

• ABANA • ADALAR • ALTINOVA • AMASRA • ANTALYA • AVANOS • AYDIN • BALÇOVA • BALIKESİR • BANDIRMA • BAYINDIR • BEŞİKTAŞ • BİLECİK • BURDUR • BURSA • ÇANKAYA • DARENDE • DENİZLİ
• DİDİM • EDİRNE • ERZURUM • GEBZE • GÖLCÜK • HATAY • ISPARTA • İNEGÖL • İSTANBUL • İZMİR • KADIKÖY • KADIRLI • KAHRAMANMARAŞ • KARESİ • KARŞIYAKA • KIRIKKALE • KIRŞEHİR
• KOCAELİ • MALKARA • MENTEŞE • MERSİN • MEZİTLİ • MUDANYA • MUĞLA • NİLÜFER • ODUNPAZARI • ORDU • ORTAHİSAR • OSMANCIK • OSMANGAZİ • OSMANİYE • PAMUKKALE • PENDİK • SAMSUN
• SERDİVAN • TEPEBAŞI • TOROSLAR • TRABZON • URLA • ÜRGÜP • YALOVA • YENİPAZAR

Gıda Güvenliği



“Burdur Gölü için eylem planı”

Burdur Belediye Başkanı Ali Orkun Ercengiz, hedeflerinin öncelikle Burdur Gölü için bir eylem planı hazırlamak olduğunu dile getirdi.

“Uzaktan Algılama-Uydu Verileri” çalıştay

“Sağlıklı Kentlerin Sürdürülebilirliğinde Uzaktan Algılama- Uydu Verileri” çalıştay Bursa’da yapıldı.

“Sağlıklı kent potansiyelimiz yüksek”

Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Edip Uğur, Balıkesir’in sağlıklı kent olma potansiyelinin yüksek olduğunu söyledi.

“Hedefimiz mutlu bir şehir”

Osmaniye Belediye Başkanı Kadir Kara sağlıklı kent kavramının vizyonlarının bir parçası olduğunu belirtti.

SAĞLIKLI BİR ŞEHİR, güvenli ve sağlıklı gıdaya ulaşır



Şehirlere sağlıklı dokunuş

www.skb.org.tr

2005

www.skb.org.tr

Başkan'dan



Recep ALTEPE

Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği Başkanı
Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı

Değerli okurlar,

Yeni sayımızda sizlerle yeniden buluşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Sağlıklı Kentler Birliği, üye belediyeleriyle birlikte kentleri daha yaşanabilir, ulaşılabilir ve daha sağlıklı kılmak için çalışmalarını sürdürüyor. Birlik olarak dünyadaki ve ülkemizdeki önemli uygulamaları da düzenlediğimiz etkinliklerle üyelerimizle buluşturuyoruz, farkındalık yaratmaya devam ediyoruz.

Bu düşünceden hareketle Sağlıklı Kentler Birliği ile Bursa Büyükşehir Belediyesi işbirliğiyle Bursa'da 3 gün süren Yerel Yönetimlerde İş Sağlığı ve Güvenliği Konferansı düzenledik. İş sağlığı ve güvenliğini yerel hizmetler açısından ele aldığımız konferansımıza bakanlık ve belediyelerin bürokratları ile akademisyenler katılarak, konuyla ilgili bilgi ve birikimlerini katılımcılarla paylaştılar. Biz, Bursa Büyükşehir Belediyesi özelinde hizmetlerimizin sürdürülebilirliği noktasında iş sağlığı ve güvenliğini birinci öncelikli konu olarak belirlediğimizi konferansta ifade ettik.

Sağlıklı Kentler Birliği olarak, 2016 yılının ilk buluşmasını ve 24. Olağan Meclis Toplantısı'nı Balıkesir'de yapacağız. Balıkesir Büyükşehir Belediyesi ve Karesi Belediyesi'nin ortaklaşa düzenleyeceği konferansımızda ana teması "Fiziksel Aktivite ve Aktif Yaşam" olacak.

Modern toplumların en büyük sorunlarından biri hareketsizlik. Özellikle özel araç kullanımının gittikçe yaygınlaşması bu sorunun daha da büyümesine neden oluyor. Özel araç kullanımının artışı sadece hareket alanımızı daraltmakla kalmıyor, trafik ve çevre gibi sorunları da tetikliyor. Bu anlamda belki de en büyük görev biz yerel yöneticilere düşüyor. Yürüyüş, koşu ve bisiklet yollarının, yeşil alanların sayısını artırarak, spor yapmak için halkımıza imkan yaratmalıyız. Konferansımızın Birlik üyelerimiz için verimli geçeceğini umuyorum.

Kentli Dergimizin bu sayıda kapak konusunu, "gıda güvenliği" olarak belirledik. İnsan, hayatta kalabilmek için beslenmek zorunda. Beslenmede ise iki önemli unsur var: Gıdaya ulaşılabilirlik ve dengeli beslenme ile gıdaların güvenliği ya da diğer tabirle sağlıklı gıda tüketimi. Dünyada hem kentleşme hem de nüfus artışı açısından sağlıklı gıda üretim ve tüketimi ülkelerin gündeminde önemli bir yer tutuyor. Gıda alanında bir yandan tüketim alışkanlıklarının ve teknolojilerin gelişimi sürerken diğer yandan da gıdadan kaynaklanan ve tüm ülkeler için önemli bir sorun olan bazen de ölümle sonuçlanan hastalıklar gıda güvenliği konusunun her daim güncel kalmasına neden oluyor.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yanı sıra gıda konusunda yerel yönetimler olarak bizlere de önemli sorumluluklar düşüyor. Biliyoruz ki sağlıklı beslenen nesiller, sağlıklı toplumları oluşturur.

Saygılarımla...



kentli

dergisi

İmtiyaz Sahibi

Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği adına,
Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı ve SKB Başkanı
Recep ALTEPE

Yayın Direktörü (Sorumlu)

Murat AR

Genel Yayın Yönetmeni

Gonca YERLİYURT

Yayına Hazırlayanlar

Yunus İhsan ŞAHİN, Mustafa SEVİM,
Muhammed Furkan YURTSEVEN, Ercüment YILMAZ

Katkıda Bulunanlar

Antalya Büyükşehir Belediyesi, Avanos Belediyesi,
Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, Bandırma Belediyesi,
Beşiktaş Belediyesi, Burdur Belediyesi, Bursa Büyükşehir Belediyesi,
Çankaya Belediyesi, Darende Belediyesi,
Denizli Büyükşehir Belediyesi, Edirne Belediyesi,
Erzurum Büyükşehir Belediyesi, Isparta Belediyesi, İnegöl Belediyesi,
İzmir Büyükşehir Belediyesi, Kadıköy Belediyesi,
Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, Karesi Belediyesi,
Karşıyaka Belediyesi, Kırıkkale Belediyesi, Menteşe Belediyesi, Mersin
Büyükşehir Belediyesi, Mezitli Belediyesi, Mudanya Belediyesi, Muğla
Büyükşehir Belediyesi, Nilüfer Belediyesi, Odunpazarı Belediyesi,
Osmangazi Belediyesi, Osmaniye Belediyesi, Pendik Belediyesi,
Samsun Büyükşehir Belediyesi, Serdivan Belediyesi, Tepebaşı
Belediyesi, Trabzon Büyükşehir Belediyesi

Editör

Nagihan GÖRKEN

Grafik Tasarım

Emine ÇİFTÇİ

Danışma Kurulu

Erdem SAKER, Prof. Dr. Handan TÜRKÖĞLÜ,
Prof. Dr. Nilüfer AKINCITÜRK, Prof. Dr. Barış MATER,
Prof. Dr. Cengiz GİRİTLİOĞLU, Prof. Dr. Hasan ERTÜRK,
Prof. Dr. Feza KARAER, Prof. Dr. Ünal ALTINBAŞ,
Prof. Dr. Nadir SUĞUR, Prof. Dr. Cengiz TÜRE, Doç. Dr. Emel İRGİL,
Doç. Dr. Alpaslan TÜRKAN, Araş. Gör. Mukaddes SÜRER

Yapım

Bursa Kiraz Halkla İlişkiler Ltd. Şti.
Kükürtlü Mah. Cevizli Sok. No: 1/6 Osmangazi / Bursa
Tel: 0224 232 20 40 • www.kiraziletisim.com

Baskı

Akmat A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi AOS Bulvarı
2. Sok. No: 11 Nilüfer/Bursa

Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği

Tayakadın Mah. Doyuran Sok. No: 13 Osmangazi/Bursa
0224 235 23 99
www.skb.org.tr • skb@skb.org.tr

Yıl 7 • Sayı 23 • Nisan - Mayıs - Haziran 2016

Yerel, süreli yayın.

ISSN 2146-0566

Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği resmi yayın organı olan
Kentli Dergisi basın meslek ilkelerine uymayı taahhüt eder.
Dergimizde yer alan yazı ve makaleler kaynak gösterilerek
yayınlanabilir. Makalelerin sorumluluğu yazarına aittir.
Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği'nin ücretsiz yayınıdır.

YENİDEN KULLANILIM, GERİ DÖNÜŞTÜRELİM

Çevreye yapabileceğiniz en kolay katkı, okunmuş dergi ve
gazetelerin geri dönüştürülmesidir. Sağlıklı Kentler Birliği,
Kentli Dergisi okurlarını ağaç kesimlerini azaltmak için kendi
yakın çevrelerinde de geri dönüşümü teşvik etmeye çağırıyor.



Kazandıran dönüşüm

Balıkesir Büyükşehir Belediyesi'nin düzenlediği Ödüllü
Atık Pil Kampanyası'nda öğrenciler hem çevreye katkı
sağladılar hem de çeşitli hediyeler kazandılar.

19

Bağımlılıkla mücadele hız kesmiyor

Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından hizmete
açılan GADEM düzenlenen eğitim çalışmalarıyla
madde bağımlılığıyla mücadeleye destek veriyor.

21

Sahile yeni düzenleme

İzmir sahillerini çağdaş bir anlayışla yeniden düzenleyen
Büyükşehir Belediyesi, şimdi de "Narlidere - Sahilevleri
Kıyı Bandı Peyzaj Revize" projesini hayata geçiriyor.

24

Büyükşehir'den 'Dondurma' Parkı'

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi,
kentin simgesi olan dondurmanın serüvenini
projelendirdiği park ile anlatmayı amaçlıyor.

25

Vatandaşlardan tam not

Muğla Büyükşehir Belediyesi'nin bisiklet kullanımını
teşvik edici uygulaması vatandaşlardan tam not aldı.

27

Botanik'te çalışmalar tam gaz

2017 yılı sonuna kadar tamamlanması planlanan
ve 103 dönüm alana kurulacak Trabzon Botanik,
yerli ve yabancı turistlerin uğrak yeri olacak.

29

Bu sayıda

Bursa'da "Uzaktan Algılama ve Uydu Verileri" çalıştay	8
Yerel yönetimlerde iş sağlığı ve güvenliği	10
Temiz bir dünya için	11
Danışma Kurulu toplantısı	11
"Sağlıklı kent potansiyelimiz yüksek"	12
Çocukların dışleri emin ellerde	18
Kazandıran dönüşüm	19
Çamur yakma tesisinde sona doğru	20
Bursa'nın gürültü haritası çıkarıldı	20
Bağımlılıkla mücadele hız kesmiyor	21
Çocuklarda diyabete dikkat çekildi	22
Kitap okuma etkinliği	23
Sahile yeni düzenleme	24
Büyükşehir'den 'Dondurma Parkı'	25
Engelli vatandaşlara medikal yardım	26
Otobüslere bisiklet aparatı	27
Topraksız tarıma destek	28
Botanik'te çalışmalar tam gaz	29
Tarladan sofraya güvenli gıda	30
7/24 Çözüm Hizmet Merkezi	34
Önce eğitim, sonra denetim	35
İnegöl bu proje ile uçacak	36
Karşıyaka'da engeller kalkıyor	37
Mezitli'de 'doğal tohumlar' üretiliyor	38
Bitkilerini kendisi üretiyor	39
Bilet yerine mama	40
Spastik engelliler için özel park	41
Sağlıklı gıda için aralıksız denetim	42
"Burdur Gölü için acil eylem planı yapılmalı"	44
Atık yağ toplamada birinci	46
Tohma Kanyonu düzenleniyor	46
Ağaçlara estetik görünüm	46
Yemek artıkları hayvan barınağına	47
Avanos'a izmarit kutuları	47
Yeraltı çöp konteynerleri geliyor	47
Yaşlı dostu Kadıköy	48
Yaz kış üretime devam	48
Çöpten enerji üretimine başladı	48
Geri dönüşüm anlatılıyor	49
Her sokak hayvanına bir kulübe	49
Karesi'de engel kalkıyor	49
"Hedefimiz mutlu bir şehir yaratmak"	50
Açık havada kesintisiz çalışma imkanı	54
Fransa'nın Grenoble şehrinde okumaya davet	55
Montreal sakinlerini birbirlerine yaklaştıran proje	55
Gıda güvenliği hakkında bir model	56
Gıda Güvenliği ve Risk Analizi	59



Murat AR

Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği Müdürü

Güvenli besinler sağlıklı nesiller

Merhaba,

Hayatta kalmak için en temel ihtiyaçlarımızın başında geliyor beslenmek. Öte yandan fiziksel ve mental gelişimimiz için de sağlıklı ve dengeli beslenmek önemli.

Dünya nüfusu her geçen gün artarken bu artışın getirdiği yükler gıdaya da yansıyor elbette. Şehirlerde kentleşme oranları artmakta. Kırsal kesimden daha iyi yaşam şartları için göç edilmesi tarımla uğraşan nüfusta da azalmalara neden oluyor. Öte yandan kentleşme nedeniyle yollar, konutlar ve daha birçok yapılaşma birinci derece tarım alanlarını daha da azaltıyor, var olanları ise tehdit ediyor. Tüketime özendirilmesiyle zaten kıt olan dünya kaynakları gittikçe azalıyor. Gıda üretimi de önemli tehditler altında bugün. Dünya nüfusunun çoğu bugün ya az gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkelerde yaşıyor. Ve çoğunda da gıdaya ulaşılabilirlik konusunda sorunlar mevcut. Açlık, bu ülkelerin en önemli sorunlarından ve en çok da çocukların yaşamını yitirmesine neden oluyor. Az gelişmiş ya da gelişmekte olan ülkelerde gıdaya erişilse bile bunların bir insanın ihtiyaç duyduğu besin değerinde olup olmadığı da tartışılır durumda. En temel insan haklarından biri de herkesin ihtiyacı olan gıdaya erişebilmesi kuşkusuz. Bu konuda adil bir paylaşım için uluslararası çapta çalışmalar da sürüyor. Umarız istenilen seviyelere geliriz. Gıda ile ilgili olarak bir diğer önemli sorun da bu sayımızda kapak konusu olarak belirlediğimiz gıda güvenliği. Güvenli gıdayı kısaca fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan kirlenmeye maruz kalmamış ve besin değerini kaybetmemiş be-

sinler olarak tanımlayabiliriz. Az önce belirttiğim gibi dünya nüfusu hızla artıyor, ticaretteki globalleşme gıda alanında da söz konusu. Bugün dünyanın bir ucunda üretilen bir ürün, öteki gün sofranızda yer alabiliyor. Bu nedenle gıda güvenliğinde uluslararası standartlar önemli hale geliyor. Tüm ülkelerin gıda güvenliğinde bu uluslararası standartlarla birlikte kendi denetim mekanizmalarını da oluşturmaları önemli. Gıdaya ilişkin hastalıklar ve hatta ölümler başta çocuklar, yaşlılar olmak üzere toplumları tehdit ediyor.

Gıda güvenliğinde yaşanan sıkıntılar bugün ekonomik olarak da ülkeleri kayıplara uğrattıyor. Her ihrac edilen gıda, ülke ekonomilerine önemli katkı sağlıyor. Ancak gıda ürünlerinde gereğinden fazla kullanılmış tarımsal ilaçlar gıdada birikim yaparak, bazı standartlara uymayarak geri gönderilebiliyor. Ürünlerin geri gönderilmesiyle ekonomik anlamda yaşanan sıkıntı öte yandan bu ürünlerin denetim eksikliği sonucu sofralarımıza kadar gelmesiyle de önemli halk sağlığı problemlerine de neden oluyor.

Görüldüğü gibi gıda güvenliği çok geniş ve hassasiyet gerektiren bir konu. Bu nedenle gıda güvenliği ile ilgili olarak ülkelerin uluslararası standartlara riayet etmesi, denetimlerini sıkı bir şekilde yapmaları kadar bireysel olarak biz tüketicilerin de bilinçli olması önemli.

Unutmayalım ki sağlıklı toplumlar sağlıklı bireylerden oluşur. Bireylerin sağlıklı olması ise dengeli ve sağlıklı beslenme ile mümkün.

Gelecek sayımızda görüşmek üzere sağlıklılıkla kalın...

Sağlıklı şehir, sağlıklı insan gibidir

Mutludur	Hevesi vardır
Huzurludur	Gücü vardır
Planları vardır	Bilinci vardır
Güvendedir	Heyecanları vardır
Sever	Bakımlıdır
Sevildiğini hisseder	Temizdir
Sorumluluklarını bilir	Güler yüzlüdür
Haklarını bilir	Saygılıdır
Çalışır	Koşar
Üretir	Yürür
Paylaşır	Fark yaratır
Katılımcıdır	Ruhunu ve bedenini besler
Yürekli	Değer bilir
Geçmişine sahip çıkar	Değeri bilinsin ister
Geleceğini kurgular	Sevgiyle beslenir
Hedefi vardır	Saygıyla büyür



2005



Bursa'da "Uzaktan Algılama ve Uydu Verileri" çalıştayı

"Sağlıklı Kentlerin Sürdürülebilirliğinde Uzaktan Algılama - Uydu Verileri" çalıştayı Bursa'da yapıldı.

30 üye belediyeden toplam 70 kişinin katılımıyla iki gün süren çalıştayda, Ege Üniversitesi Ziraat Mühendisliği Toprak Bölümü E. Öğretim Üyesi ve Sağlıklı Kentler Birliği Danışma Kurulu Üyesi Prof. Dr. Ünal Altınbaş ve Ege Üniversitesi Uzaktan Algılama ve Coğrafi Bilgi Sistemi EBITEM Uydu Laboratuvarı'ndan Dr. Fulden Özen konuşmacı olarak yer aldı. Altınbaş ve Özen katılımcılarla bilgi ve birikimlerini paylaştı.

Çalıştayın ilk gününde açılış konuşmalarının ardından, Prof. Dr. Ünal Altınbaş, "Uzaktan Algılama ve Temel İlkeleri" ve "Yeryüzü Kaynakları Gözlem Uyduları" konu başlıkları altında sunumlarını gerçekleştirdi. Altınbaş sunumunda, 'uzaktan algılama' (Remote Sensing_Fernerkundung) tekniğinin veya uydu verilerinin, yeryüzünden salınan veya yansıyan elektroman-

yetik enerjinin, uzayın belirli derinliklerindeki yörüngelere yerleştirilmiş özel uydular kullanılarak bunların algılayıcı veya sensörlerle algılanmaları ve elde edilen verilerin bilgisayar ortamında yorumlanması temeline dayandığını söyledi. Bu çağdaş teknik ile daha kısa zamanda ve gerçeğe daha yakın sonuçlar elde edildiğini ifade eden Prof. Dr. Altınbaş, yeryüzüne ait tüm doğal ve kültürel elemanların sağlıklı bir şekilde ortaya konulmasının kolaylıkla yapılabildiğini dile getirdi.

Kısa zamanda çeşitli bilgiler elde ediliyor

Prof. Dr. Ünal Altınbaş ikinci oturumda ise yeryüzü kaynakları gözlem uyduları konulu sunumunu yaptı. Yeryüzü doğal kaynaklarının, toprak, su, biyolojik çeşitlilik, maden ve hava olarak

tanımlandığına işaret eden Altınbaş, şöyle devam etti: "Temelde, biyofiziksel konumundaki yeryüzünün sürekli ve sürdürülebilir bir şekilde kullanımı, korunması, tasarımı ve yönetimi için doğal ve kültürel kaynakların yerel, havza veya bölgesel; ileri aşamalarda da ülkesel veya evrensel bazda ayrımlı sınırları tanımlanıp, kullanım amacına bağlı olarak değişik haritalar üretilabiliyor. Bu amaca ulaşmak için çağımız teknolojik gelişmeleri ve bu bağlamda da uzaktan algılama (Remote Sensing_Fernerkundung) tekniği veya uydu verilerinin yoğun uygulama alanı bulması, yeryüzü kaynaklarının araştırılmasında sınır tanımaz bir ivme ve devinim verirler. Uzaktan algılama tekniği ile çok geniş alanlar hakkında ve çok kısa zaman sürecinde çeşitli bilgiler elde edilir. Bu teknik yardımı ile doğal

ve kültürel kaynakların nitel ve nicel özelliklerinin belirlenmesi mümkün olabilmektedir."

Sunumların ardından ilk günkü program Ulucami ve Hanlar Bölgesi teknik gezisiyle sona erdi.

Uydu algılayıcısında da film yok

Çalıştayın ikinci gününün ilk oturumunda Dr. Fulden Özen "Uzaktan Algılama Tekniğinde Uydu Görüntüleri İşleme Aşamaları" başlıklı sunumunu katılımcılarla paylaştı.

Özen, bir görüntünün (image), bir kamera ile film üzerine alınmış bir fotoğrafı olmadığını belirterek, "Hemen hemen bütün ticari amaçlı uzaktan algılama uyduları, görüntüleri (images), algılayıcıları (sensors) sayesinde sayısal (dijital) olarak elde ederler. Bu algılayıcılar (sensörler), günümüzde yeni popüler olan dijital kameralarla aynı prensiplerde çalışmaktadırlar. Aynı dijital kamerada olduğu gibi, bir uydu algılayıcısı da filme sahip değildir. Onun yerine algılayıcı yeryüzünden ve onun üstündeki objelerden yansıyan elektromanyetik enerjinin miktarını ölçen binlerce küçük alıcılardan (detectors) oluşmuştur. Bunlar, spektral (bantsal) ölçümler olarak adlandırılırlar. Her spektral yansıma değeri bir dijital sayı (numara) olarak kaydedilir. Bu sayılar dünyaya geri gönderilerek bilgisayarlar tarafından renklere ve gri-renk



tonlamasındaki parlaklık seviyelerine göre fotoğrafa benzecek şekilde görüntüye dönüştürülürler. Alıcıların (detectors) duyarlılığına bağlı olarak algılayıcılar (sensors) yansıyan enerjiyi; görünen (visible), yakın-kızıl ötesi (near infrared), kısa dalga-kızılötesi (short-wave infrared), termal kızıl-ötesi (thermal infrared) ve mikrodalga radar, bölümlerinde ölçülebilir" diye konuştu.

Çalıştayın son oturumunda Prof. Dr. Ünal Altınbaş "Uzaktan Algılamanın Kullanım Alanları ile İlgili Ege Bölgesi'nden Kimi Örnekler" konulu sunumunu gerçekleştirdi. Altınbaş, uzaktan algılamanın temelini, yeryüzünde dağılım gösteren elemanlarla bunların çevrelerine yönelik bilgilerinin hiçbir fiziksel temas olmadan belirli uzaklıklardan algılanan sayısal görüntülerinin ölçülmesi, sayısallaştırılması ve yorumlanması teme-

line dayandığını kaydederek, "Uzay boşluğundaki algılayıcının görüntü alanına giren yeryüzündeki ayrımlı cisimlerin yüzeyinden yansıyan veya yüzeyinden salınan termal enerjinin uydularca algılanıp kayıt edilmesidir. Bu amaca ulaşmak ve öncelikle uydu görüntülerinin rektifikasyonları için öncelikle sayısal altlık haritalarının oluşturulması bağlamında, 1/25.000 ölçekli ve üç boyutlu (3D) topografik haritalardan alansal ve noktasal koordinat verileri, denizden yükseklik, yollar, kentsel ve kırsal yerleşim alanları ve sınırları, akarsu, göl, baraj, kıyı alanları, ayrıntılı yollar gibi elemanlar belirli yazılımlarla A0 boyutlu sayısallaştırıcı (digitizer) kullanılarak bilgisayar ortamına aktarılır" dedi. Altınbaş, bu konuda Ege Bölgesi'nden örnekler de gösterdi.

Çalıştay sonrasında hazırlanan kitapçık tüm üyelere gönderildi.



Prof. Dr. Ünal ALTINBAŞ, Dr. Fulden ÖZEN



Prof. Dr. Ünal ALTINBAŞ

Yerel yönetimlerde iş sağlığı ve güvenliği

Bursa'da düzenlenen konferansta iş sağlığı ve güvenliği yerel yönetimler açısından ele alındı.

Sağlıklı Kentler Birliği ile Bursa Büyükşehir Belediyesi işbirliğiyle düzenlenen ve 3 gün süren Yerel Yönetimlerde İş Sağlığı ve Güvenliği Konferansı, Bursa'da yapıldı. Konferansta bakanlık ve belediyelerin bürokratlarıyla akademisyenler, iş sağlığı ve güvenliği konusundaki bilgi ve birikimlerini katılımcılarla paylaştı. Konferansın açılış konuşmasını Bursa Büyükşehir Belediye Başkanı ve Sağlıklı Kentler Birliği Başkanı Recep Altepe adına Abdülkadir Karlık yaptı. Karlık, Bursa Büyükşehir Belediyesi olarak insan merkezli yönetim anlayışını benimsediklerini, vatandaşların sorun ve ihtiyaçlarına öncelik vererek hizmetlerde eşitliği ilke edinen bir titizlikle çalışmalarını sürdürdüklerini söyledi. Hizmetlerin sürdürülebilirliği noktasında iş sağlığı ve güvenliğini birinci öncelikli konu olarak belirlediklerini ifade eden Karlık, bu nedenle konferansı düzenlediklerini ve

Birliğe üye belediyelerin temsilcilerini Bursa'ya davet ettiklerini belirtti.

