



Türkiye’de Kırmızı Et ve Et Ürünleri Sanayiinde Gıda Güvenliği Sorunları ve Öneriler

Duygu Tosun^{1*}, Nevin Demirbaş^{1*}

¹Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Bornova/İzmir
*e-posta: duygu.tosun@ege.edu.tr; nevin.demirbas@ege.edu.tr;

Geliş Tarihi: 07.10.2011, Kabul Tarihi: 08.02.2012

Özet: Türkiye’de gıda sanayii üretiminde önemli bir yere sahip olan kırmızı et ve et ürünlerinin tüketicilere sağlıklı bir şekilde ulaşması gıda güvenliği konusundaki gelişmelerle yakından ilgilidir. Kırmızı et ve et ürünleri sanayii, hayvanların mezbahadaki kesiminden başlayarak paketlenmesine kadar geçen tüm süreci kapsamaktadır. Türkiye’de söz konusu sanayide, faaliyet gösteren kuruluşların başında belediye ve özel sektöre ait mezbahalar, kombinalar, Et ve Balık Ürünleri A. Ş.’ye ait kombinalar ve et ürünleri üreten tesisler gelmektedir. Bununla birlikte, kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için söz konusu kurum ve kuruluşlarda alınacak önlemler yeterli olmamaktadır. Hammaddesini hayvancılık sektöründen alan sanayide, gıda güvenliğinin sağlanmasının önünde duran engellerin hayvanların yetiştirilmesinden başlayarak, kırmızı et ve et ürünlerinin tüketiciye ulaşmasına kadar geçen zincir boyunca belirlenebilmesi gerekmektedir. Bu çalışmada, Türkiye’de kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliğini sektöre uğratan noktaların, üretimden tüketime kadar olan zincir boyunca belirlenebilmesi ve bunlara yönelik çözüm önerilerinin geliştirilmesi hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kırmızı et ve et ürünleri sanayii, Gıda güvenliği, Türkiye.

Food Safety Problems in the Red Meat and Meat Products Industry in Turkey and Precautions

Abstract: In Turkey, food safety in the red meat and meat products industry which has a huge place in food industry has an importance to provide healthy products to consumers. Red meat and meat products industry covers the whole process starting from slaughtering the animals in slaughterhouses to packing of the meat. Slaughterhouse and combines which belong to municipality and private sector, the Meat and Fish Organization combines and private sector facilities that produce meat products are the main enterprises in the industry. However, precautions to be taken in such enterprises are not enough to ensure food safety in the red meat and meat products industry. The restrictions for food safety in the red meat and meat products industry that supply the raw material from husbandry sector has to be determine along the chain from the production of livestock to consumption of red meat and products. The aim of the study is to examine the food safety problems of red meat and meat products industry along the chain from production to consumption and to improve suggestions for these problems.

Key Words: Red meat and meat products industry, Food safety, Turkey.

Giriş

Dünya nüfusunun giderek artmasıyla birlikte, gıda maddelerine olan talep her geçen gün artış göstermektedir. Bu bağlamda, insan sağlığı ve beslenmesinde önemli bir yere sahip olan et ve et ürünlerine olan talep de giderek artmaktadır. Nüfusun hızlı bir şekilde artış gösterdiği Türkiye’de de sağlıklı ve dengeli beslenmenin sağlanabilmesi için kırmızı et ve et ürünleri tüketimi büyük önem taşımaktadır.

Gıda güvenliği; gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü oluşabilecek zararların önlenmesi için alınan tedbirler bütünü olarak tanımlanabilir (Anonim, 2004a). Son yıllarda, tüketicinin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyinin artması ve Avrupa Birliği (AB)’ne uyum çalışmalarıyla birlikte, gıda güvenliği mevzuatı ve gıda güvenlik standartlarına uyum konusundaki çalışmalara hız verilmiştir. Önemli düzeyde ilerleme olmasına rağmen, Türkiye’de halen kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliğinin sağlanabildiğinden söz edilmesi mümkün değildir.

