

Prof. Dr. Rüveyde AKBAY
onuruna

“BEYAZ ET
ve BİLİMSEL GERÇEKLER”
PANEL

07 Mayıs 2014 Çarşamba
Ankara Hiltonsa Hotel



Prof. Dr. Riiveyde Akbay onuruna...

**“BEYAZ ET VE BİLİMSEL
GERÇEKLER”
PANEL**

07 Mayıs 2014
Ankara HiltonSa Hotel



Yayın No: 14
Panel ve Seminerler: 2

ÖNSÖZ



BEYAZ ET SANAYİCİLERİ VE
DAMIZLIKÇILARI BİRLİĞİ DERNEĞİ
Çetin Emeç Bulvarı 1314. Cadde 1309. Sokak 5/A 06460 Öveçler ANKARA
Tel: 0312 472 77 88 Faks: 0312 472 77 89
www.besd-bir.org
besd-bir@besd-bir.org

Kanatlı sektöründe, hammadde üreticisi çiftçi, sektörle ilgili esnaf, yem, ilaç-aşı, yan sanayi, nakliye ve pazarlama dalları dahil, yaklaşık 600 bin kişinin istihdam edildiği tahmin ediliyor. Sektörden geçimini sağlayan insan sayısı (bu kişilerin 4 kişilik bir aileye sahip oldukları varsayıldığında) yaklaşık 2,4 milyondur. 76 milyon nüfusa sahip ülkemizde 2,4 milyon kişinin bir sektörden geçimini sağlaması çok önemli bir göstergedir.

Son 10 yılda kanatlı sektörü hem üretim modelleri olsun hem de tüketim oranları ile çok ciddi bir mesafe kat etmiştir. Günümüzde entegre firmalar güçlü bir yapıya sahip olup, dünyadaki teknolojik gelişmeleri çok yakından izleyerek süratle uygulamaya koyabilmektedirler. Bunun sonucu olarak Türkiye'deki kanatlı eti üretimi; yetiştirme koşulları, kesimhane, kesim, hijyen vb. kriterler açısından Avrupa standartlarının üzerine çıkmıştır.

Türkiye ekonomisine büyük katkı sağlayan sektörümüz, hem üretim hem de ihracat gücüyle büyümeye devam etmektedir.

Son dönemde tavuk eti ve yumurta ile ilgili bilimle bağdaşmayan gerçeğe aykırı iddialar, gelişme yolundaki ülkemizin ekonomisine ve halkımızın kaliteli ve sağlıklı beslenmesine ciddi anlamda zarar vermektedir.

“Beyaz Et ve Bilimsel Gerçekler” panelini düzenleyerek bilimsel gerçekleri ortaya koymak, tavuk etinin gıda güvenliği boyutu ile ilgili en doğru bilgileri paylaşmak ve tavukçuluk ile ilgili yaşanan bu bilgi kirliliğinin önüne geçebilmektir.

Panelin oturma başkanlığını başarıyla yapan Prof. Dr. Sayın Nevzat Artık'a, saygıdeğer panelistlere katkılarından dolayı şükranlarımızı sunarız. Ayrıca Sayın Müsteşarımız Vedat Mirmahmutoğulları'na toplantımıza katılarak verdiği destek için sonsuz teşekkür ederiz.

Bu panelin önderliğini yaptıkları ve değerli katkılar sağladıkları için başta Prof. Dr. Mesut TÜRKOĐLU ve Prof. Dr. Gürsel DELLAL olmak üzere, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümü ve Ankara Zootečni Derneđi'ne de teşekkürü bir borç biliyoruz.

Önemli açıklamaların yapıldığı bu toplantıda sektöre 52 yıl emeği geçen Prof. Dr. Ruvéyde Akbay hocamızın onur konuğu olması da bizi ayrıca çok gururlandırmıştır.

Tüketicileri ve konu ile ilgilenenleri bilgilendirmek amacı ile hazırlanan bu kitabın yararlı olacağını umuyoruz.

Saygılarımızla

Dr. Sait KOCA
Yönetim Kurulu Başkanı

ANKARA 2014

İÇİNDEKİLER

Açılış Konuşmaları

<i>Prof. Dr. Gürsel Dellal</i>	02
Ankara Zootekni Derneği Başkanı ve Zootekni Federasyonu Başkan Yardımcısı	
<i>Prof. Dr. Mesut Türkoğlu</i>	03
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölüm Başkanı	
<i>Prof. Dr. Ahmet Çolak</i>	05
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı	
<i>Vedat Mirmahmutoğulları</i>	07
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşarı	
<i>Prof. Dr. Rüveyde Akbay Teşekkür Konuşması</i>	09
<i>Prof. Dr. Rüveyde Akbay Özgeçmişi</i>	11

Beyaz Et ve Bilimsel Gerçekler Paneli

<i>Prof. Dr. Funda Elmacioğlu</i>	16
Marmara Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Diyetisyen Gözüyle Tavuk Tüketimi ve Toplum Sağlığı	
<i>Prof. Dr. Mehmet Akan</i>	31
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı Broiler Sürüleri de Sağlık Yönetimi	
<i>Prof. Dr. Necmettin Ceylan</i>	38
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yemler ve Hayvan Besleme Anabilim Dalı Piliç Eti ve Bilimsel Gerçekler	
<i>Selman Ayaz</i>	51
T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı Beyaz Et ve Bilimsel Gerçekler	
<i>Soru ve Cevaplar</i>	67

Kapanış Konuşması

<i>Dr. Sait Koca</i>	73
Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıklarını Birliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı	

AÇILIŞ KONUŞMALARI

Prof. Dr. Gürsel Dellal

Ankara Zootekni Derneği Başkanı ve Zootekni Federasyonu Başkan Yardımcısı

Prof. Dr. Mesut Türkoğlu

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Ahmet Çolak

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı

Vedat Mirmahmutoğulları

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşarı



Prof. Dr. Gürsel Dellal

*Ankara Zootekni Derneği Başkanı
ve Zootekni Federasyonu Başkan
Yardımcısı*

Sayın Müsteşarım, Ziraat Fakültesi Sayın Dekanı Ahmet Çolak, kanatlı hayvansal üretim sektörünün ve onun içerisinde çok önemli yer tutan beyaz et sektörünün değerli temsilcileri, değerli tüketiciler, değerli hocalarım ve değerli öğrenciler, hocamız Prof. Dr. Rüyeyde Akbay onuruna düzenlediğimiz bu toplantıya Ankara Zootekni Derneği ve Zootekni Federasyonu adına hoşgeldiniz demek istiyorum.

Bu panelin çok önemli olduğunu düşünüyorum, son dönemlerde hayvansal ürünlerin aleyhine gerçekleştirilen sistematik propagandaları ve dezenformasyonları hepimiz takip ediyoruz. Bu negatif çalışmaların içinde maalesef büyük bir kısmının da beyaz et üretimi ile ilişkili olduğunu görüyoruz. Beyaz etle ilgili, bilimle bağdaşmayan eleştiriler ve saptamalar vardır. Bu söylemlerin Türkiye ekonomisine ve tarımsal sektöre çok olumsuz etkileri bulunmaktadır. Ancak düşüncem, bu olumsuz etkilerin en büyük tesiri beyaz et yiyerek sağlıklı yaşamını sürdürmek isteyen tüketicilere olmaktadır. Dolayısıyla bugün yapılan “Beyaz Et ve Bilimsel Gerçekler” panelinin bu sorunların çözülmesine çok önemli düzeyde katkısının olacağına inanıyorum. 33 yıldır akademik gelişmemde bana çok büyük katkıları olan Sayın Prof. Dr. Rüyeyde Akbay hocamın bu panele vesile olmasından dolayı kendisine bir kez daha teşekkürlerimi sunmak isterim.



Prof. Dr. Mesut Türkoğlu

*Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Zootekni Bölüm Başkanı*

Saygıdeğer Prof. Dr. Rüyeyde Akbay hocam, Sayın Müsteşar, Sayın Rektörüm, Sayın Dekanım, BESD-BİR Derneği Başkanımız Sayın Dr. Sait Koca, kalitesiyle ülkemize hizmet eden tavukçuluk sektörümüzün değerli temsilcileri, değerli bilim insanları, değerli katılımcılar hepimiz panelimize hoşgeldiniz.

Bu panel bizim açımızdan birkaç yönü ile önemli, öncelikle Sayın Hocamız onuruna böyle bir panel yapmak bizi çok onurlandırmaktadır.

Son dönemlerde tavukçuluk sektörünün maruz kaldığı sansasyonel, asılsız, bizleri gerçekten çok üzen, yıllarca vermiş olduğumuz emeklere zarar veren yayınlar bulunmaktadır. Bu yayınlardaki yanlış aktarılan bilgileri bulduğumuz her ortamda da cevaplamaya çalışıyoruz, zaman zaman da “Siz neden bu konuda bir açıklama yapmıyorsunuz?” eleştirileri alıyoruz. Böyle bir ihtiyacı karşılamak üzere Sayın Hocamız Prof. Dr. Rüyeyde Akbay onuruna BESD-BİR ile beraber bu toplantıyı düzenledik. Bu panelde akademisyen arkadaşlarımızın sektörün maruz kaldığı bu haksız, asılsız, bilimselliğe uymayan iddiaları burada çürüteceklerine inanıyorum.

Ama bunların hepsinden daha önemlisi basın kurumlarının bu konulara ilgi göstermesi ve burada anlatılacak bilimsel gerçeklere yayınlarında yer vererek kamuoyuna aktarması olacaktır.

Şimdi sektör temsilcilerine önemli bir bilgi aktarmak istiyorum. YÖK, etik kurallar yönetmeliği çıkarıyor. Bu yönetmeliğe göre bilim adamları kendi alanında olmayan konularda açıklama yapmak ve yazılı beyanda bulunmak hususunda kontrol altına alınacaklar. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın hayvancılık sektörünün lokomotifleri olarak kabul edilen tavukçuluk sektörüne değerli katkıları olmaktadır. Bunun en son örneği yayınlanan kamu spotudur. Ancak bununla beraber, Bakanlığımızın bu asılsız iddialar üzerinde daha fazla ağırlığını koyması gerektiğini düşünüyorum.

Yıllarca hayvansal protein üretiminin, yetiştirdiğimiz genç neslin beyin gücüne, sağlığına, başarısına ve dolayısıyla mutluluğuna direkt etkisi olduğunu savunmuş bir kişiyim ve Sayın Hocam ile bilimsel birçok toplantıda bu görüşlerimizi paylaştık ve elimizden gelen katkıları yaptık. Hocam 52 sene ben ise 40 senedir bilime ve sektöre hizmet veriyoruz. Yumurtanın her zaman öğrencilerime kolesterol açısından ciddi bir problem olmadığını anlattım. Bu konu çözüm buldu ancak bu sefer tavuk eti konusunda çeşitli iddialar gündeme gelmeye başladı.

Rakamlara baktığımızda son 10 yılda kırmızı ette yıllık kişi başı tüketim 15 kilodan 12 kiloya düşmüştür. Türkiye, az yağış alan ve güneşli bir coğrafyada olduğu için kırmızı et ve süt üretiminde imkânları sınırlı bir ülkedir. Ancak hızlı ve kaliteli şekilde üretim yapmaya izin veren tavukçuluk sektörünün birinci sırada yer alması gerektiğini düşünmekteyim. Maalesef tüketicinin kafasını karıştıran ve yanlış yönlendiren bilgilendirmeler mevcuttur. Umarım bunlarda zamanla çözülecektir. Biraz süreç alacak ama mücadeleye devam edeceğiz. Hepinize hoş geldiniz diyorum ve saygılarımı sunuyorum.



Prof. Dr. Ahmet Çolak

*Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Dekani*

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın çok değerli Sayın Müsteşarı, Ankara Üniversitemizin çok değerli önceki Rektörü, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği'nin çok değerli Başkanı, Ziraat Mühendisleri Odamızın çok değerli Başkanı, Yem Sanayicileri Birliği Sayın Başkanı, Zootečni Derneği kıymetli Başkanı, Veteriner Fakültesi Dekanım ve Tarım Bakanlığımızın çok değerli Bürokratları, saygıdeğer konuklar ve değerli öğrencilerim, kıymetli meslektaşlarım ve değerli basın mensupları hoşgeldiniz.

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Cumhuriyetimizin ilk fakültesidir. Ziraat Fakültesi bünyesinde de kurulduğundan bu yana Zootečni bölümü bulunmaktadır. Görüyoruz ki Türkiye özellikle hayvansal ürünler üretim alanında oldukça şanslı bir başlangıç yapmıştır. Zootečni bölümünün hayvan yetiştirme, hayvan besleme ve hayvan ıslahı konularında son derece yetkin bir kadroya sahip olması ve birlikte çalıştığımız çok kıymetli veterinerlik fakültemizin mevcudiyeti Türkiye'nin hayvansal üretim potansiyeli bakımından oldukça güçlü yanlarıdır. Bu anlamda çok değerli ve önemli projelere imza atan Zootečni bölümümüz Türkiye'yi temsilen bu yılda yine uluslararası EuroTier fuarında yerini alacaktır. Kendilerini de buradan canı gönülden kutluyorum.

Türkiye'de ve dünyada hayvansal üretim denildiğinde akla gelen zootečni bölümünün güzel de bir geleneği bulunmakta sektöre ve alana emeğini vermiş değerli hocalarımızın onuruna gerçekten çok güzel bilimsel etkinlikler düzenliyorlar. Bu güzel geleneğin diğer fakültelere de örnek olmasını diliyorum.

Bir süredir değerli akademisyen hocalarımız sektördeki bilgi kirliliğini tüm güçleri ile aydınlatmaya ve karanlık bir takım görüşleri ortadan kaldırmaya çalışıyorlar. Öyle inanıyorum ki bugün panelde ülkemizin en başarılı ve en titiz sektörlerinin başında gelen beyaz et sektörümüzün büyük mücadele verdiği bilgi kirliliği alanına değinilecek ve değerli akademisyenlerimiz halkımızın merakla beklediği açıklamaları buradan kamuoyuna ulaştıracaktır. Bu etkinliğe emek veren herkese şükranlarımı sunuyorum.

Sayın Prof. Dr. Rüveyde Akbay Hocam ile ilgili de görüşlerimi paylaşmak istiyorum. Sayın Hocam ile aktif meslek hayatımızda farklı alanlarda olduğumuz için çok fazla bir araya gelemedik ancak mesleki olarak kendisini çok yakından tanıdığımı düşünüyorum ve kendimi çok şanslı hissediyorum. Akademik hayata atıldığından bu yana tavukçuluk, arıcılık, ipek böcekçiliği sektörleri alanında birçok çalışması mevcuttur. Yurt içinde ve uluslararası platformlarda ders ve konferanslar vermiştir. Kendisi kariyeri süresince birçok akademisyen yetiştirmiş ve çok sayıda eserler üretmiştir. Hala kendisi Dünya Tavukçuluk Derneği'nin başkanlığını yürütmektedir. Tavukçuluk Milli Komitesi yürütme kurulu üyeliğinde sorumluluklar almış yine İpek Böcekçiliği ve İpekçilik Milli Komitesinin yürütme kurulunda görev almıştır.

Bir akademisyen olarak hepimizin idolü olarak kalacak çok kıymetli Rüveyde hocamızın başarıları bununla da kalmıyor; bir dönemin Türkiye'sinin siyasi hayatında kendisini gururla izledik. O dönem ve hala devam etkinliklerle, Türk kadının sorunları ve statüsü konusuna eğilerek çeşitli sivil toplum kuruluşları ile çalışmalarını devam ettirmektedir. Eklemek istediğim bir konu da bir süre önce bazı bilim adamlarımızın yanılısıyla, tüketici tarafından gözetim altına alınan, dünyanın en masum gıdası yumurtanın tekrar itibarına kavuşmasında hocamızın verdiği mücadeleyi tüm meslektaşları ile birlikte biz de yakından izledik. Kendisine Türk toplumu olarak büyük bir teşekkür borçluyuz.

Burada beyaz etin çok değerli sektör temsilcileri ve paydaşları bulunmakta bugün hepsi en yetkin ağızdan sözlerini söyleyecekler. Ben başta panelistler olmak üzere katkı sağlayacak tüm meslektaşlarıma şükranlarımı sunuyorum.

En derin saygılarımla hepinizi selamlıyorum.



Vedat Mirmahmutoğulları

*T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık
Bakanlığı Müsteşarı*

Saygıdeğer bir önceki Rektörümüz, Saygıdeğer dekanlarımız, Saygıdeğer Akbay Hocamız, BESD-BİR Derneği'nin çok değerli yöneticileri, çok değerli bilim insanları, çok değerli mesai arkadaşlarım ve sektörel meslektaşlarım. Çok heyecan verici bir günde bir araya geldik ve Sayın Akbay hocam çok hayırlı bir konuya vesile oldu.

Bir taraftan sektörle ilgili yanlış algı bugün bilimsel olarak panellerde tartışılıyor bir taraftan da cumhuriyet tarihinin en önemli kanunlarından bir tanesi hayata geçmiş oluyor. Bunun heyecanı bizde hala devam ediyor siz değerli sektör paydaşlarında da devam ettiğini düşünüyorum. Bugün Türkiye 1926'da İsviçre'den aldığı kanunu uygulamaktadır. İsviçre hükümeti bu kanunu sadece 2 sene uygulayarak 1928 yılında iptal etmiştir. Biz bugüne kadar arazilerimizi miras yolu ile bölerek parsel bazında 5 dekara, işletme bazında da 59 dekara indirerek ölçek büyüklüğünün tamamen dışına gitmiş olduk. Bütün siyasi partilerin konsensüs kararı ile böyle bir yasanın çıkmış olmasının çok önemli olduğunu düşünüyorum.

Fakültemiz, BESD-BİR ve Zootekni bölümümüze bir kere daha emekleri için teşekkür ederim. Tavukçuluk sektörünün başarısı hepimiz için çok önemlidir. 10 yıl içerisinde tavuk eti üretiminin 620 bin tondan 1 milyon 800 bin tona çıkacağını hangimiz hayal edebildik. Ülkemizde nüfus 9 milyon daha az ve fert başına beyaz et tüketim miktarı 10 kiloydu. Bugün ise tavuk eti tüketimi kişi başı 21 kilograma yaklaşmıştır. Yine 10 yıl önce beyaz et ihracat geliri 20 milyon dolarken şimdi ise 656 milyon dolara ulaşmıştır. Bugün ihracat yapmıyor olsaydık ülke içinde fiyatla ilgili ciddi bir sorun yaşıyor olacaktık. Çünkü üretimi arttırdığınız kadar tüketimi arttıramıyorsunuz. Müthiş bir performans, sektör bu konuda destan yazmıştır.

Ülkemizde hayvancılık sektörünün genelinde de çok ciddi bir gelişme vardır. Süt üretimini son 10 yılda hayvan başına 1,7 tondan bugün 2,9 tonlara, karkası 184 kilogramdan 260 kilogramlara, sürü tohumlama uygulamasını 640 bin adetten 3,3 milyon adede, süt üretimini 8,4 milyon tondan 18,3 milyon tona çıkarmış bir Türkiye'den bahsetmekteyiz. 10 yıl önce Tarım Bakanlığı'nda 6.000-6.400 Ziraat Mühendisi meslektaşımız ve 2.500 Veteriner Hekim arkadaşımız görevinin başındaydı. Şimdi ise 13.500 Ziraat Mühendisi ve 6.500 Veteriner Hekimi çalışanlarımıza ilave olarak istihdam etmekteyiz.

Daha önce Tarım Bakanlığı'nda müsteşarlık yapmış bir dostum birçok doktora gittiğini ancak kolesterolünü düşüremediğini belirtmişti. Bu arkadaşım, doktorların yumurta yemesini yasakladığını ve ancak kendisinin günde 1 adet yumurta tüketmeye başladığı zaman kolesterol sorunun çözüldüğünü anlatmıştı. Beyaz et sektöründe de aynı süreç yaşanmaktadır. YÖK, etik kurallar yönetmeliği ile akademisyenlerin ihtisas konusunun dışında beyanat verememe kararını alarak konuya bir sınırlama getirirse bu bilgi kirliliğinin de önüne geçilmiş olacak diye düşünüyorum.

Burada Bakanlığımızın üzerine de düşen görevler vardır. Son dönemde bilinçli tavuk eti tüketimi ile ilgili bir kamu spotu hazırladık. Bu spotta tavuk etinin yararlarını savunuyoruz ancak unutmamak gerekir ki Bakanlık bir taraftır. Esas bilim yuvalarının, sivil toplum kuruluşlarının ve meslek kuruluşlarının ve fakültelerimizin çok ciddi sahnede olması gerekmektedir. Su ürünlerinden bir örnek vermek istiyorum. Konu ile ilgili çok sıkıntı yaşadık. Daha önce 11 metre derinliğinde avlanılıyordu bunu 24 metreye çıkaralım istedik. Avrupa'da 50 metreden fazla olmayan gırgırlar bizde 165 metreye kadar çıktı. Bu kadar derinliğe inen gırgırlar sığ alana çöktüğü zaman trol oluyor ve maalesef oradaki yavruları ve yumurta konan bölgenin hepsine zarar veriyordu. Bununla ilgili tedbir geliştirdik ve çok tepki aldık.

Bu süreçte dekanları ile bizzat görüşüyor olmama rağmen hiçbir fakültemiz beyanat vermedi. Bu konu bilimsel ise neden savunmuyoruz? Tavukçuluk sektörü ile ilgili olarak aynı şeyi söylüyorum. Bu kadar ziraat, veterinerlik ve gıda mühendisliği fakültelerimiz var. Dünyanın hiçbir yerinde olmayan şekilde 80 adet gıda mühendisliği fakültesine sahip bir ülkede yaşıyoruz. Tohumculuk sektörü ne zaman meselelerine tam anlamıyla sahip çıktı sektör de rahatladı, biz de Bakanlık olarak rahatladık.

Tarım Bakanlığı da görevi olarak sürekli konunun içerisinde bulunacaktır ancak sektör ve bilim insanlarının da meseleye sahip çıkması gerekmektedir. Türkiye'nin etle ilgili gıda güvenliğinde beyaz et ve küçükbaş hayvanlar hayati önem taşımakta, bu sektörler çok ciddi destek vermekteyiz. Bundan 10 yıl önce hayvancılık sektörünün toplam aldığı destek 83 milyon TL idi şimdi ise rakam 3,3 milyar TL'ye ulaşmıştır. Bakanlığın sağladığı toplam destek içerisinde hayvancılığın aldığı destek yüzde 4 idi şimdi ise 28,5'e çıkmıştır. 2014 bütçesinde ise oran yüzde 31'dir. Hasıla değeri 23 milyar dolardan 62 milyar dolara çıkmış, Türk tarımı her yıl Avrupa Birliği'nin 10 yıllık ortalamasının 12,5 katı büyümüş ve ihracat hacmini yüzde 400 artırmıştır. Bu gelişmeler ülkemizin çok ciddi bir ivme kazandığını göstermektedir.

"Vefa etmeyene vefa edilmez". Şu anda burada oluşunuzu Sayın Hocamıza olan vefanın gereği olarak algılıyorum. Akademisyenlerimizin fakülteden ayrılınca işleri bitmiyor, sektörden ayrılınca da aynı şey geçerli bu sefer bilge kişiler oluyorlar. Bizim hocalarımızda öyle olmuştu ama şimdi fevkalade bize yararları dokunuyor.