Konferansın birinci oturumunda Trakya Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Doç. Dr. Burcu Tokuç "Güvenlik Kültürü", Uludağ Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dekan Yardımcısı ve İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku Anabilim Dalı Başkanı Yrd. Doç. Dr. Ahmet Sevimli "İş Sağlığı ve Güvenliği Mevzuatı'nın Getirdikleri ve Yerel Yönetimlerde İSG Sistemi ve Temel İlkeleri" başlıklı sunumlarını yaptılar. Yerel Yönetimlerde İSG Sistemi ve Temel İlkeleri başlıklı ikinci oturumda ise Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı Öğretim Üyesi ve Sağlıklı Kentler Birliği Danışma Kurulu Üyesi Doç. Dr. Alpaslan Türkkan, Bursa Büyükşehir Belediyesi Sağlık İşleri Daire Başkanlığı'ndan Asuman Gülhan ve Çağdaş Büyük sunumlarını katılımcı-

larla paylaştılar. "İş Sağlığı ve Güvenliği Profesyonelleri" başlıklı bir oturumda da Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler MYO İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitim Kurumu Koordinatörü Dr. Nurettin Yamankaradeniz, İşyeri Hekimi Dr. Ümit Özcan ve Uludağ Üniversitesi Teknik Bilimler MYO İş Sağlığı ve Güvenliği Program Başkanı Gizem Akalp deneyimlerini katılımcılar ile paylaştılar. Birinci günün son oturumunda Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İş Teftiş Kurulu Bursa Grup Başkanı Yaşar Ata ve Fatih Uğurlu ise "Yerel Yönetimlerde Denetim Mekanizmasının İşleyişi" konusunu anlattılar. Birinci gün Bölgesel İSG Sorunları ve Çözüm Önerilerinin tartışıldığı yuvarlak masa toplantıları ile sona erdi.

Yuvarlak masa toplantılarında konuşulan konular da konferansın ikinci gününde sonuç bildirgesi olarak İstanbul Büyükşehir Belediyesi İş Sağlığı ve Güvenliği Şube Müdürü Süleyman Bakan ve Bursa Büyükşehir Belediyesi Sağlık İşleri Daire Başkanlığı'ndan katılımcılara aktarıldı ve sonuç bildirgesi üyelere gönderildi. Konferansın son sunumunu Yerel Yönetim Kadrolarının Sistemdeki Yeri ve Yükümlülükleri başlığında İçişleri Bakanlığı Mahalli İdareler Genel Müdürlüğünden Şaban Erdoğan tarafından yapıldı.

Konferans, Bursa Büyükşehir Belediyesi Sağlık İşleri Daire Başkanı Tekin Akış'ın konuşmasıyla sona erdi.



Doç. Dr. Alpaslan TÜRKKAN



Temiz bir dünya için

Her yıl farklı bir ülkenin ev sahipliğinde gerçekleşen "Clean World" konferansı bu yıl Bursa'da yapıldı. Sivil Yaşam Derneği tarafından gerçekleştirilen konferansa uluslararası sivil toplum kuruluşlarından yaklaşık 200 kişi katıldı.



Let's do it, 2008 yılında Estonya'da 50 bin kişinin toplu olarak temizlik yapması ile başlayan ve ülkelerin baştan sona sadece bir günde temizlenmesi hareketinin adıdır. Günümüzde 11 milyon katılımcı ile 112 ülkeye yayılmış küresel bir temizlik hareketi olan "Let's do it" Birleşmiş Milletler Çevre Programı'na akredite edilmiştir.

2012 yılından itibaren Türkiye'de 4 şehir ve 1222 gönüllü ile başlayan harekete geçtiğimiz yıl Türkiye genelinde birçok belediye destek vermişti. Her yıl farklı bir ülkenin ev sahipli-

ğinde gerçekleşen "Clean World" konferansı bu yıl Bursa'da yapıldı. Sivil Yaşam Derneği tarafından gerçekleştirilen ve uluslararası sivil toplum kuruluşlarından yaklaşık 200 kişinin katıldığı konferansa Bursa Büyükşehir Belediyesi, Bilecik-Eskişehir-Bursa Kalkınma Ajansı, Sağlıklı Kentler Birliği, Bursa Kent Konseyi de destek verdi.

3 gün süren etkinliğe Birlik üyeleri Antalya Büyükşehir Belediyesi, Karesi Belediyesi, Pendik Belediyesi, Karşıyaka Belediyesi, Osmaniye Belediyesi temsilcileri ile Danışma Kurulu üyeleri katıldı. '2018 Küresel Temizlik Stratejisi' temasıyla yapılan konferansın açılış konuşmalarını Bursa Büyükşehir Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Dairesi Başkanı ve Sağlıklı Kentler Proje Koordinatörü Nalan Fidan ile Bursa Vali Yardımcısı İbrahim Avcı yaptı.

"Let's do it" hareketinin öncülerinin rehberliğinde gerçekleşen konferansın ikinci gününde ise Sağlıklı Kentler Birliği Müdürü Murat Ar, Birliğin faaliyetlerini anlatan bir sunum gerçekleştirdi.

Danışma Kurulu toplantısı

Sağlıklı Kentler Birliği, 2016 yılı ilk Danışma Kurulu toplantısını Bursa'da yaptı. Sağlıklı Kentler Birliği hizmet binasında gerçekleştirilen toplantıya Danışma Kurulu üyelerinden Bursa Büyükşehir Belediyesi Eski Başkanı Erdem Saker, Anadolu Üniversitesi Ekoloji Anabilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Cengiz Türe, Uludağ Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Nilüfer Akıncıtürk, İstanbul Üniversitesi Coğrafya Fakültesi E.Öğretim Üyesi Prof. Dr. Barış Mater, Ege Üniversitesi Ziraat Mühendisliği Toprak Bölümü E. Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ünal Altınbaş ve Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı E. Öğretim Üyesi Doç. Dr. Emel İrgil katıldı.

Toplantı gündemi öncesinde Birlik çalışmaları hakkında güncel bilgiler Danışma Kurulu üyeleri ile paylaşıldı. Toplantıda ilk gündem maddesi olan mayıs ayında Balıkesir-Karesi Belediyelerinin ortaklaşa yapacağı konferansın konu başlığı önerileri değerlendirildi. Toplantıda ayrıca üniversite



doktora ve yüksek lisans tezlerine destek verilmesi, araştırma projeleri ve eğitim önerileri, Tübitak desteklerinden yararlanma, kent içi ulaşımında bisiklet kullanımının teşvik edilmesi amacıyla Bursa'da bir kurul oluşturulması, Sağlıklı Kentler Birliği'nin karbon ayak izinin hesaplanması, karbon azaltımı yapan belediyelere sertifika verilmesi konuları hakkında görüşler alındı.

Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Edip Uğur:

“Sağlıklı kent olma potansiyelimiz yüksek”

Balıkesir’in çok geniş bir coğrafyada tarım, hayvancılık, turizm ve sanayi alanlarıyla önemli bir merkez konumunda bulunduğunu ifade eden Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Edip Uğur, Balıkesir’in sağlıklı bir kent olma yolunda potansiyeli yüksek bir il olduğunu söyledi.



Balıkesir, doğası, tarihi, doğal kaynakları, tarım ve hayvancılık konusundaki yüksek potansiyeli ile dikkat çeken bir şehir. Türkiye’nin önemli jeotermal kaynaklarına sahip. Kazdağları dünyanın önemli oksijen depolarından. İki denize de kıyısı olan, çevre ve deniz kirliliği konusunda pek çok yere göre daha iyi durumda olan Balıkesir, bitkisel ve hayvansal üretimde de Türkiye’nin önemli merkezlerinden biri ve o yüzden de “tarımın başkenti” ve “Türkiye’yi doyuran il” olarak anılıyor.

Balıkesir’i ve sağlıklı kent olma yolunda atılan adımları Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Edip Uğur ile konuştuk.

■ Sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

7 Nisan 1950 tarihinde Balıkesir’de doğdum. Orta öğrenimimi İstanbul Işık Lisesi’nde, yüksek öğrenimimi ise İstanbul Devlet Mühendislik ve Mimarlık Akademisi Kimya Mühendisliği Bölümü’nde tamamladım. Balıkesir Ticaret Odası Başkanlığı, Müstakil Sanayici ve İşadamları Derneği Balıkesir Şube Başkanlığı yaptım. Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği Başkanlığı görevine 2008 yılından bu yana devam ediyorum. Balıkesir Milletvekili olarak 18. dönemde ilk kez parlamentoya girdim. Adalet ve Kalkınma Partisi’nin Balıkesir Kurucu İl Başkanlığını yaptım. 22., 23. ve 24. dönemde üç defa üst üste milletvekili seçildim. 2008 yılında Adalet ve Kalkınma Partisi Genel Başkan Yardımcısı ve Mali ve İdari İşler Başkanı olarak görev yaptım.

30 Mart 2014 Mahalli İdareler Seçimi’nde, Adalet ve Kalkınma Partisi’nden Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı seçildim. Üç çocuk babasıyım.

■ Balıkesir’i genel hatlarıyla bize anlatabilir misiniz?

20 ilçesi, 1160 mahallesi ve yaklaşık 15 bin kilometrekarelik geniş bir coğrafyada konumlanan Balıkesir; batıdan Çanakkale Boğazı ve Ege Denizi’ne; kuzeyden İstanbul Boğazı ve Marmara Denizi’ne kıyısı bulunan, bu özelliği ile de stratejik öneme sahip bir şehrimizdir. Bu sebeple, Türkiye’nin binlerce yıllık kültürel birikimine katkı sağlayan göç yollarının önemli kavşaklarından biri olmuştur. Körfez Geçiş Köprüsü, İstanbul-İzmir Otoyolu ve Çanakkale Köprüsü ile Marmara Bölgesi’ni çevreleyen ulaşım modlarına yerleşen Balıkesir, sanayi ve turizm yatırımcıları için ciddi bir cazibe merkezi konumundadır. Balıkesir, çok geniş bir coğrafyada tarım, hayvancılık, turizm ve sanayi alanlarıyla önemli bir merkez konumundadır. Bitkisel ve hayvansal üretimde Türkiye’nin önemli merkezlerinden biridir. O yüzden “tarımın başkenti” ve “Türkiye’yi doyuran il” olarak anılır. Marmara coğrafyasında yapılan 3.köprü ve Kuzey Marmara Otoyolu, Çanakkale Köprüsü ve İzmir- İstanbul Otoyolu sonucunda kurulan golden ring, Balıkesir’i Marmara ve Ege’nin merkezine taşıyor. İki denize de kıyısı olan Balıkesir kıyı turizmi, tarih ve kültür turizmi, termal turizm ve ekoturizm bakımından pek çok potansiyeli barındırmaktadır. Güney Marmara Bölgesi, hinterlandındaki ulaşım argümanlarının yönetiminde önemli bir role sahiptir. Trakya’yı Anadolu’ya bağlayan uluslararası karayolları olan Avrasya ulaştırma bağlantılarının ve ekonomik işbirliği ulaşım ağının, Karadeniz ile Ege Denizi’ni bağlayan uluslararası deniz yollarının, Marmara Bölgesi’ni Ege ve İç Anadolu Bölgelerine bağlayan kara, demir ve hava yollarının geçtiği bölge bu özelliğiyle, önemli turizm, ticaret ve sanayi merkezlerini de birbirine bağlamaktadır.



■ Sizden “sağlıklı kent” tanımı istesek, neler söylersiniz?

İnsanların erişebilecekleri en üst seviyedeki iyilik halini yaşayabilmeleri, hiçbir etnik köken, dinsel ve politik inanç veya sosyo-ekonomik şartlar ayrımı yapılmaksızın, en temel insani haktır. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ/WHO) Sağlıklı Şehirler Projesi, sağlığı bireyin sadece hasta olmaması değil fiziksel, ruhsal ve sosyal iyilik hali olarak tanımlamaktadır. Diğer bir önemli tanım ise, sağlığın, pek çok diğer sektörü de ilgilendiren bir bütün oluşudur. Bu konunun daha iyi açıklanabilmesi için sağlığın sosyal belirleyicileri kavramı geliştirilmiştir.

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ/WHO) sağlık kavramını; kişinin sadece bedensel değil, aynı zamanda ruhsal ve sosyal yönden de tam bir iyilik hali olarak tanımlamaktadır. Sağlık sadece hastalığın olmaması durumu değildir, sağlık fiziksel, zihinsel ve sosyal esenlik halidir. Bu ise fiziki şartlar kadar sağlığın sosyal belirleyicileri olduğu gerçeğini de bizlere göstermektedir. Halk sağlığından temiz ve

yeşil bir çevreye, ulaşımından eğitime, kent hizmetlerinden sürdürülebilir ve eşitlikçi kalkınma modelini önceleyen ekonomiye kadar birçok bileşen birbiriyle olumlu bir etkileşim halinde ise toplumun genelinde gerçek manada sağlık ve iyilik halinden söz edilebilir. Bu tanım ışığında sağlıklı kenti; içinde sağlıklı insanların yaşadığı kent olarak tanımlamamız mümkün.

Sağlıklı kentte hedef, sağlıklı bir ekonomi, sağlıklı bir çevre ve sağlıklı bir toplumdur. Bunun için uzun soluklu, tanımlanmış, çerçevesi çizilmiş, katılımcı, dışlamayan, dışta bırakmayan gelecek projeksiyonları olan kentlerin sağlıklı kentler olduğundan söz edilebilir. Kent yaşamının kalitesi insan sağlığı için bir temel niteliğindedir. Kişilerin bulunduğu sosyal ve fiziksel çevre ile yaşam biçimleri, sağlığın başlıca belirleyicileridir. Sosyal ve fiziksel çevreden kasıt ise, sağlıklı bir yaşam tarzı, sosyal birlik, aidiyet hissi, konut kalitesi, iş, ulaşılabilirlik, gıda, güvenlik, hava kalitesi, su ve sağlık önlemleri, toprak ve katı atıklar, iklimin istikrarı gibi birçok konuyu kapsamaktadır.



Bu açıdan bakıldığında sağlıklı kentler; kentlerin planlamasının, insanın esenliğini, huzurunu, mutluluğunu, kendini güvende hissettiği bir ortamı ve sağlığını desteklediği, kentin imar ve inşasına yönelik her faaliyetin, kentte yaşayanların yaşam kalitesine, yani şehirde yaşayanların ihyasına yönelik faaliyetlerle eşgüdüm içinde yapıldığı, planlandığı yerler olarak tanımlanabilir.

■ **Günümüz şartlarında kentleri tehdit eden unsurların neler olduğunu düşünüyorsunuz?**

Bence bu tehdit unsurlarının başında insanın yaşadığı yere aidiyet duygusunun kaybolması, insanın hızla yalnızlaşması ve yabancılaşmasıdır. Bunun da birçok sebebi var. Kentlere olan kontrolsüz göçler, ekonomik anlamda gelir eşitsizliğinin artması, hayat pahalılığı, trafik, güvenlik sorunları, kadına ve çocuklara yönelik şiddet, içki, uyuşturucu gibi özellikle gençleri ve çocukları olumsuz etkileyen zararlı alışkanlıklar, kontrolsüz

“Kentlere olan kontrolsüz göçler, gelir eşitsizliği, hayat pahalılığı, trafik, güvenlik sorunları, kadına ve çocuklara yönelik şiddet, özellikle gençleri ve çocukları olumsuz etkileyen zararlı alışkanlıklar, çarpık kentleşme, tahrip olan çevre, değerlerin yozlaşması gibi etkenler yüzünden kentte yaşayan insanlar o kente olan aidiyet duygularını kaybediyor.”

ve plansız yapılaşma, çarpık kentleşme, tahrip olan çevre, insanlara-rası iletişimin kaybolması, değerlerin yozlaşması gibi etkenler yüzünden kentte yaşayan insanlar o kente olan aidiyet duygularını kaybediyor. Hızla çevresine ve kente yabancılaşıyor. Bu ise bana sorarsanız kent için ciddi bir tehdit.

■ **Sağlıklı kent olma yolunda Balıkesir’in sahip olduğu potansiyel nedir?**

Balıkesir, doğası, tarihi dokusu, doğal

kaynakları, tarım ve hayvancılık konusundaki yüksek potansiyeli ile dikkat çeken bir şehir. Türkiye’nin önemli jeotermal kaynaklarına sahibiz. Kazdağları dünyanın önemli oksijen deposu yerlerinden biri. İki denize kıyısı olan, çevre ve deniz kirliliği konusunda pek çok yere göre daha iyi durumdayız. Deniz, doğa ve kırsal turizm konusunda çarpık kentleşme konusunda geri dönülemez noktalarda değiliz. İmar planlarımızı buna göre yaptık. Bereketli topraklara sahibiz. Tarım ve hayvancılık konusundaki potan-



siyelimizi şehrin bütün paydaşlarıyla birlikte geliştirmenin gayretindeyiz. Bugüne kadar tarım ve sanayi yatırımları konusunda potansiyelimiz yüksek olmasına rağmen öncelikle tercih edilen bir şehir değildik. Bu ilk bakışta dezavantaj gibi görünse de aslında bizim için önemli bir avantaj. Çünkü biz göreve geldiğimiz günden beri bu konudaki potansiyelimizi ortaya çıkartırken, bunu yatırımcılarımızın dikkatine sunarken, bir yandan da bu potansiyelin doğru değerlendirilmesi için gerekli planlamalarımızı da yapma fırsatımız oluyor. Çevreye duyarlı bir kalkınma için bu planlarımız rehberliğinde çalışmalarımızı yürütüyoruz. Şehre aidiyet duygusunu geliştirmek, pekiştirmek için sosyal içerikli birçok proje yürütüyoruz.

■ **Sağlıklı Kentler Birliği’ne ne zaman ve ne amaçla üye oldunuz?**

2015 Mayıs ayında üye olmuştuk. Malum Sağlıklı Kentler Birliği’nin temel amacı “Sürdürülebilir Kalkınma” ve “Sürdürülebilir Kentler Yaratmak” olarak özetlenebilir. Balıkesir Büyükşehir Belediyesi olarak bizler

“Sürdürülebilir Bir Kent” olmak için elimizdeki potansiyeli ve fırsatları en iyi şekilde değerlendirmeyi istiyoruz. Bunun içinse ulusal, bölgesel, yerel ortaklıklar kurmanın önemine inanıyoruz. Uluslararası birlikteliği ve ilişkileri güçlendirmek için kentler ve bölgeler arasında kaynakların, bilginin ve tecrübelerin paylaşılması noktasında bizlere önemli bir fırsat sunan Birlik’e bu amaçla üye olduk. Biz istiyoruz ki elimizdeki fırsatları ve potansiyeli değerlendirmek için Balıkesir olarak tek başımıza hareket etmek yerine bizimle aynı hedefe yürüyen bütün yerel yönetimlerle birlikte hareket edelim. Bu yolda hep birlikte, el ele yürüelim.

■ **Sağlıklı Kentler Birliği’nin çalışmaları hakkında neler söylersiniz? Beklentileriniz nelerdir?**

Sağlıklı Kentler Birliği, üye sayısını her geçen gün arttıran, etkinlikleriyle, yayınlarıyla, saha çalışmalarıyla, üyelerinin bilgi ve tecrübe paylaşımlarıyla, sürdürülebilir, sağlıklı kentler konusundaki uluslararası deneyimleri bizlerle paylaşmasıyla, bizim bu ko-



nudaki çalışmalarımıza önemli bir yol haritası çiziyor. Bütün bu çalışmaları ve faaliyetleriyle bize çok önemli fırsatların kapılarını açıyor.

■ **Balıkesir Büyükşehir Belediyesi, bu çalışmaların neresinde yer alıyor size göre?**

Biz üye olduğumuz ilk günden bu yana Sağlıklı Kentler Birliği’nin bütün faaliyetlerine eksiksiz katılmaya özen gösteriyoruz. Bu konudaki her çalışmayı ve faaliyeti özenle takip ediyoruz. Mesela 27-28-29 Mayıs 2016 tarihlerinde Sağlıklı Kentler Birliği tarafından düzenlenen “Fiziksel Aktivite ve Aktif Yaşam” konulu konferansa Karesi Belediyemiz ile birlikte ev sahipliği yapacağız. Bugüne kadar olduğu gibi bundan sonra da Birlik içinde aktif bir üye olarak devam edeceğiz.

■ **Balıkesir, sağlıklı kent olma yolunda nasıl ilerliyor?**

Balıkesir sağlıklı bir kent olma yolunda önemli fırsatları olan ve bu





“Tüketicilerin bilinçlenmeye şiddetle ihtiyacı var. Çünkü tüketicinin bilinçlenmesi demek, rekabet şartlarına göre oluşan piyasaların, üreticiyi daha sağlıklı ve güvenli gıda üretmeye mecbur bırakması demektir.”

konuda potansiyeli yüksek olan bir ilimiz. Bizler ilk göreve geldiğimizde demiştik ki; bu şehir bize emanet ve emanetimiz olan bu şehrin imarı ve inşası, bu şehirde yaşayanların ihyası için var gücümüzle çalışacağız. Balıkesir Büyükşehir Belediyesi olarak, göreve geldiğimiz günden bu yana, yaşadığımız şehrin hak ettiği seviyeye ulaşması için, gece gündüz demeden tüm birimlerimizle ve şehrin diğer paydaşlarıyla el ele vererek, bütüncül bir yaklaşımla, uzun soluklu ve koordineli bir hizmet ve faaliyet atağı başlattık. Bu faaliyetlerimizi kalıcı ve kurumsal hale getirmenin gayretindeyiz.

■ İnsan odaklı projelerinizi anlatır mısınız?

Balıkesir Büyükşehir Belediyesi olarak “Önce İnsan” düsturuyula yürüttüğümüz sosyal belediyecilik faaliyetlerinden, Balıkesir’de kamu yararına hizmet üreten kamu kurum ve kuru-

luşlarının hizmetlerini, bütüncül bir yaklaşımla, Balıkesir halkının ayağına götürmeyi; “Balıkesir Bir Büyük Aile Oluyor” projemizle, 7’den 70’e bütün vatandaşlarımızın yaşadıkları şehre olan aidiyet hissini, insan fıtratına uygun olarak oluşturmayı hedefliyoruz.

Balıkesir’de, bütün proje paydaşlarıyla el ele vererek, bütüncül bir yaklaşımla, uzun soluklu ve koordineli bir hizmet atağı başlatmayı, şehrin en ücra köşelerine kadar, nokta nokta dolaşarak, ulaşılmadık yer, dokunulmadık insan bırakmamayı hedefleyen, “Balıkesir Bir Büyük Aile Oluyor” projemiz, Türkiye’de bu konuda bir ilk olma özelliğini taşıyor.

Balıkesir Büyükşehir Belediyesi öncülüğünde yürütülen bu proje kapsamında; ulaşılan her mahallede, bütün proje paydaşlarıyla birlikte, ücretsiz sağlık taramaları ve halk sağlığının korunmasına ilişkin bilgilendirici faaliyetler, periyodik eğitimler, kül-

türel etkinlikler, film gösterimleri, tiyatrolar, eğlenceli yarışmalar, ziyaretler, tatbikatlar, afetlerden korunma yöntemleri, canlandırma, atölye çalışmaları, sosyal doku araştırmaları, ev ziyaretleri, ihtiyaç sahiplerine ulaşma etkinlikleri gibi birçok faaliyet yürütülüyor.

Yine Balıkesir Büyükşehir Belediyesi olarak “İmkan Bizden Oynamak Sizden” sloganıyla başlattığımız Mahalle Ligi Futbol Turnuvası var. 5 ay süren, 20 ilçemizden, 12-18 yaş arası gençlerimizden oluşan 1150 takımın katıldığı, yıldızlar ve gençler kategorisinden 11.500 sporcunun katılımıyla düzenlenen profesyonel bir turnuva. Bu yıl ikincisini gerçekleştirdik.

Bu kadar mütevazı bütçelerle böylesi geniş katılımlı ve profesyonel bir organizasyonla gençlerimize futbol oynatırken, futbolun ve Avrupa gençlerinin içine düştüğü narsist, şuursuz ve kavgacı anlayışın yerine Fair Play’i esas alan, Anadolu sporlarındaki

diğergamlığı, yani rakibinin sırtını sıvazlayan o asaleti çocuklarımızda görmeyi arzulamıştık. Yoksa yapmak istediğimiz şey sadece futbol oynamak değildir. Spor meşgalesiyle çocuklarımızın kötü alışkanlıklardan uzak tutulmasıdır. Çocuklarımızın sosyalleşmesinin bizim sosyal sorumluluklarımızdan biri olduğunu biliyoruz. Mahalle Ligimizde bu sezon içerisinde 1081 müsabaka yapılmıştır. Müsabakaların farklı ilçelerde yapılmasıyla, çocuklarımızın yeni yerler görmesine, yeni insanlarla tanışmalarına, birçok dostluğun kapısını açmalarına imkân sağlanmıştır. Çocuklarımızın birçoğu, daha önce sadece harita üzerinde gördükleri yerleri bu turnuva sayesinde görme imkânına sahip olmuşlardır. 2016-2017 sezonunda 3.sünü düzenleyeceğimiz Mahalle Ligimizde; 25 bin çocuğumuza ulaşmayı, onlarla “Unutma! Türkiye Senin En Değerli Takımıdır” ideali için birlikte olmayı hedefliyoruz. Projemizden etkilenen, bizden bu konuda brifing alan, bu işi nasıl yapıyorsunuz diyen, Türkiye’nin dört bir tarafından birçok belediyemizin ve kurumumuzun da olduğunu özellikle belirtmek istiyorum. Bu kadar mütevazı bütçelerle böylesi geniş katılımlı ve profesyonel bir organizasyonu nasıl başardınız, bunu bize de anlatın, biz de şehrimizde bunun gibi bir organizasyonu gerçekleştirelim diyen birçok belediye başkanımız var. Bu tür taleplerin olması bizleri gerçekten gururlandırıyor ve daha da iyisini gerçekleştirmek için bizi motive ediyor.

