

**GIDA GÜVENLİĞİ
DOĞAL MI?
ORGANİK Mİ?
PAKETLİ GIDA MI?**

Petek ATAMAN
Gıda Mühendisi

06 Kasım 2015

GOOD
FOOD



GOOD
HEALTH



GOOD
LIFE



GIDA!

İnsan yaşamının vazgeçilemez ve ertelenemez
ihtiyacı... BESLENMEK ZORUNDAYIZ...
MAKRO VE MİKRO BESİN ÖGELERİNİ
ALMAK ZORUNDAYIZ...

İnsanların yaşı, cinsi, kültürü ne olursa olsun,
sürekli, gereği kadar, amaca uygun ve
güvenilir gıdaya ulaşma hakkı var

Gıda Nedir?

İnsanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen her türlü maddedir.

Sakız, alkollü içecekler, gıda katkı maddeleri ...
DAHİL!

Tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler... **HARIÇ!**

GIDA GÜVENLİĞİ NEDİR?



Gıda Güvenliği Nedir?

Raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri kabul edilebilir seviyelerde taşıyan gıdalar **güvenilir gıdalardır.**

Gıda maddelerinde olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik vb. her türlü zararın bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü **gıda güvenliğidir.**

Gıda Kaynaklı Riskler

Gıda güvenliği riskler; gıda güvenliği tehlikelerinin ortaya çıkması ile ilgilidir. Yetersiz ya da dengesiz beslenme gibi diğer insan sağlığı sorunlarını kapsamamaktadır.

Tehlike hammaddeden başlayarak tüketim anına kadar her aşamada ortaya çıkabilir. (Evsel üretim, sanayi üretimi, doğal gıdalar, organik gıdalar...)

Gıda Kaynaklı Riskler/Fiziksel

- ✓ Cam
- ✓ Metal Parçası
- ✓ Saç, kıl
- ✓ Toz

•

•

•

Gıda Kaynaklı Riskler/Kimyasal, Biyolojik Kalıntılar

- ✓ Tarım İlacı/Veteriner İlacı
- ✓ Bulaşanlar (nereden? Çevre, temas eden yüzey/ambalaj, çapraz bulaşı...)
 - ✓ Ağır metaller
 - ✓ Mikroorganizmalar ve toksinleri
 - ✓ Çevresel bulaşlar (Dioksin, PCB)
 - ✓ Sanayi atıkları.....
- ✓ Var olanlar/oluşanlar
 - ✓ Alerjen maddeler
 - ✓ İşleme sırasında oluşanlar

Biyolojik Riskler; böcekler, kemirgenler, mikroorganizmalar v.b. olabilir

Gıda Kaynaklı Riskler

Gıda Katkı Maddeleri???

Yeni teknolojiler???

Gıda Kaynaklı Hastalıklar 1

Gıda enfeksiyonları ve intoksikasyonları/Gıda Zehirlenmeleri

- ✓ 250 den fazla patojen ve toksin
- ✓ İnkübasyon süresi
 - Min. 30 dak. Max: 8 hafta Genel : 6-24 saat
- ✓ Belirtiler/Hastalıklar
 - Gastrointestinal sistem: Kusma, bulantı, kramp, ishal vb.
- SEPTİSEMİ

Gıda Kaynaklı Hastalıklar 2

- ✓ Bulaşıcı olmayan gıda kaynaklı hastalıklar

Metabolik rahatsızlıklar (Diyabet, Laktoz İntoleransı, Çölyak v.b.)

Kalp-damar hastalıkları

Kanser

- ✓ **Teratojenik** (anne karnındaki bebeğin gelişmesini ve büyümesini aksatan) **ve** **mutajenik etkiler**

Tarım İlaçları/Veteriner İlaçları

Bitki, bitkisel ürünler ile yenilebilir hayvansal ürünlerin içinde, üzerinde veya çevrede bulunan, metabolitler ile yıkımlanma veya reaksiyon sonucunda oluşan maddeler. (KALINTILAR)

Üretimin bir aşamasında bir amaca yönelik olarak kullanırız, kalıntının yönetilmesi önemlidir.