Sizler her biriniz çok donanımlı akademisyenlersiniz ve bizimde sizlere ihtiyacımız var. Yeter ki bu vefa ve sektörel birlik ve beraberlik olsun. Ben Sayın Hocama, BESD-BİR Derneği'ne, siz değerli katılımcılara hepimize en iyi dileklerimi sunuyorum, saygıyla selamlıyorum.

TEŞEKKÜR KONUŞMASI



Prof. Dr. Rüyeyde Akbay

Dostlarım, genelde bu tür toplantılarda söze başlarken katılımcıların sıfat ve mevkilerine uygun olarak protokole göre bir sıralama yapılır fakat izninizle ben bugün bu kuralı bozacağım. Çünkü benim adıma düzenlendiği ifade edilen bir toplantıda burada bulunup bu salonu onurlandığınıza göre hepimiz benim dostumsunuz. Hepinizi çok seviyorum.

İnsanların hayatında önemli günler vardır. Bugün gerçekten hayatımın en önemli günlerinden birini yaşıyorum ve bir o kadar da heyecanlıyım. Duygularımı ifade etmekte güçlüğ çekiyorum. Bana bu güzel olayı yaşatan tüm kişi ve kuruluşlara maddi ve manevi katkılarından dolayı teşekkürlerimi sunuyorum. Ziraat Fakültesi Dekanımız Prof. Dr. Sayın Ahmet Çolak, BESD-BİR Başkanımız Sayın Dr. Sait Koca ve tüm Dernek Yönetim Kurulu, Ziraat Fakültesi Zootečni Bölüm Başkanımız Prof. Dr. Sayın Mesut Türkoğlu, Zootečni Federasyonu Başkan Yardımcısı Sayın Gürsel Dellal, Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Başkanı Sayın Nevzat Artık. Tabii hiç şüphesiz etkinliği bu kadar güzel gerçekleştiren Papyon Organizasyon ve tüm ekibine de çok teşekkür ediyorum.

Teşekkür ederken yetişmemde önemli katkısı olan rahmetli Prof. Dr. Cemalettin Akpınar ve rahmetli Prof. Dr. Orhan Düzgüneş'i de anmadan edemeyeceğim. Ruhları şad olsun, burada bulunsalardı ne kadar iyi olurdu. 52 yıl geçmiş fakat bana 52 gün bile gelmiyor. Aslında 52 yıldan daha fazla bir süreçten bahsediyorum çünkü öğrenciliğimde de ben küçük evcil hayvanlarla uğraşırdım. Ankara Üniversitesi'nden Ege Üniversitesi'ne nakil olduğum zaman Ege Üniversitesi kız öğrenci kabul etmiyordu. Ben tam dört sınıfın tek kız öğrencisiydim. Bir gün tatbikatta bir sığırın cidagosunu ölçüyoruz sığır bana tekme attı. Rahmetli hocam bu olaydan sonra benim büyük hayvanlarla uğraşmamın zor olacağını söyledi ve bana küçük hayvan verdiler. 1960 yılından bu yana tavukçulukla uğraşıyorum sevgili dostlarım. Çok da memnun ve mutluyum yaptığım işten.

Ben hayatta yaşımı saklamadım, neden biliyor musunuz? İnsanlar eğer iyi yaşamamışlarsa o yılları saymıyor sadece iyi yaşadığını kabul ettiği yılları sayıyor. Ama ben her yıllımı

çok güzel yaşadım. Bana daima destek olan eşime de huzurlarınızda teşekkür etmek istiyorum. Beni desteklemeseydi mümkün değil bu kadar şey yapamazdım. Tabii çok şey söylenebilir ancak fazla zamanınızı almak istemiyorum.

Bugünün bir de bilimsel yönü var. Bu bilimsel olay o kadar önemli ki ülkemizde konularında ünlü hocalar bugün sizlere bildirileriyle “tavuk eti yiyelim mi? yemeyelim mi?” sorusunu cevaplandıracağız. Bu güncel konu son günlerde bizi çok rahatsız ediyor. Dolayısıyla daveti kabul edip bildiriler hazırlayan ve burada bulunan çok kıymetli hocalara ve oturumu yönetecek olan Sayın Artık’a huzurlarınızda teşekkür etmek istiyorum. Katılımınızla onur verdiniz. Sevgi ve saygılar sunuyorum.



Prof. Dr. RÜVEYDE AKBAY

Eğitim

1939 yılında Kayseri İncesu’da doğan Prof. Dr. Rüyeyde AKBAY, 1962 yılında Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesinden mezun olmuş ve doktora ve doçentlik aşamalarından sonra 1982 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesinde Zootečni Bölümünde Profesör olmuştur.

Eserleri

Kendi konusunda 120 civarında Türkçe ve İngilizce araştırma, derleme, ders kitabı, bilimsel tebliğ niteliğinde eserleri bulunmaktadır. İngilizce, Fransızca ve Almanca bilen Prof. Dr. Akbay, Hollanda Barneveld Meslek Yüksek Okulu’nda eğitim ve Spelderholt Institutefor Poultry Research’de Misafir Öğretim Üyeliği, Almanya Göttingen Üniversitesi ve Lohmann firmasında araştırmacı olarak görev yapmıştır, Amerika Birleşik Devletleri Georgia Üniversitesi, Colorado Devlet Üniversitesi, Cornell Üniversitesi ve çeşitli Araştırma Enstitüleri’nde araştırma ve incelemelerde bulunmuştur.

Sosyal Faaliyetleri

Prof. Dr. Akbay’ın tavukçuluk dışında birçok sosyal faaliyetleri de bulunmaktadır. Kadın ve Gençlik Platformu Derneği, TASPEK ve Türkiye Bilimsel Tavukçuluk Dernekleri’nin başkanlıklarını, diğer başka vakıf ve derneklerin başkan yardımcılığı ve yönetim kurulu üyeliği görevlerini yürütmektedir.

Ödülleri

2001 yılında kurulmuş olan Kadın ve Gençlik Platformu Derneğinin ana amacı ihtiyaç sahibi kadın ve gençlere sosyo-ekonomik yönden katkıda bulunmak ve ülkemizin tanıtımında etkin rol oynamaktır. Bu amaçla, Türkiye’de görev yapan bayan büyükelçi ve büyükelçi eşleriyle işbirliği yapılmaktadır. Düzenlenen yurtiçi gezileriyle ülkemizin tarihi ve doğal zenginlikleri yabancı konuklarımıza tanıtılmakta, uluslararası mutfak programları ile ülkeler arasında geniş bir dostluk atmosferi yaratılmakta ve kültür alışverişi sağlanmaktadır. Bu dernek, ülkemizi tanıtıcı faaliyetlerinden dolayı 2009 yılında TBMM den “Üstün Hizmet Ödülü” almıştır.5 Ocak 2005 tarihinde Gazi Rotary Kulübü tarafından “100. Yıl Meslek Hizmetleri Ödülü”ne layık görülmüştür. Geniş bir uluslararası deneyime sahiptir.

Dünyada

2004 yılında İstanbul’da dünyanın her yerinden 3.500 kişinin katıldığı (WPSA) 22. Dünya Kanatlı Hayvansal kongresinin Kongre Başkanlığı’nı başarılı bir şekilde yürütmüş bir Türk kadınıdır. Şu anda bu derneğin “Onursal Geçmiş Dönem Başkanı” olarak görevine devam etmektedir.

WPSA 1912 tarihinde kurulmuş uluslararası bir dernektir. Bugün için dünyanın 82 ülkesinde 10.000 civarında üyesi, Avrupa ülkelerini içine alan Avrupa Federasyonu ve Asya Pasifik ülkelerini içeren, Asya-Pasifik Federasyonu olmak üzere iki federasyonu bulunmaktadır. Ülkemiz, aynı zamanda Avrupa Federasyonunun da üyesidir. WPSA, tavukçulukla ilgilenen dünyadaki tüm kişi ve kuruluşları içine alan bilimsel ve sektörel güçlü bir iletişim ağıdır.

Sektöre katkıları

Prof. Dr. Rüyeyde Akbay'ın son yıllarda sektörde büyük yankı uyandıran önemli çalışmalarından birisi de, dünyaca ünlü kalp ve damar cerrahı Prof. Dr. Birgül Sönmez ile birlikte yaptığı çalışmadır. İstanbul'da derneğin düzenlediği, "Bilinen Yumurta'nın Bilinmeyen Yönleri" konulu toplantı ile başlayıp, etkisi giderek genişleyen, yumurta-kalp ve damar hastalıkları (kolesterol) ilişkisi konusunda tabuların yıkılmasıdır. Bu konu, Türkiye çapında yumurta tüketimini son derece olumlu etkilemiştir.

Ailesi

1992-2000 yılları arasında Ankara Üniversitesi Rektörü olan Prof. Dr. Günal Akbay ile evlidir. Kızları Ayşegül, Tıp Profesörü olup Ankara Üniversitesi'nde görev yapmaktadır.



BEYAZ ET ve BİLİMSEL GERÇEKLER PANELİ



Moderatör:

Prof. Dr. Nevzat Artık

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi ve Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Müdürü

Panelistler:

Prof. Dr. Funda Elmacioğlu

Marmara Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü

Prof. Dr. Mehmet Akan

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Anabilim Dalı

Prof. Dr. Necmettin Ceylan

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yemler ve Hayvanlar Besleme Anabilim Dalı

Selman Ayaz

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı

PANEL AÇILIŞ KONUŞMASI



Prof. Dr. Nevzat Artık

*Ankara Üniversitesi Gıda
Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi
ve Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği
Enstitüsü Müdürü*

Değerli Hocamız Rüveyde Akbay onuruna yapılan “Beyaz Et ve Bilimsel Gerçekler” başlıklı panele emeği geçen bütün kuruluşlara özellikle BESD-BİR Derneği’ne, Sayın Başkana, bölüm Başkanımıza ve Zootekni Başkanımıza ve tüm katılımcılara şükranlarımı sunarım.

Değerli katılımcılar, son günlerde bazı hocalarımız var, bu kişiler kamuoyuna bilimsel gerçeklere dayanmayan mesajlar vermektedir. Herkes mesleği ile ilgili konularda konuşmalılar, ben hiç cerrahi bir müdahale yapmadım. Gıda ile ilgili konular olursa giderim katılırim ve katkı sağlamaya çalışırım. İsim vermek şık olmadığı için belirtmiyorum ancak buna muhatap hocalarımızın televizyona çıkıp bu şekilde konuşmamaları gerekir. Bakın bu kişiler televizyona çıkıyorlar, uzman olmadıklarını ifade ediyorlar ve uzmanların programlara katılmadığından bahsediyorlar. Katılamazlar çünkü uzmanlarımızın işleri ve sorumlulukları var. Gıda mühendisleri, veteriner hekimler, ziraat mühendisleri olmaz ise bizler aç kalmaya mahkûmuz.

Biraz önce bir üretim tesisinin videosunu izledik. Başta Avrupa Birliği olmak üzere ileri teknolojik alt yapısıyla son derece gelişmiş bu tesisler ile gurur duyarken 4-5 isim televizyonlarda kamuoyunu yanıltan açıklamalarda bulunuyor. Bilgi kirliliğini üreten bu kişilerden bir tanesi ile toplantılarda beraber oluyoruz. Televizyonda yaptığı tüm iddiaları bu toplulukta ifade etmesini rica ediyoruz ancak aldığımız cevap biz ne söylüyorsak onun doğru olduğu yönünde oluyor. Buna şahit olan hocalarımız da vardır. Beyaz Et ve Bilimsel Gerçekler...

Panele başlamak için panelist hocalarımızı davet etmek istiyorum.



Diyetisyen Gözüyle
Tavuk Tüketimi ve Toplum Sağlığı

Prof. Dr. Funda Elmacıoğlu

*Marmara Üniversitesi
Beslenme ve Diyetetik Bölümü*

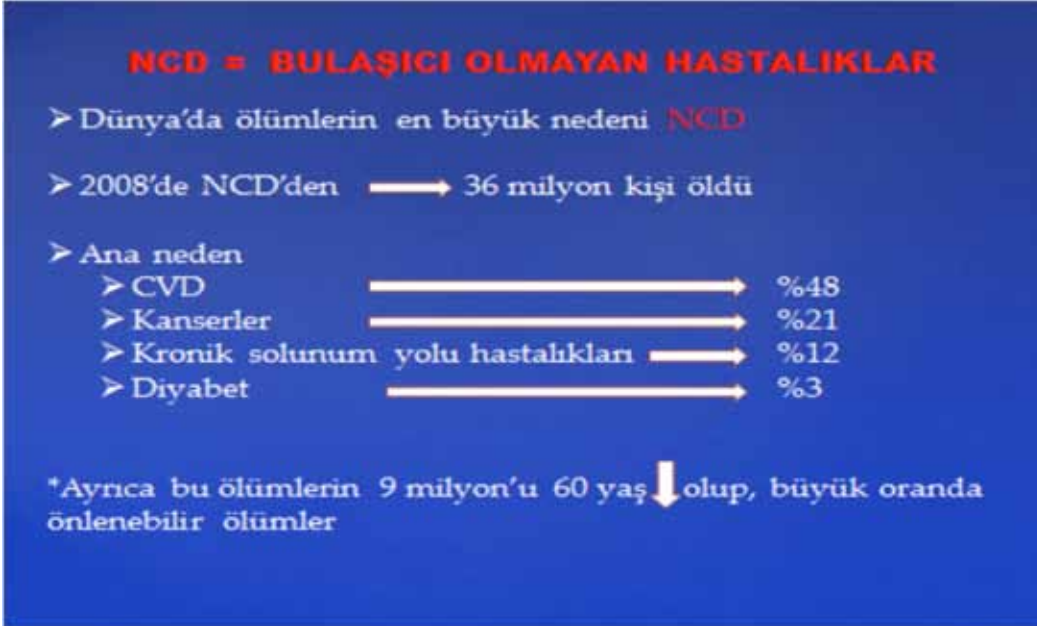


Prof. Dr. Funda Elmacıoğlu

Marmara Üniversitesi Beslenme
ve Diyetetik Bölümü

Bu paneli düzenleyen BESD-BİR Derneği'ne, bilim insanlarına, veteriner ve ziraatçı tüm dostlarıma teşekkür ederim.

Bugüne kadar yaptığım onlarca konuşma içinden bugün yapacağım konuşma benim için önemli ve heyecan vericidir. Yılların akademisyeni olarak Sayın Prof. Dr. Rüveyde Akbay'ın beslenmeye yapmış olduğu hizmetlerden ne kadar etkilendiğimi ve onur duyduğumu sizlerle paylaşmak istiyorum. Sevgili Hocam yaşanmamış yılları değil yaşanmış yılları hayatında yaş olarak ifade ettiğini belirtti. O kadar isabetli bir tespit yaptı ki biraz sonra ben de Dünya Sağlık Teşkilatı'nın yaptığı araştırmalar doğrultusunda insanoğlunun yaşanmamış yıllarının ne denli büyük olduğunu ifade edeceğim.



Sizler konunun sahiplerisiniz, sizler beyaz eti ürettiniz, o tavuklardan elde edilen yumurtaları insan beslenmesine sundunuz. Biz de sizin sunduklarınızın ardından devreye

girerek insanın yaşam kalitesini artırmak, kaliteli yaşamın özelliklerini tüm toplumla paylaşmak adına elimizden geleni gayretle yapmaya çalışıyoruz.

Beslenme bütün bir yaşamı etkileyen bir konu bundan dolayı biz her besinin çok değerli olduğunu biliyoruz. Günümüzde beslenme ile ilgili tartışmalar insanlar tarafından çok dikkatle izleniyor ve bazen haklı bazen haksız olmayacak yorumlarla bu konu uzuyor ve gidiyor.

Yaşam kalitesi dediğimizde insanlar nereden nereye geldi sizlerle paylaşmak istiyorum. Günümüzde beklenen yaşam süresi dünyada ve Türkiye'de uzamıştır. Beklenen yaşam süresi erkekler için 71,5 yıl, kadın cinsiyeti için 76,5 yıla çıkmıştır. Ancak bu iyi yaşam süresinin hangi kalite ile geçirildiği önemlidir. Biz hala gelişmekte olan ülkeler statüsündeyiz. Gelişmiş ülkeler için yaş ortalaması 80 yılları çoktan geçmiştir.

Daha önceki yıllarda en fazla gündeme gelen konular beslenme yetersizlikleriydi veya bulaşıcı hastalıklarla meydana gelen sağlık kayıplarıydı. Bugün ise dünyada ve Türkiye'de konunun adı, bulaşıcı olmayan hastalıklar olarak tanımlanmaktadır. Bu klinik tespit insan ve yaşam kalitesini gün be gün etkilemektedir. Dünyadaki ölümlerin en büyük nedeni bu hastalıklardır. Dünya Sağlık Teşkilatı 2011 raporunda bunu çok net açıklamıştır. Teşkilat, raporunda bulaşıcı olmayan hastalıklardan 2008 yılında dünyada 36 milyon kişi öldüğünü belirtmiştir.

Bu hastalıklar tedbir alındığında yaşam kalitesini etkilemeyecek kadar çözülebilecek ve önlenilecek sağlık sorunlarıdır. Bu hastalıklardan en fazla kardiyovasküler (kalp ve damar) hastalıklar ölüme sebebiyet vermektedir. Bunu kanserler izler daha sonra kronik solunum yolu (KOA) hastalıkları ve en sonda da diyabet bulunmaktadır.

Bu bölümde ufak bir eleştiriyi sağlık sektörüne yapmak istiyorum, günümüzde söylemi en iyi kullananlar, medya aracılığı ile hastalığı en iyi prezante eden gruplar olmaktadır. Tabloda diyabet yüzde 3 ölümlerle dünya genelinde alt sırada olmasına rağmen bugün konuşulan konuların en başında gelmektedir.

Tabloda görülen ölümlerin 9 milyonunun 60 yaştan önce meydana gelen ölüm vakaları olması üzücü bir durumdur.

NCD'den prematüre ölümler

- ↓ gelir gruplarında %22 E
- ↓ gelir gruplarında %35 K
- ↑ gelir gruplarında %8 E
- ↑ gelir gruplarında %10 K

Prematüre Ölümlerin Başlıca nedenleri

- Sağlıksız Beslenme
- Tütün Kullanımı
- Alkol Kullanımı
- İnaktivite

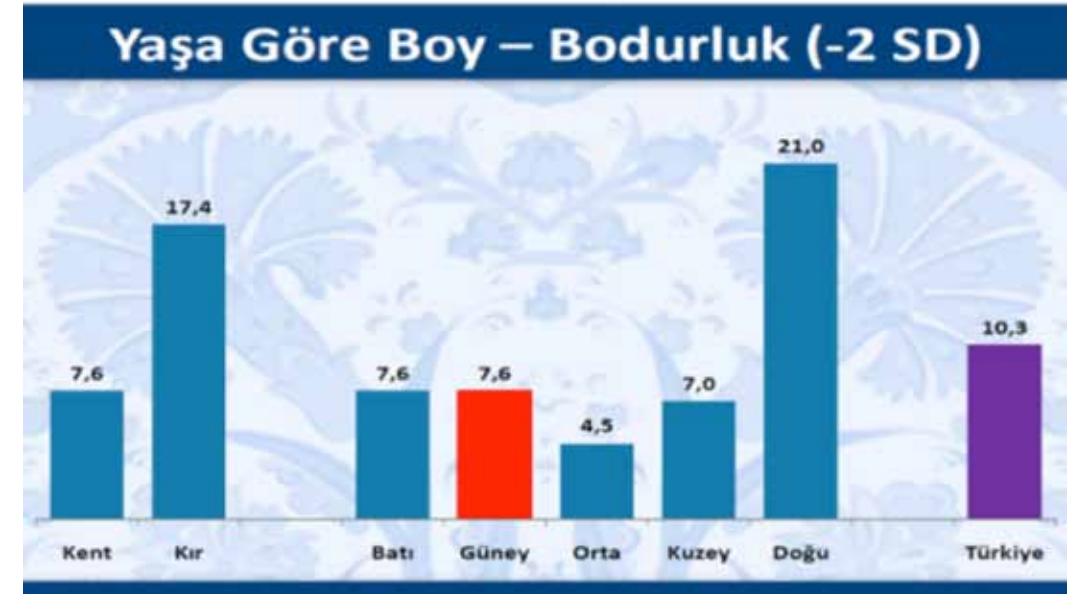
Dünya Sağlık Teşkilatı prematüre ölümlerin başlıca nedenlerini her iki cinsiyette de sağlıksız beslenme, tütün kullanımı, alkol kullanımı ve hareketsizlik olarak açıklamaktadır.

Bu iki slaytı sizlerle paylaşmamdaki en önemli neden bu hastalıkların beslenmeyle ilişkili ve önlenebilir hastalıklar olmasıdır.

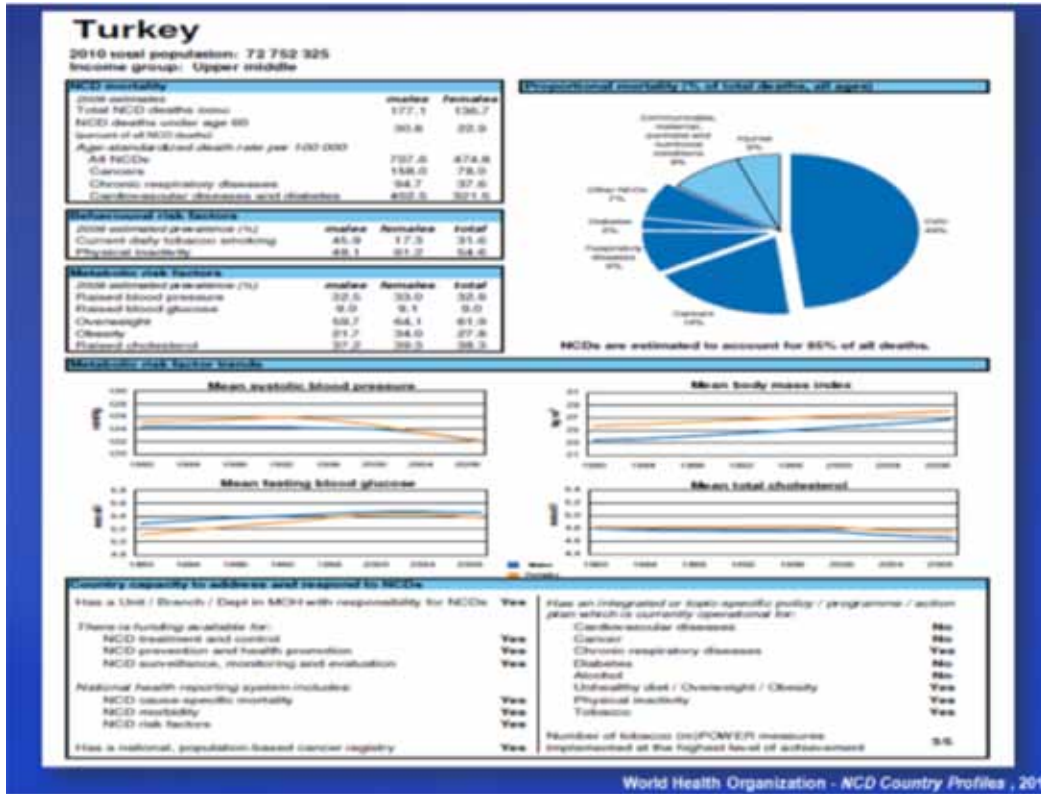
Dünya Sağlık Teşkilatı,2011 yılında dünyada 190 ülkeyi irdelemiş ve Türkiye için de bir sayfa ayırmıştır. Bu tabloya baktığımız zaman Türkiye'de meydana gelen ölümlerin hemen hemen yarısı kardiyovasküler hastalıklardan oluşan sayılar ama bunlarında yarıya yakını beslenme kaynaklı hastalıklardır. Tabii beslenme derken burada yanlış beslenme, kötü beslenme veya tek yönlü beslenmeden bahsetmek doğrudur. Dünya Sağlık Teşkilatı gösterdiği bu sayfanın içerisinde Türk toplumunda obezitenin gitgide arttığını, inaktivitenin devam ettiğini, sistolik kan basıncının yükseldiğini ve bunların hepsinin kontrol altına alınabilir değerler olduğunu ifade etmiştir. Ülkemizdeki ölümlerin yarısı kalp ve damar hastalıklarından meydana gelmektedir.

