

Gıda sektöründe Ambalaj

Türkiye'de üretilen 10.9 milyonluk sütün 3 milyon tonu, tüketilen bakliyatın ise sadece yüzde 20'sinin paketli olarak satılması, ambalaj sektörünün iştahını kabartıyor. "Gıda sektöründe daha yapılması gereken çok iş var" diyen ambalajcılar, gözünü bu pazara dikti. Avrupa Birliği sürecinde, ambalajsız gıda satışının yasaklanacak olması da pazar için gelecek vaat ediyor.

Türkiye'de tüketilen gıdaların yarısından fazlası ambalaja girmeden tüketiliyor. 6 milyar dolara yaklaşan ambalaj sektöründe gıdanın aldığı pay 2 milyar dolar. Sadece ihracatta bile ambalajlı yerine dökme ürün kullanımının yarattığı kayıp 6-7 milyar dolar olarak açıklanıyor. Türkiye'de ambalaja girmeyen ürün miktarının çok yüksek olduğunu belirten Ambalaj Sanayicileri, yasaların uygulanması halinde pazarın ciddi bir potansiyel barındırdığını söylüyorlar.

Ambalaj önemli bir koz

Dökme ya da açık satış olarak da tabir edilen ambalajsız satış, özellikle un, bakliyat, zeytin, et ve süt ürünlerinde ağırlık kazanıyor. Tarım Ürünleri Hububat Bakliyat Paketleme Sanayicileri Derneği, Türkiye'de tüketilen bakliyat ürünlerinin ancak yüzde 20'sinin paketlere girdiğini belirtirken uzmanlar, piyasadaki gıda ürünlerinin yüzde 50'sinin ambalajsız satıldığına dikkat çekiyorlar.

Uzmanlar Türkiye'de ambalajsız gıda ürünü satışının bu kadar yüksek olmasını satın alma gücünün zayıflığına bağlıyor. Ancak önümüzdeki dönemde ambalaj kullanımının artması bekleniyor. Bunun en büyük nedeninin ise Avrupa Birliği'ne uyum süreci çerçevesinde ambalajsız ürün satışının yasaklanması, artan market sayısı ve firmaların rekabette ambalajı önemli bir koz olarak kullanmaya başlaması olduğu belirtiliyor.

Pazar 4 milyar dolara yaklaştı

Durum böyle olunca gıda firmalarının ambalaja yaptığı harcama da artmaya başladı. Gıda firmalarının ambalaja her yıl 100 milyon dolara yakın yatırım yaptığını belirten uzmanlar, "Türkiye'de ambalaja giren gıda oranı gelişmiş diğer ülkelere göre düşük. Ama bu durum giderek değişiyor. Ambalaj sektörü için gıda büyümede önemli bir kriter olmaya devam ediyor. Pazar her yıl yüzde 15 büyüyor" diyorlar. Gıda sektöründe her yıl 350.000 ton teneke, 700.000 tona yakın plastik malzemenin kullanıldığını anlatan uzmanlar, diğer ambalaj türleriyle birlikte 2 milyar dolarlık ambalaj malzemesi tüketildiğini belirtiyorlar. Konuyu bilimsel platforma taşıyan uzmanlar üretim maliyetleri de dahil edildiğinde gıda ambalajı pazarının 4 milyar dolar bir büyüklüğe ulaştığını açıklıyorlar.

Ambalaj dışarıdan alınıyor

AB ve ABD gibi gelişmiş ülkelerde genellikle ambalajın gıda firmaları tarafından entegre tesislerde üretilmeye başlandığını fakat Türkiye'de tersi bir oluşum olduğu kaydeden uzmanlar, konuyla ilgili olarak görüşlerini şöyle açıklıyorlar:

"ABD'de her yıl 1 milyar adet çorba üretiliyor. Bir kişi yılda 200 şişe içecek tüketiyor. AB'de ise bu rakam 60 şişe. Gelişmiş ülkelerde üretim çok büyük hacimlerde yapıldığı için ambalaj entegre üretime dahil edilebiliyor. Türkiye'de ise gıda firmaları daha çok ambalajı dışardan almayı tercih ediyor. Örneğin Tat ve Tukaş'ın ambalaj tesisleri vardı. Kendilerine ürettikleri ambalajın yanı sıra diğerlerini pazarlamak zorunda oldukları için vazgeçtiler. Çünkü bu iş ayrı bir uzmanlık istiyor. Eti de yıllarca büyük kutu ambalajları üretti. Şimdi bıraktı."