■ Kapak konumuz “Gıda Güvenliği”. Bu alanda ne gibi çalışmalar yaptınız, yapıyorsunuz?

Gelişen iletişim araçlarıyla doğru orantılı olarak tüketicilerin gıda güvenliği konusunda her geçen sene daha bilinçlenmeleri, devletleri daha

sağlıklı ve güvenilir gıdalar üretme konusunda yeni yasa ve yönetmelikler geliştirmeye, gıda üreticilerini de gıda güvenliği konusunda daha dikkatli olmaya zorlamaktadır. Güvenilir ve sağlıklı gıdalara ulaşmak artık nihai tüketicilerin mutlak talebidir. Bu nedenle üretici firmalar da bu konuyu üretim süreçlerinin her aşamasında mutlak titizlikle uygulamak zorundadır. Gıda, insanların en temel ve vazgeçilmez ihtiyaçlarından biridir. Herkes sürdürülebilir, güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, sağlıklı beslenme alışkanlıklarını geliştirecek gıdaları satın alma ve tüketme hakkına sahiptir. Bu en temel hak, İnsan Hakları Evrensel Beyanname ile de güvence altına alınmıştır.

Ülkeler için beslenme ve gıdaya erişimde toplum sağlığının korunması esas olmalıdır. Bu nedenle gıda güvenliği son yıllarda halk sağlığı açısından önemi giderek artan konulardan biri olmuştur. Güvenilir gıda üretimi temiz havada, temiz topraklarda ve temiz suyla başlar. Üretim sırasında doğru, koruyucu önlemlerin kullanılmasıyla devam eder.

Tüketicilerin bilinçlenmeye şiddetle ihtiyacı var. Çünkü tüketicinin bilinçlenmesi demek, rekabet şartlarına göre oluşan piyasaların, üreticiyi “daha sağlıklı ve güvenli gıda” üret-

meye mecbur bırakması demektir!

Bu kadar hassas bir konuda, bizler, Balıkesir Büyükşehir Belediyesi olarak, Balıkesirli vatandaşlarımızı bilinçlendirmek, Balıkesir’de gıda üretimi yapan firmaları bu konularda bilgilendirmek için, gerek belediye birimlerimizle gerekse şehrin diğer paydaşlarıyla, bilinçlendirme, bilgilendirme ve eğitim toplantıları düzenliyor, okullarımızda, mahallelerimizde bilinçli tüketici olmakla ilgili seminerler düzenliyoruz. Yine Belediye olarak bu konularda bastırdığımız broşürleri ve eğitim kitapçıklarını vatandaşlarımıza ulaştırarak onların bu konulardan haberdar olmalarını sağlıyoruz.

Gıda üreten işletmelerimizi düzenli olarak denetliyor, bu konuda vatandaşlarımızın herhangi bir mağduriyet yaşamaması için ilgili birimlerimizle hummalı bir faaliyet yürütüyoruz.

■ Son olarak eklemek istedikleriniz...

Gerçekleştirdiğiniz bu kıymetli çalışmada bize gösterdiğiniz ilgiden dolayı Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı olarak şahsım ve bütün Balıkesirli hemşerilerim adına teşekkür ederim.

Sağlıklı kentlerin oluşması için emek harcayan, çaba gösteren herkese sizler vasıtasıyla şükranlarımı sunuyorum, kolaylıklar diliyorum.





Çocukların dişleri emin ellerde

Antalya Büyükşehir Belediyesi Çocuk Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi 2015 yılında 24 bin 406 çocuğa ücretsiz ağız ve diş bakımı hizmeti verdi. Çocukların korkmadan tedavi koltuğuna oturduğu merkezde diş çekimi, dolgu, kuafaj gibi işlemler yapılıyor.

Ağız ve diş sağlığı poliklinik hizmeti, koruyucu hekimlik hizmeti, ağız içi muayene ve tarama hizmeti ve diş sağlığı eğitimleri veren Antalya Büyükşehir Belediyesi Çocuk Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi, Antalyalı çocukların vazgeçilmezi oldu. Diş sağlığı merkezinde, erken yaşta



diş sağlığını koruma bilinci aşılacak için eğitim verilirken, 5-14 yaş arası çocuklara diş çekimi, dolgu, kuafaj, polisaj, flor uygulamaları ücretsiz yapılıyor. Antalya'daki çocuklar okullarından servisler ile alınarak diş kontrolleri yapılırken, ilçeler ve uzak mahallelerdeki çocukların bulunduğu bölgelerde gezici olarak hizmet veren ekipler ağız ve diş bakımı yapıyor.

64 bin 322 tedavi işlemi yapıldı

Antalya Büyükşehir Belediyesi Çocuk Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi'nde 2015'te 24 bin 406 çocuk hastaya müdahalede bulunulurken, diş çekimi, dolgu, kuafaj gibi 64 bin 322 işlem uygulaması yapıldı. Ağız ve Diş Sağlığı Merkezi personeli bir yılda 15 bin 718 öğrenciye okullarında ağız ve diş sağlığı eğitimi verdi. Merkez, 2016 yılına yılının Ocak ve Şubat aylarında 3 bin 230 çocuk hastaya tedavi uyguladı ve 8 bin 641 işlem müdahalesinde bulundu. Ayrıca bin 930 çocuğa da okullarında diş sağlığı eğitimi verildi.

Kazandıran dönüşüm

Balıkesir Büyükşehir Belediyesi'nin düzenlediği Ödüllü Atık Pil Kampanyası'nda öğrenciler hem çevreye katkı sağladılar hem de çeşitli hediyeler kazandılar.



Balıkesir Büyükşehir Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Dairesi Başkanlığı atık pillerin doğadaki zararlarını önlemek, atık pilleri geri kazanabilmek amacıyla Ödüllü Atık Pil Kampanyası düzenledi. Bu kapsamda son 6 ay içerisinde 4 ton atık pil toplanarak Taşınabilir Atık Pil Üreticileri ve İthalatçıları Derneği'ne (TAP) teslim edildi.

Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Edip Uğur, atık pilleri toplayarak ödül kazananlara tablet bilgisayar, mp3 çalar ve USB hediye etti.

Başkan Uğur, atık pillerin ağır metaller (cıva, kadmiyum, çinko, kurşun, mangan, demir, lityum, nikel, kobalt) içerdiğini, çevreye atıldığı zaman toprağı ve yeraltı sularını kirleterek kullanılamaz hale getirdiğini belirterek, ekosistemi bozduğunu söyledi.

Amaç bilinçli nesil yetiştirmek

Kampanyaya katılanlara teşekkür ederek, önümüzdeki günlerde yeni bir atık pil toplama kampanyasını daha başlatacaklarını ifade eden Başkan Uğur, ödüllü atık pil kampanyasında

dereceye giren öğrencilere hediyelerini dağıttı.

Başkan Uğur, atık pil kampanyasını geri dönüşüme dikkat çekmek ve teşvik etmek amacıyla çevre kirliliğinin önüne geçmek için çevresine duyarlı, çevresini kirlilemeyecek bilinçli bir nesil yetişmesini sağlamak adına düzenlediklerini hatırlattı. Kampanyaya katkı sunan öğretmen ve öğrencilere teşekkür eden Başkan Uğur, okullara kurulan atık pil dönüşüm cihazlarında da test yaptı, öğrencilerle sohbet etti.



Çamur yakma tesisinde sona doğru

Bursa Büyükşehir Belediyesi'nce planlanan ve arıtma tesisle- rinden çıkacak atık çamurların bertaraf edilmesi ile yok edilmesi sırasında oluşacak ısıdan elektrik üretilmesini esas alan Akışkan Yataklı Çamur Yakma Tesisinde son viraja girildi. Tesisin Mustafakemalpaşa'da yapılan ve tamamlanmak üzere olan kazan üretim çalışmalarını yerinde inceleyen Büyükşehir Belediye Başkanı Recep Altepe, üretimin ardından yapılacak montaj çalışmalarıyla birlikte hem arıtma tesislerindeki çamurun ortadan kaldırılacağını hem de yıllık

2,5 megavatlık elektrik üretimi ile 6,5 milyon TL'lik enerji tasarrufu sağlanacağını söyledi.

Büyükşehir Belediye Başkanı Recep Altepe, yaptığı açıklamada, atık su arıtma çamurlarının çevresel ve ekonomik etkiler dikkate alınarak en uygun şekilde bertaraf edilmesinin tüm büyükşehirlerde olduğu gibi Bursa için de önemli bir problem olduğunu kaydetti. Yakma teknoloji- sinin Avrupa Birliği ülkeleri, Japonya ve Amerika'da yaygın kullanılan, diğer yöntemlere göre daha fazla tercih

edilen bir sistem olduğunu belirten Başkan Altepe, tesislerin emisyon kontrol uygulamalarını ve çevresel hassasiyetleri daha kolay karşılayabil- diğini, bunun yanma ve enerji elde etme eğilimini öne çıkardığını ifade etti.

Başkan Altepe, 68 milyon TL'lik har- camayla kurulacak olan ve 1,5 yıllık çalışmanın ardından hizmete alınacak tesiste emisyon değerleriyle ilgili on- line izleme istasyonu kurulacağını ve tüm verilerin ilgili bakanlık tarafından izleneceğini de dile getirdi.



Bursa'nın gürültü haritası çıkarıldı

Bursa'nın sağlıklı ve yaşanabilir bir kent olması, yaşam kalitesinin daha da yükseltilmesi amacıyla halk sağlığını doğrudan etkileyen sorunların ortadan kaldırılmasına yön- nelik yatırımlara da ağırlık veren Bursa Büyükşehir Belediyesi, kentin stratejik gürültü haritasını tamamladı. AB Çev- resel Gürültü Direktifine tam uyumlu

olarak hazırlanan 'Çevresel Gürül- tünün Değerlendirilmesi ve Yönetimi Yönetmeliği' kapsamında 2013 yılının Haziran ayında başlayan çalışma 30 ay sürdü. 'Çevresel Gürültü Direkti- finin Uygulama Kapasitesi için Teknik Yardım Projesi' kapsamında Çevre ve Şehircilik Bakanlığı koordinasyo- nunda, Proje Uzmanları ve Bursa Bü- yükşehir Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Dairesi Başkanlığı personeli tarafından karayolu, demiryolu ve endüstri kaynaklarının değerlendiril- mesi amacıyla "Bursa Stratejik Gürültü Haritaları" hazırlandı. Yönetmelik uya- rınca haritalanacak yerleşim alanı 246 kilometrekare olarak belirlenirken, 222 bin 484 hassas kullanım içeren (konut, hastane ve okulu kapsayan) bina için 1 milyon 854 bin 446 kişinin gürültüden etkilenme durumu de- ğerlendirildi. 734 kilometre karayolu,

309 kilometre ana karayolu, 76 kilo- metre ana demiryolu gürültü kaynağı için gündüz, akşam ve gece zaman dilimlerini içeren ayrı ayrı stratejik gü- rültü haritaları hazırlandı.

Bursa'da demiryolundan kaynak- lanan çevresel gürültünün olumsuz etkilenmeye neden olmadığı tespit edilirken, karayolundan kaynaklanan çevresel gürültüden etkilenme oranın yüksek olduğu belirlendi. Hazırlanan gürültü haritaları, çevre düzeni plan- ları ve imar planlarının hazırlanması aşamasında göz önünde bulundu- rularak ileride oluşabilecek gürültü problemleri büyük oranda planlama aşamasında önlenmiş olacak. Çalışma ayrıca kontrol tedbirlerinin alınması gereken alanların belirlenmesinde bir sonraki aşamada hazırlanacak eylem planlarına ışık tutacak.



Bağımlılıkla mücadele hız kesmiyor



Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından hizmete açılan Gençlik ve Aile Destek Merkezi (GADEM) düzenlenen eğitim çalışmalarıyla madde bağımlılığıyla mücadele noktasında sosyal rehabilitasyon sürecine destek veriyor.

Gençlik ve Aile Destek Merkezi, koruyucu ve önleyici faaliyet- lerle birlikte uyuşturucu bağı- mlılarına yönelik bireysel ve aile danış- manlığı hizmetini, sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerle destekleyerek ba- ğımlının sosyalleşme sürecine destek veriyor. Büyükşehir Belediyespor'un tesislerinde sportif faaliyetler dü- zenlenirken, madde bağımlılarının BUSMEK programlarından da ücretsiz olarak hizmet alması sağlanıyor. Gençlik ve Aile Destek Merkezi hafta

içi gündüz hizmet verirken, mobil ekip uygulaması ile sahaya inilerek, kurumlararası işbirliği ve koordinas- yon da sağlanıyor.

Çalışmalarda işbirliği

Kamu Hastaneler Birliği (AMATEM- ÇEMATEM), İl Emniyet Müdürlüğü (TUBİM), Uludağ Üniversitesi, Yeşi- lay Bursa Şubesi ve Sağlıklı Kentler Birliği'nden görevlendirilmiş olan per- sonellerden oluşan Koordinasyon Ku-

rulu yasadışı bağımlılık yapıcı uyuştu- rucu madde ile mücadele konusunda Bursa'da yapılacak olan çalışmalara yön veriyor. Bu kapsamda BUSMEK'in hizmet verdiği 17 kurs merkezinde eğitim gören kursiyerlere, Yeşilay Bursa Şubesi yönetim kurulu üyesi Dr. Yaşar Dursunay ve GADEM sorumlusu sosyolog Gökhan Öztürk tarafından bağımlılık üzerine özellikle sigara, alkol ve uyuşturucu maddeye yönelik seminerler verilmeye başlandı.



Çocuklarda diyabete dikkat çekildi

Çocuklarda diyabet hastalığına dikkat çeken Denizli Büyükşehir Belediyesi Kent Konseyi Kadın Meclisi, tüm ilçelerde benzer sağlık toplantıları düzenleyerek vatandaşları bilgilendirecek.

Denizli Büyükşehir Belediyesi Kent Konseyi Kadın Meclisi, il merkezinde olduğu gibi ilçelerde de vatandaşları bilgilendirmek için sağlık toplantıları düzenlemeye devam ediyor. Bu kapsamda Serin-hisar ilçesini ziyaret eden Kent Konseyi Kadın Meclisi, çocuklarda diyabet hastalığının ele alındığı bir toplantı düzenledi. Kent Konseyi Kadın Meclisi Başkanı Bilsen Özen, Kent Konseyi Kadın Meclisi'nin talebe göre diğer ilçelerde de bilgilendirme toplantılarını sürdüreceğini söyledi.

Hassasiyet gösterilmeli

Denizli İl Sağlık Müdürlüğü Toplum Sağlığı Merkezi doktoru Sedef İnan da diyabet konulu sunumunda, tip 1 ve tip 2 olarak ele alınan diyabetin, çocuklarda daha hassasiyet gösterilmesi gereken bir hastalık olduğunu söyledi.



İnan, "Çok su içme, sık idrara çıkma, karın ağrısı, kilo kaybı, çok yeme ya da iştahsızlık, gece işemesi, genital bölgede mantar ve koma diyabet hastalığının belirtisidir. Çocuklarda hipoglisemi durumunda ayrıca terleme, ağlama hissi, huzursuzluk, konsantrasyon güçlüğü, yorgunluk, hırçılık, titreme, güçsüzlük, baş dönmesi, baş

ağrısı, gece kabusları, bulanık görme ve çift görme gibi belirtiler de görülebilir" dedi.

Egzersiz önemi

Diyabette ilaç tedavisinin yanı sıra egzersiz yapmanın da önemli olduğuna dikkati çeken İnan, "Egzersiz insülin gereksinimini azaltır ve etkisini artırır. Kas gücünü artırarak kilo kontrolüne yardım eder. Kalp-damar sistemini olumlu yönde etkiler. Kendine güveni ve yaşam kalitesini artırır. Ayrıca cilt bakımı, ağız ve diş sağlığı da önemlidir. Diyabet hastası olan çocuklarda kan şekerinin düşmesi acil ve hızlı müdahale gerektiren bir durumdur. Bu nedenle özellikle ailelerin ve öğretmenlerin hassas ve duyarlı olmaları gerekmektedir. Kan şekeri düşmesi durumunda küp şeker ve meyve suyu ile müdahale edilerek bir sağlık kuruluşuna gidilmelidir" diye konuştu.



Güneş enerjisiyle sular otomatik klorlanacak

Erzurum Büyükşehir Belediyesi, kırsalda kurduğu güneş panellerinden elde edilen enerji ile içme suyunu otomatik olarak klorluyor.

Erzurum Su ve Kanalizasyon İdaresi (ESKİ) Genel Müdürlüğü tarafından 6360 sayılı kanunun yürürlüğe girmesiyle mahalleye dönüştürülen yerleşim yerlerinde monte edilen otomatik klorlama sistemi, 'Güneş Panelleriyle Mahalle İçme Sularını Klorlamak ve Otomatik Klor Dozaj Kontrolü Sağlama' Projesi ile bütün köylere kuruluyor. 796 bin 500 lira kaynakla 100 mahalleye güneş panelleriyle otomatik klorlama sistemi kuruldu.



Toplum sağlığına katkı sağlayacak

Erzurum Büyükşehir Belediye Başkanı Mehmet Sekmen, Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı ile birlikte hayata geçirilen projenin önemine dikkati çekti. Başkan Sekmen, projenin işlevselliği hakkında, "Güneş Panelleriyle Mahalle İçme Sularını Klorlamak ve Otomatik Klor Dozaj Kontrolü

Sağlama Projesi kapsamında mahallelerdeki içme suyu depolarının üzerine otomatik klorlama yapılması için güneş panelleri yerleştiriliyor. Güneş panellerinden elde edilen enerji kullanılarak klor pompaları çalıştırılıyor ve istenilen miktarda klorlama yapıyor. Klor durum bilgileri online olarak kontrol merkezine aktarılıyor. Gelen bilgiler merkezde değerlendirilerek iş programı ve planları yapılıyor. Projenin tamamlanmasıyla birlikte ilimizin toplum sağlığına çok önemli bir katkı sağlanmış olacak" diye konuştu. Başkan Sekmen, projenin önemli bir paydaşı olan mahalle muhtarlarının konuyla ilgili bilgilendirildiğini, toplantılarda içme sularının klorlanmasıyla ilgili mevzuat ve dezenfeksiyonun anlatıldığını da söyledi.

Projenin tamamlanmasıyla birlikte ilimizin toplum sağlığına çok önemli bir katkı sağlanmış olacak" diye konuştu. Başkan Sekmen, projenin önemli bir paydaşı olan mahalle muhtarlarının konuyla ilgili bilgilendirildiğini, toplantılarda içme sularının klorlanmasıyla ilgili mevzuat ve dezenfeksiyonun anlatıldığını da söyledi.



Sahile yeni düzenleme

İzmir sahillerini çağdaş bir anlayışla yeniden düzenleyen Büyükşehir Belediyesi, şimdi de “Narlidere - Sahilevleri Kıyı Bandı Peyzaj Revize” projesini hayata geçiriyor. Halkın yoğun bir şekilde kullandığı yaklaşık 2,5 kilometrelik sahil şeridi, bisiklet yolları, seyir terasları, oturma gruplarıyla birlikte denizle bütünleşen bambaşka bir çehreye bürünecek.

“İzmir Deniz” projesi kapsamında kent sahillerinin daha etkin, verimli ve estetik kullanımını sağlayacak tasarımları hayata geçiren İzmir Büyükşehir Belediyesi, Yeni Foça ile Urla Kum Denizi’ndeki uygulamaların yeni bir örneğini bu kez Sahilevleri’nde sergileyecek. Uygulamaya konulan proje ile Narlıdere’nin bu gözde bölgesinde yoğun kullanıma sahip yaklaşık 2,5 kilometrelik sahil şeridi yeniden ele alınacak; mevcut kullanım alışkanlıkları göz önünde bulundurularak yeni ve çağdaş mekanlar oluşturulacak.

Estetik dokunuş ve sanatsal bakış

İlk bölümü kara tarafında başlayan çalışmalar kapsamında sahil bandı, beton parke ve doğal taşlar kullanılarak yenilenecek. Yeşil dokunun elden geçirileceği çalışmalar çerçevesinde, bisiklet yolu da oluşturulacak. Çocuk oyun alanları ve spor aletleri ise yeniden düzenlenecek. Zemindeki suni ahşap kaplamalar ve benzer uygulamalarla kıyıya görsel zenginlik katacak düzenlemeler hayata geçirilecek. Pergolaları kıyıya inen özel oturma birimleri, yeni nesil oyun grupları ve şık seyir terasları ile bölge halkının denizle ilişkisi güçlendirilecek. Kent dokusunu sanatla zenginleştirmeyi hedefleyen İzmir Büyükşehir Belediyesi, Heykel Çalıştay



kapsamında oluşturulan eserlerden birini de kıyı bandında sergileyecek.

Çalışmalar sürüyor

“İzmir Deniz” projesi çerçevesinde Üçkuyular, Güzelyalı, Konak ve Pasaport aksındaki uygulamaların önemli bir bölümünü hayata geçiren, Yeni Foça sahili ile Urla Kum Denizi plajını yeniden düzenleyerek bu bölgelere yeni bir cazibe kazandıran İzmir Büyükşehir Belediyesi, Mustafa Kemal Sahil Bulvarı’ndaki karayolu alt geçidi ve meydan projesi ile Bostanlı kıyılarındaki düzenleme çalışmalarını da sürdürüyor.



Büyükşehir’den ‘Dondurma Parkı’

Kahramanmaraş’ın dünyaya nam salmış dondurması, kent mobilyalarına da ilham oluyor. Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, kentin simgesi olan dondurmanın serüvenini projelendirdiği park ile anlatmayı amaçlıyor.

Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi, dünyaca ünlü Maraş Dondurması’nı hayata geçireceği parkla anlatacak. Büyükşehir Belediyesi Çevre Koruma ve Kontrol Dairesi Başkanlığı Park ve Bahçeler Şube Müdürlüğü’nce çalışmaları yürütülen park 6 bin 500 metrekairelik alanda yapılacak. Park ile Maraş Dondurması’nın oluşum süreci gözler önüne serilecek.

Doğadan külaha dondurma...

Park ve Bahçeler Şube Müdürlüğü’nden konuyla ilgili olarak yapılan açıklamada, “Kahramanmaraş’ın dünyaca bilinen sembolü dondurmanın oluşum sürecini anlatan bir çalışma yapılmaktadır. Bu kapsamda Kahramanmaraş’ın dağlarında otlayan keçilerin sütü ve doğal salep ile birleşiminden oluşan dondurmanın külaha kadarki aşaması peyzaj elemanları ile sembolleştirilmiştir. Ağcalı – Kayseri yolu kesişimi üçgen parçada toprak tesviye ve ağaç dikimi tamamlanmış olup peyzaj düzenleme ve projelendirme çalışmalarımız devam etmektedir” denildi.



Engelli vatandaşlara medikal malzeme yardımı

Mersin Büyükşehir Belediyesi, Mersin'in tüm ilçelerinde ihtiyaç sahibi engelli vatandaşlar için medikal malzeme yardımı yapmaya devam ediyor.



Yeni yılın ilk ayında Mersin Büyükşehir Belediyesi Engelliler Dairesi Başkanlığı tarafından toplamda 11 akülü sandalye, 6 hasta yatağı ve 4 akü, engelli vatandaşlara ulaştırıldı.

Engelli vatandaşların ihtiyaçlarını karşılama noktasında kapılarının her zaman açık olduğunu belirten Mersin Büyükşehir Belediye Başkanı Burhanettin Kocamaz, medikal desteklerin engelli vatandaşlar için önemli olduğunu belirtti.

Başkan Kocamaz, "Büyükşehir Belediyesi olarak engelli vatandaşlarımızın ihtiyaçlarını karşılamaktan dolayı mutluluk duyuyoruz. Medikal desteklerin yanı sıra onların daha rahat yaşa-

yabileceği bir Mersin için çalışıyoruz" dedi.

Belediye umut oluyor

Öte yandan medikal malzemenin yanı sıra 22 tekerlekli sandalyeyi de ihtiyaç sahibi vatandaşlara ulaştıran Mersin Büyükşehir Belediyesi Engelliler Dairesi Başkanlığı, Mersin'deki engelli vatandaşlar için umut olmayı sürdürüyor.

Her fırsatta engelli vatandaşların hayatını kolaylaştırmak için çalışmalarda bulunan Mersin Büyükşehir Belediyesi, Toroslar, Gülnar, Mut, Akdeniz ve Tarsus ilçelerinde yaşayan engelli vatandaşlara yaptığı medikal yardım desteğini Mersin'in diğer ilçelerinde de sürdürmeye devam edecek.



Otobüslere bisiklet aparatı

Muğla Büyükşehir Belediyesi'nin bisiklet kullanımını teşvik edici uygulaması vatandaşlardan tam not aldı. Büyükşehir belediye otobüslerine takılan bisiklet aparatları bisikletli yolcuların seyahat etmelerini kolaylaştırıyor.

Muğla Büyükşehir Belediyesi Ulaşım Dairesi Başkanlığı tarafından bisiklet kullanıcılarının daha rahat ve özgür seyahat etmeleri için büyükşehir belediye otobüslerine taktığı bisiklet aparatları vatandaşlardan yoğun ilgi görüyor. Yaz sezonun yaklaşması ile birlikte Ulaşım Dairesi Başkanlığı tarafından Akyaka, Köyceğiz, Or-

taca ve Fethiye güzergahında hizmet veren toplu taşıma araçlarına takılan bisiklet aparatları ile vatandaşlar daha rahat seyahat ediyor ve bölgenin tarihi ve doğal güzelliklerini bisikletle keşfetme şansı buluyor.

