

Mutlu Yıllar / 5 yıllık FSA stratejisi

Yılın bu zamanında gelecek yılın ne getireceğine dair tahmin ve kararlar hakkında listeler yapılmakta ve iyi niyetlerimiz başarısızlıkla sonuçlandığında nasıl hayal kırıklığı ve eşit derecede avuntuya sebep olduğu hızlıca gözden geçirilmektedir.

Gıda Standartları Ajansı, geçen yılın sonbaharında 2015-2020 planını istişare için sunduğu, 5 yıllık stratejisini yayınlamıştır. Önerilen 5 yıllık planda umut verici bulduğum şey küresel gıda durumuna büyük bir vurgu yapılması ve bunun bireysel pazarları ve ekonomileri nasıl etkileyeceğine yer vermesidir.

Gıda sistemlerini inceleyen bilimadamları, iklim değişikliğinin ve sonuçlarının dünyada gelecek yıllarda üretilecek gıda çeşitleri ve miktarını büyük ihtimalle etkileyeceğinden emindirler. Bilimadamlarının ürettikleri modeller aracılığı ile ekvatorial bölgelerde 2080 yılı itibarıyla verimliliğin % 50'lere kadar düşebileceği öngörülmektedir. Buna karşın, dünya nüfusu artmaktadır. Tahminler, eğer tüketim alışkanlıkları değişmez ise tarımsal üretimin, 2050 yılında küresel talepleri karşılamak için 2005 yılıyla kıyaslandığında %60 oranında artması gerektiğini göstermektedir.

Küresel ekonomik değişiklikler Avrupa ve Birleşik Krallık üzerinde gıdaya erişim koşullarında muhtemelen ekstra baskı oluşturacaktır. Tarih boyunca, dünyanın gıda arzının adil payından daha fazlasına erişebilmemize karşın diğer ekonomilerin çok hızlı büyümesinden dolayı dünyanın gıda arzı bu ülkeler tarafından satın alınacaktır.

Geleceğe baktığımızda (bu sadece gelecek 5 yıl içinde veya daha uzun vadede olabilir) gıda arzı üzerindeki baskının artacağı açıktır.

Gıda Standartları Ajansı'nın sorumlulukları ve görevleri 1999 yılında Gıda Standartları Yasası ile düzenlenmiştir. Ajansın yürüttüğü işlevlerdeki temel amaç, gıda tüketimi ile ilgili olarak ortaya çıkabilecek risklerden (üretim ve tedarik yoluyla oluşabilecek riskler dahil) halk sağlığını korumak ve aksi durumda gıda ile alakalı olarak tüketicilerin çıkarlarını korumaktır.

Basitçe Ajans, "Gıdanın güvenli ve belirtilen özelliklerde olduğunu garanti altına almaktadır. Şu an ve gelecekte yediklerimiz ve yemek seçimlerimiz ile sağlıklı bir yaşama sahip olabiliriz."

Ajans, bu önlemlerin hiçbirinin garantisi olmadığını daha geçen yıl binlerce insanın gıda zehirlenmesi, gıda alerjileri ve gıda hassasiyetinin sonucunda hastalandığını ve yüzlerce kişinin öldüğünü kabul etmektedir. Düzenli olarak yapılan test sonuçları, dana etinin kuzu eti olarak, basa balığı mezgit balığı olarak ve 2013 yılında at etinin dana eti olarak hatalı etiketlendiğini göstermiştir. Halen yeterince güvenli ve sağlıklı gıdaya erişemeyen tüketiciler ve onların çocukları bulunmaktadır. Bu bulgular gıda temin sistemi üzerindeki baskıları daha yoğunlaştırmaktadır ve gelecekte gıda güvenliği ve sürdürülebilirliği artan bir baskı altında olacaktır.

Beş yıllık strateji bu yıl içinde yayınlandığında, ajansın gerçekten dünya çapında bir bakış açısı alacağını ve 2020 sonrasındaki uygulamalar için doğru stratejiler geliştirileceğini düşünmekteyim.

ABD'deki Listeria monocytogenes salgını karamelli elmalarla ilişkilendirilmiştir

31 Aralık günü, hastalık önleme merkezi (CDC) karamelli elmaların tüketimiyle alakalı olduğunu düşündükleri mevcut Listeria monocytogenes salgını üzerine bir bildiri yayınlamıştır.

30 Aralık 2014 itibariyle, toplamda 32 kişinin etkilendiği *Listeria monocytogenes* türleri salgını 11 eyaletten bildirilmiştir.

