

GÖZLEM VE GÖRÜŞLER

HACCP UYGULAMALARINA ELEŞTİREL BİR YAKLAŞIM

M. Akif AKALIN*

Dilimize 'Gıda Sağlığı Güvenliği Yönetimi' olarak aktarabileceğimiz HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) sistemi ilk kez 1960'ların başında NASA'nın (ABD Ulusal Havacılık ve Uzay İdaresi) talepleri doğrultusunda, astronotların gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla ABD'de faaliyet gösteren Pillsbury şirketi tarafından hazırlandı. Sistem, 1995 yılında FDA'nın (ABD Gıda ve İlaç İdaresi) HACCP'i benimsemesinden sonra, ABD'de 1997 ve AB'de 1998 yılından itibaren zorunlu hale getirildi. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ), HACCP sisteminin küresel ölçekte zorunlu hale getirilmesinde başrolü oynadı. Türkiye de 1998 yılında HACCP sisteminin aşamalı olarak gıda sektöründe zorunlu hale getirilmesini benimsedi.

Literatüre bakıldığında HACCP'in özellikle Verotoxigenic E. coli, L. monocytogenes, yeni türev Creutzfeldt Jacop hastalığı gibi gıdalarla bulaşan hastalıkların ortaya çıkmasına bir reaksiyon olarak zorunlu hale getirildiği görülüyor. HACCP uygulamalarının, gıda sektöründe insan sağlığını tehdit edebilecek etmenleri ortadan kaldırmasından, HACCP uygulayan bir restoranın, müşterilerinin gıda zehirlenmesi nedeniyle açabileceği tazminat davalarından kendini korumasına kadar her derde deva olduğu belirtiliyor. Gıdalar aracılığı ile bulaşan hastalıkların maliyetlerini (tedavi giderleri, işgücü kayıpları vs) hesaplayan araştırmalar, HACCP uygulaması ile bu maliyetlerin ne kadar aşağıya çekilebileceğini kanıtlarla ortaya koyarken, klinik çalışmalar, HACCP uygulamaları

ile önlenebilecek bu hastalıkların insanlara getirdiği mortalite ve morbidite yüküne odaklanıyorlar.

Hekim gözüyle bakıldığında HACCP bir toplum sağlığı uygulaması olarak görülüyor. Hekimler, özellikle halk sağlığı, koruyucu hekimlik ve birinci basamak sağlık hizmetlerinde hizmet sunan hekimler, HACCP sisteminin bir ögesi durumunda. Gerek kritik kontrol noktalarının belirlenmesinde gerekli teorik tıbbi bilgi sağlamaları ve gerekse bu noktaların denetiminde (gıda sektörünün sağlık bakımından denetlenmesi) pratik olarak yer alışları ile hekimler sistemin vazgeçilmez bir unsuru. HACCP uygulamaları alanında eğitim almış hekimler, gıda sektöründe HACCP uygulamalarının planlanmasından, kamu sektöründe bu uygulamaların denetimine kadar her alanda görev alıyorlar. Bu anlamda, HACCP'e yönelik bir hekim bakışı geliştirmek gerekiyor.

HACCP Nedir?

HACCP gıdalarda sağlık güvenliğinin sağlanmasını amaçlayan bir yönetim sistemidir. Sistemin esası, gıda sektörünün bütün kademelerinde, gıdaların insan sağlığını olumsuz etkileyebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik kirlenme risklerini ortadan kaldırmak ya da en aza indirmek olarak tanımlanabilir. HACCP uygulamaları, gıda üretimi sürecinde insan sağlığını olumsuz etkileyebilecek risklerin belirlenmesi (Hazard Analysis), bu risklerin ortadan kaldırılması ya da en aza indirilmesi, gıdaların kirlenme tehlikesine maruz kaldığı aşamalarda (Critical Control Points) bu risklerin kontrol edilebilmesi için uygun standartların belirlenmesi, süreç içinde bu standartların

*Dr., Toronto Public Health Ontario – Kanada

izlenmesi, tehlikelerin standartlarla belirlenen limitleri aşması durumunda düzeltici önlemler alınması, sistemin denetimi ve kayıtların tutulması ilkelerine dayanır.