Uygulama artarak devam edecek

Muğla Büyükşehir Belediyesi Ulaşım Dairesi Başkanı Alper Kolukısa, sağlıklı bir hayat için bisiklet kullanımını teşvik edici adımlar attıklarını söyledi. Kolukısa, "Sahip olduğu tarihi ve doğal güzellikleriyle ülkemizin ve dünyanın turizm cenneti olan Muğla'da gelişen bisiklet kullanımına katkı sağlamak amacıyla büyükşehir belediye otobüslerine, bisiklet aparatları takmaya başladık. Yapılan bu uygulamanın sonucunda bisikletlerini kısa ve uzun mesafede kullanan vatandaşlar da seyahat rahatlığına kavuşup diledikleri yerlere bisikletleri ile gidebiliyor ve Muğla'nın doğal güzelliklerini keşfetme şansı buluyor. Vatandaşlarımızdan gelen talepler doğrultusunda bisiklet aparatı uygulamamızı artırmayı planlıyoruz" dedi.



Topraksız tarıma destek

Samsun Büyükşehir Belediyesi, tüm dünyada başarıyla uygulanan topraksız tarım konusunda farkındalığı artırmak amacıyla seminer düzenledi.

Türkiye’de hobi bahçelerinde başlayıp apartman teraslarında ve balkonlarda giderek yaygınlaşan topraksız tarım, ticari olarak da artıyor. Samsun’da 6 üretici topraksız tarım tesisi kurarken, Büyükşehir Belediyesi’nin destekleriyle bu sayının artması hedefleniyor.

Belediye binasında düzenlenen ve Samsun Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreter Yardımcısı Mustafa Yurt ile Kırsal Kalkınma Daire Başkanı Mehmet Akif Özdemir’in katıldığı topraksız tarım seminerine, ilçe ziraat odaları başkanları ve tarım ilçe müdürleri de yoğun ilgi gösterdi.

60 yıldır uygulanıyor

Seminere konuşmacı olarak katılan topraksız tarım uygulamalarının mimarı mühendis Kudret Tezel, bu tarım modelinin çok önemli ve kazançlı olduğuna dikkat çekti. Dünya genelinde 60 yıldır başarıyla uygulanan ve ihracat yapılan topraksız tarım sisteminin, Türkiye’de 15 yıl önce başladığını söyledi. Yeni tarım sisteminin Anadolu’da çok yavaş ilerlemekte olduğunu ifade eden Tezel, bunu hobi amaçlı yapanlara sistemi daha kolay anlatabildiklerini kaydetti. Tezel, ta-



rimla uğraşan insanların topraksız tarımı anlamakta zorlandığını belirterek, “Topraksız tarım ya da hidroponik tarım dediğimiz sistem, toprak olmadan durgun su kültürü içinde uygulanan bir tarım biçimidir. Bitkiler, topraktaki besinlerin yerine bitkinin ihtiyacı olan mineralleri içeren besini, solüsyondan faydalanarak alıyor. Aslında şu an yapılan tarım uygulamaları da topraksız tarımdır. Çünkü ürün, toprağın kendi öz özellikleriyle değil gübrelere yetiştiriliyor. Topraksız tarım, topraklı tarıma göre daha ekonomik, hijyenik, sağlıklı olup, el emeği azdır. İşin ekonomik kısmı ise daha kazançlıdır” diye konuştu.

Sayıları daha da artacak

Topraksız tarımın Samsun’da da hızla artacağına inandığını söyleyen Tezel, “Şu an Samsun’da topraksız tarım yapanlar var. Bunların sayısının daha da artacağını düşünüyorum. Çünkü verim, bitkinin raf ömrü, ekonomik değeri, topraklı tarıma göre daha iyi. Hastalıklar az. Üretimi kolay. Topraksız tarımdan kazanç elde etmek isteyenler, biraz daha modern tesisler kuruyor. Yatırımı diğerine göre biraz pahalı ama uzun ömürlü olduğu için kendisini kısa sürede sübvans ediyor” dedi.

Samsun Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreter Yardımcısı Mustafa Yurt ise kırsal kalkınma konusunda ilçelerde önemli çalışmalar yapıp, üreticilere destekler verdiklerini ifade etti. Büyükşehir Belediyesi Kırsal Kalkınma Daire Başkanı Mehmet Akif Özdemir de topraksız tarım yapmak isteyenlere yardımcı olacaklarını, şu an 6 kişiye topraksız tarım konusunda destek verdiklerini, bu sayının daha da artmasını istediklerini kaydetti.



Botanik’te çalışmalar tam gaz

2017 yılı sonuna kadar tamamlanması planlanan ve 103 dönüm alana kurulacak Trabzon Botanik, yerli ve yabancı turistlerin uğrak yeri olacak.



Trabzon’un marka değerini artıracak Trabzon Botanik’te çalışmalar tüm hızıyla devam ediyor.

Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanı Orhan Fevzi Gümrükçüoğlu, daha önce askeri amaçlı kullanılan Çamoba bölgesindeki arazinin Trabzon Büyükşehir Belediyesi’ne tahsis edilmesinden sonra söz konusu alanda dünya güzeli bir doğa ve botanik parkı yapım çalışmalarının planlandığı şeklinde devam ettiğini söyledi.

Şehrin hayat standardı gelişecek

Söz konusu alanı Trabzon’un, bölgenin, ülkenin ve hatta dünya turizminin hizmetine sunacaklarını ifade eden Başkan Gümrükçüoğlu, “Çamoba’daki 103 dönümlük alan, şehir ve bölge için bir servet adeta. Bu nedenle doğallığını mümkün olduğu kadar bozmamaya çalışmak ve botanik park ana amacını da muhafaza etmek gerekiyordu. Burada ağaçların bile ölçümleri yapıldı. Trabzon’umuza, bölgemize, ülkemize ve dünyaya güzel bir botanik parkı hediye etmenin yoğun uğraşı içerisindeyiz. Bu

proje aynı zamanda Trabzon’un yaşanılabilir düzeyine, hayat standardının gelişmesine katkı sağlayacaktır” dedi.

Hem kentimizi hem ülkeyi tanıtacak

Başkan Gümrükçüoğlu, 103 dönüm alanda yapım çalışmaları hızla devam eden Trabzon Botanik’in 2017 yılı sonuna kadar bitirilmesinin hedeflendiğini belirterek, “Bugün Gürcistan ülkesini, Batum’un botanik parkı ile tanıtıyor. Dünyada da ülkesini tanıtan botanik parkları var. Singapur, Londra gibi şehirlerde bulunan botanik parkları kendi ülkelerinin tanıtımına büyük

katkılar sağlıyor. Trabzon Botanik de Karadeniz’in yanında tüm Türkiye’yi tanıtan çok önemli bir tabiat parkı haline gelecek. Şehre yeni bir yaşam alanı kazandıracak Trabzon Botanik yaklaşık 8 milyon TL’ye mal olacak” diye konuştu.

Trabzon’a yeni bir yaşam alanı kazandıracak Trabzon Botanik Projesi içerisinde suni gölet, çocuk eğitim alanları, çim amfi, su bahçesi, farklı ağaç gruplarına ait bahçeler, seyir alanları, doğal şelaleler, sanatsal etkinlik alanları, tematik bahçeler, su bahçesi gibi alanlar yer alacak.





Tarladan sofraya **güvenli gıda**

Gerek gelişmiş gerekse gelişmekte olan ülkeler bugün gıda kaynaklı hastalıkların olumsuz etkileriyle karşılaşabilmektedir. Özellikle çocuklarda, yaşlılarda ve hamilelerde ciddi tehlike yaratan gıda kaynaklı hastalıklar bazen ölümlere de neden olabilmektedir.

İnsanların hayatta kalması için en temel ihtiyaçlarından biri beslenmedir. Beslenmeyle ilgili olarak dünyada iki temel sorun ön plana çıkmaktadır. Bunlardan biri gıda güvenliği, diğeri de gıda güvenliğidir. Gıda güvenliği herkesin sağlıklı bir şekilde hayatını sürdürebilmesi için güvenli, besin değeri yüksek ve yeterli gıdaya ulaşabilmesini ifade eder. Dünya üzerinde yeterli gıdaya ulaşamayanların büyük bir bölümü az gelişmiş ülkelerde bulunmakta ve çocukların da içinde bulunduğu milyonlarca kişi her yıl açlık nedeniyle hayatını kaybetmektedir. Gıda ile ilgili ikinci sorun ise gıda güvenliğidir. Gelişen teknolojiyle birlikte ortaya

çıkan çevre kirliliği, küreselleşmenin getirdiği tüketim alışkanlıklarındaki değişimler, eğitim ve gelir düzeyinin düşük olması, gıda üretiminde gerekli fiziki altyapıların olmaması, mevzuatların yetersizliği, denetimlerdeki eksiklikler ve nüfus artışı gıda ile ilgili riskleri artırmaktadır.

Gıdaya ilişkin riskler

Gerek gelişmiş gerekse gelişmekte olan ülkeler bugün gıda kaynaklı hastalıkların olumsuz etkileriyle karşılaşabilmektedir. Özellikle çocuklarda, yaşlılarda ve hamilelerde ciddi tehlike yaratan gıda kaynaklı hastalıklar bazen ölümlere de neden olabilmektedir.

Gıdalardan kaynaklanan riskler gıdanın üretimden tüketim aşamasına kadar geçirdiği işleme, taşıma, depolama, satın alma, saklama, hazırlama, pişirme aşamalarında ayrı ayrı değerlendirilmekte ve fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler olarak gruplandırılmaktadır. ¹

Gıdalarla ilgili fiziksel riskleri, cam kırıkları, kıymık, metal parçaları, saç, tırnak, sinek, böcek, taş, toprak gibi yabancı maddeler oluşturur. Tarım ilaçları, gıda katkı maddeleri (önerilen miktarı aşan), iyi durulanmayan kaplardan geçen deterjan, besinin içinde bulunduğu ya da bekletildiği kaptan çözünme sonucu geçen metaller, gıda ambalajlarında kullanılan uygun

olmayan plastik malzemeler gıdayla ilgili kimyasal riskleri oluşturan başlıklardır. Gıda kaynaklı hastalıkların en önemli nedenlerin başında bu kimyasal riskler gelir. Gıdalardaki kimyasal riskler mikotoksinler gibi doğal toksinleri; cıva, kurşun, dioksin, kadmiyum gibi çevresel metalleri, patatesten bulunan glikoalkalooid gibi bitkilerdeki doğal kimyasalları, pestisit ve veterinerlik ilaçları kalıntılarını ve gıda katkı maddelerini içermektedir. Kimyasal risklerden biri olan arsenik kolon, akciğer, karaciğer, mesane kanserine yol açmaktadır. Metil cıva etkilenimine bağlı olarak görülen Minimata Hastalığı ve kronik kadmiyum zehirlenmesi sonucu ortaya çıkan Itai Itai Hastalığı kimyasal etkilenime bağlı ortaya çıkan başlıca hastalıklardır. Önemli kimyasal kirlenmelerden olan pestisitler dünyada yılda tonlarca kullanılmakta ve vücudun tüm sistemlerini etkileyerek akut, kronik zehirlenme, karsinogenik, teratojenik etkilere yol açmaktadır. ²

Gıdayla ilgili biyolojik riskler ise filizlenmiş patates, bazı mantar türleri, zehirli bal gibi besinin bileşiminde doğal olarak bulunan zehirli maddeler, uygun şartlarda saklanmayan, besinlere bulaşmış ve gerekli hijyenik şartların olmaması sonucu üreyen bakteriler, küfler, virüsler ve parazitler şeklinde ifade edilebilir. Bunlar içerisinde de bakteriler gıda zehirlenmelerinde ve gıda kaynaklı oluşan hastalıklarda en fazla paya sahip olan mikroorganizmalardır. Mikroorganizmaların gıdalara bulaşması doğrudan solunumla, öksürme yada hapşırma, açık yaralarla veya ellerin iyi yıkanmaması ile olabileceği gibi hasta hayvan etleri, çöpler, kirli sular, kirli araç-gereçler, haşere, kemirgen, evcil hayvanlar ya da toprakla da dolaylı olarak bulaşabilir. Gıdanın mikroorganizmaların gelişimine elverişli olması, mikroorganizmanın sayısının yeterli

olması, ısı ve nem gibi çevresel koşulların sağlanması, bu organizmaları yok edecek işlemlerin uygulanması biyolojik sebepli hastalıklara neden olabilmektedir. Bazı gıdalarda bazı biyolojik risk etmenleri daha fazla etki gösterir. Örneğin;

- Süt ve ürünleri: Staphylococcus, Streptococcus, Salmonella, M. Tuberculosis, Brucella, Poliovirus, Hepatitis A, E. coli, Listeria, Toxoplazma

- Et ve ürünleri: Salmonella, Staphylococcus, B. anthracis, C. perfringens ve botulinum, E. coli, Toxoplasma, Taenia, Trichinella, Hepatitis A

- Yumurta: Salmonella, Shigella, Staphylococcus, Streptococcus

- Sebze/Meyve: Salmonella, E. coli, V. cholerae, Entamoeba, Ascaris, Hepatitis A, ve E

- Bahçe otları: Ekinokok

- Hamur işleri: Salmonella, Staphylococcus, Hepatitis A ve E

- Pilav: B. cereus

- Kabuklu deniz hayvanları-balık: Salmonella, Hepatitis A ve E, V. Cholerae

- Kümes hayvanları: Salmonella, C. Perfringens ³



Lokomotif sektör: Gıda

Küresel bir köy olarak adlandırdığımız dünyamızda gıda ticareti sektörünün gelişimine olduğu kadar ülkelerin ekonomilerine de önemli katkılar sağlamaktadır. Gıdadan kaynaklanan sorunlar ise insan sağlığının yanı sıra kişi, toplum, sektör ve ülkelerin ekonomik ve sosyal yapılarını da etkiliyor. Gıda sektörü emek yoğun bir alan ve tarım ürünlerinin değerlendirilmesi, sanayiye hammadde sağlaması, yarattığı istihdam ve halkın yeterli ve dengeli beslenmesi açısından tüm



ülkeler için stratejik öneme sahiptir. Bu nedenlerle gıda sanayi, Türk ekonomisinin de lokomotif sektörlerindendir. Dünya nüfusunun 2020 yılında yaklaşık 8 milyara (7,6) ulaşacağı ve bunun da neredeyse tamamının (yüzde 98) az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde olacağı tahmin ediliyor. Gelişmekte olan ülkelerdeki şehirleşmenin ise 1995-2020 arasında iki kat artacağı öngörülüyor. Tüm bu gelişmeler de gıda güvenesi ve gıda sistemlerinde yaklaşımların yenilenmesini de zorunlu kılacak gibi görünüyor. “Tarladan sofraya gıda güvenliği” olarak kısaca tanımlanan gıdaların kontrol edilmesi ve denetimi tüm dünya ülkelerinin üzerinde durduğu önemli bir konudur. Bu alanda uluslararası yönetim sistemleri olduğu gibi her ülkenin de kendi denetim mekanizmaları söz konusudur. Gıda güvenliğine ilişkin bu sistematik uygulamalar gıdaların sofralarımıza gelene kadar olan tüm süreçlerini kapsar.

Gıda güvenliği sistemleri

Türkiye’deki gıda güvenliği yönetim sistemlerinden biri TS 13001 Standardı’dır. TSE tarafından gıda güvenliğine yönelik ortaya konan TS 13001, uluslararası kabul edilmiş “Kritik Kontrol Noktalarında Tehlike Analizi’nin (Hazard Analysis of Critical Control Points/HACCP) prensiplerini

esas alır. Amerika Birleşik Devletleri Tarım ve Gıda Dairesi tarafından ilk olarak 1971 yılında astronotların tüketeceği gıdanın güvenliğine ilişkin oluşturulan HACCP’nin uygulamaları ülkemizde 16 Kasım 1997 tarihinde Türk Gıda Kodeksi ile gıda sanayinde zorunlu hale getirilmiştir. 9 Haziran 1998 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanan Gıdaların Üretimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmelik’te HACCP sistemini uygulama gerekliliği belirtilmiştir. İlk uygulama 15 Kasım 2002 tarihinde et, süt ve su ürünleri işleyen işletmelerde başlamış ve daha sonraki zaman diliminde diğer işletmeler de bu kapsam içine alınmıştır (Giray, Hatice ve Soysal, Ahmet, 2007).⁴

HACCP’nin; tehlike ve risk analizinin yapılması, kritik kontrol noktalarının belirlenmesi, kritik limitlerin oluşturulması, kritik kontrol noktalarının izlenmesi için prosedürlerin oluşturulması, kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin belirlenmesi, sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması ile kayıt ve dokümantasyon sisteminin oluşturulması gibi 7 temel prensibi vardır.

Dünya çapında güvenli gıda üretim zinciri sağlamak amacıyla oluşturulan uluslararası bir standart olan ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yö-

netim Sistemi; 2005 yılında revize edilmiştir. Bu standart da gıdanın soframıza kadar uzanan süreçlerinin tamamının izlenebilirliğini esas alır. ISO 22000:2005 Food Safety Management Standardı; gıda imalatçı-üreticilerden, toptancı ve perakendecilere, paketleme ve üretim malzemeleri üreticilerinden, ulaşım ve temizlik servislerine kadar gıda tedarik zinciri içinde yer alan tüm firmalara uygulanabilen bir standarttır. İnteraktif iletişim standardın en yenilikçi özelliklerinden biri olup, tedarik zincirindeki taşeronlar ve mal veya hizmeti alan müşteriyle sürekli ve açık iletişim kurmayı talep ederek, risklerin kontrol altına alınmasını amaçlamaktadır. Standartın yaklaşımı ve yapısı ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi) ve ISO 14001 (Çevre Yönetim Sistemi) ile benzerlik göstermektedir (Balzarova, Michaela, A. ve Castka, Pavel, 2008).⁵

Türkiye’deki gıda denetimine dair resmi kurumların yetkileri ise dönemsel olarak değişiklik göstermiştir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Belediyeler, Türkiye Standartları Enstitüsü gibi kurumlara tarihsel süreç de yetkiler verilmiştir. Bu yetkiler tek başına ya da müştereken olmuştur. Ancak gıda denetimi geçmişte iyi yönetilememiştir.

1995 tarih ve 22327 sayılı Resmi

Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” gıda denetiminde önemli bir adımdır. Buna göre işyerleri (gıda üreten) imalata geçmeden önce Sağlık Bakanlığı’ndan gayri sıhhi müessese ruhsatı ile çalışma izni, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan ise gıda sicili ve üretim izni almaları gerekiyordu. Denetimleri ise işyerlerinde (gıda üreten) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, gıda maddesi satan işyerleri ve toplu tüketim yerlerinde ise Sağlık Bakanlığı ve belediyelerle işbirliği halinde yapıyordu.

2004’te yürürlüğe giren 5179 sayılı Gıda Kanunu ile de gıdaya dair tüm süreçlerin bürokratik işlemlerin azaltılarak, tek elden yürütülmesi hedeflenmiştir. Bu yasa ile AB’ye uyum da amaçlanmıştır. Söz konusu kanunla Sağlık Bakanlığı tarafından gıda üreten işyerlerine verilen çalışma izni ile Tarım ve Köyişleri tarafından verilen gıda sicili belgeleri birleştirilmiştir. İki tek bir belge altında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından verilmeye başlanmıştır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı işletmelere üretim izin belgesini vermeyi sürdürmüştür. Denetim de yine bu bakanlığa bırakılmıştır. Ancak, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu’nun, 5393 sayılı Belediye Kanunu’nun ve İl Özel İdare Kanunu’nun ilgili maddelerindeki izin-ruhsat verme ve denetleme konusunda Danıştay’da açılan davada yürütmeyi durdurma kararı alınmış ve Ağustos 2005’te gıda üretimi yapan işyerlerine Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından verilen çalışma izni ve gıda sicili belgesi, belediye mücavir alanları içerisinde belediye başkanlıkları, mücavir alanlar dışında İl Özel İdare Müdürlükleri, OSB’lerde ise organize sanayi müdürlükleri tarafından verilir olmuştur. 2006 yılında AB İlerleme



Raporu’nda Türkiye’deki gıda mevzuatının AB mevzuatı ile uyumsuz olduğu ifade edilmiştir. Bu da 5179 sayılı Gıda Kanununun revize edilmesini gündeme getirmiştir.

1 Ocak 2005 tarihinden itibaren 1782002 sayılı yeni AB Gıda Kanunu Yönetmeliği ile AB’de yasal bir nitelik kazanmış olan ve Türkiye’de de 13 Haziran 2010 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu” kapsamında ülkemizde de gıda güvenliği konusu ve gereksinimleri zorunlu hale getirilmiştir. Söz konusu kanun; her türlü gıda maddesinin uygun teknik ve hijyenik şartlarda üretilmesi, depolanması, pazarlanması, halk sağlığını korumak üzere gıda maddelerinin üretiminde kullanılan her türlü hammadde ve malzemelerin güvenliğine ilişkin özelliklerinin tespit edilmesi, gıda maddeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartlarının belirlenmesi, gıda maddeleri ile ilgili hizmetler ile denetimine dair usul ve esasları belirlemektir.⁶

Gıda ile ilgili yetkiler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nda toplanmıştır. 5216 Sayılı Büyükşehir Belediye Yasası ile de gıda maddeleri üretimi yapan gayri sıhhi müessese-leri ruhsatlandırma yetkisi ile yiyecek

ve içecek maddelerinin tahlillerini yapmak üzere laboratuvarlar kurulması ve işletilmesi ise belediyelere bırakılmıştır. Bugün Gıda Tarım ve Hayvancılık il müdürlükleri yetkilileri ile belediyelerin zabıta müdürlükleri birlikte gıda üreten işyerlerinin denetimlerini yürütmektedir.

KAYNAKLAR

1. Giray, Hatice; Soysal, Ahmet; Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı, TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 2007: 6 (6), s.485
2. a.g.m; s.486
3. a.g.m; s.487
4. Çopur, Ö.Utku; Yonak, Senem; Şenkoyuncu, Ayşegül; “Gıda Güvenliği ve Denetim Sistemi”, Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (www.zmo.org.tr)
5. Çopur, Ö.Utku; Yonak, Senem; Şenkoyuncu, Ayşegül; a.g.m
6. http://www.guvenilirdidazirvesi.com/guvenilir_gida_nedir.php
7. www.saglik.org.tr
8. Yaralı, Engin; Gıda Güvenliği sunum, 2014 (<http://www.akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/Gida%20Guvenligi.pdf>)
9. http://www.gidamo.org.tr/resimler/ekler/85454e8279be180_ek.pdf?dergi=18
10. http://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/6bf16f1f0372a63_ek.pdf
11. <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/06/20100613-12.htm>



7/24 Çözüm Hizmet Merkezi

Çankaya Belediyesi, 7/24 görev yapan Çözüm Merkezi'ni arayan ya da belediyenin internet sayfasında Çözüm Merkezi'ne e-posta gönderen vatandaşların gıda ile ilgili şikayetlerini değerlendiriyor.

Halk sağlığını doğrudan ilgilendiren işyerlerine sıkı denetim uygulayan Çankaya Belediyesi, yılın ilk üç ayında 6 bin 443 iş yerine uygunluk, ihtar, idari yaptırım ve durum tespiti işlemleri yaptı. Gayrisihhi bin 871, sıhhi bin 731 işyerinde denetimlerini yapan belediye zabıta ekipleri, umuma açık istirahat ve eğlence kapsamlı 189 işyerinde de denetimlerini gerçekleştirdi. Vatandaşların şikayetlerinin de değerlendirmeye alındığı denetimlerde huzuru ve sağlığı bozan her türlü engeli ortadan kaldırmaya yönelik çalışmalar yapılıyor.

Haksız rekabete göz yumulmuyor

Bakkal, market, kuruyemişiçi, lokanta, pastane, fırın, balıkçı, pazar, berber ve kuaför, seyyar, oto galeri, inşaat ve hafriyat konularında toplam 2 bin 652 işyerinde sağlığa, çevre ve gürültü kirliliğine, terazi ve ölçü standartlarına, temizliğe ve ruhsata uygunluk kontrollerini yapan Çankaya Zabıtası, haksız rekabetin önüne geçmek için de afiş ve tabelaları topladı. Bin 33



işletmenin haksız ve usulsüz olarak reklam yaptığı afiş ve tabelaları toplayan zabıta ekipleri kokoreç, köfte, midye, kestane ve mısır satan seyyar satıcıların arabalarına da el koydu. Ekipler ayrıca kafe, lokanta, pastane gibi dışarıda masası bulunan işletmelerin kaldırım işgalini de önüyor.

Şikayetler anında değerlendiriliyor

Belediyeye elektronik posta ve telefon yoluyla gelen şikayetleri de değerlendiren Çankaya Zabıtası, 2016 yılının ocak, şubat ve mart aylarında gelen 2 bin 578 şikayeti değerlendirmeye aldı. Sıralamada inşaat ve tadilat gürültü ve çevre kirliliği ile seyyar satıcı ve dilencilerin başı çektiği şikayetlere hızlı dönüş yapan belediye ekipleri,

1053 dilenciye güvenlik güçlerine teslim etti.

7/24 Çözüm Merkezi

Çankaya Belediyesi'nin gece gündüz görev yapan Çözüm Merkezi'nin 444 06 01 numaralı çağrı merkezini arayan ya da Çankaya Belediyesi'nin internet sayfasında yer alan Çözüm Merkezi'ne giriş yaparak e-posta gönderen vatandaşların şikayetlerini değerlendirmeye alarak harekete geçen Çankaya Zabıtası, vatandaşların kendilerine de doğrudan ulaşabilecekleri bilgisini verdiler. Vatandaşların 230 75 99 ve 230 03 20 numaralı telefonları da arayarak söz konusu şikayetlerini bildirebileceklerini belirten yetkililer, vatandaşın huzuru için gerekenlerin yerine getirileceğini vurguladılar.

Önce eğitim, sonra denetim

Türk Gıda Mevzuatı'na göre tütün ve sadece ilaç olarak kullanılan maddeler dışındaki, insanlar tarafından yenilen veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü madde gıda maddesi olarak kabul ediliyor. ¹ Bu kadar geniş yelpazede ve çeşitlilikteki gıda maddelerinin birincil üretiminden tüketimine kadarki her aşamasında güvenliğinin sağlanması halk sağlığı açısından vazgeçilmez öneme sahip. Gıda güvenliği kısaca "tarladan çatala" şeklinde özetlenebilir.