31 kişinin hastaneye yatırıldığı ve 6 kişinin hayatını kaybettiği bildirilmiştir. Bu ölümlerin üçüne lister hastalığı sebep olurken, iki ölüme lister hastalığının etkisi belirlenememiştir. Altıncı ölüm lister hastalığıyla ilişkilendirilmemiştir.

10 vaka gebelikle ilişkili olan (bir hamile bayanda veya onun yeni doğan bebeğinde meydana gelen) kişilerde görülmüş ve birinde hastalık sonucunda bebek kaybı olmuştur.

Üç invazif hastalık (menenjit) 5-15 yaş arasındaki sağlıklı çocuklarda görülmüştür.

Bugüne kadar, görüşülen 26 hastanın 23'ünün (%88) hasta olmadan önce, ticari olarak üretilen, paketlenmiş karamelli elma yediği raporlanmıştır.

Bu aralar, karamelle kaplanmamış ve karamel şeker kaplanmamış veya paketlenmemiş elmalar bu salgın ile ilişkilendirilmemiştir.

ABD'de yılda yaklaşık 2500 hastalık ve 500 ölüm lister hastalığına dayandırılmaktadır

Bu salgın, patojenlerin ders kitaplarına göre yorumlanamayacağı bir hatırlatıcısı olarak tekrar karşımıza çıkmıştır. Uzun raf ömrü olan çoğunlukla ıslak çevrelerde imal edilen dondurulmuş ürünlerde, *Listeria* ile karşılaşmayı beklerken, karamelli elma gibi düşük su aktiviteli, zengin şekerli üründe *Listeria*'nın hayatta kalabileceğini düşünmek çoğu insanın listesinin başında bulunmamaktadır.

Salmonellanın nasıl hiçbirşeyden etkilenmeden kalabildiğini birçok kez tartışmamıza karşın bu hafta ABD'de Salmonella ile kontaminasyon riski yüzünden paketlenmiş parça ceviz satan markaların çeşitli ürünlerinin geri toplanması haberleriyle bu durum daha detaylı açıklanmıştır.

Başka bir geri toplama İngiltere'de son kullanım tarihi 1 Eylül 2015 olan Aldi Choceur Treasure markasının 200 gr'lık paketlerinde bir parti üründe *Salmonella* tespit edilmesi sebebiyle yapılmıştır.

AB ülkelerinde Salmonella kaynaklı riskin karşılaştırılması

Danimarka'daki Statens Serum Enstitüsü'ndeki araştırmacılar tarafından geliştirilen hesaplama modeline göre, *Salmonella* enfeksiyon riski bazı Güney ve Doğu Avrupa ülkelerinde, Kuzey ülkelerinden 10 kat daha yüksektir.

Araştırmacılar, İspanya (0.61 enfeksiyon/kışı/yıl) ve Polonya ile (0.55) Kuzey ülkelerinin (İsveç 0.06, Finlandiya 0.07 ve Danimarka 0.08) tahminlerini karşılaştırdığı zaman enfeksiyonların yıllık oranında 10 kat farklılık olduğunu bulmuşlardır.

Statens Enstitüsü'nden Kåre Mølbak "Bu ülkelerin çiftlik hayvanlarında yoğun salmonella kontrol programlarının olması bu tablonun arkasındaki sebeplerden biri olabilir" diye belirtmiştir.

Ortam sıcaklığındaki farklılığın da küçük bir parça rol oynayabileceğini öne sürebilirim.

Pişirme talimatları gıda güvenliğini sağlamak için her zaman yeterli olmamaktadır

Uluslararası Gıda Mikrobiyolojisi Dergisinin 197. sayısında yayınlanacak olan bir makalede, ürünlerin etiketlerindeki talimatlarla pişirildiğinde; her zaman 70 °C'lik ısıda en az 2 dakika pişme süresine ulaşamadığı açığa çıkmıştır.

Farklı gıda matrislerine, farklı seviyelerde *Salmonella* aşılınmış ve bu ürünler paket talimatlarına göre ızgara, kızartma ve fırınlama yöntemleriyle pişirilmiştir.

78 örnekten 26'sında pişirildikten sonra bile pozitif değerler bulunmuştur. En yüksek pozitif değerler kızartılan ürünlerde gözlenmiştir.

Bu çalışma, çapraz kontaminasyondan sonra, çoğu hastalığın yetersiz pişirme sebebiyle olduğu sonucuna varmaktadır.