TNSA 2008 sonuçlarına göre

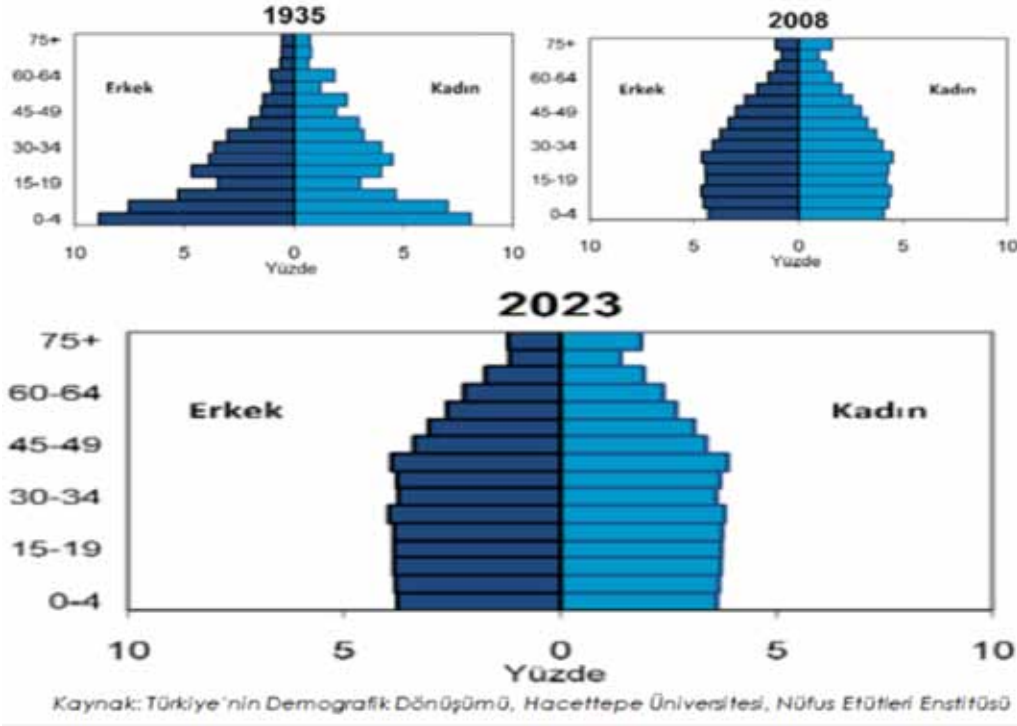
Yaşa Göre Boy – Bodurluk (-2 SD)



2008 yılında yapılan Türkiye Nüfus Sağlık araştırması, ülkemizde her 10 çocuktan birinin ve Doğu Anadolu'da her 5 yaş altı çocuktan birinin bodur olduğunu göstermektedir. 5 yaş altı çocukluk çağında bodur olmak kronik beslenme yetersizliği ile karşı karşıya olmanın göstergesidir. Maalesef ülkemizde çocuklar için böyle bir sıkıntı hala devam etmektedir.



Bu bulaşıcı olmayan hastalıkların gerek yüksek gelir gruplarında gerekse düşük gelir gruplarında hem kadın ve hem erkek cinsiyetini etkilediği görülmektedir. Ancak kadın cinsiyetinin her 2 grupta bundan daha fazla etkilenmeye başladığı ifade edilmektedir.



Türkiye'nin başka bir nüfus göstergesini paylaşmak istiyorum. 1935 yılında Türkiye'nin nüfus piramidine baktığınızda bize tarif edilen bilgiler üçgen bir piramidi göstermekteydi.

SAĞLIKLI BESLENME	
GENEL BESLENME İLKELERİ (WHO, No 96, 2004)	
Total yağ	total enerjinin %30 (%25-35)
Doymuş yağ	total enerjinin ≤%10 (%7-10)
Çoklu doymamış yağ	total enerjinin %10
Tekli doymamış yağ	total enerjinin ≤%10-15
Trans yağ	total enerjinin ≤%1
Karbonhidrat	total enerjinin %55-65
Şeker (sakkaroz)	total enerjinin ≤%10
Posa	24-30 gram diyet posası/gün
Protein	total enerjinin %12-15
Kolesterol	< 300 mg/gün
Total enerji	alım ve harcama arasındaki denge
Tuz (sodyum)	<5 g/gün (<2 g/gün)
Sebze ve meyve	≥ 400 g/gün

2008 yılında bu piramit değişmeye başladı. Yapılan projeksiyon çalışmaları 2023 yılında Türkiye'de 0-4 yaş ile 45-49 yaş arasında kalan nüfusun bir birine eşit olacağını ifade

etmektedir. O zaman şöyle bir düşünmemiz gerektiğini vurgulamak istiyorum. Gerek çocuklar gerekse yaşlanmaya başlayan nüfus, uzayan ömür ve yaşam kalitesi.

Dünya Sağlık Teşkilatı başka bir rehber daha ortaya koyuyor. Dünyada ister gelişmiş ister gelişmekte olan ülkelerde insanın olduğu yerde besin gruplarının tüketimi, miktarı ve sıklığı konusunda bize yol gösteriyor. Oturum başından beri değerli hocalarımız medyada bir takım yanlış söylemlerin insan beslenmesini etkilediği ifade etmiştir. Buna katılmamak mümkün değildir. Bu tabloya baktığınız zaman insanın her gün ortalama 400 gram (4-5 porsiyon) meyveyi mutlaka tüketmesi gerektiğini, bu meyvenin monosakkarit dediğimiz basit şekerlerden farklı olduğunu bu tablo çok net göstermektedir.

Ayrıca Dünya Sağlık Örgütü'nün beyaz et ve biz beslenmecilerin çok önemseydiği yağ tüketimi ile ilgili de öngörülerini bulunmaktadır. Beslenmede mümkün olduğunca trans yağların azaltılmasını, yağ konusunda toplamda yüzde 30-35 oranlarını geçmemeyi önermektedir. Bu totalin içerisinde çoklu doymamış yağ asitlerini azaltmayı, tekli doymamış yağ asitlerine daha fazla yer ayırmayı, doymuş yağ asitlerini mümkün olduğunca aşağıya çekmeyi ve yiyeceklerin kolesterol içeriklerini kontrol etmek gerektiğini de eklemektedir. Örgüt ayrıca bizim için hayvansal protein tüketiminin özellikle hayvansal protein kaynaklarının enerjisini yüzde 12 ila 15'inin bu kaynaklardan gelmesini de işaret etmektedir. O nedenle bugün hayvansal protein kaynakları denildiğinde yüzde 12 ile 15 oranını sağlayabilmek adına tavuk ve yumurtanın bizim beslenmemizde ne denli etkili olduğunu belirtmek isterim.

Bir de beyaz et grubunun içerdiği kolesterol miktarının da düşüklüğü sebebi ile biz beslenme çalışanları bu zengin protein kaynağını çok önemsiyoruz. Bunu sadece biz değil bütün tıp mensupları ve sağlıkla uğraşan tüm profesyoneller aynı şekilde düşünüyor.

Biraz önce sayın konuşmacıların ifadelerinden kolesterol ile ilgili büyük sorunların yaşandığı ifade edildi. Ancak bu olayların büyük çoğunluğu kolesterolden ne anlaşıldığına bakılmaksızın yaşanmıştır. Kolesterol organizmada, hormonların ve hücrenin yapısında, beyinde, bilişsel işlevlerin aktivasyonunda çok önemlidir. Ama günümüzde her şeyin fazlasının zararlı olduğu gibi kolesterol için de aynı kontrolü elde tutmak gerekir. Burada en önemli konu kolesterolün hangi yağ asitleri kompozisyonu içerisinde de yer aldığıdır. Çok fazla doymuş yağ asitlerinin olduğu bir kompozisyonda o kolesterolün daha yüksek olması da beklenen bir sonuçtur.

EN KARLI UYGULAMALARDA BESLENME İLK SIRALARDA

Risk faktörü (milyon başına DALY yükü, %)	Müdahaleler/ eylemler (* 'en karlı uygulamalar' serisi, Diğerleri 'iyi uygulamalardır')	Yüksek derecede Maliyet etkin müdahaleler	Uygulama Maliyeti (Kişi başı \$) <small>2004-2005 = 100 2006-2007 = 110 2008-2009 = 120 2010-2011 = 130</small>	Uygulanabilirlik (sağlık sistemi kurumları)
Sağlıklı beslenme (15-30milyon yıl yükü DALY; 1-2% küresel yük)	Tuz alımının azaltılması * Trans yağların çoklu doymamış yağlarla ikame edilmesi * Beslenme konusunda halk farkındalığının teşvik edilmesi* +	Çok maliyet etkin	Çok düşük maliyet	Son derece uygulanabilir
	Çocuklara yönelik gıda ve içecek pazarlanmasının kısıtlanması Doymuş yağın yerine doymamış yağ kullanılması	Çok maliyet etkin (daha fazla çalışmaya ihtiyaç var)	Çok düşük maliyet	Son derece uygulanabilir
	Gıda vergilerinin ve sübvansiyonların idaresi Birinci basamakta danışmanlık İş yerlerinde sağlık eğitimi Okullarda sağlıklı beslenmenin teşviki	Yüksek maliyetli	Uygulanabilir (birincil bakım)	
Fiziksel Hareketsizlik (> 30m yıl DALY; 2.1% küresel yük)	Fiziksel aktivitenin teşviki(kitle iletişimi) * +	Çok maliyet etkin	Çok düşük maliyetli	Son derece uygulanabilir
	Fiziksel aktivitenin teşviki (topluluklar) Aktif ulaşımın desteklenmesi	Küresel olarak değerlendirilmedi	Küresel olarak değerlendirilmedi	Sektörler arası eylem
	Birincil bakım danışmanlığının teşviki İş yerlerinde fiziksel aktivitenin teşviki Okullarda fiziksel aktivitenin teşviki	Yüksek maliyetli	Uygulanabilir (birincil bakım)	Son derece uygulanabilir

Dünya Sağlık Teşkilatı mümkün olduğunca yapmış olduğunuz işlerde bunlar müdahale işleri olabilir, ömrünüzden kaybettiğiniz zaman olabilir yanlış düzeltmek adına müdahale çalışmalarına bakmak gerektiğini vurgulamaktadır. Ayrıca teşkilat, risk faktörlerini çıkararak dünyanın kaybettiği yıllara bakmayı önermektedir. Dünya hemen hemen müdahale edip çözebileceği işleri müdahale etmediği için bugün üretmekten ve yaşamışlıktan 30 milyon yıl kaybetmiştir. Bu bilimsel çalışmada, Dünya Sağlık Teşkilatı'nın ortaya koyduğu insanın yaşayamadığı, etkin olamadığı ve kaybettiği zamanı dünya nüfusuyla çarptığınız zaman dünyanın kaybettiği milyon yıllar görülebilmektedir.

Bütün bu bilimsel gelişmelere rağmen bu 30 milyon yıllık kayba baktığınız zaman Dünya Sağlık Teşkilatı özellikle tuz alınımının fazla olduğu ve yağların çok fazla tüketimi ve çoklu doymamış yağlarla yer değiştirmede için bu süre kaybedilmiştir yorumunu yapmaktadır. En önemlisi ise bu zaman beslenme konusunda halkın farkındalığının teşvik edilmemesi nedeniyle kaybedilmiştir.

Tavuk Etinin Enerji ve Besin Ögesi İçeriği (100 g yenilebilir kısmında)					
	TÜM TAVUK ETİ	GÖĞÜS ETİ	TÜM TAVUK ETİ		GÖĞÜS ETİ
Su (g)	70.3	75.4	Vitaminler		
Enerji (kcal)	167	112	Vitamin B1 (mg)	0.1	0.1
Protein (g)	20.0	21.8	Vitamin B2 (mg)	0.15	0.15
Yağ (g)	9.7	2.8	Niasin eş (mg)	10.4	14
SFA(g)	2.6	0.76	Vitamin B6 (mg)	0.3	0.42
MUFA (g)	4.4	1.3	Biyotin (µg)	2.0	2.0
PUFA (g)	1.8	0.52	Folik acid (µg)	10	12
PUFA/SFA	0.69	0.69	Vitamin B12 (µg)	0.4	0.4
Kolesterol (mg)	110	69	Vitamin C (mg)	—	—
Mineraler			Vit. A: Retinol eşdeğeri (µg)	9	16
Kalsiyum (mg)	13	14	Vitamin D (µg)	0.2	0.2
Demir (mg)	1.1	1.0	Vitamin E (mg)	0.2	0.29
İyot (µg)	0.4	0.4	Vitamin K (µg)	—	—
Magnezyum (mg)	22	23			
Çinko (mg)	1	0.7			
Selenyum (µg)	6	7			
Sodyum (mg)	64	81			
Potasyum (mg)	248	320			
Fosfor (mg)	147	173			

Bir beslenmeci olarak bu tabloda birkaç konuya vurgu yapmak istiyorum. Bunlardan birincisi, 100 gram tavuk etinin 110 miligram gibi bir kolesterol değerinin hayvansal besin grupları içerisinde ne denli düşük olduğudur. İkinci önemli konu kardiyovasküler hastalıklardaki en büyük sıkıntı doymuş yağların tüketimidir. Total yağ kompozisyonu içerisinde tekli doymamış, çoklu doymamış doymuşa göre daha fazla ise total yağlarda sıkıntı yoktur.

Kolesterolü düşük ise problem yoktur ama doymuş yağ asitlerinin yüklü olduğu bir beslenme modeli bugün 30 milyon insanın yaşam kaybına neden olmaktadır. O nedenle emek vererek ürettiğiniz gerek yumurtanın yağ asitleri yapısı gerekse tavuk etinin besin öğeleri yağ asitleri kompozisyonu bugün kolesterol ve kalp damar hastalıklarından korunmada tekli doymamış yağ asitleri, çoklu doymamış yağ asitleri toplamının doymuş yağlardan çok daha fazla olması nedeniyle.

Biz beslenmeciler tavuk etinin değerini ve yararlarını çok fazla biliyoruz.

Tavuk Etinin 100 gramındaki Elzem Amino Asit Miktarı ve Çeşitli Yaş Gruplarındaki Çocukların Gereksinimi

100 TAVUKETİNDE/ mg	ÇOCUK mg/kg/ gün		
	2 YAŞ	10-12 YAŞ	
Fenialalanin	842	69	27
Lösin	1540	73	45
Lizin	1871	64	60
İzolosin	1125	31	30
Triptofan	907	12,5	4
Methionin	556	27	27
Valin	750	38	33
Teronin	250	37	35
* Arginin			
*Histidin			

*Bir yaş altı çocuklar için elzem

TDD Besin Bileşim Cetveli 2001

Biraz önce Türkiye'deki bodurluktan bahsettim. Ülkemizde bu problemi çözmek için en uygun fiyatlı hayvansal protein kaynağına baktığımızda bedava olanı anne sütüdür, çok az masrafla da bu açığı kapatan yumurta ve beyaz ettir. Tabloda görünen 8 elzem amino asidin çocuklar için de 2 artısını koyarsak organizmanın sentezleyemediği mutlaka dışarıdan alması gereken işte bu 10 amino asidi bu kadar hesaplı insan beslenmesine sunabileceğiniz iki ürün mevcuttur: yumurta ve tavuk.

TBSA 2010 sonuçlarına göre

Tablo 4.1.1.2. Bireylerin et ve ürünleri tüketim sıklığı dağılımları (%)

	Tükenniyse		Her gün		Haftada 3-4		Haftada 1-2		15 günde 1		Ayda 1		n											
	E	N	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K												
Kırmızı Et																								
Kez	14,5	20,3	17,3	6,9	2,8	4,9	3,8	1,3	2,6	12,4	8,1	10,3	31,2	29,8	30,5	15,8	17,8	16,7	15,5	19,9	17,6	19,91	3227	5150
Ku	26,1	32,3	28,9	3,2	1,5	2,4	2,0	0,9	1,5	6,5	3,0	4,9	23,9	17,1	20,8	14,5	17,6	15,9	23,7	27,6	25,5	11,40	1601	2741
TOPLAM	17,6	23,2	20,2	5,9	2,5	4,3	3,3	1,2	2,3	10,9	6,8	9,0	29,3	26,7	28,1	15,4	17,7	16,5	17,6	21,8	19,6	3071	4828	7890
Tavuk, hindi																								
Kez	5,9	4,8	3,4	5,5	2,0	3,8	3,8	2,9	3,3	22,4	16,5	19,6	43,7	46,3	44,7	12,7	18,4	15,5	6,4	9,1	7,7	1826	3218	5144
Ku	7,9	9,0	8,4	1,8	1,6	1,7	2,8	1,3	2,1	14,8	9,0	12,2	38,6	36,4	37,6	20,1	23,6	21,7	14,0	19,1	16,3	1142	1605	2747
TOPLAM	6,4	5,9	6,2	4,5	1,9	3,3	3,5	2,5	3,0	20,4	14,7	17,7	42,1	43,9	42,9	14,6	19,7	17,0	8,4	11,5	9,9	3048	4823	7891
Balık																								
Kez	34,2	39,4	36,7	0,4	0,3	0,4	1,0	0,2	0,6	3,2	2,0	2,6	18,8	17,8	18,8	14,8	15,2	15,0	26,5	25,2	25,9	1925	3218	5143
Ku	42,8	50,4	46,3	0,5	0,4	0,5	0,3	0,3	2,5	1,0	1,8	14,5	9,8	12,4	15,1	13,0	14,1	24,3	25,1	24,6	11,32	1599	2731	
TOPLAM	36,5	42,1	39,1	0,4	0,3	0,4	0,8	0,2	0,5	3,0	1,8	2,4	18,4	15,8	17,2	14,9	14,7	14,8	25,9	25,2	25,6	3057	4817	7874
Sakatatlar																								
Kez	73,5	80,9	77,0	0,2	0,0	0,1	0,2	0,1	0,1	0,8	0,3	0,5	4,8	2,4	3,8	6,0	5,1	5,4	14,5	11,0	12,8	1829	3220	5140
Ku	76,9	81,9	79,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,5	0,3	0,4	3,9	2,4	3,3	4,7	3,8	4,3	14,0	11,3	12,8	1133	1602	2735	
TOPLAM	74,3	81,1	77,6	0,2	0,0	0,1	0,2	0,1	0,7	0,3	0,5	4,6	2,4	3,6	5,7	4,8	5,3	14,4	11,0	12,8	3062	4822	7884	
Hazır et ürünleri																								
Kez	44,3	60,8	52,2	2,5	2,0	2,3	1,4	0,5	0,9	6,6	3,5	5,1	23,5	15,3	19,5	11,5	9,4	10,5	10,3	8,6	9,5	1915	3214	5129
Ku	64,9	73,2	68,7	1,4	0,7	1,1	0,6	0,4	0,5	3,4	1,6	2,6	12,3	8,6	10,6	7,4	6,7	7,7	9,8	8,8	9,3	1137	1600	2737
TOPLAM	48,7	63,8	56,4	2,2	1,7	2,0	1,3	0,5	0,8	5,7	3,0	4,4	20,6	13,7	17,3	10,5	8,7	9,6	10,2	8,6	9,4	3052	4814	7866
Evlde yapılmış et ürünleri																								
Kez	87,6	89,9	88,7	0,3	0,3	0,4	0,5	0,4	0,4	1,2	0,9	1,1	4,2	3,3	3,8	3,6	2,0	2,8	2,5	3,3	2,9	1916	3204	5120
Ku	89,0	91,8	90,3	0,4	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	1,2	0,5	0,9	2,4	2,0	2,2	2,7	2,1	2,4	4,3	3,3	3,8	1131	1595	2726
TOPLAM	88,0	90,3	89,1	0,4	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3	1,2	0,8	1,0	3,7	3,0	3,4	3,4	2,0	2,7	3,0	3,3	3,1	3047	4799	7846

E: Erkek, K: Kadın, T: Toplam

Biz beslenmecilerin ülkemizde önlerini görebilmeleri için doğru yapılmış araştırmalara ihtiyacı var. 1974'ten sonra 2010 yılında yapılan araştırma sonuçlarının verilerine yeni ulaşılabildi. Türkiye 2010 sağlık ve beslenme araştırması.

Araştırmayı beslenme mesajlarımızı doğru verebilmek için çok dikkatle irdeliyoruz. Bu araştırma, kırsal ve kentsel anlamda 12 farklı bölgede yaşayan 15.000 insanın örneklemeleri üzerinden düzenlenen istatistiki bilgileri içermektedir. Katılımcıların besin tüketimleri için 3 gün arka arkaya evlere gidilerek alınan tespitlerden elde edilen sonuçları içermektedir. Tabloya kırmızı işaretli verilere baktığınız zaman bizim toplumumuzda halk, hayvansal protein ihtiyacını farkında olmadan haftada 1-2 kez tavuk ve hindi eti tüketerek gidermektedir. Tavuk ve hindi eti olarak irdeliyoruz ancak bu araştırmada tavuk eti çok ağırlıklıdır. Halk farkında olmadan ayakta durabilmek, büyümek ve gelişmek için tavuk eti ile beslenmektedir.

Mavi ile işaretlenmiş veriler ise Türk insanının beslenme konusunda proteini beyaz etten sağladığını göstermektedir. Türkiye'nin yarısı hiç balıketi tüketmemektedir. Balıketine fiziksel veya ekonomik şartlardan dolayı ulaşamamaktadır. Belki de damak lezzeti balığa çok da alışkın değildir. Ayrıca tabloya bakıldığında Türkiye'de 100 insandan sadece 5 tanesi hiç tavuk veya beyaz et tüketmemişken 5 insandan biri kırmızı eti hiç bilmemektedir.