Edirne Belediyesi Veteriner İşleri Müdürlüğü İşyeri Denetim Birimi ve Zabıta Müdürlüğü'nün ortak çalışmaları ile belediyenin mücavir alanları içindeki lokanta, fırın, pastane, kasap, market, kafe, dönerci, yemek fabrikaları, okul kantinleri vb. gibi tüm işyerlerinde kontrol ve denetimler yapılıyor. Bu çalışmalarda taşıması gereken asgari teknik ve hijyenik şartların kontrolü ile gıda güvenliği ve tüketicinin korunması sağlanarak, gıda üreticisinin ve satış sorumlusunun bilgi ve bilinç seviyesi artırılarak "önce eğitim, sonra denetim" hedefleniyor. Yapılan denetimlerde gerek işyeri sahibine gerekse çalışanlara daha sağlıklı hizmet sunabilmek adına bilgilendirmeye yönelik çalışma yapılıyor.

Ekipler işbaşında

Bu kapsamda işyeri denetim birimi bünyesinde bulunan 3 gıda mühendisi, 1 veteriner, 1 biyolog, 1 gıda teknikeri, 1 gıda ustasının oluşturduğu ekipler mevcut. Bu ekipler 3 ana kolda faaliyet gösteriyor. Birinci ekip, 1 gıda mühendisi, 1 veteriner hekim, 1 gıda teknikerinden oluşuyor ve bunlar kasaplar, sakatatçılar, balık satış yerleri, marketler, şarküteri, köfte ve ciğer salonlarını denetliyor. İkinci ekip 1 biyolog ve 1 gıda ustasından oluşuyor ve bu ekip fırın, simit, tatlı, pastacılık ürünleri, börek, yufka gibi unlu mamullerin üretim ve satış yerlerini denetliyor. Üçüncü ekip ise 2 gıda mühendisinden oluşuyor. Bunlar da yemek fabrikaları, okul ve hastane kantinleri, kafeterya, kahvehane, restoran, lokanta, kahvaltı ve düğün salonları, bistro, meyhane, dönerciler, kuruyemiş satış yerlerini denetliyor.

Ekiplerce yapılan çalışma programı kapsamında kentteki tüm gıda işyerleri işkolları üzerinden sınıflandırılarak kayıt altına alınıyor ve saha çalışmaları ile liste sürekli güncelleniyor. Edirne Belediyesi, işyerlerini her bir iş kolunun risk faktörlerini dikkate alarak, çalışma periyodu ve çalışma şeklini belirliyor ve bu periyod dahilinde fiziki, hijyenik ve teknik kriterler ışığında denetleme yapıyor. Fırın, yemek fabrikaları, tatlı üretim yerleri gibi risk faktörü yüksek üretim yerleri daha sık denetleniyor. Denetlenen gıda işyerlerinin eksikleri tespit edilip, bu eksiklerin giderilmesi için makul süre tanınıyor. Bu sürenin dolmasından sonra da kontrol amaçlı tekrar denetimler yapılarak bu işyerlerinin eksiklerini giderip gidermediğinin takibi yapılıyor. Denetim çalışmaları



her iş kolu için yürütülerek, tüm gıda işyerleri kontrol altında tutuluyor. Ayrıca ruhsatlandırma çalışmasına katılan belediyenin zabıta müdürlüğü ekipleri ruhsatlandırmakla yetkili olduğu işyerlerinden gıda ile ilgili olanlarına ruhsat verirken, bu işyerlerinin hijyenik, teknik ve fiziki açıdan yeterli olması için gıda ile ilgili teknik elemanlarca denetimler yapıyor ve gerekli şartlar sağlandıktan sonra ruhsat verilmesi sağlanıyor.

Edirne Belediye Başkanı Recep Gürkan konuyla ilgili olarak "Belediye mücavir alanı içerisinde bulunan gıda üretimi ve satışı yapan işyerlerimiz uzman ekiplerimiz tarafından denetlenmektedir. Ayrıca ekiplerimiz denetimler sırasında sağlıklı üretim ve çalışma koşulları hakkında da gerekli bilgilendirmeleri yapmaktadır. Halkımızın sağlıklı ürünler tüketebilmesi bizim öncelikli hedeflerimizin başında gelmektedir. Çağdaş şehirciliğin gereklerini yerine getirdiğimiz Edirne, sağlık ve hijyen konusunda Türkiye'de örnek şehirlerden biridir. Bu anlamda belediyemizin gıda üretimi ve satışı yapan işyerlerimizle beraber halkımıza daha sağlıklı ürünler sunulması için çalışmaları devam edecektir" dedi.

1. <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2008/09/20080926-4.htm>

İnegöl bu proje ile uçacak

Alternatif turizm faaliyetlerini hareketlendirecek olan DOSTUM projesinin temeli, düzenlenen törenle atıldı.

Mobilyası, köftesi, Oylat Kaplıcaları ve ayçekirdeği gibi markalarıyla öne çıkan İnegöl'de, DOSTUM projesinin hayat bulacağı binanın temel atma töreni yapıldı.

İnegöl Belediye Başkanı Alınur Aktaş, törende, göreve geldikleri ilk günden bugüne geçen 12 yılda 'Daha Yaşanabilir Bir İnegöl' hedefiyle dünya şehri İnegöl'ü kurmak için çalıştıklarını söyledi. Başkan Aktaş, "İnegöl her ne kadar ihracat rakamları ve sergilediği performansla sanayisiyle öne çıkan bir şehir olsa da sahip olduğu verimli tarım arazileriyle aynı zamanda iyi bir tarım şehridir. Son yıllarda kırsal kesime yönelik kalkınma projeleriyle bu iddiamızı ve kararlılığımızı ortaya koyduğumuzu düşünüyorum. İnegöl, cennet misali muhteşem bir doğaya sahip. Yaylaları, suları, ormanları ve bunların içerisinde keşfedilmemiş yüzlerce doğal güzelliklerle bir yeryüzü cenneti... Şimdi İnegöl'ü doğasıyla temiz havasıyla, doğal güzellikleriyle tanıtmaya ve bu potansiyeli ortaya çıkarma zamanıdır" diye konuştu.

Doğa ve sağlık turizmi

Son yıllarda doğa ve sağlık turizminin dünyanın aradığı ve yöneldiği bir sektör haline geldiğini anımsatan Başkan Aktaş, bundan hareketle hazırladıkları iki yeni projeyle İnegöl'ü doğa ve sağlık turizmi ve diğer markalarıyla birlikte Türkiye'nin ve dünyanın tercih edilen ve beğenilen bir markası haline getirmeye çalıştıklarını söyledi. Aktaş, şöyle devam etti: "Ülkemizde de Orman ve Su İşleri, Ekonomi ve Turizm Bakanlığımız dünyada değişen turizm anlayışına paralel olarak doğa turizmini ülkemizin başlıca turizm kaynakları arasına sokmak için çeşitli projeler üretmektedir. İnegöl olarak biz de başta DOSTUM ve SUGESAM olmak üzere hayata geçireceğimiz projelerle devletimizin politikalarına destek veriyoruz."

DOSTUM projesinin yaklaşık maliyetinin 900 bin TL olduğunu ifade eden Başkan Aktaş, "Doğa Sporları ve Turizm Merkezimizde doğaseverlerimiz; doğa yürüyüşleri, okçuluk, motocross, bisiklet, atv safari, offroad, foto safari, yamaç paraşütü, hafif sivil uçaklar, balık tutma, kano, kampçılık gibi pek çok doğa sporunu yapma imkanına kavuşacak ve bu sayede İnegöl yeni bir çekim alanına daha sahip olacaktır" dedi.



Karşıyaka'da engeller kalkıyor



Karşıyaka Belediyesi, engellilerin tüm hizmet birimlerinden hiç kimsenin yardımını almadan işlemlerini yerine getirmelerini amaçlayan düzenlemeleri, belediye hizmet binasından başlattı. Uzmanlarca hazırlanan plan doğrultusunda gerçekleştirilen düzenlemeler sonrası giriş katları, katlar arasında ulaşım, tuvaletler gibi tüm alanlar engellilerin kullanımına uygun hale getirildi. Çalışmalar Teknik Hizmet Binası, Ahmet Priştina Kültür Merkezi, Deniz Baykal Kültür Merkezi, İsmail Cem Kültür Merkezi, Çarşı Kültür Merkezi, Karşıyaka Spor Salonu ile devam etti. Fen İşleri Müdürlüğü tarafından sürdürülen çalışmalara Zübeyde Hanım, Bahçelievler Katlı Pazarı ile Bostanlı

Pazaryeri de dahil edildi. Karşıyaka Belediyesi ayrıca talep üzerine Suzan Divrik Mesleki ve Teknik Lisesi ile Mavişehir İlköğretim Okulu'nda da aynı çalışmayı gerçekleştirdi.

Neler yapıldı

Yapılan düzenlemeler kapsamında görme engelliler için hissedilebilir uyarıcı sarı şeritli yollar, girişlerde kabartmalı kat planları krokisi, sesli uyarı sistemleri, bina girişlerine engelli araç park yeri, giriş rampaları, bina içlerinde engellilere özel asansör, başta tuvaletler olmak üzere birimlerin girişlerinde kabartma yazılar eklendi. Hem görme hem de yürüme engellilerine yönelik tüm detaylar yasada

Engelsiz bir kent yaratmak adına, engelli bireylerin yaşamını kolaylaştıracak projeler üreten Karşıyaka Belediyesi hizmet binaları ile kültür merkezlerinde özel düzenlemeler yaptı.

belirtilen standartlara uygun hale getirildi.

Yaşam kolaylaşıyor

Karşıyaka Belediye Başkanı Hüseyin Mutlu Akpınar, "Engellilerimiz kültür sanat tesislerimizde kendilerine uygun hale getirilen imkanlar ile etkinlikleri rahatlıkla izleyebilecek, maçlara gidebilecek. Dezavantajlı durumda olan hemşerilerimiz, yaptığımız düzenlemeler sonrası pazar alışverişlerini de kendi başlarına yapabilecek. Yeni yaptığımız tüm tesislerimizde de aynı anlayış ile hareket ediyoruz. Karşıyakamızda engelleri ortadan kaldırarak daha kolay yaşanılabilir bir kent yaratıyoruz" dedi.



Mezitli'de 'doğal tohumlar' üretiliyor

Mersin'in Mezitli Belediyesi ve EKOLOG Derneği işbirliği ile 'Tohum Çoğaltma Alanı' kuruldu.

Mersin'de ilk örnek olarak, 2009 yılında kurulmuş olan EKOLOG Derneği ile Mezitli Belediyesi işbirliğinde kurulan 'Tohum Çoğaltma Alanı'nda, doğal tohumlar elde ediliyor. Bu alanda elde edilen tohumlar sayesinde genetiği ile oynanmamış tohumlar üretiliyor. Mezitli Belediyesi Gönüllü Sebze Üretim Alanı'nda gerçekleşen sağlıklı tohumlar, EKOLOG Derneği koordinatörlüğünde, EKOLOG ve Belediye Gönüllüleri ile Mersin Üniversitesi Öğrenci Toplulukları kontrolünde gerçekleşiyor. Büyük bir titizlikle yetiştirilen tohumlar, doğal gübreler ile ilaçsız olarak besleniyor. Yetkililer, çeşitliliği yeterli düzeye gelen tohumların, 'Mezitli Tohum Şenliği' ve Türkiye genelinde düzenlenen 'Tohum Takas Şenlikleri'nde paylaşılacağını belirtti. Çalışmalar neticesinde halk sağlığını korumaya yönelik büyük bir adım atılmış olacak.



Halkımızın sağlığına önem veriyoruz

Mezitli'de tarım alanlarındaki sağlıklı üretimin sürdürülebilirliği konusundaki faaliyetlerini dile getiren Mezitli Belediye Başkanı Neşet Tarhan, halk sağlığını tehlikeye atan genetiği ile oynanmamış tohum ve kimyasal gübre kullanılmadan gerçekleşen çalışmalar hakkında bilgi verdi. Halk sağlığına önem verdiklerini vurgu-

layan Başkan Tarhan, "Kötü gıdalar kullanıyor, sağlıksız bir şekilde besleniyoruz. Bu nedenle halkımızın sağlığını düşündük ve bir yerden başlamak istedik. Elde ettiğimiz tohumlar sayesinde doğal gıdalar üreterek, sağlıklı beslenmenin önünü açıyoruz. İlk hasadımızı Belediyemize bağlı aşevinde pişirilen yemeklerimizde kullanıyoruz. Bir nebze de olsa halk sağlığını korumuş oluyoruz" diye konuştu.



Bitkilerini kendisi üretiliyor

Menteşe Belediyesi, Park ve Bahçeler Müdürlüğü'nün 10 bin metrekarelik alanı içerisinde bulunan üretim serasında bitki üretimine başladı.



Menteşe Belediyesi, bitkilerini artık kendisi üretiliyor. Menteşe Belediye Başkanı Bahattin Gümüş, belediyeye ait bitki satış alanlarında şu an 3 üretim serası bulunduğunu belirterek, bu seralarda çelik alma yönetimi ile yaklaşık 10 bin çalı grubu bitkinin üretimini gerçekleştirdiklerini söyledi.

Talepleri karşılamaya çalışıyoruz

Menteşe Belediyesi'ne ait bitki satış noktasında incelemelerde bulunan Başkan Gümüş, "Belediyemiz kendi bitkilerini kendisi üretmeye başladı. Park ve Bahçeler Müdürlüğümüzde bulunan üretim seramızda yaklaşık, 10 bin çalı grubunun üretimini yapıyoruz. Ayrıca her çeşit fidan,

mevsimlik çiçek, ağaç ve çalı grubu bitkinin satışları da devam ediyor. 60 çeşit çiçek grubu, 50 çeşit çalı grubu, 40 çeşit ağaç grubu ve 35 çeşit meyve fidanı grubu olmak üzere toplamda 80 bin bitkinin satışını yapıyoruz. Belediye olarak, çim tohumu, toprak ve diğer bitkisel gereçlerin satışlarıyla da halkımıza hizmet veriyoruz. Satışlarımız hafta içi ve cumartesi günleri mesai saatleri içerisinde yapılıyor. Vatandaşlarımızın yoğun talebi bizleri memnun ediyor. Menteşe Belediyesi olarak biz de bu talepleri en iyi şekilde karşılamaya çalışıyoruz" diye konuştu.

Daha yeşil bir kent için

Bitki üretim ve satışlarının yanı sıra, kentin farklı noktalarında bulunan

park ve bahçelere çiçek dikimlerinin devam ettiğini belirten Başkan Gümüş, "Park ve Bahçeler Müdürlüğü'ne bağlı ekiplerimiz, mevsimlik çiçek dikimlerimizi, park, bahçe ve kaldırım kenarındaki ağaçların bakımlarını ve peyzaj çalışmalarını gerçekleştiriyorlar. Vatandaşlarımızın büyük beğenisini toplayan çiçek dikimlerimiz ile kentimiz çok daha güzel bir görüntüye kavuşuyor. Türkiye ortalaması üzerinde bir yeşil alana sahip ilçemizi, daha yeşil bir kent yapmak için çalışmalarımıza tüm hızıyla devam ediyoruz. Menteşe'deki yeşil alan sayısını her geçen gün arttırarak, geleceğimizin teminatı çocuklarımıza daha yeşil bir kent bırakmak için çalışıyoruz" diye konuştu.



Bilet yerine mama



Nilüfer Belediyesi, sokak hayvanları yararına konser düzenledi. Nilüfer Kent Konseyi ile birlikte düzenlenen ve hayvanseverlerin büyük ilgi gösterdiği konsere girişler bilet yerine 'mama' ile oldu.

Hayvanseverler, Nilüfer Belediyesi'nin yiyecek bulmakta zorlanan can dostları yararına bu yıl ikinci kez düzenlediği konsere bir araya geldi. Nilüfer Kent Konseyi Hayvan Hakları Çalışma Grubu ve Nilüfer Belediyesi Veteriner İşleri Müdürlüğü'nün birlikte düzenlediği konsere katılanlar, hem eğlendi hem de sokak hayvanlarına önemli bir destek sağladı.

Mamalar kumbaraya atıldı

Konsere, bilet yerine kedi ve köpek maması ile girildi. Sokak hayvanlarına destek olmak isteyenler girişte en az 10 liraya satılan veya yanlarında getirdikleri mamaları kumbaraya atarak konsere giriş yaptılar. Walrus, Kapak

ve 5. Bölge gruplarının müzikleriyle eğlenen hayvanseverler, sokak hayvanları için de büyük katkıda bulunmuş oldu.

Toplanan mamalar Nilüfer'de bulunan beslenme odalarına ve Hayvan Bakım ve Tedavi Merkezi'nde bulunan hayvanlara dağıtılacak.

Nilüfer Belediyesi Veteriner İşleri Müdürü Fikriye Eker konsere ilgi gösteren tüm hayvanseverlere teşekkür etti.

Nilüfer Kent Konseyi Hayvan Hakları Çalışma Grubu Başkanı Emel Helvacı ve Nilüfer Belediyesi Veteriner İşleri Müdürü Fikriye Eker bu anlamlı etkinlikte ücretsiz konser vererek destek olan gruplara da teşekkür plaketi verdi.



Spastik engelliler için özel park

Osmangazi Belediyesi'nin Dr. Ayten Bozkaya Spastik Çocuklar Hastanesi ve Rehabilitasyon Merkezi'nde tedavi gören çocuklar için yaptırdığı 'engelsiz park' düzenlenen törenle hizmete açıldı.

Altınova Mahallesi'nde bulunan Dr. Ayten Bozkaya Spastik Çocuklar Hastanesi ve Rehabilitasyon Merkezi'nin bahçesinde yaptırılan engelsiz parkın açılışında konuşan Osmangazi Belediye Başkanı Mustafa Dündar, yaklaşık 500 metrekare alan üzerine yapılan parkın, hastanede tedavi gören çocukların eğlenip, aileleriyle birlikte keyifli zaman geçirebilecekleri güzel bir yer olduğunu söyledi.

Vatandaşlardan ve hastane yönetiminin gelen talep üzerine parkı yaptıklarını ifade eden Başkan Dündar, "Bize gelen istek ve talepler doğrultusunda, hastanenin fiziki imkanlarının elverdiği ölçüde yaptığımız özel bir park oldu. Bu park ve hastane,

ülkemizin özel hastanelerinden birisi. Bizler de buraya büyük önem veriyoruz" dedi.

Eğitim programları düzenliyoruz

Başkan Dündar, Osmangazi Belediyesi olarak, dezavantajlı grupta yer alan vatandaşların yaşamlarını kolaylaştırmak, onların sosyalleşmelerine katkı sağlamak için birçok çalışma gerçekleştirdiklerini belirterek, "Altınova Mahallesi'nde bulunan hizmet binasında engellilere yönelik kurslarımız var. Yine OBAM merkezimizde, 70 civarında çocuğumuzun gelişimine katkı sağlayacak eğitim programlarımız düzenli olarak sürüyor. Onların bilgi ve becerilerini geliştiren, aynı zamanda ailelerine destek veren

bir proje. Engelli vatandaşlarımızın, katıldıkları çeşitli sosyal aktivitelerle enerji depoladıkları, evine döndüğünde ise huzurlu bir yaşam sürmesine katkı sağlayan projelerimiz bunlar" diye konuştu.

Altınova Mahallesi için bir de müjdeli haber veren Başkan Dündar, Ayten Bozkaya Spastik Çocuklar Hastanesi ve Rehabilitasyon Merkezi'nin altında kalan ve yıllardır boş duran alanda, bir spor tesisi, pazaryeri ve hastane için çalışmalar yürüttüklerini söyledi.

Parkın açılışından sonra çocuklarla parktaki oyun aletlerinde birlikte oyun oynayan Başkan Dündar, daha sonra yöneticilerle birlikte hastaneyi gezerek bilgi aldı.



Sağlıklı gıda için aralıksız denetim

Pendik Belediyesi, halkın sağlıklı koşullarda üretilmiş ve satışa sunulmuş sağlıklı ve taze gıda tüketebilmesi amacıyla ilçe genelinde denetimler yaparak, gerekli şartları yerine getirmeyenler için yasal müeyyide uyguluyor.

Zabita Müdürlüğü içinde gıda denetim ekibi kuran Pendik Belediyesi, pazarlardan restoranlara kadar gıda üretimi ve satışı yapan tüm yerlerde fiyat etiketinden son kullanma tarihine kadar kontroller gerçekleştiriyor. Zabita Müdürlüğü turşulardan salçaya, zeytinden bakliyata kadar çeşitli yiyeceklerin depolandığı ve satışa sunulduğu plastik bidonların Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olup olmadığını kontrol ediyor. Pendik ilçesi sınırları içerisinde iki yılı aşkın süredir ilgili esnaf ve pazar alanlarında bidon denetimi gerçekleştiren ekipler, bununla da yetinmeyerek gıda ürünlerini yıkamak amacıyla kullanılan bidon ve varilleri

dahi tek tek kontrolden geçiriyor. Yetkililer "Bu tür kapların gıdalarla temas etmemesi gerekiyor. Biz patates ve soğanın bile zararlı hammaddelerden üretilmiş bu tür kaplarla temas etmesini istemiyoruz. Gıda konulan bütün kapların mutlaka sağlığa uygun hammaddelerden üretilmiş olması ve üzerlerinde bunu kanıtlayan çatal ve kadeh kabartması taşıması gerekiyor" diye konuştu.

Sıkı denetim

Halkın sağlığını ilgilendiren konularda öncü çalışmalara imza atan Pendik Belediyesi Zabita Müdürlüğü ekipleri, ilçe genelindeki fırın, pastane ve marketleri periyodik olarak denetliyor.

Fırınlarda hamur yapmada kullanılan un ve maya gibi ürünlerin son kullanma tarihleri, saklama ve depolama koşulları, hamur yoğrulma tekniklerinin ve fırınların sağlık şartlarına titizlikle bakılıyor. Ekiplerin, fırınlarda dikkat ettiği konulardan biri de pişirilen ekmeklerin yeterli gramajda olup olmadığı. Ekipler pastanelerde de aynı şekilde tatlı ve pasta yapımına dikkat ederken hamurlara sürülen yumurta ve yağ için kullanılan fırçaların sağlıklı koşullara uygun olup olmadığı da denetimlerdeki hassas konulardan. Ekipler, marketlerde ise reyonlarda satılan ürünlerin son kullanma tarihlerini titizlikle inceliyor. Son kullanma tarihi geçmiş ürün bulunan işletme ve marketlere cezai işlem ve idari yaptırım uygulanıyor.

Anlık baskınlar

Zabita gıda denetim ekibinin yaptığı denetimlerden biri de ilçe merkezi başta olmak üzere tüm ilçede özellikle döner ve sıcak yemek satan restoranlara yönelik gerçekleştiriliyor. Döner satışı yapan işletmelerde dönerin bir gün öncesine ait olup olmadığına ve bakteri taşıyıp taşımadığına dikkat ediliyor. Sabahın erken saatlerinde gerçekleştirilen denetimlerde döneri şişe yeni takan işletmelerde art niyetli işletmeciler kısıvrak yakalanıyor ve idari yaptırım cezası uygulanıyor. Vatandaşın sağlığını tehdit eden günü geçmiş döner etine ise el konularak

imha ediliyor. Restoranlarda ise sağlık koşulları ve kızartmalarda kullanılan yağın değerleri ekiplerin hassas ölçüm cihazlarıyla tespit ediliyor.

Ambalajsız tavuk satışına izin yok

İşletmelerde fermente sucuk, pastırma ve köfte gibi et ürünleri üretilmiyor, önceden çekilmiş ve paketlenmiş günlük kıyma satılmıyor. Et ve Et Ürünleri Tebliği'nde yapılan değişiklikle ambalajsız tavuk satışı yasaklanmıştı. Söz konusu değişiklikte kasap, market gibi perakende işletmelerde parça kanatlı etlerinin dökme satışı yasaklandı; kanatlı etleri sadece hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilebiliyor. Lokanta, restoran ve otel gibi son tüketiciye hizmet veren işletmelerin çiğ durumda bulunan hazırlanmış et karışımlarını satması yasaklandı. Pendik Belediyesi Zabita Müdürlüğü ekipleri, bu amaçla et ürünleri satan işletmelere denetimlerini sıklaştırdı. İşletmeleri gıda mühendisleri eşliğinde gezen ekipler, sağlık kontrolü yaparak vatandaşların sağlığını tehdit edecek durumlara karşı önlemler alıyor.

Amaç, taze ve sağlıklı ürün satışı

Zabita Müdürlüğü pazar ekipleri, semt pazarlarında vatandaş sağlığı ve taze ürün satışı için gerekli her türlü önlemleri alıyor. Pazarlardaki tezgâhlarda satılan her çeşit meyve, sebze ve gıda ürününün tazeliğini kontrol eden ekipler, ürünlerin üzerinde fiyat etiketi olmasına da dikkat ediyor. Yine dikkat edilmemesi halinde halk sağlığını ciddi şekilde tehdit edebilecek mantar satışı konusunda denetimler sıkı. Bunun yanında satılan açılmış yufkanın jelâtinli olması, satılan meyvelerin kesilmemiş olması ve enginar gibi ürünlerin kirliliği suda bekletilmemiş olmaması gibi detaylar da göz ardı edilmiyor.



Taze ve sağlıklı balık tüketiliyor

Ekipler, balıkçılarda ise küçük avlanan veya bayat olan balıklara, sağlığı olumsuz etkileyen polyester tezgâhlara geçit vermiyor. Su ürünleri mühendisi eşliğinde gerçekleştirilen denetimlerde satılan balıkların avlanma usulleri ve işyerlerinin dışarıda balık satışı yapmamasına, dışarıdan gelebilecek her türlü olumsuzluğa karşı tezgâhların ön taraflarının korunaklı şekilde kapatılmasına, uygun şekilde havalandırma sisteminin oluşturulmasına ve atık suların dışarıya bırakılmamasına dikkat ediliyor. Denetimler esnasında eksiklikleri olan bazı işyerlerine eksikliklerini gidermeleri için süre veriliyor. Verilen sürede eksikliklerini gidermeyen işyerlerine ise idari para cezası ve mühürleme gibi işlemler uygulanıyor.