HACCP, gıda üretiminin her aşamasında, üretimin niteliğine uygun olarak farklı biçimlenir. Örneğin mezbahalarda, mezbahalardan aldıkları et ürünlerini işleyen gıda sanayi kuruluşlarında, işlenmiş et ürünlerini perakende sunan satış yerlerinde ve lokantalarda gıdanın karşılaşılabileceği riskler farklı olduğundan, HACCP, ilkeleri aynı olmakla birlikte, üretime özgü olarak hazırlanır. Örneğin tavuk ürünlerinde gıdanın biyolojik kirlilik (salmonellosis) riskine maruz kaldığı nokta tavuk çiftliklerinde tavukların beslenmesi, mezbaha aşamasında soğutma tankı, tavuk satan yerlerde gıdanın uygun ısıda korunması ve lokantalarda uygun ısıda pişirilmesi olabileceğinden, hem kritik kontrol noktaları, hem de alınacak önlemler, gıda ve tehlike aynı olmasına rağmen, farklı olacaktır.

Gerek gıdaların risk altında olduğu noktaların belirlenmesinde ve gerekse bu risklerin kontrol altına alınması için gerekli standartların oluşturulmasında temel ilke bu standartların etkin ve denetlenebilir olmasıdır. Standartların etkinliğini, alınacak önlemin riski ortadan kaldırma ya da en aza indirebilme yeteneği belirler. Standartların denetlenebilir olması ise bunların ölçülebilir olmasına dayanır. Bu çerçevede, gerek etkinlik ve gerekse denetlenebilirlik açısından amaca en iyi hizmet edebilecek standartlar ısı ve zaman standartlarıdır. Sadece bir ısılçer ve saat aracılığı ile uygulanabilecek ve denetlenebilecek olan bu standartlarla gıdanın sağlık güvenliği sağlanabilir.

HACCP Kime Hizmet Ediyor?

Bu soru ilk bakışta oldukça itici görünebilir. Gıdalarla bulaşan hastalıkların önlenmesi kime hizmet edebilir ki? Kuşkusuz bütün insanlığa... Fakat HACCP uygulamalarının FDA tarafından benimsenmesinin hemen ardından DTÖ tarafından bütün üye ülkelere bir dayatma haline getirilmesi, HACCP uygulamalarının gıda sektörüne ek maliyetler getirmesine karşın çok kısa bir sürede başta dünya pazarında söz sahibi gıda firmaları olmak üzere sektörün devleri tarafından benimsenmesi ve hatta bu firmaların hükümetleri kendilerini HACCP standartlarına göre denetlemeye zorlamaları 'HACCP gerçekten kime hizmet ediyor' sorusunu sormayı zorunlu kılıyor.

Bu sorunun yanıtını bulabilmek için öncelikle HACCP'in özünü oluşturan standartlara göz atmak gerekiyor. Daha önce de belirtildiği gibi bu standartlar ısı ve zaman standartlarıdır. HACCP ile gıdaların saklanma ve pişirilmelerinde belirli ısı ve zaman standartları konuyor. Ülkeler arasında ihmal edilebilecek farklar bir yana, biyolojik bulaşma riskine karşı gıdaların -18°C'de dondurulması, buzdolabında 4°C'de saklanması, tavukların bütün ise 82°C, parça ise 74°C'de, diğer etlerin 71 - 74°C'de, balıkların 70°C'de en az 15 saniye ısıtılması, sergilenen gıdaların eğer soğuk sergileniyorlarsa en çok 4°C'de, sıcak sergileniyorlarsa en az 60°C'de muhafaza

edilmesi zorunlu hale getiriliyor. Yine gıdaların 60°C'den 4°C'ye soğutulması için belirlenmiş süreler var.

İlk bakışta bu standartlar, gıdalarla bulaşma riski olan hastalıklara yol açan biyolojik etmenlerin ortadan kaldırılmasına veya en azından etkisiz hale getirilmesine yönelik olarak oluşturulmuş gibi görünüyor. Fakat bu standartlara, bu standartlara ulaşmak için gerekli donanım yönünden bakıldığında, standartlarla belirlenen her santigrad derecenin, her saniyenin bir maliyet ifade ettiği görülüyor. Bu anlamda sıcak bir yemeğin servis öncesinde örneğin 60°C yerine 58°C iç ısıda saklanması, ya da bir gıdanın -18°C yerine -15°C'de dondurulması arasında maliyetler yönünden çok büyük farklar var (1). İşte bu noktada HACCP uygulamalarında belirlenen standartlar sadece bilimsel değil, aynı zamanda ekonomik ve makalenin ilerideki bölümlerinde tartışacağımız üzere politik yükler taşıyor.

