



ET VE SÜT KURUMU

AKTÜEL

BÜLTEN

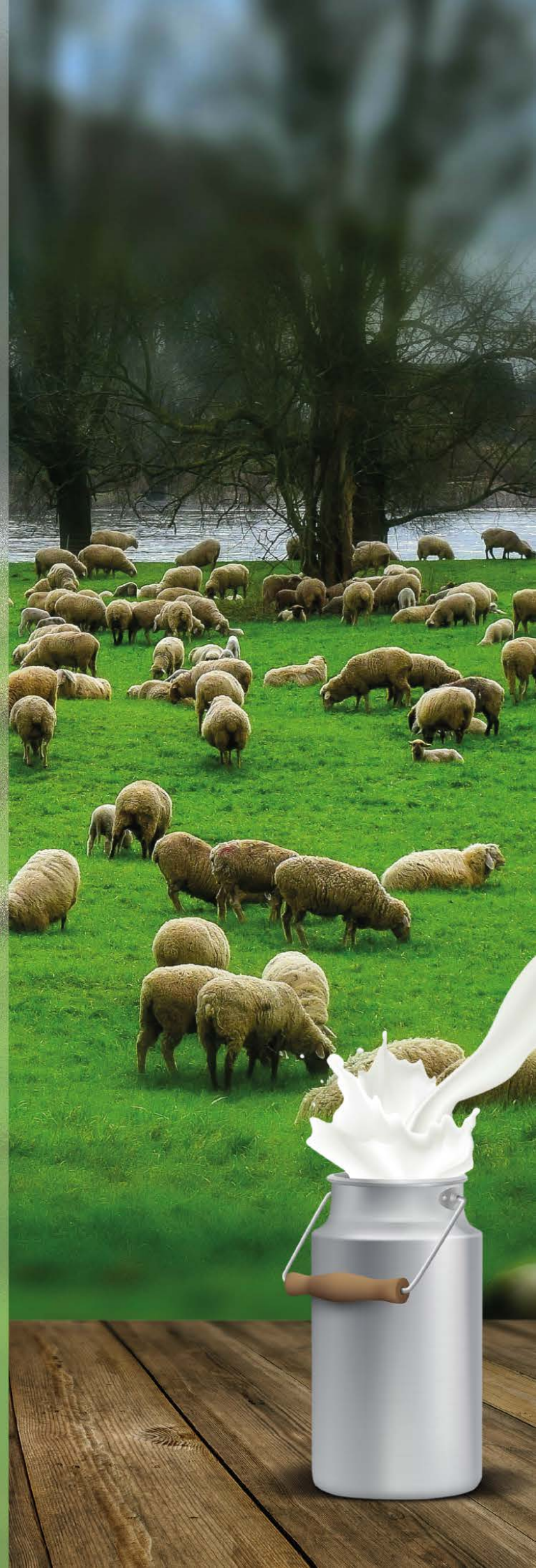
Nisan 2026 Sayı - 21
www.esk.gov.tr

**KIRSALDA BEREKET,
KÜÇÜKBAŞA DESTEK
PROJESİNE YOĞUN İLGİ**

**ET VE SÜT KURUMU İLE
KOOP MARKET İŞ BİRLİĞİ
RAMAZAN DÖNEMİNDE FARK YARATTI**

**ENDÜSTRİDE KİMYA VE GIDA GÜVENLİĞİ
ET VE SÜT KURUMU UYGULAMALARI**

**SÜT SIĞIRCILIĞINDA KURAKLIK RİSKİNE KARŞI
BUĞDAY SİLAJININ STRATEJİK ÖNEMİ**



 ET VE SÜT KURUMU
AKTÜEL
NİSAN 2026 | SAYI: 21 BÜLTEN

Yıl : 2026 - Sayı: 21
ISSN 2757 - 928X
e - ISSN 2757 - 9832

YAYINCI

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü

YAYIN SAHİBİ

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü Adına
Mücahid TAYLAN
Yönetim Kurulu Başkanı - Genel Müdür

GENEL YAYIN YÖNETMENİ

Ayşe KAPLAN

YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ

Yasemin Tuğçe KANTEMİR

EDİTÖRLER

Güler ÖZAFACAN
Kübra ERDİN

GRAFİK TASARIM

Esmâ SAYIN

FOTOĞRAF

İlkay Çağatay YILMAZ

YAYIN İDARE MERKEZİ - ADRES

Tarım ve Orman Bakanlığı Beştepe Kampüsü, Beştepe Mahallesi, Cumhurbaşkanlığı Bulvarı,
Alparslan Türkeş Caddesi No:71 06560 Yenimahalle / ANKARA

YAYIN İDARE MERKEZİ - TELEFON

0312 304 80 00

YAYIN PERİYODU

3 Aylık

YAYININ TÜRÜ

Yerel Süreli Yayın

BASKI TARİHİ

28 NİSAN 2026

BASKI YERİ - ADRESİ

Yeni Fikir Matbaa,
Zübeyde Hanım Mahallesi, Sebze Bahçeleri Caddesi No: 80/4
Altındağ / ANKARA

Dergimiz

<http://esk.gov.tr/tr/aktuelbulten>
adresi üzerinden elektronik olarak
yayımlanmaktadır.

e-mail: aktuelbulten@esk.gov.tr

- 4** **GÜNDEM**
KIRSALDA BEREKET, KÜÇÜKBAŞA DESTEK PROJESİNE YOĞUN İLGI
AMASYA SULUOVA BESİ OTB'NİN KIRMIZI ET ÜRETİMİNE KATKISI SÜRÜYOR
BAKAN YUMAKLI: "KAYSERİ PASTIRMASI AB TESCİLİ ALAN 46. COĞRAFI İŞARETLİ
ÜRÜN OLDU
GÜVENİLİR GIDA MOBİL UYGULAMASI KULLANIMA SUNULDU
- 14** **ESK'DAN HABERLER**
- 18** **KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA**
- 24** **COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ**
KIRŞEHİR ÇULLAMASI
- 26** **GIDA VE BESLENME**
İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ, ENFEKSİYON HASTALIKLARI VE HALK SAĞLIĞI
- 30** **PERSONELDEN**
SÜT SİĞİRCİLİĞİNDE KURAKLIK RİSKİNE KARŞI BUĞDAY SİLAJININ
STRATEJİK ÖNEMİ
- 34** **ENDÜSTRİ VE YAŞAM**
ENDÜSTRİDE KİMYA VE GIDA GÜVENLİĞİ: ET VE SÜT KURUMU UYGULAMALARI
- 40** **SEKTÖREL**
YANGIN GÜVENLİĞİ
- 46** **KÜLTÜR VE SANAT**
ANKARA İSTASYONU - HAZIRLAYAN: GÜLER ÖZAFACAN
PENCEREDEN TAŞAN HAYATLAR - FATMA GÖKMEN
- 50** **SEKTÖRDEN HABERLER**
- 56** **BASINDA ESK**

İÇİNDEKİLER



Değerli Okurlar,

Gıda ve hayvancılık, endüstriyel ham madde arzı sağlaması, nitelikli istihdam oluşturması, toplumun hayvansal protein ihtiyacını karşılaması ve yüksek katma değer üretmesi nedeniyle tüm dünyada stratejik bir sektör olarak öne çıkmaktadır. Bu stratejik önem, sektörde istikrarın sağlanmasını ve sürdürülebilirliğin teminat altına alınmasını gerekli hâle getirmektedir.

Bu noktada Et ve Süt Kurumu, ülkemizin gıda ihtiyacını sağlıklı, güvenilir ve sürdürülebilir şekilde karşılamak amacıyla et ve süt sektöründe düzenleyici rolünü kararlılıkla sürdürmektedir. Kurumumuz, arz fazlası dönemlerde alım müdahaleleri gerçekleştirirken, arz açığı oluşan dönemlerde ise ürün arz ederek piyasa dengesini sağlamaktadır. Tüm bu süreçlerde üretici maliyetlerini gözetmek, üretimin sürdürülebilirliğini sağlamak ve tüketiciyi korumak temel önceliklerimiz arasında yer almaktadır.

73 yılı aşkın köklü geçmişe sahip Kurumumuz, hayvansal üretimde sürdürülebilirlik ve fiyat istikrarını sağlama hedefi doğrultusunda, üretimden tüketime uzanan değer zincirinin her aşamasında etkin ve belirleyici bir rol üstlenmektedir.

Bu anlayışın somut bir yansıması olarak, vatandaşlarımızın özellikle Ramazan ayında kırmızı ete uygun fiyatlarla erişimini sağlamak amacıyla Tarım Kredi KOOP Market ile iş birliği gerçekleştirilmiştir. ESK markalı dana eti ürünlerimiz, Türkiye genelindeki KOOP Marketlerde sabit fiyatlarla vatandaşlarımızın erişimine sunulmaya devam edilmektedir.

Bunun yanı sıra Ana Statümüzde yapılan düzenleme doğrultusunda Kurumumuza damızlık hayvan tedarik

yetkisi verilmiştir. Bakanlığımızın yürütmekte olduğu Hayvancılık Yol Haritası çerçevesinde, üreticilerimizin damızlık etçi hayvan ihtiyacını karşılamaya yönelik TİGEM ile iş birliği protokolleri imzalanmıştır. Protokoller ile et üretiminin artırılması, hayvan varlığının güçlendirilmesi ve ilerleyen dönemde üreticilerimizin damızlık etçi hayvan ihtiyacının karşılanması hedeflenmektedir.

Kurumumuz, piyasa ihtiyaçlarının arttığı Kurban Bayramı ve turizm sezonu gibi dönemlerde ortaya çıkabilecek spekülatif fiyat hareketlerine karşı gerekli tüm tedbirleri almaktadır.

Et piyasasının yanı sıra süt piyasasında da aktif rol üstlenen Kurumumuz, 2016 yılından bu yana çiğ süt piyasasında düzenleyici faaliyetler yürütmektedir. Arz fazlası süt; üretici birlikleri aracılığıyla değerlendirilmekte, başta süt tozu olmak üzere çeşitli ürünlere dönüştürülerek piyasa dengesi korunmaktadır. 2025 yılı itibarıyla ise bu kapsam genişletilmiş; tereyağı ve krema alımları da sürece dâhil edilerek üreticilerimize önemli ölçüde destek sağlanmıştır.

Et ve Süt Kurumu, üretimi ve üreticiyi destekleyen, tüketiciyi koruyan ve piyasa istikrarını gözetken yaklaşımıyla sürdürülebilir bir hayvancılık sektörü için çalışmalarını kararlılıkla sürdürmekte; sektörün gelişimine katkı sunmaya ve gıda arz güvenliğini sağlamaya kesintisiz devam etmektedir.

Aktüel Bülten'in hazırlanmasında emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarımıza teşekkür eder, dergimizin 5. yılını kutlarım. Bu vesileyle mübarek Kurban Bayramı'nın ülkemize, milletimize ve tüm İslam âlemine sağlık, huzur ve bereket getirmesini temenni ederim.

Mücahid TAYLAN

Yönetim Kurulu Başkanı
Genel Müdür

»

GÜNDEM

KIRSALDA

BEREKET,

KÜÇÜKBAŞA

DESTEK

PROJESİNE

YOĞUN İLGİ



Bakan Yumaklı: “Proje kapsamında hak sahibi olan kişilere 95 baş dişi ve 5 baş erkek küçükbaş hayvan, TİGEM tarafından uygun şartlarda temin edilecek”

İlk müjdesini Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan’ın, çiftçilerle iftar programında duyurduğu “Kırsalda Bereket Küçükbaş Destek Projesi”ne başvurular başladı.

Projenin başvuru şartlarını ve detayları Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı açıkladı. Bakan Yumaklı, yaptığı açıklamada, küçükbaş hayvan varlığını artırmak, kırsalda üretimi güçlendirmek, hayvancılıkta sürdürülebilirliği desteklemek, gençler ile kadınların üretime daha fazla katılımını

sağlamak ve meraya dayalı üretimi daha kârlı hâle getirmek amacıyla “Kırsalda Bereket Küçükbaş Destek Projesi”ni hayata geçirdiklerini bildirdi.

