



SÜTTE BAKTERİ-SOMATİK OYUNU

Çiğ sütün satışı ile ilgili tartışma referandum arası vermiş durumda. Referandum sonrası konunun tekrardan gündeme geleceğini söyleyebilirim. Neden mi? Konunun taraftarları ve aleyhtarları görünüşte pek anlaşacağı benzemiyor. İşin ucunda maddi boyutun yanı sıra sağlık boyutu da bulunuyor.

Çiğ sütün doğrudan satışıyla ilgili olarak bilinen, sadece “hastalıklardan arı” çiftliklerin bunu kendi markaları ile belirli mesafeler içerisinde satabilecekleri.

Çiğ sütü doğrudan eve ulaştırırlar da ve sektörle ilgili olmayıp spekülasyonlar üzerinden beslenenler de bu yasaklamanın sokak sütüne uzanacağı görüşü yaygın. Aldığım bazı bilgilere göre de bu çevreler haklı, çünkü bunun arkasından yasaklama geleceği gibi görünüyor.



Taraflardan biri olan sanayiciler çiğ süt satışının yapılmaması yönünde görüş bildiriyorlar. Bunun nedeni olarak da Türkiye’deki yaygın hayvan hastalıklarını, kötü olan ahır ve sağım hijyeni ile soğutma konusunu gündeme getiriyorlar. Ancak pratikte 400 milyon litre hastalıklardan muaf çiftliklerden sağlanan sütün yanı sıra, geriye kalan 15 milyar litre sütü toplayıp ürüne işliyorlar.

Yukarıda da belirttiğim üzere Türkiye’de “hastalıklardan arı” çiftlik sayısı oldukça az ve buralarda üretilen süt, toplam üretimin ancak 50’de birini oluşturuyor.

Türkiye’de şu anda bazı kooperatifler ve fabrikaların çiğ süte verdikleri primler arasında bakteri ve somatik hücre primi de bulunuyor. Bakteri ve somatik hücre sayısı düşük olan sütler daha yüksek fiyattan alıcı buluyor. Çünkü somatik hücre sayısının yüksekliği hayvan hastalıklarının, bakteri sayısının yüksekliği de kötü hijyenin göstergesi.

Normalde prim alınacak çiğ sütün bu kriterleri saptayan cihaza yüklenip okunması gerekiyorken, pratikte bu böyle olmuyor. Herkes değil ama bazıları, dayanıklı (UHT) süt içerisine bir miktar çiğ süt ilave edip bunu alete verip okutuyorlar. Ya da bazıları hastalıklardan arı işletmelerden gelen örneğin 2000 litre süt içerisine 1000 litre arı olmayan süt katıp, 3000 litre olarak satıyorlar. Pek tabii ki bakteri sayısı düşük çıkıyor ve bundan kalite primi alıyorlar.

Söz konusu sütleri satın alan işletmeler de düşük bakterili süt aldıklarını düşünüyorlar. Bu durumda primi verenler kazınlıyorlar. Çünkü süt kaliteli diye işleyip aslında kalitesiz ürünler elde ediyorlar. Dolayısıyla tüketici de aldatılıyor. Tüketici kaliteli sanıp yüksek fiyata satın aldığı ürünlerin aslında kalitesiz olduğunu bilmiyor.





Bir de “arı” belgesi alan çiftliklerin sıkça denetlenmeleri gerekiyor.

Aslında her şeyin ahlaki bir boyutu var. Türkiye gibi büyük bir ülkede gıda işletmelerinin denetlenmesinin oldukça güç olduğunu biliyoruz. Köylüler-çiftçiler, gübre-ilaç-tohum satan şirketler, araçlar, tüccarlar, yardımcı maddeleri satanlar, işleyiciler toplumun güvenini sarsmamalıdır. Bugün gıdada yaşananlar Türkiye’de durumun böyle olmadığını gösteriyor. Dürüst çalışanları bir tarafta bırakırsak, gıdalarda her türlü hile ve tağşişten geçilmiyor.

KAYNAKÇA: [APELASYON](#)

