

Beyaz Et Sektöründe Gıda Güvenliği

Dr. Bediha Demirözü
Genel Sekreter



Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliđi Derneđi

Sunum İçeriği

- Kanatlı etinin beslenmedeki yeri ve önemi
- 2012 Kanatlı eti üretim, tüketim ve ihracatı
- Ülkemiz kanatlı eti üretim süreci ve gıda güvenliği uygulamaları
- Genel Deđerlendirme

Kanatlı Eti ve Sağlıklı Beslenme

Kanatlı eti; Kanatlı hayvanların karkaslarından elde edilen insan tüketimi için uygun parçalardır. Kanatlı eti üretiminde en yüksek payı piliç eti alır. Bunu hindi eti takip eder.



Kanatlı eti

Sağlıklı diyetin parçası

- Kaliteli protein
- Mineral ve vitaminlerce zengin
- Düşük yağ içeriği

Diğer etler yerine tavsiye edilen

- Yüksek sindirilebilir nitelikte
- Düşük kalorili ve lezzetli
- Beslenme uzmanları tarafından genellikle tavsiye edilen

Ürün çeşitliliği ile tercih edilen

- Gelişmiş tekniklerle yüksek kaliteli üretim
- Farklı gelir grubuna uygun özel ürünler
- Tüketime hazır ürün çeşitleri

2012 yılı Üretim ve Tüketimi

Dünya

103.5 milyon ton
kanatlı eti

82,42 milyon ton
piliç eti

- %20'si ABD
- %17'si Çin
- %15'i Brezilya
- %12'si AB 27
- %2'si Türkiye

Piliç Eti Tüketimi

- 2012 verileri
(kg/yıl-kişi)
- ABD 43,2
- Çin 10,1
- Brezilya 42,7
- AB 27 18,1
- Türkiye 19,3

Türkiye Üretimi

- **Kanatlı eti**
1.830.000 ton
- 1.707.000 ton piliç eti,
- 43.000 ton hindi eti
- 1.537.874 ton iç tüketim (20,54 kg/yıl-kişi)
- 326 bin ton ihracat (567 milyon Dolar)

Üretim Süreci

Entegre piliç eti üretimin de; tüm aşamalar entegre işletmelerin sahipliği ve/veya gözetiminde gerçekleştirilir.

Entegre **işletme bünyesinde;** karma yem fabrikası, damızlık kümesleri, kuluçkahane, etlik piliç kümesleri (sözleşmeli üretim), kesimhane, ileri işleme tesisleri, rendering ve atık su arıtma tesisleri vardır.



Entegre Üretim



Yem Fabrikası

- Yemler, hayvanların cinsi, ırkı ve gelişim safhaları göz önünde bulundurularak formüle edilir.
- Mısır, buğday, soya fasulyesi gibi ürünlerin maksimum verime uygun, bilimsel formüllerle bir araya getirilmesiyle oluşturulan yemler üretilir.
- Entegrelerin “Yem Kalite Kontrol Laboratuvarı”nda hammadde ve bitmiş ürün analizleri yapılır.
- Özel araçlarla kümeslere sevk edilir.

Entegre Üretim



Yem Fabrikası

- Yemlerde kesinlikle hormon bulunmaz.
- Büyütme faktörü antibiyotik kullanımı AB de olduğu gibi Türkiye'de de yasaktır ve kesinlikle kullanılmaz.
- Yemlerde ağır metal bulunmaması ile ilgili her önlem alınır.
- Yem üretiminde de HACCP kuralları uygulanır.