Öğrenciler için titiz denetim

Pendik Belediyesi Zabita Müdürlüğü'ne bağlı ekipler, okul yakınında faaliyet gösteren kafe, büfe, pastane, kırtasiye gibi çeşitli işletmeleri de yakın denetim altında tutuyor. Bu kapsamda öğrencilere satılan ürünlerin yeterli sağlık şartlarını taşıyıp taşımadığı, işletmelerin hijyen koşullarına uyup uymadığı kontrol edilirken, özellikle bağımlılığa sebep olacak

yasadışı herhangi bir maddenin işletmelerce tezgah altından pazarlanıp pazarlanmadığı da araştırılıyor.

Her bölüm titizlikle denetleniyor

İlçede yer alan okulların civarındaki işletmelere anlık denetimler gerçekleştiren ekipler, denetimi titizlikle sürdürüyor. İşletmelerin üretim bölümünden depo bölümüne, satış bölümüne kadar her nokta kapsamlı denetleniyor. Zabita Müdürlüğü'nden yapılan açıklamada, öğrencilerin sağlığını tehdit edebilecek her türlü olumsuzluğa karşı okul civarındaki bu tip işletmelerin periyotlar halinde denetleneceği bildirildi.



Burdur Belediye Başkanı Ali Orkun Ercengiz:

“Burdur Gölü için acil eylem planı yapılmalı”



Burdur’un çok farklı doğa güzelliklerini bir arada barındıran bir şehir olduğunu ifade eden Belediye Başkanı Ali Orkun Ercengiz, sağlıklı kent olma yolundaki vizyonlarında öncelikle kuruma tehdidi altında bulunan Burdur Gölü için bir eylem planı hazırlamak olduğunu dile getirdi.

Ege- Akdeniz karışımı bir şehir olan Burdur, eğitilmiş insan sayısının fazlalığı ile dikkat çekiyor. 1971 yılında yaşanan depremle sermayesinin ve eğitilmiş insanların büyük bir bölümünü kaybeden Burdur yine de her şeye rağmen kendisini koruyabilmeyi başarmış. Burdur Belediye Başkanı Ali Orkun Ercengiz ile Kentli Dergisi için konuştuk.

■ Röportajımıza sizi kısaca tanıyarak başlayalım...

1973 yılında Burdur’da doğdum. Öğretmen anne babanın ilk çocuğuyum. İlk ve orta öğrenimimi Burdur’da, Ege Üniversitesi Eczacılık Fakültesi’ni kazanarak da İzmir’de yüksek öğrenimimi tamamladım. 1999 yılında Burdur’da serbest eczacılık yapmaya

başladım. Mesleğimin icrası yanı sıra sivil toplum örgütleri ve meslek örgütünde farklı alanlarda yöneticilik, başkanlık mevkilerinde görev yaptım. Siyasette de 2003 yılından itibaren kendi partimde merkez ilçe yöneticisi olarak göreve başladım. Geçen süreç içerisinde yerel yönetimde başarılı çalışmalar yapacağıma inanarak 2014 yılında yerel yönetimler için aday adayı, ardından aday olarak seçimlere hazırlandım. 2014 yılında 30 Mart’ta yapılan yerel seçimlerde Burdur halkının teveccühü ile Burdur Belediye Başkanı olarak 2 yıldır görev yapmaktayım.

■ Bize Burdur’u anlatabilir misiniz?

Burdur lokasyon olarak Akdeniz böl-

gesinde yer alsa da iklimlenmesi açısından karasal iklimiyle daha çok İç Anadolu Bölgesi’ni andıran ancak içindeki kültür birikimi, yaşayan insan profili ve birçok unsuru bir arada değerlendirildiğinde Ege - Akdeniz karışımı bir şehirdir. Eğitilmiş insan sayısının fazla olduğu, 1971 depremi sonucunda büyük bir oranda hem sermayesini hem de eğitilmiş insanını kaybetmiş sürekli göç veren ancak hala kendini koruyabilen şirin bir Anadolu şehridir.

■ “Sağlıklı kent” kavramı sizin için neyi ifade ediyor?

Sağlıklı kent, içinde yaşayan insanlara tüm bileşenleriyle hizmet edebilen, en gencinden en yaşlısına kadar yaşam kolaylığı sağlanmış, hava kirli-

liğinin olmadığı, içilebilir nitelikli suya sahip, yürüyüş yolları, kaldırımları, park ve bahçeleri, yeşil alanları ile insan, hayvan ve doğanın iç içe yaşayabildiği bir kenttir.

■ Günümüz şartlarında kentleri tehdit eden unsurlar sizce neler?

Hızlı endüstrileşme sonucu kentlerin ve çevrenin kirlenmesi, nüfus mobilitasyonları, sağlıksız göçler ve bununla birlikte artan yapılaşma ve trafik, azalan yeşil ve yaşam alanları; eğitim ve sağlık sorunları, kent fotoğrafında eskiye ait dokunun hızla kaybedilip yeni betonarme binaların sayısının fazlalaşması neticesinde kaybedilen kent estetiği; bunlar bugün kentleri tehdit eden unsurlardır.

■ Sağlıklı Kentler Birliği’ne ne zaman ve ne amaçla üye oldunuz?

Önceki döneme ait bir üyelik söz konusu ve bizim de büyük bir ilgiyle takip ettiğimiz, zaman zaman da proje ürettiğimiz bir Birlik. Sağlıklı Kentler Birliği’ne bütün dünya ülkelerinin ve kentlerinin üye olmasına inandığımız bir Birlik.

■ Sağlıklı Kentler Birliği’nin çalışmaları hakkında neler söylersiniz? Beklentileriniz nelerdir?

Katıldığımız toplantılar neticesinde farklı ülkelerde ve kentlerde yaşayan insanların beklentilerinin ortaya konduğu görüyoruz. İçme suyundan yürüyüş yollarına, daha eğitilmiş ve daha sağlıklı hizmetler alan bir kentin yapılmasından sosyal sorumluluk farkındalık projelerine kadar... Vatandaşları bilgilendiren sıkı ve farklı düzeylerde kentlerin bir araya geldiği birliktelik olduğu için de beklentilerimiz hep bizden bir sonraki adımları yaşayan kentlerin hedefine ulaşmak.



■ Burdur, doğasıyla ön plana çıkan bir şehir. Burdur Belediyesi’nin sağlıklı kent olma yolunda vizyonu nedir? Nasıl bir hedef belirlediniz bu konuda?

Burdur çok farklı doğa güzelliklerini bir arada barındıran bir şehir. Bir tarafta 500 yıllık çınarlara, sedirlere, katranlara ve ardıcılara diğer tarafta da dünyanın en uzun mağaralarına, en derin göllerine ve farklı bir bitki örtüsüne sahip bir il. Burdur Belediyesi’nin sağlıklı kent olma yolundaki vizyonu ise en başta kuruma tehdidi altında olan ve her gün tuzluluk oranı artan Burdur Gölü’nün kurtarılması için çok acil bir eylem planının hazırlanmasıdır. Burdur Gölü’ne sadece Burdur halkı değil tüm insanlar önem vermektedir çünkü birçok göçmen kuşa ev sahipliği yapan Burdur Gölü gibi sulak alanların korunması önemlidir. Kent iklimlendirmesine de katkı koyan bu gölün korunmasının üzerinde durulması gereken bir konu olduğunu düşünüyoruz.

■ Burdur, sağlıklı kent olma yolunda ne gibi adımlar attı, atıyor?

Ulaşılabilirlik... Engelli ve yaşlısına sahip çıkan bu alanda da tüm kentin kaldırımlarını yenileyen, yol çalışmaları yapan bir belediyeyiz. Burdur Belediyesi, kendisine ait tüm binalarda 600 kurum içerisinde engelli vatandaşlarına öncelik tanımış erişilebilirlik alanında da ödül almış bir belediye.

Bu konuda attığımız adımlarımızın devamını getireceğiz.

■ Kapak konumuz “Gıda Güvenliği”. Bu konuda ne gibi çalışmalar yaptınız, yapıyorsunuz?

Gıda güvenliği bizim açımızdan çok önemli çünkü tarım ve hayvancılık açısından zengin bir iliz. Gıda güvenliğinin hem insan sağlığı açısından hem de gıda üretimi yapılan alanların rehabilitasyonu açısından çok önemli olduğunu belirtmek istiyoruz. Günümüzde tarım ilaçlarının ne ölçüde kullanıldığını, hayvan yemlerinin veya hayvanların beslenmelerinde kullanılan ilaçların insan sağlığını bozmayacak, hayvansal gıdaların insan sağlığına zararlı olmayacak şekilde denetiminin yapılması bizim açımızdan çok önemli.

Gıda güvenliği deyince aklımıza gelen zabıta marifetiyle sadece açıkta satılan gıdaların kontrolü değil, son kullanma tarihinden saklama koşullarına, soğuk zincirinden kaynağının belli olmasına kadar birçok alanda Burdur Belediyesi gerekli denetimleri yapma hususunda titiz davranmaktadır.



Atık yağ toplamada birinci

Beşiktaş Belediyesi'nin imzaladığı protokol kapsamında ilçede bitkisel atık yağlar daha sistemli bir şekilde toplanacak. Çevre hassasiyetine yönelik çalışmalarını sürdüren Beşiktaş Belediyesi ile DEHA Biodizel arasında "Bitkisel Atık Yağların Toplanması Protokolü" imzalandı. Beşiktaş'ta her mahalle muhtarlığında, büyük marketlerin önlerinde, belediye binalarında ve bütün sokaklarda bitkisel atık yağları toplamak için alanlar oluşturuldu. Beşiktaş Belediye Başkanı Murat Hazinedar, "Beşiktaş olarak kişi başına düşen bitkisel atık yağ toplamada birinciyiz. Ama Avrupa ülkeleri orantılarına göre çok gerideyiz. Bu protokolle artık bu standartları yakalayacağız. Bitkisel atık yağların toplanması için gerekirse kapı kapı dolaşacağız" dedi. Törende en çok atık yağ toplayan mahalle muhtarlarına da Başkan Hazinedar tarafından plaket takdim edildi.



Tohma Kanyonu düzenleniyor



Darende Belediye Başkanı Süleyman Eser, Tohma Kanyonu içerisinde incelemelerde bulunarak proje kapsamında yapılacak olan yürüyüş alanları, köprüler, seyir terası ile kafeterya yapılması planlanan alanları gezdi. Başkan Eser, amaçlarının Darende'ye gelen yerli ve yabancı turistlerin ilçede daha fazla zaman geçirmelerini ve ekonomik anlamda da ilçeye katkı sağlamak olduğunu söyledi. Daha önce Başbakanlık Tanıtma Fonu'ndan sağlanan finansal destekle projelendirilip yürüyüş yolu olarak düzenlenen kanyonda gezinti, dinlenme ve sosyal alanlar, kafeterya gibi imkanların yer alacağı projeye ayrıca camdan panoramik bir asansör ve seyir terası konularak alternatif turizm alanları oluşturmak istediklerini kaydeden Eser, kanyonun, konusunda uzman çevre ve peyzaj mühendislerine, dokuya uygun estetik bir bakış açısı ile yeniden projelendirildiğini ifade etti. Eser, çalışmalara kısa süre içerisinde başlanılmasının planlandığını da sözlerine ekledi.

Ağaçlara estetik görünüm

Serdivan Belediyesi'nin ilçe genelinde başlattığı bitki bakım ve budama çalışmaları kapsamında yol kenarları, yürüyüş yolları ile oyun alanları çevresindeki ağaç ve bitki grupları budanıyor. Park ve Bahçeler Müdürlüğü'ne bağlı ekipler, yaşam alanları içerisinde yetişen bitkilerin düzenli ve estetik görünümde büyümeleri için çalışmalarını uzman personel nezaretinde gerçekleştiriyor. Bu kapsamda Çark Deresi kenarındaki yürüyüş yolu ve oyun parkındaki ağaçların kırık, ezik ve hastalıklı olan dalları budanırken, yürüyüş yolu üzerine gelişi güzel atılarak çevre kirliliğine sebep olan çöpler ile kurumuş dal parçaları da toplanıyor. Ayrıca yaya ve araç trafiğine zarar vermemesi için cadde kenarlarındaki ağaçların aşırı uzayan dalları da kontrol edilip budanırken ağaçların güzellikleri de muhafaza ediliyor.



Yemek artıkları hayvan barınağına

Bandırma Belediyesi, barınaktaki sahipsiz hayvanların beslenmesi için yurtlardan ve yemek fabrikalarından gıda atıklarını toplamak üzere ekip kurdu. Hayvan Barınağı'nda, sahipsiz sokak hayvanlarının tüm bakımlarını yapan Bandırma Belediyesi Hayvan Barınağı Bakım Evi ilk olarak artık yemeklerin toplanması için üretilen özel konteynerler ile birlikte sistemi anlatan broşürler hazırlatarak, dağıtmaya başladı.

Konteynerler, Bandırma Yurt Müdürlüğü kız ve erkek öğrenci yurtları ile bir yemek fabrikasına bırakıldı. Kurulan gıda toplama ekibiyle de yemek üretim tesislerden ve öğrenci yurtlarından toplanan çöpe gidecek tonlarca yemek artığı ile barınak hayvanlarının beslenme ihtiyacı karşılanıyor.



Yeraltı çöp konteynerleri geliyor



Odunpazarı Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü, daha hijyenik ve modern bir çöp toplama sistemini Odunpazarı'nda hayata geçiriyor. İlk etapta Ihlamurkent ve Vadişehir mahallelerinde uygulanacak olan sistemle 15 yeraltı konteyneri belirlenen noktalara yerleştirilmeye başlanacak. Yetkililer, yeraltı konteynerleri sayesinde hem yer açısından tasarruf sağlandığını hem de kullanılan sistemin sağlık açısından hijyenik olduğunu belirtti. Çöp toplama çalışmalarında yeraltı çöp konteynerleri sisteminin, iş yükünü de azaltacağını bildiren yetkililer, kullanılacak olan yeni sistemin tamamen elektronik olduğunu dile getirdi. Mahallelere her gün çöp almaya gelen çöp toplama araçlarının yeraltı çöp konteynerlerinin konulduğu mahallelere 2 ya da 3 günde bir gideceğini belirten yetkililer bu sayede araçların yakıtlarından da tasarruf edileceğini söyledi. Yetkililer ayrıca yeraltı çöp konteyner sistemi ile çöp sularının kesinlikle akmayacağını ve çevreye herhangi bir zararı olmayacağını da söyledi.

Avanos'a izmarit kutuları

Avanos Belediyesi tarafından kent merkezinde yoğun olarak kullanılan duraklara ve aydınlatma direklerine izmarit toplama kutuları konuldu.

Avanos Belediye Başkanı İsmet İnce, insanların sokakları temiz bir kentle karşılaşmasının Avanos'un imajı açısından önemli olduğu kadar sağlık açısından da büyük önem taşıdığını belirterek, "Birçok salgın ve riskli hastalık izmaritlerle sokaklara taşınmakta ve rüzgar gibi faktörlerle yayılma gösterebilmektedir. Bu kapsamda kentin hem daha temiz hem de daha sağlıklı bir turizm merkezi olması için izmarit toplama kutularını belirlediğimiz yerlere monte ettik" dedi.



Yaşlı dostu Kadıköy

Kadıköy Belediyesi'nin Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) Yaşlı Dostu Kentler Ağı'na yaptığı üyelik başvurusu kabul edildi. Böylece Kadıköy Belediyesi, Muratpaşa'dan sonra Türkiye'den bu ağa dahil olan ikinci belediye oldu.

Kadıköy Belediyesi, bir parçası olduğu ağ bünyesinde, dünyanın her yerinden yaşlanma uzmanlarıyla, üst düzey yerel yetkililerle, yaşlanma programlarının yöneticileriyle iletişim kurabilecek. Ayrıca, Yaşlı Dostu Kent ve Toplulukların projeleri hakkında en son haberler ve materyalleri, toplantı ve etkinlik duyurularını içeren e-portal ve ağ bülteni yoluyla haberdar olabilecek. Kadıköy Belediyesi daha önce de Kasım 2015'te Bursa'da gerçekleştirilen "Yaşlı Dostu Kentler Sempozyumuna" bu alandaki çalışmalarıyla katılmıştı. Sempozyumda sunum gerçekleştiren Kadıköy Belediyesi, 65 yaş ve üstü yurttaşlar için yapılan çalışmaları katılımcılara tanıtmış; yaşlılara dönük hizmetleriyle, "Yaşlı Dostu Kent Teşvik Ödülü" almıştı.



Yaz kış üretime devam

Tepebaşı Belediyesi Park ve Bahçeler Müdürlüğü'nün Zincirlikuyu'da bulunan seralarında yetiştirilen çiçekler, Eskişehir'i yeşillendirmeyi bekliyor. Tepebaşı Belediyesi, tesis ettiği park ve yeşil alanların düzenlenmesinde kullanılan başta mevsimlik çiçek ve çalı grubu bitkiler olmak üzere birçok süs bitkisinin üretimini kendi kurduğu tam otomasyonlu serada yapıyor. Yaz ve kış üretime devam eden sera, Tepebaşı'nın çiçeklendirilmesinde büyük rol oynarken, Tepebaşı Belediyesi, dışarıdan temin yolunu seçmeyerek tasarruf ediyor. Serada yetiştirilen çiçekler, bitkiler ve çeşitli ağaçlar ile Tepebaşı'nın parkları, sokakları, refüjleri yemyeşil oluyor. Yılda ortalama 14 bin çelik yöntemle bitki üretiminin gerçekleştirildiği seralarda, 80 bin adet kışlık, 90 bin adet yazlık çiçek üretimi yapılıyor.

Çöpten enerji üretimine başladı



Gölleri Bölgesi Belediyeler Birliği Düzenli Çöp Depolama Alanı Tesisleri'nde, çöpten enerji üretimine geçildi. Isparta'nın Koçtepe Köyü'nde bulunan ve günde 325 ton çöpün dökülerek, depolandığı alanda kurulan tesislerde saatte 2,5 ile 3,5 megavat elektrik enerjisi üretilebilecek. Tesisin yatırım maliyeti 7 milyon lira olurken, Isparta Belediyesi'nin kasasından hiçbir yatırım bedeli çıkmadı ve aylık üretilen enerji bedelinin yüzde 52'lik oranı ise belediyenin kasasına girmiş olacak. 'Bu en verimli yatırımlardan birisidir' diyen Isparta Belediye Başkanı Yusuf Ziya Günaydın, "Türkiye'deki enerji sıkıntısına bir damla katkı sağlamış oluyoruz. Kamu yararına, insan hayatına hizmet ederek kazanıyoruz" dedi.



Geri dönüşüm anlatılıyor



Mudanya Belediyesi, ilçedeki ilk ve orta dereceli okullarda geri dönüşüm konusunda eğitim seminerlerini başlattı. 12 Eylül İlk ve Ortaokulu'nda başlatılan seminerlerde Mudanya Belediyesi Temizlik İşleri Müdürlüğü personellerinden Çevre Mühendisi Emin Özer, öğrencileri slayt gösteri eşliğinde geri dönüşüm hakkında bilgilendirdi. Atık piller, elektrik ve elektronik atıklar, ambalaj atıkları ve bitkisel atık yağların dönüşümü hakkında öğrencileri bilgilendiren Özer, öğrencilerin merak ettikleri soruları da cevapladı. Geri dönüştürülebilir atıklarının yeniden ekonomiye kazandırılmasını, yeni nesillere öğretmek amacıyla okullarda seminerler düzenlediklerini belirten Mudanya Belediye Başkanı Hayri Türkyılmaz, "Gelecek nesillere sağlıklı ve yaşanabilir bir çevre bırakmak amacıyla atıkların geri kazandırılmasının önemli olduğunu biliyoruz. Bu konuda belediye olarak elimizden gelen tüm çalışmaları yapıyoruz" dedi.

Her sokak hayvanına bir kulübe

Kırıkkale Belediyesi Veteriner İşleri Müdürlüğü'ne bağlı hayvan barınağında 280 kulübenin yapımı tamamlandı. Sokak hayvanlarının bakımının, kısırlaştırılmasının ve aşılama işinin gerçekleştirildiği hayvan barınağında ayrıca yavru hayvanlar için de özel bir alan oluşturularak diğer sokak hayvanlarından ayrı bir yerde bakımı yapılıyor.

Kulübelerin sayısının 500'e kadar çıkarılması planlanıyor. Böylece barınaktaki her sokak hayvanına bir kulübe yapılması hedefleniyor.

Karesi'de engel kalkıyor

Karesi Belediyesi, engelli bireylerin toplumsal hayatta daha fazla yer alabilmeleri için çalışmalarını sürdürüyor. Karesi Belediyesi, toplumsal hayatın önemli birer parçası olan engelli bireyler için şehir merkezindeki çeşitli noktalarda gerekli düzenlemeleri yapıyor. Engelli vatandaşların toplumsal hayatın içerisinde yer alabilmeleri için 'Engelsiz Kent Karesi' anlayışıyla ve 'ortak akıl' ile hareket eden belediye, engelli vatandaşların daha yaşanabilir bir Karesi hayalini gerçeğe dönüştürmeye devam ediyor. Bu kapsamda engelli araç park yerlerine yönelik bilinç oluşturma ve engelli araç park yerlerinin görünür olması amacıyla Altay Caddesi'nde boyama çalışması yapan ekipler ayrıca Eski Kuyumcular Mahallesi Gaffur Efendi Sokak'ta da engelli rampası yaptı.



Osmaniye Belediye Başkanı Kadir Kara:

“Hedefimiz mutlu bir şehir yaratmak”

Sağlıklı kent kavramının Osmaniye Belediyesi’nin vizyonunun bir parçası olduğunu ifade eden Başkan Kadir Kara, mutlu bir şehir oluşturma öncelikli hedefleri arasında yer aldığını söyledi.



Osmaniye, Avrupa’yı Ortadoğu’ya bağlayan kavşak konumunda. Hititliler de dahil birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Osmaniye, tarihi dokusunun yanı sıra doğal güzellikleriyle de dikkat çekiyor. Osmaniye’nin yaşam alanlarının sağlıklı bir kent için aranan özelliklere sahip olduğunu belirten Osmaniye Belediye Başkanı Kadir Kara, belediye olarak yaptıkları imar düzenlemeleri, parkları ve bahçeleri, meydanları bunlara örnek gösteriyor.

■ Sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

Osmaniye Merkez Sakarcılık Köyü’nde 1961 yılında dünyaya geldim. Çukurova Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi’nden 1983 yılında inşaat mühendisi olarak mezun oldum. 1986’da Aksaray Belediyesi’nde inşaat mühendisi kadrosunda belediyeçilik hizmetine başladım. 1987-1989 yılları arasında Aksaray Belediyesi İmar Müdürü olarak görev yaptım, 1989’da Kayseri

Kocasinan Belediyesi’ne naklen geçiş yaparak 1989-1994 yılları arasında Kocasinan Belediyesi’nde İmar ve Fen Müdürlükleri görevlerinde bulundum. 1994-2001 tarihleri arasında Osmaniye Belediyesi’nde imar müdürü kadrosunda görev yaptım. Bu süre içerisinde belediyedeki görevim dışında bazı sivil toplum kuruluşlarında yönetim kurulu üyeliklerinin yanı sıra 2000-2008 yılları arasında Türkiye Kamu Çalışanları Kalkınma ve Dayanışma Vakfı (TÜRKAV) il başkan-

“Proje aşamasında sosyal doku ve sağlık öngörülerini yeterince analiz etmek ileride yaşanması muhtemel sorunların önüne geçecektir. Ülkemizde sağlıklı yaşam alanlarının oluşturulması için daha fazla teknik uzman ve bilimsel gerekliliğe ihtiyaç olduğunu düşünüyorum.”

lığı görevini yürüttüm. 2001 yılından itibaren 7 yıl belediye başkan yardımcılığı görevinde bulunduktan sonra 2009 yılında gerçekleşen mahalli idareler seçimlerinde vatandaşlarımızın teveccühü sonucunda Osmaniye Belediye Başkanı olarak seçildim. Belediye Başkanlığı döneminde birçok dernek ve yayın organı tarafından yılın belediye başkanı seçildim ve 2009-2014 yılları arasında iki dönem Türkiye Belediyeler Birliği Encümen Üyeliği görevinde bulundum. 30 Mart 2014 tarihinde gerçekleştirilen Mahalli İdareler Genel Seçimleri’nde, Osmaniye tarihinde ilk defa, üst üste ikinci kez belediye başkanı olarak se-



çildim. 2014 yılında yeniden Türkiye Belediyeler Birliği Encümen üyesi olarak seçildim ve halen de bu görevi de yürütmekteyim.

■ Osmaniye hakkında bize bilgi verebilir misiniz?

Osmaniye, Yukarı Çukurova’da, Ceyhan Nehri’nin doğu yakasında yer alan, alabildiğine geniş hinterlandıyla; Ceyhan Nehri, Hamis, Karaçay, Kesiksuyu ve Sabun çayları nedeniyle hem sulak hem de Çukurova’yı doğuya bağlayan yolların kavşağında yer almaktadır. Şehrimiz Avrupa’yı Ortadoğu’ya bağlayan kavşak konumundadır. İl nüfusumuz 510 bin, şehir merkezi nüfusumuz 220 bindir. Osmaniye, Selçuklu Devleti döneminde kurulmuş ve Osmanlı Devleti döneminde en geniş sınırlarına ulaşmıştır. Osmanlı döneminde bir kaza (bucak) olarak kurulan Osmaniye, 1905 yılında vilayet statüsü kazanmış, Cumhuriyet döneminde ise 1923- 1933 yılları arasında il olarak teşkilatlandırılmıştır. İlimiz 1933 yılında Adana’nın bir ilçesi haline getirilmiş ve 1996 yılında tarihten gelen hakkının bir gereği olarak yeniden il statüsüne kavuşmuştur. Osmaniye tarım ve hayvancılıktan hizmet ve sanayi sektörüne geçiş yapmakta

olan, limanlara ve hava alanlarına yakınlığı sayesinde organize sanayi yatırımları için bir cazibe merkezi haline gelmeye başlamıştır. Osmaniye, Hititliler’den başlayan ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış kadim tarihi ile 30 civarında kale ve ören yerine sahip bünyesinde birçok tarihi yapısı ve doğal güzellikleri ile cennet vatanımızın şirin bir köşesidir.