100 KÜÇÜKBAŞ HAYVAN VE NAKDİ DESTEK BİR ARADA

Proje kapsamında, Hayvancılık Genel Müdürlüğü (HAYGEM) koordinasyonunda Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğüne (TİGEM) ait

küçükbaş hayvanların üreticilere uygun şartlarda temin edileceğini belirten Yumaklı, şu bilgileri aktardı:

“Proje ile Türkiye’de küçükbaş üretimi yapan işletme sayısını ve anaç hayvan sayısını artırarak daha fazla materyalin ülkemiz kaynakları ile karşılanmasını, böylece kırmızı et arzında sürdürülebilirliği ve yeterliliği sağlamayı amaçlıyoruz. Bu amaçla proje kapsamında hak sahibi olan kişilere 95 baş dişi ve 5 baş erkek küçükbaş hayvan TİGEM tarafından uygun şartlarda temin edilecek.

Uygulamada yalnızca sayı artışını hedeflemiyoruz, aynı zamanda verim, uyum ve sürdürülebilirliği de esas alıyoruz. Bu minvalde dağıtımları, ülkemizin bölgesel yetiştiricilik gerçeklerini dikkate alarak; yöre, iklim ve mera yapısına uygun damızlık küçükbaş ırkları üzerinden planlanıyoruz.”



150 BİN KÜÇÜKBAŞ DAĞITILACAK

Yumaklı, 2026-2028 yıllarını kapsayan 3 yıllık program dâhilinde, 150 bin küçükbaş hayvanın üreticilere uygun şartlarda verileceğinin altını çizerek; genç ve kadın üreticiler, birinci derece tarımsal amaçlı örgüt üyeleri, engelliler, şehit yakınları ve gazilere öncelik taniyacıklarını dile getirdi.

Ayrıca veteriner hekimlik, ziraat ve gıda mühendisliği bölümlerinden yeni mezun gençlere de projeye başvurmaları hâlinde öncelik

taniyacıklarını anlatan Yumaklı, şu değerlendirmede bulundu:

“Böylece gençlerimiz hem doğdukları topraklarda kendi işlerini kuracak hem de üretime ve istihdama güç katacak. İl/ilçe tarım ve orman müdürlüklerimizin denetimlerinde tespit edilen hayvanlar için oluşturulan icmal HAYGEM tarafından TİGEM'e gönderilecek. Hayvan tesliminden sonraki ayda başlamak üzere, 12 ay boyunca hayvanların bakım ve besleme gideri Bakanlığımız tarafından karşılanacak. Bu destek ödemesi 3 ayda bir yapılacaktır ve 100 küçükbaş hayvan

için toplamda 3 aylık 45 bin TL destek ödemesi yetiştiricilerimizin hesaplarına aktarılacaktır.

Teslim edilen hayvanların ilk bir yıllık TARSİM sigortası da yine Bakanlığımız tarafından karşılanacaktır. Yetiştiricilerimiz, hayvan bedelleri için Ziraat Bankası'nın uygun faizli kredilerinden yararlanabilecek. İlgili meslek gruplarından mezun gençlerimiz ile küçükbaş hayvancılık yapmak isteyen genç ve kadın üreticilerimizi bu projeye başvurmaya davet ediyorum.”





BAŞVURULAR 1-30 NİSAN TARİHLERİNDE

Bakan Yumaklı'nın verdiği bilgiye göre, başvurular 1-30 Nisan 2026 tarihlerinde yapılabilecek.

Proje başvuruları, başvuru sahibinin işletmesinin bulunduğu/ işletmesini açacağını beyan ettiği yerdeki il/ilçe tarım ve orman müdürlüklerine yapılacak. TİGEM tarafından, puan sırasına göre

hak sahipleri bilgilendirilerek 2026 yılının 2. yarısından itibaren hayvanların teslimine başlanılacak.



AMASYA SULUOVA BESİ OTB'NİN KIRMIZI ET ÜRETİMİNE KATKISI SÜRÜYOR

Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Amasya Suluova Besi Organize Tarım Bölgesi'nin (OTB) 15 bin 650 büyükbaş kapasitesiyle kırmızı et üretimine katkı sağlamanın yanında 1500 kişi için istihdam oluşturduğunu da bildirdi.

Bakan Yumaklı, konuya ilişkin bilgi verdi

Türkiye Yüzyılı'nın modern hayvancılık üssü olan Amasya Suluova Besi OTB'nin 200 milyon lira altyapı yatırımı ve yüzde 80 hibeyle güçlendirildiğine işaret eden Bakan Yumaklı, şu ifadeleri kullandı:

"152,5 hektar alanda tam entegre modern üretim sistemi ve 15 bin 650 büyükbaş kapasitesiyle kırmızı et üretimine katkı, 1500 kişiye



istihdamla güçlü bölgesel kalkınma sağlıyoruz. Modern hayvancılık teknikleri ve yüksek verimlilik odaklı bu projeye, ülkemizin gıda arz güvenliğini pekiştirmeye ve üreticimizin yanında olmaya devam ediyoruz."





BAKAN YUMAKLI:

“KAYSERİ

PASTIRMASI

AB TESCİLİ ALAN

46. COĞRAFİ

İŞARETLİ

ÜRÜN OLDU



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, Kayseri pastırmasının, Avrupa Birliği (AB) tescilli alan 46'ncı coğrafi işaretli ürün olduğunu açıkladı.

Kayseri'nin asırları aşan lezzetinin, şimdi sınırları aştığına işaret eden Yumaklı, kendine has aroması ve karakteristik tadıyla Kayseri pastırmasının, AB tescilli alan 46'ncı

coğrafi işaretli ürün olduğunu belirtti.

Bakan Yumaklı, *"Eşsiz lezzetlerimizi küresel markalara dönüştürmeye, coğrafyamızın mirasına sahip çıkmaya devam ediyoruz. Kayseri'ye, emek veren tüm üreticilerimize ve ülkemize hayırlı olsun."* değerlendirmesinde bulundu.

Kayseri pastırması, özel çemenle kaplı dış yüzeyi, karakteristik kırmızı rengi ve kendine has üretim tekniğiyle biliniyor.



GÜVENİLİR GIDA

MOBİL UYGULAMASI KULLANIMA SUNULDU

GÜVENİLİR GIDA DENETİM ELİNDE

Hemen indir ve kullanmaya başla.



Tarım ve Orman Bakanı İbrahim Yumaklı, güvenilir gıda süreçlerinde büyük bir yeniliği daha hayata geçirdiklerini açıkladı.

'Güvenilir Gıda' mobil uygulamasının hizmete alındığını ifade eden Bakan Yumaklı şu ifadeleri kullandı:

"Mobil uygulamamızla, toplu tüketim ve ürün satış yerlerinde gıda ile ilgili uygunsuz gördüğünüz durumları 'çek-gönder' ile bize bildirebilir, taklit-tağış listelerine anında ulaşabilirsiniz. Bu uygulama ile devletimizin denetim gücü, milletimizin bilinciyle birleşiyor,

vatandaşlarımız denetim sürecinin aktif paydaşı oluyor."



ESK'DAN HABERLER

ET VE SÜT KURUMU İLE KOOP MARKET İŞ BİRLİĞİ RAMAZAN DÖNEMİNDE FARK YARATTI

Et ve Süt Kurumu ile Tarım Kredi KOOP Market iş birliği kapsamında, Ramazan ayı boyunca donuk kıyma ürünleri sabit ve indirimli fiyatlarla Türkiye genelindeki KOOP Market raflarında tüketiciyle buluştu.

Et ve Süt Kurumu ile Tarım Kredi KOOP Market iş birliğiyle Ramazan boyunca donuk kıyma sabit ve indirimli fiyatla Tarım Kredi KOOP Marketlerde satışa sunuldu.

KOOP Market'te yer alan donuk kıyma ürünlerinin Et ve Süt Kurumunun yüksek hijyen ve kalite standartlarına sahip tesislerinde üretildiği belirtildi. Soğuk zincirin korunarak tüketiciye ulaştırıldığı ürünlerin, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik açısından önemli bir alternatif sunduğu ifade edildi.

Uygun fiyatlarla tüketiciye sunulan ürünlerin 14 Şubat Cumartesi gününden itibaren Türkiye

genelindeki tüm KOOP Marketlerde satışa sunulduğu açıklandı.

ESK ile yapılan iş birliği kapsamında temin edilen 1 kilogramlık donuk kıymanın Ramazan ayı boyunca 485 liradan sabit fiyatla tüketiciyle buluştuğu bildirildi.

“Soğuk zinciri kırmadan tüketicilerimizle buluşturduk”

KOOP Market Genel Müdürü Orhan Kozan, 12 Şubat 2026 tarihinde

yapmış olduğu açıklamada, Tarım Kredi ve ESK iş birliğinin uzun vadeli ve sürdürülebilir bir yapıya sahip olduğunu bildirdi.

“Sayılı marketimizde satışa sunduğumuz ESK donuk kıyma ürününü, tüketicilerimizden gelen yüksek talebi değerlendirerek tüm şubelerimizde satışa sunmak için harekete geçtik. ESK'nin farklı illerdeki tesislerinde yüksek hijyen standartlarında üretilen bu ürünleri soğuk zinciri kırmadan tüketicilerimizle buluşturduk. Yaptığımız çalışmalar neticesinde gerek tüketicinin beğendiği bu uygulamayı daha ileri taşımak,



gerakse tüketiciye sağlıklı ve güvenilir et ürünlerini sunmak adına bu iş birliğine imza attık."

"Temel gıda ürünlerinde fiyat artışı öngörmüyoruz"

Kozan, güçlü stoklarla tüketicilerin memnun olacağı bir uygulamayı

hayata geçirmenin mutluluğunu yaşadıklarını, tüketicilerin, bir yıllık raf ömrü olan donuk kıyma ürününü güvenle alarak kullanabileceğini ve uzun süre saklayabileceğini ifade etti.

Kozan, bu modelle hem ülke ekonomisine hem de tüketici bütçesine katkı sağlamayı ve

enflasyonla mücadeleye destek olmayı hedeflediklerini aktardı.

Türkiye genelindeki satış noktalarını artırmaya devam ettiklerinin bilgisini veren Kozan, Ramazan'da temel gıda ürünlerinde fiyat artışı öngörmediklerini kaydetti.



SEKTÖR TEMSİLCİLERİ, GENEL MÜDÜRÜMÜZ MÜCAHİD TAYLAN'I ZİYARET ETTİ



Türkiye Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Merkez Birliği (TÜDKİYEB) Genel Başkanı Turan Saldırcıer ve beraberindeki heyet,

Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında küçükbaş hayvancılık sektöründeki gelişmeler ve yürütülen çalışmalar hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.

TÜSEDDA BAŞKANI MÜSLÜM DOĞRU, GENEL MÜDÜRÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ



Tüm Süt, Et ve Damızlık Sığır Yetiştiricileri Derneği (TÜSEDDA) Yönetim Kurulu Başkanı Müslüm

Doğru ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında sektördeki gelişmeler ve kurum faaliyetleri hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.

UKON YÖNETİM KURULU BAŞKANI AHMET HACIİNCE, GENEL MÜDÜRÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ



Ulusal Kırmızı Et Konseyi Başkanı Ahmet Hacıince, Ramazan süresince kırmızı et arzında herhangi bir sıkıntı olmayacağını belirtti. Et ve Süt Kurumunun uygun fiyatlarla gıda erişimini sağlamak için önceden planlamalar yaptığını vurguladı.

Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacıince, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürü Mücahid Taylan'ı ziyaret etti.

Ziyarete, ESK'nın regülasyon faaliyetleri ve Ramazan ayı

öncesinde kırmızı et piyasasına yönelik tedbirlerle ilgili görüş alışverişinde bulunuldu.

Hacıince, Et ve Süt Kurumunun, PERDER ve Tarım Kredi Kooperatif marketleriyle yapılan iş birliği kapsamında kırmızı etin fiyat, stok ve lojistik boyutlarını eş zamanlı yöneterek Ramazan boyunca ürünlerin vatandaşlara kesintisiz ve uygun fiyatla ulaştırılması hedeflerinden memnuniyet duyduklarını söyledi.

