



SAKARYA EKİM / KASIM / ARALIK
YIL: 2011 / SAYI: 42
TİCARET BORSASI
SAKARYA COMMODITY EXCHANGE



Gıda Güvenliği ve
Gıda da Güven

Türkiye
Sıralamasın da
59'uncuyuz

Helal Gıdaların
Önemi

Süt Hijyeni ve
Süt İle Bulaşan
Hastalıklar

Bu sayımızda

Sahibi

Sakarya Ticaret Borsası adına
Yönetim Kurulu Başkanı
Fikri KOÇ
e-mail: sakarya@stb.org.tr

Sorumlu Müdür

Sakarya Ticaret Borsası
Genel Sekreteri
Yiğit Ateş

Yayın Kurulu

Adem SARI
Yönetim Kurulu Başkan Yrd.
Ahmet ERKAN
Yönetim Kurulu Başkan Yrd.

Yayına Hazırlayan

Zümran CEBECİ
Personel ve İdari İşler Şefi

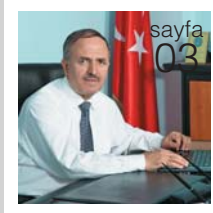
Basım Yeri ve Grafik Tasarım

YILKO GRAFİK
www.yilkografik.com.tr

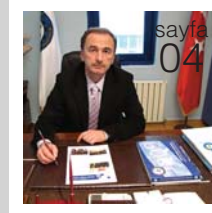


Yazışma Adresi

Sakarya Ticaret Borsası
Tekeler Mevkii 54200
Adapazarı / SAKARYA
Tel: 0264 278 42 30 - 5 hat
Fax: 0264 278 42 32
web: www.stb.org.tr
e-mail: sakarya@stb.org.tr
basin@stb.org.tr



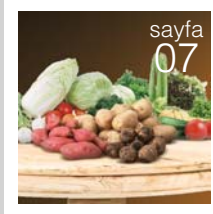
Başkandan
S.T.B.
Yönetim Kurulu Başkanı
Fikri KOÇ



**Tarım ve Hayvancılık
Sektöründe Lokomotif Olmaya
Devam Ediyoruz**
S.T.B. Meclis Başkanı
Ahmet GÜZ



**Gıda Güvenliği ve
Gıda da Güven**



**Çiftlikten Sofraya
Güvenli Gıda Nedir?**



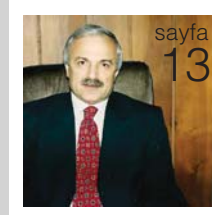
**Türkiye Sıralamasında
59'uncuyuz**



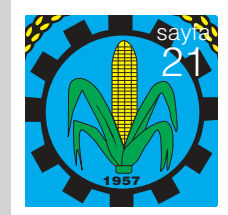
**Hayvancılıkta
AB Politika ve
Uygulamaları Eğitimi
Başarıyla Tamamlandı**



**İhracatın Önü Açılınsın
Teşvikler Arttırılınsın**



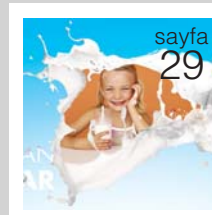
**Sakarya'da
Broiler Sektörü ve
Şenpiliç'in yeri ve
Önemi**



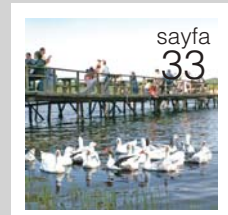
**Borsamızdan
Haberler**



**Helal Gıdaların
Önemi**



**Süt Hijyeni ve
Süt İle Bulaşan
Hastalıklar**



**Yer Yüzündeki Cennet
Poyrazlar Gölü**



“Milli ekonominin temeli ziraattir. Bunun içindirki, ziraatle kalkınmaya büyük önem vermeliyiz. Köylere kadar yayılacak programlı ve pratik çalışmalar, bu maksada erişmeyi kolaylaştıracaktır. Fakat bu hayati işi, isabetle amacına ulaştırabilmek için, ilk önce ciddi etüdlere dayalı bir ziraat siyaseti tespit etmek ve onun içinde her köylünün ve bütün vatandaşların kolayca kavrayabileceği ve severek tatbik edeceği bir ziraat rejimi kurmak lazımdır.”

Mustafa Kemal Atatürk



Başkandan

STB Yönetim Kurulu Başkanı **Fikri KOÇ**

Tüm zorluklarıyla, acısıyla, tatlısıyla 2011 yılını geride bırakıp umut ve beklentilerimizle yeni bir yıla girmenin heyecanını yaşıyoruz. Sakarya Ticaret Borsası olarak bizlerde her yıl olduğu gibi 2012 yılının ülkemiz insanlarına günlük kaygılardan arınmış, emeğinin karşılığını alabilen ekonomide, tarım ve hayvancılıkta kısacası tüm sektörlerde güven ve istikrar dolu bir yıl olmasını temenni ediyoruz.

Dergimizin bu sayısında Sakarya 'da önemli bir yer tutan tavukçuluk sektörünü ele almaya çalışacağız. Değerli okurlar tavukçuluk 1970'li yıllarda ülkemiz hayvancılık sektörü içinde gelişmeye başlamış olup özellikle 1980'li yıllardan sonra kendi üretim planlamasını yapabilen ve ülke ihtiyacını karşılayabilen önemli bir üretim dalı haline gelmiştir. Ülkemizde üretilen beyaz etin yaklaşık % 80'i son derece modern tesislerde gerçekleştirilmesiyle birlikte tesislerin çoğu gelişmiş ülkelerdeki benzerlerinden 20 yıl daha gençtir. Ülkemiz dünya piliç eti üretiminde 207 ülke arasında 15'inci sırada yer almaktadır.

Kanatlı sektörü geçtiğimiz son yirmi yılda entegre bir yaklaşım geliştirmiş olup üretim sistemlerini modernize etmiştir. Türkiye'de et ürünlerine yönelik iç talep, nüfusun artışı ve ekonomik protein kaynağı ihtiyacı nedeniyle kanatlı hayvan eti sektörü 2007 yılında %17 büyümüş, 1990 ve 2007 yılları arasında üretimde ise %400 lük bir büyümeyle kendini göstermiştir. Ancak sektör 2008 yılında üretim fazlası, ekonomik durgunluk, sektördeki aşırı rekabet, enerji fiyatlarının yüksekliği, kenenin piknik döneminde talebi düşürmesi, alım gücünde azalma yem fiyatlarındaki artış, ihracatın durması gibi birçok faktörün bir araya gelmesi nedeniyle sıkıntıya girmiştir. 2008 - 2011 yılları arası hastalıklar ve kırmızı et fiyatlarındaki dalgalanmalardan etkilenerek tam bir istikrar yakalayamamıştır.

Sektörün sorunlarına kısaca değindiğimiz zaman bu sorunların en başında gelecek olan şüphesiz ki yem hammaddelerinde ve damızlık hayvanda dışa bağımlılıktır.

Kanatlı yeminin iki önemli bileşenini soya ve mısır oluşturmaktadır. Yeterli miktarda üretilmeyen yem hammaddesi mısırın %35'i, soyanın %90'ı ithal edilmektedir. Bu nedenle ithalat yaptığımız ülkelerde herhangi bir nedenden dolayı bir sıkıntı yaşandığında sektörde damızlık hayvan ve yem hammaddesi temininde zorluk yaşanmaktadır. Bu da sektörde çok kısa bir sürede kriz yaşanmasına neden olmaktadır. Damızlık hayvan üretiminde AR-GE çalışmalarına önem verilmesi gereklidir.

Canlı tavuk, hindi civciv, yumurta ve kanatlı etleri ile karma yem ve yem hammaddelerine uygulanan %8 KDV ve ileri işlenmiş kanatlı eti ürünlerinde uygulanan %18 KDV maliyetlerde ekstra bir artış oluşturmaktadır.

KDV oranlarında %8 olan ürünlerde %1, %18 olan ürünlerde ise %8 kullanılmasının maliyetlerde düşüş olmasını sağlayacaktır. Böylece tüketiciye yansiyacak bir indirim gerçekleşecek ve kanatlı et tüketiminde artış olacaktır.

Ülkemizde kişi başı kanatlı eti ve yumurta tüketimi gelişmiş ülkelere göre yarı yarıya düşüktür. Bu farkın olmasında en önemli etken şüphesiz ki insanların gelir düzeyleridir. Ancak hayvansal proteinlerin insan sağlığı açısından önemi yeterince anlatılarak tüketime özendirilebilir. Özellikle tavuk etinin kırmızı ete oranla sağlık ve ekonomik olarak daha avantajlı olması da tüketimi artırıcı bir faktördür. Tüketimi artırmanın önemli yollarından biride süt, mercimek ve fındık tüketimini artırıcı kampanyaların benzerlerini düzenleyerek üretici firmalarında bu kampanyaları destekleyici promosyonlar yapmalarıdır.

Sonuç olarak kanatlı et sektöründe maliyeti düşürücü önlemler alınarak, ihracat için gerekli olan fiyat uygunluğu yakalanarak, piliç etine rekabet edebilecek ölçüde ihracat iadesi verilerek, ekolojik koşulların uygunluğu ve tavuk eti ithal eden ülkelerin pazarlarına yakınlığımız sayesinde dış pazardaki payımızı ihracat gelirimizi ve özellikle istihdamı arttırmak mümkün olacaktır.



STB Meclis Başkanı **Ahmet GÜZ**

TARIM VE HAYVANCILIK SEKTÖRÜNDE LOKOMOTİF OLMAYA DEVAM EDİYORUZ.

Coğrafi konumu itibariyle sanayi, tarım, hayvancılık ve turizm yatırımlarına uygun altyapıya sahip olan ilimizde dengeli ve sürdürülebilir kalkınmanın sağlanabilmesi ancak planlı yatırımlarla mümkün olacaktır.

Bu nedenle, Sakarya Ticaret Borsası olarak ilimizin sanayi, tarım, hayvancılık ve turizm dengesini bozmadan gelişmesine katkı sağlayacak her projenin destekçisi olacağız.

Şehrimizin ekolojik yapısını ve iklimini bozacak plansız sanayileşme istemiyoruz. Şehrimizin geleceğinin tarım ve hayvancılıkla, tarım ve hayvancılığa bağlı sanayinin teşvik edilmesinde ve geliştirilmesinde olduğuna inanıyoruz ve hizmetlerimizi de bu alanlarda sürdürüyoruz.

Hazırlamış olduğumuz stratejik planda belirttiğimiz gibi yeni projelerimizle ilimize, bölgemize ve ülkemize hizmet ederek tarım ve hayvancılık sektöründe lokomotif olmaya yönelik çalışmalarımıza devam ediyoruz.

Tarım ve hayvancılık sektörüne yapılacak yatırımların ne kadar zor olduğunu, borsamızdaki ve dünyadaki örnekleri ile kıyaslayıp, gerekli analizler yaparak ve iyi örnek teşkil edecek kurum ve kuruluşlarla istişarelerde bulunarak doğru yatırımı zamanında yapmanın ne kadar gerekli olduğunun da farkındayız.

Sakarya Ticaret Borsası olarak, ekonominin gelişmesinin üretime bağlı olduğuna inanan üretim

maliyetlerinin düşmesinin hayvancılık sektörü için en büyük kazanç olduğu felsefesiyle çalışmalarını sürdüren bir kurum olarak ithalatın uzun vadede çözüm olmayacağına inanıyoruz.

Tarım ve hayvancılık sektörü ülkemizin ve şehrimizin ekonomik ve sosyal gelişiminde önemli bir yere sahiptir. Nüfusumuzun beslenmesinde, milli gelir ve istihdama sağladığı katkı ve sanayi sektörlerine sağladığı hammadde gibi daha birçok başlıkta sıralayabileceğimiz unsurları dikkate aldığımızda tarım ve hayvancılık bundan sonraki dönemlerde de her zaman stratejik sektörler olarak varlığını sürdürecektir.

Özellikle sanayileşmiş ülkelere baktığımızda sanayileşme süreçlerinde tarım ve hayvancılığı ihmal etmemişler hatta bu sektörlerden sağladıkları sermayeyi kaynak olarak kullanmışlardır.

Ülkemizde ise bugüne kadar yeterli desteği göremeyen tarım ve hayvancılık sektöründe maalesef güçlü bir yapıya sahip değiliz. Dünyanın birçok ülkesine baktığımızda tarım ve hayvancılık sektörlerinin bir endüstri haline geldiğini görüyoruz. Zengin bir altyapıya sahip olan ülkemizde de tarım ve hayvancılık sektörünün bir endüstri haline gelmesi zor bir şey değil. Bunu başarmak mümkün. Ancak, bu da uzun vadede sürdürülebilir kalıcı politikalarla gerçekleştirilebilir.

GIDA GÜVENLİĞİ VE

GIDA DA GÜVEN

Toplum sağlığının korunması ve gıda sektörünün sağlıklı gelişebilmesi için, gıda güvenliği vazgeçilmez bir ön koşuldur. Gıda güvenliği konusu temelde üretimin her aşamasında alınması gereken önleyici tedbirler disiplini olarak ele alınmalıdır. Başta ABD ve Avrupa Birliği (AB) ülkeleri olmak üzere birçok gelişmiş ülkelerin gıda kontrol otoriteleri, tarladan sofraya kadar; çevre, insan, hayvan ve bitki sağlığına zarar vermeyen, üretimin her aşamasında gerekli kontrolleri yapılmış, güvenilir ürünlerin yaygınlaşmasına ihtiyaç duyulduğunu bildirmektedir.

Günümüzde dünya nüfusundaki hızlı artış, ürün ve servis ticaretinin globalleşmesi, iklim değişikliklerine paralel olarak gıda kaynaklarındaki azalma ve enerjinin verimli kullanım ihtiyacı gibi nedenlerin yanı sıra; yabancı yatırımların artması, tüketici güvenliğinin sağlanması, çevrenin korunması, yeni teknolojilerin uygulama alanı bulması, gıda sektöründe uluslararası standartlara olan talebi sürekli olarak arttırmaktadır.

Gelişmiş ya da gelişmekte olan toplumların tümünde, gıdaya ilişkin hizmetler devletin bireylere sunduğu temel hizmetler kapsamında kabul edilmektedir. AB ülkeleri ile kıyaslandığında;

Türkiye' nin nüfus ve yüzölçümü bakımından büyük bir ülke olması, aynı zamanda sıcak iklim kuşağında yer alması, özellikle küçük çaplı üretim yapan kayıt ve kontrol dışı gıda işletmelerinin sayısının fazlalığı, Gıda kontrol hizmetlerinin yetersiz oluşu, toplumun ekonomik ve sosyal yapısındaki yetersizlik gıda güvenliğini etkileyen olumsuzluklar arasında yer almaktadır.



Gıda Güvenliği; 5179 sayılı Kanunda "Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü" olarak tanımlanırken, **FAO/WHO Codex Alimentarius Uzmanlar Komisyonu** tarafından "sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların; üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması" olarak ifade edilmektedir.

Gıda Güvenliği ve Yönetim Sistemleri; gıda güvenliğini sağlamak için bir plan doğrultusundaki tüm etkinliklerin sistematik uygulamasıdır. Gıda sanayinde bu sistematik uygulamalar işletmenin **kontrolü aldığı noktadan, kontrolü bıraktığı noktaya kadarki tüm süreçleri** kapsamaktadır.

Güvenli gıdayı tüketmek her bireyin hakkıdır. Gıda sektöründe faaliyet gösteren firmaların bu ihtiyacı karşılayacak şekilde üretim yapmaları, pazarlama ve satış hizmeti sunmaları yasal ve ahlaki sorumlulukları gereğidir.



Gıda güvenliğinin sağlanması, toplumun yeterli ve dengeli beslenmesi, ürün kalitesinin güvence altına alınması, gıdalardan kaynaklanan sağlık risklerinin azaltılması ve tüketici haklarının korunması için zorunludur. Ayrıca, gıda üretimindeki kayıpları azaltmanın yanı sıra daha nitelikli ürünler elde edilmesine olanak tanır.

Gıda üretimi yapan işletmeler, ön koşul şartlarını yerine getirdikten sonra, kalite yönetim ve gıda güvenliği sistemleri ile süreçlerini yönetmeye başladıkları zaman, ürettikleri ürünün arkasında durabilecek şartlara kavuşmuş olurlar. Ticari olarak marka imajının korunması, yasal sorumlulukların yerine getirilmesi ve satışta bir avantaj sağlanması açısından önemli olan gıda güvenliği yönetim sistemleri; HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) ve ISO 22000:2005' dir.