Ambalajsız ürün zarar ettiriyor

Ambalaj Sanayicileri, ihracatta ambalajsız ürün sıkıntısı yaşandığını dile getiriyorlar. Gıda ürünlerinin çoğunlukla dökme ürün olarak ihraç edilmesinden dolayı Türkiye' nin her yıl 6-7 milyar dolar zarar açıkladığına dikkat çeken sanayiciler, "Firmalar ambalajı ek bir maliyet olarak görüyorlar. Oysa ambalaja girmedeği için ürünler son tüketiciye ulaşmadan zarar görüyor. Bu nedenle de ek bir maliyet çıkıyor" diye konuşuyorlar.

Türkiye ambalaj sanayiinin mevcut potansiyeli karşılayacak teknik donanım ve kapasiteye sahip olduğunu anlatan ambalaj sanayicileri, sektörün başta Almanya, İngiltere ve ABD olmak üzere birçok ülkeye ihracat yaptığını ve 2004 yılında ihracattan 1 milyar 200 milyon dolar gelir elde edildiğini sözlerine ekliyorlar.

Dış faktörler etkiliyor

Gıda sektöründe kullanılan ambalajın yüzde 30'unu ise cam ürünler oluşturuyor. İkinci sırada kalaylanmış çelik ve kâğıt ambalaj geliyor. Konuyla ilgili uzmanlar, oranları hâlâ yüzde 1 ile 2 arasında değişen fleksibil ve selopan kullanımının ise giderek arttığını söylüyorlar. Uzmanlar, uzun bir süre camın en sağlıklı ambalaj olduğuna inanıldığını bunun tam olarak doğru olmadığını iddia ediyorlar. Işığın geçirmesi nedeniyle camın özellikle süt ürünlerinde tam koruma sağlamadığını belirten uzmanlar, "Gıdanın uzun ömürlü olması için ambalajın dış faktörlerle etkileşiminin engellenmesi lazım. Bu nedenle örneğin sütün ambalajlanmasında karton ya da plastik kutulara doğru bir yönelme var" açıklamasını yapıyorlar.

Uluslararası firmalar ambalajla fark yaratma peşinde

Gıda, tüm dünyada büyüme potansiyeli en büyük sektörlerin başında geliyor. Bu büyümeden ambalaj sektörü de nasibini alıyor. Gelişmiş ülkelerde üretim süreci artık paketlemeden bağımsız düşünülüyor. Çünkü ambalajın gıda sağlığı, kalitenin korunması, uzun ömürlülük, izlenebilirlik ve albenisi gibi satışı artırıcı yanları göz ardı edilmiyor. Uluslararası firmalar ambalajla rekabette bir adım öne geçmenin mücadelesini veriyor.

600 milyar euro yıllık cirosu ve 2.7 milyon çalışanı ile 26 binin üzerinde firmanın faaliyet gösterdiği gıda sanayii AB'nin en büyük üçüncü sektörü konumunda. Alman Gıda Sanayi Federal Birliği'nin mart ayında açıkladığı rapora göre Almanya başta olmak üzere AB ülkelerinde gıda ve ambalaj sanayiine yapılan yatırımların yüzde 2 artması bekleniyor. Almanya, 2005'te gıda ve paketleme ekipmanında toplam 8.7 milyar euroluk üretimle Avrupa pazarında ilk sırada yer alıyor. Almanya her yıl 5.7 milyar euroluk ihracat da yapıyor. Bu ise tüm dünyadaki gıda ve paketleme ekipmanları ticaretinin yüzde 26.8'ini oluşturuyor. Almanya'nın dünyadaki rakipleri ise İtalya, Hollanda, ABD, Fransa ve Danimarka. Dünya ambalaj piyasasının büyüklüğü ise yaklaşık 600 milyar dolar.