Ramazan'da kırmızı et arzında sıkıntı yaşanmayacağı kanaatinde olduklarını belirten Hacıince, "ESK'nın fiyat istikrarının korunması, arz güvenliğinin sağlanması ve vatandaşlarımızın temel gıda ürünlerine uygun fiyatla erişiminin temin edilmesi amacıyla aylar öncesinden gerekli planlamalarını yaptığını görmekteyiz." dedi.



KOMBİNALARIMIZDAN KISA KISA

GENEL MÜDÜR YARDIMCIMIZ MELİK DALOĞLU, DENİZLİ'DE İNCELEMELERDE BULUNDU



Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı Melik Daloğlu, Denizli Kombina Müdürlüğünde incelemelerde bulundu.

1. Hukuk Müşaviri Tuncay Derin ile birlikte Denizli Kombinamızı ziyaret eden Genel Müdür Yardımcımız Melik Daloğlu, Kombina Müdürü Aydın Yaman'dan yürütülen faaliyetler ve üretim süreçleri hakkında bilgi aldı.



GENEL MÜDÜR YARDIMCIMIZ ALPAY DOĞANCI, ADANA KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ

Et ve Süt Kurumu Genel Müdür Yardımcısı V. Alpay Doğancı, 13-14 Mart tarihlerinde Adana Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Teftiş Kurulu Başkanı Samet Şimşek ile birlikte Adana Kombinamızı ziyaret eden Genel Müdür Yardımcımız Alpay Doğancı, Kombina Müdürü Abdulcelil Göçmez'den yürütülen faaliyetler hakkında bilgi aldı.



BİNGÖL VALİSİ DR. CAHİT ÇELİK, KOMBİNAMIZA ZİYARETTE BULUNDU

Bingöl Valisi Dr. Cahit Çelik, Et ve Süt Kurumu Bingöl Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Tesisin üretim bölümlerini gezen Vali Çelik ve beraberindeki heyet, ürünlerin üretim aşamalarını inceleyerek yürütülen çalışmalar hakkında Bingöl Kombina Müdürü Burhan Coşkun'dan bilgi aldı.





YOZGAT'TA SEKTÖR DEĞERLENDİRME TOPLANTISI DÜZENLENDİ

Et ve Süt Kurumu Teftiş Kurulu Başkanı Samet Şimşek, 16-17 Şubat tarihlerinde Yozgat Et ve Süt Kombinası Müdürlüğünü ziyaret etti.

Kombina tesislerinde incelemelerde bulunan Başkan Şimşek, Kombina Müdürü Selahattin Yasdıman'dan çalışmalar hakkında bilgi aldı.

Teftiş Kurulu Başkanı Şimşek ayrıca, et ve süt paydaşlarının katılımıyla 17 Şubat tarihinde Yozgat Kombinası ev sahipliğinde düzenlenen Sektör Değerlendirme Toplantısına katıldı.

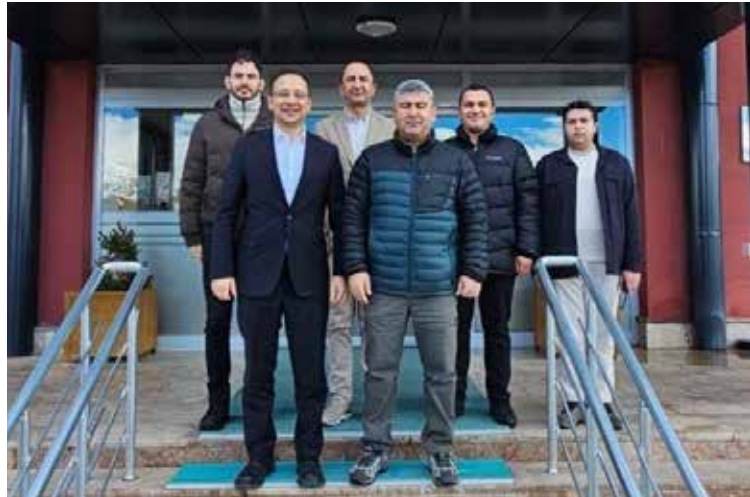


Kombina çalışanları ve sektör temsilcilerinin hazır bulunduğu toplantıda üreticiler ile istişarelerde bulunuldu.

MSB HEYETİNDEN ERZİNCAN TAVUK KOMBİNAMIZA ZİYARET

Millî Savunma Bakanlığı İç Tedarik Bölge Başkanlığından İkmal Albay Ömer Bostancı ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Erzincan Tavuk Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Kombina Müdürü Şeref Hakan Aktürk'ün ev sahipliğinde gerçekleşen ziyarette, Erzincan ve hinterlandını kapsayan bölgelerde gerçekleştirilen faaliyetler hakkında karşılıklı görüş alışverişinde bulunuldu.



RİZE İL TARIM VE ORMAN MÜDÜRÜ MURAT GENÇ KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ

Rize İl Tarım ve Orman Müdürü Murat Genç, Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında kombina faaliyetleri ve Trabzon hinterlandında gerçekleştirilen çalışmalar hakkında değerlendirmelerde bulunuldu.



TRABZON KOMBİNA MÜDÜRLÜĞÜNE SEKTÖREL ZİYARETLER

Trabzon Özel Harekât Bölge Müdürü Salih Güneş, Milli Savunma Bakanlığı İç Tedarik Bölge Sorumlusu Albay Ömer Bostancı, Toprak Mahsulleri Ofisi (TMO) Başmüdürü Turgut Bingöl ve beraberindeki heyet, 16 - 18 Şubat tarihleri arasında, Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Ziyaretler kapsamında Et ve Süt Kurumu Trabzon Kombina Müdürü Hüseyin Altun, Trabzon ve hinterlandını kapsayan bölgelerde gelişen çalışmalar ve kurum faaliyetleri hakkında bilgilendirmede bulundu.





MSB HEYETİ DİYARBAKIR KOMBİNAMIZI ZİYARET ETTİ

Millî Savunma Bakanlığı Diyarbakır Tedarik Bölge Başkanı İkmal Kıdemli Albay Mustafa Kürşat Doğan ve beraberindeki heyet, Et ve Süt Kurumu Diyarbakır Kombina Müdürlüğünü ziyaret etti.

Kombina Müdürü Cihad Kayhan'ın ev sahipliğinde gerçekleşen ziyarette, Diyarbakır ve hinterlandını kapsayan bölgelerde yürütülen faaliyetler hakkında karşılıklı görüş alışverişi yapıldı.



KOMBİNAMIZDAN SİVAS BELEDİYE BAŞKANLIĞINA ZİYARET

Et ve Süt Kurumu Sivas Kombina Müdür V. Bülent Öztürk, Kombina Müdür Yardımcısı Emre Şahin ile 2 Nisan 2026'da Sivas Belediye Başkanı Dr. Adem Uzun'u ziyaret etti.

Ziyaret kapsamında, sektörel iş birliği çerçevesinde gerçekleştirilebilecek çalışmalar hakkında istişarelerde bulunuldu.



ADANA KOMBİNASINDAN VALİ MUSTAFA YAVUZ'A ZİYARET



Et ve Süt Kurumu Adana Kombina Müdürü Abdulcelil Göçmez, Adana Valisi Mustafa Yavuz ve Vali Yardımcısı Şemseddin Erkaya'yı ziyaret etti.

Ziyarete Göçmez, Adana Kombinasının çalışmaları ve Adana hinterlandında gerçekleştirilen üretim faaliyetleri hakkında Vali

Yavuz ve Vali Yardımcısı Erkaya'ya bilgilendirmede bulundu.

ERZURUM KOMBİNASINDA GÖZETİM TETKİKİ YAPILDI

Et ve Süt Kurumu Erzurum Kombina Müdürlüğünde uygulanan TSE EN ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi ve TSE EN ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kapsamında gözetim tetkikleri, 6-8 Nisan 2026 tarihleri arasında gerçekleştirildi.

Kurumsal Risk ve Performans Değerlendirme Dairesi Başkanlığı ile TSE personeli tarafından yürütülen tetkiklerde,



kombinanın kalite ve gıda güvenliği standartlarına uygunluğu değerlendirildi. Yapılan değerlendirmeler sonucunda mevcut belgelerin geçerliliğinin devamına karar verildi.



COĞRAFI İŞARETLİ ET VE SÜT ÜRÜNLERİ



Kırşehir, İç Anadolu'nun Orta Kızılırmak bölümünde yer alan, ortalama 1000 metre yükseltiyeye sahip geniş bir plato şehridir. Kırşehir Masifi üzerindeki bu dalgalı düzlük; akarsularla parçalanmış yapısı, Seyfe Gölü kapalı havzası ve sınırlı dağlık alanlarıyla dikkat çeker. Bitki örtüsü büyük ölçüde bozkırdır.

Bu doğal koşullar ve yöresel yaşam kültürü, şehrin mutfağına da yansımıştır. Nitekim Kırşehir Çullaması, 01.12.2017'de coğrafi işaret olarak Kırşehir'in özgün lezzetlerinden biri olarak tescillenmiştir.

Bu ürün, bölgenin coğrafi ve kültürel özelliklerini yansıtan önemli bir gastronomik değerdir.



KIRŞEHİR ÇULLAMASI

Tescil No	: 256
Tescil Tarihi	: 01.12.2017
Başvuru No	: C 2017/092
Başvuru Tarihi	: 17.08.2017
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç İşareti
Başvuru Sahibi	: Ahiler Kalkınma Ajansı
Coğrafi İşaretin Adı	: Kırşehir Çullaması

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Kırşehir Çullaması, tavuk etlerinden yapılan yöre adı ile özdeşleşmiş yemektir. Yemeğin ana bileşenleri tavuk eti, tavuk suyu, tereyağı ve undur.

Kırşehir Çullaması'nın üretim metodunda, yörede doğal ortamda gezen tavukların etleri kullanılmaktadır. Bu sebeple tavuk eti ve tavuk suyunun, ürünün oluşumunda lezzet bakımından önemli etkisi bulunmaktadır. Ayrıca yemeğin hazırlanması ustalık gerektirmektedir. Bununla birlikte Kırşehir Çullaması'nın servisi yemeğe özgüdür.

Üretim Metodu

Kırşehir Çullaması üretiminde kullanılan bileşenler ve miktarları şöyledir:

BİRLEŞEN

Tavuk eti
Un
Tavuk suyu
Ayçiçek yağı
Tereyağı
Tuz
Kırmızı pul biber
Domates salçası

MİKTAR

1 bütün tavuk
2 su bardağı
8 su bardağı
1/2 çay bardağı
2 yemek kaşığı
1 tatlı kaşığı
1 tatlı kaşığı
1/2 yemek kaşığı

Ayrı bir tencerede tavuk haşlanmalı ve tavuk suyu süzülmelidir. Tavada 2 su bardağı un ile yarım çay bardağı ayçiçek yağı, un pembeleşinceye kadar kavrulmalıdır. Kavruktan un soğuyunca 8 bardak tavuk suyu azar azar ilave edilerek un özenmeli ve ardından tuz ile salça eklenerek pelte kıvamını alıp kaynayınca kadar pişirilmelidir. Bu işlem sırasında hamurun topaklanmamasına dikkat

edilmelidir. Orta yoğunlukta kıvam elde edilmelidir.

Ancak kıvam yoğun olur ise tavuk suyu ilavesi yapılabilir. Yaklaşık olarak mevcut karışım 5-6 dakika kaynatılmalı ve ocaktan alınarak yayvan tabaklara boşaltılmalıdır. Haşlanmış tavuk eti önceden didiklenip hazırlanan karışımın üzerine kapatacak şekilde yerleştirilmeli ve üstüne kırmızı pul biber ilave edilmiş kızgın tereyağı dökülerek servis edilmelidir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler

Kırşehir Çullaması, yörenin önemli kültürel miraslarından biri olup yöre ile özdeşleşmiş meşhur bir yemektir. Gerek ürünün pişirilmesi gerekse sunum şeklinin özelliği uzun yılların bilgi ve deneyimi ile yöre ustalarının sağlanmaktadır.