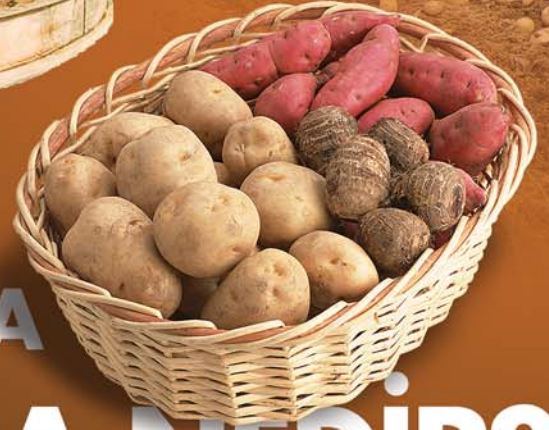
Gıda izlenebilirliği, herhangi bir istenmeyen durum oluştuğunda ürün ve süreçleri geriye doğru izleyerek, sorunun kaynağını saptamak üzere oluşturulmuş bir yöntemdir. Bu kapsamda hammadde tedarikçisinden müşteriye kadar uzanan zincirin tüm halkalarının, insan sağlığını fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik olarak riske sokmayacak şekilde yönetilmesi gerekmektedir.

Gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için;

- Öncelikle kayıt dışı işletmeleri kayıtlı hale getirecek ve kontrol altına alacak önlemlerin alınması gerekmektedir.
- Diğer taraftan kayıtlı olan işletmelerin kontrolünü elinde tutan gıda kontrol ve denetim mekanizmalarının işleyişi gözden geçirilmeli, var olan sorunlar ortadan kaldırılmalı, etkin ve koordineli bir çalışma sağlanmalıdır.

- Ülkemizdeki resmi kurumların elindeki mevcut laboratuvarlar, TS 17025 standardını karşılayabilecek ve uluslararası kabul görebilecek donanıma ve kalibrasyona ulaştırılmalıdır.
- AB yolundaki Türkiye'nin mevcut mevzuatının AB mevzuatıyla uyumlu hale getirilmesi şarttır. Bu sebeple gıda güvenliği ile ilgili mevzuatlar gözden geçirilerek uluslar arası kodekslere uygun hale getirilmeli ve bu çalışmalar sırasında ülkemize özgü geleneksel ürünlerin özellikleri belirlenerek kodekse dahil ettirilmelidir.
- Gıda güvenliği hakkında toplumun ve denetimi yapacak personelin bilinçlendirilmesi adına devlet, üzerine düşen sorumlulukları yetkili birimleri aracılığıyla yerine getirmelidir.
- Gıda ihracatı yapan kurumlar arasında ürettiği ürünle, başta kendi kurumsal imajını ve dolayısıyla da ülke imajını sarsan firmaların, yasal dayanaklarla cezalandırılması, aksi davranış sergileyen kurumların da ulusal bazda ödüllendirilmesi gerekmektedir.
- Gıda işletmeleri, güvenli gıda üretimini teminat altına almak için iyi tarım uygulamalarını sürdüren üreticilerin ürünlerini satın almaya öncelik vermeli ve bu konuda onlar devlet tarafından çeşitli fonlarca sübvansede edilerek teşvik etmelidir.
- Gıda sanayinin girdi olarak kullandığı tüm hammaddelerde izlenebilirlik kriteri, satın alma parametrelerinden biri olmalıdır.

DR. Ö. Utku ÇOPUR ve DR. Bige İNCEDAYI



ÇİFTLİKTE SOFRAYA GÜVENLİ GIDA NEDİR?

Birincil üretim aşamasından başlayarak çiftlikten sofraya, tüketiciye ulaşana kadar geçen sürede fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdadır.

ÜRETİM AŞAMASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR:

Bitkisel Üretim:

- Bitkisel üretimde, ürün için tavsiye edilen ruhsatlı ilaç, yeterli dozda, uygun aletle, uygun zamanda kullanılmalıdır.
- İlaçlama ve hasat arasındaki süre, gıda güvenliği için çok önemlidir. Son ilaçlama ile hasat arasında geçmesi gereken süreye mutlaka uyulmalıdır.
- İzlenebilirliğin sağlanması için kullanılan ilaçlar, hasat aralıkları vb. hususlar bitkisel üretim aşamasında kayıt altına alınmalıdır.
- Bakım, sulama, gübreleme gibi bitki yetiştirme teknikleri uygulanırken ürüne olumsuz etki yapmamasına dikkat edilmelidir.

Hayvansal Üretim:

- Hayvan sağlığı için Bakanlıkça izin verilen ilaçlar, önerilen dozda kullanılmalıdır.
- Veteriner ilaçları, veteriner hekim reçetesi olmadan kullanılmamalıdır.
- Hayvanların aşıları düzenli ve zamanında yaptırılmalıdır.
- Hayvan hastalıkları ve sebebi belli olmayan hayvan ölümleri derhal İl/İlçe Tarım Müdürlüklerine ya da köy muhtarına bildirilmelidir.
- Hayvanların nakil ve ithalat işlemlerinde resmi veteriner hekim tarafından düzenlenmiş Veteriner Sağlık Raporu aranmalıdır.

- Hayvanların ahır ve ağılları ile taşıma araçlarının uygun şartlarda olmasına ve temizliğine özen gösterilmelidir.
- İzlenebilirliğin sağlanması için yem, veteriner ilaçları ve aşılarla ilişkin kayıtlar tutulmalıdır.

SANAYİCİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR:

- Sanayici, ithal ettiği, ürettiği, işlediği, imal ettiği veya dağıtımını yaptığı gıdanın gıda güvenliği şartlarına uymaması durumunda, ürününü pazardan geri çekmek ve bu konuda yetkili mercileri bilgilendirmek zorundadır.
- Gıda maddesinin toptan veya perakende satış ve/veya dağıtım faaliyetlerinden sorumlu kişiler, gıda güvenliği şartlarına sahip olmayan ürünleri pazardan geri çekmek, yetkili merciler tarafından alınan tedbirler ile ilgili olarak işbirliği yapmak, gıdanın izlenebilirliğine katkıda bulunmak zorundadır.
- Gıda üreten işyerlerinin çalışma izni alması ve bunu takiben üretecekleri ürünler için Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan üretim izin belgesi alması gerekmektedir.
- Üretilen ürünler gıda güvenliği şartlarını sağlamalıdır.
- İyi hijyen uygulamaları takip edilmelidir.
- İşyerinde izlenebilirliğin sağlanması amacıyla gerekli kayıtlar tutulmalıdır.
- HACCP temel gereklilikleri uygulanmalıdır.
- Personelin hijyen eğitimi sağlanmalıdır.
- Ürünler, gıda güvenliği ve kalitesine uygun olarak üretilmeli ve tüketiciye uygun koşullarda sunulmalıdır.



DEPOLAMA VE DAĞITIMDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR:

- Dağıtıcı; ithal ettiği, depoladığı, nakil veya dağıtımını yaptığı gıda maddelerinin Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun olmasından sorumludur. Dağıtıcı; dağıtım ve depolama esnasında ürünü gıda güvenliği şartlarını sağlayacak şekilde muhafaza etmelidir.
- İzlenebilirliğin sağlanması için gerekli kayıtlar tutulmalıdır.
- Riskli ürünlerde (et, süt ürünleri vb.) dağıtım esnasında soğuk zincirin bozulmamasına dikkat edilmelidir.
- Dağıtılan ürünlerin Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan üretim izni almış olmasına dikkat edilmelidir.

SATIŞ YERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR:

- Satışa sunulan ürünlerde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 'nca verilen üretim izin tarih ve numarasının, ithal ürünlerde ise Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ithalat izin tarihi ve numarasının ürün etiketinde belirtilmiş olmasına dikkat edilmelidir.
- Üretim izni veya ithal izni olmayan ürünlerin satışa sunulması yasaktır.
- Satışa sunulan ürünlerin son tüketim tarihinin geçmemiş olmasına dikkat edilmelidir.
- Dökme olarak satışa sunulan gıdalar mevzuatına uygun olarak etiketlenmelidir.
- Satış koşulları, asgari teknik ve hijyenik özellikleri sağlamalı ve üründe bozulmaya yol açmamalıdır.
- Gıda güvenliği şartlarını taşıyan ürünler satışa sunulmalı ve ürünlerin bu şartları devam ettirmesi sağlanmalıdır.
- Ürüne özel depolama, ambalajlama ve taşıma kurallarına uyulmalıdır.
- İşyerinde izlenebilirliğin sağlanması için gerekli kayıtlar tutulmalıdır.
- Soğukta saklanması gereken ürünler için özel önem gösterilmeli, dondurucu kabin veya buzdolaplarının periyodik bakımları (termometre kontrolü, soğutucu panellerin temizliği vs.) yapılmalıdır.
- Personele hijyen eğitimi verilmelidir.

TÜKETİCİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR:

Gıda Maddesi Satın Alırken !...

Etiket Bilgilerini Dikkatle Kontrol Edin. Gıda etiketinde ürünün adlandırılmasına dikkat edilmeli ve içindekiler bölümü incelenmelidir.

Satın alınmak istenen ürünün özellikleri etiket bilgileri ile karşılaştırılmalıdır. Örneğin; meyve suyu, meyve nektarı ve meyve aromalı içecek aynı şey değildir. Tıpkı tavuk, hindi ve dana etinden yapılan salam, sosis ve sucuğun aynı gıda maddesi olmadığı gibi. Yine %40 yağ içeren ürünle %20 yağ içeren ürün aynı şey değildir. Üretim İznine veya İthalat İznine Dikkat Edin. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca verilen üretim izin tarih ve numarasının, eğer ürün ithal ise Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ithalat izin ve numarasının etikette yazıyor olmasına dikkat edilmelidir. Son Tüketim Tarihini Kontrol Edin. Ürünün ambalaj üzerindeki son tüketim tarihi ve raf ömrü dikkatle okunmalıdır. Son tüketim tarihi geçmiş olan ürünler alınmamalı ve bu ürünler için satıcı uyarılmalıdır. Son tüketim tarihi geçmiş olan veya üretim izni olmayan ürünleri satan satış yerleri, Tarım İl/İlçe Müdürlüklerine bildirilmelidir. Gıdalar, uygun koşullarda muhafaza edilmeli, hazırlanmalı ve tüketilmelidir.

Ambalaj Kontrolü Yapın. Bozulmuş, bombaj yapmış, şişmiş, delinmiş, sızıntı yapmış ambalajlı gıdalar, risk taşıyabileceğinden satın alınmamalıdır.

Muhafaza Şartlarını Kontrol Edin. Etiket üzerindeki uyarılara dikkat edilmeli ve her ürünün kendine özgü muhafaza şartlarında (sıcaklık, nem, ışık, vb.) satışa sunulup sunulmadığı kontrol edilmelidir.

Raflardaki Sıcaklığı Kontrol Edin. Soğukta muhafaza edilen gıda maddelerinin uygun şartlarda soğutulduğundan emin olunmalıdır. Varsa soğutucu ve dondurucudaki sıcaklık ölçerler kontrol edilmelidir. Dondurulmuş gıdalarda soğuk zincirin kırılmamasına dikkat edilmelidir. Açıkta Satışa Sunulan Gıdaları Satın Almayın. Taze meyve ve sebzeler ile teknik ve hijyenik koşullara uygun olarak satılan dökme gıdalar hariç, açıkta satılan ambalajsız gıdalar satın alınmamalıdır.

STB Genel Sekreteri **Yiğit ATEŞ**

Değerli okular bizlere ayrılan bu köşeden sizlere ülkemiz paralelinde ilimizin sorunlarını yansıtmaya çalışıyoruz. Geçen yazımızda uluslararası konjonktürde Türkiye'nin yeri ve markalaşma gerekliliğinden bahsetmiştik.

Eleştirmek tabiki dünyanın en kolay işlerinden bir tanesi ama eleştirinin yanında çözüm yollarını sunmak inandırıcılık adına olmazsa olmazlardan.

Yazımızın başlığında da belirttiğim gibi Sakarya İli AB hibelerinden faydalanan iller arasında 59. sırada yani işin açıkçası yine sınıfta kalmışız. Sakarya ili olarak bu hibelerden toplam kazancımız 1.080.863,83 EURO. Şimdi sizlere bu hibe programlarından en fazla faydalanan illerden biri olan Kayseri'nin kazandığı hibe tutarını yazıyorum "20.276.432,39 EURO. Aradaki fark gerçekten inanılmaz aslında bu fark iki il arasındaki yatırım,istihdam,sanayi,tarım aklınızı gelen tüm alanlardaki farkı da çok rahatlıkla gösteriyor.

Bu farkın temel sebeplerinden bir tanesi ilimizdeki bilinçsizlik ve ilgisizlik gibi geliyor bana sürekli aynı sorunlar üzerinden birilerine yüklenmek ya da kurumları suçlamak da çok akılcı değil. Sakarya Ticaret Borsası olarak bu konuya adeta savaş açmış durumdayız. Proje alt yapımızı oluşturarak ulusal ve uluslararası tüm programlara projeler yazıyoruz ve başarılı da oluyoruz. AB Bakanlığının verilerinde başarılı olan 9 projeden bir tanesi de kurumumuza ait ama bu yeterli değil çünkü yukarı da örneğini verdiğim Kayseri ili 146 projede başarı elde etmiş. Biz bu konuda gerek kamusal alanda gerek özel sektörde daha fazla araştırıp hibe başlıklarından Sakarya'mızın da faydalanabilmesi için kamuoyu yaratmalıyız.

AB ve diğer hibe vericiler programları açarken bölgesel düşünürler ve genelde kriter olarak GSYİH alırlar. İlimizin en büyük şanssızlığından bir tanesi de bu çünkü Marmara Bölgesi ülkemizin en gelişmiş bölgesi. Ama şu tartışılmaz bir gerçek ulusal kapsamda açılan programlara da Sakarya'da ilginin çok az olduğunu görüyoruz.

Sakarya Ticaret Borsası Genel Sekreteri olarak faaliyet alanı tarım ve hayvancılık olan bir Kamu Tüzel Kişiliği idari Amiri olarak AB hibeleri ile ilgili benim en çok ilgimi çeken ve zaman zaman kamuoyu ile paylaştığım konulardan bir tanesi Katılım Öncesi Mali İşbirliği Programının Kırsal Kalkınma ayağı olan IPARD destekleri

TÜRKİYE SIRALAMASINDA 59'UNCUYUZ.

ile ilgili. Sizlere yukarıda Kayseri örneğini verdim. Bir de tarım ve hayvancılık sektörü ile ilgili olarak daha detaylı bir bilgi vereyim.

2007-2013 yılları arasında IPARD programı kapsamında tarım ve hayvancılık sektörleri ile ilgili yatırım destekleri yapılmakta ve 2013 yılına kadar da yapılmaya devam edecek 2012 yılına kadar kırsal kalkınma birleşeni çerçevesinde ülkemize 660,9 milyon Avro kaynak tahsis edilmiş.2012 ve 2013 yılları ile birlikte bu rakamın 2,5 milyar Euro olması bekleniyor.Bu tutar destek alacak 42 ile dağıtılacak. Size üzücü bir haberim var Sakarya maalesef bu iller arasında yok.Peki hangi iller faydalanacak işte isimleri:

1. Dönem:Afyon, Amasya, Balıkesir, Çorum, Diyarbakır, Erzurum, Hatay, Isparta, Kahramanmaraş, Kars, Konya, Malatya, Ordu, Samsun, Şanlıurfa, Sivas, Tokat, Trabzon, Van, Yozgat

2. Dönem:Ağrı, Aksaray, Ankara, Ardahan, Aydın, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çankırı, Denizli, Elazığ, Erzincan, Giresun, Karaman, Kastamonu, Kütahya, Manisa, Mardin, Mersin, Muş, Nevşehir ve Uşak.

Tabi ki bundan daha önemli olan hangi kriterlere göre bu illerin belirlendiği onları da şöyle sıralayabilirim:

- * Sektör analizleri çerçevesinde; İllerin desteklenecek sektörler itibariyle potansiyelleri
- * Çözüme kavuşturulması gereken problemlerin varlığı
- * İllerin GSYİH aldığı pay
- * İller arası net göç hızı

Bu veriler ışığında Kırsal Kalkınma temelli bu destek programında Denizli ile Sakarya ili arasındaki oran benzerliği gerçekten şaşırtıcı. İlk 20 il seçiminde yer almamamızı normal karşılayabiliriz çünkü bu 20 il tamamen GSYİH ön planda tutularak seçildi.Peki ya diğerleri?