■ İnşaat mühendisisiniz. Sağlıklı kent kavramı size neyi ifade ediyor? Yine mesleğinizi göz önünde bulundurarak Osmaniye’ye yaşam alanları açısından baktığınızda nasıl bir değerlendirme yaparsınız?

Sağlıklı kent, Osmaniye Belediyesi olarak vizyonumuzun bir parçası olan “Mutlu Şehir” hedefimizin öncelikleri arasında yer almaktadır. Sağlıklı kent deyince, kent sakinlerinin yaşamlarını daha kolay hale getiren her uygulamayı sıralayabiliriz. Bu açıdan ele aldığımızda sağlıklı kent aynı zamanda huzurlu kenttir. Osmaniye’nin yaşam alanları sağlıklı bir kent için aranan özelliklere sahiptir. Belediye olarak yaptığımız imar düzenlemelerini, parklarımızı ve bahçelerimizi, meydanları bunlara örnek gösterebiliriz.

“Belediyemizce kararlılıkla uygulanan kentsel dönüşüm sistemi ile şehrimizde daha yaşanabilir alanlar ve binalar üretilmeye başlandı. Bence belediyecilik 200 konut yapıp kentsel dönüşüm yaptık demek değildir. Kentsel dönüşüm sosyal ve ekonomik boyutları irdelenmesi gereken büyük bir hadisedir.”

■ **Türkiye’de size göre yaşam alanlarının inşasında sağlıklı kent kavramı dikkate alınıyor mu? Bu konuda acil çözülmesi gereken en önemli sorun nedir?**

Belediyeler, mahalli ve müşterek ihtiyaçların temini için kurulmuş kamu tüzel kişilikleridir. Elbette sağlıklı kentsel yapının oluşturulması belediyelerin asli görevleri arasındadır. Sağlıklı bir kentsel dokunun yaratılması birçok faktörün bir arada değerlendirilerek sonuca ulaşılması gereken bir konudur. Toplumsal ihtiyacın varlığı zaman zaman bu süreci yok sayabilmekte, bazen yöneticilere bu anlamda değerlendirme yapmaya zaman bula-



mamaktadır. Proje aşamasında sosyal doku ve sağlık öngörülerini yeterince analiz etmek ileride yaşanması muhtemel sorunların önüne geçecektir. Ülkemizde sağlıklı yaşam alanlarının oluşturulması için daha fazla teknik uzman ve bilimsel gerekliliğe ihtiyaç olduğunu düşünüyorum.

■ **Sağlıklı Kentler Birliği’ne ne zaman katıldınız?**

Sağlıklı Kentler Birliği’ne 2015 yılında meclis kararı ile üye olduk.

■ **Sağlıklı Kentler Birliği’nin faaliyetleriyle ilgili neler düşünüyorsunuz? Birliğe üye olmak Osmaniye’ye ne gibi katkı sağlıyor?**

Birliğimiz faaliyetlerine ve misyonuna büyük değer veriyoruz. Sağlıklı kent denildiğinde sağlıklı ve yaşanabilir bir kent yolunda gerekli yapısal değişiklikleri ve süreci başlatmış ve çalışmalarını bu doğrultuda yürüten kentler akla gelmelidir. Osmaniye Belediyesi’nin Sağlıklı Kentler Birliği’ne üye olması en başta sağlıklı kent ve sağlıklı kentsel yapılanma konularında üst düzeyde çalışma

yürüten belediyelerimiz ile temas ve işbirliği kurmamıza vesile olmaktadır. Projelerimizi geliştirirken edindiğimiz bu kıymetli deneyim sağlıklı kentsel yapılanmaya destek olmaktadır.

■ **Sağlıklı kent olma yolunda ne gibi projeleri hayata geçirdiniz? Bu konuda Birliğe üye diğer kentlere de örnek olabilecek “vizyon” bir projeniz var mı?**

Türkiye’de ilk diyebileceğimiz kentsel yenileme projelerimizi imar revizyonlarıyla hayata geçirdik. Özel teşebbüse imkânlar sağlayarak daha sağlıklı bir yapı stokunun şehrimizde oluşmasını sağladık, şehrimize daha çok park alanı ve yeşil alan kazandırdık. Belediyemizce kararlılıkla uygulanan kentsel dönüşüm sistemi ile şehrimizde daha yaşanabilir alanlar ve binalar üretilmeye başlandı. Birkaç sene sonra inşaat ruhsatlarında büyük talepler gelmeye başladı. Bence belediyecilik 200 konut yapıp kentsel dönüşüm yaptık demek değildir. Kentsel dönüşüm sosyal ve ekonomik boyutları irdelenmesi gereken büyük bir hadisedir.

■ **Siz kentlerin sağlığını bozan unsurların neler olduğunu düşünüyorsunuz? Osmaniye için bu açıdan neler söylersiniz? Osmaniye bu unsurlardan ne kadar etkileniyor ve ne gibi önlemler alıyorsunuz?**

Şehrimiz, son yıllardaki sanayi yatırımları ve hizmet sektöründe meydana gelen ilerlemenin bir sonucu olarak büyük bir göç dalgasına maruz kalmıştır. Bu göçe bölgesel yakınlık nedeniyle Suriyeli göçmenlerin de dâhil olmasıyla ulaşım, barınma başta olmak üzere sorunlar artış eğilimi göstermiştir. Belediyemiz elbette bu durumdan fazlasıyla etkilenmektedir. Osmaniye’de şu anda kayıt altına alınmamış 50 bine yakın Suriyeli göçmen yaşamaktadır. Biz göçle gelen bu 50 bin kişi için de temizlik, su vb. hizmetler götürmek zorundayız. Planlarımızı bu hususu dikkate alarak yapıyoruz, Ramazan ayı geldiği zaman Suriyeli göçmenler için iftar yemekleri hazırlıyoruz, onların da sosyal ihtiyaç noktasında taleplerini yerine getirmeye çalışıyoruz.

■ **Belediyelerin görev alanları içerisinde yer alan faaliyetlerle, sağlıklı kent olmak için yapılanlar arasında bir ayrım olduğunu düşünüyor musunuz?**

Ben böyle bir ayrım yapıldığı düşüncesinde değilim, temel mevzuatımız

olan 5393 Sayılı Kanun açık bir biçimde “mahalli ve müşterek ihtiyaçların temini” lafzını zikretmektedir. Belediyeler kanunlarla kendisine verilen görevler gereği çevre ve halk sağlığı konusunda tedbir almak zorundadırlar. Bu konuyu başka kurumlara havale etmek yerine ildeki diğer kurumlarla müşterek çalışmaların faydalı sonuçlar doğuracağına inanıyorum.

■ **Kapak konumuz “Gıda Güvenliği”. Bu konuda yaptığınız çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?**

Elbette. Gıda güvenliği öncelikli olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımızın denetiminde gerçekleştirilmektedir. Gıda üretim tesislerinin her türlü denetimi ve şikayetlerin incelenmesi İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz yetkilileri, Belediyemiz Zabıta Müdürlüğü nezaretinde gerçekleştirilmektedir. Bu kurumlararası koordinasyon gerektiren bir meseledir ve Osmaniye’de bizim gıda güvenliği konusunda diğer kurum ve kuruluşlarla ortak çalışma noktasında iyi bir seviyede olduğumuzu söyleyebilirim.

■ **İnsan odaklı diğer projeleriniz nelerdir?**

Belediyecilik, insana hizmettir, biz toplumun her kesimine eşit bir biçimde hizmet üretiyoruz. 2010 yılında başladığımız ve İçişleri Bakanlığımızın örnek projeleri arasına giren



Alo Doğum Hattı ücretsiz ambülans hizmetimiz başarı ile sürmektedir. Hamile kadınlarımızın doktor kontrollerine sağlıklı bir biçimde gidip gelmelerini sağlayan hizmetimizden binlerce Osmaniye’li faydalanmıştır. Bu hizmetimizin de sağlıklı kent vizyonu içerisinde değerlendirilmesi gerektiği kanaatindeyim. 2009 yılından beri süren Engelli Taksi hizmetimiz, hemşehrilik bilincini geliştirmek üzere sürdürmekte olduğumuz Hoş Geldin Bebek Projesi, Osmaniye tarih ve kültürüne yönelik olarak Osmaniye Kent Müzesi’ni açmamız ve kültürel yayınlarımız ön plana çıkan projelerimiz arasındadır. Yapımına başladığımız Osmaniye Masal Park ise Türkiye’de yediden yetmiş her kesime hitap edebilecek, ülkemizin yedi bölgesinden öne çıkan güzelliklerin ve milli masal kahramanlarımızın anlatıldığı ödüllü bir projedir.

■ **Son olarak eklemek istedikleriniz...**

Sağlıklı Kentler Birliği’nin yayını olan derginizde bizlere de yer verdiğiniz için teşekkürlerimi sunuyorum.



Açık havada kesintisiz çalışma imkanı

Güneş enerjisi ile çalışan solar kanepeler, stili, rahatlığı ve küçük temiz enerji istasyonlarını bir araya getiriyor.



Birçoğumuz güzel havalarda açık alanlarda çalışmayı tercih ederiz. Genellikle bu güzel anlar şarjımızın tükenmesi sonucu priz aramak için eve geri dönmemizle son

bulur. Dünyanın birçok yerinde açık havanın ve kesintisiz enerjinin eğlencesini bir araya getirmek için, "Solar lounge" adı verilen güneş enerjisi ile çalışan kanepeler yaygınlaşmakta.

Konfor ve stili harmanlayan bu açık hava mobilyaları temiz enerji sunmasıyla da çevreye duyarlı bir yaklaşım sergiliyor.

Açık havada çalışmak isteyen, özellikle öğrenciler için üniversitelere konumlandırılan mini kanepeler oldukça konforlu ve üstü kapalı dizaynlarıyla direk güneş ışığından koruyor. Üst kısma yerleştirilen güneş enerji panelleri, elektrik enerjisini içeride bulunan prizele iletiyor. Böylece hiçbir kesinti yaşamadan, bilgisayarlarıyla gelen bireyler açık havanın tadını çıkararak çalışabiliyor.

Çevreye duyarlı bu tarz projeler, temiz enerji konseptini yaygınlaştırırken, şehir sakinlerine yaşanabilir alanlar yaratıyor.



Fransa'nın Grenoble şehrinde okumaya davet

Neredeyse teknoloji ile vakit geçirmedeğimiz tek bir an bile kalmamışken, Grenoble şehri ekran başında geçirdiğimiz vakitleri kısaltmanın bir yolunu bulmuş: Hikaye Makinaları.



Kamusal alanlarda yapacak bir şey bulamadığımızda hemen cep telefonu, tablet gibi cihazlara sarılıyoruz. İnsanların monoton bekleyişlerini faydalı hale getirmek için şehir yetkilileri farklı noktalara hikaye makinaları yerleştirmiş. Bu makinalar tahmini bekleyiş sürenizi girdiğinizde o süreye göre farklı uzunluklarda hikayeler veriyor sizlere.

Popüler edebiyatın en güzel örneklerini sunan makinalar, tıpkı bir abur cubur otomatı gibi çalışıyor. Tek farkı ise bedava olması.

Montreal sakinlerini birbirlerine yaklaştıran proje

Kanada, Montreal'de bu yıl altıncısı düzenlenen Luminotherapie (Işık terapisi) festivali ilginç bir projeye sahne oldu.

Festival kapsamında kurulan değişik ebatlarda 30 tahterevalli çıkardığı ses ve ışıklarla eşsiz bir seyir güzelliği ortaya koyuyor. Projenin asıl güzel kısmı ise, onları aktive etmek için iki kişinin uçlara oturup sallanmasının gerekmesi. Böylece led ışıklar ve harika sesler çıkarmaya başlayan tahterevalliler, soğuk kış günlerinde insanların içini ısıtan bir deneyim sağlıyor.

Birbirlerini tanımayan kişileri bile bir araya getiren proje küçük dokunuşlarla daha yaşanabilir şehirler meydana getirmenin aslında ne kadar kolay olduğunu gösteriyor bizlere.





Prof. Dr. Murat TÜRKOĞLU

Biota Ar-Ge Merkezi Müdürü

Gıda güvenliği hakkında bir model

1. Giriş

Modern endüstriyel toplumlarda beslenme ve gıda maddelerinin tüketiciye sunumu oldukça standart bir yöne doğru gitmiştir. Dünyanın büyük şehirlerinde süpermarketleri dolaştığınızda gıdaların çeşit, paket ve sunumunda benzer bir manzara ile karşılaşsınız. Marketler gıda maddelerinin tüketiciye ulaştığı son noktadır. Bundan önceki adımlarda tarım borsaları, şehir halleri, mezbahalar, entegre et tesisleri, çiftçi kooperatifleri, gıda paketlenme tesisleri, yağ fabrikaları, mandıralar, çay fabrikaları gibi memleket sathına yayılmış alt unsurlar bulunmaktadır. Ayrıca marketlerin dışında küçük işletmeler de mevcuttur. Bunlar arasında pastane ve fırınlar, aktarlar, lokantalar, büfeler, semt pazarları, seyyar satıcılar gıdaların üretim ve dağıtımında önemli bir yere sahiptirler. Standart bir terminolojiyle bir gıdanın kaynağından en son kullanıcıya ulaşmaya kadar tazeliğini ve özelliklerini koruması, tüketicide akut veya kronik bir zarara yol açmaması için uyulması gereken kurallar ve yapılması gereken işlemler bütününe "Gıda Güvenliliği" diyebiliriz. Bir gıdanın son tüketiciye ulaşmaya kadar geçtiği aşamaların karmaşıklığı ve çeşitliliği konunun ne kadar kompleks olduğuna işaret eder. Gıda güvenlilik sistemi tarım, hayvancılık, kimya, toksikoloji, mikrobiyoloji, tıp, mühendislik gibi alanların tümünü kapsayan bir sistemdir. Günümüzde gıda üretimi, paketlenmesi ve dağıtımı uluslararası bir operasyondur ve bu nedenle kurallar kanunlar sadece ulusal direktiflerle sınırlı değildir. Örneğin Vietnam'da üretilen

pirinç İstanbul'da pilav olarak karşımıza gelmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde "Gıda ve İlaç Dairesi" olarak bilinen kurum 1906 yılından bu yana faaliyet göstermektedir (FDA, Food & Drug Administration- <http://www.fda.gov/AboutFDA/WhatWeDo/History/>). Avrupa Birliği "EFSA" ile bu konuda çok geniş bir coğrafyayı ve nüfusu kapsayan bir gıda güvenlilik standardı oluşturmuştur. (<http://www.efsa.europa.eu/>). Türkiye'de gıda güvenliliği konusu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı yetkisindedir.

2. Gıdaların sınıflandırılması ve gıda işleme prosedürleri

Gıda güvenliliği konusunu daha teknik olarak inceleyebilmek için gıdaları sınıflandırmak gerekmektedir. Gıda işlenmesi ve sınıflandırılması bu yazının konusunu aşan bir durum olmakla beraber aşağıdaki basit sınıflamayı önerebiliriz. Çünkü her gıda grubunun kendine ait özel riskleri bulunmaktadır ve gıda işleme sırasında uygulanan işlemler bu riskleri ya arttırmakta ya da azaltmaktadır. Bazı gıdalar en çok 2-3 gün raf ömrüne sahipken diğerleri 2-3 yıl rafta kalabilmektedir.

3. Gıda maddeleri için olası bazı riskler

En basit şekilde taze gıda ürünlerinin (balık, sebze- meyve) temel riski bayatlamaktır. Bayatlamak teknik olarak tanımlandığında gıdanın eskimesiyle özelliklerini kaybetmesi (su kaybetmesi, enzimlerin etkisiyle kararması, mayalanması, küf üremesi, havanın etkisiyle oksitlenmesi gibi) ve tüketim için riskli bir hal almasıdır. Doğrudan

Tablo 1: Gıdaların sınıflandırılması

Etler ve deniz ürünleri
Tahıllar, makarnalar unlu ürünler
Süt ve süt ürünleri
Taze meyve ve sebzeler
Endüstriyel meyve ve sebze ürünler
Yağlar
Çaylar / baharatlar
Kuruyemişler
Sular ve içecekler
Bal

satılan ürünlerde bayatlama tehlikesi ürünün tüketici tarafından incelenmesiyle duysal olarak belirlenebilirken işlenmiş gıda sektöründe bayatlamış olarak fabrikada bulunan hammaddelerin diğer gıdalara eklenmesi gıda güvenliliği açısından önemli bir risk oluşturmaktadır. Bu nedenle taze gıda ürünlerinde son tüketicinin doğrudan ürünü görerek satın alması en doğru davranış olacaktır. Gıdalarda mikrobiyolojik bulaşma, kimyasal ve radyoaktif kirlenme gözle görülebilecek şeyler değildir. Gıdaların mikrobiyolojik standartları çok geniş bir konudur. Gıdalar steril ürünler değildir. Bütün gıdalar belli sınırlar içinde mikroorganizmalar (bakteriler, mayalar, mantarlar, küfler, virüsler) içerirler. Gıdalarda bulunan bakteriler hastalık yapanlar (patojenler) ve diğerleri olarak sınıflandırılabilir. Burada temel amaç hastalık yapan bakterilerle gıdaların temasını önlemektir. Örneğin pazardan aldığınız ıspanak siz yıkadıktan sonra bile binlerce bakteri içerebilir. ABD'de 2006 yılında yıkanmış, paketlenmiş ıspanaktan bulaşan E.coli nedeniyle 205 kişi hastalanmış, 103 kişi hastanelik olmuş, 31 kişi böbrek fonksiyonlarını kaybetmiş, 3 kişi ise ölmüştür (*The Microbiology of Safe Food, Stephen J. Forsythe, 2010, sayfa 174*). E. coli'nin gıdalarla bulaşan en az üç türü mevcuttur (ETEC, EPEC, EIEC) bunlar et, kıyım, tavuk, marul, ıspanak, mayonez, ve salata gibi ürünlerde bulunabilir. E.coli nedeniyle meydana gelen gıda zehirlenmeleri 24-72 saat arasında ortaya çıkar. Çok az sayıda bakteri bile mesela 10 cfu hastalanmaya neden olabilir. E.coli, mide asidine dirençlidir. Listeria enfeksiyonları ölüme yol açabilir ve tehlikelidir. Bu bakteri soğukta bile üreyebilir bu nedenle gıdaları buzdolabında saklamak listeria için önleyici değildir. Listeria pastörize edilmemiş peynirlerden veya kötü koşullarda olgunlaştırılmış peynirlerden, hindi-tavuk etlerinden bulaşabilir. Listeria türleri kadar tehlikeli olmasa da Salmonella türleri özellikle enteritidis ve typhimurium çok sık olarak gıda zehirlenmelerine neden olur. Salmonella tavuk eti, sebzeler,

Tablo 2: Gıda işleme prosedürleri

Toplamak, sınıflamak, kasalamak
Parçalamak, sınıflamak, paketlenmek
Pastörizasyon ve ısı işlem uygulamak
Depolamak (Normal koşullarda veya soğutarak)
İşlemek, formüle etmek-paketlemek
Ekstre etmek-süzme paketlenmek
Piştirmek, hazırlamak-satış
Fermentasyon
Sınıflamak-Paketlemek
Likit dolum-satış

meyveler ve yumurtadan bulaşan bir patojendir. Gıda zehirlenmeleri bakımından Campylobacter enfeksiyonları ve Shigella enfeksiyonları tüm dünyada çok yaygındır. Gıdaların patojen bakterilerle kirlenmemesi için kanalizasyon ve atıksu sistemlerinin gıda işleme yerlerinden uzakta ve kapalı tutulması, üretilen gıdaların çok iyi pişirilerek veya kullanılmadıklarında dondurularak saklanması, pastörizasyon ve diğer ısı işlemleri uygulamak, gıda işlerinde çalışanların el temizliklerini çok iyi yapmaları bilinen bazı önlemlerdir. Mantarlar ve küfler, tahıllar, kuruyemişler ve kurutulmuş meyveler vasıtasıyla son tüketiciye kadar ulaşabilirler. Aflatoxinler, Aspergillus flavus gibi mantarların ürettiği bir grup kimyasal maddedir. Aflotoksinlerin bilinen en az dört tipi vardır (B1, B2, G1, G2). Bu maddeler normal gıda işleme prosedürleri sırasında tahrip olmazlar ve gıda zincirinde yer alırlar. Aflotoksinler, kontamine olmuş yemlerle beslenen hayvanların süt ve yumurtasına geçer. Gıda endüstrisinin en önemli hammaddeleri arasında yer alan yumurta ve süt endüstriyel boyutta aflotoksin bakımından test edilmelidir. Hayvan yemleri de aflotoksin bakımından test edilmeli ve bulaşmış olanlar gıda zincirine girmeden imha edilmelidir. Aflotoksinler en sık olarak kırmızı biber, kuru incir, mısır, fıstık ve fındık gibi gıdaları etkiler. Aflotoksinler, insanlarda rastlanan karaciğer kanserlerinin en önemli etkenleri arasındadır. Aflotoksin oluşumunu minimize etmek için ürünlerin tarladan toplanması sonrasında ve daha sonra kurutma ve depolama aşamalarında küf üremesinin önüne geçmek gerekir. Gıdaları etkileyen önemli risk faktörleri arasına ağır metaller ve radyasyon da düşünülmelidir. Kurşun, cıva, arsenik, kadmiyum gıdalarda konsantre hale gelebilir. Bu bitkilerin yetiştiği bölgenin sanayi bölgesi olması, hayvanların içtiği suların sanayi artıklarıyla kirlenmesi, hayvan yemlerinin ağır metal içermesi şeklinde gerçekleşir. Bu nedenle tarım ve hayvancılık tesisleri diğer sanayi tesislerinden uzak bölgelerde olmalıdır. Özellikle nehirlerle ve denizlerle

karışan sanayi atıkları ağır metal bakımından büyük risk taşırlar. Midyeler, balıklar, yosunlar ağır metalleri biriktirmeye eğilimlidir. Bir başka endüstriyel gıda riski et ve süt endüstrisi tarafından kullanılan antibiyotikler ve hormonlardır. Eti için beslenen hayvanların daha hızlı kilo alması için tetrasiklinlerin ve diğer antibiyotiklerin yeme katılması en az 40 yıldır bilinen bir yöntemdir. Enrofloksazin, siprofloksazin gibi antibiyotikler tavukları E.coli enfeksiyonundan korumak için kullanılmıştır. Et hayvanlarında yağı azaltmak amacıyla büyüme hormonları (somatolaktogenik) kullanılmaktadır. Kullanılan diğer hormonlar arasında testosteron, progesteron, trenbolone asetat, melengestrol asetat sayıla-

bilir (*Food Safety Chemistry, Liangli, Yu, Sayfa 239, CRC Press 2015*). Et endüstrisinde antibiyotik ve hormon kullanımının sakıncası bu maddelerin etlerde kısmen kalarak tüketici- lere ulaşması ve etleri yiyen kişilerde antibiyotik direncine neden olması, hormonal dengelerinin bozulması şeklinde ortaya çıkar. Hormonlar çok küçük dozlarda bile etkili kimyasal maddelerdir. Mesela düzenli olarak nanogram (10-9 g) mertebesinde melengestrol asetata maruz kalan kişilerin hormonal dengeleri değişebilir (*Exposure to exogenous estrogens in food: possible impact on human development and health, A. M. Andersson and N. E. Skakkebaek, Eur. J. of Endocrin. (1999) 140 477–485*).

Tablo 3: Gıda güvenliliği risk faktörleri ve sağlık üzerine etkileri

Risk Kaynağı	Sağlık Etkisi	Riski Azaltma Yöntemi	Notlar
Bakteriler: E.Coli, Listeria, Salmonella, Shigella, Campylobacter ve Botulinum	Akut	Hijyen, pastörizasyon, modern işleme-paketleme ve saklama koşulları	En yaygın ve tehlikeli gıda güvenliliği problemidir.
Mantarlar-küfler: Aspergillus türleri	Akut/Kronik	Küf oluşumunu önlemek / Küflü gıdaları imha etmek, aflatoksin testi uygulamak	Aflatoksinler karaciğer kanserine neden olur.
Pestisidler: Alachlor, Bioresmethrin, Fenoxycarb, Malathion, Pyrazophos, Tetramethrin	Kronik	Organik tarım, İyi Tarım Uygulamaları, gıdalara pestisid testi uygulamak	Çok yaygın bir problem, Parkinson, Alzheimer ve kanser etkeni.
Ağır metaller: Kurşun, Cıva, Kadmium, Arsenik	Kronik	Suları arıtmak, sanayi bölgelerinden uzak tarım ve hayvancılık yapmak	Ağır metal zehirlenmesi beyin ve sinir sistemini etkiler.
Radyoaktivite: Iyot-131, Sezyum 134, Sezyum-137	Kronik	Chernobyl ve Fukushima gibi radyoaktif serpinti bölgelerinden ürün ithal etmemek	Kanser riski.
Prion protein: BSE / TSE	Kronik	Otobur hayvan yemlerine hayvansal ürün eklememek. Sadece bitkisel yem kullanmak	Sünger beyin hastalığı, uzun zaman sonra ortaya çıkar.
Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar: Domates (cry1Ac), Patates (cry3a), Soya (bar), Pirinç (cry1Ab)	Bilinmiyor	GDO'ları gıda zincirine sokmamak, gıdaları GDO için test etmek	GDO'lu ürünler etiket üzerinde belirtilmelidir.
Koruyucular ve tatlandırıcılar: Sodyum nitrit, BHT, BHA, sukraloz, aspartam	Kronik	Koruyucu / tatlandırıcı kullanmamak, doğal koruyucular kullanmak, yasal limitleri gözetmek	Hormonlar üzerinde bozucu etki, nitrozamin oluşumu, kanser riski.