* KAYNAK: Coğrafi İşareti Et ve Süt Ürünleri, ESK Yayınları





**GIDA VE
BESLENME**

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR

Editör

Kastamonu Üniversitesi

Veteriner Fakültesi

Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölüm Başkanı

Aleyna KUŞKU

Yazar

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ *Enfeksiyon Hastalıkları* **Halk Sağlığı**



İklim değışikliği, insan faaliyetleri sonucunda atmosfere salınan sera gazlarının birikimiyle ortaya çıkan ve küresel ölçekte sıcaklık artışlarına yol açan bir süreçtir. Ancak bu süreç yalnızca sıcaklık artışıyla sınırlı olmayıp buzulların erimesi, deniz seviyesinin yükselmesi, yağış rejimlerinin değışmesi ve aşırı hava olaylarının sıklık ve şiddetinde artış gibi çok yönlü çevresel değışimleri de beraberinde getirmektedir. Bu değışimler, ekosistemlerin dengesini bozarak hem çevresel sürdürülebilirliği hem de insan sağlığını doğrudan ve dolaylı biçimlerde etkilemektedir.

İklim değışikliğinin etkileri, su kaynakları, tarımsal üretim ve gıda sistemleri üzerinde belirgin sonuçlar doğurmaktadır. Artan sıcaklıklar ve düzensiz yağışlar, toprak verimliliğini ve tarımsal üretim kapasitesini olumsuz etkileyerek gıda arzında dalgalanmalara neden olabilmektedir. Bunun yanı sıra, su kaynaklarının hem miktar hem de kalite açısından zarar görmesi, güvenli içme suyuna erişimi güçleştirerek toplum sağlığı açısından önemli riskler oluşturmaktadır. Bu durum, özellikle kırılgan gruplar başta olmak üzere toplumların sağlık açısından daha hassas hâle gelmesine yol açmaktadır. İklim değışikliği ile artan aşırı hava olayları ve değışen çevresel koşullar, enfeksiyon hastalıklarının ortaya çıkışı, yayılımı ve şiddeti üzerinde önemli bir rol oynamaktadır. Sıcaklık, nem ve yağış düzenindeki değışimler; hastalık etkenlerini taşıyan vektörlerin yaşam alanlarını ve üreme döngülerini etkileyerek bu hastalıkların daha geniş coğrafyalara yayılmasına zemin hazırlamaktadır. Bunun yanı sıra, su ve gıda güvenliğinin olumsuz etkilenmesi, su ve gıda kaynaklı enfeksiyonların görülme sıklığını artırmaktadır.



*Aşırı hava olaylarının artışı,
iklim değişikliğinin
doğrudan etkisidir.*

İklim değişikliğinin doğrudan etkileri çoğunlukla sıcak hava dalgaları, sel, fırtına ve kuraklık gibi aşırı hava olaylarının artışıyla ilişkilidir. Bu olaylar; yaralanmalar, ölümler ve akut sağlık sorunlarında artışa yol açarken özellikle yaşlılar, çocuklar ve kronik hastalığı bulunan bireyler üzerinde daha belirgin etkiler oluşturmaktadır. Dolaylı etkiler ise çevresel ve ekolojik değişimler aracılığıyla ortaya çıkmakta ve daha geniş nüfus gruplarını etkilemektedir. Bu kapsamda, hava kalitesinin bozulması, su kaynaklarının azalması ve ekosistem dengesinin değişmesi; alerjik hastalıklar, solunum yolu problemleri ve enfeksiyon hastalıklarının görülme sıklığında artışa neden olabilmektedir.

Sıcaklık artışı ve yağış düzenindeki değişimler, sivrisinek ve kene gibi vektörlerin yaşam alanlarını genişleterek sıtma, dang humması ve Batı Nil virüsü gibi hastalıkların daha geniş coğrafyalarda görülmesine neden olmaktadır. Ayrıca, deniz yüzeyi sıcaklıklarının artması ve su kaynaklarının kirlenmesi, patojenlerin çoğalmasını kolaylaştırarak su kaynaklı enfeksiyonların görülme riskini artırmaktadır. Bununla birlikte, aşırı hava olayları ve altyapı sorunları, su ve gıda güvenliğini olumsuz etkileyerek kolera, dizanteri ve hepatit gibi hastalıkların ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır.

Sonuç olarak, iklim değişikliği günümüzde yalnızca çevresel bir sorun olarak değil, enfeksiyon hastalıklarının dinamiklerini etkileyen önemli bir halk sağlığı tehdidi olarak değerlendirilmelidir. Bu süreçte, değişen çevresel koşullara uyum sağlayan, su ve gıda güvenliğini önceleyen ve risk gruplarını korumaya yönelik bütüncül yaklaşımların geliştirilmesi büyük önem taşımaktadır.

Kaynakça

- Baldoni, D., Dazio, B. ve Sakar, B. (2021). İklim değişikliği, gıda ve su kaynakları, Yord Yaratıcılar ve Gıda Dünyası, 2. EFA (2024). European climate risk assessment. Publications Office of the European Union Luxembourg.
- Çakıyay, S., Savaş, S. ve Bayraktar, E. (2021). İklim değişikliği etkileri ve çözüm önerileri. Çevre Sorunları ve Çözüm Önerileri, Gazi Kitabevi, 265-296.
- Gullón, P., Waeles, C., Martínez, E. V. ve Gómez-Barrasa, D. (2017). Association between meteorological factors and hepatitis in Spain 2010-2014. *Environment International*, 102, 230-235.
- Kavutcuoğlu, D. ve Wain, E. D. E. (2022). Hastalık yüküne yönelik iklim değişikliğinin sağlık etkileri. *Climate and Health Journal*, 2(2), 22-30.
- Olson, E. ve Katsouli, S. (2020). İklim değişikliğinin sağlık üzerine etkileri. *Değerlendirme*, 13(2), 1-10.
- Smith, K. R., ... ve Swannell, R. (2015). Human health: Impacts, adaptation, and co-benefits. In *Climate Change 2014 Impacts, Adaptation and Vulnerability, Part A: Global and Sectoral Aspects* (pp. 709-758).
- Toprak, O., Semancı, M. ve Çapraz, G. (2022). İklim değişikliğinin Türkiye'deki kaynakları ve tarım sektörüne etkileri üzerine bir değerlendirme. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 67-79.
- Van Duinen, K. R., ... Lowe, R. (2020). The 2020 Europe report of the European Commission on health and climate change: an unprecedented journey demands unprecedented action. *The Lancet Public Health*, 5(7), e495-e522.



PERSONELDEN

Süleyman DÜNDAR
Uzman Veteriner Hekim

SÜT SIĞIRCILIĞINDA KURAKLIK RİSKİNE KARŞI BUĞDAY SİLAJININ STRATEJİK ÖNEMİ

İklim değişikliği, azalan yağışlar ve artan yem maliyetleri süt siğirciliğinde kaba yem güvenliğini stratejik bir konu hâline getirmiştir. Bu bağlamda buğday silajı, özellikle su kısıtı yaşanan bölgelerde mısır silajına alternatif veya tamamlayıcı bir çözüm olarak öne çıkmaktadır.

Kuraklığa Dayanıklılık Avantajı

Buğday, serin iklim tahılıdır:

- Daha erken ekilir (sonbaharda).
- Kış ve erken ilkbahar yağışlarından yararlanır.
- Yaz kuraklığından büyük ölçüde kaçınır.
- Mısır silajına kıyasla daha az sulama gerektirir.

Bu nedenle Orta Anadolu ve geçit bölgelerinde yem güvenliği açısından risk azaltıcı bir üründür.

Hasat Zamanı ve Verim Stratejisi

Buğday silajında en kritik konu hasat dönemidir.

•En uygun dönem: Süt olum - erken hamur dönemidir.

• Kuru madde oranı: %30 - 40'tır.

• Ortalama verim: 3 - 6 ton KM/ha (çeşit ve yağışa bağlıdır).

Erken hasat → yüksek sindirilebilirlik sağlar.

Geç hasat → daha yüksek nişasta sağlar, ancak sindirilebilirlik düşebilir.



Besleme Değeri

Buğday silajının genel besin profili

- Ham protein: %8 - 12'dir.
- NDF: %45 - 60'tır.
- Nişasta: %15 - 25'tir.
- Enerji: Mısır silajından biraz düşüktür.

Avantajları

- Lif kaynağı olarak rasyonda denge sağlar.
- Erken dönemde hasat edilirse sindirilebilirliği yüksektir.
- Protein içeriği mısır silajından genellikle daha yüksektir.

Dezavantajları

- Enerji yoğunluğu mısır silajına göre düşüktür.
- Tane sertleşirse sindirilebilirlik azalır.
- İyi sıkıştırma yapılmazsa fermantasyon sorunları görülebilir.

Rasyondaki Yeri

Buğday silajı

- Mısır silajı ile birlikte kullanılabilir,
- Tek başına kaba yem kaynağı olabilir (destek yemlerle).
- Yonca silajı veya kuru ot ile kombinasyonu önerilir.

Yüksek verimli ineklerde enerji açığı oluşmaması için rasyon formülasyonu dikkatle yapılmalıdır.

Çiftçiye Stratejik Faydaları

- Erken hasat → aynı tarlaya ikinci ürün (sorgum, mısır, ayçiçeği vb.)
- Daha düşük sulama maliyeti
- Kurak yıllarda yem arz güvenliği
- Risk dağılımı (tek ürüne bağımlılığı azaltır).

Silaj Kalitesi İçin Kritik Noktalar

- Biçim yüksekliği: 8 - 10 cm'dir.
- Parçalama boyu: 1,5 - 2 cm'dir.
- Sıkı sıkıştırma yapılmalıdır.
- Hızlı kapatma (oksijensiz ortam).
- Gerekirse inokulant kullanılmalıdır.

SONUÇ

Kuraklık riski artarken, sürdürülebilir süt siğircılığı için ürün çeşitlendirmesi şarttır. Buğday silajı; düşük su ihtiyacı, erken hasat avantajı ve kabul edilebilir besin değeriyle işletmeler için güçlü bir alternatif sunmaktadır. Özellikle su stresi yaşayan bölgelerde "alternatif" değil, giderek "stratejik" bir yem bitkisi konumuna gelmektedir.



ENDÜSTRİ VE YAŞAM

Timur YALIN

Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı
İnşaat Proje ve Bakım Onarım Müdürü

ENDÜSTRİDE KİMYA VE GIDA GÜVENLİĞİ ET VE SÜT KURUMU UYGULAMALARI

Kimya, maddenin yapısını, özelliklerini, birleşimlerini, etkileşimlerini ve tepkimelerini araştıran ve uygulayan bilim dalıdır.

Kimyasal madde

Doğal hâlide bulunan, üretilen, herhangi bir işlem sırasında kullanılan veya atıklar da dâhil olmak üzere ortaya çıkan; bizzat üretilmiş olup olmadığına ve piyasaya arz edilip edilmediğine bakılmaksızın her türlü element, bileşik veya karışımlardır.





Endüstriyel kimya

Kimya biliminin endüstriyel uygulamalarına odaklanan bir alt dalıdır. Bu alan, endüstriyel süreçlerde kullanılan kimyasal ürünlerin üretimini, geliştirilmesini ve optimize edilmesini amaçlar. Endüstriyel kimya; birçok sektörde üretim süreçlerinin iyileştirilmesi, maliyet tasarrufu, kalite kontrolü ve çevresel uyumluluk gibi önemli faktörleri ele alır. Endüstriyel kimya alanında üretilen kimyasallar, endüstriyel süreçlerin gereksinimlerini karşılamak ve üretimi desteklemek amacıyla özel olarak formüle edilir. Bu kimyasallar; organik kimyasallar (örneğin solventler, reaktifler, polimerler) ve inorganik kimyasallar (örneğin tuzlar, asitler, alkoller) gibi birçok farklı kimyasal maddeyi içerebilir.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre gıda katkı maddeleri; tek başına gıda olarak tüketilmeyen, besleyici bir değeri olan veya olmayan maddelerdir. Aynı zamanda gıdaların kıvamı, tadı, görünüşü, kokusu gibi özelliklerini korur. Gıda katkı maddeleri çeşitli gruplara ayrılır. Bazı gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması şu şekilde yapılabilir:

Koruyucular, tatlandırıcılar, renklendiriciler, nemlendiriciler, asitlik düzenleyiciler, aroma artırıcılar, kıvam artırıcılar, sertleştiriciler, emülgatörler, hacim artırıcılar, köpüklenmeyi önleyiciler, topaklanmayı önleyiciler, jelleştiriciler, kalınlaştırıcılar.

