

BEŞİNCİ OTURUM

**“GIDADA TÜKETİCİNİN
ALDATILMASI”**

159
—

Oturum Başkanı

Prof. Dr. MEHMET PALA
YTÜ Kimya Mühendisliği Bölümü



Prof. Dr. MEHMET PALA

Öncelikle hepinizi saygıyla selamlıyorum. Dünya Gıda Günü nedeniyle üç mühendislik odamızın düzenlediği bu sempozyuma hoş geldiniz diyorum.

Birlikten güç doğar diyorum. Dolayısıyla Gıda Mühendisleri, Ziraat Mühendisleri ve Kimya Mühendisleri Odasının ortaklaşa çalışmalarını da takdirle karşılıyorum. Bu çalışmaların devam etmesi gerektiğini düşünüyorum. Ülkemizde istediğimiz bir çok şeyin olmamasının arkasında yeterli güç birliğinin sağlanamaması yatmaktadır. Dolayısıyla bu tip çalışmaların devam etmesini içtenlikle diliyorum. Sesim de biraz kötü, ama kusura bakmazsınız diye düşünüyorum. Şimdi bugün öğleden önceki son oturumda "Gıda Tüketicisinin Aldatılması" konusu var. Bu konu gerçekten çok önemli, çünkü gıda ürettiğiniz zaman tüketici aslında savunmasız bir bireydir. Dolayısıyla onun haklarını korumak devletin görevidir. Bugünkü oturumda da bunu hem tüketicilerin açısından, hem de burada söz alacak bilim adamı arkadaşlarımızın sözleriyle tartışacağız.

Ben önce oturumda konuşmacı olarak görev alan arkadaşları buraya davet edeceğim. Onlar sunumlarını yaptıktan sonra da sorulara geçeceğiz. Bu toplantıyı biraz soru cevaplı geçirelim istiyorum, çünkü konu gerçekten tartışmaya çok açık bir konu. O yüzden tartışmaya biraz zaman ayıralım istiyorum. Dolayısıyla konuşmacı arkadaşlarımdan da biraz zamana uymalarını rica ediyorum. Şimdi bu oturumda konuşmacı olarak bulunacak arkadaşlarımız: Doç. Dr. Ümran Uygun, Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, yine "Sağlık Beyanları" konusunda anlatacak. "Reklamlar ve Tüketicinin Aldatılması" konusunda da Sayın Sıtkı Yılmaz, Tüketici Dernekleri Federasyonu, ben hem federasyon konusunda da biraz bilgi alalım isterim. Daha sonra da Prof. Dr. Ahmet Altındışlı, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, "Organik Tarım ve Gıdalar" konusunda konuşma yapacaklar.

Şimdi ben sözü sayın Doç. Dr. Ümran Uygun hanıma vermek istiyorum. Konu, "Sağlık Beyanları."

Buyurun.



SAĞLIK BEYANLARI

Doç. Dr. ÜMRAN UYGUN

Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Teşekkür ederim Sayın Başkan.

Sevgili konuklar; hoş geldiniz. Biz kaç yıldır bu kürsüden hep aynı konuyu tekrar tekrar işliyoruz. Hatta hatırlıyorum bu fonksiyonel gıdalar konusundaki ilk konuşmamı yaklaşık 10 yıl kadar önce yine Mehmet Pala hocamın düzenlediği bir panelde İstanbul'da yapmıştım. 10 yıldan bu yana epey yol kat edildi.

Artık fonksiyonel gıda nedir diye bir tanımla başlamayacağım. Artık herkesçe malum, bu gıdalar hayatımıza girdi. Reklamlarla zaten son 1 yıl içinde bu ürünleri bilmeyen, duymayan kalmadı. Fonksiyonel gıda malumunuz sağlık üzerine belli yararı olduğunu iddia eden gıdalar. Normalde bildiğimiz, her gün tükettiğimiz gıdaların fonksiyonu yok mu; elbette var. O zaman onlarla bu yeni tür gıdaların arasındaki farklılık ne; özetle bir bileşeni daha arttırılmış veya istenmeyen bir bileşeni azaltılmış, insan sağlığı açısından daha yararlı hale getirilmiş gıdalar, ama bu gıdaların içinde şimdiye kadar bilmediğimiz birtakım bileşenler dikkatimizi çekmeye başladı. Her zaman alışık olduğumuz karbonhidrat, yağ, protein gibi makro bileşenlerin dışında yahut çok iyi bildiğimiz vitamin ve minerallerin dışında birtakım yeni bileşenlerden söz ediliyor. Ne gibi; sterol stanol gibi, omega 3 yağ asitleri gibi, proantosiyanidinler gibi bunlar dilimize çok yeni girdi. Gerçekten söylenildiği gibi bu bileşenler belli sağlık etkilerini oluşturuyor mu, bunlar kanıtlanmış mı? Artık ürünlerin etiketlerinde birtakım sloganlar görmeye başladık. Bunlar yeterince değerlendirilip mi bize sunuluyor? Biraz bunları irdeleyeceğim. Türkiye'deki mevzuata ve Avrupa Birliğinde bu konuda şu anda hangi aşamaya gelindi, bunlardan söz edeceğim. Şu anda aramızda bakanlıktan da arkadaşlarımız var. Mevzuat konusunda bir yanlış yaparsam, lütfen beni düzeltsinler. Ben derleyebildiğim, toparlayabildiğim bilgileri bugün size aktaracağım.

Bu tür beyanlarla ilgili maalesef çok çelişkili de bilimsel açıklamalar var. Yani bilim adamları da kendi aralarında uyum içinde değiller. Bir büyük araştırma grubunun yaptığı bir çalışmada 'Filanca bileşenin şu hastalığa karşı etkili olduğu, önleyici olduğu' vesaire gibi bir sonuç açıklanırken bakıyorsunuz bir başka grup 'Hayır, aslında hiç öyle bir etki oluşmadı' şeklinde beyanat verebiliyor. Bu ister istemez tüketicuyu de çelişkiye, kuşkuya düşürüyor. Hepsi de bu sefer başlıyorlar birbirlerini suçlamaya: "Senin metodolojin yanlış, sen araştırmayı iyi koyamadın" gibi, ama hepsi böyle değil. Üzerinde gerçekten ortak

karara varılan ve doğruluğu ispatlanmış beyanlar, iddialar da var. Bunlar gıdalarda az bulunduğu halde önemli işlevleri olan bileşenler, bu yüzden de artık o az olan bileşenin üzerine gidilip biraz daha artırılarak üründe ne katılmaya çalışılıyor, ama bu katılma işlemi sıradan bir zenginleştirme değildir. Genellikle sofistike prosedürleri, ileri teknolojileri gerektiren işlemler ve bunlar büyük yatırımlar gerektiren işlemler. O yüzden de sanayiciye büyük paralara mal oluyor. Haliyle de bu ürünü piyasaya sürdüğünde doğal olanından ya da normal olanından daha fazla satmak durumunda, fiyatının daha yüksek olması gerekiyor.

Bu biyoaktif bileşenlerle ilgili sorunların en önemlisinin başında doz-etki ilişkisi geliyor. Ne kadar doz? Tamam, laboratuvar koşullarında yahut belli klinik çalışmalarda birtakım yararlar görünüyor, ama günlük beslenme içinde bu o üründe ne kadar tüketilmeli ki gerçekten söylediği beyanı yerine getirsin. Bu ilişki henüz bazı bileşenler için ortaya konulmuş değil veya her gruba aynı etki söz konusu olamayabiliyor. Farklı yaş gruplarında, farklı cinsiyetlerde, hatta farklı ırklarda farklı sonuçların alındığını da biliyoruz. Biraz sonra anlatacağım bu beyanların izinleri çıkarken sanayici ya da üretici firmadan istenen bilgiler içinde bütün bu farklı gruplarda yapılmış çalışmaların sonuçları da dosyalarda yer alması gerekiyor.

Şimdi mevzuatımız ve Avrupa Birliği de aynı şekilde iki tipte beyan tanımlıyor. Beslenme beyanı ve sağlık beyanı, öncelikle ikisini bir ayırmak lazım. Beslenme beyanları dediğimiz şey zaten eskiden beri yapıla gelen, etikette besin içeriğinin yer aldığı; şu kadar karbonhidrat, bu kadar yağ, bu kadar lipit, bu kadar tuz, vesaire içeren anlamındaydı, ama son zamanlarda bunda da değişiklikler gözlüyoruz. Ne tür değişiklikler; vitamince zengindir. Belirli bir vitamin, atıyorum: A vitaminince zengin yahut B vitamini kaynağı... Bunlar çok gelişigüzel söylediğim şeyler, ama artık sıklıkla görmeye de başladığımız beyanlar. Beslenme beyanları konusunda çok fazla problemimiz yok. Bunu bizim mevzuatımız da çok güzel belirledi. Hangisine zengin ya da yüksek terimini kullanacağımızı yine AB mevzuatına ve Kodekse bağlı kalarak oluşturdular ve bu yönetmelik şu anda geçerlilikte. Biz kime 'kaynağı' ibaresini kullanacağımızı Tarım Bakanlığı mevzuatı şöyle ifade etmiş: "'Kaynağı' ibaresini kullanabilmek için o bileşenin referans dozuna bakılır. Referans dozu dediğimiz şey herhangi bir vitaminin günlük alınabilecek miktarının yüzde 15'i kadarı o ürünün bir porsiyonunda varsa bu 'kaynağı' ibaresini kullanabilir" diyor. Eğer bu 'maddece zengin' ifadesini kullanacaksa o zaman da referans değerinin en az yüzde 30'u kadarını içermek zorundadır diyor. Bunu yapabilmek çok zor değil. Zengindir, çoktur, azdır, içeriğini kanıtladıktan sonra kullanabilirsiniz, ama bu beslenme beyanlarıyla ilgili şöyle bir açık nokta var: Örneğin siz az yağlı bir ürün ürettiğinizi söylüyorsunuz. Söz gelimi az yağlı yoğurt ürettiniz, ona dikkat çekmek için etikette bunu ayrıntılı belirtiyorsunuz, ama bu arada ürününüzde gözden kaçırdığınız bir şey olabilir. O ürünün şekeri çok yüksek olabilir. Siz sağlıklı bir ürün üreteceğim diye az yağlı olduğuna dikkat çekerken şeker gözden kaçabilir. O zaman şekeri yüksek ise şekerinin de yüksek olduğunu açık açık göstermek zorundasınız.

Nitekim bir ay kadar önce Nutella, İngiltere basınında büyük bir problem yaşadı. Şuna dikkat çekildi: Nutella bir kavanozunda 52 tane fındık, 1 bardak süt, belli miktar kakao var diyerek kendine reklam yaparken içerdiği yağ ve şeker oranını hiç dikkate çekmemeye çalıştı. Bunun üzerine basın daha çok üzerine gitti ve 'Halk böyle aldatılıyor' şeklinde orada şeker ve yağ oranının da yüksek olduğunu söylemek zorunda yahut zaten etikette vardır, ama dikkate çekmek zorunda olduğunu... Basın bir hayli üzerine gitti ve "Bu halkı aldatmaktır" denildi, çünkü artık büyük ülkelerde ya da batıda diyelim, şişmanlıkla, obeziteyle uğraşmak için milyonlarca dolar paralar harcanıyor. Bir taraftan 854 milyon aç insanın olduğu bir dünyada bu kadar büyük paralarla obeziteyle uğraşan bir ülkede sanırım onu söylemek de halkın hakkı, çünkü sağlıklı olduğunu iddia eden o ürün aslında bir taraftan da sağlıksız bir toplum yaratmanın bir nedeni olabilir. Beslenme yine hızla değişen bir konu ve bazı besin öğelerinin yararları ortaya çıktığından beri, örneğin omega 3 yağ asitlerinin kalp hastalığı üzerine belli etkileri olduğu biliniyor. Ürününüzde "Şu kadar miktarda omega 3 vardır" diyebiliyorsunuz ve eğer 'yüksek' ya da 'kaynağıdır' demeniz için yine belli kriterleri var. Günlük tavsiye edilen dozun yüzde 15'i kadar varsa, biraz önce vitaminler için söylediğim değer burada da geçerli, ancak son günlerde yine İngiliz ulusal otoritesinin dikkatini çeken bir şey oldu; bütün omega 3 yağ asitleri kalp damar hastalığına karşı etkili mi; değil. Örneğin linolenik asit bu etkiyi sağlamıyor. Öyleyse omega 3 varlığını taşıırken, onların hangi omega 3'ler olduğunu da yine belirlemek, ona göre izin vermek zorundayız. Bu sağlık beyanını kullanacaksa eğer, mutlaka onun epa ya da dha gibi omega 3'ler olduğunu belirtmek zorundayız.

165

Bu beyanlarda gördüğünüz gibi iş çok kolay değil. Çok çabuk izin verilebilecek gibi görünmüyor. Bu konuda Avrupa Birliğinde kimin görüşüne başvuruyor; tabii ki EFSA'nın. EFSA, hemen hemen bu oturdaki herkes biliyordur, ama ben yine de açık adını söyleyeyim: Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi, bağımsız olduğu varsayılan bir otorite. Avrupa Birliği komisyonu oradan sürekli görüş alarak bu yönetmelikleri hazırlıyor, bunlara izin veriyor. EFSA ya da Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi bu yıl bir yönetmelik çıkardı ve bu Temmuz 2007'den itibaren geçerli bir yönetmelik. Bu yönetmelikte ilk defa sağlık beyanları konusunda ciddi bir mevzuat çalışmasıydı ve bu beyanların nasıl yapılacağına dair pek çok konu ele alındı. Bu yönetmeliğe göre beslenme beyanlarında çok fazla bir problem yok. Yalnız beslenme beyanlarında da yine belli beslenme profillerine göre beyanların yapılabilmesi, bu beyanların da henüz tamamlanmamış olduğu, 2009 yılına kadar bu profillerin beslenme profilleri çıkarılacak, beslenme profillerine göre beslenme beyanlarına izin verilecek dendi. Takvime göre sağlık beyanları ise 2010'da ancak pozitif liste açıklanabilecek. Tabii şimdi herkes şaşırarak, bizde çoktan izin verildi, bizde bu sağlık beyanları çoktan kullanılmaya başlandı, ama Avrupa Birliği bile henüz buna karar vermiş değil.

Şimdi bu 2010'da yayınlayacağı pozitif listede de kimler olacak, kimler olmayacak, bunu da yine açık açık söylüyor. O pozitif listede diyor ki "Sağlık beyanları konusunda vücut fonksiyonlarını geliştiren, düzeltten, psikolojik durumu etkileyen ve davranış

fonksiyonlarını etkileyen ve kilo kontrolü sağlayan beyanlar yer alabilecek.” Bizim şu ana kadar gördüğümüz ‘bir hastalık riskini azaltır’ yahut ‘bir hastalığı tedavi eder, önler’ şeklinde ya da ‘çocuk gelişimini destekler’ yahut ‘belli çocuklarda belli hastalıkları önler’ türündeki beyanlara yine izin verilmeyecek. Bu durumdaki bir firma varsa eğer, istekli bir ürün varsa o tür beyanlar teker teker ele alınacak, teker teker incelemeye alınacak. Yani bu ürünler öyle çok kolay kullanılamayacak, çünkü halkın aldatılması çok kolay ve yanlış yapabilmesi çok kolay. Siz diyorsunuz ki “Kişinin kalp ya da kolesterolü düşürebilmesi için belli miktarda steral stenol tüketmesi gerekiyor” ve fonksiyonel gıdada bizim başından beri söylediğimiz bir şey vardı: Bizim gibi geri kalmış toplumlarda, eğitim düzeyi zaten düşük olan bir toplumda bunlar ilaç olarak algılanacak diye ve korktuğumuz oldu. Söylemiştik, ama oldu. İnsanlar kolesterol düşürücü ilaçlarını kestiler, “Artık böyle bir ürün var. Ben bunu tüketiyorum. Günde 2’den fazla içmeyiniz derken ben 3 tüketiyorum” diye. Böyle bir şey mümkün değil, bakın bir Lipidol ilacının düşüreceği 300-400’lerdeki bir kolesterolü bu tür gıdalarla düşürmeniz mümkün değil ve ilk yanlış anlamalar olmaya başladı. Bunları duyuyoruz.

O yüzden de bu sağlık beyanlarının Türkiye için çok erken olduğunu düşünüyorum. Belki bunu büyük firmalarımız çok başarılı yapıyorlar, çok doğru yapıyorlar, üretimlerine de söyleyecek hiçbir sözüm yok, ama bundan sonra bu beyana izin verilince sadece bir firmayla kalmayacak, bundan sonra bütün firmalar aynı beyanları kullanmaya başlayacak. Doğacak karmaşayı, doğacak yanlışlıkları doğrusu düşünmek istemiyorum. Şimdi size aslında teker teker şeyi saymak istemiyorum. Şu anda izin verilenler nelerdi; bilmiyorum bu konuda vaktinizi almayacağım. İşte en çok kullandığınız ‘kolesterolü düşürebilir’ bilgisi yahut ‘soya proteini kalp dostu’ yahut ‘diyabete iyi gelir’ falan gibi sloganları görmeye başladık. Amerika’da durum nasıl; Amerika’da da epeydir bu ürünlere izin veriliyor, ancak Amerika’da bu beyanlara izin verilirken istenilen o kadar çok bilgi var ki bütün bunları bizim sıradan firmalarımızın hazırlayıp sunabilmesi mümkün değil.

Avrupa Birliğinde de 2010’da çıkacak olan bu izinler için hazırlanması gereken dosya inanılmaz bilgileri içeriyor. Bütün bu bilgilere ulaşılması, bizim sanayicimiz ne kadar başarılı olur bu işte, bilmiyorum. Bakın, istenilen bilgiler, hatta bu konuda EFSA 45 sayfalık bir kılavuz hazırladı. Firmalar nasıl dosya hazırlayacak, nasıl başvuracaklar ve bunu da 2010 yılına kadar bu sürede teslim edecekler. Zaten EFSA 2008 yılına kadar bütün ulusal otoritelerden şeyi istiyor; sizin ülkenizde sağlık beyanı olarak başvuran kimdir ya da nasıl bir beyan istiyorsunuz diye bu ülkelerden bilgileri tek tek topluyor, ama bu beyanların EFSA tarafından mutlaka kabul edileceğine dair de bir kesinlik yok. Bu toplanacak olan dosyalarda bir defa sağlık beyanında bulunulacak ürünün tüm özellikleri, bileşenleri, fiziksel, kimyasal özellikleri ayrıntılı bir şekilde verilecek ve beyana teşkil edecek temel kompozisyon mutlaka ayrıntılı verilecek. Sonra üretici firmanın sağlık beyanı için bir öneride bulunması, onun da spesifik koşullara uygun bir beyan olması isteniyor. Burada hedef kitlenin kim olduğu, kimlerin alması, kimlerin tüketmemesi gerektiğinin, ayrıca günlük diyetin bir parçası olduğu ve onun dışında aşırı tüketiminin önerilmemesi ge-

rektiğinin, yine fazla alınması halinde ne tür bir sağlık riskinin doğacağı şeklinde bütün bu açıklamaların yer alması ve bir de ürünün nasıl hazırlanacağı, nasıl kullanılacağı gibi bilgiler. Artı, üçüncüsü ve en zor olanı da bence bu: Bu beyanı da destekleyecek her türlü bilimsel araştırma sonucunu istiyor ve bu sonuçları da insan denemeleriyle mutlaka istiyor. Doz-etki ilişkisinin belirlendiği çalışmalara önem veriyor. Hayvan demelerinde yahut model sistemlerdeki çalışmaların sonuçlarından ekstrapolasyonla 'insana da bu şu kadar gerekir, bu olur' gibi bir ifadeyi çok da kanıt saymıyor. Onu ancak yardımcı kanıt olarak düşünüyor. Bütün bunları topladıktan sonra firma başvurusunu yapıyor, o süreçten geçiyor. Önce EFSA değerlendirecek, o görüş bildirecek, Avrupa Birliği komisyonu EFSA'nın görüşüne göre kabul edecek ya da bu dosyayı reddedecek.

Şimdi, Avrupa Birliğindeki bu beyanı kullanacak olan bütün gıda endüstrisi bu aşamadan, bu prosedürden geçtikten sonra kabul alırken, bizim ülkemizde bunun çok kolay bir şekilde kabul edilmesi bence çok doğru değil. Artı, zaten Avrupa Birliğiyle rekabet çabası yok demektir. Siz Avrupa'yla da rekabet ederseniz eğer, oraya da bir ürün satacaksanız zaten o prosedürü yapmak, geçmek zorundasınız. Bunu da buradan bizim sanayicimize duyurmak isterim. Onun için şimdi tek tek beyanlara da değinmek istemiyorum. Ben çok da vaktinizi almayacağım. Burada bitirmek istiyorum. Belki soru-cevapta konuyu daha da açarız diye düşünüyorum.

Teşekkür ederim.

REKLAMLAR VE TÜKETİCİNİN ALDATILMASI

SITKI YILMAZ

Tüketici Dernekleri Federasyonu

Sayın Başkan, Sayın Katılımcılar, Sayın Basın Mensupları; sizleri Tüketici Dernekleri Federasyonu TÜDEF adına saygı ve sevgiyle selamlıyorum. Bu sempozyumu düzenleyen sayın oda başkanlarına, sayın yönetim kurullarına teşekkür etmek istiyorum.

168 — Dünden bugüne gıdalla ilgili çok şey konuşuldu, tartışıldı. Ben de bugün gıda hakkı sempozyumuna reklamlarla başlamak istiyorum. Madem ki konumuz reklamlar, izninizle Tüketici Dernekleri Federasyonunun kısa bir reklamını yapmak istiyorum. Bu konuda bana fırsat verdiğiniz için de şimdiden teşekkür ediyorum. Tüketici Dernekleri Federasyonu başta İstanbul ve Ankara olmak üzere Bursa, Eskişehir, Adana Tüketici Derneklerinin bir araya gelerek oluşturduğu, bağımsız tüketici hareketinin ilk üst örgütüdür. 25 Eylül 2003 yılında Ankara'da kuruldu, genel merkezi de Ankara'dadır. 100'e yakın il ve ilçede şubesi, 40.000'in üzerinde üyesi bulunmaktadır. TÜDEF, yasal ve evrensel tüketici hakları çerçevesinde ülkemizde, tüketici haklarının korunması, tüketici bilincinin geliştirilmesi, tüketicinin ekonomik çıkarlarının korunması konularında ülke düzeyinde politikalar üreten, uygulamaya koyan ve bu konuda etkin bir çalışma içinde olan bir örgüttür. Kısaca TÜDEF, sizin örgütünüzdür ve sizin desteğinizle bu çalışmaları yapmaktadır. Sizin adınıza tüketici politikalarını üretmekte ve uygulamaya koymaktadır. Bu nedenle Tüketici Dernekleri Federasyonuna ve üye derneklerinin bulunduğu illerde desteğinizi ve üyeliğinizi bekliyor; bu talebimizi burada tekrar gündeme getirmek istiyorum.

Tabii konu reklam olunca, reklam nedir sorusu akla gelebilir; reklamı kısaca tanımlamak istersek, reklam ticari bir duyurudur. Bu duyuruyla satıcı ve sağlayıcılar piyasaya daha çok mal ve hizmet sunmak ve tüketici talebini harekete geçirmek isterler. Piyasaya daha çok mal ve hizmet sunmanın birçok yol ve yöntemi olmakla birlikte, en etkili yolun reklam olduğunu biliyoruz. Kitle iletişim araçlarının çok gelişmiş olması reklamların aynı anda milyonlarca kişiye hitap edebilme olanağını doğurmuştur. Bir taraftan kazancın ve kazanmanın en etkili yolu olurken, diğer tarafta milyonlarca tüketici için yanıltıcı ve aldatıcı bir yöntem olarak kullanılabilmektedir. Bu nedenle reklamların yasaya uygun, doğru-dürüst yapılması, kamu yararının sağlanması ve tüketici haklarının korunması bakımından önem arz etmektedir. Bu gücün kötüye kullanılması dürüst olmayan yanıltıcı ve aldatıcı reklamlara karşı önlem alma ihtiyacını doğurmuştur. Her ülkede olduğu gibi ülkemizde de bu konuyla ilgili çeşitli hukuki düzenlemeler mevcuttur. Gıdada aldatıcı

reklam ve ilanlarla ilgili somut örneklere geçmeden önce tüketicinin korunması hakkındaki kanunun 16'ncı maddesi ve reklam kurulunun çalışmaları, görev ve yetkileriyle ilgili kısa bir bilgi sunmak istiyorum. Tüketici yasasının 16'ncı maddesi ticari reklam ve ilanlarla ilgili düzenlenmiştir. Buna göre **"Reklam ve ilanların yasalara, reklam kurulunca belirlenen ilkelere, kamu düzenine, genel ahlaka, kişilik haklarına uygun doğru ve dürüst olmaları esastır. Tüketiciyi aldatıcı, yanıltıcı veya onun tecrübe ve bilgi noksanlıklarını istismar edici, tüketicinin can ve mal güvenliğini tehlikeye düşürücü, şiddet hareketlerini ve suç işlemeyi özendirici, kamu sağlığını bozucu, hastaları, yaşlıları, çocukları ve özürlüleri istismar edici reklam ve ilanlar ve örtülü reklam yapılamaz."** Aynı ihtiyaçları karşılayan ya da aynı amaca yönelik rakip mal ve hizmetlerle ilgili karşılaştırmalı reklamlar yapılabilir.