Kırmızı et ve et ürünleri sanayii; hayvanların mezbahadaki kesimi, et ve et ürünlerinin muhafazası, işlenmesi ve üretimi ile paketlenmesini kapsamaktadır (Anonim, 2001). Söz konusu sektörde gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için, üretim, işleme, ambalajlama, depolama ve dağıtım gibi tüm aşamalarda gıda güvenliği kurallarına uyulması gerekmektedir.

Bu çalışmanın ana amacı, kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliğini sekteye uğratan noktaların belirlenmesi ve bunlara yönelik çözüm önerilerinin geliştirilmesidir. Sanayinin temel girdisi olan et, hayvancılık sektöründen sağlanmaktadır. Buna bağlı olarak, hayvancılık sektöründe yaşanan sorunlar, et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliğinin sağlanmasını da engelleyebilmektedir. İşte bu nedenle, çalışmada kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliğini sekteye uğratan noktalar, öncelikle hayvancılık sektörü açısından incelenmiş, daha sonra yasal düzenlemeler ve sanayiinin yapısı açısından ele alınmıştır.

Türkiye’de Kırmızı Et ve Et Ürünleri Sanayiinin Önemi

Türkiye hayvansal üretim açısından önemli bir potansiyele sahip olmakla birlikte, halen hayvansal ürün üretiminde istenilen seviyeye ulaşamamıştır. 2005/2007 yılları ortalamasına göre, toplam tarımsal üretim değerinin %43.9’unu hayvansal üretim, bunun da %20.2’sini hayvansal ürün üretimi oluşturmaktadır. Toplam hayvansal ürün üretim değeri içinde kırmızı et üretimi aynı yılların ortalamasına göre %25.2 olup; toplam kırmızı et üretim değerinin %77.6’sını sığır eti, %18.8’ini koyun eti ve %3.2’sini keçi eti üretimi oluşturmaktadır (Anonim, 2007a; Anonim, 2008; Anonim 2009a).

Türkiye’de et ve et ürünleri sanayii, gıda sanayii içinde önemli bir yere sahiptir. Türkiye’de gıda sanayii üretim değerinde beyaz et sanayii ile birlikte kırmızı et ve et ürünleri sanayiinin yeri 2006/2008 yılları ortalamasına göre % 10.4’tür (Anonim, 2009b; Anonim, 2010a; Anonim 2011a).

Tarım ve Köyİşleri Bakanlığı’nın 2000 yılında yayınlamış olduğu Gıda Sanayii Envanteri’nde, Türkiye’de beyaz et ve kırmızı et işleyen firmalar birlikte sınıflandırılmıştır. Buna göre sektörde, toplam 403 sucuk, 54 salam, 47 sosis ve 72 pastırma firması bulunmaktadır. 2009 yılında yayınlanan Gıda Sanayii Envanteri’nde ise kırmızı et sektörü ayrı ele alınmıştır. Buna göre, 206 fermente sucuk, 387 ısıl işlem görmüş sucuk benzeri ürün, 201 salam, 169 sosis ve 100 pastırma firması bulunmaktadır. En fazla üretilen kırmızı et ürünleri ise köfte, sucuk, salam ve sosistir. Bununla birlikte, et ve et ürünleri sanayiinde

kapasite kullanım oranı (KKO) istenilen seviyede değildir. Nitekim çiğ kırmızı ette KKO %26.2'dir. Ürünler itibariyle KKO, köfte için %33.6, fermente sucuk için %38.0, sosis için % 56.2, salam için %55.9 olarak gerçekleşmiş ve Çizelge 1'de verilmiştir.

Kurulu kapasitenin tam olarak kullanılamamasındaki temel nedenlerden biri hammadde ihtiyacının düzenli bir şekilde karşılanamamasıdır. Pazar durumuna bağlı olarak fiyatlarda oluşan dalgalanmalar ve yıl içinde dönemlere bağlı hammadde arzındaki değişiklik kapasite kullanımını etkilemektedir (Anonim, 2001). Et ve et ürünleri sanayiinde mevcut kurulu kapasite olanaklarından çok az yararlanması, hem işletmeler hem de ulusal ekonomi açısından olumsuz etkiler yaratmaktadır (Demirbaş ve Talim, 1999).