İnsan sağlığı üzerinde olumsuz etki yaratma olasılığı...

Tarım İlaçları

- ✓ Biyolojik etmenlerle mücadele (Hastalıklar, zararlılar, yabancı otlar...) **Hormonlar?** Sadece kontrol ettikleri canlılara karşı değil , insan ve diğer memelilere karşı zehirli
- ✓ Akut veya kronik etki
 - ✓ Akut (kaza, intihar, suikast v.b.)
 - ✓ Kronik (karsinojenik, teratojenik, mutajenik)
 - ✓ Miktar, etken madde, maruziyet...
- ✓ Maksimum kalıntı limiti (MRL) (bitkide/hayvanda)
- ✓ Çevreye etki/yarılama ömrü (DDT)

Tarım İlaçları

✓ Önlemler???

✓ Soyma?

✓ Yıkama?

✓ Pişirme?

✓ Sirkeli su ile yıkama? **Gıda işleme teknikleri**

Kontakt/Sistemik

Suda çözünen/Yağda Çözünen.....

Veteriner İlaçları

- ✓ Tedavi amacıyla..... Veteriner hekim reçetesi ile
- ✓ Zootekni amacıyla..... Veteriner hekim reçetesi ile
- ✓ Hormon, hormon benzeri maddelerin anabolik amaçlı kullanımı; aktif metabolik maddelerin yemden yararlanmanın arttırılması veya kilo artışının sağlanması amacıyla ya da buna sebep olacak olan hayvanların yağlanma dönemi içinde uygulanması?
- ✓ Maksimum kalıntı limiti (MRL)

Veteriner İlaçları

✓ İnsan Sağlığı Açısından Muhtemel Olumsuz Etkiler

- ✓ Antibiyotik direnci
- ✓ Doz aşımı halinde riskler (böbrek/karaciğer)
- ✓ Farmakolojik toksikolojik etki
- ✓ İlaç alerjisi

Gıda işleme teknikleri.....

MIKOTOKSİNLER

✓ Küfler tarafından oluşturulurlar

(Başlıca *Aspergillus*, *Penicillium*, ve *Fusarium*)

Aflatoksin

Okratoksin A

Patulin

Don

Zeralenon

Fumasinler

Maksimum Limit (ML)

MIKOTOKSİNLER

- ✓ Isıya dirençli ve kanserojen. Gıda İşleme Teknikleri....
- ✓ Maksimum limitlere uygun gıdaların, limit aşan gıdalar ile karıştırılması?
Bulaşan limitini düşürmek amacıyla ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulan gıdaların doğrudan insan tüketimine sunulması veya gıda bileşeni olarak kullanılması amaçlanan gıdalar ile karıştırılması?
- ✓ Kimyasal detoksifikasyon?
- ✓ İhracattan dönen ürünler? Tüm uygunsuz gıdalar için

AĞIR METALLER

- ✓ Kurşun
- ✓ Kadmiyum
- ✓ Civa
- ✓ Kalay

(Akut ve kronik etki)

Gıda işleme teknikleri.....

İşleme sırasında oluşmalar

- ✓ Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) Tahta, kömür ve fuel oil gibi organik maddelerin yanmaları sırasında çok sayıda polisiklik aromatik hidrokarbonlar oluşmaktadır.(Tütsüleme/mangalda pişirme)
- ✓ 3-Monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) (asit hidrolizi ile elde edilen bitkisel proteinlerde ve soya sosunda) (Genotoksik kanserojen)
- ✓ Akrilamid (Yüksek sıcaklık/şeker, nişasta varlığı)

İşleme sırasında oluşanlar

- ✓ Polisiklik aromatik hidrokarbonlar (PAH) Tahta, kömür ve fuel oil gibi organik maddelerin yanmaları sırasında çok sayıda polisiklik aromatik hidrokarbonlar oluşmaktadır.(Tütsüleme/mangalda pişirme)
- ✓ 3-Monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) (asit hidrolizi ile elde edilen bitkisel proteinlerde ve soya sosunda) (Genotoksik kanserojen)
- ✓ Dioksinler, dioksin benseeri PCBler
- ✓ Akrilamid (Yüksek sıcaklık/şeker, nişasta varlığı)

.....