"Reklam veren, ticari reklam ve ilanlarda yer alan somut iddialarını ispatla yükümlüdür. Reklam verenler, reklamcılar ve mecra kuruluşları bu madde hükümlerine uymakla yükümlüdürler." Ülke düzeyinde reklamlarla ilgili ana denetim görevini Reklam Kurulu yapmaktadır. Reklam Kurulu 4077 sayılı tüketicinin korunması hakkındaki kanunun 17'nci maddesine göre kurulmuş bağımsız bir kuruldur. Reklam kurulu, **"ticari reklam ve ilanlarla ilgili tüketici şikâyetlerini incelemek ve bu inceleme sonuçlarına göre birlikte veya ayrı ayrı 3 aya kadar durdurmak ve/ veya durdurmak ve/ veya aynı yöntemle düzeltme ve ceza verme hususlarında yetkili bir kuruldur."** Bu kurulun üçte biri kamu temsilcilerinden, üçte ikisi de sivil toplum kuruluşları ve meslek temsilcilerinden oluşmaktadır. Her üyenin 3 yıllık görev süresi bulunmaktadır. 29 kişiden oluşan kurulun en az 16 üyesinin hazır bulunmasıyla toplantıyı açar. Toplantıya katılanların salt çoğunluğuyla karar verir. Reklam Kurulu yazılı ve görsel medyada yayınlanan her türlü ticari reklamı, reklam niteliğindeki her türlü materyali, ambalaj, etiket, broşürleri inceleme yetkisine sahiptir.

Tüketicinin korunması hakkındaki kanunun 16'ncı maddesi ticari reklam ve ilanlarla ilgili tek düzenleme değildir. Konumuzla ilgili önemli sayılan diğer düzenlemeleri de sizlerle paylaşmak istiyorum. Ticari reklam ve ilanlara ilişkin ilkeler ve uygulama esaslarına dair yönetmelik; 5179 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnamenin değiştirilerek kabul ve hakkındaki kanun. Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik ve etiketleme yönetmeliğidir. 5179 sayılı Gıda Yasasının 22'nci maddesi tüketicilerin bilgilendirilmesi, 21'nci maddesi de tüketicinin yanıltıcı, aldatıcı reklam ve ilanlara karşı korunmasını sağlayan önemi iki düzenlemedir. 22'nci madde de **"tüketici haklarının korunması amacıyla tüketiciler her türlü gıda maddesini ve gıda maddesiyle temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, ithal eden, satan gerçek ve tüzel kişiler tarafından bilgilendirilir. Lüzumu halinde gıdaların içeriği ve özelliği hakkında tüketicilerin bilgi sahibi olmaları sağlanır. Gıda maddeleriyle ilgili olarak tüketiciler yanıltılamaz veya yanlış yönlendirilemez."** Gıda yasasında tüketici haklarının korunması ve toplumun bütün kesimlerinin gıda kontrol aşamalarına katılmasını sağlayacak tedbirler ve buna ilişkin usul ve esaslar yönetmelikle

belirlenir denilmektedir. Ancak bugüne kadar tüketicilerin hangi yol ve yöntemle bilgilendirileceği veya gıda kontrol aşamalarına nasıl katılacağı konusunda sağlıklı bir bilgiye sahip değiliz.

Gıda konusunda, gıda yasası da bir tanım yapmakta, burada gıda maddelerinin satışını arttırmak amacıyla yapılan tanıtma şekilleri diye ifade etmektedir. Yine reklam ve tanıtım başlığı ile 21'nci madde düzenlemiştir. Buna göre "gıda maddeleri, gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin etiketlenmesi, reklam ve tanıtımı, sahte, yanıltıcı veya gıdanın karakterine, yapısına, özellikle doğasına, özelliklerine, bileşimine, miktarına, dayanıklılığına, orijinine, üretim metoduna göre hatalı bir izlenim yaratacak gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak tüm benzer gıda maddeleriyle aynı özelliklere sahip olduğu halde gıda maddesinin karakteristiklerine sahip olduğunu bildiren veya ima eden ifadeleri ve tüketiciyi yanıltacak yazı, resim, şekil ve benzerlerini içermemelidir. Ancak bilimsel yöntemler ve klinik testlerle kanıtlanmış ve bakanlık tarafından kabul edilen fonksiyonel gıdalar, özel beyanlı gıdalar ve genetik modifiye gıdalar ile benzeri diğer konulara ilişkin usul ve esaslar bakanlıkça çıkarılacak yönetmeliklerle belirlenir demektir." İşte değerli arkadaşlarım; bu konuyla ilgili yönetmelik çıkmıştır. Fonksiyonel gıdaların tüketiciler açısından ticari mesajlı gıdalar olduğunu söylemeden edemeyeceğim. Burada sağlık beyanlarıyla ilgili yine uyulması gereken koşulları sizlerle paylaşmak istiyorum. Sağlık beyanı olan gıdalarda "Bu gıda bitkisel, sterol ve stenol içerir. Bitkisel sterol ve stenol kolesterol oranını düşürmeye, düşük kolesterol kalp ve damar sağlığının korunmasına yardımcı olur" demektir. Beyan koşulu olarak sterol ve stenol miktarlarını en az 75 gram/porsiyon olması, en az 1 gün, en çok 3 gün içerisinde tüketilmesi gerektiğinin beyan edilmesi gerekir. Gıdanın adının görüş alanı içine veya yanına bitkisel sterol ve stenolü içerdiğinin açık ve okunaklı yazıyla belirtilmesi gerekir.

Gıdanın özellikle kolesterol seviyesini düşürmek isteyen kişiler için üretildiğinin belirtilmesi gerekir. Kolesterol düşürücü ilaç kullanan hastaların ürün tüketimi için doktora başvurulmasının önerilmesi gerekir. Karotenoid dengesinin korunması için meyve, sebzeyle tüketilmesi, desteklenmesi gerektiğinin belirtilmesi, hamile veya emzikli kadınlar ile 5 yaşın altındaki çocuklar gibi özel beslenme ihtiyacı olan kişiler için uygun olmaya bileceğinin mutlaka beyan edilmesi gerekmektedir. Tabi fonksiyonel gıda denilince aynı zamanda tüm gıdaların bir yönüyle fonksiyonel olduğunu belirtmem gerekir.

Genel olarak gıda ile ilgili yasaklanmış reklamları 4 ana başlık altında sizlere sunmak istiyorum. **Aldatıcı ve yanıltıcı reklamlar, hisleri veya zayıf kişileri istismar edici reklamlar, tüketicinin can ve mal güvenliğini tehlikeye düşürücü reklamlar ve kamu sağlığını bozucu reklamlar.** Gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik ve reklam yayınlama ilkelerini de kısaca sunmak istiyorum, ama bu konuda fazla zamanınızı da almak istemiyorum. Reklamların yasal, ahlaki, dürüst ve doğru olması, gıda kodeksine, rekabet kurallarına uygun olması, tüketicilerin bu konudaki duyarlılığını ve bilgisizliğini istismar etmemelidir. Özellikle dikkatinizi çekmek istediğim husus, gıda

ambalajının etiketlenmesi, işaretlenmesi, gıda kodeksine uygun olması ve içerdikleri istisnalar mutlaka belirtilmelidir. Özel beslenme amaçlı gıdalar dâhil herhangi bir gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme ve tedavi etme özelliğinin olduğunu bildirmek ve bu özellikleri ima etmek yasalara aykırıdır.

Bu konuyu daha fazla uzatmak istemiyorum, ama yanıltıcı reklamlarla ilgili birkaç not eklemek istiyorum. Yanıltıcı reklamlarda yasaklanmış olan haller şunlar: Abartma, tabii buradaki abartma gerçeğe yakın olan abartmadır. Hani yağ yiyince insanın uçuştuğu reklamlardaki abartının bunun dışında tutulması gerekir. Mukayeseli reklamlarda malın kime ait olduğunun belirtilmediği haller veya mukayesesi yapılan malın kime ait olduğunun belirtilmediği ve 'en iyi' kaydıyla yapılan reklamlar yanıltıcı reklamlardır. Hatalı bilimsel araştırma sonuçlarına veya uzman olmayan tanık beyanlarına dayandırılan reklamlar. Reklamlarda fiyatların kullanılması durumunda özel indirim iddiaları, hediye satışlar, toptan satış fiyatına satışlar, tahliye dolayısıyla satış ilanları, gıdanın belli bir ödül kazandığı reklamlar ve reklamlarda yanlış unvan ve mesleki adların kullanılması yanıltıcı olarak kabul edilmiştir.

Sayın katılımcılar, burada sırası gelmişken, reklam kurulana yapılan başvurularla ilgili birkaç somut örnek vermek istiyorum. Tabii hafızamızı, reklamlarla ilgili şöyle birlikte yoklarsak, mesela 'aga naga nigi' nedir? Faydalarını saydıktan sonra "Yersen" diye basında yer alan bu reklam, Reklam Kurulu gündemine alınmış tartışılmış bir reklam. Bunun yanında ceviz reçeliyle ilgili üretim yapan bir üretici bu etiket bilgileriyle yetinmeden buna ek olarak "Bu reçeli yiyen 100 yaşında çocuk yaptırır" diye ürün etiketine fazladan bilgi eklemiş. Yine bitkisel çaylarla ilgili Reklam Kuruluna çok yoğun şikâyetler gelmekte. Mesela kanser çayıyla ilgili "90 gün kullanımdan sonra kanserden eser bırakmaz. Eğer çok ilerlemişse tüm ağrıları durdurur" diyor, ama yanına ekliyor, diyor ki "Bak, bu ilaç değildir. Yan etkileri de yoktur." Bunu da ürün etiketine eklemiş. Tabi bunlar 5179 sayılı yasanın 21'nci maddesine ve etiketleme tebliğine ve tüketicinin korunması hakkındaki kanunun 16'ncı maddesine göre aykırı ifadeler içermektedirler. **"Çılgınların vazgeçilmez içeceği Buzzerle ilgili, vücudun direncini, gücünü, konsantrasyonu ve tepki hızını artırıyor; bu içecek de aynı madde gerekçesiyle aykırı bulunmuştur. Ancak günümüzde katarakt ve prostat ameliyatlarını bir tarafa bırakırsak kolesterolün düşürülmesiyle ilgili, bu fonksiyonel gıdalarla ilgili çok reklam izliyoruz. Mesela burada "Kalbinizi düşünün, kolesterolünüzü düşürün" ifadelerinin yer aldığı Danone Danacol. Kolesterolünüzü yüzde 15'e varan oranda düşürür ve kontrol altına alır, Ülker Kalbim Benecol. Yine "Kolesterolünüzü yüzde 15'e varan oranda düşürür" ifadelerinin yer aldığı Becel Proactiv reklamları da durdurma cezası alan reklamlardır. Bunun yanında 'Türkiye'nin sağlık içeceği Kefir', Çilingir Rakı, Efes Rakı, 'Anadolu'nun Has Üzümlü' adıyla reklamı yapılmış, 'Balı peteğiyle yemeyin, hayatı tatlıya bağlayın, Meysu için', Saka suyla ilgili 'Mineral Zengini', 'Milupa Aptamil doktorlarının yüzde 88'i öneriyor', Olips ayçiçeği ve mısır yağıyla ilgili reklamlar da bir yönüyle mevzuata aykırı bulunmuş ve ceza almış reklamlardır.**

Yine burada önemli gördüğüm ilginç bir reklamı da sizlerle paylaşmak istiyorum: "30 yıllık tecrübe Anadolu Rakı'da." Şimdi, bununla ilgili savunma istendiğinde, fabrikanın 30 yıllık olmadığı, fabrikaya alınan yani istihdam edilen ustanın 30 yıllık olduğu bahisle böyle bir reklam yayınlamışlar ve ustanın 30 yıl çalışmış olması, aynı zamanda o işletmenin de 30 yıllık bir tecrübeye sahip olduğunu göstermeye yetmedi, Reklam Kurulundan ceza aldı. Yine Halk Ekmek Unlu Mamulleriyle ilgili, Deren Çay'la ilgili, "Türkiye'nin en iyi 10 zeytinyağı" mevzuata aykırı etiket bilgileri nedeniyle yine durdurma cezası almış ürünler. Üretici etiket bilgileri ile yetinmemiş ayrıca stikerlarla ek bilgileri de ürüne yapıştırmıştır. Bunlar da uygun görülmeyen reklamlar. Bir tanesi de İsveç bitki şurubu ve yine hepimiz için çok önemli olan şehirlerarası otobüslerde yolculara ikram edilen kek ve poğaçalarla ilgili, üretim izni alınmamış bu gıdalar da reklam kuruluna geldi ve yasanın öngördüğü cezaları aldı.

172 — Ülkemizde tüketici sağlığının korunması konusu hepimiz açısından son derece önemlidir. Bunu sağlamak için tüketicilerin de gıda kontrol aşamalarına mutlaka katılması gerekir. İlgili kurul ve komisyonlarda mutlaka tüketici temsiliyetinin sağlanması gerekir. Yine 5179 sayılı yasanın dördüncü paketinde öngörülen Gıda Kodeks Komisyonu, görüş ve öneri almak üzere kurulan Ulusal Gıda Meclisi'nde tüketici temsilcisinin bulunmasını son derece önemsiyorum. Konuyu önemli bir noktaya değinerek sonlandırmak istiyorum. Benim yaşımdaki kişiler veya ben bu yaşta sağlığın servetten daha önemli olduğunu artık biliyoruz. İlk öğretimden yüksek öğrenime kadar öğrenmem gereken dengeli beslenme veya uygun beslenmeyi maalesef öğrenemedim. Devletin böyle bir eğitim politikası da yok. Şu an nüfusumuzun beşte biri ilköğretimde okumaktadır. Büyüme ve gelişme çağındaki bu çocuklarımız kantin ve sokak satıcılarından aldıkları gıdalarla beslenmektedir. Oysa büyüme ve gelişme çağındaki çocuklarımızın korunması hepimizin sorumluluğundadır. Eğer çocuklar geleceğimiz ise, eğer çocuklar istikbalimiz ise; geleceğimiz tehlikededir. Çocuklarımızı bu tehlikelerden korumak ve daha etkili sonuç almak için tümünüzü yine tüketici derneklerine üye olmaya ve bize güç vermeye çağırıyor, en içten duygularla saygılar, sevgiler sunuyorum.

ORGANİK TARIM VE GIDALAR

Prof. Dr. AHMET ALTINDİŞLİ

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Sayın Başkan, değerli konuklar; hepinize iyi günler diliyorum.

Öncelikle her üç odamıza da değerleri emek ve katkıları için teşekkür ediyorum. Multidisipliner bir şekilde böyle önemli bir konuyu gündeme getirdikleri için ve tüm organik tarım sektörü adına da, Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği olarak da tüm sektörün saygı ve selamlarını da hepinize iletiyorum.

Ben bugün sizlere sunumumda 22 slayt hazırladım. 20 dakikada bitirmeye çalışacağım. Organik tarımın ne olduğunu, çünkü bunu bilmeyen arkadaşlarımızın da olduğu bana hatırlatıldı. O nedenle bunu kısaca özetledikten sonra dünyada ve Türkiye’de nerede organik tarım, toplum için niçin önemli, gıda güvenliği ve izlenebilirlik açısından avantajları, tüketici nasıl ayıracak, kendini nasıl kollayacak, onları aktaran bir sunum sunmak istiyorum.

173

Organik tarım nasıl çıktı, nasıl bu noktaya gelindi diye tarihçesine şöyle baktığımızda aslında köken 1940'lara kadar dayanmakla birlikte ticari olarak aktif hale gelmesini dünya nüfusunun yoğun arttığı 1940'lı yıllara, dünya savaşı sonlarına kadar indirebiliriz. Bu yıllarda ciddi bir nüfus artışı sonrasında haklı olarak devletler ve EFAO da başta olmak üzere 'bu nüfusu biz nasıl doyuracağız, nasıl giydireceğiz, nasıl enerji bulacağız, biz ne yapmalıyız' diye bir çözüm arayışı içine giriyor. 1950 yılında EFAO liderliğinde Green Revolution ismini taşıyan, Türkçe adı Yeşil Devrim olan bir program hazırlanıyor. Ben bunu hep anlatırdım, geçen sene Roma'da programın kendini de gördüm. Şöyle kalın telefon rehberi gibi bir plan. Bu plan bütün devletlere tavsiye ediliyor. Tabii ki bunu çare bulmak için iyi niyetle yapmışlar. Bu programda uygulamaya ne giriyor; yüksek verimli tohum kullanımı deniyor ve kullanıma alınıyor. Uzmanlık sağlamak amacıyla aynı yerde sürekli aynı ürünün üretimi tavsiye ediliyor ki şu anda buna şiddetle karşı çıkıyoruz. Monokültür diyoruz, tarımcılar bunu bilir, çünkü toprağı sömürüyor, hastalıkların oraya yerleşmesini sağlıyor ve İzmir'e yakın bizim Söke Ovasında olduğu gibi elden çıkmasını sağlıyor. Yeni tarım alanları açılıyor, yoğun girdi kullanımları devreye giriyor. Tabii burada pestisitler, gübreler, hormonlar, sulamanın daha fazla kullanıldığını görüyoruz. Fosil enerjiler, yani yakıtlar çok fazla kullanıma giriyor.

Amerika ve Avrupa'nın, Avrupa Birliği demiyorum, tabii o zaman yoktu. Avrupa ülkelerinde 1950 yılında bu uygulamaya giriyor. Türkiye, Marshall yardımından sonra

başlamış. Yani 60'a yakın, 58-59'da. Ben herkes aynı başlamış zannediyordum. Geçenlerde yine bir sempozyum için davet etmişlerdi. Hindistan'a gittiğimde, orada da 1970'de başladıklarını gördüm. Demek ki dünya devletleri, hepsi bu yoldan geçmiş, ama sadece yılları farklı, başlangıçları farklı. 50 ile 70 arasında çok uzun yıllar yapılan uygulamalardan sonra, 1970'e gelindikten sonra 70'le 80'li yılları şöyle bir gözlemlediğimizde bu herkese tavsiye edilen tarımsal uygulamaların bazı olumsuzlukları artık görülüyor. Çevreye olan olumsuzluklar görülüyor. DDT'yi hepimiz biliyoruz, yasaklandı. Mucize ilaç olarak girmişti. Biyolojik çeşitliliğin yok olduğunu görüyoruz, hastalıklara ve böceklerin kullanılan tarım ilaçlarına dayanıklılık kazandığını, dolayısıyla daha toksik etkili, daha yüksek molekül yapısında farklı farklı yeni tarım ilaçlarının devreye sokulduğunu görüyoruz. Toprakların çoraklaşmaya başladığı görülüyor, yüzey ve yer altı suları kirleniyor. Tabii burada hepsini yazmadık, sayfalar dolusu olumsuzluk var. Özetle artık 1970'li ve 80'li yıllar arasında doğal kaynakların hızlı ve bilinçsiz tüketildiği görülüyor ve o yıla kadar doğanın bize nimeti, bedavadan sunduğu bir nimet olarak düşünülen toprak, hava ve su artık kıt kaynaktır denmeye başlanıyor, ama bu yıllarda birçok kişi bu konuda iyice hemfikir oldu sanıyorum.

Başka ne gibi gelişmeler görülüyor; bu fosil yakıtların yüksek kullanımı, tabii enerji krizleri, petrol fiyatları, verimdeki artışın artık o ilk yıllardaki gibi olmadığı, gübrenin daha fazla kullanılmasına karşın aynı araziden verimin artmayarak, aksine düştüğünün görülmesi gibi etkilerin dışında... Kırmızıyla işaretledim. Burada bir Powerpoint şeyi vardı herhalde değil mi, lazer. Şu herhalde. Evet, ikisini de işaretledim, çünkü benim için önemli. Size vurgulu olarak söylemek istiyorum. Bir kere bu yıllarda daha önce tahmin edilen kirlenmeyle sağlık problemleri arasındaki ilişkilerin artık bilimsel olarak tespit edilerek yayımlandığını görüyoruz. İlaç kalıntılarından dolayı başlayan riskler, sulara karışan gübrelerin, ilaçların yarattığı riskler, toprak kirlilikleri, hava kirlilikleri gibi bir diğer önemli nokta da niçin bu kadar devlet bu yola başlamıştı, bu programı devreye sokmuştu; açlığı gidermek, yetersiz beslenme problemlerini gidermek, ama üstenden 30 sene, 40 sene geçmiş o programı kullanmalarına rağmen halen daha açlık devam ediyor. O zaman diyorlar ki "Biz bir yerde hata yaptık. Çevreyi kirllettik." Açlık gerçi günümüzde de devam ediyor; 2007, biz 70'lerden bahsediyoruz. "O zaman yaptığımız hatayı düzeltecek bir alternatif üretim sistemi üzerine yoğunlaşalım ve bu alternatif üretim sistemi insana ve çevreye dost olsun." Buradaki resimlerde vurgulandığı gibi "Farklı ürünleri bir arada yetiştiren, sadece 1000'lerce hektar pamuk olan, fabrika gibi üretimler değil, meyve ağaçlarının ya da diğer bitkilerin de bir arada olduğu biyolojik çeşitliliğin, ekosistemin zengin olduğu bir üretim sistemine geçelim. Atıkları kompost yapıp, tekrar geriye kazanalım, kullanalım. Bunların hepsini içine alan bir üretim sistemi bulalım" diyorlar ve sonunda çözüm olarak da organik -eş anlamlı olarak kullanıyoruz- ekolojik, biyolojik tarım gündeme geliyor.

Amacı olarak şöyle özetleyebiliriz: Hava ve su kaynaklarını çevreyi kirlletmeden üretim yapma, insan ve diğer canlıların sağlığını maksimum derecede koruma ve tarımda sürdürülebilirliği sağlama, yani şu anda tarım yaptığımız alanları torunlarımızın torunla-

rına da tarım yapabilecek şekilde bırakma. Ne yazık ki birçok arazide, bırakın torunlarınızın torunlarını, şu anda kullanamaz durumdayız. Peki, organik tarım çok kabaca nedir; burada bir iki kelimeyle çok basit olarak şematize ettim. Organik üretim yapmak isteyen üretici kontrol ve sertifikasyon kuruluşuna başvuruyor. Eğer daha önce kendi yerinde ilaçlı, gübreli tarım yapmışsa 2-3 yıllık bir geçiş dönemini de geçiriyor. Bu dönemde yine sertifika alabiliyor, ama ayrı isimle alıyor. Kullandığı metotların hepsi organik tarım metotları olmak zorunda. Bu süreç bittikten sonra kontrol ve sertifikasyon kuruluşu elde edilen ürünlere organik ürün sertifikası veriyor. Organik ürün sertifikasıyla üretici ister kendisi işleyici ve ihracatçı şirketlere veriyor, ister yine kendisi iç pazara ya da dış pazara verebiliyor. Burada okları farklı kalınlıkta yaptım. Gördüğünüz gibi ülkemizde yoğun çalışan sistem: Üreten üreticiden işleyici ihracatçı satın alıyor. Ürünü işledikten sonra dış pazara ve iç pazara yine sertifikayla beraber satabiliyor. Avantajlarına daha sonra güvenlik sistemleri içinde geleceğiz.

