen ve yetiştirme uygulamalarına önemli bir destek sağlanmaya çalışılmaktadır. Yemlerde yeniden bulaşmanın önlenmesi veya bulaşmanın kaldırılması için gerektiğinde organik asitler kullanılabilir. Prebiyotikler, bağışıklığı destekleyici ürünler, probiyotikler ve bazı şifalı bitkiler ile potansiyel patojenik mikroorganizma büyümesi sınırlandırılmaktadır.

Antibiyotik kullanımı konusunda AB ülkelerindeki kurallar ülkemizde de aynen uygulanmaktadır. Bu ülkelerde kullanımı yasak olan antibiyotikler bizde de yasaktır. Kullanımına izin verilenler ise kontrollü olarak ve yasal düzenlemelerde belirlenen geri çekme süreleri dikkate alınarak kullanılmaktadır. Bu antibiyotiklerin geri çekme süresi içerisinde kullanımının ekonomik olmadığını söylersen, "ya bu geri çekme süresi uygulanmıyorsa" diyenlere basit bir yanıt olur sanırım.

Son günlerin en popüler konusu hormon. Bazı kişiler reyting uğruna bu konuyu sürekli gündeme taşımaktadır. Bunlara verdiğimiz cevap, "hormon kullanımı pratik ve ekonomik değildir. Bu nedenle kullanımı söz konusu değildir." Broiler üretiminde bu güne değin hormon kullanılmamıştır ve bundan sonrada kullanımı söz konusu olmayacaktır.

İlaç Kullanımı : Daha önce de belirttiğim gibi üretimin çok büyük kısmı sözleşmeli olarak gerçekleştirildiğinden ilaç kullanımı da kontrol altına alınabilmektedir.

Broilerlerin Taşınması : Boilerlerin taşınmasında kullanılan kasalar her taşımadan sonra yıkanmakta ve uygun şekilde dezenfekte edilmektedir. Eskiden kullanılan sürekli kirli olan metal kafesler tamamen terkedilmiştir. Broilerlerin yakalanması ve yüklenmesi konusunda da önemli aşamalar kaydedilmiştir.

Kesim Sırasındaki Uygulamalar : Kesim sırasındaki en riskli noktalar tüy yumuşatma, tüy yolma ve organ çıkarmadır. Tüy yumuşatma sırasında bulaşmanın en yoğun olabileceği bölge boyundur. Sektör bu riski ortadan kaldırmak için büyük fedakarlık göstermiş ve ekonomik olmamasına karşın boyunsuz piliç üretmeyi tercih etmiştir. Tüketici bu gün pilicin boyunlu olduğunu unutmuştur.

Tüy yolma sırasındaki oluşabilecek riski azaltmak için tüy yolma makinelerinin sayısı artırılmış, tüy yolma sırasında lastiklerin temizliği için sistemler kullanılmaya başlanmıştır.

Karkaslarda organ çıkarma sırasında bağırsakların hasar görmesi sonucu dışkıların bulaşması önemli bir risk oluşturabilmektedir. Ancak kullandığımız modern ekipmanlar sayesinde bu risk de yok edilmiştir. Ayrıca karkasın iç ve dış yıkanmasını sağlayan sistemlerin mevcudiyeti de büyük katkı sağlamaktadır.

Kesim işleminin ardından uygulanan soğutma yöntemleri ile karkas iç ısısı 4° C nin altına düşürülerek mikrobiyolojik üreme kontrol altına alınmaktadır.

Kesimhane Temizliği : İşleme sırasında karkas ve parça ürünlere bulaşmayı yok etmek için tesisin ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonuna çok önem verilmektedir.

GDO lu Ürünler : Bu sektörün en önemli şansı GDO lu ürünlerle üretim yapılsa bile bu ürünlerin ete geçmemesidir. Bu nedenle bu konuda en hassas olan AB de bile et, süt ve yumurta gibi hayvansal ürünlerin etiketlerinde GDO konusunda herhangi bir açıklama yapma gerekliliği yoktur.

Yukarıda da belirttiğim gibi broiler sektörü gerek üretim teknikleri gerekse kalite anlayışı sonucu çok zor ve riskli olan bir üretim dalında çok başarılı bir grafik çizmiştir. Üretimin dolayısıyla tüketimin sürekli olarak artması bu başarılı çizginin bir sonucudur. Bu başarı sağlanırken devletten hiçbir destek alınmamıştır. Daha kötüsü bu kadar başarılı bir sektör, bu başarılarında ötürü gereğinden fazla baskı altına alınmaya çalışılmaktadır.

Biz sektör olarak gıda güvenliği konusunda en katı olan AB yasa ve düzenlemelerinin bize de uygulanmasını her zaman istedik ve bu konuda ısrarcı olmayı da sürdüreceğiz. Ancak AB de bile olmayan bazı uygulamalara veya Türkiye koşulları bu diye gerekçe gösterilerek yapılan düzenlemelere ise her zaman karşı tavır alacağımızın bilinmesini isteriz.

Peki tüketicilerin bizim bu çabalarımız konusundaki tavırları nedir. Bu çabalarımızdan ne kadar haberdardır. 15 yıl önce yalnız İstanbul'da 200 civarında kesim yapan işletme var iken bunların sayısının sıfıra inmesi tüketicinin bizim yanımızda olduğunun önemli bir kanıtıdır. Tüketici dernekleri bu konuda neler yapmıştır. Bana göre hiçbir şey. Kendilerinin de ifade ettikleri gibi, bilgileri televizyonlarda yayımlanan bazı programlarda gördüklerinden öteye gitmemektedir. Hiçbir tüketici derneği gelip sektörü inceleyerek tüketicilerine doğru bilgiyi aktarmak yolunu seçmemiştir. Bizler tüketici haklarına derneklerden daha fazla sahip çıktık ve bundan sonrada çıkmaya devam edeceğiz. Ancak tüketici derneklerini aydınlatma ve bilgilendirme konusunda sektör olarak bizim de üzerimize düşen görevimizi yapmadığımız da diğer bir gerçektir.

Tüketici güvenini tekrar kazanabilmek için tüketici birliklerinin gerçekçi yaklaşımlarına ve desteğine ihtiyacımız var. Sorumlu basının desteğine ihtiyacımız var. Yanlış uygulama içerisinde olanları içimizden atma konusunda aramızda bütünleşmeye ihtiyacımız var. (Bu konuda önemli adımlar atılmış olup, Türkiye üretiminin % 80 nini gerçekleştiren firmaların katıldığı "Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu" nu oluşturma çalışmaları bitmek üzeredir. Bu platform şu anda bağımsız olarak çalışacak gibi görünmesine karşın, yakın bir gelecekte Besd-Bir'in alt kuruluşu olarak çalışmalarını sürdürmesi hedeflenmektedir.) Tarım ve Köyşleri Bakanlığının bizimle ilgili bilgileri doğru olarak ve zamanında tüketicilere duyurmalarına ihtiyacımız var.

Piliç eti sektörü zaman zaman yaşadığı krizlere rağmen kalite konusunda hiçbir zaman ödün vermeyecektir.

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı konuya gereken ilgiyi gösterirse, yakın bir gelecekte AB ye ihracat başlayacaktır. Zira sektördeki firmalar buna hazırdır. Sektörün geleceği de buna bağlıdır.