Türkiye’de Kırmızı Et ve Et Ürünleri Sanayiinde Gıda Güvenliği Sorunları ve Çözüm Önerileri

Bu bölümde, kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliğine ilişkin ortaya çıkan sorunlar, hayvancılık sektörü, yasal düzenlemeler ve sanayiinin yapısı açısından olmak üzere üç bölümde incelenmiştir.

Hayvancılık Sektöründen Kaynaklanan Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Türkiye’de kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliği ve kalitenin artırılabilmesi için sanayiye hammadde temin eden hayvancılık sektörüne ciddi sorumluluklar düşmektedir. Bu nedenle, söz konusu sanayide gıda güvenliğinin sağlanmasında hayvancılık sektörden kaynaklanan sorunların belirlenmesi büyük önem taşımaktadır.

Türkiye’de hayvancılık sektörü ve kırmızı et ve et ürünleri sanayii için güvenilir bir kayıt sistemi kurulamamıştır (Anonim, 2007b). Buna ek olarak, hayvancılık işletmelerinde kayıt tutulmaması hayvansal üretimde izlenebilirliğin sağlanmasını da engellemektedir. Hayvancılık sektöründe izlenebilirliğin sağlanması için üreticilerin, hayvanlara uygulanan tedaviler ve ilaçlar, hayvan yemleri, hayvan hastalıkları gibi hayvancılık ile ilgili tüm konuları kayıt altına almaları sağlanmalıdır. Üreticiler kayıt tutma konusunda bilinçlendirilmeli, uzman kişilerden bu konuda yardım almaları sağlanmalı ve ilgili kamu kuruluşları tarafından kontroller yapılmalıdır.

Güvenli ve kaliteli kırmızı et üretimi için, güvenli ve kaliteli yem tüketimi son derece önemlidir. Türkiye’de yem bitkileri üretiminde önemli bir açık söz konusudur. Son yıllarda, yem bitkilerine verilen destekler artırılmakla birlikte, yeterli üretim düzeyine ulaşılamamıştır. Türkiye’de hayvansal üretim yapan işletmeler ile yem üretimi yapan işletmeler arasında entegrasyonun sağlanamaması sonucunda pazarlama sorunları ortaya çıkmaktadır. Ayrıca, kaliteli kaba yem üretimi için gerekli tohum, teknik bilgi, mekanizasyon ve sulama gibi konularda da eksiklikler mevcuttur (Alçıçek ve ark., 2010). Bu nedenle, üreticilerin hayvan besleme ve yem bitkileri üretimi konusunda da bilgilendirilmeleri önemli görülmektedir.

Türkiye’de, son yıllarda başta şap olmak üzere hayvan hastalıklarının kontrolü konusunda yapılan çalışmalar hız kazanmakla birlikte, bu konuda da hedeflenen başarı sağlanamamıştır (Akman ve ark., 2010; Serpen, 2007). Hastalıkların taşınmasında önemli rol oynayan etmenlerden biri de, halen yurt dışından kaçak canlı hayvan ve et girişinin devam etmesidir (Anonim, 2007b; Anonim, 2007c, Karagöz, 2009, Anonim, 2011b). Hayvan hastalıkları ile mücadele için, veteriner hekimlik hizmetlerinin etkinleştirilmesi,

kaçakçılığın önlenmesi, hayvancılık sektöründe izlenebilirliğin sağlanması ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından düzenli denetleme ve kontrollerin yapılması gerekmektedir.

Çizelge 1. Türkiye’de kırmızı et ve et ürünleri sanayii (2000 ve 2009)