- ✓ Yeni teknolojiler (yeni gıdalar/novel foods)

Nano Teknoloji

Gıda Katkı Maddeleri

E 110

E 460

E 274

E 330

E 142

GIDA ETİKETLERİNDEKİ 'E' ZEHİR SAÇIYOR



SAĞLIK - 12 Mart 2012 09:43

Marketten aldığımız gıdaların etiketindeki "E ile başlayan kodlar" ölümcül hastalıklara yol açıyor. İşte bazı kodlar ve yol açtığı rahatsızlıklar...

Muhtevasına bakmadan yediğimiz ürünlerin çoğu sağlığımızdan bir şeyler alıp götürüyor. Marketlerde satılan ürünlerin üzerinde bulunan E kodları ve numaraları satılan ürünün hangi katkı maddelerini

içerdiğini gösteriyor. Ancak bu kodların ne olduğunu vatandaş bilmiyor. Üretici katkı maddesinin ismini yazsa bile Latince yazdığı için bir şey anlaşılmıyor. Hal böyle olunca firmalar, hiç bir sınır tanımadan yasak ve sağlığa zararlı katkı maddelerini ürünlerine dolduruyor. **Tatlandırıcı, renklendirici, yumuşatıcı vs. özellikleri bulunan katkı maddeleri katılmış ürünler tüketildiğinde uzun vadede kanser, diyabet, kalp rahatsızlıkları gibi öldürücü hastalıklara yol açıyor.**

AVRUPA'DA YASAK

Ülkemizde katkı maddelerine yönelik bir yasaklama yok. İçine ne katıldığı belli olmayan merdiven altı ürünler, rahatlıkla üreticiye ulaşıyor. Oysa **ABD, Rusya ve AB ülkelerinde birçok koruyucu katkı maddesi yasak.** Gıda Hareketi Lideri ve "Şeytan Ye Diyor" kitabının yazarı Kemal Özer, **"Vatandaş ürün etiketlerini okusa bile bir şey anlamaz. Katkı maddeleri Latince yazılıyor. Burada harekete geçmesi gereken Tarım Bakanlığı'dır. Katkı maddelerinin tamamen yasaklanması gerekir. Katkı maddeleri toplumun sağlığını bozarken üreticinin daha ekonomik ürün üretmesini ve ürünün rafta daha uzun süreli kalmasını sağlıyor"** dedi.

E330'A DİKKAT

Domuz yağı tüketicinin en başta dikkat etmesi gereken husus. Tatlandırıcılar, renklendiriciler, asitler ielatinler hacim artırıcılar ielleştiriciler kabartıcılar koruyucular köpüklenmeyi

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ ARAŞTIRMA SONUÇLARI

Piyasada satılan hazır gıda maddeleri ülkemizde insan sağlığını ciddi biçimde etkileyecek derecede katkı maddeleri içermektedir. Ancak bu maddeler, tüm çabalara rağmen medya aracılığı ile ilan edilememektedir.

Günümüzde gıda sektörü büyük bir tröst halini almıştır. Örneğin hiçbir yayın organında Coca-Cola'nın zararlı olduğunu

göremezsiniz. Ancak biz tüketiciler, aile fertlerimizi, çevremizdeki arkadaşlarımızı, haberdar ederek bilinçlendirebiliriz.

Son yıllarda kanser vakalarının neden devamlı artış gösterdiğini hiç düşündünüz mü?

Siz çocuğunuzun kanserojen madde içeren gıda almasını ister misiniz?

Peki niye ketçap alıyorsunuz?

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ ARAŞTIRMA SONUÇLARI

Sizlere aşağıda sunduğumuz tablo alacağınız hazır gıda maddelerindeki katkılarla ilgili bilgi vermektedir.

Sağlığınız için: Lütfen her hangi bir gıda maddesi satın almadan önce ambalajının üzerini dikkatlice okuyun.