Hafif Ve işlevsel ambalaj

Modern gıda paketleme sistemleri, giderek daha hafif, daha hızlı ve daha ekonomik ambalaja yöneliyor. Buna bağlı olarak ekonomik ve esnek üretim sağlayan ambalaj makineleri tercih ediliyor. Örneğin, AB ülkelerinde yarım saatten kısa sürede farklı boyut ve şekillerde ambalaj üretebilen üretim hatları önem kazanıyor. Ambalajı hafifletme yani ağırlığının mümkün olduğunca azaltılması eğilimi alüminyum ambalajların payını yüzde 40 geriletmiş durumda. Camda da aynı nedenden dolayı bir gerileme söz konusu.

Ambalaja her yıl 100 milyon dolara yakın yatırım yapılıyor. Pazar her yıl yüzde 15 büyürken gıda sektöründe her yıl 350.000 ton teneke, 700.000 tona yakın plastik malzeme kullanılıyor.

Üretim maliyetleri de dahil edildiğinde gıda ambalajı pazarının 4 milyar dolar bir büyüklüğe ulaşıyor.

Tüketiciler alırken ambalaja bakıyor

Bir ürünü en etkili şekilde yansıtan ambalajlar, artık tanıtım ya da dikkat çekmenin ötesinde işlev üstleniyor. Sektöre göre tüketicilerin ambalaj tercihleri, kullanım kolaylığı, sağlamlık ve güvenilirliğe göre değişiyor. Gıda perakendeciliği bakkallardan büyük marketlere doğru kayıyor. Bu durum üreticileri sıvı gıdada ambalaja özen göstermeye zorluyor. Son dönemde özellikle süt ve meyve suyunda bir litrelik ambalaj pazarı beklenenin üzerinde büyüdü.

Ambalajın, bir ürünün satışını artırmak için büyük önem taşıdığını belirten ambalaj sanayii temsilcileri, üreticilerin, tüketiciye çekici gelen tasarımlara sahip, kolay taşınıp kullanılabilen ambalajlara yöneldiğine dikkat çekiyorlar. Sektör temsilcileri, ambalajın ürünün kalitesi gibi başka unsurlarla bütünleştiği takdirde başarıyı getirdiğine dikkat çekiyorlar. Yapılan araştırmalar, tüketicinin sıvı gıda ürünlerinde paketin ilk kez kendisi tarafından açıldığına emin olmak istediğini ortaya koyuyor. Bunu buzdolabında sızıntı yapmaması, sağlamlığı, kolay açılır ve kapanır olması, içindekinin kolay dökülebilmesi gibi özellikler takip ediyor.

AMBALAJ SEKTÖRÜ VE AB'YE UYUMU

Sektörel bazda AB'ye uyum konusunu değerlendiren ambalajcılar, sektörün fazla zorlanmayacağı kanısında birleşiyorlar. Ambalaj sektörünün temsilcileri, sektörün büyük ölçüde AB'ye hazır olduğunu ifade ederlerken, sıkı bir rekabet olduğunu bunun da kâr marjını düşürdüğünü ifade ediyorlar. Ambalajcılara göre, Ar-Ge'ye yeterince yatırım yapılmıyor. Avrupa ile aramızdaki standart farkı da önemli bir sorun. Bu konuda Türk Standartları Enstitüsü'ne (TSE) büyük bir sorumluluk düşüyor.

Firmalarımızın büyük bir kısmı AB' ye hazır değil

9. Kalkınma Planı çerçevesinde gıda sektörü için hazırlanan özel ihtisas komisyonu raporu, firmaların büyük bölümünün yatırım ve kendini yenilemeye ihtiyacı olduğunu ortaya koydu. Gıda sektöründe 16.780 firmanın bulunduğu dikkat çekilen raporda, bu firmaların sadece 2.000'inin yeterli olduğu belirtildi. AB sürecinin 2.5-2.7 milyar dolarlık bir pazar imkânı doğuracağı belirtilen raporda, ayçiçeği, mısır, tavuk eti, yumurta ve süt sektörlerini AB'yle birlikte rekabette zor günlerin beklediği vurgulandı. Raporda, bu sektörlerde ambalaj konusunun önemli olduğu vurgulandı.

Akademisyen, bürokrat ve sektör temsilcilerinin katılımıyla oluşturulan raporda, AB sürecinde gıda sektöründe yaşanabilecek gelişmeler değerlendirildi. Raporda şu saptama ve önerilere yer verildi:

* Gıda alanında üretim yapan 25-40 bin firma olduğu tahmin ediliyor, sektörde ise yaklaşık 260 bin kişi çalışıyor. Kayıtdışılık oranı yüzde 40.

