

TÜRKİYE'DE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE GIDA GÜVENİRLİĞİ**Betül BAHADIR¹****Sezen OCAK²****Özet**

Son yıllarda dünyada özellikle gıda güvencesini sağlamış ülkelerde tüketicilerin gelir düzeyinin yükselmesi sonucu gıda güvenliği konusu ön plana çıkmış ve büyük bir önem kazanmıştır.

Türkiye'de, dünyada gıda güvenlik sistemlerinde ortaya çıkan gelişmelere paralel olarak, değişimler yaşanmaktadır.

Türkiye'de tüketilen sütün büyük bir bölümü her türlü denetimden uzak, her türlü mikrobun bulaşmasına açık bir şekilde hayvandan sağılıp, uygun olmayan koşullar içerisinde satılmaktadır. Bu nedenle bu sektörde gıda güvenliğinin sağlanması büyük önem arz etmektedir.

Bu çalışma kapsamında, Türkiye'de süt ve süt ürünleri sektörünün genel yapısı incelenip, sektörde gıda güvenliği ve kontrolünün sağlanmasına yönelik son gelişmeler, yasal düzenlemeler, sorunlar ve politika önerileri üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gıda güvenliği, Süt ve süt ürünleri, Politikalar

FOOD SAFETY OF MILK AND DAIRY PRODUCTS IN TURKEY**Abstract**

Food safety has become more important in the countries which provide the food security as a result of increasing the level of consumers' income in the last decades. In Turkey, There are changes in parallel with developments in the food safety systems in the world.

A big part of the milk consumption is sold under the uncontrolled, sweatshop conditions in Turkey.

In this study, it was investigated the present situation of the milk and dairy sector, the latest improvements related to provide the food safety in the sector, legislations and problems and policy suggestions.

Key Words: Food safety, Milk and dairy products, Policies

¹ Araş.Gör., Ç.Ü.Z.F. Tarım Ekonomisi Bölümü, bbahadir@cu.edu.tr

² Araş.Gör., Ç.Ü.Z.F. Zootekni Bölümü, socak@cu.edu.tr

1. Giriş

Süt ve süt ürünleri, günlük hayatta ihtiyaç duyulan en önemli besin maddeleri arasında yer almaktadır. Diğer besin maddelerinden farklı olarak canlıların büyümeleri, gelişmeleri ve sağlıklı bir şekilde yaşamlarını devam ettirebilmeleri için gerekli birçok besin maddesini içermektedir. Bu nedenlerden dolayı, insan hayatının her evresinde süt ve süt ürünleri tüketimi önemli yer tutmaktadır. Ancak süt ve süt ürünlerinin uygun koşullarda üretilip muhafaza edilmediği durumlarda ise ciddi boyutlarda gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenmelere de neden olabilmektedir.

Türkiye’de bir taraftan AB müzakere süreci diğer taraftan Türkiye’nin de taraf olduğu DTÖ kapsamında gıda güvenliği konusunda yükümlülüklerin artmasına bağlı olarak yasal düzenlemelere gidilmektedir. Süt ve süt ürünleri sektörü ise gıda güvenliğinin sağlanmasında en sıkıntılı sektörler arasında yer almaktadır.

2. Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Sektörünün Genel Yapısı

2.1. Üretim

Süt hayvancılığı için uygulanan politikalardaki yetersizliklere ve süt hayvancılığının rasyonel olmayan bir faaliyet olarak sürdürülmesine rağmen, Türkiye’de son otuz yılda süt üretiminde önemli bir artış olmuştur. Süt üretimindeki artış bu otuz yılın ilk yarısında hayvan sayısındaki artıştan, ikinci yarısında ise verimlilikteki artıştan kaynaklanmıştır. Süt üretimi 1967 yılında 4.4 milyon ton iken, 1998 yılında %145.4 oranında artarak, 10.8 milyon tona yükselmiştir. 2006 yılı itibariyle süt üretimi 12 milyon ton civarındadır. Aynı şekilde sağılan süt ineği başına verimlilik miktarı, 1967’de 662.5 kg/yıl iken, %146.5 oranında bir artış göstererek, 1998 yılında, 1534.7 kg/yıl olmuştur. Fakat nüfusun dasürekli olarak artması sonucunda, süt arzındaki bu artış talepteki artışı karşılayamamış ve bazı süt ürünlerinde ithalat yoluna gidilmiştir (Tan, 2001).