	2000*				2009			
	İşyeri Sayısı	Kurulu Kapasite (ton/yıl)	Üretilen Miktar (ton)	KKO (%)	İşyeri Sayısı	Kurulu Kapasite (ton/yıl)	Üretilen Miktar (ton)	KKO (%)
Çiğ kırmızı et	-	-	-		825	39390124	10339423	26.2
Köfte	-	-	-		505	63075	21214	33.6
Döner	-	-	-		102	16191	9033	55.8
Soslu, kürlenmiş, marine, lezzet verici ile muamele edilmiş parça et	-	-	-		52	9360	92	1.0
Burger	-	-	-		86	20441	2849	13.9
Sucuk	284	69156	3314	4.8	-	-	-	
Fermente sucuk	-	-	-		206	31941	12146	38.0
Isıl işlem görmüş sucuk benzeri ürün	-	-	-		387	72412	33535	46.3
Sosis	64	31218	15597	50.0	169	46133	25909	56.2
Salam	70	38434	14262	37.1	201	51049	28542	55.9
Jambon	20	2741	1227	44.8	51	9796	6054	61.8
Kavurma	30	10603	3430	32.3	112	25423	3132	12.3
Pastırma	60	11502	1680	14.6	100	8991	2514	28.0
Füme et	13	2350	241	10.3	26	5921	4024	68.0
Kaplamalı et ve et ürünleri	-	-	-		17	113	26	23.0
Kurutulmuş et	-	-	-		1	0	0	
Kokoreç	-	-	-		25	1430	742	51.9
Jöle işkembe	5	577	106	18.4	23	15221	3563	23.4
Diğer	2	2059	332	16.1	70	12736	4537	35.6
Hazır ürünler	27	38248	25040	65.5	-	-	-	
Dondurulmuş Et	13	66259	23438	35.4				
Mekanik olarak ayrılmış kırmızı et	-	-	-		42	13376	2623	19.6

*Yararlanılan kaynaktan, et ürünleri adı altında yapılan gruplandırmaya beyaz et te dâhildir.

Kaynak: Anonim 2002; Anonim 2010b.

Bir diğer önemli konu, hayvancılık işletmelerine hem teknik hem de ekonomik bakımdan fayda sağlayan örgütlenmenin arzu edilen düzeyde olmamasıdır (Anonim, 2007b; Karagöz, 2009). Hayvancılıkta örgütlenme teşvik edilmeli ve mevcut örgütlerin etkinliği artırılmalıdır. Böylelikle, gıda güvenliğini sektöre uğratan en önemli konuların başında gelen hayvan hastalıkları ve hayvan besleme konularında da ilerleme sağlanabilecektir.

AB aday ülkelerin uyumunu sağlamak, hazırlıklarını hızlandırmak ve kolaylaştırmak için AB Katılım Öncesi Stratejinin bir parçası olarak aday ülkelere mali destek vermektedir. Türkiye için 2007-2013 yılları arasında Katılım Öncesi Mali Aracı-Kırsal Kalkınma

(IPARD) programı kapsamında verilecek desteklerin büyük bir bölümü hayvansal üretim ve hayvansal ürünlerin işlenmesi konularında gerçekleştirilecek yatırımlara ayrılmıştır. Bu program ile et üreten tarımsal işletmelerin, modernize edilmesi, AB standartlarına yükseltilmesi ve İyi Tarım Uygulamalarını (İTU) yapar hale getirilmesi amaçlanmaktadır. Desteğin sınırlı sayıda ili kapsamı ve hazırlanacak proje tutarlarının %50'sinin başvuru sahibi tarafından desteklenmesi (Anonim, 2011c) söz konusu destekten yararlanma düzeyini sınırlamakla birlikte, sektörün öncelikli konularını ortaya koyması nedeniyle önemli görülmektedir. Çünkü, Türkiye'de hayvancılık ile et ve et ürünleri sanayiinin altyapısının geliştirilmesi büyük miktarda yatırım gerektirmektedir. Bu da IPARD bütçesini aşmaktadır. Ayrıca, hayvancılık işletmeleri ile et ve et ürünleri sanayii işletmelerinin küçük ölçekli olması nedeniyle IPARD'tan bu işletmelerin yararlanması oldukça zor görünmektedir.

Tüketicinin sağlıklı ürün tüketmesi için tarımsal hammaddenin sanayide değerlendirilerek tüketiciye sunulması önemlidir. Oysa hayvancılık sektöründe yaşanan sorunlar, et ve et ürünleri sanayiinin sağlıklı bir şekilde işleyişini de engellemektedir. Son dönemde, Türkiye'de kırmızı et üretiminin azalması, et fiyatlarının artmasına neden olmuştur. Yeterli ve dengeli beslenme açısından önemli besinlerden biri olan kırmızı et tüketimi zaten düşük olan Türkiye'de, fiyatların artması tüketicinin bu ürünlere ulaşmasını daha da zorlaştırmıştır. Fiyat artışları tüketimi düşürdüğü gibi, tüketiciyi gıda güvenliği ve kalite standartlarından uzak üretim yapan firmaların ürünlerine yöneltmektedir. Bu nedenle, kırmızı et üretiminde sürdürülebilirliğinin sağlanması, gıda güvenliği açısından da önem arz etmektedir.