ZARARSIZ KATKILAR

E100, 103, 104, 105, 111, 121, 122.....

SÜPHELİ KATKILAR

E125, 141, 150, 153, 171, 172, 173, 240, 241, 477, 605,

TEHLİKELİ KATKILAR

E102, 120, E311, 312

123,110 ABD, İNGİLTERE, FRANSA, ALMANYA, RUSYA, JAPONYA VE DAHA BİRÇOK ÜLKEDE YASAKLANMIŞTIR. FAKAT ÜLKEMİZDE RENKLİ DRAJE ÇİKOLATALARDA VE KAYMAKLI BİSKÜVİLERDE KULLANILMAKTADIR.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ ARAŞTIRMA SONUÇLARI

EN TEHLİKELİ KANSEROJEN KATKI:

**E330 (NE YAZIKKI BİRÇOK HAZIR GIDADA
KULLANILMAKTADIR.)**

**BAZI HAZIR GIDALARDA TESBİT EDİLEN
KATKI MADDELERİ E330 - ÜLKER LÜKS GOFRET,
MEYSU (ÖZELLİKLE KAYISI), KNOR DOMATES ÇORBA,
TÜM TENKE KONSERVE VE TURŞULAR, 7UP,
SCHWEPES (TÜM ÜRÜNLERİ), JELİBON, TAMEK YAPRAK
SARMA, PİYALE HAZIR ÇORBA, OLİPS,**

E250 - TÜM SALAMLARDA

E300 - FANTA PORTAKAL, CİNOMEL,

E320 - ETİ PUFY, KNORR İŞKEMBE ÇORBA,

E223 - ÜLKER HAYLAYF, ALBENİ, ...

Doç .Dr. Mustafa TÜRKMEN

TÜRKİYEMİZDE BİZE NELER YEDİRMİYORLAR Kİ....

Bu kadarına da pes artık! Gıda firmaları birkaç kuruş için hayatlarımızı hiçe sayıyor ve halkımızı bu yönde bilinçlendiren bilim adamlarımızı tehdit etmeye kadar işi vardırıdılar.

Ankara Hıfzıssıhha Gıda Denetim Bölüm Başkan Yrd. **Gönül Özdeğer** ve iki asistanı SOLİTİN adlı kimyasal ile ilgili çalışmaları ve yayınları dolayısıyla ölüm tehditleri aldıklarını açıkladılar ve savcılığa suç duyurusunda bulundular.

SOLİTİN aslında gıdalarda hiç bulunmaması gereken tamamen kimyasal bir ajan hatta melaminimsi bir plastik. Sütlere; yoğurt, ayran ve sütün girdiği her çeşit besine katılıyor çünkü molekül su ile inanılmaz şekilde bağlanarak kıvam arttırıyor.

Aldığınız sıvı ürünler (süt,ayran,çikolatalı süt vs) için şu yolu izleyebilirsiniz bir metal'i (çatal,kaşık vs) el yakacak düzeyde ısıtın ve test etmek istediğiniz sıvıya batırarak çalkalama hareketi yapın, metali çıkarttığınızda birbirinden ayrılmış öbekler halinde beyaz topaklar görürseniz o üründe SOLİTİN var demektir.

Peynir vs türü ürünlerde ise üründen bir parça alarak sirkeli suya koyunuz eğer sirkeli suyun üzerinde kalan beyazımsı bir tabaka görürseniz o üründe SOLİTİN var demektir.

Yrd.Dç.Dr. Gülden Semavi

Ankara Üniversitesi Hacettepe Tıp Fakültesi Biyokimya
Blm.



Gıda Katkı Maddeleri

Gıda katkı maddeleri, kendi gıda olmayan, ancak gıdalara uygulanan işlem gereği zorunlu olarak katılan maddelerdir.

Dünyada 180'den fazla ülkenin kabul ettiği numaralandırma sistemi ('Europe'-(Avrupa) - 'E' numarası) • 'E' numarası= Gıdada kullanıma uygunluk

NOEL/ADI/RISK DEĞERLENDİRMESİ

Gıda Katkı Maddeleri

- ✓ E100-200 arası renklendiriciler
- ✓ E200-300 arası koruyucular
- ✓ KATKI KULLANIMI YASAK ÜRÜNLER!
- ✓ EV YAPIMI ÜRÜNLER KATKISIZ MI?