Çizelge 1’de Türkiye’de süt ve süt ürünlerine ait sektörün genel yapısını ortaya koyan rakamlar verilmiştir. Türkiye’de süt daha çok süt ürünleri olarak işlenip tüketilmekte olup üretilen sütün %13’ü içme sütü olarak kullanılmaktadır. Süt ve süt ürünleri ihracatı da ithalatı gibi düşük düzeydedir. Ancak, Türkiye süt tozunda net ithalatçı durumundadır.

Çizelge 1. Türkiye'de Süt ve Süt Ürünleri Sektörü (2006 Yılı)

	Üretim (Ton)	Tüketim (Ton)	İthalat (Ton)	İhracat (Ton)
Süt	11.903.957	11.931.839	52	1.706
Süt Ürünleri	10.394.508	10.457.382	216.474	156.565
Yoğurt/Ayran	2.253.464	2.256.986	285	245
Peynir	6.740.434	6.642.296	45.436	145.248
Tereyağı	1.318.493	1.370.528	58.635	5.600
Süt Tozu	82.118	187.571	112.118	5.472
Dondurma	77.148	73.056	485	3.715

Kaynak: TEAE, 2007.

Öte yandan bu sektörle ilgili olarak tüketiciler yeterince bilinçlenmemiştir. Tüketicilerin yarıya yakınının sanayide işlem görmemiş hiçbir kurala uymayan, sağlık yönünden son derece sakıncalı, süt ve süt ürünlerini tercih ettiği görülmektedir. Sokak sütçülüğü ve ilkel mandıracılıkla bu sektörün gelişemeyeceği açıktır.

Ülkemizde çok modern şartlarda çalışan işletmeler bulunmakla birlikte ilkel şartlarda çalışan işletmeler, aile işletmelerine ve mevsimlik çalışan mandıralara sıklıkla rastlanmaktadır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yapılan Gıda sanayi Envanter çalışmasına göre 24000 adet civarında gıda maddesi üreten tesis mevcuttur. Süt ve süt ürünleri sanayi, işletme sayısı yönünden gıda sanayinin yaklaşık % 16'sını oluşturmaktadır. Süt ürünleri üreten işletmelerin ise sadece 1.300 tanesi 1.000 ton/yıl kapasiteye sahip olduğu ve bunlardan da yalnız 13 tanesinin AB ülkelerine ihracat yapmak üzere onay aldığı bilinmektedir (Anonim, 2000).

2.2. İşleme

Türkiye'de sütçülük faaliyetinde bulunan işletmelerin genelde küçük ve dağınık birimlerden oluşması, üreticilerin örgütlenmemesi, çeşitli hizmetlere ulaşmasını ve sütün pazarlanmasını zorlaştırmaktadır. Ayrıca dağınık ve küçük üretim birimlerinde üretilen sütün toplanması ve dağıtılmasında karşılaşılan zorluklar sütün üretildiği birimlerde tüketilen miktarını önemli ölçüde artırmaktadır. Türkiye'de üretilen çiğ sütün %25'i, üretim birimlerinde tüketilmekte, %10'u hayvanlara içirilmekte, %5'i ire vermekte, %60'ı ise pazarlanmaktadır. Gelişmiş ülkelerde üretim birimlerinde tüketim, hayvanlara içirilen ve fire miktarı %2-3 iken, pazarlanan süt miktarı %97-98 oranındadır (Gönç ve ark., 1993).

Türkiye sütçülük sektöründe bir taraftan AB standartlarına uygun nitelikte üretim yapan ve en gelişmiş teknolojileri kullanan süt işleme tesisleri, diğer taraftan hijyenik koşullara uymayan ve kayıt dışı çalışan ilkel

imalathaneler birlikte üretim faaliyetinde bulunmaktadır. Süt ürünleri üreten ünitelere bakıldığında, mandıra, kooperatif işletmeleri ve fabrikalarda uygulanan üretim, sanitasyon yöntemleri ve teknolojik düzeyleri, hem birbirleri hem de gruplar içinde değişiklik göstermektedir.