Peki, organik tarım bir hobi midir, birkaç kişinin kullandığı bir sistem midir; dünya toplamı olarak baktığımızda 2006 istatistiklerine göre 31,8 milyon hektarlık bir organik üretim alanı olduğunu görüyoruz. Büyüme 2005'le karşılaştırıldığında yüzde 19'luk bir büyüme görülüyor, yani 26,5 milyon hektardan 31,8 milyon hektara çıkmış. Bütün kıtalarda görüldüğü gibi üretim var, ancak kıtalar arasında büyüklük farkları var. Örneğin Avustralya, Okyanusya'da 12,2 milyon hektar organik üretim alanı varken, Asya'da 4,1 milyon hektarlık bir alan görülüyor. Buna karşın burada 2000 küsur çiftçi bu büyük, dev alanı kullanıyor, burada da 130 bin üretici. Yani kıtalara göre, kendi tarım sistemlerine göre arazi büyüklükleri çok farklı. Lider ülkeler neler diye baktığımızda en büyük organik üretim alanına sahip ülke 12 milyon hektarla Avustralya. İkinci sıraya her şeyde olduğu gibi geçen sene Çin geldi, pat diye oturdu; sürpriz. Senelerce Arjantin ikinci sırada, İtalya birinci sıradaydı. Her şeyde olduğu gibi Çin çıktı geldi, 3,5 milyon bir hektarla oturdu. Yakında dünya piyasalarını sallayacak, çünkü Yunnan adı verilen kuzeyde iklimi son derece yumuşak, meyve sebze üretmeye uygun, bizim Akdeniz ve Ege ikliminin karışımı bir iklime sahip bölgeyi komple organikle ayırmışlar, ama aynı Çin bir başka eyaletinde GDO'lu tohumla ürün üretmeye ayırdı. Dolayısıyla sanıyorum ki her şey para, gerisine pek bakmıyorlar. İtalya ilginç bir örnek, neredeyse 1 milyon hektarlık bir ürünle Avrupa Birliği üyesi ve bize çok yakın bir alanla dördüncü sırayı alıyor.

Peki, dünyada bu işte ne kadar para dönüyor; toplam tahminlenen 23,5 milyon Euro'luk bir dünya ticareti var. Organik pazar büyümesinin yüzde 9 olduğu tahmin ediliyor. Burada birkaç ülkeyi örnek verdim. Amerika'da bir yıllık pazar artışı yüzde 18. GDO'yu dünyaya kazandıran ülke olarak o da ilginç bir gelişme. Çok büyük çiftlikler var, birkaç tanesini görme şansım da oldu. Almanya'da yüzde 10'luk, İngiltere'de yüzde 18'lik pazarlarda artış görüyoruz. Türkiye'de durum nedir; hemen hızla bunu özetleyelim. Değerli dinleyenler; Türkiye'de organik tarım 1984 yılında başladı. Ben de o sene üretici olarak başladım, halen devam ediyorum. Bizdeki başlangıç tabii kuru üzümle oldu. Aynı yıl kuru incir, takip eden yıl fındık ve kuru kayısıya geçtik. Klasik ihraç ürünlerimiz, yani tamamen yabancı talebiyle başladığı için, iç taleple başlamadığı için müşteriye göre

üretim başladı, ama şu anda 2006 yılı olarak baktığımızda 220 farklı ürünü sertifikalı organik olarak ülkemizde üretiyoruz. Bunun içinde işlenmiş ürünler de var. Yani salça haline getirilmiş, dondurulmuş ya da örneğin kuru domates boylanmış, organik zeytinyağıyla kavanoza işlenmiş yeni bir emtia olmuş. Zaten bizim önerimiz hep işlenmiş ürün üzerine yoğunlaşmak, çünkü ham ürün 5 kuruşa gidiyor. İşlenmiş ürün hiç olmazsa kavanozcuya da para kazandırıyor, matbaacıya da ve de hepimizin bildiği gibi birim fiyatı daha yükseğe gidiyor. Çiftçi sayımıza baktığımızda 14000 çiftçi görüyoruz. Gözünüzle görüyorsunuz diye küsurları okumuyorum. 192700 hektarlık alanımız var. 458095 tonluk da hayvansal ve bitkisel toplam üretimimiz var. Nerede, hangi illerde yapıyoruz; bakın, illere göre renk kodlarıyla dağılımını da koydum. Şu en koyu kahverengi olan iller en çok organik üretim alanı olarak en büyük iller. Urfa pamukla ön planda, İzmir, Aydın, Antalya lider konumda, ülkemizde toplam 67 ilde farklı farklı ürünlerde üretim var. 14 ilimizde daha başlamadı, ama başlangıçları yapılmış durumda.

Şimdi sorunlara ve tüketiciyle ilgili kısımlarına doğru yavaş yavaş geçelim. Tabii ki hepimizin bildiği gibi şimdi bir elmayı zevkle yemek üzere elimize aldığımızda hemen besin değeri ve sağlık açısından kafamıza birçok soru takılıyor. Organik tarımın tarımsal açıdan özelliklerini şöyle bir iki kalemde topladığımızda sentetik kimyasal girdi hiç kullanılmıyor. Onun yerine organik kökenli alternatif metotlar kullanılıyor. Dolayısıyla üründe gıda kalitesi daha yüksek olarak kabul ediliyor ve üretim yapılırken kesinlikle çevreyi kirliletmeyen, üründe kalıntı bırakmayan, çevreye ve insana dost sürdürülebilir bir tarım teknolojisi kullanılıyor. Böylece daha az enerji harcanıyor, yeraltı suları kirlenmiyor, toprak kirlenmiyor. Bir diğer önemli özelliği tarladan pakete kadar denetlenen bir sistem, çünkü sertifika sistemi var. Üretici tarlada denetleniyor, işleyici denetleniyor, fabrika denetleniyor, öyle sertifika alınıyor ve bu denetlemelerin sonucunda da paketten geriye doğru ya da üründen sofraya kadar çok ciddi sağlıklı bir izlenebilirlik zinciri var. Eurepgap sistemini herhalde hepiniz duymuşsunuzdur. O da bir alternatif sistem, ama organikten farkı, kimyasal kullanan bir sistem. Daha az kullanıyor, ama Eurepgap'le üretilmiş ürünlerde tüketiciye satılan paketin üzerine "Bu ürün Eurepgap'le üretilmiştir" diye yazmak yasak. Eurepgap'le üretilmiştir yazabildiğiniz en küçük boy forkliftin girip de havaya kaldırdığı bulp dediğimiz o büyük ambalaj, ama organikte tüketici boyutunda da bunu bilme hakkına sahip. Yasa ve yönetmeliklerle destekleniyor.

Ürünün avantajları açısından bir kere GDO'lu tohum, bitki, bitki parçası kullanılması kesinlikle yasak. Her türlü kimyasal kalıntı düzeyi 0 ya da çok düşük. Çok düşük sözcüğünü özellikle bıraktım. Sadece Amerika yasalarında çok az ilaç kalıntısına izin var. Avrupa Birliği ve ülkemizde yok, 0 olmak zorunda. İzlenebilirliğin tarladan sofraya kadar çok yüksek olduğunu söyledim. Gıda güvenliği açısından büyük avantaj. Çevre kirliliğini engelleme özelliğinden bahsetmiştim. Zaten o nedenle birçok ilde su içme barajlarının su toplama havzalarında şu anda sadece ürünü değil, suyu da, bölgeyi de koruyabilmek için organik tarıma başlandı. İlginçtir, birçok çalışma şu anda yayınlanmaya başladı. Organik üretilmiş ürünle konvansiyonel üretilmiş ürünün mineral, anti oksidant ve fenolik maddeler açısından içerikleri karşılaştırılan birçok çalışmada organik ürünlerin suni

gübrelerle yetiştirilmesi sırasında büyümeye zorlanmadığı, kendi doğal yapısında büyüdüğü için sağlık açısından avantajlı kabul edilen fenolikler içinden daha zengin olduğu bilimsel olarak da ispatlanmış durumda. Peki, bu ürünler nerelerde satılıyor; resimlerde de gördüğünüz gibi açık pazarlarda, süper marketlerde, özelleşmiş dükkanlarda ve çiftlikten satışlarda. Büyük illerimizde bu üç sistem de var. İzmir'de, İstanbul'da, Ankara'da var, ancak pazar olarak Ankara'da şu anda yaygın bir pazar uygulaması yok.

Peki, biz tüketici olarak gittik ve ürünün hangisi organik nasıl anlayacağız; karşıdan görerek anlamak mümkün değil. Burada tek yol sertifika sisteminin yardımıyla ürün ayırmak. Görüldüğü gibi bakanlığımızın kullanmakla zorunlu kıldığı bir logo var. O ürünün ya da paketin üstünde olmalı, ayrıca sertifika kuruluşunun adı, sertifika numarasını mutlaka görmek zorundayız. Bir örnek koydum; Ecocert sertifika kuruluşlarından bir tanesi. Hepsini bunu yapmak zorunda. Bakın, ambalajın üzerinde ürünün sertifika numarası, araba plakası gibi bir numarası var. Bir de yine plaka gibi kodu var. Bu koddan hareketle, bırakın kimin ürettiğini, üreticiye kadar geri gelebilirsiniz. Ben Fransa'dan bir kuru üzüm örneği alarak bunu denedim. Üreticiye kadar rahatlıkla gelebildim. Çok sağlıklı bir geriye doğru izleme metodu. Logonun olması lazım, organik olduğunu yazması lazım. Diğer bilgiler zaten bir üründe olması gereken bilgiler. Bunlar neden önemli, bakmayı niye hatırlatıyorum; benim oturduğum semtte orta büyüklükteki bir markete bir gün gittim. Domatesleri ortaya yığmış, üstüne de bir kartonun üstüne kalemle "Arılı, hormonsuz, organik domates." Kartonunu da böyle üstüne dikmiş. Yani iyi duyduğu her şeyi üstüne yazmış. Organik değil, arılı hiç değil, hormonu zaten biliyor mu; bilmiyorum. Dolayısıyla bunu çok önemsememiz gerekiyor.

177

Sertifika sistemlerinde de dünya tarafından kanunlarla destekleniyor. Burada gördüğünüz gibi Amerika, Japonya, İsviçre ve IFOM standartları var. Ülkemizde burada ismini gördüğünüz sertifika kuruluşları, 11 tane; hepsi Tarım Bakanlığı adına sertifika verme hakkına sahip. Burada da sertifika örneklerini görüyorsunuz. Bu sertifika sistemi aynı zamanda satılan malın ikinci kontrolünü de yapıyor. Mastır sertifikasında, diyelim üretici 10 ton bir ürün üretti, her satışında ayrı sertifika almak zorunda ve o sertifikaların toplamı 10 tonu geçerse sertifika kuruluşu soruyor: "Bu fazladan mal nereden geldi? Sende bu yoktu" diyor, bu da bir ayrı kontrol oluyor. Dolayısıyla organik tarım sağlık açısından, tüketicinin korunması açısından kendi iç sistemiyle en sağlıklı çalışan sistem. Küçük üreticiye de avantajlar getiriyor. Ancak sertifika sistemine bu iş için üretici bir para ödüyor. Sertifikasız bu sistem zaten olamaz, kontrolsüz zaten olamaz. Bunun bir ikinci alternatifi de dâhili kontrol sistemi denen kendi iç kontrol ve kalite akış şemalarının oluşturulduğu gruplanmalar yurtdışında izinli. Bizim yönetmeliğimiz buna izin vermiyor, ancak o sistemleri de yine bu sertifika kuruluşları gidip kontrol ediyor. Çok güvenli çalışan sistemler. Çok kabaca bir fikir vermeye çalıştım. Detaylı sorularınız olursa soru-cevap kısmında açıklarım.

Teşekkür ederim.

TARTIŞMA

OTURUM BAŞKANI- Üç konuşmacımız konuşmalarını bitirdi. Şimdi tartışmaya açacağız, ama tartışmanın daha etkin olması açısından her soruya tek tek değil de, arzu ederseniz ben de not alayım. Zaten yönlendirdiğiniz konuşmacı arkadaşımız da herhalde not alacaktır. Dilerseniz 5 soru alalım, onu cevaplayalım, ondan sonra tekrar bir 5 soruya geçelim. Böylelikle zamanımızı çok daha etkin kullanacağımızı düşünüyorum. Evet, buyurun.

SIRRI ÖZTÜRK (Hacettepe Üniversitesi-Gıda Mühendisliği 4. Sınıf)- Teşekkür ediyorum sayın başkan. Tüm katılımcılara saygılarımı sunuyorum. Benim sorum Sıtkı beye olacak. Üç adet sorum olacak. Birincisi, gelen ürün şikâyetine göre spesifikleşmiş gruplarınız var mı? Örneğin bir gıda ürününden şikâyet geldiği zaman gıda mühendisliği grubunuz var mı? Mesela bir elektronik üründen şikâyet geldiği zaman elektronik mühendislerinden oluşan bir grubunuz var mı ya da meslek odalarıyla danışma mekanizmaları var mı diye soracaktım. İkinci sorum ise reklam kuruluyla ilgili entegrasyonunuz ne durumda? Üçüncü bir sorum ise hatırladığım bir reklam var, sanırım Sanayi ve Ticaret Bakanlığının reklamıydı. Bu reklamda Erman Toroğlu'nun oynatılması ne kadar uygundu? Teşekkür ediyorum.

OTURUM BAŞKANI- Şimdi tabii beş soru dedik, üçü gitti (Gülüşmeler). Buyurun.

KEMAL TAYDAŞ (Gıda Mühendisi)- Sayın başkan; teşekkür ederim. Değerli katılımcılara da bizi aydınlattıkları için sonsuz derece müteşekkirimiz, sağolsunlar, var olsunlar. Ben Altındişli hocamızın sunumundan bir soru sormak istiyorum. Oldukça güzel bir sunumdu, öncelikle bunu belirtmek istiyorum. Çok detaylı da bilgilendirdi bizi, sağolsun, var olsun. Aklıma hemen şu geldi: Son kısmı çok çarpıcıydı. Bu sertifika kuruluşlarının denetlenmesi söz konusu mu? Tarım Bakanlığı ya daha herhangi bir kuruluş tarafından kontrol ediliyor mu, denetleniyor mu, bunları Türkiye'de denetleyen bir yapı var mı? Çünkü Türkiye'de bunun benzeri şeylerin olumsuzluklarını çok yaşadık. ISO ve HASİB belgeleri veren kuruluşların bir işletmenin şartlara hiç haiz olmadığı halde belli miktarlar para karşılığında o belgeleri aldıkları, duvarlarına astıkları ve bunu piyasada da çok güzel bir şekilde kullanıp, reklamlarını yaptıklarını biliyoruz. Bu konuda beni aydınlatırsa, teşekkür ediyorum.

MEHMET TEMİZTAŞ- Sayın Ahmet Altındişli hocamıza sormak istiyorum. Bu organik tarımı kendi tarlamızda yapmak istersek, bunu nasıl yapacağımızı nasıl öğreniriz? Bu konuda doküman, broşür, kitap gibi şeyleri nasıl temin ederiz? Bunu sormak istiyorum.

PETEK ATAMAN (Gıda Mühendisleri Odası Başkanı)- Ben de öncelikle her üç konuşmacıya da teşekkür etmek istiyorum. Birbirinden değerli bilgiler verdiler. Tüm kaygılara katılmamak mümkün değil. Sağlık beyanlarıyla ilgili iki cümle eklemek istedim. Bir tanesi, ülkemizde daha önce sağlık beyanlarıyla ilgili yapılan mevzuatta bazı kısıtlamalar getirilmişti. Normal, sağlıklı insanların da çok özendirilmemesi gereken, örneğin tuz, şeker ya da doymuş yağ açısından zengin ürünlere beslenme politikası olarak yönlendirilmemesi gerekiyor. Oysa bu ürünlerde sağlık beyanı serbest, yani herhangi bir doymuş yağca zengin ürünü ya da bir tansiyon hastasını çok rahatlıkla olumsuz etkileyecek sodyum içeriği yüksek bir ürünü biz sağlık beyanıyla özendirerek pazarlıyoruz. Bunun bir yanlış politika olduğunu burada bildirmek istedim. Bir ikincisi, tartışılması gereken bir konu var. Üretim hattından değil, ama metabolizma sonucunda üretilen, örneğin yumurta gibi ürünün gerçekten içeriğindeki omega 3'ün ya da bir başka bileşenin hayvanın beslenmesiyle ne derece değiştiği, ne derece zenginleştiği gerçekten kanıtlanabilmiş mi, gerçekten yeterince araştırma var mı? Biz bu tarz, direk hayvandan alınan ve hiçbir şekilde müdahale edilmeyen ürünleri de sağlık beyanlarıyla ve beslenme beyanlarıyla, 'zenginleştirilmiştir' beyanlarıyla tüketiyoruz. Ümrân hocama bu soruyu sormak istedim. Teşekkür ediyorum, sağ olun.

OTURUM BAŞKANI- Çok teşekkür ederiz. Şimdi burada soruları keselim, isterseniz cevapları alalım. Sonra tekrar devam edelim. Buyurun. Not aldınız herhalde, değil mi?

179

SITKI YILMAZ- Bir not gelmiş, not gönderen arkadaşı bilmiyorum, ama burada yazdığı konular içerisinde katı yağlarla ilgili reklam kuruluna gelen bir şikâyet yok. Ancak gelen şikâyetler konusunda gıdalarla ilgili burada bilgi vermek gerekirse bitkisel karışımlar, bitki çaylarıyla ilgili 60; beyaz, kırmızı et ve et ürünleriyle ilgili 5; enerji içecekleriyle ilgili 10; alkollü içeceklerle ilgili 5, sıcak soğuk diğer içecekler, kahve, kola vesaire 6; bisküvi, kurabiye, çikolata, tatlı, şekerlemeyle ilgili 9; gıda takviyesiyle ilgili 3; süt ve süt ürünleriyle ilgili 6; bebek maması, ek gıda 4; fonksiyonel gıdayla ilgili 2; sakız, cips, tuz gibi 7 tane şikâyet gelmiş. Eğer bu katı yağla ilgili bir şikâyetleri varsa, tabii Reklam Kurulu, Sanayi Ticaret Bakanlığı, Eskişehir Yolu 7'nci km'ye şikâyetlerinizi gönderebilirsiniz. İkinci bir husus, reklam kuruluna gelen şikâyetler diye konuştuğum tümünün durdurma veya başka ceza aldığını söylemedim. 'Aga naga nigi' ceza almadı. Ben sadece reklam kuruluna geldiğini söylemek istedim.

OTURUM BAŞKANI- Ne oldu peki?

SITKI YILMAZ- O zaman fındık üreticisi batır diye, böyle bir şey oldu. Reklam Kurulundaki çoğunluk bunu ince bir espri olarak kabul etti ve ceza almadı.

OTURUM BAŞKANI- Şimdi ben de o konuda Reklam Kurulunda genel müdür mü var, genel müdür yardımcısı birisini aradım. "Bakın, bu reklam yanlış, düzeltilmeniz lazım." Tehlike şurada: Şimdi Fındık Tanıtım Kurulu devletin kuruluşudur. Dolayısıyla devlet tüketiciciyi yanıltıcı bir şey söyleyemez. Fındığın üzerine ben çok çalıştım, kolesterolü düşürür diye ilk çalışmayı biz yapmıştık. Doğru, ama reklamı doğru yapmak lazım. Yok-

sa etkisi saptanmamış, bilinmeyen bir şekilde... Bunu Japonya'da da yapıyorlar. Hâlâ Türk Hava Yollarının o şeylerinde de yapıyorlar, yanlış. Fındık gerçekten fonksiyonel bir gıdadır. Ben de açtım telefonu, kendilerine söyledim: "Bu yanlış durdurulması lazım", ama bu fındık reklamı daha ilk çıktığında da o zaman bir gazeteciye telefon açmışım. "Bu yanlış" dedim. Tanıtım grubuna da söyledim: "Bakın, yanlış şeyler yapıyorsunuz. Ben demeç vereceğim." Onun üzerine "Doğru haklısınız, ama..." dediler. Ondan sonra gazeteci de bana dedi ki "Hocam; hakikaten yanlış, ama bu millet fındık yemiyor. Bırakalım da bari böyle yesinler." Öyle bir şey olmuştu, ama hâlâ bu yanlışta ısrar ediliyor. Oysa yapılması gereken Fındık Tanıtım Kurulunda eğer tanıyan birisi varsa veya orada birisi, çünkü ben yazılarımda da söylüyorum, bu tip şeylerde de söylüyorum: Fındıkla ilgili araştırmayı yoğunlaştırsınlar. Fındığın bugün gerçek anlamda, yani tek maddeye dayalı değil. Birçok maddeyi bir arada bulunduran bir üründür ve gerçek anlamda da bir fonksiyonel gıdadır. O yüzden benim 90'lı yıllarda dediğim "Her gün bir avuç fındığı hakikaten herkesin yemesi lazım." Reklamı gerçek, bilimsel verilere dayandırmak gerekiyor. O yüzden fındıkla açtığınız için bunu da bu arada söylemek istiyorum. Buyurun.

SITKI YILMAZ- Bu kadardı.

OTURUM BAŞKANI- Bir de sizin dernekler olarak öğrenci arkadaşımızın sorusu vardı. Şimdi bunun içerisinde elektronik de var, gıda var, gıdanın içinde süt ayrı, meyve suyu ayrı, çikolata ayrı, bu konuda sizin anlayan bir gruplarınız var mı? Odalarla, üniversitelerle temasınız var mı, değil mi? Öğrenci arkadaşım öyle sordu: Böyle bir şeyiniz var mı?

SITKI YILMAZ- Tabii hem federasyon, hem üye örgütlerin bulunduğu illerde gıda mühendisleriyle, odalarıyla yakın işbirliğimiz var. Bu konularda olabildiğince şey yapmaya çalışıyoruz. Tabii bilimsel öğrenme de mümkün değil, yürütmek mümkün değil.

OTURUM BAŞKANI- Sırayla gidelim. Ben Ahmet beye söz vereceğim. Organik tarımla ilgili iki soru var. Onu kısaca şey yapalım.

AHMET ALTINDIŞLI- İki soru vardı hocam. Birinci soru Kemal bey tarafından soruldu. Şu andaki çalışan sertifika kuruluşları denetleniyor mu, bu iş sağlıklı mıdır, yoksa ISO'larda olduğu gibi işin suyu mu çıkıyor diye kısaca ifade etti. Benim tabii şöyle bir avantajım var: İlk başlayan kişiyim. Kanunun yazımında yer aldım ve halen sektörün her şeyinin içindeyim, ama tarafsız olarak. Dolayısıyla organik tarım sektöründeki sertifikasyon sistemleri çok sağlıklı şekilde denetleniyor. Nasıl çalışıyor, onu da söyleyelim. Bir kere sertifika kuruluşu olabilmek için ISO 65 ya da EN 45011 sertifikasına sahip olması lazım, yani o kuruluşun bu belgelendirme yetkisini alması gerekiyor. Bunu almak kolay bir kademe değil. İkincisi, Tarım Bakanlığı'nın bu konuda kurulmuş büyük bir bölümü var. Aynı genel müdürlük olması için çok ısrar ettik, ama şimdilik daha alt kademededir. Her sene buradaki arkadaşlar -12 kişilik bir grup, sayıları da artacak- rasgele bütün bu sertifika kuruluşlarının bölgelerine gider, rasgele dosya seçer. Birinci dosya, onuncu dosya, yirminci dosya... Şimdi detaya girmedik, habersiz gidip denetlenmeye imkân vermesi için herkesin haritası vardır. Hiç kimseye söylemeden arabaya biner, gider ara-

zinin dibine kadar soruşturmasını da yapar, örneğini de yapabilir. Bu dosyalar öyle yapılmıştır. Özet olarak bir haberli, bir de habersiz olarak onları denetler. Hata olduğunda uyarır. Zaten kanunumuzda geçti, resmi gazetede yayınlandı. Organik olmayan bir ürüne 'Organiktir' sertifikası veren sertifikasyon kuruluşu minimum 50 bin YTL para cezasıyla başlıyor. Tekrarında da Türkiye'de çalışma hakları iptal ediliyor. Dolayısıyla başlarında sallanan bir demokrasi kılıcı var, o yüzden hepsi son derece dikkatli olmaya çalışıyorlar. Yabancı kökenli kuruluşlar var, Türkiye'den kurulmuş sertifika kuruluşları var, ama özetle çok iyi denetlenen bir sistem. Sorun, halkımızın bunu bilmemesi.

OTURUM BAŞKANI- Şimdi örneği aldı, nerede analiz ediliyor?