TBSA 2010 sonuçlarına göre

Tablo 4.1.1.8. Bireylerin hazır besinleri tüketim sıklığı dağılımları (%)

	Tükenniyse		Her gün		Haftada 3-4		Haftada 1-2		15 günde 1		Ayda 1		n											
	E	N	E	K	E	K	E	K	E	K	E	K												
Hazır çorbalar																								
Kez	64,6	60,4	66,4	1,3	1,0	1,2	0,5	0,9	3,2	2,8	3,0	13,1	9,9	11,6	10,5	8,6	9,6	6,1	8,9	7,5	1907	3197	5104	
Ku	67,0	62,7	67,2	0,2	0,9	0,8	7	0,4	0,6	4,6	2,7	3,8	13,3	12,0	12,7	7,4	8,6	8,0	6,0	6,7	6,4	1124	1986	2722
TOPLAM	65,3	62,3	66,8	1,7	1,0	1,1	0,5	0,8	3,5	2,8	3,7	13,2	10,4	11,9	9,7	8,6	9,2	6,1	8,4	7,2	3031	4795	7826	
Hazır yemekler																								
Kez																								
Ku																								
TOPLAM																								
Pide, tahmacı, pta																								
Kez																								
Ku																								
TOPLAM																								
Döner, kebap vb.																								
Kez	28,6	31,3	39,6	2,9	0,3	1,3	1,6	0,1	0,9	7,0	1,2	4,2	23,5	8,6	16,4	19,0	15,2	17,2	18,0	23,3	20,5	1924	3219	5143
Ku	33,3	36,7	48,2	0,5	0,3	0,4	0,3	0,1	0,2	2,8	0,4	1,7	11,9	3,1	7,9	13,2	4,4	9,2	19,5	14,9	17,4	1132	1600	2740
TOPLAM	34,7	37,5	45,5	1,8	0,3	1,1	1,2	0,1	0,7	5,9	1,0	3,6	20,5	7,3	14,2	17,5	12,5	15,5	16,4	21,3	19,7	3056	4827	7883
Hamburger, kızartma tavuk parçaları vb.																								
Kez	70,3	77,9	74,0	0,3	0,2	0,3	0,3	0,1	0,2	1,9	0,4	1,1	8,7	4,9	6,6	8,5	7,1	7,9	10,0	9,9	10,0	1920	3218	5139
Ku	83,9	90,5	82,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,2	0,1	0,4	0,2	0,3	3,4	1,3	2,5	3,9	2,2	3,2	6,3	5,5	5,9	1137	1606	2743
TOPLAM	74,4	81,0	77,5	0,3	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	1,5	0,3	0,9	7,3	3,6	5,6	7,5	5,9	6,7	9,0	8,8	8,9	3057	4825	7882
Çips																								
Kez	72,4	76,6	74,4	1,6	1,1	1,4	0,9	0,5	0,7	3,1	2,2	2,7	10,1	8,0	9,1	6,7	5,6	6,2	5,2	6,1	5,6	1925	3215	5140
Ku	82,7	84,9	83,6	0,7	0,8	0,8	0,4	0,5	0,5	1,0	1,0	1,4	7,1	5,1	6,2	4,3	3,0	3,7	3,7	4,0	3,8	1133	1607	2740
TOPLAM	75,1	79,6	76,7	1,4	1,0	1,2	0,8	0,5	0,6	2,6	2,1	2,3	9,3	7,3	8,3	6,1	5,0	5,5	4,8	5,6	5,2	3058	4822	7880

E: Erkek, K: Kadın, T: Toplam

Bu tabloda ise et ürünleri ile ilgili bilgiler mevcuttur. Et ürünleri yani endüstriyel üretilmiş ürünleri toplum pek de fazla tüketmemektedir. Burada besinlerle ilgili beyaz etin but, gövde veya tümü üstünde odaklanıyoruz çünkü bu araştırma bize artık et ürünleri ile ilgili zaman kaybetmememiz gerektiğini ifade etmekte.

TBSA 2010 sonuçlarına göre

Tablo 3.5.2.1. 15-49 yaş arasıdaki kadınların gebelik ve emzirme dönemi stresince besin gruplarının tüketim durumlarına göre dağılımı

Yerleşim yeri	Süt ve süt ürünü				Kırmızı et				Et ürünü				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
Gebe	Kırmızı et	56,2	10,5	28,9	4,5	14,8	18,7	49,1	17,5	4,1	20,9	32,5	40,5
	Kar	31,5	10,9	43,6	13,9	11,5	10,3	67,0	11,2	5,6	9,0	41,4	44,0
	Toplam	49,0	10,6	32,7	6,9	13,9	16,5	53,7	15,8	6,0	17,8	34,0	41,4
Emziren	Kırmızı et	38,6	4,1	53,4	3,9	14,0	3,1	89,4	13,5	4,6	3,8	80,6	31,1
	Kar	40,6	3,2	53,2	5,1	14,3	3,6	67,0	15,0	2,7	2,0	48,5	46,8
	Toplam	39,1	3,3	53,4	4,2	14,1	3,2	68,0	13,9	4,1	3,3	57,4	35,2
Gebe	Sakatat				Tavuk/Hindi				Balık				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	5,7	7,9	18,9	67,6	24,1	13,5	58,1	4,3	25,5	10,3	41,3	22,6	
Emziren	Sakatat				Tavuk/Hindi				Balık				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	0,0	4,7	27,0	68,3	13,9	13,8	65,1	7,3	20,7	19,1	43,0	16,4	
Emziren	Sakatat				Tavuk/Hindi				Balık				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	4,1	0,9	46,5	48,5	16,6	2,7	78,4	2,3	18,6	2,3	61,8	17,2	
Emziren	Sakatat				Tavuk/Hindi				Balık				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	2,4	0,9	48,5	48,3	19,3	1,3	79,0	6,4	19,6	2,8	55,9	21,7	
Emziren	Sakatat				Tavuk/Hindi				Balık				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	3,6	0,9	47,0	48,4	17,3	2,3	77,0	3,4	18,9	2,5	60,3	18,4	
Gebe	Yumurta				Tuzlu diğer meyve				Tahıl ekmeek, pürev, mısırkara, biber				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	43,2	11,7	38,8	4,4	74,0	2,1	23,9	0,0	22,3	17,5	39,9	0,3	
Emziren	Yumurta				Tuzlu diğer meyve				Tahıl ekmeek, pürev, mısırkara, biber				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	28,5	9,8	45,5	16,3	44,3	8,9	46,8	0,0	11,3	24,2	37,3	7,1	
Emziren	Yumurta				Tuzlu diğer meyve				Tahıl ekmeek, pürev, mısırkara, biber				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	40,8	11,2	40,6	7,3	66,3	3,9	29,9	0,0	19,5	19,2	39,2	2,0	
Emziren	Yumurta				Tuzlu diğer meyve				Tahıl ekmeek, pürev, mısırkara, biber				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	29,9	2,1	67,0	2,0	42,4	1,4	56,1	0,0	15,0	8,4	76,6	0,0	
Emziren	Yumurta				Tuzlu diğer meyve				Tahıl ekmeek, pürev, mısırkara, biber				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	32,0	5,3	59,9	2,8	36,9	2,2	58,4	2,5	21,4	4,4	74,2	0,0	
Emziren	Yumurta				Tuzlu diğer meyve				Tahıl ekmeek, pürev, mısırkara, biber				
	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	Arttı	Azaldı	Değişmedi	Tüketmedi	
	29,7	2,9	65,1	2,2	40,9	1,7	56,7	0,8	16,7	7,3	75,9	0,0	

Bugün bizi idare eden, beyin, düşünce potansiyeline sahip annemizin karnındayken beslenerek elde ettiğimiz amino asit sentezlerinin yapılması, gebe kadınlar için de yine tavuk ve beyaz et ürünlerinin ne denli farkında olmadan gebelikte kullanıldığını ifade ediyor.

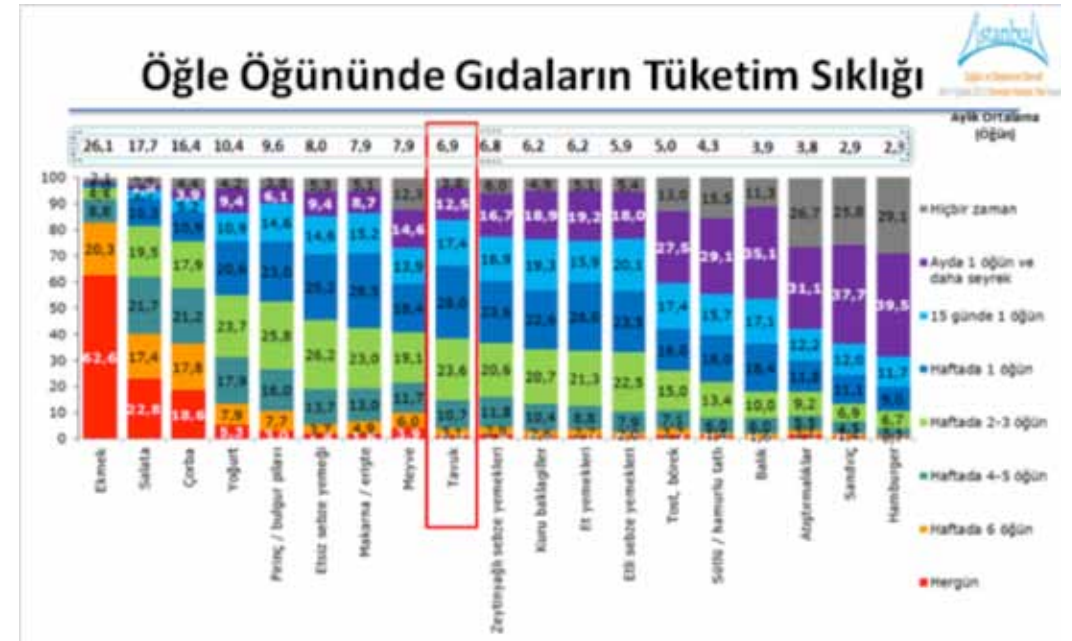
TBSA 2010 sonuçlarına göre

Tablo 4.1.2.2. Emziren kadınların besin tüketim sıklığı (%)

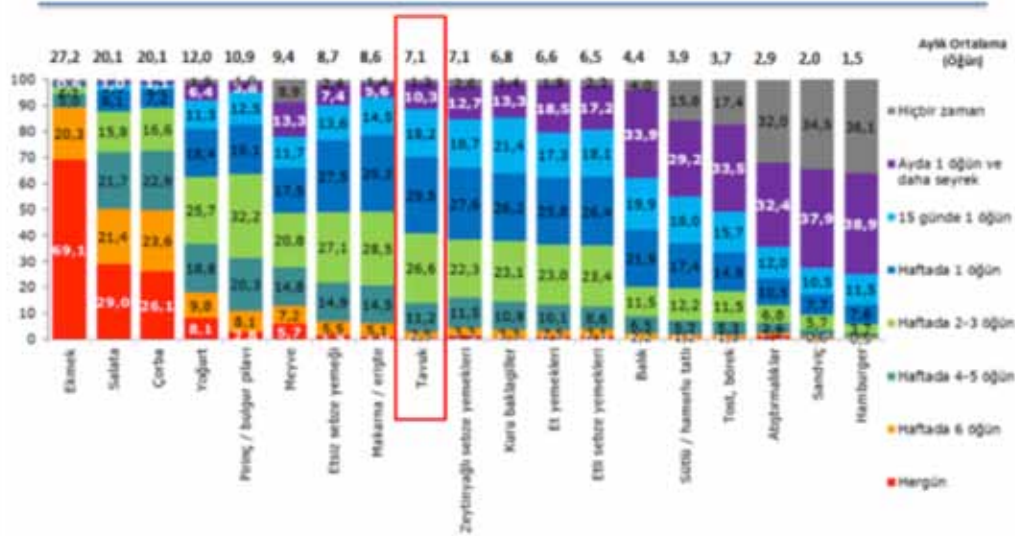
Besin Tüketim Sıklığı	Besin Tüketim Sıklığı																								
	Yeterli			Biraz			Hafifçe 1-4			Hafifçe 1-4			Hafifçe 1-2			1 Günde 1			Ayda 1			n			
	Kar	Kırmızı et	Toplam	Kar	Kırmızı et	Toplam	Kar	Kırmızı et	Toplam	Kar	Kırmızı et	Toplam	Kar	Kırmızı et	Toplam	Kar	Kırmızı et	Toplam	Kar	Kırmızı et	Toplam				
Yoğurt	40,3	32,8	38,3	17,7	18,4	17,9	2,2	2,0	2,1	8,6	8,2	7,3	19,2	18,5	19,0	1,1	1,3	1,3	3,7	4,9	4,2	4,7	212	111	383
Yoğurt, ayran, kefir	3,6	2,5	3,3	40,0	39,9	40,6	7,0	8,1	7,3	8,2	11,7	8,1	12,5	12,5	12,5	2,6	3,3	3,3	1,2	0,0	0,0	2,1	111	182	
Peynir	1,4	5,5	2,5	84,8	78,2	80,8	2,4	4,2	3,4	4,5	10,6	7,6	3,2	1,9	2,9	1,3	3,6	2,6	0,2	0,0	0,1	349	130	379	
Kırmızı et	36,9	25,2	25,8	2,1	1,8	2,0	0,7	2,8	1,2	5,5	3,1	4,4	78,8	59,4	56,3	10,7	16,8	12,3	25,4	12,8	27,3	251	139	342	
Tavuk, hindi	4,5	7,8	5,4	3,2	3,0	2,8	0,2	3,8	1,3	13,1	3,1	11,3	39,4	40,8	41,3	24,2	21,3	23,4	32,2	16,8	14,1	248	130	378	
Balık	41,4	40,9	44,2	0,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,3	0,0	0,0	0,0	15,8	14,7	15,9	8,8	10,7	10,1	31,9	32,4	32,9	251	139	340	
Sakatatlar	84,0	80,5	83,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0	0,0	5,5	8,6	4,2	1,9	2,8	2,3	8,6	15,7	10,5	251	130	343	
Hane et / kuzu et / kuzu et / kuzu et	62,1	71,5	64,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9	1,2	1,7	13,0	8,4	11,9	8,3	8,8	8,4	13,8	16,3	12,9	252	131	343	
Etli yemekler / etli yemekler	91,6	82,2	81,8	0,7	0,5	0,0	1,9	0,3	0,2	0,0	0,3	2,4	1,9	2,3	1,1	1,6	1,2	3,9	3,3	3,8	251	130	341		
Yumurta	2,6	3,2	3,3	41,4	40,4	44,1	8,7	14,4	10,2	7,1	14,9	10,7	16,7	18,9	17,3	3,9	1,9	3,4	1,5	4,3	2,3	289	111	380	
Karlı diğer ürünler	11,3	12,4	11,6	0,4	3,8	3,3	1,9	1,7	1,8	11,4	15,4	11,4	40,6	43,5	42,4	21,7	23,6	19,4	22,7	14,5	12,2	212	110	342	
Diğer diğer ürünler	21,0	34,3	26,0	6,6	5,7	6,6	3,1	3,8	3,0	13,8	7,9	12,3	28,3	15,0	21,1	12,2	13,1	12,4	15,0	21,0	16,6	252	130	340	
Yoğurt	4,4	6,5	5,0	48,9	49,0	48,9	6,6	8,8	7,2	17,1	10,3	12,3	17,4	15,0	16,3	4,8	8,7	5,8	8,8	3,7	1,8	271	131	342	
Peynir	2,0	9,0	1,4	14,0	13,8	14,5	4,3	13,8	7,3	29,1	30,2	28,7	40,4	38,4	40,6	8,1	5,4	7,4	1,0	4,4	1,9	271	131	342	
Diğer diğer ürünler	2,2	7,4	3,6	34,0	32,9	33,7	10,1	9,9	10,1	17,3	15,5	16,8	33,0	22,3	30,2	2,2	8,2	4,1	1,1	2,9	1,6	247	130	337	
Tavuklu yemekler	44,1	42,0	43,4	11,1	10,1	11,8	1,1	1,2	1,2	4,0	7,1	6,9	29,0	13,2	18,2	4,8	12,3	6,8	11,2	13,9	12,3	248	130	376	
Etli diğer ürünler	3,2	11,7	5,7	11,1	10,1	11,2	6,7	5,3	6,3	11,8	12,4	11,9	18,2	15,4	17,1	3,9	7,1	4,9	1,2	4,4	2,5	246	130	372	
Karlı diğer ürünler	31,4	38,9	34,3	7,8	5,0	7,0	0,5	3,6	1,3	5,3	3,6	4,7	10,2	8,6	9,3	11,6	9,8	11,1	11,6	12,6	11,8	250	130	377	
Beyaz etli diğer ürünler	6,1	8,8	7,1	89,2	88,8	88,8	0,9	0,0	0,7	3,2	0,5	2,5	6,5	2,4	1,0	0,0	0,0	0,1	0,5	0,1	0,2	271	131	342	
Peynir, yoğurt, mısırkara, biber	78,2	84,4	79,9	11,9	10,1	10,7	0,7	1,2	0,8	3,4	0,9	4,9	3,7	2,6	3,4	0,6	1,8	1,9	0,3	0,0	0,2	246	130	376	
Peynir, yoğurt, mısırkara, biber	2,9	2,4	2,8	27,1	23,9	24,2	9,8	15,5	11,3	21,9	21,7	21,8	34,6	28,8	33,8	2,8	7,8	4,2	0,9	0,0	0,7	244	130	372	
Tavuklu yemekler	57,3	50,9	55,6	1,7	4,2	3,4	1,3	3,3	3,4	4,8	2,6	4,2	17,0	18,1	17,3	13,9	9,6	11,3	3,9	11,1	5,8	247	130	376	
Balıklu yemekler	23,4	32,7	26,1	12,8	11,6	12,9	5,0	3,8	4,7	22,4	4,5	18,2	29,3	27,9	34,4	7,9	8,3	7,3	5,2	12,0	4,7	219	130	341	
Etli diğer ürünler	82,9	90,0	89,7	2,3	0,0	1,7	0,0	0,8	0,2	0,0	0,4	0,1	3,4	0,3	2,8	0,3	0,7	0,3	0,9	1,9	1,2	248	131	379	
Etli diğer ürünler	42,3	41,4	47,4	0,2	0,0	0,1	0,9	0,6	0,8	3,9	0,9	3,1	19,7	18,6	19,4	20,6	10,1	17,8	17,4	8,4	11,4	250	131	343	



Türk gebe kadınlarında 15-49 yaşa baktığımız zaman büyük bir nüfus ve büyük bir üretkenlik gösteren cinsiyet burada da et denildiğinde kırmızı eti çok tüketmediklerini ancak beyaz eti fazlasıyla tükettiklerini bize göstermektedir.



Akşam Öğününde Tüketilenlerin Sıklığı



TBSA 2010 sonuçlarına göre Pişirme Yöntemleri



Yemekler	Yağsız	Ayrıcağı	Mısırörü	Suya	Fındık yağı	Zeytinyağı	Kanola	Tereyağı	Kaymak yağsız yağı	Sert margarin	Yumuşak margarin	Yemek yapılmıyor
Çorbalarda	0.4	66.9	10.8	0.2	2.0	20.6	0.5	15.2	0.2	4.9	2.3	0.2
Salatalarda	2.8	53.6	6.1	0.1	1.3	45.6	0.4	0.4	0.0	0.4	0.2	0.4
Soğuk yenilen sebze yemeklerinde	0.5	57.0	7.4	0.1	1.6	34.2	0.5	1.6	0.1	0.8	0.5	6.1
Soğuk yenilen kurubaklagil yemeklerinde	0.4	59.1	7.9	0.1	1.7	29.7	0.4	2.6	0.1	1.2	0.6	6.4
Sıcak sebze yemeklerinde	0.3	67.0	9.9	0.1	1.9	23.4	0.5	5.3	0.3	2.0	1.2	0.2
Et yemeklerinde	2.6	65.6	9.9	0.2	1.7	19.5	0.5	6.0	0.8	2.5	1.2	1.3
Etli/etsiz kurubaklagil yemeklerinde	0.5	67.1	9.9	0.2	1.9	21.0	0.5	5.3	0.3	2.2	1.3	0.5
Börek, hamur işlerinde	0.3	64.8	8.8	0.1	1.5	14.5	0.4	10.3	0.3	21.1	7.5	3.7
Kızartmalarda	0.3	77.5	9.2	0.2	1.7	12.9	0.5	0.9	0.0	1.1	0.8	1.5
Pilav/ makarnalarda	0.2	61.1	8.7	0.2	1.4	15.2	0.5	35.0	0.3	16.2	6.0	0.3

Tavuk eti pişirilirken fırınlama/ızgara, teflon tavada (yağsız) (%48.8) ve az veya çok suda pişirme/buğulama (%42.7) yöntemi kullanılmaktadır.

TBSA 2010 sonuçlarına göre

Tablo 3.1.2.4. Yiyecek ve içecek alışverişini yaparken türlerine göre reklamlardan etkileneceği durumu (%)

Yaş grupları (yıl)	50 ve üstü ürünleri	Kırmızı et ve ürünleri			Tavuk ve ürünleri			Yumurta			Kuru baklagiller			Taze sebze meyve				
		E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T		
15-18	8.5	47.8	32.3	46.4	13.0	20.6	40.2	19.7	28.0	22.7	14.8	18.0	17.2	18.9	18.2	46.0	21.9	31.7
19-30	44.0	50.8	47.8	43.0	32.0	36.8	46.7	47.6	47.2	25.3	27.5	28.6	28.2	25.3	26.6	28.6	28.1	28.3
31-50	55.8	55.6	55.7	57.6	25.9	30.4	45.3	44.0	44.5	22.2	24.8	23.8	28.2	22.5	24.7	22.5	25.2	24.1
51-64	53.6	51.9	52.7	56.2	41.3	38.9	43.3	40.3	41.7	28.1	27.0	27.5	23.6	28.5	26.2	27.8	29.1	28.5
65-74	48.2	49.7	55.3	55.7	42.1	58.2	66.6	59.9	64.0	50.1	49.2	49.7	38.7	25.3	33.5	46.1	37.9	42.9
75+	38.8	0.0	14.6	30.6	0.0	11.5	100.0	0.0	37.6	39.2	0.0	14.7	18.6	0.0	7.0	20.6	0.0	7.7
Yerleşim yeri	46.5	53.1	50.6	43.0	27.1	33.3	47.0	39.9	42.7	27.0	24.2	25.3	26.1	22.7	24.0	30.5	25.6	27.5
Kar	41.3	47.8	44.0	35.4	36.4	35.8	43.4	56.2	48.7	19.4	30.3	24.0	29.0	28.9	29.0	24.1	30.4	26.7
12 Bölge	49.8	49.8	62.8	61.0	34.0	43.7	63.5	48.6	53.9	37.3	35.8	36.3	33.8	29.2	30.9	33.9	35.2	42.1
Batı Marmara	32.3	46.0	41.0	19.8	30.4	26.0	42.6	41.2	41.7	14.5	21.8	19.1	6.5	22.2	16.5	7.1	17.2	13.5
Ege	36.2	51.6	44.2	30.2	31.8	31.0	41.8	48.7	45.3	21.3	33.3	27.3	21.9	20.7	23.3	17.0	38.4	28.1
Doğu Marmara	26.7	39.4	35.8	32.6	28.7	35.9	54.5	29.5	36.9	36.8	17.5	23.3	44.0	24.7	30.5	28.0	18.3	21.2
Batı Anadolu	60.2	47.7	52.9	53.2	15.6	31.2	50.6	23.2	34.6	25.3	22.2	23.5	24.0	20.8	22.1	23.3	21.5	22.3
Akdeniz	48.3	46.3	47.0	17.7	27.7	24.3	19.2	56.2	45.5	24.0	14.6	17.8	20.5	6.1	11.0	24.0	9.8	14.6
Orta Anadolu	46.4	49.8	48.5	44.1	32.7	37.3	44.3	52.2	49.1	21.3	30.2	28.6	32.9	26.6	29.2	38.9	38.4	38.6
Batı Karadeniz	43.1	33.7	37.2	32.0	16.0	29.3	60.3	41.1	48.2	32.7	12.1	10.8	26.9	19.5	22.2	19.9	24.7	22.9
Doğu Karadeniz	43.8	41.6	42.7	44.8	27.8	36.5	41.3	33.3	39.1	13.2	15.9	14.5	3.6	18.4	10.8	7.7	16.3	11.9
Kuzeydoğu Anadolu	43.7	37.5	42.0	32.2	24.6	36.2	42.4	46.8	43.8	16.0	22.6	17.9	36.9	37.1	37.0	40.0	39.3	46.2
Orta Doğu Anadolu	61.1	75.1	66.3	35.6	37.1	36.2	46.5	47.2	46.8	23.5	33.7	27.4	26.9	41.3	32.3	21.8	37.7	27.8
Güneydoğu Anadolu	42.0	80.4	56.7	26.7	28.6	27.4	29.7	53.6	38.4	15.9	19.6	17.3	30.2	48.7	36.9	38.3	22.3	32.8
TÜRKİYE GENELİ	45.2	52.4	49.4	41.2	28.3	33.7	46.2	42.6	45.7	28.2	25.6	25.1	26.8	23.4	24.8	29.0	28.2	27.4