Üretilen sütün %40'ı herhangi bir işleme tabi tutulmadan çiğ süt olarak tüketiciye ulaşırken, %50'si mandıralarda, %10'u ise modern işletmelerde işlenmektedir. Gelişmiş ülkelerde ise üretilen sütün %0.5-0.6'sı işlem görmeden tüketiciye ulaşırken, %99.5'i modern işletmelerde işlenmektedir (Gönç ve ark., 1993). Fakat kalite ve hijyen bakımından uygun standartlarda üretim yapan işletmelerin sayısında 1980'li yıllardan itibaren %18.9, kapasite kullanımında ise %63.0 oranında bir artış meydana gelmiştir.

AB ülkelerinden Yunanistanda üretilen sütün % 75'i , İspanya'da % 78'i, Danimarka ve Hollanda'da % 96'sı, İrlanda'da % 98'i kooperatifler ve diğer organizasyonlar aracılığı ile toplanarak soğuk zincir içerisinde ve hijyenik şartlarda sanayi kuruluşlarına verilerek işlenmektedir (Fan, 2001).

2.3. Pazarlama

Süt, bakteri üremesine son derece elverişli bir ortam teşkil etmesinden dolayı hızla bozulabilir bir üründür. Dolayısıyla sütün toplanması, depolanması, işlenmesi ve pazarlanması aşamasında birçok güçlüklerle karşılaşmaktadır. Sütün pazarlama süreci sütün sağımı ile birlikte işletme avlusunda başlamaktadır. Süt hayvanı sayısının 1-2'yi geçmediği çok küçük işletmelerde süt üretimi yan bir üretim faaliyeti olarak değerlendirilmekte ve üretim tümüyle pazara dönük yapılmadığı için, pazar şartlarının etkisi de sınırlı olabilmektedir. Ancak daha fazla hayvanla yapılan üretimde bazı pazarlama fonksiyonlarının yerine getirilmesi çok daha önemli olmaktadır.

Türkiye'de süt sektöründe pazarlama açısından karşılaşılan en büyük sorun, sütün toplanmasıdır. Sütün uygun sıcaklıkta ve uygun kaplarla taşınmaması kalitesini düşürürken işleme maliyetlerini yükseltmektedir. AB yönetmeliklerine göre arzu edilen hijyenik kaliteye Türkiye'deki çiğ sütün ancak %2.0'sinin erişebildiği, bunun Macaristan'da %80.0, Çek Cumhuriyeti'de %95.0 ve Almanya'da %99.0 olduğu bildirilmektedir (Martin, 2000).

3. Gıda Güvenliği Kavramı

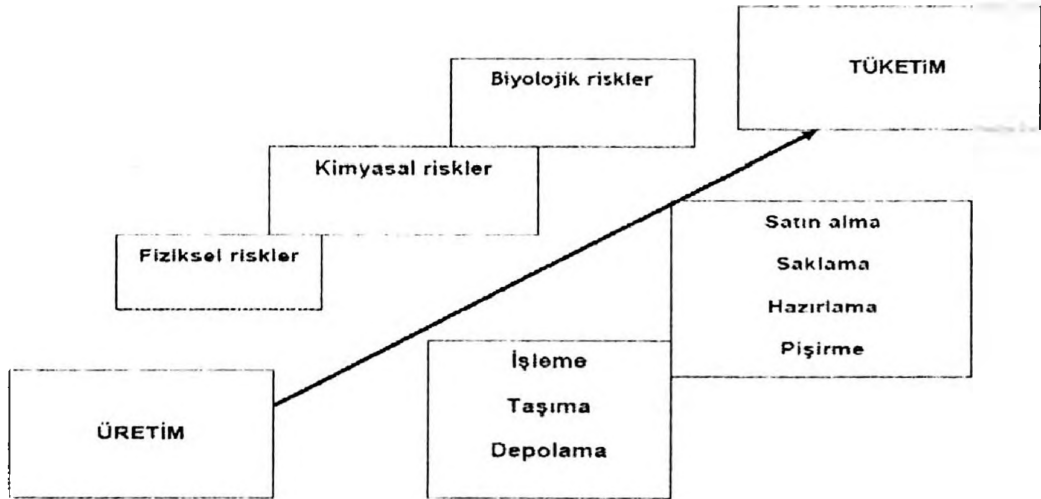
Gıda güvenliği, gıda zinciri boyunca olabilecek biyolojik, kimyasal veya fiziksel tehlikelerden ve kirlenmelerden gıdaların korunması ve gıdaların tüketici sağlığına zarar vermeyeceğinin teminat altına alınması olup gıda arz