AHMET ALTINDIŞLİ- Evet, eğer şimdi şüphelenirse, herkesten örnek alıyor diye düşünmeyin, ama ihracatçı risk olmaması için bu pazar çok büyük bir pazar, ama bir o kadar da küçük bir pazar. Eğer içinde ilaç bulunan bir organik ürün yurtdışına giderse o adam bir daha ağziyla kuş tutsa hiç kimseye mal satamaz. O nedenle bir de böyle bir karşı kontrol var. Üründen, topraktan ya da bitkinin yaprağından örnek alırsa önceleri akredite laboratuara göndermek zorundaydı. Siz herhalde onun için sordunuz hocam. Akredite laboratuvar bizde olmadığı için Almanya'ya gidiyordu, ama şimdi bizde de akredite laboratuvarlar başladı. Dolayısıyla oralarda analizleri yaptırılabilir, ama akredite olmak zorunda. Tüketicinin de bunu bilmesi lazım. Şimdi Kemal beyin sorusunu tamamladık. Mehmet beyin sorusu: Organik tarıma başlamak istiyorum, nasıl bilgi alacağım diyor. Biz yaklaşık 6 senedir Tarım Bakanlığıyla ortak Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneği ve üniversitemiz birlikte en az 6 farklı ilde sürekli eğitim açıyoruz ve bakanlık her ilde bir organik tarım birimleri kurdu, onları eğittik. Kendi bulunduğunuz yerde Tarım Bakanlığının bu organik tarım birimlerine uğrayabilirsiniz ya da Ekolojik Tarım Organizasyonu Derneğine başvurabilirsiniz. Bizim kitaplarımız var, broşürlerimiz var, ücretsiz olarak eğitimler de veriyoruz. Benim herhalde e-mail adresimi baştan aldınız.

181

OTURUM BAŞKANI- Toplantıdan sonra bir kartınızı verirsiniz...

AHMET ALTINDIŞLİ- Sonra verebilirim. O şekilde size memnuniyetle yardımcı olabiliriz.

OTURUM BAŞKANI- Tamam, teşekkür ederiz. Petek hanımın sorusu bir katkıydı aslında, ama...

PETEK ATAMAN- Katkı ve sonunda da aslında küçük de olsa bir soru vardı. Çok iyi bildiğim bir konu değil, ama bilebildiğim kadarını açıklayayım: Yumurtada omega 3 yağ asitlerinin nasıl arttırıldığı yönünde magazin haberler var. Bu konuda bir araştırma hatırlıyorum. Çoklu doymamış yağ asitleri genellikle su ürünlerinde, yani yosunlarda ya da su bitkilerinde var ve tavukları bu tür ürünlerle besleyerek arttırıldığı yönünde bir şeyler hatırlıyorum.

OTURUM BAŞKANI- Üniversitedeki arkadaşlarımıza iyi bir yüksek lisans konusu, herhalde bunu bir arkadaşımız konu olarak alsın. Buyurun.

FATİH TAŞDÖĞEN (Ziraat Mühendisleri Odası)- Teşekkür ederim sayın başkan. Ahmet hocama hoş geldiniz demek istiyorum. Sabah görüşme imkânımız olmadı. Efendim; organik tarım gerçekten de ülkemiz için son derece önemli olarak kabul etmiş olduğumuz bazı mikroklima özellikleri bulunan coğrafi alanlarda, o alanları koruyabilmek, kullanabilmek adına ve öncelikli olarak insanımızın konvansiyonel tarım yapılan kimyasallardan uzaklaşıp tamamen doğaya uygun, insan fizyolojisine uygun bir beslenme tarzı için önemli gerçekten de son derece önemli alanlar olduğunu biliyoruz. Bunu kullanabiliriz de, hatta daha ileri düzeyde ülkemizin ihracatı için yüksek oranda potansiyele sahip olan tarımın alt sektörlerinden biri olduğunu da biliyoruz. Ancak bakıyoruz ki konvansiyonel tarım üretirken girdi olarak kullanmış olduğumuz ürünleri, gübreyi, onun dışındaki birçok zirai ilacı ya da başka unsurları üreten firmalar aynı zamanda organik tarım için gerekli olabilen unsurları da üreten firmalarla ya alt ilişki içerisinde ya da direkt olarak firmanın, kendi üretmiş olduğu bir tedarik yapısı var ortada. Yine biliyoruz, görüyoruz ki sertifikasyon kuruluşları, hem denetleyen ve dolayısıyla sektörü bir anlamda yönlendiren, ama aynı zamanda bir şekilde pazarlama ağı ile de ilişki içerisinde olan bir yapı arz ediyor.

Türkiye'nin koşulları organik tarımı gerçekten de çok yüksek oranda kullanabilmeye uygun koşullar. Aslında bizim için hedef tarım yöntemi ve maliyet olarak bakıldığı zaman da aslında konvansiyonel tarımdan çok daha ucuz olması gereken bir üretim tarzı, çünkü...

OTURUM BAŞKANI- Soruyu alalım mı?

FATİH TAŞDÖĞEN Bitiriyorum efendim. En sonunda o noktaya geleceğim. Önemli bir konu... Çünkü işletmede çıktı olarak kullanılan unsurların aynı zamanda girdi olarak kullanılmasına da izin veren bir üretim yapısı. Nihayetinde bakıldığı zaman konvansiyonel tarım ile ilişkilendirildiği zaman birçok girdinin organik tarımda da dışa bağımlı olacak şekilde şu anda üretim ve dolayısıyla maliyeti yüksek olan bir üretim yapısına dönüşmüş durumda. Sanki bir fantezi üretim yapısı gibi, oysa Türkiye için gerçekten de hedef tarımsal üretim yöntemlerinden biri olabilir. Konvansiyonel tarımın gıda güvencesinin temin altına alınmasından kaynaklanan opsiyonunu bir kenara bırakmak kaydıyla organik tarımdan bu ülke çok faydalanabilir, ama maliyeti artıran önemli unsurlardan bir tanesi de bize göre denetim firmaları. Türkiye'de koskoca bir tarım teşkilatı var. Tarım teşkilatı illerde ve ilçelerde şu anda örgütlenmiş durumda. Bütün planlanmış alanlarda, mikroklima özellikleri olan bu alanda üretimi maksimum şekilde elde etmeye uygun olan alanlarda özel bir planlama yapıp denetim firmalarının girdabından bu üreticileri kurtarmak için yeni bir yöntem, yeni bir teknik ve bakanlığa bu anlamda yeni bir organizasyon önerebilmek mümkün müdür? Ahmet hocamdan bunu rica ediyorum.

Teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI- Çok teşekkür ederim. Siz; soru mu, katkı mı? Katkıyı sonra şey yapalım. Buyurun.

ZEKİ TÜRKSEVEN (Tüketici Dernekleri Federasyonu Denetim Kurulu Üyesi)- Konuşmacılara çok teşekkür ediyorum. Sorum şu: Biliyoruz, piyasada genetik yapısı değiştirilmiş ürünler var. Sağlığa da zararı olduğunu biliyoruz. Bir tüketici olarak alışveriş yaparken bunu nasıl fark edeceğim? Genetik yapısı değiştirilmiş bir ürün olduğu nasıl bileceğim? Bir de bir tespiti yapmam istiyorum, daha doğrusu bir temenni diyelim. Ben bir tüketici olarak bir gıda ürünü aldığımda eğer bunun sağlıksız olduğundan bir tereddüdüm, şüphem varsa götürüp laboratuara bunu göstermem, ölçtürmem lazım, ama Türkiye’de özel laboratuvarlar zaten paralı. Devletin laboratuvarı, yani Tarım Bakanlığına bağlı il laboratuvarları da belli bir ücret karşılığında yapıyorlar. Dolayısıyla tüketicilerin böyle bir durumda götürüp bunu tespit ettirmesi, incelettirmesi biraz zor oluyor. Bu konuda devletin, en azından Tarım Bakanlığına bağlı il laboratuvarlarında bu tür incelemeleri parasız yapması konusunda devletten temenni ediyorum.

Teşekkür ediyorum.

REMZİYE GÜNAY ERYILMAZ- Ben bir gıda dergisinde -adını şu anda hatırlayamayacağım- “Organik ürünlerin içine 000,9 oranında GDO’lu ürünler katılabilir yetkisi alındı” gibi bir cümle okudum. Bu beni çok etkiledi, ne derece doğru? Beni aydınlatır mısınız? Bir de bir açıklamam olacak. Bu ürünlerle ilgili ilk pazar Tüketici Hakları Derneği ve Çankaya Belediyesi işbirliği içerisinde Türkiye’de ilk Ankara’da açılmıştır. Belki de model olarak dünyada ilk modeldir, çünkü fiyatlar çok düşük...

Teşekkür ediyorum.

İLHAMİ ŞAHİN (Tarım ve Köyşleri Bakanlığı)- Teşekkür ederim. Ben de konuşmacılara verdikleri bilgiler için teşekkür ediyorum. Şimdi Ahmet hocama şeyi sormak istiyorum: 2004-2005’den ziyade 2006 yılında üretici sayısı artmasına rağmen sanki tabloda organik tarım üretiminin daha düştüğünü gördüm. Bunun sebebi nedir acaba? Bunu merak ediyorum. Bir de organik tarımın üretim verimliliği konvansiyonel ürünlere göre nedir? Ayrıca Ümrhan hocamın konusuyla ilgili olmak üzere şunu söylemek isterim. Tabii Avrupa Birliği mevzuat düzenlemesini yeni yaptı. 2010 yılına kadar da üye ülkelerin sağlık beyanlarıyla ilgili bildirimlerini istiyor, ancak Avrupa Birliğinde zaten bu ürünler şu anda satılıyor. Bizim ülkemizde de yapılan düzenlemeler onlara örnek olması açısından veya ona paralel olarak yapıldı. Şimdi reklamla ilgili yanlış reklamlarda tamam, kabul ediyoruz. Onlar da zaten cezalandırıldılar. Acaba sektörümüzün gelişmesi açısından bunları ithal etmektense Türkiye’de üretilmesi daha faydalı, değil mi veya bunu teşvik edemez miyiz? Bir de şunu demek istiyorum: Bununla ilgili 2010 yılına kadar mı beklememiz gerekir?

Teşekkür ediyorum.

ÇETİN ÖZBAYRAM- Bursa EKODER ve DOĞADER adına burada bulunuyorum. Ümrhan hocama bir sorum olacak. Fonksiyonel gıdaların onayını hangi kuruluş vermektedir, bu kuruluş kimlerden oluşmaktadır, kontrolünü hangi kuruluş yapmaktadır? Bu kuruluşun verdiği onayları kim yapmaktadır, nasıl yapmaktadır?

Teşekkür ederim.

İSMET TORTOPOĞLU (Ziraat Yüksek Mühendisi)- Ahmet Hocama üç tane soru yönelteceğim. Birincisi, ülkemizde organik tarım yapan illeri gösteren bir tablo gösterdi. Aydın, Antalya, Urfa, bir de Erzurum var. Erzurum'da üretilen organik üretim sanırım Buğday, bu konuda bilgi rica edeceğim.

Prof. Dr. AHMET ALTINDIŞLI- Üretim olanı sadece, tonaj değil. Evet.

İSMET TORTOPOĞLU- Ayrıca dünyada en fazla Avustralya organik ürün üretiyor dedi. Doğru, Avustralya'da ortalama çiftlik büyüklüğü 20000'de kalmış. Herhalde tabii çayır, mera ve koyundan dolayıdır. Bana kalırsa tarla tarımı tarzındaki bir organik üretim değil. Üçüncü şeyim de üretilen organik ürünlerin tamamına yakını dışarıya pazarlanıyor, ihraç ediliyor. Ülkemize de yılda 3-5 milyon turist geliyor. 4-5 yıldızlı otellerde ikamet ediyorlar. Şimdi otellere Turizm Bakanlığı mavi bayrak veriyor. Ben diyorum ki 5-10 otel öncülük yapsın; sabah kahvaltısından yatıncaya kadar otelde organik ürün ikram edilsin. Dolayısıyla ülkemize daha fazla turist gelir, daha fazla da döviz kazanırız.

Teşekkür ederim.

CEYLAN ÖZKEÇECİ (Hacettepe Üniversitesi-Gıda Mühendisliği)- Benim iki sorum var. Birinci sorum Ümraniye hocama. Bu aktive yoğurtlarının reklamlarda bağırsak sorunlarına bir çözüm olduğu söyleniyor, ama doktorlar bağırsak sorunu yaşayan insanların yoğurdu fazla tüketmemesi gerektiğini söylüyor. Aynı zamanda reklamlarda bu yoğurtlar halk tarafından bir form ürünü olarak algılanıyor, ama her küçük kutuda 3 gr yağ bulunuyor. Bu sağlık beyanlarına ne kadar uygun? İkinci sorum da sayın Sıtkı Yılmaz'a. Danone reklamlarına gıda mühendisi çıkması ne kadar güvenilir ve inandırıcı ve Danone'nin hakkında çıkan haberlere cevabını gıda mühendisleriyle vermesi doğru mu?

Teşekkür ederim.

ÖTURUM BAŞKANI- Teşekkür ederiz. Buyurun Ahmet Bey.

Prof. Dr. AHMET ALTINDIŞLI- Öncelikle Fatih Beye teşekkür ediyorum, çünkü bir cümleyle zaman yetersizliği nedeniyle geçmek zorunda kaldığım sertifika konusunu açma fırsatı vermiş oldu. Şimdi, sertifika kuruluşlarının bütün dünyada uymak zorunda olduğu koşullar var. Birincisi, bağımsız olmak zorunda, yani hiçbir yerle para ve ticari ilişkisi olmayacak, hiçbir yerden maaş almayacak ki bağımsız karar verebilsin. İkincisi, ticaretle de bir alakasının olmaması lazım. Normalde bir sertifika kuruluşu bir ürün satıyorsa işten el çektilir. Nitekim Türkiye'de sertifika hayatına başlayan ikinci kuruluş olan bir firmamız ticarete yardımcı olduğu için Türkiye'de çalışmaktan men edildi. Tanıdık var mı gibi böyle birebir dost ilişkisinde giden uzmanlardan yardım istenmiyor mudur; istenebiliyordur, ama normalde ticaret yapmamaları lazım ve böyle de ceza aldılar.

İkincisi, bu sertifika sistemi tabii bir para talep ediyor. Bu bir maliyet, özellikle küçük üreticiler için bir sorun şeklinde karşımıza çıkıyor. Bunda birkaç alternatif önerebiliriz. Bunda Tarım Bakanlığımıza da bir önerimiz olacak. Biri çiftçilerimize, çiftçiler bir araya gelip de örgütlü hale gelirse dekar başına maliyetleri çok çok azalıyor. Biz bunun çok

örneğini biliyoruz. Dolayısıyla 5 dekarı olan kişi, çünkü giden uzman günlük para alıyor. 5 dekarı için giderse de 200 € alıyor, 2000 dekar için giderse de 200 € alıyor. Dolayısıyla siz üreticiler bir araya gelerseniz maliyeti düşürürsünüz. Alternatif; ben hemen ona geçmek istiyorum. Avrupa Birliğinde de kullanılan bir iç denetim adıyla anılan bir denetleme sistemi var. Bizim sertifika kuruluşlarımız da aslında buna evet diyor, ama yönetmeliğimizde olmadığı için yapılamıyor. Kısaca bu nedir, onu söylemek istiyorum. Üreticiler ya da kooperatifler kendi iç denetimlerini kuruyorlar. Zaten bir yönetimleri var ya da bir yönetim kuruyorlar. Gerekiyorsa bir danışman oluşturuyorlar. Kendileri bir denetçi, konu uzmanı -bir ziraat mühendisi olabilir, gıda üretimi yapıyorsa gıda mühendisi olabilir- işe alıyorlar, bir kalite protokolü, kalite belgesi oluşturuyorlar. O iş de öyle hemen kolay değil. O kişi kendi içlerindeki kendi üyelerinin yüzde 100'ünün tamamını kontrol ediyor. Sertifikasyon kuruluşu da yılda bir ya da iki kez gelip o kendi iç denetimi yapılan kişilerin karekökü sayısı kadar bir çiftçiyi doğru mu yapmış, yanlış mı yapmış diye denetliyor. Eğer doğru yapmışsa tamamını organik kabul ediyor ve çok düşük bir maliyetle bu sistem çalışıyor. Ülkemizde bu serbest hale getirilebilir.

Tarım Bakanlığı bu işi yapabilir mi; yapabilir tabii ki, ama ben bir iki tane örnek yaşadım. Uzatmak da istemiyorum hocam, özür dilerim, ama söylemek zorundayım da. Antalya'da genç bir meslektaşım... Biliyorsunuz kıyı balıkçılığı ziraat mühendisleri, yani Tarım Bakanlığının kontrolünde. Deniz böyle dalgalıydı, bir balıkçı ağlarını topladı, getirmiş. Sonra il müdürüne ben geri dönüyordum, yasak avlanan aynı balıkçı ağlarını almış kapıdan çıkıyor. Sonra ilgili kişiyle görüştüm. İlgili, politik baskı nedeniyle hiç ceza yazmadan bırakmışlar. İleride biri arar da bizim ilçe müdürlüğündeki genç kardeşime "Sana şöyle yaparım, böyle yaparım. Şunun şu kusurunu görme" derse biz nasıl savunuruz? Bunlar Avrupa'da da oldu. O nedenle Avrupa Birliğinde de kendi içinde bile sistem tamamen bağımsız tutuluyor ki böyle riskler minimize edilsin diye. Diğerlerini çok hızlı geçeceğim hocam, o yüzden... Remziye hanımın GDO organikte az da olsa kullanılıyor mu; hayır, Amerika'nın kanununda bile, GDO'yu bulup da dünyaya tanıtan, ülkede bile kendi kanununda yüzde 100'ü yasak.

İlhan bey "Organikte sayı artmış ya da o yılda değişiklik var, neden?" diye soruyor. Bizde şu anda organik iç pazar çok sınırlı olduğu için üretim tamamen sözleşmeli tarıma dayalı ve neredeyse tamamı ihracata endeksli yapılıyor. Ne yazık ki bu sağlıklı ürünü kendi çocuklarımız ve bizler yeterince yiyemiyoruz. O yıllardaki proje taleplerindeki değişiklik nedeniyle o değişiklik yılda görünüyor. Üretim verimliliği nedir diye sormuşsunuz. Organik tarımda toprağı sömürmemek ana kuraldır. Dolayısıyla azıcık çiftlik gübresi verip, kaderine terk etmek gibi bir şey yapamayız. Biz yine toprak tahlili yapıyoruz, yaprak tahlili yapıyoruz, ihtiyacı olan gübreleri veriyoruz. Yani toprağı besliyoruz, sömürtmüyoruz. Eğer böyle yaparsanız, doğru beslerseniz ilk bir iki yıl biraz düşüş oluyor. TÜBİTAK tarafından desteklenen benim 5 yıllık deneyimim var. İlk iki yıl yüzde 11 kadar düştü, ama toprağın mikroorganizma hayatı başladıktan sonra hemen verim tırmandı ve eşitledik, ama doğru yaparsanız. Sayın Tortopoğlu'nun, bu son soruydu. Avustralya neden

fazla diye özetledim. Çünkü Avustralya hayvancılık yapıyor. Eğer organik hayvancılık yapıyorsanız, meralarınızın da organik sertifikalı olması lazım. Sizin de söylediğiniz gibi oradaki o binlerce hektarlık meranın da bu toplama girmesi bu rakamı şişiriyor. Otellerde organik tarım olma fikri güzel. Zaten bunu kullanan birkaç otelimiz de var, ama bizim hedefimiz şu anda bunu halkımıza anlatmak, kendi tüketimimize kazandırmak, çünkü iç tüketim talebi artarsa üretim de ona paralel olarak artacak, fiyat da istenen dengelere gelecektir.

Teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI- Teşekkür ederiz. Ümran hanım; çok kısa tutalım lütfen.

Doç. Dr. ÜMRAN UYGUN- Tamam. İki soru vardı. Birincisi, fonksiyonel gıdalara kim karar verir sorusu. Tabii ki Türkiye’de Tarım Bakanlığı bu konudaki yetkili tek organdır. Zaten gıda yasasıyla Sağlık Bakanlığından bütün yetkiler Tarım Bakanlığına geçmişti, ama şimdi burada hep bakanlıktan arkadaşlar var. Ben bu sağlık konusundaki beyanlarda mutlaka tıpçıların da işin içinde olmasından yanayım. Öyle düşünüyorum, ama bu direkt Sağlık Bakanlığına geçirilsin anlamında değil. Bu kararlar çıkarken mutlaka komisyonda onların da yer alması gerektiğini düşünüyorum. İlhami arkadaşına şunu söyleyeceğim: 2010’a kadar beklemedik. Avrupa Birliği sırf firmalara eziyet olsun diye 2010’a kadar bir tarih koymadı. Yıllardır bunun üzerinde çalışıyorlar. Bilimsel ve teknolojik olarak bizden bu kadar ileri ülkeler 2010’a kadar bile bu süreyi uzatmışlarsa bir bildikleri var herhalde, çünkü hâlâ bu bileşenlerin etki-doz ilişkileri tam olarak oturmuş değil, bilimsel çevrelerden net yanıtlar gelmiş değil. Bu anlamda beklemek de bence de fayda var. Artı, zaten 2010’da açıklanacak liste ‘hastalık riskini azaltır’ ya da ‘önler’ beyanlarını yine içermeyecek. Aslında onlara hâlâ izin yok. Bunun altını bir daha çizmek istiyorum.

OTURUM BAŞKANI- Teşekkür ederiz.

SITKI YILMAZ- Bir yanlış anlaşılma varsa düzeltmek istiyorum. Tüketici Dernekleri Federasyonu ve üye dernekler ticari reklam ve ilanlara karşı değil. Yapılmasın demiyoruz. Yapılan bu reklamların tüketiciyi yanıltıcı ve aldatıcı yönüyle ilgilimiz. Bu nedenle bu konudaki şikâyetlerinizi reklam kurulu başkanlığına yapabileceğiniz gibi Tüketici Dernekleri Federasyonu ve üye tüketici derneklerine de yapabilirsiniz. Yeşil çay ve kolesterol düşürücü ürünlerle ilgili hiçbir gıdanın ilaç yerini tutamayacağı nedeniyle reklam kurulundan durdurma cezası almıştır. Onu belirtmek istiyorum.

OTURUM BAŞKANI- Teşekkür ederim. İsterseniz, ben son bir soru daha alayım. Bir soru daha, çünkü bitirelim dememiştik.

HANİFE AYAN (Tarım ve Köyişleri Bakanlığı-Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü)- Bir sorumdan öte bir sorunun cevabını bakanlığımız adına olduğu için vermek istiyorum. Tüketici Dernekleri Federasyonundan bir bey, bir vatandaşın numune alması dâhilinde il kontrol laboratuvar müdürlüklerimizde ücretsiz analiz edilip, edilemeyeceğini sormuştu. Bu tarafsızlık kapsamında mümkün değil tabii ki. Düşündüğünüz üzere numune resmi

şekilde alınmalı. Bize gelen şikâyetler doğrultusunda bilgi edinme kanunu kapsamında yapılan denetimlerde il müdürlüklerimizde bulunan gıda kontrolörlerimiz denetim yapıyor ve resmi olarak numune alıyor. Hani vatandaşın gidip, alıp "Buyurun numuneyi, ben getirdim. Siz de bunu analiz ettirin ve buna göre cezai işlem gerçekleştirin" şeklinde talebine maalesef karşılık veremiyoruz. Sadece biz gidip aynı partiden numune alıp, kendi resmi numunemize göre işlem gerçekleştiriyoruz. Dediğim gibi tamamen tarafsızlık açısından. Bunu eklemek istedim.

Teşekkürler.

ERDOĞAN ŞAHİN (Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü-Veteriner Hekim)- Tüketiciler aldıkları numuneleri özel istek numunesi olarak il kontrol laboratuvar müdürlüklerinde analizlerini yaptırabilirler ve bu tür özel istek numunelerinin hiçbir yaptırımı veya şeyi yoktur. Ancak bu numune kapsamında şey yaptıktan sonra ilgili mercilere şikâyetle bulunarak o parti hakkında yasal işlemlerin yapılması hakkında gerekli işlemleri başlatabilirler ve özel istek numunelerinde de ücretler analizli olup, yaptıranlarda yüzde 25 indirim yapılmaktadır.

ZEKİ TÜRKSEVEN- Hocam, şimdi eğer biz Tüketici Dernekleri Federasyonu olarak bu ücretsiz yaptırım olması durumunda bakanlıkla zaten olumsuz örneklerin hangi marketlerde satıldığıyla ilgili ortak bilgilendirme yapacağız, yoksa biz gidip örneği alalım falan şeklinde bir sorum yok.

OTURUM BAŞKANI- Son, ama başka yok, olmayacak.

FATİH TAŞDÖĞEN- Hocam, tekrar o konuya gelecek olursak. Bir vatandaşın bir numuneyi alıp da ücretsiz yaptırması mümkün değil. Yaptırsa bile ücretli yaptıracak, ama olumsuz çıksa bile analiz sonucuyla ilgili herhangi bir hukuki işlem yapılamaz. Vatandaş, bulunduğu il müdürlüğüne gidip, şikâyetle bulunacak ve şikâyetle istinaden il müdürlüğü partiyi temsilen numune alıp, yani bu kısmı denetim yapıp ona göre işlemini yapacak. Durum böyle, bu şekilde hocam.