Gıda üretiminde kullanılan tüm ekipman, malzeme ve kimyasal uygulamalarının insan sağlığına zarar vermeden yürütülmesi ise hijyen kurallarına tam uyumla

mümkündür. Bu çerçevede ilgili mevzuatta ekipmanlara ilişkin temel hükümler şu şekilde düzenlenmiştir.



GIDA HİJYENİ YÖNETMELİĞİ

Ekipman ile ilgili gereklilikler

MADDE 14

(1) Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:

a) Etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik

ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır.

b) Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

c) Geri dönüşümlü olmayan taşıma kapları ve paketleme malzemeleri hariç ekipmanın, temizliğe ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona imkân verecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.





(2) Bu Yönetmeliğin amaçlarına ulaşılmasını güvenceye almak için ekipmana gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilir.

(3) Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılır.

İşletmelerimizde kullanılan başlıca kimyasal maddeler şunlardır:

İçme suyu ıslahında kullanılanlar

Aktif karbon, anyonik veya katyonik reçine, dolamit, klor, antiskalant vs.

Soğutma sisteminde kullanılanlar

Amonyak, karbondioksit, freon gazları, soğutma yağları.

İşletme dezenfektanları ve çözücüler

Asit, alkali, klor veya alkol bazlı dezenfektanlar, yağ çözücüler.

Diğer kimyasal maddeler

Kompresörlerde, redüktörlerde, vakum pompalarında, kancalarda ve raylarda kullanılan mineral ya da sentetik yağlar; sodyum hipoklorit, sodyum klorür, sodyum hidroksit, bakır sülfat, korozyon önleyiciler, asit düzenleyiciler, solventler.

Pis su arıtma tesislerinde kullanılanlar

Demir sülfat, demir üç klorür, alüminyum klorür, alüminyum sülfat, bakır sülfat, kireç, baryum klorür, poli alüminyum klorür, hidroksit, sülfat poliamin.

Haşere kontrolünde kullanılanlar

İnsektisit: Böcek ve haşerelere karşı; **fungisit:** funguslara (mantar) karşı; **herbisit:** yabancı otlara karşı; **mollisit:** yumuşakçalara karşı; **rodentisit:** kemirgenlere karşı kullanılan maddelerdir.

Kimyasalların çeşitliliği göz önüne alındığında, bunların satın alınmasından depolanmasına, depolanmasından tüketimine kadar kontrol altında ve bir sistem dâhilinde yapılması gerektiği ortaya çıkmaktadır. İşletmelerin özelliğine göre yukarıda sayılmış olan kimyasallar farklılık gösterebilir. Aşağıdaki tedbirler istisnasız her işletme tarafından alınmalıdır:

Kimyasal bulaşma: Gıdalarda bulunan ya da gıdalara sonradan bulaşan veya eklenen kimyasal maddelerden kaynaklı risklerdir. Gıda katkı maddeleri, doğal besin toksinleri, pestisit ve tarım ilacı kalıntıları, deterjan kalıntıları, gübre kalıntıları gibi kimyasal maddelerden kaynaklanırlar.

Tüm kimyasalların bir listesi bulunmalıdır.

Bu kimyasallar bulaşmayı engelleyecek şekilde uygulanmalıdır.

Ürün proseslerinde yalnızca gıdaya uygun yağlar kullanılmalıdır. Diğer ekipmanlarda diğer yağlar kullanılabilir. Yağlar etiketlenmeli ve güvenli bir alanda depolanmalıdır. Gıdaya uygun olanlar ve uygun olmayanlar birbirlerinden ayrılmalıdır.

Temizleme malzemeleri ve yağlar da dâhil olmak üzere kimyasallar, ürün bulaşmasına karşı kontrol edilir.

Temizlik malzemeleri uygun bir şekilde tanımlanır ve belirlenmiş alanlarda depolanır.

Duyusal bulaşmaya yol açabilecek temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır.

Ürüne temas eden kaydırıcı yağlar (kanca ve raylar için) gıda ile temasa uygun kalitede (NSF H1) olmalıdır.

Kontrol edilemeyen sızıntılardan veya kaydırıcı yağ kaybından dolayı üründe oluşacak bulaşma kaynaklarından kaçınılmalıdır.

Kimyasal malzemelerin mevzuatlara uygunluk belgeleri ve malzeme güvenlik bilgi formları olmalıdır.

Ambalaj malzemelerinde baskılı ve/veya kaplı yüzeylerin (lak vb.), malzemenin gıda ile temas eden yüzeyi ile doğrudan teması engellenecek şekilde depolanması/istiflenmesi gerekmektedir.

1493 ile 1550 yılları arasında yaşayan asi doktor Paracelsus'tan çağımıza birçok tezin yanında aşağıdaki cümlede kalmıştır:

“Her şey zehirdir ve zehirsiz hiçbir şey

yoktur; yalnız dozunda alınan şeyler zehir olmaktan çıkar.”

Paracelsus'un dediği gibi bütün kimyasal maddeler zehirdir. Ayrıca bunların uygun depolanmaması, İSG risk değerlendirmesi tablosunda skoru 20'den az değildir. Yani kimyasalların hatalı kullanımı ya da depolama ihtimalleri yüksektir. Aynı zaman da bu ihmalden kaynaklanacak kazanın şiddeti de fazladır. Dolayısıyla, birlikte depolanmaması gereken maddelerin iyi bilinmesi gerekir.

Kimyasalların Güvenli Depolanması

İşletmelerimizde kullanılan kimyasal madde ambalajları üzerinde, ait olduğu sınıfı gösteren piktogramlar ve aynı zamanda 16 maddeden oluşan “Malzeme Güvenlik Bilgi Formu (MSDS)” etiketi bulunmaktadır. Bu etiketlerde kimyasalın depolama şartları yazılıdır.

Birbiri ile karışmaması gereken ve işletmelerimizde kullandığımız kimyasallar:

1. Aktif karbon: Kalsiyum hipoklorit
2. Amonyak: Cıva, klor, kalsiyum
3. Amonyum nitrat: Kükürt, tüm asitler
4. Asetik asit: Etilen glikol
5. Asetilen: Bakır, cıva, gümüş
6. Bakır: Asetilen
7. Cıva: Asetilen, amonyak
8. Gümüş: Asetilen, amonyak, karbondioksit
9. İyot: Asetilen, amonyak
10. Kalsiyum oksit: Su
11. Klor: Amonyak, asetilen, bütan
12. Oksijen: Yağlar, gres, hidrojen, yanıcı sıvılar, yanıcı katılar ve yanıcı gazlar.



SEKTÖREL

Halil YILDIZ
İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı

YANGIN GÜVENLİĞİ

Yangın nedir ?

Yangın; katı, sıvı veya gaz hâlindeki yanıcı maddelerin ısı alarak kontrol dışı yanması olayıdır. Yanma, bir yakıtın oksijenle kimyasal reaksiyona girerek ısı ve ışık açığa çıkardığı bir enerji dönüşüm sürecidir. İnsanlık bu süreci ısınma, enerji üretimi, ulaşım ve endüstride uzun zamandır kontrollü biçimde kullanıyor. Yanma olayı kontrol altında tutulmadığında veya istenmeyen bir yerde gerçekleştiğinde ise yangın olarak karşımıza çıkıyor.

Yanmanın gerçekleşmesi için bir araya gelmesi gereken üç kritik bileşenin oluşturduğu basit şekil, yangınla mücadele ve yangın söndürme alanında çok bilinen ismiyle "yangın üçgeni" olarak adlandırılıyor. Bunlar; yanıcı madde, yeterli oksijen ve yeterli ısı. Kenarlardan birisi ortamdaki uzaklaştırılırsa yangın söner. Söndürme sistemleri de yangının bu özelliği, yani üç kenardan birisinin ortamdaki uzaklaştırılması temel alınarak geliştirilmiştir.



Yanıcı madde

Katı, sıvı ve gaz hâlinde bulunur. Tutuşma sıcaklıkları farklıdır.

Yakıcı madde (oksijen)

Normal olarak havada bulunan oksijen, yanma olayının temel bileşenidir. Bir yangının başlaması ve sürmesi için %16 oranında oksijen yeterlidir. Soluduğumuz havada yaklaşık %21 oranında oksijen olduğu düşünüldüğünde, yangının üzeri bir şekilde havadan tecrit edilmediğinde yanma devam edecektir.

Isı

Yanıcı cismin hızlı yanmaya başlaması için gerekli enerjidir. Isı; konveksiyon (havayla), kondüksiyon (katı iletim) ve ışıma (elektromanyetik dalga) şeklinde yayılarak yanmayı başlatır. Başlangıç ısı ortamdan uzaklaşsa bile, yangın artık kendi ısısını üreterek yanmaya devam eder.

Yangın istatistikleri: Dünyada ve Türkiye'de yangından ölümler

Yangın denildiğinde çoğumuzun aklına büyük alevler, patlamalar ve felaket görüntüleri gelir. Ancak istatistikler bize farklı bir gerçeği gösteriyor; yangınlar çoğu zaman hızlı ve fark edilmeden meydana gelen, genelde sessiz ama sürekli bir nehir gibidir ve asıl ölüm nedeni daha çok alevler değil,

%70'i solunan zehirli gazlar ve dumandır. Dünya ölçeğinde yangın nedeniyle ölümlere ait istatistiksel veriler çok sistematik ve sağlıklı değildir. Ülkemizde de yurt genelinde yangından ölümlerin tutulduğu tek merkezli bir yangın istatistik sistemi yoktur. Bu kısıtlar altında genel kabul görmüş yangına bağlı ölüm istatistiklerinde karşılaştırmalar genellikle her 100.000 kişiye karşılık gelen ölüm sayısı üzerinden yapılmaktadır. Gelişmiş ülkelerde yangından ölüm oranı 100.000 kişide 0,5 ile 1 arasında değişmektedir. Türkiye'de ise elimizdeki verilere göre bu oran 0,5'tir.

Yangında en riskli ortam genellikle konutlardır. Başlıca nedenler; soba, baca, elektrik, mutfak ve sigara kaynaklıdır. Yangın riskini artıran faktörler; yangının gece saatlerinde çıkması nedeniyle erken fark edilmemesi, duman dedektörü olmaması, kapalı alanlarda dumanın hızla yayılması, panik ve yanlış müdahaledir. En büyük ve en çok zarar veren yangınlar orman yangınları olmasına rağmen, bu yangınlarda ölenlerin sayısı konut ve iş yeri yangınlarına göre daha düşüktür.

Bazı ülkelerde yangından ölüm istatistikleri:

- Türkiye’de 300-350 ölüm; her 100.000 kişide 0,4-0,5
- ABD’de 3.000 ölüm; her 100.000 kişide 1,0
- Rusya’da 10.000 ölüm; her 100.000 kişide 7,0
- Japonya’da 1.500 ölüm; her 100.000 kişide 1,0-1,3

Ölüm sayısı ve oranlarının ülkeler arasında bu kadar farklı olması, istatistik verilerine olan güveni azaltmaktadır.



Yangın türleri

Alınacak önlemlerde etkinliği sağlamak üzere yangınlar, yanan malzemenin türlerine sınıflandırılmıştır.

- 1) A sınıfı yangınlar: Odun, kömür gibi yanıcı katı maddelerin yangını,
- 2) B sınıfı yangınlar: Yanıcı sıvı maddelerin yangını (örnek: benzin),
- 3) C sınıfı yangınlar: Yanıcı gaz maddelerin yangını (örnek: LPG, doğal gaz),
- 4) D sınıfı yangınlar: Metal yangınları (örnek: lityum, sodyum, potasyum).

Yukarıdaki sınıflandırmadan farklı olarak elektrik yangınları, kızgın yağ yangınları gibi farklı sınıflandırmalar da yapılabilmekle birlikte, bunlar kabul görmüş sınıflandırma türü olarak yaygın değildir. Elektrikğin neden olduğu yangın başladıktan sonra devam eden yangın artık katı madde, sıvı veya gaz üzerinden devam eder. Ancak yangın elektrik tesisatı üzerinde devam ediyorsa elektrik kesilmiş olsa dahi tesisatın zarar görmemesi için kuru kimyevi tozlu, sulu ve köpüklü söndürücüler kullanılmaz.