zinciri içerisinde yer alan tüm birimlerin katkısıyla sağlanabilecek bir olgudur (WHO, 2006).

Gıdalardan kaynaklanan riskler gıdanın üretimden tüketim aşamasına kadar geçirdiği işleme, taşıma, depolama, satın alma, saklama, hazırlama, pişirme aşamalarında ayrı ayrı değerlendirilmekte ve fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler olarak gruplandırılmaktadır (Şekil 1) (Tayar, 2006).

Gıdalara karışan cam kırıkları, plastik, taş, toprak, tahta, metal parçaları, saç, tırnak, sigara külü, sinek, böcek, radyoaktivite gıdaya ilişkin fiziksel riskleri oluşturmaktadır.

Kimyasal riskler gıda kaynaklı hastalıkların önemli nedenlerindedir. Gıdalardaki kimyasal riskler mikotoksinler gibi doğal toksinleri; civa, kurşun, dioksin, kadmiyum gibi çevresel metalleri, patatesten bulunan glikoalkaloid gibi bitkilerdeki doğal kimyasalları, pestisid ve veterinerlik ilaçları kalıntılarını ve gıda katkı maddelerini içermektedir (WHO, 2002).



Şekil 1: Gıdalara İlişkin Riskler

Mikrobiyolojik kirlenme bakteri, virüs, parazitlerin neden olduğu kirlenmedir. Geçen birkaç on yılda gıdalardaki mikroorganizmaların neden olduğu hastalıkların görülme sıklığı artmıştır. Az gelişmiş ülkelerde su ve gıdaların neden olduğu ishalleri hastalıklar nedeniyle her yıl, çoğunu çocukların oluşturduğu, 1.8 milyon kişi ölmektedir (WHO, 2006).

Biyolojik etmenle hastalık oluşabilmesi için; gıdanın mikroorganizmanın gelişmesine elverişli olması; mikroorganizmanın

sayısının yeterli olması; ısı, zaman, nem, pH, oksijen basıncı gibi uygun çevre koşullarının sağlanması; gıda maddesine mikroorganizma ya da toksinleri yok edecek asepsi, filtrasyon, ısı, radyasyon gibi işlemlerin uygulanmamış olması ve gıdanın konakçı tarafından yenmesi gerekmektedir (Güler ve ark., 1994).

4. Süt ve Süt Ürünlerinin Taşıdığı Sağlık Riskleri

Yaşamın her evresinde, çok sayıda ve önemli fonksiyonları olan besin öğelerini yapısında bulundurması nedeniyle, tüketilmesi gereken sütün mikroorganizmalar açısından da önemli bir besin olduğu hiçbir zaman unutulmamalıdır.

Süt, insanda hastalığa neden olabilen zararlı mikroorganizmaların üremesi için elverişli bir besi yeridir. Brusella (yavru atar hastalığı), tüberküloz, tifo, paratifo, şap, şarbon, sarılık gibi hastalık etkenleri çiğ süttten insana geçebilen hastalıklardır. Sağımdan tüketiciye ulaşmaya kadar açıkta kalan süte, süt sağıcısından, kaplardan, hayvan memesinden (kan, irin, kıl, vb) ve çevreden (toz, toprak, haşarat ve gübre atıkları) de bulaşanlar geçebilmektedir.