Ayrıca kaliteli ve güvenli hammadde temini ve izlenebilirliğin sağlanması için İTU ve organik hayvancılık da teşvik edilmelidir.

Yasal Düzenlemelerden Kaynaklanan Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Türkiye'de son yıllarda, AB'ye uyum çerçevesinde gıda güvenliği ile ilgili mevzuat çalışmaları hızlanmıştır. Bunlar, 1997 yılında çıkarılan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve buna istinaden et ve et ürünlerine yönelik çıkarılan Tebliğler, 2004 tarihinde yürürlüğe giren 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun ve 2010 yılında çıkarılan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'dur. Bu yasal düzenlemelerin temel amacı; gıda güvenliğinin, üretici ve tüketici menfaatleriyle halk sağlığının ve çevrenin korunmasını sağlamaktır. Türkiye'de, AB'ye uyum çerçevesinde hayvancılık sektörü, et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliği ile ilgili mevzuatın çıkarılması önemli bir adım olarak görülmektedir. Bununla birlikte, mevcut mevzuatın uygulanması ve denetlenmesinde sorunlar devam etmektedir (Anonim, 2004b; Anonim, 2007c; Atlı ve ark, 2010). Mevzuatın gereklerine uyum düzenli olarak denetlenmeli ve uyumun aksadığı noktalarda uygulanacak cezalar caydırıcı nitelikte olmalıdır.

Türkiye'de gıda güvenliğini denetleyen otorite konumunda bulunan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yanı sıra Sağlık Bakanlığı, İl Özel İdareleri ve Belediyeler de denetim yapma yetkisine sahiptirler (Anonim, 2009c). Türkiye'de kırmızı et ve et ürünleri sektöründe birden fazla kurum ve kuruluşun yetkili olması ve kurumlar arası koordinasyon eksikliği, denetim ve kontrol başta olmak üzere gıda güvenliğine yönelik ciddi sorunların yaşanmasına zemin hazırlamaktadır. İlgili kurumlar arasında etkin bir koordinasyon

gerçekleştirilmelidir. Ayrıca, denetimlerde görev alacak eleman sayısı ve eğitimleri de yeterli düzeye getirilmelidir.

Et ve Et Ürünleri Sanayiinin Yapısından Kaynaklanan Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Türkiye’de ticari amaçla kasaplık hayvan kesimlerinin mezbaha, et kombinası veya kapalı hayvan kesim yerlerinde yapılması ve kesim yapılacak hayvanlar başka il veya ilçelere ait ise veteriner sağlık raporu, civar köylerden gelenlerin ise menşe şahadetnamesi bulundurmaları gerekmektedir (Anonim, 1986). Bununla birlikte Türkiye’de et sanayiinde üretimin %59’u kontrol dışı kesimlerle sağlanmaktadır (Çopur ve ark., 2010). Bu durum, hem kayıt dışı üretime neden olmakta, hem de gıda güvenliğini sekteye uğratmaktadır. Düzenli denetim ve kontrollerin yapılması, etkin bir kayıt ve izleme sisteminin oluşturulması için de bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır.

Kasaplık hayvanların nakil şartları arzu edilen düzeyde değildir. Kesimden önce hayvanlara yapılan kötü muameleler nedeniyle hayvanlar strese girebilmekte ve bunun sonucunda et kalitesi olumsuz yönde etkilenebilmektedir. Bunun için, hayvan refahına ilişkin önlemler dikkate alınmalıdır. Karkas, kalite derecelendirilmesi yönünde bir değerlendirmeye tabi tutulmamaktadır (Çapraz, 2004; Kaya ve ark., 2010). Karkas derecelendirme sistemi üreticinin kaliteli üretime teşvik edilmesinin sağlanması için de uygulamaya konulmalıdır.