Buradan değerli siyasilere seslenmek istiyorum. Bu tarz hibe programları yatırım, istihdam, teknoloji demektir AR-GE demektir. Bir ilin kaderinin belirlenmesinde ışık tutar. En azından 2013 yılından sonra, kırsal kalkınma adına yatırıma bu kadar ihtiyaç duyan, hala % 51 tarım arazisine sahip olan bu ili bu tarz kaynaklardan faydalanan bir il haline getirmeliyiz. Biz üzerimize düşen görevi yapmaya hazırız zaten kurum olarak da alt yapı çalışmalarımızı tamamlamış durumdayız.

Bizler ilimizin ihtiyaçlarını doğru belirleyip yılmadan ulusal ve uluslararası programlara proje yazmaya devam etmeliyiz. MARKA destekleri nezdinde Kocaeli'nin gerisinde kalmış olabiliriz. Fakat bu bizi yıldırmanın Sakarya'lıya yine mücadele etmek düşer. Bu il hepimizin Depremden sonra yaşanan kenetlenme ile çok yol kat edildi. Geleceğe umutla bakmalıyız. Ortak akıl çerçevesinde sorunları ve çözüm yollarını tespit edip Sakarya ilini hak ettiği yere taşımalıyız.



HAYVANCILIKTA AB POLİTİKA VE UYGULAMALARI EĞİTİMİ BAŞARIYLA TAMAMLANDI



AB Bakanlığı tarafından yürütülen Türkiye ve AB arasında Sivil Toplum Diyaloğu-II Projesi, Tarım & Balıkçılık Hibe programı çerçevesinde Sakarya Ticaret Borsası tarafından uygulanan "Hayvancılıkta Gerçek Fiyat" projesi kapsamında sektör eğitimlerinin ilki olan Hayvancılıkta AB Politika ve Uygulamaları Eğitimi 20-22 Aralık 2011 tarihlerinde Sakarya Ticaret Borsasında başarıyla tamamlandı.

Borsa Genel Sekreteri AB Uzmanı Yiğit Ateş tarafından verilen 3 günlük eğitim Sakarya'da hayvancılıkta sektöründe faaliyet gösteren 90 firma ve besicinin katılımıyla gerçekleşti.

Yiğit Ateş tarafından verilen eğitimde ülkemizin AB Müzakere Sürecinde Ortak Tarım Politikasına uyumda en fazla zorlanacağı müzakere başlığı tarım ve hayvancılık

olduğu belirtilerek konu ile ilgili AB süreci anlatıldı. Ayrıca hayvancılık sektöründe yaşanan sorunlar dile getirilerek hayvanların kayıt ve kimliklendirme faaliyetleri, hayvan hareketlerinin kontrolü, hayvan refahı uygulamaları, salgın hastalıklarla mücadele ve hayvansal üretimde izlenebilirliğin önemine değinildi. Ayrıca 13. Fasıl olan Gıda Güvenliği Veterinerlik ve Bitki Sağlığı Politikası AB Müzakere Süreci ve yaşanan çekinceler ve başlığın kapanış kriterleri üzerinde duruldu.

Eğitimin ikinci gününde katılımcılara AB'nin neden Ortak Tarım Politikasına ihtiyaç duyduğu amaç ve ilkeleri anlatıldı. Eğitimin üçüncü gününde hibe destekleri konusunda bilgiler verilerek hibe desteklerinden faydalanmanın önemi üzerinde duruldu. Eğitim sonunda katılımcılara sertifikaları takdim edildi.

**Haşim GÜRDAMAR**

Şen Piliç Gıda Sanayi A.Ş. Kurucusu

Borsa Dergimizin bu sayısında Şen Piliç Gıda Sanayi A.Ş. kurucularından Haşim Gürdamar ile sektörün sorunlarını ve yapılması gereken planlamaları konuştuk.

Merhaba Haşim Bey Sakarya Ticaret Borsası Dergisi okuyucularına kendinizi ve tavukçuluk sektöründe bir denge unsuru olduğunuzu gördüğümüz, sektörde çok önemli bir yere sahip olduğunuzu bildiğimiz firmanızı bizlere tanıtır mısınız?

Ben Erzincan Kemaliye doğumluyum. 11 yaşında İstanbul'a geldim. İstanbul Erkek Lisesi'ni bitirdim. Teknik Üniversite İnşaat Fakültesi'nden mezun oldum ve Yüksek İnşaat Mühendisliği'ni tamamladım.

Şenpiliç'i 1978 yılında arkadaşlarım ile birlikte kurduk. Yani Şenpiliç 33 Yıllık bir firma. Arkadaşlarımdan biri hariç diğerleri vefat ettiler. Ancak onların çocuklarıyla da devam ediyoruz. Şirketin devamlılığı için birçok düşüncemiz mevcut. Bu konuda çalıştık ve kurumsallaştık. Ayrıca Yönetimi de büyük kızıma devrettim. Ben artık Yönetim Kurulu Başkanı değilim ancak hala aynı heyecan ve hevesle çalışmaya devam ediyorum. Devamlılığı sağlamak için gençlere yönetimi bıraktık ve bu anlamda gençlere yol açmış olduk. Bizim yaptığımız işler, yatırımlar sadece kendimiz, kendi ailemiz için değil, bu ülke için, ülkemiz için yapılıyor.

Şenpiliç'te şu anda 2100 kişi çalışıyor. Ve bunun takriben 1800'ü Sakaryalı. Diğerleri ise Genel Müdürlük ve Pazarlama bölümünde çalışanlar. Şenpiliç büyük bir firma. Bu büyüklüğü şöyle söylüyorum, yani biz et üretip

halka sunarken önce buğday, mısır, vitamin ve de damızlık civciv alıyoruz. Sonra bunları bir araya getiriyoruz. Uzun bir süreçten sonra et olarak halka sunuyoruz.

Bunun birkaç safhası var; önce damızlık civciv alıp büyütüyoruz. Ondan kuluçkalık yumurta elde ediyoruz. Ve bunlardan Beşevler ve Sıraköy'de bulunan kuluçkahanelerimizde civciv çıkıyoruz. Daha sonra onları kontratlı çiftliklere sevk ediyoruz. Adliye, Hendek'te yan fabrikalarımız var. Bu fabrikalarda ürettiğimiz yemi kontratlı çiftliklere sevk ediyoruz.

Şu anda 800'ün üzerinde kontratlı çiftlik mevcut. Sonrasında bu çiftlikler bizden aldıkları civcivleri, yine bizden aldıkları yem ve teknik hizmet ile büyütüyorlar. Ardından onlardan geri alıyoruz ve fabrikamıza getiriyoruz. Kesimini yapıp daha sonra Türkiye'nin her yerine dağıtımını yapıyoruz. İki tane kesim fabrikamız günlük olarak 380.000 kesim kapasitemiz var. Türkiye'nin her yerine şubelerimiz ve bayilerimiz vasıtasıyla dağıtım yapıyoruz. Ayrıca Azerbaycan, Libya, Irak ve İran'a ihracat yapıyoruz.

İHRACATIN ÖNÜ AÇILSIN

TEŞVİKLER ARTTIRILSIN



Sayın Haşim Gürdamar tavukçuluk sektörünün Türkiye için önemi nedir?

Tavukçuluk sektörünün Türkiye için öneminden bahsedelim. Türkiye'nin özellikle Marmara Bölgesi'nin iklimi tavuk yetiştirmeye çok uygun. Zaten Türkiye'de tavukçuluk Sakarya, Balıkesir ve Bolu illerinde yoğunudur. Tavuk çiftliklerinin yapıldığı bölgeler düz, ekim yapılmayan arazilerdir.

Genellikle arazisi işe yaramayan bölgelerde yapılır. Tarım alanlarında tavuk çiftliği kurulmaz.

Tavukçuluk sektörünün bir önemi de Türk insanının domuz eti yememesidir. Türkiye'de kişi başına 22 kilo tavuk eti tüketiliyor. Tavuk etinin diğer et ürünlerine oranla daha uygun fiyatta olması bunun temel sebebidir. Türkiye'nin Tavuk eti üretip ihraç etme potansiyeli var. Dediğim gibi iklim müsait. Yem hammadde üretme imkânımız var. İnsanımız bu iş için gelişmiş. Türkiye'de beyaz et sanayisi çok genç. Şu anda bizim firmamızın Avrupa'daki, Amerika'daki firmalardan bir farkı ya da eksiği yok. Yeni teknoloji takip edilerek üretim yapılıyor.

Sektörde sizin firmanızı farklı kılan şey nedir?

Türkiye'de pazar payımız %11 oranında. Bu anlamda bizi farklı kılan şey bence tüketicilerimiz. Bizim tüketicimize saygımız var. Kaliteli ürün üretiyoruz ve bizim işimiz güvene dayalı. Tüketicinin, çalışan insanlarımızın, kontratlı çiftliklerin güvenine dayalı. Bu bir organizasyon, bir takım oyunu. Bu güveni 30 yıldan fazla süredir sarsmadan çalıştık ve umarım bundan sonra da bu şekilde devam edecek.

Sayın Gürdamar ülkemizde beyaz et üretiminde karşılaşılan sorunlar nelerdir?

Öncelikle başta pahalı enerji kullanmaktır. Pahalı hammadde kullanmaktır. Pahalı enerji; pahalı elektrik, pahalı mazot, pahalı doğalgaz. Devletimiz kazanç vergileriyle sağlayamadığı geliri, bu da tüketilen mallara, enerjilere yansıyor. Pahalı hammadde derken ise; maliyetimizin %70'ini oluşturan mısır, buğday gibi yemden bahsediyorum. Türkiye tarım ülkesi olmasına rağmen arazileri parçalanmış bir ülke. Pancar, mısır, arpa, buğday gibi ürünlerin küçük küçük üretimi yapılıyor. Bu da verimi düşürüyor. Bu çok büyük bir problem. Bunların yanında ihracatta da bir takım problemler mevcut. Örneğin Amerika Birleşik Devletleri birçok uzak ülkeye ihracat yapıyor. Ancak onların devleti teşvik veriyor. Bizim ülkemizde de teşvik veriliyor ancak düşük kalıyor.

Beyaz et üretiminde Dünya'da 15. Sırada yer alan Türkiye bu sektörde Avrupa Birliği'ne hazır mı?

Avrupa Birliği'den heyetler geldi. Türkiye'deki tavukçuluğu araştırdılar. Şenpiliç'in de içinde bulunduğu birçok firmayı incelediler. Bunlardan 6 firmaya Avrupa Birliği'ne ihracat yapabileceğine dair yeterlilik belgesi verdiler. Şenpiliç bu belgeye 5 yıldır sahip. Ve her yıl gelip denetleme yapıyorlar. Devletin bizim fabrikamızda

bu Avrupa Birliği standartlarına uygunluğumuzu denetleyen bir resmi birimi var. Tarım bakanlığı, Avrupa Birliği heyetleri geliyor ve denetleme yapıyorlar. Ve Şenpiliç'in ürünlerinin üstünde Avrupa Birliği logosunu görürsünüz. Onun sebebi Avrupa Birliği ihracat yapabilir sertifikasıdır. Her sene bunu onaylıyorlar. Ancak Avrupa Birliği'ne politik sebeplerden ötürü almıyorlar. Biz bedava bile versek, ülkeler arasındaki politik ve ticari ilişkiler iyi değilse Avrupa Birliği almıyor. Aynı şekilde İran da öyle. Füze kalkını meselesi sonrasında ihracatımız İran ile durduruldu.

Üretimde atık gübre sorunu?

Üretimdeki atık gübre sorunu için planlanan, gelecek dönemler için hayata geçirilecek bir çözüm var. Ancak zaman içinde bunları toplayıp biogaz üretme ve gübre üretme amacı ile kullanma şansımız mevcut. Bu bir çevre sorunu. Bizim tavuk çiftliklerinin gübresini çiftçiler tarlalarda gübre olarak kullanıyorlar. Ancak umudum, bu atık gübrelerden Biogaz üretmek.

Haşim Bey üretimde standartlar nelerdir?

Tavuk eti üretiminde fazlasıyla rekabet var. Onun için firmalar tüketicilere ulaşmak için, ürünü satabilmek için kaliteli üretim yapmak, ucuza mal etmek ve ucuza satmak zorunda. Yani bu anlamda en büyük standart rekabettir. Bu sebepten ötürü bizim fabrikamızda çok sayıda kalite kontrol elemanı çalışmaktadır. Ürünün daha kaliteli çıkması ve kusurlu ürünün piyasaya çıkmaması için çalışan güçlü bir ekibimiz var.

Tavukçuluk sektörünün devletten beklentisi nelerdir?

Sektörün devletten beklentisi; ruhsatlandırmanın kolaylaştırılması, kümes yapılacak arazi temininde kolaylıklar sağlanması ve bu konuda yapılmış yönetmeliklerin değiştirilmesi. İhracatın önünün açılması ve teşvikin artırılması.

Sakarya Ticaret Borsası'ndan beklentilerinizi nelerdir?

STB' den beklentilerimiz; STB' den üreticileri eğitmek konusunda daha fazla girişim bekliyoruz. TMO kurutma depolarının faaliyete geçmesi veya verimli olması konusunda girişimde bulunmalarını istiyoruz. Mısır üreticisinin bölgedeki en büyük sorunu depolama. Bu sorun üreticiye de tüketicilere de fiyata yansımakta. Ancak beyaz et sektöründe söylenecek çok fazla şey yok çünkü Beyaz et sanayisi iyi organize olmuş durumda.

Son söz olarak Sakarya'yı çok seviyorum. Birçok Sakaryalıdan daha Sakaryalıyım. Şenpiliç olarak Sakarya'ya büyük katkılarımızın olduğunu düşünüyorum. Yatırımlarımız her zaman Sakarya içindir. Ben ülkemi seviyorum ve ülkemizin bütün insanların zenginleşmesini istiyorum. Bunun için de herkesin elinden gelenin en iyisini yapmasını istiyorum. Türkiye'nin iyiye gittiğini düşünüyorum.

SAKARYA'DA BROILER SEKTÖRÜ, ŞENPİLİÇ'İN YERİ VE ÖNEMİ



Abdurrahman ÇAKAR
Ziraat Yüksek Mühendisi

Türkiye'de Tavuk Eti Sektörü tarımsal üretim içerisinde modern teknolojiyi kullanan ve gelişmişlik düzeyi en yüksek olan sektördür. Bu sektörde gelinen seviye gelişmiş kabul edilen ülkelerin bazılarında daha da iyi konumdadır. Bu duruma gelinmesinde entegre firmalar ile üreticilerin "Sözleşmeli Broiler Yetiştiriciliği" yöntemiyle modern, kaliteli ve sürdürülebilir bir modelde çalışmalarının büyük katkısı vardır. 2006 yılı Kuş Gribi sonrası ciddi bir kriz yaşayan ve ardından hızlı bir büyüme gösteren sektör son 4 yılda %43 lük bir üretim artışıyla 1.420.000 ton (2010 yılı) üretim miktarına ulaşmıştır.

Kırmızı et üretimindeki yetersizlikler ve yüksek fiyatlar sebebiyle insanımızın hayvansal protein ihtiyacının karşılanmasında çok önemli yer tutan broiler sektörü ülke içi ihtiyaçların karşılanması yanında ihracat imkanlarını da giderek geliştirmektedir. Teknoloji yenileme ile ürün kalitesi ve hijyen konusunda dünya ülkeleri arasında üretimde ilk 15 ülke içerisinde yer alınan bu sektörde ülkemiz hammadde fiyatlarının yüksek oluşu ve temin edilmelerinde bazı zorluklar ile kullanılan enerjinin çok pahalı olmasına rağmen rekabetçi gücünü giderek yükseltmektedir.

Türkiye'de Durum

Tarımda kazançlı yetiştiriciliğin temel kurallarından birisi üretim yapılacak yerin doğru seçilmesidir. Etlik piliç yetiştiriciliği için Türkiye'de 3 ana bölge öne çıkmakta ve üretim bu bölgelerde yoğunlaşmaktadır.