Türkiye’de üretilen ve herhangi bir ısıl işlem (pastörizasyon ve UHT) geçirmemiş sütün büyük bir oranı insan sağlığını tehdit eden çeşitli hastalık etkenlerini içermektedir.

5. Türk Gıda Mevzuatı

Gıda mevzuatı temel olarak tüketiciyi korumak için çıkarılan ve genel anlamda gıda maddelerinin üretildiği, depolandığı ve satıldığı yerlerin niteliklerini belirleyen kanun, tüzük ve yönetmeliklerin bütününe verilen addır. Gıda mevzuatında AB ile entegrasyonun sağlanabilmesi için son yıllarda ülkemizde yoğun çalışmalar yapılmaktadır. İlk olarak Türk gıda mevzuatında 1926 yılından bu yana geçerli olan Umumi Hıfzısıhha Kanunu kaldırılmış, bunun yerine 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile daha geçerli kurallar getirilmeye çalışılmıştır. Ancak yasadaki bir kısım konularda Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Maliye Bakanlığı, Gümrükler, Tekel, TSE ve Belediyeler çeşitli denetimlerde faaliyet göstermiş ve karmaşaya neden olmuşlardır.

1995 yılında kurumsal yapının değiştirilmesi çerçevesinde yapılan bir atılım yapılmaya çalışılmış, ancak, mevcut kargaşa yine devam etmiştir. Öncelikle gıda izin ve denetim sistemi Sağlık ve Tarım ve Köyişleri Bakanlıkları arasında paylaşılmıştır. Gıda üretim yerlerinin üretim izni ile

denetimi Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'na, gıda üretim yerlerinin çalışma izni ile gıda satış yerlerinin denetimi ise Sağlık Bakanlığı'na ait olmuş, Sağlık Bakanlığı denetim yetkisini Belediyeler ile paylaşma yolunu açmıştır. Gıda sicili ve işyeri sicili tutulmaya başlanmış, Türk Gıda Kodeksi hazırlanması için uygun ortam hazırlanmıştır. 560 sayılı KHK çerçeve bir mevzuat olup, gıda zincirinin üretimden tüketime kadar tüm aşamalarında uygulanmak üzere hazırlanmıştır. Cezai hükümler ise 4128 sayılı Kanun ile düzenlenmiştir.

5 Haziran 2004 tarihinde 5179 sayılı “ Gıdaların üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun” Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiş ve sektöre AB müktesebatı çerçevesinde yeni bir yön çizilmeye çalışılmıştır.

5179 sayılı Kanun ve ilgili yönetmeliklerde yetkilerin hangi kurumda olduğu muğlak bırakılmıştır. Belediyeler Kanunu ile çelişiyor olması nedeniyle Danıştay, 5179 Sayılı Kanununun 4. maddesinin uygulamasını kısmen Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alıp belediyelere vermiştir. Bunun sonucu olarak gıda sicili tutma ve gıda üretim yerlerine çalışma izni verme yükümlülüğünü belediyeler ve il özel idareleri yürütmeye başlamıştır. Bu uygulama gıda güvenliği ve kontrol sisteminde yeni bir çözümsüzlüğe neden olmuştur. AB'nin 178/2002 sayılı Tüzüğünde yem ve gıda ile ilgili düzenlemeler birlikte aynı mevzuat içerisinde yer almıştır. Gelişmiş ülkelerde “gıda güvenliği” terimi yanında “yem güvenliği” terimi de yerleştirilmiş olup, gerekli denetim ve kontrol bu kapsamda yürütülmektedir. Türkiye’de ise Gıda ve Yem Kanunları ayrı ayrı yürürlükte bulunmaktadır.

Yasanın yürürlüğe girmesinden sonra ilk çıkan yönetmelik 27/08/2004 tarihli ve 25566 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan ve 15.02.2005 tarih ve 25728 sayılı Resmi Gazete’de bazı maddeleri değiştirilen “Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ile Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik”tir. Bu yönetmelik ekinde getirilen yeni düzenleme ile Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Kolları (56 adet) tasnif edilmiş, Ek 7/A ve 7/B’de gıda işletmelerinde üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilecek meslek mensupları belirtilmiştir.