Entegre Üretim

Damızlık çiftliğinden kümese



Damızlık Çiftliği



Damızlık Cıvcıvlar Kümeste



Damızlık Tavuklar Kümeste



Kuluçkahane



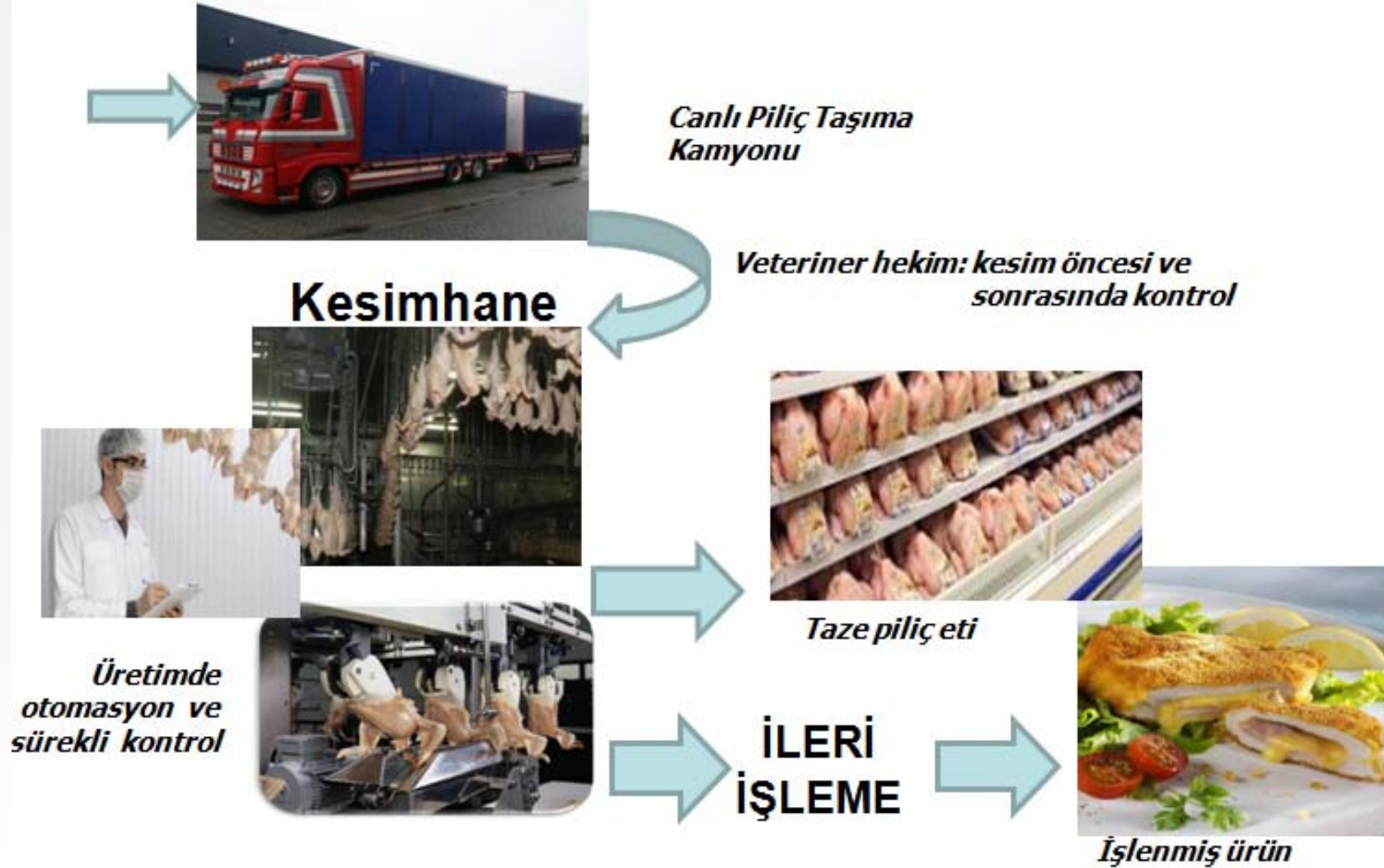
Cıvcıvlar 1. gününde



Etlik Piliçler Kümeste

Entegre Üretim

Çiftlikten Kesimhaneye, İleri İşlemeye



Entegre Üretim



Rendering ve Atık Su Arıtma Tesisleri

- Kesimhanelerin katı atıkları rendering tesislerinde işlenir. Elde edilen ürünler karma yem hammaddesi olarak değerlendirilir.
- Üretimde kullanılan sular mutlaka atık su arıtma tesislerinde arıtılarak deşarj edilir.