- 1- Bolu-Düzce-Sakarya-Kocaeli Bölgesi
- 2- Balıkesir ağırlıklı Güney Marmara (özellikle Bandırma-Edincik) Bölgesi
- 3- İzmir-Manisa ağırlıklı Ege Bölgesi

Bu bölgeler gerek ekolojik uygunlukları (çok sıcak ve çok soğuk iklimler broiler üretiminde istenmez ve pahalı maliyet sebebidir) ve gerekse coğrafi konumları (büyük tüketim merkezlerine olan yakınlıkları ve yeterli ulaşım imkanları) dikkate alındığından broiler üretimi için en avantajlı ve doğru üretim yerleridir. Zaten her ürünün her yerde değil, doğru ürünün doğru yerde üretilmesi modern tarımın bir gereği ve gelişmiş ülkelerin temel stratejisi olup 2006 yılında çıkarılan 5488 sayılı TARIM KANUNU'nda öngörülen "Türkiye Tarım Havzaları ve Destekleme Modeli" ile bu çalışma ülkemizde de başlatılmıştır.

Kanatlı sektörünün ülkemizde sağladığı istihdam boyutuna baktığımızda; Entegrelerin sigortalı çalışanları, sözleşmeli üretim yapan üretici ve hayvan bakıcıları, hammadde tedarikçileri, nakliyeciler, satıcı esnaf, pazarlamacılar, yem ve ilaç sanayi gibi çok sayıda alt sektöre işgücü sağladığı ve toplamda ülke düzeyinde 500.000 kişiye istihdam sağlayan ve 2 milyondan fazla insanın (4 kişilik aile düşünülürse) geçimini temiz eden bir sektör olduğunu görmekteyiz.



Bazı Ülkelerde Tavuk Üretimi ve Tüketimleri (2010 Yılı)

Ülke	Üretim (1000 ton)	Kişi Başına Tüketim (Kg / Yıl)
ABD	16.172	43.00
AB	8.698	17.70
Brezilya	11.442	38.50
Çin	12.380	9.30
Japonya	1.263	15.40
Rusya	1.956	19.70
TÜRKİYE	1.420	18.07

Ülke olarak giderek artan üretim ve kişi başına tüketimimiz yanında bu sektörde ihracatı geliştirmek büyük önem kazanmaktadır. Sadece Suudi Arabistan'ın 2010 yılında 618.000 ton ithalat yapan bir ülke olduğunu düşündüğümüzde hem devlet ve hem de özel sektör olarak ihracatımızı geliştirme konusunda çabalarımızı ne ölçüde yoğunlaştırmamız gerektiği ortadadır.

Sakarya'da Durum

Sakarya merkezli Bolu'dan-Kocaeli'ye kadar uzanan bölgemiz Broiler Üretimi için çok uygun ekolojik ve sosyo-ekonomik bir yapıda olup bu imkanlara Ziraat Bankası aracılığıyla yapılan sübvansiyonlu kredi desteklemeleri de (biyogüvenlik için %60,yatırım ve işletme kredileri için %50 sübvansiyonlu) eklendiğinde sektörün büyümesi ve yeni yatırımlar yapılması için bu bölgenin oldukça cazip hale geldiği görülmektedir.

Sakarya ilimiz tavuk eti üretiminde Türkiye genelinde çok önemli bir yere sahip olup 1400 kümeste 2010 yılında 198.500 ton üretim gerçekleşmiştir. Başka bir ifade ile Türkiye üretiminin yaklaşık %15 ini tek başına Sakarya ili üretmektedir. Bu rakamın aşağıdaki tabloyu incelediğimizde son 10 yılda %255 gibi yüksek bir üretim artışını ifade ettiğini görürüz.

Son 10 yılda Sakarya'da Tavuk Eti üretimi (TON)

YILLAR	2000	2002	2004	2006	2008	2010
ÜRETİM	78.468	85.504	148.134	160.966	175.912	198.500



Sakarya ve Şenpiliç

Entegre tavuk firmaları buldukları şehir ve bölge kalkınmasına çok olumlu katkılar sağlamakta olup **ŞENPİLİÇ**'in Sakarya ili ekonomisinin gelişmesine olan katkıları oldukça yüksektir. Sakarya ilinde değişik entegre firmalar faaliyet göstermekte olup broiler üretiminin kümes sayısı bakımından %50'si, toplam kapasite ve üretim bakımından ise %60'ı tek başına Şenpiliç'e aittir. Şenpiliç'in 2010 yılı toplam piliç eti üretimi 148.000 ton olup 2011 yılı sonu itibarıyla 170.000 ton olması beklenmektedir.

Kuruluş çalışmaları 1978 yılında başlayan **ŞENPİLİÇ** bu sektörün duayeni kabul edilen **Sn.Haşim GÜRDAMAR**'ın ilkeli, dürüst ve enerjisi bitmeyen bir çalışma azmi ve ülke sevgisi ve kaliteli çalışanlarının gayretiyle Şenpiliç'in ülkemizin en önde gelen kuruluşları içerisinde yerini almasını sağlamışlardır.

Yatırımlarının büyük bölümü Sakarya ilinde olan ve 2100 kişinin doğrudan istihdam edildiği Şenpiliç 2 adet kesimhanesi (Söğütlü 3.Organize Sanayi Bölgesi

içerisinde 24.000 adet/saat kapasiteli kesimhane ile Ali

Fuat Paşa'da teknoloji yenileme ve kapasite artışı çalışmaları devam eden kesimhane),2 adet Yem Fabrikası (Adliye Köyünde 60 ton/saat ve Hendek İlçesinde 100 ton/saat kapasiteli),2 adet Kuluçkahanesi (Beşevler Köyünde 2.420.000 adet/hafta ve Sıraköy'de 1.640.000 adet/hafta kapasiteli) ve 14 adet Damızlık Çiftliğiyle faaliyetlerini sürdürmektedir.

Şenpiliç Sözleşmeli Üretim Modeli ile yaklaşık 800 broiler çiftliğinde üretim yapmakta olup üreticisiyle birlikte büyümeyi ve birlikte kazanmayı temel ilke kabul eder.Başarılı bir piliç yetiştiriciliği ve üreticinin daha fazla kazanç elde etmesi için Şenpiliç kaliteli civciv ve ideal yem üretiminin yanı sıra yetiştiricilik konusunda her yıl sözleşmeli üreticilerine eğitim programları düzenleyerek uygulamaktadır. Bu eğitim programlarında konu uzmanları kümes fiziki yapıları, temizlik ve dezenfeksiyon,civciv karşılama,kümes havalandırması ve yemleme gibi önemli konularda üreticilere sektördeki yeni gelişmeler hakkında

Ayrıca bu toplantılara Tarım İl-İlçe Müdürlüğü yetkilileri ve uzmanları da davet edilip üreticilerin yasal mevzuat konusundaki eksiklikleri giderilmeye çalışılmaktadır.

Üreticilerin yanısıra hammadde tedariki, nakliye, pazarlama yem ve ilaç sanayi gibi sektörün birer parçası olan alt sektörlerde h e s a b a katıldığında Sakarya için

üretilen değer daha da artmaktadır. Şenpiliç sağladığı bu değerler ve ilimizde spora, eğitime, sosyal yardımlaşma ve dayanışma vakıflarına verdiği destekler ile Sakarya ilinin sosyo-ekonomik gelişmesinde çok önemli bir yapı taşıdır.

Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası ile Tarım İl Müdürlüğü verileri incelendiğinde Broiler yetiştiriciliğinin ilin toplam tarımsal geliri içindeki payının %30'un üzerinde olduğu görülmektedir. Sakarya ilimiz Mısır-Fındık-Et ve Süt Sığırcılığı, Sebzeçilik ile Pamukova ve Geyve İlçelerinde yoğunlaşan meyvecilik başta olmak üzere yüksek tarım potansiyeli düşünüldüğünde Tarım-Hayvancılığın tamamından elde edilen her 100TL nin 30 TL'sinin tek başına broiler sektöründen üretilmiş olması oldukça anlamlıdır.

Yeni kümes yapımında özellikle yer seçimi ve ruhsatlandırma konusunda üreticilerin karşılaştığı bazı engellerin aşılması durumunda bu dinamizmi ve gelişme hızıyla Şenpiliç Sakarya'da kanatlı sektörünün büyümesindeki rolünü artırarak devam ettirecektir. Bu gelişmişliği sürdürülebilmesi ve daha da büyüebilmesi için ihracat konusu da hiç ihmal edilmemesi gereken bir konudur.

Halen ihracat yapılan Irak, Azerbaycan, Özbekistan, İran ve Uzakdoğu (özellikle tavukayağı) yanında AB'ye ihracat ön izni almış bir firma olarak Şenpiliç AB ülkelerininide Pazar olarak hedeflemektedir. Zira AB'den 2007 ve 2009 yıllarında gelen teknik heyetlerin incelemesi sonrası Şenpiliç'e standartlara uygunluk bakımından olumlu rapor vermişlerdir. AB Komisyonu SANCO (Halk Sağlığı ve Tüketici Koruma Genel Müdürlüğü) Türkiye'nin Sağlıklı Üretimi, Hijyenik Kesimhane Şartları ve Kalıntı İzleme Planları kabul edilen 3.ülkeler listesine dahil edilmesini onaylamıştır. Şenpiliç AB standartlarında üretimin en önemli kriterlerinden biri olan HACCP yani geriye doğru izlenebilirliği sağlamıştır. Damızlık yumurtadan nihai ürünün sofraya gelmesine kadar üretimin her aşaması titizlikle kontrol edilmekte ve tüm kayıtları tutulmaktadır. Ancak bütün bu şartların sağlanmasına rağmen AB ülkeleri politik nedenlerle Türkiye'den piliç eti ithalatı yapmamaktadır.

Şenpiliç bu sektörde saygın ve güvenilir **bir marka olup ISO 9001 Kalite Yönetim Sistem Belgesi ile ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgelerine** sahiptir. **AB Ön İhracat İzni (No:TR-08)** ile Rusya'ya ait olan **Gost-r Ürün Standardı Belgesi** vardır.

Ayrıca TSE ve Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından bir süredir devam eden izleme ve denetim faaliyetleri sonuçlanmış olup Şenpiliç **"Helal Gıda Sertifikası"** almış bir markadır.

Şenpiliç Sakarya'da insanların yaşadıkları köyde geçimlerini temin etmelerine yardımcı olmaktadır.

Sağlıksız ve altyapısı oluşmadan köyden kente göç sorununun çözümünde en etkili üretim dalı olan Et Tavukçuluğunun geliştirilmesi bu sağlıksız göç sorununu daha da azaltacaktır.

Şenpiliç Sakarya'da üretilen mısırın en iyi değerlendirilmesini sağlamaktadır. Oluşabilecek en iyi fiyattan ve nakit olarak bu ürünü satın almaktadır. Şenpiliç yılda yaklaşık 230.000 ton mısır tüketmekte olup büyük bölümü Sakarya üretiminden temin edilmektedir. Şenpiliç'in Sakarya da istihdama katkısı büyüktür.2100 faal çalışanı, Üretici ve hayvan bakıcıları, nakliyeciler, satıcı esnaf, pazarlamacılar, hammadde tedarikçileri, yem ve ilaç sanayi birlikte düşünüldüğünde Sakarya da bu sektörden geçimini sağlayan insan sayısı 45.000'in üzerindedir.

İlde faaliyette bulunan tüm nakliyecilere 2010 yılı içerisinde Et, Yem ve Canlı Tavuk nakliye ücreti olarak 24.800.000 TL ödeme yapılmıştır.

Tarım sektöründe üreticinin eline her üründe hasat sonrası para geçmektedir. Bu da yılda 1,bazı ürünlerde 2 kezdir. Oysa, et tavukçuluğunda 50-60 günlük periyotlarda yılda 5-6 kez sıcak para akışı çiftçinin hayatını kolaylaştırmaktadır. ŞENPİLİÇ sadece bakım ücreti olarak üreticilerine 2009 yılında 32.650.000 TL ve 2010 yılında 45.000.000 TL ödeme yaparak il ekonomisinin canlanmasına önemli katkı vermiştir.

Şenpiliç 2010 yılında 148.000 ton et üretimiyle entegre firmalar arasında ön sırada olup ülkemizin en büyük sanayi tesislerinde ilk 100 içerisinde yer almıştır.

Sakarya'da Şenpiliç Teknik ve Endüstri Meslek Lisesi yaptırarak bir kalemde eğitime en büyük katkıya bulunan kuruluş olmuş ve Sakaryaspor'un her zaman imkanları ölçüsünde yanında yer almıştır.



KANATLI SEKTÖRÜNÜN BAZI ÖNEMLİ SORUNLARI

Kümeslerin Ruhsatlandırılması

Gıda üretiminde ülke olarak onur duyduğumuz ve yüz akımız olarak nitelediğimiz bu sektörde üretici kümeslerinin ruhsatlandırılmasında önemli sorunlar vardır. Sakarya ilinde ruhsat problemi olmayan kümes oranı sadece %20'dir. Bu durum diğer illerde de böyledir.

Mevcut işletmelerin çoğunluğu 2006 yılından önce devlet desteği ve Ziraat Bankası kredileriyle kurulmuş olmasına rağmen ruhsatı olmayan ama fiili olarak üretim yapan çiftliklerdir.

09.08.2006 tarih ve 26254 sayılı Resmi gazetede yayımlanan **Hayvancılık İşletmelerinin Kuruluş, Çalışma, Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik** kapsamında çalışmalar yürütülürken bu yönetmeliğin yürürlükten kaldırılması ve yetkinin Tarım Bakanlığından alınarak Belediye ve Özel İdarelere verilmesi sorunun çözümüne yardımcı olmamıştır.

Ayrıca yeni damızlık ve üretici kümeslerinin yapımı için yer seçimi ve ruhsatlandırılmalarında bürokratik işlemlerin fazlalığı ve bazı yönetmeliklerden kaynaklanan (bazen yetkililerinde, evet bu teknik olarak doğru değil, gerekli de değil, ama ne yapalım, yönetmelik böyle dedikleri) engeller vardır.

Örneğin; 03.7.2009 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan **“Sanayi Kaynaklı Hava Kirliliğinin Kontrolü Yönetmeliği”**nde Ahırlar ve Kümeslerin (19.Grup Tesisler olarak geçiyor.) fidanlıklar, kültür bitkileri, fundalık, bataklık ve orman sınırlarına olan mesafelerinin asgari 150 m. olması gerektiği belirtilmekte olup;

Üreticiler kirlilik oluşturmadan, çevre ile barışık bir üretim için her türlü tedbiri alma yanında yerleşim alanlarında mümkün olduğunca uzağa (asgari 500m., damızlık kümeslerde 1000m.) kümeslerini yapma gayretinde iken orman sınırlarına olan 150m. gibi kısıtlayıcı bir şartın getirilmesi sektörün gelişmesini engellemektedir.

Sebebi azot emisyonu olarak gösterilen bu kısıtlamanın üniversite ve araştırma kuruluşlarına sorulduğunda bu konuda bilimsel bir dayanak olmadığını, bu tesislerin niçin sanayi kaynaklı olarak tanımlandığını anlamadıklarını, ahır ve kümeslerin bu yoğunlukta bir azot emisyonu olamayacağını belirtmektedirler.

Bölgemizde binlerce ahır ve kümes vardır. Bu ahır ve kümesler tüm ilçe ve köylerimize yayılmıştır. Bu ahır ve kümeslerin 150m. mesafelerinde kültür bitkileri, mısır, pancar, süs bitkileri, meyve fidanı, fındık ve orman olmayacak dendiğinde ya bu ahır ve kümeslerin tamamını kapatmak ya da bitkisel üretime dayalı hiçbir tarımsal faaliyet yapmamak (Hayvanlara yedirilecek yem bitkileri dahil) gerekir. Soruna çözüm üretilmesi için yönetmelik



değişikliğine ihtiyaç vardır. Gerekli müracaat yapılmış olup kısa sürede sonuçlandırılması sektörün ve çok sayıda üreticinin beklentisidir.

ÇED Raporunda İşletme Büyüklükleri

ÇED'in alınması yatırımları çok geciktirmekte, uzun ve zor prosedürü sebebiyle mevcut kümeslerin birçoğu ruhsat işlemlerini tamamlayamamakta ve Tarım Bakanlığı da bu fiili durumu bildiği için 9 Ağustos 2006 yılında çıkarılan Hayvancılık İşletmelerinin Ruhsatlandırılması yönetmeliğinde öngörülen süreyi uzatmıştır.