Bunu 30 Mart 2005 tarih ve 25771 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik” takip etmiştir. Bu yönetmeliğe göre, gıda üretim ve satış

yerlerinde HACCP uygulaması zorunlu hale getirilmiştir. Et, süt ve su ürünleri, hazır yemek fabrikaları ile düşük asitli konserve gıdaları üreten işyerlerinin işletme büyüklüklerine göre ilk bir veya iki yıl içinde; diğer işletmelerin de yine işletme büyüklüklerine göre iki veya üç yıl içinde hijyen kodlarını oluşturarak HACCP uygulamasına geçmeleri gerekmektedir (DPT, 2006)

Türkiye’de gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumlaştırılması çalışmaları “Katılım Ortaklığı Belgesi” ile buna göre hazırlanan “Ulusal Program” dahilinde devam etmektedir.

6. Türkiye’de Süt ve Süt Ürünleri Sektöründe Gıda Güvenliği

Gıda güvenliğine ilişkin olarak temelde rekabet ve rekabetin sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla “Kalite kontrol ve yönetim sistemleri” oluşturulmuştur. Bu sistemlerin başlıcaları Uluslararası Standardizasyon Örgütü tarafından oluşturulan “ISO 9000 Kalite Standartları” ve 1960 yılında kurulan ve doğrudan Başbakanlık’a bağlı olan Türk Standartları Enstitüsü’nün (TSE) oluşturduğu “Türk Standardı”dır. TSE tarafından gıda güvenliğine ilişkin olarak oluşturulan TS 13001 Standardı, uluslararası kabul görmüş “Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi (HACCP)” prensiplerine dayalıdır.

Türk Standartları Enstitüsü tarafından bugüne kadar çiğ süt ve süt ürünlerini ilgilendiren 112 adet standart çıkartılmıştır. Bu standartlarda 5 adedi zorunlu uygulamada olup, diğerleri ihtiyari olarak uygulanmaktadır. 24.06.1995 tarih ve 560 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun hükmünde kararname ile birçok kodeks ve yönetmelikler yayımlanmıştır. 560 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik hükümlerine göre; çiğ süt ve ısıtılmış sütler için ait kodeks çalışması tamamlanmış olup süt ürünleri ile ilgili kodeks çalışmaları tamamlanmak üzere görüşe açılmıştır.

Türk Standartları Enstitüsü tarafından TS 6800 Dayanıklı Ayran, TS 3810 Ayran, TS 591 Beyaz Peynir, TS 4265 Dondurma-Süt Esaslı konulu standartlar ile süt ve ürünlerinin analizleri ile ilgili bazı standartlar revize edilmek üzere 1999-2000 döneminde Standart Hazırlama İş Programına alınmışlardır. Ayrıca; standardının hazırlanması amacıyla Maraş dondurması, kaymak, laktoz, taze peynir suyu, urfa peyniri, otlu peyniri, lor, light süt, light meyvalı yoğurt, diyet dondurma ile süt ve ürünlerinin analizleri ile ilgili bazı konularda 1999-2000 dönemi Standart Hazırlama İş Programının gündemine alınmışlardır.

Türkiye’de 2004 yılında TS EN ISO 9001:2000 kalite yönetim sistemi belgeli toplam 338 gıda firması bulunmaktadır. TSE’den kalite yönetim sistemi belgesi almış gıda firmalarından yüzde 16,9’unu süt ve ürünleri oluşturmaktadır.

Türkiye’de de HACCP belgeli gıda firma sayısı giderek artmakta olup, 2003 yılında 12 olan firma sayısı 2004 yılında 71’e yükselmiştir. Bu firmaların %9,9’u süt ve ürünleri sektöründe bulunmaktadır (DPT, 2006).