TBSA 2010 sonuçlarına göre

Tablo 3.1.2.4. (devamı)

Yaş grupları (yıl)	Etnek sebze			Kuru sebze tahıllar			İçecekler			Hemir sebze yağlılar			Geri içecekler		
	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T	E	K	T
15-18	17.3	7.5	11.3	50.4	23.4	34.3	91.7	77.8	83.3	48.8	75.6	63.3	84.6	41.1	70.7
19-30	28.3	26.8	27.9	38.3	41.2	39.9	80.2	73.7	76.6	57.1	56.8	57.0	71.7	57.8	43.9
31-50	22.6	30.5	27.4	27.1	32.9	30.6	63.9	65.6	65.0	41.5	56.5	50.8	52.4	51.4	51.8
51-64	24.3	26.3	25.4	27.8	30.4	29.1	34.3	34.8	45.4	18.7	43.9	33.2	31.9	45.3	39.1
65-74	44.1	24.8	37.8	50.1	18.9	37.9	73.3	57.5	67.8	63.9	18.3	47.4	62.4	33.4	38.9
75+	18.2	6.0	6.8	38.8	0.0	14.6	67.4	8.0	23.3	33.2	6.0	20.0	39.2	15.9	24.7
Yerleşim yeri	23.3	26.3	23.9	37.8	34.0	34.0	71.6	68.0	70.0	45.3	56.7	52.4	63.4	54.3	38.6
Kar	26.3	21.2	24.3	27.2	28.4	27.7	68.9	63.0	67.3	55.7	57.7	54.2	56.6	53.8	31.9
12 Bölge	44.9	37.7	40.9	51.0	48.4	49.3	54.5	48.3	49.3	35.6	44.6	54.2	42.6	40.0	33.8
Batı Marmara	21.0	14.9	17.1	20.4	14.9	18.9	62.6	70.1	67.3	49.5	52.0	51.1	42.8	43.2	53.7
Ege	17.1	29.2	23.4	22.2	33.3	28.0	73.4	78.7	76.2	52.3	61.1	56.9	72.8	56.0	44.1
Doğu Marmara	11.7	17.5	13.9	34.3	36.4	36.0	83.8	65.6	71.0	26.9	51.6	44.2	72.2	51.7	57.6
Batı Anadolu	26.5	33.6	30.6	37.4	27.5	31.6	80.7	71.3	73.2	74.2	33.3	62.1	83.8	48.4	44.0
Akdeniz	24.0	2.6	10.0	27.0	18.1	21.3	66.4	53.8	59.3	38.6	43.8	42.0	53.8	54.2	54.0
Orta Anadolu	33.7	23.6	27.7	28.5	42.8	36.9	74.6	68.3	69.7	42.6	57.6	51.7	60.9	57.4	46.9
Batı Karadeniz	7.3	11.1	9.7	18.4	13.3	27.9	82.6	66.8	72.7	60.6	62.3	61.8	54.4	48.9	49.7
Doğu Karadeniz	17.3	26.0	23.4	33.2	31.0	34.1	61.7	58.4	70.7	43.3	56.7	49.7	43.0	73.4	57.8
Kuzeydoğu Anadolu	33.5	40.8	37.9	56.7	42.8	32.7	67.1	53.7	78.1	53.7	57.3	56.1	67.2	48.8	62.0
Orta Doğu Anadolu	15.5	42.8	27.8	47.6	34.1	42.9	74.2	66.6	71.3	40.2	57.9	47.1	63.3	78.2	61.5
Güneydoğu Anadolu	29.0	33.4	31.1	38.9	11.1	36.1	61.2	68.1	63.7	56.3	67.8	47.6	53.5	47.8	31.5
TÜRKİYE GENELİ	28.6	25.7	28.6	38.2	34.6	34.8	71.6	68.8	69.8	47.6	54.8	52.9	61.8	54.2	57.8

"Türkiye 2010 Sağlık ve Beslenme" araştırmasını özetlemek gerekirse; Türk halkının yarısı tavuk etini haftada 2 kez tüketmekte, hayvansal proteinin kaynağını beyaz etten karşılamaktadır. Halkımıza bu değerli proteini mutlaka daha çok anlatmak ve halkın ne denli doğru yaptığını öğrenmesini sağlamak gerekir. Toplumumuzu bu doğru protein kaynağı ile buluşturmak ve ayırmamak gerekmektedir. Beni dinlediğiniz için teşekkür ederim.

BROİLER SÜRÜLERDE SAĞLIK YÖNETİMİ

Prof. Dr. Mehmet Akan

*Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Mikrobiyoloji Anabilim Dalı*

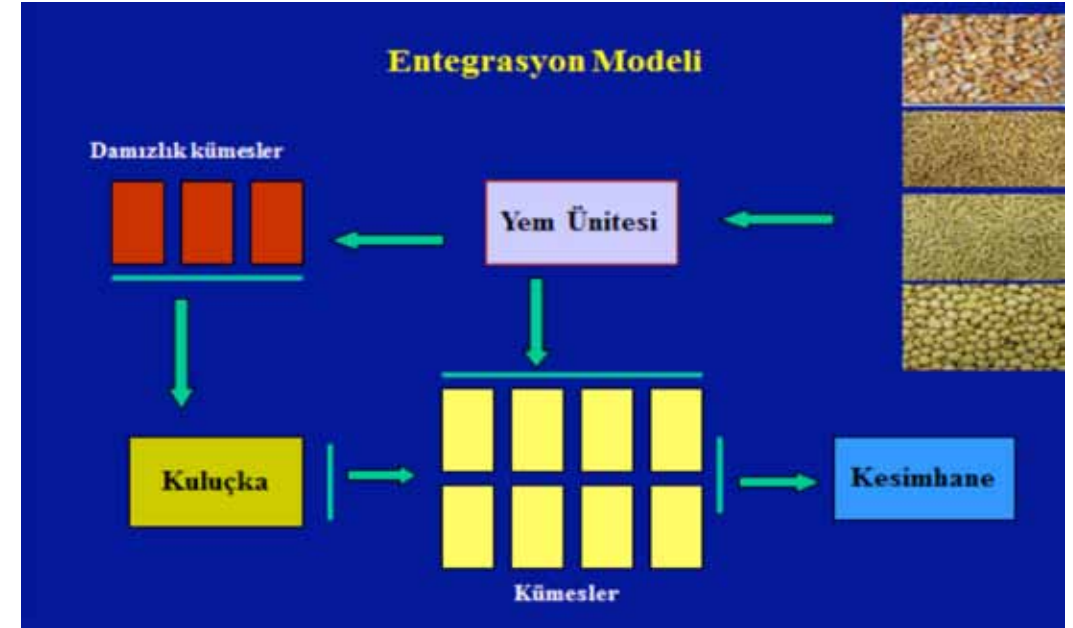


Prof. Dr. Mehmet Akan

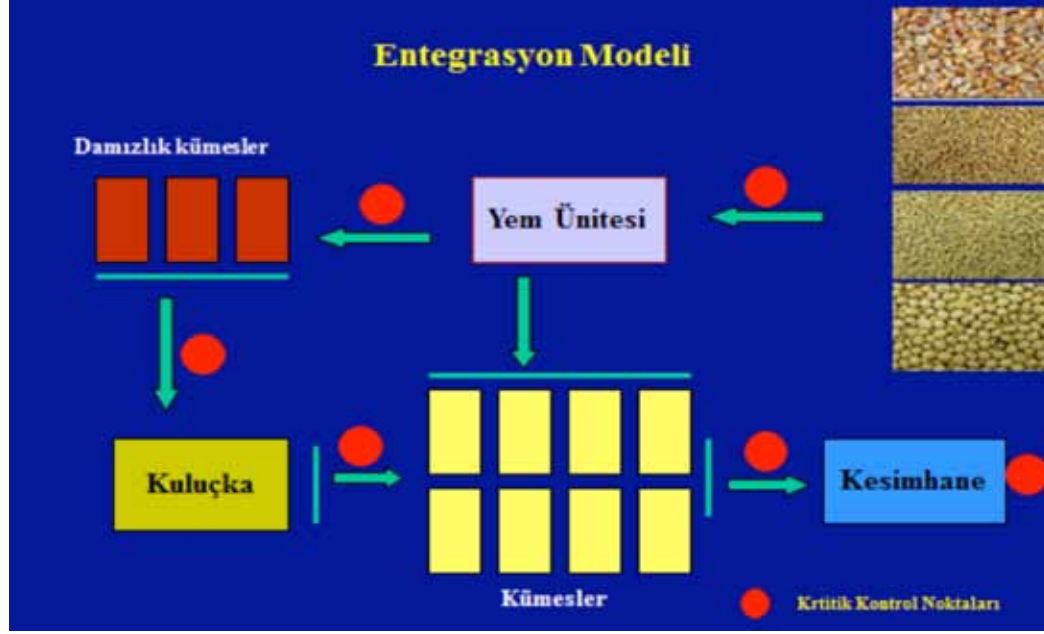
*Ankara Üniversitesi Veteriner
Fakültesi Mikrobiyoloji
Anabilim Dalı*

Sayın Başkan, Sayın katılımcılar sunumuma başlamadan önce Sayın Prof. Dr. Rüyeyde Akbay Hocama sektöre yaptığı katkılardan dolayı saygılarımı sunuyorum.

Sunumumun ana başlığı "Broiler sürülerde Sağlık Yönetimi". Konu ile ilgili genel bilgileri aktarmaya çalışacağım. Öncelikle Türkiye'de beyaz etin veya broiler üretiminin yaklaşık yüzde 90'ının üretim modelini açıklamak ile başlamak istiyorum. Genel olarak tüketici, markete gittiğinde sadece ürünü seçiyor ve ürünün nasıl bir üretim sürecinden geçtiğinin detaylarını hiç aklına getirmeden sadece tüketim aşamasını biliyor. Tüketime sunulmadan önceki aşamada beyaz et üretiminin nasıl bir sistem olduğunu sizlerle kısaca paylaşmak istiyorum.



Broiler entegrasyonu genel anlamda bir yem ünitesi, damızlık ünite, kuluçka, broiler kümesleri (tavuk etini üreten birimler) daha sonra kesimhane aşamasından oluşmaktadır. Türkiye’de üretilen tavuk etinin yüzde 90’ına yakını bu şekilde üretilmektedir. Bu büyük kapasite modellerini yönetmek bir sistem gerektirir. Bu model sadece tavukları etkileyen bir hastalığı kontrol etmek değil, hem tavuk sağlığını hem de insan sağlığını etkileyen tüm hastalıkların sistematik kontrolünü sağlamaktadır.



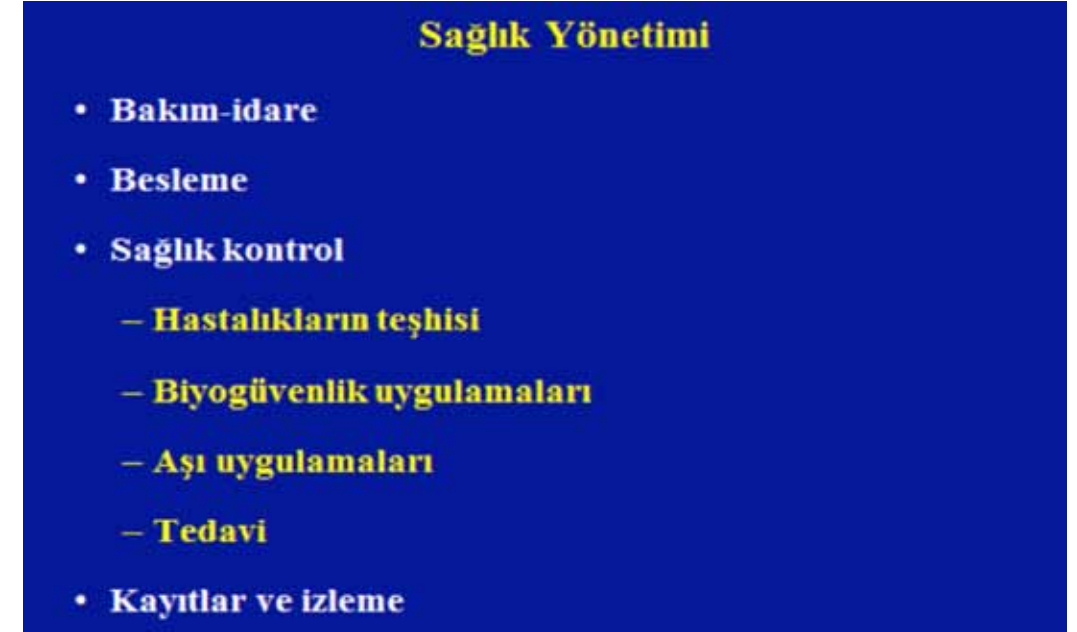
Bunun için entegrasyonlar nasıl bir sistem kurar onu da anlatmak isterim. Bazı kritik kontrol noktaları vardır. Hem üretimi hem performansı etkileyen kriterler yönünden hayvan sağlığını tehdit edebilecek tüm parametreler bu kritik kontrol noktalarında örneklemeler ile kontrol edilir. Örneğin yem üretilen ise yem üretiminde kullanılan tüm ham maddelerin tavuk beslenmesi için uygun olup olmadığı bir ön incelemeden geçer. Bu ciddi bir süreçtir. Bu süreç geçtikten sonra üretime başlanır. Yem ünitesi olarak hem damızlık hayvanları hem de broiler hayvanları besler. Üretilen yemler çıkış noktasına kontrol ile gider. Broiler damızlıklarda üretim süreci ciddi kontroller yapılarak devam eder. Bu süreç yaklaşık 64 haftalık dönemden ibarettir.

Oluşan kuluçkalık yumurtaların sağlıklı olup olmadığının kontrolü ardından, sağlıklı yumurtalar kuluçkaya gelir. Kuluçkada televizyonda söylendiğinden farklı olarak uygun koşullarda yaklaşık 510 saat gibi bir süreçte, bu da 21 günü biraz aşar, sağlıklı civcivler elde edilir. Eğer bu süreci daha öne veya daha geçe çektiğiniz takdirde ki bu 17 güne tekabül etmez, broiler kümeslere yolladığınız civcivlerin yaşama gücü düşer.

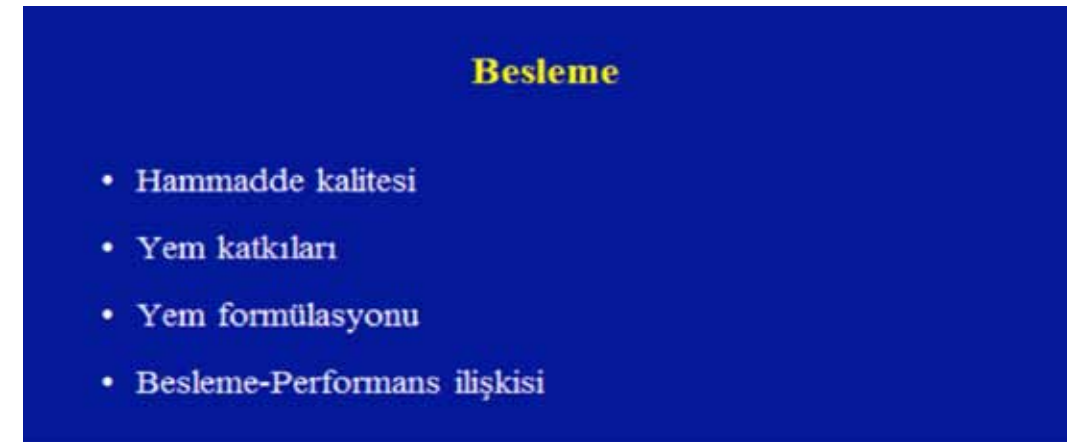
Bu kümeslerin tamamına yakını sözleşmeli üreticiler tarafından kontrol edilir. Bu üreticilere ölüm oranı yüksek (yüzde 1’den daha az) civciv geldiğinde bu üreticilerin hepsi sorumluları sorgular. O nedenle bu modelde civciv yumurtadan çıktıktan sonra mutlaka

hayvanın sağlıklı olması sağlanmalıdır. Türkiye’de damızlık kümesler ile birlikte yaklaşık 15.000 kümes vardır. Bu kümeslerde 5 veya 5,5 döngüde yıllık üretim, tüketim ihtiyacı ve ihracata giden miktar karşılanır ve bunların hepsinin kontrolleri yapılır.

Kesimhaneye geldiğimizde ise bölümün girişine gelen broiler hayvanlarda sağlık kontrolü yapılır ardından kesimhaneye gönderilir. Burada ön incelemeler yapılır ve kesimhane süreci başladıktan sonra da çıkan ürünler analize tabii tutulur. Geçenlerde bir şirketin sorumlusu ile görüşürken şöyle bir analiz rakamı bilgisi edindim. Benim yılda kesimhaneden 60.000 olarak tahmin ettiğim örnek incelenme sayısının bir yılda 130.000 olduğunu öğrendim. İnsan sağlığına kaliteli beyaz et üretmek için bu kadar çaba sarf edilmektedir.



Genel olarak sağlık yönetimi bir sistemdir. Biraz önceki entegrasyon modelinde görülen iç mekanizmalarla süreç ilerler. Bunlar en üstte toplanıp eğer bir problem var ise çözülmeye çalışılır. Üretimde ise bakım-idare, besleme, sağlık kontrol ve kayıt izleme programları oluşturulur.



Hammaddeden başlayarak hedeflenen performansı alabilmek için değerlendirmeler yapılır ve tavuk besleme düzenlenir.

Hastalıkların teşhisi

- **Örnekleme modeli**
- **Direkt teşhis**
 - İzolasyon ve identifikasyon
 - Moleküler teknikler
 - PCR/RT-PCR
- **İndirekt teşhis**
 - Serolojik testler

Hastalık teşhisinde eğer herhangi bir hastalık var ise bunlarla ilgili ciddi analizler yapılır. Bu analizlerden sonra gerekli ise uygulamalar gerçekleştirilir.

BIYOGÜVENLİK

Biyogüvenlikte 15.000 kümesin kontrolünde hedef, hastalık etkenlerinin kümeslere girmemesidir. Bunlarla ilgili önce üreticilerin eğitilmesinden başlayarak, kümeslere giriş çıkışların kontrolü sağlanır. İnsan giriş-çıkışı dahil olmak üzere özellikle tavuklarda hastalık yapan mikroorganizmaların kontrolünün engellenmesi gerekir. Bunun için bir dizi önlemler alınır. Her üretim sonrasında kümes temizliği ardından mikroorganizmaların dezenfeksiyonu ile ilgili yapılan işlemler, dezenfeksiyon sonrası alınan örneklemeler ve bunların kontrolü en sonunda da temiz altlık sağlanması ile civciv kabulü gerçekleşir.

Aşı uygulamaları

- **Aşı seçimi**
- **Aşılama programının oluşturulması**
- **Aşılama**
- **Aşılama sonrası yapılacak işlemler**
- **Programın değerlendirilmesi**

Biyogüvenlik sistemine yardımcı olmak üzere tavuklar bir sistem içerisinde aşılanır. Damızlıklar yavrularını koruyacak antikorları elde edebilecek düzeyde ayrı bir sistemde izlenerek takip edilir. Broiler üretiminde ise belirli hastalıklara karşı aşılama yapılır. Tavuklarda da ciddi bir hastalık takibi uygulanır. Özellikle ülkemizde olmayan veya ülkemize gelebileceği düşünülen tüm hastalıkların önlemleri aşılarla çözülmeye çalışılır.

İyi bir bağışıklık için

- **Doğru aşı programı**
- **Doğru aşı/aşılar**
- **Doğru aşılama**

İyi bir bağışıklık elde etmek için birçok araştırma yapılır. Doğru bir aşı programı, doğru aşı seçimi ve ardından yapılan işlerin değerlendirilmesi ile sonuçlar iyiyse devamına karar verilir.

Tedavi

- Problemin doğru teşhisi
- Tedavi seçeneklerinin gözden geçirilmesi
- Tedaviye başlanması
- Uygulama sonrası değerlendirme

En çok konuşulan konulardan bir tanesi de tedavi sürecidir. Acaba bu tavuklar devamlı antibiyotik ile mi büyüyorlar? Genel olarak söyleyebilirim ki hasta olmayan tavuğa antibiyotik verilmez. Eğer bir hastalık varsa, bu hastalık özellikle entegre veteriner hekimleri veya klinik servisi veren veteriner hekimler tarafından önce teşhis edilir ve buna bağlı olarak ilaç kullanımı önerilir. Problemi doğru teşhisten sonra tedavi seçenekleri gözden geçirilir ve tedaviye başlandıktan sonra etkinliği araştırılır.

Şu anda yaklaşık 15.000 üretici hangi antibiyotiğin yasal arınma süresinin ne olduğunu çok net bilmektedir. Hiçbir antibiyotik yeme katılarak büyütme amaçlı kullanılmaz. Türkiye’de ve Avrupa Birliği’nde bu sistem geçerlidir. Ancak Amerika’da bir makalede okuduğunuz bir yazıyı Türkiye’ye uyarlamaya çalışırsanız burada yanılırsınız çünkü Amerika’da yemle verilen büyütme amaçlı antibiyotiklerin Türkiye’de kullanımı yasaktır.

Kayıtlar ve izleme

- Kümes kayıtları
- Yem kayıtları
- Sağlık kontrol ile ilgili kayıtlar
- Değerlendirme

Son olarak yapılan sağlık kontrolleri ile ilgili tüm çalışmalar kümes kayıtlarında tutulur. Her kümesin bir kartı vardır. Bu karta hayvanların geliş adedi, yapılan uygulamalar, verilen yem miktarları ve günlük hayvanlardaki değerlendirmeler kaydedilir. Hayvan kesime gittiğinde ise ortaya çıkan bir kayıt ve analiz sistemi vardır. Tüm bu veriler entegrenin yönetimine aktarılır ve değerlendirmeler yapılır.

Bu değerlendirmelerden sonra üretilen tavuk eti sağlıklı bir şekilde insan tüketimine sunulur. Dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.



Prof. Dr. Necmettin Ceylan

*Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Yemler ve Hayvanlar Besleme Anabilim Dalı*



Prof. Dr. Necmettin Ceylan

*Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Yemler ve Hayvanlar Besleme
Anabilim Dalı*

Sayın Başkan ve değerli katılımcılar hepinizi saygı ile selamlıyorum. Konuşmama başlamadan önce özellikle Sayın Hocam Prof. Dr. Rüyeyde Akbay'a bizlere geçen çok ciddi emekleri ve tavukçuluk sektörüne yapmış olduğu önemli hizmetler için teşekkürlerimi ve şükranlarımı iletmek istiyorum.

Bilimsel gerçekler var ve bazı yalanlarda var. Ben izninizle farklı bir mesaj vererek konuşmama başlamak istiyorum.