Türk Toksikoloji Derneği Bilgilendirici Web Sayfası!!! Ve diğer...

Gıda İle Temas Eden Maddeler (Ambalaj)

- ✓ Gıda ambalajları gıdaları dış etkilerden korur, güvenle taşınmalarını sağlar
 - ✓ Bütünlüğü bozulmadan ürünü tüketiciye ulaştırır
 - ✓ İzlenebilirliğin sağlanmasına yardımcı olur
- AMBALAJSIZ GIDA YOKTUR!!**
- ✓ Gıda ile temas eden tüm maddelerden gıdaya istenmeyen birtakım geçişler muhtemeldir

Gıda İle Temas Eden Maddeler (Ambalaj)

- ✓ Gıda ile temas etmesi onaylanmış malzemeler kullanılmalıdır
- ✓ Tek kullanımlık(geri dönüşümsüz) ambalajlar kesinlikle yeniden gıdanın taşınması ve korunması amacıyla kullanmamalıdır.
- ✓ Gıdaları saklarken gazete kağıdı gibi gıdalarla temas etmemesi gereken malzemeler kullanılmamalıdır

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar

(GDO) Modern biyoteknolojik yöntemler kullanılmak suretiyle gen aktarılarak elde edilmiş, insan dışındaki bitki, hayvan ve mikroorganizma dâhil canlı organizmalardır.
KENDİLİĞİNDEN OLMASI MÜMKÜN OLMAYAN

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar

Savunular:

- ✓ Artan nüfusa yeterli gıda üretimi
- ✓ Kuraklığa, tuza dayanımlı üretim
- ✓ Tarım ilacı kullanımına azalma
- ✓ Verim ve kalitede artış

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar

Çekinceler:

- ✓ Üzerinde tartışmalar devam eden bir teknoloji
- ✓ İnsanlarda toksisite, alerji
- ✓ Antibiyotiklere direnç
- ✓ Çevreye gen kaçıışı nedeni ile biyolojik çeşitliliğin ve gen kaynaklarının olumsuz etkilenmesi
- ✓ POLİTİK VE ETİK!!

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar

Ülkemizdeki durum:

- ✓ Bitkisel ve Hayvansal Üretim Yasak
- ✓ Bebek mamalarında yasak
- ✓ Biyogüvenlik Kurulu (izin)
- ✓ Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (Kontrol-denetim)
- ✓ Eşik değer
- ✓ Onaylanmış yemlik genler
- ✓ Tıp sektöründe ve kozmetikte var

NANO TEKNOLOJİ

- ✓ Metrenin bir milyarda biri yani nanometre büyüklüğünde boyutlarla uğraşan yeni bir teknoloji
- ✓ Ürün boyutu nano düzeyde değişince, maddenin fizikokimyasal özellikleri de değişiyor (erime noktası, rengi, katı veya sıvı oluşu gibi. Örn: kırmızı altın)
- ✓ Gıda sektörüne yönelik mevzuatı yok ve kullanım koşulları tanımlı değil. Riskleri tartışılıyor
- ✓ Tıp sektöründe kullanılıyor

ORGANİK/ENDÜSTRİYEL/DOĞAL...

ORGANİK??

İYİ TARIM UYGULAMALARI (İTÜ/GAP)??