6.1. Türkiye’de Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliğini Sağlamada Karşılaşılan Sorunlar

✓ Ülkemizde mandıra, kooperatif işletmeleri ve fabrikalarda uygulanan üretim ve sanitasyon yöntemleri ile teknolojik düzey hem birbirinden hem de kendi içlerinde değişiklik göstermektedir. Zira, bu işlemler ürün maliyeti üzerinde etkili olmaktadır. Ülkemizde standart bir üretim yöntemine, üretim öncesi ve sonrası sanitasyon alışkanlığına, standart ürün için otokontrol sistemine ve kullanılan ekipmanların sanitasyon standartlarına uygunluğuna dikkat eden işletme sayısında artış gözlenmektedir. Bu işletmelerden AB ülkeleri gibi hijyenik normlara uygun, kaliteli üretim yapılmaktadır. Ancak, küçük işletmelerin çoğunda, üretimde uygulanan teknolojiden kaynaklanan çeşitli kalite sorunları bulunmakta ve ekonomik kayıplar meydana gelmektedir.

✓ Süt sektörünün en büyük sorunu ham maddedir. Türkiye’de günümüze kadar uygulanan hayvancılık politikaları nedeniyle modern ahırlar kurulamamış ve kurulan ahırlar da ekonomik koşullardan dolayı kapanmak zorunda kalmıştır. Bunun sonucunda da ülkemizdeki hayvancılık işletmelerinin çoğunluğu köylerde küçük aile işletmeciliği düzeyinde kalmıştır.

✓ Üretim ve ahır hijyeninde gelişme sağlanamadığı için süt daha sağım anında kirlenmektedir. Bu durum, sütün üreticiden alınıp işletmeye ulaştırılmasını zorlaştırmaktadır. Ayrıca, sütün üretiminden işletmeye ulaştırılmasına kadar olan süre içinde soğuk zincirin kurulamaması da kaliteyi olumsuz yönde etkilemekte ve fabrikalara gelen çiğ süt kısa sürede bozularak ürüne işlenemez duruma gelmektedir. Bu durum önemli ekonomik kayıplara neden olmaktadır.

Sokak sütçüleri veya süt toplayıcılar bu tür sütlerin kesilmesini önlemek için süte oksijenli su katmakta ve sağlık sorunu yaratmaktadırlar.

✓ Yerli peynir çeşitlerimizden en önemlisi ve en çok tüketilen peynir çeşidi olan beyaz peynirin büyük bir kısmı mandıralarda ilkel şartlarda

üretilmektedir. Çiğ süttten üretilen bu peynirler zararlı mikroorganizmaları içerdiğinden halk sağlığı yönünden potansiyel bir tehlike arz ederler. Bu nedenle bu peynirleri en az 90 günlük olgunlaşma dönemini tamamlamadan kesinlikle tüketime verilmemelidir. Kaliteli ve standart peynir üretiminde, kaliteli çiğ süt kullanılması, üretimde hijyenik koşullara dikkat edilmesi, süteetkin ısı işleminin uygulanması ve etkin bir paketleme sisteminin uygulanması gerekir. Ancak peynir üreten işletmelerde kullanılan çiğ süttün mikrobiyolojik kalitesindeki farklılık, üretim ekipmanlarının standart olmayışı, belirtilen üretim aşamalarının bir veya birden fazlasının uygulanmaması üretilen beyaz peynirlerin kalitelerinde çeşitliliğe neden olmaktadır.

✓ Kaşar peyniri ülkemizde beyaz peynirden sonra en çok tüketilen bir peynir çeşididir. İlkel yöntemlerle çalışan küçük işletmelerde kaşar peyniri çiğ süttten yapılmakta ve teleme sıcak suda haşlanarak el ile yoğrulmaktadır.

7. Sonuç

Türkiye’de de, dünyada gıda güvenlik sistemlerinde ortaya çıkan gelişmelere paralel biçimde, değişimler yaşanmaktadır. Bir taraftan AB ile Gümrük Birliği Kararı diğer taraftan Türkiye’nin de taraf olduğu DTÖ kapsamında imzalanan Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) kapsamında gıda güvenliği konusunda yükümlülüklerin artmasına bağlı olarak yasal düzenlemelere gidilmiştir.