* 2006-2013 döneminde talep artışı beklentisi yıllık ortalama 2.8. Üretimde ise yüzde 3.1 artış bekleniyor. Bunların yanı sıra ihracat rakamlarındaki yükselişin yüzde 3.8 olması, ithalattın yüzde 3.5 artması öngörülüyor.

* Gıda sanayii işletmelerinin sayıca yüzde 95'ini KOBİ'ler oluşturuyor. Yeni koşullara uyum sağlayarak uluslararası pazarda varlığını koruyabilmesi, Avrupa standartlarında üretim, ambalajlama, depolama, dağıtım ve kalite kontrolü yapmasına bağlı. Ayrıca dünyadaki

gelişmelere paralel olarak Türkiye'nin "organik tarım ürünleri" üretim ve ihracatına yönelmesi de gerekiyor.

* TOBB kayıtlarına göre tütün ve alkollü içkiler hariç olmak üzere toplam 16.780 gıda üretim kuruluşu bulunuyor. Bu kuruluşların ancak 2.000'ini modern teknoloji kullanan büyük ölçekli firma niteliğinde. Geriye kalan 14.780 kuruluşun gıda güvenliği konusundaki yapılanmalarını, eksikliklerini tamamlayıcı yatırımları gerçekleştirmeleri gerekiyor.

* AB tarımsal ürünler pazarı Türkiye açısından yıllık ortalama 2.5-2.7 milyar dolarlık bir değer ifade ediyor.

* Mısır, arpa, ayçiçeği, tavuk eti, yumurta ve süt ürünlerinde AB ile rekabet zor olacak.

* Şeker üretimindeki düşüş, kaçak şeker girişi ve alternatif ürünlerin kullanılması nedeniyle oluştu.

* Nişasta ve nişasta bazlı şeker alanında faaliyet gösteren firmaların AB süreciyle birlikte çevre yatırımları yapmaları gerekiyor. Bu firmaların yapacağı arıtma tesislerinin maliyetleri, kapasitelerine bağlı olarak 500 bin dolarla 2 milyon dolar arasında değişiyor.

AB daha güvenli gıda istiyor

AB'de standartları yükselten bir dizi gıda ve beslenme düzenlemesi yürürlüğe girdi. Yeni düzenlemeler ihracat yapan ülkeleri de kapsıyor. Güncellenen gıda ve beslenme yasası AB'deki gıda güvenliği açısından kilometre taşı kabul ediliyor. Yeni yönetmeliklerle AB'nin gıda güvenliğine ilişkin tüm düzenlemelerinin basitleştirilmesi ve tek bir yapı altında birleştirilmesi hedefleniyor. Yeni sistemde gıda hijyen paketi, yiyecek maddelerine ilişkin mikrobiyolojik kriterler, resmi beslenme ve gıda denetimi ile beslenme hijyeni gibi konulara ilişkin yönetmelikler yer alıyor. Düzenlemeler AB gıda güvenliği tedbirlerini uyumlaştıran ve basit hale getiren bir kurallar bütünü oluşturuyor. Bu yasalar, "tarladan çatala kadar" AB'deki tüm gıda zincirinde kullanılacak. Yeni düzenlemelerdeki anahtar yön; bütün gıda ve beslenme işletmecileri ve perakendecilerden tedarikçilere kadar süreç içinde yer alan her birim, söz konusu gıdanın AB pazarının öngördüğü gıda güvenliği standartlarını sağlamasından sorumlu olacak.