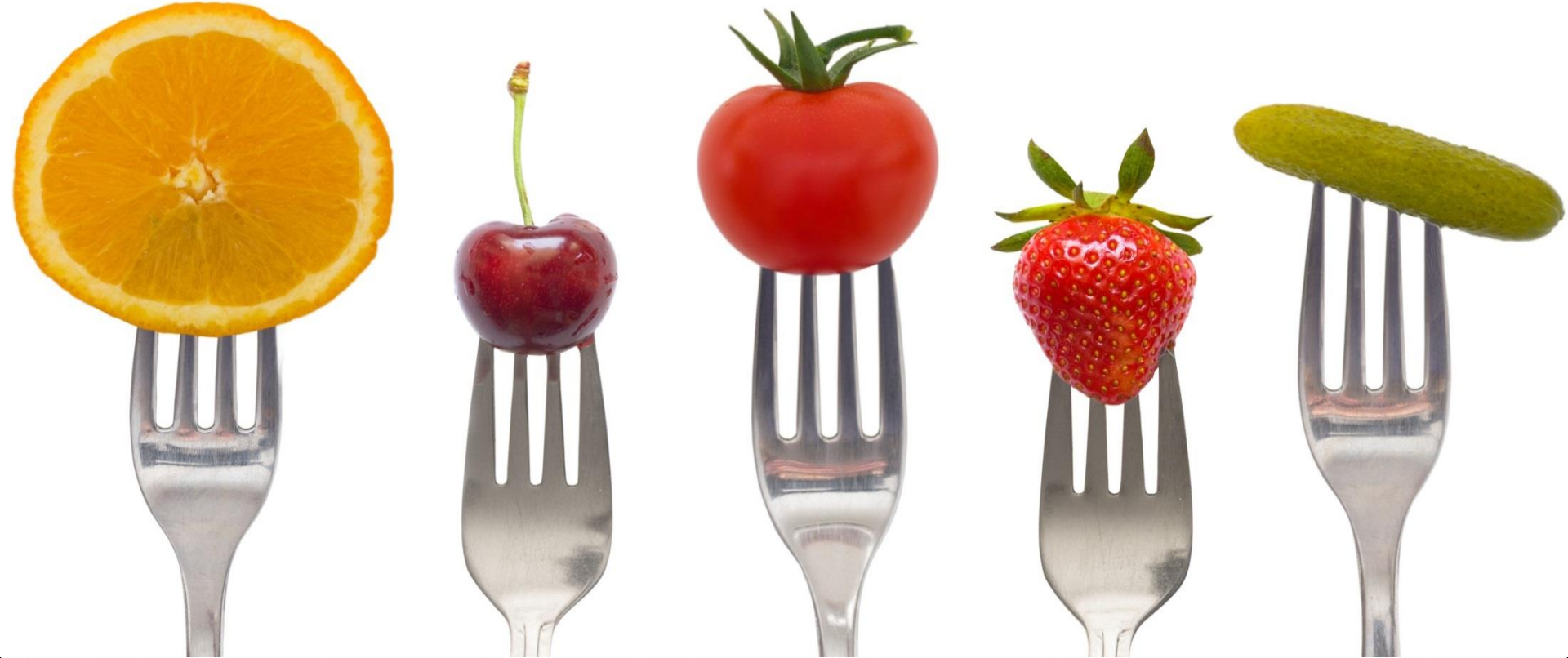
EVDE ÜRETİM/ENDÜSTRİYEL ÜRETİM??

DOĞAL/YAPAY??

DOĞAL=ORGANİK???

ORGANİK=GÜVENLİ???

ORGANİK GIDA NEDİR?



ORGANİK/ENDÜSTRİYEL/DOĞAL....

ORGANİK

- Yapay kimyasal girdi/ilaç/ gübre yok
- Üretimden tüketime her aşaması kontrollü ve sertifikalı (bağımsız kuruluşlar/Bakanlık)
- Çevre dostu ürünler
- Üretimde sadece girdiler değil, uygulanacak işlemler de kısıtlı
- "Doğal" , "Hormonsuz" ifadeleri, Bombus Arısı figürü "organik" ifadesi değildir. Logo içermeyen ürünler organik değildir.

ORGANİK/ENDÜSTRİYEL/DOĞAL....

ORGANİK

- Köyde üretim=organik değildir
- Birkaç ufak istisna dışında organik ürünler daha besleyici değildir
- Organik ürünler kimyasal kaynaklı riskleri minimize eder ancak sağlığa zararlı mikroorganizma ya da bozulma ürünleri konusunda risk içerirler
- Üretimde gübre olarak hayvan dışkısı kullanıldığından zararlı mikroorganizma riski; biyolojik riskler bu gıdalarda zaman zaman daha yüksektir

ORGANİK/ENDÜSTRİYEL/DOĞAL....