Gıda güvenliği tedbirleri

- Mevzuata uygun üretim
- Tüm üretim zincirinde izlenebilir yapı
- Hijyen ve HACCP kurallarına uygun üretim
- Analizlerle desteklenmiş, uzman kontrolünde üretim



Sorumluluklar

GIDA KONTROL OTORİTESİ

Tüm Sistem

Gıda
Mevzuatı



Mevzuat ve
standartlara
uygun üretim

Gıda Kontrol Yönetimi



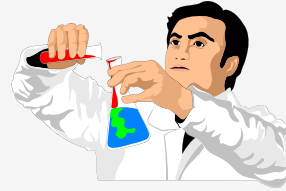
Üretimin Yönetimi

Denetim



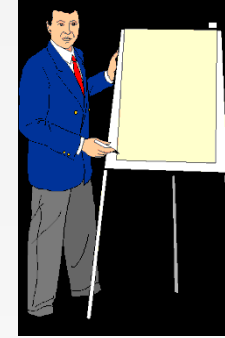
Doğrulama
Dış Kontrol

Laboratuvar



Laboratuvar

Bilgi, Eğitim,
Kurs, İletişim



Bilgi, Deneyim,
Eğitim, Kurs,
İletişim

İşletme

İŞLETMELERİMİZ

-Yeterli sayıda uzman ve alt yapı-

Tüm üretim sürecinde

- Bilim temel alınır.
- Birincil hedef; halk sağlığının korunmasıdır.
- Sorunun kaynağının tespiti ile orijinde çözüme odaklanılmaktadır.
- Asgari hedef, Gıda mevzuatının gerekliliklerin yerine getirilmesidir.
- Yapılan uygulamalar HACCP temelindedir.
- Tüm sistem kayıt altındadır.
- Son üründen birincil üretime geriye, her aşamaya izlenebilirlik sağlanmıştır.

Tüm üretim sürecinde

- Veteriner tıp ürünlerinin ve yem katkı maddeleri ve gıda katkı maddeleri mevzuatına uygun kullanılır. Bu ürünler için, kayıtlı kullanım ile izlenebilir yapı sağlanmıştır.
- Sertifikalı girdi ve/veya bilinen tedarikçiden girdi temini esastır.
- Her aşamada temiz ve içilebilir nitelikte su kullanılır.
- Sağlıklı bilgi Platformu aracılığı ile üretim süreci ve ürün güvenilirliği hakkında tüketicilerin bilgilendirilmesi sağlanır.

Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- İşletme alanına girişte araçların dezenfeksiyonu
- Kullanılacak girdilerin iyi seçilmesi
- Sertifikalı girdi / bilinen tedarikçiden girdi temini
- Alım aşamasında girdi kontrolü
- Girdilerin sağlıklı ve uygun koşullarda muhafazası
- Kabul ve boşaltma alanları temiz, düzgün, düzenli
- Son ürün ve girdinin teması engellenmiş
- Nakil araçları temiz ve dezenfekte

Yem Fabrikası



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Haşere kontrolü
- Kemirgenlerin ve kuşların fabrikaya girişı önlenmiş.
- Toz kontrolü
- Gerektiğinde uygun ısı işlem uygulaması ile üretim
- Temiz, su geçirmez silolar
- Eğitilmiş çalışanlar
- Çalışanların sağlık kontrolü
- İş güvenliği tedbirleri alınmış

Yem Fabrikası



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Kurulduđu araziler; hastalıktan ari ve yerleşim yerlerinden uzak alanlar
- Sürekli sıcaklık, nem ve havalandırma kontrolleri
- Sınırlandırılmış giriş – çıkış
- GTHB tarafından belirlenmiş özel teknik, hijyenik ve sağlık şartlarına uygun üretim
- En yüksek düzeyde biyogüvenlik tedbirleri (çalışan personelin sağlık kontrolleri, koruyucu elbise, dezenfektanlı ayak havuzları kullanımı, giriş çıkışta duş, vd.)
- Düzenli bakteriyolojik kontroller, Salmonella problemi varsa sürünün imhası

Damızlık İşletmeler



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Yüksek düzeyli biyogüvenlik tedbirleri
- Sıcaklık, nem ve havalandırma kontrollerinin sürekli yapıldığı ortam
- Düzenli bakteriyolojik kontroller,
- Sınırlandırılmış giriş – çıkış
- Çalışan personelin sağlık kontrolleri, giriş-çıkışta duş, koruyucu elbise, dezenfektanlı ayak havuzları kullanımı,
- Yumurta, civciv sağlık kontrolleri
- Gerektiğinde kuluçkalık yumurtaların sanitasyonu
- Aşılama, vd.