Bu yönetmelikte mevcut olan tüm ahır ve kümes sahiplerinin 2009 yılı Ağustos ayına kadar ruhsat müracaatlarının yapılması öngörülmüş olmasına rağmen, ruhsatlandırmadaki şartların zorluğu sebebiyle müracaatlar çok düşük sayıda kalınca Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bu tarihi 2 yıl (Ağustos 2011 e kadar) daha uzatmıştır. Ancak gelinen noktada halen Ahır ve Kümeslerin tamamının sadece %20 si düzeyinde bir ruhsatlandırma müracaatı söz konusu olmuş ve bu yönetmelikte yürürlükten kaldırılmıştır.

İkinci bir husus ÇED Raporu düzenlemeye esas olan işletme büyüklükleri olup, özellikle tavukçuluk işletmelerinde çok küçük kapasitelere ÇED zorunluluğu getirilmesidir. 17.07.2008 tarihli ÇED yönetmeliğinde; İşletme büyüklüğü olarak asgari kapasite miktarları tavuklarda 60.000 ve üzeri, piliçlerde ise 85.000 ve üzeri şeklinde tanımlanmıştır.

Oysa bu kapasite büyükbaş hayvanda 10.000 baş ve üzeri, küçükbaş hayvanda ise 20.000 baş ve üzeri olarak belirlenmiş olup yapılan itirazlar sonrası 5.000 ve 10.000 olarak değiştirilmiştir. Teknik olarak, büyük bir oransızlık vardır ve canlı ağırlığa göre yapılması gereken bu oran yeniden değerlendirilmelidir. 1 büyükbaş hayvan canlı ağırlığı 500kg. düşünülürse 5.000 başa karşılık gelen tavuk sayısı (tavuk canlı ağırlığı 2.4 kg.) 1 milyon adettir. Zaten modern kümes sistemleri, havalandırma düzenleri ve diğer kümes ekipmanları ile teknolojik gelişmeler tavuk çiftliklerinin kapasitelerini artırmış ve çevreye olan zararlarını en aza indirmiştir. Gerek sürdürülebilir bir çevre anlayışı ve gerekse sektörün verimli çalışabilmesi için ÇED raporu alma zorunluluğu asgari olarak tavukta 400.000, etlik piliçte 500.000 olarak değiştirilmesi gerekmektedir.





Hammede İhtiyaçlarının Temini

Broiler de üretim maliyetlerinin %70'ini oluşturan yemin hammadde tedarikinde zorluklar vardır. En önemli iki ürün mısır ve soya fasulyesidir. Mısır üretimimizin artması ile birlikte ithalat ihtiyacı azalmıştır. Broiler üretiminde olmazsa olmaz bir ihtiyaç olan soya fasulyesinde ise büyük ölçüde dışa bağımlılık sürmekte, hatta giderekte artmaktadır.

26.03.2010 tarihinde çıkarılan Biyogüvenlik Kanunu ve bu kanuna dayalı 13 Ağustos 2010 tarihinde yayımlanan GDO yönetmeliğinde ithal edilecek ürünlerde GDO incelemesi ile GDO ve ürünleri ile ilgili belge ve laboratuvar raporları ile insan, hayvan, çevre ve biyolojik çeşitliliğe olabilecek muhtemel etkilerinin incelenmesi çok uzun süreler almaktadır. GDO'lu ürünlerin ülkeye girişlerinde risk değerlendirme unsurları bakımından AB ve ABD'de uygulanan standartların çok daha üzerinde prosedürler istendiğinden ithalatçılarda ithal işlemlerinde imtina etmektedir.

Başta soya ve mısır olmak üzere son yıllarda geliştirilen transgenik çeşitler böceklerle ve bazı herbisitlere direnç özelliği taşımaktadırlar. Geliştirilen bu transgenik çeşitlerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası etkileri uzun yıllardır tartışılmakta olup, bu ürünlerden Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ve Çevre Koruma dairesi (EPA) tarafından tam kapsamlı incelemeleri yapıp hiçbir olumsuzluğu görülmeyenlerin gıda ve yem sektöründe kullanımına batı ülkelerinde izin verilmektedir.

Bugün 115 milyon hektar alanda 23 ülkede GDO lu ürünler üretilmekte olup bu üretim alanının 58 milyon hektarı ABD'ye aittir. Üretilen soya fasulyesinin %80'inden fazlası da transgenik çeşitlere aittir. AB'de şuanda 20 kadar GDO'lu ürüne yem ve gıda olarak tüketim izni EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi) tarafından verilmiştir. Üretimde temel hedefimiz kendi ihtiyacımız olan soya fasulyesi ve mısırı ülke içerisinde yeterli miktarda üretmek olmalıdır. Ancak üretim açığımız olan ürünleri de zaman kaybına izin vermeden sektörün hizmetine verilmesi tedbirlerini de devlet olarak almamızdır.

Kanatlılarda Görülen Hastalıklar

Başta Kuş Gribi olmak üzere kanatlı sürülerde görülen hastalıkların sürü içerisinde çok hızlı yayılmaları nedeniyle başta koruyucu aşı ve beslenme programları ile tüm işletmeler ve çevrelerinde alınması gereken biyogüvenlik önlemleri hayati öneme haizdir. 2006 ve 2008 yıllarında yaşanan Kuş Gribi mücadelesinde Türkiye AB tarafından

en başarılı ülke olarak gösterilmiştir.

Yapılan bu başarılı çalışmalar başta Avian İnfluenza ve New-Castle olmak üzere kanatlı hastalıklarıyla yapılan mücadele sektörün dışında bazı faktörlerle gölgelenmemelidir. Yaban kuşlarının göç sezonlarında yapılan avlanmalar (özellikle sulak alanlarda) ile açıkta beslenen köy tavuğu ve diğer kanatlılar konusunda daha sıkı tedbirler almaya ve takibine ihtiyaç vardır.

Gübre Sorunu

Hızlı büyüyen tavuk eti sektörünün doğal olarak beraberinde getirdiği sorunlardan birisi de gübre meselesidir. Gübre hem sürekli ihtiyaç duyulan çok değerli bir yan ürün, topraklarımıza organik madde sağlayan önemli bir ekonomik kaynak, hem de çevre kirlenici özelliği bakımından denetim altında tutulması ve tekniğine uygun yönetilmesi gereken bir çıktıdır.

Türkiye topraklarının büyük bir bölümü hafif alkali (Doğu Karadeniz yöresi hariç) ve %85'i organik madde bakımından yetersizdir. Gerek organik madde yönünden topraklarımızın zenginleştirilmesi ve gerekse toprakta bitki gelişimini doğrudan etkileyen bitki besin maddelerinin toprağa kazandırılması açılarından hayvansal gübreler çok özel bir öneme haizdir.

Kümes altlıklarının ikinci bir kullanım alanı da enerji üretimidir. Ülkemizde bu konuda oldukça geç kalınmış olmakla birlikte son yıllarda tavuk gübrelerinin biogaz üretiminde kullanılması çabaları yoğunlaşmıştır. Sakarya Üniversitesi'nden Prof. Saim ÖZDEMİR ve ekibinin bu konuda küçük kapasiteli ancak ileriye dönük örnek oluşturabilecek çalışmaları vardır. Şenpiliç'in de biogaz üretimi konusunda proje hazırlık çalışmaları devam etmektedir.

Sonuç olarak: Ülkemiz ve bölgemizde kanatlı sektörü iyi bir gelişme içerisinde olup imkan ve fırsatlar iyi değerlendirildiğinde bu dinamizmi ve gelişme hızıyla büyümesini sürdürecektir, insanlarımızın hayvansal protein ihtiyaçlarının karşılanması, ihracatın artırılması ve ülkemizin işsizlik sorununun çözümüne katkı verip ülkeler arası rekabette Türkiye'yi daha iyi bir konuma taşıyabilecektir.

Yatırımlarının merkezi olan Sakarya ile özdeşleşen bir kuruluş olan Şenpiliç ülke genelinde yaygın bir pazarlama ağı ve ihracat imkanlarını her yıl daha da geliştirmektedir. Şenpiliç üretilen ürünlerin kalitesi ile gıda güvenilirliği ve hijyeni açısından AB standartlarını yakalamış olup tüketici güvenini en önemli ilke olarak kabul etmektedir.

SAKARYA'DA

2500 ADET TAVUK ÜRETİCİSİ VAR

SEKTÖR EKONOMİK ANLAMDA

ÜLKEYE BÜYÜK FAYDALAR SAĞLIYOR

Ülkemiz Tavukçuluğu hayvancılığımız içerisinde en hızlı gelişen sektördür. Tavukçuluk 1970'li yıllarda ülkemiz hayvancılık sektörü içinde gelişmeye başlamış olup özellikle 1980'li yıllardan sonra kendi üretim planlamasını yapabilen ve ülke ihtiyacını karşılayabilen önemli bir üretim dalı haline gelmiştir. Kümes hayvanları yemi ete, yumurtaya çeviren canlı bir makinedir.

Tavukçuluk beslenmede önemli bir yere sahiptir. Nüfusumuz hızla artmakta. Ama besin maddeleri aynı hızla artmamaktadır. Bu nedenle tavukçuluğun beslenmedeki önemi daha da artmaktadır. Ergin bir insanın günlük hayvansal protein ihtiyacı 30-40 gramdır. Nereden alacak bunu? Etten, sütten, yumurtadan. İşte kümes hayvanları beslenmedeki yerini burada alıyor. Hem et veriyor, hem de yumurta.

Tavuk eti insan beslenmesine çok uygundur. Yağ oranı az Protein miktarı yüksektir. Lezzetlidir, hazmı kolaydır. Çocuklar ve yaşlılarda rahatça yiyebilir. Yumurta protein deposudur. Vitamin ve mineral maddelerde taşır. Pratik bir yiyecektir. Her sofraya yakışır.

Türkiye'nin beyaz et üretiminin % 20'sini karşılayan Sakarya'da 2500 Adet tavuk üreticisi bulunmaktadır. 25 bin civarında kişinin istihdam edildiği sektör ekonomik anlamda ülkeye büyük faydalar sağlamaktadır.

Her sektörde olduğu gibi tavuk üreticileri de önemli

sorunlarla mevcudiyetlerini devam ettirmeye çalışmaktadırlar. Tavuk üreticileri dernek ve birliklerini sağlıklı bir şekilde faaliyete geçiremediklerinden sorunlarına bir türlü çözüm üretememekteyiz. Bu gün entegrelerle tek taraflı yapılan fason anlaşmalar üreticilerimizi zora sokmaktadır. Büyük maliyetlerle yapılan tavuk çiftlikleri bakım giderlerinin yüksek olmasından dolayı kazançları minimum seviyededir. Bir kümesin kendi kendini amorti etmesi yaklaşık 6-8 yılı bulmaktadır.

Üretim aşamasında mevsimsel sıkıntılar vardır. Kışın viral hastalıkların tehlikesi yazın ise sıcak ölümleri sektörün en büyük sıkıntılarından biridir.

Geçmiş yıllarda yapılan kümeslerde ruhsat ve çed problemleri halen devam etmekte bu sorunun bir an önce çözüme kavuşması gerekmektedir. Ayrıca kümeslerden çıkan gübrelerin bertaraf edilmesinde ciddi sıkıntılar vardır. Entegre tesislerin bu atıkların ekonomik değerlendirmesine yönelik yatırımlar konusunda öncülük etmesi gerekmektedir. Son olarak tavuk üreticileri dernek ve birliklerine gerekli önemi gösterip bir çatı altında toplanıp bir elin nesi var iki elin sesi var sözünden yola çıkıp sorunlarını problemlerini çözebilen bir sivil toplum örgütü gücüne ulaşmalıdırlar.

Fikret KOÇ



SAÜ. Öğretim Görevlisi **Erkan ÖZTÜRK**

YENİ TÜRK TİCARET KANUNU'NUN MUHASEBE ALANINDA GETİRDİĞİ YENİLİKLER

Elli yılı aşkın bir süredir kullanılmakta olan 6762 sayılı TTK, 13 Ocak 2011 tarihinde kabul edilen 6102 sayılı Yeni TTK'nın yürürlüğe girmesi ile uygulamadan kaldırılacak ve Yeni TTK çağdaş birtakım ihtiyaçları karşılama görevini devralacaktır. Genel olarak Yeni TTK'nın yürürlüğe girme tarihi 1 Temmuz 2012 iken; Türkiye Muhasebe Standartları'na (TMS) tabi olunan finansal raporlama düzenlemeleri 1 Ocak 2013 tarihi itibarıyla yürürlüğe girecektir. Diğer bir deyişle, 1 Ocak 2013 tarihi itibarıyla yapılacak açılış kayıtları TMS'ye uygun olarak yapılacaktır. Diğer yandan 2013 yıl sonu finansal tablolarının bir önceki yıl ile karşılaştırmalı olarak hazırlanması gerekliliği ise dikkate alınması gereken diğer bir husustur.

Yeni TTK'da, muhasebe alanında özellikle "Şeffaflık" ve "Tutarlılık" ilkeleri etrafında yoğunlaşmaktadır. İlgili tüm tarafların tüm bilgilere kolayca ulaşabildiği ve ulaşılan bilgiler arası tutarlılığın mevcut olduğu finansal tablolar ile, uluslararası kredi ve sermaye piyasalarının standartlarına ulaşılması hedeflenmiştir. Bu amaca ulaşabilmek için, çağdaş teknoloji kullanımlarına bağlı olarak bir takım yenilikler Yeni TTK'da yer almıştır. Buna göre, ticaret sicili, sözleşme kuruluş süreci, fatura ve teyit mektupları elektronik ortamda tutulup depolanabilecektir. Ayrıca 1 Temmuz 2013 tarihi itibarıyla sermaye şirketleri internet sayfalarını hazırlayıp yayınlamak zorunda olacaktır. Sözü edilen internet sayfaları ile sermaye şirketlerinin şeffaf yapısı oluşturulmak istenmiştir. Bu sayfalarda finansal tablolar, bunların dipnotları, ekleri, hesap durumları, ara finansal tabloları, denetçinin, özel denetçinin ve işlem denetçilerinin raporları ile kamuyu aydınlatma adına gerekebilecek belgeler yayınlanacaktır.

Yeni TTK ile ticari işletmenin tanımı yapılmış ve buna bağlı olarak gerçek kişi tüzel kişi ayrımı ortadan

kaldırılmıştır. Tüm tacirlerin tutması gereken defterler; yevmiye defteri, defteri kebir ve envanter defteri olarak belirlenmiştir. Ayrıca yeni TTK'da sondaj yöntemi, matematiksel-istatistiksel yöntemler gibi envanteri kolaylaştırıcı yöntemler de belirtilmiştir. Yeni TTK'da tutulması gereken defterler arasında işletme defteri belirtilmemiş; diğer bir deyişle bilanço esasına göre defter tutmak zorunlu hale getirilmiştir. Tacir tarafından tutulan tüm defterler ticari sayılırken, ticari defterlerin kapanış tasdikinin müteakip faaliyet döneminin altıncı ayı sonuna kadar yapılması zorunluluğu getirilmiştir.

Bunların haricinde tutulması gereken defterler ise Türkiye Muhasebe standartları Kurulu (TMSK) tarafından bir tebliğ ile belirlenecektir.

Yeni TTK ile denetim alanında uluslararası denetim standartları da gözetilmiş ve anonim şirketlerin denetlenmesi için üç farklı mekanizma oluşturulmuştur.

Bunlar;

- Bağımsız Denetim,
- İşlem Denetçisi,
- Özel Denetçi

olarak sınıflandırılmaktadır. Ayrıca yeni TTK'da denetim çalışmalarının SMMM ve YMM'lerce yapılabileceği belirtilmektedir.

Muhasebe alanında pek çok yeniliği beraberinde getiren yeni TTK'nın uygulanmaya başlaması ile birlikte, özellikle Vergi Usul Kanunu'ndaki düzenlemelerin uyumlaştırılması ihtiyacı ortaya çıkmaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde, vergi kanunları ile TTK ve dolayısıyla TMS'ye göre hazırlanacak mali tablo sonuçlarının uyumlaştırılması süreci, ileri tarihlerde Maliye Bakanlığı tarafından yapılacak değişiklikler neticesinde netlik kazanacaktır.

“AB UYUM SÜRECİNDE TÜRKİYE HAYVANCILIK KONGRESİ ANKARA’ DA DÜZENLENDİ.”