Türkiye’de mevcut özel sektör kombina ve mezbahaları arasında tüm teknolojik olanaklara sahip; hijyenik koşullarda üretim yapan işletmeler olduğu gibi, hijyenik ve teknolojik açıdan uygun olmayan koşullarda üretim yapan işletmelerin sayısı önemli orandadır (Anonim, 2001; Kaya ve ark., 2010). Bu tür işletmelerin modernize edilmesi için devlet tarafından uygun koşullarda kredi desteği verilmelidir. Daha önce değinildiği gibi, modernizasyonun sağlanması ve AB standartlarına ulaşmak için IPARD kapsamında verilen desteklerden, kırmızı et ve et ürünleri işletmelerinin de yararlanması söz konusudur. Ancak, desteklerden yararlanmada bazı kısıtlar bulunmaktadır. Katılım öncesi fonlardan en etkin şekilde yararlanmak gerekmele birlikte, bu fonların kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde yaşanan sorunları çözmede yeterli olamayacağı da bir gerçektir.

Türkiye’de Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik çerçevesinde et ve et ürünleri sanayiinde Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) sistemine geçilmesi zorunlu kılınmıştır. Sanayide HACCP belgesine sahip firma sayısı giderek yaygınlaşmakla birlikte yeterli düzeyde değildir (Anonim, 2007c; Atlı, 2010). Firmalar HACCP ve/veya ISO 22000 Standartları konularında bilgilendirilmeli ve söz konusu belgeleri almaları teşvik edilmelidir.

Türkiye’de kırmızı et sanayiinde faaliyet gösteren firmaların KKO düşüktür (Anonim, 2001, Anonim, 2007d; Anonim, 2010b). Kurulu kapasitenin tam olarak kullanılamamasındaki temel nedenlerden biri istenilen miktar ve kalitede hammadde temininin düzenli bir şekilde karşılanamamasıdır. Bu nedenle, tarım-sanayi entegrasyonu sağlanmalı, bu çerçevede sözleşmeli yetiştiricilik teşvik edilmeli ve üretim kalitesine göre fiyatlandırma yapılmalıdır. Teknik ve hijyenik koşulları yeterli, ruhsatlı işletmelerde kurulu kapasitenin yeterince kullanılmasını sağlamak, güvenli ve kaliteli üretimi arttıracak, sanayinin gelişimine de katkıda bulunacaktır (Demirbaş ve Talim, 1999).

Türkiye’de üretimi yapılan et ürünlerinin başında sucuk, sosis, salam ve pastırma gelmektedir. Bu ürünlerden sucuk genellikle küçük işletmelerde uygun olmayan reçetelerle çok düşük kaliteli etlerden üretilmektedir. Sucuk üretim teknolojisinin standardize edilerek pratiğe aktarılması ve bilgi eksikliği nedeniyle önemli sorunlar ortaya çıkmaktadır. Bunların başında, üretim teknolojisinde olmamasına rağmen sucuklara ısıl işlem uygulanması, düşük kaliteli hammaddenin yanı sıra üretimde değişik katkı maddelerinin kullanılması ve sucuk üretimine uygun olmayan suşların starter kültür olarak kullanılması gelmektedir. Pastırma ve kavurma gibi geleneksel et ürünlerinin üretiminde teknoloji düzeyi oldukça düşük olmakla birlikte, sosis ve salam üretiminde modern teknoloji kullanımı geleneksel ürünlere göre daha yüksektir. Ancak, son yıllarda merdiven altı sosis ve salam üretimi de yaygınlaşmıştır (Kaya ve ark., 2010). İşletmelere düşük faizle işletme kredisi verilerek mevcut teknoloji düzeylerini geliştirmeleri sağlanmalıdır.

Bunların yanı sıra, et ve et ürünleri teknolojisi konusunda yapılan AR-GE çalışmaları da yeterli düzeyde değildir. Türkiye’de et ve et ürünleri kalitesi ve güvenliği konusundaki AR-GE çalışmalarına ağırlık verilmelidir. Tüketicilerin gereksinim ve beklentileri belirlenerek bunlara yönelik üretim gerçekleştirilmelidir.

