



HAFTALIK KULÜP BÜLTENİ

U.R. Başkanı :
John F. GERM

U.R. 2430. Bölge Guvernörü :
Güner İNCİ

2.Grup Guvernör Yardımcısı :
Mehmet ŞAKAR

Defne Rotary Kulübü



Başkan : Süleyman ÇOLAKOĞLU

Asbaşkan : Okşan HALEFOĞLU

Kulüp Sekreteri : Ayla ÖZAT

Sayman : Macit BİLEN

Üye : Sevcan KAVAK

Üye : Volkan EKMEKÇİ

Üye : Süleyman UÇAR

Üye : Sine AKILLI

Üye : Ertuğrul DOĞANLILAR

Adres: İnönü Cad. Önen Psj. Antakya / Hatay

Tel/Faks: (326) 2163234

E-Posta: defnerotary@hotmail.com

WEB: www.defne-rotary.org

Toplantı Yeri, Günü, Saati: Şehir Kulübü,
Salı,20.00

TOPLANTI BİLGİLERİ

- ❖ TARİH : 13-12-2016
- ❖ TOPLANTI SAYISI : 1041
- ❖ BÜLTEN SAYISI : 20
- ❖ YER : Şehir Kulübü
- ❖ KULÜP ÜYE SAYISI : 44
- ❖ İLK GELEN ÜYEMİZ : Mustafa Civelek

MUTLU GÜNLERİMİZ

- 07 Aralık – Mehmet Şakar'ın eşi Sevim Şakar'ın doğum günü
- 08 Aralık – Mehmet Şakar'ın doğum günü
- 09 Aralık - Öner Cabbaraoğlu'nun kızı Zeynep Naz Cabbaraoğlu'nun doğum günü
- 13 Aralık - Samim Cereb'in oğlu Cem Cereb'in doğu günü

KONUKLARIMIZ

✓

DUYURULARIMIZ

➤

BAŞKANIN MEKTUBU



SÜLEYMAN ÇOLAKOĞLU
DEFNE ROTARY KULÜBÜ
2016-17 DÖNEM BAŞKANI



Değerli Rotary Ailem,

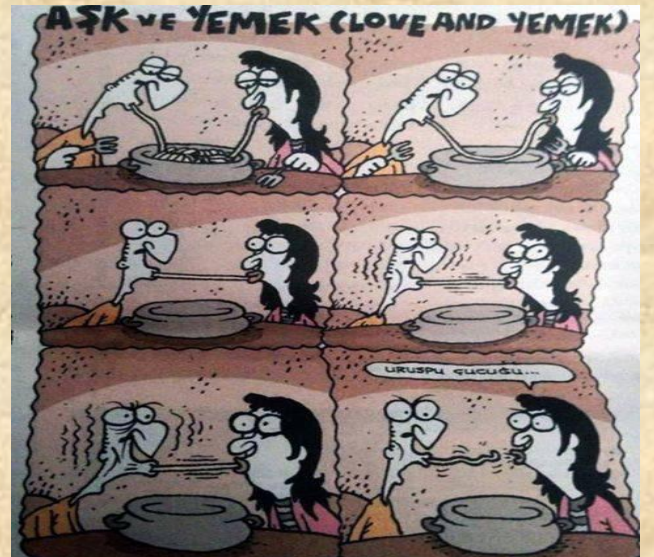
Gıda güvenliği konusu, son yıllarda tüm ülkeler açısından, halk sağlığı ve ekonomik boyutu nedeniyle önemi giderek artan bir konu haline gelmiştir. Gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkması sağlık, ekonomik ve sosyal açıdan toplumları etkilemektedir. Günümüzde gıda işleme, üretim, dağıtım ve tüketim sürecindeki meydana gelen köklü değişimler nedeniyle tüketiciler, dünyanın her bölgesinde, tükettikleri gıda maddelerinin güvenliği hakkında emin olamamakta ve gıdalardan kaynaklanan sorunlar daha bir dikkatle izlenmektedir. Gıda kaynaklı sorunlar, sadece insan sağlığını etkilemekle kalmayıp, bunun ötesinde kişilerin, ailelerin, toplumların, sektörlerin ve nihayet ülkelerin ekonomik ve sosyal yapılarını etkilemektedir. Gıda Güvenliği, gerek dünyada ve gerekse ülkemizde bilgi boşluğu ve bilgi kirliliğinin en yaygın olduğu alanlardan biridir.