Gerçekte Neler Oluyor?

HACCP'in ne olup ne olmadığını bütünüyle anlaşılabilmesi için, HACCP olgusunun zaman ve mekan boyutları içinde ele alınması ve neden-sonuç ilişkileri içinde incelenmesi gerekiyor.

Tarihçesinde de belirtildiği gibi bir gıda sağlığı güvenlik yönetimi sistemi olan HACCP 1960'ların başından beri biliniyordu. 35 yıl boyunca akademik çevreler ve konuyla yakından ilgisi olanlar dışında kimsenin dikkatini çekmeyen bu sistem neden dünyanın önde gelen kapital merkezlerinde 1995 yılında aniden gündeme geldi? Bu sorunun yanıtını dünyada gıda sektöründeki gelişmelerde bulabiliriz.

2001 yılında yayınlanan ABD Tarım Bakanlığı verilerine göre tüketicilerin 1980 yılında 264.4 milyar dolar olan gıda harcamaları, 1995 yılında 529.5 milyar dolara ulaştı. Aynı gelişme, bu büyüklüklerde olmasa da, kapitalin yoğunlaştığı diğer dünya merkezlerinde de eşzamanlı olarak yaşandı. Bu süreç, kapital merkezlerinin geleneksel sanayi dallarını emeğin daha ucuz ve çevre yasalarının daha esnek olduğu ülkelere kaydırmasıyla örtüşen gıda sanayi, kapital merkezlerinde hem mutlak, hem de göreceli olarak başat sanayi alanları arasına katıldı. Bütün sanayi dalları arasında son yılların en büyük büyüme oranları gıda sektöründe gözlemlendi.

Bizler bu sürecin gündelik hayatımıza yıllık ciroları bazı ülkelerin gayrisafi milli hasıllarını aşan dev gıda frencay zincirlerinin dünyayı bir ahtapot gibi sarması, hayvanların vicdanların kaldıramayacağı koşullarda beslendiği devasa hayvan çiftliklerinin kurulması, hemen bütün gıda türlerini işleyebilen hazır gıda fabrikalarının mantar gibi çoğalması biçimlerinde girdiğini gözlemledik. Gözlerimizden kaç(ırıl)an ise sektörün tarladan, lokantalara kadar bütün alanlarda geçirdiği (ve halen geçirmekte olduğu) yapısal değişim oldu. 1980'lerin ikinci yarısından itibaren gıda sektöründe küçük ve orta işletmeler yerlerini büyük bir hızla dev tekelere bırakmaya

başladılar. HACCP olgusunu bu bağlam içinde değerlendirdiğimizde, adları HACCP ile birlikte anılan ISO gibi kısaltmaların gerçekte ne anlama geldiklerini ve 'kalite' ve 'standart' sözcükleri ile aslında neyin ifade edilmek istendiğini daha iyi kavrayabiliriz.

Globalizmle Gelen Yeni Kapatma (Enclosure) Uygulaması Olarak Standartlar

Tarihte ilk kapatma, yani kamusal alanları halka kapatma ve bu alanları halkların elinden alıp özel ellere verme uygulaması 15. yüzyılda İngiltere'de yaşandı. İngiliz hükümeti çıkarttığı yasalarla köylüler için küçük toprak sahipliğini pratik olarak olanaksız hale getirdi ve böylece tarihteki en büyük mülksüzleştirme uygulaması başlatılmış oldu. Büyük toprak sahipleri o zamana kadar köylülerin ortaklaşa kullandıkları toprakları çevirerek kamusal bir alanı halka kapattılar ve böylece kendi toprağını işleyen, kendi hayvanını güden köylüler mülksüzleştirilerek, başkasının toprağında çalışan, başkalarının hayvanlarını güden gündelikçiler haline getirildiler.

Dünya halkları, globalizmle birlikte tarihindeki ikinci büyük kapatma hareketi ile karşı karşıya kaldı. Bu kez bir kapatma aracı olarak çitlerin yerini standartlar aldı. Hükümetler, dev tekellerce beslenen kurumlarca aslında küçük ve orta ölçekli üreticileri ve kuruluşları saf dışı etmeye yönelik olarak hazırlanan, fakat 'kaliteyi artırıcı önlemler' biçiminde sunulan standartları yasa ve yönetmelik haline getirdiler ve arkasına devlet otoritesini koyarak uygulamaya başladılar. Dahası, bu standartlar 'uluslararası' standartlar haline getirilerek bütün dünyaya kapitalin uluslararası kurumları aracılığı ile dayatılmaya başlandı.