Kuluçkahaneler



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Entegrenin belirlediđi kurallara uygun üretim
- Entegre veteriner hekimi tarafından hayvanların düzenli sağlık kontrolü,
- Düzenli bakteriyolojik kontroller
- Tedavi gerektiren durumlarda reçeteli ilaç kullanımı ve kaydı ile atım süresinin takibi
- Çalışan personelin sağlık kontrolleri
- Temizlik ve dezenfeksiyon azami özen, haşere kontrolü
- Koruyucu elbise, çizme ve dezenfektanlı ayak havuzları
- Sürekli sıcaklık, nem ve havalandırma kontrolü
- Sınırlandırılmış giriş – çıkış

Kümesler



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Hayvan refahı kuralları takip edilerek, hijyenik yakalama, yükleme ve taşıma
- Temiz ve dezenfekte araçlar ve kasalarla havalandırmayı sağlayarak sevk
- Kasaların her taşımadan sonra yıkanması ve dezenfeksiyonu
- Sevk öncesinde veteriner hekim tarafından sağlık ve diğer gerekli kontrollerin yapılması, sadece sağlıklı olan sürünün sevk
- Kümeslerde yem verilmesi işleminin 6 saat önce durdurulması ile gastrointestinal temizleme

Nakil



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Risk etmenlerini adresleyen kritik kontrol noktalarını içeren etkin HACCP planı,
- Destekleyici dokümanlar ve risklerin analizi ile planın etkinliğinin doğrulanması
- Eğitilmiş, sürekli sağlık kontrollü çalışanlar, çapraz bulaşmayı önlemek için ünitelere sadece yetkilendirilmiş personel girişi
- Kesim sonrası kalite ve sağlık kontrolleri
- Sürekli temizlik ve dezenfeksiyon

Kesimhane ve İleri İşleme



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Riski azaltmak için boyunsuz piliç eti üretimi
- Modern donanımlarla en az hasarla iç organların çıkarılması,
- Karkasın iç ve dış yıkanmasını sağlayan sistemlerle riski azaltma
- Karkasın soğutulmasında genellikle hava soğutma sistemlerinin kullanımı
- Kısa sürede karkas iç ısının 4°C nin altına düşürülmesi.

Kesimhane



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Tüm aşamalarda soğukta üretim
- Üretim alanlarında ve depolarda sürekli ısı kontrolü
- Girdi kontrolü, sertifikalı/bilinen tedarikçiden girdi temini
- Birbirinden bağımsız ve ayrı et saklama depoları, hammadde depoları, ingredient depoları, ambalaj malzemeleri depoları
- Tüm üretim sürecinde kontrol noktalarında sürekli sıcaklık takibi ve yapılan analizlerle sürekli hijyen kontrolü ve verifikasyonu

Kesimhane ve İleri İşleme



Entegrelerimizdeki Uygulamalar

- Üretilen ürünlerin (şarküteri ürünlerinin: salam, sucuk, burger, Kaplamalı ürünler: condon bleu, schnitzel, nugget, çıtır parmak köfte, çıtır burger, diğer: kebab, köfteler, dönerler) yapısal ve hijyen kontrolleri
- Ambalajlama öncesi metal dedektörden geçiş,
- Her partiden alınan numunelerde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizler,
- Kolileme, donuk veya soğuk depolama
- Depolarda raflı sistemler (önce giren ilk çıkar)
- Özel soğutmalı araçlara soğuk zincirde sevkiyat
- Yolculuğu boyunca sıcaklık, nem kontrolü