OTURUM BAŞKANI- Tamam, şimdi efendim böylelikle sona geliyoruz. Şimdi Ümrân hanım bu fonksiyonel gıdalar konusunda dikkatli olmamızı söyledi. Avrupa Birliği henüz daha bir şey yapamamışken Türkiye niye kendiliğinden hızlı bir şekilde bazı şeyleri yapıyor diye, fakat bu 5179 sayılı kanun yapılırken fonksiyonel gıdaların bu kanunda yer almasında benim çok katkılarım oldu ve bunun doğru olduğuna da inanıyorum, çünkü fonksiyonel gıda ta doğu kültüründen gelmedir. Japonya ve Çin'den gelir. Oradaki yapılan şey şudur: Türkiye'de beslenmeden veya yanlış tüketimden kaynaklanan bir sürü hastalıklar var ve dolayısıyla eğer doğru yapılırsa fonksiyonel gıdanın toplum sağlığı açısından çok önemli fonksiyonları da var. Neden; çünkü toplumda giderek, biliyorsunuz insanlar daha geç hasta olsun, daha uzun ömürlü olsun, topluma, ailesine daha çok katkısı olsun isteriz. Bu devletin bir politikası olması gerekir. Dolayısıyla toplumu da beslerken onlara doğru gıdaları doğru yerlerde doğru zamanlarda doğru sıklıkta ve doğru miktarda tüketmelerine yönlendirmesi gerekmektedir. Dolayısıyla fonksiyonel

gıda olayı doğrudur, ama dikkatli olunması gerekir, ama Avrupa yapmadı diye de bizim geri durmamızın çok anlamı da yoktur. Amerika'da bu çok daha da ileridir. Diyeceksiniz "Amerika'da ileri, ama yüzde 30'u da obezdir. Kurallar veya bazı yapılmak istenen şeyler doğrudur, ama onu nasıl uygularsınız, ona dikkatli etmek gerekir. Ben sizin önerinizi öyle algılıyorum.

Tüketici derneklerinin önemli olduğunu düşünüyorum. Gıda kanunlarının birinci görevi tüketiciyi korumaktır. Bakın bu çok önemlidir. Tüketicinin kendi kendisini koruması zordur. Tüketicinin korunması devletin sorumluluğundadır. Dolayısıyla herhangi bir raf-ta bir ürün varsa bu ürün o gıda, bu ürün bu gıda tüketicinin sağlığına herhangi bir zarar vermemesi gerekir. Peki, tüketici nasıl bilecek; işte siz derneğin üyeleri gidip örneği alıp da Tarım Bakanlığı'nda bunu analiz ettirmeniz falan çok zor. Bu devletin sorumluluğudur. Devlet, yasal açıdan her türlü altyapıya sahip, ama bunun henüz daha organizasyonu etkin bir şekilde kurulamamıştır. Bunu kabul etmemiz lazım. O yüzden bir gıda genel müdürlüğü kurulması lazım. Onun organizasyonunun yapılması lazım. Türkiye'de gıda stratejisi nedir; Tarım Bakanlığı'nda bu henüz yoktur. Bunun yapılması gerekir. Bunları yaparken eleştiri değil, yol gösterme açısından. Dolayısıyla tüketiciler de dediğiniz gibi yasada yer almıştır. Devlet tüketicilerin önemli olduğunu varsayıyor, fark etmiş. Yasada var, ama henüz sizin varlığınızı daha hissetmiyor. Dolayısıyla yönetmelikleri yapılmamıştır. Katılıyorum, bu yönetmeliklerin bir an önce yapılması gerektiğini düşünüyorum.

188

Gelelim Ahmet Beyin konusuna: Çok güzel şeyler söyledi. Bana göre çok aydınlatıcıydı, fakat bizim Türk kültüründe bu kalite sistemleri, sertifika sistemleri, bir takım kurallara uymak pek yoktur. Hepimizin kendi kuralı vardır. Bir de toplumun kuralları vardır, ama genelde biz kendi kurallarımızı uyguluyoruz ve o yüzden insanların sertifika var, o var, şu var, bu var, ama hep bir şüphesi var; acaba bu gerçek anlamda kontrol ediliyor mu? Bu bizim kültürümüzden kaynaklanıyor, Demin arkadaşımız dedi; HACCP sistemlerini, ISO'yu hepsini asarız, ama saatle girilmez der, değil mi? Yok, küpe çıkacak, yüzük çıkacak, ayakkabınız falan şu bu, ama uygulanmaz. Bu biraz bizim kültürümüzden kaynaklanıyor. Biraz zaman isteyen bir şey olduğunu düşünüyorum, ama iyi şeylerin de yapıldığını görüyorum. Türkiye hakikaten iyi bir yere geliyor. Gıda açısından da iyi bir yere geliyor. Eleştirilerimizi yapacağız, ama bu eleştiriler hep olumlu olacak. Daha iyi bir gıda politikası, daha iyi bir gıda üretimi, daha iyi bir gıda tüketimi için olsun istiyoruz. O yüzden odaların yaptığı çalışmaları da ben takdir ediyorum.

Geldiğiniz, dinlediğiniz için de teşekkür ediyorum. Bu oturumu da kapatıyorum.

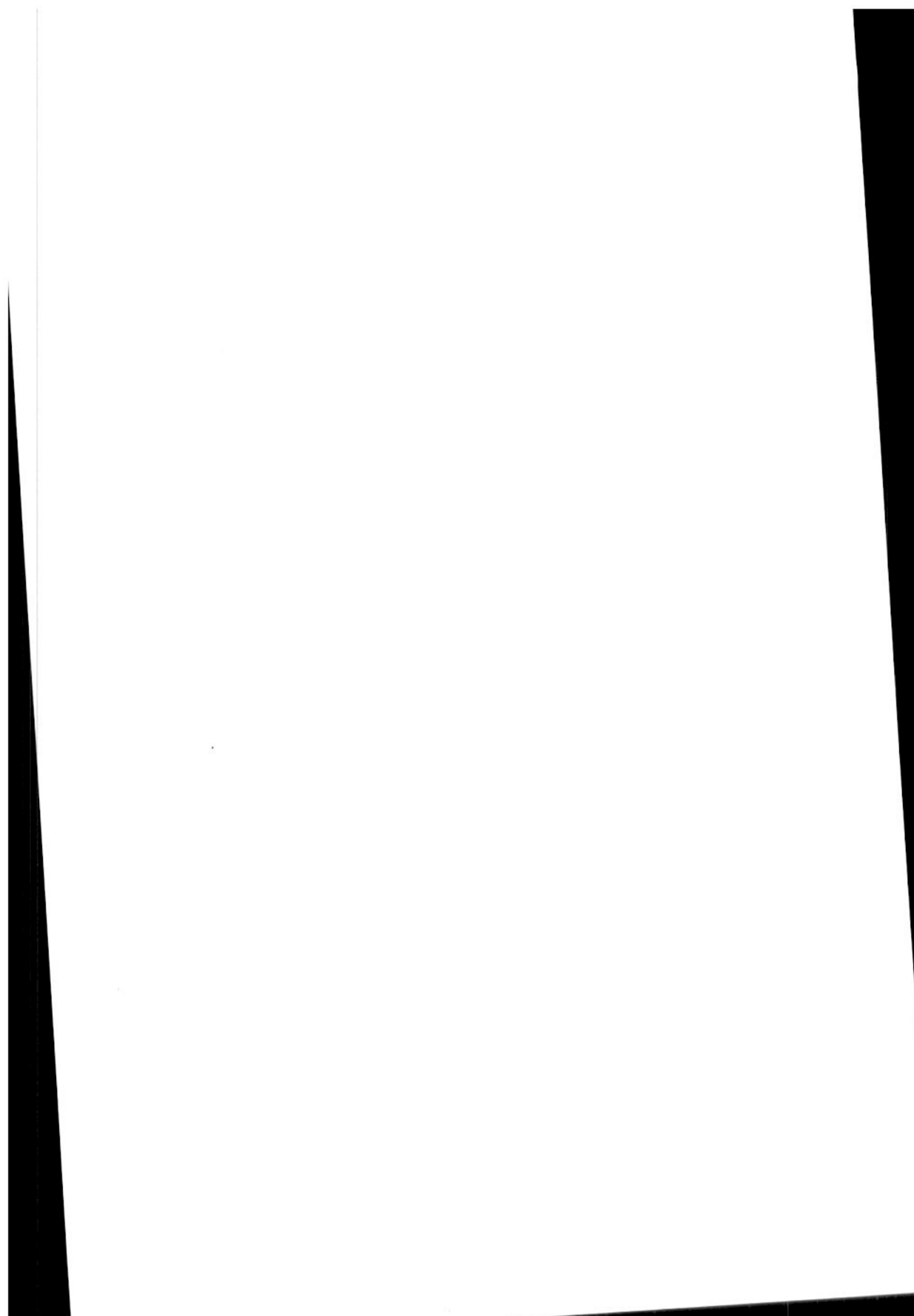
ALTINCI OTURUM

**“ÇİFTLİKTEN SOFRAYA
GIDA GÜVENLİĞİNİ
SAĞLAMADA
MESLEKLERİN ROLÜ”**

Oturum Başkanı

Dr. MEFTUNE EMİROĞLU

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası



Dr. MEFTUNE EMİROĞLU

Kıymetli hanımefendiler, beyefendiler; ben dünya gıda günü münasebetiyle yapılan bu toplantının 6'ncı oturumunu açmak üzere hepinize sevgi ve saygılarımı sunuyorum, sayın konuşmacıların teşrifini arz ediyorum.

Geçmişte bir tarihte bir gün bir Tarım Bakanlığı üst düzey yetkilisi bendenize gelmişti. Gıdanın durumu şöyle, dünyadaki gidişat böyle, bizim de bir şeyler yapmamız lazım; doğru söze ne denir, bir şeyler yapalım. Fakat söylediği şeyler mantığa uygun düşmekle beraber Türk yapısına o an için uygun değildi. Şimdi de bazı nedenlerle uygun değil. Ben kendisine şöyle bir soru yönelttim: Bu iş kimlerle, nerede, ne zaman, nasıl yapılacaktır? "Her zaman, her yerde bunu yapacağız, yeter ki kurallarını koyalım. Hepimiz, hep beraber" gibi bir cevap aldım. Bunlar içinde bir tanesi doğru çıktı; hep beraber. Bütün ülke, her bakanlığıyla, her teşkilatıyla, belediyeleriyle gıda yapmaktadır. Güya biz gıda kanunu yaptık, güya biz hudutlarını çizdik, ancak tekrar aynı keşmekeş başlamıştır. Bir tek hususta kesin fikrim vardır ki gıda hiç kimsenin kendi diplomasının malı değildir. Multidisiplinerdir ve bunu en güzel biçimde uygulayan da bu TMMOB bünyesindeki üç meslek odasının her tür insani hırstan sıyrılmış olarak en güzel gıdayı biz nasıl yaparız şeklinde her yıl size sundukları bu küçük şölen bunun bir örneğidir. Her yasada birlikte çalışmaları bunun güzel bir örneğidir. Türkiye'ye bu bir modeldir. Her üç odayı da başkanlarının şahsında yürekten kutluyorum.

191

Multidisiplinerdir, ama Suriye hükümeti gibi sabah kim erken kalkarsa idareyi ele alır şeklinde değildir. Siyaset gıdaya hükmedemeyecek kadar zayıf, gıda siyasetlerin eline bırakılamayacak kadar önemli bir olaydır. Bir ülkenin var oluşudur. Hele bizim ülkemiz gibi tüm sanayi devrimlerini kaçırmış, tarımdan elde ettiği gelirle bugün biz statülerde bir büyük sanayi ülkesi görülüyoruz. Avrupa Birliğinde girersek, girildiğinde 8'nci sanayileşmiş güçteyiz ve onun dışında gelirlerimize, istihdamımıza bakılırsa biz bir sanayi ülkesiyiz, ancak bu sanayinin bir inceliği var. İthal kökenli, gerek yan sanayi ülke içinde yeşermiştir. Sata sata para elde edilerek ülkeyi ayakta tutamazsınız. Bir şeyden gelir elde edeceksiniz, o şeyle sanayi girdilerini alıp, sanayiye satıp bir noktaya geleceksiniz. Bu bir şey, Türkiye için tarım ve dolayısıyla doğrudan ürünler ve onların işlenmesidir. Türkiye bu yolda kesinlikle iyi gitmemektedir. Her oturum çok önemlidir. Bilimin şurası önemli, burası önemsiz tefriki asla yapılamaz. Bu oturumun özel önemi var; her yerde, her zaman, hep beraber. Hep berabere ben varım. Multidisiplinerlik olayı, fakat ne her yerde yapılabilir, ne her zaman yapılabilir. Olunan nokta, geline nokta hiç iyi bir yerde değil, bunu hepimiz biliyoruz. Bu denli büyük gıdacı bir ülkenin kontrolü, yapılan-

lar, mekanizmalar, kimi zaman siyaset eziyor, kimi zaman gereken mal, malzeme yok, bakanlıklar görevini yapamıyor, çeşit çeşit birtakım şeyler oluyor da oluyor.

Sayın konuşmacılardan ne yaparak bu illetin önüne geçilebilir bölümüne ağırlık vermelerini istirham edeceğim ve kendi mesleklerinin bakış açısıyla veya başka meslek açısıyla neler olabilir, mesleğin buralardaki rolü nelerdir, bunları ifade etmelerini istirham edeceğim. Ben öyle Mehmet Pala hoca kadar nezaketli, toleranslı birisi değilim. Zaman en büyük servettir diye düşünüyorum. Sayın konuşmacılar; 20 dakikayı, 20 buçuk dakika yapmamaya çalışın. Cümleyi ortadan kesebilirim. Tartışmalarda da aynı duruma hâkim olsun.

İlk sözü bu bakış açısıyla Prof. Dr. Aykut Aytaç hocama vereceğim. Hocam; bu toplantılar yapılırken bize ilk ışığı tutan ve genel çerçevesini çizen insandır. Buyurunuz sayın Aytaç hocam.

Prof. Dr. AYKUT AYTAÇ

Gıda Mühendisleri Odası

Teşekkür ederim.

Sayın Başkan, değerli katılımcılar; hepinizi saygıyla selamlıyorum. Sunumuma geçmeden önce mesleklerin, özellikle gıda mühendisi, gıda ile ilgili mesleklerin gıda güvenliğindeki yerini tanımlamak, biraz daha net hale getirmek için izin verirseniz ilk önce bir mühendislik ve onun arkasından da gıda mühendisliğinin tanımını yapmak istiyorum. Mühendislik, baktığınızda eğitim, deneyim, uygulama ile edinilen matematik ve doğa bilimler bilgisinin, doğal güç ve kaynakların insanlık yararına ve sürdürülebilirlik ilkeleri dikkate alınarak ve mühendislik etiği gözetilerek kullanılması için yöntemler geliştirilme uğraşısıdır. Aslında kısaca çözüm üretir bir meslektir. Aynı şekilde gıda mühendisliğini de bu tanım içerisinde inceleyecek olursak gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar her alanda, her noktada görev alan ve bu gıdaların insanlara sağlıklı koşullarda ulaştırılabilmesi için çaba sarf eden mühendislik dalıdır.

193

Çok kısaca tarihçesinden bahsedeyim. Gıda mühendisliği bölümü ilk kez 1975 yılında mühendislik olarak Ege Üniversitesinde kuruldu. Daha sonra 1977 yılında Hacettepe Üniversitesinde kuruldu. Ege Üniversitesi bir dönem bunu fakülte olarak kurdu, ancak YÖK yasasından sonra, 82 ya da 83 yılından sonra fakülte kısmı kapatıldı, sadece mühendislik olarak kaldı. Şu anda da Türkiye'de yaklaşık 32 tane... Bir tane özel üniversitesi var, ancak onun statüsü henüz belli değil. Kabul edilip edilmediği YÖK tarafından onaylandığı belli değil. 32 tane yüksek lisans ve lisans anlamında eğitim veren, gıda mühendisliği eğitimi veren bölümler var. Bu gıda mühendisliği bölümlerine baktığımızda ağırlıklı olarak iki fakülteye bağlı olduklarını görüyoruz. Bunlardan bir tanesi mühendislik, bir diğeryse ziraat fakültesidir. Bunun dışında bir tane olmak üzere kimya metalürji fakültesine bağlı bir gıda mühendisliği bölümü de var. Türkiye'deki gıda mühendisliği eğitimi veren üniversitelere baktığımızda ise, çok hızlıca hemen geçeyim: Bolu'dan başlayıp, Abant, Adnan Menderes, Afyon, Akdeniz, Ankara, Atatürk Üniversitesi, Celal Bayar, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi, Cumhuriyet Üniversitesi, Çukurova, Ege, Erciyes, Gaziantep, Gaziosmanpaşa, Gebze Yüksek Teknoloji Enstitüsü -bu yüksek lisans anlamında eğitim veriyor-, Hacettepe, Harran, İnönü, İstanbul, Aydın Üniversitesi -ki özel üniversite kapsamında-, İstanbul Teknik, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü, Mersin, Mustafa Kemal, Namık Kemal, 19 Mayıs ve 100'ncü Yıl'a kadar uzanan yaklaşık 32 tane eğitim veren bir bölüm.

Gıda mühendisi ne yapar; aslında bu sorunun yanıtını daha iyi verebilmek için öncelikle gıda mühendisi eğitiminde ne alır, neler görür, eğitiminde neler vardır; isterseniz

bir onlara bakalım. Bu gördüğünüz gıda mühendisi eğitim programı taslağı. Bu taslak program bizim odamız, Gıda Mühendisleri Odası tarafından geçen sene tamamlanan Türkiye'deki hemen hemen bütün üniversitelerin katılımlarıyla gerçekleştirilmiş çalıştay sonucunda ve günümüz şartlarına uygun bir gıda mühendisi temel olarak nelere sahip olmalıdır, hangi dersleri almalıdır ışığı altında çıkartılmış bir taslak program ve bu program aynı zamanda YÖK tarafından da gıda mühendisliği bulunan üniversitelere program önerisi olarak da bizim sonuç bildirimiz gönderilmiştir. Buradaki dersleri beş grup altında topladık. Bir gıda mühendisliği eğitiminde olması gereken dersler, temel bilimler, matematik, kimya, fizik, biyoloji, organik kimya, analitik kimya, enstrümantal analiz, diferansiyel eşitlikler, genel mikrobiyoloji, temel bilişim teknolojilerinden oluşan yüzde 30'luk bir dilim. İkinci grup yüzde 25'lik bir dilimi oluşturan mühendislik bilimleri; termodinamik, ısı aktarımı, kütle aktarımı, akışkanlar mekaniği, kütle ve enerji denklilikleri, mühendislik çalışmalarında istatistiksel yöntemler, proses kontrol tasarımı, temel işlemler ve teknik çizim olmak üzere. Üçüncü grup sosyal bilimler; gıda mühendisliğine giriş, ekonomi, işletme, teknik İngilizce gibi bir grup. Dördüncü grubumuz mesleki grup, yani bölümle ilgili derslerin olduğu grup: gıda mikrobiyolojisi, gıda kimyası, gıda biyokimyası, biyoteknoloji, süt ve ürünleri teknolojisi, et ve ürünleri teknolojisi, meyve sebze ürünleri, hububat ve ürünleri, yağ teknolojisi, gıda kalite kontrol ve mevzuat gıda güvenliği ve mezuniyet projesi.

Şimdi, gıda mühendisliği ne yapar? Bu sorunun yanıtını alırken eğitim programını verdik. Bu eğitim programında baktığınızda üç temel öge görüyorsunuz. Bunlardan bir tanesi gıda bilimi, bir diğeri gıda teknolojisi ve bir diğeri de mühendislik. Gıda mühendisliği bu üç ögeyi yapısına alan, bir arada tutan bir meslek dalı ve buradaki gıda biliminin içerisinde gıda kimyası, mikrobiyolojisi, gıda biyokimyası, hijyen sanitasyon ve gıda güvenliği, gıda teknolojisi içerisinde et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, meyve sebze ürünleri, hububat ürünleri ve diğer teknolojik dersler. Mühendislikte termodinamik, ısı aktarımı, kütle aktarımı, akışkanlar mekaniği, kütle ve enerji denklilikleri, proses kontrol tasarımı, mühendislik matematiği gibi derslerin olduğunu görüyoruz. Tarihçesinden bahsederken aslında pek çok gıda mühendisliği bölümü ilk önce -özellikle Hacettepe'den bildiğim için bunu örnek vererek anlatmak istiyorum- hep gıda bilimi ve teknolojisi bölümleri altındaydı. Yine bugün pek çok gıda mühendisliği bölümü ziraat mühendisliklerinden dönüşmüş programlarını değiştirerek bu programa dönmüşlerdir. Aslında bu bir ihtiyaçtan kaynaklanan bir şeydi. Sonuçta bir gıda mühendisliği eğitiminde sadece teknoloji değil, sadece mühendislik değil ya da sadece gıda mühendisliği değil, bu üç temel ögeyi bir arada bulunduran bir mesleğe ihtiyaç olduğu için bu meslek dalı ortaya çıktı ve eğitimine Türkiye'de başlandı.

Biraz Avrupa Birliği gıda güvenliği, gıda denetimi kontrolü ve gıda mühendisliğinin yerinden bahsetmek istiyorum. Avrupa Birliğinde gıda güvenliğinde gıda denetimlerinin de gıda mühendislerinin yerleri nedir? Bununla ilgili Avrupa Birliğinin 854/2004 sayılı bir konsey tüzüğü var. İzin verirsiniz bunun tamamını okumak istiyorum: "İnsan tüketi-

mine uygun hayvansal kökenli ürünlerin resmi kontrollerinin düzenlenmesine ilişkin özel kuralları ortaya koyan 29 Nisan 2004 tarih ve (AT) 854/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü." Bu Tüzüğün hemen altında şu ifadeleri göreceksiniz, ben yine bu ifadeleri özellikle okumak istiyorum: Avrupa Birliğini kuran anlaşmayı ve özellikle 152/4 B maddesini dikkate alarak, komisyonun teklifini dikkate alarak, Avrupa Ekonomik ve Sosyal Komitesinin görüşünü dikkate alarak Bölgeler Komitesine danıştıktan sonra anlaşmanın 251'nci maddesinde ortaya konan prosedür uyarınca hareket ederek birtakım maddeleri aşağıya alt alta koyuyor ve bu tüzüğün 9'ncü maddesi aynen şöyle: Özel uzmanlıkları ışığında kesim evlerinin, av işleme işletmelerinin ve belirli parçalama tesislerinin denetimlerini ve kontrollerini resmi veteriner hekimlerin yürütmesi uygundur. Diğer tipteki işletmelerin denetim ve kontrolleri için en uygun olan elemanların kararlaştırılması üye devletlerin takdirindedir. Yani bu şu demektir: Bu eğer gıda multidisipliner bir olaysa ki buna bende katılıyorum, ama hiçbir meslek grubunun hiçbir meslek dalını ne öne çıkartarak, ne de başka bir meslek grubunu geri plana doğru iterek bu iş olmaz. Dinlediğiniz için çok teşekkür ediyorum.

FATİH TAŞDÖĞEN

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi

Değerli katılımcılar; üç odanın, Ziraat Mühendisleri, Gıda Mühendisleri Odası ve Kimya Mühendisleri Odasının artık geleneksel hale gelmeye başlayan, işbirliğinden kaynaklanan bu sempozyumda sizleri görmekten -ki aynı simaları geçen sene de, ondan önceki sene de gördüğümü aşağı yukarı hatırlıyorum- çok mutlu olduğumu ifade etmek istiyorum ve Odam adına sizleri saygıyla selamlıyorum. Ben odamın gıda güvenliğinin sağlanmasında ve mesleğimin gıda güvenliğinin sağlanmasında ne tür faaliyetlerde bulunduğumu, ne tür işler yaptığımı, işbirliği yaptığımı, gıda eğitimiyle birlikte ziraat eğitiminin nasıl, tarım eğitiminin nasıl uzlaştırıldığını, uzun yıllara dayanan ziraat mühendisliği mesleğinin içerisinde gıda alanının nasıl temsil edildiğini, görüşlerimi de katarak sizlerle paylaşmak istiyorum.