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ve Ankara Ticaret Borsası'nın öncülüğünde, 20-22 Ekim 2011 tarihleri arasında “ AB Uyum Sürecinde Türkiye Hayvancılık Kongresi 2011” başlıklı uluslar arası bilimsel kongre Ankara Kızılcahamam'da düzenlendi

Hayvancılık sektörünün AB'ye uyum sürecindeki sorunlarının ele alındığı kongre siyasetleri ve sektör temsilcilerini bir araya getirdi. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehmet Mehdi Eker, Gümrük ve Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Başkanı Rifat Hisarcıkloğlu ve Yönetim Kurulu Üyesi Mustafa Yardımcı, Türkiye Ziraat Odaları Birliği Genel Başkanı Şemsi Bayraktar, ATB Yönetim Kurulu Başkanı Faik Yavuz, Ankara Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Cemal Taluğ, Türk Veteriner Hekimleri Birliği Merkez Konseyi Başkanı Mehmet Alkan ve Borsamızı temsilen Yönetim Kurulu Başkanı Fikri Koç katıldı.



6 oturumdan oluşan kongrede akademisyenler tarafından sunulan sözlü bildirimlerin ve posterlerin yanı sıra sektör paydaşları ve temsilcilerinin katılımı ile farklı başlıklar altında sektörel bakış açısıyla mevcut durum ve sorunların masaya yatırıldı. AB'ne uyumda Türkiye hayvancılığının sorunlarının özellikle kırmızı et ve süt üretim alt sektörleri itibarıyla geniş kapsamda ele alınan kongrede oluşturulan komisyonlar tarafından raporlar hazırlandı.

STB, EMNİYET MÜDÜRÜ MUŞTAF A AKTAŞ'A HAYIRLI OLSUN ZİYARETİNDE BULUNDU



Sakarya Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Fikri Koç, Meclis Başkanı Ahmet Güz ve Yönetim Kurulu Üyelerinden oluşan STB heyeti ilimizde yeni göreve başlayan Emniyet Müdürü Mustafa Aktaş'a hayırlı olsun ziyaretinde bulundular. Yönetim Kurulu Başkanı Fikri Koç Emniyet Müdürü Mustafa Aktaş'a Sakarya'daki yeni görevinde başarılı olması temennisinde bulunarak, S.T.B'nin tarım, hayvancılıktaki rolü ve önemine

değinerak borsamız projeleri hakkında bilgi verdi.

Ziyarete Emniyet Müdürü Mustafa Aktaş Sakarya'da bulunmaktan dolayı duyduğu memnuniyeti dile getirerek, Sakarya Emniyetinin halkın huzur ve güvenliğinin sağlanması konusunda yeni uygulamaları hayata geçirmek için çalıştıklarını ifade ederek Borsamız yönetim kuruluna çalışmalarında başarılar diledi.

STB ÜYELERİNE, KOSGEB BİLGİLENDİRME TOPLANTISI BORSAMIZDA YAPILDI.

Sakarya Ticaret Borsası , Sakarya KOSGEB Müdürlüğü ile birlikte 17.Kasım 2011 tarihinde , KOSGEB 'in vizyon ve destekleri hakkında borsa üyelerine bilgilendirme toplantısı düzenledi.

Borsamız Hasan Uyar Konferans Salonunda düzenlenen toplantıya, çok sayıda üyemiz katıldı. KOSGEB Müdürü İsmet Yılmaz KOSGEB tarafından desteklenen 6 programın amaçları ve gerekçeleri hakkında katılımcılara bilgiler verdi. Destek programları ve başvuru formlarının kosgeb.gov.tr adresinde ayrıntılı olarak yer aldığını belirterek bütün işletmeleri proje yazma konusunda aktif olmaya çağırdı. KOSGEB 'in proje



yazılımı konusunda her türlü desteği verdiğini belirterek taleplerin geçen yıllara oranla giderek arttığını belirtti.



“HAYVAN SAĞLIĞI VE YETİŞTİRME TEKNİKLERİ” EĞİTİMİ BORSAMIZDA DÜZENLENDİ

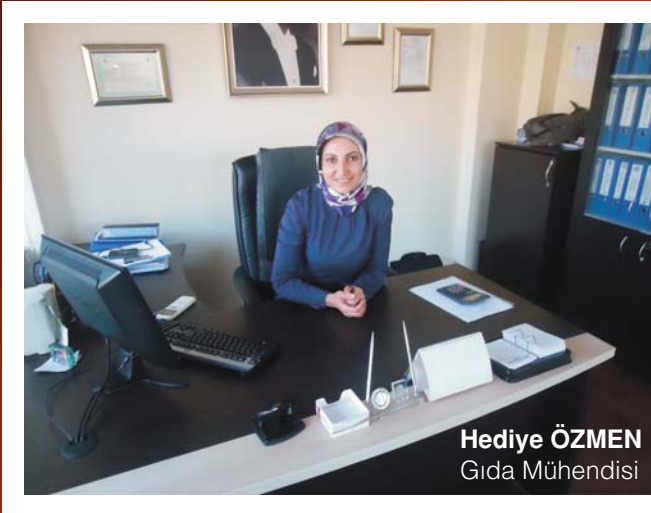
Hayvancılıkta Gerçek Fiyat Projesi kapsamında Hayvancılık ve Yetiştirme Teknikleri Eğitimi 02-5 Ocak 2012 tarihleri arasında Borsa Konferans Salonunda düzenlendi.

Hayvan sağlığı ve hayvan hastalıkları ile mücadele kapsamında uygulanan kontrol, tedavi, dezenfeksiyon ve koruyucu aşılama çalışmaları ile ilgili hedef gruba eğitim verildi. **Hayvan Sağlığı ve Yetiştirme**

Teknikleri Eğitimi sektörel olarak küçük ve orta ölçekli işletmelerin hem ekonomik verimliliğinin artırılmasında bilgi sahibi olmalarını hem de uzun dönemde varlıklarının devamlılığını sağlayacak üretim desteği, hayvan sağlığı ve yetiştirme teknikleri gibi konuları içerdi. Veteriner Hekim Gürkan Yılmaz tarafından verilen eğitime besicilerin yanı sıra Sakarya Ticaret Borsası Canlı hayvan pazarı personeli de katıldı.

HELAL GIDALARIN ÖNEMİ..!

GIDADA YÜKSELEN DEĞER HELAL GIDA SERTİFİKASI



Hediye ÖZMEN
Gıda Mühendisi

Helal; din kurallarına aykırı olmayan, dinî bakımdan yasaklanmamış olan, izin verilmiş olan anlamına gelen Arapça bir kelimedir.

Helal'in karşıtı, din kurallarına aykırı olan, dinî bakımdan yasak olan anlamına gelen "Haram" 'dır. Helal gıdalar, İslamî kurallara uygun olarak üretilen gıdalardır. "Helal Gıda" konusu yabancı ülkelerde yaşayan müslümanların en önemli sorunlarından biridir. Gıda üretimi yaparken müslüman tüketicilerin hassasiyetlerini dikkate almadan üretim yapan firmaların, özellikle kullanılan hammaddelerinin kaynağı ve üretim şekli belirsiz olduğundan dolayı bir çok gıda ürünü zan altındadır.

Yakın zamana kadar müslümanlar Kur'an ve sünnet ışığı altında hangi yiyeceğin helal, hangi yiyeceğin haram olduğuna kolayca karar verebiliyordu. Çünkü haram ve şüpheli maddeler günümüzdeki kadar çok ve karmaşık değildi. Günümüzde ise gelişen gıda endüstrisi tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılamak için yeni ürünler ve teknolojiler geliştirmekte bu yüzden de tüketici her gün yeni ve bilinmeyen bir gıda ürünüyle karşılaşmaktadır.

Helal olduğu açıkça belli olan gıdalar; ekmek, meyve, su gibi.

Haram olduğu açıkça belli olan gıdalar; şarap, domuz eti, ölü hayvan eti gibi.

Helal ya da haram olduğu açıkça belli olmayan gıdalar.

Bunlar, bazı yönleriyle helal, bazı yönleriyle haram olarak değerlendirilebilecek özellikte olabilirler.

Tüketici haklı olarak satın aldığı bir ürünün içeriğini bilmek istediği gibi dini vecibelerine uygun olup olmadığı konusunda da bilgilenecek istemektedir. Yediğimiz birçok gıda içeriğinde İslam inancı bakımından kabul edilemez katkı maddelerinin bulunması, bu katkı maddelerine açıklık getirilmesi, insanların inançlarına uygun gıdaları gönül huzuru ile yiyebilmeleri açısından Helal Gıda ve bu konuda bilinçlenme büyük önem taşımaktadır.

Helal Belgesi Nedir?

Helal Belgesi; İslami kurallara uygun olarak hazırlanan ürünlere verilen sertifikadır. HALAL Arapça bir kelime olup, İslam dinince uygun görülen yiyecek ve içeceklerle verilen İslami izin demektir. Yani İslam dinine göre yasak olmayan ürünlere verilen uluslararası belgenin adıdır.

Helal belgelendirme, ehil ve tarafsız bir kurumun, söz konusu üretimi denetlemesini, helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir. Gıdalarda helal olma şartı ile birlikte, sağlığa uygunluk ve güvenilirlik de olması gereken şartlardandır. Ayrıca helal belgelendirme ülke yönetiminin kontrol birimlerine gıda emniyeti konusunda destek hizmeti de sağlar.



Helal Gıda Belgelendirmesi İşleminin Tarihçesi

“Dünyadaki ilk helal sertifikası programı 1970’ lerde Hindistan asıllı Mohammad Mazhar Hussaini tarafından Amerika’da uygulanmaya başlamıştır. Mohammad Mazhar Hussaini, 1973 yılında Amerika’da gıda ve beslenme üzerine üniversite tahsili yapan ve gıdalar konusunda kendini geliştirmiş bir bilim adamıdır. Üniversiteyi bitirdiği yıllarda başta Amerika olmak üzere tüm Batı ülkelerinde Müslümanların gıda konusunda, özellikle de etler noktasında büyük sorunlar yaşadığını tespit eden Hussaini, milyonlarca Müslüman’ı doyuran Batılıların o yıllarda hiçbir İslamî değeri gözetmediğini belirlemiştir.

Uzun çabalar sonucunda Amerika’ya helal gıda kavramını kabul ettiren Hussaini, 36 yıldır helal gıda konusunda çalışmakta ve neredeyse tüm Müslüman ülkelerinde bu konuyla ilgili onlarca konferans vermektedir. 80’li yıllardan itibaren Helal Gıda Konusunda sertifika verme çalışmaları yoğunlaşmış ve Amerikada İlk Helal Gıda sertifikaları etlerle ilgili verilmeye başlanmıştır. Sertifikalandırma işlemi sonrası ilk önemli tepkiyi Yahudi gıda denetçisi Koşer göstermiştir. Batılılar tarafından müslümanların, ehli kitabın kestiğini yiyebileceği şeklinde dünyada bilerek yayılmış bir kanaat oluşturulmuş ve gıda sektörüne Müslümanların bilerek girmesine engel olmaya başlanmıştır. Batılılar ‘Müslümanların mezbaha kurmasına gerek olmadığını kendilerinin bu işi müslümanlar için yaptığını ve Müslümanların kendilerinin kestiği etleri tüketmelerini isteme’ yaklaşımındadırlar. Böylece Batıda Müslüman üretici sayısının artması önlenmeye çalışılmaktadır. Helal sertifikası sayesinde Amerika, Arap ülkelerine milyonlarca dolarlık et ihraç etmektedir. Amerika Helal Sertifikasyon işine oldukça sıcak yaklaşmıştır. Çünkü Helal sektörü için ciddi bir tüketici pazarı mevcuttur. Şu an Amerika’da 300’ün üzerinde helal gıda üreten şirket bulunmaktadır. Bu büyük pastadan Amerika, Kanada,

İngiltere devasa paylar almaktadır.

Niçin HELAL Belgelendirme Yapılır?

Helal belgesi, Müslüman tüketici için, kabul edilebilir gıdanın ve tüketilebilir ürünün üretilmesi için gereklidir. Bu husus dünyadaki 2 milyar Müslümanı ve helal ürün yemeği tercih eden diğer milyonlarca insanı kapsamaktadır.

Bilindiği gibi başta A.B.D. ve İsrail olmak üzere dünyanın birçok ülkesine gıda maddelerinin ihracatı aşamasında Yahudi cemaatinin “Kosher Belgesi” zorunluluk olmaktadır. Ancak Müslümanların azınlıkta kaldığı ülkelerde inanışlara uygun ürünlere ulaşmak zor olmaktadır. Bunun temini için yapılan kontrol ve incelemelerin sonucu uygunluk beyanına ilişkin olarak, dünya üzerinde yaygın olarak HELAL Sertifikası düzenlemesi yönetimi uygulanmaktadır. Bugün Almanya, A.B.D. Fransa, Avustralya ve Müslüman yoğunluklu ülkeler başta olmak üzere ithal edilen gıda ürünlerinde HELAL Sertifikası aranmaktadır. Ayrıca Türkiye içinde de bu konuda çok hassas gruplar bulunmakta ve sadece denetimi yapılmış helal belgesi olan ürünleri almaktadır. Böylece helal belgeli firmalarında satışları artmaktadır.

Helal Belgesi (Sertifikası) Yararları Nelerdir?

- Helal Sertifikalama, ürünleri, katkı maddelerini, hazırlama ve işleme yöntemlerini, temizlik ve sağlık şartlarını, katı güvenlik kuralları içinde denetleyen tarafsız bir bilirkişi hizmeti sunar,
- HACCP, ISO ve diğer kalite ve güvenlik standartlarına uygun ve yeni teknolojilere, yeni katkı maddelerine adaptasyonu seri bir şekilde takip edebilen, helal bilginin eğitimini almış kilit personel tarafından denetimi gerçekleştirir,
- Ürünün ve üreticinin Küresel İslam içinde tanınmasını ve tanıtılmasını sağlar,
- Çeşitli ülkelerde açılan fuarlarda katılımına destek verir.



- Ürünün ham maddeden başlayarak mamül madde aşamasına kadar bütün proseslerinin, ürün bileşiminde bulunan bütün maddelerin ve katkı maddelerinin gerek menşei, gerek temin biçimi ve yolları, gerekse temin kaynağı bakımından İslami kriterlere ve insani gereklere uygun olması,
- Ürünün paketlenme malzemelerinin ve depolama şartlarının insani gereklere ve İslami kriterlere uygun olması,
- İyi üretim uygulamaları(GMP), iyi hijyen uygulamaları(GHP) ve HACCP şartlarını sağlamalıdır.
- Gerek ürünün üretim aşamalarında, gerek ürün bileşiminde yer alan bütün unsurlarda, gerekse ürün bileşimindeki her bir unsurun üründe bir araya gelmesiyle oluşabilecek etkilerinde İslami kriterlere, insani gereklere, sağlık ve temizlik şartlarına, beslenme bakımından gerekliliğe uygun vasıfları taşıması Helal belgesinin tüm dünyada geçerli olması çok önemlidir. MALEZYA JAKIM tarafından akredite olan belgelendirme kuruluşlarından alınan helal belgeleri tüm dünyada geçerlidir.

Helal Belgelendirilmiş Ürünler İçin Pazar Durumu Nedir?

Son elli yılda 2,5 kat artarak 1.8 milyara ulaşan ve 24 yıl içerisinde 3.6 milyar kişiye ulaşacağı tahmin edilen

Müslüman nüfusun kıtalara dağılımı şöyledir:

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| • Asya (Türkiye 72 milyon dâhil) | 1,24 milyar |
| • Afrika | 490 milyon |
| • Avrupa (Rusya 27 milyon dâhil) | 52 milyon |
| • Kuzey Amerika | 7 milyon |
| • Güney Amerika | 3 milyon |
| • Okyanusya | 1 milyon |

TOPLAM

1,79 milyar

Dünya üzerinde 112 ülkeye yayılmış yaklaşık 2 milyar Müslüman tüketici potansiyeline sahip helal gıda pazarının, yıllık 150 milyar dolarlık işlem hacmine sahip olduğu tahmin edilmektedir. Bu tüketici topluluğunun 1,3 milyarı İslam Konferansı Örgütü (İKÖ) üyesi 57 ülkede yaşamaktadır. Ortadoğu, Kuzey Afrika, Güney ve Güneydoğu Asya ile Çin'deki geniş Müslüman kitleler, helal gıda ürünleri için çekici bir pazar oluşturmaktadır.