Bu ihtiyaçtan yola çıkarak, 2430.Bölge Gıda Güvenliği Komitesi bugüne kadar 4 eğitim materyali hazırlamıştır. 2013-2014 döneminde 10.000 adet “Gıda Güvenliği” kitabı basılarak, tüm ülkede 2420. 2440 ve 2430 Bölgedeki Rotaryenlere dağıtmıştır. 2014-2015, döneminde 17 bölge kulübümüz 17.000’er adet “Gıda Güvenliği” el broşürünü öğrenci ve halka dağıtmış ve eğitimini vermiştir. 2015-2016 döneminde 25 kulübümüz 25.000’er adet “Gıda Güvenliği ve Etiket” konulu broşürü öğrenci ve halka dağıtmış okullarda etiket eğitimi vermiştir.

2016- 2017 döneminde de 85 bölge kulübümüzün, “Gıda Güvenliği ve Tağşiş” konusunda hazırlanan broşürlerden bölge ortak projesi olarak 1.000’er adet bastırıp 85.000 adet broşürü okullarda öğrencilerle paylaşması ve gerekli eğitimi vermeleri ülkemizin gıda güvenliğine büyük katkı sağlayacak ve toplumda farkındalık yaratacaktır. Bu şekilde yaklaşık 85 kulüp 1000’er öğrenci ve 5 kişilik aileye ulaştığında 425.000 kişiye ulaşacağımız muazzam bir proje olacaktır.

Sevgi ve saygılarımla.

GÜLÜMSEMEK İÇİN



TOPLANTIMIZ



GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL STRATEJİSİ;

Kayıt dışının yok edilmesi, sektörün gıda güvenliği standartlarına uygun yani fiziksel, kimyasal ve biyolojik (bakteri, virus ve parazit) tehlikeler içermeyen üretim yapması sağlıklı ekonomik düzen içinde haksız rekabetin ortadan kaldırılması olarak özetlenebilir.

Gıda üretiminde üretim belgesi izni uygulanırken, bu stratejiye uygun olarak mevzuat değişikliği yapılmış ve hayvansal ürün üreten firmalara (et, süt, balık, yumurta, balık, arı, vs ve ürünleri) onay belgesi izni, bitkisel ve kompozit ürün grubu ürünlerde ise kayıt izni esas getirilmiştir.

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanununun hükümleri gereği tarım bakanlığının kayıt ve onay izni ile gıda üretimi yapan firmalar belli kurallara mutlak uymak zorundadır. Aksi halde, laboratuvar sonucu ile tağşiş ve taklit yapıldığı kesinleşen gıda üreten/ithal eden firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarası resmi internet sitesinde kamuoyunun bilgisine sunulur.

Bu hüküm uyarınca 31 Ağustos 2016 tarih itibarıyla 299 firmaya ait 355 parti gıda ürünü teşhir edilmiştir. Yönetmeliğin çıktığı 2012 yılından buyana 586 firmaya ait 1173 parti ürün tüketicilere teşhir edilmiş 8551 adet idari para cezası uygulanmıştır.

Sevgili Gençler,

Ülkemizde tüketicilerin bilinç eksikliği ve dikkatsizliğinden faydalanan bazı üreticiler, cezaların hafifliği ve denetimlerin yetersizliğini fırsat bilerek, haksız kazanç uğruna taklit ve tağşişe yönelmektedir. Bunun engellenmesinin en önemli yolu, toplum bilincinin gelişmesidir.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının denetim yapması yanında vatandaşların bilinçli ve dikkatli birer tüketici olmaları, aldıkları ürünlerin etiket bilgilerini mutlaka okumaları, dökme olarak tabir edilen menşei belli olmayan veya şüpheli olan gıda maddelerini alırken dikkatli ve sorgulayıcı olmaları, özellikle ALO174 ihbar ve şikayet hattını kullanarak, vatandaşlık görevini yapmaları, ülke gıda güvenliğine katkıda bulunacaktır.



www.tarim.gov.tr

Tağşiş ve taklit gıdalar, sonuçları itibarıyla toplumu tehdit eden, ölümlere varan sağlık sorunları yaratabilirler. Gıdaların hileli üretimi büyük bir ahlaki çöküş ve hukuki açıdan suç olup, cezalar caydırıcılıktan uzaktır. Gıda Tağşişi taammüden işlenen suç kapsamına alınmalı ve müeyyideleri artırılmalıdır.

Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam

174 ALO GIDA

2016 - 2017 DÖNEMİ GIDA GÜVENLİĞİ KOMİTESİ



GIDA GÜVENLİĞİ ve TAĞŞİŞ

EL BROŞÜRÜ

Sevgili Gençler,

2430. Bölge Rotary Gıda Güvenliği Komitesi; 2016-2017 döneminde toplumda farkındalık yaratmak amacıyla "Gıda Güvenliği ve Tağşiş" konulu bu projeyi hazırlamıştır.

Rotaryenler, "Gıda Güvenliği ve Tağşiş" konulu bu broşür ile siz değerli öğrenci ve ailelerin gıda tercih ederken dikkat etmesi gereken konulara ve güvenli gıda tüketim alışkanlığına katkı vermesi amaçlamışlardır.

Sevgili Gençler, şehir yaşamı hazır gıda tüketim alışkanlıklarında artışa sebep vermiştir. Gıda teknolojilerindeki gelişim bir yanda güvenilir sağlıklı gıda tüketim ve üretimini arttırırken, diğer yanda gıda güvenliğini de tehlikeye atan, haksız ve ahlaksız kazanç isteğini de tetiklemiştir. Günümüzde gıdalarda tağşiş ve taklit vakalarında oldukça fazla artış gösterdiği ve tarım bakanlığı internet adresinde (www.tarim.gov.tr) firma, ürün, parti adıyla teşhir edildiği üzümlere gözlemlenmektedir.

TAĞŞİŞ

Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, (Türk Gıda Kodeksi) mevzuata ve izin verilen özelliklere (saflığını bozarak) aykırı olarak üretilmesidir.

Tağşiş başka bir ifade ile, ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün çıkarılmasını veya miktarının değiştirilmesi veya aynı değerde olmayan başka bir maddenin, o madde yerine aynıymış gibi katılması ile gıda maddesinin mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halidir.

TAKLİT

Gıda maddelerinin, gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin şekil, bileşim ve nitelikler itibarıyla kendisinde olmayan özelliklere sahipmiş veya başka bir ürünün aynısıymış gibi gösterilmesidir.

En Çok Tağşiş ve Taklit Edilen Gıda Ürünleri

1.Yağlar

Zeytinyağı, presleme, santrifüjleme ve perkolasyon yöntemleriyle elde edilen aromatikler içeren, yüksek tekli doymamış oleik yağ asidi içeren ve yüksek raf ömrüne sahip bir yağdır. Rafine, riviera ve pirina zeytinyağları, natürel zeytinyağı sınıfına girmezler. Dolayısıyla en fazla tağşişe uğrayan gıda, natürel zeytinyağıdır. İki türlü tağşiş yapılmaktadır. Natürel Zeytinyağına, rafine, pirina ve yemeklik pirina yağı karıştırmak ve ikinci ekstrasyon riviera ve kolon sızması yağların karıştırılması, ya da farklı bitkisel tohum yağların karıştırılması şeklinde yapılmaktadır.

Bitkisel yağlara (ayçiçeği, mısırözü, çığıt, kanola, kolza, aspir, susam, fındık) kendisi dışında başka tohum yağlarının ve/veya margarin üretiminde kullanılması gereken yağların karıştırılması, bazanda tamamen taklit edilmesi en çok yapılan gıda hileleridir.

2. Et ve Et Ürünleri

Kırmızı ette (siğir yada koyun eti) tağşiş, parça veya kıyma etleri başka etlerle karıştırmak yada kıyılmış etle yapılan et ürünlerine genellikle at, eşek veya domuz etinin karıştırılması şeklinde olmaktadır. Ayrıca et ürünlerine sucuk, köfte, pide harcı, döner hayvanın kafa (baş) eti ilavesi, sakatat eklenmesi, kanatlı eti eklenmesi, soya fasulyesi eklenmesi, en çok yapılan gıda hileleridir.

Tağşişli et ve ürünleri gıda güvenliğine aykırı bakteri, virüs ve parazitlere açık ürünlerdir. Ayrıca bazı dinlerde inançlar gereği tüketilmesi yasaklı gıdalardır. Tağşişli gıda üreten firmalar, bir yanda tüketicinin dikkatsizliğinden faydalanarak haksız kazanç sağlarken diğer yanda tüketicinin sağlık ve inançlarını hiçe saymaktadırlar.