İleri İşleme

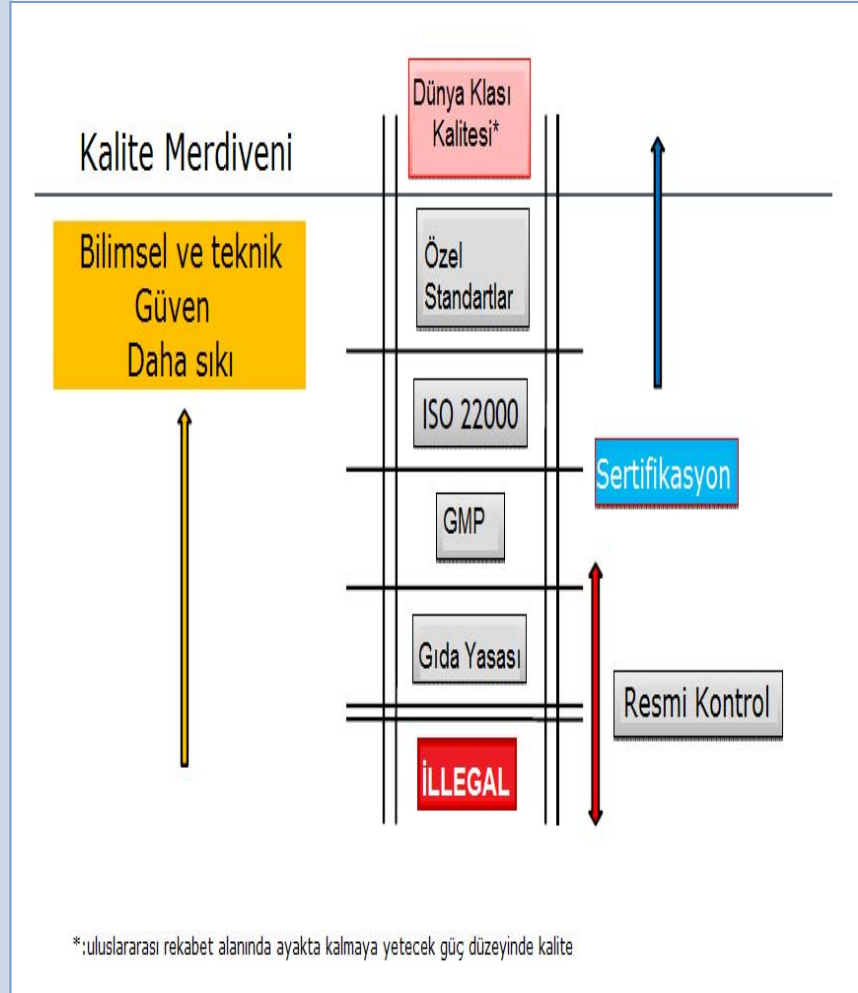


Entegrelerimizdeki Uygulamalar

Kalite Güvence Belgeleri

Üyelerimiz;

- ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ISO 22000,
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi (HACCP),
- ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi Belgesi ile
- Helal Sertifikasına sahiptir. **Bazıları,**
- BRC Global Standardı (Gıda) Belgesi,
- IFS (International Food Standard) Belgesi
- ISO 10002 Müşteri Şikayet Yönetim Sistemi Belgesini de almışlardır.



Nihai Tüketicie arz

- Ambalajlı ürün=izlenebilir ve mikrobiyolojik açıdan güvenli ürün arzı için gerekli..
- 5 Mart 2013 tarihi itibariyle yürürlüğe giren “Et ve Et Ürünleri Tebliği” ile piliç etleri ambalajsız olarak satılabilmektedir...
- Açık satış = Çapraz bulaşma riski
- **Açık satış = İzlenebilirliği ortadan kaldıran**
- **Açık satış = Halk Sağlığı açısından Tehlike**

Perakende



Sonuç olarak işletmelerimizde:



Veterinerlik, ziraat, gıda, endüstri, çevre ve daha birçok alanda yetişmiş kalifiye insan gücünün bilgi ve emeğiyle

Nitelikli ve güvenilir gıda eldesi temelinde

Sahip olduğu kaliteyi koruyarak, mevzuatına uygun ürün üretimiyle

Dünyadaki gelişmeleri yakından takip ederek

**Sağlıklı nesiller için;
sürdürülebilir kalitede ve güvenli
gıda arzı gerçekleştirilmektedir.**

Sorumluluk



Bütün dünyada, kanatlı sektörünün kendi ürettiği ürünlerin kalitesi ve güvenliği konusunda sorumluluk üstlenmesi gerekliliği ortaya konmuştur.

Türk kanatlı sektörü de ürettiği ürünlerin kalitesi ve güvenliği konusunda bu sorumluluğu umulanın çok ötesinde üstlenmiştir.

Kaliteli ve güvenilir piliç eti üretimi için gereken her uygulama gerçekleştirilmektedir.



Beyaz Et Sektöründe Gıda Güvenliği

Dr. Bediha Demirözü
Genel Sekreter



Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliđi Derneđi