Yangın tüpü nasıl kullanılır?

Yangın türlerine göre; köpüklü, sulu, kuru kimyevi tozlu (KKT) ve inert gazlı (karbondioksit, azot, argon) söndürme tüpleri kullanılır.

Kuru kimyevi tozlu (KKT) söndürme cihazları, elektrik tesisatı, kızgın yağ ve metal yangınları hariç neredeyse tüm yangın türleri için kullanılabilir. Elektrik tesisatı üzerinde başlayan yangınlarda ve kızgın yağ yangınlarında sulu ve köpüklü söndürücüler asla kullanılmaz. Mutfaklarda sık rastlanan kızgın yağ yangınlarında su kullanılması hâlinde yangın daha da hızlanır. Bu nedenle kızgın yağ yangınlarında yanıcı olmayan bir malzemeden üretilmiş yangın battanisi kullanılır.

Bazı yangın söndürücüler, yangın türleri itibarıyla diğerlerine göre daha etkilidir. Ancak bu ayrım daha çok yangın söndürme profesyonellerini ilgilendirdiğinden, ayrıntıya burada yer verilmemektedir. Zaten bir alana yerleştirilen yangın söndürücülerin, o bölgenin riskine uygun söndürücülerden seçildiğini kabul etmek gerekir.

Yangın tüpünün kullanımı için akılda kalıcı olması bakımından, baş harfleri PASS kelimesi ile ifade edilen aşağıdaki işlem adımları takip edilir.

- (P) Pimi kuvvet uygulayarak çek.
 - (A) 1 metreden fazla yaklaşımdan hortumu ateşin kaynağına yönelt.
 - (S) Yangın söndürme kimyasalını, rüzgârı arkana alarak yangının tabanına sık.
 - (S) Süpürür gibi ateşin üzerine aralıklarla sıkmaya devam et.
- 6 kilogramlık KKT yangın tüpünün boşalma süresi, sürekli sıkılması hâlinde yaklaşık 12-18 saniyedir. Köpüklü söndürme tüpleri 30 saniyeye kadar uzar.
- Yangın tüpleri, tek seferde sonuna kadar boşaltmak için değil; aralıklı ve süpürme hareketiyle kesintili kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Kullanım sonucu içi boşalan tüpleri, dolu olanlardan ayırmak için yere yatır.

- LPG ve doğal gaz, ortamda belirli bir hacme ulaşıncaya kadar yanıcı olur; belirli bir sınırdan altındayken veya üzerinde ise yanma meydana gelmez. Evlerde kullanılan doğal gazın yanma aralığı, %5-%15, tüp gaz olarak bildiğimiz LPG'nin ise %2-%9 aralığındadır. Örnek olarak, bir gaz kaçağı nedeniyle ortamda %15'ten daha yüksek oranda bulunan doğal gaz veya %9'dan fazla LPG, yetersiz oksijen nedeniyle yanmayacaktır.



- Ortama yayılan LPG, tüp gaz ve sıvı akaryakıt buharı havadan ağır olduğundan zeminde birikirken, doğal gaz ise tavanda birikir. Bir gaz kaçağı olması hâlinde ortamın havalandırmasında bu durumun dikkate alınması gerekir.

Yangının Önlenmesi

- Yangında öncelikle kendini koru, paniğe kapılma, itfaiyeye haber ver.
- Elbisen alev aldysa alevler sönünceye kadar yerde yuvarlan.
- Yangın başlamışsa öncelikle elektriği kes, yangın sıvı veya gaz kaynaklı ise kaynağından yanıcı madde çıkışını kes.
- Yangının türüne uygun söndürme tüpü kullan.
- Yangın kapalı alandaysa yayılmasını önlemek için kapı ve pencereleri kapat.
- Eğer binadan çıkışınız imkânsız hâle gelmişse yatak altlarına ya da dolaplara saklanma, pencereden dışarıdakilerle irtibat kurmaya çalışma.
- Dumandan boğulmamak için yardım gelene kadar sürünerek hareket et, ıslak bezle yüzünü kapatarak nefes al.
- Duman ve yanık kokusu başka odadan geliyorsa kapıyı açma, kapıya dokunma.

ARAÇ YANGINLARI

Araç yangınlarına müdahale; yangının yeri, aracın çalışır durumda olup olmadığı ve aracın yakıt tipi (benzin, mazot, LPG, elektrikli) dikkate alınarak yapılmalıdır. Yanlış müdahale yangını büyütebilir.

Yangına müdahale öncesi ve yangında alınması gereken güvenlik adımları:

1. Aracı durdur - kontağı kapat.

2. Yol güvenliğini sağla (dörtlü ikaz, reflektör).

3. Rüzgârı arkana al.

4. Araçtakileri uzaklaştır.

5. Lastik ve fren yangını haricinde asla su kullanma (itfaiye, yüksek tazyikli ve bol su ile söndürme ve soğutma yapılabilir).

A. Yangın motor bölümünde ise;

- Kaput kilidini aç, kaputu tamamen açma; 3-5 cm aralık yeterlidir.
- Söndürme tüpünü bu aralıktan kısa aralıklarla sık.
- Alev kesildikten sonra kaputu yavaşça aç.
- ABC tipi kuru kimyevi toz (KKT), alternatif olarak köpüklü tip de kullanılabilir.

B. Yakıt sızıntısı kaynaklı yangın ise;

- Köpüklü söndürücü en etkilisidir. Alevin önüne değil, tabanına yönel.
- Söndürücü ile süpürme hareketi yap.
- Yakıt akışı varsa mümkünse kaynağı kes.

C. Lastik ve balata yangını ise;

- Uzun inişlerde frenlerin aşırı ısınmasıyla oluşur ve daha çok ağır tonajlı araçlarda karşımıza çıkar. İlk aşamada alev değil, duman vardır.
- Kuru kimyevi toz tipi söndürücü veya köpüklü söndürücü kullanılabilir. Motor yangınlarının aksine bu yangınlarda kontrollü su kullanılabilir ancak sıçramaya karşı önlem alınmalıdır.

D. İç kabin yangını ise;

- Elektrik tesisatı, sigara, koltuk malzemelerinden kaynaklanabilir.
- Kapı tamamen açılmadan KKT tipi

söndürücüyü kontrollü şekilde sık. Kabindeki malzemelerin zehirli duman çıkarma ihtimali yüksek olduğundan duman solumamaya dikkat et.

E. LPG araçlarda özel durumlar;

LPG araçlarda tank arka kısımdadır. Yangın başlangıç aşamasında ise KKT tipi yangın tüpü ile müdahale et. Yangın yakıt tankı bölgesine ulaşmışsa tank ısındıkça patlama riski artar; tank altında alev varsa uzaklaş!

F. Elektrikli ve hibrit araçlarda yangın;

Elektrikli otomobil yangınları; batarya hasarı, aşırı ısınma, kısa devre gibi elektriksel sorunlarla meydana gelir. Bu tür yangınlar, geleneksel içten yanmalı motorlu araç yangınlarından farklıdır ve farklı bir müdahale stratejisi gerektirebilir. Elektrikli araçlarda lityum-iyon piller söndükten sonra yangın yeniden başlayabilir. Elektrikli araç yangınına sadece başlangıç aşamasında ise müdahale edilebilir.

YANGINLARDA ALTIN KURAL

- Yangında en büyük tehlike dumandır.
- Yanlış müdahale yangından daha tehlikelidir.
- Kaçış yolları her zaman açık olmalıdır.
- Küçük yangın yoktur; yangınlar genellikle küçük olarak başlar ve kısa zamanda büyüme potansiyeli taşır.
- Yangınlar insanları yakarak değil, fark edilmeden nefessiz bırakarak öldürür.
- Araç yangınlarında alev yakıt deposuna ulaşmışsa araç tamamen alevle sarılmışsa ve elektrikli araçlarda alev görünür aşamaya gelmişse derhal uzaklaş; can güvenliği her şeyden önce gelir.

KÜLTÜR SANAT



ANKARA İSTASYONU

Selma
FINDIKLI

HAZIRLAYAN: Güler ÖZAFACAN

Bazı istasyonlar sadece tren uğurlamaz; bir devri, bir bekleyişi, bir kadının sabrını da uğurlar.

Değerli yazarımız Selma Fındıklı ile biraz geç tanışmış olmanın pişmanlığı var bende. 2015 yılında kaybettiğimizi de öğrenince pişmanlığım yerini hüzne bıraktı. Böylesi güçlü bir kalemi erken kaybetmiş ve geç tanımış olmanın hüznü...

Yazarımızın kısacık hayatına birçok roman ve öykü sığdırdığını da söylemeden geçemeyeceğim.

Loş Sokağın Kadınları adlı öykü kitabıyla 1996 Haldun Taner Öykü Ödülü'nü,

Ankara İstasyonu adlı öykü kitabıyla edebiyat alanı öykü dalında 1998 Türkiye İş Bankası Büyük Ödülü'nü,

İmbatta Karanfil Kokusu adlı öykü kitabıyla da 2007 Sait Faik Hikâye Armağanı'nı kazanmış.

Ankara Sokaklarında Tarihsel Bir Yolculuk

Selma Fındıklı'nın Ankara İstasyonu'nu okurken kendimi eski Ankara sokaklarında yürüyormuş gibi hissettim. Osmanlı'nın son yıllarından Cumhuriyet'in ilk yıllarına uzanan bu dönemi çoğunlukla kadınların gözünden görüyoruz. Onların bekleyişi, korkuları, küçük umutları ve günlük hayatın içindeki mücadeleleri kitabın satır aralarına öyle güzel işlenmiş ki adeta geçmişin kokusunu alıyorsunuz.

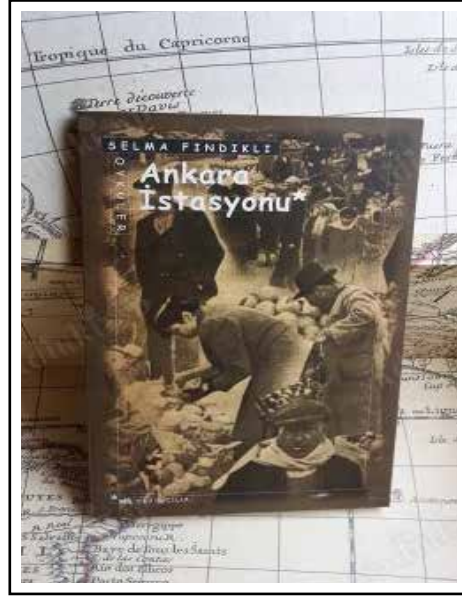
Kronolojik Bir Tarih Yolculuğu

Kitap 8 öyküden oluşuyor ve öyküler kronolojik sırayla ilerliyor. Mondros Mütarekesi'nden başlıyor ve İkinci Dünya Savaşı'nın sürdüğü yıllara kadar devam ediyor. Bu sayede okurken sadece karakterlerin değil, dönemin de yavaş yavaş değiştiğini, tarih akışının içinde yaşadığını hissediyorsunuz.

Sürprizli ve Etkileyici Öyküler

Öykülerin sonları genellikle sürprizli; bazen hüznle, bazen küçük bir gülümsemeyle bitiyor. Her öykü, hem başlığı hem içeriğiyle ayrı bir dünya sunuyor.

"Erzincan'ı Dolan Gel/1944" adlı öyküde bir erkek ve 1939 Erzincan Depremi'nin acısı, soğuk kış şartları, yoksulluk ve kayıplar öyle sahici anlatılmış ki sanki tarihi bir olay değil, bir insanın gözünden yaşanmış bir trajedi okuyor gibisiniz. Satır aralarına ustaca yerleştirilen Gazi Paşa'nın vefatı ve İsmet Paşa'nın 2. Dünya Savaşı'na girmeme kararı gibi büyük tarihsel olaylar, öykünün duygusunu bozmadan hissettiriliyor.



Sade ve Akıcı Bir Dil

Dili sade, akıcı ve tarihi bilgiler metni ağırlaştırmıyor; günlük yaşamın içinden hissettiriyor.