2013 yılında yapılan ve önemli inovasyonlara, önemli buluşlara ait birkaç örnekle sunumuma başlayacağım.

2013 YILINA AİT BAZI BİLİMSEL GERÇEKLER

- Beyin Hücrelerinin Ölmesini Engelleyen Protein Bulundu
- Kanat Çırparak Uçan Mikro Robot Böcek Üretildi
- Parmak Ucu Kadar Hassas, 8 Bin Transistörlü Suni Deri Üretildi
- Maymunlara Kafa Nakli Yapıldı, Kafa Nakli Yapılan Maymunlar Yaşadı
- İnsan Deri Hücrelerinden Alınan Kök Hücrelerle Yeni Nesil Fare Üretildi

2013 yılında beyin hücrelerinin ölmesini engelleyen protein bulundu, kanat çırparak uçan mikro robot böcek üretildi, parmak ucu kadar hassas 8 bin transistörlü suni deri üretildi, maymundan maymuna kafa nakli yapıldı ve nakil yapılan maymunlar yaşadı, insan deri hücrelerinden alınan kök hücrelerle yeni nesil fareler üretildi.

Bunlar tıp, fizik, bilgisayar, makine gibi farklı alanlarda çalışan akademisyenlerin çok değişik alanlardaki bilimsel çalışmalarının, bilimsel bilgi birikimlerinin önemli bir sonucu olarak karşımıza çıkıyor ve biz bunları kabulleniyoruz. Bunların hepsi bilimsel gerçekler...

Nasıl tüm bu inovatif buluşlar bilimsel gerçekler ise ve bunları çok fazla sorgulamıyorsak, uzaya gidebildiğimize nasıl inanıyorsak tavukçuluk sektörüne de inanmalıyız.



Tavukçuluk yaklaşık 100 yıllık bir bilimsel üretimin, yoğun araştırmaların, bu konudaki önemli buluşların ortaya çıkardığı bir üretim modelidir. Dolayısıyla bu tavukçuluk üretim modelini köy tavukçuluğu ya da dışarıda dolaştığını gördüğümüz tavuklarla karıştırmamak lazım. Bu üretim modelini önemli bir bilim alanı olarak kabul edersek tavukçuluktaki hızlı gelişmeyi çok daha kolay algılayabiliriz.

PİLİÇ ETİNE DAİR ÖNEMLİ YALANLAR VE YANLIŞLAR

- Hormon
- Antibiyotik
- Organik Tavuk Eti
- Köy Tavuğu vb...
- GDO

Hormondan, antibiyotiğe kadar piliç etine dair önemli bir kısım yalanlar ve yanlışlar bulunmaktadır. Yine organik tavuk etiyle ilgili eksik bilinen ve yanlış aktarılan bilgiler mevcuttur. Köy tavuğu ve GDO meselesi de gündeme gelmektedir. Ben özellikle uzmanlık dalım olan hayvan besleme konuları çerçevesinde bu konuları sizlere aktarmaya çalışacağım.

Geri planda birçok doğru olmayan bilgi var ve bunların bir kısmını biliyorsunuz. Tavukların 45 günden sonra yaşayamadıkları ve öldükleri, kuluçkadan 17.günde çıktıkları, yürüyemedikleri ve kemiklerinin kırıldıkları, tavuklarda hormon kullanıldığından bahseden bazı kişileri biliyorsunuz. Maalesef biz bu söylemleri üzümlere izliyoruz.

HORMON TÜM DÜNYA'da AYNİ YALAN

PİLİÇ ETİ ÜRETİMİNDE HORMON HIÇ BİR ZAMAN KULLANILMADI

Dünyada hiçbir zaman hormon kullanılmadı. Ne bizim ülkemizde ne de başka ülkelerde, tavuk ve piliç eti üretiminde hormon uygulaması hiçbir zaman gündemde ve uygulamada yer almamıştır. Bunu net bir şekilde ifade etmek isterim. Ancak hormon kullanımı ile ilgili yanlış algı sorunu sadece bizim ülkemizde yoktur. Brezilya'nın tavuk eti tüketimi kişi başına yılda 40-41 kilo ile yaklaşık ülkemizin 2 katı düzeyindedir. Orada yapılan anketlerde tavuk eti tüketen insanların yaklaşık yüzde 70'i aldığı üründe hormon kullanıldığını düşünmekte ancak buna rağmen tüketmektedirler. Hormon efsanesi maalesef tüm dünyada konuşuluyor bunun da nedeni tavuk eti üretiminin ne kadar bilimsel ve ne kadar uzun araştırmalar ile bu noktaya geldiğinin algılanmamasından, tarıma bilimsel bir gözle bakılmamasından kaynaklanmaktadır.

PİLİÇ ETİ ÜRETİMİNDE ANTİBİYOTİK ?

- 2006 yılı öncesinde büyütme faktörü olarak bitirme yemi öncesindeki yemlere katılarak kullanıldı
- 2006 yılında Avilamisin ve Flavomisin de dahil olmak üzere büyütme faktörü olarak antibiyotiklerin (tedavi amaçlı hariç) kullanımı yasaklanmıştır ve **kullanılmamaktadır.**
- **İyi bakım, hijyen, biyogüvenlik ve kaliteli yem uygulamaları ile piliçler yüksek performansa ulaşmaktadırlar.**

Büyütme faktörü olarak geçmişte zaman zaman yemlere büyütme faktörleri katılmıştır. Ama 2006 yılından sonra çeşitli besleme uygulamalarında biyogüvenlik ve bakım-idaredeki sağlanan gelişmeler ve bilgi birikiminin artması ile yasaklandı. Hatta yasaklanmadan önce o dönemde bu uygulamayı entegrasyon modellerinden çıkaran firmalar mevcuttu. 2006 yılından beri hiçbir şekilde tedavi dışında büyütme faktörlü antibiyotikler kullanılmamaktadır. Bunu da bilimsel bir gerçek olarak ifade etmek gerekir.



Maalesef piliç eti üretimindeki az önce bahsettiğim yanlış bilgilendirmelerden dolayı bir kısım tüketici ister istemez bu değerli proteinden uzaklaşmakta ve köy tavuğunu tercih etmektedir. İnsanlar köy tavuğunun daha sağlıklı, daha lezzetli ve daha kaliteli bir gıda olduğunu düşünmektedir.

Peki, durum böyle mi gerçekten? Köy tavuğu serbest dolaşarak büyütülmektedir. Ancak hepsi burada gördüğünüz kadar temiz ortamda yetişmez. Tavuk ne bulursa onu yiyen bir hayvan. Dolayısıyla bu tüketimin sağlıklı ve standart olması mümkün değildir. Köy tavuğunu karalamak olarak algılamayın ancak böyle eksiklikleri ve dezavantajları mevcuttur. Tüm bu riskleri bilerek köy tavuğunu tüketmek gerekir.



İkinci olarak ülkemizde önemli oranda yumurta tavuğu üretimi gerçekleştirilmektedir. Bu yumurta tavukları yaşlandığında ya Afrika'ya ihraç edilir ya da kasaplara köy tavuğu ya da doğal tavuk isimleri altında gelir. Bu yumurta tavukları yaklaşık 100 hafta civarında yumurta periyotlarını tamamladıkları için saatlerce pişmeyen bir ürün haline gelmekte bundan dolayı tüketici daha doğal bir ürün aldığını düşünmektedir. Burada ciddi bir yanlışlık vardır. Birçok zaman köy tavuğu veya doğal tavuk altında yaşlı yumurta tavukları daha fazla para ödenerek tüketilmektedir.



Organik ve geleneksel piliç eti üretiminden biraz bahsetmek istiyorum. Her iki tüketim modelini birbirinden ayırarak bilinçli tüketmenin doğru olduğunu düşünüyorum. Organik üretim, köy tavuğundan çok daha farklı denetleme sistemi içerisinde sertifikalı bir üretilmektedir. Ancak bu üretim modelinin tüketimi çok fazla değildir, bu türü fazla tüketen ülkelerde bile payı yüzde 1 oranındadır.

Geleneksel üretimle arasındaki önemli farklılıkların birincisi organik tavuğun daha küçük alanlarda yetiştirilmesidir. Kümes büyüklüğünüz 4.800'ü geçemez, dolayısıyla maliyetiniz yükselmektedir. Hayvan refahı bakımından metrekareye koyduğunuz hayvan sayısı daha düşük olduğundan bu da maliyet yükseltici bir unsurdur. Dışarıda hayvan gezinme alanlarınız mevcuttur. Yemlerine çeşitli bitkisel ürünleri kullanırsınız ve biraz daha geç gelişen hatları tercih edersiniz. Geleneksel üretimde kesim süresi 40-42 gün yaş civarındayken organik tavuk 81 gün yaşta kesilmektedir. Geleneksel ve organik tavukların cinsleri ve ırkları farklıdır. Üretim modelinde saydığımız farklılıklarla birlikte lezzet yönünden algıya bağlı olarak beğeniler değişmektedir.

GELENEKSEL VE ORGANİK ÜRETİM

Tablo 2. Organik ve Geleneksel Üretilen Piliç Etlerinin Besin Maddesi Özellikleri Yönünden Karşılaştırılması (Dangour ve ark., 2009)

Besin Maddesi	Değerlendirilen Tüm Araştırmalar		Üst Düzey Dergilerdeki Araştırmalar	
	İncelenen Araştırma Sayısı	İstatistiksel Anlamlı Fark	İncelenen Araştırma Sayısı	İstatistiksel Anlamlı Fark
Doymuş yağ asitleri	13	Fark Yok	3	Fark Yok
Tekli doymamış yağ asitleri	13	Fark Yok	3	Fark Yok
n-6 çoklu doymamış yağ asitleri	12	Fark Yok	2	Fark Yok
Yağ	12	Fark Yok	6	Fark Yok
n-3 çoklu doymamış yağ asitleri	9	Fark Yok	2	Fark Yok
Çoklu doymamış yağ asitleri	8	Organik	2	Fark Yok
Trans yağ asitleri	6	Organik	0	Fark Yok
Fenolik bileşikler	34	Organik	13	Fark Yok
Nitrojen (protein)	6	Fark Yok	3	Organik
β-carotene	11	Fark Yok	3	Fark Yok
Kül	5	Fark Yok	4	Fark Yok

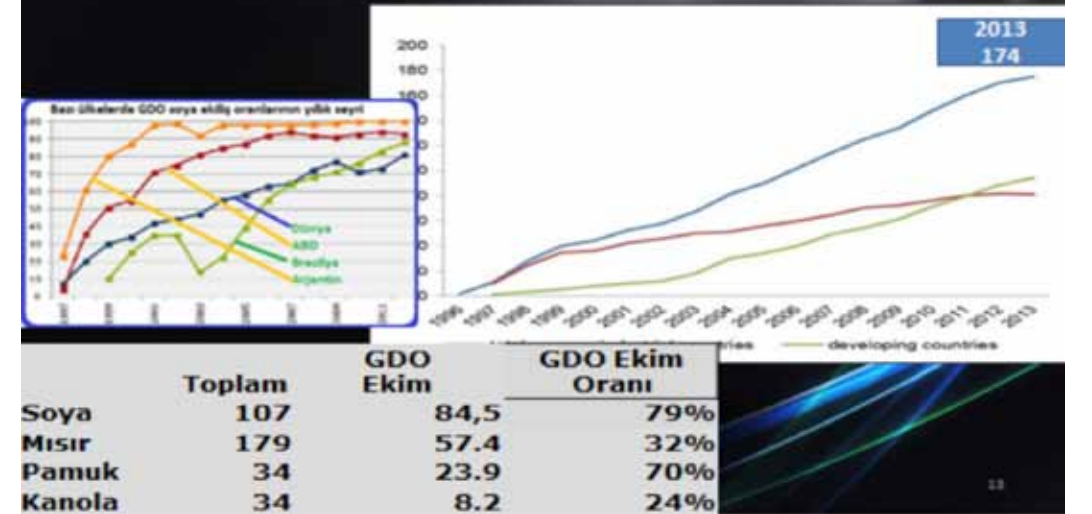
Gevreklik, sululuk ve tekstür bakımından fark olduğunu belirten araştırmalarda mevcuttur

Ama burada asıl vurgulamak istediğim konu bilimsel yapılan çalışmalar; bunların arasında besin eş değerleri bakımından fark var mı bu konuya dikkat çekmek istiyorum. Bu karşılaştırmalı tablo bir kısım araştırmalar ve üst düzey dergilerde yayınlanmış veriler ile oluşturulmuştur. Gördüğümüz gibi üst düzey dergilerde yapılan çalışmalarda pek çok besin maddesi incelenmiş ve organik ile geleneksel üretim arasında çok ciddi bir farklılık gözlenmemiştir. Geleneksel üretimde göğüs eti miktarı biraz daha fazladır. Her ikisi de bilimsel kurallar ile üretilmektedir ve her ikisinin de bir üretim modeli vardır. Dolayısıyla organik de bizim gıda ihtiyacımızı karşılayabilir ancak geleneksel ucuz ve değerli protein kaynağına sahip olması sebebiyle önemsememiz gereken bir besin kaynağıdır.

GDO YEMLER VE PİLİÇ ETİ

GDO ve yemler ile ilgili zaman zaman insanların kafası karışabiliyor. Gerçekten ben de karşılaştığım birçok kişide bu karışıklığı görebiliyorum. En son bir tıp fakültesi hocası ile sohbetimizde tavuk üretimi ile ilgili tüm süreci anladığını ancak GDO konusunda soru işaretleri olduğunu dile getirmişti.

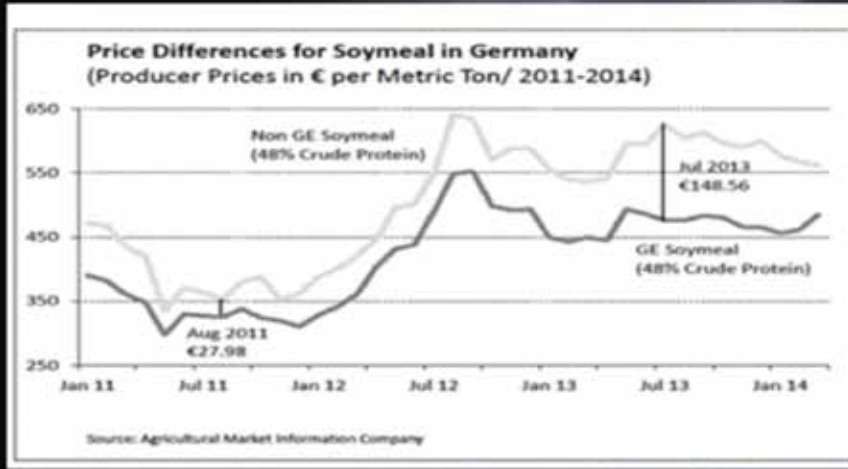
DÜNYA'DA GDO ÜRETİMİ



Dünyada genetiği değiştirilmiş bitkisel üretim 1996'lı yıllarda ticari üretime başlamış ve o yıllardan beri önemli düzeyde artış göstererek yaklaşık 174 milyon hektara ulaşmıştır.

Dünyada toplam ekilebilir alanlar 1,7 milyar hektardır dolayısıyla dünyadaki ekilebilir alanların yaklaşık yüzde 10'unda genetiği değiştirilmiş bitkisel üretim yapılmaktadır. Dünyada soyanın yüzde 79'u, mısırın yüzde 32'si, pamuğun yüzde 70'i, kanolanın ise yüzde 24'ü genetiği değiştirilmiş üretimden gelmektedir. Belli ülkelerde önemli ekim alanlarında yapılan üretimden bahsetmek yanlış değildir. Brezilya, Arjantin ve Amerika'daki soya üretimini inceleyecek olursak; Arjantin ve Brezilya'da yüzde 100'e yaklaşmış, Amerika'da ise yüzde 92 dolaylarında GDO üretiminin yapıldığı görülmektedir. Tavukçuluk sektörü için önemli olan soyanın dünyada ticareti arz edilen toplam miktarı 107 milyon hektardır ve bütün soya neredeyse bu 3 ülkeden temin edilmektedir. Dolayısıyla Türkiye önemli soya ithalatçısıdır ve tavukçuluk üretiminde ve balık beslemede yoğun bir şekilde de kullanılmaktadır.

GDO ve GDO olmayan Arasında ki Fark Fiyatı



Ülkemizde yılda 100 bin ton soya üretilmekte ancak sektör 2,2 milyon ton ithal etmektedir. GDO'suz yem kullanmak tercih edildiğinde ise üretim maliyetleri tonda yaklaşık olarak 100 dolar artış gösterecektir. Hayvan beslemede rekabet edilebilir ve yüksek performanslı tavuk eti ve yumurta üretimi için soyadan vazgeçmek pek mümkün gözükmemektedir.

ÜST DÜZEY BİLİMSEL ARAŞTIRMA SONUÇLARI VE BİLİM GDO YEMLER KONUSUNDA NE DİYOR ?

Üst düzey birçok araştırmada özellikle konu ile ilgili 1998 yılında yapılan önemli araştırmalar ve bilimsel çalışmalar genetiği değiştirilmiş yemler ile beslenen hayvanların bundan olumsuz etkilenmediğini ifade etmektedir. Tüm bu veriler GDO'lu yem tüketen hayvanların dokularında, ürünlerinde hiçbir şekilde yabancı DNA birikiminin olmadığını teyit etmektedir.

1- Dünya Sağlık Örgütü ve FDA

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), Amerika Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) GM ürünlerden DNA tüketimi de dahil, DNA tüketmenin bir risk oluşturmadığı sonucuna varmışlardır (Phips ve Beever, 2000).

2- Bilimsel Araştırmalar

3- AB Etiketleme Yasaları GM yem tüketen hayvanlardan elde edilen et, süt yumurta vb. ürünlerin etiketlenmesini istemiyor

4- İngiliz Kraliyet Bilim Derneği

Yayınlanmış araştırmaları inceledik ve GD gıdaların yapıları itibarıyla güvensiz olduğuna işaret eden hiçbir kanıt bulamadık.”

5- Hepimiz aslında şu veya bu şekilde bakteri vb

mikroorganizmaları tüketerek te yabancı DNA alıyoruz

Dünya Sağlık Örgütü başta olmak üzere pek çok uluslararası örgüt yabancı DNA tüketmenin, hayvanların tüketmesi dolayısıyla ürünleri insanların tüketmesinin en ufak bir risk oluşturmadığı yönünde kurumsal beyanlarda bulunmuşlardır.

Dünyada 18 Yıldır Hayvanlar GDO Yemle Besleniyor

YIL	Yaş, gün	Canlı Ağırlık, kg	Yem değerlendirme	Ölüm, %
1925	112	1,14	4,70	18,0
1935	98	1,30	4,40	14,0
1940	85	1,31	4,00	12,0
1950	70	1,40	3,00	8,0
1960	63	1,52	2,50	6,0
1970	56	1,64	2,25	5,0
1980	53	1,78	2,05	5,0
1990	48	1,97	2,00	5,0
1995	47	2,12	1,95	5,0
2000	47	2,28	1,95	5,0
2005	48	2,44	1,95	4,0
2010	47	2,56	1,92	4,0
2011	47	2,60	1,91	3,8

2013 Sonuçları Daha da İleri

1996 yılından bu yana hayvanlar dünyada GDO'lu yemler ile beslenmektedir. 1996 yılından sonra Amerika'daki değerlendirmeleri tabloda göstermek isterim. İncelendiğinde performansta, kesim yaşında, yemden yararlanmada ve ölüm oranlarında hep iyileşme görülmektedir. GDO, basında yapılan açıklamalarda olduğu gibi bir sürü yan etki yaratsaydı bu kadar yıldır kullanılan hayvanlarda bunların görülmesi gerekirdi. Son 10 yılda tavuk etinin iki katı arttığını düşündüğümüzde dünyada ortalama ömür bu kadar uzamazdı. Bir şekilde bunun etkileri görülür ve tespit edilirdi.

İnsan Ömrü

Son 20 yılda daha da uzadı

- En uzun 83 yıl Japonlar, İsviçre 81,4 İspanya 81,8
- İtalya, Avusturalya, Avusturya, Belçika, Hollanda, İrlanda, Fransa, Almanya, Yunanistan, İzlanda, İsrail, Kore, Lüksemburg, Hollanda, Yeni Zelanda, Norveç, İsveç, Kanada ve İngiltere
- Şili (78,2), Çek Cumhuriyeti (77,3), Danimarka (79), Estonya (75), Macaristan (74), Meksika (75,3), Polonya (75,8), Slovakya (79), Amerika (78,2), Brezilya (72,7), Çin (73,3), Endonezya (71,2).
- Türkiye 1960 : 48,3'e, 1970'te : 54,1'e, 1980'de: 58'e, 1990'da : 67,5'e, 2000: 71: 2011 : 73,8 'e

YETERLİ VE DENGELİ BESLENME HAKKI

- Dünya nüfusunun 2/3'ünün geliri günde kişi başına 6 \$ ve daha az. Yeterli beslenme sorunu büyük
- 2050 yılında dünya nüfusu 9 milyarı aşacak
- Bu nüfusu yeterince ve dengeli besleyebilmek için mevcut gıda üretiminin 2 katına çıkması gerekiyor.
- **YALAN VE YANLIŞ HABERLERLE TÜRK HALKININ VE TÜM İNSANLARIN YETERLİ, DENGELİ VE SAĞLIKLI BESLENME HAKKININ ZEDELENMESİ SUÇTUR**

Ben yine buradan başka bir mesaj daha vermek istiyorum. Yeterli ve sağlıklı beslenme dünyadaki tüm bireylerin kutsal hakkı diye düşünüyorum. Dolayısıyla bu konuda bilgi aktarırken bu beslenme hakkını zedeleyecek söylemlerden kaçınmamız gerekmektedir. Ayrıca bireylerin sağlıklı ve dengeli beslenme hakkını zedelemek bir suçtur.

Beni dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.



Selman Ayaz

*T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
Gıda İşletmeleri ve Kodeks Daire Başkanı*



Selman Ayaz

*T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık
Bakanlığı Gıda İşletmeleri ve Kodeks
Daire Başkanı*

Saygıdeğer hocalarım ve değerli katılımcılar hepinizi Bakanlığım adına saygıyla selamlıyorum. Konuşmama Bakanlığımızın gıda güvenliği politikasıyla başlamak istiyorum. Bakanlık

Gıda Güvenilirliği Politikamız

- ▶ Çiftlikten çatala gıda güvenilirliği
- ▶ Tüketici sağlığının ve haklarının koruması
- ▶ Tüketicilere güvenilir gıda arzı
- ▶ Kodeks Alimentarius ve AB ile uyumlu mevzuat
- ▶ Geleneksel ürünlerimizin korunması
- ▶ Haksız rekabetin önlenmesi
- ▶ Sürdürülebilir etkin kontrol
- ▶ İhracatımızın geliştirilmesi

2

olarak bizim temel amacımız tüketici sağlığını en üst düzeyde korumaktır. Yaptığımız bütün çalışmalar bu yöndedir. Özellikle Kodeks Alimentarius ve AB ile uyumlu mevzuata paralel çalışmak çok önemlidir. Panelin konusu "Bilimsel Gerçekler". Bizim yaptığımız düzenlemeler de bilime dayanmaktadır.