AB ulusal otoriteleri de denetleyecek

Avrupa Komisyonu Sağlık ve Tüketiciyi Koruma Genel Müdürlüğü üyesi Markos Kyprianou, gıda ve beslenme kuralları yeni düzenlemelerle daha uygulanabilir hale geldiği için 2006 yılının AB vatandaşlarına yeni bir koruma düzeyini beraberinde getirdiğini dile getiriyor. Kyprianou'nun Avrupa Komisyonu'nun internet sitesinde yer alan açıklamasına göre, "Tüketiciler üretim zincirinin her aşamasında mümkün olan en iyi güvenlik uygulamalarının yer alacağına güvenebilirler. Bu düzenleme ayrıca uyulması gereken kuralları net ve basit bir şekilde ortaya koyması açısından gıda sektörü ve ticaret yaptığımız ortaklarımıza kolaylıklar sunuyor". 2004 yılında kabul edilen Hijyen Paketi'nde, bütün gıda ürünlerini içerse de et ve et ürünleri, deniz ürünleri, süt ve süt ürünleri, yumurta, salyangoz, kurbağa bacağı, hayvansal yağlar, jelatin ve kolajen gibi ürünlere ilişkin özel tedbirler öngörülüyor. Bu düzenleme içerisinde gıdaların AB vatandaşlarına güvenli bir şekilde ulaşmasını sağlanmasından gıda işletmecileri sorumlu. Bu çerçevede işletmecilerin zorunlu kontrolleri yapmaları ve Kritik Kontrol Noktalarında Risk Analizi (HACCP) standartlarını yerine getirmeleri gerekiyor.

Mikrobiyolojik Kriter yönetmeliğinde ise gıda kaynaklı hastalıkların azaltılması amaçlanıyor. Kriterin uygulanacağı alan ise et ve süt ürünleri ile hazır yemeklerdeki zehirlenmeye neden olan salmonella ve listeriya gibi bakterilerin sınırlandırılmasını içeriyor. Kirli beslenmenin önlenmesi için ise AB, Beslenme Hijyeni Yönetmeliği ile gıda üretimi, taşınması, saklanması gibi alanlarda da yeni tedbirler getiriyor. Resmi Gıda ve Beslenme Kontrolleri ise hem AB içinde hem de AB'ye ihracat yapmak isteyen ülkeler için kullanılacak. Yeni kontrol sistemi gıda ve beslenme güvenliği sistemi ile hayvan sağlığı standartlarını kapsıyor. Ulusal kontrol otoriteleri için bu yönetmelik performans kriterini beraberinde getiriyor. Bu çerçevede ulusal otoriteler de her yıl AB Gıda ve Veterinerlik Ofisi tarafından denetlenecek.

Gıda güvenliği ISO 22000'e emanet

Uluslararası Standardizasyon Örgütü, yeni Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Sertifikası ISO 22000'i bu yılın başında sektörün hizmetine sundu. Yeni sistem Gıda güvenlik yönetimi modelinin gereksinimlerini tanımlayan ve gıda sektörünün genelinde uygulanabilecek olan standart gıdaya yönelik her türlü çalışmanın etkili bir şekilde analiz edilmesine ve her türlü riskin yönetilmesine olanak tanıyor.

Tarıma dayalı tüm sanayi kolları zincirindeki gıda güvenlik sistemi gereksinimlerini karşılayan ISO 22000, HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) ilkeleri ile bağlantılı ve aynı zamanda GMP (İyi İmalat Uygulamaları) koşullarına sahip.

Yeni Standardın İçeriği ve Güçlü Yönleri

ISO 22000 tarıma yönelik ihtiyaçlar ile gıda imalatçılarında, üreticilerden toptancı ve perakendecilere, paketlenme ve üretim malzemeleri üreticilerinden, ulaşım ve temizlik servislerine kadar gıda tedarik zinciri içinde yer alan tüm direkt ve dolaylı operatörlere uygulanabilen bir standart.

Standard tüketim aşamasına kadar gıda tedarik zincirinde güvenliği sağlayan ve tüm ilgili kısımlarla interaktif iletişimi sağlayan; kontrol otoritesi, yönetim sistemi, süreç kontrol, Codex Alimentarius koşullarına uygulanmış HACCP (Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizleri) ilkeleri ile GMP (İyi İmalat Uygulamaları) gibi zorunlu programlar, zarar verici etken takibi, temizleme, dezenfeksiyon prosedürleri gibi birçok konuyu kapsıyor.

İnteraktif iletişim standardın en yenilikçi özelliklerinden biri. ISO 22000, gıda tedarik zincirindeki tüm kısımlardan müşteri ile sürekli ve açık bir iletişim kurmalarını talep ediyor. Böylece ciddi risklerin önceden tespit edilip, kontrol altına alınması amaçlanıyor.

Standardın yaklaşımı ve yapısı ISO 9001 ve ISO 14001 (Çevre Yönetim Sistemi) ile benzerlik gösteriyor. Tarıma dayalı sanayi kollarının tümüne yönelik bütünleşik risk yönetim sistemini teşvik ediyor.