Tarih Sadece Büyük Olaylarla Yazılmaz

Tarih sadece savaş meydanlarında veya büyük kararlarla yazılmıyor. Büyük tarihi olayların ve savaşların gerisinde, küçük evlerde yaşayan sıradan insanların yaşamındaki etkiler, acılar, yalnızlıklar, çaresizlikler ve umutlar da var. Bu kitapta tam olarak bunu hissediyorsunuz. Bekleyen kadınların sabrı, sessizce mücadele eden erkeklerin yorgunluğu, evde kalan çocukların gözlerindeki korku ve merak... Hepsi, büyük tarihin gölgesinde insanın yaşamını ve duygularını öylesine gerçek bir şekilde aktarıyor ki satır aralarındaki her küçük detayın kıymeti artıyor.

Hem Edebî Tat, Hem Tarihsel Derinlik

Keşke hep böyle kitaplar, böyle öyküler olsa... İnsan okurken yorulmuyor, anlatılan bilgileri öğreniyor ama bunu bir ders gibi değil, edebî bir tat alarak yaşıyor. "Ankara İstasyonu" tam olarak bunu yapıyor; hem edebî zevk veriyor hem de dönemin tarihini, insanların hayatlarını, acılarını ve umutlarını aktarıyor.

Ankara İstasyonu'nu okurken eski Ankara'yı görmekten çok, o dönemin insanlarını, onların küçük umutlarını ve dayanma güçlerini tanımak etkileyiciydi. Benim için çok güzel bir tarihsel yolculuk oldu. Sadece öykü severlere değil, tüm kitap dostlarına tavsiye ediyorum.



Fotoğraf: Fatma GÖKMEN

Pencereden Taşan Hayatlar

“Kaybolan Mahalle Kültürüne Bir Özlem”

Özellikle çiçekli pencerelerde duyguları ve sevgileri daha çok görebiliriz. Pencerelerimizde çiçeklerin olması, doğa ile aramızdaki bağıdır. Günümüzde her bir binada boylu boyunca pencereler var ama iki saksı görmek mümkün değil.

“Cumbalı ev” diye başlayan hikâyelerimiz ve romanlarımızda tasvir edilen pencereler öyle midir? Kentsel dönüşüm diyerek sevimlileştirmeye çalıştığımız kavramın pençesinden kurtularak günümüze kadar gelen ahşap evlerimizin her bir penceresi ayrı yapıdadır ve ustasının estetik zevkini yansıtmaktadır.

Konum atmanın icat edilmediği dönemlerde anneler, o pencerelerin arkasından okul dönüşü sokağın köşesinden çıkacak çocuğunu merakla beklemiştir.

Cep telefonunun olmadığı sıralarda, oyuna dalan çocuğunu akşam yemeği vaktinde pencereden şefkatli sesiyle çağırmıştır.

Sevgililerin WhatsApp’tan değil, uzaktan uzağa bakışarak gönülden gönüle yol bulduğu zamanlarda, önünden geçtiği penceredeki sevgili ile göz göze gelinmiştir.

Facebook’un, Instagram’ın adının bile geçmediği devirde mahalle ile ilgili her türlü bilgi, yan evin pencere gerisindeki teyzemizden alınıp öbür yandaki komşuya aktarılmıştır.

Şaşkınlıklar, sevinçler, üzüntüler emojilerle değil, gerçek duygularla bir pencereden diğer pencereye aksettirilmiştir.

Sonuçların internetten yayınlanmadığı günlerde, mahallenin üniversite sınavına girmiş gencinin sınav sonucunu ilk defa kendisi öğrenerek aileye müjdeyi vermek isteyen konu komşu, postacının yolunu bu pencerelerden gözlemiştir.

Navigasyon fikrinin bile oluşmadığı zamanlarda adres soranlara yine o pencerelerden yol tarifi yapılmıştır.

Fatma GÖKMEN



*“Bitti diye üzülme,
yaşandı diye sevin.”*

— Gabriel García Márquez





SEKTÖRDEN
HABERLER

TİGEM'in Karacabey Tesislerinde Kuzu Doğumları Yüzde 40'ın Üzerinde İkizlik Oranıyla Sürüyor

■ Karacabey Tarım İşletmesi Hayvancılık Müdür Yardımcısı Burak Yanık: "Sezon sonuna kadar yaklaşık 11 bin kuzu elde etmeyi planlıyoruz."



Bursa'nın Karacabey ilçesinde Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü (TİGEM) bünyesinde faaliyetini sürdüren Karacabey Tarım İşletmesi'nde bu sezon 11 bin kuzunun dünyaya gelmesi bekleniyor.

"Osmanlı payitahtı" Bursa'da 7 asır önce saray ve ordunun at ihtiyacını karşılamak amacıyla kurulan Çiftlikat-ı Hümayun, 1926'dan sonra Karacabey Harası, 1984'ten bu yana ise TİGEM Karacabey Tarım İşletmesi adıyla faaliyetini sürdürüyor.

Bursa-Balıkesir kara yolunun 70. kilometresinde safkan Arap atı yetiştiriciliğinin önemli merkezlerinden olan 89 bin dekar alana sahip TİGEM Karacabey Tarım İşletmesi'nde, tarımsal üretim, büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ile gen kaynaklarının korunması amacıyla Kangal ve Akbaş cinsi köpeklerin üretimi de gerçekleştiriliyor. Etçi özelliğiyle öne çıkan Karacabey merinosu, kıvrıkcık ve Türk Tahirova koyun ırklarının yetiştirilip gen kaynaklarının korunarak geleceğe aktarıldığı işletme, ayrıca küçükbaş hayvan üreticilerinin damızlık ihtiyacını karşılıyor.

Bu yıl şubat ayından itibaren yeni kuzuların dünyaya gözlerini açtığı işletmedeki doğumların ikizlik oranı yüzde 40'ın üzerinde seyrediyor. Bu sene 11 bin kuzunun beklendiği işletmedeki bu kuzular 6 aylık olunca İç Anadolu, Ege ve Marmara bölgelerindeki hayvan üreticilerinin damızlık ihtiyacını karşılamak üzere satışa çıkarılacak.



***“25 bin civarı
hayvanımız bulunuyor”***

TİGEM Karacabey Tarım İşletmesi Hayvancılık Müdür Yardımcısı Burak Yanık, Osmanlı’da orduya at ihtiyacını karşılamak için kurulan çiftliğin bugün bitkisel ve hayvansal üretimle faaliyetlerine devam ettiğini söyledi.

Bahar döneminde dünyaya gelen kuzularla ikizlik oranlarının da yükseldiğini dile getiren Yanık, “İşletmemizde toplam 8 bin anaç koyun bulunmakla beraber doğumlarla gelen süreçte toplamda şu an 25 bin civarı hayvanımız bulunuyor.” dedi.

Yanık, burada yetiştirilen damızlık koyunların bölgeye iyi adapte olmuş ırklardan seçildiğini aktararak, “1984 yılından bu yana TİGEM bünyesinde faaliyet gösteren

Karacabey Tarım İşletmesi'nde, 3 farklı ırkta koyunculuk çalışmaları devam etmekte. Bunlar Türk Tahirova, Karacabey merinosu ve kıvırcıktır." diye konuştu. Bu yıl toplam 11 bin kuzu elde etmeyi hedeflediklerini belirten Yanık, şunları kaydetti:

"Eylül ayında koç katımıyla başlayan süreç şubat ayının başı itibarıyla doğumlarla devam ediyor. Yaklaşık 1 aydır devam eden doğumlar sonucu 10 binin üzerinde kuzu elde ettik. Her sene yüzde 30-35'lerde ikizlik oranıyla devam eden doğumlar, bu sene şu ana kadar yüzde 40'ın üzerinde ikizlik oranıyla sürüyor. Sezon sonuna kadar yaklaşık 11 bin kuzu elde etmeyi planlıyoruz. İşletmede öncelikle kendi damızlıklarımız ayrılıyor. Daha sonra piyasada satacağımız damızlık hayvanlarımız ayrılıyor."





Devlet Destegiyle Kurduğu Yem Otomasyon Sistemi ile Süt Verimini Artırdı

İşletme sahibi Hüseyin Baş: “Biz bu hayali gerçekleştirdiğimizde günlük süt üretimimiz hayvan başına yaklaşık 38 litrelerdeyken sadece otomasyon sistemini kurarak yaklaşık 41, 42 litrele, 43 litrele kadar işletmemizdeki süt verimini artırmış olduk.”

Kırklareli'nin Lüleburgaz ilçesinde süt üretimi yapan işletme, Tarım ve Orman Bakanlığından aldığı hibe desteğiyle kurduğu yem otomasyon sistemi sayesinde günlük süt üretim kapasitesini yükseltti.

2011 yılında Müsellim köyünde 100 dönüm alan üzerinde 300'ü sağmal olmak üzere 800 büyükbaş kapasiteli bir çiftlik kuran girişimci Hüseyin Baş, günlük 9 ton olan süt üretimini artırmak için teknolojik dönüşüm kararı aldı.

Yaptığı araştırmalar sonucu Tarım ve Orman Bakanlığı Kırsal Kalkınma Yatırımlarının Desteklenmesi Programına başvuran Baş, sağlanan modernizasyon desteği ile otonom yem otomasyon sistemi kurdu.

Sistem, soya, kanola, kepek ve mısır gibi ürünleri harmanlayarak, besin değeri yüksek rasyonlar oluşturuyor.



Günlük Süt Verimi 9 Tondan 12 Tona Yükseldi

İşletme sahibi Baş yaptığı açıklamada, 2011 yılından bu yana süt üretimi yaparak ülke ekonomisine katkı sağladıklarını söyledi.

Hayvanın önüne giden yemin aynı standartta olmasının çok önemli olduğunu ifade eden Baş, geçen yıl hayvan başına süt verimini arttırmak için çalışma yaptığını kaydetti.

Baş, bu kapsamda devlet desteği ile işletmesine yem otomasyon sistemi kurduğunu anlattı.

Teknoloji ile süt üretimini arttırdıklarını dile getiren Baş,

“Şimdi her defasında aynı rasyonu (yem karışımı) vermek, her işletmenin hayali. Biz bu hayali gerçekleştirdiğimizde günlük süt üretimimiz hayvan başına yaklaşık 38 litrelerdeyken sadece otomasyon sistemini kurarak yaklaşık 41, 42 litrele, 43 litrele kadar işletmemizdeki süt verimini arttırmış olduk. Bunun sebebi de her defasında hayvanın önüne gelen rasyonun aynı miktarda yapılıyor ve aynı sürede karılmış olması. Bu bile bizde hayvan başına 3 ile 4 litrelik bir artışa neden oldu.” diye konuştu.

Hüseyin Baş, devlet desteği ile üretim kapasitelerini artırma imkânı bulduklarını belirterek, imkânı olan her işletmenin desteklerden yararlanmasını önerdi.



BASINDA ESK

KIYMA FİYATLARI SABİTLENDİ

Tarım Kredi KOOP Market Genel Müdürü Orhan Kozan, Ramazan ayı boyunca donuk kıymanın sabit ve indirimli fiyatla satışa sunulacağını açıkladı. Et ve Süt Kurumu iş birliğiyle üretilecek 500 gram ve 1 kilogram ürünler, kilogramı 485 liradan Türkiye genelindeki tüm KOOP marketlerde raflarda yer alacak.



ANKARA (İHA) - Tarım Kredi KOOP marketlerde Ramazan ayı boyunca donuk kıymanın sabit ve indirimli fiyatla satışa sunulacağını duyuran KOOP Market Genel Müdürü Orhan Kozan, "Ramazan ayı boyunca sabit fiyatla 500 gram ve 1 kilogram ürünler 485 lira kilogram fiyatıyla tüketicilerimizin beğenisine sunulacak" dedi.