İYİ TARIM UYGULAMALARI (İTU/GAP)

- Tam anlamıyla kuralına uygun, izlenebilir üretim
- Yasada izin verilen tüm girdiler kullanılır
- İnsan sağlığına uygun, çevreye zarar vermeyen...

DOĞAL

Mevzuatta tanımlı değil, gıda ürünlerinde kullanımının yarattığı sıkıntı ulusal ve uluslararası düzeyde tartışmalı...

Doğal yoğurt???? Doğal süt???? Peynir???

Bebek Beslenme Ürünleri



Bebek Beslenme Ürünleri



Bebek Beslenme Ürünleri

- ✓ Bebek beslenmesinde ilk aylarda anne sütü alımı esastır, vazgeçilmezdir!

Bebek Formülleri/bebek sütleri (yeni doğan)

- ✓ Anne sütü ile beslenilemeyen durumlarda normal, sağlıklı bebeklerde kullanılır. Yetkili sağlık çalışanı tarafından önerilmelidir
- ✓ Anne sütü ile beslenilemeyen durumlarda en önemli seçenektir
- ✓ Formulasyonu anne sütü temel alınarak her bir besin ögesi için tek tek ayarlanmıştır

Bebek Beslenme Ürünleri

- ✓ Katılacak besin ögesi kaynakları kısıtlı ve kontrollüdür
- ✓ GDO içeren bileşen kullanımı, aroma kullanımı, koruyucu, tatlandırıcı ve renklendirici kullanımı yasaktır.
- ✓ Katkıda taşınabilirlik ve GMP uygulanmaz
- ✓ Bebek formülü kurallarına uymayan ürünler bebek sütü/formülü olarak satılamaz ve tanıtılamaz
- ✓ Satışında emzirmenin yararı ve üstünlüğü konusuna dikkat çekilir

Bebek Beslenme Ürünleri

✓ Devam Formülleri

- ✓ Aksi önerilmedikçe altı aydan itibaren bebeklerin giderek çeşitlenen diyetlerindeki başlıca sıvı alımını oluşturan ürünler
- ✓ GDO içeren bileşen kullanımı, aroma kullanımı, koruyucu, tatlandırıcı ve renklendirici kullanımı yasaktır.
- ✓ Katkıda taşınabilirlik ve GMP uygulanmaz
- ✓ Formülasyonu ayarlı; atılacak besin ögesi kaynakları kısıtlı ve kontrollüdür

Bebek Beslenme Ürünleri

- ✓ Bebek ve Küçük Çocuk Ek Gıdaları
- ✓ Sağlık profesyoneli kararı ile başlanır
- ✓ Tahıl bazlı ve tahıl bazlı olmayan
- ✓ Pestisit, mikotoksin limiti ve kuralı özel
- ✓ GDO içeren bileşen kullanımı, koruyucu, tatlandırıcı ve renklendirici kullanımı yasaktır.
- ✓ Katkıda taşınabilirlik ve GMP uygulanmaz
- ✓ Aroma sadece Vanilya ve vanilin...

SİSTEM??

- ✓ Uluslararası sistem ve uyum! WHO/FAO/CODEX ALIMENTARIUS/JECFA/EU (FVO/EFSA)
- ✓ Riski bilmek ve yönetmek ve kontrol etmek
- ✓ İletişimle paylaşmak
- ✓ Risk analizinin gereği gibi uygulanması (Güçler ayrılığı)
- ✓ Bilimsel temelli, katılımcı, şeffaf yaklaşımlar
- ✓ Eğitimli/örgütlü üreticiler
- ✓ Etkin yurt içi ve yurt dışı denetim
- ✓ Sağlık otoritesi ile gıda otoritesinin sürekli organik ilişkisi/veri paylaşımı
- ✓ Her türlü kurum ve meslek taassuplarından uzaklaşma



Teşekkürler..