196 Ziraat eğitimi Türkiye'de oldukça uzun yıllara dayanan bir zaman diliminin sonucu. 1846 yılında İstanbul-Yeşilköy'de Ayamama Çiftliğinde yüksek ziraat öğrenimi -bundan bakıldığı zaman- 149 yıl önce başlamış ve daha sonra 1891 yılında Halkalı Ziraat Okulunda yine aynı içerikli bir başka okul daha açılmış ve yüksek ziraat eğitimi devam etmiş. Daha sonra yeni cumhuriyetimizle birlikte tabii ki bilimin ortaya koymuş olduğu ışık dâhilinde fakülteler, enstitüler oluşmaya başlamıştır. Yeni bir öğrenim, yeni bir eğitim alanı düzeneği ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu kapsamda 1933 yılında Ankara'da yüksek ziraat enstitüsü. Önemli olduğu için ilk başta önemli olanları ya da ilk başlarda mesleğin bu hale gelmesini sağlayan ana üniversiteleri sayarak geçeceğim. Yine 1948 yılında Ankara'da ziraat fakültesi olarak. Ege Üniversitesi 1955 yılında ve Atatürk Üniversitesi 1957 yılında, yine Çukurova Üniversitesinde ziraat fakültesi 1969 yılında kurulmuş ve bugün 26 üniversitede eğitim verilen 26 fakülte kapsamında Türkiye'de ziraat mühendisliği eğitimi verilmekte. Bugüne kadar ziraat mühendisliği eğitimi alan yaklaşık 85000 mezunumuz var ve bunlardan 75000 tanesi halen yaşıyor. Ölen 10000 tane meslektaşımıza Allah'tan rahmet diliyoruz. Odamızın 40000 üyesi bulunmakta. Ziraat Mühendisleri Odası 1954 yılında kurulmuş. Oldukça uzun bir döneme ilişkin bir rakam bu ve bugüne kadar bakıldığı zaman oda olarak TMMOB'yle birlikte kurulan en eski odalardan bir tanesi. Ülke tarımı ve menfaatleri için mücadeleyle geçen 53 yıl. Bu süre içerisinde odamıza başkanlık yapmış olan ve şu anda bir önceki dönem oda başkanımız olan Prof. Dr. sayın Gürol Ergin'e de bulunmaları dolayısıyla ve bütün oda başkanlarımızla saygılarımızı sunuyoruz.

İlk meslek kanunlarından bir tanesi yine ziraat mühendisliğine ilişkin kanundur. 1960 yılında 7472 sayılı ziraat yüksek mühendisliği hakkında kanun çıkmıştır ve bugün yanıl-

miyorsam üç meslek kanunundan bir tanesidir. Kanunun 2'nci maddesinde net bir şekilde ifade edilmiş olan görev alanı tanımlanmış. Zaten görüyorsunuz, okumayacağım, burada net bir şekilde gıdayı da sayan ve lisans aldıkları veya ihtisas yaptıkları sahalara ait keşif, plan, projeler hazırlamaya ve tatbik etmeye, bütün bu sahalarda gerekli kontrol, muayene, ekspertiz, ehli vukuf işlerini görmeye, laboratuvarlar açmaya, işletmeye diye devam eden bu alanda ziraat mühendislerinin görevlendirildiklerine ilişkin hukuki temel metni oluşturuyor. 92 yılında ziraat mühendislerinin görev ve yetkilerine ilişkin tüzük yayınlanmış durumda. Yine tüzüğe baktığımız zaman bu birçok bölümden oluşan bir tüzüktür. Görev alanlarını tespit eder, uzmanlık alanlarını belirler. Üstünden şöyle bir geçecek olursak, çok fazla zaman almamak için, zaten biliyorum organizasyon olarak sürenin önünde gidiyoruz. Daha kısa anlatmaya çalışacağım. Bakıldığı zaman bunlardan 11'nci maddede laboratuvar kurulma ve işletme görevi var. Bunun içerisinde yine gıda ve su ürünleri alanında ve diğer gıdaya ilişkin birçok alanda ziraat mühendislerinin görev alabileceklerine ilişkin şu anda mevzuat, hukuk bir düzlem oluşturmuş durumda. 12'nci maddede tarım ürünlerinin ithalatı ve ihracatı. Yine 16'ncı maddede tarımsal danışmanlık bürolarının açılması ve işletilmesi konusu var, detaylı bir şekilde belirlenmiş durumda. 22'nci maddede su ürünleri konusunda yine ziraat mühendislerine verilmiş olan görevler var. 24'ncü maddede gıda bilimi ve teknolojisi konusunda meslektaşlarımızın yetki ve sorumluluklarını ortaya koyan birçok hüküm yer almakta.

197

İzin verirseniz, önemli olduğu için bunu okumak istiyorum: "Gıda bilimi ve teknolojisi alanında öğrenim görmüş ziraat mühendisleri insanlar tarafından tüketilen gıda maddelerinin üretimi, işlenmesi, muhafazası, depolanması, ambalajlanması ve pazarlanması konularındaki fabrika, imalathane, mandıra ve benzeri tesislerde gıda kontrol laboratuvar ve hizmetlerinde teknik eleman ve sorumlu yönetici olarak çalışmaya, proje ve rapor düzenlemeye ve onaylamaya yetkilidirler" diye hukuk yapma düzenin bir parçası olarak görevlerini üstlenmiş durumdalar. Yine 2005 tarihinde bütün odalarda olduğu gibi odamızın da ana yönetmeliği yayınlanmış durumda ve daha sonra 14 Nisan 2007 tarihinde bu ana yönetmelikte bir madde değişikliği gerçekleştirdik. Gıda Mühendisleri Odası ve Kimya Mühendisleri Odası da aynı içerikli bir madde değişikliğine gittiler. Odanın, göreceğimiz üzere meslek alanlarıyla ilgili standartlar, teknik şartnameler, tip sözleşmeleri, ihale dosyası, proje, etüt, fizibilite, bilirkişilik, ekspertiz ve kapasite raporu gibi teknik belgeleri hazırlamaya, hazırlatmaya... diye devam eden bir sürü yetki ve sorumluluğun olduğunu net bir şekilde ifade edeceğimiz bir düzenleme yapmış durumdayız. Gıda güvenliği sağlamanın ana unsuru denetim ve kontroldür. Tek unsuru değil tabii, sizler de gayet iyi biliyorsunuz, ama ana unsurlarından bir tanesi denetim ve kontrol görevidir. Denetim ve kontrol görevinin de içinde bulunmuş olduğu bir sistematik dâhilinde işin niteliği ve meslek uzmanlık alanlarına göre üç ögesi bulunmakta. Bize göre bunlardan temel unsur olan gıda kontrol ve denetimi, bunu destekleyen hizmet alanı olarak laboratuvar hizmetleri ve 1995 yılında geliştirilmiş olan ve bugün emeği geçen herkesi saygıyla anmış olduğum sorumluluk sisteminin gıda güvenliğini sağlamada önemli bir

faktör olduğunu söylüyoruz. Gıda kontrol ve denetim sisteminin yürütücülerinin Tarım Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Belediyeler olduğunu bir kez daha ifade edeyim.

Gıda kontrol hizmetlerinde görev yapan mesleklerle, uzmanlık alanlarına göre bakıldığı zaman Tarım ve Köyişleri Bakanlığı dâhilinde denetim hizmetlerinde, kontrol hizmetlerinde çalışan kişiler olarak baktığımızda şöyle bir sayı ortaya çıkıyor: Toplam 5400 gıda kontrol ve denetim görevlisi bulunmakta; bunlardan 2430'u, yani yüzde 45'ine tekabül eden oranı ziraat mühendisinden oluşmakta; 1458'i veteriner hekim, yüzde 27 oranında bir tekabül karşılıyor; gıda mühendisi bakıldığı zaman 540 tane ve yüzde 10'a tekabül ediyor diye devam eden oranlar itibarıyla toplam 5400 meslektaşımızın, bu sayeyi birlikte paylaşmış olduğumuz arkadaşımızın gıda güvenliği sağlamakta hizmet verdiklerini görüyoruz. Buna yardımcı olan ana hizmet alanlarından biri olan, ifade etmiş olduğum laboratuvar hizmetlerinde yine baktığımız zaman yaklaşık 155 oranında ziraat mühendisinin çalıştığını, toplam 795 personelin 432'sinin ziraat mühendisi, 48'inin gıda mühendisi, 141'inin veteriner hekim ve 32'sinin kimya mühendisin, 45'inin de kimyagerden oluştuğunu görüyoruz. Üçüncü ayak olarak ifade etmiş olduğum ve bizim gerçekten çok önemsemiş olduğumuz sorumlu yöneticilik uygulaması 1995 tarihli gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararnameyle hukuksal anlamda kendine yer bulmuştur.

198

560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin oluşumunda emek veren ve şu anda oturum başkanlığımızı yapan Sayın Dr. Meftune Emiroğlu, kendisinin bu alanda çok hizmetleri olduğunu biliyoruz. Bu mevzuatın oluşumunda yan hizmetlerde görev almak üzere belki birazcık bizim de katkı payımız o dönem içerisinde vardır. İki ismi daha telaffuz etmek istiyorum. Onların da gerçekten önemli katkıları olmuştur. Yani bugün bakıldığı zaman, özellikle genç meslektaşlarımızın büyük oranda sahada çalışmalarını sağlayan sorumlu yöneticilik müessesini oluşturan düzenlemeyi yapan üç insanı ağırlıklı saymak mümkün. Meftune hanımı ifade etmiştim. İsmail Mert, o dönemin genel müdür yardımcısıydı, katkısı olmuştur ve o dönemde bu işleri tabanda, mutfakta harmanlayan bir isim daha vardır, onu da saygıyla anıyorum: Semih Köksal diye bir arkadaşımızdı ve bugün bu üç insan da gıda denetim, kontrol ve mevzuat sisteminden, düzleminden maalesef dışarıda bulunmaktalar.

Peki, mevzuatın içerisine sorumlu yönetici koymanın, böyle bir uygulama koymanın amacı neydi; o dönemde yakinen tanıyorum, defalarca o koridorlarda çalışan insanlarca tartışılan bir konuydu. Burada sorumlu yöneticilik müessesini oluşturmada amaç üç tane, alanda kategorize edildi. Bunlardan bir tanesi kamunun gıda alanındaki denetiminin yetersiz olmasından kaynaklanan, sadece denetimden değil, teknik altyapısının da yetersiz olmasından kaynaklanan durumun bir şekilde sahada, direkt olarak fabrikada ya da işletmede uzman marifetiyle sağlanmasını temin etmek ve gıda denetiminin bir anlamda uç unsuru olarak görev yapmasını sağlamak ve gıda güvenliğinin sağlanmasını amaçlamaktı; bunlardan biri buydu. İkincisi, babadan oğla geçen yöntemlerle birçoğu merdiven altı üretim yapan işletmelerin artık o yapıdan işletmeye, işletmeden de

fabrikaya dönmesini sağlayabilecek bir teknolojik dönüşüme ihtiyaç vardı. Bunun için de işletmelerin bilimle buluşması gerekiyordu, akılla buluşması gerekiyordu ve burada mühendislerin yapacağı çok önemli görevler vardı. Diğer meslek alanlarının da yapacağı çok önemli görevler vardır. Amaçlardan bir tanesi, sahayı, yani işletmeyi, sektörü gıda alanında eğitim almış olan insanlarla tanıştırmaktı, buluşturmak.

Bir diğer amaçsa kamunun kıt kaynaklarını kullanarak uzun emeklerle yetiştirdiğimiz bu genç insanları bir şekilde istihdam etmektir. Bu kapsamda bir yönetmelik yayınlanmıştır. O yönetmelik kapsamında 24 tane alt konu alanı belirlenmiştir. Bunların içerisinde, yansıda da göreceğiniz gibi ziraat mühendisleri konuyla ilgili bütün alanlarda görev yapmaktadır. Sadece dikkatinize sunmak için bunu gösteriyorum. Bugüne değin odamız, yani ziraat mühendisleri odası 22500 sorumlu yönetici belgesi vererek sektörde meslektaşlarımızın sorumlu yönetici olmasını sağlamıştır. Tabii ki bu sadece belge vermekle ilgili değil, aynı zamanda bunu eğitimlerle desteklemiştir. Sahada uygun şekilde görev almalarını ve mesleği iyi temsil etmelerini sağlamak için oda elinden gelen her türlü eğitim faaliyetine yönelmiştir. Bu eğitim faaliyetlerine baktığımız zaman HASiP, ISO 22000, EUREPGAP, tarımsal danışmanlık, sorumlu yöneticilik meslek uzmanlık alanlarıyla ilgili birçok eğitim faaliyeti ve bu faaliyetler kapsamında binlerce meslektaşımız ve kardeş meslekler diye ifade etmiş olduğumuz bu alanda çalışan ziraat mühendisinin dışında birçok mesleğe bu alanda hizmet verdiğimizizi ifade etmek isterim.

199

Diğer meslek örgütleriyle işbirliği ve dayanışma çalışmalarımız. Biz özellikle ortak yaşam alanımız bulunan, ortak yaşam alanlarında birlikte çalışmaya mecbur kaldığımız alanlarda bu düşüncüyü içselleştirerek, sadece usul değerine getirmek amacıyla değil, işbirliğini ön plana almayı hedefliyoruz. Bütün niyetimiz, bütün anlayışımız, bu anlamdaki bütün zihniyetimiz işbirliğinden güç birliğine doğru yönelmektir. Düşüncemiz çatışarak değil, paylaşarak, ortaklaşarak bir şeylerin daha yüksek oranda yapılabileceğine dönüktür, çünkü çatışmak sadece bize zarar vermek, bu mesleğe zarar vermek ya da bu alanda hizmet yürüten bütün kesimlere zarar vermek, tabii ki hizmet alan insanlara da, tüketicilere de zarar vermek için kurulmuş olan düzlemin karşısında direnebilmeyi ortaya çıkaran ana duruş alanıdır. Ancak böyle başa çıkmamız mümkündür. Kapitalizmin azgın düşüncesiyle, azgın yıkıcı faaliyetleriyle, özellikle emperyalizmin karı ön plana alan "Aman ben kazanayım gerisi tufan" diyen anlayışına ancak böyle karşı çıkılabileceğini biliyoruz. Bu anlamda kamu bürokrasisinin yapılanması için de yapılan çalışmalara ortak zihniyetle, ortak düşünceyle emek veriyoruz, katkı sağlıyoruz. Bu alanda bugün birini daha gerçekleştirmiş olduğumuz faaliyet gibi özellikle son dört yıldan beri ifade edebiliyorum ki Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odasıyla ve ambalaj maddeleri konusunda da Makine Mühendisleri Odasıyla yoğun bir işbirliği içerisindeyiz. Ortak çalışmalar yürütüyoruz ve saymış olduğum meslek gruplarının dışındaki diğer mesleklerle de dayanışmayı ortak çalışma alanlarımızda, yaşam alanlarımızdaki dayanışmayı hedefleyen bir arayış içerisinde olduğumuzu bir kez daha ifade etmek istiyorum.

Bu üç odanın özellikle yapmış olduğu çalışmalar, bakıldığı zaman örneğin gıda ko-

misyonu alışmaları; TMMOB'nin kurmuş olduğu gıda komisyonu çalışmalarını bu üç oda birlikte gerçekleştirmekte. Peki, ne yapıyor, bu gıda komisyonu çalışma yaparak neler üretiyor; mesela bakanlığın çıkarmış olduğu veya çıkarmaya çalışmış olduğu, taslak olarak ortaya koymuş olduğu bütün gıda mevzuatlarına ilişkin ortak görüş oluşturuyor. Gıda ile ilgili çıkarılacak kanun gibi ya da yönetmelik gibi değiştirilmesi daha sonradan daha zor olan metinlerde ortak tavır sergiliyor, ortak hareket belirliyor, ortak strateji ortaya koyuyor ve bunu uygulamaya geçiriyor. Bunun dışında bugün yapmış olduğumuz gibi etkinlikler düzenliyor, sempozyumlar düzenliyor, bilimsel tartışma ortamları açıyor ve ortak kùltür oluşturmaya alışıyor. Bu alanda hizmet veren insanların ortak düşünce yapısından dünyaya, hayata, bu alana bakmaya sağlamasını alışıyor. Odalarımız yine sorumlu yöneticiler için son iki yıldan beri uygulamaya koymuş olduğumuz ortak protokol kapsamında fiyat da, ücret de dâhil olmak üzere her türlü uygulamayı ortaklaşmaya, ortak karara ve ortak eyleme bağlamış durumda. Bunun dışında yine birçok mühendislik uygulamalarında işbirliği çalışmalarımızın ve sosyal çalışma faaliyetlerimizin yürüt÷lmemekte olduğunu ifade edeyim.

atışarak değil, dayanışarak ve paylaşarak büyüyeceğimizin farkındayız ve işbirliğimizin geleceğe olumlu katkılar sağlayacağı inancıyla sizlere Ziraat Mühendisleri Odası adına bir kez daha saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. HANİFİ SARAÇ

Atatürk Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü

Kıymetli hanımefendiler, kıymetli beyefendiler; öncelikle bu üç mühendislik odasının da yöneticilerine beni Erzurum'dan davet ettikleri için ayrıca şükranlarımı sunuyorum. Özellikle genç arkadaşlara, bu sunularımda yok, ama arkadaşlar anlattıkları için aklıma geldi. Kimya mühendisliği nereden, nasıl geldi. Erzurum mühendislik fakültesinde 6 sene kimya mühendisliği bölüm başkanlığı yaptım. Oradaki bilgilerimden, affınıza sığınarak sizinle paylaşacağım. 1900'lü yılların başında kimya eğitiminin yanında ünite operasyonlarına duyulan ihtiyaçtan dolayı, ünite operasyonlarına, sonra proses kontrol ve proses reaktör tasarımlarından dolayı 1930'larda kimya mühendisliği tedrisatı başlamıştır. 1930'larda başlayan bu eğitim zamanla kendi mühendislik dalını oluşturmuş, şu anda 17-18 tane eğitim aktif örgün öğretimde bölüm, 45 tane YÖK'ten kabul almış, ama öğretim elemanlarını yetiştirememiş veya yetiştirmekte olan bölüm, 1 tane de Yeditepe Üniversitesinde, özel bir üniversitede bölümü olmak üzere toplam 2324 bölümlü bir meslek eğitimi veren kurumdur.

201

Şimdi bu bilgileri verdikten sonra ben de slaytlarımı hazırlarken tamamen multidisipliner olduğunu, beynimin arkasında olduğunu işlemişim ki arkadaşlar bunları sunarken "Ya acaba benim sınırlarım multidisipliner, multidisipliner" diyeceğim, "Bunlar ne diyecek" diye merak ediyordum, ama şimdi o kadar mutluyum ki hepimizin burada aynı fikirleri konuşuyoruz. Birbirimizden hiç farkımız yok. Hepimiz bir proses mühendisiyiz. Birbirimize nerede ihtiyacımız olsa birbirimizi tamamlayanlarız diye düşünüyorum. Bu sempozyuma bakarken gıda güvenliği hakkında bilgileri, belgeleri derledim. FAO'dan aldım, Tarım Bakanlığının bilgilerinden yararlandım, başka kaynaklardan da yararlandım. Öncelikle müsaade ederseniz gıda güvenliğinin tanımıyla başlamak istiyorum. Gıda güvenliği sağlıklı ve kusursuz gıda üretimi sağlamak amacıyla gıdaların üretim... Yani biz de varız, diğer mühendislikler de var, işleme aynen. Muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmıştır. Affınıza sığınarak diyebilirim, belki bu tanımı iki gün boyunca çok duymuş olabilirsiniz, ama bir de farklı bir tonda, farklı bir meslek grubundan duymak için bunu tanımladım. Peki, gıda güvenliğini tehdit eden unsurlar nelerdir; mikrobiyolojik tehlikeler, kimyasal tehlikeler, gıda kaynaklı hastalıkların taranması ve izlenmesi, yeni teknolojiler... Arkadaşlarımı dinlerken, bu sabah diğer konuşmacıları dinlerken bunların çeşitli avantaj veya dezavantajlarını söylediler. Ben detaya girmiyorum.

Gıda sektöründe alt sektörler nelerdir, bunu da bir veri olarak aldım. Yani yüzdelerde değişiklikler olabilir, sizin tavsiyeleriniz olabilir, saygıyla karşılıyorum. Unlu ve unlu

ürünlerin yüzdeleri yüzde 56, süt ve süt ürünleri yüzde 18, meyve sebze işleme yüzde 12, bitkisel yağ ve margarin yüzde 4, şekerli ürünler yüzde 3, et ürünleri yüzde 3, tasnif dışı gıdalar yüzde 3, alkollü içkiler yüzde 1 olmak üzere alt sektörlerin böyle kabaca bir yüzdeler oranı var. Peki, bu slayt buradaki disiplinler arası çalışmaya en güzel örnek. Bunu yazarken ziraat mühendisi, gıda mühendisi ve kimya mühendislerinin sorumlu yönetici olarak çalışabilecekleri gıda alt grupları nelerdir diye araştırdığım zaman bu tablo çıktı. Bu tablo herhalde ziraat mühendisleri tarafından hazırlanmıştı. Ben baktım, karşılarında kimya mühendisi olanları, ortak olan noktaları çıkardım ve biz hep birbirimizle beraber çalışmak zorundayız arkadaşlar. Peki, çalışmak zorundayız, ama bizde kimya mühendisiyiz, bizim de rollerimiz var. Peki, rolümüz nedir; rolümüz, bilimsel gelişmelerin hızlı bir şekilde yansıdığı kimya sektöründe proses bütünlüğü gıda üretiminde de yerini almıştır. Yani aslında biz proses mühendisleriyiz. Proses mühendisi dediğimiz zaman işlemin her kademesinde müdahale edilebilen, her kademesi kontrol edilebilen, her kademesinde kalite kontrolü olan, onun ambalajına kadar olan proses mühendisleriyiz. Üretim şeklindeki teknolojik olarak gelişmeler prosese de yansımıştır. Yanılmıyorsam, ziraat mühendisliğini temsilen arkadaş söylemişti: Teknolojik yenilenmenin yanı sıra usta-çırak öğretisine dayalı üretimin de gıda bilimine uygun yenilenmesi gerektiğine biz de inanmaktayız. Buna hitaben merdiven altı kelimesini kullanmak istiyorum.

202

Peki, biz ayrıca ne yapıyoruz; biz diğer mühendislik dallarıyla danışmanlık eğitimleri vererek meslektaşlarımıza sorumlu yöneticiliğin görev ve yetkilerini kamu yararına meslek kültürü içerisinde uygulamaları gerektiğini vurguluyoruz. Biz Kimya Mühendisleri Odası olarak bunu da yapıyoruz. Biz aynı zamanda gıda sektöründe hizmet, yetki ve sorumluluk belli kuruluşlarda birleştirilmiş olsa da meslek disiplinleri göz ardı edilmektedir. Aslında burada yapılması gereken tarladan sofraya kadar güvenli gıda için meslek disiplinlerinin şiddetle tesis edilmesini savunmak. Biz kimya üniversitelerimizde gıda endüstrisinin ihtiyacı olan gıda güvenliği, kalite güvencesi, metot validasyonu, ölçüm belirsizliği gibi konuların da lisans düzeyinde gerekli eğitimlerin artırılarak eğitim programlarına alınmasını talep ediyoruz, çünkü çok önemli. Bizim mezunlarımız, genç arkadaşlar özellikle bu sunularımı biraz da klasik öğretilerden çok özel sektöre, yani Anadolu tabiriyle yarın el kapısı açtıkları zaman özel sektör sizden ne bekliyor genç arkadaşlar? Bunlar için kendinizi yenilemeniz lazım, bir ölçüm belirsizliği hesabı yapmanız lazım, geçerli metot ve metodolojiyi bulmanız lazım; yoksa ak renkli olamıyoruz. Dünyada güvenli ve kaliteli gıda üretimi için toplam kalite sistemlerinde, yansıda da görüldüğü gibi bunları diğer meslek örgütleriyle birlikte eğitimlerini vermekteyiz ve veriyoruz. Vaktinizi almamak için saymıyorum.

AB'ye giriş sürecinde gıdalarda standardizasyon sistemini diğer mesleklerle birlikte oluşturmak gerekir. Diğer arkadaşlarım bunu biraz daha detaylandırarak anlattılar, ama ben konu başlıklarıyla yansıya almamız da çok daha yerinde oldu. Ayrıca ürünlere ilişkin teknik mevzuatın hazırlanmasına katkı da sağlamaktayız. Ayrıca gıdaya ilişkin davaların görüleceği ihtisas mahkemelerinde ve sınır kontrollerinde kimya mühendisliğini ilgi-

lendiren konularda bilirkifilik yapılabilir. Bunu buraya niye koydum; arkadaşlar; bazen kimya mühendislerine "Mezun olduktan sonra bir iş yapamayacaksınız, yapamazsınız" gibi mesleğimize girdiklerine, gireceklerine pişman eden kişiler olabilir diye düşünüyorum ve bunları cesaretlendirmek istiyorum. Ben kimya mühendisi olarak da Ankara Gazi'den mezun oldum, buradan mezun oldum, Erzurum'da hizmet ediyorum. Ben bir daha dünyaya gelsem, bir daha kimya mühendisi olurum, çünkü yapacak çok işlerimiz var arkadaşlar. Sonuncu slaydımda Genom araştırması sonrası dönemde ortaya çıkan biyoteknoloji araçlarını dikkate alarak besinle ilgili riskleri kontrol edebilmek ve doğadaki değişimlerden kaynaklanan sağlık risklerini denetlemek için ortak çalışmalar yapmalıyız, bilime ve teknolojiye faydalı olmalıyız.