Tarım Kredi KOOP Market, donuk kıyma ürünüyle perakende sektöründe güçlü bir konum hedefliyor. Avrupa Birliği ülkelerinde yaygın olarak tercih edilen donuk et ürünleri, sağlıklı, kullanışlı ve uzun raf ömrüne sahip yapısıyla öne çıkıyor. KOOP Market'te yer alacak donuk kıyma ürünü, Et ve Süt Kurumu'nun yüksek hijyen ve kalite standartlarına sahip tesislerinde üretiliyor. Soğuk zincir korunarak tüketiciye ulaştırılan ürünler, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik açısından önemli bir alternatif sunuyor. Uygun fiyatlarla tüketiciye sunulacak ürünler, 14



Şubat Cumartesi günü itibarıyla Türkiye genelindeki tüm KOOP marketlerde satışa sunulacak. Tarım Kredi'nin kendi tesislerinde ürettiği Tarım Kredi 400 gram donuk kıyma ile Et ve Süt Kurumu iş birliğiyle temin edilen 500 gram ve 1 kilogram donuk kıyma ürünleri, Ramazan ayı sonuna kadar indirimli ve sabit fiyatlarla KOOP Market'te tüketiciyle buluşacak.

FIYATI DEĞİŞMEYECEK

KOOP Market Genel Müdürü Orhan Kozan yaptığı açıklamada, "Tüketicilerimizden yoğun gelen talep üzerine daha önce kısıtlı sayıda yaptığımız, sattığımız donuk kıyma ürününü 14 Şubat Cumartesi'den itibaren Et ve Süt Kurumu iş birliğiyle tüm yurt genelindeki KOOP marketlerde satmaya başlayacağız. Ramazan ayı boyunca sabit fiyatla

500 gram ve 1 kilogram ürünler 485 lira kilogram fiyatıyla tüketicilerimizin beğenisine sunulacak" diye konuştu.

Ürünlerin Et ve Süt Kurumu'nun denetiminde marketlere ulaştırıldığını aktaran Kozan, "Ramazan ayı boyunca kampanyalarımız, Ramazan kampanyalarımız devam edecek. Sektörde de hem gıda toptancılar hem de perakendeciler fiyat sabitlemesi yaptılar. Biz de daha önceki yıllarda bunu açıklamıştık. Çok beğeniyoruz. Bu konseptin devam etmesini de destekliyoruz. Ramazan boyunca tüketicilerimizin bütçesini rahatlatmak gerek yağ, gerek süt, gerek bakliyat ürünlerinde kampanyalarla da tüketicilerimizin beğenilerini kazanacağımızı düşünüyoruz" ifadelerini kullandı.

Kozan, vatandaşlardan bu kampanyaların yoğun ilgi gördüğünü dile getirerek, ürünlerin kullanımının kolay ve raf ömrünün uzun olduğunu ifade etti.

ANADOLU 14.02.2025

KOOP MARKET VE ESK İŞ BİRLİĞİ SÜRECEK Kıymada Ramazan indirimi

KOOP Market Genel Müdürü Orhan Kozan, Et ve Süt Kurumu (ESK) iş birliğiyle Ramazan ayı boyunca indirimli ve sabit fiyatlarla donuk kıyma satacaklarını belirterek, "Donuk kıyma konseptiyle iş birliğimizin uzun süreli devam edeceğini düşünüyoruz" dedi. Kozan, Ankara'nın Yaşamkent Mahallesi'nde bulunan KOOP Market mağazasında gazetecilere değerlendirmelerde bulundu. Kozan, daha önce sayılı yerlerde uyguladıkları mevcut konsepti, Ramazan boyunca tüm marketlere yaygınlaştıracaklarını söyledi. Ramazan'dan sonra da ESK ile yapılan iş birliğinin devam edeceğini dile getiren Kozan, Et ve



Süt Kurumu'nun tamamen kendi denetiminde ürettiği ürünleri, soğuk zinciri kırılmadan KOOP Market'lere getireceklerini bildirdi.

TÜM MARKETLERDE UYGULANACAK

Kozan, bu ürünleri yine soğuk zinciri koruyarak sergileyeceklerini işaret ederek, "Ramazan ayı boyunca sabit fiyatla, 1 kilogram fiyatı 485 lira olmak üzere tüketicilerimizin beğenisine sunacağız. Aslında bu talep tüketicilerimizden gelmişti. Biz de bunu ESK desteğiyle tüm marketlerimize satmak üzere geliştirdik. Ramazan ayında bunu tüketicilerimize sunmanın mutluluğunu yaşıyoruz" diye konuştu.



SÜT, YAĞ VE BAKLİYATTA KAMPANYA HAZIRLIĞI

● Kozan, Tarım Kredi'nin ürettiği 400 gram donuk kıymanın da 194 liradan satışa sunulacağını bilgisini vererek, şunları kaydetti: "Bu iş birliği ESK ile devam edecek. Dönem dönem ESK ile başka alanlarda da iş birliği yapıyoruz. Fakat buradaki bu donuk kıyma konseptiyle iş birliğimizin uzun süreli devam edeceğini düşünüyoruz. Sektörde hem toptancılar hem de perakendeciler fiyat sabitlemesine gittiler. Sektörde Ramazan boyunca çok ciddi fiyat artışı beklemiyoruz. Daha önce de fiyat sabitlemesine KOOP Market'ler öncülük yapıyordu. Biz bu yıl ayrıca promosyonlar, tüketicilerimizin bütçesini rahatlatmak, onların işgini çekecek kampanyalar hazırladık. Sütle, Tarım Kredi fabrikasında üretilen yağla ve ayrıca bakliyatlarla ilgili kampanyalarımız tüketiciler tarafından mutlaka beğenilecek."

YENİ SAFAK 13.02.2025

Ramazanda kırmızı et arzında sıkıntı yaşanması beklenmiyor

ANKARA (AA)- Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacıncı, ramazan ayı stresince kırmızı et arzında herhangi bir sıkıntı yaşanmayacağı kanaatinde olduklarını belirtti. Hacıncı, kırmızı et piyasasına ilişkin yaptığı yazılı açıklamada, ramazan ayının yaklaştığı bu günlerde kamuoyunun dikkatini özellikle kırmızı etin fiyatları üzerinde yoğunlaştığını bildirdi.

Her yıl ramazana 15 gün kala ve ramazanın ilk haftasında talep artışı yaşandığını, buna bağlı olarak fiyatlarda nispi artış gözlemlendiğini aktaran Hacıncı, "Fiyat artışlarının yüksek veya düşük olması, arzın ve tüketicinin alım gücü ile çok yakından ilgilidir. Bu dönemin başka bir özelliği de manipülasyonlara çok açık olmasıdır. Bu nedenle de son yıllarda kamu otoritesi tarafından bu dönemde etkili bir şekilde piyasalara müdahale edildiğini görmekteyiz." değerlendirmesinde bulundu.

"SİĞİR KARKAS ET FİYATLARINDA ARZ VE TALEP DENGESİ"

Son 10 haftalık siğir karkas et fiyatlarında arz ve talebin dengede olduğunu hatırlatan Hacıncı, şöyle devam etti: "Bu yıl talep baskısının yüksek olmasında etkili olan faktörlerin, tüketicinin alım gücünün düşük olması, düşük seyreden karkas eti ve balık fiyatları olduğunu düşünüyoruz. Et ve Süt Kurumunun, fiyat istikrarının korunması, arz güvenliğinin sağlanması ve vatandaşlarımızın uygun fiyatla erişiminin temin edilmesi amacıyla aylar öncesinden gerekli planlamalarını yaptığını görmekteyiz. Avrupa'dan karkas et ve Güney Amerika'dan kasaplık canlı hayvan teminine ilişkin organizasyonlar yapılmış olup, arz sürekliliği güvence altına alınmıştır."

Hacıncı, PERDER ve Tarım Kredi Kooperatif marketleriyle yapılan protokol kapsamındaki uygulamalara değinerek, ESK'nın kırmızı etin fiyat, stok ve lojistik boyutlarını eş zamanlı yöneterek, ramazan boyunca ürünlerin vatandaşlara kesintisiz ve uygun fiyatla ulaştırılmasını hedeflemesinin, sektör açısından son derece rahatlatıcı ve güven verici bir durum olduğunu vurguladı.

Kasaplar Federasyonunun da ramazan stresince bütçesindeki bütün kasap esnafın maliyetine veya maliyete çok yakın fiyatlarla vatandaşlara kırmızı et sunmayı hedeflediğini bildirdiğini anımsatan Hacıncı, kasap esnafın karkas etin tamamına yakın kısmını daha yüksek fiyatla iç piyasadan tedarik etmeleri nedeniyle işletme ve pazarlama maliyetlerinin yüksek olduğuna dikkat çekti. Buna bağlı olarak kasap esnafın ürün fiyatları ile ESK'nın anlaşmalı olduğu market fiyatları arasında küçümsenmeyecek ölçüde farkın doğduğunu altın çizen Hacıncı, ancak ticari gereklilikten doğan bu durumun ramazan boyunca maliyete yakın ürün satışlarıyla tüketici lehine çevrilmeye çalışılmasının da olumlu olduğunu belirtti.

UKON Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacıncı, et üretiminde en güncel konunun besi mesteryali temini konusundaki belirsizliklerin ortadan kalkarak, temin yolu ve fiyatların netleşmesi olduğunu işaret etti.

SONSÖZ 18.02.2026



ULUSAL Kırmızı Et Konseyi Başkanı Ahmet Hacıncı, Ramazan'da kırmızı et arzında sıkıntı yaşanmayacağı kanaatinde olduklarını belirterek, "ESK'nun, fiyat istikrarının korunması, arz güvenliğinin sağlanması ve vatandaşlarımızın temel gıda ürünlerine uygun fiyatla erişiminin temin edilmesi amacıyla aylar öncesinden gerekli planlamalarını yaptığını görmekteyiz" dedi.

TANIM 18.02.2026

Kırmızı et arzında sıkıntı yaşanmaz

Mehmet Hanifi GÜLEL

Ulusal Kırmızı Et Konseyi (UKON) tarafından her yıl Ramazan ayı öncesi hazırlanan "Ramazan Ayında Kırmızı Et Piyasası" araştırma raporunda kırmızı ette arz ve talebin dengede olduğuna dikkat çekildi. Ramazan ayının yaklaştığı bu günlerde tüm kamuoyu dikkatini özellikle kırmızı etin üzerinde yoğunlaştığını kaydeden Ulusal Kırmızı Et Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı Ahmet Hacıncı, her yıl Ramazan ayına 15 gün kala ve ilk haftasında hazırlık kapsamında kırmızı ette talep artışı yaşandığını ve buna bağlı olarak da fiyatlarda nispi bir artış göz-

lendiğini kaydetti. Hacıncı, "Fiyat artışlarının yüksek veya düşük olması, arzın ve tüketicinin alım gücü ile çok yakından ilgilidir. Bu dönemin başka bir özelliği de manipülasyonlara çok açık olmasıdır. Konseyimizce paylaşılan son on haftalık siğir karkas et fiyatlarında, arz ve talebin dengede olduğu görülmüştür" dedi.

ESK'dan zincir marketlere uygun et temini

Et ve Süt Kurumunun fiyat istikrarının korunması, arz güvenliğinin sağlanması ve vatandaşların temel gıda ürünlerine uygun fiyatla erişiminin temin edilmesi amacıyla aylar öncesinden gerekli planlamalarını yaptığını dikkat çeken Hacıncı,

PERDER üyesi zincir marketlerde kıymanın kilogramı 485 TL, kuşbaşının 510 TL ve traş ise 535 TL'den satıldığını bildirdi. Hacıncı, "Tarım Kredi Kooperatif Marketlerinde ise Ramazan Bayramı öncesi uygulamaları kapsamında donmuş kıymanın kilogramı 485 TL ve donmuş kuşbaşı ise 510 TL'den satılıyor. Söz konusu ürünler. Et ve Süt Kurumunun ve Tarım Kredi'nin ortak lojistik altyapısı kullanılarak Türkiye genelindeki mağazalara sevk ediliyor. Bu işbirliğinin hem coğrafi yaygınlığı hem de operasyonel etkinliği sağlanıyor düşünüyoruz. ESK ise kıymayı 400 TL'den, kuşbaşını ise 440 TL'den satıyor" diye konuştu.

DÜNYA 18.02.2026





23 Nisan

Bugün, geleceğimizin ışığı
olan çocukların günü.

Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı

Kutlu Olsun





MAYIS

ATATÜRK'Ü ANMA
GENÇLİK VE SPOR BAYRAMI

Kutlu Olsun





KURBAN BAYRAMI

Mübarek Olsun



1 Haziran

DÜNYA SÜT GÜNÜ