Kapatma sürecinin diğer bir unsuru olan 'özelleştirme' faaliyetleri ile birlikte yürütülen 'standartlaştırma', kapitalin büyük merkezlerinden periferde doğru yayılan, küresel ölçekte bir yeni-mülksüzleştirme hareketini başlattı. Bugün ABD başta olmak üzere bütün dünyada topraklarda, gıda üretim ve satış kurumlarında, lokantalarda, gıda ile ilgili bütün alanlarda devasa bir eldeleştirme süreci yaşanıyor. HACCP, diğer alanlarda geliştirilen standartlar gibi, bu süreçte gıda sektöründe bir mülksüzleştirme aracı olarak işlev görüyor. Bu bağlamda HACCP, sadece ekonomik değil, aynı zamanda politik bir unsurdur.

HACCP uygulamalarının yönetmelikler haline gelerek, yani arkasına devlet gücünü alarak gündelik hayata girmesi, halk sağlığı çalışanları arasında büyük memnuniyet yarattı. Uygulamaların başlatıldığı ülkelerde, halk sağlıkçılar HACCP'i, gıdalarla bulaşan hastalıklarla savaşmada bir silah olarak kullanmaya başladılar. Öncelikle, HACCP standartlarını sağlayacak donanımına sahip olmayan işletmelere ruhsat verilmemeye eski kuruluşlara bu donanımları sağlamaları için süreler konmaya başlandı. Bu süreçte piyasadan silinmeye başlayan küçük işletmelerin yerini gıda ürünleri satan dev frencayz mağaza ve lokanta zincirleri almaya başladı. Daha

sonra, gerekli donanımı sağlayan kurumlar üzerinde çok sıkı standart denetimleri başladı. Gıdaların iç ısılarını ölçebilecek şekilde hazırlanmış ısı ölçerlerle denetim yapan sağlık ekipleri, gerekli ısı standartlarını bulamadıkları ürünleri çöpe attılar, ilgililere hatırı sayılır cezalar kestiler. Başlarda bu uygulamaların etkileri hissedilmedi, fakat örneğin Toronto'da 2005 yılına gelindiğinde Toronto Halk Sağlığı'nın 2001 yılında 33 376 denetim sayısı ile yapması gereken denetimlerin yüzde 65'ini gerçekleştirirken, bu rakamın, denetim oranı yüzde 90'ın üzerine çıkmasına karşın 29 587'ye düştüğü rapor edildi. Önce kıyıda köşede kalanlardan başlamak üzere gıda kurumları yavaş yavaş sahneden çekilmeye başlamışlardı.

HACCP'in uygulamaya girdiği ülkelerde halk sağlığı çalışanları, süreç içinde dev firmaların HACCP standartları konusunda eskisi kadar duyarlı olmadıklarını gözlemeye başladılar. Fakat sıra bu devlere HACCP standartlarını anımsatmaya geldiğinde, o güne kadar tanık olmadıkları bir manzara ile karşılaştılar. Karşılarında şimdi gıda sektöründen edindiği kazançla ev geçindirme savaşı veren küçük işletme sahipleri yerine, bir telefonla idari hukuk alanında uzmanlaşmış avukatlar ordusunu denetim ekibinin karşısına diken profesyonel yöneticiler buldular. Sonunda farkedildi ki, dünyanın 40 ülkesinde şubeleri bulunan bir dev şirketin soğuk deposundaki örneğin 2 000 kilo eti, ısı standardına uymuyor diyerek çöpe atabilmek için halk sağlıkçıların yasa ve yönetmeliklerden daha fazlasına gereksinimleri var.

Ne Yapmalı?

Bugün dünya halkları globalizm ile birlikte gelen bu yeni mülksüzleştirme hareketine karşı tepkilerini buldukları coğrafyaların özgün koşullarına uygun biçimlerde dile getiriyorlar. Latin Amerika'da köylü hareketleri, kapitalin Avrupa merkezlerinde gençlik başkaldırıları, Kuzey Amerika'da Aboriginal toprak taleplerinin yer yer çatışmalara dönmesi, DTÖ'nün kendisine dünyada toplantı yapacak yer bulamaması bu tepkilerin değişik alanlardaki ifadeleridir. Bu genel çerçevede, gıda sağlığı güvenliği alanında biz hekimlerin ve halk sağlığı çalışanlarının da üzerlerine görevler düşüyor.