Mevzuat düzenlemeleri olsun, denetim olsun hepsi bilime dayanarak çıkardığımız mevzuatlardır. Ayrıca bizim hazırladığımız düzenlemeler genellikle AB'ye uyumlu yaptığımız düzenlemelerdir. Onun dışında Kodeks Alimentarius standartları, uluslararası ticarete gıda konusunda esas alınan standartlardır ve bu anlamda önem teşkil etmektedir.

Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

- Kanun :5996
- Kabul tarihi: 11 Haziran 2010
- Yayımlı tarihi: 13 Haziran 2010
- RG Sayısı : 27610
- Yürürlük tarihi: 13 Aralık 2010

2010 yılında çok önemli kanun çıkardık. 5996 sayılı bu Kanun bizim gıda güvenliği politikamız ve amacı tarladan sofraya gıda güvenliğini sağlamak.

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Amaç

- Gıda ve yem güvenilirliğini,
- Halk sağlığını,
- Bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamaktır.

5996 sayılı bu Kanun tarladan sofraya, hayvan ve bitki sağlığı olsun, yem ve gıda güvenliği olsun hepsini içinde barındıran bir içeriğe sahiptir. Bu Kanun tabii hayvan refahını ve çevrenin korunmasını ve tüketici menfaatlerini dikkate alarak çıkarılan bir mevzuattır. Bu düzenlemeden sonra biz yaklaşık 100'ün üzerinde yönetmelik düzenlemesi yaptık ve her geçen günde yenilerini eklemekteyiz. Belki de cumhuriyet tarihinde bir kanuna bağlı ikinci mevzuat çıkarılmamıştır.

Bakanlığımız Personel Sayısı

- Ziraat Mühendisi : 15.585
 - Gıda Mühendisi : 1.522
 - Su Ürünleri Mühendisi : 794
 - Balıkçılık Teknolojisi Mühendisi : 88
 - Toplam Mühendis : 17.989
 - Veteriner Hekim : 7.841
- toplam 25.830** mühendis ve veteriner hekim görev yapmaktadır.

Bakanlığımızın merkez ve taşrada olmak üzere yaklaşık 26.000 personeli bulunmaktadır. Tüm bu personel gıda güvenliği konusunda, alanlarında uzman çalışanlardır. Özellikle taşrada çalışan meslektaşlarımız mesailerini yaparken masa başında değil daha çok sahada çalışmaktadır. Veteriner hekim çiftlik kontrolüne, ziraat mühendisi tarla kontrolüne gider ve yem, gıda konusunda denetimler yapılır. TAR-GEL personelini de hesapladığımızda toplamda 30.000 – 35.000 kişiyle tüm bu işleri yürütmekteyiz.

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği (27 Aralık 2011)

Kanatlı ve Tavşanımsıların Etleri İçin Özel Gereklilikler

- Canlı hayvanların kesimhaneye nakli
- Kesimhaneler için gereklilikler
- Parçalama tesisleri için gereklilikler
- Kesim hijyeni
- Parçalama ve kemiklerin ayrılması sırasında ve sonrasında hijyen
- Çiftlikte kesim
- Su tutma ajanları

Tabii tamamımız beyaz et olunca konuyu detaylandırmak istiyorum. Bizim yeni Kanun, Avrupa Birliği'nde olduğu gibi işletmeleri; onaylı işletmeler ve kayıt kapsamındaki işletmeler olarak iki kısma ayırmıştır. Hayvansal üretim yapan işletmeleri biz onay kapsamında değerlendirmekteyiz. Et ürünleri, süt ürünleri, su ürünleri ve yumurta, onay kapsamında bulunan işletmeler olarak konumlandırılmaktadır. Beyaz ette tabii ki onay kapsamında işletme statüsündedir.

Gıda İşletmelerinin Onay ve Kayıt İşlemleri

Kanatlı Eti ve Tavşanımsı Eti Üreten İşletmeleri

- Kesimhane
- Parçalama tesisi
- Et ürünleri üretim işletmeleri

Onay kapsamındaki işletmeler:

31.12.2014 tarihine kadar onay almak zorundadır.

- 78 kanatlı kesimhanesinden 49' u,
- 1520 et parçalama ve et işleme tesisinden 1142'si Bakanlığımızdan onay almıştır.

Kesimhane ve üretim tesisleri de onay kapsamındadır. Bu işletmeler faaliyete geçmeden önce Bakanlığımızdan mutlaka onay almak zorundadırlar. Bu kapsamda yine bu işletmelerin gereken tüm hijyen kuralları yanında özel hijyen kuralları da belirlenmiştir. Bu anlamda Yönetmelik önemli konuları ele almaktadır.

Yönetmelikte canlı hayvanların kesimhaneye naklinden itibaren son aşamaya kadar işletmelerin taşıması gereken hijyen kriterleri belirlenmiş durumdadır. Parçalama tesisi, et ürünleri üretim işletmelerinin onay almaları gerekmektedir. Daha önce bu onay süresi 2013 sonuydu biz bu süreyi 2014 yılı sonuna kadar uzattık. Mevcut durumda 78 kanatlı kesimhanesinden 49'u onay almıştır. Bunu tüm samimiyetle ifade etmek isterim ki beyaz et sektörü gerçekten çok ileri düzeyde bir sektördür. Biz yurtdışına gittiğimiz ziyaretlerde de gözlemliyor ve etüt ediyoruz, Türk tavukçuluk sektörü dünya çapında söz sahibi üretim tesislerine sahiptir.

Gıda İşletme Sayıları

Onay Kapsamındaki İşletmeler	İşletme Sayısı
Süt İşletmeleri	2.222
Et İşletmeleri	2.139
Su Ürünleri	189
Hayvansal Yan Ürün	79
Yumurta ve Ürünleri	975
Süt toplama merkezi	5943
Toplam işletme sayısı	11.547
Onay alan işletme sayısı	7.379
Kayıt Kapsamındaki İşletmeler	İşletme Sayısı
Üretim Yeri	75.104
Satış Yeri	311.199
Toplu Tüketim Yeri	234.337
Toplam Gıda İşletmesi	626.244

Tabloda Türkiye genelinde bütün gıda işletmelerini görüyorsunuz. Şu an mevcut durumda 626 bin tane gıda işletmesi bulunmaktadır. Bir kısmı süt toplama merkezleri olan işletmelerin 11.500'ü onay kapsamındadır. Bu işletmelerden 7.300 tanesi onay almış durumdadır. 2014 yılı sonuna kadar geriye kalan tüm işletmelerin hepsi faaliyete geçmeden önce bakanlığımızdan onay almaları gerekmektedir. Bakanlığımız 626 bin işletmeyi 5.000 tanesi gıda kontrolörü olmak üzere toplam 26.000 kişiyle denetlemektedir. Bu denetimler risk esasına göre yapılmaktadır.

Çalıştırılması Zorunlu Personel

İşletmeler	Meslek Unvanları
Et ve et ürünleri işleyen iş yerleri (kasaplar hariç)	Veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda bölümü)
Kombinalar, kesimhaneler, Parçalama ve bağırsak işleme tesisleri	Veteriner hekim

Çalıştırılması zorunlu personel işletmenin çalışma gün ve saatlerinde başka bir işte çalışamaz.

Yine Kanunda getirdiğimiz önemli bir düzenleme çalıştırılması zorunlu personel istihdamı ile ilgilidir. Bir işletme 30 motor beygir gücünün üzerindeyse veya 10 kişiden fazla kişi istihdam ediyorsa işletmede üretimin niteliğine göre yüksek lisans meslek mezunun çalışması gerekmektedir. Kanun gereği, et ürünü üreten işletmelerin riskli üretim mekanları olduğu için kapasiteye bakılmaksızın bir veteriner hekim veya bir gıda mühendisi veya bir ziraat mühendisi arkadaşımızı istihdam etmesi gerekmektedir. Kombinalar ve parçalama tesislerinde de işletmeler mutlaka bir tane veteriner hekimi görevlendirmek zorundadır.

TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29 Aralık 2011)

Yönetmeliğin amacı;

- Gıdaların mikrobiyolojik kriterleri,
- Gıda işletmecilerinin uyması ve uygulaması gereken kuralları belirlemektir.

- EK-1 Gıda güvenilirliği kriterleri
- EK-2 Üretim hijyeni kriterleri
- EK-3 Patogen mikroorganizmaların limitleri
- EK-4 Numune alma kuralları ve analiz numunesinin hazırlanması

10

Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğimiz bulunmaktadır. Sadece Türk Gıda Kodeksi kapsamında bizim çıkarmış olduğumuz yaklaşık 90'ın üzerinde düzenlememiz mevcuttur.

Bunların 80 tanesi ürüne özgü dikey mevzuatlar, 11 tanesi ise bütün gıdaları ilgilendiren yatay mevzuatlardır. Örneğin Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Etiketleme Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği gibi bütün gıdaları ilgilendiren mevzuatı yatay mevzuat olarak tanımlıyoruz. Özellikle beyaz et sektörü açısından Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği çok önemlidir ve bu yönetmeliğin 4 adet eki bulunmaktadır. İşletmelerin taşıması gereken mikrobiyolojik kriterler ile ilgili taşıması gereken kriterleri ve ürünle ilgili kriterleri belirlemektedir.

İlgili Diğer Mevzuatlar

- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
(29 Aralık 2011)
- TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
(4 Mayıs 2012)
- Kuluçkahane ve Damızlık Kanatlı İşletmeleri Yönetmeliği
(16 Ocak 2014)
- **Salmonella ve Belirlenmiş Diğer Gıda Kaynaklı Zoonotik Etkenlerin Kontrol Altına Alınması Hakkında Yönetmelik**
(27 Mart 2014)

11

Bulaşanlar Yönetmeliği beyaz et sektöründe özellikle ağır metal konusunda önem teşkil etmektedir. 27 Mart 2014 tarihli düzenlemede salmonella ile ilgili yönetmelik sektör açısından önem teşkil etmektedir. Bu düzenlemeyle yönetmelik yaklaşık 3 yıl ön görmesine rağmen 1,5 yıl içinde Türkiye'de Salmonella Eylem Planı çıkarmayı hedeflemekteyiz.

Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde salmonella ile ilgili bir serotip belirlenmesi yok. İşletmelerde yapılan analizlerde salmonella çıktığı zaman yasal işlem uygulanmaktadır. Ama Avrupa Birliğinde iki tane riskli tip serotip belirlenmiştir ve bunlarla ilgili çalışmalar yapılmaktadır. Biz de bu çalışma sonucunda ülke genelinde 4-5 tane serotip belirleyip üzerinde çalışmalarımızı yoğunlaştırmayı planlıyoruz. Tabii bu çalışmayı yaparken de sektörün bir taraftan oto kontrol amacıyla numuneleri alması gerekmektedir. Sağlık Bakanlığı'nın çalışmalarıyla bizim çalışmalarımızı entegre edip 1,5 – 2 yıl sonucunda serotipleri belirleyip çalışmalara devam etmeyi hedeflemekteyiz.

Hayvan Sağlığı-Kanatlı Hastalıklarına Genel Bakış

Hayvan ve insan sağlığına olumsuz etkileri ve yaşattığı maddi kayıplar yönüyle;

- Kuş gribi-Avian Influenza,
 - Yalancı Tavuk Vebası-NewCastle
- ayrı bir öneme sahiptir.

- "Avian Influenza Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği"
 - "Avian Influenza Hastalığı Acil Eylem Planı"
- yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Yalancı tavuk vebası hastalığı-Newcastle ile mücadele;
"Yalancı Tavuk Vebası Hastalığına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliği"
çerçevesinde yürütülmektedir.

12

Hayvan sağlığı ile ilgili özellikle beyaz et ve kanatlı olunca konu çok geniş bu paralelde Bakanlığın konusu da çok genişlemektedir. Hayvan sağlığı, bitki sağlığı, yem güvenliği, gıda güvenliği çok geniş ve detaylı konulardır. Hayvan sağlığı açısından özellikle kuş gribi, avian influenza ve yalancı tavuk vebası önemlidir.

Hayvan Sağlığı-Kanatlı Hastalıklarına Genel Bakış

Kuş gribi-Avian Influenza

- Ülkemizde ilk defa 2005 yılında Balıkesir'de bir hindi sürüsünde çıkmış ve 10.147 adet kanatlı hayvan itlaf edildi.
- 2006 da 18 ilde yabancı kuşlarda bireysel vakalar, 48 ilde köy tavuklarında hastalık mihrakı.
- Mayıs 2006 da hastalık sona ermiş ve durum OIE ye bildirildi
- 2007 ve 2008 de yeni vakalar olmuş 12.04.2008 tarihinde son hastalık mihrakının sönüşünün ardından yapılan 3 aylık izleme çalışmalarının sonrasında

14.07.2008 tarihinde OIE'ye ülkemizin hastalıktan ari olduğu bildirildi.

2005 yılında ülkemizde kuş gribi vakası yaşanmış ve gerçekten çok başarılı bir çalışmayla Bakanlığımız olayı sonuçlandırmıştır. 2008 yılında da Hayvan Sağlığı Teşkilatı tarafından Bakanlığımızın kuş gribi ile ilgili çalışması örnek olarak gösterilmiştir.

Kanatlı Eti ve Ürünleri İhracatı

2013 yılı

- **43 milyon USD** değerinde 229.492 ton kanatlı eti ve ürünleri,
- **351 milyon USD** değerinde 15.6 milyar adet **sofralık yumurta** ihracatı gerçekleştirilmiştir.

İhracat potansiyelimizin olduğu ülkeler;

- Suudi Arabistan
- Cezayir
- Japonya
- Çin Halk Cumhuriyeti
- Kazakistan
- Güney Afrika Cumhuriyeti
- Bosna Hersek Cumhuriyeti

Et ve Et Ürünleri Tebliği

Yayın tarihi : 5 Aralık 2012

Yürürlük tarihi: 5 Mart 2013

- Kanatlı eti ile kırmızı et karıştırılarak et ürünleri üretilmesi yasaklandı.
- Mekanik olarak ayrılmış etlerin tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanımı yasaklandı.
- Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinde, ürün tek tür kanatlı etinden üretiliyorsa ürün ismi bu tür ismi ile birlikte, birden fazla kanatlı türünden üretiliyorsa ürün ismi '**kanatlı**' ifadesi başta olacak şekilde ifade edilir.

15

5 Aralık 2012 yılında yine çok önemli bir düzenleme yayınladık. Et ve Et Ürünleri Tebliği 3 ay sonra yürürlüğe girmiştir. Bu Tebliğ ile kanatlı ve kırmızı etin karışımı yasaklanmıştır. Her işletme kendi alanında üretim yapabilecek ancak tavuk eti ile dana eti karıştırarak sucuk üretimi yapamayacaktır. Yine mekanik olarak ayrılmış etlerin de tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanımı yasaklanmıştır.

Etiketleme Yönetmeliğimize göre gıdalarda zorunlu olarak etiket bilgilerinin mevcut olması gerekmektedir. Ayrıca ürün bazında da ilave etiket bilgileri yer alabilmektedir. Et ürünleri tebliğinde de bu şekilde belirlemeler yapıldı. Tebliğde köy tavuğu ve köy yumurtası gibi ifadeler için verilmemektedir. Burada biraz da eleştiri yapmak istiyorum; sektörde gerçekten büyük firmalar var ancak sektöründe mevzuatı zorlamaması gerekmektedir. Bazı büyük firmalardan zaman zaman köy yumurtası veya köy tavuğu isimlerini kullanma talepleri gelebilmektedir. Yumurta tebliğinde de bir revizyon çalışmamız bulunmaktadır. Yumurtaların saman içinde piyasaya arzını yasaklayacağız. Gerçekten tüketiciyi yanıltan bu tür uygulamaların olmaması gerekmektedir. Sektöründe mevzuatı zorlamaması ve Bakanlığa yardımcı olmasını beklemekteyiz.

Et ve Et Ürünleri Tebliği Değişiklik Taslağı

Taslak 1 Nisan 2014 tarihinde görüşe açıldı.

- **Ambalajsız kanatlı etlerinin satışına,**
- **Kasap gibi perakende işletmelerde et ürünlerinin (sucuk, pastırma, salam vb) üretilmesine yasaklama getirilmektedir.**

16

Et ürünleri tebliğinde önemli bir değişiklik yapıyoruz bunu tahmin ediyorum sektörde destekleyecektir. Daha önceki düzenlemede kuş gripi zamanında dökme etlerin satışına yasaklama getirilmişti ancak 2008'de bu olay çözüldükten sonra son yapılan düzenleme ile yine buna izin verilmişti. Son bir yıl içerisinde yapılan çalışmalarda bu uygulamanın sektör tarafından iyi uygulanmadığı, izlenebilirliğinin sağlanamadığı gerekçesiyle dökme olarak kanatlı etinin satışına tekrardan yasaklama getirilecektir. Hijyen belli bir noktada bozulmakta ve izlenebilirlik sağlanamamaktadır. Perakende işletmeci bir firmanın ürününü alıyor veya merdiven altı bir firmanın ürününü kaçak yollardan temin ediyor ve ürünü büyük bir firmanın ismini kullanarak satabiliyor. Bundan dolayı bu sisteme yasaklama getirilecektir. Başka bir konu ise kasap gibi perakende işletmelerde et ürünlerinin üretilmesine yasaklama getirilmektedir.

Bazı Geleneksel Et Ürünlerimizde Yasaklanan Katkı Maddeleri

Gıdalar	Yasaklanan Gıda Katkı Maddeleri
Fermente Sucuk	<ul style="list-style-type: none">Nitratlar (E 251–252)RenklendiricilerAroma artırıcılar
Isıl İşlem Görmüş Sucuk	<ul style="list-style-type: none">RenklendiricilerAroma artırıcılar
Pastırma	<ul style="list-style-type: none">Nitratlar (E 251–252)Aroma artırıcılar
Döner	<ul style="list-style-type: none">Nitritler (E 249–250)Aroma artırıcılar
Köfte	<ul style="list-style-type: none">Nitritler (E 249–250)Aroma artırıcılar

06.06.2014

17

Bazı geleneksel et ürünlerinde katkı maddeleri yasaklaması 30 Haziran 2013 tarihinde yürürlüğe girmiştir. Burada geleneksel et ürünlerini korumak adına belli başlı maddelere yasaklama getirilmiştir. Sektör ve Avrupa Birliği'nden zaman zaman bu yasaklama ile eleştiri alınmıştır ancak Avrupa Birliği'nin de kendi mevzuatında bunla ilgili bir düzenleme bulunmaktadır. Onlarda geleneksel eti korumak adına bazı katkı maddelerine yasaklama getirmişlerdir. Sektör bu düzenlemelerden muhakkak ki etkileniyordur ancak Bakanlık olarak bizim en birincil amacımız tüketicinin sağlığının korunmasıdır. Haksız rekabeti önlemek de bizim görevlerimiz arasında ancak önce tüketiciyi korumamız gerektiğinin bilincindeyiz.

Kanatlı Kesimhanelerinde Resmi Kontroller

5996 sayılı Kanun gereği;

- Kesimhanelerde kesim öncesi ve sonrası muayeneler ile et parçalama tesislerinde muayeneleri ve diğer resmi kontrolleri yapmak üzere; **resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekim** görevlendirilmesi gerekmektedir.
- Kanatlı kesimhaneleri dahil bütün kesimhanelerde **resmî/yetkilendirilmiş veteriner hekimler** görev yapmaktadır.

Kesimhanelerde kesim öncesi ve sonrası muayeneler ile et parçalama tesislerinde muayeneleri ve diğer resmi kontrolleri yapmak üzere resmi veteriner hekimlere eğitimler düzenledik. Kanun gereği kesimhanelerde ve parçalama tesislerinde mutlaka resmi veteriner hekim veya yetkilendirilmiş veteriner hekim çalışması gerekmektedir. Bu hekim devlet tarafından ataması yapılacak personeldir.

Resmi/Yetkilendirilmiş Veteriner Hekimlerin Eğitimi

- 17 Şubat - 10 Nisan 2014 tarihleri arasında Bakanlığımız personeli **750 resmi veteriner hekime** teorik eğitim verilmiştir.
- Teorik eğitimi almış olan veteriner hekimlere inceleme, muayene, tetkik ve denetim becerilerinin artırılması için 33 adet kırmızı et ve kanatlı kesimhanesinde uygulamalı eğitimler verilecektir.

Prof. Dr. Mehmet ÇALICIOĞLU- Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Doç. Dr. Muammer GÖNCÜOĞLU- Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Doç. Dr. F. Seda Bilir ORMANCI- Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Doç. Dr. Naim Deniz AYAZ- Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Doç. Dr. İ. Safa GÜRCAN- Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

Resmi kontroller düzenlemesi için 750 veteriner hekimi özel eğitime tabi tuttuk. Türkiye’de ilk defa bu kadar geniş kapsamlı bir eğitim verilmiştir. Tabloda isimleri paylaşılan hocalarımız bu eğitime destek verdiler, kendilerine bir kez daha teşekkür ederiz. Bu teorik eğitimin devamında hekimlere pratik eğitimler de verilecektir.

Kontrol ve Denetim Faaliyetleri

Et ve et ürünleri yıllık kontrol planları kapsamında denetlenmektedir.

Kanatlı ürünlerinde ağırlıklı olarak;

- Tür tayinine yönelik analizler
- Mikrobiyolojik kontroller
- Mekanik ayrılmış et tespitine yönelik kontroller yapılmaktadır.

Kontrol ve denetim faaliyetleri ile devam etmek istiyorum. Et ürünlerinde diğer ürünlerde olduğu gibi yıllık kontrol planları bulunmaktadır. Türkiye genelinde 2012 yılında 413 bin denetim, 2013 yılında yaklaşık 514 bin denetim yapılmıştır. Her yıl artarak devam eden bir denetim sistemi mevcuttur. Denetimler risk esasına göre yapılmaktadır. Et ürünlerinde tür tayinine göre analizler, mikrobiyolojik kontroller ve mekanik ayrılmış et tespitine yönelik kontroller yapılmaktadır.

Ulusal Kalıntı İzleme Planı

Bakanlığımızca 2006 yılından itibaren kanatlı etinde gıda değeri olan hayvanlarda kullanılması;

- Yasak olan maddeler,
- Veteriner ilaçları,
- Pestisit,
- Bulaşanlar ve bunların kalıntıları

Ulusal Kalıntı İzleme Planı (UKİP) çerçevesinde izlenmektedir.

Beyaz et sektörü açısından önemli bir uygulamamız daha bulunmaktadır. Gerek salmonella, gerek pestisit bulaşanları açısından 2006 yılından itibaren Ulusal Kalıntı İzleme planı çerçevesinde denetimler yapılmaktadır. Her yıl 100’ün üzerinde parametreyi kontrol ediyor ve ulusal kalıntı izleme planını da revize ediyoruz.

Ulusal Kalıntı İzleme Planı SONUÇLARI

2006-2013 yılları arasında UKİP kapsamında kanatlı etinde analiz edilen **toplam 14.321 numunenin %1’inde uygunsuz** sonuca rastlanmıştır.

2006-2013 yılları arasında toplam 14.321 numuneden yüzde 1’i uygunsuz çıkmıştır. Bu kabul edilebilir bir değerdir. Program devam etmektedir.

Kontrol ve Denetim Faaliyetleri

2013 yılında et ve et ürünleri işletmelerine yönelik;

- **136.244 adet denetim** gerçekleştirilmiştir.
- **1.874 numune** alınmış olup bu numunelerin **370'inde** olumsuzluk tespit edilmiştir.

2013 yılında et ürünlerinde 136.244 denetim yapılmıştır. Yapılan denetimlerden 1.874 numune alınmış ve 370'inde olumsuzluk tespit edilmiştir.