Beni dinlediğiniz için hepinize teşekkür ediyorum, saygılar sunuyorum

Dr. EROL ŞAHİN

Veteriner Hekimler Birliği Merkez Konseyi

Veteriner Hekimler Birliğinin bir üyesi olarak hayvansal gıdalar konusunda, ilgi alanım veteriner hekimlerin görev ve sorumluluklarını anlatmak üzere görev almış bulunuyorum. Sayın başkan, değerli katılımcılar; bilindiği gibi gıda ve beslenme insanlığın temel ihtiyacıdır. Ancak tüketime sunulan gıdaların sağlık yönünden güvenilir olması gerekir. Sağlıklı hayvansal gıda üretiminin ön şartı sağlıklı hammaddelerden sağlanmasıdır. Sağlıklı hammadde üretiminin de başlıca şartı ise et, süt ve yumurta gibi başlıca hayvansal ürünlerin modern teknolojiye sahip işletmelerde sağlıklı koşullarda yetiştirilen ve düzenli bir şekilde veteriner kontrolde olan sağlıklı hayvanlardan elde edilmesidir. Sağlıklı hammadde üretiminin bir başka şartı da etin asgari teknik ve hijyenik koşullara sahip mezbahanelerde tekniğine uygun olarak yapılan kesimlerden, sütün modern teknolojiye sahip işletmelerde yapılan hijyenik sağımlardan, yumurtanın modern teknolojiye sahip işletmelerde gerçekleştirilen üretimden sağlanmış olmasıdır.

204

Dünya gıda ve sağlık örgütü gıda kodeksi komisyonu besin hijyenini, besin maddelerinin insan sağlığına zararsız ve güvenilir olması için onların üretim, işleme, muhafaza ve dağıtım aşamalarında gerekli hazırlığın yapılması ve önlemlerin alınması şeklinde 1968 yılında tanımlamıştır. Besin maddeleri yine dünya gıda örgütü ve sağlık örgütü gıda kodeksi komisyonunu tarafından yapılan tanımdaki gibi sağlıklı hammaddelerden modern ve hijyenik ortamlarda üretilip uygun taşıma, depolama ve tüketime sunma aşamaların geçirmedikçe insan sağlığını tehdit edebilecek çok çeşitli etkenlere maruz kalabilmektedir. Bu nedenle toplumları en fazla meşgul eden sorunlardan birisi, hatta en önemlisi gıda güvenliği ve halk sağlığı konularıdır. Bu kapsamda veteriner halk sağlığı hizmetleri gerek Avrupa Birliği ülkelerinde, gerekse diğer gelişmiş ülkelerde üzerinde önemle durulan bir alan olup, ilgili mevzuatları içerisinde en önemli kısmı oluşturmaktadır. Günümüzde insan sağlığı, hayvan sağlığı ve hayvansal üretim çok sıkı bir ilişki içerisinde. İnsan, hayvan popülasyonu ve oluşturdıkları çevre üçgeninde zoonoz olarak bilinen birçok hastalık hayvanlardan insanlara geçebilmekte, halk sağlığı sorunlarını da ortaya çıkartmaktadır. Veteriner hekimlik bu kapsamda halk sağlığının korunması ve iyileştirilmesine yönelik hizmetlerde önemli rol oynamaktadır ve gelecekte de bu rolü artarak devam edecektir.

Çağımızda hayvanlardan veya bunlardan elde edilen hayvansal ürünlerden kaynaklanan patojenlere bağlı olarak süt ve süt ürünleriyle bakteriyel, viral ve riketsiyal; et ve et ürünleriyle bakteriyel, viral ve riketsiyal, protozoal, helmintik; yumurta ve kanatlı et ve et ürünleriyle bakteriyel, viral; balık ve diğer su ürünleri ise bakteriyel ve viral etkenle-

rin sebep olduğu birçok hastalıklar insanlara bulaşmakta, besin zehirlenmesine neden olmakta ve halk sağlığı sorunlarının ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Ayrıca zoonotik hastalıklar uluslararası hayvan ve hayvansal ürün ticareti açısından önemli sorunlar yaratmakta ve özellikle hayvansal protein ihtiyacının karşılanması bakımından engelleyici olmaktadır. Hayvansal kaynaklı gıdalardan kaynaklanan sağlık risklerinde kalıntı ve kontaminantlar da önemli rol oynamaktadır. Bunlar göz ardı edilen hipersensitivite, alerjik reaksiyonlar ve kanserle sonuçlanabilecek hastalık etkenlerinin oluşmasına neden olabilmektedir.

Toplam kalite anlayışının yaygınlaştığı günümüz toplumunda gıdaların sağlıklı alınmasının ön koşulu olduğu göz önüne alınırsa tüketicilerin bu şüpheleri haklı olarak görülebilir, çünkü hayvansal besinler bitkisel besinlere göre üretimin herhangi bir aşamasında kontaminasyonlara daha çok maruz kalmakta ve hastalık risklerinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü'nün raporlarında gelişmiş ülkelerdeki yaklaşık 1 milyon 800 bin çocuğun her yıl özellikle su ve gıda kaynaklı mikroorganizmaların alınmasıyla ortaya çıkan ishalden öldüğü, Amerika Birleşik Devletlerinde 1995 yılında 7 patojen mikroorganizmanın sebep olduğu besin zehirlenmesi vakalarının maliyetinin 6,5 ila 35 milyar dolar arasında olduğu, yine günde 11500 besin zehirlenmesi vakası yaşanan Avustralya'da bunun maliyetinin yılda 2,6 milyar dolar olduğu şeklinde verilen araştırma sonuçları sağlıklı besin üretiminin önemini açıkça ortaya koymaktadır.

205

Yine Dünya Sağlık Örgütü raporlarına göre son 10 yılda insanları etkileyen ve çoğunluğu zoonoz olarak bildirilen henüz yeni tanımlanmış bulaşıcı hastalıkların yüzde 75'inin hayvanlar ve hayvansal ürünlerden köken aldığı bildirilmiştir. Bu rapora göre zoonoz karakterli bu bulaşıcı hastalıkları hasta, evcil veya yabani hayvanlara temas veya çiftlikten kesimhanelere, marketlere kadar taşınabilmektedir. Besin kaynaklı bu tehlikeleri önlemek için Dünya Sağlık Örgütü ve buna benzer çalışan uluslararası kuruluşlar üretimden tüketime kadar güvenli gıda programları oluşturmakta ve güçlendirmek için kurmuş oldukları çeşitli bölümler vasıtasıyla çalışmalar yapmaktadır.

Dünya sağlık teşkilatı çatısı altında bulunan bu bölümlerin çalışmalarından da anlaşılacağı üzere veteriner hekimlik zoonozlar dâhil hayvan hastalıklarının tanı, tedavi, önlenmesi ve güvenli gıda üretiminde görev ve sorumlulukları tartışılmaz bir gerçektir. Veteriner hekimler hayvan hastalıkları ve hayvansal gıda üretimi konularında aldıkları eğitim nedeniyle özellikle halk sağlığı, ekolojik, ekonomik ve kültürel alanlarda gerçekçi, bilimsel bir yaklaşıma sahip lider bir hizmet anlayışı içerisinde. Bu nedenle çiftlikten sofraya gıda güvenliği kapsamında veteriner hekimlik en önemli unsurdur.

Veteriner hekimlerin hayvan, sürü sağlığıyla ilgili hizmetleri pek çok açıdan toplum sağlığı hizmetleri kapsamına da girmektedir. Gelecek dönemde de veteriner sağlık hizmetleri bir takım değişikliklerle kapsamı daha da genişleyecektir. Çiftlikten sofraya, diğer bir tabirle son yıllarda sofradan çiftliğe gıda üretim ve tüketim bilincinin ve uygulamalarının gelişmeye çalıştığı günümüzde gıdaların üretiminden tüketimine kadar bütün aşamalarda hijyen anlayışının ve uygulamasının yerleştiği sağlıklı gıda üretiminin temel

dayanağını oluşturmaktadır. Bu amaçla gerek tüketicinin güvenliği ve gereği gibi beslenmesinin sağlanması, gerek uluslararası gıda ticaretinin geliştirilmesi için gıda üretim zincirinde iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, HACCP gibi gıda güvenliği sistemlerinin uygulanmaya başlanması, çiftlikten sofraya gıda güvenliği prensibine bağlı olarak bu zincirde yer alan her aşamada çalışanların sorumluluklarının artması, gıda ve yem üretiminin muhafazası ve pazarlamasında kullanılan yeni teknolojiler, gıda sanayi atıkları ve diğer zehirli atıklar ile ilgili çevre sorunlarının artması, uluslararası ticaretin boyut değiştirmesiyle buna bağlı hayvan ve hayvansal ürün hareketleri gibi olgular sebebiyle veteriner sağlığı hizmetlerinin önemliliği ve gerekliliği daha da artmaktadır.

Çiftlikten sofraya gıda güvenliği prensibine bağlı olarak gıda üretim zincirinde yer alan her aşamada çalışanların... Gıda güvenliği kapsamında değerlendirdiğimiz bu ve benzeri halk sağlığı riskleri nedeniyle gerek ulusal, gerekse uluslararası mevzuatın dikkatli bir şekilde düzenlenmesi gerekli olmaktadır. Türkiye’de son yıllarda Avrupa müktesebatına uyum çerçevesinde yapılan düzenlemeler olumlu olmakla beraber başta 5179 sayılı ve 3285 sayılı yasalar olmak üzere gıda güvenliği ve hayvan sağlığıyla ilgili ülkemizdeki mevzuat Avrupa birliği mevzuatına uygun hale getirilememiş, bu nedenle Avrupa Birliği mevzuatında veteriner hekimlere verilen yetki ve sorumluluklar yürürlüğe konulamamıştır. Ayrıca ilgili yönetmeliklerin hazırlanmasındaki gecikmeler nedeniyle resmi kontrollerinin yerine getirilemediği, kurumlar arası yetki karmaşası yaşandığı, buna bağlı olarak da gıdalarla ilişkili halk sağlığı sorunlarının artarak devam ettiği unutulmamalıdır. Bu nedenlerden dolayı da genel anlamda gıda güvenliğiyle ilgili konularda veteriner hizmetlerine gereken önem verilememiştir. Hâlbuki Avrupa Birliği direktifleri dikkate alındığında veteriner hekimlerin görev ve sorumluluklarının açıkça belirlenmiş olduğu ve bu direktiflere göre de gıda güvenliğinin en etkin rolünün veteriner hekimlerin sorumluluğuna verildiği gözlenmektedir.

Bugün ve gelecek yıllarda halk sağlığında önemli bir olgu olarak karşımıza çıkan gıda güvenliği açısından uluslararası düzenlemeler de dikkate alınarak ulusal düzeyde birincil ve ikincil mevzuatlarda ve ilgili yönetmeliklerde ciddi bir yapılanmaya gidilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu kapsamda öncelikle kurumsal boyutta veteriner hizmetlerinin ayırt edilerek Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü’nün kurulması ve gıda güvenliği yönüyle kurumsal bünye içerisinde değerlendirilmesi gerekmektedir. Sonuç olarak 5179 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve desteklenmesine dair 560 sayılı kanun hükmünde karar-namenin değiştirilerek kanunda yer alan risk analizi ve izlenebilirlik üzerine dayanan ve tüketicilere sağlıklı gıda sunmayı amaçlayan çiftlikten sofraya güvenli gıda üretimi uygulamalarına bir an önce bir an önce tam bir işlerlik kazandırılmalı ve halk sağlığının korunmasında asli vazifelerinden birisi de sağlıklı, üstün kaliteli hayvansal besinlerin üretimi olan, veteriner hekimlerin özellikle hayvansal gıdalarının çiftlikten sofraya kadar olan her safhasında sorumlu olarak yer alması sağlanmalıdır.

Teşekkür ederim.

TARTIŞMA

OTURUM BAŞKANI- Sayın konuşmacılara teşekkür ediyoruz. Aykut hocam bir şey ekliyordunuz, çünkü benim de bir eklemem olacak.

Prof. Dr. AYKUT AYTAÇ- Çok küçük bir ekleme, ama belki önemli bir ekleme. Sanırım, sayın konuşmacının da metninde farklı yerlerde geçiyordu. Besin zehirlenmesi, besinler, artık bir konuda bir karara varmamız gerekiyor, doğruyu bulmamız gerekiyor. Ben bununla ilk kez birkaç sene öncesinde karşılaşmıştım. Bir konuşmacı dünya besin ve tarım örgütü demişti. Yeni bir örgüt mü kurulmuş, nedir bu diye çok şaşırmıştım. Meğersem FAO'yu besin ve tarım örgütü olarak çevirmişler. Bir şeyde artık netleşmemiz gerekiyor. Besin ve gıda çok farklı şeylerdir. Nasıl besin güvenliği demiyorsak, besin zehirlenmesi de demememiz gerekiyor. Bunun şeyi gıdadır, yani gıda, besin çok farklı formlardır. Sadece bu konuda bir ufak eklemem oldu.

OTURUM BAŞKANI- İzninizle benim de bir küçük eklemem olacak. Demin bir nebze değinmiştim; Avrupa Birliğinde o ülkelerin nüfuslarını endüstriyel veya hijyenik geldiği yerleri derli toplu, çok muntazam yaşam koşulları, her tür ortam adeta steril olan o ülkelerde sayın Dr. Şahin'in ifade buyurdıkları öyle bir şey var. Biz bu konuda bir hayli zorlanacağız, şöyle: Çünkü bizim yapımıza bu model asla uygun değildir. Türkiye'de yapılması mümkün değildir, çünkü bizim onlara nazaran çevre şartlarımız, gıda sanayindeki tesislerimizin -çoğu cüce işletmeler olduğu için- çokluğu, tarımımızın çok yüksek rakamlarda oluşu, nüfusumuzun çok yüksek oluşu. İyi ifade edebilmiş miydim, bilmiyorum; doğruyu bulduğunuz takdirde kodekste kabul ettirebilirsiniz. Kodeks gıdanın kutsal kitabıdır. Doğruyu bulduğunuz anda kabul ettiklerini ve değiştirdiklerini ben gördüm. O masalarda oturdum ve değiştirttik. Bu konuda da tabii o ülkeler kendi çaplarına göre bir düzenleme yaptıkları için Türkiye'yi de sayın Dr. Şahin'in de mensubu bulunduğu, içinde çok yakın arkadaşlarımızın olduğu çok sevdiğimiz bazı kurumların şimdiden tedbir alarak "AB bu hakkı bize veriyor, denetim hakkı bize aittir" aman Türkiye'yi böyle bir yanlışlığa sürüklemeyelim, çünkü ülkemizin şartları çok özeldir. Unutmayınız ki yüksek alkollü içkilerde bir vergi bahse konuluyor, Yunanistan özel durumunu, Uzo'daki olayı anlatıyor, derhal vergide rötüşa gidiliyor. Yani ülkelerin nüfusları, ekonomik, sosyal şartları, dinleri -hele bizim için- çok farklı olan bir toplumda uygun adım marş; diyor ki at nallanıyormuş, kurbaga da ayağını uzatmış. Düşeceği felaketi bir düşünün, yani ben de isterim kavilinden. Gördüğünüz her şeyi istemek, aynı uygulamayı bize yapmak...

Biz ulusal olarak, hocamın da buyurduğu model gibi, model değil de kafasına takan husus gibi biz kendi ulusallığımızı onlarınkiyle kıyasladıktan sonra çapımıza, kendi durumumuza bakıp, gene tekrar ettiğim gibi multidisiplinerlik içerisinde neler yapılması

gerekiyor ise... Belki de mutlu olacaklar, bizden yeni bir şey öğrenecekler. Yeni öğrendiklerinde çok seviniyorlar, çünkü ben onu da gördüm. "O ülkelerde şöyle bir model varmış." Öteden beri savunulan bir teori vardır: Eşyayı tanıyan eşyaya hâkim olur, sahibi olur. O zaman bu ülkede sadece ziraat mühendislerinin gıda yapması gerekir, çünkü üretimi ve benzeri şeylerle eşyayı onlar tanıyor.

Ülkemizde denetimi en güzel yapabilmek için neler yapmamız lazım, kim kime? Belki de yapıyorlardır, bendeniz eski yıllar kadar olayın içinde değilim. Gönül ister ki mesela Veteriner Hekimler Birliği Merkez Konseyi Ziraat Mühendisleri Odasına telefon açsın da desin ki "Danimarka'nın şu şu mevzuatında tamamen şöyle görülüyor, bu bize uymaz. Bunları şimdiden belirtmemiz lazım" veya "Fonksiyon olarak siz ne görev alacaksınız?" Sayın Ataman'ı arayıp onunla bir istişare, Hasan beyle bir istişare. Yani böylesine gelişen çağı, değişen Türkiye'yi ve içine girmeye çalıştığımız kulüpleri, büyük mücadeleleri, büyüklük savaşlarını kazanmak için şimdiden hazırlıklı olmamızı ve Dr. Sayın Şahin'den kişiliğinde kurumu içinde böyle bir çalışma yapıp, Türkiye'ye bu rejit uygulanırsa doğacak olanı daha üst düzey makamlara, Türkiye'nin AB gruplarına izahlarını bir meslektaş olarak, bir abla olarak, bir Türk vatandaşı olarak isticram ediyorum ki bunu lütfen onların başlamasıyla düzeltirelim diye düşünüyorum.

208

Soru ve cevap bölümüne geçmek istiyoruz. Burada bir 15 dakika kullanacağız. Neyini soracaksınız, neye itiraz edeceksiniz, bunu da bilmiyorum. Niçin veteriner fakültesinde mikrobiyoloji okunur mu diyeceksiniz? Gene de bir şey bulursunuz diye düşünüyorum.

Buyurunuz efendim.

KATILIMCI- Sayın Başkan; bu güzel sunumunuz için öncelikle teşekkür ediyorum. Diğer 4 katılımcı arkadaşımıza, hocalarımıza da sonsuz derece teşekkürlerimi sunuyorum. Sağ olsunlar, var olsunlar. Şimdi, bu oturumda iki tane odamızın merkez yönetim kurulu üyesi var. Birisi Aykut bey, ikinci başkandır; diğeri de Fatih bey, Ziraat Mühendisleri Odasının yazman üyesidir. Kimya Mühendisleri Odasından herhangi bir yönetici yok. Değerli hocamız sağ olsun, çok güzel bir şekilde odasını ve mesleğini temsil etti, nitekim soracağım soru bununla ilgili değil. Siz acaba sorulacak soru bulabildiniz mi diye çok merak ettiniz ya; var, elbette kafamızda pek çok soru var. Ben bu üç odanın birlikte pek çok işin altına imza attığını biliyorum. Bunun örneklerinin de şahidi sizlersiniz ve salonda diğer katılımcılardır. Bu soruya iki tane katılımcının rahatlıkla cevap verebileceğini biliyorum, fakat burada olmasa da Kimya Mühendisleri Odasının başkanı ve yöneticileri sunumu sunanlardan herhangi biri olmasa da salonda mevcuttur. Ben bu üç odanın ortak protokolle yola çıkıp, özellikle sorumlu yöneticilik konusunda çok büyük aksaklıkların ve eksikliklerin olduğunu, sahada denetlemeye çıkan bir mühendis olarak tespit etmiş bulunmaktayım. Oda yöneticilerimiz bu konuda bizleri bir aydınlatırsa, bu üç tane odanın ortak protokolle yola çıkılarak sorumlu yöneticilik konusundaki takiplerini ve bu konudaki ciddiyeti bir kez daha dile getirmelerini rica edeceğim.

Teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI- Biz teşekkür ediyoruz efendim. Sayın Taşdöğen bu sosyal şeylere daha fazla aşına ve daha fazla bilgi sahibidir. Öneri sahibine kısa bir bilgilendirme yaparsanız buyurun lütfen.

FATİH TAŞDÖĞEN- Teşekkür ederim Sayın Başkan.

Efendim; ortaklaşa çalışma isteğini ortaya koymuş olduğumuz irade yaklaşık 3 yıldan beri her gün daha genişleyerek zenginleşiyor. Sorumlu yöneticilikle ilgili protokol 2 yıldan beri uygulanıyor. Protokolün içeriği şudur: Birincisi, uygulamalarda yeknesaklık ve eşitlik sağlanmış durumda. Belge vermekte, bir belgenin niteliğinde hangi koşullarda belge verileceğine ilişkin istenen koşullarda ve ücret konusunda şu anda ortaklaşmış durumda. Yine ortak standart bir noter sözleşmesinin yapılması ve o noter sözleşmesinin içerisinde sorumlu yöneticinin yetki ve sorumluluklarının neler olduğunun net bir şekilde ortaya konulması önemliydi. Burada eksik olan ve sorun olarak en çok karşımıza çıkan bir konu var, o da sigorta uygulaması konusu. Sigorta uygulaması konusunda işverenler çok gönüllü davranmıyorlar. Tabii ki haklı olarak arkadaşlarımız herhalde çok fazla diretemiyorlar. İş bulma koşullarının zor olmuş olduğu, kırılgan bir piyasanın bulunduğu ve işsizlik oranının oldukça yüksek olmuş olduğu bir Türkiye’de maalesef bunu yapabilmek mümkün değil, yani sorumlu yöneticinin iradesinin dışına taşan bir çözüm üretmek için çalışmalar yürüttük.

Yine üç oda başkanının yapmış olduğu çalışmalarla SSK’yla bir protokol imzalanması konusu gündeme gelmişti veya sürekli olarak üyelerimizin aynı zamanda ödentilerinin oradan, yani SSK tabanında yatıp yatmadığını kontrol etmek ve gerektiği zamanda suç duyurusunda bulunabilmeyi hedefliyorduk. Ancak bir önceki -ki halen devam ediyor- hükümet maalesef bu işe yanaşmadı. Bu konuya ilişkin yeni bir açılım koymaya şu anda karar vermiş durumdayız. Altyapısı neredeyse oluşmuş durumda. Protokolün gereği olarak uygulanmakta olan noter sözleşmesinin bir parçasını sorumlu yöneticinin sigorta bildirimine ilişkin bir ibare olarak ayırmayı düşündük. Sigorta numarası olmadan, sigortası gerçekleşmeden bir arkadaşımızın sorumlu yöneticilik belgesini alamayacağı bir düzenlemeye doğru yöneleceğiz. Yaptığımız, yapacağımız çalışma o yönde. Bir kere sigortalılığa geçildikten sonra primler yatmazsa bile biliyorsunuz, dava açma ve takip etme şansı ortaya çıkabiliyor. Bu yolda şu anda ilerliyoruz.

Onun dışında, ücretlerde bazı sorunlar olduğunu biliyoruz. Mesela bize beyan edilen fiyatın altında çalışan arkadaşlarımızın bulunduğunu biliyoruz. Burada izin verin ki biz biraz oda olarak kendimizi haklı gösterecek cümleler kurarım, çünkü üç oda gerçekten yoğun bir işbirliği içerisinde ortadaki sorunları ortadan kaldırmak için ortaklaşıp yoğun çabalar gösteriyorlar, ama meslektaşlarımız maalesef tespit edilen ve bize belge almak için ibraz edilen fiyatın altında bazı işletmelerle gayri resmi sözleşmeler yaptığını ve o ücret üzerinden ücret aldıklarını duyuyoruz, biliyoruz. Bu koşullarda tabii ki yapabilmemiz gereken çok fazla bir şey yok. Biz kuralları oturtuyoruz, kuralları yerine getirmek için elimizden gelen her türlü çabayı sarf ediyoruz, ama iki insanın arasında özel kurallara bağlı olacak şekilde ve kendi aleyhine çalışacak düzenlemeyi engelleme şansımızda

maalesef çok fazla yok. İşbirliğini güçlendirecek, üyelerin odalarına güvenebileceği ve odalarına her ortamda katkı sağlayabileceği koşullarda üç odanın işbirliğinin daha güçlü olacağını biliyoruz ve sizlerden bunu bekliyoruz.

Teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI- Teşekkür ediyoruz. Bu konuda Dr. Şahin; sizin bir eklemeniz olabilir mi? Bu soru pek fazla da ilgilendirmiyor, ama zaten hocam fikri ta orada ortaya attı. Eklemeniz varsa memnuniyetle alırız.

Dr. EROL ŞAHİN- Sorumlu yöneticilik uygulaması tabii ki bizde de var, ama bizde sizdeki gibi birlikteliğimiz yok. Sizlerle ayrı olarak çalıştığımız için, ama detaylarını pek fazla bilmediğim için bu konuda bir şey söylemek istemiyorum.

OTURUM BAŞKANI- Teşekkür ediyoruz efendim. Aykut hocam; eklentiniz olabilir mi?

AYKUT AYTAÇ- Ben hemen bir şey söyleyeyim: Aslında bu sorumlu yöneticilikte, sayın Şahin söyledi; sorumlu yöneticilik, üç oda ortak davranma konusunda karar alınırken aslında buna veteriner hekimler konseyide dâhildi. Kendileri ilk başta katılacaklarını söylemişlerdi, davete icabet edeceklerini söylemişlerdi, ama sonradan katılmadılar ve üç oda birlikte yürüdü.

210 — Biz Sayın Dr. Şahin'den burada istirahat etsek, tekrar birliktelik... Bana "Evet" dediniz. Ben tuhaf bir insanımdır, tanıyor musunuz, bilmiyorum. Bu 'evet'i dirhem dirhem sizden çıkarır (Gülüşmeler), katılmadığınız takdirde başınıza bir bela kesilebilirim. Yani bu 'evet'in arkası mutlaka gelmeli.

Dr. EROL ŞAHİN- 'Evet'im; mesajınızı ilgili yerlere iletmek. (Gülüşmeler)

OTURUM BAŞKANI- Peki, peki. Teşekkür ediyoruz. Buyurunuz efendim.

BEDİHA DEMİRÖZÜ (Gıda Mühendisleri Odası Üyesi-Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Kalıntı İzleme Sorumlusu)- Ben de bir noktayı işaret etmek istiyorum. Özellikle Aykut hocamın ifade ettiği üzere ilgili Avrupa Birliği direktiflerine baktığınızda belli görevler için spesifik tanımlama yapılırken diğer alanlarda, Hollanda örneği, İngiltere örneği, hatta Almanya örneğinde olduğu gibi farklı disiplinlerdeki mesleklerin bir arada çalıştığını, hatta bu konuda öncü olduğunu rahatlıkla görebilirsiniz. Nitekim Hollanda'daki çiftlik denetimleri, zoonozlar -hayvan hastalıkları- söz konusu olduğunda veteriner hekimler tarafından, hijyen denetimleri ise gıda konusunda uzmanlaşmış kişiler tarafından yürütülmektedir. Bu twinning projelerinde açıkça deklere edilmiş olan bir konudur. Nitekim Avrupa Birliği kendi yönetmeliğinde altını çizerek ifade ettiği nokta da bu temele dayanmaktadır.

Teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI- Eklentinize biz teşekkür ediyoruz. Prof. Dr. sayın Gürol Ergin, eski oda başkanımız, Muğla milletvekilimiz; buyurun sayın hocam. Bu kadar tepkiden sonra çok önemli bir şeyler söylemelisiniz sayın hocam.

GÜROL ERGİN- Çok çok bir şey söyleyemeyeceğim. Teşekkür ederim.

Ben önce panel başkanı olarak size ve dört panelist arkadaşşıma tek tek teşekkür ediyorum. Yararlandım dersem doğruyu söylemiş olurum. Yalnız, asla eleştiri anlamında değil, ama bilgilenme anlamında sayın Dr. Şahin'e bir iki şey sormak istiyorum. Birincisi, Sait bey de söyledi; besinle gıdanın ayrı tanımını ortaya koyabilir misiniz? Şu bakımdan söylüyorum: Hem besin ifadesini kullandınız, hem gıda, yerine göre farkı nedir bunun? Bize göre farklı da, size göre de herhalde farklı ki ayrı ayrı kullandınız, onu öğrenmek istiyorum. İkincisi, gerçekten öğrenmek için soruyorum. Belki felsefi bir görüşle söylenmiştir. "Çiftlikten sofraya değil de sofradan çiftliğe" terimi... Onu bir açıklarsanız mutlu olacağım. Bir de artık gerçekten geldiğimiz yerde şu konuda özellikle biz yetkiliyiz demek buradaki dört mensubuna da pek şık düşen bir söylem olmaz gibi düşünüyorum, çünkü böyle düşünmediğiniz için dört meslek mensubu burada oturuyorsunuz diye düşünüyorum. Saygılar sunuyorum.

OTURUM BAŞKANI- Biz teşekkür ediyoruz Hocam. Orada herhalde bir ufak yanlış anlama oldu. Ben sayın Şahin'in yanında yerimi alacağım. Avrupa Birliği mevzuatıyla ilgili izahatı yaparlarken o şeyleri kurdular, orada da aynen öyle. O ülkelerde öyle olabilir. Kendi özel durumumuza göre o bizim için hiç yürüyecek bir şey değildir. Bizim ülkemiz için boyut olarak, ebat olarak çok zordur. O anlatılacaktır tabii. Zannediyorum cevabınız da bu şekildedir. Buyurdukları husus doğrudur. O bölümü söylemek, nezaket gösterilseydi gibi, ama onu da bilmiyorum. Bazen öyle bir şey anlatırken herhalde nezaket kenarda mı kalıyor. Ben sayın Şahin demiyorum, bendenizin sık yaptığı işlerden bir tanesi oluyor. Dr. Şahin, her şey bir yana bir bilim adamıdır, akademik kariyer taşımaktadır. Öyle bir fikir hiç olabilmesi mümkün değildir. Ben kendilerinin savunucusu değilim, ama kendi anladığım gibi duyduğumu söylemek istedim.

211

Dr. EROL ŞAHİN- Sayın hocam ekmek bir gıda, ekmeğin bileşimini oluşturan unsurlarsa besin, besin unsurları; burada anlaşılmı, ama bizim veteriner terminolojisinde, veteriner teknolojisi gıda hijyeni ve teknolojisi demiyoruz, besin hijyeni ve teknolojisi diyoruz. Biz o şeyle yetiştik.

GÜROL ERGİN- Siz hayvan besliyorsunuz...

Dr. EROL ŞAHİN- Hayır, biz insan da besliyoruz, hayvan beslemiyoruz. Bizim veteriner fakültelerinin yapılanması...

GÜROL ERGİN- O ifade 60'lı ve 70'li yıllarda öz Türkçe kullanmak isteğinden kaynaklanan nedenlerle ortaya çıkmıştır.

Dr. EROL ŞAHİN- Bizim veteriner fakültelerinde sadece hayvan besleme yok, gıda bölümleri de var. Veteriner fakültesi temel olarak dört ana bölümden oluşur. Klinik öncesi bilimler, klinik bilimler, hayvan besleme ve zooteknik bölümü ve gıda bölümüdür. Yani veteriner hekimler sadece hayvan beslenmeyle ilgilenmez. İnsan beslenmesinde de önemli ve etkin role sahiplerdir, hele ki hayvansal gıdalar üzerinde...

OTURUM BAŞKANI- Hiç soru olmaz dedim, sorulardan soru, dünyalardan dünya yaratıyorsunuz. Buyurunuz efendim.

KATILIMCI- Ben güzel konuşmalar için teşekkür ediyorum. Burada ben tarihi bir süreçte tarihi bir eksikliği saptamak için söz aldım. İzin verirsiniz bunu söyleyeceğim. Şimdi, Türkiye'nin koşullarını konuşuyoruz, siyasilerin duyarsızlığını konuşuyoruz, yasaların eksikliğini konuşuyoruz, fakat bizim meslek birliğimiz ki halka öncülük eden, kamuoyunu oluşturan, bizim TMMOB'ye bağlı odaların ve meslek birliklerinin Türkiye'yle Türk toplumundan bağı kopmuş durumda. Bugün Türkiye bir eşikte bulunuyor; anayasa değişecek. Yani bugüne kadar çektiğimiz çileleri geri döndürmek durumundayız, eşikindeyiz. Söz artık siyasilerin değil, halkın, toplumun. Toplum da kendi örgütleri aracılığıyla konuşur, ama ne yazık ki bir tek cümle anayasa değişikliği konusunda yok. Yarın oylama yapılacak, bizim örgütümüz bizlere ne söyledi? Sandık başına gidince ne yapacağız? Yarın anayasa konusunda değişiklik geldiği zaman bizlerin talebi nedir?

Anayasa teknik bir konu değildir, anayasa sektörel bir konu da değildir; anayasa bir ülkenin, bir toplumun yönetilmesi esaslarını belirleyen ilkeler bütünüdür. Biz ilkeleri saptayacağız. Biz diyoruz ki sosyal, demokratik, katılımcı, laik bir devlet istiyoruz, ama bunun alt kademelerini bizim söylememiz gerekir, artık siyasiler söylemeyecek. Onun için bizler toplanacağız, bu toplantılarda bunların altını dolduracağız, ama örgütümüz yok, toplumla kopmuş, topluma yabancılaşmış. Kendi sorunlarına, ülke sorunlarına yabancılaşmış. Tarihi bir nokta; gerçekten bir eksikliği yaşıyoruz.

212 — Anayasayı sağlam yaptığımız zaman sağlam yasalar elde ederiz. Şu anda öyle bir noktaya geldik ki söz hakkı toplumun, söz hakkı kamunun ve bu kapıdan ya demokratik, laik bir cumhuriyete gideceğiz yahut da daha gerici, daha tutucu ve piyasa ekonomisinin koşullarına teslim olmuş bir yapıya gideceğiz. Evvela meslek odalarını bu konuya eğilmedikleri için, bizleri toplayıp tartışmadıkları için, anayasa konusunda görüş üretmedikleri için hepsini kınıyorum, ama şunu söylüyorum: Zaman geçmiş değildir. Bundan sonra örgütlerimiz toplansınlar ve bizimle konuşsunlar, tabanın görüşünü alsınlar. Teşekkür ediyorum.

OTURUM BAŞKANI- Biz teşekkür ediyoruz. Aday efendiciğim; yanınızda tam Kimya Mühendisleri Odası Başkanı oturuyor. Anayasaya ne yapacağım diye bir satır sorsaydınız ya, heyecanlandırınız hepimizi böyle.

KATILIMCI- Hanımefendi şu var: Artık oda başkanlarının söz hakkı yok burada, odaların söz hakkı yok burada, siyasetçilerin söz hakkı yok burada; burada toplumun söz hakkı var, bireyler adına örgütlerin söz hakkı var. Onlar geçmiştir artık, yoksa şimdi bizim örgüt de böyle yapıyor, yukarıdan aşağı anayasa hazırlıyor. Yarın çıkartacaklar, işte sizin anayasanız; olmaz. Anayasa toplumsal bir konsensüstür. Bizler hazırlayacağız, bireyler adına biz konuşacağız. Örgüt bizim taleplerimizi alacak, diyecek ki "Benim anayasadan istediğim ilkelerim bunlardır. Bunları forma koy, bunları standartlaştır, hukuk formuna koy." Söz hakkı bizim olması gerekiyor. Bunu kaçırdığımız zaman, her zaman "Ah, yasalar düzgün çıkmadı. Ah, bu kararname uygulanmıyor. Ah, siyasetçiler keyfi" diye yakınırız. Yakınmamak için de bu süreci çok iyi kullanacağız. Anayasa fırsatı elimize geçen bir fırsattır. Dayatacağız, direteceğiz, biz diyeceğiz ki "Demokratik bir ülke; insan

haklarına saygılı, hukuka saygılı. Sosyal devlet; insanı aç bırakmayan, susuz bırakmayan, evsiz bırakmayan, işsiz bırakmayan." Bunların temellerini biz atacağız, siyaset atmayacak. Teşekkür ediyorum.

OTURUM BAŞKANI- Biz teşekkür ediyoruz efendim. Gıda Mühendisleri Odası başkanımız sayın Petek Ataman buyurun.

PETEK ATAMAN- Teşekkür ederim. Sayın Şahin'e katkıda bulunacağım, daha doğru görüş bildireceğim. Yapılanmada Veteriner Hizmetleri Genel Müdürlüğünün olması gerektiğini ve gıda güvenliğinin de bu genel müdürlüğün altında olması gerektiğini söylediniz. Bunun doğru olmadığını düşünüyorum. Veterinerlik hizmetleriyle ilgili olan genel müdürlük eğer olur da ayrı olursa belki tamamen hayvan hastalıklarıyla, tohumlamayla, ilaçlamayla, vesaireyle uğraşabilir, ama gıda güvenliği Veterinerlik Hizmetleri Genel Müdürlüğünün altında olamaz diye düşünüyorum. Herhalde siz de onu daha farklı ifade etmek istediniz gibi geliyor. Onu bir açıklarsanız sevinirim.

Dr. EROL ŞAHİN- Herhalde Gıda ve Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü olarak hayvansal gıdaların o genel müdürlüğün altında toplanması. Biz hayvansal gıdaların üretiminde sorumlu olan bir meslek grubu olarak kendimizi görüyoruz. Yoksa diğer tüm gıdaların bu meslek kurumunun altında toplanması gibi bir şeyimiz zaten yok.

PETEK ATAMAN- Sunumunuzda sadece Veterinerlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü diye geçiyordu ve multidisipliner olarak da zaten antemortem, postmortem muayeneden sonra et ürünlerinde de buradaki bütün mesleklerin de bulunduğunu kabul ediyorsunuz.

Dr. EROL ŞAHİN- Tabii, yani kabul ediyoruz, ama biraz önce arkadaşımızın dediği gibi sadece hayvan beslemiyoruz. Bu konuda biz de varız. Teşekkür ederim.

OTURUM BAŞKANI- Biz teşekkür ediyoruz. Arkadan bir beyefendiye söz vermiştim. Buyurun.

YUSUF SONGÜL (Gıda Mühendisi)- Teşekkür ediyorum Sayın Başkan ve konuşmacılar. Sorumlu yöneticilik işi bence masaya yatırılması gereken ciddi bir iş olmaya dönuştü. İlk başta çok iyi niyetlerle çıkartılan sorumlu yöneticilik şu anda, özellikle 5 işyeri, 3 işyerine bakanlar için çok feci bir durumda bunu gözlüyoruz. Tabii ki meslektaşla iş alanı açılması için olumludur. Artı, bunun da ötesinde gıda sanayini, üreticiyi bir miktar disipline etmesi açısından da çok faydalı olacaktı. Ancak maalesef şu anki durum öyle değil. Bir yıllık ücreti peşin alıp bir yıl işletmeye uğramayanlar var, 5'den çok daha fazla yere diplomayı verenler var. Bence bu iş çok ciddi sıkıntı. Artı, şunu da söylemek istiyorum: Odalarımız da aynaya bakmak zorundadır. Bu işten ciddi gelirler sağlamaktadır ve bu şekilde bu üç meslek grubumuz da, kimya-ziraat-gıda mühendisliği de üreticinin gözünde düzensiz meslekler olarak algılanmaya da başlamıştır. Sayın oda yöneticilerinden isteyen cevap vermesini rica edeceğim.

OTURUM BAŞKANI- Teşekkür ediyoruz. Ben şu anda izninizle Oda Başkanım Sayın Günaydın'a sözü vermek istiyorum. Buyurunuz efendim.

GÖKHAN GÜNAYDIN (Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı)- Teşekkür ederim Sayın Başkanım. İki konuda kısa bir açıklama yapmak ihtiyacı duydum, onun için söz aldım. Birincisi, İhsan ağabeyin söyledikleri için baştan şunu söyleyeyim: Anayasal sürecin TMMOB için, mühendis için ve halk için en önemli süreç olduğu konusundaki tüm görüşlerinize katılıyorum, ancak eğer o cümleye 'Odaları kınıyorum' diye devam ederseniz size şöyle bir sorumluluk düşüyor: Acaba odaların her yaptıklarını eksiksiz takip edebiliyor musunuz? Eğer burada bir eksiklik varsa, çünkü kınıyorum cümlesi oturmaya-bilir. Diğer iki başkanımız kendileri yaptıklarını açıklarlar, ama ZMO olarak ben şunu ifade etmekte yarar görüyorum: 5-6 Ekim tarihlerinde 'Avrupa Birliği Süreci Karşısında Emek' adı verilen bir sempozyum düzenledik ve bu sempozyumda tümüyle hem Avrupa Birliği'nin, hem dünyadaki kapitalizmin gelişiminin ve onun Türkiye'deki taşıyıcısı olan AKP iktidarının nasıl bir anayasa hazırladığını, bu anayasal sürecin 1982 Anayasasından da daha kötü bir anayasayla Türkiye'yi karşı karşıya bırakacağını ve bunu nasıl karşılamak gerektiğini tartıştık. Kimlerle; bilim insanlarıyla beraber, Oda örgütleriyle beraber ve meslektaşlarımızla, üyelerimizle beraber.

İkincisi, anayasa taslakları ki hâlâ mevcut iktidarın üstlendiği bir anayasa taslağı yoktur ama anayasa taslaklarında kendi alanımız, çalışma hakkı, çevre hakkı, küçük köylünün korunması ve tarımla ilgili maddeleri, 1961 anayasasında neydi, 82 anayasasında nedir, mevcut taslaklar ne öngörüydü diye rapora bağladık. bunu internet üzerinden tüm üyelerimize dağıttık -yalnızca komisyon çalışması değil- ve arkadaşlarımızın tümünün fikrini istedik. Bunun arkasından bir basın açıklaması yaparak Türkiye'nin bu alanda ulusal kaynaklarını nasıl ulusal ve uluslararası sermayeye peşkeş çekme sürecinde olduğunu net olarak ortaya koyduk. En son olarak da geçen hafta Pazartesi günü meslek içi eğitim merkezimiz Mehmet Yüceler Eğitim Salonunun açılışında özel konferansımız anayasa ve referandum tartışmaları üzerineydi. Yapılabilecekler bunlar mıydı, kuşkusuz eksikler vardır, ama "Oda yöneticileri bu konuyu umursamıyorlar ve üzerine çalışmıyorlar" demek sizin de takdir edeceğiniz gibi, bir miktar haksızlık olabilir.

Şöyle söyleyeyim: Eksikleri saptamak başka bir şey, ama hani oradaki 'kınıyorum' sözcüğü, tartışmaları hiç bilmeyen arkadaşlarımız üzerinde 'hiçbir şey yapılmıyor' gibi bir izlenim uyandırabilir. Bunun için söz almak gereği duydum.

KATILIMCI- Sektörel sorun değildir...

GÖKHAN GÜNAYDIN- Ben de şöyle söyleyeyim, bakın: Çalışma hakkından başlayarak, insan haklarından başlayarak, yani sadece ZMO'ya ilişkin olanlar değil, tümüyle ilgili bir çalışma ortaya konuldu. Basın açıklaması metnimiz var, raporumuz var. Bunları karşılıklı paylaşabiliriz. İkinci konu da sorumlu yöneticilik meselesiyle ilgili. Arkadaşlar; yıllardır bizim bu sempozyumları takip edenlerin bildiği bir şey vardır; en son bir oturum yapılır. Bu en son oturumda da üç oda başkanı siyasal parti liderleriyle ya da temsilcileriyle beraber konuşurlar. Orada biz Türkiye'nin hammadde üretiminden başlarız, arkasından da lafı gıda sektörüne getiririz ve sorumlu yöneticilik meselesinde eğer batırılması gereken bir çuvaldız varsa önce kendimize batırırız. Ama şunu da her zaman

söyleriz: Öyle bir sistem kurmuşsunuz ki ziraat mühendisi, gıda mühendisi, kimya mühendisi patronun altında çalışacak, maaşı ondan alacak, ama onu denetleyecek. Böyle bir sistemin etkili çalışabilmesi mümkün değildir.

Peki, bunun yolu ne olabilir? Bir sorumlu yöneticilik havuzu kurarsınız. Bütün meslek disiplinlerinin mühendisleri, veteriner hekimler, teknikerler, teknisyenler bu havuzun sorumlu yöneticisi olur. İşveren o havuza maaş öder, işveren o havuz aracılığıyla sosyal güvenlik primini öder. Mühendis de o havuzdan yalnızca bir işletmeye değil, değişen işletmelere içsel denetim yapmak üzere gider. Biz bunları teklif etmedik mi sanıyorsunuz? 5179 konuşulurken o zamanki Müsteşar Yardımcısı Mustafa Erten'e biz bunu anlatıyoruz, Mustafa bey sürekli sektöre bakıyor. En sonunda dedim ki "Devletin Müsteşar Yardımcısı kulağıyla bizi dinlerken 'sektör ne der' diye korkarak eğer sektörü izlerse, bu işten bir şey çıkmaz." Niye biz bu sistemi kuramıyoruz; çünkü kayıt dışı istihdam var, çünkü insanları asgari ücretin altında çalıştırıyorlar, çünkü sosyal güvenlik primlerini ödemiyorlar. Yasal taban olmadan bunu çözemezsiniz. 5179'u değiştirmek ya da çıkartmak benim yetkimde değil. Eğer odaların yetkisinde olsaydı bu sorun şimdiye çoktan çözülmüştü. Burada bir kez daha sermayeyle emek arasındaki uzlaşmaz çelişkiyi göreceğiz. Eğer sizin hükümetiniz sermayeye dayanıyorsa ve emeğiyle geçinen mühendisi, köylüyü görmezden geliyorsa ortaya daha iyi bir sistem çıkmaz. Dolayısıyla elbette odaları eleştireceğiz, ama bir kez daha söylüyorum ki eksikliklerimize rağmen odalar bu konuda çözüm üretmek için elinden gelen her şeyi yapmıştır. Teşekkür ediyorum.

215

OTURUM BAŞKANI- Biz teşekkür ediyoruz.

Hayır, beyefendi. Siz yeterince söz söylediniz. Ben bildiricilere hâkim olabildim, ama bu serbest konuşmalara hâkim olamıyorum. Zaman benim çok çekindiğim bir şeydir. Lütfen, iki parmak ısrarla kalkıyor. Anlaşınız, birinizden biriniz söz alınız lütfen. Öğrenciye söz vermeyeyim. Öğrencinin daha önünde merhaleler var, siz buyurun.

KATILIMCI- Çok kısa olacak. Şimdi ben şunu söylemek istiyorum: Türkiye'nin en çok kaybettiği noktalardan birisi bu. Demin arkadaşın söylediği ve oda başkanımın söylediği gibi biz burada gıda hakkı sempozyumuna geldik. Burada ne anayasanın, ne de odaların konusunun konuşulmaması gerekir. Onların başka ortamlarda konuşulmasının gerekli olduğunu düşünüyorum. Sizin de başkan olarak bunlara önlem almanızı isterdim.

OTURUM BAŞKANI- Teşekkür ediyorum efendim. Dikkat ederseniz ben de o konuda kesmek istedim, ancak sayın Günaydın'ın belirttiği husus çok önemli. Sorumlu yöneticilik yeniden model olarak anılmalı. İtiraz noktasında görüşen beyefendi de son derece haklı, onu da aynen uygun buluyorum. Doğrudur, işveren-işalan münasebeti. Sayın Günaydın'ın Gıda Mühendisleri Başkanıyla götürdüğü teklif, yani bir tür yüzleşmedir, bir tür haklı çıkmadır. Onu o safhada bırakmayıp, bunu devam edip hepimizin kafasına bir şimşek bunu bu şekliyle kabul ettirtmekte yarar var diye düşünüyorum. Anayasa burada görüşülür mü, görüşülmez mi; bendenize göre de görüşülmez, görüşülmemesi gerekir. Birden bire kendiliğinden o mecraya gitti. O arada da 'bize hiçbir fikir vermiyorsunuz'

şeklinde oda başkanları suçlandığı için Günaydın'ın cevabında o da gizliydi, fakat burada en çarpıcı olay bu sorumlu yöneticilik hususunda gurur kırıcı ve her zaman netice alamayan, iyi denetlenemeyen sisteme bulduğunuz model çok iyi, bu kabul edilmediğine göre belki yenisi şeklinde olacak. O müsteşar yardımcısı öyle gelmişti, hep özel sektöre bakıyordu. Herhalde gene özel sektöre bakarak hayatına devam edecektir. Bunlar çok şanssız evrelerdir sayın başkan. Yani idealistlerle bu iş bitmiyor. Elbette ki konuşulacak konular çok fazla, ancak zaman her şeyden önemli. Çok özür dileyerek bizim oturumumuza burada kesiyor, sayın konuşmacılara güzel ve özlü konuşmalarından, zamana riayetlerinden dolayı sizler adına saygılarımı sunuyorum.