



Sayın Mine Şenocaklı

Vatan Gazetesi

2-3-4 Nisan 2012 tarihlerinde Vatan Gazetesinde 3 gün boyunca yayınlanan Sayın Dr.Yavuz Dizdar ile yaptığınız röportajı hayret ve üzüntü ile okuduk. Gıda Güvenliği gibi toplumsal önemi büyük olan bir konuda konuyla ilgili gıda bilimi ve gıda teknolojileri alanlarında uzmanlığı olmayan bir kişinin tüketicileri yanıltan söylemleri karşısında Gıda Güvenliği Derneği olarak doğru bilgileri aktarma ihtiyacı hissettik. Sayın Yavuz Dizdar bilimsel gerçeklerden tamamen uzak bir şekilde sadece şahsi görüşlerini aktardığı açıklamalarla, tüketici algısını gerçek sağlık risklerinden uzaklaştırmakta, hatta söyledikleriyle doğrudan sağlık tehlikesi yaratacak bir yaklaşım sergilemektedir. Günümüz teknolojileri ile üretilen gıda maddelerinin uluslararası kabul görmüş mevzuata ve standartlara göre sağlıklı, güvenilir, uzun ömürlü ve ekonomik olması amaçlanmaktadır.

Mikroorganizmalar doğada çok yaygın olup insan ve hayvanlar bu organizmalarla her zaman çeşitli şekillerde temas halindedir. Ancak tüberküloz, malta humması (brusellosis), Salmonellosis vb. çeşitli hastalıkların insanlara çiğ süt ve süt ürünleri tüketimi ile geçebildiği gerçeği bilinirken süte ısıtma işlem uygulanmasına karşıt olmak anlaşılır gibi değildir. Süte ısıtma işlem uygulaması (pastörizasyon veya UHT işlemi) sütte doğal olarak yer alan ve insan sağlığına zarar verme potansiyeli yüksek mikroorganizmaların süttten uzaklaştırılması amacıyla uygulanan ve Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) tarafından tüm dünyada uygulanması önerilen bir teknolojik işlemdir. Bu işlem sırasında sütte bozulmaya neden olan bakterilerde de uygulanan sıcaklığa bağlı olarak önemli seviyelerde azalmakta ve süttün dayanma süresi de çiğ süte göre çok daha fazla olmaktadır.

Bir diğer hatalı yaklaşım ise hayvan yetiştiriciliğinde antibiyotik kullanımı konusudur. Antibiyotik kullanımı tavukların ancak hastalanması durumunda veteriner onayına bağlı olarak yapılan bir uygulamadır ve kesimden önceki bir haftalık süre içinde kullanılması yasaktır. Belirtildiği gibi büyütme amaçlı antibiyotik kullanımı söz konusu değildir. Bu durum zaten mevzuatta da net bir şekilde açıklanmıştır. Piliçlerde önerilen koşullarda antibiyotik kullanımının çeşitli sağlık problemlerine, kemik zayıflıklarına, veya anomalilere yol açtığına ilişkin hiçbir bilimsel bir kanıt yoktur. Ayrıca bu konuda fikir yürütebilecek kişiler Veteriner Hekimler ve Zooteknistler olmalıdır. Bilim insanlarına yakışan kendi uzmanlık alanı dahilinde doğruluğu bilimsel olarak kanıtlanmış veri ve bilgilerle konuşmaktır. Hormon kullanımı ise kanatlı sektöründe ekonomik ve pratik nedenlerden ötürü söz konusu değildir.

Gıda Güvenliğinin sağlanması açısından bakıldığında etlik piliç sektöründe ülkemizin geldiği nokta övünülecek düzeyde olup kümes koşulları, hayvan sağlığı ve gelişmeleri bakımından Amerika Birleşik Devletleri, Brezilya ve Avrupa Birliği'nden farklı değildir. Hayvanın beslenme şekline göre hayvan gelişmesi biyolojik sınırları içerisinde değişiklikler gösterebilir. Tüketici



sağlığı açısından düşünüldüğünde göğüs eti oranı daha fazla tavuk üretilmesinin hiçbir sakıncası yoktur. Günümüzde modern yöntemlerle hayvanlar açısından daha iyi koşulların sağlanması ve yararlanılabilirliği daha yüksek kaliteli yem kullanımının sonucu olarak 1,7 kg yemle 1 kg canlı ağırlık sağlanabilmektedir. Burada doğal olmayan bir durum söz konusu değildir. Seleksiyon yöntemiyle iyi genotiplerin ıslah edilmesinin getirdiği yemden yararlanma kabiliyetinin artması da tüketici için bir sağlık sorunu yaratmaz. Bu bir genetik özelliktir. Bazı inek cinsleri yerli ırklara oranla çok daha fazla süt verdiği gibi, bu özel cins piliçlerin de kısa sürede yemden daha fazla yararlanarak ağırlıklarının artışında şaşılacak bir durum bulunmamaktadır. Burada gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından sakıncalı bir durum bulunmamaktadır.

Aynı şekilde hayvanların yetiştirildikleri ortamların suni ışıkla aydınlatılmasında da gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından olumsuz bir durum yoktur. Tam tersine hayvanların açıkta beslenmesine göre yabancı kuşlardan geçebilecek çeşitli enfeksiyon hastalıklarından korunma açısından daha güvenilir olduğu kesindir.

Ayrıca tavuklarda bir günde 2-3 yumurta alındığı söylemi de biyoloji okumuş herkes tarafından ancak gülünerek karşılanabilir. Yumurtlamanın gerçekleşebilmesi için 24-26 saat gibi bir süreye ihtiyaç vardır, dolayısıyla bir günde ancak 1 yumurta alınabilir. Hiçbir hormon veya ilaç takviyesi yumurtlama süresini kısaltamaz.

Son olarak, kamuoyunun doğru bilgilendirilmesi için medya organlarına da büyük görev düştüğünün altını çizmek istiyoruz. Basının doğru ve tarafsız yayın yapma zorunluluğunun bir gereği olarak halkımıza konunun gerçek uzmanları üzerinden doğru bilginin aktarılmasına aracılık etmesi aynı zamanda bir sorumluluktur. Bu noktada Gıda Güvenliği Derneği olarak yurdumuzdan ve yurtdışından alanlarında uzman 32 kişiden oluşan Bilimsel Danışma Kurulu hocalarımız ile programlarınızda sizlere destek olmaktan memnuniyet duyacağımızı bilmenizi rica ederiz.

Saygılarımla,

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı
Samim Saner