SONUÇ

42 maddelik yeni Gıda Yasası'na ek olarak peş peşe yönetmelikler yayınlanıyor. Ambalajlarla ilgili son yönetmelik, 'yaş meyve ve sebze dışında' bütün gıdaların ambalajlı satılmasını öngörüyor, 'Müteselsil' sorumluluk getiriyor. Yani her şey kayıtlı olacak. Bir restorandaki patates sorunluysa, kabzımalından, çiftçisine kadar herkes sorumlu tutulacak.

Türkiye uygulanmayan yasalar ülkesi. Her konuda binlerce yasamız ve bunları tamamlayan on binlerce yönetmeliğimiz var. Ama işler bir türlü düzelmüyor. 1995 yılında yayınlanan 560 sayılı kararname ile gıda maddelerini ve piyasalarını denetleme yetkisi belediyelerden alınarak Tarım Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı'na verilmişti. Çünkü yerel yönetimlerin çeşitli nedenlerle bu işi iyi yapamadığı düşünülüyordu. Ankara'nın bu işi daha iyi yapacağı varsayımı ile denetim yetkisi yerel yönetimlerden alındı. Gıdaların tarladan sofraya gelene kadar denetlenmesi için yetkili kılınan iki bakanlık arasında uyuşmazlık çıktı. Sağlık Bakanlığı ile Tarım Bakanlığı, hangi işi kimin yapacağı konusunda anlaşamadı. Bu nedenle gıda piyasalarında denetim yapılamaz oldu. Sahtekarlar fırsatı kaçırmadılar, piyasalar hileli gıda ile doldu. Gıda denetiminde iki başlılığa son vermek üzere 27 Mayıs 2004 tarihinde 5179 sayılı Gıda Kanunu çıkarıldı. Bu yasa, tarladan soframıza gelene kadar tüm aşamalarda, gıdaların denetlenmesi için Tarım Bakanlığı'nı yetkili ve sorumlu kıldı. Bakanlık, yasanın yayınladığı tarihten sonra tam olarak, yasa uyarınca yayınlaması gereken 22 yönetmeliği bile henüz yayımlayamadı. Bu yüzden gıda denetimi aksıyor. Zehirli sahte rakı, boyalı zeytin, nitratlı şarküteri, aflotoksinli baharat ve kuruyemiş, tarım ilacı ile kirlenmiş sebze-meyve üretip satanlar cezalandırılmıyor. 100 bin kişinin çalıştığı Tarım Bakanlığı, denetim görevini bir türlü yapamıyor.

Tarım Bakanlığı, Gıda Yasası uyarınca yayınlanması gereken yönetmeliklerden olan "Gıdaların ve Gıda ile Temasta Bulunan Malzemelerin Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik" son olarak yürürlüğe girdi. Yönetmeliğe uyum sağlamaları için de firmalara, 1 - 3 yıl süre tanındı. 22 maddelik bu yönetmelik, ekleriyle birlikte tam 46 sayfa. Yönetmeliğe göre; Örneğin ekmek poşette satılacak, kasaplar kırmızı ışık kullanarak tüketiciyi yanıltamayacak. Açıkta gıda satılmayacak. Her şey kayıt altına alınacak... Yönetmelikte adeta devrim niteliğinde önemli yenilikler var. Yeni yönetmelik, gıda güvenliğini sağlamak amacıyla işe tarladan ve ahırdan başlıyor. Çiftçiler kullandıkları tarım ilaçları ile gıda güvenliğini etkileyecek zararlı ve hastalıklar konusunda, besiciler ise hayvanların yediği yem, kullanılan veteriner ilaçları vb. konularda kayıt tutacak. İşlenmiş gıda maddelerinde herhangi bir kirlilik ya da bozulma ortaya çıktığında, geriye gidilerek bunun nedeni tarlada veya ahırda aranabilecek. Böylece kirlenmeyi önlemek ve sorumlusunu cezalandırmak mümkün olacak. Tarladan sofraya gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için zorunlu olan 'izleme' mümkün olacak.