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bünyesinde bulunan il kontrol laboratuvarlarının alt yapı ve uzman eksikliği bulunmaktadır (Anonim, 2004b). Son teknoloji ile donatılmış gıda laboratuvarlarının sayısı artırılmalı, mevcut laboratuvarların altyapısı geliştirilmeli ve laboratuvarlarda görev alacak personel eğitilmelidir.

Özellikle küçük işletmelerde üretilen et ve et ürünleri tüketiciye ulaştırılırken, son derece sağlıklı koşullarda taşınabilmektedir. Nakliye, depolama ve satış noktalarında soğuk zincir kırılabilir (Çapraz, 2004). Et ve et ürünleri soğuk zincir bozulmayacak şekilde özel araçlarla taşınmalı ve muhafaza edilmelidir.

Sonuç

Türkiye’de kırmızı et sektöründeki sorunlara bütüncül bir yaklaşımla çözüm getirilebilmesi için, canlı hayvan yetiştiriciliğinden başlayarak et ve et ürünlerinin tüketiciye ulaşmasına kadar olan zincir boyunca yatay ve dikey entegrasyon oluşturulmalı ve geliştirilmelidir.

Türkiye’de gıda güvenliği açısından son derece önemli olan izlenebilirlik, et ve et ürünleri sektöründe sağlanamamıştır. Et ve et ürünleri sektöründe, üretim aşamasından başlayarak, tüm arz zinciri boyunca izleme sistemleri kurulmalıdır. Ayrıca, üreticilerin eğitim düzeyinin düşük olmasından kaynaklanan hayvan hastalıkları ve yemleme gibi teknik konulardaki bilgi eksiklikleri, gıda güvenliği uygulamalarını sınırlamaktadır. Bu nedenle, başta Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olmak üzere, sektör paydaşı olan tüm kurum ve kuruluşlar üreticilerin bilgilendirilmesine ve eğitilmesine öncelik ve ağırlık vermelidir.

Türkiye hem hayvancılık sektöründe, hem de et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliği ile ilgili mevzuat konusunda önemli adımlar atmıştır. Bununla birlikte, mevzuata uyumun denetlenmesi ile ilgili sorunlar devam etmektedir.

Türkiye’de et ve et ürünleri sanayiinde yer alan firmalara düşük faizle işletme kredisi verilerek mevcut teknoloji düzeylerini geliştirmeleri sağlanmalıdır. Ayrıca, kalite güvence

sistem belgelerini almaları teşvik edilmeli ve AR-GE çalışmalarına destek ve ağırlık verilmelidir.

Türkiye'nin AB'ye uyum çerçevesinde hayvancılık, et ve et ürünleri sanayiinde yaşayacağı sıkıntıları kolay aşılabilmesi için katılım öncesi araçlardan en etkin şekilde yararlanması gerekmektedir. Bu amaçla oluşturulan fonların ve destek mekanizmasının kırmızı et ve et ürünleri sanayiinde gıda güvenliği ile bağlı diğer sorunların çözümü için yeterli olmayacağı açık bir şekilde ortadadır. Türkiye'nin AB'ye uyum sürecinde aday ülkelere verilen fonlardan zamanında ve en yüksek düzeyde fayda sağlaması için bu alanda tutarlı bir politika izlenmeli ve bu fonlardan yararlanmak için gerekli düzenlemelere gidilmelidir.