Hekimler ve halk sağlığı çalışanları olarak öncelikle HACCP standartlarının bilimselliği ve etkinliği noktasında bir tartışma başlatmak gerekiyor. Gıdalarla bulaşan hastalıklara yol açan biyolojik etmenlerin yok edilmesi ya da etkisiz hale getirilmesi için gerçekten gıdaların saklanması ve hazırlanma şartları neler olmalıdır konusuna vakit ayırmamız gerekli. Hekimler ve halk sağlığı çalışanları olarak, bizler kendimizi yönetmelikte yazılı standardın jandarması konumuna indirgememeli, bu standartları profesyonelce tartışabilmeliyiz.

Uygulamaların denetimi noktasında da bizlere büyük görevler düşüyor. Standartların denetiminde bir profesyonel olarak insiyatif kullanmak, bizi jandarma olmaktan çıkartacak tek yöntemdir. Örneğin buzdolabında iç ısısının standardın üzerinde olduğu tesbit

edilen bir gıda ürününün, kuruma geliş tarihi ve saklanma süresi de dikkate alınarak, zaten belirli bir ısıda biyolojik bulaş etmenlerinden arınacağına, bu anlamda insan sağlığını tehdit edecek bir durum olmadığına karar verebilecek düzeyde bilgi ve beceriye sahibiz.

Dahası, gerek gıdalarla bulaşan biyolojik etmenlerin davranışları ve gerekse gıda sağlığı konularında eğitilmiş profesyoneller olarak, gıda sağlığı güvenliği noktasında ısı ve zamanın büyük rolü olduğunu, fakat gıda güvenliği standartlarının bunlarla da sınırlı olmadığını biliyoruz. Gıdanın asiditesi, oksidasyon seviyesi, gıda içinde biyolojik etmenlerin yararlanabileceği su oranı gibi standartlar da, ısı ve zaman standartları kadar önemlidir.

Sonuç olarak, hekimler ve halk sağlığı çalışanları HACCP standartlarını gerçekten halkı gıdalarla bulaşan hastalıklardan korumakta bir araç olarak kullanmalı, HACCP standartlarını tartışmalı, dev tekellerin bu standartları küçük ve orta işletmeleri safdışı etmek için silah olarak kullanma emellerine alet olmamalıdır. Hekimler, kendi alanlarında yetişmiş profesyoneller olarak mesleklerini icra ettikleri her alanda mesleki pratiklerini sorgulamalı, neyi, ne amaçla yaptıklarının bilincinde olmalıdırlar.

Dipnot:

1. *Konuya yabancı olanlar için not: Bu ısılar için ev mutfağını değil, yüzlerce insana hizmet sunan sanayi mutfakları gözönüne alınız. Örneğin 100 kg etin kaynatıldığı veya soğuk saklandığı donanım evlerde kullandıklarımızdan farklıdır.*

KAYNAKÇA

Canadian Food Inspection Agency. (2004) Canadian Food Inspection System. 2004. http://www.cfis.agr.ca/english/regcode/gpfh/gpfhc_e.shtml

De Burger R. (2006) Toronto Public Health Food Safety Inspection and Disclosure Program. Toronto. <http://www.ipac.ca/files/TorontoDineSafeProgram.ppt>

Haines J. R. (2004) From Farm to Fork. Toronto. <http://www.attorneygeneral.jus.gov.on.ca/english/about/pubs/meatinspectionreport/>

Halweil B. (2000) Where Have All The Farmers Gone? World Watch; Sep/Oct, Vol. 13 Issue 5, p12. <http://0-plinks.ebscohost.com.innopac.lib.ryerson.ca/ehost/detail?vid=1&hid=101&sid=2dde90e6-4dcb-402d-8615-ffea72ef9cfb%40sessionmgr104>

Halweil B. (1999) The Emperor's New Crops. World Watch. Washington: Jul/Aug, Vol.12, Iss. 4; pg. 21 <http://0-proquest.umi.com.innopac.lib.ryerson.ca/pqdlink?Ver=1&Exp=11-26-2011&FMT=7&DID=42639886&RQT=309>

Karaali A. (2003) Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi. Ankara. Sayfa 1-3.

Marx K. Kapital. Cilt 1. <http://www.marxists.org/archive/marx/works/1867-c1/ch27.htm>