Hali hazırda helal gıda ürünleri için en güçlü iki pazar olan Güneydoğu Asya ülkelerinde 241 milyon, Ortadoğu ülkelerinde ise 186 milyon Müslüman yaşamaktadır.

1,8 milyar Müslüman tüketicinin helal gıdayı benimsemesi sağlandığı takdirde, global helal gıda pazarının yıllık 860 milyar dolara ulaşması rahatlıkla mümkün görünmektedir. Bu da, dünyadaki yıllık ticaretin % 7'sine karşılık gelmektedir.

Ülkemizde HELAL GIDA Belgelendirmesi

GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği) ve bu derneğe bağlı İktisadi İşletme Kurumu (GİMDES Helal Ürünleri Araştırma Enstitüsü) bu amaçla faaliyet gösteren bir kuruluştur. Malezya, Endonezya, bazı Arap ülkelerinin ithalatta Helal Sertifika şartı aramaları sebebi ile Türkiye kökenli ürünlerin bu süreçten menfi etkilenmesini önlemek maksadı ile GİMDES 2009 yılında bu ülkelere akreditasyon olarak Helal Sertifika verme açılımını yapmış ve üreticilerimizin ürünlerini bu ülkelere ihraç etme imkânını sağlamıştır. 2011 yılı sonuna kadar yaklaşık 300 firma denetimi gerçekleştirmiştir.

TSE, Diyanet İşleri Başkanlığı ile yakın işbirliği içerisinde Helal Gıda Belgelendirmesi faaliyetlerine 4 Temmuz 2011 günü başlamıştır. Helal Gıda konusundaki hassasiyetler çerçevesinde, yüz milyonlarca dolarlık bir ekonomik hacme doğrudan tesiri olabilecek ve İslam Ülkeleri arasında ortak bir Helal Gıda Standardı oluşturma çalışmaları İslam Konferansı Teşkilatı (İKT) şemsiyesi altında yürütülmüş, bu çalışmalar neticesinde İKT üyesi ülkelerinin katkıları ve İslam Fıkıh Akademisinin incelemeleri sonucu ve 3 adet Helal Standardı İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından kabul edilerek, yürürlüğe girmiştir.

Türk Standardları Enstitüsü Irak'a 1 Temmuz 2011 tarihinden itibaren yapılacak olan kırmızı et, beyaz et ve benzeri ürünlerin ihracatında da aranacak olan Helal Gıda Belgesi konusunda ihracatçı firmalarımızın sorunlarına çözüm bulmak, Helal Gıda Belgelendirmesi kapsamında piyasada oluşan yanlış anlamaları önlemek ve ilmi kaideden uzak şekilde düzenlenebilecek belgelerin sorumluluğunun ülkemizi de bağlayacağı temel ilkesinden yola çıkarak Diyanet İşleri Başkanlığı ile yakın işbirliği içerisinde Helal Gıda Belgelendirmesi faaliyetlerine 4 Temmuz 2011 günü başlamıştır. Bu tarihten itibaren belge almak isteyen firmalar Helal Gıda Belgelendirmesi için TSE'ye başvuruda bulunulabilmektedir.

KASSert Sertifikasyon Merkezi; MALEZYA JAKIM tarafından akredite olan belgelendirme kuruluşudur ve bu kuruluştan alınan helal belgeleri tüm dünyada geçerlidir.



HİZMET İÇİ EĞİTİMİN KURUM VE ÇALIŞANLAR AÇISINDAN ÖNEMİ

İşletmelerin başarısını etkileyen en önemli faktörlerin başında insan gücü gelmektedir.

Nitelikli ve yetenekli çalışanlara sahip olan işletmeler başarıyı rakip işletmelere göre daha kolay yakalayabilmektedir. İşletmeler çalıştıracakları elemanları seçerken ne kadar dikkatli olsalar da işe alınan kişilerin işe uyumlarında problemler yaşanmaktadır.

Bilgi çağını yaşayan günümüz dünyasında meslekler, bakış açıları, çalışma şartları ve teknikleri hızla değişime uğramaktadır. İşletmelerin rekabet ortamında kalabilmeleri için dünyadaki değişimleri izlemesi ve uyum sağlaması gerekmektedir. Bu uyumu sağlayabilmek için işletmede çalışanların dönem dönem eğitimlere alınması gerekmektedir. İşletmelerin başarısı çalışanların başarısına bağlıdır. Çalışanların yeni şeyler öğrenmesi ve kendini geliştirmesi yoluyla işteki performanslarını yükseltmek mümkündür. Planlanmış eğitim faaliyetleri ile çalışanlara işletmenin istediği yönde tutum ve davranış değişikliği yaptırılması mümkündür.

1. HİZMET İÇİ EĞİTİM

İşe yeni giren kişi, işe başladığı tarihten işten ayrılacağı zamana kadar geçen süre içerisinde işinin gelişimine yönelik her türlü gelişme ve değişimlere uyum sağlayabilmesi için sürekli olarak eğitilmek zorundadır. İş görenlerin işe yaklaşmasını sağlamak, verimliliği arttırmak, gelecekteki görevleri ve sorumlulukları yerine getirebilmek için eğitilmesi gerekmektedir. Bu da hizmet içi eğitimle mümkün olmaktadır.

Hizmet içi eğitim, "kişiye işi ile kesin hukuki ilişkisinin kurulduğu tarihten, işten ayrıldığı tarihe kadar geçen süre içinde, işin gerektirdiği performans düzeyine ulaşması için gereken bilgi, beceri ve davranışların sistemli bir şekilde öğretilmesidir".

1.1 Hizmet İçi Eğitimin Amaçları

Hizmet içi eğitimin amacı, kişileri işletme amaçları doğrultusunda geliştirmek ve yenilemektir. Hizmet içi eğitimle belirlenen amaçlar hem örgütün hem de eğitim görececek personelin ihtiyaçlarına yönelik olarak tespit edilmelidir. Ayrıca hizmet içi eğitimin amacı,

personelin sadece genel kültürünü artırmak değil, personelin örgüt tarafından istenen niteliklere sahip olmasını sağlamaktır.

Hizmet içi eğitimin amacı şu şekilde sıralanabilir;

- İşe başlayan çalışanın kuruma uyumunu sağlamak ve kurumun amaç ve politikalarını öğretmek,
- Mevcut ve/veya değişen iş akışını çalışan personelin mümkün olan en kısa sürede öğrenmesini sağlamak,
- Çalışan personelin işyerine olan aidiyet duygusunu geliştirmek,
- Bilim, teknoloji, ekonomi ve iş hayatında meydana gelen gelişmelere ve değişimlere uyum sağlayarak, yeni metod ve tekniklerin geliştirilmesine katkıda bulunmak, ofiste gerçekleştirilen işlerin nitelik, nicelik ve verimliliğini artırmak,
- Çalışan personelin görev, yetki ve sorumlulukları konusunda bilgileri artırılarak ofiste gerçekleştirilen işlerin zamanında gerçekleştirilmesine katkıda bulunmak ve hataların en aza indirilmesini sağlamak,
- Malzeme ve enerji tasarrufunun gerekliliği verilerek, minimum maliyetlerle kaliteli mal ve hizmet üretimini sağlamak,
- İş kazalarını ve meslek hastalıklarını önleyici bilgiler vermek, iş güvenliğini sağlamak,
- İşin gerektirdiği temel mesleki bilgi ve becerileri öğretilerek, çalışan personelin kendine güvenini sağlayarak moralini yükseltmek,
- Ofis ortamında çalışan kişiler ve departmanlar arasında iletişimi sağlamak,
- Çalışan personele kariyer yapma imkânı sağlayarak, üst kadrolar için eleman ihtiyacını örgüt içerisinden sağlamak,
- Çalışanın kariyer gelişimine katkıda bulunabilmek için değişik alanlarda yatay ve dikey geçişlerini sağlayacak tamamlama eğitimi almalarını sağlamak,
- Örgüte dinamizm ve saygınlık kazandırarak çalışan personelinde işinde başarı ve saygınlık kazanmasını sağlamak,

Hizmet içi eğitimin kurum açısından sayabileceğimiz yararları şunlardır;

- Üretim sektöründe üretilen malın, hizmet sektöründe ise sunulan hizmetin kalitesi artar.
- Üretimde verimlilik artar.
- Hatalı üretim azalır.
- Kurum çalışanlarının eğitimi ile kurumun kendini daha rahat yenilemesine katkı sağlar.
- İş tekniklerinin, iş analizlerinin, iş metotlarının geliştirilmesi daha kolay olur.
- Çalışanların yenilikleri kabul etmeleri, gelişmeleri takip etmeleri kolaylaşır
- İşletme içerisindeki her türlü giderlerin miktarları belirli ölçüde azalır.
- Kurumun toplumdaki saygınlığı artar.
- Kurumda iletişim kolaylaşır, yapıcı ilişkiler kurulur.
- Çalışan personelin iş yükü ve çalışma arkadaşları ile ilgili şikâyetlerinde azalma olur.
- Hataların azalması kontrol yükünü de hafifletir.
- Üstlerin astlarını denetleme işleri kolaylaşır.
- Hizmet içi eğitimin etkin olduğu işletmelerde, yönetsel kararlar daha doğru ve zamanında alınmakta ve uygulamayı kolaylaştırıcı özelliği bulunmaktadır.

Çalışan personelin belirli dönemlerde hizmet içi eğitime katılması kurum açısından olduğu kadar bireysel açıdan da önemi büyüktür. Eğitim bireyin güven duygusunu artırır. Kişinin kendine güveni yüksek ise yaptığı işin kalitesi de yüksek olacaktır. Çalıştığı kurumda çalışana yatırım yapılması, kendilerine değer verildiği duygusunu yaratacak, çalışanların moralini artıracaktır. Yüksek moral pozitif çalışma ortamının oluşmasını sağlayarak motivasyonu arttıracaktır. Çalışma arkadaşları arasında ekip çalışmalarının ortaya çıkmasını sağlayacaktır. İletişim ve koordinasyonun güçlenmesi büro faaliyetlerindeki kaliteyi artırarak işlerin zamanında ve hatasız ortaya çıkmasına neden olacaktır.

Hizmet içi eğitim ile çalışanlarının performanslarını gözden geçirmek, niteliklerini, becerilerini tespit edebilmek mümkün olabilecektir. Hizmet içi eğitimle, çalışanların farklılıklarını, yeteneklerini ortaya çıkarmak mümkündür. Ayrıca teknolojinin her geçen gün gelişmesi çalışanlar üzerinde teknolojinin gerisinde kalma gibi kaygıların oluşmasını engelleyecektir. Kuruma ve kendine güveni artıracak aynı zamanda çalışanlar tarafından geleceğe ümitle bakılacaktır.

“Önce çalışanım” denilen kurumlarda yapılan iş, çalışılan ortam, vizyon ve misyonları çok farklı olacaktır. Şu bir gerçektir ki kurumuna güvenen gelecekte ne olacak diye belirsizlik yaşamayan çalışanlar rahat ve emin koşullarda çalışarak daha verimli ve başarılı olacaklardır. Yeterli eğitimin verilmesi çalışanları kuruma daha çok bağlayacak işinde istekle çalışacak ve güdülendirecektir. Kurumunu benimseyerek çalışma verimini arttıracaktır. Görüldüğü gibi kurum açısından ve bireysel açıdan hizmet içi eğitimin katkıları büyüktür.



Önemli olan kuruma ve kurum çalışanlarına uygun eğitimlerin belirlenip çalışanların bu alanlarda kendilerini geliştirmelerinin sağlanmasıdır.

Hizmet içi eğitimin verimlilik ve kaliteyi artırıcı etkisi:

Eğitim ile üretim kalitesinin ve veriminin artışı arasında doğrusal bir ilişki vardır. Verilen eğitimler; işgücü niteliğini artırmakla doğrudan, teknik gelişmeyi ve yöneticilerin davranışlarını etkileyerek girdilerin akılcı kullanımını sağlamakla da dolaylı olarak verimliliğe etki etmektedir. İşletmede verimliliğin artırılması eğitim programının etkinliğine bağlıdır. Eğer bir işletme verimli ise, bunu sağlayan iyi yetişmiş, nitelikli eğitim görmüş insandır. Eğitim, yöneticinin yaptığı işte başarılı ve etkin olmasını sağlarken, beraberinde çalıştığı kişilerin verimliliklerinin artmasına yardımcı olarak da dolaylı bir yarar sağlamaktadır. Örgüt içinde uygulanan eğitim programları insan kaynağını yeniler ve tükenmişlikten kurtarır.

İşletmelerde temel amaç, üretimde ve hizmetlerde verimliliği sağlamaktır. Yani, kişinin verimliliğini arttırmakla, aynı zamanda işletmenin de verimliliğini arttırmaktır.



Sonuç:

Küreselleşmenin sonucunda yaşanan yoğun rekabet işletmeleri sürekli yenilik aramaya yöneltmiştir. Teknolojinin hızla geliştiği ve değiştiği günümüzde işletmelerin bu değişime ayak uydurmaları, ayakta kalabilmeleri, rekabet güçlerini artırabilmeleri için işletmelerini teknik konularda olduğu kadar iş gücü açısından da yenilikleri takip eden, hatta öncü olan durumunda olmalarını zorunlu kılmıştır. Bu zorunluluk iş gücü açısından hizmet içi eğitimin önemini ortaya koymaktadır.

Ülkemizde kamu kuruluşlarında hizmet içi eğitim daha yaygın şekilde görülmekte iken özel sektörde daha çok büyük sanayi kuruluşları ile bankacılık sektöründe yoğun hizmet içi programlarının uygulandığı görülmektedir.

Özel kesimde küçük ve orta ölçekli işletmeler de hizmet içi eğitime yeteri kadar önem verilmemekte, kaynak aktarılmamaktadır. Hizmet içi eğitimi sürekli olarak programlarında tutan ve uygulayan işletmelerin verimliliklerinde ve çalışan memnuniyetinde artışlar gözlenmektedir.

Ülkemizde kamu kurum ve kuruluşlarında hizmet öncesi ve hizmet içi eğitimin düzenlenmesi yasalarla zorunlu kılınmıştır. Bazı bilgi, beceri ve davranışlar ancak hizmet içi eğitimle kazanılabilmektedir. Örneğin, polislik, kaymakamlık, vergi memurluğu vb. gibi görevler sadece kamu sektörüne özgü görevlerdir. Bunların karşılıkları özel sektörde yoktur. Bu nedenle kamu sektörüne özgü görevlerde, değişen ve gelişen tekniklerin öğrenilmesi ancak hizmet içi eğitimle sağlanabilmektedir. Bu bilgi ve becerilerde hizmete girdikten sonra kazanılabilir. Çalışma hayatı öncesinde almış olduğu eğitimle uyumlu bir işte çalışan personelle birlikte, mesleğiyle ilgisiz bir işte çalışan pek çok iş gücü hizmet içi eğitim etkinliklerinden yararlanarak verimli olarak çalışabilmektedir. Hizmet içi eğitimin sonucunda verimlilik artışı tam olarak ölçülememekle birlikte işgücü memnuniyet oranlarının % 90'lara ulaştığı görülmektedir.

Hizmet içi eğitim sonucunda; çalışanın işe uyumu, işyerine bağlılık duygusu, kendine olan güveni sağlanarak öğrenme süresi kısalmaktadır. Hizmet içi eğitim ile çalışanların mevcut yetenekleri geliştirilir, bilim ve teknolojinin getirdiği yenilikler öğrenilerek mevcut ve oluşacak sorunların çözümü sağlanır. Çalışanlar kendilerini geliştirerek çalıştığı kuruma ve işine karşı motivasyonu artar. Çalışanların kendilerine yapılan yatırım, onları mutlu kılar. Daha verimli, daha özverili çalışarak başarılı performans gösterirler. Motivasyonu yüksek çalışanların yoğun olduğu işletmelerde verimli ve kaliteli mal ve hizmet üreterek rekabet ortamında ayakta kalabilmesi ve inovasyon yaratabilmesi daha kolay olmaktadır.