Kaynaklar

- Akman, N., E. Tuncel, N. Tüzemen, S. Kumlu, M. Özder ve Z. Ulutaş. 2010. Türkiye'de sığırcılık işletmelerinin yapısı ve geleceğin sığırcılık işletmeleri. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. Bildiriler (II): 651-665. 11-15 Ocak, Ankara.
- Alçıçek, A., A. Kılıç, V. Ayhan ve M. Özdoğan. 2010. Türkiye'de kaba yem üretimi ve sorunları. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. Bildiriler (II): 1071-1080. 11-15 Ocak, Ankara.
- Anonim 1986. T. C. Resmi Gazete. Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu. No: 3285.
- Anonim 2001. T.C. Devlet Planlama Teşkilatı. Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı. Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Et ve Et Ürünleri Sanayii Alt Komisyon Raporu. Ankara.
- Anonim 2002. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü. Gıda Sanayii Envanteri 1994-1996-1998-2000. Ankara.
- Anonim 2004a. T.C. Resmi Gazete, Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun. Kanun No: 5179.
- Anonim 2004b. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. Gıda Güvenliği Komisyon Çalışma Belgesi. II. Tarım Şurası. Ankara.
- Anonim 2007a. T.C. Türkiye İstatistik Kurumu. Tarımsal Yapı, Üretim, Fiyat, Değer 2005. Ankara.
- Anonim 2007b. T.C. Devlet Planlama Teşkilatı. Dokuzuncu Kalkınma Planı 2007-2013. Hayvancılık Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Ankara.
- Anonim 2007c. T.C. Devlet Planlama Teşkilatı. Dokuzuncu Kalkınma Planı 2007-2013. Gıda Güvenliği, Bitki ve Hayvan Sağlığı Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Ankara.
- Anonim 2007d. T.C. Devlet Planlama Teşkilatı. Dokuzuncu Kalkınma Planı 2007-2013. Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Ankara.
- Anonim 2008. T.C. Türkiye İstatistik Kurumu. Tarımsal Yapı, Üretim, Fiyat, Değer 2006. Ankara.
- Anonim 2009a. T.C. Türkiye İstatistik Kurumu. Tarımsal Yapı, Üretim 2007, Fiyat, Değer 2007. Ankara.

- Anonim 2009b. T.C. Türkiye İstatistik Kurumu. Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri 2006. Ankara.
- Anonim 2009c. AB Gıda Güvenliği Anlayışı ve Türkiye’de Gıda Güvenliği. Avrupa İşletmeler Ağı. İstanbul. http://www.aia-istanbul.org/files/bilgibankasi/yayinlarimiz/ab_gida_guvenligi.pdf (Eylül, 2011).
- Anonim 2010a. T.C. Türkiye İstatistik Kurumu. Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri 2007. Ankara.
- Anonim 2010b. T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü. Gıda Sanayii Envanteri. Ankara.
- Anonim 2011a. T.C. Türkiye İstatistik Kurumu. Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri 2008. Ankara.
- Anonim 2011b. Ülkemizde Hayvancılık Paneli. İstanbul Ticaret Borsası. İstanbul.
- Anonim 2011c. Kırsal kalkınma için IPARD programından sektöre büyük destek. ETBİR Kırmızı Dergisi. 21: 18-22.
- Atlı, A., İ. Hayoğlu, C. Koçak, B. Özer ve A. Soyer. 2010. Gıda sanayiinin hammadde gereksinimi ve yeterliliği. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. Bildiriler (II): 1097-1112. 11-15 Ocak, Ankara.
- Çapraz, İ. 2004. Kırmızı Et Sektör Profili. İstanbul Ticaret Odası Etüt ve Araştırma Şubesi. İstanbul.
- Çopur, U., S. Yonak ve A. Şenkoyuncu. 2010. Gıda güvenliği ve denetim sistemleri. Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. Bildiriler (II): 1127-1137. 11-15 Ocak, Ankara.
- Demirbaş, N. ve M. Talim. 1999. Türkiye’de Et ve Et Ürünleri Sanayiinde Gelişmeler AB ile Uyumda Ortaya Çıkabilecek Sorunlar, İzmir Ticaret Odası, Yayın No: 64, İzmir.
- Karagöz, H. 2009. Türkiye ve Konya’da hayvancılık sektörü, sektörün sorunları ve çözüm önerileri, Konya Ticaret Odası Etüd Araştırma Servisi, Konya.
- Kaya, M., N. Artık, M. Karakaya, S.Ş. Oğraş ve B. Yalınkılıç. 2010. Gıda sanayinin teknolojik analizi, Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi. Bildiriler (II): 1113-1125. 11-15 Ocak, Ankara.
- Serpen, A. 2007. AB sürecinde Türkiye’de gıda güvenliğinin dünü, bugünü ve yaşanmakta olan kargaşanın değerlendirilmesi, Hayvancılıkta Performans Dergisi. 108.