Bu kısa yazı kapsamında gıdalar yoluyla tüketicilerin karşı karşıya kalabileceği bazı riskleri özetlemeye çalıştım. Yapılacak en iyi şey tarım ve hayvancılık altyapısını modern, izlenebilir ve denetlenilebilir bir şekilde tutmaktır. Şehirlerdeki denetimler belediyeler ve uzman laboratuvarlar aracılığıyla yapılmalıdır. Bu konuda Avrupa Birliği yönetmeliklerini adapte etmek ve uygulamak en doğru yaklaşım olacaktır. Gıda güvenliliğinin sağlanması sorunun en uç noktasında

bulunan yerel yönetimlerle en üstte yer alan Tarım veya Sağlık Bakanlıkları arasında çok iyi bir koordinasyon ve iletişim gerektirir. Yasal prosedürlerin mevcut olması, denetimlerin her düzeyde periyodik olarak yapılması gıdaları daha güvenli hale getirir. Denetimlerin çiftçi/üretici, gıda işleme fabrikaları, depolama ve dağıtım seviyelerinde yapılması gerekir.



Prof. Dr. Dilek BOYACIOĞLU

İTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü

Gıda Güvenliği ve Risk Analizi

1. Gıda Güvenliği

Güvenli gıda tüm özellikleri itibarıyla insan tüketimine uygun, raf ömrü süresince fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan, besin değerini kaybetmemiş olan gıda olarak tanımlanmaktadır. Güvenilirlik/Güvenlik terimi ise riskin kabul edilmesiyle ilişkili bir karar anlamındadır. Herhangi bir maddenin risklerinin kabul edilmesi durumunda bu maddeyi içeren gıda Güvenilir/Güvenli olarak kabul edilmektedir. Gıdaların güvenli olması için muhtemel fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların ortadan kaldırılması için alınan tedbirler bütünü ele alınmaktadır. Günümüzün gıda güvenliği anlayışında etkili olan faktörler; gıda sanayinin yeni teknolojiler ve yeni ürünler ile her geçen gün gelişmesi, daha uzun saklanabilir ve taşınabilir çeşitli gıda maddelerinin varlığı, küreselleşen gıda ticareti, mevzuat, ülke politikaları ve tüketicinin bilinçlenmesi, örgütlenmesi, yasal kimlik kazanması olarak sıralanmaktadır.

Gıda maddeleri tüketildiğinde insan sağlığına ve yaşam kalitesine zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır. Günümüze kadar gıdalar ile ilgili düzenlenmiş ulusal ya da uluslararası tüm kanun, tebliğ veya yönetmelikler farklı düzeylerde her zaman varlığını korumuştur. Örneğin Hitit uygarlığında 3500 yıl önce “Komşunun etini zehirleme” [Zehirli yiyecek satma, komşunu aldatma] kanunu var iken, Hammurabi zamanında (yaklaşık 2150 yıl önce) fiyatına uygun bira satmayanın suya atılması cezası uygulanmaktaydı. Tarihi kayıtlarda çeşitli ağırlıkta cezalar her zaman tüketiciyi korumak amacıyla varlığını koru-

muştur. O yıllarda, bilirkişi yorumları, örf ve adetler karar dayanağını oluştururken, günümüzde bilim dünyası bu önemli görevi üstlenmiştir. Bugün mevzuatlarda gıda güvenliğini etkileyen bileşenlerin nitelikleri ve kalıntı miktarları ya da hastalık yapıcı bakterilerin tür ve sayıları, bunların tespiti için geliştirilen metotların daha düşük miktarlarda tayin yapılmasına imkan tanınması nedeniyle giderek düşmektedir. Kısacası günümüzde gıda güvenliği, tayin metodolojisiindeki gelişmeler, yeni teknolojilerin ve fonksiyonellik kazandırılmış ürünlerin geliştirilmesi gibi yenilikler ile daha da derin bilgi gerektirecek şekilde detaylanmaktadır. Elbette geliştirilen mevzuatın ve yapılan denetimlerin etkinliği de bilimsel anlamda bu yeniliklerin takibini zorunlu kılmaktadır. Güncel gıda güvenliği kavramı gıda sanayinin yeni teknolojiler ve yeni ürünler ile her geçen gün gelişmesi, daha uzun saklanabilir ve taşınabilir çeşitli gıda maddeleri, küreselleşen dünya düzeni (gıda ticareti, mevzuat, ülke politikaları) ve tüketicinin bilinçlenmesi, örgütlenmesi, yasal kimlik kazanması gibi çeşitli faktörlerle değişmektedir.

Gıda Güvenilirliği; mevzuatımıza göre “Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü” olarak tanımlanmaktadır. FAO/WHO Codex Alimentarius Uzmanlar Komisyonu gıda güvenliğini “sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların; üretim, işleme, muhafaza ve dağıtımları sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması” olarak tanımlamıştır. Her iki tanım da ortak olan anlayış; gıda üretim zincirinin tarlada

Risk Analizi



Şekil 1. Risk Analizi : Risklerin Değerlendirilmesi, Risklerin Yönetilmesi, Risklerin İletişimi

mahsulün hasatıyla ya da çiftlikte hayvanın sütünün sağılmasıyla başladığı ve çeşitli işlem kademelerinden sonra tüketicinin tabağında sona erdiği. Gıdaların sağlık açısından zararlı olup olmadığı ilgili mevzuatlarda "Tehlike, Risk ve Güvenilirlik" terimleriyle açıklanmaktadır. Anlam olarak bu terimler birbirinden farklılıklar göstermektedir. Tehlike riskin kaynağını; risk insan sağlığı için söz konusu tehlikenin meydana gelme şansının ve şiddetinin miktarını ve güvenilirlik terimi de riskin kabul edilmesiyle ilişkili bir kararı ifade etmektedir.

Tüm ülkelerde günümüzün gıda güvenliği anlayışını en iyi şekilde temsil eden "Çiftlikten Çatala" yaklaşımı benimsenmiştir. Kuşkusuz insan beslenmesinde kullanılacak hayvanlara

verilen yemlerde bu zincir içinde yer almaktadır, çünkü bu hayvanların eti veya diğer ürünleri (süt, yumurta vb. gibi) vasıtasıyla insanlar bu tehlikelere maruz kalabilmektedir. Bu zincir içinde gıdaların işlenmesi, üretimi, ambalajlanması, depolanması, dağıtılması ve pazarlanması faaliyetleri yer alır. Gıda üretim ve tüketim zinciri içinde yer alan bu kademeler içinde gıda maddelerinin güvenliğini etkileyen çok sayıda tehlike vardır. Bu tehlikeler; mikrobiyal bulaşmalar, tarımsal bulaşmalar, ambalaj materyallerinden gelen bulaşmalar, sanayi atıkları, yabancı maddeler, radyoaktif elementler ağır metaller, gıdada doğal olarak oluşan zehirler, ısıtma işlem sonucu oluşan kanser yapıcılar, besin öğelerinin kaybı, kasıtlı olarak ürüne zarar vermeler ve aldatma (tağşiş)

yapma olarak sınıflandırılabilir. Kuşkusuz analitik teknolojilerdeki gelişmelere bağlı olarak bilim insanları, daha duyarlı ve doğruluğu yüksek tayin metotları geliştirdikçe yeni tehlikeler de bu listeye ilave olmaktadır. Bunu kanıtlayan en yeni örneklerden biri de ısıya maruz kalan gıda maddelerinde akrilamid oluşumu ve trans yağ beyanı gerektiren ilavelerdir.

2. Risk Analizi

Doğal olarak ülkelerde güvenilir olmayan gıdanın satışa sunulmamasını garanti altına alan önlemler uygulanmalı ve gıda güvenliği problemini tespit ederek müdahale edebilen sistemler geliştirilmelidir. Gıda güvenliğini sağlamak için bütünlük bir yaklaşım esaslı olarak, gıda ve yem güvenliğine birincil üretimden (tarla/

çiftlik) itibaren sofraya gelene kadar mevcut olabilen dolaylı veya dolaysız tüm etkiler kapsanmalıdır. Güvenilirlik için alınan önlemler, risk analizi üzerine kurulmalıdır.

Risklerin analizi başlıca üç kademeden oluşmaktadır (Şekil 1);

- Birinci kademe, halk sağlığını korumayı amaçlayan önlemleri belirleyebilmek için sistematik olarak risklerin ölçülmesi ve değerlendirilmesidir (Risk Analizi). Şeffaf, bağımsız, objektif ve bilimsel bulgulara dayalı olmalıdır. Şeffaflık, halkı bilgilendirme ve hatta mevzuattaki değişikliklerde halka (halkı temsil eden kurumlar vasıtasıyla) danışma kavramlarıdır.

- İkinci kademe ise risklerin yönetilmesidir (Risklerin Yönetilmesi kademesi). Risklerin yönetimi kararlarında sosyal, ekonomik, geleneksel, etik ve çevresel faktörler ile kontrolün yapılabirliği de dikkate alınmalıdır. Risk analizinin son kademesi risklerin iletişimi olup, tüm paydaşlar ile bu bilgilerin paylaşılmasıdır. Son olarak önemli bir diğer temel prensip, ihtiyati tedbir prensibidir. Sağlığı korumaya dönük olarak geliştirilen bu prensip, bir bilimsel belirsizlik söz konusu olduğunda risk yönetimi faaliyetlerinin ve önlemlerin tayin edilmesi için bir mekanizma sağlamaktadır.

- Üçüncü kademe ise risklerin iletişimi ve izlenmesi olup, tüm paydaşlar ve toplum ile bu risklerin ve sonuçlarının paylaşılmasıdır.

3. Güncel Gıda Güvenliği Sorunları

Gıda güvenliği ile ilişkili olarak kayıt dışılık alt sektörler göre farklı düzeylerde olmakla birlikte, aslında gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli sorun olarak göze çarpmaktadır. Bu durumdaki işletmeler hızla kayıt altına alınmalı ve denetimleri

sağlanmalıdır. Kayıt dışı üretimlerin getirdiği en önemli gıda güvenliği sorunu denetim faaliyetlerine tabi tutulmaması ve ne yazık ki çeşitli hileleri de barındırabilmesidir. Hileler aynı zamanda bir gıda güvenliği sorunudur. Zira ikame edilen bileşen yerine kullanılan maddelerin ne derece güvenli olduğu veya alerjenlerin varlığı ve beyan edilmemesi ölümcül sonuçlar doğurabilir. Buna en vahim örnek bazı hileli bitkisel çayların içermiş olduğu Sildenafil gibi ilaç etkin maddesi içermesi ve muhtemel buna bağlı ölümlerin gerçekleşmesidir.

Gıdada hile, mevzuatımızda iki tanım altında kapsamaktadır: Tağşiş ve Taklit. Tağşiş, ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılması veya miktarının değiştirilmesi veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılmasıdır. Taklit ise ürünlerin, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi gösterilmesidir. Ülkemizde en çok hile yapılan gıda maddeleri resmi kontrol sonuçları ile ortaya çıkmaktadır. Ayrıca basına yansımalar, internet araştırması ve uzun yılların deneyimi ile hile yapıldığı gözlemlenen gıdalar içinde yer alan ürünler; bal, zeytinyağı, bitkisel çaylar, toz baharatlar, süt, peynir, yoğurt, tereyağı, bitkisel yağlar, et ve et ürünleri (sucuk, salam, sosis, hazır köfte), kahve, toz halde fındık-fıstık gibi ürünler sayılabilir. Dünyada ise bu liste ülkelere göre değişmek ile birlikte genel olarak bal, zeytinyağı, kahve, süt, çay, safran, akçaağaç şurubu (maple syrup), vanilya ekstraktı, meyve suyu (portakal ve elma suları), şarap, balık gibi gıdaları içermektedir. Dünyada bilimsel gelişmelere rağmen gıda hileleri son yıllarda artış

göstermekte ve halk sağlığını ciddi şekilde tehdit ettiğini göstermektedir. Bunun en önemli nedenleri arasında yerel ve küresel olarak rekabetin çok acımasız olması yer almaktadır. Gıda ticareti küresel anlamda büyük bir gelişme göstermiş olup, üreticilerin ihtiyacı olan hammaddeleri veya yardımcı maddelerin tedarikçileri büyük bir havuz oluşturmuştur. Ayrıca gıda üreticileri arasında da rekabet körüklenmiş ve bir anlamda haksız rekabet koşulları ortaya çıkmıştır.

Hileye maruz kalan gıda maddelerinin ortak özellikleri ekonomik değerinin yüksek olması, yapısı gereği hileye müsait olması veya diğer ifade ile kolayca hile yapılabilmesi ve hile olarak kullanılabilecek diğer bileşenlerin ya da maddelerin ucuz ve kolayca erişilebilir olması olarak verilebilir.

Hileyi önleyebilmek için tespit yöntemlerinin ve metodolojinin sürekli olarak geliştirilmesi gereklidir. Kuşkusuz kamusal gıda denetimleri ve uygun tespit/analiz yöntemleri mevcut olması ve geliştirilmesi hileli gıda ile mücadelede en etkin stratejidir. Ayrıca firmaların hammadde tedarikçilerini izlemesi ve denetlemesi kendi ürünlerinde sorun yaşanmaması için etkin bir mücadele yöntemidir. Gıda üreticilerinin etik kurallara sıkı sıkıya bağlı kalması da son derece önemlidir. Hilelerin halk sağlığına olumsuz etkilerinin yanı sıra, bir başka etki ise genel olarak toplumda bir gıda maddesi ile ilgili bir hilenin öğrenilmesi durumunda sarsılmasıdır. Bir anlamda gıdada hile, gıda sanayicilerinin de mücadele etmesi gereken önemli bir sorundur.

Halen dünyada bilinen tehlikelerin tespit edilmesi için yöntemler geliştirilmiştir. Bu kapsamda kamu denetimlerinde, proaktif bir yaklaşımla dünya ticaretinde hile ile ilgili yaşanan so-



Şekil 2. Risk algısına medyanın etkisi (Abbott ve ark. 2001)

runlar ve tespit metodolojileri takip edilmelidir. Zaman zaman tüm dünyayı etkileyecek şekilde büyük kapsamda akla hayale gelmeyen yeni hileler karşımıza çıkmaktadır. Örneğin 2008 yılında Çin’de yaşanan bebek maması krizinde melamin ilavesi veya 2013 yılında Avrupa Birliği ülkelerindeki at eti skandalı yeni hileler olarak literatüre girmiştir. Bu nedenle, bilinmeyenlerin tespiti gerçekten güçtür ve çok gelişmiş cihazlar ve metotlara gereksinim vardır.

Gıda ile ilgili risklerin toplum ile iletişimi, her geçen gün halkın ve politikanın gündemini etkileyen, hatta belirleyen bir konu haline gelmektedir. Bu sosyal dönüşümde medya araçlarının anahtar bir rol oynadığı görülmektedir. Gıdalarla ilişkili risklerin iletişiminde yer alan her grubun medya araçlarını kullanımları veya beklentileri birbirinden çok farklıdır; örneğin lobi grupları sürdürdükleri kampanyalarına medyanın ilgisini aramaktadır; konunun gerçek uzmanları ise korku-ticareti yapıldığı için medyadan şikayet etmektedir; sanayi ve kamu kurumları halkın güvenini sağlamak için yararlanmaktadır; yazarlar/muhabirler ise bilimsel fikir ayrılıkları ve ihtilaflar üzerine yoğunlaşmaktadır.

Bugün medya genellikle tüm dünyada bilimsel belirsizliklerin üzerinde yoğunlaşmaktadır ve toplumda gıda güvenliği ile ilgili endişelerin ortaya çıkmasında çok etkilidir. Kuşkusuz medya halkın güveninin yeniden sağ-

lanmasında da bir araç olarak kullanılabilmektedir. Medya, toplumun gıda güvenliği hakkında bilgiye eriştiği en önemli kaynaktır ve risk algılarının gelişmesinde anahtar role sahiptir. Medya, tüm dünyada bilim insanlarının hem fikir olmadığı konulara -bir ihtilaf olması durumunda- ilgi göstermektedir. Gıda ile ilişkili risklerin medyada yer alması ile birlikte riskin büyüklüğü olduğundan çok daha yüksek şekilde algılanmaktadır. Medyanın bu etkisi HOOPLA etkisi olarak adlandırılmaktadır (Şekil 2). Örneğin; ABD’li bir araştırmacı medyanın bu etkisini GDO konusunda incelemiştir. ABD’de yayınlanan New York Times gibi saygın gazete ve dergilerde çıkan son 8 yılın haberleri incelenmiş ve medyanın riskin algısına olan etkisini ölçülmüştür. Risk algısı, yarattığı etki ve insanların maruz kalması bakımından belli bir düzeyde iken, medyadaki haberlerdeki artış ile risk algısının çok yukarılara tırandığını tespit etmiştir.¹

Gıda güvenliği konularında risk iletişiminin sahipsizliği halkın otoriteye inancını sarsarak, en temel risklerin önemini zayıflattığı gözlenmektedir. Üstelik yetkinlik sahibi olmayan ancak sadece mesleki unvanları olan bazı bireyler medyada bu görevi üstlenmiş durumdadır. Bu durum aslında sadece bilgi ve yetkinliği yetersiz bu kişilere fayda sağlamakta ve ne yazık ki toplumun kafası karışarak, yanlış bilgiler ile yanlış seçimlere götürmektedir. Diğer ifade ile gıda güven-

liğinde bilgi kirliliği olarak yepyeni bir sorun doğmuştur.

4. Sonuç

Modern bir gıda denetiminde güvenilir olmayan gıdanın satışa sunulmasını garanti altına alan önlemler uygulanmalı ve gıda güvenliği problemini tespit ederek müdahale edebilen sistemler geliştirilmelidir. Gıda güvenliğini sağlamak için bütünlüklü bir yaklaşım esaslı olarak, gıda ve yem güvenliğine birincil üretimden (tarla/çiftlik) itibaren sofraya gelene kadar mevcut olabilen dolaylı veya dolaysız tüm etkiler kapsanmalıdır. Güvenilirlik için alınan önlemler, risk analizi üzerine kurulmalıdır.

Ayrıca risk iletişiminin doğru yapılması için her paydaş ile birlikte çalışılması ve bilgi kirliliğinin önüne geçilebilmesi ile kayıt dışı üretimin engellenmesi ve tarım sektörünün birincil üretim kontrollerinin tam olarak sağlanması güvenilir gıda sağlanması için temeldir. Laboratuvarlar arasında bölgesel veya bölgeler arası bir ağın sürekli izlemeyi sağlamak için varlığı sadece yerel değil, uluslararası düzeyde gereklidir.

KAYNAKLAR

1. E A Abbott, T Lucht, J P Jensen, Z Jordan-Conde.2001. *Riding the Hoopla: An Analysis of Mass Media Coverage of GMOs in Britain and the United States: 1997-2000. Report for Science Communication Interest Group, Association for Education in Journalism and Mass Communication, Washington DC, August 5-8, 2001.*

Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği Üyeleri

	Abana Belediyesi / Kastamonu
Tel: 0366 564 11 65 Web: www.abana.bel.tr	
	Adalar Belediyesi / İstanbul
Tel: 0216 382 78 50 Web: www.adalar.bel.tr	
	Altınova Belediyesi / Yalova
Tel: 0226 461 29 40 Web: www.altinova.bel.tr	
	Amasra Belediyesi / Bartın
Tel: 0378 315 10 81 Web: www.amasra.bel.tr	
	Antalya Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0242 249 50 00 Web: www.antalya.bel.tr	
	Avanos Belediyesi / Nevşehir
Tel: 0384 511 40 64 Web: www.avanos.bel.tr	
	Aydın Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0256 226 63 52 Web: aydin.bel.tr	
	Balçova Belediyesi / İzmir
Tel: 0232 455 20 00 Web: www.balcova.bel.tr	
	Balıkesir Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0266 239 15 10 Web: www.balikesir.bel.tr	
	Bandırma Belediyesi / Balıkesir
Tel: 0266 711 11 11 Web: www.bandirma-bld.gov.tr	
	Bayındır Belediyesi / İzmir
Tel: 0232 581 50 00 Web: www.bayindir.bel.tr	
	Beşiktaş Belediyesi / İstanbul
Tel: 0212 236 10 20 Web: www.besiktas.bel.tr	
	Bilecik Belediyesi
Tel: 0228 212 11 68 Web: www.bilecik.bel.tr	
	Burdur Belediyesi
Tel: 0248 233 53 90 Web: www.burdur-bld.gov.tr	
	Bursa Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0224 234 00 87 Web: www.bursa.bel.tr	
	Çankaya Belediyesi / Ankara
Tel: 0312 488 88 00 Web: www.cankaya.bel.tr	
	Darende Belediyesi / Malatya
Tel: 0422 615 25 00 Web: www.darende.bel.tr	
	Denizli Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0258 265 21 37 Web: www.denizli.bel.tr	
	Didim Belediyesi / Aydın
Tel: 0256 811 26 60 Web: www.didim.bel.tr	
	Edirne Belediyesi
Tel: 0284 213 91 40 Web: www.edirne.bel.tr	

	Erzurum Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0442 233 00 04 Web: www.erzurum.bel.tr	
	Gebze Belediyesi / Kocaeli
Tel: 0262 642 04 30 Web: www.gebze.bel.tr	
	Gölcük Belediyesi / Kocaeli
Tel: 0262 412 10 12 Web: www.golcuk.bel.tr	
	Hatay Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0326 214 91 90 Web: www.hatay.bel.tr	
	Isparta Belediyesi
Tel: 0246 211 61 61 Web: www.isparta.bel.tr	
	İnegöl Belediyesi / Bursa
Tel: 0224 715 10 10 Web: www.inegol.bel.tr	
	İstanbul Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0212 455 14 00 – 01 Web: www.ibt.gov.tr	
	İzmir Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0232 482 11 70 Web: www.izmir.bel.tr	
	Kadıköy Belediyesi / İstanbul
Tel: 0216 542 50 55 Web: www.kadikoy.bel.tr	
	Kadirli Belediyesi / Osmaniye
Tel: 0328 718 10 39 Web: www.kadirli.bel.tr	
	K. Maraş Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0344 223 50 72 Web: www.kahramanmaras.bel.tr	
	Karesi Belediyesi / Balıkesir
Tel: 0266 243 04 00 Web: www.karesi.bel.tr	
	Karşıyaka Belediyesi / İzmir
Tel: 0232 399 43 03 Web: www.karsiyaka.bel.tr	
	Kırıkkale Belediyesi
Tel: 0318 224 27 61 Web: www.kirikkale-bld.gov.tr	
	Kırşehir Belediyesi
Tel: 0386 213 44 85 Web: www.kirsehir.bel.tr	
	Kocaeli Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0262 318 10 10 Web: www.kocaeli.bel.tr	
	Malkara Belediyesi / Tekirdağ
Tel: 0282 427 10 33 Web: www.malkara.bel.tr	
	Menteşe Belediyesi / Muğla
Tel: 0252 214 48 80 Web: www.mentese.bel.tr	
	Mersin Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0324 231 88 80 Web: www.mersin.bel.tr	
	Mezitli Belediyesi / Mersin
Tel: 0324 358 10 05 Web: www.mezitli.bel.tr	

	Mudanya Belediyesi / Bursa
Tel: 0224 544 16 50 Web: www.mudanya.bel.tr	
	Muğla Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0252 214 18 46 Web: www.mugla.bel.tr	
	Nilüfer Belediyesi / Bursa
Tel: 0224 441 16 03 Web: www.nilufer.bel.tr	
	Odunpazarı Belediyesi / Eskişehir
Tel: 0222 217 30 30 Web: www.odunpazari.bel.tr	
	Ordu Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0452 225 01 04 Web: www.ordu.bel.tr	
	Ortahisar Belediyesi
Tel: 0462 224 40 71 Web: www.trabzonortahisar.bel.tr	
	Osmancık Belediyesi / Çorum
Tel: 0364 611 43 23 Web: www.osmancik.bel.tr	
	Osmangazi Belediyesi / Bursa
Tel: 0364 611 43 23 Web: www.osmangazi.bel.tr	
	Osmaniye Belediyesi
Tel: 0 328 440 00 80 Web: www.osmaniye-bld.gov.tr	
	Pamukkale Belediyesi / Denizli
Tel: 0258 213 76 67 Web: www.pamukkale.bel.tr	
	Pendik Belediyesi / İstanbul
Tel: 444 81 80 Web: www.pendik.bel.tr	
	Samsun Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0362 431 60 90 Web: www.samsun.bel.tr	
	Serdivan Belediyesi / Sakarya
Tel: 0264 211 1050 Web: www.serdivan.bel.tr	
	Tepebaşı Belediyesi / Eskişehir
Tel: 0222 320 54 54 Web: www.tepebasi.bel.tr	
	Toroslar Belediyesi / Mersin
Tel: 0324 322 72 00 Web: www.toroslar-bld.gov.tr	
	Trabzon Büyükşehir Belediyesi
Tel: 0462 322 46 01 Web: www.trabzon.bel.tr	
	Urla Belediyesi / İzmir
Tel: 0232 754 10 88 Web: www.urla.bel.tr	
	Ürgüp Belediyesi / Nevşehir
Tel: 0384 341 70 76 Web: www.urgup.bel.tr	
	Yalova Belediyesi
Tel: 0226 813 98 46 Web: www.yalova.bel.tr	
	Yenipazar Belediyesi / Aydın
Tel: 0256 361 30 04 Web: www.yenipazar.bel.tr	

Türkiye Sağlıklı Kentler Birliği

Sağlıklı Şehirler

En İyi Uygulama Yarışması



Kitap istekleriniz için: skb@skb.org.tr



Bandrol Uygulamasına İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmeliğin 5'inci maddesinin ikinci fıkrası çerçevesinde bandrol taşıması zorunlu değildir.