3.Süt ve Süt Ürünleri

Süt ürünlerinde yapılan tağşişler genellikle, tereyağına margarin eklenmesi, Yağı alınmış sütle yapılan yoğurt içine margarin eklenmesi ve yağlı yoğurt olarak satılması, Yoğurt içine jelatin ve/veya nişasta eklenerek, koyu kıvamlı yoğurt olarak satılması, Koyun ve keçi sütünden üretilmiş olarak satılan ürünlere inek sütü karıştırılması. Peynirlere bitkisel yağ ve margarin ya da nişasta karıştırarak haksız kazanç sağlanması ve tüketicinin aldatılması şeklinde görülmektedir.

4.Bal, Pekmez

Arılar çiçek nektarından aldığı sakkarozu invertaz enzimi ile kimyasal değişime uğratar, fruktoz ve glikoza dönüştürür. Çok faydalı ve popüler bir besin olan balın, dünyada üretim ile talep arasındaki farkı, fiyatını cazip hale getirirken, sahte yollarla üretimi de arttırmıştır. Balın üç yolla taklit ve tağşişi yapılmaktadır. Arısız bal üretimi yani mısır şurubuna bal enzimi katılması, Arıya şeker şurubu verilerek bal üretimi, Bal ile sahte balın paçal edilerek karıştırılması, olarak özetlenebilir. Pekmez geleneksel gıda olup, özellikle bebek ve çocukların beslenmesinde yaygın olarak kullanılır. Üzüm pekmezi üreten sektörünün oluşmasını tetiklemiştir. Aflatoksinli incir ekstraktı ilavesi, mısır şurubu, glukoz şurubu, inülin, fruktoz ilavesi, Üzüm pekmezi karpuz suyu konsantresi ilavesi en yaygın tağşiş ve taklitlerdendir.

5.Soslar ve Baharatlar

Ülkemizde sos kullanımı miktar ve çeşit bakımından artan bir eğilim göstermektedir. Perakende ve endüstriyel sosların gıda güvenliği ve tağşiş konularında mevcut yasal düzenlemeler yeterli değildir. Ketçap ve mayonez çok kullanılan soslardır. Ketçapta kuru madde miktarı minimum 24 olması gerekirken ne yazık ki briks 8 dir. Düşük briks ile raf ömrünün 1,5 yıla kadar uzaması ise yasal limiti aşan koruyucuları işaret etmektedir. Düşük briks oranına sahip ürünlerde yapay tatlandırıcıların kullanıldığı bilinmektedir. Mayonez de yağ miktarının %15'lerin altında olması durumunda raf ömrü sorun teşkil etmektedir. Uzun raf ömrü olduğu belirtilen mayonezlerde yasal limiti aşan miktarlarda koruyucuların kullanıldığını unutulmamalıdır.

HER TÜRLÜ GIDA GÜVENLİĞİ TEHLİKESİ İÇİN T.C. GIDA TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI'NIN ALO 174 HATTINA MÜRACAAT EDİNİZ

NERLER ÖĞRENDİK?

Jackson Brown'ın “Şu Hayatta Neler öğrendik, Neler” adlı kitabından...

1. Kendini neşelendirmek istediğin zaman en iyi yolun başka birini neşelendirmek olduğunu öğrendim.
2. Bir bebeğin evlilik sorunlarını çözemeyeceğini öğrendim.
3. Bir tartışmayı tatlıya bağlamadan yatağa gidilmemesi gerektiğini öğrendim.
4. İşyerinde romantik ilişkiler aranmaması gerektiğini öğrendim.
5. İnsanın kendinden daha sorunlu biriyle evlenmemesi gerektiğini öğrendim.
6. Çalıştığınız insanlara iyi davrandığınız zaman onların da müşteriye iyi davrandıklarını öğrendim.
7. Bir toplantıda zekâmı ya da sohbetimi göstermek konusunda tercih yapmak gerektiğinde sohbeti seçmenin daha iyi olacağını öğrendim.
8. İnsanlara iyi davranmanın hiçbir maliyetinin olmadığını öğrendim.
9. Gerçekten yaşamaya başlamak için emeklilik beklenirse çok uzun bir süre beklenmiş olacağını öğrendim.
10. İyi kalpli olmanın mükemmel olmaktan daha önemli olduğunu öğrendim.
11. Bir domuza ve bir çocuğa istedikleri her şeyi verirsiniz sonuçta, iyi bir domuzunuzun ve kötü bir çocuğunuzun olacağını öğrendim.
12. Kiminle evlenileceği kararının hayatta verilen en önemli karar olduğunu öğrendim.