Türkiye’de süt ve süt ürünleri sanayi ham madde temininden pazarlamaya kadar pek çok sorunlarına çözüm bekleyen bir yapıya sahiptir. Bir tarafta AB standardında ve Codex Alimentarius uygun nitelikte üretim yapmaya çalışan ve en gelişmiş teknolojileri kullanan entegre tesisler üretim yaparken, diğer taraftan hijyenik hiçbir koşula uymadan, en ilkel yöntemlerle üretim yapmaya çalışan kayıt dışı mandıralar, tam bir çelişki görüntüsü vermektedir. Modern tesislere yönelik olarak kamu kontrol ve denetim çabasını sürdürürken, diğer taraftan sokak sütçülüğü ile başlayan ve denetim normlarına kısa sürede uydurulması olanaklı görülmeyen tesisler, haksız rekabet koşullarında üretim yapmaya devam etmektedir.

Ülkemizde süt ve süt ürünleri standartlarımızın bulunması ve denetlenmesine dair yasa ve yönetmelikler bulunmasına rağmen üretilen süttün çok büyük bölümü açıkta satılan sokak sütü ve hijyen şartlarına uygun olmayan koşullarda işlenerek tüketiciye ulaşması düşünüldüğünde konunun sağlık açısından ne denli önemli olduğu ve hatta önemli bir halk sağlığı sorunu olduğu anlaşılacaktır. Ayrıca ülkemizde süt hayvancılığı ile uğraşan

birimlerin küçük kapasiteli ve dağınık olması, mevsimler ve hölgelerden kaynaklanan üretim dengesizliği, sütün üretiminden işletmeye ulaştırılmasına kadar olan süre içinde hijyenik koşulların sağlanamaması ve soğuk zincir organizasyonunun kurulamaması da kaliteyi olumsuz etkilemektedir. Dolayısıyla ısıtma işlemi (pastörizasyon ve UHT) geçirmek üzere işletmelere gelen sütün büyük kısmı fabrikaya ulaştığı anda ısıtma işlemi için uygun özellikleri taşımadığı tespit edilmektedir. Bu da önemli ekonomik kayıplara neden olmaktadır.

Sektörün ve buna bağlı olarak sütün hayvancılığının çekici özelliğini sürdürebilmesi, modern bir yapıya oturtulması ve denetim sistemine uyumunun sağlanması için, yürürlüğe giren yasalarla uygulamalar arasındaki uyumsuzlukların giderilmesi gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Anonim. (2000). Sütün Mamülleri sanayii VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı. Özel İhtisas Komisyonu Raporu. DPT, Ankara.
- Gönç, S., Oysun, G. ve Ergüllü, E., (1993). Sütün Üretiminde Sorunlar ve Destekleme Politikaları, Türkiye 5. Sütünlülük Kongresi (20-21 Mayıs) s.33. Ankara
- Güler Ç., Çobanoğlu Z. (1994) Besin Kirliliği Sağlık Bakanlığı Çevre Sağlığı Temel Kaynak Dizisi. Ankara, sayfa 12-17.
- Martin, F. (2000) Türkiye'de Çiğ Sütün ile İlgili Problemler ve Çözüm Önerileri. Türkiye'de Hayvancılık Sektörü, Türkiye 1. Besi ve Sütün Hayvancılığı Sempozyumu, 2-3 Aralık, Menemen- İzmir, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, Yayın No:46, s 106-108. Ankara.
- Tan, S. (2001). Türkiye Sütünlülük Sektörü ve Bölgeler Arası Yapısal Değişime Sebep Olan Faktörler Ankara.
- Tayar M. (2006). Gıda Güvenliği <http://homepage.uludag.edu.tr/~mtayar/VEETHAI-K%20SAG.GG.htm>.
- TEAE. (2007). Sütün ve Sütün Ürünleri Durum ve Tahmin:2007/2008. Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü. Yayın No:153. Ankara.
- WHO. (2002). Global Strategy For Food Safety. Food Safety Department World Health Organization. Geneva, 2002, sayfa:7-9.
- WHO. (2006). Globalization, Trade and Health, Glossary of Terms <http://www.who.int/trade/glossary/story027/en/index.html>.
- DPT, (2006) Gıda Güvenliği Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Devlet Planlama Teşkilatı Müsteşarlığı 9. Kalkınma Planı (2007-2013). Ankara.