Yönetmelikle, "Tarlama da hastalık var. Devlet bana yardım etsin, para versin" diyen Niğdeli, Nevşehirli patates çiftçisine hesap sorulabilecek. Çiftçi, "Sen bu tarlada hangi ilacı, hangi gübreyi ne kadar kullandın? Toprak tahlili yaptırdın mı? Tarlana kaç günde bir ne kadar su verdin? Tohumu kimden aldın?" sorularına cevap vermek zorunda olacak. Çiftçi, "Bana hastalıklı tohum sattılar. Benim haberim yok. Ben masumum" diyerek kenara çekilemeyecek, patates tarlası için tuttuğu kayıtları göstererek masum olduğunu ispatlamak zorunda olacak.

Bugüne kadar toplu yemekten gıda zehirlenmesi ortaya çıktığında, mutfaktaki yemekler dökülmüş olduğu için olayın nedeni anlaşılıyordu. Yeni yönetmelik uyarınca okul, fabrika gibi toplu tüketim merkezlerinde tüketilen gıdaların örnekleri 72 saat uygun koşullarda saklanacak. Böylece böyle toplu gıda zehirlenmesi görüldüğünde bunun neden kaynaklandığı saptanabilecek. 72 saat saklanmış olan gıdalar tahlil edilerek, zehirlenmenin yemeğin piştiği mutfaktan mı yoksa kullanılan malzemeden mi kaynaklandığı saptanarak sorumluya hesap sorulabilecek.

Yeni yönetmelik gıda güvenliği, bulaşma, gıda maddesi, depolama, gıda katkı maddesi, gıda işi, gözetim, inceleme, izleme, nihai tüketici, taklit, sanitasyon gibi pek çok kavramı da tanımlayarak kavram kargaşasına da son veriyor.

Türkiye, gıda güvenliğini sağlamaya dönük çalışmalarını sürdürürken, uzmanlar Türkiye'de gıda güvenliğinin sağlanması için bağımsız laboratuvarlara ihtiyaç olduğunu söylüyorlar. Uzmanlar laboratuvar açmak isteyen girişimcilere koordinasyonu sağlayacak yol gösterici bir ofis kurulması önerisinde bulunuyorlar.

Tekstil sektöründe başarılı örnekleri bulunan özel laboratuvarların, gıda sektöründeki örneklerinin de çoğalması gerektiğini belirten uzmanlar, Kumluca'daki Batal laboratuvarının model alınabileceğini ifade ediyorlar. Tüketicilerin güvenli gıda ihtiyacının sadece bakanlık çalışmalarıyla karşılanamayacağını açıklayan uzmanlar, girişimcilerin özel laboratuvar yatırımlarına teşvik edilmesi gerektiğini söylüyorlar.

Girişimcilerin bu alana ilgisizliğinin sektörü çıkmaza sürüklediğini ifade eden uzmanlar, "Gıda sektörünü Avrupa ile uyumlaştırmaya çalışan Türkiye, Tarım Bakanlığı eliyle bu açığı kapamaya çalışıyor. Ancak ortaya bir sorun çıktığında 'Biz bu sorunu kendi aramızda çözelim' alışkanlığı köklü çözümlerin önünü tıkiyor. Girişimciler, yatırım ihtiyacı olan laboratuvar alanını yeterince değerlendirmiyor" şeklinde görüşlerini açıklıyorlar

Uluslararası tanınırlığı olan laboratuvarlar açmanın Türkiye için zor olmadığını vurgulayan konunun uzmanları, "İstenirse, bu iş 3-4 ayda gerçekleştirilebilir. Çünkü Türkiye'de uluslararası standartlarda gıda analizi yapacak teknik alt yapı ve uzman insan gücü var. Ancak bunlar kullanılmıyor. Türkiye'nin bir gıda haritası bile yok. Kimin hangi analizi yaptığı, üretici ve tüketiciler tarafından bilinmiyor. Laboratuvarlar arasında da bilgi akışı yok. Hangi laboratuvar hangi analizlerin yapıldığı ve hangi alanlarda boşlukların olduğunu ortaya koyacak bir birim yok. Bu işe girmek isteyen girişimciler Sağlık bakanlığı ile Tarım bakanlığı arasında evrak koşturması içinde. Bir kaos var. Her şey den önce bu kaosa son verecek, girişimcilere bilgi ve teknik danışmanlık hizmeti sunacak bir ofis kurulmalı" önerisinde bulunuyorlar.