Kontrol ve Denetim Faaliyetleri

2014 yılı ilk çeyreğinde et ve et ürünleri üreten ve satan işletmelere yönelik **46.863 adet denetim** gerçekleştirilmiş olup, **9 Savcılığa suç duyurusu ve 712 idari para cezası** uygulanmıştır.

2012 yılından itibaren yeni kanunla kamuoyunu bilgilendirme çalışmaları yapmaktayız. İnsan sağlığına aykırı üretim yapan firmaları kamuoyuna açıklıyoruz. Şimdiye kadar yaptığımız 153 firmanın 300'den fazla ürününü incelemeye aldık. Bunların içinde et ürünleri de bulunmaktaydı ancak bu et ürünlerinin hiç birinde ne hormon ne de diğer zararlı maddelerin hiç birine rastlamadık. Yabancı doku veya karışımlar ile ilgili bulgulara rastladık. Bunun da önemli bir bilgi olduğunu düşündüğüm için sizlerle paylaşmak istedim.

Beni dinlediğiniz için teşekkür ederim.

SORU ve CEVAPLAR



Soru: Et ürünleri tebliğinde fermente sucukta nitratın yasaklanması doğru değildir. Fermente et ürünlerinde renk ve benzeri özellikler açısından nitrat ve nitrit mutlaka beraber kullanılmalıdır. Bu konuda açıklama yapar mısınız?

Cevap: Selman Ayaz

Fermente sucukta nitrite izin veriyoruz, nitratı yasakladık. Hatta tüketiciden gelen talepler nitriti de yasaklanması yönünde ki nitrit fermente sucukta çok önemlidir. Biz sadece aroma artırıcıları ve renklendiricileri yasakladık. Nitrat renk veriyor ama renk vermese de olabilir. Zaten etin kendine has bir rengi mevcuttur. Biz katkı maddelerinde bu yasaklamaları yaparken Bakanlık olarak bazı tereddütler yaşadık. Ekmekte de bütün katkı maddelerini yasakladık. Ondan sonra televizyon programlarına çıktığımızda veya diğer mecralarda niye daha önceden bu maddeleri yasaklamadığımız soruldu ve uygulama ile ilgili eleştiriler aldık. Biz bunu zararlı olduğu için yasaklamıyoruz. Raf ömrü bir gün olan ekmek katkı maddesi olmadan da üretilebiliyorsa fazladan katkı maddesi kullanılmasını desteklemiyoruz. Hedefimiz tüketicinin katkı maddesi almamasıdır. Sucukta da nitrit yeterli ise nitrat kullanılmasını onaylamıyoruz. Biz düzenlemeleri bu şekilde yaptık.

Soru: Tavuk üreticilerinin denetlenmesine ilişkin sonuçlar tüketicilere sunuluyor mu? Bu bilgilere nasıl ulaşabiliriz?

Cevap: Selman Ayaz

Bakanlık olarak yıllık 500 binin üzerinde denetim yapıyoruz, birçok olumsuz vakaya rastlıyoruz. Tabii bu olumsuzlukların hepsini açıklamak ne derece doğru bilmiyorum sadece taklit/ tağşiş yapan veya insan sağlığına zarar veren firmaları kamuoyuna açıklıyoruz. Sucukta yabancı doku tespit etmişsek açıklıyoruz ancak bir ekmekte kül miktarı fazla çıktığında bunu açıklamanın bir anlamı yoktur. Ancak tabii ki onlarla ilgili yasal işlemi yapıyoruz. Tavukla ilgili ne tür olumsuzluklar var Bakanlık onu değerlendirir. Bakanlığımız bu anlamda gerçekten çok şeffaf bir yapıya sahip gerektiği zaman açıklamaları yapmaktadır.

Soru: Kesimhanelerde veteriner hekim çalıştırma zorunluluğu olduğunu belirttiniz aynı birimde zootechnist çalıştırma zorunluluğu neden yok?

Cevap: Selman Ayaz

Bu düzenleme Avrupa Birliği'nde de bu şekilde uygulanmaktadır. Uzmanlık olarak veteriner hekimler uygun görülmüştür. Biz de aynı şekilde kesimhanelerde ve parçalama tesislerinde veteriner hekimlerin çalışması zorunlu tutulmuştur. Tabii veteriner hekim yanında firma zootechnist de istihdam edebilir.

Soru: Bakanlık yanlış bildirimler yapanlar hakkında her hangi bir yaptırım veya engelleme uyguluyor mu?

Cevap: Selman Ayaz

Biz bu konuda yaklaşık 1 ay önce İstanbul'da bir toplantı yaptık. RTÜK Başkanı, Reklam Kurulu, Tüketicinin Koruması Genel Müdürlüğü, Reklam Kurulu Başkanı, Sağlık Bakanlığı temsilcisi, bizim Genel Müdürümüz İrfan Erol ve sektörün katılımıyla bir toplantı yaptık. Sektör Bakanlıktan bekliyor, biz sektörden bekliyoruz, diğerleri hocalardan bekliyor. Burada herkesin beraber hareket etmesi gerekmektedir. Bununla ilgili de YÖK'ün bir çalışması var. Orada da tüketicilerin korunması ile ilgili yeni bir kanun çıktı. Bu kanuna bağlı çıkacak ikinci mevzuatta bir düzenleme yapılması söz konusu olabilecek. Bu konuyla ilgili bakanlık olarak diğer kurumlar ile beraber çalışıyoruz.

Soru: Bilimden uzak söylemlere veteriner ve ziraat fakültesi akademisyenleri tarafından cevap verilirken tıp fakültelerinin konuya uzak kalmasını sessiz kalmasını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Cevap: Prof. Dr. Funda Elmacioğlu

Soruya cevap vereceğim ancak öncelikle Selman Bey'in nitrit ve nitrat konusuyla ilgili cevabına bir katkıda bulunmak Beslenme dünyası özellikle nitrit ve nitratların bununla muamele edilmiş et ürünlerinin mutlaka en az 15 günde bir tüketilmesi önermektedir. Onbeş günün bilimsel açıklaması da nitrit ve nitrat bileşenleri midedeki aminlerle

birleşerek nitrozaminlere dönüşmesi ve gerek genetik olarak gerekse beslenme konusunda gastroentestinal sistem kanserlerine yakalanma riskine yatkın olan bireylerde bir nevi beslenme ile ilgili önlem almak adına bir öneridir.

Soruya gelince birkaç senelik tartışmalardan edindiğim sonuç şu: geçmişe dönüp de tıp fakültelerinde eğitim yaklaşımına baktığınızda tamamen tedaviye, hastaya ve hastalığa yöneliktir. Esas amaç sağlığın korunması değildir. Sağlığın korunmasına yönelik sağlık hizmetlerinin eğitimi dünyada ve ülkemizde yeni yeni fark edildi ve bununla ilgili yeni önemleler alınmaya başlandı. 19 Mayıs Üniversitesi'nde öğretim üyeliği yaparken tıp fakültesi içerisinde 6 yılda sadece 12 saatlik beslenme dersi olduğunu biliyorum çünkü bir fiil bu dersleri verdim. Tıp fakültesinin 3.sınıfında bir halk sağlık komitesi içerisinde beslenme dersleri verilir. Bir de değişik komitelerde kardiyovasküler, metabolizma gibi veya pediatriye birkaç saatlik dersler ile eğitim süreci tamamlanır. Dolayısıyla gözünüzde tıp camiasının beslenme ile ilgili derin bir eğitimi ve tecrübesi olduğunu zannetmeyiniz. Şimdi sorun da burada başlıyor. Hemen hemen 150 yıldır sağlık alanında tek otorite tıp fakülteleri idi diğer sağlık profesyonelleri son 40 yıldır 50 yıldır yetişiyor ve bu takımın içerisine yavaş yavaş entegre olmaya başladı. Beslenme çok derin ve dinamik bir konu ben yıllarımı verdim ve hala beslenmede öğrenecek çok şey olduğunu biliyorum. Çok kutsal bir meslek olan hekimlik günümüzde robotlara ve teknolojiye odaklı tedavi uygulamakta ve bundan dolayı meslek hakikaten insan odaklı beslenmede yoğunlaşmaya başladı. Zannediyorum bundan sonra sizin düşünceniz hayata geçer.

Soru: Piliç eti üretiminde hiçbir zaman hormon kullanılmadığı söylendi acaba yumurta sektöründe kullanılıyor mu?

Cevap: Prof. Dr. Mehmet Akan

Dünyanın her hangi bir ülkesinde ne tavuk eti üretiminde ne de yumurta üretiminde kullanılacak bir hormon olmadığı gibi kullanımı da söz konusu değildir. Kullanılacak ürün de yok kullanım da söz konusu değildir.

Soru: Broiler entegrasyonunda yem ünitesi için bitkisel üretimden gelen girdilerin kritik kontrol noktaları içinde pestisit ve GDO analizleri mevcut mudur?

Cevap: Prof. Dr. Necmettin Ceylan

Ülkemizde GDO üretimi yasaktır bundan dolayı bitkisel ürün olarak GDO tohumlarının kritik nokta kontrol analizi bulunmamaktadır. Sektörün ihtiyaç duyduğu soyanın neredeyse tamamı ithal ediliyor. Tarım Bakanlığı ithalat sürecinde gümrüklerden izin alınıp alınmamış gen kontrollerini yapıyor. Dolayısıyla ülkemizde de yasak olduğu için böyle bir analize ihtiyaç yoktur. Pestisit analizini kritik nokta kontrol analizi olduğunu düşünmüyorum ama risk oluşturduğu düşünülürken bazı firmalar bunu yapabiliyor. Ayrıca Tarım Bakanlığı bildiğim kadarı ile üretimden sonra pestisit analizlerini yapıyor. Dolayısıyla üreticilerin bunu tekrar analiz etmesi için kritik kontrol noktası bulunmamaktadır.

Soru: Veteriner Hekimler Derneği olarak Bakanlığa 2 yıl önce bilimsel gerçeklerin topluma anlatılması için tarafsız bilim kurulu kurulmasını önermiştik bugün Müsteşar Bey topu fakültelere attı. Bu konuda kuşkusuz sivil toplum kuruluşları, üniversiteler ve bakanlığa kısaca her kesime görev düşmektedir. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bünyesinde bilim kurulu kurulması düşünüyor mu? Son zamanlarda hazırlanan kamu spotları çok olumludur, bunların çeşitlendirilerek devamı düşünüyor mu?

Cevap: Selman Ayaz

Bakanlık olarak bugüne kadar 15 kamu spotu yayınladık. İstanbul'da yapılan toplantıda RTÜK Başkanı sektör yetkililerine mevzuatın yanlış yorumlandığını, Bakanlığın 90 dakikalık hakkının sektör ve Bakanlık iş birliği ile kullanabileceği bilgisini verdi. Bu kapsamda bizim de sektör ile birlikte çalışmamız gerekmektedir. Beyaz et konusunda tekrardan bir çalışma yapabiliriz. Yeni Kanunla bilim kurulu ile ilgili de listelendirme Daire Başkanlığı kuruldu bunun altında EFSA benzeri bilim kurulları ve komisyonlar kurulacak ve bağımsız olarak çalışmalarına devam edecek. Ancak bu konuda ne kadar katkı sağlayabilecek onu zamanla göreceğiz.

Soru: Gelişmiş ülkelerde tavuk etinin diğer etlerle karıştırılması yasak olan ülkeler var mıdır?

Cevap: Selman Ayaz

Gelişmiş ülkelerde MDM ve karışım kullanılıyor ama tabii bizim gibi yüzde 90 dana eti % 10 piliç eti deyiş tam tersini yapmıyorlar. Biz yaptığımız denetimlerde bu sonuçları tespit ettikten sonra bu yasaklamayı getirdik. Tabii burada layıkıyla işini yapan kuruluşları kast etmiyorum ama biz bu sonuçları bulduğumuz için hem MDM hem de karışımları yasaklama kararı aldık.

Soru: Kanıta dayalı olmayan karalamalara yönelik Bakanlığın yapmış olduğu yasal bir uygulama var mıdır? Yok, ise yapılması düşünüyor mudur? Tüketicinin bu tür açıklamalardan ciddi etkilendiğini günlük yaşamımızda gözlemliyoruz.

Cevap: Selman Ayaz

Bakanlığımız bu konuda ciddi çaba sarf etmektedir. Bunlarla ilgili defalarca gerek reklam kurulu olsun gerek RTÜK olsun gerek iletişim kurulu olsun ilgili kurumlara defalarca yazılarımızı yazdık. Ancak bu konu tek başına Bakanlığın engelleyeceği bir konu değil. Biz mesela ballar ile ilgili yaptığımız düzenleme gereği sahte balları kamuoyuna açıklıyoruz ama televizyonda bal reklamları devam ediyor. Biz bakanlık olarak bir yere kadar ilerleyebiliyoruz, televizyona bu çeşit kuruluşların reklam vermesini engelleyecek direkt bir yetkisi yok. Bunu ilgili bütün kurumların birlikte değerlendirmesi gerekiyor.

Soru: Köy tavuğunun daha lezzetli ve sağlıklı olduğu konusunda yapılan bir araştırma var mı? Varsa sonuçlarını bizimle paylaşır mısınız?

Cevap: Prof. Dr. Necmettin Ceylan

Köy tavuğu, organik tavuk ve freerange bunların hepsi bir birinden farklı yetiştirme biçimleri içermektedir. Ancak serbest dolaşan tavuklar ve organik tavuklarla ilgili yapılmış pek çok çalışma vardır. Lezzet algısı biraz farklı kimi araştırmalarda organik tavuğu veya serbest dolaşan tavukları daha lezzetli bulduğunu belirten panelistler bulunmaktadır. Ancak bazı çalışmalarda da ikisi arasında fark bulunmadığı yönünde bilimsel çalışmalarda vardır. Dolayısıyla buradan somut bir sonuca gitmek çok da mümkün değildir. Bunun kişisel bir tercih olduğunu düşünüyorum.

Cevap: Prof. Dr. Funda Elmacıoğlu

İnsanların lezzet algısı, anne karnındayken annenin beslenme alışkanlığı ile amniyon sıvısında mevcut olan partiküllerin daha fetüs halindeyken canlı öğrenildiği ve algılandığı bir dönemdir. Biz beslenmede bunu bu şekilde ifade ediyoruz. Lezzet algısının genetik ve bilimsel dayanağı budur. Böyle olunca anne nerede yetiştiyse, hangi kültürün bir parçasıysa, hangi beslenme alışkanlığı varsa hamilelik sürecinde hangi tavuğu tüketti ise oradaki lezzet partikülleri amniyon sıvısı ile birlikte daha fetüste oluşmaya başlıyor. Dolayısıyla lezzet algısı üç aşamadan geçiyor. İkincisi anne sütü ile algı perçinleşiyor, annenin yediği yiyeceklerdeki bütün aromatik bileşikler besin öğeleri ve lezzetleri anne sütü ile tekrar bebeğe naklediliyor bebek ikinci tat algısını da burada öğreniyor. Dolayısıyla yetiştirdiğimiz çevre ve geleneksel özelliklerimiz tavuk veya başka bir üründe farklılık gösterebilir. Bu tat algısını anne karnındaki gelişime bağlamakta fayda vardır.

Cevap: Prof. Dr. Mehmet Akan

Genelde lezzet üzerine konuşuyoruz insan sağlığı üzerine konuşursak köy tavuklarında gıda patojeni mikroorganizmalar endüstriyel üretime göre daha fazladır. Eğer biz kendi sağlığımızı düşünüyorsak öncelikle bunların nasıl üretildiğini bilmediğimiz ve bu tür ortamlardan gelen tavuklarda gıda patojenlerine karşı hassasiyetimiz artar. Örnek olarak kampilobakter ve salmonella pozitifliği köy tavuklarında daha fazladır.

İkinci önemli konu tavuk sağlığıdır. Mesela Avrupa Birliği'ne ihracat yapabilir miyiz? Evet yapabiliriz. Neden yapamıyoruz? Köy tavuklarındaki "Newcastle" vakaları yalancı tavuk veba vakaları nedeniyle yapamıyoruz. Köy tavukları denildiğinde endüstriyel üretim dışındaki tavuklarda bir sistem olmalı. Sabah kendi halinde çıkan, yem arayan, yem bulan ve bulamayan, nereye yumurtladığını bilemediğimiz bir tavuktan köy tavuğu veya başka bir tavuk modeli oluşturamayız. Kendine özel kümesi olmayan bir sistem dahilinde takip edilmeyen tavuklar hiçbir zaman için insan sağlığı adına tüketime sunulmamalıdır. Bunların hastalık taşıma riski çok yüksektir.

Örneğin endüstriyel tavuklarda hastalık girmesin diye yapılan biyogüvenlik sistemine ekonomik olarak harcanan miktar oldukça fazladır ve sektörün temel uğraş noktalarından bir tanesi yalancı tavuk vebasının bu kümeslere girmesinin engellenmesi üzerine kurulmuştur. Buna bu kadar yoğun çaba sarf ederken üretim tehdit altına giriyor bizler

ise köy tavuğunun lezzetli olabileceğini tartıştığımız noktada bunun hem tavuklara hem de kanatlı hayvanlara hem de insan sağlığına potansiyel risklerini göz ardı ediyoruz.

2005 yılının Ekim ayında ilk kuş gribi vakası çıktığında bunun nereden geldiğini araştırmamız lazım. Orijini 1997 yılında Hong Kong'da çıkan H5N1 nasıl Türkiye'ye gelmiştir? Göç yolları ile bellidir. Hindilerde daha sonra tavuklarda çıkan vakanın rezervuarı kimdir? Serbest yaşayan kanatlılardır. Daha sonra 2006 yılında yaklaşık 250 vaka, 2007 ve 2008'de Türkiye tavukçuluğunda önemli problemlere neden olan tüm vakaların ilişkisi yaban hayatında serbest kanatlılar, serbest yaşayan köy tavuğu adı altındaki kanatlı hayvanlardır. Bunlar bu mikropu barındırır, çoğaltır önce tavuklara veya hindilere kanatlı hayvanlara daha sonra da insanlara bulaşmasına neden olur.

Türkiye'de kuş gribi vakalarında 4 ölüm vakası görüldü. Vakaları incelediğinizde orijininde doğal yoldan serbest kanatlı ve insan ilişkisini oluşturan bu köy tavuğu modelindeki üretimdeki hayvanlardır. O nedenle lezzet dışında önce kendi sağlığını sonra üretim düzeyimizi ve tükettiğimiz miktarı da düşünerek hareket etmemizde yarar bulunmaktadır. Soru: Marketlerde market markası ile açık ve paketli piliç eti satışına izin veriliyor mu? Söz konusu market piliç eti üreticisi değil, üreten kim? Bunu tüketici bilmek zorunda değil mi?

Cevap: Selman Ayaz

Şu anki durum itibari ile açıkta piliç satışına izin veriliyor ancak biraz öncede bahsettiğim gibi bu duruma yasaklama getiriyoruz. Dökme olarak da satılsa bir gıdanın üzerinde en azından rafında zorunlu etiket bilgilerinin bulunması gerekiyor. Tüketici talep ettiği zaman mutlaka satış gerçekleştiren market zorunlu etiket bilgilerini tüketiciye sunması gerekir. Ülkemizde tüketicilerimiz de bu konuda tam bilinçli olmadığı için bu zorunlu bilgi paylaşımı maalesef çok riayet edilen bir konu değildir.

Soru: Avrupa'da GDO'lu yem kullanılmakta mıdır?

Cevap: Prof. Dr. Necmettin Ceylan

Türkiye 2,2 milyon ton soya ithal ediyor bunun neredeyse tamamı GDO'lu ürünlerden oluşuyor. Avrupa Birliği de yaklaşık 30 milyon ton civarında GDO'lu yem kullanıyor. GDO sadece bize hassas değil dünyadaki tüm hayvansal üretim olan ülkelerde tüm ülkelerde bu yem kullanılıyor. Bu ürünlerin hepsi üzerinde araştırmalar yapılmış ve onaylanmış bitkisel ürünlerdir. GDO'dan korkmanın, bu ürünün riskli olduğuna inanmanın gerekli olduğunu düşünmemekteyim.

KAPANIŞ KONUŞMASI



Dr. Sait Koca

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçuları Birliği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

Sayın Selman Ayaz'ın en son söylediği yasal uygulamalar ile ilgili sektör neden bazı kişilere yasal işlem uygulamıyor sorusu gündeme geldi. Biz bu konuda yaklaşık 2 senedir bir çalışma içerisindeyiz. Birincisi maalesef mahkemeler bu tür davaları hemen kabul etmiyor. Öncelikli sıkıntımız bu yöndedir. İkincisi biz sektör olarak bu eleştirilen konuların hepsini mahkeme üzerinden bilirkişi marifeti ile Uludağ Üniversitesi bünyesinde tek tek tespit ettirdik. Geçtiğimiz dönemde de davayı açabildik, mahkeme davayı kendi iştiğal konusuna girmediği için ret etti. Aylarca bunun için uğraştık. Geldiğimiz son durumda dava kabul edildi ve süreç başladı. Maalesef Türkiye'de hukuk camiasında da algı sektör hakkında yanlış bilgileri paylaşan kişilerin tüketiciyi düşünerek konuştuğu yönünde ve bu itirazlarımızla çok uğraşmak istemiyorlar. Tüketici nezdinde açılmış bazı davalar da oldu, savcılık aşamasında ret edildi. Bu şekilde de bir sıkıntı vardır.

GDO konusu hep tartışılıyor. Ben size GDO konusunda birkaç gelişmeden bahsetmek istiyorum. GDO kullanımına itirazlar bütün dünyada olduğu için bazı ülke ve firmalar önlemler aldı. Örneğin İngiltere'de üretim daha çok marketlerin kontrolündedir, tavuk eti üreticilerinde değil. Marketler üreticilerden GDO kullanmadan üretim yapılmasını talep etti. Üreticiler üretimi bu şekilde yapmaya başladı. Geçtiğimiz yıl ülkede marketler uygulamadan vazgeçtikleri ile ilgili bir açıklama yaptı. Üretim alt üst olmaya başladığından bu sistemin uygulanamaz olduğunu gördüler. Geçtiğimiz aylarda Almanya'da benzer uygulama vardı onlar da vazgeçti. Geçtiğimiz hafta da Almanya'da basına deklare ettiği için firma ismini sizlerle paylaşıyorum, GDO'suz ürün şartını koyan McDonald's da bu kararından vazgeçtiğini açıkladı.

Dünyada artık GDO'suz üretim yapma şansı maalesef yok ve bugüne kadar da GDO'nun zararları ile ilgili de elimize geçmiş bilimsel hiçbir çalışmada bulunmamaktadır. Sektör olarak da iletişim faaliyetleri konusunda gerçek anlamda 5-6 aydır yoğun çalışmalar içerisindeyiz. Tüketiciyi her vesile ile daha bilinçlendirmek, aydınlatmak ve hocalarımızın da söylediği gibi hem uygun fiyatlı hem de çok değerli bir protein kaynağı olan tavuk etini daha çok tükettirmek için çabamızı devam ettireceğiz. Herkese katılımı için teşekkür etmek istiyorum. Ayrıca hocalarımıza katkılarından dolayı sonsuz teşekkürlerimi sunarım.



ÜYELERİMİZ



Çetin Emeç Bulvarı 1314. Caddesi 1309. Sokak No: 5/A Öveçler ANKARA
Telefon: 0 312 472 77 88 Faks: 0 312 472 77 89
E-Posta: besd-bir@besd-bir.org
www.besd-bir.org