Zaten örgütlerin yeni bilgi ve ilkelere ihtiyaç duyması, verimliliğini artırma amacıyla olması nedeniyledir. Belli bir işi yapmakta olan yöneticinin eğitim yoluyla beceri ve yeteneklerinin artırılması sonucunda yapılmakta olan yönetim hizmetinin nicelik ve nitelik yönünden geliştirilmesi mümkün olmaktadır. Burada yöneticinin gördüğü eğitim ile başarısı oranında doğrusal olarak bir ilişki görülmeyebilir. Çünkü eğitimde istenen verimin elde edilmesi için yöneticinin bu konuda istekli olması gerekir. Ama genel olarak eğitimin verimi artırıcı en önemli faktör olduğu herkes tarafından kabul edilmektedir. Verimlilik ve kalite ekonomilerde rekabet açısından en önemli unsur olarak görülmektedir. Ancak hizmet içi eğitimin sonucunda verimlilik artışını ölçen sonuçlara tam olarak rastlanılmamıştır.

İşletmenin amaç ve politikaları, iş metot ve teknikleri doğrultusunda eğitilen personel kaliteli mal ve hizmet üretebilecektir. Kaliteli mal ve hizmet üretimi işletmeyi küresel piyasada rekabet edebilir düzeye taşıyacaktır. Aynı zamanda işletmenin karlılığını olumlu yönde etkileyecektir.

SÜT HIJYENİ VE SÜT İLE BULAŞAN HASTALIKLAR



Süt insanoğlunun hayvanı evcilleştirmesiyle insanlığın yaşamına girerek günümüze dek gelmiş ve beslenmemiz de önem taşıyan besin maddelerinin başında gelir.Süt günümüzde artık bir bebek ve çocuk içeceği olmaktan çıkmış tüm yaştaki insanlar ve hastalar için her halde ve her dönemde gereklidir. Çünkü süt kanın yapısına en yakın bileşimde, protein, yağ, karbonhidrat, mineral madde ve vitaminlerden zengin ideal bir besin maddesidir.İnsanlar günde 1 litre süt ile 650 kalori enerji, 70-75 gr protein ve yağ 45-50 gr karbonhidrat ile yeterince vitamin ve mineral madde alır.Süt organizmanın ihtiyaçlarını en ideal şekilde karşılayabilir.

Süt denilince genelde ilk olarak akla gelen inek sütüdür.Diğer sütler ise sağıldıkları hayvanların isimleriyle birlikte anılır. (koyun sütü keçi sütü vb). Süt üretiminde sütün besleyici değeri kadar sütün hijyenik şartlarda üretilip tüketiciye ulaştırılması da önem taşır.Ülkemizde pazara inen çiğ sütün ancak %10 u ileri teknoloji kullanılarak üretilmektedir.Avrupa topluluğunda ise yaklaşık % 50 si bu şekilde işlenir.Ülkemizde üretilen toplam çiğ sütün % 64 ü inek sütüdür ve inek başına yıllık süt üretimi 2.5-3.0 ton kadardır.

Sütün kontaminasyonları:

Süt gerek memede oluşumu gerekse elde edildiği

andan itibaren muhafazası ve işlenmesi esnasında birçok biyolojik fiziksel ve kimyasal kontaminasyona maruz kalır.sütün bu istenmeyen kontaminasyonları primer ve sekonder olarak gerçekleşebilir.

Primer kontaminasyonlar genellikle süt hayvanının maruz kaldığı çevresel faktörler ile bakım ve beslenmesi esnasında uygulanan işlemlere bağlı olarak oluşur. Bu şekilde hayvanın yaşadığı yerdeki hava, su, yer ile hayvanlar arasında ortak seyreden zoonoz hastalıklar ile birçok organizma süt hayvanına oradanda süte geçebilir. Sütün meme içindeki kontaminasyonu bakterilerin meme kanalından girmesi ile de oluşur. Bu şekilde hayvan ile süte tüberküloz-verem, şarbon, Brucella etkenleri (yavru atma hastalığı, peynir hastalığı), Salmonella spp (tifo, paratifo) Leptospirosis, Listeriosis, Şap etkenleri ve birçok virus geçebilir.

Sağlıklı hayvanlardan usulüne uygun sağılarak elde edilmiş sütün hiçbir mikroorganizma içermemesi istense de bu pratikte mümkün olmamaktadır. Sütün sekonder kontaminasyonları, sütün sağıldığı andan itibaren ürün haline gelinceye kadar uygulanan işlemler sırasında gerçekleşir. Sağım araç ve gereçleri,meme derisi ve çevresi personel ve sütün elde edildiği çevre (toz toprak hava ot yem vs) sütün sekonder kontaminasyonlarında rol oynamaktadır.



Hijyenik süt üretimi ahır ve barınaklarda başlar

Kaliteli ve hijyenik süt üretimi ancak sağlıklı hayvanlarla mümkün olur. Hayvanlar ise ancak uygun bakım ve barınma koşullarında sağlıklı bir yaşam sürdürebilirler. Barınma şartları uygun olmayan hayvanlarda en çok görülen rahatsızlıkların başında mastitis (meme yangısı) gelir. Mastitis en çok idrar ve dışkı ile bulaşık bir ortamda yatan hayvanın memesinin idrar ve dışkıdaki sütün primer kontaminasyonları ile enfekte olması sonucu meydana gelir. Enfekte olan bir memeden sağılan süt de kalite ve sağlık bakımından uygun değildir.

Bu açıdan;

- Hayvanlar dışkı ve benzeri herhangi bir atığın bulunmadığı temiz bir zeminde yatırılmalı
- Tuvalet ve gbrelikler gibi kontaminasyon kaynaklarının ayrımı yapılmış olmalı
- Sağımın gerçekleştirildiği yer kolay temizlenebilecek ve dezenfekte edilebilecek nitelikte olmalıdır.

Sağım hijyeni

- Sağım öncesinde hayvanın memeleri temiz suyla güzelce yıkandıktan sonra dezenfektan solüsyona daldırılmalı ve kurularak sağıma başlanmalıdır.
- Hasta ,yeni doğum yapmış ve tedavi gören hayvanlar

en son ve ayrı bir kaba sağılmalıdır.

- Sütün sağıldığı kaplar temizlenmiş olmalı ancak temizlik işleminde kullanılan deterjan ve dezenfektanlar kalıntı bırakmamalıdır Sağım başlıklarında bulunan plastik aksamalarda bakteri barındırmaması açısından çatlak vs. bulunmamalıdır böyle başlıkların plastikleri hemen değiştirilmelidir. Sağımda kullanılan, sütle temas eden kap ve cihazlar sağımdan hemen sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Sağım sonrası(depolanması, toplanması ve taşınması)

- Sağımdan hemen sonra süt, sütün kalitesine olumsuz etkisi olmayacak temiz bir yerde biriktirilmelidir.
- Eğer süt sağımdan sonra iki saat içinde toplanmayacaksa 8 C' ye soğutulmalıdır.iki saat içinde toplanacaksa soğutulma yapılmayabilir.
- Sütle temas edecek toplama ve nakil için gerekli kaplar, taşıyıcılar tanker gibi alet ve ekipmanlar dzđn, kolay temizlenebilen, dezenfekte edilebilen, korozyona dirençli ve insan sağlığı açısından tehlike yaratmayacak veya sütün duyuasal özelliklerini olumsuz yönde etkilemeyecek ve süte geçmeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.



Süt işleme tesislerinin hijyeni:

- Tesis çevresel olarak kirli alanlardan, ciddi kontaminasyon tehdidinde sahip endüstriyel aktivitelerden sel baskınına müsait bölgelerden, pest (kemirici sinek vs.) infestasyonuna eğilimli yerlerden, atıkların etkili bir biçimde uzaklaştırılmayacağı bölgelerden uzakta olmalıdır.
- Tesisin kirli ve temiz kısımları arasında iş akışını engellemeyecek şekilde uygun bir ayırma yapılırsa ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
- Üretim işleme ve depolama alanlarının zemini su geçirmez kir tutmayan kolay temizlenebilir kaygan olmayan dayanıklı bir malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Dışa açılan pencerelerde sineklik kapılarda ise hava perdesi bulunmalıdır.
- Tesis içinde ahşap ve plastik malzeme kullanılmamalı süt ile temas eden her ekipman kolay temizlenebilir toksik olmayan ve sütün renk koku gibi özelliklerine etkisi bulunmayan sıcaklıktan etkilenmeyen malzemeden yapılmış olmalıdır.

- Mikrobiyolojik hassas üretim bölgelerinde pozitif hava basıncı sağlanmalı gerekirse işletme havası ışınlama (UV) filtrasyon yada dumanlama (SO2) yollarından biriyle dezenfekte edilmelidir.
- Pestlerle mücadele edilerek işletmeden uzak tutulmalıdır.
- İşletmede çalışan personel işe alınmadan önce ve belirli periyodik aralıklarla sağlık taramasından geçirilmelidir. Personelle hijyen konusunda eğitim verilmelidir.

Sütün işletmeye kabulü ve hijyenik hale getirilmesi:

Hijyenik süt kelimesi teorikte kullanılsa bile bunu söylemek mümkün değildir. Ne kadar sağlıklı hayvanlardan temiz bir ortamda da sağılsa, sütün sekonder kontaminasyonları engellenmeye çalışılsa da sütte belirli miktarda bakteri bulunur. Örneğin sağım sonrası çiğ sütte 1000-10000/ml bakteri bulunur. Bu yüzden sütteki bakterileri öldürmek ve daha hijyenik hale getirmek için süte çeşitli işlemler uygulanır.

a-) Termizasyon: Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun saklanabilmesini sağlamak ve sütteki organizma sayısını azaltmak amacıyla 57 C ile 68 C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılmasıdır. Bu işlem sütün paketlenmeden veya ürüne dönüşmeden önce belirli bir süre bekleyeceği durumlarda yapılır.



b-) Pastorizasyon: Sütte bulunabilecek patojen mikroorganizmaların vejetatif şekillerinin yok edilmesi amacıyla sütün kalitesini bozmadan belli süre ve derecelerde uygulanan ısıtma işlemine pastörizasyon denir. Pastörizasyonun amacı, sütte bulunabilecek hastalık etkenleri ile sütün hijyeni ve teknolojisinde önem taşıyan mikroorganizmaları yok etmek ve böylece bir yandan sütün dayanıklılığını arttırmak diğer yandan besleyici değerini düşürmemek olmalıdır.

Belli başlı 3 pastörizasyon metodu vardır:

- 1-) Devamlı pastörizasyon :63-65 C'de 30 dakika
- 2-) Çabuk pastörizasyon :72 C'de 1 dakika
- 3-) Yüksek pastörizasyon :85 C'de 1 dakika

Sütün pastörize edilmesiyle insanlara geçebilecek bir çok hastalık etkeni yok edilmektedir. Yapılan araştırmalar Brucella etkenlerinin 51.7-63 C derece arasında 30 saniye ile 30 dakika arasında, verem etkeni olan Mycobakterium tuberculosis'inde 12 sn ile 30 dakika arasında tahrip olduklarını ortaya koymuştur. Ancak pastörizasyon sütteki bütün bakterileri öldürmek için yeterli değildir.

Pastörizasyondan sonra thermoduric olarak adlandırılan yüksek ısıya dayanıklı birçok bakteri canlı kalabilmektedir. Pastörize sütlerin bozulması bu thermoduric bakteriler tarafından meydana gelir. Bu nedenle pastörizasyondan hemen sonra sütler

soğutularak bakterilerin üremesi en aza indirgenir. Pastörize sütler elde edildiği sütün kalitesine göre 2-4 günde tüketilmelidir.

c-) Ultra High Term (UHT): Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacıyla normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok edebilmek amacıyla uygulanır. Bu yöntemde sıcak buhar süt içine veya süt buhar içine püskürtülmektedir. İşlem 130 C derece ve üzerindeki bir sıcaklıkta ve birkaç saniyede gerçekleştirilmektedir. Bu yöntemde mikrobiyel tahribat açısından sterilizasyona yakın sonuç alınmaktadır ve sütün besleyici değerindeki kayıplar ise minimum düzeyde tutulmaktadır. UHT sütler, soğutmaksızın birkaç ay bozulmadan muhafaza edilebilir.

d-) Sterilizasyon: Sütün içermiş olabileceği tüm mikroorganizmaları ve sporlarını tahrip etmek amacıyla uygulanan ısıtma işlemine sterilizasyon adı verilir. Sterile edilecek süt önce homojenize edilir ve bir ön sterilizasyon işlemine (pastörizasyon) tabi tutulur. Bu şekilde pastörize ve homojenize edilen süt, hermetik kaplar içine konularak bir otoklavda 100 C derecenin üzerinde belli bir süreyle sterilize edilir. Sterilizasyon, sütün duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinde önemli değişikliklere yol açtığı için günümüzde pek kullanılmamaktadır.

YERYÜZÜNDEKİ CENNET POYRAZLAR GÖLÜ



Toprağı bereketli, yamaçları çam ve meşe ağaçlarıyla kaplı, baharda kır çiçekleriyle daha da renklenen, kuğuların uğrak noktası, nilüferlerle kaplı Poyrazlar Gölü huzurlu bir doğa cenneti. İstanbul'a 2, Ankara'ya 3,5 saat uzaklıkta olan Poyrazlar Gölü, bütün güzelliği ile misafirlerini karşılamayı bekliyor. Şehrin gürültüsünden ve stresinden uzaklaşmak için doğa ile baş başa huzur dolu bir mekân. Yeryüzünde 'cennet' bu olsa dedirten bir güzelliğe sahip Poyrazlar Gölü. Adapazarı'nın şehir merkezine yalnızca 5 kilometre mesafede ama bozulmamış doğasıyla şehirden çok uzakta gibi duruyor. Çevreyi her geçen gün biraz daha tahrip eden insan, buraya hiç dokunmamış sanki. Göl, güzellikleri en doğal haliyle sunuyor ziyaretçilerine.

Adapazarı'nın kuzeydoğusunda Sakarya Irmağı'nın yakınındaki 60 hektarlık bu göle, yanındaki Poyrazlar Köyü nedeniyle bu ad verilmiştir. Gölün başka bir adı da Teke Gölü'dür. Sakarya Irmağı'nın eski yatağında oluşan Poyrazlar Gölü, iki sırt arasında uzanmakta olup, Sakarya Irmağı taşığında fazla suları Kapaklı Boğazı'ndan göle boşalmaktadır. Genel olarak bu şekilde beslenen Poyrazlar Gölü, oldukça derin olup yalnızca güney kıyıları sığ ve sazlıktır. Kuzey ucunda bir ayakla fazla suları Sakarya Irmağı'na boşalır.

Başta sazan olmak üzere çeşitli tatlı su balıkları bulunan göl, son yıllarda piknik alanları ile gitgide turistik bir önem kazanmaya başlamıştır.





Poyrazlar Gölü hafta sonu piknik için gelenlerin yanı sıra özellikle bahar aylarında göçmen kuşları da ağırlıyor. Yedigöller, Gölcük, Abant, Sapanca kadar tanınmasa da her geçen gün doğa severlerin akınına uğruyor. Birinci derece doğal sit alanı olan göl çevresinde ki milli park alanı, kamp sahası yazın kampçı ve karavan tutkunlarının tercih ettiği yerlerin başında geliyor. Macera tutkunları için Atv motorları ile belirlenmiş bölgelerde sürüş yapabiliyorsunuz. “Yok, macera istemem ama spor yaparım” diyenleri ise göl çevresinde 3,5 kilometrelik yürüyüş parkuru bekliyor. Bisiklete binenler, uçurtma uçuranlar, şişme bot getirip gölde dolaşanlar kuşların korosunu, bülbüllerin doyumsuz konserini

dinleyebiliyorlar. Poyrazlar Gölü’nde balık dahil her türlü avcılık yasak. Göle adını veren Poyrazlar Köyü, gölü tepeden gören manzarasıyla hoş bir panorama seyretme imkanı veriyor. Kurbağa seslerinin sıkça duyulduğu göl çevresinde halı gibi kaplı yemyeşil zemin, kuzu ve keçi sürüleriyle doğal tablo oluşturuyor. Poyrazlar Gölü, yalnız ilkbaharda değil, sonbaharda sararıp kızaran yaprakları, kışın kar manzaralı ağaçlarıyla, kışkırtıcı mekanlar sergiliyor.





Bu proje AB tarafından desteklenmektedir.

**“TÜRKİYE VE AB SİVİL TOPLUM DİYALOĞU-II”
TARIM & BALIKÇILIK HİBE PROGRAMI**

**“REAL PRICE OF LIVESTOCK”
"HAYVANCILIKTA GERÇEK FİYAT" PROJESİ**

